

Von allerley Essig.

N^o 1. Recept / wie man den goldenen Essig machen soll.

Erstlichen nimb 2. Pfund schönes neues Bley / brenn das in einem unverglasten neuen Hasen (aber keines von schwarzen Geschirz) wann der Hasen ganz erklüet ob dem Feuer / so thue das Bley darein / wann es zergangen / so rühr es mit einem eisernen Schäufferl / das voll Löcher ist / auch zuvor glütig / biß das Bley schier will anfangen zu Pulver zu werden / alsdann nimb einen Ducaten / wirff ihn in das Bley / und rühr es alles wohl durcheinander / biß daß es alles zu Pulver worden ist / rühr es gemach eine gute Weil auff einem Kohlsfeuer / daß der Hasen allerweil glütig ist / nimbes sodann vom Feuer / laß alles zumahl erkalten / thue vom solchem Pulver 3. gute Eß-Löffel voll in ein Glas / worein fünff Seitel gehen / schütte über solches Pulver ein Maß guten weissen Wein-Essig / stell es an die Sonnen / oder sonst an ein warmes Orth / laß also 14. Tag stehen / man kan noch einmahl Essig darauff gießen / wann nur der Essig süß wird / ist gut zu allen offenen Schäden und Geschwulst / Lachfeuer / das Gefrören / für die Herß-Brein / auch sonst in hitzigen Kranckheiten / als 3. und 4. Täglichen Fiebern über auß gut / ein Tüchl darein geneht / und auff das Herß / Puls und Genick gelegt / zieht die Hitz auß / und stärckt das Herß / man gib auch gar einer gewachsenen Persohn einen Löffel voll in einem frischen Brunnen-Wasser ein ; für das Zahnwehe ist es auch gut / den Essig lassen warm werden / und in dem Mund genommen / so hört der Schmerzen auff / dieses tödtet auch den Wurm / Affel am Finger und andern Orthten / daß sonst oft ein Glied muß abgenommen werden / so bald man empfindet / daß ein Glied wehe thut / oder geschwollen wird / daß man besorgt / es möchte ein Glied wehe thut / oder geschwollen wird / daß man besorgt / es möchte ein Wurm wachsen / alsobalden diesen Essig lassen warm werden / und mit einem Tüchel warmer aufgelegt / wann aber die Schäden hitzig seynd / so legt man es kalt auff ; es ist auch vor die Pest / man ist 24. Stund sicher / der ein Löffel voll einnimbt / er ist auch für alle Geschwör gut ; item für die geschwörende Brüst / er zertreibet die Gespän / und heylet die Wärtel / wann sie schwürig seynd / dieses Pulver bleibt viel Jahr / will man es aber kräftiger haben / so muß man zu zwey Pfund Bley vier Ducaten nehmen / heylet geschwinder / und ist besser.

E 2

N^o 2.

N^o 2. Den Gifft-oder Bezoar-Essig zu machen / vor allerley Kranckheit / für Pest / Fiebrische Alterationes, kan auch vor Blattern / Flecken / Alten und Jungen / so gar denen Kindern in der Wiegen gebraucht werden.

Imb Pimpernell, Angellica, Meister-Wurken / Paltrian, Schwalben-Wurken / weissen Diptam / Pestilenz-Wurken / Tormentill / Enziam / Zitwer / von jeden 2. Loth / Wacholderbör 2. Hand voll / Rauten-Blätter 3. Hand voll / Venetianischen Theriac 3. Loth / Venetianischen Medritat 1. Loth / Citroni-Kern / Saurampffer-Saamen / Citroni-Schallen jedes 2. Loth / obgemeldte Stuck groblecht zerstoßen / und alle miteinander in ein Glas gethan / darauff gossen 2. Pfund / oder ein Maß Brandwein / und 5. Pfund guten Wein-Essig / das Glas wohl verwahrt 8. Tag / alle Tag durcheinander gerührt / alsdani durchgepreßt / und den Essig in ein Glas gethan / und darein 2. Quintl Spiritus Vitrioli, 3. Quintl rothe Myrrhen / 2. Quintl Schwebel-Blühe / 1. Quintl Hirsch-Creuz / aufgepresten Citroni-Safft 3. Loth. Gebrauch: So jemand von diesem Essig bedürfftig / wohl auffgerührt / 3. Löffel voll eingeben / alle 7. Stund nach Grösse der Persohn / den schwachen und jungen Leuthen weniger / und so bald die Leuth Frost oder Kälte klagen / eingeben / es werden immer etliche schwach darauff / woran man sich nicht schröcken darff lassen / dann dieser Essig treibt vom Herzen alles Gifft / darumb nennt man ihn auch den Bezoar-Essig / weilen er so viel Würckung hat / als der Bezoar / so an vielen Leuthen ist probirt worden.

N^o 3. Gifft-Essig zu machen.

Imb Wacholderbör, Zitwer, Angelica, Meister, Alant, Engelsfüß / Pimpernell, Paltrian, Diptam, Heiligen Geist, Wurken / Holler-Blühe / Lorbeer / Schöllkraut, Wurken / Bermuth / rothe Mürken / Weinrauten jedes ein Loth / Gaffer ein halb Loth / Schöllkraut 1. Loth / Engiau ein Quintl / dis alles klein zerschnitten / und in ein Glas von 3. Halb gethan / und so viel Wein darüber gossen / daß die Species bedeckt werden / und über Nacht stehen lassen / deß Morgens giesse darzu so viel Essig / daß das Glas 2. Finger breit lähr bleibe / laß etliche Tag lang stehen / und alle Tag 1. oder 2. mahl gerührt / biß es saur wird / wann sich hernach ein Mensch übel befindet / es wäre durch schwäres Hauptwehe / Hitze / Blöde / Forcht / oder Schröcken / auch Entsehung / so brauche man alsobald deß Essigs / schmiße wohl darauff / und lege sich zu Beth / so hilfft es vor das Gifft / wann das schon einen Menschen hat angegriffen / wäre es aber Sach / daß der Mensch den Essig wieder von sich breche / wel-

welches ein schlechtes Anzeigen / ist zu besörchten / daß das Gift schon überhand genommen / so lasse nicht nach / sondern gib wieder 3. Löffel voll ein / will es noch nicht / so nimb zwey Messerspiß voll guten Venetianischen Medritat / oder Theriac darzu / bleibt es noch nicht / so ist wenig Hoffnung des Lebens / sonst ist der Essig offt und vielmahl gebraucht / bewehrt befunden worden / da einem Menschen mit Gift zum Todt vergeben wurde / so kan mit diesem Mittel mit der Hülff Gottes ihm geholfen werden : In Summa / dieses Essigs Krafft und Tugend ist nicht außzusprechen.

N^o 4. Ein guten Krafft-Essig zu machen / auff die Puls / Herz und Schläff aufzulegen / auch darvon zu schmecken geben.

Nimb Himbör-Essig / gelb Weigl-Essig / jedes ein Seitel / darnach Zimmet / Gewürz-Nägerl / Muscatnuß / Galgant / Rosmarin / rothe dicke Nägerl / Spicanardi / Lavendl / jedes 1. Loth / dicke Chamillen / Wohlgemuth / jedes ein halb Loth / dieses muß alles dürr seyn / schneid alles klein / und thue es in die zwey Essig / wohl untereinander gemischt / behalt es wohl vermachter in einem Glas zum Gebrauch.

N^o 5. Den Meer-Zwifel-Essig zu machen.

Man nimbt von dem præparirten Meer-Zwifel 16. Loth / thue ihn in gläserne Flaschen / gieß darauff 2. Pfund Essig / vermache es wohl / und laß an einen warmen Orth stehen. Gebrauch : So einer von diesem Essig täglich 2. oder 3. Löffel voll einnimbt / und gehet ein Viertel Stund darauff / der ist sicher von Mundfail / und Hals-Geschwür / der Magen wird gestärckt / bekomt einen leichten Athem / klares Gesicht / gutes Gehör / verdauet die Speiß / macht gebührliche Stuhlgang. In Summa / es ist kein besser Arzney vor den schwären Athem / als dieser Essig / verhütet auch das Podagra / macht lang Leben / verzehrt als gemacht allerley Cathar und Fluß.

N^o 6. Recept eines Pest-Essig.

Nimb Angelica / Rhabarbara / jedes 3. Loth / Liebstock / Galgant / Balthrian / Meister / Zitwer / Imber / lange und runde Holl-Wurzen / weiß Diptam / Allant / Calmuß / Enzian / Schwalben- und Benedicten-Wurzen / jedes 2. Loth / Lorbör / Cubeben / Wacholderbör / Cardobenedict / Saturey / Eisenkraut / rothen Beyfuß / Schaaffgarben / Zimmet-Rinten / Boragi- und Muscatblühe / jedes 2. Loth / Tormen-

E 3

till /

till / Krähen-Tuglein / Bermuth / Weinrauten / Salve / Boli Armenæ,
Terra Sigillata die rothe / Citron-Schallen / gebrenntes Hirschhorn /
Saffer / jedes 1. Loth / Biber-gail / grüne Nuß-Höpel / Honig / Was-
holder-Safft / jedes ein halb Loth.

Instruction, solchen Pest-Essig zu præpariren /
und zu gebrauchen.

Die vorstehende Species durcheinander / müssen in kleine Stück-
zer schnitten / sodann in ein dickes Flaschen-Glas (sonst wann das
Glas subtil ist / so zerspringt es / das Glas muß gegen drey Maß
groß seyn) die obige Species hinein gethan / und darauff ein scharffen
Wein-Essig gegossen / wohl zugebunden / damit die Stärke nicht aufrau-
che / und sodann zum warmen Ofen gesetzt / ein Tag und Nacht also ste-
hen lassen / folgendes alle Morgens nüchtern ein guten Löffel voll von sol-
chem Essig eingenommen / und 2. Stund darauff gefastet / so ist einer mit
Gottes Gnad 24. Stund vor der Pest sicher / und wann er gleich unter
den Inficirten herum gehen solt / so greift es ihn nicht an / einer würck-
lich inficirten Persohn aber je ehender je besser / muß man 3. gute Löffel
voll eingeben / und darauff 3. Stund lang wohl schweigen / und den Kran-
cken bey Leib nichts von der Milch essen lassen / alsdann wann er wohl auß-
geschwitzt hat / muß er sich frisch anlegen / und das Beth-Gewand auß-
gelüffert werden / und dieses einem Krancken 3. Tag nacheinander ein-
geben / so wird er mit Gottes Hülff gesund.

Es ist ferner zu observiren / daß man den Essig von denen Specien
nicht gar abgießt / sondern nur biß auff die Helffte / und alsobalden mit
einem guten Wein-Essig wiederumb voll anfüllt / und stehen laßet 24.
Stund / solche Species behalten ihre Krafft und Würckung in 3. Jahr
lang.

N^o 7. Wie man den guten Pest-oder Bezoar-Essig
machen soll.

Imb erstlich Schwalben-Wurk / Enghian-Ratter-Paltrian-Pim-
pernel-Erdbör-Zitwer-Großweegtritt-Allant-Pestilenz-Tor-
mentill-Teuffelsabbiß-und Scorzonera-Wurken / von jeden ein
halb Loth / Lacken-und Knobloch-Kraut / so viel man zwischen 4. Fingern
fassen kan / Cardobenedict / Weinrauten / Ringel-Blumen / Bermuth-
Gipffel / von jeden so viel als des obigen / Diptam Wurk 3. Quintl / Ci-
troni-Schaller / Citroni-Kern / von jeden 1. Quintl / Cronabethbör /
Nuß-Höpel so dürr / jedes 1. Loth / rothen Sandl ein halb Quintl / rothe
Ter-

Terra Sigillata 1. Quintl/ gebrenntes Hirschhorn ein halb Quintl/ lebendigen Schwebel/ 2. Quintl/ Gasser ein halb Quintl/ rothe Myrrhen ein Quintl/ guten Theriac ein Loth.

Diese Stuck alle klein zerschnitten/ und in ein grosses Glas gethan/ 2. Maß guten Essig/ so scharff darauf gossen/ daß der Essig zwey Hand hoch über die Species gehet/ an die Sonnen wohl vermacht gesetzt/ oder sonst warmen Orth/ und alle Tag 2. mahl durcheinander gerührt/ und also behalten.

Dieser Essig ist gut wider alle Pest/ und alle hitzige Fieber/ folgender Gestalt zu gebrauchen: Wann man eine Argney zum Schwitzen will eingeben/ so kan man solche in dem Essig zertreiben/ und warmer einnehmen. Zum andern/ wann man dieses Essigs allein 2. oder 3. Löffel voll mit einer Messerspiß voll Theriacs/ oder Orvietan einnimbt/ vertreibt er alles Gift vom Herzen/ und treibt den Schweiß auß/ zu Morgens soll man mit diesem Essig die Fuß und Nasen-Löcher reiben/ und ein wenig einnehmen/ auch auf einen heißen Ziegel/ oder Eisen spritzen/ und mit dem Dunst die Kleider und Zimmer rauchen/ sonderlich wann man vermeynt/ es seye eines an einem gefährlichen/ oder inficirten Orth gewesen. Item/ soll man in diesen Essig ein kleines Schwämel einnehen/ solches in einem Bisam-Knopff bey sich tragen/ und oft daran riechen; Endlich kan man auch mit diesem Essig die Speisen ein wenig säuren/ sonderlich den Salat/ Gersten und andere/ so man pflegt mit Essig zuzurichten; Wann man der wohlzeitigen Cronabethbeer darein thut/ kan man derselben zu Morgens frühe den Dienstkotten darvon geben/ ehe einer auß dem Haus gehet.

N^o 8. Ein köstlicher Pest-Essig/ so auch dienet wider die kalte Fieber.

Imb Wasser-Knoblauch-Kraut/ Eisen-Kraut/ jedes anderthalbe Hand voll/ Galgant/ Weinrauten/ jedes ein Hand voll/ Lemoni-Schäler ein Loth/ Pomerantschen Schäler anderthalb Quintl/ Aloes-Holz 1. Quintl/ Muscat-Blühe/ Nägel/ jedes 2. Loth/ Zitwer-Pestilenz/ Calmuß/ Angelica-Wurzen/ jedes 1. Loth/ Beer-Scorzoneraweisse Diptam/ Meister-Wurzen/ jedes 3. Quintl/ Allant-Wurzen 1. Quintl/ des besten Theriacs/ Medritats/ Diascordi Fracastorii Latwergen/ jedes 6. Quintl/ Gasser 4. Scrupel/ Cronabethbeer ein Loth/ Lorbeer 1. Quintl/ Saffran ein Scrupel; diese Sachen alle mittelmässig geschnitten/ und gestossen/ in einem guten starken Wein-Essig paisen lassen/ biß sich die Species alle gesetzt haben/ und der Essig ganz klar wird/ wann

wann sich ein Mensch in der Pest-Zeit beklaget / kan man ihm ein Löffel voll oder mehr eingeben / und darauf schwitzen lassen. In kalten Fiebern dienet dieser Essig ebenfahls / davon ein Löffel voll eingenommen / und darauf geschwizet / ist vielmahls probirt worden.

Von allerley Safft.

N^o 1.

Den Alkermes zu machen.

Nimb ein Loth groblecht gestoffene Alkermes-Beer / thue sie in ein Messingene Pfann / so ein Maß halt / darauf gieß frisch Wasser / biß obenan voll ist / setze es über das Feuer / so bald es anfangt aufzusieden / so tropff nach und nach Weinstein-Öel hinein / biß und so lang du siehest / daß es die höchste Scharlach-Farb bekommen hat / so dann seyhe es durch ein saubers Tüchl in einen verglasirten Weidling / nim 3. Loth guten rothen gestoffenen Allaun / und zerlaß ihm im frischen Brunnen-Wasser / über ein gelinden Feuer / wann der Allaun zergangen ist / so seyhe ihn durch ein wollen: s Tuch / daß fein klar wird / so dann gieß von diesem Allaun-Wasser nach und nach hinein in das obige rothe Scharlachfarbe Wasser / biß und so lang du siehest ein Pulver zu Boden fallen / alsdann höre auf von diesem Allaun-Wasser hinein zu gießen / und lasse diese zusammen so lang stehen / biß sich alles auf den Boden gesetzt / seyhe dieses Wasser / wo das Pulver auf den Boden geschlagen ist / durch ein Fließ-Papier / so bleibt das Pulver auf dem Papier ligen / damit aber die Schärffe von dem Pulver hinweg kombt / so gieße auf das rothe in dem Papier ligende Pulver / so lang frisch laublechts Wasser / welches sauber muß seyn / biß du nichts mehr Scharffes spühren thust / dieses sambt dem Papier trückne in einem Schatten / wie eine nasse Leber / so ist das Pulver als das Principal-Werck zu Alkermes fertig / so dann nim ein Seidl Maschancker-Äpfel-Safft / vom feinsten Zucker 2. Pfund / laß alle beede in einem erdenen Geschirz dick einsieden / und wann der Safft erkaltet / so thue ihn in ein Messingenes Beck / und thue von dem obigen Alkermes-Pulver / so noch feucht seyn muß / und rühre mit einem hölgernen Stößel so viel hinein / biß der Safft die höchste Scharlachfarb bekomt / dann es hat kein Gewisses / wie viel man nehmen muß / sondern sich nur nach der Farb zu richten / wann er also die höchste Farb bekommen hat / so mische auf die lezt nachfolgende Pulver hinein / Paradenß-Holz 3. Quintl / gelbes Sand-Holz 6. Quintl / Zimmet 2. Loth / præparirten Lapidis Lazuri 6. Quintl / Corallen ein Loth / Perlen 3. Quintl / alles