

Zeit keinen Zehenden davon gerichtet hätte/ so soll er hinfürs auch Zehend frey seyn. Ist also ein wissentlicher Landes- Gebrauch in Westreich/ daß man von denen Gärten und Hofstätten keinen Zehenden zu reichlich schuldig. Add. Constit. Provincial. inferior. Austriae de Jurib. incorp. Tit. 5. §. 4. Plura de decim. vid. in notat. ad cap. 31. §. 4. in fin. lib. 3. Ob aber der Lands- Herz auf einen jeden Baum einen Accis

schlagen könne? davon besiehe Fritsch. d. dis. th. 49. welches außer dem höchsten Nothfall keinesweges zu billigen; wann aber ein solcher Nothfall vorhanden/ und das meiste Einkommen aus denen Gärten gehoben wird/ in diesem Fall kan vielleicht/ sofern der Accis leidentlich/ ein anders gesagt werden. v. Klock. de Contribut. c. 1. & 2. add. omnino Myler ab Ehrenbach in metrolog. cap. 19. §. 11. 12. 13. & 14. nec non §. 21.

Das XL I. Capitel.

Von Weinbergen insgemein; die Gelegenheit und der/ Ort dieselben zu pflanzen; desgleichen auch von der Art und Zeit/ dieselben anzulegen.

Inhalt.

§. 1. Nutzbarkeit der Weinberge/ Lob des Weins. §. 2. Die Gelegenheit des Platzes/ selbige anzulegen. §. 3. Beschaffenheit des Grundes/ und Erkenntnis der Erde. §. 4. Was zu thun/ wann der Haus- Vater keinen solchen Grund/ wie er wol wünschen möchte/ haben/ und wie er den unträchtigen verbessern könne. §. 5. Wie ein neuer Weinberg anzulegen/ und was der Haus- Vater bey dem Pflanzgen zu beobachten? §. 6. Wie die Reben anzugehen. §. 7. Zu welcher Zeit das Pflanzgen vorzunehmen?

§. 1.

Als es mit dem Obst- und Küchen- Garten (dann von dem Blumen- Garten/ der mehr zur Lust und Ausschmückung/ als zum Nutzen des Hauswesens dienet/ soll im andern Theil gehandelt werden) für Beschaffenheit habe/ solches ist in denen vorhergehenden Cap. zur Gnüge/ wie wir hoffen/ dargethan und erwiesen worden. Nachdem aber in der Haushaltung auch die Weingärten oder Weinberg/ nicht allein wegen des hohen Werths/ indem bishero der Wein gewesen (welches fürnemlich diejenige wol erfahren/ so denselben bis auf eine bequeme Zeit im Keller haben liegen lassen können) sondern auch/ weil er in so vielen Sachen zu des Menschen Nahrung und Gesundheit dienlich ist/ einen grossen Nutzen schaffen: Als wollen wir in denen nachfolgenden Capp. gleichermassen von denselben etwas fürstellig zu machen/ unsers Bemühung/ zu des Flug- und Rechts- verständigen Haus- Vatters Anweisung/ seyn lassen. Wir hoffen auch/ es werde ihm diese Nachricht um soviel lieber seyn/ als preis- würdig der Franz ist/ welcher uns von der gütigen Natur und dem nachdrücklichen Fleiß der menschlichen Hände gesendet wird. Dem Namen und der Sache nach/ ist der Franz aus Italien/ zu uns Teutschen gekommen/ und von Vinum Wein genennet worden. Eben deswegen hat dessen Namen Ursprung Lateinisch seyn müssen/ weil die Reben und der Wein/ aus Teutschland in Frankreich und Spanien gebracht worden/ die Teutschen aber etwas spät mit der Niedlichkeit dieses Gewächses und Getränkes befehliget worden. Das Lateinische Wort Vinum stammet vom Vi/ von der Macht und Stärke ab: weil er Leib und Seel stärcket/ den Muth ermuntert. Das Griechische Wort kommt von einem/ welches eine Hülf und eine Aufnahme bedeutet/ her. Und dieses erweist die Sache selbst/ da der Wein/ als die heilsamste Stärkung des Menschen/ das reinste Geblüt machet/ eine milde Nahrung giebt/ die Verdauung befördert/ das Hirn reiniget/ die vom Wachen ermüdete Glieder wieder aufrichtet/ den Verstand mehret/ das Herz begeistert und erlustiget/ die Geister selbst belebet/ die Biegungen vertreibt/ die Bitterkeit der Galle lindert/ die natürliche Wärme erhält und befestiget/ die Esse- Lust erwe-

cket/ die Verstopfung eröffnet/ die Flüsse befeuert/ die serosische Theile des Geblüts und den Harn ausführet; dem ganzen menschlichen Leben heilsam/ ein Mittel wider die kalten Gifte/ die Milch des Alters und der Liebe/ ja/ ein Oel des Lebens/ und eine Arznei der Kranken ist. Und Johannes Damascenus sagt; daß sich durch den Wein die Verdriesslich- und Beschwerlichkeiten eben/ als die Nebel durch die Winde/ vertreiben lassen. Auch hat Homerus schon verstanden/ daß die Götter den Wein deswegen gemacht. damit die armseelige Menschen ein Mittel/ die traurige Grillen zu vertreiben/ an der Hand hätten: Was ist das anderst geredet/ als das/ was im 104. Ps. stehet: Der Wein ist erschaffen/ daß er des Menschen Herz erfreue; nemlich zu seiner Zeit. Und mir hat neulich in einer Opera die Aria sehr wohl gefallen:

Chi non beve
Vita breve
goderà.
Il buon vino
ch'è divino
viver fa.
Chi non beve
Vita breve
goderà.

Ohne Reben
ist das Leben
blah und todt.
Gleich/ Haut/ Beine
sind beyhm Weine
frisch und roth.
Ohne Reben
ist das Leben
blah und todt.

Plinius schreibt: Daß der Wein das beste Arznei- Mittel der ohnmächtigen Alten sey/ als welches sie gesund erhalte/ und bey ihnen thue/ was die Milch bey säugenden Kindern. Er machet sie lebhaft und gleichsam wieder jung: Deswegen wir den Bacchum allezeit schön und jung abgemahlet sehen. Wann wir ihn auch nackt end erblicken/ so bedeutet es die nackt end unverhüllte Wahrheit/ welche durch ihn hervorbricht. Er verknüpffet die Gemüther zusammen. In vino veritas. Horatius sagt gar artig:

Commislum retegēs & vino tortus & ira,

Du wirst/ was man dir vertraut/ hin/ vor alle
Ohren/ schicken/
Wann dich Jörn und süßer Wein auf erhitze
Folter zwicken.

Der alte Comicus will/ daß der Wein Lachen/ Weisheit/ Gelehrigkeit/ tiefstünniges Nachdenken und guten Rath verursache. Wegen dieses lehren hat man vor die- sem des Bacchi und der Pallidis Tempel oft nebeneinander gebauet; und von Nestore und Catone wird erzehlet/ daß sie von ihren Rathschlagen die Geister durch Wein erwärmet; Hecuba aber dem Heclori/ vor dem Gefechte Wein zu trinken eingescheneckt habe. Und die heutigen Natur;

hmen kan / damit
ntlich sich in denen
Lands. Ordn.
häuser soll nie-
tadbar. Recht
der Obrigkeit
d. Fritsch. c. Disf.
einen Garten
auf den leeten
nde/ gestanden/
on haben wir bey
Add. Cœpoll. de
tum 3. C. de ædif.
n Gärten Wie-
auf denen Fel-
Recht haben/
davon ist ebenfalls
gemeldet worden.
de aqu. pluv. arc.
t/ niemand wegen
Besuchs/ oder
gkeit/ der Steuer
Der Usurtrua-
mit thun. In cujus
tsch d. disf. th. 26.
denen Garten
der Dertter mit sich
Cœpoll. d. cap. 76.
le vom Zehend/
Zehend. Add. Jus
Zehend. in verb.
n/ als Ruben/
n denen Gärten
/ als den Gar-
er gar nichts ge-
sen/ und von ib-
t werden. Da
in die Felder/
Gärten bauen
/ von dem Gar-
Gärten gebauet
geben schuldig
rten erweitert/
ig dem Zehenden
und den Zehenden
nigen Frücht-
und angebauet
bühe nach/ sich
Joh. Georgii Episc.
des zu lesen: Daß
re Feldungen an
id zu verschäm-
Ferraid/ Wiß-
sie darinnen ge-
erschranckung
n oder auch wol
errreich sind theils
die solches bey dem
aco lib. 4. tit. 46.
in ein Garten/
ist/ sondern auf
gärten/ erbauet
von zu richten
rten/ Hofstätten
/ und zu lei-
et aber der In-
über verjährete
Zeit



Naturkündiger behaupten/ daß/ gleichwie der Mensch im Regno animali der König/ das Gold in minerali das edelste: So sey der Wein-Stock im vegetabili das fürtrefflichste. Unser Heyland hat ein hohes Geheimnis angedeutet/ wann er sich einen Wein-Stock genennet: und den Wein uns Christen unentbehrlich gemacht / da er das heilige Nacht-Mahl eingesetzt. In Ansehung dessen hören wir diejenige gar nicht / welche den Wein so sehr beschreyen/ daß er die Lebens-Geister angreiffe/ das Geblüt erhitze/ das Gehirn zerrütze/ die Fruchtbarkeit zerstöre/ und die Kräfte der Vernunft schwäche. Dann die guten Leute wollen den Mißbrauch/ von der rechten Nutzung dieses edlen Geträncks / nicht unterscheiden. Wofern aber der Mißbrauch die ganze Sach verächtlich und unnützlich machen müßte/ warum lassen wir unsere Kinder im Schreiben unterweisen / da sie sich doch dieser Wissenschaft zu Buhl-Briefen / durch welche öfters der Grund der zeitlich- und ewigen Glückseligkeit über einen Hauffen geworffen wird/ mißbrauchen können. Nicht so! die Wissenschaft bleibt nöthig / nützlich und durchaus fürtrefflich. Der Wein bleibt des Lebens Oel/ der treue Rathgeber/ der Sorgen-Tödter/ der Erhalter der Alten/ der Begeistiger der Jugend. Wann man die Glieder entweder nur damit bestreicht/ oder tränckt/ oder in einem Bissen Semmel oder Brod einziehen und essen kan. Und wir wissen/ was es geholfen/ daß der barmherzige Samariter dem halbtodt geschlagenen Menschen Oel und Wein in die Wunde gegossen; ohne Zweifel wird er ihn auch mit Trinken erlabet haben. Und daher halten wirs auch nicht mit denen/ welche glauben/ die Teutschen wären unüberwindlich/ wann sie nichts vom Wein wisten. Frankreich hab einen Grund zu ihrer Glückseligkeit am Rhein/ in der Pfalz/ an der Mosel legen wollen / da er ihnen neulich die Weins-Berge verderbt; und wann noch so ein paar gutthätiger

Feinde kämen/ die sich dieses Gewächses/ aus gleich-Französischer Guthertigkeit/ auszurotten angelegen seyn ließen/ so würden die Teutschen / zu ihrer höchsten Macht desto geschwinder zu gelangen / genöthiget werden. Es ist zwar Sinn-reich jenes Sinn-Bild und dessen Erklärung/ wann einer Teutschland in Gestalt jener zweyöpffichten Libyschen Schlangen/ welche Bacchus. weil sie ihn/ auf der Juno-nen Befehl/ in das Bein gebissen/ mit einem Reben-Stock zu Boden geschlagen fürgestellt. Die Erklärung gieng dahin: Man könne Teutschland mit nichts anders/ als mit einem Holz vom Wein-Stock / oder durch das wollüstige Geträncke des Weins bändigen. Ich sag/ es sey Sinn-reich/ aber noch ferne von der Wahrheit. Wir lassen die Römer allen Weibern / die Carthaginenser allen Kriegs-Leuten/ den Wein so sehr verbieten / daß es bey jenen einem Ehebruch / bey diesen aber des Lands-Verrätherey gleich gestrafft worden. Alle diese Leute haben den Markt-Stein zwischen der Maas und dem Ubersuß nicht recht zu setzen gewußt. Freylich hat jener König thöricht gethan/ wann er einen grossen und zur Schifffahrt tauglichen Teich graben und mit Wein füllen lassen/ woraus inner Wechfels-weise 3000. Menschen auf Hunds-Art sauffen und hernach/ im nächsten Wald/ die an die Bäume gehenckte und gebratene Ochsen/ Hirschen und wilde Schweine verzehren müssen. Diese Narren mögen sich zu todte sauffen/ das soll uns nicht hindern/ daß wir mit die Art und Weise/ das Gewächse/ woraus der edle Tranc gemacht wird/ zu pflanzen und zu vermehren anzuweisen solten. Und wir werden so wenig deswegen getadel werden können/ wann wir dessen rechten Gebrauch weisen/ als wenig wir uns daran zu kehren haben/ wann sich einer vollsauffen/ den Hals brechen un uns die Schuld/ als hätten wir ob dessen Unglück einige Verantwortung fürwerffen wolte.

f. 2. So sey dann anfänglich zu wissen/ daß ein kluger Haus-Vatter / welcher einen Wein-Garten oder Wein

Wein-Berg anzul
te Gelegenheit und
bequemen Grund
denck / daß man in
ler schieffen könne/
in beiden Stücklen
lein seine Mühe /
anwenden. Die
sich der Haus-Vat
hübschen Platz oder
einem guten/ und n
fein nach der Höhe
der Sonnen ganz e
che von denen Reb
ke
verhindert dahin fo
be
ten Nord- oder Mit
oi
für dem oft-anstos
il
cher liege: In verm
to
der Trauben nichts
m
welches daher leicht
s
warmen Ländern di
ht
geringere: und endl
u
oder wohl gar keine
li
Gelegenheit und de
es
werden/ daß man/
ei
raste/ Fisch-Weib
ch
so gar auch die Wie
ni
nur eine rauhe und
s
gen des vielfältigen
en
und anderer Ungeles
le
schädlich sind. Weld
A
fer-Bächen/ die bei
A
zu verstehen ist. D
net / das lehren uns
ly
lich die von dessen
S
Semele, auf der Juno
ur
gesehen/ Jupiter käme
ur
zugehen pflegte. E
ne
abschlagen; nimmt a
Dommer-Keulen / d
statt gewöhnlicher
A
man Semele sterbli
I
piters nicht ertragen
ch
suchung ihres Gelieb
ch
brennen. Nun wol
k
in dem Leib der Murr
eb
verderben lassen: D
ll
(Ovidius verwahrt sit
nicht glauben wolte/
dignum est) das Kind
ur
welchem ers / bis auf
id
kam das dicke Bein in
f
me / zog es erstlich heif
jungem Erben denen
ir
in denen daselbstigen
er
jezt nicht sagen/ was
er
Gedicht ziehen könne
er
Kündigung damit ger
A
niemand so unwissend
dr
stehe durch Bacchum d
r
heydnischen Göttern
no
fer/ als dieser/ bekant
der seinen Credit und
nr
Bacchus, bisher erhalt
ter des Weins/ vers
f
Stock hervorbring/
t,
tigkeit fruchtbar mach
>
g/
na

Wein-Berg anzulegen gesonnen / nicht allein auf eine gute Gelegenheit und Ort / sondern auch auf einen guten und bequemen Grund und Boden müsse bedacht seyn: Eingedenck / daß man in keiner Art des Feld-Baues mehr Fehler schießen könne / als im Wein-Bau; wofern er sich aber in beiden Stücken nicht wohl fürsiehet / so wird er nicht allein seine Mühe / sondern auch alle Unkosten / vergebens anwenden. Die Gelegenheit demnach belangend / muß sich der Haus-Vatter wo möglich / einen dem Lager nach hübschen Platz oder Ort gegen Morgen oder Mittag / an einem guten / und meistens an der Sonnen Aufgang / auch fern nach der Höhe liegenden Boden aussuchen / welcher der Sonnen ganz eigen sey / damit deren Strahlen / welche von denen Nebel gar häufig verlanget werden / un- verhindert dahin kommen können: und welcher vor den kalten Nord oder Mitternacht-Winden befreuet sey / auch für dem oft-anstossenden Ungewitter mehr als etwas sicher liege: In vernünftiger Erwägung / daß die Zeitigung der Trauben nichts ehe / als der Sonnen Hitze befördere; welches daher leichtlich abzunehmen / weilm in heißen und warmen Ländern die süßeste; hingegen in mittelmäßigen geringere: und endlich in kalten die schlichteste und sauerste / oder wohl gar keine Weine fallen. Zudem soll auch die Gelegenheit und der Ort solcher Gestalt hierzu gewidmet werden / daß man / wo möglich / die nahe Wälder / Moräste / Fisch-Weyer / und andere stehende Wasser / ja so gar auch die Wiesen Gründe vermeide: Gestalten jene nur eine rauhe und wilde Luft verursachen; diese aber wegen des vielfältigen Nebels und Frosts wie auch des Reißs / und anderer Ungelegenheiten halber denen Wein-Gärten schädlich sind. Welches auch insonderheit von denen Wasser-Bächen / die bey grossen Regen-Wasser überlaufen / zu verstehen ist. Daß dieses auch die alten Heyden erkennen / das lehren uns ihre Fabeln von Baccho. und sonderlich die von dessen Geburt. Dann da hätte die Mutter Semele. auf der Junonis heimtückisches Anstiften / gerne gesehen / Jupiter käme zu ihr staffiret / wie er zur Junone einzugehen pflegte. Sie begehrt es von ihm / er darfs nicht abschlagen; nimmt aber doch einen von denen schlechtesten Donner-Keulen / das ist / nur einen Wasser-Strahl an statt gewöhnlicher Waffen / mit sich. Weil nun der armen Semele sterblicher Leib die himmlische Bewegung Jupiters nicht ertragen kan / so fängt sie von der ehlichen Beschuchung ihres Geliebten / in den Armen desselben / an zu brennen. Nun wollte Jupiter das von ihm erzeugte / aber in dem Leib der Mutter noch nicht zeitige Kind / nicht gar verderben lassen: Daher nahm ers aus ihr / und nähete (Ovidius verwahrt sich hier / wann etwan jemand die Sache nicht glauben wollte / mit der bündigen formul: Si credere dignum est) das Kind in das Dicke von seinem Bein: In welchem ers / bis auf die rechte Zeit / getragen. Endlich kam das dicke Bein in die Wochen / Ino. des Kinds Mutter / zog es erstlich heimlich auf; hernach übergab man den jungen Erben denen Nymphen des Berges Nise. die ihn / in denen daselbstigen Hölen / gar aufbrachten. Ich will jetzt nicht sagen / was man für Sitten / Lehren aus diesem Gedicht ziehen könne / sondern nur / was in der Natur-Kündigung damit gemeint seyn möchte / anführen. Es ist niemand so unwissend / daß er nicht verstünde / man verstehe durch Bacchum den Wein: Dann es ist unter allen heydnischen Göttern keiner / der dem gemeinen Volk befehl / als dieser / bekannt wäre. So findet man auch keinen / der seinen Credit und sein hohes Ansehen / auf der Welt / wie Bacchus. bisher erhalten habe. Durch Semele. die Mutter des Weins / verstehen sie die Erde / die den Wein-Stock hervorbringt / und ihn durch ihre Fett- und Feuchtigkeit fruchtbar machet. Wann man aber sagt: Jupiter

habe den Bacchum in das Dicke seines Beins gesteckt / und denselben / bis zur rechten Geburts-Zeit / getragen / so will man / durch dieses Gedicht / anzeigen / daß / wann der Wein-Stock so weit gerathen / daß er Blätter bekommen / und die Frucht zu wachsen angefangen / so können die Trauben unmöglich anders zeitig werden / es seye dann / daß eine warme Luft einfalle / wiewohl sie auch nicht übermäßig / wie diese ist / da ich dieses schreibe / seyn darff. Diese ist das dicke Fleisch in Jupiters Bein / in welches Bacchus eingeschlossen worden: Dann Jupiter ist warmer Complexion / gleichwie Juno kalter: und an diesem Ort des menschlichen Leibs ist das Geblüt gemäßigter / als an einem andern. Daher ist gedichtet worden / Jupiter sey des Bacchi Vatter: Weil die Erfahrung lehret / daß der Wein nirgend anders besser herkomme / als an solchen Orten / die sehr / oder doch noch zimlich warm sind: In Schweden und Moscau / oder Nova Zembla. mag man sich die Gedanken vom Wein-Bachs wohl vergehen lassen. Dieses will auch der Umstand der Fabel sagen / da fürgegeben wird / Jupiter sey zur Semele gekommen / bewaffnet / nicht mit einem solchen Strahl / womit er den Hochmuth der Himmel-Stürmer zu Boden geletet; sondern nur mit einem etwas geringern und erträglichen. Oder sie wollen auch zu verstehen geben / daß die Semele. oder Erde / bey hitzigem Sommer / durch Donner-Wetter / oft müste erschüttert werden / wann ein guter Wein wachsen solle. Und wann dieses ist / so werden wir dieses 1701. Jahr einen reichen Herbst / in dieser Art der Früchte / zu erwarten haben. Über das ist bey dieser Fabel zu merken / daß Bacchus zweymahl gebohren worden / wie man ihn dann auch als das zweymahl gebohrne Kind / bey denen Griechen / zu nennen pfleget. Was will man aber anders damit zu erkennen geben / als daß der Gebrauch des Weins so wohl vor / als nach der Sündfluth bekannt gewesen. Endlich sagt man: Nachdem Bacchus gebohren worden / da habe man ihn denen Nymphen in denen unterirdischen Hölen zu erziehen gegeben.

--- Inde datum Nymphæ Nisides antris
Oculuere suis, lactisque alimenta dedere.

Das soll / wie etliche wollen / verblümt soviel seyn / daß der Wein / nebst der ziemlichen Hitze / auch eine kühle und mittelmäßige Feuchtigkeit vornöthen habe: Dann ob der Wein-Stock schon an sich selbst / einer von den saftigsten Bäumen ist; so wird doch dessen Frucht nur desto schöner und grösser / wann er noch ein wenig gemäßigtes nasses Wetter erlanget. Wieder andere halten dafür / daß man durch die Hölen der Nymphen / in welchen Bacchus erzogen worden / die Keller verstehen wolle / in welche der Wein geletet wird / und welche / so zu reden / Bacchi Grotten und Paläste / da er wohl gewartet wird / heißen mögen. Und eben dieses von der völligen Geburt des Weins auf dem Feld / und von der Wart- und Pflege in denen Kellern / soll die allgemeine Haupt-Eintheilung dieser Wein-Abhandlung seyn / da wir dem klugen Haus-Vatter den Bau auf denen Bergen oder Wein-Gärten / und zugleich dessen Einlegung in die unterirdische Hölen oder Keller anweisen wollen. Die sonderheitliche Eintheilung aber kan gar wohl und vielleicht am besten aus denen unterschiedlichen Arbeiten / welche man in der Churfürstlich Sächsischen Wein-Baues-Ordnung fürgeschrieben findet / ersehen. Man hat nemlichen an dasigem Hof gefunden / daß die in die Churfürstliche Kammer gehörenden Weinberge bisher nit so gebauet / noch gearbeitet worden / wie es die Nothdurfft / und die Zeit des Jahrs erfordert. Dieses nun zu ändern / und in eine Ordnung zu fassen / ist man bemüßiget worden / die Arbeiten denen Amtleuten / Ver-



aus gleich Franzosen
legen seyn ließen / so
den Macht desto ge-
den. Es ist zwar
n Erklärung / wann
bpflichten Libyschen
in / auf der Junonen
n Neben-Stock zu
ärung gieng dahin:
ders / als mit einem
das wollüstige So-
es sey Sinn-reich /
ir lassen die Römer
lein Kriegs-Leuten /
jenen einem Ehe-
ratherey gleich ge-
den Marc-Stein
cht recht zu sehen ge-
gethan / wann er es
n Reich graben und
echts-weise 3000
ernach / im nächsten
gebratene Ochsen
müssen. Diese Nas-
luns nicht hindern /
wächse / woraus der
id zu vermehren an-
deswegen getadelt
gebrauch weisen: als
dann sich einer voll-
huld / als hätten wir
3. fürwerffen wolte.
zu wissen / daß ein
Wein-Garten oder
Wein

waltern / Amts-Befehlhabern / Voigten und Wijnern ordentlich fürzuschreiben. Es bestehen aber solche in folgenden:

1	Flusz ziehen.	13	Kraut machen zum andern mal.
2	Räumen.		
3	Schneiden.	14	der andern Hacke.
4	Reben lesen.	15	der andern Heffte.
5	Pfähle schärfen.	16	der dritten Kraute.
6	Pfähle stecken.	17	der Beer-Hacke.
7	Bögen.	18	dem Verhauen.
8	Sencken.	19	der Beer-Hütte.
9	Krauten zum ersten mal.	20	der Weinlese.
10	mal.	21	dem Pfahl ziehen.
11	der ersten Hacke.	22	dem Düngen.
12	Brechen.	23	Decken.
13	der ersten Heffte.	24	Stein ablesen; welches letzere aber nicht alle Jahr zu verrichten ist.

Hieraus läßt sich nun die ganze Abtheilung der Weinberg-Arbeiten auf einmal sehen. Was die Brandenburgische Wein-Meister-Ordnung anlangt/ welche 1578. am Michaelis Tag herausgegeben worden / so wollen wir selbige herzuführender Mühe überhoben seyn: weil sie bereits vom Colero im c. 4. angeführet worden.

§. 3. Betreffend indessen den Grund selbst / so kan bereits aus dem Obigen abgenommen werden/ daß derselbige fürnemlich etwas hoch / doch nicht gar zu hoch (sonst wird er denen sauren Lüfften gar zu sehr unterworfen) müsse gelegen seyn / damit er von dem Glanz der Sonnen eine gute Hülf überkommen möge. Dahero dann ein kluger Haus-Vatter keine Reben / in einen tiefen und niedern Thal / pflanzen oder bauen soll: In Betrachtung/ daß solche Reben nicht bey rechter Zeit können zeitig werden/ auch nichts als einen sauren Wein geben. Ferner muß der Grund geschlachtet / und mit etwas kleinen Steinlein vermischet / auch mehr sandicht als letticht / mehr trocken als feucht seyn. Wo lauter Leimen / Doon / Kif oder roher Boden / oder sonst todter Sand ist / da wird alle Mühe / die man im Bauen anzuwenden willens ist / vergeblich seyn. Die Steine werden deswegen vor gut gehalten/ weil sie den Wein-Stock und dessen Reben/ so sie von der Sonnen beschienen werden/ erwärmen/ auch die Trauben kochen und zeitig machen; wofern sie nur nicht gar zu grob sind/ als welche nur im Pflanzen und Bauen der Wein-Stöcke ver hinderlich fallen. Gar zu lettichtes Erdreich ist dem Wein-Garten deswegen nicht nützlich/ weil in demselben / bey harter Winters-Zeit / die Wein-Stöcke gern erfrieren / welches auch von dem gar zu nassen Grund und Boden also zu urtheilen ist. Ob wir nun gleich von der Erkennnus eines Bodens/ im Ackerbau/ etwas angeführet / so will es doch wegen der höchsten Nothwendigkeit / die sich bey dem Weinberg äussert / theils kurz wiederholen / theils auf den Weinbau anderst applicirt seyn. Man erkennet aber die Erde in denen Weinbergen/ wie es Petrus de Crescentius l. 5. cap. 4. p. m. 193. schon gelehret/ also: Wann einer eine Hand-voll mit den Fingern durchtreibt / so siehet er bald / ob sie zu scharff / zähe / kalt oder zu feuchte sey. Der Griff wird gleich geben/ ob sie gar zu viel dürrer / spröde oder zu lucker sey. Jene ist auf den Gebürgen; diese in niedrigen Orten am besten. Hat die Erde einerley Boden / so kan man sie schon mit guter Dünge verbessern. Etliche nehmen die Prob des Bodens mit der Zunge / und legen eine oder zwo Hände voll in ein Glas/ gieffen klares Brummen-Wasser daran/ also/ daß das Wasser einen oder zween quere Finger über der Erden stehe. Diese wird von ihnen umgerührt / zugedeckt/ und also eine Nacht stehend gelassen. Dappon versuchen

sie nun des andern Tags/ und urtheilen/ wann es fein lauter/ daß der Boden mehr warm sey; finden sie es trüb/ so hat der Boden das Widerspiel/ und ist kalt; kosten sie es sauer/ so ist dieser Geschmack ein Vorschmack des sauren Weins/ der in diesem Erdreich hervor kommen wird. Trifft man das aufgegossene Wasser süsse an / so wird man auch guten Wein darinn zu hoffen haben. Eben so leicht ist auch zu erkennen / ob / was sich anlegt / schweflicht oder salpetrisch sey.

§. 4. Angemerckt aber nicht ein jeder Haus-Vatter eine Gelegenheit oder einen Grund nach seinem Belieben sich erwählen kan; als muß er sich unterweilen nothwendig nach der Natur und Eigenschaft / desjenigen Orts/ worinnen er wohnet / richten / mithin die Pflanz-Reben nach demselben anstellen / und thun / was er kan / nicht was er will und weiß: Zu welchem End er solche Reben in ein Thal / oder niedern Ort pflanzen soll / welche dünne Träublein tragen: damit die Sonne dieselbige desto besser durchscheinen / und ehe zeitig machen möge. Diejenige Reben aber / welche dürrer / fest- und satte Trauben bringen / soll er in kein feuchtes; hingegen diese / so fleischicht- und weiche Trauben haben / in kein hitziges und dürres Erdreich pflanzen: Hinwiederum können solche Reben/ welche dürr und unfruchtbar sind / in ein unfruchtbares und fettes; hingegen diese / welche safftig und fett / in ein mageres Erdreich gesetzt werden: damit nemlich dasjenige / was vielleicht ein Wein-Stock gar nicht / oder gar zu viel hat / von der natürlichen Eigenschaft des Erdreichs ersehet / und solchen nach aus beyden ein Temperament gemacht werden möge. Gleichertweis ist auch dieses einem klugen Haus-Vatter wohl einzurathen / daß er an einen solchen Ort / wo die Wind ungestümig gehen/ allzeit harte Trauben; Im Gegentheil aber die zarten Trauben an die warmen Oerter setze: Desgleichen auch/ daß er in ein solches Land/ wo es gern wittert/ solche Reben Stöcke/ welche breites und hartes Laub führen/ pflanzen solle: damit die Wein-Trauben vor dem Ungewitter desto sicherer und besser verwahrt stehen können. Inzwischen kan auch der Grund / wofern er gar nicht zu vermeiden / also verbessert werden / daß man das übrige Wasser / durch Gräben/ abführe/ den harten Leim-Grund mit Sand vermische; die grossen Steine ausmusteret/ und endlich den gänzlichern Abgang und Mangel der Steine mit Grifff ersehe: Dann ohne Steinlein kan und soll der fruchtbare Weinberg nicht seyn.

§. 5. Nächst diesem muß auch der Haus-Vatter mit dem Pflanzen der Wein-Gärten umzugehen wissen / absonderlich wann er einen neuen anlegen will; In welchem Fall er vor allen Dingen/ den hierzu erwählten Grund und Boden von den alten Wurzeln und Stöcken völlig befreyen/ hernach das Erdreich auf mehres als anderthalb Schuh tief einhauen/ und das oberste zu unterst/ das unterst aber zu oberst kehren muß/ dabey man in Acht nimmt/ daß man den Grund doppelt behaue / einmal von unten herauf / nach der immer nach und nach steigenden Höhe; und das andere mal nach der quer. Columella sagt: Finis fodiendi vineam nullus est: nam quanto sepius foderis, tanto ubiorem fructum ceperis; am Ende des 1. 2. cap. 1. 3. des Gräbens im Weinberg ist kein Ende. Je öfter gegraben / je fruchtbarer der Berg. Auf diese Weise wird der Grund von der Sonnen und des Gewitters Krafft gekocht und ermilbert werden/ die Steine und anderer untauglicher Wust abgethan / dabey wird der Haus-Vatter schon so klug seyn / daß standhaffte / starcke Leute darzu gehören/ welche grosse lange Hauen führen/ und die Steine / welche an Größe ein Hüner-Ey übertreffen/ auf einen Hauffen werffen/

werff
allen
Und
reich
Grund
so kan
Wer
te / d
ungef
verwe
bar so
mand
den di
zuneh
nun de
zugee
ten / s
de Lim
den
elichte
eine je
nigste
sonst
lesen d
zu den
ber da
nen O
unter
das en
ten Co
diesem
oder v
unter
sten be
get wi
Durch
kommen
dertha
gerad
Seite
den an
nes E
sie ein
Schu
er ihne
hierum
sam ein
Jahr
§.
die Re
jwar e
oder n
Eiche
werde
der / u
Bäum
auf- u
Oder
Haus
nach d
solche
§.
Zeit d
sten W
ten L
Derb

werffen / die Wurzeln von denen Bäumen / welche vor allen weggethan werden müssen / fleißig ausreißen können. Und dieses / wie gedacht / vor dem Winter / der das Erdreich mürb / durch den Frost / zu machen hat. Ist der Grund so geschlachtet / durch die winterliche Kälte worden / so kan er auch dem Stock desto bessere Nahrung geben. Wer mit dieser Arbeit bis in den Frühling verziehen wollte / der würde / für aller Mühe / durch den ungefrorenen / ungeschlachten Boden / der die Nahrung dem Gewächse verweigern würde / nur mortificat / und des sonst unfehlbar folgenden Nuskens beraubet werden. Wollt aber jemand das Aufstauen des Bodens gar unterlassen / so würden die Reben darinnen weder wurzeln / noch dergestalt zunehmen / daß etwas Lustdämmliches hervor käme. Wo nun der Platz wohl behauen / so muß er wieder fein sauber zugeebnet: Die Schnur / wie wir im Kupffer angewiesen / fleißig angeschlagen / und nach derselben gleichlaufende Linien / so wohl in die quer / als von oben herab / durch den Weinberg gezogen werden / so werden lauter vier-eckichte Feldlein daraus werden. Man mercke aber / daß eine jede dieser nach der Schnur gezogenen Linien zum wenigsten anderthalb Schuh weit voneinander stehen müsse / sonst würde die Wartung des Weinbergs / und im Ablesen der Trauben / kein Paß für den Winger / dadurch er zu denen Trauben kömme / übrig bleiben. So wird es über das denen Augen ein beliebiges Ansehen / wegen der schönen Ordnung geben: Wam man gleich die Linie obenher unter nicht; Aber die in quer nur richtig gezogen hat: Weil das erstere eben so nöthig nicht ist. Das übrige soll im zweyten Capitel nach diesem / mit angeführet werden. Nach diesem kan er die Pflanzung / entweder von denen Reben / oder von denen Wurzlingen oder Bogen fürnehmen / darunter die letztere zwey Arten glücklicher und besser als die ersten bekaimen / da die bloße Reben ohne Wurzel eingeleget wird; Wofern er nur dieses beobachtet / daß er nach Durchhauung des Orts / worein er die Reben zu legen gesonnen / Gruben eines Schuhs breit von einander / und anderthalb tief nach der Zwerch mache / mithin die Säzlinge gerade vier Finger weit voneinander / und nicht nach der Seiten einlege: Nachgehends selbige wieder mit guter Erden anfülle / und das obere Theil der Reben ein Viertel eines Schuhs oben heraus gehen lasse; vorher aber / ehe er sie einsetzet / fleißig unten beschneide / und ohngefehr einen Schuh lang vergleiche. Wam nun dieses geschehen / muß er ihnen hernach alle gewöhnliche Bau-Arbeiten / davon hierunter gedacht werden soll / anthun und so sie nun gemugsam eingewurzelt / kan er sie im andern / dritten oder vierten Jahr wieder in die Weinberge versetzen.

§. 6. Ubrigens stehet in des Haus-Vatters Belieben / die Reben auf unterschiedliche Weise anzugeröhen: Und zwar erstlich können dieselben an gewisse Pfähle gehäfftet / oder nur ungefehr drey Schuh hoch über der Erden / auf Eichene Stögen und überzweg gelegte Hölzer gebunden werden / daß man darunter gebückt durchfriecken muß; Oder / man kan auch die Reb-Stöcke an sonderbare Kirsch-Bäume pflanzen / oder auch dieselbige an eichene Hölzer auf und Bogen weiß zu beeden Seiten zusammen binden: Oder / man kan endlich dieselbige nur an einem Gebäu / Haus oder Mauer gegen die Sonne gerichtet / aufziehen / nachdeme nemlich eines jeden Landes Art und Gelegenheit solches mitzubringen pfleget.

§. 7. Endlich muß auch ein kluger Haus-Vatter auf die Zeit des Pflanzens bedacht seyn / da dann nach der meisten Meinung ein Unterschied unter denen warmen und kalten Ländern zu machen seyn wird: Angesehen in jenen der Herbst / wann man gelesen / und das Laub vom Weinstock

abgefallen; In diesen aber der Frühling / und zwar vom Ende des Hornungs / bis zum Anfang des Mayens / für die beste Zeit darzu gehalten wird: Wiewohl an temperirten und mittelmäßigen Orten beedes / nach Belieben / angestellet und verrichtet werden kan. Bey welchen allen aber wir einen fleißigen und klugen Haus-Vatter hierzu vermahnet haben wollen / daß er vor allen Dingen Gott um seinen reichen Seggen anrufen / hernach aber in seinem Wein-Garten oder Wein-Berg selbst fleißig zu sehen solle: Damit diejenige / so er zur Arbeit bestellet / nicht zum Unfleiß und Untreu veranlasset werden mögen: Endlich soll er auch keinen Unkosten mit Düngen / Hacken / und anderer Arbeit sparen / es mag ihm dieses Jahr die Arbeit versetzt werden / oder nicht: eingedenck / daß dasjenige was ein Jahr weggenommen / die nachfolgende wiederum mit Wucher einbringen können.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 41. §. I. Von den Weinbergen.

Die Wein / als eine sonderbare Gabe des Höchsten / so wohl seiner Kraft / als auch seiner Glückseligkeit halben / womit er die Unterthanen beseliget / über alle massen hoch zu achten / kan unter andern auch hieraus abgenommen und ermessen werden / weiln er nicht allein des Menschen Herz ergötzet / und die Alten fast wieder jung machet / vid. Plato Lib. 2. de Legib. fol. 796. & Bordin. de rer. iustic. Tr. 1. cap. 6. sondern / weiln er auch denen Unterthanen ein gutes Mittel des Unterhalts ist. Vid. Columell. Lib. 4. de re rustic. cap. 3. Welches dann eben die Ursach / warum vor diesen die Barbaren in das Römische Reich eingefallen / als zu sehen bey dem Livio. L. 5. histor. cap. 33. und bey dem Prosper. Rendella. Tr. de vinea & Vitis. sect. 1. fol. 60. Desgleichen / warum die Römische Käyser die Ausfuhr des Weins verboten haben / vid. l. 1. C. quæ res exportari non debent. Add. Alciat. Lib. 5. dispunct. 1. Brunnenmann. ad d. l. Cod. & Myler. ab Ehrenbach. in Metrolog. cap. 20. §. 2. **Wer aber den Wein am ersten erfinden und gepflanzt?** kan bey dem Guilielm. Gradaroli. & Pedro Mexia en la Silva de Vario Lector. cap. 16. Lib. 3. ingleichen auch / wann die Teutschen am ersten Wein gebauet / bey dem Christophoro Lehmanno in seiner Speyrischen Chronick / Lib. 1. cap. 24. Lundenstür. ad Jus prov. Württemberg. fol. 91. n. 3. Hippolt. à Collib. de Increment. urb. cap. 3. in addit. tit. C. und bey dem Ahalvero Fritschio de Jure Oenopolii cap. 1. n. 6. nachgelesen werden. Dieses ist gewiß / daß unsere Vorfahren / die Teutschen vor Christi Geburt / und auch lang hernach / sich keines Wein-Baues in ihrem Vaterland beflissen; Dahero dann Cornelius Tacitus. als er im Cap. 23. de Moribus German. von der alten Teutschen gewöhnlichen Speiß und Franck redet / hiervon also schreibt: Potui Germanis humor quidam ex hordeo & frumento, in quodam similitudinem Vini corruptus: Das ist: Die Teutsche haben ein Getraid bereiten / soll dem Weingleich seyn / aber es mag wohl ein verderbter Wein heißen. Proximi ripæ (also fährt er im berühmten Cap. 23. fort) etiam vinum mercantur: Das ist: Die welche an den Flüssen wohnen / kauffen den Wein von andern Orten her: &c.

Und weiln es dann um den Wein eine so herrliche Sach ist / als sieget einem jeden Landes-Herrn billich ob / daß er deshalb sichere Verordnungen stelle / wie es so wohl im Pflanzn und Bauen der Weinberg / als

auch in der Weinlese und Verkaufung des Weins solle gehalten / mithin der Tugde des gemeinen Wesens nicht durch einiges Privat-Interesse, möge geschmälert werden. v. Myler ab Ehrenbach, d. cap. 20. §. 2. & 3. Davon wir hierunter noch etwas mehrers handeln wollen.

Ad §. 5. h. cap.

In kluger Landes-Herz hat nach allem Vermögen dahin zu trachten / daß in seinem Land nichts ungebaut gelassen werde daher er die verwildete Oerter unter seinem Unterthanen / oder andere / die es begehren / mit gewissen Bedingungen austheilen und dieselbige ausreuten / aufbrechen / und erbauen lassen solle / angesehen hierdurch nicht allein die Mannschafft trefflich gemehret / sondern auch viel Bodens / Zins / Zoll / Umgeld / Zehend / Gült / und andere Einkommen / dergleichen auch von der Mannschafft herrührender Frevel / Frohn / Dienst / und dergleichen erworben wird. Vid. Consil. Argentor. 68. n. 46. & seqq. Vol. 2. Add. notat. jurid. ad cap. 2. §. 3. Lib. 111. Obwohl es nun schon vorgedachter massen um die Weinberg ein Grosses ist; so haben doch allezeit Verständige darvor gehalten / daß es viel nützlicher und rathamer seye / in vielen Orten unsers Teutschlandes Aecker / Wiesen oder Gärten anzurichten / als Weinberg anzulegen / und dieses nicht allein wegen der vielfältigen Mißwachs und Schäden / so die Reben vom Frost und sonst leiden müssen / sondern auch / wegen der allzugrossen Mühe und Unkosten / so man vor allen andern darauf zu wenden hat. Vid. Hippolit. à Collib. de In-

crem. urb. c. 3. in addit. lit. C. Welches eben auch die Ursach ist / warum in der Fürstl. Württembergisch. Landes-Ordnung fol. 43. Rubr. Mit was Maß für obin neue Wein-Gart gereut werden sollen /c. versehen / daß für obin kein Boden in dem Herzogthum Württemberg / der gut zu Aeckern / Wiesen / Gärten / oder zu Holz gewächsig und geschlachtet / oder der zu vor Aecker / Wiesen / oder Gärten gewesen / mehr zu Wein-Gärten umgebrochen / ausgerentet / gepflanget oder gemacht werden solle /c. Add. Fürstliche Ausschreiben de dato 15. Nov. 1618. Mit welchem auch die Reformat. der Stadt Franckf. p. 9. tit. 7. Rubr. daß aus guten Frucht / Aeckern keine Wein-Gärten sollen gemacht werden / übereinkommt: Haben wir demnach hier eine Expedition oder Abfall von derjenigen Regul / nach welcher einem jeden aus seinem Garten oder Aecker eine Wiesen oder Weinberg zu machen / erlaubt ist / davon wir bey dem 38sten und 39sten Cap. dieses Buchs gehandelt / Krafft deren sothane Freyheit des öffentlichen Nutzens halber eingeschräncket wird. Vid. Keckermann. Lib. 1. polit. c. 19. Westwegen dann der voraller girtte Lunden spur. fol. 93. n. 8. nicht ohne Ursach auf diejenige unwillig ist / welche die Wälder ausreuten / damit sie neue Weinberge anlegen mögen / hierdurch aber nichts anders verursachen / als daß es hernachmals an Bau- so wohl als Brenn-Holz fehlet / davon wir an einem andern Ort noch etwas mehrers melden wollen. Von Pflanzung der Weinberg aber / kan noch ferner bey dem Jacobo Bornito, de rerum sufficient. Tract. 1. Cap. 16. nachgelesen werden.

Das XLII. Capitel.

Von Unterschied der Weinstöcke und Reben / und von verschiedenen Art und Künsten / dieselbigen zu pelsen.

Inhalt.

§. 1. Vor allen Dingen müssen gute Wein-Reben erwählt werden; Wie dasselbige geschehe / und welches die Arten der blancken Hölzer seyen. §. 2. Welches die Arten der rothfarbichten Hölzer / und was der Kusler sey. §. 3. Wo man die Reben nehmen. §. 4. Wie man die Reben vropffen oder pelsen solle. §. 5. Wie man selbige durch andere Künste zur Curiosität gebrauchen könne?

§. 1.

In der Anleg- und Pflanzung der Wein-Gärten oder Weinberge / gehöret auch unter andern dieses / daß man gute Wein-Reben hier zu erwählen solle / welches dann eines von denen fürnehmsten Stücken ist / und wann dieses wohl geräthet / und zugleich die Reben von guter Art und dem Grund angenehm sind / so kan man eine gute Hoffnung fassen / daß der Weinberg auf das allerbeste fortzubauen sey. Die Gattungen / Genera, dieser Reben sind so vielfältig / daß wir sehr mässige Zeit haben müsten / wann wir sie alle beschreiben / oder nur nennen wollten. Die fürnehmste und bekandteste sind diese: Die blancken Vites albae sind für die besten zu achten: Weil sie bey Reiffen und abfallenden Mehl-Thauen fein tauerhaft und viel tüchtiger diesen Witterungen zu widerstehen / als die weichen Hölzer sind. Auch wird auf denen blancken Beeren der Meel-Thau so leicht nicht haften. Hingegen laufft das grosse / blaue und der Zingerling / der doch gar zu weich ist / vom Meel-Thau gleich an. Die Gur-Edlen bringen Trauben von grossen und hellen Beeren. Wann auch dieses Holz und dessen Trauben mit guter Witterung beseligt und recht reif werden kön-

nen / so geben sie einen reichen Most (weil sie im Pressen wenig Schalen läßt) und einen gelinden Wein. Dieses Holz ist in Francken-Land gar gemein. Die Schön-Feyler sind nicht lang / grünlicht an der Farb. Sie thun in der Most-Machung das Ihrige wohl / wann ihnen die gute Witterung nicht gefehlet hat. Mit diesem kommen die Grün-Franckische überein: Dann sie tragen Trauben die einen gar milden Wein geben; allein wann sie nicht gleich nach ihrer Reiffung abgelesen werden / so beginnen sie gleich zu faulen. Das Lampische Holz ist fast dem Franckischen ähnlich. Nicht viel anders ist / das Eblinger / welches sich mit grossen hellen Trauben behänget; Aber ein Wein / der sehr dünn und wässericht / wie ihn die bösen Wirthe gerne machen / von Natur treibet. Mit diesem Eblinger artet sich das Zeinische Holz. Aber es fault auch bald; so ist auch der Meel-Thau dergestalt darein verliebt / daß er es nur gar zu leichtlich anfällt. Die Ungarische Reben sind fast den Gur-Edlen zu vergleichen / und noch weit besser / wann ihnen die Witterung nichts in den Weg legt. Ihre Trauben werden lang-hangend / hell und groß von Beeren wie die Schön-Feyler / dückhülftich und grünlich. Das Malvasier-Holz treibet Trauben / die wohl zeitig werden / aber bey der Wein-Lese die Beere verfaulen oder fallen lassen. Die hülsichter sind die weissen Muscateller; Aber sie bringen eine schöne Frucht. Sie wollen einen guten Sommer und warmen Herbst im gedeckten Grund haben. Ist der Boden ungedeckt von einem andern Vorstand / so muß der Grund an sich selbst desto besser seyn. Wann man sie recht reif haben will / so pflanze man selbige an die Mauren / da die Widerprellung der Sonnen-Strahlen das meiste zu ihrer Auskochung be-
zutragen

zutragen vermag / wenig vorhangen / Reiffen gleich gehit / Fuß ist wie weißer Holz heissen / weil er faugt in unsern Läden / Fliegen / weil die Trauben / daß den Mensch

§. 2. Unter d Trauben-Hölzern / Das Schwarz- führen schwarze schön bland / lieblich oder Kleber-roth lösen sich im Most / Die Farb am Most / Die Grob braun Doch der Geschmack sie mehr als die Kl Weill das Holz groß heißt mans auch daß als röthlich. Die S ne Trauben / wie d Wein sind wie die v en geben tauerhaft auf sie gewendete M der Wein verbraucht miner / Holz heißt giebt einen süssen W lich viel. Nur muß der Herbst warm sey Most bringen wann soll. Die Zinger nen Most von gerim her ihn die Bauen u haben / gar gerne bat rechte Lese angehet / sind von grossen brau Thyraminern gleiche vorigen an Farb. Haus-Vatter wähle am bequemsten / und Wann er mir folgt / welches dem Anfreß am stärcksten ist / mit dem blancken Sto

Wie kömten es lassen: Doch weil es nit gibt / so wollen wir lers gedanken / wel aber fein Leib-farben doch später als dieses warme Sommer etw völlige Zeitigung / u Weinen mitlauffen. Helvolz oder Varia- rufum & album, von schen roth und weiß ist habent ex rufo albesce roth etwas weislicht. ersten langen Capitel redet / so werden Helv purpurea neque nigra Griechischen Weine s schiedliche Gattungen bent probabilem gust

zutragen vermag. Außer diesem dürfen nur die Blätter ein wenig vorhängen/das die Sonne mit darzu kan/so wird ihr Reiffen gleich gehindert. Weiß Thraminer oder Gänsefuß ist wie weiß Muscateller. Rofel-Holz/möchte Rosinen-Holz heißen/wel es kleine süße Beere/wie Rosinen/hat. Saugt in unsern Ländern nicht viel. Denen Wespen und Fliegen/weil die Trauben bald reiffen/sehen sie dergestalt an/das den Menschen nicht viel überbleibt.

§. 2. Unter denen *Vitibus nigris*, oder rothfarbichten Trauben-Hölzern sind diese mit besondern Namen bekant: Das Schwarz Muscateller-Holz/ dessen Trauben führen schwarze Beere; Der Most aber und Wein ist schön blanck/lieblich im Geschmack. Die Kleine braune oder Kleber-rotthe geben Trauben von süßem Geschmack/ lösen sich im Most/den sie reichlich ausschäumen/sehr wohl. Die Farb am Most und Wein ist mehr weiß als röthlich. Die Groß braunen oder Veltliner sind wohl so gut; Doch der Geschmack ist ein wenig linder; Im Most geben sie mehr als die Kleine-braune oder Kleber-rotthe. Weil das Holz größer ist/und die Traube mehr giebt/so heißt mans auch das Groffe. Der Wein ist auch blancker als röthlich. Die Schwarz welsche Reben treiben feine Trauben/wie die Ungarischen an Größe: Most und Wein sind wie die vorhergehende. Die Zeitlich-blauen geben tauerhaffte Trauben/welche am allermeisten die auf sie gewendete Mühe und Unkosten einbringen. Wann der Wein verbraucht/ist er ein wenig streng. Roth Thraminer-Holz heißt sonst auch drey Pfennig-Holz/ giebt einen süßen Wein/weislicher als röthlich/und ziemlich viel. Nur muß der Sommer nicht gar zu trocken und der Herbst warm seyn. Man muß den Most unter andern Most bringen/wann er seine Kraft über ein Jahr behalten soll. Die Zingerlinge geben einen schlechten und dünnen Most von geringer Kraft. Er giebt viel Most: Daher ihn die Buren und Winger/welche ihre eigene Berge haben/gar gerne bauen: Zumahlen sie diesen Most/ehe die rechte Lese angehet/ausgeschencken. Die Groffe blauen sind von grossen braun-und blau-farbichten Trauben/den Thraminern gleichträchtig sie mössen gut und sind wie die vorigen an Farb. Aus so vielerley Holz kan sich der fluge Haus-Batter wählen/was ihm zur Anlegung seines Weins am bequemsten/und dem Boden am dienlichsten seyn kan. Wann er mir folgt/so bleibt er bey dem tauerhafftesten/und welches dem Anpressen des Weels/Thaues zu widerstehen am stärcksten ist/mit einem Wort/ dem blancken Holz/ dem blancken Stock.

Wir könnten es zwar bey denen zweyen Arten bleiben lassen: Doch weil es noch/ eben so gemein Holz darneben nit gibt/ so wollen wir nur mit zweyen Worten des Muscatters gedencken/ welcher weder roth noch blancken Wein; aber sein Leib-farben treibet/ dem Cleventer sehr ähnlich/ doch später als dieses Trauben zeitigt. Erstreckt sich der warme Sommer etwas in den Herbst/so erlangt er seine völlige Zeitigung/ und darff hernach unter denen besten Weinen mitlaufen. Lateinisch werden sie von *Columella Helvola* oder *Varia*, ab *Helvo colore*, qui est *medius inter rufum & album*, von der Leib-Farb/welche das Mittel zwischen roth und weiß ist/genennt. *Acinorum enim colorem habent ex rufo albescentem*. Dann ihre Beere sehen von roth etwas weißlich. Oder wie mein *Columella* in dem ersten langen Capitel des vierten Buchs/ nach der Mitte/redet/so werden *Helvola* auch diese genant/ welche neque *purpureæ neque nigrae*, weder roth noch schwarz/ wie die Griechischen Weine sind/ deren er an diesem Ort unterschiedliche Gattungen erzehlet/und sie zwar lobet: *Sicut habent probabilem gultum*. Sie schmecken nicht uneben.

Ita nostris regionibus à raritate uvarum & acinorum exiguitate minus fluunt. Aber wegen der dünnen Trauben und kleinen Beere mössen sie nicht reichlich. Hat nun *Columella* dieses von dem warmen Italien sagen müssen? so werden wir/in unserm Nordlichen Teutschland/dergleichen Worte mit besserem Recht führen können. Im übrigen/wer Lust hat mehr von denen Gattungen Reb-Holzes zu lesen/und vielerley Namen zu erkennen/der mach sich mit einem guten Aufschlag-Buch gefast/ und lese am ermeldesten Ort weiter. Endlich aber muß er sich doch von ihm abweisen lassen/mit dieser Formul. *Multa sunt præterea genera vitium: Quarum nec numerum, nec appellationes cum certa fide referre possumus. Neque enim, ut ait Poëta, Numerum comprehendere refert;*

Quem qui scire velit Libyci velit æquoris
idem
Dicere, quam multæ Zephyro versentur ha-
renæ, &c.

Es giebt so viel Reben-Gattungen/ auffser diesen erzehlten/ daß man weder ihre Zahl/ noch den Ursprung ihrer Namen/berechnen kan. Und/wie der Poet sagt:

An der Zahl ist nichts gelegen;
Doch wer sie recht will erwägen/
Der mag allen Sand des Meers überschlagen
und nicht fehlen/
Und/wie viel der Westen-Wind Staublein hebe/
richtig zehlen.

§. 3. Über alles dieses ist am besten gehandelt/wann man das Holz aus seinen eignen Wein-Gärten erwählet/ angesehen man hier nicht also betrogen werden kan/ als wann man solche von Fremdden einkauffet: Absonderlich aber kan man sich nach der Gelegenheit und Art derselben am besten richten/ und wann man einen Weinberg in der Höhe anzurichten gesonnen/ auch das Holz von solchen Berg-Reben schneiden/welche in der Höhe wachsen: Soll es aber im Grunde geschehen/gleicher Weise solches von denen Grund-Reben nehmen lassen. Ebenfalls kan man/wann der Grund warm oder kalt/dürz oder feucht ist/in solcher Gegend das Reb-Holz zu schneiden/befehlen: Damit das eingefestete Holz desto eher im Grund beleben/und seine Früchte bey guter Zeit tragen möge. Ja man kan ohn Unterscheid das beste Reb-Holz erwählen/ welches unter andern auch aus dem Ansehen erkennet werden kan; wann nemlich der Reb-Stock innwendig nicht allzumarcklich/der mit sehr vielen Trauben behänget/oder sehr viel Augen hat/ und weder zu jung noch zu alt/ sondern in seiner besten Kraft/ist/ von welchem man demnach aus der Mitte bey zunehmenden Licht Nachmittag Zweige nehmen/auch solche gleich setzen kan: Damit sie das Erdreich/ weil sie noch frisch und lebendig sind/ bald annehmen mögen. Jedan noch aber/weil es sich öfters zuträgt/das der Haus-Batter in seinen eignen Wein-Gärten mit keinen guten Stocken versehen ist/und solche nothwendig von fremdden Orten herholen muß: So kan ihm zwar dieses nicht verwehret/ immittelst aber so viel gerathen werden/ daß er diese Müß selbst über sich nehme/ mithin zur Lebens-Zeit oder ein wenig vorher/an dergleichen Orten/wo Wein-Wachs ist/ hinreisset/ den Augenschein selbst einnehme/ keines Weegs aber auf gute Verheissungen sich allein verlasse. Und dieses ist fast das fürnehmste Stück/ so bey dem Wein-Bau in Acht zu nehmen; dann was der Saamen

en auch die Ursach
rgisch. Lande
is für robin neue
zc. versehen/das
thum Würten
Bärten/oder zu
oder der zuvor
esen/ mehr zu
ogereutet/ ge
e/2c. Add. Fürst
; 18. Mit welchem
f. p. 2. tit. 7. Rubr.
ne Wein. Gär
kommt: Haben
bsfall von derjeni
seinem Garten o
i machen/ erlaubt
sten Cap. dieses
ie Freyheit des d
t wird. Vid. Ke-
dann der voralle
Ursach auf diejeni
en/damit sie neue
über nichts anders
Bau-so wohl als
andern Ort noch
Pflanzung der
u Jacobo Bornio,
gelesen werden.

hiede

ie im Pressen wo
sein. Dieses Holz
Schön. Keyler
Sie thun in der
an ihnen die gute
esem kommen die
fragen Trauben/
in wann sie nicht
den/so beginnen
Holz ist fast dem
Das Eblingen/
hänget; Aber ein
hn die bösen Wir-
Mit diesem Elblin-
ber es fault auch
ist darein verliebt
die Ungarische
gleichen/und noch
ichts in den Weg
end/hell und groß
hülfsicht und grün
Trauben/die wohl
Beere verfaulen
ie weisen Musc
ucht. Sie woh
Herbst im gedeck-
edeckt von einem
in sich selbst desto
ben will/so pflan-
ziederprellung der
Auskochnung bey
zutragen

men im Acker / eben das ist das Schnitt-Holz im Weinberg; und wie der Acker durch den jährlichen Bau gleichsam erneuert und verbessert wird: Also geschieht solches im Weinberg mit Holz-Einlegen / ohne welches derselbe bald zu Schanden gehen wird: da hingegen sothanen Einlegen den Boden immer mürber und lücker machet / daß sich hernach der Regen desto besser einsencken und durchdringen kan: von welchem Einlegen wir hierunter etwas mehrers melden wollen.

§. 4. Nach dem Pflanzen folget das Pelzen: Dann ob es zwar fast ungemeyn / und absonderlich in unsern Länden selten geschieht / daß man die Reben pflöpffet oder pelzet: Jedamoch aber wein unterweilen aus Curiosität solches unternommen wird: als wollen wir ein wenig hiervon handeln. Ist demnach zu wissen / daß solche Reben-Pelzung auf zweyerley Weise geschehe: Dann man pelzet entweder Reben auf Reben / oder man pflöpffet einen Steck-Zweig zur Lust auf einen andern Baum. Das erstere geschieht abermahl auf zweyerley Weis: Erstlich an den Reb-Stock selbst / und zum andern an die Reb-Neste: Wann man an einen Reb-Stock pelzen will / so soll man einen dicken fruchtbaren / und noch nicht alten Pelz-Stamm hierzu nehmen / und solchen eines Schuhs tief vom Erdreich abhauen / und dieses zwar im abnehmenden Mond. Wann man aber solchen Pelz-Zweig einweigen will / so soll solches ungefehr zwey Finger tief geschehen: Desgleichen kan man auch auf diese Weis die Reben-Zweig auf Reben-Neste zweigen lassen. Die Pelzung selbst geschieht im Frühling bey schönem Wetter / bald vor / oder nach dem Neumond / ungefehr auf nachfolgende Weis: Man machet eine weite und tieffe Gruben um dem Stock / den man pelzen will / breitet an demselben die Neste mit denen Spitzen voneinander / bieget sie aufwärts / und schneidet sie unter der Erden einen Schuh tief glatt ab / spaltet sie ferner mit einem scharffen Messer / drey Finger tief / und schneidet einen zweig zweyvecht / daß beederseits die gebliebene Rinde mit des Stamms Rinde übereinkomme: Hernach verbindet man es nach Gebühr / und verschüttet es mit Erden daß allein zwey Augen aus der Erden sich hervor thun.

§. 5. Nicht allein aber durch Pelzen / sondern auch durch andere Künste / kan man die Wein-Reben zur Curiosität gebrauchen: Angesehen man nicht allein im Frühling Trauben zeigen kan / wann man nemlich ein Schoß von einem schwarzen Reben-Stock auf einen Kirsch-Baum pflanzet / sondern man kan es auch durch Kunst so weit bringen / daß man viel und gute Trauben überkommet / wann man nemlich zerquetschte Eichen und genetzte Wicken an die Gruben werffen läßt. Ja man kan es auch probiren / daß auf einem Stock drey / vier oder mehrerley Arten

Wein-Trauben wachsen: Wann man nemlich im Februario, da der Safft des Wein-Stocks zu gehen anfangen will / von etlichen Arten andere Reben abschneidet / an einem alten Stock / der dick Holz hat / mit einem Hohl-Bohrer (der so groß und weit als die Rebe / die man anpellen will / dick ist / ein Löchlein in das alte Holz bohret; Hernach die äußerste Rinden am Pelzer mit einem Messer entlediget / und das bloße Holz in das gemachte Löchlein schläget / in zwischen aber die abgeledigte Rinden allenthalben hinzu gehen läßt / selbige rings herum mit weichem und von Zerpentin gemachten Wachs verkleibet / und solches endlich mit Wiesen-Moss verbindet: Massen der Safft / wann er gehet / zwischen der Rinden in die Fächer steigt / und zusammen wächst: Und was andere dergleichen Künste mehr sind / welche miteinander von dem Ausgang abhängen und solchem nach / nicht ohn Unterschied / einem Haus-Batter zu rathen sind.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 42. §. 1.

SUddenen Wein-Reben gehören auch die Wein-Stecken oder Pfähle / mit welchen die Reben unterstützet / und an dieselbige gebunden werden; bey denen insonderheit dieses zu mercken / daß der Herr des Weinbergs sich mit seinem Nachbar dahin vergleichen könne / damit derselbige ihm die zu dem Weinberg benötigte Wein-Stecken aus seinem Wald haben / und abfolgen lassen möge; und wein die Wein-Stecken zum Nutzen des Weinbergs gehören / als kan auf den benachbarten Wald auf solche Weise wohl eine dingliche Dienstbarkeit gebracht werden. v. Litern sic possunt. 3. §. 1. ff. de S. P. R. Add. Calvin. Lexic. Jur. voc. Pedamenta. & Weizenegger de Servitut. dis. 4. cap. 7. §. 8. Von denen Dienstbarkeiten selbst aber haben wir an einem andern Ort weitläufftig gehandelt. Die Wein-Stecken oder Pfähle nun werden zuweilen unter die bewegliche / zuweilen aber unter die unbewegliche Sachen gezehlet / und für einen Theil des Weinbergs gehalten. Jenes geschieht / wann sie dem Weinberg noch nicht einverleibet / sondern nur allein zum Gebrauch des Weinbergs bereitet worden: Dieses aber ereignet sich / wann man sie schon wirklich in dem Weinberg gebraucht hat / ob man sie gleich hernach (der Meinung sie fünfzig in wieder zu gebrauchen /) wieder herausgezogen hätte; weswegen auch sothane Pfähle / wann der Weinberg verkauft worden / in jenem Fall dem Verkaufser verbleiben; in diesem Fall aber / mit dem Weinberg dem Käufer abgefolget werden müssen. v. l. 13. §. fin. cum ll. seqq. ff. A. E. V. add. Thom. Mau. de Em. Vendit. tit. 3. §. 155.

Das XLIII. Capitel.

Von Wartung der Weinberge.

Inhalt.

- §. 1. Zur Wartung der Weinberge gehöret die Düngung / Wässerung / das Schneiden / Raumen. §. 2. Das Einlegen der Wein-Reben. §. 3. Das Hacken / die Steckung der Pfähle / das Abblaten. §. 4. Das Heften / die Breche / das Jäten / und das Pfähl-Ziehen / welche Arbeiten allhier miteinander vorgestellet / und was bey einer jeden insonderheit zu beobachten / angezeigt wird. §. 5. Ob / und welcher Gestalten Bäume in den Weinberg zu setzen? und ob den Winter über die Wein-Hölzer zudecken?

§. 1.

WEin aber das allermeist an der Wartung der Wein-Gärten und Wein-Berge gelogen: Als wollen wir dieselbige dem Haus-Batter um so viel desto mehr anbefehlen / als gewis ist / daß er hierdurch den verlangten und gehofften Nutzen bekommen / in Unterlassung aber dessen seiner Haushaltung grossen Schaden zuziehen kan: Zu dieser Wartung nun gehöret 1)

die Mist- und Z...
besteht entweder in...
oder Tauben-Mist...
pfleget; oder auch...
Pergamentern und...
und Schaaf-Hörn...
gen soll man sich hü...
Koch / als welcher...
Und diese Berricht...
dem Herbst / in ka...
im neuen Licht des...
bey / daß man seh...
müsse / wo der W...
winnen soll: Und n...
Dunge / gleich ene...
get / und der Güte...
Ja! man weiß wol...
Auctorität verbotte...
gar nicht zu dungen...
sen Ruff bringen w...
und man dennoch v...
gemacht werden we...
man sich doch dre...
von der Dunge Zeit...
ten. Der Mist / w...
hin; die Pferde...
gen nicht gut: we...
feucht / so käme ma...
müssen beederley...
Wie wir schon ern...
wann man ihn in...
müsse man sich hü...
Das Tauben- und...
gen noch mehr Gu...
Geschmack des W...
Koch haben wir ob...
wegen verworffen /...
stossende Sonnen...
gorus redet. Ube...
Sachen / als Gassen...
Wasser zusammen...
verbrennende Mist...
Mauern gar vorthe...
feucht ist: gestalte...
von sich geben / daß...
Trocknen / als son...
Beschaffenheiten /...
re / was wir erst be...
ben / ist die Dunge...
man aus oben erzeh...
Neumond / um n...
würcken mag / ange...
schen dem Wein /...
Dann entweder wir...
gebauet. An dem...
de vor dem Winter...
breitet / wann der...
het deswegen / daß...
Befeuchtung vom...
denen Wurkeln hin...
ling siehet denen...
besser an: dann / d...
faulen lassen köm...
dem Gelände erst...
Ort bisweilen trock...
muß vor dem Winte...
beleget werden: w...

die Mist- und Dungung des Weinbergs / welche bestehet entweder im Kühe- Schaaf- oder Geiß- Hünen- oder Tauben- Mist / den man hin und wieder zu streuen pfleget; oder auch im Gassen- Roth / und Abgängen von Pergamentern und Rammachern; Item in Geiß- Böck- und Schaaf- Hörnern / Ochsen- und Kühlauen: Hingegen soll man sich hüten vor Menschen- Ross- und Schwein- Roth / als welcher den Wein am Geschmack verderbet. Und diese Berrichtung geschiehet in warmen Orten nach dem Herbst / in kalten aber im Frühling / beedersseits aber im neuen Licht des Mondes. Im übrigen bleibt es dabei / daß man sehr fürsichtig mit der Dung umgehen müsse / wo der Wein keinen unlieblichen Geschmack gewinnen soll: Und was hilft es / wann man / vermittelt der Dunge / gleich eine grosse Menge Mist und Wein erlangt / und der Güte desselben / mit Mist / Abbruch thut? Ja! man weiß wohl Dertter / da es durch Obrigkeitliche Auctorität verboten / und befohlen wird die Weinberge gar nicht zu dungen: weil man die Lands- Art in keinen bösen Ruff bringen will. Wosern es aber nicht verboten / und man dennoch vermeint / die Erde müsse mit Mist fetter gemacht werden / wo sie gehörige Dienste thun soll / so lasse man sich doch dreyerley / nemlich von der Art des Mist- es / von der Dunge- Zeit / und der Zahl dieser Dunge- berichten. Der Mist / welcher von Kühen kommt / taugt überall hin; die Pferde- Dunge thut an trockenen Rainen deswegen nicht gut: weil sie gar zu hitzig ist; wäre der Boden feucht / so käme man ehe mit Pferde- Mist zu recht. Nur müssen beyderley Mist lang gelegen und wol gefault seyn. Wie wir schon erwähnt / der Geiß- Roth war wohl gut / wann man ihn in grösserer Menge haben könnte; doch müsste man sich hüten / daß man ihn nicht dick anlege. Das Tauben- und Hünenhaus könnte denen Weinbergen noch mehr Gutes thun: dann der Mist hindert den Geschmack des Weins im geringsten nicht. Menschen- Roth haben wir oben / zu denen Reben als unrichtig deswegen verworffen / weil er denselben zu hitzig / und die anstossende Sonnen mächtig zerreißen macht / wie Herr Rhagorius redet. Aber die in diesem §. anfangs gemeldete Sachen / als Gassen- und Strassen- Urath / vom Regen- Wasser zusammen geschwämmtes / welches besser als der verbrennende Mist ist / nimmt man die Abbrüche von alten Mauern gar vortheilhaftig; wosern anderst der Boden feucht ist: gestalten sie die Mauer- Brüche diese Jugend von sich geben / daß sie dem Weinberg mit Mästen und Trocknen / als sonst zweyer widereinander lauffenden Beschaffenheiten / zu dienstlicher Hand gehen. Das andere / was wir erst bey der Dunge zu beobachten gerathen haben / ist die Dunge- Zeit. Insgemein wird alles das / was man aus oben erzehlten zur Dunge anzuwenden beliebt / im Neumond / um welche Zeit alles leichter verfaulen und würcken mag / angelegt. Doch ist auch ein Unterschied zwischen dem Wein / der gebauet werden soll / zu machen. Dann entweder wird er an das Gelände / oder im Boden gebauet. An dem Gelände ist es nützlicher / die Dunge werde vor dem Winter her zu geleyet / gehäuffelt / nicht ausgebreitet / wann der Ort hitzig oder warm ist. Dieses geschiehet deswegen / daß die Krafft / durch den Regen und die Befechtigung vom Schnee / desto nachdrücklicher zu denen Wurckeln hinab und eindringen könne. Der Frühling stehet denen Gelände- Reben / wann der Ort kalt ist / besser an: dann / den Winter durch / hat man den Mist faulen lassen können. Was den Boden anlangt / den wir dem Gelände erst entgegen gesetzt haben / so ist er an einem Ort bisweilen trocken / am andern feucht. Ein trocken muß vor dem Winter mit Dunge / (wo man es haben will) beleyet werden: weil / wann die Sonne im Frühling

stärcker wird / sie den Mist verbrennet. Die feuchten Dertter aber werden nach dem Winter / aus widersinniger Ursach / gedungen. Etliche lassen den Pfahl hernach den Winter durch stecken / und decken den Stock oben auf die Erde / gleich andern Stöcken: damit der eingedungte Mist den Stamm / oder das im Winkel heraufgesteckte Ende in der Gruben nicht angreifen soll: und daß es gleichsam eine Vorwehre oder einen Schutz an dem Pfahl habe. Zwar schadet dieses dem Pfahl / wann er den Winter durch in der Erde bleibt; doch muß es dem Senck- Stock und dem Holz. Man kan auch / wann Mist im Vorrath ist / und wann der Frost in die Erd zu kommen nicht hinderlich ist / noch wohl / bis nach dem Advent zu dungen. Daß auch dieses Dungen des Herbstes am besten / ist daher zu ermessen / weil der Mist vom Frost und Schnee seine Feuchtigkeit bekommt. Wann der Saft schon in das Holz getreten / und es sollte dieses nur ein wenig beschunden / oder mit der Wein- Haut verleyet werden / und es käme der hitzige Mist darzu / so würd es bald mit dem Stock gethan seyn. Mit einem Wort / nachdem der Ort / den der Wein- Mann genau kernen soll / nach dem wird er die Zeit / den Weinberg mit Dunge zu belegen / in Acht nehmen / und besser im Berck zu geben und zu nehmen wissen / als es ihm jemand mit der Feder / nach allen Kleinigkeiten der Umstände / fürschieben kan. Endlich so ist von der Anzahl / wie oft die Dunge fürzunehmen / zu wissen / daß es von dreyen zu dreyen Jahren genug sey. Nur dunge man diesesmal ein Stück vom Berg / oder ein Drittel; hernach das andere; Endlich das dritte Theil / daß man keines auslasse / oder überhupffe. Wo die Reben oder das Holz klein / da nimmt man mehr Dunge / und wo es ohnehin dem stark / etwas weniger. Die Regel meines Columellæ l. 2. cap. 16. von der Dunge ist: *Nec ignorare colono oportet &c. magis agricolæ conducere frequenter id (stercorationem) potius, quam immodicè facere. Besser oft / als dick.* Endlich mercke man / daß / ausser dem gar zu magern Erdreich / das Dungen nicht schlechter Ding vonnöthen sey. Und wo es vonnöthen / da nimmt man auf zehen dreyendichte / auf sechs vierendichte / auf vier fünfendichte / auf sechs zehen zweyendichte Gruben / auf einen jeden Theil ein Fuder Dunge; doch wird in hohen Bergen mehr erfordert. Weil indessen viel Dertter sind / wo man die Dunge / in solcher Meng / als sie in grossen Bergen erfordert wird / nicht haben kan; so muß die Stelle der Dunge durch flüchtige Vermischung der Erde vertreten werden. Ich kan mich nicht entbrechen / abermal mit meinem klugen Haus- Vatter / dem Columellæ / zu reden / aus erstbesagtem cap. 16. des andern Buchs: *Si tamen nullum genus stercoreis suppetet, multum prodedit fecisse, quod M. Columellam, patrum meum doctissimum & diligentissimum agricolam, sæpe numero usurpasse memoria repeto: Ut fabuicis locis cretam ingereret; cretosis ac nimium densis, sabulum. Atque ita non solum letas segetes excitaret; verum etiam pulcherrimas vineas efficeret: Nam idem negabat stercois vitibus ingerendum, quod saporem vini corrumpere. Meliorem cenfebatur esse materiam vindemiis exuberandis congestitiam vel de vepribus, vel denique aliam quamlibet accessitam & adventam humum.* Wann keine Dunge- Art zu bekommen / so wird sehr dienstlich seyn fürzunehmen / was ich mich erimere / daß es meines Vatters Bruder oft gethan / der gewiß ein geschickter und fleißiger Feld- Bau- Mann gewesen. Er setzte nemlich den sandichten Gründen Letten bey / und vermischte das lettichte Erdreich mit Sand. Und durch diesen Hand- Griff hat er viel Getraid- Aecker fruchtbar / und nicht wenig Weinberge lustig gemacht. Sonsten war er der Meinung / man sollte keinen

keinen

mlich im Februar gehen anfangen meidet / an einem m Hohl-Bohrer in anpellen will; Hernach die besser entlediget / ein schläget / in lenthallen hin zu em und von Te welches endlich mit ifft / wann er ge eiget / und zusam en Rünfte mehr g abhängen und Haus- Vatter zu

jen.

auch die Wein- en die Reben un- en werden; bep af der Herz des i vergleichen kön nberg benötigte / und abfolgen / zum Nutzen des achbarten Wald barkeit gebracht P. R. Add. Calvin. de Servit. d. s. selbstien aber ha- gehandelt. Die zuweilen unter tberwegliche Sa nbergs gehalten. rg noch nicht ein- des Weinbergs ch / wann man sie chet hat / ob man ihm wieder zu ge- wieswegen auch erkauft worden- en; in diesem luffer abgefolget . ff. A. E. V. add.

n der Wartung sein- Berge gele- bige dem Haus- mehr anbefehlen / urch den verlang- ekommen / in Un- ng grossen Schw- num gehöret 1)

die

feinen Weinberg dungen: weil der Mist des Weins Geschmack verderbe. (NB. Vielleicht aber ist das *quod* hier ein relativum, daß es heiße: Man soll keinen solchen Mist nehmen/der den Geschmack des Weins verderbe.) Er hielt indessen für die beste Dung/eine reiche Mestung zu verursachen/wann man allerhand zusammengegrafftes Erdreich von Hecken/2c. herzu führe/und mit der vorigen Erde vermische. Bissher Columella.

§. 2. Fürs andere / gehöret auch hieher die Wässerung/ als welche/ wann der Boden mager ist im Jänner verrichtet werden muß; welches aber insonderheit von denen alten Wein-Bergen also zu verstehen. Drittens/ muß man auch das Schneiden sich anbefohlen seyn lassen: Angesehen solches bey der Wartung eine sehr nothwendige Verrichtung ist / und deswegen vorgenommen werden muß / weil die Natur des Wein-Stocks viel Reben und Schößle treibet / dadurch die meiste Kräfte des Stocks zertheilet/ und also die Nahrung/ davon die Trauben gezeuget / hierdurch benommen wird. Es muß aber selbige nach der Stöcke Beschaffenheit geschehen: Dann wann der Wein-Stock viel Trauben gebracht / so muß man denselben etwas weniger hoch schneiden: Immassen sonst besorglich/ daß ein solcher Stock/ wann er zu sehr genöthiget/ in Abgang kommen möchte: Hingegen/ wann der Wein-Stock wenig Trauben gebracht/ so muß er desto mehr beschnitten / und ihm das Holz benommen werden: Damit die Kräfte/ so sonst in das Holz gehet/ der Frucht des Stocks zu Hülff kommen möge: Ebenfalls muß man einen solchen Stock / der in einem guten Boden stehet / mehr Zapffen und Holz lassen / und nicht zu viel hinwegschneiden/ damit der Stock nicht zu geil und also ganz unfruchtbar gemacht werden möge: Da hingegen ein solcher Stock / der in einem mageren und dünnen Grund ist/ etwas besser / jedoch auch nicht zuviel beschnitten werden kan. Endlich wann der Stock alt ist / und wenig Holz hat / muß man den Schnitt kurz lassen / und nach Beschaffenheit der Sache denselben nur zwey Augen lassen; wann er aber mittelmäßig / und nicht gar zu jung oder zu alt / müssen ihm im Schneiden drey: Wann er aber jung ist/ niemals weniger als vier Augen gelassen werden. Diese Verrichtung aber geschieht theils im Hornung/ theils im Merzen und August / und zwar im Neumond: Wann eine Rebe gar zu geil / muß sie im abnehmenden: Wann sie aber gar zu schlecht ist/ im zunehmenden Mond geschnitten werden. Die gemeinen Regeln wegen des Schneidens werden sonst also gefasset: Die Reben schneiden man nicht gleich hoch / und es muß unter denen Vatterungen der Reben und ihren Jahr-Gängen ein proportionierter Unterschied gehalten werden. Im Schneiden muß man ein Dicklein an der Hand haben / die jungen Stöcke zu entblößen / und die obersten Würcklein müssen mit dem Rebe-Messer abgehauen werden. Früh-Schneiden gibt mehr Holz; Spät-Schneiden mehr Trauben. Damit wir aber diese Arbeit des Schneidens/ daran unglaublich viel gelegen / recht beybringen / so wollen wir sie fein ordentlich fürtragen. Stehet derowegen zu wissen/daß ein mercklicher Unterschied unter denen Reben zu beobachten sey: Dann wer eines wie das andere schneiden / oder / so zu sagen / alle Reben über einen Kamm scheeren wollte/ der würde viel gute Reben liederlich verderben. So sehe man dann erstlich auf den Unterschied des Grundes. Ein fetter Boden treibt stärkere Schossen als ein magerer: Dann er kan auch mehr ernähren. Diese Stöcke soll man besser laden/und ihnen mehr Zapffen aufgeben; sonst werden sie zu frech und aus lauter Geilheit unfruchtbar. Die aus mageren Grund kommende Stöcke: muß man im Gehentheil nicht überladen. Der andere zu bedenkende Un-

terschied giebt sich in denen Arten oder Generibus Vitis. Davon wir oben eine feine Anzahl erzehlet und beschrieben haben. Die guten blancken wollen etwas kurz; die Elbinger hoch geschnitten und beladen seyn: Sonst wächst ihr Holz zu grob/und ihre Geilheit nimmt überhand. Die rothen wollen den Schnitt etwas höher als die guten blancken haben: weil ihre Augen weit voneinander abstehen. Was sonst hochgezogene Reben sind / die werden auch noch höher geschnitten. Der dritte Unterschied giebt sich in den Reben selbst. Bey starken Reben / stehen die Augen weit voneinander: Je stärker / je weiter. Und da muß man/ als gesagt / ihnen nicht über vier Augen lassen / wann sie jung. Wäre das Holz alt und schlecht/so gehe der Schnitt auch desto kürzer: Und man lasse nur zwey Augen: so wird auch das Holz viel stärker und lebhafter darnach werden. Der vierte Unterschied des Schneidens rühret vom Mond her. Wer einen Reben-Stock etliche Jahr hintereinander im Neumond schneidet/ der will ihn unfruchtbar machen: deswegen muß man fein mit dieser Abschnitt-Zeit wechseln. Ist es in diesem Jahr um den Neumond geschehen? so nehme man diese Arbeit das folgende um den Wedel für. Wo ein Stock gar geil/ und mit vielem Holz beladen ist/ so nehme man den abnehmenden Mond zum Schneiden; der zunehmende Mond wird zum Schnitt nur bey denen Reben nützlich angewendet / welche schlecht Holz haben. Den fünften Unterschied dieses Schneidens / führen uns die unterschiedliche Jahr-Gänge zu Gemüth. Wann sich der Herbst reichlich gelöset / und unsere Kuffen mit Most einträglich gefüllet/so muß man so hoch nicht schneiden. Wäre der Jahr-Gang mager und schlecht gewesen/und der Wein-Berg ist voll starken Holzes und dünn an Trauben gestanden / soll der Schnitt auch etwas höher gehen. Das Mittel soll man/ im Schneiden/ treffen/wann der Wein-Stock auch mittelmäßig abgegeben hat. Kurz zu sagen: Kurz schneidet im reichen; mittelmäßig im Jahr so hin; und hoch in armen Wein-Jahren. Damit man aber im Schneiden desto weniger fehle/ und ein recht sichtbarliches Zeichen habe / wie man damit verfahren soll / so gebt nur Acht / ob der Stock mit dem geschobenen Holz/ oder denen Augen/ die ihr ihm übergelassen habt / vergnügt / oder ob er nicht aus dem harten Holz frische Schößlinge treibe. Ist dieses/so müßt ihr ihm mehr Augen lassen: Dann er hat zuviel Feuchtigkeit / und mehr Nahrung / als seine Reben verbrauchen können. Wann er aber wenig oder nichts treibet / so müßt ihr/ als vernünftig / mit Schneiden das Gehentheil thun.

§. 3. Viertens muß auch das Räumen/worzu wir das Jäten zehlen/beobachtet werden/ wodurch das Erdreich um den Wein-Stock mit der Hacke bis an die Thau-Wurckel aufgerühret / auch zugleich die oberste Wasser-Wurckeln abgerissen werden / damit die Pfeil-Wurckel sich desto tieffer strecken und besser stärken möge. Dieses nun besser zu verstehen/ ist zu wissen/daß der Wein-Stock/ dreyerley Wurckeln hat: Eine gerad-hinabsteigende/ (welche daher die Pfeil-Wurckel genemmet wird) und die Seiten-Wurckeln; darunter jene/ welche so tief / als ohngefahr der Thau eindringen kan / herauswächst: die Thau-Wurckel: diese aber / welche ganz oben an der Fläche des Erdreichs heraus wächst/ die Wasser-Wurckel genemmet wird. Und solches Räumen geschieht in gemein im April/ alsobald nach dem Schnitt/ und ehe die Augen ausgehen; Wann aber gelind Wetter einfällt kan es wohl auch zugleich mit dem Schnitt verrichtet werden/dieweil es/ wegen der Nacht-Fröste/ sehr gefährlich ist. Dabey abermal zu erinnern/ daß man die jungen Reben im ersten und andern Jahr mit dem Raam nicht berühren

rühre/ weil ihre Wur zu Schaden beweg/ aber ist nicht nur we Unkrauts/ sondern so wohl den nöthig entziehet/ nöthig; so gezeiget/ und das Wurzeln/ gute Kr nicht weg/ so mag liche ausgerottet/ w §. 4. Fünftens der Weinreben/ etwas gedacht haben so viel noch hinzu thun nach Beschaffenheit mäßig/ dürr und feichter gemacht werden Boden/ die Grub oder Ruthen/ wie m mugham zugedeckt; Grube nur einen S in ebenen und flachen gen aber 2. und etwa genwasser nicht entbl mäßigem Erdreich o den muß/ Hiernach des Weinstocks sehen Holz haben/ nicht ge dem man machet nur Seiten zimlich weit ge die Reben wie gebräu von Jahren zu Jahr unfruchtbar Reben rängen und starken Re

Vom H

§. 1. Die erste Hacke. §. 2. Das Pflanzeln. §. 3. Das Pflanzeln. §. 4. Das Pflanzeln. §. 5. Das Pflanzeln. §. 6. Das Pflanzeln. §. 7. Von der Blüthe.

Ann es un 4. Tag e richtet / Ji stock fei sein zabe denen Weinbergs-Ab wann es vor diesem g nachkommende Fröste nicht ob ich hier eine R aus man schließen möc fröste zu halten. Sie hergezogenen Herbst so viel müssen auch nach man nun diese erste S oben hin fürnehmen. st sten Boden hervor sc wird/ man brauch dan Kraft mercklich dran. n, Tag Erde muß fein bis muß sein sucker/ die K n ii

rühre/ weil ihre Wurkeln durch Unvorsichtigkeit gar leicht zu Schaden beweget werden könnten. Dieses Raumen aber ist nicht nur wegen der Wasser-Wurkeln/ und des Unkrauts/ sondern auch wegen des Grases/ welches eben so wohl den nöthigen Saft von denen Wein-Wurkeln entziehet/ nöthig; sonderlich wann man Mist vorher angeleget/ und das Jahr naß ist. Siengen nun Wasser-Wurkeln/ gute Kräuter/ Unkraut und Gras auf einmal nicht weg/ so mag man dieses Raumen/ bisß alles untüglische ausgerottet/ wiederholen.

§. 4. Kunstens gehöret auch hieher das Einlegen der Weinreben/ von welchen/ ob wir zwar hieroben schon etwas gedacht haben/ so müssen wir doch an dieser Stelle so viel noch hinzu thun/ daß bey solchem Einlegen die Lächer nach Beschaffenheit des Orts/ der jäh/ flach/ eben/ mittel-mässig/ dürr und trocken seyn kan/ entweder tieffer oder seichter gemacht werden sollen: massen in dürr- und rockenen Boden/ die Grube zwey Schuh tieff/ und die Reben oder Ruthen/ wie man sie nennet/ lang gelassen und gemüßig zugedecket; in feuchten und nassen aber ist die Grube nur einen Schuh tieff zu machen; Himmwiederum in ebenen und flachen anderthalb; in jähren und abhängigen aber 2. und etwas drüber/ damit die Reben vom Regenwasser nicht entblöset werden/ und endlich in mittel-mässigem Erdreich ohngefehr 15. Zoll tieff gemacht werden muß/ Hiernächst muß man auch auf den Unterschied des Weinstocks sehen/ angemerckt die Alten/ so schlechtes Holz haben/ nicht gern eingelegt zu werden pflegen; sondern man machet nur neben den alten Stöcken auf beyden Seiten zimlich weit und tieffe Gräben; Leget hernach die Reben wie gebräuchlich ein/ und continuiret solches von Jahren zu Jahren/ durch welches Mittel so dann die unfruchtbare Reben aufgemustert werden; Von den jungen und starcken Reben können ohngefehr nur zwey

oder drey auf einmal (denn wer mehr nimmt/ als der Boden vertragen kan/ der hindert mehr als er befördert) eingelegt; Die kleinen aber/ so wenig Holz haben/ und zum einlegen nicht dienen/ nur beschitten werden; Damit sie lange Ruthen oder Reben treiben/ und Holz bekommen/ daß sie zum einlegen alsdann erst bequem seyn möchten; Diejenigen aber/ so grob und grosses Holz haben/ können also lang/ damit sie desto besser Nahrung an sich ziehen/ und wurkeln können/ eingelegt; Bey diesen allen aber das Buchsthum und Zunehmen mit der Dunge/ welcher in die Grube zu schütten/ von vielen für gut befunden/ wie wol von Columella Bettern/ wie wir oben aus ihm angeführt/ nicht gebilligt wird/ befördert werden. Die allgemeine Regeln des Einlegens sind diese:

Die jungen Stöck sollen nicht zu jäh von einem auf das andere mahl eingelegt werden: Dann diese Ubertreibung macht sie schwach und unfruchtbar.

Die gestickelten Reben werden durch Gruben am besten erhalten. In jede Grube soll etwas von gutem Zeug gethan werden/ des Stocks Wurkeln und Aufnahme zu befördern. Mehr davon soll nach der Weintese folgen.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 43. §. 1. in verb. Die Mist- und Dunge.

On der Mist- und Dunge vid. notat. Jurid. ad cap. 8. §. 8. & ad cap. 9. Lib. 111. nec non ad Cap. 7. Lib. IV.

Ad eund. §. ibi: Die Wässerung.

On der Wässerung. V. notat. Jurid. ad Cap. 30. §. 3. cap. 38. §. 1. cap. 39. §. 4. Lib. 111. & ad cap. 8. Lib. IV.

Das XLIV. Capitel.

Vom Hacken / Pfäle-Stecken / Entblättern und Anleiten der Reben.

Innhalt.

- §. 1. Die erste Hacke. §. 2. Die andere. Bezde mit ihrem Regeln. §. 3. Das Pfäle-Stecken und Entblättern. §. 4. Das erste Anheften. §. 5. Das andere. §. 6. Das Abbrechen. 7. Von der Blüthe. Von der Decke und andern remissive.

§. 1.

Ann es ungefehr Walpurgis oder 3. und 4. Tag ehe ist/ wann man die Sencke verrichtet/ wo man siehet/ daß der Weinstock fein ausgelassen/ auch die Reben fein zäbe werden/ so nimmt man unter denen Weinbergs-Arbeiten das erste Hacken für. Dann wann es vor diesem geschehe/ so könnten die späten und nachkommende Fröste den Stock erkalten. Ich weiß nicht ob ich hier eine Bauren-Regel anführen darf/ daraus man schließen möchte/ was von der Anzahl der Nachfröste zu halten. Sie sagen: So viel Fröste im vorhergegangenen Herbst vor dem Michels-Fest gewesen; so viel müssen auch nach Walpurgis kommen. Gehet man nun diese erste Hacke an/ so muß man sie nicht oben hin fürnehmen. Vielmehr muß man den untersten Boden hervor suchen/ welches nicht geschehen wird/ man brauch dann die Hane wohl und strecke seine Krafft mercklich dran. Dann die oberste Chau- oder Tag Erde muß fein hinunter kommen/ die ganze Erde muß fein lucker/ die Räum-Gruben fein eben am Stock

zugezogen werden: Damit der Stock neue Chau-Wurkeln fassen möge (was diese seyen/ haben wir bey dem Raumen erklärt.) So müssen auch die Schrollen/ die um diese Zeit bißweilen brockicht gnug sind/ mit dem Ohr der Hauen zerschlagen werden. Das Kräutig muß vorher ausgezogen seyn: auf daß man es nicht mit unterhacken/ und den Boden siligt werden lassen müsse. So soll man auch dieses Hacken im Regenwetter deswegen nicht fürnehmen/ weil das übergebliebene oder mit eingehackte Kraut/ Gras und Unkraut/ nur destomehr fortgepflantz wird/ und mehrere Krafft zu wachsen bekommt. Wird aber diese erste Hacke versaumt/ so kan der Stock gar leicht Schaden nehmen: Dann er wird gehindert werden/ daß er seine Chau-Wurkeln bey zeit zu fassen ungeschickt wird; Biewol es auch nicht gar zu frühzeitig geschehen soll: Weil/ wie gedacht/ die noch hinterstelligten Fröste/ wann sie den behackten Stock überfallen sollten/ bey dem Stock eine sterbliche Kälte anbrächten. Soviel von dieser Hacke.

§. 2. So viel Sorgfalt die erste Hacke erfordert/ so viel gebühret auch der anderen/ nur daß sie nicht so gar tief eindringen soll/ welche um Johannis des Taufers Tag zu unternehmen ist. Auch hier ist der Regen zu vermeiden/ so viel möglich: die Hane muß nicht obenhin/ sondern tief eingehen/ nicht als ob man mit einem Rechen an der Erde nur gekrahet hätte. Man muß denen Wein

Naa aa

fern

meribus Vitis. Das... beschriebenen ha... als lurch; die El...: Sonst wächst... überhand. Die... als die guten blan... mander absichen... die werden auch... erschied giebt sich... leben / stehen die... je weiter. Und... vier Augen las... alt und schlecht/ so... and man lasse nur... stärcker und leb... Unterschied des... Ber einen Reben... ummond schneidet... gen muß man fein... es in diesem Jahr... man diese Arbeit... in Stock gar gel... e man den abneh... mehrende Mond... nützlich angewen... n Kunstten Unter... die unterschiedliche... der Herbst reich... st einträglich gefül... Wäre der Jahre... er Wein-Berg ist... en gestanden / soll... Das Mittel soll... Wein-Stock auch... agen: Kurz schne... hin; und hoch in... ber im Schneiden... rliches Zeichen ha... hebt nur Acht / ob... der denen Augen... / oder ob er nicht... treibe. Ist die... Dann er hat jurid... seine Reben ver... ig oder nichts tre... Schneiden das G...

zern bey dieser Arbeit nachgehen/ und sie zum strengen und fürsichtigen Fleiß anspornen. Dann sie verfahren gar gerne säuberlich mit dem Hacken/ damit sie sich nicht wechthun/ und bey dem letzten Krauten und Raumen/ welches man das Beer-Krauten nennet/ desto mehr gutes Futter kriegen. Bey dieser Arbeit soll auch der Winzer/ wann er unter dieser Bemühung einer feinen gewachsenen Schenkel oder ein Ende am Pfahl siehet/ und in acht nimmt/ daß er das oberste Band überwachen/ bedacht seyn/ denselben höher anzubinden. In solcher Arbeit muß er das Heft-Stroh nicht fern von sich hinlegen. Wo er sie auch nicht anbände/ so kömmt es leicht geschehen/ daß ein starker Sturm bey denen Witterungen/ die zum Ende des Junij und Anfang des Julij bey guten warmen Wein-Jahren nicht selten sind/ dieselbigen oben im wachsen entweyrisse. Die Winzer/ welche sich nicht gerne wehe thun/ mercken sonst die Plage/ da sie sich mit dem Karst redlich getummelt/ wie nicht weniger diejenige sehr wohl/ wo sie nur oben hin eingehauen: Daber können sie ihre Patronos oder Herren gar artig im Weinberg herumführen/ an die Orter/ wo sie ihren Fleiß nicht gespärt; Und davon abzuleiten/ wo sie mit der Erde/ vermittelst ihres Karstes nicht ehrlich auf den Hieb gefochten. Sie säen auch bisweilen/ zu grosser Hinderung des Weinwachses/ Kümmerling/ Salat/ Köhl und anders zu ihrem Vortheil hinein/ wenn der Berg ihnen nicht eigen ist. Will nun der Herr hinter diese Stücklein kommen/ so gehe er sein nach seiner Fantasie Kreuz-weiß durch den Berg/ schwäncke sich oft/ was gilt/ er wird mir so gut danken/ als ich/ der ich des Winzers Practiquen hiemit entdecke/ von einem solchen losen Gesellen/ Unwillen auf mich laden werde. Wann die andere Hacke fürüber/ so ist die meiste Arbeit bis auf des Weins Abblühen verrichtet. In der Blühe kan der Winzer und der Herr des Weinbergs/ den Berg wohl mit vielen durchgehen und spazieren verschonen: Dann wann man in der Blühe den Wein nur ein wenig stößet/ so ist der Schaden flugs da. Sonsten kan es wohl seyn/ daß ein und andere Traube/ bey warmen Wetter innerhalb 24. Stunden abblühe; Doch muß der ganze Stock oder der ganze Berg bey nahe drey Tag/ in heisser Zeit/ darzu haben. Im übrigen mag man bey dem Hacken der jungen Reben lernen/ daß sie diese Arbeit so oft erfordern/ als oft ihnen das Kraut will überlegen fern. Die allgemeynen Regeln des Hackens sind zum Beschluß dieser Arbeit diese:

Zum Hacken gehören starke Männer. Je tiefer ein Reben gehacket wird/ je besser ist es.

Wann sich die obersten Wurzeln an allen Stöcken hervor lassen/ sollen sie im Hacken abgehauen/ die grössern Stein aufgehoben und auf einen Haufen geworffen werden.

6. 3. Es müssen auch zum Siebenden die Pfähle gesteckt werden/ die Reben daran zu heften/ und vor dem Wind zu bewahren/ welches ins gemein zu Ende des Aprils und noch vor dem ersten May verricht zu werden pfleget. Diese Pfähle aber müssen beyzeiten angeschafft/ unten nützlich angebremit werden/ sie vor der schleunigen Fäulung zu bewahren/ auch nicht gar zu schwach/ sondern yerlich stark gemacht seyn/ auch wol bey denen Enden gespüet werden/ damit die Krähen/ Elstern/ und dergleichen Wein-fräßige Vögel sich ohne Schaden darauf setzen können. Hierbey muß man dem Winzer die Trümmer von den Pfählen nimmermehr vertrauen/ noch/ wann sie auch noch so wenig werth wären/ überlassen: Dann die feinen Leute brechen hernach die guten Pfähle/ damit sie dieselbige nur in ihren Nutzen verwenden können. Die Förs-Pfähle taugen länger als die von Tannen und Fichten genom-

men worden. Ihre Läng ist/ nachdem sie hoch oder nieder stehen/ unterschiedlich. Gemeinlich über 3. Ellen. Zum Achten muß auch das Entblättern verrichtet werden/ welches in Begschneidung des Laubs und der Schossen/ so zu sehr überhangen/ bestehet/ auch zu dem Ende geschehet/ damit die Trauben von der Sonnen Wärme desto besser gekocht werden können. Welch abgeschchnittenes Laub in Bündlein gebunden/ und auf die Wein-Pfähle zu trucknen gesteckt werden können: Angesehen es im Winter denen Lämmern bey Mangel des andern Futters/ zur Speise zimlich dienlich ist. Inzwischen aber muß man das Entblättern noch vor Laurentii verrichten.

6. 4. Wann einer Winzer-Leute genug hat/ welche die Sache verstehen und fürsichtig sind/ so läßt er zwo Arbeiten mit einander thun. Nemlich er gehet vorher und bricht/ und ein anderer gehet hinter ihm her/ und heftet oder bindet (alligat, viat, vincit) gleich an. Weil je ehe der Weinstock seinen Anhalter/ am Pfahl erlangt/ nachdem er gebrochen ist/ je weniger Gefahr hat er: Dann wann er auch nur an einem paar Strohhalm sich fassen und haften kan/ so kan ihm das Ungewitter so schädlich nicht/ als wann er auf der Erde gebreitet läge/ seyn. Die Hasen werden ihm auch so gefahr am Pfahl nicht. Die Bänder/ womit man die Reben bindet/ werden auch Scheuben genennet. So ist auch sonst das Heften keine sonderliche Kunst. Nur muß der Winzer in acht nehmen/ daß er an manchem Ort/ den Stock im Anbinden sein zurück nehme und breche/ die Laub-Römen mit ablese und nicht auffommen lasse: Die Blätter müssen gar nicht in die Bänder mit eingeflochten werden; sonst würde dieses dem Wachsthum des Stockes nachtheilig fallen. Wo ein Band reißt/ muß man den Stock aufs neue anbinden. Und weil zwo Ursachen sind/ warum man heftet: Damit die Trauben der Sonnen desto besser zur kräftigern Zeitigung entgegen gehalten und getragen: Und auf daß die Schößlinge von denen Winden nicht abgestossen/ sondern vielmehr wider derselben Ungeßümme geschirmet werden. So müssen um dieser andern Ursach willen die Stecken auf diese Seite/ wo nicht alle doch die meisten/ gepfählet werden/ wo der ungestümme Wind/ auf den Berg einströmet: Dann woserne der Stecken oben/ der Wind unten stünde/ und woschen ihnen beyden der Stock mitten ein käme; so würde er von Wind an den scharffen Pfahl angetrieben/ roud gemisset/ und um die Augen gebracht werden. Das mögen bey der ersten Hefte merken.

6. 5. Ein fleißiger Winzer aber gehet nach Verblühung des Stockes und nach der andern Hacke durch seinen ganzen Weinberg/ von einem Jahn/ (das ist/ von einem ihm selbst gemachten Gegend des Weinbergs/ den er gleichsam in gewisse districus, bessern Semercks willen eingetheilt) zu dem andern. Ich rede hier Weidmännisch mit ihm/ daß er mich desto besser verstehe und wisse/ daß es seine Kunst-Wörter auch wisse. Triff er nun ein gewachsenes Ende an? so heftet oder bindet ers höher an/ Findet er Stöcke/ die vom Wind/ samt denen Pfählen ungerissen worden? so richtet er sie auf und stößt die Pfähle fein gemächlich ein: In dem oben angezogenen Ehem-Sächsischen Befehl ist die andere Hefte ausdrücklich gebotten. Unter währendem und nach verrichteten Arbeiten der Reben an die Pfähle/ soll der Winzer täglich/ angenommen bey fürgehender Weinblühe/ für sich und seine Leute zu krauten/ Disteln und Gras ausziehen/ befehlet werden. Es sind faule Fische/ wann uns manche Winzer bereden wollen/ die Trauben nehmen bey solchen Gras und Kraut besser zu. Warum sie dieses thun/ hab ich vorer-

ich vorher bey der andern übrigen sind die zwo He-

1. Gebt fleißig

2. Das Heften

6. 6. Der Ordnung der folgt/ hätte dieser Pfähle stehen sollen; Doch will ich zu späth lesen lassen. auch Pampinatio, die durch das unnütze Holz man acht haben/ daß man dieses ist auch ein sehr nütze/ was offtermahlig loset worden/ in der Rebe aber im brechen versehen den. Und diese Arbeit ist den Himmelfahrts-Tag/ Woche/ nachdem der Stock vichtet. Diese Arbeit ist dieser Bred-Arbeit soll her schon zugehoben/ oder sen werden. Sonsten will ihm zugefügten Schaden mehr Jahre empfinden Wein entbehren muß. Pampination zu mercken kein Wein daran/ bis drey oder drey der mittelmäßigen Ende/ oder getrielt zwey Enden/ wann andere gelassen werde. Die an der Wurzel/ ungeschaffen an den Knöten/ deren 2. eckeln etwa eines oder zwey den Stock im guten B noch hat/ mehr nicht/ wann der Stock schwach übrige/ wo man Wein d/ Blätter weggebrochen/ auf den Schenkeln seyde sich aber besser weisen de dessen die Winzer oft gebrochen sehen lassen; ra So wird der Herr des eilfte Stund/ zum Nachh Zum Zehenden/ muß verrichten/ eingedenc/ Unkraut gesäubert wird gestalten das Unkraut un sein denen Stöcken die Absonderlich aber muß die men werden/ wann ein n wann man vorher frischen auch das Pfahlziehen m alsobald nach der Weinle Fäulung verrichtet wird/ sam umzugehen hat/ dan zerbrechen; Hernach muß wahret werden/ damit d keine Fäulung geschehen i wasser nicht leicht ablauff und Boden ist/ auf die Creuzweiß gesteckte Pfä darbey stehendes Haus

ich vorher bey der andern Hacke im 2. §. angeführt. Im übrigen sind die zwey Hefte oder Anbind-Regeln diese:

1. Gebt fleißig acht/ das keine Blätter in das Band kommen.
2. Das Heften werde so oft/ als es die Noth erfordert/ fůrgenommen.

§. 6. Der Ordnung nach wie die Arbeit auf einander folgt/ hätte dieser Paragraphus um zwey Zahlen ehe stehen sollen; Doch wird er sich an dieser Stelle nicht gar zu spáth lesen lassen. So soll dann zum Neundten auch Pampinatio, die Breche vorgenommen/ und hierdurch das unnúge Holz abgebrochen werden/ jedoch muß man acht haben/ daß man die Trauben nicht verlege; Und dieses ist auch ein sehr nũtzliche Arbeit: angesehen dasjenige/ was offtermahlen im Schnitt versehen oder verworloset werden/ in der Breche ersetzt werden kan; Was aber im brechen versehen/ da kan nicht mehr geholffen werden. Und diese Arbeit wird theils acht Tag vor/ oder um den Himmelfahrts-Tag/ oder aufs lãngst in der Pfingst-Woche/ nachdem der Stock sein getrieben oder nicht/ verrichtet. Diese Arbeit geschieht auf die erste Hacke. Zu dieser Brech-Arbeit soll niemant/ der nicht etlichmal vorher schon zugehoben/ oder der es nicht wohl gelernt/ gelassen werden. Sonsten wird der Herr des Weinbergs den ihm zugefügten Schaden nicht nur dieses/ sondern noch mehr Jahre empfinden: Gestalten er so wohl Holz als Wein entbehren muß. Ubrigens hat man bey dieser Pampination zu merken: Daß das úbrige Holz/ wo kein Wein daran/ bis auf zwey der stãrcksten/ und zwey oder drey der mittelmãssigen/ und aufs meiste vier oder fũnf Ende/ oder getriebene Ruthen/ neben einer oder zwey Enden/ wann anderst der Grund gut/ auf der Bũge gelassen werde. Diese 4. bis 5. Ende werden theils an der Wurzel/ umgekehr eine oder zwey stãrcke; Theils an den Knóten/ deren 2. oder drey; theils auf den Schenkeln einwan eines oder zwey/ gefunden. Daher lãsst man den Stock im guten Boden/ und wo er seine Krafft noch hat/ mehr nicht/ als 5. Ende. Im Gegentheil wann der Stock schwach/ so nimmt man sie ihm; Das úbrige wo man Wein dran siehet/ wird bis auf ein paar Blätter weggebrochen/ es mag auf Knóten/ Buge oder auf den Schenkeln seyn. Der ganze Process/ lãsst sich aber besser weisen als fůrschreiben. Und weil indessen die Winter oft ganze Flecken im Weinberg ohngebrochen stehen lassen; weil ihr Vieh viel Futter braucht; So wird der Herr des Weinbergs um die 6. 9. und eilfte Stund/ zum Nachsehen in den Berg gehen müssen. Zum Zehenden/ muß man auch das Jerten/ fleißig verrichten/ eingedenck/ daß jemehr der Weinstock vom Unkraut gesäubert wird/ je besser es demselben seyn: gestalten das Unkraut und die Quecken mit ihren Wurzeln denen Stócken die Krafft und Nahrung entziehen; Absonderlich aber muß diese Arbeit desto öfter fůrgenommen werden/ wann ein nasser Jahrgang gewesen ist/ und wann man vorher frischen Mist angeleget hat. Endlich auch das Pfahlziehen nicht aus der Acht zu lassen/ welches alsobald nach der Weinlese und zwar zu Verhütung der Fãulung verrichtet wird/ bey welchem man aber sein behutsam umzugehen hat/ damit die Spizen an denselben nicht zerbrechen; Hernach müssen die ausgezogene Pfãhle verwahrt werden/ damit der Regen davon ablaufen/ und keine Fãulung geschehen möge: Oder/ wo das Regenwasser nicht leicht ablaufen kan/ auch sonst nasser Grund und Boden ist/ auf die Bãume/ oder auf 4. andere Creuzweiss gesteckte Pfãhle geleget/ oder endlich in ein darbey stehendes Haus gethan/ und darinnen verwahrt

ret werden. Und dieses sind diejenigen Arbeiten/ welche bey dem Weinbau zu verrichten sind; Worbey wir aber noch so viel erinnern/ daß wir dieselbige nicht also nach der Ordnung gesetzt/ daß nothwendig eine der andern folgen müssen: gestaltam es mit denselben an einem Ort nicht wie in dem andern gehalten wird. Inzwischen wird diese Arbeit nach dem Capitel von der Weinlese/ müssen wiederholet werden/ wie das Kupfer-Bild gleich weisen wird.

§. 7. Wann nun der Weinberg also gewartet wird/ kan man zu rechter Zeit die Blũhe hoffen/ auf welche man fůrnemlich deswegen am meisten acht zu geben pfleget; Weil man daraus erschen kan/ was es ins künftige für einen Wein geben werde. Dann wann der Wein vor Johannis blũhet/ soll er gut und süß/ wann er aber nach Johannis blũhet/ soll er gern sauer werden; Jedoch kan ein guter warmer Herbst diesen Fehler ohn zweiffentlich wieder ersetzen. Diese Wartung aber muß nicht durch eigene Schuld selbst zu nicht gemacht werden/ welches geschieht/ wann man grosse schattichte Bãume in die Weinberge setzet/ als welche den Weinstócken nicht allein ihre Krafft und Nahrung/ sondern auch die Sonne benehmen/ daß nachgehens die Trauben nicht wohl wachsen und reiff werden können. Weswegen ein kluger Hausvatter die Bãume lieber aus den Bergen lassen/ als damit den Weinvachs verderben soll. Will er aber ja Bãume in seinen Weinberg setzen/ so kan er lieber solche sich austesen/ welche kleine Blätter haben/ und die Sonne nicht sehr aufhalten/ dergleichen sind die Pfling-Mandel- und Marillen-Bãume; Will er aber Apfel- Kirschen oder Quittenbãume hinein setzen/ so soll er doch aufs wenigste hierauf bedacht seyn/ daß sie weit von emander zu stehen kommen/ damit die Sonne darzwischen scheinen könne: Die Weinbergsdörfer kommen wohl geschmack und groß darinnen fort/ daher ihnen auch der Name zu theil worden: Haselstauden aber/ Kohl/ Rettich/ und Lorbeer-Bãume soll er aus dem Weinberg durchaus lassen: Gestalten die Weinstócke selbige gar schwer leiden mögen. Hingegen können die Almen- Pappel- und Feigenbãume; Dergleichen auch die Weiden/ absonderlich aber die Oelbãume auf vorgedachte Weise wohl in die Weinberge gebracht werden; Endlich ist zu merken/ daß etliche den Winter über ihre Weinhólzer mit Stroh/ oder Schilff zudecken/ oder auch unter den Schnee verscharren/ damit sie nicht erfrieren mögen/ welches zwar/ wann es im Frühling keinen Frost mehr gibt/ eine nũtzliche Sach; Wann aber im Frühling gedachter massen ein Frost einfãllet/ dem Weinvachs sehr schãdlich ist; Weswegen viele dieses Decken nicht fůrnehmen/ darvor haltende/ daß die ungedeckte Weinhólzer viel dauerhafter seyn. Es muß aber sothanen Decken an einem hellen Tag bey trockenem Wetter ohngefehr um Martini geschehen/ damit es alles sein trocken unter die Erden komme; Nach dem Winter muß das bedeckte Holz wieder aufgehoben werden/ und zwar um eine solche Zeit/ da kein Frost mehr zu vermuthen ist. Was von wir nach der Weinlese ein weitaufftũgers zu erinnern nicht unterlassen wollen.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 44.

W Eil das Hacken eine von denen mühesamsten und arósten Arbeiten ist/ als werden nach Sachsen-Recht die Trauben denen Landes-Erben des Vafallen/ oder auch des Rũgmeissers/ wann derselbige nach vollendeter solcher Arbeit gestorben/ zugesprochen/ und haben sich die Lebensfolger derselben nicht anzumassen/

Aaa aa 2

massen/

och oder nieder
3. Elen. Zum
htet werden/
der Schossen/
Ende geschie/
Wãrme desto
bgeschmittenes
Beim Pfãle zu
in es im Win-
n Futters/ zur
ber muß man
n.

hat/ welche die
ist er zwey
bet vorher und
er/ und heff-
an. Weisse
Pfãhl erlangt/
hat er: dann
salm sich fassen
tter so schãdlich
ge/ seyn. Die
h nicht. Die
werden auch
das Heften
ger in acht neh-
E im Anbinden
Kómen mit ab-
tter müssen gar
erden; sonst
tes nachtheilig
an den Stock
en sind warum
innen desto be-
lten und geto-
denen Winder
derselben Unge-
m dieser andern
e/ wo nicht alle
ungestũmmlich
in woferne de
and wo schon
so würde er von
round genießet
Das mögen m

et nach Verbl-
cke durch sein
as ist/ von ein-
nbergs/ den
emerecks willen
Weidmãnnich
nd wisse/ daß
er nun ein ge-
t ers hóher an-
ten Pfãhlen un-
stóßt die Pfãhle
gezogenen Chur-
ausdrücklich
richteten Anbin-
ger tãglich/ aus-
ir sich und sein
sehen/ befehlet
es manche W-
ten bey solchen
dieses thun/ b-
ich vorer

massen/ ob gleich die letzte Arbeit noch nicht verrichtet worden: Ja es haben sich die so genannte Landes-Erben nach denen Sächsischen Rechten dieses Genusses schon zu erfreuen/ wann der Vafall nach S. Urbanus Tage mit Tod abgegangen ist. Wie bey dem Hartm. Pistor. lib. 1. qu. 24. n. 88. & seqq. Berlich. p. 3. concl. 43. n. 63. Joh. Köppen. dec. 30. n. 44. sub. fin. verl. & cum de vineis & c. Carpzov. p. 3. const. 32. def. 8. und bey dem Richter. p. 1. dec. 56. n. 4. & 5. zu sehen ist. Welches alles aber sich so wohl nach denen gemeinen Kayserlichen/ als denen Lehen-Rechten anders verhalten will: allermaßsen wir bey dem 10. und 11. Cap. des III. Buchs gewiesen haben: v. §. ibique DD. Inst. de R. D. & 2. F. 28. §. his consequenter. juncto Carpzovio p. 3. const. 32. def. 1.

Ad §. 4. verf. Zum siebenden.

Von denen Pfählen ist in dem vorher gehenden Cap. §. 1. gehandelt worden.

Ad eund. §. verf. Zum zehenden.

Von dem Unkraut vid. notat. Jurid. ad. cap. 30. §. 6. Libr. III.

Ad §. 7. verb. Schattichte Bäume 2c.

Wie man sich hierinnen helfen könne/ wann ein Nachbar in seinem Weinberg schattichte Bäume hat/ welche den Schatten so gar in des andern nahe daran stossenden Weinberg ausbreiten/ mithin den Weinstöcken den nothwendigen Sonnenschein/ und folglich auch das Wachsthum benehmen: davon haben wir bey dem Gartenwerk Cap. 4. §. 2. in fin. befigleichen auch cap. 6. §. ult. Lib. IV. gehandelt.

Das XLV. Capitel.

Von der Winzer und Weinhüter Verrichtungen/der selben Werkzeuge/ und wie sie denen Zufällen und Mängeln der Weinberge/ wie auch denen Gebrechen der Wein-Reben zu Hülf kommen sollen.

Innhalt.

§. 1. Der Winzer soll verständig/ fleißig und treu seyn/ auch auf die Weinhüter/ welche hie beschrieben werden/ mit ihren Weibchen/ wohl Achtung haben. §. 2. Das Alterthum der Trauben-Diebe und der Weinberg-Hüter/ der Hüttenbau und Hüters-Stücklein. §. 3. Der Winzer soll sich mit denen nöthigen Instrumenten oder Werkzeugen/ (so hier beschrieben werden) versehen. §. 4. Denen Gebrechen des Weinbergs vorzukommen/ oder denenselben wieder abzuheffen: gestalten oftmals der Plazregen/ Reiff/ Hagel/ Brand und Melibau. §. 5. Dessen der Krieg und Leuth-Mangel. §. 6. Dessen auch das Ungeziefer und andere schädliche Thier den Weinberg verderben. Wie nun in diesen Fällen allen hinwegzuweiden zu helfen/ wird alhier der Ordnung nach gezeigt.

§. 1.



iese vorgedachte Arbeiten nun müssen durch hierzu bestellte Leuth/ oder zum wenigsten unter deren Aufsicht/ verrichtet werden/ welche Weinzierl/ an etlichen Orten aber Winzer genemmet werden; bey welchen wir nicht allein erfordern/ daß sie verständig/ und dieser Sachen erfahren seyen/ damit ein jede Arbeit zu rechter Zeit angestellt werde: (Beswegen ein verständiger Haus- Vatter vor allen Dingen dahin zu sehen/ daß er keine Leuth in seinen Weinbergen gebrauche/ die von der Landes-Art/ der Reben-Beschaffenheit und Natur keine gründliche Wissenschaft haben/ eingedenck/ daß hierdurch seines Weingartens Ruin und Untergang leichtlich befördert werden könne/) sondern auch/ fleißig und embsig seynd/ und nichts/ was zum dungen/hauen/ schneiden/ Pfähle schlagen/ hefften/ abziehen/ 2c. gehöret/ verabsäumen; Absonderlich aber den Weinbauern und Päckern fleißig nachsehen/ und sie zur Arbeit antreiben; Die leeren/ öden Pläze mit guten Stöcken wieder besetzen/ und die verdorbenen ausgraben: Jährlich eine gewisse Zahl Setzlinge schneiden/ und in allen Stücken auf ihres Herrn Nutzen sehen: weswegen endlich an ihnen auch erfordert wird/ daß sie treu seyn/ und zu dem Ende die Wein-Pfahl und Stecken wohl anlegen/ keine Säglinge oder Bögen ohn Erlaubnuß weggeben/ allen Schaden/ so von untreuen Leuthen herkommt/ verhüten/ und fleißig anzeigen; Ich will hier nichts sagen/ daß diese Leuth (die ehrlichen werden mit dieses Wort zu gut halten) so beschaffen gemeiniglich sind/

daß einer sein grosses Glück rühmen und seinen Winzer wohl halten mag/ wann er neben einem gewissenhaften auch einen fleißigen antrifft. Gestalt ich selbst ein Buch von den Listigkeiten dieser Weinzierl/ die bisweilen auch verstoffene Weinzieher sind/ welche ich theils selbst untersucht/ theils mir sonst erzehlen lassen/ schreiben wollte. Insonderheit soll der Weinbergs-Herr auch ein wachsames Aug auf die Hüter haben/ damit dieselbe ihr Amt fleißig und treulich verrichten. Dann obwohin dieselbige zu dem Ende/ so bald die Weinbeer zu zeitigen ansehens bestellet werden: damit sie diese Frucht nicht allein von wilden Schweinen/ Füchsen/ Stahren/ Raben/ 2c. sondern auch vor bösen Leuten/ die derselben sehr nachstellen/ bewahren/ auch beschwergen ihnen auf erhabenen Orten Hütten bauen/ daß sie das Wein-Gebürg alles wohl übersehen können/ oder/ wann der Weingarten eben ist/ auf hohe Bäume Stroh-Hütten machen/ zugleich aber auch sich mit Röhren und andern Nothwendigkeiten versehen und bewaffnen; so sind sie doch öftters also beschaffen/ daß/ indem sie das Stehlen andern wehren sollten/ sie selbst am meisten abtragen/ und in dem Weinberge den größten Schaden thun. Dann man siehet ihre Weiber gar oft die Körblein mit Trauben/ welche sie in ihres Herrn Weinberg gefunden/ gen Markt tragen. Des dieses alles nun/ was er recht und pflichtmäßig thut/ wird dem Weinzierl oder Winzer jährlich ein gewisser Lohn denen auch/ die was stehlen/ die Gebühre öftters unverweilt gegeben. Wie wir aus dem Kupferstich dieses 45. Capitels sehen/ da man denen Reisenden/ welche mit Bescheidenheit/ indem sie der Weeg fürbey trägt/ etwas begehren/ gar gerne von dem reichen Weinbergs-Seege verehret; wann sie aber aussteigen und eigenmächtig in die Weinberge/ ein erkleckliches nicht nur zu essen/ sondern gar einzupacken/ lauffen; so sind die Hütter auch/ dem Fürbilde nach/ gar geschwind hinter ihnen mit Pfänden und mit Prügeln her. Welches dann ihr Recht/ und wann man sich lösen muß/ ein Accidens des Hüters ist. Sonsten/ wo die Weinbergs-Hut wohl bestellt ist/ da muß der Hüter/ wie gedacht/ mit Bewehr auch zum Schießen gerüstet seyn: damit er sich nicht nur wider Gewalt wehren/ sondern auch die Trauben-Diebe bisweilen durch einen Schreck-Schuß abhalten könne. In Francken haben die Hüter/ in denen Bergen/ gewisse hell durch die Dörfer

fliegend: und das Loß ihres sagen/ wie t mit Prügeln einander du diejenige tag den thun/ in Wein-Mess fen/ ist nicht lieber aus d siehet. Ob ander Träf man sie lieber digung abtre

§. 2. I tüchtiger ver können/ so m sten Ort/ un nicht wie die Lebens-Gefa viel Fürsicht sie sich stark andern durch Löcher also si hin und viel Hünersteige/ Gegenwart r Rad/ wie me braucht/ wel besten zur H Baum/ zur Nacht-Reiff Grund zur f führet wied. oder Weinb



klingend- und dringende Pfeiffeln / womit sie einander das Los ihres Zusammenlauffes geben. Und es ist nicht zu sagen / wie bald diese Hüter aus allen Bergen / bewehet mit Prügeln / oder auch Kriegerisch / beyammen sind / einander durch ihre bekandte Beege zu secundiren und diejenige tapffer zu salben / welche dem Weinberg Schaden thun / und sich nicht gütlich weisen lassen wollen. Das Wein-Messer aber zu gebrauchen / womit sie gerne werfen / ist nicht leicht zu rathen / weil der Wurff oft unglücklicher aus der Hand dahin fährt / als man hernach gern siehet. Ob gleich die übermäßigen Wein-Diebe ein und ander Träf wohl verdienen; so muß man doch sehen / daß man sie lieber / wann es nur seyn kan / ohne Leibs-Beschädigung abtreibe.

§. 2. Damit aber die Wein-Hüter ihr Amt desto tüchtiger versehen / und den ganzen Weinberg übersehen können / so müssen ihre Hütten in den Bergen am erhabenen Ort / und dabey etwas hochgebauet werden. Aber nicht wie die so genannte Mäusen-Hütten / welche ohne Lebens-Gefahr fast nicht bestiegen werden / und gar zu viel Rücksichtigkeit gebrauchen. Meistentheils bedienen sie sich starker Bäume / welche sie von einem Schuh zum andern durchbohren / zähe und starke Sprisseln durch die Löcher also stecken / daß sie durchaus gehen / und doch nicht hin und wieder rutschen: damit sie auf dieser / gleichsam Hünersteige / geschwind auf und ablauffen / und wo ihre Gegenwart vonnöthen ist / an der Hand seyn können. Das Rad / wie mans zum Grund der großen Storch-Nester braucht / welches man überall zu brauchen weiß / thut am besten zur Hütten / die man oben auf den durchlöchernten Baum / zur Bedeckung vor dem Ungewitter / und denen Nacht-Keiffen / bauen muß. So gibt das Rad den Grund zur Hütte / auf dessen runden Umfang sie aufgeführt wird. Indessen ist das unausgelernte Handwerck oder Weinbergs-Diebe / und der Trauben-Fischer eins

so alte Profession / daß sie damals schon / ehe die Kinder Israel in der Wüsten / nach dem Egyptischen Auszug / gelehret / würcklich im Schwang gegangen. Davon der 6. Vers des 24. Cap. Hiobs redet. So war auch das Hüten wider diese Art der Leute nicht minder alt / wie wir aus des Hohenlieds 1. cap. vers 6. lernen / da die Braut klagt: Sie sey schwarz oder Lufftsfarb / wie die Zelte / vom Sonnen-Brand worden / man habe sie zur Hüterin der Weinberge / welche *φύλαξ ἀμπελωνων* von denen 70. Dollmetschern genennet wird / gemacht. Im übrigen haben wir oben schon gesagt / daß man schwangern Weibern / Reisenden /c. von dem Segen Gottes / wann sie darnach sich sehnen / entweder geben / oder wie es meistens der Gebrauch ist / im Weinberg essen / und das Sprichwort auch hier von denen Trauben gelten lassen soll: Drey sind frey! Wann sie sich nur des Einschiebens in die verborgene Taschen enthalten: Dann wo dieses erlaubet wäre / so könnte derjenige Faulenzer / welcher ganz nichts im Weinberg gearbeitet / wann er alle Tag in einem andern Weinberg gieng / und seine Rock-Tasche füllete / eine reichere Weinlese als derjenige / welcher seinen Berg mit unverdrossener Mühe und vielen Unkosten gebauet hat / zusammen tragen. Mit dieser Gewohnheit / die Leute nach Lust essen / aber nichts weg tragen zu lassen / kommt das Göttliche Gebot Deut. 23. v. 24. überein: Wann du in deines Nächsten Weinberg gehest / so magst du Trauben essen nach deinem Willen / bis du satt habest; aber du solt nichts in dem Gefässe thun. Ob gleich Varablus meinet: Wann du in deines Nächsten Weinberg gehest / das sey nur von denen Weinlesern geredet / oder wie der Chald. Paraphrastes redet: Cum locaveris operam tuam tempore vindemiae, oder Si conductus fueris in vineam fratris tui. So kan es doch gar süglich auch von allen / die in den Weinberg zu naschen / und nicht zu arbeiten / gehen / gesagt werden /

n.
ehenden Cap.

den.
d. cap. 30. §. 6.

me 2c.
nne / wann
g scharrichte
ar in des ans
ausbreiten/
digen Sons
bschum bez
artenwerck
s. ult. Lib. IV.

rdzeug;
men

n Winger wol
nhaftten auch
ein Buch von
eilen auch ver
s selbst unter
reiben wollte.
ich ein wachsa
selbe ihr Amt
ohn die selbige
ngen anfaßen
cht allein von
aben / 2c. son
hre nachstelln
abenen Orten
alles wohl über
n eben ist / auf
gleich aber auch
digkeiten vers
also beschaffen
ren sollten / in
Weinberge den
t ihre Weiber
che sie in ihres
tragen. Die
stigt thut / wird
gewisser Lebn
öffters unwe
rstlich dieses 47.
welche mit Be
ragt / etwas be
beras-Geegat
nmächtigt in die
essen / sondern
auch / dem für
Pfänden und
cht / und wann
ers ist. Son
llt ist / da muß
zum Schieffen
er Gewalt woh
weisen durch
franken habet
durch die Dier
stigt

wie es keines Beweises braucht. Im übrigen ist gewis/ daß/ wann ein Winzer einen eigenen Weinberg hat/ ihm am allerwenigsten wegkomme: Da seine genäsige Weib und Kinder/ die Einkohre gar gern nur in anderer Leute Weinbergen zu nehmen pflegen. Bey der Hütten-Bauung ist noch dieser Vortheil zu mercken/ daß man sie denen Hüttern zum Trocknen stehen bequeme/ oder ja nicht anständig/ zum Niederliegen/mache: Dann wann die lieben Leute sich zum Schlaffen niederlegen können/ so ist's mit der Wache so gut/ als mit des Pickelheerings Hüten des Josephs/ in der Comædie des Herrn Weissens/ von der triumphirenden Keuschheit/ geschehen. Und ich wollte mich fast vermessen/ manchen Wein-Hüter nicht nur selbst/ samt seinem Lager/ wegzulieffern/ sondern auch den ganzen Weinberg / zur Prob dessen Wachtsamkeit auszulündern. Dann es weiß jedermann/ wie gut der Schlaf bey dem Regen-Wetter schmecke. Und die Diebe kommen doch nicht ehe und lieber/ als wann es regnerisches/ düster- und finstres Wetter ist.

§. 3. Damit aber alles wohl geschehen und von staten gehen möge/ muß/ wieder auf unser voriges zu kommen/ sich ein Weinzierl oder Winzer mit nöthigen Instrumenten oder Werkzeu/ so zum Weinbau gehörig/ und zwar auf seine eigene Unkosten versehen: sie sind in dem ersten Kupfer vom Weinberg/ oder über dem 41. Cap. abgebildet zu sehen/ und bestehen in einer Schaufel zum aus- und umgraben/ und einem von Weiden gestochten Korb/ den Dung damit auf den Berg zu tragen: In einem Handkorb/ nicht allein die Erde/ sondern auch die Steine dadurch aus dem Weinberg zu bringen; in einem Schubkarren/ den Dung in den Weinberg; und die Stein heraus zuführen: einem Karst oder Weingart-Haue/ die Erde damit aufzubauen/ und die Pfähle einzuschlagen; einem starcken Hack-Messer/ das Geißel auf und Hecken damit abzuhauen/ wie auch die Pfähle damit zuzuspitzen; einem Rebheppe/ die Reben damit abzuschneiden; jungen Weiden/ zum Heften des Wein- und Rebstocks; einer Wein-Butte/ die Weintrauben in die Kälter zu tragen; in einem kleinen Hand-Kübel/ zum Trauben lesen/ und andern mehr: ohne diesem Werkzeu wird er seine Arbeit nicht verrichten/ oder doch so bequem nicht zu Ende bringen können.

§. 4. Wann nun der Weinzierl oder Winzer sein Amt fleißig und treulich verrichtet/ so kan er nicht allein den ihm anvertrauten Weinberg in gutem Stand erhalten/ folglich seinem Herrn grossen Nutzen schaffen; sondern auch durch seine fleißige Vorsicht und Wartung allen Schaden/ Gebrechen und Mangel des Weingartens entweder vorzukommen/ oder doch wenigstens demselben wiederum bald abhelfen: anerwogen nicht unbekannt/ daß bisweilen das böse Gewitter/ durch Frost/ Reiff oder Hagel/ Brand oder Mühlthau/ dergleichen auch durch Platz-Regen viel niederrichtet. Obwolen nun diesen Schaden/ welcher durch Gottes Zuschick- und Zulassung entspringet/ niemand so leicht verhüten kan: So muß doch der Winzer aufs wenigste dahin bedacht seyn/ daß er den schadhafften Stock wieder zurecht bringe/ und fleißig verhüte/ daß nicht auch das übrige angestreckt werden möge: Und weil bey strengem Winter der Frost denen Weinstöcken sehr grossen Schaden thut; Als wird er bey dem Schnitt das Erfroren- und Verdorbene/ bis auf das Grüne/ fleißig wegzuschneiden wissen. Ja/ wann gleich die Fläche ganz erfroren/ der Stock aber im Grund noch grün wäre/ so müsse derselbe nicht allein entblößet/ sondern auch ihm im Grund etwas behend abgekümmert/ und er alsdann/ mit gutem fettem Erdreich wieder zugedecket werden; wordurch der Stock von neuem frische Schösser bekom-

men wird/ welche nachmals/ zur Ersetzung des Schadens/ wieder gesencket werden können. Und weil den Weinstock die größte Gefahr von denen Mayen-Frösten auszuweichen hat; absonderlich aber/ wann er noch jung ist/ und nieder stehet: Als lassen zwar einige das Häften so lang/ bis diese Zeit vorbey ist/ anstehen; damit die Reben vom Wind beweget/ durch den Frost nicht verderbet werden können: Indem aber unterdessen die Augen sehr ausgeschlagen/ so/ daß derselben/ wann man hernach erst helfen will/ viel abgebrochen werden; Als verrichten zwar andere den Schnitt/ bedecken aber hingegen die Stöcke mit etwas Erde/ bis die Mayen-Fröste vorbey gestrichen. Andere hingegen machen hin und wieder Häuflein vom dünnen Mist oder Stroh/ und sünden selbige/ wann der Frost einfallen will/ an/ da dann der aufgehende Rauch dem Frost seine Macht und Krafft dermassen bricht/ daß er denen Reben nicht schaden kan.

§. 5. Eben dergleichen Mittel ist wider den Reiff oder Hagel dienlich/ wann einiger Schade dem Weinstock durch denselben zugefüget worden: In Erwägung durch das Wegschneiden des unsauberen und verlegten/ den Stock wieder zurecht gebracht werden kan/ so daß er nachgehends desto bessere Schoß treibet: Welches eben auf solche Weise von dem Brand oder Mühlthau zu verstehen/ als deme mit dem Abschneiden ebenfalls zu helfen ist. Den Platz-Regen aber/ welcher oft den Grund hinwegschwemmet/ und die Weinstöcke zu dero grossen Verderb entblößet/ kan also begegnet werden/ wann man zu des Regen-Wassers Abführung Gräblein machet/ oder an die äußerlichen Orte weite Löcher grabet/ darinnen nicht allein das gute Erdreich aufgehallen/ sondern auch dem Wasser der strenge Lauff gebrochen werden könne. Wann aber der Schade schon geschehen/ müssen alsbald die vom Wasser gemachte Furchen wieder geebnet/ die entblößte Stöcke bedeckt/ und wo vonnöthen/ eingelegt auch guter Grund darzu geschüttet werden/ damit sie neue Krafft bekommen/ und künftig hin desto besser tragen mögen. Unterweilen werden auch die Reben von den starcken Winden/ oder wohl gar aus Unvorsichtigkeit/ von dem Rebmänn selbst mit der Haue verwundet/ welchen Gebrechen dann durch Überlegung eines Schafe-Mistes/ und der Verbindung mit einem Lumpen/ geholfen werden kan. Und weil auch öfters die Reben vom Reiff und dem läufigen Mangel verderbet werden/ als muß man denselben also helfen; daß man alle alte Erde davon abräume/ dagegen aber frische gute darzu schüttele/ da sie dann wieder frische Schoße bekommen werden.

§. 6. Nicht allein kan der Weinstock durch schädliches Ungewitter/ sondern auch durch das Ungeziefer und schädliche Thiere verderbet werden/ anerwogen demselben theils die Weingart-Würmer: theils die Raupen und Erd-Läuse: Item die Schnecken/ Goldkäfer und Ameisen: theils auch die Ziegen/ die Krähen/ Hähnen/ sonderlich die Hunde und Füchse/ und andere Thiere Schaden thun. Diesen nun zu begegnen/ sind dem Weinzierl oder Weingärtner allerley Mittel vorgeschrieben: Und zwar kan er die Weingart-Würmer durch einen entweder mit Rinds-Mist/ oder alten gebrandten Schab-Sohlen/ oder Hirschhorn gemachten Rauch vertreiben: Die Raupen und Erd-Läuse aber also verjagen/ wann er das Reb-Messer/ mit welchem die Reben zu beschneiden/ entweder mit Bocks-Blut/ oder mit Esels- oder Beeren-Schmalz/ oder auch mit Del/ darinnen die Raupen/ oder zerstoßene Knoblauch/ gefotten haben schmieret. Die Schnecken können also vertrieben werden/ wann man die Wurzel und das obere Theil am Rebstock im Einlegen mit dünnen Rinds-Roth beschmieret; welches

auch von den
aber ein solch
ben/ so könn
Rinds-Mist
den. Man
man entwede
oder auch A
ihre Nestler
Etliche setzen
Beschneidung
möge. We
die Zweig al
Bisses glatt
Natur überh
der Weinber
s. berühmt
ihren glüend
denen Weinst
hem Frieß le
c. 2. v. 15. sit
Füchse/ we
unsere We
des Augen
Dum vinea
se/ sprich ich
trieben werde
gebet es im
de selbst meh
dern weil auc
tig und so ball
sche Nam Vu
sind die Hund
ches uns das
beissen/ zu
sten die Füch
man Trester
viel/ als des
unter einand
Körner. D
schüttet etliche
an den Ort/
res vermüthet
lein zu dem
Spur-Linie zu
er dann gar be
bey liegen/ u
beym Phædro
mit jenem spre
gen-Braten k
auch gebrauch

Re

By den
daß es
so wo
sigkeit leicht
lich etwas da
L. Aquil. W
Weinberg zu
nachmahls ab
dieses desweg
Arbeit das ga
da dann der
ternommen/ u
Bau gar zu

auch von denen Goldkäfern also zu verstehen ist: Sollte aber ein solches Ungeziefer die Reben schon verderbet haben/ so könnte dieselbige mit gebranntem Hirschhorn oder Rinds-Mist/ oder Esels- oder Geißhorn beräuchert werden. Man kan auch die Ameissen süßlich ausrotten/ wann man entweder Gerber-Lehe/ oder Kalk/ oder Ofen-Ruß/ oder auch Aschen über sie streuet/ oder Wolfss-Milch in ihre Nester gießet/ dadurch sie können vertilget werden. Etliche setzen Peomen in das Rebland/ damit ein solches Geschmeiß an statt der Wein-Reben in dieselbe nisten möge. Wann die Ziegen oder Geiß/ oder andere Thier die Zweig abgeissen/ kan man dieselben unterhalb des Risses glatt abschneiden/ und hernach der Wirkung der Natur überlassen. Die Füchse/ welche vom Verderben der Weinberg schon lang im Buch der Richter c. 15. v. 5. berühmt sind/ da von ihnen stehet: Sie haben mit ihren glühenden Bränden Schaden unter andern auch in denen Weinbergen gethan/ als wo sie gerne aus natürlichem Trieb laufen. Item/ von welchen das Hohe-Lied c. 2. v. 15. singet: *Sahet uns die Füchse/ die Kleinen Füchse/ welche die Weinberge verderben: Denn unsere Weinberge haben Augen gewonnen: Welches Augen gewinnen aber von andern gegeben wird: Dum vinea primum ostendunt uvas suas.* Diese Füchse/ sprich ich/ können aber am besten mit dem Geschloß abgetrieben werden. Dann mit dem Erreien eines Hundes gehet es im Weinberg nicht an/ nicht nur/ weil die Hunde selbst mehr Schaden/ als der Fuchs verursacht; sondern weil auch der Fuchs recht Volupes, oder Fuß-süchtig und so bald nicht zu erhaschen ist. Wie es der Lateinische Nam *Vulpes quasi Volupes*, andeuter. Über das sind die Hunde selten/ welche einen Fuchsen beißen/ welches uns das Sprichwort: *Er will den Fuchs nicht beißen/ zu Gemüth führet.* Wann man aber am sichersten die Füchse in denen Weinbergen fassen will/ so nehme man Tresier oder Trauben-Körner/ Arsenicum eines so viel/ als des andern/ mache es zu Pulver/ und mische es unter einander/ und thue das Pulver unter die Trauben-Körner. Daraus mache man Fuchs-Pillulen. Ferner schüttet etliche Häuslein Pferde-Mist weit von einander/ an den Ort/ wo ihr euch dieses Trauben-gefährten Thieres vermüthet. Brätet alsdann eine Käse/ leget die Kugeln zu dem Mist/ und zäset die Käse von einem Häuslein zu dem andern/ so wird sie dem Fuchs eine angenehme Spur-Linie geben. Wann er nun die Kugeln frist/ wie er dann gar begierig seyn wird/ so bleibet er gar bald dabei liegen/ und wird nicht viel mehr/ wie jener Fuchs beim Phaedro, hoch darnach springen/ noch vielweniger mit jenem sprechen: *Nolo acerbam sumere.* Dieser Käse-Braten kan gar lang/ und für andere schädliche Thiere auch gebrauchet werden.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. XLV. §. 1.

Bey dem Weingärtner wird insonderheit erfordert/ daß er verständig und fleißig seye/ gestalten ihn so wohl sein Unverstand/ als auch seine Nachlässigkeit leichtlich in Schaden bringen kan/ so fern er nemlich etwas dadurch verwahrloset. v. §. 6. & 7. Inst. ad l. Aquil. Welches unter andern beschiehet/ wann er den Weinberg zu bauen und zu schneiden anfangen/ hernachmahls aber davon wieder abstehen wollte/ massen ihm dieses deswegen zu thun verboten/ weilen die Weinberg-Arbeit das ganze Jahr durch nur vor eine gehalten wird/ da dann der Weingärtner/ welcher sich solcher einmal unternommen/ vermüthlich sich dahin verbunden/ daß er den Bau gar zu Ende bringen wolle. v. Paul. Caltr. in l. si

pupilli. 6. de N. G. Joh. Cappen. 2. O. 62 Struv. in Decret. Sabbathin. cap. 17. & Stryck. de agris desert. c. 7. n. 38. Desgleichen auch wann er durch unersahrene Leuth die Weinberg arbeiten und verderben lassen/ allemassen er auch disfalls des hierdurch verursachten Schadens halber Rechenschaft zu geben gehalten ist. vid. Jaso. in §. fuerat. n. 8. Inst. de action. & Munnoz. de Escobar. de ratiocin. cap. 19. n. 10. Add. Notat. Jurid. ad cap. 2. §. 5. Lib. 3.

Indem aber offtmalen der Weinberg dem Weingärtner selbst um einen gewissen jährlichen Zins ausgehan wird; Als fraget sich; Ob er nicht wegen der üblen Wartung und grossen Nachlässigkeit vom Grund-Herrn oder Verpachter/ seines Pachts auch vor der Zeit beraubet werden könne? Welche Frag ohn alles Bedencken mit Ja zu beantworten. Gestalten der Beständner/ nach des Rechts-Lehrers Cajl Auspruch/ vor allen Dingen dahin trachten solle/ daß alle Arbeiten zu rechter Zeit beschehen/ und durch die unzeitige Wartung die Frucht nicht verderbet werden/ in l. 25. §. Conductor. 3. ff. locati. Welches um so mehr bey dem Weinberg erfordert wird/ als bekant/ daß die Reben von so zarter Natur sind/ daß auch die geringste Verzergerung ihnen schädlich seyn kan/ v. Plin. histor. natur. lib. 16. cap. fin. & lib. 17. cap. 27. Columell. de re rustic. lib. 5. cap. 3. & Prosper Rendella. de vinear. cult. cap. 2. Welchem nach der Rechts-Lehrer Paulus recht und wohl gesprochen/ daß einem solchen Beständner oder Weingärtner/ so den Weinberg dermassen übel gewartet/ daß der Grund-Herr nicht den völligen Zins daraus erheben können/ oder/ welcher denselben also verderbet/ daß er nicht mehr so guten Wein traget/ der Weinberg wohl genommen werden könne. in l. 54. §. 1. ibi: *ut oportet/ coleret. ff. locat. Add. l. 3. ibi: aut in male in re locata versatus. C. locati. Trentacinq. var. Resol. lib. 3. tit. locati. Resol. 4. n. 12. & Myler ab Ehrenbach. in metrolog. cap. 20. §. 41.* Und dieser Rechts-Satz ist so gewiß/ daß etliche von denen Rechts-Lehrern so gar dieses statuiren/ als ob ein solcher Weingärtner auch wegen einer geringen Nachlässigkeit seines Rechts auf vorgedachte Weise beraubet werden könne/ wie zu sehen bey dem Rendella. c. 2. Corbulo, de Jure Emphytevt. cap. 13. n. 24. und andern mehr/ welche bey dem Mylero ab Ehrenbach/ d. Tr. cap. 20. §. 42. n. 2. zu finden sind: vid. tamen. authent. qui rem. C. de SS. Ecclef. ibique Bald. & Gotofred.

Was bisshero von dem Beständner des Weinberges gemeldet worden/ solches extendiren die Doctores auch auf den Emphytevtam, oder den Erb-Beständner/ darvorhaltende/ daß auch denselben/ wegen der üblen Wartung/ der ihm eingeräumte Weinberg genommen werden könne: Dann obwohlen nicht zu laugnen/ daß zwischen einem Erb- und andern schlechten Beständner ein grosser Unterschied seye/ welchen wir an einem andern Ort angezeigt haben/ zugleich auch der Erb-Beständner wegen einiger Verwarlofung so schlechter dings seines Rechts nicht beraubt werden könne/ wofem die Verwarlofung nicht groß gewesen/ und nicht nur die Früchte/ sondern den Grund und Boden selbst betroffen/ mithin entweder aus Vorsatz/ oder doch wenigstens aus einem solchen Verschulden (*culpa levi*) geschehen/ deren man sich zu keinem fleißigen Haus-Vatter zu versehen hat; vid. Jaso. ad l. 2. n. 580. C. de Jur. Emphyt. & Corbul. de privat. Emphyt. cap. 13. n. 24. So verhält sich doch dieses einiger massen anders bey einem solchen Erb-Beständner/ der einen Weinberg besizet/ angesehen derselbige wegen Unterlassung der nothwendigen

gen

den Wartung so wol als ein schlechter Beständner seines Erb-Rechtes beraubet werden kan. Und dieses unter andern aus nachfolgender Ursach/ weil der Weinberg/ so fern er nicht beschnitten/ und mit höchstem Fleiß gebauet wird/ vertrocknet/ und gleichsam auf ewig/ so wohl was die Frucht/ als auch den Grund und Boden selbstens betrifft/ verderbet/ und also schwerlich wieder in alten Stand gebracht werden kan. Bald. & Jas. in l. 2. n. 98. C. de Jure Emphyt. Myler. ab Ehrenb. d. Tr. cap. 20. §. 43. & Castrenf. in l. & hæc destructio. §. 3. ff. locat. Wann aber der Schade gering ist/ kan um dessen willen weder der Erb-noch ein anderer Beständner seines Bestandes also fort entsetzet werden/ vid. §. 1. Inst. locat. junct. l. 54. ibi: *propter minimam causam*, &c. ff. de C. E. V. & auch. per rem. C. de ff. Eccles.

Dieses aber ist hierbey zu beobachten/ daß der Eigen-Herr den vorigen alten Stand seines Weinbergs beweisen müsse/ wann er den Beständner einer Nachlässigkeit oder üblen Wartung beschuldigen/ und ihn deswegen seines Bestandes vor der Zeit berauben will. vid. Surd. Dec. 300. n. 21. Francisc. Fulgin. de Emphyteuf. tit. de var. caduc. qv. 2. n. 74. & Myler ab Ehrenb. d. cap. 20. §. 44. Gleichwie der Beständner im Gegentheil auch seinen angewandten Fleiß zu probiren gehalten ist/ vid. Fulv. Pacain. de probat. lib. 1. cap. 50. n. 6. & Bartol. in l. in illa. ff. de V. O.

Besetz aber/ daß ich einen fleißigen und embsigen Weingärtner habe/ der seiner Arbeit in allem wol vorstehet/ Selbiger aber von einem neidischen Nachbar dermassen verleitet wird/ daß er mir in meinem Weinberg nicht mehr arbeiten will/ Wird gefragt/ ob ich wegen des hierdurch mir zugefügten Schadens meinen Nachbar mit Recht belangen könne? Welche Frag ohne alles Bedencken mit Ja zu beantworten/ anerkennen die betrügerische Persuasion oder Verleitung denselben zur Ersetzung des Schadens in alle Weege verbindlich machet/ wie zu sehen ex l. 31. ff. de dol. mal. & l. 20. §. 1. ff. cod. Add. Anton. Fab. in Rational. ad l. 32. ff. de dol. mal. Prosp. Rendell. de vineæ cultur. cap. 4. & Myl. ab Ehrenb. d. cap. 20. §. 46. Nicht allein aber muß der Weingärtner verständig und fleißig seyn/ sondern es wird auch über diß die Treue an ihm erfordert/ gestalten es offtermal beschiehet/ daß nicht allein die Weingärtner/ sondern auch die bestellte Hüter selbst dem Eigenherrn viel abtragen/ und also demselben grossen Schaden verursachen/ welchen sie demnach nicht allein ersetzen müssen/ sondern auch deswegen billig zur Straffe gezogen werden können/ davon wir aber an einem andern Ort gehandelt haben. Add. notat. Jurid. ad lib. 3. cap. 2. §. 5. nec non. ad cap. 24. §. 7. lib. 1.

Ad eundem §. in fin. verb. Vor dieses alles nun wird dem Weinzügel oder Winzer jährlich sein gewisser Lohn gegeben:

Bei dem Lohn/ so denen Weingärtnern gegeben wird/ entsteht diese Frag/ Was ihnen der Eigen-Herr vor einen Lohn zu geben schuldig/ wann er ihnen so viel als andere zu geben versprochen/ der Lohn aber von denenselben unterschiedlich getreuet wird? Welche Frag also zu entscheiden/ daß der Eigen-Herr seinem Versprechen ein Genügen leiste/ wann er sich nach denjenigen richtet/ so den geringsten Lohn bezahlet haben/ angemercket ohne dem die Rechte vermögen/ daß man in zweifelhaftigen Fällen/ demjenigen/ was am geringsten ist/ folgen solle. v. l. 34. ff. de R. J. cap. 30. not. ut. in 6. l. 29. §. 1. ff. de leg. 3. l. 12. l. 75. & l. 109.

de V. O. Add. Cujac. 12. O. 16. Covarruv. 1. V. Ref. cap. 2. n. 6. & Myler ab Ehrenbach. d. cap. 20. §. 47. Und dieses um so vielmehr/ als bekannt/ daß alle Vertrag und Bedinge wider denjenigen auszulegen/ der sich in denenselben gründet/ und durch deutlichere Worte sich besser hätte versehen können. per l. 39. ff. de pact. Welches auch in dieser Begebenheit die Weingärtner billig beobachten sollen. Vid. Menoch. conf. 416. n. 26. Petr. Peck. in cap. in obscuris. de R. J. in 6. Guid. Papæ. dec. 252. & Prosp. Rendell. d. Tr. cap. 4. Dissent. Maynard. lib. 6. dec. 88. & Jacob. Gotofr. de salar. cap. 7. §. 7. lit. B. quibus resp. Covarruv. ad cap. alma mater. §. 8. n. 7.

Ad §. 4. & 5. h. Cap.

Wie das Ungewitter die Frucht auf dem Felde/ so wohl als den Wein in den Weinbergen verderben und zu Grunde richten könne/ so/ daß deswegen dem Pächtern nicht unbillig ein Nachlass an dem Pachtzins begeben müsse? Haben wir in dem andern Buch/ da von dem Bestand gehandelt worden/ zur Genüge dargethan/ hier wollen wir nur einen von der Juristen Facultät zu Jena Anno 1622. im Monat Januario gefällten/ und hieher gehörigen Sentenz beysügen/ welcher also lautet: Auf euer an uns gethane Frag/ D. J. und R. B. Gebr. Segen wir vor Recht. Hat euer Vatter Hannß Hornmann seel. mit Rudolph von Bünau einen ewigen Pacht wegen eines Weinbergs zu Bendaus/ und etlichen kleinen Stücklein/ darzu gehörig/ gelegen/ wie auch eines alten wüsten Weinbergs halber/ auch daran stoffend/ Anno 1610. den 27. Martii nachfolgender gestalt geschlossen/ daß er von jezo erwähnten Weinberg/ dem von Bünau fort und fort/ jährlich 6. Eymet/ nebenst zwey Kannen auf jeden Eymet Füll/ Most/ obsehon so viel darinnen nicht erwächst/ jedoch denselben nach Drösig jährlich in den Tempelhof auf Michaelis verschaffen solle/ welchem Contract euer Vatter und ihr nach seinem Tod nachgelebet; Nunmehr aber eine Zeit her benannter Weinberg zum Theil durch Schlossen/ Wasserfluthen/ und anderem Ungewitter/ zum Theil durch den hefftigen eingefallenen Frost gänzlich verderbet/ also/ daß in vielen Jahren zu Aufbaumung desselben ihr nicht wieder gelangen kömmt; und wann oberwehnte Eymet nebst dem Füll/ Most/ jährlich jezo getreuet/ und versprochenet massen auf den Tempelhof geschaffet werden sollten/ ihr dadurch bey der amezgo ohne das eingefallenen theuren Zeit um alle euer Haab und Güter Kämer/ Euch auch noch zur Zeit unwissend/ ob gedachter der von Bünau Macht gehabt/ solche geistliche Güter um einen ewigen Pacht auszulassen: So wird euch der zugesagte Most/ biß solcher ganz ausgefroren Weinberg wieder angetreuet/ und trägt/ billich erlassen. von Rechts wegen. Add. Struv. de Admodiat. th. 46. Und weilen auch aus der ohnmaßigen Trockne ein Mißwachs entstehet/ als muß auch deswegen/ (wann nemlich der Weinberg vertrocknet) billicher massen ein Nachlass geschehen/ vid. Egid. Bolltr. de Remiss. merced. n. 39. & seq. & Speckhann. cent. 3. qv. 22. d. 1.

Ad §. 6. h. Cap.

Wie auch durch schädliche Thier die Früchte verderbet werden? Haben wir in diesem Buch bey dem Gartenverck dargethan. Wie aber durch das fleißige

fige Züren
Lert selbst
Sächs. We
verb. Es so
Winzere/n
auch sobald
bis zur We
die zeitige
Zunde/ nic
willige Leu
Schaden et
burgische V
Sollen unse
die Wein
werden/ die

Wie

§. 1. Vor der
digen Gef
von deren
muß er au
§. 3. Und
Endlich sic
Beschaffen



ist/ dadurch al
Müh und Arb
setzet und bel
glückselig: un
muß ein flug
herbey schaff
im Weeg steh
wäre: Wes
nothwendige
Weinlese von
Butten/ Ru
und andern n
worden ist: u
mit vielen Fäß
Weinberg: E
Gestand und
gutem Geruch
Galben/ Ros
mit frischem
buzen/ wohl u
gangen werde
Rauch in das
kühnlich werde
halte. Es ha
anders mit de
Fässern ungu
kein Wein gen
chen/ kan er mit
ten Rath aus
saubet außwa

fige Hüten solches verwahret werden könne/ ist in dem
 Vert selbstn/ §. 1. angezeigt worden: Add. Churfürstl.
 Sächs. Wein- Gebürge- Ordnung de Anno 1588. in
 verb. Es sollen auch in allen unsern Gebürgen die
 Winzere/ nach verrichter Beerhack und Verbauung/
 auch sobald die Beere weich werden/ Tag und Nacht/
 bis zur Weinlese/ fleißig hüten und wachen/ auf daß
 die zeitige Trauben durch Vögel/ wilde Thier und
 Hunde/ nicht abgefressen/ oder sonst durch mutz-
 willige Leute hinaus getragen werden/ oder sonst
 Schaden erfolge/ etc. Item/ Churfürstl. Branden-
 burgische Wein- Meister- Ordn. art. 19. in verb.
 Sollen unsere Wein- Meister auf den Herbst/ wann
 die Wein- Trauben beginnen reiff und weich zu
 werden/ die Berge mit allem Fleiß hüten/ daß kein

Mensch noch Vieh/ oder Thier/ hinein komme/ und
 Schaden darinnen thue. Auch die Vögel/ Krähen/
 Elstern/ und dergleichen/ fleißig/ und/ soviel immer
 möglich/ abwehren. Et art. 27. in verb. Soll den
 Hütern der Weinberg/ auf einen ganzen Berg/ wels-
 chen eine Person hüten und bestellen kan/ 60. Mär-
 ckische Groschen/ die ganze Hütuungs- Zeit über/ zu
 Lohn gegeben werden/ und sollen dieselbe ansahen
 zu hüten/ wann der Wein beinnet reiff zu werden.
 Hier ist dieses einige noch anzufügen/ daß man zu Riß-
 bach für ein jedes Huhn/ welches man in dem Wein-
 berg antrifft/ wegen Abfressung der Trauben/ 6. Albus
 bezahlen müsse/ wie zu sehen bey dem Diecherro in ad-
 ditam pract. ad specul. Speidel. voc. Weinberg. ver-
 quævis gallina. &c.

Das XLVI. Capitel.

Wie sich der Haus- Vatter zur Weinlese bereiten/ und was er
 vor derselben beobachten solle.

Inhalt.

§. 1. Vor der Weinlese muß sich der Haus- Vatter mit nothwen-
 digen Geschirren/ absonderlich aber mit Fässern/ versehen/
 von deren Säuberung alhier gehandelt wird. §. 2. Hiernächst
 muß er auch die Wein- Kelter zurechten/ den Keller säubern.
 §. 3. Und sein fleißig acht haben/ wann die Trauben zeitig.
 Endlich sich auch um tüchtige Arbeiter umsehen/ von deren
 Beschaffenheit hier gemeldet wird.

§. 1.

Die große Mühe aber der ganze Wein- Bau
 vorgedachter Massen bedarff: So große
 Vorsorg ist auch vonnöthen/ daß der von
 Gott beschehrte Segen recht eingebracht
 werde/ welches eine von den letzten Arbeiten
 ist/ dadurch aller bißhero gehabter Schweiß und Fleiß/
 Müh und Arbeit/ vermittelst Gottes Güte/ reichlich er-
 sehet und belohnet wird: Ehe und bevor aber diese
 glückselig- und angenehme Zeit würcklich heran nahet/
 muß ein kluger Haus- Vatter alle Nothwendigkeiten
 herbey schaffen/ damit/ wann die Zeit gekommen/ nichts
 im Wege stehen möge/ was solcher Arbeit ver hinderlich
 wäre: Weßwegen er dann vors Erste sich um alles
 nothwendige Geschir und Zeug/ welches man bey der
 Weinlese vonnöthen hat/ umthun muß/ als da sind die
 Butten/ Kufen/ Kübel/ Bände/ Trag- Schäßlein/
 und andern mehr/ davon zum Theil hieroben gedacht
 worden ist: Absonderlich aber muß er sich genugsam
 mit vielen Fässern/ nach der Proportion des göttlichen
 Weinberg- Segens/ versehen/ selbige von allen bösen
 Gestand und Geschmack säubern/ auch zu dem Ende mit
 gutem Geruch/ als zum Beyspiel mit Quendel/ Lavendel/
 Salbey/ Rosmarin und dergleichen/ ausbrennen/ ferner/
 mit frischem Wasser auswachen/ von dem Weinstein ab-
 waschen/ wohl umwalzen: Damit sie allenthalben durch-
 gangen werden/ auch zur Noth etwas vom Schwefel-
 Rauch in das Faß hinein lassen: Damit der Wein nicht
 Fuhmicht werde/ mithin in alle Wege seine reime Farb be-
 halte. Es hat aber der Haus- Vatter in diesem Stück
 anders mit denen neuen/ anders aber mit denen alten
 Fässern umzugehen. Die neuen Fässer/ darinnen noch
 kein Wein gewesen/ und welche starck nach dem Holz rie-
 chen/ kan er mit frischem Brunnen- Wasser und ungelösch-
 ten Kalk ausbrühen/ hernach selbige mit Salt- Wasser
 saubet auswachen/ und mit gutem Weyrauch räuchern:

Oder er kan Welschnuß- Laub oder Wachholder- Beere
 nehmen/ dieselben im heißen Wasser sieden/ und also die
 Fässer darmit ausbrühen/ hernach aber solches Wasser
 zween oder drey Tag lang in solchem Faß zugedeckt stehen
 lassen. Die alten Fässer aber/ darinnen schon Wein ge-
 wesen/ kan er mit Salt- und Brunnen- Wasser reinigen/
 und so sie vielleicht übel riechen/ ausbrennen/ und hernach
 mit Salt- Wasser ausschwäncken. Wann aber das
 Faß nach dem Schimmel schmeckt/ kan er eine ganze
 Wachholder- Stauden mit der Frucht nehmen/ diese in
 Wein oder Wasser sieden/ und das Faß damit beräu-
 chen/ hernach/ wann es kalt worden/ wieder ausschütten/
 und mit Salt- Wasser ausreinigen: Das Faß mag aber
 neu oder alt seyn/ so ist das sicherste/ selbiges also zu behan-
 deln: Man siede Beyfuß in einem Kessel/ brühe das Faß
 damit/ spüle es dar auf mit frischem Wasser aus/ und laß
 es darinnen stehen/ so ist man vor aller Gefahr der Most-
 und Wein- Verderbung auf diesmal sicher genug. Un-
 terdessen muß er fleißig zusehen/ daß alle Fässer wohl ge-
 bunden werden. Davon hernach was folgen soll. Im
 übrigen ist Gottes Segen oft so reich gewesen/ daß man
 soviel Most zu leihen geben/ als viel Limer in die entleh-
 te Fässer gegangen. Und mancher durrer Sommer hat
 mehr Wein als Wasser geschenckt. Endlich mag der
 Wein- Herr diese Lehr darbey wohl mercken/ daß er bey
 einem Monat lang vorher die Fässer schon bereitet ha-
 be: Weil ohngefahr ein paar Fröste einfallen/ und dem
 Wein am Stock die Höhe geben können: Dann sich
 bey der Lese- Zeit erst um gnugsames und reines Geschir
 umthun/ das heisset/ das Essen zum Feuer setzen/ wann
 man anrichten soll. Sie sollen die Fässer von Rechts
 wegen die vier nächste Wochen vor der Lese mit Was-
 ser gefüllet/ und so drey Wochen stehend gelassen; dar-
 bey von einem recht sorgfältigen Vatter wohl visiciret
 werden/ darzu er im dritten Buch Unterweisung bekom-
 men hat. Damit er gleich wisse/ wie reich ihn der liebe
 Gott gesegnet habe.

§. 2. Fürs andere muß der Haus- Vatter auch
 die Wein- Kelter und Presse/ samt dem darzu gehörigen
 Geschir/ vor der Weinlese zurechten und aus säubern las-
 sen/ auch zusehen/ daß alles wohl verwahret sey: Damit er
 ja nicht irgends an etwas verhindert werde. Inzwischen
 wird er dieselbige nach seines Landes Art und Gewonheit
 anzurichten wissen. Fürs dritte muß er auch nach seinem
 Keller sehen/ denselben fleißig auskehren/ und von aller

ruv. 1. V. Ref
 cap. 20. §. 47.
 daß alle Ver-
 gulegen/ der sich
 here Worte sich
 de pact. We-
 ngärtner billich
 16. n. 26. Petr.
 uid. Papæ. dec.
 ent. Maynard.
 cap. 7. §. 7. lit.
 mater. §. 8. n. 1.

if dem Felde/
 inbergen ver-
 so/ daß des
 ein Nachlaß
 Haben wir in
 gehandelt wor-
 nur einen von
 522. im No-
 hörigen Sen-
 feuer an uns
 egen wir vor
 nann seel. mu
 Nacht wegen
 lichen kleinen
 ne auch eines
 daran stoff
 olgender ge
 hnten Wem
 / jährlich 6.
 eden Eymen
 en nicht er
 g jährlichen
 lassen solle
 nach seinem
 Zeit her be
 Schlossen/
 zum Theil
 täzlich ver
 Aufbauung
 ömmer; und
 Kull- Most
 ebener maß
 den sollten/
 ngefallenen
 iter Kämen
 b gedachte
 re geistliche
 lassen: So
 lcher gang
 chret/ und
 egen. Add.
 uch aus der
 et/ als muß
 vertrocknet/
 Egid. Boll.
 hann. cent.

ie Früchte
 n Buch be
 das fleißi-
 gige

Unsauberkeit entledigen lassen/ damit ja nichts darinnen sey/ dadurch der Wein einen bösen Geschmack an sich ziehen könne; zu welchem Ende dann derselbige von allem bösen Geruch/ als zum Beispiel/ von Kobl- Ställen/ heimlichen Gemächern/ Badstuben und Mistlachen/ abzufondern/ auch weder Käs noch Del/ Knoblauch/ oder etwas anders/ darinnen halten/ das einen stinckenden und unlieblichen Geruch gibt; Daher sollen grosse und kleine Butten/ Zuber/ Kübel/ Brennten und dergleichen/ wie auch die Kelter/ etliche Tag vorher/ ehe man das Lesen anfänget/ rein ausgewaschen/ und lauterer Wasser darein gethan werden/ damit sie verquellen/ und das Rinne/ zu grossem Nutzen der Maas des Mostes/ verwehret werden möge. Ferner sind im Sommer und Winter die Thüren und Fenster des Kellers fleissig zuzuhalten/ damit weder die Sonne hinein scheinen/ noch die Kälte hinein fallen könne. Insonderheit aber soll kein Kobl- Feuer darinnen gelitten werden/ angesehen der Dampff von den Kohlen dem Wein sehr schädlich ist/ auch verursacht/ daß er seine Kraft verlieret/ und abfällt. Unter denen Fässern soll er fleissig ausgehen und ausgehen/ auch/ wo möglich/ verhüten lassen/ daß Donner und Bliß/ oder auch die Ostwinde/ nicht hinein dringen mögen. Insgemein aber pflegen die Keller- Thüren gegen Mitternacht gerichtet zu werden: Inmassen dieselbige Winde viel frischer und röcher/ als die andern sind. Endlich soll der Keller zu beyden Seiten und von hinten mit Gelägen fest und wohl belegt werden: Damit man die Fässer darauf legen könne. Auch von diesem nach der Weinlese ein mehrers!

§. 3. Fürs vierde soll auch der Haus- Vatter auf die Zeitigung der Trauben (besiehe §. 2. des folgenden Capitels) fleissig Achtung geben/ auch ehe dieselbige voll kommen/ die Weinlese nicht anstellen. Er kan aber dieselbige nicht allein aus den durchscheinenden hellen Beeren/ wie auch aus dem abfallenden Laub und süßen Geschmack/ sondern auch am allerbesten aus dem Saamen oder innwendigen Kern/ erkennen; Dann wann dieselben ausgetrucket/ braunlicht oder auch schwarz sich befinden/ so kan er abnehmen/ daß die rechte Zeit zur Weinlese vorhanden seye. Worauf er dann zum sünfften sich bey Zeiten um tüchtige Arbeiter umsehen solle/ welche da bestehen in denen Lesern/ in dem Butten- Träger/ in dem Treter/ Fuhrmann/ Kelter- Meister/ und andern hierzu benötigten Personen. Worbey er sonderheitlich bey denen Lesern dieses zu beobachten/ daß er weder zu junge/ noch zu alte schwache Leute/ oder sonst allerhand loses Gesindlein/ hierzu erwähle: Bey denen Butten- Trägern aber muß er gleichfalls zusehen/ daß er lange starke Männer aussondere/ welche der schwehren Arbeit gewohnt sind/ und nichts fallen lassen. Die kurzen Personen sind zu dem Laden der Brennten/ Knechte/ und dem Einschütten der Trauben deswegen nicht tauglich/ weil sie immer bey ihrem Vorschütten etwas verschütten. Bey dem Treter aber und Kelter- Meister muß er dahin bedacht seyn/ daß sie dieser Sachen erfahren/ und schon öfters dabey gewesen seyen. Von allen aber bald ein mehrers. Hierbey müssen wir der Weinsäuel wegen noch etwas erinnern/ die eben nicht meynen dörfen/ als wann sie uns ein Hünlein zertreten/ und deswegen so wohl empfahlen wären. Die Winger wollen bisweilen den Grund- Herrn die rechte Zeit zu lesen/ zu ihrem Vortheil/ lehren/ bieten ihm auch oft ihre Leute/ die sie jetzt an der Hand haben/ an: Die aber nicht sonderlich zum Nutzen der Herrschaft; aber sehr wohl für die Wingers- Butten abgerichtet sind/ als der gar gerne den Lohn doppelt nimmt: Manche Winger sind auch vom Gewicht so leicht/ daß sie wohl Ladäbleyerne Schuh brauchten/ daß sie vom Wind nicht weg-

geführt würden: Daher müssen sie ihre Säcke mit Einpacken der Trauben schwehr machen. Man hat gar oft gesehen/ daß sie ihren Kindern/ wie die alten Füchse ihren Jungen/ diesen Mund- Vorrath zuschleppen. Der Mann trägt ab/ die Frau trägt ein; gesegnete Leute! die Kinder machen es nach; aber es gehet öfters/ daß die Unschuld der Kinder der Eltern Verrätherin ist/ wie bey jenem Apffel- Dieb. Der Herz des Guts hat des Bogts-Kind mit sich in den Baum- Garten/ weil es ein artiger Knab war/ mitgenommen/ daß er möchte seine Lust/ und ein kleiner Gehülff im Auflesen seyn. Unter dieser Bemühung gibt der Herz dem Kind einen von denen schönsten Apffeln/ den das Knäblein mit Danck annimmt/ aber darzu sagt: Ach! wir haben daheim auf dem Soller und in der Kammer viel Apffel/ sie sind wol schönere/ sie sind wol grössere. Er wo hast du sie dann bekommen? fragte der Herz. Er antwortete das Kind/ auch von diesem Baum. Sapienti sat. Mit denen Trauben wird diese Historie gar oft gespielt. In Ansehung dessen wollen ihrer viel/ man solle frembde Leute lieber zum Lesen/ als die vom Winger dependirende Bekandte/ oder dessen Freunde/ nehmen. Dann diese können mehr nicht mitnehmen/ als was sie von dem Stegreif essen/ oder zu sich in den Hofen Sack stecken/ darein eben soviel nicht gehen kan. Wobten sie aber mit grossen Säcken kommen/ so ist es gar bald verrathen/ und der Unterschleiff auch so verdeckt nicht. Die Winger und dessen Freunde aber machen die Trauben Butten/ weis toll/ füllen Gruben mit aus; Die Winger hamster holen bey der Nacht/ was sie so vergraben. Mit dem Abwaschen der Trauben wissen sie ohnedem wohl umzugehen.

Rechts- Anmerkungen.

Ad Cap. XLVI. §. 1.

Die Herbeyschaffung des zur Weinlese benötigten Geschirrs und Zeugs/ ist ein sehr nöthiges Stück/ welches/ weil so viel daran gelegen eines jeden Landes Obrigkeit billig befördern soll/ und dieses um soviel desto mehr/ als bekandt/ daß unterweilen die Geschirre nicht sauber gereinigt werden/ so daß der daraus geschüttete Most/ welcher einen unanständigen Geschmack annimmt/ fast verderbet wird. vid. Württembergische Herbst- Ordn. art. 15. & seqq. welches dann diejenige zu verantworten/ denen solche Geschirre zur Verwahrung gegeben werden/ vid. l. 27. §. 15. ff. ad L. Aquil. Adl. Württemberg. Herbst- Ordn. art. 12. & seqq. Dohero dann in vielen Herbst- Ordnungen verbotten/ daß niemand seine Büten unter die Dachtreuff oder Kinnel setzen solle. vid. Myler. ab Ehrenbach. d. cap. 20. §. 9. n. 1. in f. & n. seq. 2. Conf. Ebur- Brandenburgische Weinmeister- Ordnung art. 20. in verb. Es sollen unsere Wein- Meister die Pressen mit allem/ was darein und darzu geböret/ in guter Achte und Verwahrung haben/ und davon nichts verrucken lassen/ vielweniger selbst entfrembden/ oder gebrauchen/ und wann es auf den Herbst kommt/ alsdann vor und gegen der Weinlese die Bodenen/ Wannel/ Pfannen/ Butten/ Zuber/ und alles anders/ was vorhanden/ sein zurecht bringen/ ausbrühen/ auswachen und rein machen; da auch in einem oder dem andern etwas mangelbar/ oder zerbrochen/ in denen Aemtern anhalten/ daß es in Zeiten wiederum gebessert und verfertigt werde/ &c. Und weil man nicht allzeit wissen kan/ wieviel Geschirre man eigentlich bedörffig/ als sollen die Winger/ wann der Wein

wohl zeitig /
Überschlag m
trösten/ und d
sich mit dene
könne. Wel
Wein/ Geb
wird.

Von Am
haben t
gehandelt/ au
mand/ ohne G
Kelter aufbe
nöthige Vere
ter Acht und
Zeit/ gehalte
fürsil. Bran
Churfürstl. t
Wann besu
Herbst/ Ord
Anordnung
zu rechter Ze
wässert/ un
Zugehör wo
Bieten/ und
rung erschei
gibt/ davon r
delt haben/ al
chen Kelter
sen 31. §. der
bezahlen müß
eigentlich nicht
lon. lib. 11. l.
de exactor. T
fert. lib. 11.

18. & cap. 1
dann/ daß auf
hörige Instru
Angesehen in
sen nach/ wohl
de Censib. &
salar. cap. 8. n
19. §. 26. & so

Ad e

Was bey d
bey dem
than.

Ad

Über das is
nungen t
vorgenommen
erwartet werd
Capitel ein me
Sächsische A
grosser Scha
unzeitig schn
Felder greiffe
ein jedes Ger
wo ein Bauer
keine Speiß i
ein Traid/ we
mag er solch

wohl zeitig / in einem jeden Berg einen ohngefährlichen Überschlag machen/was und wieviel Wein man sich zu getrösten/und die Gelegenheit hernach berichten/auf das man sich mit denen Wein-Gefässen darnach gefasst machen könne. Welches ihnen in der Churfürstl. Sächsischen Wein-Gebürge-Ordnung ausdrücklich also befohlen wird.

Ad §. 2. h. Cap.

Von Anrichtung der Wein-Kelter und Pressen haben wir bey dem 32. Cap. des andern Buchs gehandelt/ auch daselbst erinnert/ das heut zu Tag fast niemand/ ohne Erlaubniß der Lande-Obrigkeit/ eine Wein-Kelter aufbauen könne/welche demnach auch deswegen nöthige Verordnungen stellet/wie sothane Kelter in guter Acht und Verwahrung/absonderlich zur Weinlesezeit/ gehalten werden sollen/davon zu sehen die Churfürstl. Brandenburgis. Weinmeister-Ordn. art. 20. Churfürstl. Sächsische Wein-Gebürge-Ordn. verl. Wann befunden ic. & Fürstliche Württembergische Herbst-Ordn. art. 9. in verb. In allweg aber die Anordnung beschehen/das allenthalben die Kelter zu rechter Zeit gerüstet/die Gestirte und Dierh gewässert/ und mit Bracken/ Brittern und anderer Zugehör wohl versehen werden/auch an Spindeln/Bieten/ und andern/ kein Mangel oder Verbindung erscheine. Und weil es auch Bann-Kelter gibt/davon wir ebenfalls an obberührter Stelle gehandelt haben/ als ist zu wissen/ das diejenige/ so sich dergleichen Keltern bedienen/ dem Kelter-Herrn einen gewissen Zins/ der entweder im Geld/ oder in Most bestehet/ bezahlen müssen/ dessen Quantität aber der Kelter-Herr eigentlich nicht steigern kan/ arg. l. 1. C. in quib. caus. colon. lib. 11. l. 23. C. de agricol. & censit. lib. 11. l. 7. C. de exactor. Tribut. lib. 10. l. 16. C. de omni. agr. desert. lib. 11. Item. arg. cap. dilectiss. 8. cap. cum sint. 18. & cap. in aliquibus 32. X. de decim. Es wäre dann/das auf die Ausbesserung der Kelter/ und darzu gehörige Instrumenten/ ein Merckliches gewendet worden: Angesehen in diesem Fall der Kelter-Zins/billiger Mass nach/ wohl gesteigert werden könnte. arg. cap. 16. X. de censib. & l. f. C. de Princip. agent. Add. Gotofr. de salar. cap. 8. n. 2. & Myler ab Ehrenbach. cit. Tr. cap. 19. §. 26. & seqq. Item. §. 31. n. 4.

Ad eund. §. verl. Vors dritte ic.

Was bey denen Kellern zu beobachten / haben wir bey dem 19. Cap. §. 1. des andern Buchs dargethan.

Ad §. 3. verl. Vors vierte ic.

Uber das ist auch hin un wieder in denen Herbst-Ordnungen versehen/ das die Weinlese nicht zu frühe vorgenommen/ sondern die Zeitigung der Trauben wohl erwartet werde/ davon wir bey dem nachfolgenden Capitel ein mehrers handeln wollen. v. Churfürstliche Sächsische Wein-Gebürge-Ordn. verl. Nach dem grosser Schaden erfolget/wann man das Getraid unzeitig schneidet/ und/ ehe dasselbige reiff/ in die Felder greiffet/ so soll man nicht schneiden/ bis das ein jedes Getraid rechte zeitig und reiff worden/doch wo ein Bauersmann so nahend ausgehret/ das er keine Speiß im Haus hätte/ und etwa in einem Ort ein Traid/ welches nahend zeitig/ schneiden könnte/ mag er solches schneiden/doch/ das er es dem Zins

bend-Herrn anzeige/ ic. Add. Fritsch. Tr. de Jure messis. cap. 2. Die Zeitigung der Frucht aber muß nicht aus eines jeden Privat-Gutdüncken estimiret/ sondern aus eines fleissigen und embsigen Haus-Vatters guter Intention hergenommen werden. Ob aber diese Verordnungen denen gemeinen Rechten so ähnlich/ das von kan bey dem Herrn Wildvogel in Disp. de eo, quod just. est circ. dies canicular. cap. 3. §. 14. nachgelesen werden.

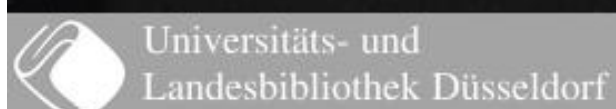
Ad eund. §. verl. Worauf er dann zum fünfften.

Ferner gehen auch die Herbst-Ordnungen dahin/das tüchtige Leute zum Arbeiten bey der Weinlese erwählet werden/ davon in der Württembergis. Policy-Ordn. lit. 86. §. 2. also versehen. Wir befehlen auch allen unsern verrechneten Ampt-Leuten/ das sie hinsüro verständige Werck-Meister und Knecht zum Kelter-Gebäuen und Herbst-Arbeit/ mit einem Gericht bestellen und annehmen/ und sich dahin richten und versehen/ Spindel/Schrauben/ Brack und Brettholz im Vorrath zu haben/ das man die nichte erst gegen dem Herbst grün nehmen und brauchen müsse/ auch nicht gestarten/ nach eines jeden Befehls len die Kelter-Bäum zu treiben/ und zu spannen/ wie dann solches eines Theils den Ampt-Leuten/ in ihrer gedruckten Rechnungs-Ordnung/ von uns ausgegangen/ aufserleget ist: Dann sollte und würde er was hinsübro von einem oder mehr Amptmann/ als durch ihren Unfleiß versäümet und verwahrloset werden gedencken wir dasselbige bey ihm einkommen zu lassen/ ic. Sonderheitlich aber ist in dem Herzogthum Württemberg Herkommens/ das zusörderst ein Kelter-Meister erwählet werde/welcher über die andere gesetzt ist. vid. Württembergis. Herbst-Ordn. art. 13. & 22. Diesem wird ein Kelter-Schreiber zugesellet/ welcher fürnemlich dahin zu sehen/ das kein Wein von der Kelter abgeführt werde/ er seye dann zuvor richtig aufgeschrieben/ auch darvon der gebührende Zehend und Galt erstattet worden. vid. Württembergis. Herbst-Ordn. art. 27. 29. & 30. Ferner wird auch ein Zehender bestellt/ welcher im Namen des Zehend-Herrn den Zehend-Wein oder Most einnehmen muß/ ohne dessen Erlaubniß auch niemand den Zapffen zuucken/ und den Most ablassen darff. vid. Württembergische Herbst-Ordn. art. 27. Weiters müssen auch Kelter-Buben vorhanden seyn/ welchen die Tröster aufzutragen/ den Secfer gebührend zu behauen/ und wieder abzuwerffen/ obliegt. Von deren weiterer Verrichtung/ insonderheit aber/ wie man ihren Betrügereyen zu begegnen/ in gedachter Württembergischen Herbst-Ordn. art. 8. & 23. gehandelt wird. Add. Myler. ab Ehrenbach. d. Tr. cap. 20. §. 6. & 7. Ubrigens aber müssen alle diese Personen also beschaffen seyn/ das sie fromm/ redlich und aufrichtig/ und ein gutes Gerücht haben/ arg. Ord. Cameral. p. 1. tit. 26. add. Stamm. de servit. person. lib. 2. cap. 29. num. 3. welches absonderlich im Herzogthum Württemberg erfordert wird/ alwo alle zur Kelter behörige Leute jährlich/ zur Zeit der Weinlese/ eines jeden Orts Amptmann schwören müssen/ das sie die Weinlese befördern/ die Kelter beobachten/ und allen schändlichen Gewinnst/ auch so nar den Argwohn desselben/ vermeiden wollen. Davon zu sehen Württembergis. Herbst-Ordn. art. 23. seqq. Add. Myler. ab Ehrenbach d. l. §. 8.

Säcke mit ...
 an hat gar oft ...
 en Fische ihren ...
 n. Der Mann ...
 teute! die Kin ...
 die Unschuld ...
 bey jenem Apf ...
 Jogs-Kind mit ...
 ger Knab war ...
 and ein kleiner ...
 einmühung gibt ...
 n Apffel/den ...
 ir zu sagt: Ach ...
 r Kammer mit ...
 rößere. Ey ...
 r Herr. Ey ...
 Baum. Sa ...
 se Historie gar ...
 ihrer viel/man ...
 vom Binge ...
 nde/ nehmen ...
 als was sie ...
 in den Hofen ...
 kan. Wob ...
 ist es gar bald ...
 rekt nicht. De ...
 die Trauben ...
 Die Wein ...
 graben. Mi ...
 dem wohlum

ten.

inlese bebör ...
 sehr nothwen ...
 aran gelegen ...
 n soll/ und do ...
 unterweilen de ...
 das der daren ...
 jen Geschmat ...
 tenbergische ...
 dann diejemig ...
 Verwahrung ...
 Aquil. Ad ...
 & seqq. Do ...
 verbotten/ das ...
 foder Rinne ...
 cap. 20. §. 3 ...
 denburgische ...
 Es sollm ...
 allem/ was ...
 he und Ver ...
 errucken las ...
 oder gebram ...
 me/ alsdann ...
 n/Wannem ...
 anders/ was ...
 rühen/ aus ...
 einem oder ...
 ebrochen/in ...
 iten wieder ...
 Und weil ...
 er man eigem ...
 nm der Wen ...
 wof





Das XLVII. Capitel.

Von der Weinlese selbst/ und was bey derselben zu beobachten.

Innhalt.

§. 1. Was für Stücke bey der Weinlese in acht zu nehmen? §. 2. Vor allem muß man auf die Zeit sehen. §. 3. Zugleich aber auch dahin trachten/ daß bey dem Lesen alles ordentlich hergehe. §. 4. Insonderheit aber/ daß das Keltern und Pressen wohl verrichtet werde. §. 5. Und endlich/ daß man den Wein wohl fasse/ von welchem allen hier ausführlich gehandelt wird. 1c.

§. 1.



Ann der Haus-Batter / vorgedachter Massen/ alles zur bevorstehenden Weinlese richtig zubereitet/ so kan er die Weinlese selbst im Namen Gottes antretten. Bey welcher wie kürzlich nachfolgende

Stück betrachten wollen. 1.) Die Zeit der Weinlese. 2.) Die Weis und Art des Weinlesens. 3.) Das Treten/ Keltern und Pressen. Und dann 4.) Das Fassen des ausgepressen Weins.

§. 2. Die Zeit der Weinlese belangend/ so geschiehet dieselbige gemeinlich im October oder Wein-Monat / nachdem es des Lands Art und Gelegenheit/ desgleichen auch der Trauben Zeitigung/ erfordert/ sonst wird es an Güte schlimmern/ und an Maas weniger Wein geben. Das macht eben/ daß man nicht einem jeden/ wann es ihm beliebt/ lesen lästet: Reipublicæ interest, ne quis re sua male utatur. Wann die Obrigkeit kan/ so soll sie nicht zulassen/ daß einer mit seinem Weinberg ungeschickt umgehe: Daher bestimmet man/ aus Oberkeitlicher Vollmacht/ an den weissen Orten eine gewisse Lese-Zeit/ das

heisset man die Berg-öffnen. Wann man aber erkennen will / ob die Trauben recht zeitig / so sehe man nur nach/ ob die Kerne/ wie in dem 46. Capitel §. 3. gemeldet/ in denen Beeren braun und schwärzlich werden. Das andern ist/ wann die Trauben gleichsam stille stehen/ und nicht weiter wachsen wollen; ja ehe ab- als zunehmen/ so ist dieses eine von der Natur in sie gelegte Sprach/ womit sie den Wein-Herrn/ sie abnehmen zu lassen/ bitten. Fällt aber bisweilen langwieriges Regen-Wetter ein/ so mache man aus der Noth eine Tugend/ wähle aus zweyen Uebeln das geringste/ und befördere die Weinlese: Dann weil alsdann die Trauben nur immer in mehrere Fäulung verfallen würden/ so ist es besser/ man nehme etwas für nichts/ und lasse sich einen wenigen Abgang der Güte/ anstatt des gänzlichlichen Carere, lieb seyn; Ein alter Käyser hat uns diese Probe/ rechter Trauben-Zeitigung/ gelehret: Man nimmet an dem Ort/ da die Traube am dicksten ist/ ein Beer hinweg. Über einen oder zween Tag darnach siehet man nach der Traube sich um. Ist der Ort wo man das Beer heraus genommen/ in gleicher Weis geblieben/ so ist es ein gewisses Zeichen/ daß die da herum stehende Beerlein nichts zugenommen haben/ deswegen lästet man sich/ mit der Weinlese zu eilen/ angelegen sein. Im Gegentheile/ wann das Flecklein/ wo ein Beer heraus genommen worden/ enger und kleiner worden/ was kan klarer seyn/ als daß die andern Nachbar-Beere heraus getrieben/ und zugenommen/ und damit eine Lehre gegeben haben/ noch eine Weile mit der Lese an sich zu halten/ und ihn das von der Natur vergönnte Wachsthum nicht zu hemmen.

zu hindern. Trauben-Zeitigung, ob draches, oder Stielen unterschiedlich ist/ wann die Traube an dem Ort/ wo sie betrüglich schone voll. Grenz-Stellen dieses ist nicht. Trauben lesen/ me selbst noch/ de man es Trauben und wie die Traube/ das ist ein Regen er so sehr zu wüt! gen darauf wüt sehnlich geschw und/ in Ansehn chen muß man sel Weinlese zu lan Most zu erspäul denen Dormit gestohlen: Und groß- und klein Fliegen/ Weisen wol nicht/ was doch soll die Ta, den Mond/ an der Wein sich an derselbige/ wann ablieset/ gang man auch auf End einen schön die Trauben in gibt es einen in einem Regen/ Weinlese anste daß sie destomel §. 3. Die so solle der Haus alles ordentlich sie das an dem aufschneiden/ ren/ und die R besser zu den R soll er ihnen an noch andere Un Das Lesen selbst indem sie die die linke Hand Erde fallen. unterschiedliche Trauben in denen weissen M unzeitige Traub unreifen fleissig F dung der Fäule ist zu mercken/ das tem bedecke/ da sammen halte/ ter Was den roth da ihn dick- roth ve/ r bleiben/ ehe man th ve na

zu hindern. Das sichtbarst- und sicherste Zeichen der Traubenzeitigung ist von denen raiteliens, escheleces, draches, oder deia raste, Rappen/Trauben-Kämmen oder Strelen/Lateinisch: Scapis, Scopis, wie man sie unterschiedlich nennt und schreibt / herzunehmen: Dann wann die Trauben-Kämme zu reifen anfangen an dem Ort/wo sie an dem Rebschoß hangen/so darff man unbetrüglich schliessen/ es seyen auch die Trauben bey nahe voll. Wann sie aber ausgedorret/so sey der äußerste Grenz-Stein ihrer Zeitigung würcklich gesetzt. Und dieses ist richtig in warmen Orten. Wann man aber die Trauben lesen wollte um die Zeit/da die Trauben-Kämme selbst noch grün und voller Feuchtigkeit stecken/so würde man es Wein-machen nennen/ von Kämmen und Trauben zugleich. Was da für ein Getränck komme/ und wie die Güte der Trauben mit Fleiß verderbet werde/ das ist vernünftig leicht zu wissen. Im übrigen ist ein Regen etwan ein paar Wochen vor der Zeitigung so sehr zu wünschen/ daß die Wein-Herren mit Verlangen darauf warten: Weil die Trauben zwar davon ansehnlich geschwellen/ und doch keine Wassersucht kriegen/ und/ in Ansehung dessen/ desto reicher mosten. Endlichen muß man auch deswegen nicht gar zu lang mit der Weinlese zaudern: Weil/ was der Haus-Vatter an Most zu ersparen vermerkt/ das wird zu Nacht von denen Dormitoribus Plauti, dem Diebs-Gefindlein/ gestohlen: Und des Tags von wilden Thieren/Gewürm/groß- und kleinen Mäusen/ klein- und grossen Vögeln/ Fliegen/ Wespen/ u. d. g. gestressen: Dann ich wüßte wol nicht/ was nicht alles Weinbeer gerne fresse. Jedoch soll die Weinlese ohne Unterscheid/ im abnehmen den Mond/angestellt werden: angesehen um solcher Zeit der Wein sich sezet/ und bald klar wird: Da hingegen derselbige/ wann man die Trauben im wachsenden Mond ablieset/ ganz zäh zu werden pfleget. Dergleichen soll man auch auf die Witterung im Lesen sehen/ und zu dem End einen schönen Tag hierzu erwählen: Dann wann man die Trauben im Regen und feuchten Wetter ablieset/ so gibt es einen wässrigten Wein: Wann man aber nach einem Regen/ und nicht in gar zu heißen Wetter/ die Weinlese anstellt/so geschwellen die Trauben dermassen/ daß sie bestomehr Most geben.

§. 2. Die Art und Weise des Lesens betreffend / so solle der Haus-Vatter mit Fleiß dahin trachten/ daß alles ordentlich zuehe/ mithin die Leser ermahnen/ daß sie das an denen Stöcken befindliche Bind- Stroh mit ausschneiden/ denen Stöcken/ Ziehern eine Arbeit ersparen/ und die Reben auseinander breiten/ damit sie desto besser zu den Trauben gelangen können. Ebnermassen soll er ihnen anbefehlen/ daß sie weder die Wein-Blätter/ noch andere Unsauberkeit/ mit unter die Trauben mengen. Das Lesen selbst soll also verrichtet werden/ daß die Leser/ indem sie die Trauben von den Stöck abschneiden wollen/ die lincke Hand unterhalten/ damit die Beer nicht auf die Erde fallen. Ist aber der Haus-Vatter gesonnen/ unterschiedliche Weine zu machen/ so müssen im Lesen die besten Trauben insonders gesammelt/ auch die rothen von denen weissen Trauben gelesen werden. Wären noch unzeitige Trauben in dem Berg/ so müssen sie von denen Unreifen fleißig gesondert: So muß es auch mit Scheidung der Faulen und Frischen gehalten werden. Noch ist zu mercken/ daß man die Butten mit Decken oder Brettern bedecke/ damit der Wein seine Krafft desto besser beyammen halte/ noch so bald nicht verrieche und verlauche. Was den rothen Wein anlangt/ so muß er/ wann man ihn dick/ roth verlangt/ desto länger in denen Butten verbleiben/ ehe man ihn austrückt. Aber wieder zu denen

Wein-Lesern zu kommen/ so ist es gut/ man gibt denen Lesern/ ehe sie in den Weinberg gehen/ was stopffendes zu essen/ damit sie hernach desto weniger im Weinberg von Trauben essen/ das kommt am Most wieder ein/ und machet/ daß die Arbeit im Berg desto schleuniger von statten gehe. In dem Weinberg selbst muß der Haus-Vatter fleißig ab- und zugehen/ so wird er verhindern/ daß sich die Leser/ freßens halber bey dem Stöck stehende/ nicht etwan ein halbes Stündlein aufhalten. Er muß Achtung geben/ daß sie die Trauben nicht stumpff abschneiden: Dann wo dieses geschieht/ da verfallen sich die halben Trauben/ und die Beere kugeln unter dem Stöck herum/ da hat der Leser ein gar zu steiffes Wein in dem Rucken/ daß er sie nicht wieder aufheben kan. Nichts destoweniger sind sie durch/ aus zu reiner Abschneidung und Auslesung der Trauben anzuhalten. Was also wieder aus dem Sand aufgehoben wird/ das lasse man in eine Gelte oder in ein Wännlein thun. Zwar/ mit Erlaubnuß zu sagen/ es ist nicht allzeit sicher/ hinter den Kerln/ welche man genöthigt/ sich wohl zu bucken/ damit die Trauben desto reiner vom Stöck kommen/ herzugehen: Dann wann sie sich mit Trauben wohl geschoppt/ und einen Bückling machen wollen/ so muß der/ welcher ihm hinten nachsehen will/ ein volles Balsambüchlein mit sich nehmen/ oder seine Nasen einen unangenehmen Paroxysmum nach dem andern austreten lassen. Doch sind diese Recidiv unannehmlicher/ als gefährlich/ und die Vermehrung des Mostes muß auch diesen Eckel abwachen. Was das Naschen der Leser anlangt/ so hat es der am schlimmsten/ welcher seinen Berg zu erst lesen läßt: dann da geht ein Ehrliches vom neuen im Jahr/ als von etwas Seltkams/ darauf.

§. 4. Das Tretten/ Kelttern und Pressen / wird also verrichtet/ daß die gesammelte Trauben aus der Butten geschürtet/ und durch starke Männer mit Füßen wohl zertreten werden/ so/ daß der Safft durch ein Loch in das untergesetzte Geschir abgezapffet werden kan. Jedoch müssen die Tretter vorher die Füß sauber abwaschen/ die Kleider auffschürzen/ und ein sauber weißes Hembd anziehen/ damit sie den Most mit ihren Schweiß und Wust nicht verunreinigen. Im Tretten selbst aber soll man keine Arbeit spahren/ eingedenck/ daß/ je besser der Wein getreten wird/ je leichter er sich hernach pressen lasse. An etlichen Orten pfleget man auch die Trauben mit hölzern Stämpeln zu zerstoßen. Nachdem nun durch das Tretten der meiste Safft von den Trauben heraus gekommen/ so werden die getretene Trauben auf die Presse geschlagen/ und ein Saß gemacht/ welcher hernach durch die Baum-Press also getrucket wird/ daß er gar fließen läßt/ was von Tretten zurück geblieben. Bey dieser Arbeit aber soll man nicht eilen/ sondern den Saß wohl austropffsen lassen/ hernach denselben verhauen/ und das Verhauen so oft wiederholen/ bis daß nichts mehr fließen will. Aus den ausgepressten Hülsen oder Trebern aber/ wird hernach ein Getränck für das Gefind gemacht/ indeme man auf dieselbige frisches Brunnen-Wasser gießet/ welcher Getränck Lurcke/ oder anderswo Glaren genemmet wird. Der rothe Wein muß in der Kuffen etliche Tag/ nachdem die Luft kalt oder warm/ gelassen werden/ damit er sich färbe: So muß man auch denselben allein auspressen/ es wäre dann/ daß man einen Schiller zu machen gesonnen. Bey der Presse wollen wir uns noch ein wenig aufhalten. Sie ist im vorigen Kupffer vorgestellt/ und wäre gut/ wann jeder Haus-Vatter seine eigene Presse hätte. Wo sie ihm mangelt/ so muß er sich voran um eine Taugliche umsehen: damit er bey Zeit darzu kommen/ und/ zu Einschüttung der Wein-Beere/ einen tüchtigen Zuber erlangen könne. Hat er viel Gebürge/ so läßt er

hten.

aber erkennen
nur nach/ ed
ldet/ in denen
Das andern
und nicht fin
en/ so ist die
vormit sie den
ten. Fall
er ein/ so ma
e aus zwey
nlese: Dann
reere Fäulung
ne etwas für
der Güte/ an
alter Käse
igung/ gelob
de am dicksten
een Tag dar
Ist der Ort
leicher Wair
die da herum
n/ deswegen
gelegten
Beer heraus
den/ was für
Beere heraus
e Leche gege
ich zu halten
sthum nicht
zu hin

alsobald den ersten Lese-Tag am Abend / nachdem er vier bis fünff Fass abgelesen hat / die Beere sein wohl treten / wie im Anfang dieses §. gelehret worden. Hernach gebe er Zeit auf eine oder zwei Stunden / daß sich die Beere fein abseigen / und sich setzen. Darauf setze er den Kuchen / wie man es Winger-Recht nennet / auf / und schicke sich zum Pressen. Verhau ihn des Nachts durch / so oft als es sich thun läßt / und daß der Kuchen fein rein abgefeiget / zum erstenmal verrasselt / und verhau ihn dann vier oder fünffmal. Wann der Haus-Batter allezeit selbst darbey seyn kan / ist es um soviel desto besser. Bedarff er aber der Ruhe / so stelle er sonst jemand getreues zur Aufsicht hin. Er lasse / wann er davon gehet / das Gefäße füllen / messe das übrige / was nach verrichteter Einfüllung in dem untersten Zuber bleibt / und an Most noch vorhanden ist. Er verschliesse die Presse / halte sie fein zu / oder mache an dem Gefäße ein Merck-Zeichen: Dann die Diebe lieben die Finsterniß / und bedienen sich gerne der Schlaffsucht des Haus-Batters. Daher war es über das gut / wann der Haus-Batter jemand die Nacht durch wachen ließe: Also daß der Wächter ein Licht an einem sichern / und der Feuer-Furcht befreiten Ort stehend habe: Dann die Nacht-Raben scheuen sich doch in etwas vor dem hellen Schein; wann gleich der Wächter / welcher den Tag über auch müd und matt worden / ein wenig eingeschlummert wäre. Der Haus-Batter gebe dem Wächter auch eine Uhr mit / daß er darnach sehe / und je von zweyen zu zweyen Stunden denen Press-Leuten aufruffe / zu verhauen / oder noch ein wenig stärker zugehen zu lassen. Aber wieder auf voriges ist nun der eine Kuchen eine Stunde gestanden / und fein abgefeiget / daß er das erstmal wohl verrasselt: Ist er nach der Zeit wieder ein paar Stunden gestanden / so muß man ihn wieder verhauen / bis er sich nicht mehr ergeben will. Bisweilen läßt man auch ein paar Schrauben-Fächer oder Spunde an der Presse / welche man Löwen zu nennen pfleget / zugehen. Wann man den Kuchen rein ausgepresset achtet / und er etwan fünffmal verhauen worden / so hat er sein Recht / und kan herab genommen oder herunter geworffen werden. Auf den andern Abend setzt man einen neuen auf: Und gehet mit diesem / wie mit dem ersten / fein ordentlich. Die Arbeit ist streng / und ein kluger Haus-Batter wird sich ohnedem bescheiden / daß er denen Press-Personen wohl zu essen gebe / und den Trunck nicht karg lange; beydes nicht so reichlich / daß die Kerls lieber zerbersten / als arbeiten möchten. Darbey muß man ihm die Presse / welche gar ein theuers Stück ist / zu menagiren befehlen / und mit dem Bezahlen drohen / wiewol es mit dem Presse-Zahlen auch nicht ausgerichtet ist: Dann mancher zahlte gerne zwei Pressen / wann auch nur eine ungeschicklichkeit der Press-Leute / zertrümmert wird: Damit er nur nicht in der Presse gehindert / und wohl die ganze Weinlese hiemit verderbet würde. Wo man Bier hat / da wolle ich dem Haus-Batter rathen / er sollte nicht sparsam damit seyn; sondern fein gerne den Arbeitern hergeben. Es wird ihm wahrhaftig am Most wieder einkommen. Gibt nun der Haus-Batter denen Arbeitern was recht ist; so müssen sie auch der Arbeit thun / was recht ist. Nur lasse er den aufgesetzten Kuchen wohl auspressen / und lehre sich nicht an des Wingers schlees Aug: Dann / damit dieser eine bessere Lurcke oder kräftigern Lauer / wie man ihn nennt / bekommen möchte / so fragte er nichts darnach / wann der Kuchen gleich um viel gemächlich / und gelinder tractirt würde. Aber ein solcher Winger sollte nur die Ausgaben herschaffen müssen / die einem Haus-Batter des Jahrs über auf seinen Berg gehen / was gils / er würde pressen / bis er wenig

Krafft mehr im Leib behielte. Weil aber dieses nicht ist / so versprechen sie viel bey ihrer Aufdingung; halten aber kein Wort besser / als dieses: Ich will das Meinige schon in acht nehmen. Freylich nehmen sie das Ihre ge / ihren Vortheil / in acht: der Herr mag zusehen / wer sein Bestes suche. Darum setzet der sogenannte Philalethes im Beschluß: Das sind die besten Weinberges-Lehren / die bösen Wingen am wenigsten gefallen. Ich glaub es / ob gleich mein Glaub in der Kirche nicht gesungen wird.

§. 5. Was dann endlich das Fassen des Weins betrifft / so muß dasselbige mit gutem Bedacht geschehen / auch sollen die Fässer nicht ganz voll gefüllet / sondern soviel Raum gelassen werden / daß die Gäre füglich geschehen könne / bey welcher die Spunde auf / hernach aber wieder allgemählig zugemachet werden müssen. Wie aber die Gefäße oder Fässer müssen beschaffen seyn / solches haben wir bereits hieroben vernommen / und werden von diesem im Wein-Keller mehr zu reden Anlaß nehmen.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 47. §. 2.

Nicht weniger ist in den Herbst-Ordnungen auch dieses anzutreffen / daß ohne Vorwissen der Obrigkeit die Weinlese nicht angestellt oder vorgenommen werden solle / und dieses aus nachgesetzten Ursachen: Erstlich / daß die Nachbarn weder der Herrschaft / noch auch sich selbst einander schaden mögen / sofern sie zugleich die Weinlese anstellen / und dann vors and're / daß sie die Zeitigung der Trauben erwarten. Vid. Württembergische Herbst-Ordn. art. 1. ibi. Erstlich sollen weder Vor-Leser / noch sonst jemand / lesen / die Weinberg und Felder seyn dann zuvor durch die von jedes Orts vorgesezte / darzu verordnete / taußliche und verständige Personen / nach Nothdurfft / besichtiget / die Gelegenheit der Zeit erwogen / und zu lesen erlaubt / bey Straff 10. Gulden / 10. Item / Churfürstl. Sächs. Wein-Gebürgs-Ordn. vers. die Weinlese / 10. ibi. die Weinlese auch nicht zu früh oder zu spät / sondern zu rechter Zeit / mit Vorwissen unserer Ampt- / Personen / anstellen / 10. Welche Erlaubniß des Weinlesens insgemein Bann genehet wird / welchen nemlich dieselbe öffentlich publicit und aufgethan zu werden pfleget. Vid. Myler. ab Ebrnbach. d. cap. 20. §. 10. Und wann jemand hierrüber zu thun sich unterstehen sollte / würde er sich mit allein der in solchen Verordnungen exprimierten / oder / sofern selbige nicht exprimiert worden / einer willkührlichen Straff unterwürffig machen / sondern auch denen Benachbarten den daraus entstandnen Schaden zu ersetzen / gehalten seyn. Vid. Württemberg. Herbst-Ordn. art. 1. & 2. Doch muß die Obrigkeit von den erfahnen Wingen und Weingärttern zuvor deswegen nöthigen Bericht einziehen / wann eigentlich die Weinlese angestellt / damit auch disfalls alles Nachtheil vermeidet werde. Vid. Joan. Papon. de Arrest. lib. 6. tit. 1. art. 12. Daher dann in dem Herzogthumb Württemberg die sogenannte Feldsteißler zu dreyen unterschiednenmalen den Augenschein in den Weinberg einnehmen müssen / nach deren Bericht man sich hernachmals zu richten / um einen Tag anzusetzen / auch deswegen die sogenannten Herbst-Brick an das Rathhaus / oder anderswo hin / anzuschlagen pfleget. Myler. ab Ebrnbach. c. 1. §. XI. & Lundsenspur ad Jus Provinc. Würtemb. fol. 95. n. 4. Es ist aber hierbey dieses zu beobachten / daß einem vor dem andern eher unterweilen zu lesen erlaubt wird / nachdem nemlich die Weinberg näher an der Sonnen gelegen / und die Trauben ihrer

Zeitigung erlaubt
heit aber wi
haben / der Vo
sto ungehindert
Ebrnbach. d
man auch die
welchen vor and
spur. c. 1. & Sp
An einigen Ort
Dienern vergön
ihre Weinberg
Verbott nun /
Erlaubniß nich
nen Käyser
tem vindemian
§. 13. si quis pri
nen Orten zu ob
ret worden. V.
spec. del. c. 1. &

Sonderlich
hierinnen einzu
und Feiertagen
Welches / ob es
lichen als weltlich
v. 12. & seqq.
Add. Balduin. cz.
& Ludov. Dunt.
68. & 70. so kan
nemlich ein unan
werden / v. 1. 2. &
lof. S. J. V. L. 2. j
cap. 2. Carpzo
251. Grænew.
cessit. lect. 7. co
Gottes / Dienst
cap. 13. cas. 4. &
3. X. de Feriis. n
20. §. 21. & seqq.
Jurid. ad. cap. 2.

Sonsten ist
girt / daß / so lang
lung vorgenom
halten wird / 1. 1.
def. 22. & in Pro
Cam. p. 2. tit. 33
figsten Cap. §. 1
handelt haben / vi
zur Weinlese / Ze
geschoben / eine Ex
den; welches zu
Wiesen / Früchte
Schuldner die E
die zeitige Frucht
Holz gemachten
daß der Herr selb
dem Acker oder
Früchte / becreun
und anderer Ehr
abgeschafft word
fallendes Ungewir
Frucht verderbet
und solchergestalt
Schaden gestraff
türlichem Billigke
cap. 9. th. fin. & L
Cruc. cap. 8. th. ig
Magdeburg dur

Zeitigung erlanget haben. Lündenspur. d. l. Insonderheit aber wird denjenigen / so mit der Kelter umzugehen haben / der Vorlesz vergönnet / damit sie nachgehends desto ungehindert ihr Amt verrichten mögen. Myler. ab Ehrenbach. d. cap. 20. §. XI. n. 2. Doch also / daß man auch die Wittwen und Waisen nicht vergesse / als welchen vor andern das Vorlesen zu gestatten. Lündenspur. c. l. & Speidel. specul. jur. voc. Herbst: Brief. An einigen Orten wird auch denen Beamten und Kirchen: Dienern vergönnet / daß sie mit und neben der Herrschafft ihre Weinberg ablesen dürfen. Speidel. c. l. Dieses Verbott nun / die Weinlese nemlich ohne Obrigkeitliche Erlaubniß nicht anzustellen / ob es gleich in denen gemeinen Kayserl. Rechten nicht enthalten / v. l. qui pendente vindemiam. 25. ff. de A. E. V. l. injuriarum actio. §. 13. si quis prohibeat. ult. ff. de injur. ist es doch an denen Orten zu observiren / wo es durch ein Statut eingeführt worden. V. Cœpell. de S. P. R. cap. 20. n. 1. & 2. spec. del. c. l. & Lündenspur. d. l. n. 1.

Sonderlich aber wird der Consens der Obrigkeit hierinnen einzuholen seyn / wann jemand an Sonn: Fest: und Feiertagen die Weinlese anzustellen Willens wäre. Welches / ob es wol an und vor sich selbst / sowol in göttlichen als weltlichen Rechten / verboten. Exod. cap. 31. v. 12. & seqq. Lev. 23. v. 7. Jerem. c. 17. v. 27. &c. Add. Balduin. cal. conscient. lib. 2. cap. 13. cal. 3. & 5. & Ludov. Dunte in cal. Conscient. cap. 10. sect. 1. Qu. 68. & 70. so kan es doch im äußersten Noth: Fall / wann nemlich ein unanständiges Gewitter einfällt / wohl erlaubt werden / v. l. 2. & 3. c. de Feriis add. Petr. Gregor. Tholof. S. J. V. L. 2. c. 16. n. 23. Prosp. Rendell. d. Tr. p. 3. cap. 2. Carpzov. Juris. prud. Eccles. Lib. 2. tit. 16. def. 251. Grænew. ad l. 3. C. de Feriis. & Fritsch. de necessit. lect. 7. concl. 2. num. 6. Wofern nur vorher der Gottes: Dienst verrichtet worden. Balduin. d. Tr. lib. 2. cap. 13. cal. 4. & Czov. d. def. 251. Conf. omnino cap. 3. X. de Feriis. nec non Mylerus ab Ehrenbach. d. c. 20. §. 21. & seqq. In specie. v. §. 29. & §. 36. ut & notat. Jurid. ad. cap. 2. §. 7. Lib. 1.

Sonsten ist diese Weinlese: Zeit dermassen privilegiert / daß / so lang dieselbige währet / kein gerichtliche Handlung vorgenommen / und so leicht kein Gerichts: Tag gehalten wird / l. 1. ff. de Feriis. add. Czov. p. 1. const. 3. def. 22. & in Process. tit. 10. art. 1. n. 10. nec non Ord. Cam. p. 2. tit. 33. Davon wir bey dem ein und dreyßigsten Cap. §. 4. des dritten Buchs / weitläufig gehandelt haben / vielweniger aber soll weder zur Erndt: noch zur Weinlese: Zeit / da alle gerichtliche Handlungen aufgeschoben / eine Execution an den Früchten verhängt werden / welches zwar an etlichen Orten an den Feld: und Wiesen: Früchten also beschiehet / daß wider die säumige Schuldner die Execution verhängt / und ein Arrest auf die zeitige Frucht geschlagen / dieselben aber mit einem aus Holz gemachten Creuz zu dem Ende bezeichnet werden / daß der Herr selbige vor Abtragung der Schuld nicht aus dem Acker oder Wiesen wegführen darf / so man die Früchte: becreuzigen heisset. Allein dieses ist von ein und anderer Christlichen Obrigkeit deswegen wiederum abgeschafft worden / weilen hierdurch leichtlich / durch einfallendes Ungewitter sowol / als von dem Ungeziefer / die Frucht verderbet / auch von den Frucht: Dieben gestohlen / und solchergestalten der arme Schuldner mit doppeltem Schaden gestrafft werden könnte / welches so gar der natürlichen Billigkeit zuwider ist / V. Fritsch. de Jure mess. cap. 9. th. fin. & Dn. Wildvogel. Tr. de venerabil. figr. Cruc. cap. 8. th. 4. Daher dann in dem Herzogthum Magdeburg durch ein absonderlich Mandat de Anno

1688. d. 30. Jun. nachfolgende Verordnung hiervon gestellet worden: Diweil aber oft geschehen soll / daß / ehe es insonderheit von etlichen Meilen her / unserer Magdeburgischen Regierung geklaget / und die Wiederaufhebung der becreuzigten Feld: und Wiesen: Frucht angeordnet wird / zumal bey einfallendem Regen / oder andern Ungewitter / das Heu auf den Wiesen / und das Getraidig in dem Felde verderbet / und solches weder der Creditor noch Debitor genießen kan: Solcher Modus Executionis aber unzeitig / ja höchst unbillig / auch denen Rechten und unserer Magdeburgischen Process: Ordnung zuwider ist / den Process / bevorab in Feriis mesium von der Execution und Arrestirung anzufangen. Als vermahren wir / Krafft dieses / männiglich / seiner Schuld: Forderung halben / nicht bis auf die letzte Stund vor der Erndt: Zeit zu warten / sondern in Zeiten gehörigen Orts zu klagen / und die Hülffe zu suchen. Wir verbieten auch die Becreuzigung in unserm Herzogthum Magdeburg / und der Graffschafft Mannsfeld / Magdeburgis. Hoheit gänglich / und befehlen dargegen / daß / wann einer oder der ander eine richtige / oder allbereit liquid: gemachte Forderung hätte / und auf die Bezahlung tringen sollte / so viel an Garben oder Hauffen / als die Liquid: Forderung ohngefehr austrägt / entweder sofort dem Creditori abgefolget / oder eingeführt / das Getraidig in der Scheuer ausgedroschen / und der Creditor davon / nach dem gemeinen Markt: Rauff / befriedigt werden solle / &c.

Ad §. 3. h. Cap.

Über dis findet man auch in den Herbst: Ordnungen dieses verordnet / wie sich absonderlich die Leser verhalten sollen; davon in der Churfürstl. Sächs. Wein: Besbürg: Ordn. verl. die Weinlese: &c. nachfolgendes anzutreffen: Und fleißige Achtung haben / daß der Wein rein abgelesen / auch daß die Leser nicht ungenießig freffen / oder die Trauben verschleiffen / oder versteinen: &c. In der Fürstl. Württembergis. Herbst: Ordn. aber / §. 6. ist dieses versehen. Wann einer in seinem Weinberg abgelesen / soll er seine Leser dahin halten / und machen / daß dieselbe den Benachbarten an ihren Trauben oder Obst / im Heimgehen / oder sonst keinen Schaden zufügen / dann im Widrigen die Ubertreter mit unnachlässlicher Thurnstraff / nach ihrem Verbrechen / sollen angesehen werden / &c. Ubrigens / sollen sie sich auch mit demjenigen / so ihnen / an Statt des Lohns / gereicht wird / benügen lassen.

Ad §. 4.

Ähgleichen ist auch in den Herbst: Ordnungen von den Kelterern vieles anzutreffen / worvon wir bereits hieroben gehandelt haben. Nur dieses wollen wir allhier hinzu thun / was von der Art und Weise des Pressens und Kelterens in der vor: allegirten Churfürstlichen Sächs. Weinbergs: Ordn. verl. weilen wir auch / &c. versehen; als woselbst dieses zu lesen: Weil wir auch be richtet worden / daß die Winger im Wein: Auspressen grossen Vortheil suchen / keinen Kuchen über zwey / oder dreymal verbauen / dadurch uns merklicher Schaden erfolget / und der Wein ein grosser Theil im Tries gelassen wird: So wollen und befehlen wir hiemit ernstlich / daß hinfüro kein Kuchen mehr abgeworffen / er seye dann zuvor einmal vernaschet / und fünfmal verbauen / &c.

Ad §. 5. h. Cap.

Und weilen auch vom Wein der Fehend gereicht wird / per cap. non est in potestate 22. X. de decim.

ea & quae docet Wernicke vom Zehend-Recht Lib. 2. cap. 1. Als ist in den Herbst-Ordnungen ebner Massen ein und andere Verordnung hierinn zu finden; gestalten die Fürstl. Württembergische Herbst-Ordn. §. 28. & seqq. davon also versehen. Es soll auch von jeder Butten/ insonderheit/ was am Vorlaß zur Zehenden gebühret/ der Zehend ordentlich empfangen/ und nicht einem oder dem andern gestattet werden/ daß der Zehend erst von der andern/ dritten oder vierdten Butten entrichtet werde/ 2c. Nicht weniger auch sollen die geschwohrne Kelter-Schreiber oder Zehender mit dem Wein/ so von dem Bieth laufft/ ihr Aufsicht haben/ daß nichts ohne ihr Vorwissen oder ungeeignet hinweg geführt oder getragen werde/ solches seye dann zuvor mit gutem Fleiß und Urkundt aufgeschrieben/ auch der gebührende Zehend- Theil- Selt- und Kelter- Wein erstattet. Sondern sollen die Zehender dahin sehen/ daß uns der schuldige Zehend und Theil bey dem Bieth nicht zulegt/ sondern ein mittelmäßiger Most oder Wein/ sowol als dem/ der den Zehenden gibt/ gedeihen und wiederfahren möge. Und sollen also die Kelter-Schreiber oder Zehender von Tag zu Tag mit Fleiß verzeichnen und aufschreiben/ was/ und wieviel ein jeder zum Vorlaß/ und dann abgefondert zum Drücken/ zu Zehenden- Theil und Kelter- Wein gereicht/ und solches alles in ihr Herbst- Büchlein einverleiben/ und nach dem Herbst/ dahin es gehört/ urkundlich mit gutem Glauben übergeben. Darneben aber auch/ bey erst- beschehener Erinerung/ nicht allein Aufsicht haben/ sondern auch die unfehlbare Verfügung thun/ daß aller solcher unser gesallener Wein alsobald/ durch die Zehender/ in die sonderbare darzu verordnete Faß/ ohne Abgang/ getreulich geliefert/ geschüttet/ und nicht in Zubern hin und wieder gestellet werde/ oder verrieche/ sonderlich aber die Eychen aufs förderlichst geleeret werden. Mit sonderbarem Fleiß auch sollen die Zehender ihr Aufsicht haben/ daß diejenige/ so Wein heim thun/ die Eych nicht über die geschlagene Nägel füllen/ und also etlich Ime weiter/ als sich gebührt/ von jeder Eych unverzehend/ zu ihrem Vortheil/ und uns zum Nachtheil/ davon bringen. Es sollen auch unsere Amt- Leut/ 2c. Zehend- und Kelter- Knecht/ wie etwa bißhero theils Orten beschehen seyn möchte/ ihnen selbst des Zehenden- Kelter- und andern Weins halber/ keine engennützigte Beynützung schöpfen/ sondern/ sowol als andere/ den schuldigen Kelter- und andern Wein/ 2c. zu reichen schuldig seyn. Es soll auch ein jeder/ so theilbare Weingärten hat/ sein in solchen Weingärten erwachsenen Nutzen/ bey Straff 100. Gulden/ in einsonder Geschirre schütten/ damit uns im Ablaß und Deyen die Schuldigkeit davon jedesmal ohnlagbar erstattet werden möge. Es wäre dann Sach/ daß in einem solchen Weingarten allein etlich wenig Butten voll wachsen/ und solchen Wein allhier zu deyen nicht nützlich/ alsdann solle solcher Wein durch Unpartheyische/ neben dem Zehender/ was uns zum Theil davon gebühren möchte/ geschäset/ und solgendes einem solchen unverwehret seyn/ solchen Wein unter ander sein Gewächs zu schütten/ jedoch/ daß in allewege auch der schuldige Zehend- und Kelter- Wein darvon erstattet werde/ Insonderheit aber sollen die Amt- Leut nicht zulassen/ daß in solchem Theil- Weinberg Bäum/ Kraut/ oder Rüben/ gepflancket werden. Und als bißhero durch das überflüssig- täglich- un- nützlich- liche Trincken/ ausser unseren Zehend- und Kelter- faßsen/ großer Abgang erfolget/ auch andere Ungebühr und Unpfligkeiten/ sowol durch die frembde vorüber Reisende/ als unser Untertanen/ geübt/ so solle solches hiermit

bey Thurn-Straff abgestellt/ und hinführo unser Wein in die Keller- Haus- Thür verwahret und beschloffen/ oder/ wo dergleichen Hauslein nicht seyn/ zum schlechtesten und eingezogensten Kosten/ wo es vonnöthen/ dergleichen erbauet/ und darinnen der Zehend- und Herrens Faß fleißig und wohl verwahret werden. An den Orten und Enden aber/ da der Zehend an rauhen Wein und getrettenen Trauben/ unter den Bergen gegeben würde/ sollen hinführo unsere Amtleut bey ihren Pflichten und Eyden/ damit sie uns verwandt/ unfehlbar Verordnung thun/ daß jedes Herbsts von neuem alle Fuhr- Faß recht und ordentlich geeychet/ auch die Eychen bey dem Eymmer/ Imen und Maas auf die Faß geschnitten werde/ und niemand kein ungeeichtes Fuhr- Faß mehr führe/ bey Straff zehen Gulden. Und solle keiner kein Faß laden oder hinweg führen/ es habe dann der verordnete Zehend- Knecht solches vorher besichtiget/ und soll absonderlich mit Fleiß dahin gesehen werden/ daß unter solchen Ladē kein Vortheil oder Eygenntum gesucht werde/ 2c. Und weilten bißhero an den Zehenden/ so unter den Bergen gegeben/ ein großer Abgang in dem erfolget/ daß ihrer viel ungetretene Trauben in Butten oder andern Geschirren heim in ihre Häuser/ oder anderswohin/ unwissend der geschwohrnen Zehend- Knecht/ getragen/ so soll hiermit/ bey Straff zehen Gulden/ solches gänglich und allerdings abgestrickt seyn/ daß/ ohne Vorwissen und Erlaubniß der Zehender/ dergleichen unwehrend nicht mehr von den Bergen soll hinweg getragen werden. Wir haben auch befunden/ daß solche Zeit herhin und wieder bey unserm auf dem Feld stehenden Zehend- Zubern/ darinn unser gesammelter Zehend- Wein geschüttet/ wann selbiger nicht gleich unter die Kelter geführt worden/ von vielen/ Jung und Alt/ ein großer Diebstahl vorgegangen/ sonderlich/ indem theils sich mit Bohren und Zapffen gefasst machen/ daß/ wo ein Zehender dem Zehend- Zuber den Rücken gewendet/ gleich solche Gefellen den Zuber angebohret/ in Goltzen/ Krügen/ Flaschen/ Butten und andern Geschirren/ ein namhaftes am Wein gestohlen/ und abgetragen/ und den Zapffen vorgeschlagen/ oder da sie den Zehender gesehen/ und in Eil keinen Zapffen vormachen können/ sie ausgeriffen/ und die edle Sab muthwillig in die Erde lauffen lassen: Als wollen wir hiermit männiglich gewarnt und ermahnet haben/ dergleichen müßig zu gehen/ dann da hierüber jemand/ so seine Mannbare Jahr erreicht/ in dergleichen Diebstahl sollte betreten werden/ der soll alsobald gefänglich eingezogen/ peinlich geklagt/ und was erketmet/ an ihm exequirt/ die jungen Knaben oder Mägdelein aber alsobald auf den Sieß- Kübel gesetzt/ hinab gesprengt/ oder ausser Mangel desselben/ mit dem Narren- Haus selbige ohnquällich gestrafft werden/ welche Personen dann ein jeder/ so solche in dergleichen Diebstahl ergreift/ bey seinen Pflichten und Eyden zurücker/ verbunden und schuldig seyn soll. Und sollen sonderlich die Zehender mit schuldigem/ getreuesten und besten Fleiß dahin sehen/ daß alle Abend der empfangene Zehend- Wein aller von dem Feld in die Kelter und seinen gehörigen Ort geführt werde: Nicht weniger auch die Zehend- Führer allen solchen Wein/ mit wenigstem Abgang/ so immer seyn kan/ an seinen gehörigen Ort liefern/ und damit berührten Zehend- Knechts Fleiß desto mercklicher verspühret werde/ sollen sie/ was sie des Tags für halbe und ganze Fahrt zu Zehenden empfangen/ mit sonderem Fleiß auf Hölzer schneiden/ und alle Abend solches dem Kelter-Schreiber zu wissen machen und anzeigen/ damit er solches alles ordentlich aufzuschreiben wisse. Bis hieher die Fürstl. Württemberg. Herbst-Ordn.

Ordnung von Käyserl. Majestät den 18. cret publiciren und alle diejenigen haben/ sie seyn ausgeschlossener lern beschreibendern daß an allhend an den Andern im Naiss und männiglich gestatten/ und den Beschreibungen zu reichen schüßes nummehr nicht sondern es nehmen henden vom Me dem alten Herdwohneheit. Ita lcul. Speidel. voc der Wein/ Zeh gibt es auch noch oder Imhaber il

§. 1. Nach der Weir der Winger di §. 3. Den Berg Fortsetzung der man die alten müße. §. 6. Vatters wegen Ein Rath auf d tung zu geben.

Nach d aller ner Vate kle 3 oder Winger bel Reb- Pfähle aus auch die niederge ten/ das gewachse weg zu raumen/ Etöck bey schön Lehr/ welche wir man also nicht m richtet/ und man habe/ so können die eine Weile schlaffe erst gehöret/ was ne doch die alte Lehre ncam.

Wann der 1 for So muß er W

Bis wir nun diese wir zur Dankbar ein wenig still stehen selbige mit einustu

Ordnung von dem Zehend Wein. Ferner hat die Käyserl. Majest. von Beschreibung der Wein-Zehenden den 18. Martii 1546. folgendes General Decret publiciren lassen; daß nemlich die Land-Leut und alle diejenige so in dero Landen Wein-Zehend haben/ sie seyn geistlich oder weltlich/ niemands ausgeschlossen/ keinen Wein-Zehenden in den Reylern beschreiben zu lassen nicht schuldig seyn/ sondern daß an allen und jeden Orthen der Wein-Zehend an den Weinbergen/ und von den Weingärtnern im Maisch beschrieben/ und die Unterthanen und mämmiglich solche Beschreibung daselbsten zu gestatten/ und den Wein-Zehenden/ vermög derselben Beschreibung nach Gelegenheit des Maisches/ zu reichen schuldig seyn sollen/ 2c. Allein es wird dieses nunmehr nicht an einem Ort/ wie am andern gehalten/ sondern es nehmen theils Zehend-Inhaber auch den Zehenden vom Most in der Presse/ und gehet man also nach dem alten Herkommen/ und nach der langwierigen Gewohnheit. Ita Dietherr. in Additament. pract. ad specul. Speidel. voc. Zehenden. verl. Von Beschreibung der Wein-Zehend/ 2c. Nechst dem Wein-Zehend/ gibt es auch noch die Wein-Gült/ welche die Bauern oder Inhaber ihrer Herrschaft zu lieffern gehalten sind/

und bestehet selbige entweder in einigen Eymern Wein oder Most; oder an statt dessen in Geld: In jenem Fall muß der Gült-Bauer oder Inhaber dem Herrn so viel Eymern/ als auf den Weinberg hauffet/ abfolgen lassen: angesehen die Berg-Herrn gemeinlich sothane Gült von dem Weinberg abhohlen; wiewohl auch an etlichen Orthen Herkommens/ daß der Baur oder Inhaber selbige dem Herrn in das Haus liefern muß; In diesem Fall aber will ihm gebühren/ sothane Gült/ die er am Geld bezahlt/ dem Herrn in seinem Haus einzuliefern/ und wird sothane Gült/ die Weinsteuer: Item Weinfahrt-Zeller genennet. Vid. Wehner. obs. pract. voc. Weinschul/ Weinsteuer. Bey beeden Gattungen und Sorten ist dieses zu mercken/ daß der Berg-Herr sothane Gült nicht steigern kan/ ob gleich der Weinberg gebessert würde: Arg. l. 25. ff. 6. ff. locat. vid. Tuld. ad Tit. C. locat. n. 6. Franzk. ad tit. ff. eod. n. 115. & seqq. Bacchov. ad Treutl. v. 1. D. 29. th. 7. lit. E. Wiewohl der Inhaber/ wann er den Weinberg deterioriren und verderben solte/ dennoch die im Grundbuch eingeschriebene Zahl völlig zu entrichten schuldig und gehalten ist/ arg. l. 203. ff. de R. J. von dem Gült und Beeth/ Wein besiehe ferner Fürstl. Württembergische Herbst-Ordn. §. 40.

Das XLVIII. Capitel.

Was nach der Weinlese zu beobachten.

Inhalt.

§. 1. Nach der Weinlese einige Sitten. Lehren. §. 2. Man muß der Winger die Berg-Pfähle ausziehen und verwahren. §. 3. Den Berg in Wein-Holz erhalten/ wie? §. 4. Fernere Fortsetzung der Senck/ wann der Grund felsich. §. 5. Wie man die alten Geröhre beobachten und subtil handhieren müsse. §. 6. Fortsetzung. §. 7. Fürsichtigkeit des Hausvatters wegen der Senck Geröhre und neuen Pfähle. §. 8. Ein Rath auf den Winger/ wegen der gesenkten Ende/ Achtung zu geben.

§. 1.

Nach der Weinlese/ und also nach verrichteter aller dieser Arbeit/ hat sowol der Weingärtner oder Winger als auch der Hausvater selbst abermahl absonderliche Stücke zu beobachten. Den Weingärtner oder Winger belangend/ hat derselbige nicht allein/ die Reb-Pfähle auszuweihen/ und zu verwahren/ sondern auch die niedergedrissene Weinstöcke wieder aufzurichten/ das gewachsene Gras und die größten Steine hinweg zu raumen/ den Grund zu verbessern/ die alten Stöck bey schönen Wetter zu saubern/ und nach der Lehr/ welche wir oben angeführet/ einzulegen. Daß man also nicht meinen muß/ wann die Weinlese verrichtet/ und man mit Beschickung des Mostes zu thun habe/ so können die Bemühungen in dem Weinberg wohl eine Weile schlaffen. O weit gefehlet/ wir haben nur erst gehöret/ was nach der Lese zu verrichten sey. Es bleibt doch die alte Lehre war: Vinitor assidue circumeat vineam.

Wann der Winger/ was sein Amt von ihm fordert/ will versehen/

So muß er ohn Unterlaß um und durch den Weinberg gehen.

Bis wir nun diese Arbeiten nacheinander angehen/ wollen wir zur Dankbarkeit gegen Gott bey dem Weinstock ein wenig still stehen/ und uns in der Sitten-Lehre/ wie wir selbige mit einzustreuen gewohnt sind/ anweisen lassen.

Man bindet den Weinstock/ als hätte er eine Missethat begangen/ an den Pfahl/ er trägt einen strähernen Strick an dem Hals: aber er lehret uns hiemit/ daß/ wann er nicht so angebunden wäre/ er nimmermehr in die Höhe kommen/ noch seine Früchte der Sonnen entgegen tragen würde. Er würde auf der Erde liegend bleiben/ und mit der Zeit verfaulen. Ist nicht der Mensch/ insonderheit die Jugend/ ein solcher Weinstock? hat sie nicht vomöthen/ daß man sie binde/ und wohl in dem Zaum behalte: damit bey eingeschränkter Freiheit/ sie in die Höhe zur Gottesforcht gezügelt/ mit ihren Früchten der Tugend dem Licht der Welt/ und den Augen ehrlicher Leuth entgegen getragen/ und von dem Irdischen/ das Leib und Seele faul und stinkend machen würde/ abgewendet werde. Multis quasi frenis constringendus est puer. Spricht Plato.

Es wird nichts tüchtigs aus dem Knaben/ Der ohne Zaum darcin darff traben.

Wie hart verfähret man sonst mit dem Weinstock/ man unterwirft ihn dem Jüdischen Gesetze/ man beschneidet ihn/ wie der Wund-Ärzt den Patienten/ bey dem der Brand überhand genommen. Aber dieses Schneiden dienet zu des Stocks Fruchtbarkeit. So gehet Gott mit seinen Christen um/ er beschneidet ihnen die Gesundheit/ und schneidet ihnen zugleich die Gelegenheit ab/ in böses Leben zu gerathen. Er beschneidet ihnen die Flügel der zeitlichen Güter/ läßt sie etwan durch Feuer/Wasser/ Krieg/ oder sonst böse Leute dahin nehmen: das hindert sie/ damit sie mit dem verlohrenen Sohn nicht in ein verruchtes Leben gerathen mögen. Er nimmt die Schönheit/ so vergeht ihnen der Pfauen Stolz. Und so ferner. Dieses Beschneiden ist dem Stock und dem Menschen/ wenn er kein Slog noch Stock seyn will/ gut. Wie lauffen aber indessen/ nach dem Schnitt/ dem guten Weinstock die Zähren herab! ein Tropffen schlägt den andern/ und dessen Wein ist weinen. Diese Thränen sind ein erfreulicher Vorbott der künftigen guten Mostung und Fruchtbarkeit.

Ecc cc

barkeit.



barkheit. Dieses Zählen-Treiben bringet Ehren-Trauben. Also machen die Busch-Ehränen/ die Ehränen/ welche nach dem Schnitt des Creukes/ die Wangen abstießen/ und mit ihrer Krafft zu Gott steigen/ das thätige Christenthum fruchtbar. Aus diesem Weine-Wasser wird Freuden-Wein/ und ein merckliches von dem Höllischen Feuer wird/ durch dieses Wasser/ ausgelöscht. O wie tyrannisch gehet man ferner mit dem Weinstock um? Nachdem er dem Herrn des Weinbergs so redlich und reichlich eine häufig Fächung gebracht/ so wird er lebendig unter die Erde gegraben; aber er wächst desto besser und grüner hervor. Fürchte nicht/ O Mensch! den Todt/ entfese dich nicht vor dem Grab/ hab keinen Abscheu vor der Erde/ sie ist dein Ausruh-Bettlein/ welches dich am Jüngsten Tag zur Herrlichkeit und dem ewigen Glanz des Lebens wieder hervor lassen muß. Im übrigen lerne der Mensch/ weil er hier ist/ Böses mit Gutem zu vergelten/ von diesem Weinstock/ der dem Hauer/ welcher ihm eine stinckende Speise in dem Mist fürgelegt/ den besten Trunck/ und Most für Mist/ gibt. Das lassset uns von dem Weinstock/ und dann noch ferner/ wie man mit ihm nach der Weinlese zu verfahren habe/ lernen.

§. 2. Das erste ist/ nach der Lese/ daß der Winger die Pfahl ausziehe. Wobey er fein behutsam und bescheiden umgehen soll/ damit er die Spizen am Pfahl unten nicht zerbreche. Philalethes crumert/ daß der Winger die Gebürge wohl zu unterscheiden und wissen solle/ was gedeckte und ungedeckte Gebürge/ was derselben Bestellungen und arbeiten seyen: daß er theils Pfähle in ungedeckten ausziehe und an sich selbst zusammen setze: daß der Stock blos dabey stehen bleibe. Daß er theils mit dem Wein-Holz niederlege/ auch woferne der aedecte Boden lucker oder sehr sandicht/ daß die Pfähle meistens

umgekehrt/ in Schutz gesteckt/ oder gar auf den Boden geworffen werden: damit der Wind den Boden so geschwind nicht heben/ noch wegführen möge. Die besten und jungen Stöcke/ in hohen Gebürgen werden meistens samt denen Pfählen niedergelegt. Demen Pfählen war ist dieses wenig vorträglich; doch es findet sich der Vortheil am Wein wieder ein: dann er wird desto mehr/ durch diese Mit-Deckung/ vor der Erfrierung bewahret/ und versichert werden/ daß er sich die Augen nicht so sehr ausziehe. Die alten Stöcke/ in hohen oder ungedeckten/ mögen ledig oder blos bleiben/ den Winter durch; es schadet ihnen der Frost nicht so sehr/ als denen Jungen. Also nimmt man den Pfahl vom alten Stock zu Hülf/ und decket mit solchem den jungen Stock zu. Wo gedeckte Berge sind/ und wo kein luckerer Sand ist/ pflaget man die Pfähle Zeilen weis zu legen/ hernach auf einen Hauffen zusammen getragen/ mit sechs Pfählen/ welche an zweyen Seiten/ jede mit dreyen Pfählen Creus weis gespannt/ hernach oben die Länge eingelegt/ und die andern angelegt/ zusammen zu setzen/ wie das Kupffer anweist; und derselben bisweilen drey oder vierhundert zu häuffeln. Man muß ihnen aber etwas unterlegen/ damit sie von der Erden etwas erhabner liegende/ nicht verfaulen: wo man die Pfähle/ mit denen Spizen/ mit welchen sie vorigen Sommer in der Erde gesteckt/ jetzt den Winter durch in die Höhe/ oder mit einem Wort/ was in der Erden gewesen/ über sich kehret/ da haben sie die Ursach ihres Rührens: Es sollen nemlich durch dieses Mittel die Wein-Pfähle/ welche/ da sie in der Erden gesteckt/ etwas anlauffen und faulen müssen/ jetzt ein wenig frische Luft bekommen/ trocken und zäher werden. So halten sie desto besser/ wann man sie im Sommer wieder frisch einsteckt: weil sie doch im andern Sommer eben am untern Ort der Zuspizung/ wie sie im ersten in der

Erde stacken/ wie sie in die Erde/ und Es hat aber diese/ Stock/ oder eine wollen die frischer det eingesteckt/ und solche gedunget n ge/ wo ein gesenck zu finden. Dann Wasser zulauffen bey der Decke/ ein trampelt werden Herbst des ander Jahr nicht geen b muß man auf das gegeben haben: Herbst viel warm tige/ und dieses mit nicht weniger/ als Mercket nun der f zum Sencken halt Holz komme/ od werde. Wäre a ben/ Holz es nicht gnug gewesen/ so n Misten unterd esse

§. 3. Wer r ausziehen seinen auf die nächsten will/ der hat zwee Sencken/ und den und Fächser. A Winger/ ehe er die her an den Ranen ten oder sonsten E mit der Kadehau hecke/ welche dahe und was an demsel weit davon sind/ u gen tragen/ und in verschaffen/ oder d weniger schädlich i Wörtern der Wi an den Rand rau durchgehends in al sie nicht alle mit v verunstaltet oder b thig/ geschehen/ so f fein auf/ buhet ihn nen Wetter ein. mit der Wärme h was rösch und frif wann er etwan im der Senck-Stock Faulung um seine Wann nur der S nichts auf sich/ ob e net. Bey diesem zu sencken gesonnen tieff/ oder wo der Bergs oder an de und soviel weit/ ein müssen soviel Ecke l oder soviel man zu Der Senck-Knee bereitetes Holz- E man in die Erde ste

Erde stacken/wieder müssen eingesteckt/und nicht das Obere in die Erde/ und das Untere über sich gekehret werden. Es hat aber diese Regul ihren Abfall/wann ein gesenkter Stock/ oder eine ungedungte Grube vorhanden; dann da wollen die frischen Spizen gemacht/ der Pfahl umgewendet eingesteckt/ und so lang bey der Grube gelassen seyn/ bis solche gedunget worden: damit man daran erkennen möge/ wo ein gesenkter Stock/ oder eine ungedungte Grube zu finden. Dann oft geschieht es/ daß die Gruben durchs Wasser zulauffen/ oder in der Luft huing im Winter/ oder bey der Decke/ einfallen/ oder sonst verzoget und eingetrampelt werden; Diese Gruben müssen erst auf dem Herbst des andern Jahres/ weil man die Dung im ersten Jahr nicht gern braucht/ gedunget werden. Im übrigen muß man auf das Reif werden des Reb-Holzes Achtung gegeben haben: Weil man wissen wird/ daß/ wann der Herbst viel warme Tage gehabt/ auch das Holz wohl zeitige/ und dieses mit seiner bräunlich/ oder röthlichen Farb nicht weniger/ als mit der Härteigkeit/ zu verstehen gebe. Mercket nun der fleißige Winger das/ so mag er sich fleißig zum Sencken halten/ damit der enttraubte Weinberg ins Holz komme/ oder bey fattsamem Wein-Holz erhalten werde. Wäre aber dieses Zeichen der Zeitigung des Reben-Holzes nicht vorhanden/ und der Herbst nicht warm genug gewesen/ so mag er mit dieser Arbeit warten/ und das Misten unterdessen vornehmen.

§. 3. Wer nun/ wie erst gedacht/ nach dem Pfahl ausziehen seinen Weinberg baulich erhalten/ und sowol auf die nächsten Jahr/ als auf seine Erben fortpflanzen will/ der hat zwey Wege vor sich. Der eine ist das Sencken/ und der andere ergibt sich durch Schnitt-Holz und Fächer. Was nun das Sencken antrifft/ so kan der Winger/ ehe er dieses vornimmt/ in denen Bergen sein umher an den Kanen oder Rändern/ wo etwan Mist/ Frießten oder sonsten Gras/ Flecke sind/ oder an den Seileiten/ mit der Radehaue das Krätzig/ Gras/ oder andere Gehrucke/ welche daherum wachsen/ aushacken/ ausschütteln/ und was an denselben/ neben denen Quecken/ welche nicht weit davon sind/ vorhanden/ weggreiffen/ aus denen Bergen tragen/ und in die Fahr- oder neben die Geh-Weege verschaffen/ oder dahin bringen/ wo es niemand hinderlich/ weniger schädlich ist. Diese Arbeit wird in denen Kunst-Wörtern der Wingers Profession/ das Rändern/ oder an den Rand räumen/ genennet. Die Arbeit ist nicht durchgehends in allen Weinbergen nütze oder nöthig/ weil sie nicht alle mit Mist-Flecken/ oder Krätzig und Gras/ verunstaltet oder beladen sind. Ist nun dieses/ wo es nöthig/ geschehen/ so schneidet der Winger den Senck-Stock fein auf/ buget ihn ab/ und leget ihn bey warmen und trocknen Wetter ein. Das Regnen muß gemeidet werden/ mit der Wärme hat es eben/ wann gleich das Wetter etwas rösch und frisch ist/ nichts zu bedeuten. Die Rässe/ wann er etwan im Regen eingelegt wird/ verursacht/ daß der Senck-Stock in der Erde gleich anlauffet/ und durch Krautung um seine Augen kommt/ da er heraus fassen soll. Wann nur der Stock trocken in die Erde kommt/ hat es nichts auf sich/ ob es gleich selbigen Tag Abends noch regnet. Bey diesem muß man auch zum andern/ wann man zu sencken gesonnen ist/ zum Stock-raumen/ und eine Ele tieff/ oder wo der Senck-Platz an der Abhangung des Bergs oder an der Lehne ist/ drey Werck-Schuh tieff/ und soviel weit/ eine eckichte Grube machen. Die Gruben müssen soviel Ecke haben/ als viel Senck-Ende vorhanden/ oder soviel man zum Sencken vom Stock anwenden will. Der Senck-Knecht (so wird ein Pfahl/ oder das darzu bereitetes Holz/ Stück genennet/ das eine Spitze/ welche man in die Erde steckt/ und oben einen Hacken in die Quer

deswegen hat/ daß die Senck-Ende/ welche in Maching der Gruben mit dem Senck-Knecht auf die Seite gericht werden/ vor dem Hacken nicht abzuschneiden/ und den/ der da einsetzet/ etwan in der Arbeit nicht zu hindern vermögen) wird zu zweyerley darbey gebraucht: Nämlich/ wie in nächster Parentheti stehet/ zur Umrichtung und Unterstützung des Senck-Stocks/ und dann zu An- und Aufschneidung der gemachten Senck-Grube: Damit/ wann der Winger eine Senck-Grube zu End gebracht/ er dieselbe auf dieses Holz/ oder den sogenannten Senck-Knecht anschneide/ so wird ihm hernach desto weniger verborgen seyn/ oder entfallen können/ wieviel er an einer jedwedern Art Gruben gemacht. Nämlich/ wieviel zwey- endigte/ wieviel drey- endigte/ wieviel vier- endigte/ und wieviel fünff- endigte: Dann höher mit der Ende Zahl zu steigen/ ist/ aus oben- angefügten Ursachen/ nicht dienlich. Ist dieses Aufschneiden/ oder gleichsam Anschneiden/ richtig geschehen/ so wird man sich desto besser darnach richten können/ wieviel man an Dung herbey schaffen/ und mit wievielen Pfählen man sich bey denen nächst- aufgehenden Senck-Stocken versehen müsse. Im übrigen wiederholen wir hier diese Nachricht: Daß doch der Boden überaus wohl beschaffen seyn müsse/ wann er eine Grube von fünff Enden treiben soll. Und wer es höher bringen wollte/ der würde seinem Boden etwas zumuthen/ darüber er aufstößig und rebellisch/ ein andermal die erforderte Fruchtbarkeit nicht zu liefern/ werden würde. Man thut besser/ man lasse dem Stock in der Breche nicht so viel Ende: wann anderst der Stock nicht übertrieben/ und eingezogen gezwungen werden soll. Wöferne nun die Grube/ nach bisheriger Anweisung/ gemacht/ daß sie oben weiter/ als unten sey/ so werden die Senck-Ende dergestalt eingelegt/ daß ein jedes Eck oder jeglicher Winkel eines bekomme: Doch ist darbey zu beobachten/ daß sie nicht gar zu enge zusammen lauffen/ und vielmehr bey drey Schuhen weit von einander zu liegen und zu treiben kommen müssen. Wo aber ein hohes Gebürg oder Leiten ist/ da mag es auch bey der Distanz zweyer Schuhe bleiben: Dann die Sonne kan das selbst/ wegen der Höhe/ doch zum Stock mit ihren Strahlen bringen/ welches sie all sowol bey dicht/ ineinander stehenden Stöcken in der Niedern zu thun nicht vermag: dadurch dann das Reifen/ oder die Zeitigung des Stocks würcklich dahinten bleiben muß. So muß dann die Grube in der Tiefe eines Knies ausgeschöpft/ oder vom Sand ausgeworffen werden. Wann aber eine Leite von Steinfels oder gar kiesichten Boden wäre/ so müste man die Proportion der Gruben ändern/ und um ein Merckliches tieffer machen/ die Steine auch/ wann sie ausgehoben werden/ aus dem Berg tragen/ und bis auf bessere des Winters Gelegenheit/ von der Stelle an eine unhinderliche Seite bringen: Dann der Winter ist die beste Zeit/ diesen Unrath völlig wegzuschaffen. Wollte man sie aber im Weeg liegen/ und im Hacken fortziehen/ und hoch ablösen lassen/ so würden sie herunter rollen/ und die Stöcke entzwey schlagen. Wir haben diese Arbeit in dem Kupffer/ von Aushebung der Pfähle/ welches der geneigte Leser mit anzusehen beliebe/ in etwas mit angedeutet.

§. 4. Im übrigen gehet es mit dem Sencken eben so in diesem Stück zu/ als wir bereits/ in Anlegung eines Weinbergs von neuem/ gemeldet haben. Könnte man aber wegen eines Felsens/ der sich gewiß so nicht aufheben und wegschnellen läßt/ die Gruben so tieff nicht/ als es unfer erst- angegebenes Ebenmaas haben will/ auswühlen: So müste man doch den Bruch mit der Keyshaue so lang zusiecken/ und zu gewinnen trachten/ bis die rechte Gruben-Tiefe erlangt wäre; sonderlich/ wo jäh- abstürzend/ oder nur schnell- abhängendes Gebürg anzutreffen. Ja man muß

muß in solchen der Tiefe / der vorher von uns / dem Knie nach / erforderlichen Gruben / noch eine gute Spanne tief zusetzen: Und dieses darum / daß man etwan zween oder drey Körbe voll Mist hinein zu schütten Raum finde. So gibt es auch daher die Vernunft / daß diese saure Arbeit auf einen Felsen / wo man den Platz nutzen will / unvermeidlich sey: Dann wann die Grube gar zu feucht und flach / und / in Ansehung der untersten Gruben / im gedeckten Wein-Bau nur eines Knies tief wäre / so fraglich: Wo wollte man den Stock darunter suchen / würde nicht das Geröhne (so nennen die Winzer technicè die unterste Wurzel des Wein-Stockes) denselben bald an das Tage-Licht hervor führen / wann / wie es ja geschehen muß / der Weinberg von Jahren zu Jahren die schwere Arbeit der doppelten Hacke auszustehen hätte; wann über dieses Gieß-Bäche abfürken / und die Platz-Regen einbringen sollten. Ich habe erst gesagt / daß man zween oder drey Körbe voll Dunge in solche Felsen-Gruben schütten müsse / nicht ohne Ursach: Weil ein einiger Korb voll Mist nicht zureichen kan: Dann diesen fresse die Hitze der Sonnen / und der felsichte Boden gar bald / und zwar / ehe er noch hinein käme: Deswegen erinnere ich noch einmal: Es müssen wenigstens zween Körbe voll hinein geschüttet / und wann sie nicht groß / noch der dritte darzu gehäuffet werden. Zumalen / wann man betrachtet / daß eine solche Grube sich in die zwölf Jahr / und / gestalten Sachen nach / öftters noch darüber mit der Dunge / zu seiner Erhaltung / behelfen müsse. Und das kan auch seyn / wofern der Mist kräftig / der Boden auch nicht zu hiezig / und gleichsam gar zu gefressig ist.

§. 5. Wann auch der Winzer in der Sencke ein alt tüchtig Geröhne finden wird / so nehme er sich vor / sein behutsam und gelind damit umzugehen / daß / wann er den Sand aus der Grube schmeißt / er das alte Geröhne (welches schon so viel Dienste gethan / und noch länger thun kan / wo man es nicht veröffigt) nicht rassel oder beschinde; würde er aber sein ungeschwungen damit verfahren / so müße die alte unterste Wurzel / und mit ihr der ganze Stock bald eingehen. Hat er nun hier subtil zu verfahren / so muß er noch weit milder mit denen untersten Würzeln / die unten auf dem Boden am Geröhne oder an der großen Wurzel anhangen / und Kräfte-Würzlein heißen / umzugehen / wohl erinnert seyn. Die Tage- oder Thau-Wurzeln (so nennet man in dieser Profession / wie oben schon gedacht / die Würzeln obenher am alten Stock / welche an der Sencke und Gruben-Erden anhangen / und als so an der Gruben oben zu sehen sind) muß er abthun / und von diesen den Stock säubern / ohne Verletzung der andern von uns beschriebenen Würzeln: Dann diese Thau-Wurzeln sind geschickt / der untersten Wurzel und dem Geröhne / allen Saft / und in diesem das Leben zu entziehen / daß sie eingehen / verdorren / und in der Erde verfaulen muß. Das ist ein Vorbot / welcher den Stock selbst bald zum Verderben nachholet. Diese Nachricht haben wir nicht umgehen können.

§. 6. Wann nun die Grube recht ausgegraben und ausgerorffen / und das alte Geröhne / vermittelst einer Schaufel oder breiten Hauer / mit ein wenig Thau- oder Tag-Erde beschüttet worden / so wird das Sencke-Ende darauf geleyet; (aber es muß nicht zu leicht kommen) mit Thau- oder Schur-Erde (man nimmet ein paar Mülterlein voll) beschüttet; der Tageboden darauf gezogen / und dergestalt mit Boden verwahrlich umlegt / damit sich der Stock selbst nicht ziehen / oder heben könne; Sollte es / wie wir erst in Parenthesi gemeldet / zu leicht kommen / und man wollte daher etwas tieffer stecken? So müße man sein allmählich und säuberlich unter dem Geröhne /

oder der untersten Wurzel wegraumen; das Sencke-Ende / unter dem alten gefundenen Geröhne fein behutsamlich durch- oder darunter wegziehen; und wohl Achtung geben / daß man die Kräfte-Würzlein / welche an dem Geröhne angewachsen / nicht weg- und entzwey reiße: Es ist auch Fleiß anzuwenden / daß man die Augen vom Sencke-Ende nicht abstoße: Dann diese müssen hernach Würzeln fassen / und fasseln; welches sie aber wohl bleiben lassen / wann sie von den Sencke-Enden / durch Unfürsichtigkeit / abgestossen werden. Zwen / oder außs höchste drey Augen aber muß der Winzer hervor ragen lassen / (mehr nicht / sonst kommen die Stöcke gar zu frühe auf hohe Schenckeln / und bleiben nicht niedrig bey der Erde) und sowol das alte als neue Geröhne beschütten. Die Schur- oder Thau-Erde tauget am besten darzu / wann man deren nur in gehöriger Maas habhaft werden kan: Dann weil sie ziemlich geil / so suchet das Holz am leichtesten zu fasseln.

§. 7. Ein Zeichen der Fürsichtigkeit ist es / wann man einen Pfahl darzu stecket / als einen Anhalter wider die von uns gemeldete / herunter- rollende Steine. Darbey sind / wo möglich / lauter neue Pfähle zu gebrauchen / ich sage / bey denen gefenckten Gruben. Warum? Antwort: Man kan die gefenckte Gruben daran erkennen / und dem Winzer desto eher hinter die Sprünge kommen / ob er sie recht gemacht habe. So dienen sie auch / die neue Pfähle zu zehlen und zu wissen / was man angeschafft. Bedaur aber eine gedungte Grube eines hohen Pfahls; so nehme man einen von der gefenckten Grube / wann sie gezelet sind / und wechsele immer um / und stecke einen altern Pfahl / der auch kürzer seyn kan / dahin / aber ehe nicht / als sie schon gezelet sind. Hierbey nehme der kluge Haus-Batter nicht übel / wann wir ihm mit unserm Rath etwas mehr Mühe machen: Wann er die Pfähle zehlen / und die gefenckte Gruben darbey beschen und berechnen will / so gehet er / ohne Vorwissen und Beystand seines Winzers / sein allein in dem Berg herum. Da wende er entweder den neuen Pfahl / welchen er gefunden / auf eine Seite / oder lehne ihn nur abwärts: Damit er / in Zehlung derselben nicht irre werde. Er muß aber NB. die Sach mit seinem Winzer dergestalt vorher bestellet haben / daß er ihm nicht gend / als nur an die gefenckte Gruben / neue Pfähle stecken solle. Wann nun der Haus-Batter wieder an den Pfahl kommt / den er vorher sei werts gewendet / oder so gelehnet hat / so siehet er / daß er mit seinem Nachsuchen schon da gewesen. Wann sie nun der Winzer wieder aufrichtet / wie ers gewiß zu seinem Vortheil nicht unterlassen wird / so wird der Haus-Batter gar leichtlich dahinter kommen / ob es mit seiner ehemaligen Anschaffung der Pfähle übereinstreffe. Das kan alles süglich geschehen / ohne Bewusstigkeit des Winzers. Da hingegen / wo man den Winzer / bey dieser Untersuchung der Sencke-Gruben / und der neuen Pfähle / mitgehen läßt / man sich kühnlich versichert halten darff / daß er das Seine / zum Schaden des Herrn / gar wohl in acht zu nehmen wissen werde. Dann wann er / wie man redet / Pfähle toll gemacht / oder mit sich nach Haus / etwan zum Fische-sieden / (als worzu sie nicht minder anständig / dann im Weinberg sind) gehen helfen / so wird er von seinen Leuten immer eines nachschleichen und kriechen lassen / damit die Pfähle wieder aufgerichtet / und in der Zahl wieder in die Höhe gefeket werden / in welcher sein Diebstahl stehet / oder wievieler Pfähle entwendet hat. Dadurch muß es geschehen / daß der Herr die aufrichtigen Pfähle noch einmal zehlen / und sich (bey juster Entreffung der Pfähle / die er angeschafft / und derer / die sein Winzer in dem Weinberg zu des Herrn Nutzen allein gebraucht) verwundern wird / daß sein Winzer

Winzer alles nett
Winzer in acht net
lieber zu wenig / un
sonsten dörfte der
gen: Warum der
Herz mit Pfähle
an die Hand gehe?
nebst denen vorigen
ben / welche im frü
genden Herbst nicht
daß man es bis au
fen. Wäre aber
des Geröhne gefa
dritten Herbst war
geschwind von em
und verbrennt wer
zunehmen können.
die Sencke / nach
ist geschickt / die Gr
andern Herbst die
auf zehen drey / end
te / und so weiter / fo
Buchs 43. Capite
doch / wann jemand
fencken eingelegt / o
te glauben / daß da
thum bekommen / s
sobald den nächsten
dem die Grube ge
dens / Art / womit
ben / heißt zu Sto
gehen / und fürträ
gefenckte Gruben g
sto besser sehen mög
röhne / und dem get
thun will / der war
sem muß man an de
thun; wofern es zu
Behutsamkeit hat
dem Sencke-Ende
wird damit verwil
wir oben geredet / v
Ende auf starcken
Geröhne stehet / un
es wol mehr als ei
ihm der Winzer we
ehe / als der Boden
den rathet uns das
brechen. Dem
Boden nicht wohl
doch außs höchste
solche in denen erste
oder zu Bögen ge
ben geleitet werden
gar leichtlich eingek
§. 8. Die leste
cke / dem klugen Ha
der den armen Wi
sich gar oft der Un
gar sehr. Wann
sie im Frühling die
auf Verlangen de
zwey Ende in eine
Herz zu gut / und
Darauf beschüttet
darzu anschaffen
schneiden die gute
Winzer

Winger alles nett berechnet habe. Nur muß sich der Winger in acht nehmen/ daß sein bestellter Nachschleicher lieber zu wenig/ und ja nicht zu viel/ wieder aufrichte: dann sonst dörffte der Herr einen Scrupel kriegen/ und fragen: Warum der Winger so freigebig sey/ daß er seinem Herrn mit Pfählen/ aus eigenen Mitteln/ ohne Entgelt/ an die Hand gehe? Diese Erinnerung ist bey der Sencke/ nebst denen vorigen/ auch nicht zu vergessen: Daß die Gruben/ welche im Frühling gesencket worden/ den nächstfolgenden Herbst nicht gleich müsse gedungt werden/ und daß man es bis auf den andern Herbst müsse anstehen lassen. Wäre aber der Boden schwach/ und noch kein starkes Geröhne gefasset/ so dörffte man endlich bis auf den dritten Herbst warten; sonst würde das Geröhne zu geschwind von empfangener Hitze des Nistes angestekt/ und verbrennt werden/ und würde also im Wachsen nicht zunehmen können. Die Schur/ Erde/ welche vorher in die Sencke/ nach unserm obigen Rath/ gethan worden/ ist geschickt/ die Grube dahin zu bereiten/ daß sie auf den andern Herbst die Dung vertragen kan. Wieviel Dung auf zehn drey/ endigte Gruben/ und auf sechs vier/ endigte/ und so weiter/ komme/ das haben wir in dieses vierdten Buchs 43. Capitel/ am 737. Blat b/ angedeutet. Jedoch/ wann jemand die Ende an starcken Schenckeln zu sencken eingelegt/ oder wann guter Boden/ und man könnte glauben/ daß das Geröhne sein gebührendes Wachsthum bekommen/ so war es endlich noch wohl erlaubt/ alsobald den nächsten Herbst/ auf den Frühling/ in welchem die Grube gesencket worden/ zu dungen: Die Redens Art/ womit die Winger dieses baldige Dungen geben/ heist zu Stock dungen. Es mag nun dieses angehen/ und fürträglich seyn oder nicht/ so läßt man die neu gesenckte Gruben gern ein Jahr liegen/ auf daß man desto besser sehen möge/ wie sie sich anlassen: Wer dem Geröhne/ und dem getriebenen Wein/ Holz am meisten Guts thun will/ der warte so lang mit der Dung. Neben diesem muß man an dem Senck-Ende die gebührliche Breche thun; wofern es zuviel Schenckel und Holz triebe. Die Behutsamkeit hat man darbey zu beobachten/ daß man dem Senck-Ende nicht zuviel lasse/ noch zuviel breche; doch wird damit verweilet/ bis ohnedem die Brech-Zeit/ davon wir oben geredet/ vorhanden ist; wann aber ein gesencktes Ende auf starcken Schenckeln/ oder auf stark/ gelegtem Geröhne stehet/ und bereits hübsch getrieben hat/ so mag es wol mehr als ein oder zwey Ende ertragen/ und mag ihm der Winger wol drey oder vier Ende lassen/ um soviel eher/ als der Boden darunter gut ist. Der schwache Boden rathet uns das übrige/ bis auf ein oder zwey Ende/ zu brechen. Dem jungen Stock läßt man im schwachen Boden nicht wohl ein paar; im guten aber mehr als drey/ doch aufs höchste vier. So läßt man auch nicht zu/ daß solche in denen ersten zweyen Jahren auf hohe Schenckeln/ oder zu Bögen geschnitten/ noch gelassen/ und zum Treiben geleitet werden: Weil sie durch übermäßiges Treiben gar leichtlich eingehen.

§. 8. Die letzte Erinnerung/ die wir/ wegen der Sencke/ dem klugen Haus- Vatter zu geben haben/ gehet wider den armen Winger an: Diese gute Leute mißbrauchen sich gar oft der Unkundigkeit ihres Herrn/ im Weinbau/ gar sehr. Wann im Berg gute Stöcke sind/ so sencken sie im Frühling dieselben auf ein Ende fort/ oder wann sie/ auf Verlangen des Herrn/ sencken sollten/ so nehmen sie zwey Ende in einem Winkel/ davon kommt eines dem Herrn zu gut/ und das andere heist der Winger mitgehen. Daraus beschüttert er mit der Schur- Erde/ die der Herr darzu anschaffen muß/ etc. Kommt es auf/ und treibt/ so schneiden die guten Leute das allerbeste Ende am Stock

weg/ heben es aus/ und versehen es/ wann sie einen eigenen Berg haben/ in ihre Weinberg; haben sie aber keinen/ so haben sie doch Leute/ bey denen sie sich durch die gestohlenen Ende recommendiren wollen/ denen lassen sie ihren Diebstahl zukommen/ und bekommen ein gutes Gracial für die besten Fäser/ die der Herr in der Sencke mit Schur- Erde hat erhalten müssen. Wir haben oben gesagt/ daß der Winger/ wann ihm der Herr zu sencken befiehlt/ in einem Winkel zwey Ende bistweilen stecke: Bleibt nun eines von diesen Senck-Enden zurück/ und kommt nicht fort/ so bleibt es nur für den Haus- Vatter zurück; der Winger muß das Seinige haben. Und auf diese Weise erlangt der Winger die besten Stöcke oder Fäser/ und mancher Herr/ der den Winger nichts angehet/ kriegt die Stöcke/ die der rechte Herr für was sonders/ und für eine Zierde seines Weinbergs gehalten/ von der Untreu des Wingers kaufflich. Diesem vorzubauen/ muß ein Herr sich die Mühe nicht zuviel seyn lassen/ daß er sich oft umsehe/ ob er auch übrige Senck-Ende in seinem Weinberg finden könne. Hat er einen besondern Stock/ den er gern möchte in acht genommen wissen/ so geb er in der Weinlese gleich Achtung/ wieviel er Ende getrieben hat/ und was sich hernach im Schneiden an Knötten befinde. Die Winger sencken die übrige für sich/ verschneiden solche am Wein-Stock/ und heben sie aus. Unterdessen wird dem Herrn der Boden geschwächt/ und der Stock abgemattet. Daher gehe der Herr sein Kreuz/ weiß durch seinen Berg/ wie wir ihn oben gelehret/ da wir nachzusehen gerathen haben/ ob der Winger nicht Kümmerling/ Peterlein/ etc. in den Weinberg gesät. Er lasse sich vom Winger nicht führen/ dann der wird ihn von denen Plätzen/ wo er seine Stücklein gestiftet/ ab/ und dahin führen/ wo der Haus- Vatter zu seiner Nachricht wenig nütliches sehen kan. Wann nun der Haus- Vatter übrige Sencker antrifft/ so läßt er sich nicht/ wie es die Winger gewohnt sind/ bereuen; Es seyen Wasser-Ende/ deswegen habe man keinen Pfahl darzu gesteckt. Allein die guten Winger wissen es schon wohl. Will der Herr dahinter kommen? so reiße der Haus- Vatter solche Wasser-Ende nur aus/ und ziehe sie in die Höhe/ so wird er entweder die Wasser-Ende finden/ oder hinter die Sprünge des Wingers kommen. Zwar ist es wol öfters geschehen/ daß ein Wasser-Ende ein gut Holz getrieben hat: Absonderlich/ wann der darneben/ stehende Stock/ oder der darzu gehört/ sich vom Alter abkräftig getragen hat. Sonsten haben sie auch diese Ausrede/ wann sie sprechen: Es sey ein gedecktes Ende/ und man habts im Aufziehen versehen. Aber nein! Ist das ein gedecktes Ende? Wie hat der saubere Winger die erste Hacke so fleißig verrichtet? Will er nun einen Fehler mit dem andern auswecken? Soviel aus Anlaß des Senckens.

Rechts- Anmerkungen.

Ad Cap. XLVIII. §. 1.

Bis hieher von der Weinlese selbst/ und was bey derselben/ von Rechts wegen/ zu beobachten. Folget nun dasjenige/ was nach d. r. Weinlese geschehen/ oder nicht geschehen könne; wohin wir zu fordern das Nachlesen zehlen; dann obwolten zur Zeit der Weinlese/ und da die Weinberge noch geschlossen/ niemand/ ohne Erlaubnuß des Berg- Herrns/ in den Weinberg gehen/ und daselbst Trauben lesen darff/ v. l. 13. §. f. ff. de Injur. So kan doch solches/ nach verrichteter Weinlese/ deswegen niemanden so leicht verwehret werden/ weilens darfür zu halten/ daß sich der Berg- Herr/ der

noch übrigen Trauben oder Beere williglich entgeben/ mit hin einem jeden / selbige aufzulesen / erlaubet habe: v. l. 1. ff. pro derelict. l. 36. ff. de stipul. serv. & l. f. ff. de Eviēt. Und dieses Nachlesen pfleget man im Württembergischen Land affterbergen zu nennen/ wie zu sehen bey dem Mylero ab Ehbrenbach. d. cap. 20. §. 13. n. 2. Dann gleichwie einer eine Sach/ so niemanden zugehört/ indem er sich derselben anmasset/ sein eigen macht; Also kan er im Gegentheil seine eigene Sach/ indem er sich derselben nicht mehr annimmt/ ledig und frey machen/ so/ daß sich hernach ein jeder derselben anmassen kan/ v. §. f. J. de R. D. & l. 5. §. 1. ff. pro derelict. add. l. 2. §. 40. ff. ne quid in loc. publ. angesehen jemand über eine solche Sach/ die nimmer in seiner Gewalt ist / nicht mehr zu disponiren Macht hat/ arg. l. 21. C. mandat. Und dieses um soviel desto mehr/ als in dem allerheiligsten Gesez Gottes sothane Beere denen Fremdlingen und Armen ausdrücklich zugeeignet sind; allermaßen der allerheiligste Gesezgeber Lev. 19. v. 10. hievon also verordnet: Also auch sollte du deinen Weinberg nicht genau lesen/ noch die abgefallene Beer auflesen / sondern denen Armen und Fremdlingen sollte du es lassen; dann ich bin der Herr euer Gott. Welches Deuteron. 24. verl. 21. mit nachfolgenden Worten wiederholet wird: Wann du deinen Weinberg gelesen hast / so sollte du nicht nachlesen/ es soll des Fremdlingen/ des Waisens/ und der Wittwen seyn/ 10. Und hindert nichts/ was in l. 16. ff. S. P. R. enthalten/ daß niemand in eines andern Grund und Boden/ ohne des Grund: Herrn Erlaubniß/ gehen könne/ add. l. 14. §. 3. in f. ff. de alim. leg. damit nemlich in demselben nichts möge verderbet werden; angesehen dieser Rechts: Satz in diesem Stück einen Abfall leidet/ wenn jemand anders schon ein erworbenes Recht hat/ (dergleichen auch/ was das Nachlesen belanget/ bey den Fremdlingen und Armen anzutreffen/ welches ihm nicht mehr benommen werden kan. v. l. 15. ff. ad exhib. l. un. ff. de glande. leg. & Brunneinan. ad l. 16. ff. de S. P. R. Dann/ was einem nützet/ und dem andern nicht schadet/ kan leichtlich erlaubet werden/ l. 38. in f. ff. de Eviēt. dazumalen nicht zu vermuthen/ daß die Fremdlingen und Armen Schadens halber das Nachlesen begehren werden. Myler. ab Ehbrenbach. d. cap. 20. §. 17. über diß auch diese Frag eine milde Sache/ nemlich die Armen/ betrifft/ welche allen andern vorzuziehen. v. l. 43. ff. de religios. & sumpt. fun. add. l. 12. pr. ff. eod. Dergleichen stehet nicht im Weeg / daß das Gesez von der Nachlese nur allein das Israelitische Volk oder die Juden angehe / und durch das Neue Testament aufgehoben worden seye. v. Jerem. 31. v. 31. & 32. Hebræor. 8. v. 13. add. Reinking. de R. S. & E. Lib. 2. class. 2. cap. 3. n. 1. & seqq. Gestalten hierauf soviel zur Antwort dienet/ daß dergleichen Gesez/ wann sie mit dem Moral- oder Sitten: Gesez einige Verwandtschaft haben/ zu dero Beobachtung auch andere verbinden / wie zu sehen bey dem vor- allegirten Reinking. d. cap. 3. n. 6. Wilhelm. Zepper. de Legib. Mosaic. lib. 5. cap. 14. & Mylero ab Ehbrenbach. d. cap. 20. §. 19.

Gleichwie aber das gemeine Beste dem Privat-Nutzen in alle Wege vorzuziehen / also kan unterweilen eine Obrigkeit/ aus emer sohanen das gemeine Beste betreffenden Ursach/ solches Nachlesen wohl verbieten/ allermaßen dann auch in der Fürstl. Württembergischen Herbst: Ordn. art. 7. mit nachfolgenden Worten beschehen. So soll niemand dem andern in seinem Wein: oder Baum: Garten affterbergen/ oder Laub abstreiffen/ bey Straff eines kleinen Frevels/ oder der Gefängniß. Welches Verbott deswegen geschehen/ damit das

Stehlen der Wein: Pfähle verhütet werden möchte; zu dem ist im besagtem Herzogthumb den Armen schon anders woher Rath geschaffet worden/ daß sie nemlich ihre Nahrung überkommen können. Myler. ab Ehbrenbach. d. cap. 20. §. 20. Von dem Aehren lesen haben wir bey dem 31. Cap. §. 4. des dritten Buchs/ gehandelt.

Es ist hieroben gesagt worden/ daß zur Zeit der Weinlese/ oder da die Berge noch geschlossen/ niemand in dem andern Weinberg gehen/ und daselbsten Trauben lesen darff/ welches aber dem Göttlichen Gesez Deut. 23. v. penult. zuwider scheint/ woselbsten also verordnet. Wann du in deines Nächsten Weinberg gehst / so magst du der Trauben essen nach deinem Willen/ bis du satt habest; Aber du sollte nichts in dein Gefäß thun/ 10. Westwegen einige diesen Text nur von einer solchen Freyheit verstehen / die allein den Juden im Land Canaan / als woselbst ein über alle Massen trächtiger und fruchtbarer Erdboden gewesen / welcher zum Bauen keine grosse Unkosten erfordert/ angehet. vid. Diether. ad Speidel. voc. Weinberg num. fin. Wiewolen andere dafür halten/ daß solches auch in den geistlichen Rechten also versehen. arg. cap. 1. dist. 1. vid. Covarruv. ad cap. peccatum. de R. J. in 6. p. 2. §. 1. n. 2. & Brandmyler ad Jus Can. voc. Viator. Jedoch/ daß diese Verordnung (anderer Meynung nach) nur von dem Fall einer grossen Hungers: Noth anzunehmen seye. per cap. 26. de Consecrat. dist. 5. Diether. c. l. in fin. Womit auch die Chur: Brandenburgische Wein: Meister: Ordn. §. 18. einiger Massen überein kommet/ als woselbsten also versehen: Es sollen unsere Wein: Meister sich auch enthalten/ jemand einige Wein: Trauben zu geben / es geschehe dann mit sonderem Vorwissen und Geheiß unserer Ansehere und Befehlhaber; doch krancken Menschen und schwangern Weibern/ auf derselben Anzeigen mögen sie je zuzeiten ein paar Trauben wohl geben/ und darreichen.

Ad §. 4. h. Cap.

Ferner kan der Herr des Weinbergs/ nach vollendeter Weinlese/ mit dem Wein nach seinem Belieben handeln/ und denselben entweder verkauffen / und zu seinem Nutzen anwenden / oder er kan ihn auch verschencken / und jemanden im Testament vermachen/ arg. l. 21. C. mandati: Worbey dann nicht unbillig erfraget wird: Wann jemand so un soviel Wein aus einem gewissen Weinberg legirt und vermachtet worden/ ob auch der Legatarius / oder deme dieses Vermächtniß vermeynet/ zufrieden seyn müsse/ wann ihn der Erb mit Most bezahlt? Welche Frag mit Ja zu beantworten. Dann obwolen/ der gemeinen Redens: Art nach / Most und Wein voneinander unterschieden sind / so kan doch nicht gelaugnet werden / daß der Most nicht ein neuer Wein seye/ gestalten aus den ausgepreßten Trauben / sobald ein neuer Wein wird / welcher auch diesen Namen bis zu End desselben Jahres behält. v. l. 9. pr. ff. de vinctric. & oleo leg. add. Menoch. arbit. jud. quaest. tit. 432. n. 22. Zu dem/ so ist unter dem Most und neuen Wein. der Art nach/ kein Unterschied/ angesehen alles dasjenige/ was frisch und jung ist/ von den Lateinern Mustum (daher dann das Deutsche Wort Most kommt) genemmet wird: vid. Diether. ad Speidel. voc. Neuer Wein: Worzu dann noch ferner dieses kommt/ daß/ wann ein Erbsitzer in seinem Testament jemandem Getraid/ Wein/ 10. vermachtet/ man/ derer Rechts: Lehrer Meynung nach/ auf die Zeit/ da die Früchte gesamlet und eingeführet werden/ zu sehen habe/ welches bey dem Getraid im Julio: Bey dem Wein

Wein aber im Septembro Carpz. Lib. 4. n. 5. Und hindert nicht Essig worden/ angeachtet nichts des Festierers Will. v. l. 9. in f. pr. elegans. de leg. 3. insonderheit verman man dafür keinen n. & 12. ff. de vino leg. gestalten dieser nicht dem auch in dergleichen was unter denen Absicht dem Gl. neuen Wein bezahlt hierdurch künstig V. Alciat. ad l. 3. th. 11. lit. B. & Str. und auf was vor (wann vielleicht der zu bezahlen seye/ soll num. 22. ff. de R. C. 16. th. 37. ibique cit.

Und weilen hi den/ welches geschief so viel Fass oder Eys daß er ihm/ zu sein Wein wieder gebe/ len wir allhier noch d. sonsten auch also ver Wein/ so noch an dere Frucht/ allerme sonderheit aber bey tractiret/ die vor d. hinter stückender W Ordn. de an. 1548 et auf dem Feld: lt. in de an. 1577. tit. 19. ten ist: Daß alle d. oder Ausleier die darzu von der Obll Nam nicht Klage: Gestalt und Ge: und Gur gestrafft Württemberg. La ist nicht verbotten au

§. 1. Ob es nöthig die daß es zum wenig Die Art der Deck

Wach der und so: zogen gesch: gen v: daß in/ hl wiewohl nicht an a Rebholz den ganz/ Ungestimmt der A

Wein aber im Sept. oder Octobr. beschiehet: vid. omnino Carpz. Lib. 4. tit. 8. Resp. 62. vers. ex quo influunt. n. 5. Und hindert nichts/ wann der Wein miteinander zu Essig worden/ angemerket das Vermächtnuß dessen ohngeachtet nichts desto weniger begehret werden kan/ wofern des Testierers Will und Meinung vielleicht nicht zu wider ist. v. l. 9. in l. pr. ff. de vino leg. & l. 85. vers. & idem elegans. de leg. 3. Dieses ist gewis/ wann ein alter Wein insonderheit vermachtet oder auch gelehnet worden/ daß man dafür keinen neuen bezahlen könne/ v. l. 9. §. l. 10. 11. & l. 12. ff. de vino leg. add. l. 2. §. 1. ff. de R. C. l. 3. ff. eod. gestalten dieser nicht für so gut als jener gehalten wird/ zu dem auch in dergleichen Sachen auf das jenige zu sehen/ was unter denen Partheyen verglichen worden/ in welcher Absicht dem Glaubiger nicht einmal ein alter vor einen neuen Wein bezahlt werden kan/ wann er sich vielleicht hierdurch künfftig hin einiger Gefahr zu befahren hätte. V. Alciat. ad l. 3. n. 11. ff. de R. C. Treutler. Disp. 20. th. 11. lit. B. & Struv. Ex. ad ff. 16. th. 28. Wie aber/ und auf was vor einen Schlag der Werth des Weins/ (wann vielleicht der Wein selbst nicht mehr zu haben) zu bezahlen seye/ solches kan aus dem berühmten lege vinum. 22. ff. de R. C. erklet werden. Add. Struv. cit. Ex. 16. th. 37. ibique cit. DD.

Und weilen hier des Wein-Leihens gedacht worden/ welches geschieht/ wann jemand einem andern so und so viel Faß oder Eimer Wein leihet/ mit dem Beding/ daß er ihm/ zu seiner Zeit/ eben so viel und eben so guten Wein wieder gebe/ davon zu sehen l. 3. ff. de R. C. als wölen wir allhier noch dieses anfügen/ daß das Wein-Leihen sonst auch also verstanden werde/ wann Geld auf den Wein/ so noch an den Stöcken ist (oder auch auf andere Frücht/ allermassen wir bey dem andern Buch/ insonderheit aber bey dem Cap. so von den Umständen tractiret/ die vor dem Rauff zu beobachten/ erwähnt haben) geliehen wird/ welches aber wegen des dahinter stehenden Buchers/ in der Reformirten Policey-Ordn. de an. 1548. Tit. von Verkaufung der Frucht auf dem Feld: lt. in der Policey-Ordn. zu Franckfurt de an. 1577. tit. 19. mit nachfolgenden Worten verboten ist: Daß alle dergleichen vortheilige Abkäuffer oder Ausleiher die Haupt-Summa verlohren/ und darzu von der Obrigkeit/ ob auch gleich der arme Mann nicht klaget/ ex officio (Amtes halber) nach Gestalt und Gelegenheit der Sachen/ an Ehren und Gut gestrafft werden sollen. Consentit. Fürstl. Württemberg. Lands-Ordn. fol. 129. Jedoch aber/ ist nicht verboten auf den Wein zu leihen/ nach der Rech-

nung/ oder denjenigen Schlägen/ so die Obrigkeit jedes Ampts jährlich zu machen pfleget/ allein mit solchem billigen Tax/ daß beedes der Leih- und Schuldner sich dessen nicht beschwehren mögen. vid. cit. Policey-Ordn. zu Franckfurt de an. 1577. in verb. Wir setzen und ordnen/ 10. Item Württembergl. Lands-Ordnung fol. 130. Und wer auf diese Weise denen Weingärttern Geld leihet/ derselbige scheineth nicht allein die Frucht/ sondern auch die Weinberg selbst sich als ein Unterpfand zu zueignen. Vid. Lindenpauher ad Jus Provinc. Württemberg. fol. 241. n. 4. Obwohlen nun dieses Weinleihen vielleicht deswegen nicht zu gestatten/ weilen die Rechnung gemeinlich wohlfeil/ der Wein hingegen hernachmahls aufgehalten wird/ bis er theuer ist/ so wird selbiges jedoch dessen ohngeachtet in dem Herzogthum Württemberg deswegen geduldet/ weilen dajelbst nicht allein ein großer Weinswachs anzutreffen/ sondern auch die arme Wintzer oder Weingärtner indessen/ als sie den Weinberg bauen/ Geld vonnöthen haben; zu geschweigen/ daß oftmahlen das Wächsthum ganz ungleich ist/ über diß auch erstgedachte Wintzer den Wein so lang/ als er theuer wird/ nicht aufheben können. V. Lundenalp. d. l. fol. 244.

Von dem Weinleihen ist ferner in der Fürstlichen Württembergl. Herbst-Ordnung. art. 5. nach folgende Verordnung anzutreffen. Es soll keiner vor/ oder im wählenden Herbst/ so auf Wein entlehnet/ oder theilbahren Weingart hat/ kein Muscateller/ Traminer/ Gutedel/ Deltliner/ noch ander dergleichen edle Trauben zu rapessen/ Beer/ oder andern Weinen in sein Haus/ aber auch zu feilen Marck zu tragen/ oder sonst zu verkaufen abzuschneiden Macht haben/ es sey ihm dann durch die jedes Orts gesetzte Ampts-Leuth/ (welches doch ohne sonderbare bewegende Ursachen/ weilen solches so wol uns am Zehenden/ als denemenigen/ so ihnen auf Wein geliehen/ zum Nachtheil und Abgang gereicht/ nicht bald geschehen solle) erlaubt/ und ein solcher sich zuvor des Zehenden und anderer Gebühr wegen/ mit dem Amptmann vergleichen/ bey Straff zehen Gulden. Jedoch wollen wir mit den Vermöglichen/ so ihren erwachsenen Wein selbstem legen/ hierinnen so fern dispensiren/ daß sie zu rapessen/ oder anderer ihrer Nothdurfft/ dergleichen Trauben ohnellberflus/ aus ihrem eigenem und nicht theilbaren Weingarten/ wohl heraus schneiden und heimtragen mögen/ jedoch/ daß solches mit Urkund beschehe/ und in gleicher Güte der Zehend darvon erstattet werde.

Das XLIX. Capitel.

Vom Decken des Wein-Holzes.

Inhalt:

§. 1. Ob es nöthig die Stöcke zu decken? Hier wird es bejahet/ daß es zum wenigsten am sichersten sey. §. 2. Die Zeit. §. 3. Die Art der Deckung samt etlichen Anmerkungen deswegen.

Wach denen erst von uns erzehlten Arbeiten/ und sonderlich/ wann man die Pfähle gezogen/ zusammen getragen und zu Hauffen geschlichtet hat/ so decket man im Niedrigen vor der Dung/ so viel möglich/ auf/ daß es den Winter über nicht erfriert/ wiewohl nicht an allen Orten: Dann etliche lassen das Reibholz den gantzen Winter durch/ auch dem größten Ungeßtim der Witterungen/ offen/ unter diesem Für-

wand: Wann man das Holz so zärtlich gewöhne/ so werd' es auch von denen geringsten Frösten/ die im Frühling bisweilen nachzukommen pflegen/ als weich ergriffen und zu Schanden gerichtet; da hingegen/ wann man es nicht so niedrig handthieret/ es dergestalt zum öfftern erstärcke/ daß es manchen guten Puff auszustehen vermöge. Es lautet specios, und man hat es zum öfftern erfahren/ daß es also angegangen; wann man aber zehlen sollte/ wie oft und wieviel der besten/ sonst auch dauerhaftesten/ Stöcke zu Grund gegangen/ wann sie den Winter ohne Decke geblieben/ so wird man der Meinung/ die wir führen/ und bald erzehlen wollen/ lieber bepfaffen. Es ermahneth mich fast an die Historie jenes Polnischen Edelmanns/ der



der seinem Pferd 8. Tage nichts zu fressen gegeben/ daß es lernen sollte / was der Syrus, bey dem Comico, für sich und seinen Herrn/ den Clitiphonem, voraus verkündiget: Nos esurituros satís. Wir werden uns einmal auch satt Hunger leiden. Allein der edle Cavallo verreckte/ und der Herr betauete ihn deswegen desto mehr: weil es doch gar ein göttliches und fürtreffliches Pferd worden wäre/ wann es noch ein wenig mehr Hunger zu leiden gelernt hätte. So bedauert man auch die unangebunden oder unbedeckte Reben/ wann sie erfroren/ und sagt/ sie wären fürtrefflich worden/ wann sie noch diese Kält auszustehen gelernt hätten. Viel sicherer gehet man deswegen/ wann man die Stöcke (auch wann der Winter sich/ etwann gleich nach denen Arbeiten/ derer nächst/ vorhergehenden Capiteln/ mit ungestümmer Kält empfinden sollte) nur geschwind mit Schilf/ Rohr oder Stroh decket/ oder auch/ mit dem Peltz/ der Früchte und der Erden/ das ist/ mit zusammen gescharrtem Schnee umkleidet und verhüllet. Die Erfahrung wird lehren/ daß wann die ungedeckten fein säuberlich meistens oder gar alle erfroren sind; die gedeckten mehr Wein/ als wann ein warmes Jahr gewesen wäre/ gegeben haben. Doch wirfft man ein/ was wir selbst für wahr erkennen müssen: Die im Winter gedeckten Stöcke erfrieren gleich / wann der Frühling ein wenig kälter als er gemeinlich seyn soll/ ist/ und man decket sie auf; da die ungedeckten gar wohl dauern können. Aber was Rath? Man decke sie nur so schnell und übereilig nicht auf/ so ist der gantzen Sache geholfen/ und der Schade verhütet. Wann aber die gedeckten/ durch einen unvermuthlich um Walburgis gefallenen Frost/ dahin gehen/ so gehen gewislich die ungedeckten auch mit: Daß also das Decken oder Nicht-Decken hier in diesem letztern Fall nichts zur Erhalt- oder Verderbung be trägt. Glatteis/ und brennende Kälte ohne

Schnee/ sind gewaltige Feinde der Weinberge. Und wie die Stöcke nicht mit dem Harnisch oder vielmehr Schneelinden Peltz dargegen waffnet/ der wird empfinden/ wie sein Berg von der Kält darnieder liege. Aber zur Sachselbsten. Die Churfürstlich-Sächsische Weinberg-Ordnung will einmal haben: Es sollen die Winzer in denen Aemtern und Vorwerken/ auch wo man sich sonst/ in jedem Berge/ Mühes zu erhohlen pflegen/ in Zeiten Erinnerung thun/ damit der Mist alsobalden/ nach der Lese angeführt/ und die Tunge (NB. wir haben die Tunge weitläufftig im 43. Cap. §. 1. angeführt) so viel immer möglich vor der Decke im Herbst/ auf daß derselbe die Winter Feuchtigkeit erlange/ verrichtet werde. Zwar läset sich beydes noch wohl zugleich verrichten/ und hat nicht auf sich. Es läst sich so ehe besehen/ was eine gedungte und ungedungte Grube sey. Jedoch läst sich auch merken/ wann man den Pfahl dabey stecken läst. Man decke da nur/ die Grube kan nicht verborgen bleiben. Wiewohl ein erfahrener und geschickter Winzer dieses Kennzeichen nicht braucht/ er weiß doch wohl/ was gedunget worden/ oder nicht/ es mag mit Decke versehen oder ungedeckt dastehen. Zwar ist auch dieses mislich/ daß in denen Gedeckten es gar leicht zu geschehen pfleget/ daß die Stöcke heftlich wann man mit der Dung darnach erst zu thun hat/ zerretten werden. Es ist wahr; aber man muß dem Winzer/ und dem/ welcher den Mist zuträgt/ desto mehr einschärfen/ daß sie fein behutsam/ und nicht wie der Kunz in die Nase/ treten/ sondern mit ihren Füßen das Gedeckte schonen. Und gilt hier nicht; wann man sich entschuldigen will/ wie sie es gemeinlich machen; Man sey so schwach mit Mist beladen/ man könne die Tritte nicht an der Schnur/ und im Tact haben. Allein es ist doch noch immer so viel zwischen Raum/ daß man dahin und neben den

nen Stöcken wegt
nicht bedarff. Wi
man bisweilen mel
gen/ eilen: Weil
den Herbst greift
kommenden Fröste
reiten muß: Dami
dann eine vergeben
nieder/ und einlege
Niederbiegen/ un
entzwey gehet. In
dieser Beschaffenhe
sagen/ zwischen do
So verweile man d
Zeit/ und dann die

§. 2. Am M
Arbeit vorgenommen
kaltes Wetter ein
einen trockenen/ he
das Holz soll trock
rowegen ist Nebel
Schau schadet dem
noch feucht/ ob glei
nun trocken unter d
die Augen in der S
welches in der Mä
Zeit darinnen man
diese: daß man nich
bey dem ersten ist
und bey dem letztern
man ja einen Fehle
besser/ man deckte lie
bey dem gar zu tieffe
auf geht; in der feu
dem er oft so starck
Decke der Kält ziem
Boden so leicht/ san
und davon führen k
decken: weil man w
den ein guter Theil
würde/ nach welche
deckt liegen müsse.
Fürsichtigkeit nicht
daß man Achtung g
wesen. Hat man
einen war; so darff
nassen Winter vorh
gefaßt machen. I
ter dabey zu außern
er aber den Somme
so darff er einen har
untereinander witte
ge mit abgeworffne
sen/ wegen ausbün
dem Haus-Vatter
Decke desto tieffer
tel- Maß die beste
then seyn wied/ wan
breit über den Zweis
können die Augen er
§. 3. Noch ein
nicht verschwiegen sei
Hau seim zum Ston
Stoek hinmache/ u
sich zu erstrecken un
tet: Damit man su

nen Stöcken wegtreten kan: Daß es also dieser Ausflucht nicht bedarff. Wiewol/ wann ichs recht sagen soll/ so muß man bisweilen mehr mit dem Decken/ als mit dem Dungen/ eilen: Weil die Lese gar oft ziemlich tieff und spat in den Herbst greiffet. Deswegen man vor denen zeitlich kommenden Frösten für seine Berge eine Verwahrung bereiten muß: Damit nicht der Boden gefriere/ und es alsdann eine vergebene Arbeit werde/ wann man das Holz nieder/ und einlegen wollte. Wie es dann gar leicht im Niederbiegen/ und zwar unten am Stock/ auf der Erden entzwey gehet. Noch mehr/ das Neben-Holz käme bey dieser Beschaffenheit zwischen Thür und Angel/ ich wollte sagen/ zwischen doppelten Frost/ unter/ und aufzuliegen. So verweile man dann mit der Decke nicht/ und nehme die Zeit/ und dann die Art zu decken/ wohl in acht.

§. 2. Am Martini-Tag/ oder noch vorher/ soll diese Arbeit vorgenommen werden: Weil nach diesem viel feucht/ kaltes Wetter einzufallen pfleget. Diese Arbeit aber muß einen trockenen/ heiteren und sonnichten Tag haben: dann das Holz soll trocken/ und der Erdboden eben so seyn. Deswegen ist Nebel und Regen hier nichts nütze. Auch der Thau schadet dem Wein-Holz/ wann es bey der Decke noch feucht/ ob gleich ein heiterer Tag wäre. Kommet es nun trocken unter die Erde/ so ist gar nichts zu fürchten/ daß die Augen in der Erden anlauffen/ und davon verfaulen/ welches in der Rasse unfehlbar geschehe: Das wäre die Zeit/ darinnen man decken muß. Die Art dieser Arbeit ist diese: daß man nicht zu tieff noch zu feuchte decke. Dann bey dem ersten ist Gefahr/ es dürffte der Stock ersticken/ und bey dem letztern/ er dürffte erkalten. Jedoch/ wann man ja einen Fehler aus zweyen begehen wollte/ so war es besser/ man deckte lieber zu feucht/ als zu tieff/ weil der Stock bey dem gar zu tiefen Decken ohnfehlbar erstickt/ und darauf geht/ in der feuchten Decke aber nur zweifelhaftig/ in dem er oft so stark ist/ wie erst gemeldet/ daß er auch ohne Decke der Kält ziemlich widerstehen kan. Wann aber der Boden so leicht/ sandicht wäre/ daß ihn der Wind heben/ und davon führen könnte/ da könnte man wol etwas tieffer decken: weil man weiß/ daß bey denen ungestümen Winden ein guter Theil von dem Deck-Bett davon geführt würde/ nach welchen sonst der Stock gar zu feucht bedeckt liegen müßte. Darbey ist noch eine muthmaßliche Vorsichtigkeit nicht zu verwerffen/ welche darinn besteht/ daß man Achtung gebe/ wie der vergangene Sommer gewesen. Hat man beobachtet/ daß er ob vieler Hitze trocken war/ so darff man mit ziemlicher Versicherung einen nassen Winter vorher sagen/ und sich auf häufigen Schnee gefaßt machen. Die Behutsamkeit/ die der Haus-Vatter dabey zu äussern hat/ ist/ daß er feucht decke. Wann er aber den Sommer für eine nasse Jahr-Zeit befunden/ so darff er einen harten/ gefrorenen/ mit Eis und Glatt-Eis untereinander witternden Winter vermuten/ der die Berge mit abgeworffnen Schnee/ nicht gar weiß/ aber die Nasen/ wegen ausbündiger Kält/ ziemlich roth machen/ und dem Haus-Vatter zum Voraus ratthen wird: Er solle die Decke desto tieffer machen. Wiewol auch hier die Mittel/ Maß die beste Straf/ und gar zu tieff nicht wohl zu ratthen seyn wird/ wann der Boden zween oder drey Finger breit über den Zweig geht/ ist es auch gut: widrigen Falls können die Augen ersticken/ und sich ausliegen.

§. 3. Noch eine Anmerkung will bey dem Decken nicht verschwiegen seyn: Daß man nemlich mit der breiten Haue fein zum Stock räumend/ gleichsam eine Furche zum Stock hinmache/ und dabey acht habe/ wie und wohin er sich zu erstrecken und zu decken am bequemsten hingereicht: Damit man solchen recht nieder biege/ ein wenig mit

dem Fuß betrette/ und hernach mit der Haue voll Erde fein zudecke. Dabey muß man die Decke nicht auf oben zu fürnehmen/ sondern ein oder zwey Augen/ fürnemlich in der Mitte/ und oben am Ende oder Wipfel hervor gehen/ oder wie Philalethes das Wort gibt/ blicken lassen/ welches man dann Fleck/ oder Bleck/ Decke zu heißen pflegt. Ob auch schon/ wann der Winter beschlepyt und naß/ das in der Erde gedeckt/ gelegne Holz an den Augen/ in etwas ausgelegen ist/ oder doch die geblekten oder hervor-ragende Augen/ aus Ursache der rohen und hart-gefrorenen Winter-Witterung/ dahin gegangen/ so hätte man doch die gedeckte Augen gerettet. Daher ist diese Anmerkung gut/ deswegen: Es mag das Jahr seyn/ wie es will/ wo man nur diesen Rath in Acht nimmt/ so wird doch immer etwas errettet/ und nicht alles auf einmal verderbt/ wann man sich entweder ganz auf einen nassen/ oder ganz ungar auf einen harten kalten Winter in allem bereiten wollte. Die erst-gedachte Furche/ zur Anräumung bis auf den Stock/ mit der breiten Haue gemacht/ ist deswegen nicht zu unterlassen: Weil die Stöcke/ wann sie alte Häubter/ und groß-knorricht sind/ und in der Decke mit dem Fuß nieder getreten/ oder gebogen werden/ an der Erden oder Bogen wegbrechen. Es sind dabey einige/ welche vorgeben/ man soll das Holz vorher durch einen kleinen Frost abhärten lassen/ so werde sie hernach in der Decke keine Noth/ wegen des Ausliegens der Augen/ haben. Allein/ wann nur das Holz im Herbst recht zeitig worden/ so hat es wenig zu bedeuten/ nur lasse man die Arbeit der Decke nicht zu lang hinaus verschieben: weil öfters so durchdringende kalte Läge einfallen/ die das Decken schon zu verbieten wissen. Hat man befunden/ daß das Holz recht ausgezeitigt/ so nehme man die Decke um Simon Judä vor: Hielte ein langer Sommer/ da die Fassen in der Luft herum fahren/ an/ so mag die Decke auch wohl bis Martini Anstand haben/ aber weiter hinaus dürffte es nicht angehen. Das regnerische Wetter/ wann es bey der Decke nicht gemeidet werden könnte/ müste durch Dung/ die wir im vorhergehenden Anfang von dem Weinberg mit mehrern beschrieben/ verbessert werden. Und soviel von den Arbeiten/ welche vor und nach dem Herbst in dem Weinberg verrichtet werden/ und wann der Wein-Bau in gutem Stande bleiben soll/ immer im Circul herum gehen müssen. Wo es auch an Arbeit nicht fehlet/ da wird sich der Seegen Gottes so reichlich weisen/ daß man einen reichen Herbst nach dem andern noch länger genieffen kan; wann gleich die Neben kein Gold/ wie in der Gegend um Tokay in Ungarn/ tragen: Von welchem ein Gold-Arbeiter dem fürtrefflich-gelehrten seel. Herrn Rosenroth zu Sulzbach erzehlet/ daß er einst einen ganzen Sack voll/ welches theils Blätter/ theils Gabeln/ theils andere neben den Stöcken gewachsenes Gras gewesen/ von der damals selbiger Orten gebietenden Frau Gräfin zu schmeltzen überkommen/ und ein grosses Theil goldenen Gold heraus gebracht. Wie dann Jh. Kais. Maj. Trauben-Hörner gehabt/ welche theils ganz/ theils halb Gold gewesen/ und einem Cangler eines fürnemmen Teutschen Fürstens/ bey aufgehabter Gesandtschaft einige davon allergnädigst verehret. Daher es auch gekommen seyn mag/ daß einem fürnemmen Liebhaber der Chymie/ in einer gewissen Arbeit/ in Ungarn/ Weinstein/ ohne Zusatz einigen Mercurialischen Dings/ gleichwol ein lauffender Mercurius daraus hervor gekommen. Vid. Pseudod. Epid. von Hn. Christ. Pegano heraus gegeben/ am 538. Blat. Ich sage/ ob gleich dieses nicht geschehen sollte/ wie es sich doch öfters auch in Teutschland gefüget/ so wird doch Allmosen-geben/ und fleißig Arbeiten auch im Weinberg/ die sücherste Goldmacherey/ und ein unfehlbarer Seegen seyn.

berge. Und we
vielmehr Schne
empfinden/ we
Aber zur Zeit
Weinberg-De
Winter in de
h wo man sich
erhöhlen pfle
mit der N
und die Tu
füßig im 4
öglich vor de
die Winter
de. Zwar lö
n/ und hat nicht
gedungte und
s auch mercken
Man decke da
en. Wiewohl
ses Kennzeichen
dunget worden
ungedeckt da
enen Gedeckten
Stöcke heftlich
hun hat/ zertret
em Winter/ und
ehr einschneffen
kung in die N
Gedeckte scho
ich entschuldigen
in sey so schwache
t nicht an der
ist doch noch im
in und neben de
nin



Nachdem wir nun die Bauung und Pfleg der Wein-Stöcke / und wie sie abgenommen / weitläufftig und auseinander gestreut besehen / so wird dem günstigen Leser nicht zuwider seyn / die allgemeine Regeln des Wein-Baues / auf dieser Seite / unter einem oben einzurucken vergessenen Kupffer / auf einen Blick besammeln zu übersehen.

1. Soll der Ort wohl an der Sonne / von den rauhen Winden aber abgelegen seyn.
2. Die Rappen / welche die Augen nahe besammeln stehend haben / sind am besten. Sie sollen nicht grad hint auf / sondern über quer gesetzt seyn.
3. Die Gattungen oder Reb-Arten setze man absonderlich eine jede Art.
4. Die Reben schneide man nicht gleich hoch / entblöße die jungen Stöck / und haue die obersten Wurzelein mit dem Reb-Messer ab.
5. Das Hacken erfordert starcke Leut / die zugleich die obersten Wurzelein an alten Stöcken abhauen / und Stein auswerffen.
6. Die junge Stöck wollen nicht nah aufeinander gelegt / die gestickelten Reben durch Gruben erhalten werden.
7. Im Brechen soll man nichts von denen Schossen der Stöcke / welche übers Jahr einzulegen sind / abbrechen. Wo der Ort warm / nimmt man mehr an Blättern / wo es schatticht und kühl / weniger weg.
8. Die Blätter müssen bey dem Hefften nicht mit ins Band genommen / die Reben / nach Anleitung des Kupffers / sein behutsam um den Pfahl geleitet werden. Was aber das Hefften anlangt / kan man es / so oft es die Noth erfordert / vernehmen.
9. Das nach der dritten Hacke gemeinlich sich häufsig einfindende Unkraut soll / so oft es sich mehret / allezeit wieder ausgereutet werden.

10. Die Vermischung des Grunds ist das älteste und beste Mittel / die Reben zu verbessern.

11. Die Stöcke kan man bey leidlichem Holz erhalten / einlegen und erneuern / wann die Reben nicht abgehen sollen. Wär etwas hierinnen versehen worden / so schneide man kurz / hacke tieff / haue die obern Wurzelein ab / und lege zu / so wird der Schade wieder verbessert werden.

12. Bey der Einlese soll man sich lustig machen / aber auch Gott zu danken / und der Armuth zu schenken / samt denen weitläufftig von uns beschriebenen Regeln nicht vergessen.

13. Nach der Lese fange man die Arbeit im Berg wieder von vornen an / mit Grund-tragen / mit Vermischung der Erde / mit Gruben-machen und Dunge-führen. Vom Gebrauch des Weins gilt diese Regel der Lateiner un widersprechlich / welche wir als die 14. ansetzen:

Vina sitim sedent; natis Venus alma creandis
Serviat: hos fines transillisse nocet.

Der Wein gehört zum Durst; die Venus nur zum Kindern /

Wer beyde braucht so fern / der wird viel Böses hindern,

Wein und die Venus sind gar tüchtig wohl zu leiben;

Nur muß man beyderley nicht an das Höchste treiben.

Das



1. Klage über unreine
Das beste Holz de
schiedliche Form de
eiserne Kasse. 5.
mit einigen Hütten
Fässer zu beobach
und dessen Geruch

Seine
schen d
auch für
medlich
her die
se gek
ich
keinen Mangel / noch
Und ist es wohl eine
man so gar geringe
Göttliche Getränk
Es ist ein Elend anzuf
fer verkauft und das
Wurthe / mit denen
sigkeit sind / so säu
Woche auf denen
und wann sie dam
iefert werden sollen
und haben einen Ge
nummermehr / auch
rungs-Mitteln der F



Das L. Capitel.

Das Abbinden der Fässer.

Innhalt:

§. 1. Klag über unreine alte Fässer. §. 2. Anschaffung der neuen. Das beste Holz dazu. §. 3. Eichen-Holz. §. 4. Unterschiedliche Form der Fässer. §. 5. Gar grosse mit und ohne eiserne Kasse. §. 6. Rath für den Haug-Batter/ sich selbst mit einigen Böttner's-Zeug zu versehen. §. 7. Was bey den Fässern zu beobachten. §. 8. Wehr lehren und Aeren die Fässer zu reinigen. §. 9. Probd der Reinigkeit des Fasses und dessen Geruchs.

§. 1.

Seine edle Gabe Gottes für die Menschen der Wein ist/ so edelmüthig ist er auch für sich selbst/ und so reinlich und medlich will auch er gehalten seyn: daher die Geschüre/ darein er nach der Presse gelassen und hernach gefasset wird/ keinen Mangel/ noch einige Unsauberkeit führen sollen. Und ist es wohl eine üble Sache/ an vielen Orten/ daß man so gar geringe Acht auf die Geschüre/ in welchen das Göttliche Getränk soll aufgehoben werden/ haben mag. Es ist ein Elend anzusehen/ wann der Wein auf die Dörfer verkauft und daselbst ausgezapfet wird/ daß die Dörfer/ mit denen Fässern/ so lang sie in ihrer Botmäßigkeit sind/ so säuſch umgehen. Man siehet sie etliche Wochen auf denen Mästen herum fuhren und walzen/ und wann sie dann/ vor der Weinlese/ wieder heim geliefert werden sollen/ so sind sie auf das übelste zugerichtet/ und haben einen Geruch an sich gezogen/ der ihnen wohl nummehrer/ auch mit theils oben erzählten Verbesserungs-Mitteln der Fässer/ nicht zu nehmen ist. Die Kasse

haben sich abgetriefelt/ daß die Tauben auch/ wegen deren wenigen Anzahl/ schlecht aneinander halten. Daher noch einmahl/ wegen der alten Geschüre zu erinnern ist/ daß ja die grossen und kleinen Butten/ die Züber/ die Kübel und Trage-Gelten/ wie auch die Kälter/ eine Zeit vor dem Lesen und Pressen sauber ausgewaschen werden sollen.

§. 2. Was aber von neuem soll gebunden werden/ daß muß in gehörigem Vorrath und von tüchtigem Holz seyn/ und zwar ehe zu viel als zu wenig: damit nicht/ wann die Zeit zu fassen da ist/ man erst nach Geschirren/ oder nach dem Böttner/ oder gar nach Tauben sich umthun müsse. Daß ich nichts sage von dem/ daß es schön stehe/ wo man sich etwan mit so vielem Geräth versehen hat/ daß man sich gute Freunde mit dem Vorrath machen/ und zugleich seinem eigenen Schaden zuvor kommen könne. Was nun das Holz zu denen Fass-Tauben anlangt/ so ist wohl kein bessers/ als das/ welches aus dem Kastanien-Wald gehohlet/ und zum binden gebraucht wird: weil es keinen Geruch von sich läßt/ und daher dem Geruch der Weine keinen Eingriff thut. Ich gebe hier dieses Holz für gut an/ weiß aber wohl/ daß diese Bäume in unserm Franckensland so häufig nicht zu finden seyn. Es ist mir nicht unbekant/ daß man auch an diesen Orten/ wo die Kastanien-Wälder dicke und gemeine sind/ mit diesen Bäumen so verschwändisch nicht umgehe/ daß man sie zu Tauben umhauet. Man kan sie zur Frucht-Trag- und Verkaufung derselben besser genießen/ und wo die Frucht so geschlacht nicht ist/ zur Mästung der Schweine/ die man in diese Wälder schlägt/ anwenden; daß also die Fässer aus dem

Ddd dd 2

gle

gleichen Holz war was stattlich und zu wünschendes; aber auch was seltenes sind.

§. 3. Aber das Eichen-Holz/ welches bey uns gemeiner und den nächsten Rang zu dem Faß-Gebrauch/ nach dem Kästenbaum/ billich hat/ ist täglich zu diesen Wein-Fässern: dann es läßt zwar etwas Geruch/ aber doch so starck/ und dem Wein so gar schädlich nicht. Zu deme ist es auch dicht und feste an einander/ und verwehret dem geistigen Wein/ der doch alle Winkel und Löcherlein in freye Luft zu kommen und zu vertrauchen gar zu gerne suchet/ auszutriecken und auszutriecken. Müste man aber andere Hölzer nehmen/ so sehe man ja/ daß man kein Schwamm-löcherichtes zu Wein-Fässern nehme/ dann der Wein schlägt dadurch.

§. 4. Die Gestalt der Fässer ist unterschiedlich/ nach dem stillschweigends eingeführten Accord der Nationen/ oder nach dem Belieben des Wein-Herrns. Zum Exempel/ wer sich ein Faß in den grossen Keller/ im Keller selbst/ machen lassen will/ welches wohl nimmermehr an das Tags-Licht kommen soll/ der hat seine Phantasie. in welcher Form ers angeben mag. Die Rheinische Fässer sind bauchichter/ als die Oesterreichische. Und diese besser zu visiren/ als jene. Zu Zeiten Josua und unsers Heilands wurde so Wasser als Wein in Schläuchen und ledern Sacken über Land geführt/ und zu Haus verwahrt. Die Türcken bedienen sich lederner Fässern/ und hängen ihren Cameln und Maulthiern lederne grosse Läger an die Seite. Die Italiäner haben breite und nicht runde Läger. Die Römer müssen wohl artiger Fässer sich bedienen haben/ als welche die Wein-Fässer/ wie es Herr Keplerus anführt/ über 100. Jahr in Rauch gehängt hatten. Derselbe spricht auch seinen Oesterreichern/ wegen der Fässer-Form/ also zu: Es würde sehr viel zur Sicherheit der Privat-Personen beitragen/ und vielen Betrügereyen abhelfen/ wann das Gesetz die Fässer zu binden/ welches mit dem dritten Theil der Fauben-Länge einen Circul der hölzernen Böden ziehen heist/ durch ein öffentliches Mandat der Obrigkeit behauptet/ und mit einer Geld-Straff oder Verfallung der anderst-geformten Fässer/ verwahrt würde. Oder es wäre sonst das auch gut/ daß man der Visir-Ruthen Credit und Auctorität/ wann man ungeheure grosse Fässer zu visiren hat/ durch Oberkeitlichen Befehl abschafft: weil man gar zu hoch damit betrogen werden kan.

§. 5. Die gar grosse Fässer werden zwar mit Eisen Reifen/ die so leicht nicht abspringen/ sicher verwahrt; aber nicht aus der Urfach/ welche der Herr von Hochberg aus dem Vincenzo Tanara, oder dessen Buch 'Economia del Cittadino in Villa, anführt/ daß weder Donner noch Blitz denen/ mit eisen Reifen bewaffneten/ Fässern schaden soll. Doch macht man auch lang haltende starcke Fässer mit weiten Thürlen in den Boden/ da ein mässiger Jung/ mit dem Besen/ wann das Faß geleeret worden/ aus und ein kriechen kan. Man hat dergleichen grosse Fässer/ in einer Hof-oder grossen Haushaltung/ oder wo viel Wein-Vorrath ist/ deswegen gerne/ weil das Volkwercken erspart/ die Furcht des Zerspringens bey eisen Reifen abgethan/ und die Verhinderung des Weins verhütet werden kan.

§. 6. Im übrigen war es ein Überfluß/ wann wir hier die Büttner anweisen wolten/ wie sie das Faß wohl antreiben und mit Reifen wohl zusammen treiben sollen/ daß von aussen nichts hinein und von innen nichts heraus dringen könne. Wann nur verwehret wird/ daß aussen kein Wasser von sich selbst hinein treuffe/ der Weinschneck wird schon sehen/ wie ers starcker hinein bringe. Indessen wird es auch dem Haus-Vatter wenig schaden/ wann er

entweder selbst/ oder dessen Keller-Jung oder Knecht es was vom Büttner-Handwerck versteht: Weil sich oft jähe Fälle in dem Keller oder bey dem Auf- und Abladen der Weine ereignen können/ da ein solcher Handgriff dessen Vermögen gute Dienste zu thun vermag. So darff gar wohl unter dem Keller-Zeug ein Klöpfel/ das Bands-Messer/ das Stopff-Messer/ ein grosser Faß-Circul/ hölzerne und eiserne Zwingen/ ein Handbeil/ Hohlbeil/ Kells-Hobel/ Zange/ Punten-Bohrer/ Zwick-Bohrer/ Zugbank/ Stopff-Zuch/ Weis-Fuß/ Zapfen zc. seyn. Dann es kan öfters kommen/ daß man Fauben/ schlichten/ einrichten/ fügen und zusammen setzen/ die Reife binden/ anlegen/ darum treiben/ in den Boden schneiden/ anzapffen/ die Keller/ welche nahe am Wasser liegen/ verwahren muß. Wann der Fluß sich ergießt/ und der Keller voll Wasser lauffen wolte: da muß er wissen auch die Fässer mit Steupern zu versichern/ zu spannen/ und zu boltzen; damit sie nicht im Keller herum schwimmen/ an einander hängen/ und das einander selbst thun/ was sonst feindliche Vöcker/ wann sie fort müssen/ und den Wein ihrer Feinde nicht mit weg bringen noch auskauffen können/ zu thun pflegen. Dieses gehörte eigentlich in den Keller/ es mag aber auch hier/ bey dem Binden/ nicht ausser der Ordnung gelesen werden.

§. 7. Im übrigen ist wegen Zurichtung des Fasses/ wann der Wein wohl logirt seyn soll/ dieses zu beobachten. Alle Fässer/ die man in die Weinlese zu senden bedacht ist/ sollen vorher wohl gebunden werden. Dann/ weil der Wein ein so edles Geschöpf Gottes/ so will er auch nicht/ in unedler durchsichtiger Kleidung/ im Keller liegen. Zwar nimmt er mit einem hölzernen Köcklein seine Lieb/ wie jener Wein-Bruder sang:

**Mein treuester Bruder und Gespan
Liegt tieff in einem Keller.
Er hat ein hölzern Köcklein an/
Und heist der Muscateller.**

Doch muß es ihm knapp anliegen. Wann es nun wohl gebunden/ so nimmt man warmes Wasser und Asche/ also/ daß des Wassers ein Zuberlein voll in jedes Faß gebe/ und das Faß fest verspündet werde. Wofern dieses geschehen/ so schwantze man das Faß nicht nur nach der Länge dapffer herum rollend; sondern auch Wechselweis bald auf den rechten Faß-Boden/ bald auf den linken/ aufstellend. Und dieses darum/ daß das Faß an allen seinen Winkeln wohl ausgebrühet werde. Am andern Tag erst muß man das Faß wieder aufspünden/ und es wohl Fleiß anwenden/ daß man die Asche gleich Anfangs mit warmen Wasser rein heraus bringe und auswäsche/ damit es/ auf dieses/ gänzlich rein und erfrischt werde/ kommt man erst recht mit frischem Wasser darüber/ und versichert sich/ nach dieser Arbeit/ mit der man alle Fässer bedienen muß/ daß alles in diesem Stück wohl bereitet sey. Dieses ist so nöthig/ daß auch der Most/ nach einem stinckenden Faß/ gleich stinckend/ und zwar so starck stinckend wird/ daß es ihm nimmermehr zu vertreiben ist. Ob wir nun oben schon ein und ander Mittel/ die Fässer zu reinigen/ angeführt/ so müssen wir doch theils hier wiederholen/ theils mehr dabey erinnern/ weil die Sache doch nicht genug eingelehet werden kan.

§. 8. Wann sie sonst/ wie erstgedacht/ rein ausgewaschen worden/ so werden sie auch mit Sals-Wasser/ vor bösem Geruch/ verwahrt/ und mit gutem Weinrauch geräuchert/ so kan der Wein desto länger an seiner Kraft dauern. Mit welchem Ruß-Laub/ das man im Wasser siedet/ brühet man die Fässer auch aus/ und läßt das so

geföttene zweem um auf eine a Wann der B gemacht/ so ne selbige Jahre/ in ein Gefäß/ ander siedend. gibt/ daß es gen che das Faß zu. dieses wieder h Brandwein au aber zugleich da auch/ wie oben ausgeräuchert i zugerichtet. A schicken wout/ viel als das and Schüssel vollm Kessel voll Wass holder-Beere ge liche Wasser-E zu sauberende f Asche. Der S sen; das Faß w so liegend gelass

§. 1. Des Kellers dem Vertoden der Fässer D Ablass. 1. Fünft Mittel zehren für de

S ch ist ge m m

den zweimal gel dadurch nichts e sten in die Höhe Von welchem n Wein Abhandl fers Thun nicht. zu thun/ und g formlich anguba Bau-Kunst Ka entschlossen die a Keller- Arbeiter Keller von neue Formen-Gewöll ster und Luft-Lö werden: Dann Tages eine und e köme. Im Kellers vor dem derlich soll der d dam Donner u den ersten und le w- Fenster mit f

gefottene zwey oder drey Tage darinnen stehen. Wiederum auf eine andere Weise kan man so mit umgehen: Wann der Binder oder Böttner das Faß ganz fertig gemacht/ so nehme man Hollunder-Blüh/ wann es um selbige Jahres-Zeit ist/ werffe sie in einen Kessel oder sonst in ein Gefäß/ man giesse Wasser darauf/ laß es mit einander sieden. Von diesem gießt man/ als die Vernunft gibt/ daß es genug sey/ in jedes Faß: man schliesse und mache das Faß zu. Ist es damit ausgebrühet/ so thut man dieses wieder heraus/ zündet etwann für einen Dreyer Brandwein an/ und gießt ihn in das Faß; man wälzet es aber zugleich darauf hin und wieder/ auf und ab. Ist nun auch/ wie oben gedacht/ redlich das Faß mit Wehrauch ausgeräuchert worden/ so ist es auf das beste für den Wein zugerichtet. Noch eins: Wann ihr euer Faß wohl beschicken wollt/ so thut Sals und Neben-Aische/ eines so viel als das andere/ untereinander gemengt/ daß es eine Schüssel vollmache/ in das Faß. Kochet hierauf einen Kessel voll Wasser/ darein ihr Rusp-Laub/ zerstoßene Wachholder-Beere geworffen. Von diesem schüttet/ eine zimliche Wasser-Stübe oder Selte voll/ sein warn/ in das zu sauberende Faß/ auf das vorige Sals und die Neben-Aische. Der Spund muß nunmehr auch sein fest geschlossen; das Faß wohl umgewalkt/ und eine Nacht über also liegend gelassen werden. Ferner macht das Faß von

diesem allen wieder rein/ biß es klar ist. Lasset es trucken werden/ brennt einen guten Einschlag (wie wir im nächsten Capitel von dem Keller anweisen wollen) darein. So möget ihr euren Most kühlich darein füllen/ so jähret er schön/ und wird euch wegen dessen Beständigkeit Lauter- und Schönheit die Mühe wohl belohnen. So aber der Most nicht recht jähren oder gieren will/ so lasset ihn auf ein anders schon darzu bereitetes Faß ab. Wann Wasser darinnen ist/ so bleibet dasselbe samt dem Erdreich/ um seiner Schwachheit wegen/ an Grunde.

§. 9. Endlich die wahre Probe zu haben/ ob ihr an dem Faß/ bey dessen Sauber- und Reinigung/ genugsam Fleiß angewendet; Mit einem Wort: Zu wissen/ ob das Faß rein genug sey? So zündet ein Wachs-Liecht an/ und haltet es zum Spund hinein. Wäre nun euer Faß nicht rein genug? so wird das Liecht alsobald ausgelöschen; auch der Einschlag wird nicht leicht brennen/ wann das Faß noch nicht/ nach des Weins Erfordern/ gereinigt worden. Was den Geruch anlangt/ ob das Faß nicht etwan einen schädlichen an sich habe? Damit der darein gezogene Wein nicht damit angesteckt werde: So schlaget vier oder fünfmal mit flacher Hand auf das Spundloch/ und saumet nicht mit der Nasen dahin zu rucken/ und in das Faß zu riechen. Auf diese Weise werdet ihr bald hinter den Nachschmack des Fasses kommen.

Das LI. Capitel.

Vom Wein-Keller und denen Verrichtungen darinnen.

Innhalt:

§. 1. Des Kellers Lager und Boden. §. 2. Der Most muß vor dem Vertoben nicht in den Keller gethan werden. §. 3. Von der Fässer Ordnung und dem Zulaß. §. 4. Von der Zeit des Ablasses. §. 5. Die Reinigung der Fässer zum Ablass. §. 6. Fünf Mittel bey dem Wein-Ablassen. §. 7. Einschläge. §. 8. Lehren für die Weinsüßer und Böttner.

§. 1.

S ist nun dem Most sein Recht geschehen/ ehe er sein hölzernes Kleid anziehet. So ist auch/ wie das Kleid sein knapp anliegend und rein soll verfertigt werden/ gemeldet worden. Nun haben wir oben gemeldet/ daß/ weil die Nisaischen Nymphen den zweymal gebornen Bacchum in den Hölen auferzogen/ dadurch nichts anders/ als die Keller/ da der Wein am besten in die Höhe gebracht werden muß/ verstanden werden. Von welchem wir deswegen auch noch/ vor dem Ende der Wein-Abhandlung/ etwas reden müssen. Zwar ist hier unsers Thun nicht/ einen Sprung in eine andere Profession zu thun/ und gründlich zu lehren/ wie ein Keller fest und formlich anzubauen sey: Dann davon mag man sich in der Bau-Kunst Raths erholen. Sondern wir sind hier nur entschlossen die allgemeinen Regeln der Most- und Wein-Keller- Arbeiten anzuzeigen. Wer dann einen Wein-Keller von neuem bauen will/ der bau ihn sein stark von Sonnen-Gewölbe/ und sehe fleißig dahin/ daß die Fenster und Luft-Löcher/ nach dem Mittag sehend/ zugemacht werden: Damit der von daher kommende Wind/ des Tages eine und andere Stund/ durch den Keller streichen könne. Im Sommer aber müssen alle Oeffnungen des Kellers vor dem Sonnenschein beschirmt werden. Sondernlich soll der Blis/ so viel möglich/ abgehalten werden/ dann Donner und Blis verderben Farb und Geschmack/ den ersten und letzten Buchstaben am COS. Wer die Keller-Fenster mit frischen Nasen/ die er bisweilen mit Wasser

erfrischet/ belegt/ und wann diese dürrer worden/ wieder frische an deren Stelle/ bringet/ der wird sehr wohl thun. Die Thür in den Keller/ mag und soll billig gegen Mitternacht und so bequem stehen/ daß der Hauf- Vatter/ ohne Gefahr/ desto offter und lieber zusehen und wahrnehmen könne/ ob etwan nichts zu Schanden gehe. So gut der Keller für der Hitze/ für Donner und Blis/ zu verwahren: So sehr muß man auch hüten/ daß ihm die allzugroße Kälte nicht schade. Wofern man auch in großer Kälte darinnen arbeiten muß/ so lasse man ja das Kohlen-Feuer daraus: Weil der Dampff davon gleich in die Weins durchdringet/ und sie Anick oder verschlagen macht. Was den Boden des Kellers anlangt/ soll man in demselben zum wenigsten/ im Jahr einmal den alten Sand heraus/ und frischen/ oder wo man keinen Sand hat/ frische Erden hinein schütten: Weil das Getränck wundersam frisch davon wird. Was nun einen üblen Geruch giebt/ das soll man ja in dem Keller nicht etwann auflegen oder aufhängen/ als etwann Wolle/ Käse/ Del/ Leder/ Raben/ Knoblauch: Weil keine Sach dem Anstecken so leicht unterworffen/ als der Wein/ sonderlich der neue/ ist. Deswegen müssen auch ferne seyn/ alle Mistlachen/ heimliche Abtritt-Gemächer/ Pferdställe/ Bäder/ und andere morastige Deuter. Daß sonst je tieffer der Keller/ je besser/ wahr sey/ das weiß man ohne dem wohl! je besser bleibet auch der darein gelegte Wein.

§. 2. Der Most/ wann er noch nicht verbraucht/ soll nicht in die Keller gelegt werden. Wann er aber noch in denen Sonnen ist/ darein man ihn durchschlägt/ so müssen die Sonnen nicht ganz voll damit gelassen werden: Damit er einen Raum habe/ zu toben/ und seinen Schaum nach Belieben zu werffen. Alle Tag muß man ihn füllen/ biß man siehet/ daß der Wein allen Schaum völlig ausgeworffen habe. Inzwischen muß man den Spund nicht vorschlagen/ sondern nur einen Stein/ oder einen lockern Spund auf das Loch locker legen. Mercket man/



daß der Wein ganz vertobet/ so mag man alsdann das Faß verspunden. Unterdessen müssen die Fässer entweder in offener Luft/ oder in einer der Luft zu bestreichen wohl gelegenen Tenne oder Scheune stehen/ und ja ehe nicht in die Keller geleet werden/ bis der Most sein Toben gänzlich geleet hat.

§. 3. Die Fässer sollen/ in dem Keller/ dergestalt nacheinander in der Ordnung liegen/ daß keines das ander anrühre. Dann wann ein Zwischen-Raum neben ihnen ist/ so kan man sie desto leichter besichtigen. Die Fässer sollen/ damit sie nicht verriechen/ das Spund-Loch wohl verstopffet haben. Man muß sie nicht viel rütteln/ noch ohne wann man Wein/ der schon tüchtig ist/ davon nehmen will/ viel berühren: sonderlich wann ein guter Haushalter bald oder lang nach der Weinlese/ einen Theil seiner Weine/ nachdem er die Gelegenheit bald oder später für gut hält/ verkauffen will. So sind ich auch für üblich und sehr gut/ wann man reinen und geistigern Wein haben will/ daß man/ nach der Zeit/ da der Most ausgetobet/ und seinen Schaum verworffen/ den Wein in andere Fässer ablasse. Und das in dieser besondern Betrachtung/ weil der Wein/ wann er von seiner Hefe gesondert/ im Winter eine bessere und lautere Mutter macht/ hält sich auch besser und standhafter. Auf den Frühling wird er viel klärer/ als wann er auf seiner ersten Hefe liegend geblieben. Über das wann der Wein lang bey seiner ersten Hefe bleibet/ welche dick und rauh ist/ so verlieret er gar leicht seinen natürlichen Geschmack/ und bekommt dafür einen rauhen verdriesslichen mit dicker und grober Substanz.

§. 4. So nimmt ein fürsichtiger Hausvatter auch die Zeit wohl in acht/ und siehet sich nach denen Einflüssen des Gestirns/ so viel vernünftig und nicht abergläubisch ist/ um: Dann er verwechset und ändert mit dem Wein

feinmal von einem Faß in das ander/ wann nicht der Nordwind bläset/ und der Himmel heiter ist/ wann nicht der Mond im Zunehmen oder unter der Erde ist/ wann die Rosen nicht ihre erste Blüt abgeworffen/ und die Weinstöcke ihre Augen getrieben haben. Die schwachen und francken Wein ziehet er im Winter; die starcken im Frühling und Sommer ab. Diesem zu folge hat Hesiodus schon gerathen/ daß man im Ablassen des Weins von einem Faß in das ander/ den Wein/ welcher oben in Faß ist/ und den der nahe an der Hefe liegt/ von demjenigen/ der in der Mitten ist/ absondern soll: Weil der/ welcher nah am Spund gewesen/ vielmehr verrochen und verraucht deßwegen ist/ weil er der Luft am nächsten war. Der aber/ welcher tief an dem Boden liegt/ leicht verdirbt/ weil er der Hefe ein so naher Nachbar ist. Allen derjenige/ welcher in der Mitte sich aufhielt/ wie in allen das Mittelmaas/ das beste. Er dauert am längsten/ und ist zur Nahrung des Menschen am fürträglichsten. Ob nun gleich dieses was altes/ und nicht gar sehr übliches ist/ sonderlich bey Französischen Wein; So hat mirs doch ein verständiger Weinhändler/ als was richtiges/ das bey seinem Heurathen der Wein in acht nehme/ gerühmet. Und ich bin ohne dem der Art/ daß ich artifici in sua arte/ einem Künstler in seiner Kunst/ gerne glaub. Im übrigen ist das Ablassen aus zweyerley Ursachen gut/ davon die erste/ dem Wein die Rauhe zu nehmen/ schon gemeldet worden. Die andere aber ihn von allerhand andern ungesühren Zufälligkeiten zu curiren anzusehen ist.

§. 5. Man muß aber dabey die Fässer/ welche man zum Abziehen und Ablassen zu brauchen Willens ist/ auf das sorgfältigste säubern und reinigen; Es mag gleich vorher Wein darinnen gewesen seyn oder nicht. Daher soll man die Fässer von der Hesen/ mit recht-schön und klarem Wasser ausspielen/ oder mit heißem Salz-Wasser

fer/ oder mit zer
Wasser (wie vers
fen) fein ausge
nach wird man
tragen/ davon
nigung der Fä
den einen Boden
stumpfsichten
met alles Unre
Materien/ die s
Wasser vorher
von einem Bod
hat sich fein ab
fes/ ob es rein
pitels §. 9. zu se
§. 6. Den
ete der sorgfälti
del Zucker/ vie
Weinstein nehm
nimmet etwan
sen Willens ist;
Ist nun der ab
schüttet die gefo
spündet darauf
zwanzig Tage r
Dieses Mittel k
cken in Nürnberg
Aciren gesehen
machen will/ de
von drey Eyern
den Nimer: Er
rühre es in Faß
zwo Maase gen
den Wein woh
Also lasse er ihn
er täglich zwölf
zeit eine Viertel
mal/ ganzer zu
gießet eine Ma
ning Schwefel
gefaßet werden
hen. Darauf el/
Schwefel vier
cate Blumen/ f
Zimmetrinden/
zusammen. In/
auch wohl zu/
klarem Wasser
chere ers mit wo
viereckichten W
kein Rauch her
Spund geschw
und gebe dem
Wein sein bald
rinnen bleibe.
Beliebet ihm/ n
versuchen/ so wi
aus rohem/trüb
reinen Wein be
Sind eud
Abziehen des
Faß mit Schw
der heraus/ da
zwey Loth Reg
Zucker/ ein Lor
fel/ stoffet es zu
Wein in dem F

fer/ oder mit zerstoßenen Wachholder-Beeren gekochtem Wasser (wie wir §. 8. im vorhergehenden Capitel gewiesen) fein ausgebrühet/ und hernach trucknen lassen. Darnach wird man/ einen guten Einschlag zu geben/ Sorge tragen/ davon wir bald mehr reden wollen. Bey Reinigung der Fässer/ zum Ablassen/ führet man/ wann man den einen Boden heraus genommen/ in dem Faß mit einem stumpfichten Besen in allen Winceln tapffer herum/ nimmet alles Unreine/ den Schimmel/ und andere unnütze Materien/ die sich angelesen/ weg: Zumalen/ wann das Wasser vorher eine gute Weile im Faße gestanden/ und von einem Boden zum andern umgekehrt worden ist. So hat sich fein abgeweicht. Die Probe eines solchen Fasses/ ob es rein genug sey/ ist aus des vorhergehenden Capitel §. 9. zu sehen.

§. 6. Den Wein im Ablassen gut zu machen/ so mercke der sorgfältige Haus- Vatter/ daß er ein Pfund Rinddel- Zucker/ vier Loth Zimmet- Rinden und gebrennten Weinstein nehme/ bey 1. Maas. Das stößet er klein/ nimmet etwan 10. Maas von dem Wein/ den er abzulassen Willens ist/ siedet alles untereinander in einem Kessel. Ist nun der abzulassende Wein in das Faß gekommen/ so schüttet die gefottere Materie auch in den Wein. Verspündet darauf das Faß wohl: Er läset den Wein ein oder zwanzig Tage ruhen/ so wird er wol übers Jahr so bleiben. Dieses Mittel hab ich bey einem fürnehmen Weinschenken in Nürnberg/ als etwas köstliches/ gelernt/ und practiciren gesehen. Wer seinen Wein bey dem Ablassen klar machen will/ der nehme/ soviel er Nimer abläset/ allezeit von drey Eiern das Klare/ wohl zer schlagen/ zu einem jeden Nimer: Er lasse in ein Fuder acht Eyerdottern fallen/ rühre es im Faß/ und wann drey Tag vorüber/ so rühre er zwey Maas gemachten Wein hinein. Vorher schlage er den Wein wohl durch/ ehe er das gemachte hinein thut. Also lasse er ihn zwey Wochen ruhen. Nach diesem zayse er täglich zwölf Maas Wein heraus/ und schlage ihn allezeit eine Viertel- Stund. Bisweilen jeden Tag zweymal/ ganzer zwey Wochen. Ist diese Zeit vorüber/ so gieffet eine Maas Brandwein darein/ und für ein Pfennig Schwefel/ das breite er in das Faß/ darein der Wein gefasset werden soll. Nun läset mans zwey Wochen ruhen. Darauf nehme er acht Muscat- Nüsse/ zwey Loth Schwefel/ vier Loth Gewürz- Nagelein/ anderthalb Muscate- Blumen/ ein halb Loth langen Pfeffer/ zwey Loth Zimmetrinden/ und das alles thue er in eine Maas Wein zusammen. Will er nun den Einschlag geben/ so sehe er auch wohl zu/ daß das Faß/ wie erst gedacht/ mit frisch und klarem Wasser wohl ausgeschwäncket sey. Ferner beräuchere ers mit weißem Wehrauch/ lege das Faß auf einen viereckichten Pflichtlein/ nehme den Spund in acht/ daß kein Rauch heraus steigen könne. Er thue hernach den Spund geschwind heraus/ vermache das Faß gar knapp/ und gebe dem Wein den Einschlag/ auf welchen er den Wein sein bald hinein lassen muß/ damit der Einschlag darinnen bleibe. So läset er das Faß zwey Wochen ruhen. Beliebet ihm/ nach der Zeit seinen Wein zu sehen/ und zu versuchen/ so wird er ihn dergestalt verändert finden/ daß er aus rohem/ trübem/ zähen und sauren/ einen edlen/ mild/ und reinen Wein bekommen habe.

Sind euch diese gute Stücke bey dem Ablassen oder Abziehen des Weins nicht genug? So schwäncket das Faß mit Schwefel- Wasser/ thut dasselbe Wasser wieder heraus/ darnach nehmet zwey Loth Zimmet- Rinden/ zwey Loth Nagelein/ zwey Loth langen Pfeffer/ zwey Loth Zucker/ ein Loth Turian, und für zwey Pfennige Schwefel/ stößet es zusammen in einem Mörse/ und wann der Wein in dem Faße ist/ machet ein Säcklein einer Spanne

lang/ hänget die Materien darein/ verspündet das Faß wohl/ und lasset es in zwanzig Tage also ruhen. Ferners ein neues Mittel: Nehmet zwey Loth Tropff- Wurzel/ zwey Pfund Zucker und Christian- Wurzel/ und Muscaten- Blumen/ stößet alles im Mörse/ thut es zusammen in einen baumwollenen Sack/ hänget den Sack/ und zwac im Herbst/ in den Wein/ verspündet das Faß wohl/ lasset den Wein zwey Wochen ruhen/ darnach sehet darzu/ so findet ihr köstlichen Wein. Das fünffte Mittel zum Abziehen/ werden wir mit diesen Worten gelehret: Wann ihr den Wein ablasset/ und er ist trübe/ so nehmet zu einem Fuder das Weisse von 24. Eiern/ kloppet es wohl/ nehmet ein Mörse Salz/ und ein wenig gebeutelt Mehl/ auch so viel lauter Sandes/ lasset aus dem trübem Faß Wein ein Viertel/ rühret die vorigen andern Stücke wohl darunter/ und gieffet zu dreymalen in das Faß/ und zu jedemmal rühret den Wein gar wohl/ mit einem durchlöcherthen Holz/ das darzu gemacht ist/ lasset ihn darnach ruhen/ so wird er lauter und besonders schön werden.

§. 7. Der abgelassne Wein soll mit gutem Einschlag versehen werden/ daher lasse man sich diesen sehr guten Einschlag wohl empsohlen seyn/ der sich zu allerhand Weinen schickt. 1. Es werden zwey Pfund Schwefel in einem kleinen Mörse zerstoßen/ in einen Topf geschüttet/ viel Wasser daran gegossen/ welches man bey einer Stunde einsieden läset. Nach diesem seihet man es durch ein Sieb/ und gibt Zeit/ bis es wieder trucken worden. Ferner wird dieser Schwefel in einen Ziegel gemorssen/ da er zergehen muß/ bis er lauter werde. Endlich ziehet man ihn auf ein leinen Tuch/ und nimmet nach folgendes: Ein halb Loth Anis/ vier Loth Feilwurck/ die wohl weiß ist/ sechs Loth weißen Wehrauch/ eben soviel an Paradis- Körnern/ vier Loth langen Pfeffer/ und zwey Loth Mastix. Diese Sachen werden alle untereinander gestossen/ und wann man den Schwefel ziehet/ weil er noch warm ist/ so streichet man auch diese erst- gesetzte Species auf das mit Schwefel bezogene Tuch. Bey diesem Einschlag ist das beste dieses/ daß (weil der Schwefel zwar der beste Einschlag/ wegen seiner Balsam- Kraft/ heisset/ aber doch sehr unrein ist) ihm/ durch Läuterung/ am Anfang dieses Receptes geholfen worden.

2. Ein Einschlag der gering/ aber doch sehr gut/ ist dieser: Man nimmet zu 6. Loth Schwefel/ Nagelein/ Blumen/ Zittwer/ Feil- Wurzel/ Mastix/ truckenen Scorax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis- Körner/ jedes ein Loth/ und hierzu noch sechs Loth Nessel- Wurzel/ dieses alles wird gestossen/ zu Pulver gemacht/ und auf das leinene Tuch/ bey noch warmen Schwefel/ gestreut. So ist der Einschlag fertig.

3. Als ein besonders fürtrefflicher Einschlag ist uns dieser mitgetheilet worden. Man nimmet zwey Pfund Schwefel/ und darzu Campfer/ Paradis- Körner/ langen Pfeffer/ Zimmet- Rinden/ Galgant/ Ingwer/ Zittwer/ Nagelein/ Mastix/ Rhymian/ welches sie auch Thuris Coriacem oder Thus Judaeorum nennen/ jedes ein völliges Loth. Ferner ein Viertel Gentianam, (Engian oder Kreuz- wurck;) Anis/ Bertram/ Coriander/ Wehrauch/ weiße Feil- Wurzel und Solimar/ jedes zwey Loth/ drey Loth Weinstein; ein halb Loth Calmus; ein Loth Nagelein- Blumen/ ein wenig Korn- Blumen. NB. Diese beyde legetere Stücke bleiben ganz; die übrigen werden klein gestossen: Darzu nimmet man Hopffen/ Hollunder- Blüht/ Ratter- und Nessel- Wurzel/ klein gehackt/ und getrucknet/ und also unter die obigen Species gemengt/ und auf ein leinen Tuch/ weil der Schwefel (wie in den andern Einschlägen schon gemeldet worden) noch warm ist gestreut/ so hat man einen zwar weickluftigen/ aber gewislich

vann nicht da
ist/ wann nicht
Erde ist/ wann
effen/ und die
Die schwachen
die starcken in
olge hat Helio-
es Weins von
elcher oben in
t/ von demjen
Weil der/ was
verrothen und
i nächsten vor-
egt/ leicht ver-
bar ist. Allein
it/ wie in allen
i längsten/ und
gleichsten. Ob
ehr übliches ist
hat mirs doch
chtiges/ das a-
hme/ gerühmt
ici in sua arte
. Im übrigen
gut/ davon ist
schon gemeldet
und andern un-
n ist.
er/ welche man
Willens ist/ auf
Es mag gleich
nicht. Daher
recht schön und
m Salz- Was-
sa/

lich recht galanten / annehmlichen / und dem Wein zu langer Dauerhaftigkeit dienenden Einschlag.

4. Wir könnten es zwar bey denen Einschlägen (deren wir einen grossen Vorrath haben; aber nur diese / als die besten darunter / heraus zu suchen / für rathsam befunden) bewenden lassen / wann wir nicht auch diesen für einen unter denen bewährtesten müsten mitgehen lassen. Nehmet Nelcken / Cardamomen / Anis / jedes zwey Loth; Ingwer / guten Benedischen Weihrauch / Muscaten-Blumen / Muscaten-Nüsse / Zittwer / langen Pfeffer / jedes 1. Loth; 1. Pfund Schwefel; 4. Loth gestossene Zimmet-Rinden / und eben soviel Marvasit oder Bismuth. Dieses wird zerfloßen; der Schwefel in einer ungeglästen Pfanne auf die Blut geseht; wann der Schwefel zergangen / und dünne worden / so schüttet man die Gewürcke darein / rühret alles wohl durcheinander. Und gleichwie man in denen übrigen Einschlägen ein leimernes Fuchlein genommen: Also ziehet man hier ein barchentes Flecklein / das etwan einer halben Ellen lang ist / in der Breite aber drey Finger hat / eines nach dem andern durch. Mit zwey quer-Hand breit von diesem Einschlag / kan man ein Fuder Wein versehen: Der Spund muß darbey wohl verwahret werden. Es geschieht unterdessen oft / daß der Schwefel zu stark gegeben wird / und der Wein nach dem Einschlag schmecke / dem muß man / nach Sinceri Philalethi Rath / in seiner bewährten Wein-Artney / p. 129. also helfen: Nehmt heisses Brod / das nur erst aus dem Ofen kommt / brecht es voneinander / und legt es so heiß auf den Spund / laßt es liegen / bis es kalt wird / so wird es den Geschmack völlig an sich gezogen haben; wann aber das Faß groß / so muß diese Weise öfters wiederholt werden. Item / man legt einen neuen Topff auf Kohlen / läßt ihn recht glühend werden / und stürzet ihn über das Spund-Loch / so wird er den Schwefel leicht an sich ziehen.

5. 8. Und soviel sey von der Arbeit und der Ordnung / die in den Kellern muß beobachtet werden / zur kurzen / aber ausgesuchten Nachricht des allgemeinen Haus-Batters geredet. Wir dürfen aber nicht aus unserm Wein-Keller Abschied nehmen / wir haben dann auch unsern Auffüllern und Büttern eine gute Lehre gegeben / das soll der gute Bissen zu dem Trunck / welchen sie bisweilen / auf des Haus-Batters Unkosten / im Keller / neben ihrer Arbeit / thun / heißen. Der Auffüller soll bedencken / daß er dahin geschickt werde / den Wein / der sich verzehret / nach nicht seine Gurgel / aufzufüllen; vielweniger einige seiner Cameraden (wann er etwan meynt / er und der Büttnen könnten einander nicht genug sprechen) mitzunehmen / und sich auf seines Herrn Gesundheit lustig zu machen. Der Füll-Wein kostet warlich bey ungetreuem Gesind viel; sonderlich / wo man diese Arbeit den Jungen / Knechten und Dienern vertrauen muß: In denen Reichs-Städten heißen es die säubern Herren das Umgeld aus dem allgemeinen Keller vertrincken / weil / was im Keller vertrincken wird / von dieses Aufschlag frey ist. Aber

gewiß / es wäre manchem Wein-Herrn / der sein Befind über das Füllen bestellt / (das aber oft wie ein Fülllein im Keller faufft) besser / er hätte doppeltes Umgeld bezahlt / als daß ihn seine Diener so bezahlen. Die Büttnen aber sind an sich selbst gute Leute / und weil ich es oft mit ihnen halten muß / so mag ich mich mit ihnen nicht abwerffen / daher nichts wider sie reden. Wann sie mir aber erlauben / so will ich die Wort Herrn Pater Abrahams à S. Clara nicht ihnen zum Nachtheil / sondern zu des Lesers Lust / und vielleicht manchem zur Erbauung / her setzen. Er aber die Sache in seinem Erwas für alle also: Die Binder gelten ebenfalls / und ihre Arbeit / nicht wenig bey unserm lieben HERRN: Dann es haben sich nicht wenig Wunder-Werck mit ihnen zugetragen. Er zehlet p. 45 1. von Fässern / die sie heut zu Tag noch in Osterreich machen / welche wie kleine Häuser zu sehen seyen. Da hätte Diogenes mehr Raum gehabt; absonderlich sey vor wenigen Jahren / in der schönen Herrschafft Habsburg / welche dem Fürsten von Lichtenstein gehörig / in solches Faß verfertigt worden. Er rühmet einen Florentinischen Faß-Binder / mit Namen Justus / welcher hernach zu Rom ein Edelmann worden. Item / Martiannum Steinbach / von Sellebach / 1c. spricht auch: Heute zu Tag sind der fürnehmen Meister / welche das Handwerk in mehrere Vollkommenheit zu bringen trachten / soviel daß man deren Namen auf den größten Faß-Boden nicht schreiben könnte. Endlich schließt er den ganken Discurs mit diesen Worten: Wer die Binder will alle unter die gute und vollkommene Leute zehlen / der hat es stark nöthen / daß man ihme etliche Reise um den Kopff lege / auf daß ihm das Hirn nicht völlig heraus rinne: Daran muß wissen / daß auch auf der Binder ihrem Feld viel Weibkraut wachse / absonderlich wissen sie sich der Gelegenheit zu bedienen / sie erfinden mehrmalen tausend Ursachen / warum sie so oft den Keller besuchen / wer aber die aufsteigende Morgenröthe will sehen / der schau einen Binder wann er aus dem Keller steigt / die rothe Nasen verthehet ihn gleich / daß er bey dem Faß ein Nekas gestiftet. Von einem Wein-Faß kan einer recht lernen seine Freunde lieben: Dann / unangesehen der Binder mit seines groben Schlägel dem Faß so manche harte Schläge und Püffe versetzet; so ist es gleichwol noch so gut / und spendet demselben noch einen so guten Trunck. Unter andern Sachen machen die Binder auch Bad-Banner; es wäre aber gut / wann etliche aus ihnen ins Bad gingen / und ihr Gewissen reinigten / sodann möchte geschehen / daß ihr Wandel frömmere und gottsfürchtiger würde seyn; sonst müssen sie wissen / daß auch Gott einen Fässer habe / eines ist voller Honig / das andere volles Gall; aus dem ersten gibt er in jener Welt zu trincken allen Außergewählten / aus dem andern gibt er zu trincken allen Verdammten: Nun können die Binder Aufmunterung geben / zu was für einen Faß sie kommen mögen.



5. 1. Zweyerley
kein Salz
5. 3. Welche
Wagen. So
machen. 5.
chen und Eij
zur Frölichk
meizu beiff
umzugehen.
treiben. 10.
Aus ihm ein
Nacht süße bl
Schenk. We
aus tothen.
chen. 5. 11.
mein zu ver
Wittel. 5.
Ein Italiän
den. Wein.
Wachholder.
Walwasser. 2.
chen. 5. 12.
Spesen in
wie der Wein
Dauerhaftig
den Wein zu
5. 17. Den W
hem Gold ge
Wiß / wider
5. 20. Kerffel
aus Obst. 1
5. 21. Frag
da er was fat
er nüt und sch

D

der Wein ist /
stein: Auf die
viel / der Span
wenig Weinst
und im Würt
es ganz augen
rischen Wein
Man lege nur
eine einige Na
als wann es vo
den. Der inso
eine Fermentac
len ein wesentlic
was richtiges vo
lesen Willens is
racellus vom T
mentosum acid
dici aber heißen
5. 2. Es ist
mens Weinst
neu / daß der W
fige / ob er sich
stein sich im W

Das

Das LII. Capitel.

Vom Weinstein/ Wein- Künsten/ Kauff und Verkauf/ Birn-
Aepffel- Most/ Obst- und Wein- Essig.

Innhalt.

- §. 1. Zweyerley Verstand des Wortes Weinstein. §. 2. Er ist kein Salz eigentlich/ auch kein Stein; sondern ein Saft. §. 3. Welches der beste. §. 4. Ihn zu waschen. §. 5. Zur Magen- Schwachheit/ das Acidum Tartari Vinifatum zu machen. §. 6. Acidum Tart. Anisatum. §. 7. Kennzeichen und Eigenschaften des besten Weins. Welcher Wein zur Frölichkeit am besten. §. 8. Wie denen Weinen insgemein zu helfen. Eintheilung. §. 9. Mit dem Most geschieht umzugehen. Ihn jährend zu machen/ ihm das Jähren zu vertreiben. Lauter zu machen. Zu wissen/ ob Wasser im Most. Aus ihm einen Welsch-ähnlichen Wein zu machen/ daß er ein Jahr süße bleibe. §. 10. Des Weins Farb betreffend. Vom Schenck-Wein. Rothen Wein zu machen. Weissen Wein aus rothen. Erbe Wein zu läutern. Gold- Farb zu machen. §. 11. Des Weins Geruch. Dessen Bestand insgemein zu vertreiben; Wann er nach dem Haß riecht/ vielerley Mittel. §. 12. Geschmack. Muscateller. Etliche Mittel. Ein Italiänisches Geheimniß. Rothen Muscateller. Francken-Wein. Brom- Maulbeer- Kirsch- Alant- Wermuth- Wachholder- Salbey- Beer- Cardobenedicten- Rosmarin- Malvafter- Beltliner/ 10. allerley Geschmack- Wein zu machen. §. 13. Wein- Verkauf/ nimmt Gläser/ Wind/ und Speisen in Acht. §. 14. Der Kauffer eben so: zu erfahren/ wie der Wein/ wann er älter wird/ schmecken werde. Die Dauerhaftigkeit des Weins zu erkennen. §. 15. Winter/ den Wein zu lesen. §. 16. Kanichem Wein zu helfen. §. 17. Den Wein klarer zu machen. §. 18. Wein/ in welchem Gold gelöst worden. §. 19. Wein zum Gedächtniß/ Milch/ wider das Husten/ zu Stärkung des ganzen Leibes. §. 20. Aepffel- und Birn- auch Wasser- Most. §. 21. Essig aus Obst. §. 22. Wein- Essig- Pulver. Rothe Wein- Essig. Essig bey sich zu tragen aus Weinstein. Aus Brod. §. 23. Frag vom Essig/ ob er Würmer notwendig habe/ und da er was faules ist/ wie er der Fäulniß widerstehe? Wein er nützlich und schade.

§. 1.

Der Weinstein/ als ein Weinstein/ oder an sich selber genommen/ wird auf zweyerley Weise ausgelegt; entweder insgemein hin/ für alle twemichte Säure/ und diese Säure ist so unterschiedlich/ als der Wein selbst mannigfaltig ist: Dann je zeitiger der Wein ist/ je süchtiger ist auch desselben Weinstein: Auf diese Weise wissen wir/ daß der Rheinische viel/ der Spanische wenig/ der Francke- Wein aber gar wenig Weinstein gebe. Die Mährische Wein aber/ und im Württenberger- Land sind so tartarisch/ daß man es ganz augenscheinlich mercken kan. In dem Mährischen Wein kan das bewährt und versucht werden: Man lege nur ein Ey in selbigen Lands- Wein/ lasse es eine einige Nacht liegen/ so wird man es am Morgen/ als wann es von Candel- Zucker überzogen wäre/ finden. Der insonderheit so genennete ist/ welcher durch eine Fermentation nieder geschlagen wird/ und von vielen ein wesentliches Salz des Weins heisset. Wer was richtiges von dessen Ankunfft oder Generation zu lesen Willens ist/ der lese Helmontium. Wann Paracellus vom Tartaro redet/ so verstehet er Sol recrementosum acidum im menschlichen Körper. Die Medici aber heissen recrementa, was unzeitig ist.

§. 2. Es ist wider etliche zu wissen/ welche des Namens Weinstein wegen den Tart. unter die Steine rechnen/ daß der Weinstein keine Stein- werdende Natur besitze/ ob er sich gleich coagulirt. Angemerket der Weinstein sich im Wasser in einen Liquorem auflöst/ welchen

man hernach Cremorem Tartari nennt. Aber das thut kein Stein. Was ist der Weinstein? Etwas saurs zusamm- gestandenes des Mostes/ in welchem er formlich ist/ aus welchem er auch geschieden worden: Weil das Saure im Wein/ durch Hülf der Verührung/ in Weins- Hefe/ als in etwas alcalisches gewürcket/ sich gesättiget/ und seiner Würckung dardurch beraubet/ in dergleichen Coagulat zusammen gestanden. Und dieses wird der Tartar genennet. Daher schreibt Helmont. in Tract. Tartar. non in potu §. 4. Man kan den Weinstein nicht unter die Steine zehlen; sondern er ist ein zusammen- gewachsener Saft; doch ist er weder Wein noch Hefe; sondern von beyden zusammen gesetzt/ und keines von beyden. Es ist aber auch der rohe unbereitete Weinstein/ wie Paracellus gewollt/ kein eigentliches Salz: Weil ein Unterschied ist zwischen einer Substanz/ welche bey nahe auf Salz- Art gemacht wird/ und einer/ welche eigentlich ein Salz genennet werden muß. Andere reden es so aus: Der Weinstein est Sal compositum ex acidis & Alcalinis Multi, vel vini novelli fecum particulis, welches ob continuum & internum motum, seine Ruhe an dem inwendigen Fasse gefunden/ und sich daselbst angehängt hat.

§. 3. Der beste ist/ der sich aneinander/ an den Wänden der Fässer/ angehängt/ der schwehr und hart/ nicht löschericht/ oder mit truckener Hefe angefüllt ist; sondern der an dem Theil/ wo er den Wein berührt/ viel Spiglein/ wie Diamanten/ hat. Unter allen wird diese gute Erkenntniß: Zeichen keiner so vollkommen/ als der Rheinische und Monspeulamische Weinstein haben. Vom rothen Wein kriegt man rothen/ und vom weissen weissen Weinstein.

§. 4. Den Weinstein zu waschen/ ist dieses die beste und leichteste Weise: Man zerläßt ihn aröblich/ wäscht ihn mit kaltem Wasser öfters/ reibt die Stücklein mit denen Händen; das unreine Wasser wird abgossen/ bis nichts unreines mehr davon gehet.

§. 5. Weil in denen Magen- Schwachheiten/ und zur Wiederbringung der Esse- Lust/ das Acidum Tartari Vinifatum sehr berühmt/ und sonderlich für diejenigen Leute/ welche sonst nichts einnehmen können/ oder vor allen Regneyen einen Abscheu haben/ wohl in einem Haus- halten zu gebrauchen ist/ so kan ich nicht umbin/ dieses machen zu lehren: Nehmet vom gereinigten Acido Tartari Zvij. gieffet ein gutes Seidlein von gutem Rheinischen Wein/ in einen Kolben darauf. Diesen richtet in eine Sand- Capelle/ und darüber noch einen andern/ wie man sonst die Circulier- Gläser anzurichten gewohnet ist. Damit der Weinstein ziemlich koche/ so gebet ihm auch ziemliches Feuer. Das soll zween Tage dauern. Wann der Wein abgenommen/ muß man nach und nach/ allmählich/ frischen nachgießen. Hierauf läßt man den Kolben gemächlich erkalten/ und gieffet den Wein ab/ so hat man das löbliche Acidum Tartari Vinifatum. Dieses wird endlich gesammelt/ und zum Gebrauch des Magens aufgehoben. Zwar kan das Acidum Tartari vor sich/ wann es gleich nicht Vinifatum heisset/ am Geschmack lieblich und säuerlich einzunehmen bereitet werden; aber der liebliche und Wein- säuerliche Geschmack ist weit angenehmer/ wann es auf erst- beschriebene Weise ist verfertiget worden.

Eee ee

§. 6. Aci-

Das

§. 6. Acidum Tartari anisatum, dessen Bereitung/ durch Vermischung des Weinstein/ mit Anis- Del/ soviel er an sich nehmen will/ geschieht/ ist in Brust- Beschwörungen und der Heisserkeit ein herrliches Mittel/ stärcket den Magen/ zertheilet die Winde/ und stillt also das Blehen. Die Dosis ist gr. 12. bis 15. Man braucht es auch nützlich in der Iliaca und Colica, wie auch im Zipperlein/ die Schmerzen zu stillen. In Summa/ es wäre soviel von dem Arzney-Nutzen des Weinstein/ zu schreiben/ daß hierzu ein neues Buch gehörte; weil es auch dieses Orts/ da wir noch im Keller sind/ nicht ist/ so überlassen wirs billig dem andern Theil der künstlichen Haus-Apothecke/ und setzen unsern Fuß zum Schluß dieses Buchs/ nach dessen Wein-Künsten weiter fort.

§. 7. Der Wein ist ein Weh-Stein (COS) des Verstandes/ ein Bürgermeister unserer Sinnen/ und führet seine gute Eigenschaften in dem Wörtlein COS, welches den Raths-Meister zu Rom verkürt bedeutet/ mit sich. In dem C thut sich eines großmüthigen Weins Farbe Color hervor; Aus dem O riechet dessen Geruch/Odor, und was an ihm am besten/ hinten nachkommt/ das heisset Sapor, der Geschmack. Die Farbe des Weins ist/ nach dem die Luft des Landes beschaffen/ sehr unterschiedlich/ wie wir Anfangs bey denen Trauben-Arten viel davon geredet haben. Die rechte Farb eines geistig- und nachdrücklichen Weins/ pflegt sich am Rhein-Wein/ an einem guten sünnen Wein/ wie Rheinisches Gold/ zu zeigen. Sollen wir den Geruch und Geschmack loben? so muß er sich lieblich erweisen. Der gesunde Wein soll in einem reinen Crystallen-Glas ganz lauter und glänzt aussehn; im Einschenken aber im Glas rauschen/ und mit vielen kleinen Atonis übersich springen/ so daß die artigen Geisterlein/ wann man bald darauf trinckt/ einem noch nach der Nase pfoßern: Bey dem schnellen Einschenken soll sich auch dieses äussern/ daß sich ein kleiner Schaum/ mitten im Glas/ mit lautern kleinen Bläslein/ gebe/ welche aber augenblicklich wieder verschwinden: Dann wo sich der Schaum langsam ansetzt/ und langsam vergehet/ so darff man nicht viel subtile vom Wein hoffen; hingegen sich versichern/ daß er viscosisch/ zähe und dick sey; oder er hat schon ein empfindliches Tref mit der Wasser-Stange bekommen. Zur Frölichkeit dienet wohl ein mittelmäßig- weder zu alt noch zu junger Wein: Wiewol/ es sind die Landes-Arten mancherley. Die Rhein-Weine werden am gesundesten gehalten/ wann sie über ein Jahr würcklich alt sind/ und doch nicht über drey Jahre zehlen. Ich sage in der Frölichkeit ein wenig mehr/ als die Ordnung will/ zu thun: Sonsten aber ist ein alter Rhein-Wein auch nicht wunderbarlich: Aber wie eine Arzney zu trincken. Andere Weine müssen um ein merkliches älter als ein Rhein-Wein werden/ wann sie wohl- trinckicht heißen sollen.

§. 8. Man kan indessen einem jeden Wein/ wann er noch neu ist/ zu einer artigen Lieblichkeit und gesunden Annehmlichkeit helfen/ wann man liebliche/ süsse und gesunde Sachen darinnen verjähren läßt. Allein es gehört ein discrettes Urtheil/ und eine niedliche Zunge darzu/ wann einer dem Wein das mit Kunst zusehen will/ was ihm von Natur abgeheth. Wann der Wein von Natur gar zu sauer wird/ kan man ihn corrigiren mit frisch- gebrannter sauberer Neben-Aschen/ welches in rechter Proportion den überflüssigen sauren Tartarum theils abtödtet/ theils präcipitiret. Item/ mit süssen Sachen/ als Süßholz/ Anis-Saamen/ Engelsfuß/ Zucker/ Rosinen/ und dergleichen; wann aber der Wein gar zu süß und klebricht wird/ wie in denen sehr heißen Landschaften geschieht/ so könnte man ihm helfen/ wann man weissen guten Weins-

stein mit Regen-Wasser sieden ließe/ so wird das Wasser von dem Weinstein säuerlicht/ welches/ wann man es wieder erkalten läßt/ schießet ein Theil zersotenen Weinstein wieder an/ so Cremor Tartari wird genennet; ein Theil aber bleibt im Wasser auf solviret/ und gibt dem Wasser einen bislenden Geschmack/ welcher in rechter Proportion den Wein lieblich machet/ wie dann eben deswegen die Rheinische Weine so lieblich und gesund sind/ weil die Natur eine liebliche/ bislende Säure darein gebracht/ welche an sich selber Hitze und Durst löschet/ wie dasjenige/ wovon ein man vorher etliche Tropffen Spiritus Vitrioli tropffet/ oder Spiritus Salis, oder einen oder zwey Löffel/ voll Limonien/ oder Citronen-Safft/ oder distillirten Wein-Essig/ welches Gesäuerte/ oder auch Sauerbrunnen-Wasser/ viel gesünder ist zu trincken/ als rohes ungesäuertes Wasser/ und also könnte man in solcher Art Most/ welcher gar zu süssen und starcken Wein gibt/ und man ihm ohnedas im Trincken mit Wasser temperiren muß/ ein Theil gedachten säuerlichten Weinstein-Wassers mit verjähren lassen; in denen Mosten aber/ welche zwar süssen/ aber nicht übermäßig- starcken Wein machen/ könnte man es was weissen Weinstein in distillirten Spiritus Salis solviren/ filtriren/ und dessen etliche Loth in ein Faß Most schütten/ und mit verjähren lassen: Es werden aber auch die beste Arten Wein-Gewächs in denen Jahren/ welche kalt und regenhaftig sind/ und wo nicht viel Sonnenschein ist/ nicht recht gut/ sondern bleiben sauer/ welchen Weinen dann sonderlich mit Kunst kan geholffen werden/ daß man auch guten wohl- schmeckenden Wein bekommt; diejenige Arten von Wein-Gewächs/ welche auch in guten Jahren sauer bleiben/ denen ist durch Kunst nicht viel zu helfen/ sondern denenjenigen/ so einer guten Art sind/ aber in bösen Jahren nicht gut werden können: Die Wein- aber/ so einer guten Art sind/ werden in guten Jahren allesamt gut/ und bedürffen weiter nichts/ als daß man im Herbst den ausgekelterten Trauben-Safft in rein wohl- ausgebrühete/ oder auch in Wein- grüne Fässer einfasse/ und darinn verjähren lasse/ und wird auch derjenige Most/ so von geringerer Art Wein ist/ in dem Wein- grünen Fässern/ worinn gar guter Wein gewesen/ noch etwas verbessert/ sonderlich/ wann auch von den Hefen desselben Weins/ so nicht stinckend oder verdocht sind/ ein Theil im Faß gelassen wird/ daß der Most darüber verjähren kan. Solche und andere Nothdurfft des Weins gebühren einem Keller- Meister zu wissen/ und wie man den Wein das Jahr hindurch halten muß/ nemlich/ mit Ablassen des neuen verjähren Weins in andere Fässer/ mit Auffüllung und Aufbrennung mit Schwefel- Spahn/ &c. wovon im vorhergehenden Capitel gute Anweisung geschehen/ und in diesem gar sehr geführt werden soll. Wir wollen aber/ zu besserer Etheilung und Gemerck/ die vorzubringende Künste abhandeln/ daß wir erstlich vom Most handeln/ hernach den Wein. 1. An der Farb/ 2. am Geruch/ und 3. am Geschmack gut zu erhalten/ und zu verbessern/ anzuweisen/ die Arzney/ Wein aber und den Obst- Most/ samt dem Essig/ mit drein geben wollen.

§. 9. Damit der Wein wieder süsse/ wie vorher als Most/ so gießt man/ wann er erstlich jähret/ und noch warm ist/ einen Aimer- voll süssen Most/ oder auch wohl zween Aimer/ nachdem das Faß groß ist/ unter ihn in das Faß. Wann sich nun der Most geseket/ so gießt man wieder soviel darein/ und das thut man drey- oder viermal/ so wird der Wein starck und dick. Oder man mache es also: Schneidet süsse Aepffel oder Birn entzwey/ häng sie/ wann der Most jähret/ in das Faß/ und wann die Aepffel und Birnen ihre Krafft verlohren/ so thut ander-

dergleichen hineinhält. Endlich necht aus/ so werdet chhängt man auch I Säcklein Hopfic num Gracum bs Bepfuß- Saam ten/ Späne vol lich unter diesen or

Soferne nen/ es sey im J werff er nur ein Most lauter ein in so gießt nur eine Moses. Oder Erden von dem gewachsen/ dar und Nacht segen das Wein- Fass eben so geschwin brennten Lamen werffet/ der verschmact.

Ob Wass wann ihr einen Stroh/ Halm Achtel- Stund Achtung/ ob W von fallen. Für Wein. Oder: diese unterfallen.

Will man liänischen abnt Man nehme sechs den/ ein Loth Pa zwey Quint Euch Dieses soll/ gr Säcklein in dem verjähre/ bis der Materialien könn chen worden/ noch

Wer gute im Herbst macho thue den Most/ e Kessel lasse ihn c ihr ihn darauf / 1 durch süsse. O Wein ein Stück chet das Spund zur Lüftung bleil se. Oder: E Faß/ schlägt es ble ner halben Stun ckung an der S

§. 10. Da hundert Vorth müssen wir sehen verbessere: W schenck wird/ er halten will/ de hänge sie in dav lens ist/ so wird verändern/ auch hängt eine Ho Neben- Asche/ an einen Faden Boden einer S

dergleichen hinein: So lang der Most mit Zühen anhält. Endlich nehmt das Eingehängte miteinander heraus / so werdet ihr einen edlen Wein bekommen. So hängt man auch eines unter die andern hinein: In einem Säcklein Hopffen: Blumen; Bircken: Saamen; Faenum Græcum; Holz vom Myrten: Baum; Aloes; Beyfuß: Saamen; oder Spick; gedörrete Korn: Blüthen; Späne von Wachholder: Holz. Was man nemlich unter diesen will.

Soferne jemand das Zühen zu wehren gesonnen / es sey im Zühen des Fasses / oder auf dem Lager / so werff er nur ein wenig Käse in das Fass. Wann der Most lauter gemacht werden soll / innerhalb vier Tagen; so gieffet nur einen Becher Wein: Essig unter einen Aimer Mostes. Oder: Ihr könnt zwey oder drey Hände voll Erden von dem Wein: Garten oder Berg / wo der Wein gewachsen / darein werffen / so wird er sich innerhalb Tag und Nacht setzen. Oder: Thut Handbüchene Spän: in das Wein: Fass / schüttet den Most darüber / so wird er eben so geschwind lauter seyn. Oder: Wann ihr gebrennten Laimen aus einem Ofen zerreibt / und in den Most werffet / der verjöhren hat / so wird er schön und wohlgeschmackt.

Ob Wasser im Most sey / das könnt ihr erfahren / wann ihr einen glatten mit Oel bestrichenen Stecken oder Stroh: Halm bis auf den Boden stoffet / und nach einer Achtel: Stund wieder heraus gezogen / aufhängt / so gebt Achtung / ob Wasser: Tropffen am Oel fleben / oder davon fallen. Findet sich dieses? So ist auch Wasser im Wein. Oder: Thut Wachholder: Beere darein / wann diese unterfallen / so ist Wasser im Wein.

Will man aus Most einen Wein / der dem Italiänischen ähnlich sey / machen? So verfare man also: Man nehme sechs Loth Negelein / acht Loth Zimmet: Rinden / ein Loth Paradis: Körner / anderthalb Loth Zittwer / zwey Quint Cubeben / und soviel auch langen Pfeffer. Dieses soll / gröblich untereinander zerstoßen / in einem Säcklein in den Most gehangen werden / daß es damit verjühre / bis der Most klar werde. Die erst: ermelde Materialien können auch / wann der Most schon angestochen worden / noch darinnen verbleiben.

Wer guten natürlichen / süß / und milden Wein im Herbst machen will / daß er das Jahr dauere / der thue den Most / wann er vom Treter köm / gleich in einen Kessel / lasse ihn bis auf den dritten Theil einsieden; thut ihr ihn darauf in ein Fass / so bleibt er das völlige Jahr durch süße. Oder: In der Jahre hängt in ein Fass Wein ein Stück Speck / in einem reinen Säcklein / vermachet das Spund: Loch wohl / daß nur ein kleines Löchlein zur Lüftung bleibe / so wird er schön / lauter / und bleibt süße. Oder: Thut eine Hand: voll Senff: Mehl in ein Fass / schlägt es mit einem Stecken untereinander / bey einer halben Stund lang / so werdet ihr deren vorige Würckung an der Süßigkeit und Güte haben.

§. 10. Das haben wir bey dem Most / aus etlich hundert Vortheilen / als bewährt / ansehen wollen. Nun müssen wir sehen / wie man des Weins Farb erhalte oder verbessere: Wer nun einen Wein / wann er ausgeschenckt wird / bey guter Farbe / und unverleert behaltren will / der thue Weiden: Äschen in ein Säcklein / hänge sie in das Fass / welches man auszuschenken Willens ist / so wird er sich an der Farbe und Geschmack nicht verändern / auch auf den letzten Tropffen nicht. Oder: Hängt eine Hand: voll Wachholder: Beere / oder Wein: Neben: Äsche / oder Korn: Blüthe / in den Wein. Oder an einen Faden ein wenig Bley / daß es ohngefehr vom Boden einer Spannen lang abhänge.

Rothen Wein zu machen / dörret wohl: zeitige Beerlein vom Sommerach / hängt sie in ein Wein: Geschir in einem Säcklein / so wird er gar bald roth werden; wollt ihr ihn aber höher an dieser Farb haben / so hängt gedörrete Hollunder: Beere / oder rothe an der Sonnen getrocknete Korn: Rosen dar ein.

Wer den rothen Wein in weissen verwandeln will / der macht es also: Er pulvert von zweyen Eiern das Weisse / und hängt es in rothen Wein / so wird er weiß werden. Oder: Der weisse Wehrauch wird zu Asche gebrennt; die Asche aber in ein saubers weisses Tuchlein / als in einem Bindel / gebunden / und also mitten in das Fass gehängt.

Dicke / zäbe / trübe Weine lauter zu machen; stoffet zwey Loth Ingwer / und acht Loth Zittwer durch einander. Unter diese schüttet ein halb Viertel Wein / rühret es durcheinander / bis es schäumt. Nach diesem thut es in das Fass / rühret bis auf den Grund / macht den Spund feste drauf / und laßt den Wein etliche Tage ruhen / so wird er gebessert seyn / wie ihr es haben wolltet. Oder: Machet Bermuth: Kraut: Wurzel schön / und legt sie in den Wein. Oder: Zu einem Fuder Wein kloppet 24. Eier: Weiß wohl / dieses laßt durch ein Tuch laufen / rühret ein Pfund gestoffenen Reiß / ein wenig Salz / und eine Maas Wasser untereinander / schüttet es zusammen in Wein / und rühret ihn im Fass. Oder: Stoffet ein Viertel oder halbes Pfund Blau: sein klein / nehmt eine Maas Salz darzu / vom Wein / thut aus dem Fass darunter / bis es als Brey wird / gieffet dieses in das Fass / rühret oft / so werdet ihr bekommen / was ihr gewünschet. Oder: Brennet Weinstein / Pilsen: Saamen und Salz in einer Pfannen / und hängt es in den Wein. Oder: Hängt Schwarzwurz / oder Rohr: Beeren in einem Säcklein in den Wein. Oder: Werffet eine oder buchene Rinds hinein. Oder: Stoffet Luchmacher: Gallus / werffet ihn in den Wein / rühret ihn im Fass / daß er schäumt. Gieffet nach diesem den andern Tag ein Viertel; den dritten zwey Viertel Wasser hinein / so wird euch der vierde Tag schönen lautern Wein geben. Oder: Reibet Weinstein / Eier: Neb: Äschen / ein wenig Milch / lauters Salz / einer Nuß groß / untereinander / rühret es in den Wein / nehmet zwey Maas Wasser auf ein Fuder Wein / und drey Kiesel: Steine / diese umbwindet mit Berck und Eyer: klar / thut auch das in das Fass / und laßt es offen stehen.

Den Wein recht Gold: farb zu machen / so zerreibet einen gebrennten / ungenekten Ziegel: Stein / legt ihn durch ein Sieb / zwey Hand: voll / mit etlichen Eyer: Dottern wohl zer schlagen / zu einem Brey gemacht; thut es in den Wein / und rühret ihn mit einem Rühr: Scheid wohl durcheinander.

§. 11. Auf diese Weise hat die Farb (Color) ihr Recht; Nun müssen wir auf Odorem den Geruch fortgehen. Den schwehren / unreinen und stinckenden Wein zu bessern / so reibet Rosen und Rauten / eines soviel als das andere / und halb soviel Körner aus denen Laimen: Zapfen / thut es in ein Säcklein / hängt es eine Woche lang mitten in den Wein: Wollt ihr / so könnt ihr noch zum Überfluß Wehrauch / Beyfuß und Weizen darzu nehmen. Oder: Nehmet ein breites Schwein: Fleisch / schneidets von einem Schuncken herab / legt es auf den Spund / so ziehet das Fleisch die Anzucht alle von dem Wein weg. Oder: Leget rothe Benedicten: Wurzel in den Wein.

Wann der Wein nach dem Fass riecht / so wird gestoffener Weinstein darein geworffen. Oder: Man laßt ihn in ein anders Fass ab / das oben weit ist / decket ein Tuch über den Wein / thut ziemlich Epheu darein / läßt ihn über

über Nacht stehen/ und thut ihn in ein anders Faß/ so ver-
geht ihm aller böser Gestand. Oder: Hängt in einem
Säcklein Benedicten-Wurzel und Zittwer/ eines soviel
als das andere/ und halb soviel Salbey/ in den Wein.
Oder: Heißes Himmel-Mehl/ aus dem Back-Ofen/
oder Spick/ oder einen Büschel Hopffen im Säcklein hin-
ein gehängt/ macht ihn gewiß nach dreym oder vier Tagen
von dem übeln Geruch befreit. Eben das wird auch die
Hollunder-Blüthe/ und etwan um zwey Kreuger Nege-
lein und Benedicten-Wurzel/ zum Spund auf halben
Theil in einem leinen Bündlein hinein gelassen. Der
Geruch mag/ wie er will/ verdriesslich seyn/ so wird er an-
nehmlich werden. Oder: Stosset ein halb Pfund Pfeff-
er/ und ein Viertel Pfund weissen Ingwer/ fein klein in
einem Mörsel/ überlasset den Wein/ und thut es hernach
ins Faß. Oder: Stosset ein Pfund Pfirsing-Kerne/
ein Viertel Pfund weissen Ingwer/ fein klein/ gießet ein
Kannelein Wein daran/ und laßet es so/ mischet ein wenig
guten Wein darunter/ und dieses gießet zu dreym malen
in das Faß.

6. 12. Das dritte Stück eines guten Weins/ und
der dritte Buchstaben ist S, Sapor der Geschmack. Dem
Wein einen Muscateller-Geschmack zu geben. Zu
einem Faß/ welches sechs Nimer hält/ schneidet vier Loth
weissen Ingwer/ eben soviel langen Pfeffer; Muscaten/
Nelcken und Calmus/ jedes zwey Loth/ fein klein; thut
dieses zusammen in ein leinern Bündlein/ das ihr mit ei-
ner Schnur fest binden könnt. Dieses Säcklein thut in
ein reines Glas/ darüber gießet gut gebrennten Wein/
daß er über das Säcklein gehe; macht es feste zu/ daß kein
Dampff darzu komme. So läßt mans dreym Tag und
Nacht stehen; bindet hernach das Säcklein an eine lange
Schnur/ hängt es in das Faß/ bis auf etwan eine quere
Hand vom Boden. Die Schnur muß angehängt wer-
den/ daß man das Säcklein wieder zuruck heraus ziehen
könne. Das Faß wird 48. Stunden lang fest zugesün-
det. Nach diesem das Faß aufgespunden/ das Säcklein
heraus gezogen/ ausgetruet/ so laufft mit dieser Feuchtig-
keit der Geschmack in den Wein. Endlich wird das Säck-
lein/ den Geschmack vollkommener zu machen/ wieder hin-
ein/ oder auch in ein anders Faß/ das gleichen Muscateller-
Geschmack haben soll/ gehängt.

Eben dieses zu thun/ haben wir ein Geheimniß aus
Welschland bekommen/ wo sie es mit ihren süßen Weinen
allezeit zu thun vermögen. Wir aber haben zu mercken/
daß dieses Geheimniß/ welches ich gleich jetzt mittheilen
will/ bey uns nur im Herbst angehe/ und mit frischem Most
müßte präparirt werden. Von Basilien-Kraut döret
man einen Theil der Blüthe/ samt den Gipffeln und ober-
sten Spislein/ (wer will/ mag wol auch das Kraut neh-
men) und Hollunder-Blüthe/ man leget auch 3. Theil
gestoffenen Coriander-Saamen darzu/ und thut alles in
ein leinernes Säcklein zusammen; doch muß es grösser
nicht seyn/ locker/ als daß es durch das Spund-Loch ein-
gezwängt werden könne. Auch dieses Bündlein wird
mitten in das Faß gehangen. So angebunden läßt mans
anderthalb Wochen in dem Most/ bis er verjühret/ hangen.
Unter dessen ist das Faß fleißig zuzuhalten/ un weiter nicht/
als durch ein kleines Löchlein/ das durch den Spund ge-
bohret worden/ zu eröffnen. So läßt mans durch ein
Wachholder-Röhlein/ welches in das Loch gesteckt wer-
den muß/ verjühren. Man zapffet auch/ bis er klar wor-
den/ nichts davon. Wann indessen die gedachte andert-
halb Wochen vorüber/ oder wofern der Most abgejühret/
und seine gehörige Klarheit erlangt/ so wird das Bünd-
lein wieder heraus genommen/ und man darff sich verfi-

chert halten/ daß man einen guten Muscateller-artigen
Wein bekommen habe.

Den rothen Muscateller-Wein bereiten sie also:
Sie nehmen Hollunder-Blüthe ein Viertel Pfund/ und
ein Loth Zimmet darzu/ gießen guten Most darauf/ lassen
es zusammen sieden; aber man muß den Most vorhero wohl
zuschäumen/ und alsdann erst die Blüthe und Zimmet hin-
ein zu werffen nicht vergessen: Nach diesem wird er erkäl-
tet/ und in ein zugereitetes Fäßlein gefüllt. Die Species
werden in den Most/ in ein Säcklein geschlossen/ gehän-
get. Endlich muß er fein lind durch ein Wachholder-Frich-
terlein verjühren/ damit es aber nicht zu stark verjühre/ so
zerschneide man/ wie wir in diesem Capitel nach dem an-
dern §. öftters gelehret/ süße Aepffel/ und hänge sie an ei-
nem Faden hinein.

Wer Francken-Wein machen will/ der fängt es
also an/ daß er ein Viertel Pfund Zimmet-Rinden/
eben soviel Koch-Zucker/ und nicht weniger gefeiltes
Hirsch-Horn stößet/ dieses auch in ein Fuder Wein
hängt/ so wird er haben/ was er will/ ehe eine Woche
völlig herum ist.

Brombeer-Wein zu machen/ so wird ein Maas
Honig/ und derer Brombeere/ von welchen er den Nah-
men führet/ süßf Maas erfordert. Diese müssen wohl
untereinander gemengt/ und soviel als dieses zusammen
macht/ noch sechsmal soviel Wein darzu gethan werden.
Alles miteinander läßt man wohl sieden/ schäumt und
set es ab. Darnach wird es durch ein Tuch geseiht/ dem
Zühren überlassen/ wieder zur Flamme gesetzt/ und den
Sieden überlassen. Endlich schäumt mans/ und gießt
es in ein reines Fäßlein/ darinnen es jühren muß. Da
versucht man nun denselbigen/ ob er nicht gar zu stark
worden; wär dieses geschehen/ so wird zu einem Glas des-
sen/ den man zu stark befunden hat/ zwey Bläser andern
Weins gethan.

Maulbeer-Wein lehren wir auf diese Weise klug-
lich zu bereiten. Erstlich werden die Maulbeere durch ein
reines Tüchlein dergestalt zermantset und gedrückt/ daß
der dadurch tringende Saft das Tüchlein hoch-roth fä-
be. Wird nun dieses Lein eine halbe Woche in dem Wein
gelassen/ so wird der Wein roth seyn/ dem Maul wohl
schmecken/ und ein Maulbeer-Wein heißen.

Weißel- oder Kirschen-Wein macht man alle
Man siedet die Weireln oder Kirschen in einem Kessel/ daß
sich die Kerne davon absondern: Das Fleisch davon ver-
set man in einem Zwischenen Saft aus/ gießet den Saft
in ein Faß/ und füllet guten Wein (nicht wie es die We-
the machen/ den Stängel Wein) darauf. Das Faß
wird/ daß es jühre/ zugesündet; In den Spund aber
wird ein Zwick-Loch gemacht/ und von Wachholder-Holz
ein gedrehtes Röhlein in das Loch gesteckt/ daß der Wein
ungefehr eine Woche lang dadurch verjühre/ und thut sel-
gendes/ nebst dem Gewürk/ nach Verfließung dieser Zeit
hinein. Die Kerne in einem hölzernen Mörsel zerstoßen
von welchen der Wein die beste Krafft bekommt. Nege-
lein und Zimmet/ ein jedes zwey Loth; Galgant/ Muscat-
Blum/ Cardomomen/ jedes ein Loth/ alles klein gestoffen
in ein Säcklein gethan/ und an einem Faden in den Wein
gehängt. Wer soviel nicht aufzuwenden verlangt: We-
er dann etwan dem Haus-Vatter/ der ihn auszusenden
geonnen wäre/ zu hoch anlauffen dörfte; so wär es am
woann man ein Loth Zimmet/ und ein Loth Negelein/ und
etwas wenig an Cardomomen/ hinein hienge. Die
Wirthe bey uns haben allezeit in einem neuen Topff ab-
kochen Zucker stehend: Damit sie dem/ welcher Kirschen-
Wein holet/ etwas davon in das Maß-Geschirr thun:
Weil der Wein
aber Zucker zu
Fenster in Stü-
in den Wein ha-
Säcklein zuruch-
den Wein süß/ tie-
Zucker schäumt/ r-
machen. Der m-
gethan; wie wer-
für das Haus m-
Säcklein mitleg-
Mit dem
grüne Mantel. An-
sie vor wohl ab-
werden an einer
Luft gehängt/ u-
Herbst nimmt / u-
Pfund von diese-
ber/ wirfft ihn in
Mantel vier Ma-
wird zugedeckt.
fleißig ab. Fin-
läßt/ so wird sie
men/ in einem M-
und wieder in de-
dem wird sie no-
nigstens ein Dri-
set es in ein reie-
set es in den R-
Faß mit Most/
Most nach ver-
zeugte/ so mache
anfangen/ das G-
Hat er nun vern-
ob er nicht etw-
dieses/ so muß n-
schaumen/ auch
zufüllen. Aber
jedem ein Loth/
weisses Tüchlein
Most oder Wein/
fühlen. Endlich
hängt die zwei
noch 1. Loth Gal-
er zugesündet ey
stattlichen Mana!
Wer es kü-
schneide nur die
mit er verjühre um
aber ich halt es d-
Wer muck-
dessen Zubereit-
gebrochne Wert!
döret man an d-
und vor Staub
ein Nimer. Faß-
ber gießet man se
wirfft man ein
Wann der Spi-
Oder: Fe-
anrichten will/ so
sten Wermuth/
Hand/ voll roth
men in ein Säck-
felstauden: Spi-
fert wären/ und
worden/ darzu.

Weil der Wein sonst zu sauer seyn dürfte. Will man aber Zucker zugleich hinein thun / so muß man von dem Feinsten in Stücke zerschlagen / und mit denen Speciebus in den Wein hängen / so wird das Unreine vom Zucker im Säcklein zurück bleiben. Es ist aber besser / man mache den Wein süß / wann er getruncken werden soll / dann der Zucker schäumt / und könnte leicht im Faß Ungelegenheit machen. Der gekochte Zucker hat mir allezeit am besten gethan; wiewol / wer ein kleines Fäßlein Weirel Wein für das Haus machen will / der mag den Zucker wol in das Säcklein mitlegen.

Mit dem Alant Wein geht man so um: Die grüne Alant Wurzel bricht man ab / schneidet sie / wann sie vor wohl abgewaschen worden / in Scheiben. Diese werden an einen doppelten Zwirn / Faden gefasst / in die Luft gehängt / und vor dem Schimmel verwahrt. Im Herbst nimmt man hernach zu einem Aimer Wein ein Pfund von diesem gedochten Alant / wäscht ihn wieder sauber / wirft ihn in einen Kessel / und gießet zu jedem Pfund Alant vier Maas reinen Kelter-Most. Der Kessel selbst wird zugedeckt. Wann es wohl siedet / schäumt man fleißig ab. Findet ihr / daß sich die Wurzel zertrüben läßt / so wird sie aus dem gefottenen Most heraus genommen / in einem Mörsel zerstoßen / durch ein Tuch getrieben / und wieder in den vorigen gekochten Most geworffen: mit dem wird sie nochmals gefottet / bis die Helffte / oder wenigstens ein Drittel vom Most eingefottet. Ferner gießet es in ein reines Zuberlein / oder in verglaste Topffe / setzet es in den Keller / laßt es kühl werden / gießt es in ein Faß mit Most / und laßt es jähren. Wofern aber der Most nach verlossener Woche zu jähren keinen Lust bezeugt / so machet ein Kohl-Feuer dahin / so wird er bald anfangen / das Gewürge wird auf den Spund zu steigen. Hat er nun verjähret / so ist zu rathen / daß man ihn verjähret / ob er nicht etwan vom Alant noch zu bitter sey. Wäre dieses / so muß man mehr Most abkochen / und wohl verschäumen / auch denselben kühlen / und zum Alant Wein zufüllen. Aber dieses werden Zimmet und Negelein / von jedem ein Loth / zerquetschet; doch jedes absonderlich; in weißes Tüchlein gethan / und auf jeden Knospel ein Quart Most oder Wein gegossen. Dieses läßt man kochen und kühlen. Endlich gießt mans in den Alant Wein / und hänget die zwey Säcklein mit dem Gewürge / wie auch noch 1. Loth Galgant darzu / in den Alant Wein. Wann er zugespundet etliche Tage gelegen / so wird man einen stattlichen Alant Wein haben.

Wer es härter / und ohne soviel Mühe haben will / der schneide nur die Wurzel / und hänge sie in den Most: Damit er verjähret und klar werde; das heißt auch Alantwein; aber ich halt es doch mit dem ersten.

Wermuth Wein ist auch sehr gemein / und die Art dessen Zubereitung diese: Der vor der Sonnen Aufgang gebrochne Wermuth ist um diese Zeit am kräftigsten / den döret man an der Luft / nicht an der Sonne / daß er rein / und vor Staub verwahrt werde / bis in den Herbst. In ein Aimer Faß wirft man eine gute Hand-voll. Darüber gießet man schön-geseiheten Most. Zu der Wermuth wirft man eine Multer-voll Weinbeere in das Faß. Wann der Spund vermacht / so läßt mans verjähren.

Oder: Wann man einen Aimer Wermuth Wein anrichten will / so thut man eine gute Hand-voll der stärcksten Wermuth / ein Viertel Pfund Alant Wurzel / eine Hand-voll rothe Rosen / eben soviel Hirschnungen / zusammen in ein Säcklein / hängt es in den Wein. Wirft Haselstaude / Spähne / welche vorher eine Nacht eingewässert wären / und hernach auch nur an der Luft aetruet worden / darzu. Nur gebet Acht / daß die Spähne nicht

vor den Spunde zu liegen kommen. Endlich läßt man den Wein verjähren / so wird er delicat.

Hier muß ich noch ein NB. anhängen / daß man bey dergleichen Weinen / welche vom Most bereitet werden / (wo man lang mit demselben auskommen will) allezeit / soviel man des Tags heraus nimmt / (wann es nicht gar zu ist) des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen geht es nicht an / wann diese angezapffet werden / so muß man mit fortmachen.

Oder: Wer guten Wein nimmt / und ein wenig Wermuth-Essenz darzu gießt / der kan ihn / Kanne-weis / hurtig und gut machen.

Mit dem Wachholder Wein pflegt man so zu verfahren: Man rechnet ein Pfund recht frische Wachholder-Beere auf einen jeden Aimer. Diese zerstoßt man in einem Mörsel; hängt sie / vermittelt eines leinern Säckleins / in den neuen Wein / der am Saß; aber vom Jähren noch warm ist. Alles wohl verspundet / und bey einer Woche lang keine Luft darzu gelassen / so ist er gut.

Salbey Wein wird kurz und gut also gemacht / daß man nur die Salbey reibe / und vermittelt eines Säckleins / in den Wein hänge. Wer ihn weitläufftiger mit Gewürge und Spähnen haben will / der nehme nur die schon öftters vorgeschriebene Weise in Acht.

Zum Beer Wein wird ein gutes Theil Salbey / nach der Größe des Fasses / gedret / eine Schicht Salz bey in das Faß gelegt / und eine Schicht Beere darauf: Damit das Faß über die Helffte davon erfüllt sey. Das Faß wird zugeschlagen / und nachdem guter Most dar auf gefüllet wird / nachdem wird auch der Beer Wein werden.

Der Cordobenedicten Wein erfordert keinen andern Proceß / als der Wermuth Wein / bey dem man sich deswegen Rathes erholen kan; ausgenommen / daß / wann er gut seyn soll / Tausendgulden-Kraut / Wermuth / und weißer Andorn / jedes eine Hand-voll darzu genommen wird. Stein und Sot zu vertreiben / ist dieser gewiß gut.

Will man Rosmarin Wein haben: so kan man Rosmarin besser nicht / als zum Wein / anwenden; Er wird aber eben wie andere Species-Weine gemacht. Er stärcket die Glieder / und bedient sich das Frauenzimmer dessen / ein lebhaftes Angesicht zu machen. Er wird den Zahn stärcken / und neben guten Sachen einen lieblichen Athem zuwege bringen.

Weil der Malvasier Wein / der wahrhaftig dergleichen ist / von unsern Grängen zu weit entfernt / daher auch / wann er gerecht / um soviel kostbarer ist; so hat man ihn / bey uns denselben in einer guten Copey / nach dem Original / zu machen sich unterstehen / und also verfertigen wollen. Man zerstoßt untereinander ein Loth Zucker-Cand; Cardomonen / Negelein und Zimmet / jedes ein halb Loth; Paradies-Holz / Bisem / Galgant / Wurzel / und Muscat-Blumen / jedes ein Quintlein; Dieses / wie gedacht / zerstoßen / wird in ein hölzernes Gefäße zusammen gethan / von dem besten Brandeweine dar auf gegossen / und damit die Krafft nicht verlauche / wohl vermacht einen Tag und Nacht so stehen bleiben. Die beschriebene Species werden noch einmal in einem leinern Säcklein / an einem Faden / mitten in den Wein / drey oder vier Tage lang / gehängt. Endlich wird das Säcklein wieder heraus / und der Glaube genommen / daß man natürlichen Malvasier habe.

Veitliner Wein wird also nachgeäffet: Man stößet Negelein / Ingwer und Zimmet / von jedem ein Quintlein / alles gröblich untereinander / bindet dieses in ein leinern Tüchlein / hängt in ein Glas voll des auserlesenen

teller-artigen

reiten sie also: 1-Pfund / und darauf / lassen vorher wohl d Zimmet hin wird er erkalt.

Die Species lossen / gehänd holder / Trichel verjähret / so nach dem an ange sie an es

/ der fängt es met-Rinden niger gefeilt e Fuder Wein e eine Woche

ird ein Maas n er den Noe müssen wech eses zusammen gethan werden schäumt und so h geseihet / den setzet / und dem ns / und gieße en muß. De t gar zu stand wem Glas des Gläser andern

ese Weis kary lbeere durch an gedrückt / das n hoch-roth fäbe in dem Wein m Maul wohn.

acht man alle nem Kessel / das nisch davon pte iesset den Saß wie es die Be uf. Das Faß n Spund abe achholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

acholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

acholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

acholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

acholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

acholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

acholder-Holz / daß der Wein re / und thut se lung dieser Zeit Mörsel zerstoßen nimmt. Nege laant / Muscat klein gestossen en in den Wein verlanget: We auszuscheiden so war es gung Negelein / und hienge. Du uen Topff abge elcher Kirschen Geschirr thut: Weil

Brandweins zwölf Stunden lang: Daß auch da die Kraft nicht verlauche/ so wird es wohl verwahrt; das Fuchlein hernach in ein großes Trinct: Geschirr wohl/ bis auf das äußerste/ ausgedrückt: Daß es an allen Orten inwendig befeuchtet werde. Endlich gießt man in dieses Geschirr andern guten Wein/ so ist der Stief: Weltliner fertig.

Wir sind hier eben nicht gesonnen/ denen Weinschencken/ die nicht viel Wein haben/ und zu denen wir gar wohl noch in die Schule gehen dürfen/ über den großen Vorrath ihrer Keller: Stücklein/ andere anzuweisen; sondern nur dem allgemeinen Vatter damit an die Hand zu geben/ wann er etwan seinen Gästen einen Appetit erwecken/ und einen oder den andern nach gusto bedienen wollte. Wann er nun einem Wein allerley Geschmack zu geben vorhätte/ nachdem es von ihm erfordert würde/ so darff er nur also verfahren: Man hängt Kräuter und Species, von welchen man den Wein: Geschmack haben will/ jedes absonderlich vier und zwanzig Stunden in kräftigen/ subtilen Brandwein/ daß die Kraft desselben Krauts sich in den Brandwein ziehe. Hernach gießt man es in ein sonderliches Gläslein; daraus kan man in eine jede Maas etliche Tropfen gehen lassen/ so wird der Wein den Geschmack haben/ den die Species führen/ und welchen er haben sollte.

Oder: Es wird zerschnittenes Gewürk/ welches man haben will/ als Muscaten/ Nelken und dergleichen/ genommen/ auf jedes eine halbe Maas guten Brandwein gegossen/ und vier und zwanzig Stunden darinnen liegend gelassen. Dieser Brandwein wird samt dem Gewürk in eine Flasche gegossen/ oben feste zugemacht. Wäre nun jemand mit dergleichen Wein zu versehen/ so temperire man das Geschirr/ darinnen man den Wein aufseht/ oder daraus man einschicken will/ mit erst/ gemeldet/ zugerichteten Brandwein/ oder gieße einen Theil in ein Faß mit Wein/ so wird er den Geschmack des Gewürkes gar wohl überkommen.

§. 13. Einem Wein: Verkäufer stehet es nicht nur wohl an/ sondern es ist ihm auch nützlich/ daß er ein schönes lauterer Gläslein an der Hand habe: So wird der Wein eine schöne Farb behalten. Die Zeit/ darinnen der Wein zu verkaufen/ soll er/ wann es bey ihm stehet/ also aussehen/ daß die Luft heiter/ und der Himmel klar sey: Es wird viel zur schönen Farb/ und nicht wenig zum frischen Geschmack beitragen. Der Wein: Verkäufer bedienet sich des Nord: Winds wohl/ wann er einen schwachen und trüben Wein für einen klaren und guten hinzugeben willens ist: Dann bey dem Behen dieses Windes sind alle Weine hell. Wer sich nicht vorzusehen weiß/ wann er Wein kauft/ dem wartet der Verkäufer vorher mit einem Frühstück auf/ und gibt ihm einen guten herben Käse: Dadurch wird des Käuffers Geschmack verwechselt/ daß er den schlimmsten für den besten Wein aussuchet: Und also bekommt der Verkäufer sein Frühstück redlich bezahlt. Weil man auch dem Käufer die Wahl gelassen/ so hat er sich nicht zu beschwehren. Im übrigen können sowohl Verkäufer als Käufer merken/ daß die gewürzten Speisen/ süßes Holz und Nüsse/ des Weins Geschmack merklich verherrlichen.

§. 14. Insonderheit hat der Käufer zu seiner Fürsicht zu merken/ daß/ wann er Wein versuchen will/ er wenig Brod aus frischem Brunnen: Wasser esse: Dann wann er entweder noch gar zu eitel und nüchtern/ oder gar zu voll angefressen wäre/ so würde er seinen Geschmack das meiste von der Discretion oder Unterscheidung genommen haben. Andere nehmen vorher einen geschichteten Apffel zu sich.

Wer des Weins Geschmack vorher wissen will/ wie er im Alter seyn werde/ der nehme Wein mitten aus dem Faß/ lasse ihn über einem Feuer einen Ball thun/ und rösle der kalt werden. Dieser erkühlte Wein wird alsdann eben den Geschmack haben/ welchen der Wein haben wird/ wann man ihn nach vielen Jahren wieder kostet.

Wann man etwas vom Wein aus dem Faß in einen Becher heben läßt/ so sehe man nur nach dem Schaum: Vergehet der Schaum augenblicklich/ so vergehet die Kraft des Weins nicht/ und es ist ein beständiger Wein: Bleibet aber der Schaum eine Zeitlang stehen/ so bleibet der Wein nicht lang.

Wann ihr von einem ein Glas: voll über Nacht auf ein Salz sezet/ und er verändert sich an seiner Farbe nicht/ so ist er auch im Ausschicken beständig. Gleichwie wir oben §. 13. gehöret/ daß sich der Verkäufer des Nord: Windes vortheilhaftig bediene; also müssen wir jetzt dem Käufer rathen/ daß er zum Wein: Proben den Mittags: Wind oder Sud zum Vortheil ziehe: Dann bey dieser Regierung verändert der Wein die Farb gar gerne. In der Wein bey dem Sud: Wind klar/ so ist er in der That besser/ als man hat sich wegen der Unbeständigkeit desselben nicht zu fürchten. Auch im Ost: Wind werden die Weine gern anstößig/ wann sie ein wenig gering und schwach von Natur sind.

Wer nun den Wein kosten oder kiesen will/ der halte denselben lang im Mund/ suppre ihn mit der Zungen oben am Gaumen/ und lasse ihn fein langsam/ als auf einem Zosterlein/ gen Halse hinab schleichen: So wird er dessen Kräfte/ Geschmack und Eigenschaft/ nach denen subtilsten Geisterlein/ sonderlich/ wann er obige Mäßigkeits: Lehre in Acht genommen/ erkennen können.

§. 15. Wann der Wein kanichr worden/ und man eine Materie haben wollte/ an welche sich der Kahn anhebet/ so hänge man nur einen Büschel Korn: Blumen in das Faß/ so werden sie allen Kahn an sich ziehen/ und der Wein wird davon befreuet werden.

Oder: Man wirfft Eichen: Rinden in das Faß/ und stopfet das Faß zu: Dadurch wird sich der Kahn gegen die Rinde nach dem Boden ziehen.

Oder: Lasset eine Hand: voll Salz oder mehr/ (nach dem das Faß eine geringe oder wichtige Capacität hat) glüend werden/ thut dieses in den Spund/ sperrt das Faß wohl zu/ und lasset den Wein wohl durch einander arhten. Endlich aber müßt ihr ihn doch in ein anders Faß ablassen/ so wird ihm geholffen seyn.

Oder: Eine Quitte/ die man in vier Theile/ ab nicht gar voneinander fallend/ geschnitten/ wird/ wann das Faß überlassen worden/ also hinein geheneckt/ daß sie doch den Wein nicht berühre. Die Quitte wird davon ganz schimmlicht/ der Wein aber vom Kahn ganz befreuet werden.

§. 16. Soll der Wein/ welcher gar zu schwach/ stärker werden? So wird in ein Fuder: Wein nur ein Zimmer: süßer Most gethan/ damit der Wein zu jähren anfangt. Setzt sich der Most/ so gießt wieder soviel darein. Wird dieses drey/ oder viermal geschehen seyn/ so wird ihm die Stärke und Herzhaffigkeit ziemlich wachsen. Wann auch ein vorhin starker Wein noch stärker werden soll/ so siedet im Herbst den Most in einem Kessel/ thut soviel/ als der vierde Theil dessen austrägt/ Waizen in einem Sack/ und diesen in einen Kessel/ daß er den Boden nicht berühre. Den Most muß man halb einsieden lassen/ und in Fäßelein schütten. Hierauf wird wieder ein Kessel: voll mit dem vorigen Waizen genommen. Wann nun der Wein noch stärker werden soll/ so stoffet Muscaten/ Ingwer und Negelein/ auch Zimmet: Rinden/ im Mörselein/

get es in den W
Graco, innerha
ckendem und en
oben die Recept
hen/ so wird man
pr

§. 17. Dar
unserm Verspre
ricenden Weinen
in welchem Gold
sehen wohl stärk
und sonst den
Kurz zu sagen:
Wein vier/ oder
ter werden/ und
ten Stücken gut

Zum Ged
Stoffet von jede
und langen Pfe
vier Loth Indis
in guten gebren
Damit nichts ve
get das Säcklein
nüss trindten wol

für Verfa
der Wurkel un
gen und Gänse
zusammen erwä
den Wein sein o

Wider S
und Abends die
süßes Holz aben
gefotten/ und de

Ein Wein
das Hirn bekräft
überflüssige Feu
Weise bereitet:
ben/ jedes ein Lo
der dritte Theil
zugleich ein Vie
sieden. Allzeit
so werdet ihr gut!

§. 18. WA
Willens ist/ dem
éticirt weiß/ von
halten. Man ker
stößet oder quet
fein klein. Da
in der Most: Its
dieser Presse ist
liche Nachricht
ment/ womit d
ist/ dieser so ht
daß er da verjü
sig gefäubert/ u
schöpffet/ auch
gedeckt werden
die Fässer mit
Spund: Löcher
mer/ wann sie
Fässern/ sind:
heraus fischen
ret/ muß man
ben drehen lasse
holder: Holz.
den/ daß sie un
sich gehet in da
neben herum u

get es in den Wein/ das wird ein Wein/ so gut als Vin Graeco, innerhalb dreyen Jahren werden. Wie stinckendem und entfärbtem Wein zu helfen/ da mag man oben die Recepte vom Geruch und Geschmack durchgehen/ so wird man satzfame Nachricht finden.

§. 17. Damit wir nun/ nach denen curirten Weinen/ unserm Versprechen nachzukommen/ auch etwas von curirten Weinen beibringen: So wollen wir vom Wein/ in welchem Gold gelöschet worden/ der das Herz des Menschen wohl stärcket / den verstandenen Harn erlediget/ und sonst den kräftigen Leuthen gut ist/ beschreiben: Kurz zu sagen: Löschet ein glühendes Blech in Wein vier- oder fünfmal ab/ lasset den Wein wieder lauter werden/ und gebrauchet ihn/ so wird er in erst- gemeldeten Stücken gute Dienste thun.

Zum Gedächtniß macht man einen solchen Wein: Stosset von jedem ein Viertel-Pfund Ingwer / Galgant und langen Pfeffer; Cubeben und Negelein zwey Loth; vier Loth Indische Nüsse/ alles zusammen; hängt dieses in guten gebrannten Wein/ vermittelst eines Säckleins. Damit nichts verauge/ deckt es wohl zu/ und endlich hängt das Säcklein auch in den Wein/ den ihr zum Gedächtniß trinken wollt.

Für Verstopfung des Nilses bedient man sich der Wurzel und Blätter von Sommerwibel/ Rosjunggen und Gänse- Disteln/ samt Bernuth. Das läßt man zusammen erwärmen/ thut es in ein Säcklein/ und gießet den Wein sein oft durch die Kräuter.

Wider Husten und Reichen trincket man Morgens und Abends dieses: Es werden halb Anis und Fenchel/ süßes Holz aber zweymal soviel/ als der vorigen/ in Wein gefotten/ und der Wein damit angemacht.

Ein Wein/ der den ganzen Leib stärken soll/ der das Hirn bekräftiget / dem Magen dauen helfen/ und alle überflüssige Feuchtigkeit vertreiben soll / wird auf diese Weise bereitet: Man siedet Weinbeere/ Ingwer/ Cubeben/ jedes ein Loth/ in drey Maassen des besten Weins/ bis der dritte Theil eingefotten. Mit diesem läßt man aber zugleich ein Viertel- Pfund Rosen- Wasser und Zucker sieden. Allzeit Abends trincket ein starkes Achtel- Pfund/ so werdet ihr gute Würckungen spüren.

§. 18. Wer Aepfel- und Birn- Most zu machen Willens ist / der gehet das Werk also an / wie ich es practicirt weiß/ von einem/ der sich das ganze Jahr damit erhalten. Man klauber das Wurmnichte von zeitigem Obst/ stößet oder quetschet solches in einem hierzu bereiteten Trog fein klein. Das also Zerstoßen- oder Zerquetschte wird in der Most- Presse ferner ausgepresst / (NB. wegen dieser Presse ist in dem andern Buch dieses Theils zulängliche Nachricht zu finden: Wie auch von dem Instrument/ womit das Obst zu zerstoßen und zu zerquetschen ist /) dieser so ausgepresste Saft wird in reine Fässer / das er da verführet/ gefasset. Im Führen muß er fleißig gesäubert/ und was heraus jühret/ sorgfältig weggeschöpft/ auch mit sauber darzu bereiteten Häfelein zugedeckelt werden. Auch ist nicht zu vergessen/ daß man die Fässer mit truckenen Tüchern emsig wische. Die Spund- Löcher in dergleichen Most- Fässern sind bequemer/ wann sie weiter/ als in denen ordentlichen Wein- Fässern/ sind: Weil man das Unreine besser deswegen heraus fischen kan. Hat nun der Most völlig verführet / muß man sich soviel Büchsen/ als Fässer sind / haben drehen lassen/ von Linden- oder besser vom Wachholder- Holz. Sie können aber also verfertigt werden / daß sie unten eben diejenige Weite haben/ welche sich gehet in das Spund- Loch schiebe/ damit der Most neben herum nicht heraus tringe: Im übrigen sind sie

in Form eines Bechers: Darauf müssen die Büchsen mit einem Deckel / welcher sich leicht abnehmen und aufsetzen lasse/ versehen seyn: Sie sind zu dem Ende bequem/ daß man sie bis oben anfüllen kan / daß also der Most ziemlich hoch über das Faß heraus gehet; daher darff man so oft nicht nachfüllen/ man kan auch etwas von dem reinesten Baum- oder Lorbeer- Del darauf gießen/ so hält er sich am besten: Es siehet aber mit denen Büchsen und dem Del alles in des Haus- Vatters Belieben. Es kan von dem guten Birn- Saft/ welcher aus gutem Obst gepresst/ ein guter Saft gefotten werden / der sich in Mangel des Hönigs / zu etlichen Speisen brauchen lässet: Die Kinder essen auch solchen gern/ wann man ihn auf Brod oder Semmel streichet / es schmecket auch manchesmal denen Alten wohl.

Den Wasser- Most zu machen.

§. 19. Man nimmet die Treber/ wovon der gute Most gepresst worden/ thut sie in eine saubere Kufe / oder in einen Zuber/ gießet rein Bronnen- Wasser daran / so viel/ daß es sich gleichsam/ als ein ziemlich dünner Brei/ umrühren lässet/ solches muß drey oder vier Tage zugedeckt stehen; aber täglich fleißig umbgerühret werden / alsdann wird solcher ausgepresst/ gleich dem vorigen in Fässer gethan / worinnen man ihn verführen lässet / wie dem vorigen geschehen ist: Das ist ein Franck für das Gefinde / und die Tagelöhner.

Essig zu machen aus wildem Obst.

§. 20. Solcher wird behandelt / wie allbereit bey dem Most erwähnt worden; Zu solchem Essig aber ist tauglich das wilde/ säuerste und schlechteste Obst. Wann nun der Essig ausgepresst / und in Fässer gethan und verführet / ist er nicht gleich zum Kochen oder an die Salate tauglich / sondern man muß kleine Fäßelein haben / (die besten sind / wann vorher schon Wein darinn gewesen /) und solche mit dem ausgepressten Essig füllen/ also in die Stube zu dem Ofen stellen / daß er Wärme habe / damit er säuren möge; darbey muß man ihn fleißig nachfüllen/ damit die Fäßelein nicht zerlächzen. Ist er nun sauer / können ihr mehr Geschirre mit solchem sauren Essig ansetzen/ und immer von einem zum andern füllen/ also hat man das ganze Jahr sauren Essig: Etliche thun langen Pfeffer und Mutter- Negelein darein: Er wird aber/ wann man recht darmit umgeheth/ und ihn in Acht nimmet/ und wann man nur einmal eine Mutter bekommt/ welche er gerne sehet/ recht sauer: Ich habe gar nur von dem schlechtesten Wasser- Most recht sauren und guten Essig bekommen. Aber nicht allein die Fäßelein taugen zum Ansetzen/ sondern auch Gläser und Essig- Krüge: Zu mercken ist noch / wann man ganz neue Fäßelein nimmet / so muß man sie mit etwas siedendem Essig ausbrühen/ wie oben gedacht: Die Wein- Fäßelein/ oder auch schönen Essig- Fäßelein/ sind am besten/ wann man sie haben kan. Dieser Essig ist gut zum Kochen / zu Salaten / zum Einbeizen/ zum Kümmerling- Einmachen/ und worzu Essig sonst gebraucht wird/ daß er also stattlichen Nutzen in der Haushaltung schaffet. Wann man von dem guten Most ein Faß ausgetruncken / und gleichsam eine Reige übrig bleibet / solche ist stattlich gut zum Essig/ auch wird der Essig noch stattlich/ wann man ihn von gutem Obst haben kan: Aller Essig von Obst ist den Menschen gesunder / als anderer / weil keine schädliche Ingredientien darzu kommen.

§. 21. Der Wein- Essig / welches das Letzte / so wir bey den Wein- Künsten versprochen/ ist also zu bereiten. Wer in Eil guten Essig haben will/ der muß erstlich mit

Essig

Essig: Pulver versehen seyn: Welches ich also zu machen lehre. Zur Zeit des Herbstes läset man die Trauben Kern recht dürr werden/ daß man sie zu Pulver stosse. Uber dieses wird starcker Wein/ Essig gegossen/ in diesem läset mans drey oder vier Stunden beissen. Nach diesem wird das Pulver wieder gedderet/ wann dieses drey mal also geschehen/ so kan man das Pulver allezeit anwenden/ in Eil guten Essig/ daß man nicht lang darauf warten darff/ zu machen.

Kocher Wein/ Essig wird also zugerichtet. Wann der Essig von Kirschen/ oder Weirel/ Wein gemacht wird: Item/ wann man weissen Essig etwan 3. Nächte über blauen Korn/ Blumen/ Klapper/ Rosen/ oder Gras/ Blumen stehen läset/ so wird er eine schöne rothe Farb gewinnen.

Mit dem Kräuter/ Wein/ Essig gehet man also um: Sammler die kräftigsten/ trucknet und machet fein rein die Majen/ Blümlein/ wann sie feisch/ und in ihrem vollkommensten Geruch sind. Wann ihr diese in eine gläserne Bauch/ Flasche geworffen/ so vermachet das Glas/ nach darauf/ gegossenen guten Wein/ Essig/ sorgfältig: Damit die Säure ihre Wirkung darinnen haben könne/ so setzet obiges Glas mit Majen/ Blümlein und den Wein/ Essig nur an solche Fenster/ wo die Sonne mit ihren Strahlen recht hin kan. Wann jemand den Schwindel bekommt/ oder in eine Schwachheit oder Ohnmacht fällt/ so läset sich dieser Wein/ Essig wohl brauchen. Will man Kräuter/ Wein/ Essig von andern anständigen Ingredientien haben? So ist der Proceß einerley. Nämlich/ man macht es eben so mit Spick/ Rosmarin/ Megelein/ Rosen. Daß also allezeit zwey Stücke darzu kommen/ nämlich/ das Kraut oder die Blume/ und der gute Wein/ Essig.

Ein Wein/ Essig/ den man allzeit bey sich tragen kan/ wird also gemacht: Man läset Weinstem etwan anderthalb Wochen in starcken Wein/ Essig liegen/ döret ihn an der Sonne. Ist er trocken/ so leget man ihn wieder so lang in guten Wein/ Essig: Ist er nun abermal trucken/ so stößet man ihn so klar als Mehl. Wer nun auf der Reis/ da allerhand fürfallen kan/ daß man des Essigs nothdürftig ist/ schnell Wein/ Essig haben will/ der thue von diesem Pulver in ein Glas Wein/ so ist der Essig fertig. Oder: Wann Brod etlichmal in Essig geleet/ wieder heraus genommen/ und getrocknet/ dieser Proceß auch drey/ oder viermal wiederholet wird: So kan man solch trucknes Brod bey sich führen/ ein paar Stücklein in Wasser/ Wein oder Bier thun/ so hat man von Stund an guten Essig.

§. 22. Ehe wir nun die Abhandlung vom Wein und Essig schliessen/ wollen wir/ wie viel sind/ die den Essig zu gebrauchen schlechter Dings verbieten/ noch ein und das andere von ihm beybringen. Wir halten es mit denen/ welche unter andern Qualitäten des Essigs diese loben/ daß er truckne/ dünne Particulas habe/ dünn mache/ durchtringe/ adstringire, der Fäulnuß widerstehe/ und

den Schweiß treibe. Wie kan es aber seyn/ daß das der Fäulnuß widerstehe/ was selbst faul und voller Würmer ist? Die Experimenta in etlichen Essigen Herrn Ach. Kircheri in scrutiny. Pest. p. 66. sind da. Dominicus Panarolas aber hat in allen Essigen kleine Würmlein mit kleinen Köpfen beobachtet. Und D. Thomas Bartholinus hat sie nur in denen/ welche aus verrauchten und schwachen Weinen gemacht worden/ in Acht genommen; hingegen nichts dergleichen gefunden in denen/ welche man aus guten starcken Weinen bereitet. Allein die berühmteste Medici unserer Zeit laugnen dieses: Und wissen/ daß sich die obigen Würm/ Begucker durch die flüchtige Salt- Particulas des Essigs/ die wie zarter Silber/ Drat aussehn/ haben anführen lassen. Diese Particulae streiten bisweilen mit denen schwefelichten Theilen/ bis sie selbige unter ihre Gewalt/ und in ihre Natur bringen. Diese Bewegung wird auch in dem Gebüt/ zwischen denen Salt- und schwefelichten Theilen/ gefunden: Daher auch die Wärme entstehet. Wann aber die Bewegung zu groß/ so wird es was febrisches. Wer die Bewegung der Salt- Theile sehen will/ der kan auch ohne Vergrößer/ Glas darzu kommen/ nicht nur an den schwachen; sondern auch starcken/ ja auch an dem destillirten Essig/ in Gläsern und Zinn- Geschirren mehr aussen her/ als in der Mitten. Inzwischen laugne ich doch nicht/ daß in abgestandenen Essigen wahrhaftig solche Silber/ Drat/ ähnliche geschwind sich bewegende Würmlein anzutreffen seyen. Der Wein/ Essig wird anbey gebraucht auch innerlich/ wider allehand Gift/ und widerstehet der Pest/ und andern ansteckenden Seuchen. Gestalten Ach. Kircherus in der Pest 16/ 6. zu Rom angemerckt/ daß keiner von denen/ die Essig vorher eingenommen/ von der Pest befallen worden. So haben ihn auch die alten Medici schon wider Schlangen/ Bisse gerühmet/ wie wir aus Cornelio Celso LV. c. XXVII. §. 4. wissen.

Ausserlich dienet der Essig bey hitzigem Haubt/ Beh/ wann man ihn umschlägt. Gestalten man befindet/ daß ein Rosen/ Essig/ wann man daran riechet/ den Fluß aufhält. Wird der Dampff des Essigs/ der auf heisse Steine gegossen worden/ über sich gehen/ so wird er auch die wässerichte Schäden zertheilen. Welcher das Blut coagulirt/ so wird er im Nasen/ Bluten mit einem Tuch um die Schläfe geschlagen. Kurz: wo eine übermäßige Bewegung der schweflicht/ oder alcalischen flüchtigen Theilichen gespühret wird/ da ist der Essig/ sowol inn/ als ausserlich/ gut. Und damit ich mich nicht aufhalte/ so dienet er denen nicht/ deren Particulae das Widerspiel haben: Darzu zehle ich Hypochondriacos, Melancholische/ Schwach/ lungichte/ mit Mutter/ Beh behaftete/ und alle diejenige/ welche vorhin ein überflüssig/ scharffes/ und zuviel saures Fermentum des Magens/ und ein schwaches Genus der Nerven haben.

Und also sind wir auch in diesen Stücklein/ vermittelst der Zugab/ unsers Versprechens los.



Von der

§. 1. Nutzbarkeit des Essigs und Boden desselben Haus: Vatter mit gehen habe.

Nach dem

lich zu welche und et hoch zu und be sen nicht allein zum Handel/ gebraucher betreffend/ ist gewis sen und andern Sa richtet/ solches thut imassen desselben S chen Erfahrung/ in S besteht/ damit es lä möge. Den Hopf gewis/ daß/ wann ei hen weiß/ derselbige leichtlich zur Nahrn bekandter Massen/ Haus: Vatter zu we selben in ein Gemach andern Dingen/ da

Das

