

Nimm von gemeinem Barmuth der Blätter, Rinden und Saamen, der Blätter vom pontischen Barmuth, Cardobenedicten, Tausendgüldenkrautblümlein, jedes 6 Hände voll, Kreuzsalben, Ehrenpreis, Gelleberkraut, Rosmarin, weißen Mandorn, jedes 5 Hände voll, Rosenblätter drei Hände voll, Alant- und Wegwarten-Wurzel, jedes 10 Loth, Süßholz und Sassafrasholz, jedes 6 Loth, Citronen- und Pomeranzenschalen, jedes 6 Loth, alle diese Stücke wohl aedörret, klein zerschnitten und mit Hinzuthung Eischener Spähne, in ein eymeriges Fäßlein mit einem weiten Spunde gethan, dann mit neuem Weine angefüllt, und darmit wie mit andern Kräuterweinen verfahren.

Wein, (gewürzter Rappes.) welchen der Wohletfahrne und Curiose Kellermeister, im II Theile seines Kunstbuchs, p. 524. also zu verfertigen lehret: Nimm abgejupster Traubenbeere, roth oder weiß, bis das Fäßlein halb voll wird, lege zuvor unten in das Fäßlein Hagenbuchene Spähne, wenn die Beere im Fäßlein sind, so decke sie oben wieder mit dergleichen Spähnen zu und fülle es hernach mit alten Weine, spünde es feste zu, wenn der Wein 4 oder 5 Tage darüber gestanden, so nimm zu 2 henfkammerer Eyern folgende Gewürze, als 2 Loth feinen Zimmet, ein wenig zerknirscht, 1 Loth Muscatennüsse, ein halb Loth Negelein, ein halb Loth Paradieskörner, ein oder ein halb Loth Cardamomen, thue es zusammen in ein klein Säcklein, hänge es oben zum Spund hinein, doch daß es zuvor mit einer Schnure angeheftet, damit es nicht ganz hinein fallen kan.

Wein, (Sicht.) Hofmanns, Vinum Arthriticum, Hofmanni.

Rec. Herb. Chamædr. Chamæpyt.
Salv. ana ℥ii.

Flor. primul. ver. ℥i. Anthof. Rosar. rubr.
visc. q. a ℥℥.

Cort. Lign. Sancti Jix.

Rad. Chin. ℥iii.

Wenn ihr alles klein geschnitten habt, so thut es in einen Eymmer voll Most.

Wein, (Sicht.) Schröders, Vinum Arthriticum, Schroederi.

Rec. Fol. Chamædr. Chamæpit.

Summit. Salv. ana ℥℥.

Flor. primul. ver. Anch. Lil. conv. ll. a ℥℥.

Rasur. Lign. Guajac. ℥viii.

Visci quern. ℥℥.

Rad. Chin. ℥iii. Caryophyllor. ℥iv.

Vini multi Mens. Lxxx.

Setzet es mit einander hin, damit es abgähre.

Wein, (Granaten-) zu bereiten, lehret der Wohletfahrne und Curiose Kellermeister, im II Theile seines Kunstbuchs p. 494, wenn er davon also schreibt: Wenn man guten Granatenwein machen will, so pfeget man unzeitige Granatapfel zu zerstoßen, und in eine Ohme groben schwarzen Wein einzulegen. Solcher Wein wird gebrauchet wider den Durchlauf und dergleichen Gebrechen. Zu dera gleichen Krankheiten pfeget man auch Judenkirschen, Myrrhen- und Quitten-

wein zu gebrauchen. Der Granatenwein ist auch ein vortrefliches gutes Mittel zu allen innerlichen hitzigen pestulentialischen Fiebern zu gebrauchen, sonderlich wenn man ihn mit Sauerampfwasser vermischet und trincket, denn er stärcket und löschet den Durst, und fühlet den hitzigen Magen.

Wein, (Granaten- und Pomeranzen-) welchen der Wohletfahrne und Curiose Kellermeister, im II Theile seines Kunstbuchs, p. 529. also zu verfertigen lehret: Man leget zeitige Granatapfel zerstoßen in den Wein, wie bewußt, und trincket solchen wieder den Durchlauf; den Pomeranzenwein aber machet man also: Man schneidet einige wohl zeitige und ganz frische Pomeranzen zu dünnen Scheiblein, thut selbige hernach entweder allein, oder mit Gewürze und rothen Candezucker in ein Fäßlein, da der Wein innen ist, so erlanget man einen köstlichen wohl schmeckenden Pomeranzenwein.

Wein, (Griechischer) zu machen, lehret der Wohletfahrne und Curiose Kellermeister, im II Theile seines Kunstbuchs, p. 516. also, wenn er schreibt: Man nimmet zu einem Juder Weine, Zinwer, Galaanwurzel, jedes ein halb Pfund, Pariskörner, Nägelein, jedes 6 Loth, stößet alles gröblich zu Pulver, thut es in ein leinen Säcklein, und hänget es in den Wein, daß das Säcklein recht in die Mitten komme, und läßet den Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen, alsdenn kan man selbigen anzapfen, er wird recht schmecken wie ein griechischer Wein.

Wein, (Gustofimer-) siehe unter dem Artikel: Citronen-Weine.

Wein, (guter und süßer) solchen zu machen, lehret der Wohletfahrne und Curiose Kellermeister, im ersten Theile seines Kunstbuchs, p. 140. u. f. Auch führet er bey dieser Gelegenheit zugleich verschiedene Handgriffe an, nach welchen man den Most zu dergleichen Weinen bereiten, und verschiedene gute Weinessenken und Zincturen verfertigen kan, welche die Weine nicht nur gut erhalten, sondern auch wohl schmäckend und angenehm machen. Demnach giebet der Schriftsteller Unterricht: 1) Wie man einen guten süßen Wein bey der Presse machen soll, daß er bis zur Weinlese übers Jahr Most bleibe. Nimm ein zubereitetes Faß, so mit einem guten Einschlage zugerichtet ist, und vermache den Trichter unten herum mit Töpfer-Thone, damit keine Luft zum Spunde herhaus kommen kan, aber in den Trichter laß dir einen runden, großen Zapfen drehen, der recht in die Fille des Trichters paßet, daß du damit gleichfalls den Trichter zustoßfen kanst, daß keine Luft aus dem Fasse gehen könne, hernach nimm häselne Spähne, und thue sie in den Trichter, daß der Trichter ganz damit bedecket, und gleichsam gefüllet sey, der Trichter aber muß etwas groß und von Holze mit einer kupffernen Fille seyn, damit fast eine ganze Bornkanne Most mit einem mahl darenin gehe, hernach geuß von dem klaren Pressmoste, als mahl eine Kanne voll in den Trichter auf die häselne Spähne, thue den Zapfen aus dem Trichter, ein wenig, daß der Most allmählich in das