

so verstopff die Fenster/vnd bewars vor dem Donner vnd Bliß/denn das ist dem Wein schädlich/
vnd bewegen sich/stehen gern auff darvon.

Das fünffte Capitel.

Wie man die Keller bewaren sol.

Volt den Weinkeller rein halten / vnter den Fassen vnnnd vberall
schön fegen/wenn es noth ist/vnd im Sommer bewar die Thür vnd die Fenster/
daß nicht die Sonn auff oder in die Keller scheine / vnnnd im Winter verstopff sie
wol/daß keine Kälte hinein möge/vnd verhüt in vor den Osterwinden/vnnnd vor
dem Donner vnd Bliß / daß die nicht hinein mögen kommen.

Item / wenn du im Winter in den Keller gehest / so thu die Thür nach die
fleißig zu/daß die Kälte nit hinein schlahe/auch soltu verhüten/daß du kein Kolfewr darein machst/
denn es ist den Weinen sehr schädlich/der Dampff legt sich in die Wein/daß sie nachmals gern vers
stossen.

Item/welche Kellerthür vnd Fenster stehen gegen dem Sud vnd Nordwind / die sind die bes
ten/die magstu zuzeiten offen lassen/wenn der Himmel hell ist/vnd die guten Wind wehen/doch das
solches geschehe am Abendt/oder Morgens/wenn es nicht heiß ist.

Wein prüfen vnd erkennen/wenn man sie kauffen oder verkauffen sol.

Ein fein hüpsches lauters grüns Gläßlein gibt dem Wein ein hüpsche farbe zu besichtigen/
vnd das sol geschehen/wenn der Himmel hell vnd klar ist / so ist der Wein an Farb vnd Geschmack
desto besser.

Wenn man Wein kauffen vnd probieren wil/ solt du ein wenig Brods auß einem Brunnen
essen/darauff den Wein versuchen/denn zu ganz nüchtern oder satt/benimpt einem Menschen den
Geschmack. Etliche essen zuvor auch von einem Apffel / damit sie den Wein desto baß schmecken
vnd prüfen können.

Ein ander Stück.

Wenn man Wein mitten auß einem Faß nimpt/ vnd den vber ein Feuer erwallen leßt / vnd
was für ein geschmack der Wein gewinnet / wenn er kalt wirt / dergleichen geschmack gewinnet der
Wein in Faß in seinem alter.

Wenn der Sudwind wehet / so verwandelt sich der Wein gern / so prüfet man wol ob der
Wein etwas böses in jm habe. Auch sol der Weinkäufer den Wein offte prüfen/oder in den Mund
neihen/vnd lang darinnen halten/darnach wirt er des Weins geschmack desto baß birichte.

Item/in dem Meyen/in dem Brachmonat/vñ in dem Augustmonat/welcher Wein den weiß
ist/der ist gut.

Item/wenn der Wind wehet von Orient/so ist der Wein am aller schwächsten vnd fränkles
ten/vnd erzeiget sich gern/was schwachheit in jm ist.

Ists aber daß der Wind frisch wehet/so ist der Wein zu derselbigen zeit frisch vnd starck/denn
sol man in zuversuchen geben vnd verkauffen.

Zu erkennen/ob ein Wein bestendig bleibe oder nicht.

Item/nimb ein Rohr/das ganz hol sey/stosses durch den Wein ins Faß/ auff den grund vnd
durch die Häfen/vnd halte das Rohr oben zu mit einem Finger/vnd zeuch das Rohr heraus/vnnnd
schmäckte zu den Häfen/reuchts wol/so bleibet der Wein bey seiner Farb/vnnnd bestendig/hat sie aber
einen bösen geschmack/ so ist ein zeichen daß der Wein nicht bestendig ist.

Item/nimb des weine mit einem Rohr oder schöpffer mitten auß dem Faß in einen Becher/
ist er bestendig/so vergehet der Schaum darauff von stundan/bleibet er aber/ oder stehet der schaum
lang darauff/so ist derselbig Wein nicht beständig.

Von etlichen Künsten so man in dem Herbst zu den Weinen braucht.

Item/nimb ein Faß/darein du den Wein wilt gießen/vnd leg das auff den Läger / vnnnd fere
den Spundt vnder sich/vnd sey ein Rachel mit Kolfewr darunter/vnd nimb für ein Pfening Be
nedischen Weyrauch/vnd leg in auff die Rollen/daß der Rauch in das Faß gehe / darnach verstopff
das Faß mit einem Tuch.

Item/man sol das Faß legen auff seinen Läger/vnd wenn man den Wein hinein gießen wil/
so sol

DD

so sol