

A vnd geuß ein maß guten roten Wein daran/ laß 3. oder 4. mal erwalle/ seihe den Wein dar- von vnd stoß zu muß/ geuß 6. pfund geleutert Honig daran/ laß bey sanfftem feuwer sampt dem Wein Latwergendick sieden/ statts vmb- rühren. Leglich misch darzu Imber 6. vnz/ Ne- gel/ Muscatnuß/ Macis/ Cardamomi/ Lan- genpfeffer/ Galgant/ jedes drey lot/ pfeffer 1/2. lot/ alles klein gestossen.

Der dritt. Nim Ackerrwurz wie oben bereit vnd klein gehackt 2. pfund/ geleutert Honig 4. pfund/ die wurzen siede in rotem Wein fast wol/ darnach schütte sie in das Honig/ laß 3. ber bey sanfftem feuwer sieden biß es dick wirt/ wann es ein wenig erkaltet/ vermisch darun- der klein gehackte Mandel 12. vnz/ Imber 4. vnz/ pfeffer ein lot/ Langenpfeffer/ Negelen/ jedes 1/2. lot/ Simer 1/2. q. Galgant/ Cubebe/ Car- damomi/ Muscatnuß/ Macis/ jedes 1. q. räre es so lang mit ein hülzlin stößel biß es erkäl- tet.

Der vierdt. Nim durre vnd zerschnittne Ackerrwurz ein pfund/ die siede in zwei kleinen massen Wein/ zerstoß zu muß/ Honig oder Zu- cker zwey pfund/ laß dick sieden/ wann es ein wenig erkaltet ist/ vermisch darzu zerschnitten Imber 6. vnz/ gestosne Negel/ Muscatnuß/ Macis/ Cardamomi/ jedes 1/2. q. Langen vnd gemeinen pfeffer/ jedes 1/2. lot/ Galgant 1/2. q. Paris 1/2. lot/ vermischs wol.

Der fünfft. Nim gelb Gilgenwurz/ lege sie drey od vier tag in ein Keller/ das sie schwelck werden/ seubre vnd schneids Scheiblen weiß. B Dieser nim wenig vnz/ laß in 1/2. maß roten Wein sieden/ biß der verzehrt wirt/ stoß nicht zu klein/ Weiter nim bey 1/2. maß geleutert Ho- nig/ laß bey lindem feuwer sieden/ gib es schaum/ so verfeins wol nach dem es sich ge- setzt hat/ damit nichts vnreins daran bleibe/ alsdann thu die bereite Wurzen dareyn/ vnd acht vnz klein geschnitten Imber/ laß bey sanfftem feuwer Latwergendick sieden/ wann dielaw wirt/ vermischs darzu gemein vñ Lan- genpfeffer/ Negelen/ Simer/ Muscatnuß/ Im- ber/ jedes 1. lot/ Galgant/ Macis/ Cardamo- mi/ Cubebe/ Paris/ jedes 1/2. lot/ alles klein ge- stossen/ vnd räre es so lang biß es erkaltet.

Der sechste mit Zucker. Nim Ackerrwurz wie oben bereit/ zwölff vnz/ die siede in Muscatel biß der Wein eyngesforten ist/ alsdann stoß zu muß/ thu darzu vier gemeine pfund geleuter- ten Zucker mit so viel Wein oder wasser daß ein gute maß Brä bleibt/ dareyn thu die Wur- zen/ laß dick sieden/ wann es ein wenig erkäl- tet/ misch darunder auff das dünneß geschnit- ten Imber vier vnz/ Simer ein lot/ Paris/ Langenpfeffer/ Galgant/ Cardamomi/ Mus- catnuß/ Macis/ Negelen/ Calmes/ Cubebe/ jedes 3. q. vermischs fleißig/ laß so lang als harte Eyer sieden/ behalts in eis- nem verglasten Ge- schirr.

Agrest für die Ruchin vnd Arth- ney. §. I.

Dieser sol bey vns auß den aller bes- sten Trauben/ ein kleine zeit vor dem sie anfahen zu reitigen/ außgepreßt werden/ vnd wo man den lang behal- ten wil/ so muß man in sieden. Wilt du nun die- sen zur Ruchin brauchen/ so mische ein guten theil Salz darunder/ räre es ein gute stund/ alsdann thu es in ein Feslin/ vñ nicht gar zeis- tige Nespelen darzu/ walglens offte hin vnd wider damit er verjäre/ nachmals wirt er gar lauter. Wilt du in dann zur Arzney oder ein Salz behalten/ so fülle ein Glas mit ein en- gen Hals/ gieße Baumöl darauff/ so bleibt es ein ganz jar.

Von diesem vngesalztem Agrest macht man auch ein Syrup/ de Agresta in Apotecen ge- nannt/ wie folgt: Nim den Saft von vnzeiti- gen Trauben/ wie er außgepreßt ist/ 5. theil/ weissen Zucker 3. theil/ den laß sanfft wie ein Syrup sieden/ vnd leutere in mit Eyerklar. Dieser ist wunderbarlich in grosser hitz/ lescht den Durst/ steller das vnwillen vñ durchlauff/ so auß der Gallen entsteht/ ist den hitzigen Co- lerischen Fiebern dienlich/ raugt den schwang- ern Frauen/ so fast vñ dāwen/ vnd sterck- t iren Magen/ widersteht auch allem Gifft.

Worzu dann dieser Saft vnd Syrup tau- ge/ oder verbotten sey/ wirt das Register auß- weisen.

Balsamöl an statt deß rech- ten zu brauchen. Cap. 2.

Deil wir deß waren Balsams entweder nicht haben/ oder wo er schon gerecht zu vns gebracht wirt/ die theure solchen dem ge- meinen Man engeucht/ so haben sich viel darob gearbeitet/ ein solches Öl zu dis- stilliren/ daß desselben krafft hette. Vnd war so erfaren die Wund vnd andre Artz viel sel- tigen nutz damit/ Derhalb ich nicht vnder- lassen wil etliche zu beschreiben.

Erstlich/ so ist nachfolgendes ein aller köst- lichst arzney zum Franzosenblattern/ also in allem gebrechen der Mutter/ färdert dersel- ben reinigung/ krefftiger auch den Magen.

Brenne rein Terpent in Glas vnd sie- dendem wasser/ so lang weil hell vnd klares Öl herüber geht/ sündre das wasser darvon/ sonst wirt das Öl von deß wassers bittr in derderbe. Diß thu so offte biß du 16. vnz Öl zusammen bringst/ verbinds wol.

Sum andren/ Nim Lauendel/ Saluier/ Betonien/ Rosen/ Rosmarin/ Männen/ Lora- berblätter/ jedes ein Hendlin voll/ Angelica/ Vielwurz/ Baldrich/ Mantwurz/ Diptam auß

Balsamöl.

Bier. §. 1.

C

Auß Candia/jedes 1. q. Vorrage vnd Ochsen-
zungenblumen/ Lauendel vnd Spicanardis
blumen/ Saluienblumen/ Camillen/ Storchas/
jedes 1. lot/ Enis 1. q. Basilienfamen/ Peo-
nienkörner/ bereite Coriander/ jedes 1. q. Pe-
onienwurzeln/ Saffholz/ Spica auß India/
jedes 1. q. Citron vnd Pomrangenschelffen/ je-
des 2. 3. alles klein gestossen/ daran giesse ge-
meldtes Terpentindöl/ vñ laß ein tag weichen/
sampt zimlichem wasser/ daß es bedeckt sey/
das brenne abermals in wasser auß/ vnd thu
am anfang fast gemacht mit dem feuer/ biß
daß es erwarmet/ so lang wasser vnd öl gehet/
wann es erkaltet/ sündere abermals wasser
vnd öl von einander.

Sum andren distillieren/ setz zu gedachtem
öl vnd wasser 3. vñz weichen Storax/ laß aber
weichen/ vnd brenns wie vor.

Im dritten/ Nim roten Storax 2. vñz/
Weyrauch/ Myrrha/ Lacca/ Mastix/ Bdelli-
um/ Benzoin, jedes 3. lot/ zerstoß vnd brenns
wie vor.

Sum vierden/ Nim Imber/ Galgant/ Zits-
wan/ Entian/ jedes 1. lot/ Cubebe/ Cardamo-
mi/ Paris/ Pfeffer/ jedes 1. q. außerselen Rhe-
barbarum/ Saffran/ jedes 1. q. Muscatnuß/
Macis/ Negelen/ Calmes/ jedes 1. vñz/ zer-
stoß alles klein/ thus in ein Glas Kolben/ schüt-
te abermals obgenanntes öl vnd wasser dar-
ber/ laß stehen wie vor/ vnd brenne es/ sündere
abermals öl vnd wasser/ vnd verware es
wol vermachet.

B Du hast auch am 209. blat C. in Onmachten
ein solches Reyser Ferdinando zu gutem be-
schreiben/ vnd darvon in ersten Theil 2. Capi-
tel 11. blat B. eius/ Hypobalsamum genaht/
zu beschreiben.

Es wirt auch folgendes hoch gerühmt: Nim
außerselene Myrrha/ Aloe/ Spica auß In-
dia/ Drackenblut/ Weyrauch/ Bdellion/ Bals-
samfrucht/ Saffran/ Mastix/ Gummi/ Stes-
chas/ roten Storax/ Laudanum/ Wibergeil/
jedes 1. lot/ Terpentin 7. lot/ der gelben Schlüs-
selblumen 1. M. distilliers wie gesagt ist.

Diese drey newlich gemeldte sind gewals-
tig für den Schlag/ vnd wo eins dardurch er-
lamt/ die verlegte Glieder damit gerieben.
Wo man dann deren 2. in 3. oder mehr tropffen
in Wein trindt/ ist auch nützlich. Sietaus-
gen auch zu allen frischen Wunden/ also daß
sie in einem oder zweyen tagen heylen. Als
gen auch allen gebrochenen Nerven.

Ein anderß so den Wundarten gemein ist:
Nim außerselene Myrrha/ Aloe/ Spica auß
India/ Drackenblut/ Weyrauch/ Mumia, O-
popanacum, Bdellium, Ammoniacum, Sar-
cocolla, Laudanum, Balsamfrucht/ Saffran/
Mastix/ Gummi/ weichen Storax/ jedes 1.
lot/ feuchte Wibergeil 1. 1/2. q. Bisem 1. q. Ter-
pentin 1. lot/ stoß was zu stossen ist/ misch das
Terpentin vnd wenig wasser darunder/

das distillier in siedendem wasser/
wie angezeigt ist.

Die gemein Tranch bey vns Teuts-
chen wirt auß mancherley Treid/ als
Habern/ Gersten/ Kern/ vnd Maltz/
gesotten/ daher es auch mehrley ar-
ten erlangt. Daß so auß Gersten wirt gebreu-
wet/ ist gegen dem Wein gerechnet kalt. Das
auß Gersten vnd Habern/ verstopft weniger/
macht auch minder Bläst/ fuhret auch minder.
Das auß Weizen oder andrem Treid/ ist his-
ziger/ wermet vnd stopft fester. Je dicker/ je
erger/ je subtiler je besser es ist. Daß so wol ge-
hopft ist/ furdert den Harn/ vnd erhelte den
Bauch flüssig/ aber die/ so ein blödes Hirn ha-
ben/ sollen sein müßig stehen/ vnd noch mehr
dessen/ darinn trunckenmachende stück/ als
Kautensamen/ gesotten seind/ daß solche seind
gar schedlich/ wie auch die Trunckenheit vom
Bier nachtheiliger vnd langwärender dann
deß Weins ist/ dann es macht grobe auffrie-
chende dempff/ so hart verzert werden/ darzu
zehe schleim. Wo es dann nicht wol gesotten
ist/ vrsacht es viel bläste vnd aufflauffen deß
Bauchs. Das alt vnd wolbereit macht feist/
vnd mehret das Blut/ derhalb den seugenden
Frauē auch die Milch/ doch daß es auß gutem
Treid gebrewet seye. Damit nun das lang
möge behalten werden/ so nim vñgefer auff
ein Ome Bier 1. pfund bereiten Coriander/ **D**
den sie den 2. massen desselbigen Biers/ seihe
das vnd truck's auß/ schütts also warm in das
Faß/ vermach den spund/ laß tag vnd nacht
ruhen. Andre nemend ein newen Hafen/ zer-
schlagend den/ werffend die scherben in das
Faß sampt einem frischen new gelegten Hen-
nen Eye. Warzu nun das Bier in Arzneyen
zu brauchen oder verbotten sey/ sol im andren
Register zusammen gezogen vñ angezeigt wer-
den.

Claret/ Hippocras/ Ge-
würtz Wein. Cap. 3.

Dieße Wein mit Specerey
vñ dergleichen/ habend kein ge-
wiß ordnung/ Dann jeglicher
mag im die seins gefallens mit
viel oder wenig Gewürtz/ Zus-
et oder Honig/ bereiten. Hernach etliche
zum musten.

Nim außerselene Zimet 3. vñz/ geseuber-
ten vnd zerschnitten Imber/ Paris/ jedes ein
vñz/ Galgant 3. lot/ Muscatnuß/ Macis/ Ne-
gelen/ Cardamomi/ Cubebe/ jedes 1. lot/ alles
zimlich grob zerstoßen/ daran giesse ein groffe
maß Wein/ vermachs wol/ stells vber nacht
an ein warm ort. folgendes nim vier maß star-
cken Wein/ wol geleutert vnd verfeimet Ho-
nig ein maß/ an diß giesse ein wenig Wein/
B b laß ein