

Wacholderbeeren Aqva Vitæ.

Nuß $\frac{1}{2}$. Pfund Danischen oder Spanischen Embehren / wenn sie vorhin zerquetschet / wird genommen 4. Bott Brantwein so sie frisch seyn / sind sie aber alt / und verlegen / nur 2. oder 3. Bott distilliret und angesüßet.

Angeliken Aqva Vitæ.

Nim trucken Angelica-wurzel $\frac{1}{4}$. Pfund zerstoßen oder zerschnitten / und 3. Bott Französischen Brantwein / darauf gegossen / nach 2. oder 3. Tage distilliret / und mit clarificirten Zucker zubereitet.

Rosen Aqva Vitæ.

Nim vom besten Canehl 3. Loht / Cardamom 6. Oventin / Ingber 3. Oventin / Annis-saamen 2. Loht / eingestampfte Rosen 1. Pfund / dieses untereinander vermischet / und Franschen Brantwein 3. Kannen drauf gegossen / und alsdann abgezogen / bekommt man wieder 7. Dessel / hernacher nimmt man Zucker vom besten $\frac{1}{2}$. Pfund / 1. halb Dessel Wasser / und $\frac{1}{2}$. Dessel halb Rosen-wasser / solches miteinander aufkochen lassen / und zu dem Brantwein gethan / so ist es fertig.

Aqva vitæ.

Salben $\frac{1}{2}$. pfund Lavendel / Zimmetrinde / Muskatblumen / Muscaten-Nuß / Gewürz / Negelcken / Galgant-Wurzel / Ingber / Zitver / Paradies-Körner / Rosmarien / von jedem 1. Loht / stosse wie man stossen muß / mische alles durcheinander / gieß guten starcken Wein / oder Brantwein so viel nöhtig ist / nehmlich 2. Kannen ohngefehr darüber / laß es darauf wohl vermacht 2. Tage stehen / und distillire alsdann alles zusammen.

Dieses ist ein köstlich Magen-Wasser oder Aqvavit / welches den Magen gut erhält / erwärmet und die Verdauung befördert.

Aqva