

Zwetschgen eine purgierende Krafft beybringen / so weichet in das Wasser / so man auf den Zucker gieffet / über Nacht / und zwar auf ein Pfund des Zuckers / zwey Loth Senet-Blätter / und eine zerschnittene Ingber-Behen / darein / gieffet so viel heisses Wasser daran / daß nach dem abseihen / ein Seidlein davon übrig bleibe.

23. Weixeln einzumachen.

Denen Weixeln / so zum einmachen dienen sollen / muß man / sehe sie recht vollkommen zeitig seyn / die Stiele gemacht ausdrücken / damit der Safft nicht heraus dringe / alsdann in ein flein wohl abgebundenes Fäßlein vom Eichen-Holz legen / nachfolgende Gewürze grob zerstoßen / dazwischen streuen / als Negelein / Zimmet / Galgant / Muscaten-Blüh / jedes ein wenig / nach dem das Fäßlein groß ist ; hernach einen Zucker absieden / daß er um ein gutes dicker sey / als ein geläutert Hönig / selbigen etwas wärmer als laulecht daran giessen / daß er wohl über die Weixel gehe / nachmal an ein kühles Ort wohl verwahrt und zugemachet legen / und nach etlichen Tagen dazu sehen / so haben sie einen lieblichen Safft bekommen ; wann nun derselbe zu dinn wäre / und man sich besorgen müßte / er möchte sauer werden / kan man gestossenen Zucker darein streuen. *

24. Weixeln einzumachen / auf andere Art.

Nehmet schöne Weixeln / drehet die Stiel herab / daß der Safft nicht heraus lauffe ; leget in einen erdenen Tiegel / und machet allezeit eine Lag Weixeln / darnach eine andere Lag von ganzen Negelein / und zerschnittener Zimmet / biß der Tiegel voll wird :

* Diese Weixeln zusamt dem Safft dienen nicht nur den Krancken zur Labfal / sondern man kan auch geschwind einen Weixel-Wein daraus machen ; wann man besagten Safft unter einen guten starcken Wein gieffet : die Weixel bleiben schön vollkommen / und können auch besonders aufgetragen werden.