

Aber
Du grober stolzer Tölpel/
solst es auch wissen/

...

Drumb las dich zu klug nicht düncken/
Ich weis von solchen sachen wol so viel/als du vnd deines gleichen/
noch mus ich gleichwol noch allewege lernen vnd mehr erfahren/
Dessen ich mich auch nicht scheme/
ich wolte wol von einem Kinde lernen/wenns mich etwas leren könt/
was schemestu dich von mir zu lernen?

❧ Coler ❧

Johann Coler (1566-1639) was a preacher & a shepherd to his flock indeed / as will be clear enough to anyone who reads him / who came from a family that had made important contributions to the intellectual and spiritual life of Germany before his time, and continued to do so long afterwards.

It is not known to me what turned him to write an encyclopedic masterwork on the management of rural life, but clearly it was a family interest, to the point that some scholars feel the work should actually be ascribed to his father, Jacob Coler. For what it's worth, I don't agree; but certainly it was a joint enterprise between father and son, drawing greatly upon the father's long years of experience, which we know because Coler says so.

Whatever the details of authorship, it is hard to think of another book that exudes a more remarkable a sense of an author's prickly and engaging personality. For this reason alone, it would be a pleasure to read; but I have made so long a transcription of it here because it is an important document in the history of wine-making.

This is a surprise because Coler was a Berliner, and after all, Berlin is less than famous for its vineyards. Before seeing the book, I had assumed anything it had to say about wine would be the usual cellaring instructions, mostly about "correcting" spoiled wine by drastic infusions of herbs & spices. But no; these are the extensive and detailed instructions of someone who has seen the work done, has done the work himself, has thought about it carefully, and has asked the opinions of others whom he regards as expert (including his father's *Weinmeister*) / while in the meanwhile, of course, attending to the spiritual welfare of all concerned, which he does with great diligence. Woe be it, for example, to the proprietor who harvests all his grapes, leaving none for the poor.

I hope soon to have time for a more complete introduction to Coler, including an attempt to disentangle the many editions of his work & its component parts. In the meanwhile, the following should be enough to get anyone started, and is taken from the first edition of his book of *Weinbau*, dated 1597 in the publisher's preface, with a short excerpt from the 1600 edition of the *Calendarium perpetuum*. Both of these texts are exceptionally difficult to read in places, and no doubt there will be more than the usual number of mistakes in the transcriptions.

¶ Vom Weinlesen ¶

Wer seinen Wein ablesen wil/der sehe wol zu/das er zu rechter zeit anfaße. Nur 6. tage oder ein viertel des Monden lang bleiben die Weinbeer recht reiff oder zeitig: Wer ehe list/der bekömpft unbeständige Wein: Wer es lenger anstehen lest/der beschweret vnd verderbet den Weinstock/vnd ist darzu gefehrlich mit dem Wetter. Wein im alten Monat abgelesen/wird stercker vnd besser/denn der im newen Monden abgelesen wird. Am besten ist Weinlesen/wenn der Monde vnter der Erden ist/das ist/im vollen Monden.

Wenn der Wein nicht sol lang oder zehe werden/noch vbrige böse feuchtigkeit haben/so sol man im abnemenden Mond vnd gewissen aspect lesen. Wenn er im absteigenden Monden gelesen wird/so setzt er sich/wird lauter/vnnd der letzte trunck ist gleich dem ersten.

Im lesen mag man den Elbing allein lesen/vnd bald in den Adsten außschencken/denn er macht die andere Wein sawer.

Varro de re rust, Lib. 1. cap. 27. befihlet/man sol lesen/wenns trucken vnd gut Wetter ist. Der wens regnet/so kömpt zu viel Wasser in die Wein/vnd werden die Wein schwach dauon. Wie man aber das Wasser vom Wein wider bringen sol/Besize Palladium lib. 1, cap. 9.

Wenn der Wind vmb die lese zeit gros vnd starck ist/vnd ist ein nasser Sommer gewesen/so schlegt der Wind die Trauben vnd Beer sehr ab/sonderlich des rothen Weins/vnd wenn denn das Häutlein an den Beeren nur ein wenig verletzt worden/so leufft er aus/vnd die Winde saugen ihn auch sehr aus/das die Beer gar schlaff werden/sonderlich die rothen. Da mus man den rothen/als der ehe reiff wird/zum ersten lesen lassen/vnnd befehlen/das die abgefallenen Beer vnd Trauben fein rein auffgelesen werden.

Im Weinlesen sollen die Weinherrn vnd alle frome Christen/die den Weinherrn in der Lesezeit helfen/Gott dem Allmechtigen von Hertzen danckē/vor den edlen Rebensafft/den Gott der HErr dem armen schwachen Menschlichen Geschlecht/erst nach der Sündflut/aus sonderlicher grosser Gnade vñ güte geschenckt vñ gegebē hat: Den weil der Menschen sterck vñ krefft/wie denn auch der gantzē natur/durch die Sündflut sehr geschwecht wärē/ (p. 196) hat GOTT dem Menschen diesen köstlichen/krefftigen/herrlichen Wundertranck sonderlich geben/das er sich an dem seiner krefft wider erholen

fol. Wiewol ich aber hier nicht weitläufftig vom Wein schreiben wil/so gibt doch der Trancck feine/subtile/klare/reine spiritus/erwermet vnnnd nehret den Leib/verzehret alle zehē Phlegmatische schleim vnd feuchtigkeiten/eröffnet die genge des Harms/erleutert das Gehirn/stercket das Gedechtnis/sonderlich wenns gute/süffe/wohlriechende/reine/Theologische Wein sein/die im Glase oder Becher fein springen/wenn man sie einschencket/vnd nicht überflüssig/sondern messiglich gebrauche vnd genossen werden. Denn also machen sie den Menschen fein lustig vnd frölich/leschen den Durst/neeren den Leib/stercken vnd erquicken die krafft des gantzen Menschen.

Man sol auch zu dieser zeit fleissig bedencken/was David meinet/wenn er die Kirche Christi einen Weinstock/Psal. 80. vnd Jesaias cap 5. einen Weinberg/wenn sich Christus einen Weinstock/vnd vns seine Reben/Johan. 15. nennet/ vnd was es bedeute/das Christus Luc. 10. Wein in die Wunden des Verwundten/vnd vnter die Nörder gefallenen Jüdens gegossen habe/ vnd viel andere sachen mehr/so hin vnd her im alten vnd newen Testament/von den Weinen gemeldet werden. (*Calendarium Perpetuum, edition of 1600; Vom Weinmond, pp. 194-196*)

::

¶ Vom Weinbau ¶

Das XXVIII. Capitel. Von der Lesens zeit.

Wenn der Wein reiff ist/so lassen ihn die Weinmeister gern wenn er dickheutig ist/an den Stocken/biß fröste kommen/die ihn bezwingen/daz er fein dünneheutig wird/denn sie sagen/als denn neme der Wein zu/vnd werde feiner jimmer mehr/vnd je dünneheutiger das er sey/je mehr Wein geben darnach die Trauben. Aber doch mus man gute achtung auff die Fröste geben/daz sie in auch nicht zu sehr bezwingen/Denn wenn das geschieht/so zerspringen die Beeren vnd reissen auff/vnnnd leufft der Wein heraus/wie auch offemalen dem rothen Wein wider fehret/welcher gern zeitlich blühet/vnnnd zeitlich reiff wird/vnd ehe der blancke hernach kömpt/reist er von den Frösten auff/vnd saugen ihn die Winde sehr aus. Ich aber

halte sonsten wenig von dem bezwingen des frostens/denn meines erachtens entgeheth dem Wein seine natürliche krafft vnd werme/wenn ihn die fröste zu sehr zwingen/vnd werden die Weine darnach nicht so gar gesund als sie sonsten weren. Doch lasse ich hier einem jeden seinen willen/so darff er niemand schuld geben. Zur lesezeit findet sich was Gott bescheret hat/Denn bißweilen ist alles zugleich miteinander vol reiff worden/blanck vnnnd roth/So bekömpft man gute Wein/vnd als denn vereile man sich nur mit dem lesen nicht/wenn das lesen nur jimmer verzug leiden wil. Denn in der Lesezeit nimpt der Wein in einem tag mehr zu/denn sonsten in zehen/wie erfahrene Weinherren wissen.

Die beste Lesezeit ist/Wenn ein feiner truckner schöner Tag ist/Varro sagt/de re Rustica lib. 1. cap. 27. vnd 54. Etliche lesen lieber/wenns ein wenig rieselt vnd regnet/in meinung/das sie dadurch viel Wein bekommen wollen/wenn das Regenwasser mit drunter kömpft/Alber ich halte nichts von denen Leuten/die gerne Wasser unter dem Wein haben/vnnnd verderben vorsetzlich vnnnd mutßwilliglich aus pur lauterm Gltz/vnsers Herrn Gottes köstliches (f.26.u.) herrliches geschend vnd gabe/den Edelen Rebensafft/der Gott vnd Menschen frölich machet/Denn Wein mit Wasser mengen ist eine straffe Gottes/wie Jesa. am 1. Capitel/vers. 22 meldet/der kan ons leicht Wasser zu Wein machen/Johann. 2.3. wenn er ons wol wil/wenn er ons aber auch hinwieder ubel wil/so kan er ons auch leichtlich Wein zu Wasser machen. Drum sol man mit Gott nicht schertzen/vnd seines nutztes halben Gottes Gaben verderben: Es were denn das einer seiner Gesundheit halben Wasser unter den Wein mischen müste/das were als denn ein anders/vnd könte besser verantwortet werden ex regula, Cuius finis bonus est &c. Die frommen alten/auch bey den alten Heyden/haben Wein gelesen/wenn schöne treuge zeit gewesen/damit ja der Wein in seiner Natürlichen Krafft vnd Tugend bliebe/vnd Pallad. lib. 11. Cap. 9. lehret eine Kunst/wie man das wasser vom Weine wider bringen sol/wenn er in der lesezeit beregnet ist/wie viel mehr sollen wirs thun?

Wenn umb die Lesezeit der Wind starck vnd gros ist/vnd ein nasser Sommer gewesen ist/so schlegt der Wind die Trauben vnd Beer sehr ab/sonderlich des rothten weins/vnd wenn denn die heutlein der beer ein wenig verwundet werden/so leufft der wein aus/vnd die Winde saugen ihn auch sehr aus/das die Beer gar schlapp werden/da mus man denn den rothten/als der ehe reiff wird denn der blancke/zu erst lesen lassen/vnd den

Lesern befehlen/das sie die abgefallene Beer vnd trauben fein rein aufflesen. Besiße Constant. lib. 5. cap. 39, 40, 41.

::

Das XXIX. Capitel.
Vom Lesen.

Wenn man den Wein lieset/so gebe man den Lesern vnd Pressern balde frue/Mittages vnd Abends/Jedoch nach des Landes brauch vnd gelegenheit/genug zu Essen vnd zu trincken/denn wenn (f.27.r.) man etwas daran erkargen oder ersparen wil/so essen sie desto mehr Wein vnd trincken Most/so hat mans doppelten schaden. Etliche vermanen sie auch hart/das sie rein ab vnd aufflesen/vnd nichts stehen lassen sollen/Ja schicken auch noch etliche Personen zuruck/die hinder den andern her lesen müssen/das ja nichts stehen bleibet. Nun ist's wol war/das Weinberge viel kosten/vnd bißweilen wenig bringen/Aber man sol darumb auch nicht gar zu karg vnd genaw damit sein.

Denn zu gar rein ablesen/vnd den Armen gar nichts gönnen/ist unserm **HERRN** Gott zu wider/vnd verursacht/das er darnach mit seinem Segen auch desto karger wird. Gönnnet man aber den Armen auch etwas/so segnet Gott wider desto bas/wie man saget: Nunquam quæ dederit, indiget illa manus, Mit der Hand nimmermehr gebrach. Hieher gehören die Sprüche Jerem. 49.9. Abd. 1.5. vnd Levit. 19.10. Deut. 24.21. Du solt deinen Weinberg nicht genaw lesen/noch die abgefallene Beer aufflesen/auch nicht nachlesen lassen/sondern den Armen vnd Frembdlingen/den Witwen vnd Waisen/soltu es lassen vnnd solt gedenccken/das du ein Knecht in Egypten gewesen bist/Drumb gebiete ich dir/das du solches thust/ Exod. 32.11. Levit.15. 4. Sechs Jahr soltu dein Feld besen/vnd deinen Garten beschneiden/Im siebenden Jahr solstu sie ruhen lassen/vnd was da ohne deine arbeit wechset das solt du/dein Knecht/deine Magd/dein Hausgenos/dein Frembdlinger bey dir/und die Armen essen/vnnd was uberbleibet/das las die Thier auff dem Felde essen/etc. Syr. cap.33.16.

Weil aber nu der Wein bißweilen ungleich reiffet/so kömpte auch bißweilen/das die Trauben gar hart bleiben/oder ja wenig Beer der

Trauben sich also begeben/das etwan zu hoffen were/das man einen Trunc Weins haben vnd bekommen möchte. Drumb lassen ihn etliche an den Stöcken stehen/vnd wollen ihn nicht eins lesen/Denn ihnen geschicht wie dort Nichea 17. stehet/Alch es gehet (f.27.u.) mir wie einem der im Herbst trauben liesset/vnd findet keine zu essen/vnd wolte doch gerne der besten Früchte haben.

Aber die solten ihnen von denselben Trauben einen guten Agrest machen/das ein Edel köstlich gesund ding im Hause ist/vnd weret lang/man kans über drey Jahr halten. Man macht ihn aber also: Erstlich drückt man die harten Trauben alle aus/wie sonst einen andern Wein/darnach kochet man den außgedruckten Saft oder wein bis er dicke wird/un hebens auff wenn man darnach etwas guts kochen wil/so thue mans dran/würte es vnd strewe Zucker daran/so hat man ein gut Gerichte/oder man zerstoße die Trauben die nicht reiff seyn/oder zerknötsche sie in etwas/vnd lege sie in ein Faß/das dasselbige Faß halb voller solcher zerstoßenen Trauben liege/vnd giesse frisch Wasser daran/das Faß voller Wasser wird/vnd lasse es also liegen/so wird ein herrlicher köstlicher Weinessig daraus/als wenn er vom besten Weine were/Wiewol sonstu on solchen geringen Weintrauben nicht leichtlich guter wein essig pfleget zu werden/denn wird doch lurcke etlich sawer/wenn sie lange lieget.

Wenn er sich aber nicht so gar wol begiebet/vnd gantzlich reiffet/vnd zu befahren/das der Wein nicht ein guter Trunc werden wil/so mache flux/so bald er von der Pressen kömpt/vnd weil er die süßigkeit noch hat/Alantwein oder Kreuterwein/von welchen hernach etwas mehr wird gesaget werden.

Oder aber/lis den besten vnd reffesten auch in sonderliche gefeß/las ihn allein pressen/vnd behalt den vor dich/den andern thue an andere gefeß/vnd las den auch allein pressen/vnd behalt ihn zu andern sachen.

Etliche machen/wenn sie lesen vnd pressen lassen/einen Ehrwein/den man nur zu ehren auffsetzet/als den besten/darnach einen Tischwein/als einen mittelmessigen Wein/mit dem man nicht karc ist/sondern hat ihn gemeinlich bey der Maizeit über dem Tische/zum Dritten einen Fischwein/den man den wermen zu gleich (f.28.r.) presset/als den geringsten/vnd brauchet ihn zu Weinessig/Fische sieden vnd andern sachen.

Est ist besser viel Leser haben denn wenig/so kömpt man bald dauon/wenn man nur trewe vnd fleißige arbeiter hat/die nicht Diebsecke vnter den Kleidern haben/darinnen sie bißweilen viel trauben mit weg nemen/do doch

ein frommer Weinberr sonst umb eine Trauben oder etliche einem alten
franken Mann/Weibe/Kindern/schwangern Frauen/nuerdorben ist/und sie
gern mittheilert/wenn er drum erſuchet und gebeten wird.

Im leſen muſ man den leuten ſagen/das ſie das Bindſtroß von den
Stöcken mit auff und von einander ſchneiden/und die reben fein ausbreiten/ſo
kan das Holtz hübsch dreugen und reifen/und ſie können deſto baſ zu
trauben kommen. Auch muſ man ſie vermanen/das ſie nicht Weinbletter
unter den trauben kommen laſſen/den ſie ziehen den Noſt zu ſich/der doch
Menſchē geſünder iſt/denn den durren blettern. Am Sontage oder
Feyertage ſol man nicht Weinleſen/denn dal wil Gott nicht haben/wie wir
leſen/Reſe. am 13.15. Zur ſelben zeit ſahe ich in Juda Weinleſen/und kelter
treten auff den Sabbath/und garben herein bringen/und Eſel beladen/mit
wein/trauben/ſeigen/und allerley laſt zu Jeruſalem bringen auff den
Sabbathtag. Da ſchalt ich die Oberſten in Juda/und ſprach zu jnen:Was
iſt das böſe ding das jhr thut/und brechet den Sabbathtage? theten nie vnſere
Väter alſo/und vnſer Gott führet all das Unglück ober vns/und ober dieſe
Stat/und jhr macht des zorns ober Iſrael noch mehr/das jhr den Sabbath
brecht? Im 14. cap. der Offenbarung Johannis/verſ. 18 Iſt eine ſchöne
prophecey von den jetzigen zeiten/darinnē Gott den Antichriſt ſtürzen
wil/und nimpt da der H. Geiſt die art zu reden von der leſezeit und preßzeit/
und ſpricht: Ein ander Engel ging aus dem Altar/der hatte macht ober das
Frewer/und rief mit groſſem geſchrey zu dem/der die ſcharffen Hippen
hatte/und ſprach: Schlag an mit deiner ſcharffen Hippen/ (f.28.u) und ſchneide
die Trauben auff Erden/denn jhre Beer ſind reiff. Und der Engel ſchlug
an mit ſeiner Hippē an der Erden/vñ ſchneit die Reben der Erden/und
warff ſie in die groſſe Kelter des zorns Gottes/und die Kelter war auſſer der
Stad gekeltert/und das Blut gieng von der Kelter biſ an die Zeume der
Pferde/durch tauſentſechßhundert Feldwegs. Dieſen worten wolte man
fleißig nachdencken/denn jetzo ſeyn dieſe ſachen vor der thüren/Anno
Chriſti 1600 ſol alles aus ſeyn. Beſiße auch weiter von Weinleſen das 72.
Cap. dieſes Buchs.

Das XXX. Capitel. Von Pressen.

Unter dem lesen/oder wenn der Wein schon gelesen ist/pflegen man die Trauben zu pressen/vnd den Wein heraus zu trucken/an der arbeit mus man Tag vnd Nacht seyn/darumb gehören Liechte/Leuchter/Zapffen/Spünde vnd Werck darzu/vnd gute saubere reine Faß. Daruon wir hernach meldung thun wollen. Item/allerley Kreuter vnd Gewürz zu allerley Wein/die man machen vnd bereiten wil/Essen vnd zu Trincken/vnd las lohn wil ein jeder auch haben/wie denn billich/denn ein Arbeiter ist seines lohns werth. Etliche zutretten die Trauben in einem Faß/vnnd legen also die Beer vnd die hülfsen oder Körner zu gleich in die Pfanne/vnd pressens. Aber andere/wenn sie die Trauben also zutretten haben/so kemmen sie sie/das ist/sie reißen sie im Faß oder inn der Thiene mit einem hübschen gebelchen/das sie mücken nennen/omb her/das die Beer von den kemmen abreißen/vnd rafften die kemme mit einer Hacke heraus/vnd legen sie beyseite/in einer Thiene oder Zuber/biß auff die letzt/do pressen sie sie gar allein/die zertrettene Beer aber thun sie sampt dem Weinsafft in eine grosse böden/vnd wenn dieselbe voll ist/so setzen sie einen Ruchem auff/legen Breter vnd höltzer auff vnd pressens. Diß ist etwas besser/wie mans auch am Most wol schmeckt/denn man koste nur den Most der von mittel Beeren ist/vnd den der aus den kemmen gepresset ist/so wird mans wol inne werden/das der Most der von den kemmen kömpt/ *(f.29.r.)* viel geringer ist/denn der von eitel Beeren kömpt. Wil jemand vor dir seinen Wein auff deiner Pressen kelttern/so magstu es jm/wenn du nur sonst kein bedencken hast/wol erlauben/denn es kan dir omb eine halbe Tonne Wein frommen/der zum ersten in die Pfanne oder ander gefeß kreucht/doch kan man die zuvor mit Wasser auch erfettigen/das sie darnach ein wenig desto meßiger Wein zu sich nemen/wiewol der subtile Wein durchdringender ist denn Wasser. Wer auch einen alten verdorbenen zehen/oder vnschmackhafftigen alten Wein im Keller hat/der mag jm biß auff diese zeit stehen lassen/als denn gießt er den verdorbenen Wein auff die neue ausgepreste hülfsen/wen man sonst den neuen Wein presset/vnd presset sie wider aus/so erfrischet er sich fein wider auff/vnd wird wider gut. Die ausgepreste hülfsen keuffen die Bawren/giessen Wasser drauff/vnd machen Lurcke draus, wie man nach gebrawen Bier einen kofent zumachen pfleget/das sind einfeltige geringe getrencke/vnd nicht viel besser als das liebe Wasser/vnd werden nothhalben/denn omb der luft gemacht/doch

sinds getrenck die den durst leschen/ob sie gleich sonsten nicht wol nehren/Columella lib. 12. cap. 40.

Von Pressen stehen auch viel schöner Sprüche in der schrift/die man bey pressung des Weins beherzigen vnd bedencken sol/als Joel 2. 22. Die Heygen vnd Weinstöcke sollen wol tragen/cap. 3. 13. Die Kelter ist voll vnd leuffet ober. Also wird Christus oft einem Presser/oder Wein der gepresset wird/vergleichen. Denn wie der Wein vom Stocke abgeschnitten/mit füssen getretten/gepresset vnd gar verschlungen wird: Aber doch dieses alles nicht geachtet/das ein heerlicher köstlicher Safft ist/der schöne/gesunde/fröhliche Leute machet: Also ist Christus in dieser Welt recht gepresset/das ist/verfolget/gefangen/gebunden/geeiffelt/gekrönet/getödtet/vnd begraben: Aber doch machet sein Leiden vnd Sterben/vnd sein Rosenfarbes Blut/das ihm aus Henden vnd Füssen/der Seiten/vnd dem gantzen Leibe gesprungen vnnnd geronnen/fröhliche vnd ist der gantzen Christenheit ein gar edel/köstlich vnd herrlich (f.29.v.) ding/weschet vnd reiniget vnd von allen vnsern Sünden/wie Johannes saget. Was man mit dem gepresten Wein weiter zu thun pfleget/besize drunten im 37. cap. dieses Buchs. Vom gebewde der Pressen besize *Const. lib. 6. cap. 1. 3. 4. 5. 6. Item lib. 7. cap. 3.*

::

Das XXXI. Capitel. Von Fassen darin man die Nöste bringet

Wenn man vermercket/das der Wein durch Gottes segen wol geraten wird/vnd er sich in der blüßzeit vnd sonsten im Julio vnd Augusto wol anlezt/vnd vermutung ist/das man viel vnd gute Wein bekommen möchte/so mus man die Fass ein wenig desto zeitlicher zurichten/das sie allezeit fertig sein/denn es kan schnell vnd unvorsehens ein frost oder zweene gefallen/das man eilends lesen mus/vnd wenn man als den mit den fassen nicht fertig ist/so mus er ungereinige Fass nemen/darinnen jm der Wein verdirbet/oder wol gar mangel an Fassen haben/das man darnach nicht weis wo aus oder ein mit dem Wein. Drumb sollen die Fass etwan drey oder vier wochen vor der Lesezeit/mit reinem wasser gefüllet werden/vnd gantzer drey wochen

nacheinander voller Wasser stehen/da siße zu/das sie nicht auflauffen/vnd das sie geechtet werden/das man weis wieviel in ein jedes gehet: Auch darff man in neue Faß nicht leichtlich Most thun/sie sein denn zuor darzu bereitet. Wein darff man wol drein thun/denn dem schadets nicht.

Nich berichtet einmal ein ehrliche Person/das ihr sechs Faß Wein auff einmal in neuen Fässern verdorbē weren. Doch waren etliche gute Leut dabeydie da sagten/die schult were der Fasse nicht gewesen/es were sonsten etwan eine *menstruata femina* darzu kommen. In Bier sagt man den Most wol thun/wenn zuor von dem Büttnier wider auffgeschüret sein. Doch wil man Most in alte oder neue Faß thun/so seud zuor Beyfuß in einem Kessel/vnnd brüße die Faß damit aus/darnach spüle sie aus mit frischem Wasser/vnd laß das frische Wasser darinnen stehen/so schadet ihnen nichts.

(f.30.r.)

Wenn man Most oder Wein füllet in Fässe oder Lagen/da Reinisher Wein/Maluasier/oder andere köstliche vnd herrliche Theologische Wein inne gewesen sein/das frommet ihnen sehr/denn sie bekommen fast auch einen solchen guten schmack. Hüte dich aber vor den Fässern die da stincken/vnd ubel riechen oder schimlich sein/Denn darinnen verderben die Wein. Sie müssen aber also gereinigt werden/erstlich weschet man sie rein aus mit gesaltzen wasser/oder warmen wasser/darinnen Welsch Ruzklaub gesotten ist/vnd lesset das wasser zweene oder drey Tage darinnen stehen/Darnach schwencket man sie widerumb aus/vnd bereuchert sie inwendig mit weißem Weyrauch/vnd verspündet das Faß/das der rauch drinnen bleibet. Besiße hieruon weiter Matth. 9. 17. Marc. 2. 22. Luc 5. 37. Catonem de re rustica. Varronem de re rustica lib. 3. cap. 2. Pallad. lib. 10. cap. 11. Conft. lib. 6. cap. 5.

::

Das XXXII. Capitel. Von Most.

S bald der Most ausgepresset vnd in die Faß gefüllet ist/wird er zugespündet/vnd in die Stade in die Keller geführt/vnnd so bald in die Keller bracht/wird er wider aufgespündet/wenn das nicht gescheße/vnd der

Most sieng an zu geyhen/wie er denn oft/wenne warm ist zu geyhen anhebet/so bald er von der Pressen kömpt/so stiest er den Faß den boden aus. Als denn lest man ihn 2. oder 3. Tage liegen/das sich die Hesen oder Bermen setzen. Darnach spület man eine Tonne oder andere Faß/erst mit warmen/folgends aber mit kaltem Wasser fein rein aus/vnd zeucht den Most von den Hesen vnd Bermen ab/vnd geußt ihn in das gewaschene Faß/den andern dritten/vierdten vnnnd folgenden Fässern schret man auch also mit. Vnd als denn gilt allezeit ein solch abgezogen Faß Most/zweene oder dritthalb Thaler mehr den sonst. Die Hesen oder Bermen aber thut man all zusammen in ein sonderlich Faß/vnd lest sie stehen/so setzet sichs besser/als denn geußt man das gereinigte immer wider ab/Denn es wird auch noch ein zimlicher Wein. (f.30.u)

Wenn der Most nach der Pressen so bald abgezogen wird/vnd hernach im Aertze zum andern mal/so bekömpft er eine schöne farbe.

In zweyen oder dreyen tagen/nach dem er in Kelter bracht worden/hebt er an zu geyhen/vnd stößt viel Hesen zum spündloch heraus/die lauffen ober/das mus man mit fleis hinder dem Most her sein/vnd mit dem Hefer aus dem geyhenden Fasse/eins oder anderhalb stübichen auffhesen/Vnd in ein ledig Faß/so man darneben haben mus/giessen/vnd die auffgestoffene faeces, oder Hesen mit der Hand oben abnemen/vnd in ein sonderlich Faßlein werffen/das mus man oft thun/vnd alle tage zweymal darzu sehen/einmal frue/vnd das andermal gar auff den Abend/etwan umb sieben oder acht vhr/nach vnserm halben zeiger/Man mus es umb die spund vnd zapfflöcher fein rein halten/Darnach wenn er die farbe verendert/vnd ziemlich klar worden/füllet man sie aus dem Faß/darinn der oberlauffenden Most gossen war/wider voll/vnd weschet die spündhölzter mit einem reinen Wasser ab/vnd treuget sie mit einem reinen tuch/vnd leget sie oben auff die vollgefülte spunde.

Wenn vnd weil der Most giehet/denn vnd dieweil darffst du in nicht füllen/denn er leufft doch oben zum Faß wider heraus/kanstu aber nicht allezeit so genaw darbey bleiben/vnd oben die Hesen mit der Hand abnemen/wie zuuor gesaget/so setze eine grosse muße zwischen beyde Faß/auff beiden seiten/wenn ja der brausende vnd geyhende Wein oberleufft/das es in die mußen lauffe/wenn er abgegeren hat/so mus man ihn bald zuspunden.

Ich mus hier zum oberfluß den Christlichen Leser abermal erinnern/das ich hier schreibe von den Weinbergen/Näten/ vnd Weinen/Wie wir damit hier umbgehen in vnsern Landen. Im Welschland/Schweitzerland/

Osterreich/Franckreich/Hispanien/Unghern/Böhmen/Aehren/am
 Rheinstrom vnd an andern orten/da es Wein hat/mag man wol anders
 damit umbgehen/Denn wie jedes Land seine sonderliche Natur vnd Cultur
 hat/auff den Eckern vnd un Gärten/so wol auch in Weinbergen/(Denn ein
 jeder Land *(f.31.r)* wil nicht Malvasier/Pinal/Reinfall/Kerschberger/
 Widbacher/Griechische vnd andere köstliche Wein tragen). Also hat auch ein
 jeder Land seine sonderliche arbeit/in dem Weinbergen/Pressen wartung/
 knippfung vnd verknippfung des Weins. Denn es heist/*non omnis fert omnia tellus*,
 Ein jeder Land hat seine gaben/*Non ex omni ligni fit Mercurius*, Muscateller
 wechset nicht in allen orten. So wird dieses den gemeinen vnd einfeltigen
 Leuten/die zuuor umb diese sachen nicht gewesen/als ich vnd meines gleichen
 vorgeschrieben/nicht den Hochgelarten groben stoltzen Eseln/die das gespödt
 von dieser *Oeconomia* treiben/vnd sagen: Das sein kindische Possen/das weis
 jederman wol/meine Köchin/mein Brewer/mein Müller/mein Weinmeister:
 Ja das mag zwar wol war sein/Wiewol ichs nicht gleube/Das ein jeder in
 seinem stande so gar eigen umb sein sachen wissen solt/das er nichts mehr
 darinnen lernen dörfte.

Aber du grober stoltzer Tölpel/solst es auch wissen/so wol als sie/wenn du
 von ihnen nicht woltest bißweilen betrogen oder vortortet werden. Drumb
 las dich zu klug nicht düncken/Ich weis von solchen sachen wol so viel/als du
 vnd deines gleichen/noch mus ich gleichwol noch allewege lernen vnd mehr
 erfahren/Dessen ich mich auch nicht scheme/ich wolte wol von einem Kinde
 lernen/wenns mich etwas leren könt/was schemestu dich von mir zu lernen?

Auch mercke hier wenn die Aöste in die Keller bracht sein/so gib gute
 achtung auff die geßre/das du ihr da wol vnnnd fleißig warten Tag vnd
 Nacht/das du sie nicht vnter sich geßren lest/Sondern so lang sie in der
 Brunst vnnnd gahre sind/so nim sie jimmer abe/vnd stille sie in einer nacht
 fünff oder sechs mal/wie denn auch des tages/Doch habe ich auch gesehen/
 das etliche so bald die Aöste in Keller kommen sein/die Faßse etwa eine
 spanne waßn gelassen haben/damit sie in der geßre nicht oberlieffen/vnnnd
 haben sie also fein vnter sich geßren lassen/vnd endlich wenn sie abgegoßren/
 die Bermen abgezogen. Wenn die Aöste geßren/so sol man die Keller warm
 halten/vnd wenn man darzu sehen wil/so thue man die Thür wol auff/vnd
(f.31.v) lasse sie eine weile offen stehen/das die brasen vnd dampff heraus
 gehet/damit man zu dem Faßsen kommen kan. Besiße vom Aost weiter im
 ende des 64. Capitel. Item/*Constant. lib. 6. cap. 7. 8. 9. 10. 11.*

Das XXXIV. Capitel.
 Von Nöste führen

Der Nost ist ubel fort zu bringen/wenn er weit sol geführet werden
 Denn wenn er bewegt wird/so kömpt ihn das gehren mit gewalt
 an/und leufft oben aus/oder sprengt den spund auff/oder stößt dem Faß dem
 Boden gar aus/den die Nöste sein sehr *balitiosa*, sie geben einem gewaltigem
 starcken dunst von sich/viel mehr vnd seßrer denn die andern Wein/sonderlich
 was vorneme gute Nöste sein/die in warmen Ländern wachsen/vnd wol
 gekocht werden/die kochen in den Fässern vnd schleuchen/vnd treiben die
 hefen/die eine jrdische vnd wesserige Materien sein/durch ire natürliche
 werme mit gewalt heraus oder drucken sie vnter sich/denn sie können nichts
 unreins bey sich leiden/Diñ thun sie mit solcher grossen gewalt/das sie auch
 den Fässern den boden austossen/oder die Fässer zersprengen/wie auch Elin
 bezeuget/Job. 23. 19. Sonderlich wenn man sie führet/denn da kömpt die
 eusserliche vnd innerliche bewglicheit zusammen/die helfen einander vnd
 werden vie stercker denn sonst/wenn sie nur alleine gehren. Diñ verderbet
 manchen guten Kauffman/der mit Wein handeln wil/wenn er vmb solche
 ding nicht weis/wie man sagt von den dreyerley bösen Handtierungē/damit
 man ubel fortkommen kan/Als da Roßteuscherey/Fischhandel vñ
 Weinhandel/denn

Die Pferde werden hinckent/
 Die Fische werden stinckend/
 Der Wein stößt dem Faß den boden aus/
 So leufft der Kauffman zum Thor hinaus

Daruon redet auch Christus der rechte alte vnd hocheffern Weinherr/
 Matth. 9. 17. Luc. 5. 36. Man fasset nicht Nost in alte Schleuche/anders
 die Schleuche zureissen/vnd der Nost wird verschüt/vnd die Schleuche kommen
 vmb: Sondern man fassen Nost in newe Schleuche/so werden sie beyde mit
 einander behalten.

Wil man aber sonsten die Nöste weit führen/so las dir lieber beym
 Dreßler einen Spund drehen/etwan eine halben Armes lang/(f.33.r.) der
 innwendig hoßl ist/oder macht den Spund oben zu/vnd lasse nur ein klein

lufftlöchlein hinein/und stecke einen Federkiel hinein/das er nur ein wenig lufft hat.

Wenn die Weine ubergoren haben/das sie plumpen/so fülle den Most gar offt/und halte es umb den spund vñ zapffen fein rein. Was es aber auswirfft/und die ubergehr/die aus den Mosten gieret/soltu in keinen Most wider füllen/sondern geus es in ein sonderlich Fäßlein zusammen.

::

Das XXXV. Capitel.
Von den Rohten Mosten und Weinen.

Wenn man nicht viel rotze Wein hat/so presset man roten und blancken oder weissen Wein untereinander/aber der Wein freiget nicht eine gute farbe/sondern wird gar rötlich. Am besten ist es wenns sein kan/man presset ein jedes besonder. Man mus aber den eingepresten rotzen Most einen Tag fünff oder sechs auff den hülffen stehen lassen/so krieget er eine schöne farbe/und einen guten schmack/darnach lest man ihn immer mit füllen/das er nicht wahn lieget. Man zeugt auch den rotzen Wein nicht ab/sondern lest ihn allezeit auff den Hesen stehen. Wenn man ihm die Bermen oder Hesen nimpe/so verdirbet er und verleuret den schmack.

::

Das XXXVI. Capitel.
Wenn die Moste zu Wein werden/und von
Gesundheit der Moste.

Auff Martini werden alle Moste zu Wein/verlieren ihre trübe Farben und süßen Schmack/und kriegen eine lautere klare Farbe und scharffen Weinschmack. Denn pflegen die Francken diesen tag gar hoch zu halten/und ist keiner in seinem Hause so arm/der nicht am selben Tage eine Schweinen oder Kelbern Braten esse/und sich in newen Wein/den sie sonst bis auff denselben tag nicht brauchen/nicht truncken trincke/wie solchs Iohannes Bohemus die moribus gentium lib. 3. cap. 15. beschreibet/Es thun aber die Francken gar wol/das sie bis auff denselben tag keine neue Wein oder Most

trincken/*Quia* (f.33.v.)

Impedit urinam mustum, solvit citò ventrem.

Epatis emphraxon, splenis generat lapidemq̃

Der Most hindert die Urin/machet dünneleibig/verstopffet die Leber/und bringet den Stein. Besiße *Scholam Salernitanam cap. 26.*

Also habens auch die Jüden gehalten/wie Christus selber zeuget/Luc. 5. 39. Niemand der einen alten wein trincket/begeret stracks drauff einen neuen. Denn er spricht/der alte ist besser. Und Sprach Cap. 9. 15. Ein newer Freund ist ein newer Wein/las ihn alt werden/so wird er dir wol schmecken/Doch haben sie auch Moste getruncken/Gen. 40. 11. treumet Pharaonis Weinschencken/Er hette Weinbeer in Becher ausgedruckt/und Pharaoni zu trincken geben und *Act. 2. Calumnijren* die Leute die Apostel/und sagen/sie haben sich in Most voll getruncken/aber umb Ostern werden die Jungen wein erst wider recht klar und gut.

::

¶ *Chapters XXXVII - LIII, on fruit, herbal, and flavored wines, have been omitted from the transcription for the moment* ¶

::

Das LIIII. Capitel. Von abziehung der Wein.

Diesen tractat von den Kreutern odern andern gemachten Würtzweinen/hab ich hier darumb mit einsprengen oder inseriren müssen/weil man diese Wein mehres theils in der Lesezeit zu machen pflaget. Nun müssen wir wider auff die Lesezeit kommen/und von andern dingen mehr berichtē /so umb dieselbe zeit vñ hernach weiter fürfallen.

Wenn nu der Most vergohren/und umb Martini zu Wein worden ist/so mus man in hernach fleissig warten/denn so bald er abgegorē hat/sol man in einmal oder drey nacheinander abziehen/und in andere Tonnen oder Faß bringen/und dis mus im abnemen den Monden an einem hellen tage

geschehen/die schwache wein pffetet man im Winter abzulassen/die starcken im Lentzē oder Somer.

Die Tonnen oder Fasse darin man den newen Wein abziehen wil/sollen vnd müssen fein sauber vnd rein sein/do sie aber nicht so gar sauber weren/so geus etwan einen Löffel zween oder drey Brantenwein in eine Tonne oder Fasz/vnd schweiffen den drinnen umbher. Darnach henge en einen Drath einen einschlag hinein/stecke den Zapffen ein vnd zünde den einschlag an/vnd spünde das Fasz oberall gar fest zu/das der Dampf nicht heraus gehe/wie aber der einschlag sollt gemacht werden/wil ich weiter im folgenden Capitel anzeigen. Wenn man ihn das erste mal abzeucht/mus man ihm einen zimlichen starcken einschlag geben/etwan anderthalb quere finger breit/vñ dritthalb quere finger lang/wenns ausgebrandt hat/so füllt bald den Wein hinein/so bald man den Spund auffmacht/du mus aber den Rauch zuuor sich wol drinnen anlegen lassen/an die seiten des Fasses/darnach machstu den Spund auff/vnd nimpst das ausgebrandte heraus/vnd wirff ests weg/vnd füllest bald den wein hernach/ (f.43.u.) wenns voll gefüllet ist/so spünde das Fasz fest zu/biß du es ausschenken oder austrincken wilt/wenn du in füllen wilst/so mache in auff/vnd weñ du in gefüllet hast/so spünde in bald wider zu/den wein sol man allezeit zugespünd halten/vnd nicht offen lassen/das man nicht draus naschet. Wenn man von einem Wein trincket/vnd wil das er gut bleiben sol/so henge man vom Einschlage eines fingers breit vnd zweene finger lang ins Fasz/also das er nur halb im Wein henge. Folgends/wenn das Fasz noch tieffer ausgetruncken ist/so magstu den einschlag umbkeren/vnd die andere helffe auch hinein hengen/so hat er immer zu zehren vnd bleibt jimmer gut.

Wenn der Wein abgezogen ist/darff man sich ron keinen auffstehen oder verderben leichtlich befaßren/wenn man nur bißweilen dazu sahet vnd füllet ihn/das er allezeit behalten werde.

Man sol auch dieses fleißig mercken/wenn man Wein abgelassen hat/so las die Hesen in dem ersten Fasse biß ober etliche tage siehen/vnd spünd das Fasz oben wol zu/vnd verstopffe das. Darnach soltu fein riechen/ob die Hesen stinckend worden sein/denn je mehr sie stincken/je mehr der Wein verderblich ist/Denselben Wein soltu die lenge nicht behalten/sondern austrincken oder verkeuffen.

Item/man sol den wein ablassen an einem schönen tage/wenn der Nordwind wehet/vnd nicht wenn der Sudwind wehet. Krancke Wein sol man

im Winter/starcke im Nertzen ablassen.

Die Wein so im vollen Monden abgelassen/die werden gern süs vnd mat/vnd mögen sich nicht enthalten.

Die Fasse darein du die abgelassene Wein bringen wilt/soffen erstlich mit heissem wasser wol ausgebrühet/vnd darnach mit kaltem wasser fein rein ausgewaschen sein/Darnach mus man hinein riechen/ob etwan ein böser stanck drinnen were.

Wenn du nicht viel vbrige Faß hast/so nim ein Faß/das dem Faß/welches du ablassen wilt/in der größe gleich sey/damit der Wein darein geht. Darnach nim das letzte Faß/vnd schütte die Bermen oder Hesen/oder Trusen/wie du es nu nennen wilt/zum (f.44.r.) spunde heraus/vnd las denn das Faß gar rein auswaschen/vnd legs an die stat/vnd zeuch den andern wein drauff. Also soltu den andern Fassen auch thun/so kommen die wein alle wider zu gutem schmack.

Wenn du Wein nach seiner art/zu den vier zeiten des Jahrs ablassen wilt/so las francken Wein im Herbst oder Winter ab/etwan nach Weinachten/vnd starcke Wein im Lentzen oder Sommer/vnd merck das aller Handel vnd wandel mit dem wein gut ist/wenn der Mond abnimpt/vnd der *Boreas* oder *Aquilo* von Mitternacht wehet/zur selbenzeit mag man sie auch wol verkeuffen/Wenn aber der *Auster* von Aufgang der Sonnen wehet/so ist der wein franck/vnd hat eine hertigkeit hinder ihm. Umb dieselben zeit soltu keinen Wein schon lassen/denn sie sein domain alle trüb/wie sie denn auch sein wenn der Mond voll ist/vnd wens donnert vnd blitzet.

Im Jüdischen Lande/zeuget man die Weine zum ersten mal ab/so bald sie von der Pressen kommen/darnach zum andern mal wenn sie abgegohren haben/zum dritten nach Weinachten/Zum vierdten vnd letzten im Nertzen.

Aber hier zu Berlin wil man wenig dauon halten. Hier pflegt man sie erstlich abzuziehen/so bald sie von der Pressen kommen/vnd drey tage auff den Fassen gelegen haben/wie ich droben im 32. Cap. gemeldet hab. Darnach zum andern mal nach Weisnachten/oder auch wol nach der Fastnacht/denn er mus abgezogen werden ehe der Saft in die Bewme trit. Die Francken ziehen ihre Weine im Winter ab.

Wenn man ihn abzeuget/so binde ein rein Tischtuch/das nicht dicke ist/uber einen Zuber oder ein ander Faß/vnd geus die Hesen oder Bermen drein/so leufft der hinderstellige Wein/der noch drinnen ist/durch das Tuch in Zuber/vnd die Hesen bleiben im Tuch/die schüttestu in einen andern Zuber.

Nich berichtet meines Vatern Weinmeister/das die Weinberrn jñnen ein bund durre Weinreben bringen lieffen/Wenn sie (f.44.v.) die Wein aus einem Faß ins ander abziehen wolten/vnd brenneten die Reben zu Asche gar allein/das sonst nichts anders darzu kome/vnd würffen denn die Asche ins newe Faß/darein sie den wein ziehen wolten/vnd zogen den Wein drauff/wuste aber nicht warumb sie es theten. Ich bin aber bericht/der Wein sol fein lauter vnd rein daruon werden.

Wenn auch die Wein ein Jahr oder zwey oder drey auff einem Fasse liegen/so setzen sie einen gewulichen Tartarum oder Weinstein/der ist nichts anders denn durre Weinhesen/die sich an der Faßtauben anhangen. Diß ist ein köstlich ding/ein gros *Mysterium* vnd treffliche Artzney/die man zu vielen dingen brauchet/wenn man etwas dauon sagen oder schreiben dörrft. Denn wenn man etwas dauon setzen wolte/so würden die grobe Eselsköpffe/die nichts anders können denn gute Künste verachten/bald schreyen/Ich were ein Alchimist/denn die Tölpel können nicht mehr gute nützliche vnd hochnötige Künste/von falschen Künsten vnd losen Lügnern/Landstreichern vñ Leutbriegern vnterscheidē/*sed valeant Afini*. Man kan an dem Tartaro oder weinstein ein gros secret oder *Mysterium* machē/Item ein trefflich wasser wider frantzosen/wassersucht/geßlsucht/sieber vñ andere krankheiten: Ein Saltz wider die Gicht/vnd Podagra/ein fixes lauters reines öhl/wider allen krankheiten/das ein *Vniuersale* ist/vnd were wol gut/das ich meiner vertröstung nach/diese sachen einem jeden Hauszwirt offenbarete: Weil aber dieses sonderliche *operationes* bedarff/die allein den rechten redlichen Alchimisten bewust/vnd gemeine Hausväter hieruon nichts oder so far wenig willen/solche Künste auch nicht also jenden zu *prostituiren* sein/mus ich auch auff dißmal einstellen/*Sapienti satis*.

Noch eins/wenn man schwache Wein auff sterckere Hesen zeust/so werden dieselbigen wein dauon auch krefftiger vnd stercker. Von abziehung der weine/besize Constant. lib. 7. cap. 5.

Das LXIII. Capitel.
Von des Weins Brauch und Nutz

Wolle mir der Christliche Leser günstiglich zu gut haltē/das ich in der Wein oder Weinbirge beschreibung/etwas weitleufftiger bin/denn sonst in andern dingen. Denn ich halte den Wein für ein trefflich gros geschencf vnd thewre Gabe Gottes/die Gott nach der (f.53.r.) Sündflut erst dem Menschen zur sonderlichen sterckung vnd erhaltung seiner Natur geschencfet vnd gegeben hat/welche in der Sündflut sehr geschwecht war.

Man mus aber mercken/das nach der Farbe vielerley Wein sein/schöne/klare/rotthe Wein/liebliche vnd schwarzte Wein/Constant. lib. 7.cap. 2. Weisse oder blancke Wein/seind die schwachste Wein/die man haben kan/hitzen vnd nehren auch nicht so sehr/als die andern/steigen auch nicht also ins Heupt/treiben die Urin/eröffnen die genge im Leibe/drumb sein die Weine hitzigen Leuten am aller bequemsten/Item/den Leuten/die da studieren sollen/oder sonst ein schwach gehirn haben. Doch wollen solche Leute starcke Weine trincken/so sollen sie dieselbe mit ein wenig wasser mischen/wie man vor zeiten auch gethan hat wie wir sehen Pro. 3. 4. Solche weine sein auch gesund denen Leuten/die eine hitzige Leber/vnd einen hitzigen Magen haben/vnd die in warmen hitzigen Ländern wonen.

Rotthe klare wein sind wärmer vnd hitziger Natur den die andern/nehrē auch besser/sonderlich die ein wenig dicke mit sein. Breunliche vnd schwarzte weine nehren noch besser denn die rotthen/Die rotthen steigen einen ehe vnd mehr ins Heupt denn die andern/wie mans auch leichtlich fühlēt. Drumb sein sie denen Leuten nicht gesund die schwache gehirn haben/man mus ihr auch nicht zu viel trincken/sonst verharthen einem die Stuelgenge/vnd machen ein heischere Stim. Besiße Barth. Angl. lib. 17. cap. 185.

Darnach sol man weiter wissen/das das Ingenium eines Menschen/der ein starck gehirn hat/mehr gescherfft wird/wenn er einen rechten guten gesunden wein trincket/als sonst/wenn er ihn nicht trincket/Denn ein solcher wein gibt gute klare subtile reine spiritus oder Geister/drumb pflegen die Theologen solche gute Weine zu trincken/wenn sie mit hohen Gedancken umgeben/vnnd sollen derentwegen solche Leute/mit rechten guten klaren/wolriechenden gesunden Weinen wol versehen vnd versorget sein/vnnd seind solche Weine auch den Personen gesund/die kalter Complexion sein (f.53.u.) als den Phlegmaticis, wie denn blancke oder weisse wein den

Cholericis vnd den Sanguineis gut sein. Denn solche gute hitzige starcke Wein/kommen der Phlegmatischen kelte zu hülffe/eröffnen alle verstopffungen/welche den Phlegmaticis gemein sein/vnd Digeriren die Phlegmata/das sie desto leichter in Blut verwandelt werden/vnd desto bessere Nahrung vnd Spiritus dem Leibe geben.

Gelbichte Wein sind einer mittel Natur/erwermen nicht so sehr/als rotthe klare Wein/vnd doch etwas mehr/denn die weisse. So nehren sie auch nicht so wol/als die rotthen/vnd doch etwas mehr/denn die weisse.

Schwartze Wein sein dicke Wein/vnd haben viel Irdische Materien bey sich/ geben dicke Spiritus, vnd machen den Leib faul vnd trege/wermen nicht so sehr/ als die Gelblichen/So steigen sie auch nicht also in das Haupt/doch etwas mehr denn die weissen/Vnd weil sie langsamer in den Nagen kommen denn die andere/treiben sie auch die Vrnam nicht so sehr als die blancken/Sie nehren auch besser denn die weisse vnd gelbichte Wein/doch weniger denn die rotthen.

In Summa/Vnter allen Säfften/die in der Welt sein können/ist der edle Rebensafft der aller köstlichste vnd herrlichste/Wenn man ihm nur mäßig vnd zur notturfft recht brauchet/Syr. Cap. 31. 22. Denn er stercket den Leib/machet das Hertz frölich/reiniget vnd heilet die Wunden/Luc. 10. 34. givet einem francken seine Gesundheit wider/vnnd erhelt ihn dieselbige/stercket vnd wermet die Natürliche Werme des Leibes/mehr dann alles andere essen vnnd Trincken/machet das beste vnd reineste Geblüte/vnd da vnrein oder trübe Blut im Leibe were/das macht er lauter/klar vnd rein/eröffnet den Mund der Adern/vnd dringet durch seine Subtilitet mit aller gewalt hinein in die innerliche Gliedmassen des Menschen/das der denselben zu hülff komme/vnd sie reinige/vnd machet das die Speise/damit er vermischet wird/zugleich mit ihm hinein in alle (f.54.r.) Glieder dringe vnd komme/refolvirt durch seine Werme vnd subtilitet das Phlegma/tribet die rotthe Choleram durch die Vrin/Schweis vnd andere Excrementa heraus/hilfft der Dewung/vnd bringet zu recht den francken Nagen/1. Tim. 5. 23. Erleuchtet vnd vertreibet die finstere Dünste/die den Menschen trawrich vnd betrübt machen/stercket alle Glieder das gantzen Leibes/vnd givet vnd vermehret einem seglichen seine natürliche krafft/vertreibet alle müdigkeit.

Ja der Wein mäßig genossen/ist ein solcher edler Safft/das er nicht allein dem Leibe vnd Gliedern desselben/Sondern auch der Seelen zuspringet/denn er machet/das ein Mensch alle Trawrigkeit lest/vnd aller Schmerzen

vergiftet/scherffet den Verstand/und machet ihn geschickt allerley schwere und subtile ding zu erfinden/und machet einen Menschen beßerzt und mutig zu allerley Sachen.

Darnach so ist dieser edler Rebensafft bequem/nützlich und dienstlich/ allen Altern des Menschen. Denn alte Leute sind kalte Leute/den gehöret zur entsetzung der Kette eine Wärme/die gibet ihnen der Wein/der erwemet ihnen alle Gliedmassen/vertreibt ihnen ihre Melancholey und Trawrigkeit/derer sie sonst voll sein/bringet ihnen den Schlaff wider/ dessen sie gemeinlich grossen mangel haben/Derhalben gehöret dieser Tranck zum meisten den Alten/die sollen ihn auch öfter und mehr trincken/denn die andern Alter/Darumb man ihn auch Lac Senum, der Alten Leut Milch und Nahrung pfleget zu nennen. Denn gleich wie Milch die kleinen Kinder ernehret vnd erhelt/Also erhelt der Wein Alte schwache Leute/die auch von Natur mehr lust und liebe haben Wein zu trincken/denn die andern Alter. Und wie man alte verdorrete und zusammen gerumpene Stieffeln mit Oele oder andern fettem wieder zu recht bringet/vnnd gleichsam verjunget/Also werden die Leiber der Alten Leute mit gutem Weine erquicket und verjunget. (f.54.v.) So nimmet auch der wein alle verstopffung weg/die bey den Alten sehr gemein sein.

Darnach so ist er auch den Jungen Gesellen und Nennern von 20. Jahren/bis ins 50. nicht sonderlich schädlich/wenn er nur von ihnen mäßiglich genossen wird/denn er ist ihrer Natur gemess/und erhelt und ernehret ihre werme/ist ihnen eine Speise und Artzney/gibt ihnen eine gute Nahrung und vermehrung/lindert oder treibet ihnen aus die Excrementa bilis, stercket ihren Leib/vnnd scherffet ihr Ingenium und verstand/Durch seine zarte und subtile Spiritus, das sie hohe dinge erdencken und erfinden oder verrichten können/Doch sage ich/wann ihn dieselbige mäßig brauchen: Denn wenn sie seiner zu viel geniessen/so entzündet er sich also/das sie zu zorn und vnsucht sehr geneiget werden/und machet/das ihr vernunft und Ingenium stumpff und dützig oder trübe wird.

Kleinen Kindern ist der Wein nicht sonderlich gut/denn wenn man denen Wein zu trincken gibt/so ifts gleich als wenn man ein Feuer zum andern brechte/in einem schwachen geringen verbrentischen Holze/damit erwemet den Leib sehr/und da ist zuuor viel werme/so erfeuchtet er auch denn Leib zu sehr/und da ist zuuor viel feuchtigkeit/und erfüllet ihnen das Haupt mit Dünsten die sie gar ubel vertragen können/doch wenn sie dessen gar ein

wenig brauchen/so möchte er ihnen so gar sehr nicht schaden/denn er kan ihrer werme/die noch unvollkommen ist/eine nahrung vnd vermehrung geben/und ihre vbriger feuchtigkeit verzehren vnd austrucken.

Item/es ist den Menschen nützlich zu jeden zeiten im Jahr/vnd an allen örten der welt/Im Sommer vnd in warmen Ländern ist ein reiner vnd mit wasser vermischter Wein gesund/denn wenn man zur selben zeit eitel reinen wein gebraucht/so erzündet er vollent die hitze/die zuuor im Leibe ist/wenn er aber mit dem wasser vermischet ist/so feuchtet vnd kület er den Leib/vnd bringet durch seine subtilitet das wasser schnell zu denselben Gliedern/die einer kühlung vnd befeuchtung benötiget sein/vnd geschicht solche kühlung (f.55.r.) vnd befeuchtung accidentaliter, wegen des wassers/nicht von der Natur des Weines/der sonst natürlicher weise wermet vnd austrucket.

Im Herbst sol der Wein/wenn man den zur selben zeit des Jahrs genießten wil/mit mehrren wasser vermischet werden/denn im Sommer/das der Leib dermalen geseuchtet/vnnd der werme ein wenig bas gestewret werde. Im Winter vnd in kalten Ländern sol man starcken lautern reinen wein/wie er gewachsen/vnd von stöcken kommen/brauchen/sonderlich guten roten wein.

::

Das LXIII. Capitel.

Wo bey man rechten guten gesunden Wein erkennen sol.

1. Am geruch/wenn er nicht stincket/sondern wolreucht/denn ein solcher wein neret wol/vermehrret die spiritus/vnd gibet feine subtile spiritus/vnd machet ein gut geblüt. Ein stinckender wein macht dicke vnd Melancholische spiritus/böse geblüt/vnd erregt ein Hauptweß wegen der bösen dünste/die dauon hinauff ins Haupt steigen.
2. Am schmack/denn ein wolgeschmeckender wein neret wol/dieweil er vom Magen begierlich vnd mit freuden angenommen wird.
3. Am glantz/denn daran kan man mercken/Ob ein wein subtil ist oder nicht/denn wenn er im Glase einen feinen glantz oder gegenschein von sich

gibt/so ist der wein subtil/und der gibt feine subtile spiritus.

4. An der Farbe/Denn ein wein mus eine schöne farbe haben/und die kan man im Glase am besten vermercken. Doch mus man sich das Glasz auch nicht betriegen lassen/Denn ein wein kan in einem Glase eine farbe haben/im andern eine ander/darnach die Materien des Glases dicke oder dünne ist. Rote Wein sind magern Leuten gesund/Denn die neren wol/Weisse wein sind fetten Leuten gut/ (f.55.u.) aus oberzehltten vrsachen. Ein schöner Wein der eine gute farbe hat/wird mit grosser lust und begierlichkeit getruncken/und wird leichtlich verdawet/vnnd neeret wol.

5. An der Stercke und Krafft/Denn stercke Wein/sein gute Wein/starcke Wein erwerden des Menschen Leib schnell/von vermehren die spiritus/und steigen bald ins Heupt/und nehren gewaltig/doch sollen die jenigen/so ein schwach gehirn haben/solcher wein sich enthalten/es sey denn das sie mit Wasser vermischet werden/sonsten würden ihnen von solchem Wein viel dampff und rauch ins Heupt steigen/und das Gehirn verletzen.

6. An der kühlung/wenn er fein frisch und kühl ist/denn von kühlen Wein singen die Hopffenbrüder gerne/nicht von warmen oder lawlichen Wein/Denn warme Wein sind subtile Wein/machen gerne truncken/schwechen die Nerven/und verletzen das Heupt/sonderlich wo sie nicht fein mezig gebraucht oder genossen werden.

7. Am springen/so er fein rauschet/wenn man in ins Glasz oder Becher schencket/und darnach mitten im Becher einen feinen subtilen schaum gibet/der bald verschwindet/und die atomi fein ober sich springen. Denn welcher Wein das nicht thut/der ist gewis frantz und lang/oder wirds bald werden/sonderlich wenn er einen schaum mit grossen blasen beheit/die sich an der seite des Glases legen/und lange daran hangen. Ist aber ein solcher Wein nicht lang/so hat er doch gewisz einen Platzregen gehabt/es ist viel Wasser hinein kommen. Er mus aber auch recht eingeschenckt und eingenossen werden/nemlich/schnell und plötzlich/wie man sagt/Cerevefiam lentè, Vinum repentè, Das Bier sol man langsam/den Wein aber schnell einschencken.

8. An der klarheit/denn klare Wein/sein subtile Wein/und geben gute klare und subtile spiritus/wie ein dicke Wein grobe dicke spiritus gibet.

9. Am alter/doch mus er nicht gar zu alt sein/wenn ein Wein gar zu alt ist/der ist gleich wie ein Arzney/und gibet wenig nahrung (f.56.r.) Denn er ist viel hitziger denn er zuvor war/weil ihnen die Bermen oder Hefen vielmehr entgangen sein/denn der andern Weinen die etwas jünger sein. Drumb

trucknet er auch den Leib gar zu sehr aus. Ein newer Wein/der newlich noch Most gewesen ist/der macht viel truckner/bringet gerne einen Bauchfluß/und die Colicam oder das krummen im Leibe/Syrach cap. 9. 15. Ein newer Wein/ein new freund/wird er alt werden/so wirstu ihn mit lieblichkeit trincken.

10. Am reiffen/wenn die Trauben oder Beeren/damit der Wein gepresset/wol reiff worden sein/denn daran ist viel gelegen/wenn sie nicht wol reiff worden sein/so wird ein sawer/scharffer/verstopffender Wein daraus gemacht/der den Menschen obstruirt/das er keine euacuation in seinem gantzen Leibe haben und behaltenn kan. Drum kan ein solcher Wein einen Menschen sehr schaden/denn sein Leib mus seine Stuelgenge und der Urin ausgenge haben/sonst kan er die lenge nicht weren/doch ist er sonsten den Krancken eingewiden nicht ungesund/man kan ihm aber seine verstopffende krafft nemen/wenn man ihn mit wasser temperirt. Also sollen nun rechte natürliche Wein sein/denn von denen reden wir jetzo sonderlich und vornemlich wie sie gut vom Stocke kommen/nicht von gut gemachten Weinen/durch kunst und behendigkeit.

In Ungarn und andern Ländern/helt man viel dauon/das man zu dem Wein wasser in die Gläser geußt/das ist nicht ein böse ding/denn dadurch wird denselben starcken subtilen Weinen ire übersich steigende krafft oder fumositet genommen/das sie nicht also übersich ins Haupt steigen und truncken machen/oder dem Gehirn schaden können. Aber unsere grobe starcke wein dürffen solchs diluirens nicht/sonsten würden sie viel ehe truncken machen/denn also würden sie subtil und übersich steigend gemacht.

Summa Summarum/wiltu einen rechten guten gesunden Trunck Wein haben/so brauche einen mittelmeßigen wein/der nicht zu alt und zu jung sey/der klar und schier ein wenig röttlich mit sey/ (f.56.u.) der wol reucht/einen geraden schmack hat/nicht zu scharff/nicht zu süs/nicht zu sehr übersich ins Haupt steigend/nicht zu dicke/auch nicht gar zu subtile/sondern der sich incliniret und neiget zur subtilitet/der auff der Höhe auff einen feinem Berge gegen Mittag gewachsen.

Was aber die Moste anreicht/daruon die Weiber/Jungfrauen/Junge Gesellen/Bawren und andere unuerstendige Leute viel halten/und die gerne oder auch viel lieber trincken/denn andere alte oder wol abgegohrne und abgelegene Weine: Dauon soltu mercken/das diese deinem Leibe sehr schedlich sein. Denn weil sie die hesen oder Bermen vñ andere dicke jrdische

Materien noch bey sich haben/so verstopffen sie dir deine Leber vnd Nieren/vnd machen/das du dein wasser nicht lassen kanst/wie du es sonst zu lassen pflegest/sondern nagen vnd beissen dich in der Blasen/vnd treiben dich/das du jimmer den Urin lassen must.

Darnach abstergiren sie durch ihre süßigkeit/scherff oder beissende nitrositet deine innerliche Glieder vnd Eingeweide/das du jimmer must zu Stuel lauffen/vnd gehen die Excrementa gar dünne von dir. Zu dem mache sie viel winde im Leibe/welche die verstopffete Leber sehr schwächen/vnd endlich eine diffenteriam epaticam, das ist/einen rotßen außlauff/der seinen vrsprung in der Leber hat/zu wegen bringen.

Item/allerley wassersucht/eine böse dawung vnd andere Leber krankheiten/Item den Rotßen brüchtigen Nierenstein/der schier einem rotßen Ziegel ehnlich sihet.

Doch ist der Reiniſcher sößer Noß nicht so gar ungesund/denn weil der etwas subtiler ist/vnd sehr zum Urin lassen treibet/schwemmet er den gries vnd sand/der sich von den andern Noßten gesamlet hat/jimmer meßlich mit heraus/das man ihn widerumb los wird.

::

Das LXXIII. Capitel.

Wie man sich mit der Weinlese sol verhalten.

In guter Haußvater hat achtung darauff/das er den Wein nicht lasse lesen wenn er vnreiff/oder aber auch gar zu reiff ist/Denn wenn man ihn lieset/weil er noch zu vnreiff/so lieget er nicht gerne lang/vnd verleuret den schmack bald/wenn es jimmer möglich/so sol man den Wein lesen/wenn gut wetter ist/vnd es nicht regnet/vnd so viel möglich/nicht zu warm vnd nicht zu kalt ist/denn der Wein wird stercker/besser/vnd lieget lenger.

Item/so viel möglich/sol man achtung drauff geben/das der Mond etwan 18 oder 20. tage alt ist/wenn man anhebet wein zu lesen/denn die wein bleiben stercker/vnd halten sich besser/denn wenn man sie im zunemen des Monden lieset.

Item/So ein Haußwirt wil einen sonderlichen guten trunck haben/sol er

die beschedigten verbranten/dürren/welcken/vnd andere (f.61.r.) anbrüchtige trauben von den guten absondern/vnd jm von den auserlesenen einen guten Trunck lassen zurichten.

Er sol auch mit sondern fleis drauff sehen/das die Gefesz/darinnen der Wein getretten/gepreß vnd gieret zum reinsten gesauber sein/denn durch vnreine Gefesz dein Weine gemeinlich viel schadens wird zugefüget.

Diesen bericht von der Weinarbeit im Lande zu Meissen/hab ich allermeist darumb hieher setzen wollen/das unsere Mercker hier in der Chur Brandenburg sehen sollen das dieses gar ein andere arbeit ist/denn wir dieser örter in vnsern Bergen halten. Summa Summarum/Es sehe ein Hauswirt auff seine Landart vnd Breuch oder arbeiten/wie es sein nechster Nachbar macht auff dem Acker/im Garten/Bergen/Bewmen/backen/mahlen vnd andern sachen/so mus ers auch machen. Doch hat diese erzehlung auch seinen nutz/denn wir können hier an diesen örtern gleichwol auch etwas draus lernen/oder etliche sachen versuchen/ob sie auch fortgehen wolten.

::

¶ Beschluß ¶

Als sey nun auff dis mal gnug von den Weinbergen vnd Weinen gesagt/dauon man denn vielmehr schreiben köndte vnnnd müste/wenn man alles schreiben solte/aber es heist: Est modus in rebus, &c. Man mus in allen dingen eine masse halten/zu vil ist vngesund. So hab ich auch droben vnd solst oft gesagt/das Haushaltung eine Kunst sey/die sich nimmermehr lest aufstudieren. Wenn ich gleich noch eines/zwey oder drey mal so viel von Weinwachs schriebe/als ich bißher geschrieben habe/so würde ichs doch nicht alles schreiben. Denn ein tag lehret immer den andern/vnd man findet durch die tägliche erfahrung immer mehr vnd mehr. Wer mit diesen dingen teglich umbgehet/vnd lust darzu hat/der wird ihm auch ohne meine erinnerung solcher Kunststück/wenn er von den rechten Meister höret vnd erfahret/jimmer mehr vnd mehr auffzeichnen/das er immer weiter vnd weiter darinnen komme/biß er endlichen Meister des langen (f.61.u.) Schwerts/inn der Weinkunst werde. Vnd wenn man nun gleich alles wüste/vnd in seinen Weinbergen oder Weingarten brauchte/was zu dieser Cultura vnd erbawung

gehörte/so ist doch das aller größte/und meiste an dem frommen Man gelegen/
der über uns auff dem blauen Söller oder boden sitzet und wonet/wenn der
seinen Segen und gedeyen darzu nicht giebet/so ist alles umb sonst und
vergebens/wenn du auch alle Weinkunst wütest und brauchest/wie uns denn
der 127. Psalm gar tröstlich und herrlich lehret/und wir auch biß daher ein
Jahr oder achte nach einander genungsam gesehen/mit vnserm grossen
schaden erfahren haben. Eines theils leute gebens dem glück und Natur
schuld/das wir so lang keinen Wein bekommen haben. Ein ander hauffe gibt
die schuld dem alten kalten Kinderfresser Saturno und seinen bösen coni-
unctionibus und aspecten. Aber ich gebts mir und dir und uns allen mit
einander/und vnserm bösen wesen und leben schuld, weren wir from und
theten was wir solten/so were Gott wol wider from/und thete was wir wolten.
Wir leben vnter einander wie die vnuernünfftige Thier/und als die rasenden
tollen törichten Hunde/das es nicht wunder/Gott schläge alle stunden und
augenblick mit eitel Hagel/Plitz und Donner keulen vnter uns/geschweige
denn/das er uns die Edle Gabe des Weins entzeuhet. Weil wir aber solche
böse leute seyn/so mus vns GOTT straffen/wenn ers gleich sonst nicht
thete/Deuteron. 28. 31. wirstu aber nicht gehorchen der stimme deines
Gottes/so wirstu zwar einen Weinberg pflantzen/aber du wirst ihn nicht
gemein machen/und keinen Wein trincken noch lesen/denn die Würme
werdens verzehren.

Dabey bleibs auff dißmal/Gott gebe vns seine gnade und den
heiligen Geist/das wir vnser Sünde erkennen/dauon
abstehen und from werden/so wird vns Gott
darnach wol wider gute Wein und an-
dere nothturfft bescheren.

::