

daß solcher Trauben Saft oder Most zuvorn
in sich selber erwarme und fermentire / in wel-
cher fermentation die Natur eine Scheidung
machtet / un̄ behält das reinere nasse Theil / (so viel
Salt allein bey sich / als es zu einem lieblichen
Wein zu werden vonnöthen hat /) das übrige
größere Salt aber wirfft es von sich / das sich
dann so wohl rings herum 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 dafür ist gehalten worden / sondern steckt
viel gutes Weins in sich darin verborgen / welchen
man heraus ziehen und gebrauchen kan. Wel-
cher Weins dann / wann er heraus gezogen
wird / mehr werth ist / oder geltē kan / als die Hef-
fen zuvorn gekostet hat / welches allein die Ursach
ist / daß man Essig und Weins 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 und auch Schweinen in ihr trincken
gerhan /