

Der Weinbau.

Der Weinbau ist ein Stück der Landwirtschaft, wobei mehr Menschen, als bei dem Ackerbau, beschäftigt werden. Er ist sehr mühsam, aber auch ungemein einträglich, und mit mannichfaltigem Vergnügen verbunden. Es ist ausgemacht, daß der Weinstock, so wie die meisten andern Feld- und Gartenfrüchte, aus Asien nach Europa gebracht: und nun in den Ländern des nördlich gemäßigten Erdstrichs mit gutem Erfolge fortgepflanzt worden ist. Wenn ein Stück Feld zu einem Weinberge oder Weingarten angebaut werden soll; so wählet man hiezu, wo möglich, einen gegen Mittag liegenden abhängigen Ort, oder doch einen solchen, der den Tag über lange von der Sonne beschienen werden kann, und verfähret hiebbei auf folgende Weise: Zuerst wird das Feld umgewässert, oder, wo dieses der Anhöhe wegen nicht geschehen kann, bloß tief gebacket. Dann werden Reichen von kleinen zugehörigen Wäldern in gehöriger Ordnung und Entfernung eingestekt, Gräben gemacht, die Furcher oder junge Weibölzer eingeleget und mit Erde zugedeckt. Hierauf läßt man sie so lange wachsen, bis sie aus der Erde mit dem Laube hervorrangen und bedeckt sie wieder ganz sachte, damit der Erdboden um sie herum stets locker erhalten werde. In etlichen Jahren erlangen sie eine Größe, daß man sie an Wäse anbinden und Weintrauben von ihnen ablesen kann. Ganz anders verfähret man mit Weinbergen, die schon ordentlich angeleget sind. Die Weinstöcke reibt man, wenn sie im vorbergehenden Herbst gedeckt, d. i. mit Erde überschütert worden, aus derselben im Frühlinge hervor, bedeckt sie rings um die Wurzel, so wie den ganzen Weinberg,

Vinearum cultura.

Vineas rei rusticae recte attribui, plurimumque hominum operas, quam agriculturam, desiderare, quisque faretur. Uberrimus earum est redditus, magnumque inde percipitur oblectamentum. Liqueat autem, vites cum maxima reliquarum terrae frugum parte ac oleribus ex Asia Europae illatas, faustoque, quod aiunt omine, fuisse in terris temperatae zonae, qua ad septentriones vergit, propagatas. Campus vitibus conferendus declivis tutissime eligitur, qui spectet meridiem, solisque radiis maximam diem partem collustratur; idque hoc potissimum sit modo: Ager vomere scinditur, vel, impediente id acclinitate, repastinatur; ridiculis cuspidatis ordo, quo a se necessario distant vites, signatur, effossaque terra, propagina inserta cooperiuntur humo. Sinunt haec coloni tantisper crescere, dum e terra frondibus eminent; nova tunc indigent repastinatione, ut resolutum subinde circa ista conservetur solum. Intra annos aliquot vivit radices illae in tantam exerescunt longitudinem, ut alligari palis, utraque colligi ab his possint. At longe alia vinearum, dudum cultarum, est ratio: Harum enim vites, ubi autumnis praecedenti fuerint humo sepultae, redeunte vere eruuntur ex eadem, cumque tota, quantumcumque est, vinea pastinationibus subactae, stercore cumulantur ac terra recenti. Haud ita multo post praeciduntur, hoc est, minuti nulliusque usus furculi amputantur, quippe uvae virtute privaturi, plurimumque vinitori nocituri. Pali, quibus vites alligantur, adiguntur in terram; finito autem flore uni-

La Culture de la Vigne.

La culture de la vigne est une des occupations du Paysan, qui donne de l'ouvrage à plus de gens que l'agriculture: elle exige beaucoup de travail mais aussi elle est fort lucrative & elle procure beaucoup de contentement. Il est averé que la vigne, ainsi que la plus part des fruits des champs & des jardins, a été apportée de l'Asie en Europe, & plantée avec succès dans les pays du nord d'un climat temperé. Quand on veut faire une vignoble hors d'un champ, il faut choisir s'il est possible un endroit qui panche vers le midi, ou du moins un qui soit exposé au soleil pendant toute la journée, l'on y travaille ensuite de la maniere suivante. En premier lieu on laboure le champ, ou si on ne peut le labourer à cause de sa hauteur, on le houe seulement profondément; on siche ensuite de petits poteaux en ordre & en distance convenable. On fait des fossés dans lesquels on plante les provins & on les couvre avec de la terre; ensuite on les laisse croître si longtems jusqu'à ce qu'ils puissent avec des feuilles hors de la terre & on les houe encore tout doucement afin de tenir la terre legere autour d'eux. En quelques années ils parviennent à une telle grandeur qu'on peut les lier à des echallas & en cueillir des grappes de raisins. On agit tout autrement avec une vignoble qui est déjà plantée regulierement: on decouvre au printemps les ceps (pieds de vigne) qu'on a couverts l'automne passée avec de la terre: on les houe autour de la racine, ainsi que toute la vignoble, & on leur donne du fumier & de la terre. Bientôt après on les taille, c'est à dire on cou-

La Coltivazione delle Vigne.

Il villereccio mestiere di aver cura delle Viti richiede parecchi lavoratori, come l'agricoltura, e se ne trae abbondevole rendita, e non poco diletamento. Siccome la maggior parte delle biade, e de' camangiari, così quelle furono dall'Asia nel'Europa trasportate, e nella Zona temperata, che guarda il Settentrione propagate felicissimamente. Devonsi collocare in un campo inclinato, e posto a solatio, onde da' raggi del Sole quasi tutto il giorno sia beneficato. Si coltiverà in questa foggia. Rompsi la terra coll'aratro, o se fosse troppo in pendio si divella di bel nuovo, poscia piantati alle Viti, a giusta distanza distribuite, dei paletti appuntati si ricoprano di terra itralc nel le fossette dilatati. Sogliono i contadini lasciare germogliare questi sino a tanto che le frondi ritogolino, e dopoi tornano a zappare le viti al piede, affinché rimangano i tenerelli tralci involti in molle terra, e comossa. Nelcorso di pochi anni le loro barbicelle pululano a segno, che conviene raccomandarle ai paletti, e sono atte di dare dei grappi d'uva. In altra foggia si coltivano le viti. Quelle che nell'Autunno furono poste sotto terra, nell'aprire della Primavera si divelgono nel rivangare la vigna e si concinano per bene, e poi, s'involgono in terra novella. Si potano poscia, cioè si spuntano i piccioli, ed inutili sprochetti, che non produrrebbero grappoli, e sarebbero nocivi al vignajolo. I pa-

und beschüttet sie mit Dung und Erde. Bald darauf werden sie geschnitten, das heißt, man schneidet die kleinen und überflüssigen Ranken und Spießlinge weg, welche sonst den Trauben den Nahrungsstoff rauben, und dem Winter weniger Vortheil verschaffen würden. Man schlägt Pfäle ein, und bindet die Weinstöcke daran; und nach gescheneer Blüte bracht man den ganzen Weinberg, d. i. man behakt ihn wieder, jedoch nicht tief, und bindet die höher gewachsene Weinstöcke nochmals oben an den Pfälen an, und läßt sie alsdann bis zur Weinlese fortwachsen, reinigt sie aber von Zeit zu Zeit von dem sich anhäufenden Unkraut. Zur Zeit der Weinlese schneidet man die reifen Weintrauben mit Hippen oder trummen Messern von den Stöcken ab, trägt sie in Kisten in Kufen zusammen, schlägt die Beere von dem Stamme ab, oder stampft sie bloß, süßet sie nach Hause, schüttet sie auf die Kelter, und preßt den Saft heraus, welcher Most heißt, und in Fässer gefüllt wird. Nach überstandener Gährung wird er zu Wein, der theils frisch weggetrunken werden muß, oder je älter, je besser wird.

Nach geendigter Weinlese schneidet man die Stöcke auf, zieht die Pfäle heraus, schlichtet sie auf Haufen zusammen, und deckt entweder den Weinberg, oder läßt die Weinstöcke bis auf das Frühjahr jeder Witterung ausgesetzt.

Die ausgepreßten Beeren dienen entweder zur Viehfütterung oder zur Dampfbrennerei.

versa vinea repastinatur, diverso tamen a prioris repastinationis modo: Vitæ nunc denuo ad palorum fastigium religantur viminibus, ad vindemiam usque cæli temperiei permittæ, diversoque temporis intervallo ab infelicio lolo diligenter purgandæ. Vindemiæ tempore uvæ, quæ maturerunt, falce vinitoria a vitibus amputantur, labrisque in cupas congestæ acinis tridentis baculi ope liberantur; domum tunc deportatæ torculari iniiciuntur, & succus, quem mustum vocant, exprimitur, dolis includendus: Qui fermentationem primam passus in vinum abit, quod interdum novellum necessario bibitur, aut inveteratum majores virtutes acquirit, notæque melioris habetur.

Vindemia exacta vites vineæ stramentove, quo erant alligatæ, liberantur, sudæ extractæ accumulatur, integraque vineæ humo nunc obtegitur, nunc vites cuivis tempestati, ad veris usque adventum exponuntur.

Acinos succo demto saginando pecori vel vino sublimato esse valde idoneos, res est inter omnes notissima.

pe les sarments & les jets inutiles, qui ôteroient aux grapes le suc qui les nourrit & diminueroient le profit du vigneron. On fiche des echalâs en terre, auxquels on lie les ceps, & après que les grapes sont fleuries, on defriche toute la vignoble: c'est à dire on la houë de nouveau, mais pas profondement; on lie encore aux echalâs les ceps qui sont crus plus haut, & on les laisse ensuite croître jusqu'à la vendange. On arrache de tems en tems les mauvaises herbes qui s'accumulent. Au tems de la vendange on coupe les grapes qui sont mûres d'avec les ceps avec la serpette, on les porte avec des cuvettes dans des cuves, on leur ôte les rafles, ou on les pile seulement; on les transporte à la maison; on les jette sur le pressoir et on en presse le jus, qu'on nomme le mout, et on le met dans des tonneaux. Après qu'il a fermenté il devient vin. Certains vins ne se gardent pas longtems, et il faut les boire jeunes, d'autres deviennent autant meilleurs qu'ils deviennent vieux.

La vendange étant finie on arrache les echalâs hors de la terre; on les met en monceaux et on couvre les ceps avec de la terre, ou on les laisse exposés à chaque sorte de tems jusqu'au printemps.

On doane aux bestiaux les gousfes des raisins qu'on a pressés, ou on en distille de l'eau de vie.

li a cui si stringono le viti si conficcano in terra, e caduti i loro fiori si tornano a rappare in altra guisa; quindi di bel nuovo legansi con vincigli alla sommità del palo, e di quando in quando sino alla vendemmia dall'erbace con attenzione si sceverano. In tempo della vendemia le uve mature si spiccano dalla vite con pennatello accorcio, e si pongono in tinocce, o in biconcie, e quivi ammacate, pigiate, e con rastrello, o con tridente sciolte dagli acini si portano allo strettojo, donde se ne trae il mosto, che si colloca nelle botti, e dopo avere alquanto sobbollito si converte in vino che si beve anche nuovo, ma quanto più diviene vecchio, tanto miglior qualità acquista.

Compita la vendemmia si sciogliono le viti, e si portano i paletti in luogo, ove sene fa catasta, e quelle si coprono di terra, e sino alla primavera rimangono in balia dell' intemperie della stagione.

Gli acini disciolti dal mosto servono, come è noto ad ingrassare il bestiame, ed a fare lo spirito di vino.

