

Von allerhand Brantwein.

N^o 1. Der Spiritus, oder Brantwein auß allen Kräutern zu machen.

Imb Bermuth / oder anders Kraut / was man will / laß am Schatten trüchlen / aber nicht dürr werden / es muß deß Krauts vil und ein grosse Menge seyn / auff ein Emer / oder mehr / das laß klein hacken / und zerstoffen / in ein Eichenes Faß gethan / warm Wasser / darin zuvor 2. Hand voll guten frischen Hopffen / auch ein Hand voll Sauerteig / zuvor in Wasser zertriben / gesotten seyn worden / also / daß es werde wie ein Mueß / es soll aber das Faß nicht zu voll gefüllt werden / also / daß der dritte Theil noch lähr bleibe / das soll oben wohl vermacht werden / mit einem Deckel oder Boden / in dessen Mitte doch ein Loch seye / damit man täglich die Materi wol 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 / alsdan solle man auffhören / diß / so herüber gangen / muß zum anderten mal herüber getriben werden / so hat man den Spiritum, oder Brantwein auß den Kräutern. Nota, wann die Kräuter am vollkomnesten seyn / so presse ein Quantitet, von welchen Kräutern du wilt / den Saft heraus / thue hernach von dem Kraut und Sauerteig / oder Hopffen / was zu dem Saft vermischen / und laß ein 14. Tag im Keller stehen / doch das umbgerührt wird / wanns säuerlecht / so brenns auß / dann wieder herüber getriben / so ist es noch besser.

N^o 2. Auß Wurzel / und allerley Bören Brantwein zu distilliren.

Leicher Gestalt mit den Wurzen / gleich wie mit den Kräutern / ist es zu procediren / nemblich 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 Bör / als Cronabethbör sollen zuvor in einem Mörser wohl zerquetscht werden / dann Wasser darüber geschütt in ein Eichenes Faß / daß wie ein dünnes Mueß werde / dann soll mans jähren lassen / das Faß oben mit ein Boden wohl bedeckt / darffs nicht zuschlagen / rührs alle Tag mit ein Stecken umb / an denselben muß unten ein rund Holz seyn wie ein Delsler /

ler/ dann im Jähren die Cronabethbör sehr über sich steigen / also darmit
 untersch zu trucken / wann sie verjähren / so gehen die Bör nicht mehe
 übersich / welches ein Zeichen ist/ der vollkommenen Verjähung/ und wird
 die Materi sauer seyn / wie ein Essig / das Faß aber muß solcher Zeit an
 ein warmen Drth stehen / so faulen die Bör desto baldter / und vor sich
 selbst ohne Säuerung / kan man aber die Materi nicht an einem warmen
 Drth haben/ so muß man solchen ein Säuer geben / mit 4. Seitel guten
 Essig/ und ein Maß Biergermb / in zween Emer der Materi von Börn /
 und Wasser geschütt / wol untereinander gerührt / also jähret es einweg
 wie den andern/ dann distillirs wie ein Brantwein/ gibt erstlichen zimlich
 Del/ das soll man rectificiren/ den Brantwein kan man auch zum andern
 mahl herüber ziehen. Will man aber das Del allein machen / so nimbt
 man kein Salz noch Weinstein/ sondern nur den Sauerteig allein.

N^o 3. Den Pomerantschen-Brantwein zu machen.

Man nimbt Pomerantschen-Schäller/ und schneid sie gar subtil auß/
 daß man nichts weisses daran siehet / und schneid es langlet/ wie
 ein Kraut / legts in ein Glas / gieß darauff ein starcken Brantz
 wein/ und laß an der Sonnen also stehen / so oft du Schäller hast/ kanst
 sie hinein legen / damit er kräftig und starck werde von den Schällern /
 und wann man nacher die Wind empfindet / so nezt man ein doppeltes
 Tüchl/ oder gebätes Brodt darein / so groß/ daß es den Magen bedeckt/
 auff ein Blütl warm gemacht / und lablecht auff den Magen gelegt / ist
 sehr gut/ auch vor die starcke Leuth/ wann sie sich sehr brechen/ gibt man
 ihnen 1. oder 2. Löffen voll ein / nachdeme die Persohn ist / es ist löstlich
 vor das Brechen / womit vilen geholffen worden / wann anderst das
 Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

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

Zimb erstlich 6. Loth Jalappa / 2. Loth præparirt Weinstein-Pul-
 ver / 16. Loth Zucker Candl / und von einem Citroni die Schäl-
 ler / thue es in ein Maß guten Brantwein / laß es an der Son-
 nen/ im Winter auff dem Ofen stehen / und rigls oft untereinander / so
 ist es fertig. Von disem Purgier-Brantwein muß man auff einmal 2.
 Löffel voll/ nach dem die Natur ist/ eingeben.

N^o 5. Ein guten Rosolis zu machen.

Erstlich nimbt 1. Loth Zimet/ Gewürk Nägl/ Aneiß/ jedes 1. Quintl/
 zerschneid es/ binde solches in ein saubers Tüchlein/ nimbt 1. Pfund
 Zucker /

Zucker / gieß darauff ein Seitel frisches Brunnen-Wasser / oder Rosens-
Wasser das Pinckel darzu / und ein Maß weissen Weinsläger-Brant-
wein / laß wohl vermachter über Nacht stehen / dann laß durch ein Zieß-
Papier lauffen / und in die Gläser zum Behalt; oder man kan das Ges-
würz nehmen / und in Brantwein paissen / hernach den Zucker mit dem
Wasser über ein glüenden Kohl-Feuer zergehen lassen / und mit dem
Brantwein vermischet / darnach durch das Papier lauffen / und zum Ges-
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^o 6. Pomerantschen-Rosolis.

Numb 25. süsse Pomerantschen / löß die Schallen davon / und schneid
es sauber auß / doch nicht zu vil / schneids langlecht / legß in ein
Glas / gieß ein Maß des besten Wein-Brantwein daran / laß wol
vermacht 8. Tag stehen / hernach brenns sauber auß durch ein gläsern
Brenn-Zeug / unterdessen aber / weil die Schaller im Brantwein pa-
ssen / löß das Süßeste von den Pomerantschen sauber auß / thue die Kern
und Häutl darvon / und presß durch ein Tuch gar wohl auß / nimbe ein
Pfund Zucker / gieß ein Seitel frisch Wasser darauff / sied ihn biß er sich
spint / gieß den außgedruckten Pomerantschen-Safft darein / sied es wie-
der biß sich spint / disen Safft hebe auß / biß der Brantwein von den
Pomerantschen abgezogen / mische es unter den Zulep / und puters in
einer Flaschen wol ab / so ist es fertig / so oft man einen darvon nimbt /
putert man ihn auß / wer dann ein Drucken von vilen Essen empfindet /
und Blähungen hat / der nehme ein guten Löffel voll / ist auch vor ein
erkalten Magen / Wind und Sand / auch vor die Colica / laxirt die Gall /
und ist bewehrt.

N^o 7. Recept des Stein-Brantweins.

Erstlich muß man nehmen des besten Brantwein 6. oder 7. Maß /
solchen in einen weiten Essig-Glas / so ein langen Hals hat / gressen
sambt den nachfolgenden Stücken: Nemlich / ein zimliche Quan-
titet Himbör / auch von den gemeinen schwarzen Wald-Kürschen / so
rothe Stingel haben / welche am ersten in einem steinern Mörser mit den
Kernen müssen zerknirscht werden / item Juden-Kürschen 8. Loth /
Gundl-Reben-Blätter 4. Loth / Rosmarin 8. Loth / Vibernell-Stein-
brech-Süßholz-Calmuß-Wurgen / jedes 8. Loth / solches alles / wanns
möglich ist zu bekommen / frisch genommen / klein zerschnitten / Zitwer-
Wurgen 8. Loth / Deutschen Kimmel / Petersil-Kättich-Saamen jedes 2.
Loth /

Loth/ diese Saamen in einem Mörser etwas zerstoßen/frische Cronabeth/ böhr anderthalb Seitel auch zerquetscht / aber nur groblecht / solches muß man mit dem Brantwein wolvermacher 5. Monath an der Sonnen / oder wie es die Gelegenheit gibt/ paizen lassen / allein muß man es alle Wochen 2. mal wol untereinander rühren / auch das Glas nicht so voll angießen / damit es raum zum Fahren hat / auch alle Monath was von Brantwein / nach Discretion darzu füllen / hernach in Balneo Mariae nach Apotheker-Manier aufbrennen / man muß ihn zweymal abziehen/ und im May ist die Zeit/ den Anfang zu machen.

Der Gebrauch.

S bald man Schmerzen am Stein oder Griefß empfindet / soll der stärckste 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 Schloff / und erlediget von Schmerzen/ wie es schon an vilen ist probirt worden.

N^o 8. Brantwein vor den Sand und Stein.

Wenn ein Brantwein auß Höttschepötschen / thue ihn in ein Glas / und stelle ihn an die Sonnen / und wann die Erdbör recht zeitig seyn / so leg so vil Erdbör in den Brantwein / daß das Glas halb voll werde/ laß 3. Tag stehen / druck es dann durch ein Tuch starck auß / thu wieder frische Erdbör darein/ und mit disen so lang procedirt, weil die Erdbör wahren/ ist ein trefflicher Brantwein / wo man Schmerzen empfindet / daß man sich darmit schmieren lasse / und auch etliche Tröpfel darvon einnehme.

N^o 9. Aneiß-Brantwein.

Nimb ein halb Pfund Aneiß / solchen sauber von Staub gereiniget / und groblecht zerstoßen / in ein Glas geschütt / und 3. Halbe guten Brantwein daran gossen / 3. oder 4. Tagen an einem warmen Orth stehen lassen / und alle Tag untereinander gerührt / darnach alles zusammen in einen Brenn-Kessel geschüttet/ und 2. Viertel guten Luetenberger oder ein andern guten alten Wein darzu gossen / kühl aufbrennt/ so lang er schön klar herüber geh-t / ist er starck und gut / so bald er trüb kommet/ muß man ihn absonderlich auffheben / den starcken Brantwein giff man in ein grosses Glas zusammen / darnach nimbt man 3. Hand voll Brunnkrefß / solchen sauber gewaschen / und in einem Mörser ein wenig zerstoßen / und in den starcken Brantwein hinein geschütt / unter
E einans

einander gerührt / und ein weil stehen lassen / so bekommet er ein schöne grüne Farb / und wann man keine Brunnkress haben kan / so ist das grüne Fenichl / Kraut eben so gut / darnach nimbt man drey Viertel Pfund Zucker / gießt den trüben Nach-Brantwein darauff / und laßt es auff einer Glut zergehen / und gießt zum andern Brantwein in das Glas / und wol untereinander gerührt / darnach laßt mans durch ein Fluß-Papier laufen / daß er schön klar wird ; wer aber gern den Brantwein gar lind will haben / er ist sonst gar starck / so kan man sicher den Zucker mit ein halben Seitel Wasser ansetzen / und den Nach-Brantwein auch darzu / so wird er gar annehmlich und gut.

N^o 10.

Abwisch-Brantwein.

MAn muß nehmen 1. Maß Brantwein / den schlechtesten so man haben kan / 4. Gauffen voll weiße Lilien-Blätl / 2. Gauffen voll weiße Bohnen Blüe / 4. Gauffen weiße Rosen-Blätter / 1. Hand voll Weißwürzen / man muß aber obgedachte Stuck alle sauber puzen / daß nichts Grünes / noch Gelbes / noch Schwarzes darbey bleibt / von einer Rundsammel die Schwollen / dieses alles zusammen in ein weite gläserne Flaschen gethan / auch ein Loth weißen Zucker-Candl darzu / und 4. Wochen an der Sonnen stehen lassen / seyhe hernach den Brantwein herab / und laß ihn durch ein Fluß-Papier laufen / bisß ganz klar herab gehet / thue hernach obgemelten Brantwein wieder in ein gläserne Flaschen / und leg weiße frische Lilienblätl / und Weißwürzl wieder hinein / bey einen gleichen jedes ein Hand voll / neben einer Arbes groß Gasser / 2. Loth weißen Poreß / ein Büchl gutes Gold / laß hernach diesen Brantwein an der Sonnen stehen / und brauch ihn.

N^o 11. Lemoni oder Pomerantschen-Brantwein.

Im auff 2. Maß Brantwein oder Malvaster von 3. Tuzet Lemonis oder Pomerantschen die Schäller / sauber außgeschnitten / und klein geschnitten / und in einen Brantwein gethan / also 14. Tag stehen und paizen lassen / hernach außgebrennt / und in ein Glas gethan / und darein geschütt ein geläuterten Zucker / nachdem mans süß haben will.

NB. Auff ein Maß außgebrennt obgemelten Brantwein brauchet man ein Pfund Zucker / den muß man zimlich dick läutern / und den Brantwein daran schütten / und durch ein saubere Leinwath aufwinden / damit er fein lauter wird.

Bon