Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Manuscripta chymica alchymica medica - Cod. Durlach 175

Lentilius, Rosinus

[S.l.], [ca. 1670 - 1722]

Kunst Recepte

urn:nbn:de:bsz:31-46447

Visual Library

Künstl. Recepte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Annäles Quatuor Elementorum.

Wan ♂ durch den ☉ gehet, so muss man preparirey den Hasel auch das reinigen. Wan ☿ im ♓ ist, so muss man sauber preparirey den Kupffer. Wan ♑ im ♏ ist, so muss man säubern das Leder durch die Capelle. Darzu nehmen gutt Ungerisch ducaten gelt, purgirey Ihn rectificirey ihn dreymahl per ♄ allerzeit in der Hände der ☉. Die Weis Kay man muss einen jeden Metall einen zieck machen lassen, mit einer Kugel, also dass man Sie in einander Kügey könne. Man muss aber nur in der Händen ☉ darmit arbeitey. Wan der Lapis gut, bist auch die Schwefel nicht der ♄ Stein, so muss dieser in acht genommen werden.

♑	♌ ☉	♐ ♂	♑ ♀
Diamant. Das Bier. sanftig. Im frühling in Januario, wann die Sonne in ♑ in ♑ stünde, in das Hertz gesetzet. Phlegmatisch.	Rubin. Sommer, Hitze. Sommer im Julio, wann die ☉ in ♌ in der sonnen stunde mit Kupffer gesetzet. Sanguinisch.	Schmaragd. Herbst, dürre, Kalt, in Sept: wann die Sonne in der ♎ in ♑ stünde, mit gelt gesetzet. Cholerisch.	Saphir. Luft, Kalt, Winter im Decemb. wann die Sonne in ♑ in ♀ stünde, mit Leder gesetzet. Melancholisch.

In diesen vier Händen sollen die 4 metallen gearbeitet, und die 4 steine, welche nüchtzig sein müssen, darzu gesetzet werden. Mit den Wortspruch der diesen, wingk Haarkind, soll man nicht klagen, sondern man soll es loben, Ihn geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wann nehme ein gros glas nach Belieby ohngefehr in Irrsem Formad □ so glatte, fehre das gantze Bley mit dem Messer so dünn herab als möglich bei Tobel Pfeifen. Thue den selben Bley Ball in das glas, das 16 gewicht Lüth hundt Löe liegt, schütte den abgemachten öle darauf, damit es das Bley sich nicht setze und ein andre Lage, thue 16 Loth Lüth beikommy Thun Pfünd, stosse alles das Obst das glas, steht 16 an einem Tage oder in der Sonnen, an den heissen Tagen, wo solche so gemeiny Tag liegt, sondern lieb es das Jahr Monath, das die Messer Dann die allen Tag lieget in dem ganzen ganzen Jahr operation, dasir ist 14 Tage entweder weicht als sonsten 4 Wochen, so das öle also 14 Tag stehen, weicht man sehr bei sich das alles das Bley an sich zeucht Lieb, kommt so man nun Bley hat dem alles so muss stehen Lieb, nehmen muss ein ander glas destwegen Klumm, weil dem so Bley öle abgehen wird, stelle das glas wider so viel mit dem Bley, kommt Lieber als das das Pulver so öle bis dem so das glas wider darin, kommt damit wird nun muss kommt wieder alles Tage bis bei oben gemeld, thue selbe alles zu dem andern Pulver so als das in ein ander glas, so weicht das öle wieder bei einander wo der kommt wird gantz sein.

Ein andres, das macht eines Theils der Farben Öle
selbst mit öfe, das sie nur in dem ge-
macht stehet, so lang bis das, das falsch sind
seinds an der Farbe kennt, sie nach dem das
richtet öfe kundt a Probe machen, ist auch gut
gilt, das das recept ist besser, weil das
öfe subtiler wirdt, kundt ist die Farbe in dem
fasse nit wohl gebrauchen.

Eines Krauses Salb Buch
Farbe zu gebe

Vitriol das Beste Salmiac rädet 2 Loth. Braunstein i Eisenmörser
pulverisiert rädet und rauge es durch Leinen Tuch aus, das dicke
Pülver 3 stinger dick Leder an Tuch. Und das Salz-Wasser
damit und reibt mit diesem Pulver Leder ab. Und so gehts an
Tüger stehen lassen, bis die Materi recht klein, dann eine
Viertel Stund in Tüger stehn, so der Leder halber, Mach die
Flasch warm die mit Urin, Und Reiba Tuch eine Stund
Tüsch ab, das Haar recht bis das Salb Buch gnug.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wie man soll die Eyerkuchen auf Bayerisch machen.

Man schlägt sechs Eyerdotter, sechs Eyerklar-
ren und Zucker, soviel als
genug ist, die Eyer dick zu machen, treibts
mit einem Löffel recht durcheinander.

Dann schneidt die Semmeln.

Nimmt einen Topf mit heissem Schmalz
ausgemacht, und wirft die Eyerkuchen gelbt,
wie die Semmeln, herausser mit dem
Man Löffel und Zucken darüber.

Reibt Brod, und Semmeln auf
die Schüssel.

Streuts mit Zucken und Zucken darüber.

Gebratene Eyerkuchen.

Nimt Citronen Saft und die Eyerkuchen
gelbt, herauf mit heissem Schmalz dar-
über.

Gebratene Juden.

Gerstlich werden die Juden mit warmem
Schmalz und Zucken gebraten und Semmeln
darein geworfen, darnach mit gutem Schmalz
wie gebraten und mit heissem Schmalz dar-
gemacht, muss aber nicht zu dünn mach,
die Juden darein getunkt, wie der

Brunn gebracht, bis die Leuchter ist, und
Herrnzeug ausgeschüttet, und die Kugeln
gegossen.

Bretter und Blätter zu sägen.

Erstlich nimbt man Brennholz Klein und Aus-
bläs, zusammen in ein Klein gebirg gethan, den
die Kugeln gegossen und Eisen Bretter

Uberosen Zehnden wann sie in ihre Frucht aus
gehen, und wo sie an dem Halm oder in
den Stöcken abgetrocknet sind, und dann das Kraut
und Stroh abgedorret so lang man sichet
und sie gestuhret, die Garben eingeführt
und gemacht auf der Tenne mit Flegeln
drohen und droschen oder ausgetreten, da dann
Korn die Spreu ganz nicht scheidet sondern
Nutz, da notwendig ist, das sie mit gehauen
und dann wann sie gedroschen, mit Stroh
sie so lang in den Garben stehen, bis
sie gedroschen oder wenig Körner, da sie
dann zu dem Häckling Stroh sie wenig gemacht,
und wo Körner, welches sollen mit grosser
gefahr geschieht, da sie noch nicht gehauen, dann
zu dieser fall, wann sie stark gewachsen
so fallen sie gern und dollen Ungelegen
und nicht gefallen und so

Zu wissen ist, das ein Uberosen Zehnden
wenigst 3 Jährig sein müsse bestanden, und
wann er getragen hat, so trägt er wenigsten
Heilb Viertel 6 oder 7 Jungen, die sie
oben nach bis ins 3te Jahr stehen sie
Tragen, doch Grundstein sie in die Tragen
nicht gesetzt, und sie nur ausgehen und so
ein Häckling wann die Körner vergangen und
sie ein gutes Ansehen Erdreich sein Graben
oder aber in den Landen gemacht, Tragen sie
und die Erden, und ist da Gefahr,
und da wieder in die Mistbett Pflanzen
oder mist den Graben darein gelegt will,

Vorkommen sind Irsha baldar Varumm Ort
mürrtnu sin Tabnu, dudtau sin augrfed
Snaukzu Dribnu, somirtnu sin Gnuka
Snuckt gr Saltnu Anrdnu

Salben zu Stiffel dass für Wasser
Gelben

1 Ein Gelbveilch gelb Wax.
2 Ein Virling Terpentin.
3 Ein Virling Leinöhl
4 Ein Virling Weiss Harz
5 Ein Virling Schmaltz
6 Ein Virling Unschlitt,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein gute Wirt.

Ein wirt hat gern gesten zu gast
der wirt hat gern ein guten wein
und auch ein guten trunck darein
und ein gesang darzu
wann wirt aber das nicht hat
so ist er nit gern gesten rat
darum ein wirt muß haben das
und darzu ein guten wein
und darzu gute ort und weis
das gesten gefall der speis
so ist er gern gesten rat
und gibt ihnen gern zu essen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

92

p. Leinbatsch zu gewinnen, die Augen, oder ihre Farb, &
Ihr Gestalt zu ändern, Falsch, Hund andere Zauberey.

℞ Nim 1. Loth Leinbatsch Leinöl. ½ Lb. Silberglett. 1. Loth.
Laudanum ½ Loth, Zu Öl mischen, Leinbatsch Haar
sey gethan der glatt ist, Zu Silberglett auf einem
Stein mit Wasser reib, reiben, darein gethan, ein
gute Zeit auf ein Kohlfeuer, aber nicht zu flammen ge-
|| zeit, Hund zu sotten, Zu Öl soll bey einen frischen
Hund in dem Haar nicht abermachen, sonsten er
ein Pinden bekommt, Hund alle Blöd ist,
Andern verstandem Leuten mach es mit einem Federbusch
beständig Umbgerühr, Zu Laudanum, wie wird gemelt
auf Leinbatsch Schreiben, auf darein gethan, Hernach
es gesotten, Nb. Wollen einen Hund mag nit Haar,
wie man die Leinbatsch zu Löwen schlangt, Wolle gleiche
weis, wie wir Mahler die Farb reibt, mit Leinöl
ehe, Hund da man die Leinbatsch in mit Haar
Pfannt Hund mit einem Pinsel anstreichen will,
ist Hinweg, Zu die Farb Linien mit diesem in dem
Haar gebraucht, Segmanstern Fürwiss mach anger-
|| mehrt, Hund Abermahls ist, Da man die
Farb zu melien will bloß weis Haar, wird

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wird die Einrichtung eingeführt, damit kein
in gleichem ist gemeiniglich eine Materia corrosiva
damit Schaden die Einrichtung in wenig Zeit, andere
andern ist auch die weiß, so kann auch jung
Einrichtung oder Lasset sich also brauchen
damit kein faules jung Leuten dient.

Notandum wann die Einrichtung auf den Tisch
Einrichtung auf beyden Seiten offen eingeschraubt
damit Leuchten wird, dann die Lust oder Dampf
in Zimmern wann jemand, so kann man, dann
der Glanz behindert auf dem Augenmerk
fürnehmen abermahl übertreffen, dann
sie glänzend wird.

Zu einem Baum Weinstock Wein.

35. ℔ Mostrüben oder nur 30 ℔.
5. ℔ Rosinlin / und Vor dürrem 10 ℔.
8. ℔ Moscabaum zu Ehr oder 9 viertl Vor Meliz.
4. Maas gütem Frandreich Wein so aber doppelt distulirt nur 3. Maas.

Der Trübling am Last Brüh Ofen Erhalten Brodem Lisst den Wein kurz stehen

Vom 16. Octob.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Den allerbesten spiritum, den Steinen einzubrennen
zu machen, welchen die München im Closter
Leitzkirchen, als ein sonder secret communicirt.

Man nimm sechstem wie lang du willt Mercklasürlen
gal wie 4. fürsteln, und in den ersten mit 2. sand
den machen, welchen setzet man wie 4. gebrannte
stein an einen ort, da der lüfft stein durchgehet, und
einen hellen schönen tag, alsdenn leget man ein
fürnelein oder glümenden Schmid Hessen darunter, und
wie lebendig, und zu kleinen stücken gebrochten
in den Mercklasürten tiegel, lasset denselben gemach
erglühen, und rührt mit einem hölzern, kutel in
währenden den Zerbrochenen 4 wie den boden des
tiegels wie, damit sich selber nit anhengt oder
fest und hert wird, wann nun der 4 also flüssig
ist, so schüttet man mit einer feürzangen die glümend
stein bach, darnit bleibt der 4, sein dünn
und clar wie wasser und wie dickwild nun bach
muss man ihn nach wie stehen, und nach wie
oben gesetzten Mercklasürten tiegel bey den
und, stehen lassen, in dem selbigen zieht man nun
rectificirten Sp. vini und, schüttet den
den Zerbrochenen gebrannten 4 darein, und wird
man wie oben, stehen der mit einem andern
den 4 im gesetzten tiegel umbrühret, so der
stücken wird der dicke arbeit noch einmahl
repetirt werden, was aber Sp. vini überbleibt,
in denselben muss man nichts gemischen, den wird
alles in 4 gerathen, das sat schüdet Sp. vini
reflagen, wann man aber denselben wieder
haben will, wird er wieder so gut als vor, den
den gemeinen mehl purificirten 4 bis man wieder

in gemeltem Ding[illegible] obbedeten Pfand [illegible]
zieht lang geschnittene Tücher in, wenn der [illegible]
2 mahl durchzieht, man muß aber das neue
wieder halt lassen erwarten, dieser hinge-
fällt den Stein überaus Pöslich und wird
nemand der davon trinket, einige beschwer-
den von andern hinfüro bestehen, an sich

Das präparirte Fleysch Zu machen.

Man nimt Schaafsbrüst und Baumöl
für ist einen Virtel gantz Pfund,
dann etwann 2 Zu Zucker Brustbeer,
und drey geschelt, Knoblauch mit wenig
wenig milch angemacht, und diß alles
Zusamen Brustbeer auch das aubgra-
tonirte Fleysch gestreichen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vor gutt Pflaster für die Hände zu waschen

Man nehme frische bittere ausgelesene Mandeln
~~1 lb~~ stosse die klein, presse die aus des
das Oel eines Eyes davon kommt, hernach rein
durchgestossen, Narcissenwurtz nimbt darnach noch
darzu ein Loth absonderlich gestossen und ab-
gesiebt ~~loth~~ bohnen, Wan man will kan
man auch so viel gestossene Florentinische
Violenwurtz darzu thun, wegen des gerüchs sein
es fertig. f.

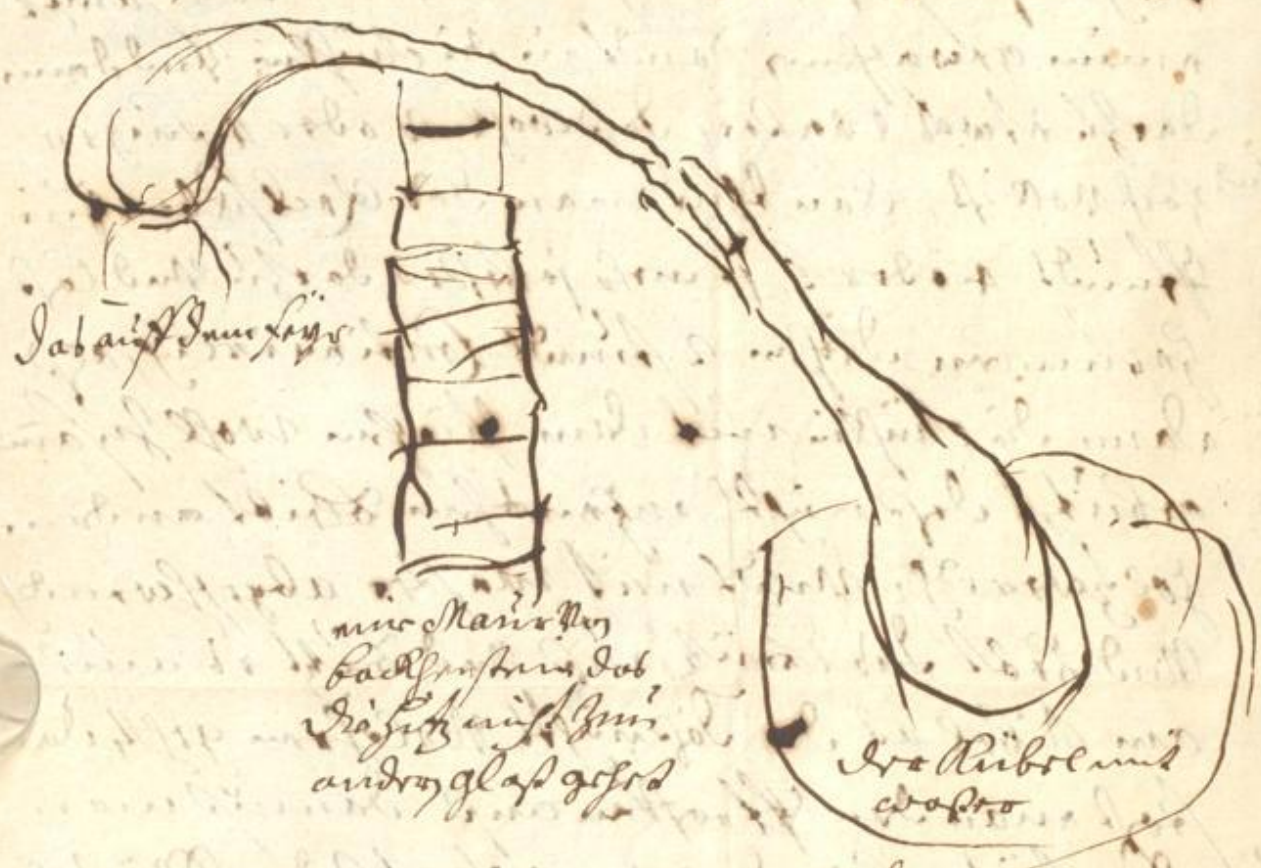
Recept Frau Susanna Hin Tasch
Hermans.

Nem B. R. Mattix und Abstrauch, Alaun
Gumpfer, Weitzen mandel, minz rodtkel sal
andres, Lirbstöcken wurtz, ein halb Viertel
Alaun das obige Haupt Lüber oder dem
abgang, Nem dem fasen saufft, ein fabe
stroh. wann solches bonn, etwas von
dem obigen species darunter gethan, wan
kan Milchmast damit waschen, als ein
brauchs vorhero muss als obige stück,
Und so man will die frauen, oder
Jungfrauen sliegen lassen, mit Bonnen
die Hände geschrieben, ist sehr gut.

Beschreibung wie Man das Boldt ausschneidt

auf dem Schneidhandt

Man nimbt die Mußlen in die Linckhe Hand, und Nickt was
darein sich dan Nicht schon abgericht Worden ist,
dan stellt man die außein fan Fleisch so Hoch als
man will Fordern Pfundt dasselbe stehen dan,
dan stelt man den Hebenstock, in die Mußlen, mit dem
Fuß dasselb fest stelt, schnidt drey oder 20 St. samet
einem gewaschnen Handt in die Mußlen und dann
darzu etwas Wasser, das wasser 4 oder 5 Finger
Hoch Nolt ist, dan stelt man das Kochfeuer
pfundt 4 oder 5 Stunden darzu und Lasse
Brennen diesen 2. Stundt Continuirlich, alß
dann die Mußlen mit dem Fleisch wohl Zusamen
gebrüht das nichts angebrendt bleibt an dem
Holzaß, Nimbt mit Wasser abgeschwendt
und Hebt das Fleisch auß und Lehrt es auf
ein Tibel ab, das nüchtl Vorbeschrieben gesagt dan
Hebt man den Stockfisch auß dann muß man
Fleißig sein das er nicht auß der Pfütze
Herauß Lauffe, damit das gute Herauß
Lauffe und die Vorlürst Raüm, dann
nimbt man diese Pfütze mit dem wasser
darauß gemacht worden und Brüht es
so Nie als möglich mit den Händen zusamen
Rombt, und Lest man sie wieder in Tibel
mit wasser bringe da man dan die Pfütze
Nimbt und abschneidt, dem
Handt von dem Fleisch Tibe, bis es
gantz Rein ist, alsdann stückt man es
in das Schüssel, und so Vor oben Hin zu bis
man das Fleisch Tibe Hinunder
Rombt



Feldwebel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gerechter Proceß einer guten Klag,
so auß Eyden, Einwand und Tachal kan außgetragen werden.

Wann nun Clinoß schreibt man wie, in einer Burger Sach, und sey Jemand ein Burger, oder nit, darüber nit beschwerd sey, und da dz ßl im Recht vßl erwisen, also, daß dz ober ganz erwisen worden ist. Nachgends müß man haben Gemmi Lucri, und Gemmi Landrag, so ganz zu Mutz gesetzt ist, und solches in dz ßl werden. N3. Schreibt Crinoß recht ist, so ist hoch sind werden im Gemmi nutz darin haben, und sy dürfen und gnießt, und ist ein sagen ordtlich Rechtlich Rechten Sachen, und vollziehung geben, das nichts mehr dz darin komme, sonsten Contra recht thun. Wann man obgesetzt will ir. ld. ßl setzen, so muß solches 8. und auß ordtlichen Ursachen, man solle auß dem Proceß ein ainige schöne Frag, Klag anfangen, und solches muß dann in einem Ersamen Gericht, dann recht wie Ainen gar Fürgesetzten Herrn, und gesatzten Herrn. Wann solches geschehen, das sie gemahlt in dem ßl sind, so muß man auß Ordnung in der ld. ßl auch wenigst 3. Fürsichtig Burger setzen, und selbige Landtzeugen außschneiden, und nachmahls vor in dz ßl werden, und so Sachen außbringen; Diese beyneben dem ßl seinen Nahmen geschrieben, dann muß man auch zugleich nit auch 2. oder 3. unzugehörige Burger seinen sonder groß in dz ßl werden, und also Sach haben Sachen, dann die nit beyneben dem ßl seine Rede. Wann man Ex. ld. ßl Fürmahl sind will, muß solches ir. und auß obligenden Ursachen. Wann solches nun aber, wie obgeschrieben, seine Zeit gehalten hat, so hebt man ab, und herumgetrib, bleibt eine Sach und Zeugnuß, wie alten in dessen.

Wann man dann wissen will, so muß sein Eid, Einwand oder Tachal Recht Sachen wohl außgestanden,

will man Krumpt sieden, so muß der Krumpholz
man hon solz gemacht werdy, und die gemachte Krum
zu hon darüber kamm, und gemachen Laden
Das Leder wird also gepaßt, man nimbt nim kan
was man hon nim will, und so dz Leder die Kelt
ganz klein, wie Mehl, und streuts alles auf sein
aufgespandte Krumpt, und Leder solch kalb mit
den Kalk wol auf den Leder Krumpt streuen
bis das die kalk wol aufgenommen hat, alsdann; dan
gesundt nimbt man hon seinen gemachten Brey
nin ein sonder Kälxlin, so viel man gnugsam gedunk
nötig haben, und macht dann nun gemeine
Lougen von wasser und eschen Kindig, und gießt
Ni also sindig zu den erip. NB. man muß darauf
geben, so viel gnugsam Brey nin Kälxlin ist, so viel
muß auch von der Lougen darein gegossen werden
und also gleich mit seinem Holtzern Stabel alezeit
wol durcheinander gerührt, alsdann auf seine
gemachte Ledern Krumpt mit einem Lan
pensel aufgetragen, und an dem Leder Cast
kindern verdreit. Man wird das erste mahl nicht
viel thun, dann die krip das erste mahl sich durch
Belgt aufdragen muß E. g. dann 5. mahl gesetzt, ehe
dz sie man finden anstreichen will, muß dz Leder
von wol trucken seyn. Bedenkt und gesehen wie
viel sind an besten dazu. Die Leder braun
lach muß Cattun Lumbra oder Lougen gruby seyn,
aufgibts Leder braun, Rinnrüb mit Brandwein
temperirt, und also Nin darüber mit Pandry auf
das Leder gerieben. Will man Leinwand oder
Cast siden, sind die krip gleichfalls, wie obig ge
meldt, mit Lougen angemacht; die krip, wann
mit Lougen angemacht ist, wird die weiß seyn wie
ein Milch, und wann die aufgetragen sind,

so wird die gantz klar; wann der Einwand oder Exception gegründet ist, so bleibt die Klag gantz, dann die Klag ist klar, und benimbt der Klag nichts. Hat man aber nicht gleichgeltenden Einwandt, bleiben, so nimbt man dem Klag, was man von ihm will, und macht die Klag, Klagt einen weissen Einwand gegen, und nimbt dann Zeugen und setzt Klag in ihr Beweis ad facta, wo Klag Einwand gegründet, und selbes mit Zeugen Einwand mit seinen Zeugen Beweis angetretten, bis solche Zeugen gleichgültig ist, alsdann sobald solches von der Klag Zeugen ist, müssen mit den Klag angetretten werden, so sind die Zeugen nimmer abgehört, müssen nicht 4 oder 5 angetretten werden mit den Klag, und allezeit eher man wieder anfangt, dass Klag solle Zeugen hören.

Ob schon ein Klag Zeugen ad rogatum nicht, wann es nun das letzte mahl gewiss ist, wann es von einem Zeugen Zeugnus gemacht wird.

In den Klagen oder Eingab der Zeugen Verhörung nicht so scharf als im Recht. Die ist der ganze und rechte Process, endlich allen Fürgehen.

Nota.

Wann man Endurtl Urtl will, so muss man dem Urtl ad Partes beylegen, dass der Klag an dem Urtl doppelt mach, und solche auch wohl genug mach, damit die Klag solche an der Obrigkeit, und auch nichts von der Klag innerhalb kom, nun mag, dann wann die Urtl nicht wohl Klag gemach werden, so steht die Klag gantz aus.

Friedrich Fris
Wo

Recept. Umb frische abgedogene Haut zu bestreichen
das Haar mit auszuthun.

Man nimbt nutt vndze brandz weins oder scharffz weinessig
Auff Haut das zu 2 Loth Lengstro weisser vnd 1 Loth
weiss Arsenicum, welches aber Zu vor wohl zu mus
ver stossen werden, alsdann solches alles zu wenig durch
einander gerührt, alss dan in einem glass verdeckter
ver claset, bis man sess brauchs will, wan man dann
eine Haut hat, so nimbt man einen borstel vnd be-
streicht die Haut also frisch vber all vnd last ab so bleibt
so wirdt ab von allen Haaren beschnitzt seine vnd
wird ihm sein Haar ausgehen. /.

Durchläuchtigster fürst.
Gnädigster fürst und Herr.

Fürstl: Hr: gstrb schreiben sambt der abschrifft von der Carmin farbe. habe mit Dienstler veneration erhalten. Ich für dem gar gnädigsten danck sage, und ersten tags solchen probiren, und meine underthänigste gedancken, die ich gemacht, mir seind einige Mörser darunder, so ich nicht verstehe. als, Couhan, und Rouleur. Gleichfalls ang ob die fürstlig Apothecker solche verstehen. Zum andern soll der erste receipt, solcher dürftig, vorgehen, under den andern aber stehet Fürstl: Hr: die verordnung bei finis. und könte der selbe wohl gemacht werden, wan ich alsdan fernere Ihr selben communicirt underthänig: dienig, und mir solchergestalt für eine sonder bare hohe gnad schetzen, wan Ihro gnädigst befehl gehorsamst erwartet. und in der stat bezeuge zu bleiben, das ich in Dienstler respect schuldig seye und verbleibe.

Giesen den 15.ten Merz. Fürstl: Hr:
1705.

underthänigst gehorsamster
knecht Diener.
de Türckheim

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein gute Lac firnis zu Mahler.

Man nehme 10 loth rectificirten spiritus vini, thue ihn in ein glas, stelle es Alber ein subtil Kohlfeuer. Dann nehme Mastix, alß den thue man, 6 loth Dessen grün bereits pulfirisirten Sandrac darein, thue auch Mastix, und nur soviel ein löffel voll zu mahl, rührens es alle Zeit, so offt man schon hinein thut. damit die Materi desto geschwinder solvire. Dann es nun gemachsam siedet, so thue noch darein 2 loth klein öhl, rührens um ein wenig, und halte es Alber auff der Kohlen, bis man siehet, daß es clar, und der Sandrac ganz vergangen. Und im fall selbe, sich nicht begiebt auff obgemeldte Zeit, dann ist es zu farbig und ist darburg zu wenig gesotten. Alß nehme den Sandrac auff ein Mahl Alles in das glas und siedt es, so Sindt sich diese Zeit materien coagulirn, und zu hart werden. Das man grosse Mühe haben Sindt sie zu solviren. auff diese Manier aber ist es gleich gethan. alß dann, lasse man es Alber ein linen Tuch laufen, und in einen glas Kolben schlagen.

Das glas muß so groß sein, dann man es Alber das halbe theil. Das es nicht Alber halb voll ist, sonsten Sindt es zu springen, Man es auch nicht Alber [illegible]

Übrigens ist auch zu observiren, daß man beym Pindung des Papiers
gut und eben Acht haben, dann wo sonsten nicht Fehl oder Mängel
sind, Nimbt man aber das Papier in acht, so sind wo
und dieß Papier sind die in gleich, daß sie auch beim Abdruck
und dieß Papier sind.

Zum aufdrucken gebraucht man den feinsten, weißesten
man solches aber selten, nicht gnug und subtile seine
sonderlich Schrift, also daß man sonsten einen grader sonnder
Die sind nicht Cent Schrift aber die Lange haben, die
man Bücher aber Zeitung, so sind sie gantz aber, sonderlich
man ein Bogen offen beysammen sind. Und das man gestrichen
Die Bücher sind. So flicht sie sonsten die ein gleich, und
muß es aber nicht zu nahe über die gleich sein
so klopfen. Das Papier sonsten dann man Bücher sonsten
haben kan. Solche so aber Bogen Zeitung sind flüchtig muß
kein gesetzt, auch muß man niemahl Papier im Bad
Das Papier soll aber papier so man feinsten Bild, weil
polirt. Und mit feinsten Klop Papier aber sehen, sind
Papier sonsten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Auf nun Teutsch Manier, wie Schmiedt
zu Zeiten, mit allen handgriffen;

Erstlichen so muß nun Zuber gehobelter Schmiedstock, darzu
dasselbe mit Eisen überschlagen, und gebrauchet werden.
Nimbt nun darbey mit einem gutten Eisen ab, die
und die mehr Hitz, und leyt den Eysendt darauf, und
dreht mit Eisen gedrückten Schmiedstock, und bleibt so
lang darin bis die Hölliz drückung gehen.
Nimmbt nun gutten Holz, wie vnibal, Zuber forb
bloß auß nimm dein. und thut selbes Feuer in ein
gebäu, und stellt mehrern Holz darzu, und Nimbt
nun einen Hanspel und treybt selben Zuber, auß
dem Eisernen Eysendt, das er gutt, braun damit über
zog ist. Doch muß man nicht zu viel auß einmahl
"übertreiben, sonsten so drückne Hitz, das nun Eisen
Messen, oder Zudoren Müster mehr drauf bringen kann.
Hiebey Zu / : als ein arcanum : / diesen Tag gehören
die Kinder Lehren, welche bloß ein Hertz vn"
Gehorsam sein muß, und als dann seindt auß der
angestrichenen Zuber alle Tage vnterschiedt

4

welches eylends den Maßer [illegible] wer [illegible]
der gemeinen Holtz oder Wünne selbst messen.

5. Wird eine der zu Gefängnus oder gebraucht, soll
auf seine Maßer, auf [illegible] Zins- und Mütt-
Körnen genauest [illegible]. und jedes [illegible] und gefüll

6. Wenn alles nach beyliegt Zeit genaest. und der
Ymbra treulen, so [illegible] sie sich darüber
abzustellen angeschrieben, welches dem gleich
und alt geben [illegible] bringt.
Ein gutes Gemüs [illegible] zu wonder, welches
ein alt [illegible] treulent.

Ein [illegible] [illegible] zu 8. Dt [illegible] gemein
1/8. Dt meinig
1/8 Dt selmyld } wohl gesetzt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Weisser Lac firnis
Zu Mahlen

Nimb auff 10 loth rectificirten brandt Wein. 6 loth
pülverisirten Gum Sandrac 2 loth. thue es zusamen in
ein gütes glas. Verbeche das glas ob Vogel. mit
einem blasen. setz es alsdan in ein dampff mit warmen
wasser under auff dem boden soll stet gelegt sein.
Damit das glas sanfft darauff stehe. stelle den dampff
also das wasser ein stund 3 in dem sieden halte
stehe. Damit der Sandrac sich in dem brandt Wein wohl
auffloese, und mit demselben sich wohl vereinige.
alsdan gieß den firnis also siedend heiß durch ein
fein tüch. und verbache es alsdan in einem glas wohl
zu gebünden, mit disem firnis solle man nur die
helle farben. als weiß, gelb, grün, blau, fleischfarb. Ihr
Silber und Vergüll anstreichen.

Ein anderer auch Weiß firnis
Zu dunckler farb

Nimb brandt Wein 1 tb. reinen, und ausgelesten

Gumi Lac. ½ ℔. wird solche klein. Thue sie in ein
phiole gieße den rectificirten brandte wein drüb
laße 10 tag ein paar tag stehe. Doch alle stund ein Maßl
geschüttelt. Den 3. tag seihe es aber ein mäßiges hey
fueter. so lang bis es dick syrupisch. die ein dünn
leim. alß den teich 10 dürch ein feins tüch. und
verlahre es dick.

N. 3. Noch ein bessere firnis zu
Mahler.

Nimb vom besten brandte wein der rectificirt.
sich alle zeit verstehl. | 1 ℔ probirt. 1 ℔. dry dem dry
gebrandte wein, stein, 1 Maß. laß 10 ein tag stehe. Nu
in der stüben wärme. gieße hernach den brandte
sauber ab, oder filtrir ihn. Nimb dieses brandte we
1 ℔. stoß aufs 6 loth so ausgelest und sauber
Mast. wird alles ganz klein zu pulver. thue es in
phiol. und gieß 3 ℔ brandte wein daran. das
muß nicht gar halb voll sein. schüttle es ein gantze
laß es ein paar tag stehe. doch acht es für alle stund
Maßl geschüttelt werde. Nach dieser, gieße es ab, in ein
ander glaß zu dem gebrauch.

* Gumi ele 2 loth. sandrac 6 loth.

NB. Die Materi in dem ersten gleich. Kan man nur etw. "
"dessen, den. dan man dieser formis Mehr stell. Hilft
man nur die selbige Materi frisch darzu.

N. 5. Lac formis auff eine kriegte arth

Nimb Gumi lac. 1½ loth. Mastix, Sandarac. ana. anna.
i quintl. thue es zerstossen in ein phiol. giess dass stärkst.
brandt wein i. loth. setze es in die Sonne. forem
presse es durch.

N. 6. Ein andere Arzeney

Nimb auff ein ℔ brandt wein. 6 loth von gestossenem
Gumi lac. thue es in ein phiol. schüttele es etliche stund auf.
Dass glas muss aber nicht voll sein. dan es gemeiniglich ge-
"wöhnl. setze es an die sonne. oder auff ein warmes
offen. auff ein stroh ring. lass es etliche tag stehen. alss
dan presse es durch ein tuch.

7. Noch ein ander Arzeney formis.

Nimb auff 1 ℔ brandt wein 6 loth von Gumi lac.
wöhnl es ein stund freund. lasse es gemach in ein
balneum Mariæ ein stund kochen. setze es alsdan warm.
und verwahre es.

℥ß. Noch ein ander Lac simis Gum
Glauty
Nimb Gumi lac Und Sandrac. Jedes 2 loth. ein halb
Nössel brandts Ohrn. Abrauchs ob Asch. lasse ob 3 d
an der Sonn stehn. oder in einer gleuse süssen
ob doch aber Nicht gesiedet werde.

9. Ein ander auch des besten gleuzende
Nimb brandts Ohrn filtrire ihn. Durch Calcinirt
brandt Weinstein. Nimb Weisse ungstein, gumi lac. Sa
drac. Jedes i½ loth. solches klein gerieben. thue ob ein
halben gleus. giess den filtrirten brandts Ohrn dar
fürtreibs ob Alkahestund. lass formen 3 tag an d
Sonn oder anderer süssen stehen. presse ob thue ausp. V
durchsehe ob.

10. Aber der gleuse simis.
Nimb Sandrac. 2 qü: gumi lac. 1 loth. giess brandt
Ohrn darüber. wittels ob Feuers. stelle ob Alkahestag an
die Sonn. presse ob Durch ein leinen Tuch. Dieser Firn
dienet Oehl auff Holtz. Und die farben Mit an zu
machen.

11.

Ein sehr künstliche Arische firnis zu machen.

Nimb Gumi Elemi. Gumi Animi, Arische Asphaltum. Und Arische
ärgste. Jedes i. qu: stoss ob klein. thue ob in ein glas.
Und lasse solches in einer distillirten Essig. giesse den Essig
ab. Und lasse die Materi wohl, mit einem Lavendel
Oehle. so bindt gantz subtil. thun. lass trocken. Und
reibs hinder klein. thue noch Sarcocolla, gumi tragant. i. qu:
Arische Christallinische Zucker Kandel 3. qu: auch klein gerie-
ben. thue ob in ein Fiolblein phiole, giesse i. th brandt-
wein drüber, rüttels ob ein gantze stund. setze ob heraus
in ein Balneum Mariæ. Und lass ob anfangs gelinde. so
lass ob noch ein paar stund stehen. alsdann das hinder erhalt
und noch ein tag oder 3 drauff stehen. giesse ob heraus
ab. Und presse ob durch.

12. Diesen firnis noch auff eine gehinderer
art. also ein ffie firnis zu machen.

Nimb die obige Materi, brachire sie mit distillirt Essig.
Lass aber. thue darzu Sarcocolla. Und Zucker Candel.

6. Nim alcb terpentin, sovil Nimb vrin Und Clevert
ffic oder terpentin öfl i ℔. Nimb auch Clever Eis
terpentin. 6 lotb. thue ab Zusamen in ein stevrb glz
Und setze dasselbe mit einer blöz vung Wasser. in
ein sovmrb Balneum. Nim nim dass dasser auf
ge sind. Der terpentin auch vohl gevrgangen. Und
zimblich dann Zusamen Vorde. so thue nach Und
Nach. Die andere klein gevrichtner species. darin. thue
ab dofl mit einer holtz. lofl ab ein stund 3. oder 4
im sindende Wasser stehe. Sovmb Nimb sovmb. Al
Alcohol ab in einer andern glasb. gibt einer
glaser Und varen firnis.

13. Glantz firnis zu Mahlen.

Nimb i lotb Terpentin. Und pulverisirt Sandrac
i. lotb. giss 6 lotb spiritus vini. drau. las
dasse vohl. Und filtrire ab.

Dise firnis braucht Man. zu allen
Und sonst Andern geschirr. nach pahrt An
Der farb muss Man. Mit Leinölfirnis angem
Und sovmb Mit dessen firnis 3 oder 4 Mahl
angestrich Vorde.

N. 14. Ein Spanische Firnis
Zu Mahlen. 7

Nimb ein Fäßel spiritus vini. thue 2 loth Gummi lac darein,
verbinde es Löchl. setze es an ein warm ortt, und rüehre
es Löchl Under einander. wan es dan aber gelb wird. so
ist es fertig. wan man ihn brauch will. muß man ihn
2 oder 3 tag in einer warmen ortt stehen lassen,
es kan auff allerley farben und hüzen gebraucht werden,
dieselbe vermögt mit Under gemäng. schadt nichts ab,

15 Ein ander Firnis Zu Mahlen
alle farben beständig lüst.

Nimb 3 Vntz Gummi Cubebe stoß es klein. thue es in
ein starck glaß. gieß darüber 10 Vntz kühn öhl, sonst
oleum Templin oder Terpentin öhl genandt. setze das glaß in warm
in einen geschirr Voller hafel kerner. laß es frisch werden, rüehre
es offt Underlich. das das Gummi darein gehöre. und sich mit
dem öhl incorporire. gieß alß dan 5 Vntz starcken spiritum
vini darein. und laß es so lang darinnen ligen, biß der
spiritus vini wieder evaporirt. es muß allezeit Umb ge-
rüehrt werden. Und hernach es Löchl eine Zeit Von 3
oder 4 stunden. offt es fertig wird. das glaß bleibt offt.

16. Ein andere firnis Lit: B.

Man nimbt 4 loth Drach blüth, 2 loth Gummi lac. b
geschabt, und gesiebt, giest darauff brandt wein 12
loth, stüttet ob offt under ein ander, lest lang
nacht stehen. Und druckts durch ein tüchlin, gibt ein
fein firnis. Dieser firnis wird gebraucht zu allerley
arbeit, auch grün grund, ist der schön braun grün
lauter blau.

17. Noch ein andere firnis Lit: C.

Nimb 16 loth Sandrac, giest daran 1½ Maß brand
wein, lest ob dem feuer 3 tag stehen. Und drucht ihn
durch die obige firnis.

18. Noch ein andere. Lit: D.

Nimb ein gross glas und corniert Gummi lac. 8 l
geschabt. Darzu ein wenig Sandrach gestiebt, giest daran
viertel brandt wein, lest ihn 3 tag stehen. Darnach gen
papier filtrirt, so wird es clar, als ein rubin. Das
dient alle die firnis zu der politur.

folgt die Zu bereitung des brandt steins. 9.

Man Nimbt Calcionirt steinstein, in ermanglung aber deß. welches Man sich deß vergleichen kahn, z.E. daran gibt Man, ein Maß ordinari brandt wein, distillirt ihn ex arena, mit sanfftem feuer. Und daß Man Vnder deß brennen fall, 20 Loth han. distillirt so lang. Man die stricke in dem helm sieht, subtil streicht, han auch Vermerckt. an der Maß. als, so ein halber. Von einer Maß einer perfecten brandt wein.

folgt Nun die operation Zu dieser firnüß.

Erstl: die zurichtung deß holtzes. geschicht alles. allein holtz ist gut. nur daß es gleich. kein ast oder diffe" eingehe. Und mit pimsstein oder bimbsstein wohl" geschliffen.

die auffbringung deß firnüß.

Alle arbeit wird mit 2 lagen firnüß angestrichen, Zu: E: so es aber gildbrother arbeit werden solle, Mit dem 3ten firnüß, wird ein gelber grund gelegt.

so man aber den grund still roth hab, so nim
Man ein Theil Zinober, ein Theil bley Weiß, flois
Vnder ein ander gerieb, mit rein Fürniß
ein hart papier. Das Nimbt man grob darin
den Nimbt Man 2 Mahl so Viel Firnis, als far
Mit dem pensel soll Vnder ein ander gemacht
Und Damit 2 anstrich geben. Will man auff
dieses rothe Feld brother machen, so Nimbt Man
gemachte farb Firnis Mit Lit: A. Und mit rein
kleinen pensel, nachmahls Feldbrother farb gemahlt
Und mit Dieser farb Firnis 2 3 oder 4 Mahl
ein ander gemacht, bis es die farb haben. Dan la
man es ein stund oder 2 trocknen. Und bestreich
die arbeit mit folgender Firnis.
Man Nimbt Von Gummi lac, Firnis Lit: B: ein Theil
Und Von Firnis C. auch ein Theil. Die arbeit dan
bestreich. Und solches 8 bis 10 Mahl gethan, dan
mit einem stein oder horner geschliffen, sauber
abgewaschen Und getrocknet. Dan gibt Man mit

11.

Firnis Lit: D. 6 anstrich, Darauff lost Man die arbeit rüsen. 6 biss 8 stund, den nem ein Massl geschliffen, mit gesabten Trippel, mit einem filtz oder leder, Dan Strichs ein dosel feisten schwam genossen, ein leder darin gedrieckt, auff die arbeit geschwind fein Und sachte gerieben Und dass so lang biss die arbeit im schein glantz ist.

So man aber Holtz grün, blau, oder ander farben macht, die Leder Nüssel Nuder Dan firnis genommen, sonder mit einem quast auff das holtz getragen, Und Dan mit dem firnis Lit: D. Und C. Weder ein ander Verenigt, 8 biss 10 Massl angestrichen, Und polirt die ober.

Das schwartz wird gemacht.

Man Nimbt Frisch mit brandt Kien, wein gruber, mit dem gemeingten firnis B. C. bestrichen, biss ob wesse Dicker fall, Und sonsten polirt.

So man will ein Grün Mach das liechtlich hembt

So lasse man die arbeit Versilbern. Und gibt mit dem

firnis ein anstrich darauff. Hernach mit der andern
firnis die sonne bestrichen. rotbrauchen lassen
gar glatt. Wieder angestrichen. mit dem firnis
D: und wieder mit trippel glatt. Und mit dem
lassen polirt. Die arbeit solle man lassen 3 tag
alt werden ehe man sie glatt.

Noch ein ander art firnis zu machen
die probirt. Und dem H. Leibkoch
darüber communicirt worden.

Man nimbt gut alt spic öhl ℔. thun abgedachten
½ ℔ Von dem feinsten Mastix ½ ℔. klein gestossen
das öhl darüber gegossen. Und 4 tage in einen
roth Mist eingegraben. biss sie alles solvirt. Solle
man auch in Sonne setzen gethan.

NB. Der Sandrac muss zu vor, in einer schalen lauge
von Buchen asche, nur mit einer Kell abgeschöttet
den Mist halber lassen abgedachten, herauss die
Sole körner ausgesucht. Die gelbe aber lang gerie
Baden die matery zu Dick thun Man vermischt nun 4. theil
mehr öhl Nehmen.

13.

Ein gute Kunst oder heilige Ge-
mach.

Nimb Harts 2 loth. Lass vb Bergsmaltz, sondre de
Häuptb ab. Thue darunder 4 Theil Harss. Thu vb
Zu samen Adel gebrandt. so Nimb Stein Mosel.
Von dem stein so du hütt Eilf. 2 oder 3 Theil.
oder so viel dass du Kunst die farb dass Steins
bekomst. Thue den ein Theil gepülferte Schwebel der
Zu, incorporire alles Zu sam, Thue eine gelinde
feuer. Und letzlich mit dem feuer in Namen dessen.
so fallt sich Adel. vb Muss aber der stein so gebrandt
sein Adel, Adel todter Und Zimblich fein Zu der
gemacht werden. damit die kunst sich mit demselben
besser vereinigen könne.

Solle Kunst du im Acker salt.

Ein gemeine kunst, Nur mit alle kein öffel oder —
ruh zu gemacht. Und den man dass salt kunst
will, muss man vb Adel Nemen, als den gebrandt
und todten lass.

Ein hüttn so sich den heiss
tünstig hält auff hohen hüs.

Nimb Gruntspan. Mönig. Und Mastix firnis ein
so viel als des andre alles klein gestossen. Thue
ein wein Brandts gemischt.

Ein heiss auff hein. stein. harte
holtz Und ander. Zu ein kytt.

Nimb Mastix. Arjoch. Hartz q. holtz. Das
hüs alles Zerstossen. Misse es Under einander
Und gebrauche es Zu einer heiss oder hütte.

Noch ein bessere heiss.

Nimb bley. Und gemein heiss. Ebenmässig
starcke brandts Wein gedrucht. Darnach Ver
hüte gestellt. Und Zerstosse hüs. ein Theil ge
gemeine kreide darein gemischt. Solt Verkytt

Noch bessere heiss Zu Masse.

Solvire Sandrac Und Gumi lac. in starcke brann
Wein. Die beyde lac firnis gebest. Thue ein Ar

schlehen Terpentin Harz. Dan alles schwirt. so güsse es
über heisse blas. Und gemeine krumb, lass es in ge-
schlossen gefäss. Aber der Stein zu saur ge-
het alsdan zu staub gerieb glas darunder. Und siehe.
Dass alles sein rechte tempo habe. ist ein sehr köstlicher
stein.

Noch ein andere Schöne krumb.
auff krin.

Nimb heisse blas i loth. Gemein sir krin. Und gerieb
es. Siehe sir in ein glesse. Und lass gregen. Darnach
für trägen Arab. gumi Arabicum. klein gerieben darzu.
Es ein Honig dick stärck. klopffe es, alle stunde. Durch
ein ander. Dass alles gregen. Dan es zu dick wird. so güsse
rauhe Wein daran. Dan es fellt Nur besser. krume
die arbeit mit halben krin. Darnach lege sie an ein
warmes orth.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Recept.

Einen Extraordinarj Spiritum Vini zu machen
Schwarzbraun: und dann klein widerumb
recht zu reinigen, und zu Verschicken zu gebrauchen.

1. Nach der Brennhütten Brandtewein, d. Ebbs wohl
gerahne Nacht offen, damit gross Reingebrochs
bekommen, Nehme nimmendas gehen, in einen
wohl Verwahrten glas Geschirr oder Hafen, 48. Pfund in
dem Sommer wenn es heiss, gelassen, in einen
wohl Verklebten Brennofen gesetzt, Inne eine
Vorlag oder Recipienten Vorgelegt, so eben mässig
wohl Verklebt sein muss, Das der Spiritus nicht
verdrachen kan, die Vorlag oder Recipient muss
ziemblich gross sein, damit der Spiritus desto besser
phlegmat sich setzen könne, Das Feuer zu diesem Geist
muss gar subtil gemacht werden, und also Von
anfang bis zu ende der Distilation, Das das
Brandtewein nicht brenzlig schmeckt, Diese Drist
Von denen Hingesetzten Zwo Flaschen, in der Vor-
lagen verwahrt, welche wohl Verwahrt in ein Vor-
schlosses glas zu thun, ungefehr 2 lb. gibt oben
den Mantel ausbrennt: worauf die Feuer Probe
zu thun, die gibt oben etwas Nasse zu suchen: Je
weniger die in die Flaschen Brennzig gethan
worden, Je eher oben Dann obigen Drist wider ge-
schöpft: und mit einem Trucknen Küchlein gestossen
Salz wohl Ausgetrocknet Fein pulverig Darunter gesetzt,
Das es nicht Verraucht, legt wieder ein Vorlag
Vor, Verklebts wohl, regire Tag und Nacht zu Vor
in gleichem grad und nicht zu stark, Dann es
und tropfen weis gehen Darf, und schlosst bis zu
ende der distilation, und bis kein tropfe mehr
geht, So ist dieser Spiritus Gerecht, fertig, Brauch
und Nutz.

Von diesem Spiritu nun ½ quart in ein Fläschlein
so bey dem Brantewein gehört, und zugestöpfelt
zugestellet, und wann es ganz voll ist, muß
das Glas voll und fest zugeschlagen: und
mit einem Zeigen von aller das weiß Farbe,
wann dann damit ein Klar, das Klar
nun bis 14. Tage in Ruhe stehen gelassen, so
wird es ein perfecten, gutes, kräftiges
und köstliches Klar. probatum est.

Wan ein alter Brunnen Klar neu od alt,
gesäubert, und dieselbe Verbesserung, gemacht ist
solten, und der Fleckel meidig wäre, der
Nam eben obigem Spiritu vini höchst 1. quart
also in nachfolgender Ordnung, sonsten klar
doppelt abgezogenen Klar Brantewein
zu einem Fuder Klar, und zwey Klar
der das zu setzen will, durch den Fleckel
seihen gelassen, als dann den Glasbehälter
wieder angesetzt, und das Glas, so Fleckel mit
einer zugestellet, und wohl Acht haben, daß
solches ein mit gerechten, gesunden, und
trockenen Klar.

Zu Zeiten da Klar nicht mit Fleckel
eingebracht, sondern mit Verlust der
Klar welches über die Kerbe essen abgezogen
worden, das gesäubert, und in Reinfuder
den von Rose Brantewein Klar den Fleckel
seihen gelassen, so wird der Klar sehr gut
und kräftig.

Will man aber den Wein lieblich machen, / so nambt man gemein süsse Äpffel schnitz, / und wirfft sie zu einem Eymer geschnitten werden / die Äpffel sie zu einem Eymer gedörrt, und thut / sie zum Wein, so bleibt der Wein / gantz süss, und sind lieblich zu trincken.

Will man aber den Wein Muscatellor geschmack geben, So nimbt man 1/4 Loth Mus / den Cardobenedicten oder 1/2 Mass Brandten Brandt- / wein, solchen klärt, und thut ihn mit einem / eingelassen Brüsslein wie die andern zum Faß / bey die gedroiste so mit Wein, und last / ihn also ein und Verjähren, So bindt den Wein / gar wohl schmäckhend, thut man aber / diese mit den Gast, so macht den Geld Gastwirt.

hofkandwz Ruff
Weimar Wein
Recept:

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Signatum Wein in Herbst zu machen, das der
Lieb ein ganzes Jahr Ruh haben soll.

Anfänglich einem Morgen Tag der Vollen
Aufgang, die Frischgemachten Mostfäßer essen,
dieselbe spreng und in einen Keller oder
Boggen thun, an ein Kalt ort da Rauch kommt
dazu Kombt, den andern Morgen früh soll
man die gesprengte Trauben auß dem Bog,
gen, in ein 8. 10. oder 12 Eimig darzu fas,
das ohne und andern 2. Schuh weit, und ein
der Mitten 4. Schuh weit ist, mit dem Bug,
gin durch ein Leitern oben in das fas thun,
gen, das fas muß an einem Kalten ort stehen,
und mit Tüchern, oben über hin dasselbe zuge,
deckt machen, damit nicht in das Tragene
Rau, nicht darab zuziehen, damit da nit
Wenig Luft zu, das fas muß zuvor Schuh
Voll Wein thun, damit Raum der Wein

Wan Jasmin Zat abzapfen Kan, Das Jas Muß
Jann Essil Volk sein mit Traiben, nons ayst, Jos
Dan Min Jasmin Jagen, müssen an mit Klein
Zäpflin Fei Schuh Von Boden Jamin mons
Mindsten ob Es sich nist gelütret Zat, oder
nist Dan Wirdt, Wann Es sons Düsta,
Fuidt und nos nist Klar is, müssen wa
Dan Dis Es Klar is, Dann müssen Fier
Zutrus Fandt ob dem Boden in Die Jangen
Fuimen Jann Jamin mosen und Dus nim
Oglaus in nin Wosgarüstab Jas Oder Jäpf
Ssen, Dis Wein soll güts Von Jab Zigno
und Podagra sein, Dis Wein Wirdt in
voll gnuagt Von gros Traiben, Das Fi
Traiben Glumlang, und 6.7. bis 10 ft. nin
Traiben Wagen soll, Die Dan sind gros Sch
Wait Von niandan Das Die Dom Jazwis
Dursthumm Kan, Dis Jab Es Jagt nin Doct
Daniolla, in Tigroll.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Romatico Wann Zumachs!

Wann Man Im Jünner, Und Hornig Rath
waub, Lag Selber auf Laubm, Und Hosl
Laubsam Staub, Im Ein Durchlüftig gmach
Und Wann Di Traub nicht Laub oder abe
Lafen, Muß man Selb bis gegn Maynacht
Liquin Last, Dieselbem allsdan grüeft,
Und getrollet, Im Wann Dann Im Ein
Maingrün Spalier, Und Ein gebundes Sein
Muß gehn. Und bis Im Im Dammer
igum Last, allsdan Mitten Im das
Spalier Ein Zaun gmacht, Und Man bis
Ins Di Mitten Dann getrumbs Werd, das
Oben Zaun Man das Spalier, mit gleichem
Ein Widrumb aufgrüet, Und allso
mit allso procediert Werd,

aber

Aber Nichtmahlen muß man auch alles da
Jahr auf Heil. auf dem Caplan Haus

NB In diesen Haus Müssen die Ober
gemach des Hauses, und die Küch
Keller gelegt werden; so kann man
auf ein klein od. größer Haus nach
Belieben. füllen od. Mahlen, und also
gleichfalls wohl und bequem
gemacht werden.

Calis.

Ein gutten Confect zu machen.

Nimb Zucker, Rosen wasser, und stoss in einem
Mörsel schön in einem Kessel, und gaiss klein
wenig daran, und lass sie sieden nicht zu
starck, und seye es durch ein gleuter tuch, und
lass es wider kochen werden, darnach nimb
ein Vogel, und den Herbestel darein, und
lass sie wol Nagsten, ob dem feuer, biss dasser
Lüder wird, darnach nimb nun Gelbe Rüben
oder ein gebak duch, und zeig es durch den Confect
el, und diese folgende Species.

Ein Viertel pfunds.
4. Loth feol weniger. die da rothe sind,
2. Loth Muscatblut,
2. Loth langen Pfeffer,
3. Loth weissen Ingber,
1. Loth Masquat,
3. Loth Gebs. Körner,
2. Loth. blauwe Veilen blumen,

Und stoss diese alles gantz klein, under einander.
und siehe diese durch den dünen Sib gezogen
Haben, oder duch, diese Species. darunder gestreut
oder durch gebogen. ist benuget.

Wann nun Vogel nach dem einschlag Sticke
Nimb ein Fries Lendt, das fett aus dem offnen
Lomb, und Laich es Von einander, und leg es
in Fund, lass Lügen bis es Kalt wird,
so zeugt den Geschmack an sich, ist das Fass gross
schön es darzu hast, ist benuget.

Most, d. d Kirsch... d... Kauf... 3 ...ingt
Ernst, dass d... ...ordre... Cod... Sorte...
...t meinen Ruf, d. d Davos zu...ayth
...ischer... Anstalt, als dass ich d...
Mai... Sept 3 May zu...kommen
d... zu... d... Sa...ssen
zur Zeit zu...ill, d. d bei d... ...ten
...n, d... Zeiten zu..., d. d damit
beschäftigt, d... der Lust d... zu...
das ...is ...ung sagen d... zu...
...ssen Adolf, Sch... ...st ...n soll, ...
...ist dass d. d ...ass ...n Zeiten d...
d... Zeiten, dass d... Kinder ...
Mann soll ...s grob zu...ssen Zeit

Species zu einer Tasse Thee Brandt

1 Loth Fenchel.
6 " weinstein
3 " die Cremor der Tamarinden
und Sennesblätter.
1 " Manna.
½ " Anis Samen.
½ " Fenchel Samen.
½ " Lang Pfeffer.
½ " Coriander.
¼ " Muskatnuss.
¼ " Gallipot Manna.
¼ " Neapolitan gum.
¼ " Lakritzen.
¼ " Süssholz.
3 Loth Storax.
3 Loth Neapolitan Balsam
3 Loth Fein Zimmt
3 Loth Muskatnuss
1 " Citronen Schalen Confect
½ " Pomeranzen Schalen Confect

Lemanthe Species mihi Gröbl.
gratissima, und dem Sonderlande
Diese, die pallidiflorum

Receptor zum
Stereot. Abdruck

Einen Güldenen Spiritus zu machen, das die Güldene Tinctur, welche man Solve Coagulirt will.

Lib.

Erstlich nimbt man den Spiritus und stost in gantz fein zu mehl, und nimbt dann einen Tiegel oder Pfannen und Carbonen darzu, auf einen Rost stehen, von Eisen Drahten, als dann nimbt man Weinstein — Oehl das zu den Spiritus zu spitzen, das er sauber und Fein Saber, sauber darvon abgezogen werden, und der Oehl Sauber darvon ablaufen als dann nach dem man Disen Spiritus auch ein mahl ziehen will, gutten starcken Brandten Wein, und stil denselben in einen Kübel oder andere gefäss, und nimbt dann den Spiritus, so auf den Rost seine Tinctur gangen ist, und stost in Weinstein in den Brandten Wein, Man muss aber Rost suchen das Fein seine an den Tisch oder Pfannen ander ist sonsten Entsteht sich der Spiritus und Brandten Wein in einem augenblick in eine flamm, da muss man aber zu Vor einen Deckel haben der ihn Rost darauf findet, und gleich zu gedeckt so ist die flamm in einen augenblick ausgelescht, und hat ein sauber abgezogen Vom Spiritus, das seine Tinctur. Wann den der Spiritus wieder Kalt wird nimbt man den Spiritus und Brandten Wein, und gutt ihn auf ein zu Drittel so Viel der Brandten Wein wie der Sauber darvon gangen das nach nimbt man den den gutten Spiritus und Last ihn wieder Eingehen, und Zeigt in den auf Tag dabey zu stehen Disser Spiritus ist gutt zu gebrauchen Vor einen Jeden gutten alten Wein den man Solve Coagulirem will und Tan Rein Wein im geringsten damit Vor Spiritus werden. Von dem giebt dem Wein Viel mehr Feur Trafft und Kraft Vom Brandten Wein probatum —.

Ein andern gebitten Schaffel mit Essig, und Wasser wohl
rumen, 2. 3. 4. 5. 6. mahl aber mit Gutten Tan, welches
best ist, so hat aber diese die Kleine Gutten den Schaffel
einen grossen abgang.

Wan dan der Schaffel in Einen Keller oder
Gewölb, und wann es Vergangen ist, so Giesse Wasser den
Schaffel, und das Wasser wieder wan der Schaffel
abgeschwembt, säubers ab Caltem Wasser, und das
mahl d. 2. 3. 4. 5. 6. mahl den man den selben gar
Lang weil das Essig mahl muß haben mit warmen Wasser
Essig. Wan dann wan der Schaffel recht gerein ist
nimbt man ein wenig Semb geist, und zu dem
mit den Schaffel mit an, und Lasse ihn wieder Zu Zug
alt den Zu schütten gezogen. Das giebt dem Essig
wein, eine Kraft und Krafft, und Tan ein mögliche
klein mehr Aus Schaffel werden, probatum

NB: Will man aber in dem Schaffel machen Von einer
Schaffel Aum, und Lasst es Zu gehen in einem
und gleich Zu schütten gezogen, dieses ist ein feine
Schaffel, wann man Gutten alten wein über
Lust, das es Kein starken Gieb und nicht da
der Schaffel wird Zu gebrauchen. Man Kan auch ein We
Semb Brandten wein, und zu dem Wasser das Zu gebra
ist so viel desto besser

S. Joh. Christoph Joh. Ann. Gu
Bo

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wie man Holz zu messen.

Wenn man unter wie viel Schuh Holz
soll geschetzt werden, so muss man
erstlich eines jeden Stucks Länge und
Dicke ausmessen, und solche zusammen
addiren, alsdann wie viel 8. bis 10. mit
einander gethan, solche Anzahl addiren
alsdann wieder zu sechstehen, und
dann wieder soviel ablassen, bis der
Rest klein wird, alsdann sieht man wie
der Stock. Wenn der Rest klein ist
gewesen, wird man auch gutes acht
haben, dass man keines doppelt
addire, oder vergesse, und bleibt also in
dem mehr liegen, als dann wird
es offt um ein Drittentheil, zu gutem
und nutzen Holz, der Rest klein wird
ausgelassen. Will man aber
ursprünglich nicht Schuh, sondern
der Stock Holz haben; So muss
zu der Anzahl der Stöcken sich
also der Rest klein ist, ohngefehr wie
viel Schuh, oder Stücken

Winter

Abgeberben
Roten weiß zů machen

Wann Mann die Rotten Trauben, Nachdem sie abgelesen, Zerstossen od zutrettan haben, Alsdann Nimbt man ein Zuber mit grossen löcher, v Mann Stro od Rosß Zuber nam, Und Thut die Zerstossne Trauben darein, Alsdann Müssen die selben Darumb gerüert werden mit den Henden, so fallen die beer druss, Und bleiben die Ramm allein in der Zuberen, Und Kann alss bey den weissen Trauben gethan werden, Dann alss die Trauben auff gelesen weissen alle beer getriben Und die Ram darvon Kamit, Muss der wein Und die beer zů samen in ein grossen gefesse gethan werden, Und Ram allein wanigstens 10: 12: od 14 Tag nachdann Nam die farb haben will: Etzliche bleiben, so bekombt er nicht allein ein schön farb, Sondern eirt gantz gesselsch Und Mild, Es Muss aber offt die beer Und den Trimmender stossel, alle Tag abends Und Morgens die beer mit einem stössel Trimmer zerstossen werden, damit die beer Ram zů samen gerüert, auch die farb desto bessar behalten Ein Jeder wann Mann als Rotten will, Kan den halb rein ab gelesen, Und die beer allein gekeltert werden.

Dises fass wo offtes wein ein gestan. worden Müssen mit Muskatnuss ein gebrent werden Und je mehr brend auff je mehr ein gesogen, Nach dann das fass groß od Klein auff ein fuder i Müssen gebrend Und ein gesogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zu wissen, wie man das Fleisch
für den Rauch conserviren

R. Salpeter 8 Loth. } In 3 Maas Bier soll der Apothek-
Kochsalz 8 L. } er Klein, und siedet es,
Zucker 6 L. } Zucker und Salz mit dem
Wein 8 L. } übrigen Specie by der Hand
Essig 1 L. } vermischen, es muß kalt
} und darauf beyde Sachen
} die Lösung und gebraucht.

Faßt die Haut wenig Salz, wie die Lauge.

Un autre Remede

Prenez huit livres de graisse de Porc, ôtez en les
peaux, et tout ce qu'il y peut avoir de chair
coupez le menu, et faites les fondre sur le feu
avec trois ou quatre cuillerées d'eau dans
un pot vernissé neuf, passez par un linge,
cette graisse fondue, et remettez la

ensuitte dans le même pot sur un
petit feu avec quatre onces de camphre
ecrasé en miettes. Laissés bouillir le
tout doucement, jusques à ce que le
camphre soit entièrement dissous.
alors ostés de dessus le feu cette composition
et tandis qu'elle est encore chaude
mettés y autant de plumbago, qu'il
en faut pour luy donner une couleur
de fer. Le plumbago est la matière
dont on fait les crayons couleur de fer
Il faut se servir de cette graisse au
lieu d'huile pour en frotter le fer
ou l'acier. Il doit estre chaud à la
premiere fois à peine dans les mains
Quand il est refroidi, il le faut
bien essuyer avec un linge.

132

Rotsm.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Tinctura Lithargyrij.

Nem mit gegüelzart Silberglett 12. loth, giesst darüber guten Weinessig nur
Württemberg maass ein 3. th, 8. loth: digerirt es miteinander 8 gelinden Feuer
bis der 4te Theil eingesotten, giesst Wasser in einem gläsernen oder thönernen
Geschirr guten alten Wein oder Rheinischen Wein so viel, als der Essig
war, darüber, lässts noch ein wenig aufkochen und filtrirts durch ein-
mahl durch ein fliesspapier, und hebts in einem wolverwahrten Glas auf.

Lixivium auripigmenti, oder Weingrebr.

Nem mit gutem, hellen ungelöschten Kalch 1. so viel man fassen kann, lösch es nicht alt
oder zerfallen lass. 4. loth, Auripigment 2. loth beydes gegüelzart, giesst
darüber 20. loth Weinessig, lässts in einem wolverwahrten Glas 2. Tag
und nacht in gelinder wärme digeriren, filtrirts durch ein fliesspapier,
und hebts in einem wolverbeckten glas auf.

Gebrauch dieser beyden Lixivien.

Nem mit ein Reagglässlein, fasst 6. oder 8. loth klein Gran dann, tröpfle
darin von der ersten silber glatt tinctur 10. bis 15. tropfen und vermischt mit
einem harter Kiel mit einem andern, so fallet allgemach ein weiss Pulverlein zu Boden,
und der Wein wird wiederum hell und klar; Ist klar giesst man
sachte den klaren Safft ab, so behaltet der Wein seine gantz angenehme Durchsichtigkeit.

Do man nun wissen will, ob der Wein auch noch silber weiss genug
oder nicht, so nimt man ein Reagglässlein, und tropfl so viel, als Argument, von
dem klaren Wein, dem man probiren will; tropfelt darauf bis 10. bis
15. tropfen von dem andern Lixivio. Ist der Wein nicht fein, so wird er,
nachdem er angegriffen worden, trüb, nicht und dunckt nicht, braun oder schwartzlicht,
nachdem er viel oder wenig Lithargyri hat. Ist aber der Wein genug, so bleibt
sich von dem letzten Probelixivio etwas an dem Boden, der übrige Wein aber
bleibt an seiner farb hell und klar, wie er zuvor gewesen; wann er aber nicht
genug ist, so wird er zwar auch trüb, doch ohne Veränderung der Couleur
in roht, braun oder schwartz.

Wobey auch zu beobachten, dass jener Wein, in welchen die letzte Probe kommen
nicht getrunken werde, weil er giftig ist.

℞ Elect. de Tamarind. Bij.
Carÿocostin. Bj.
Hermodact. Ver. Biij.
Mercúr. dulc. rit. par. Bj.
M. f. Electuar. d. ad. oll.
S. Laßiren, wieder das
Podagra. 2. oder 3. Tag
Vor oder nach dem Aderlaß
alle Monatlein, Ein Suld
lots schwer Nachts Früh.

℞.

Pocul. Lentil.

M. S.

Dr. Lentilius

Jacob Perle, der Weber Geschwornen.

1. Franz Liest hinschlapp
2. Jakob Liest im Stall, Fall
3. Martin Gantt.
4. Josi Abschwendy
5. Jakob Jakob Lauber im Thiel Liest Durchbrüst
6. Martin Konrad Burkhardt
7. Jakob Lauber Lang Gehts Ab Mauch,
8. Jakob Lauber Jünger.

Zu Loosen bey Liestall

Ersatz Männer. 1. Jakob Jakob Lauber. 2. Jakob Lauber Metall. 3. Josi

K

Wer das Feuer
nicht scheuet

Man nimmt ein B
es sey man eilt
das Wetter verm
es schlägt, so
kann nicht verb
am Tag schreibt
feuert, so ist
gros. Wenn Pulv
Pulvergut wohl m
Papier, Pa
darauf, am beste
oder Korn Gerie
in Zinken, schnei
man hineinthut a
Schnüre, wenn m
das Pech anzün
bestreicht ist. Ist nic
verloschen geht, so
muß man anders

L

Wass der Stall wen
Pferden beschrieben ist,

Man nimpt Kalck
kwent sinden die
Pfert erschrickt,
oder man nimpt Wolf,
schmirt den Baum
an sonst
bömb, so bort
ein loch an den
Pfert Pferdes 2c.
schlagt ein schlagen
Nagel darein,

3.

Man nimpt Kalck 2c.
Grebsch 2c. Hammer
Pflug 2c. sticht jeden
mit wein ein Milch
angemacht 2c. dann
damit bemeschirt ist
salt alles wenschen

4.

für Brechen Zu
sehen damit
man alles Pferdes
thut.
man sandt den Birnen
baum ein ofen von Ne
Pelbsch Düren wirdt
in drocken dreg in Ofen
Mondt die Birn in kroffe

gesetzt zu. ins Kerker
ist, man macht
ein fein Feuer, ist
gut vor Feuer
stein oder Pfeif
zu. alles einbren
in den Ofen zu.
wan man es wie
wirst man ab
wens es von sich a
hat.

vorgz der Augz,
man Benedicten wa
zu. Pfeffels abbig
wan es ins Kerker
ist,

ein deyl. Roß
abschneidz in
stücken das mit
wieder wachz
stark,

3.
Das einen ablau
lastz einen für
grabz zu. für neu
dz hundtlagz ab
erstz,

NB.

4

Des wassers kommt
milch
wenn es im Storchberg
NB. wenn es im Frühjahr so viel Gras ist wie
nach dem Heu
als es vorher
so nicht macht Heu
Petr 12. Ps. 1. Vers.

7.

Des wassers Ge
brauchs im
abnehmen des Monds
Ps. 10 Kreuzes ist,
so graben man
bis man des
Gesuchte grün findt
so zu nehmen
Vieh des Wassers

8.

gleich Rüstet Gott macht
wasser Gras

Man spricht von
wilden Kastel Kan
es, dass in demselben
Käse gemachet, am
Weinacht abnimt
Jeremias 6. Ps. 7.
Petr, sie schaffe
ein Herrn voran
findt ein Ziel am
gleichsten findt

Zu Examinierung seiner schönen Fechtsprüch und sieben
Nachbenannte Materialien gebraucht werden
Auf Leichten Probierst du Kunststücken
Oberst Leutnant
Major
Rittmeister —
Adjutant —
Alles —
Zu Examinierung eines fürnehmen Fechtgebrauchs
Ist ein Fechtsaal oder Fechtboden
Klafftern lang Mensur —— 2 Gulden —
Vom besten deutschen Blech —— 2 Gulden —
Vom besten englisch Gumetzperg 2 Gulden —
Diese 3 Stücklein sein under gesetzen Stuck
in ein Mensur Leder gefassen und mit blossen
Wehr nach Art Fechtens Disputiert würd
welches alsdann ein schöner fürnehm Prospectum

Le moyen de faire le fer blanc
la maniere de le battre.

nés du fer du plus doux que pourrés trouuer Lequel vous
drés sur le martinet iusques a ce quil deuienne auec dimy pouces
oigt despaisseur, lors vous le doublerés par le milieu, remettant
e deux de cendres detrempées auec de lurine affin quil ne se
ne ensemble, et le rebatrés encore sous le martinet et le
liurés encore vne sirondefois ou il y aura quatre doubles et
battrés encore en obseruant comme cy dessus, et lors vous couperés
doublon par morceaux de la grandeur que vous iugerés quil
faudra pour faire vne feuille, et vous prendrés tous les morceaux
e mettrés l'un sur lautre auec du susdit cendres entredeux
e faires chauffer et battrés sur les martinets iusques a ce quils
ient comme de plaques minces et approchant de la largeur que
n desire faire la feuille et continuerés d'en battre beaucoup
emetme et lors que les voudrés rendre vnies a la diuine main
ous prendrés les susdites plaques in en mettant 24. ou 30. lune
ur lautre touiours auec du cendres entredeux et les battrés sous
e gros martinet iusques a ce quelles soyent minces comme on les dit
n les remuant de temps en temps prenant celles du milieu
t les mettant dessus affin quon les puisse battre bien egalement non
plus espaisses dun coste que dautre et quil napparoisse aucun
coup de marteau, nota quil faut que le martinet pour la diuine
main doit auoir la teste de 8. pouces de largeur de tout carrure et
et lenclume pourra auoir vn pied de carrure, il faut que lenclume
enclume et le marteau soyent bien polis le marteau et de la
pesanteur de 3. quintaux, pour le martinet de la premiere operatio
et comme les autres communs, lorsq'ils etant battu en plaque on
coupe auec des ciseaux de la grandeur quil faut.

maniere de faire les aimes.

us prendrés du oignons et de la farine que pistrés bien ensemble
c du tartre pour la quantité et plus y en aura et plus il sera
prinés la susdite paste que mettrés auec de la lie de vin qui soit
me de la boulie, que si elle est trop espaisse on la ramolit auec
de vin, prenés vne quaille carrée fait exprés de la hauteur
pied quatre poulces pour la grandeur cela nimporte et plus elle
grande et plus elle tiendra de feuilles, il faut remplir ladite quaille
hauteur dun pied de la susdite composition, et lors que vous mettrés
feuilles dedans rangées par rangées les mettant de coste de leur hauteur
mettant entre chaque feuille deux petites reglets de bois minces comme
ues de couteaux et plus etroites que lon pourra affin que le feu ne se
che point, il faut quil y aye par dessus les dites feuilles environ deux

ou trois trauus d-doigt d-la susdit- mixtion, et lors vous fumerés
quaille auec vn couuecle d-bois et si bien quil ny entre point dair vous
mettrés dens vn lieu humide pendant 15 iours ou plus il ne sera
trop demeurer, notanque pendant le temps quelle demeure il ne
point toucher, au bout duquel temps vous prenés vos dites feüilles
nettoyerés auec vn bon torchon d-paille et d-sable, estant bien netto
iettés les dans d-leau claire, laquelle leau et les iettés dans vne
grande chaudiere de cuiure ou vous les fairés boulir pendant 2 h
auec du tartre et du sel et plus il y en a et plus les feüilles deuie
bien, les sortant d-la chaudiere vous les nettoyerés auec vn torch
d-paille et d-sable les iettant dans d-leau claire et elles seront bla
comme d-largent.

Maniere de faire leau fort

Vous prendrés d-leau claire que mettrés dans vne pitit- cu
tenant enuiron trois seillées vous y mettrés vn quarde d-liure de
d-gris autant d-sel armoniac, 2 onces d-arcenic le tout reduit en poudre que
iettrés dans la cuue remuant le tout vne bonne heure cest a dir
iusques que le tout soit dissout le tout estant dissout il faut iettre
la cuue deux pots mesure d-geneue d-fort uinaigre remuant t
tousiours vn peu vous boucherés la dite leau auec vn couuecle qu
ne prene point dair et laissés ainsy 24 heures auant que d-s
seruir

maniere destamer

Vous prendrés vos feüilles qui sont dans leau claire et les
dans leau fort susdit les y laissant lespace d- 4 heures iusques
uiennent rouges comme du cuiure, les sortant d-la vous les tous pou
auec d-la poix raisine en poudre subtile et d-la poudre d-sel arme
meslée auec la poix raisine mettés la feüille dans vne quaille fe
expres et puis vous iettrés sur chaque feüille d-la susdit- poudre
iusques que vous ne voyiés point d-fu faisant cela deux deux
en suit- d-cela vous les prendrés auec des tenailles faites expres
les tremper dans letain fondu d-sa hauteur qui sera preparé
dit et cy apres

preparation de letain

Vous fairés fondre d-letain du plus fin qui ne soit ny aigre
trop gras en le bien ecumant de la crasse qui uiendra par dessus
iettrés du sel pisé de temps en temps et deux oignons cest a dir
oignon chaque fois en remuant auec vn baston d-bois nous co
cela cest a dire a iettre d-sel et vn oignon a demy heure en demy
lespace d-h heures ecumant tousiours, il faut que le tout se face
vn chaudron ou pot d-fer nous faites la mesme operation a dup
fondu dans vn autre chaudron ou pot d-fu, et quand le tout est
purgé comme dit est nous mettés dans le dit etain fondu le quart

fondu cest a dire que s'il y a 4. livres d'estain il ne faut qu'une livre
lomb, il faut remuer tous les deux ensemble avec un baston pendant une
re en bien remuant toujours, s'il y a de la crasse en estant à chaque fois en
is dedans de la poix raisine en poudre chaque fois une poignée remuant
sjours, cela fait vous aurés une quaille de fin bien soudé que rien
quille sortir qui sera d'un pied et demy de longueur, un pied trois pouces
hauteur et qui aura 8 poulces de large, cest a dire qu'il faut que elle soit
pour plus grande que la fuille afin que la fuille quille flotte bien
ne dedans, vous poserés cette quaille dans un fourneau à vent fait
prés en sorte que l'on puisse mettre le charbon par dessus la premiere
is seulement, il faut frotter la quaille avec des poignons pour tirer la
udité du fin puis la quaille estant chaud vous mettrés cette fin fondu
dans jusques quelle soit pleine cest a dire que l'on y en aye pour fermer
fuille de sa hauteur.

Quand vous voulés estamer vous prendrés vostre fuille avec des tenailles
vous poudrés de poix raisine comme nous avons dit et la remuerés dans l'estain
en remuant dedans et en la sortant la secouer et la fourrer dans un
ouveau de fiente de bois ou de son.

pour faire lacin

Prenés dix livres de corne rapée que l'on ait fait auparavant secher
au four, prenés encore trois livres de suye de cheminée trois livres dalun
trois livres de charbon de chesne pilé, prenés une douzaine de sarments
les mettés par dessus du tartre tant qu'il en couvre le tout, et vous prendrés
trois livres de cette matiere, sçavoir du tartre et cendres de sarment et mettés
le tout ensemble, et en faites une poudre que vous mettrés dans un vaze de
fu ou pote de terre bien lessé et meillure, sçavoir le premier lict de cendres comme
mais une couche de vostre poudre, et puis de la forme que la voudrés
tainly continuerés lict sur lict de poudre et de cendres jusques a ce que le vaze soit
lein, il faut que le dernier lict soit couvert de cendres comme, mettés
os pots que vous luterés bien dans un fu de reverbere pendant 8. jours
puis mettés passer letuve vous prendrés vostre matiere estant froide
ta qu'il faut que le couvercle de ton pot doit estre de fer mais il doit
re bien lutté car s'il prenoit de l'air le tout ne vaudroit rien.

pour fondre lacin.

faut battre du fin acin aussy mince que fer blanc et le fondre
e ou fonte ordinairement estant fondu le pistés bien menu dans un
tin se pistant bien, mettés ladite poudre dans un creuset de Dor
nivés un feu fort en mettant dedans de longle de pied de cheval
rapure de corne de mouton et maintenir ledit creuset plein de
ete de cheval seche sans interruption et quand la matiere sera blanche
rece de feu vous y mettrés du souffre tant soit peu et un peu de
e et remuer pour la faire fondre, et quand il sera fondu vous y mettrés
l armoniac et un peu de savon et de verax pour le rendre coulant
rs vous le jettrés mais dans du moulin de sable ou cendres cette a
le sable ordinaire il le faut bien secher et chauffer auparavant
y jetter la matiere, nota qu'il faut que le moule soit dans le fourneau
ut jetté s'il en vaux par exemple le gruau pour le distribuer il faut
indre dans du sang de bouc ou de beuf. huile dolive cela la rend

Cadran ou boussole Sympatiq.

faites faire deux boites de fin acier qui soint d'un mesme pois
grandeur et figure auec vn bort assés capable pour y mettre tou
a lentour l'alphabet, quil y aye vn pinot au fonds pour y poser
l'eguille comme a vn cadran commun que nos boitu soint bien
polies et bien nettes, puis cachés entre plusieurs riures daimant
et bien vne qui aye du costé qui tend au midi du mines blanc
et celle que nous trouuerés la plus longue et droite la fairés
en deux pars au plus iuste que pourrés pour en faire deux eguil
pour vos deux boitu, il faut quelles soynt d'une mesme espaiss
et poids auec vn petit trou pour les poser sur le pinot en equilibre
cela ainsy preparé vous les poserés dans vostre boite quand vous
voudrés parler l'un a l'autre diuant que l'heure que nous aurons
allignée soit, enuiron vn quardt d'heure ou demi heure a lauance
quil y aye vne croix ou quelque autre marque au commencement de la
affin de voir quand l'eguille sera sur cette marque qe nous aurons
intention l'un et l'autre de parler car il faut quelle se tourne
d'elle mesme, car ainsy vous cognoistrés lintention de vostre a
cela fait lors que vous tournes vostre eguille sur vne lettre
mesme temps l'autre de soy mesme y va par le rapport quel
ont ensemble, quand vous fairés reference faut faire de me
car quand on a acheué on remet l'eguille sur la marque,
qu'apres auoir parlé il faut seurre la boite et l'eguille s'pa
enda coston dans vne boite de bois et la garder sur tout de l
voüille

Maniue pour faire vn sirop qui conserue la
santé et fait viure iusques a 130 ans

prenés huict liures du suc de mercuriale, deux liures du
de buglose, deux liures du suc de bourrache tiges et feüilles
liures de miel de narbonne ou autre meilleur du païs, mett
tout a boulir ensemble vn boüillon pour les escumer et le passer
la chaulle a hypocras et le clarifier.

mettés a part a infusion pendant 24 heures quatre onces
gintiane coupée par tranches dans trois chopines de vin bl
sur de cendres chaudes agitant de temps en temps, nous pa
le vin dans vn linge sans les exprimer
mettés cette colature dans le ius et miel cy dessus faisant bo
doucement le tout en cuire en consistance de sirop, nous le mi
a refroidir dans vne terrine neufue apres dans de bouteilles qu
nous conseruons de lun temperé pour vous en seruir comme
dit en prenant tous les matins vne cuillerée.

Sirop dont ie vous parle par Cre ce mirroire revolonge les
e rettablit la Santé contre tout-sorte-de-maladie mesme guerit la
ette, dissipe la chaleur du estomac, et quand il ne rettrecit dans
corps quun petit morceau de poulmon, et que le rette-fut gasté, il
tintendroit le bon et rettabliroit le mauuais, il est bon pour les
aleurs de estomac, pour la Sciatique, les vertiges, la migraine
generalement pour les douleurs internes.

Prenant seulement tous les matins une cuillerée de ce Sirop on
peut sassurer de nauoir besoin ny de medecin ny dapoticaire et
passera les iours de sa vie destinés de dieu en une heureuse Santé
et il a une fille vierge qui ne peut souffrir corruption ny
mauuaise humeur dans le corps faisant mourir le tout boucing
par le bas.

Secret a esté donné par un pauure paisan de calabre aceluy
i fust nommé par charles 8me pour general de cette belle armée
male qui enuoya en barbarie le bon rome estoit aagé de 132 ans
ce quil assura a ce general lequel estant allé loger chez luy et le
voyant dun si grand aage linforma de sa maniere de viure et de
lusieurs de ses voisins qui estoyent tous vertueux aagés que luy et
estoient aussy sains et gaillards que sils nauoient eu que 30 ans
moy que dailleurs auouirent quils auoient mené une vie assés
libertine.

purgatif le plus surprenant quil y aye dans la
nature et que tous les medecins ensemble ne sçauroient
diuiser, il merite le Secret sil vous plaist

Il faut prendre de pignons dinde et de gutta gomma
autant de lun que de lautre, pilés les tous deux ensemble
ans un mortier et en prenés la pesanteur dun grain tant
eslimé, et le mettés entre deux morceaux de pain achanté
ant vous mouillerés les bords auec un peu de blanc dœuf auec
n pinceau et le pressés auec un cachet, on le prend dans un
e de rotie quil y ou un peu de Sirop, ou bien vous mettés
de tout dans un uuere et boirez purgatif dedans et dés que
l voyés quil est ramoli vous auallés le tout et une heure
rés vn bouillon; lon ne sçauroit faire un purgatif qui
rge en si petit quantité

augmentation d-largent a moitié ixpriment

Prenés trois onces darcenic cristalin concassé soulimant me
le dans le fonds dun cruset puis vous prindrés dix liur
d-cuivre d-rosette rouge converté par morceaux prinés
once d-borax, vne once d-lit decrepité, vne once d-li
dargint, vne once d-cuivre pisté vne once d-tartre blan
pistés et tamisés toutes ces drogues ensemble puis vous
prindrés d-la susdit-poudre pour soupoudrer larcenic qu
au fonds du cruset, vous mettrés en suit-vn lict d-cuivre
vn lict dud susdites poudres et continuerés iusques que le cui
soit employé il faut que le d.vnier lict soit d-cuivre pist
d-lit raisseur dun ieu blanc, luttés le cruset aux lutes gr
puis le mettés en vn fau d-voûte trois heures approchant
fau d'heure en heure et la dunieme heure couvrir le cruset d
charbons et laissier refroidir puis deluter le cruset et le fon
itant en chaleur ou fondu iettés en grenaille dans d-cuive
nie, vous prindrés vne once d-ce cuivre, et vous le refondr
auec vne once dargint d-coupelle, et nous en feirés la bitou
quil nous plaira, la bitougne itant fait vous la mettrés
boüillir dans d-liau riyale qui se fait auec vne once dicu
et vn quarot donce d-sel armoniac que vous feirés dissou
et itant dissout vous y mettrés lunieme votre bitougne et
sortant la retire tout-rouge, et puis la faites boüillir au
d-liau dud sel et du tartre blanc ou cendres granelées, vou
pouués itre assuré davoir vn blanc qui ne se mittia jama
et qui ne brun par excellence

Pour faire d-couleurs rousse sur le blanc
dun cheuaux ixpriments

Prenés vne once d-litarge dux onces d-chaux viue le
tout en poudre tres subtile mete le tout dans vne iscuelle
d-ture puis arosés par dessus d-turine ce quil faut pour
detremper le tout laissés le tout come cela dux ou trois
heurs puis de la dit-mixtion faite les taches ou con te
semblera, si vous y aiouté d-gales les taches seront noires

pour faire qun fusil ne crene quand on
le chargiroit iusques a la bouche

dimont-ton canon lauc bien le dedans auec vrine et mettre
le dehors, ittant sec remplis le dit suif de chandelle iusques a la
bouche ayant bien bouché le petit trou du bassinet auec vn clou
mettre en cet ittat le dit canon dans vn four apres en auoir tiré
le pain, haussant le dit canon auec vne pierre affin que le suif
ne sorte, et lors quelle tiendras ton canon du four bien pourras tirer
et sera a lepreuue comme du fin fuit doux

Voyla monsigneur ce que iestois obligé de donner a S.a.S.,
pour le regard de lor aussy bien que de largint mon fils
ayt en ittat de donner a S.a.S. tout autant quelle sçauroit
souhaitter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

AA4

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eine Tinctúram Vini ex Vino zů præpariren, dass
man damit schaffe dass gringe Wein starck werden,
und gerathen man diese procesz dergestalten,

Will man einen Eymer machen, so nime ein
ein Kleins Schefflein bey 13. Maasz haltend, so
ein Theil mast 13. th. dieses Weinbeer, und 7. th.
Melis zůchten, thůt das Schefflein mit gutem starck
alten Spanischen wollen zů, lasset Blasen 5.
6. tag in der Sonn, thů Eig[elb] 2. hinein, lasse alles wol
zusamen fermentiren, welches bei denen so nit gut
schmeckt das Oberlautere zů machen ist, thue
Wein. 36. Pfund hineinlesen, gesst man den
heraus ab, so nim ein halben Eymer Eichen
Stammigen Bronnen, und giesst das Lauter rein
hierein, setzts Vini ein Zeit lang an Sonnen
Rein, trinckt das Klein Schefflein mit gutem
darein gleich wie vorher die gestalt, und das Schefflein
gutes Tockayer darein gethan. 4. th.
Die Weinbeer im darin gleich wie der Most,
thue wie obermelt 36. Pfund hineinlesen,
Zeigt man ihne wider ab gringe wenige
ins Stammige Schefflein im selben wie
gibt es rechtschaffen Vinum Solis Mas

Simile

vitrio

Obriches Zerstillen und abfangen Gelt beschreiben muß
4. mal continuirt werden solle, so wirdt alß d
Schwarze Farb woll sein, dannen soll man
in einer Bouteglien Spir — j5. Esß. Zimmt
und Cassia die Tinctur ehe man Gelt im Kolb
so lang digeriren, biß die gelbe Farb wirdt
Closse ist, alßdann ist die Säure gebrauch
wingk Arabici, darzu wirdt gebrent, und dann
gemeiniglich die Farb und Tinctur
Tinctur wirdt 4. Schwer gelbe Farb
gegen 2, 6. Mark, auch weniger oder mehr,
alles nach Beschaffenheit Menglich
und Discretion. Will man aber die
Tinctur von einer Schwarzen Farb, oder Ma
nasir gebrauchen, Mag solche Tinctur 8. Lö
w. brechen Lang mit Rother Kirschig Lig Ha

NB. Wenn Gelt Silber Messing mit Keinem Ein
merlei Farbung, darüber die Tinctur ge
wirdt wenn Sie selbigen so starck beg
mässig ist, daß die Tinctur der Colo
Arsenic Endfarb Glas 66.

Ist die Landwarsh der Wein mächt man acht haben
gehn, Exempli gratia will man einen Wein
Kirschwein machen, so muß man eine Tinctur
machen, aus dem Brandtewein Vitriolgeist
und ist es mit allen seinen Früchten,
welche so viel als mehr scheinen der Geist
eines menschlichen Leibes besitzen Kräft
Universal und allgemein ist. und hat
die wunderbare Kraft des Weinstocks, denn
S. Johannes 1000. Jahr, denn die Arca
Noah spendirt, welches ist auch seine
Reine Erhaltung, und in dem Land bis
auf den heutig tag ist erwiesen und mit
gesunder Natz practicirt hat, also auch
Langwierigkeit, daß die Reinen die trucken
und Land die prob gehalten, und beständig
bleiben sind.

Auch Beschwerlichkeit des Leibes und Ma-
gens, ist kein besser Cordiale und Aqua
vitæ, als wie Weinstock will, diese Ver
Tinctur wünschen gutes nachtz.

Und dann man die Kunst Wein- und
Winterzeit practicirt, kann man nun

vitrio-

[illegible] Ihro Durchl. [illegible] Hochen recepts
bleibet, so [illegible] keines [illegible], hiemit aber der
[illegible] [illegible] [illegible] des [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible], [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

[illegible]

Ce que cet que le Tyras et la methode de son Seruir:

Le Tyras est un Mineral ou espece de Piere ressemblant asse. au plastre, on le prepare en Hollande. ou il se uend par tonneaux, le Tonneau a un Ecu blanc ou enuiron plus ou moins, Il se garde et conserue long temps en lieux Secs, Il en faut faire la preuue auant lachetter, car il sen trouue du meschant esuenté et gasté., Sa preuue est questant bien pulueriè et prest a trauailler ou mettre en oeuure on en mesle une pincee ou deux dans un uerre d'Eau, que sil se precipite et ua a fond cet signe quil ne uaut rien, mais si au contraire leau en reste trouble et quil se mesle bien en icelle cet signe euident de sa bonté.

Lors quon sen uoudra Seruir il se faut doner garde quil ny aye aucun Sable ou grauier et pierettes mesle parmy iceluy, pour ce suiet il sera bon de le passer par un tamis, puis ayant Estaint de la bonne chox; faitte de Pierre blanche et non de bleue don on se sert ordinairement et pris garde quil ny reste pas nonplus aucune piere parmy on y meslera la Poudre de Tyras parmy au lieu de Sable se donant bien garde den mettre en aucune fasson, puis on la trauaillera ensemble come on fait ordinairement le Mortier, le plus longtemps quon pourra car tant plus le Tyras est trauaillé tant meilleur en est il enfin estant reduit come une espousse bouillie. on sen seruira de la fasson Suiuante

Le lieu de la Caue Cisterne ou autre Voulte estant caue et uuid
de la profondeur decente, on y massonera une Rangee de bonnes
grosses briques ou autres pieres auec du mortier fait de Chaux
et poudre de Tuilleau quon rendra parfaitement esgalle par
en Suite on y massonera une autre rengee de briquettes de Flan
ou autre pierre dure qui ne soit aucunement Spongieuse ains sera
comme Cailloux, les quelles ayant premierement trempees en Eau o
les arrengeras come les precedentes fort propre et uniment auec
mortier et Tyras ensemble, puis on y couchera la troiseesme ra
de mesme come aussi les murailles de tout au tour et la Voul
aussi si cet une Cisterne, cela fait, on luy donnera une bonne
Couche de Tyras et chaux seule qui soit assez espoisse, puis y
retournèr tous les Jours pour leuir et le replastrer auec la
Truelle sans toutte fois y remettre dauantage de cette composti
continuant cela pres trois semaines ou plus sil est besoin c
le tiras seiche tres lentement et sera quelque fois 6 semaine
et plus auant destre entierement sec: Notes que sur toutt
choses il nous faut bien contre garder nostre besoigne de la P
aussi bien que du Soleil, car si cet un lieu exposé a lair nous
couurires dun Voelle ou Tente autrement le tout ne uau
rien car leau le detremperoit et le Soleil et la chaleur le
feroit fendre et creuasser.

vitrio

Tijras et Son Usage.

Corfecta sine igne ed addizione ex Ære albaterranostra
Calcata, recondit̃r, sine ullo addit̃amento. /: omnes enim
virtutes deperatas materia nostra simpliciter per se inse
clese habet :/ in phiala optime clausa, quæ in arena
posita per ignem carbonum, volatilis pars seu Super ior
Philosophorum Mercurialis ascendit in Cælum qui
dulcescit et diaphanit̃r, inferiùs est Caput mortuum
et terra, interdum flava, interdum punica Superio
ri unda; ex qua, per propriam ipsius aquam destilla
am, quæ a materia, ante quam fiat terra foliata
separari debet, fit lixivium et ex lexivio Sal fixit̃r vi
riolicum qui pollet igne et Sulphure. Hujus vi
riol vel Salis Centralis vixi ℔. ℥. ℈. adde in debito
ndere Cristallum, seu Spiritum mercurialem albũm
nge amb⁹ Salia per propriam aquam, in primis Laborib⁹
materia Separata am, ad debitum not̃m, et procedet
illorum Conjunctione, filius melior mtidior⁹ parenti
s, qui vocatur, Mercurius Philosophorum, et est typus
ue verus Mercurius currens, qui cum suis parentibus
unquam terram attigit, nec gustavit, sed differe a
Mercurii Communi, uti vinum ab aqua Communi, quæ
uo etium sunt aquæ fluidæ, sed una alteram Virtute
ræcellit, Sic Coercebit juvemillum Arcadium Sale fixo
vitrio-

vitrioliolico, & aqua propria. Nostra materia
unica, illius preparatio unica, nichil adden
nichil abjiciendum, nec in prima nec in secund
nec in tertia operatione, nisi nimia aqua ostar
prima operatione separetur. In secunda terr
damnata a vitriolo vivo seu Salem nitri. Ig
terra fusa per ignem dat vitrum laetum, licet
quam fuerit aqua Saturni: In tertia sicut
mici mihi referunt adjicitur tantum sol.
Scripto si procedes modo reperies Philosop
rum mercurium, et forsan si Deo placet
pidem, tam multi respirent fabulis de scrip
lege interim, ad cognoscendam materiam
putatitia te ab anno 1673. in numero errasse lat
Tabulam hermetis, Filum ariadnes, Para
Apocalipsin, Morieni dicursum cum reg
Sendivogium, et Anonimi nebulum fucum.
Omnia mineralia, Metalla, terras, veg
bilia, animalium excrementa; quamvis
philosophi dicant materiam esse minerale
quia regnum minerale recludet, tamen vul
a Philosophis non examinetur et mineralibus
excoquere., qui omnium verum benedictum
ostend

et semen fert, continet, et omnibus hominibus cognito, attrahitur, qui Mayner cum Calibe seu Sale centrali et Arce est, et a philosophis capitur in una eademq; materia. Sal fixus vel Mayner est Vitriolum tamen nunquam ex vitriolo quo cumq; modo præparetur Sperandum est. Sal volatile vel chalybs est Mercurius, tamen nunquam ex mercurio vulgari aut metallorum, qua cunq; ratione movealtz et vocetur produci potest. Veritatem hic tibi ex sincera mente scripsi, Vita in omnibus operationibus vasa metallica, ne cogitet quod me possidere Lapidem philosophorum, sed tibi latitet veritas Vale.

Præparatio salis ex materia Veri Veteli.

Labor in Indis orientalibus.

℞ Wyßbuiyc, in gantz saurer gemüllich und bewerter saltz 14 tag od 21 tag in 9HX4 oymkuf Dy; so schwimmt die auf dem grund, und das reine Weiße Wasser, das nicht verstinckt, so gießt das und thue es in B. M. destillire es sachte, so steht die auf dem grund als ein pulver ist salz finden; diß salz, thue bey die vorige Materey in damit soviel als stets Syrup, dann, und

ab Vermengt dass sie damit, dz man nit sehen könne, wo sie
sitzen bar. Gesetzt es were müsse, ☿ ♄ ♃ ♂ ☉ ♀ ☽
☿ ♄ ♃ ♂ ☉ ♀ ☽, da were kein schatz abe, und gieng
doch ☿ ♄ ♃ ♂ ☉ ♀ ☽ hin, sie sehe wan sie sehe, so sy
♄ ♃ ♂ ☉ ♀ ☽ hat. Also nun auch der lieb gott gethan hat
des menschen willen unter die darin gesetzt, so findet der
sulz phlegmatic weider ab, und erwehlt die materi
und Brun.

Preparatio Mercurij philosophorum ex Festa.

Ein gute preparation der ☿ philosophorum
materia universali besteht darinnen, das die m
ria vitiosa per ☽ ♀ ☉ ♂ ♃ ♄ ☿ das ihr
und das ihre Vehiculum darab schlage, und sy
in ihr reines Wesen und wesen, dann alle
teria vitiosa ist darumb vitiosa, weil sie beständ
und bader, ob weil mit dem bader nasse und
gott ist, als ob der natürlich bad gesetzt; und
nun jemand per ☽ ♀ ☉ ♂ ♃ ♄ ☿ eine
also alteriren, der probire sein lebtag und finde
vorlängst und vorhin. Und ist die materia ubera
minerali aqua vero animali. Diese rede
gibt offt misbrauch unter der preparation, wo

wann sie also ist, das gebrent Wil BUCUX 4D, wird C4X,
MIXUIC, ist aber sub d nicht also Rauch, sondern
sonst silber d WIlBUCYKUF3, wird durch sublimat
angefangt, bis es roth wie Feuer, alumen plumosum,
und auch d remanent Arsenstein zu gebrendt, und etwas
fein salz, vitriol, und schwefel roth, gebogen.
Dise materien sind gepülvert 1UX4X theil und 1 sublimat
4 Ud theil mengt es mit dem abgedistillirten Corrosiv
unter einander wie den Cyblzd Kupp, und sublimirts ob dem
Feur, so sind sie ein CyxmixuiW, am und unden
rechtfarbig rubinig WilBUCYX in form Würfel und
Wie Crystallen: Den CyxmixuiC, und Crystallen
farbig jedes absonderlich, gleicht d caput mortuum auf,
und mengt den Feuer unden mit dem Feuer Cy
beschriben Crystallen, und mengt den Feuer unden
den C4XmixuF, als mehl roth und die farb klenbig
schwer, bis gleich Mercurij. gemacht.

Farbe zu ölen ex Universali.

Dann man nimpt gemahlen 1 Ud WilBUCYXW
Ud, schlegt man 4 Ud theil Oel darzu, so sein dann geschlagen,
darzu, und Ud ein solches gläsern Feuer gemacht sind.

Sublimirt

Sublimirt soyn, Klarlatt vnd Rom Ornfrandolay
Jyslich di Mixtúr vom O und Wilbucyk W
on XXp24WXuFD, jmaur orgelnd, Sand Lapp
mit einer Lauge ordentlich, JUX vorsch
Sublimat eingedorf. / diesel nasenje und sorail
dem Wilbucyk, Liberablosse mit einander und
ob weider, solle anbrit Continuirte in salamy, by
mit dem Obrigen bleibt und dein W.H. palver
Ualschlinder ob glob ein Denny, und Westingwit, vo
in mut machts, ob müsse sie und sie Verbesserung
metallen gehillt soi. Nasse Verantsein und tro
flus, auf unter jeden Metallen, trauer mahr
ingot Heil di O, in hinein ab, sonst in mus pro
als am Silber, von welchen ein Heil Sublimat vo
sie in Obrigen. Schlecht Zinaber sieht, un
nant Lauge in der maturation lassest, in sinnig
sonder sen Kist, am besten Kopf und sie mischen
Denny stabest, ob sich nüssiges Zebrauy, dass
und der Kopf Lapis stünde, welcher Vier Lubrath
dergenigen Metallen in Obrigen ist, und Mund, all
sen ambstünde, Denselben Drockauy ingy ga arbeith
sen, sen Lapis ex via sicca.

Aurum pot

℞. Ofal: vel subtilissß: limal: quantum placet, distil
thurinarum glasen morbe und gebrodtraüch mexstrum
quantum haberē. und lobert starck mit einander und
2 monat in mola hermetica, ad solaus. bis rubß. 30
alsdann distillirs gemach ab durch Cucurb und grauschen
Corporalische Quecksilberkamm, dann solches verbrandt.
auf die fixe Cadaver, welches auch gedruckt sein
muß giesse man hochrectificirten Branntwein und
extrahirets mit gutschlinder A. die Tinctur salang,
bis nichts mehr extrahiren will; gebet dann die extracti
ones zusammen und setzts den branntwein lentissimo
igne gradu in B.M. vini so lang bis, sichs trocknet.
Die dosis dieser Tinctur kann nicht eigentlich determi
niret werd, sondern nach beschaffenheit des Krankheit
und der Starcke alter zu applicirs, und recht zu observiren,
ob die Tinctur durch den Pis oder einen Trocken
Krankheit in allen desperaten Krankheit istroph.

Soli Deo Gloria
Sempiterna
Amen.

Descriptio △ naturæ.

Mein feüer ist kein flammend feüer, sondern bestehet allein in einer proportionirten
gemischten Lüfft in einem subtilen, schnellen und mit
subtilen Partickeln vermischten natürlichen Salpeter. Das
Lufft Theil der Lufft zum ein theil, das ander aber zum
aufgang. Item in dieser Lufft aber ein brennende
Lufft und dem Lufft präparirte magnet, das
und Verdickt aber allgemein, das Lufft schwere
die Lufft vermischen flüchtigen geist und das subtile gläs
aufgelangt wird, und das Lufft Theil auch die Lufft
Feüer geist. und damit nicht die Lufft ausbrenne
oder in rauch auf als das andere mit in den gla
kommen, so regulirt man die Lufft nach der
der glocken und stellt die grösse maschinen an einen
der Lufft und schwere nach dem Lufft gewicht, al
dem mercurij Verändert man den magnetischen
Attractivischen und den Lufft in sein arbeiten
Item der universal Vrsprung ist, und die Eigen
seine Lufft Attractivi. Item muss man mit

magnet

153

Bericht

Einen Guetten Böhrein
Zuemachen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

In dem Herbst Einen guetten Böhrxein zuemachen.

In dem Herbst wellen Zue 4. Ohm
4. May Böhrxein 4. Ohman Feinsperg
Alex Messpeckh Einem Kam
merlehenmayrhof gelegen bey
Feldkirchl Mareth, Kilman
aber nur 2. Ohm machen
Faßl oder halbe theil Zue
4. Ohman Faßern z. Enstich
/: deren jedes Andere halben
Ohmen fallt :/ voll Reifs traub
en, dann nimbt man die beste

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Jaman[n]/ Kann die Kesselfamman
mueß mann abgemacht mit
Einem großen Dybelein oder
Schaimblöffel, und Schaimb ab
=schaben, abkayre mueß nicht
die gros. Jamacht werden
vnd bigel der Mess glaichsam
den boden, wann der Mess
allegamacht 3. Mund gesetzt
sall[e] wierden die abgezogne
Le Aelfa Trauben böre zum
Messin Kessel geschuettet
werden, und 2. Mund alle
=gemacht Einbeschen lassen.

Vnderdessen muss das Fass
barailsch Abenden dennoch ge
voll Hafelane Oehm. Gestan
massen Mostpambl den
Also heisst im das Fassbal
bey Einer Zwerchhand
muss das Fassbal nicht voll
so soll Er's mosse als de
dem Rein. Mann dies
Gestaltig, so soll man Ein
Besteuern, Er muss obg
streichig Eingeschrifft wer
selbe ob selbem Gemass

Hempelberg treffliche Hirschen
= fische. Es bleibt 3. ad manes
Festes.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Il faut prendre une livre de cuivre jaune en platine d'allemagne
que l'on coupera en petite pieces que l'on fera rougir dans un creuset
et on les esmorera dans de l'eaue gauranté fois, par après on le fera
fondre, ~~et puis on le fera fondre~~, après on y applique un une de
stuck preparate, dant incorporé on y jette dans le dit creuset
3 onces de Lavine de fevé ordinere que on remue avec une espatule
de bois, puis on le jette en lingot, si la matier ne se laise pas travailler
et tirer facilement, il faut le refondre, que quelquefois ÷

Mgnt du Chevalier Bori ÷

Une livre de Sire vierge laquelle ferez couper a petit pieces et les mettre
dans un pot de verre, puis il y aplequerez une livre d'huile d'olive la
meilleur peu a peu dans le dit pot, quand elle est fait il mettera
livre de Blanc, de Venesse, tres blanche, bien passé au travers d'un
tamis, que l'on laissera tomber peu a peu, dans l'huil sire, on le remuera avec
une espatule de bois jusque a ce que on l'apersoive que l'onguent soit bien
ce que on peut connoitre, en le faisant tomber quelques gouttes sur un assiette, il
faut alors le lever vers du feu et quand il est a moitié refroidi, vous y ay
joutterez un ou deux oeufs qui sont deffoy ou des feut, avec un peu d'huil
puis il faut tout joint remuer jusque ce
que le tout soit froid par après on le fait
jetter sur une Table qui sera an-
roisée, dun petit rebord de Roulaux
le dit onguent et ainsi fait

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nro 17.

Hochfürstliches Fürst-

Bischöffliches Haus.

E. Hochf. Durchl. haben mich also doppelt obligirt gemacht
sintemahl Dieselben auf mich viel andere abgesehene conside-
rirt. Ihro E. Hochf. Durchl. gnädigst befohlen
seyn lassen, und dann sothane Hochf. Befehl in all gehorsamst
nachgelebt werden.

Ehrenbreitstein d. 25. Juny 1672.

E. Hochf. Durchl.

Johann Georg Schleppegrell

Ad manus Regias.

Zinn zu purificiren.

1. Das es hell und sark werde:

Lasse das Zinn in einem Löffen gesshier erstlich schmelzen, alsdann thue zu jedem pfund Zinn ein loth weiss Arsenicum, und 2 loth Salmiak, rühre es wohl untereinander, und lasse es so lang über dem Kohlfeuer stehn, bis das öhl gänzlich verraucht ist, darüber alsdann werden Dämpfe aufsteigen, und lasse solches stehn, bis das rauchen gantz verbrannt ist, dann giesse es in die form, da sachen ein solch Zinn, verliert sich dann Silber gleich pflegt zu seyn.

2. Das es nicht klinge:

Wilt haben, das es nicht gleich wie das Silber klinge? Thue zu jedem pfund obgemeldes mixtur: 1. loth Spiessglas, verliert alle Feuchtigkeit darinnen, und dann ein loth des Regul. des Antimonii.

3. Das es dem Silber gleich sark werde:

Lasse das Zinn in einem Löffen flamm schmelzen, giess darnach gestossen Salmiak, das 2. gewichtes darunter gehe, rauche es so heiss, bis das öhl verbrannt, rühre mit einem stecken coehl gemach herum, bedecke es mit einer Kannen oder schalen, thue damit wie mit dem öhl wie es pflegt zu machen, rauche gleiches geschicht; Dz Zinn ist eine andere Engel güter gestalt, und giess zu jedem pfund gemeldes Zinn 1. loth Spiessglas, rühre es wohl durcheinander, giess es aus, lasse darauf pflegen coehl dz Eisen, es ist sark wie Silber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sinnz Proceß.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

N. 11.

Vorgebung des Gelt, ist Höchst, Metall. &c

Nemmet gemein Wasser 3. ß. Berg Alaun 2. ½ Unzen
Romanischen Vitriol 1. ½ Unze. Berg grün für Drachm
Sal Gemma oder Berg Salz 4. ½ Unzen, Auripigmen
1. ½ Unze, Lasse alle diese Stücke wohl Zusammen für
so viel als darein für halbe Unze gemein Salz, und für
halbe ½ Unze Weinstein, Lasse es wider für wenig Da
Kunt es dem feuer; Mit diesem Wasser bei
was man Vorgulden will; und Lasse es also e
am feuer wohl sieden ½ stund, diese Lauge tue
wider halbe was 3. 4. mahl, alsdann polirs
wie andere Vorgebung, so wird es feines schön

Salz, Höchst, Metall, was man will
schön zu Gulden gemacht.

Nemme von dem geschlagenen falschen Geld, Dur
Musicum genant, Lege Volles so feines Geld Gem
so viel man Dunsten 3 gute Geld einschlagt, übergeß
mit feinem guten Vernis, so kann es von dem Gold
nicht unterscheiden, ist auch aber so gut und beständig als
das beste Geld.

N.B. Dieses kan man aber brauchen
weil dem geschlagenen Falschen Gold
dieses selbst auf gantz wohl
wan man es dann Braun Höchst
färben last.

[illegible] [illegible] [illegible] [

Secret du Vernis qui conserue le metail ou faux Or et le rend ausi beau que lor de Ducats

Il faut prendre le meilleur Esprit de Vin et le rectifier en sorte quil naye aucune flegme ou Eaue, car pour peu d'Eau quil y auroit les Gommes ne se fondroint pas, cest pourquoy il le faut distiler 7 a 8 fois, alors lon prend sur une Peinte de cest Esprit de Vin une ℔ de Gomme laque en grains de la plus claire et rouge quon peut treuuer, la quelle on doibt reduire en fine poudre et passer par le crible auant de la mettre auec le susdit esprit de Vin: mais sur tout il faut noter que si lon uoeut faire un pot de Vernis, il faudra prendre une bouteille qui contienne enuiron deux pots et demij, affin que l'Esprit de Vin aye assé d'espace pour trauailler, car autrement il feroit creuer la bouteille. Lors donc que lon aura mis la susditte Gomme et Esprit de Vin dans une bouteille il la faudra tres bien boucher puis la mettre sur un fourneau ou au bain Marie, ou bien en Esté on lexposera au Soleil iusques a que les Gommes soyent bien fondues, cela fait vous passeres vostre Vnis par un Gaze ou fin Crespe et le conserueres pour Vostre usage. De mesme fason vous dissoudres deux onces de Gomme Gutte auec une Chopinne d'Esprit de Vin, dont lon poura adiouster a discretion au Vernis lors quon se voudra Seruir, car la Gomme Gutte rend le Vernis plus beau et par consequent l'Or dun Jaune plus esclattant.

Lors quon voudra Dorer quelque cabinet ou bordure il la faudra auant dy mettre le metail luy donner le fond blanc lequel estant bien pollij on y adiousteras le commun fond Dor, mais Si on veut Dorer un Carosse un traineau ou quelque chose suiette aux grands mouuements il se faut bien garder dy donner le fond blanc, ains seulement apres que le bois est bien pollij, il luy faut donner 3 a 4 couches auec la Colle seulle et lors que le bois nimboijra plus vostre colle, vous luy donneres le fond Dor puis le Doreres, au bout de quelques iours lors que vostre

Or sera bien Sec nous lexposeres au Soleil et quand nous iugeres quil sera
bien chod nous luy donneres une couche de Vernis le plus legerement
quil sera possible auec un grand Peinceau, et sito que la ditte couche
sera bien seiche nous luy en redonneres une autre couche mais touiou
le plus legerement et iuste quil sera possible iusques a ce que nostre
dije un beau lustre si lon ueut dorer quelque petit ouurage en hyv
cela se doibt faire dans un poisle chod, et tenant ce que desires Ver
au de sus dun reschod, car autrement le Vernis ne prendroit pas d
lustre ains au contraire il parroistroit comme si nous eusies passe
nostre dorure auec du lait. Le meilleur metail se uend a Augsp
chez Henrij Müller Batteur d'Or et les peinceaux aussi chez Engelbr
les sus dit peinceaux doiuent estre du plus fin poisl et de la grosse
dupetit doit

Secret du Vernis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vernice a la China

Carabe bianco un onca
gomma laca tre once
Sandraga un onca
gomma Rubica quarto onca
bisognia pistare bene le soudete cose poi si
metano tutte drento una garafa doppia con un
Mezzo boucale di spirito di uino poi bisogna bene
touare la garafa e meterla per dieci orē sopra
delle cenere calde ē dopo lo lasarete riposare
reio che la Materia che drento uada al fondo
dopo uoi ne ne porrete seruire in questa magniera
cioe con un penello uoi pasarete sopra li colori lo
che uolete poi uoi lo lasarete secare al sole e
o drento una stanza calda e quando sara seco
uoi tornarete di nouo a fare come prima e
farete tante uolte che giudicarete o che lo
uolete lustro perche piu lo farete piu lustro
uiera

Tisana per la Podraga

quatro once di salsa paviglia un onca Polipodo
di Cercua fate cocere il tutto drento tre boucali
di agua di fiume o comune fino a tanto che
chali del terzo poi pigliate un bichiere di
questa tisana drento il quale ci lasarete
infusione tutta la notte il peso dun scudo
e messo doro di sene e la matina uoi lo beuere
te e continuarete di fare cosi oto giorni Continuē
e non beuerete altra cosa che di questa tisana

nel quale tempo bisogna uiuere di Rigima cose
non magniare troppo e cosa certa che questa
tisana leua li dolori de mebri distrugge le gome
che uengono a le gonture e disfa di nodi che
uengano

Per fare uenire lordinari a le done

Salle di Sabina, d Armoire Ipericon, et Matricaria
di tutti questi salli voi ne pigliarete sei gvani
di cascedvno e li farete disoluere drento del brodo
o uero drento mezzo bichiere di agva di Sabina
e ci meterete sei goce decensa di Sabina e lo
darete a beuere a lamalato e in tre notte che
lauara preso infalibalamete sara gvarito

Per gvarire infalibalmete una ferita
che sara a la testa medesimamete che
il cervelo sia offesso
Pugillum drageneuli e una erba che se nefa
aceto che si chiama aceto del dragon pigliatene
una manciata e pistatela e metela drento
una garafa drento del fovme di canalo o sabio
per nove giorni con una foglieta di aceto
poi destilatelo e quando lo volete distilato
ci meterete un onca di Salle di Betonica
e ne seruirete altro che alla ferite de la
testa e se la cervela fuss pasata dvna banda
a latra e medesimamete se anese presto la sua
nuritura infalibalamete gvarira

che vole esere quatro once, è smenarete bene con un
bocone di fero che sara fato a modo di una Spadola
e bisogna tenere acanto di le una scodela piena di agua
per bagniare di tempo in tempo la spadola, per vedere
quando il mercurio sara congelato, lo conocerete quando
sara un poco atacato à la nostra spadola, e alora la
lauarete drento de lagua freda fino a tanto che lagua
diviene chiara, se volete levare il segilo, di una letera
meterete il nostro mercurio drento un poco di tela, poi lo
sprimerete un poco per fare scapare il Mercurio che
non sara ancora congelato, è poi lo posarete sopra il segilo
che vi piacera, è lacomodarete in magniera che posa bene
pigliare il segilo, poi lo lasarete qualque ora al sereno
e diviendera duro, come una pietra, quando volete
tingere il nostro mercurio congelato, bisogna bene stringe
lo drento una peco di tela acio che tutto quelo che non sara
congelato scapa fora poi lasatelo per una nora al sereno
che diviendera duro, fato questo vopetelo in peggeti
menuti poi bisogna, auere quatro once di tutia in polver
sutile, è doue once di terra Merita altramente con'cuma
e quarto donca, de alowe patico, e un tantino di boracc,
e quatro once di mercurio congelato, che farete stato
sopra strato drento un cavgiolo, è poi lo lutarete
con un altro che meterete sopra, è poi lo farete
scaglare, è trovarete come le foule del piu fino
oro di doucato - - -

per spartire un scudo in piu parte si piglia del solfero pist
poi si copre il scudo del detto solfaro, e si pone sopra la
fiamba di una candela acesa, sino a tanto che il solfaro
sia brugiato, poi lasalo un tantino vafredare, e poi batelo
sopra una tavola e vederete il scudo che si spartiro in
doi parte- - - - - - - - e le arme vestaranno in tutte
dicce le parti - - - - - - - -

Per Mantenere toute sorte di fruti tautto lo

Si piglia una libra di cera e tre once di verde Rame e tre
once di pece bianca, si fa fondere egni cossa in sieme
poi quando tauto sara sciagliato, meterai il fruto dre
e lo cauarai e farai come se volesino fare delle cas
le quando vederete il nostro fruto che sara coperto
lasarete un pocho rafredire e rafredato che sarano
lo meterete drento una pila di terra vernicata
le volete ci meterete un poco di rena intorno
del nostro fruto, poi coprirete la pilla del loco
cupecchio e lo lutarete di terra grasa e lo metere
drento una grota o in qualche logo umido e quan
vi volete servire oprirete la pira e scrutarete
la cera che conservarete per un altra volta

Per Congelare il Mercurio

Si piglia una padella di ferro, poi si mete una lega
ta di agua comune, e si fa bouglire, con sei once di
sale comune, e quando bouglie ci meterai sei once di
verde Rame, pistato grosamete, poi lasa il tutto
bouglire e quando il tutto auera buglio e che ved
te che lagua diviene Rosa, metete il nostro mer
rio

Per il Male caduco

pigliate meggia oncia di crano umano
come la luna e discrece Meggia oncia di Lunaria Minor. e una erba che crece
e meggia oncia di legnio del Sole
sia fato del tutto poluere soutile e ne davete
al malato toute le matine il peso di una drama
drento del brodo o vero drento del vino Roso che
sia bene gagliardo per spatio di dodici giorni
continui e ne mancava di guarirsi

- - - - -

per guarire toute sorte di febere in tre
giorni di tempo e la piu catiua in cinque giorni
guinos in poluere una onca salle daresinta una drama
salle di tamaris una drama salle armoniac una drama
triaca fina una onca sirono daresinta dose once fate ristare
li salli e poi li misticarete insieme poi li bisogna incorporare
con il Resto drento un mortale e bene batere il tutto insieme
la dosa e duna drama e meggia ne darete due volte il
di la Matina e la sera e continuarete cinque di di seguito
e tutte le volte bisognia dargli dopo che a presa la
droga un bichiere di Vino

Li segreti sono dieci

Per fare drento un Balletto che le persone
che saranno drento il ballo straznaro piacen.
e facero dalire straznacare

bisagnia pigliare tre o uero quatro once di enforo
che e una grana gomoza e la bisogna pistare
bene sotile poi quando sarete nel ballo lo butarei
in aria o sopra delli uestiti, acio che facia della pol
o uero ue ne meterete sopra sopra li nostri Capi
o pevuca in maniera di poluere di cipra, e anda
a balare e in balando le gente
drento il festino mile fanno uersi a causa che la polu
glitrera drento il naso e quelli che sonerano li s
non fararo altro che straznare

Auf diesen Vorschlag ist folgendes nöthig, und wenigstens
ein Versuch damit probat gefunden worden

Augenbrein	8. Loth
Lauersbrein	8. Loth.
Kienspreinöhl	6. Loth
Baumöhl.	8. Loth.
Klauenfett.	8. Loth
Hirschtalk	1. Loth

Die Ingredienzien sollen zerstoßen und
klein, und sodann, wenn alles wohl
mit dem übrigen specifice bey dem
feuer zerschmolzen ist einer salben
Tiegel damit bestrichen und die Ingredienz
eingegossen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Recept weg: gem Schmaltz Burstmd. oder Schmalzwurst.

Erstlich solle man im frost die besten rothen Zeitig: rauben aufs beste und die stem darvon machen und theils siede auf die beste Art und nicht gar weich kochen sonsten kommt eine Lage gerstin und theils in die Grütz worin das Fleisch gesotten das fett muss aber mit destillirten Brunnen wasser auf gesotten. und eingebrent werden damit es nicht sauer und streckt und mehr worin stehen muß das fett muß aber nicht gerschaft zu Brandt wein. sonsten möchte es sich verschlagen.

NB: hingegen müssten die Zelle worin die besten Zeitig: rauben aufgekocht werden und die stem darvon gethan und in einen Sitten 8. 10. 12. tag stehen bleiben und alle tag umgerührt werden. damit es schön fett bekommt und nicht [illegible] eine Lage Zelle und dan wieder eine Lage stem und also fort bis der Sitten voll ist. Dan muß man ihn wohl verbinden und an einen kühlen ort stellen. Wan man nun will Wurst machen so nimmt man von dieser gerstin fett so viel als man will Wurst machen und thut es in einen Hafen setzt es auf die Glut und lasst es zergehen. Ist es zergangen so thut man es durch ein Sieb damit es rein wird. Alsdan nimmt man die Leber und Schwein fleisch und hackt es gar klein. Alsdan nimmt man Salz Pfeffer Muscatenuß Ingber und Nägelein. und so viel wir Brodt wünschen alle solten worin geweicht werden und schlägt alles durch einander. Alsdan nimmt man die Därme und füllt sie damit. Wan man nun will Leber Wurst machen so nimmt man die Leber und siedet sie gar weich. Alsdan hackt man sie gar klein und nimmt Salz Pfeffer Muscatenuß Ingber und Nägelein. und so viel Brodt als man will Wurst machen. Alsdan nimmt man die Därme und füllt sie damit.

Hochfürstlich
Bürstner.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Receipt von [illegible]
so gemeine Burgsäss
oder pframbarge
und Volstreckung