

gefottene zween 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 miteinander sieden. Von diesem gießt man / als die Vernunft giebt / 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 etwan für eine Dreier 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 Wepbrauch ausgeräuchert worden / so ist es auf das beste für den Wein zugerichtet. Noch eins: Wann ihr euer Faß wohl beschicken wollt / so thut Salz und Neben-Asche / eines so viel / als das andere / untereinander gemengt / daß es eine Schüssel voll mache / in das Faß. Kochet hierauf einen Kessel voll Wasser; darein ihr Ruz-Laub / zerstoffene Wachholder-Beere geworffen. Von diesem schüttet / eine ziemliche Wasser-Stütze oder Selte voll / fein warm / in das zusauberende Faß / auf das vorige Salz und die Neben-Asche. Der Spund muß nunmehr auch fein fest geschlossen; das Faß wohl umgewalzt / und eine Nacht über also ligend gelassen werden. Ferner macht das Faß von

diesem allen wieder rein / biß es klar ist. Lasset es tru len werden / brennet 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 / am Grunde.

§. 9. Endlich die wahre Probe zu haben / ob ihr an dem Faß / bey dessen Sauber- und Reinigung / genugsamen Fleiß angewendet; Mit einem Wort: Zu wissen / ob das Faß rein genug sey? So zündet ein Wachs-Licht an / und haltet es zum Spund hinein. Wäre nun euer Faß nicht rein genug? so wird das Licht 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 angesteelet 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 dem Nachschmack des Fasses kommen.

Das LI. Capitel.

Vom Wein-Keller und denen Berrichtungen darinnen.

Inhalt.

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

§. 1.

Sist 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 Nilzeischen Nymphen den zweymal gebomen 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 vom neuen bauen will / der bau ihn fein starck 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 Oeffnung des Kellers vor dem Sonnenschein beschirmt werden. Sondern soll der Blitz / so viel möglich / abgehalten werden / dann Donner und Blitz verderben Farb und Geschmack den ersten und letzten Buchstaben am COS. Wer die Keller-Fenster mit frischen Nasen / die er bißweilen mit Wasser

erfrischt / belegen / und wann diese dürré 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 Haus-Vatter / ohne Gefahr / desto offter und lieber zu sehen und wahrnehmen könne / ob etwan nichts zu Schanden gehe. So gut der Keller für der Hitze / für Donner und Blitze / 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 Dampf davon gleich in die Weine durchdringet / und sie Anzick 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 Getränk wunderbarlich frisch davon wird. Was nun einen üblen Geruch giebt / das soll man ja in dem Keller nicht etwan auflegen oder aufhängen / als etwan Wolle / Käse / Del / Leder / Ruben / Knoblauch: Weil keine Sach dem Anstecken so leicht unterworfen / als der Wein / sonderlich der neue / ist. Deswegen müssen auch ferne seyn / alle Mistlachen / heimliche Abtritt-Gemächer / Pferd-ställe / Bäder / und andere morastige Orter. Daß sonst je tiefer 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 geleyet 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 ausge worffen habe. Inzwischen / auß man den Spund nicht vorschlagen / sondern nur einen Stein / oder einen lockern Spund auf das Loch locker legen. Mercket man /

D d d d d 3

daß



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 geleyet werden / bis der Most sein Toben gänzlich geleyet 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 bekommet darfür 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 verwechselt und ändert mit dem Wein

keinmal 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 Heliodorus schon gerathen / daß man im Ablassen des Weins von einem Faß in das ander / den Wein / welcher oben im 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 verrauchet deswegen 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. Allein 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 Weinändler / als was richtiges / das er bey seinem Heurathen der Wein in acht nehme / gerühmt. Und ich bin ohne dem der Art / daß ich artificio 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 ungescheyren 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 Hefen / mit recht schön und klarem Wasser ausspülen / oder mit heißem Saltz-Wasser /

fer / oder mit zerstoßenen Wachholder-Beeren gekochtem Wasser (wie wir s. 8. im vorhergehenden Capitel gesehen) 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 Uderlassen / führet man / wann man den einen Boden heraus genommen / in dem Faß mit einem stumpfsichten Besen / in allen Winkeln tapfer herum / nimmet alles unreine / den Schimmel und andere unnütze Materien / die sich angehebet / weg: Zumalen wann das Wasser vorher eine gute Weile im Fasse gestanden / und von einem Boden zum andern umgekehret worden ist. So hat sichs fein abgeweicht. Die Probe eines solchen Fasses / ob es rein genug sey / ist aus des vorhergehenden Capitels s. 9. zu sehen.

f. 6. Den Wein im Ablassen gut zu machen / so merke der sorgfältige Haus-Vatter / daß er 1. Pfund Kandel-Zucker / 4. 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 gesottene Materie auch in den Wein. Verspündet darauf das Faß wohl: Er läset den Wein ein oder zwanzig Tage ruhen / so wird er wohl übers Jahr so bleiben. Dieses Mittel hab ich bey einem fürnehmen Weinschencken in Nürnberg / als etwas löfliches gelernet und practiciren gesehen. Wer seinen Wein beym Ablassen klar machen will / der nehme / so viel er Limer abläset / allezeit von drey Ebern das Klare wohl zer schlagen zu einem jeden Limer: Er lasse in ein Fuder 8. Eberdottern fallen / rühre es im Faß / und wann drey Tag fürüber / 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 zapfe er täglich zwölf Maas Wein heraus / und schlage ihn allezeit eine Viertelstund. Bisweilen jeden Tag zweymal / ganzer zwey Wochen. Ist diese Zeit fürüber / so gieffet eine Maas Brandwein darein / und für 1. Pfennig Schwefel / das brenne er in das Faß / darein der Wein gefasset werden soll. Nun läset mans zwey Wochen ruhen. Darauf nehme er 8. Muscat-Nüße / 2. Loth Schwefel / 4. Loth Gewürz-Regelien / anderthalb Muscate-Blumen / 1. halb Loth langen Pfeffer / 2. Loth Zimmetrinden / und das alles thue er in eine Maas Wein zusammen. Will er nun den Einschlag geben / so setze er auch wohl zu / daß das Faß / wie erst gedacht / mit frisch und klarem Wasser wohl ausgeschwäncket sey. Ferner beräuchere ers mit weißem Weßhrauch / lege das Faß auf einen viereckichten Pfichtlein / 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 fein 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 Schwänck-Wasser / thut dasselbe Wasser wieder heraus / darnach nehmet 2. Loth Zimmetrinden / 2. Loth Regelian / 2. Loth langen Pfeffer / 2. Loth Zucker / 1. Loth Tuzian, und für 2. Pfennige Schwefel / stoffet es zusammen in einem Mörsel / 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 2. Loth Tropf Wurzel / zwey Pfund Zucker und Christian-Wurzel / und Muscaten-Blumen / stoffet alles im Mörsel / thut es zusammen in einen baumwollenen Sack / hänget den Sack und zwar im Herbst in den Wein /erspündet 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 abläset / und er ist trübe / so nehmet zu einem Fuder das Weiße von 24. Ebern / kloppet es wohl / nehmet ein Mößel Salz / und ein wenig gebeutelt Mehl / auch so viel lautern Sandes / lasset aus dem trüben Faß Wein / 1. Bierthel / rühret die vorigen andern Stücke wohl darunter / und gieffet zu drey malen in das Faß / und zu jedem mal rühret den Wein gar wohl / mit einem durchlöcheren Holz / das darzu gemacht ist / lasset ihn darnach ruhen / so wird er lauter und besonders schön werden.

f. 7. Der abgelassene Wein soll mit gutem Einschlag versehen werden / daher lasse man sich diejen seher guten Einschlag wohl empfohlen seyn / der sich zu allerhand Weinen schickt 1. Es werden 2. Pfund Schwefel / in einem kleinen Mörsel zerstoßen / in einen Topf geschüttet / viel Wasser daran gegossen welches man bey einer Stunde einsieden läset. Nach diesem sehet man es durch ein Sieb / und giebt Zeit / biß es wieder trucken worden. Ferner wird dieser Schwefel in einen Tigel geworffen / da er zergehen muß / biß er lauter werde. Endlich ziehet man ihn auf ein leinen Tuch / und nimmet nachfolgendes: Ein halb Loth Anis; 4. Loth Fellwurz / die wohl weiß ist; 6. Loth weißen Weißhrauch / eben so viel an Paradistörnern; 4. Loth langen Pfeffer und 2. 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-geschte 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 heißt; 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 / Regelian-Blumen / Zitwer / Weilwurzel / Mastix / truckenen Storax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis Körner / jedes ein Loth. und hierzu noch 6. Loth Messelwurzel; 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 Campher / Paradis-Körner / langen Pfeffer / Zimmetrinden / Galgant / Ingwer / Zitwer / Regelian / Mastix / Thymian / welches sie auch Thuris Corticem oder Thus Judaeorum nennen / jedes ein völliges Loth. Ferner ein Viertel Gentianam (Enkian oder Kreuzwurz;) Anis / Bertram / Coriander / Weißhrauch / weiße Weilwurzel und Solimax jedes zwey Loth / drey Loth Weinstein; ein halb Loth Calmus; ein Loth Negel-Blumen / ein wenig Kornblumen / NB. diese beyde letztere Stücke bleiben ganz; die übrigen werden klein gestossen: darzu nimmet man Hopfen / Hollunderblüt / Mutter- und Messel-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 weitläufigen; aber gewislich

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 müssten mitgehen lassen. Nehmet Melcken / Cardamomen / Anis / jedes zwey Loth; Ingwer / guten Benedischen Weihrauch / Muscaten-Blumen / Muscaten-Nüsse / Zittwer / langen Pfeffer / jedes ein Loth; 1. Pfund Schwefel; 4. Loth gestossene Zimmet-Rinden und eben so viel Marvasit oder Wisnuth. Dieses wird zerstoßen; der Schwefel in eine ungeglaste Pfanne / auf die Blut gesehet; wann der Schwefel zergangen und dünne worden / so schüttet man die Gewürze darein / rühret alles wohl durcheinander. Und gleichwie man in denen übrigen Einschlägen ein leinernes Fuchlein genommen: Also zieht 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 dabey 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-Arkney p. 129. also helfen: Nehmet 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 wiederhohlet werden. Item, man legt einen neuen Topf auf Kohlen / läßt ihn recht glühend werden / und stürzet ihn über das Spundloch / so wird er den Schwefel leicht an sich ziehen.

§. 8. Und so viel sey von der Arbeit und der Ordnung / die in den Kellern muß beobachtet werden / zur Kurzen / aber aus gesuchten Nachricht des allgemeinen Haus Vatters 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 Vatters 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; viel weniger einige seiner Cameraden (wann er etwan meint / er und der Büttnen könnten einander nicht genug zusprechen) mit zunehmen / 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 saubern Herren das Umgeld aus dem allgemeinen Keller / vertrincken / weil was im Keller vertrincken wird / von dieser Aufschlag frey

ist. Aber gewiß / es wäre manchem Wein-Herrn / der sein Gesind / über das Füllen bestellt / (das aber oft wie ein Fülleim im Keller saufft) 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 P. Abrahams à S. Clara, nicht ihnen zum Nachtheil / sondern zu des Lesers Lust / und vielleicht manchem zur Erbauung her setzen. Er giebt aber die Sache in seinem Etwas für alle / also: Die Binder geiten ebenfalls und ihre Arbeit nicht wenig bey unserm lieben Herrn: Dann es haben sich nicht wenig Wunderwerk mit ihnen zugetragen. Er erzehlet p. 451. von Fässern / die sie heut zu Tag noch in Oesterreich machen / welche wie kleine Häuser zu sehen seyen. Da hätte Diogenes mehr Raum gehabt; absonderlich sey vor wenigen Jahren in der schönen Herrschafft Feldspurg / welche dem Fürsten von Lichtenstein gehörig / ein solches Faß verfertigt worden. Er rühmet einen Florentinischen Faßbinder mit Namen Justus, welcher hernach zu Rom ein Edelmann worden. Item Martianum Steinbach von Seltebach x. spricht auch: Heut zu Tag sind der fürnehmen Meister / welche das Handwerk in mehrere Vollkommenheit zu bringen trachten / so viel / daß man deren Namen auf den größten Faß-Boden nicht schreiben könnte. Endlich schließt er den ganzen Discours mit diesen Worten: Wer die Binder will alle unter die gute und vollkommene Leute zehlen / der hat es stark vonnöthen / daß man ihm etliche Reife um den Kopf lege; auf daß ihm das Hirn nicht völlig heraus rinne: Dann er muß wissen / daß auch auf der Binder ihrem Feld viel Unkraut 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 schaue einen Binder an / wann er aus dem Keller steigt / die rothe Nase verräthet ihn gleich / daß er bey dem Faß ein Netas gestiftet; Von einem Wein-Faß kan einer recht lernen seine Feinde lieben: Dann unangesehen der Binder mit seinem groben Schlägel dem Faß so manche harte Schläge und Püffe versetzet; so ist es gleichwohl noch so gut / und spendirt demselben noch einen so guten Trunck. Unter andern Sachen machen die Binder auch Bad-Bannen; es wäre aber gut / wann etliche aus ihnen ins Bad giengen / und ihr Gewissen reinigten / so dann möchte geschehen / daß ihr Wandel frommer und gottsfürchtiger würde seyn; sonst müssen sie wissen / daß auch Gott zwey Fässer habe / eines ist voller Honig / das andere voller Gall; aus dem ersten gibt er in jener Welt zu trincken allen Auserwählten / aus dem andern gibt er zu trincken allen Verdammten: nun können die Binder Achtung geben / zu was für einem Faß sie kommen mögen.

Das LII. Capitel.

Vom Weinstein / Wein-Künsten / Kauf und Verkauf / Birn-
Aepfel-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. Für Magen-Schwachheit / das Acidum Tartari Vinifatam zu machen. §. 6. Acidum Tart. Anisatum. §. 7. Kennzeichen und Eigenschaften des besten Weins. Welcher Wein zur Frölichkeit am besten. §. 8. Wie denen Weinen ins gemein zu helfen. Eintheilung. §. 9. Mit dem Most geschickt umzugeben. Ihn während zu machen / ihm das Föhren zu vertreiben. Lauter zu machen. Zu wissen / ob Wasser im Most. Aus ihm einen Weisch-ähnlichen Wein zu machen / daß er ein Jahr süße bleibe. §. 10. Des Weins Farb betreffend. Vom Schenck-Wein. Rothem Wein zu machen. Weissen Wein aus rothen. Frühe Wein zu läutern. Gold-Farb zu machen. §. 11. Des Weins Geruch. Dessen Bestand ins gemein zu vertreiben; Wann er nach dem Faß riecht / vielerley Mittel. §. 12. Geschmack. Muscateller. Etliche Mittel. Ein Italianisches Geheimnus. Rothem Muscateller. Francken-Wein. Vom Maulbeer- Kirchen- Mant- Wermuth- Wachholder- Salbey- Beer- Cardobenedicten- Rosmarin- Malvoosier- Beltimer u. allerley Geschmack-Wein zu machen. §. 13. Wein-Kauser nimmt Bläser / Wind / und Epelien in acht. §. 14. Der Kauser eben so; zu erahnen; wie der Wein wann er älter wird / schmecken werde. Die Dauerhaftigkeit des Weins zu erkennen. §. 15. Manier den Wein zu tiefen. §. 16. Kanichem Wein zu helfen. §. 17. Den Wein stärker zu machen. §. 18. Wein / in welchem Gold gelicht worden. §. 19. Wein zum Gedächtnis / Mitz / wider das Husten / zu Stärkung des ganzen Leibes. §. 20. Weffel- und Birn- auch Wasser-Most. §. 21. Essig aus Obst. §. 22. Wein-Essig-Vulver. Rother Wein-Essig. Essig den sich zu tragen aus Weinstein. Aus Brot. §. 22. Frag vom Essig / ob er Würmer notwendig habe / und da er was faules ist / wie er der Säulnus widerstehe? Wem er nutz- und schade.

§. 1.

Er Weinstein / als ein Weinstein / oder an sich selber genommen / wird auf zweyerley Weise ausgelegt; entweder insgemein hin / für alle weinichte Säure / und diese Säure ist so unterschiedlich / als der Wein selbst mannigfaltig ist: Denn je zeitiger der Wein ist / je flüchtiger ist auch desselben Weinstein: Auf diese Weise wissen wir / daß der Rheinische viel / der Spanische wenig / der Franze-Wein aber gar wenig Weinstein gebe. Die Mährische Wein aber / und in Württenberger Land sind so tartarisch / daß man es ganz augenscheinlich merken 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 genemte ist / welcher durch eine Fermentation niedergeschlagen 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 Paracelsus vom Tartaro redet / so verstehet er Sal recrementosum acidum im menschlichen Körper. Die Medici aber heissen recrementa, was unzeitig ist.

§. 2. Es ist wieder 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. Angemerckt 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 zusammen-gestandenes des Mostes / in welchem er formlich ist / aus welchem er auch geschieden worden: Weil das Saure / im Wein / durch Hülf der Verjürung in Wein-Hefe / als in etwas alcalisches gemürcket / sich gefärtiget / und seiner Würckung dadurch 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 Paracelsus 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 Musti, vel vini novelli fecum particulis, welches ob continuum & internum morum, 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 schwer und hart / nicht löslich / oder mit truckener Hefen angefüllt ist; sondern der an dem Theil / wo er den Wein berührt / viel Cristlein wie Diamanten hat. Unter allen wird diese gute Erkenntnis-Zeichen keiner so vollkommen / als der Rheinische und Montpelulanische 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 zerstoß ihn gröblich / wäscht ihn mit kaltem Wasser öfters / reibt die Stücklein mit denen Händen; das unreine Wasser wird abgegossen / biß nichts unreines mehr davon gehet.

§. 5. Weil in denen Magen-Schwachheiten und zur Wiederbringung der Esse-Lust das Acidum Tartari Vinifatam sehr berühmt / und sonderlich für diejenigen Leute / welche sonst nichts einnehmen können / oder vor allen Arzneyen einen Abscheu haben / wohl in einem Haushalten zu gebrauchen ist / so kan ich nicht umhin dieses machen zu lehren: Nehmet vom gereinigten Acido Tartari Zvij. Gießet 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 gewohnt 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 gießet den Wein ab / so hat man das löbliche Acidum Tartari Vinifatam. Dieses wird endlich gesamlet und zum Gebrauch des Magens aufgehoben. Zwar kan das Acidum Tartari vor sich / wann es gleich nicht Vinifatam 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 verfertigt worden.

E e e e

§. 6. Aci-

§. 6. Acidum Tartari anisatom, dessen Bereitung durch Vermischung des Weins mit Anis Del / so viel er an sich nehmen will / geschieht / ist in Brust-Beschwerden und der Heiserkeit 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 so viel von dem Arznei-Nutzen des Weins zu schreiben / daß hierzu ein neues Buch gehörte; weil es auch dieses Orts / da wir noch im Keller sind / nicht ist / so überlassen wir billig dem andern Theil / der künstlichen Haus-Apothek / und setzen unsern Fuß zum Schluß dieses Buchs / nach denen Wein-Künsten weiter fort.

§. 7. Der Wein ist ein Weisstein (COS) des Verstandes / ein Burgermeister unserer Sinnen / und führet seine gute Eigenschaften in dem Wörtlein COS, welches den Rathmeister zu Rom verkürt bedeutet / mit sich. In dem C thut sich eines großmüthigen Weins Farbe Color herfür; Aus dem O riechet dessen Geruch / Odor, und was an ihm am besten hinten nach kommt / das heisset Sapor der Geschmack. Die Farbe des Weins ist / nachdem die Luft des Landes beschaffen / sehr unterschiedlich / wie wir Anfangs bey denen Trauben-Arten viel davon geredet haben. Die rechte Farbe eines geistig und nachdrücklichen Weins pflegt sich am Rhein-Wein / an einem guten fürnen 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 glänzig aussehen; im Einschenken aber im Glas rauschen / und mit vielen kleinen Atomis über sich springen / so daß die artigen Geisterlein / wann man bald darauf trinckt / einem noch nach der Nase pfoffern: 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 darf man nicht viel subtilis vom Wein hoffen; hingegen sich versichern / daß er vilcosisch / 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: Biewohl es sind die Landes-Arten mancherley. Die Rhein-Weine werden am gesündesten 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 Arznei zu trincken. Andere Weine müssen um ein merckliches älter als ein Rhein-Wein werden / wann sie wol trinckigt heißen sollen.

§. 8. Man kan indessen einem jeden Wein / wann er noch neu ist / zu einer artigen Lieblichkeit / und gesunden Annehmlichkeit helfen / wenn man lieblich / süße / und gesunde Sachen darinnen verführen läßt. Allein es gehört ein discretes 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 precipiret / item mit süßen Sachen / als Süßholz / Anisfaamen / Engelsfuß / Zucker / Rosinen / und dergleichen; wann aber der Wein gar zu süß und flebricht wird / wie in denen sehr heißen Landschaften geschieht / so könnte man ihm helfen / wann man weissen guten Wein-

stein mit Regenwasser sieden ließe / so wird das Wasser von dem Weinsstein säuerlich / welches / wann man es wieder erkaltent läßt / schießet ein Theil zersottenen Weinssteins wieder an / so Cremor Tartari wird genennet; ein Theil aber bleibt im Wasser auf solviret / und gibt dem Wasser einen bislenden Schmack / welcher in rechter Proportion den Wein lieblich machet / wie denn 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 / worin man vorher etliche Tropfen Spiritus vitrioli tropfet / oder Spiritus Salis, oder einen oder zwey Löffel voll Limonien- oder Citronen-Safft / oder distillirten Wein-Essig / welches gesäuerte / oder auch Sauerbrunnen-Wasser viel gesunder ist zu trincken / als rohes ungesäuertes Wasser / und also könnte man in solcher Art Most / welcher gar zu süßen und starcken Wein giebt / und man ihn ohne das im Trincken mit Wasser temperiren muß / ein Theil gedachten säuerlichten Weinsstein-Wassers mit vergieren lassen; in denen Mosten aber / welche zwar süßen / aber nicht übermäßig starcken Wein machen / könnte man etwas weissen Weinsstein in distillirten Spiritu Salis solviren / filtriren / und dessen etliche Loth in ein Faß Most schütten / und mit verführen 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 geholfen werden / daß man auch guten wohlgeschmeckenden Wein bekommt; diejenige Arten von Wein Gewächs / welche auch in guten Jahren sauer bleiben / denen ist durch Kunst nicht viel zu helfen / sondern denjenigen / so einer guten Art sind / aber in bösen Jahren nicht gut werden können: Die Weine aber / so einer guten Art sind / werden in guten Jahren alle samt gut / und bedürffen weiter nichts / als daß man im Herbst den ausgekelterten Trauben-Safft / in reine / wohl-ausgebrühete / oder auch in Wein-grüne Fässer einfasse / und darinn verführen lasse / und wird auch derjenige Most / so von geringerer Art Wein ist / in denen Wein-grünen Fässern / worinn gar guter Wein gewesen / noch etwas verbessert / sonderlich wann auch von den Hesen desselben Weins / so nicht stinckend oder verdorben sind / ein Theil im Faß gelassen wird / daß der Most darüber verführen kan. Solche und andere Nothdürfften des Weins gebühren einem Kellermeister zu wissen / und wie man den Wein das Jahr hindurch halten muß / nemlich mit Ablassen des neuen vergornenen Weins in andere Fässer mit Auffüllung und Aufbrennung mit Schwefel-Span etc. wovon im vorhergehenden Capitel gute Anweisung geschehen / und in diesem gar fort geführt werden soll. Wir wollen aber / zu besserer Eintheilung und Semerck die fürzubringende Künste also 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 / anweisen; die Arznei Wein aber und den Obst-Most samt dem Essig mit drein geben wollen.

§. 9. Damit der Wein wieder zähre / wie vorher als Most / so gießt man / wann er erstlich zähret / und noch warm ist / einen Eimer voll süßen Most / oder auch wohl zween Eimer / nachdem das Faß groß ist / unter ihn in das Faß. Wann sich nun der Most gesehet / so gießt man wieder so viel darein / und das thut man drey oder viermal / so wird der Wein stark und dick. Oder man machet es also: Schneidet süße Aepfel oder Birn entzwen / hängget sie / wann der Most zähret / in das Faß / und wann die Aepfel und Birnen ihre Krafft verlohren / so thut ande-

re dergleichen hinein: So lang der Most mit Führen anhält. Endlich nehmt das eingehängte miteinander heraus / so werdet ihr einen edlen Wein bekommen. So hängt man auch eines unter diesen hinein: In einem Säcklein Hopfen-Blumen; Bircken-Saamen; Faenum Graecum; Holz vom Myrten-Baum; Aloes; Beyfuß-Saamen; oder Spieß; gedörte Korn-Blüten; Späne von Wachholder-Holz. Was man nemlich unter diesen will.

So ferne jemand das Führen zu wehren gesonnen / es sey im Führen des Fasses / oder auf dem Lager / so werf er nur ein wenig Kaff in das Fass. Wann der Most lauter gemacht werden soll / innerhalb vier Tagen; so gießet nur einen Becher Wein-Essig / unter einen Eimer Mostes. Oder. Ihr könnt zu oder drey Handvoll Erden von dem Weingarten oder Berg / wo der Wein gewachsen / darein werffen / so wird er sich innerhalb Tag und Nacht setzen. Oder: Thut Hanbüchene Späne in des 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 verzohren hat / so wird er schön und wohlgeschmackt.

Ob Wasser im Most sey / das könnt ihr erfahren / wann ihr einen glatten mit Del besirichenen Stecken oder Strohhalm bis auf den Boden / stoffet / und nach einer Achtel-Stund wieder heraus gezogen / aufhängt / so gebt Achtung / ob Wasser-Tropfen am Del kleben / 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 Itälianischen ähnlich sey / machen? so verfare man also: Man nehme 6. Loth Negelein / 8. Loth Zimmet-Rinden / 1. Loth Paradies-Körner / anderthalb Loth Zittwer / 2. Quint Cubeben / und so viel auch langen Pfeffer. Dieses soll gröblich untereinander zerstoßen in einem Säcklein in den Most gehangen werden / daß es damit verühre / bis der Most klar werde. Die erst ermeldete Materialien können auch / wann der Most schon angestochen worden / noch darinnen verbleiben.

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

§. 10. Das haben wir bey dem Most / aus etlich-hundert-Vorthellen / als bewährt ansehen wollen. Nun müssen wir sehen / wie man des Weins Farb erhalte oder verbessere: Wer nun einen Wein / wann er aus gescheneckt wird / bey guter Farbe / und unverkehrt behaltn will / der thue Weiden-Afchen in ein Säcklein / hänge sie in das Fass / welches man auszuschnecken Willens ist / so wieder sich ander Farbe und Geschmack nicht verändern / auch auf den letzten Tropfen nicht. Oder: Hängt eine Handvoll Wachholder-Beere / oder Wein-Keben-Afche; oder Korn-Blüte / in den Wein. Oder an einen Faden ein wenig Bley / daß es ohngefehr vom Boden einer Spannen lang abhänge.

Rothen Wein zu machen / döret wohlzeitige Beerlein vom Sommerach / hängt sie in ein Wein-Geschirz in einem Säcklein: so wird er gar bald roth werden; wollt ihr ihn aber höher an dieser Farb haben? so hängt gedörte Hollunder-Beer / oder rothe an der Sonnen getrocknete Korn-Rosen darein.

Wer den rothen Wein in weissen verwandeln will / der macht es also: Er pülvert 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 Löfflein / als in einen Bindel gebunden / und also mitten in das Fass gehängt.

Dicke / zähe / trübe Weine lauter zu machen; stoffet 2. Loth Ingwer / und 8. Loth Zittwer durcheinander. 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 kloffet 24. Eyerweiß wol / dieses laßt durch ein Tuch lauffen / rühret 1. Pfund gestoffenen Reiß ein wenig Salz / und eine Maß Wasser untereinander / schüttet es zusammen in Wein / und rühret ihn im Fass. Oder: Stoffet ein Viertel oder halbes Pfund Alaun / fein klein / nehmt eine Maß Salz darzu / vom Wein / thut aus dem Fass darunter / bis es als Brey wird / gießet dieses in das Fass / rühret oft / so werdet ihr bekommen / was ihr gewünscht. Oder: Brennet Weinstein / Pilsen Saamen und Salz in einer Pfannen / und hängt es in den Wein. Oder: Hängt Schwärzwurz oder Rohr-Bähren in einem Säcklein in den Wein. Oder: Werffet eichene oder buschene Rinde hinein. Oder: Stoffet Tuchmacher Galus / werffet ihn in den Wein / rühret ihn im Fass / daß es schäumt. Gießet nach diesem den andern Tag ein Viertel den dritten zwey Viertel Wasser hinein / so wird euch der vierte Tag schönen lautern Wein geben. Oder: Reibet Wein-Stein / Eyer / Keb-Afchen / ein wenig Milch / lauters Salz einer Nuß groß untereinander / rühret es in den Wein / nehmet zu Maß Wasser auf ein Fuder-Wein / und drey Kiesel-Steine / diese um windet mit Werc 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 / segt ihn durch ein Sieb / zu Hand-voll mit etlichen Eyer-Dottern wol zer schlagen zu einem Brey gemacht; thut es in den Wein / und rühret ihn mit einem Rühr-Scheid wol durcheinander.

§. 11. Auf diese Weise hat die Farb (Color) ihr Recht; Nun müssen wir auf Odorem den Geruch fortgehen. Den schweren / unreinen und stinckenden Wein zu besser / so reibet Rosen und Rauten / eines so viel als das andere / und halb so viel Körner aus denen Tannen-Zapffen / thut es in ein Säcklein / hängt es eine Woche lang mitten in den Wein: Wollt ihr? so könnt ihr noch zum Ubersuß Wehrauch / Beyfuß und Weizen darzu nehmen. Oder / nehmt ein breites Schwein-Fleisch schneidets von einem Schinken herab / legt es auf den Spund / so ziehet das Fleisch die Ansicht alle von dem Wein weg. Oder: Leget rothe B-nedekten-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 zimlich Epheu darein / laßt ihn über

über Nacht stehen / und thut ihn in ein anders Faß / so ver-
geht ihm aller böser Gestanck. Oder; Hängt in einem
Säcklein Benedikten-Wurzel und Zittwer / eines soviel /
als das andere / und halb so viel Salbey in den Wein.
Oder: Heißes Himmel-Meel aus dem Back-Ofen / oder
Spick / oder einen Büschel Hopffen im Säcklein hinein
gehängt / macht ihn gewiß / nach dreien oder vier Tagen /
von dem übeln Geruch befreyt. Eben das wird auch die
Hollunder-Blüthe / und etwan um 2. Kreuzer Negelein
und Benedikten-Wurzel / zum Spund auf halben Theil
in einem leinen Bündlein hinein gelassen. Der Geruch
mag wie er will verdriesslich seyn / so wird er annehmlich
werden: Oder: Stosset ein halb Pfund Pfeffer und ein
Viertel-Pfund weissen Ingwer / fein klein in einem Mörs-
sel / überlasset den Wein / und thut es hernach ins Faß.
Oder: Stosset 1. Pfund / Pfirsing-Kerne / ein Viertel-
Pfund weissen Ingwer / fein klein / gießet ein Rannelein
Wein daran / und lasset es so / mischet ein wenig guten
Wein darunter / und dieses gießet zu dreien mahlen in
das Faß.

§. 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 6. Eimer hält / schneidet vier Loth wei-
ßen Ingwer / eben so viel langen Pfeffer; Muscaten / Nel-
ken und Calmus / jedes zwey Loth / fein klein; thut dieses
zusammen in ein leinern Bündlein / das ihr mit einer
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 kömte. So läßt mans 3. Tag und Nacht ste-
hen; 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 werden / daß man
das Säcklein wieder zurück heraus ziehen könne. Das
Faß wird 48. Stunden lang fest zugespundet. Nach die-
sen das Faß aufgespundet / das Säcklein heraus ge-
zogen / ausgetruckt / so laufft mit dieser Feuchtigkeit der
Geschmack in den Wein. Endlich wird das Säcklein /
den Geschmack vollkommener zu machen wieder hinein / oder
auch in ein anders Faß / das gleichen Muscateller Ge-
schmack haben soll / gehängt.

Eben dieses zu thun / haben wir ein Geheimnus
aus Welschland bekommen / wo sie es mit ihren süßen
Weinen allezeit zu thun vermögen. Wir aber haben zu-
mercken / daß dieses Geheimnus / welches ich gleich jetzt mit-
theilen will / bey uns nur im Herbst angehe / und mit fri-
schem Most müsse præparirt werden. Von Basilien-
Kraut dörrt man einen Theil der Blüthe / samt den Spiz-
lein und obersten Spizlein / (wer will / mag wol auch das
Kraut nehmen) und Hollunder Blüthe / man leget auch
drey 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 eingezwängt werden könne. Auch dieses Bünd-
lein wird mitten in das Faß gehangen. So angebunden
läßt mans anderthalb Wochen in dem Most bis er verjüh-
ret / hangen. Unter dessen ist das Faß fleißig zuzubalten /
und weiter nicht / als durch ein kleines Löchlein / das durch
den Spund gehohlet worden / zu eröffnen. So läßt mans
durch ein Wachholder-Röhrlein welches in das Loch ge-
steckt werden muß / verjühren. Man zapffet auch / bis er
klar worden nichts davon. Wann in dessen die gedachte
anderthalb Wochen fürüber / oder wofern der Most ab-
gejührt / und seine gehörige Klarheit erlanat / so wird das
Bündlein wieder heraus / und man darff sich versichert

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

Den rothen Muscateller-Wein bereiten sie also
so: 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 vor-
hero wolzuschäumen / und alsdann erst die Blüthe und Zim-
met hinein zu werffen / nicht vergessen: nach diesem wird
er erkaltet / und in ein zugerichtetes Fäßlein gefüllet. Die
Species werden in dem Most in ein Säcklein geschlossen /
gehängt. Endlich muß er fein lind durch ein Wach-
holder-Trichterlein verjühren / damit es aber nicht zu
starck verjühre / so zerschneide man / wie wir in diesem Ca-
pitel nach dem andern §. öftters gelehret / süße Aepffel / und
hänge sie an einem Faden hinein.

Wer Francken-Wein machen will / der fängt es
also an / daß er ein Viertel-Pfund Zimmet-Rinden / eben
so viel 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 her-
um ist.

Brombeer-Wein zu machen / so wird ein Maas
Honig / und derer Bromberre / von welchen er den
Namen führet / fünff Maas erfordert. Diese müs-
sen wol untereinander gemenet / (und so viel als dieses zu-
sammen macht / noch sechs mal so viel Wein darzu gethan
werden. Alles miteinander läßt man wol sieden / schäumt
und setzet es ab. Darnach wird es durch ein Tuch gefei-
het / dem jühren überlassen / wieder zur Flamme gesetzt /
wieder dem Sieden überlassen. Endlich schäumt mans
und gießet es in ein reines Fäßlein / darinnen es jühren
muß. Da versucht man nun denselbigen / ob er nicht gar
zu starck worden; wår dieses geschehen / so wird zu einem
Glas dessen / den man zu starck befunden hat / 2. Glässer
andern Weins gethan.

Maulbeer-Wein lehren wir auf diese Weiß kürz-
lich zu bereiten. Erstlich werden die Maulbeere durch
ein reines Tüchlein dergestalt zermantschet / und getrü-
cket / daß der dadurch dringende Saft / das Tüchlein
hoch-roth färbe. Wird nun dieses Lein eine halbe Woche
in dem Wein gelassen / so wird der Wein roth seyn / dem
Maul wol schmecken / und ein Maulbeer-Wein heißen.

Weichsel- oder Kirschen-Wein macht man also:
Man siedet die Weichseln oder Kirschen in einem Kessel /
daß sich die Kerne davon absondern: das Fleisch davon
presset man in einem Zwischenen Sacl aus: gießet den
Saft in ein Faß / und füllet guten Wein (nicht wie es
die Wirthe machen / den Ständel Wein) darauf. Das
Faß wird / daß es jühre / zugespundet; In den Spund
aber wird ein Zwick-Loch gemacht / und von Wachholder-
Holz ein gedrehtes Röhrlein in das Loch gesteckt / daß
der Wein ungefehr eine Woche lang dadurch verjühre.
Und thut folgendes nebst dem Gewürz / nach Verstießung
dieser Zeit / hinein. Die Kerne in einem hölzernen Mörs-
sel zerstoßen / von welchen der Wein die beste Kraft be-
kommt. Negelein und Zimmet / ein jedes zwey Loth;
Galgant / Muscat Blum / Cardomomen jedes ein Loth /
alles klein gestossen / in ein Säcklein gethan / und an einem
Faden in den Wein gehängt. Wer so viel nicht aufzu-
wenden verlangt: wie er dann etwan dem Haus-Vat-
ter / der ihn aus / uschencken gesönen wäre / zu hoch anlauf-
sen dörrfte; so wår es gnug wann man ein Loth Zimmet
und ein Loth Negelein / und etwas wenig an Cardomo-
men hinein hienge. Die Wirthe bey uns haben allezeit
in einen neuen Topff abgekochten Zucker stehend: damit
sie dem / welcher Kirschen-Wein hohlet / etwas davon in
das

Das Maß-Geschirr thun: weil der Wein sonst zu sauer seyn dörfte. Will man aber Zucker zugleich hinein thun so muß man von dem feinsten / in Stücke zerschlagen / und mit denen Specibus in den Wein hängen / so wird das unreine vom Zucker im Säcklein zuruck 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; wie wol wer ein kleines Fäßlein Weichsel-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 wol abgewaschen worden / in Scheiben. Diese werden an einen doppelt Zwirn-Faden gefast in die Luft gehängt / und vor dem Schimmel verwahrt. Im Herbst nimmt man hernach zu einem Eimer Wein ein Pfund von diesem gedorrten Alant / wäscht ihn wieder sauber / wirfft ihn in einen Kessel / und gießet zu jedem Pfund Alant / vier Maas reinen Kelter-Most. Der Kessel selbst wird zugedeckt. Wann es wol siedet / schäumt man fleißig ab. Findet ihr / daß sich die Wurzel zertrückeren läßt / so wird sie aus dem gesottenen Most heraus genommen / in einem Mörsel zerstoßen / durch ein Tuch getrieben / und wider in den vorigen gekochten Most geworffen: mit dem wird sie nochmals gelotten / bis die Helffte / oder wenigsten ein Drittel vom Most eingesotten. Ferner gießet es in ein reines Zuberlein / oder in verglaste Töpfe / setz es in den Keller / laß es kühl werden / gieß es in ein Faß mit Most / und laß es jähren. Wosern aber der Most nach verflorner Woche zu jähren keinen Lust bezeugte / 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 versuche / ob er nicht etwan vom Alant nach zu bitter sey. Wäre dieses / so muß man mehr Most abkochen / und wol verschäumen / auch denselben kühlen / und zum Alantwein zu füllen. 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 ein Loth Galgant darzu in den Alant-Wein. Wann er zugespündet etliche Tage gelegen / so wird man einen stattlichen Alant-Wein haben.

Wer es kürzer und ohne so viel Mühe haben will / der schneide nur die Wurzel / und hänge sie in den Most: damit er verjähre und klar werde; das heißt auch Alant-Wein; aber ich halt es doch mit dem ersten.

Wermut-Wein ist auch sehr gemein / und die Art dessen Zubereitung diese: Der vor der Sonnen Aufgang gebrochene Wermut 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 Eimer-Faß wirfft man eine gute Hand voll. Darüber gießet man schön geseiheten Most. Zu der Wermut wirfft man eine Multer voll Weinbeere in das Faß. Wann der Spund vermachet / so läßt mans verjähren.

Oder: Wann man einen Eimer Wermut-Wein anrichten will / so thut man eine gute Hand voll der stärckesten Wermut ein Viertel-Pfund Alant-Wurzel eine Hand voll rothe Rosen / eben so viel Hirschzungen / zusammen in ein Säcklein / hängt es in den Wein. Wirfft Haselstauden-Spänne / welche vorher eine Nacht eingewässert wären / und hernach auch nur an der Luft getrocknet worden / darzu. Nur gebet Acht / daß die Späne nicht

vor den Spunde zu ligen 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 so viel 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 fort machen.

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

Mit dem Wachholder-Wein pflegt man so zu verfahren: Man rechnet ein Pfund recht frische Wachholder-Beere auf einen jeden Eimer. Diese zerstoßt man in einem Mörsel; hängt sie / vermittelst eines leinern Säckleins in den neuen Wein / der am Saß; aber vom jähren noch warm ist. Alles wol verspündet / 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 vermittelst eines Säckleins in den Wein hänge. Wer ihn weitläufftiger mit Gewürz und Spänen haben will / der nehme nur die schon öfters fürgeschriebene Weise in Acht.

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

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

Will man **Kosmarin Wein** haben? so kan man Kosmarin besser nicht als zum Wein anwenden; Er wird aber eben wie andere Species-Weine gemacht. Er stärcket die Glieder / und bedient sich das Frauen-Zimmer 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 Grentzen zu weit entfernt / daher auch / wann er gerecht / um um so viel 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 zerstoßet untereinander ein Loth Zucker-Cand; Cardomomen / Negelein und Zimmet jedes ein halb Loth; Paradies-Holz / Bisem Galgantwurzel und Muscat-Blumen / jedes ein Quintlein. Dieses / wie gedacht / zerstoßen / wird in ein hölzernes Gefäß zusammen gethan / von dem besten Brandwein darauf gegossen / und damit die Krafft nicht ver-rauche wolvermacht eine 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.

Veldliner-Wein wird also nachgeöffet: Man stößet Negelein / Ingwer / und Zimmet von jedem ein Quintlein alles groblich untereinander / bindet dieses in ein leinern Tüchlein / hängt in ein Glas voll des außerlesensten

Brandweins zwölf Stunden lang: daß auch da die Krafft nicht verlauche / so wird es wol verwahrt; das Luch ein hernach in ein grosses Trinc-Geschir wol / bis auf das äusserste / ausgedruckt: daß es an allen Orten inwendig befeuchtet werde. Endlich gießt man in dieses Geschir andern guten Wein / so ist der Stiess-Beltimer fertig.

Wir sind hier eben nicht gesonnen / denen Wein-Schencken / die nicht viel Wein haben / und zu denen wir gar wohl noch in die Schule gehen dörfen / über den grossen Vorrath ihrer Keller-Stücklein / andere anzuweisen; sondern nur dem allgemeinen Vatter damit an die Hand zu gehen / 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 fürhätte / 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 24. Stunden in kräftigen / subtilen Brandwein / daß die Krafft 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 Gewürz / welches man haben will / als Muscaten / Nelken und dergleichen genommen / auf jedes eine halbe Maas guten Brandwein gegossen / und 24. Stunden darinnen liegend gelassen. Dieser Brandwein wird samt dem Gewürz in eine Flasche gegossen / oben feste zugemacht. Wäre nun jemand mit dergleichen Wein zu versehen / so temperire man das Geschir; darinnen man den Wein aufsiehet / oder daraus man einschenken will / mit erst-gewelbet- zugerichteten Brandwein / oder giesse einen Theil in ein Faß mit Wein. So wieder den Geschmack des Gewürzes gar wohl überkommen.

§. 13. Einem Wein-Verkauffer stehet es nicht nur wohl an; sondern es ist ihm auch nützlich / daß er ein schönes lauters Gläslein a 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 aufsehen / daß die Luft heiter und der Himmel klar sey: Es wird viel zur schönen Farb / und nicht wenig zum frischen Geschmack beitragen. Der Wein-Verkauffer bedienet sich des Nord-Winds wohl / wann er einen schwachen und trüben Wein / für einen klaren und guten hinzugeben Willens ist: Dann bey dem Wehen dieses Windes sind alle Weine vell. Wer sich nicht fürzusehen weiß / wann er Wein kauft / dem wartet der Verkaufser vorher / mit einem Frühstück / auf / und gibt ihm einen guten herben Räs: Dadurch wird des Kauffers Geschmack verwechselt / daß er den schlimmsten für den besten Wein ausfühlet: Und also bekommt der Verkäufer sein Frühstück redlich bezahlt. Weil man auch dem Käufer die Wahl gelassen / so hat er sich nicht zu beschweren. Im übrigen können so wohl Verkäufer als Käufer merken / daß die gewürzten Speisen / süßes Holz und Rüsse des Weins Geschmack merklich verherzlichen.

§. 14. Insonderheit hat der Käufer zu seiner Fürsicht zu merken / daß wann er Wein versuchen will / er wenig Brod / aus frischen Brunn-Wasser esse: Dann wann er entweder noch gar zueitel und nüchtern / oder gar zu voll angeessen wäre / so würde er seinen Geschmack das meiste von der Diceration oder Unterscheidung genommen haben. Andere nehmen vorher einen geschälten Apfel 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 wieder 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 Krafft 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 sehet / und er verändert sich an seiner Farbe nicht / so ist er auch im Aussehen beständig. Gleichwie wir oben §. 13. gehöret / daß sich der Verkaufser des Nord-Windes vortheilhaftig bediene; also müssen wir jetzt dem Käufer rathen / daß er zum Wein-Probieren den Mittag-Wind / oder Sud zum Vortheil ziehe: Dann bey dessen Regierung verändert der Wein die Farb gar gerne. Ist der Wein bey dem Sud-Wind klar? so ist er in der That hell / und man hat sich wegen der Unbeständigkeit desselben nichts 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 laß ihn sein langsam / als auf einem Vatterlein 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 Kanicht worden / und man eine Materie haben wollte / an welche sich der Kahn anhencke / 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 Kan gegen die Rinden nach dem Boden ziehen.

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

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

§. 16. Soll der Wein / welcher gar zu schwach / starker werden? So wird in ein Fuder Wein / nur ein Eimer süßen Most gethan / damit der Wein zu führen anfanget. Seht sich der Most / so gießt wieder so viel darein. Wird dieses drey oder viermal geschehen seyn / so wird ihm die Stärke und Herghaftigkeit ziemlich wachsen. Wann auch ein vorhin starker Wein noch starker werden soll / so siedet im Herbst den Most in einem Kessel / thut so viel als der vierte Theil dessen austrägt / Weizen in einen Sack / und diesen in einen Kessel / daß er den Boden nicht berühre. Den Most muß man halb einsieden lassen / und in Fäßlein schütten. Hierauf wird wieder ein Kessel voll mit dem vorigen Weizen genommen. Wann nun der Wein noch starker werden soll / so stoffet Muscaten Ingwer und Negelein auch Zimmet-Rinden im Most selbhan-

get

get es in den Wein / das wird ein Wein / so gut als vin Graeco innerhalb dreym Jahren werden. Wie stincken dem und entfarbten Wein zu helfen / da mag man oben die Recepte vom Geruch und Geschmack durchgehen / so wird man satzsame Nachricht finden.

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

Zum Gedächtnus macht man einen solchen Wein : Stosset von jedem ein Viertel Pfund Ingwer / Galgant und langen Pfeffer ; Cubeben und Megelein zwey Loth ; vier Loth Indische Nüsse / alles zusammen ; hängt dieses in guten gebrewanten Wein / vermittelt eines Säckleins. Damit nichts verrauche / deckt es wohl zu / und endlich hängt das Säcklein auch in den Wein / den ihr zum Gedächtnus trincken wollt.

Für Verstopfung des Milzes bedient man sich der Wurzel und Blätter von Sommerwibel / Roszungen und Gänse-Disteln / samt Wermuth. Das läßt man zusammen erwärmen / thut es in ein Säcklein / und gießt den Wein fein oft durch die Kräuter.

Wider Husten und Reichen trinckt man Morgen und Abends dieses : Es werden halb Anis und Fenchel / süßes Holz aber zweymal so viel / als der vorigen in Wein gesotten / und der Wein damit angemacht.

Ein Wein / der den ganzen Leib stärken soll / der das Hirn bekräftigt / dem Magen dauen helfen / und alle überflüssige Feuchtigkeit vertreiben soll / wird auf diese Weise bereitet : Man siedet Wein-Beere / Ingwer / Cubeben / jedes ein Loth / in 3. Maassen des besten Weins / bis der dritte Theil eingesotten. Mit diesem läßt man aber zugleich ein Viertel Pfund Rosen-Wasser und Zucker sieden. Allezeit Abends trinckt ein starkes Achtel Pfund / so werdet ihr gute Wirkungen spüren.

§. 18. Wer Aepfel- und Birn-Most zu machen Willens ist / der gehet das Werk also an / wie ich es praetirte weiß / von einem / der sich das ganze Jahr damit erhalten. Man klaubet das wurmichte von zeitigem Obst / stößet oder quetschet solches in einem hierzu bereiteten Trog fein klein. Das also zerstoßen / oder zerquetschte wird in die Most-Pressen ferner ausgepresst / (NB. wegen dieser Presse ist in dem andern Buch dieses Theil 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 / daßer da verjühret / gefasset. Im Führen muß er fleißig gehäubert / und was heraus jühret / sorgfältig weggeschöpft / auch mit sauber darzu bereiteten Häselein zugedeckt werden. Auch ist nicht zu vergessen / daß man die Fässer mit truckenen Tüchern ämfig wische. Die Spundlöcher / 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 verjühret / muß man sich so viel Büchsen / als Fässer sind / haben drehen lassen / von Linden- oder besser vom Wachholder-Holz. Sie können aber also verfertiget werden / daß sie unten eben diejenige Weite haben / welche sich gehet in das Spund-Loch schicke / darmit der Most neben herum nicht heraus dringe : Im übrigen sind sie in Form eines Bes-

chers : Darauf müssen die Büchsen mit einem Deckel welcher leicht abnehmen und aufsetzen lässe / 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-Öel darauf gießen / so hält er sich am besten : Es stehet aber mit denen Büxen und dem Öel alles in des Hausvatters Belieben. Es kan von den guten Birn-Safft / welcher aus gutem Obst gepresst / ein guter Saft gesotten werden / der sich in Mangel des Hönigs zu etlichen Speisen brauchen läset : Die Kinder essen auch solchen gern / wann man ihn auf Brod oder Semmel streichet / es schmecket auch manches mal denen Alten wohl.

Den Wasser-Most zu machen.

§. 19. Man nimmt die Treber / wovon der gute Most gepresst worden / thut sie in eine saubere Kufe oder in einen Zuber / gießt rein Bronnen-Wasser daran / so viel / daß es sich gleichsam als ein ziemlich dünner Drey umrühren läset / solches muß 3. oder 4. Tage zugedeckt stehen ; aber täglich fleißig umgerühret werden / als dann wird solcher ausgepresst / gleich dem vorigen in Fässer gethan / worinnen man ihn verjühret läset / wie dem vorigen geschehen ist : das ist ein Tranck für das Gesinde 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 verjühret / ist er nicht gleich zum Kochen oder an die Salate tauglich / sondern man muß kleine Fäßlein 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 ; dabey muß man ihn fleißig nachfüllen : damit die Fäßlein nicht zerlächzen. Ist er nun sauer / können ihn 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 Megelein darein : Er wird aber / wann man recht darmit umgeheth / und ihn in Acht nimmt / und wann man nur einmal eine Mutter bekommet / welche er gerne sehet / recht sauer : Ich habe gar nur von dem schlechtern Wasser-Most recht sauren und guten Essig bekommen. Aber nicht allein die Fäßlein taugen zum Ansetzen / sondern auch Gläser und Essig-Krüge : Zu merken ist noch / wann man ganz neue Fäßlein nimmt / so muß man sie mit etwas siedenden Essig ausbrühen. Wie oben gedacht die Wein-Fäßlein oder auch schöne Essig Fäßlein sind am besten / wann man sie haben kan. Dieser Essig ist gut zum Kochen / zu Salaten / zum Einbeizen / zum Kümmerling-einmachen / und wozu Essig sonst gebraucht wird / daß er also stattlichen Nutzen in der Haushaltung schafft. Wann man von dem guten Most ein Faß ausgetruncken / und gleichsam eine Reize 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 lässet man die Trauben-Kern recht dürr werden / daß man sie zu Pulver stosse. Über dieses wird starcker Wein Essig gegossen / in diesen lässet mans drey oder vier Stunden beissen. Nach diesem wird das Pulver wieder gedörret / wann dieses drey mal also geschehen / so kan man das Pulver allezeit anwenden / in Eil guten Essig / daß man nicht lang darauf warten darf / zu machen.

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

Mit dem **Kräuter-Wein-Essig** gehet man also um: Samlet die kräftigsten / trucknet und machet fein rein die Majen-Blümlein / wann sie frisch 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 Würkung darinnen haben könne / so setzet obiges Glas mit Majenblümlein und dem 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 läßt sich dieser Wein-Essig wohl brauchen. Will man **Kräuter-Wein-Essig** / von andern anständigen Ingredientien haben? So ist der Proceß einerley. Nemlich man macht es eben so mit Spick / Rosmarin / Regellein / Rosen. Daß also allezeit zwey Stücke darzu kommen / nemlich das Kraut oder die Blume / und der gute Wein-Essig.

Ein **Wein-Essig** / den man allzeit bey sich tragen kan / wird also gemacht: Man läßt Weinstein etwan anderthalb Wochen in starcken Wein-Essig liegen / dörret 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 Meel. Wer nun auf der Reis / da allerhand fürfallen kan / daß man des Essigs nothdürfftig ist / schnell Wein-Essig haben will / der thue von diesem Pulver in ein Glas Wein / so ist der Essig fertig. Oder: Wann Brot etlichmal in Essig geleyet / wieder heraus genommen / und getrocknet / dieser Proceß auch drey oder viermal wiederholet wird: So kan man solch trucknes Brot 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 / durchdringe / adstringire / der Fäulnis widerstehe /

und den Schweiß treibe. Wie kan es aber seyn / daß das der Fäulnis widerstehe / was selbst faul und voller Würmer ist? Die Experimenta in etlichen Essigen Herrn Ach. Kircheri in scrutin. Pest. p. 66. sind da. Dominicus Panarolus 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 unerer Zeit laugnen dieses: Und wissen / daß sich die obigen Würm-Begucker / durch die flüchtige Salt-Particulas des Essigs / die wie zarter Silber-Drat aussehen / haben anführen lassen. Diese Particula streiten bisweilen mit denen schwefelichten Theilen / bis sie selbige unter ihre Gewalt und in ihre Natur bringen. Diese Bewegung wird auch in dem Geblüt zwischen denen Salt- und schwefelichten Theilen gefunden: Daher auch die Wärme entsteht. Wann aber die Bewegung zu groß / so wird es was fiebrisches. 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 allerhand Gift / und widerstehet der Pest und andern ansteckenden Seuchen. Gestalten Ach. Kircherus in der Pest 1656. zu Rom angemerket / daß keiner von denen / die Essig vorher eingenommen / vor der Pest befallen worden. So haben ihn auch die alten Medici schon wider Schlange-Bisse gerühmet / wie wir aus Cornelio Celso L. V. c. XXVII. §. 4. wissen.

Außerlich dienet der **Essig** bey hitzigem Haupt-Weh / wann man ihn umschlägt. Gestalten man befindet / daß ein Rosen-Essig / wann man daran riechet / den Fluß aufhält. Wird der Dampf des Essigs / der auf heiße Steine gegossen worden / über sich gehen / so wird er auch die wässerichte Schäden zertheilen. Weil er das Blut coagulirt / so wird er im Nasen-Bluten mit einem Tuch um die Schläfe geschlagen. Kurz: Wo eine übermäßige Bewegung der schwefelicht- oder alcalischen flüchtigen Theilichen gespüret wird / da ist der Essig so wohl inn- als äußerlich gut. Und damit ich mich nicht aufhalte / so dienet er denen nicht / deren Particula das Widerspiel haben: Darzu zehlich Hypochondriacos, melancholische / Schwach-lungichte / mit Mutter-Weh behaftete / und alle diejenige / welche vorhin ein überflüssig- scharfes und zuviel saures Fermentum des Magens / und ein schwaches Genus der Nerven haben. Und also sind wir auch in diesen Stücken / vermittelt der Zugab / unsers Versprechens

los.





Das LIII. Capitel.

Von dem Hopffen-Garten / wie solcher anzulegen / und was er für einen Grund erfordere.

Inhalt.

§. 1. Nutzbarkeit des Hopffen-Gartens. §. 2. Wie der Grund und Boden desselben beschaffen seyn müsse. §. 3. Wie der Haus-Vatter mit Anlegung des Hopffen-Gartens umzugehen habe!

§. 1.

Nach dem Weingarten haben wir noch endlich zu handeln von dem Hopffen-Garten / welcher in der Haushaltung einen köstlichen und edlen Nutzen abgiebet / und deswegen hoch zu genießen ist: allermassen ein kluger und verständiger Hausvatter den Hopffen nicht allein zum Bierbrauen / sondern auch sonst zum Handel gebrauchen und anwenden kan. Das Brauen betreffend / ist gewis / daß / was das Sals bey den Speisen und andern Sachen / so man aufbehalten will / verrichtet / solches thut der Hopffen auch bey dem Getränk / im massen desselben Krafft und Tugend / besage der täglichen Erfahrung / in Beybehaltung der Stärke des Biers bestehet / damit es länger bleiben / und aufbehalten merden möge. Den Hopffen-Handel belangend / ist ebenfalls gewis / daß / wann ein Hausvatter recht damit umzugehen weiß / derselbige durch Gottes Gnad und Segen leichtlich zur Nahrung kommen kan / angesehen der Hopff bekandter massen bisweilen misrath / wann nun der Hausvatter zu wohlfeilen Zeiten Hopffen einkauft /

denselben in ein Gemach auffschüttet / und ihn mit Brettern oder andern Dingen / damit die Luft nicht darzu kommen kan / beschwehret / so kan er leichtlichen wann er 100. Thaler darauf gewendet / nach zweyen oder dreyen Jahren ein- oder zwey / ja wohl mehr hundert Thaler daran gewinnen; welchen Gewinn und Vortheil derjenige noch viel ehe haben und genießen kan / welcher selbst einen Hopffen-Garten bauet / und denselben wohl abwartet. Zu geschweigen / daß auch der Hopffen-Sparges oder Salat / in der Kuchen eine gute Speise ist.

§. 2. Will nun ein Hausvatter einen Hopffen-Garten von neuem anlegen; so muß er erstlich um den Grund und Boden bekümmert seyn; und fürs andere wohl acht haben / auf was Art und Weis er damit umzugehen habe: Den Grund und Boden betreffend welcher zur Pflanzung des Hopffens erfordert wird / so muß derselbige feucht / lucher und geil seyn / und ein schwarzes fettes Erdreich haben: damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge; weßwegen wir hier ausschließen / daß leetich- und weißsandiges Erdreich / als welches dem Hopffen ganz zu wider ist: massen der Letten zum Entwurgen und Anfeuchten unbequem; der lautere Sand aber ohne Fettigkeit bald ausdorend macht / und allen Saft ausbrennet / absonderlich wo der Garten etwas hoch lieget: Weßwegen der Hausvatter des Grund und Bodens halber auch hierauf acht haben solle / daß er den Hopffen in ein etwas tieffes und niedriges Erdreich / in eine Thalhafte Ebene baue / da die Feuchtigkeit aus den

Iff ff

anlies

anliegenden Hügeln getind abfället und stieset/ mithin das durstige Gewächs immerhin erfrischet und labet.

§. 3. Die Art und Weise belagend/ wie nemlich der Haus-Batter mit Anlegung des Hopffen-Gartens umzugehen/ist zu sehen / ob er zu denselben einen Neubruich oder einen schon vorhero wohlgebaueten Acker erwählet: Jenefalls/ muß er den Neubruich im Herbst zuvor wohl umhacken oder ackern / diesenfalls aber/ ist genug/ wann er solchen Acker im Frühling einmal umackert / hernach Furchen oder Betlein eine halb viertheil Elle tieff/ und ohngefehr 3. Schuh weit von einander machet/ in setzige/nachdem es der Boden erfordert / Dung thut / und die junge Fehser eine Spannen lang/ mit über sich stehenden Augen oder Knöpfen/ und zwar an der Zahl zwey oder drey dar ein setzet/ damit/ wann etwann eines oder das ander dahin den bliebe / doch das dritte ausschlagen möge; Endlich aber dieselbe mit gutem Grund zudecket und aufhauffelt/ darvon / wie auch von der Wartung des Hopffen-Gartens hierunter ein mehrers gesagt werden solle.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 53. § 1.

Hopffen hat im Deutschen den Nahmen vom Hupfffen weil er an die Stangen oder Bäum hinaufhupffset/ vid. Dietherr. in Continuat. Th. pract. Befold. part. poster. voc. Hopffen / und wird an den jenigen Orthen Deutschlands mit grosser Sorgfalt gebauet / welchen die Natur den Weinwachs versaget; dann ob man wohl denselben vor diesem aus frembden Orthen mit grossen Unkosten in Teutschland gebracht / so haben doch hernachmahls die Inwohner zur Vermeidung sothaner grossen Spesen selbstnen Hopffen-Gärten angerichtet / und dieses zwar zu folge dessen / was jener an Statt einer Erinnerung gegeben: Was du in deinem Land oder Felde zeugen kanst / solt du bey den Ausländern und Nachbarn nicht suchen. Vid. Jacob. Bornit. Tract. 1. cap. 13. Welches dann eben auch die Ursach ist / warum in der Churbayerischen Lands-Ordn. Tit. 15. §. 2. Rubr. von Erziehung des Hopffens / 2. hiervon also steht. Diemeil dieses Lands Gelegenheit nach/ das Bierbrauen sehr im Schwang / darzu eine ziemliche Nothdurfft Hopffen vomnöthen/ so guten Theils mit Unkosten und Mühe aus andern Orthen gebracht werden muß; so befehlen wir und wollen / daß unsere Beampte/sonderlich an denselben Orthen/ da man die Hopffen-Stangen ohne Nachtheit der Hölzer und Wälder / haben mag / ihre Ampts-Anbefohlene Unterthanen mit allem Ernst dahin halten/ und anweisen/ daß ein jeder / so hierzu gelegene Gründe hat/ um des gemeinen/ und selbst eigenen Nutzen willen / an unschädlichen Enden Hopffen steche/ lege

„ und anstelle / damit mit der Zeit eine Nothdurfft Land
„ Hopffens erzogen werden möchte/ 2c. Woraus dann
abzunehmen zu was der Hopffen gebraucht werde/ nemlich zum Bierbrauen und zur Handlung. Was jenes betrifft/ ist bekandt/ daß der Zeug/ aus welchem das Bier gebrauet wird/ in diesen dreyen Stücken bestehe/ nemlich im Maltz / Wasser / und Hopffen/ vid. Moller. p. 3. const. Elect. 35. n. 1. & Zychand. à Bude. de Braxandi jurib. p. 1. c. 3. n. 1. Conf. omnino Churbayerische Lands-Ordn. Tit. 31. §. 1. in verb. Wir setzen und gebietzen hiermit ernstlich / daß niemand / es seyn Bierbrauer oder andere / so das Bierbrauen lassen/ bey sonderbarer Straff/ und farnemlich bey Entsetzung des Bierbrauens / und Verlichung des gemachten Biers nicht mehr als die drey Stück/ Maltz / Hopffen und Wasser nehmen und gebrauchen/ auch zu jeder Sommer und Winterszeit / dem Bier seinen gebührlichen Sud und Kühlung geben sollen 2c. Was aber dieses belagert/ ist jedermännlich bewußt / was für ein grosser Handel mit dem Hopffen hier und dar getrieben werde/ so gar / daß sich die Stadt Breslau nach dem Gezeugnuß des Kaipshilts de privileg. Civit. Imp. Lib. 5. cap. 22. n. 21. den Hopffen-Kauff und Verkauf / gang allein zu geeignet hat. Damit aber auch der Hopffen-Handel zum Schaden der Untertanen nicht zu hoch gespannt werde / als ist in der Churbayerischen Lands-Ordn. Tit. 31. §. 1. vers. Wir setzen und ordnen auch / 2c. heilsamlich versehen / daß / weil wegen Ungewissheit des jährlichen Hopffen-Kauffes/ auch anderer darbey mit einlaufenden Umständen / kein beständiger und im Land durchgehender allgemeiner Biersatz verordnet werden kan / jedes Orts Obrigkeit sich jedes Jahrs des eigentlichen Werths des Hopffens / auch Beschaffenheit anderer Umständen im Grund erkundigen / und jährlich einen solchen Satz ertheilen solle / daß die Bierbräuer ihr Gewerb ohne Schaden und Verderben treiben können / und dennoch der gemeine Mann wieder die Gebühr nicht beschwehret werde 2c.

„ Bey welcher Gelegenheit noch diese Frage zu erörtern / ob nach Sachsen-Recht der Hopffe zum Mustheil gehörig: Welche Frag/ ob sie gleich vor diesem sehr strittig gewesen/ allermaßen bey dem Matth. Berlich. p. 3. concl. 48. n. 28. & seqq. zu sehen / so ist sie doch heut zu Tag durch die Churfürstl. Sächs. Verordnung p. 3. const. 35. def. 6. dahin entschieden worden/ daß der Hopffen unter das Mustheil nicht zu rechnen / sondern dem Erben allein ohne Unterschied als Erb zuzusprechen seye/ nicht die Wittib daran keine Forderung habe: Vid. Carpzov. p. 3. C. 35. def. 6. & Berlich. c. 1. Add. Matth. Coler. p. 1. dec. 60. n. 68. & Rothschild v. dotal. art. 17. & seq.



Das LIV. Capitel.

Wie der Grund zu bessern und zu dungen; worbey zugleich der Unterschied des Hopffens angezeigt wird.

Inhalt.

§. 1. Der Grund und Boden des Hopffen Gartens ist durch den Dung zu bessern / von dessen Art und Weis / deßgleichen auch von der Zeit zu dungen allhier gehandelt wird. §. 2. Von dem zahmen oder Garten Hopffen wie auch von dem wilden oder Weyden Hopffen / und deren Unterschied. §. 3. Von den früh- und spät Hopffen. Item von dem der grosse Haupter / und von diesem / der kleine Haupter hat / und deren Unterschied.

§. 1.



Nachdem aber nicht ein jedes Erdreich / guten Hopffen hervor zu bringen gleich anfangs qualificirt und geschickt ist: Als muß ein kluger Haus-Vatter darauff bedacht seyn / wie er dasselbige verbessern / und hierzu geschickt machen könne. Diese Verbesserung aber geschieht durch die Dungung / welche dem Erdreich ihre Fettigkeit zukommen lässet. Bey der Dungung aber hat der Haus-Vatter so wohl auf die Art und Weis / als auch auf die Zeit zu sehen. Die Art und Weis belangend / muß der Dung um die Gruben herum / auch oben darauf geleyet werden / jedoch daß man die gebührende Maß gebrauchet / und den Hopffen-Garten nicht überdünge / gestalten sonst nicht allein zuviel Unkraut und Grass darinnen wächst / welches den Hopffen ersticket / sondern auch hierdurch die Sonn aufgehallen wird. Deswegen diese Dungung erst über das ander oder dritte Jahr verrichtet zu werden pfleget / wann anders der Boden fett und gut ist: Wann aber derselbige mager / muß raan ihm wohl alle Jahr damit zu Hülffe kommen / und hierzu sich bedienen des Schweins Mistes. Die Zeit des Dungen betreffend / so geschieht selbiges im Herbst / wann der Hopffen abgenommen ist / und man ihn wiederum verdeckt hat / und dieses fürnehmlich zu dem Ende / damit der Mist / den Winter über / unter dem Schnee sich fein erliegen möge.

§. 2. Damit aber der Haus-Vatter wissen möge / wie derselbige ferner mit dem Hopffen umzugehen; als wollen wir ihm fürzlich auch die verschiedene Arten des Hopffens vorstellig machen. Hat er demnach zu wissen / daß es eigentlich zweyerley Sorten von Hopffen gebe; Zahmen oder Garten-Hopffen: Und Wilden oder Weyden-Hopffen: Und ob gleich diese beyde Sorten dem äusserlichen Ansehen nach / einander nicht ungleich sind / so ist doch der Garten-Hopffen viel edler: anerkennet er dem Weyden-Hopffen nit allein an Krafft / Geruch

und Würckung weit überlegen / sondern er hat auch viel kleine Stächlein / damit er anzacket / und muß noch über diß mit grosser Mühe und Arbeit gezogen werden: da hingegen der Wilde Hopffe sich nicht allein selbst zeuget / und sich an die Weyden / als ein Wein-Reben anhänget / auch in den Hecken und Gesträuch manchmahl hefftig wächst / sondern auch nichts an seinen Stänglen hat / und also gar schlecht ist / wiewohl man ihn unterweilen auch unter andern Hopffen zum Bier gebrauchet.

§. 3. Es wird aber beederley Hopffen noch ferner eingetheilt; und zwar der Garten-Hopffen in früh- und spät Hopffen; der Weyden-Hopffen aber in einen solchen der grosse Haupter / und in diesen / der kleine Hauptelein hat: Der früh-Garten Hopff / welchen man auch den August Hopffen nennet / schläat am ersten aus / und wird von den Bierliedern für den besten gehalten / bekommt grosse dicke Räumen und Raucken / nebst grossen langen Häuptern / und beginnt insgemein 14. Tag vor dem andern zeitig und reiff zu werden. Der späte Garten-Hopffen hingegen ist mit kleinen Rängen und Räumen / nebst kleinen Häuptern versehen / und beginnet erst um Michaelis / gegen den September reiff zu werden: Der Weyden Hopff / so grosse Häupter hat / die sich wohl schließen / und den Saamen nicht bald fallen lassen / ist der beste; dahingen der ander / so kleine runde Häuptlein hat / die sich von der Hitz bald aufthun / und den Saamen fallen lassen / taub wird / und nichts nutz ist / auch deswegen / weil er den Saamen und das Meel herauslauffen läst / Lauffer genennet zu werden pfleget.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. LIV. §. 1.

On der Dungung / und was darbey zu beobachten vid. Notat. jurid. ad cap. 8. §. 8. & cap. 9. Lib. 111. Add. Tabor de Jure Colon. Prov. th. 44. Cæpoll. de S. P. V. cap. 78. & Petr. Gregor. Tholosan. S. J. U. Lib. 37. cap. 4. n. 7. Insonderheit aber wie das allzeit viele Dungen den Boden verderbet / und wie derjenige / welcher auf einen schon zuvor gedungen Boden Mist geführet / und denselben überdunget / zur Erzeugung des Schadens anzuhalten? davon haben wir bey dem siebenden Cap. dieses Buchs / gehandelt. Add. l. 7. §. 6. ff. quod vi aut clam.



Das LV. Capitel.

Wie die Hopffen-Fechser einzusetzen/ und alsdann der Hopffen-Garten zu warten sene.

Innhalt.

§. 1. & 2. Wie und auf was Art die Hopffen-Fechser einzulegen/ und zu welcher Zeit? §. 3. Wann die Fecher ausgeschlagen/ müssen Stangen darzu gesteckt/ und der Hopff geheftet.
§. 4. Hernach aber der Garten zu dreien unterschiedlich- mahlen umbacket. §. 5. Das unnütze Gewächs weg geschnitten/ das Unkraut fleißig ausgerottet/ und endlich auch das Blatten oder belauben nicht unterlassen werden.

§. 1.

Wie der Haus-Vatter einen Hopffen-Garten von neuem anrichten solle/ dieses ist ihm bereits hieroben gewiesen worden: Ist demnach noch übrig/ daß wir ihn unterrichten/ wie er insonderheit die Fecher (als woran sehr viel gelegen) einlegen/ und im übrigen den Hopffen-Garten warten solle/ damit er den verlangten Nutzen daraus bekommen möge.

§. 2. Was demnach die Einlegung der Fecher betrifft/ welche von einem jedē Hopffen-Garten hergenom- men werden können: angesehen der Hopff ein solches Gewächs ist/ das trefflich gern zusetzet/ weßwegen ihm die Fecher jährlich benommen/ und weiter fortgepflanzt werden müssen/ ist bereits hieroben erwehnet worden (vid. cap. 51. §. 3.) wie sich der Haus-Vatter mit Aufwerffung der Furchen oder Gruben/ darein die Fecher zu legen/ zu verhalten habe; Worbey wir ihn aber noch dieses erinnern/ daß er die Fecher oder Hopffen-Wurzel nicht gerade auf- stelle/ sondern in den Gruben gleichsam anlehnen und et- was läg einsetzen soll; Ferner/ daß er auch hierauf wohl acht habe/ daß im Einsetzen die Laubäuglein nicht unter- sondern über sich sehen: immassen sonst alle Mühe und Arbeit vergebens ist. Zudem auch etliche wollen/ daß solche unter sich sehende Augen Flug-Hopff- n werden. Wann dann die Fecher vor gedachter massen in die Gruben ge- set/ und selbige mit dem aus der Gruben gefassten Grund wieder zugedecket worden/ so pfleget man gemeinlich zu jeder Gruben einen Stecken zu stecken/ damit man wisse/ wo der Hopffen liege; da dann derselbige bereits das erste Jahr/ etwan anderthalb Ellen/ oder eines Mañs hoch auf- wächst/ auch zuweilen trägt; welches aber nicht allzeit/ und auch nicht in grosser Menge beschiehet/ biß er in dem Grund recht eingewurkelt ist. Es geschiehet aber solche Pflanz- und Einlegung drey Tag/ vor dem neuen Mond/ und 3. Tag hernach/ absonderlich in einem solchen Zeichen/ worinnen gut pflanzen ist/ als im Stier/ Wassermann und Steinbock/ &c. Ferner geschiehet dieselbige nicht allein im Frühling/ sondern auch im Herbst: Im Frühling pflan- ket man denjenigen Hopffen/ so weiche grosse Dolben oder Köpffe hat: Im Herbst aber diesen/ der mit kleinen Dol- den oder Häuptlein versehen ist.

§. 3. Die übrige Wartung des Hopffen-Gartens belangende/ muß der Haus-Vatter fernereitig acht ha- ben/ wann die Fecher ausgeschlagen: anertwogen er so dann alsobald Stecken oder Stangen darzu stecken/ und die Schößlein mit Gersten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden solle/ damit die Neben in die Höhe steigen können. Und war soll er zu jedem Stock so viel Stangen stecken/ als derselbige viel oder wenig Schöß hat/ als/ zum Beispiel 5. 6. oder 7. oder auch mehr; die Stangen selbst aber sollen unten nahe zum Stock/ oben

aber breiter voneinander stehen/ damit die Sonne den Hopf- fen desto besser zeitigen möge/ und können an jedwede Stan- ge 2. 3. oder 4. Rangen angebunden werden. Ferner sol- len auch die Stangen zimlich dick und starck seyn/ obgleich derselben ein geringerer Vorrath vorhanden/ so daß sie deswegen desto weiter auseinander gesteckt werden müs- sen/ allermassen darum des Hopffens weder weniger oder mehr wird; sondern die Trolen werden nur desto größ- ser/ und der Hopffen ergiebiger/ wann der Stangen we- nig sind/ indem er besser Raum zu wachsen hat. Wann also der Hopffe biß auf die Stange gewachsen/ muß er wieder wie vorher geheftet/ und so demselben geholffen werden. Sollte er aber in ein oder anderer Stangen zu weit und lang austreiben so könnte man ihn an die nächste Stange/ welche vielleicht nicht so viel hat/ anhefften. Endlich ist zu wissen/ daß/ je gailer der Hopffen antreibt/ je höher und stärker die Stangen seyn sollen/ angesehen er sonst nicht so gut blühen kan/ daran doch am allermeis- ten gelegen ist.

§. 4. Nach dem Stängeln oder anleiten muß das Umhacken geschehen/ womit aber behutsam umzug- gehen/ damit die Fecher und Wurkeln nicht verlehret werden: allermassen es die Erfahrung bezeuget/ daß/ wo man im Hauen des Stocks nicht verschonet/ die Wur- keln hernachmahls leichtlich faulen/ und also den Stock sehr schwächen/ daher man getreue und erfahrene Hopf- fen-Dauer hierzu erwählen soll. Es soll aber dieses Hauen zu dreien unterschiedlichmahlen geschehen: Erstlich um St. Georgi Tag/ und zwar der neuen/ im abnehmenden/ hingegen der alten Hopffen-Gärten/ bey starcken Mond- schein. Fürs andere/ wann die Neben gewach- sen/ und zum zweytemahl an die Stangen gebunden worden/ welches geschiehet/ wann sie die Höhe der Stan- gen halb erreicht haben: Und dann fürs dritte/ wann der Hopffen angeflögen und zu blühen anfänget.

§. 5. Ferner muß der Haus-Vatter nach gesche- ner Um- und Auf-Grabung das unnütze Gewächs und die Fasern an der Wurzel wegschneiden/ auch den Hopffens- Garten/ absonderlich das erste Jahr fleißig setten/ und von allem Unkraut säubern/ und endlich auch das Blat- ten oder Belauben nicht unterlassen; sondern dasselbige wie bey denen Weinstöcken verrichten/ benebens auch die Wildlinge/ die Neben- und Wasser-Zweige fleißig weg- schneiden/ damit selbige denen Neben nicht den Saft und die Nahrung benehmen. Wann dann dieses alles geschehen/ muß er die milde Güte Gottes um reichen Seegen anrufen/ damit dasjenige/ was vielleicht schon in der Hoffnung gezeuget wird/ nicht durch einen unver- änderlichen Unfall verderbet werden möge/ welcher gar leicht durch den Mehlthau geschiehet/ der des Hopffens ärgster Feind ist/ und wo er ihn zur Zeit der Blühe (wel- che sich um Jacobi hervor thut) erreicht/ denselben ganz unbrauchbar machet.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 55. §. 1. 2. & 3.

Wie sich jemand diese Berechtigkeit erwerben kan/ daß er in eines andern Wald seine Weinstö- cken oder Wein Pfähle hauen darff/ allermas- sen

sen wir bey dem 41. Cap. §. 1. dieses Buchs bemercket/ also hat es auch mit denen Hopffen-Pfählen ebene Bewandnus / worbey wir aber noch dieses mit anmercken / daß sothane Aushauung der Hopffen-Pfähle mit guter Bescheidenheit beschehen müsse / damit das Holz nicht verderbet werde / v. l. 9. ff. de servitut. welches um so viel desto mehr Platz findet / wann um einen gebührliehen Wald. Sins in denen Herrschafftlichen Wäldern / sothane Abhauung verstatet wird / worvon in der Churbayrl. Forst-Ord. art. 9. also versehen: Gleichfalls sollen die Hopffen Stangen / anderer Orthen nicht / dann da derselben so viel und so dick stehen / daß sie zu andern und grössern Holz nicht wachsen mögen / verwiesen / und dergestalt / wie hieroben von den Latten gemeldet / (das ist bescheidenlich) gehauen / und ausgezogen werden. Ob aber und wie die Hopffen-Pfähle unter die bewegliche oder un-

wegliche Sachen zurechnen / und ob sie nach Verkaufung des Hopffen-Gartens dem Käufer folgen? solches kan ebenmäßig aus demjenigen / was wir bey dem 44. Cap. §. 1. dieses Buchs / von den Weinstöcken gesaget / abgenommen werden.

Ad §. 4. h. Cap.

Gleichwie wir ferner hieroben bey dem Weingärtner den Verstand / Fleiß / und die Treu erfordert / also soll auch ein Hopffen-Gärtner mit diesen Stücken begabet seyn: allermassen er sonst nicht so wohl seinem Herrn / als vornehmlich sich selbst / durch seine Nachlässigkeit und Verwarlosung / desgleichen auch durch seine üble Wartung / hauptsächlich / in Schaden bringen kan. v. §. 6. & 7. Inst. ad L. Aquil. davon wir bey dem fünf und vierzigsten Cap. §. 1. dieses Buchs gehandelt haben / zc.

Das LVI. Capitel.

Von Abnehm- und Bewahrung des Hopffens.

Inhalt.

§. 1. Zu welcher Zeit der Hopfen abzunehmen. §. 2. Wie und auf was Weise dasselbe geschehen soll. §. 3. Hernach muß man ihn auf die hier vorgeschriebene Weis abpflücken und verwahren. In dem Garten aber muß man hernach die Stöck abhauen / mit Erden bedecken / und die Stangen über einen Hauffen aufrecht zusammen schlichten.

§. 1.



Ndlich hat der Haus-Vatter nach Verriichtung dessen allen / was ihm hieroben vorgeschrieben worden / sich zu dem Abnehmen des Hopffens zu rüsten / damit er dasjenige einsammle / was ihm seine Sorgfalt Müh und Arbeit / absonderlich aber der Seegen des Höchsten beschehret hat. Damit er aber auch hierbey recht umgehen möge / muß er so wohl auf die Zeit des Abnehmens / als auch auf die Art und Weise desselben bedacht seyn. Die Zeit belangend / gibt zwar die Erfahrung / daß insgemein der Hopfen um Ägidi zeitig zu werden ansah / weiln aber hierauf nicht allezeit zu gehen / indeme bisweilen auch schon um Bartholomæi sich die Zeitigung herfür thut / als wird ein jeder kluger und verständiger Haus-Vatter nicht so wohl auf diese Zeit / als vielmehr auf die Zeitigung seines Hopffens selbst zu sehen haben / welche er auch gar leicht an dem Geruch / der so stark ist / daß er einem in den Kopf steigt / abzunehmen wissen wird. Wann er aber noch gar grün riechet / kan er richtig schliessen / daß er noch nicht zeitig genug seye. Inzwischen soll ein trockenes und schönes Wetter / wo möglich / hierzu erwählet werden.

§. 2. Die Art des Abnehmens betreffend / solle dasselbige geschehen / ehe sich die Köpffe aufschliessen / und den Saamen fallen lassen / anerkogen in demselben die beste Kraft bestehet / zudem auch die Hopffen-Blumen schwarz werden / welches grossen Abgang und Schaden verursacht. Der Hopffen selbst soll etwan zweyen Schuh hoch über der Erden von dem Stock abgeschnitten / hernach die Stange samt dem Hopffen aus der Erde gezogen / und solcher von der Stange über einen Hauffen gewunden werden / bis man davon eine Bürde oder Futter machen / und selbige nach Haus tragen kan. Wann aber / wie oft geschieht / die Wipfel oben zusammen gewachsen / und sich miteinander verwirren / alsdann müssen dieselbe Stangaen zugleich aufgehoben / und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeschnitten werden.

§. 3. Wann nun der Hopf vorgedachter massen abgenommen und heimgebracht worden / alsdann muß der Haus-Vatter denselben abpflücken lassen / inzwischent aber darbey acht haben / daß er nicht so sehr gerühret und geschüttelt werde. Bey dem Abpflücken aber ist wohl zu merken / daß nur allein die Früublein oder Blumen abgezupfet / auch einem jeden Abpflöcker ein Hauffen vorgeleget werde / damit er zu arbeiten habe. Nach dem Abpflücken / kan derselbige auf einen breiten und lufftigen Boden / jedoch nicht gar zu dick aufeinander geschüttelt / hernachmals ausgebreitet und öfters gewendet und umgekehret / mithin also bey 14. Tagen wohl ausgetrocknet werden: damit er nicht aufeinander dämpfen / schimlicht werden und ersticken möge. Wann er nun trocken / kan man ihn auf einen Hauffen zusammen thun / und mit Tüchern verdecken / damit er nicht verrieche und seine Kraft verliere: Oder er kan auch wohl / wann dessen viel ist / in eine sonderbare Kammer (welche aber wohl vor dem Wind verwahret seyn muß) aufgeschüttelt / oder endlich auch in grossen Fässern nach eines jeden Haus-Vatters Gutbefinden / verwahret werden. In dem Garten aber ist hernach nichts weiters zu thun / als daß die Stöck umgehauen / mit Erden bedeckt / und bis in die Fasten also gelassen; die ausgezogene Stangen aber über einen Hauffen aufrecht zusammen geschlichtet werden.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. LVI. §. 1.

Wen dem Abnehmen des Hopffens ist dieses zu merken / daß derselbige bisweilen / ehe er abgenommen wird / von bösen Leuten / bisweilen aber / wann er schon abgenommen worden / von denen / so ihn zu Haus abblaten sollten / gestohlen wird / beedes ist als ein Diebstahl anzusehen und zu bestraffen. v. l. 25. §. eorum. 2. ff. de furtis. & P. H. O. art. 167. ibique *Blum-lacher. n. 5.* & Notat. jurid. ad cap. 24. p. 7. lib. 1. doch also / daß die Haus-Diebharter angesehen werden; vid. Harppr. ad §. 12. J. de oblig. ex delict. n. 10. & seqq. Davon wir bey dem ersten Cap. des dritten Buchs §. 2. verfl. durch gefährliche. x. gehandelt haben. Add. Philippi. in usu pract. Instit. lib. 4. tit. 12. Eclog. 67. n. 12.

Sfff 3

Von