

Angelica / wilbe Salbey / Hirschwungen / Odermentig / Teuffelsabbis / Kör-
belkraut / Blehedistel / Weiswurzel / Gulden gunsel / Egelkrautwasser.
Blawe Mähler / von stoffen / schlagen / trucken / klemmer. /
quackschen / *re. zuvertreiben / schlage mit darinn geneh-*

ten Tüchlein über
Gottes gnad / Weiswurz / Daubentropff / Eslauch / Hünertolbenwasser.
Brand von Del / Schmalz / heissen Wasser / oder wis es sonst
begeben hat / zulöschen / schlag über mit genehren

Tüchlein in
Brandlattich / Rübkaat / Krebs / Nuben / Weisgölgen / Wegebreit / Car-
dobenedicten / Haußwurz / Cardendistel / Indelblüet / Wüllkraut / Honigwasser.

Frische Wunden zuhehlen so wäsche man
dieselben mit

Eichenlaub / Holzwurz / heydnisch Wundkraut / Marerwurz / S. Johannis-
kraut / Sinnaw / Tormentill / Wintergrün / Andorn / Baldrian / Lienenblumen /
Benedictenkraut / Kagenwedel / Braunellen / blau Gilgen / Weisgölgenblumen /
Beronien / Sanicel / Salbey / Römischen Köhls / Scabiosen / Tausendgölden-
kraut / Sinnaw / Taschelkraut / Spitzwegerich / Hundeszunge / Senferich / Hü-
nerserb / Ephew / Süßdengunsel / Egelkraut / Garben / Ehrenpreiß-
wasser / Birckensaffr.

Das V. Capitel

Wie man auß dem Sedreydig / als Weitzen /
Kocken / Malz / *re. Brandtwein de-*
stilliren soll.

WAn numbt einen grossen Kessel setzt den übers Feuer / und wär-
met darinnen ungefehr fünf Eymen Wasser / doch muß das Wasser nicht
sieden / sondern daß es sonst gar Heiß werde / darnach thut man einen hal-
ben Scheffel Malz in einen grossen Kübel oder Faß / und geußt des Heissenwassers
darauff / rühret wol umb gleich wie man zum Bierbrauen das Malz zurühren pfe-
get / alsdann einen halben Scheffel geschredeten Weizen oder Kocken / zu dem Malze
in den Kübel oder Faß gerhan / und mit dem Malze wiederumb gar wohl umbgerüh-
ret / daß nichts knolllich oder klutterich darinnen bleibe. Nun lasse des gedachten
Heissenwassers ohngefehr zween Eymen voll im Kessel wol sieden / dasselbig auch
auff das Gerreydig in den Kübel oder Faß gegossen / und den Kübel wol feste zugede-
cket / also bey drey oder vier Stunden stehen / nach dieser Zeit eröffne den Kübel oder Faß /
und kühle die Materia darinnen mit einem oder mehr Zubern kaltes Wassers abe /
daß man sie mit Hesen oder Barmen stellen kan / und rühre es nachmahls gar wol
m ij umb /

umb/was knolllich oder klossig ist / das rucke oder reibe mit Händen entzwey/und steck
 es dann mit frischen Hesen oder Barwen sie seyn gleich von Bier oder von Wein/wie
 man sonst das Bier zu stellen pfleget/und lasse es drey oder vier Tage lang/bis es sich
 wieder sencket/gehren und wol zugedeckt stehen. Also ist nun die Materia zum brennen
 oder destillieren wol bereit. Wiltu nun destillieren/so rühre erstlich die Materia im
 Kübel oder Faß wol durch einander/ damit sie nicht zu dücke bleibe/ sondern sehr dünne
 werde/ñ fülle damit eine kuppferne inwendig vergiltete Destillier Blase/welche in etlichem
 Destillier Ofen verklebet seyn muß/das solche Blase ungesehr drey Viertel voll werde
 und ein Viertel leer bleibe/ setze in dem Ofen unter die Blase an / und wann die
 materia darinnen begihet warm zu werden/ muß man sie mit einem hölzern Rührspatel
 stets umbrühren / und sonderlich unten auff dem Boden/ damit nichts anbrenne/
 wann nun nach stätigen vielfältigen umbrühren der Rührspatel unten (so man den
 fühlter) heiß geworden ist/ daß man eine Hand an ihme nicht halten kan / als dann ist
 es Zeit den Kupffern Destillier Helm/welcher mit seinen Röhren durch ein Faß
 kaltes Wassers gehend ist auff gedachte Blase zu setzen und denselbigen an den Augen
 mit Laimen zu zu schmieren/ oder mit kleinen Luchlein oder Papier darauff Kleister zu
 strichen ist zu belegen/ ist solches gethan/ und der Helm heiß zu werden beginnet/ so setze
 den Ofen vol Holzes/ und stopffe die zwey Ofenlöcher unten mit Steinen zu / dar
 mit das Feuer nicht zu stark treibe/ und die Destillation zu dicke lauffe / im Fall der
 Noth köndtest du umb die vorgestopffte Steine auch wol Laim schmieren/wolte es aber
 wann das Feuer gar zu sehr gedämpffet/ zu mechtig lauffen/so muß man solche zwey Ofen
 löcher etwas austuffen/bis die Destillation eines Strohalms dick laufft/in diesem
 Grad lasse es also für sich hingehen/so lang der Herübergang gutes Geschmacks ist
 und Krafft in sich hat welches du dann durch das offte Kosten erschrest/wann die Krafft
 nun aller heraus gedestilliret ist/ lässe man das Feuer abgehen/ und muß darbey gute
 Aufschachtung gegeben werden/das die Vorlage oder der Krug/darin die Destillation
 empfangen wird/nicht überlauffe sondern zu rechter Zeit auß gegossen werde/auff das
 nichts zur Spille komme / hastu noch mehr materia ubrig/so destillire dieselbe auch
 per Vesicam/wie ige mit der ersten geschehen / und wan du nun die drey Blasen
 auß gedestilliret hast/so ist es gemeintlich gnugsam zu einer Rectification oder Läute
 rung in dieser Blasen zuthun/mit solcher Rectification oder Läuterung ist folgender
 Gestalt zu procediren.

Erstlich so schewre die kuppferne inwendig vergiltete Destillire Blase oder
 Vesica, sampt dazugehörigen Helm mit den Röhren gar sehr sauber und rein /
 und damit solches Röhren halben geschehen kan / so umwinde einen langen
 Stecken mit leinen Häderlein oder Werck / damit wische die Röhren
 wol auß / und allwege dazuge mit frischem Wasser nach gespület / das
 treibe also lange bis das Wasser durch die Röhren also hell und klar gleich
 wie

wie es hinetn gegossen war wiederumb auflaufft / wann nun der Zeug aller gar san-
ber gemacht ist / so geuß deinen Brandwein des ersten Ganges in die Blase / je vol-
ler je besser / denn je leerer die Blase ist / je mehr dir abgehet und an Brandwein
aufbleibet / und schütze noch drein eine halbe Mese Salz / ist das Salz zuvor wol
geglühet desto besser ist.

Etliche aber hencfen ein Säcklein voller buckener Aschen hinetn / anstatt des
Salzes / dann von dem Salz oder aber von der Aschen schlegt sich alle Unreinigkeit
die im Brandwein ist / nider zu Grunde / und machet daß der Brandwein in diesel
andern Destillation lauter und hell herüber gehet / und ein gute / schöne / klare Far-
be bekommt / ferner thut man noch hinzu Sibernell ein Stiel oder Bier / Vermuth
ein vier Stengel auch wol Lorbeern und Wachholderbeeren ein paar Hände voll /
dann diese Species geben dem Brandwein einen lieblichen Geschmack / denn daß
er sonst bitter / wann er nur alleine ohne ihre Zuthuung gedestilliret worden we-
re / darnach stracks ehe man Feuer in den Ofen unter die Blase machet / den
Destillierhelm auff die Blase gesetzt / die Fugen wol und fleißig verlutteret / auch die
Röhren durch das Fasz oder Zonne mit kaltem Wasser gerichtet / für sie auch Glä-
ser oder Krüge vorgelegt / und alsdann in dem Destillierofen die Kolen angefer-
ret / und wann der Helm biß an die Röhren beginnet heiß zu werden / muß man /
alsobald es zurieffen anfängt / unten die Ofenlöcher zustopffen / und wo es etwan
zu sehr lauffen wolte / kan man die Rauchlöcher des Ofens / so oben umb die Bla-
se herum seyn auch zumachen / bequem ist es auch / daß man stets grobe leinene
Näder in kaltem Wasser geneget oben auff den destillier Helm lege / dann diese Abküh-
lung des Helm / so wol auch daß des Helms Röhren durch ein Fasz oder Zonnen
mit kaltem Wasser gefüllet / gehen / dienet darzu / daß die hitzigen Geister / so durch
das Feuer auß dem Brandwein auff getrieben / fein erquicket / abgekühlet und
der Brandwein nicht brennlecht noch übel schmeckend werde / und je gelindere Grad
des Feuers du hierzu brauchest je besser ist es / nisi du mußt den Ubergange oftmals kosten /
damit wann der starke Brandwein herüber ist / und das schwache beginnet zukom-
men / daß man zu destillieren auffhöret / und die vorgelegten und vorgesezten Geschir-
re hinstwegnehme / auff daß der schwache nicht wiederumb unter den starken
Brandwein lauffe / und die Destillation vertheilet werde / den guten Brand-
wein schütze in ein Fäßlein / Krug / oder sonstem Gefäße / wie dir gefällig /
und behalte ihn zu fernerm Gebrauche ganz wol vermacht / daß die Spiritus
nicht verriechet.

Wiltu den Brandwein noch stärker haben / so kanstu ihn im Bal-
neo per Alembicum so offte herüber destillieren / biß er an der Stärke gefäl-
lig seyn wird.

Mercke/

Wenn man abgeleutert hat/so soll man das Wasser oder Phlegma so nach der
Läuterung hinden in der Blasen bleiben/balde daraus und hinweg gießen / daß es son-
sten in die Blase sehr einzufressen pfleget

Wisse auch/

So du jetzt angezeigtem unterrichte nach Brandtwein vom Getreidig destilli-
ret oder gebreiet hast/ das du dasjenige/ welches dir nach der ersten Destillation in der
Blasen bleibt/ auch gar wol zu nuße bringen kanst/ sinemal es (wann einwenig Haber/
Seyde oder Kleyen darunter gemengeset worden) den Schweinen gute Nahrung
gibt/ und sie bald feist mäster.

Mercke/

Das Weizen getreidig gibt am meisten und den besten Brandtwein.

Darnach das Korn oder Nock/ aber der wird in der Destillation bald anbrennen.
Als dann die Gerste,

der Haber gibt am wenigsten und den aller schlechtesten Brandtwein auß dem
Getreidig.

Das Malz auß Gersten gemacht / gibt auch guten Brandtwein / doch aber
malckenig.

Weñ man einwenig Haber mit unter den Weizen mischet / als etwan den
sechszehnten Theil/ solches ist sehr bequem/ und gibt recht guten Brandtwein.

Das Getreidig muß nicht klein gemahlet/ sondern nur geschrotten werden/ und
das Meel kan man darauff beutelen.

Die Kübel oder Fass/ darinnen man das Getreidig erstlich anmachen/ und zur
Destillation bereiten will/ müssen gar saure schmecken/ seyn sie nicht saure / so schmiere
man sie mit Sawreio.

Von Bierhefen oder Barmen / Brandtwein zu destillie-
ren/ mercke folgenden Bericht.

Bierhefen oder Bierbarren ist ein irrdisch/ dickes/ schweres Ding das sich in
Bier niedersenket/ und unten auff den Grund des Fasses sezet/ warmer und truck-
ner Natur/ auffblehender Eyzenschafft/ wie man siehet an den Bieren und Broden-
gen/ die sie aufflossen/ auffblasend und gehende machen/ und wird von ihnen als von
Weinhefen auch geschicht / ein guter Brandtwein gedestilliret / folgenden
Gestalt.

Die Bierhefen oder Barmengeuß in die küpfferne/ inwendig vergünte Blase
oder Vesica, so in dem Distillierofen/ mit Latm eingeklebet ist doch daß die Blase etwan
den dritten Theil leer bleibe/ und mache ein Feuer mit Holze in dem Destillierofen /
und rühre mit dem Rührscheidt (so forne etwas breiter dann hinden/ und auch etwas
länger dann die Blase tieff ist) die Materia in der Blasen wol umb/ auff das sie mit
s. Arzney

anbrennen/rühre so lange biß die Hefen oder Barmen wollen auß der Blase überlaufen / so zeuch eilends das Fehwr auß dem Ofen damit die Flamme nicht mehr so geschwindetreiben kan / und setze den kupffern destillier Helm auff die Blase / und richte des Helms Röhren durch ein Tonne oder Faß mit frischem Wasser / die Fugen des Helms und an den Röhren verkleibe wol mit gutem Laim / oder mit einem lein in Tuch oder Papier / darauff Kleister gestrichen seyn umblege / oder nur einen Hader der in Hefen oder Barmen geduncket / darumb geschlagen / für die Röhren des Helms ein receptaculum, Krug / Glas oder ander Geschirre vorgelegt / darnach lasse es bey einem Kohlfewr mit gebühlicher Regierung des Grads immer mehlig gehen und tropffen / biß sich alle das jenige / was spiritualisch in den Hefen ist herüber gedestilliret hat / daß du darbey mercken kanst man läset ein wenig in ein Schüssel ein lassen / und geuße es ins Fehwr / wann es zücht und nicht mehr ein blau brandtweinisch Fehwr über sich fährt / so laß das Fehwr abgehen / und geuße das jenige / welches du in die receptacula oder fürgesetzte Geschirre auffgefangen hast / in ein Fäßlein oder sonst andere Gefäß / daß du wol vermachen kanst / damit dir die Spiritus nicht evaporiren oder verrauchten können / was nun in der Blase wann du den Helm abgehoben hast / dahinden blicben ist / das geuße erwan in eine grosse Hiute oder Trog auß / dann es dient gar wol unter ander Schweinmast zumischen / und Schweine damit zu mästen. Darnach geuße wider andere Hefen oder Barmen in die Blase / und procedier in allen wie sagt angezeigt worden ist / dieses thue also zum dritten oder vierdren mal / biß du per distillationem so viel colligiert oder gesamblet hast / das genug zur Läuterung sey / alsdann schewre oder sanbere die Blase / Helm und Röhren sein rein / wie du zuvor unterrichtet bist / und nim Mezelein / Ingwer / Calamus / Zimmetrinden / Pfeffer und ander Gewürz mehr / nach dem du viel Unkosten auffwenden wilt / klein zerschneiden und zerfeinricht ungefehr alles zusammen eine gute grosse Hand vol / und etwas Salz darzu gemenget / etliche nehmen auch Weinstein der auff die weise calciniert ist darzu welches dann gar wol gethan ist / schütte es zusammen in die Blase / und dann die obgedachte gedestillierte Substantz drüber gegossen / den Helm auff die Blase oder Vesica gesetzt / die Röhren durch das Küßlfaß mit kalten Wassern gericht / die Fugen des Helms verkleibe / receptacula für des Helms Röhren gelegt / und mit ganz gelindem Fehwr den Spiritum herfür getrieben / und also von der phlegma abgezogen / biß man am Geschmach mercket / daß das geringe oder zuviel phlegma hernach kompt / so mustu mit der Destillatio auffhören / die vorlege Gefässe hinweg nehmen / und in einem Fäßlein / Krug oder dergleichen Geschirre das wol zuvermachen sey / verwahren. Also wirstu nun rechtens guten Brandtwein haben bekommen.

NOTA BENE.

In dem Wercke Brandtwein zu destillieren / muß man gute Achtung geben / und

und sich in demselbigen wol fürsehen und hüten / damit das Feuer recht regiere werde / nemlich / daß es stetig und fein gelinde und nicht zu starck gehe / sonderlich wann man die Hefen destilliret / dann von zu starckem Feuer schliessen die Hefen der Barren heffig zu den Röhren des Helms heraus in die Vorlage / und kommen Schaden davon / du kanst aber solchem Schaden fürzukommen andern wol mercken wann vornen zu den Röhren des Helms ein Rauch beginnt heraus zu gehen / so ist das Feuer zu starck und gehet zu heiß / so muß man das Feuer flugs weg rücken / oder sonst dämpffen / oder es scheust die Materia stracks hernach.

In der ersten Destillation kan man neben den Kohlen zur Feuerung auch wol anwenden / kleine gehawene schettelte Holtz / und alte Scuppen / Stöcklein oder Klößlein / von den Wurzeln der Bäume aus den Wäldern / die fein alt und faul seynd / und lange Feuer halten können.

Aber zur andern Destillation oder Läuterung / gebrauchet man zur Feuerung nur schlechte Kohlen.

Ferner /

Kan man auch von diesen obgedachten Brandtwein / es sey von welchem es wolle / er sey auß Getreidig oder Bierhefen gedestilliret / so wol als der : Welcher auß Wein oder Weinhefen gemacht ist / mancherley gute und köstliche Aquas vitæ : mit Gewürz / Kräutern und andern Species machen und zubereiten dieselbigen zu allerley Kranckheiten und Obrechen / als gewaltige Medicinen mit grossem Nutzen können gebrauchet werden / wie dann derer *Exempli gratia* ich hernach vermelden will.

Aber gleich wol merck in der Destillation des Brandtweins sonderlich im Läutern / so wol auch Aqua vitæ zu machen / daß man ja oen Röhren des Helms da die Destillation durch heraus gehet / unten beym recipienten, Vorlagen oder fürgesetzten Geschirren / mit keinem Liecht oder Feuer zu nahe kommen sol / dann die Spiritus so bald sie das Liecht oder Feuer erreichen können / enzündet sie sich stracks und wird alles in der Blasen brenned / ja stossen die Blasen / den Helm und was sie fassen / alles auff stucken / gleich wann es Büchsenpulffer were / und würde also die Mühe und Unkosten so angewendet worden / vergebens seyn / etc.

Wegen behaltung und Verwahrung des Brandtweins /

mercke zur Nachricht.

Daß du dazu nicht ganze neue Fäßlein / Krüge oder dergleichen Gefäß nimmest / auß Ursachen / wenn man den Brandtwein darcin gusst / so ziehen solche Gefäße den Spiritum des Brandtweins an sich / und der Brandtwein wird schwächer davon / sondern du mußt solche Gefäß und Geschirre gebrauchen / darinnen zuvor erwann Wein gewesen / oder dieselbigen sonsten mit lewliche warmen Wasser angefüllet / etliche Tage gelegen seynd / in solche zeucht sich der Spiritus nicht so sehr / als in die andern / etc.

Alhier ist auch nöthig anzuzeigen und zu wissen / wann das jehegedächte voll
Getreidig oder den Bierhesen gedestillierter Brandwein / zum andern / dritten / so
vierdren mal per destillationem rectificieret wird / daß er als dann gar sehr reine /
und von seiner phlegma und stinckenden Wasserkeit separieret wird / alsdann ist er
fürwahr auch grosser kräftiger Wirkung / und in der Medicin viel gutes mit Ruhm
aufgerichtet und vollbracht wird.

Item auß einem solchen wol rectificierten Brandwein / kan man auch einen
sehr starcken und volatilschen Spiritum, gleich als were er auß dem Wein gedestil-
lieret præpariren / auff solche Weiß und Art als wie ich in meinem ersten Theil Me-
dullæ destillatoria & Medicæ am zehenden Plate Lateris 21. und 22. beschrieben /
denselben also bereiteren Spiritum ich alsdann weniger nicht / als den Spiritum vi-
ni, so auß dem Wein gemacht ist / achte und halte / nur daß der Spiritus auß dem
Wein etwas mehr im extrahieren stärker einfället / auch sonst den Schweiß che
und gelinder treibe.

**Mercke diß Experiment / wenn ein Mensch im Haupte krank oder
etwas wanwitzig ist.**

So nimb dieses gar guten Brandweins ein Köffel / thue ihn in ein Glas /
schütte darein ungeschwefelt gestofft es Weyrauch / rühre es wol durch ein ander /
daß der Weyrauch zergehe / hierinnen nege vier geschnittene Scheiben / Kockenbrod /
lasse sie sich fein vollziehen / und darnach lege dem Kranken die größte Scheibe oben
auff die Bregenspanne oder Hirnschaale / die anderen beyden an beyde Dün-
gen oder schlaffe / und die letzte ans Vorhaupt / wann es gegen die Nacht gehet / und
so sie treuge worden / nege sie wiederumb also an / und wie vorhin übergelegt / biß
zur Besserung.

Ein sehr gutes Aqua vitæ, welches gar liebliches Geschmacks.
und zu Stärckung der leiblichen Kräfte sehr
dienlich.

Gutes reinen wol rectificierten Brandweins ein Stübchen / dar ein thue Sa-
lis communis zwo grosser Hände vol / und zeugs abe durch den Schwamm einmal /
und so viel ihme abgehet / so viel schlage ihme gut Rosenwasser zu / und mercke doch /
daß der Spiritus vini zuvor ehe du es vermischest / soll acht Tage lang gestanden
seyn / auff klein zerschnittenen gelbem Sandel / das Rosenwasser aber auff halb
zerschnittenen grossen Rosinen / so hastu einen lieblichen Ruch und Schmack
des Aqua vitæ, verwahre ihn wol / er ist zur Luft und Besundheit zuge-
brauchen.

Ein gar gut Aqua vitæ.

Nimb Cardemömlin / Pariskörner / Ingber / Calmus / Galgan / Musca-
tenblit.
n

renblumen / Negelen / Endeben / langen Pfeffer und Zitwer / jedes ein Loth / Weisarennüsse ein halb Loth / Cannel oder Zimmetrin den acht Loth / Wachholderbeeren acht Loth / Lorbeeren zwey Loth / Pimpinelle / drey Loth / Buglossenblumen / Weirauten / Salbey / jedes vier Loth / Knoblauch vier Loth / diese Species alle zusammen gemischt / und in einem Mörser wol durch einander gequetscht und gestossen / hernach in ein gläse Phiol gethan / und drey Erübichen des besten dieses Brandzenweins / ein Erübichen von andern guten Wein oder Malvasier über die Materie in einem Glas Kolben gegossen zugemacht / und acht Tage lang in warmer stätte digestion (doch täglich etliche mal umgerühret und bevoget) stehen lassen / hernach per destillationem abgezogen / es muß aber auch ein halb Loth des besten Sarrans in ein weis seyden Tüchlein in die Röhre des Alembici oder Helms gesteckt seyn / so steigt der Aqua vitæ gelber schöner Farbe herüber / und wenn die beste Kraft herüber / nimbt man das vorlage Glas abe / und empfehet hernach das schlechte auch in ein besonders Glas / das beste machet man mit einem Pfund reinen guten weissen Zucker fein süsse / und alsdann in einer gläsen Flaschen oder sonstem bequemen Geschire wol vermacht / zum Gebrauch behalten.

Sonst gemelner Weisenach den Aqua vitæ zubereiten / ethet man die Species in eine steinerne Flasche / und gosse den starcken gebrandten Wein darauff / und also vierzehn Tage an warmer Stätte drüber stehen lassen / als dann durch ein rein leinen Tüchlein in ein ander Glas abgeseiget / so hastu auch ein gut Aqua vitæ, doch wanns per destillationem verfertigt wird / so istts besser und mehr penetrabilis.

Virtutes obgedachtes Aqua vitæ innwendiges

Gebrauch.

Es erhält das Gehirn / Herz / Magen und Leber in guter Gesundheit / und stärcket dieselbigen Glieder / und wer sehr gerruncken hat / dem verzehts die böse Feuchtigkeit / Präterviret fürm Schlage / Lechargo und andern kalten Krankheiten / vertreibet auch die alten Krankheiten / sie seynd gleich im Magen oder andern Gliedern / und denen die flüssige Leibe haben verzehts die Flüsse / und geneset alle feuchte Gebrechen.

Den Schmerzen des Hauptes legets balde / und stärcket das Haupt / wann dieses Aqua vitæ ein wenig in die Naslöcher gestrichen / und der Geruch ins Haupt gezogen wird.

Zu allen kalten Krankheiten der Spannädern / und erstorene Gliedern dienet dis Aqua vitæ außbündig wol / denn es zertheilet und vertreibet alle Schmerzen / die von den kalten Flüssigkeiten herkommen.

Wer die Füßer fröret hat / der sol dieselbigen / ehe sie auffbrechen / ob Koffschwartz mit diesem Aqua vitæ schmieron.

Vom gebrandten Wein:

96

Wider Pestilenz und alle böse giftige Luft und Gestank / und andere böse schädliche Dämpffe / dienet diß Aqua vitæ in die Naslöcher Schlaß und Puffader gestrichen / auch mag mans hierzu innerlich auch nutzen.

Ein ander gut Aqua vitæ, welches die crudos humores

davon sich das podagra verursachet / verzehret.

Nimb drey Loth zimblich gröbliche zerstoßene Myrren / und ein Loth der Wurzel Ellebori nigri dünne geschnitten / thu es in ein Glas / und gieß ein Quart gutes gebrandten Weins drauff / lasse es in warmer Stelle wol zugemacht stehen / ungefehr vierzehn Tage / darnach behalte es sonst wol verwahrt.

Wer sich nun für dem Podagra oder sonst andern reißenden gichtigen Kranckheiten besorget / der gebrauche sich dieses Aqua vitæ, bisweilen einen Löffel voll / es wird ihm wol bekommen.

Ein köstlich Aqua vitæ contra Pestera

dienende.

Nimb Radices, Diptami albi, Serpentariæ, Imperatoriæ, Tormentilæ Pimpinellæ und Gentianæ jedes eine Unze / solche Wurzeln zer Schneide fein dünnlich / oder zerkrutze sie in einem Mörser / thu sie in ein Glas / und gieß des Brandweins der wol rectificiert ist / drauff / und vermache das Glas wol / setze es an warme Stätte oder an die Sonne / lasse es also eine zeitlang stehen / und setze es hernach sonst in gute Verwahrung.

Wann nur ein Mensch sich mit der Pestilenz inficirt seyende befindet / der nehme drey Löffel voll dieses Aqua vitæ von den Wurzeln abgegossen / ein / und schwinde darauff / so wird er ob Gott wil genesen.

Also auch nach beschriebener bequemer Purgation / gegen andere böse Infectionen und vergiffte Fieber / Schorbauch und der gleichen / nuket man es sehr erspriesslich.

Ein außbündiges Aqua vitæ vor die Colicam und

kalten Magen.

Recipe Coriander / Anis / jedes 4. Loth. außerelesen Zimmet oder Cannel des besten 3. Loth / Cardomon ein Loth / Paradistörner / Muscatniß / jedes zwey Loth / außerelesener Zierwer / Negeln / Calmus / Muscatenblumen / weiße Diptamwurzeln / jedes ein halb Loth / darauff Spiritum urni den besten gießen / sechs Quartier / und rathen Sandel zwey Loth / Feherröthe ein quincim auch dazu thun / vierzehn Tage stehen lassen in einer gläsern Flasche in warmer Asche oder in der warmen Stuben / und offte des Tages die Flasche umbrütteln / und die Species bewegen.

Wann alles vierzehn Tag: oder länger gestanden / so geußt man das Aqua Vitæ ab von der Materia und crucket die Materiam wol auß.

Zu den klaren Aqua vitæ thut man Zucker wie süß man ihn haben will und leßt es gehen.

Davon Abends und Morgens ein paar Löffel getruncken / stärcket und erwärmet die erkaltete Natur und præserviret vor der Colica und andern Kranckheiten / so von kalten Schleim und den Flüssen sich verursachen.

Ein gar gut starck Aqua Vitæ

z. Fünff Stübichen zu einem gemeinen Brandtwein / so von Beretdig gebrannt ist / darcin thue zwey Pfund gröblich zerstoßenen Anis / wil man ihn aber noch besser haben / so nimpt man funff vierthel Pfund Anis ein halb Pfund Fenckelsamen ein halb pfund Süßholz und läßers in dem Brandtwein also ein Tag und Nacht stehen und beizen oder digeriren / man mag auch nur (wann man kein solch groß Gefäß darinn die funff Stübichen raum hetten) ein Stübichen Brandtwein über gießen / ist gleich so viel und wan man zur Destilation greiffet / so schüttes man den rest Brandtweins vollends darzu / wann nun solche digestion geschehen / so muß man die funff Stübichen Brandtwein mit ohn gedachten Speciebus in keine kupferne Vesicam schütten / jedoch muß die Vesica zum wenigsten den viertenthell leer bleiben / den Helm setzet man auff die Vesica / richtet die Röhren ein durch die Sonne / so mit kaltem Wasser muß angefüllt seyn / die Jugen an den Helm und Vesica / so wol an den Röhren / vermachtet wol mit Kleister / so zugerichtet ist von gelopfftem Eyertlax und Weizenmehl / auff leinm Lächlein gestrichen / und umb die Jugen gewunden / und mit Siegelgarn verbunden / dann solcher Kleister wird von der Wärme hart / das die Spiritus nicht können aufstiechen / lege für das Röhrlin so durch die Sonne herauß gehet / ein Borlage / oder groß Wasserglas / oder einen großen Krug vor / und mache mit Kohlen oder Dorff ein gelindes Feuerlein unter die Vesica / treibe das Feuer sachte / so gehet der Brandtwein herüber / sihe zu das du es nicht ubertreibest / laß es so lang gehen / bis daß endlich eine Phlegma milchfärbig beginnet zu folgen / so höre auff / dein Brandtwein wird gar lieblich nach dem Anis und auch den andern zuge schlagenen Species schmecken / unnd wirft also / wann der Brandtwein erstlich gut gewesen ist / ungefehr zwey Stübichen und drey Quartier bekommen haben / ist aber der Brandtwein schlecht gewesen / bekompt man nur einan dritthalb Stübichen. Diesen Brandtwein thue in ein groß Glas / oder in einen großen Krug / unnd thue aber zuvor in solch Gefäß / ein halb Loth Muscatennuß / dritthalb Loth Räuelin / ein Loth Muscatenblumen / ein Loth Ingber / Zweiff Loth Carnehl / drey Quinlein langen Pfeffer / ein Loth Weilwurgel / ein Quinlein Ziber

ein halb Loth Galgan / ein halb Loth Cardomomi / einhalb Loth Enbeben / ein halb Loth Calmus / ein Quinlein guten Saffran / alles fein g.öblich zerstoßen / auff das Gefäß binde ein Stück von einer Schweinsblase / und steck mit einer Rindspinnadelein Löchl ein in die Blase / laß aber die Nabel darin stecken / auff daß du bißweilen damit kanst Luft geben / setze es an ein warm Ort / als einwan in einer Stuben / bey oder auff einen warmen Ofen / oder bey das Feuer / oder in die Sonne / aber je wärmer (jedoch nicht gar zu heiß) es stehet / je besser es ist / und je stärker und ehe es extrahieret. Wann es nun zweien Tage also gestanden / nim gute grosse Rosinen ein Pfunde / die reinige fein von ihren Stielen / und wasche sie im Wasser / laß sie auch in warmen Wasser fein auffquellen / zerstoße sie zum Muß in einem Mörser / und thue sie in den Aqua Vita, so bekompt er eine feine Süße davon / und kriegt einen lieblichen Gesckmack / wanner mit den Rosinen auch ein paar Jahr gestanden. Nun nim ein ander Gefäß / darüber breite ein leinen Tuch gedoppelt / und gießet den Aqua vita drauff und laßet ihn sich durch colieren / die Remanenz so in Tuche und dahinden im Gefäß bleibet / verwahre / in das lautere aber thue gefeiblenen roten Sandel zwey oder drey Loth nach dem man ihn gar leichte oder dunkel roth haben wil / mach das Gefäß wieder zu / und laß es auch ein par Tag stehen / so wird er gar schön roth werden / darnach muß man ihn widerumb durch ein gedoppelt lein in Tuch seigen / in ein Glas oder Krug / und diß zum Gebrauche wol verwahret behalten / so ist also der Aqua vita recht bereitet. Will man ihn noch süßer haben / so thut man auff jeglich Süßlichen Aqua vita noch ein halb Pfund braunen Zucker Sandels / daß er darin zergerhe.

Die Remanenz der Specierum oder Gewürz aber / die thut man in ein Glas und geuß einen gemeinen guten Brandwein drüber laßet vollends in extrahieren die Krafft darauf / und machet ihn auch roth mit Sandel / so hat man einen gemeinen schlechten Aqua vita.

Oder)

Man thue diese Remanenz zu dem Anisfenhel / und insundiert ihn mit Brandwein und destilliert solche / und procediert ferner in aller Maß und Weise / wie schon angezeigt worden / so giebst du die Krafft drauß mit in der Destillation herüber.

Ein rothgelbig Aqua vita, so man auch in gemeln Rosa

Solis pfleget zunnennen.

Recipe ein Süßlichen guten gemeinen Brandwein (so man den Unkosten drauff wil wenden / mag man den Weinschen nehmen) mit demselbigen insundier ein

n iij

vier.

viertheil Pfund geschabtes Lackrinen Lo klein viertheil Pfund gestoffen Anisflafes ein Tag und Nacht in der infusion stehen/ und destillier es per Vesicam bis seine Krafft mehr gehet.

Nun thue in ein Glas.

Muscarenblumen ein Loth/ Cannel acht Loth/ Weilwurzel zwey Loth/ Benzoi des Gummi ein halb Loth/ auch des Krauts Rosa Solis mit Wurzel und Stengel nur fein wol gereiniget/ denn dasselbige gib die schöne rothe Farbe/ geuß dem herüber gedestillierten Brandtwein drauff/ und laß es wol zugemacht an der Wärme erwidern/ thue hernach ein halb Pfundt grosse gestoffene Rosinen drein/ so bekombt es ein süßen geschmack seiner Lieblichkeit/ und zu letzt ein wenig Museum oder Biesem in einem seidenen Tüchlein vermachet/ auch drein gehangen/ und also auch ein Weile oder etliche Tage darmit stehen lassen/ und als dann durch lein Tüchlein zwey oder drey mal gesiegen/ das sich keine Species mehr zeigen/ so ist er fertig etc.

NOTA BENE

Wormit dem Aqua vitæ Farben zugeben ist.

Rothe Sandel gib rothe Farbe/ Ochsenzungen gib braune Farce/ Kornblumen machet schön blau/ Salbey färbet den Aqua vitæ grün/ die innere Scherle von Schleendorn färbet gelb/ Saffran färbt auch gar subriell gelb.

Verstehe die Blumen oder Kräuter müssen etlicher massen durre seyn / wann man sie in den Aqua vitæ thun will.

Elixir vitæ sehr köstlich und excellent.

Recipe Ligni aloes klein gefehlet/ Scordi Sawrafferblätter / rothe gedörrte Rosen/ wie man sie jetzt auß Frankreich bringet/ und bey den Materialisten zu kaufen zu finden seynd / jedes ein Loth/ gelben Sandel klein gefehlet ein halb Loth/ Muscatenblumen / Negelein/ Galgan/ Cardomom/ Citronenkernen / jedes ein drittel theil eines Quinlins/ Muskatennüsse vier / alles gröblich zerstoffen und in ein Glas gethan. Nun solte nehmen drey Quartier gutes rectificierten Brandtweins darrein infundir acht Loth gestoffenen Cannel/ und destillier den einmal per Vesicam, und was herüber steigt/ schütte über gemelte Species und hencke ein scrupel Biesem in ein dünn kardecken Tüchlein verbunden/ drein / und laß es wol zugemacht an der Wärme digerieren/ ungefehr vier Tag und Nacht/ hernach geöffnet und abgeseigen in ein ander Glas/ und thu darzu Quittenafft und Syrup de cordice citri, jedes acht Loth/ mischters wol untereinander/ so ist er gar wol bereitet / etc.

Dieses Elixir vitæ soll man alle Tage/ oder yber den andern Tag einmal einen Löffel voll/ beß auß zweine mehr nicht nehmen/ solches stärcket das Haupt/ verzehret die Blüße/ auch stärcket es den Magen/ und eröfnet die Leber/ und machet wol daw ein behütet für der Gelbsucht/ Wassersucht und Schtäge.

Ein ander sehr gut Aqua vitæ.

Recipe

Recipe Ein Südtischen Brandtwein / darein ich thue Mayoran / Rosmar-
 zell / Wachholzer beeren / Anis oder Fenchel / oder dierer beyder zusammen jedes eine
 Hand voll / lasse digeriren / als dann destilliret / den Aqua vitæ mache mit Zucker
 oder schönen weissen Syrup süsse / erist außbündig gut / wilstu ihn erwan färben /
 das sehet dir frey.

Einen schönen weissen und gar guten Aqua vitæ

Nim Negelin / Ingber / Muscaten / Paradißkörner / Calmus / jeders zwey Loth
 Anis / Fenchel / ana acht Loth / Safran / Macis / Galgan / Borrageblumen / Weißblu-
 men / Weissblumen / ana ein Loth / Süßholz / Valwurzel / jegliches sechs Loth / Can-
 nel 16 Loth / guten rectificirten Brandtwein zwey Südtischen / destillire / horüber se-
 cundum artem.

Köstlich gulden Krafft und lebendig Wasser.

Die fürnompsten Güeder kräftigen und stärken das Herz / Hirn / Nerven /
 Gebärmus / erwärmen den Magen / in defectu memoria soll man frontem, tempo-
 ra, & posteriorem capitis partem ungiren.

Recipe Krause Salbeyen zwölff Loth / Nucis Muscata, Neglein / Ingber /
 Paradißkörner / jegliches ein Loth / Cinamomi, Bacce Lauri, Castorei, jedes zwey
 Loth / Spicanardi ein Quin / ein / Citronenschalen ein Loth / diß alles grobzerstossen / und
 vermische und des Brandtweins zwey Südtischen daran geossen / vierzehn Tag
 lang stehen lassen / wol verdeckt / wol ungerühret / postea destillentur, &c. Solches
 Wasser dienet zu allen Gebrechen / auch von den verwundten Verrucken oder in die
 Wunden gestrichen / hilft / &c.

Aqua vitæ, Fratris Andree eines Münchs / so grosser Tugenden ist /
 insonderheit zu allerley Gebrechen des Haupts

Wack dienstlichen.

Nim Fenchel / Anis und Feldtammelsaamen jedes ein halb Loth / drey Mu-
 scaten / Muscatenblumen und Cardemomen / Paradißkörner / langen Pfeffer /
 jedes anderthalb Loth / Ingber jedes zwey Loth / Cannel acht Loth / Wop / Salvia /
 Zosten / Wolgemut / Kauten / Krausemünz / Pfefferkraut / Mayoran / Rosmar-
 zin / Lilium conuallium, Carbobenedicten / Melisz, Hirschnungen / jedes ein
 Handvoll / infundire mit gutem starckem Brandtwein / und alsdann destilliret /
 das destillatum süß gemache mit Zucker / so viel zur Lieblichkeit genug ist / &c.

Das 6. Capitel.

Das allerköstlichste Aqua vitæ, so gemacht kare
 werden.

Recipe