

Platz im Garten hat / daß man ihn in ein schattig und daß Ort pflanzen kan/daß die Sonne nur zu halben Tag darzu scheinet / so wächst er schön hoch. Man muß im Sommer das Kraut offte davon aufjetten / man soll auch einer zwerchen Hand hoch kurzen verwehnen Mist umb die Wurzel schütten / und ein wenig hinunder haften/doch daß die Wurzel unverletzt bleibe/ je öfter man den Kohl blättert / je schöner er wächst / und je wolgeschmacker er wird. Die gelbe Blätter / die löcher haben/ die soll man fleißig abbrechen und hinweg werffen / sonst wachsen die Kefmücken/Draupen un alles Geschmeiß darinnen/waun du im Sommer siehest/daß sich die Köhlblätter sehr anfängen zu färben/und grün zu werden/so ist es ein Zeichen / daß sie gießen bedürfen/ alle Köhlkraut wollen wol begossen werden / dann sie lieben die Feuchtigzeit/und feiste Böden.

Man soll kein alten Kohlsamen/ der über das 6. Jahr ist/aufsäen / dann auß solchen alten Samen wächst kein Kohl/sondern Rettig/oder Rüben/der Kohlsamen behält sein Krafft ins 5. oder 6. Jahr.

Wie man Zwibelsamen säen/ und dessen warten soll/daß sie nicht zusammen schießen.

Den Zwibelsamen quellet man einen Tag oder zwey ein / in ein laulecht Wasser / solches soll man einen Tag einmal oder vier begießen / und wieder ein ander Wasser darüber schütten / auff daß der Same nicht schmäckend werde. Solches soll man im abnehmen desmonds säen / in ein sandicht land und eines zwerchen Fingers hoch kurzen Mist / der so klein ist / daß man ihn durch ein Reitern reiden kan / darauff streuen / so fern man keinen kurzen Mist nehmen wolte / und das Beth oder land feist genug wäre / so soll man lesch/ das von Kohlen abgehethemen / und auff das land streuen/ so wachsen sie schon. Wann sie eines halben Schuchs hoch werden / und dick stünden/soll man erziehen/daß sie eines zwerchen Fingers

Raum haben / und wachsen können. Man soll solchens Zwibelsamen säen / so bald man im Frühling die Erden von der Kälte gewinnen kan / auff daß die Winterfeuchtigung noch in der Erd. n sey / doch wie vorgemeldet/im abnehmen des liechtes/ alle Gewächs die nicht Samen oder Blumen tragen sollen/müssen im abnehmen des liechtes odermonds gesäet oder gesetzt werden.

Wie man junge Sezwibeln setzen solle / daß sie nicht zusammen schießen oder bölg werden.

Wilt du daß die jungen Sezwibeln nicht zu bölg werden / oder zusammen schießen / soll man an allen jungen Zwibeln die Spitzen Kreuzweiß auffschneiden / und im abnehmenden Monde versetzen/ so schießen sie nit zusammen/und tragen keine bölg.

Wie man die Samzwibeln setzen und ihrer warten solle.

Die Samzwibeln setzt man im zunehmen desmonds / ein halben Schuch weit eine von der andern / wilt man viel Samen haben / so soll man allwegen zwo Zwibel in ein loch thun/und darzwischen ein Psal oder Stab einstecken / auff daß man die Samzwibelrohr daran binden könne / daß sie der Wind nicht umbwerffe / den Zwibelsamen soll man nicht ehe abnehmen / dann wann er schwarz ist/doch wann es seyn kan/ soll es im zunehmen desmonds geschehen.

Wiltu groß Zwibeln haben.

Säe sie zu Abend / wann man das Ave Maria läutet/ und der Mond voll ist.

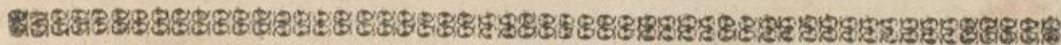
Süße Rüben zu bekommen.

Lege den Samen/ehe du thut saft/zuvor in Honigwasser/so werden sie süß.

Große Rüben zu bekommen.

Bore mit einer Aalen ein loch in eine Rüben/und fülle das loch zu mit Rübsamen/so werden sie groß.

Ende des sechsten Buchs.



# OE C O N O M I Æ

## Das Siebente Buch/

### VINIC VLT V R A genant/

Vom Weinbau/ wie und wo man den soll anlegen / was man vor Holz nehmen/ ihn decken/ reumen und schneiden soll.

Das I. Capitel.

An den Leser.



Ietwol ich / Christlicher lieber Leser/gänglich willes gewesen von meiner angefangen Oeconomia abzulassen/und weiter darinnen nicht fortzufahre/ umb allerhänd Ursachen willen/die jeso nach der Länge nit zu erzehlen. So hat mich doch das harte und stetige anhalten etlicher guter Leute / die großen Lust und Liebe zu diesen Sachen haben / endliche bewogen / in meinem Vornehmen/ auch wieder meinen Willen / fortzufahren. Ich muß mich aber hier im Eingange dieses Buchs zum höchsten beschreiben/über etliche übermüthige/grobe/stolze Leute

te/die ihr Lebenslang nichts gelernet / und gleichwol so thumtühne seyn dörfen / daß sie diese und dergleichen Arbeiten verachten / und haltens vor schlechte und geringe Dinge / und solche Sachen/ die einem jeden bekant/und wol bewust seyn. Nuw ist es wol an dem / daß ich diß so gar nicht leugnert kan/dann es ist freylich wahr / daß ein jeder Hauswirth diese Ding alle Stunden in Händen hat/ und täglich damit umgeheth / und ihm derwegert auch wol bewust und bekant seyn / Aber das ist gleichwol auch wahr / daß auch dieselben / die zu jeder Zeit haushalten/ alles so gar engendsich nicht wissen/ wie es hie beschrieben / und wird doch noch ein jeder hier gnug zu lernen finden/wann ihn gleich eines oder zwey Stücklein bekant und bewust seyn / wann er sich auch noch so klug und geschede düncken ließe / als er an ihn selber ist. So ist es auch ohne diß an deme/ daß viel guter Leute/wanns auch gleich Doctores seynd / ihr junges Leben

Ein jeder hat noch viel zu lernen.



Leben

Leben mit den Studiis und andern dingen zubringē/ und zur selben Zeit auff's Bierbrauen/ Viehwarren/ Baumplangen/ un̄ andere dinge/ so zur Nahrung hochnöthig/ nit achtung geben können. Wann sie darnach eine Haushaltung anfangen / und Wirtschaft treiben sollen/ so wissen sie von rechten Oeconomischen Sachen nichts / und weniger dann nichts/ und dancken noch Gott/ wann sie auf diesen und dergleichen Büchern nur wenig Nachrichtung haben oder bekommen/ wie ich einmal von einem vornehmen Mann selber gehöret / daß er sa-

get/ da er sein Weib genommen/ da hätte er nit gewußt/ was die Kühe im Winter essen / und wie solt auch ein Gelehrter das wissen / wann er in der Jugend nur in Schulen stecket / und da heimen zu Haus Tag und Nacht über den Büchern ligt/ der weiß traun nicht/ wie man Ochsen/ Kühe/ Pferde/ Gänse und dergleichen Viehe warten soll oder müsse/ oder wie man solte Bäume pflanzē/ Wein legen / Hopffen zeugen/ Gärten anrichten/ Aecker beschicken / und andere Häußliche Werck verrichten / wann er gleich seinen Virgilium ; Catonem



Varronem, Columellam, und andere Scribenten vor sich nimmet/ und dencket/ er will die Haushaltung darauff lernen/ so fehlet er doch so weit als Himmel und Erden von einander ist / und wird/ wann er denselben folgen wolte / so übel angeführet werden/ daß er nicht allein wenig auß ihnen lernen/ sondern gar leichtlich sich umb alle das seine bringen möchte. Dann sie schreiben von vielen Thierē/ Fischen/ Vögeln/ Bäumen/ Kräutern/ Blumen/ Wurkeln/ und andern Dingen/ die wir nit haben/ so ist bey ihnen auch ein ander Erdreich / ein ander Krafft und Wirkung aller Specierum und simplicium dann bey uns. So haben sie auch andere lieber dan wir/ darumb kan man mit ihren Sachen allhier bey uns in diesen Landen also nicht fortkommen/ wie sie bey den thrigen: Derwegen so will ich Meister Klügling hier im Eingange ermahnet haben / daß er seine Klugheit vor sich alleine behalte und gebrauchē/ und lasse mich mit meinem Calendario und Oeconomia zu frieden / weiß ers besser dann ich/ so brauche er seine Künst vor sich/ und lasse meine die weile andere gebrauchē/ die nicht so klug sind als er/ vielleicht werden sie mit diesen observationibus in der Wirtschaft mit der Zeit so weit kommen/ als er/ und vielleicht weiter/ wann sie nur meiner Unterrichtung folgen/ und die tägliche Erfahrung an die Hand nehmen werden.

Weil wir nun in vorhergehenden Büchern von

der Speise und Trancē/ sonderlich aber von Bier gehandelt haben/ so sollen wir nun etwz von Wein und Weinbergen sagen/ damit Essen und Trincē/ dessen sich ein jeder Hauswirth zum höchsten beflisset/ sein beyammen bleibe/ dieweil wir in folgenden Büchern von andern Sachen werden zu handeln haben/ und soll demnach diß Buch Vini-cultura heißen/ dieweil es von Weine und Weinbau wird geschrieben werden.

#### Das 11. Capitel.

#### Wer vom Weinbau geschrieben hat.

**W**er Lust und Liebe weitläufftig vom Wein un̄ Weinbergen zu lesen hat/ der nehme Virgilium im andern Buch Georgicorū vor sich. Item Catonem de re rustica c. 11. 12. 13. 14 &c. Item cap. 32. 33. 41. 49. Columellam in 3. & 4. lib. und im fünfften Buch am 3. 4. und 5. Capitel / und im Büchlein von Bäumen am 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. bis auff's 16. Capitel. Varronem im 1. Buch am 24. und 26. Capitel. Constantinum Quartum vom Feldbau/ im 5. 6. 7. und 8. Buch / Palladium im Ersten Buch am 6. 7. Capitel. Item in Martio am 7. Capitel. Petrum de Crescentiis im 4. Buch oder im 5. Buch per totum. Item im 11. Buch am 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. Cap. Barth. Anglicum im 17. am 177. 278. und folgende Cap. Conradum Heresbachium de re rustica lib. 2. p. 250.

Weinbau  
Beschreibung

Ermahnung  
an die Klüg-  
ling.

P. 250. 251. Virgil. Plin. und viel andere Scribenten mehr/die von diesen Dingen geschrieben haben. Ich habe mir vor genommen meine und meines Vatters observations aufs Papier zu bringen/wie wirs allhier in diesem Lande befunden haben/in andern Dertern mag sich wol ein wenig anders gehalten/doch wirds meines Erachtens in andern Landen auch zimlich zutreffen.

Noch der erste Weinherz.

Noch war der erste Weinherz/der hat die ersten Weinberge in der Welt nach der Sündflut angelegt/ und hat Gott diese edle Gabe den Menschen nach der Sündflut/sonderlich zu dem Ende geben/das sich der Mensch / wann er müde / matt und schwach ist / durch den Wein ein wenig wieder erhohlen und stärken solte / dann der Wein ist das edelste Gewächs/das auß der Erden kombt / dafür wir Gott zu danken / und denselben keines wegs übermäßig zu unserm eigenen Verderben brauchen sollen.

Bacchus der Heiden Wein Gott.

Die Heyden haben den Bacchum zum Gott des Weins gemacht/ das ist der fromme Noeh gewesen/ der den Wein erst/als ein weiser und von Gott gelehrter Mann/wie zuvor gemeldet/ gezeuget hat.

Es heist aber Bacchus in Cimbrica lingua quasi Bac, Gott / ein Wein-Gott / Deus poculorum, dann Bac heist in lingua Cimbrica, quæ deducta est ex Germanica antiqua & aliis linguis, so viel als backen/daher das Wörtlein Bacchus kombt/ ein Wecke / ein Laib Brods / panis und Becker/ qui panes facit. Darumb heist auch poculum Bacchi, Deus poculorum; Bey den Wenden und Polen wird er genant Bog Gott / Bog gadlemius umb Gottes willen schweiget.

Das III. Capitel.

Von eines Weinherren Amte.

Weinherren Ampt.

**W**einherren pfleget man zu nennen die Leute/ die Weinberge anlegen/ und arbeiten lassen/ und sich also des Weins bestreiffen/ welches dann Gott in seinem Wort ernstlich befohle hat zu thun/ Jes. 19. 21. Bauer euch Weinberge / und esset die Frucht davon. Und Gottes Vösel auch solches allzeit fleissig gethan hat/ 2. Es. 9. 15. Syr. 2. 30 31. Prov. 31 16. Es muß aber ein Weinherz ein fleissiger Mann seyn / der embsig bete / und Gott umb seinen reichen milden Segen anruffe/ sonst wird er in den Bergen/so wol als ein Ackermann auf seinem Acker wenig aufrichten/auch wenig Nuß und Frommen schaffen. Darnach so muß er auch in Weinbergen und Weingarten fleissig zusehe/dann die Weinmeister und Arbeiter sind oft unreue Leute/und können einen guten Mann/der viel aufwendet/heflich mit nehmen/wann er ihnen nit achtung auf die Schanze gibt/wie hernach malen weiter wird angezeigt werden; Zu deme so muß er sich keine Unkosten tauren lassen/auff misten und dungen / auffs hacken / sencken/ decken/und andere Arbeit viel werden/es bringe oder bringe nichts. Daher man auch pfleget zu sagen / wer einen Weinberg bauē will/der muß eine andern in der Tachsen haben/das ist / er muß manche Jahr nacheinander gar viel mehr auff seinen Weinberg oder Garten wenden/und machen/dann Grund und Boden/um alles was dar aufstehet/werth seyn. Dann Weinberge bringen nicht alle Jahr/sondern bleiben ihren Herrn ein/3. 6. 9. oder 10. Jahr auß / das er nichts/ oder kaum gar ein wenig darauff bekombe / dann dem Weinberge kan im Jahr durch viel Dings

Weinberge tragen nicht alle Jahr.

schaden: die Winterfröste / sonderlich wann das Holz nicht gedeckt ist/die Majenfröste/Meckelau/die Winde/die Regen/und viel andern mehr/und muß doch ein Weinberge darumb an der Arbeit nichts abbrechen lassen. Dann es können darnach etwan eins oder drey fruchtbare Jahr alles wider ein bringen/und den Weinherren wiederumb schadlos halten und erfreuen/wie die Weinmeister / die gemeinlich wol trösten / zu sagen pflegen / wann der Wein in 7. Jahren einmal geräth / so könne er einen Herrn noch schadlos halten/Aber solten sie denbeutel herfür suchen/und Geld aufzehlen/so würden sie wol anders sagen. Es ist wol wahr/ich muß es selber bekennen/wann Weinberge oder Garten anfangen zu lohnen / so belohnen sie einem seine Mühe und Unkosten wol/ und können einem in seiner Nahrung forthelffe Aber es ist mächtig schwer/ und ein harter Orden/wann einer das ganze Jahr durch so viel aufwenden muß auf Mist und Führe/ auf Stäbel/ auf Sencken und andere Arbeit/und hoffet das ganze Jahr durch / und findet doch im Herbst nichts / alle Mühe und Arbeit / alle aufgewandte Unkosten / und alle Hoffnung ist darnach umbsonst und vergebens. Dann es ist mit Weinbergen schier wie mit einem Bergwerck / gibt und beschert allda Gut der Herr Gold und Silber/ Zihl und Kupffer/so ist gut/hat mans nit/so wird der Bergmann zum Bettler: also gehet auch mit Weinbergen zu / wenn sie wol wollen/ dem können sie in Sattel wol helfen/wenn sie aber übel wollen/ den können sie auch wol auß dem Sattel heben/und ihn weit hindan setzen Darumb sagt auch Varro l. i. c. 8. Sunt qui existiment, vineas tamptu fructus devorare, es lassen sich etliche düncken/ es gehe mehr auf die Weinberge/dann sie bringen.

Doch sind etliche Weinherren auch noch so geschickte / das sie an ihre Weinberge/nach Gelegenheit/allerley Bäume und Obst zeugen/bringen sie nicht Wein / so bringen sie doch Kirschen / Nüsse/ Äpfel/ Birnen/Quitten/ und ander Obst/das sie gleichwol etwas für ihre Sorge / Müß und Unkosten bekommen und haben / wiewol solche Bäume den Weinstöcken nit grossen Frommen bringen können/sonderlich wo sie dicke beysammen stehen/dann sie ziehen die Feuchtigkeit und beste Nahrung der Stöck durch ihre Wurzeln an sich/und benehmen ihnen also ihre Krafft/ Item/die Sonne / die den Wein kochen und süsse machen soll/die verhindern sie ihnen auch/das es freylich wol besser wäre/ die Bäume stunde an ihrem besondern Ort gar allein beysammen/und wären nicht unter den Weinstöcken vermengert/dann das sie in den Verg oder Gärten bey den Stöcken sind; Es wäre dann/ das man wolte etliche Mandelbäume und Pfirschenbäume hinein setzen/ die kleine Blätter haben/und die Sonne nicht also auffhalten können.

Auch soll ein Weinherz vorsichtig/klug und verständig seyn/ der sich auf die Weinarbeit versteht/ und weiß/wann und zu welcher Zeit/Item/wie ein wasserley Gestalt jedes muß gethan und verrichtet werden / das er die Weinmeister anspreche / und ihn sage/woran sie es fehlen und mangeln lassen/woran sie recht oder unrecht thun / das also der Berg an der Arbeit keinen Mangel habe oder schade/ dann die Gesellen nehmen das Geld/und fragen nichts darnach/wie sie ihren Herrn mit der Arbeit versorgen und bewahren/er habe etwas oder nichts/wann sie nur ihren Lohn bekommen.

P ij

Auch

Weinberge leiden nit alleley Bäume

Weinherren soll vorsichtig seyn.

Weinber  
den Wein  
meister und  
Arbeiter ih  
ren Lohn ge  
ben.

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

Was man in der Chur Brandenburg einem Weinmeister ohnegefahr zu Lohn giebet.

Weinmeister  
Lohn in der  
Chur Brand  
enburg.

Vor einen Morgen Weinwachs gibt man ihm 7. Schock an Gelde/ein Schock sind 32. Silbergr. 2. Scheffel Roeten/8. Silbergr. zu Gewandt/ paar Schuhe / wann er seneket und mistet / so gibt man ihm den Tag 1. Duttichen / sind 90. Dreyer / aber kein Essen und Trinken / wann er den Wein hütet/ 1. Scheffel Korn/ und ein Ortsthalers / und sonst nichts.

Das IV. Capitel.

### Weinmeister Ordnung.

Weinmeister  
Ordnung in  
der Chur  
Brandenburg.

Wir Johannes George von Gottes Gnaden Marggraff zu Brandenburg/ des Heiligen Römischen Reichs Erzcämmerer und Churfürst/ in Preussen/zu Stettin/Pommern/der Cassuben/Wenden/ Schlesien / zu Crossen Herzog/Burggraff zu Nürnberg/ und Fürst zu Rügen/ Befehnen hiermit / und thun kund öffentlich vor jedermänniglich / Nach dem wir zum öfftern berichtet/ auch selbst gespürt und befunden / daß hin und wieder unsere Weinberge sehr unfleißig / und nicht dermassen/wie es die Nothdurft erfordert/und sich eignet und gebühret / beschickt und gewartet werden / daher uns dann / wie leichtlich zu erachten/nicht geringer Schaden und Abgang an Zuwachs des Weins verursacht und erfolget / daß wir der wegen solcher Ungelegenheit und Schaden hinfort so viel mehr zuvor kommen / eine besondere Ordnung in hernach beschriebenen Puncten und Artikeln / wie es furbaß mit Beschickung und Wartung unserer Weinmeister allenthalben gehalten werden soll/verfassen lassen/welche wir hiermit confirmiren und bestätigen/auch hiermit allen und jeden unsern jesigen und künftigen Haupt- und Amptleuten/und Befehlshabern / in deren befohlene Aemptern und Gebieten wir Weinberge oder Weinwachs haben/und diese zugestellet wird/ desgleichen auch unserm Schloßhauptman/Ober-schencken und Hauskeller / in Gnaden und Ernst aufflegen / und befehlen / daß sie sämptlich und sonderlich bey der Pflücht/damit sie uns verwandt/ ob solcher unser Ordnung mit Ernst halten/auch vor sich/so viel ihnen darinnen auffgelegt wird/gerneulich erfolgen / und ferner unserwegen gut und fleißig Aufsehen haben / daß von den Weinmeistern und sonst den derselben allenthalben gehorsamlich und unverbrüchlich gelebet und nachgesetzt/ unser Nutz und Frommen in allen durchauß geworbē und befördert/hergegen Schaden und Nachtheil gewarnet/verhütet und abgewendet werde/alles nach höchster und äußerster Vermögen/wie wir uns sol-

ches gänzlich zu ihnen versehen und verlassen/ und folgen hierauf die Artikel solcher unserer Ordnung/von Wort zu Wort also lautende.

Zum Ersten sollen alle und jede unsere Weinmeister allwege jährlich / auf Michaelis angenommen und bestellet / auch wiederumb verurlaubt werden / doch daß sie/bis die Weinlese geschehen/ und der Wein in die Fasz ist/ihre Dienste nach wie zuvor / mit Treuen und Fleiß zu warten schuldig seyn.

Zum andern/wann und so bald die Weinlese geschehen/sollen die alten Weinmeister die Weinpfäle unverzüglich aufziehen/und sein ordentlich zu recht legen / und folgend den Winter über bey gutem Wetter/dieselbe schärfen und spizen/auch sonderlich gute Achtung jederzeit darauf geben/daß sie nit verrückt oder verbrandt werden/viel weniger sich dessen selbst zu thun understehen / und wann auch Mangel an Weinpfälen vorfällt/dasselbige in zeiten unserm Amptmann oder Befehlshabern anzeigen/welche dieselbigen verschaffen.

Zum dritten / sollen unsere Weinmeister nach Aufziehung der Pfäle/wann und so bald dz Weinholtz reiff ist/anfahen zu sencken/so viel immer möglich vor Winters geschehen und vollbracht werden möge/im Fall aber daran etwas hinderstellig bleibet/dasselbige auff den folgenden Frühling im Wagen/oder wann es Wettershalben bequem / verrichten/und sollen in solchem sencken vor und nach Winters in Acht haben / daß sie die Senckgruben in den Abergen / fünf Viertel von einer Ehlen tieff machen / und einen jeden Stock von dem andern drey Schuh lang / und weiter oder mehr nit/auff dieselben / so viel möglich/ sein gerade nach der Zeilen legen und bringen/befihe Columellam im 5. Buch am 3. Capitel.

Zum vierden/sollen sie auch die Senckgruben/ und was zu sencken ist/so viel auch immer möglich/vor Winters / und dann was daran übrig bleibet/zur Senckzeit im Frühling misten/und bey unserm Amptleuten und Befehlshabern anhalten/welche schuldig seyn sollen/ihnen den Mist zu rechter Zeit unverzüglich zu verschaffen und zur stett führen lassen/damit disfalls nichts verjaumet werde.

Zum fünfften/sollen unsere Weinmeister kurz nach Liechmef / wann es Winters halben gut ist/ und geschehen kan / anfangen zu schneiden / und nach Gelegenheit eines jeden Stocks/ so er im guten Acker stehet/und starck ist/zween Bogen/3. oder 4. Knott/da aber der Stock nicht starck/oder es un sandichten Acker ist/ alsdann nur eine Böge zwey oder drey Knott / nach Gelegenheit des Stocks aufschneiden/wie sie dann sonderlich/wann sie solche unsere Berge ein Jahrlang gehabt und gewartet/und derselben Gelegenheit inne werden / selbst wol sehen können / auch in acht haben sollen/was und wieviel der Stock ertragen kan / und sich im schneiden darnach richten/damit sie darinnen nicht zu viel oder zu wenig thun.

Zum Sechsten/sollen unsere Weinmeister jedes mal zur Nothdurft und Aufblüßung unsere Weinberg/Knothols/fürnemlich groß Fränckisch/ Traminer/Elbinger/Klebroth (welche dieser Ort Landes am besten reiff werden) und sonst weiter von den besten Stöcken schneiden / und zu Feuern legen / und dieselbe stets in Vorrath haben/doch in acht nehmen/daß von jedē nur ein wenig/damit die Stöcke

Stöck nicht verderben/genommen und geschnitten werde/und sollen zu jederzeit / wann Mangel/ledige Dertter und verdorbene Stöcke in den Weinbergen befunden/und die Zeit davon ist/solche Dertter mit den Fexern oder lebendigen Holz wiederumb aufzubüssen und vorzusehe schuldig seyn und darüber sollen sie keine Knotholz oder Sencke / viel weniger Fexer oder lebendig Holz zu verkauffen/oder jemand zukommen lassen/ Macht haben/ es geschehe dann mit sonderlichem Vorwissen und Nachlassung unserer Amptleute und Befehlhaber/ die doch auch hierin so wol als in andern allenthalben unsern Fromen wissen und in acht haben sollen.

Zum Siebenden / umb Fastnacht / kurz zuvor/ oder darnach / oder aber Mitfasten / wann und so bald umb dieselbige Zeit/das Wetter offen/und es verhalten gut und bequem ist/ sollen unsere Weinmeister in den Bergen räumen/ und die Wasserwurckeln/ an den Stöcken befunden/ fein rein abschneiden/ da auch die Berge gemisset / den Mist von den Stöcken nicht abziehen / sondern mit der Haue solchen Mist lüfften / dann die Feuchtigkeit desto besser zu den Wurckeln kommen kan.

Zum achten sollen unsere Weinmeister / wann die Zeit davon ist / als kurz nach Ostern/doch nach Gelegenheit des Wetters/die Pfäle stecken und in acht haben/welche Stöcke etwas groß sind/und die Nothdurfft fordert / daß sie zween Pfäle dabey setzen. Besitze Paladium im Martio c. 7.

Zum Neundten/ Wann jetztgenante Pfäle gesteckt sind / sollen sie also fort darauf ohn einigen Verzug die Stöcke anbinden / und auff den Bergen zu Bögen mit einem Bande anheften/auff daß der Wind die Bögen nicht hin und herschlagen kan / damit es so viel weniger im Meyen/ oder sonst wann Fröste einfallen / nicht erfrieren kan.

Zum Zehenden/ Also fort nach solchem Anbinden ohne einigen Verzug / so bald alles Wetter darzuist/ sollen unsere Weinmeister die erste Hackung thun/ und in dem die Winterfrucht ja mit nehmen/ un nit versäumen/sonderlich an den Derttern/ da die Berge/wie oft geschicht/ pflügen hart zu seyn/dieweil ohne feuchtigkeit/ in der Dürre/solche harte örter übel zu hacke und zu gewinnen seyn/ und sollen durchauß einer Hauen tieff hacken/auch die Peden fein fleissig und rein auflesen/ und kein Gras umb die Stöcke stehen noch wachsen lassen. Da auch der Berg gemisset ist / sollen sie in allwege / wie oben bey dem siebenden Articul gemeldet/ des Mistens schonen / daß sie denselben von den Stöcken nit abziehen/und sollen hierbey sonderlich in acht haben/wann es regnet/ daß sie alsdann nit hacken/ dieweil mit solcher Gelegenheit bald wiederumb Gras daselbst wächst sollen sich auch in allwege dahin befließen/ daß solche erste Hackung/ so viel immer möglich / auff Waldburgis oder in acht oder vierzehen Tagen am längsten darnach/ gänzlich verrichtet oder geschehen seyn möge.

Zum Eylfften / kurz nach Pfingsten/ sollen unsere Weinmeister anfangen zu hefften/und die erste Hefften zu thun / und ja wol zusehen/daß sie die jungen Träublein nicht mit einbinden/dann sonst dieselben under dem Weinlaube nicht wol reiff werden können. Zudem sollen sie in acht haben/ daß sie nicht / wann es regnet oder naß ist/ hefften/ dieweil gemeiniglich das Laub davon verdirbt und weck wird.

Zum Zwölfften / in solcher ersten Heffte / und

sonderlich auch nicht ehe/als wann man die Träublein kan sehen oder erkennen/ sollen die Weinmeister alles unnütze/ so man übers Jahr oder sonsten/ wie oben bey dem siebenden Articul gemeldet/nicht bedarff / abbrechen/ und vorsichtig seyn/ daß die Träublein nit mit abgebrochen werden/sollen auch sonsten das Gras mit auspropffen / und es allenthalben fein rein halten.

Zum dreyzehenden / nach diesem unverzüglich/ doch nach Gelegenheit der Zeit und des Wetters/ sollen die Weinmeister die ander Hackung thun/ und so der Berg gemisset / das Gras über dem Mist weghauen/ und frische Erden über den Mist/ und umb die Stöcke ziehen/damit nicht die Sonne den Mist an den Stöcken verbrenne/ auch in acht haben/ daß sie nicht hacken/ wanns regnet/auf Ursachen/wie bey dem zehenden Articul gemeldet.

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

Zum fünfzehenden/ Sollen unsere Weinmeister kurz vor oder auf Bartholomæi nach Gelegenheit des Wetters / die dritte Hacke thun / und sich in derselbigen/wie bey dem zehenden und dreyzehenden Articul gesagt / allenthalben gemäß verhalten/darüber aber alsdann insonderheit auch in acht haben/daß sie den Träublein keinen Schaden zufügen.

Zum siebengehenden / Nach solcher dritten und letzten Hackung/so bald es gelegen/und das Weitholz reiff ist / sollen unsere Weinmeister anfangen dasselbe zu verlassen oder verhauen / da auch grosse Plätze in den Weinbergen sind/sollen sie die Stöcke nit viel verhacken / auff daß man dieselbe Plätze in den Weinbergemitt den Stöcken errichten/ und damit aufsetzen kan.

Zum siebengehenden/Sollen unsere Amptleute und Befehlshaber / alle Jahr im Herbst / wann der Wein beginnt reiff zu werden / in die Weinberge gehen/und die Stöcke allenthalben mit fleiß besehen / welche tragen und fruchtbar sind oder nit/ und die jenigen so unfruchtbar und nicht gut befunden/die durch die Weinmeister alsbald aufziehen/ und folgens zu rechter Zeit andere gute an die statt legen lassen.

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

Sollen sich auch enthalten/jemand's ein einige Weintrauben zu geben/ es geschehe dann mit vorwissen und Geheiß unserer Amptleut und Befehlshaber. Doch francken Menschen/und schwangern Weibern auf derselben anregen/ mögen sie zu Zeiten nach Gelegenheit ein paar Trauben wol geben und verehren. Im fünfften Buch Moyses am 3. Cap. v. 24. Wann du in deines Nächsten Weinberg gehest / so magstu der Trauben essen nach deinem Willen / bis du satt hast / aber du solt nichts in dein Gefäß thun.

Zum neunzehenden/ Sollen die Weinmeister auf der Weinberge Zäume und Gehege/ daß dieselben stets in Würden seyen und gehalten werde/ fleißig achtung haben/ und wann die an einem Ort oder mehr Derttern manaelbar befunden / solches unsern Amptleuten und Befehlhabern ( die auch selbst mit drauff und drein sehen sollen ) berichte/ welche solche wieder machen lassen / auch nach Gelegenheit/da es die Nothdurfft erfordert/ Stacken/ Meiß und andere Zuthat mehr in Vorrath / und zur stette schaffen / und solche Zäume und Gehege wiederum verfertige/ und in vortigen Stand bringen sollen / auch darneben Aufsehen haben / und daran seyn sollen / was an alten und neuen Stacken verlegt / daß derselben underste Enden/ so weit sie in die Erden kommen/ wie gebräuchlich gebrennet / und dieselben sonst fein fleißig gleich und aufrichtig gesetzt werden / derowegen sich dann unsere erwehnte Amptleute und Befelchshaber mit dem Sezen aufs Bedinge nach Stockenzahl/ aufs nächste als möglichsten vergleichen / und dasselbige also verlohnen.

Zum zwanzigsten / Sollen unsere Weinmeister die Pressen / mit allem was drinnen ist / und dazu gehört / in gute Acht und Verwahrung nehmen/ und darvon nichts vertrucken lassen/ viel weniger selbst entfrembden oder gebrauchen/ und wann es auf den Herbst kombt / also dann vor oder gegen der Weinlese/ die Bödenen/ Wannen/ Pfannen/ Wütten / Züber/ und alles ander/ was vorhanden ist/ fein zu rechte bringen/ außbrühen/ außwaschen/ und rein machen / da auch an einem oder dem andern etwas mangelbar oder zerbrochen/ in den Ampten anhalten / daß er in Zeiten wiederum gebessert und verfertigt werde / auch auf die Pressen/ wann man preßet / Tag und Nacht fleißig sehen/ dieselben schmieren/ und sie also also in acht halten/ damit kein Schaden geschehen noch verursacht werden möge.

Zum ein und zwanzigsten/ Sollen hinfür diese Weinmeister ein jeder jährlich zur Besoldung und Unterhaltung / eines vor alles ( ausserhalb/ was andere darinnen specificirte Dienste seyn ) als nemlich von einem jeden Morgen Weinwachs 4. Eshaler/ 3. Scheffel Röcken/ und einen halben Scheffel Mats haben/ und ihnen auß unsern Amptern gegeben und erfolget werden.

Zum zwey und zwanzigsten / Sollen ihre alte Gerechtigkeiten/ an Hülßen/ Weinlaub und Gras behalten / doch was in unsern Amptern vor die Schaf und Lämmer an Weinlaub zu behalten und zu gebrauchen von nöthen / sollen sie dasselbige unverwegerlich folgen lassen/ und ihnen unsere Amptleute dagegen an Stroh und dergleichen / etwas Ergezung und Erstattung thun.

Welche auch in ihren Diensten treulich und fleißig befunden werden/dene mögen unsere Amptleute und Befelchshaber / an gelegenen Derttern/ ein Dertlein Weisenwachs/ oder eine Gelegenheit darzu außzuraden / und zurichten / davon sie etwas ein paar Judr Heu gewinnen können/ anweisen und untergeben. Auch ihnen etliche Pferd-streunung und dergleichen vor ihr Vieh lassen zukommen/ doch daß der Mist uns bleibe / und in unsere Weinberge komme.

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

Zum vier und zwanzigsten/ soll dem Weinmeister von jedem tausend Knorholts / ( Fexer darauf zum machen ) aufzusamlen und einzuschlagen/ zweyne Arg. und dann von jedem hundert Fexer / oder lebendig Holz zu sencken und Holz einzulegen/ sechs Märckisch Groschen gegeben werden.

Zum fünff und zwanzigsten / Sollen unsere Weinmeister vö einem jeden grossen Fuder Mist/ mit 4. Pferden zu Stockmisten / acht guter Pfenninge / von einem Bürger Fuder Mist/ mit zwey Pferden einen halben Silbergroschen/ von einem Bauer Futter Mist/ 4 gute Pfenninge haben/ und bekommen / und sollen unsere Amptleute und Befehlhaber durch die Bögte jedesmahl/ wann ihnen zu den Weinberge Mist geführt wird fleißig achtung haben / die Fuder unterschiedlich zehlen/ auch mit den Weinmeistern darüber Kerbholzer halten / und die Fuder / wie viel derer unterschiedlich eingeföhret und untergehacket werden/ richtig außschneiden lassen.

Zum sechs und zwanzigsten / Sollen unsere Weinmeister den Zeug / als Karsten / Hauen/ Radhauen/ Schuppen/ Spaden/ Heppen/ und allen andern Werkzeug / so sie benöthiget/ sie selbst verschaffen/ und auf ihren Unkosten halten/ auch sonderlich die Hauen und Karsten in der Länge und Grösse machen lassen / wie ihnen die Maß angezeigt werden soll/ dagege und von solchen Werkzeugen zu halten / soll ihnen auß unsern Amptern zu und über obgemeldten Underhalt / von jedem Morgen Weinwachs zu arbeiten / und zu beschicken/ sechs Silbergroschen überreicht und gegeben werden/ und sollen unsere Amptleute sonderlich darauf gute Achtung geben / daß keine Weibsperson mit der Hauen und Karsten arbeite / dann sie nichts gurs machen.

Zum sieben und zwanzigsten / soll den Hüttern der Weinberg / auff einen ganzen Berg / welchen ein Person hüten und bestellen kan/ 60. Märckische Groschen/ die ganze Hützeit über zu Lohn gegeben werden / und sollen dieselben anfangen zu hüten / wann der Weinberg biginnet zu reiffen.

Zum acht und zwanzigsten / Da auch unsern Amptleuten und Befehlhabern / oder auch unsern Weinmeister / in einem oder in dem andern obgesetzten Puncten und Artikel ein Mangel vorfiele/ um mehrers Berichts von nöthen/ sollen sie sich dessen bey obgedachtem Schloßhauptmann / Oberschreken und Hausstellern / und dieselben weiter / da es von nöthen/ bey uns erholen.

An dem allen geschicht unser zuverlässiger und ernster Will und Meinung / uhrkundlich mit unserm hierunder aufgedruckten Secret besiglet/ und gegeben in unserm Hoflager zu Eölln an der Sprew am Tage Michaelis/ Anno 1578.

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

Da aber jemand fragen würde/ wer der erste Erfinder der Weinberge od des Weins wäre/ der soll wissen/ daß es Gott sey / der hat dem Menschlichen Geschlecht/ da seine Natur durch die Sündfluth sehr geschwächt war / den Wein zur Stärkung/ Labfal und Erquickung gegeben / und ist der erste Weinberz in der Welt Noah gewesen/ wie wir sehe

Weinberge  
und Weins  
Erfindung.

im 1. Buch Moyses am 8. Cap. vers. 20. da Moyses spricht. Noa fieng an/und ward ein Ackerman/und pflancket Weinberge: und da er des Weines tranck/ward er truncken. Dis ist dem guten Manne seinen Danck widerfahren / dann er wuste des Weins Art noch nicht. Die Heyden sagen / Bacchus hat lange nach Noa Zeiten erst gelebet/daher kombt auch/das die Hebreer den Wein Jani nennen/von welchem das Wort Janus kombt/das war der Noa/der die erste Welt vor der Sündfluth gesehen hat/ darumb die Heyden gesagt / er habe z. Angesichter gehabt.

Wien hat sich alle Tag in S. Dismars Gläschlein vermehret.

Von S. Dismars Leglein / darinnen sich der Wein alle Tag vermehret / und häufig herauß quellet / wie das Del und Meel auß der Sareptanerin Meelküblein und Delsäflein / wollen wir zu diesem mal nicht sagen/weil es hieher nicht gehöret/dann wir schreiben allhier von dem ernstlichen Erfinder/und nicht von Wunderwerken oder Vermehrung der Wein/welches zwar auch alles beysthet.

Das V. Capitel.

Wie und wo man Weinberge anlegen oder anrichten soll / und von der Weinen Schmach.

Weinberge an welchem Ort sie anzurichten.

Es ist auch nit ein jeder Ort oder Grund zu Anlegung der Weinberg gut / darumb muß ein fleißiger Hauswirth / der einen Weinberg oder Weingarten anlegen wil/auf einerley Gelegenheit des Landes/des Erdreichs/der Luft und vieler anderer Umstände gute Achtung geben / will er anders was guts haben/und seinen Vortheil in seiner Haushaltung mit Weinwachs schaffen.

Dun könnte und sollte ich hier viel auß andern Büchern sehn/weil ich aber zum öfftern vermeldet/das ich auß andern Autoribus nicht gern etwas transcribere,sintemal dis ein groß Schmirament endlich werden wolte / auch habe ich mit meinen eignen Observacionibus selber mehr als zu viel zu thun/so mag der Christliche Leser hierinnen zu rath nehmen Catonem de re rust. c. 42. Varronem de re rust. im 2. Buch am 25. und 26. cap. Colum. im 5. Buch am 4. und 5. Cap. Pallad. im 1. Buch am 6. und 7. cap. im 2. Buch am 11. und 13. cap. im 3. Buch am 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16 cap. Barthol. Angl. lib. 17. c. 108. Const. lib. 6. c. 1. 2. 3. 4. 5. wie man Weinberg bewahren soll / Const. lib. 5. c. 38. Jefa. 5. 2. Matth. 21. 33. Plinium und andere.

Weinberge so in kalten Landen sitzen bringen saurer Wein.

In gemein aber ist das gewis/das die Weinberge oder Gärten/so in kalten Landen angeleget werden/ gemeinlich sauren Wein bringen/wie man an den Teutschen Weinen mehrertheils sieht/und befindet. Aber in warmen Ländern/ als da seynd Franckreich / Hispanien/ Welschland/ Ungarn/Griechenland /c. fallen gemeinlich süsse Wein. Item die Weine/so auf hohen Gebirgen wachsen / sind kälter und truckener / dann die auff ebenem Lande wachsen. Sind Berge/die gegen Morgen liegen / also das die Sonn / so bald sie des Morgens aufgehet / ihre Stralen in dieselbige ex diametro werffen oder schießen kan / die haben allezeit gute und süsse Wein/sonderlich wann sie darnach den ganzen Tag Sonne haben. Constantinus lib. 7. cap. 1. Aber die gegen Abend liegen / also das die Sonne erst auf den Abend

wann sie untergehet / ihre Stralen gerade gegen über im Berge scheußt / die bringen saure Wein. Item niedrige Wein erfrieren gern/ die aber auff den Höhen wachsen/kommen zum besten fort: Item wo es sandicht ist/da gibt es gerne süsse und wol gekochte Wein / dann die Sonne kan sie wol erwärmen/ander Land gibet nicht so süssen Wein.

Es können auch Weinberge angeleget werden auf ebenem Lande / sonderlich da sie den ganzen Tag Sonnenschein haben können / oder auch an hohen Gebirgen/wie wir vom König Usia lesen im andern Buch der Chronica am 24. Cap. vers. 10. das er Ackerleute und Weingärtner in den Bergen und an den Charmel gehabt / darzu er dann grossen Lust gehabt. Wie auch David und viel andere Heiligen Gottes mehr. So sind auf dem Berge Libano Weingärten gewesen / Jos. 24. vers. 8. Item auf dem Gebirge Samaria / Jer. 31. v. 5. besiehe auch Jesaiam c. 5. v. 2. Matth. 21 v 53 Marc. 12. v. 1. Luc. 20 v. 6. Jer. 2 v. 2. Summa, Varro sagt lib. 1. c. 8 Vineę meliores exiit in altis collibus, Weine die auf hohen Gebirgen wachsen / sind die besten. Pallad. l 2. c. 6. Campi largus vinum, colles nobilitas ferunt, auf dem niedrigen flachen Land wächst viel Wein / aber auf den Bergen viel edeler und besserer. Weinberge so nahe bey dem Wasser sind/und sonderlich die sandichten Grund haben/die sind gar gut/und wol gelegen zu Weinbau/dann die Fröste/die sonst den Neben die größten und meisten Schaden thun/fallen alle in das Wasser/und bleiben also die Neben mit Frieden.

Weine so auf hohen Gebirgen wachsen sind die besten.

Wo nehmen die Weinberge ihren Schmach / Kraft / Tugend und Wirkung her? Vom Lande oder Erdreich/darein das Holz gelegt wird. Dann ein Land bringet immer besser un geringere Getreide / auch bessere und geringere Wein / auch besser und geringere Obst / Mohrrüben / und andere Rüben/c. dann das andere/so ist auch ein Land immer feiter/süßer/sandichter/dünnere/dicker/völliger/das das andere / wie dann auch ein Land immer stärker / beherztere / grössere / längere Leut hat / dann das andere. Eröfner Wein und Subnische Weine sind nicht böse / Fürstenbergische / Brandenburgische und Barutische Weine sind auch gut / und hat doch ein jeglicher seine Art / darnach er besser oder geringer / dann der ander. Ungarischer Wein hat viel Kalck/und bringet den Stein/Rheinwein sind die reinesten/sonderlich zu Sacharach/ohne gefahr 9. Metzen von Franckfurt am Mayn / da solls die beste Rheinische Wein haben.

Wein haben ihren schmach vom Lande oder Erdreich.

Das VI. Capitel.

Was man vor Holz in die Berge legen soll / und von eines jeden Holzes Natur und Eigenschaft.

Wiewol droben im sechsten Artikel des vierdten Capitel gemeldet ist / welche Wein bey uns hier in der Chur Brandenburg die besten seyen/so kan ich doch nit um bgehen zu berichten/ das unsere Berge nit allein Tremminer / Elbing / Kleberoth / und groß Fränckisch/sondern auch Wiener / Heunisch / Gänßfuß / Kurgroth / Muscateller / und klein Fränckisch haben. Damit aber ein Weinmeister wissen möge / was ein jeder vor Tugend und Gebrauch an sich habe / auff das er sich in der Lesezeit

Weins mancherley Eigenschaft.

im sencken und Holzlegen darnach richten könne/ so soll er merken/ daß der Heunische Wein grosse Trauben und Beer hat / und füllet die Faß wol/ und hat gute süsse Wein/wann er nur gut Wetter hat. Allein wann nasse Jahr seyn/nñ es den Sommer durch sehr regnet/so faulet er leichtlich/und fallen die Trauben sehr ab / und reißt auch nicht wol/ dann er hat gar zu dicke Körner und Beer/die gar zu dicke in einander stehen/wer dieser Trauben gar zu viel isset / der muß sich nicht zu veste einnesteln/sonst geben sie einem den Lohn/ daß er mit schanden auß dem Berge entlauffen muß.

Wiener.  
Tremminer.

Wiener ist ein sehr guter Wein/der alle Wein lieblich macht. Tremminer/ zu Latein *Vitis amiana*, wird hier in der Marc hoch gehalten/ umb seiner Süßigkeit willen / dann er gibt einen guten starcken Wein/ aber der Wein ist nit tauerhaftig/ ligger nit über ein Jahr/dann er verzehret sich selber. In nassen Jahren trägt er viel / wann nur das Wetter darnach ist/aber in dürren Jahren nit also. Man hält ihn sonst für den nehesten nach dem Muscateller/ aber er will viel Sonne haben/ Tremminer/ quasi der Ammer.

Muscateller  
ist der allerbesten  
Wein.

Muscateller/zu Latein *Vitis Appiana*, seu *potius apiana ab apibus*, ist der allerbeste Wein/ dann er ist sehr süsse / und schmäckt als wann er gewürst wäre/und macht die andern Wein auch süsse. Von dem sagen die Weinmeister, Muscateller/ wann er reiff wird/ so kombt er selten in Keller/ dan er wird abgessen/oder die Wespen saugen ihn auß/ darumb heist er auch Apiana, oder der Regen und der Wind schaden ihm. Er will einen guten Sommer/und einen warmen Herbst haben.

Thyriackstoc  
zu machen.  
Belzliner.

Wie man einen Thyriackstoc machen soll/besitze Pallad. in Februatio c. 8.

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

Kleberoth.

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

Rurgroth.

Rurgroth erfreuert nit / wann gleich die andern alle erfrieren / darumb wird er gemeiniglich dahin gelegt / da die Weinberge am niedrigsten sind/ da sonst andere Wein leichtlich erfrieren.

Blancet.

Blancet Wein erfreuert leichtlich/der Heunische viel leichter.

Hunnisch.

Hunnische oder Heunische soll von den Hunnis oder Ungarn in Deutschland gebracht seyn / da sie An. 906 und 923. von den Sorben/ Wenden in Deutschland gebracht wurden / wie etliche wollen/ dann sie 3mal herauß in Thüringen gefallen.

Hartroth.

Hartroth der raugt nit/dann er wird selten reiff/ wann gleich gute warme Sommer sind/ wie dann auch der Ziegelroth.

Elbinger.

Elbing hat grosse Trauben / und giebet viel Wein/ füllet die Faß wol/ aber er wird leichtlich sauer und zehet/ist am Holz ein guter Stoc/wächset leichtlich/treibet gewaltig Holz und viel/sonderlich im Sande / dieser Wein wird *Vitis Albolia* genant.

Fränckisch  
groß und klein.

Groß und klein Fränckisch haben das beste Holz / und geben die herrlichsten süßesten Wein/ so alle andere Wein gut machen. Doch ist unter diesen beyden klein Fränckisch der beste/und ligt am

längsten / allein man muß ihn ungefüllt und wol verspündet ligen lassen / wann er lang ligen soll/ und ligt nicht dran / wann er gleich eine Hornkanne oder zwo einzehret/ man muß ihn sonderlich nit lüfften/wann die Rosen blühen.

Diese Erzehlung oder Beschreibung des Weinholzes können einem Weinherren viel frommen/ dann das Weinholz ist eine *causa sine qua non*. Kan man auch Trauben lesen von den Dornen/ oder Feigen von den Disteln? spricht der Herr/ Matth. 7. 16. und im Buch der Richter am 8. Cap. spricht Gedcon: Ist nit eine Rebe Ephraim besser/ dann die ganze Weinernde Abieser? Weil nun ein Wein besser ist dann der ander/ so befließiget man sich billich des besten/wñ läßet die andern bleiben. Jer. 2. 21. Ich habe dich gepflanzet zu einem süßen Weinstock/einen gangen rechtschaffen Samen/wie bistu mir dann gerathen zu einem bittern wilden Weinstock. Ezech. 17 5. Besitze Constant. lib. 5. c. 15.

Præceptum  
Oecon.

Man soll auch hier das Præceptum *œconomicum* unsers Herrn Gottes merken/der sagt im 5. Buch Moses am 22. 9. Du sollt dein Weinberg nicht mit mancherley besäen/ daß du nicht zur fülle heiligest solchen Namen/ den du gesäet hast/ neben dem Einkommen des Weinberges. Dann das ist gewiß / welches auch im Werk und mit der That erfahren/wann man viel Bäume und andere Sachen hinein säet und zeuget / (wie dann etliche kein ledig Stellichen drinnen lassen wollen /) sondern säen Lein/Rocken/ Hirsen/ und andere Saat hinein/Item/steck Merrettig hinein/ setzen viel Bäume hinein /c. das benimbt den Weinstöcken die Kraft und den Saft/ daß sie so viel nicht bringen als sonst / wie dann auch den Bäumen in den Gärten widerfähret / wann viel Graß umb die Wurzeln stehet/ und andere Saat/ diese alle entziehen den Bäumen die Kraft/daß sie nicht so wol wachsen und Frucht bringen / wann man solche Dinge nicht weg hacket und austrottet.

Was man im Holz legen thun soll / daß die Würme sterben/ die der Weinreben Zweige und Augen beffressen/besitze Mizald. Cent. 6. Aph. 18.

Von Einlegung eines Weinbergs.

Im Friling/wann man die Weinberg beginnt zu beschneiden und zu reinigen/ so handle mit den Weinmeistern/daß sie dir Schnittholz weg legen und verhegen / und sage ihnen / was du vor Schnittling haben wilt/eitel Fränckisch/Tremminer/roth oder blancet Holz/oder welche Art du am meisten haben wilt/die werden dich auch wol berichten/was ein jede species vor Art und Brauch an ihm hat Das binden sie dir in Bündlein und verscharrrens in die Erde/daß es die Sonne nicht austrucknet/und legen dir's darnach / wann sie ihre Berge zugeschnitten haben. Da läßt mancher solche Schnittling auß frembden Landen weit und ferne holen/ daß er köstliche gute Art von Weine haben will.

Weinberg  
wie er anzusetzen  
gen.

Den Sommer durch besitset man welches Holz bekommen ist / dann das schlägt oben auß/ und kombt Blätter/was aber nit bekommet/das zeucht man auß / und legt auf künfftigen Sommer anders an der außgezogenen Stelle.  
\* \* \*

Das



Das VII. Capitel.

Von Annehmung und Enturlaubung der Weinmeister.

Weinmeister wie er anzunehmen und zu enturlauben.

WIr wollen hier der Ordnung folgen/wie droben im vierdten Capitel in des Churfürsten zu Brandenburg Decret oder Constitation ist erhalten worden/und erstlich sagen von der Annehmung und Enturlaubung der Weinmeister/welche nach Michachis/wann der Wein gelesen/gepesset/in die Fasse und Keller gebracht worden/erst eintreten sollen.

Weinmeister wie er soll beschaffen seyn.

Da soll der neue angenommene Weinmeister die Pfäle aufziehen und über einen Hauffen legen. Man muß aber zusehen/das man einen rechtschaffenen treuen guten Weinmeister annehme/der von Jugend auf umb diese Arbeit gewesen/der Gärten/Berge und Weine Umstände und Gelegenheiten wisse/eigentlich alles Holz kenne/die Stöcke nach aller Gebühr fleißig warte / und seinem Herrn anzeige und nicht verhalte/was dem Berge nützlich und nöthig/oder schädlich ist.

Es sollen ihm aber sonderlich diese Puncten bald im Anfang wol eingebunden werden.

Weinmeisters Ampt wie er sich verhalten soll.

1. Das er getreu sey / und nicht auf seinen eigenen/und sondern auf seines Herrn Nutz vornehmlich sehe / und im Berge befördere/was seinem Herrn/und den Weinbergen nützlich sey/und abwende was ihnen schädlich sey. Es wäre wol gut/das man des Puncts halben alle Weinmeisters verordere/dann sie können leichtlich ihren Herren grossen Schaden zufügen/wann sie es gern thun wollen/und solte in demselben Eid begriffen seyn / das sie ihrer Arbeit treulich und fleißig/Item ein jedes/zurechter Zeit thun und verrichten wollen/wie sichs in bester weise und nach seinem Verstande einem Weinberge eignet und gebühret/im schneiden/räumen/hacken/binden/düngen/verhauen/hüten/lesen/plessen/und das sie das allerwenigste auf den Bergen/ das ihnen nicht gehöret/nicht verreißen und entfremden wollen / es sey vom Knott oder vom Schnittholz/Hexern/Sucken/Sencken/Laube/Trauben/oder was es immermehr seyn könne.

2. Darnach soll er die Stöcke und Neben Lieb haben/und vorfichtiglich im schneiden/hacken/behauen/räumen / und dergleichen Arbeit mit ihnen umgehen / und ihnen weiter keinen Schaden zufügen wie dann leichtlich geschehen kan/wann man ihnen zu viel oder wenig Neben abschneidet / und im räumen und den bösen übrigen Wurkeln nit mit wegnimmet / oder sonst unversehens gute Neben zubricht/oder mit der Hacken umbreisset.

3. Das er allezeit im Berge sey / wann gleich nichts sonderlich draussen zu thun ist / und fleißig Achtung drauf gebe/da etwan die Berge oder Gärten nit wol genug gezäunet wären/das nit dz Viehe hinein komme / als Schweine/Rühe/Dachsen/Füchse/Hasen/Pferde/Raben und ander Viehe oder Geflügel/die den Neben oder Weintrauben Schaden pflegen zuzufügen. Darüber auch Jer 1.2. c. 9. 20. herglichen klaget: Es haben Hirten/und der viel/meinen Acker zu treten. Und im hohen Lied Salomonis c. 1. 15. Fahet uns die Füchse/die kleine Füchse/die die Weinberge verderben/ dann unser Weinberge haben Augen gewonnen. Im 4. Buch Moses am 22. c. gibt Gott ein Gesetz/wann jemand einen Acker oder Weinberg beschädigt/das

er sein Viehe darinnen läset Schaden thun/der soll vom besten auf seinem Acker und Weinberg wider erstatten. Doch muß ich hieneben diß auch mit erinnern/das weil ein Weinberg ein edel köstlich Ding ist/derfelbe wol nützig wäre/das er mit guten Zäunen wol verwahret würde / wie man dann im alten Testament eitel Mauren umb die Weinberg geführt hat/als man in vielen Orten der Schrift sibet/Jes. 5. 2. Matth. 21. 33. Marc. 12. 1. Luc. 20. 9. Psal. 82. 12.

4. Auch soll er allen Fleiß vorwenden/und Tag und Nacht darauf dichten und trachten / das die Berge nicht ledige Flecke oder Stöcke haben/sondern allenthalben voller Holz seyen. Da etwan ein Stock verdorret und erfrore/das er bald einen andern an die Stelle bringe/und die ledige Stelle widerumb mit Schnittlein/Sencken oder Sucken erstatte/sonderlich wann das Holz reiffet/welches nicht alle Jahr pflüget zu geschehen.

5. Und das er sonderlich Achtung auff die junge Holz gebe/und oft darnach sehe/ob es komme/oder aussen bleibe / und da es nit kommet/das zu schierster Gelegenheit ein anders hingelegt werde/ eins/zwey oder drey auf einmal / kombt nicht eins/so bekombt doch das andere/ bekommen ihr aber mehr dann eins/ so kan man die andern wieder herauss nehmen / und an andere Orter versetzen/und das er bey Leib und Leben kein Holz vom Berge einem andern ohne vorwissen seines Herrn verkauffe/ es sey Schnittholz/Hexer/Abstößling/Sencken/oder was es immermehr für ander Holz seyn mag/ damit ja des Herrn Berg an Holz kein Mangel oder Gebrauch leide.

6. Item/das er weise/verständige und vorfichtig sey / und alles zu rechter Zeit thue/nit zu zeitlich/ auch nicht zu langsam/als mit dem gedäcken Holz aufheben / schneiden/räumen/binden/und dergleichen. Dann hebet man das gedäcke Holz zu bald auf/und entblößets zur ungelegener Zeit/und fällt darnach gehling und unversehens ein Frost ein/so ist es geschehen/räumet man zeitlich/ und fällt ein grosse Kälte hernach ein / so erfrieren die Stöcke / bindet man zu langsam / so stößet man die jungen Traublein ab / bindet man aber zu zeitlich/ und fällt unversehens ein Frost ein/so ist es abermal geschehen.

Ach es gehöret grosse Bescheidigkeit auf die Arbeit / wie dann auf die ganze Haushaltung/ die brauche einer auf das beste als er kan/ es soll ihm gleichwol oft fehlen / und sonderlich wann Gottes Segen nicht dabey ist.

Es seynd auch die Weinmeister bisweilen geizig / und säen Hirse / Lein / Haber/Rocken / und dergleichen Sachen in die Berge/auch wol zwischen den Stöcken her / das muß man ihnen nicht nachgeben/dann diese Dinge entziehen den Stöcken ihre Krafft und Nahrung. Und sind also den Bergen gar schädlich. Bisweilen verkauffen sie das Gras an den Ränden / oder schneiden selber ab/tragen ganze Bürden oder Arme voll Pfäle zu Haus / wann sie nöthig Fischholz oder ander Holz zum Kochen bedörffen / das muß man ihnen auch nicht nachgeben/sondern mit Ernst dahin halten/das sie nichts mit sich nach Hause nehmen/ohne ihrer Herrschafft Bewuß und Bewilligung/dann sie brechen oft gute lange Stäbe ein mal oder etlich entzwey/un sagen darnach/sie seyen sonst in der Erden weggefaulet / und zu kurz worden/das

Weinmeister thun bisweilen ihrem Herrn selbst Schaden.

daß man sie bey den Stöcken nicht mehr brauchen kan. Darnach muß der Weinherz im Frühling desto mehr Geld vor neue Weinspale aufgeben. Hier bedencke das Gleichnuß vom Hausvatter/ der des morgens früh aufgieng/Arbeiter zu mieten in seinen Weinberg/Matth. 10.

## Das VIII. Capitel.

## Von Aufziehung der Psale.

Pfäle wie sie  
in den Wein-  
bergen aufzu-  
richten.

**A**ld nach der Weinlesezeit/ so bald der Wein in den Keller gebracht/ soll der Weinmeister die Stäbel oder Weinspale auf der Erden ziehen/ und sich vorsehen/ daß er sie unden in der Erden nit abbreche/dieweil sie den Sommer über in der Erde mürbe werden. Wann sie aufgezogen sind/ soll er sie fein über ein Hauffen aufrichten/ und hernachmalen im Winter/oder sonst/ wann er vor anderer Arbeit dazzu kommen/ und er Gewitters halben im Berge außladen kan/ spizen/ und hauffenweise in Berge über einander legen/ und ihne etwas underlegen/daß sie nicht aufblöser Erden zu ligen kommen/damit sie nicht faulen/ und alsdann Achtung auf das Holz geben/ wie es reiffet/ dann wann ein warmer Herbst ist/ so reiffet das Weinholtz wol/und bekomt gar ein röthliche oder bräunliche Farbe/ und wird hart/ wann er nun das mercket/so soll er sich fleißig zum sencken halten/damit der Berg ins Holz komme/oder beyin Holz erhalten werde/da aber nicht/so kan er umb dieselbe Zeit missen.

was man sich  
darbey zu er-  
innern.  
Blätter wann  
sie von Wein-  
reben abfallen

Ich muß auch hier noch eins erinnern/auf dem Propheten Jesaia am 34. c. v. 4. Weil nach der Lezezeit die Blätter von Weinreben und Bäumen abfallen/wessen man sich alsdann zu erinnern/und was man vor Gedanken haben soll/nemlich/ daß gleich wie die schöne grüne Bäume und Reben zur selben Zeit/ alle ihre Krafft verlieren und sterben/die Blätter verwecken und fallen ab/also vergethet der Mensch in alle seine Reichthum/Schönheit/Macht und Gewalt/wann ihn Gott der Herr umb seiner Sünde willen straffet/wie der Jüdische Politzey auch wiederfuhr/ die war freylich wie ein schöner fruchtbarer Weinstock/da aber letztlich der Römische Keyser Titus über sie kam/ da mußte sie verwecken und abfallen/ wie ein schöner Baum/oder das Laub von den Bäumen und Weinreben/wie das der Prophet sagt/ daß das Judenthum verwecket soll/wie ein Blatt verwecket am Weinstocke/und wie ein dürres Blatt am Feigenbaum. Darumb soll man sich vor Sünden hüten/ dann hat Gott des ganzen Judenthums nicht verschonet/so wird er unser viel weniger verschonen/wann wir ihrem Exempel noch dem Holzweg gehen werden.

## Das IX. Capitel.

## Von Sencken und Holzungen in die Berge.

Weinberg  
werden auff  
zweyerley  
Weise erhal-  
ten.

**A**uff zweyerley weise kan man Weinberge oder Gärten im Holz erhalten/ mit Sencken oder Sucken/und mit Schmittholz oder Feyer legē/ mit dem Schmittholz ist es zimlich sorglich/dañ so man 2 3 oder 4. (wiewol das schier zu viel/ dann eines benimbt dem andern die Krafft) Schmittholz zusammen legt/in eine Gruben/so bekommet ihr doch kaum eines oder 2. bisweilen bleiben sie alle aussen/die Feyer fertigen/Seiten/die sind etwas gewisser/dann sie haben allbereit Wurzeln/ und sind schon

bekleiben sencken und suten/sind amgewissen/darum sie stehen noch am Stock/ und sind ein lebendiges Holz/und werden nur under sich gebogen und eingelegt/ und wachsen immer fort/ und bringen bald im ersten Jahr Frucht/wo nicht mehr/doch nur ein Träublein oder 2. 3. oder 4. und bezahlen immer ihre stätte/ da sie hingelegt sind/ und ist ein nützlich Ding/dañ man durch Sencken auß einem Stock 3. 4. oder bisweilen auch wol 5. andere Stöcke machen kan/und bringet auch sonst ohne das das gesenckte Holz viel Weins.

Mit den Sencken soll man zugleich Schmittholz einlegen/ daß es Feyer werden/ gerath die Sencke nicht/so gerath das ander/ & contra. Es tragen auch die Sencken nicht alle Jahr/ aber Schmitten und Feyer geben gewisse Stöcke.

Man kan sencken/ wann das Holz reiff ist/in Lenz und auch im Herbst/ und halten etliche von der Herbstsenckung viel/ sie muß aber geschehen an schönen/warmen/truckenen Tagen/ etliche aber halten von der Lenzsenckung viel/ und muß in der Regenzeit geschehen/und wann es kühle ist. Aber meines Erachtens ist die Senckung so im Herbst geschicht/ besser und gewisser/ dann die andere/Ursach ist diese/ dann sie kriegen den Winter durch Wurzeln/ und geneust der Winterfeuchtigkeit mit/ aber im Sommer kans nicht so leichtlich bekleiben.

Es muß aber das Sencken geschehen/ wann das Holz gar reiff ist/ von oben an bis gar under auf den Grund/ dann das Holz reiffet vor Martini noch immerdar/wo das nit wäre/ und das Holz wäre nur halb reiff/ so laß das Sencken lieber gar under wegen/dann es bekleibet doch nicht/ darumb muß ein Weinherz vor allen Dingen im Herbst gut achtung aufs Holz geben/ obs reiff oder nicht/ daß er ja die Senckzeit nicht versäume/ dann man kan nicht alle Jahr sencken/ sondern nur wann warme Herbstse seyn.

Die Weinmeister wollen immer sencken/wann gleich das Holz nicht gar reiff ist/ daß sie nur zu arbeiten haben/und etwas erwerben/der Berg werde verdorben oder gebestert/da fragen sie nicht nach.

Es geschicht aber die Senckung also/man macht die Senckgruben drey oder viereckicht/darnach die Rebenstecken/die man versencken will/Reben haben/daß man sie zerlegen kan/und müssen die Gruben tieffer dann Knies tieff seyn/daß die Wurzeln der Stöcke schier bloß bleiben/ etwan so lang/ als von einem äußersten Finger an den Ehlenbogen/ ohne gefahr eine halbe Ehle/ oder drey Viertheil der Ehlen lang. Diese Senckgruben werden von den Knechten gemacht/ auff vörhergehende Verzeichniß des Weinmeisters/ darnach kombt der Weinmeister/und beschneidet die Reben allenthalben an der Seiten/und die Fäplein/die unden am Stocke sind/ und vom Stocke herunder in die Erde hangē oder gewachsen sind/die schneidet er in die Gruben über all von Stöcken ab/ welches auch im Anfang des Lenzens geschehen soll/wann man die Stöcke beschneidet oder räumet/ darauff dann ein Weinherz mit Fleiß sehen soll/ daß solches allezeit schneiden und räumen also mit geschehen. Dann etliche Weinmeister hierin sehr träge und nachlässig sind/un wollen sich nit bückē/ und dem stock fein recht thun. Es ist aber an dem viel gelegen/dañ diese Fäplein dem Stock die Krafft sehr benehme/und die Stolones, oder Diebe/ so auß den Bäumen/ oder

Weinsack  
wann sie ge-  
schicht soll.

oder unden auf der Bäume Wurzeln wachsen/ den Bäumen ihre Kraft entziehen. Darnach zeucht der Weinmeister die Wurzel des Weinstocks unden ein wenig besser herauf/ und beuget und leget sie allgemach und fein vorsichtiglich unden auf die Erde/ und sicht wol für/ daß er keine Reben abbreche/ und bringet eine jede Rebe zu ihrer Ecke/ daß sie am Ende fein von unden auf liegen/ wie sonst pfleget zugeschehen/ wann man Holz leget. Darnach scharret er Sand oder Erde/ wie sie neben dem Stock ist/ auf die Wurzel/ mitten in der Gruben/ und auf die Reben in der Erden/ und tritt es fein ein/ daß es also liegen bleibet/ schneidet die Reben oben am Ende/ oder forne an der Spitzgen ab/ und steckt kurze Stäblein darneben/ daß man die Sencken wieder suchen oder finden kan/ und läßt es also bleiben/ und macht darnach die andern auch also.

Jeglich schüttert man auch Mist in die Gruben/ und läßt ihn über Winter also liegen.

Man muß aber auch dazumal gute Achtung auf die Weinmeister geben/ daß sie die Fezer/ welche sie unden mit andern Stöcken finden/ nicht ändern Leuten verkauffen/ sondern wieder in die Erde legen/ damit man desto mehr Holz in die Berge bekombr/ dann Fezer sind dem Weinberg ein gut lebendig Holz.

Er scharret die Kothen oder Gruben nicht gar zu/ dann man muß darnach in ein jede Kothe eine Bütte voller Mist schütten/ darumb gehöret viel Mist zum Sencken/ und schadet nit/ wanns gleich Pferdmist ist/ und die Senckkothen über Winter offen bleiben/ und der Mist nit drauf geschütt wird/ sonderlich wann es viel schneyet/ es erfreuert nicht/ wann die Sencken nit mit Erde oder Sand ein wenig beschüttert sind/ dann der Schnee fällt drauf/ der deckt und erwärmet es auch: Doch ist es gewisser/ wann im Herbst der Mist drauf komit/ den verzucht man fein in der Kothen/ daß die Kothe über und über mit Mist bedeckt wird/ sonderlich aber die Senckreiser/ und zeucht darnach den Sand oder die Erde fein auf den Mist/ doch nicht viel.

Wann man die Pfäle neben die Senckreiser einstecket/ so muß man das Senckreis oder die Senckrebe/ so in Winkel gelegt wird/ fein auf den Pfal legen/ daß es nach der Länge/ fein mitten auf der Quere des Pfals aufliget von unden auf dem Pfale herauf/ wann mans aber im herauffziehen der Wurzel des Stocks etwan versehe/ und den Stock mit Wurzel und alles ( wie bisweilen pfleget zu geschehen ) gar heraußer risse/ so lege die Wurzel mitten in die Senckkothe/ und beschütte die gelegte Senckreben derselbigen Wurzel mit Erdreich oder Sand/ bis oben an/ daß die Kothen gar voll Erde oder Sand werde/ damit sie nicht bloß stehen/ dann wann etwan ein Frost gefiele/ thät er ihnen leicht Schaden. Bisweilen trifft man einen Stock an/ der zuvor auch gesenckt gewesen/ der hat eine lange Wurzel/ der wird bisweilen gar außgerissen/ mit Stock und allen Reben/ da muß man die lange Wurzel mit sambe den Reben wieder in die Gruben legen/ und sencken/ wie man sonst pfleget zu thun.

Mancher senckt viel übrige Sencken/ und im Lezen schneidet er sie ab/ und bessert damit hin und her im Berge auf/ wie mit Fezern. Man muß auch auff die gelegte Sencken darnach gute

Achtung geben/ daß sie auch im Berge oder Weingarten bleiben/ dann unreue Weinmeister pflegen sie bisweilen abzuschneiden/ wann sie einfältige Herren haben/ die es nicht verstehen/ oder Achtung darauf geben/ und verkauffen sie ändern Leuten/ Das ist ein arger böser Diebstahl den ein Obrigkeit mit Ernst straffen soll.

Damit aber nun solches die Weinmeister nicht thun können/ so soll ein Weinherz alle Sencken zehlen/ weil aber solches gar schwer/ so will ich dich eine Kunst lehren/ wie du sie recht zehlen sollst. Schneide nur etlich hundert oder tausend Hölzlein/ und lege zu einem jeglichen Sencken oder halben Pfal/ der zu den Senckreisen gesteckt ist/ ein Hölzlein/ darnach liese die fein zusammen in einen Korb/ und zehle die Hölzlein/ so wirstu bald finden/ wie viel du dis Jahr gesenckt hast. Oder zehle einen Stock oder etliche kurze Senckenstäbel/ die man zu den Senckreiser stecken soll/ ab/ wann der Weinmeister die im Sencken versteckt oder verbraucht hat/ so gib ihm wieder ein Schock zwey oder drey solcher kleiner Pfälchen/ und also immerfortan/ bis du gar zugesenckt hast/ und mercke gar eygentlich/ wie viel du ihm solche Stabel zugeschet hast/ so weißt du gewiß/ wie viel Sencken dis Jahr gelegt sind/ und zehle darnach die Sencken alle Jahr/ und mercke sie wol/ so kanstu von den Weinmeistern desto weniger bestohlen werden/ Besiße das 5. Capitel dieses Buchs. Wie man einen Thyrackstock machen soll/ besiße Palladium im Februario am 18. Capitel.

Weinherz / wie er alle Sencken zehlen soll.

Wie man die Fruchtbarkeit der Reben erkennen soll/ ehe man sie setz/ Pallad. im 11. Buch am 4. Capitel.

Wie man einem fruchtbaren Weinstock rathen soll/ besiße Pallad. im 10. Buch am neunten und zehenden Capitel/ wie man Reben setzen/ einlegen/ und wiederbringen soll Pallad. im 11. Buch am 4. Capitel.

Die Subken sind den Bergen auch gar ein nützlich Ding/ dann sie wachsen bald hoch empor/ und bringen viel Wein/ drum soll man sich derselben sehr bestreiffen/ dann sie zahlen ihre Stellen viel besser dann die Sencken.

Das X Capitel.

Von Mist und Mistfuhre oder Düngung der Weinberge.

**E**s ist auch einem Weingarten oder Berge mächtig viel an der Düngung oder Mistung gelegen. Dann wer einen Weinberg wol im Mist hält/ und überdüngt ihn in 5. oder 6. Jahren einmal/ der bringet durch Gottes Segen so viel zu wegen/ daß die Stöcke viel Trauben/ und viel Holz tragen/ wie Ezechiel auch sagt/ Capit. 17. vers. 6. So kan man auch darnach desto mehr Sencken/ und die Berg beym Holz und Stöcken erhalten/ Summa/ halt die Berg wol bey Mist/ so triegst du viel Wein.

Mist wann er sol in die weinberge geführet werden/ und was es für Mist seyn soll

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

Weingarten/ wie und wann er soll gedünget werden.

Witt

Winter Mist führen und düngen/wann man nur in die Erde kommen kan / bis in den Anfang des Sommers oder hernach / da die Rüben beginnen aufzuschlagen / da muß man alsdann die Stöcke mit dem düngen zu frieden lassen / sonst stößt man ihnen die Augen ab. Das ist die beste Mistfuhr und Düngung der Weinberg / die vor dem Winter geschicht / ehe der Saft in die Stöcke tritt / für Fabiani Sebastiani / dann der Mist ligt über Winter an den Stöcken / und erwärmet sie fein.

Darnach wann der Saft umb Fabiani in die Stöcke tritt / so bekommen sie fein des Mistts Krafft zugleich mit der Winterfeuchte / und werden desto fruchtbarer / dann was man im Lengen führet oder düngt / da die rauhe Winde den Mist gar aufsaugen / und ihm die beste Krafft benehmen. Es wäre dann daß der Mist geführt / und bald eingehackt würde / wanns regnet. Sonsten ligt auch der selbe Mist / der im Lengen oder Sommer geführt wird / im heißen Sommer / und dörrt unden an den Stöcken / so schläget man auch die Euglein ab / wann man zur selbigen Zeit düngt.

Das beste missten oder düngen ist / wann es regnet / so kommet der Mist fein naß in die Erde / und ist fein fruchtbar / welches dürrer oder treuger Mist also nicht thun kan.

Ein ander Frage / was soll man für Mist in die Berge führen / oder welcher Mist ist den Stöcken am allerbesten? Allerley Mist / wie auch der immer seyn kan / dann auch der schlechte Kuhmist / der nur von den Gassen aufgeführt wird / den Bergen nützlich und zuträglich ist.

Sonderlich aber ist Schafsmist der beste / der nächste Ochsen- und Kuhmist / dann sie seynd am fruchtbarsten / auch ist der Gerbermist nicht böse / Item / der Schweinmist / dann der immer feucht / Pferdmist ist gut / sonderlich wann man ihn im Herbst oder Winter überschlägt und einarbeitet / vornemlich aber in niedrigen Dertern der Weinberge / darinnen das Holz sonst gern erfrieret / da hält sie der Pferdmist fein warm / und ist ihnen gleich wie ein Belz / damit sie nicht so leichtlich erfrieren.

Auff die Aecker ist bey uns der Pferdmist auch sehr gut / wann man ihn unter den Kuhmist mengt / und also auff die Aecker führt. Oder über Winter auff die Saat führt / sonderlich auff die Wintergerste. Dann ob er wol nicht sehr düngt / so ligt doch die Saat im kalten Winter fein warm drunter / und grünert im Frühling desto ehe / und wächst auch desto ehe hervor. Aber wann der Erbs Aecker hier zu Lande damit gedüngt wird / so wachsen schöne Erbsen darnach.

Wann man aber im Lengen oder Frühling düngen wolte / so müste man nicht Pferdmist nehmen / daß er würde die Stöck im heißen Sommer sehr erhizen.

Wann der Pferdmist auff die Gassen geschütt wird / da man zum meisten fährt / und das Vieh übertreibet / und läßt ihn da wol durchfahren und durchknetten / daß also Gassenmist drunter kombt / so wirds gar guter Weinnist / der sehr guten Wein bringet.

Auff dem Mos / der im Walde auf der Erden und an den Bäumen wächst / wird auch guter Mist / wann er in die Höfe gestreuet wird. Masse

Höfe / da viel Wasser innen ist / machen nicht guten Mist / dann das Stroh faulet nicht leichtlich drinnen: sondern treuge Höfe geben den besten Mist / dann darinnen faulet es leichtlich.

Taubenmist ist der allerhitzigste und wärmeste / der die Weinstöcke auffs eheste zum Aufschlagen bringet / allein daß er nicht guten Wein bringet.

Auch werde ich berichten / daß die Ascherade / wie man es nennet / (das ist die Asche die Seiffensieder wegschütten) mächtig gut in die Weinberge seyn soll / dann das Holz soll mächtig davon wachsen. In Welschland soll man sehr damit düngen / als ich berichtet werde / man möchts versuchen / dann ich erachte / soll das Ding in Welschland den Stöcken gut seyn / so muß es ihnen hier in diesen Landen viel besser seyn / dann unsere Lande nicht so hitzig seyn / als in Welschland. Hats man aber nicht / so nehme man nur die Hülsen oder Spreu von Bohnen / Erbsen / Wicken / Keiß / Schwanden / Ruchern / Hirse / kein / Heydekorn / und dergleichen Leguminibus, die halten die Stöcke fein warm / daß ihnen das Glateisen nicht so leichtlich schaden kan.

Schaf- und Ziegenmist ist gut zu den Stöcken / die auf dem sandichten Boden stehen.

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

Die dritte Frage / wie soll man dann die Weinstöcke missten und düngen? Traun nicht wie die Aecker oder Wiesen / daß man den Mist oben auff / oder unden an die Stöcke legen wolte: sondern man muß den Mist für die Weinstöck von fernen legen / damit nicht allein der Stock / sondern die Wurzeln des Stocks desselbigen genießten / und der Stock vom Mist nicht verbrandt und schiebicht gemacht werde / und also endlich verdirbt. Desßis auch das 79. Cap. dieses Buchs / Item Constant. lib. 5. c. 34.

#### Das XI. Capitel.

#### Von den Bäumen / die man in die Weinberge zu setzen pflegt.

**W**An pflegt auch im Herbst und aufwärts im Frühling oder Lengen / Bäume in die Weinberge zu setzen / wiewol es im Herbst besser ist / dann die bekleiben den Winter durch / und kriegen Wurzeln under die Erden / und genießten der Winterfeuchtigkeit / daß sie ehe bekommen als die man im Frühling setzt / dann denen kombt der Sommer auf den Hals / der thut ihnen Dampff mit seiner Wärme. Doch ist im Frühling auch nicht böse Bäume setzen / wann mans desto zeitlicher thut / so bald man nach dem Winter mit der Hacke in die Erde kommen kan / daß die Bäumlein in der Winterfeuchtigkeit noch mit genießten.

Man setzt aber allerley Bäume in die Berge umb der Lust und Nutzens willen / dz man im Sommer nicht allein Weines / sondern auch Obsts auß den Bergen gewärtig sey. Damit man nur eins genieße / bringen sie nicht Wein / so bringen sie ja durch Gottes Segen Obst / bringen sie nit Obst / so bringen sie Wein / allein da ist nun die Frage / ob man auch Bäume in die Berge setzen oder zeugen soll / und w; vor Bäumen? Die Weinmeister sind gar übel mit den Bäumen zu frieden / daß sie sagen / die Bäume benehmen den Weinstöcken ihre Kräfte / daß sie

Was man für Mist in die Weinberge führen soll.

Wie man die Weinstöcke missten soll.

Bäume trutz umb sie in die Weinberge gesetzt werden

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

Dise Ursachen sind warlich gar nit zuverachten/dannes ist gewis/das die Bäume die Krafft / der Erden/des Wists/der Feuchtigkeit und der Fruchtbarkeit an sich ziehen / die sonst die Weinstöcke haben solten. So ist das auch war/das sie ihnen de Sonnenschein nehmen unnd hindern / allein ich achtedarfür/wann mans mit den Bäumen recht möchte / sie solten dem Wein nicht sonderlich viel hinderlich seyn.

Weinberge was sie vor bäumen seind.

Man muß hier zum bedercken/was vor bäumen man in die Berg setzen möchte / dann es seyn etliche sachen / die die Weinstöcke nit umb sich leyden können/ als Haselstauden/Köhl/ Kettich/ Lorbeerbäume / die können die Weinstöcke nicht vertragen/ drumblasse man die auß den Bergen. Aber Blmbäume / Pappelbäume/ Feigenbäume/ Delbäume und Beyden/ die können sie wol heyden/ sonderlich den Delbaum/ dann wann man einen Weinstock in einem Delstamm pflöpfft/ so soll er Weintrauben/ olivas bringen oder tragen/ oder ja solche Trauben bringen/die wie Weintrauben und Oliven schmecken sollen. In etlichen Dertern hat man diese gerne in den Bergen / und ley die Weinreben daran hinauff wachsen / die haben darnach Luft genug / und werden ihre Trauben von der Sonne wohl gelocht / und kriegen viel Wein/schier bis oben an/ allein dz sie viel zuwarten/ und abzulesen seyn / wie dann au. b die Stöcke / die zu den Weinlobungen gelegt seyn/ sehr viel Weinbringen/ derwegen sich ein jeder Weinherz der Lobungen besteyssen soll.

In etlichen Dertern hat man gerne Mandelbäume / Pfirschenbäume und Morrellenbäume in den Weinbergen/die haben kleine Blätter / unnd halten die Sonne nit sehr auff. Raßbäume sind unter den Stöcken nicht gut / dann sie hindern die Sonne sehr/ und ihr Schatten nimbt den Råben/ Gras und alles was unter ihrem Schatten wächst/ die Fruchtbarkeit / wann sie aber sonst an einem sonderlichen Ort allein stehen/ außserhalb der Weinstöcke / so seyn sie wol zu leyden. Apffelbäume / Kirschenbäume / Birnbäume / Quittenbäume / Spillingbäume/ und andere dergleichen Bäume / könt man auch unter den Stöcken wohl leyden / wann sie nit vber einen hauffen / sondern sein weit von einander stünden/das die Sonne dazwischen scheinen könt. Man zeuget gerne Obst in die Weinberge/ das erst reiff oder gut wird/wann sich der Wein begunnet zuferben/ und man die Weinberge hütten muß / alsdann wird Wein und Obst mit einander gehütet. Besihe Constant. lib. 5. c. 11. Mizald Centur. 1. Aphor. 5. 7. Centur. 3. Aphor. 25. Idem Centur. 8. Appor. 87.

Das XII. Capitel

Vom Decken des Weinholzes.

Weinberge wie und wann es gedeckt soll werden.

In etlichen örtern/ als in Böhmen/ Mehrland/ Oesterreich/ Schweizerland/ &c. pflaget man das Weinholz vber Winter zudecken/ das es den Winter durch nit erfriert / sonderlich den blancken oder weissen Wein. Etliche halten nichts darvon/ und sagen wann man es zum decken gewöhnet / so wird das Holz weich/ und mag darnach leicht ein Frostlein umb Walburgis einfallt / so erfriert es gar

mit einander / wann mans aber nit decket / so kans besser anstahren/ und erfriert nit so leichtlich.

Nun muß ich selber bekennen / daß ich beydes gesehen und erfahren/ das etlich ihr Weinholz allezeit vor dem Winter gedeckt / und unter die Erd verscharrt haben/ ist ihnen der Winter zuschnell / und unversehens vber den Haß kommen/ oder ein harter Frost/ daß sie nit mehr in die Erde kommen können / so haben sie es mit Rohr / Stroh / oder Schilff gedeckt/ oder auch mit Schnee bescharrt / dann es unter dem Schnee auch warm liget. Diese haben darnach vor andern viel Weins bekommen / und ist ein harter oder sehr kalter Winter gewesen / der das ander ungedeckt Holz erfriert hat/ so ist das vor der Kälte und vor dem Frost wohl sicher gewesen. Hinwiderumb hab ich auch wol gesehen/ daß wann derselben ihr Holz ein wenig zeitlich wider endeckt / entblöset oder auffgehoben / und ist hernach einschlecht Fröstigen gefallen / das es erfroren / und großen Schaden genommen / da das andere unbedeckte wol fortkommen ist. Allein gedeckt Holz / wanns vorm Frost hernach im Lengen zufrieden bleibet / das bringet viel Wein / das hab ich offte gesehen und erfahren / das aber vber Winter nit gedeckt worden/ das tarret umb Walburgis wol auß / und ein klein Unglück schadet nit leichtlich. Bisweilen erfriert es im Winter / bisweilen und sonderlich / wann harte Fröste umb Walburgis gefallen/ erfriert es eben so wol / als das ander / das gedeckt gewesen ist / darumb muß ich nun hier weiter sagen : Abunder quitz / in suo fenit / es macht es ein ieder nach seinem Befallen / so darffet mir oder einem andern keine schuld geben Ich halte vil davon/ daß man das Holz vber Winter deckt / so darff man sich gar leichtlich keines Schadens befahren.

Weinstöcke bedekt wann es geschähen soll.

Es kan den Weinstock viel böses begegnen von Frost und kalte/ von Blattenf und andern bösen zufallen / sonderlich soll man auff das Holz gute Achtung geben/ und mit Deckung wol behahren / dz nit liget / dann das erfriert am ersten.

Es muß aber solch deckung geschehen an einem schönen hellen Tag / wann die Sonne scheint daß es sein trucken unter die Erden kombt/ erwann umb Martini / oder noch wol vor Martini / dann auff Martini fällt offte grosse Nässe ein. Wann man gecket wans nass ist / so versauen die Eugtem unter der Erden / die sonst Wein bringen Man muß es nicht zuvor beschneiden lassen / ehe mans decket / sondern schlecht also unterscharren / wie es im Berge stehet / sonst verstockts unnd verdribts leichtlich / und ist grosser Schaden darbey / man bricht die Reben leichtlich ab / so behellet man dahin nichts an Stöcken. Etliche karöge Flize wol lens nit decken lassen/ daß es ein wenig köstet/ dann hier in diesen Landen muß man das Decken den Weinmeistern sonderlich belohnen / aber in einem guten Jahr / kan das bedeckte Holz einem viel deckel wider bringen / darumb lasse man den edlen Weinstöcken / unnd edlen Rebensafft diese kleine mühe und vnkosten auch nit mangeln.

Im Winter schaden die treugen Fröste den Weinreben nichts / wans nur nit glateisset / die Meyenfröste schaden dem Wein am meisten / dann das Holz ist schon herauf geschlagen / unnd das nemen sie alles weg. Wan im Winter rauch Wetter ist / das ist / wanns ohne Schnee sehr kalt ist / und

ist vnd die Bäume gar rauch werden/ als wann sie mit Schnee beschütt weren/ da verfaulen vnd erfrieren die Augen unter dem Schnee / der sich also an die Neben leget/ aber dem gedeckten Holz kan dasselbige nicht schaden.

## Das XIII. Capitel.

## Von Aufhebung des gedeckten Holzes.

Gedecktes Holz wie mans wider auffheben soll.

So viel muß in den Bergen oder Weingärten vor Winters geschehen/ folgens im Winter hat man nichts in den Bergen zuthun/ dann das der Weinmeister oft ab und zugehet/ und achtung drauff gibt / daß die Pfäle auß dem Berge nit gestohlen werden. Wann im Winter keine helle Tage seyn/ so mag er hinauß gehen / und immer mehlich die Pfäle mit spitzen/ da man dann wider Achtung auff ihn geben muß/ daß er nicht zuviel Pfäle verkürze / dann er hat nicht macht von Pfälen etwas mit sich nach Haus zunemen/ bis die Pfäle etwa noch etlicher spannen lang seyn/ vnd in Bergen weder zum sencken oder zur Zeichnung des jungen Holzes mehr können gebraucht werden. Aber die beste und größte Kunst mit dem decken ist das auffheben im Frühling/ daß dieses an einem schönem warmen Tag / und zu rechter Zeit geschehe / dann wann mans so auffhebet / daß darnach wieder ein Fröst geseht / sonderlich im Mayen / wanns gleich nur ein klein gering Fröstlein were / so erfreuret und vergeths von stund an / daß es nichts bringet/ vnd da kan das ungedeckte Holz ein wenig besser aufstahren/ dan das gedeckte welches weicher ist/ und vor der Kälte leichtlicher erschriekt. Die beste und gelegneste Zeit zum Aufheben ist / wanns geschicht nach Mariæ Verkündigung / sonst legt sich bisweilen das Blattenß daran / vnd verderbets alles. Nach Annunciationis Mariæ erfreuret kein Holz leichtlich mehr / dann da sind noch keine Träublein herfür / so muß es ja Augen bekommen / und wieder aufstreugen / nur vor den Mayenfrösten ist sich noch zubefahren / dann das seyn die jungen Träublein her auß getrocken/ denen schadet der Frost sehr leichtlich.

Gedecktes Holz wie zu zeitlich auffzuheben.

Darumb muß man hier fleißig auffsehen / daß das Holz nicht so bald auffgehoben werde sondern etwas langsamer / daß es kein Frost mehr betreffe / oder ja / daß es nur im treugen / und nicht im nassen auffgehoben werde. Dann wanns treuge auffgehoben wird so schadet ihm der Frost so leichtlich nicht / wann es aber im nassen auffgehabet wird/ so erfreuret und verderbet es leichtlich/ wann ein Frost darauff fällt. Doch muß ich das auch sagen/ bisweilen fällt solche Zeit ein / daß / wann das man Holz bis in den Mayen solte ligen lassen / so dringen doch die Keimen her auß / und verfaulen in der Erden/ und sielen darnach im auffheben ab/ es sey dann / daß man gar fein säuberlich damit umgienge/ das weder den Augen noch den Neben/ die zur selben Zeit gar müde seyn/ kein Schad wiederführ.



## Das XIV. Capitel.

## Von Schneidung der Weinberg.

So bald es in der Fasten beginnt ein wenig warm zu werden/ so bald soll man die Stöcke beschneiden und reumen/ doch pflegt man ihn erstlich nur zuschneiden/ und nicht auch zugleich mit zu reumen / dann man fürchtet sich immer/ es möchte noch ein Frost kommen/ und wann der käme/ so erfören die entblöste Stöcke.

Weinstöcke wann man sie soll beschneiden.

Were aber der Saft allbereit ins Holz getreten/ so ist's gut/ daß man zugleich schneidet und reumet / dann da kommen hernach nit mehr so gefährliche Fröste oder raue reiffent oder Blattenß / die dem Holz pflegen schädlich zu seyn. Doch muß man das junge Holz und die Sencken bald wider zuscharren / dann die erschrecken und erfrieren gar leichtlich.

Man pfleget auch wol bisweilen umb Weinachten/ kurz zuvor / oder bald hernach die Stöcke zu beschneiden / und ist ihnen besser / dann wann man sie im Frühling erst beschneidet / dann es vertremet sich nit zu sehr / und gibt desto mehr Augen. Wiewol die Alten das Widerspiel gehalten. Pallad. lib. 1. cap. 6.

Es müssen aber im beschneiden der Stöcke und Neben die Weinmeister fleißig achtung auff den Schnitt geben / daß sie die Augen nicht mit Abschneiden / sonst würden sie nicht Wein tragen. Vnd da sie an einem Stocke / jedoch nach Gelegenheit eines jedern Stocks nur eine / oder auff's meiste zwo feine dicke lange Neben oder Bögen stehen lassen / und nur einen oder auff's wenigste drey Knoden dazu / die den Sommer durch viel Wein tragen können / die werden oben nur ein wenig abgesehritten / und darnach zu gelegner zeit gebogen und gebunden/ Columella sagt/ lib. 4. c. 27. Sapientes Rustici reputant. num majore fructu se vitis induerit. quam ut perferre possit. das ist/ der flügge Weinmeister / der im schneiden Achtung drauff gibt/ daß er dem Stocke nit zuviel Holz lasse daß er sich nicht vbertrage.

Stöcke in Weinbergen wann und wie sie sollen beschnitten werden.

Man muß sich aber im ersten Schneiden wol vorsehen / daß man die Stöcke die im Grunde liegen / vor Mariæ Verkündigung / welche kurz vor Ostern ist / nit entblöse / dann man darnach ein Frost gefiele so erfören sie alle. Nach Annunciationis Mariæ hat man sich grosser Fröste nit mehr zubefürchten. Drum beschneide und reume man die Stöcke zu erst auff den Höhen / darnach allererst in den niedrigen örtern. Dem jungen Holze schneidet man alle Neben weg / bis es unten einen rechten Stock oder Knoden krieget / und Frucht zuragen recht tüchtig wird.

Wan der Wein den Winter durch oben erfroren/ unten aber viel Schnee gehabt / und so fern er mit Schnee beleet/ gewesen/ der Wein unten noch richtig ist/ so muß man oben die erfrorene Neben abschneiden/ und unten desto mehr Neben am Stamme stehen lassen / und das Holz nit zu bögen / sondern nur zu knoden schneiden/ dann eine gute Knote ist wol so gut/ als ein böse Böge / dieweil sie auch Wein bringet.

Man muß zu der Zeit grosse Achtung auff die Weinmeister geben/ dann da schneiden sie das beste Holz auß/ und verkauffens / Item die Abstöß die man hin und her im Berge zu Ersetzung der erfrorenen

Wohnter sol hier achtung auff die Weinmeister geben/

die Stöcke  
recht beschnei-  
den.

Der erfrorenen oder aussenbleibenden Stöcke sencke / schnittholzes und andern Holzes / an statt der Feyer verlegen kan / dan sie thun hiemit den Stöcken grossen Schaden / wann sie sie gar zu sehr beschneiden / das sie nur viel Holz zu verkauffen haben / oder sonst vil Neben zu Brennholz bekommen mögen Also schneiden sie bisweilen die Subten unnd die sencken in die Erde ab / und verkauffen sie / Item die Feyer abstösse / oder abtritt / unten von den Stöcken / die so gut als Feyer seyn / das muß man ihnen keines wegs nachgeben / dan solche Holz der weinher selber in seinem Weinberg wol bedarff / damit er seinen Berg beym Holz / und voller Stöcke erhalte. Der muß traim zur selben zeit solch Holz fleissig zusammen halten lassen / das er Schnittholz zu Feyer legen lasse / oder sonst mit Schnittholz / Feyer / oder vbrigen Sencken / Subten / abstöszen / und dergleichen Holz seine Berg aufbessere / wo sie vom Holz kahl worden sind.

Bisweiln schneidet man die erfrorene Stöcke gar unten in der Erden fast halb / oder auch wol gar / oder behawet sie mit einem Besse. Da soll man zeit einen Stobel darbey stecken / dz man siehet / was wider aufwächst / oder nit / die zeucht man in die andern hact wider auß / wo es nit wider aufgewachsen ist / wä es aber aufgewachsen ist / da laßt man sie steckē / dz man darnach die jungē Neben dran bindet.

Wann man schneidet unnd reumet im Anfang des Lenzen / so findet man auch bisweiln Feyer / unten an den Stöcken / oder Wurzeln / die man auch bald legen kan / aber da muß man nicht einjährige Feyer / sondern zweijährige Feyer nehmen / dan die bekommen ehe / dann einjährige. Besihe weiter Pallad. im 1. Buch am 6. Cap. im 13. Buch am 12 13 14 15 Capitel / Item / im Martio im 7. Cap. wann die Neben zu sehr weinen / Pallad. im Febr. am 30. Cap.

Bedencke auch hier die Wort Christi / Job 1 5. 1. Ich bin der Weinstock / ihr seht die Neben / da lehret Christus nebe andern auch oblique mit / wie man Wein schneiden soll / diese disen locum fleissig / und dencke ihm mit ernst nach / du wirst viel gutes trinken finden. Das Holz von den Neben abgeschnitten / wird verbrant. Ezech. 16. 2. Besihe Constant. lib. 5. c. 19 20 21.

Das XV. Capitel.  
Vom Reumen.

Als reumen und beschneiden geschicht bisweilen / wans die zeit leyden will / unnd ein warmer Lenz ist / miteinander / wie im vorhergehenden Capitel gemeldet / bisweiln beschneidet man nur die Neben / wans noch sehr kalt ist / und wann man dem ganzen Berg beschneiden hat / so reumet man mit der Hacke unten zu den Stöcken / und schneidet die vbrige Wurzel ab / alsdann muß sich / wie zuvor zum theil auch vermeldet ist / ein Weinmeister wol vorsehen / wann er reumet / sonderlich in niedrigen Drthen da es jung Holz hat / das er dasselbige nit offen stehen läst / sondern wider zuscharrret / umb der künfftigen Meyenfröste willen / dann wan sonst die Meyenfröste kommen / so reumen sie das junge niedrige Holz alles weg / das es von Grund auß erfreyet / Pallad. lib. 11. c. 5. Item lib. 1. c. 6. sagt / Palladius. Vitam si maturius pures, plura samenta, si serius, plures fructus. Wann man die

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

Das XVI. Capitel.  
Vom Holz legen.

Wiewol droben im 8. Capitel etwas gesagt ist / vom Holz zeugen / so muß ich doch dessen hier widerumb gedencen / weil man vor dem Winter umb Martini / und nach dem Winter im Frühling nach dem Schnit pfeget Schnittholz zu legen / unnd ist solches zu beydenzeiten gut / dann wans noch vor Winters gelegt wird / so erfrihet sich hübsch in der Erden / und hilfft ihm die Winterfeuchte / dz es desto leichter bekleibe / aber im Lenzen ist der Winter schon vorüber / und kan nicht so erfrieren / da mag man noch Schnittholz legen bis auff Walburgis. Bis auff Laurentii soll man auffs gelegte Holz hofen / das es noch kommen oder aufwachsen soll. Im Majo / Junio / und zum theil auch im Julio treiben die Sencken und das junge Holz / so treulich gelegt worden / auffs beste / darnach nicht mehr / drum muß mans in denselben Wonden oben ein wenig lüfften und beschen / ob es bekeimmet / man muß aber oben mit ein wenig Erden bestreuen / das die Sonne nicht zu heiß drauff sticht. Es soll aber dasselbige suchen oder besichtigen geschehen / wann es nit treuge / dürrē / oder heiß ist / sondern bald nach einem Regen. Holz in Leim gelegt / tauret lang / aber im Sand nit so lang / doch bringet der Sand gute süsse Wein / der Leim aber nit so gut. Wer nit Schnittholz hat / der lege es in einen guten Garten / darinnen es gut gewächsig Erdreich hat / oder sonst an einen fruchtbaren Orth / ein tausent oder etliche / und schlage es ein / und laß ein Jahr oder zwey ligen / das es Faseln oder Wurzeln bekombt / und Feyer drauß werden / so hat man gewiß Holz / damit kan einer darnach allenthalben in seinen Bergen aufbessern / wo sie darinnen kahl von Holz worden sind. Son stwann man gar einen neuen Berg anlegen will / und legt ein Schnittholz / so bekombt ein theil / das ander aber nit / und ist darnach schwerlich ander in die veressene Derter zu bringen / so ist auch dann die grosse Mühe / so man darauß gewendet / fast gar verlohren. Wiltu aber sonst im Berge die ledtze pläge mit Schnittholz aufbessern / so lege / wie droben gemeldet / allezeit 2 3 oder 4. (wiewol es aber schier zu viel ist) Schnittholz zusammen in eine Grube / bekombt nit eins / so bekombt ja das andere / bekommen ihr aber mehr dann eins / so läst man nur eins in der Gruben / und nimbt die andern wider herauß / und bessert andere Derter damit auß. Wird das Schnittholz im Bergen gelegt / so wächst umb Philippi und Jacobi / oder etwan 14. Tag hernach herfür / da muß mans / wie kurz zuvor vermeldet / suchen / lüfften / und ihm herauß helfen.

Man soll auch hier des Weinholzes recht merken / vor einem Weinholz stielet / den straffen die recht zumer-  
Recht als einen Mörder / Cajus l. sciendum. ff. Arb. fur. Cael. Item Betreydicht / Wein oder Dehl so auß eines andern Ahren / Weintrauben oder öhl bäumen aufgetroschen oder auf gepresset / dz ist des dem die Ahren / Weintrauben / oder Dehlbäume gewesen seyn. Cajus d. leg. Aded quidem.

## Das XVII. Capitel.

## Vom Propffen.

Weinstöck zu  
propffen.

**M**an pflegt auch die Weinstöck zu propffen wie die Bäume/ darvon man auch im Columella findet. Das muß etwan kurz vor oder nach Ostern geschehen/ da muß man einschneiden/ wann man das Holz beschneidet/ das Eisenroth/ Grünfränkisch/ Weidling/ und dergleichen böse Stöcke/ die man sonst nit gern in Verge hat/ ungeschnitten lassen/ daß man darnach gut Encken drauff propffen kan. Auch soll man die gute Encken/ die man hernach auff die böse Stöcke propffen will/ wie die beugen auff den guten Stöcken/ unabgeschnitten bleiben lassen/ biß zur selben Zeit. Man mag auch solche gute Encken bey den Weinmeistern/ so führ gut Holz auff ihren Weinbergen haben/ bey zeit bestellen/ daß sie unabgeschnitten bleiben/ biß zur selben Zeit. Es wollen etliche vom propffen wenig halten/ weil dem gepropfften Holze die Mayenfröste leicht schaden sollen/ und solch gepf. opff. Holz auch sonst nit lang tawren soll. Etliche aber halten viel darvon/ weil ichs aber noch zur zeit nit versucht/ kan ich hiervon nichts gewisses schreiben. Besiße Catonem de re rustica cap. 41.

## Das XVIII. Capitel.

## Von Stäbeln.

Weinpfäle  
oder Stäbel  
ein nützlich  
ding in wein-  
bergen.

**D**ie Stäbel und Weinpfäle seyn gar ein nützlich und nötig ding in Weinbergen/ und muß das Holz alle Jahr gepfälet werden/ wo mans ein oder zwey Jahr nachläßt/ so vergehet/ wann viel gesenket wird/ so muß man darnach Weinpfäle zum beyrstöcken/ er Weinstöcke haben/ dann in Stärkung der Senckung gehen vil Pfäle auf/ die muß im ein Herr in der zeit schaffen/ bald in der Fasten oder aber/ welches besser ist/ einen Baum oder etliche im Wald kauffen/ und selber reißen lassen/ so kan man zu seinen starcken Pfälen kommen/ die ein weil tawren/ weil sie sonst die Bawren ihres vorthails haben gar zu dünne und geringe machen. Es pflegen auch etliche die Weinpfäle an beyden Enden unten und oben zuspitzen/ das oben die Krähen und andere Vögel/ die den Trauben schädlich seyn/ nit drauff sitzen können.

Man muß auch achtung auff die Weinmeister geben/ daß sie durch auß keine Pfäle auf den Bergen nehmen/ weder halbe noch ganze/ es habe sie dann der Weinherr zuvor gesehen/ sonst brechen sie die Stäbel mitwillig entzwey/ oder haben sie zu stücken/ damit sie Fischholz vberkommen.

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

Im kauffen der Weinpfäle muß man acht auff die Bund geben/ daß die Schock alle voll seyn/ daß die Bawren pflegen bißweiln hierinnen zufallirn/ lassens an 2. 3. oder 4. mangeln. Vom hacken/ pfälen/ binden/ ic. besiße Pallad. in Martio, c. 7. Constant. lib. 5. c. 25.

## Das XIX. Capitel.

## Vom Hefften.

Hefften in  
Weinbergen/

**S**täbeln und hefften muß bald nacheinander geschehen/ und wan es geheftet/ so zeucht

man darnach die Erde im Hacken wider vber die Stöcke zu/ sonst verdorren die Stöcke/ wann die Hitze kombt. Es muß aber geheftet werden/ ehe die Palmen aufschlagen/ wann mans nun hefftet/ so erschriekt das Holz/ daß es in acht Tagen nicht aufwächst/ so behelt man die Palmen auch ein wenig drinnen/ daß ihnen der Frost/ so etwann milerweile gefiel/ nit schaden kan/ wann man mit heftung der Reben sonst so lange verzoge/ biß die Palmen an den Reben aufschlagen/ so thut man darnach in dem hefften den Reben schaden/ dann man stößt ihnen die Palmen leichtlich ab/ sonderlich wann man nit vorsichtig damit umbgehet.

Weil man sich auch umb dieselbe Zeit eines Frostes sehr befahret/ so pflegen etliche nit so schnell die Reben zu hefften/ dann man ist der Meynung daß/ da alsdann ein Frost gefiele/ der selbe denen Wein nit leichtlich schaden solt/ dann wann der Wind oder Luft die Reben bewegen/ so kan sie der Frost nit also anfallen unnd schaden/ dann dieses hab ich im Werck also befunden/ allein wann man mit dem hefften so lang wartet/ so schlagen die Palmen auß/ und können darnach die Reben ohne Schaden der Palmen nit wol geheftet werden/ un kan auch leichtlich der Wind den Palmen schaden wann er sie an die Pfäle schlägt.

## Das XX. Capitel.

## Von Mayenfrösten und andern Schäden der Weinberg.

**S**chneiden/ Reumen/ Stäbeln/ Hefften/ und die erste Hact/ dz seyn 5. Arbeiten/ die im anfang des Sommers bald auff einander geschehen müssen/ und ein jedes zu seiner rechten gelegen zeit darauff sich ein Weinmeister wol verstehen muß. Allein vor Mariæ Verkündigung/ hebet man nit gerne etwz im Weinberg an/ auß forcht der Fröste. Weil aber nur dem Weinwachs das Jahr durch viel ding grossen Schaden zufügen können/ habe ich hier ein sonderlich Capitel setzen/ und etlich derselben erzeihen wollen/ ein fleißiger Hauswirth oder Weinherr/ mag im der selb mehr darzu zeichnē.

Sonderlich aber pflegen umb diese zeit des Jahrs/ wann man die größte Sorge/ Dnkosten/ Mühe und Arbeit auff die Berge wendet/ das Gelcidium oder Mayenfröste gerne einzufallen/ und dem auß geschlagenen und andern jungen Holz dē größten Schaden zuthun/ und es zuerfrören/ das alles verwelet und weghanget/ als wann es mit heißem Wasser begossen und verbrant were. Dese Fröste gefallen kurz vor und nach Philippi un Jacobi/ von der zeit an/ wann das Holz in Bergen beginnt aufzuschlagen/ biß auff den 10. oder 11. Tag May. Darwider habe ich mancherley Kencle gesucht/ aber es haben nit derselbigen wenig gerathen wollen/ außgenommen das Batter unser/ und das liebe Gebett/ daß muß ich vor das best behalten dann hab ich nach Gelegenheit der zeit/ das gedeckte Holz unter der Erden ligen lassen biß einen Tag oder etlichen nach Philippi und Jacobi/ so ist mirs/ sonderlich wanns etwas warm/ und das Wetter gewächsig gewesen/ unter der Erden außgeschlagen/ und so mir be worden/ daß wann mans darnach oben bey dem Schoppen gerommen und auffgehoben/ so sind die Augen und junge Blätlein abgefallen.

wann es ge-  
schehen soll.Weinberge  
habē anfäng-  
lich des Som-  
mers 5. Ar-  
beiten nötig  
zu verrichten.Mayenfröst  
schäden dem  
Wein.

Etliche



Etliche Weinmeister lassen sich dünken / man solle gegen morgen/wann man etwan mercket/das ein Mayenfrost gefallen wolte/von treugen Neben ein Feuer umb den Bergen machen/das verzehre den Frost / und lasse ihn nit auff die Stöcke fallen/das were ja wol etwas/weil ich in andern Büchern hiervon auch etwas gelesen / so ist auch der Natur gemäß / aber wer wills so schnelle innen werden / wann der Frost kommen will / und auch so schnelle mit dem Feuer fertig werden/und so viel Neben zu wege bringen/das er den ganzen Berg damit umgebe / es müste auch der Berg also gelegen seyn/dz mans thun könnte. Bisweiln habe ich wol gesehen und erfahren / wanns nur windig mit gewesen / und alsdann Mayenfröste kommen seyn / so haben sie die Winde oben weg geweht / dz sie nit also auff dz Holz und die Neben fallen/und denselbigen schaden können. Besiße Mizald, cent. 9. Aphor. 46.

Etliche verziehen mit dem Heften bis die böse zeit der Mayenfröste fürüber seyn/ lassen das Holz also stehen/das der Wind oder die Luft der Neben bewegen können / so sollen ihnen die Fröste auch nicht leichtlich schaden / das ist auch wol keine böse Meynung/ dann es hilft etwas / allein / das alsdann die Augen zu sehr aufschlagen / und darnach derer viel abgestossen werden/wann man alsdann heften will. Bisweiln hab ich das Weinholz beschneiden lassen / wie sich gehört und gebühret / aber kurz vor und nach Walburgis oder Philipp und Jacobi / wann sie sonst pflegen zukommen / so hab ich sie mit ein wenig Erde wiederumb bedecken und belegen lassen/ bis sie vorüber seynd gewesen / damit ist zuweiln noch etwas erhalten worden. Auch habe ich das vermerckt / das die Mayenfröste dem jungen Holz immer ehe und mehr geschadet haben/dann dem alten/ Item/ dem / das niedrig liget / ehe und mehr / dann dem / das hoch liget.

Im Schnitt und reumen kan den Stöcken auch grosser Schaden geschehen / wann man den Stöcken zu viel Holz nimmet / welches die Weinmeister bisweiln darum thun / das sie desto mehr Schnittholz zu verkauften haben / oder wann man ihnen zu viel Schnittholz läset / das sie sich zu sehr übertragen / dann dardurch gehet ihren Kräften etwas ab/das sie ein andersmal nit so viel bringen. Item/ wann man sie/wie droben gemeldet/ zu zeitlich reumet / und darnach ein harter Frost gefallt / so erfrieten sie alle / und wird der Berg gar bloß vom Holz. Item/ wann man ihm im reumen unter die Faseln nicht weg nimmet.

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

Die carbunculatio, der Mehltau oder Honigthau / der bisweiln im Sommer gefallt / kan ihm auch grossen schaden zufügen / dann er verbrennet die Blätter und Trauben / und schadet dem Holz/ das die Blätter roth und dürr werden / das man sie zureiben kan / die Trauben verhärten / und verkrümmen / das Holz verdorret / so weit es von ihm betroffen wird. Die Alten habens aruginem, oder rubiginem genant / und kombt daher / wann ein schädlicher Thau in verderbter / vergiffter Luft entspringet / und hernacher herunter fällt auff die jungen Blumen / Kräuter / Saat die noch nit geschossen hat / und dergleichen Erdgewächs mehr Item/auff die Bäume und verbrennet die Blätter

dz sie gar dürr / roth / ascherfarbe oder schwarz werden / dessen auch gedacht wird / im 5. Buch Moses am 28. Cap. v. 41. Item / Cap. 2. v. 17. Hebr. wird es חֲדָרָה genant von חָדַר perdidit, vastavit legeres.

Nota, sicut Ferrugo est impuritas quasdam quæ diuturno situ contrahitur in ferro, Et sicut ærugo sit in argento impuro seu ære, si omphaco vel alia re acri tangatur: Sic rubigo lata occupat, & culmos: non multum ab aristis humido nutrimentali privat, ut vacua & fatua reddantur grana, quando videlicet Sol acrem rorem segetibus inurit: Et in viribus eodem modo carbunculis fieri solet.

5. Auch kan den Bergen der Regen grossen Schaden thun/dann es wol eine feine grosse/völlige und safftige Beer gibt/wann es vil regnet / und nasse Sommer seyn / und bisweiln die Sonn mit scheint / so fallen doch die Trauben sehr ab / und faulen die Beeren. Und wiewol dieselbige Säule hernachmals in Gehrung des Weins weg gehet / und sich verleuret wie die Weinmeister sagen / so were mir doch immer lieber / ein Berg hette gute frische gelbe / reife und wol durchkochte Trauben und Beer / dann faule. Wanns auch in die Blüt regnet / so kriegen die Trauben wenig Beer / sonderlich/wann schwere Regen gefallen/so die Blüte abschlagen / aber die Beer werden desto grösser / dann sie bekommen raum zu wachsen. Etliche junge Trauben / sonderlich darauff der Regen in der Blüte fällt / werden so erkaltet/das sie gar schwarz werden / und abfallen / wie Anno 1596. geschache. Auch kans dem Wein sehr schaden / wanns im Sommer wenig oder gar nit regnet / dann dardurch verdorren die Trauben und kriegen keinen Saft. Besiße Const. lib. 5. c. 37. da finstu wann der Regen schädlich / oder unschädlich ist.

6. Man muß/wie auch droben gesagt/im Mayen gute achtung auff junges Holz geben/ das auß dem Stock und Neben wächst/dann es ist mürber und bricht leichtlich ab / wann ein grosser Wind / Plagregen/Hagel/und dergleichen kommen / man muß auch zur selben Zeit nicht vil ins Holz gehen / oder andere durchgehen lassen / dann wann mans nur ein wenig anrühret / so brichts ab/und da mans immer mit anbinden / das ihm kein Schade widerfähret. In Junio und Julio iss schon ein wenig herfür / da schadets ihm nit so leichtlich.

Wann es in den heissen Hundstagen nit regnet / so treugen und dörren die Trauben durch die Hitze des Hundstern sehr auß / dz sie keinen Saft haben können.

8. Kurz zu vor umb Michaelis pfleget ihn bisweiln auch der Wind zuschaden / dann wann der groß und starck ist / so beweget er die stiele der trauben / und bricht entweder die Traube gar ab / oder verderbet sie durch stettigs bewegen/also dz er sie an den Stielen nicket/dz die Beer keinen Saft mehr vom Stocke bekommen und haben können / und bleiben dann die Trauben hart und sawr.

9. Wann es im Winter glateisset / sonderlich wanns sehr kalt und still ist / und gefreuret/das schadet ihnen auch / wanns aber nit sehr kalt / und die Neben von dem Wind sich gleichwol bewegen und biegen / so bricht das angelegte Glateiß / fällt ab / un schadet dem Holz nit.

10. Item das rauhe Wetter im Winter/wann

Weinstöcke  
schr schädlich  
wann man ihn  
nen zuviel  
Holz nimbt.

Reiff mehr  
tau und Ho.  
nigtau schadet  
dem Wein.

es sehr kalt und schnee ist / wie droben im Ende des 11. Cap. weiter ist angezeigt worden.

Sanguis menstruus  
viele d.igen  
schädlich.

11. Sanguis menstruus, ist auch dem Weinholtz ein schädlich ding / wie auch vielen andern Dingen mehr / dann wo es hingegossen wird / da soll keine Frucht wachsen. Die Bäume und Weinberg verderben / der Most wird Essig / das Gras und die Kräuter verwelcken / den scharpffen Schwerdtern / Wehren und Waffen benimbt es die Schneide und Schärpffe / den Spiegeln und allen glänzenden Metallen den Glanz / und macht das Eysen rostig. Gibet man einem Hunde / so wird er des 3. Tags thöricht und stirbet / berührt man Fliegen damit so müssen sie am selben tag sterben / bestreicht man die Binnstöcke damit / so fliegen die Bienen davon / ob es wol sonst dem Rindvieh und Schweinen nit ungesund ist. Darumb sollen sich Weibsbilder zur selben zeit von Bergen un Weiden oder Mostfässern absentiren / und darzu nicht kommen. Mizald. cent. 8. Aphor. 27.

12. Item die Wespen saugen die Muscatteller auß / drumb kriegen oft die näsichigen Brüder ein hauffen Wespen in die Hand / wann sie nach denselben Trauben greiffen. Item die Hirren / Jesa. 3. 1. 3. Jer. 1. 2. 20. Dis sey also mit wenigem auch von den schäden der Weinberg gesagt / besihe weiter hiervon Constant. lib. 5. c. 27 28 29. 30 31 32 33 34 35 36. 42 43. Mizald. Cent. 8. Aphor. 78 86. 87. 90. Cent. 9. Aphor. 95.

Das XXI. Capitel.

Von der ersten Hacke.

Hacke der  
Weinberge  
wie die zum  
erstenmal ge  
sehen soll.

Die erste Hacke und das Heften geschieht gemeinlich miteinander / und soll geschehen / so bald man zu geschnitten und gereinnet hat / auß Philippo und Jacobi soll die erste Hacke schon verricht seyn. Etliche sagen / auß Marti Verkündigung / jedoch darnach es die Zeit geben und leyden will / Zur selben zeit soll ein Herr fleißig drauff sehen / dz man nit allein dz Erdreich mit den Weinhacke oben ein wenig beschindt / wie faulen Arbeiter pflaen zu thun / sondern / das sie tieff hacken / als die Weinhacke in der lönge / pflaget zusyn / wie droben in der Churfürstlichen Ordnung c. 4. Artic. 10. zu sehen / da man weiter von der ersten hacke lesen / besihe auch das 6. Cap. dieses Buchs. Item Const. lib. 5. c. 2. 3.

Das XXII. Capitel.

Von der andern Hacke.

Die ander  
Hacke wie un  
wann die ge  
sehen soll.

Die ander Hacke geschieht kurz vor der Blüte / oder ja bald hernach / wiewol es besser zu vor ist. Aber in der Blüte muß man nit hacken / sonst stößt man die Blüt ab / driumb wiltu die ander Hacke thun / so thue sie also / das du noch vor dem blühen mit der andern Hacke fertig werdest / oder laß die ander Hacke anstehen / bis es gar abgeblühet hat / wiewol es daerwas lang wird / dann es blühet bisweil ungleich ab. Besihe droben im 4. Cap. im 13. Artikel / und da muß man zu vor die Stöcke zum andern mal heften / und die Reben / oder das neue aufgewachsene Holz fein aufbinden / dz nichts auß der Erden ligen bleibe / und die Arbeiter hindere / oder im hacken von ihnen abgebrochen werde. Pallad. lib. 1. c. 6. Besihe droben im 4. Capitel. Es ist aber dis ein zimblische schwere Hacke /

dann damahlen ist das Erdreich von den hohlen Winden außgezogen / darumb wartet man gern auff einen Regen / und nach demselben ist man fleißig im Hacken / so kan man das Land desto besser gewinnen.

Das XXIII. Capitel.

Von Blühung des Weins.

Auff die Blüte des Weins pflaget man grosse Achtung zugeben / dann daran kan man zeitlich erfahren / was es in folgender Zeit vor ein gelegenheit mit dem Wein bekommen werde. wann er vor Johannis blühet / wie An. 1583. geschach / so ist ein gute hoffnung zu vielen guten Wein / wanns gleich acht tag nach Johannis erst geschehe / so schadet doch nicht sonderlich / wann er erst hernach blühet / so wird er gerne saur : doch kan ihm ein guter warmer Herbst auch noch so viel helfen / das er gut und süß werde. Wann er fein miteinander abblühet / der wird süß / was späte abblühet das wird nit reiff / es stehet und sauret immer fort und fort / und und bleibet leichtlich gar saur und hart. Syrach Cap. 5. vers. 19. hält selber viel von dem Wein und Trauben / der frühe abblühet / oder bald reiff wird / und Job Cap. 15 vers. 33. Rosen und der Wein blühen gemeinlich mit einander / oder blühet ja der Wein bald nach den Rosen / und gibet einen lieblichen Geruch von sich / und macht die liebliche Zeit / Cantacor. 5. 6. 7. 8. Item cap. 2. dieser schöne Geruch vertreibet alle Gifft / und verjagt die Schlangē und Kröten auß den Bergen. Man sagt / der Wein kan in 24. stunden abblühen / das mag war seyn / wann aber ein theil allbereit Körner und Beer hat / und der ander noch blühet / so heisset recht / wehe dē lehen / dann auß dem lestblühenden wird wenig / er muß glück haben / soll was drauff werden / wann gleich in der Blüt regnet / das schadet ihm nichts sonderlich / wiewol etliche sagen / er bekomme nicht so viel Beern als sonst / wanns nur nicht grosse Plagregen seyn / so die Blüt abschlagen.

Auff dz Wein  
den des We  
nes grosse ach  
tung zugeben.

Wernes blü  
hung wann die  
geschehe.

Geruchs des  
Rosen und  
Weinblüte  
vertreibet alle  
Gifft und ver  
jagt die  
Schlangen  
und Kröten  
auß den Ber  
gen.

Wann die Sonne schmet / und es bey scheinen der Sonne mit regnet / welches man sonst ein Mehltaw pflaget zimennen / das thut dem Wein grossen Schaden / als ich auch newlich im 25. Capitel im 4. Artikel angezeigt habe. Es pflagen die Weinmeister zusagen / wann der Wein nur noch vor Jacobi abblühet / so kan er noch in die Fasse kömen / den Artikel glaub ich zwar wol war seyn / aber was ist auch vor jauche : dierveder zu Essig noch zu andern dingē gut ist / dan wie weit ist darnach bis auff Laurentii / da solte man bereit ein reife Traube finden / oder solten ja Beern beginnen süß zu werden. Auch ist ein Wunderding in der Natur / wann der Wein blühet / das sich alle Wein in den Fassen regen. Wie man sie alsdann wider zu recht bringen soll / besihe meinen Calendarium Oeconomicum perpetuum in Decemb. titulo vom Christag Mizald. cent. 9. Aphor. 83.

Das XXIV. Capitel

Von der dritten Hacke und Verhauung der Reben.

Die dritte Hacke muß die ander Woche nach Jacobi oder Laurentii oder kurz vor dem Weip  
Lan

Hacke in  
den Weip  
Lan

Berger wann die geschehen soll. Neben wann die zu verhalten.  
 Laurentii geschehen: Und bald nach derselben Hacke muß man oben die Reben verharven / das Laub in Bündlein binden / und auff die Weinpfele stecken / dz sie treugen / dann das ist den Ziegen und Schafen im fünfftigen Winter ein gut Futter / damit man viel Heues ersparen kan / diese Hacke ist etwas schwer / dann das Erdreich ist dazumal zimlich treuge von den Hundstagen / drum muß man achtung auff die Arbeit geben / daß sie auch tieff genug hacken / und das Erdreich nicht allein nur oben beschinden. Besiße droben des Churfürsten Ordnung im 4. Cap. im 15. 16. und 17. Artikel Pallad. im 1. Buch am 6 Cap. Daß man Weinberge fleißig arbeiten und nichts darinnen eingehen lassen soll / befielt Salomon Prov. 2. 4. 30. Besiße auch von der behawung / Constant. lib. 5. cap. 26. 27.

Das XXV Capitel.

Von der Reifung.

Reifung des Weins wann sie angehet.  
 Nach Laurentii beginnt sich der Wein ein wenig zu begeben / daß man bisweilen an etlichen Trauben süße Beer bekommt: Syrach Cap. 5. und beginnt da / sonderlich der rothe Wein / sich zu färben / oder ja nicht lang nach Laurentii. Wann man auff Laurentii eine rothe reife Traube findet / das ist ein gut Zeichen / umb dieselbe Zeit bitte man Gott gar fleißig umb gut warm Wetter / daß der Wein fein süß und gut werde / dann reife Wein sind gesunde Wein. Diese reifung des Weins hebet sich umb Laurentii an / und weret etwan vierzehn Tage nach Michaelis / da erkennet man die vollkommene Reifigkeit an dem / wann die blanken Trauben fein gelbe / süß und wol durchkocht seyn / daß einem die Hände dran kleben / Apoc. 14. 18. Von den Weintrauben besitze Barth. Anglic. lib. 17. cap. 181 182. Wie man umb dieselbe Zeit erfahren soll / ob viel oder guter Wein werden solle / Besiße Constant. lib. 5. cap. 37.

Das XXVI. Capitel.

Von Hütung des Weins.

Wein hütung wann und warum sie geschehen soll.  
 Mittlerweile / die weil der Wein beginnt zu reifen / und die Berg gut und süß werden / muß man in den Bergen hüten lassen / wegen der Diebe / Hunde / Krähen / Raben / Elstern und ander Geflügel / dann jeho die Welt so heil und Gottlos / daß sie nit dar nach fraget / was einen ein Weinberg des Jahres durch zu halten kostet / und wann nun ein Weinherr auff die Früchte wartet / und derer zu genießten gedencet / so können böse Leut des Nachts und Tages / stehlen ihm die Trauben weg. Solche Leute schilt Job am 24. Capitel / vers. 6. für Gottlos / und verflucht und vermaledeyet sie / die einen andern unterdrucken / und in seinem Weinberge lesen / und sager / es soll ihnen nimmermehr gedeihen / so fressen auch die Hunde viel Weins / wann sie in die Weinberge gewohnen / Item / die Füchse fressen nit allein die Weinbeeren begierlich ab / sondern verderben auch die Stöcke / und verwüsten die Berge / Cantic. 2. Judic. 15 4. Die Krähen und Elstern hacken die Trauben ab / den muß man mit großem Geschrey / klappern / schleudern und andern Dingen wehren. Man muß auff die Hüter selber gute achtung geben / daß sie nit ein Körblein nach dem andern voll abschneiden und auff dem Marckt heimlich verkauffen lassen. Dann die Gefellen machen ihnen gern Freunde mit dem unge-

rechten Nammon / etc. Besiße droben die Churfürstliche Ordnung im 4. Cap. am 17. Artikel. Die Juden haben ihre Weinberge auch gehütet / Besiße das hohe Land Salomonis / cap. 1. 6. Im 5. Buch Moysis am 3. Cap. spricht Gott / wann du in deines Viehesten Weinberg gehest / so magstu den Trauben essen nach deinem Willen / bis du satt habest: Aber du solt nichts in dein Gefäß thun. Justinus in Legibus Rusticis, und Plato de legibus haben eben das.

Das XXVII. Capitel.

Weintrauben zu machen / daß sie das ganze Jahr durchtawren.

Wer soll ich nun von mancherley Künste schreiben / die man mit den reiffen Trauben machen kan / als wann man Trauben oder Körner machen soll / davon Palad. im Februar. c. 33. wie mans machet / das mancherley Trauben aus einem Stocke wachsen / davon Palad. im Februar. c. 33 wie mans machen soll / daß die Trauben am Stock bis auff den Frühling bleiben / davon Pallad. im 12. Buch am 12. Cap. Item / wie man Trauben einmachen soll daß sie das Jahr durch tawren / davon Pallad. lib. 10. c. 17 lib. 12. c. 12. Varro de re rustica lib. 1. c. 58. Da pfeget man sonsten frischen Leim zu nehmen / da kein Sand innen ist / und in rein Wasser zu rühren / die Weintrauben drein zu duncken / so bald sie vom Stocke geschnitten seyn / auff die Bretter in die Sonne zu legen / daß sie treuge werden / und dann wider in ein Fäßlein auff einander zu legen / so viel man der haben will / feste zu machen / und in Keller zu setzen. Besiße auch Columell. lib. 12 c. 43 Item / schneide die Reben mit den Trauben ab / und schmiere die Enden mit Wachs / daß sie den Saft behalten / und henge sie in eine Kammer / nicht weit von der Stuben / daß sie nicht erfrieren / so hangen sie wol bis nach Weynachten / ehe sie verderben.

Weintrauben anzurichten / daß sie das ganze Jahr frisch bleiben.

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

Zu dieser Zeit soll man auch den schönen Spruch Davids Psalm. 128. v. 3. Dein Weib wird seyn / wie ein fruchtbarer oder vollhängender Weinstock / umb dein Haus herumb / bedecken.

Das XXVIII. Capitel.

Von der Lesenszeit.

Wann der Wein reiff ist / so lassen ihn die Weinmeister gern / wann er dickhäutig ist / an den Stöcken bis Fröste kommen / die ihn bezwingen / dz er fein dünnhäutig wird / dann sie sagen / alsdann nehme der Wein zu / und werde fein immer mehr / und je dünnhäutiger dz er sey / je mehr Wein geben darnach die Traubē. Aber doch muß man gute achtung auff die Fröste geben / dz sie ihn auch nit zusehr bezwingen / dann wann das geschicht / so zerpringen die Beeren und reiffen auff / und laufft der Wein herauf / wie auch oftmahlen dem rothen Wein widerfehret / welcher gern zeitlich blühet / und zeitlich reiff wird / und ehe der blanken hernach kompt / reist er von den Frösten auff / und saugen ihn die Winde sehr aus. Ich aber halte sonst wenig von dem bezwingen des Frosts / dann meines erachtens entgehet dem Wein seine natürliche Krafft und

Weinlese wann sie geschehen soll / und was darbey zu gedencen. Weintrauben soll man nicht zu sehr gefrieren lassen.

Wärme/wann ihn ein Frost zu sehr zwingen/ und werden die Wein darnach nit so gut gesund/ als sie sonst werden. Doch lasse ich hier einem jeden seinen Willen/so darff er niemand die Schuld geben. Zur Lesezeit findet sichs was GOTT bescheret hat/ dann bisweilen ist alles zugleich miteinander wol reiff worden/ blanck und röth/ so bekompt man gute Wein/ und alsdann überhelt man sich nur mit dem Lesen nicht/wann das Lesen nur immer verzug leiden will. Dann in der Lesezeit nimbt der Wein in einem Tage mehr zu/ dann sonst in zehen/ wie erfahrene Weinmeister wissen.

Lesezeit wann sie am besten ist.

Die beste Lesezeit / ist wann ein feiner truckener schöner Tag ist Varro sagt de re rustica lib. 1. c. 27. und 54. Etliche lesen lieber/wanns ein wenig rieselt und regnet / in Meynung / daß sie dardurch viel Wein bekommen wollen/ wann das Regenwasser mit drunter kompt / Aber ich halt nichts von denen Leuten/ die gern Wasser unter dem Wein haben/ und verderben vorsehlich und muthwillig/ aus pur lauterem Geiz / unsers HERREN GOTTES köstliches herrliches Geschenk und Gabe/ den Edlen Rebensafft / der GOTT und Menschen frölich macht. Dann Wein mit Wasser mengen/ ist ein Straff Gottes/ wie Jesa am 1. Capitel/ vers. 22. meldet/ der kan uns leicht Wasser zu Wein machē/ Johan. 2. v. 3. wann er uns wol will/wann er uns aber auch hinweg der übel will / so kan er uns auch leichtlich Wein zu Wasser machen/ drum soll man mit GOTT nicht scherzen / und seines Nuzens halben Gottes Gaben verderben. Es were dann/ daß einer seiner Gesundheit halben/ Wasser unter den Wein mischen müste/d; were alsdann ein ander/ und köndte besser verantwortet werden/ ex regala, cujus finis bonus est, &c. Die frommen Alten/ auch bey den Heyden/ haben wenig gelefen/ wann schöne treuge Zeit gewesen/ damit ja der Wein in seiner natürlichen Krafft und Tugend bleibe / und Palad lib. II. cap. 9. lehret ein Kunst/ wie man das Wasser vom Wein wider bringen soll/wann er in der Lesezeit beregnet / wie viel mehr sollen wirs thun? wann umb die Lesezeit der Wein stark und groß ist / und ein nasser Sommer gewesen ist/ so schlägt der Wind die Trauben und Beer sehr ab/ sonderlich des röthen Weins und wann dann die Häutlein der Beer ein wenig verwundet werden/ so laufft der Wein aus/ und die Winde saugen ihn auch sehr auß daß die Beer gar schlap werden / da muß man dann den röthen / als der che reiff wird/ dann der blancke/ zu erst lesen lassen/ und den Lesern befehlen / daß sie die abgefallene Beer und Trauben sein aufflesen: Besihe Constant. lib. 6 c. 3. 9. 40. 41. Die rechten Weinmeister halten viel davon / wann man im abnemenden Monden Wein liest.

Weinlese der Alten/wann sie geschehen.

### Das XXIX. Capittel.

#### Von Lesern.

Weinlesen und Pressen soll man gnuß zu essen geben.

Wann man den Wein liest / so gebe man den Lesern und Pressern bald frühe/ Mittags und Abends/ jedoch nach des Landes Brauch und Gelegenheit/ gnug zu essen und zu trincken/dann wann man etwas daran erkargen und ersparen will / so essen sie desto mehr Weinbeeren / unnd trincken

Most/so hat man doppelten Schaden/ Etliche vermahnen sie auch hart / d; sie rein ab und aufflesen/ und nichts stehen lassen sollen/ ja schicken auch noch etliche Personen zurücke/ die hinter den andern her lesen müssen/ das ja nichts stehen bleibet. Nun ist es wol war/ das Weinberge viel kosten/ und bisweilen wenig bringen/ Aber man soll darumb auch nit zu karg und genau damit seyn.

Dann der rein ablesen/ und den Armen gar nichts gönnen/ ist unserm HERREN GOTT zu wider/ und verurthet / das er darnach mit seinem Segen auch desto karger wird. Gönnet man aber den Armen auch etwas/ so segnet GOTT wider desto baß wie man sagt: Nunquam quæ dederit, indiget illa manus, Mildter Hand nimmermehr gebracht. Hieher gehören die Sprüche/ Jerem, 49. 9. Abd. 1. 5. und Levit. 19. 10. Deut. 24. 21. Du sollt deinen Weinberg nicht genau lesen lassen / sondern den Armen und Fremdlingen/ den Wittwen und Wäysen/ soltu es lassen/ und solt gedencen/ daß du ein Knecht in Egypten gewesen bist/ Darumb gebiet ich dir/ daß du solches thust/ Exod. 1. 3. 15. 4. Sechs Jahr soltu dein Feld besäen / unnd deinen Garten beschneiden / Im siebenden Jahr soltu sie ruhen lassen/ und was da ohne deine Arbeit wächst/ das soltu dein Knecht/ deine Magd/ dein Hausgenoss/ dein Fremdlinger bey dir / unnd die Armen essen/ und was verbleibet / daß laß die Thier auff dem Feld essen/ 2c. Syrach. cap 33 vers. 9. Weil aber nun der Wein bisweilen ungleich reiffet so kompt auch bisweilen / daß die Trauben gar hart bleiben / oder ja wenig Beer der Trauben sich also begeben/ daß etwan zu hoffen were / daß man einen Trunck Weins haben unnd bekommen möchte. Darumb lassen ihn etliche an den Stöcken stehen/ und wollen ihn nicht einlesen/ dann ihnen geschicht wie dort Michæ 7. stehet. Ach es gehet mir wie einem der im Herbst Trauben liest/ und findet keine zu essen / unnd wolte doch gern der besten Früchte haben.

Aber die solten ihnen von denselben Trauben einen guten Agrest machen/ daß ein edel/ köstlich/ gesund Ding im Hause ist / und wäre lange/ man kans über drey Jahr halten. Man macht in aber also. Erstlich drucket man die harten Trauben alle aus/ wie sonst einen andern Wein / darnach kocht man den ausgetruckten Saft oder Wein / bis er dick wird/ und hebet es auff/ wann man darnach etwas guts kochen will/ so thue mans dran/ wörke es und strewe Zucker daran / so hat man ein gut Gericht/ oder man zustoße die Trauben/ die nicht reiff seyn/ oder zerknirsche sie etwas / und lege sie in ein Faß/ daß dasselbige Faß halb voller solcher zerstoßenen Trauben liege/ und gisse frisch Wasser dran/ daß das Faß voller Wasser wird/ und lasse also liegen/ so wird ein herrlicher köstlicher Weinessig dar auß/ als wann er vom besten Weine were/ wiewol sonst von solchen geringen Weintrauben nit leichtlich guter Weinessig pfleget zu werden/ dann wird doch Lureke endlich satwer/wann sie lange lieget.

Wein rein ablesen und den Armen nichts gönnen/ ist Gott zu wider.

Agrest von unreiffen Weintrauben anzurichten.

Wann er sich aber nicht gar wol begiebet / und gänglich reiffet/ und zu befahren/ daß der Wein nit ein guter Trunck werden will / so mache stugs so bald er von der Pressen kompt/ und weil er die süßigkeit noch hat / Mandwein oder Kräutwein/ von welchen hernach etwas mehr wird gesagt werden. Oder

Oder / liß den besten unnd reiffsten auch in sonderliche Gefäß / laß ihn allein pressen / unnd behalt den vor dich / den andern thue in andere Gefäß / unnd laß den auch allein pressen / unnd behalt ihn zu andern Sachen.

Etlliche machen / wann sie lesen und pressen lassen / einen Ehrwein / den man nur zu Ehren aufsetzet / als den besten / darnach einen Tischwein / als einen mittelmässigen Wein / mit dem man nit karck ist / sondern hat ihn gemeinlich bey der Mahlzeit über dem Tische / zum dritten / einen Tischwein / den man mit den wermern zugleich presset / als den geringsten und brauchet ihn zu Weinessig / Fische sieden / unnd andern Sachen.

Es ist besser / viel Lefer haben dann wenig / so kompt man bald davon / wann man nur trewe und fleissige Arbeiter hat / die nicht Diebsfäcke unter den Kleidern haben / darinnen sie bisweilen viel Trauben mit weg nehmen / da doch ein frommer Weinherr sonst umb ein Trauben oder etliche einem alten krankten Mann / Weib Kindern / schwangern Frauen / unverdorben ist / und sie gern mittheilet / wann er drum besucht und gebeten wird.

Im Lesen muß man den Leuten sagen / daß sie das Bindstroh von den Stöcken mit auff unnd voneinander schneiden / und die Reben fein ausbreiten / so kan das Holz hübsch treugen / und sie können desto bas zum Trauben kommen Auch muß man sie vermahnem / daß sie nicht die Weinblätter unter die Trauben kommen lassen / dann sie ziehen den Most zu sich / der doch dem Menschen gesunder ist / dann den dürrn Blättern.

Das XXX. Capitel.  
Vom Pressen.

Wter dem Lesen / oder wann der Wein schon gelesen ist / pfleget man die Trauben zu pressen / unnd den W. in herauf zu trucken / an der Arbeit muß man Tag und Nacht seyn / darumb gehören Liechte / Leuchter / Zapffen / Spünde unnd Werk darzu / und gute saubere reine Faß Darvon wir hernach Meldung thun wollen / Item / allerley Kräuter und Gewürz zu allerley Wein / die man machen und bereiten will / essen und zu trincken / und das Lohn will ein jeder auch haben / wie dann billich / dann ein Arbeiter ist seines Lohns werth. Etlliche zutretten die Trauben mit einem Faß / unnd legen also die Beer und der Hülsen oder Körner zugleich in die Pfanne / unnd pressens. Aber andere / wann sie die Trauben also zutretten haben / so kommen sie / das ist / sie reißen sie im Fasse oder in der Thiene mit einem hüpschen Gebelchen / daß sie mücken nennen / umb her / daß sie Beer von den Kemmen abreißen / unnd raffem die Kemme mit einer Hacke herauf / unnd legen sie beyseite / in eine Thiene oder Zuber / bis auff die legt / da pressen sie sie gar allein / die zutrettene Beer aber / thun sie sampt dem Weinsafft in grosse Böden / unnd wann dieselbe voll ist / so setzen sie einen Küchen auff / legen Bretter und Hölzer auff / unnd pressen. Diß ist etwas besser / wie mans auch am Most wol schmecket / dan man koste nur den Most / der von Mittel Beeren ist / unnd den / der aus den Kemmen kompt / oder geprest ist / so wird mans wol inne werden / daß der Most / der von den Kemmen kompt / viel getinger.

ist / dann der von eytel Beeren kompt. Will jemand vor die feinen Wein auff deiner Pressen Kellern / so magstu es ihm / wann du nur sonst kein bedenkere hast / wol erlauben / dann es kan dir umb ein halbe Tonne Wein fromen / der zum ersten in die Pfanne oder Gefäß kreucht / doch kan man die zuvor mit Wasser auch ersetzigen / daß sie darnach ein wenig desto mässiger Wein zu sich nemmen / wiewol der subtile Wein durchdringender ist dann Wasser.

Wer auch einen alten / verdorbenen / zähen / oder unschmackhafftigen alten Wein im Keller hat / der mag ihn bis auff die Zeit stehen lassen / alsdann giesse er den verdorbenen Wein auff die neuen gepresten Hülsen / wann man sonst den neuen Wein presset / unnd presset sie wider aus / so erfrischet er sich fein wider auff / unnd wird wider gut. Die aus gepresten Hülsen kauffen die Bawren / giessen Wasser darauff / unnd machen Lurcke drauff / wie man nach gebräwetem Bier einen Kofent zu machen pfleget / das sind einfeltige geringe Geträncke / unnd nicht viel besser / als das liebe Wasser / unnd nit werden Nothhalben dann umb der Lust willen gemacht / doch sinds Geträncke / die den Durst leschen / ob sie gleich sonst nicht wol nehren. Columell. lib. 12. c. 40.

Von Pressen stehen auch viel schöner Sprüche in der Schrift / die man bey Pressung des Weins beherzigen und bedenkem soll / als Joel. 2. 22. Die Feigenbäume und Weinstöcke sollen wol tragen / Cap. 3. 13. Die Kelter ist voll / unnd laufft über. Also wird Christus oft einen Presser / oder Wein der geprest wird / vergleichen. Dann wie der Wein vom Stocke abgeschnitten / mit Füßen getretten / geprest und gar verschlungen wird / Aber doch dieses alles nicht geachtet / daß ein herrlicher köstlicher Safft ist / der schöne / gesunde / fröliche Leute machet. Also ist Christus in dieser Welt recht geprest / das ist / verfolget / gefangen / gebunden / gegeißelt / gekrönet / getödtet / unnd begraben : Aber doch macht sein Leyden unnd Sterben / unnd seyn Rosenfarbes Blut / daß ihm aus Händen unnd Füßen der Seiten unnd dem gangen Leibe gesprungen unnd geronnen / fröliche Leute / unnd ist der gangen Christenheit ein gar Edel / köstlich unnd herrlich Ding / weschet unnd reiniget uns von allen unsern Sünden / wie Johannes sagt. Was man mit dem gepresten Wein weiter zuthun pfleget. Besiße drunten im 37. Cap. dieses Buchs / vom Gebäude der Pressen / Besiße Constant. lib. 6. cap. 1. 4. 5. 6. Item lib. 7. c. 3.

Von der Lurcke.

Loram die Lurcke macht man also : Wann der Wein aus den Weintrauben geprest ist / so geuß man fein klar unnd rein frisch Wasser auff die ausgepreste Trauben oder Hülsen / unnd presset sie noch einmal / was alsdann davon laufft / das heist man die Lurcke / Etlliche machen sie gut / etliche geringe. Wann man die Trauben nicht so sehr auspresset / sondern läst noch ein wenig Wein drinnen / so kan man gute Lurcke vor das Gefinde haben / die Herrn trincken wol bisweilen auch mit Capnio hat des Abends keinen Wein / sondern nur Lurcke getruncken / sonderlich im Sommer / in den heissen Tagen.

Wein wird dreierley gemacht.

Bindstoch an Weinstöcken soll man entwey schneiden. Weinblätter unter den Trauben schneiden dem Most.

Pressung was darzu gehört.

Wein so verdorben / wie ihm zu raschen.

Lurcke von Weinbeeren Hülsen zu machen.

Sprüche so bey den Weinpresseu zu betrachten.

Loram ob der Lurcke zu machen.

Das

## Das XXXI. Capitel.

## Von den Fassen/darein man die Moste bringet.

Fässe zum Most zu rechte bringen.

Wann man vermercket / daß der Wein durch Gottes Segen wol gerathen wird / und er sich in der Dürrezeit / und sonst im Julio und Augusto wol anleß / unnd Vermutung ist / daß man viel und gute Wein bekommen möchte / so muß man die Fass ein wenig desto zeitlicher zurichten / daß sie allzeit fertig seyn / dann es kan schnell und unversehens ein Frost oder zwene gefallen / daß man eylands lesen muß / und wann man alsdann mit den Fassen nicht fertig ist / so muß er ungerinigte Fass nehmen / darinnen ihm der Wein verderbet / oder wol gar Mangel an Fassen haben / dz man darnach nicht weiß / wo aus oder ein mit dem Wein. Derumb sollen die Fass etwan drey oder vier Wochen vor der Lesezeit mit reinem Wasser gefüllet werden / unnd ganser drey Wochen nacheinander voller Wasser stehen / da sihe zu / daß sie nicht aus / auff / unnd daß sie geeicht werden / daß man weiß wie viel in ein jedes gehet : Auch darff man in ein new Fass nicht leichtlich Most thun / sie seyn / dann zuvor darzu bereitet. Wein darff man wol drein thun / dann dem schadets nicht.

Wich berichtet einmal ein ehrliche Persohn / daß ihm sechs Fass Wein auff einmal in neuen Fässern verderben weren. Doch waren etliche gute Leute darbey / die sagten / die schuld were der Fasse nicht gewesen / es were sonst etwan eine menstrua / z. f. minima darzu kommen. In Bierfass mag man den Most wol thun / wann sie zuvor von dem Birtner wider auffgeschüret seyn. Doch will man Most in alte oder newe Fass thun / so seud zuvor Beyfuß in einem Kessel / unnd brühe die Fass damit aus / darnach spüle sie aus mit frischem Wasser / unnd laß das frische Wasser darinnen stehen / so schadets ihnen nichts.

Wann man Most oder Wejn füllet in die Fasse oder Lagen / da Rheinisher Wein / Malvasier / oder andere köstliche unnd herliche Theologische Wein innen gewesen seyn / das frömmet ihnen sehr / dann sie bekommen fast auch einen solchen guten Schmack. Hüte dich aber vor den Fässern / die da stincken / und übel riechen / oder schimlich seyn / dann darinnen verderben die Wein. Sie müssen aber also gereinigt werden / Erstlichen wäschet man sie rein aus mit gesalzen Wasser / oder warmen Wasser / darinnen Welschmüßlaub gesotten ist / unnd leset das Wasser zween oder drey Tage darinnen stehen / darnach schwencket man sie wider umb aus / unnd bereuchert sie inwendig mit weissen Weyrauch / und verspundet das Fass / daß der Rauch drinnen bleibet. Besihe hiervon weiter / Mat. 9. 17. Marc. 2. 22. Luc. 5. 37. Caton. de re rustica. Varr. de re rust. lib. 3. cap. 2. Pallad. lib. 10. cap. 11. Conflant. lib. 6. c. 5.

## Das XXXII. Capitel.

## Vom Wein.

Im Anfang dieses Capitel / muß ich den Christlichen Leser ein feines Kunststücklein lehren / wie er einen feinen süßen Wein zurichten soll / welchen er hernach zum Mosterich / unnd zur süßmachung der andern vergornen Weine kan brauchen.

Wann man anfangen wil zu pressen / so richte

dir ein Viertel oder zwey drey oder vier gute süße Wein auff diese Weise.

Erstlich mußtu einen feinen grossen Kessel in einen feulichten gemauerten Ofen / der oben ein rauchloch hat / eingemauert haben / darein etwan zwölf oder mehr Borkammen voll Weines gehen : Und wann du wilt pressen lassen / so nim etliche Tonnen oder Viertel / wie jeko gemelt / die fein sauber / rein und trucken seyn / henge in jedes in zimlichen Fleck angezündes Einschlags / und verwahre sie oben wol / daß der Dampff nicht herauf kan / sondern sich fein in die Fasse ziehe. Wann der Einschlag am tracht ausgebrandt ist / so nim den Tracht herauf / und machs oben fein feste wider zu. Darnach geuß bald den ausgepressten Wein hinein / und bringe ihn hinein in die Stadt / geuß ihn nach einander in den Kessel / und laß ihn fein sieden / nim den Schaum oben ab / und habe ein Thiene / darüber lege Hölzer / und auff die Hölzer etlich Stroh / darauff geuß den Schaum / den du oben abnimmest / so leufft der reine Wein durch das Stroh in die Thiene / aber der Gescht oder die Hefen des Weins / bleiben oben auff dem Stroh liegen / und werden fein hart / daß man sie fein vom Stroh wider abnehmen kan. Wann er nun genug geschennet / so habe ein andere reine ledige Thiene / darein geuß den gesottenen Wein / und laß ihn drinnen bald abfühlen / und wann er abgekühlet ist / so fülle ihn alsbald in die vorige zugerichte Fass / spunde sie oben zu und laß ihn liegen / so lange du wilt / bis auff Ofen oder Pfingsten / oder so lang du wilt / unnd alsdann schencke ihn aus / so gehet er dir umb seiner süßigkeit willen reiffent weg / und gilt dir ein viertel mehr dann sonst ein zwey. Wiltu auch denselben süßen Wein unter die andern mengen / so magstu sie auch süß und gut. Wiltu auch Mosterich machen / so reibe den Senff mit demselbigen Wein / so bekomstu guten Mosterich / damit man die Herbstwürste und and Sebratens / fein in den Leib hinein zeuschen mag / die man sonst nit hinein bringe kan.

Item / So bald der Most ausgebeßert / unnd in die Fass gefüllet ist / wird er zugespundet / und in die Stadt in die Keller geführet / und so bald er in die Keller bracht / wird er wider auffgespundet / wann das nicht geschehe / und der Most fing an zu gehen / wie er dann oft / wann er warm ist / zu gehen anhebt / so bald er von der Pressen kompt / so sties er den Fassen die Böden aus / alsdann leß man ihn zwey oder drey Tag liegen / daß sich die Hefen oder Vermen setzen. Darnach spület man ein Tonne oder ander Fass / erst mit warmen / folgendes aber mit kaltem Wasser fein rein auß / und zeucht den Most von dem Hefen und Vermen ab / und geußt ihn in das gewaschene Fass / dem andern / dritten / vierdren unnd folgenden Fässern fehret man auch also mit. Und alsdann gilt allezeit ein solch abgezogen Fass Most / zwene oder dritthalben Thaler mehr dann sonst. Die Hefen oder Vermen aber thut man alle zusammen in ein sonderlich Fass / und leß sie stehen / so setz sichs besser / alsdann geußt man das gereinigte immer wider ab / dann es wird auch noch ein zimlicher Wein.

Wann der Most nach der Pressen so bald abgezogen wird / und hernach im Merken zum andern mal / so bekompt er eine schöne Farbe.

In

Kunststücklein einen süßen Wein zu zurichten.

Most wann  
er zu geyhen  
angeht.

In zweyen oder dreyen Tagen / nach dem er in Keller bracht worden / hebt er an zu gehren / unnd köst viel Hefen zum Spundloch heraus / die laufen über / da muß man mit fleiß hinter dem Most her seyn / und mit dem Heber aus dem gehrenden Fasse / eins oder anderthalb Stübchen ausheben / und in ein ledig Faß / so man darneben haben muß / gießen / und die auffgestossene faeces, oder Hefen / mit der Hand oben abnehmen / und in ein sonderlich Fäßlein werffen / daß muß man oft thun / und alle Tag zweymal darzu sehen / einmal frühe / und ander mal gar auff den Abend / etwan umb sieben oder 8. Uhr / nach unserm halben Zeiger. Man muß es umb die Spund und Zapflöcher fein rein halten / darnach wann er die Farbe verendert / und zimlich klar worden / füllet man sie aus dem Fasse / darein der überlaufende Most gewesen war / wider voll / und wäscher die Spundhölzer mit einem reinen Wasser ab / und treuget sie mit einem reinen Tuche / unnd leget sie oben auff die voll gefüllte Spundte.

Wann und weil der Most gieret / dann und die weil darfftu ihn nit füllen / dann er leufft doch oben zum Faß wider heraus / kanstu aber nicht allezeit so genau darbey bleiben / und oben die Hefen mit der Hand abnehmen / wie zuvor gesagt / so seze eine grosse Mulde zwischen beyde Faß / auff beyden Seiten / wann ja der brausende und gehrende Wein überlieffe / daß es in die Mulden lauffe / wañ er übergehohren hat / so muß man ihn bald zu spunden.

Ich muß hier zum Ubersuß den Christlichen Leser abermal erinnern / daß ich hier schreibe von den Weinbergen / Mosten und Wein / wie wir damit hier umbgehen in unserm Landen. In Welschland / Schweizlande / Oesterreich / Frankreich / Hispanien / Ungern / Böhmen / Mehren / am Rheinstrom und andern Orten / da es Wein hat / mag man wol anders damit umbgehen / (dann wie ein jedes Land seine sonderliche Natur und Cultur hat auff den Eckern und in Gärten / so wol auch in Weinbergen / dann ein jedes Land wil nicht Malvaster / Pinal / Reinsfall / Kerscherger / Widdacher / Griechische unnd andere köstliche Weine tragen) Also hat auch ein jedes Land seine sonderliche Arbeit / in den Bergen / oder Weingarten / Pressenwartung / Knüpfung unnd Verknüpfung des Weins. Dann es heist / Non omnis fert omni tellus, Ein jedes Land hat seine Gaben / Non ex omni ligno fit Mercurius, Muscateller wechset nit an allen Orten. So wird dieses den gemeinen und einfeltigen Leuten / die zuvor umb die Sachen nicht gewußt / als ich und meines gleichen / vorgeschrieb / nicht den hochgelehrten / groben / stolzen Eseln / die das Gespött mit dieser Oeconomia treiben / wir sagen: Das seyn kindische Possen / dz weiß Jederman wol / meine Köchin / meine Bräwer / mein Müller / mein Weinmeister : Ja das mag zwar wol war seyn / wiewol ichs nit glaube / daß ein jeder in seinem Stande so gar engen umb seine Sachen wissen solte / daß er nichts mehr darinnen lernen dörfte.

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

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

Auch mercke hier / wann die Moste in die Keller bracht seyn / so gib gute achtung auff die gehr / daß du ihr da wol und fleißig wartest / Tag und Nacht darbey bist / daß du sie nicht gehren läst / sondern so lang sie in der Brunst und Gefahr sind / so nim sie immer ab / und stille sit in einer Nacht wol fünf oder sechs mal / wie dann auch des Tages / doch hab ich auch gesehen / daß etliche / so bald die Moste in die Keller kommen seyn / die Fasse etwan eine Spanne wahn gelassen haben / damit sie in der Gehr nicht überliefern / und haben sie also fein unter sich gehren lassen / und endlich wann sie abgehohren / die Bermen oder Heefen abgezogen. Wann die Moste gehren so soll man die Keller warm halten / und wann man darzu sehen will / so thue man die Thür wol auff / unnd lasse sie eine weile offen stehen / daß der Prassen und Damoff heraus gehet / damit man zu den Fassen kommen kan Besihe vom Most weiter im Ende des 64. Capittels Item / Constant. lib. 6. c. 7. 8. 9. 10. 11.

## Das XXXIII. Capitel.

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

Wann man wil / daß der Most lang gar süß bleiben soll / so zeuch ihn ab / so bald er von der Pressen kompt / daß nur die Hefen oder Bermen darvon kommen / und gib ihm einen Einschlag / wie man den in Apoteken zurichter / darnach laß ihn acht Tage gespund liegen / und zeuch ihn wider ab / und mache daß Faß wider rein mit heißem Wasser / und gib ihm wider einen Einschlag / aber nicht so viel als zuvor / kaum eines Fingers breit / darnach das Fäßlein ist / und zeuch ihn darnach drauf / und spunde ihn darnach fest wider zu. In drey Wochen / oder 14. Tagen / muß er dreymal abgezogen werden / und allzeit auff's feste wider zugespundet / daß er keine Luft bekompt / laß ihn alle Tag fest zugespundet liegen / so bleibet er fein milde und süß / wann er also ein wenig verhalten wird / und wird umb Martini nicht so bald zu Wein / so trincken ihn auch etliche Leute / und sonderlich Frauen und Jungfrauen desto lieber. Magst ihn also verhalten biß du Wein auffthun und schencken wilt / da magstu ihn alsdann unter den andern Wein vermischen / so wird der ander auch süß und gut. Mache dir also eine Toñe süßen Wein / der hilfft dir darnach dem andern auch fort / daß er auch gut wird. Doch ist das jenige / dessen ich im Anfange des 32. Cap. gemeldet / gewisser.

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

Etliche werffen von stund an / so bald er von der Pressen in die Fasse gefüllet ist / geröst Brod hinein. Fallopius schreibet / wañ man vor zweyen Dreyer Gliederblut hinein henget / und läst ihn damit abgehren / soll er gut werden wie ein Muscateller. Etliche meinen / man soll guten weißen Senff / der nicht zu scharff ist / stossen / unnd mit jungem Most vermengen / das soll ihn auch süß behalten / wie

Most wie das  
mit umbzuge-  
hen / weil er  
gehret.

Moste lang  
süß zu behal-  
ten.

wie man zum theil am Mörsterich siber/wiewol derselbe zuvor gesotten / und fleißig geschäumt wird. Besche Columellam im 12. Buch am 24. unnd 41. Cap. Constantin. lib. 6.

Item / Nim zum Viertel Most 1. Loth weissen Weyrach / lege ihn auff ein Kohlfewergen / setze den Drecher drauff / und lasse den Rauch durch die Pfeiffe oder Röhre des Drechers in das ledige Faß / durch das Spundloch gehen / so lang es wohl reucht / darnach fülle das Faß mit den Vorlauf des Mosts weiter / wann es beginnt zu gehen / so thue drein ein quartier gute frische Kühmilch die auff den Abend gemolcken / und die Nacht über gestanden / davon soll man den Sahm oder Rahm abnehmen / und die Milch in das Faß oder Viertel gießen. Item / Coriander und Aniszerstossen / ana 2. Loth / Salbey / Lindenblüssen / Fliederblüssen oder Blüte / ana ein Hand voll / und diß alles in einem reinen Tüchlein hinein hängen / so hastu einen zurensüßten Trunck.

Wiltu einen Wein süß behalten / wie er von der Pressen kompt / und doch schön lauter und rein sey / aber doch nicht in der Krafft und Stärke / als er pflaget zu seyn / wann er nun auff fetten Hefen ligt / So mache ein Kohlfewer unter die Faß / so bald er von den Pressen kompt / daß er schnell abgieret. Const. lib. 7. c. 5. 15.

Mizzaldus lehret / Cent 9. Aphor. 33. wie mans erfahren soll / ob in einem Most Wasser oder nicht / und sagt / man soll nur ein Ey hinein thun / sincket dasselbe von stund an unter sich / so ist der Most gewässert / geschicht es aber nicht / so ist er noch unverschalt.

#### Ein Regel wol zu mercken.

Regel vom Weine zu behalten / wann er wol gehret.

**W**ann ein Jahr die Weine wol gerathen / und derselben viel und gut seyn / so gehe sparsam damit umb / und verhege dir auch etwas bis zu andere / dritte / und vierde folgende Jahr / dann gärfelten gerathen sie zwen oder drey Jahr nach einander wol / fast allezeit ist das folgende dritte Jahr hernach ein Mißjahr / ja es folgen noch wol bisweilen die Mißjahr sieben / acht oder mehr nacheinander / wie wir Anno 1584. bis diese Zeit gnugsam erfahren / nun ein Jahr oder neun nacheinander / da wir entweder nichts / oder gar wenig / und darzu gar sawer und böß Ding bekommen. Darumb thun ihm die rechte gute Wirthe und Weinherren auch also / wann ein gut Weinjahr ist / so verkaufen sie keine / oder ja gar wenig Weine / das folgende Jahr gilt er ihnen doppelt mehr / die andern Jahr hernacher / aber mehr.

#### Noch ein Reglichen mehr zu mercken.

**E**schreibet ein alter vornehmer und wolverschüchter Medicus, mit Namē Johannes Langius Lembergus, des Pfalzgrafen zu Heidelberg Friderici Medicus, in einer Epistel de salis speciebus lib. 2. Epist. 32. de vini cum sale conditura, also: Wann man in einen Wein / der erst geprest ist / Meerwasser oder Salz thut / so werde er nit zehde oder lang / und wann das Meer oder Salzwasser im Faße unter sich sincke / so drücke es die faeces mit unter sich hinunter auff den Grund / unnd werden die Weine fein rein und gesund. Seine Wort lauten also: Ac me hercule veterem anti-

quorum videmiatorem salutare in condendis uvis operam apud nostrates, qui ex vino totipendemus, exolevisse admiror, qui vinis aquam marinam aut salem addebant: qui suo calore, ne lentescerent, pendulaq; fierent: conservarent: & dum pondere suo in vase sublideret, faeces secum ad fundum deferret: quo vina defecatiore salubrioraque reddebant.

#### Das XXXIV. Capitel.

#### Vom Mostführen.

**D**er Most ist übel fortzubringen / wann er in der Gare weit soll geführt werden / wann er bewegt wird / so vermehret sich seine Wärme / und die halitus oder Dünste breiten sich durch das rütlein und schütteln aus / und kompt ihn das gehen mit Gewalt an / und leufft oben aus / oder sprenget den Spund auff / oder stößt dem Faße dem Boden gar aus / dann die Mäste seyn sehr halituosa, isie geben einen gewaltigen starcken Dunst von sich / vielmehr und seher / dan die andern Weine / sonderlich was vornehme gute Mäste seyn / die in warmen Ländern wachsen / und wol gekocht werden / die kochen in den Fässern und Schleuchen / und treiben die Hefen / die ein irdische und wässrige Materia seyn / durch ihre natürliche Wärme mit Gewalt herauß / od drücken sie unter sich / dann sie können nichts unweins bey sich leyden / diß thun sie mit solcher großer Gewalt / dz sie auch den Fässern die Böden austosfen / oder die Kasse zersprengen / wie auch Eltu bezeuget / Job. 32. Cap. vers. 19. sonderlich wann man sie führet / dann da kompt die eufferliche und innerliche beweglichkeit zusammen / die helfen einander / und werden viel stärker dann sonst / wann sie mit allein gehen Diß verderbet manchē jungen Kauffman / der mit Wein handeln will / wann er umb solche Ding nicht wies / wie man sagt / von der dreyerley bößen Handthierungen / damit man übel fortkommen kan / Als da seyn Koffhäußcherey / Fischhandel / und Weinhandel / Dann:

Die Pferde werden hincfende /

Die Fische werden stincfende /

Der Wein stößt dem Faß den Boden

auff /

Soleufft der Kauffman zum Thor

hinauß.

Davon redet auch Christus der rechte Alte und Hoherfahrne Weinherz / Matt. 9. Luc 5. 36. Man fasset auch nicht Most in alte Schleuche / anders die Schleuche zureissen / das sie viel spiritus haben / und der Most wird verschütt / und die Schleuche kommen umb / Sondern man fasset Most in neue Schleuche / so werden sie beyde miteinander behalten.

Will man aber sonsten die Mäste weit führen / so laß dir lieber bey dem Dresler ein Spund drehen / etwan eines halben Arms lang / der inwendig hol ist / oder mache den Spund oben zu / und lasse nur ein klein Lufftlöchlein / und stecke einen Federkiel hinein / daß es nur ein wenig Lufft hat.

Wann die Weine übergohren haben / daß sie plumpen / so fülle den Most gar oft / und halt es um den Spund un Zapffe fein rein. Was es aber auswirfft / und die übergahr / die aus den Mästen gietet / soltu in keinen Most wider fülle / sondern greiff es in ein sonderlich Fäßlein zusammen.

Das

Most wie er fortzubringe.

Wein so übergohren / wie ihm zu helfen.



Das XXXV. Capitel.

Von rothen Mosten und Weinen.

**W**ann man nit viel rothe Wein hat / so presset man rothen und blancken oder weissen Wein untereinander. Aber der Wein krieget nit ein gute Farb/sondern wird gar röhlich. Am besten ist es/wanns seyn kan/ man presse ein jedes besonder. Man muß aber den außgebrähten rothen Most einen Tag fünff oder sechs auff den Hülsen stehen lassen/so krieget er ein schöne Farb / und einen guten Geschmack / darnach läst man ihn immer mit füllen/ daß er nicht wahn lieget. Man zeucht auch den rothen Wein nicht ab / sondern läst ihn allzeit auff den Hefen stehen. Wann man ihn die Bermen oder Hefen nimbt / so verdirbt er und verleuret den Geschmack.

Rothe und blancke Wein durcheinander gepresset

Rothe Wein wird nicht abgezogen.

Das XXXVI. Capitel.

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

**A**uff Martini werden alle Moste zu Wein / veralieren ihre Farben / und süßen Geschmack / und kriegen ein lautter klare Farbe / und scharpffen Weinschmack. Dann pflegen die Francken diesen Tag gar hoch zu halten / und ist ketner in seinem Hause so arm / der nit am selben Tag ein Schweinen oder Kälber Bratten esse / und sich im neuen Wein / den sie sonst bis auff denselben Tag nicht brauchen / nit truncken trincke / wie Ioannes Bohemus de moribus gentium lib. 3. c. 15. beschreibet. Es thun aber die Francken gar wol / daß sie bis auff denselben Tag keine neue Wein oder Moste trincken / Quia:

Most wann er zu Wein wird.

Impedit urinam mustum solvi cito ventrem, Apatis Empraxim, splenis generat lapidemque.

Der Most hindert die Urin/macht dünne/bleicht verstopffet die Leber/und bringet den Stein. besihe Scholam Salernitanam c. 26.

Most ist schädlich und ungesund.

Also habens auch die Juden gehalten/wie Christus selber zeuget / Luc. 5. 39. Niemand der einen alten Wein trincket / begehret stracks drauff einen neuen. Dann er spricht/der alte ist besser/ dann er ist linder/stieblicher und schmackhafter / die neue Wein aber haben noch ein zimbliche schärpffe bey sich. Erliegene oder außgelegene alte Wein sind die besten. Rechte gute Wein können lang ligen: und wann man sie voll helle / so kan man sie dreißig / ja wol hundert Jahr halten. Der Most ist ein res halituosa, Dz ein Dunst / und gleich wie ein Luft von sich giebet/donec adhuc ferveat, pellit calor naturalis in multo materiam crudam, aquosam & terrestrem, quæ non potest in naturam vini converti. Quando vina vel uvæ nō benè fuerunt à sole cocta, tum non benè possunt effervesce: Ideoque turbida manent. Quia illa materia cruda nō est expulsa per vim naturalis coloris. Dañ darvon müssen die Wein rein werden. Et quia vis illa vehementer pellit, & sunt multi & magni habitus, ideo sic erumpunt, ut læpè rumpant vasa & ligna, præsertim quando vehuntur, & quando multo ferveant. Tum enim accedit motus externus, qui adjuvat motum interiorem. Vnd Syrach Cap. 9. v. 15. Ein neuer Freund ist ein

newer Weitt / laß ihn alt werden / so wird er dir schmecken. Doch haben sie auch Moste getruncken / Genes. 40. 11. treumer Pharonis Weinschcken / er hette die Weinbeer in Becher außgedruckt Act. 2. calumniren die Leut die Aposteln / und sagen / sie haben sich im Most voll gedrucket / aber umb Ostern werden die jungen Wein erst wider klar und gut.

**W**ann der Wein noch new ist / und auch hernach / wann er schon zimlich alt / vnd vom Donner verdorben wird / wider zu rectificiren.

**W**ein und Bier ist allzeit im Sommer und Winter besser zu halten in gewölbten Kellern als in ungewölbten / dann da kan ihnen von Hitze und Frost / Donnern und andern zufällen / wenger Schaden zugefüget werden als sonst / wann sie von Tabulaten gemacht werden. Da muß man Wein in ein ander Faß gießen / doch muß man ihn zuvor defriciren und mit einem Bösen durchrühren oder steupen / wie mans nennet / darnach nimbt foliorum lauri, juglandis, myrti, cum hortensium sylvestris, feniculi, baccarum juniperi, portulicæ, wilde Salbey / oder Scarley / macerir es mit gutem Wein / und laß es ein weil stehen / daß sich wol durchsift / und thue es in ein ander Faß / und geuß den verdorbenen Wein drauff / so wird er wider einen guten Geruch / Farb und Geschmack bekommen. Jedoch soll man sich vor solchen essenden und trinckenden dingen wol vorsehen / die der Donner verdorben hat / dann darinnen ist ein giftige Krafft / darauf ein giftiger Spiritus in die berührte ding gebracht oder gestrewet wird / drum gibts einen bösen Geruch von sich.

Wein so vom Donner verdorben / wie ihm zuzuhelfen

Donner was er berührt sich darfür zuzuhelfen.

Die Oenopolæ oder Weinschcken brauchen eiserne Blech mit Salz oder Kieselsteine / oder die Zweige vom Lorbeerbaum / oder vom Ballnüssenbaum / und legen sie ins Faß.

Das XXXVII. Capitel.

Von allerley zugerichteten Wein.

**W**en erfordert wol die Ordnung / daß ich weiter vom Wein schreibe / weil man aber nach dem pressen allerley Wein / der Gesundheit der Menschen dienlich / pfleget zuzurichten / muß ich hier auch etwas von solchen zugerichteten oder Kräuterveinen / un von andern zurechtungen der Wein sagen / die mir bekant und bewußt / wer sonst von Kräutern / oder gewürzten Weinen etwz mehr wissen will / der lese Constant. im 8. Buch / Cap. 1.

Wein wie sie können zugerichtet werden.

Kräuterwein saget Theophrastus von offenern Schäden / Cap 57. wie dann auch die Erfahrung bezeuget / soll man machen / ehe der Most vergieret / und nennet den Kräuterwein Perdonium.

Kräuterwein wie er zugerichtet wird.

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

Da

Das

Vom Alantwein / Latinè vinum enularum

Alantwein zubereiten.

Es besser die Weine oder Moste seyn / je besser Kräuterwein gefallen / wann aber die Moste nit sonderlich gut seyn / so kan man doch gleichwol zimbliche gute Alantwein / und andere gute Weine drauß machen / weil sie etwas von der Süßigkeit des Mostes behalten. Den Alant mag man sich in der Zeit einschaffen / rein waschen / zu Scheiblein schneiden / an einen doppelten Faden reihen / auffhengen und in der Luft treugen. Darnach nimbe ein Tonne oder halbe Tonne Most / oder wie viel du dessen haben wilt / so bald er auß der Pressen kommet / geuß in einen Kessel / doch daß der Kessel nicht zu voll sey / damit es nit vberlauffe / wann es beginnet zusieden / und thue bald den Alant mit sambe dem Faden / wie er angerethet ist / drein / oder henge ihn mit einer Schnur hinein / ehe der Most warm wird / und laß ihn mit siedem / doch nicht zu sehr / daß er nur friebelt / und scheume ihn immer ab / bey zwe oder drey Stunden / darnach er lang ligen soll / es gehet ihm etwas ab / aber daran ist nichts gelegen / er gilt auch desto mehr.

Erstlich muß man zimbllich Holz anlegen / bis mans nur zum siedem bringet / darnach leget man weniger Holz an / und muß / wie gemeldet / immer mit emer löcherlichen eysernen Kellen abgeschäumt werden / ehe dann er anfänget zusieden / dann wann er feud / so wirfft sich der Schaum wider unter / wann er abgefotten ist / so laß ihn abkühlen / in einem zugedeckten Zuber / oder keinen Vötrich und laß den Alant darinnen liegen / darnach nimbe ihn wider herauf / und geuß den Wein in ein außgebrühetes reines Faß / der Schaum seget auch noch Wein / den geuß darzu / und laß ihn also zugespund ligen / bis er gut oder reiff zurincken wird / ohngefehr ein halbes Jahr / bis nach L. tern auß. Laß ihn wohl zugespundt / dann so bald der Luft darzu kombt / so bald wird er wandelbahr. Etliche haben grosse Kessel oder Pfannen / von sechs oder mehr Tonnen / so istz eine Mühe / da kan man auff einmal viel siedem / aber alsdann müssen jhr zween seyn / die ihn immer abschäumen. Vide capite 62.

Schola Salernit. Enula campana reddit præcordia lana.

Cum succo Rutæ, succus sumitur eius, Affirmant ruptis quod proslit portio talis.

Helenium was es sey / und worzu es dient.

Hanc Græci ελεγιον vocant. Helenium ist ein fructus oder Kraut auß der Helena Thränen gewachsen / in der Insel Helena. Macht ein schöne Gestalt / daher es auch den Nahmen von der schönen Helena bekommen / diese Plin. lib. 12. cap 10. Es soll auch die Haut eines Menschen sein rein behalten / und Alantwein getruncken / soll sein fröliche Leute machen. Allein man soll ihn nicht zu viel / sondern mit massen trincken.

Alantweins nutz und Tugend.

Zudem stärcket er die Brust / den Mund des Magens / und die Glieder / so den Achem regieren als die Brust und den Magen / und das thut sonderlich / er Alantwein / er purgieret und reiniget die Lunge und Brust. Wann man die Wurzel mit Honig verschluckt / so dienets zum außwerffen / stärcket und erfrewet das Herz.

Der Saft des Alants mit dem Saft der Rauken vermischt / soll gesund seyn denen / die Rupuram haben / und die Därme in terotum gehen / und sonderlich denen die Hereniam ex ventositate haben / die solviret der Saft von der Raute und Alant / dienet sehr dem Magen / der mit vielen pravishumoribus erfüllet ist / er öffnet die Verstopfung der Leber und Milz / verzeugt alle Aufsblehung des Leibes und Magens / nimmet alle kalte Schmerken weg / wie die Scola Salern. meldet.

Alantsaffe Krafft und Tugend.

Oder mache ihn also : nimbe nach der masse / so viel du Alantwein machen wilt / allwege zu einem Eimer zweene Eimer gefottene Wurze oder Most und gedörreten Alant ein Pfund. Es soll aber die Wurzel gegraben werden / wann der Alant noch grün ist / wann du sie gegraben hast / so wasche sie schön / und dörre sie an der Luft / und verwahre sie vor dem Staub / laß sie nicht schimlicht und sawr werden / sondern lege sie an einen heimlichen Orth. Im Herbst lege sie in einen Kessel / nach der Wagen / und decke ihn fest zu / und laß die Wurze wol siedem / und so du sie wohl gefotten hast / so wird sie lauter. Dumb dann die Wurzel herauf / und stopfe sie in einen Mörsel / und mache sie klein / darnach thue sie wider in einen Kessel / und laß es wol erwallen / in der vorigen Wurze / darnach geuß die Wurze mit dem Alant in ein Fäßlein und lege es in den Keller / und mache ein Kohlfewer drunter / so erhebet sich die Wurzel zum spunde / und füllet das Fäßlein voll / doch wann du dem Wein ins Faß geußt / so koste ihn / ist er dir zu bitter / so geuß mehr Most an die Wurzel / und siede sie und scheume es wohl / und laß wol einsieden / laß darnach in einem Faß ein wenig kalt werden / alsdann fülle es in den Wein oder Most / und muß solches thun ehe daß er beginnet zugehrn / also kan man auch einen guten Alantwein machen / man muß nit ungefotten Most drunter giesen / sonst verdirbt er.

Wiltu ihn noch besser machen / so nim den besten Most / den du haben kanst / siede den wohl mit Honig / und scheume es wol / siede auch den Alant sonderlich in einem Topffe / und wann er gefotten ist / daß du ihn in der Hand zureiben magst / so thue es zu dem andern / dann geuß es in ein Fäßlein / und laß es kalt werden / darnach seihe ihn in ein ander Fäßlein daß da rein ist / und henge den Alant in einem Säcklein drein / so hastu einen guten süßen Alantwein / den du wol Fürsten und Herrn fürtragen magst / De sihe wetter das 62. Capitel.

Alantwein gar gut zumachen.

Dieser Wein dienet auch für alle Giff / und wie Avicenna bezeuget / reiniget er die Brust und Lungen / erfrewet und stärcket das Herz. Rhazes schreibet / daß er denen Leuten sehr gut seyn soll / die einen schleumigen unreinen Magen haben. So nimbe er auch alle Verstopfung der Leber und des Milges hinweg / alle kalte phlegmatische Feuchtigkeiten fördert den Weibern jre Monatszeiten / dient auch vor den Husten / welcher von Erkältung der Brust kommet / er treibet den Gries und Stein auß / stärcket die Mutter / erhält die natürliche Hit / und die Krafft in des Menschen Stärke / machet frölich und lustig / darumb jhr dann die Griechen Nephantes vinum genennet haben. Sonderlich aber dienet er den Dierven / dieselbe zu warmen / wo sie mit Flüssen beladen seyn / Item / dem Harpze und Hirn / und öffnet die Harngänge : wann die Kinder scherpft / und unrein seyn / und brauchen des

Alantwein dienet vor die Giff.

Nimbe alle Verstopfung der Leber und Milz weg.

*Wermutwein  
Krafft und  
wirkung.*

des Weins/ so schlagen sie sehr darnach auß. Es wollen etliche / man solle den schweren Gebrechen vom Alantwein bekommen/ wann man ihn zu sehr trincket / darumb soll man ihn mäßig trincken/ als ein Arzney. Homerus schreibet / daß Menelaus mit seiner Helena in Egypten zur Königin Polidamia gezogen/ und da mancherley Arzney soll bekommen haben. Sonderlich hat sie da den Egyptischen Alant gesehen / und da den Alantwein machen lernen/ als ein bewerteten Trancet für alle Gifft/ Leid und Trawren. Daher hat man auch hernach den Alant Helenium, von der Helena, genandt. Dis erzehle ich darumb/ daß man sehe/ was die Alten vor Vnkosten/ Mühe und Arbeit auff die freye Künste / und sonderlich auff die Arzney gewandt/ daß sie nur Kunststücklein erfahren haben/ Also ist Democritus auß Griechenland in Egypten gezogen/ und darinnen seine Arzney und Astronomiam studirt/ c. Besiße drunten das 62. Capitel dieses Buchs am Ende.

Man muß den Alantwein nicht zu den andern Mörsten legen/ wann die andere Mörste anfangen zu gehren / so gieret er mit / und macht böse Arbeit. Man muß ihm aber alsdann seinen willen lassen/ bis er sich ein wenig wider zu fieden gibt / und von den andern Mörsten wegbringen.

Das XXXIX. Capitel.

Vom Wermutwein.

*Wermutwein  
zumachen /  
Item dessen  
Nutz und Za-  
gent.*

Man kan man machen / wann man will / binde ein Büschlein grüne oder durre Wermut / und wirff oder henge sie in Wein / wann sie acht Tage dorinnen gelegen hat / so mag man darvon trinckē wann man wil. Oder wirff Wermut in ein halb Eönnichen / oder sonst in ein klein Fäßlein Most / und laß sie also miteinander vergehren / und laß ihn darnach zugepundet ligen / wie lang du wilt / es schader ihm nicht. Wann du etwas davon getruncken hast / und er düncket dich noch etwas bitter zu seyn / so geuß andern Wein hernach. Wann man erst Beer hinein thut / und darnach Most drauff füllet / und thut hernach Wermut drein / so behelt man ihn das ganze Jahr gut / man darff nit so gar viel Beer hinein thun.

Item / hange nur in einem reinen weissen Säcklein abgestreiffte Wermut in Wein / das wird in einem Tage oder in einer Nacht guter Wermutwein.

*Wermut  
wann sie soll  
eingesamlet  
werden.*

Etliche machen in also / sie brechen die Wermut bald nach dem Sollitio æstivo, und dörren sie in der Luft / und nicht in der Sonnen / halten sie rein / und bewahren sie wol vor dem Staube / bis in den Herbst / wann man Wein lisset / so thun sie in ein Eimerich Fäß ein gute Handvoll Wermut / und giessen gesotrenen Most oder Würze drauff / thun ein mäßige Mulden voll Weinbeern darzu hinein / und vermachen den Spund wol / und lassen in also verspund in sich selber gehren / doch lassen sie dem Fasse ein Lufflöchlein / darcin stecken sie ein spitzig Hölzlein / er wird im Sommer gut zutrinken seyn.

Wer Wermut im Hause haben will / der samle sie im End des Lenzes ein / und laß sie im Schatten austrocknen und dörren / so ist sie am kräftigsten / etliche halten mehr davon / wann sie zwischen beyden Frauen Tagen gesamlet wird.

Dieser Wein tödtet die Würme / vertreibet die phlegmata und alle Schleim im Leibe / stärcket den Magen und die Leber / leutert das Gesicht / macht Lust zum Essen / und vertreibet die Trunckheit und die Geelsucht / hilfft zum Schlaff / gibt ein klar Angesicht / vertreibet die Winde im Leibe. Item / das Hauptwehe so von den Dünsten des Magens kompt / hilfft dem Magen darvon / vertreibt das riechen des Magens / und alle Fieber / eröffnet die Verstopfung der Leber und Milk / bewahret vor dem Schlag / sonderlich aber dienet er wider alle vergifftte Luft / zur Zeit der Pestilens / wer francke Pestilenciales besuchen soll / der trincke zu vor einen starcken Truncet Wermutwein : wann ein Mensch oder Vieh verwundet wird / und der Schaden wird mit Wermut gewaschen / so wird kein faul Fleisch drinnen / und wird die Wunde davon gereinigt und geheilet / ja er reiniget und stärcket alle Glieder / leutert das Gesicht / und machet daß der Mensch sein Wasser wol lassen kan man mag ihn vor und nach Essens trincken / und ist jungen und alten Leuten gut. Item / hitzigen und kalten gut und gesund / heilet den Schurff / im Lenz soll man ihn in gemein brauchen vor die böse Luft. Dies n Wein rühmet Dioleor. gewaltig lib. 3. c. 24. und lib. 5. c. 40. Plin. lib. 27. c. 7. Da mögen die Gelehrten was mehr davon lesen / dann er ist schier ein unversalis medicina wid alle Kranckheiten. In summa / Wermut soll ein jeder Hauswirth im Hause haben / sonderlich die Knopffen und den Safft / dann er kan sie brauchen vor Gifft und Gall / vor Wassersucht und Geelsucht / vor das Fieber und alle Verstopfung der innerlichen Glieder / c.

*Wermutwein  
ist fast un-  
versalis me-  
dicina.*

Wermut dicetur quali wehr dem Wut / wegen seiner grossen Bitterkeit. Darnach auch / daß der Wermut getruncken / unlustig und schläfferich macht / dardurch dem Muth und der Frölichkeit gewehret wird. Und wie die Wermut vor allerley Kranckheiten gut und gesund ist / also auch der Wermutwein und das Wermutbier / drumb soll ein guter Hauswirth solches in seinem Hause allezeit haben.

*Wermut wo  
her sie den  
Nahmen hat.*

Das XL. Capitel.

Vom Salbeyenwein / und Bey-  
fußwein.

In ein halbe Eöme / oder wie viel du wilt / laß ihr den Boden durch den Blüner oder Fäßbinder aufnehmen / und lege darnach unten auff den untern Boden Espene Späne / darnach eine Schicht Creusfalbey oben drauff / und darnach wider ein schicht Espene Späne / und wieder eine Schicht Creusfalbey / c. Und also immer eine schicht auff die ander / bis das Fäß schier voll wird / darnach laß den Boden fein wider hinein setzen / und fülle den Wein drein / wann derselbige aufgetruncken ist / so magstu wider andern Wein drauff füllet / und wann derselbe aber aufgetruncken ist / wider andern / und darnach aber also / so hastu immer fort solchen Wein.

Etliche machen ihn auch also : So bald der Most begint zu gehren und aufzubrausen / so wasche grüne Creusfalbey fein rein / und laß das Wasser heraus trieffen / auf ein Viertel nemen sie etwañ drey gute Handvoll / man muß bißweiln kosten / hats

Na ij nicht

nicht genug / so muß man mehr nehmen) wirff sie oben zum Spund hinein / laß sie damit vergehren. Wann er aber abgezohren hat / so spünde es zu / fül es bisweil auf / wie die andern Wein / laß also ligē bis umb Mitfasten / darnach gib ihm ein klein Einschlägigen / und zehle es in ein ander Faß ab / daß Züchlein drauff / spünde es mit Werc oben zu / lege einen frischen durchnettenen Klumpen Lein sein dicke auff den Spund / bis nach Ostern / dann magstu ihn trincken oder aufschnecken.

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

Salbeyen  
weins Nutz  
und Zugen.

Dieser Wein heilet alle Versehrung des Mundes / befestiget die Zähne / stärcket die Nerven / und alle erlahmte schwache Glieder / trucknet / wärmet un stärcket das feuchte Hirn / wehret dem Krafft / Zittern und der Gicht / wann man ihn trincket / oder die Glieder damit reibet / oder ein heissen Dampff dadon leß an sich gehen / doch muß er auch gemehlich getruncken werden. Dann wann man seiner zu viel trincket / so thut einem dz Haupt vavon wehe sonsten aber widerstehet er den bösen Dünsten die auß einem truckenem Magen vber sich ins Haupt steigen. Es bewahrt / daß man nicht leichtlich ein Fieber bekomt : Dann weil er die bösen Feuchtigkeiten austreuget / so verhindert er / daß dieselben nicht faulen / und ein Fieber gebähren.

Salbeyen  
Krafft und  
Zugen.

In summa / Salvia saluatrix naturæ consiliatrix, dann sie erhelet die Natur einem Menschen / daß man auch frey sagen darff / ob auch ein Mensch sterben kan / der Salbey in seinem Garten hat / Car moritur homo ; cui Salvia crescit in horto ; Responsio ; contra vim mortis, non est medicamen in hortis. Vesihe Scolam Salern, c 60.

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

Etliche machens also : Sie nemen wol gedörte und im Mörstel gepulv. rsierte Salbey ( dann also soll sie am besten seyn ) thun sie in ein leinen Säcklein / darnach sie seiner viel machen wollen / und wann der Wein wol gegoren ist / so hengen sie das Säcklein drein / und vermachen das Faß wol / dz die Krafft des Weins in der Salbeyen darinn bleibe.

Oder lesen in der Weinlese einen zimliche hauff seine feiste Weinbeer zusammen / und wann der Most wol gegoren hat / werffen sie denselben in den Most / lassen sie darinnen bleiben / und hengen dan zerstoffene Salbeyen dreyn / so viel sie bedüncket / daß es genug sey / darnach wann der Wein denselbigen Geschmack gewint / so thun sie den Sack wider herauf : und so der Wein ist aufgetruncken / so füllen sie es wieder voll / und legē die gestoffene Salbey wider in das Faß.

Weyßfuß wein  
zumachen.

Den Weyßfuß samlet man vor der Sonnen Aufgang / und dörrer ihn in der Luft / und bewahret ihn vor dem Staub / bis in den Herbst / darnach thut man in ein Eimerich Faß ein gute Hand voll / und gesottene Most oder Würze darunter / thut etlichen Weinbeer darzu ins Faß / und vermachtet den Spund wol / und läst ihn also verspund in sich selber göhren.

Oder / nur ein Eichen Fäßlein / stecke es voll Weyßfuß / und geuß Wein drauff.

Das XLI. Capitel.

### Vom Kirschwein.

Thue die Kirschen von den Stielen / und wirff die Stiel weg / darnach nimb die Kern auß den Kirschen / und zerstoffe die Kernen sonderslich / dann wann man die Kernen mit den Kirschen zerstoß / so treuschen sie zu sehr den Safft weg) thue sie wider unter das Fleisch der Kirschen / und thue sie beyde in ein lang weiß Säcklein / und thue Anis darzu / hengs in rothen Wein / so zeucht der Wein alle Krafft der Kirschen und Kerste zu sich / sie müssen in einem steinern dinge zerstoffen werden / nicht im Mörstel / oder in einem klüppfernen Zeuge / dann es schmeckt sonst zu sehr nach dem Kupffer / Item / thue mit Zucker vberzogenen Anis drein / oder schlechten Anis mit Zimmetrinden / so wird es desto besser / dann von Zucker und vberzogenen Anis wird er fein süß und lieblich.

Kirschwein  
zumachen.

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

Kirschbier zu  
machen.

Befahrest du dich aber / daß dieser Wein matt wird / wie dann im Sommer pfleger zu geschehen / so mache den Kirschwein also : Lege erstlich eine zehle Espene oder andere Späne / und darauff ein zehle Kirschen / und also fortan / eins umbs ander / bis das Faß voll wird / und fülle darnach den Wein drein / in drey oder vier Tagen ist er schön und klar genug.

Kirschwein  
so matt ist wie  
ihm zuhelfen.

Kirschwein ist ein guter nützlicher Tranc im Sommer / und in grosser Hitze / leschet den Durst / und befeuchtet gar lieblich die innerliche erhitzte Glieder / und wann die Kernen darinnen zerstoffen sind / eröffnet er die Leber / treibt dem Harm / fördert den Stein zum Aufgang.

Kirschwein  
ein nützlicher  
Tranc im  
Sommer.

Etliche machen ihn auch also : Sie nemen den Safft von den Kirschen / und ein stübichen Honig darzu / Item / ein Loth Negelein / zwey Loth Galgan / ein Loth Zimmetrinden / und stoffens alles klein / und hengen das in den Kirschwein / oder nemen den Honig / und lassen ihn in einem Kessel wol vergehen / und lassens dann wol kalt werden / und thuns ins Faß zum Wein / so wird er gut.

Das XLII. Capitel.

### Vom Beerwein.

Thun machen etliche also : Man zeucht die Weinbeer von den Traubē ab / und wirft sie durch den Spund in das Faß / daß des Fasses dritter Theil voller Beer wird / man mag auch rothe Beer mit drunter nehmen / so wird er ein wenig breunlich / darnach geuß man Most drauff / und füllt ihn voll / und laßt ihn also ligen und gehren / darnach trincket man davon / und wan man etwann ein stübichen zwey oder drey davon getruncken / füllt man in mit andern Wein wider voll / so hat man immer guten Wein das ganze Jahr durch / wann man immer also andern Wein wider drauff füllt / bis wider umb die Leßzeit : Dann da verderbē die Beer welcher Krafft sich das ganze Jahr durch in den Wein gezogen hat. Etliche legen die Trauben gang hinein / und rupffen die Beer mit ab von den Trauben /

Beerwein zu  
zurichten.

ben/ und machen also blancke oder weisse oder rothe Beerwein/zum weissen nehmen sie weisse Trauben zum rothen rothe. Aber es ist besser/wann die Beer abgestreiffet werden von den Trauben. Man muß aber rechte gute/ zeitige / wolgeschrebte/ wohl durchkochte und gesunde Trauben darzu nehmen. Man man mag wohl frischen Most auff die Beer gießen/ gefotten oder roh/ wie man will/ So pfeget man auch bißweiln Würz darein zuhengen / daß es desto lieblicher und besser schmeckt / und desto stärker und kräftiger werde.

Beerwein dem Haupt schädlich.

Wiewel aber solche Wein sehr lieblich zu trincken seyn/ so steygen sie doch einem sehr ins Haupt/ und thun dem Haupt schaden / wann man ihrer zuviel trincket / sonderlich gegen Abent.

Etliche machen ihn also / sie nehmen Espene Späne siedend in Wasser wol/ in einem grossen Kessel / sonst schmecket der Wein nach dem Holz / und lassen sie treugen/darnach nehmen sie dem Faß den Boden auß/ umblegen dz Zapffloch mit Spänen/daß die Beer nicht vors Zapffloch fallen können. Dann legen sie ein Schicht Späne / und ein schicht Beer von besten Trauben/die sie haben können/biß das Faß gar voll wird. Alsdann lassen sie den Boden wider einsetzen/und gießen ungegoren Most drauff/lassens miteinander gehern / wanns abgezohren ist/trucken sie es auß / und gießen andern Wein drauff Etliche machen auch ein Beerwein auß Salbey also : Erstlich nemen sie ein theil durre Salbey/darnach dz Faß groß ist/ und legen ein Lage Salbey ins Faß/ darnach ein Lage Beer darans / und also fortan / ein Lage umb die ander / biß das Faß mehr dann halb voll wird / dann schlagen sie daß Faß zu / und füllen guten Most drauff Andere thun in ein drey Eimerich Fäßlein 4. oder 5 Butten weisse oder rote Beer/oder auch wol nur 3. Butten voll/und füllen darnach guten weissen oder rothen Most drauff / so ist er alsdann fertig.

Das XLIII. Capitel Vom Schleenwein.

Schleenwein zu machen.

Wann die Schleen wie sie vom Strauch kommen/aber sie müssen wol reiff seyn / zerstoße sie in einem Mörfel/ mit sambt den Kernen/ und mache Ballen darauß/ als ein zugerhane gute Faust groß/ setze sie auff einen zimlichen warmen Backofen/doch daß er nit zu warm sey/daß sie nit verbrennen/sondern nur zusammen schrumpffen / daß sie beyammen bleiben / darnach thu ein Garn / oder ein Hand voll büchene Spän / oder sonst etwas vors Zapffloch/daß die Spän oder Schleen nicht mehr her auß gehen. Man muß den ganzen Boden darinnen das Zapffloch ist/mit denen Spänen belegen/und die müssen dürr oder treug seyn/auch im Backofen/oder auff einem Kalkofen abgetreugt. Lege jimmer ein Schicht Espene Späne/ oder auch Büchene Späne/ die etwas besser seyn/ und darnach ein Schicht Schleenballen/und darnach ein Schicht gute frische Weintrauben / wie sie vom Stock kommen seyn/ dann die machen die Wein sehr gut und lieblich/ jimmer ein Schicht umb die ander/biß das Faß gar voll wird/und fülle ungegoren Most drein/roten oder blancken/wie du ihn haben wilt / der roth ist im Sommer ein guter Kühltranc / und ist gut vor den Stein / laß es miteinander gehern/ dann er gieret seher dann andere Moste/ wann er gegoren hat/ so spünde ihn zu / und laß es den Winter durchliegen sein zugespünd / doch

Schleenwein gut vor den Stein.

muß man ihn mit füllen/in 14. Tagen einnal/und umb den Spund sein reinlich halten/ man muß auch ein Löchlein hinein lassen / daß er ein wenig Luft hat. Im Sommer ist er am besten zu trincken/ man muß ihn nit rütteln / sondern er muß still liegen/ daß die Ballen nit zufallen/ sonst wird nichts guts drauß.

Dieser Wein ist gut wider die rothe Ruhr/ weil Schleen weins die Schleen stopffen / so ist es auch ein feiner tempe. Ruhr. ritter Kühltranc / dann die Schleen kühlen.

Etliche nehmen nur die Schleen/ etwa ein Maß 3. oder 4. und zerstoßen sie wohl mit den Kernen / thuns ins Fäßlein/ und füllen süßen lautern Wein drein/ und lassens also miteinander vergehren.

Das XLIV. Capitel.

Vom Cardobenedicten Wein.

Wann da ist ihr Geruch am stärcksten / mache sie fein sauber und rein/und treuge sie/und heng sie hernach in Wein/ so bringt der Wein einen lieblichen Geruch und Geschmaek davon. Dieser Wein erquicket das Herz und Gemüt. Eröffnet die Verstopfung der Leber/wärmet und trucknet das kalte und feuchte Harn / und erwärmet und bessert den kalten und schleumigen Magen.

Cardobenedictenwein zu machen.

Dieser Weins Krafft und Tugent.

Das XLV. Capitel.

Vom Rosmarinwein.

Wann so viel Rosmarin als du wilt/lege ihn in ein Fäßlein / und fülle Most / wie er von der Pressen kombt/drauff/ und lege ihn in Keller / und laß ihn wie andere Wein vergehren/und trinck davon/ man mag auch wol stets andern guten Wein nachfüllen : wiltu ihn mit guten Beeren und andern Sachen verbestern/ das stehet bey dir: Allein das ist ein sehr edler Wein/damit ein alter Meister Anazar genant / grosse Wunder zu Babilonia gethan/wie er selber schreibet/dann er hat viel großer Heimlichkeiten hinder ihm / und ist sonderlich kräftig/wann man seine Blumen mit darein legt/ dann er stärcket alle Sinn/und sonderlich das Gedächtnus / vertreibet die schwere Melancholische Fantasey / machet ein schön Farb des Angesichts/ mit allein getruncken / sondern auch wann das Angesicht damit gewaschen / leßt das Haar nit außfallen/macht einen wolriechenden Athem/und bessert und stärcket die Zähne/ wann der Mund und die Zähne damit gewaschen werden / stärcket alle Glieder/hülft der Däwing / und macht Luft zuessen/ ist gut den verzehrten Schwindsichtigen Menschen/bewahret vor Gift und vor schwarzen giftigen Blattern / verzehrt die innerliche faulende Feuchtheiten / behält den Menschen iung geschaffen/stärcket das Herz / Gehirn und Nerven/ ist gut für allerley kalte Gesucht / ist auch den Jungensichtigen gesund / und denen die flüssige Häupt/ und Gehirn haben / wann der Krebs / die Fisteeln und frische Wunden damit gewaschen werden / so seubert und reiniget er sie. So ist er auch gut vor den Schlag/ die Sichte / und den erlahmeten Gliedern/ er ist auch den Weibern gesund / die ein kalte Mutter haben/und von Natur feuchte sind/ dieselben erwärmet er/ und machet sie geschickt zur Empfängnuß.

Rosmarinwein zu machen.

Dieser edle Wein hat vit grosse heilungschafft den hirn der sich.

Wann man einen solchen Wein in der eyhl mache wil/so leg man nur Rosmarin und Hirschzug in Wein/ und lasse es vber Nacht stehen / und

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

Das XLVI. Capitel.

### Von Ochsenzungenwein / und Alkifenzgi oder Judenfirschenwein.

Ochsenzungen  
und Judenfirschenwein zu  
zurichten.

Amuß man Blätter und Würzeln der Ochsenzungen nehmen / und dieselbigen fein säubern und reinigen / und darnach in Most oder Wein legen / der zeucht ihnen die Krafft und Wirkung auß / und nimbt sie an sich. Dieser Wein ist darnach gut für alle Melancholische / und Choleriche feuchtigkeit / die treibt er durch die Drin auß / machet ein gut Gehirn / und bringet die Leute die von Sinnen kommen seyn widerumb zu recht.

Item / wann der Most gehret / so henge in einem Säcklein die Judenfirschen hinein / und laß sie mit dem gahren / wann er abgegoren ist / so nimbs wider her auß. Wiltu ihn aber stärker haben / so henge darnach abgedörte Judenfirschen wider hinein / wie man sie auffgehendet hat / der dienet gewaltig wider allen calculum renum & vesicæ, dann es bricht ihn und erwärmet matricem feminatum, ist auch gesund allen Astmaticis podagricis, und Wasserfüchtigen / dan er curiret und heilet sie durch des Harms Außgang.

Das XLVII. Capitel.

### Von Hirschzungenwein.

Hirschzungen  
wein zumachen  
/ und was  
er nußet.

Am die Blätter von der Hirschzungen / lege sie in Most oder Wein / so zeucht er seine Krafft auch an sich: Ob aber wol solcher Wein etwas unschmackhaftig ist / so hat er doch vil grosse Lugerten und Wirkungen / dann er vertreibt Schlangengift / Item / die traeguriam oder kalte Nere / wie wirs nennen / quæ est ex urina acrimonia, aut exulceratione vesicæ. Benimmet die Gelbsucht und alle Verstopfung der Leber und Milz / und das lange viertägige Fieber / zertreibt das geronnene verstockte Blut bey dem Herzen / das vom fallen stossen und andern Ursachen mehr herkommet / wann man ihn warm trincket / so ist er auch gut vor die colicam passionem, ist auch denen gesund die den Stein haben.

Das XLVIII. Capitel.

### Von Borrageinwein.

Borrageinwein zumachen  
/ und was  
er nußet.

Er wird wie andere Kräuterein gemacht. Ist aber gut denen die gern ohnmächtig werden / treibt alle Gift vom Herzen / verjagt alle Schwermüthigkeit und alle Melancholische Gedanken / stärcket das Herzzittern / sonderlich wann man die Blumen auch drein gelegt hat / Ist auch gut vor die Gelbsucht. Borragein und die wilde Buglossam halte ich vor ein ding.

Das XLIX. Capitel.

### Von Ispoppentwein.

Ispoppentwein zumachen  
/ und dessen  
Nuß.

Die Ispopenblätter müssen zerstoßen / und in ein rein Tüchlein gebunden / und in Wein gesetzt werden / der Wein hat einen sonderlichen Magner bey sich / zeucht aller Kräuter / Würze und Würzeln Krafft Eugent und Wirkung an sich / und weil nun diß Kraut heiß und trucken ist am andern Grad / so ist dieser Wein sonderlich gut den alten kalten Leuten / die nit vil wärme haben / dann

er erwärmet alle innerliche Glieder / stillt den kalten feuchten Husten / vertreibt das Keichen / und den schweren Athem / erwärmet die Brust und Lunge / verzehret alle phlegmatische Schleim / und die Febres die davon kommen.

Wann ihn junge Leute / die den schweren Gebrechen haben / stetigs brauchen / so können sie dadurch von ihrer Kranckheit erlediget werden: Er macht ein helle Stimme / eröffnet der Lungen und Leberluftlöchlein / reiniget die Brust / und heilet alle innerliche Verfehrungen und Apostemen / stärcket das Herz den Magen und die Milz.

Etliche machen ihn also / sie nehmen Ispop und lassen den dörren / und behalten in ich einem Sack in der Weinlese lassen sie in ein Faß auffhängen / und lassen schöne Beern abschneiden / darnach sie des Weins viel haben wollen / und legen ins Faß ein schicht Beern / und ein schicht Ispopen / ein umb die ander / bis es voll wird / darnach schlachten sie das Faß zu / füllen guten Most drauff / bis es voll wird / darnach spünden sie es zu mit einem Rohr / darinnen ein Loch ist / und machen es oben zu / daß nichts hinein falle.

Das L. Capitel.

### Von Rosenwein und Hollunderwein.

Am gute zeitige wolriechende Feldrosen / etwa zwey oder drey Tücher voll / brich die Blätter ab / und dörre sie nicht in der Sonne sondern in der Luft / oder in einer Kammer / und behalte sie also fein sauber und rein / bis in den Herbst hinein / wann der Wein anhebt zugehren / so laß ein wenig Most auß dem Faß / das er nit vbergehe / und thue dann die Rosenblätter ins Faß / und laß den Wein damit gahren / und fülle ihn dann wider zu mit verkehrtem Wein / so bekommstu einen herrlichen / köstlichen woltschmeckenden Wein.

Rosenwein zumachen.

Eben also macht man auch den Hollunderwein / wann man die Blüte abbricht / und dörret sie in der Luft / und hendet sie in den Luft / das sie nit schimmlicht werden / bis in den Herbst / und thue den süßen Most in ein Faß / und laß ihn gahren und wann er in der Gahrung ist / so henge die Blumen in das Faß / oder schütte sie drein / so wird der Wein gar köstlich und gut.

Hollunderwein zumachen / Item sein Nuß und Eugent.

Dieser Hollunderwein ist gut vor die Geschwulst und Wasserucht / öffnet die Verstopfung der Leber / Milz und Nieren / vertreibt Febrem tertianam, stärcket den Magen / und reiniget alle melancholische Flüsse.

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

Man mache in auch also: Man nimt im Brachmonat die Blätter von den Rosen / thue sie in ein Faß / und spündet das Faß zu / und lests also stille ligen / bis zur Weinlese / da füllet man den Most drauff / und lests wol gahren / so wird er edel un gut.

Das LI. Capitel.

### Von Attichwein und Brambeerwein

Am zeitige Attichbeerlein / siede sie in Most / bis dz das dritte Theil des Mosts einsiede / und scheume ihn oben fleißig unter dem Kochen ab / darnach so laß es die ganze Nacht zugedeckt kühlen. Auf den folgenden morgen frühe setze diesen gekochten

ten

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

Also macht mans auch mit dem Brambeeren / nimbe ein Maß Honig / und 5 Maß Brambeeren / das mische wol zusammen / darnach thue 6. mahl so Wein drunter / und seuds bey einem Feuer / und laß es wol erwallen / und scheume es immer nur ab / alsdann setze es durch ein Tuch / und wans wohl erkaltet / so thue es wider zum Feuer / und schäume es fleißig wie zuvor. Thue es darnach in ein fein rein und sauber Fäßlein / und laß es wol zu ihm selber kommen / wann du es trincken wilt / so koste es zuvor ist dir zu stark / so mische mehr drunter / und mache dir so wie du es gern trinckest.

Dieser Trancel ist gut vor die Hitz.

Wie man auch Apffelwein / Honigwein / gefotenen Wein / Meerträubleinwein / oder grosse Rosinenwein / und Quittenwein machen soll / Besihe Pallad. lib. II. cap. 15. 16 17 18. 19. 20. Wie man Biolenwein machen soll / Besihe Pallad. im April c. 6. Myrtillenwein im Febr. cap. 26.

Das LII. Capitel.

Vom Kräuterwein in gemein.

Kräuterwein zu machen.

**S**umma / die da Kräuterwein machen wollen / die samlen die Kräuter gemeintlich im 30. das ist ohngefahr vom halben August. bis zum halben Sept. Aber die beste Zeit ist / wann die Blumen tragen / die soll man im Schatten abdrucken / oder zum wenigsten in einer lüchlichen warmen Stuben / und vor dem Staub wol bewahren / bis man sie brauchen will.

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

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

Will aber einer so viel Mühe mit dem Kräuterwein haben / so nehme er nur ein jedes Kraut / welches er will / und ziehe ihm seinen Geruch / Krafft / und Tugend durch die Alchimische distillirung ab / und verhege sie ihm in einem wolverwahrten Glase. Will er darnach einen solchen Kräuterwein haben / so laß er ihm einen Tropffen 2. oder 3. in eine Kanne Wein fallen / so hat er denselben Kräuterwein eben so wol / als wann er ihn / berichter massen / in grossen Fässern oder kleinen Fäßlein liegen het / dann es sollen nicht allein die Medici oder Apotheker / sondern auch alle Hauswirthe etwas von der Edlen Alchimistischen Distillirkunst wissen / so können sie ihre Hausapotheken allzeit in ihren Kellern mit haben / und können hierdurch viel Unkosten / Mühe / und Arbeit ersparen / die sonst auf Kräutrerwein gehen.

Wiltu aber einen ganzen Eimer desselben Weins machen / so geuß ein halb Mößel desselben Wassers darauff.

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

Hastu auch keinen Brandwein / so nim an seine statt guten alten starken Wein / dann er hat ohne das die Natur und Engenschaft an ihm / dz er leichtlich die Farbe / den Geschmäck / Geruch / Krafft und Tugend / derer Dinge / die in ihm gebeitet werden / zu sich zeucht und annimbr. Drum nehmen etliche schlecht die Kräuter / Wurzeln / Blumen / oder Frucht / daruff sie Kräuterwein machen wollen / und thun sie ins Faß / und gießen etwas ausgepresten Wein drauff / viel oder wenig / nach dem der Most / oder dz drüber gegossen wird / stark seyn soll.

Andere stossen solche Kräuter / Wurzeln / Blumen oder anders erst ins Faß / wann der Most schon vergoren ist. Die dritten nemen jährigen oder alten Wein darzu / etliche nemen Kräuter / Wurzeln / Blumen / 2c. darzu / die noch frisch seyn / andere nemen sie trucken und gedörret / einer hackts der ander pulverts / und hengts in einem Säcklein drein. Aus diesen erzehlten operationibus erwähle dir nun / welche du wilt / gilt mir gleich eins.

Also macht man auch Granatäpfelwein / und legt zeitige Granatäpfel zerstoßen in Wein / und trincket ihn wider den Durchlauff / wie auch den Quittenwein und Judentirschenwein / Item / den Pomeranzenwein / man schneidet sie zu scheiblein / und leget sie ins Fäßlein / da der Wein innen ist / oder trucket den Safft in einen Becher voll Weins.

Die wolriechende Benedictenwurzel hat ihren besten Geruch im Merzen / da soll man sie graben / saubern / reinigen und auffdörren / wann man die darnach in Wein legt / so kriegt der Wein ein köstlichen Geschmäck / der das Herz und Gemüth erfrewet / das Hirn stärcket / den kalten Magen erwärmet / und die Verstopfung der Leber eröffnet. Man kans auch machen / daß die Kräuterwein natürlich aus den Stöcken wachsen / davon besihe Pallad. in Febr. c. 52.

Das LIII. Capitel.

Von gewürzten Weinen.

**G**ewürzte Wein mag man zu jeder Zeit des Jahrs machen / allein der Zitwerwein muß im Herbst von süßem Most gemacht werden / dann man muß den Zitwerwein schier wie ein Mantwein machen / und erstlich den Most über dem Feuer sieden / und keinen Rauch noch Dampf darein lassen / darnach thut man solchen gefotenen Most in ein rein wolriechendes Fäßlein / und nehme dann 2. oder

Aa iij

der

Kräuterwein auff ein gemetere weise zu machen.

Kräuterwein auff ein ander Art zu machen.

Granatäpfel und Pomeranzenwein zu machen.

Benedictenwurzelwein zuzurichten und zu gebrauchen.

der anderthalb Loth gute scharffe Zimmetrinde/  
guten Zitwer/ der mit von Würmen zerstoßen s y/  
1. Loth frische feiste Regelein/ 1. Loth weissen rein ge-  
schabten Ingber/ Galgan/ Paradiskörner/ langen  
Pfeffer/ ein jedes 3 Quinlein/ Cubeben/ Cardo-  
mömlein/ jedes ein Quinlein. Diese Gewürz stös-  
set man alle/ jedoch nicht zu Pulver/ sondern etwas  
gröblich/ auff das/ wann etwan der Zitwerwein  
von sielen zusallen zu schwach würde/ ei wider könte  
erfrischer werden/ also/ das man dieselbe Würze  
wider darauß nehmen/ und trucknen tieffe/ hernach  
widerumb zustieffe/ und also wider drin hienge.  
Wann er aber alsdann nicht kräftig genug were/ so  
könt man ihn mit andern Gewürzen kräftigen  
und erfrischen. Wann man auch diesen Zitwer-  
wein lange will frisch behalten/ so muß er mit gesot-  
tenem und nicht mit andern gemeinen Wein ge-  
füllt werden. Also mag man allerley Gewürz klein  
stossen/ und doch nicht zu klein/ und in die Weine  
hengen/ in einem feinen weissen Säcklein.

Wein nach  
alterley  
Würz ein  
Geschmack  
zu machen.

Item/ wiltu einen Wein nach allerley Würze  
einen Geschmack machen/ so nim 2. Napffigen  
voll gebrandten Wein/ thue Würz darein/ welche  
du haben wilt/ laß sie im Wein über Nacht liegen/  
darnach mische es/ oder temperier andere Wein  
damit. Will man auch sonst einen guten Ge-  
würzten Wein haben/ so nim 22 Loth Zimmetrin-  
den/ 21. Loth Muscatenblumen/ 21. Loth Zitwer/  
stos es alles klein/ und thue es ins Faß/ wanns noch  
Rost ist/ ehe dann es gieret/ und laß es miteinander  
gieren/ wann es ausgegoren hat/ so mache das Faß  
zu/ und laß die Materien in einem Säcklein ins  
Faß hengen.

#### Das LIV. Capitel.

#### Von Abziehung der Weine.

**D**iesen Tractat von den Kräutern oder an-  
dern gemachten Würzweinen hab ich darinn  
mit einsprengen oder inseriren müssen/ weil man  
diese Wein mehrertheils in der Eesezeit zu machen  
pfelet. Nun müssen wir wider auff die Eesezeit  
kommen/ und von andern Dingen mehr berichten/  
so umb dieselbe Zeit und hernach weiter für fallen.

Wein so ab-  
gezogen wird/  
muß in reine  
Faß gebracht  
werden.

Wann nun der Wein vergoren/ und umb  
Martini zu Wein worden ist/ so muß man ihn her-  
nach fleißig warten/ dann so balde er abgezogen  
hat/ soll man ihn einmal oder 3. nacheinander ab-  
ziehen/ und in andere Tonnen oder Faß bringen/  
und diß muß im abnehmen des Monden an einem  
hellen Tag geschehen. Die schwachen Weine pflegt  
man im Winter abzulassen/ die starcken im Len-  
gen im Sommer.

Die Tonnen oder Faß/ darein man den neuen  
Wein abziehen will/ sollen und müssen sein sauber  
und rein seyn/ da sie aber nit so gar sauber weren/ so  
geuß etwan einen Eegel 2. oder 3. Brandtwein in  
eine Tonne oder Faß/ und schweiffe den darinnen  
umher/ darnach henge an einem Draht einen Ein-  
schlag hinein/ stecke den Zapffen ein/ und jünde den  
Einschlag an/ und spünde das Faß überall gar feste  
zu/ das der Dampf nicht herauß gehe/ wie aber der  
Einschlag soll gemacht werden/ will ich weiter im  
folgenden Capitel anzeigen.

Wann man ihn das erstmal abziehet/ muß man  
ihm ein zimlichen starcken Einschlag geben/ etwan  
anderthalb quer Finger breit/ und dritthalb quer  
Finger lang/ wanns ausgebrand hat/ so fülle bald  
den Wein hinein/ so bald man den Spund auff-

machtet/ du mußt aber den Rauch zuvor sich wohl  
darinnen anlegen lassen/ an die feite des Fasses/  
darnach machstu den Spund auff/ nimst das aus-  
gebrante her aus/ und wirffst es weg/ und füllest bald  
den Wein hernach. Wanns vollgefüllt ist/ so spün-  
de das Faß feste zu/ biß du ausschnecken oder aus-  
trinecken wilt/ wann du ihn gefüllt hast/ so spünde  
ihn wider zu. Den Wein sol man allezeit zugepün-  
det halten/ und nit offen lassen/ das man nit drauß  
naschet. Wann man von einem Wein trincket/  
und will/ das er gut bleiben soll/ so henge man vom  
Einschlag eines Fingers breit/ und 2. Finger lang  
ins Faß/ also das er nur bald im Wein henge.  
Folgendes/ wanns Faß noch tieffer ausgeruncken  
ist/ so magstu den Einschlag umbkehren/ und die  
ander helfte auch hinein hengen/ so hat er immer  
zu zehren/ und bleibet immer gut.

Wann der Wein abgezogen ist/ so darff man  
sich vor keinem ausstehen oder verderben leichtlich  
befahren/ wann man nur bißweilen darnach sihet/  
und füllet ihn/ das er allezeit voll gehalten wird.

Wein so ab-  
gezogen/ vers-  
derbet nicht  
leichtlich.

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

Darnach soltu hinein riechen/ ob die Hesen stin-  
ckend worden seyn/ dan je mehr sie stincken/ je mehr  
auch der Wein verderblich ist. Den selben Wein  
soltu die länge nicht behalten/ sondern austrincken  
oder ausschnecken und verkauffen.

Item/ man soll den Wein ablassen an einem  
schönen Tage/ wann der Nordwind wehet/ und  
nit/ wann der Sudwind wehet. Krancke Wein  
soll man im Winter/ starck im Merzen ablassen.

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

Die Fasse/ darein du die abgezogene Wein brin-  
gen wilt/ sollen erst mit heissem Wasser wol ausge-  
brühet/ und darnach mit kaltem Wasser fein rein  
ausgewaschen seyn/ darnach muß man hinein rie-  
chen/ ob etwan ein böser Gestanck drinnen were.

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

Wann du Wein nach seiner Art/ zu den 4. Zei-  
ten des Jahrs ablassen wilt/ so laß etwa krancken  
Wein im Herbst od Winter ab/ etwan nach Wey-  
nachten und starcke Wein im Lenzen oder Somer/  
un merck d; aller Handel un wandel mit dem Wein  
gut ist/ wann der Monat abnimpt/ un der Boreas od  
Aquilus von Mitternacht wehet/ zur selbst Zeit mag  
man sie auch wol verkauffen/ wann aber der Auster  
vom Aufgang der Sonnen wehet/ so ist der Wein  
kranck/ und hat eine hertigkeit hinter ihm/ umb die-  
selbe Zeit soltu keinen Wein sehen lassen/ dann sie  
seyn damaten alle trüb/ wie sie dann auch seyn/ wann  
der Mond voll ist/ und wanns donnert und blitzet.

Wein wie et  
nach den vier  
Zeiten des  
Jahrs gut  
abzulassen  
und zu ver-  
kauffen ist.  
Wein ist aller  
trüb/ wanns  
donnert und  
der Wind  
vom Morgen  
gehet/ und der  
Mond voll  
ist.

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



Kommen/darnach zum andern mal/wann sie abge-  
gohren haben / zum 3. mal Weynachten/ zum 4.  
und letzten mal im Wergen.

Aber hie zu Berlin will man wenig davon hal-  
ten Hier pflegt man sie erstlich abzuziehen/ so bald  
sie von der Pressen kommen / und 3. Tage auff den  
Fassen gelegen haben/wie ich droben im 32. Capitel  
gemeldet habe. Darnach zum 2. mal nach Wey-  
nachten/oder auch wol auff Fasnacht/ dan er muß  
abgezogen werde/ehe der Safft in die Bäume trit.  
Die Francken ziehen die Weine im Winter ab.

Wann man ihn abzeuget / so bind. er ein rein  
Tischtuch/das nit dicke ist/ über ein Zuber oder ein  
ander Faß / unnd geuß die Hefen oder Vermen  
drein / so laufft der hinterstellige Wein / der noch  
drinnen ist/ durch das Tuch in Zuber/ und die He-  
fen oder Vermen bleiben im Tuche/die schüttest du  
in ein andern Zuber.

Nich berichtet meines Vattern Weinmeister /  
daß die Weinbern ihnen ein Bund durre Wein-  
reben bringen lassen / wann sie die Wein aus ein-  
nem Faß ins ander abziehen wolten / und brennen  
den Neben zu Asche ins neue Faß / darcin sie  
den Wein ziehen wolten/und zögen den Wein dar-  
auff/wüste aber nit/warum sie es theten. Ich bin  
aber berichtet / der Wein solle fein lauter und rein  
davon werden.

Wann auch die Wein Jahr 2. oder 3. auff ein-  
nem Fasse liegen/so setzen sie einen gewaltigen Tar-  
tarum oder Weinstein/ der ist nicht anders/ dann  
durre Weinhefen / die sich an die Faßtauben an-  
hengen. Dis ist ein köstlich Ding/ein groß Myste-  
rium und treffliche Arzney/die man zu vielen Din-  
gen brauchet/ wann man etwas davon sagen oder  
schreiben dürffte. Dann wann man etwas davon  
setzen wolte/so würden die groben Efelstöpfte/ die  
nichts anders können / dann gute Künste verach-  
ten/bald schreyen/ ich werde ein Alchimist/dann die  
Edelpel können nit mehr gute und nützliche he-  
chnötige Künste / von falschen Künsten und losen Lüg-  
nern / Landstreichern und Landbetriegern unter-  
scheiden/ sed valeant asini. Man kan aus dem  
Tartaro oder Weinsteinen groß Secret und My-  
sterium machen. Item ein trefflich Wasser wider  
die Franzosen/ Wasserfucht/ Gchlsucht/ Fieber  
und andere Kranckheiten. Ein Saltz wider die  
Sicht und Podogra/ein feines lauters/reines Del  
wider alle Kranckheiten/ das Universal ist / und  
were wol gut / daß ich meiner Bertröstung nach/  
diese Sachen einem jeden Hauswirth offenbare-  
te. Weil aber dieses sonderliche operationes be-  
darff / die allein den rechten redlichen Alchimisten  
bewußt / und gemeine Hausvätter hiervon wenig/  
oder wol gar nichts wissen/solche Künste auch nicht  
also einem jeden zu prostituiren seyn / muß ichs  
auff disimal einstellen. Sapientia satis.

Noch eins / wann man schwache Wein auff  
stärckere Hefen geußt/so werden dieselbigen Weine  
darvon auch kräftiger und stärker. Von Abzie-  
hung der Weine/besihe Constant. lib. 7. c. 5.

Das LV. Capitel.

Vom Einschlage.

Wen man  
umb man thut  
ein Einschlag  
gibt.

Der Einschlag wird den Weinen darumb ge-  
geben/daß sie etwas zu zehren haben/ dann die  
Weine wollen unmer zehren / drum seyn sie auch

dem bösen erkälten schleimigen Magen gut/ die nit  
wol darvon können / man holet aber die Einschläge  
gemeinlich in der Apotecken / da findet man sie  
allezeit bereitet / man pfleget aber den Weinen die  
Einschläge zu geben/ wann man sie abzeucht/ oder  
sonst in andere Fasse bringen will/so verjungen sie  
sich fein/ und kriegen gar neue Kräfte/ und einen  
bessern Geschmact. Wer nun keine Apotecken in  
seinem Mittel hat / dann wir können nicht alle in  
Städten wohnen/Edelleute/ Forbergsleute/Bau-  
ren und andere haben bisweilen auch Weinberge/  
oder ja zum wenigsten ihre Weine in den Kellern/  
zu täglicher Nothdurfft in Fassen liege/denen müs-  
sen wir gleichwol etliche gute Abzüge oder Einschlä-  
ge mittheilen / damit sie nicht in die Apotecken schi-  
cken/ und das Geld unnützlich versplütern mögen.  
Etliche machens also / wann das Faß mit Wein  
voll ist/ohngesehr ein Handbreit vom Spundloch/  
so nehmen sie den Einschlag unnd zünden ihn an/  
daß er eine weil brennet / und in dem brennen fül-  
len sie vollend voll bis oben an / und machen ihn  
balde oben zu/ und verspinden das Faß.

Ein hübscher Einschlag/ das sich die Wei-  
ne lang halten und gut bleiben.

Nimb Schwefel ein halb Loth / Negelein ein  
halb Quinlein/ Muscatenuss ein Quinlein/ Ol-  
law 1. halb Loth/ Zimmetrinden 1. halb Loth/ weiße  
Paradisföerner/ dritthalb Loth/ Myrrhen ein halb  
Loth / alles zusammen gestossen ohne den Schwe-  
fel/den Schwefel zerlasse/ geuß ihn in kalt Wasser/  
3. oder 4. mal wol gewaschen / darnach zerlassen/  
und die Würge drunter gemischt/ und ein Tuch 2.  
spannen lang dadurch gezogen/ von solchem ist ein  
Viertel genug in einen halben Dreyling/und däm-  
pfe das Faß / laß darinnen verbrennen / darnach  
zeuch den Wein darcin / daß der Dampf drinnen  
bleibet.

Ein ander Einschlag/Theophrasti Para-  
celli, den er einem Hauswirth verehret.

Laß einen Schwefel stessen auff einem linden  
Kohlfewerlein/ und scheinne ihn wol / bis er keine  
Unreinigkeit mehr auswirfft / darnach geuß ihn in  
kalt Wasser und Essig/ und laß wider fließen/dan  
geuß aber auff als vor/ bis gar steußt als eine But-  
ter/ schütte den also zerlassen in Wein. Es ist gar  
ein gesunder Einschlag. Nota. Diesen Schwefel  
zerlassen/und ein Tüchlein / welches mit Gewürz  
bestr. wet/hindurch gezogen / und damit die Faß  
ausgebrande.

Ein anderer.

Nimb 1. halb Loth Muscaten/ 1. halb Loth Zim-  
metrinden/ 1. Loth Biotwurzel/ 1. Loth Kampffer/  
und 5. Loth Schwefel.

Oder nimb 2. Pfund Schwefel/ 2. Loth Zimmet-  
rinden/ 2. Loth Muscatenblumen/ 1. Loth Feindel/  
1 Pfund Weyrauch / 1. halb Pfund Wacholder-  
beer/ 1 Pfund Anis/ 1. halb Pfund Biotwurzel/ 1.  
Loth langen Pfeffer/ 1. Loth Bertram/ 2c.

Nimb 1. Viertel Schwefel/ 4. Loth Weyrauch/  
2. Loth Biotwurzel/ 1. Quinlein Zimmetrinden/  
1. Quinlein Muscatenmüsse/ 1. Quinlein Mus-  
catblüt.

Anderer Einschläge mag man hin und her aus  
gemeinen Weinbüchlein zusammen lesen. Dann  
ich oftmalen angezeigt / daß ich aus andern Bü-  
chern

Einschlag zu  
machen daß  
die Wein  
lang gut  
bleiben.

Theophrasti  
einschlag in  
die Weine.

Tartarus  
was es sey  
und wozu er  
dienlich.

Tartarus  
ist Weinstei-  
fen/daruff  
ein groß Se-  
cret und My-  
sterium zu  
machen.

chern hier nichts setzen/ andern ihr Ehr und Ruhm nehmen / und die Leut vergeblichen umbs Geld betriegen wollen.

Kunststücklein in abziehung der Wein zu gebrauchen.

Weil wir aber hier von Abziehung und Einschlagen der Weine handeln/ muß ich dir lieber Leser/ noch ein gut Kunststücklein mittheilen/ wie du einen rechten guten köstlichen Wein in Abziehung oder Ablassen machen solst/ und ist dieses.

Erstlich spüle das Faß / darein du dein Wein lassen und darinnen behalten willst / sein rein aus/ dann der Wein will durchaus feine saubere reine Faß haben/ darnach nim 1. Loth Zimmetrinden/ 1. Loth Negelein/ 1. Loth langen Pfeffer/ 1. Loth Zucker/ 1. Viertel Englian/ vor 2. Pfennige Schwefel/ das alles zusammen gestossen / und wann der Wein ins Faß ist / so mache ein Säcklein einer Spannen lang/ thue die Materien drein / spünde das Faß zu und laß es 3. Wochen ruhen.

Das LVI. Capitel.

### Vom Weinfüll n.

Wein zu füllen.

Man muß den Wein mit wahn l. g. lassen/ sondern alle Tage zu Morgens und Abends füllen / und oben mit einem reinen Fellerichen zu decken/ daß die Luft nit hinein schlägt / oder aber wol auch gar zuspünden/ nach gelegenheit. Zu solchem füllen pflegt man die Reizen / wann er abgepreßet worden/ zu brauchen/ man fület auch wol bisweilen ein wenig Wasser mit drein/ das erfrischt ihn sein / allein man muß nicht zu viel hinein gießen. Dann wir sind die Leute nicht/ die Wasser zu Weine machen können/ wie Christus/ es sind sich doch das Wasser endlich im Grunde/ und auff dem Boden das verräth den Weinschencken/ daß er falschet hat/ sonst heißt: Wißt du haben gute Wein/ so geuß nicht oben Wasser drein.

Wein wie er fortzubringen.

Wie und wann man die Wein besuchen und kosten soll/ besitze Constant. lib. 5. c. 6. wie und wann man den Most und Wein probieren und versuchen soll/ ob er Wasser bey sich habe oder nicht/ und worauf man Achtung geben soll / wann man ein new Fäßlein Wein auffthun will/ Constant lib. 17. c. 4. wie man das Wasser von ihm scheiden soll Besitze Constant. lib. 7. c. 3.

Das LVII. Capitel.

### Vom Weinführen.

Wann man Weinführen will/ so muß man ihn von den Bermen oder Hecken abziehe/ er wird sonst erübe/ wie ein Milch. So muß er auch Luft haben / sonderlich wanns noch newer Wein ist/ der newlich verzohren hat / sonst stößt er dem Faße den Boden aus / und der Handelsmann laufft zum Thor hinaus / wie einem jungen Handelsmann in der Schlesien widerfuhr/ der sich hierinnen auch nicht wol vorgesehen hatte. Da pflegt man ihm ein Spund drehen zu lassen beim Drechsel / der lang ist / und ein zimlich Löchlein durch und durch / von unten an bis oben hinauf hat. Oder man läßt ihm sonst ein Luftlöchlein. Wie man aber die Weine verkauffen kan/ Besitze Caton de re rust. c. 147. 148. und 154. daß ich bin kein Weinhändler / wann ich aber einen jungen Weinhändler unterweisen solte / so wolte ich ihm auch noch von etlichen Rencken und Behändigkeiten sagen/ daß er mirs dancken solte/ es ist nit alles nötig zu schreiben / die Weltkinder seyn doch sonst behend genug auff ihre Sachen.

Doch will ich die jentgen/ so Wein über Land zu führen haben/ ein Kunststücklein lehren/ wie es einer machen soll / daß die Fuhrleute keine Löcher in die Fasse bohren / und aus dem Weinsauffen können oder sollen Laß dir nur etliche hole und ledige Faß machen / die ein wenig grösser seyn/ dann die Fasse/ darinnen der Wein ist: Wann du nun den Wein fortführen wilt / so stecke die Fässer mit dem Weinen in die ledige Fasse/ und laß den Boden des holen Fasses wider mein setzen / und zumachen / so mögen darnach die Fuhrleute ins Faß bohren wie sie wollen / so wird nichts herauf lauffen / und sie werden dir deinen Wein auch nicht aussauffen. Sed in v. nta lege, invenitur etiam fraus legis, du muß gleichwol auch von ferne mit achtung auff sie geben lassen/ dann kan einer eins/ so suchet und findet auch wol der ander ein anders. Wiß wigig/ die Welt ist spitzig / wer kan allen Füchsen ihre Löcher verrennen.

Das LVIII. Capitel.

### Von dem Kellern darein man Wein legt.

Je Weinkeller darinnen der Wein liegen soll/ müssen sein sauber und rein/ und von der Luft wol bewahrt seyn. Man muß die Fenster und Thüren zu halten/ daß die Luft nicht hinein kan/ und die Sonne nit hinein scheint sonderlich wann es donert und plitset/ auch soll man im Winter die Kälte nit hinein lassen / die Thür hinder ihm bald wider zu thun/ wann man hinein gehet. Es soll auch kein Gestand zum Weine kommen / und kein Weibsbild tempore menstrui. Man soll kein Kohlfewer im allerwenigsten drinnen haben/ damit der Wein nit verschlahet. Man soll auch im Jahr zum wenigsten einmal den alten Sand aus dem Keller heraus thun / und andern neuen frischen Sand hinein schütten / davon erfrischt sich alles Beträckel. Gewölbete tieffe frische Keller / die Fensterlein und Thüren gegen Witternacht haben/ seyn dem am besten/ daß man die bisweilen des Morgens oder Abends ein wenig auffthun kan/ daß bisweilen die mitternächliche frische Winde ein wenig hinein gelassen werden. Besitze Constant. lib. 6. c. 2.

Weinkeller wie sie sollen zugerichtet seyn/ und was ihnen schädlich.

Das LIX. Capitel.

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

Man pfleget zu sagen/ wann man Leuten willfahren und dienen will/ so soll mans rechtschaffen und vollkörnlich thun/ oder solts gar bleiben lassen/ diß ist meine Meynung auch/ drum soll dichs lieber Leser/ nicht wunder nemen/ daß ich solchen fleiß auff diese geringschätige Dinge lege / und so weitläufftig von Weinsachen schreibe. Dann soll ich meinem Nechsten dienen/ so will ichs rechtschaffen thun/ oder will gar davon still schweigen. Ich weiß wohl das etliche Clamanten oder Calumnianten seyn/ die da schreyen / ey du bist gar zu Communicativus / Man soll solche Kunst nit also prostituiren/ aber was frag ich nach solchen mißgünstigen neidischen Leuten/ die weder Gott noch den Menschen dienen wollen.

Alley Künste zu auffenthaltung des Weins.

Ich weiß daß ich darumb erschaffen und erlöset bin/ daß ich allen Leuten guts thun soll / und wolte Gott im hohen Himmel/ ich köndte mir viel thun/ ich wolte Warlich an mir nichts erwinden oder mangeln lassen.

Nütz.

Nützliche Künste soll wol niemand verachten/ aber schädliche gehören in die finstere Netten / die wil ich niemand lehren/wann ich ihr gleich viel wisse. Homo homini Deus: Non nobis solum natumus &c. Ein Mensch soll dem andern dienen/ womit und worinnen er auch immer kan/und mag/ man w. is doch wol/wie man mit grossen Mysteriis und Secretis umbgehen soll/ dann von denen sagt Christus selbst/man soll die Perlen nit für die Sew werffen. Was aber dem gemeinen Mann/und einem guten Hauswirth nützlich und dienlich seyn kan/das mag man aus Christlicher Liebe einander wol zukommen lassen.

Demnach so wollen wir nun künzlich etwas von zugerichteten Weinen sagen. Item/ von bewahrung der Wein vor allerley Schaden/ von Curirung der Weine/wann sie anbrüchtig/franck oder wandelbar werden.

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

Wein zu richten daß er schmecket wie ein Muscateller.

Nimb flores Sambuci, Holderblüte/brich sie ab vom Stengel/oder Stiel/leg sie auff ein fein sauber Tuch/und dörrre sie ab in der Luft/und verwahr sie also/ daß sie nicht bestieben oder schimlicht werden.

Im Weinlesen nimb ein fein rein weiß leinen Säcklein / und thue die Holderblüte hinein/ und hengs ins Faß/ wann der Most anhebt zu gehren/ und laß es miteinander vergehren/ und nims täglich zweymal wider herauf / und truckts über dem Spundloch aus/und hengs darnach wider hinein/ bis es ausgelehret/darnach nim es gar herauf / so schmecket der Wein schier wie ein Muscateller.

Oder nimb Süßholz/ Engelsfuß/ Anis/ Ana in ein halb Loth Muscatmilch/3. quintlein/stoß es fein gröblich/und hengs in Wein. Oder laß den Most über gedörrte Basilien/ oder wolriechende Scharlachsblumen vergehren.

Wiltu einen rothen Muscateller machen / so nim Holderblüte 8. Loth / Zimmetrinden 1. Loth/ und lochs mit rothem neuen Most oder Birge/ so hastu einen rothen Muscateller. Die Holderblüte muß man bald abbrechen/wann sich die Blüten erst aufstehn / dann da ist die Krafft noch drinnen/Besühe Constantinum lib. 7. c. 16. Mizald. Cent. 3 Aphor. 100.

**Einen Wein zu machen daß er fast schmecket wie ein Malvasier.**

Wein zu machen daß er schmecket wie ein Malvasier.

Nimb Galgantwurzel/Regelstein/Ingber/Muscacatenblumen/ Ana 1. quintlein / und stoß es alles gröblich / thue es in ein hölzern Geschir daß es nit verriecht / und laß also 24. Stunden lang stehen/ darnach binde es in ein leinen Tüchlein / hengs 3. Tage lang in ein Faß Wein/ daß es mitten in dem Wein hange / darnach nim ihn wider herauf/ so ist der Wein fast wie ein Malvasier. Oder nimb den Most ehe dam er gieret / thue Weizen darein/ in eine Tonne einen halben Scheffel Weizen/ setze es über das Feuer/laß den 3. Theil einsieden/scheume es immer ab/seige es durch etwas/thue es in ein Faß / daß der Weizen nicht mit hinein kompt / so gieret alsdann im Faß/ und stößet auff/ als Bier / das wird ein sehr lieblicher Wein.

**Wie man einen Wein bey dem Geschmack erhalten soll.**

Nim Del von welschen Rosen/ zu einem Fuder Wein bey dem ein Stübichen/ geuß ins Faß/ das folget von oben geschmack zu bis in den Grund/ und behelt ihm seine Farbe und erhalten. Geschmack/ es sey Bier oder Wein.

**Wein wolschmeckend schön und gut zu machen.**

Nim Galgan / röste den in einer Pfannen wol Wein wols mit einem andern Wein / unnd thue ihn in den Wein/ so wird derselbe lauter und gut. Oder lege Benedicten drein/ oder henge sie hinein/ man gräbe: sie im Martio. Besühe Mizaldum in 4. Centenario seiner 900. Naturwunder/num. 78. Item Cent. 4. Aphor. 78.

Wann ein Wein nach der Pressen schmeckt / so nimb gestoßen Weinslein / und wirff ihn in das Faß/ das benimbt ihm den Geschmack. Wein so nach der Pressen schmeckt / zu helfen.

**Sawren Wein gut zu machen.**

Thue in ein Faß 6. Loth Mandelkern und Pfirs kern zerstoßen/das benimbt ihme die sawre. Etliche nehmen die übrige Hesen von einem Faß Bier/ in ein halb Fuder Wein/ und temperirens durcheinander/und lassen ihn in 3. Tagen wider ab. Wein so sauer/wider gut zu machen.

Ich habe auch wol gesehen / daß es etliche also gemacht/Sie haben 8. Pfund Zucker genommen/ und den fein klein zustoßen/in ein Pfänlein gethan/ und das weisse von 3. Eiern darzu geschütt/ und es fein wol ungerühret / dann das weisse vom Eyerweicht den Zucker / darnach gossen sie so viel Brunnenvasser drein / als des Zuckers gewesen war / und ließens über dem Feuer sieden / wanns scheumete/so namen sie den Schaum ab/dann das Eyerweiß scheumet also/darnach saßten sie es weg. Wann sie des Weins trincken / oder verkauffen wolten / gossen sie des Zuckers 1. Unz in ein jeder Mößel sawers Weins / in ein Halbstübichen 4. Unzen.

Auch hab ich gesehen / daß man in ein Faß von 3. Tonnen ein halbe Canarienwein gethan/darvon ist der sawre Wein gar gut und stark worden / allein er muß bald ausgetruncken werden/sonst wird er auch sawer: wie man sawre Wein zu recht bringen soll/ Besühe weiter den Mizald. im 1. der 100. natürlichen Wunderwerken/nu. 68.

Wer einem Essigsawren Weine einen lieblichen Geschmack machen will/ der nehme 1. Pfund/ oder darnach das Faß groß ist / Leckerischenholz/ stoß es klein/ oder laß es in der Apotecken klein stossen/henge in in ein klein Tüchlein ins Faß/so zeucht der Wein die quintam essentiam drauß / spünde das Faß zu / und laß es also 8. oder 14. Tage stehen/ darnach magst du darvon trincken.

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

Bisweilen treget sichs auch zu / daß die Weine einen bösen kühlen Herbst haben und sawer bleibe/ da sagen etliche/man soll Essig drauß machen/aber aus bösem Wein wird nicht gerne guter Essig. Etliche brennen Brandtwein darvon / oder machen Aquam viram drauß / etliche lassen ihn liegen/ bis auff den künfftigen Herbst / und wann sie alsdann ausge-

Wein so sauer/wider gut zu machen.

ausgepreß haben (man muß aber die Beer nicht so rein ausspressen) so thum sie die Hülsen in eine Thiene oder grossen Bottich/ und zerrütteln sie/ dz sie fein lücker werden und voneinander fallen/ als dann gießen sie eine Tonne oder drey des alten sauren Weins auff einen Kuchenhülsen/ und lassens ein Tag oder 2. also darauf stehen. Darnach pressen sie den Wein von den Hülsen wider ab und fein rein aus/ so erfrischt sich der Wein/ verleuret die feure/ wird wider gut / sonderlich wann die neue Wein gut seyn worden. Es solte meines erachtens nit gar böse seyn/ wann man die alten Weine unter frische Möste gösse/ und liesse sie also miteinander gehren/ doch hab ichs noch nicht probieret / man köndte es mit einem Fäßlein versuchen.

Etliche/ wann ihnen Gdt das ander folgende Jahr hernach guten Wein bescheret/ so verkauffen sie keine Möste/ sondern behalten sie gar / daß sie darnach den neuen Wein in den alten sauren Wein mengen / unnd also eines mit dem andern verkauffen / ich hette schier gesagt verderben.

Ich werde auch von guten ehrlichen Leuten berichtet / man solte den sauren Wein nur in Tonnen füllen / da Denischer Meth inne gewesen/ oder in Muscateller Lagen / oder andere Meth oder gute Weinfas / das were das beste Recept/ wider den sauren Wein/ dann er zöge das süße von den Tonnen oder Fassern zu sich / und würde gut/ man liesse ihn nur 2. 3. oder 4. Wochen in solchen Fassern liegen/ Ich habß versucht es thut etwas / aber Cæli non animum mutant, qui trans mare currunt, Parisiis stolidum si quis transmittit aellum: Si fuit hic alinus, non erit illic equus. Es will kein Malvasier drauß werden / geußt man Meth in sauren Wein/ so schmeckens die Apicii leichtlich/ dann sie haben dünne verschlagene und verwehnte Zungen/ vor Dawren istß wol ein guter Franck/ dann die merckens nicht.

Wein so vergohren / die säure zu nehmen.

Wiltu saurem Weine die säure nehmen/wann er gleich vergohren hat / so nimmb auff eine Tonne eine gute Handvoll gestoffen Senff / oder andern Senff / wann du den nit haben kanst/ so nimmb eine gute Handvoll Hopffen/ hergs miteinander in einem Säcklein drein/ so fallen die säure Heesen zu Grunde/ und krieger viel Hesen. Den Hopffen muß man auch in der Hand zureiben / oder henge Holderblüt eine Handvoll hinein. Hese Mizald. Cent. 9. Aphor. 70.

Daß die Weine fein mild und lieblich bleiben.

Weine zu zureichten daß sie fein mild bleiben.

So bald die Möste von den Pressen ins Fäß gebracht seyn/ so laß sie nicht gar voll füllen/daß sie im gehren nit überlauffen/ bringe sie in Keller/ laß sie eine Nacht stehen und sich setzen/ darnach zeuch sie ab / und henge bald in einem Säcklein die species drein/ alles in einem Mörsel klein gestoffen/ als Zucker/ Amyß/ Süßholz/ Zimmetrinde / und laß also drinnen hangen/ und miteinander gehren.

Wann der Most im gehren ist/ als wann er begint abzunehmen / und doch von dem gehren noch warm ist/ so geuß neuen Most darein/ der erst von der Pressen kompt/ und darzu gestoffen Weinstein/ nach deinem bedincken und wolgefallen / und laß die untereinander gehren/ wann sich das gefest/ so thue dann aber also / und thue das viermahl nach-

einander / und laß das Fäß nicht übergehen / vort dem gehren/ so wird der Wein gut/ stark und süße.

Ein stück Speck in Spund gelegt unnd wohl verwahret / verhütet daß ein Wein im Fasse nicht saurer wird. Wiltu daß ein Wein allezeit kräftig bleibe/so nimmb Weidaschen / thue die in ein Säcklein/ und henge die in Wein / oder nimmb zwey stück Weyrauch / 2. stück Myrrhen/ lege die in Wein. Von allerley Argney des Weins/ besihe Caton. de re rustica, c. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. Wie mans machen soll/ daß der Wein vom Donner nicht verdirbet/ Mizald. Cent. 1. Aph. 82.

Wein zu bewahren daß er nit saurer wird.

### Das LX Capitel.

#### Von der Farbe des Weins.

Im vorgehenden 29. Cap. hab ich vom schmack des Weins gehandelt/ folget nun vö der Farbe Wein schön farbicht zu machen.

Wann ein Wein trübe were / so kanstu ihn also lauter machen. Thue Melissenwasser hinein/ oder 2. ungeglasurte Töpffe/ zerschlage sie/ und wirff die Scherben ins Fäß.

Wolte aber ein Wein ja nit schön und klar werden/ so nimmb Salarmoniac/ Galitzenstein/ Ana 4. Loth/ ein Halbpfund Weinstein / der muß in einer Pfanne heiß gemacht/ und mit einer Handvoll gehandten Saltz kleingestossen seyn/ rühre alles wol durcheinander / der Wein wird schön und klar davon.

So ein Wein roth und verdorben ist / so nimmb Kalck und eine Schüssel voll Sand/ und 3. Töpffe Wasser/ thue das in Wein/ davon gewint er wider eine schöne und gute Farbe. Besihe das 62. Cap.

Wann du wilt einen Wein auffthun/ und wilst/ daß er bey seiner Farbe bleiben/ und den schmack behalten soll/ so nimmb ein Theil Weydasche/ und henge sie in einem Säcklein in den Wein/ den du auffthun wilst/ so öleibet er immer bey seiner Farbe und Geschmack.

Wiltu einen schönen Wein machen.

So nimmb das weiße von etlichen Eyern / und zuschlage es wol in einem Töpffe/ thue es in Wein/ das macht ihn fein lauter und klar. Constant. lib. 7. c. 18.

Wie man bösen schleim und feuchtigkeiten aus dem Wein bringen soll/ besihe Const. lib. 7. c. 20.

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

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

Nimmb zu einem Fuder 25. Eyer / und nimmb davon das weiße/ und zuschlage das wol/ mische darunter 2. Maß Ziegenmilch/ und zuschlage das wol miteinander mit einem Stecklein/ und thue es ins Fäß. Note Wein so trübe/ oder schön zu machen.

Trübe Wein lauter zu machen.

Nimmb Eyskraut/ das mache klein/ und thue es in den Wein so wird er in 8. Tagen lauter un rein/ oder nimmb von einem ungeglasurten Töpffe die Scherben/ zerstoß sie klein/ geuß desselben Weins darauff/ menge es wol/ und thue das in den Wein/ und laß ihn ruhen/ er wird schön und gut. Item/ thue Wein in ein Glas mit einem hölzernen Zapfen verstopft / und mit einem luto wol vermachet/ vergra

Wein so trübe wird lauter zu machen.

vergrabe es vier Wochen in einen Dmeishausen/ so wird er schön lauter / als wann er durch einen Alembicum gedestillirt wäre/ und krieger einen guten Schmack und Geruch.

✗ Ist der Wein trüb und nicht sauer/ so thue in den Wein für ein Pfening Ziegenmilch/ und mische die wol/ so wird er lauter und schön.

Wilt ein Fuder Wein bewahren im Herbst/ so vergohren hat/ das feinstluffat darzu schlagen mag/ und schön als ein Rosenwasser / und edles Geschmacks werden soll / so nimmb ein Säcklein/ thue das voll Lindenblüt / und henge das in dasselbige Faß/ und laß drinnen hangen/ biß umb Weynachten / der Wein bleibet lange schön.

Wan ein Fuder Wein trübe ist/ so nimmb weissen Weinstein und Salz/ jegliches 1 Loth/ diese 2. stücke brenne wol in einer Pfannen / und stoß es zu Pulver/ menge es wol durch einander/ thue es ins Faß/ und rühre es wol mit einem löcherichten Holz.

**Rothen Wein schön und klar zu machen.**

Nimb Wäizenmeel und Milch/ und desselbigen Weins/ un zerrühre das wol under einander/ geuß es ins Faß / das arbeitet im Weine/ daß er schön und klar wird.

**Blancken oder weissen Wein roth zu machen.**

Ich hab gesehen in einer Herberge von einem Ebentheurere/ der viel Künste wuste/ daß er am Tische eine Kanne blancken Weine schön röth machte/ das war ein groß Wiracl und Wunder bey den andern Gästen. Es ist ein Ding/ das man in den Apotecen bekombe/ man heißt Thoriolis, das wirfft man drein/ es ist den Menschen nicht ungesund / man kan wol ein gang Faß damit roth machen/ Const. lib. 7. c. 13. Etliche nehmen Thoriolis, Römische Rosen/ und rothe Rosen/ und hängens in Wein/ etliche werffen gedörrete und gestoffene Maulbeer. in Wein. Besiße Mizald. Cent. 7. Apnor. 93.

**Wer einen Wein das Jahr durch behalten will/ daß er nicht schimlich/ trüb oder sauer werde.**

Der nehme Beyfußwurzel/ ein gut Theil/ und koch die in gutem Weine/ in einem neuen Topffe gar wol zugedeckt / bey einer Stunden / und geuß darzu ein halb Möffel guten gebranten Wein/ und laß mit einander sieden / seige es darnach durch ein rein Tuch/ und thue es in ein Fuder Wein/ wann der vergohren hat/ so wird er stark und gut. Beyfuß wol zerrieben/ und in Wein gelegt/ gibt ihm ein schöne gute Farbe und Schmack/ und läst ihn nicht zu Essig werden.

So ein Wein trübe ist / und sich reget / so henge drey Tage Kiffelsteine in das Faß / spünde es zu / so wird er gut.

✗ Wann ein Wein trübe und zeh wird / und du wilt ihn gern wieder klar und lauter machen / so nimmb schöne außerlesene Kiffelstein / so in fließenden Bächlein ligen/ ein gut Theil/ wasche sie gang rein/ und schütt sie in ein Faß solches Weins / so wird er wieder lauter.

Das LXI. Capitel.

**W**on Verwandlung und Verderbung des Weins/ besiß Constant. lib. 7. c. 9. 10.

**Vom Donner.**

Zu Erhaltung des Weins sind besser gewölbt dann getäffelte Keller/ dann darinnen verkehren sie sich nicht. Also/ wanns donnert. Damit aber dem Weine das Gewitter nicht schadet. So lege mir die Weinfässer ein eisen Blech mit Salz / oder ein Kiffelstein/ telte Lemmo & Mizald. cent. 4. Aphor 82.

Wein wie ste vom Donner zu bewahren.

Item der Keller soll dem Nordwinde entgegen stehen/ damit er kalt und finster sey. Er soll auch weit abgelegert seyn von Bädern/ Ställen Backöfen/ Mistguben/ Eisternen un allem bösen geruch.

Wann ein Wein frantz worden / und du ihn gern wieder stark machen woltest / so nimmb Senff und Kautensamen/ jegliches ein wenig/ und heings in Säcklein in den Wein/ thue das 5. oder 6. Tage nach einander/ so wird er sehr gut.

Wein wann frantz worden/ wie er wieder stark zu machen.

Oder nimmb Senffmeel / das temperire wol mit dem Wein / und rühre es gang wol von einander/ von unten auf mit einem Haselsteck ein/ laß ihn darnach 5. Tage ruhen/ so wird er schön und gut. Besiße Mizald. in 3. Centenario oder 900. natürlichen Wunder/ num. 100.

Item in 1. Cent. Aphor. 95. da spricht er/ wann ein Wein verdorben ist/ so soll man ihn in ein ander wol gesäubert Faß abziehen/ welches zuvor mit gesottenem warmen Wasser von Lorbern / Myrten/ Basilien und Nußblättern/ oder blaue Lilienwurzeln / oder Wacholder Beeren / mit Fleiß aufgewachsen sey/ dann solches macht dem Weine ein lustige liebliche Farbe / und einen guten Geruch und Schmack.

**Wann ein Wein ganz verdorben ist.**

Nimb Wegebreit/ Hopffentörner/ Lübestock/ un Erbesbrüthe/ die lauter ist/ und Wiltchrahm/ der oben von der Milch abgenommen ist/ machs mit einander wol heiß/ und thue es drein bey einem Quart er. Besiße Mizald. in den ersten 900. natürlichen Wunderwerken/ num. 95.

**Wann ein Wein verderben will.**

Nimb eine Hand voll Salbey / Polipodium, Benedicta, und Lorbeern / thue es alles miteinander in ein Säcklein/ und hings ins Faß/ der Wein wird wieder gut.

Wobey man erkennen kan / ob ein Wein umschlagen will/ oder nicht/ besiß Constant lib. 7. c. 13.

**✗ Daß der Wein nicht verderbe.**

Wirff Eisen/ das mit einem Tüchlein umbrunden ist/ drein / so schadet ihm weder Donner noch Blis. Besiße auch Mizald. Cent. 4. Aph. 68.

**Daß der Wein nicht verkehre/ sondern bey seiner Krafft und Schmack bleibe**  
Geuß ein Del in das Faß / das überzeucht den Wein gar/ schmächt die letzte Kant wie die erste.

**Wer Welschen Wein/ der verdorben ist/ wieder gut machen will.**

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

**Wann ein Wein gebrochen ist.**

Nimb rothe Benedict einwurzel/ lege die in den Wein/ die bringet ihn wieder zu recht und zur krafft.

**Daß kein Wein bricht/ oder sich verstoff/ auch kein Donner ihm schaden kan.**

Nimb weissen Weyrach/ thue den in ein Scherben

Blancken Wein roth zu machen.

ben / mit glühenden Kohlen / laß den Rauch in das Faß zum Spunde hinein gehen / und fülle de Wein / dann spünde das Faß wol zu / und laß es eine weile ligen / so verdirbt dir kein Wein. Wie man aber einen abgestandenen und gebrochenen Wein wieder zu recht bringen solle / lise Mizald. Cent. 4. Aphor. 24.

### Wann einer einen argen bösen

Wein hat.

So mache er nur einen Salbey, Wein darauf. Nimb Salbeyen / dörre sie / und henge sie in den Wein / in acht Tagen wird er gut / als rechter Salbeyen Wein.

### Daß sich ein Wein nicht verstoffe.

Wann der Most beginnt zu gahren / so henge ein wenig Hopffe drein / der behält den Wein gut / und da er sich verstoffen hat / bringt er ihn wieder zu seiner Krafft / und macht ihn gut.

### Wann ein Wein stincket.

Nimb heißen Semmeln auß dem Backofen / und henge sie in den stinckenden Wein / in einem Säcklein / das thue einen Tag 3. oder 4. mal / so wird der Wein wol schmäckend. Besihe auch Mizald. in 4. Centenar. in seiner 900. natürlichen Wunderwerken / num. 89.

### Wie man faulem Wein helfen soll.

Nimb eine Schüssel voll Sandes und 3. Tropfen Kühmilch gewärmer / und nimb Eyer / temperir das durch einander / geuß das in das Faß Wein / so wird er wieder gut.

Wann einem die Wein in Fassen gar verderben / und gar faulicht werden / so geuß nur Baumöl drein / und spünde sie oben vest zu / und laß sie den Sommer über ligen / so können sie fein wieder zu recht / geuß etwan vor 2. Silber groschen Baumöl in ein Faß.

### Zäher Wein der lang worden ist.

Vinum pendulum.

Wann er lang wird / so friezet er eine röthliche und ander Farbe / als er zuvor gehabt / und dehnet sich. Laß fast einen halben Zuber / oder ein ander groß breit rein Wasserfaß / halb voll desselbigen Weins lauffen / nimb einen neuen reinen Besem / fehre stugs darinnen herumb / daß er gar gischt und brauset / und fülle ihn darnach mit Gescht und allem Heil wieder in ein rein Faß. Darnach lass wider einen halben Zuber voll ab / und thue ihm auch also / bis du ihn gar gestäupet hast (dann also nennet mans gestäup. r) lasse ihn darnach also in Fasse stehen / so wird er eine hübsche Farbe bekommen / und sich nicht mehr so ziehen. Es muß aber bald im Anfang gesehehen / daß er nicht zu lange zähe bleibe. Oder nimb ein wol bereit Faß / das inwendig schön rein ist / und brenne es mit einem halben Rößel Brandenwein auß / Darnach nimb eine Hand voll Weinrebenaße / und eine Hand voll gebraten Salz / anderthalb Pfund Galitzedstein / und vier Loth Vetranswurzel / thue es zusammen in das Faß / oder eine Hand voll Ammonien darein geworffen.

Stliche machens auch also / sie gehen des Morgens frühe / vor der Sonnen Aufgang zu einem Springborn / außserhalb der Statt / und nehmen 3. Geuspel oder Hand voll Sand und Wasser / und 3. Hände voll Salz / und thuns ins Faß / und spünden das Faß veste zu.

Oder brich Schleen ab / he sie anfangen blau zu werden / zerstoß sie klein / wirff sie in Urin / rühre es wol umb / und schlage das Faß eben zu.

Item / nimb eine Kanne des Weins / streue gestossen Ysop drein / mische es zusammen / und geuß ins Faß. Besihe Colum. lib. 12 c. 9 20 21. 22. 23. Mizald. in 4. Centen. seiner 900. Naturwunder / 24. daß ein Wein nicht seiger werde / ibid. Cent. 3. Aph. 81. daß ein Wein wenig Hesen bekomme / Cent. 4. Aph. 42.

### Das LXII. Capitel.

### Andere Weinkünste.

### Dreyerley Wein auß einem Fasse.

Wien wissen / wo der Wein / Del oder Honig Wein wo es in Fasse am besten. am besten sey / oben / mitten / oder unten im Fasse / so mercke / daß ein jeglicher Wein allzeit mitten im Faß besser ist / und das Del oben / und der Honig unten an den Gründen / und wann man nun Wein abläßet / so soll man den obersten und understen zu hand trincken / und den mittelfen behalten. Demnach geschilerts off / daß einer dreyerley Wein auß einem Fasse gibt / als oben / mitten und unten / und der mittelfe ist der beste.

### Wie man erfahren soll / ob ein Wein viel oder wenig Hesen oder Vermeu bedarff.

Nimb zu einem jedern Eimer Weine das klare Kunststücklein zu erfahen ob ein Wein viel oder wenig Hesen bedarff. oder weisse auß 3. Eiern wol zererschlagen / und laß auch in ein Fuder von 8 Eiern weißes darunder fallen / und rühre es in dem Fasse wol umb / darnach über 3. Tage / so rühre 2. Maß gemachten Leimen darein / auch soltu den Wein gar wol durchschlagel ehe dann du das gemachte drein thust / und laß 14. Tage ruhen. Nach den 14. Tagen mustu alle Tage einen Kläbel voll Wein herauf lassen / und must den Wein allwege schlagen bey einer Viertelstunde / und den Tag soll mans 2 mal thun / ganger 14. Tage nach einander / und wann die 14. Tage auß sind / so geuß ein Maß gebranten Weins drein / und für 1. Pfening Schwefel / und brenn den in Wein / und laß es über 14. Tage ruhen. Darnach nimb 6. Muscaten / und halb so schwer Zitwer / und Beyrauch so schwer als ein Muscaten wieget / 2 Loth Schwefel / 2 Loth Nägelein / 2. Quintlein Muscatenblüt / 2 Loth Zimmetrinde / und 1. Quintlein langen Pfeffer / und thue es in ein Maß Wein zusammen / und wann du den Einschlag geben willst / so mercke / daß das Faß zuvor außgeschwencket sey / mit reinem Wasser / und beräucher es mit weißem Beyrauch / und leg es in ein vierreicht Blechlein / und halt den Spund in act / daß kein Rauch herauf gehe / und thue das behende herauf / vermache das Faß gar eben / darnach gib ihm den Einschlag / und laß den Wein halb hinein / daß der Einschlag darinnen bleibe / und laß ihn aber vierzehn Tage ruhen / darnach besihe den Wein / so hastu einen schönen edlen Wein gemacht.

### Guten Alandwein zu machen / daß man ihn nicht sieden darff.

Nimb auß eine jegliche Sonnen Most 2. Pfund Alande / und so viel du Pfund hast / so viel Stunden

Handweins zu  
zurichten.

den mustu ihn auch siedend lassen / thue den Amand  
in einen Topff/geuß Wasser drauff (dañ dz Was-  
ser kan ihm nicht schaden/sunds 2. Pfund/so geuß 2.  
Stübichen Wasser darauf/laß es 2. Stunden sie-  
den/ (zu einem jeden Pfunde 1. Stund gerechnet/)  
biß es gar treuge wird/und das Wasser gar einge-  
fotten hat. Geuß den kläresten abgezogenen Most  
oder Würke/wie er von der Pressen kompt/darauf/  
laß etwan ein Viertelstunde damit einsieden / und  
sihe/das er nicht überlauffe/ setze es alsdann hin/un  
laß kalt werde/ und in ein ander Faß den Most ab/  
gib ihm einen kleinen Einschlag/thue den Amand mit  
samt dem Most / damit er gefotten/ ins Faß/ in  
ein Säcklein oder sonst/es fällt doch zu grunde ma-  
che das Faß dichte zu / laß ligen biß auf die Fasten/  
da mag man ihn dann schencken oder austrincken/  
man muß ihn auch immer voll halten / und nicht  
wahn ligen lassen. Supra cap. 38 dieses Buchs.

Hier mag ihm ein fleißiger Hauswirth mehr  
Weinrünte verzeichnen/das diß Capitel also ein  
Quodlibeticum seh.

Das LXIII. Capitel.

Von des Weins Brauch und Nuß.

Weins  
Brauch und  
Nuß.

ES wolle mir der günstige Leser günstiglich zu  
gut halten/das ich in der Wein- oder Weinber-  
ge-Beschreibung etwas weilaufftiger bin dann  
sonst in andern Dingen. Denn ich halte den Wein  
für ein groß trefflich Geschenk und theure Gabe  
Gottes/die Gott nach der Sündflut erst dem Me-  
schen zur sonderlichen Stärkung und Erhaltung  
seiner Natur geschenkt und gegeben hat / welche  
in der Sündflut sehr geschwächt war.

Weine seynd  
viererey an  
der Farbe.  
Weine so  
schwach / wem  
sie dienen.

Man muß aber merken / daß nach der Farbe  
viererey Weine / schöne/klare/rothe/gelbichte und  
schwarze Weine. Const. lib. 7. c. 2.

Weiße oder blanke Weine / seynd die schwäch-  
sten Wein / die man haben kan / hisgen und nesen  
auch nicht so sehr/als den andern/steigen auch nicht  
also ins Haupt/treiben die Urin/eröffnen die Gän-  
ge im Leibe/drumb seynd die Weine hisigen Leute  
am allerbequemesten/Item den Leuten / die da stu-  
diren sollen / oder sonst schwach Gehirn habē. Doch  
wollen solche Leute starke Wein trincken / so sollen  
sie dieselbe mit ein wenig Wasser mischen/wie man  
vorzeiten auch gethan / wie wir sehen / Proverb. 9.  
4 Solche Wein seynd auch gesund denen Leuten/  
die eine hisige Leber haben/und einen hisigen Ma-  
gen/und die in warmen hisigen Ländern wohnen.

Rothe Wein  
essen Natur  
se seyn.

Rothe klare Wein sind wärmer und hisiger  
Natur/dann die andern / nehren auch besser / son-  
derlich die ein wenig dick mit seyn. Bräunliche und  
schwarze Wein nehren auch besser dann die roten/  
die rothen steigen einem ehe und mehr ins Haupt/  
dann die andern / wie mans auch leichtlich fühlet.  
Darumb sind sie den Leute nicht gesund / die schwä-  
che Gehirn haben / mah muß ihr auch nicht zu viel  
trincken/sonst verharren sie in einem die Stulgän-  
ge/und machen eine heisere Stimme. Besiße Bar-  
thol. Angl. lib. 17. c. 185.

Wein so klar  
und gut seyn /  
sollen die Theo-  
logen trincken

Darnach soll man weiter wissen / daß das inge-  
nium eines Menschen / der ein starck Gehirn hat/  
mehr geschäpft wird/wann er einen rechten guten  
gesunden Wein trincket / daß ein solcher Wein gibt  
gute / klare/subtile / reine Spiritus oder Geister/dar-  
umb pflegen die Theologen solche gute Weine zu  
trincken/wann sie mit hohen Gedancken umbgehē/  
und sollen darentwegen solche Leute / mit recht  
guten und klaren woltrichenden gesunden Wei-  
nen wol versehen und versorget seyn. Und sind sol-  
che Weine auch denen Personengesund / die kalter  
Complexion sind / als den Phlegmaticis, (wie daß  
blanke oder weiße Weine / auch den Cholericis  
und den Sanguineis gut sind) dann solche gute/his-  
ige / starke Wein / kommen der Phlegmatischen  
Kälte zu hülfte/eröffnen alle Verstopffungen/wel-  
che den Phlegmaticis gemein seyn / und digeriren  
die phlegmata, daß sie desto leichter in Blut ver-  
wandelt werden / und desto bessere Nahrung und  
Spiritus dem Leibe geben

Gelbichte Weine sind einer mittlen Natur/er-  
wärmten nicht so sehr/als rothe klare Wein/doch et-  
was mehr dann die weiße. So gehen sie auch nicht  
so wol / als die rothen / und doch etwas mehr dann  
die weissen

Gelbichte  
Wein wessen  
Natur sie seyn

Schwarze Wein sind dicke Wein / und haben  
viel irdische Materien bey sich/geben dicke Spiritus,  
und machen den Leib faul und träge/ wärmten nicht  
so sehr als die gelbichten / so steigen sie auch nicht al-  
so in das Haupt / doch etwas mehr dann die weis-  
sen. Und weil sie langsamer in den Magen kom-  
men/dann die andern/treiben sie auch die Urinam  
nicht so sehr als die blanken / sie nehren aber besser  
dann die gelbichten Wein / doch etwas weniger als  
die rothen.

In Summa / unter allen Säfften / die in der  
Welt seyn können / ist der edle Rebensafft der aller-  
köstlichste und herzlichste / wann man ihn nur mäßig  
und zur Nothdurfft recht brauchet / Cyr. c. 31. 22.  
Dann er stärcket den Leib / machet das Herz frö-  
lich/reinigt und heilet die Wunden / Luc. 10. 34.  
Siebet einem Kranken seine Gesundheit wieder/  
und erhält ihm dieselbige / stärcket und wärmet die  
natürliche Wärme des Leibs mehr / dann alles an-  
dere Essen und Trincken/machet das beste und rei-  
nesten Seblüte / und da unrein oder trüb Seblüt im  
Leibe wäre/das macht er lauter/klar und rein/eröf-  
net den Mund der Abern / und dringet durch seine  
Subtilität mit aller Gewalt hinein in die innerliche  
Gliedermassen des Menschen / daß er denselben zu  
hülffe komme / und sie reinigt / und machet / daß die  
Speise / damit er vermischt wird / zugleich mit ihm  
hinein in alle Glieder dringe / und komme/ resolvi-  
ret durch seine Wärme und Subtilität das phle-  
gma, treibet die rothe choleram durch die Urin/  
Schweiß und andere Excremenra herauf / hülfte  
der Däwung / und bringet zu rechte den kranken  
Magen / Tim. 5. 22 Erleuchtet und vertreibt die  
finstern Dünste/die den Menschen traurig und be-  
trübt machen / stärcket alle Glieder des ganzen Lei-  
bes / und gibt und vermehret einem jeglichen seine  
natürliche Krafft/vertreibt alle Müdigkeit.

Ja der Wein mäßig genossen / ist ein solcher ed-  
ler Safft / daß er nicht allein dem Leibe und Glie-  
dern desselben/sondern auch der Seelen zuspringet/  
dann er macht / daß ein Mensch alle Traurigkeit  
fahren läßt / und aller Schmergen vergisset / schärf-  
fet den Verstand / und macht ihn geschickt allerley  
schwere und subtile Dinge zu erfinden / und macht  
einen Menschen beherzt und muthig zu allerley  
Sachen.

Wein mäßig  
genossen edle  
Leib und Seel  
zu gut und  
hülfte.

Darnach so ist dieser edle Rebensafft bequem/  
nützlich und dienstlich allen Altern des Menschen.  
Dann alte Leute sind kalte Leute / den gehört zur  
Entsetzung der Kälte eine Wärme / die gibt ihnen

Wein ist nüt-  
lich allen Al-  
tern des Men-  
schen.

der Wein / der erwärmet ihnen alle Gliedmassen / Lob gleich etliche Philosophi sagen / Vinum esse frigerificum, der Wein erkühle die Menschen / vertreibet ihnen ihre Melancholey und Traurigkeit / derer sie sonst voll seyn / bringet ihnen den Schlaf wieder / dessen sie gemeiniglich grossen Mangel haben / darumb gehört dieser Trancz zum meisten den Alten / die sollen ihn auch öfter und mehr trincken / dann die andern Alter / darumb man ihn auch Lac senum, der alten Leute Milch und Nahrung pfleget zu nennen. Dann gleich wie Milch die kleinen Kinder ernehret und erhält / also erhält der Wein alte schwache Leute / die auch von Natur mehr Lust und Liebe haben Wein zu trincken / dann die andern Alter. Und wie man alte und verdorrte und zusammen gerumpene Stiefeln mit Oehl oder anderm Fett wider zu recht bringet / und gleichsam verjunget / also werden die Leiber der alten Leute mit gutem Weine erquicket und verjunget. So nimbt auch der Wein alle Verstopfung weg / die bey den Alten sehr gemein seynd.

Wein den  
Alter von 20.  
bis ins 50.  
Jahr nicht  
schädlich.

Darnach ist er auch den jungen Gesellen und Männern von 20. Jahren bis in 50. nit schädlich / wann er nur von ihnen fein mässig genossen wird / dann er ist ihrer Natur gemäss / und erhält und ernehret ihre Wärme / ist ihnen eine Speiß und Arzney / gibt ihnen eine gute Nahrung und Vermehrung / lindert oder treibet ihnen auß die Excrementabilia, stärcket ihren Leib / und schärffet ihr Ingenium und Verstand / durch seine zarte und subtile Spiritus, daß sie hohe Ding erdencken und erfinden oder verrichten können / doch sag ich / wann ihn dieselbigen mässig brauchen. Dann wann sie seiner zu viel genießen / so erzündet er sie also / daß sie zu Zorn und Unzucht sehr geneiget werden / und machet daß ihr Vernunft und Ingenium stumpff und dunstig oder trübe wird.

Wein den  
kleinen Kin-  
dern nit gut.

Den kleinen Kindern ist der Wein nit sonderlich gut / dann wann man denen Wein zu trincken gibt / so ist gleich als wann man Feuer zum andern brächte / in einem schwachen geringen verbrennlichen Holze / dann er erwärmet den Leib zu sehr / und daß zuvor viel Wärme / so erfeuchtet er auch den Leib zu sehr / und da ist zuvor viel Feuchtigkeit / und erfüllt ihnen das Haupt mit dinsten / die sie gar übel vertragen können / doch wann sie dessen gar ein wenig brauchen / so möchte er ihnen so gar sehr nicht schaden / dann er kan ihrer Wärme die noch unvollkommen ist / eine Nahrung und Vermehrung geben / und ihre übrige Feuchtigkeit verkehren und austrucken.

Wein den  
Menschen  
möglich zu j-  
derzeit des  
Jahrs.

Item er ist den Menschen nützlich zu jeden Zeiten im Jahr / und an allen Orten der Welt. Im Sommer und in warmen Ländern ist ein reiner und mit Wasser vermischter Wein gesund / dann wann man zur selben Zeit eitel reinen Wein gebraucht / so entzündet er vollends die Hitze / die zuvor im Leibe ist / wann er aber mit dem Wasser vermischet ist / so feuchtet und kühlet er den Leib / und bringet durch seine Subtilität das Wasser schnell / zu denselben Gliedern / die einer Kühlung und Befechtigung benöthiget seyn / und geschicht solche Kühlung und Befechtigung accidentaliter, wegen des Wassers / nicht von der Natur des Weins / der sonst natürlich er weise wärmet und austrucket.

Im Herbst soll der Wein / wann man den zur selben Zeit des Jahr genossen will / mit mehrern Wasser vermischet werden / dann im Sommer / das

der Leib damahlen gefeuchtet / und der Wärme ein wenig daß gesteuert werde. Im Winter und in kalten Ländern soll man starcken / lautern / reinen Wein / wie er gewachsen und von Eiscken kommet / brauchen / sonderlich guten rothen Wein.

Von des Weins Natur und Eigenschaft / wie man die Wein mischen soll / was von einem jeden Schmac des Weins zu halten / vom Geruch des Weins / Item vom Alter / Tartaro, und andern Gelegenheiten des Weines / besihe Julium Alexandrinum lib. 15. und 17. salubrium.

Weines Na-  
tur und Eig-  
schaft und  
andere Glei-  
chheit.

Wie man einen unfruchtbaren Weinstock fruchtbar machen soll / besihe Mizald. Cent. 2. Aphor. 70.

Nilus Episcopus & Martyr, schreibt in seinen sententiosis dictis: Vinum bibe valde modicū, Quantum enim offendit, tantum etiam corroborat bibente. Trinck wenig Wein / dann so viel er schadet wann seiner zu viel getruncken wird / so sehr nuket und frommet er / und stärcket den Leib / sancte & pie, sed non carnaliter & volupe ditum. De carne dicit, carnem tuam debilitari bonis laboribus, penitus vero eam non domari posse existima.

### Wie die Alten den Bacchum gemahlet haben.

Bacchus wird bey den Heyden vor den Gott des Weins / oder vor den Weingott gehalten / von dem viel zu sagen und zu schreiben wäre / wanns die Zeit leidt / und sich hier also schicken wolte.

Bacchus mit  
er von den  
Heyden ist ge-  
halten worden.

Er hat seinen Namen vom βακχεῖν, furere, bacchari, debacchari, furenter furere & vociferari, sich toll und thöricht stellen / herumb lauffen / und allerley Unlust anrichten / wie die Studenten und der tolle Adel bisweilen zu thun pflegen / die Dusen und Fenster außschlagen / als wann sie gar toll und thöricht wären / und keine Sinne mehr hätten.

Diesen Gott des Weins mahleten die Gelehrte Heyden also: Er hatte einen grossen Bauch / daß er auch wol den Namen davon mag gehabt haben / Bacchu q. Großbauch / Dickbauch / Fettbauch / wie gemeiniglich die fette Mästschweine des Teuffels pflegen zu haben / dann wo guter Wein ist / da pfleget man gemeiniglich gerne eine guten Bissen darbey zu haben / wie man pfleget auf Königlischen und Fürstlichen Höfen zu sagen / der Keller zu dem Koch; Brättest du mir ein Wurst / so leich ich die den Durst. Die zween haltens gern miteinander / darumb halten sie auch gerne über einander. Der Koch schicket dem Kellermeister das beste Essen auß seines Herren Küchen oder Topffe in den Keller. Der Koch krieget wiederumb in einer hölzernen / grossen / greulichen / unansehnlichen und beschmutzten Tuffen den besten Wein / den der Herr im Keller hat / daß daher das Sprüchwort kombt: Wo der Koch und Keller verderbt / da will ich nicht hinkommen. Darumb seynd Koch und Keller gerne grosse fette Leute / und die gröbsten an Herren Höfen. Sapientia fatis.

Bacchus mit  
er gemahlet  
worden.

Zum andern sah er naekend auf einem Wagen / hatte vorn an der Sten zwey Hörner / un ein Tuch umbs Haupt gebunden. Dann Volsäuffer sind rechte Bier- und Weinschläuche / die immer kalt Getränke in sich giesen / und sich zur Wassersucht præpariren und bereiten / erhitzen sich mit dem Wein und Biersaß / mit guse Wislein / darvon gehen sie



hen sie her/ als die Speckschweine/die immerdar in vollem Euder sind. Und haben ihr viel davon grosse Krankheiten/hauptwehe/Sieber/Podagra, Chiragra, Genugra, &c. und tragen das Zeichen mit sich / in der einen Hand die Kan mit dem guten Wein und Bier/ darauß sie ihre Krankheiten geschöpft und gehohlet haben: Item Zorn und Hader/den sie mit den Leuten gehabt haben / daß ihnen zu wenig / andern zu viel widerfahren / dann ein Bettler ist immer wider den andern/der vor der Thür steht: In der andern Hand hat er eine Ruthe/damit er und andere gestrafft werden / hiermit anzuzeigen/daß sie werth wären/daß man sie mit Ruthe streiche / darumb daß sie sich auß der Wig söffen: un er sitzt da/wie eine volle Sau/gang nackend wie ein Unflath/der sich vor niemand schämet/weder vor Gott/noch vor den Menschen/ stat, ut reddat utinam, & ledet, ut faciat opus naturæ.

Vorm Wagen gehet ein Luchs un Ziegerthier/ die den Wagen ziehen. Dann trunckene Leute sind scharffsichtig und schnell auf ihren Beinen/ haben gewaltige und schnelle affectus, die in der Hast etwas thun/daß ihnen darnach leid wird. Diesen folgen 1. ein Affe/2. eine Sau/3. ein Löw/4. ein Wolff/ und 5. ein Delphin/ darinnen die Laster der Volleeren angedeutet werden.

Daß er nackend und bloß sitzt/das bedeut einen unverschämten Menschen / der unverschämt ist vor Gott/Engeln und Menschen/redet und thut in einer vollen Weise / daß er sich darnach schämen muß/wann er wieder nüchtern wird/und zu sich selber kommet.

Die 2. Hörner bedeuten der vollen Narren Unsinntigkeit und Leichtfertigkeit / damit sie umb sich stossen/und alle Leute under sich werffen wollen/viel träwen/und wenig thun / viel zusagen / und wenig halten/wollen dann nichts darvon wissen. Was Choleriche Naturen sind / die hadern und tiefen mit einander/richten Eern und groß Wesen an.

Sub simia notantur agrestes mores, sub porco porcini mores, et frist wie ein Sau. Ebrus est Samson: id est fortis, Salomon, id est sapiens, est simia, porcus, id est, vorax.

Das LXIV. Capitel.

Wobey man rechten/guten/gesunden Wein erkennen soll.

Wein wobey man erkennen soll/daß er gut und gesund sey.

1. Am Geruch/ wann er nicht stincket/sondern wol reucht/ dann ein solcher Wein nehret wol/ vermehret die Spiritus, gibt seine subtile Spiritus, und macht ein gut Geblüte. Ein stinckender Wein machet die Melancholische Spiritus, böß Geblüt/ und erregt ein Hauptwehe / wegen der bößen Dünste/ die davon hinauf ins Haupt steigen.

2. Am Schmael / dann ein woltschmäckender Wein nehret auch wol / die weil er vom Wagen begierlich und mit Freuden angenommen wird.

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

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

se eine Farbe haben / im andern eine andere / darnach die Materien des Glases dicke oder dünne ist. Rothe Wein sind magern Leuten gesund/dann die zehren wol/weiße Wein sind fetten Leuten gut/auß oberzehlten Ursachen. Ein schöner Wein/der eine gute Farbe hat/wird mit grosser Lust und Begierde getruncken / und wird leichtlich verdauet/und nehret wol.

5. An der Stärke und Krafft / dann starke Wein sind gute Wein / starke Wein erwärmen des Menschen Leib schnell/und vermehren die Spiritus, und steigen bald ins Haupt / und nehren geren gewaltig / doch sollen die jenigen / so ein schwach Gehirn haben/ solcher Wein sich enthalten / es sey dann / daß sie mit Wasser vermischer werden/ sonst würde ihnen von solchem Wein viel Dampffs und Rauch ins Haupt steigen/und das Gehirn verlegen.

6. An der Kuhlung / wann er fein frisch und kühl ist/dann vom kühlen Wein singen die Hopff Brüder gerne / nicht von warmen oder laulichen Weine / dann warme Wein sind subtile Weine/ machen gerne trucken/schwächen die Nerven / und verlegen das Haupt / sonderlich wo sie nit fein mäßig gebraucht oder genossen werden.

7. Am Spritzen/so er fein rauschet/wann man ihn ins Glas und Becher schencket / und darnach mitten im Becher einen feinen subtilen Schaum gibt/der bald verschwindet/un die Acomi fein über sich springen. Dann welcher Wein das nicht thut/der ist gewiß franck und lang/oder wirds bald werden/sonderlich wann er einen Schaum mit grossen Blasen behält / die sich an die Seite des Glases legen/und lange daran hangen. Ist aber ein solcher Wein nit lang / so hat er doch gewiß einen Platzregen gehabt/es ist viel Wasser hinein kommen. Es muß aber auch recht eingeschencket und eingegossen werden/nemlich/schnell un plötzlich / wie man sagt: Cere viliam lence, Vinum repente, das Bier soll man langsam/den Wein aber schnell einschencken.

8. An der Klarheit / dann klare Wein sind subtile Wein/und geben gute/klare und subtile Spiritus, wie ein dicker Wein grobe dicke Spiritus giebet.

9. Am Alter / doch muß er nicht gar zu alt seyn/wann ein Wein gar zu alt ist / der ist gleich wie ein Arzney/und gibt wenig Nahrung. Dann er ist viel hitziger/dann er zuvor war / weil ihm die Bermeß oder Hesen viel mehr entgangen seyn / dann den andern Weinen/die etwas jünger seyn. Darumb trucknet er auch den Leib gar zu sehr auß. Ein neuer Wein der neulich noch Most gewesen ist/der macht viel truckner / dann alter Wein / er bringet gerne einen Bauchfluß / und die Cholicam, oder das Grünmen im Leibe, Syrac. c. 9 15. Ein neuer Wein / ein neuer Freund / wird er alt werden/ so wirstu ihn mit Lieblichkeit trincken.

10. Am Reiffen/wann die Trauben oder Beere/ darauß der Wein gepresset/wol reiff worden sind/ dann d. ran ist viel gelegen/wann sie nit reiff worden sind / so wird ein saurer / scharpffer/verstopffender Wein drauß gemacht/der de Menschen obstruirt, daß er keine evacuation in seinem ganzen Leibe haben und behalten kan. Darumb kan ein solcher Wein einem Menschen mehr schaden/dan ein Leib muß seine Stulgänge / und der Urin Aufgänge haben/sonst kan er die Länge nit wahren/doch ist er sonst den francken Eingeweiden nit ungesund/ man kan ihn aber seine verstopffende Krafft nehmen/wann man ihn mit Wasser temperirt. Also

Neuer Wein bringet die Chollicam.

Wein so sauel was sie schadet.

sollen nun rechte natürliche Weine seyn/ dann von denen reden wir jeko sonderlich und vornemlich wie sie gut vom Stocke kommen/ und nicht von gut gemachten Weinen/ durch Kunst und Behendigkeit.

In Ungarn und andern Ländern hält man viel davon/ das man zu dem Wein Wasser in die Gläser geußt/ das ist nicht ein böß Ding/ dann dadurch wird denselben subtilen starcken Weinen ihre über sich steigende Krafft oder fumositet genommen/ das sie nicht also über sich ins Haupt steigen / und truncken machen/ oder dem Gehirn schaden können. Aber unsere grobe starcke Wein dürffen solches diluiren nit/sonsten würden sie viel ehe truncken machen/ dann also wurden sie subtil und über sich steigend gemacht.

Summa Summarum/wiltu einen rechten guten / gesunden Trunck Wein haben/ so brauch einen mittelmässigen Wein/ der nit zu alt / und auch nit zu jung sey / der klar un schier ein wenig röthlich mit sey / der wol riecht / einen geraden Schmach hat / nicht zu süße / nicht zu sehr über sich ins Haupt steigend/nicht zu dicke/auch nicht zu subtil/sondern der sich inclinirt und neiget zu der Subtilität / der auf der Höhe auf einem Berge gezeit Mittag gewachsen. Bonum vinum debet congruere ad regulam cos,sagen die Gelehrten.

Möste so noch nit wol abgegoren/ schadet dem Menschen sehr.

Was aber die Möste anreicht/davon die Weiber/Jungfrauen/junge Gesellen/Bauern and andere unverständige Leute viel halten/ und dieselben gerne oder auch viel lieber trincken/dann andere alte / oder wol abgezohrne und abgelegene Weine : Davon soltu mercken / das diese deinem Leibe sehr schädlich seyn. Dann weil sie die Hefen oder Vermen / und andere dicke irdische Materien noch bey sich haben/so verstopffen sie dir deine Leber un Nieren/und machen / das du dein Wasser nicht lassen kannst / wie du es sonst zu lassen pflegest / sondern nagen und beissen dich in der Blasen / und treiben dich/das du immer den Urin lassen mußt.

Darnach abstergiren sie durch ihre Süßigkeit/Schärffe und beißende Nitrosität deine innerliche Glieder und Ingeweide / das du immer mußt zu Stul lauffen / und gehen die Excrementa gar dünne von dir. Zu dem machen sie viel Winde im Leibe / welche die verstopfte Leiber sehr schwächen / und endlich eine dysenteriam Epaticam , das ist/ einen rothen Durchlauff / der seinen Ursprung in der Leber hat/zu wegen bringen.

Item/ allerley Wasser sucht/ eine böse Daunung und dann andere Leber-Kranckheiten / Item den rothen brüchtigen Nierenstein/der schier einem rothen Ziegel ähnlich sihet.

Doch ist der Rheinische süße Most nicht so gar ungesund/dann weil der etwas subtiler ist/und sehr zum Urin lassen treibet / schwemmet er den Gries und Sand/der sich von den andern Mösten gesamlet hat / immer mehlich mit her auß / das man ihn loß wird.

Wie man einen Wein probiren soll/ ob Wasser hinein kommen ist oder nicht.

Wein wie man den probiren soll/ ob Wasser hinein kommen oder nicht.

Nimb einen Stecken / beschmiere denselben mit Weindhl/stecke ihn ins Faß bis auf den Grund/ und halt ihn ein wenig drinnen / darnach zuech ihn wieder her auß/ist Wasser im Weine/so wirstu auf dem Stecken / der mit Del bestrichen / viel Wasser-

tröpflein / ja allenthalben umb den Stock finden/ Ist aber der Stecken rein / so ist der Wein ohn Wasser. Also kan mans auch in einem Glase/oder in einer Kanne versuchen / mit einem Stecklein/ Reißlein oder Federlein/mit Del anstrichen.

Das LXV. Capitel.

Von Trunckenheit im Wein/und wie man durch den Wein erfahren kan/ cujus complexionis sey.

Wiewol im 2. Buch am 16. Capit. von Trunckenheit etwas gesagt/so konte man doch auch noch hier weiter Meldung darvon thun. Aber diß Easter wird von andern an andern Dertern zum heftigsten gestrafft. Wer aber viel Wein trincket/ und doch nit trincken werden will / und wer gerne wolte / das ihm die Lust Wein zu trincken vergienge/oder wer im Wein truncken wäre/und doch gerne bald wieder nüchern werden wolte / der lese Constant.lib.7.c.21.23 24.

Wiltu erfahren / welcher Complexion einer ist/ Wie zu erfassen wird/quia vinum attemperatur temperamentis bibentium,vinum miscetur moribus utentium, drumb kan man dardurch bald erfahren/was einer vor einen Hasen im Busen hat / mit langen oder kurzen Ohren. Dann wann ein Melancholicus viel Wein getruncken hat / so weinet er / oder betet / oder specularit , und sind die wercklichsten Leute. Wann die Choleric die Nasen begossen haben/so wollen sie hauen oder stechen. Die Sanguinei wollen tanzen und bulen. Die Phlegmatici schlaffen und sind faul, Ut sunt homines,tales eorum sunt mores in ebrietate. Quia humores calefiunt, & exundant vino, & cient postea tales motus & gestus. Der Wein ist ein rechter Spürhund / Canis sagax, odoratus, & odoriferus, er schlägt an/ und jaget den verborgenen Hasen her auß/ ins flache freye Feld/ da seyn dann die Winde hinter ihm her/ziehen ihm ein Fell/und stecken ihm den Pelz/ εὐρανοῦ ἢ ἀλλήλων.

Welches die beste Weine seyn.

In Ungarn sind die Wein zu Tokai die besten/ Ungarische Wein müssen offte abgezogen werden/so werden sie gesund/sonst haben sie viel Kalk. Die Oberungarische Wein sind sehr gut/sonderlich zu Callow und Großwarden / das man auch sagt / Tokay / Callo / Sacomarin und Großwarden/und gegen Siebenbürgen / da gibts die besten Wein/Edenburger Wein in Nider-Ungarn gleichet sich fast dem Tokayer Wein.

Multiplex anker Wein sind in Welschland die besten / Beltliner ist auch ein welscher Wein/und nicht böse.

Am Rheinestrom sind die Bacharachser Wein die besten/(sic dicitur à loco) den soll Carolus V. gern getruncken haben / soll ein köstlicher/auserlesener guter Wein seyn. Diese machens mit dem Wein also: Wann einer von der Pressen in Keller kommen ist / so machen sie ein groß Kohlfener in Keller / das es gar warm drinnen wird/und gehen die Kerse nur in einem Hemde und Hosen ab und zu/und lassen ihn also in 2. Tagen abgehren/der soll darnach so herrlich und gut werden. Sie legen einen eisernen Reifen oder 2 umb das Faß / want ja die Bänder abspringen/das er nit in dreck ließe. Zu Eöls

Zu Eöln hats auch guten Rheinwein. Bacharach soll in der Pfalz ein Stadt seyn à Baccho nomen habens, vino meracissimo, quod ibi provenit. Canarien-Wein und Pastart sind hitzige Wein.

Canari-Wein und Pastart sind hitzig.

Das ist ein guter Wein / der im ersten Trunck wol/im andern besser/und zum drittenmal noch besser schmäckt. Dann im ersten Trunck ist man durstig/dumb kan man dar nicht so eigentlich von dem Schmach urtheilen. Aber wann der Durst geleicht ist / so kan die Zung besser urtheilen/wann einer zu viel trincket/so verlerret er alles Urtheil.

Je völliger ein Wein ist / je mehr er halitus von sich gibt. Die Rheinweine die besten/quia sunt magis aerea, quam Aultriaca. Carolus V. hat gemeinlich eitel Rheinwein getruncken/dann sie seynd dem Haupt und andern Gliedmassen nicht schädlich/darumb hats auch am Rheine nicht so viel podagraische Leute / wie in Franckenland und Ungarn.

Gute Wein werden nach Leipzig geführt.

Nach Leipzig werden allerley gute Weine gebracht / als Ungarische / Böhmische / Mährische / Quetscher oder Ketschwer Wein ist auch ein guter Wein zu Dresden.

Baruther Wein in der Chur Brandenburg ist oft dem Rheinischen gleich/und wird von grossen Herren aufgekauft.

Malvasia wo der am meisten und am besten wächst.

Vinum Malvaticum, der Malvasier ist auch ein gut Trüncklein/sonderlich den alten Leuten/dan er ist lacenum, wächst in Peloponneso, an dem Vorgebirge Malta, recht gegen Creta und Candia über gelegen. Weil aber auch dergleichen Wein in Creta wächst / wird er auch Malvasier genennet. Und zwar zu unser Zeit wird der meiste Malvasier auß der Insel Creta gebracht/ aber vor Alters ist er auß der Insel Chius gebracht worden. Ach! Gott theilet seine Gaben und Wolthaten wunderbarlich auß / wol dem / der es verstehet / und danckbar ist.

Zu Modon / (ist eine veste Stadt im Land Morea/under der Herrschafft Venedig gelegen) schencket man nichts dann Malvasier.

Chur Brandenburg hat gute Wein.

In der Chur Brandenburg sind die beste Weine zu Wüsterhausen/und daselbst umbher/bey dem Edlen/Wolgebohrnen Herrn von Schencken und Wiberstein zu erfragen/ zur Zossen / Forst/ und daselbst umbher/aber mehrtheil rothe Wein: Item zu Guben / Croffen/ zu Baruth und Werder/die sollen dem Rheinischen fast gleich seyn.

Franckfurtischer Wein an der Oder/ist auch nit böse / Item Brandenburgischer Wein/ Item zu Fürstenberg zwey oder drey Meilen von Franckfurt / welche auch die Kaiser hoch sollen gerühmet haben/wie ihre Diplomata aufweisen.

Böhmen hat auch gute Wein.

In Böhmen hats auch gute Wein/die ich zwar wol gekostet und getruncken hab/aber die Loca genitalia, wo sie wachsen/ist mir unbekant.

Allatia oder Elfaß unde dicatur. Rheinwein der 60. Jahr wäpreat.

In Allatia oder Elfaß ( quæ sic dicitur, quasi Edelssaß/nobilis & præclara lesio, cella, penuaria & nutritrix totius Germaniæ ) ist der beste Sitz am Rheinstrom/da solls Wein haben / die in die 60. Jahr aufstauren.

Wein der 300. wahren und aufdauert 1000.

Aria oder Ariana soll ein Land seyn/sagt Strabo, quæ ἰννοῦνται ἑποδῆσθαι, id est, ferax, quæ optimi & generosissimi vini ferax est, und schreibet / quod eis τριπορευοῖαν παραμένει, daß er in die 3. hundert Jahr wahren und aufstauren / beständig und gut bleiben kan. Item Margiana, wird eben vom

selbigen Geographo ἰννοῦνται ἑποδῆσθαι, Schönebe und Gutwein nennet / darinnen so grosse und starcke Weinreben oder Weinstöcke seyn sollen/die zweien Männer mit den Armen kaum umbgreiffen können.

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

Insel Lesbo ist des Theophrasti Vaterland.

Bacharacher Wein/davon droben allbereit gesagt / wird bekommen zwö Meilen under Bingen/das ist ein guter Wein / wird aber verkauft/wann er noch an Stöcken stehet/die Stadt heist Bacharach / und wird dessen viel von den Fürsten in Teuschland gekauft und eingehollet.

Bacharacher Wein ist sehr gut.

Pringerber Wein ist ein welscher Wein/das ist auch der besten Wein einer / und wird überall in grossen Ehren gehalten. O ihr liebe Christen/dancket Gott vor diese Gaben / die er sonderlich nach der Sündflut den Menschen/ihre schwache Natur zu stärken geben hat Man kans nit genug dancken oder sagen / was das vor ein edel Beschenck und Gabe ist/wann man sie nur recht braucht. Dann gebraucht / ist wol ein edel Beschenck / aber überflüssig gebraucht/abt rechte Zeck und Narren/wie all Historien aufweisen.

Pringerber Wein ist ein welscher Wein und sehr gut.

Es schreibet Bernhard Breitenbach/in seinem Itinerario, daß ein Berg in Griechenland sey/Malea, vom Könige Maleo genant / der soll auf diesem Berg gewohnet und geraubet haben / welcher auch Apollini einen Tempel drauf erbauet / und den Berg von seinem Namen Malea genennet habe. Unden am Berge soll auch ein Stadt gegen dem Lande juligen/ Malkasia genant / darinnen soll der beste Wein wachsen / den wir Malvasier heissen / nach welchem Wein auch der Wein in Candia und Modena Malvasier genant wird / der doch nit ganz so gut ist/als dieser. Es hüten sich alle Schifflere/das sie nicht in diese Port Malkasia kommen / dann sie sagen/ daß die ärgsten Griechen darinnen wohnen / welche sie stehen und meiden/wie den Teuffel selber / und ehe wieder hinder sich/ bis zu den Cycladibus Insulis fahren/dann zu ihnen lenden. Sie sprechen auch/ daß die Stadt eygendlich heisse Malvasia, darumb daß die Leute wisfentlich böses alldathun/à mala faciendo. Breitenbach f. 143 a. b.

Malvasier der beste wächst in Malvasia.

Die Türcken dörfen keinen Wein trincken : Dann Malvasier und andere Weine / die sehr trincken machen/sind ihnen in ihrem Alcoran verboten: Sie haben aber sonst dreyerley Geträncke/die sie ihnen fleißig zurichten : Der erste wird von Zucker und Wasser gesotten / der wird Secher genant : wann sie aber an statt des Zuckers Honig nehmen / so wird dieser Trancck Tserleth genant. Der ander Trancck wird von eingemachten Weintrauben gemacht / welchen sie U. umturli nennen/ den sieden sie in Honig und Wasser / und gießen ein wenig Rosenwasser dran/wird von ihnen Hosaph genant. Der dritte Trancck/welchen sie vor das Gesunde geben / wird Pechmetz genant und auß Honig gesotten.

Türcken trincken keinen Wein.

Türcken hab dreyerley Getränck.

Sie lassen sich auch mit einer geringen Speise ersättigen/sonderlich wann sie zu Felde ligen/beyde Herren und Knechte : Dann da brauchen sie ihr zwengebacken Brod / geräuchert und gedörres Fleisch / geronnene Milch / darunter sie Wasser

gießen oder Käse thun. Jovius schreibt/das sie in der äußersten Noth ihren Pferden eine Ader schlagen/ und mengen in das aufgelauffene Blut ein wenig Meel/und essens also.

Türkischen Käfers Tringaeschitz

Es hat der Türkische Käyser ein Gefäß / das nennet man Porcellanschalen / wird gemacht von einer Materien / die man zu Alexandria bey einer Porten findet : auß denen Schalen trincket der Türkische Käyser / und sonst auß keiner andern: umb der Ursachen willen / dann wann Biffi drein kombt / so zerspringet die Schale. Man kan sie wol wieder zusammen leimen/ wann gleich eine zerspringet/so ist sie dann eben so gut / als sie zuvor war. Aber der Türkische Käyser nimbt keine zerbrochene wieder an.

Hedera capiti admota

Hedera capiti admota à crapula tutos reddit, vel præsumptis ejus acinis aliquot : Acinde factum, ut Bacchus foliaris hederæ uvis coronaretur, sagt ein guter/frommer/wolbelesener/alter Scholæ Rector. Lise auch Mizald. Centur. 4. Aphor. 33.

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

Bacchus et laubet 3. Weiber Wein aufzutrincken

Bacchus sagt im Laertio lib. 1. Ich schencke nur den weisen verständigen Leuten drey Becher ein: Der erste den sie austrincken/der geschicht zur Gesundheit/der ander auß Liebe gegen dem Nächsten/ den heiß ich calicem voluptatis, der Becher zur Freuden. Aber den dritten zum Schlawann diese drey Becher ein weiser verständiger Mann außgetruncken hat / so ist's Zeit / daß er zu Haus gehe/ der vierde Trunck ist nit unser/sondern der Leichtfertigkeit/dann darzu dienet er allein. Der fünfte dienet zum laut werden/daß man singet / jauchzet/ schreyet/pröllet. Der sechste schläget umb sich/dann wann viel Wein in ein klein Faß gegossen wird / so wirfft endlich den Säuffer zu boden.

Das wäre zwar meines Erachtens fast gnug gesagt von dieser Materien. Ich muß aber hierzu mehrer Nachricht noch ein Bedencken von den Weinbergen Corollarii loco, zum Ende dieses Buchs mit hinan setzen / welches ich von einer hohen erleuchten Person etwan bekommen / will mich gerösten/es wird dem Christlichen Leser nicht unangenehm seyn/ dieweil schöne / nützliche und nöthige Pünctlein und Aufmerckung hierin begriffen seyn.

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

Das LXI. Capitel.

Worauf einer fürnemlich sehen soll/ der Weinberge anlegen will.

Weinberge an welchen Orten sie anzurichten.

Als bißhero von den Weinbergen nach der Länge ist anzeigeet worden / das gehet zum meisten auß den Märckischen Boden und Grund/sonderlich umb Berlin herum. Wann ich nun weiter von den Weinbergen schreiben will/das soll auß den Weisnischen Grund und Boden zum meisten erichtet seyn. Doch wird ein Märcker oder ein anderer Außländer / hierinnen gleich so wol auch finden/das ihm zu seinen Weinbergen dienen kan/ als ein Weisner/wann er sein Sachen weiter fleißig nachdencken und nachgehen will.

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

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

3. Fürs dritte/soll man sie nicht anlegen/da der Boden salzig/sumpffig/ letrich oder bitter ist/dann die Weine werden nicht gut am Geschmack / und verderben leichtlich.

4. Fürs vierde/soll man in die fetten Aecker oder Berge / mager oder dürre Feser oder Feyer legen/und in düren Boden fetter oder sehr fruchtbare/und in kalten oder Feuchten Boden/Feser oder Feyer/die nit viel Marck haben/sondern grosse starke Körner pflegen zu haben. In warmen oder truckenen Boden aber Feser / die gut und feist sind/ und welche Körner haben.

5. Zum fünfften / soll man nicht Wein sencken oder legen in feuchten Boden / als bey denen nahe Wasser ist/oder da man bald Wasser antrifft/wann man drein gräbet / oder aber auch Wasser drüber lauffet / wann man Wiesen oder Aecker wässert. Dann über das/daß sie bösen Wein pflegen zu tragen/der sich darzu nicht lang hält/währen die Stöcke nicht die Länge. Darumb es allenthalben besser ist/Weinberge an Hügeln/dann in ebenem Felde zu bauen oder anzulegen. Dann ob wol die/so niedrig ligen / mehr Wein tragen / so tragen jene auß den Hügeln viel bessern Wein/und der auch länger liget/dann der ander.

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

Das LXVII. Capitel.

Was der in Acht haben soll/der Weinberge will anlegen/daß er leichtlich auffwächst.

Erstlich soll man darauf Achtung geben / daß man Feser von solchem Gewächs bekomme/welche langsam außschlagen/und wenig Marckes haben. Dann die Kälte und der Brand können ihn nicht so leichtlich schaden/als denen die leichtlich außschlagen.

Weinberge anzulegen/daß sie zu bedencken.

2. Zum andern wann man will Fesern legen lassen/soll man im Herbst zuvor sehen/welche Stöcke die schönsten und wolchmäckelsten tragen/dieselben mercken / und hernach die Feser davon nehmē.

3. Zum dritten/wann man nun die Feser sencken will / so soll man seine starke abschneiden / die viel Augen haben/und rund seynd/und an einem Stöcke gestanden/dann ohne das wäre es gefährlich/ob sie auch würden Wein tragen.

4. Zum vierden/Soll man die Feser nicht gar unden am Stöck abschneiden / auch nicht an den Seiten/dann sie haben nicht viel Augen/auch nicht an den Spizen/dann sie sind subtil und kurz.

5. Zum fünfften/wann man anderstwo läßt Feser holen/soll man sie/ so bald sie ankommen/in das Wasser legen/und darnach bald darauff sencken/wiewol es nicht schadet / daß man es mit denen / so auß der Staude gewachsen/ auch also hält/und insonderheit/wann der Boden sehr trucken ist.

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

Nicht wol aufwachsen / also auch der Wein / wann man nit Achtung drauff gibe / daß er recht ankome und bekleibe / und sonderlich weil der Wein viel subtiler ist / dann der Bäume Wurzeln. Derhalben muß man die Feser also sencken / daß sie leichtlich können auß der Erden herfür wachsen / wann sie anheben aufzuschlagen.

7. Zum siebenden / soll man Grüblein graben / und nicht Löcher / und sollen dieselben Grüblein anderthalb Ehlen breit / und anderthalb Ehlen tieff seyn / und dieselben lassen im October zuvor graben / wann man auf den Frülting die Feser will legen / damit das Erdreich von des Winters Kälte müß wird / so soll man an dem Ort / da des Bergs Haupt ist / den Graben niedrig belegen am Rand / auf daß die Fluth und Regen desto baß und leichter hinweg fließen / und damit gleichwol der Grabe etlicher massen gedünget werde / soll man den Mist auch im Herbst über die Grüblein legen / damit die Geyle hinab fließen / und darnach erstlich denselben Mist / darnach was auf beyden Seiten für Erde herauf gegraben / hinein füllen. Dann wann gleich wie daselbe mager / wird es doch mit der zeit auch gut Erdreich werden / auf daß der Boden umb die Feser desto besser gedünget werde / und die Feser desto ehe bekleiben und tragen.

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

9. Zum neunenden / wann man aber die Feser sencket / soll man sie mit gutem altem Mist / oder mit Spreu / welche ein Jahr oder zwey alt ist / düngen / dann es macht / weil sie gar warmer Natur seynd / daß die Reben / in zweyen Jahren alsbald tragen / da man sonst viel länger muß warten. Darumb auch gute Hauswirthe od Hausväter die Spreu nicht dem Vieh understreuen / sondern sonst unter den Himmel legen / daß sie desto ehe und besser faulet / und ihre Natur volkömlich behält / Weinberge damit zu düngen. Besiße weiter hiervon Constantinum lib. 5. c. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19.

Das LXVIII. Capitel.

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

Weinberge wie sie zu warten / daß sie bald auffkommen / und viel Wein tragen.

Erstlich / wann man die Feser gelegt / so soll man an einem jedern Reben / der herauf wächst / nit mehr dann zwey Augen lassen. Wann nun dieselbige eines Fingers lang werden / soll man das geringste mit einem Finger abneipen / und mit keinem Eisen berühren / und dasselbe von allem Unflut und Unkraut reinigen / so wird der Stock starck / und trägt besser Wein / dann wann der Augen viel wären.

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

Auf das dritte Jahr hernach im Frülting / soll man wieder 2. Augen nur allein lassen / und darnach mit Pfählen heissen richten / wie bräuchlich.

Wann nun die Augen abermals eines Fingers

lang / soll man das geringste wieder abneipen / ist aber die Rebe so starck / daß zu verl. offen / sie sey als len beyden genugsam / so soll man sie beyde miteinander wachsen lassen. Doch muß man das Holz / das oben drüber herauf gewachsen / abschneiden / damit die Rebe noch stärker werde / wann nun die Reben 3. Jahr volkömlich alt ist / so soll man forder jährlich jedes Jahr zween / oder zum wenigsten ein Feser daran sencken / damit der Weinberg stets in einem Wesen und Stand bleibe.

Das LXIX. Capitel.

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

Erstlich soll man die Stöcke alle Monat einmal umbhacken / als nemlich vom Hornung anzufangen / bis auf den Weinmonat.

Darnach daß man mit Fleiß Achtung drauff gebe / daß wann man die Berge hacket / man sehe / ob sie etwan Wurzeln von den Stöcken über sich thäten / als wolten sie oben herauf wachsen / und dieselben abschneiden / und darnach / wie ich auch obers gemeldet / die Stöcke von aller Unreinigkeit / und das daran oder drüber aufwächst / reinigen.

Zum dritten / daß man mit Fleiß Achtung drauff gebe / daß weder Mäuse die Wurzeln beschädigen / noch ander Geschmeiß oder Wirme den Stock beagen / und ihn verderben.

Zum vierdten / daß man alle übrige Reisser / so am Stocke hin und wieder stehen / im Frülting herab nehme / doch daß man die schönsten etliche lasse stehen / daß man sie auff's künfftige Jahr möge zu Fesern brauchen. Item / daß man alle Reben davon thue / die desselben Jahrs keine Trauben am Stocke getragen haben / dann über das / daß es heftlich stehet / so entziehen auch dieselben Reben den fruchtbarren die Feuchtigkeit / so die andern solten haben.

Wann ein Stock nicht alle Jahr beschnitten wird / so verderbt ihn endlich seine eigene Feuchtigkeit / daß er verdirbt.

Zum fünfften / daß man am Ende des Meyen die Reben / so Trauben haben / also beschneide / daß die auf beyden Seiten aufgewachsene Pfllein herab kommen / dann der Saft die Ursach ist / daß die Reben lang werden / und der ist darnach eine Ursach / daß die Reben stärker / und die Trauben größer werden.

Das LXX. Capitel.

Zu welcher Zeit man die Weinberge wässern soll.

Die Weinberge soll man im Jenner / von dem 14. Tage / bis auf den 18. oder 20. Tag desselben Monats wässern / wann der Boden mager ist. Ist aber der Boden artig und gut / so fahre man am 19. zu wässern an / und wässere sie bis auf den letzten Tag desselben gemelden Mondens. Dann so etwas ist / das viel Trauben trägt / so ist's diß.

Darnach soll man thun / wie die guten Ackerleute / die das Unkraut aufrotten / das bey dem guten Getreidicht stehet / daß die guten Stöcke desto mehr Trauben tragen / und ihnen die bösen unfruchtbarren / oder ander Unkraut / nicht den Saft und die beste Feuchtigkeit entziehen.

Die Weinberge aber / so auf Hügeln / und nahe darbey ligen / soll man im Herbst / darumb daß sie an was

Weinberge so alt / wie damit umzugehen.

an warmen Dertern gelegen/wann der Wein herabst/wässern /doch so ferne sie sonst vom Schnee oder Regen an sich selbst nicht gnügsam gewässert seyn/und insonderheit in grosser Kält/oder da sonst grobe Winde seyn.

## Das LXXI. Capitel.

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

Weinberge so alte/wie das mit umbzu-gehen.

Wann ein Berg gar zu alte Stöcke hat/oder auch sonst nit guten Wein trägt/so soll man sehen / daß man gute Stöcke auffbinde / oder an statt des bösen unschmackhafftigen Weins guten pflanze/aufffolgende Weise.

Man nimt den hüpschen und längsten und un-dersten Neben an einem Weinstock/ und schneidet ihm oben die Spitze ab/ so weit/ bis daß er etwas starck und rund wird/und läst ihn doch so lang/daß er zum wenigsten ein Spann under die Erde reichet / und spalt ihn etwas eines Fingers lang auf/ und nimbt darnach den Feser/dē man in die Spalte will sencken / und verbirget ihn dermassen hinein/ daß man die Spalte nit sieht/sondern nur die Rin-nde an einer Weiden zusammen/daß man die Schale in Summa gar nit sehen kan/und leget dasselbige Theil/das aufgespaltē ist/ und in ein Loch/das einer Ehlen lang und breit ist / und so tieff/ als des Nebens Gelegenheit erfordert / und an einem solchen Ort/daß man ihn auf beyden Seiten kan ha-cken/ und wann man dasselbige Loch mit gurenfer-ten Mist hat zugeebnet / so soll man den Feser nä-her über zweyen Augen abschneiden/und darnach also lassen ligen / und gleich andern warten / und wann 4. Jahr vergangen / den alten Stock aller-erst aufrotten / es wäre dann/ daß der neue Stock so starck würde/daß er des alten nicht mehr bedürff-te/ dann auf den Fall kan man den alten über zwey Jahr aufheben.

## Das LXXII. Capitel.

Auf wie vielerley Weise man die Wein-berge düngen kan.

Weinberge wie mancher-ley sie zu dün- gen seyn.

Erstlich mit gutem/feisten/alten Mist/ doch also/ daß er nit gar am Stocke/sondern eine Span- ne weit von der Wurzel liget/ dann wann er gar zu nahe dabey liget / so schadet er dem Stocke mit sei-ner übrigen Wärme/ die er in sich hat/ und das ist die beste Düngung. 2. Mit wenigem Unkosten düngt man die Berge mit Trebsten / mit Aufs- schalen / mit Glachschildeln und Aschen. 3. Item/ mit Staub der auf der Strassen gesamlet wird/ wie oben vermeldet / und Asche / die den Salpeter- machern überbleibet. 4. Item/ das gebrante Erd- reich von Wiesen/ Pfäcken und Kalc / mit altem Mist vermendet. 5. Item/ wol alter Roth/der auf der Strassen aufgerafft / alter Hüner- / Tauben- und anderer Thier Mist. 6. Sonderlich sind der Schneider/ Kürschner/ Schuster und Gerber Ab- gänge im Kehricht gut / und die Feilspäne von den Hörnern bey den Kammachern und Laternma- chern. 7. Es ist aber zu merken/die jesterzehlten Ar- ten zu düngen/mehr sind zu gebrauchen an neuen Weinbergen oder Stücken / damit sie desto baß und ehe Früchte bringen/dann die alten.

## Das LXXIII. Capitel.

Wie man sich mit der Weinlese ver- halten soll.

In guter Hausvatter habe Achtung drauff/ daß er den Wein nicht lasse lesen / wann er un- reiff/oder aber gar zu reiff ist / dann wann man ihn liest/weil er noch unreiff /so liget er nicht gerne lan- ge/und verleuret den Geschmack bald. Wann es immer möglich/so soll man den Wein lesen/wann gut Wetter ist / und es nicht regnet / und so viel möglich / nicht zu warm / und auch nicht kalt ist/ dann der Wein wird stärker / besser / und liget länger.

Weinlese wie man sich dar- bey verhalten soll.

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

Item / So ein Hauswirth will einen sonderli- chen guten Trunck haben / soll er die beschädigten/ verbranten/dürren/ bircken und andere anbrüchi- ge Trauben von den guten absondern / und ihm von den außerelesenen Trauben einen guten Trunck lassen zurichten.

Er soll auch mit sonderm Fleiß darauff sehen/ daß die Gefäß / darinnen der Wein getretten und geprest wird / und gieret / zum reinsten gesäubert seyn / dann durch unreine Gefässe dem Wein ge- meinlich viel Schadens wird zugefüget.

Diesen Bericht von der Weinarbeit im Lande zu Meissen/ hab ich allermeist darumb hieher setzen wollen / daß unsere Märcker hier in der Chur- Brand. nburg sehen sollen / daß dieses gar ein an- dere Art ist / dann wir dieser Dertter in unsern Bergen halten/ Summa Summarum/es sehe ein Hauswirth auf seines Landes Art und Bräuche oder Arbeiten / wie es sein nächster Nachbar macht auf dem Acker/im Garten/Berge/Däumen/Dä- cken/Wäshen und andern Sachen/so muß es auch machen. Doch hat diese Erzählung auch seinen Nut/dan wir kömen hier an diesen Derttern gleich- wol auch was drauff lernen / oder etliche Sachen versuchen/ob sie fortgehen wolten.

## Das LXXIV. Capitel.

Wie die Leute / so keinen Weinwachs ha- ben/die Mängel desselbigen pflegen zu erfeschen.

Es schreibet Sebastian. Munsterus im 5. Buch Cosmographiae von dem Lande Cathai in O- ber India/daß kein Wein drinnen wachsen soll: sie sollen aber einen köstlichen Tranc auf Reiss und mancherley Gewürz machen / welcher mit seinem Geschmack den besten Wein übertriffe: Wie man dann in unsern Landen einen Lautertranc macht. Item/ein Clareth Lautertranc machen unsere A- porecker auf Wasser / Honig / Ingber / Pfeffer / Zimmetrinden / man pflegets auch Clareth zu nennen.

Weinwachs da keiner ist/ wie er zu erse- hen.

Clareth und Lautertranc zu machen.

Also findet man jeso Leut / die auf den süßern Weinbeem/die man Carinthe/zu Latein uvas, pal- tulas nennet/und von den Kauffleuten in grossen Ströberrnen/einen herrlichen köstlichen Wein mache- könen.

Auf steinen Rosinen einen köstlichen Wein zu ma- chen.

Können/der gar süß ist / und sehr wol schmäcket / wie ich wol ehemahls selber solches gethan : und könten durch diese Kunst noch heut zu Tage / allerley Exotica vna in unsere Lande gebracht werden / wann man sich hart darumb annehme wolt : wie ich dann von hohen Fürstlichen Gemahlinē gesehen und erfahren/das sie sich durch solche Kunst bey ihren Herren sehr wol verdienen und annehmlich gemacht.

Ich muß sagen / wie ich dieser Kunst nachgetrachtet hab / und sie mir gelungen. Ich hab vor 2. oder 3. Thaler gute frische avas passulas oder Carintischen kauft / und sie von den racemis oder Traubenstengeln abgepflockt / und in ein schön klar Bornwasser gelegt / ein Tag zwey oder drey darinnen liegen lassen / darnach außgepresst / und in ein klein Fäßlein gossen / Weinbermen darcin gethan / und es hübsch gehren lassen / so ist ein herrlicher guter Franck darauß worden / wann es ein wenig in Fäßlein gestanden

Muscateller Wein zu machen.

Also könte ihm einer einen Muscaterler Wein machen / auß den uvis apianis, oder Muscaterlerrauben / und also fortan / auß andern Trauben andere Weine.

Weth und Honigwasser wo es gemacht wird

Weth und Honigwasser hat nit allein die Nuzbarkeit / sondern auch die Noth erfunden / und wird der häufig gemacht in d Moscau / Siesland / Denemarc / und sonderlich in den Landen / da kein Wein wächst / und ist der Weth viel gesunder / dann der gefärbte und geschwefelte Wein. Dann ob er wol einer warmen Natur / so ist er doch mit Fettigkeit temperiret / darumb er nicht sehr erhizen oder trucknen kan.

Weth wie er gemacht wird.

Man nimbt darzu ein Maß gut Honig / und 8. Maß Wasser / und läßt in einem weiten Kessel bey m sanfften Feuer / ohne Rauch sieden / und selmets für und für ab / bis es anfahet ganz klar zu werden / und je länger man den Weth gedenecket zu halten / je länger man ihn sieden muß. Wann er erkaltet / so thue ihn in ein Faß / und laß es drey quer Finger leer / das er vergiesset.

Wiltu ihn aber noch kräftiger und stärker haben / so hene Ingber / Zimmetrinden / Mezelein / Galgan / Muscatennuß / und dergleichen d. ein. Etliche nehmen auch Saffran darzu / nicht allein wegen der Farb / sondern seiner Tugend / das er dem Weth einen guten Geruch gibt.

Wann er nun gar vergiesset / soll man ihn drey Monat lang wol verschlagen liegen lassen. Wo du ihn aber von stundan woltest brauchen / so siede nit viel auf ein mal / und warte auf sein Vergehren / sondern trinck den / so bald er erkaltet / und über den andern Tag mach dir wieder einen frischen.

Weths Tugend und Nuz.

In Siesland haben sie an etlichen Orten den Gebrauch / sie verschlagen die Faß wol / und vergraben sie ein Zeitlang in die Erde. Dieser wird stärker / dann mancher guter stärker und kräftiger Wein.

Wilt du in der Eil einen guten gemeinen Weth bereiten / so nimbt ein gut Muscatennuß / Zimmet 2. Loth klein geschnitten / darauf gieß 3. große Maß frisch Wasser / laß den dritten Theil einsieden / darzu setze ein halb Pfund geläutert Honig / laß sieden das ungefehr anderthalb Maß bleiben.

In gemein sind diß die Tugenden des Weths / das er de Durck lescht / dienet auch zu alle Kranckheiten des Hirns / Marck / des Rücken / rads / Nerve / dann etwa der Weim / von wegen seiner durchdringenden Krafft / schädlich ist Er reiniget und öffnet die Brust / die Lieren / Lenden und Blasen vom

flatten Schleim (sc. pituita in ventriculo) darauß Greiß und Stein wird / treibet alle schändliche Materien auß dem Gedärm. Derhalben soll man diesen Franck in allen Kranckheiten des Hirns / als Schwindel / fallender Sucht / vor Bicht und vor Lähme / so darauß entsethet / trincken. Also auch die so der Krampff plaget / die in hitziger Podagra und gelhen Sucht liegen.

Es ist ein Wort bey den Griechen / *μῆν*, das teutschen etliche Weth / aber es heist *temulentiam*, *ebrietatem*, *vini porum nimium*, vom *μῆν* und *πρῶς*, quod est, simul sacrificare, dann wann sie opfferten / so trincken sie viel Wein.

In India haben sie zwar guten Wein / sie trincken ihn aber nicht / sondern sie machen ihnen von Reis und Gersten einen Franck.

Hippocras ist auch ein gut Getränck / wer ihn recht zurichten kan / So brauchen auch grosse Herren gern Quittensafft / wann sie miteinander trincken / damit sie vor Truckenheit sicher seyn : Sie werden in vier Theil geschnitten / und darnach außgepresst.

Itira / der Apffelwein kan auch einem Menschen an statt eines guten Weins seyn / darvon druncken / lib. 5. c. 13.

Indianer trincken kräfte Wein. Hippocras ein gut Getränck.

Das LXXV. Capitel.

Einen Franck oder Weth zu bereiten / der einem Malvasier gleich ist / und viel gesunder als Malvasier / oder andere dergleichen frembde Geträncke.

Wache ein Wätsenmalz / wie man sonst von der Gersten pfleget zu machen / ohnedas man den Wätsen nicht auf den Herden oder Daren trucknet oder treuget / sondern außlöben in der Luft. Darnach koch den Wätsen mit viel Wasser / wie man dem Bier pfleget zu thun / nit laß lang sieden. Folgendes distillire dasselbe gekochte Ding durch eine grosse Blasse / das Gedistillire geuß auf Honig / zu einer Tonnen Honig acht Tonnen des gedistillirten Zeuges / und laß es fein mehlich sieden / und schäume den Schaum oben ab / oder schlahe ihn sonst fein mehlich ab / und geuß es darnach in grosse Kupffen oder Fässer / und thue ein wenig Hefen oder Vermen drein / laß es also stehen / und miteinander vergehren / bis es genug ist. Dann schlahe die Fässer oben zu / und laß vier Monat lang liegen / ehe du es anzapffest. Dann je länger es liget / je edler und schöner es wird. Kan man darnach viel Gewürz darzu thun / so wird es immer besser und herrlicher / und wird dem Malvasier gleich verkaufft.

Weth zu machen der einem Malvasier gleich ist.

In Denemarc ist ein Ländlein / das Hunenland genant / darinnen hats den besten Weth / und ist nichts theurer / dann der ander / das Quartier umb 4. Schilling.

Beschluß.

Das sey nun auf dismal genug von den Weinbergen und Weinen gesagt / davon man dann viel mehr sel reiben könte und müste / wann man alles schreiben solte / aber es heist : Est modus in rebus, &c. Man muß in allen Dingen ein Maß halten / zu viel ist ungesund. So habe ich auch droben und sonst oft gesagt / das Haushaltung eine Kunst sey / die sich nimmermehr laß aufstudiren.

Wann

Wann ich gleich noch eins / zwey oder drey mal so viel von Weinwachs schriebe / als ich bisher geschrieben habe / so würde ichs doch nicht alles schreiben. Dann ein Tag lehret immer den andern / und man findet durch die tägliche Erfahrung immer mehr und mehr. Wer mit diesen Dingen täglich umgahet / und Lust darzu hat / der wird ihm auch ohne meine Erinnerung solcher Kunststück / was er von den rechten Meistern höret / und erfahret / immer mehr und mehr aufzeichnen / daß er immer weiter darinne komme / bis er endlich ein Meister des langen Schwerts in der Weinkunst werde.

Ende des Siebenben Buchs.

ADDITIONES,  
Zum Corrigirten Colero.  
Von Weinen.

Das LXXVI. Capitel.

Einem Wein der Seiger / trüb oder  
Rohfarb ist / zu helfen.

Nimm zu einem halben Fuder ein Kübel voll blauen Leten oder Laynen / kloppf ihn klein zu einem kleinen Zuberlein / gieß daran ein frisch Wasser / laß zwey stundt daran stehen / saige das Wasser ab / und rühr mit einem Holz den Leten gar wohl und gieß wieder ein frisch Wasser dran / laß stehen wie vor / saige das Wasser wieder ab / thues ein Tag drey mal / auff die Nacht gieß wieder ein frisch Wasser dran / und laß die Nacht dran stehen / zu Morgens seyhe das Wasser ab / und trage den Leten für das Faß / rühr ihn mit Wein an / daß er dünn werde / nimb ungefährlich 15. Maß / und 8. Maß fasser Milch / die wohl abgerannt sey / thu 2. Maß Milch in die Leten / und für 2. Pfening Brandtwein / rührs unter einander / und nimb 1. Pfundt Krafftmehl / zerreibs mit 2. Maß Milch / und laß 8. Maß Wein aus dem Faß / che man die Gemächt darein thut / gieße das Krafftmehl von erst darein / darnach den Leten uff das halbe theil rühr es alles im Faß wol untereinander / darnach thue die übrigen Leten und Milch auch darein / rührs wohl untereinander / und gieß für 2. Pfening Brandtwein in das Faß / fülle das Faß mit Wein auff ein Maß / gieß ein Maß Wasser darein / rührs nicht mehr / mach ein Zäpflein in das Faß / und laß ein halbe Maß heraus / denselben Wein schütte in ein ander Faß / thus ein Tag einmal / und gieß allwegen frisch Wasser darein / laß den Wein 8. Tag ligen / und am neunnden Tag laß ein sauber Faß zurichten / und einen gantzen Spund darein brennen / und den Wein darein ablassen / so ist er gerecht.

Ein anders.

Nimm zu einem halben Fuder ein vierling weiß Erbesen / siede es in einem saubern Kessel mit acht Maß Wasser / bis sie aufbrechen / seyhe es darnach durch ein Tuch und schütts also heiß in das Faß / und nimb drey Pfundt Weinstein / brens in einem Hafen Pulver / stoß klein / dörre es sampt einer Hand voll Saltz in einer Pfannen / schütts wol heiß in das Faß / rührs auff ein Stündt / als dann nimb eine Hand voll Sigria und Weinholtz 2. Ellen lang / und drey Espenrinden ether Spannen lang / und thus ins Faß / so wird der Wein gerecht.

Einem Saigern Wein wieder zu  
recht zu bringen.

Aus einem Fuder laß einviertel Weins in einen uo-

wen Hafen / und lege darzu Nesselwurzeln / so viel du mit beyden Händen umbfahen kanst / decke den Hafen zu / und setze ihn zu einem röschten Feuer / und sayme ihn off wann die Wurzeln wohl versieden / so setze den Wein von den Wurzeln und gieß den heißen Wein in das saigere Faß / und verschlage es wohl / und über 8. Tag seyhe ob der Wein sich geläutert / und soll man den Wein von Grundt aufführen / hat sich der Wein nicht geläutert / und hat dennoch grüne Farbe / so nimb weißen Alaun / stoß ihn klein in einem Mörser / zu einem Fuder ein halb Pfundt / leg den gepulverten Alaun in ein neues Häflein / und setze es auff ein gluth Feuer / so wird er zu Wasser / laß ihn aufkriechen / so wird er weiß als eine Kreide / und wird süß / nimb dann ein halb Pfund Galuzenstein / thue ihm als dem Alaun / rührs in den Wein mit einem Rührscheit / daß es sich umb und umb der Wein theilt so wird der Wein frisch und lauter.

Trüben Weins zu läutern.

Nimm zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer thue den Lotter davon / und schlage das weiß von den Ethern in einen Kübel / kloppf mit einem Löffel / bis sie gar frisch werden als ein Wasser / nimb dann 1. Pfundt Alaun / stoß ihn klein als Meel / nimb darzu ein halb vierthel Milch / rühr den Alaun in die Milch / so wird es als ein Muß / zerreib den Alaun wohl in der Milch mit einem Löffel / und gieß es durch ein Sieb / oder leinen Tuch / treibe es fast durch / darnach gieß das weiß von den Ethern drein / und laß aus dem Faß des Weins viel drunter / und rühr es also alles durcheinander und hinder den Spund / nechst bey den Reiffen / bohre ein Loch mit einer Zapfen Dieber / und stoß ein Trichter in das Loch / gieß darnach das Eyerklar / Alaun und Milch mit dem Wein oben durch den Trichter in das Faß / und rühr dieweil den Wein zu dem Will oder Spunde mit einem kurzen Rührscheit / daß die Materi sich gleich in den Wein theile / vermach das Faß gar wol / und in 14. Tagen wird der Wein lauter und frisch / wiltu den Wein linder machen / so nimb ein Pfundt Zuckers darzu.

Oder nimb 2. Gauschen voll Weinstein / stoß klein in einem Mörser / und thus in ein leinen Sacklein sehr wol mit gebertem Laynen / legs in ein Feuer / daß der Weinstein gar wol gebrandt werde / Nimbs aus dem Feuer / und brich den verbrandten Laynen davon / so wird der gebrandte Weinstein fein wie ein weiß Mehl darnach zu stosse ihn in einem Mörser / mach ihn in ein leinen Sack / der eben weit / und unten eng sey / hencke den Sack / mit dein engen theil zu dem Spund in den Wein / daß der Sack in den Wein hange irgend zweyer Finger tieff / so zeucht der Wein den Weinstein an sich aus dem Sack als ob es Saltz were / und damit läutert sich der Wein gar schön.

Oder nimb ein Futz von einem Sattel / oder von einem alten Hut / der einer Handtbreit / und einer Spannen lang seyhe / mach ihn an dem einem Drth gar spitzig / nimb darnach ein Becken / gieß voller frisches Wasser / leg den Futz mit dem breiten Drth ins Wasser / laß das spitzige Drth heraußer hangen / so zeucht der Futz das Wasser an sich / und treuffet an dem spitzigen Drth herab / und alldieweil der Futz an den breiten Drth Wasser hat / so treufft es am spitzigen Drth / solchen Drth magstu in den Spund hencken ins Faß / treufft das frische Wasser in den Wein mit dem Weinstein / und von diesen zweyen Stückten / wird der Wein schön lauter / frisch und natürlich.

Wann der Wein wil saiger oder  
rahn werden.

Laß des lagers zu unterst aus dem Faß / und versuche wie der Geschmack ist / hat es bösen Geschmack / so lasse des lagers viel herauf / zwey oder mehr Viertel / darnach verschlage den Spund gar wol / und welsgerre das Faß offt auff dem Lager hin und wider / auch über und über / so zuschlecht sich der Wein / und wird gut darnach / Nimb dann ein ander Lager von gutem Wein / und fülle das Faß damit zu / der Wein wird in acht Tagen frisch und lauter.

Wann



**Wenn sich einer besorgt der Wein**  
wolle Saiger werden.

Haft du ein Fuder saigers Weins / so laß aus demselben mehr denn ein viertheil in einem neuen ungenutzten Hafen / decke ihn fast zu / und setze ihn zu einem röschten Feuer / laß ihn wohl siedend / und wend ihn offit / und wann er lang gefotten hat / und fast halber eingefotten ist / so decke ihn auff und halte einen brennenden Brand in den Dunst über den Hafen / so entzündet sich der Wein / und begint zu brennen / wann er also ein gute weils gebrennt / so blase in den angezündten Wein / daß er verlesche / und alldieweil der Wein / bey dem Feuer seud / soll man den Wein im Faß rühren mit einem starcken Rührscheit / darnach den gefottenen Wein also heiß in das Faß gießen und ein gut Theil gebrandtes Weins darzu thun / den Spund wohl vermachen und verschlagen / so wird der Wein in 14. Tagen ganz richtig.

Oder hastu einen saigern Wein so laß ihn im Herbst / wann man liefer durch einen Schlauch / und leg ihn hinten höher als vornen / bohre darnach ein Loch mit einem grossen Zapfen neben in das Faß / so schenstet das zeger oder die Hefen herauf / und bleibet der Wein in seinem rechten Faß / thu die alten Hefen darvon / rühre den Wein lang mit einem Rührscheit / und nim desselben Weins in einem Hafen / wie du droben unterrich er bist. Darnach nimb Weinbeer / und moste sie wol in einem Brett Zuber / und gresse die gemostete Weinbeer nur ihren Trestern u. d. Röhren / so viel ins Faß / so hebs allden durch den Spund hinein / rühre durch einander / gieß den heißen Stein oben darauff / in das Faß / so hebt alsdann der Wein an zu zehren als heuziger Most / wann er die Kämme aufwirft / so wirffs wieder in den Wein / dann von den Kämmen wird der Wein lauter.

**Trüben oder Muckeln farben Wein**  
schön zu machen.

Nim allwegen für ein Eimer Weins ein Maß Milch / die wohl abgenommen und recht blau sey / mach ein Loch neben dem Spund / stecke dar in einen Trichter / gieß die Milch dar durch / laß das Spund ob / offen / und stoß einen Stecken darein / rühre den Wein wol damit / so lang du die Milch hinein geußt / damit die Milch den Wein desto besser durchfritche / und also die Trübe sich desto eher an Boden ziehen möge / und laß ihn bald ab.

**Wann ein Wein zehe ist / wie man**  
ihn saiger mache.

Brenn Weinreben zu Aschen / nimb der Aschen ein Handvoll / binds in ein Tuchlein / das rein und sauber sey / und hengs in Wein / er wird gerecht.

Oder. Wann du Brodt backest / so nimb etwas / wanns halber gebacken ist / und wirffs ins Faß laß drey Tag darinnen liegen / dem Wein wird geholfen.

Oder. Nimb für vier Pfennig Weigenteyg / das Weiß von 8. Eiern / und für 4. Pfennig Brandtwein / kette es untereinander / mache darauff Kugeln / und thus in den Wein / laß ihn 8. Tag ruhen / so wird er wieder kräftig.

Oder. Nimb des Weins aus dem Faß auff ein halb Eimer / schlage den Wein wohl in dem Faß / und nimb darn ein Pfundt Weinstein in ein halb Pfund Zührentinden / stoß zu kleinem Pulver / und röde es durch ein Sieblein / laß d. h. Weins aus dem Faß / und thu des gemächts darein / und rühre ihn wieder gar wol / fill ihn zu / und laß ihn liegen drey Tag und drey Nacht / er wird wieder gerecht und gut.

**Einem Wein zu helfen der da**  
schimmelt.

Nimb zu einem Fuder ein Mählmezen Gerstenmehl / hacke darauff Kuchen grosser als ein Faust / und breiter als ein Spund / brichs unten auff / und legs über den Spund also heiß / eines nach dem andern / decks wol zu / und thus so lang / biß er nimmer schimmelt und schmecket.

Oder nimb Wachholderholz / schneide es gar klein und lang / als ein Spon / thus in einen neuen Hafen / und laß ditz werden / nim der Hölzer sieben zusammen / und binds in ein Bündel / mach der Bündel drey / henck eins

in das Faß ein Tag ein Nacht / thus drey mal nacheinander.

Oder. Nimb ein Bündlein Salbey / thus in ein Säcklein / und hencks mitten in Wein / der Geschmack v. rgehet ihm.

Oder. Nim Benedictenwurzel / brauchs gleicher gestalt / soll gleiche Wirkung haben.

Oder. Nim heiße Semmeln / so warm sie aus dem Ofen gehen / stosse sie / und hencks mitten in den Wein / laß drey Stund oder länger darinnen hangen / der Wein wird wieder wol geschmack und gut werden.

Oder. Nimb zu einem Karrenfaß ein Pfundt gesäuberte Lorbeer / stosse sie grob / thus in ein leinen Säcklein / thu darzu 2. Loth schwelcke Salbenblätter / nimb dann ein vierling Wachs / zerschneids klein / zerlaß in einem Pfennlein über dem Feuer / und gieß in den Wein / ehe du das Säcklein hinein henckest. Laß das Säcklein fünf Tag und Nacht darinnen hangen / bereite dann ein Faß schon und sauber auff halben Spon / und am sechsten Tag laß den Wein ab / und mach dann obbeschriebenen Anhang / laß ihn ungefährlich 15. Tag darinnen hangen / der Wein wird schön und gerecht.

**Einem gebrochenen Wein zu**  
helffen.

Nim zu einem halben Fuder ein vierling Krafftmehl / und vier Maß süßer Milch / daß der Rahm sauber davon genommen sey / zertreibe das Krafftmehl ein wenig mit ein. m. frischen Wasser thu dann zwey Maß Milch unter das Krafftmehl / rühre und klopps wol unter einander nimb dann 2. Loth weissen Weinstein stosse ihn zu reinem Pulver / thus ihn in einen trucknen Kübel / gieß darunter für zween Pfennig Brandtwein / zünd thu an / und wann er brennet / so rühre ihn dann mit zwey Maß Weins aus dem Faß / und thu ein Maß Milch darunter / thu aus dem Faß vier oder sechs Maß Weins / ehe du das Gemacht mit dem Weinstein hinein thust / und rühre wohl untereinander / mit einem löcheren Holz darnach aber das Krafftmehl mit seinem Gemacht / rühre auch / gieß endlich die übrigen Maß Milch auch darein / fülle das zu auff ein halbe Maß / thu für zwey Pfennig Brandtwein darein und rühre / darnach ein halb Maß Wasser / und rühre nicht mehr. Bohre neben dem Schlauchzapfen ein Züglein über eine halbe oder ganze Stund / laß wieder ein halb Maß herauf und gieß wieder ein halb Maß Wasser hinein / und das thu drey oder viermal. laß den Wein auff dem Gemacht acht Tag liegen / nimb darnach ein sauber Faß / brenne ein halben Spon ein / laß ihn darein ab so wird der Wein schön / und wieder zu recht gebracht.

Oder nimb Nesselkraut und Würz / einen zimlichen Büschel / und hencks oben in das Faß / und verspunde dein Spund / so bricht der Wein nimmer / ist er aber gebrochen / so tompt er wieder.

**Einem Wein zu helfen der firnst /**  
oder Essig Gauen hat.

Nimb zu einem Karrenfaß ein halb Pfundt klein zerschnitten Wachs / thus in ein Pfannien / und zerlaß ob einem Feuer / gieß also heiß in das Faß / nimb dann für zween Pfennig Honig / und ein heiß Rückenbrodt einer Spannen lang / machs mit einem Messer hohl / nimb die Brosam und das Honig / temperirs untereinander / thu darzu ein wenig Gersten / hencks an ein Drath / und laß fünf Tag und Nacht im Wein hangen / thus dann wieder herauf / und bereit ein ander Faß / brenne ihm ein halben Spohn ein / laß den Wein darein ab / hencke das vorgemeldte Gehenk wieder darein / laß drey Tag hangen / der Wein wird kräftig und gut.

**Einem Wein zu helfen / der essigen /**  
schmecken und saummeln wil.

Nimb Wachholderholz / schneide es einer Spannen lang fein klein / thus in einen new Hafen / und dörr es / und mache darauff drey Büschlein / in drey Hälzlein zuammen / hencke je eines einen Tag und eine Nacht in das Faß / das thu drey Tag und drey Nacht

Ec nach

nacheinander / der Wein wird wieder zu Kräften gebracht.

### Essigten Wein wieder gut zu machen.

Nimb zu einem Fuder zwey Maß lauter Honigsaim / thus in ein Hafen / und laß des Weins aus dem Faß auff fünf Maß / schlage den Wein wohl im Faß / und gieß den Honigsaim also heiß in das Faß / schlage den Wein wieder wohl / und fülle ihn alsdann zu / laß ihn ligen drey Tage und drey Nacht so benimbt es ihm den Essig.

Oder. Nimb zu einem Fuder Wein 1. Pfund Zucker / Sülden Latwergen / Anis Confect und Zimmetrinden / jedes 2. Loth / Nägelein ein Loth stoß alles zusammen / und thus in ein Kanten / laß des Weins daran / und rühr es alles wohl untereinander / lasse dann aber aus dem Faß auff 6. Maß / und rühr den Wein in dem Faß / gieß die Würz mit einander in das Faß / rühre darnach untereinander süß zu / und laß ligen 3. Nacht / so wird er sicher gut.

### Wenn ein Wein seine Krafft verlohren.

Nimb zu einem Fuder drey Loth Ingwer / und ein Loth Süßholz / laß dürr werden / und stoß klein in einem Mörser / seyhe es durch ein Sieblein / und laß des Weins aus dem Faß 6. Maß / gieß dann die Würz miteinander in das Faß / rühre fest wohl / es wird sich wieder recht schicken.

### Wenn ein Wein sich nicht recht setzen wil.

Nimb ein viertel Weinstein / ein viertheil Salz / laß in einer Pfannen dürr werden / stoß und thus ins Faß / rühre durcheinander / fülle zu lezt mit Wasser zu / er setzt sich.

### Ein anders in Mosten zu gebrauchen.

Wenn der Most anhebet zu jeren / so hänge in einem Säcklein ein wenig Hopffen hinein / und wenn er verjehren / so thus wieder herauf / so verkehret er sich nicht und da er sich verkehret hätte / so bringe ihn der Hopff

Oder nimb gesotten Wein oder Most / gieß ihn in andern Most oder Wein / so bleibt er beständig.

Oder. Nimb Wachholderwurk / hencks in einem Lächlein in das Faß.

Oder. Erliche hängen Rockenblüth in das Faß / soll gleiche Wirkung haben.

### Einem kanigen Wein zu helfen.

Nimb Salz / wärms bis schwarz wird / reib es gar wohl in einem Mörser / thus entweder zum Spundt hinein / oder hencks in ein Lächlein / der Kahn felt in den Boden.

### Einem übel schmeckenden Wein zu helfen.

Nimb lauchsam / thu den in ein Säcklein / und henck ihn in den Wein / er betompt wieder seine Krafft.

### Wenn ein lässiger Wein abnimbt / und den Geschmack verleuret.

Nimb Aest von einer Fichten / an den Stammen / sie die dieselbige / und hencke sie in den Wein.

### Weichen Wein frisch zu machen.

Nimb Fichtenrinden / daran das Herz ist / schneide sie dünn / und nimb auch die Spän vom selben Holz / und hencks in Wein an einer Schnur / rühre dann den Wein untereinander mit einem Fichten Scheit / laß den Wein ruhen bis an den 6. Tag.

### So ein Wein ersticket ist.

Wann ein Wein verjohren ist / und sich nicht setzen wil / so nimb glühende Kohlen / thus in ein Scherben / setze die Glut mitten / vornen und hinten unter das Faß / laß es wohl erhitzen / schlage den Wein fast wohl / so geht der Brath zum Spunde herauss / und setzt sich der Wein.

### Wann ein Wein Wasserfichtig ist.

Nimb einen wohl gebrandten Ziegel / reib ihn klein und rade ihn durch ein Sieblein oder Lächlein / thu darzu die Dotter von zwölf Eyern / zerschlage sie wohl / misch / 2. Handvoll des geriebenen Mehls darunter / und wirffs oben zu dem Spundt hinein / rühr den Wein mit einem Scheit / daß sich die Materien allenthalben entheile / also wird der Wein goldfarb und lauter.

### Rothe Farb dem Wein zu vertreiben.

Nimb weissen Sandt / truckne ihn gar wohl / und stoß ihn klein in einem Mörser / ist des Weins ein Fuder / so nimb des Sandts auff ein klein viertel Schefflein voll / das weiß von vierzehn Eyern / zerschlage es wohl / und gieß auff den Sandt / nimb darzu Ingwer / Zitwan / Zimmet und Nägelein / jedes ein Loth / stoss es alles gar wohl / gieß in den Wein und rühr ihn untereinander mit einem Scheit / laß ihn ruhen / bis an den andern Tag / und gieß darein ein Biertheil gutes Weins / so wird der Wein schön lauter / stark und wohlgeschmackt.

### Daß ein Wein schön lauter werde.

Wenn der Wein im Herbst verjehrt / so gieß in ein Fuder ein Quartel gebrandtes Weins / so wird er lauter und wird nicht saiger weil er wehret.

### Einen Wein frisch zu machen.

Nimb frische Nesseln mit den Wurzeln / uad ein halbes Mas Senffmehl / und hencks in Wein.

### Ein anders / einen Wein der nicht recht schön ist / zu erfrischen.

Nimb zu einem Fuder Weins ein Stieh / und nimb das weiß von 28. Eyern zerschlag sie gar wohl mit einer Handt voll Salz / und seyhe es durch ein Tuch / mische es mit einem viertheil desselbigen Weins / laß das Faß einer Spannen tieff leer / und rühre mit einer Klappen in einem Schaff / geuß ihn dann in das Faß / es wird in 8. Tagen schön.

### NOTA.

Man soll an keinem Wein arzneyen / wenn der Himmel lauter und klar ist.

### Folgen etliche Künst den Wein zu probiren.

### Zuerfahren / ob ein Wein Wasser in sich habe.

Nimb ein Birn / wirffs in Wein / schwimbt sie oben / so ist er gerecht / fällt sie zu Boden / so ist er gefälscht. Oder nimb ein Papier / Halm oder Semellen / bestreichs mit Baumöhl / schwing das Del wieder davon / stosse es mitten in den Wein / hat der Wein Wasser so hangen die Wassertropffen an der Materi so du hinein gestossen hast.

Oder gieß Wein in einen neuen Hafen / und setze ihn an den Luft / ist der Wein wässrig / so verwandelt er sich in den Hafen / und wird zu Essig.

Oder mach ein Pfannen heiß / und geuß Del darein / darnach gieß des Weins auff das Del / zu handt springt das Del / und wird fast bletterig / wann der Wein mit Wasser verfälscht ist.

Oder

Oder / nimb ein Badtschwammten / bestreich ihn mit Del / und hencf ihn oben in den Spunde auff den Wein hinein / und mach den Spundt wieder drüber / ist der Wein wasserig / so gehet der Schwam unter.

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

Hencf Wachholder Holz in den Most / dieweil er jehret / und wann er verjohren hat / so thues wieder heraus.

Oder nimb der Wurzel von den Reben / daran der Wein gewachsen ist / hencf in den Wein / er bleibt bestendig.

Oder nimb Weinblath / und hencf in den Wein / er bleibt bestendig.

Oder. Gebrandten Wein nach dem jehren in Wein gegossen / zeucht die Hefen gen Thal / macht den Wein lauter und bestendig.

**So ein Wein nicht jehren wil.**

Nimb der Erden / darinnen der Wein gewachsen ist / und wirffs ins Faß / so wird er zur Hand jehren.

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

Wenn sich der Most im Herbst allzusehr mit jehren übet / und sich nicht setzen wil / so hencf ein wenig Kees darein / er wird still werden.

**Ein nützliche Regel / wie man Wein versuchen wil.**

So jemand Wein kiesen / kosten / oder versuchen wil / soll er sich hüten für ziquirt / welschen Rüszen / und vurnigen Käse / denn auff solche Sachen schmeckt der Wein / der sonst an ihm selbstem salber ist / lieblich und süsse. Wil aber jemand Wein recht versuchen / so soll er den Mund mit frischem Wasser sauber aufspühlen und zwey oder drey brocken Brodes aus frischem Wasser essen / so wird er bald merken / wie der Wein beschaffen sey. Man soll den Wein nicht also bald erhinder schlucken / sondern eine gute Zeit im Mund halten / so kan man seine Tugenden desto besser erfahren.

Das LXXVII. Capitel.

**Vom ablassen des Weins.**

**So einer Wein wil ablassen und verfahren / oder davon trincken / daß er bestendig bleib.**

Nimb ein saubers Faß / wasche es schön mit gesalzenem Wasser / laß es wohl trucken werden / nim denn ein quint Weyrauch / thus / in ein Scherben mit Kohlen / setz es mitten in das Faß / und mach den Spundt für / und wann das Faß wohl erhitzt / so mach den Boden für / und thue den Spundt auff / und laß den Rauch heraus gehen / mach dann den Boden recht für / und nimb zu einem Fuder zwey Pfundt Wachholderwurz / und ein Pfundt Nägelein / thus in das Faß / und gieß den Wein darauß / und fülle ihn zu / so bleibt er bestendig.

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

Nimb Wachholderwurz / und Benedictenwurz / jedes 1. Pfundt und ein quint Nägelein / hencf ins Faß / so wird der Wein kräftig.

**Nützliche Regeln zum Ablass des Weins.**

So du deinen Wein wilt ablassen / solt du es thun in gutem Wetter / daß es nicht zu windig sey / und wann der Himmel schön und klar ist / so der Wein schwach ist / soll man ihn ablassen im Winter / ist er stark und kräftig / soll man ihn ablassen in dem kengen / man soll

zusehen / daß man nicht ablasse / wann der Mond voll ist. Den man wil darfür halten / der Wein werde zu Esfig. Man soll auch nicht ablassen / wann der Mond neu ist. Die beste Zeit des Ablassens ist im abnehmenden Mondt.

**Ein hüpscher Absug zum Wein.**

Nimb Schwefel ein halb Loth / Kroenaugelein ein halb Loth / Nägelein ein Quint. Violwurz ein halb Loth / Muscatenß ein Quint. Galgant ein Loth / langen Pfeffer und weissen Weyrauch jedes 1. Quint. Zimmetrinden ein halb Loth / weisse Paraderstörner 3. Loth / Myrrhen ein halb Quint thus alles zusammen / stoß es klein / temperirs in einen saubern Glas / thus in einen verglasurten Scherben / setze es auff Kohlen / und laß es zergehen / brauchts wie du weist.

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

Nimb Violwurz ein Loth / Galgant anderthalb Loth / Amß / 4. Loth / Partstörner ein halb Loth / Bertram für 2. Pfennig / Salmiac 2. Loth / weissen Salzenstein 2. Loth / langen Pfeffer 1. Loth / Ganser ein halb Loth / Muscaten 1. Loth. Diese Specerey soll man eines nach dem andern stossen / und in einer Schüssel durch einander rühren / darzu soll man nehmen zwey Pfaudt halb lebendigen / und halb getodten Schwefel / und klein stoßen und durcheinander mischen / in einer gläsernen Kachel / auff ein Glut stellen / und den Schwefel wohl rühren / biß er ganz vergehet / nimb dann mehr vier Loth zucharghen / und 3. Loth Wisnat / so die Randengieser brauchen / stoß diese Stück klein in einer Schüssel / misch woll untereinander / gieß für 2. Pfennig Brantenwein daran / misch in der Schüssel / zündts an mit ein krecht / und wenn die Flamm einmahl oder zwey überschlägt / so dampffs / daß es verlesche / nimb darnach den Schwefel / der auff dem Feuer oder Glut stehet / und rühr ihn so lang biß er lohend wird / mach den acht oder neun zwilchen Nägeln / eines Fingers lang / und vier Finger breit / ziehe einen nach dem andern durch den Schwefel / und setze die Specerey darauß / legs auff ein Brett / und klopf mit einem Holz ziehe einen jeden Vieken einmahl oder drey durch den Schwefel / und sehe alwegen die Würge darauß / auff beyde Seiten / biß es gnug hat / laß auff dem Brett abtruckenen / behalts biß du sie bedarffst und brauchen wilt.

**Wie man allerhande gute / starke / und wohlgeschmackte Wein bereiten solle.**

**Ein süßen Wein zu machen.**

Nimm den Tag / so der Most gelesen ist / soll man der obgeschriebenen Spon oder Einschlag eine Schnittten nehmen / und in ein Karrenfaß an einem Drath hencfen und im Faß wohl verspotten / daß der Rauch nicht heraus gehe / darnach füll das Faß mit Most / und vermach den Trichter / daß der Rauch im Faß bleibe. Wenn das Faß voll ist / so verspundt es wohl / es thut dem Faß kein Schaden. Auf den zwölfften Tag stich das Faß an und sehe ob der Most schön lauter sey / ist er nicht schön genug / so laß ihn noch vier Tag liegen / biß er lauter wird / und am zehenden Tag nimb ein ander Faß / das schön sauber bereit sey / brenn halben Spon oder Einschlag darein / und laß den vorbehaltenen Most drein ab / nimb darnach Weyhelwurz / Galgant / Amß / Zimmetrinden jedes für drey Pfennig / für vier oder mehr Pfennig Zucker / stoß untereinander mische es wohl / und thus in ein leinern Säcklein / thue ein Steinlein darzu / daß es auff die mittern ins Faß hange / laß 15. Tag hangen / so wird der Wein kostlich und gut. Diesen Wein soll man vor Wein acht ablassen / und auff ein halben Spon einbreimen / auff Faßnacht wieder auff gleiche maß / wenn du den Wein vermischen wilt / so thu 1. Ohm in ein Karrenfaß / so wird der Wein ganz süß / und wird ein Fuder umb 3. Gulden besset.

Es ist

Ein

**Ein Wein wie Malvasier zu machen.**

Auff den Tag da der Wein gelesen ist / so bestell zu einem Karrenfaß 4. Maß süßer Milch / die ganz rein abgenommen sey / nimb dann ein halb Pfundt Krafftmehl / zerrühre mit Milch wie ein Brey / und gieß die übrige Milch drunter / bereits und rühre wohl / und wann der Most ins Faß kompt / so gieß die Materien drein / rühre es wohl mit einem Holz / laß das Faß leer auff ein halbe Maß / falls mit frischem Wasser zu / darnach über ein Stund sich das Faß am boden an / laß wieder ein halbe Maß daraus / und falls zu mit Wasser / und das thue des Tags 3. oder 4. mal. Von dieser Kunst wird der Wein lauter. Am andern Tag laß ein Faß bereiten / brenne ein Spon darein einer Spannen lang / und 4. Finger breit / verwahr das Faß / daß der Rauch darinnen bleibt. Diß Faß soll kleiner seyn als das erst / damit es mit dem lauterem Wein gefüllet werde / und die Hefen heraus bleibe / wenn das Faß bereit / so fülle es mit Kübeln gar voll / thue die Hefen in ein andern Wein / so behält er seine Farb. Nimb darnacher Beyhelwurz / Galgant / Nisß Zimmetrinden und Zucker / bereits wie du droben beym süßen Wein bist unterrichtet worden / hencß mit einem Steinlein in die mitte des Faß / laß 14. Tag darinnen hangen / laß den Wein vor Weihenachten / und vor Faschnacht auff halben Spon. Wiltu diesen Wein ganz lassen / so gilt dir ein Maß so viel als sonst 20. Maß unter ein Fuder / es gilt dir drey Gülden mehr / als ein ander Fuder.

**Ein ander Kunst guten Wein zu machen.**

Im Herbst nimb 4. Pfundt Hopffen / wenn er am besten ist / brich ihn ab zwischen unser Frauen Tag / dörr ihn am Luft / und nicht an der Sonnen / schneid auch Wachholderholz auff 4. Pfundt / scheels / und dörr es am Luft / wann man dann im Herbst Wein fasset / soll man ein Spon / oder schnitten Einschlags in ein fuderig Faß brennen / und wenn der Most anfängt zu jeren / so nimb zu einem Fuder ein halb Pfundt Hopffen / thus in ein Säcklein / leg ein Steinlein drein / daß es auff das halb Theil in das Faß hänge / nimb auch ein halb Pfundt Wachholderwurz hencß auch ins Faß / wenn dieses geschehen / so nimb 2. Maß süßer Milch / thu den Raum sauber davon / thu darunter für 2. Pfennig Brantenwein / rühre wohl untereinander / gieß in den Wein / wenn er anhebet zu jehren / hencße die obgeschriebene Materi darein / biß er verjohren hat / dann thus wieder heraus / laß den Wein im Hornung ab / auff halben Spon / so bleibt der Wein 4. oder 5. Jahr / daß er nicht abfellt.

**Ein Wein zu bessern.**

Nimb zu einem Karrenfaß ein halb pfundt Zuckers / und ein halb Pfundt Hirschhorn / und hencß ein jedes besonders in den Wein er wird träftig.

**Guten Wein zu machen.**

Nimb ein Loth Zucker 2. Loth Zimmetrinden / und 2. Loth Anisörner / 1. Loth Nägelein / stoß zu Pulver / und thus in eine Kandren / rühre es untereinander / thue dann aus dem Faß 4. Maß / und rühre dann den Wein im Faß / thue das Gewürz mit einander in das Faß rühre gar wohl / und füll das Faß zu / laß ligen 3. Tag / und Nacht / so betompt du guten Wein.

Oder nimb gedorte Basilien-Kräuter / laß den Most darüber verjehren / gibt er dem Wein einen herrlichen guten Geschmack / gleich den Muscateller.

Oder hencß Beyhelwurz in den Wein / gibt dem Wein ein lieblichkeit / und bleibt lang gut.

**Trüben Wein lauter zu machen.**

Nimb 1. Pfundt weißen Maan / stoß ihn / und thue ihn in das Faß / rühre untereinander / füll das Faß / und spund es zu / laß ihn 3. oder 4. Tag ligen / so hastu klaren Wein.

Oder nimb ein handvoll Benedictenwurz / und hencß in Wein / er wird schön und lauter.

**Guten Wein zu machen.**

Nimb 3. Pfundt Senffs / siebe ihn in süßen Most / gieß es lawe in ein Fuder Most der süß ist / laß ihn wohl verjehren mit dem Senff / so bleibt er übers Jahr süß / schön und gut.

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

Nimb Wachholderwurz / und Benedictenwurz / jedes ein Pfundt / und ein quint Nägelein / hencß ins Faß / so wird der Wein träftig.

**Ein Wein schön zu behalten.**

Nimb Bainholz / 2. Hand voll Ingrim / und Espenrinden / die obere Haut thue herab / und hencß in den Wein.

**Ein Wein frisch zu machen.**

Nimb frische Nesseln mit den Wurzeln / und ein halbe Maß Senffmehl / und hencß in Wein.

**Linen guten Romanier zu machen.**

Nimb die allerbesten Trauben so du haben magst / dörre sie in einem Backofen / nimb herauf / und legs auf ein Brett an die Luft / daß sie trucken werden / legs in ein saubers Säcklein / und gieß guten gefottenen Wein darüber / und hencße der besten Würz in ein Säcklein dar in / und wenn du davon lässest / so fülle mit gefottenen Wein wieder zu / so hastu ein herrlichen guten Romanier.

**Wein zu versuchen.**

Wasche den Mundt / isß drey oder vier brocken Brodt aus Wasser.

Nimm Süßholz / Nisß / alten gesalzen Käß / oder gewürzte Speiß / hat sauren Wein auch guten Geschmack. Desgleichen so Nordwind / oder Aquilo von Mitternacht geher / das ist im Winter / sind die Wein am süßsten.

So der Windt Auster wehet / das ist im Herbst / so werden die Wein leichtlich verwandelt / und erzeigen was mangels sie haben.

Zu beyden Solstitien / so die Sonn gegen unserm Firmament am höchsten und nidrigsten stehet / das ist / umb Johannis des Täuffers / und S. Lucien Tag. Auch natürlich von Hitze / und Kälte / und zuvor von weichen Winden und viel Regen / Donner und Blitzen / gebrochen und verwandelt.

Die Kellertieren sollen gegen Mitternacht stehen / dieselben Wind sind frischer und röschter denn die andern auch gehebe Fensterlein haben.

**Ein Wein die Farb wieder zu bringen.**

Zu einem Fuder nimb ein Becher voll Kühmilch und so viel Weizenörner / stoß die vor biß die äußersten Schisfen davon kommen / wasch darnach in reinem Wasser / thu sie also ganz unter Milch / darnach in das Faß / bewegs wol mit einem gespaltenen Holz / fülle und schlahe es zu. Nach 15. Tagen ist der Wein schön und träftig. Die Milch gibt Farb / der Weiz den Geschmack.

Oder schlahe 24. Eperklar / geläuterten Sandt und Grieß / Semmelmehl und des Weins / jedes ein Becher voll / Milch durcheinander / geuß dreymal ins Faß / rühre es mit einem gespaltenen gelocherten Holz wol / ic.

Etlliche zünden Ephew an / und leschen es in demselben Wein ab / oder werffen Espen Rinden in einen Wein / das wieder bringt den gebrochenen Wein

Daß ein Wein nicht breche / noch an der Farb verwandelt werde / so lang er wehret / so breit ein leinen feuberlich Tuch über das Faß Pont / thu Rebätschen gesiegen darein / oder vier Finger dick darauff / daß der Wein nicht aufriegeln möge / auff die Aschen einen grünen wafen / erst aus der Erden gestochen / bohre mit einer Spindel drey oder vier Löcher dardurch gegen den Pont / biß auffs Tuch / oder bohre darneben lustlöchlin ins Faß / reiß alsweg / wenn du Wein gelassen hast /

wieder ein.