

Von allerhand Brandwein.

N. 1. Den Spiritus, oder Brandwein aus allen Kräutern zu machen.

Nimm Bermuth, oder anders Kraut, was man will, laß am Schatten drücken, aber nicht dürr werden, es muß des Krauts viel, und eine grosse Menge seyn, auf ein Eimer, oder mehr, das laß klein hacken, und zerstoßen, in ein Eichenes Vass gethan, warm Wasser, darin zuvor 2. Hand voll guten frischen Hopffen, auch eine Hand voll Sauerteig, zuvor in Wasser zerrieben, gesotten seyn worden, also daß es werde wie ein Muesß, es soll aber das Vass nicht zu voll gefüllt werden, also, daß der dritte Theil noch leer bleibe, daß soll oben wohl vermachet werden, mit einem Deckel oder Boden, in dessen Mitte doch ein Loch seye, damit man täglich die Materi wohl untereinander rühren möge mit einem langen Stecken, und kan man allwegen über das Loch, einen Spunt legen, darffst es nicht hart zuschlagen, damit es etwas Luft habe, laß es also in einer Stuben 3. oder 4. Wochen lang verjähren, bis die Materi sauer worden, schier wie ein Essig, alsdann in einer Vesica distillirt, wann es anfangt gar wässerig zu gehen, alsdann solle man aufhören, diß, so herüber gangen, muß zum anderten mahl herüber getrieben werden, so hat man den Spiritum, oder Brandwein aus den Kräutern. Nota, wann die Kräuter am vollkommensten seyn, so presse ein Quantität, von welchen Kräutern du wilt, den Saft heraus, thue hernach von dem Kraut, und Sauerteig, oder Hopffen, was zu dem Saft vermischen, und laß 14. Tag im Keller stehen, doch daß ungerührt wird, wann es säurlecht, so brenn es aus, dann wieder herüber getrieben, so ist es noch besser.

N. 2. Aus Burgeln, und allerley Beeren Brandwein zu distilliren.

Gleich Gestalt mit den Burgeln, gleichwie mit den Kräutern, ist es zu procediren, nemlich, daß, wann sie noch frisch, doch ein wenig welck und trucken werden, klein zerhackt, alsdann in warmen Wasser mit Hopffen und Sauerteig zugericht, jähren lassen, die Beer, als Cronabeth beer sollen zuvor in einem Mäser wohl zerquetscht werden dann Wasser darüber geschütt in ein Eichenes Vass, daß wie ein dünnes Muesß werde dann soll man es jähren lassen, das Vass oben mit ein Boden wohl bedeckt, darffs nicht zuschlagen, rührt es alle Tag mit ein Stecken um, an denselben muß unten ein rund Holz seyn wie ein Zeller,

ler, dann im jähren die Cronabethbeer über sich steigen, also damit unter sich zu drucken, wann sie verjähren, so gehen die Beer nicht mehr über sich, welches ein Zeichen ist der vollkommenen Verjähren, und wird die Materi sauer seyn, wie ein Essig, das Waß aber muß solcher Zeit an ein warmen Ort stehen, so faulen die Beer desto baldter, und vor sich selbst ohne Säuerung, kan man aber die Materi nicht an einem warmen Ort haben, so muß man solchen eine Säure geben, mit 4. Seidel guten Essig, und ein Maß Biergermb, in zween Eimer der Materi von Beern, und Wasser geschütt, wohl untereinander gerührt, also jähret es eben wie die ander, dann distillir es wie ein Brandwein, gibt erstlichen zimlich Del, das soll man rectificiren, den Brantwein kan man auch zum andernmahl herüber ziehen. Will man aber das Del allein machen, so nimmt man kein Salz noch Weinstein, sondern nur den Saureteig allein.

N. 3. Den Pomeranzen-Brantwein zu machen.

Man nimmt Pomeranzen-Schäller, und schneid sie gar subtil aus, daß man nichts weißes daran siehet, und schneid es langlecht, wie ein Kraut, legts in ein Glas, gieß darauf einen starcken Brandwein, und laß an der Sonnen also stehen, so oft du Schäller hast, kanst sie hineinlegen, damit er kräftig und starck werde von den Schällern, und wann man nacher die Wind empfindet, so nekt man ein doppeltes Tüchl, oder gebähptes Brod darein, so groß, daß es den Magen bedeckt, auf ein Glütl warm gemacht, und lablecht auf den Magen gelegt, ist sehr gut, auch vor die starcke Leut, wann sie sich sehr brechen, gibt man ihnen 1. oder 2. Löffel voll ein, nachdeme die Person ist, es ist köstlich vor das Brechen, womit vielen geholffen worden, wann anderst das Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

N. 4. Ein guter Purgier-oder Laxier-Brantwein.

Mimmerstlich 6. Loth Jalappa, 2. Loth praeparirt Weinstein: Pulver, 16. Loth Zucker-Candl, und von einer Citronen die Schäller, thu es in ein Maß guten Brantwein, laß es an der Sonnen, im Winter auf dem Ofen stehen, und rigle es oft untereinander, so ist es fertig. Von diesem Purgier-Brantwein muß man auf einmahl 2. Löffel voll, nachdem die Natur ist, eingeben.

N. 5. Ein guten Rosolis zu machen.

Erstlich nimm 1. Loth Zimmet, Gewürz-Nägel, Anis jedes 1. Quintel, zerschneid es, binde solches in ein saubers Tüchl, nimm 1. Pfund Zucker

Zucker, gieß darauf ein Seidel frisches Brunnen- Wasser, oder Rosen- Wasser, das Pinckel darzu, und ein Maß weissen Weinläger- Brand- wein, laß wohl vermachtet über Nacht stehen, dann laß durch ein Fließ- Papier lauffen, und in die Gläser zum Behalt; oder man kan das Ge- würz nehmen, und in Brandwein paiken, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glüenden Kohl- Feuer zergehen lassen, und mit dem Brandwein vermischet, darnach durch das Papier lauffen, und zum Ge- brauch verwahren. Wann einem Menschen der Magen wehe thut, oder Winters- Zeit reisen thut, der soll von diesem Rosolis ein wenig trincken, er erwärmet und stärcket den Magen.

N. 6. Pomeranzen = Rosolis.

Nimm 25. süße Pomeranzen, löß die Schällen davon, und schneid es sauber aus, doch nicht zu viel, schneid es langlecht, leg es in ein Glas, gieß ein Maß des besten Wein- Brandwein daran, laß wohl vermacht 8. Tag stehen, hernach brenns sauber aus, durch ein gläsernen Brennzeug, unterdessen aber, weil die Schäller im Brandwein paiken, löß das Süßeste von den Pomeranzen sauber aus, thue die Kern und Häutl darvon, und preß durch ein Tuch gar wohl aus, nimm ein Pfund Zucker, gieß ein Seidl frisch Wasser darauf, sied ihn bis er sich spint, gieß den ausgedruckten Pomeranzen- Saft darein, sied es wieder bis sich spint, diesen Saft hebe auf, bis der Brandwein von den Pome- ranzen abgezogen, misch es unter den Zulep, und butters in einer Glaschen wohl ab, so ist es fertig, so oft man einen darvon nimmt, but- tert man ihn auf, wer dann ein Drucken von vielen Essen empfindet, und Blähungen hat, der nehme einen guten Löffel voll, ist auch vor ein erkalten Magen, Wind und Sand, auch vor die Colica, laxirt die Gall, und ist bewährt.

N. 7. Recept des Steins- Brandweins.

Erstlich muß man nehmen des besten Brandwein 6. oder 7. Maß, solchen in ein weites Essig- Glas, so einen langen Hals hat, giessen samt den nachfolgenden Stücken: Nemlich eine zimliche Quan- tität Himbeer, auch von den gemeinen schwarzen Wald- Kirschen, so rothe Stängel haben, welche am ersten in einem steinern Mörser mit den Kernen müssen zerknirscht werden; Item Juden- Kirschen acht Loth, Gundl- Reben- Blätter 4. Loth, Rosmarin 3. Loth, Vibernell- Steins- brech- Süßholz- Calmus- Wurzen, jedes 8. Loth, solches alles, wann es möglich ist zu bekommen, frisch genommen, klein zer schnitten, Bittwer Wurzen 8. Loth, teutschen Rümnel, Petersil- Rettich- Saamen jedes 2. Loth,

Loth, diese Saamen in einem Mörser etwas zerstoßen, frische Cronabeth-
beer anderthalb Seidl auch zerquetscht, aber nur groblecht, solches muß
man mit dem Brandwein wohl vermachten 5. Monat an der Sonnen,
oder wie es die Gelegenheit gibt, paßgen lassen, allein muß man es alle
Wochen 2. mahl wohl untereinander rühren, auch das Glas nicht so
voll angießen, damit es Raum zum Jären hat, auch alle Monat was
von Brandwein, nach Discretion darzu füllen, hernach in Balneo Mariae
nach Apothecker Manier ausbrennen, man muß ihn 2. mahl abziehen,
und im May ist die Zeit, den Anfang zu machen.

Der Gebrauch.

S bald man Schmerzen am Stein oder Grief empfendet, soll der
stärkste Mann nicht mehr als 3. Löffel voll, ein Weibs, Persohn
aber nur 1. nehmen, und also fort nach discretion der Natur
brauchen, verursacht alsbald einen süßen Schlaf, und erlediget von
Schmerzen, wie es schon an vielen ist probiert worden.

N. 8. Brandwein vor den Sand und Stein.

B Renne ein Brandwein aus Höttschepötschen, thue ihn in ein Glas,
und stelle ihn an die Sonnen, und wann die Erdbeer recht zeitig
seyn, so leg so viel Erdbeer in den Brandwein, daß das Glas halb
voll werde, laß 3. Tag stehen, druck es dann durch ein Tuch starck aus,
thue wieder frische Erdbeer darein, und mit diesem so lang procedirt, weil
die Erdbeer wähen, ist ein trefflicher Brandwein, wo man Schmerzen
empfindet, daß man sich darmit schmieren lasse, und auch etliche Tröpf-
fel darvor einnehme.

N. 9. Aniß-Brandwein.

Nimm ein halb Pfund Aniß, solchen sauber vom Staub gereinigt,
und groblecht zerstoßen, in ein Glas geschütt, und drey Halbe gu-
ten Brandwein daran gossen, 3. oder 4. Tag an einem warmen
Orth stehen lassen, und alle Tag untereinander gerührt, darnach alles
zusammen in ein Brenn-Kessel geschüttet, und 2. Viertel guten Luttenz-
berger oder einen andern guten alten Wein darzu gossen, kühl ausbrennt,
so lang er schön klar herüber geht, ist sehr starck und gut, so bald er trüb
komet muß man ihn absonderlich aufheben, den starcken Brandwein
gießt man in ein grosses Glas zusammen, darnach nimmt man 3. Hand-
voll Brunntref solchrn sauber gewaschen, und in einem Mörser ein
wenig zerstoßen und in den starcken Brandwein hinein geschütt unter-
einander

einander gerührt, und ein Weil stehen lassen, so bekommt er eine schöne grüne Farb, und wann man keinen Brunnkress haben kan, so ist das grüne Fenichl Kraut eben so gut, darnach nimm drey Viertel Pfund Zucker gieß den trüben Nach Brandwein darauf, und laß es auf einer Blutzergehen, und gieß zum andern Brandwein in das Glas, und wohl untereinander gerührt, darnach laßt man es durch ein Fließ-Papier lauffen, daß er schön klar wird; wer aber gern den Brandwein gar lind will haben, er ist sonst gar starck, so kan man sicher den Zucker mit einem halben Seidl Wasser ansetzen, und den Nach Brandwein auch darzu, so wird er gar annehmlich und gut.

N. 10. Abwisch-Brandwein.

MAn nehme ein Maß Brandwein, den schlechtesten so man haben kan, 4. Gauffen voll weisse Lilien Blät, 2. Gauffen voll weisse Bohnen-Blühe, 4. Gauffen weisse Rosen-Blätter, ein Hand voll Weißwurzel, man muß aber obgedachte Stuck alle sauber puzen, daß nichts Grünes, noch Gelbes, noch Schwarzes darbey bleibt, von einer Rundsemmel die Schmollen, dieses alles zusammen in ein weite gläserne Flaschen gethan, auch ein Loth weissen Zucker Candi darzu, und 4. Wochen an der Sonnen stehen lassen, seyhe hernach den Brandwein herab, und laß ihn durch ein Fließ-Papier lauffen, biß ganz klar herab gehet, thue hernach obgemeldten Brandwein wieder in ein gläserne Flaschen, und leg weisse frische Lilien-Blät, und Weißwurzel wieder hinein, bey einem gleichen jedes 1. Hand voll, neben emer Arbes groß Gaffer, 2. Loth weissen Pores, ein Büchl gutes Gold, laß hernach diesen Brandwein an der Sonnen stehen, und brauch ihn.

N 11. Lemonien-oder Pomeranzen Brandwein.

Mimm auf 2. Maß Brandwein oder Malvasier von 3. Duget Lemonien oder Pomeranzen die Schäller, sauber ausgeschnitten, und klein geschnitten, und in einen Brandwein gethan, also 14. Tag stehen und puzen lassen, hernach ausgebrannt, und in ein Glas gethan und darein geschütt einen geläuterten Zucker, nachdem man es süß haben will.

NB. Auf ein Maß ausgebrant obgemeldten Brandwein brauchet man 1. Pfund Zucker, den muß man zimlich dick läutern, und den Brandwein daran schütten, und darnach in einer saubern Leinwand auswinden, damit er fein lauter wird.

Von