

### Der Nesselmost

Der Nesselmost wird aus Nesseln gepresset, es ist aber nicht nöthwendig, daß man ihn aus solchen Nesseln bereite, welche zu ordentlichen Gebrauch gut sind, sondern man kan ihn machen aus wilden oder den allerschlechtesten Sattungen.

Unter den wilden Nesseln sind einige süß, die andere sauer, die letztern geben einen sehr abgeschwächten Most. Es taugen nur die süßen Nessel zu einem gutem Moste, der weder die Zunge noch den Kopf beschweren solle.

Man pflücket die Nessel, oder wenn solches bey guten Obstjahren etwa beschwerlich sielt, so schlägt man sie mit Stangen vom Baume; hernach schlichtet man sie auf Hauffen, läßt sie eine Zeitlang in der Luft liegen, damit sie recht zeitig werden, und leget sie folgendes auf den Boden, in dreyer Sattung besonders, nachdem sie mehr oder weniger zeitig sind, denn nach dieser Ordnung werden sie auch gefelert, nicht alle zugleich, sondern die letztern öfters.

Anfanglich suchet man die guten unangestoffenen Nessel aus, und zerkrüschet sie in einem grossen runden Trog, unter einem oder zwey hölzernen und den Mühlsteinen ähnlichen Stöcken, welche aufrecht stehen, und mit ihrer Achse an einer Welle befestiget sind, die ein Pferd umdrähet. In Ermanglung einer Mühle kan man sie mit hölzernen Stempeln zerstoffen, sodan bringt man sie unter eine dergleichen Kelter, als man zu den Trauben gebraucht. Damit aber dieser Nesselbrey nicht über die Kelter abfließe, so trägt man erstlich eine viereckigte Lage vier oder fünf Finger hoch, auf, und breitet Stroh darüber, welches über die Nessel etwas hervorragen muß; auf dieses Stroh trägt man die zweyte Lage von zerstoffenen Nessel, decket wiederum Stroh darüber,

### Sicera

Sicera ex pomis exprimitur, neque tamen necesse est ea parerit ex ejusmodi pomis, quæ ordinario usui inserviunt, sed confici potest ex sylvestribus vel infimæ speciei pomis.

Inter poma sylvestria alia dulcia fant, alia acida: hæc præbent siceram admodum inspidam, neque alia, quam quæ dulcia sunt bonæ siceræ parandæ inservire possunt, quæ aut linguam, aut caput non gravet.

Decerpuntur poma, aut pernicæ ope desiciuntur ex arboribus, siquidem magna eorum sit copia. Aperto aeri exposita in cumulo aliquandiu permittuntur, ut requisitam assequantur maturitatem; ad granarium deinde transferuntur, ubi quævis eorum species pro ratione maturitatis disponitur ab aliis separata, ut successive prælo supponi possit etiam in hiemem jam provectam.

Teruntur primo poma, quæ nullam habent maculam in rotundo alveo uno aut duobus pistillis, quorum axes truncato adherent, qui ab equo circumagitur; siquidem hujusmodi machina præsto non sit, pistillo more consueto conterri poterunt. Prælo deinde supponuntur, quod torculari simile est, quo utimur ad exprimendum ex uvis vinum. Ne vero poma hæc compressa ex prælo defluant, primo stratum aliquod ex iis fit quatuor, aut quinque digitis altum; stramen dein imponitur, quod extrastratum nonnihil extendatur necesse est; secundum postea stratum imponitur, quod itidem stramine tegitur; & hoc modo prosequi tam diu licet, quamdiu satis pomorum ad comprimendum esse judicetur, straminis

### Le Cidre.

Le Cidre est le jus que l'on tire des pommes, & il ne faut pas que ce soit de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, on peut le faire des pommes les plus rustiques ou qui ont le moins d'agrément.

Parmi ces pommes les unes sont douces, les autres fures. Celles ci ne sont qu'un mauvais cidre, les douces sont les unes que d'on puisse faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue ni la tête.

On cueille proprement les pommes, ou lorsque dans une année abondante cette cueillette coteroit trop à faire, on les abbat à coup de perche. On les laisse exposées pendant quelque tems à l'air en différents monceaux, afin qu'elles mûrissent comme il faut: on les porte ensuite au grenier ou l'on range chaque espece selon son degré de maturité, pour les pressurer demême à différentes reprises, jusque bien avant dans l'hiver.

On brise d'abord les pommes triées & sans pourriture dans une grande auge faite en cerche, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui dont on se sert à souler le raisin, & afin que cette bouillie de pommes se puisse maintenir sur le pressoir, on en met en quarré un lit de quatre ou cinq doigts d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui débordé quelque peu. Sur cette paille on met une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi, tant qu'on le juge à propos. Au lieu

### La Sicera

Questa bevanda si sprema dai pomi, i quali non fa duopo sieno di quelli, di cui ordinariamente se ne fa uso; onde potrà essa farsi anche dai pomi salvatici, o da altri di specie inferiore.

Tra i pomi salvatici altri sono dolci, altri acidi: gli ultimi rendono questa bevanda molto insipida, nè altri, che i primi sono buoni a farne la sicera tale, che non gravi il capo, nè sia molesta al palato.

I pomi si colgono, e se vene sono in abbondanza si scuotono per mezzo di una pertica dall'albero: indi si lasciano per qualche tempo così ammucchiati ed esposti all'aria, finchè divengano maturi, poi trasportansi al granajo, ove ciascheduna specie si va scevrando, come pure i più maturi si separano dagli altri per metterli successivamente sotto il torchio, e ciò dura fino al più crudo in verno.

Dopprincipio quei pomi, che non son macchiati si schiacciano in una tina rotonda con uno o due pistelli, i cui assi sieno attaccati ad un tronco, che viene ri tato da un cavallo. In mancanza d'una tal machina si pestano solo con un pistello, come per altro suol farsi. Indi mettonsi sotto di uno strettojo simile ad un torchio, che s'adopera per ispremere dall'uva il vino. Acciocchè poi i pomi schiacciati non escano dal torchio, si forma dai pomi sul principio uno strato solo alto quattro o cinque dita, e sopra d'esso si mette della paglia, la quale oltre lo strato dee essere stesa; poi si coloca un altro strato di pomi sopra il primo, e si cepra come il primo di strame, se così si continua a fare, finchè si creda vi sia una quantità di pomi sufficiente a spremersi. Invece di paglia si può ado-



und fähret so lange auf die-  
se Weise fort, bis man ver-  
meynet es seye genug.  
Man kan sich statt des  
Strobes einiger Matterte  
von Rosshaaren bedienen,  
welche das zerknirschte  
Fleisch vom Döste besser  
zusammen halten. Sodan  
drucket man die grossen  
Bäume an der Kelter ver-  
mittelst des Rades herab,  
und lässt den Saft in ein  
Gefäß ablaufen, das in  
der Erde stehet, von daraus  
man ihn in die Fässer schb-  
pset, worinnen er vierze-  
hen Tage bis drey Wochen  
gähren muß: hernach  
schlägt man die Fässer zu.

Will man diesem Tranke  
seine größte Vollkommenheit  
geben, so muß man warten,  
bis er eine Zeit im Fasse ge-  
legen ist, hat er sodan einen  
angenehmen Geschmack er-  
langt, so giebt man ihm  
einen Einschlag mit Hau-  
senblättern gleich dem  
Weine, und ziehet ihn auf  
Flaschen; in diesen hält er  
schlänger und bleibt besser  
als in Fässern.

Der Kerpelmost kan sich  
keiner alten Erfindung rüh-  
men, oder woserne man sa-  
fände, daß er bey den He-  
bräern oder anderswo üb-  
lich gewesen, so war er doch  
niemals stark im Gebraue-  
che, er ist in Engeland und  
in der Normandie seit ohn-  
gefähr 300. Jahren erst  
recht aufgekommen, wie man  
den in vielen Klöstern noch  
die alten Bräueren zeig-  
et, die heutiges Tages un-  
nütze geworden.

loco adhiberi etiam po-  
test materia quædam ex  
equinis crinibus contex-  
ta, qua melius compressa  
poma cohibentur. Post  
hæc ope rotæ aut co-  
chleædeprimuntur trun-  
ci præli, succusque ex-  
pressas in vas supposi-  
tum in defossa terra loca-  
tum defuit. Inde edu-  
citur, & in dolia trans-  
funditur, in quibus duas,  
tresve hebdomadas bul-  
lire sinitur, ac postea vas  
occluditur.

Ut siceræ perfecta sit,  
debet in vase aliquamdiu  
permitti, dum ea suavem  
saporem acquisiverit; tum  
ea, qua vinum ratione  
præcipitatis facibus, pu-  
ra redditur: tum immi-  
tatur in lagenas, in qui-  
bus & diutius, & meli-  
us, quam in doliis asser-  
vatur.

Siceræ usus aut mini-  
me antiquus est, aut si-  
quidem illa etiam He-  
bræis, aliisque populis  
non ignota fuisse dicatur,  
admitti tamen debet ejus  
usum non adeo commu-  
nem fuisse, & non nisi a  
tribus circiter sæculis in  
Anglia, atque Norman-  
dia invaluisse. Iis in re-  
gionibus adhuc dum o-  
stenduntur in pluribus  
claustris antiqua torcu-  
laria hodie inutilia.

depaille, l'on peut se fer-  
vir de grandes toiles de  
crin, qui contiennent  
mieux le marc. On abba-  
isse ensuite les grands bo-  
is du pressoir avec la ro-  
ue, & le jus coule dans  
un vaisseau en fonte en  
terre, d'ou on le transpor-  
te dans les tonneaux,  
pour l'y laisser bouillir 4  
jours ou trois semaines  
durant, après quoi on le  
bouche.

Pour boire le cidre  
dans la perfection, il faut  
attendre qu'il soit fait  
dans le tonneau, & lors  
qu'il s'atte agréablement  
le gout, on le colle com-  
me le vin, & on le met en  
bouteilles, si s'y soutient  
beau coup mieux & plus  
long-temps qu'en cer-  
cles.

Le cidre passe pour  
n'être pas une invention  
ancienne, ou si l'on trou-  
ve des preuves qu'il ait  
été en usage même ches  
les Hébreux & ailleurs  
il faut convenir que l'u-  
sage en a été moins com-  
mun, & ce n'est que de-  
puis 300 ans au plus  
qu'il est devenu com-  
mun en Angleterre & en  
Normandie. ou l'on  
montre encore dans plu-  
sieurs monastères les an-  
ciennes brasseries aujo-  
urd'hui inutiles.

perare anche una certa  
materia fatta di peli di ca-  
vallo, la quale suole essere  
ancor più acconcia della  
paglia per questo mestiere.  
Cio fatto per mezzo della  
rota, e della chiocciola si  
abbassano i tronchi del  
torchio, e il succo, che ne  
esce, va a congregarsi in  
un vaso che nella terra  
scavata suol collocarsi. In-  
di poi si toglie, e s'infon-  
de nelle boti, nelle quali  
si lascia bolire per due o  
tre settimane, e poi si chi-  
ude la bote.

Per fare che la siceræ  
sia buona, coavien lasciar-  
la nel vaso, finattanto che  
venga ad avere un buon  
sapore, e poi si precipita,  
e purifica come il vino:  
indi si mette ne' fiaschi,  
ove si mantiene più a lun-  
go, e meglio, che nelle  
bati.

L'uso di questa bevan-  
da o non è antico, o se pu-  
re si crede, che sia  
stata conta agli Ebrei, ed  
altri popoli, dee pero dir-  
si, che il suo uso non sia  
stato tanto comune, e  
che soltanto da tre secoli  
incirca si sia accomuna-  
ta nell'Inghilterra, e nel-  
la Normandia. In quei pa-  
esi an cor oggidì si mostra-  
no in certi chiostri anti-  
chi torchi inutili al gior-  
no d'oggi.



