

## Von allerhand Brandwein.

### N<sup>o</sup> 1. Der Spiritus, oder Brandwein auß allen Kräutern zu machen.

**I**mb Wermuth / oder anders Kraut / was man will / laß am Schatten trüchnen / aber nicht dürr werden / es muß des Krauts vil / und eine grosse Menge seyn / auff ein Emer oder mehr / das laß klein hacken / und zerstoffen / in ein Eichenes Faß gethan / warm Wasser / darin zuvor 2. Handvoll guten frischen Hopffen / auch eine Handvoll Sauertaig / zuvor in Wasser zerriben / 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 lähe bleibe / das 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 ein Spunt legen / darffst es nicht hart zuschlagen / damit es etwas Luft habe / laß es also in einer Stuben 3. oder 4. Wochen lang verjären / biß die Materi sauer worden schier wie ein Essig / alsdann in eine Vesica distillirt / wann es anfangt gar wässerig zu gehen / alsdann solle man auffhören / diß / so herüber gangen / muß zum anderten mahl herüber getriben werden / so hat man den Spiritum, oder Brandwein auß den Kräutern. Nota, wann die Kräuter am vollkommnesten seyn / so presse ein Quantität / von welchen Kräutern du wilt / den Saft heraus / thue hernach von dem Kraut und Sauertaig / oder Hopffen / etwas zu dem Saft vermischen / und laß 14. Tag im Keller stellen / doch daß umbgerührt wird / wann es säuerlecht / so brenn es auß / dann wieder herüber getriben / so ist es noch besser.

### N<sup>o</sup> 2. Auß Wurzel / und allerley Bören Brandwein zu distilliren.

**L**eichter Gestalt mit den Wurzeln / 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 Sauertaig zugericht / jären 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 man es jären lassen / das Faß oben mit ein Boden wohl bedeckt / darffs nicht zuschlagen / rühr es alle Tag mit ein Stecken umb / an denselben muß unten ein rund Holz seyn / wie ein Däl-  
ler /

ler/ dann im Jären die Cronabethbör übersich steigen/ also darmit unter sich zu drucken/ wann sie verjären/ so gehen die Bör nicht mehr übersich/ welches ein Zeichen ist der vollkommenen Verjähung/ und wird die Materi sauer seyn/ wie ein Essig/ das Baß aber muß solcher Zeit an ein warmen Orth stehen/ so faulen die Bör desto baldter/ und vor sich selbst ohne Säuerung/ kan man aber die Materi nicht an einem warmen Orth haben/ so muß man solchen eine Säure geben mit 4. Seitel guten Essig/ und ein Maß Biergermb/ in zween Emer der Materi von Börn/ und Wasser geschütt/ wohl untereinander gerührt/ also jåret es eben/wie den andern/ dann distillir es/ wie ein Brandwein/gibt erstlichen zimblisch Del/ das soll man rectificiren/ den Brandwein kan man auch zum andern mahl herüber ziehen. Will man aber das Del allein machen/ so nimbt man kein Saltz noch Weinstein/ sondern nur den Sauertaig alleir.

N<sup>o</sup> 3. Den Pomerantschen-Brandwein zu machen.

**M**An nimbt Pomerantschen-Schöller/ und schneid sie gar subtil auß/ daß man nichts weisses daran sihet/ und schneid es langlecht/ wie ein Kraut/ legts in ein Glas/ gieß darauff einen starcken Brandwein/ und laß an der Sonnen also stehen/ so offt du Schöller hast/ kanst sie hinein legen/ damit er kräftig und starck werde von den Schöllern/ und wann man hernach die Wind empfindet/ so neht man ein doppeltes Tüchel/ oder gebähtes Brod darein/ so groß/ daß es den Magen bedeckt/ auff ein Glüt 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. Löffel voll ein/ nachdeme die Persohn ist/ es ist köstlich vor das Brechen/ womit vilen geholffen worden/ wann anderst das Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

N<sup>o</sup> 4. Ein guter Purgier- oder Laxier-Brandwein.

**M**Imb 6. Loth Jalapa/ 2. Loth præparirt Weinstein-Pulver/ 16. Loth Zucker-Candl/ und von einem Citroni die Schöller/ thue es in ein Maß guten Brandwein/ laß es an der Sonnen/ im Winter auff den Ofen stehen/ und rigle es offt untereinander/ so ist es fertig. Von disem Purgier-Brandwein muß man auff einmahl 2. Löffel voll/ nachdem die Natur ist/ eingeben.

N<sup>o</sup> 5. Ein guten Rosolis zu machen.

**M**Imb ein Loth Zimmet/ Gewürh-Nägerl/ Aneiß/ jedes ein Quintl/ zerschneid es/ binde solches in ein saubers Tüchel/ nimbt ein Pfund Zucker/

Zucker/

Zucker / gieß darauff ein Seitl frisches Brunnen- Wasser / oder Rosens- Wasser / das Pincerl darzu / und ein Maß weissen Weinlager- Brand- wein/ laß wohlvermacher über Nacht stehen / dann laß durch ein Fließ- Papier lauffen / und in die Gläser zum Behalt ; oder man kan das Ge- würk nehmen / und in Brandwein paissen / hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glüenden Kohl-Feuer zergehen lassen / und mit dem Brandwein vermischt / darnach durch das Papier lauffen / und zum Ge- brauch verwahren. Wann einem Menschen der Magen wehe thut / oder Winters- Zeit reifen thut / der soll von disem Rosolis ein wenig trincken / er erwärmet / und stärcket den Magen.

### N<sup>o</sup> 6. Pomerantschen-Rosolis.

**N**imb 25. süsse Pomerantschen / löß die Schöller davon / und schneid es sauber auß / doch nicht zu vil / 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 auß durch ein gläsernen Brenn- Zeüg / unterdessen aber / weil die Schöller im Brandwein paissen / 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 Seitl frisch Wasser darauff / sied ihn / biß er sich spinnt / gieß den außgedruckten Pomerantschen-Safft darein / sied es wider / biß sichs spinnt / disen Safft hebe auff / biß der Brandwein von den Pomerantschen abgezogen / mische es unter den Zulep / und butters in einer Flaschen wohl ab / so ist es fertig / so oft man einen darvon nimbt / buttert man ihn auff / wer dann ein Drucken von vilen 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<sup>o</sup> 7. Recept des Steins-Brandweins.

**S**rstlich muß man nehmen des besten Brandweins 6. oder 7. Maß / solchen in ein weites Essig-Glas / so einen langen Hals hat / gießen / sambt den nachfolgenden Stücken : Nemblich eine zimliche Quan- tität Himbör / auch von den gemeinen schwarzen Wald- Kirschen / so rothe Stingel haben / welche am ersten in einem steinern Mörser mit den Kernen müssen zerknirscht werden ; Item Juden- Kirschen 8. Loth / Gundl-Keiben-Blätter 4. Loth / Rosmarin 8. Loth / Bibernell-Stein- brech-Süßholz-Calmus-Wurzen / jedes 8. Loth / solches alles / wann es möglich ist zu bekommen / frisch genommen / klein zerschnitten / Zittwer- Wurzen 8. Loth / teutschen Kümmel / Peter sil-Kättich-Saamen / jedes 2. Loth /

Loth/diese Saamen in einem Mörser etwas zerstoßen/frische Cronadeth-  
bör anderthalf Seitel auch zerquetscht / aber nur groblecht / solches muß  
man mit dem Brantwein wohl vermachter 5. Monath an der Sonnen /  
oder wie es die Gelegenheit gibt / patzen lassen / allein muß man es alle  
Wochen 2. mahl wohl untereinander rühren / auch das Glas nicht so  
voll angießen / damit es Raum zum Sären hat/ auch alle Monath was  
von Brantwein/nach Discretion darzu füllen/ hernach in Balneo Mariae  
nach Apotheker Manier außbrennen / 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 Griefz empfindet / soll der  
stärckste Mann nicht mehr als 3. Löffel voll/ ein Weibs- Person  
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 vielen ist probirt worden.

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

**B**renne 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 viel Erdbör in den Brantwein / daß das Glas halb  
voll werde / laß 3. Tag stehen / druck es dann durch ein Tuch stark auß/  
thu wider frische Erdbör darein/und mit diesem so lang procedirt, weil die  
Erdbör wahren/ ist ein trefflicher Brantwein / wo man Schmerzen em-  
pfindet / daß man sich damit schmieren lasse / und auch etliche Tröpfel  
darvon einnehme.

### N.º 9. Aneiß-Brantwein.

**I**mb ein halb Pfund Aneiß / solchen sauber vom Staub gereinigt /  
und groblecht zerstoßen / in ein Glas geschütt/und drey Halbe gu-  
ten Brantwein 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 Lutten-  
berger oder einen andern guten alten Wein darzu gossen/kühl außbrennt/  
so lang er schön klar herüber gehet/ ist sehr stark und gut/so bald er trüb  
kommet/ muß man ihn absonderlich auffheben / den starcken Brantwein  
gießt man in ein großes Glas zusammen / darnach nimbt man 3. Hand-  
voll Brunnkraß / 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 bekombt er eine schöne grüne Farb / und wann man keinen Brantweß haben kan / so ist das grüne Fenichl-Kraut eben so gut / darnach nimb drey Viertel Pfund Zucker / gieß den trüben Nach-Brantwein darauff / und laß es auff einer Glut zergehen / und gieß zum andern Brantwein 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 Brantwein gar lind will haben / er ist sonst gar stark / so kan man sicher den Zucker mit einem halben Seitel Wasser ansetzen / und den Nach-Brantwein auch darzu / so wird er gar annehmlich und gut.

N<sup>o</sup> 10.

Abwisch-Brantwein.

**W**An nehme ein Maß Brantwein / den schlechtesten so man haben kan /  
 4. Gauffen voll weiße Lilien-Blät / 2. Gauffen voll weiße Boh-  
 nen-Blühe / 4. Gauffen weiße Rosen-Blätter / ein Hand voll  
 Weißwürzen / man muß aber obgedachte Stück 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 1. Loth weißen Zucker-Candl darzu / und 4. Wo-  
 chen an der Sonnen stehen lassen / seyhe hernach den Brantwein herab /  
 und laß ihn durch ein Fließ-Papier lauffen / biß ganz klar herab gehet /  
 thue hernach obbemeldten Brantwein wieder in eine gläserne Flaschen /  
 und leg weiße frische Lilien-Blät / und Weißwürzl wieder hinein / bey  
 einem gleichen jedes 1. Hand voll / neben einer Urbesß groß Gaffer / 2.  
 Loth weißen Poreß / ein Büchl gutes Gold / laß hernach diesen Brant-  
 wein an der Sonnen stehen / und brauch ihn.

N<sup>o</sup> 11. Lemoni-oder Pomerantschen Brantwein.

**W**imb auff 2. Maß Brantwein oder Malvasser von 3. Luget Les-  
 moni oder Pomerantschen die Schäller / sauber aufgeschnitten /  
 und klein geschnitten / und in einen Brantwein gethan / also 14.  
 Tag stehen und paigen lassen / hernach aufgebrennt / und in ein Glas ge-  
 than / und darein geschütt einen geläuterten Zucker / nach dem man es süß  
 haben will.

NB. Auff ein Maß aufgebrennt / obgemeldten Brantwein brauchet  
 man einen Zucker / den muß man zimlich dick läutern / und den Brant-  
 wein daran schütten / und darnach in einer sauberen Leinwat aufwinden /  
 damit er fein lauter wird.

Bon