

Recipe Ein Stäbichen Brandwein / darein ich thue Mayoran / Rosmar-  
teln / 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 / Paradistörner / 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 Brandwein zwey Stäbichen / destillire / horüber se-  
cundum artem.

Köstlich gulden Krafft und lebendig Wasser.

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

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

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

ist ein Stäbichen.

Nim Fenchel / Anis und Feldtammelsaamen jedes ein halb Loth / drey Mu-  
scaten / Muscatenblumen und Cardemonen / Paradistörner / langen Pfeffer /  
jedes anderthalb Loth / Ingber jedes zwey Loth / Cannel acht Loth / Wop / Salvia /  
Zosten / Wolgemut / Kauten / Krausemünz / Pfefferkraut / Mayoran / Rosmar-  
tin / Lilium conuallium, Carbobenedicten / Melisz, Hirschnungen / jedes ein  
Handvoll / infundire mit gutem starckem Brandwein / 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

**R**ecipe ein gut Faß altes Weins / so ungefehr vier Eymen hält /  
darein thue diese folgende Stüek : nemlich roth und leibfarbe Rosen Rosma-  
rein und ihre Blühet / Krausemünz / rother Beyfuß / Cardobenedicten /  
Holder sprossen und Blüet / Erdbeerkraut und Blüet jeglichs zwö Hande voll / Ca-  
mariscenblätter und Holz jedes vier Hand voll / Rosinen zwey Pfunde / Bibenell-  
wurzel / Alantwurzel / Liebstöckelwurzel / Angelicawurzel / Mannstrewwurzel /  
Eberwurzel / Cardobenedictenwurzel / Süßholz / Fenchelwurzel / Violwurzel /  
Schwalbenwurzel / Schöllkraut und Mutterkraut und Wurzel n / ein jedes zwö  
Hande voll / allerley Monsamen / Poententörner / Rümich / Anis / Fenchel / jedes  
vier und zwanzig Loth / Mandeln zwey Pfunde / blawe und gelbe Violen / Schlo-  
benblust / Schöllkrautblust / Melissenblust / Borragenblust / Ochsenzungenblust /  
Lindenblust / weiß und gelbe Lilgen / rothe Kornrosen / Peonienblust / Leberkraut-  
blust / allerley Regelin / Fenchelblust / Muscatenblüet / Anisblust / Angelicablust /  
Alantblust / Liebstöckelblust / gelbe Johannisblumen / Kirschblust / Quittenblust /  
jedes eine Hand voll / Weinrebenblüet / Lavendelblust / Salbey und Blust / lili-  
conuallium ana M. ij. Scabiosen / Sauwampffer / Ehrenpreiß / Eisenkraut / bey-  
de Hirschzungen / Beyfuß / Nachschatten / Brunellen / Bachmünze / jedes drey  
Hand voll / Lorbeern / Cubeben / Calmus / jeglichs zwölff Loth / Granatapfelscha-  
len drey Pfunde / Ingber / Galgan / Regelin / jedes ein Pfunde / Coriander / Zim-  
met / oder Cannel / eines jeden anderthalb Pfunde / Cardemomen ein Pfunde / The-  
riaci zwey Pfund / Nulci, Ambrz jedes ein Loth / laß es über Winter liegen / als  
dann auff den Frühling / so thue wieder so viel frische Species darein / und laß es lie-  
gen bis auff den Herbst / als dan so theile die vier Eymen Wein in zwey Theil / und  
destillier den einen Theil per Vesicam oder Alembicum : allewege in der Destillati-  
on muß du in den Helm etwas ganz Saffran thun / was du nun herüber gedestil-  
liert hast / das hebe wolvermacht fleißig auff / alsdann nim die andern zween Ey-  
men mit den Specie bus thue sie in ein groß Faß / und thue ein Loth Saffran darein /  
gies im Herbst dazu guten Most / oder neuen Wein so nicht vergehret hat / vier  
Eymen / vermache das Faß wol zu / und laß es also in ihm selbst vergehren / und  
wann es im Winter am kältesten ist / so setze es an Lufft und laß es gefrieren / du  
muß aber zuvor oben ein Loch hinein bohren und auff der Seiten eins / und die Böhr-  
rer stecken lassen / wann es nun alles gefrohren / so ziehe die Böhrer herauf und  
setze ein Geschier unter / so wird ein schöner rother Wein herauff stessen den ver-  
misch mit dem destillierten Aqua vitæ von den zweuen Eymern und  
brauchs oder destilliers noch einmal / dieses Aqua vitæ  
ist in allen Kranckheiten zu  
gebrauchen.