

Feuer) / und hebe ihn hernachmals in die heisse
 Asche / damit ihm noch was Wärme / (wie
 wohl ohn ferneres sieden /) so viel als möglich
 seyn wird / überbleibe / da laß ihn nu stehen / biß
 sich die Hefen gesezet / und der Tranck oben
 klar wird / oder seine vollkommene gelbichte
 Farbe kriegt ; dann neige den Topff fein ge-
 mach / und geuß dir etwas in einen Becher da-
 von ab / nur daß nicht etwa die Hülsen oder He-
 fen / welche nirgend zu tügen / mit aufgerühret
 werden. Im übrigen muß man auch diesen
 Tranck nicht etwa gehling und auf einen Zug
 in den Leib nein giessen ; sondern nur mit wei-
 le hinunter flößen / und zwar so warm / als es zu
 erleiden ist / denn je wärmer du es brauchst / je
 besser dir's bekömmet. Will nu einer die Zün-
 ge von dem heißen Becher unverlezt behalten /
 der muß sie nicht zu tieff hinein stecken ; sondern
 nur zwischen die Unter-Leffze und den äusser-
 sten Rand (des Bechers) kommen lassen / doch
 daß er selbigen fast nicht darmit anrühre. Und
 also trincke man es fein gemacht hinein. Am
 Geschmack muß es ein wenig bitter seyn / sonst
 hätte es weder Krafft noch Wirckung. Wä-
 re denn jemand so eckel / daß er es wegen der
 Bitterkeit / die ich doch kaum der Rede werth
 achte / nicht vertragen könnte / der werffe etwas
 Zucker