

Rec. Rad. Galang. Caryophyll.
Flor. Macis aa. ʒi.

Stoffe alles gröblich, thue das in ein hölzern Geschirr auß daran, guten gebrannten Wein, vermache das Geschirr wohl, damit es nicht ver- rauche, laß es also 24. Stunden lang stehen, dar- nach binde es in ein leinen Tüchlein, hänge es in das Faß mit einen Faden drey Tage lang, her- nach nimm es wieder heraus, so ist der Wein gut.

Wein, (geschwefelter) siehe *Raisin süße*, im XXX Bande, p. 706.

Wein, (geschwefelter) siehe in dem Artikel: **Wein**, in dem Abschnitte: **Wein schwefeln**; in- gleichen den Artikel: **Wein verfälschen**.

Wein, (gesottener) Lateinisch *Mustum co- elum* genannt, ist zweyerley; wiewohl ein gar geringer Unterscheid darzwischen angetroffen wird. Der eine wird *Sapa* oder *Sycum* genennet, wenn der Wein zum dritten Theil eingesotten ist, daher er auch *mustum ad tertias decoctum* genennet wird. Der andere Wein aber wird genannet *Defrutum* und *Cotenum*, ingleichen *Mustum ad dimidias coctum*, wenn man den Most nur zum hal- ben Theil läßt einsieden, welcher nicht so dicke wird. Will man aber solchen gesottene Wein gut haben, so soll man den Most von den besten Trauben sammeln, denn solcher viel stärker und kräftiger ist, als der Wein, so von schlechten und geringen Trauben, oder davon Most gemacht wird. Der gesottene Wein wird auf dreyerley Art bereitet. Erstlich nimmt man den Trester, von den zeitigen Trauben, und siedet es in einen grossen Kessel, hernach seiget man es durch eine Seiepfanne, oder grobes neues Tuch, dieses kocht man hernach wiederum, bis es dick wird als Ho- nig, und hebet es also auf. Der andere wird von Most gemacht, welcher schon etliche Tage ge- standen, und etwas Reiz worden ist, welches denn die Ursach ist, daß kein guter und lieblicher gesotte- ner Wein daraus wird. Jedoch es werden die- se beyde Gattungen, weder von neuen, noch von den alten Merzten gebraucht, sondern folgende. Der dritte wird von gar neuen Most gemacht von weis- sen, wohlheitigen Trauben, so eines guten Ge- wächs, diese kocht man ab am hellen Feuer, in einem Kessel, bis zwey Drittheil, eingesotten, je- doch soll man stets den Schaum abnehmen, so oben aufschwimmt, damit er heller, schöner, und künftiger sey. Dieser ist süßer und kräftiger, als der von schwarzen Trauben gemacht wird. Die- ser gesottene Wein hat eine Krafft zu wärmen, doch nicht so viel als der Wein selbst: er ist aber viel dicker als der Wein, vertheilet sich auch nicht so bald in den Leib, und machet leichtlich einen Stuhlgang. Er giebt dem Leibe auch gute Nah- rung, er bleibt aber, wegen seiner dicken Substanz, eine Zeitlang im Magen sitzen, ist auch der Leber und dem Milz nicht dienlich. Es gereicht dieser Wein denjenigen zum Nutzen, die stets harnen, und einen schweren Odem haben, denn er bereitet den rohen Schleim und Feuchtigkeit, so sich um die Brust und Lungen angehängt haben, und machet dieselben löß und zum Auswurffe ge- schickt. Siehe auch *Sapa*, im XXXIII Bande, P. 4.

Wein, (gesunder Kräuter.) welchen der **Wohlerfahrne und Curiose Kellermeister**, in II Bante, seines Kunstbuchs, p. 501 also vor- schreibt: Nehmet schöner Sammet oder gefein- ter Rößlein, Cardobenedictenkraut, die Knörse müssen weg, Hirschjungen, Carrophelwurzel, Edel- leberkraut, Vinellen, Vermuth, die Blättlein müssen auch weg, Alan wurz, Tausendgülden- kraut, Rosmarin, etlicher Oesterreichischer Safran- blümelein. Man nehme diese Kräuter und Wurzeln also nach Belieben und nach Größe des Fasses oder Fäßleins; das Fäßlein aber muß oben einen vier- eckichten Spund haben, damit man mit der Hand hinein greifen kan, alsdenn lasse man bey einem Wa- gner lindene Spähne dünne schneiden zwey Quer- Finger breit, und lege unten den Boden des Fäß- leins dick über mit solchen Spähnen, und dann thue die Kräuter und Wurzeln auf die Spähne, bis das Fäßlein voll ist. Alsdenn mit Weine zu- gefüllt, drey Tage und Nächte ruhen lassen, dann angezapft, und was davon heraus getruncken wor- den, aleich wieder zugefüllt, und mit dem viereckich- ten Decklein wieder zugedeckt, dann Morgens, Mittags und Abends davon getruncken.

Wein, (gesunder Kräuter.) wie solcher für eine Hochfürstliche Person, die stetig mit Brustkrankheit behaftet gewesen, verord- net worden, und von dem **Wohlerfahrnen und Curiosen Kellermeister**, im II Theile seines Kunstbuchs, p. 532 beschrieben wird. Nim des Pontischen Vermuths 12 Hände voll, Car- do benedicten 3 Hände voll, Tausendgüldenkraut 6 Hände voll, gefeiner Rößlein, Rosmarin, Sal- bey, Ehrenpreis, Böffelkraut, Edelleberkraut, Lun- genkraut, jedes 3 Hände voll, Alan. Benedicten- und Beilwurz, Citronen, und Pomerangenschä- len, jedes 10 Loth, feinen Zimmet 4 Loth, Näge- lin, Muscatenblüthe, Cardomomen, jedes 2 Loth, roten Candelzucker anderhalb Pfund, alles gröb- lich zerschnitten, unter einander vermischt, in ein härnes Säcklein gethan, in ein emeriges Faß ge- hängt, dasselbe hernach mit Weine angefüllt, 8 Tage ruhen lassen, alsdann angezapft, und immer- zu wieder nachgefüllt, so hat man einen sehr gesun- den köstlichen Kräuterwein.

Wein, (gesunder Meerzwiebel.) welcher nach des **Wohlerfahrnen und Curiosen Kelle- rmeisters** Verschrift, im II Haupttheile seines Kunstbuchs, p. 145 also zu machen: Nimm 14 Tage vor dem Herbst, Meerzwiebeln; schneide die Blätter klein, mit einen hölzernen Messer, las- se sie am Schatten trocknen, und dürre werden, davon nimm ein Pfund also getrocknet, thue sie in ein rein Fäßlein, auß darüber 24 Maas Kelle- termost, lasse es also einen Monat lang stehen, und wohl vergieren, und so er vergieret, und sich ver- setzt hat, und lauter worden ist, darnach ziehe ihn ab, in andere zugerichtete, ein oder zwey Gefäße, und behalte ihn. Etliche nehmen zu den bemel- deten 24 Maassen ein Pfund und ein Viertel des Pfundes Meerzwiebeln, so wird der Wein sehr gut.

Wein, (gewöhnlicher Tischkräuter.) des **H. G. von H. L.** wie solcher der **Wohlerfah- rne und Curiose Kellermeister**, im II Theile sei- nes Kunstbuchs, p. 531 also zu verfertigen lehret: Nimm