

Doch ist um gedachte Lichtmesse / wie ich selbst als
 hier um selbige Zeit / auch manchmal 8. Tage zu-
 vor / schneiden sehen / und ziemlich Frost gewes-
 sen / weder dem Holze noch Weine geschadet / die
 gewisste und beste Zeit / auch der meiste Brauch /
 und wird der Schnitt folgender gestalt verrichtet:
 Erstlich / so suchet man unter dem Weinholze /
 welches das beste / stärckste / und längste Ende
 an alten Knotten ist / (und heist das Weinholze
 lange getriebene Enden) buhet das beste von sei-
 nen Grämpgen aus oder abe / und verschneidet
 man oben an der Spitze nur ein wenig weg /
 daß es bleibet so hoch als es seyn wil / und man
 frisch Holz findet oder antrifft / oder nach der
 Länge eines rechten Mannes / oder gleich so lang /
 als im Verhauen gelassen worden / nur oben ein
 bißgen scheiff oder schröge / damit es nicht gar
 gleich bleibet / und solches wird ein künsttliche Bö-
 ge genennet / hernach die übrigen Enden werden
 geknottet / das ist verschnitten / bis uff 3. 4. oder
 5. Augen über dem Stocke und Erde / wär aber
 ein stärcke / alte Böge daran / mit einem hübschen
 gewachsenen Ende / so wird solche ausgerüstet /
 und zu einen Schenckel / mit einem darzu scharf-
 fen und rechtgeschickten Weinmesser / zu einen
 Knott / bis uff 3. Augen / geschnitten / hingegen
 aber