

Confect von Gewürk.

A Confect von Gewürk/ Schelffen/
Wurzen vnd dergleich.

MAn vberzuckert auch Imber/ Zimet/ Negelen/ Muscatnuß/ Macis/ Cubebe/ Bomranzen vnd Citrons/ schelffen/ das Kraut Wolgemut/ geschnitten Süßholz/ vnd anderß. Diese alle behalten die eigenschafft iher Natur/ sind sonderlich in pestilenzischen leustren dienlich/ dieweil sie guten Arthem machē/ der nit leichtlich besetzt wirt. Merck auch/ das alle Confect so man zur Arzney braucht/ auff das dünne mit Zucker sollen vberzogen werden/ also das die Samen vnd anderß bloß mitbedeckt seynd/ Was Gewürk ist/ mag man dicker machen.

Gemeinen badnē Imber bereit man schier allenthalben wie folgt: Nim 1. pfund Zucker/ den sie in Brusenwasser mit leutern/ wie zu einem Confect/ wann er ein wenig erkalt/ vermisch 3. q. gestossen Imber dareyn/ wann er dick worden ist/ trag in mit ein hülgen Scheuffe lin strügelweiß auff ein stein Tisch oder zine Blatt mit öl gesalbt/ so es erkalt/ hebs auff.

Guter baden Imber. Nim Imber 1. q. Zimet 1. lot/ beide gestossen/ Negelen 1. q. Macis/ Muscatnuß/ jedes 1. q. geschnitten Zucker ein pfund/ den sie in vnd machs wie obsteht. So hastu hievornen am 188. blat C. ein baden Imber/ der sanfftlich purgiert/ 1. lot auff ein mal genossen.

B Eyngemachte Frucht/ Blumen/ vnd anderß. Cap. 4.

Mit die Früchte/ Blumen/ Rinden/ vñ in summa/ w3 mit Zucker od' Honig eyngemacht wirt/ nit von einander gesündert werden/ sollend in diesem Capitel auch was in Zucker eyngestossen/ oder wirt als Latwergen gesotten/ verfaßt werden. Vnd weil derselbigen eben viel sind/ wollen wir die auch nach ordnung des Alphabets beschreiben/ darbey auch vorgehaltenem gebrauch nach ir Tugenden vermelden.

Allantwurk eynzumachen. 5. 1.

In Fröling laß die Wurk grabē/ schneid die eusserste Rinden darvon/ seubresie allenthalb fleissig/ schneids vberwerch scheiblecht/ nicht zu dünn/ sie sie gemach in zweyen wassern nacheinander/ damit die bitterin drauß komme/ biß sie lind/ mib im beissen vnd zerfeuwen werdend/ legs nachmals auff ein saubers thuch/ damit die feuchtre darvon komē/ wann sie ein wenig getrocknet/ thu die in ein verglast iridin Geschirr/ giesse darüber so viel zimlich hart gesotten Zucker/ der nicht zu heiß seye/ das die

Wurzen bedeckt werden/ laß tag vnd nacht stehen/ so zeucht der Zucker die feuchtin/ so noch in Wurzen steckt/ an sich/ Den seibe hernach wider ab/ sie in Syrup dick/ vnd geuß in asberlaw daran/ das thu so oft biß er nit mehr wasserig ist. Diese eyngemachte Wurk ist ein fast nügliche Arzney zu allen kalten Gebrechen der Blater/ benihit das Reichen vñ schweren Arthem/ Husten/ Blurspeihen/ gelegt das Seitenwehe/ sterckt den Magen vñ dāwung/ treibt auß was giftiger arger feuchtin darinn ist/ zermalet den Stein/ fūrdert den Weibern Blumen/ zertheilt den zehen schleim in der Brust/ ringert den answurff/ heilet die Geschwer der Lungen vnd innerlichen Glieder/ sonderlich wermet sie den Magen vñ Geburtslieder der Weiber/ darvon du mehrley Exempel im Register versamlet hast.

Amelbeer/ oder Amarellen. 5. 2.

Iser Frucht nim hüpsch frisch erst vom Baum gebrochen/ das sie kein stoß haben/ 2 pfund/ schneid die stilen halb ab/ nim auch 1. pfund Zucker/ den sie vñ leutere/ wann er halb gesotten ist/ schäut die Amarellen darinn/ vnd laß gar sanfft miteinander sieden/ damit die Beer nicht zerfließend/ biß sich der Zucker als ein zart fādemlin auffziehen leßt. So dann die Beer etwas erkaltet/ setz die Beer in iridine oder glāsine Schalen mit den stilen vber sich/ so bleibend sie vber jar gut. Eben also sind auch die Weichsle eynzumachen. Dise eyngemachte Früchte sind den Kranken mit allein angemen/ sonder auch in aller hitz nüglich/ feuchted den trucknē Mund/ Zungen/ Hals vnd Kelen/ leschen den Durst/ bringend lust zu essen/ vñ erquickē die schwachen. Latwergen oder Seltz von diser Frucht die bereit man also: Nim der Amarellen so vil du wilt/ laß die wol mit wenig Wein sieden/ treibs durch ein Thuch oder härin Sib/ das laß folgendes siedē biß es dick wirt/ mit stātem vmbühren. Wann des Saffrs 3. pfund ist/ setz darzu 2. pfund wolgeleuterten Zucker/ das sie de follend ab so dick du wilt. Man bereit auch ein Latwergen mit Specerey wie folgt: Nim gedachter Seltz weil sie noch warm ist 1. pfund/ darunder misch gestossen Zimet/ Muscatnuß/ jeder 1. lot/ Imber/ Galgant/ jedes 1. q. Cardamomi/ Negelen/ Macis/ paradiesholz/ jedes 1. q. Diese krefftigt das hertz mehr dann vorgemeldts.

Augentrostzucker. 5. 3.

In Brachet oder Heummonat nim das frentlin Augentrost mit den weißen Blumē/ streiff die Blerten vñ Blumē von den stenglē/ zerhack wol/ darvon nim 1. pfund/ stoß 1. q. lib. Zucker daruñ der/ stells an die Soßen/ vñ rārs oft vñ. Diser ist wie dann sein namen vermag/ dem Gesichte treflich

Eyngemachte Stück.

A trefflich nütz / wie auch am 55. blat D. angeszeigt ward / scherpffet vnd macht das klar / benimmt alle tünckle vnd finstre derselbigen / trücknet das Hirn von kalten flüssen / krefftigt die Leber / öffnet die verstopffung / vertreibt die Geelsucht vnd faule Magenstieber / sampt andrem so das Register anzeigt. Hie ist nun ein eynmachen der Kreuter vnd Blumen diß zu mercken / was auß im selbst trückner natur ist / als Lavendel / Maseron / Melissen / Saluisen / Münzen / vnd dergleichen / daß man zu 1. pfund 11. j. Zucker nehmen sol / Welche aber feucht vñ schleimerig sind / als Borragen / Ochsenzungen / 2c. nicht mehr dann zwey.

Betonienzucker. §. 4.

Diß Kraut ward hoch vnd wehrt von den Alten gehalten. Dessen rechnet man dreyerley geschlecht. Das braun so eigentlich diesen namen behelt / vnd dessen Zucker wir hie beschreiben. Die ander sind vnserer Negelenblumen. Das dritt die Schlüsselblumen / von welchen her nach an dem ort. Vñ war so wirt dißes Kraut derhalb / auch sein Zucker / nicht vnbillig hoch gelobt / weil im folgende Tugenden zugelegt sind. Es sey nuz (schreiben die Gelehrten) den brochen vnd krampffigen / wie auch denen die der Schlag oder fallende Sucht berührt hab. **B** Also denen die vn Sinnig werden / blut speyhend / oder von der Zuffucht geplagt sind / behülfflich. Diß Kraut raugt auch für allen wehragen des Magens / Nieren vnd Blatern / der Leber / Nils / vnd innerlichen Gliedern / treibt den Harn / lindert den Leib / hilfft verdawen / wehret dem sauren auffstiechen vnd auffstossen / reiniget die Brust / widersteht der Wasserucht vñ den Fiebern / fördert der Weiber zeit / bessert allen Gebrechen so an heimlichen Gliedern entstehen / wie es auch andren faulen vñ alten Schäden zum besten bekoimt. Lerglich so widersteht es alle Gifft / wie dessen auch am 55. blat A. gedacht wirt. So man nur ein Zucker von disem zu machē begert / braucht man allein die Blumen mit Zucker vnd gewicht eyngekössen / wie erst gelehrt ist. Warzu derselb in disem vnserm Buch zu brauchen befohlen wirt / ist im Register zusammen verfaßt.

Bibinelwurthen eyngemacht. §. 5.

In dieser Wurthen / die fast eins kleinen Fingers dick vnd geschlacht seynd / wasche sie rein / schneid die Fäßen darvon / schabs / vñ mach stück onsgeser Fingers lang / spalts entwey / vnd thu den Kern darauff / daran gieße frisch Brunnenwasser / laß sieden wie von der Alantwurz geschriben ist / doch das sie jr bitterin nicht gar verlierend / daran geuß gesotten Zucker oder Honig / wann er wässerig wirt siede jr wider / vnd das so oft es die sache erfordert. Sie treib-

hend den Harn / Gries vñ Stein / krefftigend die Nieren vnd Blasen / reinigend die von aller vnseubrigkeit / wehrend dem Darinicht auß Falter versch oder schleim / nützt der auffsteigenden Mutter / bewart in Pestilenzischen Lüfften im Mund gehalten / sampt andren so vnser Register außweist.

Biren auff zwey weg eynzumachen. §. 6.

Nich Biren was art du wilt morgens früh / am hellen wetter / verhäre sie vor stossen / nim kein wurmige / oder die anderst verlegt seynd. Seind sie nicht vollkommen zeitig / legs in ein warm verschlossen Gemach / dahin kein Windt komme / auff ein trucken Brett / vngeferlich 3. in 4. wochen / biß sie von inen selbst zeitigend / greiffst nicht mit den Henden an / daß sie faulend leichtlich darvon. Wann es zeit ist hab ein Väßlin oder verglast Geschirr bereit / darinn lege am boden eyngekreutet von halb trucknem Rebelaub oder Nußblätter / darauff ordenlich ein leg Biren / aber Laub vnd Biren / biß das Geschirr voll wirt / Dñ fülle nachmals mit altem Wein / vnd beschwere es das die Frucht nicht emborschwim. Diese Biren mag man zur speiß / auch den Krancken in hitz zur labung brauchē. Der gemeine Mann so des Weins nicht hat / mag es gleicher gestalt mit wasser machen. Wilt du sie aber geschmackter haben / Nim sauber geschabten Imber / den schneid klein / vñ streuwe den zwischen jede lege. Item / nim ein neuwen Hasen / darinn thu Biren wie gemeldet ist / verbide den Hasendeckel zum gehelbsten / vnd laß den in ein vass Wein schwimmen / so bleiben sie vber ein jar frisch vnd gut. Dñ Biren mag man etwa ob der Aschen bracht / mit Fenchel Confect bestrewē / nach dem Abendmal essen / den Magen zu beschliessen / damit die arge dampff nit in das Haupt steigend / sterckend auch das Hirn / vnd sind sonderlich dem Gesicht gut.

Muscatelbirten eynzumachen / da sol erstlich die Frucht in schönem wetter vnd zunehmen dem Mon gebrochen werden / vñ wann sie vollkommen zeitig sind / erwhele die ontadelseynd / schele sie zum dünnesten / schneid die stül halb ab / grab die Buzen auß / bereit ein gangreinen Syrup von weissen Zuckerzinnlich hart gesotten / wann du den vom feuwer heben wilt / leg die bereite Birten dareyn / laß ein mal oder drey erwallen vnd erkalten / vnd tag vñ nacht stehen / daß sie den Zucker wider ab vñ geuß in law an die Frucht / das thu so oft biß der Zucker in seiner Syrup hartin bleib / sonst bleibend sie nit. Wilt du sie geschmackter haben / so wirtz den Syrup mit Zimet / alsdann taugend sie dem Magen. Labend vñ erquickend die Krancken / denen die Speiß zuwider ist / beschliessend den Magen / das die arge dampff nit vber sich riechend / Wo sie dann vor andrer Speiß geessen werdē / stopffen sie den Bauch. Wo man aber der Muscatelbirle nicht hette /

Wb ij mag

570 Cap. 4. Der achte Theil diß Buchs.

Eyngemachte Stück.

A magman andre / die inen am geruch vnd geschmack gleichend / nemmen / vnd / wie gesagt ist / bereiten.

Bomranken eynzumachen. §. 7.

Man pflegt diesen Apffel selten eynzumachen / aber mehr seine Schelffen / die man mag wie folgt bereiten: Nim frische Bomrangenschelffen / darvon schneide das weiß / das gelbschneide langlecht / laß als lang als harre Eyer sieden / darnach die Bräe wol darvon lauffen. Darüber gieße ziemlich hart gesortnen Zucker / daß sie bedeckt seyend / setz acht tag an die Sonnen / so sinds bereit. Man macht auch ein Bomrangenslatz wergen / Darzu nim das eusserst von frischen Bomrangenschelffen / schneide das gelb lang / lecht / sied sie in wasser / darmit die bittere darvon kom / die Brä thu weg / vnd Wein daran / laß aber sieden biß sie ganz zergangend / gesicht das nicht / zerstoß sie. Leglich schütte guten Maluastier daran / vñ zuckere es deins gesallens / laß wol absieden / statts vñ gerührt. Etliche beissends in scharpffe Laugen / weichens darnach in wasser / aber es ist nicht rahtsam / nimpt inen viel Krafft / also das näher ist sie in zwey oder drey wassern zu sieden / damit sie die bitterin verlierend. Beide sterckend das hertz vnd lebliche Geister / sampt dem Magen / fürderend die dāwung / trucknend das hirn.

Borrag Blumen Zucker. §. 8.

B Es ist ein streit vnder den Gelehrten / ob zwischen der Borragen vñ Ochsenzungen (die beyde wol bekant sind) der Namen verwechslet sey: Daran ist aber vns so viel weniger gelegen / daß beyde durch auß einerley Natur haben / also daß / was einem zugelegt / auch dem andern zuge messen wirt. Nemlich / daß sie in allen gufftigen vñ pestilenzischen Fiebern zu gebē sind / sterckend das hertz / vnd lebliche Geister / widerstehend allem Giff / trauern vnd schwer mütigkeit / reinigend das Blut von Melancholia. In summa / sie külen alle innerliche Glieder. Diser Zucker wirt auß sein blawen Blümen / wie zuvor gelehrt / gemacht.

Calmes eynzumachen. §. 9.

Man schönen vollkönnen Calmes / darüber schütte rein Brunnenwasser / laß sanfft sieden biß er weich wirt / vnd die bitterin zum theil / nicht gar / darauff siede / alsdann seubre sie von fäsen vñ der enßren haut / sampt andren was vnrein ist / Geschwellen etliche gar zu groß / spalt sie nach der lēge / wo sie noch zu bitter werend / laß aber in wasser erwallen / dann truckne sie auff ein Leinin thuch oder härin Sib. Den Zucker siede etliche mal ab / wie vorgemeldet / biß alle feuchtn verzert werde. Diser eynge machter Calmes ist fast in allem dem eynge

machen Imber gleich / taugt sonderlich dem schwachen Magen / so viel schädlicher feuchtn in sich hat / vnd wässerig ist / daß er verzert solche / vnd sterckte die dāwung. Zu morgens geesssen / bewart er in pestilenzische Lufft / macht wolriechenden Athem / treibt den Harn / nūgt allem blater Gebrechen / wie auch den Nieren / Gries vñ Stein / fūrdert der Weiber Blumē. Ist warmer vnd truckner Natur / hat sonderere Krafft die verstopfung zu öffnē / von welchem vñ andern das Register zeugnuß geben wirt.

Sitron eynzumachen. §. 10.

Er gemeinst gebrauch die Citron oder wolriechende Jādenapffel / in Zucker oder Honig zu machen / ist diser / daß man die gelbe Rinden darvon schelet / daß weiß mach in runde oder lange stück schneidet / sauwers vnd samen darvon thut / solche wol in ein oder zwey wassern siedet / damit die bitterigkeit darvon komme / sie mārbe vñ weich werden. Darnach gieße man / wie vor angezeigt / gesortnen Zucker law daran / vnd fahr fort wie in der Alantwurz angezeigt ist. Dieser ist für alles Giff / sterckte das hertz / vnd alle lebliche Krefft / ist feucht vnd kalt im ersten grad / vnd ganz sicher.

Sitronschelffen eyngemacht. §. 11.

In die Schelffen von Citronen / die nicht zu gnaw geschelt sind / sonder daran noch etwas des weißens bleibe / thu im eben wie erst von Bomrangenschelffen gesagt ist. Diese sind aber warmer vnd truckner Natur im dritten grad / derhalb sol man sie wenig vnd allein in kalten Brandheite gebrauchē. Sie stercken die dāwung / widerstehend der Melancholischen feuchtn / vnd allem andern mangel so darauff entspringt. Weiters besich das Register.

Erbisch oder Saurach eyngemacht. §. 12.

In die Treublein wie du sie von gestend brichst / die vollkönnen vñ zeisig sind / saubre vñ wasche sie / Siede ein Syrup von schönem geleutertem Zucker / wann der hart gnug gesortnen ist wirff den Erbsich dareyn / laß ein klein weil sieden / das die Beerlen nit auffschnellend noch eynstrupffend / alsdann behalts in verglastem Geschir. Sie taugē für alle hitz vñ enzündung / sonderlich Magē vñ Leber / labend die Branden in durst / feuchend die truckne Jungē / Reulen vñ Hals. Man macht auch Seltz auß diser frucht / Also / Nim Erbsich wie obē / den siede in Wein / treibs durch ein härin Sib od thuch / laß Seltz dick siedē mit stāt vñ rühren. Diese steller auch zu obgenantē den Durchlauff vnd rote Ruhr /

Eyngemachte Stück.

A Ruhr / Kolt das Blut / so vñ Cholera enzündet
ist / stellt der Weiber Fluß / bringt lust zu essen /
ist etwas stercker dan was von Johannis treub-
len gemacht wirt / sonst fast gleicher Krafft. Die
Apotecer nennends Rob de Berberis.

Erdrachzucker. §. 13.

Diß bitter Kraut / auch Taubens
Kropff genant / ist wolbekant. Was
du dessen Zucker bereit wilt / so nim
seine Blumē / stoß mit Zucker wie an-
dre an / vñ in Augentrost gewisn ist. Dieser
nützet allen / so von wegen vnreinen Bluts /
mit grindt / Frangosen / Rauden / beissender
Saut vñ dergleichen / beladen sind. Schätz
die gesundtheit in vergifttem Luft / wirt er
sprießlich im Englischen schweiß gebraucht.
Also mag man dessen vor dē baden dē schweiß
zu fūrdern einer miltlen Fuß groß eynnehmen /
dann er treibt damit alle schädliche feuchtn
auß dem Leib. Erspreußt derhalb im anfang
der Wassersucht / dann er öffnet die Leber /
sampt aller verstopfung der innerlichen Glie-
der / treibt die Geelsucht durch den Harn / wirt
auch zu viel sachen gebraucht / wie dz Register
außweist.

Hagenbutzen oder Hanbutten
Latwerg. §. 14.

B Als sind die Frücht der Rosenhe-
cken / die im Herbstmondt zeitigend.
Wann sie anfahend lind zu werden /
nim so vil du wilt / thu den Samē dar-
vñ / siede sie in rotē Wein zu nuss / treibs durch
ein thuch os härin Sib / vñ laß on all andern
zusatz statts vmbgerürt sieden wie ein andere
Seltz os Latwergē. Sie ist gewaltig die Ruhr
zustellen / also auch des Magens vnwillen zu
benehmen. Vñ vergleicht sich fast den Thierlä-
zen oder Thierlen / davon hernach. Andre ma-
chends zu einer Seltz mit halb gesottne Most /
darmit sie es vollend absieden / werffend etwa
gedempft Quittenschnitz dareyn / dz trefflich
einem kalten Magen dienet. Es ist gleichwol
die Latwergen mehr bey dem gemeinen Mañ
dann den Apotecen gebrechlich / derhalb de-
stominder hierinn angezogen / wie das vnser
ordnung nach das Register außweist.

Hermelen / Matelen / eynzuma-
chen. §. 15.

Disem Früchtlin zeuch dz Heutlin
mit einē Schreibmesser ab / darüber
gieße hart gesottnen Zucker / nicht zu
heiß / laß tag vñ nacht os leger stehn /
darnach sieden den Zucker wider ab / vñ diß so
offt / biß die feuchte gar verzehret ist. Ir Krafft
vñ wirckhig ist wie der pferdich / davo hernach.

Holder Seltz vñ Zucker. §. 16. **C**

Estlich vñ der Holderseltz zu schrei-
ben / so ist solche bey den Alten / vñ noch
bey dem gemeinen Mañ / schier an stat
eins Theriacs gehalten / vñ nit on vr-
sach / wie folgen sol / die bereit also : Nim wols
zeitige Holderbeer / streiffe die mit ein Ramp
ab dē stül / truck den safft auß / laß in bey sanff-
tē feur / Seltz dick absieden. Dife nützet für al-
les innerlichs Gifft / vertreibt innerliche Ges-
chwer vñ geschwulstē / treibt durch dē schweiß
alle schädliche feuchtigkeit vñ Gifft auß / wirt
darum vor dem schweißbad genossen. Diß
sol aber erst nach purgierem Leib vñ nächst
tern geschehen. Also gebraucht / verzehret sie
auch die anfahende Wassersucht. Es ist auch
ersaren / wo dise Holderseitz vber dz Geseget /
das ist / Korlauff / gestrichen wirt / das er diß
wunderbarlich milttert vñ abtreibt.

Den Zucker eynzumachen / Nim Holderblü
wann sie wol zeitig sind / schüttle die Blumē vñ
den tolden / vñ laß zwischen zweyen saubern
thüchern verwelckē. Hackt oder zerstoß klein /
auff ein pfund Blumē / nim iij. pfund Zucker /
stells an die Sonnen / vñ rührs offt vmb. Die sa-
fer öffnet die Leber / vertreibt auß blehen des
Bauchs / vñ wehret anfahender Wassersucht.
Warzu beyde weitleufftiger zu brauchen seyn
end / sol das Register anzeigen.

Imber eynzumachen. §. 17. **D**

Im schönē weissen Imber / so man
de Buly neist / vñ der vollkömlichste Sa-
hē / die beisse in resse Laugē erlich tag /
biß sich dz oberzech heutlin davo sche-
let / dz schab sauber ab / reinige sie auch vñ den
säserlen vñ andrē / gieße aber ein frische Laug
darüber / laß weichē biß sie wol durchdringe /
so sie dan mürb seind worden (dz du im durch-
stechen erkennen magst) so gieße die Laugen
daron / wasche den Imber sauber mit frischem
wasser / zerstück vñ zerwerch mit einē kleinen
Messerlin / damit die inwendige Fasen / nit die
ganze Wurz / abgeschnitten werden. Vola-
gends / damit die Laug wol herauß kome / lege
die tag vñ nacht in wasser / diß thu offt / biß du
gar kein scherpf in der Laugē empfindest / als
dan breite die Wurzē auff ein vierfachs Lein-
wat / damit das thuch die feuchtn an sich zue.
Wirden dann gedachte thücher fast naß / leg
truckne vñ der. Etliche sparē arbeit / vñ truck-
nens auff härin Siben. Wann er also getruck-
net ist / hab zomig oder Zuckersyrup hart abge-
sottē bereit / dz zum saubere geleutert vñ ver-
metsey / thu allemas wie in Alantwurz ge-
lehrt ist. Aber insonderheit verhöre / daß der
Syrup nicht zu heiß angegossen werd / dann
darvon strupft der Imber cyn / wirt hart vñ
vnlieblich. Behalt in darnach in verglastem
Bb iij Stein

Eyngemachte Stück.

A Stein ob Singschirr / damit der Syrup lang feucht bleib / das im Holz mit geschicht. Dieser wirt nützlich in allen kalten / Phlegmatischen vnd feuchten zufellen gebraucht / raugt dem blöden vbelndawenden Magen / benimpt des selbigen auffstossen vnd heschen / dempfft die schädliche vbersichtrichende dämpff / so das Hirn beleidigend / erwärmt den Leib vnd alle innerliche Glieder / des abends so man zu beth gehen wil ein zehen geessen / trucknet auch dz Hirn. Es werden auch Mannen vnd Frauen die Geburtglieder dardurch gestärckt. Man kan in aber jegund fast wol / wie er frisch in India eyn gemacht wirt / bekommen / welcher das vil nütlicher vnd besser dann der eyngebeist ist. Die Alten brauchend noch ein schlechtern vnd folgenden weg: Nim weißen Imber so wil du wilt / grab den 14. Tag in ein feuchten Sand / wasche sie hernach mit scharpffer Laugen so vber Rebenholz / Bichinaschen / gegossensey. Nachmals leg sie 14 tag in Rosenwasser / folgendes mach ein Syrup auß Zucker oder Honig / oder beyde vermischet / geseubert vnd verfeimt / leg die Imber in die warme brü / vñ laß darinn bleiben. Ich halt er wärd also weder mürb noch lang gut bleib / weil er schlecht gebeist / vnd die feuchtn nicht darvon kommen were.

B Johannstreulen / oder Eynsch beerlen. §. 18.

In diser Frächten wie sie an jren streulen hangend / waschsauher / ist was fauls oder dergleichen daran / thus darvon / bereite ein gleyterten Syrup von Zucker / vnd so er schier gnug gefort ist / wirff die Berle dareyn / laß ein kleine weil vnd salt sanfft sieden / damit sie nicht erfliebed vñ erkalten. Bedeck's wol. Ein Latwergen von diesen bereit also: Wann sie wol zeitig sind / rauff die Berlen von den stilen / truck den safft durch ein saubers thuch / laß auff lindem feur gemacht sieden / statts vmbso gerürt / biß es anfacht dick werden / alsdann setze Zucker deins gefallen darzu / vnd siede es ab wie ein ander Latwerg ob Selz. Du magst sie auch wol on Zucker absieden / die ist mehr zur Arzney dann darmit taugenlich / solches nennend die Apoteker Rob de Ribes. Dieser aller tugend ist den Durst zu leschen / die verdorrte Zung zu feuchtz / alle hitz des Magens / Leber vnd innerlichen Glieder / zu salben / lust zum essen erwecken / vnd sonderlich in heissen zeiten. Also mag man auch die Selz oder Latwerg in Wein zertreiben / vnd neben andern Speisen als ein Salsen brauchen.

Ispenzucker. §. 19.

Mit den Heurmonat nim diß Krauts Blumen vnd Zucker / stoß an wie im Augentrost gelehrt ist. Dieser

dienet zur Brust / Lungen / vnd was daran hangt / als Husten / engin der Brust / zu schwem reichendem Athem. Verzert vnd trucknet die kalte Flüss / wermet gewaltig die Brust / sterckt den Magen / Haupt vnd Hirn / wehret den auffstiehenden dämpffen / raugt wider Giff / vnd ist allen innerlichen Gliedern die kalt sind zum erspriesslichsten / vom welchem vnd mehrerem dir das Register anzeigung geben wirt.

Lauendel vnd Epicanardi
Zucker. §. 20.

Diese zwey Gewechß werdend so gleicher Natur vnd gestalt erfaren / das man den Spica das Männlin / weil er grössere Bletter vnd Lher / auch stärckern geruch hat / den Lauendel das Weiblin / nennet. Von beiden nimpt man die Blumen / zerstoßts vnd zerhackts / zu jedem pfund Blumen 1/2 Zucker oder 3. weil sie trefflich stark sind / wol aneinander gestossen. Dieser ist tauglich für alle kalte Gebrechen des Magens / verreibr desselben aufflauffen auß winden / stillt die Grimmen / wie auch dz auffsteigende Mutter / öffnet der Leber verstopfung / wendet alle hindernuß des Harns / trucknet das kaltsüssig Hirn vnd Haupt / nützt den Nerven / Schlag vñ Eklamen so daher komit / erhellet die verlornen Sprach / stellt die kalte Flüss ab so vom Haupt auff die Zehen / Augen vnd andere Glieder / fallend / sonderlich sind sie gutfür das faulen des Saanflüss. Warzu beide Zucker / Kreuter / Blumen vnd anderß / so darvon gemacht wirt / zu brauchen sey / besich das Register.

Mannstreuswurk eynge
macht. §. 21.

Dies Gewechß nennet man auch Walchendistel / Brackendistel / Radē distel / vnd bey den Arzten Eringiū. Die Wurzel ist gebreuchlich / vñ nützlich eynzumachen. Die grab am anfang des Glangens / oder im Herbstmon / wasche vnd schabs sauber / spalts vñ thuden Kern drauß / schneids scheiblecht oder lang / siede vnd bereite sie wie den Calmes vnd Bibinel. Man leßt auch die Wurzeln lang / thut dz Marck drauß / besteckts mit Zimet vnd Zegelen / welchs inen viel lieblichkeit gib. Diese taugend den Leber süchtigen / benimpt alle schmerzen des Miltz / Nieren vnd Lenden / verreibr die Grimmen / fördert den Harn / vnd Weiberzeit / schwecht das eyngenommen Giff / wendet das Feichen vnd schweren Athem / verhütet den Krampff / Gicht vñ fallende Sucht / wermet die Geburtglieder / vnd nützt dem kalten blöden Magen. Erliche haltends für das Arabisch Secacul / welches Geyrlen ist.

Maseros

Eyngemachte Stück.

A Maseronzucker. § 22.

In diesem Gewechß nim allein die Bletle/stoß an mit Zucker/wie im Augentroß gelehrt ist. Dieser ist warmer vnd truckner Natur/taugt zu kalten vnd feuchten Gebrechen des Hirtens/Haupts/vnd Magens/bißet die verstopfung der Leber vnd aller innerlichen Glieder/krefftigt dz Hertz/Vnd hat alle tugend des Lanendel vnd Spicanardi Zuckers/besich weiters im Register.

Melissenzucker. § 23.

Iß Kraut wirdt auch Honigblumen vnd Binsaugen genant/von wegen daß es die Imen wunderbarlich für andre Gewechß liebend. Im werdend alle Tugenden des andrē zugelegt/aber etwas schwächer. Nemlich so nügt er für der Scorpion/Spinnen vnd Wessgen/stich/also für beissen der wütenden Hund/geessen oder vbergeschlagen/fürdert der Frauenzeit/gelegt den vnd Gleichwehe/erledigt vom ersten der Pfifferling/stillt die Ruhr/Dysenteria, vnd Grimmen/vertreibt den Kropff/wie auch das trauern on vrsach/dann es ist wider die schwermütige Melancholia, krefftigt den kalte Magen/erweitert die Brust/machet ringen Achem/reinigt die Schäden/vnd nügt den tunkeln Augen. Auß diß Krauts weissen Blumen wirdt ein Zucker wie von andren gemacht/welcher doch nit sonders im gebrauch ist/auch das Register wenig ort anzeigt.

Muscatnuß eynzumachen. § 24.

Im außklaubt schwer Muscats Nuß/weich die in scharpffe Laugē auß Weidaschen/laß sie darinn daß sie durchauß erweichend/märb vnd lind werdend/nachmals gieße die Laug darvon/schab das graweussere Hirtlin/das sich durch scharpffe der Laugen herdan geschelt hat darvon/gieße offte frisch wasser daran/damit die reffe der Laugen außgezogen werde/laß am scharten auff ein härin Sib trucknen/Bereit ein Syrup vñ Zucker/dē siede stark gnug/vñ schütts den law an die Nuß wann derselb wasserig wirt/siede in wider ab/vñ diß allwegen vñ ber 3. oder 4. tag/biß der Syrup dick bleibt. Dē se sind warmer vñ truckner Natur/krefftigt dz Haupt/Hirt/Hertz/leblliche Geister/natürliche hitz vnd krafft/morgens nüchtern vnd abends nach essen eyngenommen. Verzerend alle vberflüssige geschedliche feuchtigheit der innerlichen Glieder/stärckend die mit erwärmē/krefftigen den Magen vnd dawung machend frisch blut/vrsachend ein wolriechendē Achem/zertheilend die geschwulst vñ härin des Milchs/

wendend sonderlich alle Gebrechen des Leber. Nebē diesem sollend sie etwz der Lunge zu wid seyn. Sind gewaltig ein flüssig Haupt zu trucknen. Man bringt sie jezud also grün in India eyngemacht zu vns/welche krefftiger vnd besser dann die eyngebeissen sind.

Regelenblumen Zucker. § 25.

Ise wolbekannte Blume/so auch Grasnegelen genant werden/haben mehrley arten. Die roten wolriechenden sind am tauglichsten zueynmachen/vñ diesen schneid dz vnderst weiß/brauch allein die Bletlin/machs eyn mit Zucker wie andre. Dieser vnd anderß was davon gemacht wirt/ist durchauß gleicher krafft des Betonienzuckers/wie sie dann auch ein Geschlecht der Betonien sind. Doch werden diese Regelen sonderlich für alles Gift gelobt/Also auch das diser Zucker dem Haupt vnd Hirt nuge/das truckne/auch werme. Es miltert auch dē schauder in viertägliche Fiebern/Ist etwas bitter/darumb taugt er auch zu Wärmē/nüchter genommen gelegt er das Zahnwehe/widersteht der Trunckenheit/bricht dē Stein/mag in Pestilenzischenzeiten für das vergiften gebraucht werden. Wazu er weiter dienlich sey vñ zu niesen befohlen wird/wirt das Register anzeigen.

Nuß eynmachen. § 26.

Im vmb S. Johans tag der bekannten welsche Nuß/also frisch vom Baum gebrochen/durchstich sie kreuzweiß mit einem kleinen Pfeimlin/vñ schele die grüne bittere Schelffen davon/nachmals lege sie 7. oder 10. tag in frisch Brunnenwasser/oder in ein Fischreusen vnd stießendem Bach/das besser ist/bedarff auch nicht so viel zeit. Was inen nun damit ir bitterin ist benommen/laß bey sanftem feur sieden/biß sie märb/mit gar weich werdend/nachmals auff ein Sib trucknē/bestede die gestochne löchlen mit Zimet/Regelē/pomranzschelffen/siede den Zucker zimlich hart ab/wie im eynmachē dē Alantwurms gelehrt ist. Etlich bestede ds nit/mischē aber Regelē/Zimet/Galgāt/Macis/Cubebe vñ Cardamomi/in den Syrup/nach dem gefallē. Wiltu sie dan in Honig eynmachē/so ist on not dz du sie schelst. Dese Nuß werde gemeinlich in gästungē zu nachtschē gebraucht/wiewol sie auch dē Arzney tauglich sind. Die mit Gewürz sterckē die dawung/erwarmen alle innerliche Glieder/beschließend den gespeßten Magen/vñ werend dē auffstetgenden dampfen. Etliche wenige orter/darinn sie in diesem Buch zu brauchen befohlen wordē/wirt dz Register anzeigen. Hierzu ist auch des zu xmelde/wie mā die Nuß lāg frisch vñ also behaltē mōg/dz sie sich schele lassē. Da nim gur frischer Nuß/grab

574 Cap. 4. Der achte Theil diß Buchs.

Eyngemachte Stück.

A grab die in ein frischen Sand / wann du sie brauchen wilt / wasche den Sand darvon. O der nim ein newen Hasen / darinn streu ein leg durre Rebblatter / darauff ein gelegt / und also fort / biß das Geschirr voll wirt / das behelt sie lang frisch vnd geschmack.

Dhsenzungenblumen Zucker.

§. 27.

Es ist hie vornen im Vorrage zu seker angezeigt / dz dise beide durchauß einerley krafft vnd Wirkung haben / darumb hie weiters nicht anzuzeigen. Warzu er aber in diesem Buch gebraucht wirt / ist das Register zu besichtigen / er ist auch ganz gemein vnd allenthalb gebreuchlich.

Depffel eynmachen. §. 28.

Dis mag geschehen wie von Biren geschrieben ist. Etliche vbergießens mit Weinheffen / waschends was sie die brauchen wöllend. Sie külend den erhitzigen Magen / zertheilend den zehen schleim / vnd leschend den vnmässigen Durst. Warzu diese samt andern von diser Frucht bereit gebraucht wirt / besich offtigedachts Register.

Peonienblumen Zucker. §. 29.

Im die Bletter von diesen Rosen / so im Meyen zeitigen / zerhackt oder stoß / zu einem pfund diser sezt / oder 3. pfund Zucker / stoß aneinander / setz biß 3. Monat an die Sonnen / teglich vmbgerürt. Diser ist erstlich für die Nachtschicht vnd Santassey / Fallendsucht / Schwindel / Schwer men der Mucken vor den Augen / vnd alle gebrechē des Hirns zu ringern. Treibt der Frauen Blumen / reinigt sie nach 8 geburt / bricht den Nierenstein / also der Lenden vnd blasen / zertheilt die Geelsucht / truckt die auffriecken de dampff vñ Magen nider / erquicket die Weiber / so etwan auß auffsteigen der Mutter in Ohnmacht fallen / gleich als ob sie den hohen wehrtrag hertend. Taugt zur Fallendsucht / sonderlich de Kindern / Lest in auch kein Stein wachsen. Gedachten kindlen ist dieser Zucker in wasser zu zertreiben vnd eynzugießen. In solchem fall sollend in auch die Seugammen in stätem gebrauch haben.

Pfersich eynzumachen. §. 30.

Wann diese Frucht zeitig ist / laß sie von hand abbrechen / damit sie nicht gestossen werd. Vnder mancherley artē helt man die allein für tauglich zum eynmachen / so vmb S. Johans tag zeit

tigen / vnd kleiner dann die andren sind. Des nen sol man dz eusserst zeutlin mit ein scharpfen Messerlin abziehen / den Syrup wie in Muscatelbirten bereiten / oft absieden biß er dick bleibe. Sie haben fast gleiche art mit gedachten Birten / Abend vnd Kessfrigid die Branden / sind für Durst / feuchrend die verdorrete Zungen / külend alle innerliche Glieder / nützend in allen hitzigen Seuchren. Also mögend auch die Koren / Wein oder Reben pferlich / eyngemacht werdē. Schele sie / Nim den kern darauff / vnd legs in ein stein in oder verglasten Hasen / schütte wolgeleutert vnd hart gefotten Honig darüber. Diese pferlich seind gleichwol nicht so lieblich als die andren / aber gleich so nüt als die kleine / werdend auch wie dieselben mit Zucker bereit. Weil auch dz Honig mit jederman anenem ist / mag man sie vor dem brauchen / mit wasser waschen. Es ist auch im 3. Theil 28. blat D. in 8 Ruhr Dysenteria angezeigt / wie man dise Frucht trucken vñ brauchen sol. Item was nachtheil die pferlich mit irer keltin vnd feuchtin bringend / benemmend seine körner darzu geessen / vnd guten alten Wein darauff trucken.

Man macht auch die pferlich blaw wie andere mit Zucker eyn. Diser ist den Kindern für trefflich gut für die Wärm / weil solche ein abscheuch ab des Wurmsamens bitterin habend. Daß dieser treibts nit allein auß / sonder hindert das sie nicht wachsend. Vnd wo man der Wärm besorgt / ist er nächtern eynzugeben / Kessfrigid auch den Magen.

Pflaumen eyngemacht / Seltz / Latweg. §. 31.

Im der grossen Damasc oder Zengstpflaumen / die etwz saur seyn / so vil du wilt / schneid sie auß / thu den kern darauff / laß in ein Hasen sieden / treibts durch ein thuch oder härin Sib / laß wider sieden / daß es deins gefallens dick werde. Diese Seltz miltert die hitz vnd durst in sie bren. Wilt du daß ein lindrende pflaumen seltz oder Latwergen haben / So nimm süße / ob 8 grossen Vngrischen zwerschgen. Man macht auch in den Aporecken ein purgierende Latwergen von Pflaumē / Diaprunis solutium, die hastu am 288. blat B. beschrieben. Etliche nemmend zu der ersten beschribnē Pflaumen seltz / den halben theil Zucker / das machts wol lieblich / were aber nütlicher on Zucker in hitzigen Brandheiten vnd Fiebern zu brauchen. Zum eynmachen nimpt man obgemeldter Damascpflaumen / daran geußt man gleich so vil geleuterts Honig / nicht zu heiß / rürt alle tagenfflich. Wann das Honig wasserig wirt / ist es wider anzufiedē / wie oft gemeldt wirt / mancherley von pflaumen besichs Register.

Quitten

A Quitten eingemacht / vnd anderß 5. 32.

Und diser Edlen / wolriechende vnd nützlichen Frucht / habend alte vñ junge Artz fast vil geschriben / sich auch derselben in mehrley weg dem Menschen zu gut gebraucht. Derhalb es auch darzu kommen ist / das selten ein wolhabend hauff halten befunden wirt / daß nit etwas vñ Quitten zu mehrley fürfallenden sacht bereit vorhanden seye. Diser vrsach halben wollen wir auch etwz weitleuffiger darvñ schreibē. Erstlich mancherley Latwergen anzeigen.

Die Apotecer neßend eine Diacydoniton Simplex, weil kein anderer zusatz dann Zucker ob König darbey ist / bereitēs also. Nim Quitten so vil du wilt / darvon thuden Samē / vñ schneide sie zu schnitzgen / siede sie in Brunnenwasser / dz sie weich werdend / treibs durch ein Leinwand oder hārtin Sib / daß nicht dann die Schelff dahindē bleib. Vñ disem nim 3. pfund König ob Zucker / die sauber geleutert seynd bey 4. pfunden deins gefallens / laß Latwergendick siedē / stāts vmbtrānd.

Ein andre. Nim geschelte vñ von dem Samen gefeuberte Quittenschnitz / die thu in ein Hafen / verspreiß den wol mit Ärtlen / vñ stürze in hernach auff ein andre Hafen voll Wasser / den laß siedē / damit der dampff embor steig / die Quittē so lang dampffe biß sie mār werden / dz man sie durchtreiben möge / vñ diser nim 4. pfund / so vil / oder nur 3. pfund / Zucker wol geleutert / vñ laß Latwergendick siedē. Etliche neßend nur halb so vil Zucker als Quitten / das steht zu jedes gefallen / se wenig ger Zucker darbey / se mehr sie d' Arzney taugt. Andre siedend oder dampffend die Quitten in gutem altem Wein / das auch nicht zu verswerffen ist. So ist folgende krefftiger: Nim Quitten so vil du wilt / die reib an einem Reibeyßen / truck den Saft hart durch ein thuch auß / mit dēselbē begieße andre geschelte Quittenschnitz / vñ laß alles vollkōmen mit Zucker ob König absiedē. Dis ist ein sonds stück den Magē zu krefftigē / stiller darmit allen Durchfluß vñ vñdāwen / sterck die schwache innerliche Glied / die dāwung vñ behaltende krafft / erweck Lust zu essen. Merck aber diß / Wo mā den Durchlauff stellen wil / dz man die vor es sen für vñdāwen / darnach neßen sol.

In den Apotecen bereit man eine Diacydoniton compositum, ob cum speciebus, wie volgt: Nim dick gesottene Quittenseltz / darin wes Zucker / König / noch anderß seye 18. vñ geleutert König 1. gemeine pfund / laß zu rechter dickē siedē / wenn die law wirt / vermisch volgedē Specerey klein gestossen dareyn / 3. 1. lot / 1. lot / Pfeffer / Galgant / jedes 1. lot / 1. lot / Negelen / Muscatnuss / jedes 1. q. Spica auß India / Paradiesholz / Macis / Cardamomi / jedes 1. q. Sitwan 1. q. Schlags in Scattlē ob wareyn du wilt. Etliche gießend

auff ein steinen Tisch / der mit gebisemten Rosenwasser bestrichen ist / walgends vñ schneidet es gesallēs / Aber sie bleibt lenger feucht vñ krefftig in Scattlē die bedeckt sind / doch oben ein kleins Lufftschlin oder zwey habē. Es ist auch rathsam / Zucker an deß Königs statt zu nehmen.

Wilt du dann ein purgierende haben / So nim gesottner Latwerg / weil sie noch warm sind / vñ mit gedachtē Specerey vñ Gewürz vermisch / 22. vñ vermisch zum allerfleissigsten 1. lot klein gestossenen Diagridion darunder / gib zum meisten 1. lot. Nun diser Latwerg mit Specerey ist warmer Natur / vñ krefftiger zu allem gesagten daß die andre / zertheile die wind / wendet den argē geruch deß Leibs / bringt gute farb / vñ wo schwachheit zugestanden ist bekrefftiget sie. Für die Auche vñ hauff / haltē mag folgedē bereit werdē: Schele Quitten so vil du wilt / stoß an einem Reibeyßen biß auff den kern / dz geribē thu in ein grob stark thuch / truck den saft auß / dē behalt in ein verglasten Hafen / nim hernach andere Quitten / schneid 4. schnitz auß einer seubre Schelffen / Bugen vñ Samen / darvñ / vñ siede sie in Wasser biß sie schier zu muß werden / vñ dz Wasser eyngesotten seye / von den Bugen seubre die Samen / vñ thu die in ein besunders Häselin / gieß Wasser daran / laß wol siedē / truck's durch vor genähts thuch. Span auch ein grob thuch vber ein Breiten darauß / lege ein gute Härd voll gedempfter Quittē / treibs stark durch / dz der beste theil durchgetrieben werde. Nachmals nim schönen weissen Zucker / vber disem gieße ein wenig Quittēbrā / laß in zimlich hart siedē / so bedarfes die Latwerg desto mindere / alsdann nim den Saft der gesottne Quitten ein theil / deß andre zwey theil / vñ laß auff halbe dickē siedē / da schütte den Zucker daran / vñ laß gar abtrücknen mit stātem vmbtrānen. So es ansacht zu erkalten / schlags in die Ledlen. Vñ wo sie nit häpßā were / zeuch dz ober zeutlin mit ein kleinem Messerlin ab. Merck auch wann sie nit wol gesotten wirt / so bleibts nit vber jar.

Zu einer durchsichtigen Quittenlatwergen nim schöne grosse / wasche sie sauber / stoß an ein Reibeyßen / truck deß safts auß so vil du wilt / Nachmals nim andre Quittē / schneid 6. stück auß einer / verspreiß in ein halb messigē Hafen / dampff sie / wie vor gelehrt ist / biß sie weich werden / Als dann nim deß Safts der geribē Quittē 1. maß / dē gieße an die gedēpffteschnitz / zertreibs wol / vñ seze den vbrigen Saft alle darzu / truck's durch ein dünn thuch weil es lauter ist. Vñ disem saft nim nit mehr auff einmal abzusiedē daß wñ in ein Ledlin / ob waris du es gieße wilt / ob 2. kleine / gehet / darzu weissen Zucker auß dz kleinest gestossē deins gefallēs. Ist d' saft trüb / laß in 1. ob 2. mal durch ein saubers thuch lauffē / biß er lauter wirt / sie de in gāß schnell auff ein reschē fewr ab / se dz geschirt nit auff / sonst wirt es braū. So sie dann hart gnug gesottē ist / so gieße die in die Ledlin oder

576 Cap. 4. Der achte Theil diß Buchs.
Eyngemachte Stück.

A oder warinn du wilt/die zuvor genest seyen/
nit zu heiß/vnd laß vber nacht stehen / so ge-
hend sie gern herauß. Merck auch daß du des
Marcks von den gedempfften Quitten nit zu
wenig nimmest / dann sie würde sonst zech/
vnd wo man sie langsam siedeu ließe / ganz
braun.

Nim auch ein grobe Latwergen zu machen
die vbrige Quittinen/darauff der beste Saft
gezogen ist/treibs durch ein thuch oder härin
Sib so vil du magst/wo du wilt/thu mehr ge-
dempffter Quitten darzu/vnd laß mit Zucker
oder Honig absieden / zum Kochen oder sonst
brauchen.

Ein vngesortne Quittē Latwerg. Nim 20.
Quitten die schel den halbē theil mach zu klei-
nen schnitzlen/die vbrige reib an ein Reibey-
sen/preß wol auß/schütte den Saft an die ge-
schnittenen/vnd dempffs biß sie weich werden/
treib durch ein thuch / rühre gestoffen Zucker
so vil du wilt dareyn/truck in Ledlen/vñ laß
wol bedeckt hindrem Ofen austrocknen. Item/
Nim wol zeitige Quittē/die nit steinig seyen/
wische sie sauber ab/schelle sie vnd stich runde
stücklen darauff/biß daß du auff dz hart vnd
steinig komst. Die Quittinē reib an ein Reib-
eyßen/vnd truck den Saft auß/daß du ein gu-
ten theil desselben habest. Diesen gieße an die
aufgestochne stücklin / laß wol siedeu biß sie
ganz lind werden/dann thu geleuterten wol-
gesortne Zucker daran deins gefallens / truck-
nes auff sanfftē feurwer ab/schlags in die Led-
lin vnd laß wol trucken werden.

B Nim vier vnz frisch Quittenkern/laß tag vñ
nacht in Brunnenwasser oder Quittensafft
an ein warmen ort weichen/truck den schleim
durch ein saubers thuch/zu diesem thu 4 pfund
Quittensafft/aber in keinem Eysen/Messin/
noch Kupffer Geschirre / damit es kein ge-
schmack darvon empfach/laß mit gang senffs
tein feurwer mit einander siedeu / doch daß du
es durch ein thuch seihē mögest/volgends nim
2 pfund schönen Zucker/leutredn zum seuber-
sten/vnd siede es zu gebärender dicke. Noch
ein grobe. Nim das Marck / darauff der beste
Saft getruckt ist/schütt warm wasser daran/
siede sie wol/treib durch was du magst/geleu-
tert Honig deins gefallens / machs etwz mit
pfeffer reß/side sie wol dick/walgle runde fläd-
len wie Lezeltē / bestreue die mit Lezeltens
meel vnd Zimet/laß in der wermetrocknen.

Wann du nun wissen wilt wann solche Lat-
wergen gnug gesortet seyen/laß ein wenig
auff kalt Eysen/Stein oder Zin fallen vnd er-
kalten/wann sie gnug gesortet ist / so leßt sie
sich gern abschellē/bleibt auch nit an Singern
Flehen/sonder geht glatt vñ trucken darvon.

Nun aller erzehlten Latwergen krafft vnd
wirkung dienet zu diesem/das am anfang er-
zehlt ist/sonderlich dem Magen/vnd dāwen
der krafft. Darzu mag man auch solche in gu-
tem Maluasier/Claret oder Hippocras / zers-
treiben / vnd neben der Speiß an statt einer
Salsen brauchē. Merck auch/welche Quitten

latwerge mit Wein / Gewürz / oder derglei-
chen/bereit ist/die dienet allein alten Leuten/
C Falten Weibern vñ kalten auch feuchte Com-
pleren. Dagegen sind die mit wasser/Quit-
tensafft oder Zucker/mittelmessig in hitz/weil
die Frucht kalt im ersten vnd trucken im an-
dern Grad gehalten wirt. Darumb taugend
sie hitzige Leuten/vñ solchen die vil Gallen im
Magen habend. Warzu nun dise mit vnd on
Specerey in vnserm Buch gebraucht werdē/
wirt das Register anzeigen.

Es werdend auch die Quittinē schnitzweiß/
wie volgt eyngemacht: Nim geschelte Quit-
tinen / schneid 4. oder 6. stück auß einer/dar-
nach sie groß sind/seubre die Buzen vnd Sa-
men darvon/thu Honig daran/vnd laß in ein
Hafen dempffen biß sie lind werdē/Alsdañ
nim sie herauß vnd laß erkalten/besteck mit
geschnittenen Zimet vnd Negelen / schütte das
Honig wider daran / vnd setz sie in ein Keller
dz sie feucht bleibend/beschwers auch für auff-
schwimmen. Item/Nim Quitten so vil du wilt/
bereits wie obē / gieße Wein darā/dempff sie
aber nicht zu weich / sonderlich wo man sie ein-
weil behalten wil/laß darnach auff ein thuch
trucknen/wilt du sie / wie obē/besteckt haben/
das stehet bey dir/wo nicht/so thu Zimet/Neg-
elen/Macis/in ein thuchlin/vnd legs in die
Brā / wann du sie wilt angießen so nim zwey
theil Honig/ein theil Wein/laß siedeu biß der
Wein verzehrt ist/dann gieß daran/aber nit
zu heiß/damit die schnitz nicht eynschmorrend
vnd hart werdend.

D Die Alten hattend ein andre weiß / befaß-
lend wie volgt: Nim ein rauch thuch/vñ reib
die eussere Schellē von Quittinen/oder schele
sie ganz dānn/schneids in 4. theil oder mehr/
seubre Buzen/still vñ samen/darvon / daran
gieße 2. theil Wein/1. theil Honig/dz geleutert
seye/siede sie wol biß die Haut geröpffen wirt/
so ist sein gnug/thus herauß vñ laß erkalten/
machs in ein Hafen mit Gewürz/allwegē ein-
leg Quitten vnd Gewürz darauff/gieße die
Brā wol gesortē/aber nit zu heiß/darā. Item
grab die Buzē auß/sege die Apffel in ein jres
din Rahr eng an einander / laß in ein Bachs
ofen dempffen daß sie lind werdend / also daß
man sie leichtlich mit hölglin oder Pfriemen
durch dz Lschlin durchstechen möge/dann laß
erkaltē/setz in ein grüne Bāchs / gieße geleu-
terts Honig nicht heiß darüber/beschwer sie
für einbor schwimmen/so bleibends vber jar/vñ
habend gleiche krafft mit den Latwergen on
zusatz. Zie vornen in beschreibung der Biren
hastu wie man sie in ein Hafen verbicken vnd
ein vñ Wein solschwimmen lassen / dz brauch
auch mit den Quittinen.

Vergrab die Quittinē vber Winter in Klein
gehacht strow / bedeck fast wol / thu kein and
Obs darzu/vnd verware die vor Luft. An-
dre nemend Thuchscherer woll/etlicher truckē
Segmeel/ein theil jārigs truckēes Hew. Aber
dz gewiss ist sie vber jar zu behaltē in jr laub
zu wickeln / nachmals mit Leim vmbschlagē/
truckē.

Eyngemachte Stück.

A trüeknen lassen / vñ an ein trüeknen Kälen ort / da sie nicht gefrieren / behalten. Man macht sonst mancherley auß Quitten Syrup / Nius / Öl / Also brauch man iren Samen / Rinden vñ anderß / von welchen sol ein versamlung im Register geschehen.

Rosen Zucker. §. 33.

Sieser Zucker von Rosenblumen eyngemacht / ist vnder den gebreuchlichsten in allen Apoteken vñ Häußhaltungen / vñ wirdt befohlen den als so zu machen. Nim der purpurfarbigen Rosen / die wir Rolkosen nennend / wann der himmel hell ist vñ sie noch in Endpffen sind / also frisch vom stock abgebrochen / so viel du wilt / schneid das weiß mit einem Schärlein darvon / leg sie auff ein rein thuch / ein anderß zwisch oder dreyfach darüber / daß sie wol bedeckt seyend zwen oder drey tag in einem beschlossenen Gemach / vñ laß verwelcken / alsdann zerschnedts od zerkosß klein mit ein hölglin Größel vñ steinen Möser / nim allwegen auff ein theil solcher Rosen zwey theil guts Zuckers / stoß wol vnder einander / faß in ein Glas / vñ stellts wol vermachet drey Monat an die Sonnen all tag ein oder zwey mal mit holz vmbgerürt. Wolt er zu hart werden / sez in ein Keller / so entschleht er sich. Merck / wo man der Rolkosen nicht haben kan / so ist gar nicht daran gelegen / du magst der wolriechenden leibfarben / ja auch der kleinen Zegenrößlein nemmen / Von welchen ich selbst erfahren hab / das solcher Zucker trefflich wolgeschmack vñ krefftig in der Wirkung wirt. Diß Rosenzuckers Krafft vñ eigenschafft ist / den schwachen vñ beladenden Magen zu krefftigen / die scherffe der Gallen oder Cholera / welche vnlußtig vñ vnwillen macht / zu besseren. Es sterckt das Hirn / krefftigt vñ erquickt das Herz / kühlt die hitz vñ engündung aller innerlichen Glieder. Man mag in auch mit Rosenwasser oder frischem Brunnenwasser zertreiben / durch ein rein thüchlin seihē / die Branden in grosser hitz vñ brüßendem Fieber mit laben. Er feuchtet auch die verdörrete Zungen / Zelen / Brust vñ Lungen / sonderlich der neuw eyngemacht / der etwas alt ist worden hat sein sonder eigenschafft / dann derselbst stopfft allen hefftigen Fluß / Ruhr vñ Durchbruch / des Leibs / mildert den schmerz vñ scherffin desselbigen.

Rosenzucker so purgiert / macht man also : Nim 12. vñ 13. Rosenzucker / darunder mische zum fleißigsten ein lot klein gestossen Diagridion. Dieser ist zu fast vielen Brandheiten / sonderlich in langwerenden / wol ersprossen / gib dessen 1. lot / vñ zum meisten 1/2. lot / nach dem er zum wenigsten 2. Monat zuvor vñ mischt ist.

Weisser Zucker Rosat wirt wie der Rot gemacht / kühlt mehr dann der Rot / So bereiten erliche die Rosen aller maß mit Honig an stat

des Zuckers / der ist aber hitziger / auch selte im gebrauch. Von diesem allem / vñ warzu jeder hierin gebraucht werde / besich das Register.

Rosmarinzucker. §. 34.

Sieser ist fast lieblich / nicht allein der Arzney / sonder man brauch auch das Kraut vñ Blumen zum Kochen / Weinen vñ andrem / wie oft gedacht Register weitläufftiger anzeigen sol. So vil aber den Zucker belangt / den nennen die Apoteker Conseruā Anthos. Der ist also zu machen : Nim seine Blümlen / welche sich fast das ganz jar / sonderlich im Fröling vñ Herbst / sehen lassen / also frisch / stoß oder zerhackt / der 1. theil / vñ 2. theil Zucker / stoß an einander / stellts an die Sonnen oft vmbgerürt. Dieser Zucker ist hitzig / zertheilt alle grobe Phlegma im Leib vñ Inngeweid / trüeknet vñ krefftigt das Hirn vñ Haupt / erquickt das Herz / vñ macht frölich : erweckt die halb abgestorbene werm / vertreibt die Geelsucht / widersteht ansehender Wassersucht / wermet vñ reiniget die Brust / macht guten Athem / fädert den außwurf / sterckt die dāwung / leßt kein Gift schaden / noch dem Herzen nachtheil / geslegt die Grimmen / die kalte Phlegmatische schleim vrsachē / macht hefftig schweigen / treibt damit alle schädliche feuchtn auß dem Leib / reinigt das Blut / versagt trawren vñ vrsach / sterckt in aller onmacht vñ schwachheit.

Rote Rüben vñ Rangen eynzu machen. §. 35.

Empffe die Rangen oder Ranz goldwurzgen / ob siedendem wasser / wann sie weich sind / schneid frischen Areen daran / machs in ein verglaste Bächß / bestreuw die mit Rümich / vñ giesse halb Wein halb Essig darüber / das bedeckt sey / laß nicht embor schwimmen. Also magst du auch andre Rüben bereiten / vñ als ein Salat färfetzen. Welche Wurzgen groß sind / sollen vberzwerch zimlich dick geschnittē werden. Diese brauch man weniger zur Arzney / allein machen sie neben Fleisch lustig zu essen.

Saluienzucker. §. 36.

Wirt auß diß Krauts Blumen wie mehr andre gemacht. Er krefftigt den Magen / öffnet der innerlichen Glieder verstopfung / sampt des Inngeweids / verzert alle schädliche feuchtn des Magens / tangt alle Glieder zu stercken / dienet zu allen Gebrechen des Haupts so auß kalte Koffen / mügt kleinem vñ großem Schlag / wie auch dem erlarnen von denselbigē / sampt den Manglen so den Neruē darvon entsteht / wie du von diesem weiters anzeigen im Register hast.

Cc

Schlehen

§78 Cap. 4. Der achte Theil diß Buchs.

Eyngemachte Stück.

A Schlehen eynzumachen. §. 37.

Beielzucker. §. 40.

Im wolzeitige Dornschlehen die alle still haben/daran giesse zwey theil Honig/ 1. theil Wein/ laß sieden biß der Wein verzert wirt/ setz die Schlehen in Schalen oder warinn du wilt mit den stillen vbersich/daran gieß das Honig/bedeck's mit ein Brettlin vnd etwas darauff/ daß sie von der Brä bedeckt werden/ vnd setz in ein Keller. Man macht auch Schlehen Compost also: Nim wolzeitige Schlehen/ Nespelen/die nit gar zeitig seind/wolkeisse geschelte Quirtin/ geschnitten vnd von Samen geseubert/ jedes so viel du wilt: gefelle es dir so besteck's mit Gewürz/ desgleichen die Nespelen/welche du zuvor sampt den Schlehen in Honig vñ Wein sieden solt/ wie erst von Schlehen gesagt ist/ beschwäre das für auff schwimmen.

Schlüsselblumenzucker. §. 38.

Dieser Blumen sind zweyerley/ ein wildes on geruch/hierher nicht taugenlich. Nim aber der gelben wolriechenden/ schneid das hinder lang rörlin darvon/ vnd mach die Blumen wie ander mit Zucker eyn. Sie sind warmer vnd truckner Natur/taugen zum Haupt/blödem vnd erkältem Hirn/also zum Schlag/daher man sie auch Herbam Paralysis nennet. Darumb sollen die Bß auff den Schlag geneigt sind/ diesen Zucker in stätem gebrauch haben/ kreffrigt auch das Hertz. Er ist aber nicht fast im gebrauch/ villeicht daher/ weil diß Gewechß ein art der Betomien ist/ also das der Neglenblumen/welche angenehmer sind.

Seeblumenzucker. §. 39.

Diese werden auch Weyerblumen genannt/ weil sie an wässerigen orten wachsen. Deren sind mit gelben vnd weissen Blumen/darauf nim die weissen/ vnd allein die Wletter/ mach ein Zucker wie andre. Dieser ist ein kreffrigung/ kälung/ in hitzigen scharffen vnd pestilenzischen Fiebern/ raugt auch den Schwindtsüchtigen/dem stechen/ benimpt den trucknen Husten/ dann er kület vnd feuchter die Brust/ Kelen vnd durre Zungen/ leschet den Durst/ erfrischt mit seiner Felte die Leber/ Milz vnd alle innerliche Glieder/ also das erhitigt Hirn/ vnd färdert den Schlaf. Gesunde Personen/ vnd die Falter Complex sind/ sollen sein mäßig gehen. man auch sein zu viel braucht/ leschen sie die Wo fleischliche begirde/ stelle auch die Ruhe auß hitz. Warzu er weiter tang/ besichs Register.

Im der blawen wolriechende Beielzucker/ so fast im Mergen an fahen herfür zu kommen/rupffe die Bletten von iren halsen/ zerstoß oder zerhack's zu muß/thu auff 1. pfund blumen 2. pfund Zucker/ stoß an einander/ vnd setz an die Sonnen. Diese sind kalt im ersten/ vnd feucht im 2. grad/ kälten vñ feuchten innerlich/ mildern den schmerzen des Inngeweids/ sind aber dem Magen nicht bequem/ sie dempffen auch die Cholertische hitz/ die von feuchtin kompt/ lindren den Bauch/ treiben die Gallen/ wo sie deren darinn betretten/ benennen auch den Durst. Jungen Kindern wirt er in aller hitz nützlich eyngeben/ benimpt ihnen die Fallenducht vñ Vergicht/ helt ihnen den Leib offen/ sterckert Hertz vnd Hertz/ mildert auch des Stedens schmerzen. Gelbe Beiel werden auch zu zeiten eyn gemacht. Worzu nun beider Zucker sampt andrem das darauff bereit wirt gebraucht werde/wirt vnser Register bericht geben.

Wegwartblumenzucker. §. 41.

Im die Blettel von diß Gewechß blawen Blumen/ machs mit Zucker eyn wie andre. Dieser nützt sonderlich der Leber/ öfnet derselben versstopfung/reinigt alle innerliche Glieder vnd Inngeweid von der Gallen/ treibt die durch den Stulgang auß/ fürkompt damit den fahlen Fiebern. Daher ist er auch in anfahender Wassersucht zu brauchen. Er erquicket das schwache Hertz vnd Magen/nützt also allen hitzigen Krankheiten. Es werden auch die Wegwartenwurzeln eyn gemacht/ die grab gegen Fröling/ eh sie iren hohen stengel außstossen/ seubre vñ spalte sie/oder zerklöpffs/damit das Mark außgenommen werde/ schneids Fingers lang/ vnd laß wol in frischem wasser siede/damit die bitterin darauß kom/ die Wurzeln müß vñ lind werden. Wann sie darnach zimlich sind getrocknet/ giesse zimlich hart gesortnen Zucker nicht zu heiß daran/ weren die Wurzeln noch etwas hart/ laß im Zucker siededen vñ erkalten/ wirt der Syrup von ir feuchtin weich/ setze in ab/ vnd laß in wider hart sieden/ diß so oft biß stark bleib. Diese sind kalter vnd truckner Natur/ haben gleiche Tugend wie im Zucker erzelt ist. Warzu beyde weiter gebraucht werden/besich das Register.

Weichßlen eynmachen. §. 42.

Leben die weiß hievornen im eynmachen der Amarellen mag mit dem Weichßlen gebraucht werden/ haben auch fast gleiche Krafft/ Jedoch mag man

Eyngemachte Stück.

A man es auch also machen: Nim außersleßne Weichßlen/die nicht zerstoßen seind/oder andren mangel haben/die thu in ein Eichenfeßlin/folgend nim wolgeleutert Honig/das laß mit ein wenig Wein sieden biß die feuchtrin verzert wirt/das gieße ganglaw daran/sonst strupffen sie von der hitz eyn. Verbiß das Feßlin/legs in ein Keller/verschaff dz es alle tag sauffilich von einem ort an dz ander gewalt wirt/das treib drey oder vier wochen. Man macht auch auß dieser lieblichen Frucht Latz wergen vnd Selzen/wie folgt: Nim dieser Beer so vil du wilt/zerknitsche sie etwas/dar mit sie Saft geben/darinn schütte andre also ganz/vnd siede sie on andre zugefegte feuch tin/treib was noch dick ist durch ein Thuch oder hürin Sib/das nicht dann stein vnd haut bleib: das siede in ein verglasten irdin Geschir/damit sie nicht von Eysen/Kupffer oder Messing/ein argen geschmack vberkommen. Darzu magst Zucker oder nicht deins gefal lens setzen/vnd zu einer Latwerg oder Selz sieden. Es taugt auch Keinerley Gewürz zu dis sem/allein mag/wer da wil/ein wenig Zimet darzu thun. Diese Latwerg oder Selz ist gut zu durre desß Munds/Belen vnd Zungen das mit zu laben/külen vñ befeuchten/Sieleschen den Durst in hitzigen Fiebern vnd sonst/taugt zu der Cholera im Magen/macht lust zu essen/wo die Stein darmit zerstoßen werden/treis ben sie den Stein vnd Griesß/fühdren den Harn/stellt ab was den verhindert/kület die hitzige Tieren. Sommerzeit ist sie mit Wein zu zertreiben/neben Fleisch vnd Bratens an statt einer Salsen zu gebrauchen/darvon wei ter im Register.

Es wirt auch/wo man die lang frisch behal ten wil/befohlen/das man solche außersleßne/die on allen tadelfeind/sie in zerlassen Wachs das flüssig/keins wegs heiß sey/stosse/nach mals ein Leim ganz dünn annache/vnd dar eyn tauche/wann der getrocknet/vnd nicht allenthalb vollkommenlich bedeckt were/as bermal dareyn tuncken/vñ in ein Kälort auff hencke/so bleiben sie lang frisch.

Weintrauben zeitig vnd vnzeitig eynmachen. S. 43.

Zu zeitig Trauben mach eyn wie den Erbsich/aberscheid jedes Beers lin von den Rappen/das es ein stülin behalt/machs wie von Amarellen be sohlen ist/sonderlich laß nicht lang sieden/das sie mit auffschwellen vnd vngeßmack werden. Haben desß Erbsichkrafft. Die zeitigen mach eyn wie vornen von Biren geschriben ist.

Was in gemein/frucht vnd anderß frisch erhelt. S. 44.

Was in Honig gelegt wirt es sey Fleisch/Obs/Gewechß/oder anderß/das erhelt es lang vnerworde/Dar

umb werden vorzeiten die verstorbenen Cörs per darmit begossen vñ erfüllet. Wo du dann Obs/Vögel/Wildbreit/oder dergleichen sachen/vber jar/oder Gewechß/Blumen/im Winter behalten vnd fürtragen woltest/so be sihe Herr Tristranten wasser/darvon die al ten wunder hielten. Das sollen auch andere Lebendige vnd Guldinewasser thun/die als bald hernach folgen.

Fürneiß zu machen.

Cap. 5.



Zu klein gestossen Mastix 1. pfund/Leindöl/Ruß oder Baum öl/welchs du wilt/2. pfund/laß die öl heiß werden/spritz den Mastix von weiltzu weilt dareyn/laß darnach biß zu gebührender zeit sieden. Merck/das Baumöl trucknet nicht leichtlich.

Fisch frisch zu behalten. S. 1.

Damit die Fisch in Meyern vnd andren Fischkältern frisch bleiben/vnd nicht leicht absteiben/wirt befohlen/der grossen breiten Bingen auß den Meyern/vnd fürnemlich jr Würz/zunem men/zupulueren/mit Salz vermischen/vnd den Fischen fürzuwerffen. Das sol auch frisch Epischkraut thun/in Fischkältern gebraucht/so innen dargegen das Wullkraut schad ist. Also gibt auch die erfahrung/das sie in wenig was ser nicht lang leben mögen/dann sie ersticken nicht anderß als ein Erdthier/das gar wenig Luft hat. Die Kochten behalt Herr Tristrant wasser lang frisch/dareyn gelegt oder mit bes sprengt/das mag auch von aller hand Fleisch verstanden werden.

Guldine/Lebendige/vnd Krafftwasser. Cap. 6.



Solche köstliche vnd kunstliche Wasser werden fast alle dahin gericht/dz sie die fürnemste Glei der/als Haupt vñ Herz/Krefftis gen/vor schwachheit vnd On s machen bewaren/fürnemlich wo solche blö digkeit auß Kälte herreicht. Deren wollen wir etliche beschreiben/darinn ersilich zwey/so die alten Guldinewasser/von wegen irer wirs digkeit/nenneten. Nim der Krausen Saluen 7. vng/Muscarnß/Regelen/Imber/Paris/ jedes 1. lot/Zimet/geschelte Lohrbeer/Bis bergellin/jedes 1. vng/Spicanardi 1. q. Cc q trons