

Tinctura, so auch Homunculus Vegetabilis genandt wird / auffm Weizen oder andern Getreidig gemacher auff nachfolgende Weise und ist ein herrliches vernehmes und Hochnützlichs Arcanum.

Nim guten Weizen destillirs durch Balneum Maris die Phlegma gar trucken von ihm ab / in ein grossen Kolben / alsdann setze es wieder zusammen / versigillirs wol / laß mit einander im Kosmisch putreficiren ein Monath ohne Feuer / dann destillirs wie zuvor gar trucken ab / darnach nim / das hinterstellige Corpus, thue es in einen andern Kolben und destillirs auff der Seiten / in das vorhin abgezogene Wasser / so gehet der Rosindl oder sein Sulphur hierüber / dahinter bleibt die Terra, alsdann so calcinir solch hinterstelligs Corpus, daß es braun glühe / extrahir ihm sein Sal auß / filterirs zeuch die Wasserkeit / damit es extrahirt ist / auff die Nessle ab / laß das Sal schiessen / nim es mit einem Löffel auß / coagulir das Wasser besser ein / und auch schiessen lassen / das Sal zum andern Sal gethan. Nun rectificir das mit seinem Wasser in der Aschen gehen oder zwölffmahl / so vermischer sich das Del mit dem Wasser / deme setze sein eigen Sal wider zu und circular es im Balneo Mariae vierzehn Tag und Nacht / alsdann circulars im Balneo widerumb daß es ein liquor werde / oder in der Aschen in einem verschlossenen Geschur coagulirt, bis ein Stein darauß wird / dieser Stein / ipsius liquor ist ein Confortativ allen denen / so nicht mehr essen können / in einem gedestillirten Kraffwasser / liquore, oder wie man es einem Menschen kan zum Rachen hinein bringen / das stärcket einen Kranken / als wann er esse. Dosis ist ein Quintin auffs höchste und mehr / vast ein Loth auff einen Tag in dreyen mahlen / Also kan man auch procediren mit allen Blumen / Saamen und Kräutern.

Das 16. Capittel.

Vom Meth.

Sintemahl ich im ersten Theil meiner Medulla destillatoria & Medica des Honigs und aller seiner chymischen Bereitungen gedacht / also crachte ich allhier in diesem ander Theil auch nicht unbequem zu seyn / von dem Meth / der dann seinen Basia vom Honig hat / zudencken und zubeschreiben / nemlich / wie solcher in alten Zeiten im Gebrauch gewesen / und wie der selbige jetzt zu unser Zeit / zugerichtet wird / küniglich Bericht thun / dann solch Meth und Honigwasser / Medain, Melicraton und Hydromel zu Latein genant / zubereiten / ist in denen Landen / als Moscovien / Ungern / Polen / Estrawen / Estland / Schweden / Dennemarken / Norwegen und anderer Orten mehr / da kein Wein wächst oder nicht wol zubekömen ist / auß Noth er funden worden / und ist der Meth zur Besundheit sehr dienlich und weit besser als erwan ein geschwefelter grober Wein seyn mag. und wird an gemeinlichen Orten für ein gemeinen Tranc an Statt des Weins getrucken / ja sie kochen und bereiten

ihn / daß er sehr kräftig wird / daßer sie truncken macht / und sie sich darinnen also voll / als etwan in dem besten Wein geschehen kan / sauffen.

Wann man die Materiam betrachtet / darauff jeziger Zeit der Wech gemacht wird / so ist in Wahrheit ein geringer Unterscheid / wie ihn die Alten haben pflegen zuzurichten / denn dieselben haben ihn auß Regenwasser gemacht / wir aber bereiten ihn auß allerhand gutem reinem Wasser / und thun zu dem Wech / so man täglich trincken will / Hopffen / damit er sich desto lenger halten kan / wiewol das Honig ohne das der Natur ist / daß es nicht leichtlich verderbet / es sey dann mit Wasser sehr verwelschet / sonst pfleget es die Körper der Menschen lange Zeit in gutem Stande zuerhalten / es haben auch etliche der Alten zu ihrem Wech Sawerteig gethan / ohne Zweifel auch umb der Ursach willen / darum wir auch den Hopffen darzu thun / oder vielleicht darumb / daß er desto ehe vergehre / und rein werde / auch desto lenger harte und bleibe / allermassen / wie die Polen / Litauer und dergleichen Völcker / auß dem teutschen Beerenklawkraut und Saamen ein Wasser kochen / und mit Vermischung des Sawerteigs einen Tranc machen / so die armen Leute an Statt des Biers trincken / aber der alten Einfalt und geringe Zurichtung des Wechs / samt ihrer Messigkeit / übertrifft weit die Zurichtunge derselben zu unserer Zeit / wegen Verenderung und mancherley köstlicher Zubereitung des Wechs / damit man mehr den Bauch und Schlund zufüllen / denn solchen nach Nothdurfft und Befundheit zugebrauchen / geneiget ist / dann der Wech und Honigwasser ist ein köstlicher Tranc und an denen Orten gut / da wenig oder kein Wein wächst / und dagegen viel Honig vorhanden ist / und ist der Wech in Wahrheit nichts anders / denn ein zugerichteter köstlicher Wein / wie auch Plinius der Meynung ist / da er spricht / man machet auch Wein / allein auß Wasser und Honig / was kan auch wol der Poeten süsse Göttertranc (denen sie Nectar nennen / und mit ihrem Lob bis in Himmel erheben) anders seyn / als eben dieser Wech und Honigwasser / wie Virgilius schreibt : Es werde Nectar auß einer süfftigen Materia zugerichtet / solchs kan man ja den Weine / noch weniger dem Biere zuschreiben / weil denn unter diesen das dritte nicht ist / so muß gewisse Nectar oder der süsse Göttertranc zu nichts anders / als zum Wech und Honigwasser gehören.

Was nun der schlecht und einfältige Wech für Krafft und Tugend hat / nemlichen / daßer zu allerley Kranckheiten des Haupts / Gehirns / Nerven und dergleichen sehr gut sey / sonderlich / wann der Wein schädlich ist und von wegen seiner durchdringenden Krafft man ihn nicht wol gebrauchen darff / als wer mit dem Zipperle / reißenden Sticht / Schlag / fallende Sucht und dergleichen Kranckheiten beladen / denen ist der Wech sehr nützlich / sintemahl der selbe schlechte Wech eine andere Eigenschafft hat / als das Honig für sich / wie alle Aerzte einhellig bekennen / daß das Honig warm und trucken sey im andern Grad / und habe die Krafft abzulösen und

und subtilzumachen / doch ein Honig mehr / als das andere / nach dem die Bienen Weyde haben / dann das Honig / so die Bienen auf Thymi saugen und zusammen tragen / ist eigentlich warra und trucken / und weil es auch tenuium partium, so folgt / daß es ein wenig Scherffe bey sich haben müsse / daher es den Leib zum Stueckgang reizet.

Sonsten hat auch das Honig die Art / daß es aufblehet / wann es aber gesotten und reine geschuemet wird / kan es nicht mehr aufblehen.

Deshalben / so ein Meth wol gesotten und geschuemet wird / fördert den Harn / und machet die Nahrung zum aufsteilen desto bequemer. Wo er aber wenig gekocht wird / machet er ein Aufblehen und Reissen im Leibe / beweget den Leib / und gibt wenig Nahrung / daher nennen die Aerzte solchen Meth / Mullam crudam. Und bleibt es nun dabey / daß das Honig warm und trockner Eigenschafft sey / und nicht zu zweiffeln / daß auch der Meth oder das Honigwasser wann es recht zugerichtet wird / eben solcher Natur und temperaments sey / und ob wol der Meth warmer Natur ist / mag er doch nicht also gewaltig alle innerliche Glieder des Menschen erweichen noch verdörren / als erwan die gewürkte Wein / so man in den Apotheken an solchen Orten zuzurichten pflegenthun.

Einlicher Meth wird von viel Wasser und wenig Honig zugerichtet / welches geringe Honigwasser dem Haupte nicht schadet / sondern es bringt bald zu der Blasen / und ist dem Magen und Leber nicht zuwider / Darumb ist ein solcher geringer Meth den Febricitanten viel mehr nützlich als schädlichen.

Nach dem auch der Meth seine sonderliche gradus hat / das ist / daß einer immer besser als der ander / gleich wie ein Honig / das ander übertriffe / und besser ist / und man zu einem Meth mehr Honig / als zum andern nimt / so ist es doch an dem / daß das litawische Honig / ja so gut / als vorzeiten / das Athenische gewesen seyn mag / wiedann sonst in Teutschland an mehr Orten sehr gut Honig angetroffen wird / und ist an der rechten Kochung und Zubereitung des Meth auch nicht wenig gelegen / dann ob man gleich offte gut Honig hat / und zum Meth nimmet / so wird doch der selbe an einem Ort laimer anders / als am andern gesotten / aber ein Recheschaffener guter Meth pfleget zu erwärmen und zu vermehren / auch mit andern guten effekten sich zuerzetzen / und seynd gewisse Merckzeichen / so gewiß Anzeigung geben / welcher Meth gut oder gering / solche kan erkant werden / am Geruch / Geschmack und Farbe / denn von gutem Honige / so von wolriechenden köstlichen Kräutern und Blümlein durch die Bienen zusammen getragen / bekomt der Meth einen guten Geschmack und Farbe.

Es haben aber die Farben der Meth ihre sonderbare Ursachen / denn wenn ein Meth dünn und an der Farbe gering scheinet / so ist er noch Rohe und nicht wol gesotten / wo aber zu einem Meth gut Jungfraw Honig / so die Bienen von der

Stindenblühet zusammen getragen / genommen wird / der ist an der Farbe weißlich / Welcher aber von andern gemeinen Honig gesotten wird / der ist gemeiniglich gelber / und je lenger man ihn kochet / je gelber und röthlicher er wird.

Diese erzehlte Unterscheid der Farben dienen darzu / daß man desto besser urtheilen und erkennen kan / welcher Meth gut sey oder nicht / denn je schöner und höher der Meth an der Farbe ist / je stärker und besser derselbe zu achten / hat auch mehr Kraft zuwärmen und zunehren / als die andern / und wenn gleich der Meth außs beste gesotten und zugerichtet wird / so ist er doch wie auch alle andere Dinge nicht allen Naturen nützlich / sonderlich den jungen biltoßischen / oder cholerschen gelblichen blutreichen und hitzigen Leuten / ist er sehr schädlich / und in hitzigen Naturen wird er mehr in Galle / als etwa in gut Geblüt verwandelt / derhalben der Leib je lenger je mehr davon angestecket / verstopffet und verschleimet / und sonderlichen die innern Glieder als die Leber / darauß dann folgendes mancherley Seuchen entstehen und hervorühren / und insonderheit sollen die jenigen / so mit heißen aufstossen und brechen des Magens / so der Soed genant wird / starken Meth vermeyden.

Den phlegmatischen roßigen und auch Melancholischen / kalten und feuchten Menschen (wo fern keine Verstopffung der Adern vorhanden) so wol den alten Leuten / ist er ein sehr nützlich Trancck und bekommt ihn sehr wohl / speiset sie und thut die natürlichen Kräfte erhaltet / erwecket und mehret: Dañ ein wolgesottener Meth ist von den alten Arzten sehr gelobet / haben ihm auch viel schöner Tugenden zugeschrieben / dann erlöschet den Durst / löschet ab / reiniget / treibt zum Stul und Harn / und wird gar nützlich gebrauchet / in allen kalten und frostigen Kranckheiten / sonderlich des Gehirns / der Nerven Sewerben und Gelencken / reiniget und öffnet die Brust / ist gut für den kalten Husten / der lange gewehret hat / zuvertreiben / das Aufwerffen zube fördern / einen wolriechenden Athem zumachen / Nieren und Blasen zu reinigen / eröffnet die Gänge des Harns / und den Steinn von wachsen zuverhindern / führet auß alle grobe zerschleimige Feuchtigkeit / reiniget und saubert die Gedärme und Eingeweide von allem Überflus / erweicht den Bauch / er ist sehr heylsam zu den viertägigen Fiebern / und den erkalten verschmachten innerlichen Gliedern sehr dienstlich ist / und in allen Kranckheiten des Gehirns / der Nerven und Gelencke / soll man ihn an des Weins Steete trincken / dann er gewiß Mug und gut in den Kranckheiten des Schlags / Haupt schwindeln / Fallendensucht / Krampff / Begicht und dergleichen ist / wann solchs nicht etwa sonderliches hindert / in Summa seine wirkliche Kräfte seynd wunderbarlich.

Auß obgemelten allen erscheinet / daß man die Beschaffenheit der menschlichen Naturen die Meth trincken wollen: Item ob der Meth wol oder wenig gewässert / dergleichen / wie er gesotten worden wol wahrzunehmen / und muß guter gesunder Meth allerdings wol verjähret haben / der neue junge nicht wolgesottene rohe Meth machet
Auff.

auffblehen / auch reissen und grimmen im Leibe / also auch die jenigen / so den starcken wolgefotenen Meth / bevorab den Gewürgten zuviel und überfüßig trincken / er auch in kalten Naturen ein Feuer anzünden kan welches desto heffriger und gefährlicher / weil es solchen Naturen gerade entgegen und zuwider ist.

Man schreibe / daß auch Meth / sonderliche Krafft und Eysenschafft hab wider erliche Siffte / darum wer der tollen Nachtschattkräuter oder Schlafkräuter gesessen hette / der trincke Meth / ihm wird gewiß geholffen nechst Gott.

Sie muß ich auch zum Beschluß bedencken / was Columella / ein fürnehmer Autor / so vom Ackerbau und Bienenzucht viel geschriben / meldet / der will das Honig / so die Bienen von der Lindenblüt zusammen tragen keines weges loben / nun ist zwar nicht ohne / daß das litawische Honig allermeist von den Lindenblüt gesamlet wird: Dann es spricht Columella, daß die Lindenblüt den Bienen ein böse Nahrung gebe / wie kan dann gut Honig daraus werden / oder wie kan aus solchem Honig guter nützlicher Meth zugericht werden? Antwort: Es wird von Columella die Lindenblüt zur Ungebühr also angesogen / sientemahl kund und offenbahr / das die Lindenblüt das Haupt sehr stärcket / derhalben es ein sonderbahre Krafft hat wider den schweren Gebrechen in massen man auch / aus solcher Blüte ein kößlich Wasser destillirt / so zu gemelter Krankheit sehr dienlich ist / welches darfür nicht gut seyn könnte / so sie nicht das Haupt stärcket / darum der Meth / so von litawischen Honig gefotren wird / nicht allein gesund / sondern auch in denselben Landen ein gemeiner Trancck ist / und all andern Geträncke fürgezogen wird / dann die lange Erfahrung so alle autoritet übertriff / bezeugt / das dis der Natur ein sehr heylsahmer und angenehmer Trancck sey.

Zum Beschluß soll man auch wissen / was die Gelehrten Apomeli nennen dann es ein solcher Trancck ist / so dem gemeinen Meth gar nahe zugethan / also / das erliche denselben für den rechten Meth gebrauchen / der wird also zugericht.

Nehme eine schöne weiße Honigwabe / darinnen schön durchsichtig Honig ist / legt die in war in Wasser / druckes dann mit den Händen aus / und sieders mit stetem schäumen / wie einen Meth.

NOTA BENE.

Der Meth / so in den Hundstagen gefotren wird / ist besser dann der jenige / welcher zu ander zeit gefotren worden / sientemahl die Sonne allerdinge mit ihrer Wirkung in allem kräftiger ist als sonst die schlechte elementische / ich geschweige Ruch / oder Stuben Wärme.

Ein en guten gemeinen Meth zumachen.

Nim zu einem Theil / Honig / achtmahl lauter frisches Brunnenwassers / thue es in einen küpffern Kessel über ein helles Feuerlein gesetzt / las es sieden / und so bald sich etwas auswirfft / so verschäume es wohl / will man ihn frisch hinweg trincken / so

muß man ihn nicht zu dick einsteden lassen; will man ihn aber ein zeitlang verwahren; so leßet man ihn so lange sieden biß er klebig wird / alsdann in ein Faß gerhan / aber es muß auff zween quer Finger breit wohn / und ledig stehen / dann der Meth jähret gleich dem Wein.

Dieser gemeiner Meth / ist für sich selbst allein ein guter gesunder Tranc / wer ihn aber will viel stärker und gewürzt haben / der mag Caneel oder Zimweerdinden / Muscatenblumen und Raß / Nägelein / Ingber und Galgan in ein Tüchlein verwickel / drein hengen / auch der Farbe halben etwas Saffran mit darzu thun / und also miteinander verfahren lassen / und wann es verjähret hat / soll er drey Monach lang hart verstopffet liegen bleiben / und darnach getruncken werden / an etlichen Orten wird er auch in der zu gespünneten Tonnen / eine zeitlang in die Erde vergraben / darinnen verlore er den Geruch und Geschmack des Honigs und Wachses / und unterstehet sich hiedurch im Geschmack dem Wein zu vergleichen / und hat dieser Handgriff dieser in der Erden beschenehen digestion halben / seine natürliche erhebliche Ursachen.

Einen andern bessern und viel stärckern Meth zumachen.

Des besten Honigs vierzig Pfund genommen / Regen / Brunnen oder fließendes Wassers dritthalbhundert Pfund / laß es miteinander in einer kupffern Braupanne / aufsteden und kochen / biß ungefehr auff die Helffte / oder ein wenig drunter / alsdann lauwarm werden lassen / darnach in ein Weinsfaß / das inwendig mit Sauerreiß bestrichen sey gegossen / oder aber in ein Weinsfaß gerhan / und ungefehr ein Maß sel sower Bier oder so viel dich zur Jährung und Reinigung nöthig zu seyn bedünckest / darein gegossen / etliche aber nehmen an Statt des sauren Biers / Weinmost / auff den Bierdrittheil so viel als des Meths seyn mag / desgleichen ein gut par Handvoll Hollunderblüme oder aber ein Wein Römlein voll Hollundersaft darzu geschüttet / und alsdann eine hunge oder langlichts Gestalt leinen Säcklein mit diesen Gewürzen verwickel darein gehängt: Nemlich / Caneel oder Zimweerdinden vier Loth / Nägelein anderthalb Loth / Pfeffer / Ingber und Paradistörner / jegliches ein Loth / alles gröblich zerstoßen / auch also einen Winter über in einem warmen Keller wohl zugeschlagen liegen lassen / im Sommer aber bey sechs Wochen an die Sonnen gelegt / so verlieret sich der süße Honig Geschmack / und wird einem Wein fast gleich / man mag ihn alsdann in eine ander Thonne abzapffen / daß er klar oder lauter werde / und davon tricken / so hat man einen außbündigen köstlichen und starkern Meth / daß sich über seine Güte zu verwundern sey.

Ein gar guter purgierender Meth / für alte und junge Leute / ja auch den Kindern dienlichen wider Hauptwehe / reiniget die Brust / und gegen

allerley Zufälle nützlich zu gebrauchen.

Mache eine Composition also:

Nim Senffblätter rein gewaschen acht Loth / kleine Rosinen vier Loth / Süßholz rein geschabet anderthalb Loth / acht schöne grosse Feigen / Anis und Fenchel / jedes drey Quintlein / Cannel oder Zimmetrinden ein Loth / Majoran und Rosmarin / jedes eine kleine Handvoll / was man pulverisiren kan / das stosse man gröblich / das ander klein zerschneiden / wohl zusammen vermengen / und in ein Käßfern oder Messing Käßlein gethan / und ungefehr ein Strüchlein rein Regen oder Brunnenwasser darauff gegossen / laß es ob gelindem Feuer auffsteden : Jedoch / daß ja der Flamme oder Lohre nicht drein schlage / alsdann ein Pfund gar schön rein Honig darrein gethan / wol kochen lassen / und stets verschäumen / damit alle Unreinigkeit davon komme / und es anhebet gar lauter und klar zu werden / laß es bis auff die Helffte einsteden / darnach kalten lassen / durch ein kläres Säcklein offmals filtrirt oder geseihen / und alsdann zum Gebrauch in einem reinen Geschirre auffgehoben / man trincke ihn bald hinweg / als Morgens und Abends etwan auff einmahl / ein halb Maßel halb / es thut seine Wirkungen gar wol.

Folget ein ander Composition, so für Flüsse so vom Haupt
auff die Brust fallen / dienende.

Nim Salbey / Ysop / Ehrenpreis / Dosten und Hüfflatelz / jedes ein gute Handvoll / rein geschabet süß Holz / acht Loth / Alantwurzel / Fenchelwurzel und Hindleuffwurzel eines jeglichen zwey Loth / Fenchel und Aniszaamen / jedes fünf Quintlein / alles fein zerschneiden und gestossen / und in einem Kessel mit zweyen Strüchlein Brunnen oder Regenwasser / same zweyen Pfunden gar schönes rein Honigs / bis auff den Drittheil eingefotten / jedoch stets die Unreinigkeit oben abgeschäumet mit einer Kellen / daß es endlich fein klar und rein werde / nun thue nochmals darzu des besten Saneels oder Zimmetrinden gröblich zerstoßen auch sechs Loth / lasse es alsdann wider wenig auffwallen / und wann es leglich kalt worden / durch einen wüllenen Hippocras Sack / so Manicam Hippocratis genant wird / gelecket oder durchgeseihen / und leglich zum Gebrauch in einem Geschirre wol verwahret behalten. Wann man ihn benödtigt / so trincket man auff einmahl einen guten Trunck / als etwan ein Wein Kömmerlein voll auß.

Man möchte auch wol dieser Kräuter / Gewürz und Materien obgemelter bey der Meth nicht mit auffsteden / sondern nur im Meth vergehren lassen / so könnte man diese Meth lang gut behalten in guter wirklicher Krafft.

Vom Meth sieden Proceß.

So man in Dnckelspiel in Schwaben macht von Haus Dreypwe auß 5. Maß außgelassenen Honig 18. Maß Meth zu machen.

Erstlich schüt das Honig auß seinem Geschirre / darinnen es ist in ein Gelte / so es nicht gern gehen wolte / mußtu heiß Wasser darein gießen / solch Honig geuß auß dem Kessel der am allerersten auff dem Feuer mit Wasser gestellt solte seyn / siedend heiß

Wasser / und zerreibs mit steinem umrühren / hernacher geuß es in den Kessel über ein Feuer / und damit du wissen magst / ob du gegen dem Wasser Honigs genugsam genommen / so schöpffe auß dem Kessel das Wasser in ein Beulein / laß ein wenig über schlagen / daß ein Ey darein nicht hart gefotten werden kan / thue alsdann zwey oder drey new gelegte Eyer drein / schwimmen sie wol oben / so mußt du mehr Wasser in Kessel thun / schwimmen sie nicht oben / und fallen unter / so mußt du mehr Honigs in Kessel thun / schwimmen sie aber / daß man die Spizen eines halben Bagen oder Dreyer breit bloß siehet / so ist Honig und Wasser recht temperirt, auff acht Maß rein Honig / achtheben Maß Wasser genommen / darauff thue nachfolgende Specerey drein: Seminis Aleris montani acht Loth / welschen Kummel 16. Loth / welchen den Weich rößch machen / Coriander 4. Loth / Fenchelsaamen 1. Loth / Anis 1. Loth / alles gröblich zerstoßen / item Rosmarin / Lavendelblumen / Kreuzsalben / jedes ander halb Handvoll / Frauen Dossen 1. Handvoll / alles auff kleinest gerieben / oder so sie Grün / nur gehacket / untereinander geschüttet / etliche thun ein wenig Engelwurz darzu / thue zu allem guten frischen Hopffen / 1. groß Handvoll / thue alles untereinander in Kessel ins Honigwasser in einen Sack / stärke das Feuer / laß gemach sieben ein Grund lang: Man mag die species rein wider dörren und nur zugesagren frischen / zum andern Weich siedem nehmen lassen / wann es eine weil gefotten / so thue ein wenig Honigwasser in ein Küblein / laß über schlagen / thue die Probe mit den Eyern noch einmahl / wie obsteher.

Wann man den Weich eine gute Grund oder länger gefotten / so mußt du ein höckeru Geschirr haben / welches oben etwas zu spitzig ist / dann darein verjähret der Weich / das mußt wol gebunden / trocken und sauber seyn / auff dasselbe setze ein enges darzu gemachtes Sieb mit einen hohen Lauffe / doch so weit / daß dasselbe über Geschirr schütte und nicht oben auflauffe / dardurch geuß und seyhe den Weich in gemeltes Geschirr / so bleiben die species im Siebe / diese kanstu wieder dörren und gebrauchen / wie gemeltes oder wegwerffen / laß in dem Geschirr erkühlen / und damit es desto ehe geschehe / so mußt du ihn mit einer Butten zu etlich mahlen auff und nieder glessen / wann das ziemlich erkaltet ist / so nim frische Bierhefen / welche oben schwimmet und roht ist / die ist die beste / thue sie in ein Küblein / geuß des Weichs ein Butten oder drey drüber / zerreib sie mit einem Keerbesemlein / damit sie wol solviret und in Weich zer:iben wird / geuß sie alsdann in Weich und rühre es mit dem Keerbesemlein ohn un:er:laß umb / schütte etwas mit der Butten auff und nieder / alsdann decke ihn dann sauber zu / und laß ihn jähren / in drey oder vier / auch acht Tagen / nach dem die Hefen gut / zu geschehen pflegen / die Proba aber / daß sie genug verjähret habe ist / wann du den Gest mit einer Hand von einander zeuchst / und er nicht wider zusammen fehret / sondern ein lauter Bläßlein auff demselben bleibe so ist er gar gut / laufft es wider zusammen / so laß ihn länger stehen / biß er die Probe hat / alsdann nim ein
sauber

sauber Stützen / seyhe den Gest herab / wann er nun verjähret hat / so pfleget man ihⁿ sonderlich zu serben mit Ruch aus der Ferromauern und sonsten / doch seynd die Far^{en}ben nicht gesund / und bringet zwar ein guter Meth seine Farbe selbst mit.

Die Läuterung geschiehet

Durch ein Sack / welcher über einer gebichten Tonnen die unten am Boden ein Zapffen hat / und darauff dem Boden hast weichen muß / gespannt wird / und zu wissen daß man den Meth so offte durch den Sack giesen muß / biß er schön lauter wird / welches aber so bald nicht geschicht / daruin man ihine die Zeit lassen muß / und wisse so man zu zwey oder drey mahl über geußt / daß wann ein wenig Honig in die Tonne gelauffen / unten den Zapffen ziehen muß / damit der Boden gereiniget werde / und soll es wider oben in Sack schürten / letztlich muß man ihn fassen und wol zu gespün^{det} verwahren.

Nota. so man will daß er 3. oder 4. Jahr wehren soll / muß man der Species desto weniger nehmen / und desto süßer siedet / dann zu viel Species machen im alter et^{ten} hebet Geschmack.

Eine Tonne Dinkelspieler Meth / heist anderts halb Eymmer.

Zu einer Tonne Honigs muß man an Specerey haben / *seminis sileris* mond^{ram} 1. Pfund welschen Kümmel / 3. Handvoll / Coriander 1. Handvoll / Anis / ein Viertel Fenichel / ein Viertel Rosmarin / Lavendelblumen / Spicavardenkraut / Kreuzsaß / jedes ein Handvoll / Frauenblossen 2. Handvoll / Hopffen zwey Handvoll.

Item / wann der Meth gesotten ist / und man denselben gut haben wil / für sein Haus / soll man in ein Häßlein ein wenig zerschnitten Nägelein und Zimmet henclein / sonst darff man keiner Würke.

Ein andere Weise Meth zumachen.

Nim 7. oder 8. Maß Wasser / zu einem Maß Honig / ein Eispel voll Hopffen / ein Kandel oder Seydel Bachholber / ein halb Pfund Wolswurz incidenter bereit / Aland rotidein / Salbey ein Eispel / Spica ex hortis / eine oder zwey Eispel / ganzen Coriander / ein Pfund / Caneel ein Viertel Pfund / Nägelein ein Achttheil Pfund / aromata incidentur / Muscatennuß ein Viertel Pfund / ein frisch Ey drein gehalten / so stehet nicht auff / die Species werden grob zerschnitten / in ein Sack gethan / und wann Hontz und Wasser und Kräuter coquire werden / der Hopffe drein geworffen / darnach 1. Maß Hefendrauff gethan / in einem Schaffe 3. Tag und Nacht verjähren lassen / alsdann durch einen willien Sack ablauffen lassen / in ein Häßlein das wol unten ein Zapffen habe / wann sich wol geleutere / so hänget man den Caneel / Muscatenbl / Nägelein scissa in einem langen schmalen Säcklein drein.

Soll er stark werden / so mag er sechs Tage auff der Hefen liegen / dieser ist weiß /
ff ij

soll

soll er roth werden/ so muß man schwarz gebrand Honig drein thun/ als nemlich zwey
Quartin / auff die röthe gebrandes Honig / gehören auff acht Maasß Meth / wol mi-
stirt, durchaus und eingiessen und offi leutern.

Man muß den Meth in geblichen Fässern halten / wann er auffsteht / so laß man
ihn widerumb leutern und durchlauffen.

NB. Weil der Meth auff der Hesenliegt / so wird er nicht lauter / etc.

Einen Meth zu machen / der wie Malvasier schmäcket.

Nim schönen Honig / der von jungen Bienen ist / dann solcher der beste / thue
ihn in ein Kessel / dazzu thue so viel gut kalt frisch Brunnenwasser / der Meyen Thau
oder Regentwasser ist besser / auch dieser Meth Malvasier / wann er im Meyen gemacht
wird / ist der beste.

Zeichne einen Kessel mit einem Seblein / wie hoch er sey / und nim die Maß
einer quer Daumen höher an Holz / darum nim zu einer Maß Honig und zu einer
Maß Wasser / acht Loth rothen weissen Weinstein gröblich zerstoßen und angemach
gesotten mit Kohlen oder Holzfeuer / und wol mit einem Löffel verschäumet / welches
das Zeichen ist / wann es keinen Schaum mehr gibt / und wanns nicht mehr schäumt
so gib thme wider so viel heiß Wasser / daß du auff der Seiten zuvor wärmen leffest in
einem besondern Kessel / und verschäume es widerum wol / und laßes widerum zu den
nerrechten Masse am Holze oder Stocke einsieden / jedunder thue mit dem Wasser /
zum dritten und vierdenmahl / mit dem verschäumen und einsieden / wie du zuvor ge-
than hast / also daß vier Maß Wasser auff ein Maß Honig in vier mahlen eingegos-
sen / und auff das erste genommene Zeichen eingesotten werde / also das zwey Theil Li-
quoris auß einem Theil Honigs / und vier Theil aquæ verbleiben.

Proba, daß du nimst ein rohes Ey von einer Hännen / und in den Liquore
thust / daß es schwimme fein über sich / auff einer Spitze / so ist der Liquor gnug ge-
sotten / im fall aber das Ey auff der Spitze schwimme / und unter sich setz / so muß
man so lang sieden / biß das Ey / wie obgemeldet schwimmt / und nicht zu boden setz / al-
so ist er recht gesotten / laß es kalt werden / und thue es gleich auß dem Kessel wanns
kalt ist / in saubere hölzerne Gefäße.

Und geh es durch einen wüllene klaret Sack in einander gesteckt / also daß
zween sollen auffgehengt seyn / und colire es also / und wann es nicht mehr lauffen
will / so zeuch man den einen Sack heraus / und thut den Buest heraus / und was-
chet ihn in kaltem Wasser auß / und erücknet ihn sauber / daß kein Wasser drinnen
bleibe / und thut ihn wider in den eussersten und füllet wider drein / so wirds stark
lauffen.

Jedund thue man den Malvasier in ein rein geraumes Fäßlein / und legs im
Sommer an die Sonne / doch daß die Sonne nicht darauff schiene / und im Winter
legs

legst hinter den Ofen 40. Tage / jedoch daß es bey zwey quer Finger breit nicht voll sey / auch der Spund nicht drauff gerhan / sondern nur ein Bretlein darauff gelege / daß es verfähret wie ein Wein / wanns nun nit mer fährt / so thue man den jetzt gemachten Malvasser in ein ander rein Fäßlein wol zugemacht / und in Keller gelege / so ist er bereit / und se ester er ist / je besser er wird / und im zehenden Jahre besser als im ersten Jahre / wann du zu letzt von Malvasser wilt lange Jahre behalten / so thue ihn in ein Ehrens Fäßlein / so mit Spiritu vini wol gebrennet und bereit sey / so helt er sich gar lange Zeit.

Mercke wol.

Wiltu einen guten Spiritum Mellis haben / so thue ein Maas oder zwey dieses Malvassers in ein Kolben wol vermacht / und zuecht seinen Spiritum in Cineribus davon diesen Spiritum rectificir per se, in einem andern Kolben zu zwey oder drey mahl / so ist er genug rectificirt, dieser Spiritus ist ein gewaltig confortativ, so er cum Zacharo vermischet 10. vel 12. guttas Morgens nüchtern gebrauchet wird, das Hinderfellige im abziehen gebrauchet zum inlegen der Früchte als Birren und anderer ic.

Einen Anfang und Grund des Meths zu machen / daß man
hiervon nachmals zu jederzeit die Menge oder Vielheit

Meth machen kan.

Nimm ein Theil gut rein Honig / und acht mahl so viel Regen oder Stieffendwasser / solches zusammen in einen küpffernen Kessel bequemer Größe / auff's Feuer gesetzt / und anugsam einfluden lassen / verschäume es auff's fleißigste von aller Unreinigkeit / und laß es den Drittentheil einfluden / und ob es genug gesotten hat / zuerkennen / ist diß die rechte Probe / wann ein frisch Ey darauff kan schwimmen / wo es aber nicht darauff schwimmt / mußt du mit einzusieden / so lange verfahren / biß das du solches erwähntes Zeichens gewahr wirst / alsdann durch ein rein Leinwand gesieget in ein hölzern eruckenes Fäßlein darauff ehe Zeit Malvasser gelege / oder sonst damit angefeuchet oder gebeisset ist / daß es den Geruch gar wol davon habe / alsbald gefüllet / hencke auch von Stund an ein klein Säcklein das voller Senff ist hinein / das an einen Faden gebunden sey / darbey dann du es wann es vonnöthen wider herauf magst ziehen / wann du nun solches alles gerhan / so stelle deinen Meth an die Sonne / wann sie fein auff heiffeste schmet / so wird er / gleich wie ein Most zur Zeit der Weinernde thun jähren / wann solches vorüber / so zuecht das Säcklein mit dem Senff wieder herauf / und lege das Fäß in den Keller / so hastu also den Basin des Meths fertig.

Wiltu einen Meth machen / der wie Wein

schmecke.

Wann du den Basin des Meths hast zugerichtet / wie gelehret worden / und er ist nun wie er seyn soll / so thue ein dasselbige Faß darinnen er ist / succi florum lupuli, das ist / den Safft auß den Hopffenblumen / allewege ein Maß auff dreißig Maß
des

des Meths / so wirds als bald von sich selbst und ohne Gerries der Hitze es zu jähren anfangen / so soll man das Faß stetigs rein halten und füllen / und wann es nun gar wol verjähren oder aufgejöhren hat / so ist zum rechten Meth worden / der in seiner Krafft also starck wirkende ist / das wann du dessen unter gekochte Honigwasser gesetzest / so kanstu aus demselbigen in kurzer zeit den besten Meth bekommen und haben / erneuerstu dann solche offte / mit dem succo lupuli / so wird er immer zu desto starcker und kräftiger / Man mag auch wol / wann er verjöhren flores Hormini oder Blumen des Scharlachstraurs in diesen Meth hängen / die machen ihn sehr starck.

Vom Meth ein gar für trefflich / und sehr nützlich

Kunststück.

Du solt einen feinen grossen küpffernen inwendig vergilteten Kessel haben / darein schütte vierzig Maß rein Regen oder Plitzwasser / machet Feuer unter dem Kessel / das das Wasser beginnt warm zu werden / als dann schütte darzu 12. Maß Honig rühre es mit einem hölzern Rührschel gar wol umb / das das Honig sein dartzu zergehe / wann das geschehen / so starcke das Feuer und laß die materia im Kessel also fein gemählig sieden / und verschäume es stetig / bis so lange das Honig keinen Schaum mehr gibet und von seinen faecibus gänglich gereinigt ist dann immer mit kleinem Feuer fort gesotten / bis das es etwa den dritten theil oder nach gedüncken der Tugend des Meths gnugsam eingesotten sey / man kan den Kessel mit einem Strecken messen und darnach achtung drauff geben / wie viel das es eingesotten ist / sonst ist gemeinlich solches das beste Zeichen / daran man erkennen kan ob seine rechte Starcke zu diesem Werke bekommen habe / das man ein gut frisches rohe Ey / in die materia thue / und wann solches Empor schwimbt / so ist die materia starck genug gesotten / kucke es aber / so ist sie nicht starck genug / sondern muß ferner sieden / bis so lange sie solche rechte Prob mit Empor schwimmung des Eyes erlangt / ist nun solches geschehen / so laß die materia stille stehen / bis sie etwas lawlich werde / und doch gleichwol nit gar erkaltete / darnach seye durch ein rein leinen Tuch oder Sack in ein trucken Weinsäß / oder Malvasier Lagel / darein zuvor guter starcker Wein oder Malvasier gewesen ist / und muß solch Weinsäß oder Malvasier Lagel die Grösse nach Gelegenheit der gesottenen materia haben / also / das solch Gefäß darmit wol voll gefüllet werde / damit es kan verjähren / und sich selbst reinigen / wann folgender Zusatz darein geshan wirdt /

Nemblich :
Du henckest als bald darein ein klein Säcklein mit Senffsaamen gefüllet / und schüttest noch noch darzu in das Gefäß / auff 30. Maß oder Kannen der gesottenen materia gerechnet / ein Maß oder Kanne Hopffensafft / ein viertheil Maß oder halb Quartier Bier hefen / und auch so viel der tinctur Tartari oder Weinsäts / als bald wann es hinein kompt / so fehret der Meth gewaltig an zu sieden / dann diese Dinge geben aus ihrer Natur dem jeso gemachten Honigwasser so ein gros Feuer oder Hitze / ja das

es dasselbige auch zu welcher Zeit des Jahrs es daren gethan wird/ mache sieden / wol also starck und stärker/ als ob es bey einem grossen Fehr lege/ jedoch Zeit zu sparen/ damit man diese medicin oder rechte Tinctur des Meths desto geschwinder mag verfertigen/ so mag man solch Fasz oder Gefäß zu Sommerszeit an der Sonnen/ zu Winterszeiten aber in eine warme Stube legen/ und registere es in allere Weise/ gleich wie man den Wein im Herbst registere/ das Fasz sters fein auffgefüllet / das es mag verfähren/ so wirds desto kräftiger/ und also wird es in zwey oder 3. Monaten also starck das es allem Malvasier in Stärke vorgehet/ und wann es verfähre hat/ so nimb das Säcklein mit dem Senffsaamen widerumb herauf/ und mache das Fasz oder Lagel auffs beste zu/ und leggs in Keller/ bis zum gebrauch/ der ist also: Das du Wasser und Honig mit einander sieden lässest zu gebühlicher Stärke/ wie ein Meth haben soll und dieser bereiteten medicin oder tinctur allwege eine Kanne auff 10. Kannen des gesottenen Honigwassers schüttest/ das es darmit verfähre / so bekomstu einen gar köstlichen fürtrefflichen außbündig guten Meth in gar kurzer Zeit/ den du mit grossen Nuß und Vorthail verkauffen kanst.

Mercke wol/

Wiltu aber obgedachte Medicin oder Tinctur des Meths in ihre Krafft und Stärke multipliciren und vermehren/ so soltu in dieselbige/ so ihrer 30. Maas ist/ wider 1. Maas Hopffensafft/ ein Viertel von einer Maas oder ein halb Quartier Bierhefen/ und auch so viel tinctur Tartari schütten / und darmit in allem wie erstlich geschehen/ procedirt und verfahren so wirts zu hauff wider anfangen zu kochen/ sieden und digerieren/ das es in seiner Krafft also starck wird/ das dessen 1. Kanne auff 20. Kannen auffgesottenen Honigwasser geschüttest/ sie zu gar köstlichem gutem Meth/ wie vorhin angezeigt worden ist/ machet.

Widerholestu solche Arbeit zum drittenmal/ so tingirt oder bringet 1. Maas der Medicin 30. Maas gesottenen Honigwasser zu gutem köstlichen Meth.

Widerholestu es zum vierdtenmahl/ so bringet 1. Maas. 40. Maas köstlichen Meth.

Das also wann du 10. mahl gesagter Weise nach procedirt/ und fleißig die Maas Platz und Arbeit/ wie gelehrt in Achtung genommen hast / 1. Maas dieser tinctur wol 100. Maas tingiren kan/ ja ich zweiffel daran gar nicht/ das es schier usque ad infinitum zu arbeiten und zu bringen ist.

NOTA BENE.

Wann man will/ mag man den Meth auch wol würgen oder Kräuter nach Belegenheit und Befallen. daren hineincken.