

das andermal wenig suppe kommt, oder species, und der kolben muß auß höchste nur auf 4 finger eingefüllt werden, seß darnach den grossen hut auf den kolben, vermach ihn wohl mit papier und leinwand seß ihn in ein küpfern brennzeug ein, man kan auch an statt des weins den saß von pomeranzen nehmen, so ist es nicht so hitzig. Probatum.

N. 6 Wie man den rosmarin-geist machen soll.

Frische rosmarin genommen zwey theil, dieselben klein gestossen, und drey theil über den gebrennten weinstein abgezogenen brandtwein, dieses etliche tage und nacht wohl bedeckt baigen oder weichen lassen, und darnach ausgebrennt, einer erbes groß campher in die röhren gethan.

NB. Der weinstein wird beyim töpffer gebrennt, wie man sonst das hirschhorn pflegt zu brennen, alsdenn gieß man den brandtwein darauf, und distillirts herüber; will man den geist delicater haben, so nimmt man einen brandtwein, der von einem guten wein gebrannt ist.

N. 7 Schwarzen firsch-geist: oder wasser zu machen.

Nimm 2 oder 3 gölten voll wohlzeitige schwarze wald-firschen, mehr oder weniger, darnach man viel oder wenig machen will, wohl zerstoßen, nachdem sie zerstoßen seynd, so thut mans in einen wohlvermachten kübel, so dann nimmt man einen teig, zertreibt den in wasser, und vermischet ihn mit den firschen, laß 14 tage oder länger in einer warmen stube stehen, daß sie wohl jähren, und säuerlicht werden, darnach brennt man, wie sonst einen brandtwein im kessel fein kühl herüber, wann der stärckeste herüber, so thut man ihn noch einmahl herüber treiben in ein zinnern kolben, so ist er fertig.

N. 8 Wermuth-geist zu brennen.

Nimm guten frischen wermuth zwey hand voll, gieß darauf ein halbes maas des stärckesten alten weins, heiß oder weiche den wermuth damit ein, laß ihn 3 tage wohl verwahrt stehen, alsdann brenn ihn in einen zinnern kolben aus, so ist er gerecht, und hat keine hitze: dann so weiche 3 bisßen brodt in dieses ein, und gibß den francken zu essen.

Von allerhand Brandtwein.

N. I Der spiritus, oder brandtwein aus allen kräutern zu machen.

Nimm wermuth, oder ein ander kraut, was man will, laß am schatten trucknen, aber nicht dürr werden, es muß des krauts viel und eine grosse menge seyn, auf ein eimer, oder mehr, das laß klein hacken und
zer-

zerstossen, in ein eichenes faß gethan, warm wasser, darinn zuvor 2 hand voll guten frischen hopffen, auch eine hand voll sauer Teig, zuvor in wasser zertrieben, gesotten seyn worden, also, daß es werde wie ein mus, es soll aber das faß nicht zu voll gefüllt werden, also, daß der dritte theil noch leer bleibe, das soll oben wohl vermacht werden mit einem deckel oder boden, in dessen mitte doch ein loch sey, damit man täglich die materie wohl untereinander rühren möge mit einem langen stecken, und kan man allezeit über das loch einen spund legen, darffst es nicht hart zuschlagen, damit es etwas lufft habe, laß es also in einer stuben 3 oder 4 wochen lang verjähren, biß die materie sauer worden, schier wie ein eßig, alsdenn in einer vesica distillirt, wenn es anfängt gar wässerig zu gehen, alsdenn soll man aufhören diß, so herüber gangen, muß man zum andern mal herüber treiben, so hat man den spiritum oder brandtwein aus den kräutern. Nota, wenn die kräuter am vollkommensten seyn, so presse eine quantität, von welchen kräutern du wilt, den safft heraus, thu hernach von dem kraut und sauer Teig, oder hopffen, was zu dem safft, vermisch es, und laß 14 tage im keller stehen, doch das umgerührt wird; wenns säuerlicht, so brenns oder distillirs aus/ denn wieder herüber getrieben, so ist es noch besser.

N. 2 Aus wurzeln und allerley beeren brandtwein,
zu distilliren.

Reicher gestalt mit den wurzeln, gleichwie mit den kräutern, ist es zu procediren, nemlich, wenn sie noch frisch, doch ein wenig welck und trucken werden, klein zerhackt, alsdenn in warmen wasser mit hopffen und sauer Teig zugericht, jähren lassen, die beer, als wacholderbeer sollen zuvor in einem mörsel wohl zerquetscht werden, denn wasser dar über geschütt in ein eichenes faß, daß wie ein dünnes mus werde, denn soll mans jähren lassen, das faß oben mit einem boden wohl bedeckt, darffst du nicht zuschlagen, rühre es alle tage mit einem stecken um, an demselben muß unten ein rund holz seyn wie ein teller, denn im jähren die wacholderbeer sehr über sich steigen, also damit unter sich zu drucken; wenn sie verjähren, so gehen die beer nicht mehr über sich, welches ein zeichen ist der vollkommenen verjähren, und wird die materie sauer seyn, wie ein eßig, das faß aber muß von solcher zeit an einen warmen ort stehen, so faulen die beeren desto eher, und vor sich selbst ohne säuerung; kan man aber die materie nicht an einem warmen ort haben, so muß man solcher eine säuer geben, mit 4 nöffel guten eßig, und ein maas bierneige, in zween eimer der materie von beeren, und wasser geschütt, wohl untereinander gerührt, also jähret es einen weg wie den andern, dann distillirs wie ein brandtwein,

gibt erstlich ziemlich öl, das soll man rectificiren, den brandtwein kan man auch zum andernmahl herüber ziehen. Will man aber das öl allein machen, so nimmit man kein sals noch weinstein, sondern nur den sauer teig allein.

N. 3 Den pomeranz-brandtwein zu machen.

Man nimmit pomeranz-schalen, und schneid sie gar subtil aus, daß man nichts weisses daran siehet, und schneid es länglicht, wie ein kraut, legs in ein glas, gieß darauf einen starcken brandtwein, und laß an der sonnen also stehen, so oft du schalen hast, kanst du sie hinein legen. damit er kräftig und starck werde von den schalen, und wenn man alsdenn die wind-blähung empfindet, so nezt man ein doppeltes tuch oder gebähtes brodt darein, so groß, daß es den magen bedeckt, auf ein kohlfuer warm gemacht, und laulicht auf den magen gelegt, ist sehr gut, auch vor die starcken leute, wenn sie sich sehr brechen, gibt man ihnen ein oder zwey löffel voll ein, nachdeme die person ist, es ist köstlich vor das brechen, womit vielen geholffen worden, wenn anderst das brechen nicht von der gall ist. Probatum.

N. 4 Ein guter purgier- oder laxier-brandtwein.

Nimm erstlich sechs loth jalappa, zwey loth präparirt weinstein-pulver, 16 loth zuckercandt, und von einer citronen die schale, thu es in ein maas guten brandtwein, laß es an der sonnen, im winter auf dem ofen stehen, und rührs oft untereinander, so ist es fertig. Von diesem purgier-brandtwein muß man auf einmahl zwey löffel voll, nachdem die natur ist, eingeben.

N. 5 Einen guten rosolis zu machen.

Erstlich nimmit ein loth zimmet, gewürz-nägelein, anies, jedes ein quintlein, zerschneid es, binde solches in ein saubers tüchlein, nimmit 1 pfund zucker, gieß darauf ein seidel oder nöffel frisches brunnen-wasser, oder rosen-wasser, und ein maas weissen wein-lager-brandtwein, laß wohl vermacht über nacht stehen, denn laß durch ein fließ-papier oder filtrum lauffen, und in die gläser, zum behalt; oder man kan das gewürz nehmen und in brandtwein weichen, hernach den zucker mit dem wasser über ein glüendes kohlfuer zergehen lassen, und mit dem brandtwein vermischet, darnach durch das papier lauffen, und zum gebrauch verwahren. Wenn einem menschen der magen wehe thut, oder winters-zeit reisset, der soll von diesem rosolis ein wenig trincken, er wärmet und stärcket den magen,

N. 6

Pomeranzen-roſolis.

Nimm 25 füſſe pomeranzen, löſe die ſchalen davon, und ſchneid es ſauber aus, doch nicht zu viel, ſchneids länglicht, legß in ein glaß, gieß ein maas des beſten wein-brandtweins daran, laß wohl vermacht acht tage ſtehen, hernach brenns oder diſtillirs ſauber aus durch ein gläſern brennzeug, unterdeſſen aber, weil die ſchalen im brandtwein weichen, löſe das füſſeſte von den pomeranzen ſauber aus, thue die kern und häutlein davon, und preß durch ein tuch gar wohl aus, nimm ein pfund zucker, gieß ein nöſſel friſch waffer darauf, ſied ihn, biß er ſich ſpint, oder ſich als faden ziehet, gieß den ausgedruckten pomeranzen-ſafft darein, ſied es wieder, biß ſichs ſpint, dieſen ſafft hebe auf, biß der brandtwein von den pomeranzen abgezogen, miſche es unter den julep, und miſch es in einer flaſchen wohl ab, ſo iſt es fertig, ſo oſft man darvon einnimmt, pudert oder ſchwencfet man ihn auf, wer dann ein drücken von vielem eſſen empfindet, und blähungen hat, der nehme einen guten löſſel voll, iſt auch vor einen erkälten magen, wind und ſand, auch vor die colica, larirt die gall, und iſt bewährt.

N. 7

Recept des ſtein-brandtweins.

Erſtlich muß man nehmen des beſten brandtweins ſechs oder ſieben maas, ſolchen in ein weites eßig-glaß, ſo einen langen hals hat, gieſſen ſamt den nachfolgenden ſtücken: nemlich, eine ziemliche quantität himbeer, auch von den gemeinen ſchwarzen wald-kirſchen, ſo rothe ſtengel haben, welche am erſten in einem ſteinern mörſel mit den kernen müſſen zerknirſcht werden, item juden-kirſch-n acht loth, gundel-reben-blätter vier loth, roſmarin acht loth, hibernell-ſteinbrech-ſüßholz-calmus-wurzel, jedes acht loth. ſolches alles, wanns möglich iſt zu bekommen, friſch genommen, klein zerſchnitten zitwer-wurzel acht loth, teutſchen kimmel, peterſil-rätich-ſaamen, jedes zwey loth, dieſe ſaamen in einem mörſel etwas zerſtoſſen, friſche cronabet-oder wacholder-beeren anderthalf ſeidel oder nöſſel auch zerquetscht, aber nur gröblicht, ſolches muß man mit dem brandtwein wohl vermacht fünff monat an der ſonnen, oder wie es die gelegenheit gibt, beißen und weichen laſſen, allein man muß es alle wochen zweymahl wohl untereinander rühren, auch das glaß nicht ſo voll gieſſen, damit es raum zum jähren hat, auch alle monat was von brandtwein nach diſcretion darzu füllen, hernach in balneo Mariae, nach apotheker-manier ausbrennen, man muß ihn zweymahl abziehen, und im May iſt die zeit, den anfang zu machen.

Der

Der gebrauch.

So bald man schmerzen am stein oder gries empfendet, soll der stärckste mann nicht mehr als 3 löffel voll, eine weibes-person aber nur einen nehmen, und also fort nach discretion der natur brauchen, verursacht als bald einen süßen schlaff, und erlediget von schmerzen, wie es schon an vielen ist probirt worden.

N. 8 Brandtwein vor den sand und stein.

Brenne einen brandtwein aus hötschepötschen oder hanebutten, thu ihn in ein glas, und stelle ihn an die sonnen, und wenn die erdbeeren recht zeitig seyn, so lege so viel erdbeeren in den brandtwein, daß das glas halb voll werde, laß es 3 tage stehen, druck es denn durch ein tuch starck aus, thu wieder frische erdbeeren darein, und mit diesen so lang procedirt, weil die erdbeer wahren, ist ein trefflicher brandtwein, wo man schmerzen empfendet, daß man sich damit schmierer lasse, und auch etliche tropffen davon einnehme.

N. 9 Anis-brandtwein.

Nimm ein halb pfund anis, solchen sauber von staub gereiniget, und gröblich zerstoßen, in ein glas geschütt, und 3 halbe kannen guten brandtwein daran gegossen, 3 oder 4 tage an einem warmen ort stehen lassen, und alle tage untereinander gerührt, darnach alles zusammen in einen brenn-kessel geschüttet, und 2 viertel kanne guten alten wein, dazu gegossen, kühl ausgebrennt, so lang er schön klar herüber gehet, ist er starck und gut, so bald er trübe kommt, muß man ihn absonderlich aufheben, den starcken brandtwein geust man in ein grosses glas zusammen, darnach nimmt man 3 hand voll brunn-kreß, solche sauber gewaschen, und in einem mörsel ein wenig zerstoßen, und in den starcken brandtwein hinein geschüttet, untereinander gerührt, und eine weile stehen lassen, so bekommt er eine schöne grüne farbe, und wenn man keine brunn-kreß haben kan, so ist das grüne fenchel-kraut eben so gut; darnach nimmt man drey viertel-pfund zucker, gießt den trüben nach-brandtwein darauf, und läßt es auf dem feuer zergehen, und gießt es zum andern brandtwein in das glas, und wohl untereinander gerührt, darnach läßt mans durch ein lesch-papier lauffen, daß es schön klar wird; wer aber gern den brandtwein gar gelind will haben, weil er sonst gar starck ist, der kan ganz sicher den zucker mit einem halben nöffel wasser ansetzen, und den nach-brandtwein auch darzu, so wird er gar annehmlich und gut.

N. 10

N. 10 Abwisch-oder schminck-brandtwein.

Man muß nehmen 1 maas brandtwein, den schlechtesten, so man haben kan, 4 starcke hände voll weisse lilien-blätter, 2 hände voll weisse bohnen-blütze, 4 starcke hände weisse rosen blätter, 1 hand voll weißwurg, man muß aber obgedachte stücke alle sauber puzen, daß nichts grünes, noch gelbes, noch schwarzes darbey bleibt, von einer semmel das weiche, dieses alles zusammen in eine weite gläserne flaschen gethan, auch ein loth weissen zucker-cand darzu, und 4 wochen an der sonnen stehen lassen, seige hernach den brandtwein herab, und laß ihn durch ein fließ-oder lesch-papier lauffen, bis er ganz klar herabgehet, thue hernach obbemeldten brandtwein wieder in eine gläserne flaschen, und lege weisse frische lilienblätter, und weiß wurgel wieder hinein, jedes eine hand voll, neben einer erbes groß campher, 2 loth weissen borax, ein büchlein gutes gold, laß hernach diesen brandtwein an der sonnen stehen, und brauch ihn.

N. 11 Limonien oder pomerangen-brandtwein.

Nimm auf 2 maas brandtwein oder malvasier von 3 duzent limonien oder pomerangen die schalen sauber abgeschnitten, und klein geschnitten, und in einen brandtwein gethan, also 14 tage stehen und wetchen lassen, hernach distilliret, und in ein glas gethan, und darein geläuterten zucker geschüttet, nachdem man es süß haben will.

NB. Auf ein maas obgemeldten distillirten brandtweins brauchet man ein pfund zucker, den muß man ziemlich dick läutern, und den brandtwein daran giessen, und durch eine saubere leinwand drücken, damit er recht lauter werden möge.

Von allerley esig.

N. 1 Recept wie man den goldenen esig machen soll.

Erstlich nimm 2 pfund schönes neues bley, brenne das in einem unverglasirten neuen hasen (aber keines von schwarzen geschirr) wann der hasen ganz erglüet über dem feuer, so thue das bley darein, wanns zergangen, so rühre es mit einem eisernen spatel, der voll löcher ist, auch zuvor glüend ist, bis das bley schier will anfangen zu pulver zu werden, wohl durch einander, bis daß es alles zu pulver worden ist, rühre gelinde eine gute weile auf einem kohlf Feuer, daß der hasen alleweil glüend sey, nimm es so dann vom feuer, laß alles mit einander erkalten, thue von solchem pulver 3 gute es-löffel voll in ein glas, worein 5 seidel oder nöffel gehen,

Ⓒ

schütte