

salubriores sunt, qvàm gelsten) sind gesünder / als elixi & jurulenti , nisi die gesottenen/ und die in plusculum condiantur. der Brühe liegen / wo sie nicht wohl gewürzet werden.

438. Salsamenta & infumata ægrè conco- qvuntur.

438. Die eingesalzene und geräucherte Speisen werden schwerlich ver- dawet.

XLI. De Potulento- rum Paraturâ.

439. Vinitor vites novellas plantat , tradi- cibusqve propagat: Vineam bidente (pa- stino) pastinat : pal- mites pampinosos ri- dicis seu pedamentis statuminat (palat): paulò post pampinat, tūm vindemiat , race- matione pauperibus relicta.

440. Uvor svavis ex acinosis orca pres- sis uvis , torculari ex-

XLI. Von Bereitung des Getränckes.

439. Der Winzer pflanzt die jungen Wein- stöcke/ mit den Gesencken (Fexern) bauet er fort: Er hacket den Weinberg mit dem Karst (der Weinha- cken): er heftet (stützt) die vollblättrigen Reben mit gespaltenen und andern Weinpäfen: kurz hernach blattet er das Weinlaub/ alsdenn lieset er den Wein daß die Nachlese den Ar- men gelassen werde.

440. Der liebliche Weinbeersaft wird aus den im Zuber gepressten voll-