

seyhe hernach den Wein ab durch ein sauber Tuchlein/ behalte ihn wohl vermacht in einem Glas zum Gebrauch.

Wann du nun einen Bermuthwein haben wilt / so vermische jetzgedachter infusion einen Löffel voll mit einem Becherlein Weins/ so hastu alsobald einen trefflichen Bermuthwein.

Auff diese Weise kan man von andern Kräutern/ Wurzeln und Gewürz in der Eil gute kräftige Wein machen.

NB. Den Bermuthwein soll man nur im Winter und Frühling trincken/sonsten nicht.

Mandelmilch zumachen.

Re. Mandeln so viel du wilt / schütte sie in heiß Wasser / lasse es eine kleine Weil drüber / bis man sie schälen kan/ alsdann giesse kalt Wasser darüber/ damit die Hitz ihnen die Krafft nicht entziehe; Wann die Mandeln nun geschälet/ so stosse sie gar klein. fasse es in ein sauber Tuch / daran giesse ein wenig frisch Brunnenwasser / treibe es mit einem Löffel und hartem drücken durch/ das thue so ofte bis nichts Weisses mehr gehen will; Diese magst du mit Zucker deinem Gefallen nach süß machen.

Wilt du die zum Schlaf brauchen/ stosse ein wenig weissen Nagasaat/ und ziehe sie sampt den Mandeln auß zum Röchlein / stosse also Melonensaamen mit in der Rühr.

Will man das Wasser zur Brust bereiten/ so las Weinbeerlein und Süßholz darein fieden / man stosse auch Pineolaten/ und anders damit/ nach dem die Sach beschaffen / und ob wol solche Mandelmilch viel in die Küche gebraucher wird / danneroch tauget sie doch zu vielen Kranckheiten.

Etliche