

Eingemachte Sachen.

Guter Aland-Wein.

959. Im Herbst nimt man vom aller süßesten Most/ siedet selbigen/wol verschäumt/ bis auff den dritten Theil ein und wann er kalt / thut man ihn in ein sauber Fäßlin mit weitem Spontloch / nimt zu sechs Maß gesottenem Wein zwey und ein halb Loth gedörzt und zerschnitten Alandwurzel / Zimmet ein Loth/ ganze Nägelin ein halb Loth/gedörzt und geschnittene Citronenschelffen ein Loth / Muscatnuß ein halb Loth/ Salbey gedörzt ein halb Loth/ Isop Blümlin ein halb Loth/ Tausendgulden Kraut ein halb Loth / Borragenblümlin ein halb Loth/ Bethonienblümlin ein halb loth Cardebenedicten ein halb Loth. Alles in ein langlecht sauberes Säcklin mit einem sauberen Rißlingstein gethan/ und in den gesottenen Wein geheneckt. Ist überaus kräftig und gesund. So man darauff nimt / soll man selbigen mit gutem alten Wein widerum zufüllen. Man mag auch ein halb Loth gedörzten Rosmarin/und so viel Majeron darzu thun.

Allerhand Haus- Kuchen- und Garten-Regulen.

Gut Bermuth-Receipt.

960. Edel-Bermuth zwö Hand voll / Cardobenedicten ein Handvoll/ Tausendguldenkraut ein Handvoll/ Edel-Leberkraut ein halbe Handvoll / Erdbeerenskraut ein halbe Handvoll/ Ehrenpreis ein halbe Handvoll/ Cicory-wurzel/ ein Handvoll/ Pimpinellen ein halb handv. Bethonica-kraut ein halbe Handvoll/ Buretschblümlin ein halbe Handvoll / Fenchel-Samen wenig Angelica ein Wurzel/ Allant wenig/ Aenis wenig hirschezungen