







Martin-Luther-Universität
Zweigbibliothek der ULB
Heide-Süd
Von-Danckelmann-Platz 1
06120 Halle (Saale)

11a4



Der
ökonomische
Künstler,

der Brantweine, Liqueurs, Aquavite,

Esig,

und vielerley

Haußhaltungskünste u.

den

Haußvätern, Haußmüttern und jungen Frauen-

zimmern

zu verfertigen zeigt.



1 7 8 5.

Die allerfeinsten, wie auch ordinaire Sorten allerhand
farbigter Siegellacke zu machen.

Bey dem allerfeinsten Lack muß man den Terpentin
gemächlich kochen, bis er anfängt dicke zu rau-
chen, alsdann den Gummilack darein thun, mit
einer Reibekeule wohl umrühren, hernach vom Feuer
abheben, und den Zinnober, Balsam de Pegu, Bens-
zoe und dergleichen, das wohl riechen soll, darunter
thun, und brav unter einander mischen; denn alle Lacke
müssen mit einer gemächlichen Hitze gemacht und brav
gerührt werden. Allein bey dem Lack, das Pfund vor 16
Groschen, muß man den Terpentin stark kochen lassen, dar-
mit es nicht weich werde. Wenn der Terpentin stark ge-
kocht ist, daß er sehr rauchet, so wird der Gummilack, oder
Colophonium und die Kreide darzu gethan.

Ganz feines rothes Siegellack zu machen.

Man nimmt venetianischen Terpentin 10 Loth, Gum-
milack in Tabulis 24 Loth, Balsam Peruvion. 1 ½ Quentl.
Schönen und reinen Zinnober 16 Loth. Von diesem Sie-
gellack kostet das Pfund vier Gulden.

Sein rothes Siegellack zu machen, das Pfund zu 3 Gulden.

Nimm venetianischen Terpentin 10 Loth, Gummilack in
Tabulis 18 Loth, Zinnabaris natio 12 Loth, Gummimastix
1 Quentl. Und in der Zubereitung nach der vorhergehene-
den Anweisung verfahren, so wird das Lack allezeit recht
und fein werden

Rothes Siegellack das Pfund zu zwey Gulden.

Ordinaren Terpentin 10 Loth, Gummilack in Tabul.
16 Loth Geschabte Kreide 4 Loth, Zinnabaris natio 8 Loth.

Rothes Siegellack das Pfund zu 1 Reichthalern.

Ordinaren Terpentin 12 Loth, Gummilack in Tabul.
22 Loth, Geschabte Kreide 8 Loth, Zinnabaris 6 Loth.

Ein fein rothes Lack, das Pfund zu einen Thaler.

Ordinaren Terpentin 10 Loth, Gummilack 18 Loth

Zinnabaris aus Schwefel 8 loth. Geschabte Kreide 4 loth. Storayliquor 1 Quentl.

Rothes Siegellack das Pfund zu einen Gulden.
Ordinairen Terpentin 12 loth. Gummilack in Tabul.
10 loth. Geschabte Kreide 12 loth. Gemeinen Zinnober
4 loth

Rothes Siegellack, das Pfund zu 12 Groschen.
Ordinairen Terpentin 12 loth. Gummilack in Tabul.
8 loth. Geschabte Kreide 16 loth. Minie 8 loth. Ge-
meinen Zinnober 2 loth.

Rothes Siegellack, das Pfund zu sechs Groschen.
Ordinairen Terpentin 8 loth. Colophonium 16 loth.
Geschabte Kreide 20 loth. Rothe Minie 20 loth.

Goldlack zu machen, das Pfund zu einen Thaler.
Venetianischen Terpentin 14 loth. Gummilack in Tabul.
24 loth. Mastix 1 Quentl. Metallgold 4 Buch.

Goldlack, das Pfund 16 Groschen.
Ordinairen Terpentin 16 loth. Gummilack in Tabul.
16 loth. Metallgold 4 Buch.

Schwarzes Siegellack, das Pfund zu zwey Gulden.
Venetianischen Terpentin 10 loth. Gummilack in
Tabul. 1 Quentl. Rühnruß vor 4 Pfennige.

Schwarzes Siegellack, das Pfund zu einen Thaler.
Ordinairen Terpentin 10 loth. Gummilack in Tabul.
18 loth. Geschabte Kreide 8 loth. Rühnruß vor 4 Pfen.

Schwarzes Siegellack, das Pfund zu sechzehn Groschen.
Ordinairen Terpentin 14 loth. Gummilack 16 loth.
Geschabte Kreide 12 loth. Rühnruß vor 3 Pfennige.

Schwarzes Siegellack zu machen, das Pfund zu 12 Gr.
Ordinairen Terpentin 12 loth. Gummilack in Tabul.
12 loth. Geschabte Kreide 12 loth. Rühnruß vor 4 Pfen.

Schwarzes Siegellack, das Pfund zu acht Groschen.
Ordinairen Terpentin 8 loth. Colophonium 16 loth.
Geschabte Kreide 20 loth. Rühnruß vor 4 Pfennige.

Gelb Siegellack, das Pfund zu zwey Gulden zu machen.
Ordinairen Terpentin 12 loth. Gummilack in Tabul.
12 loth

12 Loth. Aurum pigmentum 12 Loth. Berlinerblau 12 Loth.

Grünes Siegellack zuzubereiten, das Pfund zwey Gulden.

Ordinairer Serpentin 12 Loth Gummilack in Tab.

14 Loth. Aurum pigment. 12 Loth. Berlinerblau 12 Loth.

Grünes Siegellack zuzubereiten, das Pfund zu 1 Thaler.

Ordinairer Serpentin 12 Loth. Gummilack in Tab.

12 Loth. Aurum pigmentum 6 Loth. Indig 6 Loth.

Die Zubereitung des Siegellacks muß nach der ersten Anweisung angestellt werden; und die Stücke eines nach dem andern zugesezt und geschmolzen werden, wie schon oben geschrieben ist.

Ein herrliches Mittel für die Augen.

Das Oleum rubrum h distillarum, oder: roth destillirtes Bleyoel) ist ein herrliches Mittel vor die Augen, wenn sie sehr roth, oder wenn sich etwa in denselben etwas wie ein Häutlein ansetzen will, oder sich dergleichen schon angesetzt hat. Man kann in der Apotheken à 1. oder 2. Gr. in einem Weingläschen holen lassen, und davon 1 Tropfen, mit 3 bis 4 Tropfen ungesalzener Rosenwasser vermischen, hernach beim Schlafengehen sich solches, wenn man sich auf den Rücken gelegt, in das Auge hinein gießen lassen, alsdann ein reines sauberes weißes Läppchen genommen, und solches in das ungesalzene Rosenwasser hinein getunkt, und von aussen auf das Auge gelegt und zugebunden, und damit fortgefahren, es macht die Augen hell und klar, und vertreibt das Zell im Auge.

Vor die Zahnschmerzen.

Nimm Oleum Origani à 1 gr. und auf den Zahn etwas gelegt. —

Laud. liquid. }

Sydenham 3j. }

hilft für die Zahnschmerzen.

Fliegen zu vertreiben.

Nimm Kürbisblätter, verbrenne dieselben in einem Gemache, so müssen die Fliegen so darinnen sind sterben,

und kommen keine mehr hinein, so lange als dieser Geruch währt.

Vor die Wanzen.

Nimm klein gestossene Salben, mische sie mit Essig und Del, schmiere den Ort, wo sich Wanzen aufhalten, so sterben sie alle mit einander.

Ein vorreflicher Brustthee, wenn man Schleim auf der Brust hat, und in dem Sero des Blutes viel Schleim ist.

ʒ. Hb. Veronic.

Oreosel.

Pulmon. arb.

Hepatica nobil. aa. Mj.

Flor. Papav. rh.

Chamam vulg.

Sambuc aa. Pug. ij.

Rad Liquirit.

Enulae —

Pimpin alb. aa. ʒ R.

Sem. Foenicul.

Anisi aa. ʒiß.

Conc. et contul M. D. S.

Davon in ein Rößel kochendes Wasser, so viel als man mit drey Fingern greifen kann, gethan, etwas ziehen lassen, und zwo, drey, vier Tassen, mit etwas Milch, getrunken. Es ist ein sehr gesunder Brustthee. — NB. die Hälfte dieses Receptis kostet 2 gr. in der Apotheke.

Die braune Fleckfugel.

Diese kann gebraucht werden in allen Arten Farben, zu Halbsiden, zeug: und tuchenen Kleidern, damit die Weine Zitronen: Kalk: Dinten: Urin, auch alle gelbe verschoffene Flecken, sie mögen herrühren, wovon sie wollen, rein und sauber auszumachen.

Man nimmt vier Loth venetianische Seife, dünn geschabet, in der Hand wohl abgearbeitet, wie ein Teig, vor

vorher aber mit frischem Wasser ein wenig angefeuchtet, darzu wird eine gute Messerspiße fein geriebener schlechter Vitriol oder Kupferwasser, und so viel geriebener rother Bolus, als auch einer kleinen Linsen groß Kienruß genommen, die Species unter die Seife, mit zehn bis funfzehn Tropfen Spiritus salis ammoniaci, der vom Kalk abgezogen ist, unter einander gemischt, davon Kugeln gemacht, etwas trocknen lassen, so sind solche zum Gebrauch fertig, diese können auch, wie alle folgende, weil sie niemalen, Schaden leiden, lange Zeit aufbehalten werden.

Wenn man nun Flecken damit ausmachen will, die entweder nur kurze Zeit, oder aber ein Jahr und noch länger in den Kleidern gewesen sind: so befeuchtet man den Flecken mit frischem Wasser, dann nimmt man die Kugel, reibt ein wenig drauf, läßt es trocknen, und wenn es trocken, dieses mit frischem Wasser, davon gewaschen, zwey oder drey mal continuiret, mit einem weißen leinen Tuch nach dem Strich abgewischt, so bekömmt es die ordentliche Farbe wieder, und ist von den Flecken vollkommen gereinigt.

Die grüne Fleckkugel.

Man nimmt vier Loth venetianische Seife klein geschabet, in der Hand abgearbeitet, wie obige, dazu wird eine Messerspiße voll fein gestossener Grünspan und Cremor tartari eben so viel, funfzehn bis zwanzig Tropfen saurer oder distillirter Zitronensaft genommen, die Species wohl untereinander gemenet, nach Belieben eine oder auch mehrere Kugeln gemacht, trocknen lassen, so sind sie fertig, und können selbige hernach, wenn man will, gebraucht werden.

Es werden die obengemeldte Flecken, wenn man solche heraus machen will, mit frischem Wasser naß gemacht, mit der Kugel, so weit der Fleck gehet, angerieben, noch etwas Wasser darauf gethan, zwischen den Fingern subtil:

gerieben, alsdenn rein ausgewaschen, solches ein- oder zweymal continuirt, mit einem weiß leinenen Tuch abgewischt, so kommen sie davon rein und sauber heraus. Sollte es aber ein alter und harter Fleck seyn, der auf der andern Seite durchgeheth, und wieder etwas zum Vorschein kommen möchte, so brauche man es noch einmal, dann sind sie völlig hinweg.

Die weiße Fleckkugel.

Diese dient zu allen Sorten seidener Zeuge, es sey Tafel oder Damast, desgleichen auch aus seidnen Strümpfen alle Arten Fettigkeiten, Del: Wachs: Schmutz: und Staubflecken, trocken auszumachen.

Man nimmt zwey Loth Terra Sigillata, die mit Buchstaben bezeichnet ist, zwey Loth fein gestoffnen weißen rothmanischen Bolus, etwas starken überzoagenen Weinbrantwein, bis es wie ein Teig wird, darzu gegossen, wohl unter einander gemischt, Kugeln gemacht, dann trocknen lassen, so sind sie zum Gebrauch vollkommen.

Es wird etwas von dieser Kugel auf den Fleck geschabet oder gerieben, hernach mit einem heißen Eisen oder Löffel, worinn glühende Kohlen, damit derselbe sich auflöst, hin und her gefahren, dieses Pulver ein wenig, bis es wieder kalt wird, darauf liegen lassen, dann den Ort gerieben, mit einer Bürste rein ausgebürstet, solches, wenn der Fleck nicht auf einmal heraus geheth, zwey- oder drey mal continuirt, so wird es ohne Schaden oder Verletzung der Farbe, vollkommen, wie zuvor, rein seyn.

Die schwarze Fleckkugel.

Der Gebrauch dieser Art Kugel dienet zu allen seidnenzeug: und tuchnen Kleidern, desgleichen auch in Hüten, alle Sorten Flecken, sie mögen Namen haben, wie sie wollen, auszumachen.

Man nimmt vier Loth venetianische Seife, dünn geschabet, mit frischen Wasser etwas angefeuchtet, dazu wird ein guter Löffel voll Kienruß, und 10 bis 15 Tropfen weißer

fer Spiritus tartari genommen, dieses alles mit der Hand durch einander gemenet, Kugeln bereitet, dann trocken lassen, so sind sie fertig.

Sind nun in solchen Kleidern gelb gefressene oder aber verschossene Flecken; so wird mit dieser Kugel verfahren, wie oben mit der braunen, sind es aber Pech: Wachs: Oel: Fett: Schmutz: und Staubflecken, so ist der Gebrauch davon bey der grünen Kugel zu ersehen, und können beyde Arten Flecken damit rein und sauber ausgemacht werden.

Eine andere Art Fettflecken aus schwarz tuch: und zeugenen Kleidern zu bringen.

Man nimmt von einem Ey das Gelbe, thut solches in eine Schüssel, und schüttet einen Löffel voll Brantwein darzu, dann durch einander gerührt, bis es ein Sälblein wird.

Die Flecken werden hernach mit diesem Sälblein bestrichen, mit frischem Wasser benetzt, zwischen einem schwarzen Tuch etwas gerieben, mit Wasser, daß das Unreine davon kommt, wieder abgewaschen; solches ein: oder zweymal gethan, denn nach dem Strich ausgestrichen, so sind dieselbigen vollkommen heraus, und haben die Kleider ihren vorigen Glanz wieder.

Wagenschmierflecken aus den feinsten tuchenen Kleidern auszumachen.

Die Flecken bestreicht man mit ordinären Brantwein und läßt es eine Viertelstunde liegen, alsdann nimmt man ein wenig von dem Gelben eines Hünereyes, und bestreicht damit den Ort, reibt es alsdann zwischen den Fingern subtil, hernach mit frischem Wasser rein auszuwaschen, dasselbe ausdrücken, etlichemal continüiren, dann mit einem weißleinenen Tuch nach dem Strich ausgestrichen und trocken lassen, so sind die Flecken ohne Verletzung der Farbe hinweg.

Ein Wasser zu machen, womit man auszeugt und tuchsen Kleidern die Wein und Urinflecken, wenn es auch von Katzen oder Mäusen seyn sollte, ausmachen kann.

Man nimmt aus der Apotheken für 1 Kreuzer Gloggenfengall und für 1. Kreuzer Cristal mineral, welche zwey Materien in einem Mörsel fein gestossen werden. Dann nimmt man einen neuen Topf, worein ohngefehr zwey Maas gehen, thut obiges Pulver hinein, und gießt Regenwasser, bis es voll wird, dazu, läßt es eine halbe Stunde über dem Feuer kochen, hernach davon abgenommen und über Nacht stehen lassen; wenn man solches alsdenn in eine Flasche filtriret, so ist es fertig.

Die Flecken bestreicht man alsdann mit diesem Wasser ganz subtil, läßt es die Hälfte an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen trocknen, mit einem weiß leinen Tuch abgerieben, so sind die Kleider vollkommen davon gereinigt. Dieses Wasser kann Jahr und Tag, wenn die Flasche mit einer Platte wohl verwahret wird, Sommerzeit im Keller, im Winter aber an einem temperirten Ort aufbehalten werden.

Wie die blauen Flecken aus den grünen Kleidern zu machen sind.

Nimm ein reines Glas, thue darein ein halb Maas Bachwasser und um 1 Kreuz. seine Porttasche, zusammen eine halbe Stunde stehen lassen, so ist es zum Gebrauch gut.

Die blauen Flecken mit diesem Wasser bestrichen und trocknen lassen, solches zu zweyenmalen gethan, nach diesem zwischen den Händen ein wenig gerieben, und dem Strich nach ausgebürstet: so sind die blauen Flecken wie zuvor, grün.

Wie Scharlach, desgleichen andere roth tuch und zeugene Kleider, von allen Arten Flecken zu reinigen sind.

Nimm Zitronensaft und Wasser, eines so viel als das andere, die Flecken damit etlichemal naß gemacht, zwischen den Fingern subtil gerieben, mit einem weißen Tuch nach

nach dem Strich abgemischt, und trocken lassen: so bekommen solche Kleider ihre gehörige Farbe wieder. Wenn der Ort, wo der Fleck gewesen, nicht hochfärbig genug seyn sollte: so wird es mit ein wenig Sauer Salz gerieben, sind es aber gelb gefressene Flecken, so muß, um solche herauszubringen, die braune Kugel gebraucht und so verfahren werden, wie es dabey beschrieben ist. Sind die Flecken vom Fett, Pech oder Wachs, so wird die grüne Kugel genommen.

Dem Zeuge seinen Glanz wieder zu geben.

Nimm ein weiß leinen Tuch, laß zuvor ein Blech wohl warm werden, auf diesem wärme das Tuch, und bestreiche damit den Zeug nach den Faden etlichmal, so bekommt er seinen gehörigen Glanz wieder.

Die Regenflecke aus den neuen Kleidern zu machen.

Nimm aus der Apotheke für ein Kreuzer Oleum tartari per deliquium, und ein Viertelsmaas Regenwasser, thue solches zusammen in ein Glas, und schüttle es wohl durch einander, laß es hernach eine halbe Stunde stehen, so ist es fertig.

Die Regenflecken mit diesem Wasser subtil bestreichen, alsdann mit einem weiß leinenen Tuch nach dem Glanz niedergestrichen, und mit einem warmen Bügel eisen niedergebügelt, so bekommen die Kleider wie zuvor ihren Glanz.

Die feinsten seidenen Kleider von Wagenschmier und Schuhwachs flecken zu reinigen.

Man bestreicht den Fleck erstlich mit reinen Baumöhl, dann nimmt man ein Stücklein weißen Flanell, und wischt obige Unreinigkeiten davon, solches zwey oder dreymal, bis von der Wagenschmier oder dem Schuhwachs nichts mehr zu sehen, continuiret, so wird aus dem Pech ein Fett flecken, welcher durch nachfolgendes Pulver auszumachen ist.

Auf

Auf eine andere Art Wagenschmier- und Schuhwachs-
flecken aus den seidenen Kleidern zu machen.

Man nimmet einige Tropfen Terpentindhl auf ein weißes Lüchlein, und bestreicht den Ort, wo der Fleck ist, so lange damit, bis keine Unreinigkeit mehr davon gehet, denn nimmet man weissen Bolus, welcher zuvor zu einem klaren Pulver muß zerstoßen werden, solches streuet man eines Messerrücken dick auf den Flecken, hernach leget man ein weißes Fließpapier darüber, und fährt mit einem etwas warmen Bügeleisen darauf hin und wieder, wenn dieses geschehen, so wird mit einem gerösteten Schnittten Brod das Pulver subtil weggerieben, welches noch einmal, wenn der Flecken nicht vollkommen heraus seyn sollte, mit dem Pulver kann vorgenommen werden, so ist es rein. Mit diesem Pulver kann man auf oben beschriebene Art alle Fettflecken aus den seidenen Kleidern machen.

Ein Pulver zu machen, womit alle Fett- und Schmalz-
flecken aus den sammetseidenzeug und tuchenen Kleidern
können auf das reineste ausgemacht werden.

Man nimmet nach Belieben drey oder mehrere neue
cöllnische Tabackspfeifen, und ein wenig Zimmet, Mus-
catblumen und Negelgewürz, dieses wird zusammen in ei-
nem Mörsel so lange, bis es wie ein Mehl wird, gestos-
sen, alsdann, damit das noch nicht rein zerstoßene davon
kömmt, läßt man es durch ein Haarsieb laufen, und ver-
fähret hernach mit dem noch zurück gebliebenen auf glei-
che Weise, bis es durchaus klar wird, dann ist es zum Ge-
brauch fertig.

Will man nun solche Flecken aus den Kleidern putzen, so
bestreuet man den Ort, wo solcher ist, so dick als eines Mes-
serrückens mit diesem Pulver, legt ein weißes Papier dar-
auf, hält hernach so lange, bis man ohngefähr fünfzig zäh-
len kann, ein warmes Bügeleisen darüber, so wird der
Fleck sich herausziehen; weilen selbiger aber nicht auf ein-
mal

mal heraus gehen möchte: so thut man dieses Pulver herab, streut frisches darauf, und verfährt auf die nämliche Art etlichemal damit, so werden solche Flecken vollkommen heraus seyn. Sollten aber solche Schmalz- und Fettflecken sich lange Zeit schon in den Kleidern befinden, und vollkommen eingetrocknet und dürre seyn, so darf man nur ein wenig reines Baumöl darauf thun, und noch einige Minuten liegen lassen, so werden die Flecken wieder frisch, welche alsdann mit dem nämlichen Pulver auszumachen sind.

Wie aus den seidenen Kleidern, als roth, leibfarb, pflirsichblüt, grün, violet, und was dergleichen Farben, die Wein, Citronen, *f. v.* Urin und überhaupt alle gefressene Flecke, wenn solche auch vom Scheidewasser beschädiget wären, vollkommen auszumachen sind.

Man nimmt einer Haselnuß groß Potasche, thut solche in ein wenig frisches Brunnenwasser, läßt es so lange, bis die Potasche zergangen, stehen, dann nimmt man die Flecke, und dunckt solche in das Wasser, alsdann leget man es zwischen ein leinenes Tuch, und trocknet das Feuchte davon, sodann ergiebt es sich, daß die Flecke vollkommen heraus, und die seidenen Kleider ihre vorige Farbe wieder bekommen, zumal wenn damit einigemal continuiert wird.

Wie den violet-seidenen Kleidern, wenn solche ganz abgeschossen oder aber die Farbe durch Flecke weggefressen wäre ihre gehörige *Conleur* wieder zu geben ist.

Man nimmt Weinsteinöl und Wasser, eines so viel als das andere, bestreicht alsdann die Flecke etlichemal damit, so bekommen selbige ihre gehörige Farbe wieder.

Wie die Wein-Eßig- und Urinflecke aus tuch- und seidenen Kleidern auszumachen sind.

Man nimmt für zween Kreuzer Jungfernmilch aus der Apotheke, giehet selbige in ein Maas reines Wasser und benehet die Flecke etlichemal damit, so bekommen die
Kle:

Aleider, ausgenommen grün, roth und violet nicht, ihre gehörige Farbe wieder.

Wie die Dintenflecke aus der Wäsche auszumachen sind.

Es wird für 4 oder 6 Kreuzer sal aceto fellae essentielle genommen, und solches zu reinem Pulver in einem Mörsel gestossen. Man benezet sodann den Ort, wo der Dintenfleck ist mit frischem Wasser, hernach streuet man ein wenig von obbermeldtem Pulver darauf und benezet es nochmals mit Wasser, dann reibet man es zwischen den Fingern; wenn nun dieses geschehen, so wäscht man es reine aus, und continuirt einigemal damit, so wird der Fleck, ohne Verletzung der Wäsche, wenn es auch die feinste ist, heraus sehn.

Wie die rothen Weinflecke aus der weissen Wäsche auszumachen sind.

Man bestreiche die Derter, wo die Flecke sind, mit reinem Baumöhl, und reibt es hernach subtil zwischen den Fingern, breitet alsdann die Wäsche auf einem Grasboden aus, und läffet es bey zwey Stunden an der Sonne liegen, wäscht es so dann mit frischem, hernach mit warmen Seiffenwasser rein aus, verfähret nochmals damit, wie man mit der Wäsche umzugehen pfleget, so wird man finden, daß die Flecken vollkommen heraus sind.

Wie die Stockflecke aus der weissen Wäsche auszumachen sind.

Man nimmt für 4 Kreuzer sal armoniac, thut dazu zwey Hände voll gemeines Salz, und stößet es zu einem Pulver, hernach wird solches in einen neuen Topf gethan und bey zwey Maas Flußwasser dazu gegossen, dann läßt man es eine halbe Stunde bey dem Feuer kochen, so ist das Wasser fertig.

Man nimmt sodann die Wäsche, worinn solche Flecke sind, und breitet sie trocken auf einem Grasboden aus, benezet dann die Orte einigemal mit diesem Wasser, läßt es bey der Sonne trocknen und verfähret etlichemal auf diese

diese Art damit, so werden die Flecke vollkommen heraus gehen.

Wie die Eisenflecke aus der Wäsche herauszubringen sind.

Man nimmt für vier oder sechs Kreuzer Sal aceto-
sella Essentiale und stößet es in einem Mörzel zu Pulver.

Wann dieses geschehen, wird in eine zinnerne Kanne heißes Wasser gegossen, alsdann benetzet man den Ort, wo ein solcher Flecken ist, mit frischem Wasser, streuet ein wenig Pulver darauf und befeuchtet es nochmalen mit frischem Wasser, hernach reibt man es an der Kanne, welche von dem Wasser warm ist, subtil hin und her, wäscht es ab, und wiederholet dieß etlichemal, so wird von dem Flecken nichts mehr zu sehen seyn; hernach kann man es nach Belieben, wie andere Wäsche, zurichten.

Wie die Obstflecke aus der weißen Wäsche wieder herauszubringen sind.

Man macht die Derter mit frischem Wasser naß, alsdann werden solche mit Seife bestrichen, gerieben und das Wasser ausgedrückt, damit es nur feucht ist; hernach nimmt man eine Glurpfanne, thut glühende Kohlen darein, wirft ein wenig Schwefel darauf, und hält die Flecke darüber, so ziehen solche sich wieder heraus. Es ist aber zu wissen, wenn die Flecke schon alt sind, und im warmen Wasser verbrühet worden, daß man sie wie die rothen Weinstrecken mit Baumöhl ausmachen und verfahren muß, wie dabey beschrieben stehet.

Wie die seidenen Halstücher, Handschuhe, Strümpfe und dergleichen rein zu waschen seyn.

Man nimmt einen neuen Hasen oder Topf, worein ungefähr zwey Maas gehen, schüttet solchen voll Regen- oder Flußwasser, wirft hernach zwey Loth kleingeschabte venetianische Seife in das Wasser, sezet es an das Feuer und läset es eine Viertelstunde kochen; wenn nun
die

dieses geschehen, wird es von dem Feuer genommen und zwey Loth zerstoffener weißer Canarienzucker dazu gethan, mit einem reinem Holz so lange durch einander gerühret, bis es vollkommen zu Schaum wird, auf solche Art ist das Wasser bereitet.

Dann nimmt man die Tücher, Strümpfe und was dergleichen, und weicht es zuvor in einem frischen Wasser einige Stunden ein, damit der Schmutz oder das Unreine sich auflöset, alsdann wird es heraus genommen, das Wasser davon ausgedrückt, hernach in einem laulichen ordinären Seifenwasser säuberlich gewaschen, bis keine Unreinigkeit mehr davon gehet und alles rein ist, sodann leget man es auf einen Tisch und streichet mit der flachen Hand das Wasser heraus, welches aber mit frischem Wasser einigemal abgespült oder mit der Hand abgestrichen werden muß, damit das Seifenwasser davon kommt. Ist dieses geschehen: So wird, was man gewaschen, in oben beschriebenes Seifenwasser oder Schaum gethan, nochmalen rein darinnen ausgewaschen, desgleichen auf dem Tisch mit der flachen Hand das Wasser sauber davon abgestrichen und mit frischem Wasser abgespült, so ist es rein und kann getrocknet werden. Alsdann, wann es die Hälfte trocken ist, nimmt man es nochmalen zur Hand, leget es gleicherweise auf einen Tisch und rollt es mit einem Walkholze nach dem Faden, bis es beynah trocken, ab, so bekommen die Tücher und was dergleichen ist, einen schönen Glanz. Sind es aber Strümpfe, so müssen selbige zuvor geleyet werden, damit die hintere Nath gerade lieget, dann wird mit dem Walkholz die Quere gerollt, bis sie ebenmäßig beynah trocken, wenn selbige hernach wie die Tücher ausgetrocknet, so bekommen sie ihren gehörigen Glanz wieder.

Wie

Wie die goldene Borten und Spitzen rein zu waschen sind, daß sie ihr voriges Ansehen wieder bekommen.

1) Wie man die Goldfarbe zubereiten soll.

Man nimmt für einen Kreuzer Gummi gutta und für zwey Kreuzer ganzen Saffran, thut dieses in ein reines verglastes Löfflein, schüttet ein Trinkglässgen voll ordinairen Branntwein darüber, läßt es bedeckt, damit keine Luft dazu kann, über Nacht stehen, nachher filtriret man des andern Tags solches durch ein rein leinenes Tüchlein, so ist die Goldfarbe zum Gebrauch vollkommen.

2) Wie das Seifenwasser, worinnen sie gewaschen werden, zu machen ist.

Man nimmt einen reinen Hasen, worein ohngefehr 2 Maas gehen, den gießt man voll Regen- oder Flußwasser, thut ein Loth geschabte venetianische Seife hinein und läßt es eine Viertelstunde bey dem Feuer kochen. Wann nun dieses geschehen, wird sechs Messerspißen Honig, sechs Messerspißen fein gestossener weißer Canarienzucker und das Weiße von einem Ey genommen, solches zusammen gerührt, bis es ein Sälblein abgiebt, hernach nimmt man dieses Sälblein, thut es in das Seifenwasser, und rühret es so lange mit einem Holz herum, bis daß es vollkommen zu Schaum wird.

Als denn nimmt man die Borten oder Spitzen, wäscht selbige zwischen flachen Händen, damit das Unreine davon komme, in diesem Seifenwasser subtile, und spült sie erst mit lauem, hernach mit frischem Wasser ab, so kommt die Seife, die sich hineingewaschen, wieder davon; dieses Wasser wird nun mit den Händen ausgedrückt, sodann läßt man die Spitzen oder Borten, die zuvor mit den Fingern müssen wieder gleich gezogen werden, trocknen.

Wann nun mit allem, wie gemeldet, verfahren worden, so nimmt man die Spitzen oder Borten nochmalen zur Hand, ziehet selbige etlichemal durch oben beschriebene Goldfarbe, hält sie hernach über ein Kohlf Feuer, und

läſſet es die Hälfte eintrocknen, alsdann ziehet man ſie nochmalen durch die Farbe, und läßt ſie bey der Sonne oder warmen Ofen vollkommen austrocknen. Weil ſie aber dadurch keinen Glanz bekommen: ſo iſt das Beſte, daß man ſie zwiſchen ein weißes leinenes Tuch in eine Preſſe, ohngefehr acht oder zehſen Stunden, leget, ſolches ſo ſtark, als es ſich immer thun läßt, zu preſſet, ſo werden ſie ihren vollkommenen Glanz wieder erhalten und von den neuen nicht zu unterſcheiden ſeyn. In Ermangelung deſſen aber werden ſie mit einem warmen Bügeleiſen auf dem leinenen Tuche, worunter die Spißen oder Borten liegen, gebügelt, ſo bekommen ſie gleicherweiſe einen Glanz. Will man die ſchlechten zurichten, damit ſie wieder wie die neuen ausſehen, ſo wird auf gleiche Art mit demſelben verfahren.

Wie die ſilberne Borten und Spißen, wenn ſolche ganz roth angelauſen, trocken zu putzen ſeyn.

Man nimmt für vier Kreuzer Glacies Mariae, legt es auf einen Heerd oder Stein, bey vier Stunden zwiſchen glühende Kohlen, dann nimmt man ſolches und ſchabet mit einem Meſſer das Unreine davon ab, ſodann wird es ein reines Pulver abgeben, welches dadurch zum Gebrauch präpariret iſt.

Man nimmt hernach die ſilbernen Borten oder Spißen, und beſtreuet dieſelbe mit dieſem Pulver, alsdann werden ſolche mit einem ſaubern Bürſtlein etlichemal abgürſtet, ſo werden ſie dadurch, wie zuvor, wieder weiß werden: damit ſie aber auch ihren vorigen Glanz erhalten, ſo wird weißes Handſchuhleder genommen, damit werden die Borten oder Spißen ſubtile gerieben und abgewiſcht, ſo bekommen ſie davon ihren gehörigen Glanz. Sind aber dieſelben mit Schmutz und andern Unreinigkeiten angefüllet, ſo muß man ſie zuvor, wie die goldene, in dem nämlichen Seifenwaſſer waſchen und zubereiten, wie

wie dabey beschrieben ist, sodann, wenn dieses geschehen, kann erst das Pulver nebst dem Handschuhleder genommen und gebraucht werden.

Auf welche Art das harte Silber, als Schuhschnallen und dergleichen, reine zu putzen ist.

Man nimmt für vier Kreuzer reines Kleesalz, und stößet solches in einem Mörsel zu Pulver. Wenn nun Rost oder angelaufene Flecken, die von dem ordinairen Putzen nicht heraus gehen, sich an dem Silber befinden, so macht man es mit frischem Wasser naß, streuet ein wenig von diesem Pulver darauf und läßet es eine Viertelsstunde liegen, alsdann wird solches mit weißem Handschuhleder abgerieben, so ist es vollkommen rein.

Wie das Silbergeschirr rein zu waschen ist, damit alle Unreinigkeiten davon gehen.

Man nimmt einen Kessel, darein ohngefähr zwölff Maas gehen, denselben gießet man voll Regen- oder Flußwasser, dazu wird vier Pfund feine büchene Asche, vier Loth klein geschabte venetianische Seife, und vier Pfund gemeines Salz genommen, und solches gleicherweise in den Kessel gethan, alsdann setzet man es an das Feuer und läßet es eine halbe Stunde kochen, wenn nun dieses geschehen, und etlichemal unter währendem Kochen solches ist aufgerühret worden, so ist die Lauge zum Gebrauch fertig.

Man nimmt sodann eine etwas harte Bürste, und bürstet das Silbergeschirr mit dieser Lauge ab, so wird das Unreine, ohne daß man viele Mühe anwenden darf, nicht allein davon gehen, sondern auch das Silber so aussehcn, als wenn es neu wäre, solches wird sodann in warmen, hernach im kalten Wasser abgespült, und mit leinenen Tüchern abgetrocknet.

Wie ein weißes Metall zuzubereiten, welches sich von feinem Silber unterscheiden läßt und zwölflöchig en Strich hat.

Man nimmt Arsenicum Crystallifatum et Nitri, eines

so viel als das andere, sethet Dolus zu etwas ungelöschtem Kalk, distilliret den Spiritus per Retortam davon, alsdann nimmt man das Caput mortuum, oder das Rückständige und coagulirt es mit Oleum Tartari, oder Oleum Vitrioli, alsdann träget man auf das Pfund Messing, im Fluß, sechs Loth von dieser Materie, so wird es weiß.

Wie das *Oleum Vitrioli* zu machen ist.

Man nimmt das Caput mortuum aus der Münz, und zerstöbet selbiges, thut es in ein Gefäß, schüttet warmes Wasser darüber und läset es so lange, bis es abgeraucher ist, stehen, alsdann wird unten ein Saß liegen, denselben läset man in der Luft fließen, so hat man das *Oleum Vitrioli*.

Ein Pulver zu machen, womit Messing und Kupfer weiß zu pußen ist.

Man nimmt Silber zwey Loth, und solviret es in Scheidewasser, alsdann gießet man es in Salzwasser, damit es sich präcipitiret, dann wird das Pulver abgetrocknet, und nachfolgende Stücke mit etwas frischem Wasser auf einen Stein abgerieben, als: Salmiac, Glasgallen, Salgemmae, jedes drey Loth, dieses läset man trocknen werden, so ist es fertig.

Wenn man nun Schnallen, oder sonst etwas weiß haben will, so nimmt man ein Leder, thut etwas von dem Pulver darauf, und reibet dasjenige damit an, so wird es weiß. Auf welche Art man sich ein Zahnpulver selbst machen und zubereiten kann.

Man nimmt Cremor tartari, ein und ein halb Loth, fein gebrannten Alaun ein Quentlein, Cochenillen ein Quentlein, Japanische Erde ein halb Quentlein, und feines Drachenblut ein halb Quentlein, zerstöbet dieses zusammen in einem Mörser rein und klar: so ist das Pulver, jedoch ohne Geruch, fertig. Will man nun demselben einen angenehmen Geruch geben, so wird sechs Tropfen Rosen- und zwey Gran Zimmetöl un-

unter das Pulver gemischer, hernach wird es in ein reines Glas gethan, und, mit einer Platte wohl verwahret, an einem temperirten Ort gesehet, so kann dasselbe eine geraume Zeit, ohne daß es Schaden leidet, aufbehalten werden.

Mit diesem Pulver werden die Zähne, die Woche zwey oder drey mal, mit einem Zahnbürstlein, oder mit einem Stücklein Sammet, worauf dieses Pulver gestreuet wird, abgerieben, hernach spühlet man den Mund rein aus, so werden davon die Zähne nicht allein vollkommen wieder weiß, sondern es befestiget auch die wacklenbe Zähne, und machet das Zahnfleisch feste und frisch. Dieses Pulver heilet auch die Mundsäule und den Scharbock, und stilltet das bey das Bluten des Zahnfleisches und nimmt überhaupt alle Unreinigkeiten der Zähne weg

Wie gutes Dintepulver zu machen ist.

Man nimmt Kupferwasser und schwarze Galläpfel, jedes ein halbes Pfund, ordinairen Gummi, acht Loth, und Granatschalen, drey Loth, dieses stößet man zusammen in einem Mörsel zu Pulver, so ist es gut.

Will man nun eine Dinte ansehen, so wird eine gute Handvoll von erstbeschriebenem Pulver in ein Glas gethan, ein halb Maas Regen: oder Flußwasser dazu gegossen, und etwas durch einander geschüttelt, womit so gleich, ohne daß man es distilliren läßet, kann geschrieben werden. Diese Dinte kann nochmalen, wenn sie einige Zeit gestanden, abgegossen und zu dreyenmalen mit warmen Wasser nachgefüllet werden. Auch ist diese Art Dinte daher eine der besten, weil sie niemals eintrocknet, oder schimmlicht und fahngit wird, sondern zu jederzeit schön schwarz, klar und helle verbleibet. Sie ist auch in unterschiedlichen Canzleyen nicht allein probiret, sondern ihrer Güte wegen, mit vielem Nutzen, behalten worden.

Von Erkänntniß der Specierum, so zu dem Dintenzug kommen, und was eines jeden Vermögen und Tugend ist.

1) Von den Gallus oder Galläpfeln.

Welcher Gallus schwach ist und viel Runzeln hat, der ist gut, je älter je besser.

Der andere, der da gut ist, glatte Körner hat und leicht ist, inwendig weiß siehet, der ist geringer.

Welcher aber inwendig gelb und schwer ist, derselbige ist gut und der allerbeste.

2) Vitriol und Kupferwasser.

Der Vitriol und Kupferwasser, das da naß ist, dessen muß man ein Pfund haben.

Ist aber der Vitriol trocken und weißfarbig vom Wetter, so hat man schon an drey viertel Pfund genug.

3) Vom Gummi: Arabicum.

Welcher Gummi: Arabicum schön lauter und durchsichtig als ein Agatstein, dabey gelb und leicht ist, der ist gut.

Item, der Gummi, der da große Körner hat, als die kleinen welschen Nüsse oder große Haselnüsse und ganz roth und runzlicht und eines Theils glatt ist, derselbe ist falsch und glatt, zergethet nicht, und bleibt in der Dinte als eine Zitter von einer Gallerte, und klebet wie ein Leim. Allerhand Sorten von Aquaviten, Liqueurs, und vielerley gebrannten Wassern.

Unterricht von Destilliren.

Hierbey ist in acht zu nehmen, daß man zu jeder Sorte 20 Quart guten Brantwein nehme, so kann man 14 bis 17 Quart Aquavit in ein Fäßchen, welches so viel hält, ablaufen lassen. Denn nim $\frac{1}{2}$ Zucker, stoß ihn und laß se ihn in warmen Wasser zur Dicke eines Sirups werden, gieße solchen warm hinein und schüttle es wohl um. Soll es gefärbt werden, so muß es damit zugleich geschehen und zwar muß man die Farbe in Spiritu stehen haben; am besten ist es von Früchten, als Kirschchen, Himbeeren, u. s. w.

Altes Wasser.

Zu 20 Quart Brantwein und 8 Quart Wasser,
dreyviertel Pfund ganzen Haberkümmel.

Anisaquavit.

Anies 1 Pfund zu 20 Quart Brantwein und 8
Quart Wasser.

Angelickenaquavit.

Angelickenwurzel 1 Pfund, wird gröblich zerstoßen,
und in einer Flasche geweicht, worauf 8 Quart Bran-
twein gegossen.

Kornbrantwein, den garstigen Geschmack zu be-
nehmen.

Wollt ihr bey der zweyten Destillirung den widri-
gen Geschmack und häßlichen Geruch, der sich bey dem
Kornbrantwein ordentlich findet, weg haben, so neh-
met Weinrebensche, ein Theil calcinirten Weinstein
und gemein Salz, auch wohl Holzaschen, doch nicht mehr
als zwey bis drey Hände voll, laffet dieses zusammen ohn-
gefehr 10 Tage in den vorbeschriebenen Brantwein ste-
hen und wirken, ehe er ihn zum zweytenmal destilliret, thut
alles zusammen in den Kessel, so wird er bey dem recti-
ficiren allen garstigen Geschmack verliehren.

Carminativ.

Zu einer Portion: Haberkümmel ein halb Loth, Car-
demomen, Pommeranzenschaalen 1 Loth, römische Chamis-
millen 4 Loth, Sassafras, Saffaparill. 2 Loth.

Chemnitzer Luftwasser.

Allandwurzel, Huslattigwurzel, Cordobenedicten-
wurzel, Entian, weißen Ingber, Wacholderbeeren, ganz
ze Lorbeern, Zimmet, Cardemomen, jedes 1 Loth, Bio-
tenwurzel, Engelsfuß, Süßholz 1 Loth, große Rosinen,
Datteln, Mandeln, Dingen, rothe Brustbeeren, Meers-
zwiebeln, jedes 1 Loth, Feigen 2 Loth, Fuchslunge ein halb
Loth, Fenchessaamen 2 Loth, weiße Marabiam, Salbey,
Majoran, Eiskweg, diese vier Stück jedes eine Hand voll,
diese Species alle klein zerschnitten in 8 Maas ordinären

B 4

Brant-

Brantwein gethan, Tag und Nacht stehen lassen, hernach abgezogen, und anderthalb Pfund oder zwey Pfund geläuterten Zucker darzu gethan, so ist es fertig.

Chocolade Rossoli.

Unter 2 Maas Brantwein dreyviertel Pfund Choccolade, klein zerrieben, in ein Glas gethan, in der Sonnen oder auf den warmen Ofen acht Tage gesetzt, öfters umgerüttelt, durch ein Tuch laufen lassen, ein viertel Pfund Zucker geläutert und hinein gethan, so ist es fertig.

Calmuswasser.

Mantue auf 12 Maas Brantwein 1 Pfund Calmus, und 8 Loth Ingber, beydes klein zerschnitten, läffet zwey Tage und Nächte darinnen zerweichen, dann destilliret mans zum drittenmal herüber.

Das englische Cordial.

Man nimmt rheinischen Brantwein, so viel Maas, so viel Klapperrosen, klein gehackt und darein gethan, in ein gläsern Geschir 9 Tage wohl vermacht stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausgewunden, wieder in ein Glas gethan, hernach Zimmt, Nelken, und ein wenig wienerischen Safran angesetzt nach Belieben, weißen Candis zerschlagen, und hinein gethan, 4 Wochen an einen kühlen Ort stehen lassen, und alle Tage wohl unter einander geschüttelt, je länger es stehet, je lieblicher es wird.

Das fünferley Krautwasser.

Hollunderblüthen, Melisse, römische Camillen, Wein, Kauten, Majoran, Lavendel, weiße Rosen, weiße Lilien, Rosmarin, jedes eine Hand voll, diese Stücke alle klein gehacket und 4 Maas von den besten Wein darüber gegossen, und wohl zugemacht, an einen kühlen Ort stehen lassen, und in einen gläsern Brennzeng ausgebrannt.

Des Königs von Frankreich Magenaquavit, absonderlich vor die Colica und übele Verdauung des Magens.

Anies, Fenchel, Zill, Feldkümmel, gelbe Rüben, Corianderfaamen, jedes 1 Loth. Alle diese Saamen in 1 Maas Spiritus vini gethan, welcher vorher mit spanischen Wein abgezogen, solchen drey Wochen darauf stehen lassen, alsdann nimmt man ein Pfund Candis, dissolvirt selbigen, in Camillenwasser, und siedet ihn so lange über gelinden Feuer, bis er dicke, wie ein Zulep wird, schüttet ihn unter obige Species, rühret alles wohl um, und lasset es hernach durch ein Löschpapter laufen, so ist er fertig.

NB. Hiervon nimmt man bey schlafen gehen, einen kleinen Löffel voll, so man Drücken oder die Colica verspüret, alte Leute können es auch zur Stärkung des Magens gebrauchen, auch wohl damit einige Zeit anhalten.

Krausemünzwasser.

Man nimmt frische Krausemünze, zupft die Blätter von den Stielen ab, preßt es in starken Brantwein, hernach in ein Maas Hefenbrantwein, in einen verglasurten Geschirr, wohl verwahret, drey Tage stehen lassen, und dann mit Fleiß ausgebrannt, nachgehends mit geläuterten Canarienzucker lieblich angemacht, das Starke besonders.

Magenaquavit.

Kümmel, Coriander, Anies, Fenchel, jedes 2 Loth. Violewurzel, Ingber 1 Loth, Nelken ein halb Loth, Muscatenblumen ein halb Loth. Sassafras, Cardemomen, Zimmet, Lorbeeren, jedes ein halb Loth, Galgant ein achtels Loth, Pommeranzen und Citronenschalen ein halb Loth, zu 20 Quart Brantwein, und 3 Quart Wasser. Diese Species werden gröblich gestossen und in Brantwein in einer Flasche eingeweicht, bis zum destilliren.

Magenelepie.

Krausmünze 15 Loth, Calmus 6 Loth, Melisse 5 Loth, Eybeben 2 Loth, Citronenschaale 5 Loth, Zimmet 1 Loth, Nelken 1 Loth, Sassafras 6 Loth. Diese Stücke wohl pulverisirt, in eine Bouteille gethan, 2 Quart Franzbrantewein darauf gegossen, auf einen Ofen in Sand gesetzt und destilliret. Man kann es auch aus einem Kolben destilliren: darzu mußt du aber 4 Quart Brantewein nehmen, die Farbe giebt man ihm mit Rad. Alkekeng.

Magenbrantewein zu machen.

Nimm des besten Calmus, süß Holz, feinen Zimmet, Phirsigkern, Feldkümmel, Fenchelsaamen, Aniessaamen, Wacholderbeeren, jedes 4 Loth, Galgant, Citronen- und Pommeranzenschaalen, Mannsbeerenwurzel, Enzian, weiße Steinbeerenwurzel, Muscathenblüthen, Judenkirschen, Lorbeer, Kirschkörner, Zittwerwurzel, Eppichsaamen, Pfeffer, Kümmel, römische Camillenblumen, gelben Kübensaamen, Meerhirsch, jedes 3 Loth, stosse alles gröblich, und gieße 12 Maas französischen Brantewein darüber, und lasse es 3 Tage lang mit einander baigen, alsdann destillire es herüber, und thue in Helmschnabel Bisam und Ambra in einer Baumwollen nach Belieben, oder diese Ingredientien, theils zerschnitten und theils zerstoßen unter einander vermischet, und vier Schoppen französischen Brantewein darüber gegossen, und also fest verbunden, 14 Tage mit einander baigen lassen, hernach kann man noch 8 Schoppen Brantewein nehmen, und gerade, wenn man es destilliren will, nachgießen, darbey müssen auch fünfhalb Loth Terpentin in den Helm gelegt werden, so nun der Brantewein fertig, so nimmt man rein Brunnenwasser und feinen Zucker, und kochet daraus einen Sirup, damit machet man es gelinde, wie es ein jeder gerne trinket.

DAS

Das delicate Negelgenwasser zu machen.

Nimm zwey Loth gute Negelgen, thue sie in ein Glas, und schütte 1 Maas Wasser darüber, lasse es also stehen 24 Stunden, hernach setze es im Sand über ein Kohlsfeuer, laßes allgemach auffieden, und wieder allgemach abkühlen, damit das Glas nicht zerspringe, das Glas muß auch nicht hart zugestopft seyn, dann nimmt man ein Maas, oder gutes großes Glas mit frischen Brunnenwasser, thut darein von jezt gemeldeten Zimmetwasser, so viel man dem Geruch und Süßigkeit haben will.

Perfco Italiano.

Nimm Pfirschenblumen, gieße in ein Glas so viel guten Spiritum darauf, daß sie bedeckt werden, und thue ein wenig Zimmet dazu, laß es einige Stunden an der Sonne oder auf den Ofen stehen, alsdann abgezogen und mit aufgelösten Zuckerlandis versüßet. In Ermangelung der Blüthe nimmt man auch wohl die Blätter oder das Laub, oder in Ermangelung von beyden, bittere Mandeln gestossen und destilliret, oder auch Del von denselben mit Spiritu Vini vermischet und mit Zucker versüßet und gefärbt.

Liqueur olei de Cedro.

Laß in Spiritu Vini einen Tropfen desselben fallen, versehen es mit Brantwein, der mit Zucker vermischet worden, und färbe ihn gelb mit Saft von Schlüsselblumen-Blüthen.

Pommeranzen Brantwein zu machen.

Zu einem Stübchen Franzbrantwein, können Pommeranzen geschüttet werden, oder nur zu den Brantwein genommen und destilliret, nachgehends nimmt man das destillirte, und ziehet es nochmal mit den übrigen Pommeranzen ab, der Saft wird ausgepreßt und unter den Zucker geläutert, nach Belieben süße gemacht, die Couleur kann man mit Safran oder gebrannten Zucker geben, hernach filtriret.

Pohl

und der Spiritus muß ganz sachte tröpfen, wenn ich ihn probiere, muß er Pulver können anzünden.

Wermuthbrantwein.

Man nimt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Mantwurzel, jedes 1. Pfund, Pommeranzenschaalen ein Viertelpfund. Alles hübsch klein zerhackt und unter einander vermischet, in einen grossen Krug gethan, und 4. Maas guten Brantwein darüber geschüttet; alsdenn den Krug auf das beste verbunden, und 4. Wochen lang in einen Keller unter der Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder heraus genommen und über den Helm herüber destillirt, dann in ein wohlverwahrtes Glas auf das beste verwahret. Davon nimt man alle Morgen nüchtern ein kleines Trinkglaslein voll, ist des Morgens überaus gesund.

Zimmerwasser.

Zu einer Portion: Nimm guten Conel oder Zimmetrinde 1. Pfund, man muß selbigen geben 18. Quart Zimmerwasser, das Verfahren ist zu ersehen vorne im Unterricht von Destilliren.

Aqua Vita.

Oder köstlicher Magenaquavit.

Man nimt spizige Salbeyblätter ein Pfund, Lavendelblümlein, feinen Zimmet, Negelgen, Muscatennüsse, Muscatenblüthen, Galgantwurzel, Ingber, Zitwer, Paradieskörner, Cardamom, Rosmarienblüthen, jedes 2. Loth. Alles gröblich zerstoßen, unter einander vermischet, in einen Glaskolben gethan, und 4. Maas guten starken Brantwein darüber gegossen und wohl vermacht, acht Tage lang mit einander baßen lassen, alsdann über den Helm herüber destillirt und wohl verwahret.

Ein anderer.

Man nimt feinen Zimmet, 2. Loth. Negelgen, Ebenen, Cardamom, Muscatennüsse, Muscatenblüthen
Ing

Jingber, Galgant, Zitwer, jedes 1. Loth, rothe Rosen, Rosmarien, jedes eine Hand voll, Weilwurzel 4. Loth. Stosse und schneide was zu stossen und zu schneiden ist, thue es in einen Glascolben, gieße darauf guten Brantwein, daß er eine Hand hoch darüber gehet, laß es auch 8 Tage lang mit einander baißen, alsdann destillire es herüber, so hast du ein herrliches Aqua Vita.

Aqua Vita wider die Pest.

Man nimmit weißer Diptamwurzel, Schlangenwurzel, Weiserwurzel, Tormentill, Pimpernellwurzel und Enzian, jedes 2. Loth; zerschneide diese Wurzeln alle fein dünne durch einander, thue sie in ein Glas, gieß guten Brantwein darüber, handelt ferner damit, wie im vorhergehenden.

Aqua Vita wider die Colica, Darmgicht und kalten Magen.

Man nimmit feinen Zimmet 4. Loth, Coriander und Anies 5. Loth, rothen Sandel, Cardamom, Paradieskörnlein und Muscatennüsse, jedes 2. Loth, Zitwer, Negelgen, Calmus, Citronen- und Pommeranzenschalen, Muscatenblüthen, weiße Diptamwurzel, jedes 3. Quintlein. Alles gröblich zerschnitten und gestossen, in einen Glascolben gethan, eine quer Hand hoch guten Brantwein darüber gegossen, das Glas wohl vermacht, und 14. Tag lang mit einander baißen lassen, alsdann rein abgegossen, durch ein sauber Tüchlein geseiget, und dann nach Belieben mit Zucker süß gemacht. Davon nimmit man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Aqua Vita aus Zimmet gemacht.

Nimm gröblich zerstoßenen Zimmet 8. Loth, gieße darüber guten Brantwein, 2. Maas, vermache das Glas, laß es etliche Tage in gelinder Wärme stehen, dann lasse in ein ander Glas rothen Zuckercandis 24. Loth in ein halb Pfund Rosenwasser zergehen, denn gieße es zusammen, schüttle es wohl unter einander, seige es durch
und

und verwahre es aufs beste. Davon nimmt man Mor:
gens und Abends ein paar Löffel voll.

Aqua Vita so sehr lieblich ist.

Man nimmt feinen Zimmet 8. Loth, Negelgen,
Muscatenblüthen, Cardamom, Galgant und Citron:
schaalen, jedes zwey Loth. Gröblich geschnitten, in ein
groß Glas gethan, und eine quer Hand hoch guten Bran:
tewein darauf gegossen, acht Tage lang stehen lassen,
dann abgeseiget, und mit Zuckercandis süß gemacht.

Ein anders.

Zimmet ein halb Loth, Nelken ein Quintl. Musca:
tennüsse ein Quintlein, Cardamom ein Quintlein, Citro:
nenschaalen ein halb Loth, Ingber ein halb Loth, Anies
drey Quintlein, Süßholz ein halb Loth, Biolwurzel ein
und ein halb Quintlein, Engelsfuß ein halb Loth, Alant:
wurzel ein halb Quintlein, Zucker ein Viertelpfund.
Dieses alles ohne die zwey letzten Stücke klein geschnit:
ten und gestossen, in ein Glas sammt drey Maas Bran:
tewein gethan, drey Wochen stehen lassen und alle Tage
wohl gerüttelt, alsdenn Zucker in ein Seidel Wasser ge:
than, und nach Belieben süße gemacht.

Aqua Vita so der Brust dienlich ist.

Nimm Pommeranzenschaalen ein halb Loth, Krau:
semünz eine halbe Hand voll, römischer Camillen eine
halbe Hand voll, Hollunderblüthen drey Loth, Anies,
Fenchel, Kümmel jedes ein halb Quintl. feinen Zimmet
drey Quintlein, Muscatennüsse ein und ein halb Quint:
lein. Alles gröblich unter einander gestossen und ge:
schnitten, in genugsamer Quantität Weins, und Bran:
teweins eingeweicht und hernach destillirt, und nach Be:
lieben mit geläuterten Zucker versüßet, filtrirt und zum
Gebrauch aufgehoben.

Ein anders.

Nimm guten Brantewein ein Maas, Negelgen,
Zimmet, Muscatennüsse jedes ein halb Loth, Cardamom,
lan,

langen Pfeffer, Galgant, Zitwer jedes ein Quintlein, Anies, Fenchel, Coriander, Pfefferkörner, Ingberzähnen, Paradieskörner jedes ein Loth, Muscatenblüthen ein Quintlein, Bisam vier Gran, Safran ein Gran, Sandel ein Loth. Diese Stücke müssen alle mit einander gestossen werden, und in Brantwein vier Tage lang eingeweicht, hernach ausgepreßt; Den Sandel aber besonders zuletzt darzu gepreßt, und mit geläuterten Zucker nach Belieben versüßet, filtrirt und zum Gebrauch verwahret, ohne vorgegangener Destillation, welche unterbleiben mag.

Aniesessenz.

Nimm ein Pfund gestoßenen Anies, in ein Maas Brantwein acht Tage lang auf einen warmen Ofen stehen lassen, und unterweilen ein wenig geschüttelt; alsdenn gebrannt. Hierauf ein Pfund Zucker mit Wasser geläutert, und in den Brantwein geschüttelt, darnach filtrirt. Sehr vortreflichen Aniesbrantwein.

Wann man guten Brantwein einmal abgezogen, so nimmt man zum andernmal auf 12. Maas Brantwein 12. Pfund zerquetschten Anies, ein wenig Wacholderbeeren und etwas zerquetschtes Süßholz, und destillirt es zum drittenmal herüber.

L'Ebau Barbate.

Nimm feinen Canarienzucker 3. Loth, stosse ihn zu Pulver, thue ihn hernach in eine irdene Schüssel, tröpfe 30. Tropfen Essentia cedri darauf, rührt es wohl mit einem silbernen Löffel durch einander, darnach thue ein Quartermaas oder 2 Pfund guten Franzbrantwein darunter, und rühre es so lange, bis der Zucker gänzlich zererschmolzen ist; alsdenn filtrire es durch Baumwolle in einen Trichter, schütte es in eine Bouteille und wirf 1. oder 2. Drangenblüthen darzu, laß es etliche Tage in Kühlen stehen, so ist es fertig. Man muß aber keine zinnerne Schüssel oder Löffel darzu nehmen.

Einen guten Brantewein, worunter Milch kommt, zu machen.

Nimm 2. Maas reinen Brantewein, 2. Loth Zimmt, 2. Quintlein Regelgen, 1. Pfund Zucker, anderts halb Maas Rosenwasser, 40. Tropfen Anisesöhl, 12. Löffel süße Milch. Das Anisesöhl wird auf ein gut Stück Zucker getropfet, und dieser zerstoßen. Alle diese Stücke werden in ein Glas zusammen gethan, und der Brantewein darüber gegossen, ein paar Tage wieder auf den Ofen destilliret, des Tages einigemal wohl umgerührt, dann durch ein Fließpapier filtrirt, so ist dieser wohlgeschmeckende Brantewein fertig.

Daß der Brantewein grün herüber gehet.

Leget Deumenten- oder Krausemünzenblätter oben in den Helm, so gehet er grün herüber; und damit er von der Krausemünze desto mehr Kraft an sich nehmen möge, so kann man auch was mit den Brantewein einsehen, oder solchen vorhero mit Krausemünze infundiren, und einige Tage in der Infusion stehen lassen, von diesen Handgriff bleibet er beständig grün, auf eine andere Weise aber verliert er die anmuthige Farbe und wird fast braun.

So dieser Brantewein mit geläuterten Zucker aufgeföhret wird, so kann er vor einen edlen Aquavit passiren; einen Brantewein mit Zellrich oder Peterstalien nur kalt angefehrt, behält ohne Destillation, als vorher gemeldet ist, beständig eine anmuthige grüne Farbe, welches bey keinen andern Kraut geschiehet. Eben diese kalt angefehrt grüne Extraction präsentiret auch mit Beständigkeit Meerrettig und Krautblätter, welches wohl zu notiren. Und wie man oben beschriebener Nasen mit der Krausemünze procediret, also lassen sich auch andre Farben aus Blumen und Kräutern über den Helm herüber ziehen.

Einen blauen Brantewein zu machen.

Nimm eine Hand voll geschnittne Pimpinilla nigra, auch Pimpinilla coelestis oder Italica genennet, nehmlich

Die Wurzel, infundirt sie in einen halben Maas Spiritu Vini, und laß es im Sand herüber destilliren, anfangs Kommt es gelb als ein Wein, alsdann nach und nach so Blau, daß die Farbe kein Mahler höher bringen kann; und ist sich zu verwundern, daß die Wurzel eine himmelsbläue Destillation bringet, da sie sonst der Angelica gleich siehet.

Einen bitteren Brantwein, so man für den besten hält, zu machen.

Nimm Aloe der besten und saubersten 2. Loth, orientalischen Safran 1. Quintlein, Rhabarbara ein halb Loth, Lerchenschwamm 1. Quintlein, Zitterwer ein halb Quintlein, Enzian 1. Quintlein, Theriac Andromachi ein halb Loth. Dieses zusammen gestossen und klein gemacht, in ein gläsernes Geschire gethan, und ein halb Maas guten Weinbrantwein darüber gegossen, und etliche Tage an einen warmen Ort oder in der Sonne stehen lassen.

Der Gebrauch davon:

1. Eigentlich in der Hypochondrie, Melancholie, Scorbut, Verstopfung der Leber, Milz und dergleichen.
2. In der Tollsucht und Raserey, welchen Zufällen oft glücklich abgeholfen worden.
3. In der Pest und allen Fiebern.
4. Bringt es ein frisches und gutes Gedächtniß, macht ein belles Gesicht und Gehör, ein fröhliches Gemüth, und verlängert das Leben.
5. In der Colica und verderbten Magen.
6. Hält es sters den Leib offen.
7. So sich einer übel befindet, auf überflüssigem Essen, der nehme davon, so geneset er von Stund an. Probaturum est.

Dosis.

Zur Præservation sind 6. bis 7. Tropfen Morgens und Abends genung, zur Cur aber muß ein Löffel voll genommen

nommen werden; in Fiebern und andern Krankheiten ein
nen halben Löffel voll, bey der Melancholie 16. bis 18.
Tropfen Morgens und Abends. Man hat dabey gar
nichts zu besorgen, und können ihn junge und alte brau-
chen, von welcher Complexion sie auch immer seyn mögen.

Beymenten oder Krausemünzenessenz

Zu 1. Maas Brautweins 3. Hände voll geschnitt-
ner Beymenten oder Krausemünzen, von 6. Pommeran-
zen die Schaaalen klein geschnitten, zusammen in einen
Glase 8. Tagelang stehen lassen, hernach in gläsern Brenn-
zeuge abgezogen; will man solche Essenz von Beymenten
stärker haben, so kann man noch einmal Beymenten dar-
ein thun, und selbige herüber ziehen; oder, wenn sie et-
liche Tage lang darüber gestanden, selbige nur reinlich dar-
von abgießen.

Das veritable Carmeliterwasser.

Nimm frische Melissenblätter 6. Hände voll, Bethos-
nienkrauts 3. Hände voll, Citronenschälfen 4. Loth, Mus-
scatennüsse, Coriander, jedes 2. Loth, Negelger, Zimmet,
jedes 1. Loth, guten Weins 1. Apothekermaas, rectificir-
tiren Brautweins 24. Loth. Zusammen ein paar Tage
überbaizen lassen, und dann aus einen Brennzeuge gelins-
de abgezogen, wie ein anders Wasser.

L'Can estomavel, oder Magenwassergrund.

Erstlich nimm Kümmel, Coriander, Fenchel, Anies,
Eubeben, Wacholderbeeren, Pommeranzen und Citros-
nenschaaalen, Ingber, jedes 1. Loth, Nelken und Musca-
tenblüthen, Cardamom, Zimmet, Angelica, Sassefras,
Lorbeern, romanischen Kümmel, jedes einhalb Loth.

Das Danziger Aquas Vita.

Nimm gröblich gestossenen Aniessaamen 1. Pfund,
wohlriechenden Calmus 4. Loth, geraspelt Süßholz und
weißen Ingber, jedes 3. Loth, Angelicawurzel 2. Loth,
Pommeranzen; und Citronenschaaalen, jedes 1. Loth,
scharfen Zimmet 3. Quintlein, Cardamom 2. Quintlein.

Darüber 10. Maas guten Brantwein und 1. Maas frisches Wasser gegessen, abgezogen und mit Zucker versüßet.

Grünes Magen: Aqua Vita.

Nimm scharfen Zimmet 3. Loth, kleinen Galgant, Ingber, Muscatenblumen und Muscatennüsse, Gewürznelken jedes 2. Loth, Florentinische Biolwurzel zwey Quentgen, Calmus anderthalb Quentgen. In 3. Maas Brantwein 24. Stunden baizen lassen, darzu gethan. Salz eine Hand voll, und frisch Wasser ein Maas, hiers von 2. Maas herüber destilliret, und einen leinen Säckgen lucher eingefüllt, darein gehängt. Getrocknete frische Melisse, Kauten und Krausemünze, oder Boymenter jedes 2. Hände voll. Wennes sich dann hiervon grün gefärbet, das Säckgen wieder heraus genommen, und das Aquam Vitæ, nach Belieben, mit einen ziemlich wäßerig oder dünnen Zucker einigermaßen versüßet.

Lavendelwasser so gut in Ohnmachten.

Die Lavendelblüngen in der Blüthe abgestreift ein Pfund, Zimmet 2. Loth, Muscatennüsse 2. Loth, Negelgen 1. Loth, Citronenschalen 2. Loth. Das Gewürz gestossen, und die Schalen geschnitten, zu den Lavendeln in ein Glas gethan, nebst 1. Viertelpfund Rosenwassers, 1. Uchtheil Pfund Melissenwassers, und ein halb Maas spanischen Weins, acht Tage lang stehen lassen, hernach gebrannt, Lüchlein darein getaucht, selbige auf das Herz und Puffen gelegt, auch die Schläfe und Wirbel damit bestrichen.

Pommeranzen: Ros Solis.

Nimm Pommeranzen, diese schäle, schneide den weissen Pelz reine heraus, baize die Schalen in beliebiger Quantität Brantweins 8. oder 10. Tage lang, und brenn es hernach in einen gläsern Brennzeug, die geschälten Pommeranzen ausgedruckt, deren Saft in den Kelle gestellt, und in dem hellen Saft, anstatt Wassers, mit Zucker

Zucker nach Belieben geläutert, hernach den geläuterten Zucker in den Brantwein geschüttet, wohl unter einander gerüttelt und filtriret, im Filtriren etliche Safrans blätigen hinein gelegt, so wird es schön gelblicht. Wann diese Essenz stark wäre, kann man sie mit starken Kirschwasser, item mit Erdbeer, Beymenten, oder dergleichen Wasser schwächen.

Ros Soli von Cardamom.

Da nehme ich ein paar Hände voll Cardamom, und stosse es klar, und thue es in das Brantweinzug, und schütte 3. Maas Brantwein darauf, und ziehe ihn ab.

Ros Soli von Kümmel.

Nimm ein paar Hände voll Kümmel und stosse ihn klar, und thue ihn in das Brantweinzug, und schütte 3. Maas Brantwein darauf, und ziehe ihn mit gutem Korn ab.

Schnallencordial zu machen. Eines des herrlichsten Getränks.

Man nehme von den rothen Uferschallen, (Papaver erraticum) die Blätter, und schneide mit der Scheeren das schwarze sauber hinweg. Zu einem Pfund solcher Blätter, die zuvor klein gehackt, schütte ein Maas Weinbrantwein darauf, lasse sie 24. Stunden an der Sonnen stehen. Zwinge sie durch ein Tuch, schütte den Saft wieder in das Glas, thue ein Pfund Canarienzucker hinzu, welcher mit einem halben Schoppen Wasser über dem Feuer zerlassen worden. Endlich mache den Geschmack angenehm mit 1. Quintlein Nelken und Zimmer. Nach etlichen Tagen wirst du gute Herzkraftung finden.

Weisse Krauseminz- oder Beymenten-Brantwein zu machen.

Zu einer Maas oder 2. Leipziger Maaskannen Früchte oder Weinbrantweins, (Deren erster am besten ist) werden genommen 2. Hände voll Kümmels und gleich so viel Anies, zerknirsche auch von 2. bittern Pommeranzen die

pure äußerste gelbe Schaaalen, sauber von den weißsen Pelze abgedrückt; dann den Saft aus den Pommeranzen ausgedrückt, ohne daß weder Kerne noch Weißes dabey komme; Hiernächst junger und kräftiger Krausemünze, oder Beymenten so viel, daß davon ein Glas von anderthalb Maassen, beym Ansehen, halb voll werde.

Dann alles zusammen gethan, zugebunden, an einen temperirten Orte einige Wochen über stehen gelassen, und hierauf in einen Brennzeuge abgezogen. Nachdem dieser genommen, Dreyviertelpfund Canarienzucker daran gegossen, Schlehenblütthen, Schwarzkirschen, oder auch gemeinen frischen Wassers so viel, als des Branteweins, nachdem er abgezogen worden, noch übrig ist; Hiermit den Zucker geläutert, auch einen Eyerklar darein geschlagen, welcher aber, in wählenden Eyerklar, mit einem Schaumlöffel nach und nach wieder muß abgeschäumt werden. Wenn nun der Zucker recht geläutert, denselben in eine irdene Schüssel gegossen; wohl erkühlen lassen; alsdann den Brantewein darein geschüttet, wohl unter einander gerührt, hernach durch ein Fließpapier laufen lassen, so ist der Brantewein bereitet. Dient wider Magen- und Colischmerzen.

Wittenbergisches rothen *Aqua Vitæ*.

Nimm scharfen Zimmets 2. Loth, rothen Sandelholzes 2. Quintlein, Muscatennüsse und Rhodiseeholz jedes 1. Quintl. Galgant, Muscatenblumen, Cardamom und Gewürznelken jedes 15. Gran. Alles gröblich gestossen, in anderthalb Maas guten reinen Branteweins acht Tage lang digenirt, darnach filtrirt und süße gemacht, und zuletzt anderthalb Gran Biesams hinein gehängt, so ist es fürtrefflich gut.

Alle

Alle vorbergehende Branteweine auf eine andere Art; nebst noch guten Aquaviten zu destilliren.

Brantewein aus Aepfeln zu brennen.

Nimm faule und schlechte Aepfel, stoß sie wie zum Aepfelmost, nimm eines halben Brods groß Hefen, item eine Schüssel voll waizne Kleyen, rühre es in eine Schüssel gar wohl unter einander, ein warmes Wasser aber nicht zu heiß, gieß es auf die Kleyen in ein ziemlich großes Faß, rühre es am Boden wieder um, alsdenn schütte die gestoßnen Aepfel hinein, man muß es aber nicht gar voll schütten, sondern einer guten Spannen leer lassen, alsdenn gießt man alsobald zwey Schüsseln voll warmes Wasser darauf und läset sie stehen, wann die Aepfel gar faul sind 14. Tage, wenn sie aber noch ziemlich frisch sind 3. Wochen; alsdenn nimm die Aepfel, und schütte den Branteweinfaß davon so voll als nöthig ist, brenn ihn, wie den andern Brantewein, allgemach, er ist anfangs gar schlecht, nur daß er ein wenig nach Brantewein schmecket, wann nun ein Theil abgelaufen, so ziebe ihn wiederum ab; wie bey den vorher gesagten Brantewein ist gesagt worden; man kann ihn mit Lorbeeren oder sonstn mit wohlriechenden Kräutern läutern, wie man wil.

Einen guten und aufrichtigen Zimmetbrantewein zu machen.

Nimm 18. Quartier Brantewein, 8. Loth Canel wohl zerknirscht, item 4. Pfund weißen Zucker, 6. Loth weißen Weinstein und ein Löffel voll Salz; Damit man aber den rechten Geschmack mit über den Helm bekommt, nimmt man ein länglicht Luchlein, so wie ohn gefehr der Schnabel von Helm ist, vernehet darinnen 2. Loth des gestoßnen Canels nach der Länge, und stecket solch Luchlein durch den Helmschnabel, jedoch befesti-

get, daß es da bleiben muß, also bekommt man den rechten Geschmack und Geruch von Canel.

Nelkenbrantewein zu machen.

Nimm 18. Quartier Brantewein und 8. Loth Nergelsein, drey Pfund weißen Zucker, 6. Loth weißen Weinstein, und ein Löffel voll gebrannt Salz; Item ein Quartier Wasser. Item: Nimm ein halb Pfund Nelken, gröblich gestossen, laß sie eine Nacht in etwas Wasser eingeweicht stehen, gieß 3. Stübchen Brantewein darüber, destillire es, und mach es mit dritthalb Pfund Syrup süß.

Zitronenbrantewein zu machen.

Nimm 10. vollkommene Zitronen, zerschneide jede in vier Stücken, darzu nimm so viel Brantewein, Wasser, weißen Weinstein, Salz und weißen Zucker; damit es die Couleur und Geschmack nach Citronen habe, so nimm 1. Loth gestosnen Eurguma und 1. Loth von einer frischen Citroneu, dünne geschält und klein gehackt, schäle und vernehe das in das lange Tüchlein davon jezo bey den Zimmetbrantewein ist gehandelt worden, und brauchts durch den Helmschnabel. Oder schneide 2. Pfund Citronenschaalen klein, nimm 12. Kannen gemeinen Brantewein, destillire es hierüber bis auf 10. Kannen, dann koche dritthalb Pfund Zucker in eine Kanne Wasser, und thue es dozu, merke aber, daß man anderthalb Quintel. ganzen Safran, in ein klein leinen Beutelchen muß vor der Röhre hängen, wenn man destilliret, damit es die Couleur bestimmet.

Pommeranzenbrantewein zu machen.

Da nimmt man eben mäßig zehen vollkommene Pommeranzen so viel Brantewein, weißen Weinstein, Salz und Zucker, als man zum Aniesbrantewein nimmt, und machet auch sonst alles, wie man bey Aniesbrantewein thut; damit aber dieser Wein klar und den

Ger

Geschmack habe nach Pommeranzen, so vermachtet man in das vorgesagte länglichte Lüchlein, ein Loth gestoßnen rothen Sandel, und ein halb Loth von einer frischen rothen Pommeranzen, gar dünne abgeschälte und klein gehackte Schaaalen, und läßet es durch den Helm gehen.

Aus Pommeranzenschaalen Brantwein zu machen.

Nimm zu Dreyviertelpfund Pommeranzenschaalen 18. Quart. Brantwein und ein Quart. Wasser, 6. Loth weißen Weinstein und ein Löffel voll Salz und 3. Pfund weißen Zucker, und handele damit überall, die Schaaalen sollen aber dürre seyn.

Angelikensbrantwein zu machen.

Nimm 18. Quart. Brantwein und ein Pfund Angelikenwurzel, Würfelweise geschnitten, auf einer Schnur an der Luft, und nicht an der Sonnen geböret, darzu nimm 3. Pfund Zucker von den gelben, 6. Loth Weinstein, und einen Löffel voll Salz, und handle damit, wie beyhm vorhergehenden.

Alantwurzelbrantwein zu machen.

Zu 1. Pfund Wurzel gehöret 3. Quart Brantwein und ein Quart. Wasser. Item: 3. Pfund gelben Zucker, und 2. Loth lakrizienholz; Salz und Weinstein wird hierzu nicht genommen. Dieser Brantwein ist gut für eine schwere, schlümmige Brust.

Meerrettigbrantwein zu machen.

Hierzu gehöret 1. Pfund Meerrettig, 18. Quart Brantwein, 1. Quart Wasser, 6. Loth Weinstein, 7. Loth wohl gebrannt Salz, 3. Pfund Zucker; merke aber, das man den Meerrettig, ehe es zum Destilliren gebraucht wird, eine halbe Stunde lang im Wasser sieden muß, damit ihn die Schärfe in etwas benommen wird, darnach soll er scheibenweise geschnitten, und an eine Schnur hängend, an der Luft getrocknet, und folgendes zum Destilliren gebraucht werden.

Salz

Calmusbrantewein.

Nimm 12. Kannen gemeinen Brantewein, 1. Pfund Calmus, klein gestossen und geschnitten, auch ein halb Pfund Anies gestossen; thue es in eine Blase, laß es abgehen wie den Aniesbrantewein, denn nimm 2. Pfund Zucker, koche und thue darmit wie vorhero gelehret worden.

Wacholderbrantewein.

Wacholderbeeren 3. Pfund klein gestossen, 12. Kannen gemeinen Brantewein, destillire es bis auf 10. Kannen, koche ein halb Pfund Zucker in einer Kannen Wasser, und thue es darzu.

Rosmarinbrantewein.

Rosmarin 1. Pfund, gemeinen Brantewein 6. Kannen, destillire 5. Kannen, koche 3. Pfund Zucker in 1. Quartier Wasser, und gieß es darzu.

Bümmelbrantewein.

Brodkümmel ein Pfund gestossen, gemeinen Brantewein sechs Kannen, destillire es über fünf Kannen, koche ein Quartier Wasser, zwey und ein halb Pfund Zucker, und gieß es darzu.

Güldenwasser.

Canel ein Loth, Ingber, Negelein, Cardamom, Paradieskörner, Muscaten, jedes zwey Quintlein, Muscatenblumen, Eubeben, Calmus, Galgant, jede dritthalb Quintlein, rothe Rosen zwey Loth, indianische Spica ein Quintlein, Melissenkraut, Rosmarinkraut, jedes ein Loth, Salbeykraut zwey Loth, die Kräuter zerschneide, das andre zerstoße; thue es in ein Zuckerglas, und gieß eine Kanne Franzbrantewein hinein, destillire es bis auf drey Kannen, hänge ein halb Quintlein Safran vor die Röhre, koche in ein Quartier Wasser Dreyviertelpfund Zucker und gieß es darzu; thue es in große Gläser und binde sie fest zu; wenn du das von gebrauchen willst, so ein Quartglas voll, nimm zwey

zwey Blätter fein Gold, schneide sie mit einem Messer klein, thue sie hinein, und so oft du etwas ausgießest, so schüttle es zuvordest herum.

Nelkenbrantwein.

Nimm ein halb Pfund Nelken, gröblich gestossen, laß sie eine Nacht in etwas Wasser eingeweicht stehen, gieß drey Stübchen Brantwein darüber, und destillire es mit drittehalb Syrupfüße.

Cardamombrantwein.

Thue ein Stübchen Franzbrantwein in eine Blase, darzu zehn Loth klein gestossnen Cardamom, laß es in etwas eingeweicht stehen, und thue, ehe es destilliret wird, zu zwey Stübchen Brantwein ein halb Stübchen Wasser, so stießend ist in eine Blase.

Des Kayfers Caroli Hauptwasser.

Man nimmt Rosmarinblumen, Salbeyblumen, Mayblumen, Lavendelblumen, rothe Rosen, Majoran, jedes vier Hände voll, Canel, Negelein, Muscatenblumen, Cardamom, Cubeben, Paradieskörner, jedes zwey Loth. Dieses alles gröblich zerschnitten und zerstoßen, mit zwey Potten und ein Quartier Franzbrantwein eingeweicht, man läßt es also sechs Tage stehen, hernach destilliret.

Schlagwasserbrantwein.

Man nimmt Mayblumen, Schlüsselblumen, Lindenblüthen, jedes anderthalb Loth, Lavendel: Peoniensblumen, gelbe Viole: Ringelblumen, jedes ein halb Loth, Rosmarinblumen, Salbey, Betonienkraut, Majoran, römische Salbey, Krausemünze, Melissen Thymian, jedes sechs Quintlein, Calmus, Galgant, jedes drey Quintlein, Enzian, Angelica, jedes andere halb Quintlein, Eichennessel, Sassestrahholz, Rosensholz, jedes drey Quintlein, gelben Sardoel, Vomeranzen: und Citronenschaaalen, jedes anderthalb Quintlein, Aniesfaamen, Coriander, Citronen: Berg: kum:

Kimmelsaamen, weißen Senf, Embeeren, Lombeeren, jedes ein halb Loth, arabischen Stöckas, celtische Narden, jedes zwey Quintlein, Bibergeil ein Quintlein, Eusbeben, Zittwer, Ingber, Muscatennüsse, jedes drittelhalb Quintlein, arabischen Casus, langen Pfeffer, schwarzen Pfeffer, jedes ein Quintlein, Cardamom, Neglein, Muscatenblumen, jedes ein halb Loth, Saffran ein halb Quintlein, Canel sechs Quintlein. Dieses zerschnitten und zerstoßen, vier Pott Brantwein drauf gegossen und nach etlichen Tagen destilliret.

Mastiraquavit.

Von den besten Mastix nimm sechs Loth, Cardamom, Canel, Galgant, Zittwer, jedes ein Loth, arabische Casuswurzel, Muscatenblumen, Paradiesholz, jedes ein Quintlein, Negelein, ein halb Quintlein. Alles gröblich zerschnitten und zerstoßen, und mit vier Pott Brantwein, nachdem es zwey oder drey Tag eingemacht gestanden, destilliret und hernach lieblich gemacht.

Rosenaquavit.

Nimm frische Rosen drey Loth, oder ein ganz Pfund geraspeltes Rosenholz, Franzbrantwein vier Pott; dieses mit einander destilliret, mit Rosenjuleb angesüßet, und mit rothen Sandelholz gefärbet, denn hängt man in ein Bündlein oder Tüchlein Mosch oder Bisam, Ambra, jedes zwey Gran, hinein, so mit zwölf Quintlein gelben Sandel vermischt werden.

Löffelkrautspiritus.

Es wird ein gut Theil Löffelkraut genommen, so frisch ist, man zerstoßet oder zerschneidet es gröblich, thut es in ein Geschirr oder Fäßlein, läßet es in sich selbst erwärmen, hernach etwas Bierheesen, oder in Ermanglung dessen, Eßig genommen, also etliche Tage stehen lassen, wenn es anfängt zu fallen, destilliret man es.

Bruna

Brunnengressenspiritus.

Auf solche Weise können verfertigt werden Spiritus von Brunnengressen, Cordabenedicter und andern bergleichen Kräutern.

Canelwasser.

Man nimmet Canel ein Viertelpfund, frische Citronen sechs Stück, rothe Rosen zwey Hände voll, Franzbrantwein zwey Pott, Boragenwasser, Ochsenjungen, Krautwasser, Rosenwasser, jedes drey Maßsel, dieses zusammen destilliret.

Melissenbrantwein.

Frische Melissen genommen, zerschnitten oder gehacket, ohngefähr zwölf Hände voll, Wein darauf gegossen zwey Potten, dieses zusammen gedestilliret, aus dem Balneo Mariz. Etliche nehmen einen halben Pott Brantwein darzu.

Milzbrantwein.

Anisesaamen vier Loth, Coriander zwey Loth, langen Pfeffer drittehalb Loth, Nelken drittehalb Loth, rothen Sandel drey Quintlein; dieses geschnitten und gröblich gestossen, gieße eine Kanne Franzbrantwein darüber, laß es einen Tag und Nacht eingeweicht stehen, thue eine plank süße warme Milch, wie sie von der Kuh kommt, hinein, und anderthalb Pfund geläuterten Zucker, laß es destilliren.

Celleriaquavit.

Rad. Cellery Sechschetpfund, oder Sem. ejusd. 3. ad Summum vier Loth, mit drey Quart Brantwein, gebet ihm keine Farbe.

Aquavita Carminativa D. Fabritii.

Klein geschnittenen Cassiastraß drey Loth, Galgant ein Loth, Cumin ein Loth, Sem. Foenicol. ein Loth, Bacc. Laur. ein halb Loth, Cnamoni drey Loth, Anis ein Loth, Sem. Danci Cret. ein Loth, Sileris Mont. ein Loth,
Destil.

Destillire, mit drey Quart Brantewein, ohne Zin-
tur M. S.

Erdbeerenaquavit.
Nimm zwey Pfund Erdbeeren, destillire sie mit
drey Quart Brantewein, gieße ihn hernach auf andre
Erdbeeren, laß ihn acht Tage stehen, edulcoretur,
m. S. & filtr.

Quittenaquavit.
Quitten ein Pfund, geschälet und in Würfel ge-
schnitten, mit drey Quart Brantewein destillire es,
aldbenn stoffet oder quetschet die Schaalen, und kochet
sie im Wasser, in diesen Wasser kochet den Zucker,
oper. ut mor. est.

Ros Solis de Turino.

Eingemachte Rosen ein halb Pfund, destillire es
mit drey Quart Brantewein, edulcoretur cum aqua
boraginis Pf. 1. & Saccharo candito postea adde, Conf.
Ab Rerm. ein loth, Ambr. gr. iij. Filtr. & ting. color.
coccionell.

Violenaquavit.

Rab. Irid. Florentin. vier loth, Cyper odorat fünf
Quintlein, Cortic. Cinamom zwey loth, Styrac Cas-
lam ein Quintlein, Sern. Anis zwey loth. Mit drey
Quart Brantewein destilliret, edulc. filtr. ting. mit
Lackmuß.

Don gemeinen Brantewein zu brennen.

Don Brantewein, und wie solcher recht zu brennen,
oder zu destilliren.

Nimm Bermen oder Hefen, es sene gleich von Wein
oder Bier, geuß solche in die Blase, mache ein bren-
nend Feuer mit Holz darunter, und habe du ein Holz
in der Hand, das ein wenig länger ist, dann die Blase,
vornen

vornen etwas breiter dann hinten, damit rühre die
 Materien in der Blasen um, daß es nicht anbrenne, bis
 du siehest, daß die Bermen oder Hesen in der Blasen
 wollen überlaufen, so ziehe eilends das Feuer unter
 der Blasen herfür, und lege es vor das Ofenloch, und
 lösche es aus, daß es nicht mehr eine so große Flamme
 giebet, sonst lauffet dir die Berme alle aus der Blasen;
 setze den Hut auf die Blasen, doch also, daß die Röhre
 des Huts, in die andere Röhre in seriret und gethan
 werde, die durch das Faß, darinnen Wasser ist, ge-
 het, verlutire es beydes mit einem Hader (Lumpen)
 in Bermen oder Hesen getunket, und setze ein Recep-
 taculum oder Krug vorne vor, darnach laß es immer
 mählig gehen und tropfen, bis du die gute spiri-
 tualische Materien alle davon gezogen hast. Welches
 man also merken kann; man läffet ein wenig in ein Schüs-
 selein laufen, und geußt es in das Feuer, wann es zis-
 schet und nicht mehr ein blau branteweinisch Feuer über
 sich führet, so hebe den Hut wieder ab, geuß dasjenig-
 ge, so du im Krug aufgefangen hast, in ein Fäßlein,
 und verwahre das Spundloch wohl, daß dir der Spi-
 ritus nicht evaporiren, und thue die Hesen aus der Blas-
 sen, in eine Thirne, in ulum porcorum, und geuß
 wieder andere Bermen in die Blase, und mache es wie
 zuvor. Thue es zum dritten- und viertenmal, bis so sanz
 ge du so viel von den Facibus colligirest per destillatio-
 nem, daß du genug zum Läutern gesammelt hast; nem-
 lich, wann so viel gesammelt ist, daß man mit dem
 colligirten Phlegmate die Blasen wieder halb füllen kann,
 alsdann scheure die Blase, den Hut und die Röhre sein
 rein aus, schneide Ingber und Calmus hübsch klein,
 daß es wird ein klein Tunkschüsselein voll, magst auch
 wohl Pfefferkörner, Zimmet und anderes Gewürze mit
 zuwerfen, so fern es dir anders beliebt; sonst ist es
 an

an Ingber und Calmus genug. Dann geuß das Phlegma aus dem Fäßlein in die Blasen, schütte das Gewürz hinein, setze den Hut auf und verlutire es wohl, wie zuvor, und gieb ihm gelind Feuer vor dem Ofenloch, setze ein Receptacul vor, und destillire es herüber, bis das beste vom Phlegmate herüber ist, welches man auch erfähret, mit Eingießung ins Feuer, ut supra, das ist der rechte Brantwein.

Aber in diesem Werk muß man sich vor zweyen Dingen wohl vorsehen und hüten: Erstlich, daß man das Feuer recht regiere, daß man ihm inter destillandum ein fein gelindes und stetiges Feuer gebe, und nicht zu stark, dann sobald es zu stark Feuer bekommt, so schießen die Vermen oder Hesen häufig zur Röhren heraus in die Vorlage, und geschicht Schaden; man kann es aber daran merken, wann es zu heiß ist, dann wann vornen zur Röhren ein Rauch beginnet heraus zu gehen, so muß man bald ein Theil Feuer auslöschen, oder wegrucken, sonst schießen die Vermen oder Hesen flugs hernach. Man brauchet zum Feuer schlechte Kohlen, sonderlich wenn man läutert. Weil man aber das Phlegma sammet, kann man auch klein gehauen Holz, und alte Stuppen Stöcklein oder Klägerlein, von den Wurzeln, der Bäume aus den Wäldern, die fein alt und faul sind, auch lange Feuer halten, aber nicht leichtlich verbrennen, brauchen.

Zum ändern, daß man der Röhren, unten bey dem Receptacul oder Vorlage, mit keinem Licht zu nahe komm; dann die Spiritus seyn wie Pulver, so bald sie das Licht ein wenig erreichen, so bald entzündet sich das ganze Ding in der Blasen, und stößet alles auf Stücke, und kann einen so verbrennen, daß er eine Weile daran zu lecken und zu heilen hat, will geschweigen, daß alsdann auch alles verdorben und alle Mühe und

und Unkosten vergebens aufgewand seye, darum soll man sich hierinnen fleißig vorsehen, sonderlich im Läutern.

Vom Läutern des Branterweins.

Wann man nun das Phlegma in ein Fäßlein, welches allezeit fein rein muß ausgewaschen werden, genug gesammlet und will läutern, so muß man die Blase und den Hut alles fein rein auswachen, darnach muß man Ingber und Calmus fein klein zerschneiden, wie man welche Rüben zu schneiden pfleget, und noch Pfefferkörner, Mezelein, Wacholderbeer, Anies und Calmus zusammen, in ein weiß rein ausgewaschen Säcklein thun, mit Holzspreißelein oben in den Hut, daß es nicht heraus fallen kann, einpreißein, und hernach das Phlegma in die Blase, ein wenig über die Hälfte voll gießen, den Hut aufsetzen, und rings herum zu, mit einem, einer Hand breit, in Hesen getunkten, oder gestrechten Tüchlein wohl verkleiben, darnach machet man es auch also am Ort, da die Röhre des Huts in die andere Röhre des Fasses gehet, dann setzet man, anstatt einer Vorklage, einen weitbauchichten Krug vor, thut oben einen Füllhals darein, und läßet es fein mählig gehen. Man muß aber nicht viel davon gehen, dann man muß fleißig Achtung aufs Feuer geben, gehet es zu sehr, so mache des Feuer weniger, oder gieß bald mit Wasser das Feuer aus. Wann die Tropfen schnell aufeinander folgen, so gehet es zu sehr, beginnens Feuer zur Röhre heraus zu rauchen, so thue ja bald darzu, und reiße das Feuer gar weg, oder gieß es aus, sonst scheußt die Materie oder Phlegma aus der Blasen alles gar hernach.

Darum muß man vom Feuer nicht weg gehen, sondern immer darbey sitzen bleiben, und zum Feuer und zur Röhren sehen, daß sie nicht rauche. Will man aber darvon gehen, so muß man jemand darbey lassen,

der zusehe, und leuchte mit dem Licht ja nicht zu nahe an die Röhren, sonst stößt alles auf Stricken; etliche läutern lieber bey Nacht, dann bey Tag.

Wann man Brantwein aus Weinhefen machet, muß man Achtung auf den Weinstein geben, der sich unten setzet, und nach den Destilliren solchen mit Fleiß heraus nehmen.

Von Kraft und Tugend des Brantweins.

Aus guten starken und kräftigen Wein wird auch Chimica Arte ein liquor destilliret, so man Aquam Vitæ, oder Spiritum Vini, zu nennen pfleget, und ist dieser gebrannte Wein nichts anders, als ipsa Essentia, oder Anima Vini, dann es ist nichts anders, als die Kraft des Weins selbst, in demal der übrige Wein, nach Abziehung dieses Spiritus, nichts anders schmecket, dann ein schlecht Wasser, welcher auch zu nichts mehr nuß ist.

Dieser Brantwein ist gar hitzig und trocken, einer sehr dünnen und subtilen Substanz, und je reiner er ist, desto hitziger ist er auch; er wird reiner und subtiler, so er öfter gebrennet oder destilliret wird.

Dieser Spiritus Vini, oder Brantwein, ist zu vielen Sachen dienlich, dann er erhält und nähret die natürliche Wärme, beschützet die Kräfte des Leibes, ersetzt die verlorne und kraftlose Kräfte, schärfet die lebendigen Geister. Ueber das behält er den Menschen bey langer Gesundheit, macht gute Sinne und Vernunft, erhält das Gedächtniß, schärfet und stärket das Gesicht.

Es ist auch dieser Brantwein denjenigen nützlich, so in einem tiefen unüberwindlichen Schlafe liegen, so fern kein Fieber vorhanden ist.

Er kann auch zu allen andern Schwachheiten des Haupts gebrauchet werden, so von Kälte herkommen, als das sind: kalte langwierige Hauptwehe, Erstarren der

der Glieder, Schwindel, Krampf, halber und ganzer Schlag, und dergleichen mehr.

Es dienet auch dieser Spiritus Vini und bekommt gar wohl den schwachen Herzen, wendet das Klopfen und Zittern desselben, über das erwärmet er den kalten blöden Magen, vertreibt die Winde, so sich im Magen und in den Därmen verhalten, und ist also gut wider die Darmgicht, fördert die Daunung des Magens, und thut dem kalten Gift starken Widerstand.

Er wird auch nützlich gebraucht von den alten und kalten Leuten, und von denen, so lange Zeit mit alten Schwachheiten sind beladen gewesen. Und hat dieser Brantwein eine solche Kraft, das Herz, die Glieder, die bebende Geister und das Haupt zu stärken, nicht allein innerlich gebrauchet, sondern auch äußerlich angestrichen und übergeschlagen. Diesen Brantwein im Munde gehalten, lindert die Schmerzen der Zähne, so von Kälte herkommen.

Man sagt auch, daß oftmals sterbende Personen etliche Stunden lang mit diesem Spiritu Vini seyen gehalten worden. Etlichen auch, so fast in Todesnöthen gelegen, seye wiederum damit geholfen worden.

Es werden viel Leute gefunden, welche den Brantwein wider das Frieren oder Schaudern der Fieber gebrauchen, nemlich also: Sie nehmen Brantwein, und thun darzu Calmus, Ingber, langen Pfeffer und Galgant, davon thun sie einen guten Trunk, wann sie das Fieber will anstossen, welches wohl etlichermaßen in Quartanfieber kann gebraucht werden, doch mit gutem Bescheid, aber nicht in Tertianfieber, wie der gemeine Mann zu thun pfleget. Mit einem Wort, des Brantweins Tugenden sind nicht alle genugsam zu beschreiben.

NB. Wenn jemand so viel Brantweins getrunken hätte, und sehr davon erhitet wäre, dem soll man alsobald Ziegenmilch zu trinken geben.

Fruchtbrantwein auf das herrlichste zu destilliren, oder zu brennen.

Es hat, wie alle Verständige wohl wissen, die Brantweimbrennstatt und der Ofen, mit dem Brauhaus und Bierbräuen, gar eine genaue Verwandniß, und solches deswegen, weil bey beyden der Principalzeug und die Materie einerley; nemlich, das gebrochene Malz oder Dinkel, als auch, weilen der Brantweimbrenner aus dem Brauhaus das vornehmste seines Zeugs, nemlich Bier- oder Weinhesen, wie auch den Malzsaß aus der Malschuffen holen und nehmen muß; überdies auch fast eines wie das andere gemachet und zubereitet wird, und die beste Kraft bey beyden in rechter und verständiger Fermentation und Waschung der Früchten bestehet, wie aus folgenden mit mehreren zu ersehen sehn wird.

Wir wollen aber, ohne großen Umschweif, bald zur Sache thun und anzeigen, daß wann die zur rechten Frühlingszeit (so am allerbesten wäre, absonderlich im Merzen) eingeweichte und eingeneßte Früchten, die Art und Eigenschaften des Wassers, worin sie geweicht worden, an sich ziehen, und dieß wegen der Kraft und Wirkung, so die Natur verliehen, wann nur hierdurch die, so zu reden, innerliche Seele oder Lebenskraft aufgeschwält und aufgetrieben wird, so erwarment sie dardurch und maschen, daß sie anfangen ein Wachsthum Anfang und Ursprung ist. Wann nun das Körntein also eingeweicht und genugsam aufgequollen und erweicht ist, so muß man das Wasser wieder ab- und davon ziehen, und müssen die geweichte Frücht-

Früchten, aus der Kuffen oder Weich, auf einen ebenen Tennen oder Boden, etwann einen guten Schuh dick geschüttet, und im Winter mit Tüchern und dergleichen Decken zugedeckt werden.

Wann man die Käumlein als die weissen Zwirnsfäden anfahet zu sehen, so muß man den Fruchthausen wieder aufdecken, dann das ist ein gewisses Zeichen, daß der innerliche Lebensgeist in den Körnlein gleichsam aus der Ruhe und Schlaf aufgewecket, und durch die von den Wasser an sich gezogene Würtung nunmehr in die völlige Beweg- und Wirkung gebracht seye.

Alsdann muß man die wachsenden Früchte oder Malz auf einen größern und weitem Boden bringen, und Bettweiß aus- und von einander breiten, daß sie desto ehender austrocknen, und die Luft die noch übrige und überflüssige Feuchtigkeit ausziehe, auch die gleichsam lebhaft gemachte Kräfte zusammen halte, daß sie nicht zu viel auswachsen, bis gleichwohl dem Käumlein das fernere Wachsen gänzlich verwehret werde, welches, so es nicht geschehe, so wird der ganze Getraid- und Malzhausen so lang wachsen und wachsen, bis das Gewächse in die Höhe stiege, und endlich alles zusammen faulete.

Und dieses ist die Ursache, daß man dem wachsenden und käumenden Getraidhausen oder Malz nicht zu viel Ruhe und Freyheit zum Wachsen und Käumen lassen solle, dann es ist bey den Bierbräuen der Käumlein größter Schaden, und wird dem Bier die beste Kraft vorenzogen. Darnach wird das Malz auf der Dörre folgendes ausgetrocknet und gedörret, und von da alsdann, wann alle Crudität davon, entweder zu dem Bierbrauen, oder Fruchtbrantweinbrennen gebrauchet. Da hat man nun erstlich zu merken, wann der Brantweinbrenner einen Scheffel Roggen und einen halben

Scheffel Weizenmalz nimmt, und in der Mühle unter einander vermendet, brechen oder Schrotten läſſet, ſo ſolle er auf das wenigſte bey 44 Röſel oder Seidlein des beſten Branteweins hernach davon bekommen, wann man anders recht damit verfähret und umgehet.

So nun die Frucht und Malz aus der Mühlen gebracht worden, ſo ſchüttet man den ganzen Haufen in ein darzu bereitetes Gefäß oder Kuffen, und ſo viel Waſſer darzu, als nöthig iſt, muß auch mit der Maſchegabel oder Schaufel immerzu der Haufe wohl umgerührt werden, daß er fein durch und durch wohl gerühret, und gleichſam das Mark der Fruchtkörnlein zerrieben werde. Wann dieſe erſte Arbeit geſchehen, ſo muß man den kalten Haufen oder Malz alſo erwärmen, und mit heißen Waſſer temperiren, daß man gar wohl der Hitze halben eine Hand darinnen leiden und halten möge. Alsdann muß man ihm die Bierhefen geben, ſo anſtatt der Säure oder des Höffels iſt; dann die Hefen, ſo das Bier ſchiebet und ausjähret, iſt nichts anders als ein Sauerteig, ſo durch ſeine Krafft und Wirkung alles Böſe und Unnütze von dem Guten und Reinen ſcheidet, giebt und erhält alles bey ſeiner Krafft und Weſen, wo ſolche Fermentation ſich hiſchicket und tauget. Wann es nun alles alſo in einander würket, muß man die Gefäße, Kuffen, oder worinnen es iſt, zudecken, aber auch immer darnach ſehen, ob auch die Feuchtigkeit und Gaſt der Früchten oder Malzes, von dem Grund und Boden, durch die Hefen in die Höhe und über ſich gezogen und getrieben werde, und gleichſam eine halbe Kugel mache. Wann man das gewahr wird, muß man gute Achtung haben, daß der Zeug bey dem ſtarken Aufbrudeln und Aufſteden nicht anbrenne oder überlaufe.

Wann man ferner ſiehet, daß der Zeug ſich wies
derum

Derum allgemach setze, und unter sich begehre, und der oben schwimmende liquor oder Saft etwas süß, und darbey zingerlicht schmecke, und etwas Weingeruch gebe, so muß man den Zeug wider umrühren, und, wie oben gemeldet, fleißig und stark bewegen, damit das Dicke, so wegen seiner Schwere, wie eine Delbese oder Saß, immer zu Grunde will, in der Höhe behalten, und mit dem obern Saft oder Feuchtigkeit vermische werde. Von solchem gemischten und wohlgerührten Zeug muß man den Kessel oder Kupferhasen so weit anfüllen, daß er oben auf einem halben Schuh noch Platz habe und leer bleibe.

Der Zeug aber muß immer wohl gemischt und gerührt werden, bis ihn das Feuer dicke in die Höhe treibe; alsdann muß man den Helm oder Brennkolben, auf den Kessel oder Hasen aufsetzen, und allenthalben die Klüfte wohl verlutiren und vermachen, und das Feuer immer stärker schüren, bis man das Rohr oder Kolben mit den Händen nimmer erleiden kann. Alsdann muß man den Rauchfang oder Rohr allenthalben verstopfen, bis der Spiritus des Zeugs, als der Dampf, die Röhre und Ausläufe suche, so alsdann ein weißer Saft Tropfen weiß in das untergesetzte irdische Gefäß aberöpfelt und einfället.

Wann nun der auströpfende liquor oder Feuchtigkeit anfängt seinen Geschmack zu ändern, so muß man den Brennkolben oder Helm aufmachen, und den Saß in den Kessel oder Hasen in das bestehende Gefäß, Kübel oder Faß thun, welches nachgehends dem Viehe zur Speise oder Mastung gegeben wird.

Wann der Kessel oder Hasen wohl und sauber ausgereinigt, so nimmt man des Zeugs abermalen so viel, wie zuvor, und gehet auf gleiche Weise damit um, so

lang und viel, bis man aus dem ganz gemaschten Zeug den Spiritum und Kraft also ausgezogen hat.

Doch hat man erstlich zu merken, daß, ehe man dem gemaschten Zeug in den Kessel oder Branteweinhafen einsetzet, muß man den Boden zuvor mit Speck oder Fett schmieren, damit der Zeug sich nicht anlege oder anbrenne. Für das zweyte, wann der Zeug allzusammen ausgebrannt, so muß man allen Spiritum oder Brantewein in den Kessel oder Hafen zusammen gießen, und einen laib Brod, bey zwey Pfund oder mehr, nachdem des Branteweins viel ist, darein legen, und das Feuer allgemach wieder anschüren, bis der Spiritus in den aufgesetzten Helmhut oder Brennkolben zu steigen begehret, so man aus dem Geruch abnehmen kann.

Und auf solche Weise wird und kann man das beste ausgetröpfelte Aqua vitæ oder Spiritum, durch Hülfse der magnetischen und anziehenden Fermentation, (die da, was verborgen war, hervor bringt,) ausziehen und machen.

Ferner ist auch zu merken, daß fast dergleichen Spiritus, auch aus dem Mehl könne gezogen werden. Ingleichen auch aus mancherley Obst und Gartenfrüchten, wann sie schon abgefallen, etwas wurmicht oder faul seyn. Wie auch aus den Wacholderbeeren, deren wunderbare Wirkung auch daher abzunehmen, daß sie drey Jahr zu völliger Zeitigung gebrauchen. Also auch aus Hagenbutten oder Hahnbutten, wenn sie zuvor von Kälten und Reifen mürbe gemacht; ingleichen auch aus Holderbeeren, welches aber hiermit anzuführen, anjeho, um des Werkes Weitläufigket willen zu vermeiden, unterlassen, und auf andere Zeit verschoben und versparet werden müssen.

Eine andere Art, gemeinen Brantwein zu brennen.

Nimm ohngefehr 2 Scheffel rein Korn und 1. Scheffel Malz, lasse es in der Mühle schroten, hernach geuß darauf 2. Eimer kalt Wasser, rühre es wohl durch, alsdann geuß wieder einen Eimer warmen Wassers zu, und vermenge es wohl untereinander, lasse es 2 Stunden stehen, nachdem nimm warm Wasser, so viel nöthig, und mische es, daß es gebührend dünne wird. Wann es nun abgekühlet, daß es so laulich, als wann man Bier zu Gähre thut, so geuß die Hesen hinein, lasse es eine Nacht gähren. Alsdann habe den Grapen fein sauber, und die Röhren fein ausgereiniget, und trage die eingemengte Materie darein, giebe Anfangs gelindes Feuer, und setze den Helm nicht eher auf, biß du siehest, daß es anfängt Blasen aufzuwerfen. Alsdann setze den Kopf auf und verklebe ihn, wie es sich gebühret, destillire es ab mit gelindem Feuer, bis du vermerkst, daß kein starker Spiritus mehr gehen will. Dieses ist die beste Art zu destilliren, da man keines Rührens, wie andere zu thun pflegen, bedarf, dann es setzet sich so nichts an, und bekommet man auch mehr Spiritum.

Den Grapen zu verkleben.

Nimm ein lang geschnitten leinen Tuch, tunke dasselbe in die Meische, und schlage es um die Fugen; dieses hält wohl.

Den schlechten Brantwein zu rectificiren.

Thue den schlechten Brantwein oder Vorbrand in einen Destillirkolben, hänge einen Sack mit rein durchgesiebter Buchenaschen angefüllet, hinein, bis auf den Boden, und destillire ihn nach Gebühr, bis kein Phlegma oder Weißes anhebet zu gehen; so behält die Asche den bösen Geruch und Geschmack an sich, und wird dem Franzbrantwein an Lieblichkeit fast gleich.

NB. Die Probe zu haben, ob der Brantwein stark oder nicht; so nimm von denselben etwas in ein Gläslein

lein von grünem Glas (dann darinnen sieht man es am besten.) halte mit einem Finger das Loch des Gläschleins fest zu, und schlage mit dem Glas am Boden, einen starken Schlag in die andere Hand, so stößet der Brantewein ins Glase auf, und gewinnet Bläslein; je mehr er nun Bläslein aufstößet, und je länger die Bläslein stehen bleiben, je stärker ist er zu schätzen.

Dem Kornbrantewein seinen widrigen Geschmack zu benehmen,

Man schlägt mit 10 Pfund rothen Kalk, zu 40 Pfund des Branteweins üblen Geruch und Dittat nieder, hernach ziehet man ihn zwey- oder drey-malen mit weißer Bierhefen über, so wird er hell, wohlschmeckend, und so stark, als ein rheinischer Brantewein, und besser zu dem Ros solis als andere.

Dem Fruchtbrantewein seinen üblen Geruch zu benehmen.

Nimm guten Fruchtbrantewein zwanzig Maas, ungelöschten Kalk 20. Pfund, thue den Brantewein und Kalk in ein Geschirr oder kupferne Blasen, und treibe ihn so über mit gelindem Feuer. Diesen Brantewein kann man haben, so stark als man will; wann er wie rheinischer schmecken soll, setzet man ihm auf gedachte zwanzig Maas, zu vier Pfund rohen Weinslein, und zwey Maas dicke Weinhefen, und ziehet ihn also über, so wird er dem besten rheinischen Brantewein gleich.

NB. So man gemeinen Brantewein nur schlecht über Weinhefen, herüber destilliret, muß ihn jedermann für guten Brantewein erkennen.

Von allerhand Brantewein.

Guten Zimmetbrandewein.

Man nimmt auf ein Achtel einer Sonnen, (welches, nach dem medicinalischen Gewicht, bey 48. Pfund

aus:

austräget.) Drenviertelpfund feinen Zimmet zerstoßen, eine gute Hand voll Salz, läßt es etliche Tage mit einander baizen, dann destilliret man es herüber, und süßet es hernach mit 3. Pfund des folgenden Syrops wohl ab, so hat man einen köstlichen Zimmetbrantewein.

Guter Negeleinbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 10. ober 12. Loth Negelein, eine gute Hand voll Salz, läßt es mit einander baizen, dann destilliret man es herüber, und süßet solchen mit drey Pfund des folgenden Syrops wohl ab, so hat man guten Negeleinbrantewein.

Cardamomienbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 12. Loth Cardamomien, eine gute Hand voll Salz, verfähret damit wie in vorhergehendem gesagt ist.

Zitwerbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, anderthalb Pfund venedischer Zitwerwurzel, klein zerschnitten, eine gute Hand voll Salz, läßt es 24. Stunden baizen, destilliret es dann herüber, und macht solchen mit 4. Pfund Syrup süß.

Calmusbrantewein.

Nimm auf 48. Pfund Brantewein, 3. Pfund zerschnittenen Calmus, eine gute Hand voll Salz, laß 24. Stunden baizen, dann destillire es herüber, und mache ihn hernach mit 3. Pfund Syrup süß.

Mantbrantewein.

Dieser wird allerdings, wie vorhergehender Calmusbrantewein gemachet, auffer daß man ein Viertel pfund Weilwurzel noch darzu thut.

Angelica-brantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 3. Vierling Angelicawurzel, eine gute Hand voll Salz, läßt es 24. Scun:

Stunden baizen, dann destillirt man es ab, und macht solchen mit 3. Pfund Syrup süß.

Wermuthbrantewein.

Man nimmet auf 48. Pfund Brantewein, drey Vierling Wermuthknopfslein, eine Hand voll Salz, u. süßet solchen mit 3. Pfund Syrup wohl ab.

Citronenbrantewein.

Man nimmet auf 48. Pfund Brantewein, 1. Pfund Citronenschalen oder mehrers, eine gute Hand voll Salz, läßet es 24. Stunden stehen, dann herüber destilliren, und mit Syrup süß machen.

Pommeranzenbrantewein.

Dieser wird allerdings gemacht, wie der Citronenbrantewein, und nach Belieben mit Zucker und Syrup dulcificiret.

Löffelkrautbrantewein.

Man nimmet auf 48. Pfund Brantewein, Drenz viertelpfund Löffelkrautblätter, eine gute Hand voll Salz, läßet es über Nacht stehen, dann destilliret man es herüber, süßet ihn mit Syrup wohl aus.

Kosmarienbrantewein.

Man nimmet auf 48. Pfund Brantewein, ein und ein viertel Pfund zarter Kosmarienzweiglein, eine gute Hand voll Salz, läßet es 24. Stunden baizen, dann destilliret man den Brantewein herüber, und süßet ihn mit 3. Pfund Syrup aus.

Lorbeerbrantewein.

Man nimmet auf 48. Pfund Brantewein, 2. Pfund Lorbeer, eine Hand voll Salz, u. süßet solchen nach Belieben, mit Syrup ab.

Krausemünzbrantewein.

Man nimmet auf 48. Pfund Brantewein, 1. Pfund getreugter Krausemünz, eine gute Hand voll Salz, läßet es über Nacht baizen, dann destilliret man es herüber, und machet solchen mit drey Pfund Syrup süß.

Salt

Salbeybrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 1. Pfund getreygten Kreuzsalbey, eine gute Hand voll Salz, läffet es mit einander 24. Stunden baizen, 2c. macht ihn hernach mit Syrup nach Belieben süß.

Rosenbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 3. Pfund gedörter Rosenblätter, 1. Viertelpfund Rhodisenholz, eine gute Hand voll Salz, läffet es zwey Tage stehen, dann destilliret man es herüber, macht solchen mit Syrup wohl süß.

Lavendelbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 3. Viertelpfund Lavendelblümlein, und verfähret damit eben so, wie bey den andern gesagt worden.

Kümmelbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 3. Pfund Kümmelsaamen, eine gute Hand voll Salz, laß baizen, dann destillire es herüber, und thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

Fenchelbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, zwey Pfund Fenchelsaamen, eine gute Hand voll Salz, verfähre damit, wie bey denen andern, thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

Wacholderbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, wohlzeitiger schwarzer Wacholderbeer nach Nothdurft, eine gute Hand voll Salz, läffet es zwey Tage stehen, dann destilliret man es herüber, 2c.

Aniesbrantewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brantewein, 3. Pfund gröblicht zerstoßenen Aniessaamen, eine gute Hand voll Salz, läffet es eine Nacht baizen, dann destilliret man es herüber, und macht ihn dann nach Belieben mit Syrup süß.

NB.

NB. Bey allen abgesehten Brantweinen ist dieses höchstnörthig in Acht zu nehmen, daß man solche, ehe man es anzapfet, acht Tage lang zuvor in einem Kessel muß liegen lassen, damit sie fein klar werden.

Wie obiger oftgedachter Zuckersyrup zu bereiten und zu sieden.

Man nimmt auf 9. Pfund Farinzucker, 72. Pfund Brunnenwasser, von 12. Eyern das Weiße, klopfet solches mit dem Wasser wohl durch, und schüttet also dann den Zucker hinein, vermischet und sezet es in einem reinen Kessel über das Feuer, läset es also mit einander gelind sieden, so wirfet sich aller Wust und Unstath des Zuckers oben auf, dann gieket man solchen durch ein weiß wullen Tuch, oder weißen Bogen, so bleibet aller Unstath in demselben zurücker; dann läset man solchen auf das neue wieder so lange sieden, bis er die rechte Dicke eines Syrups erlanget, dann verahret man solchen auf das beste.

NB. So lange der Syrup noch warm ist, kann man etwas Zimmet, Weilwurzel, oder andere beliebige Gewürz oder Kräuter gröblich zerstoßen, und nach Belieben hinein hängen, so erlanget solcher schon einen lieblichen und annehmlichen Geschmack und Geruch.

Auf solche Weise bleiben besagte Brantweine bey ihren Kräften, und man siehet klar, daß diejenigen irren, die so einen großen Theil Wasser mit wenig Zucker auffieden, und mit denselben die Brantweine sehr vermehren wollen.

Wie man dem Brantwein allerhand selbstbeliebige Farben geben kann.

Schönen rothen Brantwein kann man machen, entweder mit rothen Sandel, oder mit Torna Solis, oder rothen Ochsenzungenwurzel, oder mit Kermeskörnern, oder mit Cochenillen, oder mit Klapperrosen.

Gelb

Gelb färbt man solchen mit Safran, oder mit Curcumwurzel.

Blau färbt man ihn mit Kornblumen, oder mit Ligno Nephrie.

Grün wird solcher gemacht, entweder mit Melisen oder Bärenklau, oder Krauseminz, oder Klauten, oder junger Apfelsprossen.

Alles frisch getrocknet, in ein Säcklein gethan, und in die Vorlagen gemacht.

Zimmetfarbe zu machen, kann solches mit pulverisirten Zimmet am besten geschehen.

Negeleinfarb giebt man mit gröblich zerstoßenen Negelein darein gehäuet.

Von sonderbaren Aquavit und sogenannten Lebenswassern.

Guten Wacholderaquavit.

Nimm frischer Wacholderbeer 1. Pfund, 6. Stöff Brantwein, eine halbe Hand voll Salz, zwey Loth Ingber, ein Pfund Wasser, destillire zwey Stöff ab; thue darzu von einem Stöff Wasser, und einen Viertelpfund Zucker gemachten Syrup, so hat man einen annehmlichen Wacholderaquavit, oder Ehrir.

Pommeranzen- und Citronenaquavit.

Nimm dünn ausgeschnittner, wohlgedorrter und gröblich zerstoßener Citronen und Pommeranzenschalen zwölf Loth, darüber gieße drey Stöff Brantwein, thue darzu zwey Loth Ingber und vier Loth florentiner Beilwurzel, eine halbe Hand voll Salz, lasse es mit einander 24. Stunden stehen, mit Zugiehung eines halben Stöff Brunnenwassers, dann herüber destillire, und wie schon gedacht, mit Syrup abgefüset.

NB.

NB. Solcher Gestalten kann man nun allerhand lieblichschmeckende und anmuthige Elixir, oder Aquavit machen und bereiten.

Sehr guter Aquavit.

Nimm frischen Anisesaamen zwey Pfund, Ingber, Calmus, jedes acht Loth, Süßholz sechs Loth, Cardamom ein Loth, Muscatenblüth zwey Quintlein, dünn ausgeschnittener Citronen: und Pommeranzenschaalen, jedes zwey Loth, feinen Zimmet zwey Loth. Bruch darauf guten Brantwein q. s. lasse es vier und zwanzig Stunden baizen, dann destillire es herüber.

Dieser Aquavit dienet dem Magen, und unterhält den Menschen bey guter Disposition, benimmt die übrige Feuchtigkeit, vertreibet die Colicam, und süßret die Winde ab, wehret den Dünsten, daß sie nicht zum Herzen steigen.

Auf andere Art.

Nimm des feinsten Zimmet, Regelein, Muscaten: nuß jedes 2. Loth, Muscatenblüth 1. Loth, Cubeben, Cardamomen, Paradieskörner eines jeden 1. Loth, 3. Quint. Galgant 1. Loth, langen Pfeffer, Ingber jedes 2 Quintlein, Zierwurzel 2. Loth. Alles gröblich zerstoßen, unter einander vermischet, darüber gieße guten Brantwein 6. Pfund, lasse es 8. Tage lang mit einander baizen, dann thue noch darzu: Krausemünz, Rosmarin, Salben jedes eine Hand voll, Anies und Fenchel jedes 2. Loth. lasse es noch 24. Stunden baizen, dann destillire es herüber.

Noch ein anderes gutes *Aqua Vita*.

Nimm grob zerstoßenen Anisesaamen 2. Pfund, des wohlriechenden Calmus 8. Loth, weißen Ingber 6. Loth, Angelicawurzel 4. Loth, geraspelt Süßholz 6. Loth, Zimmet, Cardamomen jedes 2. Loth, Citronen: und Pommeranzenschaalen jedes 4. Loth. Darauf gieße 26. Maas Brantwein, lasse es 8. Tage lang unter einat-

der

der baizen, dann destillire es aus der Vesicen herüber,
so hat man gutes Aqua Vita.

Röstliches Magens Aqua Vita.

Man nimmet drey oder vier Maas guten Branter
wein, und baizet darinnen 1. Pfund reinen Anies,
drey oder vier Tage lang, denn destilliret man den Brant-
tewein herüber, nimmet hernach ein Duzend schöner,
frischer Pommeranzen, schneider das Gelbe auf das zart-
teste davon, thut es mit zwey Loth frisch grob gestoff-
ner Muscatennuß, ein halb Loth grob gestoffener Ne-
gelein, 1. Pfund Zuckercandi, läset es 6. Tage mit
einander stehen und wohl weichen, dann gießet man es
rein ab, verwahret es auf das beste.

Oder: Man destilliret es herüber, so hat man ein
köstliches Magenwasser.

Ein anderes köstliches Magenwasser, so den Men-
schen auch bey beständiger Gesundheit erhält, Appetit
zum Essen machet, und die Däunung sehr befördert,
auch endlichen den Stein gewaltig von dem
Menschen treibet und ausführet.

Man nimmet des feinsten Zimmet 4. Loth, Muscaten-
blüth, Negelein, Cardamömklein jedes 3. Loth, guten Cal-
mus, Süßholz, Citronenkern jedes 4. Loth, langen und
schwarzen Pfeffer jedes ein halb Loth, Citronen- und
Pommeranzenschaalen jedes 3. Loth, weißen Entian 3.
Loth, Mannstreuwurzel 3. Loth, Pfirsingkörner 4.
Loth, weißer Steinbeerwurzel 3. Loth, Judenkirschen
3. Loth, Feldkümmel 4. Loth, Lorbeer 2. Loth, Fenchels-
saamen 4. Loth, Zitwerwurzel 3. Loth, Kirschenkörner 4.
Loth, Eppichsaamen 3. Loth, Wacholderbeer 4. Loth, Pfeffer,
Kümmel, römische Camillenblümlein 3. Loth, gel-
ben Kautensaamen 2. Loth, Aniessaamen 4. Loth,
Meerhirs 3. Loth. Darüber gießet man zwölf Maas
guten Brantewein, läset es in einem wohlvermach-
ten Glas 14. Tage lang baizen, dann destilliret man

es aus dem B. M. herüber, so hat man ein herrliches Aqua Vita, so mit Verwunderung den Stein von dem Menschen treibet.

Südtreflicher Brustaquavit, oder Brantwein.

Man nimmt frischer dünn ausgeschnittener Pommesranzenschaalen obhengehr 1. Loth, Krausemünz eine gute Hand voll, römische Camillenblumen 2. Hände voll, Holderblumen 6. Loth, Anies: Fenchel: und Kümmelsaamen eines jeden 3. Quintl. auserlesenen Zimmet anderthalb Loth, Muscatennuß 3. Quintlein. Diese Species werden gröblich zerschnitten und zerstoßen, dann im gemugsamen alten Wein und gutem Brantwein etliche Tage gebaihet, hernach herüber destilliret. Ein trefflich aromaticirtes Aqua Vita, zu allen Erkältungen des Magens sehr dienlich.

Dieses Aqua Vita wird mit orientalischem Gewürz aromaticirt, hat große Kräfte und Vermögen, wie ein jeder, so die Stücke, daraus es gemacht wird, betrachtet, leichtlich erachten kann, und wird also gemacht: Nimm Muscatennuß, Negelein, Galgant, Cardamomen, Cubeben, Muscatenblumen, Zimmet, Ingber, Safran und Wehrauch jedes 4. Loth. Lasse alles gröblich zerstoßen unter einander vermischen, thue es nachmals in ein wohlverkleibten Kolben, gieße 6. Pfund des allerbesten Spiritus Vini darüber, und lasse es 6. Tage also über einander stehen, alsdann mit seinem Helm und Recipienten versehen, in einer Aschen destilliren, es giebt ein röthlich Wasser, so unter andern destillirten der besten eines seyn mag, und zu allen Krankheiten, so etwann von Kälte herkommen, über die Naassen erspriesslich. Es heilet alle Wunden ohne einigen Schmerzen, reiniget alle offene Schäden, macht ein gut Gedächtniß, vertreibet den Husten, machet ein fröhlich Herz und was desgleichen mehr ist. Welches hier

Hier nicht alles zu erwähnen ist, dann seine Tugenden sind nicht zu erzehlen, ein jeder wird es schon selbstn befinden.

Schönen rothen *Aqua Vite* zu machen.

Sehr guten Brantwein fünf oder sechs Maas, den ziehe so oft ab, bis ein leinen Tüchlein zween Finger breit darenin genecket und angezündet zu Aschen verbrennet, oder bis eine Pflaumenfeder darenin geleyet, am Boden fällt. Zu einer Maas dieses gebrannten Weins, nimm vier Pfund große Rosinlein, die muß man alle entzwey schneiden, und die Steinlein sauber heraus thun, den gebrannten Weine solle man in ein großes Glas thun, und wohl verbinden, daß kein Geruch heraus komme, die Rosinlein aber solle man in einem verglasurten Hasen thun, der drey Maas hält, dem Hasen mit schönen frischen Brunnenwasser füllen, und beyhn Feuer sieden lassen, bis es schön roth wird, wie ein rother Wein, so solle man des Wassers eine Maas, durch ein weiß leinen Tüchlein abseyhen, und in einem saubern Håselein wohl verwahren, den Hasen aber beyhn Feuer solle man wieder voll Wassers gießen, und den dritten Theil lassen einsieden, darnach durchseyhen, durch ein Tuch, und die Rosinlein wohl ausdrucken, so hart als man kann, daß alle Kraft heraus kömmt; Das Wasser solle man wieder in den Hasen thun, darinnen es vor gesotten worden, demselben in einen Kessel setzen, darinnen man destilliret, und das Wasser abtauchen lassen, bis es dicke wird, wie ein geläutertes Honig, darun man es nicht zudecken solle, weil es im Destillirzeug stehet. Wann es ist wie ein Honig, so geuß es wieder in ein Håselein, setze zu dem andern gesottener Wasser, und decke es wohl zu. Zu zwey Maassen des beschriebenen Brantweins, nimm fünf loth Zimmet, Muscatennuß, Galgant, Negelein,

jedes ein Loth, stosse die Gewürze klein, und rade sie durch ein Sieb, thue es in ein Destillirglas an den oben beschriebenen Brantwein, vermache es wohl mit einem Teiglein, von Weizenmehl und Eyerklar gemacht, daß kein Dampf heraus komme, stelle es in einen Brennzug 24. Stunden, doch daß das Wasser in dem Kessel nicht siede, und daß es in steter gleicher Wärme bleibe, lasse es an einander erkälten, dann seyhet man den Wein vom Gewürze ab, in ein großes Glas, und thut zu einer Maas des Weins, der auf dem Gewürze gestanden ist, des rothen, ersten Wassers von den Rosinlein, eine Maas, und des dicken, daß man nenne die Süßigkeit, auch eine Maas, machet es gehebe zu, und schwanket es wohl untereinander, seyhet es drey Tage in eine Stuben, auf den Ofen, schwänket es oft, so wird es schön lauter, und seyhet sich die Hefen, doch daß der Ofen nicht zu heiß seye, darnach wann es fein lauter ist, so solle man es durch ein dickes Tuchlein laufen lassen, und nicht hindurch nöthigen, so es nicht gerne durchläuft, so muß man es nur wieder auf den Ofen setzen, daß es sich ganz wohl seke.

Grüner Magenacquavit.

Nimm des feinsten Zimmet drey Loth, Ingber zwey Loth, Calmus anderthalb Quintlein, des kleinen Galgant, Negelein, Muscatennuß, Muscatenblüth, jedes ein Quintlein, feiner Weilwurzel zwey Quintlein. Darüber gieße sechzehn Maas guten Brantwein, lasse es vier und zwanzig Stunden stehen, dann destillire es herüber, thue darein gedörreter Weinrauten, Krausewurz und Melissen, eines jeden zwey Handvoll, so sich das Aqua Vita genug gefärbet, gieße es ab, und mache es mit Syrup nach Belieben süß.

Guten

69

Guten Ros - Solis zu machen.

—————

Fürtrefflicher Ros - Solis.

Nimm des feinsten Zimmet vier Loth, Negelein, Galgant, Ingber, Zitwertwurzel, jedes zwey Loth, Muscatennuß ein Loth, Muscatenblumen anderthalb Loth, rother Rosen, Rosmarin jedes eine Hand voll, Cardamomen, Paradieskörner, Cubeben, Weiswurzel, dünn ausgeschnittener Citronen: und Pommeranzenschalen, jedes ein Loth. Alles gröblich zerschnitten und zerstoßen unter einander vermischet, in eine Flasche gethan, acht Maas guten Brantwein darauf gegossen, vier Pfund rothen Candenzucker darzu gethan, das Glas wohl vermacht vierzehn Tage stehen lassen, dann rein durchfiltrirt, so hat man einen guten Ros - Solis.

Auf andere Art.

Nimm des feinsten Zimmet ein halb Pfund, lausger Rosinen ein Pfund, Rosfoliäkräuter acht Loth, Süßholz ein halb Pfund, Cardamölein 2. Quintil, Safran ein Quintlein, Weiswurzel, Muscatenblüthe jedes zwey Loth. Vermische alles gestossen und geschnitten unter einander, gieße darauf 10 Maas des besten Aniesbrantweins, lasse es zwölf Tage lang mit einander haizen, dann gieße es rein, filtrirs, dann tinsgire es, und dulcificire solches nach Belieben.

Noch ein anderer Ros - Solis.

Nimm vier Maas Brantwein, vier Loth guten Zimmet, zwey Loth Negelein, laß es ein paar Tage lang mit einander stehen, dann zerlasse sechs Pfund guten Canarienzuckers in zwey Maas Scabiosenehrenz dreiß, Hufstättig oder schwarze Kirschen, im Mangel solcher, auch nur Rosen: oder gar nur frisch Brunnenwasser, über gelindem Kohlfener, schaume es aber nicht

E 3 eher

eher ab, es seye dann der Zucker clarificirt. Hernach nimm ein Loth Cochenillen: oder Kermeskörner, zerstoße solche in einem reinem Mörser, tröpfle darauf anderthalb Scrupel Weinsteinöl, dann ziehe die Tinctur mit dem besten Spiritus Vini aus, damit giebe die Farbe nach Belieben, oder so hoch du willst, und hange mit ein wenig Candiszucker abgerieben, Bisam vier Gran, und Ambergriech acht Gran, mit ein paar Loth des besten brennenden Rosengeistes darein, laß endlich durch ein Tuch laufen, so hast du einen edlen Ros-Solis.

Der sehr rare und köstliche *Ros-Solis de Turino*.

Nimm unverfälschter Ambergriech anderthalb Quintlein, unverfälschten Bisam ein Scrupel; reibe beyde in einem agathinen Matrelle, mit einem auf das beste rectificirten brennenden Rosengeist, zu einem Mülein ab, thue darzu Confection: Alkermes zwey Loth, in Rosenwasser zerstoßen, und zur Dicke eines Juleps gesotten, weißen Candiszuckers vier Loth, Fruchtrantwein der nicht rectificirt vier Maas, vermehre und schüttle alles in einer Glaeflaschen wohl unter einander, verbinde das Glas mit Blasen auf das beste, dann lasse es etliche Tage stehen, endlich filtrire und verwahre ihn auf das beste.

Ros-Solis von Bingenheim.

Nimm gemeinen Korn: oder Fruchtrantwein drey Maas, rothen Candiszucker, oder, in Ermangelung dessen, Canarienzucker vier Pfund, gut Rosenwasser zwey Pfund, gestoßenen Coriander zehn Unzen, feinen Zimmet vier Loth, Ambergriech einen halben Scrupel, Bisam anderthalb Scrupel, beyde mit Zucker abgerieben. Der Zucker darzu wird mit den besten Rosenwasser geläutert, der Spiritus Vini wird auch filtrirt, die abgeriebene Ambra und Bisam in ein Tuchlein

lein gethan, und in den Spiritum Vini gehänget; darnach so giebet man den geläuterten Zucker, so heiß als er von dem Feuer kommet, darzu, und färbet es entweder mit Kermesförnern, Cochenillen oder Klapperrosenextract. Ist aber der Spiritus Vini zu stark, so thut man auf dessen drey Pfund, vier Löffel voll süße Milch, oben auf, ehe der Spiritus gebraucht wird, läßt es eine halbe Stunde mit einander stehen, so wird sich die Milch käsen, hernach scheiden; alsdann filtriret man den Spiritum Vini erst, und gebrauchet ihn, wie vorher gemeldet.

Ros. Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimmet ein langes dichtes leinenes Tuch, länger als eine gemeine Serviette, leget darein doppelt grau Fließpapier, nähet es feste an das Tuch, alsdann das Tuch, so es nützlich ist, noch einmal über das Papier geschlagen, und als einen Trichter formiret, und also durchfiltriret.

Auf unterschiedliche Arten, guten Essig zu machen.

Guten Essig auf vielerley Art zu machen.

Nimm ein dücres Faß, und lasse es wohl binden und bereiten, und nimm darnach eine halbe Maas guten Brantwein, schütte ihn in das Faß, und schlage das Faß zu, wälze das Faß gar wohl hin und wieder, donec absorbeat Vas Vinum sublimatum, und so es 2. oder 3. Tage an der Sonnen gelegen ist, so schütte alsdann ein Maas Essig darein, sodann derselbe auch ein, 2. oder 3. Tage darinnen gewesen, alsdann nimm den abkommenen Essig, siede ihn in ein messingnen Geschirre, despuma diligenter, und thue ihn desgleichen also warm in das Faß.

Nimm zu einem sechsenmerigen Fäßlein, ein Bierling von einem Pfund schwer, Bertramwurz, Contunde Radices, et in filo in das Fäßlein gehenket, bis auf den halben Theil, und bohre in den vordern Boden ein Loch, eines Daumens groß, das solle für und für offen seyn, desgleichen der Spund oben nur mit einer hohlen Ziegel bedeket, damit der Essig Luft habe, laß dich es nicht irren, daß daselbst viel kleine Mücklein seyn, et signum recti et veri aceti.

Guten Weinessig zu machen.

Man nimmt im Herbst die Körner von den Weinresteren, oder ausgepreßten Trauben, sauber und rein ausgelesen, 1. Pfund, dörrt selbige auf das beste, zerstoßet es hernach zu Pulver, vermischet darunter 1. Pfund Bertramwurzel, und 4. Loth Pseffer, und eine Hand voll hart geröstet Gersten, wann nun besagte Dinge wohl zerstoßen, und unter einander vermischet worden, thut man solches alles in einen ziemlich verglasurten Hasen, giebet den allerstärksten und säuersten Weinessig daran, daß zusammen wie ein dicker Brei wird, rühret es wohl unter einander, und läßet es hernach auf einen warmen Ofen antrocknen.

So nun solches zusammen eine harte Massa, ganz trocken und dürr worden, zerreibet man solche wieder, rühret es abermalen mit starkem Essig an, läßet es wieder trocknen, dieses thut man nun 5. 6. oder 7. mal, je öfter solches geschicht, je besser es wird. Endlich nimmt man guten Sauerteig von Hockenbrod, knätet besagtes Pulver darunter, macht Kugeln, in der Größe wie welsche Nüsse daraus, läßet es wieder trocknen, thut es hernach in ein darzu bereitetes Essigfaß, so eine halbe Rheinische Ohme hält, und ohngefehr 30. Maas ausweist. Je länger nun solche in dem Fasse sind, je besser, stärker und säurer auch der Essig wird.

Gut

Guten Essig aus abgefallenen oder abgestandenen Wein zu machen.

Man siedet den abgefallenen Wein, verschaumet ihn auf das beste, und läset ihn bis auf den dritten Theil über dem Feuer einsieden, thut hernach darzu langen Pfeffer und Weinstein, schüttet solches in ein Fäßlein Wein, darinnen zuvor auch guter Essig gewesen.

Einen sehr scharfen Essig zu machen.

Man nimmt aus einem Essigfaß den 4ten oder 5ten Theil, siedet es bey dem Feuer etliche Stunden, schüttet es dann wieder zu den Vorigen in das Faß, läset es 8. Tage lang an der Sonnen stehen, so wird ein scharfer, jedoch lieblicher, Essig darvon.

Verdorbenen Wein zu Essig zu machen.

Man schüttet Weinhülsen in zwe hölzerne Kuffen, locker auf einander, und läset sie 4. Tage lang auf einander stehen, und sich erhizen, hernach geuht man von dem verdorbenen Wein so viel darauf, daß es darüber gehe, läset es also 24. Stunden stehen, zapft es hernach in eine andere Kuffen ab, und nach eben so langer Zeit, wieder in eine andere, und solches so lange, bis der Wein zum stärksten Essig worden, der gar weiß und helle ist. Wann man auch mit selbigen Trebern, einen andern Essig machen will, so geuht man auf dieselben nur etwas von gar scharfen Essig, und läset sie wohl sauer werden, den zapft man darauf ab, und geuht den verdorbenen Wein darauf, und macht es wie zuvor. Endlich kann man die Hülsen wieder pressen, so wird man den zuerst verlohrenen Wein alle wieder bekommen.

Essig aus Weinhülsen.

Man schüttet nach der Weinlese die ausgepreßten Weintriester in eine Kuffen, und giehet ein Theil Wasser daran, so wird in einer Wochen guter Essig daraus.

Sehr scharfen Essig aus Most zu machen.

Man läset die Hülsen von Trauben an der Sonne

dörre werden, und in Most werfen, sammt etlichen wenigen sauren Weintrauben, so wird man gar einen scharfen Essig bekommen, welchen man in 7. Tagen gebrauchen kann.

Einen trocknen Essig zu bereiten, daß ihn einer bey sich tragen kann.

Nimm weiß pulverisirten Weinstein, gieße sehr starken Essig darüber, laße es 9. Tage stehen, dann nimm den Weinstein heraus, dörre selbigen an der Sonnen, dann thue ihn wieder so lang in sehr starken und saueren Weinessig, trockne ihn wieder, wiederhole es also zum drittenmal, dann ist der Weinstein zum Essigmachen bereitet, wann man dessen nur ein klein wenig in ein Maas geringen Wein thut, so hat man guten Weinessig.

Auf andere Art, in der Eil guten Essig zu machen.

Man nimmt ein Stück Brod sammt der Rinden, leget es 24. Stunden lang in sehr starken Weinessig, nimm es dann heraus, läßt es wieder trocknen und dörre werden. Dieses kann man auf der Reise mit sich führen. Wann man nun in der Eil einen guten Essig machen will, so nimm man Wasser oder Wein, wirft das Brod darein, so hat man alsobalden guten Essig. Bereitung des Weinstein, mit welchem man alsobalden über Tisch guten Weinessig machen kann.

Man nimmt die Mutter vom Weinessig, je stärker und saurer der Weinessig gewesen, je besser es ist, und je besser gehet es auch von statten. Diese Essigmutter trocknet man nun fein und bey gelinder Wärme, welches in zugedeckten Geschirren, in warmen Stuben aber auf den Simsen geschehen kann, dann nimm man solcher 1. Pfund Cremoris Tartari, auch gar nur pulverisirten weißen Weinstein, am allerbesten aber Tartari Vitriolati 1. Pf. reibt es wohl unter einander, imbibirt es zu vielen malen in einen sehr starken und sauren Weinessig, coagulirt es jederzeit wieder ein, (es muß allemalsten wie ein

ein dünner Brei angemachet seyn,) je öfter nun solche Einrückung und Eintrocknung geschehen, je eher und besser gehet es hernach von statten, am besten geschieht es, so es 12. oder 15. mal also tractiret worden ist. Solche Essigmixtur, verwahret man dann in einen wohl verbundenen Glas auf das beste. So man nun einen guten Weinessig in der Eile haben und machen will, so nimmt man sauren Wein und gemein Wasser, eines so viel als des andern, thut ein wenig von besagter Mixtur darein, rühret es wohl, läffet es ein klein wenig stehen, so hat man alsobalden guten Weinessig mit Verswunderung.

Guten Essig insgemein zu machen.

Zur Sommer, wann es heiß Wetter, nimmt man ein eichenes Fäßlein, von ohngefehr einer halben Tonne, und thut den vierten Theil guten sauren Essig darein, macht dann das Fäßlein dichte zu, und verspündet es auf das beste, legt es dann ohngefehr an ein gemeines Ort im Hause, darbey man stetias viel hin und wieder gehet, dadurch dann das Fäßlein oft beweget und umgewälzet wird. Wann man aber dergleichen Gelegenheit in dem Hause nicht hat, muß man das Fäßlein nur also oft hin und wieder wälzen und laufen lassen, und dieses muß auf die 6. oder 7. Wochen lang geschehen, dann kann man es erst auf das Lager, da es trocken und stetias liegen kann, legen; Endlich spündet man das Faß wieder auf, und füllet es, folgender Gestalten mit Wein oder Bier, nachdem der Unsaß gewesen, ganz voll an; es seye nun Wein oder Bier, so muß es zuvor wohl gesotten haben, und abgeschauemet werden. Von solchem abgekochten Wein oder Bier, gießt man nun so viel zu demjenigen Essig in das Faß, daß man vermeinet, der Essig wäre dennoch sauer genug, verspündet das Faß wieder, und läffet es also wieder in einander arbeiten und säuern.

NB.

NB. Man muß nicht zu viel auf einmal hinein thun, dann der Essig verderbet sonst gar leichtlich wieder. Dieses Einfüllen kann nun also etliche Wochen lang und alle Montage oder Freytage geschehen, und das Faß jederzeit verspündet werden, so bleibet er allezeit gut. Wann nun endlich das ganze Faß voll angefüllt worden, und man daraus nehmen und zapfen will, so muß man einer Hand breit vom Boden ein Zwickloch bohren, und einen lebendigen Zweck so sich fest und dicht dar ein schiebet, wieder verzapfen und fürstecken; so oft man davon heraus zapfen will, muß man ihn Luft machen, hernach so fort mit den Zweck wieder zustopfen, und den Spund darbey wohl verwahren, so kann man stetig sauren Essig in seinem Hause haben, der nicht verderben wird, wann nur keine Luft darzu kommen kann.

Die Würung dieses Essigs, könnte man auch noch eher befördern, so man ein Stück Sauerteig, einer Faust groß, mit gestossenen Pfeffer, mit starken Essig zubereiteten Sauerteig vermenget in das Faß, worinnen man den Essig machen will, sammt einen ziemlichen Eßel voll Honig thut, so wird denn solcher Essig gar bald den und noch eher sauer. Will man das Nachfüllen nicht mit Wein oder Bier thun, so kann man solches mit etwas gekochten und noch warmen Regenwasser thun, das wird dann auch ein guter Essig, man muß aber auf einmal nicht zu viel darzu nehmen.

Zuf andere Art, guten Weinessig zu machen.

Man nimmet drey viertel Pfund mit Essig zugerichteten Weinstein B. pulverisirter Bertramwurzel, 12. Loth spanischen Pfeffer, 1. Loth langen Pfeffer, ein halbes Loth weiß Bohnenmehl, eine ziemlich große, 2. Tage in starken Essig und wieder getrocknete Semmel, vermischet alles klein zerstoßen wohl untereinander, vermengt es dann mit etwas sauren Citronensaft und

und ein klein wenig Spiritu Salis, unter guten und recht wohl gesäuerten Sauerteig, mit etwas sehr starken Weinessig; so solches geschehen, und alles wohl unter einander vermendet worden, thut man es zusammen in das Essigfaß, worinnen schon etwas Weinessig seyn muß, dann siedet man denjenigen geringen und sauren Wein, und gießet ihn also warm zu besagten Sachen in das Faß. Oder: Man muß einen reinen Trichter in des Fasses Spund stecken, besagte Sachen darein thun, und mit dem heißen gesottene Wein in das Faß hinein lassen, das Faß wohl zuspünden und 24. Stunden liegen und ruhen lassen, alsdann wird an jedem Ende des Fasses oben auf ein Zweckloch gebohret, und dieses selbigen offen gelassen, dann geußt man mehr warm gemachten abgestandenen Wein auf den Essig, und so viel man dessen haben und machen will, das Spundloch aber lässet man auch offen, und bedecket es mit einem viereckigten Brettlein oder Holz. Wann es nun eine Zeitlang also gelegen, so überkommet man einen sehr köstlichen und sauren Weinessig; So viel man nun alle Montage heraus zapfet, kann man alle Frehtag, wie obgedacht, wieder zufüllen &c.

Guten rothen Weinessig zu machen.

Man lässet den Essig eine Zeitlang über blaue Kornblumen, Gartennegelein, Weixeln oder saure Kirschen, Himbeeren &c. stehen, so wird er schön roth und lieblich.

Schöner blauer Essig.

Man thut Lactost in starken Weinessig, so wird er in wenig Tagen schön blau.

Solcher Gestalten kann man allerley Fruchtblumen und Kräutereßig machen, derowegen es unnötig seyn wird, hier viel davon zu melden.

Uter.

Allerley angemachte Essige von Blumen und Früchten.

Einen schönen Rosenessig zu machen.

Man nimmt frische Leibfarbe Rosen, so noch nicht ganz offen, schneidet unten das Weiße davon, und macht den gelben Saamen alle daraus, thut sie in große eingepülste Gläser, so recht trucken inwendig seyn, vermachtet sie wohl, und setzt sie drey oder vier Tage an die stärkste Sonne, so werden sie anfangen und welken, und einige Rässe von sich geben, alsdann gebt darauf, (wo ihr habt) wo ihrs aber nicht selber habt, nur als guten Weinessig, einen alten vom vorigen Jahr überbliebenen Rosenessig, so viel als die Rosen bedekt seyn, lasset es 8 Tage stehen, dann giebet ein Spitzglas guten Wein dazu, und dieses thut alle 8 Tage bis die Gläser voll seyn, lasset sie an der Sonnen stehen, müssen sie nicht zu fest vermachtet seyn, sondern etwas Luft haben.

Rosenessig auf eine andere Art.

Man nimmt die Blätter von den Sammetrosen, schneidet das Weiße davon, thut sie in ein Glas, und giebt guten Weinessig darauf, und lasset es einen Monat an der Sonne stehen, so ist es gut, man nimmt gemeinlich auf ein Noßel Essig eine gute Hand voll Blätter, man kann diese Art auch abschneiden, und dörren, und das ganze Jahr Essig davon machen, den Winter aber anstatt der Sonnen sich des Ofens bedienen, dieser Essig stehet lieblicher, wegen seiner Farbe; aber der rothe ist angenehmer und kräftiger: wenn man davon gebraucht, muß man gleich wieder nachfüllen, aber auf einmal nur ein Spitzglas, sonst kommt es aus der Säure und verdirbt, die Blätter können allezeit darin bleiben, denn sie sind so gut als der Saureteig, will

will man sie aber heraus haben, kann man sie in das andre gemeine Essigsaf thun, es ist dem Essig sehr gur.

Nelkenessig.

Hierzu nimmt man die gefüllten hochbraunen Nelken, schneidet sie ab, und verfähret damit wie mit der letzten Art Rosenessig, man kann sie auch dörren, und allezeit Essig daraus machen, wie bey den Rosen gedacht worden, und ist zu merken, daß man zu diesen Essig etliche Gewürznelken, auch wenn man will, ein wenig Zimmet und ein klein Stücklein Zitwer hineinwerfen, so ist es ein kräftiger Essig, und sowohl in Schwachheiten als zur Speise zu gebrauchen.

Zollunderessig.

Hierzu nehmen etliche die Blumen, etliche nehmen gar die kleinen Knospen, man macht sie ein wenig dörre, und giebt darnach Essig drauf, verhält sich auch in allen wie bey den letzten, auch Rosenessig.

Pommeranzenblüthenessig.

Man pflückt die Blumen sauber ab, und thut sie in ein Glas wie bey den rothen Essig, verhält sich auch in allen wie bey denselben ist gedacht worden.

Jesminenessig.

Hiermit wird verfahren wie mit dem Pommeranzenblüthenessig; ist ein angenehmer Essig.

Violenessig zu machen.

Wenn dieser Essig seine rechte Farbe und Kraft haben soll, nimmt man dazu abgedestilirten Essig, denn der andre etwas in der Dicke, doch kann es auch guter klarer Weinessig thun, auf ein Maß Essig aber gehöret eine Handvoll Viole, von welchen das Wasser abgeschnitten ist, die Viole werden in einen starken Mörsel gestossen, der Essig aber wird in einer silbern Schüssel auf Kohlen recht heiß gemacht, doch daß er nicht siedet, wenn er nun heiß ist, rühret man die gestossenen Viole darein, deckt sie fest zu, und läßt es eine Stun-

de

de stehen, hernach drückt man die Viole aus, und wenn man die sehr häufig kann, macht man es noch einmal so. Wo nicht, so thut man den Essig in ein Glas und noch ein wenig Viole, so zwischen zwey Papiere halb gedüret darzu, so ist es fertig; es ist aber zu merken, daß die letzten Blumen auch wieder heraus müssen, wenn sie etliche Tage darein gelegen, und daß der Essig erst nach einen Monat seine Kraft beweiset.

Himbeeressig zu machen.

Man sucht die Himbeeren fein aus, daß keine durre darunter ist, und thut sie in ein Glas, giebt guten Essig darauf, und setzet ihn an die Sonne, daß er fein durchdestilliret, wenn die Beeren weiß geworden, kann man sie heraus und andere dafür hinein thun, so wird es desto stärker, man muß ihn eben auch, so lang er an der Sonnen stehet, nicht zu fest zubinden, wenn man ihn aber aus der Sonnen thut, müssen die Beeren heraus, sonst verdirbt er leicht.

Erdbeerenssig.

Hierzu nimmt man die Felderbeeren, und macht es sonst wie mit dem Himbeerenssig, nur daß man öfters die alten Beeren weg thut, und dafür neue hinein thun muß, wenn er soll kräftig seyn.

Kirschenessig.

Hierzu nimmt man die schwarzen Kirschen, bricht die Stielen davon, im übrigen macht man es wie mit dem Himbeeren, außer daß man die Kirschen in dem Essig läßt; man kann alle diese Essige mit etwas Gewürze nach Belieben verbessern. Zu allen diesen Essigen kann man den Zitweressig gebrauchen, zum rothen Rosenessig aber, kann man wohl gut Regenwasser nehmen, und ein wenig Salz darzu thun, im Nachfüllen aber muß man nicht ein voll Glas, sondern wenig zugiessen, bisweilen soll man auch ein gut Glas Wein darzu

bazu füllen: Dieses soll oft versucht und gut befunden seyn.

Guten Weinessig anzufüllen und zu erhalten.

Nehmet ein sauber Fäßchen, das wohl gebunden, ohngefehr einen halben Eymmer groß, aber kein neues, weil es in selben nicht wohl säuret, und den Holzger-schmack leicht an sich ziehet, am besten seyn die alten Weinfässer, sollte man aber ein neues nehmen müssen, so ist es nöthig, daß man es wohl mit heißem Wasser spühle, und hernach Heringslacke darein gebe, solches etliche Tage darinn liegen lassen und oft umrühre, nachdem er sich wohl eingezogen, wieder ausgieße, und wohl mit Ausspühlen reinige.

In dieses Faß gießt man zwey Kannen rechten scharfen, aber auch siedend heißen Weinessig, und vermacht es wohl, wälzet es über und über, bis der Essig in den Fässern ganz kalt ist, so bekommt das Holz eine feine Säure, wenn es nun kalt, so gießet den Essig zum Spunde wieder heraus, und legt es an einen warmen Ort, da es stille kann liegen bleiben, und gebet darein eine Kanne guten Weinessig, achzehn Tage hernach gebet ein Quartier Wein darzu, laß es wieder acht Tage liegen, und fülle denn wieder ein Quartier nach, und so fort an, bis halb voll ist, doch muß man nichts darzu geben, ist man nun auf die Hälfte gekommen, füllet man allezeit über den vierten Tag so viel nach, doch muß man das Prüfen nicht vergessen, wenn es nun voll, läßet man was ab in ein ander Geschirr zum Gebrauch, und füllet das Fäßgen wieder nach und nach wie erst gesagt, und so muß man mehr verfahren, wenn man will bey Essige bleiben. Doch ist zu merken, daß, so man will seinen Essig geschwinder anstellen, man gleich das Faß halb voll guten Essig geben muß, und dieses ist von gutem Wein.

Essig von angegangenen oder halb verdorbenen Wein zu machen.

Wenn nun der Wein ganz verdorben ist, und gleichsam faul, oder ohne Kraft, ist sein bestes, daß man ihn weg gieße, ist er aber halb verdorben, und bitter, oder sonst übeln Geschmacks, daß man ihn nicht trinken kann, macht man auf folgende Weise einen Essig davon. Man nimmt zwey Fässer von gleicher Größe, und füllet ein jedes mit frischen Weinträbern, darauf kein Wasser gekommen, bis den dritten Theil voll, läset es 4. bis 5. Tage stehen, daß sie nicht erhizen und brennen, welches sie von selbst thun, denn gießt von diesen verdorbenen Wein auf die Träbern in das eine Faß, daß es einen Schuh hoch über die Träbern geht, laß ihn 24. oder 30. Stunden damit stehen und gieren, dann laß ihn durch das Zapfensloch ab, und gießt ihn auf das andre Faß, wo die Träbern darinne seyn, laß ihn wieder, damit so lange gieren, denn laß ihn wieder ab, und gieß ihn wieder auf die ersten Weinträber, und also wechselt man so lange um, von einem Faß aufs andre, bis es seine dickigte Farbe verlieret, und eine schöne helle bekommt, dann handelt man damit, wie vom Essige erst gesagt.

Auf eine andere Art.

Wenn der Wein verderben will, Essig daraus zu machen; Nehmet den Wein, und lasset ihn den dritten Theil einsieden, schäumet ihn mit Seiden wohl, thut eine ganze Hand voll Salz und ein wenig gestoßenen Pfeffer dar ein, wenn es kalt, so verfare damit wie erst gesagt. Einen guten Essig von ausgepreßten Obst zu machen, welchen man Zeitereßig nennet.

Man verfaret mit dem besten Obst, wie bey den Pressmoß, so man zum Trinken bereiet; nemlich, man stampft und preßt das Obst, und ist zu merken, daß man zum Essig kann viel schlechter Obst nehmen, als wenn mans zum Getränke brauchen will, denn das wilde Obst ist nicht zu
ver.

verwerfen, wenn es nun ausgepreßt und ausgegohren, machen sie einen Essig daraus, wie bey den Weinessig gesacht, andere lassen ihn nicht einmal gähren, sondern wenn er sich gesetzt, so klären sie ihn ab, und gebrauchen ihn zum Essig, wenn er aber vergohren, ist er beständiger.

Bieressig zu machen.

Will man den Essig in Fässern haben, so verfähret man damit, wie mit den Weinessig, und zu merken, daß man kein bitter Bier dazu nehmen muß, ist derowegen nöthig, daß man an denen Oertern, da eitel Bier gebrauet wird, im Brauen von dem Bier ehe es gehopset was zurück nimmt, absonderlich gieren läßt. Einige so damit handeln, brauen aus eiteln Gerstenmalz eigen Bier darzu, wie man sonst Bier brauet, und daß es gar keinen Hopfen bekommt, wird auch nicht so stark gemacht, und sein warm mit den Hesen gestellt, und wenn es im Gieren, wird es fest mit Latten verdeckt, und etliche Tage hernach, wird er weggefaßt; sonst hat man noch einige Dinge davon.

Vom Bieressig, wie er Farn in Krüge gestellet werden.

Will man, wie in kleinen Haushalten geschieht, den Essig nur in Krügen anstellen, muß man sehen, daß man süße Geschirre hat, und ist das steinerne Gut hierzu am besten, im Mangel aber dessen, müssen die Geschirre auswendig und inwendig verglasurt seyn, denn die Schärfe des Essigs sonst leicht durch die Krüge dringt, sonst giebt man nur sauren aus den andern Geschirre, da Essig darinn gemacht, in das reine und süße Bier, darzu auch einige von denen Dingen, so ich noch melden will, und zum Säuren gehören: Vermacht den Krug, doch nicht zu dicht, setzt ihn an einen warmen Ort, und laß ihn stehen, so wird es bald sauer, wenn man ihn nur einmal im Stand hat, muß man, um bey guten Essig zu bleiben, ei-

ne kleine Flasche oder Fäßchen voll zum Gebrauch davon ablassen, dasselbe aber allezeit wieder voll füllen und frisch verwahren, denn es auch gar kein Rath, daß man einen jeden über den Essig gehen läßt, weil er nicht einem jeden dauret, sondern leicht umschlägt, lang wird, und verdirbt, da man oft großen Schaden davon hat.

Viel Essig bald zu machen.

Wer viel Essig auf einmal machen will, nehme ein eichen Faß, anderthalb oder zwey Eymmer groß, und gieß ein Viertel sauren darein, spünde es zu, und laß es drey Wochen liegen an einen warmen Ort, doch muß es in wähernder Zeit oft umgewälzet werden, darnach spündet man es auf, und legt es wenn der Sommer, auf den Hof, daß die Sonne darauf scheint, aber doch nicht beregnen kann. Was man darnach herein füllen will, es sey Wein oder Bier, muß zuvor gekocht und geschäumt seyn, und denn so viel davon zu gießen, als man meynt, daß der Essig vertragen kann, denn wenn man zu viel gießt, verdirbt er, und dieses muß man thun, bis es voll, doch allezeit erst schmecken, ob der Essig auch sauer genug; wenn er nun voll, so gießet man ihn halb ab, auf ein ander Faß, doch eben so groß, legt es bey das andre, und füllet sie beyde nach und nach, wie erst gesagt; die Fässer aber müssen auf einer Stelle liegen bleiben, doch täglich drey bis viermal mit einem Rührholz von unten aufgerühret werden, das Spund muß mit einem Stein bedeckt seyn, und oben bey dem Spund zwey kleine Löcher gehohlet, daß der Essig Luft hat.

Wenn er etliche Jahre im Sauern nicht fort will, kann man Sauerteig mit langen Pfeffer vermenget, und einen Löffel voll Honig hinein thun, in übrigen muß er mit fleißigen Füllen erhalten werden; denn wird er nicht gefüllet, daß er was zu arbeiten hat, so arbeitet er in sich selbst und verdirbt.

Einen

Einem guten Essig von Regenwasser zu machen.

Nehmet ein rhmerigs Faß, das zu Essig bereitet ist, und gebet ein Viertel von guten Weinessig darauf, laßt es etliche Tage wohl ungeschüttelt stehen, denn nehmet Regenwasser, und thut etwas Weinhefen darein, laßt es damit kochen, und wenn es kalt, klarer es ab, und füllet den Essig damit nach, und dieses so oft, bis es voll ist, es muß aber geprüfet werden, und mit den Füllen wie bey den rechten Essig gemacht seyn, es soll ein guter Essig werden.

Ein gut Essigpulver auf Reisen und im Felde zu gebrauchen.

Nimm Weinstein, legt ihn acht oder zehn Tage in guten Weinessig, dörrer ihn wieder an der Sonnen, und dieses wiederhölet, drey bis viermal, und wenn es zum letztenmal trockenet, so macht ein Pulver daraus, wolt ihr es gebrauchen, so gebt eine Messerspiße oder mehr in ein Glas Wein, so habt ihr guten Essig.

Ex Tempore. Einem Essig zu machen.

Nimm die Mutter von einem Essig, dörrer und pulverisire sie, dieses Pulver hebe zum Gebrauch auf, willst du nun geschwind einen Essig machen, so thue ein paar Messerspißen voll, von diesem Pulver in ein Stenngelglas voll Wein, so ist es der beste Essig.

Essig zu machen über einen Tisch.

Nimm Cremorem Tartari und die Mutter von gutem starken Essig, diese dörrer und mache sie zu Pulver, es muß aber bey gelinder Wärme geschehen, nur in einer warmen Stuben, auf einen Simse, reibe sie wohl unter den Cremorem Tartari, thue beyde Pulver zusammen in ein Glas, das oben weit ist, gieß ein wenig des allerscharfsten Weinessig darauf, daß es wie ein Brey werde, laß ihn sachte darauf von sich antreugen, und dieses muß bey zwölffmal geschehen, je öfter, je besser, so wird zuletzt wieder ein Pulver, von diesem thue ein wenig über ein Tuch

in halb Wein oder Wasser, rühre es wohl um, so wird alsbald ein guter Essig daraus: Oder nimm anstatt Cremoris den Tartarum Vitriolatum, er ist besser. Zu verschaffen, daß man sechzehn Maas Essig auf viele Jahre genug habe, in einer Haushaltung.

Dieses ist ein Kunststück, welches von geringen Kosten, aber überaus nützlich ist, auch leicht zu machen; gestaltt man hierzu von nöthen hat, ein 16. mäsiges Fäßlein, welches man mit den besten und stärksten Esig anfüllet, und setzet es des Sommers an die Sonne, des Winters aber an einen warmen Ort. Wann dann Essig benöthiget, nimmt man dann entweder 1. oder 3. Maas heraus, und füllet das Fäßlein mit so viel warmen Wasser wiederum zu, bis nun der herausgenommene Essig verbrauchet, wird das angefüllte Wasser wohl wiederum in Essig verwandelt seyn, und solcher Gestalt verfähret man allezeit, daß man so viel herausgenommen, wiederum gleich so viel warmes Wasser zufülle, auf solche Weise kann man auf viele Jahre Essig erhalten.

Wie man guten Esig zu bereiten soll, es sey Biers Wein: oder Holzapfelesig.

Nimm ein fichtenes Fäßgen von einer Ohm, schüttele erstlich ein gut Maas Brantwein darein, eine Hand voll Weinstein, und ein Maas guten Weinessig, und wälze das Faß etlichemal herum, daß es sich ins Holz ziehet, alsdenn wirf gedörrete Calmuswurzel hinein, und ein Stück Sauerteig mit gestoßenen Pfeffer gemischt, ein halb Loth ganze Megelein, ein Loth Ingber, und geröst Gerstenbrod. So du nun den Essig aufsehen willst, nimm trüben Wein und laß ihn setzen, oder kannst ihn durch ein Tuch seigen, in einen Kessel einen Theil davon siedend gemacht, und wohl verschäumt, darnach in das zugerichtete Faß geschüttet, aber es muß nicht gar voll gemacht werden, sondern einer Hand hoch ledig bleiben, und ferner in acht genommen werden, was im vorhergehenden schon erinnert.

Ein

Ein klein Säßgen Essig ins Haus zu machen.

Nimm guten sauren Essig, Negelein, spanischen Pfeffer, und ein wenig Salz, diese drey Stück zusammen gemacht, in Sauerteig gethan, gemacht zu den Essig im Säßgen gebracht, so giebt es einen guten Essig.

Species zu Essig solchen anzusetzen.

Bertram, zwey Loth, langen Pfeffer, drey Loth, spanischen Pfeffer, vier Loth, Enzian vier Loth, Negelein, drey Loth, und ein wenig Weinstein.

Aus Wasser, Wein, und Bier, Essig zu machen.

Ein paar Loth Weinstein, mit den stärksten Weinessig angefeuchtet, 2. Tage liegen lassen, solchen hernach in ein Maas starken Weinessig geworfen, einen Bogen Postpapier, oder ein dünnes Stück reines Tuch, oder saubere Pappe klein zerrissen und gepstückt, dazu geworfen, das macht eine Mutter, und ziehet die starken Theilgen an sich, anstatt des verbrauchten giehet man Regenwasser in den Essigkrug, doch nicht zu viel auf einmal.

NB. Die Säure zu, wird von einen dieses, von einen andern wieder was anders gebraucht, so auch seine gute Dienste thut, als: Weinstein zu zarten Mehl gestossen, mit starken Weinessig zu einen Teig gemacht, noch besser zehn Tage darinnen, weichen lassen, wieder gestossen, und in scharfen Essig gethan, und solches zum drittenmal wieder holet, und trocken lassen, Kugeln oder ein Pulver daraus gemacht, alsdenn eine kleine Messerspiße voll in einen großen Becher gethan, macht in kurzer Zeit scharfen Essig; Man kann solches sonderlich auf Reisen gebrauchen, und gleich guten Essig bereiten, wenn man sich befürchten muß, in manchen Gasthöfen, falschen Bieressig zu bekommen. Eine neu gebackene Semmel in guten Essig gelegt, nach voriger Art tractirt, damit läßt sich ein starker Essig anstellen. Von unreifen Trauben den Saft ausgepreßt, durchgeseiget, mit guten Essig vermischt, drey bis vier Tage stehen lassen, wird abgeseiget, giebt Essig. Ein Stück

Ger.

Gerstenbrod in ein Faß gethan, macht in wenig Tagen sauer, Salz, Pfeffer und Sauerteig in Wein gethan, wohl umgerührt, giebt einen heisenden Essig. Sauerteig, geröst Brod und gebrannte Erbsen in Bier gethan, macht einen Essig.

Einige Anmerkungen, so bey dem Essig in Acht zu nehmen.

Erstlich ist zu merken, daß man die Essiggeschirre an warmen Orten muß liegen haben, den Sommer an der Sonne, doch daß es nicht darauf regnet, und den Winter, so warm es möglich ist.

Zum andern muß man die Geschirre so wenig belegen, als man kann, denn je stiller sie liegen, je besser sie sauren.

Drittens muß man die Geschirre nicht so fest machen, sondern immer ein wenig Luft lassen durch den Spund.

Zum vierten, ist zu merken, daß man keinen Essig in einen zinnern Gefäß auch nur eine Stunde lang stehen läßt, wenn man ihn noch zu verwahren gedenkt, denn er sonst ganz dicke und zu eitel Haut wird, ja wenn man eine Kanne Essig eine Nacht im Zinne stehen hätte, und dieselbe hernach einen Faß guten Essig gebe, so verdürbe alles, dieses habe ich mit meinen Schäden erfahren.

Palsamum. Solgen die Dinge, damit man den Essig stärket und bald sauer macht.

- 1) Etliche werfen darein große Rosinensteigel.
- 2) Andere machen Kuchen vom Sauerteig und Erbsen, und legen die in den Essig.
- 3) Andere machen in einen Ventel saure Bierhesen, langen Pfeffer, und hängen es hinein.
- 4) Etliche thun ein wenig Birkenrinden, geröstet Brod, und ein wenig Myrrhen dazu, wenn es noch gieret.
- 5) Welche Keden auch Bier zuvor, schäumen es wohl, und lassen es wieder kalt werden.
- 6) Auch nimmt man Rockensauerteig, gestoßenen Weinstein und Honig, mischt es unter einander, und bäcket einen Kuchen daraus, wenn er kalt, wirft man ihn in den Essig.
- 7) Sagt man auch, wenn man Wendelkrant, heißt auch Feldbönia oder Marienbetsfroh, fein sauber zusammen bindet, und ins Faß hängt, doch daß er den Essig recht brauchet, so hat man in drey Tagen Essig.

✓
15 WA 1535

Vol 11





Der
ökonomische
Künstler,
der Brantweine, Liqueurs, Aquavite,
Eßig,
und vielerley
Haushaltungskünste u.
den
Hausvätern, Hausmüttern und jungen Frauen-
zimmern
zu verfertigen zeigt.



1 7 8 5.

