

Eyngemachte Stück.

A man es auch also machen: Nim außerlesne Weichfleschen die nicht zerstoßen seind/ oder andren mangel haben/ die thu in ein Eichenfesslin/ folgend nim wolgeleutert Honig/ das laß mit ein wenig Wein sieden biß die feuchtrin verzert wirt/ das gieße ganglaw daran/ sonst strupffen sie von der hitz eyn. Verbiß das Fesslin/ legs in ein Keller/ verschaff dz es alle tag sauffilich von einem ort an dz ander gewalt wirt/ das treib drey oder vier wochen. Man macht auch auß dieser lieblichen Frucht Latz wergen vnd Selzen/ wie folgt: Nim dieser Beer so vil du wilt/ zerknitsche sie etwas/ dar mit sie Saft geben/ darinn schütte andre also ganz/ vnd siede sie on andre zugesetzte feuchtrin/ treib was noch dick ist durch ein Thuch oder harin Sib/ das nicht dann stein vnd haut bleib: das siede in ein verglasten irdin Geschir/ damit sie nicht von Eysen/ Kupffer oder Messing/ ein argen geschmack vberkommen. Darzu magst Zucker oder deins gefal lens setzen/ vnd zu einer Latwerg oder Selz sieden. Es taugt auch keinerley Gewürz zu disem/ allein mag/ wer da wil/ ein wenig Zimet darzu thun. Diese Latwerg oder Selz ist gut zu durre desß Munds/ Zelen vnd Zungen das mit zu laben/ kühlen vñ befeuchten/ Sieleschen den Durst in hitzigen Fiebern vnd sonst/ taugt zu der Cholera im Magen/ macht lust zu essen/ wo die Stein darmit zerstoßen werden/ treiben sie den Stein vnd Gries/ färdren den Harn/ stellt ab was den verhindert/ kühlet die hitzige Thieren. Sommerszeit ist sie mit Wein zu zertreiben/ neben Fleisch vnd Bratens an statt einer Salsen zu gebrauchen/ darvon weiter im Register.

Es wirt auch/ wo man die lang frisch behalten wil/ befohlen/ daß man solche außerlese/ die on allen radelfeind/ sie in zerlassen Wachs das flüssig/ keins wegs heiß sey/ stosse/ nach mals ein Leim ganz dünn annache/ vnd dareyn tauche/ wann der getrocknet/ vnd nicht allenthalb vollkommenlich bedeckt were/ als bermal dareyn tuncken/ vñ in ein Kälort auffhencke/ so bleiben sie lang frisch.

Weintrauben zeitig vnd vnzeitig eynmachen. S. 43.

Zu zeitig Trauben mach eyn wie den Erbsich/ aber schneid jedes Beers lin von den Rappen/ daß es ein stülin behalt/ machs wie von Amarellen befohlen ist/ sonderlich laß nicht lang sieden/ daß sie nit auffschwellen vnd vngeßmack werden. Haben desß Erbsichkrafft. Die zeitigen mach eyn wie vornen von Biren geschriben ist.

Was in gemein/ frucht vnd anderß frisch erhelt. S. 44.

Was in Honig gelegt wirt es sey Fleisch/ Obs/ Geweuch/ oder anderß/ das erhelt es lang vnerworde/ Darz

umb werden vorzeiten die verstorbenen Cere per darmit begossen vñ erfüllt. Wo du dann Obs/ Vögel/ Wildbreit/ oder dergleichen sachen/ vber jar/ oder Geweuch/ Blumen/ im Winter behalten vnd fürtragen woltest/ so besibe Herr Tristranten wasser/ darvon die alten wunder hielten. Das sollen auch andere Lebendige vnd Guldinewasser thun/ die als bald hernach folgen.

Fürneiß zu machen.

Cap. 5.



Im klein gestossen Mastix 1. pfund/ Leindl/ Ruß oder Baumöl/ welchs du wilt/ 2. pfund/ laß die öl heiß werden/ sprütz den Mastix von weiltzu weilt dareyn/ laß darnach biß zu gebührender zeit sieden. Merck/ das Baumöl trucknet nicht leichtlich.

Fisch frisch zu behalten. S. 1.

Damit die Fisch in Weyern vnd andren Fischkältern frisch bleiben/ vnd nicht leicht absteiben/ wirt befohlen/ der grossen breiten Bingen auß den Weyern/ vnd fürnemlich jr Wurz/ zu nemen/ zu pülueren/ mit Salz vermischen/ vnd den Fischen fürzuwerffen. Das sol auch frisch Epischkraut thun/ in Fischkältern gebraucht/ so jnen dargegen das Wullkraut schad ist. Also gibt auch die erfahrung/ daß sie in wenig wasser nicht lang leben mögen/ dann sie ersticken nicht anderß als ein Erdthier/ das gar wenig Luft hat. Die Kochten behalt Herr Tristrant wasser lang frisch/ dareyn gelegt oder mit besprenget/ das mag auch von aller hand Fleisch verstanden werden.

Guldine/ Lebendige/ vnd Krafftwasser. Cap. 6.



Solche köstliche vnd kunstliche Wasser werden fast alle dahin gericht/ dz sie die fürnemste Glieder/ als Haupt vñ Herz/ kreffts gen/ vor schwachheit vnd Onsmachten bewaren/ fürnemlich wo solche blödigkeit auß Kälte herreicht. Deren wollen wir etliche beschreiben/ darinn ersilich zwey/ so die alten Guldinewasser/ von wegen jrer wirt digkeit/ nenneten. Nim der Krausen Saluen 7. vnz/ Muscatß/ Negelen/ Imber/ Paris/ jedes 1. lot/ Zimet/ geschelte Lohrbeer/ Bergellin/ jedes 1. vnz/ Spicanardi 1. q. Citrons

Cc ij

trons

580 Cap. 6. Der achte Theil diß Buchs.
Guldine/ Lebendige vnd Krafftwasser.

A tronschelfen j. lot / Diß alles vermisch grob
zerschnitten oder zerstoßen / gieße 2. maß deß
besten Weins daran / laß 14. tag wol verdeckt
stehen / alle tag wol umbgerürt. Darnach die
stilliers in wasser / den Kolben wol vermacht.
Diß Wasser behelt alle Speisen bey irem rech-
ten geschmack vnd krefft / vertreibt die ar-
ge feuchrigkeit deß Leibs / macht alle Wein
wolgeschmack vnd rein / ein wenig darun-
der gegossen. Außwendig angestrichen oder
genossen / nützt es allen innerlichen Gliedern/
Nagen / Miltz / Leber vnd Lungen / ist gut
den Verwundten getruncken / auch die Wuns-
den mit bestreichen. Also zu allem fallen / Weu-
len / streichen / wehragen deß Haupts. Wens
der auch im anfang die Wassersucht vnd
Schlag / getruncken ist es für alle Gifte. Wo
erwas im Magen ligt das nicht kan verdaw-
et werden / ist es behälfflich / macht gute ge-
dechrauß vnd frölich / widersteht dem anfas-
henden Auffatz / heilet alle Rauden vnd
Schäden getruncken oder darumb gelegt.
Das ander. Nim Lauendelblumen / Ipsen/
Saluen / jedes 4. vng / zerschneids / Muscat-
nuß / Imber / Zimer / Negelen / jedes 1. lot /
Paris j. lot gestossen / daran gieße drey maß
deß besten Weins / stells 14. tag wol vermacht
an die Sonnen / distilliers / behalts wol ver-
bunden. Das magst du wie das erst brau-
chen. Item / Nim guten Maluasier j. maß /
dareyn weiche folgende stück in einem ver-
glästet Geschirr / das wol vermacht sey / grab
in ein warmen Mist / der gegen auffgang der
Sonnen ligt / biß in 30. tag / darnach distil-
liers wie gesagt ist. Nim Creusaluen vnd
seine Blumen / jedes 1. lot / Borrageblumen
1. vng / ein Bomrangnapffel / Weintrauten
3. q. Rosmarin 7. lot / Rosmarinblumen 1. lot /
Maseronknöpfen 4. vng / Ochsenzungenblu-
men 1. lot / rot Rosen 1. lot / Ipsen 1. lot /
Gartenmännzen 3. q. gesegnet Distel 1. lot / Veil-
elwurz 3. q. Campher 1. lot / bereite Perlen j.
q. Spicanardiöl / weichen Storax / jedes j. q.
gestossen Zimer 4. vng / Galgant 3. q. Lan-
genpfeffer / Paris / jedes 1. lot / Cubebe / Car-
damomi / jedes 1. lot / Sitwan 3. q. Imber
ein vng / alles grob gestossen. Merck / deß
Weins ist gar zu wenig / man mag zu so viel
Specerey rathlich 3. oder 4. maß nehmen/
darnach sie groß sind. Folgendes wirt das
Krafftwasser genait / vnd also gemacht: Nim
Zimer / Negelen / jedes 3. lot / Muscatnuß 2.
lot / Roldosen 10. M. so viel weiß Rosen / Jo-
sephen 2. M. Lauendelblumen 7. M. daran
gieße 1. maß Maluasier / laß 9. tag stehen / am
10. distilliers wie gesagt ist / wol vermacht.
Ein gemein lebendig wasser zu brennen ist
diß der weg: Nim Zimer 3. lot / Imber 1. lot /
Negelen / Muscatnuß / Paris / jedes 1. lot /
Paradeisholz / Mastix / Macis / Langens-
pfeffer / jedes j. lot / Saluen 10. vng / Carda-
momi / Cubebe / Galgant / jedes 1. q. Rosen
j. lot / Melissen 3. q. Citronscheffen 1. lot /
Kauten / Lorbeer / Storch / jedes 1. lot / Ros-

marin / Matoran / Lauendel / Binsangen / C
Beroniz / jedes 1. lot / Spica / Bibergeil / jedes
1. q. weich die in drey maß Maluasier der Klei-
nen / laß zehen tag stehen / nachmals brenns
wie andre auß. Etliche haben auch ein son-
ders daß sie Aquam spiritualem nennen / weil
es die lebendliche Geister fast krefftiger: Nim
Lauendel / Braut vnd Blumen / Meyenblu-
men / jedes 2. vng / Rosmarinblumen / Beron-
niz / jedes 3. q. Saluen / Maseron / jedes 1. vng /
Melissen 1. lot / Ipsen / Männen / Babinel /
Tormentill / Rheponte / Angelica / Matera-
wurz / jeder j. lot / Peonten vnd Baldrian-
wurz / jeder 1. q. Benedictwurz / Wechols-
derbeer / jedes 1. lot / Lohrber / Bibergeil /
jedes 1. q. die Wurzeln zerschneid vnd stoß
sie grob / die Kreuter nim dürt / vnd zers-
schneids / thu alles in ein Glas dz obẽ eng sey /
daran gieße drey kleine maß brennten Wein /
vermachs wol daß es nicht verrieche / setz acht
tag an die Sonnen / oder an ein ander warm
ort / vnd distilliers wie am anfang gesagt
ist. In das so herüber gehet weiche Imber /
Galgant / jedes j. lot / Negelen 1. lot / Cube-
be j. lot / Cardamomi / Muscatnuß / jedes j.
q. Paris 1. q. Citronscheffel j. lot / Granat-
scheffen 1. q. Paradeisholz / weißen Senff-
samen / jedes 1. q. Saffran j. q. Spica auß In-
dia 1. q. Enis 1. lot / Fenchel j. lot / Theriac 1.
vng / Terpentiz 3. q. bereiten roten Corall 1. q.
Manus Christi mit perlen 1. lot / Rosenzucker
1. vng / geleutert Honig vier vng / vnd was zu
stossen ist / das stoß grob / laß vier tag an ein
warmen ort stehen / nachmals distilliers / vnd
vermisch in das selbig Bisem / Ambra / jedes
1. q. Walerröte / das ist / Sperma Cetii. q. gas-
ten Rhebarbari j. lot / Camphor 10. G. Su-
cker Candi 1. vng / vnd truck die offtauß / dar-
mit die krafft wol darvon komme / behalts
wol vermacht.

Ein anderß. Nim gedörte rote Rosen-
blätter ein lot / deß Creusaluenblumen / Ros-
marin / Borrage / Ochsenzungenblumen / je-
des j. lot / Mayenblumen drey lot / Melissen /
frisch Citronscheffen / Beronten / Negelen-
blumen der roten / jedes ein vng / Muscatnuß
vnd Blü / jedes ein q. Cardamomi / Cubebe /
jedes j. q. weißen vnd gelben Sandel / jedes
j. lot / diß alles stoß klein. Weiter / Nim j.
maß deß besten Brantenweins / dareyn
thu zwey vng Cibiben / von Rörnlen gerei-
nigt / vnd zerhackt / stells acht tag wol ver-
macht an die Sonnen / oder ein warmes ort /
darnach thu die Cibiben darvon / vnd schüt-
te die oberzelter Kreuter klein zerhackt / vnd
das ander gepulvert dareyn / laß aber in der
Werne beissen / biß der Wein die krafft wol
an sich gezogen hat / das geschicht vngesähr
in zweyen Monaten. Du magst es auch dem
ganzen Sommer an die Sonnen setzen. Zu
legt laß durch ein zart Thüchltin lauffen. Diß
magstu auch mit Bisem / Edelstein / Ambra /
Perlen / Einhorn / vñ dergleichen / krefftigen
Obsten

Guldine/ Lebendige vnd Krafftwasser.

A Obsteckende Lebendige Wasser taugen in sonderheit zu den Ohnmachten / schwachheiten des Hirns vñ Hertzens / samit dem ganzen Haupt. Sie krefftigen auch die Nerven vnd Gedächtnuß / wermen den kalten vbel dāwendē Massen / darinn viel schleim ist / nāchter genomen. In abgang der Gedächtnuß sol man die Schlāff / Stricken / vnd sonderlich den hindersten theil des Haupts / mit bestreichē. Sie taugen auch der Lāmin / als derē die vom Schlag kompt. Nützen zum Zitteren / Schwindel / vnd was dergleichen seyn mag. Merck / das hie als bermalß des Weins wenig genug ist.

Also hast du im ersten Theil am 99. blat D. in der Unsinigkeit ein fast gut wasser von Mayenblāmlen / sampt seinen Tugenden. Es wirt auch folgendes Krafftwasser mit Perlen genant vnd bereit: Nim Rosenwasser vier vnz / Borragen vnd Ochsenzungenwasser / jedes 3. vnz / Manus Christi 3. lot / bereite perlen 14. q. vermischs / gibß in grosser Haupt vnd Leber hitz / auch schwachheit des Hertzens zu trincken.

Folgendes köstlichs lebendigs Wasser ist zu Augspurg fast gebrechlich: Nim erlesenen Simer 14. lot / Imber 1. lot / Nigelen / Muscatnāß / Paris / jedes 1. lot / Paradiesholz / Macis / Lāngenpfeffer / jedes 1. q. Cardamomi / Mastix / Cubebe / Galgant / Calmes / jedes 3. q. Binsaugenblumen 6. vnz / Citronschelffen 3. q. geschelte Lorber / Storchas / jedes 1. lot / Rauten / Rosmarin / Maseron / Lauendel / Melissen / Beronien / jedes 1. M. Bibergeil / Spica Bauss India / jedes 1. q. Diß alles weiche in 14. grosse maß guten Muscatel / oder andren krefftigen Wein / laß 10. stund oder lenger stehen / brenns darnach in ein wolvermachten Kolben vnd siedendem wasser auß. Leiglich hencß Bisem / Ambra / jedes 15. G. in ein thüchlin dareyn / behalts wol vermacht zum gebrauch.

So ist hernachstehends ein fast wolriechend wasser / warzu man wil zu brauchen: Nim Lauendel vnd Spicanardiblumen / jeder 1. M. Nigelen / Simer / Muscatnāß / Macis / jedes 14. q. Bisem einer Erbsi groß / daran gieße 1. grosse maß wasser / vnd setz an die Sonnen. Es ist am 77. blat C. ein anderß wolriechend wasser beschriben / das auch zu vielen sachen zu brauchen ist.

Simettrölen wasser wirt gleichsals als ein ander krafft vnd guldin wasser den Branden zu einer labung eyngeben vnd angestrichen / zu viel Confecten / Marcepanen / auch andren / von wegen seiner lieblichkeit / gebraucht vnd wie folgt gemacht: Nim guten Simer 4. vnz / zerstoß klein / vnd thus in ein Glas Kolben / darüber gieße ein halbe kleine maß wasser / verkleibs für außstrecken / brenns in siedendem wasser / das so am ersten kompt ist weißfarb / vnd das krefftigst / das sol man besonder behalten / vnd das vbrig in ein anderß Glas aufffassen.

Handwasser vnd anderß am H. anfahen. Cap. 7.



Im den Lauendel oder Spicanardi / darauf das wasser ges brant ist / gieße so viel Brunnenwasser daran / das der Kolb etwas mehr dann halb voll sey / brenns also in siedendem wasser auß / vñ stells an die Sonnen. Es reucht stark genug / bleibe auch etliche Monat krefftig vnd gut.

Herbsmilch. §. 1.

Bü ein neuwen Hasen mit heissem wasser sauber auß / reibe in wol mit Salz / mach ein Löchlin an boden / vnd ein Töpflein darfür / Nachmals nim neuwgemolckene Milch / gerenne sie wie ein Käß / laß vom Morgen bis Abend stehen / als dann ziehe das Töpflein / damit das wasser darvon stiesse / thu hernach alle tag ein Schüssel voll gerenneter Milch daran / nach dem im Hasen viel oder wenig ist / rüre sie wol / vnd laß alle abend das wasser darvon / Du solt auch die Milch im rennen allwegen ein wenig salzen.

Holippen von Zucker. §. 2.

Was die gemeinen Holippen für ein Bachens seind / das man auch pflege die zun Nachtschen aufzusehen / ist bekant. Diese aber lustig zu Contrafecten / vnd allein auß Zucker zu machen / dem thu also: Nim schönen weißen Zucker / den stoß zum zartesten / laß in durch ein eng hārin Sib lauffen / vnd mach mit zerlassnem Dragant in Rosenwasser in ein Mörser ein Theiglin / wol an einander gestossen / also das du ganz dünne Flādlen darauf walgen mögest. Darneben mußt du denselbigen vñ den vnd oben viel gestossens Zuckers streuen / damit es nicht anflebe / Als dann windts vber ein kleines Prügelin / legs auff ein Sib / laß an der werme nicht an der Sonnen trucken. Wilt / so magstu Bisem darzu thun. Also magstu auch gestossne Rötlen vnd so viel Zucker nehmen / mit gewechtem Dragant (der zugebunden 14. tag gut bleibt) anmachen / vñ ber ein stecklin winden / vnd den Simettrölen gleich machen.

Honigwasser / Hydromel. §. 3.

Die Griechen nennen vnsern schlechten Meth oder Honigwasser Hydromel, die Lateinische Aquam mulsam, diß wirt auff mehr weg / aber fürs nemlich

Cc ij

nemlich