

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 Allkermes zu machen.

Nimb ein Loth groblecht gestoffene Allkermes-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-Del 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 Allkermes 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 Allkermes-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

alles wohl untereinander gemischt/ so ist der Allermes fertig/ Gold that man nach Belieben darunter.

N^o 2. Den Attich-Safft zu machen.

Nimb Paltrian- und Pimpernell-Wurzen/ rothe Myrrhen/ Eichen-Mißl/ Gaffer/ Zitwer/ Zimmet-Rinden/ Nägerl/ Muscatnuß/ Imbeer/ Muscat-Blühe/ Hirschen-Gestämb/ Allant- Calmus- Meister-Benedict- Galgant- Wurzen/ Kronaügl/ Tormentill-Wurzen/ diese Stück alle zu Pulver gemacht/ und so du eine Maß Safft machen wilt/ thue dieser Stück eines jeden 1. Löffel voll nehmen/ und den Attich-Safft mit diesen Stücken untereinander sieden lassen/ ist gut für alle Geschwulsten und Fieber/ auch vor hitzige Krankheiten/ darvon gib ein biß zwey/ oder 3. Quintl/ nachdem die Persohn ist.

N^o 3. Blauen Beigl-Safft zu machen.

Nimb blauen Beigel/ der abgeschnitten ist/ 6. Loth/ den stoß man in einem steinern Mörser/ und balg den Safft durch ein Tüchel/ und so viel man Safft hat/ so wegt man zweymahl so viel Zucker/ als auf 16. Loth Safft/ ein Pfund Zucker zerstoßen/ und ein Seitel Wasser/ laß den Zucker wohl sieden/ biß daß er sich spinnt/ und wann er wohl gesotten ist/ daß er sich spinnt/ so setz man ihn vom Feuer/ und gieß den aufgebalgten Safft darein/ und rührt ihn mit einem silbern Löffel/ so wird der Safft schön an der Farb/ man darff ihn weiter nicht sieden lassen/ wann er abkühlet/ und der Faum sauber mit einem Löffel herab genommen wird/ kan man in ein Gläßl gießen/ so Hälß haben/ und an einem kühlen Orth behalten/ nimb weiß Wax/ zerlaß/ und oben darauf gossens/ mit Papier sauber verbunden/ so halt er sich besser.

N^o 4. Ein anderer Beigl-Safft zu machen.

Nimb abgezupften blauen Beigel/ stoß den/ thue ihn in eine zinnerne Kandl/ biß du 2. Loth hast/ brenn ihn ab mit ein Seitel siedenden Wasser/ und laß ihn 24. Stund stehen/ druck und balg ihn sauber auß/ leg ein Pfund schönen weißen klein-zer Schlagenen Ruchel-Zucker in ein Beck/ und laß ihn sieden in der Dicke/ wie ein Zulep seyn soll/ und verwahr ihn/ wie den ersten.

N^o 5. Brust-Safft zur Dörtsucht und schwären
Athem.

Nimb süßes Holz 3. Loth/ Bockshörlein 4. Loth/ Pappel-Rosen 20. Loth/ weiß Wagen-Saamen/ sambt den Köpfen 8. Loth/

3

Cypriß

Eybisch-Wurß: n ein halb Loth/ auf diese Stuck 3. Maß Wasser gossen/ und in ein Kessel biß auf die Helffte einsieden lassen/ alsdann stark außgepreß/ zu den außgepreßten Saft nimb ein halb Pfund Zucker/ Penat-Zucker 3. Loth/ ein schön rothe Stärck 1. Quintl/ dieses alles zu einem Saft gesotten. Diesen Saft sollen Lungenfüchtige Leuth brauchen/ Morgens und Abends 2. Löffel voll darvon genommen.

N^o 6. Ein anderer Brust-Saft zu machen.

Nimb ein Hand voll Ehrenpreis/ anderthalb Hand voll weiße Betonien/ die Blätter sambt der Blühe vom Stängel gestreift/ sauber gewaschen und gehackt/ mit siedenden Wasser überbrennt/ laß dann über Nacht im Keller stehen/ wohl zugedeckt/ den andern Tag außgebalgt/ laß wiederumb siedheiß werden/ über frische Kräuter gossen/ wie oben gemelt/ und also 7. oder 9. mahl nacheinander/ daß das Wasser gar kräftig wird/ leg ein Zucker nach Geduncken darein/ läutere ihn mit dem Eyerklar/ und laß durch ein weiß-wollenes Tuch lauffen/ Koch demnach den Saft in der Dicke/ wie ein Beigel-Saft/ von dem nimbt man zu Nachts 1. oder 2. Löffel voll/ ist vor Husten/ und Catharz auf der Brust mit Röhr-Scabiosen/ Isop/ Ehrenpreis/ Salve/ Wasser zu brauchen/ wann er zu dick ist.

N^o 7. Den Corallen-Saft zu machen.

Nstlich nimbt man wohlzeitige Pästlbeer/ zerstoß mit einem hölzernen Stößel/ druck den Saft herauß/ laß ihn über Nacht stehen/ den andern Tag seyhet man ihn durch ein Gieß-Papier/ gieß ihn in ein Glas/ nimb ein halb Pfund rothe Corallen mit Zincken/ stosse und sähe sie durch ein enges Sieb/ schütte sie in den Saft/ daß drey Finger darüber gehet/ verbind es wohl/ setz es in ein warmes Orth/ laß 3. Tag stehen/ seyhe den Saft herab/ behalt ihn in ein Glas wohl-vermachter/ gieß wiederumb einen frischen Saft auf die Corallen/ rühr es wohl auf/ verbind das Glas wieder/ und laß abermahl 3. Tag stehen/ und dieses zum drittenmahl/ hernach seyhet man den Saft durch ein dreyfaches Tuch/ nimb dann auf ein Seitel Saft 1. Pfund Zucker/ siede ihn zu einer rechten Dicke/ wie ein Saft/ nach Belieben ein wenig Alkermes darzu.

N^o 8. Den Ehrenpreis-Saft zu machen.

Nimb Ehrenpreis/ stoß und preß den Saft herauß/ thue ihn in ein erdenes Geschir/ und sied ihn dicklet/ behalt ihn zum Gebrauch/ Nimb davon 2. Löffel voll/ mit 2. Löffel voll außgebrennten Ehrenpreis

preiß Wasser / 2. Loth Zucker darzu / und 2. Loth Ritten-Safft / trink es auß / und schwitz darauß / ist gut für Sand- und Wasser sucht.

Nº 9. Den Erdrach-Safft zu machen.

Nimb dieses Kraut und Blühe / glaub es vom Stengel / und wasche es sauber / laß abtrüeknen / hernach stoß in einem Mörser / und preß den Safft auß / dann nim 2. oder 3. Akerklar / sprittels mit dem Safft wohl durcheinander / seh in einem Keller über das Feuer / so fällt der Saft in sieden zusammen / wann es gesotten / so laß durch ein wollenes Tuch lauffen / nim dann den klaren Safft auff ein Seidl / 8. Loth Zucker / für die kleine Kinder 12. Loth / dann er ist sehr bitter / und ein wenig geläutert / auff ein Seidl einen halben Löffel Hönig / klopff es wieder mit 2. Akerklar ab untereinander / laß sieden / dann wieder durch ein wollenes Tuch geseihen / alsdann dicklecht sieden lassen zu einem Safft / wann es kalt worden / thue es in ein Glas / das oben eng ist / bind es zu / so ist es fertig.

Nº 10. Hollerpöken-Safft zum Purgieren.

Die Hollerpöken thue wohl stossen / biß klein seynd / druck es durch ein Tuch hart auß / nim dann so viel Hönig / als deß Saffts / laß miteinander dick sieden / demnach einer starcken Persohn 3. Löffel voll eingeben / den jungen Leuthen und Kindern weniger / purgiret lind.

Nº 11. Wie man Himbör-Safft macht / so eine gewaltige Herz-Stärkung.

Nimb wohl zeitige Himbör / laß sie in guten Essig 24. Stund ligen / alsdann druck es durch ein Tuch mit dem Essig / leg demnach zer schlagenen Zucker darein / laß ihn fein dicklet sieden / daß die rechte Dicke und Süße hat / von demselben Safft soll man denen Leuthen in hitzigen Kranckheiten ein Trunk abgießen / und geben / ist eine über die massen gute Herz-Stärkung.

Nº 12. Ein anderer Himbör-Safft zur Herzstärkung.

Die Himbör thut man in einem saubern Löffel zerreiben / durch ein Tuch balgen / nim Amarellen / druck auch den Safft auß / daß jedes ein Seidl / darnach nim Zucker / daß genug ist / gar schön geläutert / und schwarz-rotthe dicke Rägerl klein gehackt / laß miteinander sieden / druck es wieder durch / hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten / so ist es gerecht und gut / dieser Safft ist eine löstliche Herzstärkung in hitzigen Kranckheiten.

N^o 13. Ein sehr köstlicher Halß-Safft / so auch die
bösen Blattern heylet.

Imb Isop / wann er blähet / Weinkraut / Salve / jedes so viel man
will / doch eines so viel als des andern / vom Stengel abgestreift
wasche sie sauber / dann gehackt / und in ein sauber Schaff gethan /
frisch Wasser darüber gossen / und über Nacht zugedeckt stehen lassen /
das Wasser muß zwey Finger hoch über die Kräuter gehen / des andern
Tags in ein Kessel bey 2. Stund lang sieden lassen / daß die Kräuter sich
wohl versieden / rühr es darbey wohl umb / daß sie sich nicht anbrennen /
preß wohl auß / siede selben in einem messingen Beck / gleichwie ein Safft.
Diesen Safft brauche also / wann eines Wehetagen / Blattern / oder
Geschwär im Halß hat / vor und nach dem Essen / frühe und spat / je
öfter je besser / ein halben Löffel voll in Mund genommen / und lang-
samb hinab gelassen / jedoch muß man sich erstens mit guten Gurgel-
Wasser gurglen / es wird gewiß helfen.

N^o 14. Ein guter Ritten-Safft / so zu vielen Kranck-
heiten gut.

Imb Ritten / so viel du wilt / wisch sauber ab / und stich den Bogen
heraus / reib an einem Ribeysen / laß außpressen / und den Safft
2. Tag stehen / daß er lauter wird / alsdann gieß ihn in einen Kes-
sel / oder Hasen / setz ihn auff die Glut / und laß ihn gemacht sieden / biß
er wird / wie ein Beigl / Zulep / so man will / kan man etliche Lemoni-
oder Citroni-Schaller darbey sieden lassen / ist aber besser / daß man den
Ritten-Safft nur allein sied / wann er genug gesotten ist / thut man ihn
vom Feuer / laß erlühlen / gieß ihn dann in ein gläserne Flaschen / und
behalt ihn auff zum Gebrauch.

Eugend / wie dieser Safft zu gebrauchen.

Köstlich / hilfft er für den kurzen Athem ; Andertens / hilfft er denen
jenigen / so Blut außwerffen / oder von sich geben / bringt Lust zum
Essen / benimbt Trunckenheit / stärckt den Magen / macht wohl ver-
dauen / ist gut vor das Brechen / und Aufstossen des Magens / gibt
Krafft dem Herzen / hilfft dem verwündten Halß / denen Zungen ist er
gut zu gebrauchen in hitzigen Fiebern / und grossen Durst / ein Löffel voll
in einer halben Maß frischen Brunnen-Wasser wohl abgossen / und ge-
truncken / ist ein treffliche Labung.

N^o 15.

N^o 15. Ein köstlicher Ritten-Safft für den bösen Luft.

Man nimbt erslich 2. Maß des lautern Ritten-Safft / frische Pimpernell-Wurzen / frische Citron-Schäler / Allant-und Eber-Wurzen / Cassia Ligneæ, von jeden ein halbes Loth / dieses alles grob zerschnitten / und in dem Ritten-Safft gethan / gemacht sieden lassen / darnach ein halbes Pfund Zucker darein geworffen / und das Saure von 4. Lemoni darzu gethan / in die Dicke / wie ein Safft gekocht / dann in einer Flaschen wohl verwahrt. Dieser Safft ist nützlicher / als der Theriac und Medritat / treibt alles Böses vom Herzen.

N^o 16. Wie man den schwarzen Kirschen-Safft macht.

Man nimbt schwarze süße Wald-Kirschen / preß den Safft andert halbes Seidl auß / hernach nimbt dicke braun-rotte Nägel 6. Loth / klein gehackt / und in dem Safft gethan in ein Glas / über Nacht stehen lassen / den andern Tag 2. oder 3. Mal thun lassen / hernach außgedrückt / und durchgeseihen / dann ein schön weissen Zucker 1. Pfund darunter gemischt / und zu einem Safft in rechter Dicke gesotten / ist ein treffliche Herk-Stärkung.

N^o 17. Den Muschanßger-Aepffel-Safft zu sieden.

Man nimbt die Aepffel / wann sie gleich vom Baum kommen / reibet sie / preß den Safft auß / und geseihen / diesen gieße in 4. gleiche Häfen / laß miteinander zugleich sieden / wann sie einsieden / füllt man sie nach und nach zusammen / biß eins bleibt / unter wehrenden sieden muß man den Safft mit einem hölzern Löffel absaumen / durch ein doppeltes Tuch geseihen / hernach in ein Glas gefüllt / obenauff Mandl-Öel gethan / so ist es fertig.

N^o 18. Meer-Zwiffel-Safft zu machen.

Man nimbt 3. Pfund Zucker / und 2. Pfund Meer-Zwiffel-Essig / und sied es zu einem Safft / oder nimbt Hönig / so schön geläutert ist / 3. Pfund / Essig zwey Pfund / diß laß miteinander sieden zu einem Safft / dieser ist dem Magen / und innerlichen Gliedern des Ingerweyds / sonderlich / so von kalten / dicken / zähen Schleimen verursacht wird / sehr nützlich / auch den Nieren / Leber / Brust und Hirn sehr gut.

N^o 19.

Safft zu Nühren.

MAn nimbt Allant-Wurzen / Florentinische Beigl-Wurzen / Hueff-
Lattich-Wurzen / jedes 5. Quintl / Englsüß-Wurzen / süß Holz /
jedes 1. Loth / Epibisch-Wurzen ein halbes Loth / Weinrauten /
Italiänische Frauen-Haar / Isop / Scabiosen / Feld-Betonien / Wider-
thon / weissen Andorn / jedes 1. Hand voll / 2. feiste Feigen / Brust-Per-
len / Dateln / jedes 5. an der Zahl / Nefl-Saamen / Baumwollen-Saa-
men / jedes dritthalb Quintl / blaue Beigl-Blühe / Ochsenzungen-Blühe /
Huefflattich-Blühe / rotte Korn-Blumen / weisse See-Blumen / jedes
so viel / was man zwischen 3. Fingern fassen kan / ganzen Zimet 3. Quintl /
dieses was zu schneiden ist / soll geschnitten / und sodann in einen guten Es-
sig / wie auch Ochsenzungen- und Scabiosen-Wasser / so viel genueg 24.
Stunden paizen / und eingewachter lassen / alsdann auf geprest / und sein
Zucker darzu gemischt / so viel genueg ist / und zu einem Safft gemacht / des-
sen Dosis oder Gewicht von 3. bis auff 6. Loth.

N^o 20.

Den Ruß-Safft zu machen.

MAn nimbt die grüne Ruffen / weil sie noch unzeitig seynd / und du
noch Rosen hast / so stosse die Ruffen / und drucke den Safft auß /
siede / und rühre es statts / alsdann sephe ihn / und nimb Hönig
so viel / als des Saffts / siede es zusammen / und verschaume es / dann
thue darein gehackte Rosen / und eine ganze Muscatnuß gestossen / darein
gerührt und gesotten. Dieser grüne Ruß-Safft ist zum Halß-Wehe /
oder was sonst im Mund vor Zufall kommen / es macht auch Linder-
ung / wann es von Frankosen versehrt / fürwahr es ist eine treffliche
Sach. Probatum.

N^o 21.

Ruß-Höpel-Safft.

MAn nimbt der grünen Ruß-Höpel-Schallen / stoß sie / und preß den
Safft darvon / dieses Saffts nimb 4. Pfund / geläutertes Hönig
2. Pfund / sied es / bis ein rechter Zulep wird. Dieser ist dem obi-
gen gleich zu gebrauchen.

N^o 22.Wie man das Drimel machen soll vor
die Husten.

MImb ein Pfund lauters Hönig / und 2. Seitel Wasser / laß das Hönig
mit dem Wasser gar wohl versäumen / und einsieden / nachdem
das Wasser wohl eingesotten gieß darein anderthalb Seitel Weins-
Essig / laß sieden / bis der Essig und Hönig wohl durcheinander versotten
hat / und es wie ein dinner Safft wird / so ist es fertig.

N^o 23.

N^o 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung/
Magen-und Hert- Stärckung.

Man nehme grüne Aepffel / so bald sie vom Baum kommen / man darff es nicht schällen / nur auf einen Ribeyßen reiben / den Safft außdrucken / und gesihen / nimb dann zu einer Maß Safft ein Pfund klein-zerstossenen Zucker / in den Safft gethan / und in ein Tüchel vor ein Groschen Saffran gebunden / wohl siedend lassen / biß dick genug / doch nicht gar zu dick. In grossen Durst 2. oder 3. Löffel voll / mit einer Halben Brunnen-Wasser vermischt.

N^o 24. Den Pfersich-Blühe-Safft zu machen.

Nimb Pfersich-Blühe 24. Loth / thue selbe in ein zinnerne Flaschen / gieß ein Maß siedendes Wasser darüber / laß 4. oder 6. Stund stehen / preß durch ein Tuch auß / dann wieder in solchen außgepresten Wasser 24. Loth Pfersich-Blühe / und diß also zum drittenmahl / nimb dann weissen Zucker 60. Loth / koche ihn zu rechter Dicke.

N^o 25. Purgier-Rosen-Safft zu machen.

Man nehme Leibfarbe Rosen-Blät / klaub sie sauber / daß kein gelbes Sämel darein kombt / stoß in ein Mörser zimlich klein / druckts fest in eine zinnerne Randl / darein 3. oder 4. Maß gehen / gieß daran zwey Seitel siedendes Wasser / setz in ein Keller / laß 8. oder 14. Tag / nach dem du wilt / stehen / hernach preß die Rosen auß / daß deß Saffts 2. Maß werde / nimb 3. Viertel aufklaubte Senet-Blätter / und 4. Loth gute Rhabarbara / die schneide klein / setz den Safft zu einer Blut / daß er warm wird / thue die Senet-Blätter / und Rhabarbara darein / setz darnach an ein kühles Orth / laß 2. Tag stehen / dann thue es in ein Beck übers Feuer / laß wohl siedend / preß starck auß / daß du deß Saffts 5. Seitel hast / nimb 2. Pfund Zucker / vermisch ihn mit dem Safft / setz über das Feuer / laß 1. 2. oder 3. Sud auffthun / daß verschäumbt / läutere es mit einem Eyerklar / gieß durch ein wollenes Tuch / dann siebe ihn in der Dicke / als wie ein Zulep / wann es erkaltet / giesse den Safft in ein Glas mit einem engen Hals. Von diesem Safft einem gewachsenen Menschen zu Morgens 3. oder 4. Löffel voll eingeben / einem jungen weniger / darnach die Naturen seynd zum purgieren / 2. Stund darauf gefast / darnach ein lautere Suppen genommen.

N^o 26.

N^o 26. Rhabarbara-Safft zum Purgieren.

Imb schöne frische Rhabarbara einen Viertling/ schneid solche fein din und klein/ in eine zinnerne Rاندل gethan/ darauf Borago: Antivi: Zigori: Erdrauch: Melissen: schwarz Kirschen: Linden: Blühe: Saurampffer: Wasser/ von jedem 1. Seidl gegossen/ und 12. Loth Zimet: Wasser/ 1. Löffel Aneiß zerknirscht/ wohl durcheinander gemischt/ und die Rاندل mit Laimb gut verstrichen/ 14. Tag im Keller stehen lassen/ hernach in ein siedendes Wasser gesetzt/ und so lang sieden lassen/ biß man vermeynt/ daß die Krafft wohl herauß seye/ darnach kühl außgepreßt/ nimb 1. Pfund Zucker/ und den Safft mit Eyerklar wohl abgesprittelt/ setz sambt dem Zucker über das Feuer/ daß einen Sud 2. oder 3. auffthue/ laß durch ein wollenes Tuch lauffen/ alsdann zu rechter Dicke sieden lassen/ wann es erkaltet/ thue selben in ein Glas. Gebrauch: Von diesem einer Persohn 4. oder 5. Löffel voll eingeben/ einem Kind anderthalb Löffel voll/ einem Jährigen Kind 1. Löffel voll/ er reiniget das Geblüt/ und dienet dem Magen/ Kopff/ kühlet auch die Leber.

N^o 27. Saurampffer-Safft in hitzigen Kranckheiten.

Au diesem Kraut drucke den Safft herauß/ und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht/ ist in solchen Kranckheiten zum Abgießen überauß gut.

N^o 28. Den sauren Weinbeer-Zulep zu machen.

Man nimbt unzeitige Weinbeer umb Egypdi/ die sich gleich ein wenig greiffen lassen/ von dem Stingel abgebrocht/ in ein steinern Mörser zerstoßen/ außgepreßt/ und den Safft über Nacht stehen lassen/ den andern Tag laß ihn durch ein wollenen Sack lauffen/ ein frischen Citroni genommen/ das Gelbe davon/ das Weiße sambt dem Sauren zu dinnen Schnitzlen geschnitten/ auf ein Seidl Safft ein halben Citroni/ laß sieden/ biß die Schnitzlen gar weich werden/ darnach druck es wieder auß/ doch daß das Dickste nicht mitgehhet von Citroni/ alsdann nimb ein Pfund Zucker/ laß zu rechter Dicke sieden/ wie einen andern Zulep.

N^o 29. Weinbeer-Safft/ oder Versu zu machen.

Imb halbzeitige Weinbeer/ streiff es vom Stingel/ und wasch voran/ preß den Safft auß/ geyhen/ setz ihn zum Feuer in etliche Häfen/ laß miteinander zugleich sieden/ alsdann füllt man es nach und nach zusammen/ daß eines bleibt/ mit einem hölzernen Löffel darneben

ben alleweil abgeseumt/ in Gläser gefüllt/ und auffbehalten/ wann er ein Viertel Jahr gestanden/ muß man zusehen/ dann es setzt sich ein Weitsstein am Boden/ so muß man ihn durch Fließ-Papier seihen.

N^o 30. Den Weinschärling-Safft zu machen.

In Herbst nimbt der schönen rothen Weinschärlingbeer/ die gar schön zeitig seyn/ thue die Steinlein sauber heraus/ stoß in einem Mörser wohl klein/ preß wohl auß/ laß ihn Tag und Nacht stehen/ seihe ihn wieder sauber durch/ daß er wohl kalt werde/ nimbt deß Saffts und Zucker jedes gleich/ der Zucker muß klein gestossen seyn/ rühr es wohl durcheinander/ thue es in ein weites Zucker-Glas/ oder in mehr Gläser/ sie müssen aber nicht gar voll seyn/ selbe wohl zugedeckt/ unter den Ofen bey 14. Tag gesetzt/ aber nicht gar zu heiß/ alle Abend und Morgen wohl umgerührt/ und sodann mit einer Blatter wohl vermachet.

Weiter folget/ wie dieser Safft soll gebraucht werden.

Man nimbt 2. Löffel voll dieses zubereiten Saffts/ thue ihn in ein zimlich grosses Glas/ darzu thue auch 2. Löffel voll aufgedruckten Citroni-Safft/ præparirte Perl/ præparirte rothe Corallen/ jedes 2. Quintl/ rühr es durcheinander/ laß 3. oder 4. Stund stehen/ so werden sich die Perl und Corallen auflösen/ es wird gleich alles/ als wann es siedete/ und aufwallen thäte/ wann es sich wieder gesetzt hat/ so nimbt hernachfolgende Stuck und Wässer/ jedes nach seinem Gewicht darzu in das Glas; als Melissen-Ohsenzungen-Borago-Wasser/ jedes 4. Loth/ Zimet-Wasser 2. Loth/ distillirtes Capaun-Wasser 6. Loth/ dieses alles untereinander wohl vermengt/ und in ein glasirtes Geschirz vermachter behalten; wann eine Persohn in grossen Ohnmächten und Schwachheiten/ Hiß der Leber/ der Brust/ auch Hiß im Haupt hat/ dem solle alle Viertel Stund/ auch bey Tag und Nacht/ von diesem Wasser ein Löffel voll eingeben werden/ auch wann der Gewalt Gottes einen Menschen berührt hat/ so soll man noch zu den obigen Safft præparirtes Elend-Klau anderthalb Quintl/ præparirtes Hirschhorn 1. Quintl nehmen/ wie auch ein wenig Einhorn.

Von allerley Zucker.

N^o 1. Ein köstlicher Rägerl-Zucker für das schwäre Herzklopfen und Ohnmächten.

Erstlich nimbt 1. oder 2. Citronen/ nachdem sie groß/ hack es mit allen ganz klein/ sodann nimbt Rosmarin/ Boragi-Ohsenzungen- gelbe