













Oeconom. 573. 7/8.

269.  
Oecon:

Opus. 218.











Ergebnis

110

Das ist die

Die Curia

Die Curia

Die Curia

Die Curia

Die Curia

Die Curia

Die Curia

Die Curia

Die Curia



Der  
Sorgfältige und embsige

# HAUS = MANN /

Bestehend in dreym Büchern /  
Welche in ihre ordentliche Capitel eingetheilet sind.

Das erste Buch stellet vor

Allerhand schöne Geheimnissen und solche rare Künsten /

Welche den geneigten Liebhaber bestens contentiren werden /

Die Meisten aber davon noch niemalen zum Vorschein kommen.

Das andere Buch præsentiret

Die curieuse Wissenschaft des Kochens /



Confitirens / Cardirens / und des raren Torten- und Zuckerbachen; Wie auch  
Gewürz / Früchte / Obst / Kräuter und Blumen einzumachen und zu præserviren / dergleichen  
wie man solche zu einer Arzney das ganze Jahr über gut behalten soll. Oben absonderlich mit angefügt  
die schöne herrliche Trenscher-Kunst / so wohl von Fischen / Vögeln / Wildbret und andern Gebratenen /  
als auch Gebachenen / und aus allerley Obst schöne künstliche Figuren zu schneiden.

Das dritte Buch handelt

Von der Edlen und berühmten Arzney-Kunst /

Und zwar von solchen guten und approbirten Stücken / dergl. noch niemalen  
an das Licht gestellet worden. Alles mit sonderbarem Fleiß dem curiösen Haus-Wirth  
zum Besten (welcher sich dieses Büchlein wohl mag recommendirt seyn lassen)

gutmeinend zusammen getragen /

Und nebst einer Vorred zum Druck befördert /

Von einem sonderbaren Freund der Künste.





Sächsische  
Landesbibliothek  
Dresden



Hochgeehrter Leser!

**I**ch werde mich in ge-  
 ringsten nicht ärgern / daß  
 wann mich etwan die Klüglinge  
 mit meiner guten Intention und  
 nützlich = wohlgemeinten **Haus-**  
**Mann** spöttlich durchhecheln / und  
 dieses mein Tractätlein eine allge-  
 meine Sache nennen werden / da  
 ich doch solche Nasen - weise Leute  
 ganz freundlich erinnere / vom ge-  
 genwärtigen meinem Tractätlein  
 nicht ehender zu raisoniren / biß sol-  
 ches zuvor von ihnen mit recht reif-  
 fen Verstand durchgangen / und  
 dessen Nutzen wohl überleget wor-  
 den. Da ich dann / samt allen an-  
 dern Hochgeneigten Lesern /  
 garantire / daß meinem **Haus-**  
**Mann**

);(

Mann



Mann solche Sachen einverlei-  
 bet / die gewißlich noch niemahlen  
 im Druck zu sehen gewesen : Und  
 obgleich manchem wohl einige von  
 denen Recepten / welche in meinem  
 Tractätlein / zu finden / schon bekandt  
 seyn mögten / oder in einem andern zu  
 haben vermeinet / so seynd hingegen  
 viele hundert / ja wohl tausend an-  
 dere / denen dergleichen nutzbarliche  
 Recepta unwissend und verborgen ;  
 Zielweniger wird jemand auftret-  
 ten / und im Druck hervorzeigen  
 können / solche unvergleichliche Ar-  
 cana / wie in meinem wolgemein-  
 ten Haus-Mann anzutreffen /  
 welcher nach eines jeden Christen  
 Schuldigkeit / und dem lieben Näch-  
 sten zum Besten / so bequem und  
 compendieus eingerichtet / daß  
 wohl kein einiges darinn befindlich /  
 so



so nicht ein jeder **Hauß-Vatter**  
und **Hauß-Mutter** zu ihrem  
Besten gebrauchen und anwenden  
können.

Der Hochgeneigte Leser wolle  
sich dieses Tractätlein bestermassen  
recommentiret seyn lassen / weilen  
er hierinnen solche Sachen aufzusuchen  
haben wird / daß ein einiges  
Recept davon dasjenige geringe  
Geld / so er davor giebt / wohl hundertfältig werth ist / und sollte wohl  
kein **Hauß-Vatter** oder **Hauß-Mutter**  
seyn / so sich nicht mit diesem  
höchst-nützlichen und compendieusen  
**Hauß-Mann** versehen sollte /  
dieweilen dieser nicht nur allein die  
nothwendigsten und raresten Künste /  
samt allerhand schönen Wissenschaften  
in sich begreift / sondern  
auch



auch mit der ungemein= schönen  
 Koch= Bach= und Trenchier= Kunst  
 aufs Beste versehen ist. Endlichen  
 noch mit einem ganz Nagel= neuen/  
 und zum Vorschein noch niemals ge=  
 kommenen Arzney= Büchlein gezie=  
 ret / welches seiner Vortrefflichkeit  
 halben sich selbst besser loben wird/  
 als mich fähig erachtend / solches  
 nach Meriten zu beschreiben.

Derohalben wolle sich der groß=  
 günstige Leser dessen nach seiner selbst  
 wünschender Ersprießlichkeit wohl  
 bedienen / und dieß Büchlein recht  
 lieb seyn lassen; Auch dem Verfasser  
 dieses / der Ihme alles Gutes/  
 und zu allem Glück und Segen  
 wünschet / günstig und gewogen  
 verbleiben in sämtlicher Göttlicher  
 Obsicht und Protection.

Das





## Das Erste Buch.

**N** Nahmen des drey-  
 einigen Gottes / will  
 ich nun zu meinem  
 Wercklein schreiten /  
 und dessen Anfang von Zuberei-  
 tung allerhand Seiffen machen ;  
 weilen absonderlich wohl zu mer-  
 cken / das des Menschen tägliche  
 und erstere Arbeit billich seyn soll  
 und muß / sich des Morgens mit  
 einer Seiffen zu reinigen / zu säu-  
 bern / und zu waschen / welches  
 A dann



Dann den Menschen nicht nur allein aufmuntert / erfrischet / und zu seiner Gesundheit ein zimliches be trägt / sondern auch verschafft / daß die Arbeit einen guten Fortgang gewinnet / und alles wohl und glücklich von statten gehet ; derohalben soll dißmahl seyn mein

## Erstes Capitel /

Von allerhand Seiffen / und zwar nur meistentheils von den Curieusten / wie man solche præpariren und machen soll.

1. Eine recht gute Sauff-Seiffen zu sieden.

**D**ie ganze Kunst liegt einig und allein an der Laugen / ist derowegen vonnöthen / daß dieselbige scharff genug seye.

Erste



Erstlich nimm einen Zuber / groß oder klein / darnach du viel Laugen willst machen / der unten am Boden ein Loch und Zapffen hat / mache noch einen Boden über den andern / der voller Löcher seye / daß die Laugen dadurch lauffen möge. In den Zuber nimm dann Stroh / und lege es auf den löcherichten Boden / auf Stroh / Heu oder Bromat / alsdann den nach geschriebenen Aschen / dann wieder Stroh / und wieder Aschen.

Nimm einen Theil Buchen-Aschen / 2. Theil Eichen-Aschen / 1. Theil Kalch. Oder 3. Theil guten Aschen. Oder Weid-Aschen / 1. Theil ungelöschten Kalch / ein Drittel weissen Hunds Roth. Oder Weid-Aschen 12. Theil / ungelöschten Kalch 4. Theil / weissen Hunds Roth 2. Theil. Zu 30. Pfund Seiffen nimm 15. Pfund Unschlit / 7. Mezen Aschen / 3. Mezen Kalch / vermisch wohl / geuß heiß Wasser darüber / darinnen 3. Pfund Weid-Aschen gesotten seye / biß du genug Laugen hast / einen Eimer oder zehen voll.

## Aschen zu machen / so gut als Weid-Aschen.

Nimm Wein-Heffen / laß trocknen / schneide es zu Zeltlein / lasse es durre werden / mache ein Loch in die Erden / lege Schindel darein / die Heffen darauf / und also fort an / dann zünde es oben und unten an / und brenne es zu Aschen.

A 2

2. Eine



## 2. Eine gute Laugen zum Seiffen-Sieden zu machen.

Nimm die Wend-Aschen / stosse sie in einem Stampff / dann gesiebet / dieser Aschen nimm ein Theil / ungelöschten Kalch ein Theil / vermische es gar wohl untereinander / geuß ein Wasser daran / und rühre es um / hernach thue es in ein alt Faß / oder auf ein Bret geschlagen / das lasse 2. Tag und Nacht also liegen / so weicht sich der Wend-Asche / und gibt eine starcke Lauge / dann schlage die Materi gar klein / und thue erstlich Aschen in das Faß / hernach die Materia / giesse ein siedendes Wasser darauf / mache eine Lauge / daß ein Ey oben schwimme.

Wilt du viel Seiffen sieden / so must du auch viel Laugen machen ; auf einen Stein Unschlit / gehöret mehr als ein Eimer Laugen / so werden 2. Steine Seiffen daraus / ist die Lauge gut / so überkommst du desto mehr darvon.

Wann du die Seiffen in dem Kessel siedest / so thue das Unsaubere / was oben schwimmt / hinweg.

Wann du recht Seiffen sieden wilt / so gehöret auf einen Stein Unschlit / 2. Stein Laugen oder noch mehr / so werden mehr als 2. Steine Seiffen. Wann die Seiffe oben auf schwimmt / und kein Wasser mehr setzet / so schöpffe die Seiffen ab / und gieß in die Formen.

## Probe / ob die Lauge gerecht seye.

Die Lauge lasse unter Tag und Nacht nicht ab / hebe den Vorlauff ab / ist der Nachlauff aber

aber



aber zu schwach / geuß ihn wieder über / wirffe ein Ey in die Lauge / schwimmt es empor / so ist die Lauge gerecht / wo nicht / so mache sie stärker. Nimm alsdann 8. Pfund Schäfens Unschlit / 2. Pfund Baum-Del / 1. Pfund Senler-Harz / thue es in einen Kessel / und zweymalen so viel Laugen daran / laß mit zimlichem Feuer sieden 5. oder 6. Stunden stetiglich.

So es will überlauffen / geuß ihm zu / so du ihm bey fünff oder sechs Maas zugegossen hast / und hat sieben oder acht Stunden gesotten / und will dicke werden / so wirff so viel Pfund Unschlit / so viel guter Hand voll Saltz daran / rühre es stets / und laß es noch einen Sud thun / schöpffe dann die Seiffen mit einem Senher ab in einen Model / darinnen ein Tuch liegt / so rinnt die Lauge von der Seiffen / 2c.

## Probe / ob die Seiffen genug gesotten seye.

Fälle einen Tropffen Seiffen auf eine glühende Kohlen / raucht es / so ist sie nicht genug gesotten / oder wirff ein Tröpflein auf ein Eisen / laß gestehen / wirffe es dann in ein Wasser / fällt es gen Boden / so hat es sein noch nicht genug / 2c.

## Der Seiffen eine Farbe zu geben.

Stosse Mangold zu Saft / und wirffs mit dem Saltz in die Seiffen / so wird sie grün.



Wilt du sie weiß haben / so lege an den Boden  
des Zubers Rocken-Stroh.

Wilt du sie wohlriechend haben / so nimm  
Krauten / Wohlgemuth-Safft / und thue es  
mit dem Saltz in die Seiffen.

Krausse-Münk macht auch wohlriechende  
grüne Seiffen : Oder hänge in den Sud / in  
einem Säcklein wohlriechende Kräuter / Wur-  
heln oder Blumen / 2c.

### Aus wenig Seiffen viel zu machen.

Nimm ungelöschten Kalch / 3. Theil / Alu-  
men Catinum 1. Theil / vermische es / und ma-  
che ein Capitellum daraus / nimm nachmahls  
Seiffen 10. Pfund / des gemeldten Capitelli  
25. Pfund / weissen Gips 18. Pfund / lasse das  
Capitellum heiß werden / alsdann die Seiffen  
darein gethan / wie gleichfalls die in einem Was-  
ser zerlassene Erden / mische alles wohl unterein-  
ander / laß eine ganze Stund fein allgemach mit-  
einander sieden / und endliche formire wie du  
wilst.

### Saracenische Seiffen.

Nimm Aichen-Afchen 2. Pfund / ungelösch-  
ten Kalch 1. Pfund / setze es über / wie bräuch-  
lich / lege unten und oben ein wenig Gerstens-  
Stroh / lasse es durchlauffen / dieser Laugen  
nimm 2. Pfund / gemein Del 1. Pfund / ver-  
mische es wohl durcheinander mit einem Ste-  
cken / biß es einen grossen weissen Schaum gie-  
bet /



bet / thue es darnach in einen Kessel und laß  
sieden / biß es dicke wird / halte allezeit an mit  
dem Rühren / biß es kalt wird.

## Eine gute Seiffe / schöne weiße Hände darmit zu machen.

Man nimmt 2. Pfund Benedischer Seiffen /  
schabet dieselbe gar klein / läßet sie an der Son-  
nen trocknen / biß man sie zu einem subtilen Pul-  
ver machen kan. Dann nimmt man pulverfir-  
te Citronen- und Pomeranzen- Schalen / jedes  
1. Unß / zart-gemahlter Weilwurk 1. Loth / ver-  
mischet alles wohl mit gutem Spiritu Vini und  
Weinstein-Öel / eines jeden gleich viel / so viel  
als nöthig ist / einen Teig zu machen. Demsel-  
ben einen Geruch zu geben / thue darzu 2. oder  
3. Tropffen des besten Bergamoten- Pomeran-  
zen- Citronen- Jessmin- und Nägelein- Öels / mit  
ein wenig Bisam oder grauer Ambra. Hernach  
formire Kugeln daraus / und verwahre solche  
auf das beste. So man sie nun gebrauchen will /  
so muß man die Hände zuvor mit laulichem  
Wasser naß machen / hernach mit obbesagter  
Seiffen- Kugel einer bestreichen / und alsdann  
mit einem reinen leinen Tuch wieder abtrocknen.  
Solcher Gestalt kan man die Hände alle Mor-  
gen waschen.

## Noch andere wohl-riechende Seiffen- Kugel.

Nimm Benedischer Seiffen 2. Unß / Sco-  
rax Calam, Lapid. Medicament. jedes zwen

℥ 4

Quints



Quintlein / Florentinische Weilwurk 1. Quintlein Muscaten-Nuß / Zimmet / jedes ein halb Quintlein / weissen Sandel 1. Quintlein / Benzoe 2. Scrupel / Nägelein 1. Scrupel / Balsam 4. Gran / Umbra 2. Gran / Rhodiserholck-Öel 1. Scrupel / vermische alles auf das beste untereinander zu einer Massa, und formire Seiffen- Kugeln daraus.

## Bewährte Seiffen- Kugel zu Krätzigen Händen.

Nimm Benedischer Seiffen 3. Loth / reinen Schwefel 1. Quint / Bley- Zucker ein halb Quint / pulverisirter Stückwurk 2. Scrupel / Weinstein-Öel 1. Quint / Storax Calam. ein halb Quint / Rosen-Öel 6. Tropffen / alles zusammen gemischt und in Kugel formiret.

## Noch andere fürtreffliche Seiffen- Kugeln vor das Frauen- Zimmer.

Nimm der besten Benedischen Seiffen 1. Pfund / solvire oder zerlasse es in 2. Pfund reinen Citronen- Saft / thue bitter Mandel-Öel / Weinstein-Öel / jedes ein halb Pfund / darzu / vermische es so lange untereinander / biß es wie ein weisses Sälblein wird / thue darunter zart pulverisirter Weiß- Wurk q. p. Nägelein / Benzoe,

Zoe,



zoe, eines jeden anderthalb Loth / Rhodiser-  
 Holz- und Pomeranken- Del / eines jeden ein  
 Quintlein darunter / vermische es untereinander  
 zu einer Massa / und mache nach Belieben Seif-  
 fen-Kugeln daraus.

## Schöne Sand-Seiffe.

Nimm Florentinische Beilwurk drey Unk /  
 Cypressen ein Loth / Calmus / Lavendel / jedes  
 vier Loth / Rosen zwey Loth / Muscaten / Näs-  
 gelein / jedes ein Loth / vermische es wohl unter-  
 einander / siebe es durch ein rein Sieb / zerlasse  
 die Seiffen mit Rosen-Wasser / und vermische  
 alsdann besagtes Pulver darunter in einem  
 Mörser.

## Wohl-riechende Seiffen zum Haupt und Bart zu machen.

Nimm der besten Benedischen Seiffen ein  
 halb Pfund / schabe sie mit einem reinen Was-  
 serlein ganz dünn / und in einem warmen Mörser  
 mit einem gewärmten Stößer stosse sie wohl  
 zusammen / daß ein Klump daraus wird / mit  
 Rosen-Lavendel-oder Majoran-Wasser / oder  
 sonst mit einem wohl-riechenden Engel-Was-  
 ser / das dir am angenehmsten / und ein rechter  
 Feig daraus werde. Nimm ferner darzu der  
 besten Florentinischen Beilwurk zwey Loth /  
 feiner Zimmet / Nägelein / Muscaten-Nuß /

A 5

Cordae



Cordamömlein / jedes ein Quint / zart gefeylt  
 Paradis- und Rosen-Holz jedes ein Loth / Ben-  
 zoe ein halb Loth / rother Rosen-Blätter / Ma-  
 joran / Rosmarin / Lavendel-Blümlein Stö-  
 chados Arabic. jedes ein und ein halb Quint /  
 diese Stücke vermische / wohl gestossen / unter-  
 einander / und siebe es miteinander durch ein  
 reines Sieb / und vermische es alsdann unter  
 obbesagtem Seiffen-Kloß / bestreiche die Hände  
 wohl mit Spick-Öel / und böhre es so lange un-  
 tereinander / biß man kein Pulver mehr darun-  
 ter verspühret / mache sodann Seiffen-Kugeln  
 daraus / nach deinem Gefallen.

**Eine andere wohl-riechende  
 Seiffe zu machen / welches das  
 Haupt über alle Massen stärcket  
 und einen lieblichen Geruch  
 von sich giebt.**

Nimm der besten Benedischen Seiffen ein  
 Pfund / schabe sie rein und dünne / nach beschrie-  
 benem Pulver aber / der Seiffen so viel du wilt /  
 nachdeme du deine Seiffen-Kugel gerne starck  
 vom Geruch hättest. Gedörter Lavendel-Blüm-  
 lein ein Loth / gedörter Rosen-Blätter / Majo-  
 ran / Basilien-Kraut / jedes ein halb Loth / Flo-  
 rentinische Weilwurk anderthalb Loth / Zimmet /  
 Nägelein / Muscaten / Cordamömlein / jedes  
 ein Quint / Zart-gefeylt Rhodiser-Holz / gelb  
 wohl-



wohlriechend Sandel-Holz / schwarz Coriander /  
 Basilien-Saamen / Sem. Amonii jedes  
 ein halb Quint / Arabische Stöchas-Blümlein  
 ein Quint. Alle diese Stücke auf das subtilste  
 pulverisirt / unter das Seiffen-Pulver vermis-  
 schet / und mit einem wohlriechenden Rosen-  
 oder guter Engel-Wasser zu einer Massa in ei-  
 nem warmen Mörfel gemachet / alsdann die  
 Hände mit einem wohlriechenden Del geschmie-  
 ret / die besagte Mixtur wohl untereinander ge-  
 rühret / und endlichen Seiffen-Kugeln in belie-  
 biger Grösse daraus formiret. Die magst du  
 nun brauchen zum Haupt / dann sie stärcken nicht  
 allein das Haupt / sondern geben auch einen an-  
 muthigen Geruch von sich. Es hält sich diese  
 Seiffe lange Zeit gut.

### **Fürstliche Bart-Pomada zu machen.**

Nimm Cyprianischen Terpentin ein Loth /  
 lasse solches auf dem Feuer verrauchten / thue  
 darzu fünff Quint weiß Wax / von dieser Ma-  
 teri nimm zwey Quint Peruvianischen Balsam  
 q. p. Auf die lezt thue darzu Schlag-Balsam  
 ein halb Scrupel / Sibeth fünff Gran / Zimmet-  
 Del sechs Tropffen / mache die Pomada.

### **Wohlriechende und kostbare Seiffe / welche eine vortreffliche weisse Haut machet.**

Nimm die Wurzel von Florentis. Gris  
 oder



oder blaue Lilien-Wurzel / gelben Sandel / auf  
das zarteste gefeylet / eines jeden zwey Quint /  
Weil-Wurzel ein halb Quint / Benedischer Seif-  
fen acht Loth. Alexandrinischen Bisam und  
Zibeth / jedes sechs Gran / solvire alles mit  
Rosen-Wasser / und mache mit Eyerweiß eine  
Massa / aus welcher die Seiffen-Kugeln for-  
miret werden / an der Zahl zwanzig. Thue  
dazu ein Gran Del vom Rhodis-Holz.

## Sehr fürtrefflich wohl riechen- de Seiffe für hohe Per- sonen.

Nimm der besten in einem wohl-riechenden  
Engel-Wasser aufgelöster Benedischer Seiffen  
ein Pfund / Florentiner Weilwurk zwey Loth /  
des feinsten Benzoe / Storax Calam. jedes  
ein Loth / des feinsten Paradis-Holzes / gel-  
ben Sandels / jedes zwey Quint / Ambra-  
Gries / Zibeth / jedes ein Quint / Alexandri-  
nischen Bisam / Peruvianischen Balsam / jedes  
ein halb Quint / destilirt Rhodiser-Holz-Del /  
Lavendel-Zimmet-Nägelein-Citronen-und Ber-  
gamotten-Del / eines jeden ein Scrupel / vermiz-  
sche und mache es mit einem im Keller geflossnen  
Weinstein-Del zu einer Massa / bestreiche die  
Hände mit Rosen-Del / und formire Kugeln in  
selbst-beliebiger Grösse daraus / verwahre es  
dann in saubern Lädlein / zwischen Bisamirter  
Baumwollen auf das beste.

Sehr



## Sehr köstlich wohl-riechende Schmink-Seiffe.

Nimm der besten klein-zerschnittnen Seiffen  
zwen Pfund / thue solche in einen reinen irde-  
nen Tiegel / giesse ein Möffel saurer Ziegen-  
Milch darüber / setze solchen auf ein sanfftes  
Kohl-Feuer / rühre es so lange miteinander um /  
biß es ganz klar ist / wie ein Mues / und wann  
der Tiegel voll ist / so thut man folgende Spece-  
ren hinein / als Nägelein-Zesmin-Pomeran-  
ken-Bergamotten-und Citronen-Öel / jedes  
nach Belieben / als ein halb Scrupel / Beil-  
wurk zwen Quintlein / Weinstein-Öel ein Loth /  
Magisterii Marcasitæ ein Quintlein / Rosen-  
Wasser vier Loth / Zibeth sechs Gran / Bisam  
vier Gran / dem Saft von einer ganzen Citro-  
nen / vermische alles wohl untereinander.

Eine andere Italiänische  
Schmink-Seiffe / welche alle  
Maasen und Mackel aus dem  
Angezicht hinweg nimmt /  
und eine zarte Haut  
erhält.

Nimm schöner weisser Italiänischer Schmink-  
Seiffe / so nicht übel riechet / ein Pfund / Baccæ  
Hispanicæ 3. Unß / pulverisierter Florentiner  
Beil



Weil-Wurk anderthalb Unz / Magisterii Mar-  
 casita, Wallrath / jedes sechs Quintlein / Salis  
 Tartari sechs Scrupel / stosse alles in einem stei-  
 nern Mörstel wohl untereinander / mit dem bes-  
 sten wohl-riechenden Rosen-oder Engel-Was-  
 ser q. l. bis alles wohl untereinander gemischt /  
 zu letzt thue darzu Rhodiser Holz-und Zimmet-  
 Del / jedes zwen Scrupel / daraus mache nach  
 Belieben Kugeln / groß oder klein.

## Französische Seife.

Nimm eine Laugen / so von zwen Theilen As-  
 schen / und einen Theil ungelöschten Kalch ge-  
 machet seye / setze sie in einem Kessel auf das Feuer  
 und wann es siedet / so thue Bock's-Unschlit dar-  
 auf / laß eine Weile stehen / bis es dick genug  
 ist / welches du sehen wirst / wann du einen Tropf-  
 fen auf ein Bret fallen lästet / wann es aber an-  
 fänget dicke zu werden / so thue Rocken-Mehl  
 darauf / rühre alles wohl durcheinander / und  
 laß es folgend's sieden / bis es recht ist. Die Römi-  
 sche wird wie die Französische gemacht / allein  
 daß man in diese ein wenig Weiß-Unschlit und ge-  
 mein Del thut / und also sieden lästet / bis es die-  
 cke genug ist.

## Eine weiche Ultramarin- Seife.

Nimm Neben-oder auch Bohnen-Stengel-  
 Aschen



Alſchen vier Pfund / ungelöſchten Kalch zwen  
Pfund / vermenge ſie untereinander / und ſetze  
ſie auf / gieß warm Waſſer darüber / und laß  
es oft durchlauſſen / biß es ein Ey trage. Dies  
ſes Capitels nimm eilff Pfund / Bocks-Unſch-  
lit zwen Pfund / gemein Del drey Pfund / laß  
miteinander ſieden / und rühre es fleißig / biß es  
genug iſt / welches du darbey gewahr wirſt / wann  
du einen Tropffen auf einen Stein oder Holz  
läßeſt fallen / und er alſobalden geſtehet.

## Eine ſürtreffliche Mandel- Seiffen.

Nimm ſüße abgeſcheelte / und mit einem  
wohl-riechenden Waſſer zu einem Brey abge-  
riebene Mandeln acht Unken / friſcher Eyer-  
Dottern zwen / wohl-riechendes Roſen-Waſſer  
drey Unken / Koche dieſes in einer meſſingen oder  
ſilbernen Schüffel ad Conſiſtentiam Craſſam  
wie einen Brey / in vafe non adhaerentem,  
derohalben muß es ohn aufhörlich gerühret wer-  
den / dann thue ſubtil-geschabte Benediſche /  
und mit einem wohl-riechenden Roſen-Waſſer  
gewaſchne Seiffen zwen Pfund darzu / ſtoß in  
einem ſteinern Mörſel wohl untereinander / ſem-  
per admiscendo, des im Keller geſloſſnen Weins-  
ſtein-Dels eine halbe Unke darzu / endlichen in-  
ſpergantur ſequentes pulveres, nimirum:  
Des Wiſmuths Magiſterii anderthalb Unk /  
Der beſten Beil-Wurk ein Unk / Stärck-Mehl /  
Biacca



Biacca Hispanica, jedes zwey Unzen / mische  
dann alles auf das beste untereinander / dann  
mische ferner des besten Romanischen Zedmin-  
Oels ein Quintlein / Rhodiser Holz-Oel ein  
Scrupel / Bisam und Umbra / nach Belieben  
darunter. Dann formire nach Belieben Kug-  
eln daraus.

## Auf eine andere Art schöne leichte Mandel-Seiffe zu machen.

Nimm gemeiner weisser Seiffen ein Pfund/  
schabe solche und weiche sie in frischen Wasser  
zwey Tag und Nacht / doch daß in diesen zwey  
Tagen die Seiffe einmahl oder vier frisch Was-  
ser bekomme / nach diesem giesset man alles das  
Wasser sachte ab / und nimmt vier Loth Man-  
del / so abgezogen / stößet solche / und reibet sie  
an mit einer Nösel frischer Ziegen-Milch / thut  
solches zuvorgemeldter Seiffen in einen neuen  
Hafen / nebst zwey Quintlein Fröschleich-Was-  
ser / zwey Quintlein Weinstein-Oel / und drey  
Quintlein guten Rosen-Wasser / oder andere  
wohl-riechende Sachen / nach selbst Belieben ;  
setzet es zu einem Kohl-Feuer / und rühret es wohl  
untereinander / biß die Seiffen beginnet über-  
sich zu steigen / alsdann hebt man solche von  
dem Feuer / stellet sie in frisch Wasser / und  
continuiert immerfort mit Rühren / biß sie  
beginnet wie ein Brey zu werden / alsdann  
giesset



gießet man sie in einen Schachtel-Deckel / und  
läßet sie erkalten.

## Leichte Saiffen zu machen / die so leicht ist als ein Schaum.

Nimm gemeine Saiffen / schneide sie ganz  
klein / wasche sie drey Tage lang in frischem Was-  
ser / alle Tage rein abgeseiget / und frisches darauf  
gegossen / man muß aber nicht rühren / sonst  
würde alles zu einem Schleim / darnach gieß  
Ziegen-Milch und ein wenig Rosen-Wasser dar-  
auf / rühre mit einem Koch-Löffel so lange um / bis  
sie wird wie ein Bren / letzlichen stelle sie über ein  
Kohlfeuer / rühre immer um / so lang / bis sie über-  
lauffen will / thue dieselbe von dem Feuer / und laß  
sie kalt werden / so ist sie gemacht. Will man  
sie besser haben / so kan man was von klein-gestos-  
senen Mandeln / Weinstein-Öel / Magisterio  
Marcafitæ, und Saccharo Saturni darein thun  
dann diese Species nehmen alle Unreinigkeit von  
der Haut weg / und machen dieselbe weiß / wie  
Milch. Man kan auch wolriechende Sachen  
darein thun / als nemlichen / Rosen-Öel / Bisam /  
Zibeth / Zimmet-Öel / und dergleichen / wie man  
sie selbst haben will.

## Uberaus Postliche Saiffen-Kug- geln zu machen.

Nimm klein-geschabte Benedische Seiffen ein  
B Bier

— 0



Viertels-Pfund / Stärck-Mehl eine halbe Hand  
 voll / Florent. Beil-Wurk 1. Unk / mische es wohl  
 unter einander / und bringe es mit einem wolrie-  
 chenden / als Rosen = Pomeranzen = Blüh = oder  
 Namhya = Wasser zu einer Massam / dann thue  
 darzu des im Keller gefloßnen Weinstein = Oels  
 1. Quintlein / Rhodiser Holz = Oel / und Näge-  
 lein = Oel etliche Tropffen / Bisam und Ambra  
 nach Belieben. Dann arbeite den Teig starck  
 und wohl unter einander auf eine Stunde lang /  
 daß es fein glatt werde / und formiere Kugeln  
 darauß / und laß wohl ertrocknen.

### Flecken-Saiffen-Kugeln.

Nimm subtil = geschabte Benedische Saiffen  
 ein halb Pfund / Spick-Oel vor drey Kreutzer /  
 Ochsen-Gall vier Löffel voll / Citronen-Safft / so  
 viel als vonnöthen / daß es naß genug werde / da-  
 mit man könne Kugeln formiren / man kan auch  
 ein wenig Mehl darunter thun / die Saiffe muß  
 aber erst wohl trocken und pulverisirt seyn. Diese  
 Kugeln sind sehr gut / die Flecken damit auß den  
 Kleidern zu bringen / wann man dieselbige zuvor  
 mit warmem Wasser abwäscht. Es ist auch  
 diese Kugel gut für die Kräk der Kinder / wann  
 man zuvor von Reb-Alschen oder Epheu-Holz ei-  
 ne Lauge macht / und die Kräk mit wäscht. In  
 dieser Lauge / drey oder vier Löffel voll / zerreibet  
 man von der Kugel / und salbet die grindigen Ort  
 darmit / so ist es in drey malen hinweg.

**Eine**



### Eine andere bewährte Flecken-Kugel.

Nimm weissen Beinstein drey Pfund / Allaun zwey Pfund / vier frische Ochsen-Gallen / Koch-Salz 4. guter Hand voll / faulen Citronen-Safft ein halb Pfund / Spick-Öel 2. Loth / Saiffen 3. Pfund / damit verfare / wie du weist. Oder nimm Benedischer Saiffen 1. Pfund / Wende-Afchen für 8. Kreuzer / klein geribnen Beinstein 2. Pfund / Weizen-Mehl q. s. Ochsen-Gall ein Maas / mit Erbis-Brühe unter einander geknötet / und nach Belieben Kugeln darauß formiret / an der Luft ertrocknen lassen / alsdann den Flecken mit warmem Wasser genezet / mit der Kugel gerieben / dann mit einem Flecklein gleicher Farbe abgewischet / so vergehen die Flecken.

### Gute Saiffen / die Flecken auß den leinen Tücheren zu bringen.

Nimm weisser harter klein pulverisirter guter Saiffen / 2. auf das kleinste zerschnittener Citronen / einer Nusse groß Allaun / vermische es unter einander zu einer Massa / formire Kugeln darauß / darmit reibet man den Flecken / und wäschet sie auß dem warmen Wasser.

### Sehr wolriechende Italiänische Saiffen-Kugeln.

Nimm der besten Benedischen Saiffen / schas  
B 2
be sie



be sie klein und dünne / thue sie in ein weit flach  
 gläsin-oder irrdin. verglasirt Geschirz / und schütze  
 te der allerschärfesten Kalch-Laugen / die du be-  
 kommen magst / darüber / laß in der Sonnen  
 stehen / in den Hunds-Tagen / wann die Sonne  
 am heissesten scheint / so lange / biß die Saiffe zer-  
 gehet / rühre es oft mit einem hölzernen Schäuße-  
 lein / oder Spättelein / um / biß die Lauge vertrock-  
 net / so giesse gar gut wolriechendes Rosen-Was-  
 ser darüber / oftmals des Tages / laß eine lange  
 Zeit also stehen / und mit dem guten wolriechen-  
 den Wasser beizen / daß die Saiffe ihren bösen  
 Geschmack verliere / und den guten Geruch des  
 Wassers an sich nehme / alsdann vermische fol-  
 gende Stücke / klein gestossen / darunter / nach dei-  
 nem Gefallen / als da sind: Gedörzte Lavendel-  
 Blümlein / 1. Loth Majoran / Rosen-Blätter /  
 Basilien-Blätter / jedes ein halb Loth / feiner  
 Zimmet / Nägelein / Cordamömlein / jedes ein  
 Quintlein / Florentinische Beilwurk 2. Loth / gel-  
 ben Sandel 1. Loth / Stöchad. Arabic. 1. Quint-  
 lein. Wilt du aber solche Saiffen auf das beste  
 und köstlichste machen / so magst du wohl Ambra  
 und Bisam in einem Rosen-Wasser zerreiben /  
 und unter die Saiffen vermischen / so wird  
 sie gar starck und lieblich von  
 Geruch.

Line



Eine gute Kütte zu machen/ wormit man  
Cisternen/ Althanen/ und die Kessel/ wo  
rinnen man Saissen sieden will/ auf das  
beste verkütten kan/ es sey im kalten  
oder warmen Wasser.

Nimm Eisen-Schlacken/ die fein blau seynd/  
stosse sie zu Pulver 3. Theil / Ziegen = Milch 4.  
Theil/ gestoßnen Quark oder gestossen Glas ein  
Theil/ mit einer guten Laugen angemachet/ daß es  
werde wie ein Nus/ damit bestreiche die Fugen/  
wann es in das warme gehöret / oder zu halten  
im Wasser / so nimm Pech/ darmit bestreiche die  
Fugen gar wohl/ und laß trocken werden.



## Das 2. Capitel.

### Von dem Liecht- und Ker- zen = Ziehen.

Liechter zu ziehen / die zehen oder zwölff  
Stunden lang brennen.

Nimm Schäfen Unschlitt 25. Pfund / thue es  
in einen Kessel/ darinn drey Maas Was-  
ser seynd/ man muß das Unschlitt Stücker weis  
als einer Nus groß hinein legen / wenn es an-  
fänget



fänget zu sieden/ so wirffet man darein Salmiac  
 1. Loth / Salpeter 2. Loth/ läffet es wieder starck  
 sieden/ dann schüttet man widerum auf einmal  
 darzu zwey Maas Wasser/ und schüttet nach und  
 noch so vil Wasser darein/ daß dessen so vil sey/ als  
 des Unschlitt mit starckem Sieden / und schaume  
 es ab/ und laß hernach erkalten/ schütte das Was-  
 ser weg/ und die Unreinigkeit/ so im Boden des  
 Unschlitts sich erzeiget und angesezet haben möch-  
 te; Alsdann lasse das Unschlitt wiederum zer-  
 gehen/ aber nicht sieden nur daß es in dem Liecht-  
 giessen schmelze / und laulich sene/ præparire den  
 Model und giesse die Liechter/ so werden sie schön  
 seyn. NB. Dieser Liecht-Kerzen eine/ wann an-  
 derst der Dacht darzu præparirt ist/ brennet auf  
 wenigste zehen oder zwölff Stunden lang.

**Lichter zu ziehen / die fein helle und lang-  
 sam brennen/ und nicht ablauffen.**

Wann man in das zerschmolzene oder zerlas-  
 sene Unschlitt ein wenig abgeriebenen Grünspan  
 und Bleyweiß thut / und die Dächte zuvor mit  
 Wachs und Unschlitt / unter einander zerlassen/  
 bestreicht/ so brennen sie recht hell und langsam/  
 lauffen auch gar nicht ab.

**Auf eine andere Art Liechter zu ziehen/ die  
 fein sparsam brennen / und nicht ab-  
 lauffen oder rinnen.**

Man giesset in das heisse geschmolzene Unschlitt  
 einen



einen Topff voll Urin/giesset es hernach unter einander in das warme Wasser/das du in der Liechtzaden oder Forme hast/und zeuch so dann erst die Liechter.

### Noch auf eine andere Art / welches sonderlich gut ist.

Lasse auß der Apothecken Harz holen/ thue solches in den Talc / so brennen die Liechter sparsamlich/ und fein liecht und klar/ wann man aber des Harzes zu viel hinein thut/ so ist es ihm auch schädlich. Das Garn / so man zu den Dächtern nimmt / muß mit Aschen gesotten werden / wie man es sonst zu machen pfeget / oder wie man es sonst auf der Bleiche machet/ lasse es wieder trocken werden / klopffe es fein auß/ daß es feint weich werde/ und der Unrath von der Aschen her auß fällt. Die Dächte müssen mit Wax bestrichen/ und nicht zu sehr gedrehet werden / sonst brennen sie gar zu dunckel. Man kan auch 2. Dächte über einander winden/ so werden feint gewundne Liechter. Die Liechter von Schaffens Unschlitt gemachet / rinnen sehr / Kindern Unschlitt ist das allerbeste. Doch nimmt man es gemeiniglich untereinander. Gegossene Liechter brennen besser dann gezogene.

### Grüne Liechter zu ziehen.

Will man grüne Liechter ziehen/ so zeucht man sie erst wie andere Liechter / darnach thut man



Grünspan allein in ein Löfflein und Salz darzu/  
schmelzet es mit einander/ gießet es auch in die  
Forme/ und stecket hernach die Liechter einmalen  
2. oder 3. ein/ so werden sie fein grün/ wann man  
Unschlitt und Grünspan nicht zuvor mit einander  
schmelzet/ und darnach in die Forme gießt/ sondes-  
ren thut sie nur also kalt/ wie sie an ihr selber  
seynd/ in die Formen/ so werden die Liechter gar  
grünlicht. Also machet man auch gelbe/ rothe  
und blaue Liechter/ absonderlich die gelben mit  
Saffran/ die den Wachs-Liechteren gar ähnlich  
seynd.

### Gar schöne zierliche Liechter vor das Frauen-Zimmer.

Man duncket oder ziehet die Unschlitt-Liechter  
in Jungfern-Wachs/ so daß sie gang mit Wachs  
überzogen seyn/ und also kan man sie in den Hän-  
den tragen/ daß sie nicht weich werden / oder die  
Finger nach Unschlitt riechen / wann man aber  
will / daß sie wie gelbe Wachs-Liechter außsehen  
sollen/so muß man das Unschlitt zu erst mit Gur-  
gumi färben/ und wann die Liechter darvon dick  
genug sind/ so gibt man ihnen zu letzt von Wachs  
einen gelben Überzug / dieses kan geschehen in ei-  
ner Zinnern-oder Kupffernen Liecht-Forme/ und  
wann das Wachs auf ist / so thut man  
immerfort auch mehr  
darzu.

Die



## Die Liechter ohne Leuchter in der Luft fest zu machen.

Man muß in einem jeden Dacht in der Mits-  
ten eine gar dünne Vierer (eisern Drath) die um  
etwas länger seye/ als das Liecht/ machen. Sol-  
ches hängt man an die Balken in Zimmer/ und  
wo das Zimmer ein wenig hoch ist/ so kan man es  
so balden nicht mercken/ und kommet denen selzam  
vor/ die keine Wissenschaft darvon haben.

## Imitirte Wachs-Lichter.

Wann man Liechter von Unschlitt giessen will/  
die da außsehen/ als ob sie Wachs-Lichter wä-  
ren/ so lasse das Wachs zergehen / giesse es in den  
Model/ lasse es ein kurzes Batter Unser lang da-  
rinnen/ hernach giesse es wieder auß/ so setzet sich  
eine wächserne Haut rings um den Model/ dann  
fülle das Vacuum mit Unschlitt/ wie hernach fol-  
gen solle/ so sehen sie alsdann hernach wie  
Wachs-Lichter / damit sie aber auch nicht von  
Unschlitt riechen/ muß man den Dachten zuvor /  
ehe man ihn in den Model thut / auch durch ges-  
flossen Wachs ziehen / oder mit Wachs / so mit  
wohlriechenden Dingen geflossen/ bestreichen/ so  
riechet man kein Unschlitt / sondern lauter  
Wachs/wann etwann das Liecht ohnge-  
fehr ausgelöschet wird.

W s

Schöne



## Schöne Wachs-Lichter nach zu machen.

Man nimmt ungelöschten Kalch / macht ihn zu Pulver / thut solchen in das Talck oder Unschlitt / wenn es kochet / so fället der Kalch zu Boden und das Talck bleibet oben stehen; von diesem Talck thut man nun ein Viertel-Pfund unter drey Viertel-Pfund Wachs / so kan alles für Wachs mitgehen.

## Kindern Talck dem Wachs gleich zu machen.

Nimm Unschlitt / lasse es bey dem Feuer in einem Kessel wohl schmelzen / wirffe Kalch in das zerlassene Unschlitt / so fället der Kalch unten auf den Boden / und das Unschlitt wird darvon ganz schön und sauber / hernach kochet man das Unschlitt im guten Essig drey oder vier Stund lang / je länger je besser. Nimm weissen Leim / klopffe ihn klein / giesse sied-heisses Wasser darauf / lasse ihn zergehen; den anderen Tag kocher ihn ganz dünne / zu einem Centner Unschlitt kommet ein halb Pfund Leim / wird nachgehnds / wann Lichter daraus gezogen werden / der Leim darunter gegossen / und wohl mit einem Stecken umgerühret. Ehe nun der Leim darunter kommt / muß man das Unschlitt in dem Wasser / darinnen Rosen / Wein-Knospen / Lorbeer und Thymian zusammen wohl zerstoßen / gekochet und durchgesehet /  
wol



wol sieden lassen/ so verlieret es allen bösen Geruch/ alsdann wird zu einem Pfund Unschlitt ein Unze Curcuma gethan / so siehet es dem Wachs sehr gleich.

### Auf eine andere Art.

Nimm ungelöschten Kalch/ und stosse ihn fein klein zu Pulver / und thue ihn in das Unschlitt/ wann es siedet/ so kommet der Kalch unten an den Boden zu liegen/ und das Unschlitt bleibet denn gar schön und sauber : Mercke / auf zwey Drittel von einem Pfund Wachs thue ein Viertel-Pf. von diesem Unschlitt/ und schmelze es mit einander/ so wird es so schön als ein Wachs.

### Noch auf eine andere Art.

Nimm Unschlitt 1. Pfund mit Linden-Bläte Blättern oder mit Nessel-Kraut / laß so lange sieden im Wasser/ biß es genug ist/zerlasse es darnach durch ein Haar-Siebe/ und nimm darnach auf ein jedes Pfund Unschlitt ein Maas Menschen-Harn und Scheelkraut-Wurzel/ auch von Granaten-Wurzel/ oder von Curcuma/ eines so viel als des andern/ und lasse es so lange sieden/ biß es gelb wird / nimm auf zwey Loth! Pians Aepffel auf 1. Pfund Unschlitt/ laß ein wenig sieden/ und rühre es mit einem Stecklein durcheinander/ senhe es wieder durch/ und mische darnach das Wachs darunter/ du mußt aber das Wachs erstlich



erstlich schmelzen/ darnach allgemächlich das gemeldte Unschlit.

### Noch auf eine andere Art.

Man nimmt gut Rindern Unschlitt 4. Pfund/ mit Linden-oder Nessel-Kraut/ läffet es im Wasser so lange sieden / biß daß es genug ist/ seyhet es darnach durch ein härines Sieb/ und zerläffet es wieder über dem Feuer/ und nimmt dann auf ein jedes Pfund Unschlitt 1. Maas Menschen-Harn/ und Chelidonien-Wurzel/ auch gemeine Curcuma-Wurzel/ eines so viel als des andern/ läffet es so lange sieden/ biß daß es gelb wird/ nimmt hernach auch auf 1. Pfund Unschlitt 2. Loth Dannzapffen/ läffet es ein wenig sieden / rühret es mit einem Steckelein wohl untereinander/ und seyhet es wieder durch. Mischet alsdann das Wachs darunter / man muß aber das Wachs erst schmelzen/ hernach allgemach das gemeldte Unschlitt darunter thun.

**Wohlriechende und langsam brennende/ absonderlich zur Pest-Zeit sehr gesunde Wachs-Lichter zu machen.**

Nimm Thymian oder schwarzen Weyrauch zwey Unzen / weissen Weyrauch anderthalb Unzen / zu rechter Zeit geschnittnes und gefeyltes Hirschhorn anderthalb Unzen/ Myrrhen/ weissen Agtstein / gelben Agtstein / jedes eine Unz / Campher / Benzoe / Bibernell = und  
Ange



Angelica-Wurk / jedes eine halbe Unke / Mastix  
 zwey Quint. Saffran ein Quint. vermische  
 alles auf das zarteste pulverisirt / untereinander /  
 dann malexire es unter zwey Pfund gelbes  
 Wachs / darnach nimm guldene Fäden / Sil-  
 ber-Fäden / Seiden-Fäden / Canafas-Fä-  
 den / jeden Num. 3. verwickle und winde es un-  
 tereinander zu einem Dacht / und mache es mit  
 obbesagtem Wachs zu einer Kerzen.

**Eine wohl-riechende Mixtur zu Wachss-  
 Kerzen / dessen Gebrauch sehr gut ist  
 für die Schwindsucht.**

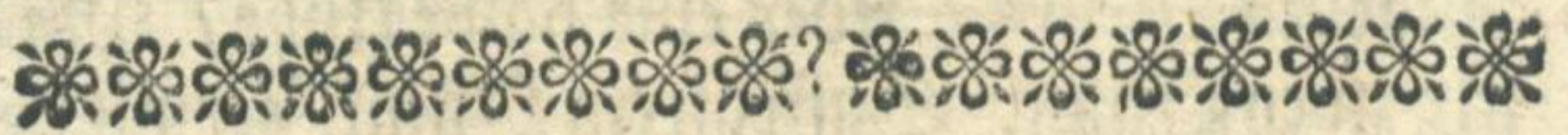
Nimm weisse Agtstein eine Unk / Mastix /  
 Benhrauch / Ladoni / jedes ein halb Unke / Sto-  
 rar Calam. 3. Quint. Hypocistidis / Myrrhen /  
 jedes ein Quint. rother Nösklein anderthalb  
 Quintl. zart pulverisirt untereinander vermischet /  
 und mit ein Pfund gelben Wachs zergehen las-  
 sen / und Nacht-Liechter daraus gemacht.

**Ein Liecht oder Kerze zu machen / daß  
 es vom Wind nicht ausgelöscht  
 werden kan.**

Nimm einem Dacht oder Binsen-Marck /  
 duncke es in Ziegel-Öel / überziehe es mit  
 Wachs oder Unschlitt / dieses Liecht angezündet /  
 löschet nicht aus.

Das





## Das 3. Capitel.

Frauen: Zimmer: Schuhe auf  
 allerhand Art und Weise  
 zu färben.

Die Schuhe schön Leib: Farb  
 zu färben.

Nimm feinen Kram:Zinober/ vermische sol-  
 chen mit ein wenig weissen Bleyweiß/ und  
 reibe ihn mit ein klein wenig Gummi zart ab/  
 dann verwahre solche Farbe in einem Ordinari  
 verglasirten Mahler:Ziegel zum Gebrauch.

Carmesin = rothe Schuhe zu  
 färben.

Nimm des allerschönsten Kugel:Rackes/ den  
 du bekommen kanst/ zerstoße solchen in einem rei-  
 nen Mörser klein/ dann reibe ihn auf einem rei-  
 nen Reib:Stein/ mit ein wenig Gummi:Waf-  
 ser/ auf das zärteste ab/ und verwahre hernach  
 solche Farbe in einem saubern verglasten Mah-  
 ler: Ziegel / mit Papier verdeckt / zum  
 Gebrauch.

Die



### Die Schuhe schön Aurora - farb zu färben.

Nimm schöne Mennig / vermische solche mit  
soviel Venedischem Bleyweiß / biß es dir an der  
Farbe gefället / dann reibe solche auf einem reinen  
Reib-Stein / mit Gummi-Wasser auf das zär-  
teste ab / du kanst es hoch an der Farbe verni-  
schen / wie es dir beliebet / dann verwahre solche  
in einem saubern Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

### Die Schuhe schön Gold-farb zu färben.

Nimm schönes Bley-Gelb / vermische solches  
mit ein wenig zerriebenem Saffran / oder nur  
Saffor / dann reibe es mit ein wenig Gummi-  
Wasser auf einem reinen Reib-Stein auf das  
zarteste ab / und verwahre solche in einem ver-  
deckten Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

### Die Schuhe schön Rosen-farb zu färben.

Dieweilen solche Farb hoch und gering gema-  
chet werden kan / so verfare man darmit also :  
Nimm schönen pulverisirten Kugel-Lack / vermi-  
sche solchen mit pulverisirtem Bleyweiß / kommt  
sie aber zu weiß / so thue mehr Kugel-Lack darzu /  
dann reibe es mit ein wenig Gummi-Wasser auf  
einem reinen Reib-Stein auf das zarteste ab /  
ver-



verwahre es alsdann in einem saubern Mahler-  
Ziegel auf das beste.

### Schuhe schön Citronen- gelb zu färben.

Nimm pulverisirt Bley- Gelb / vermische es  
mit gestoßnem Bleyweiß / reibe es auf einem  
Reibe-Stein mit ein wenig Gummi- Wasser auf  
das zarteste ab / die Vermischung kan nach dei-  
nem Belieben seyn. Sollte sie an der Farb et-  
was röthlicht seyn / kanstu es mit Mennig oder  
Zinober darzu bringen / dann verwahre es in ei-  
nem Mahler- Ziegel zum Gebrauch.

### Schuhe Silber- farb zu färben.

Nimm weißes Bleyweiß / vermische solches  
mit Riehn- Ruß / reibe es mit ein wenig Gummi-  
Wasser auf einem Reibe-Stein ab / du kanst es  
dunckel und helle mit dem Riehn- Ruß / nach dei-  
nem Belieben / machen / verwahre es dann in ei-  
nem Mahler- Ziegel zum Gebrauch.

### Die Schuhe hell Violet- farb zu färben.

Nimm Benedisch Bleyweiß / vermische es  
mit ein wenig Kugel- Lack / und ein wenig Lack-  
nus / reibe es dann auf einem Reib-Stein mit  
Gummi- Wasser ab / verwahre es alsdann in ei-  
nem Mahler- Ziegel zum Gebrauch.

Bene



Von dieser Mixtur kanst du wohl drey-oder viererley Art Farben machen.

### Schuhe Aschen-farb zu färben.

Nimm weiß Benedisch Bleyweiß / Riehn-  
Kuß und Umbra / vermische es zusammen nach  
deinem Belieben / biß dir die Farb gefällig / rei-  
be es auf einem Reib-Stein mit Gummi-Was-  
ser zart ab / verwahre es dann in einem Mah-  
ler-Tiegel auf das beste.

### Schuhe Halb-gelb zu färben.

Vermische gerieben Bley-Gelb mit geschlem-  
ter oder geschwemmter Umbra / thue noch ein  
wenig Bleyweiß darzu / und reib es auf einem  
Reib-Stein mit Gummi-Wasser zart ab / ver-  
wahre es dann in einem Mahler-Tiegel  
auf das beste.

### Schuhe schön Dunkel-blau zu färben.

Unter allen diesen erzehlten Schuhe-Farben  
ist diese fast die einige / darzu das Leder gefärbet  
werden muß / ehe solche gemacht werden / dar-  
mit verfare also: Siede blaue Brasil-Spähne  
mit ein klein wenig Alaun wohl ab / bis es eine  
rechte dunckle Farbe werde / darnach spanne weiß  
Kalb-Leder auf ein Bret / und überstreiche mit ei-  
ner gelinden Bürsten das Leder mit der Farbe /  
C lasse



lasse es alles von sich selbst trocken/ hernach überstreiche es wieder/ siehe darben/ wie dir die Farbe gefället/ solle es höher seyn/ so müssen sie auch öfter überstrichen werden/ alsdann lässt man sie machen nach selbst-eignem Belieben/ hebe die andere Farbe auf/ damit/ wann sich die Schuh an der Farbe im Tragen etwas abstossen/ so kanst du ihnen damit wieder helfen.

NB. Auf solche Weise kan man auch sonst allerley Art Leder färben.

### Schuhe Himmel-blau zu färben.

Nimm Lacknus und weiß Bleyweiß/ vermische es untereinander/ reibe es auf einem Reibstein mit Gummi-Wasser zart ab.

NB. Solle es aber Blimerant-farb werden/ so kan man solcher mit ein wenig Bleyweiß helfen/ je mehr man dessen nimmt/ je heller die Schuhe werden.

Auf solche Weise kan man sie auch Diamant-Farb machen/ wann man zu dieser Farbe ein klein wenig mehr Gummi als bey den andern nimmt/ dann kan man solche in Mahler-Ziegeln auf das beste verwahren.

### Schuhe Haarfarb zu färben.

Die Farbe/ wie leichtlich zu schliessen/ kan auf unterschiedliche Arten gemacher werden/ als hell und dunkel.

Darzu nimmt man Umbra/ wie sie an ihr selbs



selbsten ist/ und vermischet solche/ so man es helle haben will / mit weissem Bleyweiß. So sie aber gelblicht werden solle/ mit Bleygelb.

Es nehmen auch etliche ein wenig Umbra/ Bleygelb/ Kugel-Lack und weiß Bleyweiß.

Will man sie aber von ganz dunckler Farbe haben/ so vermischet man unter die Umbra etwas Kuhruß.

Sollen sie aber gemein braun werden/ so vermischet man rothe Erden und Kuhruß untereinander.

Diese Farbe kan nun dunckel und hell/ nach eigenem Belieben / gemacht werden. Wann man nun eine von solcher Farbe erwählet/ so reibet man sie auf einem Reib-Stein mit ein klein wenig Gummi zart ab/ und verwahrt solche in einem Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

### Schuhe grün zu färben.

Mit dieser Farbe verhält es sich fast wie mit Osbigen / und kan man solche hell- oder dunckelgrün bereiten.

Will man dunckel-grüne Schuhe haben / so nimmt man nur alleine grüne Erden/ diese reibt man mit Gummi auf einem Reib-Stein zart ab/ und verwahret sie in einem Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

### Schuhe Gras-grün zu färben.

Vermische dissolvirten oder distillirten Grün-  
 span/



span/ mit ein klein wenig Bley-gelb / reibe solches mit ein wenig Gummi auf einem Reibstein zart ab ; wann solche zu hell oder zu dunckel kommet/ kan man ihr entweder mit Grünspan oder mit Bley-gelb helffen.

### Schuhe hell-grün zu färben.

So nimm nur grüne Erden und Bley-gelb/ willst du sie heller oder dunckler haben/ so must du sie mit mehr gelb oder grün vermischen / alsdann reibe sie zart auf dem Reibstein ab/ thue ein klein wenig Gummi darzu/ verwahre es dann in einem Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

### Schuhe sittig-grün zu färben.

Vermische grüne Erden und weiß Bleyweiß zusammen / reibe es auf dem Reibstein zart mit Gummi-Wasser ab ; wann du sie heller oder dunckler haben willst / so kanst du / in Vermischung der beyden Farben/ dir nach deinem Besieben helffen/ alsdann verwahre sie in dem Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

### Stahl-grüne Schuh zu färben.

Nimm Bley-gelb und Indig zusammen/ reibe es mit ein klein wenig Gummi auf einem Reibstein zart ab/ so werden sie sehr schön an der Farbe werden : Du kanst sie auch dunckler mit dem Indig machen/ so du aber mehr Bley-gelb



gelb nimmt/ so wird es eine annehmliche Grüne haben.

**Schuhe/ so an der Farbe weder grün oder blau.**

So nimm Berg-blau und ein wenig grüne Erden/ diese vermische mit etwas weissen Bleyweiß / reibe es zusammen auf einem Reibstein/ mit ein wenig Gummi-Wasser zart ab / und verwahre es dann in einem Mahler-Ziegel zum Gebrauch.

**Art und Weise mit bishero angedeuteten Farben die Schuhe zu färben.**

Man muß erstlich die mit Roth angesprükte Schuhe mit einem reinen Kraß-Bürstlein/ dann mit einem saubern Bimsenstein reiben/ und den Roth wegbringen/ alsdann ein klein wenig Wasser auf solcher Farben eine/ die man gebrauchen will/ in das Mahler-Ziegelein thun/ aber ja des Wassers nicht zu viel nehmen/ damit die Farben nicht zu dünne werden/ wann sie nun recht/ wie es seyn solle/ zubereitet/ so streichet man solche mit einem Schwämmlein ziemlich dick auf die Schuhe/ jedoch nicht allzu naß/ weilen sie sonst nicht schön werden/ dann läset man sie wohl extrocknen/ nimmt alsdann einen saubern Bimsenstein und reibet das Leder darmit wieder auf / gibt aber darbey wohl Acht/ daß man mit dem Bims-



senstein das Leder nicht bestreiche / wie die Farben aufgestrichen worden / sondern man reibet es mit dem Bimsenstein gegen dem Striche / damit das Leder sauber aufwerffe.

NB. Bey diesem Schuh-Färben ist absonderlich zu mercken / daß alle Schuhe / (so es andersst keine neue sind / oder von neuem gemacht werden /) ehe man sie färbet / müssen mit einem Bimsenstein abgeputzet werden ; auch ist wohl im Acht zu nehmen / daß ja die Farben nicht zu dünne / auch die Schuhe nicht zu nasse werden / auch daß man sie endlichen bey keiner jähren Hitze trocknen läffet / und wann solche trocken / so müssen sie mit einem Bimsenstein wider den Strich aufgerieben werden / ist auch am besten / daß man mit dem Schwämmlein / darinnen die Farbe / unter sich fahre / und mit dem Bimsenstein es übersich aufreibe / so wird das Leder auf das schöneste aufwerffen / und also kan nicht allein ein jeder Schuster / sondern auch ein jedweder / wer dergleichen Schuhe haben will / ihme solche nach seinem Belieben färben und zubereiten.



**Das**





## Das 4. Capitel.

Felle auf allerhand Arten zu  
schmützen / wie auch Tücher/  
Schnür/ Zwirn/ Garn und  
Zändel zu färben.

### Schwarz zu schmützen.

Nimm ein Maas Leindöl/ Vitriol und Silberz  
glett/ von jedem gleich viel/ auch Rührnuß  
so viel du willst/ dann da ist kein Sak/ mische es  
untereinander/ und kochs zu einem Firniß/ dar-  
nach spanne die Felle auf ein Rahm / trage den  
Firniß mit einem dicken Haar- Bürstigen dar-  
auf / mache dir darauf einen Ballen von Lums-  
pen/ wie die Kupfferdrucker haben/ reibe die Far-  
be wohl in das Felle/ lasse sie trocken werden/ als-  
dann bürste dasselbe mit einer Drath- Bürsten/  
wie den Tuchschehrern bekant/ so ist es fertig.

### Braun zu schmützen.

Willst du braun haben / so lege erstlich den  
Grund auf das Fell / mit einem Wasser von  
Apffel- Rinden und Allaun gekocht/ darnach nim  
Umbra und Riehrnuß mit ein klein wenig Sal-



mia/ reibe es wohl untereinander/ koche es mit  
Leinöhl/ und verfahre/ wie oben geschrieben ist/  
mit der schwarzen Farbe.

### Violenblau.

Koche die blaue Bräsilien-Spähn mit Alaun  
und färbe ut supra.

### Felle Pomeranzen- Farb zu schmützen.

Koche Creutz-Beer mit Alaun/ und verfahre  
darmit wie oben.

### Felle roth zu schmützen.

Koche rothe Bräsilien-Spähn mit Alaun/  
verfahre darmit wie oben.

### Felle gelb zu schmützen.

Nimm gelbe Rosen/ die auf den Wiesen  
wachsen/ koche sie auch mit Wasser und Alaun/  
und verfahre darmit/ wie oben gemeldet.

Lederne Hosen zu schwärtzen / daß die  
schwarze Farbe nicht abgehe vom  
Regen oder Ungewitter.

Reibe sie wohl mit Linden-Kohlen/ durch die  
Hände gewunden/ so schadet ihnen kein Regen.

Line



Eine Schwärze / die nicht abgeheth /  
wird also bereitet.

Nimm Linden = Kohlen / reibe es auf einem  
Stein mit Del / Quecksilber und Nußbaumens  
Safft wohl untereinander / reibe und schwärze  
darmit / was du willst / es gehet nicht ab.

Das Leder schwarz zu färben.

Nimm Linden = Kohlen / temperire es mit  
Gummi.

Oder nimm der grünen Nuß = Schalen / und  
erpresse den Safft daraus durch ein Tuch / und  
wann das Leder præparirt ist / so streiche es dar  
auf / es wird schön schwarz.

Oder nimm Nuß = Wasser und gestoffene Lin  
den = Kohlen / temperire es mit Fein = Del / dunck  
ein Tüchlein darein / und streiche es woran du  
willst.

Tücher / Schnür / und andere Dinge  
gelb zu färben.

Nimm Gold = farbe Spähn / und von den  
wilden Apffel = Kernen / weiche es eine Nacht in  
Laugen / siede es wohl / und wann sie gesotten / so  
thue klein gestoffenen Alaun darein / und winde  
es ein wenig aus / lasse es trocken werden / doch  
nicht an der Sonnen.

Ⓒ

Ko!



## Rothem Zwirn zu färben.

Nimm Erlen-Rinden von einem Pflaumen-Baum/ und Rinden von Schlehen-Dorn/ stoß wohl untereinander/ und siede den Zwirn darinnen/ und wann er gesotten/ so lege ihn in frisch Haber-Stroh.

## Schwarzen Zändel zu färben.

Nimm Erlen-Rinden/ Schliess-und Hammer-Schlag/ siede es wohl/ es wird gar schön/ wann man es darein stößet.

## Eine schöne Gold-gelbe Farbe zu Garn oder Töpffen.

Nimm Erlen-Schelffen / schäle die äussern groben Schelffen darvon/ thue darzu gefärbte Schelffen von wilden Aepffel-Kernen/ legs vier oder acht Tage ins Wasser/ so ist's gerecht.



**Das**





## Das 5. Capitel.

Haar auf mancherley Art zu färben / zu säubern / zu frisiren / die Peruquen zu Kräusen / und gut Haar = Pulver zu machen.

### Die Haar zu bleichen.

**D**ieses gehet mit braunen und rothen Haaren gar wohl an; mit schwarzen Haaren erfordert es viel grössere Mühe. Wann man nun dergleichen bleichen will / so muß man sie täglich mit grüner Holländischer Seiffen bestreichen / (mit Pott-Alschen solle es auch angehen / die Haar aber werden darvon sehr brüchig) und also an die Sonne legen / wann man siehet / daß die Seiffe eingetrocknet / muß man die Haar wieder mit Butter-Milch befeuchten / so werden sie nach und nach schön weiß wie ein Silber:

### Auf eine andere Art die Haar zu bleichen.

Ein anderer Modus wird also angezeiget!  
 Mache eine gemeine Lauge / siede darinn Stengel-Blumen / und thue noch darzu einen gutem  
 Theil



Theil ungelöschten Kalch/ lasse es noch einmal  
 sieden/ darnach abfühlen. Nach diesem thue die  
 Haare/ so du bleichen willst / in einen breiten irr-  
 denen Tigel oder Teller außgebreit legen / nimm  
 einenkehr-Besen/ tuncke ihn in die abgefottene  
 Lauge/ und besprenge die Haare damit / lasse es  
 an der Sonnen wiederum trocken werden. Dies  
 ses thue des Tages zum öfftern / lasse es aber alle-  
 zeit an der Sonnen trocknen. Wann du nun  
 eine Zeitlang anhältest / so werden alsdann die  
 Haare von Tag zu Tage liechter werden.

### Schwarzes Haar zu färben.

Man nimmt die Haare / so man färben will/  
 kämmet und wischet sie rein auß / bindet sie in  
 Strenge/ wie bewust/ greiffst es aber ja nicht mit  
 fetten Händen an/ wann nun die Haar-Strenge  
 wieder getrocknet / so salbet man sie zum öfftern  
 mit grünen Nuß-Schelffen-Dehl/ so werden sie/  
 nach öfterer Wiederholung / endlichen ganz  
 schwarz.

### Braune Haar zu färben.

Man nimmt die Haare/ so man färben will/  
 bindet es Stengen-weiß zu sammen/nimmt als-  
 dann Dachsen-Schmalz/ und schmieret mit selbi-  
 gen die Hände wohl / und reibet besagte Haar-  
 Strenge darmit über und über auf das beste/  
 daß sie ziemlich fett davon werden; Lasset sie also  
 über Nacht/ oder eine Zeitlang / liegen/ macht  
 dar-



Darnach alsdann eine Laugen auß der innern Epheu-Rinden / und wischet die Haare darmit auf das beste auß / oder so lang / biß das Dachsen-Schmaltz nicht mehꝛ daran verspühret wird / und gänzl. wieder herauß kommet / alsdann läßet man sie wohl ertrocknen / so überkommet man endlichen schöne graue Haare.

### Lichte Haar hingegen hell- und dunkel-braun zu färben.

Man kämmet solche Haare auf das reineste auß / legt solche auf Büschelein / ohngefehr eines Fingers dick / und bindet sie oben an den Wurckeln mit einem Zwirn-Faden fest zu sammen / daß sie nicht außfahren / und die Haare verwirret werden können. Nimmt alsdann eine gute schwarze Nestlers-Farbe / setzet sie in einem Hasen zum Feuer / läßet es sieden / daß es strudelt / und duncket darauf die zusammen gebundene Haars-Streng so oft in die heisse Farbe / bis selbige an der Farbe dunckel genug worden sind / legt es darauf auf einen breiten Teller / läßet sie entweder an der Sonnen / oder auf einem warmen Ofen recht wohl austrocknen.

### Die Peruquen anf das schönste aufzutraffen.

Nimm die Peruquen / reibe sie wohl mit Roscken-Mehl ab / damit aller Stau herauß komme / alsdann mache sie mit einem Nagel auf den Peruq.



Peruquen: Stock fest auf / und wickle einen Lo-  
cken mit dem andern über den Finger / binde oder  
wickle ihn mit einem Papierlein fest zu / und dieses  
mache also / biß sie über und über aufgewickelt  
und seine rechte Forme hat / alsdann mache einen  
Teig vom groben Rocken-Mehl mit Wasser an /  
gleich als wie einen Pasteten-Teig / wälgere ihn  
auß / schlage die Peruquen darein / mache einen  
Deckel / gleich einer Pasteten / darüber / und lasse  
es in dem Back-Ofen backen / biß es genug ist /  
alsdann nimm sie wieder herauß / thue die Wis-  
ckelein herab / kämme sie mit einem weiten Kamm  
wohl auß / schmiere sie mit Zesmin-Dehl / oder  
weissen Mandel-Öhl / wohl ein / reibe es recht  
durcheinander / bestreue es recht dick mit der Haars-  
Puder / und kämme sie noch einmal mit dem wei-  
ten Kamm auß / so werden die Locken wieder schön  
krauß durcheinander lauffen / und wie eine neue  
Peruquen aussehen.

### Die Haare zu frisiren.

Wo man Taback-Pfeiffen machet / da lasse  
man sich Pfeiffen Fingers-lang / und drey / zweent  
und einen Finger-dicke machen / alsdann nimmt  
man das Haar nach der Länge / rollet es starck  
darauf / und mischet allezeit Haar-Pulver mit ein.  
Darnach nimmt man einen Topf / legt die auff-  
gerollte Haare hinein / vorhero aber legt man  
kleine Besen-Ruthen an dem Boden / damit sich  
das Haar nicht anlege. Alsdann gießet man  
Wasser darauf / wormit etwas Mehl gemischet  
ist



ist/ dieses wäschet die Haar recht wie ein Silber/  
 lasse sie eine gute Stunde hart sieden/ ganz unbes-  
 deckt/ dann nimmt man es heraus/ hänges es auf  
 gegen ein Feuer / an einem Bindfaden / so wird  
 es sich selber kräusseln/ man lässt es also hängen/  
 bis es ganz trocken ist/ so in 12. Stunden ohnge-  
 fehr geschicht.

### Die Nüsse auß dem Haar zu bringen.

Man schmieret die Haare mit einer Haar-Po-  
 madi/ Jesmin- oder gar nur schlechten Oehl/lä-  
 set es 48. Stunden darauf liegen / alsdann  
 nimmt man einen feinen hölzernen Kamm / den  
 bindet man mit Faden/ so dichte als man kan/ Za-  
 cken/ oder Zencfen an Zencfen / und kämmet die  
 Nüsse/ die durch das Einweichen von dem Oehl  
 oder Pomaden aufgelauffen / oder dichter wor-  
 den seynd/ ab.

### Die Haare auf dem Haupt / ohne Benes- zung derselben / zu waschen.

Man nimmt einen engen Kamm/ richtet das  
 Haar wohl aufeinander/ darnach setzet man sich  
 zu einem warmen Ofen/ reibt das Haupt mit ei-  
 nem warmen Tuch wohl ab/ alsdann nimmt man  
 Weizen-Kleyen/reibt das Haupt über und über  
 mit dem warmen Tuch samt der Kleyen ein/ bis  
 der Schmutz recht abgehet/ nach diesem kämmet  
 man solche mit einem Kam fleissig wieder heraus/  
 und reibt das Haupt mit warmen Tüchern wie-

den



der ab/ biß es von der Kleyen ganz rein werde/ so werden die Haare so lauter werden/ als hätte man das Haupt mit Laugen gewaschen/ und zu gleich auch viel Fettigkeit mit auß dem Haupte bringen. Auf solche Weise kan man stets die Haare / ohne Benetzung des Haupts/ rein behalten/ und ist auch dem Menschen viel gesünder/ sinztemalen durch das viele Waschen des Hauptes die Haare verderben/ und viel Feuchtigkeiten in dem Haupt verursachet wird.

### Eine köstliche Haar-Puder zu den Peruaquen zu machen.

Man nimmt schöner weisser Stärck = oder Krafft-Mehl 2. Pfund/ thut solche in eine reine zinnerne oder irdene verglasirte Schüssel / setzet es auf einen warmen Ofen/ besprenget es mit gutem Spiritu Vini, oder gar nur gemeinen Brandtwein / und läffet es wieder trocken werden / besprenget es dann wieder wie zuvor/ mit Brandtwein / und läffet es abermals trocken werden / je öffter nun dieses Ansprengen wiederholet wird/ je besser wir es/ darnach stößet und reibet man es in einem gläsern Mörsel auf das zarteste ab/ besprenget es dann mit einem wohlriechenden guten Rosen-oder Engel-Wasser/ läffet es wieder trocken/ wiederholet dieses Anfeuchten auch etliche malen/ dann schläget man es in einer hölzernen Büchsen durch ein Tuch/ daß es fein subtil werde. Dann nimmt man zart gemahlnes Schlehen = Moos / schlägt es durch die hölzerne Büchsen/ nimmt des  
24. Loth/



34. Loth / subtil-gemahlener Weilwurk 12. Loth /  
 vermischet es wohl unter einander / dann tröpfel  
 man darein Rhodiser-Dehl / ein Scrupel Ber-  
 gamotten-Dehl / eine halbe Scrupel Zimmet- und  
 Nägelein-Dehl / jedes 12. Tropffen / des besten  
 Bisams 6. Gran / Zibeth 8. Gran / vermischet  
 alles auf das neue untereinander / so erlanget man  
 eine sehr gute und wohlriechende Haar-Puder.

### Haar-Puder auf gemeine Art.

Nimm schöner weisser Stärcke / lasse sie in ei-  
 ner Schüssel auf einem warmen Ofen ziemlich er-  
 warmen / stosse sie dann klein / schlage sie durch  
 ein Haar-Sieb / vermische den halben Theil zart  
 gemahlener Weilwurk darunter / lasse es auf das  
 neue wieder durch ein reines Haar-Sieblein lauf-  
 fen / verwahre es alsdann in einem ledernen Sak  
 oder Zucker-Glas. Will man sie wohlriechender  
 haben / kan man 1. Loth zart-pulverisirten  
**Benzoe** und etliche Gran Bisam  
 darunter thun.



D

Das





## Das 6. Capitel.

# Von schönen Seidenstücker: und andern raren Kunst: Stücklein.

Unterschiedliche Pulver / alte silberne Pos-  
samenten / Spitzen / und andere von ges-  
ponnenem Silber gemachte und gestickte  
veraltete Sachen / wieder auf das  
schönste zu erfrischen und  
aufzuputzen.

**Z**u künstlich nimmt man Kalbs- oder Schaaffs-  
Köpff-Glazen / lasset solche in Hafners-Of-  
fen schön weiß calciniren und brennen / stösset es  
hernach zu Pulver / lasset es hernach auf der Haf-  
ners-Mühl zart abreiben / und mahlen / daß sie  
zwischen den Fingern ganz unbegreiflich und  
subtil werden / dann lasset man es ertrocknen / rei-  
bet es auf das neue / und siebet es durch ein zartes  
Haar-Sieblein / dann verwahret man solches  
vor Staub und Unflat auf das beste. Mit sole-  
chem Pulver kan man nun alle von Silber-Ge-  
spinst gemachte und gestickte Sachen auf das  
schönste außputzen / wann man ein gelindes Bür-  
stel darzu gebrauchet. Dann staubt man dieses  
Pulver mit einem stärckern Haar-Pensel wieder  
sauber



sauber heraus/ so wird es wieder weiß werden/  
und seinen vorigen Glantz auf das schönste wieder  
bekommen.

Nimm schönen Bimsen = Stein / glüe solchen  
wohl/ und lösche ihn in kalten Wasser/ dann stoß  
se ihn zu Pulver/ und reibe ihn auf einem Reib-  
stein mit Wasser auf das subtilste ab/ daß er sich  
mit den Fingern sehr wohl streichen läset / dann  
lasse ihn wieder an der Sonnen trocken werden/  
reibe es auf das neue wieder zu Pulver/ und ver-  
wahre es dann auf das beste. Mit diesem Pulver  
kan man nun das Silber mit einem Bürstlein  
auf das schönste puken/ und wieder zum schönstem  
Glantz bringen.

Nimm schönen Federweiß = Stein / glüe und  
lösche solchen wie oben den Bimsen = Stein auf  
das beste/ oder lasse solchen von sich selbst erkäl-  
ten/ dann stößet man ihn zu Pulver/ und beutelt  
es in einer hölzernen Büchsen durch einen zarten  
Flor/ daß er so subtil als ein Staub werde; wann  
man nun mit solchem Pulver die alt-angeloffenen  
Silber = Gezeug trocken wohl reibet / so wird es  
wieder so schön weiß und glänzig / als es von  
Anfang gewesen ist.

Man nimmit wohlgetrocknete Kreiden / zer-  
stößet solche in einem reinen Mörsel/ und siebet es  
durch ein zartes Haar = Sieb; mit solchem Krei-  
den = Pulver kan man nun alle gesponnene Sil-  
ber = Arbeit mit einem Bürstlein auf das beste  
wieder außpuken.

D 2

Nimm



5. Nimmt man reines Krafft = Mehl / stössts zu Pulver / und beutelt es in einer hölzernen Büchsen mit einer Kugel durch einen zarten Flor / daß es so subtil als ein Staub wird ; mit solchem Stärck = Mehl oder Pulver reibet man alles Silber = Gespinst ganz trocken / so wird es wieder schön weiß und glänzig werden.

Alley von gesponnenem Gold gestickte und angeloffene Sachen / Posamenten / Spitzen / Schnür und dergleichen / wieder auf das schönste außzubuzen / und zu ihren schönen Glanz wieder zu bringen.

Man nimmt schönen gelben Schwefel 1. Theil / schönen Benedischen Trippel 2. Theil / stösset und vermischet es wohl untereinander / dann reibet man es auf einem saubern Reibstein mit Brandt = wein auf das subtilste wie einen Staub ab / läset es dann wieder trocken werden / stößt es hernach wieder zu subtilen Pulver / und beutelt es dann in einer hölzernen Büchsen mit einer Kugel durch einen zarten Flor zu einem sehr subtilen Pulver / verwahret es dann vor Staub und Unrath auf das beste.

Wann man nun dergleichen von gesponnenem Gold gewürckte oder gestickte Sachen / so sehr veraltet / angeloffen und ganz mattes Aussehen hat / und man solche wieder gerne sauber haben wolte / so nimmt man ein von gelinden Haaren  
kleines



Fleines Bürstlein / bindet es mit einem Zwirns-  
Faden ganz kurz / und leimt es starck auf / damit  
das gebundene nicht abweiche / dupfft es in diß  
bemeldte Pulver trocken / und reibt gelind auf  
dem Gold-Gezeug hin und wieder / (hält aber mit  
dem Drucken nicht zu hart an / damie sich das  
Gold nicht abweke) so wird solche Arbeit wieder  
überaus glänzig und schön werden / dann fehret  
man mit einem grossen Mahler = Zerreib = Penschel  
den Staub von dem Pulver wieder heraus / biß  
daß man siehet / daß nichts mehr darinnen liegen  
blieben ist / so wird es wiederum so schön und  
glänzig aussehen / als es anfänglich gewesen ist.

**Gesponnen Gold in Spitzen / Posamenten /  
Franzen und dergleichen / so angeloffen /  
wieder auf das schönste zu zurichten.**

Wann das gesponnene Gold in Spitzen /  
Franzen und dergleichen bestehet / zu diesen mache  
eine lautere Laugen / nimm einen Schwamm /  
duncke ihn darein / diesen schmiere wohl mit Seife  
fen ein / und drucke ihn immer auf das Gold auf /  
so wird es einen Gest geben / mit diesem kanst du  
den Schmutz und das Angeloffene weg bringen /  
daß es wieder schön hell und lauter werde / aber  
wohl nehme in Acht / daß du die Spitzen nicht auf  
einander reibest / oder mit dem Schwammen  
darauf hin und wieder fährest / sonst weket sich  
das Gold ab / und wird weiß ; wann es nun also  
ist wieder schön und glänzig gemacht worden / so  
schlage es zwischen einem reinen Tüchlein auß /



Daß es/ so viel möglich/ trocken werde/ nach diesem schlage es in ein ander zart Tüchlein/ und lege es geschwind auf einen warmen Ofen/ daß es bald trocken durch und durch werde/ dann wofern etwas feuchtes darinnen bleibet/ so laufft es in wenig Tagen wieder an; Ist es dann eine Sache/ daß sich das Gold an etlichen Orten abgestossen/ so weiche ein wenig Gummi und ein klein wenig Saffran über Nacht in frisch Wasser/ und tuncke ein Schwämmlein darein/ mit diesem betupffe den Ort/ wo es abgestossen/ und das Silber hervor blicket/ biß du gedenckest/ daß es gelb genug/ und dem andern Gold gleich an der Farbe ist/ lasse es also trocknen/ alsdann nimm einen andern eingeweichten Gummi/ welcher dieß ist/ mit diesem giebe ihm den Glantz/ so wirst du daran keinen Unterschied sehen.

Ist es aber/ daß dieses Gold auf etwas angenähet/ und man mit dem Waschen nicht bekommen kan/ so nehme rocken Brod/ welches erst aus dem Back-Ofen kommen/ und noch nicht erkaltet ist/ schneide es voneinander/ und drucke die Brosamen/ so warm als du es mit den Fingern halten kanst/ auf das genähete Gold auf/ lasse es also liegen/ biß es ganz erkaltet/ dann lege wieder ein ander warm Brod darauf/ dieses thue so lange/ biß es wieder schön hell und glänzend wird/ darnach thue das Brod hinweg/ du must auch gleichfalls hierinnen in acht nehmen/ daß du mit dem Brod nicht hin und wieder reibest/ und das Gold abgenuket werde.

Das



Das gesponnene Gold so geschmeidig zu machen/ daß es sich ohne Streiffen nähen lästet.

Nimm ein Knoblauch = Zwiebel/ schneide dieselbe in der Mitten entzwey/ und lege sie dir beyseits/ so oft du nun eine Nadel zurecht machest/ so stecke die Nadel mit samt dem darein gefasteten Gold durch/ daß es auf der andern Seiten wieder heraus gehe/ wann gleich an dem Gold etwas von dem Knoblauch = Saft hangen bleibet/ so lasse es nur eintrocknen/ es wird ihme kein Schaden bringen/ und dem Gold vielmehr eine höhere Farbe geben/ als es zuvor gehabt/ auch so geschmeidig werden/ daß dieses nicht abspringet/ und du ohne streiffen sicher nähen kanst.

Das gesponnene Silber an abgetragenen silbernen Spizen/ Borten oder Franzen/ wieder auf das schönste zu waschen und zurechte zu bringen.

Wann es sich begiebt/ daß die silberne Spizen/ Borten/ oder Franzen schon etwas abgetragen sind/ daß auch an etlichen Orten die Seiden hervor blicket/ denselben kan man dann also helfen.

Man spannet die gedachten Silber = Sachen/ mit kleinen Mahler = Nägelein / auf ein Bret/ tuncet einen saubern Schwammen in ein laulicht Wasser/ schmieret den Schwammen mit Seiffen wohl



wohl ein/das es recht schaffen gisset/ darnach dun-  
cket ihn immer auf das Silber-Gezeug auf/ so  
lange/ bis der Schmutz heraus gehet/ alsdann  
wasche die Seiffen mit frischem Wasser durch  
den Schwammen wieder heraus (reibe es aber  
nicht hin und wieder/ sonst springen sie ab) bis du  
sehen kanst/ ob sie weiß genug sind/ gefallen sie dir  
noch nicht/ so mache es mit dem laulichten Was-  
ser und Seiffen noch einmalen/ bis du siehest/ das  
sie schön genug sind / wann nun die Seiffen mit  
dem frischen Wasser alle wieder heraus gezogen  
ist/ so trockne es mit einem reinen Tuch wohl aus/  
lege es wieder in ein ander trucken Tuch/ lasse es  
alsdann auf einem warmen Ofen gar austrock-  
nen/ sonst lauffen sie dir wieder an.

**Gesponnen Messing/ so ganz schwarz ist/  
wieder zu buzen.**

Wann du etwas von gesponnenem Messing  
buzen willst/ so stosse reine Kreiden zu zarten Pul-  
ver/ diese thue auf ein Leder streuen/ und fahre  
alsdann mit dem Leder starck darauf hin und  
wieder / und tupffe mit dem Leder noch immer  
darzwischen in die Kreiden/so wird es schön glän-  
zend werden.

**Angelauffene veraltete guldene Spitzen  
und Galonen wieder fein und sauber zu  
machen/ als wann sie ganz  
neue wären.**

Nimm die Spitzen und Galonen/ wirffe sie in  
heiß



heiß siedendes Fluß-Wasser/ thue darein Benedi-  
 dische Seiffen/ schlage die Spizen oder Galonen  
 wohl hin und wieder/ wann sie rein ist/ thue sie  
 wieder in das Wasser/ wirffe darein weißene  
 Kleyen/ und geriebene harte Semmeln/ lasse al-  
 les zusammen am Feuer wohl kochen/ spühle so-  
 dann die Spizen und Galonen wohl aus/ nagle  
 sie mit beyden Enden an ein Bretel/ greiffe sie in  
 der Mitten an/ und ziehe sie in die Höhe/ zünde 2.  
 oder 3. Nebhüner-Federn an/ halte solche unter  
 die Galonen oder Spizen/ und räuchere sie dar-  
 mit/ zwecke sie so fort über einen Polster/ lege ein  
 Tuch darüber/ biegle sie über dem Tuch mit einem  
 warmen Eisen/ so werden sie wieder sauber/schön  
 und gut.

**Ganz schmutzige silberne Galonen oder  
 Spizen wieder schön und saub-  
 er zu machen.**

Nimm Spath/ schlage den in Stücken wie  
 eine Welsche Nuß/ thue solche Stücke in einen  
 Schmelz-Ziegel/ und lasse sie darinnen bey einem  
 Kohl-Feuer wohl erglüen/ dann schütte solche so  
 glüend in guten Wein-Essig/ so wird der Spath  
 aller zu Pulver verfallen/ dann geuß gemein  
 Wasser daran/ laß etwann eine halbe Stunde  
 darauf stehen/ dann das Wasser mit dem Essig  
 abgegossen/ das Pulver bey gar gelinder Wär-  
 me getrocknet/ und durch ein zartes Haar-Sieb  
 gesiebet/ und auf das beste verwahret. Mit die-  
 sem Pulver nun bestreuet man die Galonen/ und

D S

über



überfähret es mit einer zarten Kamm-Bürsten/  
so ziehet es allen Schmutz an sich/ und die Galon  
wird wieder so schön/ als sie von neuem ge-  
wesen.

Mit guldenen Gallonen verfähret man eben  
also ; wann aber das Pulver abgekehret/ so  
nimm Eyerweiß/ und lasse Saffran 24. Stund  
darinnen liegen/ giesse den hellen Liquorem,  
so oben auf sizet/ ab/ und ziehe die Galonen  
durch/ laß alsdann an der Sonnen trock-  
nen.

### Die guldene Spizen zu waschen.

Nimm Seiffen und Erbiß-Brühe/koche dar-  
innen die guldenen Spizen/ nach diesem wasche  
und reibe sie mit Erbiß-Brühe und Seiffen/und  
breite sie auf ein Bret/ lasse es trocken werden.

### Die guldene Borten zu ver- neuen.

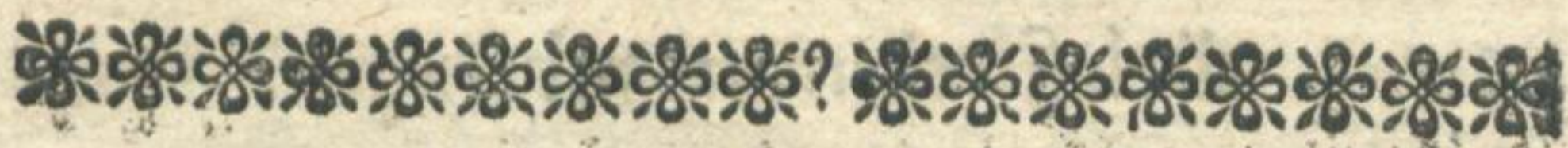
Nimm Kinds-Galle/ Hönig/ Seiffen/ eines  
so viel als das andere/ koche die Borten darinn.  
Nimm Laugen/ reibe die Borten mit der Laugen  
und Zwiefel-Safft/ wasche sie zuletzt mit dem Re-  
gen-Wasser/ und breite sie zwischen zwey glatte  
Bretter/ lasse sie trocken werden.

Die



Die guldene oder silberne Besamenten  
wiederum zu ihrer vorigen Schöns  
heit zu bringen.

Nimm Rinds-Galle/ und die Galle von ei  
nem Hecht/vermische es mit reinem Wasser/dara  
mit reibe deine guldene oder silberne Besaments  
ten/ so wirst du selbige wiederum in ihrer vorigen  
Schönheit haben.



### Das 7. Capitel.

Allerhand Flecken aus den Klei  
dern / Sammet / Atlas / Seie  
den / Tafet / Trador / Tuch/  
Wüllen = und Leinen = Gezeug/  
zu bringen/ wie auch Spitzen/  
Bänder/ Seiden = und gemeis  
nen Flor wiederum auf das  
schönste zuzurichten und  
zu consiren.

Obst/oder Oel/ Flecken aus den Kleis  
dern zu bringen.

Nimm wohl-zerklopffte Eyerdotter/ reibe sol  
che



che auf die Flecken/ laß trocknen/ dann wieder ab-  
gerieben und gewaschen.

**Ein Wasser für alle Mähler und  
Flecken am Kleid.**

Weinstein und Alaun vor 2. Pfening/ pul-  
verisirt/ mit guter Reb- oder Buch-Aschen-Laus-  
gen vermischt auf braune heiß/ auf blaue kalt.

**Del-Flecken auszubringen.**

Nimm das Weisse vom Ey/ zerflopffe solches/  
vermische es mit Saltz/ die Flecken darmit bestris-  
chen/ ausgetrocknet und getrieben.

**Obst-Flecken / Dinten- und Eisens  
Mähler von Leinwad zu  
bringen.**

Karren- Thär oder Waagen- Schmier auf  
die Flecken gethan/ nach diesen mit einer guten  
Laugen/ vorhers den Thär mit Baum- Del her-  
aus gebracht/ gewaschen.

**Alten verlegenen und ganz entfärbten  
Sammet ganz wieder zu erneuren  
und zu erfrischen.**

Es ist genugsam bekandt/ daß der schwarke  
Sammet/ wann er nur eine nicht lange Zeit ge-  
tragen / gar roth und abgeschaben auszusehen  
pfeget/



pfleget/ auch so er lezlich den Schmutz annimmt/ fast gar nicht zu nutzen ist/ demselben aber kan man also helffen/ und wieder zu recht bringen. Man nimmt den Sammet/ spannet solchen auf ein Bret mit kleinen Mahler-Nägelein/ damit er in der Ausbesserung nicht eingehen kan/nimmt alsdann einen saubern Schwammen/ tuncket selbigen in ein warm Wasser/ reibt ein wenig Benedische Seiffen darein/ und überfähret alsdann mit solchen den also besagten eingespannten Sammet/ so lang und so viel/ biß aller Schmutz heraus gehet/ und er wieder glatt wird/ alsdann trucknet man ihn sauber mit dem Schwammen wieder ab/ damit er sich nicht buzen kan/ und läffet ihn also trocknen; So nun dieses geschehen/ so wäscht man den Schwammen im heissen Wasser wieder aus/ darmit die Seiffen und der Schmutz völlig heraus komme; wann er von diesem trocken/ so duncket man ihn in feinen Brandtwein/ darmit beizet man den Sammet so oft/ biß er wieder recht schön schwarz wird/ nimmt aber dieses darben wohl in Acht/ daß man solchen auf einmal nicht zu hart neket/ und sich das Aufgeschnittene wieder trucknen möge; wo man es aber im Fall je übersehen hätte/ so mache man nur den Schwamm wieder trocken/ und reibe es wieder auf. Wann dann nun solches alles wohl gethan/ und nach gegebenem Unterricht beobachtet worden/ so wird man den Sammet wieder so gut haben/ als wann er ganz neu wäre.

Ein



Ein Curioses Kunst-Stuck/allerhand Flecken aus den Kleidern/ sie mögen von Sammet/ Seiden oder Wollen seyn/ auf das beste heraus zu bringen/ es mögen auch die Flecken seyn wie sie wollen.

Man nimmt von frisch-gelegten Ehern die Dottern/ so viel/ als man vonnöthen haben mag/ zerflopfst solche auf das beste/ mit solchen zerflopfsten Eher-Dottern bestreicht man nun die Flecken in den Kleidern/ so weit als sie gehen mögen/ reibt es wohl hinein/ sonst ziehet der Eher-Dotter die Flecken keineswegs heraus/ und thut auch das geringste nichts/ alsdann läset man es recht hart und trocken werden/ nach diesem/ so wäschet man das aufgestrichene Ey wieder weg/ mit einem wenig lauchlichten Wasser/ damit man nichts mehr darvon siehet/ und läset es also trocken werden.

### Der Seiden einen guten Geruch zu geben.

Wann die Seide gefärbet ist / so nimt zu jedem Pfund eine Unze weisser guter Beilwurk / lege die Seide / so wohl ausgetrocknet seyn muß / in ein dichtes Sieb mit Reihen / streue zwischen jede Reihen etwas gestossene Beilwurk / lasse es dann in einen Kasten / der wohl vermachet sey / seken / biß des andern Tages / so hast du einen guten Geruch.

Sams



Nimm 4. Theil Tragant / 1. Theil Gummi  
Arabicum, stosse jegliches insonderheit. Dann  
mische es unter einander / thue es in eine Schüs-  
sel / und giesse Wasser daran / lasse es Tag und  
Nacht stehen / nach diesem kehre die ebichte Seite  
des Sammets / damit lasse es darnach trocken  
werden.

**Allerley Flecken aus Carmesin / Sam-  
met zu bringen.**

Nimm Wein / Neben / Asche / mache darvorn  
eine gute Lauge / nimm dieselbe / thue darein 1.  
Loth Allaun de fera, lasse es eine Weile stehen /  
dann giesse es durch / und nimm 1. Quint Allaun /  
1. Quint harte Seiffen / ein halb Quint weiche  
Seiffen / etwas Salt / etwas Salarmoniac,  
Schel-Kraut-Safft / etwas Kalbs-Gallen / thue  
es alles zusammen / und seihe es durch ein leinert  
Tuch. Willst du dann das Wasser gebrauchen /  
so nimm Scheer-Wolle von Scharlach / thue  
darzu ein wenig Bresilgen / siede es in diesem  
Wasser ein wenig / seihe es alsdann durch ein  
Tuch / so hast du ein schön rothes Wasser / wel-  
ches alle Flecken vertreibet / wasserley Farbe das  
Tuch ist / derselben Farbe Scheer-Wollen nimm /  
und mache es / wie die oben bey dem Tuch gesa-  
get worden.

**Eine gute Seiffe für Seidens  
Gewand.**

Nimm Bohnen-Stengel 4. Theil / ungelösch-  
tey



ten Kalch 1. Theil / thue die 2. Stücke in einen  
 Laugen-Sack / wohl auf einander gedruket / doch  
 daß in der Mitten eine Höhle seye / giesse Wasser  
 darüber / biß es anhebt zu lauffen / dann es oft  
 eindorret / ehe es anhebt zu fließen. Von dieser  
 Laugen / nimm 4. Maasß zerlassen und geseihet  
 Unschlit 1. Maasß / mische und koche es ob dem  
 Feuer so lange / biß der sechste Theil eingesotten /  
 darnach stelle es an die Sonnen / und rühre es  
 einen ganzen Tage lang ohne Unterlaß / biß es  
 wohl vermischet ist und hart wird / so ist sie  
 gerecht.

### Ein gutes Seiffen-Öel schmutzige Flecken zuvertreiben.

Nimm weiche Seiffe / damit man die Wülle-  
 ne Tücher wäschet / thue darunter Neb-Aschen /  
 Allaun / und gestoffenen Wein-Stein / jedes so  
 viel es nöthig / formire daraus Ballen / hernach  
 zertreibe sie und reibe die Fett- / Mahle oder  
 Schmalz- / Flecken darmit.

### Fett- oder andere Flecken aus Seid- den zu bringen.

Wasche die Flecken mit Citronen-Safft / so  
 gehen sie aus. So es aber Schmalz- oder Öel-  
 Flecken sind / so drucke frisch gebacken Brod / so  
 erst aus dem Ofen kommen / auf die Flecken / so  
 bald der Flecken erwarmet / gehet die Fettigkeit  
 in das Brod / und wird rein / und auf diese  
 Art



Art lassen sich auch Seidene Knöpfte reinigen.

Die Flecken aus Scharlach oder Purpurfarben Sammet zu bringen/ also daß es ihm an der Farb im geringsten nicht schadet.

Man nimmt des Saftes von Seiffen-Kraut einen Theil/ legt etwas darvon auf die Flecken/ läßt es zwey oder drey Stunde darüber liegen/ wäscht es nachmals mit warmen Wasser wohl ab/ legt/ wann man siehet/ daß der Flecke noch nicht heraus kommen/ wiederum etwas von dem Saft darauf/ und wäscht es wieder/ wie zuvor. Ist aber der Zeug nicht Purpur-Farb/ so nimmt man ein wenig Seiffen/ und ein wenig von dem gemeldten Saft/ vermischet es wohl untereinander/ und reibt den Flecken darmit aus.

Die Flecken aus einem alten Guldenen Stuck oder anderen köstlichen Zeug zu bringen.

Man nimmt des weissen Zwiibel-Saftes und des Harns von einem jungen Knaben/ eines so viel als des andern/ thut eine genugsame Menge Saltz darzu/ vermischet alles wohl untereinander/ benezet die Flecken darmit/ läßet es an der Sonnen wiederum trocknen / und solches alles drey mal/ oder so oft es die Noth erfordert/ wiederholen.

☉

Auf



### Auf eine andere Art.

Man neket die Flecken erstlich mit Seiffen ein/  
wäscht es nachmals mit hellem frischen Brunnen-  
Wasser wiederumb ab/ und wiederholet solches  
so oft und viel/ biß der Flecken wiederum vers-  
gangen.

### Die Flecken von Wachs aus allers- hand Farben: Sammet zu bringen.

Man nimmt ein gut Kocken-Brod / so feint  
hart sene/ schneidet dasselbige in der Mitten ent-  
zwen/ läßt es auf einem Rost rösten/ schabt die As-  
schen und allen Unrath darvon ab/ und reibt die  
Flecken also warm fein allgemach und so lange  
darmit/ biß du nichts mehr vom Flecken vermer-  
ckest / und solches kan man zu allen Farben  
gebrauchen/ allein die Carmesin ausgenommen.

### Auf eine andere Art.

Man schmieret das Wachs mit weicher Seife  
fen/ und läßt es also lang an der Sonnen liegen/  
biß es warm worden/ und wäscht es alsdann mit  
Wasser ab/ so kommt der Flecken heraus.

### Noch auf eine andere Art.

Man verdecket den Flecken mit einem zarten  
Subti



subtilen leinen Tüchlein / so in einem gemeinen Wasser genezet seye / zu. Nimmt nachmals ein Blech oder Blat von Eisen / und legt es auf das genezte Tuch / so kommt das Wachs alles sämtlich heraus / und thut sich in das genezte Tuch.

**Den Sammet also zu waschen / daß er gleichsam wieder neu wird.**

Man nimmt Harn und Wasser / jedes 2. Postal voll / Alumen Rochæ 4. Loth / gebrandte Wein-Häfen und weissen Wein-Stein jedes 2. Loth / stößt alles wohl untereinander / läßt es in Harn und Wasser in einem Kessel eine halbe Stunde sieden / und alsdann etwas von Kleyen hinein werffen / nachmals nimmt man einen Kessel / legt einen Hauffen Tuch mit Kleyen und Aschen darauf / gießt von dem Harn und Wasser / so man in dem Kessel sieden lassen / oben darauf / läßt es in das Becken durchlauffen / alsdann legt man / wann solches geschehen / den Sammet in eine Butte / gießt die Lauge ein wenig warm und also darüber / daß der Sammet allenthalben gleich darmit benezet werde. Endlich wäschet man es mit einem süßen fließenden Wasser ab / und läßt es an einem Schatten wiederum trocken werden / so wird der Sammet seiner Flecken loß.



Daß ein Zeug/ indeme man ihn wäschet/  
seine Farbe nicht verliere.

Die Seidene und andere Zeuge / in welchen  
Seiden mit eingewebet ist/ muß man mit einem  
starcken Wasser von Kleyen und ein wenig pul-  
verfirten Alaun gemachet/ waschen/ so verlieren sie  
ihre Farb im geringsten nicht.

Die Flecken aus Carmesin- Farben und and-  
deren Seidenen Gewand zu  
bringen.

Man nimmt des besten zum drittenmal rectifi-  
cirten Spiritus Vini, und nezet den Ort der Fle-  
cken auf allen beyden Seiten darmit/ nimmt her-  
nach das Weisse von einem frischen Ey/ streicht es  
über den Flecken/ läßt es an der Sonnen trocken  
werden / endlich mit frischem Wasser waschen/  
und wohl austrocknen/ so verliert er sich alsobald/  
wann man nemlich alles dieses / wie gemeldet/  
zum andernmal wiederholet.

Die Flecken / sie seyen von Fett oder Oel  
oder andern/ aus blauen und andern  
Seiden-zeug heraus zu  
bringen.

Man muß die Flecken erstlich mit dem distil-  
lirten Wasser von Borzel oder Burkel-Kraut/  
und nach demselbigen mit einem anderen schlech-  
ten





(o)



ten hellen und lautern Wasser waschen/ so verlieren sie sich alsobald.

**Die Flecken aus Wullen: Tuch / Doppelt  
Taffet / Sammet und allerley Seiden:  
Gewand heraus zu bringen.**

Man nimmt ungelöschten Kalch/ benezet und rühret denselbigen in einem Geschirr voll Wassers wohl herum/ macht eine starcke Laugen daraus/ läßt es 2. Tage also übereinander stehen/ rühret es oft und viel herum/ seihet es nachmals in ein ander Geschirr durch/ und wann es helle worden/ so thut man es wieder in ein anderes Geschirr von Glas/ wickelt das Gewand oder Zeug um 'eine rundte Rolle/ und benezet die Flecken so oft und viel mit diesem Wasser oder Laugen/ so oft es die Noth erfordert.

### **Auf eine andere Art.**

Man muß die Flecken zu erst mit Kinds:Gal-  
le reiben/ hernach der weissen ohne Feuer gemach-  
ten Saiffen darüber streuen/ und wann der Seiden:  
Zeug weiß ist/ so ist es nicht genug/ daß man  
die Flecken vertreibet/ sondern man muß auch den  
Ort wieder weiß und dem anderen wiederum  
gleich machen/ daß man nicht sehe/ wo die Flecken  
gestanden / derowegen nimmt man Bleyweiß  
und Tragant / läßt es miteinander vermischet

E 5

An 5



auffolviren/ und hilfft dem Ort/ wo die Flecken  
gewesen/ wieder zu seiner rechten Farb.

### Die Flecken von Fett auß Wüllens Tuch zu bringen.

Man nimmt Rocken-Kleyen/ läßt sie in Was-  
ser wol sieden/ hernach durchsiehen/ mit durchge-  
siehener Rinds-Gall wohl vermischen / den Ort  
des Fleckens mit dieser Mixtur benehen / und so  
bald es trocken worden / mit frisch und lautern  
Wasser waschen/ so kommen die Flecken sehr fein  
heraus.

### Auf eine andere Art.

Man nimmt des Safts von Saiffen-Kraut/  
läßt ein wenig harte und dichte Saiffen darinnen  
zergehen/ die Flecken damit reiben / und nach-  
deme sie trocken worden / mit warmem Wasser  
wol waschen/ so gehet alles heraus.

### Noch anderst.

Man vermischet Eyerklar und Honig unter  
einan er/ legt es auf die Flecken/ und bringt sie  
also darmit heraus.

### Noch anderst.

Man nimmt der allerhellesten Laugen/ läßt dies  
selbige sieden/ thut ein wenig Kleyen darein/ und  
läßt



läſſet es/ biß es weder zu dünne noch zu dicke wird/  
also ſtehen/ ſezet es also hernach an einen gewiſſen  
Ort/ und decket endlich die ganzen Flecken dar-  
mit zu.

**Die blauen Flecken auß dem grünen  
Tuch zu bringen.**

Man nimmt friſches Waſſer und helle lauter  
Laugen/ vermifchet es wol untereinander/ bene-  
zet die Flecken/ jedoch die andern Ort darneben  
unberühret / fein allgemach darmit / und läßt  
es an dem Schatten wieder trocken werden/ ſo be-  
kommt es ſeine alte Farbe.

**Einem Tuche ſeine Farbe / welche es/ in  
deme man die Flecken herauß gerie-  
ben/ verloren/ wieder zu bringen.**

Man nimt weiſſen calcinirten Wein-Stein 2.  
Loth / weiſſen ſcharffen und lautern Eſſig / ein  
Pocal voll/ thut den Wein-Stein darein/ ſezet  
es mit einander zum Feuer/ hebt es / ſobald es an-  
fängt zu ſieden/ von dannen wieder hinweg/ und  
wäſcht die Orte/ da das Tuch die Farbe verlo-  
ren/ ſo oft und viel/ darmit/ biß es dieſelbige  
wieder bekommt.

**Alte Türckiſche Tapezereyen gang schön  
wieder zu verneuren.**

Man nimmt dergleichen Tapezereyen/ ſo man  
wie



wieder neu haben will/ läßt es mit Steckelein/wie die Kirschner ihre Belz=Bercke/ wol ausklopfen/ darmit aller Staub und Unflat darvon kommen möge/so man aber gewahr wird/ daß etwann Dinten = Flecken darein mögen kommen seyn/ bestreicht man solche offft mit Citronen=Safft/ daß sich selbiger wol hinein ziehet/ so ziehet er die Dinten=Flecken wieder auß/ alsdann wäschet man es auß/ und schnellet auf der andern Seiten mit den Fingern so lang daran/ bis alles Wasser darvon herauß kommen ist/ läßt es dann wieder ertrocknen / nimmt alsdann ganz heisse Semmel=Brotsamen/ und reibet den ganzen Teppich oder Tapezerey wol darmit/ und hänget solche bey schönem heitern Wetter ein paar Nacht in die frische Luft/so werden sie wieder überauß schön.

**Allerhand veraltete Tapezereyen wieder zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen/ auch die vergangenen und verdorbenen Farben darinnen wieder schön zu erfrischen.**

Man nimmt dergleichen veraltete Tapezereyen/ schwinget sie zuvor wol auß/ und reiniget sie von allem Staub/ alsdann aber streicht man sie über und über mit gemahlener Kreiden/kehret dann mit einem von sehr starcken Haaren gemachtenkehr=Besen oder Bürsten/ alle daran geschmierte Kreiden wieder darvon/wann sie zuvor etliche/als 8. oder 10. Stunde in der Luft gehangen/ und die Kreiden daran erhartet/ dann überstreicht man es wieder wie zuvor mit Kreiden/

den/



Den/ läſſet es abermal an der Luſt erharten/ und  
 kehret es hernach ab/ dieſes wiederholet man nun  
 etliche mal / endlich klopffet man es mit häßlenen  
 Stäblein wohl auß / daß aller Staub darvon  
 komme/ und kehret es mit einer ſtarcken Rehr-  
 Bürſten auf das beſte auß/ ſo wird man die Tas-  
 pezeren wieder in ihrer vorigen Schönheit fin-  
 den/ welches man nur an einer kleinen Tapezerey  
 erſehen kan.

**Del- Flecken von Atlas oder anderen ſeidenen  
 Zeugen/ ja gar auß dem Papier  
 zu bringen.**

Man nimmt gebrannte Schaaffs = Kapper/  
 oder Bein = Aſchen von Hammels = Füſſen / legt  
 oder ſtreuet ſolche auf beyden Seiten des Papiers  
 oder Zeuges/ wo der Flecken iſt/ läſſet es eine Nacht  
 darauf liegen/ ſo wird die Bein-Aſchen den ganz-  
 hen Del-Flecken an ſich ziehen / und wo er nicht  
 ganz hinweg iſt/ ſo thut man es zum andernmal  
 darauf/ der Flecke muß aber nicht alt ſeyn.

**Alte abgetragene und befleckte/ auch gee-  
 färbte Zeug oder Band ſchwarz  
 zu färben.**

So man gefärbte ſeidene Zeug oder Band  
 hat/ ſo kan man ſie/ nach Belieben/ ſo lange füh-  
 ren/ biß die daran befindliche Farbe ganz abge-  
 ſtanden/ und es voller Flecken iſt/ auch gar nicht  
 mehr zu nutzen ſeyn mag. Dieſe kan man nun  
 E S mit



mit der schwarzen Farbe wieder ganz neu machen/ da muß man aber in Obacht nehmen/ daß man ehe zuvor den Schmutz mit Benedischer Seifen und warmen Wasser wohl auswasche/ so es aber nicht gehen will/ so kan man es aussieden/ dann wo nur der geringste Schmutz zurück bleibet/ so nimmt es ganz keine Farbe an/ alsdann heisset man es in guter schwarzer Nestlers-<sup>2</sup>Farb/ knischt es aber oft aus/ damit es nicht fleckigt/ sondern an einem Ort/ wie an dem andern werde/ lässet es aber in der ersten Farbe 3. oder 4. Stunden liegen/ darnach kan man es recht austrucken und aufhengen; So es nun an der Sonnen/ oder bey einem warmen Ofen/ getrocknet/ so kan man dann sehen/ ob es schwarz genug ist. So nun die Farbe nicht recht schwarz und schön genug wäre/ so müste man es wieder in die Farbe hinein legen/ und so lange darinnen lassen/ biß man selbst sehen/ daß es genug ist/ und so es nun getrocknet/ so schlägt man es mit eingewelchtem Gummi/ wie zuvor gemeldet/ auf/ und lässet es also trocken werden/ so werden sie nicht allein schön schwarz/ sondern bekommen auch wieder einen feinen Glantz.

**Alte gefärbte Zeug und Band zu consiren und wieder zuzurichten.**

Wann du von allerhand gefärbtem Zeug/ von Seiden oder Band/ consiren willst/ so siehe erstlich wohl auf die Farbe/ ob sich selbige in dem Wasser auch verändere oder nicht/ siehest du/ daß



Daß es eine Farbe ist. die beständig bleibet/ so laßst du flecklich den Schmutz in einem laulichten Wasser mit guter Benedischer Seifen auswaschen/ und dann wieder trocknen lassen.

Befindest du aber/ daß es eine Farbe ist/ die leicht abgeheth/ so nimm die Brosamen von Rosen-Brod/ welches von der ersten Hitze aus dem Back-Ofen kommet/ und noch so heiß ist/ daß man es kaum mit der Hand halten kan/ so schneide solches Brod also warm entzwey/ nimm die Brosamen heraus/ und lege sie auf die Schmutz-Flecken/ lasse es darauf so lange liegen/ biß sich die Schmutz-Flecken ganz ausgezogen haben.

So nun dieses auch recht geschehen/ so nimm den feinsten und besten Tragant/ so zu bekommen/ zerweiche solchen ein paar Tage in frisch Brunnen-Wasser/ daß er schön lauter werde/ darauf zwinge ihn durch ein reines Tuch/ darmit alle Unreinigkeit darvon komme/ und ein rechter Tragant-Schleim werde/ solchen thue dann in ein irdene verglasurte oder sonsten grosse Glas-Schaa-len/ nimm dann ein reines wohlglattgehobeltes Bret/ von weichem Holz/ das die rechte Größe zu dem Zeug hat/ und überstreiche dasjenige/ so du confiren willst/ mit einem tüchtigen und schlanc-ken in dem besagten Tragant-Schleim genetzten Bürstlein/ wohl durchaus/ und streiche es alsdann fein glatt auf besagtes Bret auf/ dergestalten/ daß es keine Kunkeln geben kan/ hernach wasche das Bürstlein mit reinem Wasser wieder wohl  
aus



aus/ trockne es mit einem Tuch sauber aus/ und streiche darmit den noch auf dem Zeug hin und wieder anliebenden Fragant wohl ab/ so kan es dann hernach keine Flecken geben/ alsdann kan man es an einem schattigten Ort recht durchaus trocken werden lassen/ bis es ganz hart wird.

Will man aber die Bänder auf solche Weise confiren/ so müssen solche/ wann sie noch ein klein wenig feucht sind/ abgenommen werden/ darauf muß man sie zwischen gut Schreib-Papier legen/ und mit einem nicht allzu gar heissen Bügel-Eisen abtrocknen/ daß sie ihre Farbe dadurch nicht verlieren.

### Schöne schwarze Confir zu machen.

Nimm blaue Bräsil- Spähn/ Hausenblasen/ Gummi/ etwann eines jeden vor 1. Kreuzer/ die Hausenblasen sowol als auch den Gummi zerstößet man klein/ thut es miteinander in einen verglasurten Hafen/ glesset eine Maas Brunnen-Wasser darüber/ decket es zu/ läset es eine Viertel Stunde sieden/ jedoch mit guter Vorsicht/ damit es nicht überlauffen möge/ so überkommet man eine rötliche Farbe/ solche läset man abfühlen/ gebraucht sie zum Aufschlagen/ welche Confir man dann allenthalben hin gebrauchen und allerley seidene und leinene Gezeug daraus färben kan.

### Schwarzen krausen Flor wieder zu zurichten.

Man nimmt dergleichen Flor/ so er staubicht  
ist/



ist/ fehret ihn wohl aus/ dann beizet man solchen in guter schwarzen Nestlers = Farbe / druckt ihn alsdann wieder wohl aus/ und schlägt solchen zwischen den Händen/ wie man eine Wäsche auszuslagen pfleget / damit das glantzige Wassers Gebläß heraus komme/ so man nun siehet/ daß er wieder recht schwarz ist/ so schlägt man ihn feingleich auf ein rundtes Wälger = Holz wohl auf/ und trocknet ihn inzwischen mit einem Schwämmlein oder leinenen schwarzen Tüchel die Bläslein heraus/ dann kan man ihn entweder an der Sonnen / oder bey einem warmen Ofen / wohl austrocknen lassen.

### Weissen seidenen Flor auf das beste wieder zuzurichten.

Man nimmt abgetragenen oder entfärbten seidenen Flor/ weicht selbigen über Nacht in der Milch/ und schabt Benedische Seiffen auf das subtileste/ darmit sie bald zergehen kan/ darzwischen. So es nun ein Tag 2. oder 3. also gestanden/ so knirscht man ihn wohl in der Milch/ darmit die darein geschabte Seiffe recht durchdringe / und allen Schmutz heraus ziehe / reibet sie aber ja nicht mit den Händen/ damit sich der Flor nicht auseinander schieben könne / alsdann giesset man frisch Wasser darüber/ schabt gleichfalls die Seiffen darein / lasset es wieder über Nacht stehen/ und knirschet es wieder wie zuvor/ diß thut man nun so lange/ biß man siehet/ daß aller Schmutz heraus ist/ dann fleyhet man ihn  
in



in frischem Wasser aus/ biß alle Seiffe hinweg  
 ist/ legt dann in ein Körblein ein naß Tüchlein/  
 breitet den nassen Flor darinnen wohl aus/ setzt  
 das Körblein auf einen rauhen Ziegel/ in diesen  
 legt man ein gut Theil Schwefel/ setzt dann bey-  
 des in ein Schaff/ welches mit einem 3. oder 4.  
 fachen Tuch wohl verdeckt ist; wann nun dies-  
 ses alles so bereitet/ so zünde den Schwefel in  
 dem Ziegel an/ setze das nasse Körblein mit dem  
 Flor darauf/ lasse es also brennen und wohl ver-  
 deckt stehen/ biß du nach einer guten Weil ges-  
 denckest/ daß es genug sene/ alsdann nimm es  
 heraus / so wird der Flor wieder Schnee-weiß  
 seyn/ siede alsdann nach solchen eine weiße Stär-  
 cke / trachte dir ein rein Bret / und spanne den  
 Flor fein gleich darauf aus/ duncke den Schwam-  
 men in die weiße gesottene Stärke/ und drucke  
 den Flor darmit auf das Brett/ und lasse es also  
 trucken werden/ so wird der Flor schön weiß seyn/  
 und seine rechte Confir haben/ ist es aber/ daß  
 man kein Bret haben kan/ so kan man es auf einem  
 ausgebreiteten Tuch machen/ aber wieder ein an-  
 der Tuch darauf legen/ und den Flor also mit  
 einem laulichten Bügel-Eisen trucken/ alsdann  
 von dem Tuch wieder abziehen/ so wird es eben  
 so sauber als auf dem Bret werden; Wann sich  
 aber Bläslein von der Stärck zusammen gesetzt  
 hätten/ so kan man sie nur mit einem feuchten  
 Schwammen heraus ziehen.

**Schwarzen glatten Flor wieder auf das  
 schönste zuzurichten.**

Zu dergleichen nimmit man vorige Confir,  
 oder



oder in Mangel solcher / guter Nestlers = Farb /  
färbet den Flor darmit / und klopffet ihn mit den  
Händen wohl fein glatt ab / und schlägt ihn als  
dann mit einem Schwämmlein fein glatt auf ein  
Bret / drückt ihn wohl auf / daß er glatt wird /  
wo aber Bläslein aufsteigen / so muß man solche  
mit einem Schwammen wieder wohl abtrück-  
nen / dann kan man solchen / so geschwind es seyn  
kan / wieder trocknen / so wird er wieder schön  
und sauber seyn.

**Alles verlegene gelb gewordene weiße  
Dinglich wieder schön weiß  
zu machen.**

Es ist bekandt / daß öffters eine Wäsche / ent-  
weder durch langes Liegen sehr veraltet / oder  
durch allzuheisses Waschen ganz gelbe wird / ab-  
sonderlich was Baumwollen = Gezeug anbelan-  
get. Diese nun wieder recht und zu Kräfte zu  
bringen / und wieder weiß zu machen / kan man  
also darmit verfahren.

Man nimmt einen ziemlichen irdinen Hafen /  
füllet solchen voll Butter = Milch / die schon etliche  
Tage gestanden / und wohl ersäuret ist / darein-  
legt man nun dergleichen gelb = angelauffene Wä-  
sche / läffet solche ein Tag oder etliche als 6. 8.  
oder 10. darinnen liegen / arbeitet solche hernach  
wohl durch / und wäschet sie mit guter Seiffen  
aus laulichem Wasser wohl aus / und flehhet sie  
leklichen aus dem kalten Wasser / und läffet es also  
über Nacht liegen / dann trocknet man sie wieder  
ab.



ab. So man aber siehet / daß die Wäsche et-  
wann nicht schön oder weiß genug wäre / so könnte  
man sie nur wieder in die ersauerte Butter-Milch  
weichen / biß sie nach Gefallen weiß genug wor-  
den ist.

### Gemeinte weiße Spitzen auf das schönste und weißeste zu waschen.

Man nimmt die Spitzen / weicht solche in laus-  
lichten Wasser / und beschmieret sie dick mit guter  
Seiffen ein / beschwehret sie mit etwas Schwel-  
res / daß sie gepresset werden / läffet sie also über  
Nacht weichen / und knitschet sie dann des andern  
Tages wohl aus / damit der größte Schmutz dar-  
von kommen möge / alsdann nimmt man ein  
andere lauchlichtes Wasser / und schmieret die  
Spitzen mit Seiffen / wie zuvor / wieder wohl  
ein / legt sie dann wieder in ein lauchlichtes Was-  
ser / deckt ein Tüchlein darüber / es muß aber das  
Wasser über das zugedeckte Tüchlein zusammen  
schlagen / alsdann verdeckt man es / setzet es in  
ein Köhren / und läffet es allgemach auffieden /  
dann kan man sie aus gedachtem Wasser wieder  
sauber auswaschen / noch einmal hinein setzen /  
und also aufpreglen lassen / so werden sie / wo man  
sie alsdann nochmal sauber heraus wäschet /  
schön weiß werden ; Nach solchem kan man sie  
noch einmal im kalten Wasser weichen / und  
über Nacht darinnen liegen lassen / hat man aber  
gute Gelegenheit / daß man die Spitzen an die  
Sonne auf das Gras legen und noch einmal  
oder



oder etliche mit frischem reinen Wasser bespren-  
gen kan / so werden dann die Spitzen wieder  
schön und Schnee-weiß werden.



### Das 3. Capitel.

Handelt von allerhand wohl-  
riechenden Kleider-Säcklein / Be-  
reitung des edlen Cyprischen Pulvers /  
Schminck- Tuch / köstlichem Wasser / das  
weisse Gerath zu perfumiren / den grauen  
Glachs schön weiß zu machen / das Pelstwerck  
vor Schaben und andern Ungeziefer zu  
verwahren / auch wie man auf eine besondere  
Art den Staub aus den Kleidern / Spitzen  
und andern Gewandt bringen kan ; des-  
gleichen auch von vortrefflichen Wachs-  
Kugeln zum Schuhen / und wie man das  
Baum-Öel läutern / gut behalten / und wie  
man auch Pomerangen-Blüh- Jess-  
min • und Rosen-Öel  
machen soll.

Wohl-riechende seidene Rüslein zu ma-  
chen / womit man die Kleider / Zeug und  
weiß Dinglich sehr wohlriechend  
machen kan.

Nimm lebfarbe Rosen / die nicht gar ausge-  
f

stoch



schossen/ so viel du willst/ durre sie am Schatten/  
 Darnach begeusse sie mit Rosen-Wasser/ und dur-  
 re sie wiederum/ und so du ihme sechs malen also  
 gethan hast / so nimm Cyprisches Pulver / mit  
 ein wenig Bisam/ Ambra und Paradeis-Holz/  
 mische dieses Pulver unter die befeuchteten Ro-  
 sen sehr wohl/ lasse sie also eine ganze Nacht in  
 einem bedeckten Geschirr stehen/ darnach thue die  
 Rosen/ samt dem Pulver in die seidenen Küßlein  
 oder Säcklein/ vernähe sie/ bestreiche die Nade  
 wohl mit Bisam und Ambra / gleicher Weise/  
 wie man das Tuch mit Wachs verwichset/ dar-  
 mit die Löcher / so von dem Nähen geschehen/  
 verstopffet und verkleibet werden / darnach kan  
 man nach Belieben auf die verklebten Naden sil-  
 berne oder sammete Schnüre setzen/ und ist dieses  
 die allerbeste Kunst. So man nun dergleichen  
 Säcklein zwischen die Kleider leget / so werden  
 sie wohl-riechend darvon.

### Bereitung des obgedachten wohl-riechen- den Cyprischen Pulvers.

Nimm Florentinische Beil-Wurk ein halb  
 Pfund/ der besten wohl-riechenden Rosen-Blät-  
 ter 8. Loth/ Rosmarin-Blüh 4. Loth/ Storax  
 Calam. 10. Loth/ feinen Benzoe 6. Loth/ Cas-  
 sien-Rinden/ Zimmet/ Nägelein/ jedes 2. Loth/  
 wohl-riechenden Calinus/ Ladani, Coriander-  
 Saamen/ jedes 1. und ein halb Loth/ zart-gefeylt  
 Paradeis-Holz/ Rhodiser-Holz/ gelb Sandel-  
 Holz / jedes 1. Loth und 3. Quintlein / runder  
 Cyper = Wurk / Zitronen- und Pomeranzen-  
 Scha



Schalen/ jedes ein und ein halb Loth/ Celtischer  
Spick/ Lavendel/ und Spick-Blümlein/ jedes 1.  
Loth/ Majoran/ Basilien jedes 3. Quintlein/  
Lorbeer-Blätter 6. Lavendel-Blümlein/ Beil-  
Blümlein/ Pomerancken-Blüh/ jedes 3. Quint/  
Amber-Größ 2. Scrupel/ des feinsten Bisams  
1. Quint/ vermische alles auf das subtilste und  
zarteste pulverisirt untereinander.

**Auf andere Art wohl-riechende Kleider  
Säcklein zu machen.**

Nimm zart-gemahlner Florent. Beil-Wurk  
ein halb Pfund/ runder Cyper-Wurk/ zart-ge-  
seilt Sandel-Holk/ jedes 1. und ein halb Loth/  
frisch-getrockneter Rosen-Blätter/ frisch-getrock-  
neter Viole-Blumen/ jedes 2. Loth/ vermische  
alles auf das zarteste und subtileste pulverisirt un-  
tereinander/ irrorire es mit gutem wohl-riechen-  
den Zitronen-Del/ Bergamotten-Del/ zum sub-  
tilesten Pulver.

Von diesem lieblichen und wohl-riechenden  
Pulver werden Kusse gefüllet/ die man hernach  
in Zimmern/ Schrein und Behältern hin und  
her leget.

So man es aber sonsten in das Haar/ Klei-  
der/ Belk oder Leinwad/ 2c. streuet/ so giebt es ei-  
nen sehr lieblichen Geruch weit herum von sich/  
und erquicket das Herz/ und alle lebhafto  
Geister.

Diese Mixtur ist insonderheit gut für diejenige/  
so weder Bisam/ Zibeth noch Ambra und ande-  
re starck-riechende Sachen nicht riechen oder  
dulden können.



## Noch ein anders Damasten- Pulver zum Kleider- Säcklein.

Nimm Beil- Wurk ein halb Pfund/ Rosen-  
blätter 8. Loth/ Rosen- Holz 4. Loth/ Nägelein  
2. Loth/ Benzoe 3. Loth/ Storax 5. Loth/ Bisam  
und Zibeth/ jedes ein halbe Scrupel/ stosse und  
vermische es wohl untereinander. Oder:

Nimm Beilwurk 12. Loth/ Cypressen 4. Loth/  
wohl-riechenden Calmuß 2. Loth/ Benzoin, Sto-  
rax Calam. Rosen- Blätter/ jedes 2. Loth/ Lavend-  
el- und Spick- Blümlein / Nägelein / jedes 1.  
Loth/ vermische alles klein- pulverisirt unterein-  
ander.

## Noch mehr andere wohl-riechende Klei- der- Säcklein für Hohe Per- sonen.

Man nimmt schönes mit kaltem Wasser wohl-  
ausgewaschenes Moos/ so an den Eich- oder Lin-  
den- Bäumen/ oder Schlehen- Stauden häufig  
gefunden wird/ das trocknet man nun auf das  
beste/ und befeuchtet es wiederum zum öfftern mit  
Bisam und Ambra/ wohl- perfumirten Rosen-  
oder sonsten andern köstlichem Engel- Wasser/  
und läffet es an der Sonnen Schatten oder son-  
sten sichern Ort wieder wohl ertrocknen/ so nun  
solches einmahlen 3. oder 4. geschehen/ so nimmt  
man dasselbige Moos/ und breitet es in einem  
reinen Sieb wohl aus/ und bedecket das Sieb  
mit seinem gehörigen Deckel/ damit hernach von  
folgendem Rauchwerck (so der Moos darmit  
beräu



beräuchert wird) der aufsteigende Dampf nicht vergeblich entgehen möge/ welches dann auf folgende Art geschehen muß.

Man nimmt Paradeis-Holz/Rhodiser-Holz/ eines jeden 1. Quint/Benzoe, Storax Calam. jedes 3. Quint/Bisam und Ambra/ jedes ein halb Quint/ vermischt es gröblich pulverisirt untereinander.

Nimmt alsdann ein Kohl-Pfännlein / thut glüende Kohlen darein/ auf solches setzt man ein reines kupffernes Becklein / läffet es wohl erhitzen / und streuet oder wirffet von besagtem Rauchwerck darauf/ und hält das Sieb mit dem Moos darüber/ und daß der Rauch daran gehen kan / darmit aber der wohl-riechende Dampf nicht auch vergeblich neben aus hingehe/ so muß man um das Sieb und Kohl-Pfannen herum ein Tuch oder sonst eine Decke hängen/ so nimmt das Moos allen lieblichen und guten Rauch an sich/ und wird darvon sehr fürtrefflich wohl-riechend/ bevoraus so das Auftragen des Rauch-Wercks einmalen 3. oder 4. wiederholet wird / und / so man es von gutem Geruch annehmlich haben will ; Alsdann öffnet man das Sieb/ nimmt das Moos heraus/ pulverisirt es gröblich/ und wiegt es ab. So nun dessen ein Pfund ist/ so vermischet man auf das neue darunter den besten Benzoe ein Loth / Bisam 1. Quintlein / Ambergruß und Zibeth / jedes ein halb Quint/ wann nun solches wohl geschehen/ läffet man es durch ein reines Sieb/ so nicht all zu kleine Löhlein hat/ lauffen/ so ist dieses Pulver



bis zu fernerer Vermischung fertig/ verwahret es aber inzwischen in einem wohlverbundenen Glas auf das beste. Alsdann nimmt man ferner der allerbesten leibfarben Rosen/die nicht gar ausgeschossen/ pflückt die Blätter rein ab/ und läset sie an dem Schatten wohl trocknen und durre werden/ befeuchtet sie hernach mit einem wohlriechendem Engel-Wasser einmalen 8. oder 10. läset es aber jederzeit wohl wieder extröcknen/ dann zerstöset man solche gröblich/ und veräuchert sie/ wie oben das Moos/ auch einmalen 2. oder 3. Endlichen thut man solches Rosen-Pulver in ein sauberes Becken/ und weilen es von dem Einfeuchten noch etwas feucht ist/ vermischet man etwas Mysam/ Ambra/ zart-geseilt Paradies-Holz und Benzoe darunter/ macht alsdann mit obigem schon bereitetem wohlriechenden Pulver und diesem letzteren Rosen-Pulver eine Lage um die andere/ in einen reinen Glas/ verbindet dann selbiges auf das beste/ und läset es ein Tag oder 3. stehen/ dann füllet man darvon in seidene Säcklein oder Küßlein/ vernähet sie fest/ bestreichet die Naht mit gutem Schlag-Balsam/ und nähet silberne oder goldene Spizen oder Schnüre darüber/ legt sie dann zwischen die Kleider (oder was man sonst wohlriechend habend) so bekommen sie sie einen Englischen fürtrefflichen und ungläublichen Geruch.

Ein



**Ein sonderliches wohl-riechendes Wasser/ das weisse leinen Geräch in dem Aufbehalten zu perfumiren/ wann es gewaschen ist.**

Man nimmt des besten Rosen-Wassers 2. Maas/ thut darein Lavendel-Blümlein 8. Loth/ feiner Zimmet 2. Loth/ Nägelein 2. Loth/ Weil-Wurk 4. Loth/ Basilien 2. Loth/ Pomeranzen-Blüh 4. Loth/ Majoran 2. Loth/ Citronen-Schalen/ Pomeranzen-Schalen/ jedes 1. und ein halb Loth/ Benzoe, und Storax Calamitæ, jedes 2. Loth/ Rosmarin-Blüh 1. und ein halb Loth/ gefeilt Rhodiser-Holz 4. Loth/ lasse es mit einander 14. Tage lang weichen/ dann distillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / und giesse wieder so viel anderes Rosen-Wasser darüber/ lasse es aber so lange beizen wie zuvor/ dann distillire es abermal herüber / und verwahre alsdann beyde auf das beste/ wiewolen das erste das andere am Geruch weit übertrifft.

Mit solchen Wassern besprenget man nun das leinen Geräthe / so wird es darvon schön wohl-riechend/ veraltet und vermottet auch nicht so leicht.

**NB.** Will man es aber noch wohl-riechender und edler am Geruch haben/ so kan man Ambra/ Bisam und Zibeth in des Helms Schnabel thun/ und also das Wasser herüber distilliren.



Das Belgwerck auf das beste zu erhalten  
und zu verwahren/ daß keine Schab-  
ben hinein kommen.

Man nimmt das Belgwerck/ oder Wollens  
Gezeug/ das den Schaben unterworffen ist/ häng-  
get es eine gute Zeit in den Merken-Lufft/ alsdann  
schlägt man es mit Gäsline Stäblein (wie die  
Kürschner zu thun pflegen) wohl aus/ und be-  
streuet es dick mit Hopffen/ ehe man es zusam-  
men leget. Etliche streuen gemahlten Pfeffer  
und Lorbeeren darein. Wiederum sind etliche/  
die zu denen Belg-Wercken guten fetten Riehn  
nehmen/ der im Merken-Monat gehauet wor-  
den/ so kommt auch kein Schabe oder Mot-  
ten in das Futter. Diese Stücke sind alle  
bewähret.

Auf eine sonderbare Art allen Staub aus  
den Kleidern/ absonderlich aus schwar-  
zen seidenen/ und auf Hauben oder  
Kleidern gefrisirten Spizen  
zu bringen.

Wann ein Kleid von dem Staub sehr befa-  
len worden/ so kehre ihn/ so viel möglichen/ mit  
einerkehr-Bürsten ab/ und mache alsdann ei-  
nen Ziegel-Stein heiß/ daß er recht glühend  
wird/ und nimm ihn also aus dem Feuer/ blase  
den Staub fleißig ab / lege ihn in ein kupffern  
Becken/ so innwendig nicht verzinnet seyn solle/  
und giesse Wasser darüber/ daß es einen starcken  
Dunst oder Dampff gebe/ dann halte das vom  
Staub



Staub befallene Gewand darüber/ so wird der Dunst oder Dampf den Staub allen aus den Kleidern ziehen.

**Eine neu-erfundene und sehr köstliche  
Schuh-Schwartz.**

Man nimmt vor 5. Kreuzer weiß Jungfern-  
Wachs/ zerläßt es in einem verglasten Töpflein  
über einem Kohlfeuerlein; Dann nimmt man  
vor einen Kreuzer Terpentin/ läßt ihn in einem  
Tiegelein ebenmäßig über einer glüenden Koh-  
len zergehen/ aber dabey eine gute viertel Stun-  
de sieden lassen/ (man muß Acht haben/ daß er  
nicht brennend wird) wann er nun so lange ge-  
sotten / so geuß man ihn unter das zerlassene  
Wachs / und alsdann einen leichten Riehruß  
und ein klein wenig Unschlicht daran gethan und  
kalt werden lassen/ darnach kan man groß oder  
kleine Kugel daraus formiren / und diese zum  
Gebrauch nutzen.

**Sürtreffliches Schminck- Tuch für das  
Frauenzimmer.**

Nimm alten Speck/ so nicht rankicht ist/ ein  
Pfund/ schabe ihn mit einem Messer fein dünne/  
wasche und knötte ihn mit weissen Wein wieder  
drenßigmalen/ daß der Speck Schnee-weiß wer-  
de/ cum aquâ von Sicht-Ruben/ Sigillo Salo-  
monis, See-Blumen-Blüh / jedes ein halb  
Pfund. Nimm darnach ein schönes altes  
Schnupp-Tuch/ dunck es ein/ und drucke es aus/  
bewahre es zum Gebrauch / den Speck wasche  
mit



mit Rosen-Wasser so lange/bis der Wein-Geruch gar vergehet/darnach laß ihn ganz gelind zergehen / thue darein Sperma Ceti, Del von Been/ jedes zwey Unß/ Magisterii von Zinn und Wismuth/eines jeden 1. Loth/gebrannt Frauen-Eiß 1. Unß/ Bley-Zucker/ Allaun-Zucker/ jedes ein halbe Unß/ Veil-Wurk 2. Quintlein/ Rhodiser Holz-Del 1. Quintlein / Zimmet-Del 1. Scrupel/ Blumen von Benzoe ein halbe Unß. Dieses alles wohl untereinander gerühret/ das obig-zubereitete Tuch darein gedunckt/ ausgewunden/ und wieder eingeduncket/ dieses etlichmalen wiederholet / dann erkalten lassen / und aufgehoben.

**Wie man das gemeine Baum-Oel waschen/säubern und reinigen solle.**

Nimm zwey von Eisen verzinntem Blech gemachte Friechter/ ziemlich gleicher Größe/ und gleicher Weite/die muß man oben/ da sie am weitesten/ aufeinander richten/ und dann also wohl und gehet zusammen löthen. Wann du nun Baum-Oel waschen und reinigen willst/ so geuß es in solche Gefässe/ und halte das unterste Loch des einen Friechters fest zu/ und in das Loch des andern Friechters/ welches dann oben und übersich gefehret seyn muß/ schütte rein Wasser hinein zum Del/ jedoch fülle es nicht gar zu voll/ daß du es magst erschwäncken/ solch Ober-Loch des andern Friechters halte nun auch fest zu/ und schwäncke das Gefäß/ samt dem Baum-Oel und

Was-



Wasser / hin und wieder / alsdann halte des einen  
 Trichters Loch ein wenig untersich / und halte eine  
 Weile gar stille / so steigt das Baum-Öel über-  
 sich / und kommet also auf das Wasser wieder  
 empor / so kanst du alsdann das Wasser / welches  
 etwas trüb und unsauber siehet / zum untersten  
 Trichter-Loch / daß du mit deinem Finger eröff-  
 nen must / heraus lassen / und wann das Öel be-  
 ginnet zu kommen / so halte das Loch wiederum  
 zu / und geuß ander frisch rein Wasser in das Ge-  
 fässe zum Baum-Öel / und procedire mit Hin-  
 und Wieder-Schwäncken / und sonsten allein /  
 wie gesaget / diese Arbeit wiederhole so offtmals /  
 bis dein Baum-Öel rein und sauber ist. Durch  
 dieses Mittel der Waschung kommt auch alles  
 Saltz / damit offtmals das Öel gesalzen ist wor-  
 den / darvon / und wird wiederum gar süsse.

**Alley Öel zu erhalten / daß sie nicht  
 gartzig oder übel-riechend  
 werden.**

Nimm zu einem Pfund Öel / das du vor  
 der Gartzigkeit bewahren willst / etwan zweyer  
 Erbis groß Saltz / auch so viel Allaun / und  
 halb so viel gefeilt Kupffer / vermische dieses  
 alles mit gedachtem Öel / setze es in das Mari-  
 nen-Bad / und laß es ein wenig darinnen sie-  
 den / darnach seyhe es durch / und stelle das Öel  
 acht Tage lang an die Sonne / behalte es in ei-  
 nem wohl-zugemachten Geschirr / so wird es  
 nimmermehr stinckend oder gartzig werden / ist  
 bewahrt.

**Wie**



## Wie man Oel aus Jeshmin/ Pomeranzens Blüh oder Rosen machen soll.

Nimm/ zum Exempel/ Pomeranzens-Blüh/  
so viel du willst/ imbibire oder weiche sie in Beens-  
Oel/ (oder/ in Ermanglung dessen/ wie oben ge-  
sagt/ kan man süß Mandel-Oel darzu nehmen)  
in einer gläsern Flaschen. Thue darzu ein we-  
nig Allaun/ und ein wenig Amber/ stelle es an die  
Sonne/ wo sie am heffesten hinscheinet/ laß es  
ein Monat also stehen/ und thue unterweilen fris-  
sche Blumen darein/ und gieb Achtung/ daß es  
wohl bedecket seye; darnach senhe es durch/ und  
behalte es/ so wird es einen sehr anmuthigen Ge-  
ruch haben. Den Allaun hat man darzu/ da-  
mit/ wie oben gemeldt/ das Oel nicht garzig  
werde.

### Auf eine andere Weise.

Man nimmt auch nur Beens-Saamen/ zer-  
stößt denselben/ und vermischet ihn mit Pomeran-  
zens-Citronen-Jeshmin-Alcaciens-oder andern der-  
gleichen wohl-riechenden Blumen oder Blühe/  
darnach presset man sie in einer steinernen Kelter  
wohl aus/ und gießet solches ausgepreßte Oel  
wiederum über frische Blumen/ und läßet es  
also eine Zeitlang stehen/ so bekommt man auch  
ein sehr wohl-riechend Oel.

Je stärker man den Geruch solcher obgedach-  
ter Oelen haben will/ je öfter und mehr man  
dieselbe über frische Blumen gießen solle.

Den



Den Flachs/ so grau oder grün/ schön  
weiß zu machen.

Nimm eine Lauge / welche von guter Ascher  
und lebendigem oder ungelöschtem Kalch ge-  
machtet / und den Flachs 24. Stunden darein  
geweicht / darnach Salmiac auch in ungelöschten  
Kalch / jedoch in die Mitten des Kalchs / daß der  
Kalch um den Salmiac wie ein Kranz lieget /  
gethan / ein wenig auf warme Aschen gesetzt /  
darnach Wasser darauf gegossen / und eine  
scharffe Laugen daraus gemacht / solche Laugen  
zu der ersten / da der Flachs inn gelegen hat / ge-  
than / und darmit 1. oder 2. Stunden den Flachs  
gekochet / solle gar gut und schön weiß werden /  
also solle man auch den Salmiac fix machen.

Nota. Wann der Flachs also in der Laugen  
gelegen / gekochet / und wieder trocken worden /  
muß er in ein fließend Wasser gethan / wohl aus-  
gespühlet / geblauet / und mit den Händen ge-  
wunden / alsdann wiederum aufgetrocknet  
werden.

Ein gewisser Freund berichtet / daß er den  
Flachs also rein zubereitet / daß er so zart und rein  
worden / um an statt der Floret zu gebrauchen.

Nemlichen er hat eine Laugen gemacht / und  
den Flachs darein geleet / dann solchen heraus  
genommen / und wieder trocken werden lassen /  
darnach den Flachs in frischem Wasser aus-  
spühlen / bläuen und winden lassen / und wieder  
um in die Laugen geleet / dann abermalen / wie  
zu erst / in frischem Wasser ausspühlen / bläuen  
und



und winden lassen/ und solchen zum drittenmal in die Laugen geleget/ und nachmals in frischem Wasser ausspühien lassen / dann getrocknet und gehechelt/ solle so schön rein und zart/ als Floret/ geworden seyn / welches zu probiren stehet.

Ein anderer hat aus Werd- oder Pot-Aschen und lebendigem Kalch eine Lauge gemacht/ darinn den Flachs eingeweichet / sobalden er von dem Acker gekommen / und in ein verschlossenes Gefässe gethan / und eine viertel Stunde mit der Laugen köchen lassen. Hernach trocknet man denselbigen und zerreibet solchen zwischen den Fingern/ &c.

### Rahmen zu vergulden.

Streiche zuerst die Rahm mit Leim- Wasser an/ wann es trucken/ so nim gelbe Farb (oder Kreiten) reibe es schön klein / mische es unter schwachen Firniß/ wie ihn die Tischler brauchen/ es muß aber ganz dünne angemacht werden / überstreich alsdann damit die Rahm/ laß es wiederum ein wenig trucknen/ damit es nicht zu naß und nicht zu trucken ist/ daß es also nur kleben thut / leget hernach das Gold Stücklein weiß auf/ und mit Baumwollen kanst du es schön andrucken und glatt abreiben.

### Silber weiß zu sieden.

Leg das Silber in eine glühende Kohlen/ laß es darinn glühend werden/ thue es alsdann heraus und laß erkalten/ hernach thue es in Weins  
steins



stein = Wasser / und laß ein Stunde lang sieden /  
 thue es wieder heraus / und leg es in ein frisches  
 Wasser / nimm alsdann ein Messinge Drath  
 Bürsten / und kraße es so lang / biß es hell wird /  
 truckne es mit einem saubern Tuch ab / und lege  
 es hernach auf ein Glut oder warmen Ofen /  
 daß es recht austrockne. Hernach streiche es  
 mit gebrannten Weinstein an / daß man nichts  
 vom Silber siehet / alsdann wann es trucken / so  
 lege es wiederum ins Feuer / daß es über und ü-  
 ber glüheth / thue es heraus / laß kalt werden /  
 thue es abermal ins Weinstein-Wasser / laß zwey  
 Stunden sieden / thue es alsdann heraus / lege  
 es in ein kalt Wasser / und bürste es mit einer  
 neuen Schuh = Bürsten sauber ab / alsdann  
 Druckne es über dem Feuer der Kohlen / du wirst  
 es schön nett befinden / wie es haben willst.

Das Weinstein-Wasser mache also : Nimm  
 unter eine gute Maas Wasser eine gute Hand  
 voll Saltz / und eben so viel Weinstein / hernach  
 thut man das Silber darein / läßt es miteinander  
 sieden / u. s. f. wie oben gemeldet.

Denn gebrannten Weinstein mache also :  
 Nimm frischen Weinstein / thue ihn in ein dop-  
 pelt Papier / und binde ihn mit einem Faden fest  
 zu / leg es in eine glühende Kohlen oder Feuer /  
 und laß es recht ausglühen / daß es wie Kohlen  
 wird / hernach thue es heraus / thue das Weiße  
 allenthalben hinweg / das Schwarze aber thue  
 in einen Mörzel / und stoß es klein ; diß Pulver  
 mache mit frischem Wasser an / wie ein Sälb-  
 lein /



lein/ mit diesem überstreiche das Silber/ und ver-  
fahre/ wie oben gemeldet.

### Alte Perlein zu erneuern.

Lasse sie mit Brod im Back-Ofen backen/ so  
werden sie wieder schön und sauber.

### Schönen Agtstein zu machen.

Nimm Terpentin/ so viel du willst/ siede ihn in  
einem gläsernen Pfännlein/ mit ein wenig Baum-  
Del/ rühre es/ biß es so dicke wird/ als ein Bren/  
gieß es alsdann aus/ worein du willst/ laß es acht  
Tage an der Sonnen stehen/ so wird es klar und  
hart; daraus drehet und machet man/ was  
man will.

### Ein anders.

Nimm 16. Eyerdotter / klopffe sie wohl mit  
einem Löffel / zu diesen thue vier Loth Gummi  
Arabicum/ zwey Loth Gummi Copal/ die Gum-  
mi zerstoß zu Pulver / und mische sie unter die  
Eyerdotter/ laß die Gummi wohl zergehen/ und  
gieß es also in einen wohl-glasirten Dopff/ laß es  
acht Tage lang an der Sonnen stehen und er-  
harten/ so wird es als ein Glas; so mans reibet/  
ziehet es auch Halmen.

### Perlen zu machen.

Mache Perlmutter zu allerfeinsten Pulver/  
siebe es durch ein Sieb/ thue darzu gleich viel  
Gersten-Mehl/mische es mit Mayen-Thau wohl  
untereinander/ und mache einen Teich daraus/  
aus



aus demselbigen formire Perlen/ mache Löcher  
darein mit Schweins-Borsten/ und laß sie an  
den Borsten wohl trocknen werden/ diese Perle  
giebt man Tauben zu fressen/ welche man drey  
Tag hungern lassen/ damit sie dieselbige desto  
besser abdauen; Die Tauben hält man in einem  
Gemach verschlossen/ hernach wäschet man sie  
mit Wein sauber ab/ so werden sie so schön/ als  
die natürlichen Perlein seyn.

### Coralien zu machen.

Thue in kleine Stücklein zerschnittenes Sch  
sen-Horn in eine von Eschenholz gemachte Lauz  
ge/ funffzehen Tage lang/ hernach nehme es her  
aus/ und thue es in Zinober/ der mit Wasser zer  
lassen ist/ setze es über ein glühend Feuer/ daß es  
dick wird / und darnach mache daraus die Ges  
talten / wie du selbst willst.

Nimm kleine Orientalische Perlein/ die nicht  
durchbohret/ so viel du willst/ lasse sie in Limon  
ien-Safft / der frisch ausgedruckt ist / drey  
Tage lang weichen / so werden sie zu einem  
Teich werden/ und wann sie noch nicht zergan  
gen / so thue wieder frischen Limonien-Safft  
daran/ so werden sie bald gar zergehen. Dies  
sen Teig vermische mit so viel zerlassenen Gum  
mi-Tragant / daß es eine steiffe Massa werde/  
davon formire Perle/ so groß als du willst/ lasse  
dir aber eine silberne Forme darzu verfertigen/  
und fülle dieselbe mit gedachter Massa an/ und  
bedecke sie wohl mit einem Fischdarm / hernach  
thue sie in einen weissen Brod-Teig/ und lasse



es / wie ander Brod / mitbacken. Wann es ausgebacken / so nehme die Form heraus / und wann es noch nicht hart genug / so thue sie wieder in einen andern Teig / bedecke sie wieder mit Fischdarn / und lasse es noch einmal backen.

### Diese Perle weiß zu machen.

Nimm feines Zinn / so viel du willst / schmelze es / thue so viel Quecksilber darzu / das aus der Minera / und nicht vom Bley ist / so schwer das Zinn gewogen hat / mache daraus ein Amalgama auf einen Stein / und wenn es hart worden / so mache es zu Pulver / mische darunter so viel Mercurium sublimatum, als des Zinns gewesen / hernach thue es in eine Glas-Schaale / unter der Erde an einem feuchten Ort / so wird es sich zu einem Wasser solviren / dieses distillire ab in einem Kolben / bey gelindem Feuer / und zu dem was über destillirt ist / thue so viel Stein-Allaun / der etwas roth ist / als der vierdte Theil des Wassers ist / und laß ihn darinnen zergehen / hernach distillire es durch ein Filtrum. In dieses Wasser lege deine Perlein 12. Stunden lang / und wann sie alsdann noch nicht weiß genug seyn / so lege sie zum andernmal hinein / bis sie nach deinem Befallen weiß werden.

### Siegel-Wachs zu machen.

Nimm 4. Loth helles und klares Harz / 2. Loth Mennig oder Zinober / und 4. Loth Kreiden / mische alles untereinander / und formire es nach deinem Befallen. Du kanst auch zu 2. Loth Zinober

nober



nover / 4. Loth geschmolzen Guntini Lacca dar-  
unter thun.

### Gips so hart als Stein zu machen.

Nimm Hautblasen und Leim / siede es durch-  
einander in einem Topff oder Kessel / damit mache  
den Gips an.

### Surnis zu Bildern oder Gemälden.

Nehmet Terpentins-Öel und Terpentins zusam-  
men vermischet / und mit dem Finger umbgerührt /  
daß es wie ein Wasser werde.

### Kupffer weiß zu machen.

Nehmet Kupffer / in Stücken zerschnitten / in  
einem Schmelz-Tiegel mit Sublimat / Salar-  
moniac / Alaun und Borras / und schütte es zwey-  
mal in Sauerampffer-Wasser.

### Ambra-Wasser zu machen.

Nimm Ambra Grysea zwey und ein halb  
Quintlein / Muscus ein und ein halb Quintlein  
Zibeth / ein Quintlein / alles im Mörser wohl zer-  
rieben / biß alles zu seinem Pulver worden / als-  
dann setze alles in einem gläsernen Fläschlein acht  
Tag an die Sonne / hernach nimm 4. Pfund Po-  
meranken = Blüth = Wasser / auch so viel Unzen  
Benzoe = Wasser / alles in einer Flaschen wohl ver-  
macht / und zum Gebrauch verwahrt.

### Zinober schön roth zu machen.

Wann man im Reiben Gummigutti = Was-  
ser



ser darunter mischet / mit ein wenig Saffran /  
so schwärzet es nicht.

### Die alte Gemähldē schön zu ma- chen.

Nehmet 1. Unzen Potaschen / und so viel weisse Soda / lasset sie miteinander einsieden / seihet es durch / und nehmet diese Lauge / und reibet das Gemähld mit einem Schwammen / aber laulich / sauber ab / hernach alsobald das Gemähld mit laulichem Wasser abwaschen und trocknen lassen.

### Latern / Horn wie Schildkröte zu machen.

Nimm ungelöschten Kalch zwei Faust groß / Silberglett einen und ein halben Löffel voll / dieses alles in guten Urin gethan / mit dieser Mixtur bestreiche die hohle Seite des Horns Fleckens weiß / was für Gestalt man haben will ; Dieses wird sich durchdringen / und das Horn wird sich daran grünen. Alsdann nimm Zinober / mit Leim angemacht / bestreich damit das ganze Horn auf der Seite / welches die Gestalt der Schildkröte haben soll / wie auch das Holz darauf gelei- met werden soll ; Soll die Arbeit gerad seyn / so muß das Holz schlecht seyn / soll es grün oder rund seyn / muß es auch dessen Form haben. Zu Messer- Stielen und Knöpfen macht man eine halbe Form / und wohl gepresset. Laß es in der Form 2. oder 3. Stunden kalt werden. Alsdann nimm den Leim-Zinober / bestreich damit /  
wie



wie oben/ das Horn und das Holz/ das zusammen  
 hefften soll/ und laß es trocken werden. Dar-  
 nach nimm ferner klaren Leim/ nicht zu dünn/  
 noch zu starck/ streiche Horn und Holz zugleich  
 an/ daß es wohl zusammen halte/ man muß aber  
 sehen/ daß es nicht abweichen thut/ dann es giebt  
 sonsten/ wo der Zinöber nachgiebt/ Silber-Fle-  
 cken: Es ist sehr gut/ daß dieses alles in der Wär-  
 me geschehe; Lasset es also über Nacht stehen und  
 trocknen/ alsdann nehmet eine Kaspel oder Feile/  
 und raspelt das übrige sauber hinweg/ daß es fein  
 glatt werde/ alsdann nimm Schachthalm/ reibe  
 das polirte Holz weiter/ hernach nimm Kohlen/  
 die etwann scharff sind/ reibe es damit abermal/  
 und endlich Benedischen Tripel in Baum-Oel/  
 und polire es mit einem wülenen Tuch.

### Das Horn weich zu machen.

Nimm Manns-Urin/ der vier Wochen be-  
 deckt gestanden/ thue darein ein Pfund ungelösche-  
 ten Kalch/ halb so viel Weid-oder Reb-Asche/  
 8. Loth Weinstein/ 8. Loth Saltz/ mische alles  
 untereinander/ laß wohl fließen/ gieß es in einen  
 Laugen-Sack/ laß zweymal durchlauffen/ die  
 Lauge behalte wohl verdeckt/ und leg das Horn  
 8. Tage darein.

Ein Sand/ der viel Büsse aushält/ ohne  
 Reissen/ und davon die Arbeit  
 sehr sauber wird.

Nehmet teutschen Spath/ welcher dem Sal-  
 miac gleich kommt/ und nicht dem aus Enge-  
 lands



land/ lasset ihn glühen in einem Färber-Ofen so lange/ biß er roth glühet/ hernach nehmet ohngefehr ein Pfund Salmiac/ lasset ihn zergehen in ohngefehr 2. Kannen Wasser/ und mit diesem Wasser feuchtet den Spath an/ wenn er kalt/ hernach setzet ihn wieder heraus/ und lasset seyn Glühen ein wenig vergehen/ hernach befeuchtet ihn mit gedachtem Wasser/ biß er gelöscht ist. Ferner thut ihn wieder ins Feuer/ wie zuvor/ und fahret damit fort/ 5. oder 6. mal/ je mehr/ je besser/ so wird er das Metall desto besser annehmen/ nachgehends machet ihn zu einem gar feinen Pulver/ und reibet ihn auf einer Meer-Muschel/ und fasset ihn in eine eiserne oder kupfferne Flaschen/ und in keine hölzerne/ und befeuchtet sie ein wenig mit obgedachtem Wasser/ wie man zu thun pfleget/ und lasset euere Formen recht heiß werden/ ehe ihr das Metall hinein gießet; Der Eindruck ist viel schöner/ wenn ihr euch dessen zu einem andern Werck gebrauchen wollet. Man muß sie wieder glühen/ und mit besagtem Wasser anfeuchten/ jedesmal/ wenn man sie gebrauchen will. Es ist fürtrefflich und so hart/ daß kein Gips ist/ der ihm gleich kommet/ wenn es nur ein rechter Spath aus Teutschland ist. Je länger der Einguß gebraucht worden ist/ je säuberer das Werck wird/ und man muß nicht vergessen/ wenn man das Werck eindrucket/ glühend Binsen = Stein = Pulver darein zerstreuen/ damit der Gips sich nicht aneinander hänget.

Zinck



### Zinck zu machen.

Nehmet ein Pfund reines Kupffer in einem Tiegel/ und thut darauf ohngefehr ein und ein halb Loth Borras/ lasset den Blasbalg gehen/ so bald das Kupffer im Schmelzen/ so thut darzu vier Loth weissen Zinck / je mehr man Zinck nimmt/ je gelber wird es/ laß es durcheinander fließen/ und giesse es aus.

### Von vier Loth Silber acht Loth Augspurger Prob zu machen.

Nimm zwey alte Reichsthaler/ die vier Loth wägen/ vier Loth gereinigtes Kupffer/ wie hernach folget/ thue Silber und Kupffer zusammen in einen guten Schmelz-Tiegel/ laß es wohl fließen; Wann es im Fluß ist/ so thue hinein zwey Loth Arsenici albi, zwey Loth Grünspan/ und ein Loth Bleyweiß / rühre es wohl untereinander mit einem eisernen Drath / laß es im Fluß stehen/ so lang einer möchte ein paar Eyer geessen haben/ alsdann giesse es in Zain/ so giebt es acht Loth beständiges Silber Augspurger-Prob.

### Rauchkerzen zu machen.

Nimm Benzoe ein Pfund/ Aloes-Holz zwey Quintlein / Storax Calamita ein Loth / Lintens und Tannen-Rohlen jedes 4. Loth/ alles zu Pulver gestossen/ Ambra grysea, Zibeth/ jedes zwey Quintlein / alles wohl zerrieben mit ein wenig Gummi-Tragant/ und Gummi Arabicum/ in



Rosenwasser zerlassen/ einen Zaig gemacht/ und  
Rauchkerzen daraus formiret.

### Die Linten-Kohlen zum Rauchkerzen zu machen.

Nimm Linten-Holz/ schneide es klein/ laß es  
in einem Back-Ofen zu Kohlen brennen/ als  
dann lösche sie im Rosenwasser ab/ stoß sie klein/  
und sieb es durch.

### Wohlriechendes Pulver zu den Kleidern.

Nimm Lavendel-Blumen/ Rosen/ Majoran/  
jedes ein halb Loth/ Lorbeer-Blätter ein Quint-  
lein/ Violentwurk/ Calmus/ jedes ein halb Loth/  
Nägelein/ Muscaten-Blumen/ jedes ein halb  
Quintlein/ wohl vermischet zu einem gröblich-  
ten Pulver/ in ein Säcklein gethan/ und unter  
die Kleider gelegt.

### Majoricanischen Porcellan zu machen.

Nimm calcinirte Eyer-Schalen/ Gummi  
Arabicum-Wasser/ Eyerweiß/ jedes so viel nö-  
thig/ mache daraus einen Zaig/ drücke ihn in die  
Forme/ trockne es an der Sonnen/ es wird  
sehr schön seyn.

### Gold und Silber auf Papier zu drucken.

Nehmet gemeinen mit Regenwasser abgetrie-  
benen



benem Bolus/ damit machet eine Lage auf das  
Papier/ wenn es trocken/ streichet Ewertweiß/ so  
mit Zuckerand vermischet ist/ darüber/ und les  
get alsofort das Gold auf/ hernach glättet es  
mit polirtem Blutstein oder Zahn.

### Bein und Helffenbein weich zu machen.

Nehmet Alaun / und schmelzet es über dem  
Feuer zu einem Wasser / hernach thut einen  
Theil Rosenwasser darzu / und wohl durchges  
siebte Aschen / und lasset die Beine oder das  
Helffenbein vier und zwanzig Stunden darins  
nen liegen/ so werden sie weich/ und wann man  
sie im klaren Wasser lasset kochen/ so kommen sie  
wieder in ihren vorigen Stand.

### Vor das Zahnwehe.

Nimm Saltz/ röste es in einer Pfannen/ her  
nach es auf ein Schnupftuch/ oder sonsten in ein  
leinen Tüchlein / und halte es / so warm du es  
leiden kanst/ an den Backen oder Wangen/ aber  
nicht bloß / sondern es muß das Tüchlein über  
das Saltz geschlagen werden/ und das brauche/  
so oft du wilt / aber alle allezeit wohl warm/  
dieses ist noch dabey zu mercken / daß du das  
Bäuschlein an die Seiten haltest / wo du den  
Schmerzen hast.

### Kalte Verguldung zu machen.

Nimm gutes Gold/ schlage es/ daß ganz dünn  
wird / wann es sich etwann splittern wollte/ so





glue es im Feuer/ so läst es sich besser schlagen/  
 und wann es nun dünn ist/so schneide es mit einer  
 Scheer ganz klein / hernach thue in einen  
 Schmelz-Tiegel Mercurium, setze es auf ein ge-  
 lindes Feuer / und wann es heiß ist / so nimm  
 alsdann das geschnittene Gold/und werffe es  
 Stücklein-weis hinein / so wird es den Mer-  
 curium ganz zerfressen / laß es alsdann stehen/  
 biß der Mercurius ausgeflogen ist / alsdann  
 wirst du ein graues Pulver darinnen finden/  
 selbiges kanst du also brauchen: Schneide dir  
 ein Hölzklein vom Pantoffel-Holz / tuncke es in  
 Pulver ein / und reib Kupffer/ Messing / oder  
 was du sonst wilt / darmit / je stärker du  
 reibst/ je schöner es wird.

### Cordun auszubuzen.

Man wäschet ihn in warmen Wasser und  
 Weizen = Kleyen sauber aus / Saiffen darff  
 aber nicht darzu kommen.



### Das 9. Capitel.

Von der Edlen Schreib-  
 Kunst/ und was derselben an-  
 gehörig seyn möge.

**E**s ist mehr als zu wohl bewust/ daß man vor  
 Zeitē das Pergament vor ein höchstnothwend-  
 ndern



biges Stuck / nicht allein bey den Canzleyen / und andern Orten / da wichtige Sachen zu schreiben gewesen / gehalten / so von sauber bereiteten Fellen und Häutlein gemacht wurden; Es hat aber das Pergament den Namen daher bekommen / weiln dessen Gebrauch zu Pergamo, unter der Regierung Eumenis erfunden worden. Heut zu Tage schreibt man allein auf Pergament solche Dinge / die lange dauern und bleiben sollen / und seynd heutiger Zeit die zur Schreiberey gehörige nothwendige Zeug und Instrumenta, Papier / Dinten und Schreib-Federn / das Papier wird aus alten / von den Lumpen-Sammlern zusammen getragenen Lumpen / von denen Papierern auf den Papier-Mühlen gemacht. Dieses ist nun gar ungleich / sowol wegen der Grösse / als auch Güte. Es giebt groß oder Regal-Papier / zartes Post-Papier / so man zu Briefen auf die Post gebrauchet. Man hat poliertes Papier / entweder mit Säu- oder Wolffs-Zähnen / oder Falk-Beinen geglättet / oder mit Hämmern glatt geschlagen / dan die Feder desto ungehinderter fortkommen könne / so hergegen / wo das Papier rauh und voll Falten ist / vielmals sehr gehindert wird / und nichts saubers darauf kan geschrieben werden. Das geringste ist Fließ-Maculatur und Pack-Papier / worinnen die verschiedene Kauffmanns-Wahren eingemacht und eingepacket werden / woraus die Kauffleute und Krämer-Deuten / Bureauken oder Dutgen machen / Gewürk und allerhand Sachen darein zu thun / so aber zum Schreiben

bet



ben nicht tauglich. Man machet mancherley Fließ-Papier/ so man auf neue Schrifften aufleget/ die Dinten an sich zu ziehen.

Die Dinten / (wovon wir hernach weitläuffig handeln wollen/) aber machet man aus Eichen-Gall-Aepffeln und Vitriol/ so mit Wasser abgesotten wird; man muß auch ein wenig Erd-Salk oder Allaun darzu thun/ wie auch guten Arabischen Gummi; das Schimmeln oder Raunen zu verhüten/ und darmit die Dinte nicht durchschlage. Das allerbeste Wasser aber hierzu/ ist das Regen-Wasser/ des Frühlings/ um die Zeit/ wann Tag und Nacht einander gleich ist/ um welche Zeit alle ihre Kräfte zum Wachsthum/ Grünen und Blühen anwendet. Man hat auch aus vielfältigem Brauch und Erfahrung/ daß solch Regen-Wasser das ganze Jahr durch/ nicht verdirbet oder verfaulet.

Vor Alters schriebe man etwan mit Eisernen oder Stählernen Federn/ Beinernen oder Steinernen Griffeln/ oder mit Diamant-Spizen/ oder mit Kohlen/Kreiden/Röthelsteinen/Scharlach-Farbe / darvon die Alten eine sonderliche hochfärbige / auch im Feuer daurende/ Glasur gemachet/ so Nicias erfunden/ und Encaustum genennet worden. Jezo gebrauchen wir uns zu dem Schreiben der Feder von Flügeln großer Vögel genommen. Etliche halten die Pfauen-oder Piphanen-Federn/ vor die besten/ andere von Schwänen / andere auch von Schwarz-oder Stein-Adlern; Insgemein aber hält man die Gänß-Kielen vor die besten / die  
fein



fein weit und dicke/ ziemlich hart und durchsichtig/ da man mit dem Feder-Messerlein das rauhe wegschabet/ die Feder-Fasern wegziehet/ den Spitz fein gleich schneidet und spaltet/ darmit sie die Dinten fahren lasse/ nachgehends wird sie entweder breitlich oder spizig geschnitten/ nachdeme man grosse oder kleine Schrift darmit machen will. Wann die Feder nun also beschnitten/ muß man das Marck oder Kern ausziehen/ damit selbiger die Dinten nicht an sich ziehe/ darnach kan man sie in Schreib-Et-sche oder Feder-Laden einlegen.

### Gänß-Kiehl hart und zum Schreiben tüchtig zu machen.

Den Kiehlen zeucht man die Federn ab/ und legt sie in warme Aschen. Nach einer Weile ziehet man einen nach dem andern heraus/ tuncet sie in kalte Lauge/ darnach stecke sie wieder in die Aschen/ und wann du sie heraus gezogen/ und in die lincke Hand genommen/ so lege sie auf das Knye/ setze mit der rechten Hand auf des Kiehls hohlen Theil ein Messer/ und druck's darauf/ und zeuch den Kiel mit der lincken Hand darunter herfür/ da wird er hart/ und zugleich mit einem helken Strich gezeichnet werden. An welcher Kielen nun solcher Strich gefunden wird/ so bedeutet es/ das sie auf gleiche Art zugerichtet seyen.

Auf



**Auf unterschiedliche Arten gute Schreib  
Dinten zu machen.**

1. Nimm Faul-Wasser 2. Maasß  
thue darein Gallus 16. Loth.  
Kupffer-Wasser 6. Loth.  
Gummi Arabici 6. Loth.  
Allaun einer Hasel-Nuß groß  
gemein Saltz einer Welschen-Nuß groß/  
gut Eßig einen Becher voll.

Thue es in einen Dinten-Krug/ rühre es alle Tas  
ge zweymalen/ so wird sie gut.

**Ein andere stärkerere schwarze Schreib  
Dinten zu machen.**

2. Man nimmit feinen Gallus 12. Loth.  
Gut Kupffer-Wasser 10. Loth.  
Knöpflein von Erlen-Bäumen 8. Loth.  
Gummi Arabici 8. Loth.  
Allaun 4. Loth.

Bermische alles klein gestossen/ und thue es in ei  
nen Waldenburger Dinten-Krug von 3. Seid  
lein/ giesse darüber ein halb Seidlein des aller  
stärckesten und säuersten Wein-Eßigs/ lasse es ei  
ne Stunde 5. oder 6. stehen/ so durchgreißt der  
Eßig die Materien wohl/ dann giesse darzu dritt  
halb Seidlein Braun-Bier/ verdecke das Glas/  
lasse es im Sommer 5. oder 6. Tage an der Son  
nen/ im Winter auf dem warmen Ofen stehen/  
rühre es zu Zeiten um/ so erlanget man gar eine  
schöne kohlschwarze Dinten.

3. Oder



7. Oder man nimmt gut Kupfer-Wasser 6. Loth.  
 Gummi Arabici 4. Loth  
 Gallus 1. Pfund  
 guten Wein-Essig 5. Quart/ ist das vierdte  
 Theil eines Stübichen  
 gut Bier-Essig 2. Loth  
 eine Hand voll Saltz/

thut es zusammen in einen saubern unverglasur-  
 ten Dinten-Krug/ läffet es 9. Tag stehen/ rühret  
 es aber alle Tage um/ so bekommet man auch einet  
 gute Dinten/ die nicht schimmlicht wird.

**Köstliche Schreib-Dinten auf zwey Pfund  
 Nürnberger Dinten-Zeug.**

Nimm guten sauren braunen Bier-Essig/ 3  
 Sendel/ thue darein fünff Loth guten gestoffnen  
 Gallus/ setze es in einen verglasurten Hafen zum  
 Feuer/ und lasse es eines queren Fingers tief einsie-  
 den/ doch muß man Acht haben/ daß es nicht über-  
 lauffe im Sieden/ nach diesem allen muß man es  
 durch ein rein Wüllen-Zuch lauffen lassen/ in ein  
 anders verglassirtes Geschirr / dann geust man  
 einen Becher voll Wein-Essig auf das Residuum  
 in dem wülenen Zuch/ und erstlichen durchlauffen  
 lassen/ dann ausgedruckt. Dasjenige/ so in dem  
 Zuch verbleibet/ muß man wegwerffen/ darauf  
 thue in solche Gallus-Brühe 8. oder 10. Loth ge-  
 stoffnen Gummi/ rühre es wohl/ laß 24. Stun-  
 den an einem warmen Ort stehen/ daß sich der  
 Gummi auflösen kan/ alsdann lasse es abermals  
 durch ein rein wülenen Zuch (das gar nicht schmut-  
 zig oder fett ist/) lauffen/ und giesse auch auf die  
 Letzte



Lezte einen Becher guten Wein-Essig darzu.  
 Also verfare auch mit dem Kupfer-Wasser/  
 und verwahre ein jedes in seinem eignen Glas/  
 Doch beyde wohl verstopfft/ so man nun Dinten  
 vonnöthen hat/ so muß man von diesen zweyen  
 Wasser eines jeden gleich viel nehmen/ und in ein  
 sonderbares Glas giessen/ so hat man alsobalden  
 gute Schreib-Dinten.

### Eine Niederländische schwarze Schreib-Dinten.

Nimm Regen-Wasser 10. Köpfe  
 gut gedürtt Kupfer-Wasser oder Vitriol  
 guten Gallus 4. Pfund (6. Pfund  
 Gummi Arabici 3. Pfund  
 Alaun ein halb Pund  
 Tropf-Wein oder Wein-Essig 1. Seidl.

Darnach kan man wenig oder viel Schreib-  
 Dinten machen / sie ist und bleibet gut und bes-  
 ständig.

### Auf Regenspurger Art gute Schreib-Dinten zu machen.

Man nimt auf 12. Köpfflein Regenspurg. Maas  
 des feinsten Gallus 4. Loth  
 des besten Gummi Arabici 12. Loth.  
 trocknes Kupfer-Wasser oder Vitriol 26.  
 Loth.

Alaun 6. Loth.

gemein Saltz zwey Hände voll.

Thut es gröblich zerstoffen in ein ordinari Dint-  
 ten-Gefäße/ und giesset darauf

guten



guten starcken Wein-Essig zwey Köfflein  
Donau-oder Regen-Wasser zehen Köpff-  
lein / läffet es im Sommer 5. oder 6. Tage an  
der heissen Sonne / im Winter aber auf einem  
warmen Ofen stehen / rühret es aber alle Tage  
ein baar mahl um / so hat man gute Schreib-  
Dinten.

**Köstliches Dinten-Pulver.**

1. R. Türckischen Gallus 12. Loth.  
gut Kupffer-Wasser 8. Loth.  
Gummi Arabici 4. Loth.  
Allaun 2. Loth.

Alles klein zu Pulver gemacht untereinander  
vermischt / das mag man hernach in Bier oder  
Essig schütten.

2. Oder man nimt der feinsten Gall-Aepfel 15. L.  
Gummi Arabici 6. Loth.  
guten Vitriol-oder Kupfferwasser 9. L.  
Allaun 2. Loth.  
Koch-Salz 1. und ein halb Quint.

**Ein schönes Secretum, wie man Dinten  
auf der Reise mit sich über Land nehmen/  
und bequem mit sich führen/haben  
und tragen kan.**

Wann man über Land reiset / und will sich  
nit viel mit der Dinten beschmieren / so kan man  
nur zart pulverisirten Türckis. Gallus in einem  
Säcklein bey sich haben/wann man nun Dinten  
haben

h

haben



haben will/so duncket man nur das Säcklein in ein rein Wasser / daß es das Wasser in sich zeucht/ drückt es hernach aus in einen Löffel oder Gläßlein / oder worinnen man sonst selber will/ und thut ein wenig zerstoßen Kupffer-Wasser darein/ so hat man alsobalden gute Dinten.

Will man hernach wieder Dinten haben / so thut man gleich also ; dunckt eben dasselbige Säcklein mit dem Gallus wieder ein / und machet es aber also wie zuvor / so kan man allezeit Dinten haben/ und bequem bey sich führen.

### Jemanden in einer Stunden schreiben zu lehren.

Dieses ist gar leicht zu præstiren / aber man muß wissen / daß alle Schrift nicht in so kurzer Zeit zu erlernen ist / auffer die Römische / dann es ist ja keine Kunst / gerade Linien zu machen/ vielweniger ist es schwehr / einen halben Mond nach zu mahlen. So balden nun einer diese beyde recht erlernet / so kan er auch zugleich alle Buchstaben nachschreiben/ dieweilen/ insgemein alle Buchstaben aus geraden Strichen und halben Monden bestehen.

Das i l m n r t u sind alle gerade Linien/ und c e o a sind krumme Linien/ aus beyden aber zugleich sind sie zusammen gesetzt als b s g f, h k b p, d q x y z.

**Einem Menschen / der von Natur blind ist / im Schreiben zu unterrichten.**

Dieses kan am besten also geschehen ; Man läffet



läſſet ein Bret auf das glätteste abhobeln / überziehet es dann auf das beste mit einem Wensel mit heiß zerlassenem Wachs / läſſet es dann erkalten / und streichet es dann mit einem Messer auf das glätteste ab / daß es ganz eben und glatt heraus kommet / dann ziehet man mit einem Pfriemen oder Spindel-Spißen / das A. B C &c. darein / und nimmt des Blinden Hand / und fährt mit seinen Fingern die Züge auf das ordentlichste herum / weiln nun der Blinde seine Gedancken / besser als ein Sehender beyſammen hat / und vom Anschauen anderer Sachen nicht gehindert wird / ein gutes behaltsames Gedächtnus und treffliches Gehör hat / so kan es sich nicht fehlen / daß er nicht auch in kurzer Zeit alle gleichsam gegrabene Buchstaben Ihme bester massen bekandt machen / selbst ziehen / und auf das beste nachmachen wird.

Oder man lasse eine Kupffer-Tafel mit hohlen Buchstaben dem A B C nach tief stechen / dar ein führe der Blinde einen Griffel durch alle und jede Buchstaben / und mercke diese Ordnung auswendig / biß er durch lange Gewohnheit unterrichtet / dieselbe mit einem Feder-Kiel bilden lerne. Also lehret Cardanus im 17. Buch der Hochsinnigen Dinge / da er aus Erasmo berichtet / daß ihrer viel / wiewol mit grosser Mühe / jedoch recht schreiben gelernet. Diß Ding aber bedarff und erfordert erstlich einen fleißigen Vermahner und Anweiser / wie auch lange Zeit Anwendung ; und je spiziger der Griffel seyn wird / und je dünner der Stich oder Strich / des



sto ehender und besser lernen sie es.

Daß aber solches leichtlichen in das Wercke zu richten / kan mit Exempeln erwiesen werden / daß bey denen Blinden der Augen-Mangelhafft mit andern Sinnen ersetzt worden.

Der Stoicus Diodorus war blind / und hat doch die Philosophica, Sing- und Messkunst gelernet.

Dydimus von Alexandrien hat die Dialectic, und Messkunst beydes gelernet und gelehret / auch geschriebene Auslegungen über die Psalmen hinterlassen.

Ein junger Schreiner zu Ingolstadt hatte zwey kleine Pfeffer-Mühlen mit Stiegen / Rüstlein / Rädern / Spaichen / Zähnen / Achsen und aller nothwendigen Zugehör geschnikelt.

Johann Ferdinand ist ein trefflicher Poet / Philosophus und Musicus worden.

Nicasius von Behrda ist Magister Philosoph. wie auch Licent. Theolog. und U. J. Doctor worden / und hat zu Cöln öffentlich gelehret.

Ein anderer Blinder hat durch die Nasen gesehen.

Ein anderer hat durch das Fühlen die Farben unterschieden.

Ein anderer hat Bild-Säulen geschnikelt / die denen von Ihm betasteten Angefichtern so gleich waren / als wären Sie von einander ausgeschnitten. Diesem ist noch bezufügen / was der Wohlgebohrne Ritter Digbæus von einem Blinden erzehlet / den er zu Hauß seinen Kindern

den



dern zu einem Lehrmeister hielte / indeme nicht  
 weniger / als in andern vorgemeldten / die wun-  
 derliche Fürsorgung Gottes / der den Mangel  
 eines Sinnes mit anderen herzlichen Gaben  
 reichlich ersetzt / herfür leuchtete. Er sahe gar  
 nichts / daß er auch der Sonnen Glantz nicht  
 empfande / massen die Crystall-Feuchte in bey-  
 den Augen ganz verlohren gegangen / nichts des-  
 stoweniger in den andern Sinnen / was der Au-  
 gen Beruff anlangt / nur desto vollkommener  
 versehen und ausgerüstet. Mit der Karte und in  
 Schacht spielete er so scharff / daß Ihme selten ei-  
 ner etwas konte abgewinnen; diejenige Spielgat-  
 tung / da man mit runden silbernen oder andern  
 metallinen so genannten Steinen auf der Tafel  
 scheubet oder schieffet / konte und verstunde er  
 auch überaus wol. In einem Gemach oder lan-  
 gen Spazier-Gang / darinnen er eine Weile  
 gewohnet war / wandelte er ohn einig anstossen  
 gerad fort: wann er bey Tisch sasse / schickte er  
 sich so artig nach andere Leute Sitten / daß wann  
 die / so Ihn nicht kanten / bey Ihme sassen / keine  
 Blindheit an Ihme verspührten; Von eines  
 erst ankommenden Gastes Leibes = Grösse und  
 Beschaffenheiten konte er / so balden er nur mit  
 Ihm geredet hatte / der Wahrheit gemäß ur-  
 theilen. Wann er seine Schuler unterrichte-  
 te / so erkannte er ihre Mores und Sitten / so gar /  
 daß wann Sie zu reden anfiengen / er gleich  
 merckte / ob sie stunden oder sassen / oder sich un-  
 gebärdig stelleten / welche seine wunderliche Wis-  
 senschaft verursachte / daß Sie / in Gegenwart  
 seiner /



seiner / sich alles kindlichen Gehorsams und Demuth befeissen musten / er empfannde auch die An- und Abwesenheit des Lichtes auf eine ganz wunderliche Weise ; dann er fühlete im ganzen Leibe / sonderlichen aber im Gehirn / bey des Lichtes Gegenwart eine Veränderung / dannenhero konte er auch den Unterscheid von der Sonnen Auf- und Niedergang / wie auch eines neblichten Tages von einem schönen und hellen wissen.

### Im Finstern zu schreiben.

Wer zu Nacht erwachet / und im Finstern etwas / das Ihme entweder im Traum oder wachend eingefallen / aufzeichnen will / der nehme Bleyweiß (dann mit Dinten und Federn thut sichs nicht wohl / weilen die Dinte entweder zu geizig oder zu spahrsam aus der Feder stießt) darmit er gleiche Zeilen mache / und nicht / wie es im Finstern zu geschehen pfleget / eine in die andere lauffe / so bediene er sich dieser Kunst : Das Papier leget man in viel und enge Falten / da immer der Breite nach / eine auf der andern liege : darnach schreibet man auf die erste Falte / die erste Zeil / darnach schlägt man die um / und schreibet auf die zwente Falte / und wendet die wieder um / und schreibet auf die Dritte. Die Falten führen dir die Hand / und lassen doch nicht von der rechten Zeil irren oder abweichen.

Auf



Auf andere Art mit Bley-oder Röthelstef-  
ten in der Finstern zu schreiben/ so man zu  
Nachts etwas mercken will/ so gut als bey  
dem Tage/ ist gut für diejenigen / die offft  
wegen vieles Nachsinnens nicht schlaf-  
fen können.

Man nimmt einen Bogen Papier / schneidet  
solchen voneinander / oder man machet Bier-  
tel-Blätlein daraus / wie einer nur selber will/  
faltzet hernach solches Papier in gewisse und rich-  
tige Linien; wann man nun zur Nachts-Zeit in  
dem Bette / oder / wo man ist/ in der Finstern  
schreiben / oder etwas aufzeichnen will / so muß  
man einen guten wohl zugespitzten Bley-oder  
Röthel-Stefft zur Hand haben / darmit kan  
man nun auf die gefaltzte Linien schreiben / was  
noch von nöthen ist / man muß aber darbey be-  
flissen seyn / daß man in richtiger Ordnung bey  
den gefaltzten oder gemachten Linien verbleibe/  
nicht aus der Ordnung komme / und eines in  
das andere hinein schreibe / so dieses geschiehet/  
wird man hernach bey dem Liecht oder Tage sein  
Verlangen haben.

Eine Schrift zu schreiben / daß / wann  
man solche mit einem sonderlichen Wasser  
bestreichet/ sie ausgehe/ und eine andere  
verborgene Schrift dafür her-  
komme.

Nimm schönen reinen Ungarischen Bitriol/  
lasse solchen in sauberem Regen-Wasser zerger-  
hen



hen oder anlösen / dann durch ein reines Fließ-  
Papier lauffen / und verwahre es dann nach  
Belieben. Mit solchem kan man nun auf Pa-  
pier schreiben / was man selber will / so wird  
man dann ganz und gar keine Schrift sehen.

Ferner nimmt man sauberes Haberstroh/  
bindet es fest zusammen / und brennet es auf einem  
ganz sauber abgekehrten Feuerheerd zu Aschen/  
solche reibet man auf einem Reibstein mit Re-  
gen-Wasser / auf das zarteste zu einer Dinten  
gleichsam ab / mit solcher Dinten schreibet man  
nun über die andere Schrift / so man nun die  
erste und geheime Schrift (die mit dem Vitriol-  
Wasser geschrieben worden) lesen will / so nimmt  
man guter pulverisirter Gall-Aepffel / gießt  
Brandwein oder Wein-Eßig drey quer Finger  
hoch darüber / verstopft das Glas / und läset es  
etliche Tage auf gelinder Wärme stehen / so zie-  
het sich die Krafft oder Essenz aus den Gall-  
Aepffeln in den Eßig oder Brandwein / das  
gießet man rein ab in ein sauberes Glas / und  
verwahret es auch auf das beste. In solche  
Gallus-Essenz neket man nun eine Baumwolle  
oder Schwämmlein / und überfähret das dop-  
pelt geschriebene Papier hin und wieder / so lö-  
schet sich die sichtbare mit Haberstroh-Aschen-  
Sinctur geschriebene Schrift aller hinweg / und  
erscheinet dafür die andere mit Vitriol-Wasser  
unsichtbar geschriebene Schrift ganz schwarz/  
und läset sich auff das deutlichste lesen. Ist  
ein sonderbares Kunst-Stücklein für gute  
Freunde / die sich miteinander wohl verstehen.

**Ende**



Eine Dinten/damit zu linieren oder Linien zu machen / welche / wann man darauf geschrieben hat / wieder ausgelöschet werden können.

Nimm Weinstein / brenne ihn zu Aschen oder bis er weiß worden / nimm darvon einer Hasel-Nuß groß / lege es in eine Schüssel voll Wassers / bis es zerschmelzet / darnach syhe und vermische durch fleißiges Abreiben auf einem Reibstein zart pulverisirten Probier-Stein (da man das ☉ darauf probiret /) und solches einer Dinten gleich worden ist / mit solchen kan man nun linieren nach Belieben / wann man aber solche Linien wieder auslöschten will / so reibet man es nur mit Brod-Brosamen / so siehet man nichts mehr darvon.

Durch Überschickung eines Buches einem sein Begehren zu wissen zu thun.

Wann ihrer zween nicht gerne einander Briefe zuschreiben mögen / zu befürchten / sie möchten aufgebrochen / und ihr Geheimnuß / so sie miteinander haben / offenbar gemacht werden / die können es zwar miteinander also abreden / wann ich dir ein Buch schicke / so will ich nur ein Brieflein hinein legen zum Zeichen / wo du meine Meynung / und was ich von dir begehre / finden solt. Als zum Exempel : Ich schicke einem ein Gesangbuch / und mit dem Papierlein zeichne ich Ihme das Blat / an welchem der Gesang stehet : Nun lob mein Seel den HERN etc. zuvor lege ich es  
H 5 mit



mit ihme an / er solte sonderlichen Acht haben /  
 unter welchem Buchstaben ein Punctlein stehet /  
 da solte er meine Meynung von vorne an des Ges-  
 fangs suchen / als ich wollte einem in Geheim zu  
 wissen thun : Man stellet dir nach deinem Leben /  
 so besieh das Lied von vornen an / wo zu erst (m)  
 stehet / darunter findestu ein Punctlein / suche  
 weiter bis du ein (a) findest / siehest du derglei-  
 chen eins und so fort an / bis du die Meynung  
 ganz mit untergezeichneten Punctl. verzeichnet  
 hast. Oder laß den vorhergehenden / oder  
 nachfolgenden Buchstaben / darunter das  
 Punctlein stehet / deine Meynung zu vernehmen  
 gültig seyn. Und durch diß Mittel kan einer dem  
 andern seine Meynung in allerley Sprachen /  
 wann er nur die Buchstaben kennet / zu verste-  
 hen geben.

Item in einem Psalm / oder sonsten andern  
 Schriften / das ein anderer / der es nicht weiß /  
 keinen Verstand daraus nehmen kan.

### Verborgene Schriften mit Zahlen zu schreiben.

Man kan einen Brieff schreiben / wie man sel-  
 ber will / und sein Begehren darinnen auch nur  
 mit Zahlen oder Ziffern anzeigen / und einem  
 zuschicken / so wird es auch ein jeder / ausgenom-  
 men ein solcher / deme dergleichen schon bewußt  
 ist / solch Schrift so leichtlich nicht auflösen kön-  
 nen. Wir wollen hierbey nur dieses einfältige  
 Exempel anzeigen / wornach ihme ein Kluger und  
 Verständiger selbst so viel Arten / als er selber  
 will /



will/ einrichten/ und seinem vertrauten Freunde/  
mit welchem er Correspondenz pfleget / leichts  
lich part und Nachricht geben können.

Als

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
A	B	C	D	E	F	G	H	I	K	L
12	13	14	15	16	17	18	19	20		
M	N	O	P	Q	R	S	T	U		
21	22	23	24							
W	X	Y	Z.							

Will man nun schreiben zum Exempel:  
Lieber Bruder / Ich thue dir zu wissen / daß  
Morgen unser Marsch fortgeheth.  
So setzet man die Zahlen/wie zu ersehen.

11 / 9 / 5 / 2 / 5 / 17. 2 / 17 / 10 / 4 / 5 / 17. 9 / 3 / 8.  
19 / 8 / 20 / 5. 4 / 9 / 17. 24 / 20. 21 / 9 / 18 / 18 /  
5 / 13 / 4 / 1 / 18. 11 / 14 / 17 / 7 / 4 / 13. &c.  
und so fort an.

### Auf eine andere Art.

Man kan allezeit vor das A den folgenden  
Buchstaben/ vor das B auch den folgenden/und  
vor das C auch den folgenden / und also fort an  
setzen/als zum Exempel NFK O I F S S, Mein  
Herz.

### Eine andere Art.

Man schreibet den nächsten zuvor / als vor  
das b schreibet man das a und vor das c schreibet  
man b / und vor das d schreibet man das c.

**NB.** Weilen aber das a vor ihm keinen Buch-  
staben



staben hat / so schreibet man das öffentliche / oder macht ein ander Zeichen. Als vor das a kan man ein h machen / gilt gleich eines zum Exempel: HNSS Gott RDX sey KNA Lob.

### Noch eine andere Art.

Man setzet vor den ersten Buchstaben des Worts / den nächsten hernach vor den andern Buchstaben / hernach setzet man den andern vor den dritten / den dritten vor den vierdten / den vierdten und also fort an.

Als wann ich Vatter schreiben will / so nehme ich erstlichen das W / dann das W ist der erste Buchstabe / nach dem u. vor das a nimt man das c / dann das c ist der ander Buchstabe des Worts / auch a (exclusivè, ita ut excludatur) dann wie das a der andern Bustraben in dem Wörtlein Vatter ist / also ist das c, der andere Buchstaben nach dem a. T ist der dritte Buchstabe in dem Wort Vatter / dafür muß man nehmen das y dann das y ist der dritte Buchstab nach dem t, vor das e welches der vierdte Buchstabe des Worts ist / nimmt man das i. dann das i ist der vierdte Buchstabe nach dem e. vor das e nimmt man das x welches der fünffte Buchstabe ist nach dem r als Vatter. Wcyix &c.

Dergleichen A b c kan ihme nun ein jeder selbst genug erfinden / und seinem Freunde / zu dem Er in gemein offft zu schreiben pflaget / eines mittheilen / dann ein ander vertraulich zuschreiben können / dann das Brief-Aufbrechen ist jetzt  
 under



under in der Welt gar gemein / unangesehen das es bey Augenausstechen verbotten ist.

**Noch eine andere Art mit Buchstabenges  
heime Briefe zu schreiben.**

Dieses ist gar eine feine Art / wann sich die gu-  
ten Freunde miteinander um ein A b c vereinigen /  
und dem Buchstaben im Lesen andere Na-  
men geben / als zum Exempel:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	K	L	M
N	O	P	Q	R	S	T	U	W	X	Y	Z

Hier muß das P ein C seyn / denn das C stehet  
über dem P. das U muß ein H seyn / dann das  
H stehet über dem U / das E muß ein N seyn /  
eadem de causa.

An statt des obersten / nimm den untersten /  
und an statt des untersten nimm den obersten zc.

**Eine andere Art.**

Wann man mit den Buchstaben schreibt / so  
werden bisweilen die Buchstaben im Anfang und  
Ende der Wörter versetzt / als adagramp. pro  
Padagram &c.

Solche Dinge haben scharfsinnige Köpfe /  
und vornehme grosse Leute / um der Welt Untreu  
willen / erfunden und brauchen müssen / wie man  
auch von Julio Cæsare schreibt / daß Er auch sol-  
che verborgene und unbekante Buchstaben er-  
funden / und damit geschrieben habe.

So sagt man auch / daß Kayser Carolus V.  
um seiner Schreiber Untreu willen / in grossen  
wichti-



wichtigen Sachen / Buchstaben und Briefe mit anderwärtigem Sinne schreiben lassen / und dann versiegelt und fortgesandt.

### Mit Buchstaben durch Rechnung etwas Geheimes zu schreiben.

Man beredet sich mit Jemanden / welche Buchstaben aus einer Rede heraus zu nehmen / und Zahlen geben sollen / was man nun verborgen schreiben will / das seye der Quotient, in der Division oder Multiplication, und weilen diese Species durch einander probieret werden / kan man mit gewissen Buchstaben in einer Rede den Numerum multiplicandum oder Dividendum allein bemercken / samt dem in dem Namen oder dato bemerckte multiplicatore oder divisore, so wird der andere die geheime Meynung in dem quotiente finden. Von solcher Buchstaben = Rechnung kan man lesen Laurentium Cament. in Arch. aren. f. 485. und Antonium Schulzen Fürstl. Bayr. Rath in seinem Rechen = Buch Anno 1640. zu Lignitz gedruckt pag. 258.

### Mit gewöhnlichen Buchstaben etwas Geheimes zu schreiben.

Weilen man allerley geheime Dinge mit Zahlen oder Characteren / die sonst nicht leichtlich aufzulösen sind / grossen Verdacht bringen / so kan man einen Brief von anderer Materi schreiben / oder in der heimlichen Schrift dieselben Buchstaben mit gelten lassen / welche entweder mit



mit Dinten angefüllet / oder mit Häcklein von  
anderer Schrift unterschieden seynd / aus wel-  
cher Zusammen-Lesung die verdeckten Wörter  
und derselben Verstand zu nehmen ist.

Oder man lese fleißig die Epistolas Cicero-  
nis, oder sonsten einen teutschen Secretarium  
oder Brief-Steller / und wo etwas geschehen  
solte / so in den Epistolis Ciceronis oder in dem  
Brief-Buch ist / so schicke deme / deme du schrei-  
ben wilt / die Ziffer / oder initium Paragraphi  
Epistolæ, so wird er sich balden darauf finden /  
und dieselbige Epistel lesen / und ihr folgen.

**Mit ganzen Wörtern etwas Geheimes  
zu schreiben.**

Dieses gehet am allerbesten also an / wann man  
die mit gewissen Zeichen oder Häcklein bemerck-  
te / oder in einer gewissen Zahl folgende Wörter  
als das sechste / siebende oder achte gelten läffet ;  
Jedoch aber daß beyde der äußerliche und ver-  
borgene Verstand in dem Context geschickt / er-  
weisen möge / damit durch das Geheimnus / so  
man schreibet / nichts vermercket / und doch wol  
verstanden werde.

**Ruckwerts zu schreiben.**

Dieses kan auf unterschiedliche Art gesche-  
hen. Erstlichen wann man eine Garten machet  
von geriebenem Blut-Stein oder Bleyweiß / daß  
man solche erst trockne / dann mit Wasser auf das  
subtileste auf einem Reibstein reibet / und in ei-  
nem Gläslein aufhebet / damit auf weiß oder blau  
Pa-



Papier schreibet / solches auf etwas drucket / daraus die ruckwärtige Schrift solle zu stehen kommen.

Zum Andern / so man ein angeöltes Papier mit Wasser-Bley oder Rötel überfähret / und solches unter ein weiß Papier leget. / und f. a. mit einem Brieffel vorwärts schreibet / fac. b. der sich die mit Rötel angefarbte Seite gewendet / ruckwärts geschrieben seyn / welches man mit einer Feder nachmahlen kan.

**Noch auf eine andere Art ruckwärts zu schreiben.**

Wann man durch ein gedültes Papier die Schrift / so vorwärts darauf gestanden / auf der linken un umgewandten Seiten sich einbildet / und nachschreibet / worbey aber zu merken / daß wann man Ruckwärts schreiben will / die Feder nicht von der Linken zur Rechten / oder Rechten zur Linken führen / sondern das Papier also legen müsse / daß die Zeilen perpendiculariter vorwärts herab zu uns fallen.

**Künstlicher Weise im Felde ohne Dinten und andere Sachen Brieffe zu schreiben.**

Mann reibet das Papier mit zart pulverisirtem Gallus auf das beste / läset dann ein wenig Vitriol in reinem Wasser zergehen / und schreibet solches mit einer neugeschnittenen Feder auf das Papier / so kommt es alsobalden schwarz herfür / als ob es mit Dinten geschrieben wäre.

**Die**



**Die alten verblichenen Schrifften wieder  
lesbar zu machen.**

Man nimmt des feinsten Türckischen Gallus  
so viel man will / zerstößet solchen gröblich / und  
lässet ihn in Wein drey Tage und Nacht liegen /  
dann gießet man das reineste darvon ab / wann  
man nun in solchem eine Baumwolle neket / eine  
alte verblichene Schrift damit überfähret / so kan  
man es alsobalden wieder auf das deutlichste  
lesen.

**Eine Schrift in einem Stabe zu ver-  
bergen.**

Man nehme Linden oder anderes weiches Holz  
in Form eines Spiesses-Schafft / und schlage um  
denselben seine Meynung mit eisernen Buchstas-  
ben / ( wie man dieselbige in der Druckeren hat / )  
ordentlich herum / einen halben queren Fingers  
tieff oder dick / wann diß geschehen / muß man  
den Stab abhobeln / biß alle Löcher wegkōmen /  
und der Stab ganz glatt / und gleich werde / also  
daß keine vestigia der Buchstaben erscheinen.

Wer nun diese Schrift zu lesen begehrt / der  
lege solchen Stab in ein saubers Wasser / so wer-  
den die hinein geschlagene Buchstaben wieder her-  
aus / und über sich quellen / und gar deutlich und  
leslich werden / unterwegs aber muß der Stab  
wol in Acht genommen werden / daß Er nicht be-  
regnet oder naß werde.

**Einen Brief in einem Ey zu ver-  
bergen.**

Wann etliche Eyer beysammen / so nimm ei-  
nes

3

nes



nes heraus / stich oben ein kleines Löchlein in der Spizen hinein / damit du das Weiße und den Dotter könnest heraus bringen / lasse die Schalen auf dem Ofen trocknen / schreibe dann auf ein subtiles Papier was du wilt / wickle es zusammen / daß du es in die Schalen des gedachten Eyes stossen könnest / damit nun das Ey wiederum seine schwehre bekomme / kanst du solches mit weissen Bein-Gestüppe / etwan von Leim / oder einer andern Materi / die auch nicht allzu schwehr kommet / darunter ein wenig Sand / wieder ausfüllen / daß es die rechte Schwehre eines Eyes wieder bekomme / vermache das Löchlein mit gebleichtem weissen Wachs / oder mie Kalch / und dem Weiße von Ey / und schaue dann ferner auf was Weise du solches deinem Freunde zubringen mögest.

**Eine verborgene und heimliche Schrift / die nicht ein Jeder lesen kan.**

Man nimmt 1. Quintl. Salis armoniaci, stößet solchen klein / und läset ihn in einem saubern zinnernen Löffel voll kalten Wasser zergehen / damit schreibet man mit einer ganz neu-geschnittenen Feder / auf ein rein Papier / und legt dann solches auf einen warmen Ofen / oder sonsten wohin / und läset es treuge werden / so kan man keine Schrift weder sehen noch vermercken / so man es aber leslich machen will / so kan man es nur über heisse Kohlen halten / so findet sich also balden die Schrift / daß man es ganz deutlich erkennen und lesen kan.

**NB.**



NB. Man muß im Schreiben nicht flecken/  
welches leichtlich geschehen kan/so man des Salmiacs zu viel genommen hätte. Es ist der Salmiac gar ein scharff Ding / man muß zu einem Löffel von Wassers gar nur ein wenig nehmen/ ist das geschriebene erst nicht schwarz genug / so muß man nur mehr Salmiac darein thun/ dann je mehrers desselben darinnen ist/je schwärzer es wird.

NB. An statt des Salmiacs kan man auch gar nur Kupffer-Wasser nehmen / und damit schreiben/ so man es genug über das Feuer hält/ oder in die Brat-Röhren leget/ so wird es gelb/ so kanst du es lesen.

### Ein andere verborgene Schreib- Kunst.

Man nimmt eine reine neu-geschnittene Feder/ und schreibet damit auf ein Papier auf beyden Seiten mit Alaun-oder Salmiac-Wasser/ oder mit Zwiebeln-Safft oder Urin/oder Milch/ wie man sonst zu schreiben pfleget / wann es trocken worden / so siehet man ganz und gar nichts von der Schrift / und kan man ganz nichts daran vermercken/ wann man es nun leslich machen will / so nimmt man zart pulverisirtes Kohlen-Staub / in ein neu leinen Säcklein / und fähret damit mit solchem auf der Schrift hin und her / so wird das geschriebene ganz leslich und kohlschwarz/ als ob es mit Dinten geschrieben wäre; so solches geschehen / bläset man das übrige darvon weg / so fleucht der

3 2

übrige



übrige Kohl-Staub ganz hinweg / und bleibet nichts dann die Schrift stehen.

Vor dieses Kunst-Stücklein sind einmahls einem 20. Kthlr. gegeben worden. Ich giebe es dir umsonst / und verdiene doch gleichwohl wenig Danck darmit.

**Einen ganz schwarzen Brief mit weisser Schrift an den Tage zu bringen.**

Nimm frisch lauter Brunnen-Wasser / thue darunter das Gelbe von einem ganz frisch neugeslegtem Ey / temperire es wohl durcheinander in der Dicke / daß man wohl darmit schreiben kan / nimm dann eine ganz neu geschnittene Feder / und schreibe damit auf das Papier / was du selber willt / lasse es wohl trocknen / darnach nimm einen guten Pinsel / und streiche darum allenthalben den Brief mit Dinten / daß es alles schwarz wird / beydes das Papier und die Schrift / daß es niemand lesen kan / lasse dann den Brief wohl ertrocknen. Wann man nun solchen lesen will / so legt man den Brief über das Knie / und schabet mit einem schwarzen Messer die Substanz der Schrifften darüber weg / so ist sie schön weiß und lustig zu lesen in der schwarzen Feldirung.

**Einen schwarzen Brief zu machen / wann man denselben auf weiß Papier leget / und mit einem Pfriemen darauf schreibet / daß es siehet als wäre es mit Dinten geschrieben.**

Nimm ein Speck-Schwärtlein / reibe darmit  
ein



ein reines Papier auf einer Seiten/streue Kühn-  
 Ruß darauf/reibe es wieder mit einem Schwärt-  
 lein/ daß es ganz schwarz wird/ lege es darnach  
 mit dem schwarzen Ende auf ein weiß Papier/  
 und schreibe mit einem Pfriemen oder Griffel  
 darauf/ was du wilt/ so siehet es/ als wäre es  
 mit Dinten geschrieben.

NB. Wann man Kupfer- Stiche/ Conter-  
 seit/ Bildnusse oder dergleichen Figuren auf der  
 weissen Seiten also bestreichet/ dann auf ein weiß-  
 ses Papier leget/ und/ wie gesagt/ darmit verfähs-  
 ret/ so kan man solche mit leichter Mühe auf das  
 Papier bringen. Ist gar eine schöne/ leichte be-  
 hende und curieuse Kunst.

**Eine schöne weiße Schrift ohne Dinten  
 auf weiß Papier zu schreiben.**

Nimm Everschaalen / wasche sie wohl/ reibe  
 sie auf einem Reibstein mit Brunnen- Wasser  
 auf das subtileste ab / darnach thue es in eine  
 Schüssel/ lasse es stehen / biß es sich gesezet hat/  
 geuß dann das Wasser allgemählich ab / lasse  
 die Materien trocken werden / und behalte sie/  
 und wann du es wilt gebrauchen / so nehme  
 schönen Gummi Amariacum , thue die gelbe  
 Rinden daran/ das andere lege eine Nacht in dis-  
 stillirten Eßig / biß daß der Gummi zergethet/  
 darnach senhe es/ und mische ein wenig von dem  
 gemeldten Pulver darunter / oder mahle darnit  
 was du wilt/ so ist es schöner und weisser / dann  
 das Papier selbst.



**Auf eine andere Art eine weisse Schrift  
auf weisses Papier zu schreiben.**

Nimm Eyerklar / vermische es mit gelber Far-  
be / und schreibe darmit / was du wilt / lasse es  
hernach wohl trocken werden / das Papier mit  
schwarzer Farbe überstrichen / und wann du es  
bey Tage oder Nacht lesen wilt / so reibet und  
schabet man die Buchstaben fein sanfft und  
mit allem Fleiß / so lange biß das Schwarze be-  
deckt wird / so scheinen die Buchstaben fein weiß  
hervor / daß man es wohl lesen kan.

**Unverbrennliche Schrifften zu machen.**

Man nimmt des allerschärffesten Wein-Eß-  
sigs und wohl zerklöpfftes Eyerweiß / und zer-  
lässet Silberglett darein / mit dieser mixtur  
schreibet man auf ein Papier / was einem belie-  
bt / und wirfft das Papier in ein Feuer / so wer-  
den die Buchstaben in der Flammen bleiben  
und nicht brennen / daß sie ein jeder gar leicht-  
lich wird lesen können / indeme das verbrannte  
Papier schwarz / die Buchstaben aber weiß wer-  
den heraus kommen.

**Solche Schrifften und Buchstaben zu  
machen / welche man nicht austradi-  
ren kan.**

Nimm ungelöschten Kalch / jungen Knaben-  
Harn / vermische es wohl untereinander / brauch  
es für eine Dinten / und was man darmit schrei-  
bet / oder was einmahl darmit geschrieben wird /  
lässet sich hernach nimmermehr auslöschten.

**Eine**



Eine Schrift oder Buchstaben von einem  
Papier unvermerckt auszulöschen/oder  
hinweg zu nehmen.

Nimm des weissen Safftes von Feigen / thue  
denselbigen in ein klein rund Glas/mische ein wes  
nig gestoffenes Bleyweiß darunter / daß es zu  
einem weissen Teige wird / lasse es an einem  
Schatten trocken / stoß wiederum zu Pulver/  
vermische es / wie zuvor / mit einem andern fri  
schen Feigen-Safft/wiederhole solches zum 3ten  
und 4ten mahl / und wann du eine Schrift wilst  
auslöschen / so nimm ein Stücklein Leinen-Tuch/  
so im Wasser genezet worden / duncke es wie  
derum wohl aus/reibe die Schrift oder Buch  
staben fein leiß damit / streue hernachmals des  
Pulvers darauf / lasse es eine ganze Nacht dar  
über liegen / nimm wieder ein Stücklein leinen  
Tuch/ in welches Baumwolle eingewickelt/reibe  
die Schrift wieder damit/ so gehet alles hinweg/  
Daß man nicht wissen kan / ob jemahln allda ges  
schrieben gewesen.

Oder nimm Pomeranken- und Citronen-  
Safft oder sonst einen/der so sauber und herbe  
ist/ bewege das Papier und Schrift damit/lasse  
es eine Stunde also beweget stehen/und reibe es  
endlich mit einem nassen Pinsel / so gehet alle  
Schrift/so mit dē Saft berühret wordē/hinweg.  
Ohne Dinten eine schwarze Schrift zu  
schreiben/ die man doch nicht schwarz kan  
sehen/ man ziehe sie dann durch  
ein Wasser.

Man läset bey einem Loth guten Ungarischen

J 4

Bitriol



Vitriol in einem reinen Zucker = Gläßlein mit  
 saubern Wasser zergehen / dann nimmt man ei-  
 ne neu-geschnittene Feder / und schreibet mit be-  
 sagtem Vitriol-Wasser auf ein sauberes Papier  
 oder Pergament / läffet es wohl ertrocknen / so  
 wird man die geringste Schrift darbey nicht  
 vermercken können. So man nun einem eine  
 Schrift auf solchem Papier zeigen will / so thut  
 man ein Loth zart pulverisirten Gallus in ein  
 halb Seidel Wasser / vermischet es wohl durch-  
 einander / läffet es 24. Stunden lang stehen auf  
 gelinder Wärme / dann läffet man solches Was-  
 ser durch ein rein Fließ-Papier lauffen / so wird  
 es dann lauter hell und klar / wie ein anderes  
 Brunnen = Wasser / das thut man dann in ein  
 rein sauber Geschirr / und ziehet das mit Vitriols  
 Wasser geschriebene Papier durch / so ist die  
 Schrift nicht anderst / als ob sie mit Dinten ge-  
 schrieben wäre.

**Auf ein Schnupp = Tuch etwas Verborges  
 nes zu schreiben.**

Bestreich ein Papier wohl mit Unschlitt / lege  
 es also auf ein ausgespanntes Schnupp = Tuch /  
 schreibe mit einem Stefft oder Griffel also glüz-  
 end / was du wilt / auf das Papier / schiebe das  
 Tüchlein also fort / wer nun solches lesen will /  
 streuet lindene Kohlen auf das Tüchlein an der  
 Seiten / die auf dem Unschlitt gelegen / so erschei-  
 nen die Buchstaben.

**Einem auf einer Karten etwas Geheimes  
 zu verstehen zu geben.**

Nimm eine Karten / lege die Blätter in ge-  
 wiss



wisse Ordnung nacheinander / die du allezeit wieder treffen kanst / schreibe darauf deine Meinung / vermische und schicke sie deinem Freunde / mit deme du wegen der Ordinirung der Karten vorher schon abgeredet hast.

**Eine Schrift auf eine Blasen zu verbergen.**

Nimm eine Schweins- oder Kälber-Blasen in der Grösse eines Glases / das du haben magst / so aber ein Loch / blase die Blasen auf so starck du kanst / binde es oben zu / daß keine Luft heraus komme / laß trocknen / und schreibe darauf / was du wilt / mit einer Dinten / so mit einem Wasser gemachet / laß also trocknen / nach diesem binde die Blasen auf / daß die Luft heraus komme / und du die Blasen bey dem Untertheil also könnest in das Glas schieben / daß nur das Blasen-Loch über des Glases Loch heraus vorgehe / blase also die Blasen wieder auf / gieß Del dar ein / und verstopffe das Loch mit Wachs / oder mit einer andern Materie / daß nichts heraus lauffe / und binde das Glas also oben zu / so wird man von aussen keine Schrift spühren / und nur ein blosses Del gesehen werden. Wann nun ein solches überantwortet wird / thut er das Glas also auf / daß er die Blasen nicht gar in das Glas hinein schliesse / giesset das Del aus / und blaset die Blasen wiederum auf / so kan er dann lesen was darauf geschrieben stehet.

**Auf Marmelstein zu schreiben.**

Man schreibet mit einer Bocks- Gallen auf einen Stein / was man haben will / läset solches

Is

wohl



wohl ertrocknen / und legt hernach den Stein in einen sehr scharffen Eßig / so wird sich in kurzen die Schrift gleichsam eingegraben erweisen.

### Mit Metallen auf Holz zu schreiben.

Man nimmt die mit Gummi Arabici, oder Tragant = Wasser / temperirte und zubereitete Metallen / schreibt damit auf das Holzwerck / was man selber will / läßet es wohl ertrocknen / so hält solche Schrift sehr feste an das Holz / daß man es also mit einem Zahn schön glänzend poliren kan.

### Guldene und silberne Schriften auf Holz zu machen.

Man nimmt zart pulverisirten Crystall / machet solchen mit Gummi = Wasser zu einen dünnen Müslein / und schreibt dann damit Holzwercke / was nun ein jeder selber will / und läßet es darauf erhärten / wann man nun solche Schrift mit Gold / Silber / Zinn / Kupfer oder Messing reibet / so siehet es nicht anderst aus / als wann es mit Gold / Silber oder Kupfer geschrieben wäre.

### Auf zinnerne Geschirr / Schüssel / Teller und Kannen zu schreiben / daß man es gar wohl lesen kan.

Man überschmieret ein saubers Papier wohl mit Unschlitt / legt dann solches auf eine Schüssel / Teller oder Kannen / und schreibt dann mit einer stumpffen hölkernen Spindel darauf / was man selber will / so wird sich die Schrift dann auf das beste abdrucken; dann kan man solches



solches seinem Freunde / der solche Wissenschaft zu wissen begehret / zuschicken / aber dabey dem Boten befehlen / daß er das Geschirz wohl in Acht nehme / daß ja nichts an dem Zinn abgenommen oder abgewischt werde / wann nun derjenige Freund solches erhalten / muß er auf das zarteste pulverisirte Kohlen bey Handen haben / und solche auf das Zinn herum beuteln oder streuen / so wird die fette Schrift den Kohlenstaub an sich nehmen / und ganz schwarz davon werden / wann man nun den übrigen Kohlenstaub gar davon wegbläset / so ist die Schrift auf das deutlichste da / welche man dann nach dem Lesen wieder sauber abwischen kan.

**Eine ganze weiße Schrift / die man weder lesen noch sehen kan / man halte es dann zu einem Feuer oder über ein brennendes Licht oder Kerzen.**

Man läset Allaun in reinem Wasser zergehen / damit schreibet man mit einer ganz neu geschnittenen Feder auf sauber Papier / läset es ertrocknen / so man es nun zu lesen verlanget / hält man solches zum Feuer / oder über ein brennendes Licht / so erscheinet die Schrift alsobalden ganz braunschwarz / daß es wie eine andere Schrift auf das deutlichste gelesen werden kan.

Oder man schreibet mit ausgepessstem Zwiebeln-Safft mit einer neuen Feder / auf saubers Papier / läset es wohl ertrocknen / wer es darnach lesen will / der muß es über heisse Aschen / oder über das Feuer halten / so wird die Schrift  
röth.



röthlicht oder braunlicht / und ganz deutlich zu lesen.

Oder man nimmt ganz faule Citronen / so viel man will / und presset den Saft auf das stärckeste aus / und schreibet mit solchem / und einer neu-geschnittenen Feder auf ein rein Papier / was man nur selber will / läffet es dann wohl ertrocknen / hält es darnach über das Feuer / so kan man alles sichtbarlich lesen.

Wie man das weisse Pergament zum Schreiben auf das beste bereiten solle.

Man nimt Häßline Rüthlein oder Steckelein / und bereitet das Pergament / und klopffet den Kalch damit aus. Nach solchem muß man ein scharffes Wasser nehmen / und den Kalch auf das reineste gegen den Haaren (auf der Seiten / da die Haare gestanden) ausschaben / klopffet dann abermahl von der Haut mit dem Rüthlein oder Steckelein den Kalch ab / alsdann nimmt man ein Stücklein saubern alten Filz oder einen wüllenen Lappen / um die Hände / und bestreicht das Pergament allenhalben wohl darmit / schabet es abermahl mit dem Wasser / wie oben / und reibet es mit dem wüllenen Tuche / endlichen nimmt man einen weissen Bimsenstein / und pinsiret damit das Pergament / auch klopffet man ein wenig den Staub wieder mit dem Rüthlein / wie oben / ab / dann ist es auf das beste zum Schreiben bereitet. So aber das Pergament / wann man darauf schreibet / etwan starck fließen wolte / so nimmt man sanber / ausgewaschene gedörzte / und hart wie Meel pulverisirte Everschalen / und bestreicht

chet



chet mit einem wüllenen reinen Läßplein das Pergament auf allen Seiten wohl damit / dann ist es zu dem Schreiben auf das beste bereitet.

**Die Schreib- Tafeln oder Rechen- Häute  
lange Zeit gut zu erhalten.**

Solches geschicht am besten / wann man es zu Zeiten mit zarten pulverisirten Bimsenstein mit einem geneßten Häderlein oft abwischet / oder solch Bimsenstein- Pulver mit subtil durchgesiebter Aschen vermischet.

**Briefe auf unterschiedliche Art und Weise  
über Land zu schicken / daß niemand  
das geringste darvon erfahren  
mag.**

Die erste Weise / deren Sache die alten Römer an ihre Land- Pfleger und andere ein der Fremde entlegene Leute bedienet haben / ist diese : Man nehme ein Holz oder Stecken / so lange und dicke als man will / und fein glatt / und über und über eben / und den schneide man in der Mitten von einander / nicht nach der Länge / sondern nach der Dicke / wann nun dessen Theil bey deme / der es also hat machen lassen / stehet / der andere aber an einen guten Freund oder Bekandten geschicket wird / und etwas Geheimes durch Schreiben miteinander zu communiciren vorfället / so schreibe man dieselbe auf ein Pergament / etliche Spannen lang / damit im Fall der Noth / deren mehr aneinander gehangen werden. Es muß aber dasselbige wohl eingezogen / und nicht breiter / als ein halben Finger seyn / darein wickte die gedachte



gedachte Pergament der Ende / in richtiger Ordnung aneinander / und schreibe darein / was du wilt / ziehe es aus / und schicke es an deinen guten Freunde / der da solch Pergament / auf welchem man ganz keinen Buchstaben / sondern nur eingepacket von abgeschnittenen Characteren sehen wird / wann es nun über den andern Theil des Steckens / den er bey sich behalten / wieder aufgelegt / wird er solches gar deutlich lesen können.

**Daß Briefe in aller Eyle durch die Lufft streichen / und in kurzer Zeit von Ferne kommen.**

Wann ihrer zween aus unterschiedlichen Orten oder Städten untereinander bekandt / schicket ein jeder aus dem Taubenschlag / da er wohnet / zu einem andern / wieder eine Taube / oder deren mehr nach Belieben / aber bey hellem Tage / und unter frehem Himmel / die Tauben aber / seynd Täubine / die Zungen oder Eyer haben / und wann man sich miteinander wegen der Briefe so hin und wieder zu schicken / ihrer Zeit vorher / nach Nothdurfft verglichen / so binde man gar artlich an der Tauben Schwantz ein zartes Brieflein / welche man nachmahls fliegen lasset / so wird sie wieder zum ersten Schlag eilfertig fliegen / und auf diese Weise der eine durch die andere diese Antwort geben können.

**Brief zu schreiben / die nur heimlich zu lesen sind.**

Man schreibet einige Zeilen mit Eßig oder Urin / lasset es ertrocknen / wann man es aber lesen will / so kan man es nur mit gebrannten Papier-Aschen



Aschen reiben/ so wird man solche aufs deutlichste lesen können.

Schriften zu schreiben/die anderst nicht/ als durch den Schein zu lesen sind.

Man nimmt zart abgeriebenes Bleyweiß / temperirt solches mit Tragant-Schleim auf Papier / so man nun solche Schrift gegen das Liecht hält/ so wird man die Schrift gar deutlich lesen können.

Eine Schrift auf dem Papier oder Pergament gar schön auszulöschen.

Man nimmt gemein Scheid-Wasser / vermischet es mit halb so viel Regen-Wasser / dann duncklet man ein Federlein darein/und überfährt die Schrift darmit einmahl oder zwey / dann lässet es sich mit gemeinem Wasser gar leicht auslöschten/ daß man nichts mehr von der Schrift sehen mag.

Auf eine ausgekragte Schrift wieder zu schreiben / daß es nicht durchschlagen oder fließen mag.

Es begiebet sich / daß man eine Schrift mit dem Federmesserlein auskragen muß/ so lässet es sich alsdann nicht wohl mehr schreiben/und fließt gerne durch/ diesem aber vorzukommen/ so überreibet man nur die Schrift mit zart pulverisirtem Gummi Sandaraca, so lässet es sich auf das beste wieder darauf schreiben.

Buchstaben zu machen/die nicht eher gelesen werden können/ biß daß das Papier verbrannt ist.

Man nimmt einen sehr starcken Brandwein/  
schlägt



schlägt Eyerweiß darein/ und thut etwas Quecksilber darunter/ wann man nun mit solcher mixtur auf ein Papier schreibet/ und selbiges verbrennet/ wird man alle Buchstaben gar schön lesen können.

**Einem auf ein Ey etwas Verborgenes zu schreiben.**

Man macht eine Dinten von Gall-Aepffeln/ Alaun und Essig/ und schreibe damit auf die weiße Schalen des Eyes/ was man will/ lasset dann die Schrift an der Sonnen trocknen/ dann siedet man das Ey in Salz- Wasser hart/ so verschwindet die Schrift allerdings auf dem Ey/ und dringet durch die Schaalen hinein/ wann es nun derjenige Freund/ dem es zugesendet wird/ eröffnet/ wird er die Schrift auf dem hart gesottenem Ey gar wohl kennen.

**Eine Schrift zu schreiben/ so die Mäuse nicht fressen.**

Man weichet und siedet Bermuth und Aloes in Wasser/ von solchem Wasser gießet man etwas in die Dinten/ so zerfressen die Mäuse hernach solches geschriebenes Papier keineswegs.

**Eine wunderbare veränderliche Dinten zu machen.**

Man nimmt wohl ausgebrandten ungelöschten Kalch ein viertel Pfund/ gutes Auripigment ein Achtel-Pfund/ reibet und vermischt beides wohl untereinander/ thut es dann in ein rein Geschirz/ gießet einer guten queren Hand gemein warm Wasser darauf/ verstopft dann das Glas  
auf



auf das beste / und läffet es 24. Stunden lang auf gelinder Wärme stehen / rühret es aber offft um / dann gieffet man das lautere Wasser rein darvon ab ; alsdann brennet man Pantoffelholz zu Kohlen / und löschet solche mit Brandwein ab / reibet es klein / und machet solche mit Gummi-Wasser zu einer Dinten / die aber etwas bleicher als gemeine Dinten ansiehet ; dann gieffet man solche Dinten rein ab / alsdann solviret man Silberglett in sehr starcken Wein-Essig / und schreibet alsdann mit einer saubern Fesdern auf ein weiß Papier / so werden die Buchstaben / so balden die Schrift trocken worden / ganz und gar verschwinden.

Darzwischen aber schreibet mit der besagten Pantoffel-Holz-Dinten / so wird man nicht anderst meinen / als wäre solches mit rechter Schreib-Dinten geschrieben.

Wann nun einem / deme solche Kunst bewußt ist / ein solcher Brief zugeschicket wird / so muß derselbige nur ein Schwämmlein in obbesagte starcke Kalch-Laugen taugen / und besagtem Brief darmit netzen / und überfahren / so wird die schwarke Schrift ganz ausgehen / und verschwinden / die andere weiße Schrift aber dafür erscheinen / und an Tage kommen / worüber sich männiglich wird verwundern müssen.

**Wie man eine Schrift machen solle / darvon das Papier ganz zerfressen wird.**

Wann man nur ein wenig Loirtiv Leo , unter die Dinten / oder unter ein andere schwarke Farb vermischet / oder unter eine andere schwarke

Ⓚ

Dinten



Dinten menget / und hernach wie mit einer andern Dinten schreibet / so wird das Papier in wenig Tagen ganz darvon zerfressen / und die Dinten selbst / und verschwinden die Buchstaben in kurzer Zeit / oder nur in Monats-Zeit / nachdeme man viel oder wenig Loirtiv Leo dar ein geust / welches man versuchen kan / eher man die Schrift verfasset / dann wann es zu langsam würcket / so gieffet man nur deß besagten Leo mehr darein / so es aber gar zu geschwinde angreiff / nimmt man weniger / oder geust Wasser darunter.

Dergleichen geschiehet auch / wann man der schärffesten Negual, die man insgemein das Capital oder Meister-Negual nennet / unter die Dinten geust / so werden die Buchstaben erstlich gelb / und hernach verschwinden sie gar.

Dergleichen thut auch das muelo ilatrat, von ilacta Salk / oder von Salken / oder von Salk nicht weniger das starcke Nessano von Dlog scheiden. Dann darvon werden Papier und Schrifften zerfressen / daß nicht eine Spur mehr von den Buchstaben übrig bleibet.

**Wie man ein Wasser bereiten kan / wann man damit schreibet / so leuchtet die Schrift wie ein Liecht.**

Unter allen denen Sachen / die bey finsterner Nacht feurig scheinen / sind die Johannis Würmlein die allerfürnehmsten. Derohalben schneidet man ihnen die Schweiff von Untern Theil deß Leibes ab / also / und mit solcher Besorge / daß nichts Frembdes unter diese scheinende

de



de Theil kommet/ reibet die auf einem Marmel-  
steine / und setzet alles in einem Glas 14. Tage  
lang/ oder länger/ in einen warmen Ross-Mist.  
Es wäre aber besser / daß die Materi im Glas  
nicht auslege/ sondern darinnen hienge. Wann  
gemeldte Zeit vorüber / setzet man das Glas mit  
den Materien in ein Wasser-Bad/ und distilli-  
ret gemählich das Wasser darvon herüber / in  
eine Vorlage / dasselbige vermachtet man in ein  
durchsichtige Crystalline Kugel / und hänget es  
mitten in einem Gemach auf/ so wird solches die  
Lufft erleuchten / daß man bey Nacht grobe  
Buchstaben darbey lesen kan/ wo ihme nur nicht  
etwas liechters im Wege stehet / als wodurch  
sein Schein verschwindet/ also / daß man es bey  
Tage nicht sehen kan.

**Daß Buchstaben / oder sonsten Wörter/  
was es für welche seyn mögen/ auf ein Pa-  
pier geschrieben und verbrennet/ in des  
Schreibers Hand zu sehen  
seyen.**

Schreibe mit einer neu-geschnittenen und in  
deinen frisch-gelassenen Harn gefunckten Feder/  
auf der hollen oder auswendigen lincken Hand  
allerley Buchstaben/ Zeichen oder Wörter / daß  
andere nichts darvon wissen/ und giebe fleißige  
Achtung/ daß du die Zug und Wörter alle wohl  
ausbildest / und sie hernach durch Schneuen/  
oder andere Weise nicht auslöschest / wann du  
nun guten Freunden ein Lust-Spiel erweisen  
wilst/ so schreibe mit Dinten auf weiß Papier  
eben dieselben Wörter / und wann sie trocken  
worden/



worden / zünde das Papier an / wirffe es auf den  
Tisch / und verbrenne es überal / die übrige Pa-  
pier-Afchen lege auf dieselbige Stelle der Hand /  
da du vorhin die Wörter geschrieben hast / und  
reibe es darauf / da wird die Afchen an Händen  
befleben / und die vorhin auf das Papier ge-  
schriebene Wort auf der Hand zu sehen seyn /  
nicht ohne Verwunderung der Zuseher etc.

Schöne schwarze Schreib-Tafeln zu ma-  
chen / von ganz schwarzem Papier / darauf  
man nicht allein mit einem Schieferstei-  
nern Griffel schreiben / sondern auch  
Gold und Silber darauf streichen kan /  
welches man hernach mit einem Finger  
wieder auslöschten kan / daß man es  
hernach nicht mehr sehen  
mag.

Man nimmt des schönsten und besten Leims  
8. Loth / zerbricht solchen in kleine Stücklein /  
und weicht ihn in zwey Maas Wassers über  
Nacht / setzet hernach solches Häfelein zum Feuer /  
läffet es wohl warm werden / thut hernach 4.  
Loth pulverisirten Alaun darunter / schüttet dar-  
an / nach und nach bey wenigen in den Hasen /  
und rühret es mit einem hölzernen Spatel wohl  
um / daß der Alaun zergehe / hernach wieder  
einen Theil hinein gegossen / aber wenig und  
nach und nach / dann solte man den Alaun zu-  
gleich in das Häfelein schütten / würde alles wie-  
der heraus lauffen / und gar ein wenig darinnen  
in dem Hasen bleiben / wann nun alles darins-  
ten / so muß man es wohl erkalten lassen. Als  
dann



dann nimmt man Karten-Papier bey denen Karten-Mahlern / oder man läffet ihme bey einem Buchbinder von Schreib-Papier allezeit zwey Bögen zusammen kleben / wann auch schon darauf geschrieben wäre / so ist es dennoch gut / dann streichet man solches gedoppelte oder Karten-Papier einmahl auf beyden Seiten mit obgedachtem Planier-Wasser an / hänget es auf ein Schnürlein / und läffet es wieder abtrocknen / alsdann nimmt man Rührruß / und thut solchen in einen eisernen Löffel / setzt den Löffel ganz in das Feuer / und legt ganz glüende Kohlen oben darauf / so entzündet sich der Rühr-Ruß darvon / und brennet. Den muß man nun so lange brennen lassen / biß man ganz keine Flamme mehr verspühret / dann schüttet man solchen auf einen Reibstein / gleich also warm / und gießet frisches Wasser darauf / und reibet ihn damit ab / wann man nun solchen gebrauchen will / so machet man kleine Häufflein daraus / und legt es nacheinander auf ein Fließ-Papier / so ziehet solches Wasser alles heraus / alsdann legt man solche Plätzlein wieder auf ein warm eisern Blech / oder Hasen-Stürzen / läffet sie darauf trocknen / wann sie nun ganz trocken sind / so muß man sie wieder ganz trocken auf einem Reibstein reiben / und alsdann durch ein zartes Sieb lauffen lassen.

Alsdann nimt man ein Stücklein rohen Bimsstein in der Grösse ohngefehr eines Hünners Eyes / pulverisirt solchen auf das subtilste / vermischet solchen mit fast eben so viel reinen pulveris-

R 3

firten



sirten Schleiffer = Schliet / und reibet beydes mit obbesagtem Leim = Wasser auf das zartest ab / und wohl untereinander / und vermischet so viel des besagten und präparirten Rühn = Ruß darunter / biß solche Mixtur an der Farbe schwarz genug ist / des Rühnrusses muß wohl das Meinste darben / und auf das beste untereinander vermischet seyn. Mit solchem bestreicht man nun das zuvor Leim = getränckte Papier / mit einem grossen Penseel auf beyden Seiten / hänget es dann wieder auf / und läset es hernach trocken werden / dann streichet man es wieder mit dieser Mixtur an / und läset es abermahl wohl ertrocknen / dann ist es auf das beste bereitet / wiewohl man es zum Überfluß noch einmahl mit besagter Mixtur anstreichen könnte / weme solches belieben möchte.

So es nun mit solchen schwarzen Schreib = Tafeln so weit gekommen / daß man es schier zum Zeichnen und Schreiben gebrauchen kan / sie aber dabey sehr rauhe sind / so muß man solche mit sauberen wüllenen Lappen so lange reiben / und abglätten / biß Sie glatt genug zum Schreiben sind / und alsdann kan man von derjenigen Mixtur, so etwan in den Ziegel verblieben / mit Zugießung gemeinen Leim = Wassers / noch eine dünne Farbe anmachen / mit welchem man das Papier noch ein paar mahlen damit überfahren und bestreichen kan / welches dann viel besser als ein gemeines Leimwasser darzu tüchtig ist / nach solchem letztern Anstreichen hänget man solches Papier wiederum auf / läset es

es



es ertrocknen/ und überfähret es mit einem saubern Wasser benektet / jedoch wieder ausgetrockneten Schwammen / auf beyden Seiten/ biß daß man ganz keinen Pensel-Strich mehr vermercket noch siehet/ dann hängtet man es wieder auf/ und läßtet es gar ertrocknen.

Nach solchem theilet man es in gleiche Theile ab/ zerschneidet es zu Blättern in der Grösse/wie die Schreib-Tafeln seyn sollen / und läßtet es nach Belieben einbinden / dieses ist aber zu wissen/ daß dergleichen gebundene Schreib-Tafeln sich keinesweges auf den Schnitt vergulden lassen/weilen sie sich von dem Grunde/darauf man die Gold-Blätlein leget / möchte zusammen pappen/ daß man hernach die Blätter nicht von einander bringen könnte.

Das Papier dermassen zuzurichten / daß man mit Silber/ Gold und Messing / wie auf einer Schreib-Tafel / darauf zeichnen und schreiben kan.

Man nimmt schönes weiß-gebranntes Hirschhorn / stößtet es erstlichen klein/ läßtet es hernach bey einem Haffner auf seiner Glas-Mühle/ (so zuvor auf das reineste ausgewaschen seyn muß) auf das zarteste und unbegreiflichste abmahlen und abreiben/ dann gießtet man das Wasser davon wieder rein ab / darnach nimmt man starkes weißes Papier / das nicht gar zu glatt / sondern ein wenig grob und rauhe ist / reibet solches mit einem starcken saubern Leder allenthalben wohl mit den abgeriebenen Hirschhorn/ so legt sich solches allenthalben gar fein in das Papier/



und wird schön weiß darvon. Wann man nun auf solches mit einem Stefft von Silber/ Gold/ Kupffer oder Messing schreibet/ so wird es ganz schwarz/ und kan man also auf das beste darauf zeichnen/ was man selber will.

**Eine schöne weiße Schrift auf schwarz angestrichene Schreib-Tafeln zu machen.**

Man nimmt schöne weißgewaschene Eyer-Schaalen/ darvon das innerne Häutlein heraus gethan worden / läset dieselbige auf das beste abdrörrn und trocknen / stößet es dann klein/ und reibet es auf reinen Reibestein mit Wasser zu einem subtilen Mues ab/ daß man es zwischen den Fingern nicht fühlet oder empfindet / dann temperiret man solches mit Gummi-Wasser auf das beste / so kan man hernach mit solcher Temperatur auf die hölzerne schwarz angestrichene Tafeln auf das schönste und zierlichste schreiben.

Oder man nimmt zart-abgeriebenes Venezdisches Bleyweiß/ temperiret es mit einem Gummi-Wässerlein/ so kan man auch mit solchem auf das zierlichste auf hölzerne schwarz angestrichene Tafeln schreiben/ so überaus schön in das Gesicht kommet.

**Mit der Kreide Buchstaben zu machen/ die nicht leicht auszulöschen sind.**

Die Buchstaben und Striche mit unserer Kreiden / die man in Teutschland gebrauchet/ auf eine hölzerne oder steinerne Tafel gemahlet/ vergehen / verbleichen und verschwinden / wann

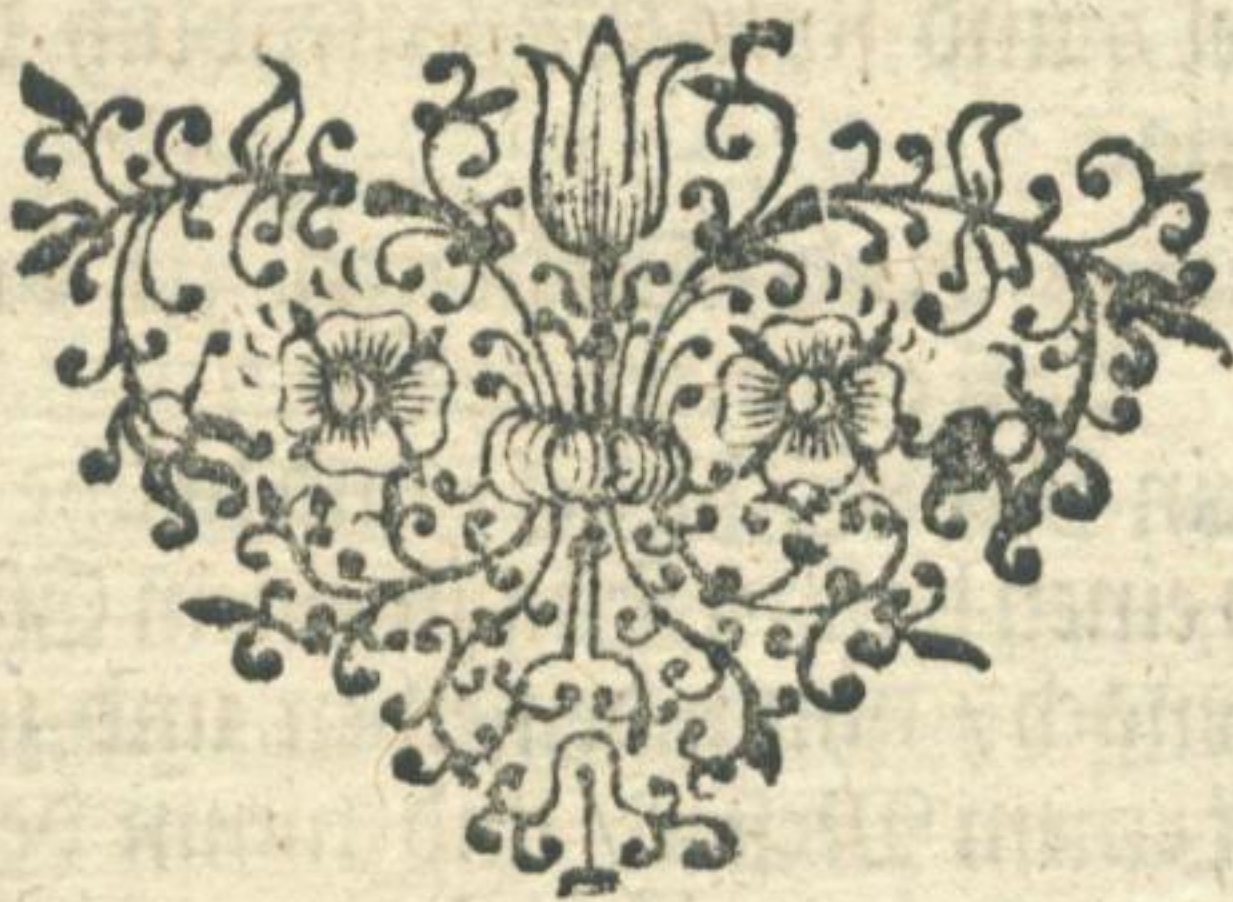
MAN



man sie nur bloß anrühret / da es doch oft wohl werth wäre / daß sie auch angerühret / eine Weile daureten / und nicht so leicht auslöscheten. Als wann die Rechen = Meister / die / an statt der Steinlein / Pfennige gebrauchen / solche auf die Rechen = Tafel legen / zuvor die Rechen = Striche mit Kreiden zeichnen.

Wilt du nun / daß die Rechen = Tafel auf einem Tisch oder anderer Tafel mit Kreiden gemacht / oder sonst andere Striche und Littern lang bleiben sollen / und nicht leichtlich verbleichen / oder ausgewischt werden / wie unfürsichtig man sie gleich mit den Händen oder Rechen = Pfennigen anrühret / so tuncke die Kreiden in rothes Bier / schreibe oder zeuch die Striche damit / so wird die Schrift bekleiben / dann das Bier ist seiner Dicke und Zähne halber an statt des Leim = Wassers / welches auch ohne Zweifel solches würcket.

## Ende des Ersten Buchs.



R 5

Das



## Das Ander Buch /

Von der nutzlichen Wissenschaft des  
Kochens / Clarificirens des Zuckers / auch ra-  
ren Sorten = und Zucker-  
bachens.

Ein gut Essen von einem kalten Braten  
zuzurichten.

**N**imm das Gebratens / es sey Schöp-  
sen / Lämmers oder Kälberes /  
schneid es zu kleinen dünnen Plätzlein /  
aufs dünneste / hernach gewürffelt / thue es in  
eine Schüssel / thue Ingber / Pfeffer und ge-  
stossene Muscatblüh daran / gieß ein wenig  
Wein-Essig und Fleischbrüh darüber / setz auf  
ein warmen Hesen / auf einen Rost / decke es zu /  
laß es sieden / ist das Fleisch fett / so darffst du  
es nicht schmaltzen / ist es aber dürr / so thue ei-  
nen Löffel voll Bach = oder Mayenschmaltz da-  
ran / laß oft einsieden / rühre es oft mit einem  
Löffel um / auf die lezt thu auch ein Löffel voll  
Rosen-Essig daran / darnach richts in eine ande-  
re Schüssel / und streu Muscatenblüh darauf /  
so ist es fertig.

Einem guten Reh = Schlegel zu braten /  
daß er mürb wird.

Nimm ein Reh = Schlegel / und brühe ihn ein  
Nacht und einen halben Tag in einem Essig / und  
salk ihn darnach / nimm denselben und zerstopff  
ihn wol mit einem Messer / und nimm denselben  
Essig / darinn er gebeißt ist / und ein wenig Wein /  
Pfeff



Pfeffer / Ingber / und sied es untereinander /  
und geuß den Schlegel überall / laß ihn liegen /  
und wende ihn oft um / bis du ihn anstecken  
wilt / so spick ihn alsdann mit einem Speck / und  
tropff ihn mit der Brüß / darinn er gelegen ist /  
zulezt oben mit Schmalz / so wird er gut.

**Ein wilden Schwein:Kopff zu kochen.**

Nimm den Kopff / laß ihn schehren / wasch  
ihn / und setz den in Wasser zu / saltz und laß ihn  
sieden / biß er gnug hat / wann der Hasen dem  
Kopff zu klein ist / nimm ein Kesselein / ist er ab-  
gesotten / mach ein Brüß darüber / nimm ein gu-  
ten Wein / es sey gleich ein neuer oder serder / laß  
ihn sieden / thu ein geriebnen Lebkuchen darein.  
Item / Ingber / Pfeffer / Saffran / Muscatz  
blüh / Zucker / Saltz / auch abgezogene Mandel /  
Weinbeerlein / Ziebeben / laß es miteinander sie-  
den / bis er gut wird / darnach laß den Kopff wol  
abtrucknen auf dem Rost / oder sonsten / wann  
du ihn anrichten wilt / so geuß die Brüß von  
Mandeln / Ziebeben / Weinbeerlein daran / wie  
oben gemeldt ; wilt du ein schwarke Brüß dar-  
über haben / reib schön klein Lebkuchen / die  
Brüß darff nicht dick seyn / und streu Zimmet  
darauf / so ist es recht / den Kopff darffst in der  
gewürzten Brüß nicht sieden / dann du dersel-  
ben viel haben möchtest.

**Zirsch und Rehschlegel zu braten.**

Nimm ein Braten / bestreck denselben mit Ing-  
ber / Zimmet und langen Pfeffer / schlag ihn in  
einem trockenen Teig / daraus man Brod ba-  
cken will / thu darzu Pfeffer / spick ihn mit Teig /  
mach



mach den Zaig wol zu / und laß ihn wol backen /  
biß der Zaig wol verhartet / du magst ihn in  
aller Hiß 3. oder 4. Tag gut behalten.

### Wie man die Auerhanen braten soll.

Wann er gerupfft ist / so würck ihn / darnach steck  
ihn an und laß ihn braten / ferner nimm ein  
Wein / laß den sieden / und begieß den Hanen  
etlichmal darmit / darnach nimm ein heisses  
Schmalz / und brenn ein wenig hinein / wann  
man ihn anrichten will / so leg ihn in ein Schüs-  
sel / und mah ein Brühlein darüber / als / wilt  
du es dick haben / so nimm ein guten Rheinischen  
Wein / Lebküchlein und allerley Würck / wilt  
du es schwarz haben / so nimm des Pfeffers  
und Megelein desto mehr / wilt du es aber gelb  
haben / so nim des Saffran desto mehr / und laß  
sieden / wann das Brühlein gar ist / nimm ferner  
Zibeben / Weinbeerlein / wasche sie / und thue sie  
auch in die Brüh samt gestossener Muscaten-  
blühe. Wann du es anrichten wilt / so zeuch  
Mandeln ab / schneide sie nach der Läng / und  
streue sie auch in die Brüh / streue Ingber /  
Pfeffer / Zimmetrinden / Galgant / und Tris-  
faneth darauf / so ist er gut.

### Vögel zu braten.

Wann sie zugericht seyn / wie es sich gehört /  
Daß du es an Spieß steckest / so nimm ein Schmalz /  
machs heiß / thu ein Löffel voll schön Meel darein /  
und ein wenig Saltz / und mit diesem offtmals  
getreufft / so werdens gut / oder nimm ein feistes  
von einem Kind-Fleisch / und zerlaß / begeuß  
nachmals damit.

Ein



**Ein Hecht zu braten.**

Nimm den Hecht / und schupp denselben / thu das inwendig heraus / saltz ihn / thu Ingber / Pfeffer und Megelein darein / und trieff ihn mit Mayenschmalz / brat ihn auf einem Rost / nimm eine Pomeranzen / druck sie aus / thu ein wenig Mayenschmalz darein / samt ein wenig Pfeffer / und mach ein Brühlein daraus / und gieß über den Hecht.

**Wie man ein Hünlein füllen soll.**

Nimm zwey Eyer / siede sie hart / thue die Schalen davon / hack mit einem Händlein von Peterlein-Kraut / lezlich thu ein ganz Mayenschmalz daran / und hack untereinander fein Klein / thu es nachmals in eine Schüssel / schlag ein Ey darein / saltz und würck mit Ingber / Pfeffer und ein gut Theil Muscatblüh / fülle es in das Hünlein / und koch es in einer Fleischbrüh / oder einem Fleisch / so ist es recht und gut.

**Artischocken zuzurichten.**

Sied die Artischocken in Wasser / saltz es / wann ein Blättlein sich heraus ziehen läst / so thue heraus / wann es weich ist / stürk es auf ein Tuch heraus / laß das Wasser austropffen / darnach nimm ein stölleten Hafen / thue Muscatblüh / Cardamümlein / Ingber / Pfeffer / ein wenig Fleischbrüh und Mayenschmalz daran / laß auffieden / und also angericht und aufgetragen.

Also richt man auch den Sparges zu / doch wann er gefotten / ein Stunde stehen lassen / damit das Bitter heraus kommt.

**Grünes**



### Grünes Kraut zu kochen.

Das grüne Kraut erstlich geklaubt / darnach  
gebrüht in einer Pfannen mit siedendem Wasser /  
darnach ein kalt Wasser darüber gossen / wol auß  
gedruckt / gehackt / heiß Schmalz gemacht / und  
Zwiebel gehackt / wol geröst / umfehrt / thu ein  
wenig Fleischbrüh daran / und laß sieden / so lang  
als harte Eyer sieden / hernach Ingber / Pfeffer  
und Muscatblüh daran / wann es angericht ist /  
Weinbeerlein darauf / so geröst sind in Schmalz /  
und aufgetragen.

### Wie man Gansan / Rebhüner und Hasel hüner braten soll.

Spick sie oder nicht / saltz und würck sie mit  
Ingber / Pfeffer / Megelein / steck es an Spieß /  
laß es gemacht braten / nicht zu dürr / und treuff  
sie mit heißen Schmalz / und wann du sie anrich-  
ten wilt / spick sie ein wenig zuvor mit ganzen Me-  
gelein und Zimmet: Wilt du ein gut Brühlein  
darüber haben / so mach es also: Nimm ein ge-  
braten Rebhun / und zerstoß es in einem Märsner  
dring es durch ein Tuch mit einer Brüh / laß es  
sieden / würck es wol / geuß über die Hüner: gibß  
warm oder kalt / sind gut für die / so es zu bezah-  
len haben.

### Birn in dem Form / als wann es gelbe Ru- ben wären.

Nimm Birn / scheele sie / und schneide sie wie  
Ruben / röste sie im Schmalz / wann sie wol ge-  
röst seyn / so nimm ein Wein daran / und setze sie  
in ein Kohlen / wann sie genüg gesotten seyn / thu  
daran Zucker / Bibeben / Weinbeerlein nach deis-  
nem



nem Gefallen / und würck sie mit Ingber / Pfeffer / Muscatblüh / Saffran / daß sie gelb werden wie die gelben Rüben.

**Einem guten Mandel-Brey zu machen.**

Nimm einen guten Kern oder Milch / und ein Reiß-Meel / zwit in an wie ein Waizen-Brey / und laß sieden ein halbe Stund / und thu einen guten baken Schmalz daran / darnach wann man ihn will anrichten / so thue geschelte und gestoffene Mandeln daran / und laß noch ein weil sieden / und saltz ihn / wann du es anrichtest / streu Zimmet-Rinden darüber / so ist es gut.

**Ein gutes Brühlein über die Lemb-Bräten oder sonsten Schöpffen-Fleisch.**

Es sey über einen Lemb-Braten oder andern Schöpffen-Fleisch / so nim zwey Mayen-Schmalz / thus in ein Pfännlein / und machs wol heiß / laß ein wenig brennend werden / darnach nimm ein Senff und Wein / thus untereinander / jedoch daß des Weins so viel sey als des Senffs / und schneid es in das heisse Schmalz / und thu ein wenig Pfeffer und ein wenig Zucker daran / auch ein klein wenig Saltz darein / laß es sieden / so wird es fein schwarz und dicklicht / versuch es / wie es am Saltz seyn möchte / darnach lege das Brätlein in eine flache Schüssel / geuß das Brühlein darüber / so ist es recht.

**Ein Wein-Nus.**

Nimm eine altbackene Semmel / oder einen Weck / reib und röste ihn fein in einem Schmalz wol / und geuß Wein daran / thu Zucker daran / daß



Daß fein süß werde / gibß und thu Ingber darein /  
laß sieden / richts an / und streue Trisaneth dar  
auf / so hast du eingut Wein-Mus.

### Gefülte Semmel.

Item / nimm weiße Semmel / schneide oben  
ein kleines Plätzlein davon / höllere die Brosem  
heraus / nimm darnach kleine Spieß-Vögelein /  
siede und röste sie in Schmalz / nimm Rosinlein  
und Weinbeerlein / abgezogene Mandeln / und  
füll die Semmel damit / thu das Plätzlein wie  
der darüber / so schickt es sich / als sey die Semmel  
wieder ganz / mach ein Täig wie zu den Sträu  
belein / setze die Semmel drein / rührs mit einem  
Löffel herum / den Täig setz in das Schmalz / thu  
es in eine Pfannen / laß heiß werden / nimm die  
Semmel aus dem Täig / setz in das Schmalz /  
und ein Löffel voll Täig / schütt den oben auf das  
Plätzlein / geuß das Schmalz hurtig darauf / und  
siehe / daß kein Täig darein kommt / bachs fein /  
schöpfte so lang darauf / bis du die Semmel nicht  
siehest / darnach wann es bachen ist / so nimm ein  
Schüssel mache eine Brühe von Wein und Zu  
cker darein / nimm auch Ingber und Pfeffer / et  
nen Löffel voll Schmalz / laß sieden / thu das  
Brühlein darein / so quellen die Weinbeerlein /  
und ist fertig.

### Ein Breylein für Francke Leut.

Nimm Eyer-Dottern / thu das Weiße davon /  
der Dottern vier oder fünff / treibs wol in einem  
Pfännlein / geiß Wein daran / daß es nicht zu  
dick und zu dünn werde / thue wol Zucker dran /  
dann



Dann es sied nicht gar zu starck ein / und giebs also den Krancken. Ist sehr kräftig den Menschen / lasse es nur nicht zu lang sieden / es gerinnt sonst.

**Ein Müslein für eine Kind-Betterin.**

Nimm ein Schmalz / thu ein wenig Semmel darein / brenns ein Weil / wie zu ein gesprengten Brühlein / darnach zwey Löffel voll Schmalz / ein Löffel voll mit Bach-Meel ins Schmalz / wende es um / nimm zwey Eyer / klopfss im Schmalz / gieß kalt Wasser daran / so viel der Eyer seyn / geuß Eyer ins Meel / rühre es um wie ein Bren / laß sieden / aber nicht lang / brenne das Meel auch nicht zu hart.

**Eingepückte Hüner.**

Nimm Lemoni / röste die Hüner im Schmalz / thu die heraus in ein Hasen / gieß halben Theil Wein und halb Fleischbrüh zu / und würke es wol mit Pfeffer / laß sieden / wann sie gesotten sind / so schneid Lemonien-Schnitzlein / wie man Kettich thut schneiden / leg es in die eingepückte Brüh / laß ein Wall oder zween thun / versuchs / es soll nicht süsse seyn / sondern bikeln / richt die an / und lege die Schüssel drauf.

**Junge Häßlein gang zu braten / die gefüllet seyn.**

Item / schneid ihnen die Bäuch auf / nicht lang / saltz inwendig und aussen / wasche es vorher aus Wein-Eßig / so werdens desto mürber / Saltz darein / nimm Rosinlein / thu die Kern heraus / auch abgezogene Mandeln / schneide die  
§
in



in vier Theil / auch Weinbeerlein / eines so viel als des andern / thus in das Häslein / laß braten / das nennet man gefüllte Häslein.

### Mehr ein Mayen-Ruchen zu machen.

Nimm Mayenkraut / hack es klein / und Feigen / schneide die klein / auch Rosin / thu die Kernlein heraus / und Weinbeerlein / thu es alles in das Mayenkraut / schlage Eyer darein / mach es nicht zu dünn / noch zu dick / nimm ein Scherblein / setz auf Kohlen / mach ein Plätz / so weit der Scherb oder Ziegel ist / darinne man es bachen will / gleich wie man Fastnacht-Plätz bächt / welches ein Plätz / thu ein Mayen-Schmaltz in ein Ziegel oder Scherben / wann er zergangen ist / thu den Plätz darein / das über das Ziegelein ausreucht / auch den Täig darein mit dem Mayenkraut / stecke Mayen-Schmaltz darein / mache es mit dem Plätz / wie mit einem Fladen / thu nicht viel Mayen-Schmaltz darein / thu das Scherblein darüber / leg Kohlen daran / schüre nicht viel unter / sonst brennt es gerne an / siehe / ob der Boden dünne sey / wie ein Fladen / so ist es ein guter Mayen-Ruchen.

### Ziebeben zu bachen.

Nimm Ziebeben / weiche die in Wein oder Reinfal wol / so werden sie groß / mache ein Täig mit dem Wein / wie zu Repunzeln / weiche sie ein / so hänget der Täig daran / sonst fället er herab / wenn mans aber einweichet / so bleibet der Täig daran.

Regels



**Regel: Birn zu bachen.**

Schneide die Birn wie Grundelein/ und ne-  
 ke die mit Wein/ schwing die mit Wäiken-Meel  
 und bache sie.

**Kälberne Lebern zu braten.**

Sied die Leber/ salze sie/ wann sie gesotten ist/  
 hacks fein klein/ thus in eine Schüssel/ schlag  
 Eyer darein/ brenne Schmalz daran/ rührs  
 wohl durcheinander/ oder nimm Speck/ hack  
 ihn darunter/ und würcke es fein/ und gibs/ nimm  
 Rosinlein/ Weinbeerlein/ thue die darunter/  
 mach es nicht zu dünn mit den Ethern/ darnach  
 thu es in ein Rezklein/ nähe das Rezklein/ daß  
 die Leber nicht heraus gehe/ nimm einen Ha-  
 fen/ thue ein Stürklein darauf/ lege Hölzklein/  
 auf die Stürken/ wann du Speck hast/ so kanst  
 du einen auf die Hölzklein legen/ so legt sich die  
 Lebern nicht an/ leg die Lebern darauf/ setz den  
 Hasen in einen Ofen zum Feuer/ und schaue offte  
 darzu/ damit die Lebern nicht anbrenne/ so wird  
 sie rösch und gut.

**Gefüllte Birn.**

Nimm Birn und höllere sie aus/ so viel du  
 kanst/ und fülle sie mit gehackten Birn/ Man-  
 deln/ Weinbeer/ Zucker/ Zimmet/ mach ein  
 Plätzlein von einer Birn oben daran/ stecke ein  
 Zwecklein darvor/ damit die Füll nicht heraus  
 fällt/ mach darnach ein dünnes Täiglein/ tuncf  
 die Birn darein/ und laß gemach bachen. Auf  
 gleiche Art kan man auch die Aepffel und Rütten  
 machen.



### Eyer-Käſ.

Nimm gute dicke Milch und Eyer/ klopff die wol/ und ſaltz/ wie ſonſt einen Käſ/ mach es gelb/ und gieß ein wenig Wein- Eßig darein zu den Eyern/ oder ein wenig Wein / darnach gieß die Milch zu den Eyern / und nimm dann einen Haſen voll Waſſer / laſſe es ſieden / und wann das Waſſer ſeud / ſo hencke den Haſen mit der Milch und den Eyern in das ſiedend Waſſer/ doch ſo / damit das Waſſer nicht drein gehe zu den Eyern / und laß immer ſieden / ſo wird ein Eyer-Schotten daraus / hernach nimms und ſchüttts in ein Sieblein/damit es abgeſeihet wird/ nachdem thue es in die Mödel / ſo iſt es wie ein Manen-Schmaltz.

### Wiſſten-Küchlein zu bachen.

Nimm acht Löffel voll Meel / vier Löffel voll Zucker / vier Eyer / ein Vierling Mandel / ſtoß klein/ wirck es mit Roſen-Waſſer an/ thu Pfeffer und Muſcatblüh darunter / machs an wie ein dicken Sträubleins-Zäig / und ſchmier das Eiſen mit einem Manenſchmaltz / ehe du es anfängſt zu bachen : das Eiſen muß heiß ſeyn / und muß ſie auf den Kohlen bachen.

### Sprizen-Küchlein zu bachen.

Item / nimm blaue Milch ein halbes Seidlein in eine Pfannen / laß ſieden / wenn ſie herſeud / thu das Meel drein/ daß dick werde / denn röſte ihn wol in der Pfannen / daß er nicht ſtinckend werde/ er muß dick ſeyn / darnach klopffe ihn wohl in einer Schüſſel / ſetze die Eyer auf den Ofen / daß ſie warm werden / klopffe die fein  
in



in einem Hafen / salze es / laß die Bōgel heraus  
bleiben / gieß ein wenig Eyer daran / und klopffe  
ihn dann wieder wol / must ihn machen / daß klei-  
ne Plätzlein darinnen bleibe / bache es dicker denn  
brühete Rūchlein / thue hernach den Täig in die  
Spritzen / drucke ihn in das Schmalz / fahre fein  
rings um / neke vor die Spritzen mit Wasser /  
sonst gehet der Täig nicht heraus / ist er dick / so  
must du geschwind zudrucken / und lege sie heiß  
ein wie gebrühete Rūchlein / hast du eine weite  
Pfannen / so kanst du es desto grösser machen / ja  
so groß als die Pfanne ist / wilt du sie kleiner ha-  
ben / so nimm eine kleine Pfann / habe acht / daß  
du im Umwenden keine zerbrichst.

**Marcepan zu sieden.**

Nimm ein halb Pfund Zucker / ein ganzes  
Pfund Mandeln / stoß die Mandel-Kern ge-  
schelt in einem Mörßner / gieß ein wenig Rosen-  
Wasser im Mörßner / daß die Mandel nicht  
ölicht werden / wenn die gestossen sind / thu Zus-  
cker dran / stoß es auch durcheinander / denn es  
wird dünn von Zucker / so muß der Täig dicker  
werden als zum Schneeballen / nimm zwey Obs-  
lat-Plätzlein / klebs mit Rosen-Wasser aneinan-  
der / so groß du sie haben wilt / thu den Täig dar-  
auf / klopffe selben wol / fein breit wie ein Brod-  
Teller / und wann den Täig hast breit geschlas-  
gen / er darff nicht dick seyn / und eines Fingers  
breit / das Reifflein oben herum krumm / mach  
ein Flecklein daran wie an einer Bauren-Schür-  
zen / bachs auf einem Defelein / gieb ihm nicht  
starck Feuer / damit es gelb wird / strey Trisac-



neth darauf / wilt du es denn machen / nimm ab-  
gezogene Mandeln / schneide die voneinander  
nach der Länge / gulde oben die Blätlein / stecke  
sie voll Mandel / die verguldt seyn / alsdann hast  
du es recht.

### **Marcepan: Ruchlein seynd wie Heffens Ruchlein.**

Nimm ein halb Pfund Mandel / und ein  
Vierling Zucker / stoß die Mandel klein / geuß  
Rosen-Wasser daran / sie werden sonst dlicht /  
wann dieses geschehen / so reib die hernach klein  
in einem Mörsner oder Scherben / thue Zucker  
darunter / und gieß Rosen-Wasser daran / also /  
damit es nicht zu dünn werde. Hernach nimm  
Oblat / schneid es viereckigt / wie ein Heffen-Ruch-  
lein / schmiers mit Mayen-Schmaltz auf der  
einen Seiten / wann zwey Oblat sind aufgestri-  
chen / decks übereinander / daß aufeinander blei-  
ben / dünn aufgestrichen / nimm ein Weiß von  
einem Ey / thu ein wenig Rosen-Wasser daran /  
und klopffs wol untereinander / darnach mache  
einen Täig an / fein dick / nimm hernach die auf-  
gestrichene Ruchlein / und druck sie inwendig im  
Täig / darnach nimm heisses Schmaltz / thue die  
Ruchlein dar ein / so lauffen sie auf auf wie Hef-  
fen-Ruchlein / laß nicht lang bachen wie die  
Blätlein / damit sie schön weiß bleiben / und daß  
kein Schmaltz inwendig darzu komme.

### **Einen Schnee zu machen.**

Nimm ein Semmel / überzieh es wol mit Eyz-  
ern / bache hernach die Semmel auf Kohlen /  
nimm ein Eyer-Täig / wie zum Marcepan / streich  
solchen



solchen auf die gebachenen Semmeln / schneids nicht gar eines Fingers dick auf der einen Seiten / und lege die Schnitz auf die Schüssel / daß die Mandel über sich kommen / nimm darnach dicke Milch / so dick du haben kanst / thue darnach eine Handvoll Zucker darein / klopff es wol in dem Hasen / so wirds zu Gest / thue den Gest mit dem Löffel auf die Schnitz auf die Mandel / auf die so gebeht seyn / daß die Mandeln darauf kommen / mach einen hohen Gest / so zerschmilzt es unten / das Brod wird auch unten weich / also hat man auch einen Schnee.

### Krumme Sträubelein zu bachen.

Nimm das Weisse von Eiern / und Wäiken Meel / thu Zucker darunter / mach ein Täig mit dem Weissen im Ey / und nimm den Dottern nicht darzu / es wird sonst kein gantz daraus / nimmt das Weiß unters Meel und Zucker / mache einen Täig / klopffe den nicht / sonst wird er mürbe / er muß zähe seyn / gieß Rosen-Wasser daran / so schmäckts schön / bachs wie andere Sträubelein / nimm ein Belgerholz / wann du bächst / so thue es aus dem Schmalk / nimms Holz aus der Pfannen / dieweil sie heiß sind / druckts herum um das Belgerholz / laß es dürr werden / setz auf und streue Zucker darauf.

### Junge Hünner in einer schwarzen Brüß.

Nimm junge Hünner und brats / reib ein Haus-Brod / rösts im Schmalk / thue darnach Malvasier / Zimmet / Muscatblüh / Negelein / Zucker / Pfeffer daran / siede und lege die Hünner in eine Schüssel / gieß die Brüß darüber.



### Gedämpffte Hünner.

Brate die Hünner an die statt / wie sie gehören /  
thu solche hernach in ein Hasen also ganz / gieß  
Malvasier daran / mach ein gut Trisaneth / laß  
einbraten / so bekommts ein dickes Brühlein /  
siehet Leberfarb / decke es zu / daß nicht ausrieche /  
würke es nach Nothdurfft und Güttdüncken.

### Gepolzte Hünner.

Brate die Hünner / schneide die voneinander  
zu halben Theilen / hachs / gieß Rheinfal daran /  
streue Trisaneth darauf / gibs / darffst aber kein  
Brod drein thun ; also finds recht.

### Bauren Knödtlein.

Nimm Pfeffer / ein gut Theil Zwiebel dar-  
unter / nicht gar zu viel / hachs untereinander /  
nicht zu klein / brenn ein gut Theil Schmalz drein /  
schlage darnach zwen oder drey Eyer daran / und  
Peterlein / mache ihn auch nicht zu dünn mit dem  
Eyer-Schmalz / und nimm Wäizenmeel / auch  
ein Löffel voll Gries / aber nicht so viel als des  
Wäizenmeels / oder nimm auch Semmel dar-  
unter / so werden sie desto dicker / mache den Teig  
wol dick / wie zum Fleisch-Knödtlein / wann die  
Fleischbrüh seud / lege die ein / laß fein gemach  
sieden / aber du must sie nicht lang sieden lassen /  
thue Schmalz und Eyer zuvor darein / sonst  
thut es kein gut.

### Grüne Neun-Augen zu siedent.

Nimm sie und brühe es in einem warmen  
Wasser / darnach schneide ihnen die Köpffe ab /  
die Schwäng aber nicht / brühe sie fein wol / so  
suchst



zeuchst du kleine Nlederlein mit heraus hinden  
aus dem Schwanz / wann die ädert seyn / und  
die Köpffe abgeschnitten / so wasch aus warmen  
Wasser auf das schönste / nimm hernach eine  
Pfannen / gieß Wasser darein / sied solche im  
Wasser / laß es lang sieden / darnach salze es  
langsam / sonsten werden sie zäh : sie müssen län-  
ger sieden denn ein Karpff / darnach richte solche  
auf einem Teller an / so isset man es mit Ingber.

Wann du wilt grünen Salmen sieden / so  
mußt du ihn sieden wie Karpffen / im Eßig und  
Wasser.

### Forren sieden.

Wann man Forren will gut sieden / so muß  
mans sieden wie die Karpffen im Eßig und  
Wasser.

### Schleyhen zu sieden.

Schneide es auf / thue das Ingeweid hera-  
aus / nimm siedend Wasser / brühe sie / so gehet  
der Schleim herab / darnach schuppe die  
Schuppen auch herab / so sind sie gepuht / her-  
nach schneide es voneinander wie einen Karpf-  
fen / wasche es sauber inwendig wie sonsten die  
Fisch / siede sie im Wasser biß auf den halben  
Theil / thu darnach das Wasser herab / und gieß  
Wein daran / laß es sieden / thue Semmel-  
Meel daran / so bekommen sie eine dicke Brüh /  
thue nachmals Zucker daran / gib und würke es  
so ist es fertig. Einen Mal muß man auch also  
sieden.

### Ein gut Trisaneth.

Item / nimm zwey Pfund Zucker / drey Loth  
Zim

Es

Zim



Zimmet / zwen Loth Ingber / zwen Loth Galgant / ein Loth Muscatblüh / ein Quindlein Coramümlin / ein Quintlein Pfefferkörner.

**Ein Hun zu braten.**

Nimm ein junges Hun / brats am Spieß / treuffs oft genug mit Pomeranzen-Safft oder Algrast und Rosen-Wasser / zuckers und besteck es wol mit Zimmetrinden / richts warm an / und trags zugedeckt auf den Tisch / so hast du ein gut Essen.

**Ein Querhan aus einer Gans zu machen.**

Nimm eine Gans / die nicht zu feist ist / gieß ihr ohngefähr ein Achtele Rosen-Eßig in Hals / hencf sie bey dem Kragen auf / und laß sie hängen bis sie erstarrt / darnach rupffs / und laß den Kopff / Fuß und Flügel daran / schneide das Breite von den Füßen heraus / daß sie einen Querhanen gleich siehet / und schneid sie nach der Länge auf / nimms aus und wasch schön / wasch auf die legt mit einem Wein aus / würk und salke sie / und laß mit allen guten Würzen eine Nacht stehen / alsdann stecke sie an / wie man einen Querhan brät / wenn du es recht machest / so isset mans für einen Querhan / und ist gut.

**Gebachene Birsing.**

Nimm Birsing / bachs / reib weiß Brod an einem Kiebeisen / röste es im Schmalz / gieß Malvasier daran / würk und gilbs / thue Zucker daran / laß sieden / darnach gieß über die gebachenen Birsing / trags auf den Tisch.

**Küch**



**Rüthen zu bachen.**

Scheele die Rüthen / schneid sie zu drey Stücken / thue die Kern heraus / lege sie in ein heiß Schmalz / das doch nicht gar zu heiß ist / laß darinn eine gute Stund auf der Glut stehen / bis sie weich werden / nimm ein Zaig / der süß mit Zucker und Wein gemacht ist / ziehe die Rüthen darnach durch / bachs im Schmalz / siehe zu / daß der Zaig daran bleibt / und schön gelb wird.

**Zippelein zu bachen.**

Nimm Meel in eine Schüssel / gieß kaltes Wasser daran / rührs wol / machs ein wenig dünner denn ein Sträubelein-Zaig / würk mit Pfeffer / thu auch Zucker daran / damit es wohl süß wird / nimm hernach das Eisen / laß heiß werden und bachs.

**Karpffen im Tiegel zu machen.**

Nimm einen Karpffen / schupp und schneid ihn zu Stücken / salt und würk die Stück in und aussen mit Ingber / Pfeffer und Megelein / legs in einem irdenen Tiegel zusammen / thu ein guten Wein daran / und zimlich Manen-Schmalz / auch ein Achtele Eßig / schür Kohlen darunter und darauf / laß sieden bis gnug ist. Also kanst du einen ganzen Karpffen machen.

**Eine Sulzen zu machen.**

Nimm um ein Kreuzer Honig / thu es in ein Hafn / und das Fleisch darein / schütte Wein daran / daß aber nicht weit über das Fleisch gehe / und ein halbes Seidel Wein-Eßig / würk und gib es / wann das Fleisch gefotten ist / so thue es  
heraus



heraus/ und zückere die Brüh/ leg das Fleisch in eine Schüssel/ gieß die Brüh darüber/ und laß bestehen.

### Junge Gans im Pfeffer.

Nimm junge Gans / sied sie und mach einen Pfeffer darüber/ also: Nimm gebehete Semmel/ streichs mit Wein durch ein Tuch/ brühe darinn die gesottene Gans / hack Zwiebel und Speck klein/ laß untereinander rösten/thue das in Pfeffer/ es machet ihn sehr gut.

### Frosch zu kochen.

Wann du Frosch wilt zurichten/ so solt du sie abziehen wie ein Hasen auf das schönste/darnach muß man die hintern Viertel sauber auswaschen/und hernach im Schmalz rösten/und must die zurichten wie die eingepickte Hünner.

### Ganz gebratene Aepffel.

Item/ nimm ganze Aepffel/ höllers aus/ thue Weinbeerlein / Zibeben und Trisaneth darein/ gibß/ nimm zu vier Aepffeln ein Ey / ein wenig warmen Wein / zückers/ mache einen Täig über die Aepffel / bachs in einem Häfelein.

### Ein Compes-Kraut zu machen.

Nimm vier oder sechs kleine Kraut- Häupter/ schneid in die Dorschen kreuzweiß / setz in einem erdenen Stollhasen zum Feuer / gieß sieds heiß Wasser darüber/ laß darnach so lang sieden/ als zweymal harte Eyer / seihe das Wasser herab/ darnach saltz und würtz/ nimm ein Schmalz/ und brenn ein Meel daran/ gieß Fleischbrüh und Wein-Eßig darüber/ laß es hernach einsieden.

Ein



**Ein Weizen-Brey zu kochen.**

Nimm Weizen-Meel in eine Pfannen / mit gemeiner Milch angezwirt / daß es nicht knötig wird / und gieß wieder Milch daran / so viel als man man des Mus haben will / und setz ihn nicht auf die Kohlen oder auf Holz / sondern auf den Dreyfuß: wann man schier anrichten will / so thue ein wenig Mayen-Schmaltz darein / und laß ein wenig sieden / darnach gesalzen und angericht.

**Hirsch-Hörner zu machen.**

Nimm sechs Eyer / klopfes wol / thue drey oder vier Löffel voll Zucker daran / rühr Meel darein / rolle es hernach rund / wie einen recht ausgepolle- nen Täig / schneid ein Stücklein herab / welgere es in die Länge wie eine Spindel / und also dünn / daß er zwiefach einen Hirschhorn gleichet / laß darnach fein zwiefach in einer Pfannen bachen: so mans auf den Tisch will setzen / so lege allemal zwey und zwey gegen einander auf die Schüssel.

**Weinbeerlein-Mus.**

Nimm die Weinbeerlein / wasch sie schön / und hacke sie gar klein / röste es hernach in Wein und Fleisch-Brüh / darnach laß also stehen bis genug ist.

**Ein Mus von Birn.**

Schneide sie in ein weit kurtz Häfelein / schel Zwiebbeln / thue Wein / Saltz und Schmaltz daran / setze es verdeckt in eine Glut / so verzehrt es und musset sich selber / richt es an und streue Ing- ber darauf.

Ein



### Ein Krafft-Mus.

Nimm zu einem Fisch acht Eyer / klopffs wol / und thu ein gute Fleischbrüh daran / oder ein Erbesbrüh / Saffran und Muscatblüh / saltz es / und setz in einer Pfannen voll Schmalz über / und thue die Eyer und Brüh in die Pfannen / laß also sieden / so ist es ein kräftiges Krafft-Mus.

### Sträublein zu bachen ohne Meel / Eyer und Feuer.

Nimm eine frische ungesottene Butter / und rühre sie in einem Häfelein / thu ein wenig Zucker daran / leg eine Butter in ein kaltes Wasser / wann es zu weich wird nach dem Rühren / so nimm ein saubern Durchschlag / und thue die Butter dar ein in ein Schüssel mit kaltem Wasser / und wann der Butter so viel in der Pfannen / als eines Sträubleins groß / so mache es mit der Hand zusammen / und hebs in eine Schüssel / darinnen Wasser ist / mache so viel du haben wilt / gieß das Wasser herab / und streue Würtz darauf / ist ein neues Essen.

### Ein Hecht mit einer gelben Brüh.

Nimm den Hecht / schuppe ihn / sied ihn ab in Wasser / Essig oder Wein / seihe darnach die Brüh eines Theils herab / geuß wieder ein wenig Wein und Essig daran / auch Lemonien / gilbe und würtz wol mit Pfeffer / Ingber / Corda / münlein / oder Muscatblüh / auch Zucker.

### Einen Aal zu sieden.

Ziehe den Aal ab / ädere ihn / schneide ihn zu Stücken / der Kopff und Schwanz abec wird wege

wege



weggeworffen / die andern Stücklein lege in die Pfannen / gieß Wasser daran / saltz ihn wol / und laß ihn sieden / und gieß die Brüh hernach wieder ab / nimm ungefähre ein halb Seidlein Wein / ein Achtelein Malvasier / Zucker / Muscatblüh / Saffran / und ein wenig Pfeffer / laß es untereinander sieden / gieß es alsdann über den Aal / so ist er fertig.

**Zinen Karpffen zu sieden in einer Rossmarin-Brüh.**

Schüppe den Karpffen / siede ihn in Essig halb ab / nimm Rossmarin / schneide ihn klein / seihe den Fisch ab / thue den Rossmarin darein / brenne auch ein Schmalz daran / nimm auch Ingber / Pfeffer / und laß es miteinander sieden.

**Zinen Aal zu braten.**

Erstlich ziehe ihm die Haut ab / ädere ihn wol / zerschneide ihn in Stücken / und wasche ihn sauber / lege ihn in die Schüssel / thue Saltz / Ingber und Pfeffer daran / und schwinde ihn wol darinnen um / nimm darnach Salbey / umwickle die Stöck / binde sie mit einem Faden zusammen / pfeffers und ingbers / lege die Stück alsdann auf einen Rost / laß sie braten / trieffe sie auch mit einem Schmalz / so sind sie recht gut.

**Ruppen zu kochen.**

Thue die Ruppen auf / und wasche sie sauber aus / und saltze sie ein wenig / laß ein weil darnach im Saltz liegen / darnach lege sie in eine Pfann / gieß



giesse Wein daran / würze und gilbs / reib Lebluchen daran / lasse es wol sieden / damit es eine dicke Brühe bekommt / richte es hernach an.

### Krebs: Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auf / nimm das beste heraus / würze sie mit Pfeffer und Salz / nimm auch Butter darzu / und thue es in die Ostreich: Schalen / oder in ein kleines Schüssellein / setze es auf einen Rost / und lege Kohlen darunter / daß nur ein Brühlein behält / so sind sie recht.

### Eine Weichsel: Suppen zu machen.

Siede die Weichsel wol / und reibe sie durch / thue die Kern davon / giesse Wein daran / auch Zucker oder Honig und Würz / lasse es aber nicht zu lang sieden / thue ein wenig Lebluchen darunter / behe hernach Semmel: Schnitten / lege es in die Schüssel / und richte darüber an.

### Ein Gebratens von einem Kalb: Fleisch.

Nimm das Gebrätigt von dem hintern Viertel / schneide Schnitlein davon / zwey Fingerlang / doch daß es nicht äderich seye / eines Messer: Rücken dick / klopfes mit einem Messer / daß es fein mürb wird / salze es / nimm darnach einen Speck / Salben / Peterlein / Rosmarin / auch Pfeffer / hack es klein / streichs auf das Fleisch / und wickle es zusammen wie ein Hippelein / und steck es an ein Spieß / treuffs wol mit heissen Schmalz / und brate es fein safftig / daß es nicht dürr werde / es ist ein köstlichs gutes Essen. Man kan das Wildprat auch also zurichten / wie nicht weniger auch Kind: Fleisch / doch muß es aber fein mürb seyn.

Reh:



**Reh, oder Gansen, Braten zu einem Vor-  
Essen.**

Nimm den Schlegel / und häute ihn sauber /  
bläu ihn wol / daß er mürb wird / saltz und spicke  
ihn wol / stecke selben an und brate ihn / wann er  
gebraten ist / so nimm drey oder vier gute Aepf-  
fel / schneide sie klein / und rösts in einem Schmalz /  
nimm ein Bierling Mandel / schneide sie klein /  
und thue darunter / wie auch Weinbeer und  
Rosinlein / gieß süßen Wein daran / würke es  
nach deinem Gefallen / thue auch ein wenig gerie-  
ben Brod daran / gilbe es / und laß es sieden /  
gieß darnach solche Brühe über den gebratenen  
Schlegel.

**Vögel in Safft zu braten.**

Nimm ein wenig Speck / schneid ihn würff-  
licht / laß ihn aus / thue die Grieben darvon / treuff  
alsdann die Vögel damit.

**Ein Braten in einer Baisß.**

Stoß ein wenig Wacholderbeer und Feld-  
Kümmel / thue es in Eßig mit Saltz / und baisß  
den Braten darein / laß ihn über Nacht darinn  
liegen / und wann du ihn braten wilt / so steck ihn  
an / und wann er gebraten ist / so richt ihn an / gieß  
eine Fleischbrühe darüber / und bestreue es mit  
Zimmet / also essens die Ungarn und Teutschen  
gern.

**Kälbern Schlegel zu braten.**

Spick den Schlegel mit dem Speck / und  
brat ihn fein in Safft / und versaltz ihn nicht /  
und wann er also gebraten / so mach von einem

M

ans



andern Braten ein wenig braune Suppen / und gieß ein wenig Eßig darein / und gestossen Pfeffer / auch ein wenig von einer Knoblauch-Zehel / schneid es gar klein / und laß mit der Suppen sieden / und wann der Braten gar ist / und du schier wilst anrichten / so gieß die Suppen oben drüber / sonst wird er üble-geschmack von dem Knoblauch.

### Gebachnes von Kalb-Nieren.

Nimm den Nieren samt den Feisten / hack es klein / und nimm das Gelb von den Eyern drunter / auch Zucker / Zimmet / ein wenig Ingber / Muscat / streichs auf ein Schnitten Semmel / bachs und streue ein wenig / so viel du wilt / Trisaneeth darauf.

### Feigen zu bachen.

Hack die Feigen klein / streichs auf Semmel-Schnitten / leg 3. oder 4. aufeinander / zeuch durch ein dünnes Täiglein / und bachs.

### Mandel zu bachen.

Nimm gestoffene Mandel / Feigen / Weinbeer / Lebkuchen / Meel / Latwergen / mit Zucker und Pfeffer / auch Honig / alles klein gehackt untereinander / streichs auf Oblat / deck oben eins darüber / und zeuch durch ein dünnes Täiglein / und bachs.

### Krapffen zu bachen von überbliebenen Hünern.

Nimm Wildpret / gebraten oder gesotten / hack's klein / schlag Enee in eine Schüssel / und gehackten Peterlein / wirff das Gehäck darein /  
wirk



würk und saltz ab / temperire / das nicht zu dünn  
sey mit gesotten: Honig / Wein und Lebkuchen  
darein gerieben / so hält es sich beyeinander / und  
läßt sich einfüllen. Alle Krapffen mag man mit  
Zucker bestreuen.

**Karpffen von Lebkuchen.**

Nimm einen geriebenen Lebkuchen / mache  
ihn mit Honig an - und machs nach deinem Ge-  
fallen / thue Zucker daran / mach einen festen  
Teig an mit Wasser / welgere und füll ihn ein  
wie Nonnen-Krapfflein / und bachs in Schmalz /  
oder in einem Ofen.

**Ein gutes Süpplein.**

Nimm Kalbs-Lungen / hack's klein / gieß Wein  
und Zucker daran / laß sieden / zwings alsdann  
durch / richte es über ein gebehtes Brod an.

**Ein Furchas zu kochen.**

Sied das Furchas in Wein / Eßig oder Was-  
ser / nimm Apffel / scheels und schneids / thu ge-  
riebenen Lebkuchen / Pfeffer / Megelein / Zucker  
und Honig darein / laß sieden.

**Spansäulein in einer Sulzen.**

Nimm das Säulein und sieds in Wasser ab /  
gieß ein wenig Wasser daran / nimm ein Apffel  
oder Zwiebel / und würk mit Pfeffer / Zucker o-  
der Honig / darnach so thue den Apffel oder  
Zwiebel heraus / und richts also an in eine Schüs-  
sel / laß stehen und kalt werden.

**Koppen zu sieden.**

Nimm ein Koppen oder Hennen / sieds in  
Wasser gar ab / legs in eine Schüssel / gieß die-  
selbige



selbige Brüß herab/ nimm ein Vierling Mandel/ stoß klein/ nimm auch ein geriebenen Krähn/ streue es auf den Koppen / und nimm hernach ein halb Seidlein der besten Milch oder Kern/ laß sieden / gieß darüber / es ist ein treffliches Essen.

### Wildpret gut zu machen.

Siede das Wildpret in Wasser und Saltz/ gieß hernach wieder herab/ mach eine Brüß darüber von Lebkuchen / auch Rosin/ Mandel/ Zucker / ein wenig Muscat/ Pfeffer / Ingber / Negelein/ Wein und Eßig / auch ein wenig von der erstgesottenen Brüße.

### Kalbs/Lebern zu kochen.

Nimm ein Kalbs-Leber / schneids würfflicht/ rösts in Schmalz / mach ein Brüßlein darüber/ mit Negelein/ Pfeffer/ und ein wenig Lebkuchen.

### Hammels/ Keul oder Schlegel zu braten.

Bäiß ihn in halb Wasser und Eßig/ klopff ein wenig Wacholderbeer und Kümmel darunter/ salze ihn wol/ und stecke ihn alsdann an/ und wann du ihn wilst anrichten/ so mach eine braune Suppen darüber / pfeffers und machs nicht sauer/ denn der Braten ist vorhin in Eßig gelegen / so wird er lieblich und gut.

### Westphälische Hammen zu machen.

Nimm die vier Hammen / mercks/ inwendig hats eine grosse Aldern / dieselbe löß heraus/ darnach so salz die Hammen / laß vierzehen Tag im Saltz ligen / alsdenn hencß im Rauch/ laß ein halb



halb Jahr darinnen hangen/ es muß ihnen aber nicht zu heiß zu gehen / mußs auch bisweilen mit Wacholderbeern oder mit Zwiebel- Schälffen räuchern.

**Hirn zu bachen.**

Nimm das Hirn von einem Kalbskopff / der gesotten ist / hacks / würk mit Ingber / Zimmet oder Saffran / thue Weinberlein darunter/ so viel du wilt / schlag Eyer darau / streichs auf Semmel und bachs.

**Eine junge Gans.**

Siede die Flügel/ Fuß und Magen in Wasser und Eßig/ schneid Muscatblüh daran/ gilbs und pfeffers / nimm darnach das Leberlein / ein Apffel / ein Zwiebelein / hacks klein / nimm ein wenig geriebene Semmel / rösts im Schmalz/ thue es daran/ auch ein Ey/ pfeffers und fülls in Kragen/ nähe ihn oben zu / und laß ihn auch mit sieden.

**Eine Haber-Suppen.**

Nimm einen Löffel voll Habermeel / das röst wol im Schmalz/ gieß eine Fleischbrüh daran/ und zwings durch / behe ein Brod / und richt es darüber an/ gieß ein wenig Eßig daran.

**Ein Zwetschgen-Mus.**

Nimm die Zwetschgen und sieds in Wein/ wenn sie weich sind / zwings mit Wein durch/ zuckers/ nimm eine geriebene Semmel / rösts im Schmalz/ rührs darunter/ und laß sieden.

**Rüchlein zu bachen für Krancke.**

Nimm ein Viertel von einer Hennen / die gesotten

M s

sotten



sotten ist / nur das Fleisch / schneids klein / und nimm Zwetschgen / thue die Kern heraus / schneid es auch klein / nimm Semmelmeel und Eyerdottern / mach ein Ruchleins-Taig und bachs.

### Ein Muslein für Krancke.

Nimm 3. oder 5. Eyerdottern / klopffs in einem Pfännlein / gieß Wein daran / das eine gleiche Dicke bekommt / thue Zucker daran / laß sieden.

### Erbes zu kochen.

Nimm Erbes so viel du wilt / gieß Wein daran / zuckers / laß sieden / gibts kalt oder warm.

### Ein Wasser-Mus.

Nimm sieben Eyer in ein anderthalb maßiges Häfelein / klopffs und gieß eine halbe Maß Dicke Milch daran / darnach nimm das Häfelein mit den Ehern und Milch / und setz in einen grossen Hafen mit siedendem Wasser / doch daß nicht über die Eyer gehet / und laß miteinander sieden / biß daß das in dem kleinen Häfelein zu einem Mus wird / darnach richts an / streu Weinbeerlein darauf.

### Ein ander Weinbeer-Mus.

Nimm ein Maß Kern / sechs Eyer / Rosenswasser / ein wenig Mayenschmalz / klopffe die Eyer vor wol / setz es auf ein Blut in einer zinnern Schüssel / decks mit einer blechernen Stürzen zu / leg Kohlen darauf / daß oben ein wenig bräunlich wird / streue Zimmet / so du wilt / auch Zucker darauf / gibts warm.

Eine



**Eine Lunge zu kochen.**

Nimm eine Kälberne Lungen / laß sieden/  
hacks / thus in eine Schüssel / nimm eine Hand  
voll Weinbeerlein / auch so viel gerieben Brod/  
fünff Eyer / würck wie du wilt / darnach thue ein  
Schmaltz in ein Pfannen / schlag die Lungen in  
ein Netz / und halt es in der Pfannen über ein  
Kohl-Feuerlein / daß fein langsam aufbächt und  
nicht anbrennt / und wenns fein rösch ist / richts  
an / und mach ein Brühlein darüber nach deinem  
Gefallen.

**Zucker-Brezgen zu machen.**

Nimm frische Eyer / Mayenschmaltz / Zucker  
und Rosen-Wasser / klopffs wol untereinander/  
thue es in ein Pfännlein / und laß einen Sud  
thun / rührs hernach mit Weizenmeel an / mach  
einen Teig / hernach die Brezgen daraus / laß in  
einem Ofen bachen.

**Einen Tigel von Mandeln.**

Nimm gute Mandeln und stoß sie / thus her-  
nach in einen saubern Hasen / und gieß eine dicke  
Milch daran von Mandeln / rührs mit einem  
Hölklein / laß fein gemächlich einsieden / alsdann  
thus heraus in ein Eyer-Körblein / laß wol ab-  
seihen / darnach nimm abgezogene Mandel/  
schneids nach der Läng entzwen / verguld es / und  
besteck den Mandel damit / den du gesotten hast/  
mach ein Form daraus wie ein Tigel / zucker ihn/  
darnach leg ihn in eine Schüssel / und gieß eine  
gute Mandel-Milch daran / so ist er fertig.



### Ein Schüssel-Mus zu machen.

Nimm ein Mas Kern / sechs Eyer / Rosens-  
Wasser / ein wenig Mayenschmalk / klopf die  
Eyer wol / setz auf eine Blut in einer zinnern  
Schüssel / decks mit einer blechern Stürzen zu /  
leg Kohlen darauf / daß oben ein wenig bräun-  
licht wird / streue Zimmet / so du wilt / auch Zu-  
cker darauf / und gibs warm.

### Ein Mus für eine Kind-Betterin.

Nimm Semmel-Meel / rösts in Schmalk /  
nimm zwey Löffel voll Schmalk / einen Löffel  
voll Meel / drey Eyer / ein wenig Wasser darzu /  
rührs an / salt / laß miteinander sieden.

### Ein Spansäulein zu braten.

Bereit es zu / und salt es in einer Multern /  
stecks an den Spieß / und brich ihm den Rücken /  
daß es nicht frumm werde / thue es zum Feuer /  
schmier mit Speck / sonst wirds bläsigt / und laß  
es gemach braten.

### Ochsen-Hirn zu machen.

Nimm das Hirn / äders schön / gieß ein Fleisch-  
brüh daran / laß so lang sieden / als harte Eyer /  
und rösts im Schmalk / thue es in ein Häfelein /  
schütte Fleischbrüh daran / auch Mayenschmalk /  
Ingber und Muscatblüh / setz in Kohlen.

### Ein Birn-Latwergen.

Nimm die Birn / schneids zu dünnen Schnitt-  
lein / und zerreibs mit einem Wein / und nimm  
gerieben Brod / rösts im Schmalk / gieß den  
durchgeriebenen Wein daran / laß sieden bis ein  
Mus



Mus daraus wird / machs süß / und streus mit  
Mandeln / gibs kalt oder warm / so ist es gut.

**Ein Wein-Mus.**

Nimm ein Semmel / rösts in Schmalz / schlag  
vier Eyer daran / klopffs / gieß Wein daran / thu  
Zucker / Saffran daran / laß sieden.

**Ein gedämpfften Reh-Schlegel.**

Nimm den Schlegel / häut und spick ihn wol /  
brat ihn / nimm zwey Aepffel / schneid sie klein /  
rösts im Schmalz / gieß ein süßen Wein daran /  
auch geriebenen Lebkuchen / gibs und würk /  
nimm darnach Mandel / Rosin / Weinbeer / laß  
sieden / thue ein Trisaneth daran / und richts über  
den Schlegel.

**Ein Weinbeerlein-Mus.**

Stoß die Weinbeerlein im Mörßner / samt  
ein wenig Kocken-Brod / treibs mit gutem  
Wein durch / laß sieden / thu ein wenig Zimmet /  
Muscat / Megelein daran / auch Zucker / richts  
über das gebehete Brod an.

**Schöpfen-Fleisch einzumachen.**

Nimm ein Schöpfen-Fleisch oder Kuck / sied  
ihn / und schneid ihn Nieblein weiß / legs auf ein  
Rost / streu gerieben Semmelmeel darauf / auch  
Kümmel / laß trucken werden / legs in eine Schüs-  
sel / nimm ein Fleischbrüh / auch Semmel-Meel /  
Holder-Eßig / Mayen-Schmalz / Pfeffer / laß  
sieden / daß ein dickes Brühlein bekommt / und  
richts darüber.

**Brüßlein aus Kalb-Fleisch zu machen.**

Nimm gepukt Kalb-Fleisch / schneids aufs  
M 5. aller



allerdünnest / etwan zwey Finger breit / nimm Speck und Peterlein / bachs / saltz / würck es mit Ingber und Pfeffer / und bestreich das Fleisch auf der einen Seiten damit / und wickele das bestrichene Theil fein hinten mit zusammen / steckß an ein Spieslein / brats / begieß mit heissen Schmalz.

### Pasteten zu machen.

Mach ein Zaig so hart du kanst / nimm ein Pasteten-Form / welger denselben Zaig zu einem dünnen Plak / thue den in die Form / welcher dir recht ist / hernach thue ihn in den Pastetenhasen / mach eine Deck über die Pasteten von Zaig / darnach hacke Wildpret oder Fisch / Capaunen oder Hüner / würck mit Ingber / Pfeffer oder Saffran / mit Zimmet / thue alles zusammen in die Pasteten / gieß einen guten Wein darein / laß alsdann bachen in einem Backofen / der wol geheizet ist.

### Einen Fisch in einer Erbs-Brüh.

Nimm ein Fisch / was du für einen haben wilt / siede es völlig ab / nimm darnach einen guten Löffel voll Erbsmeel / rösts im Schmalz / gieß eine Fleischbrüh daran / thue Mayenschmalz / Muscatblüh / Ingber / Pfeffer / Saffran daran / laß ein wenig sieden.

### Ein Fleisch zu machen in einer Sulzen.

Nimm Kalbfleisch auch Kalbfuß / laß sieden / legß in eine Schüssel / nimm Wein-Eßig / Ingber / Pfeffer / Saffran / Muscatblüh / Zucker / Zimmet / laß aneinander sieden / du must von dem  
Kalbs



Kalbsfleisch und Füßen auch die Brüh ein wenig mitfieden lassen/ leg auch Weinbeer / Rosin / Mandel in die Schüssel / schütt die Brüh darüber / laß stehen.

**Gefüllte Würstlein zu machen.**

Nimm Speck und Hennen-Leberlein/ hack es nimm ein Eyer-Ring/reib ihn und thu ihn daran/ nimm hernach Weinbeerlein / Rosin / Pfeffer / Ingber / Megelein / Saffran / Cordamünlein / Muscat / thue es alles untereinander / rührs mit einem Kern an/ und nimm ein Netz / schneid ein Säcklein daraus / so groß die Würst seyn/ thue die Füll darein / nähe es zu/ leg ein Bachschmalk in einen Tiegel / der Stollen hat / die Würst darein/ setz auf ein Kohlen/und laß braten/bis fertig seyn.

**Gedünste Regel-Birn.**

Nimm die Birn / schels und röst sie ganz im Schmalk/thue sie hernach in ein Stollhäselein/ schütt Wein und Zucker daran / ein wenig Fleischbrüh/ stellß zum Feuer/ laß fieden.

**Ein Stockfisch zu braten.**

Nimm einen ganzen Stockfisch/ säubere ihn innen und aussen/ salt in ein / und leg ihn in ein Fischreussen/ wie man die Fisch darinn brät/ und setz die Reussen auf Kohlen/ und trauffß oft mit heissem Schmalk/ setz die Reussen in eine Bratpfannen/ wenn du ihn treussen wilt / und wann er genug gebraten ist / so thue ihn heraus / leg ihn in eine Schüssel/ nimm das Schmalk / da er mit getreufft ist worden / brenn ein gut Theil Meel



darinnen / pfeffers wol / schütts heiß darüber /  
es ist ein gut Essen.

### Einen Spies / Kuchen zu machen.

Nimm zwölff Eyer / schlags in einen Hasen /  
rührs wol untereinander / nimm ein mas Kern /  
gut Mayenschmals / laß zergehen / schütts zu  
sammen / rührs untereinander / gieß ein wenig  
in ein Häfelein / daß du denselben kanst her  
nacher giessen / wenns zu dick will werden / nimm  
ein schönes Meel / rührs unter den Täig im  
Hasen / daß ein wenig dicker wird denn ein  
Sträubleins Täig / nimm ein frisch Schmalz  
in einer Pfannen / laß heiß werden / troppf den  
Spieß fein wol damit / setz eine Brat. Pfan  
nen darunter / nimm ein eisern Löffel voll Täigs  
3. oder 4. gieß über den Spies / was herab  
fällt in die Brat. Pfannen / gieß immer wieder  
darauf / thue es fein von fern zum Feuer / biß du  
den Täig drey mal herum / nach dem andern Guß  
streue ein wenig geschnittene Muscatblüh darauf /  
zum letzten Guß laß lichtbraun werden / wann er  
gar abgebachen ist / so nimm ein Messer / löß ihn  
unten und oben fein ab / und ziehe ihn vom  
Spieß / und trag ihn auf / es ist ein Fürstliches  
Essen.

### Einen Hecht zu füllen.

Schupp den Hecht / darnach ziehe ihm die  
Haut ab wie einem Aal / doch daß der Kopff und  
Schwanz daran bleibet / nimm Peterlein / Pfeff  
er / Neglein und Muscatblüh / schneid auch  
ein Jagberzehen daran / rührs wol untereinan  
der / lehr die Haut um / und thu die Füll hinein /  
so



so oft du einen Backen hinein füllest / so thue ein Bläcklein Bachschmalz darzwischen / nahe ihn zu / und brat ihn auf dem Rost / begieß ihn oft mit heissem Schmalz / alsdenn trage ihn auf / es ist ein Böhmisches Essen.

**Hecht auf Ungarisch.**

Du magst den Hecht schuppen oder nicht / wie du selbst wilt / sied ihn in Wein / Essig / oder Wasser / salt ihn wol / nimm einen guten Theil in Wasser gesottene Zwiebel / zwings durch / daß wird wie ein Mus / darnach seihe die erste Brühe von dem Fisch ab / und gieß die durchtriebene Zwiebel daran / würck mit Pfeffer und Saffran / und gieß über ein gebeht Brod.

**Knöpflein von Fischen zu machen.**

Erstlich siede die Fisch / wie sie seyn sollen / klau be die Grät darvon / hacke den Fisch klein / salt und würck ihn nach deinem Gefallen / gilbe es / und welgers mit einem Meel / und lege es in ein heiß Schmalz / bache es / und mache ein Brühelein mit Wein und geriebenen Lebkuchen / gilbe es und machs ein wenig süß / so sind sie gut.

**Eine Calecutische Suppen.**

Nimm ein gute Milch / laß sieden / nimm auch ein wenig mehr Milchram / denn der Milch ist gewesen / und thu unter den Milchram ein wenig Weizenmeel / rühre es wol / und wann die Milch sied / so gieß den Milchram darein / und laß untereinander sieden / darnach nimm weiß Brod / schneide es würfflicht / röst es wol im Schmalz / leg in die Schüssel / und schütt die Suppen darüber.

**Eine**



**Eine kräftige Erbes- Suppen.**

Reib die Erbes durch mit Fleischbrüh und guten Milchram / thue Butter / Zucker und geschnittene Mandeln daran / ein wenig Pfeffer / laß sieden / nichts über gebeht Semmel an / streue Weinbeerlein darauf.

**Eine Käse- Suppen.**

Nimm einen guten Holländischen Käse / zerschneid ihn / gieß Fleischbrüh daran / laß sieden / thue Eyer daran / ein wenig Kraut / Saffran / ein wenig Butter / nichts über ein gebeht Brod an.

**Ein Erdbeer- Mus.**

Klaub und wasche die Erdbeer / nimm gebeht Semmel- Schnitten / weichs in Wein / reib mit den Erdbeeren durch / thu Zucker und Rosen- Wasser daran / gibs kalt.

Gute Fische auf eine sondere Art zu machen.

Hat der Fisch Schuppen / so schupp ihn / laß ihn ein Weil in Salz ligen / wasch ihn darnach sauber / laß ihn darnach in Wein und Essig sieden / nimm einen Knollen Schmalz / Pfeffer / Ingber / ein wenig Wacholderbeer / ein wenig Salz / decks zu / setz in eine Blut auf einem Rost / mach oben auch eine Blut darauf / laß an einander breglen / gelb ihn / seihe etlichemal die Brühe herab / und geuß wieder darauf / es ist ein gut Essen.

**Einen guten Brat- Fisch.**

Thue den Fisch am Bauch ein wenig auf / salt ihn / und leg ihn ein halbe Stund in Essig / nimm  
dar



darnach das Ingeweid / auch das Majoran/  
Salbey / Rosmarin / ein wenig Wacholderbeer/  
geschnittene welsche Nußkern / Ingber / Pfeffer/  
auch Butter / rührs untereinander / fülls in den  
Fisch / nähe ihn zu / laß ihn sieden / nimm alsdann  
ein Holder, Essig / ein wenig Wein / auch Würz/  
gies in die Brat- Pfannen / wann der Fisch ge-  
braten ist / laß ein wenig daran rösten / es ist ein  
gut Essen.

### Krebs zu sieden.

Thu sie in ein Hafen/ verdeck sie gar wol/ gieß  
Wein-Essig und Wasser daran/ saltz und pfeffer  
sie / mache auch ein Feuer / sieds darunter / und  
wenn sie roth werden / so seynd sie fertig / die soll  
man heiß fürtragen / in verdeckten Schüsseln :  
zu Fischen und Krebsen mag man Reichels Sal-  
sen haben.

Wer Fisch und Krebs isset / der hüte sich vor  
Milch und Wasser trincken.

### Ein gut Gebachenes.

Nimm zu einem Tisch mit Personen 10. Eyer/  
und schlags in eine Schüssel / flopfss und schütt  
eine Milch daran / nimm Meel und mache einen  
Teig daraus / der dick und fest sey/nimm ein kúpff-  
fern Beck / und thue den Teig darein / thue auch  
3. Löffel voll Zucker daran / saltz ein wenig / und  
wann du den Teig in das Beck thun wilt / so thue  
zuvor ein Schmalz darein / und laß es zergehen/  
thue dann das Schmalz wieder heraus / und den  
Teig darein / und decks genau zu / daß kein Was-  
ser darein komme / alsdann nimm eine grosse  
Pfannen mit Wasser / laß sieden / setz den Teig  
Darein/



Darein / mit samt dem Beck / und decke ihn zu /  
leg ein Stein darauf / daß es nicht aufgehe / schauē  
offt darzu / damit der Teig nicht zu hart werde /  
alsdann thue ihn heraus / und schneid Schnitten  
daraus eines Fingers lang und dick / und lege ein  
Schmalz über das Feuer / laß nicht zu heiß wer-  
den / legs ein und bachs.

### Hennen / Kaviol.

Nimm die Leberlein / schipffs / hackts / nimm Pe-  
terlein / Mangold / hackts und rösts im Schmalz /  
auch wenig gerieben Brod / und ein gerieben Hol-  
ländischen Käß / ein Ey oder zwey / Pfeffer / Ing-  
ber / thu es unter die gehackten Leberlein / nimm  
ein wenig Wasser / Mayenschmalz und ein Ey /  
mach ein Teig an / weigere ihn / und schlag die  
Füll darein / forms den Hasenohrlein gleich / legs  
in eine Fleischbrüh / laß sieden / hernach in ein  
Schüssel / thu Mayenschmalz / ein gerieben Käß /  
auch Muscatblüh daran / ein wenig Pfeffer / laß  
auf den Kohlen ein wenig sieden.

### Andere Kaviolen zu machen.

Nimm ben Nieren samt dem Feisten von einem  
Kalb / hackts mit Peterlein / Mangold / schweiß  
es in Butter / nimm gerieben Brod und Käß /  
Zimmet / Pfeffer / schlags in obbeschriebenen Teig /  
machs / wie vor gemeldt. Desgleichen kan mans  
auch machen von Kalb und Hennen Fleisch / aber  
es muß ein Marck darbey seyn.

### Kaviola zu machen von Rüh / Eyer.

Nimm ein Stück Rüh / Eyer / sied es gar  
weich / hackts mit grünen Kräutern / rösts in But-  
ter



ter mit geriebenem Brod/nimm ein Marck dar-  
unter/ auch ein Ey/ Ingber / Pfeffer / Muscat-  
blüh / schlags in vorgeschriebenen Täig / sieds/  
machs in der Brüh/ wie vorgedacht.

**Gehalbirre Eyer zu machen.**

Nimm 4. oder 5. Eyer / sieds hart / schneids  
voneinander / thue die Dotter heraus / nimm  
Weinbeerlein / ein wenig geriebene Semmel/  
Zimmet / Zucker / Pfeffer / schlag ein Ey oder  
zwen daran/ mach ein gutes Brühlein darüber/  
sie sind gut zu essen.

**Ein Gartenhünlein zu machen.**

Nimm 6. Eyer/ klopffs in einem Hasen/ nim  
ein Bachschmalk / laß zergehen / gieß ein Seid-  
lein Fleischbrüh daran/ setz zum Feuer / laß her-  
nach sieden/ und gieß die Eyer darein/ laß so lang  
sieden als weiche Eyer.

**Gedünste Liebeben.**

Nimm Liebeben/ thue die Kern heraus / thu  
es in ein Schüssel/ gieß Rosenwasser/ auch Wein  
und Zucker daran / deck ein Schüssel oben dar-  
auf / setz über Kohlen auf ein Rost/ laß dünsten/  
schau oft darzu / damit die Schüssel nicht zer-  
schmelzen thut.

**Ein Rütten/ Dorten zu machen.**

Schele die Rütten / schneids Plätzlein weiß/  
dünst in Wein und Zucker/ mach einen Täig art  
mit Meel / ein wenig Milch oder Wasser / ein  
Ey/ auch ein wenig Mayenschmalk/ welgers und  
leg den Täig in die Dorten Pfannen / nimm ge-  
riebene Semmel/ rösts im Schmalk / legs unter  
N hinein/



hinein/ streue Zucker und Zimmet darauf / dar-  
nach ein Leg Rütten/ bestreue es wieder/ gieß ein  
Rheinfall oder sonst einen guten Wein daran/  
mach ein Deckel darüber/ laß bachen.

**Ein andere Rütten-orten zu machen.**

Diesen kan man machen / wie den erstgemeld-  
ten; allein man muß Citronell / die eingemacht  
sind / darein thun / auch abgezogen länglicht ges-  
schnittene Mandeln / es ist ein kräftig Essen vor  
francke Leut.

**Ein Brinellen-orten zu machen.**

Nimm die Brinellen / dünsts in Wein / und  
Zucker / und mach ein Täig wie zu den andern  
orten/ röste weiß Brod in Schmalz / leg eine  
Leg unten auf den Boden/ und leg die Brinel-  
len darauf/ Zucker/ Zimmet/ und leg wieder eine  
Leg geröst Brod/ und wieder ein Leg Brinellen/  
Zucker/ Zimmet/ mach eine Decke darüber / und  
bachs wie andere.

**Ein Schlangen-orten.**

Stoß Mandel mit Rosen- Wasser / nimm  
weiß Brod / reib es / nimm Binaki- Nüßlein/  
zimlich viel Mayenschmalz / zwey Eyer / nimm  
gestoffenen Zimmet / streue es auf den Boden/  
nimm Eyerdotterlein / Mayenschmalz und Ros-  
senwasser/ welgere den Täig fein dünne / schlags  
darein und bachs.

**Ein Speck-orten zu machen.**

Hack ein Speck/ der nicht zäh ist / nimm ges-  
rieben weiß Brod/ sechs Eyer/ nimm Zucker und  
Rosenvasser / auch Zimmet / rührs untereinan-  
der/



der/ legs in Täig/ du must den Täig dicker machen den zu andern Dorten / mach ein Deckel darauf und bachs.

**Ein Birn/oder Aepffel-Dorten.**

Nimm Birn oder Aepffel/ schels / schneids zu Stücken/ schwings im Meel/ bachs nicht gar ab/ mache darnach ein Täig wie zu andern Dorten/ leg unten in die Dorten = Pfannen ein wenig Mayenschmalk/ sie legen sich sonst an/ leg den Täig darein/ nimm ein geröste Semmel/ leg eine Leg darauf/ auch Weinbeerlein / ein Leg Birn/ streue Zucker / Zimmet darauf / machs so dick oder hoch du wilt/ und bachs.

**Granat/Aepffel-Safft zu sieden.**

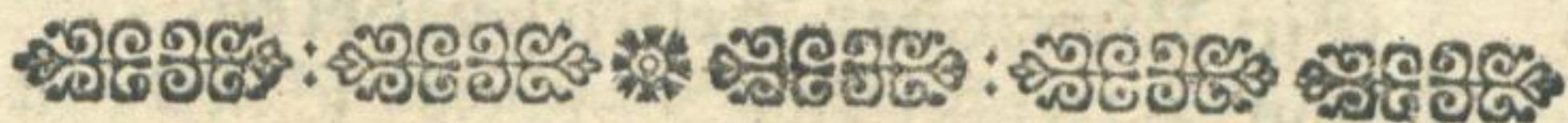
Nimm Granaten = Aepffel / thue die Körner aufs säuberst heraus/ zerreibs in einer Schalen auf das beste / seihe den Safft durch ein härren Tuch/ wann du drey Loth Safft hast / so nimm ein halb Pfund Zucker/ klar ihn schön mit einnem Röhrwasser / laß ihn sieden / bis daß er gar wok an dem Löffel spinnt/darnach gieß den Safft dar ein / so hast du ihn auf das allerbest / und ist ein Labung über alle Labung / wann ein Mensch grosse Hiz hat.

**Ein Lungen-Safft.**

Nimm Ehrenpreis/ Tspen/ Melissen/ Tropffwurk/ Hirschzungen / Lungen = und Leberkraut/ Alantwurk / Gundelreben / jedes ein Händlein voll / puß und wasche sie sauber / darnach sied sie in einem Seidlein Wein / zwings durch ein härren Tuch/ nimm zum Wein ein halb Pfund  
N 2
Zucker/



Zucker / und ein halb Seidlein Honig / thu es  
alles zusammen / laß sieden / bis es dick wird / wie  
ein anderer Saft / in einer rechten dicken Brüh.



## Unterricht /

Wie man den Zucker clarificiren /  
läutern und reinigen soll ; Auch von al-  
lerhand Zucker und andern raren  
Bachwercke.

**D**er Zucker wächst in Röhren / welche  
zerknirschet / und vielmal gesotten / dann  
in solche Forme / Kloß oder Hüt gegos-  
sen / und zu uns gebracht werden. Es  
ist warmer und feuchter Natur / weil er noch  
frisch ist / je älter er ist / je hitziger er wird / und dem  
Haupt schädlich. Einige wollen / daß der hoch-  
gelehrte und berühmte Actuarius, der erste ge-  
wesen / der Zucker / an statt des Honigs / zu der  
Arzten gebrauchet habe / zu Bereitung allerley  
Confecten / Conserven und Einmachung / die-  
weil der Zucker nicht nur dauerhafter / sondern  
auch lieblich und anmuthiger ist / als das Honig ;  
Es vergleicht sich aber der Zucker in vielen Stüs-  
cken der Natur des Honigs / er erweicht den  
Leib / reinige die Brust / Nieren und Blasen.  
Der älteste ist der beste / allein daß er dem Haupt  
(wo er überflüssige gebrauchet wird) schädlich /  
wiewol der Geschmack oder Rauch des Zuckers /  
das



das Haupt / äusserlich in sich gezogen / purgiret und reiniget / auch die Flüsse stillet.

Es soll aber der Zucker allezeit zuvor von seinem Schaum und Unreinigkeit clarificirt und geläutert werden (wie man ebenmäßig den Honig läutert) ehe man ihn zu Bereitung eines Confects / Conserven oder Einmachung gebrauchet. Solche Läuterung geschieht vermittelst des Eyerklar / nemlich also ; Man nimmt auf drey Pfund Zucker / drey / vier / oder aufs höchste fünff Eyerklar / nachdem der Zucker gut und schön / oder schwarz und fast unrein ist. Diese Eyerklar sollen in einem reinen glasurten Hafen / oder in einem kupffernen Becken / mit Hinzuthuung eines halben Seidlein Wassers / wol erschwungen und fast geschlagen werden / vermittelst eines Besemleins (von Reiß-Holz / oder sonst zarten weißgeschabten Rüthlein / wie ein Besemlein zusammen gebunden) bis sich das Eyerklar in einen lustig-weißen Schaum verwandelt / welcher Schaum dann auf den warm-zerlassenen Zucker soll geschlagen werden / dann auf das Feuer (von guten Kohlen / die nicht riechen oder rauchen) gesetzt und sieden lassen / bis daß solcher Schaum gleichsam zähe wird / und alle Unreinigkeit an sich ziehet ; dann durch wüllene Tücher / oder einen darzu bereiteten Sack / gesiegen / und nachmals den gereinigten Zucker zu rechter Dick eines Syrops gesotten / welcher auf einem kalten Eisen / Marmelstein oder zinnernen Teller mag probiret werden / dergestalt / daß / so man ein Tröpflein darauf fallen lästet /

R 3

solches



solches/als eine Latwergen beyfammen bleibet  
und nicht zerfliesset/ oder bald unter den Fingern  
ein wenig zähe und flebericht wird.

**Eine andere Art/ wie man den Zucker cla-  
rificiren / läutern und reinigen  
soll.**

Nehmet zu vier Pfund Zuckers / der zimlich  
schön und weiß/ das Klar und Weiss von drey-  
en frischen Eiern / und ein Biertheil einer Maas  
Wassers ( gut rein Brunnen- oder Köhrens-  
Wasser ) thut es in ein Becken / schlagets recht  
wol durcheinander/ bis das Eyerklar ganz mü-  
he wird / so daß es sich in einen weissen Schaum  
verwandelt / darnach thut den Zucker samt dem  
Eyerweiß/ in ein messingtes Kesselein oder Pfan-  
ne / giesset noch ein halb Maas Wasser daran/  
lassets / wie vorgemeldet / sieden / verschäumets  
dann wol / seihets durch ein wullen Tuch oder  
Seih-Sack/ dann was oben verbleibet/ ist nicht  
gut.

### **Glattes Confect zu machen.**

Wann man glattes Confect machen will / als  
Zimmet - Nägelein / Pomeranken / Citronen/  
Muscaten-Blumen / und dergleichen / so darff  
man mit der Hand nicht reiben; den Zucker läß-  
set man aus dem Trichter ganz über und über  
drauf lassen/ hernach geschouret und geworffen/  
daß er wol trocken wird.

**NB.** Wann man das Corpus zu allen glatte-  
ten Confect und Crisquituren macht / so muß der  
Zucker geläutert werden / sonst wird er  
schwarz.

**Glatte**



**Glatte Mandeln zu conficiren.**

Nehmet abgezogene Mandeln/ sie müssen fein gank seyn / trocknet sie in einer warmen Stuben wohl ab; daß sie recht hart werden: Alsdann einen Zucker / so hart als zum Candiren / abgesotten / ( kan auch wol ein wenig härter gesotten seyn ) dann die Mandeln in dem Kessel mit dem Zucker wol angefeuchtet / daß sie über und über wol naß werden / und wiederum trocken gemacht/ und dieses kan etlichemal geschehen nachdem man die Mandeln mit Zucker dicke haben will; Zu erst kan man sie nur halb ausmachen und wieder trocknen / alsdann vollends gar ausgemacht.

NB. Auf die letzte kan man den Zucker mit Rosen = Wasser etwas linder machen / und auf die Mandeln tragen/ im Kessel geschäumet und trocken gemacht / so werden sie schön weiß und glatt. Man schüttet auch mit einem Löffel zu letzt weissen Zucker darauf / und läset sie trocken werden.

**Weisse Zucker = Nägelein zu machen.**

Nehmet einen Löffel Tragant in einen Mörsel / giesset sechs Tropffen Melcken = Del darzu / stosses wacker untereinander / hernach stosses und knötet ein Pfund Puder = Zucker darunter / und machet Negelein daraus aus freyer Hand: Also können ihr auch schwarze Nägelein / welche natürlich seyn/ machen: ihr müisset aber/ an statt der sechs Tropffen Melcken = Del/ ein halb Loth Klein = gestossene Nägelein nehmen/ sonst hand = hirtet damit/ wie mit den weissen.

N 4

Gebe



### Gebachene Zimmet zu machen.

Nehmet gemeldter Massa vier Loth / gestossenen Zimmet ein Loth / dieses subtil untereinander gemischt ; wann die Masse nicht roth genug wird / muß man ein wenig bolus armen. Darunter nehmen / und die Masse dünne austreiben / und über runde Hölzklein geschlagen / also lassen trucken werden / die Hölzklein hernach heraus gezogen / so scheinert es als wie Zimmet-Röhren.

### Gebachene Muscaten-Nüsse zu machen.

Nehmet vier Loth obengemeldter Masse / ein Loth gestossene Muscaten-Nüsse / dieses untereinander gemischt / gestossen / und aus der Hand Muscaten daraus gemacht.

### Gebachenen Ingber zu machen.

Nehmet 4. Loth der Masse / ein Loth gestossenen Ingber / dieses auch wol untereinander gemischt / wie gemeldet / und zu Ingber-Zähen formiret.

### Gebachene Calmus zu machen.

Nehmet gemeldter Massa vier Loth / gestossenen Calmus ein Loth ; dieses untereinander gemischt und gestossen / wie bey den Nägelein / Zimmet und dergleichen gemeldet worden.

NB. Zu dem Calmus / Ingber / Muscaten-Nüssen u. a. m. müssen gegossene Formen von Zien oder Gips / auch wol geschnittene hölzerne Formen gemacht werden / damit man obgemeldte Stücke formiren / und ihnen eine rechte Gestalt geben kan. NB. Eine jede Form muß von zweyen Stücken seyn.

Von



Von Zucker allerhand Sachen / als Bild-  
der / Blumen und Früchte zu  
giessen.

Hierzu nimmt man den schönsten weissen Cas-  
nari-Zucker / läutert ihn mit Eyerweiß / schäu-  
met ihn wol / dann abgehoben / durch ein sauber  
Tuch lauffen lassen / und wieder aufs Feuer ges-  
setzt / und sehr dicke gesotten / hernach vom Feu-  
er genommen und mit einem hölzernen Stößel  
abgerieben / so wird er schön weiß. Weil er noch  
fliessen thut / müßet ihr ihn alsobald in die Form  
oder Model giessen / und bald übersch / bald  
unter sich halten oder kehren / daß die Form recht  
mit Zucker belauffen / und die Figur nicht löcher-  
richt werde; zuvor aber muß man die Form in  
kalt Wasser legen. Mit warmen Wasser gehet  
es besser an / die Formen müssen aber / ehe ihr  
den Zucker hinein gießet / mit einem Schwamm  
ausgetrocknet werden. Wann man Citronen  
giessen will / kan man den Zucker / nachdem er  
gesotten / gälbe färben / und trocken werden las-  
sen / und ihme seinen natürlichen Citronen-Ges-  
ruch geben.

Allerley Früchte / als Aepffel / Birnen /  
Pfersingen / Morellen / oder was man von  
Obst giessen will / von Zucker zu gies-  
sen / welches man auch schäh-  
len kan.

Nehmet schönen weissen Zucker / der muß ges-  
sotten werden / wie vorher gemeldet / alsdann  
kan man Aepffel / Birnen / und dergleichen  
Früchte davon in die Formen giessen.

¶ ¶

Die



Die Schahlen über das Obst zu machen: Nehmet schön weiß Wachs / zerlasset es über einem gelinden Feuer / alsdann die Frucht hinein gedruckt oder mit übergossen / daß sie eine schöne dünne Schale bekommen / und darnach gemahlet / wie sichs gehöret. Zu den Aepffeln oder Birnen kan man das Wachs ein wenig gelbe färben. Wann man nun diese Früchte essen will / so kan man das Wachs davon schählen. Ist eine schöne Kunst / und kommt denen seltsam vor / die es niemalen gesehen.

NB Man kan auch von Marcipan-Massa solche Früchte machen und auf solche Art überziehen; die Früchte müssen aber vorhero wol ausgetrocknet seyn.

Morschellen auf sonderliche Art / desgleichen auch Kränglein zu machen.

Nehmet ein viertel Pfund abgezogene Mandeln / etwas gröblich mit Rosen-Wasser gestossen (doch auch nicht zu viel / sonst fließen sie sehr / wann viel Wasser dabey) nehmet ein viertel Pfund klein gestossenen Zucker / Speceren nach Belieben / als Nägelein / Zimmet / Muscaten-Blumen / Pfeffer / Cardomünlein / Ingber / ein jedes ungefehr ein halb Quintlein / oder so viel man will; desgleichen auch eingemachte Sachen gröblich zerschnitten / als Ingber / Citronat / Pomeranken-Schalen / Citronen-Schalen / jedes so viel als des andern nach Beliebung / die Mandel / Zucker und Speceren untereinander gemischt / alsdann auf die Oblaten gelegt / ohngefehr eines Daumens hoch / und machets

zwei



zwen Finger breit / als wie andere Morschellen /  
bachtet sie hernach in der Torten-Pfanne; wann  
die Mandeln an der Seite der Morschellen oder  
obenher etwas gelb worden / so sind sie fertig.

**Aufgelauffene Marcipan zu machen.**

Dazu nimmt man Mandeln drey Pfund / die  
Schalen abgezogen / und wieder wol austrock-  
nen lassen / presset das Del ein wenig darvon / und  
stößet die Mandeln mit Rossen-Wasser gar klein  
thut darunter gemeinen Canari-Zucker andert-  
halb Pfund / ziehet die Massa aufs härteste ab /  
und agiliret dieselbe / bis sie kalt worden; theilet  
die Massa in zwen Theil / und nehmet auf jedes  
Theil in einem Mörzel ein Loth Tragant / gestos-  
senen Zucker drey Pfund / reibet dieses wol un-  
tereinander und thut den einen Theil der abgezo-  
genen Massa darzu; stößets eine halbe Stunde  
miteinander / so ist die Massa fertig. Treibet sie  
hernach auf / in Formen gedruckt / und bachtet sie  
im Bach-Ofen oder einer Torten-Pfannen / als  
Dann mit Gold gezieret.

**Noch ein andere Art Marcipan.**

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln / und  
reibt sie mit Rosen-Wasser ab / darnach einen  
halben Bierling Bimüklein / diese sollen im heiß-  
sen Rosen-Wasser geweicht seyn / und lasset sie  
erkalten / alsdann reibet sie auch / darnach neh-  
met ein halb Pfund Zucker / alles mit Rosen-  
Wasser untereinander gerühret / so lang / bis es  
einen rechten Taig gibt / denselben muß man als-  
dann aufstreichen / und damit fortfahren / wie  
mit andern Marcipanen / wird nicht im Mo-  
del

del



del: sondern rund gemacht / und zwinget es roie ein Torten.

### Kräftige wolschmäckende Marcipan.

Man nimmt ein halb Pfund geriebene Mandeln / einen Viering Zucker / und eine ganz-geriebene Muscat / Zimmet und Rosen-Wasser / darnach machet einen Teig daraus; soll er aber dick seyn / so streichet ihn ein Messer-Rücken dick / auf Oblaten gewälget / oder auf eine andere Form.

### Kräftige Marcipan für Krancke zu bereiten.

Man nimmt gute frische Mandeln acht Loth / Pistacien drey Loth / eingemachte Pomeranzen-Schalen und Citronat / jedes ein Loth / Zimmet ein Quintlein Galgant ein halb Quintlein Muscatenblühe ein wenig / weicht die Pistaci in Rosenwasser / so gehet das Häutlein ab / dann schneidets mit dem Citronat und Pomeranzen-Schalen gar klein / hernach nehmt acht Loth abgezogene Mandeln / zwölf Loth schönen Zucker / stoffs mit Rosen-Wasser ab / thut das geschnittene darunter / streichets auf Oblaten / verkleibets neben herum mit Oblaten; nach diesem nehmet vier Loth gepulverten Zucker / machet ihn mit Rosen-Wasser dick ab / giessets auf das Marcipan / laßsets fein leiß bachen / weil der Teig trocken / doch muß es ziemlich bachen / daß der Teig nicht abgeröstet wird.

Unter



**Unterricht / wie man allerley schöne  
Figuren / Thier- und Zucker-Bildlein  
formiren und machen soll.**

**N**ehmet einen Tragant-Schleim / stoffet  
ihn in Mörfel wol / daß er schön weiß wird /  
dann durch ein sauber Tüchlein gezwun-  
gen ; Alsdann den Zucker und Krafft-Meel zu  
einem Zaig mit dem Zucker angestossen / daß es  
eine rechte dicke Massa wird : Man kan den Zu-  
cker mit Krafft-Meel nur halben Theil anstossen /  
wann der Zaig zu lind / mit der andern Helffte  
auf einem Tisch auswürcken. Aus diesem Zaig  
kan man allerhand schöne Zucker-Bildlein ma-  
chen / mit schönen Farben / Silber und Gold  
zieren / wie man will / man streuet zuvor in die  
Form etwas von dem Zucker und Krafft-Meel /  
auf daß sichs nicht anhänge ; Hernach auf ein  
spizig Hölzklein oder Drat gesteckt / und wol tro-  
cken werden lassen.

**Wie man gute Macronen bereiten und  
backen soll.**

Dazu nimmt man ein viertel Pfund Man-  
deln / gestossenen Zucker ein achtel Pfund / Eyer-  
weiß / von zweyen Eynern ; Die Mandeln gesche-  
let und mit Rosen-Wasser gestossen / etwas  
starck und nicht zu dünn ; das Eyer-weis zum  
Schaum zerschlagen / hernach den Zucker und  
Mandeln unter das Eyerweiß gethan / und auf  
Oblaten gelegt / in einer Sorten-Pfanne abge-  
backen / biß daß sie gelb werden / zuvor aber ein  
Papier



Papier in die Torten = Pfanne gelegt / hernach ein Blatt = Eys darauf gemacht / und ein wenig in der Wärme stehen lassen / bis daß sie glänken und trocken werden. Hernach drey Streifflein Gold darauf gelegt.

### Wie man sie auf die Oblaten legen muß

Nehmet schöne weiße Oblaten / die frisch gebachen seynd / alsdann fasset einen Löffel voll dieser Massa / und mit einem andern Löffel ausgestossen / nach der Länge eines Fingers / etwan zwey Finger oder eines Daumens breit und eines Fingers dick / so viel / als man auf ein Oblaten / als vier / fünff bis sechs bringen kan / aufgelegt / hernach in der Torten = Pfanne abgebachen.

NB. Die Mandeln dörrffen nicht gar klein gestossen werden / daß sie was grieslich bleiben.

### Figur der Macronen.

Nehmet schönen weissen Zucker / auf das aller kleinste gerieben / und durchgeschlagen durch das Zucker = Sieb : Nehmet dessen / so viel ihr wollet / mischet ihn mit Rosen = Wasser / daß er werde wie dicker Saft / je weißer der Zucker / je weißer und läuterer es wird / so ist es fertig.

NB. Wann man das glatte Eys auf ein gebachnes streicht / so muß man es in linder Wärme abtrocknen / dann in grosser Hitze zeigt sich in lauter Blasen / dieses muß man wol in acht nehmen.

NB. Mit diesem glatten Eys bestreicht die Macronen obenher eines halben Messer = Rückens

ckens



ekens dick mit einem Haar-Pensel/ dann in linder Wärme abgetrocknet/ verguldet / wie oben gemeldet.

**Eine andere Art Macronen zu bachen.**

Dazu ein Pfund gute Mandeln genommen/ schählet und stoffet sie in dem Mörser ganz klein / nehmet darzu drey Eyerweiß / schlaget sehr wol/ bis es ganz dünne und fließend wird/ rühret unter solch Eyerweiß drey viertel Pfund klar-gesiebten Zucker/ und nehmet solches zusammen / und knötets unter die gestoffenen Mandeln. Schmieret die Bach-Pfanne mit ungesalkener Butter gar subtil: Klecket den Zaig darauf/ und lasset ihn fein lange bachen.

NB. Daß das Eyerweiß darunter kömt/ geschieht / daß der Zucker in den Mandeln bleibet.

**Zucker-Brod zu bachen/ welches gut zum Trunck ist.**

Nehmet fünff Eyer/ schlaget sie in eine Schüssel/ eine gute viertel Stunde wol geschlagen/ nach diesem ein Pfund Zucker darunter / sehr wol gerühret / hernacher ein Loth gestoffene Zimmet / ein halb Loth gestoffene Nägelein / drey Pfund weiß Meel / solches alles wol miteinander lange gerühret/ und zuletzt die äußerste gelbe Schaaalen von zwey Citronen oder einer Pomeranzen/ welche noch frisch/ auch darunter gerühret. Solche Schaaalen muß man auf dem Reib-Eisen abreiben; Wann solches geschehen/ so klecket diesen Zaig fein förmlich rund auf Papier / und bachtet in einer Torten-Pfannen/ wann solches gar ist/ lehret und weist sich es selber.

**Eine**



### Eine andere Manier Zucker-Brod zu backen.

Schlaget neun Eyer in eine Schüssel / und schlaget sie eine viertel Stunde sehr wol rühret ein Pfund Zucker und anderthalb Pfund weiß Meel darunter / wann solches geschehen / alsdann fleckets mit einem Löffel aufs Papier / machet es fein rund / und backets in der Torten-Pfanne. Oder nehmet nur sechs Eyer / so viel Zucker und Meel / wie gemeldet / rührets zusammen / treibet es auf / und machet etliche eckichte / länglichte Stücken daraus / und auch gebachen.

### Mandel-Brod zu backen.

Mandeln / so abgezogen / genommen / sechs Loth mit einem Eyerklar ganz klein abgestossen / ein halb Pfund schönen weissen Zucker darunter in einem Mörstel so lange gestossen / biß man den Zaig auswürcken kan / (mit Zucker und keinem Meel) hernach Brod oder Brezeln daraus formiret / oder was man will ; was man daraus formiret / muß ein wenig erharten / (im Anfang gleich auf weisse Oblaten gelegt) alsdann in einer Torten-Pfanne mit lindem Feuer ausgebacken / daß sie obenher etwas gelblicht werden. In dem Back-Ofen muß unten lindes Feuer gehalten werden / sonst borsten sie.

### Eine andere Art Mandel-Brod zu backen.

Hierzu nehmet drey Pfund klein-gestoffene Mandeln / anderthalb Pfund gestoffenen Zucker / zehen Eyer / ein Viering Weizen-Meel /  
 flopffets



klopffets alles wol untereinander / und bachtet  
in Mödel / da man das Biscoctum zu bachen  
pfeget. Alsdann dünne Schnittlein geschnit-  
ten / mit Zucker und Eyer-weiß bestrichen / und  
mit gröblichem Zucker-Candi bestreuet.

**Citronen- und Pomeranzen-Zucker-Brod  
zu bachen.**

Thut von zwey Ehern das Weisse in eine  
Schüssel / schlaget sie fein dünne und wol / her-  
nach reibet zwey Citronen / oder von einer Po-  
meranzen die äusserste Schalen ab / und rühret  
sie unter das Eyer-klar / rühret und knötet zwey  
Pfund Ruder-Zucker darunter / auch wol ein  
wenigers oder mehrers / wann es vonnöthen  
thut / hernacher machet runde Kugeln daraus /  
etwan wie ein Eyer-Dotter groß / und reibets  
auf / und machet runde / drey-eckigte und läng-  
lichte Küchelein daraus / leget sie auf Papier / und  
bachtet sie in der Pfanne / so lange / biß sie auff-  
lauffen.

**NB.** Ihr könnet dieses Zucker-Brod an statt  
der Citronen oder Pomeranzen mit allerley Del  
bachen / und ihme einen andern Geschmack  
geben.

**Schön weisses Quitten-Brod / so in lan-  
ge Bretter gegossen / und wie Franz-  
Quitten geschnitten wer-  
den.**

Subtile durchgeriebene Quitten genommen  
wie zur Pasta ein Pfund zwanzig Loth / von acht  
Ehern das Weisse / gestossenen feinen Canarien-

D

Zu



Zucker / drey Pfund / das Eyerweiß schlaget mit reinem Besem-Weiß in einem Gefäß eine gute halbe Stunde / dann thut die durchgeriebene Quitten darein / rührets noch eine halbe Stunde / alsdann schüttet den Zucker darzu / und arbeitet es noch zwey oder drey Stunden miteinander. Gießet den Zaig hernach in die darzu gemachten Bretter / welche von Oblaten ausgefütert seyn müssen. Ihr könnet den Zaig auch wol auf obgemeldtes Oblat fein sauber mit einem Spätlein aufstreichen / wol zugedeckt / drey oder vier Wochen in einer warmen Stuben stehen / und also allgemählich austrocknen lassen. Wann es wol trocken / muß man es hernach wiederum an einen feuchten Ort setzen / daß man es in Stücklein / wie Frank-Quitten schneiden kan. Dann lassets noch einmal in der Stuben trocknen / und zum Essen aufbehalten.

### Gelbes Brod zu bachen.

Man nimmt ein halb Pfund gestossenen Zucker / zwey Pfund Weizen-Meel / zehen Eyer-Dottern / zwey ganze Eyer / dieselben wol untereinander geklopffet / den Zucker und Meel eines nach dem andern hinein gethan und geklopffet / hernach in papierne Caspeln oder blecherne Formen halb voll gefüllet / hinein gethan (die Caspel muß ohngefähr drey oder vier Finger hoch seyn) Die blecherne Formen müssen mit Schmalz wol ausgeschmieret werden / und in der Torten-Pfanne gebachen : Untenher ein lindes Feuer / und oben ein wenig Asche und Kohlen geschützet : Wann es wol recht in der Höhe ist / obenher wieder



wiederum etwas stärker Kohlen aufgeschüttet/  
und also ausbachen lassen/ daß es eine harte Rinde bekommt. Bisweilen ein wenig dazu gefühlet/ ob es noch weich ist; Wann es hart ausgebachen/ so nehmet einen Eyerdotter/ mit Wasser angemacht/ und obenher mit einem Pinsel/ (auch wann es beginnet gelbe zu werden) etlichmal bestrichen/ damit es nicht verbrennet; Hernach heraus gethan/ und in länglicht-dünne Stücken/ eines Messer-Rückens dick/ wann er noch warm ist/ geschnitten/ und trocknen lassen/ wird zum Confect aufgesetzt.

### Weisses Brod zu bachen.

Achtzehnen Eyer-weiß genommen/ wol dick/ als einen Gescht zerflopfset/ ein Pfund Zucker/ ein halb Pfund Amidum, ein halb Pfund Wäitzen-Meel/ wol untereinander gerühret/ gebachen/ als wie das gelbe Brod.

### Holländisch Zweybachens zu bachen.

Eyerweiß genommen/ dasselbe wolgeschlagen/ bis es schönen weissen Schaum gibt; alsdann von einer Citronen die äußerste Schaaalen nur das Gelbe auf einem Reib-Eisen abgerieben/ den Saft auch ein wenig daraus gedruckt/ so viel man will; Nehmet das Eyer-weiß in einem Mörfel/ samt der Schalen und Saft darunter/ stoffet schönen weissen klaren Zucker/ so viel/ als gnug ist/ bis es eine Massa giebet/ daß man es kan auswälgern (in dem Auswälgern brauchet man auch Zucker und kein Meel) dann mit der blechernen Form ausgeschnitten/ und bald gebä-



chen/ sonsten wann es lieget und hart wird / ziehet es sich nicht auf. Es wird auf ein Papier in die Sorten-Pfanne gelegt/ und geschwind mit starckem Feuer ausgebacken wann es sich aufgezogen/ und etwas gelb wird / so ist es gnug gebacken/ wird oben und unten gleiches Feuer gehalten/ kan hernach um und um verguldet werden.

### Figur der blechernen Form.

Diese Formen werden von weissem verzinneten Blech gemacht / etwan eines queren Fingers hoch zimlich scharff/ damit sie den Teig oder Massa durchschneiden ; Wann nun der Teig aufgetrieben / die Form darauf und mit der Hand durchgetrucket / so habt ihr die Figur / dann backet sie/ wie vorgemeldet.

### Spanische Blätzlein zu machen.

Nehmet gestoffenen Zucker ein Viertels-Pfund / Krafft-Meel ein Achtels-Pfund / Weizen-Meel ein Achtels-Pfund / zwey ganze Eyer / dieselben wol geschlagen / und das obige darunter gethan / und wol untereinander gerühret/ hernach auf ein Papier in runde Blätzlein gegossen/groß oder klein / und in der Sorten-Pfannen ausgebacken / daß sie leicht gelb werden ; Oben stärker Feuer als unten : Alsdann von Papier mit einem Messer abgenommen/ und bey der Wärme besser austrocknen lassen.

### Biesem-Blätzlein zu machen.

Acht Eyer genommen / schlaget dieselben ein Stunde sehr wol / rühret hernach hinein ein  
Pfund



Pfund Zucker / und ein halb Pfund Amidum  
oder Reiß-Meel / oder ein Pfund Meel und ein  
halb Pfund Zucker; Wann nun solches unter-  
einander gerühret; so thut etwas Biesem / so viel  
ihr wollt / hinein / und rührets sehr wol unter-  
einander; fleckets rund und länglicht aufs Pa-  
pier / bachelts in der Torten-Pfanne ein klein we-  
nig bräunlicht.

**Hasen = Oehrlein zu machen.**

Man nimmt abgezogene Mandeln mit Ros-  
sen-Wasser wol abgestossen / ein Achtels-Pfund /  
gestossenen Zucker untergemischt : Speceren  
nach Gefallen / als Zimmet / Nägelein / Musca-  
ten-blüh / Cordamümlin / alles gröblicht gestos-  
sen darunter gemischt; alsdann aufgeschnittene  
Oblaten die Massa eines Messer-Rückens dick  
auf und gleich gestrichen / hernach in der Tor-  
ten-Pfannen gebachen / unten und oben mäßig  
Feuer gegeben; wann es gelb wird / so ist es gnug  
gebachen / hernach heraus gethan / und mit einem  
glatten Eys überstrichen / und trocken werden  
lassen / darauf die Rände verguldet.

**Nonnen = Förgel zu machen.**

Machet einen Teig von Marcipan = Massa /  
darunter Pfeffer / Zimmet / Nelcken / Corda-  
mümlin / Muscaten-Blumen nach Beliebung /  
daß sie fein starck von schmäcken / gemischet : Des-  
gleichen auch Citronat / Citronen-Schalen / Po-  
meranken-Schalen / eingemachten Ingber / alles  
gröblicht zerschnitten und mit eingemenget / dann  
runde Kugeln daraus gemacht / so groß als man  
will / alsdann in Teig / wie die Spanischen Pre-  
keln



keln eingeschlagen / mit einem Rädlein abgeschnitten / in der Torten-Pfannen wol ausgebacken / bis sie etwas gelb werden.

### Ochsen-Augen zu backen.

Vier Eyer: Dottern wol geklopffet / fünff Loth Zucker / fünff Loth Weizen-Meel / alles untereinander gerühret (ist es noch zu gelinde / so kan man noch etwas Meel darzu nehmen / damit es kan ausgewürcket werden) dann runde Blätzlein daraus gemacht / eines halben Thalers groß / auf Oblaten gelegt / doch daß die Massa über die Oblaten rund umgeheth / und in der Torten-Pfannen mit einem starcken Feuer oben und unten gebachen / (man mag auch rohen Anis und Marcis klein geschnitten darunter thun) wann sie gebachen / ein Glatt-Eys darauf gemacht / und verguldet.

### Nürbe Biscoten: Strügel zu machen.

Schlaget zwölff Eyer in einen Hasen / thut zwey oder drey Löffel voll Rosen-Wasser darzu / schlagets eine gute Stunde wol / rühret hernach ein Pfund gestoffenen Zucker darunter / nehmet Krafft-Meel darzu / rührets nur ein wenig unter / thuts in die papierene Caspel / zuvor aber die Torten-Pfanne geheitzt / ehe man es in die Caspel thut / unten weniger Blut als oben gethan / und also ausgebacken.

### Leb-Zelten mit Zucker zu machen.

Lasset ein Pfund Zucker in Hönig dick sieden / so ihr ihn vom Feuer gehoben / so mischet vier Loth des besten Weizen-Meels / und des No-  
cken



cken-Meels ohngefähr auch so viel darunter / oder  
 beydes so viel / daß es dicke wird / und sich arbei-  
 ten läßet / lezlichen thut folgendes Gewürk dar-  
 zu / als : Ingber fünf Loth / Zimmet vier Loth /  
 Nägelein vier Loth / Muscaten-Nuß und langer  
 Pfeffer anna zwey Loth / breiten Coriander  
 ganz ein Loth / Anis ganz anderthalb Loth /  
 und lassets trocknen.

**Hohlhippen oder Hippelein zu machen.**

Gestossenen Zucker zwey Loth / Wäiken-Meel  
 fünf Loth / zwey Gelbe von Eiern / gestossenen  
 Pfeffer nach Beliebung / Muscaten-Blumen /  
 mit einem Messer gröblich zerschnitten / so viel  
 man will / alles untereinander gerühret / und  
 das Gewürk hinein gethan / hernach mit Rosens-  
 Wasser dünn gemacht / als wie bey den weissen  
 Oblaten gemeldet worden / angemacht / desglei-  
 chen auch mit dem Bachen gehandelt.

**NB.** Wann sie ausgebachen / das Eisen aus-  
 gethan / und die Hohlhippen von dem Eisen ge-  
 schwinde über ein Küchen-oder Wälger-Holz  
 gerollet / wann es erhartet / vom Holz ab-  
 gezogen.

**Oblaten zu machen.**

Machet schön Wäiken-Meel mit Wasser sehr  
 dünne an / nur daß das Wasser ein wenig dicke  
 vom Meel wird / fein glatt und nicht grumpf-  
 licht : Hernach mit einem Löffel auf das warme  
 Eisen getragen / starck zusammen gedrückt / und  
 über das Kohl-Feuer gehalten / bisweilen umge-  
 wendet / bis sie ausgebachen seynd / und also fort.



Die Materie muß fein fleißig gerühret werden/  
damit es nicht klumpicht wird.

NB. Man muß allezeit das Eisen mit Speck/  
Butter oder weißem Wachs / (welches man in  
ein weiß Tüchlein bindet) beschmieren / sonst  
hanget sich das Oblat an. Aber währendem Bas-  
chen muß das Eisen immer warm gehalten wer-  
den / so gehet es desto geschwinder von statten.

**Anweisung / wie man kräftige Mandel-  
Torten bereiten und bachen soll.**

Wie der Torten-Täig zu machen.

Hierzu nehmet Weizen-Meel / Butter / Ro-  
sen-Wasser / Zucker und einige Eyer / jedes nach  
Proportion und bereits zu einem Täig.

Auf eine andere Art ohne Butter.

Thut ein Viertel-Pfund fein Weizen-Meel  
in einen irdenen Topff / setzets in einen warmen  
Back-Ofen / hieraus machet mit zwey oder drey  
Ehern / und einer halben Maas süßen Milchram  
einen Täig / menget hierunter ein halb Viertel-  
Pfund gestoffenen Zucker / dann habt ihr einen  
Täig ohne Fett / der dannoch delicat und gut ist.

**Den Täig zu der Form oder Hafen der  
Mandel-Torten zu machen.**

Bermenget das Gelbe mit einem Ey / und so  
viel schön Weizen-Meel untereinander / bis daß  
man es auswürcken kan / daß es ein zehrer Täig  
wird / davon können mancherley Form / als  
Herzen / Sterne und dergleichen formiret / und  
mit einem Kuchen-Rädel ausgezäncket werden.

**Manz**



**Mandel-Torten zu bereiten und zu bachen.**

Nehmet Mandeln ein Viertel-Pfund / mit Rosen-Wasser wol klein abgerieben / sechs Loth gestoffenen Zucker untergemenet / vier Eyerweiß wol zerflopfst / bis er fein dicklicht wird / hernach die Mandeln und Zucker darunter gethan ; nehmet dann gedört-geriebene Semmel-Brosam / so viel man mit drey Fingern fassen kan / darunter gemischt und zusammen in den Teig gethan ; alsdann ein Stern oder Herz daraus formiret / wie vermeldet.

**Auf eine andere Art.**

Mandeln ein halb Pfund / Zucker drey Viertel-Pfund / Eyerweiß von zehen Ehern / Semmel-Brosam einen Löffel voll ; Dann das Eyerweiß wol geklopft / daß es dicklicht wird ; hernach die Mandeln / Zucker und Semmel-Brosam darunter gemischt und gerühret / alsdann in die blecherne Torten-Pfanne gegossen / nur halb voll ; (Die Pfanne aber muß zuvor mit frischem Schmalz oder Butter geschmieret seyn) bachtet in einem Ofen oder Röhren / hernach mit Zucker bestreuet / verguldet und gezieret / wie man will.

**Einen grossen zierlichen Mantel-Torten zu Gastereyen / Banqueten oder Hochzeiten zu bereiten.**

Nehmet fünffthalb Pfund abgezogene Mandeln / lasset sie über Nacht im kalten Wasser stehen / Des Morgens stoffets mit ein wenig Rosen-

D 5

Wass.



Wasser / wie gebräuchlich / dann thuts in ein  
kupffernes Beck / hernach nehmet von sechzig Ey-  
ern das Weiße / klopfets wol in einem Hasen / thut  
zwey Pfund Zucker / und sechs Loth Wä:gens  
Meel darzu / rührets allgemach unter die Man-  
deln / dann rühret weiter auch ein Viertel-Pfund  
Reiß-Meel darunter / wann es noch wol dick ist /  
so gieffet ein wenig Rosen- Wasser darein / thut  
Muscatenblühe darauf / bestreicht den Tortens  
Hasen mit Butter / machet ein Täiglein mit Ey-  
er-Dottern / wälget ihn zu einem Blag / thut  
solchen in den Hasen / bachtet ihn ; wann die-  
ses geschehen / so nehmet ein Eyer-weiß / klopfets  
wol / thut Zucker und Rosen- Wasser daran / gies-  
set den Spiegel auf die Torten / darnach legt von  
ausgeschnittenen Tragant Mödelein darauf / ver-  
guldet / stecket ein Zucker- Bild oder Figur in  
die Mitte / so siehets schön und zierlich.

### Noch eine delicate Mandel-Torten.

Nehmet abgezogene Mandeln / schneidet sie  
fein dünn und länglicht / thut schwarze Weinbeer-  
lein darunter / und machets süß mit weissen Zu-  
cker / und hacket in einer Torten / biß der Täig  
gar ist. Thut auch Rosen- Wasser unter die  
Mandeln / so ist es eine gute Torten von Man-  
deln.

### Zucker-Torten zu machen.

Nehmet zwölf Eyer / schlaget dieselben sehr  
wol und lange / rühret ein Pfund Zucker und ein  
Pfund Amidum oder Reiß-Meel hinein / gieffet  
auch ein wenig Rosen- und Zimmet- Wasser dar-  
zu : Thut auch (wann ihr wolt) etwas Anis o-  
der



der dergleichen hinein / und rühret alles recht un-  
tereinander / alsdann nehmet Mandel-Torten-  
Pfanne / und schmieret sie mit ungeschmeltzter  
Butter / gießet den Teig hinein / und lasset sie  
im Back-Ofen fein bräunlich bachen ; hernach  
könnth ihr sie auch / womit ihr wolt / bestreuen und  
bestecken.

**Schlangen-Torten zu machen.**

Marcepan-Massa genommen / würckel dar-  
unter Nägelein / Zimmet / Cordamümlin / Mus-  
caten-Büht / alles klein gestossen / so viel man  
will / eingemachten Citronat / würfflich geschnit-  
ten / so groß als ihr wolt / dann nehmet Weizen-  
Meel / machets mit warmer Milch an / zu einem  
Teige / daß mans austwälgern kan / in der Dicke  
eines Messer-Rückens / und wie die Form einer  
Schlangen hineingewickelt / mit einem Kuchen-  
Rädlein abgeschnitten / wie eine Schnecke / ge-  
fermt / in der Torten-Pfannen gebachen / und un-  
ten und oben Feuer gegeben. In den Back-Ofen  
muß man Weizen-Meel unterstreuen / daß nichts  
anklebet ; Wann es gebachen / so bestreicht man  
es über und über mit glattem Eyß / und lasset es  
bey der Wärme trocknen : Dann mit einem glat-  
ten Spiegel oder Eyß über und über gestipffet /  
als wann Tröpflein darauf stünden / auch oben  
auf dem Rücken / vom Kopffe bis auf den  
Schwanz / ein gedrucktes Hauten-Krätzlein von  
Tragant-Massa darauf gelegt / dergleichen um  
den Hals / und verguldet / auch eine ausgeschnit-  
tene Krone / inwendig roth gefärbet / von aussen  
verguldet / und auf den Kopff gesetzt : Die Augen

gen



gen von Fragant-Massa gemacht und schwarz  
gemahlet; Mitten in die Augen weisse Tipffelein  
gesezet / das Maul roth gefärbet / ein Papier in  
roth Wachs gedrucket / eine Zunge daraus ge-  
schnitten und eingesteckt / auch die Zähne von  
Fragant-Massa formiret und eingesezet.

### Zimmet-Torten.

Nehmet ein halb Pfund gestoffene Mandeln /  
ein halb Pfund Zucker / zwey Loth Zimmet / ein  
wenig Rosen-Wasser / Malvasier / Weinbeer /  
Eibeben / mischets untereinander / daß es eine rech-  
te Dichte bekomme / machet alsdann ein Torten-  
Bödenlein darzu / und streuet geröstets Semmel-  
Meel darauf / schüttet die Fülle darauf / und  
bachtets alsdann in der Torten-Pfannen allge-  
mach ab / bestreichets wie andere / und wann es  
oben hart wird / so hat es genug.

NB. Aus dieser Fülle mag man auch Kräpff-  
lein und grosse Krapffen bachen in der Torten-  
Pfannen / und auch im Schmalz auf die Weise /  
wie bey den Mandel-Torten ist gesagt worden.

### Sprüzen-Rüchlein.

Sprüzen-Rüchlein können eben auch von  
erstgemeldtem Zaig angemacht / und in Butter /  
so nicht zu heiß / gesprizet werden.

Oder macht einen Zaig / mit kaltem Wasser  
an / ein wenig dicker / als ein Sträubleins-Zaig /  
thut ein wenig Schmalz in eine Pfannen / und  
den Zaig darzu / trucknet ihn in einer Schüssel /  
schlaget ihn wol ab / nehmet ein Eyer sechs / thut  
es in ein warm Wasser / dann schlaget eines nach  
dem



dem andern in den Teig/ bis er recht wird / daß man ihn in die Büchsen drücken kan / hernach drucket den Teig aus der Sprühen rings umher in die Pfannen/bachtet ihn auch fein gemacht.

**Gequollene Ruchlein mit Mandeln.**

Nehmet Eyer/ und ein wenig gute Milch/ machet einen dünnen Teig an / thut Zucker / ein wenig Rosen-Wasser/und klein-gestossene Mandeln darunter/ rührets wol zusammen / würcket ihn mit ein wenig Meel ab / daß er euch an den Händen anklebet/ legets ein/ aber nicht gar heiß.

**Sträubelein zu bachen.**

Nehmet schön Meel/ gießet siedende Milch darein/ würckets wol/ saltet den Teig / machet ihn dünn mit Eiern / dann mit einem Friechterlein in Butter/ die nicht allzuheiß/ lauffen lassen und gebachen.

Man mag auch Zimmet/ Saffran unter den Teig thun.

Man mag auch Brod-Schnitten in solchen Teig wälzen und bachen.

Man kan auch Strizlein daraus machen/auf beeden Enden ein wenig rizen und in Butter sittlich bachen.

**Sträubelein auf eine andere Art.**

Nehmet Eyerweiß / Meel und einen Löffel und Wasser / auch Zucker / rührets wol untereinander / daß ein dünn Teiglein wird / und macht ihn fein glatt / bachtet Sträubelein daraus/groß oder klein/ wie ihr wollet/und bestreuet sie mit Zucker.

Ge



### Gebrannte Sträubelein.

Nehmet Meel / brühets mit einem heissen Wasser / wie die kleinen Kuchlein / gar trucken / darnach reibets mit Ehern / bis es dünn gnug ist / und bachets.

### Krumme Sträubelein.

Nehmet Weizen-Meel / Eyerweiß / Zucker / machet einen Teig an / klopffet ihn nicht / sonst wird er mürb / er soll zähe seyn / gieffet ein wenig Rosen- und Zimmet-Wasser daran / bachets wie andere Strauben / nehmet sie also warm / wickelts um ein Wälger-Holz / druckets hart daran / damit sie dünn werden / tragets auf / und streuet Zucker darauf.

Oder nehmet das weisse von acht Ehern / und rühret Meel mit Rosen-Wasser darein / bis er wird wie ein Sträubleins-Teig / thut ein Pfännlein / und bachets heraus.

### Weisse Sträubleinzubachen.

Nehmet das Weisse von vier Ehern / einen Löffel voll Wasser und Meel / rühret es wol untereinander / thut auch Zucker darein / und machets dünn / wie einen Sträubleins-Teig / und bachets.

### Welsche Sträublein.

Nehmet Meel / brühets mit einem siedenden Wasser an / schlägt Eyer daran / daß ein dünner Strauben-Teig wird / thut ihn in das Strauben-Triechterlein / bachets fein Zugweis / bestreuet mit Zucker.

Röst



**Röstliche Zucker-Sträubelein zu bachen.**

Zucker-Sträublein werden gemacht vom allerbesten und schönsten Meel / Eyerklar / Zucker / Rosen-Wasser / und wenig Saltz / durch ein Frierterlein in Butter gesezet / langsam gebachen / und nach Belieben um ein Hölzlein wie Hippelein gewickelt / auf solche Art sind sie weiß ; So man sie aber gerne gelb hat / soll man den Zaig mit Eyer-Dotter und Saffran anmachen / wie vorgemeldet / man mag auch Zimmet darunter thun.

**Sack-oder Büchsen-Rüchlein.**

Sack-oder Büchsen-Rüchlein werden von gesottenelem Zaig gemacht / man rühret selbigen an mit Ethern / guteem Meel / Milch / Saltz / läffet ihne in einem leinen Säcklein / so oben weiter als unten und zugebunden : Oder in eine blechene Büchsen zimlich lang sieden / schneidet selbigen hernach zu grossen Schnitzen oder Strizlein hin und her mit dem Messer geritzt / bachtet selbigen in Butter / so nicht zu heiß / rüttelt die Pfannen und schüttelt allwegen mit einem eisernen Löffel Butter darüber / so gehen sie fein auf.

NB. Die Büchsen muß inwendig / ehe der Zaig darein gegossen wird / mit Butter geschmieret werden.

**Model-Rüchlein.**

Model-Rüchleins-Zaig wird angemacht von gutem Meel / laulichter Milch / auch nach Belieben Wein oder Wasser / gesalken und wol geklopfft / alsdann dunckt man den Model oder Muschel-Löffel in die heisse Butter / hernach in den Zaig /



Teig/ setzts in die Pfannen/ und lassets bachen/  
wie gebräuchlich.

### Gewählte Ruchlein.

Gewählte Ruchlein werden mit lauter Eiern /  
schönem Meel und Salz wol gewürckel mit dem  
Wälzer Holz dünn und breit gemacht / wie dem  
Ruchel Rädlein zu Stücken voneinander getheilt  
/ hernach in Butter in einer Pfannen suttlich  
gebachen.

### Schnee-Ballen zu bachen.

Schnee-Ballen werden zugerichtet / wie die  
gewählte Ruchlein / und schneidet man ein ganz  
groß gewälger Platt mit dem Ruchel Rädlein  
durch und durch zu Riemen / eines guten Fingers  
breit / doch daß sie an den Orten an einander blei-  
ben / schrencket sie hernach in heiß Butter / und  
bächts wie gewählte Ruchlein.

Jugber-Zähen / Hirsch-Hörner / Kränz-  
lein / u. a. m. zu formiren und zu bas-  
chen

Jugber-Zähen / Hirsch-Hörner / Kränk zc.  
werden von solchem Teig / wie man von gewähl-  
ten Ruchlein braucht / gewürckel und gemacht/  
man mag Kümmel / oder gestossen Anis / Fen-  
chel / auch Zimmet / Jugber oder nach Belieben  
auch Pfeffer darein thun.

### Eyer-Strünglein zu bachen.

Eyer-Strünglein = Teig wird gemacht vom  
allerbesten weissen Meel / Salz / Eyer / Saff-  
ran / Rosinlein / Zucker / wenig Rosen-Wasser /  
zuvor



zuvor in wenig Butter über dem Feuer getrocknet / Sprüklein daraus geschnitten / und in Butter gebachen.

Oder nehmet Eyer / weiß Meel / gehackte Feigen oder Meer-Trauben / so zuvor in Wein gebäht oder geschwält / Zucker / Zimmet / Saffran / gar wenig Salk / machet Striklein daraus / und bachtets im Butter.

Oder nehmet Eyer / weiß Meel / wenig Salk / gehackte Aepffel oder Birn / Ingber / Pfeffer / Rosinlein / Zimmet / gebrosmet weiß Brod / machet Striklein / und werden gebachen / wie zuvor gemeldt.

Oder nehmet Meel / lauter Eyer / wenig Salk / geriebenen Lebkuchen / gelb Gewürk / Muscatennuß oder Zimmet / und machets gleich also.

### Aufgelauffene Mandel-Rüchlein.

Nehmet abgezogene und klein-gestossene Mandeln / gieffet Rosen-Wasser daran / zuckerts / thut gestossene Zimmet und ein wenig Muscatenbluße darzu / streichts auf Oblaten / machts viereckigt wie Hefen-Rüchlein / machet einen Teig mit Wein an / tinctets rings neben herum darein / daß sie nicht auffahren / lasset das Schmalz wol heiß werden / und bachtets darinnen.

### Hefen-Rüchlein.

Nehmet ein Diethaufflein / oder vier Seidlein-Becher voll schön Meel / gieffet einen warmen süßen Milchraum darüber / schlaget vier Eyer darein / gieffet ein heiß Schmalz auch darunter / treibt eine gute Hefen durch ein Seihlein

¶

lein



lein / rührets alles untereinander / saltets recht /  
 lasset den Teig eine Weile in der Wärm stehen /  
 daß er über sich gehet / dann würcket ihn mit  
 Meel fein trocken ab / wälget dünne Bläse  
 daraus / schneidets länglicht / oder viereckigt /  
 bachets in heissem Schmalz.

### Safnachts-Rüchlein.

Nehmet zwey gebachene Lebkuchen / reibet den  
 Klein / thut Trisanet darein / wol untereinander  
 gemenget / machet einen Teig mit Lebkuchen  
 Bläcklein / wälget ihn / und thut den geriebenen  
 Lebkuchen auf das gewälgerte Bläcklein / leget  
 auf das halbe Theil / und schleust das ander  
 Theil oben darüber / daß der geriebene Lebkuchen  
 in der Pfannen Mitten bleibet / krümmets wie  
 ein Würstlein / nehmet darnach ein Rädlein / da  
 man Schnee-Balln mit rädelt / schneidet den  
 Teig damit ab / so gewinnet es Rärblein / doch  
 nicht zu fern / damit der Lebkuchen nicht herfür  
 bringe / bachets in der Pfannen / leget heisse  
 Kohlen unter / so werden sie fein rösch.

### Böhmische Rüchlein.

Nehmet Milch / Meel und Eyer / und ma-  
 chet einen Teig an / thut ein wenig Hefen dar-  
 unter / und lasset ihn ein wenig aufgehen / wür-  
 cket ihn darnach / daß er fein vest wird / und wäl-  
 gert ihn breit / streuet Weinbeerlein / Zimmet  
 und Muscatenblühe darauf / darnach nehmet  
 den Spieß / so darzu gemacht ist / und bratets  
 am Feuer / schmierets mit Schmalz / und schla-  
 get den Teig darüber / uud bratet ihn / möget  
 auch erstlich ein Papier darüber binden / damit  
 er

er



er nicht von dem Spieß falle / dieweil er noch weich ist.

### Schwäbische Röchlein.

Machet einen Täig mit kaltem Wasser an / nehmet eine schmalkige Pfannen / haltets über das Feuer / daß er zusammen gehe / schlaget Eyer daran / müffet ihn nicht zu lang rühren / darnach ziehet ihn mit einem Eisen in das Schmalz und bachets.

### Räs/Röchlein zu machen.

Nehmet guten geriebenen Räs vier Loth / neun Eyer / und ein halb Seidlein Meel / machet einen linden Täig / lassets Schmalz ein wenig heiß werden / thut von dem Täig darein / schwinges wol / so werden sie fein rund / bachets nicht zu braun.

### Allerley Früchte / u. a. m. zu bachen.

Aepffel / Birnen / Sauerampffer / Boret ch / Melissen / Münz / Salben / Bethonica / Hel derblüh / Weichsel / Kirschen / Feigen / werden in Butter gebachen / zuvor in einem Täiglein von Milch / Eiern / weiß Meel / Saltz / angemacht / umgewälkt. Man mag in solch Täiglein geriebenen Pfeffer-Kuchen oder auch gelb Gewürk und Zimmet thun.

Ein ander Täiglein von gutem Meel / Eyer / Klar und Wein angemacht / auch Saltz darzu gethan / darinn bächet man Aepffel und Birn Schnitten / Salben / Melissen / Buratsch und anders mehr.

### Salbey-Röchlein.

Thut ein schön Meel in eine Schüssel / lassets

W 2

in



in einer Stuben erwärmen / lasset eine Milch / und einer Nuß groß Schmalz wol heiß werden / machet einen Täig damit an / leget Eyer in ein warm Wasser / schlaget den halben Theil ganz / den andern halben Theil das weisse an den Täig / haltet den Täig warm / daß er nicht dick wird / und bachelts.

NB. Gleicher Gestalt kan man allerley taugliche Küchen-Kräuter bachen.

### Meyen-Küchlein.

Nehmet allerley gute Kräuter / gießet eine halbe Maß Wasser darüber / brühet sie / hackets klein / röstets im Schmalz / salzets / thut Weinbeerlein und Zibeben darzu / zuckerts / bachelts fein gemacht / gebts kalt / streuet Zucker darüber.

### Küchlein von Mayen-Kraut.

Nehmet das Mayen-Kraut / waschets rein / hackets klein / schlagt Eyer darein / rühret Semmel-Meel darunter / salzets / würzets mit Ingber / Muscatenblühe / Saffran / thut Weinbeer / ausgefernte Rosinen / abgezogen und länglicht geschnittene Mandeln darzu / rührets wol untereinander / machets nicht zu dick / lasset Schmalz heiß werden / legets mit einem eisernen Löffel ein / bachelts fein gemacht aus.

### Fingerührte Küchlein.

Nehmet Eyer / so viel ihr wollt / rührets ein in eine Pfannen / thuts heraus in eine Schüssel / mengt halb-geriebene Semmel / halb schön Meel darunter / und Weinbeerlein / macht Knötlein / legts in heiß Schmalz / macht ein Pfeffer oder ein

ein



ein gelb Süpplein von Wein und Zucker / auch  
Saffran darüber.

**Kroß-Eyer zu machen.**

Röstet gehackten Petersilien in Schmalz /  
nehmet darnach Eyer / machet unten und oben  
ein Löchlein darein / blaset aus / an den gerösten  
Petersilien thut Semmel = Meel / Weinbeer /  
Ingber / Muscatenblühe und Salz wol unter  
einander / füllets in die ausgeblasene Eyerscha-  
len / steckets an ein Spießlein / bratets über Koh-  
len / betreiffets fleißig / wanns gar sind / wischet  
die Eyerschalen sauber ab / und tragets auf ei-  
nem Teller zu Tisch.

**Kroß-Eyer von Mandeln.**

Nehmet wolgestossene Mandeln / bereitet sie  
mit dem Gelben von Ehern / Zucker und Rosen-  
Wasser / dann thut das Wasser von einem Ey  
in einen eisernen Löffel voll des Vermischten /  
legets in das Eyerweiß / hernach beydes in heiß  
Schmalz / bacht / könn / so ihr wollet / eine  
Zimmetbrühe darüber machen.

**Krafft-Küchlein vor Krancke.**

Nehmet ein Viertel von einem gesottenen  
Hun / schneidets klein / schneidet auch ausgefernt-  
te Zwetschgen klein / thut Semmel = Meel und  
Eyer-Dottern darzu / machet einen Täig / wie  
ein Küchleins = Täig / bacht also.

**Krafft-Küchlein in einer Brühe.**

Nehmet von einem Hennenfleisch / so viel ihr  
wollt / das gesotten sey / hackets klein / dann  
Zwetschgen nach eurem Gutduncken / und Weich-



sel/ waschts sauber / thut die Kern heraus / mengets unter die gehackte Hennen in einer Schüssel/ röstet Semmel-Meel ein wenig / machts mit Eyer-Dottern an / saltets / machets wie Knötlein / wälgert ein wenig Meel / legets in heiß Schmalz / bachets mit Fleiß ab / richtet nach diesem ein Brühlein darüber / mit Wein / Trisfanet / Zucker / durchgeriebenen Weinbeeren / und ungewürzten Lebkuchen / nachdem ihr wollt / und die Gelegenheit es erfordert.

### Oster-Fladen aus Eyern.

Reiß sauber gewaschen / in Wasser dick und wol gesotten / rein zerstoßenen Mandeln / Eyern / wenig Saltz / Zucker / Rosinlein und Saffran vermischet / auf Fladen von Torten-Täig gemacht / angesetzt und recht gebachen. Man mag auch den Reiß wol in Milch sieden / alsdann nur mit Eyer / Saffran und Rosinlein die Fladen anmachen. Oder man nimmt / an statt Reisses / Hirsen in Milch gesotten / zu solchen Fladen.

### Rüchlein ohne Eyer in der Fasten.

Rüchlein-Täig in der Fasten / wann man keine Eyer isset / macht man von gutem Meel / Milchraum oder heißen Wasser / darinn Schmalz oder Butter zerlassen / saltz und klopffet denselben wie ein Streublein-Täig gar wol. Man mag weiß Brod-Schnitten / Haring / Aepffel / Birn / oder andere Sachen darinn wälzen / und in Schmalz oder Butter bachen / wie oben bereits gemeldet. Man kan unter solchen Täig auch ein wenig Honig / Ingber und Pfeffer thun  
Oder/



Oder/ man bächt mit solchem Täig länglicht-  
geschnittene Weiß-Brod/ Becklein / und macht  
mit gebranntem Meel / und süßen Wein / ein  
Brühlein daran.

Oder man macht solchen Täig dick / und wür-  
cket selbigen gar wol / machet gewahlte Ruchlein  
daraus / schneidets mit dem Ruchel-Rädlein von  
einander / und bächets wie selbige Ruchlein.

So man ein wenig Sauertäig / oder gesotten  
Hopffen = Wasser darunter würcket / so gehen  
solche auf wie Ruchlein / giebt auch mit Sauers-  
täig angemacht / breite Pfannen-Zelten / in der  
Mitten dünn / und an den Orten dicklicht ges-  
würcket.

Deßgleichen kan man aus oben-gemeldten ges-  
wählten Ruchlein-Täig / Nudeln oder Kröpf-  
lein machen / mit frischem Butter ausgewürcket /  
ist in der Fasten ein Pasteten / und Torten-Täig  
die man hernach mit warmen Wasser / mit  
Schmalz oder Butter / wenig Meel und Saffa-  
ran vermischt / an statt der Eyer anstreicht.

**Eyer-Brod / oder Eyer-Ring zu bas-  
chen.**

Das allerbeste weiß Meel in siedig Wasser / so  
wie eine Suppen gesalzen / und geschmalzen / ein-  
gerührt / einen truckenen Täig daraus gemacht /  
alsdann mit warmen Eyer wol ausgewürket /  
giebt gut Eyer-Brod / Eyer-Becken oder Ring.  
Man bestreichts mit zerflopfsten Eyer / und bäs-  
chets in Bach-Ofen : Man mag auch gestosse-  
nen Fenchel / Aniß / oder Matten-Rümich dar-  
ein thun.



### Einigen guten Gogelhopffen zu bachen.

Man nimmt sechs / acht oder mehr Eyer / je nachdeme man viel oder wenig Zaig machen will / zerflopfst die Eyer wol / nimmt hernach so viel Milch als Eyer / so verflopfst seynd / und auch so viel Schmalz / das Schmalz muß man zergehen lassen / und die Milch ein wenig warm machen. Diese drey Stück muß eines so viel als des andern seyn / schüttet es untereinander / saltet es / thut eine schöne und gute Häfen darein / die fein sauber und gewaschen ist / ein Löffel voll zwey ober drey / je nachdeme des Zaigs viel ist / rühret

Isdann das Meel darein / das beste und schönste / so man haben kan / sonst wird der Zaig schwer / und gehet nicht auf / machet den Zaig in der Dicke wie einen starcken Eyer-Zaig / rühret denselben eine ganze Stunde lang / jedoch nur auf einer Seiten / sonst wird er nicht recht / schmieret hernach das Geschirz / oder vielmehr ein Kupffern Becken / worinn man ihn bachen will / wol mit Schmalz / schüttet hernach den Zaig darein / lasset ihn in einem Ofenlein oder Back-Ofen fein schön bachen / so ist er recht und gut.

NB. Dis ist ein alt Teutsches Essen; Man darff aber den Zaig nicht gehen lassen / sondern / wann der Zaig eine Stund-lang streng geklopfst oder gerühret ist / und in ein Becken gethan / so soll er alsobalden in den Ofen gesetzt und gebachen werden.

Ullers



## Allerhand Speisen von Ehern zu bereiten.

### Weich-gesottene Eyer.

**M**an läſſet die Eyer einen Ball auffieden / ohngefehr ſo lang / biß man hundert zählen mag / gibts hernach warm auf / mit Ingber / Saltz und friſcher Butter.

### Zingeſetzte Eyer im Schmalz.

Oder / man ſchlägt die Eyer auf Butter / mit Muſcatnuß oder anderer Gewürk und Saltz beſtreuet.

Oder / man macht die Eyer in einem mit Eſſig und Fleiſchbrüh vermischten ſäuerlichten Brühlein ein.

### Gefüllte Eyer.

Man machet die Eyer = Schalen unten am Spizen ziemlich weit : Oben aber nur ein wenig auf / bläſet die Eyer daraus / zerrührets in wenig heiß Schmalz oder Butter / mit gelb Gewürk oder Safran / geſchnizelt Salbey / oder Majoran / und Saltz / füllets wiederum in die Schalen / ſteckets an Spießlein / mit einem Schnittlein Brod darzwiſchen / und laſſets braten. Man mag auch Zucker / Roſinlein dazu nehmen :

Oder / man ſiedet die Eyer / ſamt den Schalen / nur ein klein wenig / thuts hernach an einem Spiz ziemlich auf / rühret Muſcat = Nuß / Ingber / gelb Gewürk und Saltz darein / ſtürkets mit offenem Ort in heiße Butter / und laſſets alſo bachen.

P 5

Oder



Oder / hart-gesottene Eyer = Dotter gehackt / mit Peterlein / Gewürk / grünen Zwiebeln / jungen Spinat / oder sonst wolschmeckenden Kräutlein / ein paar frische Eyer verrührt / und die weiße Stücke von dem hart-gesottenen Ey damit gefüllet.

Oder / machet mit gebrandtem Meel ein süß Brühlein / mit gesottenem Wein / Ingber / Pfeffer / Zimmet / und Rosinlein darüber.

Oder man macht ein dünnes Eyer = Täiglein / wälzet solche gefüllte Eyer darinn um / und bächet in Butter wie Rühlein / man mag ein Brühlein daran machen / wie erst gemeldet.

### Eingerührtes von Eyern.

Eyer rühret man in Butter / mit wenig Saltz / wolschmäckenden Kräutlein / aelb Gewürk / Zimmet / Muscaten-blühe / Rosinlein / und gibts warm; Man mag einen guten Theil Milchraum darzunehmen; Ist ein Eingerührtes.

Oder / man klopfft Eyer / thut wenia Saltz / geschnittenen Peterlein / oder grüne Zwiebeln darzu / schüttets in eine breite Pfannen / die mit Butter blos bestrichen ist / lässtets bachen / so ist ein Almalet.

Man mag diß Almalet mit Essig ein wenig sauer machen / oder auch Milchraum und Saffran darzu nehmen.

### Pfannen-Ruchen / Eyer-Ruchen und andere Eyer-Müser.

Nehmet frische Eyer / so viel ihr wollet / zerflopfets / dann ein klein wenig Meel / oder gesbrosamet oder gewürffelt weiß Brod damit eingerüh-

gerüh-



gerühret / einen guten Theil Milch / oder so viel als Eyer darzu gethan / in ein Platten oder Tiesel geschüttet / und auf der Glut kochen / oder bachen lassen. Man mag im Auftragen Zucker oder Weinbeerlein darauf streuen. Man mag auch Saffran unter solch Platten-Muß mischen.

Oder Eyer / frischen Milchraum zerflopfst / auf der Glut gekocht / bis es gnug ist / man mag mit einem eisernen Deckel bedecken / und glüende Kohlen darauf thun / so wirds hübsch braun. Man kan auch Zucker und Zimmet darein thun. Man thut auch Rosen-Wasser und gestossene Mandeln darunter.

Oder auch klein-geschnittenen Peterlein / Majoran / Salbey darunter thun. Item Rosinlein.

Oder man gieffet Milch und Eyer zerflopfst / in heisse Butter / und allgemach gekocht / oder man brühret mit siediger Milch hübsch Meel / verührts mit Ethern und mehr Milch / und gieffets in solche heisse Butter.

Zum Eyer muß zerflopfst man Eyer / vermischet mit Milch / röstet hübsch Meel in Butter / in einer saubern messinen Pfannen / und rühret dasselbige mit den geklopfsten Ethern und Milch allgemach über dem Feuer an / und saltets erst / wann mans anrichten will. Man mag Zucker darein thun.

Sol-



## Folget ein fürßlicher Unterricht des Trenchirens / oder Zergliederung der Speisen.

**S**o und zuvor man sich in der Trenchier-Kunst gebrauchen lassen will / muß man darinn erfahren und geübet seyn / und an den Holzformen zu erst wol gelernet haben. Darzu gehören eigentlich diese Stücke / als erstlich ein Huhn / 2. das Spanfercklein / 3. der Haase / 4. der Kalbskopff / 5. die Schepsteule / 6. die Nierenbraten / 7. der Schuncken / 8. die Hirsch- oder Rehkeulen / 9. der Hecht. Alsdann kan man mit feinen sittsamen Geberden an die Tafel gehen wann die Hände zuvor wohl gereiniget / da dann zuvor die Messer an ihr gehöriges Ort allbereit geleyet / oder nach Zierlichkeit beygebracht werden muß. In Fürstlichen und andern vornehmen Höfen gebrauchet man das Credenz-Messer / welches in die Mitten geleyet werden muß / die andern auf beyden Seiten dabey.

### Wo die Messer ihr Schwäche und Stärke haben.

Setzet man das Messer an bey dem Hefft / so schneidet man einen starcken Schnitt / je ferner aber je schwächer schneidest du / man könnte mit Rechte das Messer in drey Theile abfassen / 1. in die Schwäche bey der Spitze / 2. die halbe Stärke in der Mitten / 3. die ganze Stärke bey dem Hefft / 2c. Wann man bey dem Geflügel / insonderheit bey der Gans die Gelencke finden

den



den will / muß das Messer mit der Stärcke angesetzet werden / man muß auch nicht etwan scharff oder mit Gewalt darauf drucken; sondern nur mit dem Messer hin und wieder wancken / und mit einem langen Schnitt fortfahren / bis es eingehet / und das Gelenck heraus beuget. Wenn du die Arme an dich hältst / so wird es dir nicht so sauer / als wann die Arme ausgestreckt werden.

### Wie der Schnepff zerschnitten wird.

Erstlich löset den Hals ab. 2. Den rechten Schenckel. 3. Den lincken Flügel. 4. Den lincken Schenckel. 5. Den rechten Flügel. 6. Spaltet den Steuß. 7. Thut den Ober-Schnitt am selben. 8. Den Gegen-Schnitt am rechten. 9. Den Gegen-Schnitt am lincken.

### Von der Gans.

Schneidet erstlich den Steuß auf / und nehmet das Messer zu der Gabel in die lincke Hand / und thut mit einem Löffel das Gefülte heraus / so es aber nur Beyfuß / kan hiezu eine absonderliche Gabel genommen werden; wann also das Corpus seiner Beschwerde entbunden / alsdann thut

1. Den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Schenckel. 2. Gleicher Gestalt am rechten Flügel. 3. Den Ober- und Contra-Schnitt am lincken Schenckel. 4. So auch an dem lincken Flügel. 5. Spaltet den Steuß auf der rechten und lincken Seiten. 6. Das recht und lincke Achselbein ausgehoben / woben zu mercken / daß die Gans ihr Achselbeinlein weit aussen stehend hat.

7. Lö-



7. Löset das Ziehebeinlein. 8. Thut an der rechten Brust einen Kreuz-Schnitt / und löset sie / so auch an der linken Seiten. Es können auch hie runde Mond- oder Schincken-Schnitte gethan werden. 9. Stoffets auf beyden Seiten entzwey. 10. Thut das Brustbein von der Gabel / und zertheilet den Kumpff.

### Vorlegung.

1. Die Spalt-Schnitte vom Steuß / einen Theil nach dem andern. 2. Die Schenckel / einen nach dem andern. Sind aber viel Personen zu betheilen / so werden auch noch die Schenckel zertheilet oder gespalten / wie bey dem welschen Han soll gewiesen werden / und werden alsdann die obern Stücke nacheinander vorgeleget. Die Keulen aber bis zu letzt gespahret. 3. Die Flügel / einen nach dem andern. 4. Das Brustfleisch theilet auch etliche Teller. 5. Der Kumpff gibt zweyen Teller / dazu könnte die weiche Haut / so vom Steuß geschnitten / gelegt werden. Alsdann das Ziehebeinlein. Bey jedem Teller etwas vom Gefüllten. So auch mit der wilden Gans / nur daß die Schenckel nicht zertheilet werden.

### Von dem Grück-Endtlein.

Erstlich thut den Gegen-Schnitt am linken. 2. Am rechten Flügel. 3. Den Ober-Schnitt. 4. Den Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 5. Löset den rechten Flügel. 6. Macher den Ober-Schnitt am linken Schenckel. 7. Löset den linken Flügel. 8. Spaltet den Steuß. 9. Thut den Ober-Schnitt an selbem.

Von



**Von der Endte.**

Bringet die Endte auf die Gabel / wie bey dem gebratenen Hun gemeldet worden; etliche haben hiebey auch eine besondere Art; alsdann thut 1. Den Ober- und Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 2. Den Contra- und Ober-Schnitt am rechten Flügel. 3. Den Ober- und Contra-Schnitt am linken Schenckel. 4. Den Contra- und Ober-Schnitt am linken Flügel. 5. Den Steuß gespalten auf der rechten und linken Seiten. 6. Das Ziehe-Beinlein abgebogen. 7. Das rechts und lincke Brust Fleisch jedoch mit langen Schitten / und wann die Endten etwas groß / oder zimlich fett / könnte man es auch wol hie bey der Gans machen. 8. Die Achsel-Beinlein abgestossen / das übrige aber wendet zu euch / und lasset es liegen.

**Vorlegung.**

1. Die Schenckel einen nach dem andern. 2. Die Flügel. 3. Die Spalt-Schnitte vom Steuß. 4. Das Brust-Fleisch zertheilet / etliche Teller. 5. Das Ziehebeinlein nebst den Achselbeinlein. 6. Das kleine Stücklein vom Kumpff.

**Von dem Capaun.**

Dieses Stück wird gleichfalls auf die Gabel gebracht / wie bey dem gebratenen Hun Meldung geschehen / Derowegen

1. Der Hals kan herunter gehauen werden / dergestalt / daß man im Hauen das Messer ziehe; oder man kan auch den Hals an zweyen Orten anschneiden / und mit dem Messer in die Augen stechen / und den Kopff samt dem Hals herum

rum



rum drehen / und gleichsam abwinden. Etliche reissen es auf die letzte Art / weil durch das Hauten die Gabel-Löcher erweitert / und der Capaun dardurch erschüttert wird / daß er hernach in dem Weiter-schneiden von der Gabel fallen kan. 2. Machet die äussersten Gelencke von den Flügeln ledig / als erstlich des rechten Flügels Oberbein / und dann des linken Flügels Oberbeintein. 3. Den Ober- und Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 4. Den Gegen- und Ober-Schnitt am rechten Flügel. 5. Und nach diesem das Fleisch unter demselben. 6. Den Ober- und Unter-Schnitt am linken Schenckel. 7. Den Gegen- und Ober-Schnitt am linken Flügel. 8. Und gleicher Gestalt das Fleisch unter demselben. 9. Den Steuß gespalten auf der rechten und linken Seiten. 10. Dann die Brust-Schnitte auf beyden Seiten / und so die Brust fett / wird solche längst / wie bey der Endte / in etliche Theile getheilet. 11. Machet den Bauch-Schnitt in die Runde wie einen Mond / aber die Runde nach dem Steuß. 12. Löset das Zieh-Weinlein. 13. Das rechte und lincke Achsel-Bein. Etliche thun auch allererst hie die Brust-Schnitte / welches auch fast besser ist / damit die Brust nicht so lange nackend sey. 14. Stosset die Rippen auf der rechten und linken Seiten auf. 15. Stosset die Brust ab / und wendet das übrige mit Zierlichkeit zu euch / und leget es nieder.

### Vorlegung.

Die Flügel einen nach dem andern / so aber eine vornehme Person an der Tafel wäre / leget man



zu einen Flügel ein Stück vom Steuß. 2. Ein Stück vom Steuß neben einen Stück von der Brust. 3. Das Hals-Bein nebst dem Rest vom Steuß. 4. Den Hipauf oder so genannt das Brust-Bein. 5. Einen Schenckel nach dem andern / oder auch wol einen Flügel und einen Schenckel.

Vom Welschen Haut.

Setzet die Gabel mitten in die Brust / schneidet etliche Stücke vom Fetten / oder dem unterwachsenen Fleisch / so über dem Zieh-Beinlein hängt / und löset hernach dieselben mit einem Bogen-Schnitt / alsdann so bringet die Kracken von den Schenckeln oder Beinen / ziehet alsdann die Gabel aus / und thut solches Fleisch mit Messer und Gabel auf einen absonderlichen Teller / so nicht weit von der Schüssel liegen.

Darnach. 1. Hauet den Hals ab / mit einem langen Schnitte. 2. Machet darnach die beyden Ober-Beine / so wol des rechten / als des lincken Flügels los. 3. Den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Flügel. 4. Das Ober- Gelenck am rechten Schenckel. 5. Den Ober- und Contra-Schnitt am selben Schenckel / und auf der lincken Seiten auch also. 6. Spaltet den Steuß auf beyden Seiten also.

NB. Auch kan man hie / wie beyhm Capainen geschehen / einen Contra-Schnitt / so wol unter den Flügeln / als unter den Schenckeln thun. 7. So der Haut groß und ihr es von nöthen erachtet / so thut einen langen Schnitt über die rechte Brust mit einem Creutz-Schnitte / und löset das Fleisch ab / und machet darauf das Innwendige weisse Fleisch



Fleisch mit etlichen Creuz- / Schnitten auch ab-  
Eben auch so auf der lincken Seit. 8. Alsdann  
Das lincke und rechte Achsel-Beinlein abgestossen.  
9. Die Rippen auf beyden Seiten zertheilet / und  
Brust-Bein abgestossen. 10. Wann der Han-  
groß ist / hauet den Rück-Grad noch einmal ent-  
zwey / und leget das übrige in die Schüssel.

### Vorlegung.

1. Das Fleisch / so über dem Ziehe-Beinlein ge-  
standen / ein Stück nach dem andern. 2. Die  
Flügel gleicher Gestalt. 3. Den Spalt- / Schnitt  
vom Steuß. 4. Das Brust-Fleisch in unterschies-  
dene Teller. 5. Die Keulen. 6. Den Rumpf / wel-  
cher in unterschiedliche Stücke zerschnitten wird.

### Von dem Indianischen oder Birck- Han.

1. Erstlich löset den Hals. 2. Den Contra-  
Schnitt am lincken Flügel. 3. Den Con-  
tra-Schnitt am rechten Flügel. 4. Die Ober-  
und Gegen-Schnitt am lincken Fuß. 5. Löset  
das Gelencke am rechten Flügel. 6. Den Ober-  
und Gegen-Schnitt am rechten Fuß. 7. Löset  
den Flügel. 8. Spaltet den Steuß auf der rech-  
ten Seiten. 9. Thut den Bauchschnitt / daß die  
Kunde nach dem Steuß komme. 10. Macher  
das Zieh-Beinlein los. 11. Spallet den Steuß  
auf der lincken Seiten. 12. Thut das Brust-  
Fleisch von der rechten Seiten / wo das Corpus  
groß oder fett / kan es wie bey dem Capaun ge-  
macht werden. 13. Die Achsel-Beinlein auf  
beyden Seiten abgestossen. 14. Die Rippen  
auf beyden Seiten zertheilet / so auch den Rumpf.

**Ver-**



### Vorlegung.

Hievon kan man vorlegen. 1. Den rechten Schenckel. 2. Den lincken Flügel. 3. Den rechten Flügel. 4. Den lincken Schenckel. 5. Das Stück vom Steuß. 6. Das andere Stück vom Steuß / bey jedem ein Stücklein von der Brust. 7. Den Hipauf und die beyden Achsel-Beinlein. Wann aber ein vornehmer Herr zur Tafel / und man zu seiner Wahl zu stellen / die Teller mit etwas mehrers beylegen wolte / kan mans also machen:

1. Leget vor einen Schenckel mit dem Flügel. 2. Den andern auch also. 3. Alle beyde Theile vom Steuß mit dem Hals-Beinlein. 4. Zwey Stück von der Brust mit dem übrigen Theil vom Steuß. 5. Den Hipauf mit den zweyen Achsel-Beinen. Und so kan man es auch halten mit dem Fasan.

### Vom Auer-Han.

Dieser kan zerschnitten werden wie der Welsche Han.

#### Das Vorlegen

Geschicht also / wie bey dem Indianischen Birck-Han gewiesen worden.

### Von dem Fasan.

Erstlich löset den Hals nebst denen Ober-Gelencken / wie bey dem Capaunen gezeiget. 2<sup>o</sup> Den Contra-Schnitt am rechten Flügel. 3<sup>o</sup> Den Ober-Schnitt am rechten Schenckel. 4<sup>o</sup> Den Contra-Schnitt am rechten Flügel. 5. Den

2 2

Contra



Contra-Schnitt am rechten Schenckel. 6. Den  
 Contra-Schnitt am lincken Flügel. 7. Den  
 Ober-Schnitt am Schenckel. 8. Den Ober-  
 Schnitt am Flügel. 9. Den Contra-Schnitt  
 am Schenckel. 10. Löset das Ziehe-Beinlein.  
 11. Schneidet das Brust-Fleisch auf der rechten  
 und lincken Seiten in die Länge. 12. Hebet das  
 rechte und das lincke Achsel-Beinlein aus. 13.  
 Spaltet den Steuß auf beyden Seiten. 14. Zer-  
 theilet die Ribben / und hebet das Brust-Bein  
 von der Gabel.

### Vorlegung.

Vom Fasan wird vorgeleget / wie bey dem  
 Capaum gemeldet / nur allein / daß die Schen-  
 ckel auch sehr gut daran geachtet werden / und  
 soll allezeit zu jedem Teller / so dem Vornehmsten  
 präsentiret wird / ein Stücklein von dem Brust-  
 Fleisch hinzu gethan werden / auch da noch etwas  
 mehrers an der Brust / kan dieselbe der Tren-  
 chirer / nach seinem Gutdüncken / auch fürlegen.  
 Man pfleget aber den ganken Fasan in vier Tel-  
 ler zu zertheilen; auf den einen ein halben Steuß /  
 und ein Stück von der Brust. Auf den andern  
 den rechten Flügel mit etwas von der Brust.  
 Auf den dritten den lincken Flügel samt einem  
 Bein. Auf den vierten den andern halben Theil  
 vom Steuß / und das ander Bein / die Rippen  
 bleiben in der Schüssel.

### Vom Span-Fercklein.

Der Kopff des Ferckels soll zur lincken Hand  
 stehen / stecket die Gabel an die Nasen-Löcher /  
 hebets ein wenig auf / hayet den Kopff ab / und  
 setzet



setzet denselben beyseit / darnach improchiret es erst in der Mitten: Alsdann leget das Messer an des Ferkels Bauch / improchiret in der Mitten des Kumpffs / bringet es ein wenig in die Höhe / eröffnet den Bauch / nehmet das Gefüllte heraus / daß es leichter werde / und machet erstlich den Ober = Schnitt am rechten Hinter = Bein. 2. Den Contra = Schnitt am vördern Bein. 3. Den Contraschnitt am Hinter = Bein. 4. Den Ober = Schnitt am rechten Border = Bein. 5. Wendet es mit Hülff des Messers / daß die andere Seite oben kommt / und trenchiret sie ebener Gestalt / leget das übrige in die Schüssel.

### Vorlegung.

Vom Span = Ferklein werden allzeit die Stück / so am besten gebraten / vorgelegt / und hält man das nechst dem Hals für das Beste / darnach nimmt man einen Fuß nach dem andern / bis zu lebt; Auch leget man zu jedwedem einen oder zwey Löffel vom Gefüllten; Der Kopff wird / nach Gelegenheit / da er gebraten / auch herum gegeben. An etlichen Orten wird der Kopf der Braut vorgeleget / an welchem ein zimlich Theil des Halses seyn soll.

### Vom Haasen.

Stellet den Haasen / daß die rauchen Beine / gegen eure rechte Seiten zu stehen kommen / setzet baselbst die Gabel auf / und löset die gedachten Beine / hebet den Haasen mit dem vordersten Theil in die Höhe / und schneidet ein Stück drey oder vier quer Finger breit ab / improchiret vorn neuem die kurze Spitze der Gabel / so zu diesem



Stuck absonderlich zugerichtet / in das Loch des Rückgrads / damit der Haase auf der andern Seiten recht ruhen möge; Oder aber stecket die Haasen-Gabel / oder eine andere / in das Fleisch über den Rücken / also daß der Rückgrad zwischen die Gabel komme / hebet es empor / und zertheilet ferner

1. Das Ober-Fleisch am rechten Läuffen. 2. Das Unter-Fleisch am linken Läuffen. 3. Das Ober-Fleisch am linken Läuffen. 4. Das Unter-Fleisch am rechten Läuffen. 5. Machet oben auf dem Rücken einen langen Schnitt. 6. Gleicher Gestalt unten einen an den Ribben/daß auf einen quer Daumen breit unten / und paar Finger breit auf dem Rückgrad Fleisch besitzten bleibet / thut etliche Quer-Schnitte / löset dieselbe ab / und machet es gleicher Gestalt auf der andern Seiten. 7. Schneidet die Nieren unter der Gabel ab. 8. Beuget das rechte / und dann auch das lincke Marck-Beinlein ab. 9. Löset das Schwäncklein / und hauet zwey oder drey mal den Rückgrad entzwey.

### Vorlegung.

1. Das Fleisch / so vom Rückgrad geschnitten einen Theil nach dem andern / darzu dann die Marck-Beinlein können geleyet werden. 2. Das Fleisch / so von den Läuffen abgeschnitten / eingetheilet in etliche Teller. 3. Dann die Stücke vom zertheilten Rückgrad / u. s. f.

### Vom Rück-Grads-Braten.

Setzet die Schüssel zur linken Seiten / und  




improchiret das Stück entweder in denen Löchlein / so in dem Ruck-Grad / oder aber im Fleisch über demselben / ebener Massen wie bey dem Haasen gemeldet worden; Schneidet aber die Ribben vornen hinweg / bevor ihr improchiret / machet hie eine lange Schnitte / und wider etliche in die Quere / wie von dem Haasen Ruck-Grad gesagt worden / zertheilet alsdann die Grad und Gelencke / welches hie die allermeiste Künste fordert. Das Fleisch / so an den Ribben gestanden / wird vor das beste gehalten in der Vorlesung.

### Das Hinter-Viertel.

Das Hinter-Viertel wird auch von dem Beine improchiret / und wiederum also / daß die Keule zwischen denen Spizen der Gabel komme; Dann schneidet man zu erst das Ober-Pläcklein herunter / welches zu End unfern von der Nieren sitzet. Ferner das Fleisch / so unten an den Ribben sitzet / und gleichfalls zähe und hart ist / damit man im Schneiden nicht darinnen hängen bleibe; Dann löset man die Ribben mit so viel Schnitten / als man will / und schneidet sie letztlich auf einmal alle hinweg. Darnach kan man das übrige wieder von neuem auf die Gabel bringen / und das Fleisch von dem Hinter-Bein oben erst / dann unten mit feinen linden Schnitten herunter schneiden / und derer so viel machen als man will.

### Vom Vorder-Viertel.

Das Vorder-Viertel wird über dem Schul-



ter=Bein improchirt / also daß das Bein zwischen die Gabel komme / darnach schneidet man unten zu Ende der Rippen das Knorpel hinweg ; alsdann ferner das harte Fleisch unter dem Schulter=Bein vorn an den Ribben / so gemeiniglich hart ist. Weiters löset man die Ribben mit so vielen Schnitten ab / als man will / und schneidet sie leßlich auf einmal alle hinweg. Darnach kan man das übrige wieder von neuem auf die Gabel bringen / und das Fleisch nach seiner Gelegenheit herunter schneiden.

### Vom Nieren=Braten.

So an diesem Braten eine Keule ist / so machet bey Endung derselben das Gelenck los ; alsdann zertheilet die Gelencke des Rückgrads mit der Nieren in wie viel Stücken ihr wolt / und leget alsobald davon für / also / daß zu jeglichen Teller ein Stück von der Nieren oder Fetten komme. Die Keule aber kan wie die Schöpfs=Keule / oder Hinter=Viertel / gehandhabet werden.

### Vorlegung.

Ober schneidet die Nieren heraus / und legt sie ganz vor / damit ihr Zeit gewinnet / das andere indessen zu zertheilen.

Hier wird vorgeleget / das am meisten fleischlicht / und am besten gebraten wird / doch belustigen sich etliche mehr an den Knochen.

### Von der Schöpfs=Keule.

Leget sie also / damit der Schwanz oben komme / hernach stechet die Gabel bey der langen Röhre oder Bein so tieff und starck hinein / als  
 ihr



ihr könnet / und hebet / mit Hülffe des darunter gehaltenen Messers / den Braten auf / und stecket hernach

1. Das Gelenck des Fußes ab / in der Schüs-  
sel / oder / wo möglich / auf der Gabel. 2. Ma-  
chet den Schwanz los / ist aber keiner vorhan-  
den / so fahret um den untersten Fuß fort. 3.  
Schneidet unter dem Fuß etliche runde Mond-  
Schnittlein / wie im 6. Cap. gezeiget / und derer  
so viel / als euch gut düncket / doch das Pfaffen-  
bislein / welches hart am Fuß / machet etwas  
groß / und schneidet alsdann am Knochen mit  
einem langen Schnitt dieselben gekerbten Schnit-  
te alle ab ; und ober der Keule thut deßgleichen.  
4. Alsdann schneidet auf beyden Seiten das  
übrige Fleisch ab / und machet auf denen beyden  
Seiten das Gelencke los / und schläget die Köh-  
re entzwey.

Oder wann ihr die Schöps-Keul recht mitten  
gespießet / daß sie in gleichem Gewicht / so schnei-  
det oben allzeit an der Fläche das Braune herun-  
ter / daß unten das weiße Fleisch herfür scheine.  
Oder schneidet das Braune an einem Stücke ei-  
ner zimlichen Hand breit flächling / und zerthei-  
let hernach auf dem Teller / begießet sie mit Brü-  
he / und leget sie vor.

### Vorlegung.

An der Schöps-Keul wird das Bein / darein  
man die Gabel sticht / gemeiniglich vor das Bes-  
te / darnach das Bein / so man entzwey schlägt /  
gehalten und vorgelegt. Sonsten leget man

2 5

allezeit



allezeit von dem vor / das am besten gebraten ist /  
dann sonst an dem Fleisch kein grosser Unters-  
scheid.

### Von dem Schweins-Kopff.

Improchiret den Schweins-Kopff in die Nas-  
sen / darnach wendet denselben / mit Zuthun ei-  
ner Servieten herum / und nehmt die Schwar-  
ten oben auf der rechten Seiten / als an dem  
Theil / der über sich gewandt ist / nach den Wan-  
gen zu / hinweg / und schneidet erst ein breit  
Stücklein / als nemlich die Schwarte / oder un-  
flätige Dexter derselben herab / alsdann schnei-  
det man etliche subtile Stücklein von den Wan-  
gen oder Backen / und nimmt ein Stücklein  
nach dem andern mit der Spitze des Messers /  
und legt sie auf den Teller / so man vorlegen  
will / und diß währet so lang / bis man auf das  
Bein des Kinn-Backens kommt ; und so die  
Ohren daran gut und zart seynd / zerschneidet  
und überreicht man sie auch. Desgleichen thut  
man auf der lincken Seiten / und fehret also  
den Kopff mit der Servite wieder herum ; was  
das übrige anlanget / wird es wieder hinweg  
geschicket.

### Vom Schincken.

Setzet das Messer / wann zuvor die Schwarte  
abgeschnitten und übergelegt / in die Mitten /  
ziehet alsdann die Kosmarin und Salben her-  
aus / bringet sie auf einen besondern Teller / son-  
sten gibt es nicht nur Hinderung im Zertheilen /  
sondern es wird auch davon bitter : Alsdann  
mache



machtet in einem Zuge erst kleine / Dann immer/  
je weiter ihr könnt/ auch grössere runde Schnit-  
ten/ so dann mit einem Creutz-Schnitte zertheilt  
werden; Alsdann nehmet ein Stück nach dem  
andern heraus / leget derer dünnen Stücklein  
drey oder vier auf einen Teller / belegets mit  
Kosmarin/ Salben und dergleichen / gieffet Es-  
sig mit dem Löffel darüber und übergebet solches.

### Vom Kalbs-Kopff.

Dieses Stück/ so es auf dem Kost gebraten/  
wird in der Schüssel/ allwo es lieget / zertheilet;  
Ist es aber in einer Brühe/ wie öfters geschicht/  
zugerichtet/so fordert eine andere leere Schüssel/  
zumalen wann die Füße und das Eingewende  
dabey lieget/ setzet die Schüssel neben die andere/  
stechet die Gabel recht mit der einen Spitze in das  
Gurgel-Bein/ mit der andern über das Gurgel-  
Bein / damit die Spitzen die Löcher unter dem  
Augen treffen / leget das Messer an die Schnau-  
ze / hebet den Kopff auf aus der Brühe / über  
die leere Schüssel / dann wann dieses Stück zu  
weich / könnte es einen Neuling in dieser Kunst  
beschämt machen/ in dem der Kopff in die Brühe  
fallen / die Anwesenden besprizen / und das Ta-  
fel-Tuch besudeln möchte. Machet alsdann

1. Von der Nasen an/ bis zu euch hin / über  
den Kopff einen langen Schnitt
2. Hinter dem  
Augen Quer-oder Creutz-Schnitt/ und löset die  
Hirnschale auch also/ daß sie auf beyden Seiten  
voneinander gehe.
3. Stellet das Messer zu der  
Gabel / und nehmet einen Löffel / thut das Ge-  
hirn

hirn



hirn auf einen absonderlichen Teller / oder einen besondern Ort in der Schüssel. 4. Machet einen langen Schnitt am untern Kinnbacken / und löset damit das Fleisch von beyden Backen. 5. Löset das rechte Ohr und dann auch das lincke. 6. Beuget die untersten Kinnbacken ab auf beyden Seiten. 7. Löset auf beyden Seiten die Vorschneider = Bislein / so zu hinderst an den Backen sitzen. 8. Schneidet die Zunge in die Länge mit einem Kreuz = Schnitt. 9. Alsdann das rechte und lincke Auge. 10. Stechet den Gescken auf der rechten und lincken Seiten / stecket das Messer zu der Gabel in das Gurgel-Bein und beuget das übrige voneinander.

### Vorlegung.

10. Die Vorschneider = Bislein / eines nach dem andern. 2. Die Augen. 3. Die Ohren / eines nach dem andern. 4. Die Zungen = Stücke eines nach dem andern / mit einem Bislein Fleisch / so unter den Wangen gewesen. Mit dem übrigen kan man so viel Theil machen / als einem beliebt. Das Gehirn aber wird allezeit für die Vornehmsten am Tisch gesetzt / die nach Belieben davon nehmen mögen ; In etlichen Orten aber zerhauet man auf einem Teller mit einem Vorleg-Messer / samt Muscatenblüth / das Gehirn ganz klein / thut es alsdann in die zwei Hirn-Schalen / überschicket's also dem Koch / welcher diese Stück über die Kohlen setzet / und oben an braun werden lässet / und werden alsdann erst präsentiret. So ist auch zu mercken /  
 das



daß man von der Suppen auf jedem Teller / mit einem Löffel dabey / und Saltz auf die Ränffe des Tellers gebe.

Wäre aber der Kalbs-Kopff weich gesotten / daß man ihn auf der Gabel nicht halten könnte / so setzet die Schüssel vor euch / daß der Küffel zu eurer lincken hinaus stehe / steuret die Gabel an das lincke Ohr / und schneidet das rechte Ohr bis auf das innerste Bein ab / und leget es für ; also verfaret auch mit dem andern Ohr / dem Backen / der Zunge und dem Gehirn. Man kan auch alle Beine ausser der Hirnschalen von dem Kalbs-Kopff absonderlich / und seine Theile ordentlich in die Schüssel legen.

### Hirsch-oder Rehe-Keule.

Schneidet erstlich den rauhen Läufer ab / und gebet ihn von der Tafel auf einen Teller / oder leget ihn an einen absonderlichen Ort in der Schüssel. 2. Schneidet einen langen Schnitt über das Stück / zwey quer Finger tieff / und löset Stücklein / daselbst ab. Löset das braune gebratene Fleisch über der Röhre. So man nicht satt hätte des braun gebratenen Fleisches auf der rechten Seiten / wendet man das Stück um / mit Messer und Gabel / und schneidet von der lincken Seiten / wie an der rechten geschehen. Bey diesem ist im Vorlegen alles gleich.

### Von der Pastete.

Setzet sie auf die lincke Seiten / machet erst den  
den



Den Deckel oben ab / und setzet sie auf einen absonderlichen Teller / und fortgeschicket / oder aber / so sie von gutem Butter-Taig gearbeitet / wird auch wol solche nach erfragtem Belieben / denen Anwesenden ausgetheilet / was aber darinnen / wird / wie sonst gebräuchlich / vorgeschnitten.

Von denen Figuren / die aus Apffel / Birnen / Citronen / Pomeranzen und Mandeln können geschnitten und gearbeitet werden.

Erstlich wird die Schale des Apfels abgeschälet / darnach mit dem Messer unter den Schelfen weggegangen / und der Apffel vollends in der Mitten voneinander geschnitten / damit der Apffel in Gestalt eines Korbs scheinet. Darnach wird ein Schelfen hinauf / das andere herunter geschälet / wann nun der Apffel um und um also geschälet / daß die Schelfen ab- und unter hangen / werden die übrigen Schelfen etwas mit einem Messer untergraben / und die abgeschälten Schelfen darunter gesteckt / alsdann giebt es die Figur eines Korbs. Der Schwanz wird aus einem halben Apffel gearbeitet / der Hals aber von dem andern Theil zugerichtet / die Augen werden von den Kernen / die in der Mitten zerschnitten / und eingesetzt. Die Schild-Kröte wird meistens von einem Apffel gemacht / von der Citronen aber scheinet es weit besser / die Citronen müssen halb voneinander in die Länge geschnitten werden / aus einem Theil machet man das Corpus / aus dem andern aber

den



den Kopff / die Beine und den Schwanz; dieses Stuck läffet sich gar wol gebrauchen bey Gesellschaften und Gastereyen; Wann die Figur gearbeitet / kan sie in ein groß Glas / oder in eine Kanne voller Weins gethan werden / welche darinnen empor schwimmt / und gar seltsam scheint. Den Krebs aus einer Pomeranzen / welche in die Länge zerschnitten wird / etwas länglicht zu erst gedrucket / nach diesem gemacht wie die Schild-Kröte. Das Crocodill eben wie der Krebs. Die Maus aus einem Kern / die Ratten-Maus aus einer Mandel. Das Pater noster aus einem Apffel / kan / wann es also geschnitten / wiederum zusammen gesetzt werden / daß es scheint / als wenn es nie zerschnitten.

Das Armband wird aus einem Apffel geschnitten / scheint aber weit besser / wann es aus einer Citronen gearbeitet wird / in Mitten der Citronen oder Apffeln muß ein Stücklein rings herum / kaum eines kleinen Fingers breit / abgeschnitten werden / nach diesem schneidet man um und um Schösser / wann dieses geschehen / wird das Mittler heraus geschnitten / und der Apffel unter der Schalen entzwey getheilet. Die Eichel mit ihrem Laubwerck ist gar leicht / und kan dieselbe aus Citronen / Pomeranzen und Apffeln geschnitten werden / jedoch kommt meistens die Schelffe darzu. Das Vögelein wird geschnitten wie die Eichel / nur daß die Proportion in Acht genommen werden muß; Jedoch kan es auch auf eine andere Art gearbeitet werden. Der Fisch wird zubereitet aus Citronen-Schalen / un-

ten



ten am Bauch hohl gemacht / damit er desto besser in einem Glas Wein schwimmen möge. Es ist gar schön anzusehen / wann der Apffel nur fein schlecht und ohne Macul ist / alsdann nimme man ein kleines Messerlein / das an der Spitze scharff und dünne ist / circlet und fähret um den Apffel bis an den Stiel / und schneidet in die Schelffen. Fanget von neuen oben an / und stecket das Messerlein nicht weit von der Blüte ein / jedoch schneidet dieselbe nicht los / fahret mit dem Messer unter der Schahle weg / und schählet bis an das Ende / alsdann präsentiret denselben an einer Gabel / so wird die Schelffe wol drey Klafftern lang sich abziehen. Es können auch Adler / Vögel und andere Thier aus dem Marcipan geschnitten werden. Es haben auch viel Meister dieser Kunst Blech und Kupffer / als Schilde / Adler / und allerley Geflügel und Thiere zubereiten lassen / dieselben in Apffel gedrucket / und muß zu diesen ein Apffel seyn / der auf einer Seiten roth / auf der andern weiß ist / wann das Schild auf der rothen Seite eingedrucket / wird mit dem Messer unter demselben weggegangen / los geschnitten und ausgehoben / auf der weissen Seiten gleicher Gestalt. Wann nun dieses geschehen / wird das rothe Schild in das weisse / und das weisse in das rothe Feld eingesetzt / welches gar schön scheint.

**Ende des Andern Buchs.**



# Das dritte Buch

handelt  
von der berühmten

## Arznei = Kunst /

Darinnen überaus schöne nutz- und  
höchst schätzbare Recepta für allerhand  
Schäden und Zufällen zu finden seynd/  
welche

Dem geneigten Leser  
für eine sonderbare Kostbarkeit  
in öffentlichen Druck  
hier spendirt  
wird.

Eine fürtrfflich bewährte Salbe für die  
Süner Augen.

**R**imm Auripigment/Vict. rom. Alaun/ver-  
mische solches mit einem Sönig zu einer Sal-  
be/streiche es auf/ und lege es über/ es wird seinen  
Effect beweisen.

Eine probate Laus-Salbe.

℞: Ping. Porcin. lb β. ♀. Viv. ol. Laur. sem.  
Stephisag. aa ʒj. Rad. Helebor. alb. ʒβ. Sal. gem.  
ʒj. † Parum. vermische nnd salbe das Haupt da-  
mit / verbinde es wohl ; Zu Morgends aber wa-  
sche dich mit folgender Laugen: ℞. Δ Bacc. Laur.  
† Cor. Cer. Ust. siede es in einem Wasser oder  
Laugen, **R** **Cor**



Hohle Zähne ausfallend zu machen.

Nimm Hirn von einem Kephun / lege es auf den hohlen Zahn / er fällt gewiß her auß.

Ein sehr rares Stücklein für den Frost.

Brich Sorennessel ab vor Aufgang der Sonnen / siede solches in Del / und schmiere dich damit.

Für die Wangen.

Nimm Hanffstengel mit samt den Kraut / und lege es in das Bett / es ist probat. |

Weisse Hände zu machen.

ʒ.	Rad. Liliorum alb.	}	
	Aaronis		
	Urticæ	}	- aa - - Q S
	Polygonat.		
	Sem. Synap.	}	

Mache solches zu Pulver / vermische es unter Sap. Venec. welche zwar mit Sonnenblüh und Eyerweiß zerlassen / daß es eine dicke Massa wird / formiere alsdann Kugel daraus.

Flecken-Saiff / welches auch die Hände schön weiß machet.

Nimm eine halbe Rinds-Galle / das Weiße von zweyen Ehern / Alum. ustum ʒj. Sal. com. Q. S. temperire solches untereinander / und vermische es mit Saiffen.

Für den Wurm.

Sprich folgendes: Wurm oder Wurmin / du seyst schwarz oder weiß / braun oder roth / wie-wohl du unter 72. einer bist / so zehl ich dir N.N. alle deine 72. Würmer zu todt / in Nom. Pat. & Fil. &c. und leg die Hand drey mal auf den Scha-  
Den. Für



**Für das Schwinden der Glieder.**

Thue mit einem Eisen drey Hübel auf das schwindende Glied / (es muß aber solches geschehen am Neuen Mond / zu früh vor Aufgang der Sonnen) bohre in einen Felber-Baum ein Loch / und sprich: Felber ich suche dich / Felber ich finde dich / Felber ich verwunde dich / ich geb dir das Menschen-Blut / daß du ihm das Schwinden wenden thust. In Nom. Pat. & Fil. &c.

**Für den Husten.**

℞. Herb. Scab. Tussilag. major. hедера terrest. Ver. Hysop. Pulmon. fol. quercin. Anthor. alb. aa. M. j. rad. Bened. Envl. aa. ꝑ. rad. Gladioli ꝑ. rad. Urtio. Sem. Anis. fem. fœnicul. aa. ꝑ. Liquirh. ꝑ. Cinamom. sachar. Cand. alb. aa. ꝑ. zerfchnitten in 5. halbe Maas Wasser sieden lassen / biß eine halbe eingesotten / alsdann den Zucker / wie auch Rosen-Hönig zwey Löffel voll / darein gethan.

**Eine gute Blutstellung.**

Schreib dieses auf einen Zettel / und hencke es an den Hals: 6. 6. 7. N. D. D.

Oder: Nimm die Wurzel von rothen Brennesseln / so zwischen unser Jr. Tagen vor dem Aufgang der Sonuen gegraben worden / solche auf der Wunden / oder wo das Blut entgeheth / erwärmen lassen.

**Das Haar wachsend zu machen.**

Nimm Senffkörner / Kressigkraut / thue es in Zwiebel- und Knoblauch-Safft / vermische es untereinander mit zerstoßenen Mäus-Roth /



bürste di h damit / es wird unvergleichlich schön  
wachien.

**Ein herrliches Remedium für das Harn-  
winden.**

℞. Sem. Apii, sal nitri, rub. tictorum, Apium  
mag. Bacc. Junip. Asarum Ammi, Fœnicul.  
Spica, Amigd. amar. aa. ℥j. ℥ij. sem. Melon. ℥v.  
Cantharides, Köpff und Flügel hinweg gethan/  
℥ß. Amoniacum ziß in ♀ zerlassen / und mit den  
anderu Pillen wie Erbsen gemacht / Drey auf ein-  
mal davon eingenommen.

**Ein bewährter Schlaf-Tranck.**

℞. Sem. Papav. alb. ℥ß. rad. Mandrag. sem.  
Hyosciam. aa. ℥ß. Croc. gr. ℥v. zerknirsche und  
binde es in ein Tüchlein / weiche es in Δ Nymph.  
℥v. ein 6. st. zwey Stunden vor Nachts oder  
Morgen 1. ℥ bis 3. darnach es die Noth erfordert/  
davon gebraucht.

**Einem Appetit zum Essen zuerwecken.**

℞. Sachar. ros. ℥ij. eingemacht / wohl zersto-  
fene Citronen ℥ß. Syrup. Pomæ, Q.S. mis. brau-  
che dieses nüchtern ℥ß

**Das verfallene Gehör wieder zu bringen.**

Fülle ein Wasser-Glas mit Welscher Nuß-  
Blühe / vermache es fleissig mit Wachs / daß  
kein Dampf heraus steigen kan / grabe dieses in  
einen Pferd. Mist / daß es an allen Orten drey  
Spannen dick bedeckt seye / laß solches ein gan-  
zes Jahr stehen; alsdann wirst du ein Del oder  
Feuchtigkeit finden / presse es aus / und setze es  
etlich Tage an die Sonnen / davon lasse einen  
Tropffen in jedwedem Ohr hinfallen. NB. Wann  
du



du das Glas eröffnest / so hüte dich vor dem  
Dampff und Geruch.

Das Haar gar schön wachsend zu machen.

Nimm aus den Häuslein gezogene Gartens-  
Schnecken / Eglen / Biene / Wespen / Salz /  
jedes gleich viel / zerstoße es / doch auch nicht zu  
hart / lege es in Gläsern Hafen oder Döpf /  
der unten gespitzt ist / und kleine Löchlein hat / kleb  
unten ein Glas daran / vergrabs acht Tage in  
warmen Mist / das darvon getrieff e Wasser  
streiche auf die kahlen Oerter / und reibe sie wohl  
damit. Hernach wasche das Haupt mit einem  
Wasser / darinn Herb. Verben. Absynth. Ab-  
rotan. rad. Cumæ. herb. Cap. Vener. rad. Lapp.  
squinanth. gesotten.

Sern Christants vortrefflich Wasser.

R. Nuc. Moschot. ℥xij. Macis, Zinzib. gran.  
Parad. Charyoph. aa. ℥ß. rad. Rhabarb. ℥j. Ca-  
storeum. Spicanardi, aa. ℥ß. Ol. Laurin. ℥ij.  
Das Gewürk laß alles ganz / gieß sechs Maas  
des besten Weins daran / verdecks in einen ver-  
glasten Hafen oder Döpf / laß vier Wochen ste-  
hen; Seyhe den ♀ davon / stoß das Gewürk zu  
Mus / thue es unter den vorigen ♀ / verdecks /  
laß drey Tag stehen / rührs oft / brenns in MB:  
geschicht ihm recht mit der Hiz / so geths lauter /  
wo zu heiß / weiß und triß / behalte es also wol  
vermacht. Das vertreibet alle Nasen und Fle-  
cken des Angesichts und Leibs / machts lauter  
und klar. Ein wenig im Mund gehalten / stillt  
das Zahnweh. Fisch / Bög. l / Wildbredt dar-  
rein gelegt oder damit besprengt / bleib solches

2 3

Jahr



Jahr und Tag frisch. Also Kirschen / Weichseln / Amerellen / Blumen / u. d. g. Ein wenig in Faß zähen Wein gegossen / macht ihn frisch. Etwas getruncken / heilet und erhält Leber / Milz / Lungen und Gedärm / vertreibt das Grimmen; und einem eingenekten Tüchel auf die Wunden gelegt: heilet solche. Widerstehet dem Schlag / trücket das flüssige Hirn / so man das Haupt damit bestreicht / ist gut für den stinckenden Athem // ist den Ohren und Nasflöchern angenehm / erhält den Menschen bey langer Gesundheit / alle Tage ein wenig nüchtern davon getruncken.

Ein herrliches Remedium für das Zahne-  
weh.

R. Pip. alb. & long. Cubeb. Saxafrag. Cort. de arbor. Mor. Cod. Caparorum, rad. Mandrag. jedes gleich viel / dieses siede / nachdem der Wehe Tag beschaffen ist / in  $\Psi$   $\Delta$   $\ddagger$  vermischet oder jedes für sich selbst / Das nützet oder stärcket das Zahnfleisch.

Ein anders.

R. Rad. Pyreth. Sem. Steph. agr. mit Wachs vermischet: und auf den Zahn gelegt. Oder: siede die Gampffer in  $\ddagger$  / und beholts im Mund.

Oder nimm die Leber von einer grünen Endee ren / Tamarisken Frucht / Esel Cucucumwerk / Borwachs / so im Einflug des Korbs von Bienen gesammelt wird / jedes gleich viel. Dieses kanst du zu allem Zahnwehe / aus was Ursache er entstanden / gebrauchen.

Oder nimm Castor. pip. zinzib. Stor. rub.  
opium



opium aa. ʒß. gestossen / mache es mit Oleo. rosar. an / streich eines Hanffkörnleins groß auf die Wurzeln des Zahns. Opium allein auf den Zahn gelegt / hilfft auch.

Oder nimm Myrrh. ʒij. Olib. ʒß. Mast. ʒiß. Spong. Marin. Corall. rub. aa. gr. XV. Tartar. ʒij. Vitrum pul. ʒv. Lig. alve. Cynamom. Charryoph. Sarcocoll. aa ʒß: f. Pul. die Zähne damit gerieben / reiniget und kräftiget solche / und heilet das verschwohrne Zahnfleisch.

Ein gutes Recept für den übeln Athem.

R. Herb. Verbenä, Herb. Orrigan, in † gesotten / und Abends und Morgens davon getruncken.

Ein bewährtes Stuck wider das Fieber.

R. Sal. Absynth. ʒß. Anth. Diaforet. ʒß. Card. Bened. ʒß. Corn. Cerv. ʒß. misc. fi. Pul.

Oder mach von einem alten Besen Stiel einen Kabisch / hänge ihn an / wenn es ihn ankommt / und allezeit angeschnitten.

Oder.

R. Card. Bened. ʒiij. sem. Card. Bene. rad. Chich. aa. ʒiß Plantag. major. Chelidon. maj. Gentian. Corn C. usti aa. ʒj. M. f. Pul. in Cordobenedicten Δ gebraucht / drey Stunden vor den Paraxismo des Fiebers eingenommen / und darauf geschwitzet.

Für das Haupt. Wehe.

R. Rad. Cucum. sylvest. Absynth. a. siede es in ʒund Δ bis ein ʒß. wird / warm aufgelegt / es benimmt und stillt die Schmerzen /  
son



sonderlich so es vom Schleim und kalten Sa-  
chen kommt.

Oder.

R.  $\Delta$  Rosar.  $\Delta$  heintianz aa. ein Wein-Glas-  
lein voll Alum. zß. Sal. Cochlear unum Aibum.  
Ovi. 3. untereinander temperirt / und mit Tü-  
chern umbgeschlagen.

Vortreffliche Purgier-Pillen.

R. Mass. Pill. Cochiar. sine quibus. - - aa.  
zß. cum aqua Anisi. fi. Pill. auf einmal ge-  
brauchet.

Wann ein Weib nicht genesen kan.

R. Margarit. Coral. Rub. unicorn. a. zß.  
Visc. Quercin. gr. Xij. f. Pul. in ein Löffel voll  
 $\Delta$  Lilior. albor.

Wann es gar hart stehet.

R. Piperis, Elebor. alb aa. gr. ij. Klein ge-  
stossen / und der Frauen in die Nasen lassen zie-  
hen.

Augen-Pulver.

z. Sacchar. Canar. Sal. Gemmae, Cort. ovo.  
Ust. a misce, fi. pul.

Ein Pulver so die Augen trocknet.

R. Tutia ppr. zj.  
Antimonii " zß.  
Margarit. " zij.  
Coral. rub. " ziß.  
Misc f. Pulv.

Eine köstliche Latwerge zum Schwitzen.

R. Nuces Vomicae.  
Bolus Armen.  
Rad. Diptam.

Terr.



Terr. Sigillat.

Sigillum Salomonis.

Tormentill. - - - - aa. ℥j

Folior. Melissæ, & Acetosæ - aa. Mß.

Croci. Aloes - - - aa. ℥j.

Teriac. Optim quant. suf. omnibus f. Electua-  
rium.

**Wäsen oder Plattern heraus zu treiben.**

R. Margarit. Num. 9. Coral. rub. Num. 5.  
vel 9. gepulverisiret / und im Herz Carf. ♁. oder  
aq. Card. Bened. oder in ein Löffel voll ꝑ einge-  
geben.

**Ein gute Brust-Ratwerge.**

R. Specier. Diajreos, Diapenidii - - aa. ℥j.  
Syrup Passular. Sy. Lyquirh. Sy. Hyssopi.  
Sem. Lini, pulveris. aa. ℥ß. sy. Iujub. ℥j. mis.  
fi. Electuarium.

**Für den Durchbruch.**

R. Rad. Torment. Nuc. Moschat. Cioci.  
Terra sigillat. pulv.  
Glanz. Quercin. - - aa. ℥ß.  
Rad. Pimbinel. Sem. Accipitrin. aa. ℥ij.  
Misc. fi. Pul. dos. ℥j. in rothen Wein eingenom-  
men.

**Ein Schweiß-Pulver in dem Sieber.**

R. Cardui Benedict. - - ℥iß.  
Sem. Card. Benedict. Rad. Cichor. - aa. ℥iij.  
Plantag. major. Chelidon. major. Gentian.  
Corn. Cerv. usti - - aa. ℥ij.  
Misc. fi. Pulv.

**Ein vortrefflich bewährtes Stuck für das  
Sieber.**

R.



R. spiritus Vini - 6 oder 8. Löffel voll / Lumbricorum 9. oder laß etliche Stunden in gedachtem Sp. Vin. digeriren / so wird der Sp. Vin. ein wenig weiß / alsdann so senhe ihn ab / und gibß dem Krancken / wann der Paroxismus kommt.

Ein unvergleichlich gutes Wasser für die Sinnen im Angesicht.

R. ꝑs. viv. ʒj. oliban. Elect. ʒiij. Myrrh ʒij. Gamph. ʒj. Mis. f. Pul. In Rosen-Wasser gethan / und das Angesicht gewaschen.

Für das Aufsteigen der Mutter.

R. Cort Citr. ʒij. Myrrh. ʒj. Visc. Querc. ʒß. Ventricul. Gallin. ʒß. Zedoaria ʒij. sem. Cardui sylvest. ʒß. sacch. alb. ʒj. Mis. f. Pul. in warmen Wein eingenommen.

Ein Cataplasma, wann eine Sechswöchlerin einen harten und dicken Leib hat.

R. Far. fabar. sem. Lini. Malvæ. Crust Pan. aa. Miij. in Milch zu einen Cataplasma. gewacht und übergelegt.

Eine gute Kühlung im Haupt, Wehe und Sitz.

R. Alb. Ov. lb. num. 3. ∆. Ros. ein Wein. Glas voll. ∆. Heintianæ ein halb Gl. voll / ⊖ ein Löffel voll. O. ʒß. klopfßs wohl untereinander / und schlags mit einem Tüchlein über.

Für den Schwindel und Haupt = Beschweigung.

R. Pul. Marchion. ʒj.  
Ol. succin. gut. iij.  
sach. pul. ʒß. M. auf einmal.

Et.



Etwas bewährtes vor das Fieber.

Schreib diese Worte auf drey Mandel-Kern/  
Tandachon, Tax, Taxten, und giebs/ wanns  
einen ankommt / den ersten / andern und dritten  
nacheinander zu essen.

Oder / schreib auf drey Mandeln / dieses: auf  
den ersten Huperio, auf den andern Huperio  
Ciperio, auf den dritten Huperio Ciperio sil-  
perio, gieb allezeit einem ein davon / wanns ihn  
ankommt.

Für die Wassersucht.

Nimm Brunkreß / zerhacke ihn / laß mit halb  
Wein und Wasser kochen / so lang als weiche  
Eyer / zwings durch ein Tuch / und alsdenn davon  
getruncken.

Für den Gliedschwamm.

R. Fung Quercini, mit  $\Psi$  gekocht / nnd als  
ein Cataplasma warm über den Gliedschwamm  
des Tags zweymal gelegt.

Ein herrlicher Tranck für die Schwind-  
sucht.

R. Herb. Verben. herb. Pulmon. herb. Tri-  
fol. aur. aa. Mj. herb. scolopend. Mß. herb.  
Carduiben. herb. Veron. rad. polipod. rad.  
Enul. Liquirhiz. aa. parum. Alles in einen neuen  
Dopff gethan / und ein Maas Wein und ein  
Maas Wasser daran gegossen / verdeckt / und  
zwey Finger einsieden lassen / alsdann zu Frühe  
und Abends ein Gläsel voll warm getruncken.

Für das Magen-Wehe.

Nimm das Weiße und Gelbe von einem Ey/  
zerklopffs wohl untereinander / flor. Chamom.  
da



Darunter gerieben / auf eineuntere Kinden roffen  
Brod gestrichen / und bey einem Feuer wohl  
warm gemacht / und so warm man es erleiden  
kan / auf den Magen gelegt.

Für das Grimmen.

R. Theriac. Terr. figil. rub.  $\varphi$ . rub. unter  
einander ein wenig sieden lassen / auf ein vierfa  
ches Tuch gestrichen / und warm über den Na  
bel gelegt.

Für das Rothlauff.

R. Bol. armen. Terr. figill. pul. Liquirh. sem.  
Card. Benedict. Weizen. Mehl. Mis. fi. pul.

Für die Kinds Blattern.

Gelben Kuben. Safft / Erdbeer. Wasser und  
weissen Meth / untereinander gemischt / und da  
von getruncken.

Für rotte und hitzige Augen.

R. Aq. Flor. sambuc. ros. alb. aa.  $\mathfrak{z}\mathfrak{b}$ . Cheli  
don.  $\mathfrak{z}\mathfrak{i}\mathfrak{j}$ . Sacch. Cand. alb.  $\mathfrak{z}\mathfrak{b}$ . Tut. ppr.  $\mathfrak{z}\mathfrak{i}$  mis  
ceatur.

Für die Würmer im Leib.

R. Rad. Rhabarb. C.C. V. Theriac. Mell. pur.  
sem. Cynæ. Fol. Sennæ. rad. filicis aa. Q. S. un  
tereinander vermischt / Klein gestossen / Morgends  
und Abends davon gebrauchet.

Ein sehr gutes Stücklein in hitzigen  
Kranckheiten.

Kühe Roth ausgepreßt / mit Aq. Fragar. an  
gemacht und getruncken.

Ein guter Kühl. Trunc für den Durst.

R. Tamarint.  $\mathfrak{z}\mathfrak{i}\mathfrak{b}$ . Uvæ pass.  $\mathfrak{z}\mathfrak{i}\mathfrak{j}$ . Rasur. C.C.  
 $\mathfrak{z}\mathfrak{b}$ . In drey Seutlein Wasser gesotten / laß ein  
halb



halb Seitel einsieden / seihe es durch / thue dreys-  
sig Tropffen spi. Viet. darein. Wer es süß ha-  
ben will / thue darunter Suc. rub. Idei, und dann  
davon getruncken.

Wer keinen Stuhl haben kan.

Der siede Rhabarbara in seinem Urin / und  
trincke davon.

Eine furtreffliche Herz Stärckung.

R. C. Caurat. ʒß. Margarit. Orient. ppr. Lap.  
Bezoar, Occid. aa. gr. V. fiat. pul. auf ein-  
mal.

Für die Gelbsucht.

Nimm den gelben Saamen von weissen Lilien/  
eines Goldgulden schwehr / im weissen Wein  
getruncken.

Für das Schwinden.

R. Piper. nigr. rad. Pyreth. Sem. Synap. a  
ʒß. Pip. long. Gum. Euphorb. rad. Caryophil.  
aa. ʒij. Grana paradif. ʒß. Alum. plumos. ʒij.  
Baccar. Junip. ʒij. Vini adusti ʒij. misce. Drey  
Freitag nacheinander gebraucht / und allezeit tru-  
cken Köpff gezogen.

Wenn sich einer gebrennt.

R. Sapo ven. Aquæ. oleum. Acet. untereinan-  
der vermischt / Luchlein darein genezt / und lau-  
licht oft übergeschlagen.

Ein gutes Recept in dem kalten Fieber.

R. Spec. Febril. Crol. Occ. Cancr. cor.  
c. ust. ppt. aa. ʒj Drey Messerspißen voll alle  
Morgen davon genommen.

Vor die Feuer-Mähler der kleinen Kinder.

Nimm das Fette von dem Ess. Zeller mit dem  
Nagel



Nagel des Fingers hinweg / streiche solches dem Kind / so bald es geboren worden / auf das Feuer-Mahl / halte damit / acht oder vierzehn Tage an / du wirst Wunder sehen.

Vor das Zahnwehe.

Nimm Salz / röste es in einer Pfannen / hernach thue es auf ein Schnupftuch / oder sonst in ein leinen Tüchlein / und halte es so warm du es leiden kannst / an den Backen oder Wangen / aber nicht bloß / sondern es muß das Tüchlein über das Salz geschlagen werden / und das brauche / so oft du wilt / aber allzeit wohl warm ; dieses ist noch dabey zu mercken / daß du das Tüschlein an die Seite haltest / wo du den Schmercken hast.

Ein herrliches Schwindsucht-Pulver / so nicht nur allein trefflich vor den Magen / sondern auch guten Appetit zum essen macht.

Nimm ein Loth Zibwerth / ein Loth Galgat / ein Loth Zimmel / ein Bierling Koch-Zucker / mische es untereinander / und esse alle Morgen früh drey guter Messerspißen voll davon / es wird probat seyn.

Wann sich jemand an die Schienbeine gestoßen / oder arffgekrazt hat / daß es offen / oder die Haut davon weg ist.

Nimm das Häutlein von einem Ey / so inwendig ist / lege es darüber / binde es zu mit einem Bäuschlein / continue es etlichmal / so wird es trefflich heilen / und eine schöne Haut wiederum bekommen.

Vor



Vor die Wergel im Angesicht.

Wann du Wergel in deinem Angesicht hast / und woltest deren gerne loß seyn / so nimm im Abnehmen desmonds einen Apffel / schneide ihn über die quere von einander / nehme ihn alsdann / und reib die Wergel damit / und wenn du dieses gethan hast / so thue den Apffel wiederum vorher zusammen / grab ihn hernach in die Erden / je balder der Apffel verfault / je ehender vergehen die Wergel. Du kanst den Apffel unter die Tröpff einer Kinnen vergraben / damit er desto ehender verfaule.

Susten Bläcklein zu machen.

Nimm Süßholz-Mehl / gestoffene Beilen-Wurk / Cardel-Zucker / jedes vor zwey Kreuzer / stosse alles zusammen untereinander / nimm alsdann vor ein Kreuzer Tragant / weiche solichen in Rosen-Wasser / doß es wie ein Teig wird / rühre hernach die obigen species darunter / daß es recht dick wird / man kan auch Glitsch-Rosen und blauen Beil-Safft darzu nehmen / wann man man will. Mache darnach Bläcklein darauß / und esse es zu frühe nach deinem Belieben.

Vor rothe und trübe Augen.

Nimm Terr. Volat.  $\mathbb{W}$  3ß. nehme es ein Stunde vor dem Schlaffengehen ein.

Vor die Hüner-Augen.

Setze den Fuß in ein warmes Wasser / daß das Hüner-Auge warm werde / hernach nimm von einem Speck die quere Schwarten / und lege es darüber / und wann es durre ist / lege wieder eine frische darauf / und fahre so fort / so wird es

es



es das Hünereyug in 24. biß. 30. Stunden völig mit samt der Wurzel herauß ziehen, Probatum est.

Vor das Rothlauß.

Nimm Schweins Roth / schmiere den Ort damit / ist überanß gut. Oder nimm Fischgall / schmiere es damit / ist auch gut.

Vor die Colica oder Reisen des Leibs.

Nimm von einen frischen Roß Roth etliche Tropffen etwan 4. 5. oder 6. in einen Kimmel Brandtwein ein / und ltge dich darauf ins Bett / halte dich warm / es wird dir das Reisen bald stillen.

Ein vortreffliches Magen-Elixir zu præpariren.

Nimm Aloes 2. Loth / Saffran 1. qutl. Rhabarbara ein halb Loth / Lerchenschwamm 1. qutl. Zitwer ein halb qutl. Myrrhen 1. qutl. Enzian ein halb qutl. Theriac. Opt. ein halb qutl.

Diese Species klein gestossen / in ein Glas gethan / und ein halbes Quart (Ranne oder Maas) Wein Brandtwein / oder sonst vom besten / darauf gegossen / das Glas oder Flasche wohl verwahret / solches an die Sonne oder sonstwo an einen warmen Ort / oder in heissen Sand gestellet / biß diese Species den Brandtwein ganz roth wie Blut oder sehr rothen Wein gemacht / will man aber 2. Quart oder Kannen voll auf einmal præpariren / muß man viermahl so viel Species nehmen. Von diesem obgeschriebenen Elixir kanst du alle Morgen im Wein / Bier / Thee / oder Caffee / 40. 50. 60. oder nach befinden mehr tropf



Tropffen einnehmen/so ist man 24. Stunden vor allen Gift und Pestilenz präserviret / und kan man zu dergleichen Leuten ohne Entsetzen / in ihre Häuser / auch ohne Gefahr mit ihnen umbgehen. Es erhält und bringet auch ein gut Gedächtnuß / schärffet das Gesicht / und stärcket alle innerliche und äußerliche Glieder / hält den Leib in steter Oeffnung und Gesundheit biß an den Termin/ den Gott bestimmt. Wer die Cur gebrauchet/ bedarff keiner andern Medicin ; denn sie ist gut für alle kalte/ hitzige und giftige Fieber / macht Appetit zum Essen / ist gut für Engbrüstigkeit / Blutstürzungen / Blutspenen / Hauptweh / so aus dem Magen entstehet / für Blut-Beschwe- rung und Husten / Brust-Geschwüre und Sei- ten-Stechen / Brust-Flüsse / Fäulung der Lun- ge ; vertreibet den stinckenden Athem / ist gut für die Schwindsucht / den Schlag / Zahn- und Au- gen-Wehe / Bauch-Kuhr/ Brüche oder Blut- Fluß / reiniget die Blase und Nieren-Stein; ist gut für die Bräune der Zungen / für die Bräune im Hals und Hals-Geschwüre/ für die Mandeln und böse Hälse / auch daß der Zapffen nimmer herunter fällt; für die Catharre/für den Dampf auf der Brust und Darm-Schmerzen. Beför- dert die Dauung / ist gut wider die Milch-Bes- schwerung/das Grimmen des Leibes/den Durch- lauff / wider die Galle / gelbe Sucht / Bestand der Nasen / wider allen Schleim im Halse / das Herkspann und Magen-Drücken. Es stärcket das Herz / vertreibet die Hitze im Haupt / ist gut für die hitzige Leber/für den Scharbock/stärcket

S

Den



Den Magen / macht gute Dauung und ziehet allen Schleim; Es ersezet die Kräfte als ein Confortant, ist die beste Blut-Reinigung / und fürtrefflich wider Milch- und Leibes-Verstopfung / gut für Ohren-Flüsse / für die Würme im Magen und Gedärme / für schweren Athem und alten Husten / für die rothe Ruhr / für den Schwindel / Herz-Pochen und den Sod / befördert den Schlaf / vertreibet den Schmerz in Därmen / Stechen am Herzen / Reißen und Kneipen im Leibe / befördert den Stulgang / und treibet gewaltig die Binde aus der Brust / Magen und Gedärme fort / ist gut für alle Flüsse und Aufsteigen der Dünste aus dem Magen / benimmt die Trunckenheit / treibet den Harn / Sand und Grief aus der Blasen und den Nieren / stärcket den ganzen Leib / treibet die Binde in der Seiten / ist wider das Würgen des Magens und Zwang im Leibe / machet engbrüstige / aufgeschwammte oder wassersüchtige Leute mager / magere hingegen fett. Doch hiebei ist ein Notabene : Denn man hat observirt / daß die magern und fräncklichsten Leute durch diese Cur mit der Zeit wider ihren Willen und Commodite fast allzusehr zugenommen und gleichsam allzugesund worden.

**Ein bewährt Haupt-Wasser für das Kopffweh.**

Yoley und Rosen-Wasser eines so viel als das ander / item das weise von einem Ey / und Klopffs wohl durch einander / laß es ein wenig warm werden / neße Tücher darein / und schlags auf den Kopff.

**Vor**



Vor die Colica / daß sie nicht wieder Kommt.

Stoßet 3. Kern von Lorbeer Klein / und nehmet sie in einem Glas Wein ein / ist bewährt. Item Saft von einem schwarzen Pferd-Mist / in ein Glas Wein eingenommen.

Vor die binfallende Kranckheit.

Würg eine Henne / und gib den Menschen der die Kranckheit bekommen soll die Gall zu trincken / so wird ihm diese Kranckheit nimmer angreifen.

Ists aber ein säugend Kind / soll man die Arzney der Mutter / oder Säug-Ammen geben. Item nimm ein Forelen stich dieselbe daß sie 3. Blutstropffen fallen lasse / fange die auf / giebs den Menschen zu trincken / und laß die Foreln wieder ins fließend Wasser lauffen.

Vor die schwehre Noth der Kinder.

Nimm den Spiegel von einer Pfauen-Feder / schneide die andern Federn rings herum ab / und brenne den Spiegel zu Pulver / und gib solches einem Kinde / wenn ihm die Kranckheit will anstossen in Linden-Blüh-Wasser ein / ist bewährt / und wo es den Kind nicht zum Tode ankommt / beweist sich in neun Stunden.

Ein bewährte Kunst und Arzney vor die schwehre Kranckheit.

So man den kleinen Kindern / wann sie gebohren werden / und ehe man sie badet in ein wenig Wein zu trincken eingiebt / hilfft denselben nechst Gott gewiß / daß ihnen solche Kranckheit nimmer ankommt: nemlich man nimmt weißen Senff-Saamen sieben Gersten-Körner schwehr / thut darunter gar wenig reines Goldes das gestossen ist / und gibts den Kindern ein.



## Vor den Schlucken.

Haltet den Athem hart an euch / und halt so lang als euch möglich / oder blaset den Athem von euch so lang ihr könnt.

## Vor den Husten.

Da kan man den Athem auch an sich halten.

## Vor den kurzen Athem oder Engbrüstigkeit.

Nehmet ein 4. theil Rüssel des Saffis von wilden Aepffeln früh nüchtern / und Nachmittag um 4. Uhr / zuvor steckt geröst Brod in Honig und esset es.

## Vor die gelbe Sucht.

Nehmet 2. oder 3. Unzen Hanff-Saamen und kocht ihn in Kuh-Mist / bis er anfängt auf zu brechen.

## Vor den kalten Brand.

Wenn etwa an einem Ort das wilde Feuer werden wolte / es sey gleich bey einem Schaden oder nicht / so nimm ein Tuch darinn eine Weibs Gerechtigkeit aufgefangen worden / und wiederum getrocknet ist / neze es in Nacht-Schatten und Dorn-Rosen-Wasser und schlage es drüber / wenns trocken wird / so neze es wieder und schlags über / so löschet es warhafftig / daß man das Glied nicht abnehmen darff.

## Eisen zu machen / daß mans stossen und knetten kan.

Distillire Stein-Alaun zu Wasser / und lösche in demselben stählerne Klingen siebenmahl aneinander / so werden sie subtil und weich / daß man sie brechen und in einen Mörstel zu Pulver machen kan wie Glas. Einen



**Einen Böhler hart zu machen daß er durch  
Eisen bohrt.**

Nimm Hauß Wurk / seud sie in Wasser / und  
härte die Böhler und andere Waffn damit.

**Bein weich zu machen.**

Nimm Galbey / Koche sie in starcken Eßig /  
senhe es durch ein Tuch und lege das Bein darein  
je länger es liegt je weicher es wird.

Selffenbein aber / Koche in Wasser mit Alaun  
oder Alraunwurzel / zum wenigsten 6. Stund  
lang / so wirds so weich wie Wachs / daß man  
Formen drein drucken kan.

**Leim so in Feuer und Wasser hält.**

Nimm klein gestossenen ungelöschten Kalck /  
mische ihn mit Eyerweiß / und weich flüßigen Fir-  
nis / reib es zusammen auf einen Stein / als eine  
Farbe / so wird ein steiffer Leim der in Feuer und  
Wasser hält.

**Sommer-Sprossen oder Flecken zu ver-  
treiben.**

Man soll sich täglich salben mit Milchraum  
und Quarek durcheinander vermischet. Oder /  
man nehme frische Wurzel von Sigillo salomo-  
nis, drücke den Saft heraus und bestreiche das  
Gesicht damit.

**Leber-Flecken zu vertreiben.**

Ein universal und sehr bewährtes Mittel ist  
Senff-Saamen mit Eßig gestossen / durchgesehet  
und die Flecken damit bestrichen / NB. aber ganz  
gelind / darauf gebadet / gut geschwitzet / dann  
mit Molcken / Buttermilch / Rosen oder Boh-  
nen-Blüch Wasser die Flecken wieder abgewa-  
schen.



## Mutter Mähler zu vertreiben.

Wann ein Kind mit dergleichen auf die Welt kommt / soll man das Blut so aus der Nabel-Schnur tröpflet nehmen / den Fleck darmit bestreichen / besser ist den Flecken oder Mähl mit der noch warmen Nach-Geburt bestreichen / oder mit Tauben-Blut / wie auch mit der Monatlichen-Reinigung der Weiber / man soll auch öfters mit nüchtern Speigel / oder des Kindes warmen Koth die Mähl bestreichen.

## Isopen-Wein zu machen.

Die Isopen-Blätter müssen zerstoßen in ein rein Tüchlein gebunden / und in Wein geleget werden / Der Wein hat einen sonderlichen Magnetensich / zeucht aller Kräuter / Würze- und Wurzel-Kraft / Tugend- und Wirkung an sich / und weiln dieses Kraut heiß und trocken ist im andern Grad / so ist dieser Wein sonderlich gut den kalten Leuten / die nicht viel Wärme haben / Dann er erwärmet alle innerliche Glieder / stillt den kalten feuchten Husten / vertreibt das Keichen / und den schwehren Athem / erwärmet die Brust und Lunge / verzehret alle Phlegmatische Schleim / und die Febres die darvon kommen.

Wann ihn junge Leute / die den schwehren Gebrechen haben / stetigs brauchen / so können sie dadurch von ihrer Kranckheit erlediget werden. Er macht eine helle Stimme / eröffnet der Lungen und Leber Luft / löschlein / reiniget die Brust / und heilet alle innerliche Verzehrungen und Apostemen / stärcket das Herz / den Magen und das Milz.

## Porragen-Wein zu machen.

Es



Es wird auch ein künstlicher Wein aus den  
 Borrage Blumen bereitet / nemlichen also :  
 Nimm frischer Borretsch Blumen ein Pfund /  
 geuß darüber sieben Pfund guten süßen Most /  
 der also gesotten seye / daß er süß bleibe / oder  
 damit er kräftiger werde / so nimm im sieden  
 je zu sieben Pfunden des ausgepressten Safft von  
 Borretsch / und lasse es also lang sieden / biß sich  
 anfähet zu läutern. Oder / mit dem ausgepressten  
 und geläuterten Safft vermische den Wein / so kan  
 man den ganzen Sommer solchen Wein haben.  
 Etliche hencfen die gesäuberten Würzelein des  
 Borretsch in Wein / hat gleiche Krafft / entweder  
 daß man die Blumen brauche / wie bey dem Ber-  
 muth Wein / oder daß man den ausgepressten  
 Safft darein schütte.

Dieser Wein treibet alles Gift vom Herzen /  
 reiniget das Geblüt / vertreibt die schwermüti-  
 gen / traurigen Gedancken / erfreuet die lebendi-  
 gen Geister / benimmt die schwehren Träume /  
 Unmuth / Zittern / Ohnmacht / erweicht den  
 Bauch sänfftiglich / und hat in allen gleiche Krafft  
 mit der Borrage Conserva.

**Juden Kirschen Wein zu machen.**

Wann der Most im Jähren ist / so hendet man  
 in einem Säcklein die Juden Kirschen hinein / und  
 lästet sie mit jähren. Wann er nun abgejohren ist /  
 so nimmt man das Säcklein wieder heraus / will  
 man aber solchen Wein stärker haben / so hendet  
 man darnach gedörte Juden Kirschen wieder  
 darein / wie man sie aufgehänget hat ; der dienet  
 gewaltig wider allen Stein der Blasen und Nie-  
 ren /



ren / dann es bricht ihn / und erwärmet die kalte Mutter der Weiber / ist auch gesund allen Asthmaticis, Podagricis, und Wasserfüchtigen dann er curiret und heilet sie / durch des Harns Ausgang.

### Gamanderlein Wein zu machen.

Aus denen lieblichen Gamanderlein / kan man einen guten Wein zurichten / gleich einem andern Kräuter- oder Wermuth-Wein. Dieser Wein wird dann gelobet wider alle Mängel und Gebrechen der Brust / als da seynd Husten / Reichen / schwehrlichen Athem / Verstopffung derselbigen / und was dergleichen mehr seyn. Es ist auch sonderlichen denen Wasserfüchtigen gut / dann er treibet das böse Gewässer gewaltig sehr durch die Harn-Gänge hinweg. Er eröffnet die Verstopffung der Leber / des Milkes / der Nieren und der Mutter / zu welchem Gepresten er nützlich und wohl kan gebraucht werden / und ist gut denjenigen / so ein blöd Gesicht haben.

### Guten Rosen Wein zu machen.

Man nimmt im Junio / wann die Rosen recht in der Blüthe seyn / was man für Art Weins will haben rother oder weisser Rosen / pfückt die Blätter von den Knospen ab / und trocknet sie wohl ab an der Sonnen auf einem Tüchlein; hernach verwahret man sie wol / daß selbige nicht anlaufen / in grossen Gläsern kan man sie am besten halten. In Herbst-Zeit auf der Wein-Leeße / thut man solche in ein dinn leinenes Tüchlein / und hänget sie in den Most / biß derselbe verjohren hat. Man muß aber das Faß nicht voll füllen / damit



es nicht überjähre / auch feste zuhalten / und nur ein einiges Luft-Löchlein lassen. Wann er nun verjähren hat / so füllet man ihn voll mit Wein und lasset ihn liegen / so wird er sehr gut. Will man / so kan man auch ein paar Loth guten Zimmet / etwas zerquetschet / in ein Säcklein thun / und mit daran hängen / dieses muß aber erst / wann er nach der Jähre voll gemacht wird / gethan werden / so wird er desto angenehmer. Zum blancken Most nimmt man weisse Rosen / und zum rothen Most / rothe Rosen ; den Wein von den rothen Rosen / hält man für den besten / allein wann man die Blätter trocknet / müssen die Spiken ein wenig abgeschnitten werden. Dieser Wein solle sehr gesund seyn / absonderlich im Sommer / dann er die inwendige Hitze kühlen / und das Herz stärken solle.

Auf andere Art / Rosen- und Sollunder-  
Wein zu bereiten.

Man nimmt gute zeitige wolriechende Feld-Rosen / etwan zwey oder drey Zücher voll / bricht die Blätter ab / und dörrret sie nicht an der Sonnen / sondern in der Luft / oder in einer Kammer / und behält sie also fein sauber und rein / biß in den Herbst hinein. Wann der Wein anhebt zu jähren / so muß man ein wenig Most aus den Faß lassen / daß er nicht überjähre / dann thut man die Rosen-Blätter in das Faß / und lasset den Wein damit jähren / und füllet ihn dann wieder mit verjährttem Most zu / so bekommet man einen herrlichen / köstlichen wohlschmeckenden Rosen-Wein. Der Rosen-Wein kühlet und stärcket alle innerliche

liche



liche Glieder / und benimmt ihnen ihre Hitze / und treibet alle hitzige Kranckheiten hinweg.

NB. Man kan solchen Wein auch also machen: Man nimmt im Brach-Monat die Blätter von den Rosen / thut sie in ein Faß / und spündet das selbige zu / und läffet es also stille liegen / biß zur Wein-Leese / da füellet man den Most darauf / und läffet es wohl jähren / so wird er edel und gut.

Eben also kan auch der Hollunder-Wein gemacht werden.

### Negelein-Blumen-Wein.

Es wird auch ein guter Negelein-Blumen-Wein im Herbst bereitet. Im Sommer / wann die Graß-Blumen oder Negelein floriren / solle man der rothen wohlriechenden Blumen sammeln und austrocknen / so viel man derselbigen zu einem Wein haben will / alsdann solle man im Herbst ein kleines bereitetes Fäßlein nehmen / in dasselbige Aescherne Spähne / und die Blumen nacheinander legen / guten Most darüber schütten / und alsdann wie einen andern Wein verjähren lassen / und hernach zum Gebrauch aufbehalten. Dieser Wein ist dann seiner Güte halber nicht genugsam zu rühmen; Er stärcket das Hirn und das Haupt / und ist gut wider alle kalte Geyresten derselbigen. Ist gut den ohnmächtigen Menschen / so durch langwierige Schwachheiten krafft und mattloß worden. Er bekommet auch wohl dem kalten Magen und der blöden Mutter / so man zu Zeiten einen guten Trunck davon thut.

Guten Dosten-Wein zu machen.

Von



Von den Dosten kan man auch einen guten Wein machen/wie von den Vermuth; Solcher Wein ist gut den alten Leuten/welche mit Haupt-Flüssen geplaget werden / so ihnen auf die Brust und Lungen fallen / davon sie stetigs husten und dar voll um die Brust werden / hilfft ihnen wohl zum Austräuspern / desgleichen ist gut den Gelbsüchtigen und Wilsüchtigen/auch den Weibern/ welchen ihre Zeiten pflegen auszubleiben.

**Salbey-Wein zu machen.**

So balden der Most beginnet zu gieren / und aufzubreussen / so wäschet man grünen Creutz-Salbey fein rein / und lasset das Wasser heraustriefen/auf ein Viertel nehmen sie etwan drey gute Hand voll / man muß bisweilen kosten/ hat es nicht genug / so muß man mehr nehmen / und sie oben zum Spund hinein werffen/ur.d darinn verjähren lassen. Wann er abgejohren hat / so spündet man es zu / füllet es bisweilen auf/ wie die andern Weine. lasset es also liegen / bis um Mit-Fasten / darnach giebt man ihme ein klein Einschlägichen / und ziehet es in ein ander Faß ab / thuts Züchlein drauf / spündet es mit Wercke oben zu/ legt einen frischen / durchknetteten Klumpen Laimen fein dicke auf den Spund / bis nach Ostern / dann mag man ihn trincken oder ausschenccken.

Dieser Wein heilet alle Versehrung des Mundes / befestiget die Zähne / stärcket die Nerven / und alle erlahmte schwache Glieder/ trocken/stärcket / erwärmet das feuchte Hirn / wehret dem Krampff / Zittern und der Sicht / wann man ihn trincket



trincet/und die Glieder darmit reibet / oder einen heissen Dampf daran läset angehen/doch muß er auch gemächlich gerruncken werden. Dann wann man seiner zu viel trincet / so thut einem das Haupt davon wehe / sonst aber widerstehet er den bösen Dünsten/ die aus einem trockenen Magen über sich ins Haupt steigen.

Er bewahret / daß man nicht leichtlich ein Fieber bekommet. Dann weilen er die bösen Feuchtigkeiten austreibet / so verhindert er / daß dieselben nicht faulen/ und ein Fieber gebähren.

In Summa Salvia salvatoris naturæ consiliatrix, dann sie erhält die Natur eines Menschen/ daß man auch frey sagen darff/ob auch ein Mensch sterben kan / der Salbey in seinem Garten hat / *cur moritur homo, cui Salvia crescit, in horto, Responsio? contra vim Mortis, non est medicamen in hortis.*

**Guten Sirsch-Zungen-Wein anzustellen.**

Man nimbt die Blätter von der Sirsch-Zungen / legt selbige in Most oder Wein / so zeucht er die Krafft herauß an sich/ob aber solcher Wein etwas unschmackhaftig ist/ so hat er doch viel grosse Tugenden und Würckungen/ dann er vertreibet Schlangen-Bißt/item die Stranguriam, oder kalte Seuche/ wie wir es nennen / quæ est ex urinæ acrimonia, aut exulceratione Vesicæ, benimmt die Gelbsucht und alle Verstopffung der Leber und Milz / und das lange viertägige Fieber/ zertreibet das geronnene / verstockte Geblüt bey dem Herzen / das von Fallen / Stossen und andern Ursachen mehr herkommet / so man ihn fein warm trin-



trincet / so ist er auch gut für die colicam passionem, ist auch denen trefflich gesund die den Stein haben.

**Guten Ehren-Preiß-Wein zu machen.**

Von dem Ehren-Preiß kan auch ein fürtrefflich gesunder Wein/allerdings wie ein Bermuth-Wein/ angerichtet werden / der dann sehr gesund und kräftig ist. Dieser Wein solle fleissig von denenjenigen getruncken / und darmit angehalten werden / welche in der Brust und Lungen presthaftig seyn / dann denselbigen bekommt er über die massen wol / eröffnet auch die Leber/ Milz und verstopffte Mutter / kühlet die Hitze des Geblütes / wehret und vertreibet die fliegende Hitze / Schöne genannt / sonst hat er groß Lob wider die Schwindsucht / und hat alle Tugenden / die diesem edlen Kraut zugeschrieben werden.

**Salbey-Wein auf eine andere Art.**

Es wird von vielen Haus- Birthen ein Salbey-Wein zubereitet / allerdings wie der Bermuth-Wein / entweder mit Most / oder alten Wein / oder daß man den Salbey in ein Säcklein thue / und in den Wein hänge. Der Wein nimbt den Geruch und Krafft in dreien Tagen an sich / darvon mag man täglich trincken / und wieder zufüllen / so dann der Geschmack vergangen / solle man den Salbey erneuren / ein Tag 3. oder 4. ruhen lassen / und wieder darvon trincken. Etliche nehmen die frische Salbey-Stäudlein giessen süßen Most darüber / lassen es also darob verjähren. Andere sieden den Most auf den halben Theil ein / thug dörren oder grünen Salbey darein.

Die



Dieser Wein ist herrlich gut / das kalte und schwache Haupt und Hirn zu stärcken / und zu erwärmen / ist gut gebraucht wider alle Gebrechen und Geyresten desselbigen / als da ist fürnemlichen der Schlag / der Schwindel / das Zittern und Erstarren der Glieder / der Krampff und die Schlaffsucht. Zu nutz gebraucht denen / so einen kurtzen Athem haben / so stetigs husten und Lungensüchtig seyn / treibt aus den Giff / erwärmet den Magen / stärcket das Herz / und eröffnet die verstopffte Leber und Mutter / treibt den Harn und Weiber-Kranckheit. Es sollen aber schwangere Weiber solches Weines müßig gehen. Noch ein anderer Salbey-Wein eines andern Auctoris.

Der Salbey-Wein wird auf zweyerley Weise gemacht / etliche hangen das Kraut nur mit einem Säcklein in den Wein. Etliche aber sieden es mit Wein / lassen ihn darnach kalt werden / und brauchen ihn also / seynd aber beyde gut / und halte ich die erste für die beste Weise.

Wann man aber viel wolte haben / wolte ich rathen man sollte ein Fäßlein von 6. 8. oder zehen Biertheln / oder so viel als man haben wollte / nehmen / die Salbey nach Gestalt des Weins darein thun / und Most darüber giessen und jähren lassen.

Dieser Wein ist gut beydes zu trincken und zu bähnen und überschlagen. Es ist gut für das Zahnwehe / und wehe thun des Zahnfleisches / im Munde gehalten / so lang man kan.

Alle schwache und zittrende Glieder werden dar

dar



Dardurch gestärcket / wann er getruncken oder aufgeschlagen wird. Er treibet alle böse Feuchtigkeiten hinweg.

Er ist den Paralyticis sehr gut zum Bauchwehe/ colica genannt/ oder Grimmen / und zu aller contraction der Nieren ist er sehr köstlich / den Mondfüchtigen ist er sehr bequem : Magenwehe und Schmerzen der Mutter vertreibet er. In Summa er ist in allen partibus nervosis dienlich.

In Francken und Hessen richtet man den Salbey-Wein folgender Gestalt zu / welchen man an den Fürstlichen Höfen zu Darmstadt und Kömhild Videlies heisset / nemlich sie füllen ein Faß Laageweis mit groben Hobel- Spähnen / süßem Wein- Trauben / und etwas frischer reiner Salbey / wie oben schon gelehret worden / schlagen den Boden wohl wieder zu / und lassen hernach durch das Spundloch einen guten alten Wein / so viel darauf lauffen / daß es voll werde / verspünden es darauf / und lassen es den Winter über liegen / so wird ein sehr herrlicher Wein daraus. Dieser Wein erwärmet und stärcket den ganzen Leib / sonderlich das Haupt und Nerven / macht ein gutes Gedächtnus und spiritus , verzehret und trocknet aus die wässerige und böse Feuchtigkeiten in dem Leibe / und heilet alle darvon herkommende Kranckheiten.

### Scharlach-Wein.

Von den gemeinen Scharlach wird mit frischen Most ein herrlicher guter Wein gemacht / gleichwie bey den Bermuth-Wein zu erschen /  
sonst



Sonderlich wann man den Most über die Blumen des wohlriechenden Scharlachs gießet / und hat dieser Wein einen herrlichen Geschmack / wie ein Muscateller-Wein. Es wird auf mancherley Weise bereitet. Dann etliche hängen allein das Kraut / so ein wenig verwelcket ist / in das Faß: Andere lassen süßen Most darüber verjähren. Etliche pflegen auch den Scharlach mit den süßen Most zu sieden. Er ist dem Haupt und Magen fast nützlich / dann er erwärmet / stärcket und kräftiget dieselbigen / verzehret die böse Feuchtigkeit / so sich in demselben verhalten. Er bekommt auch denen kalten / unfruchtbaren Weibern wohl / die mit den weißen Flüssen bekümmert seyn / wie Matthiolus darvon zeuget / so man aber sein zu viel brauchet / bringet er Haupt-Wehethum von wegen seines starcken Geruchs.

#### Saturey-Wein.

Vonden Satureyen wird auch zur Zeit der Wein-Lesung ein Wein zugerichtet / gleichwie der Bermuth-Wein / welcher zu allen Gebresten gut ist / worzu der Saturey gerühmet wird. Ist aber fürnemlich gut denen alten Personen / welchen ihre natürliche Wärme entgehen will / und allerley Cruditates oder böse Feuchten bey sich sammeln / dieselbige verzehret er / damit sie nicht überhand nehmen / und Schwachheiten verursachen.

Einen sehr köstlichen und guten Semet-Wein zu bereiten.

Nehmet guten weissen Wein / gießt ein wenig Wasser darzu / darnach Semet-Pulver / Rosin / Origanum, oder Dosten- und Süßholz / oder an dessen



Dessen statt Zeitlosen Wurkeln/ oder Zucker dar-  
ein/giesset den Most darüber / und lasset ihn stehen  
bis er kalt wird.

Dieser Wein ist gut für alle Gebrechen der  
Leber/und des Milkes/ ist gut für Ohnmacht und  
fallende Seuche/ und ob er schon nicht alsobalden  
hilfft/so ist doch die Hülffe gewiß/ wann man recht  
anhält/ und eine gute Diät hält.

Dieser Wein schärffet auch den Verstand. ma-  
chet gute Gedächtnus / und solle im Herbst oder  
Winter gebraucht werden.

Er reiniget das Geblüt von aller böser und  
schädlicher Feuchtigkeit/ macht den Menschen lu-  
stig/ hält ihn gesund/und gleichsam in einer stäten  
Jugend / in Zunehmung und Einnehmung mag  
ein jeder seine Discretion zu gebrauchen wissen.

**Steinbrech Wein.**

Im Herbst kan man auch einen Wein aus den  
dürren Kraut und Wurzel machen / auf gleiche  
Weise wie einen andern Kräuter Wein/ und da  
man einen Theil St. Peters Kraut und Hasel-  
Wurk darzu nehmet / würde der Wein desto  
kräftiger.

Dieses Weins sollen sich diejenige fleißig be-  
dienen/so mit dem Stein beschwehret seyn/dann er  
vertreibt nicht allein den Stein/ sondern verhütet  
auch / daß keiner mehr wachse oder zunehme/ wann  
er verzehret den Schleim dadurch der Stein ver-  
ursachet wird. Dienet auch wohl wider die Harn-  
Winde/ und hilfft denen/ so mit Roth harnen.

**Schlehen Wein zu machen.**

Man nimmt der wohlzeitigen Schlehen/ stößt  
die

☼

die



Die Klein / thut darzu Weichsel-Kerne / Pfersing-  
Kerne / auch Klein zerstoßen / daraus machet man  
Ballen / legt sie auf ein Bret und trocknet sie all-  
gemach in einen Backofen / dieser getrockneter  
Ballen nimmt man 2. Pfund / feinen Zucker 2.  
oder 3. Pfund / Zimmet / Megelein nach Belieben  
in ein Bündlein gebunden. Nun machet man  
mit Hagenbuchens Spähnen / welche zuvor abge-  
sotten und wieder getrocknet sind / und mit diesen  
Speciebus stratum super stratum, in ein Fäßlein  
von ohngefähr 15. Maasen / und füllet es mit ei-  
nem guten Wein an.

Man nimmt an statt der Schlehen / schöne  
zeitige Weichseln oder Amarellen / Kirschen / und  
procediret darmit wie jest gesaget / so machet  
man an einen delicatesen Kirschen-Wein. Wann  
man nur etliche Maase Kirschen oder Schlehen-  
Wein machen will / so sind keine Spähne nöthig.

Guten Hollunder-Wein zu bereiten.

Man nimmt der schönsten Hollunder-Blühe /  
so viel man will / bricht die Blühe davon ab / und  
dörret sie in d' Luft / laßet es auch in der Luft han-  
gen / daß sie nicht schimmlicht werden / biß in dem  
Herbst / dann thut man süßen Most in ein Faß /  
und läßet ihn jähren / wann er nun in der Zährung  
ist / so hänget man die Blumen in das Faß / oder  
schütet sie darein / so wird man dann einen sehr ge-  
sunden Hollunder-Wein überkommen.

Dieser Hollunder Wein ist dann sehr gut / für  
die Geschwulst und Wassersucht / eröffnet die Ver-  
stopffung der Leber / Milz und Nieren / vertreibet  
das drey-tägige Fieber / stärcket den Magen / und  
reiniget alle melancholische Flüße.

Gesun-



Gesunden Meer-Träublein Wein zu machen.

Man nimmt 6. Pfund schöne Meer-Träublein oder grosse Rosinen in etlichen Maasen Mostes/ samt 8. Loht ausgeschälter und aus eitoffner feiner Zimmet / und 2. Lo h Cordamömlin / gieffet hernach solchen gesottenen Most in ein ander Faß/ mit guten Most/ und läffet ihn ruhen/ in 14. Tagen wird er dann schön/ lauter und klar / auch lieblich zu trincken/ wiewohl in solcher Wein zur Winterszeit gesunder/ als im Sommer zu gebrauchen ist. Dieser Wein dienet sonderlichen alten schwachen Leuten/ Francken Melancholicis und Phlegmaticis, reiniget die Brust/ stärcket den Magen/ erfrischt die Leber/ das Geblüt/ und alle innerliche Glieder/ widerstehet aller Fäulnis/ vertreibt allen Eckel und Unlust / ist gut für das Reichen und Husten/ bringt natürliche Stuhl-Gänge/ und verzehret alle übrige Flüsse.

Wein-Negelein-Wein zu machen.

Solcher Wein ist nun leicht zu machen / und kan folgender Gestalt bereitet werden/ so man in der Wein-Leese eine zimliche Quantität Saurach oder Wein-Negelein / (nachdem man sich des Weines viel oder wenig zu machen gesonnen ist) nehmen thut/ und solche unter die frische Trauben vermenget/ und also mit einander kältert oder auspresset. Wiewohl man auch den Saurach allein auspressen / den Saft aufbehalten / und nach Nothdurfft den Wein damit vermischet. Der Saurach-oder Wein-Negeleins-Saft ist an sich selber herber/ schärffer und saurer/ als etwan



Derjenige/ so aus den Granat-Äpffeln gepresset wird.

Seine Tugenden so ihme zugeeignet werden/ sind folgende :

Daß er in den innerlichen hitzigen auch pestilenzischen Fiebern/ mit viel Zulep oder Sauer-Ämpfer- Wasser vermischet/ und getruncken werden solle/so löschet er nicht allein den Durst/sondern dämpfet und stillt auch die grosse Hitze des Geblüts / und pestilenzischer Dämpfe in dem ganzen Leibe. So wird auch solcher Wein nicht fruchtlos wider die rothe Ruhr / und allerley Bauch-Flüsse/ wider das Brechen und Auslaufen der Galle in den Magen gegeben / so solle er auch denenjenigen wohl bekommen/ die zur Ohnmacht und Herz-Zittern geneiget sind. Auch wird dieser Wein gerühmet / daß er die Würme in dem Leibe tödtet / und solches vielmehr / so man ihn mit gesottener Wurzel/oder Sauer-Ämpfer-Brühe vermischer. Im allzustarcken Monat-Fluß der Weiber / solle er sonderliche Hülffe thun. Denenjenigen / so Blut auswerffen / solle dieser Wein-für trefflich wohl bekommen ; Wider die Geschwulst der Leber solle er absonderlich sehr gut seyn / und so man solchen frühe morgens nüchtern trincket / solle er sehr gut wider alles Haupt-Wehe / so von Hitze und Schärffe der aufwallenden Gallen entstehet / sehr köstlich und gut seyn etc.

Das rothe Wittenbergische Aqua-Vita.

z. Des feinsten Zimmets 4. Loth.

Negelein/

Car



Cardomomen/  
 Paradis-Körner/  
 Galgant/  
 Cubeben/  
 Muscaten-Blüh eines jeden 2. Quintl.  
 gefeylt Rhodiser-Holz 2. Quintl.  
 gelb Sandel-Holz 1. Quintl.  
 roth Sandel-Holz 1. Loth/  
 Muscaten 2. Quintl.

Stosse alles gröblich/ dann geuß darauf des besten Spiritus Vini q. s. lasse es acht Tage lang untereinander beizen/ dann seyhe es durch ein rein Tüchlein/ mache solchen mit Syrup süß / hende alsdann eiliche Gran Bisam darein.

Grünes Magen-Aqua-Vitæ.

Der feinsten Zimmet 3. Loth/

Angwer 2. Loth/

Calmus anderthalb Quintlein/

des kleinen Galgant/

Negelein/

Muscaten-Nuß/

Muscaten-Blüh jedes 1. Quintlein/

feiner Beylwurz 2. Quintlein/

Darüber giesse 16. Maas guten Brandwein/ lasse es 24. Stunden stehen / dann distillire es herüber / thue darein gedörreter Wein-Kauten/ Krauser-Münz und Melissen/ eines jeden 2. Hand voll / so sich das Aqua-Vitæ genug gefärbet / giesse es ab / und mache es mit Syrup nach Belieben süß.

Guten Ros - Solis zu machen/

so fürtrefflich.

R. Der



**℞.** Der feinsten Zimmet 4. Loth/  
 Megelein/  
 Galgant/  
 Ingwer/  
 Zitwerwurzel jedes 2. Loth/  
 Muscaten-Nuß 1. Loth/  
 Muscaten-Blumen anderthalb Loth/  
 rother Rosen/  
 Rosmarin jedes 1. Hand voll/  
 Cordamomien/  
 Paradis-Körner/  
 Cubeben/  
 Beylwurz/  
 dünn ausgeschchnittner Citronen-Schal.  
 Pomeranzen-Schalen jedes 1. Loth/  
 Alles gröblich zerschnitten und zerstoßen unter-  
 einander vermischt / in eine Flaschen gethan / 8.  
 Maas guten Brandwein darauf gegossen / vier  
 Pfund rothen Ronden-Zucker darzu gethan / das  
 Glas wohl vermacht 14. Tage stehen lassen / dann  
 rein durch-filtrirt / so hat man einen guten Ros-  
 Solis.

Auf andere Art.

**℞.** Der feinsten Zimmet ein halb Pfund/  
 langer Rosinen 1. Pfund/  
 Ros-Solis Kräuter 8. Loth/  
 Süßholz ein halb Pfund/  
 Cardomölein 2. Quintlein/  
 Safran 1. Quintlein/  
 Beylwurz/  
 Muscatene Blüh jedes 2. Loth/  
 Vermische alles gestossen und zerschnitten unter-  
 ein



einander / giesse darauf 10. Maas des besten  
Anis-Brandweins / lasse es 12. Tage lang mit-  
einander beizen / dann giesse es rein / filtrirs / dann  
tingire es / und dulcificire solchen nach Belieben.

Noch ein anderer Ros-Solis.

Nimm vier Maas Brandwein / 4. Loth guter  
Zimmet / 2. Loth Megelein / laß es ein paar Tage  
lang miteinander stehen / dann zerlasse 6. Pfund  
guten Canarien Zuckers in 2. Maas Scabiosen  
Ehrenpreis Hufflattich- oder schwarzen Kirschen  
in Mangel solcher / auch nur Rosen- oder gar nur  
frisch Brunnen- Wasser / über gelindem Kohl-  
Feuerlein / schäume es aber nicht eher ab / es seye  
dann der Zucker clarificirt. Hernach nimb 1.  
Loth Cochenillen- oder Kermes-Körner / zerstoffe  
solche in einem reinen Mörsner / tröpfle darauf  
anderthalb Scrupel Weinstein-Öel / dann ziehe  
die Tinctur mit dem besten Spiritu Vini aus /  
darmit giebe die Farbe / nach Belieben / oder so  
hoch du wilt / und hange mit ein wenig Candens-  
Zucker abgeriebenen / Bisam 4. Gran / und Am-  
ber-Grieß 8. Gran / mit ein paar Loth / des be-  
sten brennenden Rosen-Geistes darein / laß endli-  
chen durch ein Tuch lauffen / so hast du einen ed-  
len Ros-Solis.

Der sehr rare und köstliche Ros-Solis  
de Turino.

Nimb unverfälschter Amber-Grieß andert-  
halb Quintlein /  
unverfälschten Bisam 1. Scrupel /  
reibe beyde in einen Agathinen Matrellen / mit ei-  
nem auf das beste rectificirten brennenden Ro-  
sen



sen Geist/ zu einem Müsslein ab/ thue darzu Confection - Alkermes 2. Loth/ in Rosen - Wasser zerstoßnen / und zur Dicke eines Zuleps eingesotten/ weissen Randen - Zuckers 1. Loth/ Frucht - Brandwein/ der nicht rectificirt 4. Maas / vermehre und schüttle alles in einer Glas - Flaschen wohl untereinander/ verbinde das Glas mit Blasen auf das beste / dann lasse es etliche Tage stehen / endlichen filtrire und verwahre solchen auf das beste.

Ros Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimbt ein langes dichtes leinenes Tuch/ länger als eine gemeine Serviette, leget darein doppelt grau Fließ - Papier/ nähet es feste an das Tuch/ alsdann das Tuch/ so es nuße ist/ noch einmahl über das Pappier geschlagen/ und als einen Triechter formiret / und also durch filtriret.

Soli DEO Gloria !





Thomas Arz







Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

10. Feb. 2000

SLUB DRESDEN



3 0373832











