

Das Fierd Buch. Von Weingärten vnd Weinstöcken / vnd irer arbeyt / Vnd von irer natur vnd nutzbarkeit.

Die Vorrede.

In dem anderen Buch do wir haben in gemein gesagt von allerley Pflantzen / ist auch von der natur der Weinstöck gesagt. Nun aber in diesem Fierden Buch / ist besunder zú sagen Von natur vnd arbeyt der Weinstöck vnd Weingärten / vnd von vil nutzbarkeit irer frucht. Vnd was gesprochen sey ein Weinstock / vnd von krafft seiner Bletter / Aschen / vnd Threen.

Das Erst Capitel.



Der Weinstock ist by vns ser wol bekant / aber in gar kalt en landendo er nit leben mag / ist er vn bekant / darú sagen wir was es sey. Es ist ein demütiges báumlin krum / knottecht / vñ vnrein / vñ hat weyte schweißlöcher vnd grossen kern / vnd breyt zweig die on beschneidung vnd stecken / oder hülf anderet beúim nit mag lang zeit leben vnd bequemlich ston. Sein frucht ist die beer / auß deren safft würt der edelste vnd bester tranck (Wein) Sein bletter seind gar nützlich in der artzney. wann sie reinigen die wunden vnd heylen sie. Vnd wann sie in wasser gesotten werden vnd das wasser getruncken / das kület die hitz der feber. Wan der Wagbyrtige geschwulst hat / gesotten also daruff gepflastert / stiller die geschwulst. Die schwangeren frauwen haben daruon hülf. sye machen wol schlaffen vnd stercken das byrn. Dioscorides spricht / das sein treben zum dickern mal ingenommen / breche den stein. Auch schörpffen sie das gesicht / vnd nemen das schweeren der augen. Es bilfft wider die giftigen biss / vnd stiller das lauffen. Die asch von den rebe ist auch nützlich zu den vorgesprochen dingen vermengt mit rauten safft vnd baumölly. Plinius spricht das die bletter benemen hauptwee / vnd setzen die blabung / vnd gepflastert mit gersten mel / helfen der heysen gicht der glyder genant Arterica. Das safft getruncken stiller den blütgang. Die rind des Weinstocks / vnd dürre bletter stillen der wunden blüzen / vnd ziehen die wunden zusamen vnd heylen sie. Die fistelen reiniget bald die asch der reben. vnd senffteiget das weeder glenck oder nerui / Auch ob sie zerstoßen weren / od geschlagen. Sie bilfft der scorpion vnd hund / heilet sie gemischt mit öly. Auch die asch auß der rinden / bringt wider das hore / vnd macht es wachse / vnd ist dem haubt güt.



Von manigfaltigkeit der Weingarten.

Das. ij. Capitel.

Weingärten ist manig geschlecht nach mancher land gewonheit. wan etlich wer den gemachte mit hülf der stecken nach ordnung. vnd des geschicht in zweierley weyse. Ein ist / das yglichem stecken sey zúgefügt ein weinstock. also werde sie gemacht in Lom

in Lombardia vnnnd Romaniol. vnd in der weiß stot ein stock von dem anderen drey
füß vff alle seitten in magerem boden. In feistem aber vier füß. In mässigem boden
vierthalben schüch weit. Sie ander weise wirt ein stock außgebreitet vff vil stecken.
Also werden sie gemacht zü Rom/ vnd an vil endē der Marck von Ancona. In der
weiß sollē sie auch gepflantz werden nahe/ oder weit nach feistigkeit vnd schwachheit
des bodens/ also das sie bedecken mögen den gantzen bodē. vnd die mögē nit anders
gegraben werden wann mit hawen/ sie weren dann ser hoch/ vnd weit von einander.
Etliche pflantz man als andere bāmlin/ vnd bleiben ston on alle stecken. Etliche ab
er werden gepflantz das dar zwischen mag geackert vnd gesäbt werden. als in vnse
ren landen. Etlich werden gepflantz so dick vnd in gleicher weite/ das do zwischē nit
geackert noch gesäbet werden mag. Etlich werden gemacht mit stangē/ oder gärten/
in weiß der berglin/ bey den stämmen nider/ vnd die ander seit erhöhet. also werden sie
gemacht zü Mutina/ vnd anderß wo. sonder wo sie ston in raum der gärten. Etliche
werden gepflantz mit kleinen beumlin die mit jnen vff wachsen in den äckern nah oß
weit von einander/ als der patron will/ vñ die äcker geschickt seint. vñ ob er lieber hatt
vff seinen äckeren vil Weyssens/ oder Weins. Sie mässige gemeine weiß ist. 16. oder
20. füß von einander. vnd die weiß wirt gehalten zü Meylandt/ vnd in den landen da
bey. Etliche werden gepflantz in den vberen der grāben wann man die macht zü erst/
oder dar nach. oder auch in den äckeren wo groß beum ston/ das sie also bedeckt werde/
vnd frucht bringen mögen. die weiß wirt auch gehalten in vil endē des welschē lands.
Auch werden fürbaß den solchen stecken vndersetzt vff vier winkelē/ oder zweyen/ dar
an gebunden mit stangen. das wirt gehalten zü Cremona/ vnnnd Pistoria. Etliche
laßt man ligen vff der erden on hylff. das soll aber nit sein dann wo mangel an steckē
ist/ oder an rhor. doch möcht sollichs gesein an dürren bergen da die treübel nit faulen/
sonder vor byß der sonnen bewart seind.

Von mancherley natur der

Weinstock. Das iij. Capitel.

Der Weinstock natur in der gemein die ist mancherley. Wann etlich förchten ser
die nebel vnd reiff. etliche lützel/ oder nichts. Etliche förchten dürre vnd wind. et
liche tragen sie leichtlich/ etlich seind gar ser fruchtbar/ etlich lützel. etlich trauben zeit
gen frū. etlich spät. etlich verlieren leichtlich ire frucht in der blüget. etliche nit. etliche
verlieren ire frucht von dem milt daw. etliche schutzen vnd meren ire frucht von jm. et
liche werden leichtlich gebrochen von den winden. etliche seind so zeh/ das sie nit von jn
engewältiget werden. etliche förchten den regen. etliche die truckenheit. etliche haben
vil äst vnd knotten. etliche machen sproßling vnd augen zwischen den knotten. etlich
machen lang vnd grob reben. etliche klein vnd kurz reben. etliche machen grosse kern
en. etliche kleine kernnen. etliche machen zweiger gleich als ob sie außgeschnitten weren.
etliche rund vnd in einer beständigkeit. etliche machen weiß trauben. etliche rot. etlich
schwarz. etlich machē groß trauben vnd lützel. etlich klein vnd vil. etlich machen harte
beer. etlich weych. etliche beer haben harte heüt. etliche lynd. etliche haben scheinbare
beer. etliche runckel. etliche süß. etliche sawz. etliche geben wein der sich halten mag. et
lich geben wein der bald verdirbt. Wer do reben bauet mag sollichs wol war nemen.

Von manigfaltiger gestalt der Weinstock.

Das. iij. Capitel.

Gar mancherley gestalt findet man der Weinstock/ vnnnd vilerley nämen nach
der land sitten. Zum ersten ist ein geschlecht der Weinstock im latin genant
Sciama/ die komen gar spät zü spreüßen vnd ist weiß/ vnd ire beer seind vil nah rund
vnd machen mittelmässige bürden zūhauff/ vnd die bletter etlicher moß außgeterbet

Vnd in ygklicher reben new vnd alt bringt sie
 zwen trauben vff das mynst/oder drey/vier/
 fünff/oder ganz bürden/vñ ist an irem holtz
 starck vnd hart/das solliche bürd der traubē
 nit gebeügt wirt/vnd werden die reben voll
 kleiner zweiglin. Der traub gibt vil wein vñ
 ist durchsichtig/vnd wirt bald zeitig/vnd ir
 wein ist klar vnd subtil vnd nit zū starck/vñ
 weret lange zeyt wann er zeitig ist. Er will
 haben mager oder mittelmässig erdrich/od
 berg geht/vnd fruchtet wol darin/wirt er eng
 geschnitten/oder kurz. wann er mag nit er
 neren langereben mit so vil traubē. der wirt
 allein gebraucht bey Buxen vnd Mantua/
 vnd gar lieb gehalten vor andern. Ein ander
 geschlecht das ist genant Albana das noch
 spöter außspreisset/vnd ist auch ein weisser
 traub. Seine beer seind lüzell längelecht/vñ
 macht lange vnd grosse vñnd volle bürden/
 vnd seüchtet mässiglich/vnd seine bletter seind auch mässiglich außgeterdt/vnd die
 reben werden auch nit gebeügt von den bürden der trauben. wann sein holtz ist starck
 vnd hart/vnd seine beer werden bald gefärbet von der sonnen/vnd kommen bald zū
 zeitigen/vnd seind genügsam süß im geschmack. aber das beütlin der beer ist scharpff
 vnd etlicher moß bitter. darüm ist güt/das sein wein bald werd außgepreffet/vnd nit
 bleibst in den zübern/von wegē sollicher bitterkeit der beütlin. Der wein ist starck
 vnd edel im geschmack vnd lang zū halten vnd ganz dünn/vnd wann er zeitig ge
 lesen wirt/so ist er besser zū halten. der ist gemein bey Forlin vor allen andern/vnd in
 ganz Romaniol do man in gar kurz schneidet. wann er wirt nit behalten mit lang
 en reben. Ein ander geschlecht genant Tribiana/weisser traubē vnd runder beer. der
 macht klein vnd vil bürden. In seiner iugent ist er vnfruchtbar/vñnd yelenger ye vn
 fruchtbarer/vnd macht wein der wol zū behaltē ist. vnd das geschlecht wirt gepreyt
 durch die ganz Marc. Es ist ein ander geschlecht genant Grangolata das macht
 beer mit einem kern/vñnd ist gar leicht vnd scheinbar/vñnd die beer seind längelecht.
 Sein wein ist vast lauter vnd starck vnd behältlich/vnd ein edelen gerochs. Das ist
 gemein/vnd weret bey Tredona vnd in den landen. Ein ander geschlecht von etliche
 genant Malaxia/vnd von etlichen Farada/die hat beer weiß/rund/vnd trüb mit ei
 nem subtilen beütlin/die ist schwer vnd leidet sich in magerem acker/vnd macht wein
 mässiger gütigkeit vnd stärke/nit seer subtil noch behältlich. die würdiget man sünd
 lich zū Bononia. Ein ander geschlecht genant Garganica weisser vñ runder beer die
 seind gar süß/klar/vnd goldfarb mit grober haut/vnd ir wein weret länger wann al
 le andere vnd gar fruchtbar. wann sie ist zweierley/als weiblich vnd männlich. die män
 lich ist nichts wert vnd hat lang beer mer wann die goldfarb ganz vnfruchtbar. aber
 die weiblich ist gar fruchtbar. Ir wein ist gar subtil vnd klar kleiner stärke. aber er ist
 güt zū halten vnd weret lang zeit/die würdiget man zū Bononia/vñnd auch zū Pa
 dua. Ein ander geschlecht genant Albamasa ist auch weisser beer nit gar klar/sonder
 voll mackelē/oder flecklin rund vnd wunderlich süß/vnd macht den aller süßten wein
 vnd die ist etliche jar fruchtbar/vnd etliche jar ganz vnfruchtbar/vnd namlich wann
 sie wirt kurz geschnitten. Aber wann sie lang wirt geschnittē/so ist sie gar fruchtbar.
 vnd die wirt auch funden vmb Bononien in vil enden/vnd namlich bey einem castell
 genant Panicalis. Ein ander geschlecht Buraneye genant/ist auch weiß vñ ser süß
 vnd



vnd schön/vnd fruchtet wol vff bäumē. Ein ander geschlecht genant Affricogna der beer seind nit lustig zū essen/vnd ist gar fruchtbar vff bäumen/vnnd stot bequemlich wol an den enden wo die menschen pflegen trauben zū stelen/oder nemen.vnd die zwo seind würdig bey Pistorio vor den andern. Es seind auch andere geschlecht der Weinstöck weißer trauben bequemlichen güte/genant Luidella/die machen vil weins/vnd wol behältlich die werde gepflantz zū Pisano. Vnd ein geschlecht genant Verdiga/die machen kleine reben/vnd vil frucht.vnd Verdeda die machen grüne beer/vnd vil trauben.die zwey geschlecht vnd die nachuolgenden die nit also güte seind werde fundē in den alten vnd auch newen weingärten der gegene Bononie. Es seind auch andere geschlecht der weinstöck weißer trauben die gelobt werden von etlichen/bey vns aber vilerley vrsach veracht.wann sie bringen nit vil frucht/oder das sie fürchten den mildtaw oder plix.das seind Muscatellen vnd Liatica/die gar wol thün vff den bäumen/aber in den weingärten wo sie dick ston/lonen sie der arbeit nit. Auch seind noch griechische vnd Vernatische/wiewol die bey vns wol thün/so bringen sie doch all zū lützel frucht. Auch seint Herbigones/vnd Cocerua/vnd Graposa/vnd Fusolana/vn Luminisa die güten wein machen/vnd etlich jar seind gar fruchtbar/vnd tragen groß trauben/aber in irer blust werden sie des größten teyls gar verderbt.wan sie mögen nit leiden den mildtaw oder plixen.

Der stöck die rot vnd schwarz beer bringen/seind auch vilerley. Etliche gar güte etliche lützel güte. Die güten seind genant Gulla/vnd Sisaga oder Wardegna/die seind gar nahet einer natur.wann sie seind nit gantz so schwarz/vn gar fruchtbar alzeit.sie haben lange beer mit subtilen heütlin vnd schön/vnd geben lüstige wein vn wol behältlich. aber wann vil regen kummen so brästen ir beer. In bergen thün sie nit wol/sonder im gewild seind sie frölicher. Es ist doch vnder jnen vnder scheid.wan Sisaga machet edelen wein/aber lützel.wann er treget klein trauben vnd dynne/wiewol vil/doch mit kleinen beerlin. Gulla aber macht gantz hinwider vil wein vnd nit edel. die geschlecht seint gemein zū Bononia vnd anderßwo. Ein ander stöck schwarzer beer genant Lubrolum/die seind nit lustig zū essen/zū wunder voll weins/vnd will ston in seystem boden.vnd fürchtet alle schatten/vnd spreißt frü auß/vn machet gar güten behältlichen wein vnd starck/aber er muß nit ston vnder den traberē ein tag oder zwen als die anderen roten wein. Die stöck seind in eeren vn die statt Athesis vn ir vmblygende gegne. Ein ander geschlecht Mariaolus genant mit schwarze traubē gar frü zeitig/vnd hat groß lang dyck trauben/gar eins süßen geschmacks/vn macht gar harte wein wol behältlich/seer schwarz vn fruchtbar. aber er fürchtet seer den mildtaw vnd plixē.vnd bekumpe vff den bergen vnd vff ebenheit. des gebrauchē sich seer die zū Bononia in iren geringen äckeren. Ein ander geschlecht Burada genant/hat gar schwarz lang beer/gibt güten schwarzen wein.der frewet sich in feuchte boden/vnd nit in truckenem oder bergen.der wirt vor anderem erwölt zū Ferrary. Ein ander genant Ganaraska nit ser schwarz/langer beer/der verleürt alles laub vor der zeitig keit.scharpff an dem geschmack/nit seer fruchtbar/dynnet trauben.sein wein ist güte/vnd lang behältlich.die bözen ist kein vogel noch hund/nach die menschen. des findet man vil in bergen des Bononischen lands. Ein ander genant Gramnus vil nahet gleich den genanten im geschmack/vnd behältlich/sonder er hat dicker vn größer trauben vnd größer beer/gibt auch mer weins vn nit so edel.vnd frewet sich in feistē boden. den findt man auch in vil enden vmb Bononia. Ein ander stöck genant Paderinda der macht grob vnd dyck trauberē/vnd vil traubē/gibt groben wein in dem winter lüftig/aber nit behältlich im somer. den findt man in den vndersten weingärten Bononie. Vil ander stöck der schwarzen beer die böser eigenschafft halben veracht seind/als Pignolus/der gar ser wirt geliebt bey Meylant vff kleinen böumlin/aber bey vns do fürchtet er nit wol. Vnd Albanca.mit dem seind gesellet die allzeit seer fürchten den

mitraw vnd plixen. Vnd valenurica/vnd iusta/die schwarz seind. vñ melogonia/der vor allen andern schwarz wirt. vnd canicula/der lang behältlich trauben gibt. vñ die alle fruchten nit dan im andern jar. Ein ander stoek gibt trauben rot als cinober/die seind gar süß vnd behältlich/aber er ist nit fruchtbar.

Die wilden stoek bringen trauben genant labrusce/der seind etlich weiß/vnd etlich schwarz. klein bö: die stigen vffbaum vñ grüne zein natürlicher bewegnuß/vnd werd en nit beschnitten. Es seind etlich andere stoek die tragen trauben grob vnd hart/ genant Pergule vnd Bumecke. der seind auch ein teil weiß/vñ die anderen rot. Etliche haben lange beer als halb finger. etliche rund. Auch seind andere die nit haben sonder liche nammen/der trauben werden etlich frü zeitig/etlich spat. auß denē soll man auß lesen die besten zü essen/wann sie werden vmb nicht anders vffgezogen dann zü essen. wann es wirt nit wein auß jnen/sonder agrest macht man da von so sie vnzeitig seind.

Wie der luffe dienet zü den stoeken/vnd wie

die Weingärten ston sollen. Das. v. Capitel.

Weißiger hymmel läulich der ist besser dann kalt/truckē besser dan zü sücht. Vor allen dinge fürchtet der weinstoek vñ gewitter vñnd grosse wind. Soch Aquilo das ist der wind von mitternacht/gibt den stoeken fruchtbarkeit/aber der vō Mittag macht sie vil edeler. darumb stot es in vnser willkur/ob wir wollen vil weins habē/oder besseren. Auch ist zü wissen von dem gütten stand der weingärten/das die thal die weyt seind gelegen von den bergen vnd doch nit wässerig seind/vnd auch die feld tragen al ler meist weins. Aber die kleinen berg/vnd auch die feld nahet bey den grossen bergē die bringen edelern wein. Fürbas ist zü wissen/das in kalten landen soll man weingärten machen an bergen gegen dē mittag. In warmen gegē mitternacht. In mittelmaßigen gegen dem vfgang/oder obes not ist auch gegen dem vndergang. wann die statt wendet züm dickern mol die naturen der weinstoek. Im blossen feld setz weinstoek die nebel erleidē mögen vnd reiff. An kleinen bergen die wind leiden mögen vnd truckenheit. In feistrem acker die subtilen vnd die fruchtbaren/in magerem die festen vnd fruchtbaren. In kalter statt die mit irer früen zeitigkeit des winters nit erbeyten/aber die harte kernen haben/blüen in dem schattē sicherer. Wo es windig ist setz die starcken/wo es warm ist setz die zärtlichen vnd feuchter. In truckenen die nit mögen regen tragen. Vnd das ich mit lyzel worten vil beschließ/man soll also außlesen die von irs gebresten wegen nit güt seind an einer/vnd die setzen an ein ander statt die jnen nit wider ist (auß vorgeschribener leer) irer natur.



Was erdrichs am aller bequemsten sey

zü Weingärten. Das. vj. Capitel.

Er bodem ist güt zü Weingärten der nit zü los. doch mer los wann dick oder stark Auch soll er nit zü mager sein noch zü feyst. doch naher der feystigkeit wann der magerkeit. Auch soll er nit zü plan/oder flach sein noch zü hangende/oder tyeff. Auch nit zü trucken noch zü feucht. Er soll auch nit gesaltzen sein/oder bitter/wann das scha der dem

det dem geschmack des weins/Tyeffe vnd hartigkeit die mit dem frost weych werdeit vnd mit der sonnen/geben gute weingärten. wann die küle im somer die wurzelen von feuchtigkeit die sie in in haben. Der bodem auch der steinecht oder leymig ist/so er lüch ist vnd nit zu hart/darin groß beweglich stein ligen vnd doch ertrich damit vermischet vnd kyppling stein darinn seind/die lassen nit dürsten zu summer zeit die wurzelen/vö wegen irer kalten natur vnd der feuchtigkeit die sie in in haben. Ire wan der boden vff dem ertrich flüssig ist von bergen/oder tälern die von überlauffenden wasser en gesetret get seind. Lettich ertrich/oder leymig die seind all gut/aber gantz lettich oder leymich ist böß. Schwarzer sand/oder roter ist nütz so starck ertrich darunder vermischet ist. Brandstert wann sie nit getünger werden/so seind sie zu mager zu weingärten. In roter erd beklyben die stöck schwerlich/aber wann sie beston/so werde sie wol erneret. aber sie seind gar schwer zu arbeyten/wann bald werden sie zu weych/oder zu dürr. darüb ist das best mittel so die erd mer geneigt ist zu lücke dann zu bertigkeit. Bey disen zeichen erkennt man ein guten boden. Ist er der farb vnd seines leibes loß/vn leicht zu bäck en/vnd seind die streuch die er getragen hat vffrichtig/scheinbar/vnd fruchtbar/Als wilde Byerbäum/Pflumen/Bramber/vnd andere der gleichen/nit krump noch vn fruchtbar noch beßlicher rinden/noch schwach von magerkeit. Zu neuen weingärten sollen wir erwölen wilde grobe äcker/doch mit den genanten eygenschaften. Die letst eygenschafft des besten ertrichs ist/ob do vorhin seind weingärten gewesen die sol man offtz vnreissen mit ein pflug/vmb die zerteilung der wurzelen vnd seßem willē/vnd alle andere vnlautekeit/das die newen stöck bald er mögen vffstunnen.

Von Reuten vnd schickung eines bodens

zu einem weingarten. Das. vij. Capitel.

Die zereitung soll geschehe im Septem ber/oder im Octobri. In feuchten steten im Hart monat/od in den nechste zweie monaten dar nach. Das geschicht in dreier ley weis. Die erst ist/das die erd gantz werd durchgraben einer elen tyeff/oder tyesser. vn das soll geschehen wo der bodē vnrein ist vö wilden stämmē vnd wurzelen/als von Bräbern/Farn/oder anderen schädlichen kreuteren. Die ander weis ist mit gruben wo die newlend rein ist. Die dritt weis ist mit dem pflug fürchen machen/aber in der breyte sollen sie sein drey oder vier fuß breyt. In truckenen sterten eins fuß tyeff/oder zweyer. Dar nach sol der weingart mit Hawen gegrabē werden/so solten des roben bodēs also vil zwischen den fürchen lassen/das die heupter der Weinstöck von einander kommen dreyer od vier schüch weit. In leichten boden dreyer/in feistē vier.in mittelmeßsigem vierhalbē. Wan du die weingärten pflügest so laß zwischen den stöcken.v. oder.vj. schüch breyt platz. Wiltu auch gruben machen/so stell sie so weyt von einander/als von den weinstöckē gesagt ist wan du einen stock in yeglicher grub pflanzen wilt. Auch stell die fürchen drey mol weiter von einander wan der weingart zu lest in seinem volle sein soll vn in yeglicher fürch die pflanzen zwey mal dicker wan sie sollē gesetzt werde. Also mögen dise vnderseyd mit hawen geschickt drey jar/od mit dē pflug. iij. jar mit allē geschlecht der somen gesähet werden. so die stöck groß



gewachsen/do soll man einen leyten vff die recht handt/ vnd den andern zu der lincke. vnd von beyden machen als zwen stöck/so würt die lár statt allenthalb erfüllet. Itz Die grüben sollen nur zweyer fuß tieff sein. Wir pflantzen nit in mercklicher kelt/das die pflantzen nit bemäher werden. Sie seitten der grüben sollen gleich hoch gestochen werden/das der stöck nit seitlich auß wachß/vnd mit hauwen gerürt werd so man grebet. Wann aber der gantz boden gereütet soll werde/das soll sein zweyer fuß tyeff/vnd sollen sehen die do reütten/das sie nit lassen rohe erde vngegraben. das soll der pfleger erforschen mit einer gerten da das messz der tieffe an gezeychnet ist. Alle wurzele die sie finden/namlich der Bamber vnd Faren sollen sie oben zuhauff geselle. disc sorg soll gehalten werden in aller pflanzung. Auch mögen wol gemacht werden kleine grübe/vnd eng/doch tyeff als oben stat/in allen orten da die stöck lang ston sollen /als es geschicht zu Bononia. vnd an andern stetten. Auch mag man löcher machen in die erde bey den stöcken wo sie sollen gepflantz werden. die macht man mit einem steckē/ aber es ist besser mit einem eisen dar zu gemacht/das nennen sie foraterra/ durch much zum ersten erfunden/mit dē die erde in rechter tieffe gelöchert wirt/vnd die erd weicht/od wirt außgezogen das sie in dem loch nit hindert/namlich die schwachen reben/vnd also wirt mit kleiner arbeit ein groß feld besetzt.es wer dan der boden ser steinecht. Auch soll der boden vorhin gefreyet werden von aller hinderniß vñ bäumē/das man nit bedürff vff der gereütten erden gon. Die stöck begreifen bassz wann sie gepflantz werden in die gegraben erd/wann die losigkeit ein wenig nider geseffen ist/das ist bewerd in fürchen vnd auch in grüben/wie vil mer in dem gereütten feld.

Wie die Reben gesamelt vnd behalten werden/

Vnd welcherley sie sein sollen. Das. viij. Capitel.

Die pflantzen der Reben in Welsch genēt Caioli/sollen gesamelt werden gleich wann du sie pflantzen wilt/oder dar vor vnd wol behalten. Sie best zeit zu samle ist im October wann ein teil des lanbs gefallē ist/dann so hat die natürliche wörm noch krafft in reben. aber wann alle spröpling/oder zweiglin abgefallen seind/vnd überkommen die gefrost erwan groß in dem lufft/so seind die zweiglin vntreffrig von verlust d natürlichen wörm die do durch den frost gewichen ist zu den wurzelen in die wörm der erden. Sarumb begreifen solche pflantzen gar schwerlich. Auch die zeit des Wertzgen wann die wörm vnd feuchtigkeit wider kommen ist in die zweig der rebē/also das ire augen beginnē zu schwellē/dan ist das best zu samelen die reben die man setzen will auß der genantē vrsach. Die erwölung solicher pflantzen hat vil vrsachen. Zum ersten soll man sie erwölen auß einem bodē der nit zu feyß sey/vnd namlich nit feyßter wann der darinn sie sollen gesetzt werden. aber das sie der gleich sey/oder leichter. wann so sie auß ein feyßten boden in ein mageren versetzt werden/so seind sie nit nützlich dann zum dickern mal mit myst gesteüret. Item man soll erwölen rebē von einem stöck der mittelmaßig ist/nit von den nidersten noch von den höchsten fünff oder sechs augen weyt von dem alten abtretende. wann die werden nit leichtlich bastart die von solchen sterten gesamelt werden. Die obersten wipffel schneiden wir hynweg vnd auch die zweiglin ob die wol in güter stat geboren seind. doch haben sie nit die güte der fruchtbarkeit. Der new zweig der auß einem harten stam geboren ist/ober wol das selbig jar frucht bracht hett/doch soll man in nit haben für fruchtbar. wann die weil er ist bey seiner mütter/so wirt er schwanger. wann aber er versetzt wirt/so wirt er vnfruchtbar/wann die mütter ist im entgangē. man soll sie auch lesen von fruchtbarē stöckē. Wir sollē nit wenen/die arnall fruchtbar seind die. ij. trübē od. j. bringē/sonder die von vil traubē gebogen werden. wann ein fruchtbarer stöck mag in im haben noch fruchtbarer materien. Das wirt auch sein ein zeichen der fruchtbarkeit/ober von harter statt solliche fruchtbarkeit bringet/vnd ob er sein zweig erfüll mit feuchtigkeiten die allenthalb außgon.
die zeichen

Die zeichen sol man mercken in dem weinlesen. Columella spricht/das niemant in ein jar recht erkennen mög die fruchtbarkeit der stöck/sunder in vier jaren. In der zal wirt erkant die ware geberlichkeit/oder ödigkeit der pflantzen. Auch zu setze soll die new reb nichts hartes in jr haben von der alten gewachsenen reben. wann das verdürbt züm dickern mol/vnd erfaulet. Das messß solicher setzling nach der leer Palladij sol ein ele sein. Aber mich beduncket das sie lenger sollen sein/namlich in hangenden stetten der berg vnd dürrzen/vnd wann sie in grüben gebogen sollen gesetzt werden. Auch soll sie wol beschnitten sein von den zweiglin vnd bändlin. Wan soll sie auch also halten/das sie nit zü vil wyndes noch sonn haben/vnd namlich halb vnder der erden wann sie nit bald mögen gesetzt werden. Soll sie aber lang zeit ston so auch die wörm der zeit kommet so müssen sie mit loser erd beschütt werden vil nah biz oben an/vnd das die erd berür yglichen setzling besunder. Sollen sie aber in andere land gefürt werden/so muß man spreuwer von weyssen/oder weych stro mit myst walgern vmb die setzling schlagen/vnd in ein sack/oder hülsen vass eben setzen/vnd hart verbinden/das die häupter wol bedeckt seien vor dem wind. Wer es aber groß dürrigkeit der zeit/so muß man die häupter vnder weilen in wasser netzen. vnd also geschickt mag man sie lange zeit süren on iren schaden.

Wann vnd wie die Weinstöck vnd Wein- gärten seind zü pflantzen/vnd zü bauwen.

Das. ix. Capitel.

In der zeit des Aprilis vnd Septembri soll man pflantzen die Weingärten in kalten landen. In mäßigen lande im Mertzten vnd Octobri. In warmen landen im Hornung vnd Nouembri. doch also wan in allen landen weren die böden feucht vnd nider seldt/so sollen sie nach dem winter gesetzt werde/das nit ir natürliche wörm von zweyerley feuchtigkeit der starr vnd des wynters außgeschicht werd. weren aber die böden trucken vnd bergrecht/so sollen sie vor dem winter gepflantzt werde/das die überige truckenheit bey den pflantzen von des winters feuchtigkeit werd gemässiget. In mittelmäßigen böden vor winter vnd dar nach mag man bequemlich pflantzen. Ir die Weinstöck soll man setzen in bebeglichen tage so es lützel feucht ist vnd nit knortecht. wann es ist besser trucken wann knortecht/oder dreckecht. Wann ein weingart gepflantz wirt in seinen orden/oder in löcher der groben stecken/oder in löcher des ysens/da von vor gesagt ist foraterra genannt das besser ist. wan die löcher gemacht seind/so soll man zwen setzling syrtiglich en beschneiden in ein loch setzen mit loser zertribener erd/oder sandechter/vn mit zeitigem myst biz in mittel des lochs thün/vnd darnach mit letrhen/oder des erdrichs da gefunden füllen. Oder also/das in kleine grüben bequemlich tyeff werde die setzling gesetzt mit den häuptern tyeff/vnd das oberteyl naber zü de zeichē des stricks nach dem die ordnung geschickt soll werden/vnd dan zertribene erd daruff wol getretten. Das haupt der setzling soll man mit würgen/als etlich thün. wann dz teyl dauon man hofset ein wurtzel zü kummen/soll nit gewältiget werden. Zwen fruchtbare augen sollen bleiben über der erden/vnd du solt mit fleiß merckē/das sollich fruchtbar teyl nit werd ver senckt/vnd das nahe ist der vnfruchtbarkeit herobē bleib. In feystem boden lassen wir. 4. schüch weyte/vnnd in magerem boden. 3. schüch. in mittelmäßige vierthalben.



Auch ist vorab zu mercken/das ein weingart sol nit besetzt werden mit ein geschlecht der stöck/das wann ein vnfruchtbar jar kem/das sollichs geschlechts der herz würd be-
 rauber hoffnung der frucht. darumb sollen vier pflanzen stöck von .4. oder .5. geschlechter
 der besten. vnd ist gar bequem/das die geschlechter besunder gesetzt werden. wann also
 werden sie leichtlich im lesen funden/vnd ist auch im graben besser. Auch darumb/das
 etliche fruer zeitigen wann die anderen. Darumb auch/ob man wolt yglichen wein be-
 sunder halten etlicher vrsachen halb die wir vorhyn gesagt habē. Bedunckt dich aber
 das zu schwer sein/so setz mit andere zusamen wann die der geschmack/blut/vnd zeitig-
 keit anzeigt. Aber in die grossen gruben setz .4. setzling in die vier winckel nach dem vn-
 dersheydt als die stöck ston solle spr:eng darin trester gemischer mit myst/spricht Co-
 lumella. Wer der boden schwach/so fill die grubē mit feystem ertrich. Ist aber der bo-
 den zu ser lettecht/so misch sand darunder in die gruben. Wilt du aber haben ein stock
 zu einem baum/so erneer vorhin den setzling in dem pflantzler/also lang bis das er
 gewurtzelt/dann setz in in die grub darbey ein baum stat. In dem pflantzler dürffen die
 setzling nit weyt von einander ston. Auch wissz/das die setzling zwey jar bequemlichen
 ston im pflantzler die du also wilt zu beumen setzen/das sie vnnd auch das beumlin wol
 wurzelen. Wann du auch die setzen wilt in die gruben/so lug das du abschneidest alle
 vnreinigkeit/vnnd die wurzelen verkürzest ob sie beladen seind/oder mit gerad seind/
 oder verseert. so nym dan zwey setzling zu yglicher grossen grubē/vnd lug das sie sich
 nit rüren in der gruben mit iren wurzelen/sunder setz sie von einander an die seitten
 der gruben. Darzo spricht/das die gruben sollen das erst jar nit gantz gefüllet werde
 wann also wirt der setzling tieffer vnder sich wurzelen. vnd das ist sunderliche gut in
 dürren landen. In feuchtem aber würden die setzling bald faulen/würden sie echt nit
 gefüllet mit erden zubandt nach der pflanzung. Sie beum bey den setzlingen sollen
 sein Olmen/Popelen/Eschen/vnd der gleichē nach de weyte des ackers. aber Weide
 vnd Popelen mögen wir nit brauchen/anders wann in feuchten bödemem/vn die an-
 deren an allen enden. Auß den genanten bäumen nim stām die gewurtzelt habē. aber
 von Weiden/oder Popelen nym sie on wurzelen zu den gruben. In den gruben soll
 der setzling ston von seinem baum ein oder zwey schüch weyt. wann wo er im zu nabe
 stat/so verhindert er im sein wachfung/oder wirt selber verhindert von im. Ein ande-
 re behendigkeit magst du brauchen mit den setzlingen die du wilt fürbas setzen. Nim
 von kleinen gertlin ein körblin vnd trag das zu dem baum/vnd mach mitten an den
 bodem des körblins ein loch/vnd zeüb den setzling durch das loch/vnd fill das körblin
 voll guter erd/vnd henck das über sich entbor/das es fest vnnd steet hang/also das es
 vff kein ort mög weichen. wann dann ein jar vergangen ist/so schneid den setzling ab
 vnder dem körblin/vnd trag in mit dem körblin wo hyn du wilt/vnd begrab es zu ein-
 em baum dem du den setzling geben wilt/er bekleibt on zweifel. dan vmbzeün in vnd
 bind in an seinen baum/das im die thyer kein schaden thün. Wann du auch die bäum
 der thamer/oder der vffer mit stecken bewaren wilt/so ist das best vff dem thamm ein
 furch zu machen/vnd dahyn dörner vnd scharpffe kletten setzen vermengt/vnnd die
 erd von der furch vnd auch des grabens daruff geschüttet/so wirt der tham versichert
 vnd die setzling mögen sicher durch sie wachsen. Das ist ein best geschlecht diser land
 weingärten/das sye also gemacht vnd geschickt werde/das die stöck ston als die beüm
 vnd das sie nach der ordnung ston vnd gepflanzt werden. In denen würt allein ein
 setzling in ygliche grub gesetzt mit beyden enden ingebogen. vnd nach ein jar schneid
 in in der mittel von einander/so wachsen sie beyd. würd aber ein gar schwach/so laßt
 man sie zergon. Zum letzten ist zu wissen/das der hymmel vnd die erd erneeren die na-
 tur der stöck/wann man die geschlechter der stöck bequemlich darzu schickt. Darumb in
 irer pflanzung sollent eygentlich behalten sein vnser obgemelten leeren die wir hie
 von geben haben in dem nechsten capitel.

Item von Propagintbus/ vnd Verneüwerung

der Stöck vnd Weingarten. Das. v. Capitel.

Sie außbreytungen der Stöck geschehen etwan in den Weingärten/ etwan zu den bäumen. In Weingärten geschebē sie etwan in ein lere statt wo ein stock schon soll nach der ordnung vnd schickung. vnder zeitē an eines bösen stocks statt wirt gebreytet ein reb eins edelen stocks. Etwan wirt auch außwendig der ordnung ein zusatz zu merung der weingärten. Das erst/ Wann du wilt ein Reb zu einer lere statt ziehen in die ordnung/ ist sie lang genug/ so thues bald/ Ist sie aber nit lang genug/ so thun es wan sie also lang wirt das sie erleiden vnd erreychen mag. Also thun auch in allen obgenannten weisen der außbreytung. Wann du wilt ein edele rebe ziehē an die statt eins vnedelē stocks/ mag es nit geschehen im ersten jar gleich/ so zeub sie ein fuß weyt dar zu. dan nim die frucht des selbigē jars von dem verachtē stock. darnach im anderē jar so zeichstu sie leichtlich byn/ wann du den vnedelen stock hast außgeräutet. Wann du aber wilt ziehen ein reben zu bäumen/ so lug das du bey ein fuß sie nit zu dem baum ziehest. In alle den weisen merck wol/ so du die reb bringest in die grub vnd erden daruff schüttest/ das dann güter myst kom vff solliche erde/ vnd nit vnder die erde da die rebe in gezogen ist. wann sie möcht von überiger wörm des mysts schwach werden. es wer dann also gar zeitiger myst/ dz alle wörm auß jm gebredemet wer. Auch müstu wissen ob du wilt außbreytē ein ganz en stock/ oder seine gertten. wiltu dan allein die gertten außbreytē/ so nim ein gertte mit dem wipffel/ stoß sie in die gruben/ also das ein bogen bleib über der erden. vñ dann nach zweyen jaren/ oder dreyen schneid den bogen vff/ so wirt ein neüwer stock. Ein alter stock der lang vnd vil rebē gibt vnd seer fruchtbar ist/ den erneüwert man mit fleisiger arbeyt in bequemen zeiten gethan/ vnd durch tünkung des mysts/ oder setzling/ oder durch zusatz seines bodems mit sand ist er zu feyß/ oder mit leth ist er zu mager/ oder mit kurzter beschneidung/ oder mit ympffen eins edelen setzlings der voll safft ist. Columella spricht. So ein stock eins berglins/ oder baumes der in gantzem stam ist/ vnd in feyßē ertrich wirt kurz beschnittē/ vnd wirt getünget/ vñ. iij. oder. iij. fuß wyt von der erden gewundet mit einem scharpffen messer/ vnd werd zum dickern mal gegraben/ so wirt sie auß der wunden bringen einen sproßling im glentzen/ vnd wirt auß giessen materien dauon er erneüwert wirt. Ist aber der stam grosses alters halbē faul oder sunst gebrechlich/ so soll man im Wurzeln nahe bey der erden vnd vnder der erde/ lützel schneiden als vor/ das er also erneüweret werd. Vder wann ein stock allein stat/ vnd bringt lang fruchtbar reben/ so nim ein reb ferz von dem stock/ vnd salt sie das sie gang in die erd/ vnd auß der erden werd sie angeleget an den stock/ vnd nach zweyē jaren haw ab die mütter. Wann ein weingart soll erneüwert werdē/ müß geschehen in mancherley weiß. Seind die stöck alle gut vnd edel/ sol es geschehen als obē gesagt ist. Seind sie dann all vnedel/ so ist nicht bessers wann ein ganz reiten grundtlich/ vnd von neüwē pflanzē/ ob anders d bodē nit gut ist. Seind sie aber mit all gut/ so soll man die bösen außreutē/ oder stecken dar zu setzen zu einer erkantniß. vnd die güte sol man vñgrabē dz sie sich biege mögen/ dan soll man sie ganz senckē in die erd/ vnd die reben



teylen in zwey oder mehr teyl nach irer müglichkeit / vnd vffiglichst eil zwor eben mit zweyen augen über die erden / vnd die anderen reben gar abgeschnitten / vnd das igkliche stock werde geben et was von gütem myst. Vnd von den neüwen reben soll man von igklicher souil vnder die erden sencken / als vil sie newer wurtzelen bequemlich sollicher statt bringen mögen die in den alten nit mögen entspreüffen. Bleibt aber etwä ein lere statt / da nit mag ingefürt werden ein setzling / in die soll man ein neüwen setzling setzen. Alle erneüwerung der weingärten soll geschehen in disen vier monaten / Octobri / Nouembri / Hornung / vnd Wertzen. wann in denen ist das erdrich nit zu weych noch zu hart / sonder mittelmässig. In feuchten stetten vor dem winter. In dē schlechten erdrich eins fuß tieff. An lyten / oder vberen vnd stetten die abfallen möcht en / soll der setzling zweier fuß tieff in die erd versenckt werde. Es möcht auch vor dem winter an allen stetten besser sein / des halben (als Palladius spricht) das der stock hat dann nit anders zu thun wann zu wurtzelen. Aber nach dem winter ist sein natur rebe von jm zu geben. Doch müßt man in feuchten stetten weg suche / das die feüchtigkeit nit irre / oder hindere an dem graben / oder reiten.

Von Impffung der Weinstöck.

Das. vi. Capitel.

SJe Weinstöck werden geympfft in andere stöck / od in bäum. Das geschicht in zweierley weiß / als in den stamm / oder in die reben. Die erst weiß geschicht also. Such ein stam der vest sey vnd feüchtigkeit genüßig hab / vnd der nit zu alt sey / oder verseert mit einiger gewalt / den schneid nahe bey der erde oder einen halben fuß vnder der erden. wan über der erden begreiff er schwärlicher dann darunder. Varro spricht aber / das man in setzen soll drey tag dar vor / ober was frembd er feüchtigkeit er in jm hette / das die herauf fließ. Die reblin die man soll inseriere / oder in den stock impffen / sollen vest vnd rund / vnd mit vil augen sein / vnd der augen solle zwey oder drey geympfft werden. Wan soll auch rein schaben den setzling zweyer finger lang / also das vff einer seiten bleib die rind / vnd dz der kern in kein weise bloß / aber leicht



tigklich geschabet / das sollich geschnitten vnd geschabet rinde mög spitz werden / vnd das teyl dz noch die rind hat werd gefügt zu der rinden der mütter Das niderst werde also gestiffet / das es rür den stam. wan das soll vffsehen haben vff den auferlichen vatter. darnoch so soll es werden verbunden in maß vnd weyß als wir vor gesagt haben vnd gelert in andern ympffungen der bäum. Auch sol es gedeckt / oder bewunden werden mit et was zu schirmung der sonnen / vnd dē wind. Wo aber die hitz das band bezwüing / so soll es zu der vesper zeit ein wenig generzt werde / das es also wider gewalt der hitz gesterckt werd. Auch magst du et was altes zum neüwen impffen. Wann das new begreiff in zünemung / so soll man jm ein stecken zu fügen / das jm die bewegung nit schad in seiner iugēt. das band soll auch nit zu hart sein / das solliche weyche pflantz lin nit gedrengt werden von dem knotten des harten bandes. Würdest du vnder der erde impffen / so thun jm gülich mit hüßfelung güter erden / das es auch geb narung der neüwen pflanzen über die narung die sie hat von der mütter. Etliche impffen in

ewen

einen stam̄ oder zwey jārigen zweig einen setzling der da lang ist/ vnd et was alters in im hat/ als da möcht sein die grobigkeit des stammes/ oder auch kleiner nach der obge schribenen weiß. In die reben zu impffen geschicht in zweyerley weiß. Sie erst vñnd die aller best ist/ das der new setzling einer neuen reben durch den schnitt (als vor ge sagt ist) werd geympfft/ also das sie beyde geschnitten werden an einer statt zwischen iren augen vnd werden gebundē/ vnd dan ein gewycht dūchlin darumb geschlagen/ vnd mit leyden vermacht. Sie ander weiß ist/ das ein aug des stocks werd außge schnitten biz auff den kernē sytlichen/ vnd auch also vil vō der reben in die man das aug impffen will/ vnd dan darin gesetzt/ vnd werd dan gebunden gleich als die von denen vor gesagt ist. dan würt es wachsen vnd frucht bringen. Auch hat mir gar ein versüchter für war gesagt/ das er hab geboret in einen stock mit einem kleinen borez biz auff den kernē/ vñnd darin gesteckt einen setzling ein wenig geschaben/ vnd der sey vol beklyben/ vñ hab den stock mit verschnitten. aber das ist on zwysel/ würt er ver schnitten/ so kompt es baß. Auch ist ein andere weiß/ dz der stock in den du wilt ympff en werd geschnitten schlym/ oder vngerad biz an den kernē / oder naber dar bey/ also weyt das ein kyel oder zweck zweyer finger breyt mög darin gelegt/ oder gesenckt wer den. vnd dan genommē einen setzling zweyer augen der da lützel alters hab/ vnd ge schabet biz auff seinen kernē auff einem teyl das er spitz werd vnd bereydet wie er al ler best mög zugefügt werden dem da der kyel oder zweck in steckt/ abgethon die auß erlicherind/ vnd werd in gedruckt in den schnitt/ vnd werd gebunden vnd bewart wie vor gesagt ist. vñnd vier finger breyt über die geympfften werde die müter verschnit ten/ vnd man sol nichts leyden außsprüssens darüber/ noch darunder. Also magstu bey einem stock vil setzling anrichten vnd zūschicken. Sast kompt auch allerbest wan ein setzling allein würt der also groß ist an einem als der stamm. Ist er aber nit also groß/ so müß er gefügt werden mit dem stam̄ auff einem teyl der rinden. Aber nach der leer Varzonis so werden die kernē zusamē geglicht. Die ympffung der setzling/ oder weinreben in die bäum geschicht auch in zweyerley weiß. Sie erste weiß ist/ das die reb werd gezogen durch einen kyrschbaum/ oder anderen baum/ das dan die traus ben zeytig werden mit den kyrschen/ oder mit der frucht eines anderen baumes. Sie ander weiß ist/ das die reb werd geympfft in den baum nach gemeiner weiß der ympff ung in frembder/ od vngleicher natur. ¶ Vnd die erst weiß ist also/ dz ein stock werd gepflantz bey einem kyrschbaum/ oder einer anderleyen frucht/ vñnd der werd durch löchert vnd ein reb dar durch gezogen/ vnd wan sie beyde wachsen das sie werden als ein baum. dar nach würt die reb abgeschnitten von irem stam̄ das sie fürbaß nit würt ernert darvon/ sunder allein von der wurtzelen des baumes/ vnd dan würt sie zeytig mit den früchten des baumes. Auch magstu also ympffen in andere bäum/ nach der leer Columelle/ als Olmen/ od Thannen nach der leer die ich dir geben hab da ich hab gesagt vō den gemeinen ympffungen. Sie genanten ympffungen geschehen in war men landen in dem Hornung. In kalten landen in dem Wertzē wan die weinstöck nit weynen wasser / sunder dicke feuchtigkeit. wiewol ob sie geschehen wann sie wasser weynen/ oder wan sie außsprüssend laub haben. noch kommen vnder zeyten gar wol die geympfften setzling. Auch möcht es geschehen in dem Meyen vnd Brachmonat wan die stöck die man wolt ympffen außgeweynet hetten/ vñ weren in dem schatten/ oder an kalten stetten gestanden/ das sie nichts/ oder lützel hetten außgeworffen. Ein andere weiß mit deren ein bloßz aug mit honig an die statt eines anderē augen/ oder mit anderen dingen würt gesetzt (als etliche kündigen vñ erfarnen) will ich darumb nit setzen. wann die natürlich vrsach will/ oder mag sie nit bewerē nach meinem be duncken vō der zärtlichkeit wegen eines augen. Soch hat mir gesagt ein brüder bar süsser ordens für war/ das im Aprill wann die bletter der stöck anfahen zū erscheynen/ hab er genommen die höhe eines augen mit sampt den kleinē bletterlin/ vnd setzt an

die selbige statt ein ander aug das gleich gantz frisch was vnd anderstwo genommen mit weychem büffels myst/vnnd es beklib gar wol on alle andere hülf. darumb mag man das versuchen/wiewol es scheynet wider die natürliche vrsach die gesetzt hat der lerer Albertus. Catho schreibt/das die ympffung der stöck sey die erst im glentzen. die ander wañ die trauben blüen/vnd die ist die best. Sie erst geschicht also. Beschneid den setzling/vñ spalt den durch das mittel in die du ympffen wilt durch den kern/dañ nym den newen setzling/vnd spitz in wol/vnnd füg dan einen kern zu dem anderen. Die ander/wañ ein stock den anderen rüret/so nym von yeglichem stock der jung ist einen/vnd mach sie scharpff/vnd setz dan den einen kern zum andern syrtiglich/vñ gebunden mit bast. Die dritt weiß ist. Bore ein stock/vnnd nym dan zwen setzling was geschlechts du wilt schlym geschnitten biz zu dem kern/vnnd füg die kern mit dem kern/vnd verbind sie. die zweig sollen lang sein zweyer fuß gelassen an die erden. vnd fält sie zu des stockes haupt/vnnd das sie halb in die erd gesteckt werden vnd mit erd bedeckt/vnd darnach überlegt mit myst wie man pflantz die oleybaum. Ich hab aber bewert zum dickern mal ein andere ympffung/vnd hab erfunden/das die vnberrieglich ist. die thü also. Nym ein newe reb die von dem alten hab vier finger breyt die lenge/vnd schab das halb teyl des alten biz auff den kern/das doch der kern gantz bleib in dem teyl das geympffet soll werden/vnd auß dem andern teyl des alten mach ein kyel. dreyer finger breyt/das ist biz zum newen teyl der reben da mach ein deck/vñ da soll sein ein starcker kyel ingeschnitten/vnd mit von dem teyl der kern/sunder allein vö dem andern teyl/vnd soll wol spitz sein. darnach so spalt den stam in dem mittel in den du ympffen wilt in gleicher größe mag es sein/oder lützel größer/vnnd von dem teyl das minder kernens hat dauon nym ab also vil als eins grossen fingers dick/vnd steck in den spalt einen kyel/also das die deck/oder rind starck anstand an de kürzesten haupt des geschnittenen stames/vnd die andern zwey häupter sollen gleich sein etlicher maß in den newen/also das ein band mög zusamen ziehen beyde häupter. vnd das band sol gantz gleich kōmen dem alten teyl des setzlings. Darnach so bind starck vñ vest mit einer gespaltene semdden den gantzen schnitt. Vnd mit der weiß magst du ympffen zwen/oder drey arm/oder mer in einē weinstock vnd die alten all hynweg hauwen. Darnach den gantzen geympfften stock versenck in die erd/vnd mach also vil furchen als du arm hast geympffet/vñ in yegliche furchen an der statt wo do ligē die geympffte arm mach ein kleine grüb darin die bindung frey lyg allein mit erd gedeckt/vnd lindiglich getretten mit füßen. vnd das new ryß sol sein erhaben außwendig der erden mer wañ einer spannen hoch. Item es mögen auch new setzling newen oder alten reben zugefügt werde in gewonlicher weiß/vñ auch also in die erd gedruckt werden. Aber dan ist not/dz die fügung gefestet vnd bewart werd mit einem gespaltten rhor/das sie nit leichtlich brech von dem byegen.

Von beschneidung der weinstöck in gār

ten vnnd auff den bäumen.

Das. vij. Capitel.

In warmen landen in dem Octobri/vnnd Nouembri/in dem Hornung/vnnd Wertzen ehe wañ die augen gemert werden so geschicht bequemlich die beschneidung der stöck. In kalten landen aber allein im Hornung/vnd Wertzen. In mäsigen landē mag es geschehen in beyden zeiten. Aber es ist nützlich in den bergen die weingärten die da ston gegen mitternacht/oder obent zu schneidē im glentzen. Das ander teyl dar gegen/das ist in warmen vnd linderen teylen mag in dem herbst geschnitten werden. wañ in den solichen teylen/vñ in allen warmen landen ist nit offenbor/oder in übung die krafft der ryß. Auch nach der leer Palladij sol all zeit dar auff gemerckt werden/dz der stock in dem schneiden stercker werd auff seinen beynen/das wie

mit einem

mit einem schwachen stamlin zwey harter joch anlegen. das ertliche versuchte wein-
 schneider in vnser zeyt mit beweren noch halten/sprechende es sey besser dz die stöck steo-
 rigtlich erneuwert werden. Wan soll auch abschneiden alle krumme vnd schwache/
 vnd in vnbequemen stetten entsprossene reben vñ fesem. Auch die reb die entsprossen
 ist zwischen zweyen armen die soll man abschneiden. Hat aber ein solche reb mit irer
 feyrtigkeit einen arm geschwecht/so sol man den arm abschneiden/vñ die reb für den
 arm lassen bleiben. Das ist auch gut/das die reb die vnden an guter statt geboren ist
 frey bleib zu steur vnnd hilff dem stock. oder im doch gelassen eins/oder zwey augen.
 In frölichen stetten vnd lyndes gewitters sympt wol/das die stöck höher werden auß
 gebreytet. In schwachen äckeren/oder grosser hitz/oder an den talbelligen stetten sol
 len sye nider bleiben. Aber ein weiser weingartner sol achten die krafft eines yeglich
 en stocks. Wan welcher feyrt ist vnd würt erhaben vnd ist fruchtbar sol nit mer wan
 acht reben haben. Also alle zeyt in dem mittel lassen wir einen/oder zwen büter. Ist
 er mager vnnd nider/so lassen wir yeglichem arm einen sprossen. aber groß achtung
 ist zu haben/ob er wan in ein teyl seind setzling die du behaltest. Geschicht das/so ver-
 dorret er als ob er vom pliy verbrant wer. Was wir an dem stam finden/dz wir nen-
 nen seinen waden/oder beyn/das schneiden wir mit fleiß ab. es wer dan/das der weins-
 gart solt vernewert werden. Auch sol man mercken setzling zu lassen. vnd die sollen
 nit ston an dem harten end/vnd auch nit in der höbe. wan die all seind sproßling vñ
 dauwen nit zu ympffen noch insülegen/wann sye brechten nit frucht. darumb sollen
 die ab geschnitten werden. wan sye beschwären den stock nit zu grosser fruchtbarkeit.
 aber in dem mittel soltu nemen die setzling/vnd nit nabe bey den augen abschneiden/
 sunder darüber vmb der zäber willen die dar auß fließen. Die nagel/das seind die
 häcklin damit sye halten die reben/die schneid all ab von den büteren trucken vnnd
 schädlich/vñ was alt vnd schebecht ist. Wer der stam des stocks von der Sonn/regen/
 oder schädlichen thieren außgelöchert/so soltu reynigen was todt ist/vnnd verstrich
 seine wunden mit oley heffen/oder mit lerb das würt jnen nütz wider solche schäden.
 Auch die rind die abgeschnitten noch hanget an dem stock nym hynweg. wan wievil
 reyn der stock ist/so vil lüzeler heffen macht der wein spricht Palladius. Die arm
 mach reyn von von allen knorren. Die wunden die der stock haben müß in der not
 sollen schlym sein/oder rond. Die alten reben daran die frucht des erste jars gehang-
 en seind/sollen all abgeschnitten werden/vnnd die neuen wol beschneiden vnd gerey-
 niget sollen an irer statt gelassen werden. Aber das ist zu wissen/das in etlichen lan-
 den die reben wie lang sye von natur gewachsen seind/also werden sye glassen von
 dem weingartner/als bey Cremona vñ Terdona. In etlichen werden allein die wipff-
 el die da nicht tragen von fruchten abgeschnitten. In etlichen laßt man nicht s der
 reben wan eins fuß lang. Anderßwo werden sye kum eins halben fuß lang gelassen.
 Die erst weiß ist nit zu halten. wan allein in gar frölichen gärten wo nit werde steck-
 en gelegt/sunder die reben werde außgebreytet als strick/oder stängel. Die ander
 weiß würt gehalten bey den ästen da stecken werden gesteckt bey die stöck/vnd ein teyl
 der reben auff sye gebreytet. Die beyde weisen seind allem in gar frölichen weingär-
 ten zu leyden/vnd in den geschlechtern der stöck die ire augen weyt von einander teylen
 vnd die tragen gar vil frucht vnd vil trauben/doch nit also groß als die stöck die kurtz
 geschnitten seind/vnnd begeren stat getünget werden/das sye bey solcher irer frucht-
 barkeit mögen bleiben. Die dritt weiß würt gehalten zu Bononia vnnd Mutina/
 vnd in anderen vil stetten. vnd ist zu halten in mittelmässigen boden/vnd vil nabe
 in allem geschlecht der stöck/vñ ist wol bequem. Die aber gar kurtz geschnitten wer-
 den/als bey Forlyn/vnd auch in andern stetten da die stöck ston/sunder stecken gleich
 als andere bäumlin in irer ordenung/vnnd in den stöcken die gar vil knorren haben/

Vnd sunderlich in schwachen erdrichen/vnd in den geschlechtern genant Albana vnd Sclaira. Auch mag die beschneidung geschehen in Sizaga vnd Verdiga. wann so sie anders geschnitten würden brechten sie gar dürfftige trauben. vnd die bringen nit reben genügsam für das zukünfftig jar. Das ist die vrsach der beschneidung in den weingärten. ¶ Item das ist versucht. wan die reben die traube tragen/werde geschnitten nahe bey den trauben wann sye blüen/oder lüzelt tag darnach/so wachsen andere reben mit vil trauben die da gut werden zu agrest im herbste/vnd darnach. Vnnd ich wan/das zu solicher kunst nütz sey/das man in der genanten zeit alle reben abschneid von dem stock die nit trauben tragen/oder die zum minsten die in der nachkommen den beschneidung sich gebüren würden ab zu schneiden. Auch ist das gut zu der kunst/das die gewachsenen trauben nit werden gelassen zeytigen/sunder abgenommen die weil sye noch saur seind. Die vrsach aber mag nit geschehen in allen geschlechtern der stock/sunder in denen die in den alten vnd newen reben trauben tragen/als Muscaellen/vnd der gleichen. In stocken aber die auff bäumen oder berglin ston/laßt man also vil materien wievil die krafft des stocks erleyden mag/vñ auch nach gelegenheit des lands vnd der statt. Doch sollen alle wipffel der reben die nichts tragen vnd vnfruchtbar seind abgeschnitten werden. Etliche lassen aber die genanten stock vnbeschnitten allwegen biz in das dritt jar/vnd das thun sie darumb/das sie vil trauben bringen. Werden sie aber alle jar beschnitten/so bringen sye seyrtere trauben/vnd beschriften den stock lenger zeyt. Etliche beschneiden auch nymer die stock die da wachsen an grossen bäumen/oder vil ast vnd zweig haben/von wegen der arbeyt. wan es geschicht gar schwerlich. sunder sye schlagen mit stangen vñnd gerten in die reben/das also was dürr ist abfall. Etliche thun jnen gar nichts/sunder lassen syes leben nach jren natürlichen bewegung. vñnd mit der weis/wo seyrter erdrich ist/vnd auch güter anblick des hymmels werden die stock manich jar beschriften vnd enthalten. Item es ist zu wissen/das in eins yeglichen stocks beschneidung seind dreyding zu merken. Als die hoffnung der frucht/also das du allein soliche reben laßest ston von denen du hoffest nutz vnd frucht zu haben. als da seind die gar zeytigen / vnd die rond seind/vñ die da grosse augen haben vñ runde/vñ deren vil nach der gestalt/oder dem geschlecht des stocks. Das ander/was barnach kommen sol an der materien des stocks/das ist das du die hütter vñnd die reben in güter statt geboren / auß denen zu hoffen ist das in dem zukünfftigen jar gute materien zu fruchten kommen mag/gar kurz schneidest. Das dritt ist die statt darin der stock stat. also das du einen hütter laßest in dem vñndersten teyl/oder in einer bequeme statt. wan durch alter/oder grosse höhe des stocks/oder durch seiner vngestalt willen gebürt sich den stock zu vernewen/auff das wan er genügsam gewachsen ist an der statt des hütters/das er dan werd abgehauwen/vnd der hütter bleib an seiner statt. Item es ist zu merken/das wievil fruer der stock geschnitten würt/souil fruer schlecht er auß/vnd bringt mer vnd grösser reben. vnd das von wegen der behaltene feuchtigkeit die nit außfließt. wan die wunden verheylen ehe wann die zeyt kompt das sye fließen sollen/darumb kompt es alles zu merung der zweig. Wann sye aber spot geschnitten werden/so grünen sye spot/vñnd bringen vil frucht von außfließung der überigen feuchtigkeit die wässerig ist vñnd erstickt/oder hindert die natürliche leytnige feuchtigkeit auß deren die frucht geboren werden an seiner dauung. Darumb die schwachen stock vñ weingärten vor/vnd die seyrten haben überflüssige vngedauwte feuchtigkeit/vñ deren wegen geylet er in das laub vñ reben. vñnd die den ryffen fürchten die soll man spot schneiden. Item wan ein grosser Herbst gewesen ist/so schneid sye kurz von wegen der natur der stock die verzeret ist. nach einem kleinen Herbst schneid sye lenger von wegen der krafft die in der rüe gesterckt ist. Die winterrechten bäum (als vor gesagt ist) werde in mancherley weis beschnitten

beschneiden, aber die wilde trauben tragen genant Labrusca / werden nymmer beschneit
 ren, die aber heymische stöck tragen / etliche werden allein durch schwingruten gereyn
 get von den dürren reben. Etliche in dem dritten jar, als da seind die grossen bäum,
 vnder denen seind etliche frücht bringende die bleiben vngeschnitten vmb begerung
 willen irer frücht / das sie nit schade nemen, wiewol es nütz werden bäumen vñ stöck
 en / das die überige dickigkeit der zweiger gemässiger würd.

Die gestalt der weingärten / vñ der vn
 nützen wurzelen ab zü schneiden.

Das. viij. Capitel.

Columella spricht / das ein newer wein
 jar nach seinem ersten jar sol gestelt
 werden auff ein materien / vñ soll nit ganz
 geschnitten werde als in Italia gewonheit
 ist / in dem anderen volbrachten jar, wann
 die stöck so ganz beschnitten / oder bringen
 vñ fruchtbare reben die so das haupt ver
 schnitten ist / gleich als and laub / oder sproß
 ling werden gezwungen auß dem harten
 stock auß zü spreüssen, darumb soll man sie
 lassen bey dem ansatz der altē reben bey ein
 em / oder zweyen augen des vnderē haupts,
 das ist billich zü thun in einē starcken stöck
 lin, wann ein gar schwach stöcklin würt on
 beschneidung gelassen biz in das ander jar.
 Vñ besunder ist zü mercken / dz ein newer
 stock ist zü stürzen / oder zü bestecken mit
 rbozen / oder schwachē stecken / das er in dem
 zükünfftigen jar stercker zünemen mög, vñ
 soll alle jar beschnitten werden auff eins / oder zwey augen biz dz er frölich vñ frucht
 bar reben bring, wann er das gethüt / so sol man in stellen als ein bäumlin / vñ sol zü
 einer materien allein geordenet werden, wann er aber mit stecken / oder bergels hilff
 ston soll / so soll man zweyerley materien bey im mercken / die sollen geformiert werden
 in solicher leng wie hoch sye begert die höbe des stocks / das ist / wann der boden schwach
 ist eins füß breyt / vñ wann er seyft ist zweyer / oder dreyer, darnach in dem nachuol
 genden jar sollen sye habē vier materien auff das meyst die werde geteylt in vier teyl,
 darnach in den nachuolgendē jaren also vil / oder mer nach der leer die in irer beschneis
 dung gesagt seind. Soll ein stock stygen auff ein baum groß / oder klein / so soll man
 in durch zeyt vñ alter dar zü führen biz er zü den zweigen des baums langer, dan soll
 man in beschneiden / das dann die häupter die geboren werden in seiner höbe in dem
 nachuolgenden jar mögen geteylt werde nach der schickung der zweiger des baums,
 Also fürbaß werd bestelt das auffstygen des stocks durch die zweiger alle zeyt ein mas
 tery richtend zü der höbe des baums. Die weingärten werden angestellt in mancher
 ley weiß nach mancher stert vñ land gewonheit. In etlichen stetten werden sye an
 gestellt nach ordnung mit stecken vñ stangen / oder mit den weinreben auffgericht /
 oder on alle soliche hilff / als vor gesagt ist. In etlichen stetten werden sye angestellt in
 spitzen, vñ das geschicht in etlichen mit einem stenglin allein / oder mit zweyen / oder
 dreyen, wan sye haben einen frölichen boden / vñ namlich in den spitzen der bäum vñ
 denen die stöck auffgehalten werden vor mittels der stecken. Oder werden angestellt



in kleine bergel. wann von dem teyl des stammens seind sye nider getruickt / vnnnd an dem anderen teyl werden sye hoch erhaben als die schöpff die bedürffen vil bindens vñ arbeyt / aber sye bringen vil frucht. aber ich leg allein ein stang in den nideren teyl / vñ ein in den hohen teyl die wol stark sey. die reben all / vnnnd die seer langen / vnd die vil nah auff die erdt hangen auffhalten mit grosser fruchtbarkeit der trauben. Ich lass ich in den themen der weingärten vnd äcker. wo zein seind vnd bäum / auff die leg ich ein stang vor der andern mit weyter wann eins arms lang / vnd soliche berglin mach ich in den themen der weingärten vnd äcker. wo zein seind vnd bäum / auff die leg ich reben für das zukünfftig jar. Vnnnd mit solicher weis mitt wenig kosten nym ich vil trauben in themmen vnd zeinen die on das zu nichts weren wañ allein zu holtz vnd feirr / vnnnd zu bewarung der gärten. auch zyeren sye also die statt wo sye ston. In etlichen stecten machet man die weingärten auff kleine bäumlin ordenlich / oder auff grosse. Sie auff den kleinen bäumen werden also geschickt vnnnd angericht. Zum ersten pflanzet man die bäumlin. wañ sye dan zweyer / oder dreyer jar alt werden vnd wol bestanden seind sechs oder syben fuß hoch / so hauwet man sye dan ab also nach der schickung des bodems. Ist er mager / kürtzler. ist er aber feyrt / so soll man in lenger lassen. Darnach wann sye zweyer gewonnen haben in dem nachuolgenden jar / so hauwet man sye aber eins ertlicher massen ab / on die besten vier die lasset man lenger vnd höher wachsen / vnnnd teylet sye also in vier teyl / vnd leget sye dann auff die vier stangen gleich als ein berglin / vnd beset wart den anderen die äst mit steynen das sye nit mögen auffwachsen in die höhe / sunder dz sye sich breyten müssen in vier teyl. dar an werden dan gebunden die stöck sterckiglich vnnnd vest. vnd die weis würt behalten in dem Mediolanischen land. Aber zu Pergamo machen sye die stam niderer / als drey fuß hoch. vnd vil zweyer lassen sie hoch wachsen / das also das bäumlin würt gestalt gleich als ein umbkerte glock. In dem mittel mag dan der sitzen der beschneiden soll den stock / vnnnd das bäumlin machen / das alle reben außwendig umbstou nider gebogen. Sie grossen bäum aber soll man also machen / das sye oben vnd vnden haben vil grosser zweig verbauwen nach der macht des stocks der den baum bedecken soll. Auff die häupter der verbauwenen zweig sollen gebunden werden die stöck. wañ sye dan trauben geladen / so werden sye all gebogen gegen der erden. Auch mag man machen / das die bäum stöck tragen / vnnnd doch nit verlieren ir zünemen / vnd das geschicht in solicher weis. Wañ ein Weyd / oder Popelbaum / oder ein Olmen werden arms dick / so hauwet man sye ab / das sye zwölff oder fünffzeben fuß hoch bleiben / vnd von den zweigen die dan dar auß wachsen einer der geradest soll geschickt werden das er in die höhe wachst. vnd dan alle jar / oder über das ander jar werden die zweig allein abgehauwen die hoch gewachsen seind. aber die anderen nidersten zweig werden gemacht in maß vnd weis als wir von den kleine bäumen gesagt haben. an die sol man binden die stöck / vnd sol sye nit lassen auffsteygen. Varro schreibt also / wo der bodem natürllich feucht ist da sol man den stock mer erhöhen. wann er süchet nit in seiner geburt vnd narung wasser als in ein trinckwass / sunder er süchet die Son. Darumb wen ich nüt sein in feuchtem feldt in dem Meyen vnnnd Brachmonat zu lauben die weingärten / vnd sye ganz zu reynigen von aller überflüssigkeit. Darnach wañ die trauben nahe zeytig seind in dem Augst / so soll man sye entplößen von den überigen zweiglin / das die Son alle trauben sehen mög vnd kochen / das der wein stercker vnd zeytiger werd vnd bessers geschmacks / vnd behältlicher / der verzerten überigen feuchtigkeit halb von der Sonnen.

Von erhebung der weinstöck.

Das. viij. Capitel.

Die weine

Die weingärten soll man erheben/ vnd die stöck auffbinden ehe wañ die augē anfahen seer zū geschwellen. Vnd die weingärten die dā gesetzt seind ordenlich nach der rechten ordenung mit stecken vnd stangen/ vñ die stöck dick in men ston gleich weyt/ so soll man yeglichem stock einē stecken geben/ vñnd den daran binden in seiner mitte mit banden die darzū bequem seind/ ist anders der weingart nider. Ist aber der weingart hoch/ so soll der stock angebunden werden an zweyen enden. vnd vorhyn solle andere stecken/ oder rhor/ gebunden sein an die arm des stockes. In solicher weiß werde die stöck bewart das sie nit fallen. vnd darnach im herbst/ so ist es leycht den weinleseren die trauben allenthalben zū findē. Die reben sollent auch darnach außgebreytet werden in solicher weiß/ das die starcken mitt starcken/ vnd die schwachen mit schwachern stecken gefestet werden. In den weingärten aber da die stöck düñ ston/ da sollen die stecken dreyer füß weyt von einander ston/ vnd daran solle gebunden sein rhor/ oder stänglin die da anweyßen die stöck/ vnd also schicken das sye allen rum vnd lār stert bedecken. Vnd die weiß würt gehalten in der Aiconitanschen marck/ aber sye gefelt mit nit. Wo aber die reben außgerectt werden als die strick/ da sol man yeglichem stock drey kleine stecklin geben ein halben füß einen vñ dem andern/ vnd sollen zūsamē gegürtet werden als mit einem kranz mit einer Weyden. dann soll man die reben außbreyten. darnoch soll man zwischen zwey stöck machen ein gabel oder ein stab/ der sol gebunden sein/ das die trauben nit an die erd hängen. Den weingarten vnd auch den andern in den die reben werden lang gelassen ist gar nütz das man ein band mach bey den stöcken außwendig/ vnd wañ die rebe geweynet hat das sye dā gewürtt werd oder gewunden. wañ vñ solichem würgen vnder dem band do wächst ein matery die güt würt in künsttlicher zeyt zū stercken die rebe/ vnd schadet nichts den trauben an irem wachsen. vnd die weiß würt löblichen gehalten bey Aist von allen. Sunder die reben werden nit vernünfftiglichen vnd fürsicht iglichen do gebunden. dā sie bindent sie als bald nach dem ersten graben des weingartens nahe bey dem stock an drey oder vier stecken. In den weingärten aber die in maß vñnd gestalt oder form der spitzen geschickt seind/ werden sye allein mitt stangen oder mit iren eygen reben gemacht. vñnd in der gestalt so ist wol offenbar ir weiß. Werden sye aber außgeteylt in klein berglin/ so müssen sye also geordnet vñnd gemacht werden. Man müßz klein lange stecken zū den stöcken stoffen/ vñ die müssen dreyer füß weyt von einander ston/ vñnd müßz ein starcker bengel gebunden sein zwischen ein kurzen vnd ein langen stecken/ der müßz nider gon bey dem stock vñnd da gegen erhaben. Auff die bengel vnd die stecken also gebunden müßz man dā legen vnd binden ander stenglin/ vnd deren also vil das genügsamlich die stöck auff sie außgeteylt werden. Ist aber ein weingart geschickt auff grosse oder kleine bäum/ so ist nit anders zū geschehen wann das die stöck an vil enden gebunden werden an die stamm/ vnd die reben an die zweig oder ästlin/ sunder soll man versorgen das die band alle jar auffgelöst werden. als da spricht Palladius. wann das ist ein erkälung des weinstocks.



Wie man mysten oder tünngen soll die weingärten ten/vndreynigen. Das. xv. Capitel.

In vier zeiten/das ist in dem Octobre oder Nouembre/im Hornung oder Wertzgen soll man kleine grübē machen bey die stöck/vnd sol abhawen alle wurzel vnd fesen die andem stock fundē werden in der erden vnd nabet darüber / vnnnd soll darin myst legen. vnd besunder in newen weingarten vñ bey newen stöcken/dz nit überigs werd daran gelassen. wann wo solch überflüssigkeit würd daran gelassen so wüchß er mit den wurzelen in die erd vnnnd belyb der stock in seiner höhe vil nabet läre / vnd dauon würd der stock leichtlichen erstyeren od verdorren. Vnd die solchen wurzelen soll man beschneiden biz an den stämmen/das nit zwyrnets all vil wiß darauß wachßent/sonder zweyer finger breyt vō dem stämmen. Auch so man sye abschneidt an dem stämmen möcht der stock verwundt werden vñ leyden von dem frost von wegen der newen wunden. Wo auch ein lynder winter we möchtē offen bleibē solich grüben vmb die stöck. wo aber der winter gewaltig wer/sol man sie füllē im Decembre. ist er aber gar kalt/so thün lüzel tubenmyst bey die stöck. In der aufsteylung anders mystes gebē wir den kleinē stöcken lüzel vnd den grossen mer. Des mysts stäter zusatz in weingärtē würcket vil zū merüg der fruchte/allein dz er den geschmack ergert vnnnd macht den wein vnwerbafftig. Sie edelen wein haben wöllen/die sollen in den schwachen weingarten in dem Augst sähen einen korb seggbonen in einen morgen/vnd wann sye gleich groß werden sol man sie vmbstürzen mit der hauwen/die mysten die weingärten am besten. oder in die grüben bey den stöcken legen sye altereben vnd weinlaub vnd allerley ab rum / vnd decken das mit erden.



Von graben oder grüben der Weingärten.

Das. xvj. Capitel.

In dem Wertzgen sol man die newen weingärten graben/vnd gleich als ein puluer jr erdtrich klein machen. das firt an biz zū dem Octobre all monat zeitt geschehen sol/nit allein von wegen des vnkrauts/sonder das die zärtlich pflanzung nit gedrengt von der harten groben erden. Sonder in dem Brochmonat abents vñ morgens so die Sonn nit scheynt sol man das gras aufhawen/vnd die erd rüren. vnd namlichen die graswurzelen. wann sye schaden gar vil. Auch wo sye feucht ligen sollen furchen gemacht werden in denē die wasser abgangen in die grüben die aussen bey den gärten gemacht seind. wann so wasser darin blib ston/das erstreckt die jungen weingärten vnnnd leydiget die alten. Den selben Wertzgen soll volbracht werden das erst graben der weingärten ehe wann die augen also seer schwellen. wann so die offen augen anlügen oder ansehen den gräber so würt blind die hoffnung der weinleser. Darnach in dem Meyen soll geschehen die oecung/dz ist die ander grabung/genant das rüren/namlich in der zeitt so sye noch nit blüen / oder so sye verblüet haben. wann in der zeitt der blüet sein sye nit an zürüren.

In etlichem

In etlichem graben soll bewart sein das es nit geschehe in zu grosser feuchtigkeit oder truckenheit/sond wan es mässige zeit sey. dan wie vil mer sich die erd zu puluer mache ye besser es ist. Vnd des grabens ist genug so es mässiglich ryeff geschicht. Auch ist züner sorgen das nichts vngegraben bleib/vñ namlich bey den stöcken. vnd des würt ein fleissiger pfleger wol innen mit der gerten ander gezeychnet ist die ryeffe des grabens. Vnd soliche list manche gräber erwecken vnd ermanen das sie fleissig seind vnd nit veräumlich arbeitten.

Von schäden der stöck/vnd ir artzney.

Das. xvij. Capitel.

SJe ding schaden in dem ersten jar den stöcken. das sie ganz verderben oder halb sterben. als geschicht vnderweilen vñ den kreüter den bey in wachsen. wann ire wurzelen nemen oder stelen inen ir kraft. darwider ist kein besser artzney/dan das sye ganz vnd grundtlich außgerüet werde. Etwan nemen sye schaden von noben bänmen. so sol man die bäum lauben oder außreüen/das sye nit schatten geben. Etwan auch zu grosse hitz gadt über sye von der Sonnen das sye verderben. dan sol man sie überschüttigen mit erden an dem fuß/oder mit stro/oder sye besprengē mit bequemen wasser. als vorhin gesagt ist. Auch kompt inen schaden von etlichen pflanzungen die ir natur nit erleyde mag. als Kappes/Lorberbäum/vñnd Coruli/das seind dornicht bäum mit roten fruchten. die soll man nit leiden in weingärten. Etwan leiden sye schaden von nagenden thieren/das ist in ein giff. darumb wo der stöck lützel seind soll man sye versichern mit dörnen/wo ir aber vil seind soll man sye umbzeünen oder umbgrabē. Etwan verderbt sie der frost. dan soll man sie bewaren das kein stam erhaben werd über die erd/das soll geschehen vor dem winter. Vnd wan der winter kommen soll so werden die stöck beschüttet/so lüg vnd nit verkürtz die wipffel/sonder all mit einander in etlichen stetten werden sie mit semdden gebunden vnd gebogen zu der erden. Vñnd das sye ye nit auff ston/sol man in auff ire häupter legen etlich erd. vnd nach dem winter auffgelöst werden sye wider erhaben. Vder in etlichen kalten landen macht man weingärten auff die bäum/dar auff die fröst nit so leichtlich schaden. vnderweilen tödtet der frost nit ganz ein weingarten/sonder allein die newen setzling oder die geympffte reben/die sich nit erwerben mögen zärtlichkeit halb des holts/vñ gröffe des marcks oder korns. wan das geschicht so soll man sye oben abschneidē hitz auff das grün das noch lebt/oder mag etwas über dem grünen doran lützel gelassen werden. also würt der stöck vernewert/vnd villicht mag er das selb jar frucht bringen. Es geschicht auch zu zeiten/das so die trauben brocht haben das sye von dem ryffen alle grünheit verlieren. darüb sol man in solchen landen oder stetten allein alle solich stöck pflantzen die langsam grünen. als Albana/Garganica/vnd maiolus genant. Zündicker mol kommen in die weingärten rupen/oder klein schnecken/die dan alle grünheit hynweg nagen. vñnd auch grün wümm/vñnd klein blawe wümm in die man nemet rebenstecher/die dann die reben



mitt den trauben durchlöcheren vñnd dürr machen. wider die soll man mit den heu-
den der weyber vñnd kind arbeuten/sye abzülösen vñnd zertretten oder verbrennen.
Auch gar offte geschicht/das mit der sonnen hitz nidergon kleine regen vergiftend vñ
entzündend. das nent man zñ Bononia Melumen/vñnd in teütsch Wilt aw. der ver-
derbt etlich geschlecht der stöck also ganz das ire frucht zñ nicht werde. Darumb wo
das offte geschicht do sol man soliche stöck pflanzen die lützel oder nüt von jm beleydi-
get werden. als Malisia/Albana/vñnd Grilla vñ etlich ander geschlecht wol bekant.
Die vngewitter verderben vñnd verderben vñder weilen die weingärten gantzlich. dar-
wider ist nüt dan villeicht ein reyn gebett zñ Gott gesendet auß reynem hertzen. wie
woltlich weyb vñnd man nit wissen die natur vñnd geburt der hägel/vñwyplich vñnd
fälschlich sprechend das etwas darwider vñnd auch wider donner vñnd plitzen geschehen
möge. Es geschicht auch das ein weinstock mit einer hawen verwundet würt. dann
sol man in hart binden/vñnd sol vmb in graben vñnd mit Schoff oder Geysmyst ver-
menger mit erd vñmblegen. Auch geschicht es/das ein stock zñuillaubs vñnd sproßling
bringet das er sye vñnd die trauben nit mag ereneren. das sol man im Weyen mercken
was newer vñnd alter reben seind/vñnd im lützel lassen bleiben vñ die anderen abbreche-
en. die neuen soll man festigen hitz die arme hart vñnd vest werden. vñnd namlich ein
solchen geylen stock nit mer dan zwo od drey materien lassen/die sollen wol angebu-
den sein winds halben. Ob du im bettest mer gelassen/so ist doch der mond bequem zñ
lauben vñnd zñ brechen. Vñnd die brechung ist dan gut vñnd nörig/so die jungen zweig
leichtiglich zerbrechen in den henden des brechenden. Das ding macht die trauben
seyt/vñnd die matery so hyn nach wachsen stercker/vñnd ist bequem der nutz der frucht
das die son bassz darzñ kömen mag. Auch werden die stöck vñder weilen also schwach
das sye gar dürrftige reben vñ noch dürrftiger trauben bungen. die sol man mit myst
vñnd grabung vñnd kurzer beschneidung erquicken. Etliche seind auch als gar frölich
vñnd seybt das sye mit mänige der bletter vñ sproßling gleich beschliesen die weingärt-
vñnd mit sampt den nechsten stöcken ersticken/noch lassen ire zeytig werden. die soll
man arzneyen mit langer beschneidung/vñ mit selzamer grabung/nut beraubung
des mysts/vñnd mit brechung nãmlich im Weyen der reben zweig vñ laubs vñnd auch
der sproßling in kalten stetten. vñnd nãmlich wan die trauben faulen/sol man zñmol
steyffig sein in dem brechen. vñnd zñuor. xxx. tag vor dem herbst soll man zñ beyden
seyten hawen die reben vñnd überflüssigkeit dannen thun/vñ allein einen zweig lassen
in der höhe bleiben/der die groß hitz der sonnen schütz vñnd schirme. vñnd welche an der
erden ligen soll man fleissiglich vñ hübschlich auffrichten. In hitzigen vñnd brennen-
den vñnd truckenen stetten soll man überschättigen die trauben/das sie dorren/mag
man anders zeyt vñ arbeuter darzñ haben. In etlichen stetten würt den weingärten
von menschen vñnd hunden schaden zñgefügt. darwider sol fleissige hüt bestellt werden
tag vñ nacht wan die zeyt kompt das die trauben zeytig werden. Auch in solchen stet-
ten soll man pflanzen die geschlecht die trauben bringen die nit lustig seind zñ essen/
sonder die scharpff oder härb seind. als Gimaresa/vñnd Gimaronus genant/die nit
leichtlich werden gestolen vñnd machen doch gar edelen wolbehaltligen wein. Auch
werden sie gar seer beleydiget vñder weilen vñ den staren die mit grossen finsterniß-
en vñnd wolcken flyegen. darwider sol man strick zyecken/vñnd mit erschrockenlichem
laut vñnd mit rüffen oder geschrey vñ scheüchen sye vertreiben. wan aber alle die ding
nit helffen/so soll man in mitten des garten ein hütten auff vier seülen machen/vñnd
darauff setzen ein knaben der do strick zyebedie an lang stecken gebunde seind mit ein-
end/vñnd er hab die anderen end/vñnd beweg die. vñnd dozan sollent gebunden sein et-
was do mit er sye abschreck. Wann sye auch niderfallen so müß man mit bengelen
oder mit steynen zñ in werffen vñnd sye also vertreiben. Also haltet man es vñnd die
statt Eloge. dann es thüt in not.

Wie man Trauben halten mag frisch oder dürr.

Das. xviii. Capitel.



Als Trauben wir halten wollen die lesen wir vñ uerfert/nit zü hart in bitterkeit noch zü weych in überiger zeytigkeit/sonder deren böz seind liecht vñd wol durchsichtig/vñnd seind anzü greiffen weychlecht in maßen. Sie wandel haben brechen wir ab. wir leiden auch die nit die nach des gantzen somers wöndigkeit mit süß worden seind/sonder hart vñd härb. Sie abgeschmitten trauben die do vest trappen haben hencken wir in kalt finster stett do kein liecht in gat. Der geschmack vñd rauch von warmem bech ist in nütz zü irer behältlichkeit. Vder wan dz brot außgezogen ist vñd der ofen etlicher moß mit grosse hitz hat/so leg ein stro darin vñ die trauben darauff ein stund oder lützel me/od vff bort/oder vff röst in dem ofen. vñ darnach in süßem most getrenckt/vñd darnach an die Son hitz sie wider trucken werden. vñd darnach in ein legel oder in ein reynen sack gebenckt. Item ein weiß. wan sie an der sonnen gewörmet seind dan thün sie in syedenen most bey dem feür kurze zeyt/vñ leg sie dan wider an die son so werdent sie gar güt. Item wann sie wol an der sonnen getrücknen so leg sie in sand der wol an der sonne getrücknet ist. Item in stro oder bewunden vñ oben. Item in trucken weinlaub. Item in honig. Carbo spricht/das sie aller best in newen häfen behalten werden. Vder most/oder sappa/das ist/gesotten wein züm dritten teyl.



Die Rosingenant gretisch die machen wir also recht. Sielychten vñnd süßen trauben außgelesen würgen wir am stock vñd lassen sie mäßiglichen trucknen. darnach hencken wir sie an den schatten. darnach drucken wir sie hart in vassz/vñd darnach under weinlaub das ganz dürr vñd kalt ist. vñd wann das vassz voll gedruckt ist so sträwen wir vil laubs des weinstocks darauff als vnden/vñ setzen das vassz an den luft do kein rauch hinköm. Die vñ Salerno machen ire rosyn also. sie lesent auß die besten böz auß den trauben vñ trucknen die an der sonnen. darnach lützel in dem ofen gelegen weschents sie mit süßem most vñd strewent puluer darauff von zenamy/vñ wickelen sie in grosse feygbletter vñd halten sie über jar. Sie haben krafft zü lynden vñd weychen. vñd in wein gesotten/vñd der wein getruncken vertilgt den kalten hüzsten. Auch werden rosyn gar wol also gemacht. würg sie an dem stock vñd laß sie also hangen. iij. oder. iiij. tag. darnach yegklichen trauben mit der handt oder einem anderen ding gehalten in syedenē süßen most zweyer Aue Maria lang/darnach trucknen sie an der sonnen ist sie warm genug. oder thün sie auff borten in einen ofen wan das brot außgezogen würt. lüg aber dz sie nit mit regen oder daw gerürt werden wan sie an der sonnen ligen. darnach leg sie in ein vassz gedruckt vñnd beschwärt. Etlich aber als bald sie gedörret werde halten sie die noch einest in kaltem most kurze zeyt/vñd trucknen sie wider vñd legen sie als vor. Sise ding alle mögen geschehen vñd allen frischen trauben on das würgen. Aber wo die son nit dienet in mäßigen landē do gebrauche dich der backöfen als vor gesagt ist. Wiltu aber trauben oder öpffel auff den bäumen oder an den stöcken lang frisch behaltē/so lassz dir machen yrdene vasszlin vñd hencke die an die stöck oder bäum/also das die trauben oder öpffel darin seyen/vñd mach sie oben gar wol zü das kein regen noch raw darin kum. Aber die Grecken die leren vns solichs. wann es ist in iren landen nit also kalt das sie in dem winter gefryeren. Aber doch in allen landen magstu sie frisch halten vñd güt/wan sie beschloßsen werden in Gypß/das ist spar. dann sein natur ist seer külen.

Vom Krafft der Trauben.

Das. xix. Capitel.

Trauben werden gereyht in zwey geschlecht / nach der leer Isaac, wañ etliche seind saur vnd vnzeytig / die anderen zeytig vñ süß. Der vnzeytig ist kalt in dem dritten grad / vnd trucken in dem andern. vnd hat in jm drey wesen gesünderer in der natur. den kernē / die hüt / vnd safft. Die kernē seind trucken vñnd hart / vnd werden nit gewont zū speisen den leib / sonder gantz als sie werden jngenomen also gon sie wider auß. aber wañ sie gemalen seind vñ das meel jngenomen würt mit dem tranck so stercken sie den menschē / vñnd stopffent den außgang der Cholera. Die hüt ist grob vñ speiset auch nit / sonder sie sterckt den magen / vnd löschet die hitz der leberē / vñnd benympt durst / vñnd die scherpfte der roten Cholere senffriget sie / vñ stopfft das brechen vnd würgen. Auch wañ sie gepflasteret würt auff die augen so lychteret sie die augbrawen die voll seind grober feuchtnüß / vnd nympt den augen das jucken. Das safft von den sauren bösen sol gesetzt werden vor den bundstagen an die Son das es dick werd als honig / das vertreibt die feuchtnüß die do abstygē auß dem hirn in den schlundt oder in die oren oder in das zansfleisch. Machest du do mit ein clyster / so heylestu die wunden der inneren glider / vnd damit vertreibstu den weyberē die überflüssig feuchtnüß. Die zeytliche bösen so sie seind in irer volkommē süßigkeit so machen sie leblich blüt / vnd ist die beste speiß vnder andern früchten / als die feygen. doch speisen vñ neren die feygen baß dann die bösen. Das würt darauff bewert. wañ die menschen die stars feygen essen werden seyft vnd klor an irem angesicht. die aber lützel oder nyemer sich der gebrauchē / werden leychtlich mager vñ gerumpffen. Die kernē seind auch kalt vnd trucken nabet als die kernē der vnzeytigen. doch seind sye lützel besser / dan sye gon bald auß dem leib. Die hüt ist auch kalt vnd trucken vñnd hart zū dauwen. würt sie gessen mit den kernē / so macht sie hart den außgang vñ blähung vnd wind vnd nit leblich blüt / sonder vil böser feuchtnüß. Wer sie yßzt bald vñ dem stock / finden sie seinen magen lar aller bösen feuchtnüß vnd aller speiß vñnd starck vnd geschickt zū dauwen / so werden sie wolgedauwet vnd gewendt in leblich blüt / vñ helfen zū gütē stülgen / en / vnd reynigen den leib von böser feuchtnüß. Gantz hinwider wann sie den magen finden voll böser feuchtnüß oder anderer speiß / vnd nemlich so er sunst schwach ist zū dauwen / so bleiben sie lang zeyt in jm vnd machen blähung vnd das hülen. vnd werden gewendt in böß feuchtnüß / vñnd machen ein schädlichen rauch oder brunst in das haupt stygen. Wañ sie aber etliche zeyt in dem lufft gehāgen seind / hat sie der lufft etlicher moß von solcher böser feuchtnüß getrücknet / so machent sie nit blähung noch wind / noch schädlich brunst / vnd seind nit stopffen vnd nit flüssig machen / sonder subtile speiß. Wañ sie aber in most oder alandt gelegen seind / so seind sie dem magen nit so bequem / vñnd seind grober stagwerks / vnd machen wind vñnd blähung von den fremdden feuchtnüssen entpfangen vñ dem most oder aland. Die bösen die vil fleisch haben vñnd lützel feuchrigkeit neren baß. sie seind aber harter zū dauwen wañ die vil feuchrig



füchtigt
er vnd
vnd heil
schmach
magen
güt d
mirel
lich d
ist d
güt
auf
ist d
en w
ist l
leber



sin v
der z
wetter

Es
w
zeyt
subile
leien
gärten
auch
bedä
dem
Auc
spe
sch
grün
gesch
zwing
vnd
der
fünd
rauben
vng
waben
die

feuchtigkeit habent vñ lützel fleisch. Das böz das süß ist vil naber als honig ist hitzig
ger/vnd macht durst/vnd ist grober speiß vnnd harter dawung/vnd macht bläung
vnd heülen oder rumpelen im bauch/vnnd stopffet miltz vnd leber. Das böz des ges
schmack subtil ist vnd wässerig ist kalter natur vnd leichter dawung/vnd sterckt den
magen/vnd reyniget in von der feucht nüss der Cholera/vnd löschet den durst/vnd ist
güt denen die einer mäßigen complex seind. welchs mittel ist am geschmack/ist auch
mittel in der tugent. Das weiß böz klor vnd feucht nert lyndiglich/dawt sich leicht
lich/durchdringt die adern schnelliglich/vñ machet harné süßiglich. Das schwarz
ist grob vnd schwer zü dawen/aber es sterckt den magen/vñ wñ es wol gedawt würt
gibt es güte narung. Das liecht rot ist mittel zwischen den beyden. Sicrosyn dar
auf gemacht ist truckener natur gegen dem grünen. vnnd etlich vnder in ist süß/die
ist wömer vnd feuchter/namlich wñ sye schwarz ist/die ist güte für brust vnd lung
en wec/vnd für den kalten hüstlen. Sie aber saur vnd scharpff ist/erneret lützel vnd
ist kalter vnd truckner dan die süß/darumb wiewol sye den magen krefftiger vnnd die
leber löschet/ye doch stopffet sye den bauch.

Von bereytingen zü dem Weinlesen.

Das. xx. Capitel.

Wñ sich die zeyt des weinlesens naber/sol man züber vñ bürten zürichten/
namlich wo man den wein gern laßt auff den trappen. In anderen lan
den soll man zürichten kälter weinpressz oder drott/korb vnd lägelen nach
notturfft vnnd gewonheit eines yetlichen lands. die sollen verschwölt
sein vnd wol gewässert vnd reyn gemacht werden. Wer sich auch gebraucht zü körben
oder zü anderen dingen semdden/der soll süchen die alten. wann sye seind besser vnnd
vestter dan die iungen die noch semien sollen.

Von der zeyt des lesens.

Das. xxj. Capitel.

Es ist nützig zü wissen wñ es zeyt sey zü
lesen. wñ etliche lesen ebe dann die böz
zeytig seind/darumb machent sye schwache
subtile wein vnd nit beheltlich. die anderen
lesen zü spat/vnd schaden nit allein ir wein
gärten das ir krafft überstendig ist/sonder
auch der wein würt gebrestlich vnd nyemer
behältlich. Sie recht zeyt soltu erkennen an
dem geschmack vnd an dem gesicht. Wñ
Quicentia Semocritus vnnd Africanus
spriechen/das die träuben sollen nit mer dan
sechstag zeytig bleiben. Wann das böz nit
grün ist/sonder ist kōmen zü der farb die sein
geschlecht haben soll/so ist es zeytig. Etlich
zwingen oder drücken auß einen trauben/
vnd wñ der kern bloß fleißt on fleisch so ist
der traub zeytig. wñ aber der kern sich nit
sündert von dem fleisch/so sagent sye den
trauben noch nit zeytig. Etlich sehent sye
zeytig sein wñ sye wälcken oder gerungelt werden. Etlich nemen auß einem dicken
trauben ein kōnlin oder böz/vnd nach einem oder zweyen tagen lügen sye ob die statt
do sye das böz genommen haben noch sey der selbigen formen vnd gestalt/vnd ob im



die umbstenden böze kein grössung nit genommen haben/so eylent sie zu lesen. Ist es aber das sie die statt do das böze gestandē ist kleiner finden/also das sich die umbstenden böz zusamen getruckt habent/ so beyten sye noch lenger mit dem lesen. Palladius lert die zeytigkeit erkennen also. wañ man außdruckt einen trauben vñnd die kernen in den bözen seind schwarzlecht / das ist die natürliche zeytigkeit. dann so müßz man lesen/vñnd namlichen wañ der Mon ist in dem Krebs/oder in dem Lewen/oder in der Wag/oder in dem Steinbock oder Wasserer. Vñnd wañ der mon ist im letzten sycerteyl vñnd vnder der erden/dañ soll man ylen zu lesen/als Burgundius spricht in dem büch vö dem weinlesen/das ich auß Greckischer in Latinscher sproch ver wandelt vñ gemacht hab. Vñnd sey das in einer summa zu wissen. Seind die trauben zu seyst vñ werden entblözt an beyden seyten vö dem laub vñ zweigerē/so würt der wein stercker vñ minder wässerig vñ behältlicher. Werden auch die trauben gelesen nach der tertz zeyt wañ der raw vö der Sonnen verzert ist/vñnd der lufft hell vñ warm/so würt der wein starck vñnd behältlich. Die trauben die liecht seind vñnd nit zu seyst noch zu masger die machen güten starcken wein vñnd wol zu haltē. die aber anders seind die würcen auch anders. Die trauben die überzeytig seind die machen süßen wein/aber nit so starck noch werhafftig als werent sye ebe gelesen. Die scharpffen vñnd sauren trauben die geben sauren wein. Die mittelmässigen aber machen starcke wein vñnd wol behältlich/vñnd seind die besten. Die trauben in dem zünemē des Mon oder liechts gelesen machen minder werend. Wañ die schwarzen trauben werde zu vnderst gelegt in den zuber/so würt der wein schwertzer dan so sye oben legen. Also auch von den zeytigen vñnd von den süßen. Von honig / von selbe/vñnd was vñden ligt meisteret den wein vñnd macht im gewonlichen ein soliche krafft vñnd geschmack wañ sye zu redree zeyt mit einander gären. Wañ die trauben gelesen seind vñnd etlich tag über hauffen ston/so würt der wein zeytiger. Wañ der most in den zuberē gärt on die trappen/so würt besser vñnd werhafftiger wein/aber nit so zeytlich klöz als so er mit jnen gyeret.

Wie man lesen soll.

Das. xxij. Capitel.



Jede do tragen die grossen korb oder die legelen vñnd auch die trauben lesen in ire kübel sollen außwerffen das laub vñnd die sauren trauben oder agrest / oder faul oder dürren trauben. Also auch die den wein tretten vñnd mosteren was die vorgeantē übersehen hetten sollen sye außwerffen. wañ all die genanten ding machē vñnd bringen schaden dem wein am geschmack vñnd an der behaltung. Wañ die bletter des laubs machen in härb vñnd nit werhafftig. Also schaden auch die faulen böz vñnd die dürren/vñnd noch vil mer die bletter/oder sauren. als do seind die heurling/vñnd der gleich.

Wie man tretten soll die trauben die wein machen.

Das. xxij. Capitel.

Die trauben geschürt seind in die pressz so müßent sye bald außgetretten sein mit den füßen dorzū geschickt/ vñ nach yeglichem trettē soll man rumen das der wein wol mög abfließen. die trauben wenden das nit vngertretten bleib. In die droz soll man gon mit gewaschen füßen vñ nit herauf gon barfuß. brot soll man nit essen oder trincken in der drozten. vñnd soll jr kleidung gegürtet sein / das ir schweiß nit von jr triessen mög in die trauben.

In etlichen landen werden die trauben in gärten vñnd nit in der drozt gemosteret. als zu

als zu Bostonia vnnnd darnach gefürt in züberen in den sye müssen gären. viij. oder xiiij. tag/oder. xx. darvon der wein gar schön würt. aber der geschmack würt herb vñ den trappen/darumb besser wer das auff den züberlegen burden durch die der wein gon möcht in die züber/vñd nit die trappen/vñnd also dürfft er nit also lang ston in den züberen/sunder würt zeytlich gefast. Auch mag man wasser mit fassen nach der stercke des weins vñnd auch nach dem willen des patronen. Es seind auch etlich geschlecht der trauben die gar härbe trappē haben das der wein on schaden oder nit gern mit in mag syeden. Etlich trauben aber haben lüzgel härb trappen das der wein wol mit in syeden mag. Wie vil auch die trauben seystter seind/also vil mer sollē sie syeden oder gären mit den trappen in den züberen. Vñnd wie vil edeler vñd truckner/so vil minder. Auch ist zu wissen/wan die trauben gelesen vñd zu hauffen getragē würt er vñd also drey tag legen/werden sye zeytger/vñ jr wein würt süßer. darumb ist es güt in den weingärten zu haben einen stein oder ein theñ das also gemacht sey mit leth od solicher erden als die cisternen/was man darauff thüt wie wässerig das sey das es nit durchdring. vñd darbey einen kleinē züber darin man samelet was also vñ den trauben rinnet auff den theñ oder stein. vñd der wein würt süß vñnd lustlich/aber er mag nit leichtlich behalten werden über summer. Es ist auch zu wissen/das alle wein die nit gären mit den trappen vñnd kernē seind weiß/die aber mit in gären die werdet gferbt nach der farb der haut oder kernē.

Was man auß trauben machen mag.

Sas. xviii. Capitel.

Vontrauben mag man machen verius genant agreff. rosynen. electuaria. vñd einen tranck cardenim genant/das wir nennen claret vñd aland. Von den allen würt hernoch gesaget wie sye gemacht vñnd behalten werden/vñd von jrer natur vñd krafft die sye haben vñd würcken bey den menschen.

Agreff der würt zweyerley gemacht/flüssig vñd trucken. Den flüssigen macht man also. wan die trauben noch säur seind/aber nabet als groß als sye werden sollen/so lyß sye vñd stoß sye gar fast/vñd setz was gestanden ist an die Son vñd würff saltz darin also das es wol gesaltzen sey. vñnd wan es drey tag gestot so nym darauß was du gezwingen magst vñd fassz das zübrauchen. Etlich thün nit saltz darin. aber er behalt sich bassz mit saltz/vñnd namlich so er auß den trauben gemacht ist. der wein haltet sich nit im summer. Den trucknen agreff mach also. Nym die aller saursten trauben vñd stoß darauß was du magst/vñd thü das in ein kupfferin vassz auß ein feür biz es nahe geronnen ist. darnach thü es in ein weyt gefäß/als narten oder groß schüffelen/an die Son/vñd laß es dorren vñd behalt es. wo die Son gar seer wärmet da darff es nit über feür ston. Etlich machen agreff auß trauben die etlicher maß süß seind. aber der erst ist küler vñ mer stopffend. Zum drittē magstu agreff machen dick als honig. der ist gar krefftig. als wir gesagt haben in dem. xix. capitel dises büchs.

Rosyn machet also die gantz Africa zu einer edelē kost. sie lesen vil rosyn in seinb den korbelen mit züdicke auffeinander gelegt/vñd zu dem ersten so schlagen sye die mit gerten. darnach wann sye gleich zerschlagen seind so pressen oder zwingen sye die gar hart/vñd was sye darauß zwingen das haltent sye wie honig in reynen vasserē. Die anderen drey werden gemacht auß most so man den seüdet vñnd schäumet als lang biz er dick würt. das nennet der Wal defricum/damit machen sye alle electuaria. Wann er gesotten würt das das drittēyl ingesotten ist/dann nemen sye Caroenim mit dem so halten sye alle wein die sye über summer trincken wöllen in den landen do sich die weissen wein nit halten. wann sye gieffen in yeglichs vassz darvon nach der größe des vassz minder odet mer. vñd wan er nahe kalt ist so gieffen sye ändern rohen

wein darzu/die vassz also füllend. Wann er gefotten würt das das zweyteyl ingesotten ist vnd das dritteil bleibt/das nennen sie Sappa/vnd wir Allandt. vnd der würt souil besser wan man kütten damit laßt syeden.

Wie man die wein reynigen soll von sauren

vnd veruckten trauben.

Das. xxv. Capitel.



Wer gut wein haben will der müßz die sauren trauben vñ die faulen od veruckten vñ scheiden vnd sünderen / vnd sye allein machen vnd iren wein / vnd dan dise hilff thün wan sye gepresszt sein. Man soll regenwasser also lang syeden dz es halb verzert sey / vñ des wassers das zehend teyl giessen zu dem most der sauren trauben / vñ dan den most also mitt dem wasser syeden das das zehend teyl verzert werd. Etlichet thün im aber nit also / sonder sye giesent wassers das dritteil auff die trauben / vnd wan sye geprest oder gekältert werden so syeden sye den most das ein dritteil verzert werd.



Wein von regen überkommen auff die trauben

wider zu bringen. Das. xxvj. Capitel.



Wann groß regen kommt auff die trauben so sye noch in dem weingarten ston / oder in den züberen / pressen oder kälteten / so müßz man sye lesen vnd pressen von not. beduncket aber dick in dem geschmack der wein schwach vñ wässerig / so fassz in eylent / vñ laß in bald ab in andere vassz / so bleibt das grob an dem boden von wasser vnd kot von der schwere wegen. Etlich thün aber bassz / die syeden den wein bitz sein. xx. teyl verzert werd / vnd werffen darin das. c. teyl vom gipso oder spar. Die aber von Laudacio syeden solch wein bitz das fünffteyl verzert würt / darnach gebrauchen sye solich wein vnd nit ehe.

Wie man den most fassen soll.

Das. xxvij. Capitel.

Ehe wann du dein most fasszt so reynige dein vassz gar wol mit saltz wasser das lauter sey / vñ mit einem schwam. darnach reich sye inwendig mit gutem Weyrauch oder Zyncmie / oder des gleich. vñ solt die vassz mit zu voll machen / vnd auch nit zu seer wan / das der most nit überlauff in seine gären. Auch nach fünff ragen soltu bewegen den most / vnd lügen was vnreyns sey in dem schaum / das abnehmen / vñ all vnreynigkeit weyt tragen auß dem keller. wan belib solich vnreynigkeit nahe bey dem wein / so würden darauß canopes / das seind vnreynigkeit gleich den netzen oder spinwebben / vnd ruch als ob sye hor betten / dauon kompt ein böser gestanck. die seind alle dem wein grosser schad / vnd machent züm dickeren mal den wein vmbschlagt. darumb in allen enden der wein behält niß müßz sein stat gütogeruchs oder geschmack.

Wie most

Wie most behalten würt ein gantz jar.

Das. xxvii. Capitel.



Itu most süß behaltē lang zeit/
 so nym das ablauffend von den
 trauben ehe sye gemostert werde
 oder getretten/vñ füll das bald in ein vassz
 das außwendig mit bech wol vergossen sey
 vnd mach es halb voll/vnnd ver mach den
 puncten eben mit gipß oder spat./so bleibet er
 lang süß. Oder ver mach das vassz gar eben
 vnd beschwār es in einem kalten brunnen/
 vnd über zeitibe das vassz mit leder. Wer
 auch die trauben lyndigklich träte/vnd al/
 so nem den vorschuffz / als Burgundius
 sprichet/der würt auch süß. Etlich bichē ein
 vassz inwendig vnd legen es in ein brunne.
 vnd das hab ich gesehen versüchen. Et/
 liche graben auch soliche vasszin ein feuch/
 ten sand.



Wie man wasser in wein erkennen vnd ab

sünderen oder scheiden sol.

Das. xxix. Capitel.



Itu erkennen ob wasser in ein
 wein sey/so leg darin robebyerē/
 oder als etlich sprechent manle
 beren. ist dann wasser darin so fallen sye zu
 grund/ist dz mit so schwymen sye oben. Et/
 lich nemen ein Greckisch rhor die in den was/
 sereu wachsen/oder flachz/oder papyr/oder
 ein ander dürr ding/vñ schmyeren das mit
 öl vnd sencken das in den wein vñ ziehen es
 wider auß. hat er dan wasser so sammeln sich
 die tropfen an dem öle/vnd wieuul mer der
 wein wassers hat/so vil mer werde der trop/
 fen. Andere vil einfaltigklicher thün solche
 wein in ein neuen hasen d noch nye genetzt
 ist vnd hencken in auff zwen tag. ist dann
 wasser darin so trüfft der has. Etlich gyes/
 sen daruff lebendigē kalck/hat er dan was/
 ser so macht er blojen vnd gibt einen lat vñ
 dem auff zießen vnnd springt auff. Etlich
 nemen einen neuen schwam vnd bestreichen den mit öl/vnd damit verstopfen sye den
 puncten des vassz/vñ wenden das vnderst auff. hat er dan wasser so laßt es sich in den
 schwam. Das thüt man auch wan man öle be weren will ob es wasser habe. Etlich
 nemen solchen wein in ir handt vñ ryben den/ist er reyn so ist er lynig vnd kleberig vñ
 hanget an/hat er wasser so hangt er nit an. Also soltu wasser sünderen vñ dem wein.
 Nym zerlassen alun vñ thün in ein moß wein. darnach mit ein schwam in öle ges



weycht/ oder damit bestrichē/ verstopffe das loch der kanten oder eins andern vassz do solcher wein in ist/ vnd neig das/ so laufft nicht anders darauß dan wasser.

Wie most bald schön werd.

Das. xxx. Capitel.

Süß in zehen mosß weins oder mostes einen trunck effigs/ dann nach dreyen tagen ist er schön vnd klar.

Das der most nit übergee.

Das. xxxi. Capitel.

Macheinen krantz von Boley/ oder Balsam nepta genant/ oder rossen vmb den punten des vassz/ als Burgundius spricht/ so würt er nit überlauffen. Ertlich nemen küw milch vnnnd begiessen alle seyten inwendig/ so bleibt der wein vnd gycet nit über sich.

Was stact die wein aller best behaltet.

Das. xxxij. Capitel.

Wer weinkeller sollē wir haben gegen der mitternacht/ kalt/ finster/ od gar nabet finster. Er solle weyt ston von bädēren/ ställen/ bachöfen/ schächten/ cisternen/ mystgrüben. Doch in dem büch von dem wein lesen wir/ das Burgundius gemacht hatt das starcker wein soll öffentlich vnder dem hymnelligen/ allein den vndergang vnd den mittag sol er nit sehen/ darumb sol er bewart sein mit wänden die in daruor beschützen. Andere gemeyne wein sollen vnder dächeren behalten werden. Die fenster sollen hoch sein gegen dem auffgang vnd der mitternacht.



Von ablassen vnd auff-

deckung der Wein.

Das. xxxiiij. Capitel.

Solt dein wein ablassen in den wunden die do kōmen von der mitternacht vnd nit in denen die von mittentag kummen. Die schwachen wein laß ab in dem glentzen/ die starcken in dem summer. Die wein die in den truckenen stetten seind die laß ab Lucie. Wer wein ablaßt in dem vollen Mon oder schein/ der würt effig. Das soltu wissen/ dz ein yeglicher wein abgelassen vō seiner mütter würt schwacher. Das haben versücht weiß männer/ wer sein wein ablaßt vmb aller heyligen tag so sye nit mer gären vnd die müter gantz zū grundt gefessen ist/ der nympt inen die groben häßfen/ so machen sye über winter ein subtil vnd reyn müterlin mit dem sye besser blaben/ vnd nach dem winter vil schöner werden im glentzen. Auch sprechen sye/ das/ wān die wein also bleibē ligen auff den groben häßfen biz in die wōrme/ so würt ein leib die häßfen vñ der wein/ das sie mit irem schmack vermacht werden/ vñ kan oder mag nyemer recht klar werden/ sye werden dan gesotten vnnnd reyn gemacht mit gar einem lynden feür on rauch/ vnd in ander vassz gezogen oder abgelassen/ vñ mit grüner selbe die an dem boden der vassz beschwert werd mit zweyen bengelen/ oder bedeckt mit ein reynē vmbgekerren zyegel/ vnd mit einer decke eins groben tüchs. Oder auch das sye wurde

gegossen

gegossen in reyne züber vñnd darnach wider in die ersten vassz gethon/als gemelt ist. Auch ist zünersehen vñ zü bewaren/dz die wein in winters zejt warm/vñ in dem sum mer külligen. Auch so müssen die wein abgelassen oder abgezogen werden wann das liecht klein ist vñ zünympt vñnd nit über erden ist. Auch seind zü mercken die auffgeng der sternnen. wann die heffen bewegen sich nach den auffgengen der planeten/namlich wann die rosen blien vñnd der wein. Auch raten die weisen/vñ nemlich Hesiodus/wann man ablaßt dz man den obersten vñ vndersten wein nit meng mit dem den man bal ten wil. wann der oberst würt krank od schwach vö dem lufft/der in außbredemet hat/ vñnd der vnderst würt vö den heffen leichtlich ombgewend. Auch wann man nit förcht das die abgelassenen wein essig möcht werden/so sol man jnen lufft lassen/also dz die vassz nit gantz voll solle sein. wann man aber des förchtet/so sol man jne kein lufft gün nen oder darzü kōmen lassen/sonder sol jnen machen ein windloch vñ das verstopffen mit eingeschölt en reynen weyden zäpflin. Es ist auch gar nutz vñ güet/das bey dem vndersten zapfen zü den heffen werd gemacht ein klein zäpflin/mit dem man außzie hen mag lützel weins in grosser hitz oder winden. wann dabey gat auß et was vö beffer dauon er bassz erklärt würt vñ vor vmbschlagē bewart. Man müßz auch nit zü aller zejt auffhün die vassz oder die wein versüchē/sunder nach den planetē. Auch wann du andern tag vff deckest ein vassz/so lüg dz der sonnen hitz nit darzü kōmen mög. Des nachts aber so müstu auffsehen haben auff das liecht des mons/so dich ye not zwingt er die vassz auff züdecken. Item die ledigen vassz sol man bald wäschen mit saltzwas ser/oder mit äsch/vñnd sye dan wol trüeknen. vñnd das so der wein schwach ist gewesen. Were aber der wein stark vñ güet gesein/so ist nit not die vassz zü wäschen/dan allein wol vermachen vñ züstopffen. wann der güet geschmack des weins behalt güet vassz.

Wann/vñnd wie man wein versüchen sol.

Das. xxxiiij. Capitel.

Etlich versüchen jrē wein in den windē der mitternacht. dann bey den winden seind sye vnwendlich vñnd reyn. Ander versücht vñ erfarene weinschmecker oder wein kießer versüchen sye bey dem wind des mit tags. wann der bewegt mer die wein vñnd bes weret sye was in jnen sey. Es soll nyemant wein schmecken od versüchē nüchtern. wann in nüchter ist der geschmack des menschen nit scharpff. Auch noch nit vil getruncken oder gessen habē. als Burgundius schreibet. Aber auß gewonheit zü Bonomia versüchē sye die wein allzeit fastend. Wer auch recht wil wein versüchē od schmecken/der müßz vorhyn kein bitter ding oder seer gesaltzen oder gar süßes zü jm genomen haben. wann die verwandlē dem mensche den geschmack Sunder wann ein mensch lützel gessen hatt gemeiner speiß/vñ die wol gedawt. Etlich wollen betriegē die käufer die haben ein neuwe schal oder ein becher wol nassz in güetem alten wein güetes vñnd edels geschmacks/darin lassen sye des weins den sye verkauften wollen. Noch betrügllicher seind etliche die gebent den käufern et wan müßz vñnd keß zü essen/das also ir geschmack betrogen werd. Vñnd das sage ich nit darüb



das es yemant thun soll/sonder darumb das wir nit betrogen werden. Auch solle der kuffer ein gewonheit haben das er wiffz mancherley wein alt vnd neuw zu versuchen/ vnd das er die geschmack eygentlichen merck/vnd deren nit vergessz. das er wiffz vnd erkenne was er nemen oder fliehen soll.

Von den zeychen behaltlichs weins.

Das. xxxv. Capitel.



Ann der wein gefast ist so soll man in nach etlicher zeyt ablassen in andere vassz darinne er ruwen mag on schaden. Die trüsen soll man im ersten vassz lassen/vnd der abgelassen wein sol gar fleissiglich verstopfft werde. Man soll auch gar fleissig mercken vñ lügen wañ die wein vff newen trüsen also ligē das darin nit werd ruher schleym oder würm. wann wo das ist do seind die wein ver ruckt vnd werden sich nit halten. wo aber solichs nit in den trüsen funden würt/ist zu boffen das sich die wein wol halten werden. Etlich durchboren ein gantz rhor vnd las sen das in das vassz biz auff die trüsen/vnd stopffen das oberst loch des rhorz mit ein finger. vnd wañ sye die trüsen gerüret haben so thun sye den finger von dem loch vnd ziehent den geschmack der trüsen zu in. vñnd von dem geschmack/vñnd auch als sye mercken an dem rhor ob der wein vil trüsen hab darnach scherzen sye dan den wein zu künffzig werbafftig/oder nit. Etlich nemen auch des weins vnd syeden in/vnd so er kalt würt so schmactent sye in/vñnd wie er dan ist am geschmack/also scherzen sye den ganzen wein zükünffzig. vnd das also müßz versücht werden mitten auß dem vassz. Etlich nemen auch ein zeychen von der decke des weins. wañ so ein vassz auffgethon würt so schmacten sye an die decke/hatt die ein güten geschmack so achtē sye den wein güte/ist aber der geschmack wässerig von schimel oder sunst eins bösen geschmacks/so ist der wein nit güte. Etlich scherzen den wein allein auß dem geschmack so er scharpff ist auff der zungen/das loben sye/ist er weych das loben sye nit.

Von zufallen des Weins.

Das. xxxvi. Capitel.



Ein wein kompt ver ruck licheit vñnd gebrechlicheit wässeriger ver ruckung die im geschbehē ist an den stöck en/od darnach vermischt. vnd do von schlecht er vñnd. Auch geschicht in das vñ frembder hitze die in in würet. dauon so würt wein vñ trüsen zu müß wañ lützel in ein vassz belibt. dauon verderben die vassz vñnd alle andere wein die weil sye nit geartneyet werden. Soliche wein ver derben/auch andere wein mitt den sye ver mischet werden. Item ein starcker süßter wein der grob ist vñ natur/würt er in war mer zeyt gelesen oder gethon in ein vassz/vnd das vassz würt nit voll/würt es dann nit wol verstopffet so würt dem wein auß bredemen sein wörme vñnd natürlliche selich tigkeit/vnd würt da bleiben das kalte vñnd die truckenheit vñnd würt gewendt in effig. Von den gebrechen allen vñnd jrer gegen artzney wollen wir hernach sagen.



Welche

Welche zeit der wein gemeinlich vmbeschlecht.

Das. xxxvij. Capitel.

Alle wein stond in verligkeiten / wann die sternē genant plades vnder gon / vnd in dem sūmer bey der Sonnen stond. das ist vmb sanct Jobans des taußers geburt / vnd den hunders tagen / vnd gemeinlich bey allen jārlichen winden. Vnd von grosser hitz vnd grosser kelte / vnd in grossen plazregen / oder sturm winden / oder tūmelen / vnd wann die rosen blūen vnd die weingärten.

Von der artzney darwider.

Das. xxxviii. Capitel.

Saltz wol gebrant in die wein gelassen oder gethon / laßt sye mit vmbschlagē / vnd auch nit mer gāren dan not ist / vnd nit mer schäumen. Auch wann du süße mandelen gestossen thūst in schwarzte wein / so bleiben sye stādt. Rosyn on kernē gelassen oder gethon in most oder in feysten gesortene wein macht in stādt. Etlich nemen die dūrre trauben in den weingärten vñ gebrauchē in ir darzū. Wer spar in sein wein thūt der macht zūmer ersten die wein hārb / aber auff langer tag bredemet oder isst sich auff die hārbigkeit. vnd die wein schlagen nit vmb / sonder halten sich lange zeit. Das maß. Wann der wein leycht ist oder wāsserig / oder vom regen gewaltiget / so nym das hunderst teyl vom spar. ist es aber starcker wein / so ist genūg das zweyhunderst teyl.

Wann ein wein vmbgeschlagen ist so laß in ab von seinen trūßen auff ander gūt trūßen / oder in ein gūt reyn vassz / vnd thūn darin Grefisch hew genant sybeng ezyt / vnd das gestossen mit gebrantem saltz / so würt er gūt. Etlich löschen zūm dickeren molin dem most brennende brānd von holtz. vnd das macht nit frembden geschmack vnd schlagen auch die wein nit vmb. Etlich brennen die frucht von Ceder bäumen / vnd Gallas / das seind Eychāpfel / vnd thūn die in iren wein wider solich vmbschlagē. Etlich brennen weinreben zū āsch / vñ mengen darunder fenchel somen / vnd thūn es in ire wein. Etlich lassen sye in ander vassz / vnd legen es in ander keller on ander artzney. Wann so von hitz die wein vmbgeschlagen / so ist gar gūt dz sie in kalte stett gezwendēt werden. besunder so sye von feucht nūß oder vō kelte also werden / ist gūt die zū legen in truckne stett. Etlich nemen lynsome / oder āsch vō eychenem laub / vnd thūnt die in solchen wein. Etlich mischen honig vnd milch also vnder einander dz sye gantz flūssig seind / vnd thūnt das in solche wein. Etlich zū hant nach dem gāren mischen ein gūt teyl leymes in die wein wol zerteiben. wann der leym nympt mit im all trūbigkeit nider in die trūßen / vnd werden klar. vnd vō dem leyme würt die mūter beschweret das sye sich nit erheben mag. darumb schlagen die wein nymmer vmb. wer er aber wol gebrent als in den back ofen der wer besser. wann der macht die wein süß vnd ein gūt geroches / vnd leßt sye nit verderben. wann die vogel die in essen winter zeit sparen vnd enthalten damit ir leben. Fließwurtz weisse vnd schwarze lūgel gethon in die vnreynen wein / reyniget die wein vnd macht das sye lang zū behalten seind.



Der gefotten vnd geschäumet wein also vor gesaget ist / machet die wein sich halten / aber sye werden goldtfarb vnd seind nit also gesundt wan sye hitzen mere dan andere. Weyszen meel behaltet die wein. Also auch das hartz von Pinbaumen. Alun machet die wein scharpff / sunder leyst sye mit essigen. Das ist ein artzney die wunderlichen wol bebelt die wein. Nym Aloes. iij. lot. Wyrach auch so vil. Amomi auch so vil. Melliloti. viij. lot. Cassie. ij. lot. Spicanardi. iij. lot. Wyrhe. iij. lot. Die alle verbinde in ein reyn dñch etzlicher maß zü stoffen / vñ thü sie in ein fuder wan der wein gereyniget ist einen güten löffel vol / vñnd nach etzlichen tagen bewege den wein wol mit einem rhore von dem boden gentslich. Etzliche machen ein andere hernach geschriben. Nym Saffran. Weyrauch menlein gesiebet oder gereden yegklichs. vj. lot. vnd folij ein handt vol. der Saffran macht güte farb. der Weyrauch scharpffen geschmack. folium gibt güten geroch. daruon gib yegklicher omen zwen löffel vol nach dem gären des weins. In allen weinen behalt dz du in nichts thüst die weil sye gären. Etzliche stoffen die nach geschribenen stücken klein vñnd thü sye in yere wein. Cardamomi. Ireos. Jirici. Cassie. Spicanardi. Melliloti. Kulobalsam. Squinati. Corfi. Spice celtici. eins also vil als des anderen nach den vorgeschribnen weisen einen oder zwen löffel in yegkliche omen. Item nym Beyßuß somen vnd fünfffinger kraut die thü in die vergärten wein / sye werden bestan. Andere lassen ire weingären in den trappen zwen oder drey tag / die werden nymmer verwandt / vñnd lassen sie abe in dem Hornung / vñnd syeden danton ein dritteyl oder vierteyl vñnd mengen den vnder den andern. vñnd in yegklich fuder ein essschüssel vol saltzes das wol gebrant sey. Oder anders. Wan er würt abe gelassen in dem Hornung so syede sye das vierteyl bey einem feur vñnd schäumen das das achteyl oder auff das meyste das sechste reyle in syede / vñnd darnach werde in yegklichen kessel geleyet Inganula vñnd Luricij das trucker. Oder allein Luricij / also das es lüzgel mit dem wein syede vñnd warm mit dem weinge fasset werde. Auch wann man dar in thüt reyne trappe die vor hyn in most gewesen seind die machen in klärer vñnd das vassz gar eben vermacht das es nit außbredemen möge / vñnd sey das vassz wol bewart mit binden. Oder also würt es lustlicher vñnd wunderlicher wein. Nym den gantzen wein zü handt wan er auß gepresset ist vñnd laß in nit stan auff den trappen / sunder syede in vñnd schaum in gar reyne vñnd vasse in der behelt sich wol / darnach nym. xx. negelin für yegkliche ome vñnd binde die in ein reyn dñch vñnd henck die in den wein. Andere sagen / wan der wein zü handt auß gepresset in einen reynen zuber werde gethan vñnd wol eben bedeckt. xv. oder. xv. tage / vñnd alle tag werde wol geschäumet vñnd darnach gefasset das werd ein edeler wein im geschmack vñnd klarheit.

Wie der vmbgeschlagen wein wider kompt.

Das. xxxix. Capitel.

Nym Amarellen das seind saure kirsche in mercklicher zale vñnd werffe sie gantz in den vmbgeschlagenen wein / dann würt er begymmen zü gären. also laß in gären drey tag oder also lang biß das er stille stadt. wan in solichem gären würt er gereyniget. vñnd wan du sychst das er klar sey dan laß in aber in ein ander vassz das ist gewisse. Wan du aber mit solichem wein honig fast vil mischest vñnd dan den also gemischten wein mit dem honige in ein gantz vassz solichs weins geüßest / vñnd durch die puncten mit einem stecken oder bengel den wein wol bewegest vñnd treybest / vñnd dan also lässest stan / so würt er klar von wegen des honigs / wan honig zücht an sich alle trübheit mit im in den grundt. Etzliche aber gütes radts volgende in dem herbst behalt die ganze traube vnberüret in grosser zal / die legen sye dann in soliche wein. dan so werden soliche trauben dem wein als ein mütter vñnd bringen wider den vmbgeschlagenen wein zü seiner güte vñnd geschmack in kurzer zeyt. Das ist aber zü wissen / ebe

er was

man et was artzney thüt / soll man den wein vor abe lassen von seinen bösen heffen. Etliche gieffen soliche wein auff trappen do newlich wein abgezogen ist / vnnnd lassen sie darauff ston biz sie klar werden. Vnd wañ des weins vil ist vñ der trappel lüzgel / so gieffen sie die wein nit so bald mit einander darüber / sunder sie gieffen sie allein eytzlich dz sie die krafft der trappen nit erlöschten / dz der wein darauff nit gären möcht dauon er müß verklärt werden. Vnd wievil lüzgel mosts oder wievil kurtzer zeyt darauff gestanden ist / also vil grösser krafft habē die trappen wider zū bringen den wein. Sunder Palladius spricht / das solcher wein in einem tag klar werd vnd güt wañ du würdest. xx. pfeffer körner des gemeinen pfeffers stossen vnnnd die vermischen mit lüzgel des solichen weins vnnnd den da gieffen in einen omen der vorhyn wol getriben ist vnd man in darnach lasset rüwen so würt er bald klar vnnnd güt. Item wañ er nach den heffen schmackt vnnnd trüb ist von heffen / so nym syben kernen Pini in ein legelin vnd beweg den wein / vnd so bald er still stat würt er klar. dan sybe vnd brauch in. Etlich erkleren solche wein mit Psirping kernen. Etlich erkleren sye mit eyes weissz vnnnd lüzgel saltzes. Etlich sprechen. Nym der weissen stein auß den fließenden wasseren / vnd bren sye in einem bachhoffen biz das sye rissen / dan stoß sye gar klein zū puluer vñ strewe es in soliche wein mit saltz das gebrant ist vnd klein gestossen in ein füder. viij. vncien saltz / vnd. xij. vncien des genanten puluers vñ den weissen steinen. würt dir auch für yedes legel darzū thün. ij. oder. iij. eyer / es würt souil dest besser. Das thüt auch das puluer von den genanten steinen / wañ so sye rbo gestossen werden vnd auch on saltz. vnd dise ding seind alle bewert. Auch ist güt das et was honigs darzū kom. wañ der honig wiewol er rot ist noch bringet er wider die farb des wissen weins / wann yeder honig ist schlymig vnnnd schwer / vnnnd behaltet also in güttem stand alle flüssige ding. Wer aber solicher wein zū trüb / so nym vñ yedem der genantē stuck dester mer / die ding behalten mit irer bürden die trüben im grundt das sye sich nit mögen wider auff erheben. Auch seind die ding all on schaden des geschmacks der wein. Wañ aber solche wein also trüb seind das sye sich gieffen als öle das jr natürlich wörm in in gantz ist außgelöscht / dan ist kein hilff oder artzney. Wann aber ein solicher wein nit gantz verdorben / rot oder ron ist / vnd sein farb ist verdorben in weiß vnd gestalt als saffron farb / dem magstu helfen mit den weinen von den stöcken Albatico / oder anderen die gantz rot seind. oder mit Altich somen in wein gesortten vnd darin gesygen. Auch der safft diser somen strafft den geschmack solicher vmbschlagenden wein. das thüt auch honig mit rosen gesygen / oder rosen honig. Wañ auch die genanten somen dürtz werten / noch magstu sye darzū brauchen als vor. Item also werden sye gar wol klar. In ein vassz das ein füder halt oder me / nym. xl. eyer vnd zerstoß sye in ein reynen gefeß / darnach nym ein müßschiffel voll weinsteins vnnnd misch das mit ein reyl des weins wol durcheinander geschlagen vnnnd geuß das in das vassz / darnach so rüre den wein mit bengelen durch die puncten stercklichen vñ zübe alles züm dickeren mal das zepso lin vnden bey den trüben / vnnnd geüße es wider oben in / vnnnd wañ er klar würt so zübe dan zū vnderst allen vnflar vnd trübigkeit auß / vnd brauch sye in andern nutz / vnnnd nit zū trincken. Sunder ist zū wissen / das in weissen wein nit ist zū mengen die dotter / sunder allein das weissz. In roten wein aber sye beyd / vnnnd so er mit trüb ist so müßz der genanten mater y dester mer genommen werden. Auch wañ du nit magst haben weinstein / so nym gebrantz saltz dar für / vnd zū letst so geüß frisch wasser von ein fließenden wasser in den wein. ij. oder. iij. massen. Andere die sammeln im herbst die kern der bōz vnd dörzen die gar wol vnd malen die dan / vnd in yeden omen zwo handt voll / werffen sye in soliche wein vñ tryben oder bewegen die gar wol als vor. Es ist mit gesaget gar von ein erfarnen vnd versüchten / dz in diser nachgeschribenen weis werd ein yed wein gar klar. Wañ man in ein vassz vol gütz weinsteins daruß er nit geschabet ist nympt ein halb pfunde alun / vñ also vil rosenzuckers / vñ. viij. pfunde honigs.

In der weiß. man seüdt den honig vnd schaumet in wol/vnnd so er erkalt ist so stofft manden alun vñ vermischt in mit dem rosen zucker/vñ dan alle ding mit des weins ein teyl gemengt geüßt in das vassz/vnd den wein darcin wol getriben als vor vnnd das vassz auffgelassen biz an den anderen tag /dan am anderen vnd am dritten tag würt er ganz klar. Wer aber solicher wein zu trüb oder faul/so nemt man der materi en dester mer. Von herbem vnd vnzeytigem wein magstu machen milten vnd zeyt rigen/würstu. j. lb. des genanten zuckers zusetzen/vnnd. xvj. lb. honigs in. j. süder weins/das würt in nit allein klar/sunder auch gütes geschmacks vñ geroch machen. Oder also/nym ein halb. lb. allun vö den berggen/vñ ein halb. lb. allun genant zucke rini/vnnd mach die zu puluer/vnnd thü. ij. lot in yeglichen omen ist er nit gar trüb. Wer er seer trüb/so nym. iij. lot in yeglichen omen/vñ nym. ij. lot wyßz tayus/oder rotes/darnach des weins ist/also das in ein süder genug sey die genante sum auff. xij. omen/vñ ein gut handtuol saltzes/vñ. iij. eyger zu yeglichem omen nach der leer yeg und gesagt rot/oder wyßz vö dem trüben des weins/vnd ingiessen/vnd außzapffen. Doch ist zu wissen/das vor allen dingen nützlich ist soliche wein vor byn ab zu lassen vor iren bösen beßen. wann es aber lützel wer möchtestu in klar machen durch dücher/ als man den klaret machet.

Wie man weissen wein rot soll machen.

Das. xl. Capitel.

Wan der wyßz wein gepres set würt/vnd also bald in einen zuber auff die trap pen des rote weins gegos sen würt vnd ein tag dar auff stodt/so würt er rot. Item wan dein weingär ten lützel roter trauben habē/vnd vil weys ser/so thü die roten zu vnderst in den zuber/vnd die wyssen oben/vnnd lassz sye ston ire zeyt/so würt der wein aller rot. Palladius spricht/das die weinstöck haben die natur/das der wyßz/od der rot zu puluer gemacht vnnd in wein gelegt geben dem wein sein farb. Er spricht auch/wan ein summer vol äsch von reben werde gethon in ein vassz vö zehen lögelen/vnnd drey tag also gelassen zügedeckt vnnd wol verschmieret/es würt wyßz/oder rot nach. xl. tagen was farb der stöck ist gewesen vö dem die reben kommen seind darauf die äsch gebrant ist. Oder im herbst mit den beren genant Albarice/vnd mit den wilden trauben die rot seind. xij. tag gestanden/vnnd also miteinander zermorschet/so würt der wyßz wein auch rot. Auch wann die vorgebant trauben/oder ire trappen züm dickeren mal gewaschen werden auß wyßsem wein/er würt rot. Auch ist dz die best weiß. Nym für ein yegliche logel ein halb pfunt des somen vom Altich der wol gedöret sey/vnnd weych den in warmem wein. darnach zerstoßz in wol/vnd wäsch in züm dickeren mal mit wyßsem wein/der würt rot. Ist er aber rot vnd hat sein farb verloren/so kompt sye im wider. als auch vor gesagt ist.



Wie der

Wie der Wein in dem geschmack ver-

wendt wirt. Das. xli. Capitel.



Die Greci most machen/vnd den syeden züm dürtē teil/vnd mengē den mit anderem most/ so nemē sie zwen becher voll gerstenmels/vnd thūnd das in den wein in einem säcklin/vnd lassens darinn ein stund/ so wirt er süß der vorhin gar herb was. Etliche mischē beffen von gar süßem wein darunder. Besser ist's so ein teil der trauben gemostert ist/vnd in den züber gethon/so thū dar in ein güt teil honig das zerlassen sey über ein feür/vnd thū dann daruff andere trauben biz das der züber vol wirt/so wirt der wein aller süß. wiltu aber das er starck werd/so thū gestoffen pfeffer darunder. Thūstu aber negelin darunder/oder ander wol riechēde ding/den geroch empfahet er auch. Vnd das geschicht auch wān du dise genante ding legest in most der ontrappen gyert. Wein zū trincken den magst du also sieß machen. Nim fenchelso men oder das kraut/vñ Harten kōl/oder Sedeny mit dem wein wol geweycht/vñ in das faßz gethon/vnd wol bewegt durch einander. Wiltu auch wein haben eins edelen gerochs in kurzen tagen/so nim die beer von wilden Virtus wol gedōret vnd zerstoffē in ein klein vāplin/vnd lassz es darinn rühwen. x. tag. dann so seyhe den wein vñd trinck in. Auch lyß die bliet von den weinstöcken der beümlin die zerreib vnd thū sie in ein new vāplin so sie wol gedōret seind in dem schatten. vnd wān du wilt edelen wein machen/so nim der bliet in einen omen ein halbmaßig kante voll/vnd verstreich das vassz wol mit fester erden/vnd an dem. vj. oder. vij. tag brauch es. Du magst auch die solich bliet zūhandt grün nemen/vnd an ein stricklin henckē mit einem stein beschwert in den wein nach dē messz des weins/vñ wider herauß ziehē wān dir der geschmack genüßsam gefellet/vñd du solt sie nit zū lang darin lassen. es brechre sunst dem wein schaden. Wilt du neuen wein machē schmacken als ober alt wer/so nim bitter Mandelen vnd Wermüt/vnd das Hartz von Pynbaum/vnd greckisch haw/reib das vñd der einander biz es dich dunckelt dick genüß sein/vnd thū des einen becher voll in iglichen omen. Auch sagen sie/das weych wein also frisch werde. Nim Jbschen bletter/oder wurtzelen/oder seinen strauch die weil er iung ist/gesotten darin/oder geleste spar/od kichern mel zwen becher vol. Oder pillulē von cypressso drey/od bletter von Buxbaum ein hand voll/oder somen von Epff/vnd äschen von reben gar wol gebrant. vnd gemeinlich in aller zeit in herben wein/oder in starcken vnd gar süßen wein magst du dz thūn/so wirt der herb wein süß. vnd wann dir dann die süßigkeit mißfällt/so magstu andern darunder mengen. Also magst du auch leichte wein mit dem also gemachten verreiben. Wiltu aber erwan einen anderen geschmack darin haben/so magstu mit einem faden darin hencken mit einem kleinen stein was du wilt/vnd wann es den geschmack hat den du begereft/so zeüh es wider herauß.

Wie Wein vnd Faßz von Schimmel

rein werden. Das. xliij. Capitel.

Wann der Weinschimmel/oder einen bösen geschmack hat. So nim ein weissen weinstock mit seinen wurtzelen/vnd begrab die wurtzelen in die erd/das sie dienē zū einem loch des vassz darin der wein ist/vnd stecke einen zweig durch das loch ein span in den wein/das sollich loch damit verstopft sey als mit einem zapffen/so wirt der schimmel außziehen durch den zweig in die wurtzel in dreien tagen. Etlich nemen ein lange reb eins weissen stocks/vnd stecken die geheb vñden in das vassz von einē boden zūm andern/vnd mit dem andern end in die erde vor dem vassz/so wirt auch der schimmel außgezogen durch die schweyplöcher der reben. Ein anders. Bach brot von Panico/vnd leg das also warm vff die puncthen des vasses. Itē wann der wein schim-

let/ vnd offte warm brot wirt gestopfft in den punten/benympt im den schimel. vnd dz soll man so lang thun biz das brot nit mer schwarz wirt. Oder nym Lorberē die man in welsch nent *Orbata*/ vnd send die in solchem wein/ vnd geuß sie darin/ damit wirt erlöset faßz vnd wein. aber es gewinnet ein andern geschmack der litzel besser ist. darumb ist es besser/ das man zweig von lorberbeumen sied in einem kessel voll weins/ vñ werd darin gegossen/ vnd werd der wein bewegt. darnach die zweiger gebunde/ vnd in den wein gehencket etliche tag biz der wein gut werde vnd dann wider herauß ziehen. Item ich hab versucht/ das vil vnzeitig mispelen an vier oder mer stricklin gehencket in den wein. 15. tag/ oder einen monat/ machen gar gut solche wein. Item wann man alle tag zwirnet obents vnd morges ein handvoll Selb darin hencket/ das sie nit den wein rüt/ vnd wann die Selbe außgezogen/ wirt der punt geweschē mit wasser/ vnd wol gestopfft. Auch also. Nim ein säcklin vol *Panico* warm/ vnd laß es schwimme in dem wein/ vñ et wan verneüwer das. Item das helit man gar gewiß/ wer da nimpt gelbrüb kraut/ vnd hencket des ein handt voll in den wein zwenfinger tyeff von de morgen an biz zū abent/ vnd verneüwer das off die nacht mit frischem kraut/ vñnd laß es darin biz an den morgen. vnd also thū im drey oder vier tag. dan so wirt der wein erlöset. Oder mach ein kleines lein in secklin/ vnd thū es voll saltzes/ Spat oder kalck. oder mach das secklin von beüteltuch/ vnd henck das in das mittel des weins stätiglichen/

Item ein schimmelecht vassz wirt also gereiniget. Nim ein vierling vngelöschens kalck in ein süder das wol gebunden sey/ vnd geuß darin siedenden wein/ oder wasser/ vnd stopff dann das vassz wol zū/ vnd waltz das mit fleiß/ vnd stell es auch von einem boden off den anderen/ vñnd die weil es noch warm ist/ so gieß das auß/ vnd thū frisch wasser darin/ vnd vast wol geweschen. Oder send in einem kessel vol weins einen wechelter strauch/ vnd gieß den wein syedende darin/ vnd waltz das vassz als vor. Andere sprechen das saltz drey monat in einem solchen vassz gestandē/ macht es fast reyn. Auch möcht sollichs geschehen mit Spat/ od kalck/ oder mit äsch. Oder schab das vassz gar reyn vnd auch die böden/ vnd mit der spitzen eins messers in den spalten/ vnd thū darnach in das vassz ein fyerling äschen von weinrebē glüende mit den kolen/ oder mer wan ein vierling/ wan ein vassz ser schimlig ist/ vñ zeuch die heiß äsche off alle örter des vassz/ das es wol gebrant werd. darnach bind das vassz mit der äsche/ stopff das vest vñ geuß durch die punten siedend wasser darin/ vnd wesch es reyn/ vnd gieß auß die äsch/ vnd nym ander siedend wasser gar wol gesaltzen/ vnd gieß es in das vassz/ vnd waltz das wol/ das es wol verstopfft sey/ als obgesagt. Item gar versuchte männer sprechen wan man ein säcklin in den wein hencket von erdboden eines esterichs lange zeit/ oder vier tag/ so zeucht der schimel darin. Item solliche vassz reiniget man auch mit essig. so der darin siedend gethon wirt/ vnd ein weil darin gelassen wol verstopfft vnd vmbge waltzet. Andere sagen sie sollen gebrant werden mit einē feür von stro. oder besser mit weinreben feür. Die vassz werden also bewart/ das sie nit schimelig werden so der wein darauß kumpt/ oder noch litzel darin ist/ das man sie bald off thū/ vñ die heße gar dar auß zych/ vnd laß sie wol trücken/ oder mit wein oder mit saltzwasser gar schön weschen. Oder wann sie gut wein gehalten haben/ so stopffet man sie wol zū allenthalben/ so bleiben sie gut. es were dan gar vil heße darin. das ist aber nit war in den fassen/ da most/ oder schwacher wein in gelegen ist. wan die halten sich nit. Wiltu wissen in einem keller da vil vassz mit wein ligen/ in welchem vassz der beste wein sey. So kloppflind/ igtlich mit einem finger an die böden/ vnd welcher klärlich er lautet/ darinn ist der best wein. wann die böden all von holtz eines geschlechts seind.

Wie die Wein mit Essig werden/ Vnd wie sie

widerbrocht werden. Das. viij. Capitel.

ESch von weissen reben thū in deine wein/ so werde sie nit essigē/ als etliche sagen. Besser

Besser ist/das die wein ligē in kalter statt/vnd stätigs voll seien vñ reyn. das sie auch mit rinnen vnd mit aufbredemen/wann allein zu dem punten wo es gewonheit ist/dz man sie nit ganz zu schlecht die weil man nit dauon trinckt. Wer aber ein vaf nit so ganz voll/vnd lege dar zu in einem warmen keller/vnd zu söchten das er effig werde der nem ein stuck dickes specks/vnd vermach das in ein reyn leinin düchlin/vnd hencck das mitten in den wein/vnd laß es volgen/dē wein wan du da von lassett/oder schencck est/vnd vermach die vaf oben wol vnd auch die zapffen löcher/vnd laß in darinn die weil der wein weret. vñ wieuul mer des specks ist/souil baß wirt d wein bewaret. Das aber effig wider werd zu wein/so soll man somen von porro/das ist Lauch darin hencck en/vnd den wol zerstoffen. Andere sprechen/wann der punth wol verstopffte wirt mit weinreben laup/vnd das zum dickern mal erneu weret/so werde außgezogē die sauerkeit. Andere sprechen/wann also vil bäum öly werde in den wein gegossen/das er ganz da mit bedeckt werd/so zeucht es zu im die saurigkeit/vñ schadet dem wein nichts/sunt der wann der wein zu lest außgot/so kumpt das öly vollkummelich/vnd dann mag man es wider sammeln/vnd anderßwo zu brauchen.

Wie Effig gemacht soll werden.

Das. xliij. Capitel.



Effig wirt also gemacht. Leg güte wein in ein vaf halb voll/vnd nämlich der süß seyn ein warm statt/also das vorhin das vaf effige/vnd laß in ligē vngestopffte so wirt er zu effig. Item geuß lützel weins vff die trappen da newlich wein von gezogen ist/vñ geuß dar zu ein wenig effig/vnd laß es ston ein Monat lang oder lenger/das wirt dann gar fast güter starcker Effig.

Von der krafft vnd tugent des Effigs.

Das. xlv. Capitel.



Effig ist kalter natur. vnd trucken im andern grad. Er durchringet vnd scheydet vñ d enget / odder zwinget auß seiner eigenschafft. Wider das brechen vñ den blüt flusz soll man sieden Eychöpfel in effig/oder rosen/oder der gleich/vnd darin leg man woll / oder in einem schwam. So sich dan der mensch bricht/so leg im den schwam vff den magē. Hat er aber den durchgang/so sol man den schwam legen vff die nyeren vnd nabel. Der syrup von effig ist güte wider die schlechte dreytägigen febres/auch wider den täglichen fröret so er entstanden ist von gesaltzene flegmaten/vnd wider alle scharpffe wee/wann er frü wirt ingenommē mit warmem wasser/wann er sunderet bald die materien der cholera. Dauon wirt gemacht der syrup also. Nim zucker vnd zertreib den mit wasser vnd effig/vnd seud es bitz es anbangt. Er ist auch güte wider alle bytzige materien. Dymel mach also auß effig. Nim zerlassene Honig in effig/vnd gesotten. wann es müß einlitzig vnd schlecht sein/so nym zwey teil effig/vnd das dritteil honig. Wann es aber soll gemischet sein/so nym wurtzelen von Epff/fenchel/vnd Peterlin/vnd stoß die vnd laß sie ligē tag vnd nacht in effig. am andern tag so koch sie/vnd reib sie durch ein düch/vnd thū darin ein dritteil honig vnd syed es noch eins. Ein andere Artzeney genant Squilliticum mach also. Nym die wilden zwibelen/schneid die in Effig ein tag vnd ein nacht/vnd laß es syeden/vnd dan schneid ab die schalen von der zwibelen/vnd das innerest würff dar auß/vnd sey es durch/vnd thū honig dar zu als vor/vnd laß es aber syeden. Magstu nit haben die wilden zwibelen/so nym Werrerich wurtzelen dar für/vnd thū im als vor. Das Dymel wirt gegeben den siechen wider die kalt materien / als der genant syrup wider die bitzige. wan sie wirt dar von geteylet vñ gedauwet. Ein güte salse wirt also gemacht. Nym Effig/selb/münz/peterlin/vnd pfeffer yeglichs nach der menig der salße / vnd

stos die gar wol. vnd die salß stercket den magē / vnd gibt auch lust zu essen. wā auch fleisch gessen wirt mit essig / so wirt der lust gesterckt. Die natur des Essigs ist also. Findet er deinen magen voll / so macht er den bauch flüssig. findt er in aber ler / so stopf fet er. Essig ist güt für die schwachheit die nach der krankheit in einem menschen bleibt / wann man brot röstet / vnd legt das in essig / vnd so es weych wirt / so sollen damit gerürt vnd bestrichen werden die naslöcher / vnd der mundt des krancken / vnd soll im gebunden werden vff die pulß adern. Noch besser ist sollich brot geweychet in dem safft von müng. Auch ist essig gar nüt den vn Sinnigē genant Litarfici die zū schlaffen vnd den anderen hirnschelligen / wā mit essig vnd saltz ire glenck an den henden vnd füßen wol geriben werden. Aucenna spricht / das essig besser sey wider das brenne von dem feür wann kein ander ding / vnd heylet bald da von. Wann zū essig wirt gemischet rosen öly / vnd mit baumöly wol zertiben / vnd woll darinn genetzt vnd also auff ein schwach haupt gelegt / stercket das haupt / vnd lindert den warmen sodt. Auch der mund mit essig vnd gestoffenem alun gewaschen / festet die zān. Auch wer den dampff von warmem essig enpfahet in seine oren / der stercket sein gehör / vñ öffnet die oren innerlich / vnd weret das klingen darin. Auch wann yemant het ingenommen tödtliche artzney / vnd würde essig warm trincken daruff / er wirt gesunt.

Von dem Wein vnd seiner tugent.

Das xlvj. Capitel.

Wein (als Isaac spricht) gibt güt narung / vnd bringt dem leib gesuntheit. Vnd wirt er genommen zimlicher maß / so stercket er die krafft der dawung in dem magen vnd der lebern. Wann es ist vn möglich / das die wirkung der dawlichen krafft gestercket werd on sterck der natürlichen wörm. So findt man auch kein speiß noch tranck als natürliche krafft sterckende vnd merede als wein. vnd das von der änlichkeit wegen die er hat mit menschlicher natur. dar um wirt er gewend in natürliche vñ das allerreynste geblüt. Saron spricht er fürbaß. Wein stercket nit allein die natürliche wörm / sund er erkläret auch das trüb geblüt bey den menschen. Die zūgeng des leibs / vnd namlichen der adern offnet er vnd reyniget sie. Er benimpt auch die verstopfung der lebern vnd des miltzes. Die finstern brünst bey dem hertzen die do machen melancholiam vnd schwer mütigkeit vertreibt er / vnd stercket alle glyder des leibs. Vnd seine güte wirt nit allein erzeiget an dem leibe / sunder auch an der menschen seelen / wann er macht sie frölich vnd vertreibt von jr alle betrübnis vnd traurigkeit. Er stecket sie auch zu erforschen vnd zu begreifen subtile dinge / vnd gibt ir trost vnd künheit vnd fleiß oder sorgfeltigkeit / vnd laßt sie darin mit befindē arbeyt oder schmerzen. Harumb ist er bequeme in allen älteren / vnd in allen zeitē / in allen lauden wann er genommen wirt nach krafft vnd gewonheit des trinckenden / vnd nach dem als sein natur etragen mag. wann die wirkung des weins ist nit gleich in den alten vnd jungen vnd kyndern. Den alten ist er ein artzney / wann sein werme widerstat irer kelte. Den iungen ist er ein speise / wann sein natur ist gleich der jungē natur. Den jünglingen vnd kindern ist er speise vnd artzney. wann ob wol jr natürliche hitz starck ist wesentlich / doch ist sie noch nit in der vollkommenheit der überflüssigkeit halbe irer feuchtigkeit. da von gibt der wein irer natürlichen hitz merung vnd narung / vnd trucknet auß ire überige feuchtnis. das ist jr nötige speiß vnd artzney. Fürbaß ist zu wissen / das im winter vnd in kalten landen bequemet vngemischter wein. Aber in dem somer vnd in warmen landē bequemet lüzel wein / vñ seer gemischer. wā durch des wassers zūsatz erkület er der menschen leib vnd feuchtiget sie / das dann gar not ist. Auch widerstat er also dem hyzigen lust das die nit hyzigen der menschen leib. Er füret auch bald die speiß in alle glyder. Also wirt er behüllich wider zwo sachen / wann er wermet die kalten leib / vnd trucknet die feuchten natürlichen. Er erkület die warmen vnd feuchtet

vnd feüchret die druckene züfelliglichen. Wan mit seiner behedigkeit vnd durchdringunge füret er das wasser zü den glyderen den not ist die külung vnd feüchtunge.

In der gemen wollen wir sagen von dreierley wein. Weißer/als diß iares. Alt/als vier jar vñ darüber. Vnd mittel messig/also zweyer oder dreier jar. Der new wein ist warm im ersten grad/der bekömet wol der kelte vnd feüchtigkeit. darüb ist er mererender wann die anderen. aber doch gebürt er böse feüchtnüß/vnbedachte treum/vñ wind des magens vnd der der me. Sa von spricht Galenus. Ein yeglich new wein hat nit krafft die speiß zü führen durch den leib/noch machen wol barnen. darumb müssen die menschen die kalter vnd feüchter natur seind den meyden / oder jm helfen mit artzney wider sein wandel. Darumb sollen sie erwelen clare wein der nuwen die doch vorlangentagen gepresset seind. Der alt wein ist warm vnd trucken im dritten grad vnd hat etwas bitterkeit. Solicher wein erneret lüzgel/vnd stetget bald zü dem haupt vnd leydiget der menschen gemüt mit dem stachel seiner schörff/wer des vil trinckt vñ lüzgel wassers darunder mischet. Sarumb sollen den seer fliehen die schwache glyder haben vnd scharpffe sinn. wann er thüt an den beyden grossen schaden / sie bettē dann vil feüchtigkeit in in die dem schaden möchtē wider sein. Sa von spricht Galenus. Der menschen ist alter wein güte die vil feüchtigkeit habē in inē die rho ist vnd vngedawet/den anderen nit on vil wassers. Der mittel wein ist güte/also mässig zwischen den beyden warm vnd trucken im anderen grad/den solle man erwelen/vnd den gar altē verschmähen. Auch soll man den neuwen meidē als obgemeldt ist der noch gyeret vñ sein ydischeit noch nit vnder sich gesetzt hat. in dem auch das lüffrige nit zü oberist komme ist/vnd seine feüchtigkeit noch nit gantz verkeret ist. Fürbaß ist zü merckē/das farbe/geschmack/geroch/stercke vnd schwachheit machen die wirkung der wein mancherley. Die farb ist vilerley. Weiß vnd schwartz die seind einlüziger farb/vnd rot vnd goldt/farb die seind gemischt auß den beydē. Anderer farb seind wein die billich wider den genannten seind. also gilbe vnd rosensarbe die seind zwischē weissen vnd roten. vñ bleich/vnd nit allzubleich/die seind zwischen goldt/farb vnd saursare. vnd die werden alle in der weise. Zü dem ersten der wein auß weissen trauben wirt weiß von der wesserigē natur wegen/vnd das er gantz rho ist. wann er aber etlicher maß altet vnd ein jare übergat/so wirt seine werme gestercket vnd seine feüchtigkeit gemindert/so wirt er nit also weiß. Vnd übergat er dann noch ein jare/so wirt seine werme aber so vil stercker / vnd wirt seiner feüchtigkeit auch noch minder. dann wirt er bleich an seiner farb. Wann er aber dann noch älter wirt so nimet seine werme mer zü / vnd seine feüchtnisse ab / dan so wirt sein farb gleich als ein feür. Gleicher weise von dem rotē wein/wie vil er neuwer ist/so vil neher ist er weisser farb/wie vil er edeler wirt / so vil wirt er neher der schwartz en. Also auch mit dem schwarzten. Züm ersten wirt ir wein vff das aller finsterste von wegen der irdischeit die in im ist/vnd von jar zü jar wirt er liechter. Auß allen den worten wirt offenbar/das rechter weisser wein vñ rechter schwarzer wein die vnnatürlichsten seind menschlicher natur/wan sie seind noch gantz roh vnd vol feüchter grobheit. Geschmacks halben ist auch groß vnderscheid der weine. Wann etlicher wein ist sieß. Etlicher saurlecht. Etlicher gantz starck/vnd etlicher ist vnschmackhaftig. Der süß ist warm im andern grad vnd drucken im ersten. vnd etlicher maß geböret er zü feüchtigkeit. da von ist er fast grob vnd nit löblich in der wirkung/sunder allein das er den bauch flüssig macht. wann in allen süßen dingen ist die krafft der vfflösung. Vnd wo solicher wein findet in einem menschen etwas seiner wirkung zü wider/da von jm gebotten werde sein außgang/so wirt er heysß vnd feüdet in dē magē / vnd stetiget in das oberste teil des magens/vnd verkeret sich in böse feüchtniß der colera. vnd gebürt durst vnd macht blehung/vnd stopffet die leber vnd das milz mit solicher blehüg vnd schaffer den stein in den nieren. Sarüb sollen in meiden alle die in denē grobe feüchtigkeit herschet/wan mit seiner grobheit verstopffet er leichtlich die subtilē äderlin der lebern.

Sunder der lungen schadet er nit. wan er kumet nit zu jr dann allein das aller behest
 deist vnd subtilist von jme. das mag dann nit verstopffen die adern der lungen wann
 sie seind seer weit. Sunder wan süsser wein clar ist vnd messiglichen wirt getruncken/
 so wirt er bequemen den die außgon von grosser krankheit vnd den not ist vil narung.
 Der scharpffe wein den man herbe nennet ist hart vnd schwer vnd langtsam dawlich
 vnd durchringet schwerlich die aderen. wann er ist nit also warm als der süße/vn sein
 geschmack ist nit also angenehme/sunder er ist yrdisch. vnd sein geschmack ist scharpff/
 darumb macht er nit güten schweiß/darumb gebürt er nit güt blüt/er stercket aber den
 bauch vnd das gederme. Der wein aber eins vnlustigen geschmacks doch nit gar ver
 dorben/ist in seiner acht besser dann der scharpff/wan er ist mässiger/vnd bekumet wol
 den menschen die do seind warmer complexion. sunder er neret lüzgel vnd macht bald
 harnen. Starck wein der ist hitzig vnd starcker wirkung/vnd steigt bald dem mensch
 en in das haupt/vnd macht sieden alle feuchtigkeit der leib. vnd sein rauch der do vff
 steigt von dem magen schadet dem hirne vnd verferet das gemüte vnd die vernunft.
 vnd darumb so sollen von not wegen den fliehen alle die warmer complexion seind/er
 werd dann fast gemischt mit wasser/so möchten sie in brauchemessig nach der zeit vn
 irem stande. wann also löset er vff die groben feuchtniß vnd reiniget die wegeder adere
 von aller feüligkeit vnd verkläret das blüt. Sen alten von wegen der überflüssigen
 feuchtigkeit die in in gesammelt seind/ist sollicher wein bequeme/besonder so er clar ist/
 wan er stercket ire werme vnd löset vff die überflüssigkeit der rhoen feuchtigkeit. da vñ
 ist er auch bequeme anderen die so licher rhoen feuchtigkeit vil gesammelt habē ob sie nit
 alt seind. Auch ist grosse vnderseyd der weine an irer substanz der lauterkeit. wan er
 licher ist gar subtile. etlicher wasserig. etlicher yrdisch grob. etlicher mittelmessig. Der
 wein der sybril ist vnd wasserig/der wirt allzeit weiß funden vnd clar/da von wirt er
 leichtlich gdauwet/vnd durchringet leichtlich die aderen zu dem harn. Dar von ist
 er güt den die febres haben. wan er hitzet nit vnd beschweret nit das gemüt. Er bringet
 auch dem byrne vnd den glencken keinen schaden. vnd ist besser vngemischer/nämlich
 zu löschē den durst. Der yrdische vnd grobe ist gleich entgegen den genanten. wann
 er beschwert den magen von seiner herzigkeit wegen zu dauwen/vnd durchringet
 schwerlich die aderen von der grobheit/dauon reyzt er nit zu harnen/vnd von seiner
 schwerheit steigt er nit zeitlichen in das haupt zu krefftigen das byrn. darumb machet
 er nit trunckenheit. Item man findt etlichen wolriechende wein der bald durchdringt
 das heütlin des byrns geordnet zu dē riechen/vñ das von wegen seiner behestigkeit.
 Etlicher hat keinen geruch/von wegē seiner grobheit. etlicher hat ein grausamen ge
 roch. Der wolriechēd ist subtil mässig vnd rein von aller grobheit vn güt dauwelich/
 darumb gebürt er kloz leblich blüt/er stercket das hertz/vnd treibt auß alle betrübniß.
 wan er reiniget das blüt des hertzens von aller feüle. darumb ist er bequeme alle mensche
 iunge vnd alten zimlich getruncken. Er wendet auch das gemüt von vngyetigkeit.
 Wann er aber wirt getruncken biz zu der trunckenheit so gebürt er vil bosheit in dem
 menschen. wann die trunckenheit lescht auß das liecht der ventünffrigen seelen. dauon
 wirt das haupt als ein schiff on ein regierer. Der aber kein güten geruch gibt der offen
 bart sein schwert/darumb ist er nit löblicher narung/vnd gebürt trüb vnd grob blüt/
 vnd ein trüben dunckelē rauch/dauon wirt er ein sach der betrübniß. aber er steigt nit
 bald in das haupt. Der wein der schweren vnd grausamen geruch hat/der ist aller er
 gest/wann mit sold ein grausamen geruch schadet er dem byrn/vnd leydiget mensche
 lich gemüt/vnd verferet die heütlin des byrns/vnd gebürt das aller ergest blüt/vnd
 aller meist wann er sawz oder eins scharpffen geschmacks ist.