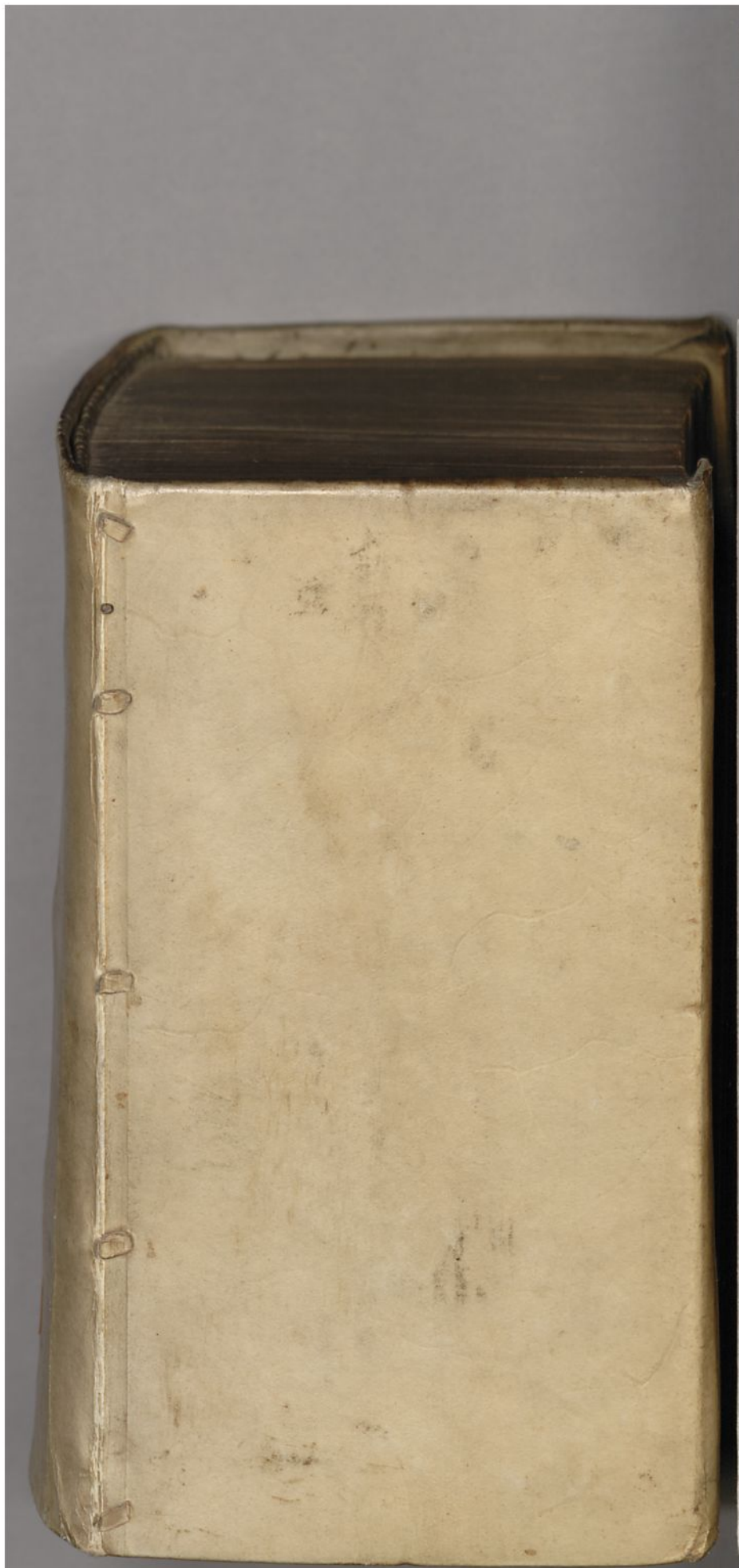
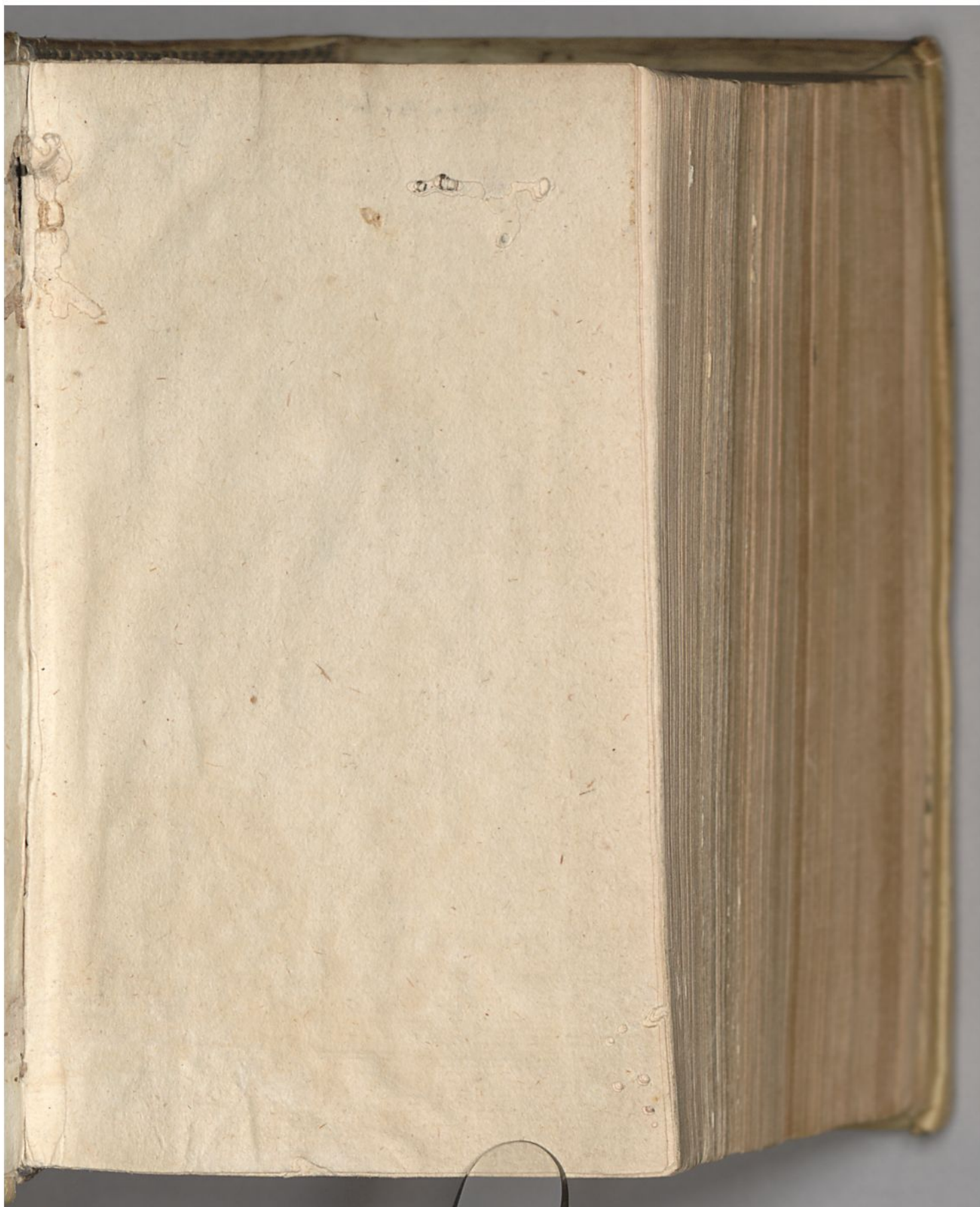


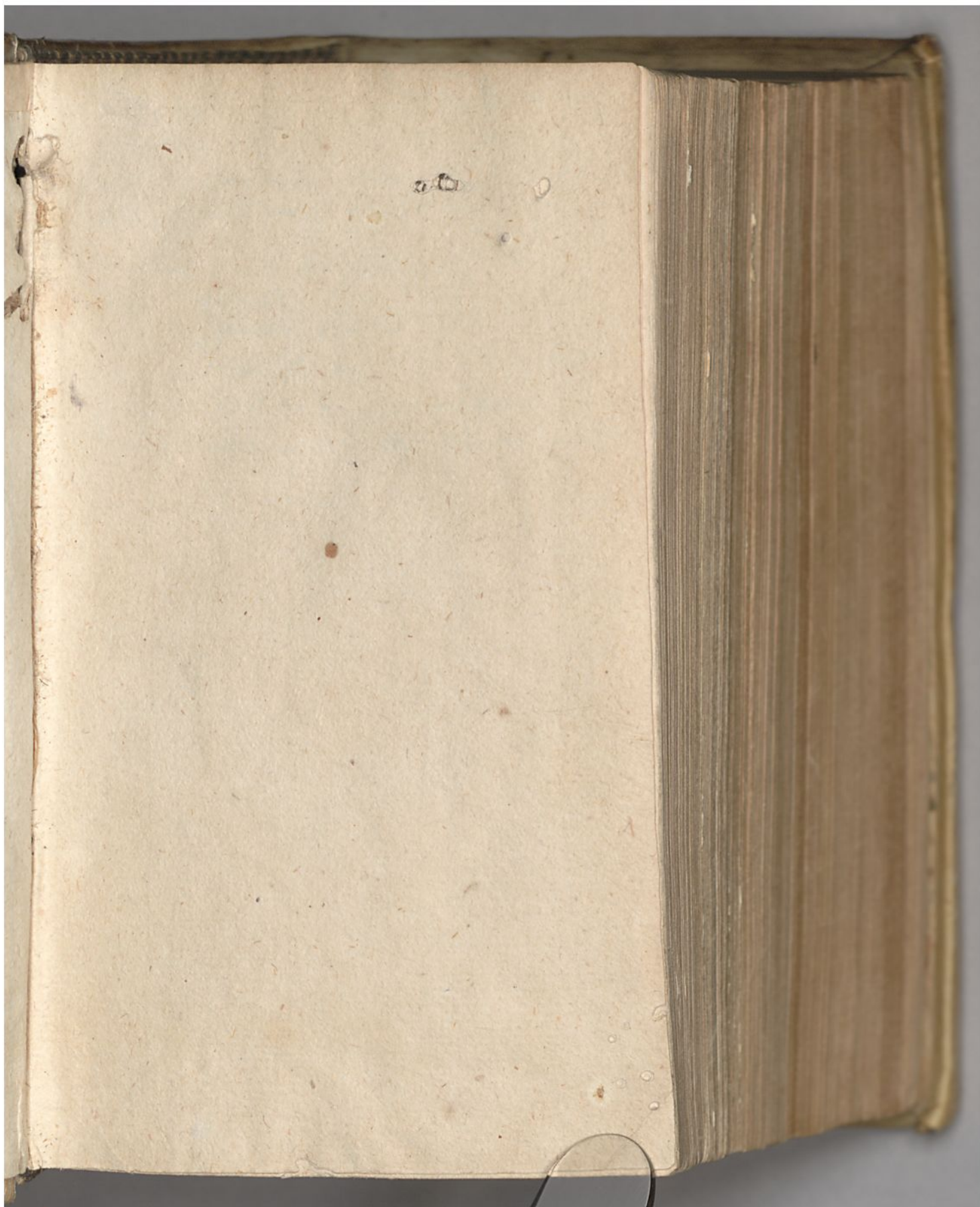
Leibn. Marg. 131

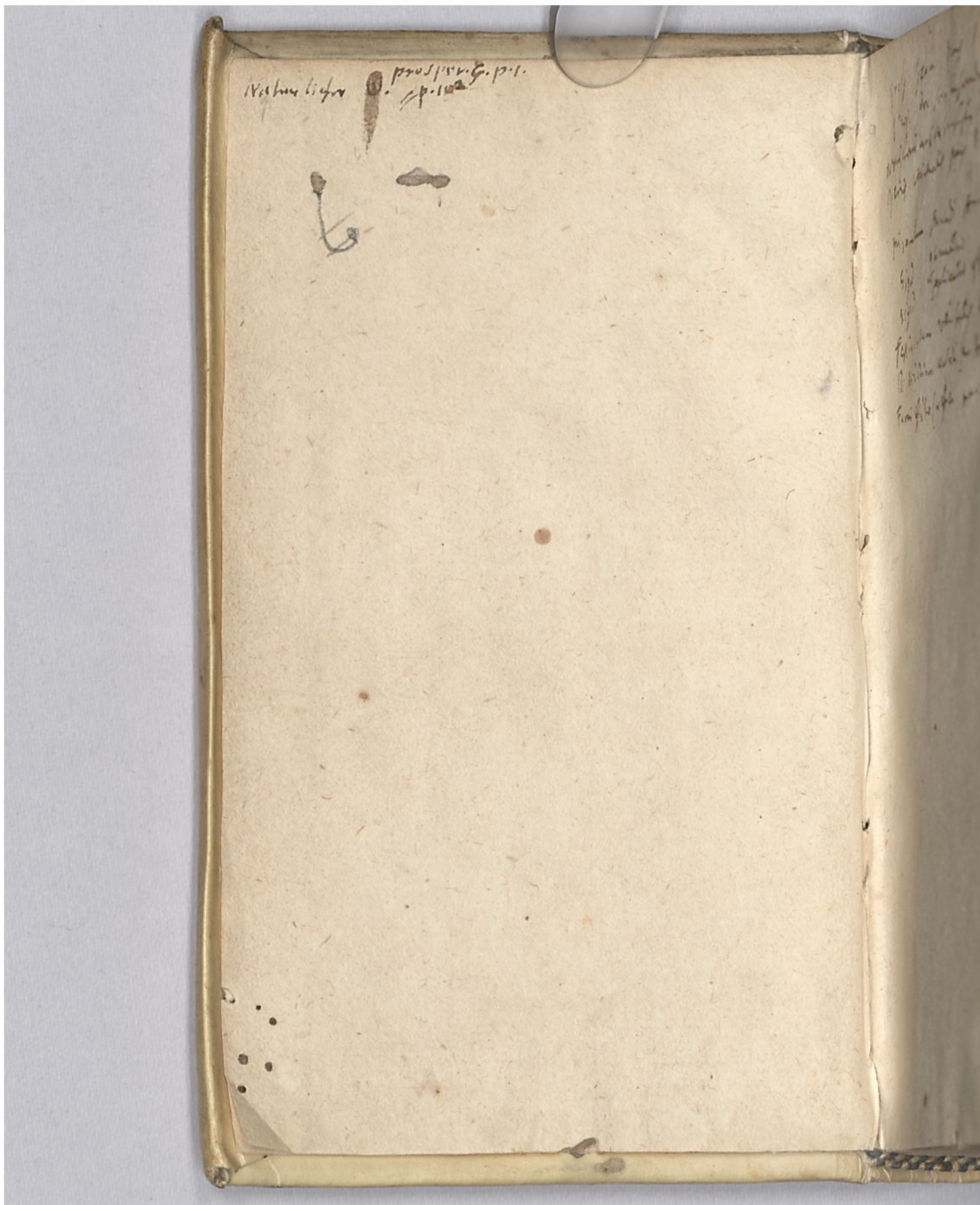




Testimonium veritatis







Wolfgang Löffler
p. 100
p. 101

Handwritten text on the right edge of the page, likely from the adjacent page. It is mostly illegible but appears to be a list or index of names and dates.

Prop. Germ. pag. 1. Amst. 1656.
 4. v. d. W. 1657.
 Wapen van de Vrijheid 54
 Opent Minutelij pag. 1. Amst. (1656) 51
 51
 Misantropia mundi Amst. 53
 57
 57
 57
 57
 Festinatio vniuersi Amst. 57
 De Medicina vniuersi per Amst. 57.
 Fumi Philo/sophi pag. 1. Amst. 48. 57
 57

glauber, Johann Rudolph:
[Sammlung von Einzel-
schriften. 1648-57]

Teutsch

Darum
Korns v
ung, sam
(als bish)

Gott v
landt zu
und ge
le

Befehl

Johan

bedruckt

Gründliche und war-
hafftige

Beschreibung/

Wie man auß der Weinhefen
einen guten Weinstein in grosser
Menge extrahiren soll.

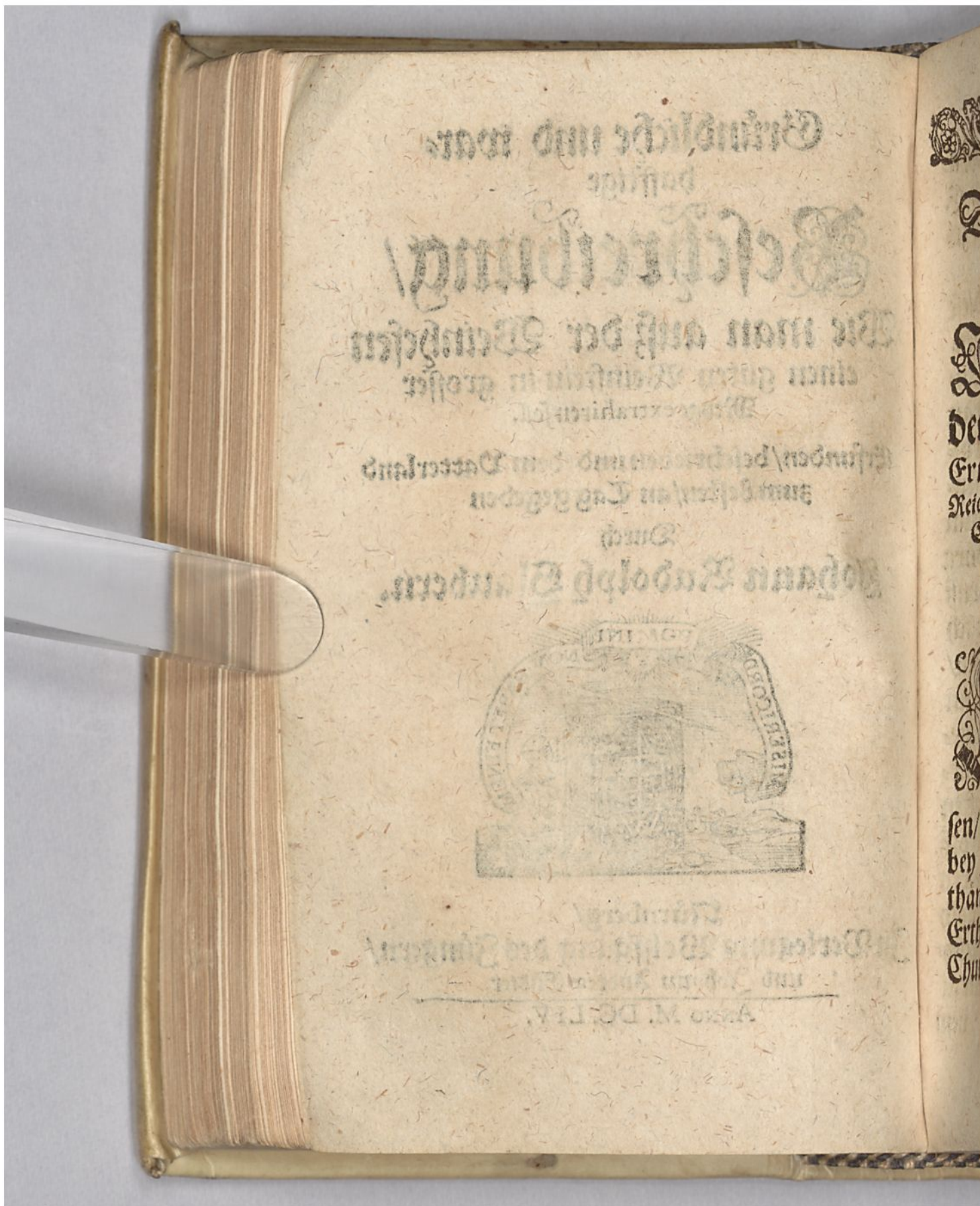
Erfinden/beschrieben und /dem Vatterland
zum Besten/an Tag gegeben

Durch

Johann Rudolph Glaubern.



Nürnberg/
In Verlegung Welßgang des Jüngern/
und Johann Andreæ Endter.
ANNO M. DC. LIV.





Dem Hochwürdigsten
Fürsten und Herrn/
Herrn

Johann Philipp/
des Heil. Stuls zu Mainz
Erzbischoffen / des Heil. Römischen
Reichs durch Germanien Erbkanslern und
Churfürsten / Bischoffen zu Würzburg
und Herzogen in Francken/ıc.

Meinem gnädigsten Herrn.

Hochwürdigster Erzbischoff und Churfürst /
gnädigster Herr / dieselbe werden sich annoch
gnädigst zuerinnern wissen / was massen ich vor zwey Jahren
bey Ihr Churfürstl. Gnaden unterthänigst angehalten / umb gnädigste
Ertheilung eines Privilegii, oder
Churfürstl. Erlaubnus / unverhindert

A ij

dert

DEDICATIO.

dert den Weinstein auß der Weinheffen außzuziehen ; welches dann E. Churfürstl. Gnad auch gnädigst zugelassen und eingewilliget.

Nachdeme ich aber biß auff diese Stund zu / wegen andern vorfallenden Geschäften / obgedachten Handel werckstellig zu machen / daran verhindert / und aber täglich ein grose Quantität Heffen auß Unwissenheit / so wol in dem Churfürstenthum Mainz / als in dem Stifft Wirzburg hinweggestürzet / ich mit Verdruß habe ansehen müssen : Alß habe ich rahtsam und nohtwendig befunden / diese meine Inverion, den Weinstein mit Nutzen auß der Heffen zu ziehen / zubeschreiben / und Ihr Churfürstl. Gn. als meinem gnädigsten Herrn (unter dessen Schutz ich biß dato sicher gelebet) zu communiciren und auch dediciren / sonderlich auch darum / weiln in dem ganzẽ Teutschland kein Fürst und Herz / so unter seinem

D E D I C A T I O.

nem Gebiet oder Herrschafft mehr
Weinwachs hätte / als eben Ihr
Churfürstl. Gn. die nicht allein ein
gut Stück des Rheinstroms / sondern
auch bey nahe den ganzen Main-
strom und Franckenland (da jähr-
lich ein unzählbare oder unglaubbare
Menge Weins zu wachsen pflaget)
da daß auch nirgends in keinem Land
oder Fürstenthum mehr Weinstein
in der Hessen (welcher doch dem
Land / wann er herauß gezogen wür-
de / jährlich grossen Nutzen brächte)
auß Unwissenheit / hinweggeworffen
wird / und kan einen weg als den an-
dern der Brantwein erst von der
Hessen destilliret / und hernach nur
aus dem jenigen / so in dem Kessel blei-
bet / und gemeiniglich von jederman
(ausser wenigen / so selbige gebrante
Hessen mit grosser Mühe und Arbeit
trucknen / und Potaschen darauß
brennen) hinweggeworffen wird /
und niemand zu nutzen komt. Weiln

A iij

dann

DEDICATIO.

Dann (wie leichtlich zuerachten) durch
solches Hinwegwerffens jährlich viel
hundert Centner Weinstein auch
damit verderbt / weggeworffen /
und verlohren werden: So ver-
meine ich nicht unbillig gethan zu ha-
ben / diese Wissenschaft / (meinem
Vatterland zum besten) jederman
vor Augen zu legen / auf daß der eine/
wann der ander nicht will / etwan
sich daran machen / den Weinstein
heraufziehen / und Nutzen damit
schaffen mögte. Zweiffle ganz nicht/
wanns nur etliche thun und gewahr
werden / daß es ein zu tráglich Werck
sey / andere sich bald darzu finden /
gleicher weiß solches nach zuthun /
und also dardurch dem Vatterland
jährlich ein grosses ein oder zu tragen
werde.

Lebe also der gänglichen und zu-
versichtigen Hoffnung / es werde E.
Churfürstl. Gn. diese meine Mühe
und Fleiß in Gnaden auf und anneh-
men/

DEDICATIO.

men/und mein gnädigster Churfürst
und Herr/ wie bißhero beschehen / al-
so auch hinfüro beharlich seyn und
verbleiben. Thue hiermit E. Chur-
fürstl. Gn. dem Allerhöchsten zu
langwiriger beständiger Leibesge-
sundheit / friedfertiger Regierung
und allem erwünschten Churfürstl.
Wolstand unterthänigsten treuen
Fleisses gehorsambst empfehlen. Da-
rum Ritzingen in Francken / den 20.
Martii 1654.

E. Churfürstl. Gn.

Unterthänigster und ge-
horsamster.

Diener

Johann Rudolph Glauber.



Natlich muß man wissen / was
Weinheffen sey / oder in was
für einem Wesen dieselbige be-
stehe / ehe man solche zerlegen/
und das nutzliche und gute von
dem unnutlichen scheiden könne.
Dann ohne Erkantnis der Sachen kan man
kein Urtheil fällen / sondern bleibet im Irthum.
Ist derhalben nöthig / daß man wisse / was man
unter den Händen habe / auff daß man desto si-
cherer darmit procediren könne. Was nun ei-
genlich Weinheffen sey / und wie das gute dar-
aus soll gezogen werden / will ich dem Unwissen-
den alhier offenbahren / auff daß hinfüro nicht
mehr so viel gutes als bißhero geschehen / wegen
Unerkantis der Dingen / unachtsamer Weise
hingeworffen / sondern zu vieler tausenden Men-
schen Besten möge behalten / und zu Nutzen an-
geleger werden. Und ist also darmit beschaffen :
Ein jedweder nasses und trübes Wesen / es sey
gleich Wein / Bier / Essig / oder etwas anders /
wann es seine Zeit still lieget / so setzet sich aus ei-
gener Krafft das irdische / schwerere und gröbere
Theil davon zu Boden / welches man feces oder
A iiii Heffen

2.
Heffen nennet/ das klarer Theil aber bleibet oben
auff den fecibus stehen / welches man ablässet/
und also von dem unreinern Theil scheidet / wie
bey dem Wein / Bier / Meth und andern Ge-
träncken zu sehen / und jederman wol bekant ist.
Welche feces man bißhero zu nichts anders hat
wissen zu gebrauchen / als daß man solche destil-
liret/ einen Brantenwein daraus gemachet / und
das übrige/ das in dem Kessel geblieben ist / her-
nach als ein unnützig Wesen hinweg geworf-
fen hat. Und ist solches hinwegwerffen und
Verschwendung vieles guten / welches noch
darinnen war / allein Ursach gewesen der Men-
schen Unwissenheit / weilen ihnen nicht bekant/
daß noch etwas gutes darinnen blieben / und zu-
gleich mit dem unnützen Schlamm hinweg ge-
worffen worden. Auff daß man aber sehe/ daß
nicht alles unnütze sey / welches die Menschen
nicht kennen noch achten / sondern daß bißweilen
in einem gang verächtlichen Wesen viel gutes
verborgen stecke / will ich allhier bey der Wein-
heffen beweisen und zu erkennen geben.

Wan man aus den Weintrauben den Most
auspresset / und in Wasser füllet / auff daß er dar-
in gähre / und seine Trübigeit und feces von sich
werffe / klar / sauber und rein werde / so geschieht
zugleich auch eine Scheidung des übrigen Sal-
zes / welches der Most / der von den Trauben ge-
presst ist / bey sich geführet / und henger sich zum
theil

Theil rings herum an das Faß/ welches man
 Weinstein nennet; aber der mehrtheil solches
 Salzes oder Weinsteins henger sich an die rü-
 be feces, und fällt als ein Sand damit zu Bo-
 den/ dann ein jedwedes Salz hat eine solche Ei-
 genschaft/ daß es sich in warmer Nassigkeit sol-
 viret/ und mit zu Wasser wird; so bald aber die
 Nassigkeit wieder erkaltet/ so kan sie nicht alles
 Salz (welches das Wasser in der Wärme an
 sich genommen) halten/ sondern muß solches
 wiederumb fahren lassen. Und indeme nun ein
 solches Salz sich von dem Wasser oder anderer
 Feuchtigkeit scheidet/ so suchet es einen Sitz/
 daran es sich begeben und ruhen will/ legt man
 daß in ein solche solution über zwerg oder in die
 Länge Hölzlein oder Schnürlein/ so hencket sich
 das Salz gerings herum an die Hölzer oder
 Schnüre/ und candisiret oder cristallisiret sich
 daran ecket/ oder wurflecht/ nachdeme des Sal-
 zes Natur und Eigenschaft ist. So man aber
 keine darein henger/ so schießt solches Salz
 rings herum an das Geschirz/ darin die solu-
 tion ist/ und coaguliret sich in ein hart salzig
 Wesen/ nach Gestalt seiner Natur und Eigen-
 schafft.

Weilen dann bekant genug ist/ daß der Trau-
 bensafft vor all anderen Vegetabilien am aller-
 meisten Salz führet/ welches Salz aber nicht
 darin gesehen oder gespühret wird/ es sey dann/
 daß

daß solch
 in sich sel
 cher fern
 machet/
 Salz ab
 Wein zu
 gröbere
 dann se
 die Tr
 mit zu
 net zu
 zu m
 nun r
 ro dar
 viel g
 man b
 cher d
 wird/ m
 fen und
 ist/ daß
 so gut k
 Wer der
 leichtlich
 Wein
 der bringe
 in Frank
 reich/ auch
 Wein wach
 geachtet/
 Dieh um

daß solcher Trauben Saft oder Most zuvorn
 in sich selber erwarme und fermentire / in wel-
 cher fermentation die Natur eine Scheidung
 machet / un̄ behält das reinere nasse Theil / (so viel
 Salz allein bey sich / als es zu einem lieblichen
 Wein zu werden vonnöthen hat /) das übrige
 gröbere Salz aber wirfft es von sich / das sich
 dann so wohl rings herumb an das Faß / als an
 die Trübigkeit des Mosts anhencket / und dar-
 mit zu Boden fällt / welches Weinheffen gene-
 net wird / und man Brandenwein daraus
 zu machen pfleget. Diese Wein-Heffen ist
 nun nicht lauter unnützes Wesen / wie sie bishe-
 ro darfür ist gehalten worden / sondern steckt
 viel gutes Weinsleins darin verborgen / welchen
 man heraus ziehen und gebrauchen kan. Wel-
 cher Weinslein dann / wann er heraus gezogen
 wird / mehr werth ist / oder gelte kan / als die Hef-
 fen zuvorn gekostet hat / welches allein die Ursach
 ist / daß man Essig und Weinslein aus der Heffen
 so gut kauffen / zeugen / und machen kan. NB.
 Wer den Sachen ein wenig nachdencket / wird
 leichtlich finden / wie er solchen ausgepressten
 Wein erfrischen / und zu dem besten Wein wie-
 der bringen könne. In etlichen Ländern / als
 in Franckenland / Schwaben / Elsas / Oester-
 reich / auch an dem ganzen Rheinstrom / da viel
 Wein wächst / wird die Weinheffen sehr wenig
 geachtet / sondern an vielen Orten dem Horn-
 Vieh unnd auch Schweinen in ihr trincken
 gethan /

gethan / davon sie sich / wegen des Weinsteihs /
 der darinnen ist / purgiren / gesund / und hernach
 darauf bald feist werden / und offtermahls so viel
 Mühe nicht darauf gewendet wird / den Brand-
 ten Wein davon zu destilliren. In andern
 Ländern aber / da so viel Wein nicht wächst /
 und noch vielmehr an solchen Orten / da er von
 weitem dahin gebracht wird / und theuer ist / wird
 solche Heffen in bessern Ehren gehalten / und
 nicht allein fleissig bey Samen gesamlet / Brand-
 ten Wein daraus zu machen / sondern auch wol
 in viel kleine händfene Säcke gefüllet / Kreuzweis
 auffeinander in eine besondere dazzu gemachte
 Preß geleyet / und der Wein darvon gepreßet /
 mit andern Weinen vermischet und verkauft.
 Weilen aber solcher ausgepreßte Wein gemei-
 niglich schwächer / unlieblicher / und geringer an
 Krafft ist / als ein anderer / der alleit in vollen
 Vässern wol ist bewahret gewesen / als hat man
 gesucht Essig daraus zu machen / dazzu er dann
 am allerbesten zu gebrauchen ist / (doch so man
 darmit weiß umbzugehen / und ihme solches
 wieder geben kan / welches er im ausspressen ver-
 lohren hat) so kan wieder so guter / lieblicher und
 starcker Wein daraus werden / als er zuvor je-
 mahlen gewesen ist : Solches Stücklein gehö-
 ret aber hieher nicht / sondern wird nur des
 Essig machens und Brandwein destillirens ge-
 dacht.

In

In Holland / Franckreich und Italia ist solches auspressen aus der Hefen / und Essigmachens gar gemein / nehren sich viel reichlich damit / und thun nichts / als daß sie die Weinheffen von den Weinländern kauffen und außpressen / und aus solchen außgepressen Weinen Essig machen. Das dicke aber / welches in den Säcken bleibet / nehmen sie aus / tretens oder stossens hart in Vasser zusammen / verkauffens an die Hutmacher / welche solche gebrauchen unter das Wasser / in welchem sie die Filze kochen / und dicht und gut damit machen / dann die Wolle in heissem Wasser zusammen oder ineinander laufft / und je heisser das Wasser ist / je geschwinder / auch dichter / und besser die Filze darvon werden.

Weil daß der Weinstein ein solche Natur hat / daß er ein jedes Wasser viel wärmer und heisser macht / wann er darin solviret ist / als es sonst vom Feuer werden kan / und weil viel Weinstein in der Hefen ist / aus welcher Krafft solches geschieht / doch den Hutmachern unwissend / dann sie vermeinen / daß es der Schleim thue / welcher doch keine Krafft hat / sondern allein der Weinstein / so darin verborgen ist / solches verrichtet / als thun sie in ein jedwedern Kessel Wassers / so viel Hefen als sie zu dem Filz hart zu machen von nöthen haben / und gebrauchens also zu ihrem Handwerck / welches sie den jenigen abkauffen /

kauffen/ die den Wein zuvorn davon ausge-
preßt haben.

Also und auff diese Weiß verbrauchen die
ienige solche truckne Hefen/ welche zuvorn den
Wein davon ausgepreßt haben; wann sie aber
solcher außgepreßten Hefen mehr haben /
als sie an die Hurmacher verkauffen kön-
nen/so verdirbt ihnen bisweilen dieselbige/wach-
sen wärmer darinnen/und wird endlich zu einer
schwarzen Erden/die sehr stincket/und zu nichts
mehr zugebrauchen ist: wann sie aber solche ver-
kauffen können/so erlangen sie soviel Zubuß/das
ihr Essig/ welchen sie aus dem ausgepreßten
Wein machen / so viel desto weniger kostet/und
also desto mehr daran gewinnen; so sie aber
das dicke den Hurmachern nicht verkauffen
können/und ihnen verdirbt/ so können sie nicht
viel an dem Essig gewinnen. Dieses ist nun
die Weiß/ wie in Niederlandt und Franckreich
die Hefen ausgepreßt/ der ausgepreßte Wein
zu Essig gemacht/ und das Dicke den Hurma-
chern verkauft wird. Auff was manier aber
solche Essigmacher den außgepreßten Wein zu
Essig machen/will ich zur nachricht hieher setzen.
Solche Leute/ welche sich mit dieser Arbeit neh-
ren/ thun ihm also: Sie setzen an eine Reihe
nach einander so viel grosse oder kleine Vässer
auff ein Gerüst/ungefähr eines Fußes hoch von
der Erden/also daß man ein Becken oder Hand-
Eimer/

Eimer/der
tig ist/ da
Boden o
Vassis
auff/ m
schütter
gepreßte
den/ d
nem a
komme
nen ro
an sie
oder
Hand
selber
ausge
Trebe
legte
lang st
gegenü
soll/au
diesen
z. oder
denselb
so lang
sten D
den W
gießen
so offu

Eimer / den Essig davon zu zapffen / wann es nöthig ist / darunter setzen kan / und thun den obern Boden aus dem Faß / machen in der mitte des Faßes ein Creuz / und legen einen Boden dar auff / mit vielen löchern / auff welchem Boden schütten sie Weinrebern / davon der Wein ausgepresset ist / bis oben zu voll / legen den obern Boden / den sie aus dem Faß genommen / oder einem andern / also daß nicht zu viel Luft darzu komme / wider dar auff / und lassens also in einem warmen Ort stehen / so werden die Trebern an sich selber warm : Wann sie ungefehr 1. 2. oder 3. Tage gestanden haben / und man ein Hand hinein stecket und empfindet / daß dieselben warm genug seyn / so schüttert man den ausgepressten Wein dar auff / daß er über die Trebern gehet / und solche wohl bedecket / und legt den Boden beheb wider dar auff / läßt es also lang stehen / bis daß ein ander Faß / welches gegenüber steht / und mit Trebern gefüllt seyn soll / auch warm worden ist ; alßdā zapffet man diesen Wein / der auff den warmen Trebern 2. oder 3. Tag gestanden hat / ab / und schüttert denselben auff das ander Faß / läßt solchen auch so lang dar auff stehen / bis die Trebern im ersten Faß wieder warm sein / dann gießt man den Wein dar auff. Solches auff und abgießen von einem Faß in das ander / mus so oft und lang gethan werden / bis er sauer genug

nung worden ist/ welches ungefehr in 14. Tagen oder 3. Wochen /nach deme die Luft warm ist/ geschehen kan. Darnach zapfft man solchen rein von den Trebern / und füllet solchen in ein Faß /leget es dahin/ist guter saurer und beständiger Essig : darnach gießet man wieder andern Wein auff das eine Faß / läßt solchen so lang darauff / bis das ander Faß mit den Trebern warm worden ist / als dann zapffet man den Wein ab / und gießet denselben auff die warme Trebern / und procedirt also mit auff und abgießens des Weins / von einem Faß in das ander/so lang/bis er zu Essig worden ist/ welchen man auch abläßt/in ein Faß füllet/un hinleget; also kan man den ganzen Sommer durch eine grosse quantitet Essig machen/ sonderlich wann man der Fässer mit Trebern gefüllt viel hat gegen einander stehen. Und so man den Winter auch wolte Essig machen / so müßten die Fässer in einem solchen Gemach stehen/ welches man mit einem Kachelofen warm machen könnte. Also kan man Sommer und Winter continuirlich Essig machen.

Dieses ist nun die Weise/wie in Frankreich und Holland der Wein aus der Hefsen ausgepreß/und zu Essig gemacht wird/ darmit sich viel nehren und reich darbey werden.

Nun will ich auch meine Invention zum gemeinen Besten und vieler Menschen Nutzen herfür

herfür geben
es werde
Gottes an
Darnach
ihmema
men / u
Vorrat
können.
und and
viel Me
Nothd
ner hat
laden n
werden
erzeigen
Fol
viel Ess
kan / g
damit ge
Essig
che mit
hangel/
oder 6.
einlegen
Figur
der Hef
auff den
fig ma
cken b
auffmal

10.
herfür geben/ und offenbaren/ nicht zweifelnder/
es werde von den Frommen/ als eine Gabe
Gottes angenommen/ unnd erkannt werden.
Dann ich wol weiß/ daß in den Weinländern
ihme mancher/ da die Heffen häufig zubekom-
men/ unnd wenig geachtet wird/ einen guten
Vorrath für die seinigen damit aufflegen wird
können. Welches er dann Gott zum vördersten/
und auch mir/ der ich solche Wissenschaft durch
viel Mühe ersucht/ zu danken hat/ und gegen die
Nothdürftigen/ wann ihn Gott dardurch geseg-
net hat/ und er den Zorn Gottes nicht auff sich
laden will/ oder ihm der Segen nicht zum Fluch
werden soll/ sich auch freygebig und behülfflich
erzeigen solte.

Folger nun meine Weise/ wodurch man so
viel Essig/ und Brantwein/ als man machen
kan/ ganz und gar umbsonst haben/ unnd viel
damit gewinnen kan.

Erstlich soll man eine gute Press haben/ wel-
che mit einem langen Balcken/ daran Gewichte
hanger/ gerrieben wird/ unnd auff wenigste 5.
oder 6. Enmer zugleich in kleine Säck gefüllet/
einlegen und aufpressen kan/ wie die beygesetzte
Figur außweiset. Wann dann der Weß auß
der Heffen ausgepreß ist/ so kanstu denselbigen
auß den Trebern/ oder auff andere Weiß zu Es-
sig machen; das dicke aber/ welches in den Sä-
cken blieben ist/ schüttel daraus/ und thue so viel
auff einmal in einen Brennkessel mit seinem be-
harlt.

harrlichen Zufas Wassers / als ers leiden kan /
 und in der destillation nicht überlauffe / setze den
 Helm darauff / und accomodire ein refrigera-
 torium oder Schlang in ein Faß mit kaltem
 Wasser daran / unnd fange an zu destilliren /
 gleich als man sonst Brandewein destilliret /
 so gehet ein guter Spiritus über / welchen man
 in einem Faß versamen soll / biß man desselben
 so viel hat / daß man den Kessel damit anfül-
 len / und solchen daraus rectificiren unnd läu-
 tern kan / und ob schon so gar viel nicht von der
 truckne Hefen kombt / so gibts gleichwol so viel /
 daß es alle Bnkosten / welche so wol zum Essig
 als Weinstein machen gehen / bezahlen kan.
 Wann dann aller Brandewein übergangen /
 unnd nur ungeschmack Wasser folget / so ziehe
 das Feuer unter dem Kessel herfür / und mache
 den Krannen / welcher an dem Kessel ist / und
 für dem Ofen außgehet / auff / laß die Hefen mit
 dem Wasser durch eine Rinne in einem grossen
 Sack / der in der Press ligt / lauffe / strick den-
 selben oben mit einem starcken Band wol zu /
 und lege die Press an / und presse also warm
 das nasse aus dem Dicken ; das nasse gieß also
 warm in ein besonder Faß / und laß es darin er-
 kalten / so coaguliret sich der Weinstein / unnd
 henger sich gerings herum an das Faß / und ein
 theil desselben fällt zu Boden / in Gestalt eines
 Sandes. Das übrige / welches in dem Sack ge-
 blieben ist / nimb heraus / lege es auff den Sol-
 der in die warme Luft unter das Dach / biß es
 trucken

trucken
 Kessel
 dem
 welch
 Zuch
 tauff
 komb
 mach
 Kess
 lehre
 fen f
 renz
 daß
 Hef
 welc
 hera
 mit
 verfa
 als d
 Wein
 nicht
 getha
 Kesse
 haben
 das W
 reit kal
 lassen /
 Wassers
 wann die
 in den K

trucken worden / und verbrenne es unter dem
 Kessel neben dem Holz / es brennet zugleich mit
 dem Holz / und gibt eine sehr scharffe Aschen /
 welche man Potaschen nennet / unnd von den
 Tuchfärbern gebraucht wird / kan so theuer ver-
 kauft werden / daß auff's wenigste so viel davon
 kombt / damit das Außpressen und Weinstein-
 machens belohnet wird. Vnd indem du den einē
 Kessel voll außpressest / kanstu alsobalden den
 lehren Kessel wieder mit Wasser und dicken Hef-
 fen füllen / und den Branterwein davon destilli-
 ren; unterdessen ist das erste außgepreßt / also /
 daß man nach der destillation alsobalden die
 Hefen mit dem Wasser wieder in den Sack /
 welcher in der Preß liegen soll / wann der erste
 heraus genommen ist / kan lauffen lassen / unnd
 mit dem Außpressen / wie zum ersten geschehen /
 verfahren / und so oft und vielmahl tägliches /
 als die Zeit leiden will: Vnd soll das warme
 Weinsteinwasser / welches auß der Preß laufft /
 nicht zu dē ersten / sondern in ein besonders Faß
 gerhan werde / also daß man zu einem jedwedern
 Kessel vol Weinsteinwassers / ein besonder Faß
 haben soll. Den folgenden Tag aber kan man
 das Wasser von dem ersten Faß / welches allbe-
 reit kalt worden / unnd seinen Weinstein fallen
 lassen / abzapffen / unnd an statt eines andern
 Wassers / welches man sonst nehmen müste /
 wann dieses nicht wäre / mit der trucknen Hefen
 in den Kessel thun / und also damit procediren /
 B ij wie

wie mit dem ersten den vorigen Tag geschehen/
 und zu dem andern Brand das Wasser nehme/
 auß dem andern Faß/da der ander Brand den
 vorigen Tag ist eingossen worden / unnd zu dem
 dritten Brand das Wasser aus dem dritten Faß
 und also fortan / so wird kein Weinstein verlo-
 ren/ sondern allezeit derjenige / welcher in dem
 Wasser blieben / unnd sich nicht coaguliret/ zu
 dem andern kombt / unnd also zu gut gehalten
 wird. Sonsten wann man will/ kan man sol-
 ches sauer Weinstein-wasser/ davon der Wein-
 stein in der Kälte sich geschieden / und auß den
 Boden des Fasses gefället/ wieder animiren/
 und mit einem geringen Koffen/ durch Korn/
 oder Baumfrüchten/ein Leben geben/ also/ daß
 wieder Wein daraus wird / welcher dann glei-
 cher massen/dem außgepressten gleich / zu Essig
 kan gemacht werden/ dann die Säure hat es/
 und mangelt ihm nur ein Leben / und für Ver-
 derben ein prälervirung. Kanstu darmit um-
 gehen/ so wirstu grossen Nutzen darvor haben.
 wo aber nicht / so thue ihm also/ gleich oben be-
 schrieben ist/ und gebrauchte solches an statt an-
 dern gemeinen Wassers zu der dicken Hefen/
 den Weinstein darmit heraus zu ziehē. Sonsten
 kan man das saure gebrauchte Weinstein-was-
 ser noch auß andre Weise mit Nutzen gebrau-
 chen/ wie unten soll gelehret werden. Sihe aber
 wol zu/ daß du erstlich unter dem Kessel das Feu-
 er nicht zu groß machest / auß daß die Hefen
 nicht anbrenne/ den Branntwein stinckend ma-
 che/und

che/ und
 den Re
 Spect
 Hefen
 Bran
 leicht
 Hand
 fen m
 gang
 solte
 und
 diese
 wird
 du m
 Wein
 dann
 als
 wird
 hen/
 stallen
 sen ma
 welches
 Wein
 deinen
 ser ist/
 nen nahe
 che solches
 so thue vor
 dem außge
 immer ein
 Wasser/ u

ehe/ und den Kessel verderbe: bereitwegen man
 den Kessel unten auff dem Boden mit einer
 Spectschwarten schmieren soll / ehe man die
 Hefen mit dem Wasser hinein thue / und den
 Brantwein davon destillire / so brennet es so
 leichtlich nicht an. Alhier könnte ich wol einen
 Handgriff zeigen oder lehren / wie daß die Hef-
 fen nimmer anbrenne / wann sie auch schon
 ganz trucken in dem Kessel gethan würde;
 solte aber zu weitläufftig fallen im beschreiben /
 und zu verdrießlich dem Leser: Wann man nur
 dieses / so beschrieben ist / wol und recht thut / so
 wird man genug damit gewinnen können. Wan
 du nun auff diese Weise eine gute quantität
 Weinstein aus der Hefen gezogen hast / der
 dann klein und nicht schön für Augen / sondern
 als ein Schlamm oder Sand anzusehen seyn
 wird; so mußt du ferner also darmit zu Werck ge-
 hen/ und solchen entweder in grosse schöne Cry-
 stallen/ oder dicke Stücke an das Faß anwach-
 sen machen/ daß er theur kan verkaufft werden/
 welches also geschieht. Wann du solchen kleinen
 Weinstein in grosse Stücke machen wilt/ so fülle
 deinen Bren-Kessel/ oder einen andern der grö-
 ßer ist/ wenn du solchen hast/ biß auf eine Span-
 nen nahe voll/ mit reinen Wasser an/ und mas-
 che solches kochend / wann es nun wol kochet /
 so thue von dem kleinen Weinstein/ welcher auß
 dem außgepressten sauren Wasser gefallen ist /
 immer ein Theil nach dem andern in das siedend
 Wasser/ und laß solchen darein auff solviren/
 B iij oder

oder schmelzen/ und wann er darin zergangen
 ist/ welches man mit einem Holz/ so man damit
 auff dem Boden rühret/ gewahr werden kan/ so
 thue mehr hinein/ so lang und viel/ biß daß das
 Wasser nicht mehr darvon annehmen oder
 schmelzen kan / welches du also solt gewahr
 werden. Schöpffe eine kleine küpfferne oder zinn-
 nerne Schale voll auß dem Kessel / setze es da-
 hin / wächset alsobalden ein Häutlein oder
 Cremor von Weinstein darauff/ so ist es ein Zei-
 chen/ daß das Wasser Weinsteingenuß bey sich
 hat zuschiessen : wo aber nicht / so thue noch
 mehr hinein/ und laß es darin auff solviren / so
 lang biß es eine solche Prob in einem Schälge
 von sich gibt. Und du solt auch in währendem
 Kochen allezeit den Schaum, der sich oben auff
 das Wasser begibt/ mit einem küpffern gelöcher-
 ten Löffel abnehmen/ und bey den außgezogenen
 Schlamm thun / unnd mit verbrennen/ dann er
 gibt auch gute Potaschen / weilen noch Wein-
 stein darbey ist: Wann dann der Sud die rechte
 Probe hält/ so laß denselben durch den Bran-
 auff einer küpffernen Rinnen/ in ein rein Faß
 lauffen / unnd darin erkalten / so begibt sich der
 Weinstein im kalt werden auß dem Wasser /
 und henger sich als grosse Erystallen rings her-
 umb andas Faß. Wann dann das Wasser ganz
 kalt worden ist / so zapffe es ab / unnd gebrauchte
 es wieder zu dergleichen Arbeit. NB. So du aber
 solches zu Wein oder Essig machen kanst / thust
 du besser/ den Weinstein aber laß darin hangen/
 und

und war
 und ge
 darin
 wach
 licher
 Wein
 werde
 und d
 als d
 nug
 noch
 Ba
 sich
 höls
 fällt
 weld
 und
 giesse
 immer
 bett ge
 Diese
 du an
 chen
 Rinn
 einen
 leicht
 Nun
 der Wein
 solst/welc
 viel du de
 und gesch

und wann du wieder kleinen Weinstein läutern und groß machen wilt/ so laß solchen Sud auch darein lauffen/ und zu dem ersten Weinstein anwachsen/ so wird er desto dicker/größer/ ansehnlicher und verkäufflicher/ dann allezeit grober Weinstein theurer als kleiner kan verkaufft werden. Diese Arbeit kanst du so offti wiederholen/ und den Weinstein so dick machen anwachsen/ als du selber wilt: wann er dir dann grob genug worden ist/ so gieß die übrige Süde/ die du noch thun wilt/ in einander Faß/ un laß dieses Faß darin der Weinstein angewachsen ist/ von sich selber rucken werden/ und schlage mit einē hölzern Hammer außwendig hart daran / so fälle der Weinstein in grossen Stücken darvon/ welchen du aufnehmen/ und verkauffen kanst/ und hernach in dasselbige Faß wieder die Süde gießen/ und darin anwachsen lassen/ und also immer ein Faß nach dem andern zu dieser Arbeit gebrauchen / so lang als du wilt und kanst. Dieses ist nun der gründliche Unterricht/ wie du auß der unachtsamen unnd verwürfflichen Weinheffen guten Essig/ unnd zu vielen Künsten nützlichen Weinstein machen / unnd einen Schatz mit Ehren für dich und die deinige leichtlich erwerben kanst.

Nun will ich dich auch lehren / wie du auß der Weinheffen guten Branntwein destilliren solst/ welcher dich ganz nichts kostet/ sondern/ so viel du dessen machest / umbsonst haben kanst / und geschicht auff diese Weise.

D iij

D iij

Nimm solche Hefen/ davon der Wein abge-
 lassen ist/ und thu derselben so viel in einen Preß-
 kessel/ mit so viel Wassers/ als zu auffsolvirung
 des Weinstems/ der darinnen/ nöthig ist/ ma-
 che Feuer darunter/ und rühre allzeit mit einem
 Rührholz die Hefen auff dem Boden des
 Kessels umb/ auffdaß solche nicht anbrenne/
 so lang/ biß daß der Dreych im Kessel so Warm
 geworden ist/ daß du die Hand nicht wohl an
 dem Rührscheid halten kanst/ und der Spiritus
 anfanget mit zu gehen/ dann ist es Zeit/ daß du
 das Rührholz aufnimmest/ und den Helm oder
 Hut auff dem Kessel settest/ und anfangest zu
 destilliren/ gleich gebräuchlich ist/ so lang/ biß
 daß kein Spiritus oder Brandenwein mehr
 übergehet. Darnach solstu ein grossen Sack be-
 reit in der Preß liegen haben/ darein du auß dem
 Kessel durch den Kranen auß einer Rinne
 den Sud/ das ist/ das Wasser mit der Hefen
 einlauffen machest/ welchen du zubinden/ aus-
 pressen/ und weiters darnit verfahren solst/
 gleichwie oben albereit ist gelehret worden/ so er-
 langest du erstlich den Brandenwein durch die
 destillation, und hernach den Weinstein durch
 das auspressen/ ausschieszen/ und Crystallisiren/
 also das man doppelten Nutzen dardurch erlan-
 get/ wie dieses folgende deutlicher beweisen wird/
 und du versichert dardurch werdest/ ehe du ein
 solch Werck unter die Hände nimmest/ wie
 viel Nutzen oder Gewinn du darvon zu erwarten
 habest/ und nicht auß ein ungewisses Kosten/
 und

und Mühe anwenden dürffest / sondern zuvorn
 deine Rechnung machen könnest / ob es dir thun-
 lich / oder nicht thunlich seyn werde. Als zum
 Exempel / ich kauffe 5. Eymmer Hefen / jeden für
 ein halbē Thaler gerechnet / machen die 5. Eymmer
 dritthalb Thaler / und presse 2. Eymmer Wein
 daraus / und bleiben 2. Eymmer dicke Hefen in
 den Säcken / und gehet ein Eymmer mit verschüt-
 ten / und anhangen der Geschirren verlohren /
 welches doch nicht seyn kan / daß ein Viertel
 davon solte verlohren gehen. Die 2. Eymmer
 Wein mache ich zu Essig / und die 2. Eymmer
 mit dicker Hefen koche ich mit wasser / ziehe den
 Brandenwein davon / und presse den Wein-
 stein darauf: Der Brandenwein aber / der davō
 kombt / und die Hefen / daraus der Weinstein
 gezogen / und zu Pottaschen gebrandt ist / seyn
 so viel wehr / als die Arbeit den Wein zu Essig
 zu machen / und den Weinstein heraus zu ziehen
 gekostet hat. Und geben die 2. Eymmer ungefehr
 40. 50. 60. bißweilen 100. Pfund Weinstein /
 nach deme die Hefen von sauren oder süßem
 Wein kombt / dann allezeit saure Wein mehr
 Weinstein geben / als zerkige und wann die 2.
 Eymmer dicke Hefen nur 45. Pfund Weinstein
 geben sollten / und das Pfund Weinstein für ei-
 nen Pagen verkaufft wird / so bezahlt der Wein-
 stein die Hefen / der Brandwein / und Pota-
 schen das Feuer / und hat man also die 2. auß-
 gepresse Eymmer Wein umbsonst / welche man
 hernach zu Essig machen kan / wie gelehrt wird.

Oder Ich kauffe 2. Eymmer Hefen für 1. Thaler/
 und destillire den Brandenwein davon / auß
 dem Rest presse ich den Weinstein / welches un-
 gefehr 18. Pfund seyn möchten / und 18. Pfund
 für ein Thaler gerechnet / also hab ich meinen
 ausgelegten Thaler wieder / und ist also aller
 Brandenwein / so davon ist kommen / lauter
 Gewinn. Welches fürwahr ein schöne und
 nützliche Arbeit ist / in kurzem ein ehrlichen
 Reichthumb darmit zu erlangen. Gesezet/der
 Eymmer Hefen kostere 1. Thaler / und gebe nur
 9. Pfund Weinsten / (das Pfund pro 2. Bazen
 gerechnet) dann ob schon ein Hefen besser ist
 als die andere / so wird doch selten eine gefunden/
 die nicht so viel Weinstein am Werth habē sol-
 te / als sie gekostet hat ; ja bißweilen ist so viel da-
 rinnen / und sonderlich in den Keimischen/
 Fräncischen / Oesterreichischen / 2c. daß gern
 aus einem Eymmer 50. oder mehr Pfund Wein-
 stein kommen kan / die doch nur 1. Thaler geko-
 stet hat. Und ist zu wissen / wañ die Hefen theuer
 ist / daß auch der Essig / Weinstein / und Bran-
 denwein theuer seyn muß / weilen wenig Wein
 gewachsen / und wenig Hefen und Weinstein
 hatt geben können. Und wann ja ein solche Zeit
 wäre / da die Hefen theuer / und Essig / Brande-
 wein / und Weinstein gut kauff seyn solten /
 welches doch niemalen erhöret / noch gesehen
 worden / und auch ganz nicht seyn kan / und also
 so viel Weinstein nicht solte können daraus
 gezogen werden / daß die Hefen vollkommlich
 dardurch

dardurch! bezahlt würde / und der Essig / und
 Brandenwein nicht gänzlich frey / und ohne
 Kosten sollte erlanget werden; so hette man
 gleichwohl noch so viel Vortheil vor andern/
 welche sich mit Essig und Brandenwein ma-
 chen nehren / daß man solchen Weinstein und
 Potaschen / die aus dem Rest / wann der Bran-
 denwein abgezogen gemacht wird / und andere
 als unnützlich hinwerffen / zu hülffe / daß also der
 Brandenwein desto weniger gekostet zu machen/
 und auch für andern desto besser mit Nutzen
 könnte verkauft werden / und also gleichwohl
 mehr Gewinn davon zu erwarten hätte / als ein
 anderer / welcher allein den Brandenwein von
 der Hefen destilliret, und das übrige / darin
 noch so viel guter Weinstein steckt / hinweg
 wirffer. Kan nun ein solcher Reichthumb er-
 werben / der allein aus der Hefen den Wein
 auspresset / oder den Brandenwein davon destil-
 lirt, und das übrige / welches das beste ist / nicht
 kennet oder zu Nutzen machen kan / sondern hin-
 weg werffen mus / wievielmehr wird dieser kön-
 nen gewinnen / der all den Essig und Branden-
 wein / den er aus der Hefen machet / ganz und
 gar umbsonst / ohne allen Kosten frey habē kan?
 Noch ein Exempel zur prob und Beweis/
 daß es ein überaus nützliche Kunst sey / will ich
 hieher setzen / den Unwissendē zur Nachrichtung.
 Gesezt / ich kauffe acht Eymmer Hefen für
 4. Thaler / die gemeiniglich vier oder sechs Ey-
 mer Essig / oder einen Eymmer Brandenwein ge-
 ben

ben/ so viel kosten mich die vier Eymmer Essig /
oder ein Eymmer Brandtwein/und ich kan die
4. oder 5. Eymmer Essig/ oder ein Eymmer Bran-
twein/so darvon kompt/wieder für 10. oder 12.
Thaler verkauffen/ und hat mir die außgepreste
oder destillirte Hefen nur 50. oder 60. Pfund
Weinstein geben/welche dann allein bey nahe so
viel werth seyn/als mich die Hefen gekostet hat:
und wann auch schon so viel Weinstein nit darin
wäre/ so käme gleichwol der Essig oder Brant-
wein bey nahe umbsonst/und könnte man vor an-
dern besser bestehen/ entweder den Essig oder
Brandtwein besser machen / unnd in solchem
Preis verkauffen / als andere thun ; oder aber
auff gleiche Prob machen / und besser Kauf ge-
ben/so würde man vor andern gleichwol den be-
sten Markt haben können.

Dieses kanst du ein wenig überlegen und nach-
denken/ so wirstu befinden/daß eine solche nutz-
liche Wissenschaft/ nemlich auß einem so ver-
werfflichem Wesen der Weinhefen/in kurzem
so viel darmit zu gewinnen / bißhero noch bey
niemand gesehen / oder davon gehöret ist wordē.
Dieses kanst du nun annehmen/ als ein Segen
und Gabe Gottes/ und neben dessen Ehre/auch
deines dürfftigen Nächsten nit darbey vergessen/
so wirstu desto mehr Glück haben / und dir zum
ehrlichen Unterhalt für die deinige gereichē/und
gedenken/ welches ich dir von Herzen gönne.

Alhier möchte jemand einwerffen und sagen/
er müste zwar bekennen / daß dergleichen Kunst

noch

noch niemand ansecht hätte kommen lassen /
 (dardurch man so leicht eine ehrliche Nahrung
 haben könnte /) aber dieses müste er auch bekennen/
 daß solche Kunst nicht jederman thunlich
 wäre / weilen man darbey mit kauffen und verkauffen
 müste umgehen / daß ein jedweder nicht
 gelernt / oder aber nicht gerne damit wil zu thun
 haben / weilen die Schrift außdrücklich saget/
 daß die Sünde zwischen den Käuffern un Verkäuffern
 stecke als ein Nagel in der Wand / dar-
 um mancher den Kauffhandel scheuet / und sich
 nicht gern damit schleppen / und sein Gewissen
 beschweren wil. Der soll wissen / daß eine from-
 men Christen zugelassen ist eine ehrliche Hand-
 thierung zu treiben / dardurch er sich und die seinigen
 unterhalten / und seine Neben-Christen nicht
 beschwerlich fallē dörffe : daß niemand Schand
 ist / durch seiner Hände Werck sich durch ein
 oder andern Weg zu erhehren / und seinen Un-
 terhalt zu suchen / welches so wol unsere Vor-
 Eltern im Alten und Neuen Testament gethan /
 und ihnen zu Ehren / und nicht zu Schand ist
 gerechnet worden.

Dieses ist der gründliche Bericht / wie der
 Wein auß der Hefen gepreß / zu Essig gemacht /
 und der Brantwein und Weinstein daraus ge-
 zogen / die remanent zu Potaschen gebrandt
 wird.

Zekunder ist noch übrig zu lehren / wie man
 dz saure Wasser / so von dē Weinstein über bleibt /
 auch zu gut machen kan / welches also geschicht.

Erste

Erstlich ist zu wissen / daß die Säure / so in dem Wasser / nicht anders als ein solvirter Weinstein ist / welcher sich nicht coaguliret oder hart an den Wenden des Vasses angesetzt hat / kan also alles das jenige darmit ausgerichtet werden / so sonst mit anderm Weinstein und Wasser zu verrichten / wie dieser folgende Process bezeuget.

Jederman ist bekant / daß ein Weinstein-Wasser / mit oder auch ohne Salz / das Kupfer solviret / wie zu sehen bey der Weißkochung der geringhaltenden Moneten und anderm Silberwerck bey den Silber-Schmieden / damit sie das Kupfer in dem eussern Theil der Münz oder Geschmeideß heraus kochen / auff daß das Silber bleibe / und das Werck weisser scheine / gleich als wann kein Kupfer darben wäre. In welcher Arbeit ein solches überbleibendes Wasser wol könnte gebraucht werden / anstatt andern Weinstains. Weil aber solches Wassers sehr viel in obbeschriebener Arbeit (den Weinstein aus der Hesse zu ziehen) überbleibet / so kan mans keinerley Weiß und Wege besser anlegen / und zu Nutzen bringen / als auff diese : Nämlich / wann man das Kupfer aus den gar armen Kupfer-Erzen / welche wegen des geringen Haltes nicht mit Nutzen zu schmelzen (deren allenthalben genug am Tage liegen / und überflüssig zu bekommen seyn) oder auch aus den hinweggeworffenen Schlacken darmit heraus kocht / alt Eisen hinein gelegt / und zu Kupfer gradiren /
oder

oder
picire
des
gleich
und
Kup
Erz
Di
und
stein
dest
zieh
wer
I
fer-
me
wä
den
und
mit
diese
sen /
Theil
auch
cher
Berg
grüne
Zuch
meine
mach

oder das herausgezogene Kupfer darmit præcipitiren läßt / und nach geschenehner gradation des Eisens in Kupfer / welches einem Schleim gleich seyn wird / wann es mit Wasser abgesset und geschmelzet / ein schönes und geschmeidiges Kupfer gibt / so gut / als wann es aus dem besten Erz mit Gewalt des Feuers geschmolzen wäre. Dieser Proceß kan mit großem Nutzen gethan und laborirt werden / weilten man das Weinstein-Wasser umbsonst allhier haben kan.

NB. Auf daß solches Wasser das Kupfer desto eher und lieber angreiffe / und aus dem Erz ziehe / so kan man in den Sud auch etwas Salz werffen / so greift es desto besser an.

NB. Dieses ist zu mercken / wann das Kupfer-Erz sehr schweflicht wäre (welches die armen Erze doch sonst selten zu seyn pflegen) so wäre nöthig / daß man selbige erstlich röstete / und den Schwefel davon brennere / dann mahlte / und mit dem Weinstein-Wasser aufkochte / und mit Eisen præcipitirte : und bekomt man auff diese Weise mehr Kupfer / als in dem Erz gewesen / dannes gradiret in der Niederfallung ein Theil Eisen in Kupfer / und solviret darneben auch ein Theil Eisen in einen Vitriolum, welcher aber nicht gern anscheufft / un̄ einem andern Berg-Vitriol gleich wird / sondern bleibt eine grüne solution, darmit man Wollen und leinen Tuch eben so wol schwarz färbet kan / als mit gemeinem Vitriol ; auch können ihn die Schuhmacher in dem Lederschwärzen genugsam gebrauchen

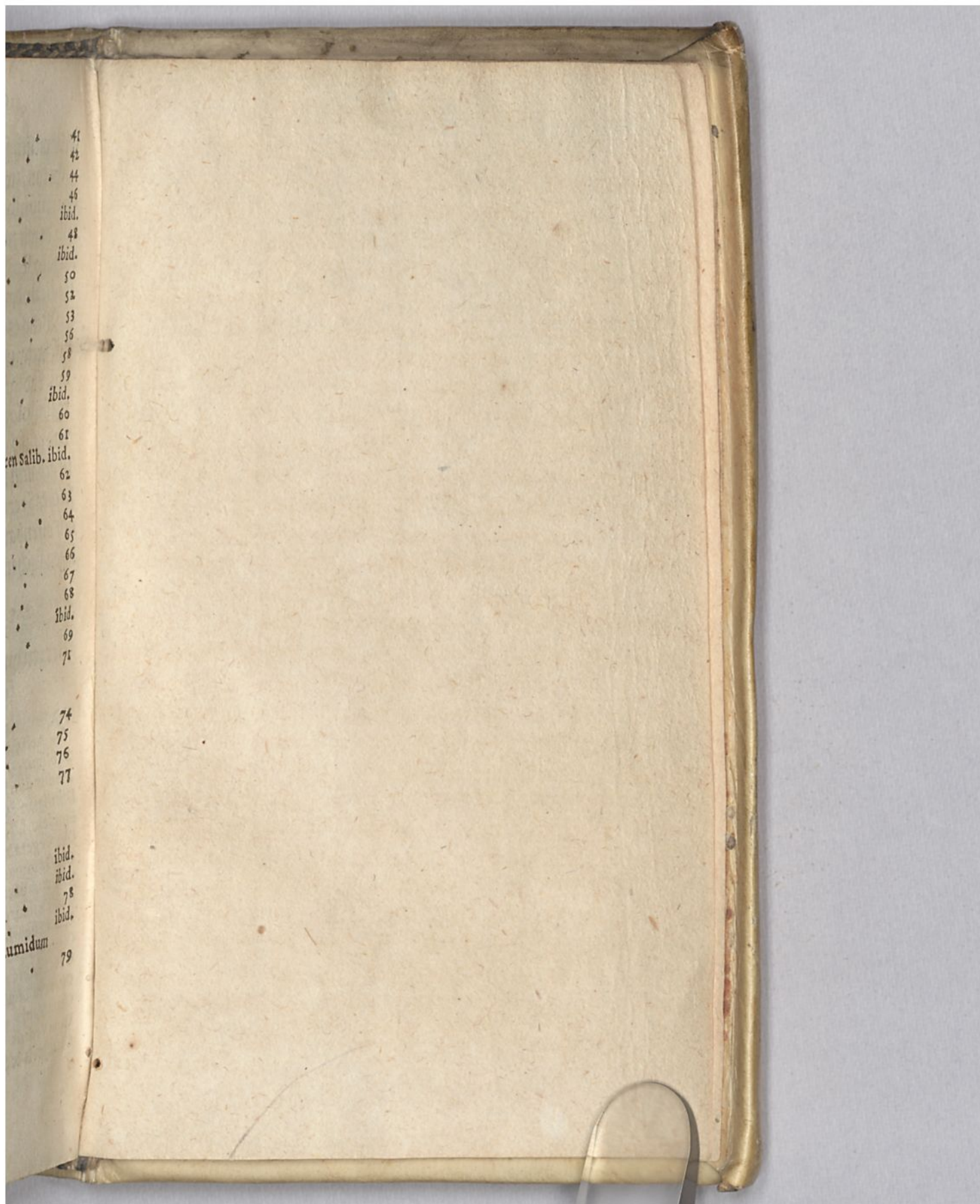
brauchen : gibt auch mit Eichen Holz eine schwarze Farbe / damit man allerhand Hölzer schwarz beizen oder färben kan.

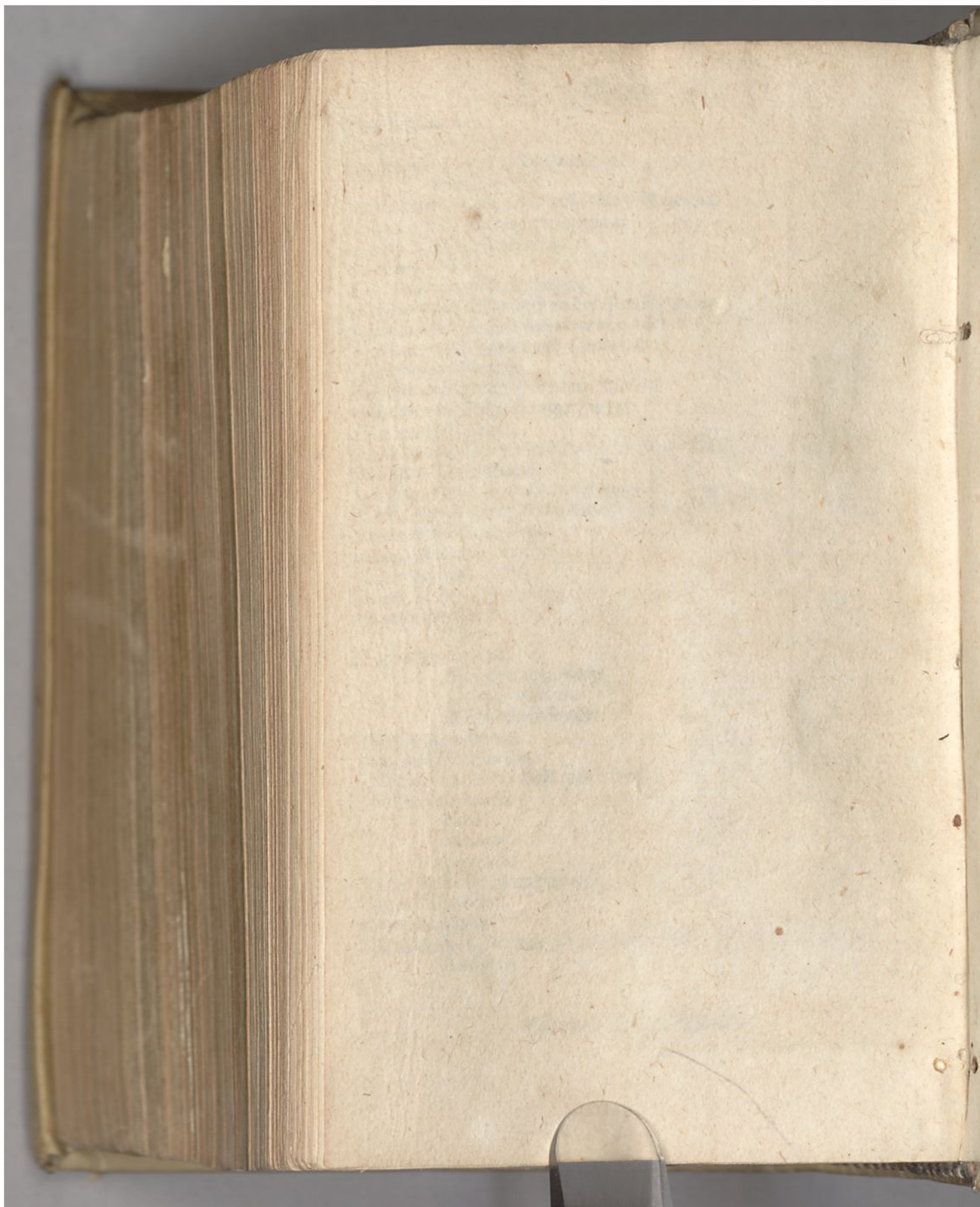
NB. So man aber solches Vitriol-Wasser in einen Eisern Kessel biß auff die Trockene ein kochen läßt / und das bliebene mit starckem Gebläß schmelzet / so erlangt man ein ganz flüssig Eisen / wunderbarlicher Eigenschaft / so an seinem Werth dem Kupfer / wo nicht vorzuziehen / doch außs wenigste gleich zu achten. Es gibt auch ein gemeiner Eisenstein / doch besser Hammerschlag oder Eisenfeilung / so mit einer Hesse / davon der Brandwein gezogen / angemengt und zu Ballen gemacht wird / im schmelzen ein überaus gut flüssig und geschmeidig Eisen / welches zu mehr andern Händeln kan gebraucht werden / als ein grobes und gemeines Eisen.

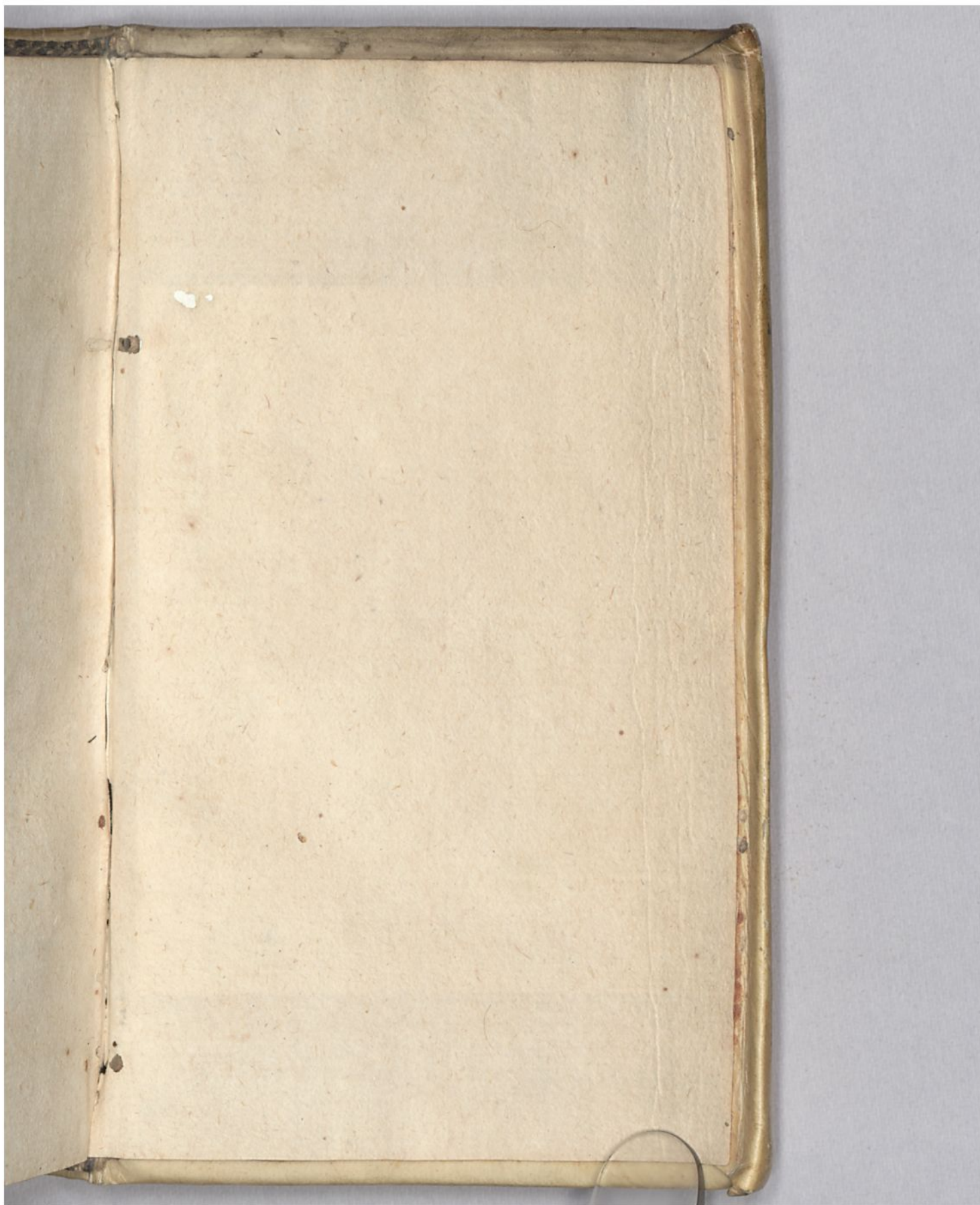
Wer diese Arbeit anstellen / und wol darmit wird umzugehen wissen / wird keinen geringen Nutzen darvon haben.

Es hätte sich allhier nicht übel geschickt / darben zu schreiben / wie man auch den Weinstein und die Potaschen selber verbrauchen könnte / und nicht verkauffen dörfte / solte aber gar zu weitläufftig werden / welches hieher mehr hinderlich als fürderlich seyn würde. Verbleibe also jezund bey diesem : Ins künfftige / (wanns Gott zuläßt) möchte er was bessers folgen.

E N D E.











626

IV 4, 640 m 3

2

