

Honigs art vnd eigenschaft ist/allerhand ding für feule / frisch/ vñ gut zubehalten/darumb wenn man wil eiliche Wurzeln / feuchte gewächß oder Kräuter/insonderheit aber jrgends ein Safft gut behalten/so pflegt man gemeinlich dieselbigen in Honig einzulegen vnd einzumachen: darumb sagen wir/ Beileihonig/Rosshonig/Rosmarin/Eibeben/Mirchlen/Anmart/Ochssenzungenhonig: Auch sonst dergleichen in Honig eingelegte Safft mehr: davon wir denn auff dißmal allhie handeln vnd reden wollen.

Beilen/Rosen/Ochsenzung/Bingelfraut vnd Rosmarinhonig/ pflegt man auff einerley weise einzumachen vnd zu bereiten. Nimb frischen Rosenafft ein pfundt schwer/schön weisses saus her gesotten vnd geläutertes Honigs/zehen pfundt/sehe es auff ein glüend Kolfeuer: Wenn es denn anfahet zu sieden/so nimb gute frische Rosen/schneide jnen allein die Nägeln unten am Blat mit einem Schärlin abe/ stelle es widerumb zum Feuer/vnd laß mit einander kochen/bis daß der Safft einsiede/röhre es offt vmb mit einem Klopffel/oder sonst anderm Holz. Wenn solches geschehen/sehe es von dem Feuer/seihe es durch/vnd thue es in sauber jrdin Geschirr/vnd behalt es: denn mit der zeit wird es viel besser.

Ein andere gemeine vnd viel bessere weiß solch Honig zumachen: Man neme frische Rosen/ zerstoß sie in einem Mörselstein/ thue gleich so viel Honigs darzu/ sehe es in die Sonne drey Monat lang/ seihe es darnach abe/ vnd stelle es auff ein lindes Kolfeuerlin/ laß mit einander so lange sieden/bis daß es Honigs dicke bekompt. Oder man neme gleich so viel frisch eingegossener oder eingebeyzter Rosen/als des Honigs/ vnd siede sie bis daß sie dick werden wie ein Sirup: je mehr aber die Rosen abgewäschchen oder infundirt/ wie die Latini reden/ seyn/ je besser auch der Rosenhonig wirt: vnd solcher Rosenhonig ist auch allwegen viel besser durch den Mund einzunemen / wie oben der erste vnd der ander in Elisturen zugebrauchen. Oder man neme rohen Honig (denn dieser ist viel besser denn der gesotten) oder der vorhin ein wenig auffgewallet hat/schütt ein wenig süßes Wasser darzu/vnd thue frischer vnd auch newlich gedörrter Rosen/ welchen man die Negelein am Blättlin beschnitten hat/vnd ein drittheil Honigs darzu/thue es mit einander in ein Glas/oder mein Zinnen geschirr/vermachs geheb zu/ stelle es an die Sonne/vnd über den dritten Tage röhre mans allwegen wol vmb/das ist die beste vnd aller bequembste weise Rosen vnd Rosmarinhonig zu machen/denn die vorige alle mit einander.

Mirchlenhonig wirt von einem pfundt Mirchlenafft/ vnd zwey pfundt Honigs gemacht/ vnd auff einem linden Kolfeuerlin gesotten.

Die Damas Rosinlin/pflegt man also in Honig einzumachen: Man neme Damasrosinsim/säubere sie von ihrem Kern/ lege sie ins Wasser/laß sie vier vnd zwenzig stunden lag im heißen Wasser wässern/siede sie vollkönnlich/wenn sie den gnug gekocht haben/ so seihe sie durch ein Beuteltuch abe/ vnd trücke sie wol auf/ sehe es widerumb zum Feuer/ vnd kochs so lang/ bis daß sie dicke bekommen wie Honig.

Die Anacarden macht man also im Honig ein. Nimb ein theil gestossen Anacarden/ beiße sie ungefähr sieben Tage lang in gutem scharffem Weinessig/ den achten Tage sche sie zu dem Kolfeuer/laß die Brüe bis auff die helfste einsieden/ als denn seihe es durch ein Leinintuch/ vnd siede darnach die Brüe mit eben so viel Honigs abe.

Die weise vnd form trefflich gut Honigwasser zu hereiten. Nimb ein theil Honig/ vnd sechs theil Regenwasser/schüttis mit einander in ein wolgepichtes Fässlin/ verschlags gheb vnd wol zu/ damit kein Lufft darein möge kommen/ stelle es garnach an solche Sonne/ wie die im Håmonat ist/vnd daß kein Regen darauff scheine/vngefähr vierzig Tag lang/vnd laß es alle acht Tag vmbwenden/damit die Sonne das Fässlin allenthalben durchtringe vnd durchwirken könne. Damit aber solch Honigwasser viel kräfftiger werde/so möchte man Quittensafft/wenn es vmb dieselbige zeit were/zu einem viertheil Honigs/das ist/ zu einem pfundt Honigs ein viertheil Quittensafft thun. Etliche pflegen allwegen/ ehe sie das Wasser vnd das Honig in das Fäss schütten/ dasselbige vorhin auff ein helles oder sonst lindes Kolfeuerlin zusezen/vnd ohn einigen Rauch zusieden/vnd schäumens fleißig abe/ vnd kochens also bis daß es gnug habe. Damit sie aber wissen können/ ob es gnug gekocht sey/werffen sie ein frisch En darcin/schen ob es empor schwimpt/thuts/so hat es gnug gesotten: sinet es aber zum Boden/so ist desselbigen gleichen ein zeichen/ daß es noch nicht genug gekocht hat.

Die Polen/Moscowiter vnd Engelländer/ machen einen Trank fast dem Honigwasser gleich/ er ist aber viel lieblicher vnd gesunder denn der beste vnd stärkteste Wein: solchen Getrank heißen sie Mett. Sie nemen ein theil Honigs/vnd sechs theil Regen oder flüssend oder Brunnenswasser/siedens mit einander/ vnd in dem es kocht/heben sie den Schaum fleißig abe/ vnd lassen es fast bis in die helfste einsieden/ darnach wenn es erkühlet ist/ in ein Weinfäß schütten/ vnd sechs