

Des
Adelichen Land- und Feld- Lebens
Ersten Theils
Vierdten Buchs /
Nusliches
Supplementum, oder curieuser Zusatz /
Zum Wein- Garten.



CAP. I.

Von eines Wein- Herrn Ambt und Gebühr.



Sines Weinbergs = oder Wein-Gartens Eigenthums: Herrn Gebühr anbelangend / so soll und muß ein dergleichen Wein- Herr nicht nur ein Gottsfürchtiger / sondern auch ein ämsiger / hurtiger / und fleissiger Mann seyn; denn vor allen soll er andächtig beten / und Gott um seinen reichen und milden Segen eiffrig anrufen; widrigenfalls wird er in seinen Weinbergen wenig Erspriess- oder Frucht- barliches austrichten. Darnach / so muß er auch selbst in Weinbergen und Wein-Gärten fleissig zusehen / weil den die Winger und Arbeiter oft untreue Leute sind / und einen guten Eigenthums- Herrn / der viel aufwendet / sehr mitnehmen können / wann man ihnen nicht Achtung auf die Schanze giebet. Er muß sich ferner keine Unkosten / den Weinberg zu düngen und misten / hacken / sencken / decken / und andere Arbeit mehr / dauern lassen / er bringe gleich was oder nichts; denn nach dem sonst gemeinen Spruch = Wort:

Wer

Wer einen Weinberg bauen will / der muß einen andern in der Tasche haben; das ist: Es muß mancher etliche Jahr mehr auf seinen Weinberg wenden / als daß er wiederum bekommt; Hernach können es eins / zwey oder drey fruchtbare Jahre alles wiederum erzeuhen und einbringen. Ingleichen soll ein Wein-Herr vorsichtig / klug und verständig seyn / der sich nemlich auf die Wein-Arbeit wohl verstehe / und wisse / wann und zu welcher Zeit / wie und welcherley Gestalt jedes gethan und verrichtet werden müsse / so daß er die Winger und übrigen Arbeits-Leute zu Rede setze / ihnen sage / woran es ihnen fehle und mangle / wor-

an sie recht oder anrecht thun / damit der Weinberg an der Arbeit keinen Mangel leide / denn es unter diesen Leuten öfters heillose Gefellen giebt / die wenig darnach fragen / wie der Weinberg bestellet / und ob dem Wein-Herrn zu Schaden oder Nutzen gearbeitet werde. Endlich soll er auch seinen Weinberg mit nöthigen Zäunen / Mauren oder Plancken wohl verwahren lassen / damit das Wild nicht einbrechen oder Schaden verursachen könne; Den Winkern und andern Arbeitern aber soll nach fleißig vollbrachter Arbeit / ihr richtiger Lohn gereicht werden.

CAP. II.

Von mancherley Gattung der Wein-Reben und Weine; Oder Erzählung der berühmtesten Reben und derselben Gewächse in Europa / wie sie wachsen / und woher sie ihre Namen bekommen haben.

I. S mögen alle die vornehmste Wein-Gewächse in Europa schieklich in fünf Classen oder Haupt-Titul eingetheilt werden. Als in Italien oder Welschland wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1.) *Vinum Malvaticum*, Malvasier / welcher auf der Insel Creta oder Candia / die zu Griechenland gehörig / und anjeto leider! der Türkischen Herrschaft unterworfen ist / gezeuget wird; 2.) *Vinum pallum*, aus / von der Sonnen-Hitz halb-verwelkten oder eingeschrumpften Trauben gepreßet. 3.) *Lachryma*, wächst an der Wurzel des Bergs Vesuvii, welcher wegen seiner vielhaltigen Feuer-Brünstern bekannt. Dieser Wein ist röthlich / vom Geruch sehr anmuthig / erfreuet das Herz / und schadet weder dem Haupt noch dem Magen. 4.) *Muscateillum Fallicorum*, *Vin de Montenacon*, wächst bey der Stadt Montenascon, am Berge Alcinonella *campagna di Roma*, davon das Spruch-Wort entstanden: *Propter Est Est, Dominus meus mortuus est*. 5.) *Albanum*, wächst bey der Stadt Alba gleichfalls in dem Römischen Gebiet gelegen / und wird in Rom heutiges Tages fast am meisten getrunken. 6.) *Marcesimum*, wächst um Vincenz und Padua / ist nicht allein lieblich von Geschmack / sondern auch gesund. Der beste ist an Farben dunkel oder Blut-roth / dauret nicht viel über ein Jahr. 7.) *Vibacum*, *Rebolicum*, Rheinfall / wächst bey Capo d'Istrie, auf einem felsichten Hügel *Prolee*, daher nennet man ihn auch *Prosecker-Rheinfall*. 8.) *Rosacium*, Rosager / wächst bey der Stadt Rosaccio, in Friaul. 9.) *Rhaeticum*, Rasteliner / wächst in der Grafschaft Vals-Telina, oder Rastlin / den Grisonen zuständig. 10.) *Vernacium*, Vernager / wächst auf dem Berge Vernacia, im Genuesischen.

2. In Spanien und Portugal wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1.) *Vinum Illicitum*, *Alicant* Wein / wächst um Alicante / einer Stadt im Königreich Valencia, ist / wie fast alle Spanische Weine stark süß von Geschmack / von Farben aber schwarz. 2.) *Petri Simonis*, *Perelesimenez*, *Petersimons* / wächst bey der Stadt Guadalcazar, aus

Teutschen Reben / welche dieser Vater Simon schon vor zwey hundert Jahren / in ziemlicher Quantität aus dem Rungau dahin gebracht / und gepflanzt hat / auch bereits zu seiner Zeit / solchen Wein daraus bekommen / der Spanischen Geschmacks und Rungauer Farben gewesen / und zu Frankfurt / desgleichen in andern vornehmen Städten Teutschlandes vor 40. bis 42. Kreuzer getrunken werde. Wird bey uns insonderheit Spanischer Wein genant / ist lieblich von Geschmack / Goldgelb von Farben. 3.) *Bastardum*, Bastard / ist ein halber Petersimons. 4.) *Secco*, Seck / ist stärker und barscher als Petersimons. 5.) *Lusitanicum*, Portugeser / blank und roth. 6.) *Vin Allogicum*, *Vin d'Allogo*, ist eine sonderbare sirtrefliche Art Portugeser Wein / dunkel-roth / lieblich / nicht gar zu stark / fast auf Maroccaner Art. 7.) *Balaricum*, Canarien-Wein / aus der Canarischen Insel; Unter welchen der Canarien-Seck den Vorzug hat / den Spanischen an Lieblichkeit weit überrtreffend.

3. In Frankreich wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1.) *Vinum Belense*, in der Landschaft Beaune, im Burgundischen / wie dann die Burgundische Weine durchgehends hoch gehalten werden. 2.) *Vin d'Hay*, wächst in Champagne / ist bleich oder schiel von Farben. 3.) *Muscat de Frontignac*, in Languedoc / bey der Stadt Frontignac / aus Muscateller-Trauben. 4.) *Vin de Rueille*, wächst um Paris / ist roth an Farben / wird daselbst viel getrunken. 5.) *Vin de Bourdeaux*, Burdoser Weine / werden in Menge nach Holland geschifft / beydes blank und roth. 6.) *Vin de Grave*, wächst nicht weit von Bourdeaux; Und sind sonst noch berühmt *Vin d'Anjou*, *de Larmont*, *de la Beside*, *de Maine*, *de S. Martin à Grenoble* und andere mehr.

4. In Ungarn wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1.) *Vinum Toccavienle*, *Tockayer* / wächst bey der Stadt Tockay / in Ober-Ungarn. 2.) *Oedenburgense*, *Oedenburger* / in Nieder-Ungarn. 3.) *Vina Ausimontana*, die Gold-Berger. 4.) *Vina s. Georgii*, die St. Georger / wie auch die Neusiedler.

5. In

In Deutschland wachsen / und werden als die berühmtesten und besten in andere Königreich und Länder verführet und gebracht. 1.) Vinum Rhenense, decus est & gloria mensæ, Rheinisch-Wein / sonderlich die Hochheimer / Rinfauer / Wormsgauer / Bacher / Gänsefüßer. 2.) Neccarium, Neckar-Weine / sonderlich die Heydelberger und Württemberger: dahin auch die Heysbrunner gehören. 3.) Mosellanicum, Moseler-Weine / die nemlich an der Mosel wachsen: Unter welchen der Ober-Moseler weit besser / als die Unter-Moseler. 4.) Franconicum, Francken-Wein / sonderlich die Klingenberg / am Mann / und die Würzburger am Stein: Wie auch die Rüssinger und Ransacker. 5.) Tyrolense, Tyroler / sonderlich die Etsch-Weine ad Athesin fluvium, und die Traminer; welche von dem Dorffe Tramin an der Etsch ihren Namen bekommen. 6.) Austriacum, Oesterreichischer Wein / sonderlich Lutenberg / Kloster-Neuburg. 7.) Monavicum, Bohemicum, Milanicum, Lufaticum, Mährische / Böhmishe / Meisnische und Lausnische Weine.

6. Folget nun auch eine Specification der vornehmsten und berühmtesten Wein-Reben in der Mark Brandenburg. NB. Ob wohl die Gattungen der Wein-Stöcke auch an Holz und Blättern zu erkennen sind / so erscheinet doch an den Trauben der meiste Unterschied / welche groß oder klein / welche mit Beeren dicht oder dünner besetzt / welche von Farben weiß / grau / grün / gelb / schiel / roth / schwarz / sind. Insgemein dennoch setzet man nur zwei Haupt-Farben / weiß und roth / unter welchen die andere begriffen werden.

Es befinden sich aber heutiges Tages in der Mark Brandenburg (massen aus des Edel-berühmten und Hochgelehrten Herrn Johann Sigismund Elsholtzens / Chur-Fürstlichen Brandenburgischen Hof-Medici zu Berlin / c. schönen Garten-Tractat ausführlicher erhellet) fürnehmlich nachfolgende Arten oder Gattungen an weissen Reben / oder wie wir ins gemein reden /

7. An blanchen Wein: 1.) Schön-edel. Hat grosse Trauben / die lieblichsten am Geschmack / an Farben etwas gelblich. 2.) Muscateller. Hat auch grosse Trauben / gelb und sprenglich / eines gewürzten Geschmacks. 3.) Blanck-Belsch. Hat grosse Trauben an Farben wenig gelb / die Beeren sind etwas länglicht / und dünnhäutig / haben jede zum ein oder zwey Körner. Wird zum aller ersten reiff / daher er oft verfaulet / ehe die Weinlese angehet. 4.) Rehsahl. Hat mittelmässige Trauben / an Farben gelb / und sprenglich / am Geschmack süß und kräftig. 5.) Mittel-Fränkisch. Hat auch mittelmässige Trau-

ben / an Farben gelb / am Geschmack lieblich und kräftig. 6.) Groß-Fränkisch. Hat auch mittelmässige dünnhäutige Trauben / an Farben grünlich / am Geschmack süß und kräftig / trägt aber wenig Trauben. 7.) Klein-Fränkisch. Hat mittelmässige / dünnhäutige Trauben / an Farben gelb / am Geschmack süß / an Beeren aber gar dünne: giebt also wohl einen Geschmack / füllet aber nicht das Faß. Und zwar diese drey Arten Fränkisch sind am Holz ganz einerley / und können nur durch die Frucht unterschieden werden. 8.) Adel-Fränkisch. Hat mittel-dichte Trauben / an Farben grünlich und gesprengt / am Geschmack sauer. 9.) Grün-Fränkisch. Hat kleine Trauben / an Farben grün / an Beeren dünne / am Geschmack sauer. Diese und die nächst-vorhergehende Art werden nicht geachtet. 10.) Elbing. Hat grosse Trauben / dichte an Beeren / an Farben gelblich / am Geschmack süß / aber wässerig. 11.) Blanck-Heunisch. Hat grosse länglichte Trauben / an Farben recht gelb / am Geschmack herb und wässerig / erweicht den Leib mehr / als andere. 12.) Rüssling. Hat mittelmässige Trauben / an Farbe gelb und sprenglich / am Geschmack auf Muscateller-Art. 13.) Lamperts. Hat grosse lange Trauben / länglichte fleischichte Beer / an Farben grünlich / am Geschmack herbe: giebet / wegen der fleischichten Beer / wenig ins Faß. 14.) Weidling. Hat Mittel-Trauben / ist grünlich und säurlich. 15.) Grün-Weidling. Hat kleine Trauben / ist grünlich und sauer: Wird / wie auch der vorige / nicht geachtet.

8. An rothen Wein. 1.) Roth-Muscateller. Hat grosse Trauben / Rirsch-braun an Farben / am Geschmack süß. 2.) Roth-Belsch. Hat grosse Trauben / schwarz an Farben / süß am Geschmack. 3.) Genser-Groß-Brunel / roth Schön-edel. Hat grosse Trauben / braunlich / herb. 4.) Roth-Traminer. Mittel-Trauben / röthlich / ganz süß. 5.) Etschel-Traminer. Mittel-Trauben / schiel / ganz süß. 6.) Wiener. Grosse lange Trauben / fleischicht / Leibfarb und herb. 7.) Klebroth. Mittel-Trauben / schwarz und süß. 8.) Ungarisch Leibfarb. Mittel-Trauben / bräunlich / süß. 9.) Roth-Heunisch. Grosse Trauben / schwarz / säuerlich. 10.) Hart-roth. Mittel-Trauben / schwarz / säurlich. 11.) Ziegel-Farbe. Grosse Trauben / bräunlich / säuerlich / schwarz / und giebet den andern rothen die rechte Farbe. 12.) Feld-roth. Mittel-Trauben / schwarz und sauer. 13.) Schlee-roth. Mittel-Trauben / zwar dicht von Beeren / aber sauer wie Schleen / an Farben schwarz. 14.) Zottel-roth. Lange Trauben / aber kleine dünne Beerlein / schwarz und sauer. Und zwar diese drey letzte Arten sind nicht viel werth / sondern machen den andern Wein im Pressen / nur sauer.

CAP. III.

Was man vor Holz in die Berge legen solle / und was ein jedes Holz vor eine Natur und Eigenschaft habe.

I. **U** Or allen Dingen ist zu beobachten / daß man nicht baue / daß es dem Eigenthums / oder Wein-Herrn mehr Schaden als Nutzen

bringe: dann es ist oft ein Ort fruchtbar anzusehen / ist aber mehr untüchtig als gut / derowegen man sich mit dem Wein-Holze fein darnach richten soll. Es

tragen

fragen kalte / leimicht / oder dornichte Boden saure / strenge Weine / also / daß in denselben das wenigste Holz / außer das zeitliche blaue / am besten fortkommet / welches am reiftesten wird an solchen Orten. Wann nun ein guter Ort außersuchen / so muß derselbe Platz von dem daraufftehenden Gestrüppe / Gehäcke an Holze / Hecken / alten Rasen / und andern Unkraut gereinigt / gerottet und weggeschafft seyn / hernach muß man sich um gut Wein-Holz / Stöcke / Fäser / oder Knot-Holz / wie es der Boden tragen möchte / umthun. Aufß Knot-Holz (welches sonst abgeschnitten und verbrochet wird / so es sein reiff worden / halten viele / sonderlich wann die Bitterung darzu einsethet / viel mehr davon / als von Fäsern; Fäser zwar haben einen guten Vortheil vor dem Knot-Holze / indem manches schon zwey Jahr gelegen und gefaset / und besser Wurkeln bekommen / aber sie schlagen vielfältig / wegen nicht einsethender Bitterung um / und thuns viel / die jähligen besteckte Wein-Berge haben wollen. Zum Knot-Holz muß man guten Boden haben / oder so er nicht vorhanden / eine gute Schur-Erde von Holz und kleinem Mist / oder Gepächte zusammen gemengt / gebrauchen. Das Knot-Holz (wann es ein geringer Boden) läßt man zwey Jahr / ist es aber ein guter Boden oder Schur-Erde / ein Jahr liegen / auf das andre Jahr hebt man dasselbe fein gemacht aus / alsdann heisset es Fäser-Holz. Es hat auch das Wein-Holz die Art an sich / daß es aus guten Boden in geringen gesetzt / nicht gerne fort und zu Kräftten kommen will; Also muß man sehen / daß man Holz aus mageren Bergen an geile Oerter / oder aus hohen in niedrige; Item / aus hitzigen in kalte Berge anlege und fortpflanze.

2. Es sind nun der Wein-Stöcke / nach ihren Namen / unterschiedlich / als 1.) Das Blanche / so das beste und wegen aufstehender Reiffe / und fallenden Meel-Thauen / am dauerhaftigsten ist. 2.) Das Gut-Edele bringt eine schöne große Traube von hellen oder klaren Beeren; Wann sie rechte Bitterung bekommt und recht reiff werden kan / giebt sie nicht allein ziemlichen Most / sondern auch einen herrlichen guten gelinden Geschmack / als wie ein Francken-Wein / hat auch die dünneste Haut / und ist wohl zu pressen. 3.) Schönfeiler Traube / ist an der Farbe etwas grünlicher / aber etwas länger als vorige / ist auch eine gute Traube. 4.) Die Ungarische / ist fast gleich den Gut-Eden / und wann ihr die Bitterung einsethet / noch besser / mit einer schönen lang-hängende Traube / auch groß von Beeren / und gleich den Schönfeiler grünlicher Farbe / auch ein wenig dickhäutig / jedoch von gutem Geschmack des Weines. 5.) Grün-Fränkisch / kommt auch fast dem Schönfeiler gleich / an einer hübschen mit guten Beeren angefüllten Traube / und ist ein weicher Wein / wann er nicht nach seiner Reiffe bald abgelesen wird / fäheth er an / leichtlich zu faulen / und erwartet oftmal genau die rechte Weinlese / zumahl wann ein wenig ein nasser Herbst einfällt.

6.) Das Lampische / dieses ist dem Fränkischen fast gleich.

7.) Elbinger / so auch große und helle Trauben / und schöne Beer anzusehen hat / aber sehr dünnen und wässerichten Wein treibet.

Die Wein-Schencken halten dafür / daß / wer einen verdorbenen Wein nicht anzubringen weiß / mit dem Elbinger Wein man ihm die beste und süßlichste Hülfe thun kan.

8.) Das Hennische / hat gleiche Art und Krafft der Elbinger-Beere / aber es pfeget zeitlich zu faulen / auch keinen / nechst den Blauen / ehe dem Meel-Thau unterworfen.

9.) Mit der Malvasier-Traube / ist auch fast also / und daß sie gar zeitig wird / hernach bey der Lese solche Beere entweder mehr faul und abgefallen sind / als zu Nutzen kommen.

10.) Weiß Muscateller / ist auch eine schöne Frucht / aber sehr dickhäutiger als andere Beere; daher auch das Muscateller einen guten Sommer und warmen Herbst / zumalin gedeckten / in ungedeckten aber einen guten Boden / zu dessen Zwange und Reiffung haben will. An Geleiten oder anstehenden Mauern / wo die Trauben am Widerschein stehen / werden sie am reiftesten gefunden; ist eine gesunde Beere / giebet den besten Wein / ist sehr süß / und schmecket / als wann er gewürzet wäre.

11.) Weiß Thraminer oder Gänse-Fuß / ist eben wie voriges / jedoch muß es gute Bitterung der Sonnen-Wärme und einen guten Herbst haben / wann es soll recht reiff werden. Unter das blanckfärbigte Holz gehöret auch

12.) Das Rose-Holz / oder Traube / giebt einen guten süßen Wein und schönen Numuth des Geschmacks / hat oft kleine Beerchen / als wie die Rosinen: Hier zu Lande will es gar selten einschlagen. Erstlich / mühet sich zeitlich in der Blüte / wann es ein wenig zu heiß stehet / bekommt kleine Beerchen oder Traubgen / wann es ein wenig wird / daß es zeitig / so saugen ihn die Wespen und Fliegen wegen der Süßigkeit aus; ja / es sind die Trauben so süße / daß / was die Wespen oder Fliegen lassen / solches die Mäuse abfressen.

13.) Schwarz-Muscater / hat eine schwarze Beere / doch meistens einen schönen blancken Most oder Wein an sich / ist lieblich / aber ein wenig anschmecken / der als der blancke Muscateller / jedoch von gleicher Krafft.

14.) Kleber-roth oder kleine Braune / ist ein schön Traubgen / von gutem süßen Geschmack / ergiebt sich auch ziemlich in der Mostung / hat in der Farbe mehr blau als roth-färbigten Wein oder Most an sich.

15.) Das Groß-Blaue oder Beltliner / ist eben von dergleichen Güte / aber nicht so süßen Geschmacks / ein wenig gelinder an der Mostung / ergiebt sich fast guten Theils mehr als das kleine / giebt mehr blanck / als rothfärbigten Most oder Wein.

16.) Schwarz-Belsche / ist eine schöne großhängende Traube / als wie das Ungarische von grossen Beeren / wie Theils die Schnell-Kugeln / mostet zimlich / aber mehr blanck / als roth-färbigt.

17.) Das Zeitliche-Blaue / ist eine dauerhaftere Traube / es fällt nicht gern der Meel-Thau sie sehr an / als wie an das große Blaue / und belohnet dieser Wein / unter allen diesen Blauen / am meisten seine Mühe und Kosten: Damm / wann alles aussen bleibt / so verheget sich dieser Wein / und

Kommt dem Hauf-Vatter noch zu statten / wird auch der beste rothe Wein / daraus gepresset / wann solcher einen Tag oder zehen bis vierzehn auf den Hülsen steht / so wird der Wein schön in seiner Farbe / ergiebt sich auch im Pressen ziemlich / ist zwar / wann er verbrauset / ein wenig streng / das machen die mit-gehothen und abgepressten Trester / besser wäre es / wann man ihn könnte abbeeren / so gäbe er nicht allein einen schönenfarbigten rothen Wein / sondern auch ein mehrers am Most / denn es sich viel in die Trester und Stiele zeucht : Man muß ihn auch auf den Häfen liegen lassen / und nicht abziehen / sonst wird er schielicht / aufstößig / und verliert den Geschmack. (18. Roht Ehraminer-Holz oder Traube / welches 3. Pfennig-Holz sonst genennet wird / ist ein fein süßer und wol-

schmeckender Wein oder Most / von schöner Farbe / mehr blank als rothfarbig / ergiebt sich auch ziemlich / wann ihm die Bitterung einsethet / und nicht gar ein treuer oder dörre Sommer / und hingegen ein guter warmer Herbst ist / liegt nicht lange allein / sondern man muß ihn unter andere Weine vermengen / er verzehret sich sonst ganz. (19. Hungerling / ist gar ein schlechter und dörre Most / auch an der Güte gar gering / wird bald reiff / und giebt viel Most. (20. Das grosse Blau / mit einer grossen braun- und blau-farbigten Traube / gleich den Ehraminern fast an Geschmack wie Elbiges / mostet auch ziemlich und ist mehr blankfarbig als roth / unter diesen allen sind diese drey Käfel / Holz / Malva hier und Hungerling die geringsten.

CAP. IV.

Was für Werk-Zeug zum Reb-Bau erfordert werde.

Den Werk-Zeug / so zum Reb-Bau erfordert wird / anbelangend ; So hat man darzu vernehmlich nachfolgende Stück vornöthen :

1. Ein Karst-oder Wein-Gart-Haue / damit die Erde auszuhauen / und die Pfähle einzuschlagen.
2. Eine Schaufel zum Auf-oder Umgraben.
3. Ein starkes Hack-Messer / so man etlicher Orthen einen Reiß-Hacken nennet / damit das Gesträuch und Hecken / wie auch anders Holz / so ver hinderlich seyn möchte / abzuhauen / item die Pfahl damit zu zureichten / und zu spizen.
4. Eine Reb-Heppe / so ins gemein bekannt / von gutem Zeug / so sauber seyn solle / die Reben damit abzuschneiden.
5. Ein kleines Hand-Beil / zur Spitzung der Pfähle und andern Sachen im Wein-Garten dienlich.
6. Ein von Weiden geflochtenen Ruck-Korb / da-

mit der Tug auf den Reb-Berg / oder in den Wein-Garten getragen wird.

7. Ein Hand-Korb / damit Erde in den Wein-Garten / und Steine heraus zu tragen.
8. Ein Schub-Karren / mit solchem die Tug in den Wein-Garten / und die Steine heraus zu führen.
9. Eine Wein-Butte / darinnen die Wein-Trauben in der Wein-Lese zur Trotte und Wein-Kelter / wie auch den Most in den Keller zu tragen.
10. Ein kleiner Hand-Kübel zum Trauben-Lesen / wie auch den Most aus den grossen Kelter-Küffen in die Wein-Butte damit auszuschöpfen.
11. Wein-Garten-oder Reb-Pfähle von Eichen-Holz / sollen sieben Schuhe lang / und einen starken Zoll dick seyn.
12. Junge Weiden / zum Heften des Wein-und Reb-Stocks.

CAP. V.

Was das ganze Jahr von Monat zu Monaten in den Wein-Bergen zu thun und vorzunehmen.

In wollen hier durch alle Monaten des ganzen Jahrs zeigen / was man in denselben eigentlich in den Wein-Bergen solls thun und verrichten / und zwar erstlich

Im Jenner.

Es lehret Palladius in seinem andern Buch / man solle zu dieser Zeit in wol temperirten Landen / wie ers nennet / die Schüh aufziehen / das ist / die Erde um die Reb-Wurzeln mit der Hacken umhauen und öffnen / auch alles / was überflüssig und schädlich ist / hinweg raumen / auf daß sie durch die Sonnen-Dämpffung erwarmet / und desto eher herfür gebracht / und gelockt werden. Aber es ist solches von warmen hitigen Ländern als Italien / Frankreich und Spanien zu verstehen / sintemahl in unsern kalten Landen / solche Arbeit bis in den Hornung / und theils Orthen gar bis

in den Merz / hinaus gespartet / und verschoben werden muß. Wann es aber ja zuweilen in dem Jenner gelind Wetter gibe / und der Boden ziemlich er trocknet ist / mögen alsdann häußliche Reb-Leuthe wol anfahren zu schneiden / doch wäre mein Rath / solches nicht ehe als zu Ende des Jenners fürzunehmen / fürnehmlich an Orthen / da die Reben / dem Schnitt nach / gern gewinnen ; dann wann man also zeitlich schneidet / so trocknet das Holz auf den Schnitt / daß nachwärts / wann der Saft darein kommt / dasselbe desto weniger heraus rinnet / und alsdann den Augen keine Ungelegenheit mitbringt ; Im Gegentheil / wann man mit dem Schneiden zu lang verzehret / an welchen Orthen die Reben sehr greinen / darob die obersten und besten Augen zu Zeiten schwarz und unnütz werden / massen dann manchen solches die Erfahrung mit Schneiden wird gelehret haben.

NB. Man soll aber die Reben bey abnehmendem Licht beschneiden / dann wann man die junge Reben im abnehmenden Mond beschneidet / so geben sie groß und dick Holz. Wann man sie beschneidet / gegen den vollen Mond / wann der Mond den Löwen und den Wassermann durchläuft / so thun die Vögel und Mäuse den Trauben nicht so großen Schaden / als sonst. Insgemein pfleget man in unsern Landen bey offnem Wetter zu misten und zu sencken; Bey frostigem Wetter aber / da man sonst nichts verrichten kan / die Psäle zu schärfen. Wann demnach das Wetter in diesem Monat Kälte wegen / also beschaffen / (wie es dann gemeinlich ist) daß man in den Reben nichts fürnehmen mag / so kan man doch zu Haus hierzu dienstliche Arbeit verrichten.

Im Hornung.

2. In ziemlich warm gelegenen Wein-Bergen / mag im Mittel des Hornungs / oder etwas darnach / das Beschneiden der Reben vor die Hand genommen werden / so fern anderst die Witterung dieser Arbeit nicht zu sehr zu wider ist; Hierbey will ich abermal eine nützliche Erinnerung beyfügen: Es ist von erfahrenen Wein-Meistern für gut befunden worden / daß man in der Länge des Holzes 14. oder 15. Knospen daran lassen solle / weil die Länge des Holzes die besten und meisten Früchte bringet / welches dann wol zu merken / wann man eine lange Ruthen nimmet / daß man einen jungen Schoß unten daran läßt / mit drey oder vier Knospen / damit es desto besser seine Nahrung und Krafft an sich ziehen kan. In die alten Reb-Stöcke / die sieben oder acht Jahr gestanden / legt man unten etwas kleines Stein-Gemüsel / oder klein gestampfte Schiefer Steine / dann sie dardurch fruchtbar werden. Ferner ist hieby zu merken / daß man solche Arbeit nicht vornehmen soll / wann es noch zu Nacht dergestalt gefrieret / daß der Boden des Tages nicht ertrocknen mag / weil solches den Reben nicht wol bekommt / sondern es ist besser / daß man damit biß auf bessere Gelegenheit warte / oder doch wenigstens / daß man etwann biß um zehn Uhr / oder länger nach Beschaffenheit des Winters / damit Verzug habe. Daseri irgend jemand an einem Ort Reben-Reben pflanzen wolte / und also den Boden vor dem Winter bereits aufbrechen / säubern und zubereiten lassen / kan man alsdann die abgehauenen besten Reb-Schoß oder Rappen durch hierzu verständige Leute auslesen / und zurüsten lassen / damit sie ohne langem Verzug sein ordentlich gesetzt werden; dann je mehr man sich damit befördert / je besser es auch ist / weil sie von der noch wählenden Winter-Frucht zum Wachsen nicht wenig angetrieben werden / anstatt wann man etwas lang damit verzeucht / sie ihre Nahrung / wegen der bald darauf folgenden Hitze desto weniger bekommen / und behalten mögen. Ebenmäßig kan dieser Zeit das Graben und Einlegen der Reben oder Reb-Stöcke / wann der Boden nicht zu naß / mit Nuß fürgenommen werden / jedoch daß man keinen Stock einlege / es werde dann etwas alten Mist / guten Schott-Grunds / oder von Hörnern in die Gruben gethan: Wann aber dergleichen Mit-

tel fehlen wolten / kan man der Sach noch in andere Wege zu Hülf kommen / daß wann an einem Orth der Letzt zu sehr übertrifft / man etwas guten Gries oder Sand-Erde in die Gruben thue / oder da zu viel magerer Sand vorhanden / man den Mangel mit dem Lett ersetze / welches / da es mit Fleiß gebraucht wird / ein sehr nützlich Ding ist. Es pflegen auch etliche des Merckens nicht zu erwarten / sondern fahen bereits im Hornung an zu hacken / doch kan ich denselben nicht wol Beyfall geben / weil der Boden alsdann gemeinlich noch zu naß / und also ungeschlacht darob wird. Es möchte aber der Jahr-Gang sich dergestalt befördern / und die Erde ertrocknen / daß ein solches Werck mit Nutzen könnte fürgenommen und verrichtet werden; In solchem Fallich es dann nicht für ungut halten / oder tadeln kan / will auch hierinnen niemand Zeit noch Ziel vorgeschrieben haben / massen Ort und Zeit einander öftters gar ungleich seynd. Es begibt sich aber / sonderlich in unsern Ländern / offermahlen / daß in dem Hornung der Boden noch allzustark gefrohren / und man dergestalt die biß daher angedeuteten Arbeiten nicht füglich verrichten kan; damit nun aber inzwischen nichts verabsaumet werde / kan man unterdessen andere Arbeiten vornehmen / als Reb-Stecken / und Psäle spalten / spizen / u. nach guten Trag-Stangen sich umthun; über solche mag man auch Heed oder Bau tragen / desgleichen die Wäurlein / da anderst deren vorhanden / von beschwerlichen Grund entladen / und denselben irgend an mangelhafte Ort tragen lassen. Im Hornung versetzet man etlicher Orten / wann es seyn kan / im zunehmenden Mond / die Reben von 2. oder 3. Jahren / die allbereit gewurkelt haben / und läßt die einjährige Reben-Wurkling unangetastet / als die unerruckt seyn wollen / von wegen des wenigen Safts und Krafft / so in ihnen ist. Constantinus ist eifrig darob / daß man in diesem Monat die Reben-Wurkling versetze aus der Segling-Gruben / dann er will / es mache die Reben fruchtbar / und gebe guten Wein. Item lehret / so man diesen Monat den Obst-Bäumen und Reben / alt-gesammelten Urin oder Harn zuschützte / so sollen sie dann viel und schöne Früchte bringen. Man führet auch in diesem Monat / da es im Jenner noch nicht geschehen / Mist in den Wein-Berg / schneidet die wurkende Reben ab / und umstellet sie mit Reb-Stecken.

Im Merzen.

3. Nunmehr giebet es in den Wein-Gärten überflüssig zu thun / indem immer ein Arbeit der andern gleichsam die Hand bietet / ja es ist eine Arbeit oft kaum verrichtet / so will / wann das Wetter favorabel und gut / die andere auch gethan seyn; Anfangs ist man meist mit dem Schneiden der Reben beschäftigt / massen sich kein Hornung so wol anläßt / daß nicht dem Merken davon was überbliebe / es kommet auch wohl öftters darzu / daß der Merck selbst des Wetters halben also beschaffen / daß man länger als man gedacht / damit zu thun bekommt / wodurch dann die andern nach und nach folgenden Arbeiten mercklich verhindert und verspätet werden; Demnach ist nöthig / daß man die Zeit des guten Wetters

wol anlege / und jede Arbeit so viel möglich / befördere / auch zu rechter Zeit verrichte / auf daß nichts verabsäumer werde / auch keine Arbeit der andern hinderlich sey. So man auch im vorigen Monat mit Bau- und Grund-Tragen nicht fertig werden könne / ist nöthig / daß man nun selbiges beschleunige / und sonderlich solche Tage darzu anwende / die ohne das zu anderer Arbeit wenig dienstlich seynd / wie sichs dann öfters zu begeben pfleget. Nach verrichtetem Schneiden und Bautragen will sichs gebühren / daß man stracks das Einlegen der Reben vor die Hand nehme / und also die Arbeit / wo möglich / vor dem Hacken verrichte / damit durch dasselbe der Boden fein wiederum verebnet werde / dann da es widrigen Falls hernachmahls geschicht / siehet alsdann der Boden sehr unlustig aus. NB. Dieses Einlegen soll Anfangs an trocknen Orte angestellt werden / weil alsdann die Erden von dem vergangene Winter noch etwas feucht ist / auf daß man also mit der Arbeit desto besser fortkommen könne; Es soll aber wie vorgehend gesagt / kein Stock eingelegt werden / man thue dann etwas von wolgefülltem Mist / Schaaf-Hörnern / oder guten Scherr-Grund in die Gruben; zu den eingelegten Ruten / soll man alsbald Stecken schlagen / und die Schoß daran heften / die Bänder aber nicht zu hart anziehen / weilen sie es wegen Zartheit der Jugend noch nicht wol erleiden mögen. Auf das Graben folget alsobald das Hacken / an welchem viel mehr gelegen / als einige darauf halten / massen ich mich von erfahrenen Wein-Meistern berichten lassen / daß ein wol-tieffes und sauberes Hacken / ohne Mist-Anlegen / gememiglich besser und nützlicher sey / als ein liederlich / obenhin gehudeltes / darzu Bau komme; Darum dann ein jeder Reb- oder Wein-Herr fleißig darnach trachten soll / daß seine Reben mit getreuen starken Männern recht gehacket werden. Es sind die zwey Wort Getreu und Starck / nicht vergeblich zusammen gesetzt / weil deren keines für sich selbst / und allein genugsam / sondern beide zugleich nothwendig erfordert werden. Das Hacken erstreckt sich gememiglich biß zu ausgehendem Merzen / länger ist es nicht nutz und gut / (es wäre dann / daß der widerwärtige Jahr-Gang es dergestalt verhinderte / daß man länger damit verziehen müste) sonst da man zu lange damit verzeucht / daß die Reben zu drucken anfangen / werden alsdann die Augen leichtlich abgeschlagen / welches den Reben zum mercklichen Schaden und Nachtheil gereichet.

Im April.

4. Man soll nun fleißig raumen um die Stöcke / und zugleich aufreißen über und über / so gilt es für ein Hacken / und ist von neuem die erste Arbeit; Stracks darauf und zwar noch vor dem May / folget das Pfahl- oder Reb-Stecken Einschlagen. NB. Worbey diese Erinnerung nothwendig beizufügen: weil durch das Hacken der Reben immerdar etwas Steine und Wurzeln / wie auch Moder von alten unnützen Stöcken herfür kommen / sollen dieselben je und fleißig auflesen und abgetragen / um die Reben schön gesäubert werden / in welchem etliche unfleißige Reb-Leuth groffe Fahrlässigkeit erzeigen / indem sie die Steine al-

so liegen lassen / daß sie nachwärts wiederum unter die Erden / und also nimer aus den Reben kommen / welches so wol denselben / als der Arbeit hinderlich / neben dem es allezeit unlustig aussiehet. Es ist aber nicht vonnöthen / daß man alle Steine ohne Unterscheid auflese und hinweg schaffe / sondern allem die / so wie ein Hühner-Ey und grösser / dann die kleinern den Reben nicht nur unnachtheilig / sondern auch nützlich sind / weil ein Grund / da sich keine Steine befinden / nimmer so wol für die Rebe gut / als einer / da kleine Steine darunter vermischet / wie solches die Erfahrungheit bezeuget. Nachdem nun die Reben gehacket und gesäubert / wollen alsdann die Rebstecken eingeschlagen seyn; Es wird zwar diese Arbeit für der geringsten eine gehalten / als welche nicht grossen Fleiß und Erfahrungheit erfordert / und also von einem jeden leichtlich könne verrichtet werden; Wann man aber die Sache recht betrachten will / wird man leichtlich das Widerspiel finden / dann erslich muß man auf die Ungleichheit der Stöcke und Stecken fleißig Achtung geben / damit man also eine Gleichheit treffen könne / und den hohen Stöcken lange / den Niedern aber kurze gebe; Darnach wird bey dem Einschlagen erfordert / daß man eigentlich wahrnehme / wie der Stock stehe / und sich kehre / auf daß in dem Einschlagen die Mutter nicht etwann verderbt werde; Wann man dann gespührt / daß der Stecken dieselbe berühren wolte / soll er alsdann wiederum ausgezogen / und anderst eingesteckt werden / um also der Mutter zu verschonen.

Im May.

5. Zu Anfang dieses Monats / oder bald hernach / wird das erste Rühren / oder Aufreißen / in den Reben / oder Weinbergen vorgenommen / mit dem es diese Beschaffenheit hat; daß / wann es soll mit Nutzen verrichtet werden / man nur nicht schlecht obenher durch den Boden fahre / sondern etwas tieff in denselben hinein hacke. Zu dieser Arbeit wäre sehr nützlich und gut / wann man sonderbare Kunst hätte / die Erde etwas zu mindern / als die damit das erste mal gehacket worden / auf daß also die Erde besser umgekehrt und gebauet werden möchte / welches dann so wol den Stöcken als der Frucht sehr wol bekommen würde. Insgemein muß dieses erste Rühren oder Aufreißen etwas weniger als das Hacken / jedoch etwas tieffer als das andere Rühren geschehen / aus Ursachen / daß der Boden bey diesem ersten Rühren schon etwas mürber und geschlachter worden / als es bey dem Hacken gewesen. Im Gegentheile aber noch weniger / als bey dem andern Rühren / wie dann ein jeder / der dessen fleißig wahrnimmt / erkennen wird. Man soll aber zuvor / ehe man diese erste Rühr vornimmt / die jungen Schoß um etwas wol erstarken lassen / dann sonst sie gar leichtlich abgeschlagen werden möchten / in welchem Fall aber man sich nothwendig nach dem Jahr-Gang richten muß / nachdem nun der selbe früh oder spät / soll alsdann auch diese Arbeit demselben gemäß für genommen / und verrichtet werden; Gestalten man dann nicht eben eine gewisse Zeit hierzu bestimmen oder benennen kan; Ein fast gleiches Bedencken / hat es schier auch mit allen andern Wein-Arbeitern. Hierauf erfolget alsobald das

Erbrechen/ welches eine solche Arbeit ist/ die gemeinlich theils Orten von den Weibs-Personen verrichtet wird / und zwar ohne sonders Beobachten/ ob sie dessen genugsam geübt und erfahren seyn oder nicht/ dannhero mancher Stock zuweilen übel zugerichtet/ geschändet und verderbt wird; Demnach es sehr nützlich und gut wäre/ daß diese Arbeit niemand anders vertrauet würde/ als solchen Leuthen/ die darbey aufgezo-gen worden/ oder sonst den einen genugsamen Verstand und Erfahrung bekommen/ weilen hieran viel mehr/ als einige vermeynen möchten/ gelegen; daß es sich öftermahls zuträgt/ daß ein schlechter abgehender Stock unten her lustig geschossen/ dadurch er wiederum könnte erneuert werden/ so aber solche unerfahrene Leuth hinweg nehmen/ aus Unverstand darsfür haltende/ daß man keinen Schoß/ so aus dem alten Holz gewachsen/ bleiben lassen sollte. Im Gegentheil aber/ lassen sie etwann gar geringe Schößlein/ nur von eines Sämlings wegen/ die aber solten abgebrochen werden/ insonderheit/ wann sie sonst viel Saamen erzeugen; massen dann dergleichen schlechten Schossen nicht soll verschonet werden/ auf daß die übergebliebene Gaten desto besser zunehmen und wachsen mögen/ sonst sollen allein die untersten Blätter bis an Saamen abgebrochen/ daß neben dem Saamen aber/ wie auch die obern/ gelassen werden.

NB. Die allerbequemste Zeit/ zu myssen oder zu pflanzen/ ist der May/ ob schon der alte Stamm ausschlägt; Was aber die jungen Zweig belangt/ muß man selbige wol verwahren/ daß sie nicht ausschlagen; Solche Verwahrung kan unter dem Erdreich oder in hohlen Ziegeln geschehen. Etliche pflegen zwar auch die Neben-Zimpfung im Herbst vorzunehmen. In der Zeit pfleget man auch etlicher Orten noch zu graben/ oder die Neben zu graben/ welches bey trockenem Wetter will gethan seyn; Dann das Graben erquicket die dürren Reb-Stöck/ machet sie lufftig/ und werden sie von solcher Eröffnung erquicket.

NB. So ist auch vonnöth/ daß man zu dieser Zeit die Seglings-Gruben umkärte: Dieses aber nennen wir Seglings-Graben/ aus welchen man die Seglinge nimmet/ und sie nach zweyen oder dreyen Jahren an andere Ort versetzet.

NB. Es wollen etliche von den alten Weinmeistern/ daß man die ersten drey Jahr die Neben mit keinem Eisen berühren soll. Etlicher Orten verhauet man das Wein-Holz allererst im Pfingsten/ und heftet die Neben alsbald/ hacket auch die Erden zum andern mahl/ wie bereits gemeldet/ zu Pfälen oder Strecken.

NB. Man soll auch diß/ von der Wein-Blüthe merken: Blüthe der Wein im Voll-oder-Hoch-Schein/ so bringet er hernach seine völlige Weinbeer/ die den Mund und das Nasen füllen. Darum muß man auf den ganzen Monat gute Achtung geben/ wer mit Wein umgehen oder handeln will/ nach dem Vers:

Wolt ihr wissen des Weines Frommen/
So laßt den May zum Ende kommen.

NB. In diesem Monat soll man auch die Wein ablassen/ oder von einem Faß in das ander abziehen/ worbey zu merken/ daß man die Stücker oder Fässer nicht gar zu voll fülle/ damit der Wein nicht ersticke/ sondern

ein wenig ledig stehen lassen / daß er Luft haben möge.

Im Brachmonat.

6. In den meisten Orten/ wird in diesem Monat Junio die Reb-Arbeit/ ausser dem Zätten/ meist verrichtet und vollendet/ weilen man gemeinlich darsfür hält/ daß solche vor Johanni geschehen solle. Die erste Arbeit dieser Zeit ist das Bunden/ Heften/ oder Anheften mit Stroh/ damit das Wein-Holz um die Stäbel fein glatt aufstehe. Welche Arbeit/ so sie recht gebraucht/ und verbracht wird/ ziemlich langsam zugethet/ massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert.

NB. Das Stroh soll man vorher im Wasser wol weichen lassen/ damit es nicht breche. Bey dem Aufheben der Schossen muß man fleissig Achtung geben/ daß es allgemach und nicht zu grob auf einmahl beschehe/ sonst etliche Schöß/ und sonderlich die/ so niedrig hangen/ unten her an dem Stock abbrechen. Die andere Arbeit ist das letzte Rühren/ welches eben nicht so tieff als das erste vonnöthen/ weil die Erden durch das vorige zweyfache Umkehren allbereit geschlächt und milt worden. Es wird aber hiebey insonderheit erfordert/ daß man die Kräuter und Wurckeln fleissig und säuberlich auflese/ sonst/ da ein Regen dar-auf kommt/ fähret es alsbald an wiederum zu wurckeln/ und zu grünen/ nimmt auch nachwärts dergestalt zu/ daß es blühet und Saamen trägt/ wann dann derselbe abfällt/ vermehret sich das Unkraut häufig auf das zukünftige Jahr/ daß es hernach nicht mehr leichtlich auszureuten/ zu grossem Nachtheil und Abgang der Neben.

NB. Junius und Julius treiben das Wein-Holz zum meisten und besten heraus/ bis auf Laurentij/ hernach soll es aufhören zu wachsen.

NB. Ungehefftetem Wein schaden die Nacht-Frost-ten weniger dann dem gehefftetem.

NB. Die Erfahrung/ als die Meisterin aller Dinge/ bestätiget/ daß/ wann die Weintrauben an den Stöcken in den Wein-Bergen blühen/ alsdann der Wein in den Fässern und Kellern/ am Farb und Geschmack sich mercklich verändert/ welches dann ein Arcanum naturæ/ und wol Verwunderungs-würdig. Hr. Colerus, in seinem Calendario perpetuo vermeldet: Auf Medardi befahret man sich keines Frostes mehr/ der dem Wein schaden könne.

Im Heumonat.

7. Es pflegen oft um diese Zeit schädliche Meelthau zu fallen/ das ist ein Regen/ so im Scheinen der Sonnen herunter fällt/ das thut dem Wein und anderen Früchten oft grossen Schaden. Dann wann die Tropffen des Regens von der Sonnen beschemet werden/ so zeucht die Sonne dem Regen seine natürliche Feuchtigkeit/ Tugend/ Krafft und Würckung/ oder Animam, wie ichs nennen soll/ aus/ und bleibt nur ein scharff Corpus, daß eine sonderliche Acredinem, beissende/ ekende und schädliche Würckung hat/ das fällt auf den Wein und Früchte/ und verderbet sie also.

NB. In diesem Monat/ pfeget man an etlichen Orten die andere/ an etlichen aber die dritte harte (nachdem der Jahr-Gang/ und die Gelegenheit des Orts ist) zu thun/ oder auch erst nach Laurentii. Wann es in diesem Monat sehr heiß/ so bleibet der Wein klein-körnig/ regnet aber/ so wird er groß-körnig. Kälte Hunds-Tage sind dem Wein auch schädlich/ denn was Julius und Augustus am Wein nicht kochen/ das wird der September, wann er auch noch so warm wäre/ nicht braten.

Im Augustmonat.

8. Dafern im April nur fleißig um die Stöcke gerammet worden/ so soll anjeho noch die dritte Hacke geschehen. Ingleichen gehen an mehrentheils Orten/ um Laurentii/ das Verhauen oder Verbloten an/ daß man nemlich das Laub/ welches zu sehr überhängt/ hinweg schneidet.

NB. Die späten Reben soll man jetzt auch noch einmal abbrehen/ dann das Erbrechen macht die Frucht groß/ und gut/ auch frühzeitig.

NB. An den neuen Reben/ die viel Frucht haben/ muß man die theils allzunah besammen hangende Trauben abbrehen/ damit nicht die Schossen zu dünne/ und die Früchte verderbet werden.

NB. Auch soll man anjeho die zeitigen Trauben abbrehen/ sonderlich die man lang behalten will.

NB. Die Reben/ welche im dünnen oder feuchten Grund stehen/ soll man jegund nicht graben/ dann der Grund wegen der grossen Hiß sehr davon verdorret/ so werden auch die Wurzeln dürr und abkräftig/ die weil sie hoch und unter wenigen Grund liegen.

NB. Wann in diesem Monat guter Sonnenschein ist/ so frommets dem Wein nicht wenig/ darum soll man in diesem Monat Gott den Herrn treulich um guten Sonnenschein bitten. Auch können zu dieser Zeit seine warme helle Nächte viel zur Reifung helfen. Wanns auch nach St. Laurentii warm ist/ so hoffet man auf guten Wein/ wanns gleich bisweilen mit unter regnet/ schadet es ihnen doch so gar sehr nicht. Wann man auf Laurentii eine reife Traube findet/ so ist Hoffnung zu gutem Wein. Wie es an St. Laurentii Tag wittert/ so urtheilet man/ werde der Wein gerathen/ viel oder wenig/ süß oder sauer/ wolergebig/ beständig oder gesund/ und ob er etwann noch einige Gefahr auszustehen hab oder nicht/ welche Gefährlichkeit gemeinlich um das Ende des Augusti/ oder um den Anfang des Septembris zu kommen pfeget.

Im Herbst-Monat.

9. Nunmehr ist die Arbeit in den Wein-Bergen meist verrichtet/ und gehet das Hüten an. Nun pfeget man auch von der Erden aufzuräumen/ und machet die wackelnde Pfähle wieder feste. Man pfeget auch nun die Wässer und Gewässer/ so zu der Weinlese nöthig/ zu zubereiten/ imgleichen die Kälter und Pressen bey Hand zu bringen.

NB. Kayser Constantinus hat den Rath gegeben/ man soll in diesem Monat die reich-fruchtbaren Reb-

Stöcke zeichnen/ desgleichen auch die unfruchtbaren/ auf daß man diese aushaue/ und die andern ferner impfe oder verpflanze/ und mag solche Bezeichnung mit Oel und Pech durcheinander zerlassen geschehen.

NB. Einige gute Haushalter pfelegen auch dieser Zeit die Speier- und Rhoden-Blätter zusammen/ und an der Sonnen zu dörren/ als worinnen die Trauben wol verwahret/ und lang aufbehalten werden können. Wann am Tage Matthai gut Wetter ist/ so hoffen die Wein-Meister aufs folgende Jahr auf viel guten Wein. Auf die Fröste und Reissen um Michaelis geben die Wein-Herren gute Achtung/ dann daran erfahren sie/ wie die Mayen-Fröste gerathen wollen. Wie viel Fröste etwann drey oder vier Wochen vor Michaelis gefallen/ eben so viel fallen ihr auch drey oder vier Tage vor oder nach Walburgis/ oder Philippi Jacobi. Darnach richten sie sich auch mit der Aufhebung des gedeckten Holzes. Es schaden die Reissen schier mehr dann die Fröste/ wanns reisset drey oder vier Wochen vor Michaelis/ so schaden gemeinlich die Mayen-Fröste den Wein-Bergen/ sonderlich wanns um Philippi Jacobi still ist/ und kein Lüfftlein wehet. Dann der Wind wehet die Fröste weg/ daß sie also nicht verharren/ niedersallen/ und Schaden thun können.

Im Weinmonat.

10. Nach so viel überstandner Mühe und Arbeit/ nach so viel Binden und Wenden/ Graben und Schaben/ Hacken/ und Hüten/ fänget nun nunmehr die fröhliche Wein-Lese an/ welche sich in den meisten Orten bis auf Martini hinaus erstrecket. Man schneidet nun die Wein-Trauben ab/ im abnehmenden Mond/ um zu pressen. Dann also segt und säubert sich der Wein bald/ und wird klar/ und ist der letzte Trunc als der erste. Die erste Wein-Lese ist die beste/ und gehört den Patribus; Pfaffen-Wein ist überall der beste. Die andere Wein-Lese gemeinen Wein/ der Dritte dienet zu Essig. Wein/ so im wachsenden Mond gelesen und gepresst wird/ pfelegt lang/ (das ist/ der sich dehnen läßt) und jäh zu werden/ und hat überflüssige böse Feuchtigkeit in sich. Man macht von dem neuen Most/ Wermuth-Salben/ Alant- und andere Kräuter-Weine/ so dem Magen sehr gesund sind. Doch ist neuer Most und junger Wein dem Menschen nicht gesund.

Wer seinen Wein ablesen will/ der sehe wol zu/ daß er zu rechter Zeit ansah. Nur sechs Tage oder ein Viertel des Monden lang/ bleiben die Wein-Beer recht reif/ oder zeitig; Wer ehe liest/ der bekommt unbeständige Wein: Wer es länger anstehen läßt/ der beschwehret und verderbet den Wein-Stock/ und ist darzu gefährlich mit dem Wetter. Am besten ist Wein-Lesen/ wann der Mond nicht unter der Erden ist/ das ist/ im vollen Monde. Varro befiehlt/ man soll lesen/ wanns trocken und gut Wetter ist/ dann wanns regnet so kommt zu viel Wasser zu den Beeren/ und in den Wein/ und werden die Weine schwach davon. Wann der Wind um die Lese-Zeit groß und stark ist/ und ist ein nasser Sommer gewesen/ so schlägt der Wind die Trauben und Beer sehr ab/ sonderlich die von ro-

then

then Trauben / und wann dann das Häutlein an den Beeren nur ein wenig verl. get worden / so laufft er aus / und wird weick / zu welcher Verringerung auch die Winde sehr viel contribuiren und beytragen. Dannhero muß man den Nothen / als der ehe reiff wird / zum ersten lesen lassen / und befehlen / daß die abgefallene Beer und Trauben fein rein aufgelesen werden.

Nichts edlers wächst aus der Erden / dann der Wein! nichts edlers wächst in der Erden / dann das Gold! NB. Nach vollendeter Wein-Lese / gräbet man an manchem Orth um die Reben / und schüttet daran Laugen / Staub / Aschen / Urin / Wein - Häfen / und was man sonst taugliches bey der Hand hat.

NB. Nach dem Herbst oder Wein-Lesen / soll man die Wein-Gärten / die von dem Trauben-Lesen sehr zertreten sind / wieder hacken / damit die Regen dieser Zeit fein zu den Wurzeln hinein dringen mögen / so verdirbt auch das Unkraut desto eher / wann derselben Wurzeln zeitlich ausgehauen / und von den Reiffen folgendes verderbt werden. Um Simonis und Judä pflegt man die Wein-Pfäle auszuziehen / und die Zwerck an den Hant zu setzen / und senckt wieder / wann das Holz reiff ist.

Im Winter-Monat.

11. Dafern es noch nicht geschehen wäre / soll man nun ungesäumet die Reben sencken / und die Senck-Knott tungen.

NB. Man soll nun Achtung aufs Wein-Holz geben / reiffet es wol / und wird fein braun / so hoffen die Wein-Meister das folgende Jahr einen guten Wein-Wachs. Im übrigen ist / nach verrichteter Wein-Lese wenig mehr zu bestellen und zu arbeiten / als daß man die Wein-Pfäle ausziehe / und fein ordentlich an gehörigen Ort zusammen bringe.

NB. Constantinus in seiner Feld-Bau-Lehr ist der Meynung / man soll nach dem ersten Regen im Winter-Monat anfangen zu pflanzen / so aber von warmen und trocknen Ländern zu verstehen ist.

NB. Diejenigen Reben / so man nach dem Herbst oder Wein-Lese schneidet / geben überaus edle Schoß / und Wurzeln; Hergegen was man in dem Frühling schneidet / das gibt mehr Früchte.

Im Christi-Monat.

12. Wo es / massen im vorigen Monat erinnert / noch nicht geschehen / mag man bey offnem Wetter misten und sencken. Constantinus erlaubet im Christi-Monat / da anders die Erde offen / Reben zu pflanzen.

NB. Den Most / oder neuen Wein / soll man im Winter oder Christi-Monat reinigen / wann er nemlich aufhöret zu jären / alsdann soll man die Väser inwendig / da sie von dem Jär angelaußen / abwischen / und von dem Schaum oder Unflat / der sich oben angehängt / rein machen; Solches mag am süglichsten entweder mit dörrten Blättern vom Griechischen-Heu / oder aber nur mit der Hand (doch daß selbige rein gewaschen sey) geschehen. Die neuen unvollkommenen Reben / pfleget man sekund (verstehet in warm entlegenen Ländern) zu hacken / und die unvollkommenen zu misten / dann die Jungen dörrfen keines Mistens. Sehen in der Christi-Nacht die Wein in den Väsern über / so bedeutetes folgendes ein gutes Wein-Jahr / davon sind folgende Alt-Fränkische Verslein zu lesen:

Ist am Abend auch die Christi-Nacht klar /
Ohne Wind und Regen / nimm eben wahr /
Und hat die Sonn des Morgens ihren Schein /
Dasselbe Jahr wird werden viel Wein.

CAP. VI.

Was bey denen zwanzig vornehmsten Reben-Arbeiten insonderheit zu mercken und zu beobachten sene. Und zwar in diesem Capitel von den 5. ersten Arbeiten / nemlich dem Pfahl-Ziehen / der Decke / der Lunge / dem Schnitt im hohen / oder Ungedeckten / und im niedrig / Bedeckten / und dem Aufziehen.

Der vornehmsten Reben-Arbeiten werden gemeiniglich an der Zahl zwanzig gezehlet / nemlich (1. das Pfahl-Ziehen. (2. Die Decke. (3. Die Lunge oder Lungung. (4. Der Schnitt im hohen Ungedeckten / und in niedrig-Bedeckten. (5. Das Aufziehen. (6. Die Reben oder Stämme lesen. (7. Die Stämme. (8. Die Bögen. (9. Die Sencke. (10. Die erste Hacke. (11. Die Breche. (12. Die erste Heffte. (13. Die Braute. (14. Die andere Hacke. (15. Die andere Heffte. (16. Die Beer- oder Rein-Kraute. (17. und (18. Die Beer-Hacke und das Verhauen. (19. und (20. Die Wein-Lese / und das Pressen. Wir wollen in diesen Capiteln von allen diesen Arbeiten ausführlich zu handeln uns beflüssigen.

1. Von der ersten Arbeit / so da ist das Pfahl-Zie-

hen / ist folgendes zu mercken: Weil die-Lese von den meisten für die letzte und beste Reb-Arbeit gehalten wird / so wegen der andern vorhergehenden allein ergötzet / auch die angewende Arbeit / Fleiß / Schweiß und Mühe mehrentheils / vernittels Gottes Segen / reichlich belohnet und ersetzt; als wird sich meines Erachtens / nicht unfüglich schicken / daß wir von der nach der Wein-Lese nächst folgenden Arbeit / so da ist das Pfahl-Ziehen / den Anfang machen / und dergestalt die Wein-Lese / zum Schluß dieser 3. Capitel verspahren / auch dergestalt für die letzte und beste Arbeit passiren lassen. Es sollen aber nach Gelegenheit der Zeit und der Arbeit / die Pfähle bald nach der Wein-Lese gezogen werden; Solches aber soll geschehen fein behutsam / vorsichtig und gemachsam / daß man unten die Spitze am Pfale nicht verbreche / und daß ein Winter wisse die Gebür-

ge

ge zu unterscheiden/ was gedeckte oder ungedeckte Gebürge / was derselben Bestellung und Arbeiten seye / daß er theils Pfähle in Ungedeckten ausziehe / und an sich selbst die Spitze oben (damit die Luft die Fäulung/ so in der Erden gestanden/ ausziehe) zusammen setze / der starcke aber bloß darben stehen bleibe; theils aber mit dem Wein-Holze niederlege/ auch so der gedeckte Boden locker/ oder sehr sandicht/ daß meistens die Pfähle umgekehret/ in Schuß gesteckt / oder gar nieder auf den Boden geworffen werden/ damit der Wind den Boden so geschwind nicht heben noch wegführen mag; Es werden aber meistens die besten und jungen Stöcke in hohen Gebürgen mit den Pfälen nieder gelegt/ obs gleich was an Pfälen schadet / so kommts doch dem Wein wieder zu Gute. Auch wird ein Pfahl so lange bey einem eingesenckten Stocke / und ungetüngten Grube gelassen/ bis solche getünget/ damit man siehet / wo ein gesenckter Stock/ oder ungetüngte Grube (dann mannmahl durchs Wasser solche zulauffen/ oder im Winter in der Aufthauung/ oder bey der Hake einschiffen / oder sonst verzoogen und eingetritten werden) zu finden / und solche auf den Herbst des andern Jahrs (dann man an meisten Orten nicht gerne das erste Jahr oder Herbst tünget) getünget werde.

2. Von der andern Arbeit / so da ist die Decke/ die net folgendes zu beobachten: An etlichen Orten wird gedeckt / damit es den Winter durch nicht erfriere/ sonderlich der blancke oder weisse Wein; Etliche halten nichts davon / und sagen: Wann man es zum Decken gewöhnet / so werde das Holz weich / und mag darnach leicht ein Fröstlein um Walburgis einfallen/ so erfrierts gar mit einander; Wann mans aber nicht deckete/ so könnte es besser ausdauren/ und erfriert nicht so leicht; Es gehet wohl mannmahl / darnach die Bitterung einfällt/ an/ aber besser ist es/ wann es gedeckt wird.

Es muß aber solche Deckung geschehen an einem schönen/ heilen Tage / wann die Sonne scheint / daß es sein trocken unter die Erde kommt / sonst im Massen verkaufen die Neuglein unter der Erden / etwann um Martini/ oder noch vor Martini; Bisweilen kan die Tüngung etwas nach der Deckung geschehen/ welches besser/ als bey der Deckung / dann öfters die Lese weit hinaus im Herbst kömmt / und dahero leichtlich zeitliche Fröste fallen; Wann hernach der Boden gefroren/ und man decken soll/ so kan das Holz nicht nieder noch eingelegt werden / dann es gehet erstlich leicht im Niederbiegen unten am Stocke auf der Erden entzwey. Und vors ander/ so kömmt es zwischen doppelten Frost zu liegen / und geschiehet ihn Schaden; Hingegen schadet der Tüngung nicht/ wann gleich der Boden ein wenig auf ein Queer-Hand/ oder ein Viertel der Elen gefroren; aber bey derselben Tüngung muß man Achtung geben / daß man nicht auf das Gedeckte trete.

Ein Winger muß auch in Acht nehmen/ daß er nicht zu tieff/ auch nicht zu feuchte decke; Nicht zu tieff/ daß es nicht ersticke/ nicht zu feuchte/ daß es auch nicht erkaltet/ jedoch ist feuchte besser/ als zu tieff; Im Sande aber/ da der Wind den Boden heben und wegführen

kan/ ist tieffe Decke auch nicht schädlich/ aber doch nicht gar zu tieff.

Man muß sich auch sein nach der vorherigen Sommer-Bitterung zu richten wissen/ dann ist es heiß und trucken gewesen/ folget gerne ein schluffer/ nasser und mit vielem Schnee vermengter Winter / und da ist feuchte Decke die beste; Ist es aber ein nasser und öfters feuchter Sommer gewesen / folget gerne ein harter und mit Eiß und Blatt- Eiß vermischter Winter/ wenig Schnee und grosse Kälte / und da ist ein wenig tieffe Decke vonnöthen/ aber auch nicht gar zu tieff/ sondern daß der Boden ein / zwey bis drey quere Finger stark / aufs meiste den Stock bedecke.

Endlich ist bey dem Decken auch in Acht zu nehmen/ daß man mit der breiten Haxe fein zum Stock räume/ und gleichsam eine Furche mache / und sehe zu vor/ ehe man ihn zu decket/ wo er sich am sächlichsten hinrichtet/ daß man solchen recht nieder biege / mit dem Fusse ein wenig darauf trete / und hernach mit der Haxe voll Erde fein zu decke / auch nicht gar zu fest oben zu / sondern daß oft ein / oder ein paar Augen / absonderlich in der Mitte und oben an Enden der Wipffeln/ etwas füraget/ oder blecket; welches Bleck-Decke genennet werden.

3. Von der dritten Arbeit/ so da ist die Tüngung oder Tüngung / ist folgendes zu wissen: Es wollen unterschiedliche Winger / daß man im Herbst/ in hohen Bergen/ nebst der Tüngung / mit Sencken/ und flugs zugleich mit tungen soll. Sencken könnte wohl in Höhen noch zu zulassen seyn/ aber fort zugleich mit tungen/ thut ein solcher Winger mehr Schaden als Nutzen schaffen; Dann / das Geröhre kan ja nicht einmahl recht wachsen/ noch zunehmen/ es wird ja flugs häufig mit Mist angeschüttet/ ehe es Wurkeln/ das ist/ Geröhre oder rechten Stock bedömmt. Es wird aber die Tüngung folgender Gestalt fürgenommen:

Es mag darzu regnerisch / oder sonst naß Wetter seyn/ je nasser je besser / je trockner je lockerer; wann der Mist naß in die Gruben kömmt / so ist dem Stocke zuträglich/ dann die Hitze kan dem Geröhre nichts anhaben / und also bedömmt es flugs Kraft und Saft; Hingegen aber/ so es trocken wird solch Holz vielmehr durch die Hitze desselben angestekt und verbrannt.

Erstlich wird die vorherigen Jahres gesenckte Grube bis aufs Geröhre fein rein mit der breiten Haxe ausgeschüppet/ oben weit und unten fein enge / und schräge hinunter bis zum Geröhre.

Vors andere / der Stock von seinen Tage oder Thau- Wurkeln mit dem Wein-Messer gereinigt/ und von den Gruben-Enden losgezogen/ und derselben benommen / damit das Geröhre besser wachsen und zunehmen kan; Man sehe sich aber vor/ daß man von dem Geröhre von unten nicht seine Wurkeln/ welche unter sich angefaßt / und das Geröhre erhalten und ernähren/ entzwey oder abreisse.

Vors dritte/ wird ein wenig Thau- Erde oder Boden oben aufs Geröhre geschüttet / und mit der Farbe fein oben darauf herum gezogen/ und also das Geröhre zu gedeckt und überscharet/ daß der Mist / wegen seiner Hitze / nicht alsobalden das Geröhre angreiff-

fen und verbrennen kan; Auch/ da in der Sencke oft das Ende zu klein ist/ und in dem Winkel der Grube nicht ausreichen kan/ so wird solches/ nach dem es gewachsen/ in der Lunge ferner besser nach oder fort gestreckt/ und auch mit Thau-Erden oder Boden/wie jetzt gedacht/ beschüttet/ und hernach darauf gefünget/ damit der Mist nicht flugs die Gruben-Erden berühre/ und solche verdorre: massen es die Chur-Fürstliche Sächsishe Wein-Gebürge-Constitution also haben will.

Vierdtens/ den Mist oder Lunge darauf/ und biß oben an die Grube wol beschüttet/ oft einen guten Korb voll/ oder wohl gar ein paar/ nach dem die Grube ist/ im Gedeckten auf eine/ zwey biß drey endigte Grube/ einen guten/ rechten Korb voll; auf einer vier biß fünff-endigter Grube/ ein paar Körbe voll; in ungedeckten dergleichen.

So es aber hohe Leiten seyn/ da öfters eine gesenckte Grube weit über Knies/ und fast eine gute Spannen tiefer ist/ muß man wohl in eine/ zwey oder drey-endigte ein paar Körbe voll/ in eine drey- oder vier-endigte drey gute Körbe voll haben/ dann wann so wenig Lunge in die Gruben kommt/ so verzehret sich oft der Mist/ ehe der Stock recht zu seiner Geröhrre wächst/ und Holz bekommt/ zumahl in hohen Leiten/ da es kirsichten Boden hat/ oder sehr felsicht ist/ und wann nach der Hacke ein Regen kommt/ so fließt der beste Boden immer oben weg.

Man rechnet auf zehen drey-endigte Gruben; item auf sechs vier-endigte; item auf vier fünff-endigte; item auf sechzehn zwey-endigte Gruben auf jedes Theil ein Fuder Lunge; In den hohen Bergen muß man auch mehr haben.

Vors fünfte/ gehöret oben auf den Lunge ein wenig Boden/ so drumher lieget/ von unten auf und ein drey quer Finger hoch darauf gezogen/ die Gruben eben/ aber in hohen nicht gar zu eben/ damit die Regen-Wasser nicht oben hin schießen/ sondern fein in die Gruben seigen können/ und fein mit gemeldtem Boden zugescharret/ damit nicht durch die dürrer Winde/ oder die Sonnerdie beste Krafft und Beile austräget werde; Herbst-Lunge ist die beste/ da er vom Frost und Schnee Feuchtigkeit bekommt/ und dem Stocke/ wegen empfangner Wärme des Linges/ nicht schaden kan/ der Stock zu seinen Kräften fördert/ und auf künftigen Sommer/ wann grosse Hitze oder Dörre einfällt/ dienlicher ist; Hingegen die späte Lunge/ welche entweder nicht nach Weyhnachten/ wann der Frost außem Lunge/ (dann mancher als ein Stein gefroren ist) oder nach Mißfasten geschiet/ sondern erst nach dem Aufziehen/ auch manchmal nach verrichtetem Schnitte erfolgt/ wann nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer darauf eintritt/ so erhitzt sich durch das Lingen der Stock/ verbrennet/ und wird zum Eingang verursacht/ dann um dieselbe Zeit ist schon längst der Saft ins Holz getreten; Baum nun solches mit der Wein-Haue be-
stossen/ und jung-Holz ist/ oder kommt der hitzige Mist darzu/ so stehet es gefährlich um den Stock.

Es wächst auf der getürzten Grube/ das erste Jahr nur etwas Holz/ und das wenigste am Wein;

In andern Jahr bringet es schon seinen Wein; es muß auch der Stock nicht flugs die ersten zwey Jahr auf Bögen/ viel weniger auf viel Knöte geknötet/ sondern nur drey Knöte/ als eines auf drey/ das andere auf vier/ und das dritte auf fünff-Augen geknötet werden/ auf daß er nicht flugs hochschenecklich treibe.

NB. Den Winter durch/ ehe der Schnitt in Höhen oder Ungedeckten angehet/ können Steine gelesen und ausgetragen werden/ dann die Mäuse/ Fletis/ Hamster/ Wiesel/ und andere Gewürme/ sich darunter aufzuhalten/ und den Weinbergen grossen Schaden thun. So kan auch ein Haus-Vatter sich um Holz zu Pfählen und Plancken/ zu Vermachung/ unter dessen beworben/ und solches/ ehe der Saft in die Bäume tritt/ und zwar im December/ da ist es gut und beständig.

4. Von der vierdten Arbeit/ so da ist der Schnitt in Höhen oder Ungedeckten/ und in Niedrig-Gedeckten/ soll folgendes in Acht genommen werden: Der Schnitt geschieht in hohen Gebürgen um Liechtmese/ und zwar darum so frühe/ damit das Holz nicht zu sehr austhräne; Zuweilen auch 14. oder 8. Tage zuvor/ das ist/ etwann 4. biß 5. Wochen nach Weyhnachten/ wann nemlich Schnee und Kälte es nicht verhindern/ sondern sein warme Sonnen-Blicke sich sehen lassen/ und der Schnee in Höhen und Unbedeckten hinweg/ so wol auch/ wann es sich gegen Abend nicht hell anläßt/ nach scharffe Fröste zu besorgen; dergleichen/ wann manchmal der Winter sein stark vorhero nacheinander angehalten: Es kan auch solche Arbeit gar füglich fürgenommen/ und der Stock geschnitten werden/ wann er gleich ein wenig oder ziemlichen Frost hat; Die Stöcke/ so nicht gedeckt/ können wol vor Ausgang des Frostes geschnitten/ und hernach geräumt werden/ doch ist um Liechtmese die beste Zeit.

Der Schnitt in niedrigen und gedeckten Gebürgen/ geschieht flugs nach dem Aufziehen/ ohngefähr um Gregorii/ und ist im Schnitt dieses in Acht zu nehmen/ daß man/ auf den getüngten Gruben/ das erste und andere Jahr nicht zu viel Holz lasse/ sondern dieselbe nur mit 3. Knoten versorge; das dritte Jahr mit 4. Knoten; das vierte Jahr mit einer Böge/ und drey Knoten.

Der Schnitt wird auch folgender Gestalt verrichtet: Erstlich/ suchet man unter dem Wein-Holz/ welches das beste/ stärkste und längste Ende an alten Knoten ist/ (dann man heist solch Wein-Holz lange getriebene Enden) stuzet das Beste von seinen Grämpen aus oder ab/ verschneidet oben an der Spitze nur ein wenig weg/ biß so weit man frisch Holz findet/ oder nach der Länge eines rechten Mannes/ oder gleich so lang/ als im Verhauen gelassen worden/ nur oben ein Bißgen schneff oder schröge/ damit es nicht gar gleich bleibet/ da dann die Thranen am ganzen Stock herunter lauffen/ wordurch die Augen ersäufft und verderbet werden/ das wird ein künftige Böge genennet: Die übrigen Enden werden geknötet/ das ist verschnitten/ biß auf drey oder fünff-Augen über dem Stock und Erde; Wäre aber eine starke alte Böge daran/ mit einem feinen gewachsenen Ende/ so wird solche zu einem Schenekel biß auf 3. Augen geschnitten; Hin-

gegen aber an den andern Enden über drey Knöten gelassen.

Im Schneiden muß man scharffe Messer haben/ damit das Hölz nicht gebrochen oder gesplittert werde/ wordurch die Stöcke zu sehr weiten / und alsdann dasselbe Jahr zurück bleiben. Welches vorhero eine Böge gewesen / die schneidet man gänglich weg; Wäre aber / daß es ein feim Ende auf der Böge getrieben / so schneidet man das alte Holz bis an solches Ende / und wie oft ins Feuer verknötet es auf 3. bis 4. Augen/ welches genennet wird ein Nacken-Schenkel. So man zwey Schenkel und ein Bögen machen wolte / läßt sich nicht wohl thun / absonderlich wann die Knöten auch Wein treiben sollen.

Wann ledige Plätze in den Gebürgen zu sencken / so darff von obgemeldten Enden nichts ab / noch verschnitten / sondern zur Sencke aufgeschnitten und abgepußt werden / (auffschnneiden heist soviel / als das Holz / so lang als am Stöcke gewachsen / stehen zu lassen / bis mans zur Sencke braucht /) auch so unten neben der alten Böge irgend ein feim lang Ende getrieben / da es wie vorgedacht / sonst zu einem Knoten geschnitten wird / so ist dasselbige viel bequemer / auch besser / als ein ganz jung Ende zum Sencken / und wird dasselbe / gleich andern Holze / aufgeschnitten / der alte Rancke aber kommt hinweg.

5. Von der fünften Arbeit / so da ist das Aufziehen / soll man folgendes wol behalten: Man nimmt dieses um E. Gertraud zur Hand / wanns wol ausge-wintert / und sich seine helle Tage mercken lassen / ent-

weder drey Tage zuvor / oder drey Tage hernach; Wann aber noch Fröste zu besorgen / so kan es wohl acht Tage anstehen / und man biß auf / oder um Gregor / mit dem Aufziehen in den gedeckten Bergen warten; es ist besser drey / vier / bis sechs Tage in der Erden den Stock gedecket lassen / wann gleich ein paar Augen / oder mehr / sich verliegen sollen / als zeitlich aufgezogen / und der Stock gar erfrohren; auch ist vor Tage nicht eher aufziehen / als wann seiner Sonnen-Schein ist / oder windigt hell Wetter / damit das Holz wohl abtreugen kan; Vermittag ohngefahr um neun Uhr anzufangen / und biß Nachmittage um zwey oder drey Uhr aufzuhören / wäre am bequemsten / damit es so frühe nicht der Reiff und Frost trifft / oder / da Nachmittage zu langsam aufgehöret wird / nicht recht austrocknen kan.

Über dieses / ist nachfolgendes wohl in Acht zu nehmen / daß man mit einem feinen / alten / runden / nicht gar zu spitigen Pfale / ohne Scharffe / oder scharffe Ecken / untern Holze / durch den Erd-Boden hinschleife / erst oben an der Spitze / hernach in der Mitte gleichfalls / und unten vollends an dem Stöcke / oder Erden / heraus hebe / und empor ziehe / aber ja nicht die Länge sehr daran streiffe / auf daß es nicht beschädiget werde / auch nicht daran schlage / daß man ihn beschädige / er wird wol von sich selbst abtreugen; dann / wann er beschädiget / so fahet er an zu weinen / und be-
kommt Grunde / welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

CAP. VII.

Von denen 5. andern Arbeiten: Die Reben oder Rähmen lesen / der Räume / Böge / Sencke / und ersten Hacke.

6. Von der sechsten Arbeit / so da ist die Reben oder Rähmen lesen; ist zu wissen / daß selbiges zwar keine sonderbare Arbeit sey / doch hierbey ein Fleiß und sondere gute Vorsichtigkeit vonnöthen / daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht abstoße / dann solches ein grosser Schade. Es soll aber solch Auflesen alsobald nach dem Schnitt geschehen / oder vorgenommen werden.

7. Von der siebenden Arbeit / so da ist die Räume / ist zu wissen / daß sie seye vorzunehmen / entweder um Palmarum, nach dem es hübsch ausgewintert / und nicht mehr Kälte und Fröste zu besorgen / auch wohl acht oder vierzehn Tage hernach / oder zuvor / etwan in der schwarzen Woche / Judica genant / oder in der Oster-Woche / oder wohl gar in der Thomas-Woche / das ist / Quasimodogeniti. Das Räumen und Beschneiden geschieht bißweilen / wann es die Zeit leiden will / und ein warmer Lentz ist / miteinander; bißweilen beschneidet man nur die Reben / wann es noch sehr kalt ist; und wann man den ganzen Berg beschnitten hat / so räumet man mit der Hacke unten zu den Stöcken / und schneidet die übrigen Wurkeln ab; Ein Winger / oder Wein-Meister / muß sich wol versehen / wann er räumet / sonderlich in niedrigen Orten /

da es jung Holz hat / daß er dasselbige nicht offen stehen lästet / sondern wiederum zuscharret / um der künftigen Mayen-Fröste Willen / damit es nicht erfriert. NB. Wann man die Weinstöcke langsam beschneidet / so giebt viel Früchte / beschneidet man sie aber zeitlich / so giebt viel Reben-Holz.

8. Von der achten Arbeit / so da ist die Böge / ist zu mercken / daß solche Arbeit wolle sonderlich mit gut und bequemen Wetter vor die Hand genommen werden / daß es nemlich nicht sehr heiß oder dörre / sondern wann es regnerisch und feucht ist; oder wann es vorige Nacht geregnet; oder gegen Morgen frisch gedauet; und ist sich hierinnen nach dem Wetter zu richten / daß man frühe von 5. an biß gegen 9. oder 10. Uhr / aufs längste / Böge / ehe die Sonne auf den Tag kömmt / und die Böge spröde machet / dann wann es um Mittag warm ist / gehen selbige mehrentheils entzwey / oder zerknirschen / wordurch sie sich sehr ausweinen. Die Böge wird übern Pfal (welcher vierthals oder 3. und 3. Viertel / oder wer solche nicht so lang haben will / 3. und 1. Viertel Ele seyn solle) mit einem kleinen Widgen angehängt.

9. Von der neunten Arbeit / so da ist die Sencke / ist zu beobachten / daß wann der Wein beginnet Blätter zu fassen / so folget dieselbe; ehe sie aber vorgenommen wird /

so soll immittelst ein Winger in den Bergen sein an den Reimen und Rändern nummehr/wo etwas Mist-Erreiffen oder sonsten Gras-Flecken seynd / oder an den Reiten mit der Rade-Hacke das Krautig/Gras oder ander Gehecke/ so unther wächst/ aushacken/ ausschütteln / und was an demselben/ nebst den Quecken/ welche nicht weit davon seynd/ vorhanden/ weggreiffen und aus den Bergen tragen; Dis heisset Rändern / oder am Rande geräumen. Es wird aber die Sencke auf zweyerley Art an manchen Orten verrichtet. 1.) Sencket mancher blind/ das ist/ ehe noch ein Auge ausgehet. 2.) Sencket man/ wann das Holz ausgegangen/ und das ist auch die gewisste; die Winger than jenes nach ihrem Vortheil/ aber sie betriegen sich und ihre Herrn oft selber. Wie nun gesencket werde muß/ ist folgendes in Acht zu nehmen. 1. Wann der Winger den Senckstock fein aufgeschnitten und abgeputzt / so wird derselbe bey sein bequemen Wetter/ da es nicht zu warm noch zu kalt/ (ob es auch gleich ein wenig frisch / wain es nur nicht regnet) sein tretze oder trocken eingelegt; dann wann er naß/ oder es darauf regnet/ so laufft er an in der Erde/ and faulet aus den Augen/ da er heraus fassen soll; wain aber der Stock gesencket / und es regnet hernach / so schadet nicht. 2. Muß man zum Stock / wann man sencken will / räumen bald eine Elle; oder da es an der Lehne ist/ wohl 3. Viertel Ein tieff and 3. Schuh weit/ eine rechte Grube machen/ and so eckicht/ so viel entweder Senck-Erden vorhanden/ oder so viel man sencken will/ zu vorhero mit dem Senck-Knechte/ welches ist entweder ein darzu bereiteter Psal/ oder ein Stück Holz/ gleich eines halben Psals mit einer Spitze/ so man in die Erde steckt/ und oben mit einem scheffen Hacken/ damit die Senck-Erden/ wann sie in Machung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seite gerichtet werden/ vor dem Hacken nicht abschneiden/ und also den Sencker nicht hindern können. Auch ist der Senck-Knecht zu gebrauche/ zu An- oder Aufschneidung der gemachten Senck-Grube/ daß/ wann der Winger mit einer Senck-Grube fertig/ dieselbe auf den Senck-Knecht anschneide / so weis er hernach/ wie viel an einer jeden Art Gruben gemacht/ wie viel er zwen- endigte/ drey- endigte angeschnitten/ damit man sich künftig nach den Fingern richten kan/ wie viel man nemlich desselben/ wie auch Psale haben muß. Wann nun die Grube gemacht/ welche oben weit und unten ein wenig zugelauffen seyn soll/ so werden die Enden gelegt/ in jedwede Ecke oder Winckel/ jedoch daß sie nicht enge zusammen / sondern 3. Schuh weit auf meiste zu liegen und treiben kommen/ es sey dann in hohen Gebürgen oder Reiten/ kan man wol 2. Schuh von

einander sencken/ in niedrigen Gebürgen ist es mit rathsam/ dann wain ein dichter Stock/ so kan die Sohle nicht recht darzu scheinen. 3. Wird die Senck-Grube nicht tieffer/ als Knie-tieff/ es wäre dann eine sehr hohe Reite von Steinfels und kirschtet Boden/ da geböret eine tieffere Grube zu machen/ und die Steine heraus zu heben und wegschaffen/ damit sie nicht herunter kaulen und die Stöcke entzwen schlagen; Solches zu verhüten/ setzet man einen Psal vor den Stock/ Also ist ein dichter Stock nicht so gar bey den besten/ weder in hohen noch niedrigen. Auch ist dis bey der Sencke noch in Acht zu nehmen/ daß die im Frühling gesenckte Grube nicht alsobald auf den ersten oder nechsten Herbst darauf getunget/ sondern bis auf den andern/ oder so es schwachen Boden / und noch nicht starck Geröhre gefasset / gleich auf den dritten Herbst/ länger aber auch nicht/ behalten werde/ damit in der Länge nicht so geschwinde das Geröhre / wegen empfangner Hitze des Mists / angesteckt werde/ noch verbrenne/ sondern dasselbe in Wachsen zu nehmen könne. Wann aber eine gute Schur-Erde vorhero in der Sencke darzu kommen/ kan sie viel ausrichten/ daß die Grube auf den andern Herbst getunget werde. Vors andere / daß man an dem Stock-Ende seine gebührliche Brache thue/ wann es etwa übrige Schenckel oder Holz treibet.

10. Von der zehenden Arbeit/ so da ist die erste Hacke/ ist zu wissen/ es geschehe dieselbe ohngefähr um Walburgis/ oder um Philippi Jacobi / wann die Sencke verrichtet and der Weinstock anten an der Wurzel fein ausgelassen/ auch das Holz fein rauch und zähe worden/ daß mans nicht abtöst; Zur selben Zeit / soll ein Haus-Herr fleissig darauf sehen/ daß man nicht allein das Erdreich mit den Hacken oben ein wenig beschneide/ wie faule Arbeiter zuthan pflegen/ sondern/ daß sie tieff hacken/ als die Wein-Hacke in der Länge pflegt zu seyn/ damit der unterste Boden herfür / und die oberste Thon- oder Tag-Erde fein hinanter komme/ und das Erdreich wol locker/ auch die Raum-Graben fein eben am Stocke zu gezogen werden/ damit der Stock neue Chau-Wurkeln fassen/ und also zu seinem Wachsthum gelangen möge; Auch sollen die aufgerissnen Erd-Klöffer fein zerschlagen und an den Stock gezogen werden/ die Quecken und Gras ausgekrautet und in der Hacke ausgeschüttelt/ in Hauffen geworffen und ausgetragen werden. Diese erste Hacke geschiehet eher nicht / als wann der Stock/ sonderlich an der Erde/ wol ausgelassen/ damit die jungen Reimlein oder Sproß-Reislein nicht verschüttet und abgerissen werden.

CAP. VIII.

Von denen fernern 5. Arbeiten in den Wein-Bergen / nemlich der Breche/ ersten Häffte/ Kraute/ andern Hacke/ und andern Häffte.

11. **D**On der eilfften Arbeit / so da ist die Breche/ ist davon folgendes zu beobachten: Die Breche wird theils acht Tage vor / oder um die Himmelfahrt Christi/ nach dem Stock fein getrieben/ oder aufs längste in der Pfinst- Woche verrichtet. Die Breche soll mit ziemlicher Vorsichtigkeit und grosser Wissenschaft geschehen: Dann / was im Schnitt

offtmals versehen/ oder verwahtlosset/ kan dem Stock in der Breche wiederum geholffen werden; aber/ wird es in Brechen versehen/ so ist ihm nicht wieder zu helfen: der Leser kan hiervon mehrere Nachricht in vorgesehter Chur-Sächsischen Wein-Gebürge Ordnung haben. Ferner ist dieses bey der Breche in Acht zu nehmen/ daß das übrige Holz / wo nicht Wein daran zu

finden/bis auf zwey der stärcksten/ und zwey oder drey der Mittel-Enden / und also aufs meiste 4. oder 5. Enden/oder gute getriebene Ruthen/ nebst einer oder zwey Enden/ wann es guter Boden / auf der Böge gelassen werde/ welche gedachte 4. bis 5. Enden / theils an der Wurzel/als etwa ein oder zwey starke / theils aber an den Knöten/derer 2. oder 3./und theils auf Schenkeln/ etwa 1. oder 2./welches aber selten stark treibet/ zu finden / und also dem Stocke man nicht mehr als seine 5. Enden/ im guten Boden / und wann der Stock bey Kräfften ist/lasse/und wann er schwach / dieselbe benehme/das übrige aber/wo Wein daran zu sehen/ bis auf ein paar Blätter / beedes auf Knöten als auch Schenkeln/und der Böge/übern Wein verknippen/ auch da nicht Wein zu sehen/die übrige Enden / beedes auf der Böge/ als auch Schenkeln und Knöten/gänglich weg gebrochen werden: Ist aber der Stock schwach/so sollen derselben nicht mehr als 2. Enden gelassen werden.

12. Von der zwölfften Arbeit/so da ist die erste Häffte/ist folgendes zu mercken: Nach der Breche geschieht alsobald das Häfften / je ehe je besser der Weinstock an seinen Psal komen kan/wann er gebrochen ist/je zuträglicher es ihm ist/wächst besser und stärker/als wann er auf Erden soll liegen / es ist keine sonderliche Kunst im Häfften/nur daß der Winger in der Häffte dem Stock an manchem Ort sein zurücke breche

13. Von der dreyzehenden Arbeit/so da ist die Kraute/ist folgendes zu mercken: Diese Arbeit verrichtet man

14. Tage/oder aufs längste 8. Tage vor Joh. ann Baptista/ daß man nemlich die Berge reiniget / damit die andere Hacke desto bequemer kan fürgenommen werden. Der Winger soll allezeit / wann er krautet / Häffte/etroh bey sich haben/damit / wann er an einen Stock kömmt/so das oberste Band überwachsen/daß er solches höher/und so lang und hoch / als ers am Psal haben

mag/sein anhäffte/oder anbinde/ damit der Wind keinen Schaden thue. Es muß auch der Wein-Meister oder Winger sein rein kräuten / und den Stöcken die übrig-gelassne Laub / Rähmen benehmen / auch das Kräutig von Gruben austraffen lassen / damit die gestängten Gruben nicht von Kräutig über wachsen und ihnen der geile oberste Boden benommen werde/auch fällt der Meel-Thau nicht so sehr / wo rein gekrautet/ als wo noch Gras und Kräutig zu finden.

14. Von der vierzehenden Arbeit/so da ist die andere Hacke/ist folgendes zu mercken: Die andere Hacke geschieht kurz vor der Blüte/ oder ja bald hernach/wo es besser zuvor ist. Aber in der Blüte muß man nicht hacken/sonsten stößet man die Blüte ab/und solches geschieht um Johann Baptista / und wird sonst alles/ wie bey der ersten Hacke verrichtet; Bey dieser Hacke ist das Erdreich von den hellen Winden ausgezogen/ darum wartet man gerne auf einen Regen/ damit man das Land besser gewinnen kan.

15. Von der fünfzehenden Arbeit/so da ist die andere Häffte/ist folgendes zu beobachte: So bald die andere Hacke geschieht / und zwar solcher Gestalt / daß der Winger durch und durch von einem Jahr zum andern gehe/ sich um zu sehen/ ob er ein gewachsenes Ende an treffe / damit er solches am Psal höher anbinde/ oder anhäffte / auch wann die Winde die Stöcke mit den Psalen umgerissen/ hängende / oder auf der Erden liegende findet/ daß er solche sein wieder aufrichte und gleichsam einstosse; Auch soll er täglich krauten/absonderlich die Disteln/ wie auch fetten Melden und Hirse/Gras/ welches jähling wächst/ ausziehen. NB. Von dieser Zeit kan sich ein Wein-Gebürgs-Herr um guten Lüng um thun / und selbst führen lassen/dann er bey dieser Zeit am wolfeilesten/ auch besser Wetter und guter Weg/ als nach der Lese.

CAP. IX.

Von denen letzten 5. Arbeiten in den Wein-Bergen / nemlich: Der Beer-oder Rein-Kraute/der Beer-Hacke/dem Verhauen/der Wein-Lese/ und dem Pressen.

16. Von der sechzehenden Arbeit / so da ist die Beer-oder Rein-Kraute / ist folgendes zu bemerken: Diese ist 8. Tage nach Jacobi / oder aufs längst um Donati/oder Laurentii/(wann das Holz aufhöret zu wachsen/und beginnet allmählich zu reiffen/) vorzunehmen/ da dann die Wein-Berge von ihren Kräutig gänglich zu reinigen / die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen / und das junge kleine Gesprosse mit wegzubrechen / und zugleich den Stock von seinem übrigen Holze/ nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen / dann die Kräutig fein aus den Bergen nicht Bürden-Weise (damit man die Psale nicht auf dem Boden wegbreche) und die Trauben halb mit abzustreifen/sondern allmählig/manierlich und Büschel-Weise / zu tragen sind; Bey Zeiten soll man die letzte Beer-Kraute verrichten / ehe die Reiffen auf das Gegräse fallen / und den Stock / der dabey stehet / erkälten / oder die auf die Zeit un-

verhofft auch einfallende Meel-Thau ihm Schaden mögen.

17. und 18. Von der siebenzehenden und achtzehenden Arbeit/so da sind die Beer-Hacke und das Verhauen/steht folgendes zu mercken: Diese Hacke muß man für nehmen/um Egidii oder Maria-Geburt / da das Holz am reiffsten ist/und das Verhauen geschieht: Bald nach derselben Hacke muß man oben die Reben verhauen/ das Laub in Bündeln einbinden/ und auf die Wein-Psale stecken/daß sie treugen; Das Blatten/ wie viel im Gebrauch haben / soll man nicht zu lassen/ dann sie beschneiden nicht allein den Stock / sondern brechen oder reissen auch wol das künftige ausgehende Auge/welches darüber stehet / mit aus / oder hinweg/ daß also das Holz nicht seinen rechten Reiff behält/ sondern reudig wird. In Thur- Sächsischen Landen wird diese Hacke an manchen Orten gar nicht verrichtet / zumahl in hohen und jehlingen Gebürgen.

Die Chur-Sächsische Wein-Gebürge-Ordnung will es folgender Gestalt haben / wann befunden / daß das Holz eine Luge zwey oder drey von der Erden zu reifen anfängt / so soll alsdann die Beer-Hacke darauf verichtet werden / und sonderlich sollen die Winger hierauf Achtung geben / daß der Fuß an jeder Böge fein ausgezogen / damit das Erdreich den Stecken nicht entgehen möge / auch / daß das Gras und die Quecken die Berge desto weniger einnehmen. Wann nun die Berg-Hacke verbracht / auch das Holz sich wol in das Reiffen gerichtet / so sollen folgendes die Laub-Rämen von den Wein-Stecken abgelesen / das Wein-Holz einer Spannen lang über den Pfahl verhauen / damit die Sonne desto besser wärke / und die Beer zur Güte und Zeitigung befördert werden. Diese Hacke wird nur in den Sand-Gebürgen / oder auf ebenen / oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebürgen verrichtet / zumal wo es sehr felsicht / mosicht / oder dergleichen verwachsne Berge / und als strengen Boden hat; Diese Hacke darff nicht tieff gesucht / sondern nur ein wenig der Berg überzogen werden / damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen. NB Über diese bishero erzählte jährliche und ordentliche Neben-Arbeit / soll man auch dieses wol merken und wissen / daß nemlich im Reb-Bauen man zu keiner Zeit müßig sey / noch mit dem Karst zu viel seynen / oder aus der Hand liegen lasse / will man anderst / daß das Reb-Land soll wol gerathen und reiche Früchte bringen. Insonderheit soll man sich auch hüten / daß so viel möglich / keine Mägde oder Weibs-Bilder zur Reb-Arbeit gebraucht oder gelassen werden. Damit man aber solche bis daher specificirte Reb-Arbeiten auch Summari-scher Weiß / oder insgemein wissen möge / so pflegt man zu Ende des Jammers / oder zu Anfang des Hornungs / die jungen Reb-Schossen zu beschneiden / und die alten des vergangenen Jahrs zu reinigen / die Mutter-Wurzel zu entdecken / und hernach wiederum an den eingelegten Reben zu arbeiten / oder da es vonnöthen thut / dieselbigen wieder zu bemisten / oder zu tunngen. Im März und April pfleget man zu schneiden / und neue Säs mit Reben zu machen. Eben um solche Zeit (so es das Wetter leiden mag) soll man auch den Reben die Wurzeln entdecken / und alle diejenigen / welche des Wists vonnöthen haben / betungen. Über eine kurze Zeit hernach / wirft man die offne Reuben wieder zu / und ehe die Reben ansahen zu blühen / soll man solche auch entlauben und erbrechen / sonderlich wann man sieht / daß die junge Schößlein so zart seynd / daß man sie nicht darff allzuviel mit Fingern berühren. Kurz hernach soll man die Reben-Stecken an die Stöcke oder Pfähle nur einfach anhäff-

ten. Aber die ganze Zeit über / soll man auch der andern bereits angezeigten Arbeit nicht vergessen.

19. und 20. Von der neunzehend- und zwanzigsten Arbeit / so da sind die Wein-Lese und das Pressen / ist folgendes zu bemerken: Das Wein-Lesen ist vorzunehmen / wann der Wein fein reiff und lauter ist / und ein wenig einfröstigen bekommen. Es kan aber unter dessen ein Wein-Gebürge-Herr seinen Wein-Berg fleißig vor den Dieben-Raub-Vögeln und wilden Thieren behüten und verwachen lassen / damit sie nichts wegtragen oder abfressen. Die Wein-Lese soll nicht zu frühe noch zu spatt / sondern zu rechter Zeit / an einem feinen trocknen Tag verrichtet / und rein abgelesen werden. Auch soll man den Wein-Lesern oder Pressern bald frühe / Mittags oder Abends / jedoch nach des Landes Gebrauch und Gelegenheit / satt und der Gebühr nach zu essen und zu trincken geben / weil sie sich sonst an dem Wein-Beer-Essen und Most-Trincken erholen / so hat man dann gedoppelten Schaden: Es ist besser viel Leser haben / als wenig / so kommt man bald davon / wann man nur treu / fleißige Arbeiter hat / die nicht Diebs-Säcke unter den Kleidern tragen / darinnen sie bisweilen viel Trauben mit wegnehmen. Nach dem Lesen geschiehet das Pressen / da hat ein-Haus-Herr wol Achtung zu geben / daß die Beeren wol getretten werden / hernach soll man eine Stunde zwey die Beeren fein abseigen und sich setzen lassen / darauf sich zum Aufsetzen des Kuchens / und also / in Gottes Namen / zum Pressen schicken / und schreiten / da dann des Nachts durch / so viel mahl als sichs leiden will / und der Küche fein rein abgesiegt / verhauen / zum ersten mahl aber verraspelt / und dann vier oder fünf mahl verhauen werden muß / und ist nöthig / daß jedes mahl der Haus-oder Wein-Herr selbst darbey sey / oder / da er der Ruhe bedürftig / er jemand anders auf die Obacht bestelle / und mit zusehen lasse. Etliche zertreten die Trauben mit einem Fuß / und legen also die Beere / Hülsen und Körner zugleich in die Pfanne / und pressens. Aber andere / wann sie die Trauben also zutreten haben / so kämmen sie selbige / das ist: sie reissen im Vase oder in der Sonne / mit einem hübschen Gabelchen / das sie Wüsten nennen / umher / daß die Beere von den Rämmen sich abreissen / und raffen die Rämme mit einer Hacken heraus / und legen sie bey Seite in einen Zuber bis auf die Zeit / da pressen sie solche gar alleine; Die zertretne Beere aber thun sie / samt dem Wein-Safft in grosse Zuber / und wann dieselbe voll sind / so setzen sie einen Kuchen auf / legen Bretter und Hölzer darauf / und pressen. Dieser Most wird viele besser / der von Mittel-Beeren ist / dann der aus den Körnern kommet.

CAP. X.

Wie die Art des Pflankens geschehe und verrichtet werde.

1. **D**ie Art des Pflankens wird gemeinlich auch nach jedes Landes Gewohn- und Gelegenheit verrichtet; und sehen wir hiervon nachfolgende: Die gemeine Art / so am meisten / so wohl am Gebürge / als in der Ebene obbenannter Or-

then gebräuchlich / und geschiehet dieselbige mit Lannen- oder mit andern Holz gemachten Pfählen / an diese werden die Wein-Reben gebunden / und angehäfft.

2. Die zweyte Art / so man Kammer-Latten nen-

net/ da werden die Wein-Stöcke nur ohngefähr drey Schuhe hoch über der Erde/ auf eichne Stöcken/ so man Stifel oder Stöffel nennet/ auf überzwerggelegte Hölzer angeheftet/ also/ daß man darunter gebückt durchkriechen muß. Diese Art ist an der Bergsträß am Rhein-Strohm/ gegen dem Lotharingischen Gebürge/ gegen dem Elsas/ wie auch an etlichen Orten des Neckers-Strohms und anderwärts mehr gebräuchlich/ die aufrechte Hölzer (Stifel oder Stöffel) so von Eichen-Holz/ sollen 4. bis 7. Zoll dick seyn/ unten/ ehe man sie in die Erde gesezet/ für die Verfaulung gebräunt/ auch von 2. bis anderthalb Schuhe tieff in die Erde eingesezet werden.

3. Drittens ist auch eine Art von Kammerlatten/ so man in die Höhe ziehet/ und Gäng-weis sezet/ also/ daß man darunter spazieren gehen/ die Sonne aber solche/ sowohl von vornen als hinten/ gemüßsam beschienen kan.

NB. Diese/ wie auch vorhergehende Art der Kammerlatten/ bringen am meisten Trauben/ kosten anfänglich viel zu bauen/ an Holz/ Stöffeln/ Nägeln und Banden/ so sie aber einmal gemacht/ so hat man hernach viel Jahr lang nichts anders daran zu thun/ als daß man die Wein-Reben/ wo sie ledig und los/ mit Weiden wieder anhefte und binde.

4. Die vierdte Gattung ist der vorigen fast gleich/ nur daß man diese an einem Gebäu/ Haus/ Maur oder Wand gegen die Sonne gerichtet/ aufziehet/ auch zu Ersparung der Unkosten/ damit man nicht jährlich

daran zu flicken und zu hefften hat/ werden die Eiserne Hacken in die Wände oder Mauren gemacht/ in diese legt man eiserne Latten/ läßt an der Wand oder Maur die Stöffel/ wann man will/ auch einsezen/ ziehet den Wein-Stock daran hinauf/ breitet und hefftet denselbigen mit Kupffer-Drath an die Latten.

5. Die fünffte Art ist an unterschiedlichen Orten insonderheit am Oberrheinstrom bey Straßburg und sonst im Elsas/ wie auch ausländischer Orten bekant und gebräuchlich/ nemlich: Man pflanzt den Wein- oder Reb-Stock an sonderbare hohe Kirschen-Bäume/ so um das Acker-Feld oder Gärten herum stehen/ derer Aeste sich auseinander breiten/ Gabels-weise/ und hernach mit unterschiedlichen Reiffen/ gleich wie man zu grossen Bässern brauchet/ gebunden und gefasset/ alsdann der Weinstock herum gezogen wird.

6. Die sechste Art ist eine sonderbare Manier/ so nur zur Last in den Spazier-Gängen in die Gärten/ und selten in das Feld angeordnet wird/ da die Wein-Reben an eichnen Hölzern auf- und Bogen-weis zu beyden Seiten darüber zusammen geführt werden; Da dann bey Zeitigung der Trauben man das Laub und überflüssiges Holz von innen und aussen/ insonderheit oben über und unter dem Bogen/ abnehmen/ und also dem Sonnen-Schein Platz machen muß. Diese Art ist nicht allein bey grossen Reichs-Städten am Rhein/ als Eölln/ Erier/ Frankfurt/ Straßburg/ &c. sondern auch bey Fürstlichen/ Gräflichen und Adlichen Gütern auf dem Land hin und wieder bekant.

CAP. XI.

Einige rare und sonderbare Kunst-Stücklein/ die Wein-Reben betreffend.

1. **T**rauben ohne Körner zu zeugen. Wann man will Trauben ohne Körner haben/ so soll man das Mark aus dem Zweig/ welchen man sezen will/ an dem Orth/ das in das Erdreich kommen soll/ nehmen/ und mit einem nassen Papier zusammen binden/ und also in den Grund sezen. Oder man stecke es in eine Zwiebel (dann die Zwiebel hilft/ daß das Holz desto eher wachsen kan) und seze sie beyde also in den Grund. Etliche wollen/ daß man solle die Zweige zum öfftern mahl/ und so lang/ bis daß sie Zweiglein geschlagen hätten/ mit dem Wasser begießen/ darein Beniou eine lange Zeit gebeiset hat.

2. Zu erkundigen/ ob das Jahr viel Wein wachsen werde. Wann das Korn/ und sonderlich der Weizen/ schön stehen/ und wol gerathen/ so ist es eine Anzeigung/ daß die Trauben wol gerathen/ und die Reben viel Wein geben. Die stäten Regen/ oder das nasse Gewitter im Frühling/ zeigen gleichfalls an/ daß starcke und herrliche gute Weine wachsen werden.

3. Die Wein-Reben frühe ausschlagend zu machen; Sollt ihr die Augen am Reben-Holz/ welches man frisch geschnitten/ mit Wasser reiben/ darinnen pieß-Glas gewässert hat/ so schlagen sie in acht Tagen heraus.

4. Eine sonderbare Kunst im Frühling Trauben

zu zeugen. Man soll ein Reb-Schoß von einem schwarzen Reben-Stock auf einen Kirsch-Baum pflanzen.

5. Einschlaffende Reben zu zeugen. Die Reben werden einen solchen Wein geben/ der den Schlaf machen kan/ so man eben auf dieselbige Weise/ wie in die Theriack-Reben/ als nachstehend zu sehen/ Opium oder Mandragoras-Safft in gespaltne Reb-Stöcke stößet.

6. Larirende Reben zu zeugen. Eben auf diese Weise kan man auch larirende Reben machen/ so man gleicher Weis das Reb-Holz spaltet/ und den Spalten wiederum mit larirender Arzney zufüllet/ oder/ so man die Wurzel auch mit solcher Arzney begießen läßt; Das ist aber zu wissen/ daß das Reb-Holz vom Theriack oder larirenden Reben geschnitten/ und eingelegt/ gar nicht ihrer Mutter Krafft und Wirkung behalte: Dann der Theriack und andere larirende Arzney verlihren alle ihre Krafft und Tugend mit der Zeit.

7. Ein sonderbar Secret oder Kunst-Stück/ Theriackische Reben/ zu zeugen. Die Alten haben vor Zeiten die Theriack-Reben/ ihrer herrlichen Wirkung halben/ hoch und werth gehalten/ dann solcher Wein nicht allein/ sondern auch die gestoffne Blätter selbst/ Pflaster-weis über den Schaden übergelegt/ widerstehen allen giftigen Bissen der Schlangen/ und anderer

gift-

giftigen Thieren / ja die Fische aus dem Reb-Holz gebraucht / thut dergleichen. Die Weis aber solchen Theriac-Wein zubereiten / ist diese: Man soll das Holz / welches wir pflanzen wollen / drey oder vier Finger hoch von dem untersten Ort spalten / und das Marck heraus schneiden / darnach an statt desselbigen das Loch mit gutem Theriac zu füllen / mit Papier umbinden / und also den gespaltenen Theil in das Erdreich setzen. Etliche lassen sich an dem nicht begnügen / sondern nehmen Theriac / und gießen ihn auf die Wurzel.

8. Viel und gute Trauben zu überkommen. Die Reb-Stöcke werden trefflich fruchtbar / und tragen guten / herrlichen / starken / und eine lange Zeit wehrenden Wein / so sie der Reb-Mann / der sie schneidet / mit Ephen belegt / so wir andersfalls dem Palladio

glauben wolten / aber es ist auch besser und viel gewisser / wann man zerquetschte Eicheln und genetzte Wicken lasset in die Gruben werffen.

9. Zu erfahren / ob die Erde / da man einen Wein-Garten hinstellen will / einen guten oder schlechten Wein abgeben werde. Man solle eine Grube zween Schuhe tief machen / hernach von dieser ausgegrabnen Erde einen Schollen nehmen / selben in einer irdenen verglasten Schüssel in frisches Wasser legen / und die Erde darin zerdrücken / und wol untereinander rühren / hernach lasset man die aufgerührte Erde setzen / biß das Wasser wieder lauter wird / nachdem nun der Geschmack des Wassers sauer oder süß / bitter oder scharff ist / solchen Geschmack solle auch der Wein bekommen.

CAP. XII.

Wie die unterschiedliche Gebrechen und Krankheiten der Weiden am besten zu curiren / und wieder zu recht / und in guten Stand zu bringen.

1. **D**as der Brenner oder Brand den Weiden nicht schade. Wann man den Brenner will zertheilen / so oft daß er sich in der Luft gesamlet hat / und auf die Weiden fallen will / so soll man allenthalben um den Acker oder die Weiden-Stöcke große Misthaufen von Rühr- und Geiß-Mist machen / und dieselben anzünden.

NB. Der Brenner oder Brand / ist ein trockner Dampf / mit welchem bey stillem Wetter unvermerkt das Gras / die Saat / und Wein-Berge öfters befallen und verbrannt werden / also / daß man den Schaden nicht ehe verspühret / biß er geschehen / und solches zwar so wol bey klarem Sonnenschein / als hellen Nächten. Wann der Brenner die Weiden etwas beschädiget hat / so soll man Wurkeln von wilden Kürbisen oder Coloquinten nehmen / in Wasser beissen / darnach mit demselbigen Wasser die beschädigten Weiden begießen. Einige geben vor / wenn man sich eines Reiffes bedürcket / so soll man die Aschen von Tamarissen / oder sonst andern Holz / hin und wieder im Garten austreuen / Solche Asche / wann sie sich an die Augen der Weiden-Stöcke hängen / hindert gewaltig / und treibet den Reiff zurück.

2. Trockne Weiden wie sie zu curiren: Ob den Weiden an der Feuchtigkeit etwas abgelenge / wird solches daraus erkannt / so man siehet / daß die Reb-Stöcke mit allzuviel rothem Laub behencket seynd: Darum soll man alsobald solchem Ubel vorkommen / und sie mit Salz- oder Meer-Wasser oder Menschen-Urin begießen.

6. Wie den Weiden / wann sie zu viel wild Holz haben / zu helfen: Welche Reb-Stöcke verwildet / und zu viel frech und geil sind / dieselbigen muß man kurz schneiden. Wo aber solches nicht helfen will / so muß man die Wurzel entdecken / und Wasser-Sand mit ein wenig Asche oder Stein darzu legen / damit also die Wurzel erquicket / und erkühlet.

3. So die Weiden zu viel fließen oder thranen: Die Reb-Stöcke weinen bisweilen gar zu viel / daraus

dann folget / daß sie alle ihre Kraft gang und gar verlieren: Darum soll man denselbigen Stoß verrunden / und die Wunde darnach mit Oel / das halb eingesotten ist / oder mit ungesalzenem Oel beschmieren / darnach mit Essig besprengen.

4. Daß der Rinder- und Rühr-Biß / samt ihrem Athem keinen Schaden thun könne (dann solches ist den Weiden sehr schädlich /) so soll man einen jeden Reb-Stoß unten an der Wurzel mit Wasser begießen / darin Ochsen- oder Rühr-Haut / und dergleichen Thier gewässert haben; Dann Rühr und Rinder haben einen häßlichen Abscheu für solchem häßlichen Gestank dieses Wassers / daß sie nicht so bald sich zu den Weiden machen.

5. Raupen zu vertreiben. Wann man die Raupen / die man in den Rosen findet / mit Oel sieden / dann die Reb-Messer damit schmieren / so kan kein Thier / oder Gefröß den Weiden Schaden thun. Item die Reb-Messer / mit Bockens-Umschlitz / oder mit Frösche Blut bestreichen / hat gleiche Wirkung. Oder bestreiche den Weiden mit Aschen und Oel / und wehe die Messer darauf.

6. Wer Weintrauben und andere Früchte / vor den Wespen / will erhalten / der schlürfe Oel / gehe dann zu den Weiden-Trauben / oder andern Früchten / und blase gleichsam dieselbe an / so werden sich die Wespen nicht mehr blicken lassen.

7. Ehe wir dieses Capitel beschließen / wollen wir Curiosität halber noch folgendes beyfügen: Etliche Wein-Stöcke tragen jährlich drey mahl Früchte / nach dem Zeugniß Dalechampii ad cap. 27. lib. 16. Plin. II. allwo er meldet / er habe viel dergleichen Wein-Stöcke gesehen / insonderheit zu Lyon / in dem Garten Wilhelmi Caulii.

Die Stücke aus welchen ein Wein-Stoß bestehet / sind unterschiedlich: Eine Rebe / ein Schmitling / Jahr-wachs oder Rütling / Gabelein / Wein-Rancke / Reb-Blat. Die Rebe / oder die Reb-Schöß ist eine ziem-

lich

lich lange Ruthe des lustrenden Wein-Stocks/ und wird in unterschiedliche Arten getheilet. Dann ein Rebe wird genennet ein Nebenschöß/ welcher mitten in der Gabel hervor kommet; Eine andere wird genennet die Trauben-bringend oder Fruchtbare/ woran die Trauben hängen. Noch eine andere die Beraiste/ welche keine Frucht hat: Eine andere die Blätterichte/ oder Aufgeschosne/ welche nur das Laub hat: Eine andere die Knötichte/ welche um Früchte zu bringen/ beschnitten wird. Der Schnittling/ oder die Haupt-Neben ist eine neue/ zur Pflanzung bequeme Rebe.

Das Rützhlein oder Jahrwach wird genennet der oberste Theil der Rebe/ und der Schößling. Das Gabellein wird auch sonst genennet das Haar/ der Ring/ der kleine Wein-Stengel/ und ist gekrümmt/ wie ein Haar-Locke; Der Weinranke/ oder das hart hölzigte ist der Arm des Wein-Stocks. Der Blätter-reiche Ast wird/ wie auch das Blat/ Pampinoas genannt. Die Theile eines Traubens sind: Der Kamp oder Traube; die Beere/ welche an denen Trauben befindlich; das Bälglein/ die Kerne.

CAP. XIII.

Formular oder kurzer Entwurff wie der Winker Ding-Zettul zu stylisiren und aufzusetzen.

Einnach heute Dato den 1. Novembris 1715. ich unten benannter mit N. N. von N. einig worden/ und solchen zu einem Winker/ und Weingärtner angenommen/ und laut dieses Beding-Briefs bestellet/ daß er meinen Wein-Berg oder Wein-Garten mit aller und jeder Arbeit/ wie sie Namen haben mag/ zur Besserung und Erweiterung/ wo nur möglich/ meines Wein-Berges und Weins/ was sich gebühret/ verrichten/ beschicken/ arbeiten und verwahren/ Bäume und Lücken vermachen soll/ als mit Aufziehen/ Räumen/ Schneiden/ Rähmen lesen/ Pfähle schärfen/ Stöcke zu legen/ drey mahl zu frauen/ und den Wein fleißig hacken/ brechen/ zwey mahl beften/ verhauen/ Pfähle zu ziehen/ zu decken/ Laub-Rehen abzulesen/ und mit zuhüten und verwahren/ auch an aller und jeder Arbeit verständlich und bescheidentlich/ ohne einigem Eigenthum/ Vortheil/ oder Ersparung der Arbeit zu verrichten/ so lange bis der Wein ins Faß kommen/ und der Stock wieder gedeckelt worden ist/ auch nicht Kinder odere Personen zur Arbeit gebrauchen/ die solche nicht verstehen/ damit kein Schade am Wein-Holze/ auf andere Jahr zum Weinwachs geschehen mag/ in allen und jeden Arbeiten/ auch zu rechter Zeit/ wann die Arbeiten/ geschehen solle/ zeitlich

verrichte/ und insonderheit zu solcher Zeit mit in andern Bergen um Lohn arbeiten/ auch an Sparung der Unkosten/ Mühe und Arbeit/ so wol auch mit Hütung des Obsts und Abnehmung dessen getreulich umgehen/ und die Bäume auch reiniglich schneiden/ des Winters verbinden/ für den Hasen und Wildpret fleißig verwahren. Des Winters auf die Wein-Pfähle treulich Achtung haben/ wie einem getreuen Winker oder Wein-Gärtner gebühret; dann auch vor jederzeit Schaden zu verhüten und warnen/ seines Herrn Nutzen suchen und fördern/ auch für Verwahrlosung und Versäumung stehen/ und antworten/ oder den verursachten Schaden ersetzen. Hingegen ich ihme für seine Mühe und Arbeiten/ auch getreuen Dienst/ jedes Jahr 2 Schock (das sind 2 gute Groschen) an Gelde/ und 2 Schäffel Korn zu Lohne/ und von jedem Schock Gruben 2 Groschen/ auch unterschiedene mahl/ als im Aufziehen 2 und sonderlich im Schneiden 2 Item in der Breche 2 und Hacken/ daß denn die schwäresten und nöthigsten seynd/ geben und entrichten will/ und ohne Versäumung damit nicht aufhalten/ auch was er empfahet/ soll jedesmahl aufgezeichnet werden.

CAP. XIV.

Ausführlicher Unterricht/ wie man eigentlich herbsten soll/ und was bey der Wein-Lese zu beobachten.

In allerlechte/ beste und erfreulichste/ auch einträglichste/ und nüglichste Reb-Arbeit ist das Herbst-Einnachen/ oder das Wein-Trauben-Lesen/ als welches allen bishero gehabtten Fleiß und Schweiß/ Mühe und Arbeit/ vermittels Gottes Segens reichlich ersetzt und belohnet/ deswegen auch etwas ausführlich hiervon zu schreiben/ vor nöthig erachtet. Es soll aber das Trauben-Lesen nicht eher geschehen/ man wisse dann vorhin eigentlich/ daß die Trauben gar reiff und zeitig sind/ welches daran erkennet wird/ wann die Trauben und Körnlein schwarz-särbig sind/ und zu dem ganz bloß und ohn enig Marck/ oder Saft bleiben/ wann man sie aus den Beeren oder Häutlein ausdrückt; Also auch/ wann man ein Beer oder zwey von den Trauben abbricht/ und verspu-

ret/ daß die Stätt/ da die Beer gestanden/ in seiner Gestalt wie vor bleibt; Und dann auch/ wann man mercket/ daß die Trauben in ihrer Gestalt gleichsam still stehen/ und nicht mehr wachsen. Ehe dann man anfahet zu lesen/ soll man alle nothwendige Rüstung zur Hand haben/ als nemlichen die Stöck-Korb/ und allerhand Gefäß/ die Trauben darein zu lesen/ Reb-Messer/ Hackmesser/ gute frische/ gebundene/ gesäuberte und gerüstete Wein-Bäse/ saubere Butten und Standen/ wohl gepichte Bannen/ Kübel und Zuberlein; gute/ starke/ sauber-geräumte/ und mit allerhand nothwendigen Stücken versehene Tritten und Pressen. Die Tritten-Knechte sollen mit sonderm Fleiß das Laub und die grüne/ unzeitige/ saure/ verdorrte/ und faule Traublein von den andern zeitigen und frischen Trauben ablesen/

damit

damit der Wein keinen Schaden / oder irgendsonst etwas davon überkomme. Welche Trauben aber abgelesen sind worden / dieselbigen soll man in grosse Butten oder Randen tragen / und des Morgens früh alle samt zugleich mit sonderm Fleiß trocknen / daß nicht einiges Körnlein gang bleiben möge. Es soll aber kein Frott-Knecht in die Butte treten / er habe dann vorherhin seine Füße sauber gewaschen / und den ganzen Leib wol gereinigt / die Kleider aufgeschürzt und aufgebunden / und ein sauberes weißes Hemd angezogen / damit er den Most mit Schweiß und Wust nicht verunreinige. Den getrotenen Most soll man in der Randen 24. Stunde lang / mehr oder minder / nachdem man den Wein will stark oder gut haben / kochen und verjähren lassen / dann je mehr er gähret / je dicker / rothschiel und stärker der Wein wird; Wann er aber wenig gähret / so wird er desto lieblicher und subtiler. Wann ihr wollet einen guten starken Wein haben / sollt ihr die Stände mit einer guten Särge zudecken / damit also die Dünste nicht verdampffen / und die beste Kraft des selbigen nicht verrieche. Daß aber der neue Most vergohren habe / solches sollt ihr erkennen / wann das Aufsteigen oder Aufwerffen sich gezeiget hat / alsdann sollt ihr den vergohrenen Most entweder durch den Zapfen oder einen geflochtenen Korb ablassen / und also denselbigen erst in die Vasser einfassen. Das Marc von denen mit Füßen getretenen Erbern / sintemal sie noch safftig und weinig sind / sollt ihr zu der Troten tragen lassen / und allda unter den Frott-Baum legen / und vollends drey oder vier mal austrotten.

NB. Es geschehe nun das Tretten / Kältern und Pressen wie es wolle / so ist nothwendig hierbey zu merken / daß man die Wein-Vasser nicht ganz und gar voll mit Most oder Wein füllen / sondern ein gut Theil ledig oder ungefüllt lassen soll / damit der Most /

darinnen ohne Umrath und Abgang desto besser vergähren / und den Schaum desto bequemer heraus werffen können; Doch sollt ihr die Vasser nachgehends wenn sie keinen Schaum mehr geben wollen / zufüllen / Unter wählender Zeit sollt ihr den Spund nicht zuschlagen / sondern an statt dessen / das Loch nur mit einem Stein / oder Wisch von Heu gemacht / zudecken. Wann aber der Wein nicht mehr gähren und auswerffen will / alsdann möget ihr den Spund wohl zuschlagen.

In wählender Gähr-Zeit / sollt ihr die Wein-Vasser mit dem Most oder neuen Wein irgend an die Luft / oder welches bequemer / an einen verdeckten Ort in eine Schupffen oder besondere Scheuer stellen oder legen; dann man keinen Most oder neuen Wein / in den Keller legen lassen soll / es sene dann / daß er vorhero ganz ausgewittert / und vertobt habe / alsdann mag man ihn in den Keller legen lassen.

NB. Wann ihr euren Gesinde zum Besten / einen guten Lauer oder Lurke machen wollet / sollt ihr vorherhin überschlagen / oder berechnen / wie viel sich auf das zehende Theil Weins belauft / so man den ganzen Tag über getrotet oder gemacht hat / alsdann sollt ihr eben so viel (als solcher zehender Theil ausweist) frisch Bronnen-Wasser über die Erbern schütten / daraus man solchen Wein hat lassen trocknen; darnach auch den Schaum oder Jast vom gefottem und vergährten Wein / samt den Trusen / so in der Butten sind geblieben / gießen / und also sich miteinander durch zu biegen / dann des folgen Tags / wann dieses alles wol mit den Füßen durcheinander getreten / pressen lassen. Das jenne dann / so heraus fließt / soll man in Vasser schütten / wann es vergähren / den Spund zuschlagen / und gleichfalls in den Keller legen.

CAP. XV.

Von der Natur / Art und Eigenschafft eines guten / gesunden und kräftigen Weins.

1. **D**er Wein / als das alleredelste Gewächse aller wachsenden Dinge / wird vom Theophrasto Paracello genandt das Blut der Erden / ein Spiritus / der da gar subtil und wenig / aber mit vieler Phlegma verfasst ist; Dann / im Wein sind zwei Substanzen / sagt er / als eine ist Substantia vinosa / das ist diejenige / darinnen der Spiritus vini ligt; ja diese ist das rechte Corpus / darinnen die wahre Essentia vini ihren Sitz hat. Die andere ist Substantia Phlegmatica / die da Fex und Trusen und ein süßes Wasser ist. Und ist dem Wein in generatione / seine Natur aus vielen edlen Tugenden / so im Erdreich sind / gegeben / die sich doch mit Unterscheid befindet; Als zu verstehen / so ein Stock Wein / oder Geschlechte von einem Weinstocke / in zehen / weniger oder mehr Regionen oder besondere Landschaften von einander getheilt wird / daß sein Wein / den er giebt / am letzten nicht gleich ist für ein Gewächse zu erkennen / wiewol er von einem Stocke kömmt / sondern es richtet sich ein jeglicher Wein /

nach Art seines Landes / darinnen er gewachsen ist / als stärker und schwächer / säurer und süßer / besser und bößer / und vergleichen / solche Ursache nimmt sich aus der Erden / die dann an einem Orte anders als am andern ist; dann ein Ort Erdreichs hiezu bessere Bereitschafft / als der andere Ort / hat / welches dann an dem zu erkennen / daß an einem Ort des Erdreichs rauhe Dinge herfür kommen und wachsen; ein anderer Ort Erdreichs aber / subtilere Gewächse bringet. Derowegen ist gar viel daran gelegen / daß der Wein einem Lande / da nicht viel Polkes / Pleureses / noch Pustulæ sind / auch nicht viel Febres / noch auch keine Wasser sucht regieren; Item / daß er auch sonst zu rechter (denn er hierinnen auch seine Meisterschafft haben will) und zu gesunder Zeit gepflanzt und gewachsen sey / sintemal in einem Lande / da solche Krankheiten viel umgehen und gemein sind / dieselbigen Ursachen aus des Landes Art kommen / und derohalben dem Menschen diese Gebrechen und Schwachheiten zuziehen;

also auch diese Art den Wein regiert / wie man dann siehet / daß solche Krafft die Kräuter bald faulen machet.

2. Ferner gehören auch / zu Wachung eines guten Weins / eine gute Constitution, guter Sonnenschein früh und spat / guter Wind und Morgen-Luft / in demal dieses alles Dinge sind / die dem Weine das Böse austreiben / ihn wol digeriren und zeitig machen / daß er gesund zu trincken wird / und also den Wein in ihre Art nach sich incliniren. Es ist eigentlich wahr / der Himmel / Sonne und Luft nehmen dem Wein seine irdische widerwärtige Grobheit / und groben Geschmack / den er aus der Art der Erden hat / und geben ihm andern guten lieblichen Geschmack / mit seiner rechten Süsse / dann Sonn und Zeit geben einem jeglichen Geschlechte des Weins / (derer dann viel und mancherley sind / wie solches der unterschiedliche Geschmack und Farbe / auch manchfaltige Arten der Lande / da sie gewachsen / zc. genugsam beweisen) seinen höchsten Grad nach der Linien darinnen er geordnet ist ; Und wird auch durch solche Gradirung viel Böses / so aus der Erden bey dem Wein mit lauffen / temperiert und hingenommen.

3. Ohne Zweifel ist wahr / daß die Wein-Trauben von zweyen unterschiedlichen Hizen zeitig werden / die erste Hize ist ihnen für sich selbst angebohren / die andere Hize aber / kommt ihnen von der Sonnen ; und wo die Trauben nicht zuvor für sich selbst ihre natürliche und angebohrne Hize und Wärme hätten / könnten sie durch die Gewalt der Sonnen / so rein und wol nicht gekocht werden / sondern verblieben eben wie etliche andere Früchte / die durchaus von Natur kalt / welche / ob sie schon durch die Gewalt der Sonnen / zeitig werden / jedoch ihre angebohrne Natur in keinem Weg verlieren / diweil dann durch der Sonnen Hize die Trauben zu ihrer Wärme gebracht werden / diese aber an allen Orten nicht gleich-krafftig / und auch etliche Trauben nach dem Boden und Landes-Art ihren Geschmack an sich nehmen / so folget / daß / nach Unterschied des Orts und des Landes / auch die Weine unterschiedlich seyn.

4. Ein recht-natürlicher guter Wein / soll an der Substanz subtil / leuter / und an der Farbe schön seyn / und wo er ohne Mangel wächst / so wird er Diaphanisch / Perspicuisch in seiner Farbe / das ist / der weisse Wein / soll nicht grün / nicht Wasser-farb / noch trübe seyn / der rothe Wein aber / soll recht schiller roth seyn / das ist seine rechte Art / dann dicke Röthe ist wider die Natur / und ist eine Ferrestrität. Am Geruch soll er auch lieblich seyn / und am Geschmack nicht sauer / dann wo viel Säure ist / da hat die Bößheit die Güte überwunden ; sondern er soll nach Gelegenheit der Art des Weins in seiner rechten Süsse seyn.

In der Zeit oder Alter / soll der Wein zum trincken / nicht zu jung oder zu alt seyn / dann neuer Most und junger Wein sind nicht gesund / deswegen jener geschrieben : Ein Wein zwölff Monat alt / ein Brod zwölff Stunden kalt / ein Ey von einem Tag / sind Dinge die ich mag. Die Aelte des Weins ist viel besser dann die Neue / aus Ursachen / daß sich der Spiritus vini, oder Geist des Weins / mehr seket / und digerirt / mit oder in der Zeit / dann daß er für der Zeit / oder in der Frühe thut / wie dann die fürnehmsten Aerzte den Most und gar neuen Wein / für warmer Natur und Complexion im ersten Grad achten und sehen / der aber nicht gar neu / noch auch nicht gar fürnen oder alt ist / seket man im andern Grad der hizen und warmen Dinge ; So er aber gar alt und firnen / wird er von ihnen hitzig im dritten Grad gehalten / und sind sonst in einer Summa von allen Weinen folgende Stücke wahr / zunehmen : Als erstlich / deren Substanz und Wesen / dann ihre Tugenden / Quantität und Qualität / der Geruch / Geschmack / die Zeit und das Alter.

5. Der jenige Wein / der noch keinen Weinstein geseget hat / ist am kräftigsten / dann hernach / so ein Wein / Weinstein geseget hat / wird viele Krafft im Weinstein befunden / und oft mehr dann im Wein / und ist allhie ein feines Kunststück (im Fall man den Wein praeserviren wolle / daß er keinen Weinstein setzen solle) zu merken : Man soll den Wein in ein kaltes Erdreich vergraben / unten und oben ihn wohl zu decken / so ligt er gar lange / ohne Weinstein zu setzen.

CAP. XVI.

Unterschiedliche herrliche Kräuter-Weine zu bereiten / nach dem Alphabeth.

Kräuter-Weine sind nichts anders als mit Kräutern / Blumen / Wurzeln / Saamen / Gewürzen / zc. angerichtete oder zubereitete Moste oder Weine / welche entweder in der Gährung / oder hernach / mit deren Qualitäten imprägnirt oder angekräftet werden. Diese sind aber unterschiedlicher Art / entweder simplicia oder einfache / die nur mit einerley / oder Composita, vielfache / die mit vielerley Kräutern oder Speciebus versehet und zubereitet seyn. Beyderley werden auf mancherley Weise und Manier zu bereitet / wie hernach folgen wird. Die Kräuter / Blumen und Wurzeln / zc. sollen in ihrer besten Krafft-

Zeit gesamlet / schön gereinigt / recht getrocknet und biß zum Gebrauch wohl verwahret werden / daß sie nicht etwas Ubelriechendes an sich ziehen / oder sonst schaden und verderben.

1. Allant-Wein. Dieser Wein wird auf folgende Art und Weise gemeiniglich zugerichtet werden / nemlich : Es wird die Allant-Wurzel / (welche / wann das Kraut noch grün ist / gegraben / wol gereinigt / an warmer reiner Luft getrocknet / hernach vor Staub / Schimmel und andern schädlichen Zufällen bewahret und erhalten werden muß /) in gewisser Maas mit dem süßen Moste gekocht / derselbe unterm Kochen /

ehe

ehe er stark siedet oder aufwaltet / mit einer kupffern- oder verziert: eisernen durchlöcheren Kellen oder Schauffel wohl abgeschäumt und von allem Unflath gereinigt / alsdann bey die 3. Stunde gemachsam eingekochet / (den vierdten oder dritten Theil / auch wohl mehr / nachdem man ihn süsse und lang-daurend haben will /) ferner in einen reinen Bottich oder Zuber geschüttet / wohl zugedecket / und ein wenig erkaltet / auf ein rein Vass gefüllt / und wol zugespündet / (daß keine Lust darzu komme /) bis zum Gebrauch verwahret / sonst wird er wandelbar. NB. Der Wurzel kan etwa ein halb oder gang Pfund zu 2. Eimern frischen ungesottnen Most genommen werden / je mehr und dicker der Most eingekochet wird / je süsser und dauerhafter bleibt der Wein /) Und wann er ja zu bitter schmecken sollte / so kan er mit andern allein oder vor sich eingesottne Most vermischt und stilliret / oder es kan dessen 1. Theil zu 3. Theil alten guten Wein gesetzt werden / so lästet er sich wol trincken. Dieser Wein erwärmet / öffnet / zertheilet / treibet den Schweiß und Urin / dannenhero ist er in allen von Kälte / Schleim und Verstopfung herrührenden Krankheiten zu gebrauchen dienlich / Absonderlich aber in Husten und Reichen / oder Stechen von erkält und verschleimter Brust / Erkält und Verschleimung des Magens / Verstopfung der Leber / Nieren und Mutter / Item / geronnen Blut / Seitenstechen / Colic und Harn- und von der Kälte / und Verschleimung der Därme / Stein- Beschwörung / Krätze / Bock und Masern / etc. dann er treibet und führet die solche Krankheiten verursachende böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß und Urin kräftiglich aus. Kan früh nüchtern und Abends beym Schlaffengehen mäßig genossen werden.

2. Andorn-Wein. Nehmet der zartesten Stengel des Andorns / zur Herbst-Zeit (er pflüget an ungebauten Orten / neben den Wäuren und Zäune zu wachsen) dörrt an der Sonne / bindet in kleine Büchlein mit Binden / leget es darnach in Vasslein. In 16. oder 15. Quart (Seidlein) Mosts sollt ihr acht Pfund Andorn legen / und mit ihm also lassen vergähren / thut darnach den Andorn hinweg und schlaget den Zapfen wol zu. Dieser Wein ist ein köstlicher Trank wider die Selbstsucht / so von Verstopfung herrühret. Dient auch wider den Husten / wider das Reichen und kurzen Athem / Abnehmen / und das blähige Seitenstechen und Hüft-Wehe / so man durre Weill-Wurzel darzu nimt / wird solcher Trank desto kräftiger. Ferner eröffnet auch solcher Wein / die verstopfte Lebern / Nieren und Mutter / befördert der Frauen Menfes / widersteht auch dem Gift.

3. Anis-Wein. Dieser wird zugerichtet / daß man entweder den Anis mit Wein lästet siedet / oder daß man ihn nur darein thut / und eine Zeitlang darüber stehen lästet. Dieser Wein hat viel herrliche Tugenden / Er ist gut für alle Verstopfung und Oppilation / für alle Blähung des Leibes. Ist gut den Weibern / denen die Gänge und Adern der Mutter verstopft / mehret die Milch und reiniget sie / wann sie vielleicht böß wäre. Ist auch gut für Lenden-Wehen und Stein / treibet ihn bald fort ohne Schmerzen / und übertrifft hierinn alle andere Medicamenten.

4. Altrich-Wein. Nehmet der zeitigen Altrich-Beerlein / so viel ihr wollt / kochet sie im Most / so lang / bis das dritte Theil des Weins einsiede / hebet den Schaum fleissig ab / laßt es also über Nacht stehen / Des Morgens früh sehet solchen Wein durch ein Seide-Tuch / giesset hiervon so viel in weissen Most / bis daß er eine schöne Farbe und Geschmack überkomme / Thuet ihn nachmals in ein Wein-Vasslein / und wann er vergohren hat / so lautert ihn mit Eyer-Klar und Saltz. Solcher Wein laxiret den Leib und treibet das Gewässer gewaltiglich von den Wassersüchtigen durch den Stuhlgang / vertreibt den kalten Husten / reiniget die Brust / und befördert das Auswerfen / zertheilet auch alle zähe Feuchtigkeiten in dem Leib.

5. Augentrost-Wein. Nehmet einen guten Theil Augentrost / thut denselbigen in Most / laßt ihn darüber jähren / und ferner darinnen liegen / trincket täglich davon / es erhält das Gesicht frisch / und ohne einigen Anstoß / und ist kein Augen-Brechen so groß / es sey bey Jungen oder bey Alten / welcher nicht durch Niesung dieses Weins getheilet und vertrieben wird. Ich habe deren viele gekandt / die beynahe gar nicht mehr haben gesehen / haben aber bey diesem Wein ihr Gesicht in Jahrs-Frist / wieder bekommen. Sonst mag man dieses Krauts auch alle Tage ein wenig essen in einem frischen Ey / oder gepulvert mit gutem Wein eintrinken / hat auch gute Kraft. Ich weiß deren viel / die nicht einen Buchstaben / ohne Brillen / haben können erkennen / und nach langen Gebrauch / dieses Krauts / das Gesicht dermassen gestärkt haben / daß sie ohne Brillen / auch die kleinsten Schriften / gelesen. Es kan keine bessere Argney zu blöden Augen gefunden werden / als diese / und so einem der Wein zu stark wäre / der möchte ihn mit etwas süßes brechen.

6. Betomien-Wein. Nehmet Betomien-Kraut sammt dem Saamen / ungefehr eines Pfunds schwer / zu vierzig Maas Weins / laßt es acht Tag darinnen baigen / ziehet dann den Wein sieben mal ab. Dieser Wein ist gut für alle innerliche Gebrechen / reiniget die Lungen von Schleim und Eiter / dienet also wider den Husten / schweren kurzen Athem / Reichen und Schwindelsucht. Es ist dieser Wein nicht nur eine edle Herk-Stärkung / sondern er verbessert alle Fäulung und Magen-Fieber / Er eröffnet die verstopfte Leber und Milz / vertreibt die Mißfarb / Gelb- und Wassersucht. Es dienet auch dieser Wein wider alle Gebrechen des kalten Hirns und der Nerven / fallen den Sucht / Hüft-Weh / Krampf / Podagra auch andere Wehe-Tagen und Glieder-Lähmung / zerbricht den Lenden-Stein / fördert den Urin und der Weiber Menfes / zertrennet das von Gallen oder Schlägen geronnene Blut / etc.

7. Beyerfuß-Wein. Den Beyerfuß samlet man vor der Sonnen-Aufgang / dörrt ihn in der Luft / und bewahret ihn vor den Staub / bis in den Herbst / darnach thut man in ein Eimerich Vass ein gute Hand voll ungesottnen Most oder Wurke darunter / thut etliche Wein-Beer darzu ins Vass / und vermachtet den Spund wol / und laßt ihn also verghären in sich selber gähren. Oder nim ein Eichen-Vasslein / stecke

es voll Beyfuß/ und gieß Wein darauf. Dieser Wein ist ein augenscheinliches Mittel/ in Ausführung des Steins und Grieses im Menschlichen Leibe/ und an bey eine herrliche Blut-Reinigung.

8. Borrage-Blut-Wein. Den kan man machen wie man will/ entweder die Blüte in einem Säcklein in den Most hängen und damit vergähren lassen/ oder dieselben erst nach der Vergährung darzu zuthun. Und dieses mag auch mit alten Wein vorgenommen und verrichtet werden. Die Blumen werden am besten dörr und trocken/ in ziemlicher Copia hinein gethan/ dann zugesündet/ und wann deren Krafft vom Wein ausgezogen ist/ wieder heraus genommen. Dieser Wein empfängt die Eigenschaften und Tugenden der Blumen/ welche mäßig erwärmen/ verdünnern/ zertheilen/ gute Spiritus generiren/ das Herz stärken/ dessen Zittern oder Klopffen stillen/ frölich machen/ die Melancholen und Giff vertreiben; Item/ die Gelb- und Milk- Sucht/ Schwindel/ Ohnmacht/ verstopfte Monat-Zeit/ &c. curiren.

9. Brombeer-Wein. Nimm ein Maas Hönig/ und 5. Maas Brom-Beere/ solche mische wol zusammen/ darnach thue 6. mal so viel Wein darunter/ und siede es bey einem Feuer/ laß es wol erwallen/ und schäume es immer ab/ alsdann seythe es durch ein Tuch/ und wanns wohl erkaltet/ so thue es wieder zum Feuer/ und schäume es fleißig/ wie zuvor. Thue es darnach in ein fein rein und sauber Väslein/ und laß es wol zu ihm selber kommen/ wann du es trincken wilt/ so koste es zuvor/ ist dir zu starck/ so mische mehr Wein darunter/ und mache dir/ wie du es gerne trinckest. Dieser Tranck ist gut für die Hüg.

10. Buglossen-oder Ochsenungen-Wein. Nehmet Buglossen mit Blättern und Wurkeln/ thut den innerlichen Kern an den Wurkeln heraus/ Sennet rothe Rosen/ Borrage-Blumen und Buglossen- Blumen jedes ein Pfund/ zerknirschet alles miteinander/ thut es in ein lang- rund Säcklein/ das es durch den Spunt in ein drey-Dehmicht Väs möge hinein gehen/ füllet das Väs in die Helffte mit gutem weissen Most/ die andere Helffte lasset in einem Kessel sieden/ und verschäume sie wohl/ gießet sie darnach auch in das Väs/ hänget das Säcklein darein/ und lasset also zugeschlagen stehen/ bis der Wein klar wird/ trincket das ganze Jahr darvon/ sonderlich im Winter/ im Frühling und im Herbst. Dieser Wein dienet wider viel Gebrechen/ vornehmlich ist er gut die Melancholicos/ oder melancholischen Gemüther/ zu erfreuen/ und die Schwermuth zu vertreiben/ den Cholericis/ denen/ so Mangel an der Lebern haben/ denen welchen die Nieren verstopft/ und denen so beschwerlich harnen/ ist er sehr dienlich. Ist auch gut für das vier-tägige Fieber/ für innwliche Verfälschung/ und für das böse Geblüt.

11. Cardobenedicten-Wein. Dieser Wein kan mit dem Kraut und Samen von Cardobenedicten fein sauber darein gehenckt/ mit Most oder alten Wein zu bereitet werden. Hat eine Krafft zu erwärmen/ dünn zu machen/ zu eröffnen/ zu reinigen/ den Schweiß und Harn zu treiben/ die Monatliche Zeit zu befördern/ der Fäule zu widerstehen/ Giff auszutreiben/

das Herz zu stärken/ Wunden zu heilen/ allerley Fieber/ sonderlich tertian und quartan/ oder das drey- und vier- tägige; Item/ den Stein/ Scharbock/ Husten/ Seiten-Stechen/ die Gelb- Milk- Schwind- und Wassersucht &c. curiren.

12. Dosten-Wein. Wird gleicher Gestalt von dem Kraut und Blumen vor oder nach der Gährung in Most oder Wein gehenckt/ gemacht/ und wie bey vorigen berichtet worden/ damit procediret. Dieser Wein hat Krafft zu erwärmen/ zu durchschneiden/ dünn zu machen/ zu eröffnen/ zertheilen/ den Schweiß und Urin zu treiben/ das Haupt und Herz/ ja! alle Sinne zu stärken/ Melancholen/ Magen-Wehe/ Ekel/ Schlucken/ Husten/ Engbrüstigkeit/ Reichen/ Heiserkeit/ Gelb- und Wassersucht/ &c. zu vertreiben/ auch den Weibern die Milch zu mehrern/ &c.

13. Ehrenpreis-Wein. Hat mit vorigen gleiche Zubereitungs-Art/ die Wirkung aber richtet sich nach der Krafft des Krauts/ welche ist zu erkennen/ zu durchschneiden/ den Schweiß und Urin zu treiben/ folglich auch den Stein fort zuführen/ der Lungen und anderer Viscerum, Geschwür oder Wunden; Item/ die Colic/ Leber- und Milk- Verstopfung/ Gelb- Schwind- und Wassersucht/ wie auch das Fucken und Kräge/ Unfruchtbarkeit/ böse giftige Fieber zu curiren und zu vertreiben.

14. Flieder- oder Hollunder-Wein. Brich Flieder- oder Hollunder- Blüthe/ wann sie noch nicht gar weit aufgegangen seyn/ ab/ dörre oder trockne sie in reiner Luft/ daß sie nicht schimmlicht werden/ und verwahre sie dann wohl in einem Säcklein oder Schachtel an einem trocknen Ort/ da sie keine Feuchtigkeit wieder an sich ziehen können/ bis auf den Herbst/ oder zur Zeit des Gebrauchs. Wann man nun Wein gelesen und Most gemacht hat/ so hange der Blumen ein wenig in ein Väs/ oder wirff sie gar hinein/ und laß den Most damit vergähren/ so wird er köstlich und gut.

Dieser Flieder- oder Hollunder- Wein erwärmet/ verdünnert/ zertheilet/ eröffnet die Verstärkung der Leber/ Milk/ Nieren und Mutter/ stärcket den Magen/ das Herz/ vertreibt die Melancholen/ das drey- und vier- tägige Fieber/ Geschwulst und Wassersucht/ item/ das Rothlauffen/ Sicht/ Zahn-Wehe/ treibt den Schweiß und Urin/ lindert die Schmerzen/ vermehret die Milch den säugenden Weibern/ und wehret den Giff/ &c.

15. Gundelreb-Wein. Hedera terrestris, Gundelreb-Wein/ ist ein sehr edles Kräutlein/ und giebet auch gar einen gesunden und heilsamen Wein zu sehr vielen Leibes-Beschwerden: Dieser kan eben auf vorige Art mit Most oder alten Wein zubereitet und gebrauchet werden. Schmecket aber nicht so lieblich und annehmlich. Dessen fürnehmste Krafft ist zu erwärmen/ eröffnen/ dünn zu machen/ Urin zu treiben/ und dannenhero die Brust und Nieren vom Schleim und Tartaro zu reinigen/ den Stein fort zutreiben/ die Monat- Zeit zu befördern/ Wunden und Geschwäre zu heilen/ Gelb- und Milk- such zu curiren/ &c.

16. Graß-Wein. Es wird dieser Wein von jungen Graß- Wurkeln dergestalt bereitet und gemacht:

Nehmet

Nehmet der Graß-Wurzel / ohngefehr zu zwey Maas Wein eine Hand voll / leget sie in Wein / und lasset ihn 24. Stunde darüber stehen. Wer dieses Weins trincket / der bekommt keine Würmer / und wann er ihrer hat / so sterben selbige gleich davon. Der Graß-Wein ist ein vortreflich Remedium für den Lenden- und Blasen-Stein / und dienet wider alle innerliche Verstopfung. Item für Erhitzung der Leber / für Heiserkeit / für Schmerzen der Gleiche / für Podagra / Verstopfung der Adern / für innerliche Geschwulst und Fisteeln / deren Materien er durch den Harn ausführet. NB. Wann einem der Geschmack dieses Weins zu wider wäre / der möcht ihn temperiren / wie und womit er wolte.

17. Hasel-Wurzel-Wein. Man bereitet auch zur Zeit der Weinlese / einen Wein von Hasel-Wurzel / und nimmt ungefehr zu 40. Maas Most / anderhalb Pfund Haselwurzel / läst ihn also vergähren / aber man muß dessen nicht zu viel trincken / er thut sonst seine Operation zu stark. NB. Auch sollen sich schwangere Weibspersonen dieses Weins enthalten. Die Kraft und Tugend dieses Weins ist: Er eröffnet die verstopfte Leber / Milz und verhärtete Geschwulsten / ist eine köstliche Arzney für die Wassersucht / allen Husten / für kurzen Athem / Reichen und Husten. NB. Etliche pflegen Hasel-Wurzel über Nacht im guten Wein zu weichen / und thun dann des Morgens einen warmen Trunk davon; Dieser Wein ist aber von stärkerer Wirkung als der vorige.

18. Hirsch-Zungen-Wein. Nimm die Blätter von der Hirsch-Zungen / lege sie in Most oder Wein / so ziehet er seine Kraft an sich: Ob aber wol solcher Wein etwas unschmackhaftig ist / so hat er doch viel grosse Tugenden und Wirkungen / dann er vertreibt Schlangen-Gift / Item die Stranguriam, oder kalte Rege / wie wirs nennen / quæ est ex urina acrimonia, a textu ceratione vesicæ. Benimmt die Gelsucht / und alle Verstopfung der Leber und Milz / und das lange viertägige Fieber / zertheilt das geronnene / verstopfte 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.

19. Isopen- oder Isopen-Wein. Die Isopen-Blätter müssen zerstoßen / in ein rein Eüchlein gebunden / und in Wein gelegt werden / der Wein hat einen sonderlichen Magnet bey sich / weil er in gar kurzer Zeit aller Kräuter / Gewürze und Wurzel / Kraft / Tugend und Wirkung an sich zeucht / und weil nun diß Kraut heiß und trocken ist am andern Grad / so ist dieser Wein sonderlich gut den alten kalten Leuten / die nicht viel Wärme haben / dann er erwärmet alle innerliche Glieder / stillt den kalten / feuchten Husten / vertreibt das Reichen / 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 / oder das Fraischel haben / stätig brauchen / so können sie dadurch von ihrer Krankheit erlediget werden: Er macht ein helle Stimme / eröffnet der Lungen- und Leber-Lufft-Löchlein / reiniget die Brust / und heylet alle innerliche

Versehrungen und Wostemen / stärket das Herz / den Magen und Milz. Etliche machen ihn also: sie nehmen Isop / lassen den dörren / und behalten ihn in einem Sack / in der Weinlese / lassen sie ein Faß aufschlagen / und lassen schöne Beeren abschneiden / darnach sie des Weins viel haben wollen / und legen ins Faß ein Schicht Beere / und ein Schicht Isopen / ein um die ander / biß es halb voll wird / darnach schlagen sie das Faß zu / füllen guten Most darauf / biß es voll wird / spünden es zu mit einem Rohr / darinnen ein Loch ist / und machen es oben zu / daß nichts hinein falle.

20. Juden-Kirschen-Wein. Nimm wol reiff und gelind gewolck- oder gedörte Juden-Kirschen / oder Boberellen / hänge dieselbe ein wenig zerstoßen in einem Säcklein in den Most / wenn er jähret / so lasse sie damit vergähren / darnach nimm sie wieder heraus. Wilt du ihn stärker von der Kraft der Juden-Kirschen haben / so hänge wieder frische darein / wenn du vorige heraus genommen hast. Oder vermenge rohe wohl reife Juden-Kirschen / oder Boberellen / wann du deren viel hast / mit Wein-Beeren / und mach damit von reinen Spähen ein stratum super stratum in ein Faßlein / gieße darauf Most oder Wein / und trincke davon. Dieser Wein hat eine eröffnende und Harn-treibende Kraft / derowegen dienet er sonderlich wider den Stein / das Reichen / Stieben / Gicht / Podagra / oder Zipperlein / Item den Geschwulst / und die Wassersucht / c. Dann er führet die böse Feuchtigkeiten durch die Harn-Gänge aus.

21. Kornel- oder Kur-Beer-Wein. Diesen Wein bereitet man also: Man nimmt ein vierthall Eimeriges Faßlein rothen sauren Wein / zeitige Kornel-Beer zehen Pfund / gestähl Wasser / oder darinnen die Schmiede glühend Eisen ablöschen / mischet dieses alles zusammen in ein sauber hölkern Faß / lästets darinnen 15. Tage / darnach ziehet den Wein ab in ein ander Faß. Ist ein edler Wein zu allen Gebrechen / sonderlich denen / so flüssig sind.

22. Lavendel-Wein. Lavendula & Spica sind zwey edle Kräuter / Gewächse / fast gleicher Art und Eigenschaft von Kraft und Tugenden. Geben einen sehr herrlich-wolriech- und schmeckenden Wein / wann sie entweder zur Most-Zeit in die Wasser gehängt / und mit dem Most vergähren / oder zur andern Zeit / wann es nur beliebt / im alten guten Wein / in gewisser Proportion gehängt werden. Dieses Weins Tugenden sind zu erwärmen / zu durchschneiden / verdünnern / zu zertheilen / zu eröffnen / das Geblüt / Spiritus / Haupt / Gehirn und Gedächtniß / wie auch das Gehör / Gesicht und andere Sinnen zu stärken / der Schlaf- und fallender Sucht / dem Schwindel / Zittern / den Ohnmachten / Flüsse / Blähungen c. zu steuern. In Summa / alle Nervosische Krankheiten und Beschwörungen zu curiren.

24. Melissen-Wein. Man pfleget den Melissen-Wein wie andere Kräuter zu bereiten; Das beste und gebräuchlichste aber ist Melissen im guten alten weissen Wein gekochten / und etliche Tag davon getruncken; Dieser Wein stärket das Herz-Pochen / und alle Krankheit des Herken; Läutert das verbrannt und schwermüthig: Geblüt / vertreibt allen Unmuth /

Melancholen und Traurigkeit/dienet dem kalten feuchten Magen/ und bey nahe allen innerlichen Gliedern. Ist auch gut für Reichen und Engbrüstigkeit/ räumt den Schleim von der Brust/ stärcket das Hirn und die Nerven; Etliche wollen auch/ er vertreibe die fallende Sucht.

24. Nelcken-Blumen- und Nelcken-Wurzel-Wein. Ob schon die Blumen ihren Ursprung und Wachsthum nicht von beygesetzter Wurzel haben/ so kommen sie doch an Kräften und Tugenden schier überein/ derowegen wir sie allhier zusammen setzen wollen. Will man nun von den Blumen allein einen Wein machen/ so nehme man der schönen rothen wolriechenden Nelcken-Blumen/ und hänge sie in einem Säcklein in guten geistreichen Wein/ desgleichen auch die Carpophyllat- Nelcken- oder Beinwurz- Wurzel. Oder man nehme beide zusammen. Dem beliebt/ mag auch wohl ein wenig Gewürz-Regelien darzu thun. Dieser Wein wird etwas röthlicht/ riechet und schmecket gar wol/ ist auch sehr trefflicher Krafft zu erwärmen/ das Haupt/ Gehirn/ Nerven/ Herz und Magen zu stärken/ Ohnmachten/ Herzklopfen und Zittern u. zu vertreiben.

25. Peonien-Wein. Hierzu werden nur die Blumen/ Blätter/ und Wurzeln/ von Peonien genommen/ wol gereinigt und gedörret/ gebraucht/ und zur Most-Zeit in das Faß gethan können auch wol in alten guten Wein gehängt werden/ den machen sie ein wenig röthlicht. Ist sonderlich gut und dienlich denen Personen/ so mit Schwachheit des Haupts und dem Jammer oder Kummer/ wie man dieser Orthen redet/ beladen/ oder darzu geneiget seyn.

26. Rosen-Wein. Nehmet Berg- oder Wald-Rosen/ die man auch Feld-Rosen zu nennen pfleget/ und weisse Blätter haben/ dörret sie an der Luft auf einem weissen Tuch/ und wann sie wol gedörret/ so thut es in ein leinen Säcklein/ und hängets an die Luft/ darnach in dem Feser/ nehmet ein Näßlein so groß ihr wolt/ gießet darein weissen Most/ laßet ihn verjähren/ und wann der Most am Sag ist/ so hänget die Rosen im Säcklein in den Wein/ leget ein Steinlein darzu/ daß sie sich gegen Thal sencken/ vermachet den Spund gar wol/ daß die Krafft nicht davon gehe/ und außrieche; Thut ihr viel Rosen darein/ so wird der Wein desto kräftiger. Oder nehmet rothe Rosen gleicher Gestalt/ und hänget sie in rothen Wein/ so wird derselbe noch röther/ und über alle massen wol geschmack und kräftig. Dieser Wein dienet dem bloßen Magen/ ist gut für das Seitenstechen/ stärcket das Herz und alle innerliche Glieder/ ist auch insonderheit den Lungenkranken gesund und gut.

27. Rosmarin-Wein. Nimm des Rosmarin so viel du wilt/ lege ihn in ein Näßlein/ fülle das mit frischem Most/ wie er von der Kelter kommt/ und laß ihn wie andere Wein/ damit vergähren. Man kan ihn auch mit altem guten Wein zubereiten/ und die Blüthe vom Rosmarin darzu nehmen/ so wird er desto kräftiger. Dem beliebt/ mag ihn auch mit Wein-Beeren und Spähnen/ wie oben gelehret worden/ zubereiten/ davon trincken/ und andern guten Wein wieder nachfüllen.

Der Rosmarin hat so viel und mancherley Tugenden an sich/ daß man sie nicht wol erzehlen kan/ doch will ich hier die vornehmsten und gemeinsten/ so viel mir bekannt/ und ich auch zum Theil probiret habe/ erzehlen. Es wird aber der Rosmarin-Wein zugerichtet/ wie erst erwehnt/ nur dist ist hierbey zu mercken/ daß man nebens dem Rosmarin/ und ein paar Hand voll/ von dessen Blüthe/ oder Blumen/ auch eben so viel Salbey-Blüthe und Borrage-Blumen dazu nehme; Die Tugenden dieses Weins sind ungemein/ und nicht jederman bekannt. Dann es dienet dieser Wein zu allen Schwachheiten/ so von Kälte her entstanden/ machet guten Lust zu essen/ heylet alle mangelhafte Glieder/ benimmt den stinkenden Athern/ wann man den Mund damit wäschet/ erfrischt das Angesicht; Wann man das Haupt damit wäschet/ wehret er dem Haar- Ausfallen/ und macht sie wol wachsen. Wer dieses Weins zeitlich trincket/ der darff sich keiner Fisten/ keines Anthracis oder ander Pestilentialischen Gefahr besörchten. Ist gut für die Melancholiam/ erfrischt das Herz/ und wolte schier glauben/ daß/ wann einer dieses Weins stetig brauchete/ es wüßte auch sein Leib nach seinem Tod nicht so leichtlich faulen/ noch so übel riechen. Wann man mit diesem Wein eine Fittulam anthracem. Krebs/ oder einen anderen bösen Schaden wäscht/ so frisset er nicht weiter um sich/ sondern schiebet sich zur Heylung/ daß er trocknet die böse Feuchtigkeit aus/ daß er bald heilen muß. Wann einer durch langwürige Schwachheit an allen Kräften abgenommen/ so nehmet geröstet Brod/ legets in diesen Wein/ laßet es weichen/ und gebts dem Patienten zu essen/ in kurzer Zeit wird er sein Stärck wieder befinden/ als wann er niemals wäre schwach gewesen. Man mag ihn auch in Phthis oder der Schwind-Sucht gebrauchen. Im viertägigen Fieber in der Quotidiana oder alltäglichen Fieber. Wann einer den Mund allezeit voll Wasser hätte/ daß er stätig müste auswerfen/ soll er nur dieses Weins gebrauchen/ er vertrocknet solchen Fluß. Für den fallenden Siech-Tagen ist er auch gut. Item/ wann einer die Speise nicht konnte behalten/ wann man einen Bauch-Fluß hat/ wann einem wäre Gift beygebracht worden/ ist er ihm an statt eines Theriacs. Ist gut für Zittern der Glieder/ für das Podagra/ auch in allen Gebrechen der Mutter. In Summa/ wann ich alle seine Tugenden sollte erzehlen/ wurde viel mehr Zeit und Papier darzu erfordert.

28. Salbey-Wein. Solcher Wein wird vom Kreuz-Salbey auf gleiche Art wie die vorhergehende Wein vom Most oder alten Wein zubereitet. In Francken und Hessen aber richtet man den Salbey-Wein folgender Gestalt zu/ welchen man an den Fürstlichen Höfen zu Darmstadt und Römhild Videbis heisset. Nemlich sie füllen ein Faß Lag-weise mit groben Höfel-Spähnen/ süßen Wein-Trauben/ und etwas frischer reiner Salbey/ schlagen den Boden wohl wieder zu/ und lassen hernach durch das Spund-Loch von einem guten alten Wein so viel darauf laufen/ daß es voll werde; verspünden es darauf/ und lassen es den Winter über liegen/ so wird ein sehr herrlicher Wein daraus/ welchen ich vor diesem oft versucht/ und ge-

trun-

truncken habe. Eben auf solche Weiß können auch von andern Kräutern/ Blumen und Wurzeln / auch nach Belieben mit Gewürz Wein angestellt werden. Dieser Salbey-Wein erwärmet und stärket den ganzen Leib/ sonderlich das Haupt und Nerven / machet gut Geblüt und Spiritus verzehret und trocknet aus die wässerige böse Feuchtigkeit im Leibe/ und heylet alle davon herkommende Feuchtigkeiten.

29. Saurach- Peiffel-Beer oder Wein-Regelwein. Man kan in der Weinlese eine ziemliche Quantität Saurach- oder Wein-Regelwein nehmen/ (nachdem man des Weins viel machen will) unter die Trauben vermengen/ und also miteinander kältern oder auspressen; Desselichen kan man auch den Saurach allein auspressen/ den Saft aufbehalten / und nach Nothdurfft den Wein damit vermischen. Die Krafft und Tugend des Saurach-Weins ist folgende: In dem innerlichen/ hitzigen/ auch Pestilenzischen Fiebern/ mischet man diesen Wein mit einem Myrrhen- Zulep und einem Saurampfer- Wasser/ und giebt es zu trincken/ dann er löset nicht allein den Durst/ sondern benimmt auch die größe Hitze und Schärffe des Geblüts/ und Pestilenzische Dämpffe im Leibe. Auch wird solcher Wein mit Nus gegeben wider die rothe Ruhr/ und allerley Bauch-Flüsse / wider das Brechen / und sonderlich/ so die Gallen aus der Lebern in den Magen gestossen ist / auf welches dann folget / eine Reizung zu der Ohnmacht und Herz-Zittern. Dieser Wein getruncken/ stillt die Menfes oder Monat-Zeit der Weiber/ tödtet die Würme im Leibe/ sonderlich so man ihn mischet mit gesottner Burgel- oder Saurampfer-Brühe. So jemand Blut auswirft/ der trincke diesen Wein / oder nehme die innwendige Körner von den Beeren / dörrre und stosse sie zu Pulver / solch Pulver trincke er mit Burgel- oder Wegrich-Wasser. Dieser Wein ist auch gut wider die Geschwulst der Leber. Solchen frühe Morgens getruncken / hilfft wider das Haupt-wehe/ so von Hitze und Schärffe der aufwallenden Gallen entsteht.

30. Senet-Wein. Nehmet guten weissen Wein / gießt ein wenig Wasser darzu / thut darnach Senet-Pulver / Rosin/ Origanum, oder Dosten/ und Süßholz/ oder andessen Statt/ Buglosen- Wurzeln/ darein / gießet wol-gesottenen süßen Most darüber/ und laßet ihn so lange stehen/ biß er recht erkaltet. Dieser Wein ist gut für alle Gebrechen der Leber und des Milches: wie auch für Ohnmacht und fallende Seuche/ und ob er schon nicht alsobald hilfft/ so ist doch die Hülfe gewiß/ wann man recht anhält/ und eine gute Diet beobachtet. Er schärfet auch den Verstand/ machet ein gut Gedächtniß/ und soll im Herbst und im Winter oft gebraucht werden. Er reiniget das Geblüt von aller böser und schädlicher Feuchtigkeit/ macht den Menschen lustig/ hält ihn gesund/ und gleichsam in einer stetigen Jugend. In Zurichtung und Einnehmung mag ein jeder seine Discretion zu gebrauchen wissen.

31. Tausendgulden-Kraut-Wein. Dieses ist ein herrliches/ kräftiges Kräutlein/ derowegen es auch von

den liben Alten so einen herrlichen Namen empfangen hat; Der Wein davon wird wie der Cardobenedicten-Wein/ dessen oben gedacht worden/ zubereitet/ hat auch fast gleiche Eigenschaft und Wirkung mit demselben/ welche der günstige Leser daselbst nachzuschlagen / und zu lesen belieben wolle.

Vom Bermuth- und Zitwer-Wein ist im Autore zur Genüge zu lesen/ und unnöthig hier beizubringen.

32. Violett-Blumen- und Veilwurz-Wein. Man mag blaue oder gelbe Violett/ und die Florentiner wolriechende Veil-Wurzel/ ein wenig gestossen/ jedes allein/ oder alle drey zusammen in ein Säcklein durch den Spund stecken/ und Most oder alten guten Weindar- auffüllen/ oder das Säcklein in ein schon gefüllt und etwas ausgeleertt Bass hängen/ daß es sein in die Mitte oder gar zu Grunde falle (welches zu befördern man etwa einen rein gewaschenen Kiesel-Stein mit ins Säcklein thun kan/ daß es eine Schwere davon bekomme) und solches hernach wieder voll füllen. Dieser Wein von allen 3. Stücken zusammen gesetzt/ hat viel Kräfte/ stärket das Haupt und die Mutter/ die Brust/ das Herz/ und die Spiritus. durchschneidet den zähen/ dicken Schleim/ machet denselben dünn/ eröffnet/ zertheilet/ treibet den Harn/ befördert das Athmen/ und die monatliche Zeit/ vertreibt den Husten / das Seiten-Stechen/ und Engbrüstigkeit/ widersteht dem Gifft/ und der schwarzen Noth / Wachholder- und Bermuth- Wein / hat eine Krafft lieblich zu erwärmen / zu verdünnen / zu eröffnen/ zu zertheilen / Schweiß/ Harn und Stein zutreiben/ dem Gifft zu widerstehen/ das Haupt/ Nerven / Herz / Brust/ und Magen zu stärken / Milch und Leber zu eröffnen/ der Weiber Zeit zu befördern/ huste/ Engbrüstigkeit/ Reiche oder Stücken von verschleimter Lunge/ zc. zu vertreiben.

33. Der Bermuth-Wein erwärmet / zertheilet und verzehret das Phlegma, und Schleim/ stärket den Magen/ dämpfet die Säure/ öffnet die Milch / tödtet die Würme/ läutert das Gesicht/ vertreibt die Gelb- und Wassersucht/ das Hauptwehe / so vom Magen- und Aufsteigen entsteht; hilfft dauern/ machet einen guten Athem und Geruch des Mundes/ verhütet die Fäulung und Trunckenheit curiret das drey tägige und vier tägige Fieber/ heylet die inn- und äußerliche Geschwäre und Wunden.

Kräuter-Wein über der Mahlzeit/ nach Belieben davon zu trincken. Nimm Löffelkraut / Pimpernell / Margarethen-Kraut / und Blümlein / Baldmännlein / Borragen-Blätter/ und Blümlein/ Saurampfer/ Garten-Kress/ edel Leber-Kraut/ und Blümlein/ gelben Viol/ Melissen/ Salbey/ jedes ein wenig/ auch so man will/ annoch andere andechme Kräuter mehr / jedoch alles frisch / binds sämtlich zusammen auf ein Büschlein/ lege solches nebst einer ganzen Maseaten-Blumen/ ohngefehr von einer halben Citronen/ die abgeschchnittene gelben Schelffen / und einem Stücklein weissen Zucker-Kandel/ in 3. Seidlein Wein/ laß etliche Stunden stehen. Folgender nach Gefallen davon getruncken. Dieser Wein ist sehr annehmliche Geschmack/ auch zugleich erfrischt und reiniget/ er das Geblüt.



CAP. XVII.

Granaten- Kirschen- Erd- Himbeer- Citronen- Herk- Gedächtnuß-
Milch- und Wein- Beer- Wein zu machen.

1. **Granat- Wein.** Wann man Granaten- Wein machen will/ so pfeget man ein vier- tel Pfund unzeitige Granaten- Aepffel zu zerstoßen / und in vier Maas Wein einzulegen. Solcher Wein wird gebraucht wider den Durch- lauff / und dergleichen Gebrechen. Ist auch ein fürtrefflich gut Remedium zu allen innerlichen/ hitzigen und Pestilenzischen Fiebern / sonderlich da man ihn mit Sauerampffer- Wasser vermischet / und trincket / denn er stärcket/ löschet den Durst / und kühllet den hitzigen Magen.

2. **Kirsch- oder- Weichsel- Wein.** Nimm wol-reiff- und fleischichte Kirschen oder Weichseln/ brich sie von den Stielen/ und thue die Kerne daraus/ die zerstoße in einem feinem Mörsner absonderlich (denn wann man sie mit dem fleischicht- und safftigen Theil zerstoße/ so sprüht der Saft gar zu sehr herum/ und gieng dessen viel zu Schaden) thue alsdann beydes / Kirsch und Kern/ nebst etwas Gewürk/ Negelein und Zimmet / in ein rein weiß leinen Säcklein/ hänge solches durch den Spund in ein Faß/ und fülle das mit gutem Wein/ oder hebe ein paar Kannen aus dem Faße / hänge hernach das Säcklein leer darein/ und schütte die Kirschen mit den Kernen und dem Gewürke sochte hinein / sonst bringt man es nicht durch den Spund/ wenn es mit den Kirschen angefüllet ist/ binde alsdann es oben zu / fülle darauf das Faß mit Wein wieder voll / und laß es eine Weile darinn hängen/ so bekommest du einen schönen rothen Kirsch- oder Weichsel- Wein. Wilt du ihn süß haben/ so kan ein Struck Zucker darzu gethan werden/ oder du kanst eine Kanne/ oder was du auf einmal auszapffst zu trincken / mit ein wenig Weichsel- oder Kirsch- Saft vermischen/ so schmacket er noch lieber. Also kan man auch ex tempore aus weißem Wein rothen Kirsch- Wein machen / wenn man des Safts so viel/ als vonnöthen ist/ darzu thut.

NB. Wann man Kirsch- oder Weichsel- Wein machet/ muß man guten starcken Wein/ aber keine groffe Vasser/ davon man lange trincket/ darzu nehmen / denn er nicht wol in die Länge dauern kan / sonderlich/ wenn man geringe schwache Weine/ darzu nimmt. Etliche machen den Kirsch- Wein / um im Sommer ihn frisch zu erhalten / also: Sie nehmen Espene oder andere ausge- sottne reine Spähne / machen damit in ein Väslein eine Lage auf den Boden / und darauf eine Lage abgeplückter / wohl- reiffer saure Kirschen / denn wieder eine Lage Spähne / und abermahl eine Lage oder Schicht Kirschen/ und machen so fortan ein Stratum super stratum, biß oben an/ alsdann schlagen sie das Faß wieder zu / und füllen durch den Spund guten Wein darauf / so wird er in 3. oder 4. Tagen schön hell und klar / schmecket aber nicht wie voriger/ so fein nach den Kernen/ wovon der Wein einen lieblichen Geschmack / und eine erspriessliche duretische oder

harttreibende Krafft empfängt. Also kan man auch von geschälten Muscateller- Birnen und Borstörffer- Aepffel/ per stratum super stratum, mit guten feinen Wein kleine Väslein voll Aepffel- und Birn- Wein machen/ die Aepffel und Birnen aber / wann man den Wein abgetruncken hat / balden heraus nehmen und abkochen lassen / so kan man sie noch mehr genießen. Item/ man kan auch Kirschen und Muscateller- Birn unter einander nehmen.

3. **Erd- und Himbeer- Wein.** Erd- und Himbeere geben auch gute Weine / auf vorige Art angerichtet/ dauern aber nicht lange. Derowegen man nur gar kleine Väslein davon machen darff/ und dieselben bald austrincken muß. Man kan auch wohl noch ein mahl guten starcken Wein darüber gießen / wann der erste bald abgetruncken ist. Dieser Wein ist im Sommer bey grosser Hitze sehr nützlich zu trincken / denn erkühlet und mindert den Durst und erfrischt die Leber. Man mag ihn auch wohl / wann er von sehr starcken Wein gemacht worden ist/ bey dem Gebrauch/ mit etwas frischem Brunn- Wasser vermischen.

4. **Citronen- Wein.** Zu einem Eymer Wein gehö- ren zehen Citronen/ 3. Pfund Zucker/ 2. Loth Zimmet/ die Citronen müssen auf einem Reib- Eisen abgerie- ben werden/ doch ein wenig tieff/ damit das Gelbe al- les davon kommt / der Zimmet muß gröblich / der Zu- cker aber gar klein gestossen werden/ Dieses thut man in einen Eymer Wein/ und verspündet es wohl/ wann er 8. Tage gelegen/ so versuchet man ihn / ist er nicht starck / oder süß genug/ kan man ihn verbessern.

Auf eine andere Art: Nimm 6. Citronen/ schäle sie fein dünne/ schneide die Schale ganz klein / thue dieselbe / nebst 2. Maas Wein und ein Quint zerstück- ten Zimmet / in ein irden Gefäß / setz es aufn Ofen/ daß es eine Nacht fein ausziehet / Alsdann kanst du mit diesem / einen Wein an machen / so starck es dir gefället / Wilt du ihn süß haben / kan solches mit ge- lautertem Zucker geschehen.

5. **Herk- Wein.** Nehmet Gold/ so etwas dick/ ma- chet es glühend / und stoffet es also in den Wein/ solches thut 4. oder 5. mahl / lasset ihn darnach kalt werden/ und sich setzen/ so könnt ihr ihn zur Herk- stärke und andern Sachen gebrauchen. Dann er benimmt auch die Melancholen und Traurigkeit / treibet die Chole- ram, und alles böse Geblüt und Feuchtigkeit aus/ stär- cket alle Præcordia, und treibet alle Unreinigkeit dar- von/ behält den Mensch jung/ treibet den Harn/ brin- get dem Menschen seinen verlohrenen Verstand / und ist die beste Arzney für Kräs / Müdigkeit und Aus- satz.

6. **Gedächtnuß- Wein.** Nehmet Ingber eine Unz langen Pfeffer / Galgant ana zwey Unz / Negelein / Muscaten / Cubeben / ana Unz / sem. Diese Dinge alle stoffet klein / thut sie in ein Säcklein/ hängest selb-

ges in einen Hafen / darinnen sieben Maas guten Weins seyen / decket den Hafen gehet und wohl zu / lassets einen Ball oder zween aufsteden / haltet dann den Hafen wohl verdeckt / bis er erkaltet ist / daß er nicht verrieche / stellet ihn hernach in einen Keller / lasset ihn kühlen / und trincket davon alle Tag ein wenig / etwann ein achten Theil einer Maas / das thut sonderlich / wann ihr Abends wollt zu Bett gehen / haltet damit an / daß wann einer aus ist getruncken / ihr also bald einen andern anstellet; Ihr werdet mir deswegen Danck sagen / und solches als ein sonderbares Secret rühmen / so mancher Misgünstiger seinem Nächsten nicht gönnen würde.

NB. Solcher Wein ist auch gut / so jemand erkaltet wäre / dienet auch noch zu andern Gebrechen mehr.

7. Milch-Wein. Es pflegen auch etliche einen sehr köstlichen Arznei-Wein für alle Gebrechen des Milches und der Leber auf nachfolgende Weise zu machen: Nehmet Begwart-Wurzeln und Blätter / Hirschhorn-Kraut / Endivien und Bermuth / lasset die Kräuter mit ein wenig Wein aufsteden / schüttet sie hernach in ein spitzig Säcklein / giesset den gesottnen Wein 3. oder 4. mahl darüber / lasset ihn durchseihen / bis er klar wird.

8. Weinbeer- oder Rosinen-Wein. Siedet drey Pfund Meer- Traubel oder grosse Rosin in etliche Maas Most / samt 4. Loth ausgeschälten wohl-gestossnen Zimmet / giesset hernach solchen gesottnen Most in ein Faß mit Most / in zwölf Tagen wird er lauter; Zur Winters-Zeit ist solcher Wein am bequemsten zu gebrauchen. Dienet sonderlich alten schwachen Leuten / Krancken / Melancholicis und Phlegmaticis / reiniget die Brust / stärcket den Magen / Leber und Blut / wi-

derstehet der Fäule / vertreibet Unwillen / Husten und Reichen / macht natürlichen Stulgang / verzehret übrige Flüsse.

9. Lauter-Franck. Siede ein ziemlich Theil Zucker oder Honig in Wein / nachdem man es kostbar haben will / verschäume es wol / thue darnach Negelein / Ingber / Zimmet / Pfeffer und Paradis-Körner / nebst etwas Galgant / ziemlich gröblich zerstoßen / darein / laß es wieder siedern; wann es kalt wird / rühre Saffran darein / laß es so oft durch ein Hären-Tuch laufen / bis es recht klar ist / verwahre es / und wann du was brauchen willst / so schütte darvon unter den Wein / nach Belieben.

Extract zum Lauter-Franck. Nimm von besten Zimmet 4. Loth / Cardomom 2. Loth / Muscaten-Blumen / Negelein / jedes ein Quint / gelb-Viole / Wurzeln / Ingber / jedes ein halb Quint / dieses alles gestossen / thue es in ein Zucker-Glas / gieß ein Säcklein Rheinischen Brandt-Wein darauf / und setze es in eine warme Stube 8. oder 12. Tage / hernach presse es aus / und verwahre es in ein Glas / auf eine Kanne oder Maas Wein thut man 1. Loth / nebst der Helffte von einem halben Quintlein clarificirten Zucker / und giesse es damit durcheinander.

Essenz zum Lauter-Franck. Man nimmt Cardomom 3. Loth / Zimmet 2. Loth / Negelein 1. Loth / Ingber und Galgant jedes 1. Quintlein / dieses gestossen und mit anderthalb Säcklein Spiritus vini, oder rectificirten Brandtwein eingeweicht / und in gelinder Wärme wohl vermacht stehen lassen / von diesem etliche Tropffen genommen / untern Wein vermischet / und angesuffet.

CAP. XVIII.

Wie ein Spiritus Vini von einem andern Wein den Spiritum, oder Geist des Weins in sich ziehe und extrahire; Item eine sonderbare Art / wie der subtile wahre Spiritus Vini zu erlangen.

1. **D**ieß ein Spiritus vini von einem andern Wein den Wein-Geist in sich ziehe und extrahire, wird also verfahren: Nimm guten wol rectificirten Spiritum vini, der aus Wein gemacht sey / denselbigen gieß auf guten Rheinischen / Spanischen oder dergleichen Wein; Diesen Wein schütte zu erst in ein Glas / dann eben so viel Spiritum vini oben darauf / und zwar ganz sachte / daß sich beide Liquores nicht mit einander vermischen / sonst könnte man den Spiritum Vini nicht à parte hernachmahls wieder davon abziehen; Decke / oder verstopfe das Glas wol / laß es also einen Tag und Nacht ungerührt stehen / so extrahiret der Spiritus Vini den Wein-Geist aus dem andern Wein in sich / (es soll aber diese Separation in einen solchen Glase geschehen / daß um die Masse / da sich der Wein im Glase endet / und der Spiritus Vini sich anfähet / ein Röhrlein habe / so zu gestopffet sey /) alsdann zapffe den Spiritum Vini durch das Röhrlein / wanns wieder eröffnet / ab; Solchen Spiritum Vini gieß

wiederum auf andern frischen Wein / und lasse ihn auch davon extrahiren / und also procedire zum dritten / oder vierdten mahl / in allerwege auf andern frischen Wein gegossen / so bekommt der Spiritus Vini endlich einen gar starken Wein-Geschmack / und hat sich auch gefärbet / und von dem Wein / davon er extrahiret hat / bleibet ihm nur eine süsse Phlegma nach.

2. Eine gar subtile und schöne Art / den rechten wahren Spiritum Vini zu erlangen / ist folgende: Nimm den besten stärcksten Wein / so du haben kannst / den gieß in einen grossen gläsernen Kolben / verstopfe und verlutire ihn gar wohl / darnach setze es 14. Tage lang ins Balneum-Mariae / doch darff es nicht siedern / sondern muß gelinde Wärme haben; Töglighen laß es wohl warm werden / öffne es stracks / und mache auf diesem Glas-Kolben einen Alembicum oder gläsernen Helm / und an die Schnauze oder Röhre desselbigen / lege ein Glas für / nimm es heraus / and setze es also warm / des Winters in ein kalt Eyß-Wasser / des Sommers aber

in einen Keller / in ein Räßlein / da Eyß innen ist / wie man dann das Eyß in Eichen Wässern gar dichte vermacht / in einem tieffen kalten Keller / sehr wohl des Sommers über / behalten kan / als an vielen Fürsten- und Herren-Höfen gebräuchlich ist / so gehet der Spiritus des Weins von sich selber herüber ; wann es nimmer gehen will / so setze es abermahl ins Balneum-Mariae / daß es wiederum wol warm werde / dann wieder ins kalte Eyß-Wasser gesetzt / so steigen mehr Spiritus ; Solches Erwärmen und kalt Destilliren / thue so lang / bis daß aller Spiritus aus dem Wein herüber gestiegen ist ; Diesen verwahre gar wol vermacht / daß er nicht verrieche / dann er sehr subtil ist.

3. Ein anderer Proceß des Theophrasti Paracelsi, wie der subtile Spiritus Vini zu erlangen / ist folgender: Nimm das Circulatum Vini juxta descriptionem Paracelsi, thue es in einen Glas-Kolben / darauf einen

Helm / einen Recipienten oder kleines Gläßlein fürgelegt / alles wol verlutirt / in eine lau-warme Stube / etwann auf einen Cym in die Höhe / nicht weit vom Kachel-Ofen gesetzt / und also stehen lassen / so gibt sich der Spiritus des Weins selbst in die Höhe / und destilliret sich herüber in das Vorlag-Gläßlein ; es fallen allerwege etwann über ein paar Stunde ein Tröpflein oder zwey ; So man aber damit eilen will / mag man die Stube heisser higen / und wol heiß machen / so gehet es etwas geschwinder. Theophrastus Paracellus soll auch das Köbtlein nur in ein kalt Wasser gesetzt / und in ein Ofelein darbey / darinnen man sonst etwas destilliret hat / ein wenig Feuer gemacht haben / davon ist der Spiritus des Weins gangbar worden / und ist gleichwol das Wasser also kalt geblieben / daß es nicht einmal lauchtet worden.

CAP. XIX.

Wie das Sal Vini zu erlangen und zu bereiten / auch der Spiritus Vini, vermittels des Salis Vini, gestärket werden solle.

Enlich / sollt du wissen / daß in dem Gewächse des Weins und dem Wein / als das edelste Gewächs unter allen Vegetabilien / oder wachsenden Dingen / dreyerley Art des Salis, dreyerley Art des Mercurii, und dreyerley Art des Sulphuris gefunden werden ; Als nemlich / im Weinstock / oder Reben-Holz ; Item / im Tartaro oder Weinstein / der sich von dem Wein in den Wässern niederschlägt und anlegt / und dann im Wein selbst.

Nun will ich allhie jezt allein nur von dem Sale Vini reden / und hernachmals vom Tartaro auch melden / des Salis von Wein-Reben aber sonst gedencken.

Das Sal Vini zu bereiten / must du also procediren / nemlich / wann du das gerechtfic. Aqua vitæ simpl. oder Spiritus Vini aus Wein destillirest / sollt du alles dieses Phlegma, so in der Destillation vom Wein dahinten bleibet / und sich der Spiritus abgeschieden hat / fleißig sammeln / dieselbe alle schütte in eine Vesica oder Glas-Kolben / und destillirs also fein gelinde / so gehet dir erstlich noch ein Theil Spiritus herüber / den sahe besonders / und magst ihn zum Trincken behalten / das hinterstellige Phlegma treibe auch herüber in eine Vorlage / und behalte die wohl verwahrt aufgehoben. Ferner wird unten am Boden eine schwarze Materia, wie ein Pech / so fast übel stincket / verbleiben / und wann gemeldete schwarze Materia noch etwas feuchte ist / also / daß du es magst ausgießen / so schütte es in eine gläserne wohlbeschlagne Retorten / und destillire es fein langsam herüber / so wird von ersten annoch Phlegma gehen / das schütte hinweg / und wann das Del anhebt zu gehen / so leg ihm einen andern Recipienten für / stärke das Feuer / destillire also das Del herüber / und behalts auch wol verwahrt.

Darnach zerschlage die Retorten / und nimm die schwarze Materi heraus / zerschlage sie in Stücklein so groß / wie Bonen / dann lauffe bey einem Hassner eine

Büchse mit einem Deckel / thue die schwarze Erde dar ein / verlutire die Büchse wol / und laß es trocken werden / setze es in ein Feuer / erstlich linde / darnach starck / auf das letzte gar mit Kohlen bedeckt / und 12. Stunden stehen lassen / als dann laß es kalten / so ist die Materia graufarb worden ; Oder du magst es in eines Hassners Brenn-Ofen setzen / thut dir eben dieses ; setze es noch einmal / wie zuvor / ein / so wird die Materia sich calciniren schön weiß wie Papier / reibe es klein / gieß von der Phlegma darauf / die ich dir habe heißen behalten / setze es an warme Stätte / so extrahirt sich in 24. Stunden aus der Terra eine Schärffe / das gieß fein sauber ab / und schütte anders Phlegma wieder darüber / lasse es über 24. Stunde stehen / so extrahirt sich mehr Schärffe / das thue also oft / bis sich keine Schärffe mehr extrahirt / so wirff die hinten liegende Terram hinweg / die siehet wie ein Sand.

Um desto weniger Zeit zu verlihren / möchtest du mit der Phlegma die Schärffe aus der Terra ziehen / wie mit Laugen-machen geschieht.

Nun nimm die Phlegma, darein sich die Schärffe gezogen hat / die filtrir gar rein durch ein wollen Tuch / und destillir sie per Alembicum, alle herüber / so bleibt ein weiß-trocken Salz dahinten / dasselbe resolvir wiederum in der Phlegma, und nochmals per destillationem abgezogen / solche Arbeit repetire einmal sechs oder sieben ; zuletzt ziehe es nicht gar trocken ab / damit es die Feuchtigkeit behalte / sonst greiffst du der Spiritus Vini nicht an ; Gieß nun auf das feuchte Salz ein wenig Spiritum Vini, schwenck es wohl um / schütte es in eine Phiole / und mehr Spiritus Vini darauf gegossen / damit der Spiritus Vini drey wverch Finger darüber gehe / lasse es also eine Zeitlang in digestionem stehen / bis sich der Spiritus Vini schön roth färbet / und feistiglich / wie Del / wird.

Ich muß dir aber allhie einen schönen nützlichen Handgriff entdecken / nemlich / wann du mit der Phleg

ma aus der calcinirten Terra, die Schärffe oder Salsigkeit ausgezogen / und dieselbe durch ein wülles Tuch wol rein gefiltrirt hast / so giesß solches scharffe salsige Phlegma in einen grossen Glas-Kolben / und destillir sie per Alembicum, biß auf die Helffte / oder ein wenig darüber / ab / die andere Helffte / so dahinten im Kolben geblieben / die setze mit dem Kolben in ein kalt Wasser / oder sonst an einen kalten Ort / lasse es über Nacht stehen / so scheußt sich die Salsigkeit in der Phlegma im Kolben zu Crystallen / die übrige Phlegma giesß von den Crystallen ab / in einen andern Glas-Kolben / und destillir dieselbige wiederum per Alembicum, biß auf die Helffte herüber / die Phlegma, so dahinten im Kolben geblieben / setze mit dem Kolben auch in kalt Wasser / oder sonst an eine kalte Stätte / so schiessen nachmals Crystallen darinnen / dieselbigen thue zu den vorigen Crystallen / die Phlegma aber schütte zu der andern herüber gedistillirten Phlegma, und behalt die zu fernern Gebrauch wol verwahrt. Die Crystallen aber wasche mit gemeinem kaltem Wasser ab / und lasse sie wol wieder trocknen / und thue sie in einen Reverberir-Ofen / und lasse sie daselbst wol verschlossen / mit rechtem Grad des Feuers / vier Tage und Nacht

reverberiren / dann nimm sie heraus / reibe sie klein / und ziehe ihnen mit dem vorbehaltenen Phlegma das Sals aus / biß nichts anders als nur die reces erscheinen / filtrir und coagulir wiederum zu einem Sals / und wieder verschlossen vier Tag und Nacht / gleich wie zuvor geschehen ist / reverberir / diese Arbeit mußt du so oft wiederholen / biß endlich das Sals gar schön weiß wird / und du also ein reines schön Sals / von aller Unreinigkeit geschieden / findest / daß allerwege mit seinem Phlegma extrahirt ist.

Dieses Crystallinische Sals mußt du wiederum mit seinem Phlegma ansetzen / in eine gläserne Phiol gethan / seinen Spirit. Vini darüber gegossen / die Phiol Hermetice versigillirt / in ein Balneum gesetzt / und mit gelinder Wärme ungeschr einen Monat lang (jedoch die Phiol offenhals umgerührt) digeriren lassen / so löset der Spiritus Vini das Sals auf / und solviret in sich / also hast du einen gar sirtrefflichen Spirit Vini, der mit seinem eignen Sale oder Sals gestärket und gewaltig geschärffet ist / den hebe auf gar wolvermacht und verwahrt / dann du hieran einen schönen Schag hast / der dir wol zu passe kommen wird.

CAP. XX.

Wie der Spiritus Vini Tartarificatus bereitet werden solle.

Nimm des schönsten weissen Tartari oder Weinstein / wasche ihn rein / und trockne ihn wohl / und verbinde ihn in ein grob seiden Tuch oder Papier / leg ihn in einen Hafen mit lebendigem Kalk / daß der Weinstein recht in der Mitte des Kalks liege / und also um und um Kalk sey / verlutire über den Hafen eine Stürzen / doch lasse in derselbigen oben ein klein Löchlein / damit die Feuchtigkeit heraus rieche / setze es also zwölf Stunden ein / in steter Glut zu calciniren / dann erkalten lassen / den Weinstein nimm heraus / ziehe ihn die salsige Schärffe mit einem Wasser aus / filtrir / daß es ganz lauter werde / siede es die Helffte ein / lasse es steben / so schiessen Crystallen / die trockne / so hast du ein sal Tartari oder Weinstein-Sals.

Dieses Weinstein Salzes nimm ein Theil / und solvire das in gemeinem Spiritu Vini, alsdann nimm zwey Theil gar trocknen und klein-geriebenen Köpffer-Thon / imbibire das solvirte Weinstein-Stein-Sals in dem Thon / thue es in eine Retorten / und destillire es mit lindem Feuer / biß die weissen Spiritus gehen / wann sie nicht mehr gehen wollen / so stärke das Feuer immer fort / biß die Vorlage und der Helm weiß werden / dann nimm die Vorlage ab / so hast du also einen gar guten Spiritum, beydes vom Spiritu Vini und Tartaro, welcher dann zu vielen Dingen nützlich zu gebrauchen wäre / den hebe auf zu fernern Behuf / Aus dem capite mortuo, oder Eoden, Köpff aber / so dahinden blieben / ziehe das Sals aus / mit einem gemeinen Phlegma von Spiritu Vini, oder sonst mit schönem destillirten Regen-Wasser / coagulir ein zum Sals / verlutire es in eine

zinnerne Büchse / und reverberir im Köpffer-Ofen / daß es ein gar schön weiß Sals werde. Dieses Salzes nimm ein Theil / und zwey mahl so viel guten gemeinen Spiritum Vini, oder den obgedachten aufgehobnen Spiritum vom Spiritu Vini und Tartaro destillirt / thue es stittiglich zusammen / destillire den Spiritum Vini sein gelinde davon / wann du nun vermeynest / daß der Spiritus abgangen / so nimm das Vorleg-Glas hinweg / und lasse die Phlegma gehen / auch in ein besondres Glas / alsdann stärke das Feuer / Wenn die Spiritus kommen / so thue das Glas / darinn die Phlegma übergangen ist / hinweg / und lege das andere Glas / mit dem Spiritu Vini wiederum für / und treib die Spiritus Tartari mit Gewalt darein / alsdann nimm solchen Spiritum Vini, und giesß ihn wiederum auf die hinterstellte Materien des Salis Tartari, und destillir eben wie zuvor / das geschehe also drey mahl / so hast du rechten guten Spiritum Vini Tartarificatum.

NB. Die aufgefange Phlegma mag für Aqua salis Tartari gehalten werden / diereil sie vom Sale Tartari alleine kommt. Desgleichen die Remanenz vom Tartaro, so noch dahinden bleibt / kan in einem Keller solviret / und im Balneo gar linde die Phlegma abgezogen werden / so bleibt ein Aqua salis Tartari gar fettiglich. Wann nun der Spiritus Vini mit seinem eignen Sale vini oder Wein-Sals gestärket / und geschärffet ist / oder du den Spiritum Vini Tartarificatum also bereitet hast / so hast du einen schönen Schag / daß du dich billich zu erfreuen / dann seine Eigenschaften sind gar wunderbar / und seine Wirkung nicht wol ergründlich / dann ohne ihm kan keine rechte Tinctura Salis, Farb /

oder Essenz des Goldes ausgezogen / noch ein rechtes Aurum potabile bereitet und gemacht werden. Er greifet die Mineralien und Metallen an / und wann das Gold / welches doch das edleste und beste Metall ist / das sich auch am allerwenigsten meistern lassen will / zuvor recht aufgeschlossen / gebühlicher Weise calciniret und reverberiret ist / mit diesem bereiteten Spiritu Vini in verschlossenen gläsernen Gefäßen im Balneo mit behörlichem gelinden Grad des Feuers umgekehrt 14. Tag und Nacht lang / oder etwas länger digeriret / und hernachmals per Alembicum destilliret wird /

so führet er das Gold mit sich über den Helm / alsdann heist er nicht mehr Spiritus Vini, daß er alsdann seinen Namen veredlet hat / uñ Aurum potabile genennet werden mag / und zu einer gar fürtrefflichen / köstlichen / wolbewährten / und oft experimentirten Medicina, das mit die allergewaltigsten Kranckheiten und Schädern als Aufsat / und viel andere Gebrechen mehr / die sonst von den Ärzten / als desperat verlassen / und incurabiles geachtet / vermittelst Göttlichen gnädigen Beystands / glücklich und heylsam curiret werden.

CAP. XXI.

Von der Fermentation des neuen Weins oder Mosts / und was dabey in acht zu nehmen.

Sobald der Most von der Kelter oder Presse kommt / an der Luft und Wärme steht / es sey in oder ausser den Fässern / fängt er an zu fermentiren / oder zu gähren / wann die Fässer nicht voll angefüllet / und zugespündet seyn / daß keine Luft hinein kommen kan. Wird er aber flugs von der Kelter in einen frischen Keller auf die Fässer gefüllet / so lieget er wol zwey oder drey Tage / ehe er zu gähren anhebet / alsdann wirfft er Bläslein auf mit einem subtilen Geräusch in den Fässern / wann man die Ohren nahe an das Spund-Loch hält / welches nach und nach immer mehr zunimmt / und stärker wird / also / daß viel Schaums oder Hesen mit einem grossen Dampf und Brausen zum Spunde heraus steigt / und wo sie nicht zeitlich abgenommen werden / von den Fässern herab lauffet / und so dann ist der Most im Brausen / oder brauset / wie man zu reden pfleget. Wenn und dieweil er nun im Gähren begrieffen ist / darff man ihn nicht füllen / (damit er nicht über und heraus lauffe / welches dem Wein-Herrn keinen Nutzen / sondern Schaden bringet) sondern muß viel mehr im Gegentheil etwas mit einem Häscher oder Heber vom Moste ausheben / und in ein ander ledig Faß füllen / wann vorige zu voll angestüttet wären / und die Fermentation zu stark gieng. Währenden Gähren soll und muß man die auf- und ausgestossne Hesen oder Gärmien mit der Hand fein fleissig wieder oben abnehmen / oder / wann der Most gar zu stark brauset / oder dämpffet / daß man nicht wol darbey seyn kan / Moltern oder andere bequeme hölzerne Gefäße setzen / damit die überlauffende Barm oder Hesen darein laufen / oder fließen können / und nicht auf die Erd fällt / wodurch nicht allein die Hesen zu Grunde gehet / und umkommet / sondern mit der Zeit auch ein böser Geruch oder Gestank im Keller verursacht wi. d. Wenn nun der Most ausfermentiret /

oder abgegohren / und sich die Hesen alle gesetht hat / der Most die Farbe verändert / und ziemlich hell worden / soll und muß man das Faß von dem Ausgehoben oder aus einem kleinen Fässern / wol vollfüllen / und bald zuspünden / oder gar auf andere Fässer füllen / welche man zu erst mit warmen / hernach mit kaltem Wasser rein ausspielen / alsdann den Most von den Hesen abziehen / und durch einen Trichter in die frisch gereinigte Fässer füllen / dieselbe zuspünden / und sonderlich um die Spund / und Zapfen-Locher her / schön rein und sauber halten soll. Wenn der Most nach dem Pressen und Vergähren bald / und hernach im Morgen wieder / abgezogen wird / so bekommt er eine schöne Farbe. Colerus schreibt / wenn die Moste in Keller gebracht seyn / so giebt gute Achtung auf die Gähr / daß sie nicht unter sich gehe / oder die Hesen zu Boden sincke / und sich daselbst setze / darum so muß sie immer / Tag und Nacht / weilen die Most in der Brunst oder Gähr seyn / wol und fleissig ab / und stille sie in einer Nacht fünf oder sechs mahl / wie denn auch des Tages. Doch hab ich auch gesehen / (meldet er ferner) daß etlichen so bald die Moste in die Keller kommen seyn / die Fässer etwann einer Spannen hoch wahn / oder leer gelassen haben / damit sie in der Gähre nicht überlauffen könnten / und haben sie also fein unter sich gähren lassen / und endlich / wenn sie ausgegohren / sie von der Barm oder Hesen abgezogen. Item / wann die Moste gähren / soll man die Keller warm halten / und wenn man darnach sehen will / die Thüren wol aufthun / dieselben eine Weile offen stehen lassen / daß die starken Proden oder Dämpffe heraus gehen können / ehe man hinein gehet / sonst man ohne Einstickungs-Gefahr nicht wol in die Keller gehen / und vor dickem Dampf nach den Fässern sehen kan.

CAP. XXII.

Was beim Most- und Wein-Verfahren in acht zu nehmen.

Die junge unvergohrne Weine oder Moste sind nicht wol fortzubringen / und weit zuführen / denn wenn sie auf dem Wege gereget und bewegt werden / so fangen sie mit Gewalt zu fermentiren

oder zu gähren an / und lauffen oben aus / oder sprengen den Spund auf / oder stossen den Fässern wol gar den Boden aus. Denn sie dämpffen sehr / und treiben einen gewaltigen starken Dunst von sich / sonderlich

lich

lich was starcke geistreiche Mösste oder Wein seyn/ die in warmen Ländern gewachsen/ und von der Sonnen Hitze wohl gekocht worden sind. Will und muß man ja die Mösste oder junge unvergährne Wein weit führen/ so fülle sie zu förderist auf gute/ starcke wol-beräufete oder verwahrte Väsier/ und laß dir bey dem Drechsler einen Spund/ der inwendig hohl ist/ etwann eines halben Armes lang/ dräen/ und schlage den ins Väs/ oder mache den Spund oben zu/ und lasse nur ein klein Löchlein darinn/ in welches man eine Feder/ Kiele stecken kan/ daß er ein wenig Luft habe/ und die Dünste dardurch ausgehen können. Wenn man Wein verführen will/ muß man ihn von der Wärme oder Hefen abziehen/ damit er durch die Bewegung/ unterm Führen/ nicht trübe gemacht werde; Muß auch etwas

Luft haben/sonderlich wann er noch neu ist/ und kürzlich vergohren hat; Sonsten stößet er dem Vase den Boden aus. Solches kan auch auf wenige Art/ wie bey dem Most/ Verführen gelehret worden/ gar füglich geschehen. Auf daß aber ein Wein die Farbe unterm Führen nicht verliere/ hänge man nur in einem saubern Fächlein ein wenig wol ausgebreimte reine Aschen durch den Spund in das Väs/ so wird er nicht toden-färbig oder blas/ wie er sonst zu thun pfleget; Und wenn sich ein Wein im Führen verkehret hätte/ so sich oder bohre unten am Ende des Bodens ein Löchlein durch die Häfen/ und laß 2. oder 3. Maasß des Weins heraus triessen/ so wird er wieder schön/ klar/ und lauter.

CAP. XXIII.

Etliche Geheimnussen/ daß der Wein/ wann man ihn will ablassen/ und verführen/ oder davon trincken/ gut beständig und kräftig bleibe.

1. **N**ehmet ein saubers Väs/ waschet es wol mit gesalzenem Wasser/ lassets wieder wol trocknen werden; Alsdann nehmet ein Quintlein weissen Beyhrauch/ thut ihn in einen Scherben mit Kohlen/ setzets mitten ins Väs/ machet oben den Spund für/ und wann sich das Väs wol erhiget/ so machet den Boden für/ und thut den Spund wieder auf/ und lasset den Rauch heraus gehen/ lasset dann den Boden recht einmachen/ und nehmet zu einem Fuder Wein zwey Pfund Wachholder/ Wurgel/ ein Loth Negelein/ thuts in das Väs/ und giesset den Wein darauf/ füllet ihn zu/ so gleibet er beständig. Probatum

est. Oder nehmet Wachholder/ Wurgel/ und Benedikten/ jedes ein Pfund/ Gewürk-Negelein ein Quintlein/ hängets ins Väs/ so wird der Wein kräftig. Item nehmet Schwefel/ Kräen/ Neuglein/ jedes ein halb Loth/ Viol- Wurgel ein halb Loth/ Galgant ein Loth/ Negelein/ Muscatnus/ langen Pfeffer/ und Beyhrauch/ jedes ein Quintlein/ Zimmet/ Rinden ein halb Loth/ weisse Paradis-Körner drey Loth/ Myrrhen ein halb Quintlein/ thut alles zusammen/ stößets klein/ temperirts in einem saubern Glas/ thuts in einen verglasurten Scherben/ setzets auf Kohlen/ und lassets zergehen/ brauchets dann/ wie erst erwehnt.

CAP. XXIV.

Schöne und nutzliche Geheimnussen/ den weissen Wein roth zu färben/ item roth-gewachsenen Wein besser und schöner zubereiten/ oder die rothe Farbe dem Wein zu vertreiben.

1. **I**n schön Secret/ einen weissen Wein roth zu färben: Wann ihr einen weissen Wein hättet/ der etwas röthlicht oder schielert/ oder sonst nicht der besten Farb wäre/ so könnet ihr ihm am besten helfen/ daß ihr ihn gar roth färbet. Es geschieht aber also: Nehmet gute zeitige Maul-Beere/ dörrt sie im Back-Ofen/ und bewahret sie dann: Wann ihr nun den Wein wollet färben/ so stößet die Maul-Beere zu Pulver/ hänget dieselbe in einem dünnen Säcklein hinein/ so bekommet er eine schöne roth-natürliche Farbe/ als wann er also gewachsen wäre.

NB. Sonsten/ so der Wein eine trübe oder unfreundliche Farbe hat/ so stößet Beyfuß/ thut denselben in den Wein/ so bekommet er eine gute Farbe/ und lieblichen Geschmack/ ihr dörrt euch nicht besorgen/ daß er abfalle/ oder Essig werde. Probatum est.

2. Roth-gewachsenen Wein besser und schöner zu

färben. Hierzu müssen die Holder/ oder Altich-Beer/ wann sie nemlich wohl zeitig/ folgender Gestalt im Vorrath eingemachet werden: Nehmet der zeitigen Holder/ oder Altich-Beere/ besprengets ein wenig mit Sals/ darnach wiederum ein Lage Beere/ und so fort an/ bis das Väslein oder Geschirr voll worden/ und verwahrets an einem kühlen Orth. Wann es nun geschehe/ daß der roth-gewachsne Wein seine Farbe nicht hätte/ wie er billich haben sollte (oder ihr auch einen andern Wein damit färben und roth machen wollet) so nehmet der eingemachten Beere/ so viel euch bedünket/ thut sie in den Wein/ so wird er gar schön und roth.

3. Einen rothen Wein zu läutern und schön zu machen. Nehmet Milch die rein abgenommen und wohl blau sey/ so viel Eymer Wein/ so viel Maasß Milch/ thut darein 4. Eß-Löffel voll des allerreinsten Meels/ rühret es wohl durcheinander; wann dann die Milch einen Gäst oder Schaum über sich wirfft/ so nehmet

den mit einem Löffel davon / und gießet die Milch in den Wein / vermachet das Faß wohl / und lassets drey Tag also stehen / so setzet es sich zu Boden / dann stechet das Faß an der Seiten zu allersörderst an / und laßet etwas davon; Der Wein bleibet sicherlich schön roth / diereil ein Tropf in dem Faß ist. *Probatum est.*

4. Dem Wein eine schöne Claret-Farbe zu machen. So man schönen durchsichtigen Wein machen will / so klopffet 3. Eyer-weiß in einer Schüssel wohl durcheinander / so lang biß es schaumet / darnach thut ein wenig Salz und so viel Wein darzu / klopffets untereinander / biß es ganz weiß wird; dann so füllet die Schüssel voll mit Wein / schüttets alles miteinander in das Wein-Faß / und verwahret das Spund-Loch. *Probatum est.*

5. Einen Wein / der nicht recht schön ist / zu erstre-

cken. Nehmet zu einem Fuder Weins ein Pfund klein gestoffen Alaun / rädelt durch ein Sieb / und nehmet das Weisse von 28. Eiern / zerschlaget sie gar wohl mit einer Hand voll Salz / und seihets durch ein Tuch / mischet es mit einem Viertel desselbigen Weins / laßet das Faß einer Spannen tieff leer / und rühret es mit einer Kluppen in einem Schaff / gießet ihn dann in das Faß; er wird in 8. Tagen schön. *Probatum est.*

7. Einem Wein die Farbe wieder zu geben. Schlaget 24. Eyerklar wohl / nehmet darzu geläuterten Sand / Gries / Semmel-Meel und des Weins / jedes einen Becher voll / mischets durcheinander / gießet es auf dreyimal in das Faß / rühret mit einem gepalt geöherten Holz wol.

CAP. XXV.

Zu erkennen / ob der Wein mit Wasser verfälschet / oder sonst wasserig sey / und wie ihm zu helfen.

1. **I**n lustiges Secret, zu erfahren / ob ein Wirth oder Wein-Schenck Wasser unter dem Wein gegossen / oder ob selbiger gerecht und rein sey. Es ist der Betrug bey theils Wein-Wirthen viel und mancherley / das Gemeinste aber ist / daß sie dem Herrn Christo sein Wunder-Weck nachahmen und aus Wasser Wein machen wollen; Oder teutscher zu geben / den Wein tapffer mit der Wasser-Stangen schlagen; Wo man dann dergleichen Verdacht schöpffet / nehme man nur ein Becherlein oder Geschir / so aus Epheu- oder Eppich-Holz gedreht worden / und gieße den Wein darein / hat er Wasser / so dringet und lauffet solch Wasser alles durch dem Becher / der Wein aber bleibet darinnen. *Probatum est.*

2. Wo ein Wein Wasser-leich ist / so nehmet einen wolgebrandten Ziegel / reibet ihn klein / und rädelt ihn durch ein Sieblein / oder Fuchlein / thut darzu die Dottern von 12. Eiern / zerschlaget sie wohl / mischet drey Hand voll des geriebenen Meels darunter / und werfft es oben zu dem Spund hinein / rühret den Wein mit einem Scheit / daß sich die Materi allenthalben eintheile / also wird der Wein Gold-Farb und lauter. *Probatum est.*

3. Ein artlich Secret, das Wasser von dem Wein zu scheiden. Wann Wasser bey dem Wein ist / so sollt ihr / so ihr den Wein und das Wasser von einander absondern und scheiden wollet / zerlassenen Alaun in das Faß schütten / hernach den Spund des Fasses mit einem Schroamm / der voll Del sey / verstopffen / und das Faß umkehren / so wird das Wasser alles herausfließen / der Wein aber im Faß bleiben. *Probatum est.*

4. So man den Wein etwas wässericht oder schwach haben wollt. Wollt ihr einen Wein haben / der nicht starck / sondern Wasserhaftig schmäcke? So nehmet Erbsich-Wurzel (zu Latein Al-hca genandt) durrets und schabets klein / werfft alsdann solch geschabete Holz in den Wein / und rühret selbigen wohl um / so schmacket der Wein recht Wasserhaftig.

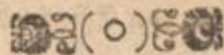
5. Daß ein Wein nicht allzu starck werde. Nehmet ein Stück gesaigten Spect / hänget ihn an einem Bindfaden zum Spund hinein / daß er nur bloß oben den Wein berühre / also kan der Wein nicht starcker werden / von wegen des Salzes und der Fettigkeit des Spects / dann solche verhindern die Vermehr- und Zertheilung / welche zwey Stück vornemlich einen jeden Wein seine Stärke zu geben pflegen.

6. Unterschiedliche Probstücke / zu erkennen / ob die Wein umschlagen oder beständig bleiben werden. Auf folgende Weise mag man erkennen / ob der Wein umschlagen oder beständig bleiben werde; Wann man die Wein gefasset hat / so soll man sie über eine kurze Zeit wieder in ein ander Faß ablassen / die Trüsen oder Hefen aber in dem vorigen Faß lassen und wol verstopffen; Hernach oft und fleißig zusehen / ob die Trüsen sich nicht verwandeln / oder keinen bösen seltsamen Geruch überkommen / auch ob keine Schnacken oder andere kleine Würmlein in den Hefen wachsen; Geschiehet der keines / so ist gewiß / daß auch der Wein wird beständig bleiben; geschicht aber dis / so kan man wissen / daß der Wein nicht beständig seyn werde.

Etliche nehmen ihre Anmerckung von den Spunden des Fasses / und versuchen / ob dieselben wohl und starck nach Wein riechen / befinden sie solches / so ist der Wein gerecht und gut / schmacket er aber wässericht / so trauen sie nicht. Oder nehmen auch die Prob von dem Geschmack des Weins an sich selbst / befinden sie solchen rauh und sauer / so gibts guten Trost / ist er aber weich und glatt / so ist ein böses Zeichen.

Item / wann der Most flebricht und dick ist / wann man ihn fasset / so ist ein Zeichen der Güte / und daß er beständig bleiben / ist er aber dünn und schlecht / so bedeuts das Widerspiel / daß nemlich solcher

Wein bald umschlagen werde.



CAP. XXVI.

Vom Einschlag der Weine.

1. **E**r Einschlag ist nichts anders / als ein gewürster Schwefel / oder ein durchgeschmolzenen Schwefel gezogenes leinen Tuch mit allerhand Gewürken und Blumen bestreuet / wie aus nachgesetzten Exempeln zu sehen / und wird dem Wein darum gegeben oder zugeschlagen / daß er etwas zu zehren haben und vor der Corruption oder Verderbung behütet werde ; Man pfleget ihn derowegen / dem Wein gemeiniglich zu geben / wann man ihn abziehet oder auf andere Vasser bringet / so erfrischt oder verjunget er davon / bekömmet neue Kräfte und einen bessern Geschmack.

NB. Es muß aber auch dessen eine gewisse Maas gehalten und nicht zu viel gebraucht werden / sonst thut es ihm nicht wohl / wird unlieblich und ungesund davon ; Man findet solchen zwar in Apotheken und Gewürk-Krämen stets in Bereitschaft fertig / allwo man ihn um ein gering Geld erkauffen kan ; jedoch will denen / so auf dem Lande wohnen / und nicht allezeit in die Apotheken und Kräme schicken können / oder wollen / einige Beschreibung / wie derselbige zu bereitet werden könne / hierbey communiciren und mit anknüpfen :

2. Einen guten Einschlag / Ring oder Spahn zu bereiten : Nehmet Viol-Wurkeln ein Loth / Galgant anderthalb Loth / Anis vier Loth / Paradis-Körner ein halb Loth / Bertram für zwey Pfennig Salmiac zwey Loth / weissen Galiken Stein zwey Loth / Benedischen Weyrauch ein Loth / Regelen ein Loth / Muscaten 1 Loth ; Die Specerey soll man eines nach dem andern stossen / und in einer Schüssel durcheinander rühren ; Dann soll man nehmen 2. Pfund halb lebendigen / und halb getödtten Schwefel / klein stossen / und durcheinander mischen / in einer gläsernen Rachel / auf eine Blut stellen / und den Schwefel wohl rühren / bis er ganz vergehet / nehmet ferner 4. Loth Lythargyrii / und 3. Loth Wismuth (so die Kannen-Gießer brauchen) stösset diese Stücke klein / thut auch in die Schüssel / mischets wol untereinander / gießet für zwey Pfennig Brandtwein daran / mischets in der Schüssel / zündets an mit einem Liecht / und wann die Flamme einmahl oder zwey überschlägt / so dämpfts / daß es verlösche ; Nehmet demnach den Schwefel / der auf dem Feuer oder Blut stehet / und rühret ihn so lange / bis er lohend wird / machet dann 9. Zwischen Flecklein einer Spanen lang und 3. Finger breit / ziehet eines nach dem andern durch den Schwefel / und säet die Specerey darauf / legts auf ein Bret / und klopfts mit einem Holtz / ziehet einen jeden Bleken einmal oder drey durch den Schwefel / und säet allwegen die Gewürk wohl darauf / auf beyden Seiten / bis es genug hat / lassets auf dem Bret abtrocknen / verwahrts wohl / bis ihr sie bedürft und gebrauchen wollt

3. Ein guter Einschlag / der den Wein lange gut und wohlgeschmack erhält : Nimm Schwefel 1. halb

Pfund / zerlasse den in einem verglasurten Tiegel auf lindem Kohl-Feuer / gieß ihn in kalt Wasser / nimm ihn wieder heraus und zerlasse ihn / wie zuvor ; gieß ihn darauf abermal in kalt Wasser / und dieses wieder hole 3. oder 4. mahl ; Darnach zerlasse ihn wieder und rühre nachfolgende Gewürke darunter / als Paradis-Körner 3. Loth / Zimmet-Rinden und Myrthen jedes 1. Loth / Regelen und Muscaten-Nuß jedes 1. Quintlein / (alles zusammen nur etwas gröblich zerstoßen) ziehe alsdann 3. oder 4. Spannen-langes leinen Tuch dadurch und laß es erkalten / so ist es fertig zum Gebrauch.

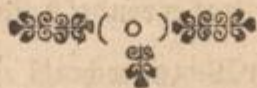
4. Ein anderer Einschlag Theophrasti Paracelli : Laß Schwefel auf lindem Kohl-Feuer zerfließen und schäume ihn wohl / bis er keine Unreinigkeit mehr aufwerffe / darnach gieß ihn in kalt Wasser oder Eßig / und laß ihn wieder fließen / dann gieß ihn abermal in kalt Wasser oder Eßig / wie zuvor / und repetire solches so lange / bis er wie eine Butter so klar fließet ; schütte es dann also zerlassen in Wein. Es ist gar ein gesunder Einschlag.

NB. Diesen Schwefel zerlassen und ein Tüchlein / welches mit Gewürk bestreuet / hindurch gezogen / und damit die Vasser ausgebrandt und gedämpfet / thut dem Wein sehr wol.

5. Oder nimm Schwefel 2. Pfund / laß ihn fließen / und rühre folgende Stücke darunter / nemlich reinen Weyrauch / Anis- oder Fenchel-Saamen / Viol-Wurkeln / jedes 8. Loth / Muscaten-Blüthe und Zimmet-Rinden / jedes 2. Loth / langen Pfeffer und Bertram-Wurkel / jedes 1. Loth / alles zusammen zerstoßen / und Tücher durchgezogen / so ist er fertig.

6. Oder nimm 8. Loth Schwefel / zerlasse den / wie gebräuchlich ist / rühre darunter zerstoßnen Weyrauch 4. Loth / Viol-Wurkeln 2. Loth / Zimmet-Rinden / Muscaten-Nüsse und Blüthe jedes 1. Quintlein ; Ziehe Tücher durch zu deinem Gebrauch / nach Belieben.

NB. Man kan auch andere Gewürke und Blumen / nach Gefallen / darzu nehmen / als Coriander / Cardomomen / schwarz- und weissen Pfeffer / Lavendel / und Spicanarden-Blüth : Item / Rosmarien-Thymian-Salben / Melissen / und Hollunder-Blüth / c. dieselbe entweder unter den geflossnen Schwefel mengen / oder alsbald / nach dem das Tuch durch denselben gezogen und der Schwefel noch weich ist / geschwind darauf streuen / daß sie daran hängen bleiben. Ist gleich viel und gut.



Zeichen eines guten und bösen Weins.

Die Zeichen eines guten und bösen Weins werden genommen nach und von den fünf Sinnen/ als vom Auditu, Visu, Olfactu, Gustu und Tactu, daher ein guter Wein nach deren literis initialibus, Vinum COSIA genannt wird/ wenn er sich nemlich Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu wohl recommendiret/ wie folget:

Erstlich erkennet man den Wein Colore (qui visu dignoscitur) an der Farbe und Glanz/ denn wann er fein hell/ lauter und klar ist/ einen hübschen Glanz und Gegenschein im Glase von sich giebet/ oder eine schöne Farbe hat/ so ist der Wein subtil/ geistreich/ durchdringend/ befördert die Daurung/ machet gut Geblüt u. d. feine subtile Spiritus. Ein dicker/ trüber/ bleicher und unscheinbarer Wein ist hergegen grob/ hart/ un-verdaulich und schädlich.

NB. Es muß aber ein fein hell und sauber Glas zur Erkantnuß des Weins/ der Farbe nach/ genommen werden/ sonst wird man betrogen. Dann ein dick/ und unrein dunkel Glas verhindert/ die Farbe recht wahrzunehmen.

Zum andern/ erkennet man den Wein Odore, am Geruch/ wenn er nemlich wol und lieblich riecht/ so ist er gut/nähret wol/ machet frisch Geblüt/ und giebet feine subtile Spiritus. Ein übel-riechender oder stinckender Wein ist hergegen böß/ und tauget nicht zu trincken/ dann er generirt oder zeuget kein gut Geblüt/ noch viel weniger gute Spiritus; Massen er dem Magen und Haupte zuwider und schädlich ist.

Zum dritten erkennet man den Wein Sapore, (qui gustu percipitur) am Geschmack; Dann ein wohl-schmeckender lieblicher Wein ist dem Munde und Magen angenehm/ befördert die Concoction und Daurung/ gibt gut Geblüte und Gemüthe. Ein übel-schmeckender widriger Wein wird im Gegentheile vom Munde nicht gerne angenommen/ und hindert die Daurung

der Speisen im Magen/ giebet böse Dünste/ und nähret nicht wol.

Zum vierdten/ erkennet man den Wein Tactu durch das Fühlen/ wann nemlich derselbe subtil anzufühlen ist/ und bald durch die Haut der Finger und Hände dringet/ sich verliehret/ oder einfriecht/ so ist er Geist-reich/ subtil/ stark und gut. Wo aber diese Qualitäten an einem Wein sich nicht befinden/ so tauget er auch nicht viel.

Zum fünften/ erkennet man den Wein Auditu, mit dem Gehör; Wann nemlich derselbe im Einschenken ein fein lieblich Geräusch/ und in der Mitte des Glases oder Bechers/ vom Springen/ einen subtilen Schaum oder Gescht giebt/ der da bald wieder mit einem aufsteigenden lieblichen Dunst vergehet. Dann welcher Wein das nicht thut/ der ist gemeiniglich schon krank/ oder lang/ oder wirds doch bald werden/ sonderlich/ wenn er einen Gescht von grossen Blasen hat/ die sich an der Seite des Glases anlegen/ und lange daran hangen bleiben. Ist ein sothaner Wein nicht lang oder zähe/ so hat er doch gewiß die Wasserfucht/ welche er von vielem eingeschluckten Brunnen-Wasser bekommen hat/ dann dieses giebet keinen subtilen Gescht/ sondern grosse grobe Wasser-Blasen/ die länger als subtile Wein-Bläslein stehen bleiben. Hierbey ist aber auch zu merken/ daß der Wein recht eingeschenkt werde/ (sonst betrieget einen dieses Zeichen) nemlich schnell und geschwind/ nach dem Spruch: Cereviam lente, vinum repente, das Bier soll man langsam/ den Wein aber geschwind und schnell einschenken. Wilt du dir nun einen recht gut und gesunden Trunk Wein zulegen/ so nimm einen/ mittelmässigen Alters/ der klar und etwas zur Silbe oder Röthe geneiget sey/ wol rieche/ lieblich schmecke/ jedoch auch nicht zu süß/ noch zu scharff/ sich mit einem subtilen Geräusch und Gescht einschnecke und wol anfülle/ geschwind eintringe/ und nicht bald berausche.

Den Geschmack des Weins gut zu erhalten/ und den Verdorbenen zu bessern/ ihm auch einen andern zu machen.

Itermahls trägt sich zu/ daß die Kelter oder Presse nicht gar sauber ist/ oder einen bösen Geruch an sich gezogen hat/ davon empfängt dann der darauf gekelterte Most einen unreinen üblen Geschmack/ deme hilff also: Wirff gestossnen Weinstein in das Faß/ darein du den Most füllest/ so vergehet es ihm/ was er von der Kelter an sich genommen hat.

1. Wann ein Wein gebrochen ist/ so hänge rothe Benedikten/ oder Nelken/ Kraut/ Wurzel darein/ davon bekommet er wieder Kräfte und einen guten Geschmack.

2. Daß ein Wein sich nicht breche/ noch verstoße/ auch das Donnern ihm nicht schade. Lasse den Rauch von weissen Beyhrauch durch einen darzu tauglichen Trichter in den Spund des Faßes gehen/ und räuchere also das Faß wol damit aus/ darauf du Wein ziehen wilt; Alsdann so fülle es an/ und spünde es wol zu/ laß eine Weile liegen/ so verdirbet dir kein Wein.

Daß der Wein nicht verderbe/ so werff ein Stück Eisen oder Stahl/ oder auch deren Abseil oder Hammer Schlag/ in ein leinen Tüchlein gefasset/ in das Faß/ so schadet ihm weder Donner noch Blitz.

3. Daß

3. Daß der Wein sich nicht verkehre/ sondern bey seiner Krafft und Geschmack verbleibe. Gieße ein frisch Baum- oder Mandel-Öl oben auf den Wein in das Faß/ daß es den Wein in superficie überziehe und bedecke/ so behält er seinen Geschmack bis auf die letzte Kanne.

4. Wann ein Wein verderben will. So nimm Salbey/ Benedikten-Wurzel/ Polypodium und Lorbeern/ jedes nach Belieben ein wenig/ wie es etwann die Größe des Faßes erfordert/ thus sie miteinander in ein Säcklein/ und hänge es ins Faß/ so bleibet der Wein gut und wolgeschmack.

5. Sauren Wein gut zu machen. Thue 6. Loth zerstoßene Mandel- und Pfirsing-Kern in ein Faß/ die benehmen ihm die Säure. Etliche nehmen die übrige Hefen von einem Faß Bier zu einem halben Fuder Wein/ vermischen es durcheinander/ und lassen ihn in 3. Tagen wieder ab.

Item Sal Tartari, oder Weinstein-Salz/ vor sich allein/ oder mit ein Theil Myrrhen und Weyhrauch in ein Säcklein gethan/ und ins Faß gehängt. Beyfuß/ zerriebnen Hopffen zwey oder drey Hand voll in einem Säcklein ins Faß/ so fallen die sauren Hefen zu Grunde/ und der Wein wird lieblich.

6. Daß die Weine mild und lieblich bleiben. Wenn die Moste von der Kelter in die Fässer gebracht werden/ so lasse sie nicht gar voll füllen/ damit sie im Gähren nicht überlauffen/ und also eine Nacht stehen und sich setzen; darnach ziehe sie ab/ und hänge alsbald ein Säcklein mit folgenden Speciebus angefüllt darein/ nemlich Anis/ Süßholz/ Zimmet und Zucker/ und laß also damit den Most vergähren.

7. Wein wie Muscateller schmeckend zu machen. Wilt du einen rothen Muscateller-Wein haben/ so nimm Hollunder-Blüthe 8. Loth/ Zimmet-Rinden ein Loth/ und koche sie mit rothem neuen Most/ so bekommst du einen rothen Muscateller.

NB. Die Hollunder Blüthe muß man abbrechen/ und colligiren/ wann sie noch nicht gar aufgangen/ und noch etwas geschlossen oder knospig sey/ dann also sind sie am kräftigsten. Man kan sie auch in alte Wein hängen/ und damit einen Geschmack geben. Dergleichen thut auch das Scharlach-Kraut und Blumen/ wann man deren ein wenig gedörrt in Most oder Wein hänget. Zu viel aber giebet einen widrigen Geschmack.

7. Wein wie Malvasier schmeckend/ zu zurechten: Hänge gedörrte Flores Ulmarie in Wein/ welchen du schmeckend haben willst/ so empfängt er fast dergleichen Geschmack davon.

Item/ nimm Galgant/ Würk-Regelien/ Ingber/ Muscaten-Blumen jedes ein Quintlein/ stoß alles gröblich/ binde es in ein rein Tüchlein und thue es in ein steinern oder gläsern Geschirr/ gieß guten Rheinischen oder Wein-Hefen-Brandwein darüber/ und decke es wohl zu/ daß es nicht verrichte/ und laß es 24. Stunde also stehen; Darnach nimm es aus dessen Brandwein/ und hängs 3. Tage lang in ein Faß Wein/ daß es mitten in dem Wein hänge/ alsdann nimm es wieder heraus/ so ist der Wein fast wie ein Malvasier.

Oder nimm frischen unvergohrenen Mosts eine Tonne/ thue einen halben Scheffel/ oder 2. Viertel Nordhaussischen Gemäßes (ist zu Gotha 2. Mezen/ oder ein halb Viertel/) reinen Waizen/ oder dessen Malkes/ darzu in einem Kessel/ laß den dritten Theil davon/ beglindem Feuer/ einsieden/ schäume es fleißig ab/ seyhe es hernach durch ein rein leinen Tuch/ daß der Waizen oder dessen Malk/ zurück bleibe/ und fülle das Durchgeseihete in ein rein Faß/ so giehrets alsdann im Faße/ und stößet auf wie ein Bier/ das wird ein sehr lieblicher Wein.

CAP. XXIX.

Sauren Wein süß zu machen.

1. In fürtrefflich Secret, wie man einen Wein/ so anfähet sauer zu werden/ erhalten soll. So such euer Wein will sauer oder zu Eßig werden/ so machet ein Büchselein von Wax/ so dick und groß/ daß es durch den Spund in das Faß gehe/ die Länge möget ihr ihn nach der Größe des Faßes geben/ oder möget auch mehr als ein solch Büchselein formiren/ füllet dasselbige mit Honig bis oben an/ machet einen Deckel darauf von Wax/ thus also ins Faß/ und lassets hinab/ bis auf dem Grund; doch/ daß ihr oben einen Faden daran habet/ mit welchen ihr es wieder über sich ziehen könnet/ lassets eine Zeitlang darinnen/ so wird der Wein nicht sauer/ und ober schon zu Eßig worden wäre/ so wird er doch wiederum süß und gut. Probatum est.

2. Einem Wein zu helfen/ der Firnest oder Eßig-Gallen hat: Nehmet zu einem 2. Eymlichen Faß ein halb Pfund klein zerschnitten Wax/ thus in eine

Pfannen/ und zerlassets ob einem Feuer/ gießets also heiß in das Faß/ nehmet dann vor 2. Pfennig Honig/ und ein Stück heiß Rocken-Brod einer Spannen lang/ temperirt beedes Honig und Brod unter einander/ thut darzu ein wenig Gersten/ hängets an einem Faden/ und lassets 5. Tag und Nacht im Wein hängen/ thus dann wieder heraus/ und bereitet ein ander Faß/ brennet ihm einen halben Span ein/ lasset den Wein darinn ab/ hänget das vorgemeldte Gehänge wieder darein/ lassets 3. Tag hängen; der Wein wird kräftig und gut. Probatum est.

3. Einen sauren Wein mild zu machen. Nehmet zu einem Fuder ein Pfund Süß-Holz/ stoßets klein/ und senhet es durch ein Sieblein/ lasset des Weins aus dem Faß 4. Maas/ rührets ein wenig/ thut die Liquir in ein Kannelein/ gießets dann in das Faß/ rührets durch einander/ der Wein wird mild und geschlacht. Probatum est.

4. Efigten Wein gut zu machen: Nehmet zu einem Fuder 2. Maas lauter Hönig: Seims/thut in einen Hafen/und lassets darinnen gähren/ und wohl siedend/ lassets des Weins auf 5. Maas aus dem Vass/und gießet den Hönig: Seim also heiß in das Vass/ füllet es dann wohl/ und schlagets alsdann zu/ lassets es 3. Tag und 3. Nächte also liegen/ so benimmt es ihn den Efig. Probaturum est.

5. Daß ein Wein nicht sauer werde: Nehmet in dem Herbst einen Eimer süßen Most/ siedet ihn gar wohl/ und thut ihn in ein Väßlein/ temperirt den harten Wein/ damit wird er lind und starck.

Oder/ nehmet in dem Herbst Jarren- Wurzel/ waschet sie gar schön/ lassets sie trocken werden/ und legts

in die Wurz/ so mag der Wein nicht sauer werden. Probaturum est.

6. Einen sauren Wein/ wie Malvaster zu machen: Nehmet guten Galigen-Stein/ Galgant/ weissen Ingber/ Megelein/ Muscaten und Benedicten- Wurzel/ jedes ein Quintlein/ machets alles zu Pulver/ und backet ein Brod/ daß es zum Spund möge hinein gehen/ schneidet das Brod die Länge auf/ und thut das Pulver/ nachdem es wohl gedörret ist/ alles darein/ thut das Brod wieder zusammen/ stoffets in ein leinen Säcklein/ hängets in den Wein/ lassets 14. Tag darinnen hangen/ so wird der Wein gerecht.

CAP. XXX.

Den Efig gut und scharff zu machen.

1. Eine Kunst/ wie man den Efig gut und scharff machen soll. So man unzeitige Wein-Beer/ oder Agresten auspresset/ so chen Safft rein durchseyhet/ und unter den Wein oder Efig gießet/ so er dann 3. Tag gestanden/ so seyhe man ihn von dem Läger; das thut etliche mahl/ so habt ihr gewis allezeit guten Efig.

Item/ man nehme ein ziemlich Stück von einer grossen Rüß-Baum- Wurzel/ und lege es in den Wein/ so wird sehr guter Efig daraus.

Oder siedet den Wein in einem Kupffern/ oder messingen- Kessel oder Geschirr/ und schäumet ihn wohl/ ehe er sich geset/ so wird guter Efig daraus.

Item/ nehmet Gersten/ rösters in einer Pfannen/ bis sie wohl braun wird/ thut sie dann in den Wein/ so bekommt ihr in dreien Tagen guten Efig.

Oder/ man nehme ziemlich Rinden/ Roeken- Brod/ gerieben/ und in einer messing- Pfannen wohl geröstet/ gießet hernach Wein darein/ lassets so lang über dem Feuer/ bis er will anfahen zu siedend; dann gießet so chen Wein in einen Krug oder steinern Geschirr/ so habt ihr in dreien oder vier Tagen guten Efig. Desgleichen nehmet sauer Holz- Aepffel/ presset den Safft davon/ und lassets selbigen in Efig-Wein tropfen; Man mag auch die Aepffel zerschneiden darein hängeln/ so bekommt man guten Efig.

NB. Etliche (sonderlich die Bauer und Land-Leute) nehmen den bloßen Safft von den Holz- Aepffeln/ ohne Wein/ füllen davon einen Krug oder Häßlein/ und lassens bey dem Ofen/ oder sonst in der Wärme liegen oder stehen/ so gibt es auch sehr guten und scharffen Efig.

2. Verdorbenen und francken Efig zu helfen/ und wieder zurecht zu bringen. So ein Efig schwach und abgeschmackt worden/ leget nur etliche Stücklein Gersten- Brod hinein/ er wird in etlichen Tagen wieder starck. Desgleichen/ so man Knoblauch- Saamen darein leget/ wird er auch wieder gut und starck.

Oder/ man hängte in einem Säcklein ein wenig Wein-Heffen in den Efig/ der absällig ist/ so wird er wieder gut und starck.

3. Wie man einen guten Hauf- Efig in kleinen Geschirren anstellen soll: Nehmet neu-gebackne Semmel/ leget in einen guten Efig/ lassets hernach dörren/ und stoffets zu Pulver/ rühets abermahl mit einem guten Efig an/ daß es gleich einem Feiglein werde/ damit stellet einen Efig an/ er wird trefflich gut und wolgeschmackt.

Oder/ man nehme nur einen neuen Hafen/ mache den glühend/ und gieße heißen Wein (oder Bier) darein/ so wird daraus in etlichen Tagen/ guter Efig.

4. Efig- Pulver zu machen/ so man bey sich tragen und im Nothfall gebrauchen kan: Nehmet wilde Kirchen/ ehe sie anfangen zeitig zu werden/ Maul-Beer/ die auch noch roth sind/ unzeitige Wein- Trauben/ die sie auch noch roth sind/ zerstoßet wol/ gießet scharffen Efig daran/ machet daraus ein Taiglein/ knets miteinander wohl zusammen/ formiret kleine Kuglein daraus/ leget sie an die Sonne/ lassets dörren werden; wann ihr nun auf der Reise/ oder anderwärts/ behend einen Efig haben wollt/ so zerlasset nur etliche Kuglein im Wein/ so habt ihr guten Efig.

5. Ein sonderlich Secret einen abkommenden oder schlechten Efig gut und scharff zu machen. Man nehme ein altes gar dörres/ doch gutes Vass/ lasse es wol binden/ und bereiten/ darnach nehme man ein halbe Maas guten gebrannten Wein/ (oder Rheinischen Brandwein/) schütte ihn in das Vass/ mache es gehet zu/ und wälke/ oder wälgere es gar wohl hin und her/ bis der Brandwein sich darein gezogen/ und so es ohngefahr 2. oder 3. Tage an der Sonnen gelegen/ so schütte man alsdann eine Maas guten Wein- Efig auch darein/ so dann dieser auch zwey andere Tage darinnen gewesen/ alsdann nehme man den schwachen oder abkommenden Efig/ siehe ihn in einem messingen Geschirr/ verschäume ihn sauber/ und thue ihn gleich also warm in gedachtes Vass; Nehmet dann zu einem 6. Eimerichten Vass ein Viertel Pfund Bertram/ zerschneidet oder zerschlaget solche Wurzellein/ thut in ein Säcklein/ bindets an eine Schnur/ und hängets/ daß es in das Mittel des Vasses komme; bohret dann in den förmern Boden/ oben ein

Poch

Loch ein / als ein Zapffen-Loch / dasselbige Loch lasset für und für offen stehen / desgleichen das Spund-Loch soll nur mit einem hohlen Ziegel bedeckt werden / damit der Eßig Luft habe ; Und lasse man sich nicht irren / daß um solche Spund- und Zapffen-Locher / da der

Luft eingehet / viel kleiner Mücklein sich einfinden / dann es ist ein Zeichen / daß der Eßig gut und scharff wird.

NB. Man soll auch allzeit solch Faß / anreine oder wenigst 2. Maas leer oder ledig stehen lassen.

CAP. XXXI.

Saigern und trüben Wein zu recht zu bringen.

1. **M**an man sich besorget / der Wein wolle saiger werden : so rühre man ihn mit einem Scheit von Grund auf / wann die allerälteste Zeit ist / so verleuret er die Röthe und die Saigere / und wird in 14 Tagen lauter und beständig. Probatum est.

Oder / lasset des Lagers zu unterst aus dem Faß / und versuchet / wie der Geschmael ist / hat er bösen Geschmael / so lasset des Lagers viel heraus zwey oder mehr Viertel / darnach schläget den Spund gar wol / und wälgert das Faß oft auf dem Lager hin und wieder / auch über und über / so zerschlägt sich der Wein / und wird gut darnach. Dann nehmet ein ander Lager von gutem Wein / und füllet das Faß damit zu / der Wein wird in acht Tagen frisch und lauter. Probatum est.

Oder nehmet zwey Hand voll Kalk / mischet ihn mit Wein / und macht vier Kieselring heiß / temperirts untereinander / und thut es ins Faß / ihm wird geholfen.

2. Saigern Wein wieder zu rechte zubringen. Lasset desselben Weins aus einem Faß auf die zwölf Maas / und schläget den Wein im Faß gar wohl mit einem Scheit / nehmet dann ein Pfund Weinstein / zwey Loth Ingbeer / ein Loth Zimmet-Rinden / und eine Hand voll Salz / stoffet es alles untereinander zu Pulver / thut in Wein / und rühret ihn wol untereinander / füllet ihn zu / und laßt ihn liegen drey Tag und drey Nacht / so wird er wieder frisch und gut. Oder nehmet Hoppen ein grosses Büschlein samt den Blumen / hängt ihn in den Wein / so wird er wider frisch und gut / als er zuvor gewesen ist. Oder gießet den Wein in ein schönes Faß / und schläget ihn nicht / nehmet dann ein Pfund Weinstein / und ein Viertel Pfund Ingbeer / lasset dörren werden / und stoffet es in einem Mörsner gar klein / thut es in ein Kannelein / und lasset des Weins daran / rühret es untereinander / lasset des Weins aus dem Faß ein wenig / und thut die Materi daran / schlägt es untereinander / füllet ihn zu / und wann die Brühe an den Wein geflossen ist / lasset ihn drey Tag und Nacht liegen / so wird er gut. Oder nehmet zu einem 6. Eimerichten Faß voll / einen Kübel voll Kieselsteine gießet ein heiß-siedend Wasser daran / deckts zu / thut es in ein Geschirr / das wol vermacht sey / setzt es auf ein gute Glut / daß er glüend und heiß werde / nehmet dann drey Maas Wein aus dem Faß / setzt den Hafen in einen Kübel / stürzet ihn um / und thut die heißen Steine in das Faß / lasset ihn fünf Tag auf dem Gemach liegen / richtet dann ein sauber Faß /

zu auf halben Span / thut den Wein darein / so wird er hart / schön und gerecht.

3. Einem Saigern Wein noch ferner zu helfen : Nehmet drey Pfund Weinstein / brennet ihn in einem Hafen zu Pulver / stoffet ihn klein / dörrets samt einer Hand voll Salz in einer Pfannen / schüttets wol heiß ins Faß / rührets auf eine Stund / alsdann nehmet eine Hand voll Singrün oder Siggryn und Beinholz / oder Rheinwenden zwey Ellen lang / und drey Essent-Rinden einer Spann lang / und thut ins Faß / so wird der Wein gerecht und gut.

4. Hat jemand ein Fuder Saiger Wein / so lasse er ein Viertel Weins in einem neuen Hafen / und legget darzu Nessel-Wurzeln / so viel ihr mit beyden Händen fassen könnet / decket den Hafen zu / und setzet ihn zu einem röschten Feuer / versäumet ihn oft / wann er siedet / und wann die Wurzeln wol versotten / seihet den Wein von den Wurzeln / und gießet den heißen Wein in das saigere Faß / verschlaget es wohl / und über acht Tage sehet / ob der Wein sich geläutert / dann soll man den Wein vom Grund aufrühren. Hat sich der Wein nicht geläutert / und hat darnach grüne Farbe / so nehmet weissen Alaun / und stoffet in einem Mörsner / zu einem Fuder ein halb Pfund / leget den gepulverten Alaun in ein neues Häfelein / und setzets auf ein Gluth-Feuer / so wird er zu Wasser / laßt ihn ausrieschen / so wird er weiß als eine Kreide / und wird süß / nehmet dann ein halb Pfund Saligen-Stein / thut ihn zur Alaun / rühret ihn unter den Wein mit einem Rührscheid / daß er sich um und um in den Wein theile / so wird der Wein frisch und lauter.

5. Einem Wein der saiger oder trüb ist / zu helfen. Nehmet zu einem halben Fuder einen Kübel voll blauen Lotten / oder Leimen / kloppet ihn klein / in einem kleinen Zuberlein / gießet daran ein frisch Wasser / lasset es zwey Stund daran stehen / seihet das Wasser ab / und rühret mit einem Holz den Lotten gar wol / und gießet wieder ein frisch Wasser daran / lasset stehen wie zuvor / seihet das Wasser wieder ab / thut des Tages drey mahl / auf die Nacht gießet wieder ein frisch Wasser daran / und lasset die Nacht daran stehen / zu Morgens seihet das Wasser wieder ab / rühret ihn mit etwas Wein an / daß er dünn werde. Nehmet ohngefähr 15. oder acht Maas süßer Milch / die wohl geschäumt sey / thut drey Maas Milch in Lotten / und für zwey Pfennig Brandwein / rührets untereinander / und nehmet ein Pfund Krafft-Meel / zerreibets mit 2. Maas Milch / und lasset acht Maas Wein aus dem Faß / gießet das Krafft-Meel vor erst darein / darnach

den Letten auf das halbe Theil / ferner thut die übrigen Letten und Milch auch darein / rührets wol unter einander / dann gieffet nochmalen für 2. Pfennig Brandwein in das Vaf / und füllet das Vaf mit Wein auf / gieffet ein Maas Wasser darein / rührets nicht mehr / macht ein Zäpflein in das Vaf / und laffet eine halbe Maas heraus / denselben Wein schüttet in ein ander Vaf / thuts des Tages einmahl / und gieffet allwegen frisch Wasser darein / laffet den Wein acht Tage liegen / und am neunten Tag laffet ein sauber Vaf zu richten / und einen ganzen Span darein brennen / und den Wein ablassen / so ist er gerecht / und ihr werdet Wunder erfahren.

6. Frühen Wein zu läutern. Nehmet zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer / thut den Dorrer davon / und schlägt das Weiß von den Eyeren in einen Kübel / klopffets mit einem Löffel biß sie gar frisch werden als ein Wasser / nehmet dann ein Pfund Alaun / stoffet ihn klein als Meel / nehmet darzu ein halb Viertel Milch / rühret den Alaun in die Milch / so wird es als ein Mus / zerreibet den Alaun wol in der Milch mit einem Löffel / und gieffet es durch ein Sieb / leinen Sack oder Tuch / treibet es wol durch / darnach gieffet das Weiße von Eyeren drein / und laffet aus dem Vaf des Weins ziemlich viel daranter / rühret es also alles durcheinander / und hinter den Spund nechst den Reiffen / bohret ein Loch mit einem Zapfen / Neber / und stoffet einen Trichter in das Loch / gieffet darnach das Eyer-Klar / Alaun und Milch mit dem Wein oben durch den Trichter in das Vaf / und rühret dieweil den Wein zu dem Bütt oder Spunde mit einem kurzen Rühr / Scheid / daß die Materi sich gleich in den Wein theile / vermachet das Vaf gar wol / in vierzehn Tagen / wird der Wein lauter und frisch / wolt ihr den Wein gelinder machen / so nehmet ein Pfund Zucker darzu. Oder nehmet eine Hand voll Weinstein / stoffet den klein in einem Mörsner / thut ihn in ein leinen Säcklein / welches durch

einen dicken Haffners Leim gezogen / legt in ein Feuer / daß der Weinstein gar wol gebrannt werde / nehmet aus dem Feuer / und brechet den verbrannten Leimen davon / so wird der gebrannte Weinstein seyn wie ein weiß Meel / darnach zerstoffet ihn in einem Mörsner / machet ihn in einen leinen Sack / der oben weit und unten eng sey / hänget den Sack mit dem engen Theile zu dem Spunde in den Wein / daß der Sack in dem Wein hange / irgend zweyer Finger tieff / so ziehet der Wein den Weinstein an sich aus dem Sack / als ob er Salz wäre / und damit läutert sich der Wein gar schön. Probatum est. Oder nehmet ein Stück Filz von einem Hut / das einer Hand breit / und einer Spannen lang sey / machet es an dem einen Orth gar spizig / nehmet darnach ein Becken / gieffets voll frisches Wasser / darinnen Weinstein zerlassen / leget den Filz mit dem breiten Orth in das Wasser / laffet das spizige Orth heraußer hangen / so zieht der Filz das Wasser an sich / und dieweil der Filz an dem breiten Ort Wasser hat / so treufft es am spizigen Orth / solchen Orth möget ihr in den Spund hängen in das Vaf / so treufft das frische Wasser in den Wein / mit dem Weinstein / und von diesen zweyen Stücken wird der Wein schön / lauter / frisch und natürlich. Probatum est.

8. Frühen- oder Molcken-Farben Wein schön zu machen. Nehmet allwegen zu einem Eimer Weins ein Maas Milch / die wohl abgenommen / und recht blau sey / machet ein Loch neben den Spund / stecket darein einen Trichter / gieffet die Milch dardurch / laffet das Spund / Loch offen / stoffet einen Stecken darein / rühret den Wein wohl darmit / so lang ihr die Milch hinein gieffet / damit die Milch den Wein desto besser durchfriehe / und also die Frübe sich desto ehe an Boden ziehen möge / und laffet ihm bald ab. Probatum est.

CAP. XXXII.

Stinkenden / zähen / kaimicht = schimmelicht = und abgestandenen Wein wieder zu recht zu bringen.

Wann der Wein einen bösen Geschmack bekommen hätte / es wäre von der Kälte / von dem Vaf / oder durch einen andern Zufall / so nehmet Fenich- oder Fuchs-Schwanz (zu Latein Panicum genannt) bachtet denselben im Ofen / biß er hart wird / thut ihn in ein leinen Säcklein / und hänget ihn also warm ins Vaf / biß erkalt wird / darnach ziehet ihn wiederum heraus / schläget das Vaf zu / so werdet ihr euch verwundern / wie sich der Wein verbessert hat.

2. Wie man den Väffern den bösen Geschmack benehmen / und einen guten geben könne. Nach gewaschnem Vaf / nehmet Salbey / Rosmarin / ein wenig Negelein und starcken Essig / lassets miteinander einen Ball auffieden / gieffet es dann also heiß in das Vaf / und schläget wol zu / so vergehet ihm aller böser

Geruch / und bekomt hergegen einen guten Geschmack. NB. In der Quantität (Dosi) solcher Dinge müffet ihr euch richten nach der Gröffe des Vases / daß ihr nach derselbigen viel oder wenig nehmet / welches in allen vorhergehenden und nachfolgenden Stücken zu beobachten.

3. Wann ein Wein zähe ist / wie man ihm helfen soll. Brennet Wein-Reben zu Aschen / nehmet der Aschen eine Hand-voll / bindets in ein Tüchlein / das rein und sauber sey / und hängets in den Wein / er wird gerecht. Probatum est.

Oder wann ihr Brod backet / so nehmet eins / wann es halb gebacken ist / und werffets in das Vaf / lassets drey Tage darinnen liegen / so wird sich das zähe Wesen verliehren. Oder nehmet vor vier Pfennig Weizen Taig / das Weiße von acht Eyer / und vor vier

Pfen,

Pfenning Brandtwein / Knötets untereinander / machet Kügelein daraus / und thut in Wein / lasset ihn acht Tag ruhen / so wird er wieder kräftig. Probatum est.

Oder nehmet des Weins aus dem Vaf auf einen halben Eymmer / schlaget den Wein wol in dem Vaf / und nehmet dann ein Pfund Weinstein und ein halb Pfund Föhren Rinden / stoffets zu kleinem Pulver / und rädelt durch ein Sieblein / lasset des Weins aus dem Vaf / thut das Angemachte darein / und rühret ihn wiederum gar wol / füllt ihn zu / und lasset ihn liegen drey Tag und Nacht / er wird wieder gerecht und gut.

4. Einem Wein zu helfen / der da schimmelt. Nehmet Wachholder-Holz / schneidet es klein / und lang wie einen Span / thut in einen neuen Hafen und lasset dörren werden / nehmt der Hölzer sieben zusammen / und bindets in ein Bündlein / machet der Bündlein drey / hängt eines in das Vaf einen Tag / und eine Nacht / solches thut drey mahl nacheinander. Probatum est.

Oder nehmet zu einem Karren-Vaf ein Pfund gesäuberte Lorbeer / stoffet sie grob / thut in ein leinen Säcklein / thut darzu zwey Loth welche Salben-Blätter / nehmet dann ein Biering Wax / zerschneidets klein / zerlassets in einem Pfännlein über dem Feuer / und gießets in den Wein / ehe ihr das Säcklein hinein hängt / lasset das Säcklein fünf Tag und Nacht darinnen liegen / bereitet dann ein Vaf schön sauber auf halben

Span / und im sechsten Tag lasset den Wein ab / und machet dann obbeschriebnen Anhang / lasset ihn ohngefähr 15. Tage darinnen hangen / der Wein wird schön und gerecht.

5. Einem aufgestandenen Wein wieder zu helfen. Nehmet zu einem Fuder Weins / drey und dreyßig Eyer-Klar / mit einem halben Viertel einer Maas Brunnen-Wasser / in ein sauber Gefäß / schlaget wol auf eine halbe Stunde / und deckets zu / lasset über Nacht stehen / zu Morgens seyhet es durch ein Tuch in einem saubern Kübel / schlaget es zusammen / und thut abermahlen frisch Brunnen-Wasser darein / nehmet dann vier Pfenning Brandtwein / schüttet ihn darunter / nehmet 2. saubere Kübel / machet einen Hahnen-Zapfen in das Vaf / nehmet aus dem Kübel vom Eyer-Klar in ein Glas / rührets wol unter einander / dann gießets nach einander in den andern Kübel / rührets alle mahl mit einem löcherten Scheit / thut es ein mahl sechs oder acht / dann schwencket die Kübel / schlaget wol / und alodann gießets in das Vaf. Habt ihr nun viel aus dem Vaf gelassen / so füllet es wieder zu / bis auf eine Maas / mit gutem Wein / gießet eine frische Maas Brunnen-Wasser darein / das thut drey Tag / so wird der Wein durchsichtig / laßt ihn neun Tag liegen wol abgesspundet / bereitet ein sauber Vaf / und schlagt ein über 3. Stunden / lasset den Wein dar ein / und gebt ihm einen guten Einhanck / lasset ihn vier Tag liegen / er wird wol geschmack / und schön.

CAP. XXX III.

Herzliche Wein-Tincturen zu machen.

1. **N**imm Brandtwein / so viel Maas du wilt / schütte denselbigen in drey mahl so viel Brunnen-Wasser / so wird es also fort blau-licht; Diese Vermischung thut man in ein sonderlich Brenn-Zeug / treibet den Brandtwein von dem Wasser auf gemeine Weise über / doch also / daß man den klaren Brandtwein / welcher zu erst in dem vorgelegten Recipienten über den Helm gehet / von dem andern / der gar schlecht und trübe ist / und zu letzt kommet / mit Fleiß unterscheidet / und allein sammlet / das andere läßt man lauffen / so lange es nach Brandtwein riechet; Zu dem Guten thut man wiederum 3. mahl so viel Wasser / destillirt ihn wie zuvor / das beste nimmt man vor weg / das Schlechte aber thut man zu dem vorigen Schlechten; Dieses thut man also drey mahl / so wird der Brandtwein von seinem schwefelichten Gestanck gewaschen / daß er zu diesem Werck subtil genug ist den Abgang; findet man wieder in dem schlechten und trüben Brandtwein / den man in drey mahl gesammelt hat / welchen man auf gemeine Weise rectificirt. Wann nun dieses also fertig und bereitet ist / so fährt man ferner folgender Gestalt damit fort: Will man der besten Wein-Tinctur einen gangen Eymmer / das ist 160. Maas / so muß man erstlich in der Bereit-schaft haben / 2. gute reine Wein-Wässer / ein Eymmeriges / und ein viertel Eymmeriges / darinnen niemah-len anders gewesen als Wein / das kleine Väslein muß

oben ein weit Spund-Loch haben / daß man die In-gredientien desto besser mit der Hand hinein bringen könne: Das Groffe leget man in den Keller / das Kleine in eine verschlossene warme Stube / und zwar so hoch / daß man ein ander Geschirr darunter setzen kan; Alsdann thut man in das kleinere Vaf 50. Pfund frische kleine Rosinen / von ihren Stielen und aller Un-reinigkeit wol gesäubert / darzu thut man ferner 12. oder 15. Pfund des weissen schlechten Melis-Zuckers. Hernach füllt das Väslein mit gutem alten Wein bis oben an / doch lasse es etwan einen Zoll leer / den Spund laß offen stehen / sihe täglich zwey oder drey mahl dar-nach / bis du nach etlichen Tagen siehest / daß durch die kleinen Rosinen / Väslein aufsteigen / und den Wein treiben / daß er überlauffet und in das untergesetzte Geschirr wie Honig abtrieffet; wenn dieses geschieht / und der Wein 3. oder 4. Tage / auch wol 30. oder 40. Stunden gegohren hat / so zapffe ihn ab / trage ihn also fort in das bereit-liegende grössere Vaf in den Keller / und gieße alle mahl auf 30. oder 40. Maas dieser Tinctur 1. Maas des gereinigten Brandtweins / oder auch wol auf 70. oder 80. Maas nur ein / fülle das kleine Väslein / darinnen noch die Rosinen sind / mit andern Wein / wie vorhin / alle mahl auf 2. oder 3. Maas Wein / wiederum ein Pfund Melis-Zucker / die Rosi-nen darff man nicht vermehren / noch verändern / dann sie können wol 8. 9. oder 10. mahl treiben / sonderlich in

warmen Stuben / und ist zu merken / daß man all-
mahl erstlich die Rosinen / hernach den Melis-Zucker /
und denn erst den Wein ins Faß thue / auch alles mei-
stentheils 2 pund voll mache / damit man das Gähren
desto besser sehen könne / es fänget bald wieder an von
sich selbst zu gähren / und wenn es solches abermahls 30-
oder 40. Stunden gethan / so thut man mit Abzapffen /
Zuschütten des gereinigten Brandtweins und wieder
Auffüllung des Rosin-Faßleins wie vorhin / und dieses
continuiret man so lange / als die Rosinen treiben wol-
len / oder bis man genug Tinctur hat. Nachdem nun
das Faß im Keller / nahe bey einem halben Zoll / voll
ist / soll man es nicht eher verspünden / biß das Gähren
ganz vorüber ist / je besser der Wein ist / je länger er
gähret / von 1. biß 2. Monat / hernach spündet man das
Faß zu / so wird die Tinctur in 6. biß 7. Wochen klar /
die man brauchet / wie man will / zu Malvasier / Spa-
nischen oder andern Wein / nach dem man den Wein
damit streichet / und nach Belieben / 7. 8. oder 9. Maas
auf einen Eymmer gemeinen Wein thue / und also eine
Zeitlang mit einander liegen läßt / Insonderheit giebt
es den besten und stärcksten Rheinischen Wein / den man
begehren mag / Es ist aber darbey zu merken / daß man
das Faß wol mit heissem Wasser / darinnen ein wenig
Fenchel gesotten / ausbrühen / und das Brüß-Wasser
eine Stunde darinnen stehen / hernach aus-auffen las-
sen / und mit frischem Wasser wohl ausschwäncken
müsse.

2. Wie man in kalten Landen / oder wo der Wein
theuer ist / verfahren soll. In diesem Fall muß man
gleicher Gestalt in ein 50. mässiges Faßlein so viel
Pfund Rosin / und darzu 12 oder 15. lb. Melis-Zucker
thun / mit Wein füllen / und miteinander gähren lassen /
wie oben erwehnet worden. Wann es 24. Stun-
den oder länger gegohren / zapffet man es ab / füllet es
wieder / und thut in allem / wie oben geschehen / biß es
nicht mehr gähren will. Zum andern nimmt man sal
Tartari, so entweder aus rohem Weinstein oder Pott-
Asche gemacht wird / das thut man in einen Laugen-
Sack / und gießet Wasser darauf / biß man keine
Scharffe mehr spühret / Diese Lauge läßt man einko-
chen / biß alle Feuchtigkeit davon abgedampffet ist / so
bleibet ein scharffes Salz in dem Kessel oder in der
Pfanne / welches man in der Wärme halten muß / da-
mit es nicht schmelze. Wann dieses bereitet ist / neh-
met zu einem 3. Eymmerigen Wein-Faß / 2. Centner
Rosinen / thut sie in ein 2. Eymmeriges Faß / und auf
2. Maas Wein 1. Pfund Melis-Zucker / und soll der
Wein zum ersten mal warm gemacht seyn / womit man
die Rosinen abbrühet / in dem übrigen Anfüllen thut
man es nur mit kaltem Wein / weil die Rosinen schon in
ihrer Fermentation sind. Wann es 2. Tage also ge-
gohren / soll man es abzapffen. Von 16. Pfund Ro-
sinen kan man allemal bey 3. Eymmer machen / ehe sie
zu gähren nachlassen. Zu einem solchen abgezapfften
und noch gährenden Wein / soll man 4. oder 5. Theil
zapffenden Wein thun / so bekömmt dieser gährende die
völlige Wein-Natur / Geruch / und Geschmack / Wann
man zu Erspahrung des Salis Tartari, auf 3. Maas
nur 1. Pfund thun wollte / würde es lange trübe blei-
ben / und über drey Viertel Jahr nicht dauren. Was

abläufft / als ohngefehr bey 110. Maas / soll man in
1. zwey Eymmeriges Faß thun / und die jetzt gährenden
Rosinen wiederum mit Wein anfüllen. In 5. oder
6. Tagen soll man zu diesem Faß / darinnen die gäh-
renden Rosinen sind / ein anders legen / auch 2. Cent-
ner Rosinen / und nöthiges Weinstein-Salz darzu
thun / mit warmen Wein zum erstenmal füllen / und
ganz damit verfahren / wie mit dem ersten Faß ge-
schehen / und also weiter 10. oder 12. Faß neben ein-
ander legen / Wann die Rosinen in einem Faß nicht
mehr gähren wollen / so machet man das Faß ledig /
und drücket die Rosinen aus / so gut man kan / und füllet
das Faß wieder / wie vorhin / Man soll aber Recht
haben / daß allezeit ein erstes und letztes Faß / in Anse-
hung der Rosinen / zusammen in ein Faß abgezapffet
werde / damit so viel mögklich der Wein an der Krafft
gleich werde / Wann nun solcheässer zusammen
kommen / können alle Tage drey Viertel Eymmer ab-
gezapffet werden. Vorbey seher zu merken / daß
man gedachter massen zu solchen gährenden Wein alle-
mal den vierdten oder fünften Theil frischen Weins /
und auch zu 9. Maas dieser Mixture ein Maas des weis-
sen Brandtweins gießen / und wann es einen Monat
gelegen / muß man es abzapffen / 1. Maas Brandt-
wein an 1. Loth des obgemeldten Salis Tartari gießen /
über Nacht stehen lassen / alsdann abgießen / und 1.
Maas dessen auf anderthalb Eymmer schütten / der wird
ihn bald helle machen / daß er in 14. Tagen schön wird /
so sonst in 8. oder 10. Wochen nicht geschehe. Und
dieses wird darnach so häufig auch wohl an andern
Orten verkauft / und Spanischer Wein genemmet.

3. Eine Wein-Tinctur aus Wein zu machen / da-
mit man alle geringe Weine verbessern / oder die Tinc-
tur vor sich als Spanischen Wein / Malvasier / oder
Fockaper Wein gebrauchen kan. Zu einem Wiener-
Eymmer wird erfordert / erstlich 42. Maas guter alter
Wein / Zum andern ein klein Faßlein von 10. / 12.
oder 15. Maas / und dann ein Eymmeriges zu 42. Maas-
sen. Drittens 13. oder 14. Pfund frische Rosinen /
zum vierdten 15. Pfund Melis-Zucker / und endlich 3.
viertel Maas des hernach beschriebenen Spiritus Vini
Die Bereitung aber desselben gehet also zu : In das
kleine Faßlein thut man die Rosinen / welche vorher
gesäubert seyn sollen / 2. Maas ziemlich warm Wasser /
und dann füllet man es mit obgemeldtem guten alten
Wein / Spund voll an / leget das Faßlein in eine war-
me Stube / worbey aber in Acht zu nehmen / daß die
Wärme statts / beständig und temperirt erhalten wer-
den muß / Innerhalb 18. oder 20. Tagen wird es an-
fangen zu gähren / welches bey denen sich erhebenden
Bläslein und Aufwallung wird zu sehen seyn / Wann
nun dieser Wein 24. Stunde gegohren / zapffet man
ihn in das Eymmerige Faßlein ab / und thut gleich dar-
zu halb so viel des gemeldten guten Weins / aber so wie
er vor sich selbst ist / nicht mit Rosinen bereitet / und in
drey oder vier Stunden halb so viel / und allezeit auf
3. Maas ein Pfund Melis-Zucker / Wann man nun
wie gesagt / abgezapffet hat / muß man das kleine Faß-
lein alsofort / mit Wein wieder anfüllen / und im Win-
ter die Stube warm halten / im Keller aber zapffet
man aus dem kleinen Faßlein 2. oder 3. Maas / und
gießet

gießet dann an deren Statt so viel ziemlich warm Wasser hinein / so kommt in wenig Stunden die Fermentation, so zur Nachricht dienet. Wann nun zum andern / dritten oder vierdten mal der Wein in dem kleinen Väslein einen halben Tag oder Nacht / welches erst in 24. Stunden geschieht / gegohren / zapffet man ihn zu den vorigen in das grosse Väslein wieder / wie obgemeldet / halb so viel mit Rosinen angemachten Wein / bis das grosse Väs halb voll ist / alsdann läßt man mit Einzuthun des rothen Weins nach / und füllet es aus dem kleinen gährenden Väslein nach und nach ganz zu ; Zummittelt muß man zu dreyen malen die erwähnte Essenz hinein gießen. Im Sommer hat es keiner warmen Stuben / wie auch keines warmen Wassers vonnöthen / sondern allein im Winter / weil durch dieses Mittel die zugeschlossene eingetrocknete Rosinen als gleichsam todte Körper aufgelöst werden müssen. Wann die Tinctur fertig ist und ruhet / muß sie nicht zugespündet seyn / dann sie hat 6. Wochen lang zu liegen / bis sie hell und klar wird / ein wenig Zimmet hinein geschneket / ist sehr gut. Wem es beliebt / kan man auch wol etwas Moschi und Ambra hinein hängen.

4. Die Essenz wird also bereitet : Nimm Spiritum Vini, wenig oder viel / und drey mal so viel frisch Brannen-Wasser / thue darzu eine Rinde Brod / thue alles zusammen in ein Brennzeug / und laß es über hartes Kohl-Feuer herüber gehen / bis man wieder so viel Spiritum Vini hat / als man hinein gethan. Die Blase machet man ledig / und sehet den Spiritum Vini vor sich alleine hinein / und 2. Loth Sal Tartari, und eine Rinde Brod darzu / verlutiret die Vesicam mit Rinds-Blasen / und läßt es über Kohl-Feuer herüber gehen / bis man ohngefähr den dritten Theil davon hat / den thut man beyseht / und verwahret ihn zum Gebrauch ; Das Schwarge thut man absonderlich in einen Kolben. In das erste und beste aber / zum Exempel / unter 4. Maas dieses 2. mal rectificirten Spiritus Vini, thut man ein halb Loth Salis Tartari, und 1. Pfund weissen Zucker-Candi / läßt es in einer war-

men Stube 8. oder 14. Tage stehen / gießet alsdann den Spiritum Vini von der Materie ab in einen andern Kolben / und bewahret ihn zum Gebrauch. Von dieser Essenz thut man auf einen Württemberger Eimer / das ist / 160. Maas / 6. Loth / aber nach ohngefähr 6. Wochen abermals 6. Loth.

5. Sal Tartari, welches die jetztgedachten Essenz zu zusehen : Nimm 2. Pfund Wend-Aschen oder calcinirten Weinstein / lauge ihn mit 3. 4. oder 5. Maas frischen Wasser aus / so lange es herbe lauffet / die Lauge kochet man in einer eiserne Pfanne / bis es zu einem Brey / und endlich gar zu einem grauen Stein wird / welches hernach in einem Tiegel gereiniget und aus geglüet werden muß / das hebt man in einer Büchsen auf / doch daß keine Luft darzu komme / weil es sonst schmelzet. So muß es auch trocken in obige Essenz gethan werden.

6. Die liebliche Essenz. Nimm guten starcken alten Wein zehen Maas / Brandtwein / eine Rinde Brods / ein klein wenig weissen Zucker-Candi / laß es über Kohl-Feuer herüber gehen / bis man ein oder zum höchsten zwey Maas davon hat / alsdann thut man es absonderlich in ein Glas / und verwahret es wol zum Gebrauch ; Davon thut man auf 160. Maas alten Wein 12. Loth von dieser Essenz.

7. Vegetabilische Essenz. Man nimmt einen Spiritum Vini, der zum wenigsten drey mahl rectificiret ist / und worinnen der Verstand die Dosis geben muß / so vielerley Olixaten als man will / als von Rosen / Majoran / Regelein / Zimmet / Rosmarin / Quitten / Citronen / und in Summa von Oleis unter zwey oder drey Loth obgedachten Spiritus Vini, ein oder ein halb Quintleyn von dem Oel gemenget / und alsdann in zehenderley Geschirr / etwann 3. bis 4. Tropffen gegossen / so wird man aus einem Väs Wein bald zehenderley Wein zapffen / auch an dem Frauen-Zimmer ein Hand-Wasser von allerhand Geruch und Geschmack / wenn nur dem Rannengießer / wie er das Hand-Väs recht darzu eintheilen soll / nöthiger Unterricht gegeben wird / machen können.

CAP. XXXIV.

Oesterreichischen Wein an Stärke und Lieblichkeit dem Belschen gleich ; Item / wie Moseler Wein zu machen. Ferner Populus- und Rosinen-Wein zu bereiten.

1. **O**esterreichischen Wein an Stärke und Lieblichkeit dem Belschen Wein gleich zu machen. Nimm ein neu Väs / darinnen vorher kein Wein gewesen / säubere und brenne es aus / laß es auf dem Spund liegen / daß das Wasser wohl heraus komme. Als dann nimm ein Seidel des allerbesten Brandtweins / von Wein-Heffen / der zwey oder drey mahl gebrandt ist / oder nach dem das Väs groß ist / dieser Brandtwein wird in das Väs eingebrandt / alsdann einem Most / wie er von der Presse kömmt / fülle ihn in das Väs / daß eine gute Spanne leer bleibe / darnach gieße auf ein Eimer-Väslein ein Ach-

terling dergleichen Brandtwein / und laß ihn liegen : Du mußt aber in Acht nehmen / daß du dir ein kleines Rünlein machest / und dadurch den Brandtwein ins Väs lässest / denn er muß nicht hinein fallen / damit er mit dem Wein sich nicht vermische / sondern er muß nur oben aufschwimmen / und mit seiner Stärke den Wein erhalten / daß er nicht gähre.

2. Oesterreichischen Wein wie Moseler Wein zu machen. Nimm ein neu Väslein / brühe es aus mit Holder-Blumen / und von Scharlach-Beer-Wasser / wol gesotten / laß es eine Weile in diesem Geschmack so liegen / alsdann fülle es mit einem guten Most / her-

nach

nach nimt schönen treugen Holder / der nicht gar ausgeblühet und Scharlach-Beeren / doch also / daß der Holder sich nach und nach vergähre / und alles dem Geschmack nach / so eingerichtet sey / daß es dem Moseler-Wein am Geschmack gleich werde; Nach Martini / wann der Wein vergohren / ziehet man solchen in die Bäßlein / darinnen diese Stücke mittler Weile gelegen / ab.

3. Wein dem Welschen gleich zu machen. Thue Rosinen in ein Faß / gieß guten rothen alten Wein / und 3. 4. oder mehr malen rothen Most darauf / so wird er seyn wie Welscher Wein.

4. Populus-Wein zu machen. Hierzu nimmt man ein halb Maas Spanischen Wein / eben so viel Rheinischen Wein / anderthalb Pfund Zucker / ein Maas Wasser / ein wenig Florentinische Violett-Wurzeln / Zimmet ein halb Loth / 5. oder 6. Negelein / 4. Gran Muscus, und 2. Gran Ambræ. Es wird aber also bereitet: Setze ein Maas Wasser in einem Kessel auf Feuer / darein thue die anderthalb Pfund Zucker / alsdann den Zimmet nicht gestossen / sondern so lang und gang mit einem Faden zusammen gebunden / damit es im Abschaumen nicht verlohren gehe / dann er kan noch 2. oder 3. mal dienen / ein wenig darnach die Negelein gestossen / sammt einem Quintlein Violett-Wurzeln / gröblich in ein Tüchlein schlapp eingebunden / so giebt es desto besser seine Krafft von sich; Nach dem Filtriren hebet man dieses auch auf / dann es kan noch einmal dienen. Unterdessen nimt Eper-Schaum / von zweyen Epern gemacht / das Zucker-Wasser an sich laufft nicht über / wann aber des Eper-Schaums so viel darauf kömmt / daß es bedeckt ist / und das Wasser darunter keine Luft hat / alsdann muß man Acht haben. Dieses Wasser muß mehr als eine halbe Stunde / die halbe Zeit ohne / die andere halbe Zeit mit dem Abschaumen sieden. Alsdann nimt man es vom Feuer / und läßt es ein wenig erkalten / hernach den Spanischen und Rheinischen Wein / mittler Weile / daß das Wasser abkühlet / in eine Flasche zusammen gegossen / alsdann das Wasser durch ein Tuch in die Flasche zu dem Wein hinein gehen / und wol vermachet. Endlich reibet man den Muscus und Ambræ mit ein wenig Zucker in einem Mörsner gar wol / bindet es in ein subtiles leinen Tüchlein / und häncket es an einem Faden angebunden / in die Flasche / setzet es in Keller / und läßt es Nachmittages durchtropfen / nach dem Filtriren oder durchgetropffet / wird der Muscus und Ambra wieder hinein gehäncket / und Tag und Nacht darinnen gelassen / so ist der Wein fertig.

5. Rosinen-Wein zu machen. Thue Rosinen in einen grossen glatten hölzernen Frog / mit ihren Stielen und allem / gieß auf einen dritten Theil der Rosinen / zwey Dritttheil Wasser / oder so viel dir beliebt / stoß sie mit einem hölzernen Stempel stark und lan-

ge. thue es alles in ein Faß / oder laß es vielmehr also stehen / und schütte noch etwas heisses Wasser darauf / so werden die Rosinen sincken und sich seken / alsdann laß die Feuchtigkeit oder das Wasser davon ab / zu welchem Ende der Frog unten ein Loch haben muß / und lege einen gestochten Korb vor / daß die Beere nicht mit durchgehen. Wann es nun also im Faß ist / so thue ohngefähr auf 20. Maas ein halb Maas Wein-Essig / das befördert an statt des Nitri, das Gähren / man muß wohl Acht auf das Faß geben / dann es will Luft haben / damit es nicht zerspringe.

6. Oldenburger Rosinen-Wein. Wann der Wein sehr gut und viel Jahr lang wahren soll / so nimt 10. Körbe Rosinen / sonst nur 8. die gut und vollkommen am Gewichte sind / schütte solche ganz in eine Kuffe / gieße frisch Wasser darauf / so viel / daß das Wasser eine gute Hand breit über den Rosinen stehe / laß es etliche Tage darauf stehen / doch des Tages ein paar mal mit einem Bräuer-Rohr umgerühret / decke die Kuffe zu / wann nun die Rosinen zeigen / daß sie gähren wollen / so laß das Wasser ablauffen / oder man nimmt auch wol die Rosinen mit einer löcherichten hölzernen Schaufel nach einander heraus / und tritt und stößt sie in eine andere Kuffe / darinnen ein starker Boden ist. Jedoch ist zu merken / daß sie nicht allzu klein gestossen werden; Alsdann gieße das vorige Wasser / darinnen die Rosinen vorher geweicht worden / wieder drauf / und rühre es mit dem Bräuer-Rohr fleißig um / laß es etliche Tage stehen; Jedoch im Fall solche allzu warm stünden / müsse man sie nicht über 2. Tage stehen lassen / sondern den andern Tag auspressen. Man muß aber erst einen Sack von Haar-Tuch machen / wovon die Pferde-Decken pflegen gemacht zu werden / nach der Weite der Presse / jedoch läßt man von dem Tuche so viel daran / daß es etwas über hängen kan nach dem Pressen. Den ausgepressten Wein gießet man geschwinde in das Faß / und wann das Faß davon voll ist / schüttet man klein gestossenen Weinstein darein / auf einen oder halben Eymmer drey viertel Pfund / so fänget es bald an zu gähren / als ein natürlicher Wein; Dieses Gähren währet etliche Tage / hernach kochet derselbige fast ein viertel Jahr / auch wol länger. Dieser Wein muß alle Tage etliche mahl gefüllet werden. Anfangs wird er grau von Farbe / dann bekommt er darauf die rechte Wein-Farbe. Wann er drey Wochen alt ist / kan er getruncken werden / als ein süßer Most / wann er ein viertel Jahr alt ist / muß man ihn in ein frisches Faß abziehen. Will man ihn aber zum Verkauffen haben / nimmt man dieses Weins zwey Ohm / und ein Ohm alten Wein / und läßt ihn 14. Tage liegen / so ist er ein guter Wein / welcher wohl anzubringen.



CAP. XXXV.

Von den vornehmsten Arcknehen / welche von dem Wein-Stock und seinen Früchten herkommen.

1. **D**ie Wein-Blätter / so sie auswendig aufgelegt werden / erweichen von Stund an / die dünne Krätz des Haupts / aber durch grose Zusammenziehung werden sie wiederum bald dorre / darum treiben sie die Krätz ein / und machen sie zu geschwind heil. (2.) Die Wein-Blätter / so sie auf die Stirn gelegt werden / hehlen sie die Schmerzen des Haupts / welche aus den bösen Cholerischen Feuchtigkeiten / oder aus dem Fieber kommen / und lindern die Hauptwehe. (3.) Der Syrup von Agrest stillt das Brechen / und den Durchlauff der Cholerischen Feuchtigkeit / so er allein Löffel-weise eingenommen / oder mit andern Wassern und Säften / in Gestalt eines Tranccks vermischet / getruncken wird; (4.) Er löschet den Durst in den grosen hitzigen Fiebern; (5.) Stillt das Brechen den Schwangern Weibern / und stärcket den Magen. (6.) Das Omphacium - Del / wie man es in der Apotheken macht / ist ein nützlich Del wider die Hitz und Zündung. (7.) Dasselbige Del genommen / und im Bad damit geschmiert / macht gesund die lahmen / gichtbrüchigen Glieder. (8.) Item geschmiert in die Nase und Ohren / benimmt den Ohren das Säusen und Klingen. (9.) Die reiffen Weinbeere / so sie geessen werden ohne die Körnlein / laxiren den Bauch / und desto mehr / welche süßer und fetter sind. (10.) Die reiffen frische Weinbeere / blehen auf den Leib / und sind dem Magen schädlich / verstopffen auch Leber / Milz / und Nieren. (11.) Die grösten Weinbeeren / welche Eybeben genennt werden / so sie entweder allein geessen werden / eine Hand voll vor Essens / oder das Gocht von gekochten Eybeben getruncken / laxiren den Leib. (12.) Die mittelmässigen Rosinen / sonst grose Rosinen genannt / erweichen gleichfalls / als die Eybeben / den Leib / also gebraucht / wie wol nicht so sehr. (13.) Die kleinen Rosinen / sonst Corinthien genannt / so sie in frisch Wasser geworffen / und also geessen werden / im Sommer / oder wann einem das Fieber ankommt / löschen sie den Durst. (14.) Solche in der Speise gebraucht / nähren wol / und mehrten den Saamen. (15.) Auch so sie entweder also geessen werden / oder im Wasser gekocht / und getruncken / lindern den dorren Husten / und wann einem der Hals geschwollen ist. (16.) Oder wann sie mit Gersten-Wasser gekocht werden / sind sie gleichfalls gut für den Husten / löschen den Durst / und erweichen den Leib. (17.) Grose Rosinen / welche Eybeben genannt werden / derselbigen eine Hand voll / mit Ingbeer ein Quintlein / und Senes-Blättern zwey Loth / gekocht in Wasser / wohl eingesotten / hernach durchgeseigt / und davon acht Loth auf einmal / warm / zwey oder drey Stunden vor Essens getruncken / ist eine Purgation / beydes der Galle und Schleims. (18.) Anderer Rosinen-Trancck / eben also getruncken und zugericht / ist auch ein kräftiger Trancck / im Purgiren / wie wol nicht so sehr. (19.) Kleine Rosinen / in Essig gethan / und in der Speise zum Eintuncken gebraucht / stärcket zugleich die Nieren; (20.) Eben solche kleine Rosinen / sonst Corinthien genannt / wenig und oft gebraucht / stärcken und hehlen die Leberfüchtigen. (21.) Kleine Rosinen / die etwas dorrer und sauerlechtiger / sind mehr der Leber / Nieren und Milz gesund. (22.) Abgekocht Wein-Mus / welches an statt des Syrops gebraucht wird / mit den Tranccken oder andern Syrupen gemischt / also nemlich zwey oder drey Löffel voll eingenommen / oder in einer Form eines Trunccks ausgetruncken / purgiret die verbrannten und melancholischen Feuchtigkeiten. (23.) Dergleichen Wein Mus gewürzt / entweder in der Eintuncke oder zum öfftern in der Speise gebraucht / stärcket den Magen / und bringet wieder die leblichen Geister. (24.) Der Wein warm gemacht / ein Tuch darein genetzt / dasselbige aufgelegt als ein Pflaster / lindert die Schmerzen der zerstoßenen und zerbrochenen Glieder / imgleichen die Geschwulst / vornehmlich / so er sauer ist / hält inne und treibet zurück die Fluß der Feuchtigkeiten. (25.) In die Wunden gelegt / heylet dieselben. (26.) Der Wein mässig getruncken / bey den Kindern / mehret das Geblüt / und wird schnell zur Nahrung. (27.) Des Weins Eigenschaft ist (28.) daß er bald zur Nahrung wird / wie Galenus im dritten Buch von den Complexionen bezeuget. Jedoch (29. 30.) zweymal Wein nähret nicht so sehr als einmahl Hönig / wie gleichfalls Galenus von dem Unterscheid des Essens bezeuget. (31.) Der Wein hat keine gewisse Zeit zu dauern / sondern nach der Natur des Weins / und nach der Natur dessen / der ihn trincket / wird einmahl langsame / das andermahl geschwinder verdauet. (32.) Die Wein helfen viel / daß andere Nahrung ehe in Leib kommet. (33.) Der Wein bringet eine starcke Veränderung des Leibes. (34.) Hilft drum einem jeden Glied des Leibs. (35.) Der Wein zu rechter Zeit genommen / mehret die natürliche Hitze / stärcket die leibliche Geister / und zertreibt die Winde. (36.) Erwecket Begierde zu essen / und die von Kranckheiten wieder genäßen / nähret er schneller. (37.) Eröffnet die Verstopfung der Lungen / Leber und Milz. (38.) Erfreuet das Herz / und macht einen Muth. (39.) Hingegen den Wein unmässig genommen / erkaltet den Leib / machet böse kalte Feuchtigkeiten / und erstickt die natürliche Wärme. (40.) Wein unmässig getruncken / befördert die kalten Kranckheiten / als da sind den Schlag / die schwere Kranckheit / Verlahmung der Glieder / das Zittern / Contract und Krampff. (41.) Wein unmässig getruncken / schadet dem Gedächtnuß / verderbet alle Sinne / macht unaufhörliche Kranckheiten / und bringet den schnellen Tod. (42.) Kalter Wein / der mit Schnee / Wasser / oder Eyß kalt gemacht wird / schadet und macht grose Verderbung im Gehirn / Senn-Abern / Brust / Lungen / und in der Leber. (43.)

Starcke Wein/ so dessen viel im Anfang der Mähzeit getruncken werden/ bringen das Podagra. (44.) Wein im Anfang der Mähzeit/ von den Menschen/ welche hitziger Natur sind/ getruncken/ schadet sehr/ (45.) Wein schadet allen/ die hitziger und dürrer Complexion seyn/ vornehmlich den Jungen Gesellen. (46.) Wein erquicket alle Krancken/ ausgenommen/ welche das Fieber haben/ sollen sich des Weins enthalten. (47.) Wein ist schädlich den Krancken/ welche das Seitenstechen haben/ Pleurisia, so man ihn trincket/ ehe der Leib gereinigt wird. (48.) Es soll dem Krancken/ welchen es in der Seiten sticht/ kein Wein nach der Purgation zugelassen werden/ als allein Wasser/ geringer/ wässeriger Wein. (49.) Wein schadet allezeit in den schnellen grossen Sterben/ die ohne Unterlaß währen. (50.) Wein soll denen/ so das Fieber über den dritten Tag haben/ nicht zugelassen werden/ es sey denn nach der Dauung/ das ist/ wenn das Fieber beginnt linder zu werden. (51.) Wider das vier tägige Fieber wird erwehnter zugelassen. (52.) So einer Wein trincket vor Essens nach der Purgation/ Bauchfluß/ Blut-Gang/ oder dergleichen Entledigung/ schlägt in den Kopf/ und macht Verlähmung der Glieder. (53.) Schadet zum Krampff und schweren Kranckheiten: (54.) Schadet den Schmerzen des Haupts/ welche von Hitz kommen. (55.) Hingegen machet er gesund die Schmerzen des Haupts/ die von anderen Gliedern kommen/ als vom Magen; (56.) Macht gesund die Schmerzen der Augen/ welche kommen von vielen zusammen gelauffenem Blut in Augen/ doch/ so der Leib nicht sehr Blut-reich ist. (57.) Treibt aus den Schweiß und Urin/ und reiniget dardurch den Leib. (58.) Kühler Wein stärcket den Leib. (59.) Wenig warm Wein getruncken/ ist gut denen/ welche kalter Natur sind. (60.) Zertreibt das Geblüt durch seine schnelle Bewegung/ und eröffnet die Verstopfung der Leber. (61.) Bewegt die Gilden-Ader/ oder der Weiber-Kranckheit. (62.) Wein/ darein ein Büschlein gehängt/ das gemacht ist von Fenchel-Saamen/ Rosmarin-Blüthe/ Rosen-Burzel/ Muscaten-Blumen und Zimmet/ davon getruncken/ ehe den Weibern ihre Zeit kommt/ frühe und Abends/ eröffnet die Verstopfung. (63.) Der Wein ist nicht gut denen Complexionen/ die da voll und Blut-reich seyn; (64.) Ist die beste Arzney wider die Sicht/ und lindert dieselbe/ (65.) Machet schlaffend; (66.) Bringet die allerbesten Feuchtigkeiten wieder; (67.) Macht die Alten jung. (68.) Wein/ so man nach der Purgation trincket auf das Mittagmahl/ mehret die Schmerzen des Haupts. (69.) Die Verwundeten im Kopf sollen sich des Weins enthalten. (70.) Wein nüchtern getruncken/ ist sehr schädlich. (71.) Und so er geschwind nach dem Bad/ vor allen andern Speisen und Träncken getruncken wird/ macht Kopffwehe/ und schadet den Senn-Abern. (72.) Wie auch im Bad getruncken/ schadet den Senn-Abern/ und machet Sicht-brüchige Leiber/ auch wol ganze Verlähmung. (73.) Wein nach dem Bad/ bekommt keinem/ als den Alten/ und soll solcher ein wässeriger Wein seyn. (74.) Weißer Wein mit wenig Wasser vermischet/ ist nach dem Bad gesund/ so man ihn nach Essens trincket. (75.)

Wein der Kindbetterin oder Sechswöchnerin gegeben/ nach der Geburt/ bringet Schmerzen des Haupts/ macht oft Krampff und schwere Kranckheit/ bringt bisweilen auch Wahnsinnigkeit. (76.) Wein muß man trincken/ daß der Leib gestärcket/ und besser dauern kan. (77.) Wein ist eine herrliche Arzney/ abzuspülen die Zähne/ nach dem Essen der Milch/ und dasselbe viel mehr/ so er mit Honig gemischet wird. (78.) Wein/ mit Bilsen-Kraut gekocht/ damit die Nasen und Schläff gewaschen/ bringet den Schlaf wieder. (79.) Wein wird bisweilen gegeben in der größten Gefahr der Kranckheiten/ als in der Ohnmacht/ welche kommt von der Erfüllung. (80.) Wein getruncken/ schadet den Nasen und Blattern/ wie wol der gemeine Brauch ist/ daß der rothe Wein aufgenommen wird/ welches zu verstehen ist von denen Krancken/ die starck Gehirn und Senn-Abern haben/ und die sich nicht zu befahren haben vor der schweren Kranckheit. (81.) Wein schadet den Kindern als Gift.

2. Die Arzneyen/ so vom süßen Wein genommen sind: 1) Süßer Wein nährt sehr. 2) Süßer und schwarzer Wein mehret das Geblüt/ und bringet den Schwindel im Kopf/ Fettigkeit des Leibes/ die Verderbung des Magens/ und schweren Schlaf. 3) Süße trübe Wein getruncken/ mehren das Geblüt. 4) Neuer süßer Wein machet frantz/ und blehet auf; 5) Laziret den Leib/ jedoch weniger/ wann er nicht starck ist. 6) Süßer Wein nach Ungarischen Pflaumen getruncken/ reiniget mehr den Leib. 7) Süßer starcker Wein/ oder auch andere starcke Wein/ öffnen die Gilden-Ader/ und bewegen Weibern Kranckheit. 8) Süßer Wein mehret die Gall/ und schadet denen Cholericen/ auch denen/ die das Fieber haben. 9) Alter/ süßer starcker Wein verletzet die Senn-Abern/ und schadet den Gliedern. 10) Macht Auswerffen/ vor allen andern Weinen. 11) Süßer Wein lindert die Luft-Röhren/ und erweicht die Brüste/ vermehret aber die Verstopfung der Leber und Milz/ schadet auch am allermeisten der Leber/ wenn er neu ist; 12) Wie auch allen/ welchen entweder die innerlichen Glieder faulen/ oder Verstopfung der Nieren haben. 13) Mehren das dicke Geblüt. 14) Kein lauterer geringer Wein ist gar süß/ derowegen ist er gut in den Arzneyen. 15) Süße starcke Wein bekommen denen wohl/ welche erquicket sollen werden/ absonderlich an der Leber/ Milz und Nieren.

3. Arzneyen von saurem und herben Wein. 1) Saurer Wein nährt wenig/ und wird sehr in Arzneyen gebraucht. 2) Solchen getruncken/ hitzet nicht so sehr die Glieder des Leibes/ als andere Wein/ ausgenommen der herbe Wein. 3) Saurer Wein macht am wenigste Wehtagen im Kopf/ unter allen Weinen. 4) Neue saure Wein soll man in der Ohnmacht meßden/ und nicht brauchen/ wie dann auch böß ist/ Wasser trincken in der Ohnmacht: Dann diese Ding können nicht bald zum Herzen kommen. 5) Saure Wein/ die nicht alt zu alt sind/ stopffen sehr/ so in denselbigen etliche Arzneyen/ die da stopffen/ gekocht werden; als Sumach/ oder Gall-Äpfel/ auswendig aufgelegt/ stopffet gewaltig; 6) Und stillen die Flüß des

Nauchs.

Bauchs. 7) Ist denen gut/ die die rothe Ruhr haben. 8) Schwarzen sauren Wein soll man auflegen in den zerbrochenen Gliedern. 9) Treibet zurück die überflüssige Feuchtigkeit. 10) Herber Wein nährt weniger als der Saure. 11) Und schadet allen Brust-Krankheiten. 12) Herber Wein aufgelegt mit einem Schwamm oder leinen Tuch/ ist eine gute Arzney vor die grosse Hitze/ sie sey gleich allein oder mit Geschwären. 13) Item auswendig aufgelegt/ stopffet und treibet zurück die überflüssigen Feuchtigkeit.

4. Arzneyen vom mittelmässigen Wein. 1) Mittelmässiger Wein unter dem süßen und sauren/ nährt mittelmässig den Leib/ und wärmet ihn. 2) Dauet mehr die halb-gekochte Speis. 3) So er sich mehr zum Sauern nahet/ und etwas an sich zeucht/ ist eine vortreffliche Arzney der Leber/ und bringet wiederum die schwachen Kräfte/ vertreibt auch die Bauch-Flüss/ so von Schwachheit des Magens und der Leber kommen. 4) So er hartlechtig ist/ und man ihn nimmt/ mit Brod und Wein eingedunckt/ macht gesund die Leber/ und ist eine gute Arzney den Leber-süchtigen. 5) Der mittelmässige und süße Wein/ frühe eingenommen mit Brod und Pulvern zum Magen/ stärcket wunderbarlich die Leber und den Magen. 6) Hilft gewaltig die Däunung des Geblüts im Leib zertheilen. 7) Lirnt nicht stark den Leib/ noch schadet dem Kopff so sehr/ wie der gelbe.

5. Arzneyen vom scharffen/ wässerigen/ und vermischten Wein. 1) Scharffer Wein erhitzet alle Eingeweide des Leibes/ mehr als andere Weine/ und bringet am allersehrsten durch. 2) Scharffer alter Wein/ ist eine gute Arzney denen/ die kalte Feuchtigkeit sind; 3) und eine nützliche Arzney/ zu denen präparierten Ruchlein von den Schlangen/ so im Theriac ersticket und zu Pulver gebrennet worden/ vor allen Gift; 4) ist auch gut/ wann man die Fisch umbringen will/ als

Lampreten und dergleichen. 5) Wässeriger Wein hilft nicht wol zur Däunung. 6) Die geringen wässerigen Weine dauen am allerwenigsten; 7) sind in Fiebern nach der Däunung zu geben; 8) ist gut denen/ die nur einen Tag das Fieber gehabt haben. 9) Solcher Wein schadet wenig dem Kopff. 10) Hilft in Fiebern/ befördert die Reinigung durch den Urin und Schweiß. 11) Wässeriger Wein nach süßen getruncken/ befördert das Auswerffen. 12) Ist gut denen Wassersüchtigen/ und beweget den Urin. 13) Wein/ so man Wasser darauf truncket/ schadet nicht dem Kopff. 14) Der vermischte und kalte Wein löscht den Durst. 15) Wein mit Wasser vermischet/ also daß man das Wasser ein wenig schmächt/ löscht den Kranken den Durst/ und kan in den Fiebern zugelassen werden; 16) bringt den Schlaf wieder; 17) und befördert alle Reinigung. 18) Wässerige Weine gehen gar geschwinde durch den Urin hinweg.

6. Arzney vom starken Wein. 1) Starcker Wein trocknet der Menschen Leiber. 2) Getemperirter starcker Wein mit Wasser/ macht gesund die Ohnmächtigen von grosser Reinigung. 3) Der starcke Wein hitzet und trocknet aus. 4) Solcher vor Essens/ und im Anfang der Mittag- und Abend-Mahlzeit vor dem Bier getruncken/ macht das Zipperlein/ 5) und schadet den Schwachen. 6) Starcker Wein und Malvasier/ stärcket die Därme. 7) mit Semmeln gessen/ hilft in Ohnmacht/ nährt die Lebens-Geister/ ist eine gute Arzney der Leber/ und befördert den Schweiß. 8) Starcker wohlriechender Wein bringet gut Geblüt/ verdirbet aber sehr den Kopff. 9) Hilft der Lungen/ so kein Fieber da ist. 10) zertheilet auch alle Winde und grobe Feuchtigkeit. 11) aber der Durst schadet einem am allermeisten/ welcher vom starken Wein kommt.

CAP. XXXVI.

Von den vornehmsten Arzneyen/ von gebrandten/ und Kräutern-Weinen genommen.

1. **D**er gebrandte Wein machet die Leber der Menschen gewaltig warm/ und wer ihn un-
mässig trincket/ dessen ganze Natur wird ruiniret. 2) absonderlich/ wo er wenig grobe Feuchtigkeit findet/ schadet auch denen/ welche subtil sind/ indem er gar zu sehr zehret/ und die andern gelbe Feuchtigkeit/ verhärtet und unheylsam machet. 3) Gebrandter Wein mit einem halben Löffel voll Zucker vermischet/ zerrieben und also Früh und Abends genossen/ benimmt alle grobe schleimigte Feuchtigkeit in den Dickleibigen/ vornemlich bey denen/ die kalte Natur sind. 4) Verwähret die Vollblütigen und Kalten vor dem Schlag/ schwerer Krankheit oder Fraischlich. 5) Ist im Winter sehr gut/ im Sommer aber schadet er gemeinlich. 6) Denen dörren und trocknen Leuten ist er wie ein Gift. 7) Gebrandter Wein/ in welchen eingehänckt ist ein Säcklein mit Gewürz und Poley/ so er getruncken wird von Wei-

bern/ die kalte Natur sind/ befördert ihre Blum. 8) Benimmt die Blähung des Magens/ welche von kalter Natur kommt. 9) Gebrandter Wein/ in welchem vermischet ist Fenchel-Saamen/ Rosen-Burzel/ Muscaten-Blumen/ Summet-Rinden/ Rosmarin-Blüte/ und getruncken wird von Weibern/ benimmt die Aufsteigung der Mutter/ oder lindert zum wenigsten; 10) mit Lavendel-Wasser vermischet/ ist eine gute Arzney wider den Schlag/ welcher von kalter Natur kommt. 11) Gebrandter gewürzter Wein ist gut dem kalten Magen/ und zertheilet die Blähung von der Kälte. 12) Ist eine gute Arzney in kalten Krankheiten/ und Leibern/ so damit eingenommen werden/ die Pulver/ welche stärken/ entweder auf Brod/ oder ohne Brod. 13) Gebrandter Wein/ so er allein oder mit dem Theriac getruncken wird/ macht/ daß die Arzney desto besser durchdringet/ und den Schweiß stärker austreibet.

14) Gebrandter Wein führet die hitzigen Leiber zur Wassersucht / sie seyn hitzig und trocken / oder hitzig und feucht. 15) so oft er getruncken wird / von denen / die da hitziger Natur / oder sonst Patienten der Leber sind / mehret die Schwachheit der Leber und verderbet sie. 16) Bringet die Gelbsucht in hitzigen Naturen. 17) Solcher unmäßig getruncken / bringet bald ums Leben / wo man nicht flugs darauf tringet / Milch / oder sonst gedistillirte Wasser / die kalter Natur sind.

18) Auswendig mit gebrandtem Wein gewaschen / stärcket die Senn-Abern und Glieder / benimmt auch die grobe Feuchtigkeit.

19) Gebrandter Wein mit Bachholder-Beeren / und grüner Benedischer Seife gekocht / zur Form eines Pflasters / und damit die Hände und Füße im Bad geschmieret / vertreibt die Flüsse / so von kalter Feuchtigkeit kommen. 20) Mit Lavendel-Wasser gemischt / und damit gewaschen / stärcket die Glieder und Senn-Abern. 21) Mit anderer Arzney auf die Hände und Füße geschmieret / machet alle andere Arzney desto besser durchdringend. 22) Mit Safran gemischt / und mit einem leinen warmen Tuch aufgeleget / hilfft denen / die das kalte Feuer an den Händen und Füßen haben. 23) Item / mit einem doppelten leinen Tuch aufgeleget / auswendig auf den Magen / wärmet den kalten Magen / und lindert die Blähung der Colicken / welche von kalter Natur kommt. 24) Mit Zucker auf dem Abend ausgetruncken / vertreibt den Husten / welcher von kalter Natur kommt. 25) Auf Brod gesprengt / wie es aus dem Ofen kommt / und darauf gestreuet Pulver von Zittwer / Kümmel / Fenchel-Saamen / Bisol / Wurkeln / und Peonien / aufgeleget auf die Ohren / hilfft den Schmerzen / welche von dem Brausen der Ohren kommen. 26) Etliche mal aufgesprengt auf die Pulver / die man auswendig brauchet / zu den verlähmten Gliedern / und wiederum getrocknet / denn 5. oder 7. mal aufgesprengt / ist sehr gut wider die Verlähmung der Sicht.

2. Arzneyen von mancherley Kräutern-Weinen genommen. 1) Melken-Wein erhiket vornemlich den Magen und die Mutter. 2) Trocknet aus / und benimmt alle grobe Feuchtigkeit / absonderlich den Schleim. 3) Ist gut wider den Husten der alten Leute. 4) Und vor die Ohnmacht / die da kommt von Aufsteigung der Mutter. 5) Hingegen ist er nicht dienlich denen / die Cholerischer Natur sind. 6) Schadet dem Kopff / und bringet die schwere Krankheit. 7) Cardomoren-Wein getruncken / treibet weg die Binde. 8) Ist gut wider die Aufsteigung der Mutter. 9) lindert die Colick. 10) Ist eine gute Arzney wider die Melancholen. 11) Machet die Unfruchtbaren von Kälte der Mutter / wieder fruchtbar. 12) Elaret / ist ein Wein in der Apothecken von wolriechendem Wein und etlichen Gewürzen gemacht / jedoch in einer Apothecken anders als in der andern. 13) Solcher machet stark den kalten Magen / und treibet zurück die Binde. 14) Oft getruncken / ist gesund wider die Wassersucht / sonderlich die da hart ist / wie ein Pauk / Tympanites genannt. 15) Wider die Ohnmacht / die von der Gall kommt. 16)

Lauter-Franck ist auch ein Wein / von Gewürz gemacht in der Apothecken / und wird nützlich getruncken vor die Colick / die von der Kälte kommt. 17) Wider die Ausblehung des Magens. 18) Vor die Ohnmacht / welche von der Gall kommt. 19) Ist gut den Wassersüchtigen. 20) Dargegen schadet es sehr denen / die das Fieber haben. 21) Dem Haupt / Senn-Abern und Gliedern. 22) Und den Weibern / welche ihre Krankheit zu sehr haben. 23) Wein mit Pfeffer warm getruncken / macht warm den kalten Magen. 24) Und ist gut denen / die keine Däunung haben. 25) Hingegen schadet er denen / die einen subtilen Magen haben.

26) Wein / darinnen fein Gold abgelöscht ist / stärcket das Herz und reiniget alles unreines Geblüt. 27) Solchen oft gebraucht im Trincken / reiniget die Kranken / die da die Frankosen haben / und in der Schmier gelegen sind. 28) Ein solcher Wein / vornemlich so er sauer ist / hilfft sehr denen / die die rothe Ruhr haben. 29) Oft getruncken / ist auch den Ausfüzigen gut. 30) Er erfrischt die Lebens-Geister des Leibes. 31) Macht gesund die Thörichten / und die die schwere Krankheit haben. 32) Erhält die Jugend. 33) und erlängert das Leben.

34) Bermuth-Wein ist dem Magen gut / so es vom Erkälten kommt / oder von roher Feuchtigkeit / welche sich überflüssig gesammelt hat. 35) Wie auch der Leber eine gute Arzney zu stärken. 36) Dienet wider die Verstopfung der Milz und Leber. 37) Macht / daß die Däunung eher geschieht als sonst. 38) Ist gut wider die Ausblehung des Magens / und so einer lang um das Herz verstopft ist. 39) Vor die Gelbsucht. 40) und wider Krankheit der Nieren. 41) Treibet der Weiber Monat-Zeit. 42) Treibet auch aus / und tödtet die Würmer. 43) Und macht schlaffend. 44) Bermuth-Wein gewärmet / und auswendig aufgeleget / mit gebähetem Brod auf den Magen / stärcket denselben / und vertreibt die Binde. 45) Bermuth-Wein gegurgelt / ist eine gute Arzney wider die Geschwulst der Zungen. 46) Den Rauch davon in die Ohren gehen lassen / lindert die Taubigkeit und Schmerzen der Ohren. 47) Schleren-Wein oft getruncken / macht stark die schwache Leber / welche von vielen und starken Purgationen geschwächt ist. 48) Vertreibt die Geschwulst und Tunigkeit des Leibes / welche von großen Bauch-Flüssen kommt. 49) Stillt alle Flüs des Geblüts / und macht gesund die rothe Ruhr. 50) Auch mehr / als alle Arzney thut / der Weiber-Krankheit. 51) Citronat-Wein ist die allerkräftigste Arzney / zu verhüten die Pestilenz. 52) Temperirt die Melancholische Feuchtigkeit. 53) Stärcket das Herz. 54) Man kan ihn nützlich trincken / in den täglichen Pestilenzischen Fiebern. 55) Augentrost-Wein ein ganz Jahr getruncken / hilfft den Blinden / oder die ein schwach Gesicht haben. 56) Bringet wieder das Sehen / erfreuet das Herz / und nimmt die Melancholische Feuchtigkeit weg. 57) Alant-Wein ist gut / so man den in Pestilenz-Zeiten trincket. 58) Benimmt auch die Beschwerung der Brust. 59) Hilfft dem Husten. 60) Ist auch gut wider die Angst des Magens

Magens. 61) Treibet den Urin. 62) Hyssop-Wein hilft dem alten Husten. 63) Ist gesund wider die gemeinen Kranckheiten der Brust und Lungen. 64) Erhält eine helle Stimme/ 65) reiniget den Hals. 66) Treibet den Urin. 67) Beweget der Weiber Monat-Zeit. 68) Hilfft den Wasserfüchtigen. 69) Hyssop-Wein/ so der Bauch auswendig warm damit gewaschen wird/ trocknet aus die Feuchtigkeit der Mutter/ und macht die Weiber/ so unfruchtbar gewest von vieler Feuchtigkeit wegen/ fruchtbar. 70) Weichsel-Beer-Wein täglich getruncken/ stärcket die Senn-Adern. 71) Und hilfft denen/ die die fallende Sucht haben. 72) Stärcket den schwachen Magen/ der von Hitz geschwächt ist. 73) Getruncken in Fiebern/ hilft wenig/ und ist ein sehr lieblicher Geschmack/ jedoch ist nicht allzeit rathsam/ derohalben soll man ihn selten brauchen.

74) Lavendel-Wein mäßig getruncken/ ist gut dem Gehirn und Senn-Adern welche von kalter Feuchtigkeit beschwehret. 75) Auch eine Arzney/ denen die fett sind. 76) Unmäßig aber getruncken/ macht einen eylend voll/ und schadet dem Kopff. 77) Lavendel-Wein warm gemacht/ und damit Arm und Bein warm gewaschen/ stärcket die Glieder und Senn-Adern/ und hilfft wider die Lähm/ und Krampff.

78) Beer-Wein von Frangosen-Holz getruncken/ ist denen gut/ die die Frangosen haben/ vornemlich so sie kalter Natur sind. 79) Kan nützlich gebraucht werden/ mit dem andern Holz-Wasser/ wann der Magen sich übel befindet. 80) Ist auch eine kräftige Arzney wider die bösen und langwierigen Füsse/ so man täglich über Füss/ davon trincket.

81) Rosmarin-Wein ist eine gute Arzney wider das Stechen der Seiten/ und die falsche Pleurisi. 82) Auch allen die kalter Natur sind/ gesund. 83) Stärcket alle Senn-Adern und Glieder/ macht gesund die kalte Mutter. 84) Ist gesund den Weibern die feuchter Natur sind zur Fruchtbarkeit. 85) Ist eine kräft-

tige Arzney vor die Gicht/ und das Zittern. 86) Vertreibet den Schlaf/ und macht die Leute wieder frisch. 87) Erquicket das Gemüth/ und stärcket das Herz. 88) Ist gesund vor das viertägige Fieber. 89) Wird nützlich getruncken von den Weibern/ die die Monat-Kinder tragen/ nur daß sie zuvor gewiß sind/ daß es ein Monat-Kind sey. 90) Den Mund damit ausgespült/ macht einen guten Geruch. 91) Und bewahret das Zahn-Fleisch/ daß es nicht stinkend wird. 92) Ist eine gute Arzney vor den Krebs/ damit gewaschen. 93) Gekocht mit Nachtschatten/ und andern kalten Kräutern/ lindert noch mehr den Krebs.

94) Rosmarin-Wein/ das Gesicht damit gewaschen/ macht schön. 95) Salbey-Wein getruncken/ ist gut vor den Husten. 96) Dem Magen/ und kalter Butter. 97) Selbiger ist auch eine nützliche Arzney der schwarzen Kranckheit/ die da kommt aus dem Magen und der Mutter. 98) Lindert die Schmerzen der Nieren/ und Blasen. 99) Treibet die Weiber-Kranckheit. 100) Ist gut wider die Ohnmacht/ welche kommt von Aufsteigung der Mutter. 101) Den Mund damit gespiehlet/ vertreibet das blutige Zahn-Fleisch. 102) Stärcket die Glieder und Senn-Adern. 103) Warm damit gewaschen die Glieder/ lindert die Schmerzen im Podagra/ welche kommt von kalter Natur/ und benimmt die Kranckheit allmählich. 104) Hirsch-Zungen-Wein getruncken/ ist sehr gut in Verstopfung der Milk. 105) Hirsch-Zungen-Wein wird nützlich getruncken wider den bösen Achem. 106) Vor das Herz-Klopfen/ welches kommt von Verstopfung der Seiten. 107) Ehrenpreis-Wein reiniget das Geblüt. 108) Ist gut vor den alten Husten. 109) So er mit Zucker-Candi vermischt wird/ ist auch gesund denen/ welche die Schwindsucht haben/ jedoch selten getruncken. 110) Eine herrliche Arzney vor die Colicken. 111) Hilfft vor die Kräh. 112) Stärcket die Glieder und Senn-Adern.

CAP. XXXVII.

Von den vornehmsten Arzneyen. Von allerhand Essig und des Wein-Stocks Wurzel-Asche genommen.

1) **E**ssig inwendig und auswendig gebraucht/ hilfft wider Gift/ vornemlich wider die giftige Schwäm/ so er getruncken wird/ mit Wasser oder Del. 2) Ist in Speiß gebraucht/ oder auch mit Wasser gemischt und getruncken/ bewahret die Feuchtigkeiten des Leibes vor der Pestilenz und aller Fäulnis. 3) Essig mit Rauten und Welschen Rüß/ welche ausgeschälet sind/ ein Löffel voll genommen/ bewahrt denselbigen Tag vor der Pestilenz. 4) Oder mit Theriac vermischt/ und getruncken den ersten Tag in Pestilenzischen Fiebern. 5) Essig mit Krebs-Augen 2. Loth/ Einhorn zehen Gran gemischt/ warm ausgetruncken/ ist eine sehr gute Arzney wider die Gift des Opii. 7) Mit Krebs-Augen und Honig gebraucht/ dienet wider das Seitenstechen und andere Schmerzen/ welche kommen aus

Verrenckung oder vom geronnenen Blut. 8) Essig mit Mumien/ Walrath und Krebs-Augen gemischt/ heylet die Wehe-Tagen des Eingewends. 9) Essig mit einem Schwamm öfter an die Nasen gehalten/ zur Zeit der Pestilenz/ bewahret einen. 10) Er löschet den Durst/ welcher kommt von Hitz und Feuchtigkeit. 11) Essig stärcket den Magen/ in der Speiß genügt/ reiniget das wässerige Geblüt aus dem Magen. 12) Mit Cappern gessen/ öffnet die Verstopfung der Milk und Leber/ und stärcket die innerliche Glieder. 13) Mit Oliven gessen/ stärcket den Magen. 14) Mit Ingber/ weissen Pfeffer/ Quitten-Safft und Honig-Saim gemischt/ ist eine Arzney zu Wiederbringung des Lusts zum Essen. 15) Mit Salat gessen/ lindert die Wehetage im Kopff vom Wein. 16) Mit Wasser vermischt/ wird gar nützlich getruncken in hitzigen

Fiebern/ oder gekocht mit Honig/ ist noch besser. 17) Nachtheilig aber ist der Essig/ schwächer die Substanz der Senn-Adern. 18) Man soll ihn nicht trincken in Fiebern/ da Schlucken mit einfället. 19) Ist auch den Weibern mehr schädlich als den Männern. 20) Bringet Schmerzen der Mutter; 21) schadet in der Colicken. 22) Essig/ darein heilige Geist- Wurzel geworffen/ und 24. Stunden darinnen liegen gelassen/ ist sehr gut wider den Gift.

23) Kummel in Essig geweicht/ ist gesund dem Magen/ darinnen die Gall übrige Feuchtigkeiten hat.

24) Kummel in ein Säcklein gethan/ also gekocht mit Essig/ und auswendig aufgelegt auf den Magen/ vertreibt das Schlucken. 25) Auf den Puls öfter aufgelegt/ bewahret einen vor der Pest. 26) Rauten/ darein eingeweicht und gebraucht/ hilft noch besser wider die Pestilenz. 27) Essig auswendig aufgelegt/ auf hitzige Geschwülste/ löset und lindert die Schmerzen.

28) Essig sollen riechen/ oder an die Nasen halten/ die in Ohnmacht fallen wollen. Mit Poley ist er noch besser vor die Ohnmacht. 29) Essig mit Rauten/ ist gut für die schwarze Krankheit. 30) Solchen vor die Nase gehalten/ lindert auch die Schlaf-Sucht. Oder mit Thymian/ Anisgemuth/ und Poley gekocht/ an die Nase gehalten/ hilft vor die Schlaf-Sucht.

31) Der aller scharffste Essig ist eine gute Arzney vor die Schmerzen der Zähne/ so mit demselbigen gekocht worden/ setzet Kien/ Gall-Äpfel und Rosen-Saamen/ die Zähne gespieler. 32) Essig mit Rosen-Öl gemischt/ hilft im Anfang wol vor die Entzündung.

33) Mit Rosen und Wegbreit-Wasser genüßt/ und auf die Stirn mit einem leinen Tuch gelegt/ hilft vor den Schmerzen des Hauptes. 34) Oder mit Rosen-Öl auf die Stirn und Schlaf gelegt/ lindert die Schmerzen des Hauptes/ in der Pestilenz-Zeit. 35) Mit Rosen-Öl in die Ohren gelegt in Baum-Wol-

len/ hilft denen/ die da entzündet seyn/ und Schmerzen haben. 36) Mit verbrenntem Lehm auf die Geschwulst/ welche kommt von Füßen/ und extert/ aufgeschmieret auswendig/ treibet zurück und heylet die Flüsse und Wunden. 37) Mit Ammoniac auswendig aufgelegt/ und zu einer Form des Pflasters gemacht/ hilft dem harten Milch. 38) Mit Wermuth und Capern gemischt/ oder auch mit Lein-Saamen/ ist ein gut Pflaster zu dem Milch. 39) Essig aufgegossen/ auf heiße Steine/ und damit die Senn-Adern gebähet/ ist gut wider die harte Geschwulst/ einen Tag um den andern widerhohlet/ jedoch nicht gar zu lang.

40) Essig mit Wasser vermischt/ und also gegurgelt/ wider die Fluß gebraucht/ hilft auch wider die Breyne im Hals. 41) Ingleichen auf die Entzündung von Füßen gelegt/ mit einem leinen Tuch oder Schwamm/ hilft wol. 42) Solchen vermischten Essig auswendig aufgelegt/ stillt das Kraken der Haut/ und stopffet zugleich.

43) Essig/ so damit die Nase oft gewaschen wird/ stillt das Bluten der Nasen. Oder mit Sandel-/ Dimerhoden Pulver/ und andern Specereyen/ welche stopffen/ aufgelegt auf die Leber mit doppeltem Tuch/ thut gleichen Effect. 44) Mit Eichen Moos/ oder Schwamm auf die Wunden gelegt/ stillt das Geblüt.

45) Essig/ daß man darinn siset biß an die Rinne/ wird glücklich gebraucht/ zu stillen das Blut der Nasen. 46) Essig oft gebraucht/ vertreibt die Flechten. 47) Oder mit dem lebendige Krebs-Saft aufgeschmieret/ heylet die Flechten. 48) Essig mit Bolo armeno ist ein gemein Dörbänd der Barbierer/ dienet die Geschwulst zu zertreiben. Oder mit Bolo armeno, Weyhrauch/ Mastix/ ist eben die Arzney/ und treibet stärker zurück.

49) Essig und Laug/ jegliches gleich viel/ vermischet mit einem wenig Salz/ und Bolo armeno/ vertreibt alle Geschwulst vom Halsen.

50) Essig mit Muscaten-Nuß/ rothen Rosen/ Mastix Körner/ und Melcken aufgelegt mit einem gebähetem Brod auf den Nabel oder Bauch/ hilft wider die rothe Ruhr/ und viel purgiren. 51) Essig mit Muscaten-Nuß/ rothen Rosen/ Schlehen-Saft/ Mastix Körnern/ und gebähetem Brod auf den Nabel gelegt/ ist eine bewährte Arzney/ wider die Überflüssigkeit der Weiber-Blut-Gang. 52) Von Malvasier gemachter Essig/ stärket mehr das Herz/ als anderer Essig. 53) Solcher ist sehr gut wider die Ohnmacht. 54) Essig mit zerstoßenem Krolauch gemischt/ ist eine bewährte Arzney wider die Wunden/ vom Stechen der Schlangen.

55) Viole-Essig wird lieblich genüßt wider den Durst im Sommer/ oder im Fieber. 56) Ist auch gut vor die schwere Krankheit. 57) Item alten Husten. 58) Rosen-Essig hilft gleichfalls wohl wider die Ohnmacht.

59) Rosen-Essig auf die Stirn und Schlaf gelegt/ mit Wegbreit-Wasser/ lindert den Schmerzen des Hauptes/ welcher von Hitze und Fiebern kommt. 60) Essig mit Honig und Wasser gesotten/ in der Apothecken Orymel genandt/ so etliche Löffel voll gessen werden/ oder auf eine Form eines Trancs getruncken/ ist eine gute Arzney/ zu Linderung und Aufweichung der groben Feuchtigkeiten/ welche sich lange Zeit in der Leber und Magen ersammet haben; 61) Vertreibt die böse Materien in den langwierigen Fiebern. 62) Dienet wohl vor die schwere Krankheit. 63) Öffnet alle Verstopfung der innerlichen Glieder. 64) Befördert leichtlich das Urinwerfen. 65) Ist dem Milch gut. 66) Treibet den Urin und Schweiß aus. 67) Meer-Zwiebel-Essig/ so man früh ein wenig einnimmt/ macht gesund das Zahn Fleisch; 68) stärket den Magen/ bringet eine gute Stimmi/ ändert die Lebens-Geister/ und macht ein scharff Gesicht. 69) Erweichet heftig die Härteigkeit des Milches. 70) Beroget den Urin/ und ist gut vor den Stein. 71) Ist auch denen gewaltig gut/ die keinen Arthem holen können.

72) Meer-Zwiebel/ Orymel/ löset heftig ab/ und zertheilet alle böse/ grobe/ zähe Feuchtigkeiten; 73) Vermischt mit Muscaten-Nuß-Pulver/ und zwey oder drey Löffel voll getruncken/ vertreibt gemach die lange schwere Krankheiten. 74) Mit Muscaten-Nuß-Pulver und Risch-Wasser gemischt/ hilft denen/ die die schwere Krankheit haben/ und ist lieblich zu brauchen. 75) Meer-Zwiebel-Essig/ Orymel/ stillt die Unmäßigkeit des Urins. 76) Öffnet alle Verstopfung der innerlichen Glieder. 77) Dienet dem

Magen

Magen / und hilfft dem Aufsteigen / welches einem sauer ankommt; 78) Stärcket die wackende Zähne. 79) Und ist eine gute Arhney vor das viertägige Fieber; 80) Rosinen-Essig öffnet die Verstopfung der Leber und Milz; 81) Ist gesund denen / die viel Gall haben / und lindert der Gall-Feuchtigkeit; 82) Wird denen / die den Husten und Schwindsucht haben / möglich zu gelassen.

83) Schlechter sauer Saft zertheilet die Choleriche Phlegmatischen Feuchtigkeiten. 84) Syrup von Essig lindert die Gall und melancholische Feuchtigkeit. 85) Vertreibt die täglichen Fieber / und die über den andern Tag kommen. 86) Öffnet die Verstopfung der innerlichen Glieder / und befördert den Urin.

87) Schlechter oder vermischter Syrup / so er mit Sauerampfer-Wasser zum Zulep gemacht wird / löschet den Durst in Fiebern. 88) Eben dieser Syrup thut die vorigen andern Arhneyen alle stärken / und treibet so hefftig aus / daß er bißweilen den Kopf und die Senn-Abern verlegt / und zu oft gebraucht / kan leichtlich die Leber schwächen. 89) Essig mit Zucker vermisch / so Sauer-Zucker genandt / stärcket das Herz / und alle Lebens-Geister. 90) Ist gut wider

den Gift / und stillt die Pestilenz; 91) Lindert und vertreibt das doppelte Fieber über den andern Tag. 92) Ist auch den langwierigen Fiebern / welche von dem Geblüt oder Galle kommen / gesund; 93) Stärcket das Herz / und mehret die Freude des Gemüths. 94) Hilfft auch zur Leber; 95) Vertreibt die Verstopfung der Milz.

96) Des Weinstocks oder Wein-Rebens Wurzel-Asche / so man eine Lauge daraus macht / und den Kopf damit wäscht / trocknet aus die Feuchtigkeit des Gehirns. 97) Mit Seife / und einem leinen Tuch / darin naß gemacht / dasselbige auf die Nase gelegt / lindert den Schmerzen / und macht gesund; Aber man soll es oft auflegen.

98) Diese Lauge mit Majoran / Arabischen Stoechas / und Petonien gekocht / ist eine herrliche Lauge / auszu-trocknen die Feuchtigkeit des Gehirns / und zu stärken den Kopf.

99) Asche von Weinstock und Limonien-Kraut / so man eine Lauge daraus macht / und den Kopf damit wäscht / machet schöne gelbe Haar / sonderlich / so man sie an der Sonnen trocknet; allein daß es schwache Häupter machet.

