

vnd thu süßen Most in ein Faß/vnd laß ihn geren/vñ wenn er in dem Saß ist/so hencck die Blumen in das Faß/oder schüt sie darein/so wirdt der Wein wol schmäckend/vnd gut zu trincken/als Maluasier/vnd Muscateller.

Sanct Johannes Wein.

Item/nimb Sanct Johanneskraut/vnd stoß es in ein Faß / daß es voll sey/vnd schüt Most darauff/vnd wenn der Wein vergiert / so thu das Kraut heraus/vnd wäsch es sauber/vnd laß es dürr werden/vnd thu es in dem Merken wider in eins/oder ander frisch Johanneskraut/vnd füll es wider mit anderm Wein.

Wie man guten Medt machen sol.

Item/nimb ein Maß Honig zu sechs Maß Wassers/vnd seudts bey der Feur/als wer es jung Kindt fleisch/vnd dieweil es seudt / so wirff je darein rot dolden von roten Rosen/vnd schäume in recht für sich dar/vnd das Feuer sol hell brennen/ohn Rauch / Vnd so er nun geseudt/so thu in ab/vnd laß in erkalten/Darzwischen so nimb zu 5. viertheiln Medt den du gesotten hast/ein Maß Honig / dz thu in ein Kessel/vnd laß es sieden ob einer Glut/vnd rür es für vnd für/biß er rot Farb gewinnet oder braun/darnach du die Farb wilt haben/vnd nimb des gesotten Medts/vnd schüt in vnter das Honig/rür es wol / vnd schüts alles vntereinander / darnach nimb frische Lorberbeer/die Häut habē/stoß sie vnd hengs darein/vnd laß in wol vberschlagen/ehe du in in das Faßlein thust/vnd wiltu ihn stärcken mit gutem Gewürß/oder mit Hopffen/das magstu auch wol thun.

Wie man guten Claret machen sol.

Nimb zu einem viertheil Wein ein achtmaß Honig / seudt das Honig mit einer halben Maß Wein/vnd schäum es wol / vnd thu es denn in einen andern Wein/vnd nimb ein Lot Negelein/vnd ein Lot Pariskörner/vnd zwey Lot Zimmetrinden/vnd ein Lot Spicanardus / vnd ein Lot Ingwer/vnd stoß es klein/vnd thu sie in den Wein/vnd laß es stehen drey stundt/vnd geuß es denn auff den Sack/so hastu ein guten Claret.

Ein Trancck für alle Hitz.

Seudt Ampffer ein groß Handtvoll in einer Maß Wasser/laß es erkalten/vnd trinckts/stillt alle Hitz/so von Feber vnd Pestilenken kommen.