

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Oeconomia Rvralis Et Domestica. Das ist: Ein sehr
Nützliches Allgemeines Hauß-Buch vnd kurtze
Beschreibung vom Haushalten, Wein-, Acker-, Garten-,
Blumen- und Feldbaw ...**

Coler, Johann

Mayntz, 1672

Oeconomiae, Das Siebende Buch/ Von Weinbau

urn:nbn:de:bsz:31-101225

Was im Garten hat / das man ihn in ein schattig vnd
naß Orth pflanzen kan / das die Sonne nur zu halben
Tag dar zu scheinet / so wächst er schön hoch. Man muß im
Sommer das Unkraut offi da von auß jetten / man soll
auch einer zwerchen Handhoch türzen verwesenen Mist
vmb die Wurzel schütten / vnd ein wenig hinunter ha-
cken / doch das die Wurzel vnderlezt bleibe / je offter man
den Kohl blettert / je schöner er wächst / vñ je wolgeschma-
cker er wird. Die gelbe Bletter die Löcher haben die sol
man fleißig abbrechen vnd hinweg werffen / sonst
wachsen die Rehmücken / Naupen vnd alles Geschmeiß
darinnen / wan du im Sommer siehest / das sich die Kohl-
bletter sehr anfangen zu färben / vnd grün zu werden / so ist
es ein zeichen / das sie giesen bedürffen / alle Kohlrade
wollen wol gegossen werden / dann sie lieben die Feuchtig-
keit vnd feiste Böden.

Man soll kein alten Kohlsamen / der vber das 6. Jahr
ist / auß säen / dann auß solchem alten Samen wächst kein
Kohl / sondern Rettig / oder Rüben / der Kohlsamen be-
hält sein krafft ins 5. oder 6. Jahr.

Wie man Zwibelsamen säen vnd dessen warten
soll / das sie nicht zusammen schießen.

Den Zwibelsamen quillet man einen Tag oder zwey
ein / in ein lauwicht Wasser / solches soll man einen Tag
einmal oder vier abgießen / vnd wider einander Wasser
darüber schütten / auff das der Same nicht schmeckende
werde. Solchen soll man im abnehmen des Mondes
säen in ein sandicht Land vnd eines zwerchen Fingers
hoch türzen Mist / der so klein ist / das man ihn durch ein
Reitern reiden kan / dar auff streuen / so fern man keinen
türzen Mist nemmen wolte / vnd das Beth oder Land
fest genug were / so soll man leich / das von Kohlen abge-
het / nemmen / vnd auff das Land streuen / so wachsen sie
schon. Wann sie eines halben schuchts hoch werden / vnd
zu dick ständen / soll man sie erziehen / dz sie eines zwerchen

Fingers raum haben / vnd wachsen können. Man soll
solchen Zwibelsamen säen / so bald man im Frühling die
Erden von der Kälte gewinnen kan / auff das die Win-
terfeuchtigkeit noch in der Erden sey / doch wie vorgemeß
im abnehmen des Lichtes / alle Gewächs die nicht
Samen oder Blumen tragen sollen / müssen im abnem-
men des Lichts oder Mondes geläet oder gesezt werden.

Wie man junge Sezwibeln setzen solle / das sie
nicht zusammen schießen / oder böß werden.

Wiltu das die jungensey Zwibeln nicht zu böß wer-
den / oder zusammen schießen / soll man an allen jungen
Zwibeln die Spitzen erayweiß außschneiden / vnd im
abnehmenden Monde versetzen / so schießen sie nicht zu sam-
men / vnd tragen keine böße.

Wan man die Samzwibeln setzen / vnd ihrer
warten solle.

Die Samzwibeln setze man im zueremen des Mondes
ein halben Schuch weit eine von der andern / weil man
viel Samen haben / so soll man allwegen zwey Zwibel in
ein Loch thun / vnd darzwischen ein Pfal oder Stab ein-
strecken / auff das man die samzwibeln dar an bin-
den könne / das sie der Wind nicht vñ werfe / den Zwi-
belsamen sol man nicht ehe abnehmen. Dann wan er schwarz
ist / doch wann es seyn kan / soll es im zueremen des Mondes
geschehen.

Wiltu groß Zwibeln.

Säe sie zu Abend / wann man das Aoe Maria leuet /
vnd der mond voll ist.

Süße Rüben zu bekommen.

Lege den Samen / ehe du ihn säest / zu vor in Honigwas-
ser / so werden sie süß.

Große Rüben zu bekommen.

Bore mit einer Aalen ein Loch in eine Rüben vnd
fülle das Loch zu mit Rübsamen / so werden sie groß

Ende des Sechsten Buchs.

O E C O N O M I Æ,

Das Siebende Buch /

V I N I C V L T V R A gerandt

Von Weinbau / wie vnd wo man den anlegen / was man vor Holzz
nemmen / ihn decken / reumen vnd schneiden soll.

Das I. Capitel.

Anden Leser



Iewol ich / Christlicher lieber
Leser / genßlich willens gewesen
von meiner angefangenen Oe-
conomia abzulassen / vnd wei-
ter darinnen nit fortzufahren /
vmb allerhand Ursachen wil-
len / die jergo nach der lange nicht
erziehen. So hat mich doch das harte vnd ste-
tige anhalten esslicher guter Leute / die grossen Lust
vnd Liebe zu diesen Sachen haben / endlichen be-
wogen / in meinem Vornemmen / auch wider mei-
nen willen / fortzufahren. Ich muß mich aber
hier im Eingange dieses Buchs zum höchsten be-
schreiben / vber eiltliche vbermütige / grobe / stolze Leu-

te / die ihr lebenslang nichts gelernet / vnd gleichwol
so thumbkühne seyn dörfen / das sie diese vnd der-
gleichen Arbeiten verachten / vnd haltens vor
schlecht vnd gering Dinge / vnd solche Sachen /
die einem jeden bekant / vnd wol bewust seyn. Nun
ist es wol an dem / das ich diß so gar nicht leugnen
kan / dan es ist freilich war / das ein jeder Haus-
wirth diese Ding alle Stunden in Händen hat /
vnd täglich damit vmb gehet / vnd ihm derwegen
auch wol bewust vnd bekant seyn / Aber das ist
gleichwol auch war / das auch dieselben / die zu je-
der zeit Haushalten / alles so gar eigentlich nicht
wissen / wie es hie beschrieben / vnd wird doch
noch ein jeder hier gnug zu lernen finden / wann
ihm gleich eines oder zwey Stücklein bekant vnd
bewust seyn / wann er sich auch noch so klug vnd
geschickte düncken liesse / als er an ihm selber ist.
So ist auch ohne diß an deme / dz viel guter Leu-
te / wans auch gleich Doctores seyn / ihr junges
Leben

Ein jeder hat
noch viel zu
lernen.

Y

Leben mit den studijs vnd andern dingen zubringen / vnd zur selben Zeit auff's Bierbrauen / Viehwar-
ten / Baumplanzen / vnd andere dinge / so zur Nah-
rung hochnötig / nit achtung geben können. Wan
sie darnach eine Haushaltung anfangen / vnd
Wirtschaft treiben sollen / so wissen sie von rech-
ten Deconomischen sachen nichts / vnd weniger
dann nichts / vnd dancken noch Gott / wann sie auß
diesen vnd dergleichen Büchern nur wenig Nach-
richtung haben oder bekommen / wie ich einmal von
einem vornemen Manne selber gehört / daß er sa-

get / da er sein Weib genommen / da hette er nit ge-
wußt / was die Kühe im Winter essen / vnd wie solt
auch ein Gelehrter das wissen / wann er in der Ju-
gend nur in Schulen stecket / vnd da heimen zu
Haus Tag vnd Nacht vber den Büchern ligt / der
weiß trawen nicht / wie man Ochsen / Kühe / Pferde /
Gänse vnd dergleichen Vieh warten soll oder
müsse / oder wie man solt Bäume sprossen / Wein
legen / Hopffen zeugen / Gärten anrichten / Acker
beschießen vnd andere häußliche Werck verrich-
ten / wann er gleich seinen Virgilium, Catonem



Varronem, Columellam, vnd andere Scribent-
ten vor sich nimmet / vnd dencket / er will die Haus-
haltung darauß lernen / so fehlet er doch so weit als
Himmel vnd Erden von einander ist / vnd wird /
wann er denselben folgen wolte / so vbel angeführt
werden / daß er nit allein wenig auß ihnen lernen /
sondern gar leichtlich sich vmb alle das seine brin-
gen möchte. Dann sie schreiben von vielen Thieren /
Fischen / Vögeln / Bäumen / Kräutern / Binn-
en / Wirgeln / vnd andern dingen / die wir nit haben / so
ist bey ihnen auch einander Erdreich / ein ander
Krafft vnd Wirkung aller specierum vnd sim-
plicium dann bey vns. So haben sie auch andere
Ereber dann wir / darumb kan man mit ihren sachen
allhier bey vns in diesen Landen also nicht fortkom-
men / wie sie bey den ihrigen: Derwegen so will ich
Meister Klügling hier im Eingange ermahnet ha-
ben / daß er seine Klügheit vor sich alleine behalte
vnd gebrauche / vnd lasse mich mit meinem Calen-
dario vnd Oeconomia zu frieden / weiß ers besser
dann ich so brauche er seine Kunst vor sich / vnd las-
se meine die weisse andere gebrauchen / die nit so klug
seyn als er / vleicht werden sie mit diesen observa-
tionibus in der Wirtschaft mit der Zeit so weit
kommen / als er vnd vleicht weiter / wann sie nur
meiner Unterrichtung folgen / vnd die tägliche er-
fahrung in die Hand nehmen werden.

Weil wir nun in vorhergehenden Büchern von

der speise vnd Tranc / sonderlich aber von Bier
gehandelt haben / so sollen wir nun etwas von Weine
vnd Weinbergen sagen / damit Essen vnd Trinc /
dessen sich ein jeder Hauswirth zum höchsten be-
fleisset / seyn beysammen bleibe / dieweil wir in sol-
genden Büchern von andern Sachen werden zu
handeln haben / vnd soll demnach diß Buch Vini
cultura heißen / dieweil es von Weine vnd Wein-
bau wird geschrieben werden.

Das 11. Capitel.

Wer von Weinbau geschrieben hat.

Er lust vnd liebe weitläufftig vom Wein vnd
Weinbergen zu lesen hat / der nemme Virgi-
lium im andern Buch Georgicorum vor sich. Item
Catonem de re rustica cap. 11. 12. 13. 14. &c. Item
cap. 32. 33. 41. 49. Columellam in 3. & 4. lib. vnd
im fünfften Buch am 3. 4. vnd 5. Capitel. vnd im
Büchlein von Bäumen am 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. bis
auff 16. Capitel. Varronem im 1. Buch am 24.
vnd 26. Capitel. Constantinum Quartum vom
Feldbau / im 5. 6. 7. vnd 8. Buch Paladium im
Ersten Buch am 6. 7. Capitel. Item in Mar-
tio am 7. Capitel. Petrum de Crescentijs im 4.
Buch oder im 5. Buch per totum. Item im 11.
Buch am 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. Cap. Barth.
Anglicum im 17. am 177. 278. vnd folgende Cap.
Conradum Heresbachium de re rustica lib. 2.

p. 250

Ermahnung
an die Klüg-
ling.

Wieder
beschriftung

Weinberge
s. ad 114.

P. 250, 251. Virgil. Plin. vnd viel andere Scribenten mehr / die von diesen Dinge geschrieben haben Ich habe mir vorgenommen meine vnd meines Vaters obseruationes auff's Papir zu bringen / wie wirs allhier in diesem Lande befunden haben / in andern ortern mag sichs wol ein wenig anders gehalten / doch wirds meines Erachtens in andern Landen auch zimlich zutreffen.

Noch der er-
ste Weinberg.
Noch war dar erste Weinherz / der hat die ersten Weinberge in der Welt nach der Sündfluth angelegt / vnd hat Gott diese edle Gabe den Menschen nach der Sündfluth / sonderlich zu dem Ende gegeben / daß sich der Mensch wann er müde matt vnd schwach ist / durch den Wein ein wenig wider erholen vnd stärken solte / dann der Wein ist das edelste Gewächs / das auß der Erden kompt / dafür wir Gott zu danken / vnd denselben keines wegs vbermäßig zu vnserm eygen Verderben brauchen sollen.

Bacchus der
höchste Wein-
gott.
Die Heyden haben den Baccham zum Gott des Weins gemacht / das ist der fromme Noeh gewesen / der den Wein erst / als ein weiser vnd von Gott gelehrter Mann / wie zu vor gemelt / gezeuget hat.

Es heist aber Bacchus in Cimbrica lingua quasi Bac Gott / ein Wein Gott / Deus poculorum dann B. c. heist / in lingua Cimbrica; quæ deducta est ex Germanica antiqua & alius linguis, so viel als baken / daher das Wortlein Bacchus kompt ein Wecker / ein Laib Brods / panis vnd Wecker qui panes facit Drumh heist auch poculam Bacchi, Deus poculorum; Bey den Wendten vnd Polen wird er genant Bog Gott / Bog gademitz vmb Gottes willen schweige.

Das III. Capitel.

Von eines Weinherzn Ampt:

Weinherzn
Ampt.

Einherzn pfleget man zu nennen die Leute / die Weinberge anlegen / vnd arbeiten lassen / vnd sich also des Weins befeiffen / welches dann Gott in seinen Wort eristlich befohlen hat zu thun / Jes. 19. 21. Bawer auch Weinberge / vnd esset die Frucht davon. Vnd Gottes Volck auch solches allzeit fleißig gethan hat / 2. Esd. 9. 15. Syr. c. 30. 31. Prov. 31. 16. Es muß aber ein Weinherz ein fleißiger Mann seyn / der embsig bette / vnd Gott vmb seinen reichen milden Segen anruffe sonsten wird er inden Bergen / so wol als ein Ackerman auß seinem Acker wenig aufrichten / auch wenig Dins vnd Frommen schaffen. Darnach so muß er auch im Weinbergen oder Weingarten fleißig zusehen / dan die Weinmeister vnd arbeiter sind offte vntrew Leute / vnd können einen guten Mann / der viel auffwendet / heßlich mit nemen / wann er ihnen nit achtung vff die Schanze gibt / wie hernachmal weiter wird angezeigt werden; Zu dem so muß er sich keine Vnkosten tawren lassen / auff Wissen vnd Düngen / auffschacken / sencken / decken / vnd andere Arbeit viel wenden / es bringe oder bringe nichts Daher man auch pfleget zu sagen / wer einen Weinberg bawen will der muß einen andern in der Taschen haben / das ist er muß manche Jahr nacheinander gar viel mehr auff seinen Weinberg oder Garten wenden / vnd wachen dann Grund vnd Boden vnd alles was droben stehet / werth seyn. Dann Weinberge bringen nit alle Jahr / sondern bleiben ihren Herrn Ein / 3. 6. 9. oder 10. Jahr auß / dz er nichts / oder kaum gar ein wenig drauß bekompt / dann dem Weinbergeman im Jahr durch viel Dings

Weinberge
tragen nicht
alle Jahr.

schaden: die Winterfröste / sonderlich wann das Holz nit gedack ist / die Meyenfröste / Meeltaw / die Winde / die Regen / vnd viel andern mehr vnd muß doch ein Weinberge darumb an der Arbeit nichts abbrechen lassen. Dann es können darnach etwan ein oder drey fruchtbare Jahr alles wider einbringen / vnd den Weinherze widerumb Schadloß halten vnd erfrewen / wie die Weinmeister die gemeiniglich wol trösten / zu sagen pflegen / wan der Wein in 7. Jahren einmal gereith / so könne er einen Herzn noch Schadloß halten / Aber solten sie den Weittel herfür suchen / vnd Geld außzehlen / so würden sie wol anders sagen. Es ist wol war ich muß es selber bekennen / wann Weinberge oder Garten ansaingen zu lohnen / so belohnen sie einem seine Mühe vnd Vnkosten wol / vnd können einetn in seiner Nahrung förthelffen. Aber es ist mechtz schwer / vnd ein harter Orden / wann emer dz ganze Jahr durch so viel auffwenden muß auff Mist vnd Zühre / auff Strebel / auff Sencken vnd andere Arbeit / vnd hofset / dz ganze Jahr durch / vnd findet doch im Herbst nichts / alle Mühe vnd Arbeit / alle auffgewante Vnkosten / vnd alle Hoffnung ist darnach vmbsonst vnd vergebens. Dann es ist mit Weinbergen schier wie mit einem Bergwerck / gibe vnd bescheret all da Gott der Herr Gold vnd Silber / Zihvnd Kupffer / so ist güt / hat mans nit / so wird der Bergman zu Bettler: Also gehers auch mit Weinbergen zu / wem sie wol wollen / den können sie in Satel wol helffen / wem sie aber vbel wollen / dem können sie auch wol auß dem Satel heben / vnd ihn weit einhinder setzen. Darumb sage auch Varrol b. 1. c. 8. Sunc qui existiment, vineas sumptu fructus de vorare, es lassen sich etliche düncken / es gehe mehr auß die Weinberg / dann sie bringen.

Doch seyn etliche Weinherzn auch noch so geschende / daß sie an ihre Weinberge / nach Belegenheit / allerley Bäume vnd Obst zeugen bringen sie nit Wein / so bringen sie doch Kirschen / Nüsse / Epfel / Pirnen / Quitten / vnd ander Obst / dz sie gleich wol etwas für ihre Sorge / Müh vnd Vnkosten bekommen vnd haben / wiewol solche Bäume den Weinstöcken nicht grossen Frommen bringen können / sonderlich wo sie dicke bey sammen stehen / dann sie ziehen die Feuchtigkeit vnd beste Nahrung der Stöcke durch ihre Wurzeln an sich / vnd benemen ihnen also ihre Krafft / Item / die Sonne die den Wein locken vnd süsse machen soll / die verhindern sie ihnen auch / daß es freylich wol besser were / die Bäume stunden an ihrem besondern Ort gar alleyn bey sammen / vnd weren nit vnter den Weinstöcken vermenger / dann daß sie in Bergen oder Gärten bey den Stöcken seyn; Es were dann daß man wolte etliche Mandelbäume vnd Pfirschen bäume hinein setzen / die kleine Z-letter haben / vnd die Sonne nit also auffhalten können.

Weinberge
leidet nicht
anley Bäume.

Auch soll ein Weinherz vorsichtig klug vnd verständig seyn / der sich auff die Weinarbeit verflehet vnd weiß / wann vnd zu welcher zeit / Item / wie vnd wasserley gestalt jedes muß gethan vnd verrichtet werden / daß er die Weinmeister anspreche / vnd ihnen sage / woran sie es feilen vnd mangeln lassen / woran sie recht oder vnrecht thun / dz also der Berg an der arbeit keinen mangel habe oder schaden leyde / dann die Gefellen nehmen das Geld / vnd fragen nichts darnach / wie sie ihren Herrn mit der Arbeit versorgen / vnd bewahren / er habe etwas oder nichts / wann sie nur ihren Lohn bekommen.

Weinherz
soll vorsichtig
seyn.

Weinherr
sollden Wein
meister vnd
Arbeiter ih-
ren Lohn ge-
ben.

Auch muß ein Weinherr dem Weinmeister vnd andern Arbeitern ihren Lohn zu rechter Zeit geben/ vnd solches mit grosser Bescheidenheit / dann wann sie den Lohn zuvor wegkriegen / so thun sie hernach kein gut. Man muß ihnen also geben / daß sie mit ihrer Arbeit fort können kommen / vnd doch den Rappen bey dem Zaun behalten das sie gleichwol fleißig seyn / vnd nicht obenhin streichen / damit sie nur bald fertig werden / vnd darvon kommen / es sey dem Weinberge oder Weinherren möglich oder nicht.

Was man in der Chur Brandenburg einen Weinmeister ohne gefehr zu Lohn giebet.

Weinmeister
Lohn in der
Chur Bran-
denburg.

Vor ein Morgen Weinwachs gibt man ihm 7. Schock an Gelde / ein Schock sind 32. silbergr. 2. Scheffel Kocken / 8. silb gr zu Gewand / paar Schuhe / wann er sencket vnd misset / so gibt man ihm den Tag 1. Duttichen / sind 9. Dreyer / aber kein Essen vnd Trincken / wann er den Wein hütet / 1. Scheffel Korn / vnd ein Drischalers / vnd sonst nichts.

Das IV Capitel.

Weinmeister Ordnung.

Weinmeister
Ordnung in
der Chur
Brandenburg

Wir Joannes George von Gottes Gnaden Marggraf zu Brandenburg / des Heiligen Römischen Reichs Erbkammerer vnd Churfürst / in Preussen / zu Stetin / Pommern der Casuben / Wenden / Schlesien / zu Croffen Herzog / Burggraf zu Nürnberg / vnd Fürst zu Regem / Bekennen hiermit / vnd thun kund öffentlich vor jedermänniglich / Nach dem wir zum öfftern berichtet / auch selbst gespürt vnd befunden / daß hin vnd wider unsere Weinberge sehr vnfleißig / vnd nicht dermassen / wie es die Notdurfft erfordert / vnd sich engnet vnd gebühret / beschickt vnd gewarret werden / daher vns dann / wie leichtlich zu erachten / nit geringen Schaden vnd abgang / an Zuwachs des Weins verursacht vnd erfolget / daß wir der wegen solcher Vngeliegenheit vnd Schaden hin sühro so viel mehr zuvor kommen / eine besondere Ordnung in hernach beschriebenen Puncten vnd Articlen / wie es fürbas mit Beschreibung vnd Wartung unserer Weinmeister allenthalben gehalten werden soll / verassen lassen / welche wir hier mit confirmiren vnd bestättigen / auch hiermit allen vnd jeden unsern jetzigen vnd künfftigen Haupt vnd Amptleuten / vnd Befehlshabern / in deren befohlene Emptern / vnd Gehieren / wir Weinberge oder Weinwachs haben / vnd diese zugestellet wird desgleichen auch unser Schloßhauptman / Ober schäncken vnd Hauskeller / in Gnaden vnd Ernst auferlegen / vnd befehlen / daß sie sämptlich vnd sonderlich bey den Pflichten / damit sie vns verwandt ob solcher vnser Ordnung mit ernst halten / auch vor sich / so viel ihnen darinnen auferleget wird / gewewlich erfolgen / vnd ferner vnserwegen gut vnd fleißig Auffsehen haben / daß von den Weinmeistern vnd sonst den derselben allenthalben gehorsamlich vnd vnverbrüchlich gelebet vnd nachgesagt / vnser Rug vnd Fromen / in allen durchauß geworbē vnd befördert / hergegen Schaden vnd Nachtheil gewarnet / verhütet / vnd abgewendet werde / alles nach höchsten vnd eussersten Vermögen / wie wir vns solches gänzlich zu ihnen versehen vnd verlassen / vnd

folgen hierauff die Articlen solcher vnserer Ordnung / von Wort zu Wort also lautende.

Zum Ersten sollen alle vnd jede / vnser Weinmeister allwege jährlich / auff Michaelis angenommen vnd bestellet auch widerumb verurlaubet werden / doch daß sie / biß die Weinlese geschehen / vnd der Wein indie Fasz ist / ihre Dienste nach / wie zu vor mit Trewen vnd Fleiß zu warten schuldig seyn.

Zum andern / wann vnd so bald die Weinlese geschehen / sollen die alten Weinmeister die Weinpfäle vnvorzüglich auf ziehen / vnd fein ordentlich zu recht legen / vnd folgend den Winter vber bey gutem Wetter / dieselben schärpfen vnd spizen / auch sonderlich gute Achtung jederzeit darauff geben daß sie nit veruckt oder verbrant werden / viel weniger sich dessen selbst zu thun vntersuchen / vnd wann auch Mangel an Weinpfälen vorkommt / dasselbige in zeiten vnserm Amptmann oder Befehlshabern anzeigen / welche dieselbigen verschaffen.

Zum dritten / sollen vnser Weinmeister nach Aufzählung der Pfäle / wann vnd so bald das Weinholz reiff ist / ansahen zusencken / so viel immer möglich vor Winters geschehen / vnd vollbracht werden möge / im Fall aber daran etwas hinderstellig bleibet / dasselbige auff den folgenden Frühling im Meyen / oder wann es Wetershalben bequem / verichten / vnd sollen in solchem sencken vor vnd nach Winters in acht haben / daß sie die Senckgruben in den Anbergen / fünffviertel von einer Ehlen tieff machen / vnd einen jedern Stock von dem andern drey Schuchlang / vnd weiter oder mehr nit / auff dieselben / so viel möglich / fein gerade nach der Zellen legen vnd bringen / besitz Columellam im 5. Buch am 3. Capitel.

Zum vierden / Sollen sie auch die Senckgruben / vnd was zu sencken ist / so viel auch immer möglich / vor Winters / vnd dann was daran vbrig bleibet / zur Senckzeit im Frühling misten / vnd bey vnsern Amptleuten vnd Befehlshabern anhalten / welche schuldig seyn sollen / innen den Mist zu rechter Zeit vnvorzüglich zuverschaffen vnd zur stett führen lassen / damit dinstfalls nichts verfanmet werde.

Zum fünften / sollen vnser Weinmeister kurz nach Trichmes / wann es Winters halben gut ist / vnd geschehen kan / ansagen zu schneiden / vnd nach gelegenheit eines jeden Stocks / so er im guten Acker stehet / vnd stark ist / zweene Bogen / 3. oder 4. Knott / da aber der Stock nicht stark / oder es im sandichten Acker ist / als dann nur eine Boge zwey oder drey Knott / nach gelegenheit des Stocks aufschneiden wie sie dann sonderlich / wann sie solche vnser Berge ein Jahr lang gehabt vnd gewarret / vnd derselben Gelegenheit inne werden / selbst wol sehen können / auch in acht haben sollen / was vnd wieviel der Stock ertragen kan / vnd sich im schneiden darnach richten / damit sie darinnen nicht zu viel oder zu wenig thun / vnd also vnserm Schaden vorkommen.

Zum Sechsten / sollen vnser Weinmeister jedes mal zur Notdurfft vnd Ausblüßung vnser Weinberge / Knotholz / fürnemlich groß Fränckisch / Traminer / Elblinger / Klebroch / (welche dieser Ort Landes am besten reiff werden) vnd sonst weiter von den besten Stöcken schneiden / vnd zu Ferkern legen / vnd dieselbe stets in Worrath haben / doch in achtnehmen / daß von jeden nur einwenig / damit die

Stöcke

Stöck nit verderben/ genommen vnd geschnitten werde/ Vnd sollen zu jeder zeit/ wann mangel vnd ledige Dertter verdorbene Stöcke in den Weinbergen befunden/ vnd die zeit davon ist/ solche orter mit den Fexern oder lebendigen hols widerumß außzubissen/ vnd vorzusetzen schuldig seyn/ vnd darüber sollen sie keine Knochholz oder Sencken/ viel weniger Fexer oder lebendig Holz zu verkauffen/ oder jemand zukommen lassen/ mach haben/ Es geschhehe dann mit sonderlichem Vorwissen vnd Nachlassung vnserer Amptleute vnd Befehlshaber/ die doch auch hierinne/ so wol in andm allenthalben vnsern fromen Wissen/ vnd in acht habe sollen.

Zum Siebenden/ vmb Fastnacht kurz zuvor/ oder darnach/ oder aber Mittfasten/ wann vnd so bald vmb dieselbige zeit/ das Wetter offen/ vnd es derhalben gut vnd bequem ist/ sollen vnser Weinmeister in den Bergen räumen/ vnd die Wasserwurzeln/ an den Stöcken befunden/ sein rein abschneiden/ da auch die Berge gemistet/ den Mist von den Stöcken nicht abziehen/ sondern mit der Harwe solchen Mist lüfften/ damit die Fruchtigkeit desto besser zu den Wurzeln kommen kan.

Zum Achten sollen vnser Weinmeister/ wann die zeit dar von ist/ als kurz nach Ostern/ doch nach Gelegenheit des Wetters/ die Pfäle stecken vnd in acht haben/ welche Stöcke etwas groß seyn/ vnd die Murrurfft fordert/ daß sie zween Pfäle dabey setze. Besse Paladium im Martio c. 7.

Zum Neundten/ Wann festgenande Pfälte gestäckt seyn/ sollen sie also fort darauff ohn einigen Verzug die Stöcke anbinden/ vnd auff den Bergen zubögen mit einem Bande anheften/ auff daß der Wind die Bögen nit hin vnd her wider schlagē kan/ damit es so viel weniger im Meyen/ oder sonst wann Froste einfallen/ nit erstirren kan.

Zum Zehenden/ Also fore nach solchem anbinden ohne einigen Verzug/ so bald alles Wetter darzu ist/ sollen vnser Weinmeister die erste Hackung thun/ vnd in dem die Winterfruchte ja mit nemen/ vnd nit verfaumen/ sonderlich an den ortern/ da die Berge/ wie oft geschicht/ pflegen hart zu seyn/ dieweil ohne Feuchtigkeit/ in der dürre/ solche harte orter vbel zuhacken vnd zu gewinnen seyn/ vnd sollen durchaus einer Hawen tieff hacken/ auch die Peden fein fleißig vnd rein auflesen/ vnd kein Graß vmb die Stöcke stehen noch wachsen lassen. Da auch der Berg gemistet ist/ sollen sie in allwege/ wie oben bey dem siebendem Artikel gemeldet/ des Mistens schonen/ daß sie denselben von den Stöcken nit abziehen/ vnd sollen hierbey sonderlich in acht haben/ wann es regnet/ daß sie als dann nit hacken/ dieweil mit solcher Gelegenheit bald wider vmb Graß daselbst wächst/ sollen sich auch in allwege dahin besteffigen/ daß solche erste Hackung/ so viel immer möglich/ auff Walburgis oder in acht oder vierzehn Tagen am längsten darnach/ gänglich verrichtet vnd geschehen seyn möge.

Zum Elfften/ kurz nach Pfingsten/ sollen vnser Weinmeister anfangen zu heffen/ vnd die erste Heffen zu thun/ vnd ja wol zu sehen daß sie die jungen Träublein nicht mit einbinden/ dann sonst dieselben/ vnter dem Weinlaube nit wol reiff werden können. Zu dem sollen sie in acht haben/ daß sie nicht/ wann es regnet oder naß ist/ heffen/ dieweil gemeinlich das Laub davon verdirbt vnd welck wird.

Zum Zwelfften/ in solcher ersten Heffe/ vnd

sonderlich auch nit ehe/ als wann man die Träublein kan sehen oder erkennen/ sollen die Weinmeister alles vnnütze/ so man vbers Jahr oder sonst/ wie oben bey dem siebendem Artikel gemeldet/ nicht bedarff/ abbrechen/ vnd vorsichtig seyn daß die Träublein nit mit abgebrochen werden/ sollen auch sonst das Graß mit aufropsen/ vnd es allenthalben fein rein halten.

Zum dreyzehenden/ nach diesem vnverzüglich/ doch nach Gelegenheit der zeit vnd des Wetters/ sollen die Weinmeister die ander Hackung thun/ vnd so der Berg gemist/ das Graß vber den Mist weghawen/ vnd frische Erden vber den Mist/ vnd vmb die Stöcke ziehen/ damit nicht die Sonne den Mist an den Stöcken verbrenne/ auch in acht haben/ daß sie nit hacken/ wanns regnet/ auß Ursachen/ wie bey dem 10. Artikel gemeldet.

Zum vierzehenden/ Soll die ander Hackung geschehen/ kurz nach Johannis Baptista wann vnd so bald der Wein verblühet hat/ vnd sollen die Weinmeister auch als dann das vnnütze Holz vnd Laub wegbrechen/ damit die Sonne so viel mehr zu den Stöcken kommen vnd wirken/ vnd also der Wein desto reiffer werden kan.

Zum Fünffzehenden/ Sollen vnser Weinmeister kurz vor oder auff Bartholomaei nach Gelegenheit des Wetters/ die dritte Hacke thun/ vnd sich in derselbigen/ wie bey dem zehenden vnd dreyzehenden Artikel gesagt/ allenthalben gemäß verhalten/ darüber aber alsdann insonderheit auch in acht haben/ daß sie den Träublein keinen Schaden zufügen.

Zum sechzehenden/ Nach solcher dritten vnd letzten Hackung/ so bald es gelegen/ vnd das Weinholz reiff ist/ sollen vnser Weinmeister anfangen dasselbe zuverlassen oder verhauen/ da auch große Plätze in den Weinbergen seyn/ sollen sie die Stöcke nit viel verhacken/ auff daß man dieselben Plätze in den Weinbergen/ mit den Stöcken errichten/ vnd damit aufsencken kan.

Zum siebenzehenden/ sollen vnser Amptleute vnd Befehlshaber/ alle Jahr im Herbst/ wann der Wein beginnet reiff zu werden/ in die Weinberge gehen/ vnd die Stöcke allenthalben mit fleiß besehen/ welche tragen vnd fruchtbar seyn oder nit/ vnd die jenigen so vnfruchtbar vnd nit gut befunden/ die durch die Weinmeister alsbald aufziehen/ vnd folgendts zu rechter zeit andere gute an die statt legen lassen.

Zum achtzehenden/ Sollen vnser Weinmeister auff den Herbst/ wann die Weinstöcke vnd Trauben beginnen reiff zu werden/ die Berge mit allem Fleiß hüten/ daß kein Mensch noch Vieh oder Thier hinein komme/ vnd Schaden darinnen thue auch die Vögel/ Raben/ Krähen/ Elstern/ vnd dergleichen mehr/ fleißig vnd so immer möglich abwehren.

Sollen sich auch enthalten/ jemand ein einige Weintrauben zu geben/ es geschhehe dann mit vorwissen vnd Geheiß vnserer Amptleute vnd Befehlshaber. Doch francken Menschen/ vnd Schwangern Weibern auff derselben anregen/ mögen sie zu Zeiten nach Gelegenheit ein paar Trauben wol geben vnd verehren Im fünfften Buch Moysis am 3. Cap. v. 24. Wann du in deines Nehesten Weinberg gehest/ so magstu der Trauben essen nach deinem Willen/ bis du sat hast/ aber du solt nichts in dem Gefäß thun.

Zum neunzehenden / Sollen die Weinmeister auff der Weinberge Zäume vnnnd Gehege / das die selben stets in Würden seyn / vnnnd gehalten werden fleißig achtung haben / vnnnd wann die an einem Ort oder mehr Orten mangelbar befunden / solches vnnfern Amptleuten vnnnd Befehlhabern (die auch selbst mit drauff vnnnd darein sehen sollen) berichten / welche solche wider machen lassen / auch nach Gelegenheit / da es die Natur erfordert / Stacken / Reif vnnnd andere Zuthat mehr in Vorrath / vnnnd zursetze schaffen / vnnnd solche Zäume vnnnd Gehege widerumb verfertigen / vnnnd in vorigen Stand bringen sollen / auch darneben Aufsehen haben / vnnnd daran seyn sollen / was an alten vnnnd neuen Stacken versetzt / das der selben vnterste Enden / so weit sie in die Erde kommen / wie gebreuchlich gebreuchet / vnnnd dieselben sonsten sein fleißig gleich vnnnd auffrichtig gesetzt werden / derowegen sich dann vnnferne erwählte Amptleute vnnnd Befehlshaber mit dem sehen auff's Bedingen nach Stocken zahl / auff's nechste als möglichsten vergleichen / vnnnd dasselbige also verlohnen.

Zum zwanzigsten / Sollen vnser Weinmeister die Pressen mit allem was darinnen ist / vnnnd dazu gehört / in gute Acht vnnnd Verwahrung nehmen / vnnnd darvon nichts vertruken lassen / vielweniger selbst entfrembden oder gebrauchen / vnnnd wann es auff den Herbst kompt / also dann vor vnnnd gegen der Weinlese / die Wödenen / Wannen / Pfannen / Büttlen / Zuber / vnnnd alles ander / was vorhanden ist / sein zu rechte bringen / außbrühen / außwaschen / vnnnd rein machen / da auch an einem oder dem andern etwas mangelbar oder zerbrochen / in den Ampten anhalten / das er in zeiten widerumb gebessert vnnnd verfertigt werde auch auff die Pressen / wann man presset / Tag vnnnd Nacht fleißig sehen / dieselben schüttern / vnnnd sie also in acht halten / damit kein Schaden geschehen noch verursacht werden möge /

Zum ein vnnnd zwanzigsten / Sollen hinfuro diese Weinmeister ein jeder jährlich zur Besoltung vnnnd Unterhaltung / eines vor alles (außserhalb / was andere darinnen specificirte Dienste seyn) als nemlich von einem jeden Morgen Weinwachs 4. Thaler / 3. Scheffel Kocken / vnnnd einen halben Scheffel Malg haben / vnnnd ihnen auß vnsern Amptern gegeben vnnnd gefolget werden.

Zum zwey vnnnd zwanzigsten / Sollen sie ihre alte Gerechtigkeiten / an Hülsen / Weinlaub vnnnd Gras behalten / doch was in vnsern Amptern vor die Schaff vnnnd Lämmer an Weinlaub zu behalten vnnnd zu gebrauchen vnnnöthig / sollen sie dasselbige vnnwegertlich folgen lassen / vnnnd ihnen vnser Amptleute dagegen an Stroh vnnnd dergleichen / etwas Erzesung vnnnd Erstattung thun.

Welche auch in ihren Diensten treulich vnnnd fleißig befunden werden / denen mögen vnser Amptleute vnnnd Befehlshaber / an gelegenen Orten / ein ortlein Wiesenwachs / oder eine Gelegenheit darzu außzuraden / vnnnd zuzurichten / davon sie etwan ein paar Fuder Heu gewinnen können / anweisen vnnnd vntergeben. Auch ihnen etliche Pferdewerung vnnnd dergleichen vor ihr Vieh lassen zukommen / doch das der Mist vns bleibe / vnnnd in vnser Weinberge komme.

Zum drey vnnnd zwanzigsten / soll dem Weinmeister im Pressen / von einem jeden Kuchen neben der Kost / zwey Arg gegeben werden.

Zum vier vnnnd zwanzigsten / soll dem Weinmeister von jedem tausent Knott Holz / (Feyer darauß zu machen) außzusamlen vnnnd einzuschlagen / zweyne Arg. vnnnd dann von jedem hundert Feyer / oder lebendig Holz zu sencken vnnnd einzulegen / sechs Märckische Groschen gegeben werden.

Zum fünf vnnnd zwanzigsten / Sollen vnser Weinmeister von einem jeden grossen Fuder Mist / mit 4. Pferden zu Stockmisten / acht guter Pfennige / von einem Bürger Fuder Mist / mit zwey Pferden einen halben Silbergroschen / von einem Bawer Fuder Mist / 4. gute Pfennige haben vnnnd bekommen / vnnnd sollen vnser Amptleute vnnnd Befehlshaber durch die Vögte jedesmal / wann ihnen an den Weinbergen Mist geführt wird / fleißig achtung haben / die Fuder vnderchiedlich zehlen / auch mit den Weinmeistern darüber Kerbheiter halten / vnnnd die Fuder / wie viel derer vnterschiedlich eingeführt vnnnd vnter gehackt werden / richtig außschneiden lassen.

Zum sechs vnnnd zwanzigsten / Sollen vnser Weinmeister den Zeug / als Karsten / Hawen / Radhauen / Schnuppen / Spaden / Hepen / vnnnd allen andern Werkzeug / so sie benötiget / sie selbst verschaffen / vnnnd auß ihren Vnkosten halten / auch sonderlich die Hawen vnnnd Karsten / in der Länge vnnnd größe machen lassen / wie ihnen die Maß angezeiget werden soll / dagegen vnnnd von solchen Werkzeugen zuhalten / soll ihnen auß vnsern Amptern zu vnnnd vber obgemelten Unterhalt / von jedem Morgen Weinwachs zu arbeiten / vnnnd zubeschicken / sechs Silbergroschen vberreicht vnnnd gegeben werden / vnnnd sollen vnser Amptleute sonderlich darauß gute achtung geben / das keine Weibsperson mit der Hawen vnnnd Karsten arbeite / dann sie nichts gut machen.

Zum sieben vnnnd zwanzigsten / soll den Hütern der Weinberg / auß einen ganzen Berg / welchen ein Person hüten vnnnd bestellen kan / 60. Märckische Groschen / die ganze Hütezeit vber zu Lohn gegeben werden / vnnnd sollen dieselben anfangen zu hüten / wann der Wein beginnt zu reiffen.

Zum acht vnnnd zwanzigsten / Da auch vnser Amptleuten vnnnd Befehlhabern / oder auch vnser Weinmeister / in einem oder in dem andern obgesetzten Punkten vnnnd Artikeln mangel vorfiele / vnnnd mehreres Berichts vnnnöthig / sollen sie sich dessen bey obgedachtem Schloßhauptmann / Oberschenken vnnnd Hauptkellern / vnnnd dieselben weiter / da es vnnnöthig / bey vns erholen.

An dem allen geschicht vnser zuverlässiger vnnnd ernstest Will vnnnd Meynung / vhrkundlich mit vnserm hierunter außgedruckten Secret besigelt / vnnnd gegeben in vnserm Hoflager zu Eöln an der Sprew am Tage Michaelis / Anno 1578.

Diese Artikel / ob sie wol ein feine kurze Summarien der ganzen Weinberge seyn / so werden sie doch in der folgenden Beschreibung alle besser erkläret vnnnd erläutert werden / darumb lassen wir es jeso allhie bey diesem also verbleiben / das wir auch an den andern Sachen kommen.

Da aber jemand fragen würde / wer der erste Erfinder der Weins erge oder des Weins were / der soll wissen / das es Gott sey / der hat dem Menschlichen Geschlecht / da seine Natur durch die Sündfluth sehr geschwächt war / den Wein zur Stärkung / Labfal vnnnd Erquickung gegeben / vnnnd ist der erste Weinher in der Welt Noach gewesen / wie wir sehe

Hunnische. im Sencken vnd Holzlegen darnach richen könne / so soll er merken / daß der Hunnische Wein gro-
se Trauben vnd Beer hat / vnd füllet die Faß wol /
vnd hat gute süsse Wein / wann er nur gut Wetter
hat. Allein wann nasse Jahr seyn / vnd es den Sö-
mer durch sehr regnet / so faulet er leichtlich / vnd
fallen die Trauben sehr ab / vnd reißt auch nit wol /
dann er hat gar zu dicke Körner vnd Beer / die gar
zu dicke in einander stehen / wer diser Trauben gar
zu viel isst / der muß sich nit zuseeinnesteln / sonst
geben sie einem den Lohn / daß er mit schanden auß
dem Berge entlauffen muß.

**Wiener
Tremminer.** Wiener ist ein sehr guter Wein / der alle Wein
lieblich machet. Tremminer / zu Latein *Vitis ami-
naea*. wird hier in der Marchhoch gehalten / vmb sei-
ner Süßigkeit willen / dann er gibt einen guten star-
cken Wein / aber der Wein ist nit tawerhafftig / liget
nit vber ein Jahr / dann er verzehret sich selber. In
nassen Jahren tregt er viel / wann nur das Wetter
darnach ist / aber in dürren Jahren nit also. Man
helt ihn sonst für den nehesten nach dem Muscateller /
aber er will viel Sonne haben / Tremminer / quali
der Aminer.

**Muscateller
ist der allerbe-
ste Wein.** Muscateller / zu Latein / *Vitis Appiana*, seu *po-
tius piana ab apibus*. Ist der allerbeste Wein /
dann er ist sehr süsse / vnd schmeckt als wann er ge-
würgt were / vnd machet die andern Wein auch süsse.
Von dem sagen die Weinmeister / Muscateller /
wann er reißt wird / so kompt er selten in Keller / dann
er wird abgessen / oder die Wespen saugen ihn auß /
darumb heisset er auch *Apiana*, oder der Regen vnd
der Wind schaden ihm. Er will einen guten Som-
mer / vnd einen warmen Herbst haben.

**Thyriack sto-
ck zu machen.
Weinmer.** Wie man einen Thyriackstock machen soll / besühe
Pallad. in Februario c. 8.

Belstiner / zu Latein / *Vitis Rhetica*, soll auch
ein guter Wein seyn / allein mir ist er noch zur zeit
vnbekand / wie auch der Gänßfuß / darumb kan ich
davon zu diesem mal nichts schreiben.

Kleberoth. Kleberoth ist der beste rothe Wein / der belohnet
gemeintlich / was auß ihn gewand wird / wann
einen gleich die andere fast alle verlassen / darumb
dann auch die Juden / meines erachtens eitel rothe
Wein gehabt / Gen. 43. 11. Jes. 62. 2.

Kurzroth. Kurzroth erfriert nit / wann gleich die andern
alle erfrieren / darumb wird er gemeintlich dahin
gelegt / da die Weinberge am niedrigsten sind / da
sonst andere Wein leichtlich erfrieren.

Blancet. Blancet Wein erfriert leichtlich / der Hunni-
sche viel leichter.

Hunnische. Hunnische oder Hunnische soll von den Hunnis
oder Ungern in Teutschland gebracht seyn / da sie
An. 906. vnd 923. von den Sorben / Wenden in
Teutschland gebracht wurden / wie etliche wollen /
dann sie 3. mal her auß in Thüringen gefallen.

Hartroth. Hartroth der taucht nit / dann er wird selten reißt /
wann gleich gute wärme Sommer sind / wie dann
auch der Stegetroth.

Elbinger. Elbing hat grosse Trauben / vnd gibt viel
Wein / füllet die Faß wol / aber er wird leichtlich
sauer vnd zehe / ist am Holz ein guter Stock / wäch-
set leichtlich / treibet gewaltig Holz vnd viel / sonder-
lich im Sande / dieser Wein wird *Vitis Albolia* ge-
nand.

**Fränckisch
groß vñ klein.** Groß vnd klein Fränckisch haben das beste
Holz / vnd geben die herrlichsten süßesten Wein /
so alle andere Wein gut machen. Doch ist vnter
diesen beyden klein Fränckisch der beste / vnd ligt am

längsten / allein man muß ihn vngesüllet vnd wol
verspünder ligen lassen / wann er lang ligen soll / vnd
liget nit dran / wann er gleich eine Borkanne oder
zwo einzehret / man muß ihn sonderlich nit läßtten /
wann die Rosen blühen.

Diese Erzählung oder Beschreibung des Weins
holzes können einem Weinbern viel frommen /
dann das Weinholz ist eine *causa sine qua non*. Kä-
man auch Trauben lesen von den Dornen / oder Zet-
gen von den Disteln? spricht der Herr / Matth. 7.
16. vnd im Buch der Richter am 8. Cap. spricht
Gedeon / Ist nit eine Rebe Ephraim besser / dann
die ganze Weinerndie Abieser? Weil nun ein Wein
besser ist dann der ander / so bestreiffet man sich bil-
lich des besten / vnd läßt die andern bleiben. Jer. 2.
21. Ich habe dich gepflanzet zu einem süßen Wein-
stock / einen gangen rechtschaffenen Samen / wie
bistu mir dann gerathen / zu einem bitteren wilden
Weinstock. Ezech. 17. 6. Besühe Const. lib. 5. c. 15.

Man soll auch hier das *Præceptum æconomi-
cum* vnser Herr Gottes merken / der sagt im 3.
Buch Moysis am 22. 9. Du sollt deinen Weinberg
nit mit mancherley besäen / daß du nit zur sülle hei-
ligest solchen Samen / den du gesäet hast / neben dem
Einkommen des Weinberges. Dann das ist gewiß-
se / welches auch im Werk vnd mit der That erfah-
ren / wann man viel Bäume vnd andere Sachen
hinem säet vnd zeuget / (wie dann etliche kein ledig
stellchen drinnen lassen wollen /) sondern säen kein
Kocken Hirsen / vnd andere Saat hinein / Item
stecken Werretzählein / setzen viel Bäume hinein /
re. das benimpt den Weinstöcken die Krafft vnd
den Saft / daß sie so viel nit bringen als sonst /
wie dann auch den Bäumen in den Gärten wider-
fähret / wann viel Graß vmb die Wurzeln siehet /
vnd andere Saat / diese alle entziehen den Bäumen
die Krafft / daß sie nicht so wol wachsen / vnd Frucht
bringen / wann man solche dinge nicht weg hacket
vnd außrottet.

Was man im Holzlegen thun soll / daß die Wür-
meisterben / die der Weinreben Zweige vnd Augen
befressen / Besühe Mizald. Centur. 6. Aphor. 18.

Von Einlegung eines Weinbergs.

Im Fröling / wann man die Weinberge beginnt
zu beschneiden vnd zu reinigen / so handele mit
den Weinmeistern / daß sie dir Schnittholz weg le-
gen vnd verhegen / vnd sage ihnen / was du vor
Schnittling haben wilt / eitel Fränckisch / Tremminer /
roth oder blancet Holz / oder welche art du am meisten
haben wilt / die werden dich auch wol berichten / was
ein jede species vor art vnd brauch an ihm hat. Das
binden sie dir in Bündlein vnd verscharrren in die
Erde / daß es die Sonne nicht austrucknet / vnd
legen dir darnach / wann sie ihre Berge zugeschnit-
ten haben. Da läst mancher solche Schnittling auß
fremden Landen weit vnd ferne holen / daß er köst-
liche gute Art von Weine haben will.

Den Sommer durch besühet man welches Holz
bekommen ist / dann das schlegt oben auß / vnd be-
kompt Blätter / was aber nit bekommt / das zeucht
man auß / vnd legt auß künstigen Som-
mer anders an der außgezog-
nen stelle.

Das

Das VII. Capitel.
Von annehmung vnd Enturlaubung
der Weinmeister.

Weinmeister
wie er annehm-
en vnd zu
enturlauben.

Wir wollen hier der Ordnung folgen wie droben im vierden Capitel/ des Churfürsten zu Brandenburg Decret oder Constitution ist erhalten worden / vnd erstlich sagen von der Annehmung vnd Enturlaubung der Weinmeister / welche nach Michaelis / wann der Wein gelesen / gepresst / in die Fasse vnd Keller gebracht worden / erst eintreten sollen.

Weinmeister
wie er soll be-
schaffen seyn.

Da soll der newe angenommene Weinmeister die Pfäle aufziehen vnd vber einen hauffen legen.

Man muß aber zusehen / daß man einen recht schaffenen trewen guten Weinmeister anneme / der von Jugend auff vmb diese arbeit gewesen / der Gärten / Berge vnd Weine Umbstände vnd Gelegenheiten wisse / eygentlich alles Holz kenne / die Stöcke nach aller Gebühr fleißig warte / vnd seinem Herrn anzeige vnd nicht verhalte / was dem Berge nützlich vnd nötig / oder schädlich ist.

Es sollen im aber sonderlich diese Puncten bald im Anfang wol ein gebunden werden.

Weinmeister
wie er sich ver-
halten soll.

1. Daß er getrewe sey vnd nit auff seinen eygenen / sondern vff seines Herrn Nutz vornemlich sehe / vnd im Berge befördere / was seinem Herrn / vnd den Weinbergen nützlich sey / vnd abwende was ihnen schädlich sey. Es were wol gut / daß mandes Puncts halben alle Weinmeister verordere / dann sie können leichtlich iren Herrn grossen schaden zufügen / wann sie es gern thun wollen / vnd solte in demselben Eyd begriffen seyn / dz sie irer Arbeit treulich vnd fleißig / Item ein jedes / zu rechter Zeit thun vnd verrichten wollen / wie sich in bester weise vnd nach seinem Verstande einem Weinberge eignet vnd gebüret / im schneiden / räumen / hacken / binden / düngen / verharren / hüten / lesen / pressen / vnd daß sie das allerwenigste auß den Bergen / das ihnen nit gehöret / nit verreißen vnd entfrembt en wollen / es sey vom Knott oder vom schnittholz / Fexern / Sucken / Sencken / Laube / Trauben / oder was es immer mehr seyn könne.

2. Darnach soll er die Stöcke vnd Reben lieb haben / vnd vorsichtiglich im schneiden / hacken / beharren / räumen / vnd dergleichen Arbeit mit ihnen umbgehen / vnd ihnen weiter keinen Schaden zufügen / wie dann leichtlich geschehen kan / wan man ihnen zu viel oder wenig Reben abschneidet / vnd im räumen vnten die bösen vbrigen wurzeln nicht mit wegnimmet / oder sonst vnvorsehens gute Reben zubricht / oder mit der Hacken abreisse.

3. Daß er allezeit im Berge sey / wann gleich nichts sonderlichs draussen zuthun ist / vnd fleißig achtung drauffgebe / da etwan die Berge od Gärten nit wol gnug gezeimet weren / daß nit daß Viech hinein kommet / als Schweine / Rüh / Ochsen / Fische / Hasen / Pferde / Raben vnd ander Viech oder Geflügel / die den Reben oder Weintrauben schaden pflegen zuzufügen. Darüber auch Jer. 1. 2. c. v. 10. herglichen klaget / Es haben Hirten / vnd der viel / meinen Acker zutreten. Vnd im hohen Lied Salomonis c. 1. 15. Faget vns die Fische / die kleine Fische / die Weinberge verderben / dann vnser Weinberge haben Augen gewonnen / Im 4. Buch Moses am 22. c. gibt Gott ein Befehl / wann jemand einen Acker oder Weinberg beschädigt / dz /

er sein Viech darinnen läßet schaden thun / der solls vom besten auff seinem Acker vnd Weinberge wider erstatten. Doch muß ich hieneben diß auch mit erinnern / dz weil ein Weinberg ein edel köstlich ding ist / derselbe woll würdig were / dz er mit guten Zeunen wol verwahret würde / wie man dann im alten Testament eitel Mauren / vmb die Weinberge geführt hat / als man in vielen örtern der Schriftt siehet / Jes. 5. 2. Matth. 21. 33. Marc. 12. 1. Luc. 20. 9. Psal. 82. 12.

4. Auch soll er allenstetß vorwenden / vnd Tag vnd nacht drauff dichten vnd trachten / daß die Berge nit ledige stecke oder stöcke haben / sondern allenthalben voller Holz seyn. Da erwan ein stock verdorret oder erfrore / daß er bald einen andern an die stelle bringe / vnd die ledige stelle widerumb mit schnittelein / sencken oder sucken erstatte / sonderlich wann das Holz reißet / welches nit alle Jahr pfleget zu geschehen.

5. Vnd das er sonderlich Achtung auff die junge Holz gebe / vnd oft darnach sehe / ob es komme / oder aussen bleibe / vnd da es nicht kommet / daß zu sibi-erster Gelegenheit ein anders hingelegt werde / ein zwey oder drey auff einmal / kompt nit ein / so be- kompt doch das andere / bekommen ihr aber mehr dann ein / so kan man die andern wider herauf nehmen / vnd an andere örter versetzen / vnd daß er bey Leib vnd Leben kein Holz dem Berge einem andern ohne Vorwissen seines Herrn / verkauffe / es sey Schnittholz / Feyer / Abstößling / Sencken / oder was es immermehr für ander Holz seyn mag / da- mit ja des Herrn Berg am Holz kein Mangel oder Gebrauch leyde.

6. Item / daß er weise / verstendig vnd vorsichtig sey / vnd alles zu rechter zeit thue / nit zu zeitlich / auch nit zu langsam / als mit dem gedackten Holz auffheben / schneiden / räumen / binden / vnd derglei- chen. Dann hebet man das gedackte Holz zu bald auff / vnd entblößets zur vngelegner Zeit / vnd fällt darnach geshing vnd vnvorsehens ein Frost ein / so istts geschehen / räumet man zeitlich / vnd fällt kein große Kälte hernach ein / so erfrieren die stöcke. bindet man zu langsam / so stößet man die iungen Träubleit ab / bindet man aber zu zeitlich / vnd fällt vnvorsehens ein Frost / so istts abermal geschehen.

Ach es gehöret grosse Bescheydigkeit auff die Arbeit / wie dann auff die ganze Haushaltung / die brauche einer auff das beste als er kan / es soll ihm gleichwol offsehen / vnd sonderlich wann Gottes Segen nit dabei ist.

Es seyn auch die Weinmeister bisweilen Geizig / vnd säen Hirsche / Letin / Haber / Roeken / vnd dergleichen sachen in die Berge / auch wol zwischen den stöcken her / dz muß man ihnen auch nit nachgeben / dann diese dinge enziehen den stöcken ihre Kraft vnd Nahrung. Vnd sind also den Bergen gar schädlich. Bisweilen verkauffen sie das Gras an den Kenden / oder schneidens selber ab / tragengange Bürden oder Armevoll Pfäle zu Haus / wann sie nötig Fischholz oder ander Holz zum kochen bedürffen / das muß man ihnen auch nicht nachgeben / sondern mit ernst dahin halten / daß sie nichts mit sich zu Hause nehmen / ohne ihrer Herrschafft Bewußt vnd Bewilligung / dann sie brechen oft gute lange Stäbe ein mal oder etliches enzwey / vnd sagen darnach sie seyn sonst in der Erden weg gesaulet / vnd zu kurz worden / daß

Weinmeister
thun bisweil
ihren Herrn
selbst schaden.

daß man sie bey den Stöcken nit mehr brauchen kan. Darnach muß der Weinherz im Frühling desto mehr Gelt vor neue Weinspale aufgeben. Hier bedencke das gleichnus vom Haußvatter: der des Morgens früh aufgieng / Arbeiter zu mieten in seinem Weinberg Matth. 20.

Das VIII. Capitel.

Von Aufziehung der Psale.

Spale wie sie in den Weinbergen aufgezogen werden.

Bald nach der Weinlesezeit / so bald der Wein in den Keller gebracht / soll der Weinmeister die Stöbel oder Weinspale auf der Erden ziehen / vnd sich vorsehen / daß er sie vnten in der Erden nit abbreche / diereil sie den Sommer vber in der Erde mürbe werden. Wann sie auß gezogen seind / soll er sie fein vber ein Hauffen aufrichten vnd hernachmalen im Winter oder sonst / wann er vor anderer arbeit darzu kommen / vnd er Gewitters halben im Berge aufladen kan / spizen / vnd hauffen weise im Berge vberinander legen / vnd ihne etwas vnterlegen daß sie nit auff bloßer Erden züligen kommen / damit sie nit faulen / vnd als dann achtung auff das Holz geben / wie es reiffet / dann wann ein warmer Herbst ist / so reiffet das Weinholz wol / vnd bekomt gar ein röthliche oder bräunliche farbe / vnd wird hart / wann er nun das mercker / so soll er sich fleißig zum sencken halten / damit der Berg ins Holz komme / oder beyhm Holz erhalten werde / da aber nicht / so kann er vmb dieselbe Zeit missen.

Blätter wann sie von Weinreben abfallen / was man sich darbey zuerinnern.

Ich muß auch hier noch eins erinnern / auß dem Propheten Jesaja am 34. c. v. 4. Weil nach der Lesezeit die Blätter von Weinreben vnd Bäumen abfallen / wessen man sich als dan zu erinnern / vnd was man vor Gedanken haben soll / nemlich / daß gleich wie die schöne grüne Bäume vnd Reben zur selben zeit / alle ihre Krafft verlieren vnd sterben / die Blätter verwelcken vnd fallen ab / also vergehet der Mensch vnd alle seine Reichthumb / Schönheit Macht vnd gewalt / wann in Gott der Herr vmb seyner Sünde willen straffet / wie der Judischen Politzey auch widerführ / die war freylich wie ein schöner fruchtbarer Weinstock / da aber leglich der Römisch. Kay. Titus vber sie kam / da mußte sie verwelcken vnd abfallen / wie ein schöner Baum / oder das Laub von den Bäumen vnd Weinreben / wie das der Prophet sagt / daß das Judenthumb verwelcken soll / wie ein Blat verwelcket am Weinstock / vnd wie ein dürre Blat am Feigenbaum. Darumb soll man sich vor Sünden hüten / dann hat Gott des gangen Judenthumbs nit verschonet / so wird er vnser viel weniger verschonen / wann wir ihrem Exempel noch dem Holzweg gehen werden.

Das IX. Capitel.

Von Sencken vnd Holzungen in die Berge.

Weinberge werden auff zwey erley weise erhalten.

Auff zweierley weise kan man Weinberge oder Gärten im Holz erhalten / mit Sencken oder Sucken / vnd mit Schnittholz oder Feyerlegen / mit dem Schnittholz ist es zimlich sorglich / dann so mā. 2. 3. oder 4. (wiewol das schier zu viel / dann eines benimpt dem andern die krafft) Schnittholz zusammen legt / in eine Gruben / so bekomt ihr doch kaum eines oder 2. bisweilen bleiben sie alle außsen die Feyer feytren / seiten / die sind etwas gewisser / dann sie haben allbereit Wurzeln / vnd sind schon

bekleiben sencken vnd siken / sind am gewissen / dann sie stehen noch am Stocke / vnd sind ein lebendiges Holz / vnd werden nur vnter sich gebogen vnd eingelegt vnd wachsen immer fort / vnd bringen bald im ersten Jahr Frucht / wo nit mehr / doch nur ein Traublein oder 2. 3. oder 4. vnd bezahlet jimmer tre stätte / da sie hingelegt sind / vnd ist ein nutzlich ding / dann man durch Sencken auß einem Stock / drey 4. oder bisweilen auch wol 5. andere stöcke machen kan vnd bringet auch sonst ohne das / das gesenckte Holz viel weins.

Mit den Sencken soll man zugleich mit schnittholz einlegen / daß es Feyer werden / gereth die sencken nit / so gereth das ander / & contra. Es tragen auch die Sencken nit alle Jahr / aber Schnitten vnd Feyer geben gewisse Stöcke.

Man kan sencken wann das Holz reiff ist / im Lengen vnd auch im Herbst / vnd halten etliche von der Herbstsenckung viel / sie muß aber geschehen an schonen warthen trucknen Tagen / etliche aber halten von der Lengen senckung viel / vnd muß in der Regenzeit geschehen / vnd wann es kule ist. Aber meines erachtens ist die Senckung so im Herbst geschicht / besser vnd gewisser dann die andere / Dr. sach / ist diese / dann sie kriegeth den Winter durch Wurzeln / vnd genest der Winter feuchtigkeit mit aber im Sommer kans nit so leichtlich bekleiben.

Weinreben wann sie gesencket sind

Es muß aber das Senckeln geschehen / wann das Holz gar reiff ist / von oben an bis gar vnten auff den Grund / dann das Holz reiffet vor Martini noch jimmer dar / wo das nit were / vnd dz Holz were nit halb reiff / so laß das Sencken lieber gar vnterwegen / dann es bekleibet doch nicht / darumb muß ein Weinherz vor allen dingen im Herbst gut achtung auff das Holz geben / obs reiff oder nit / daß er ja die Senckzeit nit versäume das man kan nit alle Jahr sencken / sondern nur wann warme Herbst sein.

Die Weinmeister wöllen jimmer sencken / wann gleich das Holz nit gar reiff ist / daß sie nur zu arbeiten haben / vnd etwas erwerben / der Berg werde verdorben oder gebessert / da fragen sie nit nach.

Es geschicht aber die Senckung also man machet die Senckgruben 3. oder vierecklich / darnach die Rebenstecken die man versencken wil / Reben haben / das man sie zerlegen kan / vnd müssen die Gruben tieffer dann Knies tieff seyn / daß die Wurzeln der Stöcke schier gar bloß bleiben / etwan so lang / als von einem eussersten Fingger an den Ellenbogen / ohne gefehr / eine halbe Elle / oder drey viertheil der Ellen lang. Diese Senckgruben werden von den Knechten gemacht / auff vorhergehende verzeichniß des Weinmeisters / darnach komt der Weinmeister vnd beschneidet die Reben allenthalben an der seiten / vnd die Fäße / die vnten am Stocke seyn / vnd vom Stocke herunter in die Erde hangen oder gewachsen sind / die schneidet er in die Gruben vberal von Stöcken ab / welches auch im anfang des Lengen geschehen soll / wann man die Stöcke beschneidet oder reumet / darauff dan ein Weinher mit fleiß sehen soll / dz solches allezeit im schneiden vnd reumen also mit geschehet. Dann etliche Weinmeister hierinnen sehr tregew vnd nachlässig sind / vnd wollen sich nit bücken / vñ dem stock seyn recht thun. Es ist aber an dem viel gelegen / dann diese festlein dem Stock die Krafft sehr benennen / vnd die Stolones , oder Diebe / so auß den Bäumen / oder

oder unten auß der Bäume Wurzeln wachsen / den Bäumen ihre Krafft entziehen. Darnach zeucht der Weinmeister die Wurzel des Weinstocks unten ein wenig besser herauff / vnd beüget vnd leget sie allgemach vnd sein vorsichtiglich unten auff die Erde / vnd sichtrwol für / daß er keine Neben abbreche vnd bringet eine jede Neben zu ihrer Ecke / daß sie am Ende sein von unten auff ligen / wie sonst pfleget zu geschehen / wann man Holz leget. Darnach scharret er Sand oder Erde / wie sie neben dem Stock ist / auff die Wurzel / mitten in der Gruben / vnd auff die Neben in den Erden / vnd trittes fein ein / daß es also ligen bleibet / schneidet die Neben oben am ende oder forne an der Spizen ab / vnd steckt kurze Stäblein darneben / daß man die Sencken wider suchen oder finden kan / vnd lest es also bleiben / vnd macht darnach die andern auch also.

Leßlich schüttert man auch Mist in die Gruben / vnd lest ihn vber Winter alsfoligen.

Man muß aber auch dazumal gute Achtung auff die Weinmeister geben / daß sie die Feyer / welche sie unten mit andern Stöcken finden / nicht andern Leuten verkauffen / sondern wider in die Erde legen / damit man desto mehr Holz in die Berge bekompt / dan Feyer sind dem Weinberg ein gut lebendig Holz.

Er scharret die Korben oder Gruben nicht gar zu / dann man muß darnach in eine jede Korbe eine Bürte voller Mist schütten / darumb gehört viel Mist zum Sencken / vnd schadet nicht / wanns gleich Pferdmist ist / vnd die Senckkorben vber Winter offen bleiben / vnd der Mist nit drauff geschütet wird / sonderlich wann es viel schneyet es erfreuet nicht / wann die Sencken nur mit Erde oder Sand ein wenig beschüttert sind / dann der Schnee felt drauff / der decket vnderwermet es auch / Doch ist gewisser / wan im Herbst der Mist drauff kompt / den zerzet man sein in der Korben / daß die Korbe vber vnd vber mit Mist bedeckt wird / sonderlich aber die Senckreiser / vnd zeucht darnach den Sand oder die Erde fein auff den Mist / doch nit viel.

Wann man die Pfäle neben die Senckreiser einsetzet / so muß man daß Senckreis oder die Senckrebe / so in Winkel gelegt wird / sein auff den Pfal legen / daß es nach der lenge / sein mitten auff der quere des Pfals auffliget von unten auff dem Pfale herauff / wann mans aber im herauff ziehen der Wurzel des Stocks erwann versche / vnd den Stock mit Wurzel vnd alles (wie bißweilen pfleget zu geschehen) gar her außser rieffe / so lege die Wurzel mitten in die Senckkorbe / vnd beschütte die gelegte Senckreben derselbigen Wurzel mit Erdrich oder Sand / biß oben an / daß die Korben gar voll Erde oder Sand werde / dann sie nicht bloß stehen / dann wann erwann ein Frost gefiele / het er ihnen leicht schaden. Bißweilen trifft man einen Stock an der zuvor auch gesenck gewesen / der hat eine lange Wurzel / der wird bißweilen gar außgerissen / mit stock vnd allen Neben / da muß man die lange Wurzel mit sampt den Neben wider in die Gruben legen / vnd sencken / wie man sonst pfleget zu thun.

Mancher sencket viel vbrige Sencken / vnd im Lengen schneidet er sie ab / vnd bessert damit hüt vnd her im Berge auß / wie mit Feyer. Man muß auch auff die gelegte Sencken darnach gu-

te Achtung geben / daß sie auch im Berge oder Weingarten bleiben / dann vntrewer Weinmeister pflegen sie bißweilen abzuschneiden / wann sie einseitige Feyer haben / die es nicht verstehen / oder Achtung dar auff geben / vnd vert auffen sie andern Leuten. Das ist ein arger böser Diebstahl den ein Obrigkeit mit ernst straffen soll.

Damit aber nun solches die Weinmeister nicht thun können / so soll ein Weinher alle Sencken zehlen / weil aber solches gar schwer / so will ich dich eine Kunst lehren / wie du sie recht zehlen sollst. Schneide nur etliche hundert oder tau send hölzlein / vnd lege zu einem jeglichen Sencken oder halben Pfal / der zu den Senckreisen gestäckt ist / ein hölzlein / darnach liese die fein zusammen in einen Korb / vnd zehle die hölzlein / so wirstu baldt find / wie viel du diß Jahr gesenck hast. Oder zehle einen Stock oder etliche kurze Sencken stäbel / die man zu den Senckreisen stecken soll / ab / wann der Weinmeister die mit Sencken verdeckt oder verbraucht hat / so gib ihm wider ein Schock zwey oder drey solcher kleiner Pfälchen / vnd also immerfortan / biß du gar zugesenck hast / vnd mercke gar engentlich / wie viel du ihm solche stabel zugezehl hast / so wirstu gewiß / wie viel Sencken diß Jahr gelegt seyn / vnd zehle darnach die Sencken alle Jahr / vnd mercke sie wol so kanstu von den Weinmeistern desto weniger bestohlen werden / Besiße das fünffte Capitel dieses Buchs. Wie man einen Thyriacstock / machen soll / Besiße Palladium im Februatim 28. Capitel.

Wie man die Fruchtbarkeit der Neben erkennen soll / theman sie sezt / Pallad. im 11. Buch am 4. Capitel.

Wie man einen fruchtbarn Weinstock rathen soll / Besiße Pallad. im 10. Buch am neindien vnd zehenden Capitel / wie man Neben segen / einlegen / vnd widerbringen soll Pallad. im 11. Buch am 4. Capitel.

Die Subten seyn den Bergen auch gar ein nützlich ding / dann sie wachsen bald hoch empor / vnd bringen viel Wein / drum soll man sich derselben sehr befeiffigen / dann sie zahlen ihre stellen viel besser dann die Sencken.

Das X. Capitel.

Von Mist vnd Mistfuhre oder Düngung der Weinberge.

Es ist auch einem Weingarten oder / Berge mächtig viel an der Düngung oder Mistung gelegen. Dann wer einen Weinberg wol im Mist hüt / vnd vberdüngt ihn in 5. oder 6. Jahren einmal / der bringet durch Gottes Segen so viel zu wegen / daß die Stöcke viel Trauben / vnd viel Holz tragen / wie Ezechiel auch sagt / cap. 17. v. 6. So kan man auch darnach desto mehr sencken / vnd die Berg beym Holz vnd Stöcken erhalten Summa / halt die Berg wol bey Mist / so kriegstu viel Wein.

Geselt demnach hier eine Frag / wann man Mist in die Berge führen / vnd damit düngen soll. Hierauff ist diese meine kurze Antwort : Wie man Weinberge vor vnd nach dem Winter düngen mag / wann man will / vnd es die Gelegenheit leydet / so mag man auch vor / mitten vnd nach dem Winter

Wineher / alle Sencken zehlen / weil aber solches gar schwer / so will ich dich eine Kunst lehren / wie du sie recht zehlen sollst.

Mist wann er soll in die Weinberge geführt werden / vnd was es für Mist seyn soll.

Weingarten / wie vnd wann er soll gedüngt werden.

Winter Mist führen vnd düngen / wan man nur in die Erde kommen kan / bis in den Anfang des Sommers oder hernach / da die Nebel beginnen auß zuschlagen / da muß man als dann die Stöcke mit dem düngen / zufrieden lassen / sonst stößt man ihn die Augen ab. Das ist die beste Mistfuhr / vnnnd Düngung der Weinberg / die vor dem winter geschicht ehe der Saft in die Stöcke tritt / für Fabiani Sebastiani / dan der Mist ligt vber Winter an den Stöcken vnd erwärmet sie fein.

Darnach wan der Saft vmb Fabiani in die Stöcke tritt / so bekommen sie fein des Mistts Krafft zu gleich mit der Winterfeuchte / vnd werden desto fruchtbarer / dann was man im Lengen führet oder düngt / da die rauhen Winde den Mist gar auß saugen / vnnnd ihm die beste Krafft benehmen. Es were dann daß der Mist geführet / vnd bald eingehackt würde / wanns regnet. Sonsten ligt auch der selbe Mist / der im Lengen oder Sommer geführet wird / im heißen Sommer vnnnd dörrt vnter an den Stöcken / so schleget man auch die Englein ab / wann man zur selbigen zeit düngt / wie zuvor gemeldet.

Das beste Misten oder düngen ist / wanns regnet / so kompt der Mist fein naß in die Erde / vnnnd ist fein fruchtbar / welches dürrer oder trugter Mist also nit thun kan.

Was man für Mist in die Weinberge führen / oder welcher Mist ist den Stöcken am aller besten ? allerley Mist wie auch der immer seyn kan / dann auch der schlechte Rühmist der nur von den Gassen außgeführt wird / den Bergen nützlich vnd zureglist ist /

Sonderlich aber ist Schaffmist der beste / der nechste Ochsen vnd Rühmist / dann sie seyn am fruchtbarsten / auch ist der Berbermist nicht böse / Item / der Schweinmist / dann er immer feuchte / Pferdemit ist gut / sonderlich wann man ihn im Herbst oder Winter vberschlägt vnnnd einarbeitet / vornemlich aber in niedrigen örtern der Weinberge / darinnen daß Holz sonst gerne erfrüet / da helt sie der Pferdemit fein warm / vnnnd ist ihnen gleich wie in Vels damit sie nicht so leichtlich erfrieren.

Auff die Aecker ist bey vns der Pferdemit auch sehr gut / wann man ihn vnter den Rühmist mengt / vnd also auff die Aecker führet. Oder vber Winter auff die Saat führet / sonderlich auff die Wintererfste. Dann ob er wol nit sehr düngt / so ligt doch die Saath im kalten Winter fein warm drunter / vnd grünet im Frühling desto ehe / vnnnd wächst auch desto ehe hervor. Aber wann der Erbs Aecker hier zu Lande damit gedüngt wird / so wachsen schöne Erbsen darnach.

Wann man aber im Lengen oder Frühling düngen wolte / so müßte man nicht Pferdemit nemen / dann er würdedie Stöck im heißen Sommer sehr erhizen.

Wann der Pferdemit auff die Gassen geschüttet wird / da man zum meisten fährt / vnnnd das Vieh vberreitet / vnd läßt ihn da wol durchfahren vnnnd durchkneten / daß also Gassenmist drunter kompt / so wirds gar guter Weinmist / der sehr gute Wein bringt.

Außdem Moß / der im walde auff der Erden vnnnd an den Bäumen wächst / wird auch guter Mist / wann er in die Höfe gestrewet wird. Masse

Höfe / da viel Wasser innen ist / machen nit guten Mist / dan daß Stroh faulet nit leichtlich drinnen / sondern treuge Höfe geben den besten Mist / dann darinnen faulet es leichtlich.

Taubenmist ist der aller hitzigste vnd wärmeste / der die Weinstöcke außs eheße zum Aufschlagen bringt / allein daß er nit gute Wein bringet.

Auch werde ich berichtet / daß die Ascherade / wie man es nennet / (das ist die Asche die Saufffeder weggeschüttet) mächtig gut in die Weinberge seyn soll / dann das Holz soll mächtig davon wachsen. In Welschland soll man sehr damit düngen / als ich berichtet werde / man möchtes versuchen / dann ich erachte / soll das ding in Welschland den Stöcken gut seyn / so muß es ihnen hier in diesen Landen viel besser seyn / dann vnser Lande nit so hitzig seyn / als in Welschland. Hat man aber nicht so nehme man nur die Hülsen oder Spreu von Bohnen / Erbsen / Wicken / Reis / Schwanden / Richern / Hiese / Lein / Heydekorn / vnd der gleichen Leguminibus / die halten die Stöcke fein warm / daß ihnen das Blateisen nit so leichtlich schaden kan.

Schaf vnd Ziegenmist ist gut zu den Stöcken / die auff dem sandichen Boden stehen.

Die Hülsen von den Weinbeeren / sollen auch einen guten Mist zu Düngung der Weinstöcke geben / doch hab ich das noch nit versucht / mir will es nit ein.

Die dritte Frage / wie soll man dann die Weinstöcke misten oder düngen ? Traun nicht wie die Aecker oder Wiesen / daß man den Mist oben auff / oder vnter an die Stöcke legen wolte : sondern man muß den Mist für die Weinstöck von fernem legen / damit nit allein der Stöck sondern auch die Wurzeln des Stöcks desselbigen genießen / vnnnd der Stöck vom Mist nicht verbrand vnd schädlich gemacht werde / vnd also endlich verdirbt. Weiße auch das 79. Cap. dieses Buchs / Item Constant. lib. 5. c. 24.

Das XI. Capitel.

Von den Bäumen / die man in die Weinberge zu setzen pfleget.

MAn pflegt auch im Herbst vnd außwärts im Frühling oder Lengen / Bäumen in die Weinberge zu setzen / wiewol es im Herbst besser ist / dann die bekleiben den Winter durch / vnd kriegen Wurzeln vnter die Erden / vnnnd genießen der Winterfeuchtigkeit / daß sie ehe bekommen als die man im Frühling setzt / dann denen kompt der Sommer auff den Hals / der thut ihnen dampff mit seiner wärme. Doch ist im Frühling auch nit böse / Bäume setzen / wann mans desto zeitlicher thut / so bald man nach dem Winter mit der Hacke in die Erde kommen kan / daß die Bäumlein ins Winterfeuchtigkeit noch mit genießen.

Man setz aber allerley Bäume in die Berge vmb der Lust vnd nutz willen / daß man im Sommer nicht allein Weines sondern auch Obst / auß den Bergen gewärtig sey. Damit man nit ein genieße / bringen sie nit Wein / so bringen sie ja durch Gottes Segen Obst / bringen sie nit Obst / so bringen sie Wein / allein da ist inum die Frage / ob man auch Bäume in die Berge setzen oder zeugen soll vnd wo vor Bäum ? Die Weinmeister sind gar vbel mit den Bäumen zu frieden / dann sie sagen die Bäume benehmen den Weinstöcken ihre Kräfte / daß sie

Wir nach
Mist ist
nicht gut

Wann nit
wird sie in die
Weinberge
gesetzt

Man
nicht ein
ber

daß sie

daß sie nicht so wol wachsen vnd Früchte bringen können als sonst. So benennen sie ihnen auch die Sonne/das der Wein nit so wol wachsen vnd reiff werden könne.

Diese Ursachen sind warlich gar nit zuverachten/dann es ist gewiß/das die Bäume die Kraft/der Erden/des Mist/des Sächtigkeits vnd der Fruchtbarkeit an sich ziehen/ die sonst die Weinstöcke haben solten. Es ist das auch war/das sie ihnen den Sonnenschein nehmen vnd hindern/ allein ich achte darfür/wann mans mit den Bäumen recht mechte/sie solten dem Wein nit sonderlich vil hinderlich seyn.

Waldberge
was sie vor
Bäume leyde.

Man muß hier 1. bedencken/was vor Weine man in die Berge setzen möchte/dann es seyn eiliche Sachen/die die Weinstöcke nit umb sich leyden können/als Haselstauden/Köhl/Kettich/Lorberbäume/die können die Weinstöcke nit vertragen/drum laße man die auß den Bergen. Aber Birnbäume/Pappelbäume/Feigenbäume/Deibäume/vnd Weiden/die können sie wol leyden/sonderlich den Deibaum/dann wann man einen Weinstock in einem Pflanzpropff/soll 1. Weintrauben/olivas bringen oder tragen/oder ja solche Trauben bringen/die wie Weintrauben vnd Oliven schmecken sollen. An eilichen Dörtern hat man diese gertie in den Bergen/vnd läßt die Weinreben daran hinauff wachsen/die haben darnach Luft genug/vnd werden ihre Trauben von der Sonnen wol gefochet/vnd kriegen vil Wein/schier bis oben an/allein dz sie vbel zu warten/vnd abzulesen seyn/wie dann auch die Stöcke/die zu den Weinlöbungen gelege seyn/sehr vil Weinbringen/derwegen sich ein jeder Weinherz der Löbungen sehr bekeiffigen soll.

Waldberge
was sie vor
Bäume leyde.

Waldberge
was sie vor
Bäume leyde.

An eilichen Dörtern hat man gerne Mandelbäume/Pfirsichenbäume vnd Morellenbäume in den Weinbergen/die haben kleine Bletter/vnd halten die Sonne nit sehr auff. Nussbäume sind vnter den Stöcken nit gut/dann sie hindern die Sonne sehr/vnd ihre Schatten nimbt den Nabel/Gras vnd alles was vnter ihrem Schatten wechset/die Fruchtbarkeit/wann sie aber sonst an einem sonderlichen Ort allein stehen/ausserhalb der Weinstöcke/so seyn sie wol zuleyden. Apfelbäume/Kirschbäume/Birnbäume/Quittenbäume/Spillingbäume/vnd andere dergleichen Bäume/könnte man auch vnter den Stöcken wol leyden/wann sie nit vber einen hauffen/sondern seyn weit von einander stünden/das die Sonne darzwischen scheinen könnte. Man züget gertie Obst in die Weinberge/das erst reiff oder gut wird/wann sich der Wein beginnet zu ferben/vnd man die Weinberge hüten muß/alsdan wird Wein vnd Obst mit einander gehütet. Besiße Constant lib. 5. c. 11. Mizald. Centur. 1. Aphor. 5. 7. Centur 3. Aphor. 25. Idem. Centur. 8. Aphor. 87.

Das XII. Capitel.

Vom decken des Weinholzes.

Waldberge
was sie vor
Bäume leyde.

In eilichen Örttern/als in Böhmen/Wehrland/Defferreich/Schweizerland/2c. pfleget man das Weinholz vber Winter zudecken/das es den Winter durch nit erfriere/sonderlich den blancken oder weissen Wein. Eiliche halten nichts davon/vnd sagen wann man es zum decken gewehnet/so wird das Holz weich/vnd mag darnach leicht ein

Fröstlein vmb Walburgis einfallen/so erfriert gar nit einander/wann mans aber nit decket/so kans besser austauen/vnd erfriert nit so leichtlich.

Dun muß ich selber bekennen/das ich beydes gesehen vnd erfahren/das eiliche ihr Weinholz allezeit vor dem Winter gedeckt/vnd vnter die Erde verscharrt haben/ist ihnen der Winter zuschmelt/vnd vntersichens vber den Hals kommen/oder ein harter Frost/das sie nit mehr in die Erde kommen können/so haben sie es mit Rohr/Stroh/oder Schuff gedeckt/oder auch mit Schnee bescharrt/dann es vnter dem Schnee auch warm ligen. Diese haben darnach vor andern vil Weins bekommen/vnd ist ein harter oder sehr kalter Winter gewesen/der das ander vngedeckt Holz erfriert hat/so ist das vnder Kälte vnd vor dem Frost wol sicher gewesen. Hinwiderumb hab ich auch wol gesehen/das/wann derselben ihr Holz ein wenig zeitlich wider entdeckt/entblößet oder auffgehoben/vnd ist hernach ein schlecht Fröstigen gefallen/bz es erfriert/vnd grossen Schaden genommen/da das andere vngedeckt wol fortkommen ist. Allein gedeckt Holz/wanns vorm Frost hernach im Leben zufriden bleibet/das bringet vil Wein/das hab ich oft gesehen vnd erfahren/das aber vber Winter nit gedeckt worden/das turet vmb Walburgis wol auß/vnd ein klein Unglück schadet nit nit leichtlich. Bisweilen erfriert es im Winter/bisweilen vnd sonderlich/wann harter Fröst vmb Walburgis gefallen/erfriert es eben so wol/als das ander/das gedeckt gewesen ist/darumb muß ich nit hier weiter sagen: Abundet quilque in suo lena, es mache es ein jeder nach seinem Gefallen/so darff er mit oder einem andern keine schuld geben/ich halte vil davon/das man das Holz vber Winter decke/so darff man sich gar leichtlich keines Schadens befahren.

Es kan dem Weinstock vil böses begegenen von Frost vnd Kälte/von Blattsch vnd andern bösen zu fallen/sonderlich soll man auff das Holz gute Achtung geben/vnd mit Deckung wol bewahren/das nitrig ligt/dann das erfriert am ersten.

Es muß aber solch deckung geschehen an einem schönen hellen Tage/wann die Sonne scheinet/das es seyn trucken vnter die Erden kompt/etwan vmb Martini/oder noch wol vor Martini/dann auff Martini fällt oft grosse Nässe ein. Wann man decket wanns nass ist/so verfaulen die Englein vnter der Erden/die sonst Wein bringen. Man muß es nit zuvor beschneiden lassen/ehe mans decket/sondern schlecht also vnterscharrn/wie es im Berge stehet/sonst verstockt vnd verdirt leichtlich/vnd ist großer Schaden dabey/man bricht die Reben leichtlich ab/so behelt man dann nichts an Stöcken. Eiliche larche Silze wollen nit decken lassen/das es ein wenig kostet/dann hier in diesen Landen muß man das Decken den Weinmeistern sonderlich belohnen/aber in einem guten Jahr/kan das bedeckte Holz einem viel doppel widerbringen/darumb lasse man den edlen Weinstöcken/vnd edlen Rebenafft diese kleine mühe vnd vnkosten auch nit manglen.

Waldberge
was sie vor
Bäume leyde.

Im Winter schaden die treitgen Fröste den Weinreben nichts/wann nit nicht glattisset/die Meyenfröste schaden dem Wein am meisten/dann das Holz ist schon herauf geschlagen/vnd das nemen sie alles weg. Wann im Winter auch Wetter ist/das ist/wanns ohne Schnee sehr kalt ist/vnd

ist vñnd die Bäume gar rauh werden/ als wann sie mit Schnee beschutt weren / da verfaulen vñnd erfrieren die Augen vñter dem Schnee / der sich also an die Neben leget / aber dem gedeckten Holz kan dasselbige nicht schaden.

Das XIII. Capitel.

Von Aufhebung des gedeckten Holzes.

Gedecktes Holz wie mäs wider auff heben soll.

So viel muß in den Bergen oder Weingärten vor Winters geschehen / folgendes im Winter hat man nichts in den Bergen zuthun / dann daß der Weinmeister oft ab vñnd zugehet / vñnd achtung drauff gibt / daß die Pfäle auß dem Berge nit gestohlen werden. Wann im Winter seine helle Tage seyn / so mag er hinauß gehen / vñnd immer mehr die Pfäle mit spizen / da man dann wider achtung auff ihn geben muß / daß er nit zu viel Pfäle verkürze / dann er hat nicht macht von Pfälen et was mit sich zu Hause zu nemen / biß die Pfäle etwa noch einer spannen lang seyn / vñnd in Bergen weder zum sencken oder zur Zeichnung des jungen Holzes mehr können gebraucht werden. Aber die beste vñnd größte Kunst mit dem decken ist das auffheben im Friling / daß dieses an einem schönen warmen Tag / vñnd zu rechter Zeit geschehe / dann wann mans so auffhebet / daß darnach wider ein Fröstgefell / sonderlich im Mayen / wanns gleich nur ein klein gering Fröstlein were / so erfreuet vñnd vergehts von stund an / daß es nichts bringet / vñnd da kan das vngedeckte Holz ein wenig besser aufstahren / dann das gedeckte / welches weicher ist / vñnd vor der Kälte leichtlicher erschrickt. Die beste vñnd gelegenste Zeit zum auff heben ist / wanns geschicht nach Mariæ Verkündigung / sonst legt sich bißweilen das Glattens daran / vñnd verderbet alles. Nach Annuniationis Mariæ erfreuet kein Holz leichtlich mehr / dann da sind noch keine Träublein herfür / so muß es ja Augen bekommen / vñnd wider aufzuzugen / nur vor den Mayenfrösten ist sich noch zubefahren / dann da seyn die jungen Träublein herauf gekrochen / denen schadet der Frost sehr leichtlich.

Gedecktes Holz nit zu gettlich auff heben.

Darumb muß man hier fleißig auffsehen / daß das Holz nicht so bald außgehoben werde sondern etwas langsamer / daß es kein Frost mehr be- treffe / oder ja / daß es nur im treugen / vñnd nicht im nassen auff gehoben werde. Dann wanns treuge auff gehoben wird so schadet ihm der Frost so leichtlich nicht / wann es aber im nassen auffge- haben wird / so erfreuet vñnd verdrübet es leicht- lich / wann ein Frost darauff fällt. Doch muß ich das auch sagen / bißweilen fällt solche zeit ein / daß / wann daß man Holz biß in den Mayen solte ligen lassen / so dringen doch die Keimen herauf / vñnd ver- faulen in der Erden / vñnd fielen darnach im auff- heben ab / es sey dann / daß man gar fein säuberlich damit vmb gienge / daß weder den Augen noch den Neben / die zur selben zeit gar mürbe seyn / kein Schade wider- führe.



Das XIV. Capitel.

Von Schneidung der Weinberge.

So bald es in der Fasten beginnt ein wenig warm zu werden / so bald sol man die Stöcke beschneiden vñnd reimen / doch pflegt man ihn erst- lich nur zuschneiden / vñnd nicht auch zugleich mit zu reimen / dann man fürchtet sich immer / es möchte noch ein Frost kommen / vñnd wann der käme / so er- frören die entblöste Stöcke.

Were aber der Safft allbereit in Holz getre- ten / so ist gut / daß man zugleich schneidet vñnd rei- met / dann da kommen hernach zu mehr so geschr- liche Fröste oder rauh reiffen oder Glattens / die dem Holz pflegen schädlich zu seyn. Doch muß man das junge Holz vñnd die Stücken bald wider zuscharren / dann die erschrecken vñnd erfrieren gar leichtlich.

Man pflegt auch wol bißweilen vmb weinach- ten / kurz zuvor / oder bald hernach / die Stöcke zu beschneiden / vñnd ist ihnen besser / dann wann man sie im Friling erst beschneidet / dann es ver- thret sich nit zusehr / vñnd gibt desto mehr Augen. Wie wol die Alten das Widerspiel gehalten. Pal- lad. lib. I. cap 6.

Es müssen aber jtm beschneiden der Stöcke vñnd Neben die Weinmeister fleißig achtung auff den Schnitt geben / daß sie die Augen nicht mit ab- schneiden / sonst würden sie nicht Wein tragen vñnd da sie an einem Stöcke / jedoch nach gele- genheit eines jedern Stöcks nur eine / oder außs- meiste zwei feine dicke lange Neben oder Bögen sie- hen lassen / vñnd nur einen oder außs wenigste drei knoden dazu / die den Sommer durch viel Wein tragen können / die werden oben nur ein wenig ab- geschnitten / vñnd darnach zu gelegener zeit gebogen vñnd gebunden / Columella sagt lib 4. c. 27. Sapi- entes Rustici reputant, num maiore fructu le- vitis induerit, quam vt perferre possit. das ist / der flügste Weinmeister / der im schneiden achtung drauff gibt / daß er dem Stöcke nit zu viel Holz lasse / daß er sich nicht vbertrage.

Man muß sich aber im ersten Schneiden wol vorsehen / daß man die Stöcke die im Grunde ligen / vor Mariæ Verkündigung / welche kurz vor Ostern ist / nit entblöse / dann wann darnach ein Frost gefiele so erfürren sie alle. Nach Annun- tiationis Mariæ hat man sich grosser Fröste nit mehr zubefürchten. Darumb beschneide vñnd reime man die Stöcke zu erst auff den Höhen / darnach aller- erst in den nidrigen Örtern. Dem jungen Holze schneidet man alle Neben weg / biß es vnten einen rechten Stöck oder Knoden kriegt / vñnd Frucht zu tragen rewt tüchtig wird.

Wann der Wein den Winter durch oben erfro- ren / vnten aber vil Schnee gehabt / vñnd so fern er mit Schnee belegt gewesen / der Wein vnten noch richtig ist / so muß man oben die erfrorene Neben ab- schneiden / vñnd vnten desto mehr Neben am Stam- me stehen lassen / vñnd das Holz nit zu bögen / son- dern nur zu knoden schneiden / dann eine gute Kno- de ist wol so gut / als ein böse Böge / diereil sie auch Weinbringer.

Man muß zu der Zeit grosse achtung auff die Weinmeister geben / dann da schneiden sie das bes- ste Holz auß / vñnd verkauffens / Item die Abföste / die man hin vñnd her im Berge zu Erfegung der erfroren

Wetter so zu heben- lung auß die Wein- stöcke

der erfrorenen oder aussenbleibenden Stöcke sencke / schnittholzes vnd andern Holzes / an stat der Feyer verlegen kan / dann siethun hiemit den Stöcken grossen Schaden / wann sie sie gar zu sehr / beschneiden / das sie nur vil Holz zu verkauffen haben / oder sonst vil Neben zu Brenneholz bekommen mögen. Also schneiden sie bisweilen die Sutzen vnd die Sencken in der Erden ab / vnd verkauffen sie / Item / die Feyer abstöße / oder abtritt / vnten von den Stöcken / die so gut als Feyer seyn / das muß man ihnen keines wegs nachgeben / dann solch Holz der Weinherz selber in seinem Weinberge wol bedarff / damit er seinen Berg beyim Holze / vnd voller Stöcke erhalte. Der muß traun zur selben zeit solch Holz stetig zusammen halten lassen / das er Schnittholz zu Feyer legen lasse / oder sonst mit Schnittholz / Feyer / oder vbrigen Sencken / Sutzen / abstößen / vnd dergleichen Holze seine Berge außbessere / wo sie vom Holz lahl worden sind.

Bisweilen schneider man die erfrorene Stöcke gar vnten in der Erden fast halb / oder auch wol gar / oder behawer sie mit einem Beile. Das soll man alle zeit einen Stäbel darbey stecken / das man sihet / was wider außwechset / oder nicht / die zeucht man in der andern hacl wider auß / wo es nit wider auß gewachsen ist / wann es aber außgewachsen ist / da lästet man sie stecken / das man darnach die jungen Neben daran bindet.

Wann man schneider vnd reumet im anfang des Jengen / so findet man auch bisweilen Feyer / vnten an den Stöcken / oder Wurzeln / die man auch bald legen kan / aber da muß man nit einjährige Feyer / sondern zweijährige Feyer nehmen / dann die bekommen ehe / dann die einjährige Besihe weiter Pallad. im 1. Buch am 6. Cap. im 13. Buch am 12. 13. 14. 15. Caottel / Item, im Martio im 1. Cap. wann die Neben zu sehr weimen / Pallad. in Febr. am 30. Cap.

Bedencke auch hier die Wort Christi / Joh. 15. 1. Ich bin der Weinstock / ihr seyd die Neben / da lehret Christus neben andern auch oblique mit / wie man Wein schneiden soll / liese diesen Locum fleissig / vnd dencke ihm mit ernst nach / du wirst viel gutes drinnen finden. Das Holz von den Neben abgeschnitten / wird verbrand. Ezech. 16. 2. Besihe Constant. lib. 5. c. 19. 20. 21.

Das XV. Capitel.
Vom Reumen.

Das reumen vnd beschneiden geschicht bisweilen / wann die zeit leyden will / vnd ein warmer Jeng ist / miteinander / wie im vorhergehenden Capitel gemeldet / bisweilen schneider man nur die Neben / wanns noch sehr kalt ist / vnd wann man dem ganzen Berg beschneiden hat / so reumet man mit der Hacke vnten zum Stöcken / vnd schneider die vbrige Wurzel ab / als dann muß sich / wie zuvor zum theil auch vermeldet ist / ein Weinmeister wol vorsehen / wann er reumet / sonderlich in nidrigen Drühen da es jung Holz hat / das er dasselbige nit offen stehen läst / sondern wider zuscharret / vmb der künfftigen Mayensfröste willen / dann wann sonst die Mayensfröste kommen / so reumen sie das junge nidrige Holz alles weg / das es von Grund auß erfreuret / Pallad. lib. 11. c. 5. Item lib. 1. c. 6. sagt / Palladius, Vitem si maturius putes, plura sementa, si serius, plures fructus. Wann man die

Weinstock langsam beschneider / so gibts vil Früchte / beschneider man sie aber zeitlich / so gibts vil Nebenholz.

Das XVI. Capitel.

Vom Holz legen

Wiewol droben im 8. Capitel etwas gesagt ist / vom Holz zeugen / so muß ich doch dessen hier widerumb gedencen / weil man vor dem Winter vmb Martii / vnd nach dem Winter im Frühling nach dem Schnee pflegt Schnittholz zu legen / vnd ist solches zu beyden zeiten gut / dann wanns noch vor Winters gelegen wird / so erfrischet sich hüpsch in der Erden / vnd hüfft ihm die Winterfeuchte / das es desto leichter beleihe / aber im Jengen ist der Winter schon vorüber / vnd kan nicht so erfrieren / da mag man noch Schnittholz legen bis auff Walpurgis. Bis auff Laurentij soll man außs gelegte Holz hoffen / das es noch kommen oder anhwachsen soll. Im Majo / Junio / vnd zum theil auch im Julio treiben die Sencken vnd das junge Holz / so treulich gelegt worden / außs beste / darnach nicht mehr / drums muß mans in denselben Monden oben ein wenig lüften vnd beschen / ob es bekomme / man muß aber oben mit ein wenig Erden bestreuen / das die Sonne nit zu heiß drauff sichte. Es soll aber dasselbige suchen oder besichtigen geschchen / wann es nit trenge / dürre / oder heiß ist / sondern bald nach einem Regen. Holz in Leim gelegt / lauretlangt / aber im Sand nit so lang / doch bringet der Sand gute süsse Wein / der Leim aber nit so gut. Wer vil Schnittholz hat / der lege es in einen guten Garten / darinnen es gut gewächsig Erdreich hat / oder sonst an einem fruchtbahren Ort / ein tausent oder eilliche / vnd schlage es ein / vnd laß ein Jahr oder zwey ligen / das es fasseln oder Wurzeln bekompt / vnd Feyer drauß werden / so hat man gewiß Holz / damit kan einer darnach allenthalben in seinen Bergen außbessern / wosie darinnen lahl von Holz worden sind. Sonst wann man gar einen neuen Berg anlegen will / vnd leget ein Schnittholz / so bekompt ein theil / das ander aber nit / vnd ist darnach schwerlich ander in die verlassene örter zubringen / so ist auch dann die grosse Mühe / so man darauff gewendet / fast gar verlohren. Wiltu aber sonst im Berge die ledige pläge mit Schnittholz außbessern / so lege / wie droben gemeldet / allezeit 2. 3. oder 4. (wiewol es aber schier zu viel ist) Schnittholz zu sammen in eine Grube / bekompt nit eins / so bekompt ja das andere / bekommen ihr aber mehr dann eins / so läst man nur eins in der Gruben / vnd nimpt die andern wider her auß / vnd bessert andere Derrer damit auß. Wird das Schnittholz im Merzen gelegt / so wechsers vmb Philippi vnd Jacobi / oder etwan 14. tag hernach herfür / da muß mans / wie kurz zuvor vermeldet / suchen / lüften / vnd ihm her auß helffen.

Man soll auch hier des weinholzes Recht merken / wer einem Weinholz stielet / den straffen die Rechtsummen. Arb. fur. cal. Item Getreidicht / Wein oder Del / so auß eines andern Ahren / Weintrauben oder Delbäumen außgetroschen oder außgepresset / das ist des dem die Ahren / Weintrauben / oder Delbäume gewesen seyn / Cajus d. leg. Aded quidem.

Das XVII. Capitel.

Vom Ppropffen.

W. m. l. b. c. e.
zu ppropffen.

Man pplegt auch die Weinstöcke zu ppropffen wie die Bäume / darvon man auch im Columella findet. Das muß etwan kurz vor oder nach Ostern geschehen / da muß man im schneiden / wann man das Holz beschneidet / das Bisenroth / Grünfräntsch / Weidling / vnd dergleichen böse Stöcke / die man sonst nit gerne in Bergen hat / vnge schnitten lassen / daß man darnach gute Encken drauff ppropffen kan. Auch soll man die gute Encken / die man hernach auff die böse Stöcke ppropffen will / wie die beugen auff den guten Stöcken / vnabgeschnitten bleiben lassen / bis zur selben Zeit. Man mag auch solche gute Encken bey den Weinmeistern / so kühr zur Holz auff ihren Weinbergen haben / bey zeit bestellen / daß sie vnabgeschnitten bleiben / bis zur selben zeit. Es wollen etliche vom ppropffen wenig halten / weil dem geppropfften Holze die Mayenfröste leicht schaden sollen / vnd solch geppropffte Holz auch sonst nit lang tauren soll. Etliche aber halten vil darvon / weil ichs aber noch zur zeit nit versuche / kan ich hiervon nichts gewisß schreiben. Besiße Catonem de re rustica ca p 41.

Das XVIII. Capitel.

Von Stäbeln.

Weinpfäle
oder Stäbel
ein nützlich
ding in Wein
bergen.

Je Stäbel vnd Weinpfäle seyn gar ein nützlich vnd nötig ding in Weinbergen / vnd muß das Holz alle Jahr bepfälter werden / wo mans ein oder zwey Jahr nachläßt / so vergehet / wann viel gesencker wird / so muß man darnach Weinpfäle zum bepfälcken der Weinstöcke haben / dann in Stärkung der Senckung gehen viel Pfäle auff / die muß im ein Herz in der zeit schaffen / bald in der Fasten / oder aber / welches besser ist / ein en Baum oder etliche im Walde kauffen / vnd selber reißen lassen / so kan man zu seinen starcken Pfälen kommen / die eine weile tauren / weil sie sonst die Bawren ihres vorthails halben gar zu dünne vnd geringe machen. Es pplegen auch etliche die Weinpfäle an beyden enden vnten vnd oben zuspitzen / daß oben die Krähen vnd andere Vögel / die den Trauben schädlich seyn / nit drauff sitzen können.

Man muß auch achtung auff die Weinmeister geben / daß sie durch auß keine Pfäle auß den Bergen nemen / weder halbe noch ganze / es habe sie dann der Weinherz zuvor besehen / sonst brechen sie die Stäbel muthwillig entzwey / oder haben sie zustricken / damit sie Fischholz vberkommen.

Solange man einen Grab brauchen kan / so lange soll man ihn brauchen / wann er gleich nur 2. spannen lang were.

Im kauffen der Weinpfäle muß man acht auff die Bund geben / daß die Schock alle voll seyn / dann die Bawren pplegen bis weilen hierinnen zu falliren / lassens an 2. 3. oder 4. mangeln. Vom hacken / pfälen / binden / etc. besiß Pallad. in Martio, c. 7. Constant, lib. 5. c. 25.

Das XIX. Capitel.

Vom Hestten.

Hestten in
Weinbergen.

Stäbeln vnd hestten muß bald nacheinander geschehen / vnd wann es gehesttet / so zeucht

man darnach die Erden hacken wider vber die Stöcke zu / sonst verdorren die Stöcke / wann die Hitze kommet. Es muß aber gehesttet werden / che die Palmen außschlagen / wann mans nun hesttet / so erschriekt das Holz / daß es in acht tagen nicht auß wächst / so behelt man die Palmen auch ein wenig drinnen / daß ihnen der Frost / so etwan müder weile gefiele / nit schaden kan / wann man mit hesttung der Neben sonst so lange verzoge / bis die Palmen an den Neben außschlagen / so thut man darnach in dem hestten den Neben schaden / dann man stößt ihnen die Palmen leichtlich ab / sonderlich wann man nit vorsichtig damit vmbgehet.

Weil man sich auch vmb dieselbige Zeit eines Frostes sehr befahret / so pplegen etliche nit so schnell die Neben zu hestten / dann man ist der Meinung / daß / da alsdann ein Frost gefiele / derselbe dem Wein nit leichtlich schaden solt / dann wann der Wind oder Luft die Neben bewegen / so kan sie der Frost nit also anfallen vnd schaden / dann dieses hab ich im Berck also besunden / allein wann man mit dem hestten so lange wartet / so schlagen die Palmen auß / vnd können darnach die Neben ohne Schaden der Palmen nit wol gehesttet werden / vnd kan auch leichtlich der Wind den Palmen schaden / wann er sie an die Pfäle schlägt.

Das XX. Capitel.

Von Mayenfrösten vnd andern Schäden der Weinberge.

Schneiden / Reunen / Stäbeln / Hestten / vnd die erste Hacke / dz sein 5. Arbeiten / die im anfang des Sommers bald auff einander geschehen müssen / vnd ein jedes zu seiner rechten gelegenheit / darauff sich ein Weinmeister wol verstehen muß. Allein vor Marti Verkündigung / hebet man nit gerne etwaz im Weinberge an / auß forcht der Fröste. Weil aber nun dem Weinwachs das Jahr durch / viel dinge grossen Schaden zufügen können / habe ich hier ein sonderlich Capitel setzen / vnd etliche derselben erzehlen wollen / ein fleißiger Hauswirth oder Weinherz / mag ihm derselben mehr dar zu zeichnen.

Sonderlich aber pplegen vmb diese Zeit des Jahres / wann man die größte Sorge / Dinstossen / Mühe vnd Arbeit auff die Berge wendet / das Gelididum oder Mayenfröste gerne einzufallen / vnd dem auß geschlagenen vnd andern jungen Holzden größten Schaden zuthun / vnd es so zueisfören / das alles verwecket vnd weghanget / als wannes mit heissem Wasser begossen vnd verbrant were. Diese Fröste gefallen kurz vor vnd nach Philippi vnd Jacobi / von der Zeit an / wann das Holz in Bergen beginnet außzuschlagen / bis auff den 10. oder 11. Tag May. Darwider habe ich mancherley Rencke gesucht / aber es haben mir derselbigen wenig gerathen wollen / außgenommen das Vatter vnser / vnd das liebe Gebett / das muß ich vor das beste halten / dann hab ich nach Gelegenheit der Zeit / das gedeckre Holz vnter der Erden liegen lassen bis einen Tag oder etlichen nach Philippi vnd Jacobi / so ist mirs / sonderlich wanns etwas warm / vnd das Wetter gewächsig gewesen / vnter der Erden außgeschlagen / vnd so mürbe worden / daß / wann mans darnach oben bey dem Schoppen genommen vnd auffgehoben / so sind die Augen vnd junge Blätter abgefallen.

Etliche

Etliche Weinmeister lassen sich düncken / man solle gegen morgen / wann man etwan mercket / das ein Mayenfrost gefallen wolle / von treygen Neben ein Feuer vmb den Berg machen / das verzehre den Frost / vñnd lasse ihn nit auff die Stöcke fallen / das were ja wol etwas / weil ich in andern Büchern hiervon auch etwas gelesen / so ist auch der Natur gemäß / aber wer wills so schnelle jnnen werden / wann der Frost kommen will / vñnd auch so schnelle mit dem Feuer fertig werden / vñnd so vil Neben zu wege bringen / daß er den ganzen Berg damit vmbgebe / es müste auch der Berg also gelegen seyn / das mans thun konte. Bisweilen habe ich wol gesehen vñnd erfahren / wanns nur windig mit gewesen / vñnd alsdann Mayenfrost kommen seyn / so haben sie die Winde oben weg gewehet / daß sie nit also auff das Holz vñnd die Neben fallen / vñnd denselbigen Schaden kommen. Besiße Mizald. centur. 9. Aphor. 46.

Etliche verziehen mit dem hefften bis die böse zeit der Mayenfrost fürüber seyn / lassen das Holz also stehen / daß der Wind oder die Luft die Neben bewegen können / so sollen ihnen die Froste auch nicht leichtlich schaden / das ist auch wol keine böse Meynung / dann es hilfft etwas / allein / daß alsdann die Augen zu sehr aufschlagen / vñnd darnach derer viel abgestossen werden / wann man als dann hefften will. Bisweilen hab ich das Weinholz beschneiden lassen / wie sichs gehöret vñnd gebühret / aber kurz vor vñnd nach Walpurgis oder Philippi vñnd Jacobi / wann sie sonst pflegen zukommen / so hab ich sie mit ein wenig Erde widerumb bedecken vñnd belegen lassen / bis sie vorüber seyn gewesen / damit ist zuweilen noch etwas erhalten worden. Auch habe ich das vermercket / daß die Mayenfrost dem jungen Holze immer ehe vñnd mehr geschadet haben / dann dem alten / Item / dem / daß niedrigtget / ehe vñnd mehr / dann dem / das hoch lliget.

2. Im Schnitt vñnd reumen kan den Stöcken auch grosser Schade geschehen / wann man den Stöcken zu viel Holz nimmet / welches die Weinmeister bisweilen darumb thun / daß sie desto mehr Schnittholz zuverkauffen haben / oder wann man ihnen zu viel Schnittholz läßet / daß sie sich zu sehr vbertragen / dann dardurch gehen ihren Kräfften etwas ab / daß sie ein andermahl nit so viel bringen. Item / wann man sie / wie droben gemeldet / zu zeitlich reumer / vñnd darnach ein harter Frost gefälle / so erfrieren sie alle / vñnd wird der Berg gar bloß vom Holz. Item / wann man ihm im reumen vñnd die Haseln nicht weg nimmet.

3. Es befahren sich auch etliche vor dem Neiff / dann der schadet ihnen gar leichtlich.

Die carbunculatio, der Melshaw oder Honigtau / der bisweilen im Sommer gefälle / kan ihm auch grossen Schaden zufügen / dann er verbrennet die Blätter vñnd Trauben / vñnd schadet dem Holz / daß die Blätter roth vñnd durre werden / daß man sie zureiben kan / die Trauben verhärten / vñnd verkrümmen / das Holz verdorret / so weit es von ihm betroffen wird. Die Alten habens aruginem, oder rubiginem genant / vñnd kompt daher / wann ein schädlicher Thaw in verderbter / veralfter Luft entspringet / vñnd hernacher herunter fällt auff die jungen Blumen / Kräuter / Saat die noch nit geschosset hat / vñnd dergleichen Erdgewächs mehr / Item / auff die Bäume vñnd verbrennet die Blätter /

daß sie gar dürr / roth / ascherfarbe oder schwarz werden / dessen auch gedacht wird / im 5. Buch Mosi am 28. Cap. v. 41. Item / Cap 2. v. 15. Hebr. wird es נֶחֱשֵׁת genant von נָפַד perdidit, vastavit segetes.

Nota, sicut Ferrugo est impuritas quaedam, quæ diuturno situ contrahitur in ferro, Et sicut arugo sit in argento impuro seu arte, si omphaco vel alia re acri tangatur: Sicut rubigo sata occupat, & culmos: non multum ab arstis humido nutrimentali privat, ut vacua & fatua reddantur grana, quando videlicet Sol acrem rorem segetibus inurit: Et in vitibus eodem modo carbunculis fieri solet.

5. Auch kan den Bergen der Regen grossen Schaden thun / dann es wol eine feine grosse / völli-ge vñnd safftige Beer gibt / wann es vil regnet / vñnd nasse Sommer seyn / vñnd bisweilen die Sonn mit scheinet / so fallen doch die Trauben sehr ab / vñnd faulen die Beeren. Vñnd wie wol dieselbige Fäule hernachmals in Gehring des Weines weg gehet / vñnd sich verleiret wie die Weinmeister sagen / so were mir doch immer lieber / ein Berg hätte gute frische gelbe / reife vñnd wol durchochte Trauben vñnd Beer / dann faule Wanns auch in die Blüt regnet / so kriegen die Trauben wenig Beer / sonderlich / wann schwere Regen gefallen / so die Blüte abschlagen / aber die Beer werden desto gröffer / dann sie bekommen raum zu wachsen. Etliche junge Trauben / sonderlich darauff der Regen in der Blüte fällt / werden so erkaltet / daß sie gar schwarz werden / vñnd abfallen / wie Anno 1596. geschach. Auch kans dem Wein sehr schaden / wanns im Sommer wenig oder gar nit regnet / dann durch verdorren die Trauben vñnd kriegen keinen Saft. Besiße Constantin. lib. 5. cap. 37. da findestu / wann der Regen schädlich / oder vnshädlich ist.

6. Man muß / wie auch droben gesagt / im Mayen gute Achtung auff junge Holz geben / das auff dem Stock vñnd Neben wächst / dann es ist mürbe / vñnd bricht leichtlich ab / wann ein grosser Wind / Plagregen / Hagel / vñnd der gleichen kommen / man muß auch zur selben Zeit nicht vil ins Holz gehen / oder andere durch gehen lassen / dann wann mans nur ein wenig anrühret / so bricht es ab / vñnd da muß mans immer mit anbinden / daß ihm kein Schade widerfähret. In Junio vñnd Julio ist schon ein wenig herfür / da schadets ihm nit so leichtlich.

7. Wann es in den heissen Hundstagen nit regnet / so treugen vñnd dorren die Trauben durch die Hitze des Hundstern sehr auß / daß sie keinen Saft haben können.

8. Kurz zu vor vmb Michaelis pfleget ihn bisweilen auch der Wind zuschaden / dann wann der groß vñnd starck ist / so beweget er die stiele der Trauben / vñnd bricht entweder die Trauben gar ab / oder verderbet sie durch stetigs bewegen / also daß er sie an den Stielen nicket / daß die Beer keinen Saft mehr vom Stocke bekommen vñnd haben können / vñnd bleiben dann die Trauben hart vñnd sawer.

9. Wann es im Winter glatteisset / sonderlich wanns sehr kalt vñnd still ist / vñnd gefreuet / das schadet ihnen auch / wanns aber nit sehr kalt / vñnd die Neben von dem Winde sich gleichwol bewegen vñnd biegen / so bricht das angelegte Eiseis / fällt ab / vñnd schadet dem Holz nicht.

10. Item das rauhe Wetter im Winter / wanns

Es sehr kalt vnd Schneey / wie droben im Ende des 11. cap. weiter ist angezeigt worden.

Sanguis
menstruus
viele dinge
schädlich.

11. Sanguis menstruus, ist auch dem Weinholz ein schädlich ding / wie auch vielen andern dinge mehr / dann wo es hingegossen wird / da soll keine Frucht wachsen / die Bäume vnd Weinberge verderben / der Most wird Essig / das Gras vnd die Kräuterei verwelken / den scharpfen Schwerdtern / Wehren vnd Waffen / benimmets die Schneide vnd Scharpfen / den Spiegeln vnd allen glänzenden Metallen den Glanz / vnd macht das Eisen rostig. Sicut mans einem Hunde / so wird er des 3. tags thöricht vnd stirbet / berührt man stigen damit / so müssen sie am selben tage sterben / bestreicht man die Dinstöcke damit / so fliegen die Bienen davon / ob es wol sonst dem Rindvieh vnd Schweinen nit vngesund ist. Darumb sollen sich Weibsbilder zur selben zeit von Bergen vnd Wein oder Most fassen abseñtiren / vnd dazzu nicht kommen. Mizald. cent. 8. Aphor. 27.

12. Item die Wespen saugen die Muscateller auß / darumb kriegen offit die näsigen Brüder ein hauffen Wespen in die Hand / wann sie nach den selben Trauben greiffen. Item / die Hirten / Jesa. 3. 1. 3. Jer. 1. 2. 20. Diß sey also mit wenigem auch von den schäden der Weinberge gesagt / besühe weiter hiervon Const. lib. 5. c. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 42. 43. Mizald. cent. 8. Aphor. 78. 86. 87. 90. Cent. 9. Aphor. 65.

Das XXI. Capitel.

Von der ersten Hacke.

Hacke der
Weinberge
wie die zum
erstenmal ge-
schien soll.

Die erste Hacke vnd das Hefften geschicht gemeinlich miteinander / vnd soll geschehen / so bald man zugeschnitten vnd gerumet hat / auff Phylippi vnd Jacobi soll die erste Hacke schon verrichtet seyn. Etliche sagen / auff Mariæ Verkündigung / jedoch darnach es die Zeit geben vnd leyden will. Zur selben zeit soll ein Herr fleißig drauff sehen / dz man nit allein dz Erdreich mit den Weinhacken oben ein wenig beschindet / wie faulen Arbeiter pflegen zu thun / sondern / daß sie tieff hacken / als die Weinhacke in der länge pfleget zuseyn / wie droben in der Churfürstlichen Ordnung c. 4. Artic. 10. zusehen / da man weiter von der ersten hacke lesen / besühe auch das 6. Cap. dieses Buchs. Item, Constant. lib. 5. c. 2. 3.

Das XXII. Capitel.

Von der andern Hacke.

Die ander
Hacke wie vñ
wann die ge-
schehen soll.

Die ander Hacke geschicht kurz vor der Blüte / oder ja bald hernach / wiewol es besser zu vor ist. Aber in der Blüte muß man nit hacken / sonst stößt man die Blüte ab / drum wiltu die ander Hacke thun / so thue sie also / daß du noch vor dem blühen mit der andern Hacke fertig werdest / oder laß die ander Hacke anstehen / bis es gar abgeblühet hat / wiewol es da etwas lang wird / dann es blühet bisweilen vngleich ab. Besühe droben im 4. Cap. im 13. Artikel / vnd da muß man zuvor die Stöcke zum andern mal hefften / vnd die Reben / oder das neue aufgewachsene Holz fein auffbinden / dz nichts auff der Erden liegen bleibe / vnd die Arbeiter hindere / oder im hacken von ihnen abgebrochen werde. Pallad. lib. 2. c. 6. Besühe droben im 4. Capitel. Es ist aber diß eine zimblische schwere Hacke /

dann damahlen ist das Erdreich von den hohlen Binden aufgejogen / drum wartet man gern auff einen Regen / vnd nach demselben ist man fleißig im hacken / so kan man das Land desto besser gewinnen.

Das XXIII. Capitel.

Von Blühung des Weins.

Die Blüte des Weins pflegt man grosse Achtung zugeben / dann daran kan man zeitlich erfahren / was es in folgender Zeit vor eine Gelegenheit mit dem Weine bekommen werde. Wann er vor Johannis blühet / wie An. 1583. geschach / so ist eine gute hoffnung zu vilen vnd gutem Wein / wans gleich acht tage nach Johannis erst geschehe / so schadet doch nicht sonderlich / wann er erst hernach blühet / so wird er gerne sauer: Doch kan ihm ein guter warmer Herbst auch noch so vil helfen / daß er gut vnd süße werde. Wann er fein miteinander abblühet / der wird süß / was späte abblühet das wird nicht reiff / es stehet vnd sauret immer fort vnd fort / vnd fort / vnd bleibet leichtlich gar sauer vnd hart. Syrach Cap. 5. vers 19. hält selber vil von dem Wein vnd Trauben / der frühe abblühet / oder bald reiff wird / vnd Job Cap. 15. vers. 33. Rosen vnd der Wein blühen gemeinlich mit einander / oder blühet ja der Wein bald nach den Rosen / vnd giebet einen lieblichen Geruch von sich / vnd macht die liebliche Zeit / Canticor. 5. 6. 7. 8. Item cap. 2. dieser schöne Geruch vertreibt alle Gifte / vnd verjaget die Schlangen vnd Kröten auß den Bergen. Man sagt / der Wein kan in 24. stunden abblühen / das mag war seyn / wann aber ein theil allbereit Körner vnd Beer hat / vnd der ander noch blühet / so heissets recht / wehedem legen / dann auß dem legt lühenden wird wenig / er muß glück haben / soll was drauß werden wann gleich in der Blüte regnet / das schadet ihm nichts sonderlich / wiewol etliche sagen / er bekomme nicht so vil Beeren als sonst / wans nur nicht grosse Plagen seyn / so die Blüte abschlagen.

Wann die Sonne scheint / vnd es bey scheinen der Sonne mit regnet / welches man sonst ein Mehlschaw pfleget zunennen / das thut dem Wein grossen Schaden / als sich auch newlich im 25. Capitel im 4. Artikel angezeigt habe. Es pflegen die Weinmeister zusagen / wann der Wein nur noch vor Jacobi abblühet / so kan er noch in die Fasse kommen / den Artikel glaub ich zwar wol war seyn / aber was ist auch vor jauche: die weder zu Essig noch zu andern dinge gut ist / dann wie weit ist das nach bis auff Laurentij / da solte man bereit eine reife Traube finden / oder solten ja Beeren beginnen süß zu werden. Auch ist ein Wunder ding in der Natur / wann der Wein blühet / daß sich alle Wein in den Fassen regen. Wie man sie alsdann wider zu recht bringen soll / besühe meinen Calendarium Oeconomicum perpetuum in Decembr. titulo vom Christage. Mizald. cent. 9. Aphor. 83.

Das XXIV. Capitel.

Von der dritten Hacke vnd Verhawung der Reben.

Die dritte Hacke muß die ander Woche nach Jacobi oder vmb Laurentij oder kurz vor

Laurentij

Legen wann
die geschehen
soll.
Neben wann
zu ja versta-
hen.

Laurentij geschehen: vnd bald nach derselben Hacke
muß man oben die Reben verharren / das Laub in
Bündlein binden / vnd auff die Weinspälte stecken/
da sie treugen / dan das ist den Ziegen vnd Schaf-
fen im künfftigen Winter ein gut Futter / damit
man vil Hewes ersparen kan / dise Hacke ist etwas
schwer / dann das Erdreich ist dazumal zimlich
treuge von den Hundstagen / drum muß man
achtung auff die Arbeit geben / daß sie auch tieff
gnug hacken / vnd das Erdreich nit allein nur oben
beschinden. Besiße droben des Churfürsten Ord-
nung im 4. Cap. im 15. 16. vnd 17. Artikel. Pal-
lad. im 1. Buch am 6. Cap. Daß man Weinber-
ge fleißig arbeiten vnd nichts darinnen eingehen
lassen soll / befielt Salomon Proverb. 2. 4. 30.
Besiße auch von der Behawung / Constantin.
lib. 5. cap. 26. 27.

Das XXV. Capitel.
Von der Reiffung.

Reiffung des
Weins wann
er angehet.

Nach Laurentij beginnet sich der Wein ein we-
nig zu begeben / daß man bißweilen an eilichen
Trauben süße Beer bekompt: Sprach Cap. 5. vnd
beginnet da / sonderlich der rothe Wein / sich zu ser-
ben / oder ja nicht lange nach Laurentij. W. n.
man auff Laurentij eine rothe reife Traube findet/
das ist ein gut Zeichen / vmb dieselbe Zeit bitten man
Gott gar fleißig vmb gut warm Wetter / daß der
Wein fein süß vnd gut werde / dann reife Wein
sind gesunde Wein. Diese Reiffung des Weins
hebet sich vmb Laurentij an / vnd weret etw. an vier-
zehn tage nach Michaelis / da erkennet man die
vollkommene Reiffigkeit an dem / wann die blancke
Trauben fein gelbe / süß vnd wol durchkocht seyn/
daß einem die Hände dran kleben / Apoc. 14. 18.
Von den Weintrauben besihe Barth. Anglie. lib.
17. cap. 181. 182. Wie man vmb dieselbe Zeit er-
fahren soll / ob viel oder guter Wein werden solle/
Besihe Constant. lib. 5. cap. 37.

Das XXVI. Capitel.
Von Hütung des Weins.

Weinhütung
wann vnd
warumb sie ge-
schehen soll.

Melterweil / dieweil der Wein beginnet zu reif-
sen / vnd die Berg gut vnd süß werden / muß
man in den Bergen hüten lassen / wegen der Ue-
be / Hunde / Krähen / Raben / Eistern vnd ander
Geflügel / dann jezgo die Welt so heil vnd Gottlos /
daß sie nit darnach fraget / was einen ein Weinberg
des Jahres durch zuhalten kostet / vnd wann nun
ein Weinherr auff die Frucht wartet / vnd derer zu
genießen gedencet / so komen böse Leut des Nachts
vnd Tages / stehen ihm die Trauben weg. Solche
Leute schilt Job am 24. Capitel / vers. 6. für Gott.
loß / vnd verflucht vnd vermaledeyet sie / die einen
ändern vnter rucken / vnd in seinem Weinberge
lesen / vnd sagen / es soll ihnen nimmermehr gede-
hen / so fressen auch die Hunde vil Weins / wann sie
in die Weinberge gewohnen / Item / die Füchse fres-
sen nit allein die Weinbeeren begierlich ab / sondern
verderben auch die Stöcke / vnd verwüsten die Ber-
ge / Cantic. 2. 15. Iudic. 15. 4. Die Krähen vnd
Eistern hacken die Trauben ab / denn muß man
mit großem Geschrey / Klappern / schlendern vnd
ändern dinget wehren. Man muß auff die Hüter
selber gute achtung geben / dz sie nit ein Körblein
nach dem andern voll abschneiden vnd auff dem
Markt heimlich verkaufen lassen. Dann die Ue-

ellen machen ihnen gern Freunde mit dem vnrECH-
ten Mammon / 2c. Besiße droben die Churfürstli-
che Ordnung im 4. Cap. am. 17. Artikel. Die
Juden haben Ihre Weinberge auch gebüret / Be-
siße das hohe Lied Salomonis / cap. 1. 6. Im 5.
Buch Moysis am 31. Capitel spricht Gott / wann
du in demes Nehesten Weinberg gehst / so magst
den Trauben essen nach deinem willen / biß du satt
habeest : Aber du solt nichts in dem Gefäß thun.
Iustinus in Legibus Rusticis; vnd Plato de legibus
haben eben das.

Das XXVII. Capitel.

Weintrauben zu machen / daß sie das ganze
Jahr durchtawren.

Setz soll ich nun von mancherley Künste schrei-
ben / die man mit den reiffen Trauben machen
kan / als wie man Trauben ohne Körner machen
soll / davon Palad. im Februar. c. 33. wie mans
machet / das mancherley Trauben auß einem Sto-
cke wachsen / davon Palad. im Februar c. 33. wie
mans machen soll / daß die Trauben am Stock biß
auff den Frühling bleiben / davon Pallad. im 12.
Buch am 12. Cap. Item / wie man Trauben ein-
machen soll daß sie das Jahr durch tawren / davon
Pallad. lib. 10. c. 17. lib. 12. c. 12. Varro de re ru-
stica. lib. 1. c. 58. Da pfleget man sonst frischen
Leim zu nemmen / da kein Sand innen ist / vnd in
reim Wasser zurühren / die Weintrauben drein zu-
duncken / so bald sie vom Stocke geschnitten seyn/
auff die Bretter in die Sonne zulegen / daß sie treu-
ge werden / vnd dann wider in ein Fäßlein auff ein-
ander zulegen / so viel man der haben will / feste zu-
machen / vnd in Keller zusetzen. Besiße auch Colu-
mell. lib. 12. c. 43. Item, schneide die Reben mit
den Trauben ab / vnd schmiere die Enden mit
Wachs / daß sie den Saft behalten / vnd henge sie
in eine Kammer / nicht weit von der Stuben / daß
sie nit erfrieren / so hangen sie wol biß nach Weyhna-
chten / che sie verderben.

Weintraub
anzurichten/
daß sie das
ganze Jahr
frisch bleibet.

Item / schneide Reben / die voller Trauben sind /
ab / vnd henge sie also hin in ein Gemach / wann du
sie wilt auffgeben / so lege sie zuvor in Frisch Wasser /
so quellen sie fein wider auff / vnd werden fein dick /
vnd schmecken wol.

Zu diser Zeit soll man auch den schonen Spruch
Davids Psalm. 128. v. 3. Dein Weib wird seyn /
wie ein fruchtbarer oder vollhengender Weinstock /
vmb dein Haus herum / bedencen.

Das XXVIII. Capitel.
Von der Lesens Zeit.

Wann der Wein reiff ist / so lassen ihn die Wein-
meister gern / wann er dickheitig ist / an den
Stöcken biß Fröste kommen / die ihn bezwingen / dz
er fein dünnhäutig wird / dann sie sagen / als dann
neme der Wein zu / vnd werde fein immer mehr /
vnd je dünnhäutiger dz er sey / je mehr Wein geben
darnach die Trauben. Aber doch muß man gute ach-
tung auff die Fröste geben / dz sie in auch nit zu sehr
bezwingen / dann wann das geschicht / so zerspring-
gen die Beeren vnd reiffen auff / vnd laufft der Wein
heraus / wie auch offmalen dem rothen Wein wi-
derschret / welcher geth zeitlich blühet / vnd zeitlich
reiff wird / vnd che der blancke hernach kompt / reiff
er von den Frösten auff / vnd saugen in die Winde
sehr auß. Ich aber halte sonst wenig von dem be-
zwingen des Frösts / dann meines Erachtens
entgehet dem Wein seine natürliche Krafft vnd

Weinlese
wann sie
schon ist
vnd was dar-
bey zugeben
soll.
Weintraube
soll man nicht
zu sehr gefrie-
ren lassen.

Wärme/wann ihn ein Frost zu sehr zwingen/vnnd werden die Wein darnach nit so gar gesund / als sie sonst werden. Doch lasse ich hier einem jeden seinen Willen/ so darff er niemandt die Schuld geben. Zur Leszeit finder sichs was GOTT beschereet hat/ dann bißweilen ist alles zugleich miteinander wol reiff worden/blanc vnnd roth/ so bekompt man gute Wein/vnd als dann vberhyle man sich nur mit dem Lesen nit/ wann das Lesen nur immer verzug leiden will. Dann in der Leszeit nimbt der Wein in einem Tage mehr zu / dann sonst in zehen / wie erfahrne Weinmeister wissen:

Leszeit wann sie am besten ist.

Die beste Leszeit / ist wann ein feiner truckener schöner Tag ist Varro sagt de re rustica lib. 1. c. 27. vnnd 54. Etliche lesen lieber/wanns ein wenig rieselt vnnd regnet / in Meynung / das sie dardurch viel Wein bekommen wollen / wann das Regenwasser mit drunter kompt / Aber ich halt nichts von denen Leuten / die gern Wasser vnter dem Wein haben/ vnd verderben vorsetzlich vnnd muthwillig/ auß pur lauterem Geiz / vnser HERRN GOTTES köstliches heiliches Geschenke vnnd Gabe / den edlen Rebenafft / der GOTT vnnd Menschen frölich macht. Dann wein mit wasser mengen / ist ein Straff Gottes/ wie Jesa. am 1. Capitel/ vers. 22. meldet/der kan vns leicht Wasser zu Wein machen/ Johan. 2. v. 3. wann er vns wol will / wann er vns aber auch hin wider vbel will / so kan er vns auch leichtlich Wein zu wasser machen / drum soll man mit GOTT nit scherzen/ vnd seines Dinges halben Gottes Gaben verderben. Es were dann / das einer seiner Gesundheit halben / wasser vnter den Wein mischen müste/ dz were als dann ein anders/ vnnd köndte besser verantwortet werden/ ex regula cuius finis bonus est, &c. Die frommen Alten/ auch bey den Heyden / haben wein gelesen / wann schöne treuge Zeit gewesen / damit ja der wein in seiner natürlichen Krafft vnnd Tugend bleibe/ vnd Palad. lib. 11. cap. 9. lehret ein Kunst/ wie man das wasser vom Wein wider bringen soll / wann er in der Leszeit beregnet / wie viel mehr sollen wir thun? wann vmb die Leszeit der wein starck vnnd groß ist / vnnd ein nasser Sommer gewesen ist / so schlegt der wind die Trauben vnnd Beer sehr ab/ sonderlich des Nothen weins vnnd wann dann die Häutlein der Beer ein wenig verwundet werden/ so lauffe der wein auß/ vnnd die winde saugen ihn auch sehr auß das die Beer gar schlay werden / da muß man dann den rothen / als der ehe reiff wird/ dann der blanke/ zu erst lesen lassen/ vnnd den Lesern befehlen/das sie die abgefallene Beer vnnd Trauben fein anfflesen: Besibe Constant, lib. 6. c. 3. 9. 40. 41. Die rechten weinmeister halten vil davon / wann man im abnemenden Monden wein leset.

Wein lesder Alten/wann sie geschehen.

Das XXIX. Capitel.

Von Lesern.

Weinleser vnnd Presser soll man gnug zu essen geben

Wann man den Wein leset / so gebe man den Lesern vnnd Pressern bald frühe/ Mittags vnd Abends/ je doch nach des Landes Brauch vnnd Gelegenheit/gnug zu essen vnnd zutrinken/dann wann man etwas daran erkargen vnnd ersparen will / so essen sie desto mehr Weinbeeren vnd trincken Most/

so hat man doppelten Schaden / Etliche vermahnen sie auch hart/ dz sierein ab vnnd aufflesen / vnnd nichts stehen lassen sollen / ja schicken auch noch etliche Personen zu rucke/ die hinder den andern her lesen müssen/das ja nichts stehen bleibet. Nun ist wol war / das Weinberge viel kosten / vnnd bißweilen wenig bringen / Aber man soll darumb auch nit zu farg vnnd genaw damit seyn.

Dann der rein ablesen / vnnd den Armen gar nichts gönnen / ist vnserm HERRN GOTT wider/vnnd verursachet/ das er darnach mit seinem Segen auch desto farger wird. Gönnet man aber den Armen auch etwas / so segnet Gott wider desto baß wie man saget : Nunquam quæ dederit, indiget illa manus, Mildter Hand nimmernmehr gebrach. Hieher gehören die Sprüche / Ierem. 49. 9. Abd. 1. 5. vnnd Levit. 19. 10. Deut. 24. 21. Du sollt deinen Weinberg nit genaw lesen lassen / sondern den Armen vnnd Frembdlingen / den Witwen vnnd Waisen / soltu es lassen / vnnd sollt gedencen/ das du ein Knecht in Egypten gewesen bist / Darumb gebiet ich dir/ das du solches thust/ Exod. 1. 3. 15. 4. Sechs Jahr soltu dein Feldbesaen / vnnd deinen Gärten beschneiden / Im sibenden Jahr soltu sie ruhen lassen / vnnd was da ohne deine Arbeit wächst/das soltu / dein Knecht / deine Magd / dein Häußgenos / dein Frembdlinger bey dir / vnnd die Armen essen/vnnd was verbleibet / das laß die Thier auff dem Feld essen / 10. Syrach cap. 33. vers. 9. Weil aber nun der Wein bißweilen vngleich reiffet so kompts auch bißweilen / das die Trauben gar hart bleiben / oder ja wenig Beer der Trauben sich also begeben / das etwan zu hoffen were / das man einen Trunck Weins haben vnnd bekommen köchte Darumb lassen ihn etliche an den Stöcken stehen/ vnnd wollen ihn nicht einlesen / dann ihnen geschicht wie dort Michea 7. steht. Ach es gehet mir wie einem der im Herbst Trauben leset/ vnnd findet keine zuesen/vnnd wolte doch gern der besten Früchte haben.

Wein lese ab lesen von den Armen die Götter ist Gott ja vber.

Aber die solten ihnen von denselben Trauben einen guten Agrest machen / das ein edel / köstlich / gesund ding im Hause ist / vnnd wäret lange / man kans vber drey Jahr halten. Man macht ihn aber also. Erstlich drücket man die harten Trauben alle auß/ wie sonst einen andern Wein / darnach kocht man den außgetrückten Safft oder Wein / bis er dicke wird/ vnnd hebets auß/ wann man darnach etwas guts kochen will / so thue mans dran/ würge es vnnd strewe Zucker daran / so hat man ein gut Gericht/ oder man zustoße die Trauben / die nicht reiff seyn/oder zertnirsche sie etwas / vnnd lege sie in ein Faß/das dasselbige Faß halb voller solcher zertroffenen Trauben lige/ vnnd gieße frisch Wasser dran/ das das Faß voller Wasser wird/ vnnd lasse also ligen / so wird ein herrlicher köstlicher Weinessig daruß / als wann er vom besten Wein were / wie wol sonst von solchen geringen Weintrauben nit leichtlich guter Weinessig pfleget zu werden / dann wird doch Eurcke endlich sawr / wann sie lange ligen.

Agrest von vnter Weintraub anjantich

Wann er sich aber nit gar wol begiebet / vnnd gänglich reiffet/ vnnd zubefahren/das der Wein nit ein guter Trunck werden wil / so mache stucks / so bald er von der Pressen kompt / vnnd weil er die Süßigkeit noch hat / Mandwein oder Kräutwein / von welchen hernach etwas mehr wird gesagt werden.

Oder

Oder / liff den besten vnd reiffsten auch in sonderliche Gefäß / laß ihn allein pressen / vnd behalt den vor dich / den andern ihue in andere Gefäß / vnd laß den auch allein pressen / vnd behalt ihn zu andern Sachen.

Etliche machen / wann sie lesen vnd pressen lassen / einen Ehrwein / den man nur zu Ehren auffsetzet / als den besten / darnach einen Tischwein / als einen mittelmässigen Wein / mit dem man nit karcet ist / sondern hat ihn gemeinlich bey der Mahlzeit vber den Tische / zum dritten / einen Fischwein / den man mit den wermen zugleich presset / als den geringsten vnd brauchet ihn zu Weinessig / Fische sie den vnd andern Sachen.

Es ist besser / viel Leser haben dann wenig / so kompt man bald davon / wann man nur trewe vnd fleißige Arbeiter hat / die nicht Diebsäckel vnter den Klädern haben / darinnen sie biß weilen vil Trauben mit weg nehmen / da doch ein frommer Weinherz sonsten vmb ein Trauben oder etliche einem alten franken Mann / Weib Kindern / Schwangern Frauen / vnverdorben ist / vnd sie gern mittheilet / wann er drum besuche vnd geben wird.

Im Lesen muß man den Leuten sagen / daß sie das Bindstroh von den Stöcken mit auff vnd von etmand schneiden / vnd die Reben fein auß breiten / so kan das Holz hüpsch treugen / vnd sie können desto baß zum Trauben kommen. Auch muß man sie vermahnien / daß sie nicht die Weinblätter vnter die Trauben kommen lassen / dann sie ziehen den Most zu sich / der doch dem Menschen gesunder ist / dann den durren Blättern.

Das XXX. Capitel.

Vom Pressen.

Nur dem Lesen / oder wann der Wein schon gelesen ist / pfleget man die Trauben zu pressen / vnd den Wein herauß zu rücken / an der Arbeit muß man Tag vnd Nacht seyn / darumb gehören Liecht / Leuchter / Zapffen / Spünde vnd Werck dazzu / vnd gute sauberereime Sack. Dar von wir hernach Meldung thun wollen / Item / allerley Kräuter vnd Gewürs zu allerlei Wein / die man machen vnd bereiten will / essen vnd zumachen / vnd das Loßn will ein jed r auch haben / wie dann billich / dann ein Arbeiter ist seines Lohns werth. Etliche zutretten die Trauben mit einem Sack / vnd legen also die Beer vnd der Hülsen oder Körner in gleich in die Pfanne / vnd pressens. Aber andere / wann sie die Trauben also zutretten haben / so kenn man sie / das ist / sie reiffen sie im Fasse oder in der Thiene mit einem hüpschen Gebelchen / daß sie mit den abreiben / vnd raffen die Kemme mit einer Hacke herauß vnd legen sie beyseite in einen Thiene oder Zuber / biß auß die legt / da pressen sie sie gar allein / die zutrettene Beer aber / thun sie sampt dem Weinsaffte in eine grosse Boddin / vnd wann dieselbe voll ist / so setzen sie einen Ruchen auff / legen Bretter vnd Hölzer auff / vnd pressen. Dis ist etwas besser / wie mans auch am Most wol schmecket / dann man koste nur den Most / der von mittel Beeren ist / vnd den / der auß den Kemmen kompt / oder geprest ist / so wird mans wol inne werden / daß der Most / der von den Kemmen kompt / viel geringer ist / dann der von eytel Beeren kombt. Will jemand

vor die feinen Wein auß deiner Pressen keltren / so magstu es ihm / wann du nit sonst kein Bedencken hast / wol erlauben / dann es kan dir vmb ein halbe Tonne Wein frommen / der zum ersten in die Pfanne oder Gefäß krecht / doch kan man die zu vor mit Wasser auch ersettigen / daß sie darnach ein wenig desto mässiger Wein zu sich nemmen / wie wol der subtile Wein durch dringender ist dann Wasser.

Wer auch einen alten / verdorbenen / zähen / oder vnשמאכhaftigen alten Wein im Keller hat / der mag ihn biß auß die zeit stehen lassen / als dann gieße er den verdorbenen Wein auß die neuen gebresten Hülsen / wann man sonst den neuen Wein presset / vnd presset sie wider auß / so erfrischet er sich fein wider auß / vnd wird wider gut. Die auß gepresten Hülsen kauffen die Bauern / greiffen Wasser darauff / vnd machen Eucke drauß / wie man nach gebrawetem Bier einen Kofert zumachen pfleget / das sind einfeltige geringe Gerence / vnd nicht vil besser / als das tiebe Wasser / vnd nit werden noch halben dann vmb der Luft willen gemacht / doch sind Gerence / die den Durst leschen / ob sie gleich sonst nicht wol nehren. Colomell. lib. 12 c. 40.

Von Pressen stehen auch vil schöner Sprüche in der Schrifft / die man bey Pressung des Weins behersigen vnd bedencken soll / als Joel. 2. 22. Die Ferggenbäume vnd Weinstöcke sollen wol tragen / Cap. 3. 13. Die Kelter ist voll / vnd laufft vber. Also wird Christus offe einen Presser / oder Wein der geprest wird / vergleichen. Dann wie der Wein vom Stocke ab geschnitten / mit Füßen getreten / geprest vnd gar verschlungen wird / Aber doch dises alles nicht geatet / daß ein heilicher köstlicher Safft ist / der schöne / gesunde / fröliche Leute machet : Also ist Christus in diser Welt recht geprest / das ist / verurget / gefangen / gebunden / gegeuffelt / gekrönet / geködret / vnd begraben : Aber doch mach sein Leyden vnd Sterben vnd seyn Rosenfarbes Blut / daß ihm auß Händen vnd Füßen der Seiten vnd dem ganzen Leibe gesprungen vnd geronnen / fröliche Leute / vnd ist der gansen Christenheit ein gar edel / köstlich vnd herrlich ding / wescher vnd reiniget vns von allen vnsere Sünden / wie J hannis sagt. Was man mit dem gepresten Wein weiter zuthun pfleget. Besiße drumten im 37. Cap. dises Buchs / vom Gebawde der Pressen Besiße Constant. lib. 6. cap. 1 4. 5. 6. Item. lib. 7 c. 3.

Vonder Eucke.

Voran die Eucke macht man also : Wann der Wein auß den Weintrauben geprest ist / so geuß man sein klar vnd rein frisch Wasser auß die auß gebreste Trauben oder Hülsen / vnd presset sie noch einmal / was als dann davon laufft / das heißt man die Eucke. Etliche machen sie gut / etliche geringe. Wann man die Trauben nicht zu sehr außpresset / sondern läßt noch ein wenig Wein drinnen / so kan man gute Eucke vor das Gefinde haben / die Herrn vnter wol bißweilen auch mit. Capnio hat des Abends feinen Wein / sondern nur Eucke getruncken / sonderlich im Sommer / in den heißen Tagen.

Weth so vee dorb / wie im zu rathen.

Eucke von Weinbeeren Hülsen zumachen

Sprüche so b. y. dt. Wein pressen zu trachten.

Wann der Eucke zumachen

Das

Wem wird demerly ge macht.

Winstoch an Weinstöcken soll man etwas schnid.

Weinblätter vnter die Trauben sollen nicht kommen.

Prüfung was dar zu gehöre.

Von den Fassen/ darein man die Moste bringet.

Fässern
Most zu
bringen.

Wann man vermercket / daß der Wein durch Gottes Segen wol gerathen wird / vñnd er sich in der Blüthezeit / vñnd sonst in Julio vñnd Augusto wol anläßt / vñnd Vermutung ist / daß man viel vñnd gute Wein bekommen möchte / so muß man die Fass ein wenig desto zeitlicher zurichten / daß sie allzeit fertig seyn / dann es kan schnell vñnd vñverfehens ein Frost oder zwene gefallen / daß man eytends lesen muß / vñnd wann man als dann mit den Fassen nicht fertig ist / so muß er vñngereinigte Fass nehmen / darinnen ihm der Wein verderbet / oder wol gar mangel an Fassen haben / das man darnach nicht weiß / wo auß oder ein mit dem Wein. Darumb sollen die Fass etwan drey oder vier Wochen vor der Lesezeit mit reinem Wasser gefüllet werden / vñnd ganzer drey Wochen nach einander voller Wasser stehen / da sihe zu / daß sie nicht aufstauffen / vñnd daß sie geetret werden / daß man weiß wie viel in ein jedes gehet : Auch darff man in ein new Fass nicht leichtlich Most thun / sie seyn / dann zuvor darzu bereitet. Wein darff man wol drein thun / dann dem schadets nicht.

Mich berichtet einmal ein ehrliche Person / daß ihm sechs Fass Wein auff einmal in neuen Fässern verdorben waren. Doch waren etliche gute Leute darbey / die sagten / die schuld were der Fasse nit gewesen / es were sonst etwan eine menstruada femina darzu kommen. In Bierfass mag man den Most wol thun / wann sie zuvor von dem Büttnier wider auß geschüret seyn. Doch will man Most in alte oder newe Fass thun / so send zuvor Beyfuß in einem Kessel / vñnd brühe die Fass damit auß / darnach spüle sie auß mit frischem Wasser / vñnd laß das frische Wasser darinnen stehen / so schadets ihnen nichts.

Wann man Most oder Wein füllet in die Fasse oder Lagen / da Rheinisher Wein / Malvasier / oder andere köstliche vñnd herrliche Theologische Wein innen gewesen sey / das frömmet ihnen sehr / dann sie bekommen fast auch einen solchen guten Schmack. Hüte dich aber vor den Fässern / die da stincken / vñnd vbel riechen / oder schimlich seyn / dann darinnen verderben die Wein. Sie müssen aber also gereinigt werden / Erstlichen weschet man sie rein auß mit gesalzen Wasser / oder warmen Wasser / darinnen Welschnuslaub gesotten ist / vñnd leffet das Wasser zween oder drey Tag darinnen stehen / darnach schwencket man sie widerumb auß / vñnd bereichert sie inwendig mit weissen Beyrauch / vñnd verspundet daß Fass / daß der Rauch drinnen bleibet. Besihe hier von weiter / Matth. 9. 17. Marc. 2. 22. Luc. 5. 37. Caton. de re rustica. Varr. de re rust. lib. 3. cap. 2. Pallad. lib. 10. cap. 11. Constant. lib. 6. cap. 5.

Das XXXII. Capitel.

Vom Wein.

Im Anfang dieses Capitel / muß ich den Ehrlichen Leser ein feines Kunststücklein lehren / wie er einen feinen süßen Wein zurichten soll / wel-

chener hernach zum Mosterich / vñnd zur Süßmachung der andern vergornen Weine kan brauchen.

Wann man anfangen will zu pressen / so richte dir ein Viertel oder zwey drey oder vier gute süße Wein zu auff diese weise.

Erstlich mustu einen feinen grossen Kessel in einen feuchten gemauerten Ofen / der oben ein rauchloch hat / ein gemauert haben / darein etwan zwölff oder mehr Vorkannen voll Weines gehen : vñnd wann du wilt pressen lassen / so nim etliche Tonnen oder Viertel / wie tego gemelt / die sein sauber / rein vñnd trucken seyn / henge in jedes einen zimblischen steck angezündes Einschlags / vñnd verwahre sie oben wol / daß der Dampff nicht heraus kan / sondern sich sein in die Fasse ziehe. Wann der Einschlag am tracht auß gebrandt ist / so nim den tracht heraus / vñnd machs oben sein feste wider zu. Darnach geus bald den ausgepressten Wein hinein / vñnd bringe ihn hinein in die Stratt / geus ihn nach einander in den Kessel / vñnd laß ihn sein sieden / nim den Schaum oben ab / vñnd habe ein Thiene / darber lege Hölzer / vñnd auff die Hölzer etlich Stroß / darauff geus den Schaum / den du oben abnimmest / so leufft der reine Wein durch das Stroß in die Thiene / aber der Gescht oder die Hefen des Weins / bleiben oben auff dem Stroß liegen / vñnd werden sein hart / daß man sie sein vom Stroß wider abnehmen kan. Wann er nun gnug geschemet / so habe ein andere reine ledige Thiene / darein geus den gesottenen Wein / vñnd las ihn drinnen bald abkühlen / vñnd wann er abgekühlet ist / so fülle ihn alsbald in die vorige zurichte Fass / spundesie oben zu vñnd las ihn liegen / so lange du wilt / bis auff Ostern oder Pfingsten / oder so lang du wilt / vñnd als dann schencke ihn auß / so gehet er dir vñm seiner Süßigkeit willen reiffent weg / vñnd gilt dir ein viertel mehr dann sonst zwey Wiltu auch denselben süßen Wein vñter die andern mengen / so magstu sie auch süß vñnd gut. Wiltu auch Mosterich machen / so reibe den Senff mit dem selbigen Wein / so bekomstu guten Mosterich / damit man die Herbstwürste vñnd ander Gebratens / sein in den Leib hinein reuschen mag / die man sonst nit hinein bringen kan.

Item, So bald der Most auß gebresset / vñnd in die Fass gefüllet ist / wird er zu gespundet / vñnd in die Stratt in die Keller geführt / vñnd so bald er in die Keller bracht / wird er wider auff gespundet / wann das nit geschehe / vñnd der Most ting an zugehren / wie er dann oft / wann er warm ist / zu gehren anhebt / so bald er von der Pressen kombt / so sties er den Fassen die Böden auß. Als dann lest man ihn zwey oder drey Tag liegen / daß sich die Hefen oder Vermen setzen. Darnach spület man ein Tonne oder ander Fass / erst mit warmen / folgendes aber mit kaltem Wasser sein rein auß / vñnd zeucht den Most vñ dem Hefen vñnd Vermen ab / vñnd geußt ihn in das gewaschene Fass / dem andern / dritten / vierdten vñnd folgenden Fässern sehret man auch also mit. Vñnd als dann gilt allezeit ein solch abgezogen Fass Most / zwene oder dritthalben Thaler mehr dann sonst. Die Hefen oder Vermen aber thut man alle zusammen in ein sonderlich Fass / vñnd lest sie stehen / so setz sichs besser / als dann geußt man das gereinigte immer wider ab / dann es wird auch noch ein zimblischer Wein.

Wann der Most nach der Pressen so bald abgezogen wird / vñnd hernach im Mergen zum andern mal / so bekomt er eine schöne Farbe.

In

Most wann er zugehret anhebt.

In zweyen oder dreyen Tagen / nach dem er in Keller bracht worden / hebt er an zugehren / vnd stößt viel Hefen zum Spundloch herauf / die laufen vber / da muß man mit fleiß hinter dem Most her seyn / vnd mit dem Heber auß dem gehrenden Fasse / eins oder anderthalb Eubichen aufheben / vnd in ein ledig Faß / so man darneben haben muß / glessen / vnd die auffgestossene faeces, oder Hefen / mit der Hand oben abnehmen / vnd in ein sonderlich Faßlein werffen / daß muß man oft thun / vnd alle Tag zweymal darzu sehen / einmal frühe / vnd andermal gar auff den Abend / etwan vmb sieben oder acht Uhr / nach vnserm halben Zeiger. Man muß es vmb die Spund vnd Zapfstöcher sein rein halten / darnach wann er die Farbe verendert / vnd zimlich klar worden / füllet man sie auß dem Fasse / darein der vberlaufende Most gewessen war / wider voll / vnd wäscher die Spundhölder mit einem reinen Wasser ab / vnd treuget sie mit einem reinen Tuche / vnd leget sie oben auff die voll gefüllte Spundt.

Wann vnd weil der Most gieret / dann vnd die weil darffstu ihn nit füllen / dann erleufft doch oben zum Faß wider herauf / kanstu aber nit allezeit so genau darbey bleiben / vnd oben die Hefen mit der Hand abnehmen / wie zu vor gesagt / so lege eine große Mulde zwischen beyde Faß / auff beyden seiten / wann ja der brausende vnd gehrende Wein vberlieffe / daß es in die Mulden lauffe / wann er vber gegohren hat / so muß man ihn bald zu spunden.

Ich muß hier zum Übersuß den Christlichen Leser abermahl erinnern / daß ich ter schreibe von den Weinbergen / Mosten vnd Wein / wie wir da mit hier vmbgehen in vnsern Landen. In Welschlande / Schweizerlande / Osterreich / Frankreich / Hispanien / Ungern / Böhmen / Mehren / am Rheinstrom vnd andern Orten / da es Weins hat / mag man wol ande s damit vmbgehen / (dann wie ein jedes Land seine sonderliche Natur vnd Cultur hat auff den Eckern vnd in Gärten / so wol auch in Weinbergen / dann ein jedes Land will nicht Malvaster / Pinal / Keinsfall / Ketscherger / Widbacher / Griechische vnd andere köstliche Weine tragen.) Also hat auch ein jedes Land seine sonderliche Arbeit / in den Bergen / oder Weingärten / Pressenwarung / Knüpfung vnd Verknüpfung des Weins. Dann es heist / Non omnis fert omnia tellus. Ein jedes Land hat seine Gaben / Non ex omni ligno fit Mercurius. Muscateller wechset nit an allen Orten. So wird dises den gemeinen vnd einfeltigen Leuten / die zu vor vmb die Sachen nit gewußt / als ich vnd meines gleichen / vorgeschriben / nicht den hochgelehrten / groben / stolzen Eseln / die das Gespöte mit diser Oeconomia treiben / vnd sagen: das seyn kindische possen / das weiß jederman wol / meine Köchin / meine Bräuer / mein Müller / mein Weinmeister : Ja das mag zwar wol war seyn / wie wol ichs nicht glaube / daß ein jeder in seinem Stande so gar ehgen vmb seine Sachen wissen solte / daß er nichts mehr darinnen lernen dörfte.

Aber du grober stolzer Dölpel / solst es auch wissen / so wol als sie / wann du von ihnen nicht woltest bisweilen betrogen seyn / oder verfortelt werden. Drum laß dich zu klug nicht düncken / Ich weiß von solchen Sachen wol so vil als du / vnd deines gleichen / noch muß ich gleichwol noch alle Za-

ge lernen vnd mehr erfahren / dessen ich mich auch nicht schäme / ich wolte wol von einem Kinde lernen / wann michs etwas lehren köndte / was schemest du dich dann von mir zu lehren.

Auch mercke hier / wann die Moste in die Keller bracht seyn / so gib gute achtung auff die gehr / daß du ihr da wol vnd fleißig wartest / Tag vnd Nacht darbey bist / daß du sie nicht gehren läst / sondern so lang sie in der Brunst vnd Gahre sind / so nimm sie immer ab / vnd stille sie in einer Nacht wol fünf oder sechs mal / wie dann auch des Tages / doch hab ich auch gesehen / daß etliche / so bald die Moste in die Keller kommen seyn / die F. ste etwan eine Spanne wahn gelassen haben / damit sie in der Gahre nicht vbertieffen / vnd haben sie also fein vnter sich gehren lassen / vnd endlich wann sie abgegohren / die Beermen oder Hefen abgezogen. Wann die Moste gehen so soll man die Keller warmhalten / vnd wann man darzu sehen will / so thue man die Thür wol auff / vnd lasse sie eine weile offen stehen / daß der Prassen vnd Dampff herauf gehet / damit man zu den Fassern kommen kan. Besihe vom Most weiter im Ende des 64. Capitels Item, Constant. lib. 6. c. 7. 8. 9. 10. 11

Most wie damit vmbzugehen / weil er gheert.

Das XXXIII. Capitel.

Wie man die Moste süße behalten soll / daß sie lange wie Most schmecken / vnd nicht so bald zu Reime werden.

Wann man will / daß der Most lang gar süß bleiben soll / so zeuch ihn ab / so bald er von der Pressen kompt / daß nur die Hefen oder Beermen darvon kommen / vnd gib ihm einen Einschlag / wie man den in Apotecken zurichret / darnach laß ihn acht Tage gespünd ligen / vnd zeuch ihn wider ab / vnd mache das Faß wider rein mit heissem Wasser / vnd gib ihm wider einen Einschlag / aber nicht so vil als zuvor / kaum eines Fingers breit / darnach das Faßlein ist / vnd zeuch ihn darnach darauff / vnd spünde ihn darnach fest wider zu. In drey Wochen / oder vierzehen Tagen / muß er drey mal abgezogen werden / vnd allzeit auff's feste wider zugespundet / daß er keine Luft bekompt / laß ihn alle Tag fest zugespundet liegen / so bleibet er fein milde vnd süß / wann er also ein wenig verhalten wird / vnd wird vmb Martini nicht so bald zu Wein / so trincken ihn auch etliche Leute / vnd sonderlich Frauen vnd Jungfrauen desso lieber. Magst ihn also verhalten bis du Wein auffstehun vnd schencken wilt / da magstu ihn alsdann vnter den andern Wein vermischen / so wird der ander auch süß vnd gut. Mache dir also eine Tonne süßen Wein / der hüfft dir darnach dem andern auch fort / daß er auch gut wird. Doch ist dasjenige / dessen ich im anfang des 32. Cap. gemeldet / gewisser.

Moste lang süß zu behalten.

Wann etliche den Most süß behalten wollen / daß er bleiben soll / wie er von der Pressen gelauffen / so thun sie nur bald Käß ins Faß.

Etliche werffen von stund an so bald er von der Pressen in die Fasse gefüllet ist / geröst Brodt hinein. Fallopius schreibet / wann man vor zweyen Dreyer Gliederblüt hinein henger / vnd läst ihn damit abgehren / soll er gut werden wie ein Muscateller. Etliche mein'n / man soll guten weissen Senff / der nicht zu scharpff ist / stossen / vnd mit jungem Most vermengen / das soll ihn auch süß behalten / wie man

wie man zum theil am Mörsterich siset / wiewol derselbe zuvor gesotten / vñnd fleissig geschäumet wird. Besiße Columellam im 12. Buch am 24. vñnd 41. Cap. Konstantin. lib. 6.

Item, Nim zum Viertel Most. Loth weissen Wehrtrich / lege ihn auff ein Kohlfewergen / setze den Trechter drauff / vñnd lasse den Rauch durch die Pfeiffe oder Röhre des Trechters in dz ledige Fass / durch dz Spündloch gehen / so lang es wol reucht / darnach fülle das Fass mit den Vortlauff des Mosts weiter / wann er begint zugehren / so thue drein ein quartier gute frische Rühmisch die auff den Abend gemolcken / vñnd die Nacht vber gestanden / davon soll man den Sahn oder Rahm abnehmen / vñnd die Milch in das Fass oder Viertel giesen. Item, Coriander vñnd Anyß zerstoßen / ana zwey Loth / Sarley / Lindenblüssen / Fliederblüssen oder Blüte / ana ein Hand voll / vñnd diß alles in einem reinen Tüchlein hinein hängen / so hastu einen guten süßen Trunk.

Wiltu einen Wein süß behalten / wie er von der Pressen kompt / vñnd doch schön lauter vñnd rein sey / aber doch nie in der Krafft vñnd Stärke / als er pfl. get zu seyn / wann er nur auff seinen Hesen ligt / So mache ein Kohlfewer vñter die Fass / so bald er von der Pressen kompt / daß er schnell abguret. Const. lib. 7. c. 5. 15.

Most ob er mit Wasser verferstet / wie mans erfahret vñnd sagt / man soll nur ein Ey hinein thun / sincket dasselbe von stund an vñter sich / so ist der Most gewässert / geschicktes aber nicht / so ist er noch vñverfälschet

Mizaldus lehret / Cent. 9. Aphor. 33 wie mans erfahret vñnd sagt / man soll nur ein Ey hinein thun / sincket dasselbe von stund an vñter sich / so ist der Most gewässert / geschicktes aber nicht / so ist er noch vñverfälschet

Ein Regel wol zumercken.

Regel vom Weine zu behalten / wann er wol gehret.

Wann ein Jahr die Weine wol gerathen / vñnd derselben viel vñnd gut seyn / so gehe sparsam damit vmb / vñnd verhege dir auch etwas bis in andere / dritte / vñnd vierde folgende Jahr / dann gar selten gerathen sie zwey oder drey Jahr nach einander wol / fast allezeit ist das folgende dritte Jahr hernach ein Mißjahr / ja es folgen noch wol bisweilen die Mißjahr sieben / acht oder mehr nach einander / wie wir Anno 1584. bis diese Zeit gungsam erfahren / mit ein Jahr oder neime nach einander / da wir entweder nichts / oder gar wenig / vñnd darzu gar sauer vñnd böß ding bekommen. Darumb thun ihm die rechte gute Birthe vñnd Weinern auch also / wann ein gut Weinjahr ist / so verkauffen sie keine / oder ja gar wenig Weine / das folgende Jahr gilt er ihnen doppel mehr / die andern Jahr hernacher / aber mehr.

Noch ein Reglichen mehr zumercken.

Es schreibet in alter vornehmer vñnd wol verführer Medicus, mit Namen Iohannes Langius Lembergius, des Pfalzgraffen zu Heydelberg Friderici Medicus, in einer Epistel de talis speciebus lib. 2. Epist. 32. de vini cum sale conditura, also: Wann man in einen Wein / der erst geprest ist / Meerwasser oder Salz thut / so werde er nie sehe oder lang / vñnd wann das Meer oder Salzwasser im Fasse vñter sich sincke / so drücke es die faeces mit vñter sich hinunter auff den Grund / vñnd werden die Weine fein vñnd gesund. Seine Wort lauten also: At mehercule veterē antiquorū

videmiatorum salutarem in condiendis uvis operam apud nostrates, qui ex vino toti pendemus, exoleuisse admiror, qui vinis aquam marinam aut salem addebant: qui suo calore, ne lentescerent, pendulaq; fierent: conseruarent: & dum pondere suo in vase subluderet, faeces secum ad fundum deferret: quo vina defecatiōra salubrioraque reddebant.

Das XXXIV. Capitel.

Vom Mostführen.

Der Most ist vbel fortzubringen / wann er in der Gare weit soll geführt werden / wann er beweger wird / so vermehret sich seine Wärme / vñnd die halitus oder Dünste breiten sich durch das rütteln vñnd schütteln auß / vñnd kompt ihn das gehren mit Gewalt an / vñnd leufft oben auß / oder sprengt den Spund auß / oder stößt dem Fasse dem Boden gar aus / dann die Moste seyn sehr halituosa, sie geben einen gewaltigen starken Dunst von sich / vñlmehr vñdsehret / dann die andern Weine / sonderlich was vornehme gute Moste seyn / die in warmen Ländern wachsen / vñnd wol gekochet werden / die kochen in den Fässern vñnd Schleuchen / vñnd erheben die Hesen / die ein irdische vñnd wässrige Materia seyn / durch ihre natürliche Wärme mit Gewalt herauf / oder drücken sie vñter sich / dann sie können nichts vnreins bey sich leyden / diß thun sie mit solcher großer Gewalt / daß sie auch den Fässern die Böden aufstößen / oder die Fasse sprengen / wie auch Eiu bezeuget / Job 32. Cap. vers. 19. sonderlich wann man sie führt / dann da kompt die eusserliche vñnd innerliche Beweglichkeit zusammen / die helfen einander / vñnd werden viel stärker dann sonst / want sie nur allein gehren. Diß verderbet manchen jungen Kauffman / der mit Weinhandeln will / want er vmb solche ding nicht wieß / wie man sagt / von der dreyerley bösen Handterungen / damit man vbel fortkommen kan / Als da seyn Rossehscherey / Fischhandel / vñnd Weinhandel / Dann:

Die Pferde werden hinfend /
Die Fische werden stinkend /
Der Wein stößt dem Fass den Boden auß /
So leufft der Kauffman zum Thor hinauß.

Davon redet auch Christus der rechte alte vñnd hocherfahrne Weinherz / Matt. 9. Luc 5. 36. Man fasset auch nicht Most in alte Schleuche / anders die Schleuche zureissen / daß sie vil spiritus haben / vñnd der Most wird verschütt / vñnd die Schleuche kommen vmb / Sondern man fasset Most in neue Schleuche / so werden sie beyde miteinander behalten.

Will man aber sonsten die Moste weit führen / so laß dir lieber beym Dresler eine Spund drehen / etwan eines halben Armslang / der inwendig hol ist / oder mache den Spund oben zu / vñnd lasse nur ein klein Lufftslochlein / vñnd stecke einen Federkeil hinein / daß es nur ein wenig Lufft hat:

Wann die Weine vbergohren haben / daß sie plumpen so fülle den Most gar oft / vñnd halt es vmb den Spund vñnd Zapfen fein rein Was es aber außwirfft vñnd die vbergahr / die auß den Mosten gletet / soltu in keinen Most wider füllen / sondern geuß es in ein sonderlich Fäßlein zusammen.

Das

Das XXXV. Capitel.

Von rohten Mosten vnd Weinen.

Rohter vñ blancher Wein durcheinander gepresst.

Wann man nit viel rohte Wein hat / so presset man rohten vnd blanchen oder weissen Wein vntereinander. Aber der Wein krieger nit ein gute Farb / sondern wird gar röhtlich. Am besten ist / wanns seyn kan / man presse ein jedes besonder. Man muß aber den außgepressten rohten Most einen Tag fünff oder sechs auff den Hülsen stehen lassen / so krieger er ein schöne Farb / vnd einen guten Geschmack / darnach läst man ihn immer mit süßen / das er nicht wahn steget. Man zeuch auch den rohten Wein nicht ab / sondern läst ihn allzeit auff den Hesen stehen. Wann man ihm die Bermen oder Hesen nimbt / so verdorbet er vnd verleuret den Geschmack.

Das XXXVI. Capitel.

Wann die Moste zu Wein werden / vnd von Gesundheit der Moste.

Most wann er zu Wein wird.

Wff Martini werden alle Moste zu Wein / versteren ihre Farben / vnd süßen Geschmack / vnd kriegen ein lautere klare Farb / vnd scharpffen Weinschmack. Dann pflegen die Francken diesen Tag gar hoch zu halten / vnd ist keiner in seinem Hause so arm / der nicht am selbē Tag ein Schweinen oder Kälbern Braten esse / vnd sich im neuen Wein / den sie sonst bis auff denselben Tag nicht brauchen / nit trincken trincke / wie Iohannes Bohemus de moribus gentium lib. 3. 415 beschreibet. Es thun aber die Francken gar wohl / das sie bis auff denselben Tag keine neue Wein oder Moste trincken / Quia?

Impedit vrinam mustum solvit cito ventrem, Epatis Emphraxin, splenis generat lapidemque.

Most ist schädlich vnd enge sund.

Der Most hindert die Brin / macht dünnleiblich / verstopffet die Leber / vnd bringet den Stein. Besibe Scolam Salernitanam c. 26.

Also habens auch die Jüden gehalten / wie Christus selber zeiget / Luc. 5. 39. Niemand der einen alten Wein trincket / begehret stracks drauff einen neuen. Dann er spricht / der alte ist besser / dann er ist linder / lieblicher vnd schmackhafter / die neue Wein aber haben noch ein zimblische schärpffe bey sich. Erlegene oder aufgelegene alte Wein sind die besten. Rechte gute Wein können lang ligen : vnd wann man sie voll helt / so kan man sie dreißig / ja wol hundert Jahr halten. Der Most ist ein res halituosa, das einen Dunst / vnd gleich wie ein Lufft von sich giebet / donec adhuc ferveat, pellit calor naturalis in multo materiam crudam, aquosam & terrestrem, quæ non potest in naturam vini converti. Quando vina vel uvæ non bene fuerunt à sole cocta, tum non bene possunt effervesce: Ideoque turbida manent. Quia illa materia cruda non est expulsa per vim naturalis caloris. Dasi darvon müssen die Wein rein werden. Et quia vis illa vehementer pellit, & sunt multi & magni habitus, ided sic erumpunt, vt saepe rumpant vasa & ligna, præsertim quando vehuntur, & quando multa ferveant. Tum enim accedit motus externus, qui adjuvat motum interiozem. Vnd Syrach Cap. 9. v. 15. Ein newer Freund ist ein

newer Wein / laß ihn alt werden / so wird er dir schmecken. Doch haben sie auch Moste getruncken / Genes. 40. 11. treumer Pharaonis Weinschrecken / er hette die Weinbeer in Becher außgetrucke. Act. 2. calumniren die Leute die Aposteln / vnd sagen / sie haben sich im Most vollgetruncken / aber vmb Ostern werden die jungen Wein erst wider klar vnd gut.

Wann der Wein noch new ist / vnd auch hernach / wann er schon zimbllich alt / vnd vom Donner verdorben wird / wider zu rectificiren.

Wein vnd Bier ist allzeit im Sommer vnd Winter besser zu halten in gewölbten Kellern / als in ungewölbten / dann da kan ihnen von Hitze vnd Frost / Donnern vnd andern Zufällen / weniger Schaden zugefüget werden als sonst / wann sie von Tabularen gemacht werden. Da muß man Wein in ein ander Faß gießen / doch muß man ihn zuvor defaciren vnd mit einem Besen durchrühren oder steupen / wie mans nemet / darnach nimbt foliorum lauri, juglandis, myrti, cum hortensitum sylvestris, feniculi, baccarum juniperi, porminij / wilde Salbey / oder Searley / materit es mit gutem Wein / vnd laß es ein weil stehen / das sich wol durchfrist / vnd ihue es in ein ander Faß / vnd genß den verdorbenen Wein drauff / so wird er wider einen guten Geruch / Farb vnd Geschmack bekommen. Jedoch soll man sich vor solchen essenden vnd trinckenden dingen wol versehen / die der Donner verdorben hat / dann darinnen ist ein giftige Krafft / darauß ein giftiger spiritus in die berührte dinge gebracht oder gestrewet wird / drum gibts ihnen bösen Geruch von sich.

Wein so vom Donner verdorben / wie im zu helfen.

Donner was er berührt sich dafür zu hüten.

Die Oenopola oder Weinschrecken brauchen eiserne Blech mit Salz oder Kesselfeine / oder die Zweige vom Lorbeerbaum / oder vom Wallnüssenbaum / vnd legen sie ins Faß.

Das XXXVII. Capitel.

Vor allerley zugerichten Wein.

Wen erfordert wol die Ordnung / das ich weiter vom Wein schreibe / weil man aber nach dem pressen allerley Wein / der Gesundheit der Menschen dienlich / pfleget zuzurichten / muß ich hier auch etwas von solchen zugerichte oder Kräuterweinen / vnd von andern Zurichangē der Wein sagen / die mir bekandt vnd bewußt / wer sonst von Kräutern oder gewürzten Weinen etwas mehr wissen will / der lese Constant. im 8. Buch / Cap. 1.

Wein wie sie können zugerichtet werden.

Kräuterwein sager Theophrastus von offenen Schäden / Cap. 57. wie dann auch die Erfahrung bezeuget / soll man machen / che der Most vergieret / vnd nennet den Kräuterwein Perdonium.

Kräuterwein wie es zuzurichten.

Wie wir droben von allerley Kräuterbier gesagt / Also soll vnd kan ein guter Hauswirth auch allerley Kräuterwein im Hause haben / wo nit viel / doch wenig / vnd kleine Fäßlein voll / dann diese können ihm auch an statt einer kleinen Haus Apotec seyn / so kan er auch bisweilen einem andern guten Freunde damit dienen. Wie dann auch die Jüden solche zugerichte Weine in ihren Kellern gehabt / als man liest im Hohentied Salomonis am 8. Cap. v. 2. Da wolt ich dich träncken mit gemachtem Wein / vnd mit dem Most meiner Granatpffel.

Das XXXVIII. Capitel.

Vom Alandwein / Latinè vinum
enulatum.

Alantwein **S** besser die Weine oder Mösste seyn / je besser
zukurichz. **K**räuterweine gefallen / wann aber die Mösste
mit sonderlich gut seyn / so kan man doch gleichwol
zimbltliche gute Alandwein / vnd andere gute Weine
drauß machen / weil sie etwas von der Süßigkeit
des Mösstes behalten. Den Aland mag man sich
in der Zeit einschaffen / rein waschen / zu Scheiblein
schneiden / an einen doppelten Faden reihen / auff-
hengen vnd in der Luft trengen. Darnach nimbt
ein Tonne oder halbe Tonne Most / oder wie viel du
dessen haben wilt / so bald er auß der Pressen kom-
met / geuß in einen Kessel / doch daß der Kessel nicht
zu voll sey / damit es nit überlauffe / wann es begün-
net zu sieden / vnd ehue bald den Aland mit sambt
dem Faden / wie er angetrebet ist / drein / oder henge
ihn mit einer Schnur hinein / ehe der Most warm
wird / vnd laß ihn mit sieden / doch nicht zu sehr / daß
er nur kriebele / vnd scheume ihn immer ab / bey zw-
oder drey Stunden / darnach er langligen soll / es
gehet ihm etwas ab / aber daran ist nichts gelegen /
er gilt auch desto mehr.

Erstlich muß man zimbltich Holz anlegen / bis
mans nur zum sieden bringet / darnach lege man
weniger Holz an / vnd muß / wie gemeldet / immer
mit einer löcherichen eysernen Keilen abgeschäu-
met werden / ehe dann er anfängt zu sieden / dann
wann er feid / so wirfft sich der Schaum wider vns
ter / wann er abgesotten ist / so laß ihn abkühlen / in
einem zugedeckten Zuber / oder kleinen Böttich /
vnd laß den Aland darinnen liegen / darnach nimbt
ihn wider herauß / vnd geuß den Wein in ein auß-
gebrühertes reines Faß / der Schaum setz auch
noch Wein / den geuß darzu / vnd laß ihn also zuge-
spundt liegen / bis er gut oder reiff zu trincken wird /
ohngefehr ein halbes Jahr / bis nach Ostern auß.
Halt ihn wohl zugespundt / dann so bald die Luft
darzu kompt / so bald wird er wandelbar. Etliche
haben grosse Kessel oder Pfannen / von sechs oder
mehr Thonnen / so istts eine Mühe / da kan man
auff einmal viel sieden / aber alsdann müssen ihr
zween seyn / die ihn immer abschäumen. Videxa-
pire 62.

Schola Salernit. Enula campana reddit præ-
cordia sana.

Cum succo Ratae, succus sumitur eius,
Affirmant ruptis quod proffit potio talis.

Helenium **H**anc Græci ^{enula} vocant. Helenium ist ein feutex
was es sey vnd wo zu
es diene. **O**der Kraut auß der Helena Thranen gewachsen /
in der Insel Helena. Macht ein schöne Gestalt /
daher es auch den Namen von der schönen Hele-
na bekommen / diese Plinius lib. 12. cap. 10. Es soll
auch die Haut eines Menschen fein rein behalten /
vnd Alandwein getruncken / soll sein fröliche Leute
machen / Allein man soll ihn nicht zu viel / sondern
mit massen trincken.

Aland- **Z**u dem stärcker er die Brust / den Mund des
weins nutz vnd Tu- **W**agens / vnd die Glieder / so den Athem regiren /
geud. **a**ls die Brust vnd den Magen / vnd das ihue son-
derlich der Alandwein / er purgiret vnd reiniget die
Lunge vnd Brust. Wann man die Wurzel mit
Honig verschluckt / so dieneis zum aufwerffen /
stärcker vnd erfrewet das Herz.

Der Saft des Alands mit dem Saft der Rau- **A**land-
ren vermische / soll gesund seyn denen / die Ruptu- **K**raft
ram haben / vnd die Därmer in scrotum gehen / **T**ugend.
vnd sonderlich denen die Hereniam ex ventositate
haben / die solviret der Saft von der Raute vnd
Aland / dienet sehr dem Magen / der mit vielen pra-
vis humoribus erfüllt ist / er öffnet die Verstopf-
fung der Leber vnd Milz / verzeugt alle Aufblu-
hung des Leibes vnd Magens / nimmet alle kalte
Schmerzen weg / wie die Scola Salern. meldet.

Oder mache ihn also : Nimbt nach der maffe / so
viel du Alandwein machen wilt / allewege zu einem
Eimer zweene Eimer gesottene Wurze oder Most /
vnd gedörreten Aland ein Pfund. Es soll aber die
Wurzel gegraben werden / wann der Aland noch
grün ist : Wann du sie gegraben hast / so wa-
sche sie schön / vnd dörre sie an der Luft / vnd ver-
wahre sie vor dem Straub / laß sie nicht schimliche
vnd sawer werden / sondern lege sie an einen heim-
lichen Ort. Im Herbst lege sie in einen Kessel /
nach der Wagen / vnd decke ihn fest zu / vnd laß
die Wurzel wohl sieden / vnd so du sie wohl gesot-
ten hast / so wird sie lauter. Nimbt dann die Wurzel
herauß / vnd stosse sie in einen Mörzel / vnd mache
sie klein / darnach ihue sie wider in einen Kessel / vnd
laß es wol erwallen / in der vorigen Wurze / dar-
nach geuß die Wurze mit dem Aland in ein Faß-
lein / vnd lege es in den Keller / vnd mache ein Kohl-
feuer drunter / so erhebet sich die Wurzel zum spun-
de / vnd füllet das Faßlein voll / doch wann du den
Wein ins Faß geußt / so koste ihn / ist er dir zu bitter /
so geuß mehr Most an die Wurzel / vnd siede sie /
vnd scheume es wohl / vnd laß wol einsieden / laß
darnach in einem Faß ein wenig kalt werden / als-
dann fülle es in Wein oder Most / vnd muß solches
thun / ehe dann er beginnet zu gehren / also kan man
auch einen guten Alandwein machen / man muß
nicht vngesotten Most darunter gessen / sonst ver-
dirbt er.

Wiltu ihn noch besser machen / so nimbt den besten **A**land-
Most / den du haben kanst / siede den wohl mit Ho- **g**arnt zu
nig / vnd schäume es wol / siede auch den Aland son- **m**achen.
derlich in einem Topffe / vnd wann er gesotten ist /
daß du ihn in der Hand zureiben magst / so ihue es
zu dem andern / dann geuß es in ein Faßlein / vnd
laß es kalt werden / darnach seihe ihn in ein ander
Faßlein daß da rein ist / vnd henge den Aland in
einem Säcklein drein / so hastu einen guten süßen
Alandwein / den du wol fürsten vnd Heren fürtra-
gen magst / Besihe weiter das 62. Capitel.

Dieser Wein dienet auch für alle Giffte / vnd wie **A**land-
Avicenna bezeiget / reiniget er die Brust vnd Lun- **w**ein dienet
ge / erfrewet vnd stärcker das Herz. Rhazes schreibet **v**or die
bet / daß er denen Leuten sehr gut seyn soll / die einen **G**iffte
schleimigen vnreinen Magen haben / So nimbt **M**üst alle
er auch alle Verstopfung der Leber vnd des Milz- **D**reißel-
ges weg / alle kalte phlegmatische Feuchtigkeiten / **f**ung der
förder den Weibern ire Monatszeiten / dienet auch **L**eber vnd
vor den Husten / welcher von Erkältung der Brust weg- **M**ilz
kommet / Er erreibet den Gries vnd Stein auß / stär-
cker die Mutter / erhält die natürliche Hitze / vnd die
Krafft in des Menschen Stärke / machet frölich
vnd lustig / darumb ihn dann die Kriechen Ne-
phantas vinum genemmer haben. Sonderlich a-
ber dienet er den Nerven / dieselbe zu wärmen / wo
sie mit Flüssigen beladen seyn / Item dem Haupte
vnd Hirn / vnd öffnet die Harngänge. Wann die
Kinder scherbticht vnd vnrein seyn / vnd brauchen
des

des Weins / so schlagen sie sehr darnach auf. Es wollen erliche / man solle den schweren Gebrechen vom Altanwein bekommen / wann man ihn zu sehr trincket / darumb soll man ihn mäßig trincken / als ein Arzney. Homeros schreibt / daß Menelaus mit seiner Helena in Egypten zur Königin Polidamia gezogen / vnd da mancherley Arzney soll bekommen haben / Sonderlich hat sie da den Egyptischen Aland gesehen / vnd da den Aland rein machen lernen / als ein bewerten Tranck für alle Siffte / Leid vnd Trawren. Daher hat man auch hernach den Aland Helenium, von der Helena, genandt. Ditz erzehle ich darumb / daß man sehe / was die Alten vor Vnkosten / Mühe vnd Arbeit auff die freye Künste / vnd sonderlich auff die Arzney gewandt / daß siennur Kunststücklein erfahren haben / Also ist Di. moctius auß Griechenland in Egypten gezogen / vnd darinnen seine Arzney vnd Altronomiam studiret / c. Besiße drummen das 62. Capitel dieses Buchs am Ende.

Man muß den Alandwein nicht zu den andern Wösten legen: wann die andere Wöste anfangen zu gehen / so gieret er mit / vnd macht böse Arbeit. Man muß ihm aber alsdann seinen willen lassen / bis er sich ein wenig wider zu frieden gibt / vnd von den andern Wösten wegbringen.

Das XXXIX. Capitel.

Vom Vermutwein.

Wermutwein zu machen / Item dessen Nutz vnd Tugend. **E**n kan man machen wann man will / binde ein Büßlein grüne oder dürre Vermut / vnd wirff oder henge sie in Wein / wann sie acht Tage darinnen gelegen hat / so mag man darvon trinckē / wann man will. Oder wirff Vermut in ein halb Lömlichen / oder sonst in ein klein Zäpflein Most / vnd laß sie also miteinander verzeihen / vnd laß in darnach zugespunde ligen / wie lang du wilt / es schade ihm nicht. Wann du etwas davon getruncken hast / vnder düncket dich noch etwas bitter zu seyn / so geuß andern Wein hernach. Wann man erst Beer hinein thut / vnd darnach Most drauff füllet / vnd thut hernach Vermut drein / so behalt man ihn das ganze Jahr zu / man darff nur so gar viel Beer hinein thun.

Item / hangenur in einem reinen weissen Säcklein abgestreiffte Vermut in Wein / das wird in einem Tage oder in einer Nacht guter Vermutwein.

Wermut wann sie soll ein gesamlet werden. **E**rtliche machen in also / sie brechen die Vermut bald nach dem Solitio æ uivo, vnd dörren sie in der Luft / vnd nicht in der Sonnen / halten sie rein / vnd bewahren sie wohl vor dem Staube / bis in den Herbst / wann man Wein lisset / so thun sie in ein Eimerich Fass ein gute Hand voll Vermut / vnd giessen getrennen Most oder Würge drauff / thun ein mäßige Milden voll Weinbeeren darzu hinein / vnd vermaachen den Spund wol / vnd lassen in also verspund in sich selber gehen / doch lassen sie dem Fasse ein Lüfflöchlein / darein stecken sie ein spritzig Hölzlein / er wird im Sommer gut zu trincken.

Wer Vermut im Hause haben will / der samlet sie im ende des Lengen ein / vnd laß sie im Schatten außtrucken vnd dörren / so ist sie am kräftigsten / etliche halten mehr davon / wann sie zwischen beyden Frauen Tagen gesamlet wird.

Dieser Wein tödtet die Wärme / vertreibet die phlegmata vnd alle Schleim im Leibe / stärcket den Magen vnd die Leber / leutert das Gesicht / macht Lust zum Essen / vnd vertreibet die Trunkenheit vnd die Seelucht / hilfft zum Schlaff / gibt ein klar Angesicht / vertreibet die Winde im Leibe. Item / das Hauptwehe so von den Dünsten des Magens kompt / hilfft dem Magen dawen / vertreibet das riechen des Magens / vnd alle Fieber / eröfnet die Verstopfung der Leber vnd Nitz / bewahret vor dem Schlag / sonderlich aber dienet er wider alle vergiffte Luft / zur Zeit der Pestilenz / wer franche Pestilentiales besuchen soll / der trincke zu vor einen starken Tranck Vermutwein. Wann ein Mensch oder Vieh verwundet wird / vnd der Schaden wird mit Vermut gewaschen / so wird kein faul Fleisch drinnen / vnd wird die Wunde davon gereinigt vnd gehelet / ja er reiniget vnd stärcket alle Glieder / leutert das Gesicht / vnd machet daß der Mensch sein Wasser wol lassen kan / man mag ihn vor vnd nach Essens trincken / vnd ist jungen vnd alten Leuten gut. Item / hitzigen vnd kalten gut vnd gesund / heilt den Schurff / im Leigen soll man ihn in gemein brauchen vor die böse Luft. Diesen Wein rühmet Dioicor. gewaltig lib. 3. c. 24. vnd lib. 5. c. 40. Plin. lib. 27. c. 7. Da mögen die Gelehrten was mehr davon lesen / dann er ist schier ein uniuersalis medicina wid alle Kranckheiten. In summa / Vermut soll ein jeder Hauswirth im Hause haben / sonderlich die Knopffen vnd den Safft / dann er kan sie brauchen vor Giste vnd Gall / vor Wasser sucht vnd wechsucht / vor das Fieber vnd alle Verstopfung der innerlichen Glieder / c.

Wermutwein stärkt vnd wärmt.

Wermutwein ist fast uniuersalis medicina.

Wermut woher sie den Namen hat.

Wermut dicteur quasi wehr dem Muth / wegen seiner grossen Bitterkeit. Darnach auch / daß der Vermut getruncken / vnlustig vnd schläffertich macht / dadurch dem Muth vnd der Trölichkeit gewehret wird. Vnd wie die Vermut vor allerley Kranckheit ein gut vnd gesund ist / also auch der Vermutwein vnd das Vermutbier / drum soll ein guter Hauswirth solches in seinem Hause allzeit haben.

Das XL. Capitel.

Vom Salbeyenwein / vnd Beerfußwein.

Numb ein halbe Tonne / oder wie viel du wilt / laß ihn den Boden durch den immer oder Fass hin er aufzunehmen / vnd lege darnach unten auff den vntern Boden Espene Späne / darnach eine Schicht Creuzsalbey oben drauff / vnd darnach wider ein Schicht Espene Späne / vnd wider eine Schicht Creuzsalbey / c. Vnd also immer eine Schicht auff die andere / bis das Fass schier voll wird / darnach laß den Boden sein wider hinein setzen / vnd fülle den Wein drein / wann derselbige außgetruncken ist / so magstu wider andern Wein drauff füllen / vnd wann derselbe aber außgetruncken ist / wider andern / vnd darnach aber also / so hastu immer fort vnd fort solchen Wein.

Ertliche machen ihn auch also: So bald der Most beginnt zu gehen vnd außzubausen / so wasche grüne Creuzsalbey sein rein / vnd laß das Wasser heraus trieffen / auf ein Viertel nemen sie etwan drey gute Hand voll / man muß bisweilen kossen / hats nicht

24 ij, nicht

nicht genug/ so muß man mehr nehmen) wirff sie oben zum Spund hinein/ laß sie damit vergehren. Wann er abgegohren hat/ so spünde es zu/ fülle es bisweilen auff/ wie die andern Wein/ laß also ligen bis vmb Mißfassen/ darnach gib ihm ein klein Einschlägigen / vnd ziehe es in ein ander Faß ab/ daß also die Salben darvon kömpt/ lege oben ein weiß Tüchlein drauff/ spünde es mit Werck oben zu/ lege einen frischen durchknetenen Klumpen Leimb sein dicke auff den Spund/ bis nach Dorn / dann magstu ihn trincken oder außschnecken.

Oder nimb Salbey/ die wol durre ist/ vnd thue die in ein Faß/ so viel genug ist/ schütte guten Most drauff.

Salbeyenweins nutz vnd Tugend.

Dieser Wein hellet alle Verfehrung des Mundes/ befestiget die Zähne/ stärcker die Nerven/ vnd alle erlahmte schwache Glieder/ trücker/ wärmet vñ stärcker das feuchte Hirn/ wehret dem Krampff/ Zittern vnd der Sichte/ wann man ihn trincket/ oder die Glieder damit reibet/ oder ein heissen Dampff davon lest an sich gehen/ doch muß er auch gemehlich getruncken werden. Dann wann man seiner zu viel trincket/ so thut einem das Haupt davon wehe/ sonst aber widerstehet er den bösen Dünsten/ die auß einem truckenē Magen vber sich ins Haupt steigen. Es bewahret/ daß man nicht leichtlich ein Fieber bekompt: Dann weil er die bösen Feuchtheiten außtreuet/ so verhindert er/ daß dieselben nicht faulen/ vnd ein Fieber gebehren.

Salbeyen Krafft vnd Tugend.

In Summa/ Salvia saluatrix naturæ conciliarix, dann: erhelt die Natur einem Menschen/ daß man auch frey sagen darff/ ob auch ein Mensch sterben kan/ der Salbey in seinem Garten hat/ Cur moritur homo; cui Salvia crescit in horto; Responsio, contra vim mortis, non est medicamen in hortis. Besiße Scolam Saler. c. 60.

Eitliche machen ihn also: Sie legen eine schicht Salbeyen ins Faß/ darnach ein Schicht Beeren/ darnach wider also/ bis das Faß voll ist/ darnach machen sie den Boden wider in das Faß/ vnd füllen den Most drauff.

Eitliche machens also: Sie nehmen wol gedörrete vnd im Mörsel gepulverisirte Salben (dann also soll sie am besten seyn) thun sie in ein leinen Säcklein / darnach sie seiner viel machen wollen/ vnd wann der Wein wol gegoren ist/ so hengen sie das Säcklein drein/ vnd vermachen das Faß wol/ daß die Krafft des Weins vnd der Salbeyen drinnen bleibe.

Oder lese in der Weinlese einen zimblischen hauffen seine feiste Weinbeer zusammen/ vnd wann der Most wol gegoren hat/ werffen sie dieselben in den Most/ lassen sie darinnen bleiben/ vnd hengen dann zerstoßene Salbeyen drein / so viel sie bedüncket/ daß es genug sey/ darnach wann der Wein denselbigen Geschmacl gewint/ so thut sie den Sack wider herauß: vnd so der Wein ist außgetruncken/ so füllen sie es wider voll/ vnd legen die gestoßene Salbeyen wider in das Faß.

Beysfußweins zu machen.

Den Beysfuß sanlet man vor der Sonnen Ausgang/ vnd dörret ihn in der Luft/ vnd bewahret ihn vor dem Straube/ bis in den Herbst/ darnach thut man in ein Eymeric Faß ein gute Hand voll/ vnd geuß gefortenen Most oder Würge darunter/ thut eitliche Weinbeer darzu ins Faß/ vnd vermachtet den Spund wohl/ vnd lest in also verspund in sich selber gehen.

Oder / nimb nur ein Eichen Faßlein / ste

cke es voll Beysfuß / vnd geuß Wein drauff.

Das XLI. Capitel.

Vom Kirschwein.

Uech die Kirschen von den Stielen / vnd wirff die Stiele weg/ darnach nimb die Kern auß den Kirschen/ vnd zerstoß die Kernen sonderlich/ (dann wann man die Kernen mit den Kirchen zerstoß/ so treuschen sie zu sehr den Safft weg) thue sie wider vnter das Fleisch der Kirchen/ vnd thue sie beyde in ein lang weiß Säcklein / vnd thue Anis darzu/ hengs in rothen Wein / so zeucht der Wein alle Krafft der Kirchen vnd Kerne zu sich/ sie müssen in einem steinern dinge zerstoßen werden/ nicht im Mörsel/ oder in einem küpffernen Zeuge/ dann es schmeckt sonst zu sehr nach dem Kupffer / Item/ thue mit Zucker vberzogenen Anis drein / oder schlechten Anis mit Zimmetrinden. so wird es desto besser / dann von Zucker vnd vberzogenen Anis wird er fein süß vnd lieblich.

Kirschen zu machen.

Also macht man auch das Kirschbier: Man stecket erstlich das Säcklein zum Spundloch hinein/ darnach schüt man die Kirschen hernach in das Säcklein/ etc.

Kirsche zu machen.

Befahrest du dich aber / daß dieser Wein matt wird/ wie dann im Sommer pfleget zu geschehen/ so mache den Kirschwein also: lege erstlich eine zelle Espene oder andere Späne/ vnd darauff eine zelle Kirschen/ vnd also fortan/ etns vmbts ander/ bis das Faß voll wird/ vnd fülle darnach den Wein drein / in drey oder vier Tagen ist er schön vnd klar genutz.

Kirsche wein so man mehr wie ihn zu machen.

Kirsche Wein ist ein guter nützlicher Tranc in Sommer / vnd ist großer Hitze/ leschet den Durst/ vnd besuechet gar lieblich die innerliche erhitte Leber/ vnd wann die Kernen darinnen zerstoßen sind/ eröffnet er die Leber/ treibet den Harn/ fördert den Stein zum Ausgange.

Kirsche wein ein nützlicher Tranc im Sommer.

Eitliche machen ihn auch also: Sie nehmen den Safft von den Kirchen/ vnd ein stübtchen Honig darzu / Item ein Loth Megelein / zwey Loth Galgan / ein Loth Zimmetrinden / vnd stoffens alles klein/ vnd hengen das in een Kirschwein/ oder nehmen den Honig/ vnd lassen ihn in einem Kessel wol zergehen / vnd lassens dann wol kalt werden/ vnd thuns ins Faß zum Wetne/ so wird er gut.

Das XLII. Capitel.

Vom Beerwein.

En machen eitliche also: Man zeucht die Weinbeer von den Traubē ab/ vnd wirff sie durch den Spund in das Faß/ daß des Faßes dritter Theil voller Beer wird/ man mag auch rothe Beer mit drunter nehmen / so wird er ein wenig breunlich/ darnach geuß man Most darauff/ vnd füllet ihn voll / vnd lest ihn also ligen vnd gehen/ darnach trincket man davon/ vnd wann man etwan ein stübtchen zwey oder drey davon getruncken/ füllet man in mit andern Wein wider voll/ so hat man immer guten Wein das ganze Jahr durch / wann man immer also andern Wein wider drauff füllet / bis wider vmb die Leszeit: Dann da verderbē die Beer welcher Krafft sich das ganze Jahr durch in den Wein gezogen hat. Eitliche legen die Trauben gang hinein/ vnd rupffen die Beer mit ab von den Trauben/

Beerwein zu machen.

Be dem schä

Be dem

Be dem

ben / vnd machen also blanke oder weiße oder rothe Beerweyn / zum weißen nehmen sie weiße Trauben / zum rothen rothe. Aber es ist besser / wann die Beer abgestreiffet werden von den Trauben. Man muß aber rechte gute / zeitige / wolgeferbie / wohl durchsochte vnd gesunde Trauben darzu nehmen. Man mag auch wohl frischen Most auff die Beer gießen / geforten oder rohe / wie man will. So pflaget man auch bißweilen Würz darein zu hengen / daß es desto lieblicher vnd besser schmeckt / vnd desto stärker vnd kräftiger werde.

Beerwein dem Haupt schädlich. Wiewol aber solche Wein sehr lieblich zu trincken seyn / so steigen sie doch einem sehr ins Haupt / vnd thun dem Haupt Schaden / wann man ihret zu viel trincket / sonderlich gegen Abend.

Etliche machen ihn also / sie nehmen Espene Späne / siedien die in Wasser wol / in einem grossen Kessel / sonst schmecket der Wein nach dem Holz / vnd lassen sie treugen / darnach nehmen sie dem Fass den Boden auß / vmblegē das Zapffloch mit Spänen / daß die Beeren nit vors Zapffloch fallen können. Dann legen sie ein Schicht Espäne / vnd ein schicht Beer von besten Trauben / die sie haben können / biß das Fass gar voll wird. Alsdann lassen sie den Boden wider einsetzen / vnd glessen vngegornen Most drauff / lassens miteinander gehren / wanns abgegohren ist / trincken sie es auß / vnd glessen andern Wein darauff Etliche machen auch ein Beerwein auß Salbey also: Erstlich nemen sie ein theil dürre Salbey / darnach das Fass groß ist / vnd legen ein Tage Salbey ins Fass / darnach ein Tage Beer darauff / vnd also fortan / ein Tage vmb die ander / biß das Fass mehr dann halb voll wird / dann schlaugen sie das Fass zu / vnd füllen guten Most drauff. Andere thun in ein drey Eimerich Fasslein 4. oder 5. Butten weiße oder rothe Beer / oder auch wol nur 3. Butten voll / vnd füllen darnach guten weissen oder rothen Most drauff / so ist er alsdant fertig.

Das XLIII. Capitel.

Von Schleenwein.

Schleenwein zu machen. Wmb die Schleen / wie sie vom Strauch kommen / aber sie müssen wol reiff seyn / zerstoffe sie in einem Mörsel / mit sambt den Kernen / vnd mache Ballen darauff / als ein zugethane gute Faust groß / setze sie auff einen zimlichen warmen Backofen / doch daß er nit zu warm sey / daß sie nit verbrennen / sondern nur zusammen schrumpffen / daß sie beyssammen bleiben / darnach thue ein Barn / oder ein Hand voll Büchene Spän / oder sonst etwas vors Zapffloch / daß die Spän oder Schleen nit mit herauß gehen. Man muß den ganzen Boden / darinnen das Zapffloch ist / mit denen Spänen belegen / vnd die müssen dürr oder treug seyn / auch im Backofen / oder auff einem Kachelofen abgetrenget. Legg immer ein Schicht Espene Späne / oder auch Büchene Späne / die etwas besser seyn / vnd darnach ein Schicht Schleenballen / vnd darnach ein Schicht gute frische Weintrauben / wie sie vom Stock kommen seyn / dann die machen die Wein sehr gut vnd lieblich / immer ein Schicht vmb die ander / biß das Fass gar voll wird / vnd fülle vngegornen Most drein / rothen oder blanken / wie du in haben wilt / der roth ist im Sommer ein guter Kühltranc / vnd ist gut vor den Stein / laß es miteinander gehren / dann er giret seher dann andere Moste / wann er gegohren hat / so spünde in zu / vnd laß den Winter durchliegen sein zugespünd / doch

Schleenwein gut vor den Stein.

muß man ihn mit füllen / in 4. Tagen einmal / vnd vmb den Spund sein reinlich halten / man muß auch ein Löchlein hinein lassen / daß er ein wenig Luft hat. Im Sommer ist er am besten zu trincken / man muß ihn mit rütteln / sondern er muß still liegen / daß die Ballen nit zufallen / sonst wird nichts guts drauff.

Dieser Wein ist gut wider die rothe Ruhr / weil die Schleen stopffen / so ist es auch ein seiner temperirter Kühltranc / dann die Schleen kühlen.

Etliche nehmen nur die Schleen / etwa ein Maß 3. oder 4. vnd zerstoffen sie wohl mit den Kernen / thuns ins Fasslein / vnd füllen süßen lauern Wein drein / vnd lassens also miteinander vergehren.

Das XLIV. Capitel.

Von Cardobenedicten Wein.

Cardobenedicten Wein zu machen. Habe Cardobenedicten Wurzel im Mergen / dann da ist ihr Geruch am stärcksten / mache sie sein sauber vnd rein / vnd treuge sie / vnd henge sie hernach in Wein / so bringet der Wein einen lieblichen Geruch vnd Geschmack davon. Dieser Wein erquicket das Herz vnd Gemüt. Eröffnet die Verstopffung der Leber / wärmet vnd trucknet das kalte vnd feuchte Hirn / vnd erwärmet vnd bessert den kalten vnd schleimigen Magen.

Das XLV. Capitel.

Von Rosmarinwein.

Rosmarinwein zu machen. Wmb so viel Rosmarin als du wilt / lege ihn in ein Fasslein / vnd fülle Most / wie er von der Pressen kompt / drauff / vnd lege ihn in Keller / vnd laß ihn wie andere Wein vergehren / vnd trinck davon / man mag auch wol sters andern guten Wein nachfüllen. Wiltu ihn mit guten Beeren vnd andern Sachen verbessern / das siehet bey dir. Allein das ist ein sehr edler Wein / damit ein alter Metzger Anasar genandt / grosse Wunder zu Babylonia gethan / wie er selber schreibet / dann er hat viel grosser Heimsüchkeiten hinder ihm / vnd ist sonderlich kräftig / wann man seine Stumen mit darein leget / dann er stärcket alle Sinn / vnd sonderlich das Gedächtnis / vertreibet die schwere Melancholische Fantasey / machet ein schöne Farb des Angesichts / nit allein getruncken / sondern auch wann das Angesicht damit gewaschen / lest das Haar nicht außfallen / machet einen wolriechenden Arhem / vnd bessert vnd stärcket die Zähne / wann der Mund vnd die Zähne damit gewaschen werden / stärcket alle Glieder / hilfft der Däwung / vnd mache Lust zu essen / ist gut den verzehren Schwindsüchtigen Menschen / bewahret vor Gift vnd vor schwarzen giftigen Blattern / verzehret die innerliche faulende Feuchrigkeiten / beheit den Menschen junggeschaffen / stärcket das Herz / Gehirn vnd Nerven / ist gut für allerley kalte Besucht / ist auch den Lungensüchtigen gesund / vnd denen die flüssig Haupt vnd Gehirn haben / wann der Krebs / die Fisseln vnd frische Wunden damit gewaschen werden / so seubert vnd reiniget er sie. So ist er auch gut vor den Schlag / die Sichte / vnd den erlahmten Gliedern / er ist auch den Betbern gesund / die ein kalte Mutter haben / vnd von Natur feuchte sind / dieselben erwärmet er / vnd machet sie geschickt zur Empfängnis.

Wann man einen solchen Wein in der eyhl mache / so lege man nur Rosmarin vnd Hirschgurgel in Wein / vnd lasse es ober Nacht stehen / vnd

brauche

Cardobenedictenwein zu machen.

Dieses Weins Krafft vnd Tugend.

Rosmarinwein zu machen.

Dieser edle Wein hat die grosse heimsüchkeiten hinder sich.

Rosmarinwein in der eyhl zu machen.

brauche es darnach. Es lehret auch Constantinus lib. 7. cap. 27. Wie man bald in den Mosten einen Wein zu sichren soll/ der einen Menschen bey seiner Gesundheit bis ins Alter erhalten soll

Das XLVI. Capitel.

Von Ochsenzungen Wein/ vnd Altkirchgi oder Judenkirschen Wein.

Ochsenzungen vnd Judenkirschenwein zu zubereiten.

Man muß man Blätter vnd Wurzeln der Ochsenzungen nemen/ vnd dieselbigen f. in saubern vnd reinigen/ vnd darnach in Most oder Wein legen/ der zeucht ihnen die Krafft vnd Wirkung auß/ vnd nimbt sie an sich. Dieser Wein ist darnach gut für alle Melancholische vnd Choleriche feuchtigkeit/ die treibt er durch die Brin auß/ machet ein gut Sehen/ vnd bringet die Leute die von Sinnes kommen seyn widerumb zu recht.

Item/wann der Most gehret/ so henge in einem Säcklein die Judenkirschen hinein/ vnd laß sie mit dem gehren/wann er abgezoren ist/ so nimbs wider herauß. Willt ihn aber stärker haben/ so henge darnach abgedö. rete Judenkirschen wider hinein/ wie man sie außgehenget hat/ der diener gewaltig wider allen calculum renum & vesicæ, dann es bricht ihn vnd erwärmet matricem foeminarum, ist auch gesund alle Aitmaticis podagricis vnd Wasserfüchtigen/dann er curiret vnd heilet sie durch des Harms Aufgang.

Das XLVII. Capitel.

Von Hirschzungenwein.

Hirschzungenwein zu machen/ vñ was er nützet.

Man die Blätter von der Hirschzungen/ lege sie in Most oder Wein/so zeucht der seine Kraft auch an sich. Ob aber wol solcher Wein etwas vnschmackhafftig ist/ so hat er doch viel grosse Tugenden vnd Wirkungen/dann er vertreibet Schlangengift/ Item/ die stranguriam oder kalte Neger/ wie wirs nennen/ quæ est ex utinæ acrimonia, aut exulceratione vesicæ. Benimmet die Selbstucht vnd alle Berstopfung der Leber vnd Milz/ vnd das lange viertägige Fieber/ zerreibet das geronnene verstockte Blut bey dem Hergen/das vom fallen/ stossen vnd andern Ursachen mehr herkommet/ wann man ihn warm trincket/ So ist er auch gut vor die colicam passionem, ist auch denen gesund/ die den Stein haben.

Das XLVIII. Capitel.

Von Borrage Wein.

Borrage Wein zu machen/ vñ was er nützet.

Er wird wie andere Kräutervein gemacht. Ist aber gut denen die gern ohnmechtig werden/ treibet alle Gifft vom Hergen/ versaget alle Schwermütigkeit vñnd alle melancholische Gedanken/stercket das Hertzitern/ sonderlich wann man die Blumen auch drein gelegt hat/ Ist auch gut vor die Selbstucht. Borrage vnd die wilde Buglossam halte ich vor ein ding.

Das XLIX. Capitel.

Von Isopenwein.

Isopenwein zu machen/ vñ dessen nutz.

Die Isopenblätter müssen zerstoßen/ vnd in ein rein Tüchlein gebunden/ vnd in Wein gelegt werden/ der Wein hat einen sonderlichen Magner bey sich/ zeucht aller Kräuter/ Würz vnd Wurzeln Krafft/ Tugend vnd Wirkung an sich/ vnd weil nun diß Kraut heiß vnd trucken ist am andern Grad/ so ist dieser Wein sonderlich gut den alten kalten Leuten/ die nie viel wärme haben/dann

er erwärmet alle innerliche Glieder/ stillt den kalten feuchten Husten/ vertreibet das Keuchen/ vnd den schweren Achem/ erwärmet die Brust vnd Lunge/ verzehret alle phlegmatische Schleim/ vnd die Febres die davon kommen.

Wann ihn junge Leute/ die den schweren Brechen haben/ stetigs brauchen/ so können sie durch von ihrer Kranckheit erlediget werden: Er machet ein helle Stimme/ eröffnet der Lungen vnd Leber Luftlöcherlein/ reitiget die Brust/ vnd heilet alle innerliche Verfehrungen vñnd Apostemen/ stärcket das Hertz den Magen vnd die Milz.

Etliche machen ihn also/ sic nehmen Isop vnd lassen den dörren/ vnd behalten in in einem Sack/ in der Weinlese lassen sie in ein Faß außschlagen/ vnd lassen schöne Beeren abschneiden/ darnach sie des Weins viel haben wollen/ vnd legen ins Faß ein Schicht Beeren/ vnd ein Schicht Isopen/ ein vmb die ander/ bis es voll wird/ darnach schlagen sie das Faß zu/ füllen guten Most drauff/ bis es voll wird/ darnach spänden sie es zu mit einem Rohr/ darinnen ein Loch ist/ vnd machen es oben zu/das nichts hinein falle.

Das L. Capitel.

Von Rosen Wein vnd Hollunderwein.

Man gute zeitige wolriechende Feldrosen/ etwa zwey oder drey Eücher voll/ brich die Blätter ab/ vnd dörre sie nicht in der Sonne sondern in der Luft/ oder in einer Kammer/ vnd behalte sie also fein sauber vnd rein/ bis in den Herbst hinein/wann der Wein anhebt zu gehren/ so laß ein wenig Most auß dem Faße/ dz er nit vbergehret/ vnd thue dann die Rosenblätter ins Faß/ vnd laß den Wein damit gehren/ vnd fülle ihn dann wider zu mit vergehretem Wein/ so bekommestu einen herrlichen köstlichen wolschmeckenden Wein.

Rosenwein zu machen.

Eben also macht man auch den Hollunderwein/ wann man die Blüte abbricht/ vnd dörret sie in der Luft/ vnd henge sie in die Luft/ dz sie nicht schimlicht werden/ bis in den Herbst/ vnd thue den süßen Most in ein Faß/ vnd laß ihn gehren vnd wann er in der Gehrung ist/ so henge die Blumen in das Faß/ oder schütte sie drein/ so wird der Wein gar köstlich vnd gut.

Hollunderwein zu machen/ Item sein Tugend.

Dieser Hollunderwein ist gut vor die Geschwulst vnd Wassersucht/ öffnet die Berstopfung der Leber/ Milz vnd Nieren/ vertreibet febiem tertianam, stärcket den Magen/ vnd reiniget alle melancholische Flüße.

Der Rosenwein kühlet vnd stärcket alle innerliche Glieder/ vnd benimmet ihnen ihre Hitze/ vnd nimbt alle hitzige Kranckheiten weg/ Besibe Pallad. in Mayo c 13. lib. 11. c. 15.

Man macht in auch also: Man nimt im Brachmonat die Blätter von den Rosen/ thut sie in ein Faß/ vnd spändet das Faß zu/ vnd leßt also stille ligen/ bis zur Weinlese/ da füllet man den Most drauff/ vnd leßt wohl gehren/ so wird er edel vnd gut.

Das LI. Capitel.

Von Attichwein vnd Brambeerwein.

Man zeitige Attichbeerlein/ siebe sie in Most/ bis dz das dritte Theil des Mosts einsiede/ vnd schäume ihn oben fleißig vnter dem kochen ab/ darnach so laß es die ganze Nacht zugedeckt kühlen. Auf den folgende morgen frühe setze diesen gekochten

ein

ren Wein durch ein rein Tüchlein / vnd schütze ihn in blanken guten Most / bis es eine schöne lustige Farbe vnd Geschmack bekompt / vnd thue es darnach in ein Weinsäßlein / vnd wann er vergoren / so leutere man ihn wider mit Eyerweiß vnd Salz. Dieser Wein laxiret den Leib / vnd machet daß das Wasser von den Wasserüchtigen durch den Stulgang weggehet.

Also macht mans auch mit den Brambeeren / nimbe ein Maß Honig / vnd 5. Maß Brambeeren / das mische wohl zusamen / darnach thue 6. mahl so Wein drunter / vnd seids bey einem Feuer / vnd laß es wohl erwallen / vnd schenme es immer nur ab / alsdann seige es durch ein Tuch / vnd wanns wohl erkaltet / so thue es wider zum Feuer / vnd schäume es fleißig wie zuvor. Thue es darnach in ein fein rein vnd sauber Säßlein / vnd laß es wol zu ihm selber kommen / wann du es trincken wilt / so koste es zu vor / ist dir zu stark / so mische mehr drunter / vnd mache dir wie du es gern trinckest.

Dieser Tranck ist gut vor die Hitz.

Wie man auch Apffelwein / Honigwein / gefortzen Wein / Meerträubleinwein / oder grosse Rosenwein / vnd Quittenwein machen soll / Besiße Pallad. lib. II. cap. 15. 16. 17. 18. 19. 20. Wie man Violinwein machen soll / besühe Pallad. im April c. 6. Beerzwibelwein im Junio c. 6. Myrillenwein im Febr. cap. 16.

Das LII. Capitel.

Vom Kräuterwein in gemein.

Summa / die da Kräuterwein machen wolten / die samlen die Kräuter gemeinlich im 30. das ist ohngefahr vom halben August. bis zum halben Sept. Aber die beste Zeit ist / wann die Blumen tragen / die soll man im Schatten abdrucken / oder zum wenigsten in einer lauchichen warmen Stuben / vnd vor dem Staub wol bewahren / bis man sie brauchen will.

Willst du darnach einen Kräuterwein machen / so nimbe ein fein sauber Säßlein / wie groß du wilt / thue darein büchene / eipene oder Haselspäne / auff die strewe eingelegte Kräuter / vnd darffst nit eintrucken / darnach wider Späne vnd Kräuter / bis das Säßlein voll wird / dann schlage es zu / vnd fülle es mit Most. Ist das Kraut zu stark / so soll mans desto öfter abtrincken / vnd widerumb voll füllen.

Wer solche Kräuterwein süße haben vnd behalten will / der siede den Most beym Feuer zum theil ab / nach dem der Most stark oder gering ist.

Will aber einer so viel mühe mit dem Kräuterwein haben / so nehme er nur ein jedes Kraut / welches er wilt / vnd ziehe ihm seinen Geruch / Krafft / vnd Tugend durch die Alchimische distillation ab / vnd verhege sie ihm in einem wolverwahrten Glasse. Will er darnach einen solchen Kräuterwein haben / so laß er ihm einen Tropfen 2. oder 3. in eine Kanne Wein fallen / so hat er den selben Kräuterwein eben so wol / als wann er zu berichter massen / in grossen Säßern oder kleine Säßlein liegen hette / dann es sollen nit allein die Medic. oder Apotheker / sondern auch alle Hauswirthe etwas von der edlen Alchimistischen Distillirkunst wissen / so können sie ihre Hausapotheken allzeit in jren Kellern mit haben / vnd können hierdurch viel Vnkosten / Mühe / vnd Arbeit ersparen / die sonst auff die Kräuterwein gehen.

Willen aber einen gangen Chimer desselben Weins machen / so geuß ein halb Nößel desselben Wassers darauff.

Wem aber solche künstliche distillationes vnbesandt seyn / der thue ihm also: Nimbe nur ein Kraut welches du wilt / Item / welche Blumen oder Wurzeln du wilt / davon du sonst Kräuterwein wilt machen / dörr die wol ab / vnd zerstoße sie / geuß guten Brandwein drein / sonderlich der auß guten Weinhefen gebrandt vnd gemacht ist / oder sonst auß gutem Wein / dann je besser der Wein ist / je besser wird auch der Brandwein / der darauff gemacht ist. Darnach so mache dasselbe Glas oben fein best mit Wachs vnd Pflaster zu / vnd laß also etliche Tage stehen / vnd miteinander beissen / alsdann trucke es durch ein Tuch / vñ behalts in einem Gläßlein / wiltu darnach desselben Weins haben / so geuß desselbigen Brandweins nach deinem willen / viel oder wenig in eine Kanne Wein.

Kräuterwein auff ein gewisse weise zu machen.

Daszu auch keinen Brandwein / so nimbe an seine statt guten alten starken Wein / dann er hat ohne das die Natur vnd Eigenschaften an ihm / ds er leichtlich die Farbe / den Geschmack / Geruch / Krafft vnd Tugend / derer dinge / die in ihm gebeiget werden / zu sich zuehe vnd annimbt. Drum nehmen etliche schlecht die Kräuter / Wurzeln / Blumen oder Frucht / darauff sie Kräuterwein machen wolten / vnd thun sie ins Faß / vnd gessen erwan auß gepressten Wein drauff / viel oder wenig / nach dem der Most / oder das drüber gegossen wird / stark seyn soll.

Kräuterwein auff ein ander weise zu machen.

Andere stoffen solche Kräuter / Wurzeln / Blumen oder anders erst ins Faß / wann der Most schon vergoren ist. Die dritten nemen jährigen oder alten Wein darzu / etliche nehmen Kräuter / Wurzeln / Blumen / etc. darzu / die noch frisch seyn / andere nemen sie trucken vnd gedörrt / einer hact es der ander pulverts / vnd henges in einem Säcklein drein. Auß diesen erzehlten operationib. erwähle dir nun / welche du wilt / gile mir gleich eins.

Also macht man auch Granatöpffelwein / vnd leger zeitige Granatöpffel zerstoßen in Wein / vnd trincket ihn wider den Durchlauff / wie auch den Quittenwein vnd Judenkirschenwein / Item / den Pomerangenwein / man schneidet sie zu Scheiblein / vnd leger sie ins Säßlein / da der Weininnen ist / oder trucke den Saft in einen Becher voll Weins.

Granatöpffel vnd Pomerangenwein zu machen.

Die wohltrickende Benedictenwurz hat ihren besten Geruch im Bergen / da soll man sie graben / saubern / reinigen vnd aufdörrn / wann man die darnach in Wein legt / so kriegt der Wein ein köstlichen Geschmack / der das Herz vnd Gemüth erfreuet / das Hirn stärcket / den kalten Magen erwärmet / vnd die Verstopfung der Leber eröffnet. Man kans auch machen / daß die Kräuterwein natürlich auß den Stöcken wachsen / davon besühe Pallad. in Febr. c. 52.

Benedictenwurz Wein zu richten vnd zu gebrauchen.

Das LIII. Capitel.

Von gewürzten Weinen.

Gewürzte Wein mag man zu jeder Zeit des Jahrs machen / allein der Zwerwein muß im Herbst von süßem Most gemacht werden / dann man muß den Zwerwein schier wie ein Alantwein machen / vnd erstlich den Most vber dem Feuer siedn / vnd keinen Rauch noch Dampf daren lassen / darnach thut man solchen gesottenen Most trein rein woltrickendes Säßlein / vnd nehme dann 2. o.

der anderthail Loth gute scharpffe Zimmetrinde/
guten Zitwer / der nit von Würmen zerflochen sey/
1. Loth frische ferste Mezelein / 1. Loth weissen rein ge-
schabten Ingber / Galgan / Paradiskörner / lan-
gen Pfeffer / ein jedes 3. Quinlein / Cubeben / Car-
domomlein / jedes 1. Quinlein. Diese Bewürz stöß
set man alle / jedoch nit zu Pulver / sondern etwas
gröbliche / auff daß / wann etwan der Zitwerwein
von vielen Zufällen zu schwach würde / er wid könne
erfrischer werden / also / daß man dieselbe Würze
wider dar auß nehmen / vnd trucknen stesse / hernach
widerumb zufließe / vnd also wider drein henge.
Wann er aber alsdann nicht kräftig genug were / so
könne man ihn mit andern Bewürzen kräftigen
vnd erfrischen. Wann man auch diesen Zitwer-
wein lange will frisch behalten / so muß er mit gefor-
tenem vnd nicht mit andern gemeinen Wein gefül-
let werden. Also mag man allerley Bewürz klein
stossen / vnd doch nit zu klein / vnd in die Weine hen-
gen in einem feinen weissen Säcklein.

Wein nach
allerley
Würz ein
geschmack
zu machen

Item / wiltu einen Wein nach allerley Würze
einen Geschmack machen / so nim 2. Maßffigen
voll gebrandten Wein / thue Würz darein / welche
du haben wilt / laß sie im Wein ober Nacht liegen/
darnach mische es / oder temperier andere Wein
damit. Wil man auch sonst einen guten gewürz-
ten Wein haben / so nim 22. Loth Zimmetrinde /
21. Loth Muscarenblumen / 21. Loth Zitwer / stoß es
alles klein / vnd thue es ins Faß / wanns noch Most
ist / ehe dann es gierer / vnd laß es miteinander gier-
ren / wanns aufgegoren hat / so mache das Faß
zu / vnd laß die Materien in einem Säcklein ins
Faß hengen.

Das LIV. Capitel.

Von Abziehung der Weine.

Die Hesen Ertract von den Kräutern oder an-
dern gemachten Würzweinen hab ich darun-
ter mit einsprengen oder inferiren müssen / weil man
diese Weine mehrers theils in der Lesezeit zu machen
pflaget. Nun müssen wir wider auff die Lesezeit
kommen / vnd von andern dingen mehr berichten /
so vmb dieselbe Zeit vnd hernach weiter fürfallen.

Wein so
abgezogen
wird / muß
in reine Faß
gebracht
werden.

Wann nun der Wein vergoren / vnd vmb
Martini zu Wein worden ist / so muß man ihn her-
nach fleißig warcken / dann so bald er abgezogen
hat / soll man ihn 1. mal oder 3. nacheinander ab-
ziehen / vnd in andere Thonnen oder Faß bringen /
vnd diß muß im abnehmen des Monden an einem
hellen Tag geschehen. Die schwachen Weine pflaget
man im Winter abzulassen / die starcken im Lengen
im Sommer.

Die Tonnen oder Faß / darein man den neuen
Wein abziehen will / sollen vnd müssen sein sauber
vnd rein seyn / da sie aber nit so gar sauber weren / so
geuß etwan einen Egel 2. oder 3. Brandewein in
eine Tonne oder Faß / vnd schweiß den darinnen
vmbher / darnach henge an einem Draht einen Ein-
schlag hinein / stecke den Zapffen ein / vnd zünde den
Einschlag an / vnd spünde das Faß vberal gar feste
zu / daß der Dampf nit heraus gehe / wie aber der
Einschlag soll gemacht werden / will ich weiter im
folgenden Capitel anzeigen.

Wann man ihn das erstmal abziehet / muß man
ihm ein zimlichen starcken Einschlag geben / etwan
anderthalb quer Finger breit / vnd dritthalb quer
Finger lang / wanns außgebrant hat / so fülle bald

den Wein hinein / so bald man den Spund auff
machet / du muß aber den Rauch zuvor sich vnd
darinnen anlegen lassen / an die seite des Fasses/
darnach machstu den Spund auf / nimbst das auß-
gebrante heraus / vnd wirffst es weg / vñ füllest bald
den Wein hernach. Wanns vollgefüllt ist / so spün-
de das Faß feste zu / bis du außschencken oder auß-
erinnen wilt / wann du ihn gefüller hast / so spünde
ihn wider zu. Den Wein sol man allezeit zu gespün-
det halten / vnd nit offen lassen / daß man nit drauß
näscher. Wann man von einem Wein trincket /
vnd will / daß er gut bleiben soll / so henge man vom
Einschlag eines Fingers breit / vnd 2. Finger lang
ins Faß / also daß er nur bald im Wein henger.
Solgendes / wanns Faß noch tieffer außgeruncken
ist / so magstu den Einschlag umbkehren / vnd die
ander helfte auch hinein hengen / so hat er immer
zu zehren / vnd bleibet immer gut.

Wann der Wein abgezogen ist / so darff man
sich vor keinem außstehen oder verderben leichtlich
befahren / wann man nur biß weilen darnach sihet /
vnd füllet ihn / daß er allezeit voll gehalten wird.

Wein so
abgezogen
verderben
leichtlich
ist.

Man soll auch dieses fleißig mercken / wann
man Wein abgelassen hat / so laß die Hesen im er-
sten Faß biß vber eilliche Tage stehen / vnd spünde
das Faß oben wol zu / vnd verstopfe es.

Darnach soltu hinein riechen / ob die Hesen stin-
ckend worden seyn / dan je mehr sie stincken / jemehr
auch der Wein verderblich ist. Denselben Wein
soltu die länge nit behalten / sondern außstrincken
oder außschencken vnd verkauffen.

Item / man soll den Wein ablassen an einem
schönen Tage / wann der Nordwind wehet / vnd nit /
wann der Sudwind wehet. Krancke Wein soll
man im Winter / strack im Wergen ablassen.

Die Weine so im vollen Monden abgelassen wer-
den / die werden gern süß vnd matt / vnd mögen sich
nicht enthalten.

Die Fasse / darein du die abgezogene Weine brin-
gen wilt / sollen erst mit heissem Wasser wol anßge-
brühet / vnd darnach mit kaltem Wasser sein rein
aufgewaschen seyn / darnach muß man hinein rie-
chen / ob etwan ein böser gestanck drinnen were.

Wann du nicht viel vbrige Faß hast / so nim ein
Faß / das dem Fasse / welches du ablassen wilt / in
der größe gleich sey / damit der Wein drein gehe.
Darnach nim das letzte Faß / vnd schütte die Ber-
men oder Hesen / oder Trüsen / wie du sie nennen
wilt / zum Spunde heraus / vnd laß dann das Faß
gar rein aufwaschen / vnd leg an die Seatt / vnd
zeuch den andern Wein drauff. Also soltu den an-
dern Fassen auch thun / so kommen die Weine wider
zu gutem Geschmack.

Faß so
reiner ab-
gezogen
Weine
man soll
wilt / zum
Spunde
heraus / vnd
laß dann
das Faß
gar rein
aufwaschen
/ vnd leg
an die
Seatt / vnd
zeuch den
andern
Wein
drauff.

Wann du Wein nach seiner Art / zu den 4. Zei-
ten des Jahrs ablassen wilt / so laß etwan krancken
Wein im Herbst od Winter ab / etwan nach Weh-
nachten vnd starcke Wein im Lengen oder Sommer /
vñ merck das aller handel vñ wandel mit dem Wein
gut ist / wann der Monat abnimbt / vñ der Boreas od
Aquilo von Mitternacht wehet / zur selben zeit mag
man sie auch wol verkauffen / wann aber der Aulter
vom Auffgang der Sonnen wehet / so ist der Wein
kranck / vnd hat eine härigkeit hinter ihm / vmb die-
selbe Zeit soltu keinen Wein sehen lassen / dann sie
seyn damalen alle trüb / wie sie dann auch seyn / wann
der Mond voll ist / vnd wanns donnert vnd blizet.

Wein wie
er nach den
vier Zeiten
des Jahrs
gut abzu-
lassen vnd
zu verkauf-
fen ist.

Im Jüdischen Lande / zeucht man die Weine
zum erstenmahl ab / so bald sie von der Pressen
kom-

Wein ist
aller trüb-
wert vnd
der Wind
vom Meer
geuget
vnd der
Mond voll
ist.

Kommen/darnach zum 2. mal/wann sie abgezogen haben/zum 3. mal nach Wehlnachten/zum 4. vnd letzten mal im Merzen.

Aber hie zu Berlin will man wenig davon haben. Hier pflegt man sie erstlich abzuziehen/so bald sie von der Pressen kommen / vnd 3. Tage auff den Fassen gelegen haben/wie ich droben im 32. Capitel gemeldet habe. Darnach zum 2. mal nach Wehlnachten / oder auch wol auff Fasznacht / dann er muss abgezogen werden/ehe der Safft in die Bäume tritt. Die Francken ziehen die Weine im Winter ab.

Wann man ihn abzenget / so blindet er ein rein Tischuch / das mit dicke ist / vber ein Zuber oder ein ander Fass / vnd geuß die Hesen oder Bermen drein / so laufft der hundertstellige Wein / der noch drinnen ist / durch das Tuch in Zuber / vnd die Hesen oder Bermen bleiben im Tuche / die schüttest du in ein andern Zuber.

Wich berichtet meines Vatters Weinmeister / das die Weihen ihn ein Bund durre Weinreben bringen lassen/wann sie die Wein auff einem Fass ins ander abziehen wolten / vnd brenneten die Reben zu Asche ins neue Fass/darinn sie den Wein ziehen wolten / vnd zogen den Wein drauff / wüßte aber nit warum sie es theten. Ich bin aber berichtet / der Wein solle sein lauter vnd rein davon werden.

Tartarus was es sey / tadweta erdicht / hq.

Wann auch die Wein ein Jahr 2. oder 3. auff einem Fasse liegen. so setzen sie einen gewolichen Tartarum oder Weinstein / der ist nicht anders / dann durre Weinhesen / die sich an die Fassrauben anheften. Ditz ist ein köstlich ding / ein groß mysterium vnd treffliche Arzney / die man zu vielen dingen brauchet wann man etwas davon sagen oder schreiben dürffte. Dann wann man etwas davon setzen wolte / so würden die groben Eselsköpffe / die nichts anders können / dann gute Künste verachten / bald schreyen / ich were ein Alchimist / dann die Döpel können nit mehr gute vnd nützliche / so köndtliche Künste / von falschen Künsten vnd losen Lügen / Landstreichern vnd Landberiegnern vnterscheiden / sed valeant Anni. Man kan auß dem Tartaro oder Weinstein ein groß Secret vnd Mysterium machen. Item ein trefflich Wasser wider die Franzosen / Wassersucht / Gehlsucht / Sieber vnd andre Kranckheiten. Ein Safft wider die Sichte vnd Podagra ein solches lauterer reines Del wider alle Kranckheiten / das Univerale ist / vnd were wol gut / das ich meiner Berührung nach / die Sachen einem jeden Hausvater offenbahret. Weil aber dieses sonderliche operationes bedarff / die allein den rechten redlichen Alchimisten bewust / vnd gemeine Hausväter hiervon wenig / oder wol gar nichts wissen / solche Künste auch nit also einem jeden zu practicieren seyn / muß ichs auß ditzmal einstellen. Sapientia latit.

Tartarus ist Weinhesen dar / was ein groß Secret vnd mysterium zu machen.

Noch eins / wann man schwache Wein auff stärcker Hesen geuß / so werden dieselbigen Weine daroon auch kräftiger vnd stärker. Von Absterbung der Weine/berthe Conitant. lib. 7. c. 5.

Das LV. Capitel.

Vom Einschlage.

Der Einschlag wird den Weinen darumb gegeben / das sie etwas zu zehren haben / dann die Weine wollen immer zehren / drum seyn sie auch dem bösen erkälten schleimigen Magen gut / die nit

wol dauern können / man holet aber die Einschläge gemeinlich in der Apoteccken / da findet man sie als leicht bereitet / man pflegt aber den Weinen die Einschläge zu geben / wann man sie abzencht / oder sonst in andere Fasse bringen will / so verjungen sie sich sein / vnd kriegen gar newe Kräfte / vnd einen bessern Geschmack. Wer nun keine Apoteccken in seinem Mittel hat / dann wir können nicht alle in Städten wohnen / Edelente / So bergleute / Bauern vnd andere haben beyweilen auch Weinberge / oder ja zum wenigsten ihre Weine in den Kellern / zu täglicher Noturfft in Fässern liegen / denen mußsen wir gleichwohl etliche gute Abzüge oder Einschläge mittheilen / damit sie nit in die Apoteccken schicken / vnd das Belt vnnützlich verspluttern mögen. Etliche machens also / wann das Fass mit Wein voll ist / ohngesehr ein Hand breit vom Spundloch / so nehmen sie den Einschlag vnd zünden ihn an / das er eine weil brennet / vnd in dem brennen füllen sie vollend voll bis oben an / vnd machen ihn balde oben zu / vnd verspünden das Fass.

Ein hüpscher Einschlag / dz sich die Weine lang halten vnd gut bleiben.

Nimb Schwefel ein halb Loth / Regelein ein Einschlag halb Quinlein / Muscatennuß ein Quinlein / Ol- zu machen lam 1 halb Loth / Zimmetrinden 1. halb Loth / weisse das die Paradistörner dritthalb Loth / Myrrhen ein halb Wein lang Loth / alles zusammen gestossen ohne den Schwefel / den Schwefel zerlasse / geuß ihn in kalt Wasser / gut bleiben 3. oder 4. mal wol gewaschen / darnach zerlassen / vnd die Würge drunter gemischt / vnd ein Tuch 2. spannen lang dadurch gezogen / von solchem ist ein Bierel gung in einen halben Dreyling / vnd dampfe das Fass / las darinnen verbrennen / darnach zue den Wein darein / das der Dampf drinnen bleibet.

Ein ander Einschlag / Theophrasti Paraclasi, den er einem Hausvater verchret.

Fass einen Schwefel stößen auff einem linden Theophrasti Kohle verlein / vnd schenck ihn wohl / bis er keine Einschlag vnterschiedt mehr aufwirfft / darnach geuß ihn in die Weine in kalt Wasser vnd Essig / vnd las wider stößen / dann geuß aber auff als vor / bis gar fließt als eine Quiter / schütte den also zerlassen in Wein. Es ist gar ein gesunder Einschlag. Nota. Dessen Schwefel zerlassen / vnd ein Tuchlein / welches mit Bewürz bestreuet / hindurch gezogen / vnd damit die Fass außgebrandt.

Ein anderer.

Nimb 1. halb Loth Muscaten / 1. halb Loth Zimmetrinden / 1. Loth Violwurzel / 1. Loth Kampffer / vnd 5. Loth Schwefel. Oder nimb 2. Pfund Schwefel / 2. Loth Zimmetrinden / 2. Loth Muscatenblumen / 1. Loth Fenchel / 1. Pfund Weyrrauch / 1. halb Pfund Wachholdersbeer / 1. Pfund Anis / 1. halb Pfund Violwurzel / 1. Loth langen Pfeffer / 1. Loth Bertram / etc. Nimb 1. Bierel Schwefel / 4. Loth Weyrrauch / 2. Loth Violwurzel / 1. Quinlein Zimmetrinden / 1. Quinlein Muscatennüsse / 1. Quinlein Muscatblüt.

Andere Einschläge mag man hin vnd her auß gemeinen Weinbüchlein zusammen lesen. Dann ich offmalen angezeigt / das ich auß andern Büchern

chern hier nichts setzen/andern ihr Ehr und Ruhm nehmen / vnd die Leute vergeblichen vmb's Geld betriegen wollen.

Kunst-
stücklein in
abziehung
der Wein
zugebrau-
chen.

Weil wir aber hier von Abziehung vnd Ein-
schlägen der Wein: handeln/muß ich dir lieber Le-
ser/noch ein gute Kunststücklein mittheilen / wie du
einen rechten guten köstlichen Wein in Abziehung
oder Ablassen machen solst/vnd ist dieses:

Erstlich spü'e das Faß / darein du dein Wein
lassen vnd darinnen behalten wilt / sein rein aus/
dann der Wein will durchaus seine saubere reine
Faß haben / darnach nim 1. Loth Zimmetrinde/
1. Loth Regelein/1. Loth langen Pfeffer/1. Loth Zu-
cker/1. Bierel Englan/ vor 2. Pfennige Schwefel /
das alles zusammen gestossen / vnd wann der
Wein ins Faß ist / so mache ein Säcklein einer
Spannen lang / thue die Materien drein / spünde
das Faß zu vnd laß es 3. Wochen ruhen.

Das LVI. Capitel.

Vom Wein füllen.

Wein zu
füllen.

Man muß den Wein nie wahn ligen lassen/son-
dern alle Tage zu Morgens vnd Abends fü-
llen / vnd oben mit einem reinen Zellerischen zude-
cken / daß die Luft nie hinein schlägt / oder aber wol
auch gar zu spünden/nach gelegenheit. Zu solchem
füllen pflegt man die Reigen / wann er abgepresset
worden/ zu brauchen / man füllet auch wol biswei-
len ein wenig Wasser mit drein / das erfrischt ihn
sehr / allein man muß nit zu viel hinein gießen.
Dann wir sind die Leute nit/ die Wasser zu Weine
machen können/wie Christus/es sind sich doch das
Wasser endlich im grunde/ vnd auß dem Boden
das verräth den Weinschnecken / daß er falscher
hat/sonsten heißt's: Willst du haben guten Wein/ so
geuß nit oben Wasser drein.

Wein wie
er fortzu-
bringen.

Wie vnd wann man die Wein besuchen vnd
kosten soll/ besche Constant. lib. 7. c. 6. wie vnd wann
man den Most vnd Wein probiren vnd versuchen
soll / ob er Wasser bey sich habe oder nit / vnd wor-
auff man Achtung geben soll / wann man ein new
Fäßlein Wein auffthun will/ Constant. lib. 17. c.
4. wie man das Wasser von ihm scheiden soll. Be-
sche Constant. lib. 7. c. 3.

Das LVII Capitel.

Vom Wein führen.

Wann man Wein führen will / so muß man in
von den Beren oder Hesen abstecken/er wird
sonsten trübe / wie ein Milch. So muß er auch
Luft haben / sonderlich wanns noch newer Wein
ist / der newlich vergohren hat / sonst stößt er dem
Faße den Boden auß / vnd der Handelsmann
laufft zum Thor hinaus/ wie einem jungen Han-
delsmann in der Schlesien widerfuhr/der sich hier-
innen auch nicht wol vorgesehen hatte. Da pflegt
man ihm einen Spund drehen zu lassen bey'm
Drechsler / der lang ist/ vnd ein zimbleich Löchlein
durch vnd durch / von unten an bis oben hinauß
hat. Oder man läßt ihm sonst ein Luftlöchlein.
Wie man aber die Weine verlaufen kan / Besche
Caton. de re rust. c. 147. 148. vnd 154. dann ich bin
kein Weinhändler / wann ich aber einen jungen
Weinhändler unterweisen solte / so wolte ich ihm
auch noch von etlichen Renccken vnd Behändigket-
ten sagen/daß er mirs dancken solte / es ist nit alles
nötig zu schreiben / die Weltkinder seyn doch sonst
behend genug auff ihre Sachen.

Doch will ich die sentzen / so Wein rber Land zu
führen haben/ ein Kunststücklein lehren/ wie es ei-
ner machen soll / daß die Fuhrleute keine Löcher in
die Faße bohren / vnd auß dem Wein sauffen kön-
nen oder sollen. Laß dir nur etliche hofe vnd ledige
Faß machen / die ein wenig gröffer seyn / dann die
Faße/darinnen der Wein ist : Wann du nun den
Wein fortführen wilt / so stecke die Fässer mit den
Weinen in die ledige Faße/ vnd laß den Boden des
hohen Fasses wider rein setzen / vnd zumachen / so
mögen darnach die Fuhrleute ins Faß bohren wie
sie wollen / so wird nichts herauf lauffen / vnd sie
werden dir deinen Wein auch nicht aufsauffen.
Sed inuenta lege, inuentur etiam fraus legis, du
mußt gleichwol auch von ferne mit achtung auff
sie geben lassen / dann kan einer eins / so suchet vnd
finder auch wol der ander ein anders. Bis wigig/
die Welt ist spitzig / wer kan allen Tüchsen ihre Lö-
cher verrennen.

Das LVIII. Capitel.

Von den Kellern darein man Wein legt.

Die Weinkeller darinnen der Wein ligen soll/
müssen sein sauber vnd rein/ vnd von der Luft
wol bewahrt seyn. Man muß die Fenster vnd Thü-
ren zuhalten / daß die Luft nie hinein kan / vnd die
Sonne nie hinein scheinet sonderlich wann es sonn-
nert vnd plizet/ auch soll man im Winter die Kälte
nit hinein lassen / die Thür hinder ihm bald wider
zuthun/ wann man hinein gehet. Es soll auch kein
Gestank zum Wein kommen / vnd kein Weib-
bild tempore mentium. Man soll kein Kohlfewer
im allerwenigsten drinnen haben / damit der Wein
nit verschlabe. Man soll auch im Jahr zum wo-
nigsten ein mahl d. n. alten Sand auß dem Keller
herauf thun / vnd andern neuen frischen Sand
hinein schütten/ davon erfrischt sich alles Beerän-
cke. Bewölberichte frische Keller / die Fensterlein
vnd Thüren gegen Winter nacht haben / seyn dem
am besten / daß man die bis weiten des Morgens o-
der Abends ein wenig auffthun kan/ daß bis weiten
die mitternächtige frische Winde ein wenig hinein
gelassen werden. Besche Constant. lib. 6. c. 2.

Das LIX. Capitel.

Von allerley Künsten / die zu des Weines Auffenthaltung vnd Verbesserung nützlich vnd dienstlich seyn.

Man pflegt zu sagen/ wann man Leuten will sa-
ren vnd dienen will/so soll mans rechtschaffen
vnd vollkömblich thun / oder solts gar bleiben las-
sen/diñ ist meine Meynung auch/ drums soll dichs
lieber Leser/nit wunder nemen/daß ich solchen fleiß
auff diese geringschätige dinge lege / vnd so weit
leufftig von Weinsachen schreibe. Dann soll ich
meinem Nächsten dienen / so will ichs rechtschaffen
thun/oder will gar davon stillschweigen. Ich weiß
wohl das etliche Clamanten oder Calumnianten
seyn / die da schreyen / eydu bist gar zu Communi-
cativus. Man soll solche Kunst nit also prostitu-
ren / aber was frag ich nach solchen mißgünstigen
neidischen Leuten / die weder Gott noch den Men-
schen dienen wollen.

Ich weiß daß ich darumb erschaffen vnd erlöset
bin / daß ich allen Leuten guts thun soll / vnd wolte
Gott im hohen Himmel / ich köndte nur vtel thun/
ich wolte warlich an mir nichts erwinden oder man-
geln lassen.

Müß.

Nützliche Künste soll wol niemand verachten/ aber schädliche gehören in die finstere Metten / die wil ich niemand lehren/wann ich ihr gleich viel wil. Homo homini Deus: Non nobis solum nati sumus, &c. Ein Mensch soll dem andern dienen/womit vnd wortinnen er auch immer kan/vnd mag/man weiß doch wol/wie man mit grossen Mykeris vnd Secretis vmbgehen soll / dann von denen sagt Christus selbst/man soll die Perlen nit für die Sew werffen. Was aber dem gemeinen Mann/vnd einem guten Hauswirth nützlich vnd dienlich seyn kan/das mag man auß Christlicher Liebe einander wol zukommen lassen.

Demnach so wollen wir nun kürzlich etwas von zugerichteten Weinen sagen. Item / von Bewahrung der Wein vor allerley Schaden / von Eurirung der Weine/wann sie anbrüchlig/tranck oder wandelbar werden.

Ein Wein zu machen / daß er schmecket wie ein Muscateller.

Nimb flores Sambuci, Holderblüte / brich sie ab vom Stengel / oder Stiel/leg sie auf ein fein sauber Tuch/vnd dörrre sie ab in der Luft / vnd verwahr sie also/daß sie nit bestieben oder schimliche werden.

Im Weinlesen nimb ein fein rein weiß leinen Säcklein / vnd thue die Holderblüte hinein / vnd hengs ins Faß / wann der Most anhebt zu gehen/vnd laß es miteinander vergehren/vnd nimbs täglich 2. mal wider herauß/vn truckes ober dem spundloch auß / vnd hengs darnach wider hinein / biß es außgelaeret/darnach nim es gar herauß/so schmecket der Wein schier wie ein Muscateller.

Oder nimb Süßholz/ Enzelrüß/Anis/Ana in ein halb Loth/Muscaturüß/3. quintlein/stoß es fein gröblich/vnd hengs in Wein. Oder laß den Most vber gedörrrete Basilien/oder wolriechende Scharlachblumen vergehren.

Wiltu einen rohen Muscateller machen / so nimb Holderbüre 8. Loth/ Zimmetrüden 1. Loth/vnd kochs mit rohem newem Most oder Würge/so hastu einen rohen Muscateller. Die Holderblüte muß man bald abbrechen/wann sich die Blüten erst auffthun / dann da ist die Krafft noch drinnen / Besiße Constantinum lib. 7. c. 26. Mizald. Cent. 3. Apher. 100.

Einen Wein zu machen daffer fast schmecket wie ein Malvasier.

Nimb Galgantwurz/Regelwurz/Zingber/Win scarenblumen / Ana 1. quintlein. vnd stoß es alles gröblich / thue es in ein hölzern Geschirz daß es nit verrotte / vnd laß also 24. Stunden lang stehen/darnach binde es in ein leinen Tüchlein / hengs 3. Tage lang in ein Faß Wein / daß es mitten in dem Wein hange/darnach nimb ihn wider herauß / so ist der Wein fast wie ein Malvasier. Oder nimb den Most ehe dann er gieret / thue Wetsen daretin / in eine Tonne etnen halben Scheffel Weizen / seze es vber das Feuer/ laß den 3. theil einsieden / schewe es immer ab / setze es durch etwas / thue es in ein Faß / daß der Weizen nicht mit hinein kompt / so gleret es alsdann im Faß/vnd stößet auff / als Bier/das wird ein sehr lieblicher Wein.

Wie man einen Wein beym Geschmack erhalten soll.

Nimb Del von welschen Drosen / zu einem Fuder ein Scüblchen / geuß ins Faß / das folget von oben biß in den Grund / vnd behelt ihm seine Farbe vnd Geschmack / es sey Bier oder Wein.

Wein beym geschmack zu erhalten.

Weinwolschmeckend schön vnd gut zu machen.

Nimb Galgan / röste den in einer Pfannen wol mit einem andern Wein / vnd thue in in den Wein / so wird derselbe lauter vnd gut. Oder lege Benedicten drein / oder henge sie hinein / man gräbet sie im Martio. Besiße Mizaldum in 4. Centenario feiner 900. Naturwunder / num. 78. Item Cent. 4. Apher. 78.

Wein wolschmeckend zu machen.

Wann ein Wein nach der Pressen schmecket / so nimb gestossen Weinstein / vnd wirff ihn in das Faß / das benimbt ihm den Geschmack.

Wein so nach der Pressen schmecket / zu helffen.

Sawren Wein gut zu machen.

Thue in ein Faß 6. Loth Mandelkern vnd Pfirs. kern zerstoßen / das benimbt ihm die säure. Etliche nehmen die vbrige Hefen von einem Faß Bier / in ein halb Fuder Wein / vnd temperirens durcheinander/vnd lassen ihn in 3. Tagen wider ab.

Wein so sawer / wird er gut zu machen.

Ich habe auch wol gesehen / daß es etliche also gemacht / Sie haben 8. pfund Zucker genommen / vnd den fein klein zustoßen / in ein Pfänlein gethan / vnd das weiße von 3. Eiern dartzu geschütt / vnd es fein wol vmbgerühret / dann das weiße vom Eyer weicher den Zucker / darnach gossen sie so viel Brunnenwasser drein / als des Zuckers gewesen war / vnd lieffens vber dem Feuer sieden / wanns schumete / so namen sie den Schaum ab / dann das Eyerweiß schumet also / darnach sahen sie es weg. Wann sie des Weins trincken / oder verkauffen wolten / gossen sie des Zuckers 1. Bnq in ein jeder Misset sawers Weins / in 2. halb rübigen 4. Bnqen.

Auch hab ich gesehen / daß man in ein Faß von 3 Tonnen ein halbe Canarienvin gethan / darvon ist der sawre Wein gar gut vnd staet worden / altem er muß bald außgetruncken werden / sonst wird er auch sawer wie man sawre Wein zu recht bringen soll / Besiße weiter den Mizald im 2. der 100. natürlichen Wunderwerken / nu. 68.

Wer einem Essigsawren Wine einen lieblichen Geschmack machen will / der nehme 1. Pfund / oder darnach das Faß groß ist / Leckerigenholz / stoß es klein / oder laß es in der Apoteken kleim stoßen / henge in einem leinen Tüchlein ins Faß / so zeucht der Wein die quocumque essentiam drauß / spünde das Faß zu / vnd laß es also 8. oder 14. Tage stehen / darnach magst du darvon trincken.

Wie man einen Weinessig oder sonst einem sauren Wein vnder eine Weinnatur mit Lauchsamem bringen soll / besiße Mizald. im 4. Centenario der Naturwunder / num. 78.

Bisweilen treget sichs auch zu / daß die Weine einen bösen lüblen Herbst haben vnd sawer bleib / da sagen etliche / man soll Essig drauß machen / aber auß bösem Wein wird nicht gerne guter Essig. Etliche brennen Brandwein darvon / oder machen Aquam vitæ drauß / etliche lassen in ligen / bis auff den künsttgen Herbst / vnd wann sie alsdann außge-

Wein so nit reiff worden / war auß zu machen.

Wein zu zurechten daß er schmecket wie ein Muscateller.

Wein zu machen daß er schmecket wie ein Malvasier.

auffgepreß haben (man muß aber die Beer nit so rein außpressen) so thun sie die Hülsen in eine Thierne oder grossen Bortich / vnd zerrütteln sie / das sie feyn lucher werden vnd von einander fallen/ alsdann greiffen sie eine Thonne oder drey des alten sauren Weins auff einen Kuchenhülsen / vnd lassens 1. Tag oder 2. also drauff stehen. Darnach pressen sie den Wein von den Hülsen wider ab vnd sein rein auß/ so erfrischt sich der Wein/ verleitert die seure/ wird wider gut / sonderlich wann die newe Wein gut seyn worden. Es solte meines erachtens nit gar böse seyn / wann man die alten Weine vnter frische Wöste gösse / vnd liesse sie also mit einander gehren/ doch hab ichs noch nit probiret / man köndte es mit einem Fäßlein versuchen.

Etliche / wann ihnen Bort das ander folgende Jahr hernach guten Wein bescheret/ so verkauffen sie keine Wöste / sondern behalten sie gar / das sie darnach den newen Wein in den altē sauren Wein mengen / vnd also eines mit dem andern verkauffen/ ich hette schier gesagt verderben.

Ich werde auch von guten ehrlichen Leuten betriegt/ man solte den sauren Wein nur in Tonnen füllen / da Demischer Meth inne gewesen / oder in Muscatereller Lagen / oder andere Meth oder gute Weinsaff / das were das beste Recept / wider den sauren Wein/ dann er zöge das süsse von den Tonnen oder Fassen zu sich / vnd würde gut / man liesse in nur 2. 3. oder 4. Wochen in solchen Fassen liegen/ Ich habß versucht es thut etwas / aber Cæcum non animum mutant, qui trans mare currunt, Parisius solidum si quis transmittit asellum: Si fuit hic alinus, non erit illic equus. Es will kein Malvasier drauß werden / genst man Meth in sauren Wein / so schmeckens die Apicij leichtlich/ dann sie haben dünne verschlagene vnd verwehnte Zungen / vor Bawren istß wol ein guter Tranck/ dann die merckens nicht.

Wein so vergoren/ die säure zu nehmen.

Wiltu sauren Weine die säure nehmen / wann er gleich vergoren hat/ so nimb auff eine Tonne eine gute Hand voll gestossen Senff / oder andern Senff/ wann du den nit haben kanst / so nimb eine gute Hand voll abgestreiffen Deyßfuß / vnd 2. oder 3. Hand voll Hopffen/hengs miteinander in einem Säcklein drein/ so fallen die säure Hefen zu Grunde/ vnd krieger viel Hefen. Den Hopffen muß man auch in der Hand zureiben / oder henge Holderblüt eine Hand voll hinein. Etse Mizald. Cent. 9. Aphor. 70.

Daß die Weine fein mild vnd lieblich bleiben.

Weine zu zureichten daß sie fein milde bleiben.

Sobald die Wöste von der Pressen ins Faß gebracht seyn/so laß sie nit gar voll füllen/daß sie im gehren nit vberlauffen / bringe sie in Keller / laß sie eine Nacht stehen vnd sich setzen / darnach zeuch sie ab/ vnd henge bald in einem Säcklein die species drein/ alles in einem Mörset klein gegossen/ als Zuckel/ Anis/ Süßholz/ Zimmetrinde / vnd laß also drinnen hangen / vnd miteinander gehren.

Wann der Most im gehren ist / als wann er be- gint abzunehmen / vnd doch von dem gehren noch warm ist/ so geuß newen Most darein / der erst von der Pressen kumbt/ vnd darzu gestossen Weinstein/ nach deinem bedüncken vnd wolgefallen / vnd laß die vntereinander gehren / wann sich das geset / so thue dann aber also / vnd thue das viermal nach einander / vnd laß das Faß nicht vbergehen / von

dem gehren/ so wird der Wein gut/ stark vnd süsse.

Ein stück Speck in Spund gelege vnd wohl verwahret / verhütet daß ein Wein im Fassen nicht sauer wird. Wiltu daß ein Wein allezeit kräftig bleibe / so nimb Weidaschen / thue die in ein Säcklein / vnd henge die in Wein / oder nimb zwey stück Beyhrauch / 2. stück Myrrhen / lege die in Wein. Von allerley Arzney des Weins/ besühe Caton. de re rultica. c. 107. 108. 109. 110. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. Wie mans machen soll/ daß der Wein vom Donner nit verdirbet/ Mizald. Cent. 1. Aph. 81.

Das LX. Capitel.

Von der Farbe des Weins.

Vorgehenden 59. Cap. hab ich vom schmack des Weins gehandelt / folget nun von der Farbe.

Wein so schön farbig zu machen.

Wann ein Wein trübe were / so kanst du ihn also lauter machen. Thue Melissenwasser hinein / oder 2. vngelassurte Töpffe/ zerSchlage sie / vnd wirff die Scherben ins Faß.

Wolte aber ein Wein ja nit schön vnd klar werden/so nimb Salarmoniac/ Baltgenstein/ Ana 4. Loth/ ein halb Pfund Weinsstein / der muß in einer Pfanne heiß gemacht/ vnd mit einer Hand voll gebrandten Salz klein gestossen seyn/ rühre alles wol durcheinander / der Wein wird schön vnd klar davon.

So ein Wein rohe vnd verdorben ist / so nimb Kalc vnd eine Schüssel voll Sand/ vnd 3. Töpffe Wasser/ thue das in Wein / davon gewint er wider eine schöne vnd gute Farbe. Besühe das 62. Cap.

Wann du wilt einen Wein auffthun/ vnd wilt daß er bey seiner Farbe bleiben/ vnd den schmack behalten soll/ so nimb ein Theil Weidasche / vnd henge sie in einem Säcklein in den Wein/ den du auffthun wilt/ so bleibet er immer bey seiner Farbe vnd Geschmack.

Wiltu einen schönen Wein machen.

So nimb das weisse von etlichen Eyern/ vnd zu Schlage es wol in einem Töpffe / thue es in Wein/ das macht ihn feyn lauter vnd klar. Constant. lib. 7. c. 18.

Wie man bösen schleim vnd feuchtigkeiten auß dem Wein bringen soll/ Besühe Const. lib. 7. c. 20.

So ein giftig Thier in Wein gefallen were / wie man ihm dann helfen solle / Const. lib. 7. c. 21.

Weine / so rothe Farbe haben vnd trübe seyn / wie ihnen zu helfen.

Nimb zu einem Suder 25. Eyer / vnd nimb davon das weisse / vnd zuschlage das wol / mische darunter 2. Maß Ziegenmilch / vnd zuschlage das wol miteinander mit einem Strecklein / vnd thue es ins Faß.

Note wein so trübe wird wieder schön zu machen.

Trübe Wein lauter zu machen.

Nimb Eisenkraut/ das mache klein/ vnd thue es in den Wein so wird er in 8. Tagen lauter vnd rein/ oder nimb von einem vngelassurten Töpffe die Scherben / zerstoß sie klein / geuß desselben Weins darauff / menge es wol / vnd thue das in den Wein/ vnd laß ihn ruhen / er wird schön vnd gut. Item thue Wein in ein Glas mit einem hölzernen Zapfen verstopft / vnd mit einem luto wol vermacht/ vergrä-

Wein so trübe wird lauter zu machen.

Wein wie sie vom Donner zu bewahren.

vergrabe es vier Wochen in einen Ohmeis haufen / so wird er schön lauter / als wenn er durch einen Alembicum gedestilliret were / vnd krieger einen guten Schmack vnd Geruch.

Ist der Wein trübe vnd nicht sawer / so thue in den Wein für 1. pfennig Ziegenmilch / vnd mische die wol / so wird er lauter vnd schön.

Wiltu ein Suder Wein bewahren im Herbst / so vergohren hat / dz kein vnflar dartzu schlagen mag / vnd schön als ein Rossenwasser / vnd edles geschmack's werden soll / so nim ein Säcklein / thue das voll Lindenblüt / vnd hänge das in dasselbige Fass / vnd laß drinnen hangen / biß vmb Weynachten / der Wein bleibet lange schön.

Wann ein Suder Wein trübe ist / so nim weissen Weinstein vnd Sals jegliches ein loch / diese 2 stücke breche wol in einer Pfannen vnd stoß es zu Pulver / menge es wol vntereinander / thue es ins Fass / vnd rühre es wol mit einem löcherichten Holz.

Rothen Wein schön vnd klar zu machen.

Nim Weizenmehl vnd Milch / vnd desselbigen Weins / vnd zerühre dz wol vntereinander / geuß es ins Fass / das arbeitert im Weine / daß er schön vnd klar wird.

Blancken oder weissen Wein roth zu machen.

Ich hab gesehen in einer Herberge von einem Ebenhewer / der viel Künste wußte / daß er am Tische eine Kanne blancken Wein schön roth machte / das war ein groß Mirackel vnd Wunder beyden andern Gästn. Es ist ein ding / das man in den Apotheken bekompt / man heißt Thoriolis. dz wirfft man drein / Es ist den Menschen nicht vngesund / man kan wol ein ganz Fass damit roth machen / Const. lib. 7. c. 13. Ertliche nehmen Thoriolis, die mische Rosen / vnd rothe Rosen / vnd hängens in Wein / e liche werffen gedörrete vnd gestossene Maulbeeren in Wein. Besiße Mizald. Centur: 6. Aphor. 93.

Wer einen Wein das Jahr durch behalten will / das er nicht schmilcht / trübe oder sawer werde.

Der nehme Beyfuß Wurzeln ein gut theil / vnd koche die in gutem Weine / in einem neuen Topffe gar wol zugedeckt / bey einer stunden / vnd geuß darzu ein halb Maßel guten gebrandten Wein / vnd laß mit einander sieden / seige es darnach durch ein rein Tuch / vnd thue es in ein Suder Wein / wann der vergohren hat / so wird er stark vnd gut. Beyfuß wol zerrieben / vnd in Wein gelegt / gib ihm eine schöne gute farbe vnd schmack / vnd läßt ihn nicht zu Essig werden.

So ein Wein trübe ist / vnd sich reget / so hänge 3. tage Kistlingsteine in das Fass / spünde es zu / so wird er gut.

Wann ein Wein trübe vnd zehs wird / vnd du wilt ihn gern wider klar vnd lauter machen / so nim schöne außerelesene Kistlingstein / so in stießenden Bächlein liegen / ein gut theil / wasche sie gang rein / vnd schütte sie in ein Fass solches Weins / so wird er wider lauter.

Das LXI. Capitel.

Von verandlung vnd Verderbung des Weins / besißte Constant. lib. 7. c. 9. 10.

Von Donner.

Zu erhaltung des Weins sind besser gewälbt dann gereiffelte Keller / dann darinnen verkehren sie sich nicht so balde / wanns donnert. Damit aber dem weine das Gewitter nit schadet. So lege nur auff die Weinfässer ein Eisenblech mit Sals oder ein Kistlingstein / telte Lemnio & Mizald. cent. 4. Aphor. 82.

Item der Keller soll dem Nordwinde entgegen stehen / damit er kalt vnd finster sey. Er soll auch weit abgelegen seyn / von Badern / Ställen / Backöfen / Mistgruben / Eisternen vnd allen bösen geruch.

Wann ein Wein franck worden / vnd du in gern wider stark machen woltest / so nim Senff vnd Natursamen jegliches ein wenig / vnd hengs in Säcklein in den Wein / thue das 5. oder 6. tage nach einander / so wird er sehr gut.

Oder nim Senffmehl / das temperire wol mit dem Wein / vnd rühre es gang wol von einander / von unten auff mit einem Hefelstücken / laß ihn darnach 5. tagen ruhen / so wird er schön vnd gut Besiße Mizald. in 3. Centenario oder 900 natürlichen Wunder / nu. 100.

Item in 1. Cent. Aphor. 95. da spricht er / wann ein Wein verdorben ist / so soll man in in ein ander wol gesaubert Fass abziehen / welches zuvor mit gesottenein warmen Wasser von Lorbern / Myrten / Basilien vn Nussblättern / oder Blawestlien wurzeln / oder Wacholderbeeren / mit fleiß aufgewaschen / sey / dann solches macht dem Weine ein lustige liebliche Farbe / vnd einen guten Geruch vnd Schmack.

Wann ein Wein ganz verdorben ist.

Nim wegebreit / Hopffentörner / Lübstock / vnd Erbesbrühe / die lauter ist / vnd Milchrahm / der oben von der Milch abgenommen ist / mache mit einander wol heiß / vnd thue es drein bey einem quartier. Besiße Mizald. in den ersten 900. natürlichen Wunderwerken / nu. 95.

Wann ein Wein verderben will.

Nim eine Hand voll Salbey / Polipodium, Benedicta. vnd Lorbern / thue es alles miteinander in ein Säcklein / vnd hängs ins Fass / der Wein wird wider gut.

Wobey man erkennen kan / ob ein Wein vmbgeschlagen will / oder nicht / besißte Const. lib. 7. c. 13

Daß der Wein nicht verderbe.

Wilt Eysen / das mit einem Tüchlein umbwunden ist / drein / so schadet ihm weder Donner noch Blis. Besiße auch Mizald. Cent. 4. Aph. 68.

Daß sich der Wein nicht verkehre / sondern bey seiner krafft vnd schmack bleibe.

Geuß ein Del in das Fass / das vberzeucht den Wein gar / schmeckt die letzte Kanne wie die erste.

Wer welschen Wein / der verdorben ist / wider gut machen will.

Der nehme Zucker / Reglein / Zimmetrinden / der kleinen Rosinen / Mandeln / den Zucker wol gestossen / darnach durch ein Sieb gesiebet / vnd dann in Wein gethan.

Wann ein Wein gebrochen ist.

Nim rothe Benedicitenwurzeln / lege die in den Wein / die bringet in wider zu rechte vnd zur krafft.

Daß kein Wein bricht / noch sich verstofft / auch kein Donner ihm schaden kan.

Nim weissen Beyrauch / thue den in ein Scherben

ben / mit glihenden koflen / laß den rauch in das Faß zum spunde hinein gehen / vnd fülle den Wein / den spünde das Faß wol zu / vnd laß es eine weile ligen / so verdirbt dir kein Wein. Wie man aber einen abgestanden en vnd gebrochenen Wein wider zurecht bringen solle / lise Mizald. cent. 4. Aph. 24.

Wann einer ein argen bösen Wein hat.

So mache er nur einen Salbeyenwein drauf: Nim Salbeyen / dörre sie / vnd hänge sie in den Wein / in 8. tagen wird er gut / als rechter Salbeyen Wein.

Daß sich ein Wein nicht verstoffe.

Wann der Most beginnt zu gehen / so hänge ein wenig hopffe drein / der behelt den Wein gut / vnd da er sich verstoffen hat / bringt er ihn wider zu seiner Krafft / vnd macht ihn gut.

Wann ein Wein stincket.

Nim heißen Semmeln auf dem Backofen / vnd hänge sie in den stinckenden Wein / in einem säcklein / das thue eine tag 3. oder 4. mal / so wird der Wein wol schmeckend Besiße auch Mizald, in 4. Centenar, in seiner 900. natürlichen Wunderwercken / nu. 89.

Wie man faulem Wein helfen soll.

Nim eine Schüssel voll Sandes vnd 3. tropfen Kuhmilch gewärmet / vnd nim Eyer / temperier das durch einander / geuß das in das Faß Wein so wird er wider gut.

Wann einem die Wein in Fassen gar verderben vnd gar Kanicht werden / so geuß nur Baumöl drein / vnd spünde sie oben fest zu / vnd laß sie den Sommer vber ligen / so kommen sie sein wider zurecht / geuß erwan vor 2. silber groschen Baumöl in ein Faß.

Zeher Wein der lang worden ist.

Vinum pendulum.

Wann er lang wird / so krieger er eine röthliche vnd ander farbe / als er zuvor gehabt / vnd dehnet sich. Laß fast einen halben Zuber / oder einander groß breit rein Wasserfaß / halb voll desselbigen Weinslauffen / nim einen neuen reinen Besem / lehre flugs darinnen herum daß er gar gischt vnd brauser / vnd fülle in darnach mit geschit vnd allem heil wider in ein rein Faß Darnach laß wider einen halben Zuber voll ab / vnd thue ihm auch also / biß du ihn gar gesteyper hast (dann also wenn mans gesteyper) laß in darnach also im Fasse stehen / so wird er eine hübsche farbe bekommen / vnd sich nit mehr so ziehen. Es muß aber baldt im Anfang geschehen / daß er nit zu lange zehet bleibe. Oder nim ein wol bereit Faß / das innenwendig schön rein ist / vnd brenne es mit einem halben Rößel Brandtwein auf. Darnach nim eine Handvoll Weinrebenasche / vnd eine Handvoll gelatenen Sals / anderhalb Pfund Saligenstein / vier loth Verramswurzel / thue es zusammen in das Faß / oder eine Handvoll Agrimonien drein geworffen.

Eitliche machens auch also / sie gehen des Morgens frühe / vor der Sonnen Aufgang zu einem Springborn / aussershalb der Statt / vnd nemen 3. Geuspel oder Handvoll Sand vnd Wasser / vnd 3. Hände voll Sals / vnd thuns ins Faß / vnd spünden das Faß feste zu.

Oder brich Schleen ab / ehe sie anfangen blank zu werden / zerstoß sie klein / wirff sie in Wein / rühre es wol vmb / vnd schlage das Faß eben zu.

Nim / nim eine Kanne des Weins / strewe gestoffenen Jsoy drein / mische es zusammen / vnd geuß ins Faß. Besiße Colam, lib. 12. c. 9. 20. 21. 22. 23. Mizald, in 4. Centen. seiner 900. Naturwunder / 24. daß ein Wein nit setzer werde / ibid. Cent 3. Aph. 81. daß ein Wein wenig Hesen bekomme / Cent 4. Agh. 42.

Das LXII. Capitel.

Andere Weinkünste.

Dreyerley Wein auf einem Fasse.

Wissen / wo der Wein / Del oder Honig am besten sey / oben / mittren / oder unten in der Fasse / so mercke / daß ein jeglicher Wein allezeit mittren in der Fasse besser ist / vnd das Del oben / vnd der Honig unten an den gründen / vnd wann man nun Wein abläßet / so soll man den obersten vnd untersten zu hand trincken / vnd den mittresten behalten. Demnach geschicht oft daß einer dreyerley Wein auf einem Fasse gibt / als oben / mittren vnd unten vnd der mittrest ist der beste.

Wie mans erfahren soll / ob ein Wein viel oder wenig Hesen oder Bermen bedarff.

Nim zu einem jedern Eymer Weins das klare oder weisse auß 3. Eyern wol zerschlagen / vnd laß auch in ein Zuder von 8. Eyern / weisses drunter fallen / vnd rühre es in dem Fasse wol vmb / darnach vber 3. tage / so rühre 2. maß gem. Hesen darin / auch soltu de Wein gar wol durchschlagen / ehe dann du gemacht: ein thust / vnd laß 14. tagen ruhen Nach den 14. tagen mustu alle tage einen Kübel voll Wein heraus lassen / vnd must den Wein alle wege schlahen bey einer vierel stunde / vnd den tag soll mans 2. mal thun / ganzer 14. tagenacheinander / vnd wann die 14. tage auß seyn / so geuß ein maß gebrandtes Weins drein / vnd fur 1. pfennig schwefel / vnd brenne den in Wein / vnd laß es aber 14. tage ruhen. Darnach nim 6. Muscaten / vnd halb so schwer Zitwer / vnd Beyrauch so schwer als eine Muscatenuß wieget / 2. loth schwefel / 2. loth Nägelein / 2. quintlein Muscatenblüt / 1. loth / Zimmetrinde / vnd 1. quintlein langen Pfeffer / vnd thue es in ein maß Weins zusammen / vnd wann du den einschlag geben wilt / so mercke / daß das Faß zuvor außgestwencket sey / mit reinem Wasser / vnd bereuere es mit weissen Beyrauch / vnd lege es in ein viereckicht blechlein / vnd halt den spund in acht / daß kein rauch heraus gehe vnd thue das behände heraus / vermach das Faß gar eben / darnach gib ihm den Einschlag / vnd laß den Wein halb hinein / daß der Einschlag darinnen bleibe / vnd laß ihn aber vierzechen tage ruhen / darnach besitze den Wein so hastu einen schönen edlen Wein gemacht.

Guten Alandwein zu machen / daß man ihn nicht fieden darff.

Nimm auß eine jegliche Sonnen Most / 2. lib. Aland / vnd so viel du Pfund hast / so viel stunden

den mustfäsh auch siedem lassen / thue den Aland in einen Topff / geuß Wasser drauff (dann das Wasser kan ihm nicht schaden) sind 2. Pfund so geuß 2. stüblichen Wasser darauß / laß es 2. stunden siedem / (zu einem jeden Pfunde 1. stunde gerechnet) / bis es gar treuge wird / vnd das Wasser gar eingesotten hat. Geuse den kläresten abgezogenen Most oder Würge / wie er von der Pressen kompt / drauff / laß etwan ein viertel Stunde damit siedem / vnd sihe / daß er nit überlauffe / setze es alsdann hin / vnd laß kalt werden / vnd in ein ander Faß den Most ab / gib ihm einen kleinen einschlag / thue den Aland mit sampt dem Most / damit er gefotten / ein Faß / in ein Säcklein oder sonst / es seltdoch zugrunde / mache das Faß dicht zu / laß ligen bis auff die Fasten / da mag man ihn dann schencken oder austrincken / man muß ihn auch immer voll halten / vnd nit wahn ligen lassen. Supra cap. 38. dieses Buchs.

Hierher mag ihm ein fleißiger Hauswirth mehr Weinläuse verzeichnen / daß diß Capitel also ein Quodlibeticum sey.

Das LXIII. Capitel.

Von des Weins Brauch und Nutz.

Wolle mir der Christliche Leser gütlich zu guthalten / daß ich in der Wein oder Weinberge Beschreibung etwas weitläufftiger bin dann sonst in andern dingen. Dann ich halte den Wein für ein groß trefflich geschenk vnd theure Gabe Gottes / die Gott nach der Sündflut erst dem Menschen zur sonderlichen Stärkung vnd Erhaltung seiner Natur geschenck vnd gegeben hat / welches in der Sündflut sehr geschwächet war.

Man muß aber mercken / das nach der farbe viererey Weine seyn / schöne klare / rothe / gelbichte vnd schwarze Wein. Const. lib. 7. c. 2.

Weisse oder blanke Wein / seyn die schwächsten Wein / die man haben kan / hisen vnd nezen auch nit so sehr / als die andern / steigen auch nit also ins Haupt / treiben die Urin / eröffnen die Gänge im Leibe / drum seyn die Weine hisigen Leuten am aller bequemsten / Item den Leuten / die da studieren sollen / oder sonst schwach Gehirn haben. Doch wolten solche Leute starke Wein trincken / so sollen sie dieselbe mit ein wenig Wasser mischen / wie man vor Zeiten auch gethan / wie wir sehen / Proverb. 9. 4. Solche Weine sind auch gesund denen Leuten / die eine hisige Leber haben / vnd einen hisigen Magen / vnd die in warmen hisigen Ländern wohnen.

Rothe klare Wein sind wärmer vnd hisiger Natur / dann die andern / nehen auch besser / sonderlich die ein wenig dicke mit seyn. Drenntliche vnd schwarze Wein nehen auch besser dann die roten / die rothen steigen einem theil vnd mehr ins Haupt / dann die andern / wie mans auch leichtlich fühlet. Darumb sind sie denen Leuten nicht gesund / die schwache Gehirn haben / man muß ihr auch nicht zu viel trincken / sonst verharren sie einem die Stuelgänge / vnd machen inehrliche Summe. Besiße Barth. Augl. lib. 17. c. 28 f.

Darnach soll man weiter wissen / daß das ingenium eines Menschen / der ein stark Gehirn hat / mehr geschärpft wird / wann er einen rechten guten gesunden Wein trincket / dann ein solcher Wein gibt gute / klare / subtile reine spiritus oder Geister / darumb pflegen die Theologen solche gute Weine zu trincken / wann sie mit hohen Gedancken vmbgehen /

vnd sollen derenwegen solche Leute / mit rechten guten vnd klaren wolriechenden gesunden Weinen wol versehen vnd versorget sein. Vnd sind solche Weine auch dene Personen gesund / die kalter Complexion seyn / als den Phlegmaticis, (wie dann blanke oder weisse Weine auch den Cholericis vnd den Sanguineis gut seyn) / dann solche gute hisige starke Wein / kommen der Phlegmatischen kalte zuhülffe / eröffnen alle verstopffungen / welche den Phlegmaticis gemein seyn / vnd digeriren die phlegmata, daß sie desto leichter in blut verwandelt werden / vnd desto bessere Nahrung vnd spiritus dem Leibe geben.

Gelbichte Weine sind einer mittel Natur / erwärmen nit so sehr / als rothe klare Wein / doch etwas mehr / dann die weisse. So gehren sie auch nicht so wol / als die rothen / vnd doch etwas mehr dann die weissen.

Schwarze Wein seyn dicke Wein / vnd haben viel irdische Materien bey sich / geben dicke spiritus, vnd machen den Leib faul vnd träge / erwärmen nit so sehr als die gelbichten / so steigen sie auch nicht also in das Haupt / doch etwas mehr dann die weissen. Vnd weil sie langsamer in den Magen kommen / dann die andern / treiben sie auch die Urinam nit so sehr als die blanken / sie nehen aber besser dann die gelbichten Wein / doch etwas weniger als die rothen.

In summa / vnter allen Säfte / die in der Welt seyn können / ist der edle Nebensafft der aller köstlichste vnd herrlichste / wann man ihn mit mäßig vnd zur naturst recht brauchet / Syrach cap. 31. 22. Dann er stärcket den Leib / machet das Herz frolich / reiniget vnd heilet die Wunden / Luc. 10. 34. Siebet einem Kranken seine Gesundheit wider / vnd erhalt ihm dieselbige / stärcket vnd wärmet die natürliche wärme des Leibes mehr / dann alles andere essen vnd trincken / machet das beste vnd reineste Gelbichte / vnd da vnkain oder trübe Blut im Leibe wehret / das macht er lauter / klar vnd rein / eröffnet den Mund der Adern / vnd dringet durch seine subtilität mit aller gewalt hinein in die innerliche Gliedmassen des Menschen / daß er denselben zuhülffe komme / vnd siereinige / vnd machet / daß die Speise / damit er vermischet wird / zugleich in ihm hinein in alle Glieder dringe / vnd komme / resolouet durch seine wärme vnd subtilität das phlegma, treibet die rothe choleram durch die Urin / Schweiß vnd andere Excrementa herauß / hilffet der Däumung / vnd bringet zu rechte den kranken Magen / 1. Tim. 5. 22. Erleuchter vnd verreibet die finstern Dünste / die den Menschen trawrig vnd betrübet machen / stärcket alle Glieder des ganzen Leibes / vnd gibet vnd vermehret einem jeglichen seinen natürliche Krafft / verreibet alle Müdigkeit.

Ja der Wein mäßig genossen / ist ein solcher edler Safft / daß er nit allem dem Leibe vnd Gliedern desselben / sondern auch der Seelen zu springet / dann er machet / daß ein Mensch alle Trawrigkeit fahren läßt / vnd aller Schwermen verquisset / schärpfer den Verstand vnd macht zu geschickt allerley schwere vnd subtile dingezner finden / vnd macht einen Menschen behorze vnd muthig zu allerley sachen.

Darnach so ist dieser edle Nebensafft bequem / nützlich vnd dienstlich allen Altern des Menschen. Dann alte Leute sind kalte Leute / den gehöret zur Entsetzung der Kälte ein Wärme / die gibet ihnen

Gelbichte Weine wasser Natur seyn

schwarze Wein seyn dicke Wein

Wein mäßig genossen / töp Leib vnd Seel zu gute vnd hüte.

Wein ist nützlich allen Altern des Menschen.

der Wein / der erwärmet ihnen alle Gliedmassen / (ob gleich etliche Philosophi sagen / Vinum esse frigerificum, der Wein erküle den Menschen / vertribet ihnen ihre Melancholien vnd Traurigkeit / derer sie sonst voll seyn / bringet ihnen den Schlaf wider / dessen sie gemetniglich grossen mangel haben / darumb gehört dieser Tranck zum meisten den Alten / die sollen ihn auch öfter vnd mehr trincken / dann die andern Alter / darumb man ihn auch Lac senum, der alten Leute Milch vnd Nahrungspfeget zu nennen. Dann gleich wie Milch die kleinen Kinder erwärmet vnd erhält / also erhält der Wein alte schwache Leute / die auch von Natur mehr Lust vnd Liebe haben Wein zu trincken / dann die andern Alter. Vnd wie man alte vnd vertorrete vnd zusammen gerumpene Stiefeln mit öhle oder andern fetten / wider zu recht bringet / vnd gleichsam verjunget / also werden die Leiber der alten Leute mit gutem Weine erquicket vnd verjunget. So nympt auch der Wein alle Verstopfung weg / die bey den Alten sehr gemein seyn.

Wein den
Nitz von 50
bis ins 100.
Jahr nicht
schädlich.

Darnach ist er auch den jungen Gesellen vnd Männern von 20. Jahren bis in 50. nit schädlich / wann er nur von ihnen sein mäßig genossen wird / dann er ist ihrer Natur gemäß / vnd erhält vnd erhöhret ihre wärme / ist ihnen eine Speis vnd Arzenei / gibt ihnen eine gute Nahrung vnd Vermehrung / lindert oder treibet ihnen auß die Excrementabilia, stärcket ihren Leib / vnd schärfet ihr Ingenium vnd Verstand / durch seine zarte vnd subtile spiritus, daß sie hohe dinge erdencken vnd erfinden oder verrichten können / doch sag ich / wann ihn die selbigen mäßig brauchen. Dann wann sie seiner zu viel geniessen / so entzündet er sie also / daß sie zu Zorn vnd Unzucht sehr genatiget werden / vnd machet daß ihr vernunft vnd Ingenium stumpff vnd dumm / stig oder trübe wird.

Wein den
kleinen Kindern
nicht gut.

Den kleinen Kindern ist der Wein nit sonderlich gut / dann wann man denen Wein zu trincken gibt / so ist es gleich als wann man ein Feuer zum andern brecht / in einem schwachen geringen verbrenlichen Holze / dann er erwärmet den Leib zu sehr / vnd da ist zuvor viel wärme / so erweicht er auch den Leib zu sehr vnd da ist zuvor viel Feuchtigkeit / vnd erfüllet ihnen das Haupte mit dinsten / die sie gar vbel vertragen können / doch wann sie dessen gar ein wenig brauchen / so möchte er ihnen so gar sehr nit schaden / dann er kan ihrer wärme die noch vnvollkommen ist / eine Nahrung vnd Vermehrung geben / vnd ihre vbrige Feuchtigkeit verzehren vnd austrocknen.

Wein den
Menschen
nützlich zu
derzeit des
Jahrs.

Item er ist den Menschen nützlich zu jeden Zeiten im Jahr / vnd an allen ortern der Welt / Im Sommer vnd in warmen Lendern ist ein reiner vnd mit Wasser vermischter Wein gesund / dann wann man zur selben Zeit etel reinen Wein gebraucht / so entzündet er vollends die hitze / die zuvor im Leibe ist / wann er aber mit dem Wasser vermischet ist / so feuchtet vnd kühlet er den Leib / vnd bringet durch seine subtilität das Wasser schnell / zu denselben Gliedern / die einer kühlung vnd befeuchtung bedürftig seyn / vnd geschicht solche kühlung vnd befeuchtung accidentaliter, wegen des Wassers / nit von der Natur des Weins / der sonst natürlicher weisse wärmet vnd austrocknet.

Im Herbst soll der Wein / wann man den zur selben zeit des Jahrs geniessen will / mit mehreren Wasser vermischet werden / dann im Sommer / das

der Leib damalen gefeuchtet / vnd der wärme ein wenig baß gesteuert werde. Im Winter vnd in kalten Ländern soll man starken / lautern reinen Wein / wie er gewachsen vnd von Stöcken kommet / brauchen / sonderlich guten rothen Wein.

Von des Weines Natur vnd Eigenschaft / wie man die Weine mischen soll / was von einem jedtem Schmaack des Weines zu halten / vom Geruch des Weins / Item vom alter, Tartaro, vnd andern gelegenheiten des Weines / besitzhe Iulium Alexandrianum lib. 25. vnd 17. salubrium.

Wie man einen vnfruchtbaren Weinstock fruchtbar machen soll / besitzhe Mizald. Cent. 2. Aphor. 70.

Nilus Episcopus & Martyr, schreibt in seinen sententiohis dictis: Vinum bibe valde modicum, Quantum enim offendit, tantum etiam corroborat bibente. Trinct wenig Wein / dann so viel er schadet / wann seiner zu viel getruncken wird / so ehrt nuzet vnd frommet er / vnd stärcket den Leib / sancte & pie, sed non carnaliter & volupe dictum. De carne dicit, carnem tuam debilitari bonis laboribus, penitus vero eam non domari posse ex istima.

Wie die Alten den Bacchum gemahlet haben.

Bacchus wird bey den Heyden vor den Gott des Weins / oder vor den Weingott gehalten / von dem viel zu sagen oder zuschreiben were wanns die zeit leyden / vnd sich hier also schicken wolte.

Er hat seinen Namen vom *βακχος*, furere bacchari, debacchari, furenter furere & vociferari, sich tholl vnd thörich stellen / herumlaufen / vnd allerley vnlust anrichten / wie die Studenten vnd der tolle Adel bißweilen zuthun pflegen / die Dusen vnd Fenster außschlagen / als wann sie gar toll vnd thörich weren / vnd keine Sinne mehr hätten.

Diesen Gott des Weins mahleten die gelehrten Heyden also: Er hatte einen grossen Bauch / das er auch wol den Namen davon mag gehabt haben / Bacchu q. großbauch / dickbauch / fettbauch / wie gemetniglich die fette Mätschweine des Teuffels pflegen zu haben / dann wo guter Wein ist / da pflegt man gemeiniglich gerne einen guten bißten darbey zu haben / wie man pfleget auff Königlischen vnd Fürstlichen Höfen zusagen / der Keller zu dem Koch: brättest du mir ein Wurst / so leschich dir den Durst. Die zweene haltens gerne miteinander / drum halten sie auch gerne vbereinander. Der Koch schicket dem Kellermeister das beste essen auß seines Herrn Küchen oder Topffe in den Keller. Der Koch krieget widerumb in einer hüßgerne / grossen / greulichen / vnanschnlichen vnd beschmutzten Tuffen den besten Wein / den der Herr im Keller hat / daß daher das Sprichwort kompt: Wo der Koch vnd Keller verdirbt / da will ich nicht hin kommen. Drum seyn Koch vnd Keller gerne grosse fette Leute / vnd die gröbsten an Herrn Höfen. Sapienci lauis.

Zum 2. so sah er nackend auff einem Wagen / hatte fornan der Stirnzwey Hörner / vnd ein Tuch vmb das Haupt gebunden. Dann Vollsäuffer seyn rechte Bier vnd Weinschleuche / die immer kalt getrancke in sich gießen / vnd sich zur Wassersucht präpartren vnd bereiten / erhizen sich mit dem Weine vnd vieltraß / mit gutem bißlein / darvon gehen sie

Weines Natur
wie von eig
schafft zu er
dere, geden
heit.

Bacchus
er vnd den
Heyden so
halten will

Bacchus
er gemahlet
worden

hen sie her / als die Speckschweine / die immerdar in vollem lude seyn. Vnd haben ihr viel davon grosse Kranckheiten / Hauptwehe / Fieber / Podagra, Chiragra Genugra, &c. vnd tragen das Zeichen mit sich / in der einen Hand / die Kamm mit dem guten Wein vnd Bier / darauß sie ihre Kranckheiten geschöpfft vnd geholet haben : Item Zorn vnd Hader / den sie mit den Leuten gehabt haben / daß ihnen zu wenig / andern zu viel widerfahren / dan ein Bettler ist immer wider den andern / der vor der Thür steht: In der andern Hand hatte er eine Aute / damit er vnd andere gestrafft werden / hiermit anzusetzen / daß sie werth weren / daß man sie mit ruten streiche / darumb daß sie sich so auß der Wige sössen : vnd er sitzt da / wie eine volle Saw / gang nackend wie ein Bnflath der sich vor niemand schämet weder vor Gott / noch vor den Menschen / stat, ut reddat urinam, & ledet, ut faciat opus naturæ.

Vorn Wagen gehet ein Luchs vnd Tiegerthier / die den Wagen ziehen. Dann trunckene Leute sind scharffsichtig vnd schnell auff ihren Beinen / haben gewaltige vnd schnelle affectus, die in der hast etwas thun / daß ihnen darnach leyd wird. Dissen folgen 1. Affe / 2. eine Saw / 3. ein Löw / 4. ein Wolff / vnd 5. ein Delphin / darinnen die Laster der Voller en angedeutet werden.

Daß er nackend vnd bloß sitzt / das bedent einen vnverschämten Menschen / der vnverschämte ist vor Gott / Engeln vnd Menschen / redet vnd thut in einer vollen weise / daß er sich darnach schämen muß / wann er wider nüchtern wird / vnd zu sich selber kommet.

Die 2. Hörner bedenten der vollen Narren vn Sinnigkeit vnd leichtfertigkeit / darmit sie vmb sich stossen / vnd alle Leute vnversich werffen wollen / viel träwen / vnd wenig thun / viel zusagen / vnd wenig halten / wollen dann nichts darvon wissen. Was Choleriche Naturen seyn / die hadern vnd ließen mit einander / richten lärm vnd groß wesen an.

Sub limia norantur agri. ites mores, sub porco porcini mores, er frist wie eine Saw Ebius est Samson: id est fortis, Salomon, id est, sapiens, est limia, porcus id est. vorax.

Das LXIV. Capitel.

Wobey man rechten guten gesunden Wein erkennen soll.

1. Am Geruch / wann er nicht stincket / sondern wol riecht / dann ein solcher Wein nehret wol / vermehret die spiritus, gibt seine subtile spiritus, vnd macht ein gute Geblüte. Ein stinckender Wein macht die Melancholische spiritus, böse Geblüt / vnd erregt ein Hauptwehe / wegen der bösen dünste / die davon hinauff ins Haupt steigen.

2. Am Schmaek / dann ein woltschmeckender Wein nehret auch wol / dieweil er vom Magen begierlich vnd mit freuden angenommen wird.

3. Am Glanz / dann daran kan man mercken / ob ein Wein subtil ist oder nicht / dann wann er im Glase einen feinen glanz oder gegenschein von sich gibt / so ist der Wein subtil / vnd gibt auch seine subtile spiritus.

4. An der Farbe / dann ein Wein muß eine schöne farbe haben / vnd die kan man im Glase am besten vermercken. Doch muß man sich dz Glas auch nit betriegen lassen / dann ein Wein kan in einem Gla-

se eine farbe haben / im andern eine ander / darnach die Materien des Glases dicke oder dünne ist. Kothe Wein sind magern Leuten gesund / dann die nehren wol / weiße Wein sind fetten Leuten gut / auß oberzehnten vrsachen. Ein schöner Wein / der eine gute farbe hat / wird mit grosser lust vnd begierde getruncken / vnd wird leichtlich verdawet / vnd nehret wol.

5. An der Stärke vnd Krafft / dann starke Wein seyn gute Wein / starke wein erwärmen des Menschen Leib schnell / vnd vermehren die spiritus, vnd steigen bald ins Haupt / vnd nehren gewaltig / doch sollen die jenen / so ein schwach Gehirn haben / solcher Wein sich enthalten / es sey dann / daß sie mit Wasser vermischer werden / sonst würde ihnen von solchem Wein viel Dampf vnd Rauch ins Haupt steigen / vnd das Gehirn verletzen.

6. An der Kühlung / wann er sein frisch vnd kühl ist / dann vom kühlen Wein singen die Hopffenbrüder gerne / nie vor warmen oder laulichen Weinen / dann warme Wein sind subtile Wein / machen gerne truncken / schwächen die Nerven / vnd verletzen das Haupt / sonderlich wo sie nit sein mässig gebraucht oder genossen werden.

7. Am springen / so er sein rauschet / wann man in ins Glas oder Becher schencket / vnd darnach mitten im Becher einen feinen subtilen schaum gibt / der bald verschwindet / vnd die Atomi sein vber sich springen. Dann welcher Wein das nit thut / der ist gewiß krank vnd lang / oder wirds bald werden / sonderlich wann er einen schaum mit grossen blasen behelt / die sich an die seite des Glases legen / vnd lange daran hangen. Ist aber ein solcher Wein nit lang / so hat er doch gewiß einen Plazregen gehabt / es ist viel Wasser hin in kommen. Er muß aber auch recht eingeschendet vnd eingegossen werden / nemlich / schnell vnd plötslich / wie man sagt / Cere vitam lenite, Vinum repente, das Bier soll man langsam / den Wein aber schnell einschenden.

8. An der Klarheit / dann klare Weine sein subtile Wein / vnd geben gute klare vnd subtile spiritus, wie ein dicker Wein grobe dicke spiritus gibt.

9. Am alter / doch muß er nit gar zu alt seyn / wann er ein wenig zu alt ist / der ist gleich wie ein Argeney / vnd gibt wenig Narung. Dann er ist vil hitziger / dann er zuvor war / weil ihm die Nerven oder Hesen vielmehr entgangen seyn / dann den andern Weinen / die etwas jünger seyn. Drum truncket er auch den Leib gar zu sehr auß. Ein newer Wein der newlich noch Most gewesen ist / der macht viel trunckner / dann alter Wein / er bringet gerne einen Bauchstus / vnd die Cholicam / oder das Grimmen im Leibe / Syrach. c. 9. 15. Ein newer Wein / ein newer Freund / wird er alt werden / so wirstu ihn mit lieblichkeit trincken.

10. Am reiffen / wann die Trauben oder Beeren dar auß der Wein gepresset / wol reiff worden seyn / dann dar an ist viel gelegen / wann sie nit reiff worden seyn / so wird ein sawrer / scharpfer / verstopfender Wein drauß gemacht / der den Menschen obstruirt, daß er keine evacuation in seinem ganzen Leibe haben vnd behalten kan. Darumb kan ein solcher Wein einem Menschen sehr schaden / dann ein Leib muß seine Enielgänge / vnd der Urin außgänge haben / sonst kan er die länge nit wehren / doch ist er sonsten den krankten Eingeweiden nit vngesund / man kan ihm aber seine verstopfende Krafft nehmen / wann man in mit Wasser temperirt. Also sollen

Neuer Wein bringet die Cholicam.

Wein so sauer wer was sie schaden.

Zu Söllen hats auch guten Rheinwein. Bacharach soll in der Pfalz ein Statt seyn à Baccho nomen habens vino meracissimo, quod ibi provenit. Canarien Wein vnd Pastare sind hizig Wein.

Das ist ein guter Wein / der im ersten Trunck wol / im andern besser / vnd zum drittenmal noch besser schmeckt. Dann im ersten Trunck ist man durstig / drum kan man dar mit so eygentlich von dem Schmach vrtheilen. Aber wann der Durst gelecht ist / so kan die Zung besser vrtheilen / wann einer zu viel trincket / so verleuret er alles Vrtheil.

Je völliger ein Wein ist / je mehr er halitus von sich gibt. Die Rheinweine die besten / quia sunt magis aerea, quam Austriaca. Carolus V. hat gemeiniglich eytel Rheinwein getruncken / dann sie seyn dem Haupt vnd andern Gliedmassen nicht schädlich / drum hats auch am Rheine nicht so viel podagrische Leute / wie im Sauckenlande vnd Vngern.

Nach Leipzig werden allerley gute Weine gebracht als Vngersche / Böhmische / Mehrische / Querscher oder Ketschwer Wein ist auch ein guter Wein zu Dresden.

Baruther Wein / in der Chur Brandenburg / ist offi dem Rheinischen gleich / vnd wird von grossen Herrenleut auffgekauft.

Vinum Malvaticum, der Malvasier ist auch ein gut Trunck. In sonderslich den alten Leuten / ann er ist lac tenum, wächst in Peloponneso, an dem Vorgebirge Malta, recht gegen Creta vnd Candia vbergelegen. Weil aber auch dergleichen Wein in Creta wächst / wird er auch Malvasier genant. Vnd zwar zu vaser Zeit wird der meiste Malvasier auß der Insel Creta gebracht / Aber vor Alters ist er auß der Insel Chios gebracht worden. Ach Gott theilet seine Gaben vnd Wohlthaten wunderbarlich auß / wohl dem / der es versteht / vnd danckbar ist.

Zu Modon / (ist ein feste Statt im Land Morea vnter der Herrschafft Venedig gelegen) schencket man nichts dann Malvasier.

In der Chur Brandenburg sind die besten Weine zu Wilscherhausen / vnd daselbst vmbher / bey dem Edlen Wohlgebornen Herren von Schencken vnd Wiberstein zu erfagen / zur Zossen / Forst / vnd daselbst vmbher / aber mehrentheil vohre Wein: Item zu Guben / Croffen / zu Baruth vnd Werder / die sollen dem Rheinischen fast gleich seyn.

Frankfurter Wein an der Oder / ist auch nit böse / Item Brandenburgischer Wein / Item zu Fürstenberg zwey oder drey Meilen von Frankfurt / welche auch die Kayser hoch sollen gerühmet haben / wie ihre Diplomata, außweisen.

In Böhmen hats auch gute Wein / die ist zwar wol gekostet vnd getruncken hab / aber die Loca generalia, wo sie wachsen / seyn nit vnbelant.

In Allacia oder Elfas (quae sic dicitur, qualis Edelssatz / nobilis & praecelata fessio, cella, penuaria & nutritrix totius Germaniae) ist der beste Sig am Rheinstrom / da solls Wein haben / die in die sechzig Jahr aufstahren.

Actia oder Ariana soll ein Land seyn / sagt Strabo, quae vocatur opopogon. id est, ferax, quae optimi & generosissimi vini ferax est: vnd schreibt / quod in diebus illis magnum vinum dedit / das er in die drey hundert Jahr wehren vnd aufstahren / bestendig vnd gut bleiben kan. Item Margiana, wird wein vom

selbigem Geographo irae uera. Schönrebe vnd Gutwein genant / darinnen so grosse vnd starcke Weinreben / oder Weinstöcke seyn sollen / die zweyen Männer mit den Armen kaum vmbgreiffen können.

In der Insel Lesbo, die des Theophrasti Vaterland ist / solls auch treffliche gute Wein haben / Item in der Insel Chios, Schöne Mägdelein / viel Rebhüner / vnd herrliche Wein / die wollen immer gern beyfammen seyn / pflegt man zu segen.

Bacharach Wein / davon droben bereit gesagt / wird bekommen zwu Meilen vnter Bingen / das ist ein guter Wein / wird aber verkauft / wann er noch an Stöcken steht / die Statt ist Bacharach vnd wird dessen viel von den Fürsten in Teutschland gekaufft vnd eingeholet.

Pringerber Wein ist ein weisser Wein / das ist auch der besten Wein einer / vnd wird vberall in grossen ehren gehalten. Ihr lieben Christen / dancket Gott vor diese Gaben / die er sonderlich nach der Sündfluth den Menschen / ihre schwache Natur zu stärken / geben hat. Man kans nicht genug dancken oder sagen / was das vor ein edel Geschenk vnd Gabe ist / wann man sie nit recht bräunt. Dann gebräunt / ist wol ein edel Geschenk / aber vberflüssig gebraucht / gibt rechte Zecke vnd Narren / wie alle Historien außweisen.

Es schreibt Bernhard Breitenbach / in seinem Itinerario, daß ein Berg in Griechenland sey / Malea, vom Könige Maleo genant / der soll auß dem Berg gewohnet vnd geraubet haben / welcher auch Apollin einen Tempel drauff erbawet / vnd den Berg von seinem Namen Malea genant habe. Vnter am Berge soll auch ein Statt gegen dem Lande in Itzen / Malkatia genant / darinnen soll der beste Wein wachsen / den wir Malvasier heissen / nach welchem Wein auch der Wein in Candia vnd Modona Malvasier genant wird / der doch nit ganz so gut ist als dieser. Es huren sich alle Schiffleute / daß sie nicht in diese Port Malkatia kommen / dann sie sagen / daß die ergessenen Griechen darinnen wohnen / welche sie stichen vnd meiden / wie den Teuffel selber / vnd che wider hinder sich / bis zu den Cycladibus Inuluis fahren / dann zu ihnen lenden. Sie sprechen auch / daß die Statt eygentlich heisse Malkatia, darumb daß die Leute wisentlich böses allda thun / à mala faciendo. Breitenbach f. 143. a. b.

Die Türcken dürfen keinen Wein trincken: Dann Malvasier vnd andere Weine / die sehr trincken machen / sind ihnen in ihrem Alcoran verboten: Sie haben aber sonsten dreierley Geträncke / die sie ihnen stessig zurichten: Der erste wird von Zucker vnd Wasser gesotten / der wird Secher genant: wann sie aber an statt des Zuckers Honig nehmen / so wird dieser Trunck Tierleth genant. Der ander Trunck wird von eingemachten Weintrauben gemacht / welchen sie Vrumturkinnen / den sie den sie in Honig vnd Wasser / vnd giesen ein wenig Rosenwasser dran / wird von ihnen Holaph genant: Der dritte Trunck / welchen sie vor das Besnde geben / wir Pechmetz genant vnd auß Honig gesotten.

Sie lassen sich auch mit einer geringen Speise ersättigen / sonderlich wann sie zu Felde ligen / bey den Herren vnd Knechte: Dann da brauchen sie ihr zweygebakken Brodt / gereuchert oder gedörret Fleisch / geronnene Milch / darunter sie Wasser giesen

Canariensis und Pastare sind hizig.

Der Wein werden nach Leipzig gebracht.

Malvasier der an weisse vnd am besten ist.

Chur Brandenburg hat guten Wein.

Böhmen hat auch gute Wein. Allacia oder Elfas. Edelssatz / nobilis & praecelata fessio, cella, penuaria & nutritrix totius Germaniae) ist der beste Sig am Rheinstrom / da solls Wein haben / die in die sechzig Jahr aufstahren.

Insel Lesbo ist des Theophrasti Vaterland.

Bacharach Wein ist sehr gut.

Pringerber Wein ist ein weisser Wein und sehr gut.

Malvasier der bester ist in Malkatia.

Türcken dürfen keinen Wein trincken.

Türcken haben dreierley Geträncke.



gießen oder Käse thun. Iovius schreibet / daß sie in der eussersten Noth ihren Pferden eine Ader schlagen / vnd mengen in das auß gelauffene Blut ein wenig Meel / vnd Essens also.

Türkischen
Kaisers
Trinckgeschick

Es hat der Türkische Keyser ein Gefäß / das nennet man Porcellanschalen / wird gemacht von einer Materien / die man zu Alexandria bey einer Poren findet : auß denen Schalen trincket der Türkische Keyser vnd sonst auß keiner andern : vmb der Ursachen willen / dann wann Gifte drem kompt / so zerspringet die Schale Mann kan sie wol wider zusammen lennen / wann gleich eine zerspringet / so ist sie dann eben so gut / als sie zuvor war. Aber der Türkische Keyser nimbe keine zerbrochene wider an.

Hedera capi-
ti admota
in crapula
tutos red-
dit

Hedera capiti admota à crapula tutos reddit, vel praesumptis eius acinis liquor: Ac inde factum, vt Bacchus foliatis hederae vuis coronaretur, sagt ein guter / frommer / wolbelesener alter Scholare Rector Etsauch Mizald. Centur. 4. Aphor. 33.

Dann Wein soll man auß Gläsern trincken / die Ursach zeigt Mizaldus an / Cent. 4. Aphor. 44. 55. 80. Vorzeiten mußten die Weiber nicht so viel Wein trincken / Mizald cent 6 Aphor 83.

Bacchus tr-
anbet 3. Be-
cher Wein
aufzutrinck.

Bacchus sagt im Laertio l. b. Ich schencke nur den weisen verständigen Leuten drey Becher ein: Der erste den sie auß trincken / der geschicht zur Gesundheit / der ander auß Liebe gegen dem Nächsten / den heiß ich calicem voluptatis: der Becher zur Freuden: Aber den dritten zum Schlaf: wann die sedren Becher ein weiser verständiger Mann auß getruncken hat / so ist's Zeit / daß er zu Hauß gehe / der vierde Trunck ist nicht vnser / sondern der Leichtfertigkeit / dann darzu diener er allein. Der fünffte diener zum laut werden / daß man singet / tanzet / schreiet / pröllet. Der sechste schlegt vmb sich / dann wann viel Wein in ein klein Faß gegossen wird / so wirfft endlich den Seuffer zu boden.

Das were zwar meines Erachtens fast genug gesagt von dieser Materien. Ich muß aber hier zu mehrer Nachricht noch ein Bedencken von den Weinbergen Corollarij loco, zum Ende die ses Buchs mit hinan setzen / welches ich vom einer hohen erleuchten Person erwan bekommen / will mich getrosten / es wird dem Christlichen Leser nicht vnangenehm seyn / diereil schöne / nutzliche vnd nötige Punctlein vnd Auffmerckung hierin begriffen seyn.

Ein ander kurz Bedencken / von Weinbergen auß den Weisfischen Boden gericht.

Das LXVI. Capitel.

Worauff einer fürnemblich sehen soll / der Weinberge anlegen will.

Weinberge
an welchen or-
ten sie anzurichten.

Was bis hero von den Weinbergen nach der länge ist angezeigt worden / das gehet zum meisten auß den Märckischen Boden vnd Grund / sonderlich vmb Berlin herum. Was ich nun weiter von den Weinbergen schreiben will / das soll auß den Weisfischen Grund vnd Boden zum meisten gericht seyn. Doch wird ein Märcker oder ein ander Ausländer / hiertinnen gleich so wol auch finden / das ihm zu seinen Weinbergen dienen kan / als ein Weisner / wann er sein Sachen weiter seiffig nachdencken vnd nachgehen will.

1. Erstlich soll man keine Weinberge auß gar zu hohe Felsen legen / dann sie bekommen selten / oder tragen gar wenig.

2. Fürs ander / soll man keinen Weinberg gegen Mitternacht anlegen / dann sie können daselbst nit tragen.

3. Fürs dritte / soll man sie nicht anlegen / dader Boden salzig / sümpffig / leirich oder bitter ist / dann die Weine werden nicht gut am Geschmack / vnd verderben leichtlich.

4. Fürs vierde / soll man in iefetten Ecker oder Berge / mager oder dürre Feser oder Feyer legen / vnd in dürre Boden sette oder sehr fruchtbare / vnd im kalten oder feuchten Boden / Feser oder Feyer die nicht viel Marck haben / sondern groisse starcke Körner pflegen zuhaben. In warmen oder truckenen Boden aber Feser / die gut vnd feist seyn / vnd weiche Körner haben.

5. Zum fünfften / soll man nicht Wein sencken oder legen im feuchten Boden / als bey denen nahe Wasser ist / oder da man bald Wasser antrifft / wann man drem grebet / oder aber auch Wasser drüber leuffet / wann man Wiesen oder Ecker wässert. Dann vber das / daß sie bösen Wein pflegen zu tragen / der sich darzu nichtlang helt / wehren die Städte nicht die länge Darumb es allenthalben besser ist / Weinberge an Hügel. danst im ebenen Felde zu bauen oder anzulegen. Dann ob wol die / so nitdilig liegen / mehr Wein tragen / so tragen jene auß den Hügel viel besser Wein / vnd der auch länger liget / dann der ander.

6. Fürs sechste / so ist's besser / daß man die Berge wol arbeitet / dann allzu sehr düngt / dann der Wein wird viel besser / wann der Arbeit mehr ist / dann des Düngens / wiewol nit eben so viel wächst / als vom Düngen.

Das LXVII. Capitel.

Was der in acht haben soll / der Weinberge will anlegen / daß er leichtlich aufwächst.

Erstlich soll man drauff Achtung geben / daß man Feser von solchem Gewächs bekomme / welche langsam aufschlagen / vnd wenig Marckes haben. Dann die Käste vnd der Brand können ihn nicht so leichtlich schaden / als denen die leichtlich aufschlagen.

2. Zum andern / wann man will Feser legen lassen / soll man im Herbst zuvor sehen / welche Ströcke die schönsten vnd woltschmeckesten tragen / dieselben mercken / vnd hernach die Feser davon nehmen.

3. Zum dritten / wann man nun die Feser sencken will / so soll man seine starcke abschneiden die viel Augen haben / vnd rund seyn / vnd an einem Stocke gestanden / dann ohne das were es gefährlich / ob sie auch würden Wein tragen.

4. Zum vierden / Soll man die Feser nicht gar vnten am Stock abschneiden / auch nit andern seiten / dann sie haben nit viel Augen / auch nit an den Spligen / dann sie sind subtil vnd kurz.

5. Zum fünfften / wann man anderstwo leß Feser holen / soll man sie / so bald sie ankommen / ins Wasser legen / vnd darnach bald darauß sencken / wiewol es nicht schadet / daß man es mit denen / so auß der Staude gewachsen / auch alshelt / vnd insonderheit / wann der Boden sehr trucken ist.

6. Zum sechsten / weil gleich / wie die Bäume nicht

nicht wol auffwachsen / also auch der Wein / wann man nit Achtung drauff gibe / das er recht ankome vnd beleihe / vnd sonderlich weil der Wein viel subtiler ist / dann der Baume Wurzeln. Derhalben muß man die Feser also sencken / das sie leichtlich können auß der Erden herfür wachsen / wann sie anheben auß zuschlagen.

7. Zum siebenden / soll man Gräblein Graben vnd mit Löcher / vnd sollen dieselben Gräblein anderthalb Ehlen breit / vnd anderthalb Ehlen tieff seyn / vnd dieselben lassen im October zuvor graben / wann man auff den Frühling die Feser will legen / damit das Erdreich von des Winters Kälte müß wird / so soll man an dem Ort / da des Bergs Haupt ist / den Graben nitrig belegen am Rand auff das die Fluth vnd Regen desto bast vnd leichter hinweg stießen / vnd damit gleichwohl der Grabe etlicher massen gedünget werde / soll man den Mist auch im Herbst vber die Gräblein legen / damit die geyle hinab stießen / vnd darnach erstlich denselben Mist / darnach was auff beyden Seiten für Erde herauf gegraben / hinein füllen. Dann wann gleich dasselbe mager / wird es doch mit der Zeit auch gut Erdreich werden / auff das der Boden vmb die Feser desto besser gedünget werde / vnd die Feser desto ehe beleihe vnd tragen.

8. Zum achten / wann nun die Zeit kompt / das man den Wein legen will / soll man die Feser je eine Spannen weit / einen von dem andern legen / auff das man darzwischen kan hacken vnd graben.

9. Zum neundten / wann man aber die Feser sencket / soll man sie mit guten alten Mist / oder mit Sprew / welche ein Jahr oder zwey alt ist / düngen / dann es mache / weil sie gar warmer Natur sind / das die Reben / in zweyen Jahren alsbald tragen / da man sonst viel lenger muß warten. Darumb auch gute Hauswirthhe oder Hausvätter die sprew nicht dem Vieh vnterstreuen / sondern sonst vnter den Himmel legen / das sie desto ehe vnd besser saulet / vnd ihre Natur voll kömlich behelt / Weinberge damit zu düngen. Besiße weiter hier von Constantium lib. 5. c. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19.

Das LXVIII. Capitel.

Wie man die Weinberge soll warten / das sie bald auffkommen.

Köstlich / wann man die Feser gelegt / so soll man in einem jedern Reben / der herauf wechset / nit mehr dann zwey Augen lassen. Wann nun dieselbige eines Fingers lang werden / soll man das geringste mit einem Finger abneipen / vnd mit keinem Eisen berühren / vnd dasselbe von allem Unkraut vnd Unkraut reinigen / so wird der Stock starck / vnd reget bessern Wein / dann wann der Augen viel weren.

Wann nun die Rebe also herauf gewachsen ist / so soll man den Stock alle Wonden vom Hornung an bis auff den Weinmonden / hacken / vnd das Erdreich / das darauff gelegen / wider darumb streuen / vnd darnach gegen dem Winde wol decken.

Auff das dritte Jahr hernach im Frühling / soll man wider zwey Augen nur allein lassen / vnd darnach nit Pfählen helfen richten / wie bräuchlich.

Wann nun die Augen ab ermals eines Fingers

lang / soll man das geringste wider abneipen / ist aber die Rebe so starck / das zu verhoffen / sie sey allen beyden gnugsamb / so sol man sie beyde in einander wachsen lassen. Doch muß man das Holz / das oben drüber herauf gewachsen / abschneiden / damit die Rebe noch stärker werde / wann nun die Reben drey Jahr voll kömlich alt ist / so sol man forder jährlich jedes Jahr zweyen / oder zum wenigsten ein Feser daran sencken / damit der Weinberg stets in einem Befen vnd Standt bleibe.

Das LXIX. Capitel.

Wie man Weinberge soll warten / das sie viel Wein tragen.

Köstlich soll man die Stöcke alle Monat ein mal umbhacken / als nemlich vom Hornung an zu fahen / bis auff den Weinmonat.

Darnach das man mit fleiß achtung drauff gebe / das / wann man die Berge hacket / man sehe / ob sie etwan Wurzeln von den Stöcken vber sich ziehen / als wolten sie oben herauf wachsen / vnd dieselben abschneiden / vnd darneben / wie ich auch oben gemeldet / die Stöcke von aller Dureinigkeite / vnd das daran oder drüber auffwächst / renge.

Zum dritten / das man mit fleiß achtung drauff gebe / das weder Mäuse die Wurzeln beschädigen / noch ander Beschmetz oder Würme den Stock bebenagen / vnd ihn verderben.

Zum vierdten / das man alle vbrige Reife / so am Stocke hin vnd wider stehen / im Frühling herab nehmen / doch das man die schönsten etliche lasse stehen / das man sie auff das künfftige Jahr möge zu Fesern brauchen. Item / das man alle Reben davon thue / die desselben Jahrs keine Trauben am Stocke getragen haben / dann vber das / das es heftlich stehen / so entziehen auch dieselben Reben den fruchtbaren die Feuchtigkeite / so die andern solten haben.

Wann ein Stock nicht alle Jahr beschnitten wird / so verdirbt ihn endlich seine eigene Feuchtigkeite / das er verdirbt.

Zum fünfften / das man am Ende des Meyen die Reben / so Trauben haben / also beschnide / das die auff beyden seiten auffgewachsene Feseln herab kommen / dann der Safft die Vrsach ist / das die Reben lan. werden / vnd der ist darnach eine Vrsach / das die Reben stärker / vnd die Trauben grösser werden. Besiße Constant. lib. 5. c. 22.

Das LXX. Capitel.

Zu welcher Zeit man die Weinberge wässern soll.

In den Weinbergen soll man im Jenner / von dem 14. Tage / bis auff den 18. oder 20. Tag desselben Monats wässern / wann der Boden mager ist. Ist aber der Boden artig vnd gut / so fahen man am 19. zu wässern an / vnd wässere sie bis auff den letzten Tag desselben gemelden Mondens. Dann so etwas ist / das viel Trauben trägt / so ist das.

Darnach soll man thun / wie die guten Ackerleute / die das Unkraut aufrotten / das bey dem guten Getreidicht stehen / das die guten Stöcke desto mehr Trauben traagen / vnd inen die bösen vnfruchtbar / oder ander Unkraut / nit den Safft vnd die beste Feuchtigkeite entziehen.

Die Weinberge aber / so auff Hügel / vnd nahe darbeytgen / soll man im Herbst / darumb das sie an war.

Wenberge
wichtig war
das die sie
had auffkom
men / vnd viel
Wasser tragen.

Wenberge
so alt wie das
mit vmbgeben.

an warmen Örttern gelegen / wann der Wein herab ist / wässern / doch so ferne sie sonst vom Schnee oder Regen an sich selbst nicht gnugsam gewässert seyn / vnd insonderheit in grosser Kälte / oder das sonst grobe Winde seyn

Das LXXI. Capitel.

Wie man mit den Weinbergen vmbgehen soll / die vnfruchtbare / oder alte Stöcke oder nicht gute Gewächse haben.

Weinberge so alt / wie da- mit vmbzuge- hen.

Wann ein Berg gar zu alte Stöcke hat / oder auch sonst mit gutem Wein träget / so soll man sehen / daß man gute Stöcke auffbinde / oder an statt des bösen vnsmackhafftigen Weins guten pflanze / auff folgende weise.

Man nimbe den hüpschten vnd längsten vnd vn- tersten Neben an einem Weinstock / vnd schneidet ihm oben die spize ab / so weit biß daß er etwas starck vnd rund wird / vnd leß ihn doch so lang / daß er zum wenigsten ein Spann vnter die Erden reicher / vnd spalt ihn etwan eines Fingers lang auff / vnd nimbe darnach den Feser / den man in die Spalte will sen- cken / vnd verbitzet ihn dermassen hinein / daß man die Spalte nicht siehet / sondern nur die rinde an ei- ner Weiden zusammen / daß man die Schale in sum- ma gar nicht sehen kan / vnd leget dasselbige Theil / das auffgespalten ist / vnten in ein Loch / das einer Ehlenlang vnd breit ist / vnd so treiff / als des Nebens gelegenheit erfordert / vnd an einem solchen Ort daß man ihn auff beyden seiten kan hacken / vnd wann man nun dasselbige Loch mit guten fetten Mist hat zugeebnet / so sol man den Feser nahent vber zweyen Augen abschneiden / vnd darnach also lassen ligen / vnd gleich andern warten / vnd wann vier Jahr ver- gangen / den alten Stock allererst anfroren / es were dann daß der newe stock so starck würde / daß er des alten nit mehr bedürffte / dann auff den Fall kan man den alten vber zwey Jahr aufheben.

Das LXXII. Capitel.

Auff wie viellerley weise man die Weinberge düngen kan.

Weinberge wie man- che sie zu dü- gen seyn.

Erstlich mit gutem fetten alten Mist / doch also / daß er nicht gar am Stocke / sondern eine span- ne weit von der Wurzel ligen / dann wann er gar zu nahe dabey ligen / so schadet er dem Stocke mit sei- ner vbrigen Wärme / die er in sich hat / vnd das ist die beste Düngung. 2. Mit wenigem Knochen düngt man die Berge mit Treiben / mit Ruß- schalen / mit Glattschübeln vnd Aschen. 3. Item / mit Staub der auff der Strassen gesamlet wird / wie oben vermeldet / vnd Asche / die den Salpeter- machern vberbleibet. 4. Item / das gebrandte Erd- reich von Wiesen / Pfstöcken vnd Kalk / mit altem Mist vermengt. 5. Item wol alter Koeh / der auff der Stassen auffgerafft / alter Hünner / Tauben vnd anderer Thier Mist. 6. Sonderlich seynd Schnei- der / Kürschner / Schuster vnd Gerber abgenge im Kebricht gut / vnd die Feilspene von den Hörnern bey den Kammachern vnd Laternmachern. 7. Es ist aber zu mercken / daß die jetzt erzehlten Arten zu düngen / mehr seyn zu gebrauchen an neuen Wein- bergen oder Stöcken / dann sie desto baß vnd ehe Früchte bringen / dann die alten.

Das LXXIII. Capitel.

Wie man sich mit der Weinlese verhalte- ren soll.

In guter Hauff vatter habe achtung drauff / daß er den Wein nicht lasse lesen / wann er vn- reiff / oder aber gar zu reiff ist / dann wann man ihn leset / weil er noch vnreiff / so ligen er nit gern lange / vnd verleuret den Geschmack bald. Wann es immer möglich / so soll man den Wein lesen / wann gut Wetter ist / vnd es nit regnet / vnd so viel möglich / nit zu warm / vnd auch nit kalt ist / dann der Wein wird stärker / besser / vnd ligen länger.

Item / so viel möglich / soll man achtung drauff geben / daß der Monden etwan 18 oder 20. Tage alt ist / wann man anhebet Wein zu lesen / dann die Wein bleiben stärker / vnd halten sich besser / dann wann man sie im zunehmenden des Monden leset.

Item / So ein Hauswirth will einen sonderli- chen guten Trunck haben / soll er die beschädigten / verbrandten / dürren / birlecken / vnd andere anbrü- chige Trauben von den guten absondern / vnd ihn von den auß erlesenen Trauben einen guten Trunck lassen zurechen.

Er soll auch mit sonderm fleiß drauff sehen / daß die Gefäß / darinnen der Wein getretten vnd gepresst wird / vnd gieret / zum reinesten gesäubert seyn / dann durch vnreine Gefässe dem Weine gemeinlich viel Schadens wird zugefüget.

Diesen Bericht von der Weinarbeit im Lande zu Meissen / hab ich allermeist darumb hieher setzen wollen / daß vnser Märcker hier in der Chur Bran- denburg sehen sollen / daß dieses gar ein andere Ar- beit ist / dann wir dieser Örtter in vnsern Bergen hal- ten / Summa summarum / es sehe ein Hauswirth auff seines Landes Art vnd Bräuche oder Arbeiten / wie es sein nechster Nachbar macht auff dem Acker / im Garten / Bergen / Bäumen / Backen / Mahlen vnd andern Sachen / so muß ers auch machen. Doch hat diese Erzählung auch seinen Rug / dann wir können hier an diesen Örttern gleichwol auch was drauff lernen / oder eiliche Sachen versuchen / ob sie fort gehen wolten.

Das LXXIV. Capitel.

Wie die Leute / so keinen Weinwachs haben / die Mängel desselbigen pflegen zu er- setzen.

Eschreiber Sebastian. Munsterus im 5. Buch Cosmographiae suae vom Lande Cathai in O- ber India / daß kein Wein drinnen wachsen soll. Sie sollen aber einen köstlichen Trunck auß Reys vnd mancherley Gewürg machen / welcher mit seinem Geschmack den besten Wein vbertreffe. Wie man dann in vnsern Landen einen Lautertrunck machet. Item ein Clareth. Lautertrunck machen vnser Apo- thecker auß Wasser / Honig / Ingber / Pfeffer / Zim- metrinden / man pfieget es auch Clareth zu nennen.

Also findet man jero Leut / die auß den süßen Weinbeern / die man Carinthen / zu latein uv as pal- sulas nennet / vnd von den Raufflauren in grossen stößern / einen herrlichen köstlichen Wein machen können /

können/ der gar süß ist/ vñnd sehr wol schmecket/ wie ich wol ehemals selber solches gethan: vñnd könten durch diese Kunst noch heut zu Tage/ allerley Exotica vna in vnser Lande gebracht werden/ wann man sich hart darumb annemen wolt wie ich dann von hohen Fürstlichen Gemahin gesehen vñnd erfahren/di sie sich durch solche Kunst bey ihren Herren sehr wol verdienen vñnd annemlich gemacht.

Ich muß sagē/ wie ich dieser Kunst nach getrachtet hab/vñnd sie mir gelungen. Ich hab vor zwey oder drey Thaler gute frische vuas pallulas oder Carintischen kauft/vñnd sie von de racemis oder Traubenstengeln abgepflocht/ vñnd in ein schön klar Bornwasser geleut/ ein Tag zwey oder drey darinnen liegen lassen/ darnach außgepresst/ vñnd in ein klein Fäßlein gossen/ Weinbermen darein gethan/ vñnd es hübsch gehren lassen/ so ist ein herrlicher guter Tranck darauff worden/ wann es ein wenig im Fäßlein gestanden.

Also könde ihm einer einen Muscateller wein machen/ auß den vuas apianis, oder Muscatellertrauben/ vñnd also fort an/ auß ander Trauben ander Weine.

Meth vñnd Honigwasser hat nit allein die Nuzbarkeit/ sondern auch die Noth erfunden/ vñnd wird der heuffig gemacht in der Moscat/ Erißland/ Dennenmark/ vñnd sonderlich in den Landen/ da kein Wein wechset/ vñnd ist der Meth viel gesünder/ dann der gefärbte vñnd geschwefelte wein. Dan ob er wol einer warmen Natur/ so ist er doch mit Feuchtigkeit temperirt/ darumb er nicht sehr erhitzen oder trucknen kan.

Man nimpt darzu ein Maß gut Honig/ vñnd acht Maß Wasser/ vñnd leßt in einem eiten Kessel beyn sanfften Feuer/ ohne Rauch sieden/ vñnd selmers für vñnd für ab/ biß es ansehert ganz klar zu werden/ vñnd je lenger man den Meth gedencet zu halten/ je lenger man ihn sieden muß. Wann er erkaltet/ so thue ihn in Faß/ vñnd laß es drey quer Fingert leer/ daß er vergieset.

Wiltu ihn aber noch kräftiger vñnd stärker haben/ so henge Ingber/ Zimmerrinden/ Megelein/ Galgant/ Muscatennuß vñnd dergleichen drein. Etliche nemen auch Saffran darzu/ nit allein wegen der Farb/ sondern seiner Tugend/ daß er dem Meth einen guten Geruch giebt.

Wann er nun gar vergieset/ soll man ihn drey Monat lang wol verschlagen liegen lassen. Wo du ihn aber von stund an woltest brauchen/ so siede nit viel auffein mal/ vñnd warte auff sein Vergehren/ sondern trinck den/ so bald er erkaltet/ vñnd vber den andern Tag mach dir wider einen frischen.

In Erißland haben sie an etlichen orten den gebräuch/ sie verschlagen die Faß wol/ vñnd vergraben sie einzeittlang in die Erde. Dieser wird stärker/ dann mancher guter starker vñnd kräftiger Wein.

Wiltu in der eil einen guten gemeinen Meth bereiten/ so nim ein gut Muscatennuß/ Zimmet zwey löchlein geschnitten/ darauff gieß drey große Maß frisch Wasser/ laß den dritten theil einsieden/ darzu setze ein halb Psundt geleuter Honig/ laß sieden biß vñngesehr anderthalb Maß bleiben.

In gemein sind diß die Tugenden des Meths/ daß er den Durst lescht/ diener auch zu alle Kranckheiten des Hirns Marck des Rückgrads/ Nerven/ dann etwa der Wein/ von wegen seiner durchdringenden Krafft/ schädlich ist. Er reiniget vñnd öfnet die Brust/ die Nieren/ Lenden vñnd Blasen vom

klatten schleim (scil. pituita in ventriculo) darauff Grief vñnd Stein wird/ treibet alle schädliche Materien auß dem Gedärm. Derhalben soll man diesen Tranck in aller Kranckheiten des Hirns/ als Schwindel/ fallender Sucht/ vor Bicht vñnd vor Lähme/ so darauff entsethet/ trincken. Also auch die so der Krampff pflegen/ die in hitziger Podagra vñnd gelhen Süchtigen.

Es ist ein Wort bey den Griechen/ *temulentiam ebrietatem, vini potum nimium vomunt* vñnd *quod est, simul sacrificare*, dann wann sie opfert/ so trincken sie viel Wein.

In India haben sie zwar gute Wein/ sie trincken sie aber nicht/ sondern sie machen ihnen von Reiß vñnd Gersten einen Tranck.

Hippocras ist auch ein gut Getrenck/ wer ihn recht zurichten kan/ So brauchen auch große Herren gern Quittensafft/ wann sie mit einander trincken/ damit sie vor Trunckenheit sicher seyn. Sie werden in vier theil geschnitten/ vñnd darnach außgepresst.

Jem der Deyffeltranck kan auch einen Menschen an statt eines guten Weins seyn/ darvon drumen/ lib. 5. c. 15.

Das LXXV. Capitel.

Einen Tranck oder Meth zu bereiten/ der einen Malvasier gleich ist/ vñnd viel gesünder als Malvasier/ oder andere dergleichen frembde Getrenck.

MAche ein Weizen Malz/ wie man sonst vñder gersten pfleget zu machen/ ohne dz man den weizen nicht auß den Horren oder Darren trucknet oder treuget/ sondern auß Löben in der Luft. Darnach kocheden Weizen mit viele Wasser/ wie man dem Bier pfleget zu thun/ vñnd laß lang sieden. Folgens distilire dasselbe gekochte ding durch ein große Blasse/ das gedistillirte geuß auß Honig/ zu einer Tonnen Honig acht Tonnen des gedistillirten zeuges/ vñnd laß es fein mehlich sieden/ vñnd schäume den Schaum oben ab/ oder schlahe ihnsonsten fein mehlich ab/ vñnd geuß es darnach in große Kupffen oder Fässer/ vñnd thue ein wenig Hesen oder Bermen drein/ laß es also stehen/ vñnd nitemander vergehren/ biß es genug ist. Dann schlahe die Hesen oben zu/ vñnd laß vier Monat lang liegen/ che du es anzapffest. Dann je lenger es liget/ je ed er vñnd schöner es wird. Kan man darnach viel Gewürz darzu thun/ so wirds immer besser vñnd herrlicher/ vñnd wird dem Malvasier gleich verkaufft.

In Dennenmark ist ein Ländlein/ das Hunenland genant/ darinnen hats den besten Meth/ vñnd ist nichts thewerer/ dann der ander/ das quartier vmb 4. Schilling.

Beschluß.

DAs sey nun auff dißmal gnug von den Weinbergen vñnd weinen gesagt/ davon man dann vielmehr schreiben könte vñnd müste/ wann man alles schreiben solte/ aber es heist: Est modus in rebus, &c. Man muß in allen dingen ein Maß halten/ zu viel ist vñngesund. So hab ich auch droben vñnd sonst oft gesagt/ daß Haushaltung ein Kunst sey/ die sich nimmer mehr lest außstudiren. Wann

Ind. anet
trinken kein
Wein.
Hippocras
ein gut Ge-
trenck.

Meth zu
mach in der
ein Malvasier
gleich ist.

Muscateller
Wan zu
machen

Meth vñnd
Honigwasser
wie es ge-
macht wird

Meth wie er
gemacht wird

Meth zu
machen

Wann ich gleich noch eins / zwey oder drey mal so viel von Weinwachs schreibe / als ich bißherge schrieben habe / so würdest dich doch nicht alles schreien. Dann ein Taglehret immer den andern / vnd man findet durch die tägliche Erfahrung immer mehr vnd mehr. Wer mit diesen dingen täglich umghehet / vund lust darzu hat / der wird ihm auch ohne meine Erinnerung solcher Kunststück / was er von den rechten Meistern höret / vnd erfahret / immer mehr vnd mehr aufzeichnen / daß er immer weiter darinne komme / biß er endlichein Meister des langen Schwerts in der Weinkunst werde.

*

Endedes siebenden Buchs.

ADDITIONES,
Zum Corrigirten Colero.
Von Weinen.

Das LXXVI. Capitel.

Einem Weinder Seiger / trüb oder
Kohlfarbig / zu helfen.

Nim zu einem halben Fuder ein Kübel voll blauen Leten oder Laimen / klopf ihu klein zu einem kleinen Zuberlein / gieß daran ein frisch Wasser / laß zwey Stundt daran stehen / saige das Wasser ab / vnd rühr mit einem Holz den Leten gar wol vnd gieß wider ein frisch Wasser dran / laß stehen wie vor / saige das Wasser wider ab / thues ein Tag drey mal / auff die Nacht gieß wider ein frisch Wasser dran / vnd laß die Nacht dran stehen / zu Morgens seihe das Wasser ab / vnd trage den Leten für das Faß / rühre in mit Wein an / daß er dünn werde / nim vngesährlich 15. Maß / vnd 8. Maß süßer Milch / die wol abgeraumt sey / thu 2. Maß Milch in die Leten / vnd für 2. pfenning Brandtwein / rühre vnter einander / vnd nim 1. Pfundt Krafftmehl / zerreibs mit 2. Maß Milch / vnd laß 8. Maß Wein auß dem Faß / che man die Gemäch darinn thut / gleiche das Krafftmehl von erst darinn / darnach den Leten vß das halbe theil rühr es alles im Faß wol vnter einander / darnach thue die vbrigen Leten vnd Milch auch darinn / rühre wol vnter einander / vnd gieß für 2. Pfening Brandtwein in das Faß / fülle das Faß mit Wein auff ein Maß / gieß ein Maß Wasser darinn / rühre nicht mehr / mach ein Zäpflein in das Faß / vnd laß ein halbe Maß her auß / denselben Wein schüte in ein ander Faß / thus ein Tag einmal / vnd gieß allwegen frisch Wasser darinn / laß den Wein 8. Tag liegen / vnd am neunten Tag laß ein sauber Faß zurichten / vnd einen gantzen Spon darinn brennen / vnd den Wein darinn ablassen / so ist er gerecht.

Ein anders.

Nim zu einem halben Fuder ein vierling weiß Erbesen / siede es in einem saubern Kessel mit acht Maß Wasser / biß sie auffbrechen / seih es darnach durch ein Tuch vnd schütts also heiß in das Faß / vnd nim 3. Pfund Weinst ein / brens ins in einem Hasen Pulver / stoß klein / dörr es sampt einer Handvoll Salz in einer Pfannen / schütts wol heiß in das Faß / rühre auff ein Stundt / als dann nim eine Handvoll Sigrin vnd Beinholz 2. Eten lang / vnd drey Espenrinden einer Spannlang / vnd thus ins Faß / so wird der Wein gerecht.

Einen Saigern Wein wider zurecht
zubringen.

Auß einem Fuder laß ein viertel Weins in einen ne-

wen Hasen / vnd lege darzu Kesselwurzeln / so viel du mit beyden Händen umfassen kannst / decke den Hasen zu / vnd setze ihu zu einem röschigen Feuer / vnd fanne ihu offi / wann die Wurzeln wol versieden / so setze den Wein von den Wurzeln vnd gieß den heißen Wein in das saigere Faß / vnd verschlage es wol / vnd vber 8. Tag sieh ob der Wein sich geläutert / vnd so man den Wein von Grundt auff rühre / hat sich der Wein nicht geläutert / vnd hat dannoch grüne Farbe / so nimm weißen Alaun / stoß ihu klein in einem Morser / zu einem Zuder ein halb Pfund / leg den gepulverten Alaun in ein neues Häseln / vnd setze es auff ein gluth Feuer / so wird er zu Wasser / laß ihu außtreichen / so wird er weiß als eine Kreide / vnd wird süß / nim dann ein halb Pfund Salgestein / thue ihm als dem Alaun / rühre in den Wein mit einem rührscheit / daß es sich vmb vnd vmb der Wein theile / so wird der Wein frisch vnd lauter.

Trüben Wein zu läutern.

Nim zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer thue den Ertter davon / vnd schlage das weiß von den Ehern in einen Kübel / klopfs mit einem Löffel / biß sie gar frisch werden als ein Wasser / nim dann 1. Pfund Alaun / stoß ihu klein als Meel / vnd darzu ein halb viertel Milch / rühre den Alaun in die Milch / so wird es als ein Mehl / zerreib den Alaun wol in der Milch mit einem Löffel / vnd gieß es durch ein Sieb / oder leinen Tuch / treibe es sich durch darnach gieß die weiß von den Ehern drein / vnd laß auß dem Faß den Wein viel drunter / vnd röhr es also alles durcheinander vnd hunder den Spon / nechst bey den Reiffen / dörr ein Loch mit einer Sappien Nadel / vnd stoß ein Trichter in das Loch / gieß darnach das Eyerklar / Alaun vnd Milch mit dem Wein oben durch die Reiffen in das Faß / vnd rühre die weil den Wein zu dem Bill oder Spunde mit einem kurzen rührscheit / daß die Materi sich gleich in den Wein theile / vermache die Faß gar wol / vnd in 4. Tagen wird der Wein lauter vnd frisch / wiltu den Wein linder machen / so nim ein Pfund Zuckers darzu.

Oder nim 2. Sauschen voll Weinstein / stoß klein in einem Morser / vnd thus in ein Leinen Säcklein sehr wol mit gebertem Laimen / legs in ein Feuer / daß der Weinstein gar wol gebrant werde. Nimbs auß dem Feuer / vnd dörr den verbrantten Laimen davon / so wird der gebrantte Weinstein fein wie ein weiß Mehl darnach zerstoß ihu in einem Morser / mach / in ein leinen Sack / der oben weit / vnd unten eng sey / hencke den Sack / mit dem engen theil zu dem Spund in den Wein / daß der Sack in den Wein hange irgend zweyer Finger tieff / so zeucht der Wein den Weinstein an sich auß dem Sack als ob es Salz were / vnd damit läutert sich der Wein gar schön.

Oder nim ein Filz von einem Sattel / oder von einem alten Hut / der einer Handbreit / vnd einer Spannlang seye / mach ihu andern einem Orth gar spitzig / nimb darnach ein Becken / gieß voller frisches Wasser / leg den Filz mit dem breiten Orth ins Wasser / laß das spitzige Orth her außser handen / so zeucht der Filz das Wasser an sich / vnd treuffet an dem spitzigen orth her ab / vnd all die weil der Filz an den breiten orth Wasser hat / so treufft es am spitzigen orth / solchen orth magstu in den Spunde hencken ins Faß / treuffe das frische Wasser in den Wein mit dem Weinstein / vnd von diesen zweyen stücken / wird der Wein schon lauter / frisch vnd natürlich.

Wann der Wein will saiger oder rahn
werden.

Laß des Lagers zu vnterst auß dem Faß / vnd versuche wie der Geschmack ist / hat es bösen Geschmack / so lasse des Lagers viel her auß / zwey oder mehr Viertel / darnach verschlage den Spund gar wol / vnd weigeret die Faß offi auß dem Lager hin vnd wider / auch vber vnd vber / so zuschlechte sich der Wein / vnd wird gut darnach /

Nim dann ein ander Lager von gutem Wein / vnd fülle das Faß damit zu / der Wein wird in acht Tagen frisch vnd lauter.

Wenn sich ener besorgt der Wein wolle Säiger werden.

Hastu ein Fuder säigers Weins / so laß auß demselben mehr denn ein viertheil in einem neuen vngedehnten Hasen / decke ihn fast zu / vnd setze ihn zu einem röschen Feuer / laß ihn wol siedend / vnd wend ihn offte vnd wann er lang gesotten hat / vnd fast halber eingesotten ist / so decke ihn auff vnd halte einen brennenden Brand in den Dunst vber den Hasen / so entzündet sich der Wein vnd beginnt zu brennen / wann er also ein gute weil gebrennt / so blase in den angezündten Wein / daß er verlesche / vnd vnd alldieweil der Wein bey dem Feuer seudt / soll man den Wein im Faß rühren mit einem starcken Rührschel / darnach den gesottenen Wein also heiß in das Faß giesen vnd ein gut theil Gebrandtes weins darzu thun / den Spond wohl vermachen vnd verschlagen / so wird der Wein in 14. Tagen ganz richtig.

Oder hastu einen säigern Wein so laß ihn im Herbst / wann man liestet durch einen Schlauch / vnd leg ihn hinten höher als vornen / bohre darnach ein Loch mit einem grossen Zapfen Neber in das Faß / so scheuffet das Leder oder die Hefen heraus / vnd bleibet der Wein in seinem rechten Faß / thu die alten Hefen darvon / rühre den Wein lang mit einem Rührschel / vnd nim desselben Weins in einem Hasen / wie du droben vnterrichtet bist. Darnach nim Weinbeer / vnd moste sie wol in einem Treter Zuber / vnd giesse die gemostete Weinbeer nür ihren Tretern vnd Rähmen / so viel ins Faß / so hebe also gen durch den Spund hinein / rühre durch ein ander / giesse den heißen Stein oben darauff / in das Faß / so hebe also dann der Wein an zu zehren als heuriger Most / wann er die Kämme auß wirfft / so wirffs wider in den Wein / dann vnd in Kämme wird der Wein lauter.

Trüber oder Molckenfarben Wein schön zu machen.

Nim allweggen für ein Eimer Weins ein Maß Milch / die wol abgenommen vnd recht blau sey / mach ein Loch neben dem Spund / stecke darein einen Trichter / giesse die Milch dardurch / laß das Spundloch offen / vnd stoß einen Stecken darein / rühre den wein wol damit / so lang du die Milch hinein geust / damit die Milch den Wein desto besser durchtriebe / vnd also die Träbe sich desto ehe an Boden tichen woge vnd laß ihn bald ab.

Wann ein Wein zehe ist / wie man ihm helffen solle.

Brenn Weinreben zu Aschen / nim der Aschen ein Handvoll / binds in ein Tüchlein / das rein vnd sauber sey / vnd hängs in Wein / er wird gerecht.

Oder. Wann du Brodt backest / so nim ein / wanns halber gebacken ist / vnd wirffs ins Faß laß drey Tag darinnen liegen / dem Wein wird geholffen.

Oder. Nim für 4. Pfennig Weigentz / das Weiß von 8. Ehern / vnd für 4. Pfennig Brautenwein / trette es vntereinander / mache darauff Kugeln / vnd thus in den Wein / laß ihn 8. Tag ruhen / so wird er wieder krafftig.

Oder. Nim des Weins auß dem Faß auß ein halb Eimer / schlage den Wein wol in dem Faß / vnd nim dann ein Pfund Weinstein in ein halb Pfund Föhrenrinden / stoß zu kleinem Puluer / vnd röde es durch ein Sieblein / laß des Weins auß dem Faß / vnd thu des gemächtes darein / vnd rühre ihn wider gar wol / füll ihn zu / vnd laß ihn liegen drey Tag vnd drey Nacht / er wird wieder gerecht vnd gut.

Einem Wein zu helfen der da schimmelt.

Nim zu einem Fuder ein Maß Meizen Gerstenmehl / backe darauff Kuchen grosser als ein Faust / vnd breiter als ein Spund / brichs vnten auff / vnd legs ober den Spunde also heiß / eines nach dem andern / decks wol zu / vnd thus so lang / bis er nimmer schimmelt vnd schmecker.

Oder Nim Wachholderholz / schneide es gar klein vnd lang als ein Spon / thus in einen neuen Hasen / vnd laß dar werden / nim der Hölzer sieben zusammen / vnd binds in ein Bündel / mach der Bündel drey / henck eins

in das Faß ein tag ein Nacht / thus dreymal nacheinander.

Oder. Nim ein bündlein Salben / thus in ein Säcklein / vnd hencks mitten in Wein / der Geschmack vergethet ihm.

Oder Nim Benedicewurzel / brauchts gleicher gestalt / soll gleiche Wirkung haben.

Oder Nim heisse Semmel / so warm sie auß dem Ofen gehen / stosse sie / vnd hencks mitten in den Wein / laß drey stund oder lenger darinnen hangen / der Wein wird wieder wol geschmack vnd gut werden.

Oder. Nim zu einem Karrenfaß ein Pfund gesäuberte Lorbeer / stosse sie grob / thus in ein leinen Säcklein / thu darzu 2. Loth schwelcke Saibenblätter / nim dann ein vierling Wachs / zerschneids klein / zerlaß in einem Pfenlein vber dem Feuer / vnd gies in den Wein / ehe du das Säcklein hinein henckest. Laß das Säcklein fünf Tag vnd Nacht darinnen hangen / breite dann ein Faß schön vnd sauber auß halben Spon / vnd im sechsten Tag laß den wein ab / vnd mach dann oberschreiben anhang / laß ihn vngeschrlich 15. Tag darinnen hangen / der Wein wird schön vnd gerecht.

Einem gebrochtem Wein zu helffen.

Nim zu einem halben Fuder ein vierling Krafftmehl / vnd viermaß süßer Milch / daß der Rahm sauber davon genommen sey / zerreib das Krafftmehl ein wenig mit einem frischen Wasser / thu dann zwey Maß Milch vnter das Krafftmehl / rühre vnd klopps wol vnter einander / nim dann 2. Loth weissen Weinstein / stosse ihn zu reinem Puluer / thu ihn in einen trucknen Kibel / gies darunter für zwey Pfennig Brautenwein / zünd ihn an / vnd wann er brennet / so rühre ihn dann mit zwey Maß Weins auß dem Faß / vnd thu ein Maß Milch darvnter / thu auß dem Faß vier oder sechs Maß Weins / ehe du das Gemacht mit dem Weinstein hinein thust / vnd rühre wohl vntereinander / mit einem löcheren Holz / darnach aber das Krafftmehl mit seinem Gemacht / rühre auch / gies endlich die vbrigen Maß Milch auch darein / fülle das zu auß ein halbe Maß / thu für zwey Pfennig Brautenwein darein vnd rühre / darnach ein halb Maß Wasser / vnd rühre nicht mehr. Bohre neben dem Schlauchzapfen ein Zügelein / vber eine halbe oder ganze Stunde / laß wieder ein halb Maß herauff vnd gies wieder ein halb Maß Wasser hinein / vnd das thu drey oder viermahl. Laß den Wein auß dem Gemacht acht Tag liegen / nim darnach ein sauber Faß / brenne ein halben Spon ein / laß ihn darein ab / so wird der Wein schön / vnd wider zu recht gebracht.

Oder nim Nesseltraut vnd Wärg / einen zimlichen Buschel / vnd hencks oben in das Faß / vnd verspunde den Spund / so bricht der Wein nimmer / ist er aber gebrochen / so tomp er wieder.

Einem Wein zu helfen der firnst / oder Essig Gallen hat.

Nim zu einem Karrenfaß ein halb Pfund klein zerschnittenes Wachs / thus in ein Pfannen / vnd zerlaß ob ob einem Feuer / gies also heiß in das Faß / nim dann für zwey Pfennig Honig / vnd ein heiß Rickenbrodt einer Spannen lang / machs mit einem Messer hohl / nim die Brosam vnd das Honig / temperirs vntereinander / thu darzu ein wenig Gersten / hencks an ein Drath / vnd laß fünf Tag vnd Nacht im wein hangen / thus dann wieder herauff / vnd bereit ein ander Faß / brenne ihm ein halben Spon ein / laß den wein darein ab / hencke das borgemelde Gehenck wieder darein / laß drey Tag hangen / der wein wird krafftig vnd gut.

Einem Wein zu helfen / der essigen / schmecken vnd schimmeln will.

Nim Wachholderholz / schneide es einer Spannen lang sein klein / thus in ein new Hasen / vnd dörrere es / vnd mache darauff drey Bäschlein / in drey Hälfelein zusammen / hencke je eines ein Tag vnd eine Nacht in das Faß / das ihn drey Tag vnd drey Nacht

nacheinander / der wein wird wider zu Kräften gebracht.

Essigten Wein wider gut zumachen

Nim zu einem Fuder zwey Maß lauter Honigsaim / thus in ein Hofen / vnd laß des Weins auß dem Fass auff fünf Maß / schlage den Wein wohl im Fass vnd gieß den Honigsaim also heiß in das Fass / schlage den Wein wider wohl vnd fülle ihn als dann zu / laß ihn liegen drey Tage vnd drey Nacht so benimbt es ihm den Essig.

Oder. Nim zu einem Fuder Wein 1. Pfund Zucker / Süßden Latwergen / Antz Confect vnd Zimmet rinden / jedes 2 Loth / Nealein ein Loth / stoß alles zusammen vnd thus in ein Kauden / laß des Weins daran / vnd rühre es alles wol vntereinander / lasse dann aber auß dem Fass auff 6. Maß / vnd rühre den Wein in dem Fass / gieß die Würge mit einander in d. Fass / rühre darnach vnter einander falls zu / vnd laß liegen drey Nacht / so wird er sicher gut.

Wenn ein Wein seine Krafft verlohren.

Nim zu einem Fuder drey Loth Ingwer / vnd ein Loth Süßholz / laß daz werden vnd stoß klein in einem Mörser / senhe es durch ein Sieblein / vnd laß des Weins auß dem Fass 5. Maß / gieß dann die Würge mit einander in das Fass / rühre fast wol / es wird sich wieder recht schicken.

Wenn ein Wein sich nicht recht setzen will.

Nim ein viertel Weinstein / ein viertel ein Salz / laß in einer Pfannen dürr werden / stoß thus ins Fass / rühre durch einander / fülle zu legt mit wasser zu / er setzt sich.

Ein anders in Mosten zugebrauchen.

Wenn der Most anhebet zu iren / so hänge in einem Säcklein ein wenig Hopffen hinein / vnd wenn er vergohren / so thus wieder herauf / so verkehret er sich nicht vnd da er sich verkehret hette / so bringt ihn der hopff wieder.

Oder Nim gesotten wein oder Most / gieß ihn in andern Most oder wein / so bleibet er beständig.

Oder. Nim Wachholderwurte / hencks in einem Tüchlein in das Fass.

Oder. Zeltche hängen Kockensblith in das Fass / soll gleiche Wirkung haben.

Einem kanigen Wein zu helfen.

Nim Salz wärms bis schwarz wird / reib es gar wohl in einem Mörser / thus entweder zum Spundt hinein / oder hencks in ein Tüchlein / der Kahn selbigen Boden.

Einem vbelgeschmeckenden Wein zu helfen.

Nim Lauchsämen / thu den in ein Säcklein / vnd henck ihn in den Wein / er bekompt wieder seine Krafft.

Wenn ein lässiger Wein abnimbt / vnd den Geschmack verleiuet.

Nim Aest von einer Fichten / an den Stammen siede dieselbige / vnd hencke sie in den Wein.

Weichen Wein frisch zumachen.

Nim Fichtenrinden / daran das hertz ist / schneide sie dünn / vnd nim auch die Spän vom selben Holz / vnd hencks in wein an einer Stunne / rühre dann den Wein vntereinander mit einem Fichten Scheit / laß den wein ruhen bis an den 6. Tag.

So ein Wein erstickt ist.

Wann ein wein verjoren ist / vnd sich nicht setzen will / so nim glände Kolen / thus in ein Scherben / setze die Glut mitten / vorne vnd hinten vnter das Fass / laß es wohl erhitzen / schlage den wein fast wohl / so geht der Dyrach zum Spunde heraußer / vnd setzt sich der wein.

Wann ein Wein Wasser siech ist.

Nim einen wol gebrandten Siegel / reib ihn klein / vnd rade ihn durch ein Sieblein oder Tüchlein / thu darzu die Dotter von zweiff Eiern / zerschlage sie wol / misch / 2. Handvoll des geriebenen Mehls darunter / vnd wirffs oben zu dem Spund hinein / rühre den Wein mit einem Scheidt / das sich die Materien allenthalben entheile / also wird der wein Goldfarb vnd lauter.

Rothe Farb dem Wein zuvertreiben.

Nim weissen Sandt / tractue ihn gar wohl / vnd steß in klein in einem Mörser / ist des weins ein Fuder / so nim des Sandts auß ein klein viertel Schefflein voll / das weiß von vierzehn Eiern / zerschlage es wohl / vnd gieß auß den Sandt / nim da zu Ingwer / Zitron / Zimmet vnd Nägelein / jedes ein Loth / stoß es alles gar wohl / gieß in den wein vnd rühre ihn vntereinander mit einem Scheidt / las in ruhen / bis an den andern Tag / vnd gieß darein ein viertel gutes Weins / so wird der Wein schon lauter / staret vnd wol geschmackt.

Das ein Wein schön lauter werde.

Wenn der wein im He. bist verkehrt / so gieß in ein Fuder ein Quartel gebrandtes weins / so wird er lauter vnd wird nicht salter weil er wehret.

Einen Weinfriech zumachen.

Nim friecher Nessel mit den wurzeln / vnd ein halbe Mas Senffmehl vnd hencks in wein.

Ein anders / einen Wein der nicht recht sonst ist / zuerfrischen.

Nim zu einem Fuder weins ein Sieb / vnd nim das weis von 28. Eiern zerschlag sie gar wohl mit einer Hand voll Salz / vnd senhe es durch ein Tuch / mische es mit einem viertel desselbigen weins / las das Fass einer Spannen tieff leer / vnd rühre mit einer Kluppen in einem Schaff / geus ihn dann in das Fass / es wird in 8 Tagen schön.

NOTA.

Man soll an keinem wein argneuen / wenn der Himmel lauter vnd klar ist.

Folgende Kunst den Wein zu probieren.

Zuerfahren / ob ein Wein Wasser in sich habe.

Nim ein Birn / wirffs in wein / schwimbt sie oben / so ist er gerecht / fällt sie zu Boden / so ist er gefälscht.

Oder nim ein Papter / Halm oder Semellen / bestreichs mit Baumöl / schwing das Öl wider davon / stoffe es mitten in den wein / hat der wein wasser so hangen die wassertropffen an der Materi so du hinein gestossen hast.

Oder gieß wein in einen neuen Hasen / vnd setze ihn an den Lufft / ist der wein wasserig / so verwandelt er sich in den Hasen / vnd wird zu Essig.

Oder mach ein Pfannen heiß / vnd geus Öl / darein / darnach gieß des weins auß das Öl / zu handt springt das Öl / vnd wird fast bletterig / wenn der wein mit wasser verfälscht ist.

Ode

Oder/ nim ein Badeschwamm / bestreich in mit
Oel/ vnd henc ihu oben in den Spunde auff den Wein
hinein / vnd mach den Spunde wieder drüber / ist der
Wein wasserig / so gehet der Schwamm vuter.

**Den Wein zu præserviren / daß er nicht
abfellig werde.**

Hencke Wachholder holtz in den Most / diweil er
lehet / vnd wann er verjohren hat / so chuts wieder her
auf.

Oder Nim der Wurzel von den Reben / daran
der Wein gewachsen ist / hencs in den Wein / er bleibe
bestendig.

Oder Nim Weinblath / vnd hencs in den Wein /
er bleibe bestendig.

Oder. Gedrahten wein nach dem jehren in Wein
gegossen / zeuche die Hesen gen Thal / mache den Weith
lauter vnd bestendig.

So ein Wein nicht jehren will.

Nimb der Erden / darinnen der Wein gewach-
sen ist / vnd wirffs ins Fass / so wirdt er zur handt
jehren.

**Wann der Wein gar zu sehr jehren
will.**

Wenn sich der Most im Herbst allzusehr mit jehren
obet / vnd sich nie jegen will / so henc ein wenig Reß
darein / er wird still werden.

**Einnügliche Regel / wie man Wein
versuchen will**

So jemand Wein treien / kosten / oder versu-
chen will / soll er sich hüten für Liquor / welchen
Nüssen / vnd vruigen Käse / den auff solche Sachen
schmeckt der Wein / der sonst an ihm selbstem sauer
ist / lieblich vnd süße. Will aber jemandt Wein recht
versuchen / so soll er den Mund mit frischem Wasser
sauber ausspülen vnd zwey oder drey brocken Brodts
auff frischem wasser essen / so wird er bald merken
wie der Wein beschaffen sey. Man soll den Wein
nicht also bald ehinder schlucken / sondern eine gute
Zeit im Mund halten / so kan man seine Tugenden
besto besser erfahren.

Das LXXVII. Capitel.

Von ablassen des Weins.

So einer Wein will ablassen vnd verführet /
oder davon trucken / daß er besten-
dig bleib.

Nim ein saubers Fass / wasche es schön mit gefälge-
nem Wasser / laß es wohl trucken werden / nim denn
ein quint Weirauch / thus / in ein Scherben mit Koh-
len / setze es mitten in das Fass / vnd mach den Spunde
für / vnd wann das Fass wohl erhitzet / so mach den Bo-
den für / vnd thue den Spunde auff / vnd laß den Rauch
heraus gehen / mach dann den Boden rechte für / vnd
nim zu einem Fuder zwey Pfunde Wacholder wirtz /
vnd ein Pfund Negelein / thus in das Fass / vnd
gleich den Wein darauff / vnd fülle ihn zu / so bleibe er be-
stendig.

**Ein Wein nach dem Ablass kräftig
zu machen.**

Nim Wacholderwurz / vnd Benedicenenwurz / je-
des 1. Pfunde vnd ein quint. Negelein / hencs ins Fass /
so wird der Wein kräftig.

**Nügliche Regeln zum Ablass des
Weins.**

So du deinem Wein wilt ablassen / soltu es thun in
gutem Wetter / daß es nicht zu windig sey / vnd wann
der Himmel schön vnd klar ist / so der wein schwach
ist / soll man ihn ablassen im winter / ist er stark vnd
kräftig / soll man ihn ablassen in dem Lengen / man soll

zusehen / daß man nicht ablasse / wann der Monde voll
ist. Denn man will darfür halten / der Wein werde
zu Essig Man soll auch nie ablassen / wann der Mond
neu ist. Die beste zeit des Ablassens ist im abnehmenden
Monde.

Ein hüpscher Abzug zum Wein.

Nimb Schwebel ein halb loth / Rosenänglein ein
halb Loth / Nägelein ein Quint. Diolwurz ein halb
Loth / Muscatenwurz ein Quint. Galgand ein Loth /
langen Pfeffer vnd weissen Weirauch jedes 1. Quint.
Zimmetrinden ein halb Loth / weisse Paradieskörner
3. Loth / Myrben ein halb Quint. thus alles zusam-
men / stoß es klein / temperirs in einen saubern Glas /
thus in einen veralafurten Scherben / setze es auff Koh-
len / vnd laß zergehen / brauchst wie du wilt.

**Einen guten Spon / oder Einschlag
zu machen.**

Nimb Diolwurz ein Loth / Galgand anderthalb
Loth / Anis / 4. Loth / Paradieskörner ein halb Loth / Ver-
treim für 2. Pfennig / Salmiac 2. Loth / weissen Sa-
lignstein 2. Loth / langen Pfeffer 1. Loth / Gansfer ein
halb Loth / benedischen Weirauch 1. Loth / Nägelein
ein halb Loth / Muscaten Loth. Diese Specerey
soll man eines nach dem andern stossen / vnd in einer
Schüssel durch einander röhren / darzu soll man neh-
men zwey Pfunde halb lebendigen / vnd halb gethodrem
Schwefel / vnd klein stossen vnd durcheinander mi-
schen / in einer gläsernen Rachel / auff ein Glut stellen /
vnd den Schwefel wohl röhren / bis er ganz verge-
het / nim dann mehr vier Loth Lichargen / vnd 3. Loth
Wismat / so die Kandengieser brauchen / stoß diese
Stück klein in einer Schüssel / misch wohl vneereinan-
der / gieß für 2. Pfennig Brantenwein daran / misch in
der Schüssel / jundes an mit ein Licht / vnd wenn die
Flamm einmahl oder zwey vber schlägt / so dempffs / daß
es verlesche / nim darauch den Schwefel / der auff dem
Fener oder Glut stehet / vnd rühr ihn so lang bis er los
hend wird / mach den acht oder neun zwischen Blätz-
lein / eines Fingers lang / vnd vier Finger breit / ziehe ei-
nen nach dem andern durch den Schwebel / vnd sehe die
Specerey darauff / legs auff ein Brett / vnd kloppfs mit
einem Holz / ziehe einen jeden Blegen einmahl oder drey
durch den Schwefel / vnd sehe abwegen die Wirtz dar-
auff / auff beyde Seiten / bis es gnug hat / laß auff dem
Brett abtruckenen / behalts bis du sie bedarffst vnd
brauchst en wilt.

**Wie man allerhande gute / starke / vnd
wohlgeschmackte Wein berei-
ten solle.**

Ein süßen Wein zumachen.

Wff den Tag / so der Most gelesen ist / soll man den
obgeschriebnen Spon oder Einschlag eine Schüttel
nehmen / vnd in ein Karrenfass an einem Drach henc-
cken vnd im Fass wohl verspotten / daß der Rauch nicht
heraus gehe / darnach füll das Fass mit Most / vnd
vermach den Trichter / das der rauch im Fass bleibe
Wenn das Fass voll ist / so verspünde es wohl / es
thut dem Fass kein schaden. Auff den zwelfften Tag
stich das Fass an / vnd sehe ob der Most schon lauter
sey / ist er nit schön genug / so laß ihn noch vier Tag lie-
gen / bis er lauter wird / vnd am zehenden Tag nim ein
ander Fass / das schön sauber bereit sey / brenn halben
Spon oder einschlag darein / vnd laß den vorbehaltenen
Most drein ab / nim darnach Venhelwurz / Gal-
gant / Anis / Zimmetrinden jedes für drey Pfennig /
für vier oder mehr Pfennig Zucker / stoß vneereinan-
der mische es wohl / vnd thus in ein leinen Säcklein / thue
ein Steinlein darzu / daß es auff die mitten ins Fass
hange / laß 15. Tag hangen / so wird der Wein kostlich
vnd gut. Diesen wein soll man vor Wevnacht ab-
lassen / vnd auff ein halben Spon einbrennen / auff Fass-
nachte wieder auff gleiche maß / Wenn du den Wein
vermischen wilt / so thu 1. Ohm in ein Karrenfass /
so wird der Wein ganz süß / vnd wird ein
Fuder umb 3. Gulden besser.

* *
*

E c f j

Ein

Ein Wein wie Malvasier zumachen.

Auff den Tag da der Wein gelesen ist/ so bestell zu einem Karrenfaß 4. Maß süßer Milch/ die gang rein abgenommen sey/ nimb dann ein halb pfunde Krafftmehl/ zerrührs mit Milch wie ein Brei/ vñnd gies die vbrige Milch drunter/ bereits vñnd rührs wol/ vñnd wann der Most ins Faß kompt/ so gies die Materien drein/ rühr es wohl mit einem Holz/ laß das Faß leer auff ein halbe Maß/ falls mit frischem Wasser zu/ darnach vber ein Stund stich das Faß am boden an/ laß wieder ein halbe Maß daraus/ vñnd füll zu mit Wasser/ vñnd das thue des Tags 3. oder 4. mal. Von dieser Kunst wird der Wein lauter. Am andern Tag laß ein Faß bereiten/ brenne ein Spon darein einer Spannen lang/ vñnd 4. Finger breit/ verwahr daß Faß/ daß der Rauch darinnen bleibt. Diß Faß soll kleiner seyn als das erst/ damit es mit dem lauterem Wein gefüllt werde/ vñnd die Hefen heraus bleibe/ wenn das Faß bereit/ so fülle es mit Kälbeln gar voll/ thue die Hefen in ein andern Wein/ so behält er seine Farb. Nimb darnacher Venhelwurz/ Galgant/ Anis/ Zimmetrinden vñnd Zucker/ bereits wie du droben beim süßen wein bist vñnd vrrichtet worden/ hencks mit einem Steinlein in die mitte des Faß/ laß 14. Tag darinnen hangen/ laß den wein vor Wechelnachten/ vñnd vor Faschnacht auff halben Spon. Wiltu diesen Wein ganz lassen/ so gilt dir ein Maß so viel als sonst 2wo/ wiltu ihn aber mit andern Wein vermischen/ so thue 20. Maß vñter ein Fuder/ es gilt dir drey Gulden mehr/ als ein andr Fuder.

Ein ander Kunst guten Wein zumachen.

Im Herbst nim 4. pfunde Hopffen/ wenn er am besten ist/ brich ihn ab zwischen vnser Frauen Tag/ dör ihn am Lufft/ vñnd nicht an der Sonnen/ setz auch Wachholderholz auff 4. pfunde/ schels/ vñnd dör es am Lufft/ wann man dan im Herbst Wein säffet/ soll man ein Spon/ oder schnitten Einschlags in ein fuderig Faß brennen/ vñnd wenn der Most anfengt zu irren/ so nimb zu einem Fuder ein halb pfunde Hopffen/ thus in ein Säcklein/ leg ein Steinlein drein/ daß es auff das halb Theil in das Faß hänge/ nim auch ein halb pfunde Wachholderholz hencks auch ins Faß/ wenn dieses geschehen/ so nimb 2. Maß süßer Milch/ thu den Raum sauber davon/ thue darunder für 2. pfennig Branntwein/ rührs wol vñtereinander/ gies in den wein/ wenn er anhebet zu jehren/ hencke die obbeschriebene Materi darein/ bis er veriohren hat/ dann thus wider herauff/ laß den Wein im Hornung ab/ auff halben Spon/ so bleibe der Wein 4. oder 5. Jahr/ daß er nicht abfale.

Ein Wein zubessern.

Nimb zu einem Karrenfaß ein 1/2 pfunde Zuckers/ vñnd ein halb pfunde Hirschhorn/ vñnd henck ein jedes besunders in den Wein/ er wird kräftig.

Guten Wein zumachen.

Nimb ein Loth Zucker/ 2. Loth Zimmetrinden/ vñnd 2. Loth Anis/ 1. Loth Nägelein/ stoß in Pulver/ vñnd thus in eine Rantien/ rühr es vñtereinander/ thue dann auß dem Faß 4. Maß/ vñnd rühr dann den Wein im Faß/ thue das Gewürz mit einander in das Faß rührs gar wol/ vñnd füll das Faß zu laß liegen 3. Tag/ vñnd Nacht/ so bekomst du guten Wein.

Oder Nim gedorte Basilien trauter/ laß den Most darüber veriohren/ gib er dem Wein einen herrlichen guten Geschmact/ gleich den Muscateller.

Oder henck Venhelwurz in den Wein/ gib dem Wein ein Lieblichkeit/ vñnd bleibe lana gut.

Trüben Wein lauter zu machen.

Nim 1. pfunde weissen Maun/ stoß ihn/ vñnd thue ihn in das Faß/ rührs vñtereinander/ füll das Faß/ vñnd spund es zu/ laß ihn 3. oder 4. Tag liegen/ so hastu klaren Wein.

Oder nim ein handvoll Benedicte wurgel/ vñnd hencks in Wein/ er wird schön vñnd lauter.

Guten Wein zumachen.

Nim 3. pfunde Senff/ siede ihn in süßen Most/ gies es lawe in ein Fuder Most der süß ist/ laß ihn wohl veriohren mit dem Senff/ so bleib er vbers Jahr süß/ schön vñnd gut.

Ein Wein nach dem Ablass kräftig zu machen.

Nim Wachholderwurz/ vñnd Benedicte wurgel/ jedes ein pfunde/ vñnd ein quint Nägelein/ hencks ins Faß/ so wird der Wein kräftig.

Ein Wein schön zu behalten.

Nim Baumholz/ 2. handvoll Ingren/ vñnd Espenrinden/ die obere Haut thue herab/ vñnd hencks in den Wein.

Ein Wein frisch zumachen.

Nim frische Nesseln mit den Wurzeln/ vñnd ein halbe Maß Senffmehl/ vñnd hencks in Wein.

Einen guten Romainer zu machen.

Nim die allerbesten Trauben so du haben magst/ dör sie in einem Backofen/ vñnd herab/ vñnd leg auff ein Brett an die Lufft/ daß sie trucken werden/ leg in ein saubers Säplein/ vñnd gies guten gesortenen Wein darüber/ vñnd hencke der besten Wurz in ein Säcklein darein/ vñnd wenn du dauon lässest/ so fülle mit gesortenen Wein wieder zu/ so hastu ein herrlichen guten Romainer.

Wein zu versuchen.

Wasche den Munde/ is drey oder vier broeten Brodt auff wasser.

Auff Säsholz/ Näs/ alten gesalgen Käß/ oder gewürzter Speiß/ hat sauren Wein auch guten Geschmact. Des gleichen so Nordwind/ oder Aquilo von Mitternacht gehet/ das ist im winter/ sind die wein am süßesten.

So der windt Auster wehet/ das ist im Herbst/ so werden die wein leichtlich verwandelt/ vñnd erzeugen was mangels sie haben.

Zu beiden Sostzeiten/ so die Sonn gegen vnserm Firmament am höchsten vñnd niedrigsten ist/ das ist/ vñnd Johannis des Täuffers/ vñnd S. Laurentii Tag. Auch natürlich von Hitze/ vñnd Kälte/ vñnd zuvor von weichen winden vñnd viel Regen/ Donner vñnd Blitzen/ gebrochen vñnd verwandelt.

Die Kellertüren sollen gegen Mitternacht stehen/ die selben windt sind frischer vñnd röschter den die andern/ auch gehebe Fensterlein haben.

Ein Wein die Farb wieder zu bringen.

Zu einem Fuder nim ein Becher voll Kältsch vñnd so viel Weigentener/ stoß die vor bis die äußersten Schiffer davon können/ wasch darnach in reinem wasser/ thu sie also ganz vñter die milch/ darnach in das Faß bewege wol mit einem gespaltenen Holz/ fülle vñnd schlahe es zu. Nach 15. Tagen ist der wein schön vñnd kräftig. Die Milch gibt farb der weitz den Geschmact.

Oder schlahe 2. Evertlar/ geläuterten Sandt vñnd Grieß/ Semmelmehl vñnd des weins/ jedes ein Becher voll/ milch durcheinander/ geuß dreymahl ins Faß/ rühr es mit einem gespaltenen gelocherten Holz wol.

Esliche zünden Ephew an/ vñnd lechen es in demselben wein ab/ oder werffen Espen Rinden in einen wein/ das wieder bringet den gebrochenen wein.

Daß ein wein nicht breche/ noch an der Farb verwandelt werde/ so lang er wehret/ so brete ein leinen seuberlich Tuch vber das Faß Pont/ thu Rebäßen gestreut darein/ oder vier Finger dick darauff/ daß der wein nicht anfriegen möge/ auff die Aschen einen grünen waser/ erst auß der Erden gestochen/ bohre mit einer Spindel gren/ oder vier Löcher dardurch gegen dem

Pont/ bis auffs Tuch/ oder bohre darneben Lufflöcher in das Faß/ reißs alweg/ wenn du wein gelassen hast/ wider

ein.