

so/ daß sich der Unwissende nicht genugsam darüber verwundern kan/ wie sie hinein kommen.

Und so viel haben wir vor dieses mahls von denen Gewächsen/ Blumen und Früchten melden wollen.



Das XIV. Buch.

Vom Wein.

Nachdeme wir/ wie wir uns einbilden/ zur Gnüge von dem Gewächs-Reich gehandelt/ als wollen wir auch vorjetzt die jenen Getränke/ die man auß selbigen bereiten kan/ mit wenigem untersuchen/ und den Anfang von dem edelsten unter selben/ nemlichen dem angenehmen Lebenssaft handeln.

Einen sehr guten süßen Wein zu machen.

Auf den Tag/ wann der Most gelesen worden/ soll man des nechst = folgenden Einschlags eine Schnitten nehmen/ und in ein Karren = Faß an einen Drat hängen/ und im Faß wohl verspünden/ daß der Rauch nicht herauß gehe/ darnach das Faß füllen mit Most/ und den Trichter so vermachen/ daß der Rauch im Faß verbleibe.

Wann nun das Faß voll ist/ so verspund es wohl/ es thut dem Faß keinen Schaden/ den zwölfften Tag darauf stich das Faß an/ und siehe zu/ ob der Most schön lauter seye/ ist er nun noch nicht lauter
ge