

werden, darnach brennt mans, wie sonst einen Branntwein, im Kessel sein kühl herüber; wann der stärkste herüber, so thut man ihn noch einmal herüber treiben in einen zinnernen Kolben, so ist er fertig.

8. Wermuthgeist zu brennen.

Nimm guten frischen Wermuth 2 Hand voll, gieß darauf eine Halbe des stärksten alten Wein, beiz den Wermuth damit ein, laß ihn 3 Tag wohl verwahrter stehen, alsdann brenn ihn in ein zinnernen Kolben aus, so ist er gerecht und hat kein Hiz: dann so weiche 3 Bissen Brod in dieses ein und gibß dem Kranken zu essen.

Von allerhand Branntwein.

1. Den Spiritus oder Branntwein aus allen Kräutern zu machen.

Nimm Wermuth oder anders Kraut, was man will, laß am Schatten trocknen, aber nicht dürr werden, es muß des Krauts viel und eine große Menge sein, auf ein Eimer oder

mehr, das laß klein hacken und zerstoßen, in ein eichenes Faß gethan, warm Wasser, darin zuvor 2 Hand voll guten frischen Hopfen, auch eine Hand voll Sauerteig, zuvor in Wasser zertrieben, gesotten sein worden, also daß es werde wie ein Mueß, es soll aber das Faß nicht zu voll gefüllt werden, also daß der dritte Theil noch leer bleibe, das soll oben wohl vermachet werden mit einem Deckel oder Boden, in dessen Mitte doch ein Loch sei, damit man täglich die Materi wohl untereinander rühren möge mit einem langen Stecken und kann 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 vergähren, bis die Materi sauer worden, schier wie ein Essig, alsdann in einer Vesika distillirt; wenn es anfangt gar wässerig zu gehen, alsdann soll man aufhören, dieß, so herüber gangen, muß zum andernmahl herüber getrieben werden, so hat man den Spiritum oder Branntwein aus den Kräutern. Nota: Wenn die Kräuter am vollkommensten sein, so presse ein Quantität, von welchen Kräutern du willst, den Saft heraus, thue hernach von dem Kraut und Sauerteig oder Hopfen was zu dem Saft

vermischen und laß 14 Tag im Keller stehen, doch daß umgerührt wird, wenn es säurlecht, so brenn es aus, dann wieder herüber getrieben, so ist es noch besser.

2. Aus Wurzeln und allerley Beeren Branntwein zu distilliren.

Gleicher Gestalt mit den Wurzen, gleichwie mit den Kräutern ist es zu procediren, nemlich, daß, wenn sie noch frisch, doch ein wenig welk und trocken werden, klein zerhackt, alsdann in warmem Wasser mit Hopsen und Sauerteig zugericht, gähren lassen, die Beer, als Cronabethbeer, 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 gähren lassen, das Faß oben mit ein Boden wohl bedeckt, darffst nicht zuschlagen, rühr es alle Tag mit einem Stecken um, an demselben muß unten ein rund Holz sein wie ein Teller, dann im Gähren die Cronabethbeer über sich steigen, also damit unter sich zu drucken, wann sie vergähren, so gehen die Beer nicht mehr über sich, welches ein Zeichen ist der vollkommenen Vergährung und wird die Materi sauer sein, wie ein Essig, das Faß aber muß solcher

Zeit an einem warmen Ort stehen, so faulen die Beer desto baldter und vor sich selbst ohne Säuerung, kann man aber die Materi nicht an einem warmen Ort haben, so muß man solchen eine Säure geben mit 4 Seidel guten Eßtig und ein Maß Biergermb, in zwei Eimer der Materi von Beern und Wasser geschütt, wohl untereinander gerührt, also gähret es eben wie die ander, dann distillir es wie ein Branntwein, gieß erstlichen ziemlich Del, das soll man rectificiren, den Branntwein kann man auch zum andernmahl herüber ziehen. Will man aber das Del allein machen, so nimmt man kein Salz noch Weinstein, sondern nur den Sauerteig allein.

3. Den Pomeranzen-Branntwein zu machen.

Man nimmt Pomeranzenschäller und schneid sie gar subtil aus, daß man nichts Weißes daran siehet, und schneid es langlecht wie ein Kraut, legß in ein Glas, gieß darauf einen starken Branntwein und laß an der Sonnen also stehen, so oft du Schäller hast, kannst sie hineinlegen, damit er kräftig und stark werde von den Schällern, und wenn man nachher die Wind empfindet, so nezt man ein doppeltes Tüchl oder gebähtes 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 starke Leut, wenn sie sich sehr brechen, gibt man ihnen 1 oder 2 Löffel voll ein, nachdem die Person ist, es ist köstlich vor das Brechen, womit vielen geholfen worden, wenn anders das Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

4. Ein guter Burgier- oder Lazier-Brantwein.

Nimm erstlich 6 Loth Jalappa, 2 Loth präparirt Weinsteinpulver, 16 Loth Zuckerandl 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 Burgierbrantwein muß man auf einmahl 2 Löffel voll, nachdem die Natur ist, eingeben.

5. Einen guten Rosolis zu machen.

Erstlich nimm 1 Loth Zimmet, Gewürznägel, Aniß jedes 1 Quintel, zerschneid es, binde solches in ein saubers Luchel, nimm 1 Pfund Zucker, gieß darauf ein Seidel frisches Brunnenwasser oder Rosenwasser, das Pinkerl dazu, und ein Maß weißen Weidlagerbrant-

wein, laß wohl vermachtet über Nacht stehen, dann laß durch ein Fließpapier laufen und in die Gläser zum Behalt; oder man kann das Gewürz nehmen und in Branntwein beizen, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glühenden Kohlfeuer zergehen lassen und mit dem Branntwein vermischt, darnach durch das Papier laufen und zum Gebrauch verwahren. Wenn einem Menschen der Magen wehe thut oder Winters Zeit reisen thut, der soll von diesem Rosolis ein wenig trinken, er erwärmet und stärket den Magen.

6. Pomeranzen-Rosolis.

Nimm 25 süße Pomeranzen, löse die Schäl-
len davon und schneid es sauber aus, doch
nicht zu viel, schneid es langlecht, leg es in ein
Glas, gieß ein Maß des besten Weinbrannt-
wein daran, laß wohl vermacht 8 Tag stehen,
hernach brenns sauber aus durch einen glä-
sernen Brennzeug; unterdessen aber, weil die
Schäller im Branntwein beizen, löß das
Süßeste von den Pomeranzen sauber aus,
thue die Kern und Häutl davon und presß
durch ein Tuch gar wohl aus, nimm ein Pfund
Zucker, gieß ein Seidl frisch Wasser darauf,
sted ihn bis er sich spinnt, gieß den ausgedruck-

ten Pomeranzensaft darein, steh es wieder, bis sich spinnt; diesen Saft hebe auf, bis der Brantwein von den Pomeranzen abgezogen, misch es unter den Zulep und butters in einer Flaschen wohl ab, so ist es fertig, so oft man einen davon nimmt, buttert man ihn auf, wer dann ein Drucken vom 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.

7. Recept des Steins-Brantweins.

Erstlich muß man nehmen des besten Brantwein 6 oder 7 Maß, solchen in ein weites Essigglass, so einen langen Hals hat, gießen sammt den nachfolgenden Stücken: Nämlich eine ziemliche Quantität Himbeer, auch von den gemeinen schwarzen Waldkirschen, so rothe Stengel haben, welche am ersten in einem steinern Mörser mit den Kernen müssen zerknirscht werden. Item Judenkirschen 8 Loth, Gundlebenblätter 4 Loth, Rosmarin 8 Loth, Bibernell-, Steinbrech-, Süßholz-, Calmußwurzeln jedes 8 Loth, solches alles, wenn es möglich ist zu bekommen, frisch genommen, klein zerschnitten, Zitwerwurzeln 8 Loth, deut-
Granatapfel I. 6

sehen Kummel, Petersil-, Rettigsamen jedes 2 Loth, diese Samen in einem Mörser etwas zerstoßen, frische Cronabethbeer anderthalb Seidl auch zerquetscht, aber nur groblecht, solches muß man mit dem Branntwein wohl vermachtet an der Sonnen oder wie es die Gelegenheit gibt, beizen lassen, allein muß man es alle Wochen 2 mahl wohl untereinander rühren, auch das Glas nicht so voll angießen, damit es Raum zum Gähren hat, auch alle Monat was von Branntwein nach Discretion dazu füllen, hernach in Balneo Mariæ nach Apothekermanier ausbrennen, man muß ihn 2 mahl abziehen und im Mai ist die Zeit, den Anfang zu machen.

Der Gebrauch.

Sobald man Schmerzen am Stein oder Gries empfindet, soll der stärkste Mann nicht mehr als 3 Löffel voll, eine Weibsperson 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 probirt worden.

8. Branntwein vor den Sand und Stein.

Brenne einen Branntwein aus Höttsche-

pötschen, thue ihn in ein Glas und stelle ihn an die Sonnen, und wenn die Erdbeer recht zeitig sein, so leg so viel Erdbeer in den Branntwein, daß das Glas halb voll werde, laß 3 Tag stehen, druck es dann durch ein Tuch stark aus, thue wieder frische Erdbeer darein und mit diesem so lang procedirt, weil die Erdbeer wahren, ist ein trefflicher Branntwein, wo man Schmerzen empfindet, daß man sich damit schmieren lasse und auch etliche Tröpfel davon einnehme.

9. Anis-Branntwein.

Nimm ein halb Pfund Anis, solchen sauber vom Staub gereiniget und groblecht zerstoßen, in ein Glas geschütt und drei Halbe guten Branntwein daran gossen, 3 oder 4 Tag an einem warmen Ort stehen lassen und alle Tag untereinander gerührt, darnach alles zusammen in ein Brennkessel geschüttet und 2 Viertel guten Luttenberger oder einen andern guten alten Wein dazu gossen, kühl ausbrennt, so lang er schön klar herüber gehet, ist sehr stark und gut, so bald er trüb kommt, muß man ihn absonderlich aufheben, den starken Branntwein gießt man in ein großes Glas zusammen, darnach nimmt man drei

Hand voll Brunnkress, solchen sauber gewaschen und in einem Mörser ein wenig zerstoßen und in den starken Branntwein hinein geschütt, untereinander gerührt und ein Weil stehen lassen, so bekommt er eine schöne grüne Farb, und wenn man keinen Brunnkress haben kann, so ist das grüne Fenchelkraut eben so gut, darnach nimm drei Viertel Pfund Zucker, gieß den trüben Nachbranntwein darauf und laß es auf einer Gluth zergehen und gieß zum andern Branntwein in das Glas und wohl untereinander gerührt, darnach läßt man es durch ein Fließpapier laufen, daß er schön klar wird; wer aber gern den Branntwein gar lind will haben, er ist sonst gar stark, so kann man sicher den Zucker mit einem halben Seidel Wasser ansetzen und den Nachbranntwein auch dazu, so wird er gar annehmlich und gut.

10. Abwisch-Branntwein.

Man nehme ein Maß Branntwein, den schlechtesten so man haben kann, 4 Gauffen voll weiße Lilienblättel, 2 Gauffen voll weiße Bohnenblühe, 4 Gauffen weiße Rosenblätter, ein Hand voll Weißwurz, man muß aber obgedachte Stück alle sauber putzen, daß nichts

Grünes, noch Gelbes, noch Schwarzes dabei bleibt, von einer Rundsammel die Schmolten, dieses alles zusammen in eine weite gläserne Flaschen gethan, auch ein Loth weißen Zuckerfandel dazu und 4 Wochen an der Sonnen stehen lassen, seihe hernach den Branntwein herab und laß ihn durch ein Fließpapier laufen, bis ganz klar herab gehet, thue hernach obbemeldten Branntwein wieder in eine gläserne Flasche und leg weiße frische Lilienblättl und Weißwurzl wieder hinein, bei einem gleichen jedes 1 Hand voll, neben einer Erbsen groß Gaffer, 2 Loth weißen Poreß, ein Büchl gutes Gold, laß hernach diesen Branntwein an der Sonnen stehen und brauch ihn.

11. Lemonien- oder Pomeranzen-Branntwein.

Nimm auf 2 Maß Branntwein oder Malvasser von 3 Duzend Lemonien oder Pomeranzen die Schäller, sauber ausgeschnitten und klein geschnitten und in einen Branntwein gethan, also 14 Tag stehen und beizen lassen, hernach ausgebrennt und in ein Glas gethan und darein geschütt einen geläuterten Zucker, nachdem man es süß haben will.

NB. Auf ein Maß ausgebrennt obgemeldten Branntwein brauch man 1 Pfund Zucker,

den muß man ziemlich dick läutern und den Branntwein daran schütten und darnach in einer saubern Leinwand auswinden, damit er fein lauter wird.

Von allerley Essig.

1. Recept, wie man den goldenen Essig machen soll.

Erstlich nimm 2 Pfund schönes neues Blei, brenn das in einem unverglasten neuen Hasen (aber keines von schwarzen Geschirr), wenn der Hasen ganz erglüheth, ob dem Feuer, so thue das Blei darein, wenn es zergangen, so rühr es mit einem eisernen Schäuferl, das voll Löcher ist, auch zuvor glütig, bis das Blei schier will anfangen zu Pulver zu werden, alsdann nimm einen Ducaten, wirf ihn in das Blei und rühr es alles wohl durcheinander, bis daß es alles zu Pulver worden ist, rühr es gemacht eine gute Weil auf einem Kohlfeuer, daß der Hasen alleweil glütig ist, nimm es sodann vom Feuer, laß alles zumahl