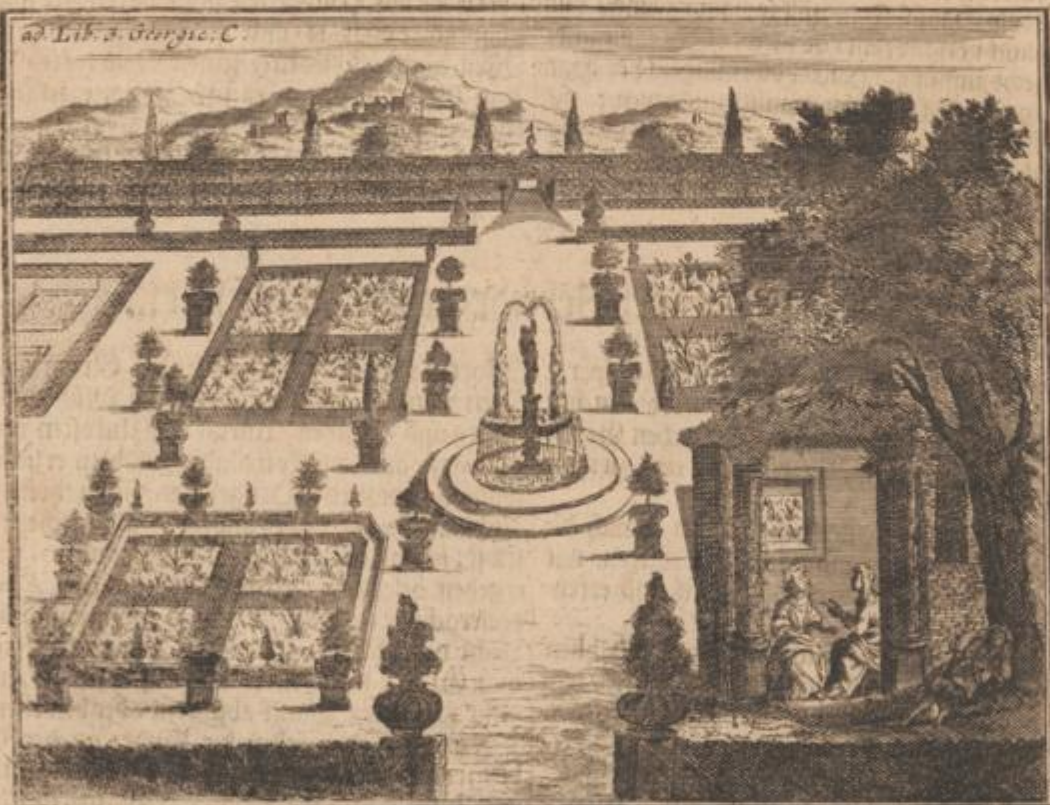




Des
Adelichen Land- und Feld- Lebens
Dritten Theils
Drittes Buch /
Supplementum, von der Haus- Mutter.



CAP. I.

Wie sich eine Haus- Mutter in der Haushaltung in genere
zu verhalten.



Siner Haus- Mutter siehet mit allem Fleiß abwartet; Ein Weib soll Schnecken-
zu/ daß sie häuslich und fleißig Art an sich haben / und allezeit das Haus / oder viel-
sey; Denn es ist nicht ein geringer mehr die Haus- Sorg mit und bey sich tragen; solche
Ruhm an einer Frauen / wann sie sich Weibliche Tugend rühmet die H. Schrift in den
lieber daheim in ihrem Hause / als in Sprüchw. Salom. Cap. 31. mit diesen Worten: Ein
andern Häusern finden läßt / und der Haushaltung Tugendfam Weib gehet mit Wollen und Flachs um/

III. Theil.

R

und

und arbeitet gern mit ihren Händen. Sie ist wie ein Rauffmanns-Schiff / daß seine Nahrung von ferne bringet. Sie stehet des Nachts auf / und giebet Futter ihrem Hause / und Essen ihren Dirnen. Sie dencket nach einem Acker / und kauft ihn / und pflanzt einen Weinberg / von den Früchten ihrer Hände. Sie gürtet ihre Lenden vest / und stärket ihre Arme. Sie mercket / wie ihre Handel Frommen bringen; ihr Leuchter verlöschet des Nachts nicht. Sie strecket ihre Hand nach dem Rocken / und ihre Finger fassen die Spindel. Sie machet ihr selbst Decken / weisse Seiden und Purpur ist ihr Kleid. Sie machet einen Rock / und verkauft ihn. Einen Gürtel gibt sie dem Krämer; Sie schauet / wie es in ihrem Haus zu gehet / und isset ihr Brod nicht mit Faulheit. Um solcher Weiber Häuslichkeit halber / soll in Welschland ein alter Gebrauch seyn / der noch gehalten wird / daß / wann die Braut des Morgens von ihrem Bräutigam aufgestanden / ihre Befreundin auf sie Achtung geben / und ihr entgegen tragen einen Rocken / Spindel / Flachs / Scheer / Fingerhut / und dergleichen Haus-Geräthlein / darbey sie soll erinnert seyn / daß sie eine fleißig / und sorgfältige Haus-Mutter werden müsse.

Ferner / eine Haus-Frau soll sparsam / genau / und durchaus nicht verschwendisch seyn; Sie soll nicht / als eine freche unnütze Henne / dasjenige / so der Han zusammen gescharret / vertragen und umbringen; Es ist eines Weibes grosser Ruhm / wann sie die von Gott beschehrten / erworbenen / oder mit ihrem Haus-

Wirth ererbte Güter nicht umkommen noch verderben läßt / sondern zu Rath hält / und mehr nicht ausgiebet / als die Nothdurfft erfordert. Soll demnach ein häuslich / fleißig / und sparsames Weib das Ihrige in guter Verwahrung und verschlossen halten / dem Gesind nicht zu viel trauen / die Schlüssel allezeit an der Seiten tragen; oder / da sie nicht zu Hause ist / einsperren und verwahren / damit von dem bösen Gesinde nichts entwendet / oder veruntreuet werden könne; Ist was dem Gesinde an Speiß / Tranc / Liechtern / Seiffen / Salt / Schmalz / Geruch / und anders mehr / heraus zu geben / gehe der Mann / oder das Weib selbst mit / und lasse das Gesind nicht schalten und walten / dann Gelegenheit macht Diebe / und der Frau wohl / ist oft Schalkheit voll; Will demnach der Frauen im Haus gebühren / für dem bösen Gesind das Ihrige wohl zu bewahren / und wo viel Zugreifens ist / alles wohl zu verschließen; Was utan ihnen muß unter die Hand geben / alles zählen und abwägen / alle Ausgabe und Einnahme anschreiben / nach der Unterweisung des Haus-Lehrers Sprachs / Cap. 42. v. 6. 7. Sie soll auch daran seyn / daß das Gesind mit Essen und Trinken ordentlich / und nothdürfftig versehen / in Kranckheiten und andern Nothfällen gebührend versorget und in Acht genommen werde. Weil auch ein Arbeiter seines Lohns werth / als solle dem Gesinde / wann es seine Dienste gebührend gethan / sein verdienster Lohn nicht vorenthalten / sondern ehrlich und redlich zu rechter Zeit entrichtet werden.

CAP. II.

Von der Kinder Gebühr gegen ihre Eltern.

Uber dasjenige / was im andern Buch Cap. 14. p. 164. von den Kindern gemeldet worden / wie sie sich verhalten sollen / will Christlichen Gottsfürchtigen Kindern zu wissen gebühren / und zu thun obliegen:

Erstlich: daß sie sich sollen ziehen lassen / auch die vielgehabte Mühe / Sorg und Fleiß ihrer Eltern / mit Kindlich / dankbarem Herzen aufnehmen und erkennen.

Fürs ander: sollen Christliche Kinder / so lieb ihnen ihr zeitlich und ewiges Wohlergehen ist / sich hüten / daß sie nicht durch Stuß und Creuß / ihre Eltern zu Zorn und Fluchen bewegen / dann sie möchten eine unglückliche Stunde treffen / daß der Fluch zu ihrem unvorbringlichen Schaden / an ihnen beklebet. Dann / ob zwar die Eltern unrecht thun / wann sie den Kindern / als ihrem Fleisch und Blut / fluchen / und Böses an den Hals wünschen / so thun doch die Kinder noch weniger recht / wann sie die Eltern vorseßlich zu Zorn reizen / dessen sie dann öfters mit allzuspäter Nach-Reu / massen viel Exempla bezeugen / entgelten müssen. Sollen sich demnach die Kinder hüten / daß sie ihren Eltern nicht Ursach zum Zorn geben; Da sie es aber ja / aus Schwachheit und Gebrechen / in etwas übersehen / sollen sie ihren Zorn und Straff mit Gedult annehmen / sie ehren / und ihre graue Haar nicht verachten.

Fürs dritte: sollen die Kinder sich dankbar mit

Worten und Wercken gegen ihre Eltern erzeigen / in Betrachtung / daß sie nicht wenig Müß und Arbeit / Sorg und Wachen / Unruh und Unkosten verwendet haben / sie aus dem Roth und Staub zu erziehen; Und sonderlich / daß es Gott geboten / sie zu ehren / will es auch annehmen / nichts anders / als geschehe es ihm selbst; ja will es reichlich / mit zeitlich und ewigem Wohlergehen belohnen. Welches der weise Aristoteles / ohneracht er ein Heyd / dennoch gewußt / und aus dem Licht der Natur erkannt hat / wann er gesagt: daß man Gott / den Eltern und Lehrmeistern / nimmermehr sattsamen Dank abstaten oder beweisen könne.

Fürs vierte: sollen die Kinder an dem Exempel des frommen Abels lernen / daß sie sich der Disciplin und Zucht ihrer Eltern und Præceptorn in Kindlichen Gehorsam williglich unterwerffen / ihren treuerhigen und Väterlichen Vermahnungen gerne folgen / und ja nichts eigensinnig / wie der gottlose Cain gethan / in Wind schlagen / was ihnen etwann von Gottes Zorn und Gericht / oder von seiner Gnad und Barmherzigkeit / von ihren Eltern wolmeynend vor geprediget wird.

Fürs fünfte: sollen die Kinder ihre Eltern inbrünstig und herzlich lieben; Dann die Liebe gegen den Eltern / der willig / und billige Gehorsam und Furcht im Herrn bringet trefflichen Nutzen und Frommen / und heilet viele böse Wunden / dann was sonst in

mein

mein der Apostel Petrus schreibt: Die Liebe decket der Sünden-Menge; das findet und hat in der Liebe der Kinder gegen die Eltern auch statt; Und ob schon die Eltern/ als Menschen / ihre Fehl/ Mängel und Gebrechen haben / doch sollen die Kinder solche mit dem Liebes-Mantel nach dem Exempel Sems und Japhets / bedecken und verstecken / dardurch werden viel Gebrechen/ Schäden und Wunden der Kinder gereinigt und geheilet; Wie dann im Gegentheil die Eltern den Kindern/ von denen sie geliebet / geehret/ und gefürchtet werden / und ihrer Schwachheit und Gebrechen / aus Väterlicher Lieb / auch etwas übersehen und geduldet. Macht also solche Tugend der Kinder/ daß mancher Groll/ Un- und Widerwill vor- kommen/ und verhütet/ dasonsten/wo Ungehorsam ist/ eitel Unwill / Zanc und Hader gefunden wird. Erwehnte Liebe der Kinder gegen ihre Eltern / samt der Kindlichen Furcht und Gehorsam / verursacht und macht seine/ gelinde / glimpffliche und sanftmüthige Sinnen/ Sitten und Herzen / verhütet stolze aufgeblasene Hoffarth/ und Eigenwilligkeit / daß sich ein Kind gegen seine Eltern oder über dieselbe nicht erhebet/ nicht schnurrisch/ murrisch/ frech und aufgeblasen sey/ und mehr dann sichs geziemet/ von sich halte; und im Gegentheil seine Eltern verachte/ oder aber sich gegen denselben rebellisch/ widersinnig/ zänckisch/ widerspenstig / störrisch und mörrißch/ sondern sanfft/ gelind und glimpfflich / gütig und wolthätig erzeige; Dann die Lieb/Ehr und Furcht der Kinder gegen ihre Eltern/ bestehet im Herzen/Gebärden/Worten und Wercken/ daß sie nemlich ehrlich von ihnen halten / sie lieb und werth achten / mit aller Reuerenz und Ehrerbietung ehren / ihre Gebrechen nicht aufmügen noch ihnen vorwerffen/ sondern allezeit möglichst verdecken/ ihnen gut halten/ und zum besten kehren/ thun was sie haben wollen / so fern es nicht wider Gott und das Gewissen lauffet. Hierbey ist sonderlich zu beobachten/ daß besagte Lieb und der Gehorsam der Kinder gegen die Eltern beständig und unaufhörlich seyn soll und muß; und soll solche Lieb und Gehorsam nicht etwan nur tauren und wahren/ weil die Kinder noch klein/ und in der Eltern Haus und Brod sind / oder so lang sie ihrer gemessen können / sondern soll auch bleiben/ wann gleich die Kinder vor sich selbst / so zu reden / schon ihre eigene Herren seynd / und ihr Brod selbst erwerben müssen. Sie sollen auch nicht nur hierinnen gegen die Eltern beharren/ wann sie in Gütern/ Glück und Ehren sitzen/ sondern auch/ da sie in Creus / Widerwärtigkeit/ Armuth/ Verachtung/ Elend/ Noth und Tod gerathen; Da eben soll die Lieb und Wohlthätigkeit gegen die Eltern erneuret und vermehret werde/ damit die lieben Eltern in ihrem Alter/ Armuth/ Herzeleid/ Liebe/ Freud und Trost an ihren Kindern erleben mögen; Dannenhero / da jener Sohn aus der Fremd heim kam/ und gefragt ward / was er in den fremden Landen Gutes gesehen und gelernt hätte? Hat er geantwortet: Parentum Injurias ferre! Das ist: Der Eltern Unrecht mit Gedult zu vertragen; Das nun heist die Eltern mit der That ehren und lieben.

Zum sechsten ist/ so zum Theil bereits etwas in dem fünften berührt worden; daß die Kinder den Eltern

in Nothen / in Armuth und Widerwärtigkeit zu Hülff kommen sollen; Davon der weise Sophocles also geschrieben: Iustum est, ut liberi juvent parentes. Quid est & pater! cur hominibus liberi nascuntur, nisi in adversa fortuna feramus opem? Das ist: Es ist gar recht und billig/ daß die Kinder ihren Eltern in Nothen zu Hülff kommen / dann darum be-
schere Gott den Eltern Kinder/ damit sie an ihnen / auf künfftige Noth/ Hülff haben mögen.

Zum siebenden und letzten / bestehet der Kinder- Pflicht in folgenden zweyen ineinander verknüpfften Stücken:

Erstlich in Trost und Erquickung. Sie sollen ihrer Eltern Freude/ Trost und Ergötzung seyn; Welches dann geschieht/ wann sich Kinder selbst ziehen/ Tugend und Erbarkeit lieben/ die Eltern nicht beleidigen / sondern dieselben vielmehr lieben / ehren und nach Möglichkeit an die Hand gehen: In Summa/ daß sie ein solch Leben und Wandel führen/ daß ihre Eltern eine Freude und Wohlgefallen an ihnen haben / und so oft sie ihres erbarn Christlichen Leben / und Wandels hören / gedenden oder Weld- und Rühmung thun / sie darob ergötzet/ getröstet und erquicket werden.

Das andere Glied dieses siebenden Puncts/ so die Kinder ihren alten Eltern zu erweisen schuldig seynd/ ist Alimentatio, Nahrung und Unterhaltung; wann nemlich die Eltern nunmehr alt und unvermöglich werden/ daß sie ihr Brod nicht ferner erwerben können / so sollen die Kinder ihre Eltern im Alter versorgen/ nähren/ und ihnen alles Gutes thun. Und das ist das Jus talionis, oder Wieder-Vergeltungs-Recht; Dann weil die Eltern die Kinder in der Jugend nähren und versorgen / die Mutter mit Pfleg- und Wartung / mit Säubern/ Baden und Waschen / mit Darreichung der Brüste; der Vatter mit saurem Arbeits-Schweiß/ Nahrungs-Sorg/ und anders mehr; da sie sonst in Blöße und Kälte/ Schlamm und Unflath/ in Mangel und Dürftigkeit/ als die ihnen selber nicht helfen können/ elendiglich hätten sterben und verderben müssen; Demnach/ so ist ja recht und billich/ daß hernach den Eltern / wann sie sich ausgernergelt und abgearbeitet/ schwach / grau und wieder zu Kindern geworden / die Gegen-Nahrung und mögliche Verpflegung (wo man es nemlich vermag und seyn kan/) nicht versagt werden soll/ massen solches in dem vierdten Gebot ausdrücklich befohlen wird. Ja/ es werden hierzu die Kinder/ durch die Exempel der unvernünftigen Thiere gleichsam angemahnet. Von den jungen Störchen schreibt der Naturkundiger Plinius, daß diese Vögel / wann ihre Eltern / die alten Störch / Alters-halben / nicht mehr fortkommen und fliegen / auch sich ferner nicht ernähren können / solche auf ihren Rücken über Meer tragen/ aus- und einführen / und sie bis an ihr Ende speisen und ernähren. Dergleichen melden sie auch von dem jungen Widhopffen/ der doch sonst ein ungeachteter stinckender und unflätiger Vogel ist / daß wann ihre Alten nicht mehr könnten fortkommen / so rupfften sie ihnen die größte Federn aus / und bestrichen die Augen mit einem Kräutlein / das soll die Art haben / daß sie wieder helle Augen davon bekom-

men. Thut nun das ein wilder Vogel / ein Wid-
hopff / wie vielmehr ein vernünftiger Mensch / der
nach Gottes Ebenbild erschaffen ist / und wäre ja
wider das Recht der Natur / daß er sich seiner El-
tern / wann sie alt / schwach und unvermöglich / nicht
gleicher massen annehmen sollte. Dieser Ursachen

halber / haben die Kinder den schönen Namen / daß
sie Baculus Senectutis, ein Stab des Alters / ge-
nennet werden / als daran gleichsam ihre Eltern/
in ihrem Alter / sich getrost halten und lehnen kön-
nen.

CAP. III.

Drey wohlgemeynte Erinnerungen / welche eine Wittwe
in Acht zu nehmen.

1. **W**ie eine Wittib sich die Inventur ihres
Manns Güter / nach seinem Tod / be-
treffend; Item / wie sie abzufertigen
sey / davon hat unser seel. Autor, Cap. 9. & 10.
zur Gnüge gehandelt; Was sie nun sonst vor noth-
wendige Erinnerungen in Acht zu nehmen habe / da-
von wollen wir in diesem Capitel Meldung thun:
Die erste Erinnerung ist: Eine Wittwe soll / nach
dem Tod ihres Mannes / fleißig an den Spruch Am-
brosii gedencken / den Er zu Ende des Buchs von
von den Wittwen führet: Die Wittwenschaft ist
eine Meisterin der Treue und Glaubens / eine Mei-
sterin der Keuschheit; Von derselben sollen sie die
zur wittfräulichen Keuschheit gehörige Erforderun-
gen unverletzt zu erhalten / lernen und begreifen.
Hierzu dienet folgende Historie: Eine reiche Wittwe
wurde von ihrer Dreyen caressiret / und zur Ehe be-
gehret. Damit sie nun ihre thörichte Liebe einhalten
möchte / fragte sie eine keusche und kluge Matron
zu Rath / und richtete darauf folgenden listigen Be-
trug ins Werk. Sie heisset einen jeden / um eine
gewisse Stunde / zu sich kommen / und schaffete / um
selbige Zeit / alle die Ihrigen auf eine Seite. Und
weil ihres Nachbarn entseelter Körper in einer Krufft
auf dem nächsten Kirchhof / wo man die Todten-Ge-
beine zu verwahren pfleget / in einem Sarg lage / ge-
bote sie dem Ersten / daß er / aus Liebe gegen ihr/
den Körper sollte aus dem Sarg heraus nehmen/
sich selbst aber darein legen / und darinnen / bis zur
Zeit des Frühe-Gebets / verbleiben. Wie nun sel-
biger solchem Befehl willig nachkame / (dann / was
ist wohl thörichter / als ein Liebhaber?) befahle sie
dem Andern / der sich bey ihr einstellte / er sollte sich
in Gestalt eines Engels / mit einer brennenden Ker-
ze / zum Sarg verfügen / und allda desselbigen hü-
ten. Dem Dritten / der sich etwas später bey ihr
einfand / befahl sie / er sollte eine Teuffels-Larve an-
ziehen / den Verstorbenen aus dem Sarg nehmen/
und zu ihr herbringen. Als nun selbiger / was ihm
anbefohlen / verrichten wollte / sahe er den Engel
auf dem Sarge sitzen / wurde hierüber / anfangs / mit
Furcht umfassen / und fienge bald darauf an / gar
auszureissen / doch / aus Liebe gegen die Wittwe/
kehrte er wieder um / und machte sich über den En-
gel her / der sich mit der brennenden Kerze verthei-
digte. Derjenige aber / so in dem Sarg lage / sahe
inzwischen durch eine Ritze / den Engel und Teuffel
jeinet halber miteinander streiten / machte wunderli-

che Calender / und damit er nicht etwan / an statt
des Verstorbenen / von einem / unter ihnen beyden/
möchte davon geführt werden / sprang er mit groß-
sem Gepolter aus dem Sarg herfür. Hierüber ent-
setzten sich jene beyde noch mehr / weil sie vermeynt-
en / es wäre der Verstorbene wieder lebendig wor-
den / lieffen also insgesamt davon / und danketen
Gott / daß sie / vermittels ihrer Füsse / mit dem Le-
ben waren davon gekommen. Durch eine solche List
hatte das kluge und verschmitzte Weib ihre thörichte
Liebhaber auf einmahl abgewiesen. Johannes Paulus
in Spudopædia.

2. Die andere Erinnerung ist: Ein Weib solle/
nach dem tödtlichen Hintritt ihres Mannes / fleißig
und treulich dasjenige austrichten / was sein letzter
Wille von ihr erfordert / und ja derjenigen Wittwe
nicht nachahmen / von welcher Robertus Holcat, ein
lobwürdiger Ausleger der heiligen Schrift / folgen-
gende Historie erzehlet: Ein Mann bey schlechten
Mitteln (heissen seine Worte / Sect. 3. in lib. Sa-
pient.) versührte an seinen abnehmenden Leibes-
Kräften / daß er dem Tode nahe wäre / und weil
er gerne seine Seele / durch ein gottseliges Almosen
reimigen und aussöhnen möchte / sprach er zu seinem
anwesenden Weibe / es sey sein ernstlicher Wille / daß
man denjenigen Ochsen / der im Stall stünde / also-
bald verkaufen / und das Geld unter die Armen
austheilen sollte. Das verschlagene Weib versprach
hierauf / diß sein Begehren fleißig ins Werk zu rich-
ten; Wie er aber dahin ware / bediente sie sich fol-
genden Betruges; Sie bote den Ochsen / wie sie
versprochen hatte / feil / aber nicht allein; sondern sie
fügte ihre Kaze demselben also bey / daß / wer den
Ochsen kaufen wollte / auch die Kaze mit dabey ha-
ben müsse; Diese bote sie um eine Marck Goldes/
jenen aber nicht höher / als vor einen einigen Pfennig.
Endlich / bekame dieses betrügliche Weib einen
Käufer / der ihr auf solche Weise / so wohl den Och-
sen / als die Kaze / abkaufte. Darauf nahm sie den
Pfennig / den sie vor den Ochsen eingenommen hat-
te / und gab ihn / vor ihres Mannes Seele / den Ar-
men. Die Marck Goldes aber / die sie vor die Ka-
ze eingenommen hatte / behielt sie zu ihrem Nu-
tzen.

3. Eine Wittwe solle nicht leichtlich zur andern
Ehe schreiten / weil selbige selten ohne Wehe zu seyn
pflegen / und zwar aus folgenden zweyen Ursachen:
Erstlich / weil die Liebe in der andern Ehe gemeinig-

lich

lich nicht so groß ist / wie in der ersten. Dannenhero pflegt man zu sagen: Die Liebe der ersten Ehe pflegt glücken / der andern aber silbern zu seyn. Fürs Andere / weil es ohne Zank und Hader nicht wohl abgehet / wo Kinder vorhanden; Weil ein Stiefvatter die rechte Vatter-Treue gemeiniglich schlecht beobachtet / und eine Stief-Mutter den Kindern erster Ehe nicht gut ist / sondern solche oftmals scheel ansiehet. Der Burgundische König Sigmund hatte von seiner Gemahlin erster Ehe / einer Tochter Dietrichs / des Italianischen Königes / einen Sohn / Namens Sigerich. Nach deren Tod freyete er eine andere / welche sich gegen dem Sigerich als eine recht harte Stief-Mutter erzeigte. Als nun der Sohn / noch als ein Knabe / einmahl an einem hohen Fest zusah / wie die Stief-Mutter seiner verstorbenen Mutter Kleider anjog / sagte er / sie seye nicht werth / solche zu tragen. Worüber sie sich dermassen entrüstete / daß sie ihrem Ehe-Herrn weismachte / sein Sohn trachte ihm nach dem Leben / damit er das Reich überkommen möchte. König Sigmund glaubte dem verlognen Weib / und befahl den Knaben / als er starck getruncken / und darüber eingeschlaffen war / zu erdrosseln; Wie Baromius mel-

det / ad Annum Christi 526. num. 44. Ob gleich aber die Stief-Mütter wider ihre Stief-Söhne und Stief-Töchter nicht allezeit mit dem Schwerdt / Bist und Strick zu wüten pflegen / hegen sie doch insgemein einen schädlichen und schlimmen Haß im Herzen. Dannenhero die Römer heftig misriethen / zur andern Ehe zu schreiten / (doch meideten sie nicht gar / was sie misriethen und tadelten /) und pflegten diejenige Frau mit einer Keuschheits-Krone zu beehren / welche / nach ihres ersten Mannes Tod / durch stete Wittwenschaft / die Aufrichtigkeit ihres unverfälschten Gemüths bezeugte. So war Valeria, Servii Gemahlin gesinnet / welche / als sie von ihren Anverwandten gefragt wurde / warum sie nach ihres Ehe-Herrn Tod / keinen andern heyrathete / antwortete / es komme ihr nicht anders vor / als ob ihr Servius noch lebte. Dann sie achtete denjenigen noch am Leben zu seyn / den sie in ihrem Herzen und Gemüth hegte. Und dem ist auch also / dann die Ehe muß nicht nach den Leibes-Lustbarkeiten / welche vergänglich sind / sondern nach der innerlichen und inniglichen Gemüths-Vergnügung / welche unvergänglich seyn solle / geschäget werden.

CAP. IV.

Vorinnen der Mägde Arbeit und Berrichtung bestehe / und was sie in Acht zu nehmen.

1. **D**ie Mägde sollen zuvörderst / (sie mögen nun Beschliefferin / Kinder-Mägde / Köchin / Haus- oder Vieh-Mägde seyn) Gott fürchten / fleißig beten / der Predigt und Kinder-Lehr mit Eifer und Andacht beywohnen / und Gottes Wort gerne hören / auch bey dem Heiligen Sacrament oder Abendmahl sich mit ernstlicher Vorbereitung / Buß / Besserung und gutem Vorsatz öftters einfinden; Im übrigen sich aller Erbarkeit beileisigen / keusch / still / züchtig / fromm / erbar / demüthig / ehrerbietig / gehorsam / willig / emsig / hurtig / fleißig / arbeitssam und unverdrossen seyn. Im Gegentheil sollen sie nicht seyn stugig / trozig / aufgeblasen / hoffärtig / wiederbellend / eigensinnig / kläpperisch / plauder- und waschhaftig / vernascht / verläumbderisch / verlogen / betrogen / untreu / noch sich mit Diebs-Mägeln kranken. Insonderheit / soll sich das Mägde-Volk hüten vor Büberen / Dieberey / Hurerey / und Wäscherey / für Zank und Hader / Fluchen und Schwören / Zauberey / Lügen und Trügen / auch allem unordentlichen Wesen. Sie sollen sich beileisigen / ein gutes Lob und ehrlichen Namen zu erhalten; dann / nach dem Ausspruch des weisen Königs Salomonis / ist ein guter Nam köstlicher / dann groß Reichthum / und Gans besser / dann Silber und Gold. Prov. 12. v. 1.

2. Ferner stehet die Hoffart den Mägden sehr übel an / wann sie alles / was sie verdienen / an die Lumpen hängen / sich über ihren Stand und Herkommen kleiden / puzen und schmücken; Solche hoffärtige

Kleider-Docken halten gemeiniglich nicht viel von dem Rocken / arbeiten und spinnen nicht gern / lassen ihnen das Faulenzen und den Müßiggang mehr / als die Haus- Feld- Garten- Küchen- und Stall-Arbeit / belieben und angelegen seyn; Aber wer stolz und hoffärtig ist / der ist ein Narr / und schadet sich selbst; Stolz und Hoffart ist der Brunnquell aller Laster; Gleichwie im Gegentheil die Demuth ein Ursprung aller Tugenden. Man findet der Dienstmägde nicht wenig / welche nicht einen guten weissen Haddern oder Faden an den Leib zu thun / doch aber mehr auf den äußerlichen Schein / Schmücken / Schmieren und Haar-Färben / als auf ihre arme Seel / Acht haben / streichen wohl das Angesicht / schwänkeln auf der Gassen daher / wie ein Pfau / glänzen an der Stirn / wie ein Spiegel / daß ein anderer meynet / wann er eine solche Dirne siehet / sie seye so bald eines Land-Funkern / oder reichen Kauffmanns Tochter / da sie doch nur eines Bauern oder Bettlers Tochter / eine dreckichte Bindel-Wäscherin / Kehrich-Buß oder Spühl-Standen ist. Wann mans aber bey dem Liecht besiehet / so ist nichts mehr an ihr / als nur der äußerliche Schein-Glanz und Huren-Spiegel / der Leib ist nackend und bloß / zuweilen kaum mit einem groben unsäthigen Lumpen umgeben / ja / manche kan sich nicht wohl mit einem gangen / reinen / weissen Hemde bedecken. Die Seel ist arm / sie weiß weder von GOTT / noch von der Seeligkeit / kan nicht wohl ein Vater Unser beten. Psui der Schand! Psui der stin-

elenden Hoffarth! Es gibt unter den alten Kunc-
Kunceln und Wittwen deren auch / welche / ob sie
schon alte Murrel-Thiere / die keinen guten Zahn
mehr im Maul haben / unterm Gesicht abscheulich/
und runglucht / an Händen rüdig und schäbicht/
auf dem Kopff greiß / grau und silber-farb / jedan-
noch die Hoffart / das Schmincken und Schmier-
Werck ihnen belieben lassen / das Angesicht färben/
die Hände anstreichen und glatt machen / die Haare
mit bleynenen Rämmen strahlen / um sie dadurch schwarz
zu machen / und sich heraus streichen / damit sie den Leu-
ten die Nase verdrehen / und die Augen vergleisern/
daß sie meynen sollen / es sey noch was schönes und
junges. Und heist recht mit ihnen / wie weyland
Gregorius Nazianzenus von dergleichen einer saget:
Externè Helenam, internè Hecubam refert. Das
ist: Von aussenher scheint sie / wie die schöne He-
lena, innwendig ist sie / wie die verfluchte Hecuba.
Was thun aber solche alte Trosseln anders / als
wann sie einen Todten-Kopff mit ihrem Schmier-
Werck anstreichen / und demselben ein glatt Gesicht
macheten; Dann / da ihr Gesicht einem Todten-Ges-
icht ähnlicher / als einem recht lebendigen Menschen-
Gesicht; Ist demnach wohl zu erbarmen / daß solche
alte Ziegen / so mit einem Fuß bereits in dem Grab
stehen / mit ihrer Schmier-Büchsen noch sollen für
dem Spiegel stehen / und ihre Kunceln verglätten/
da sie besser thäten / wann sie die Sterb-Kunst / als
den rechten Todten-Spiegel / vor sich nehmen / und
sehen / wie sie ihre Seel schön machen und mit Eh-
ren zur Gruben könnte gebracht werden. Psui der
Schande! Psui der stinkenden Hoffart! Ferner soll
den Mägden das Ausspazieren auf andere Dörffer/
über Feld / zu der Kirchweyh / Fängen / in fremde
Gärten / in den Wald / zu den kühlen Brunnen / son-
derlich mit verdächtiger Gesellschaft / an verdächtige
Orter / nicht verstattet werden: Darin / wann Feuer
und Stroh zusammen kommen / brennet es gern.
Hätte Dina der Fürwiß nicht geküßelt und gestochen/
daß sie wäre nach Sichern spazieren gangen / die Töch-
ter des Landes zu besuchen; So hätte sie ihr Ehren-
Kräncklein nicht verscherhet; O wie manche verspa-
zieret noch also muthwillig ihre Ehre! Man sagt
und klagt wohl vieler Orten / es sey ein leichtfertig-
verhurt verbubtes Gesind: Es ist wahr; Man sagt
aber nicht / was die Ursach seye / woher kommts?
Der freye Will / das zu viele Nachsehen der Eltern/
Herren und Frauen; Man läßt ihnen allzufreyen
Zaum / läßt die Junggesellen und Jungfrauen in die
Gärten und Wälder spazieren / Garten-Gesellschaft
pflegen; Knechte und Mägde aufs Feld / hinter He-
cken und Stauden / in Schencken und auf Tanz-
Böden / ohne Scheu zusammen laufen; Was will
daraus werden?

2. Es sollen die Mägde / über diß / ihrer vorge-
setzten Herrschaft / Herren und Frauen / sie seyen
reich oder arm / in ihren Befehlen und Schaffen / oh-
ne Verdruß und Murren / zu Willen seyn / ihnen
in allen / was nicht wider GOTT und ihre Ehre/
gehorsamen / mit Demuth und gutem Willen ihnen
zur Hand gehen / und dasjenige / so ihnen anbefoh-

len / mit Lust / frisch / emsig und fleißig verrichten.
Sie sollen des Viehes mit besondern Fleiß warten/
und dasselbe getreulich verpflegen / mit dem Futter-
Fürlegen und Träncken / ihre gewisse Zeit und Stund
ordentlich halten; Sie sollen auch des Nachts wach
seyn / und fleißig nach dem Viehe hören / ob nicht
irgend einem etwas mangle / oder krank sey / und da
sie etwas verspühren / ungesäumt aufstehen / und zu-
sehen; So nun das Vieh nicht essen will / kalte Oh-
ren oder Mäuler hat / oder sonst fräncklich ist / sol-
len sie solches unverzüglich der Herrschaft wissend
machen / damit zeitlich Rath geschaffet werde. Es
ist ein beschwerlich und gefährlich Ding / wann eine
Magd / so ein Schlaf-Ras ist / daß sie die ganze
Nacht durch schnarchet / und nicht einmahl erwa-
chet / auch des Morgens schwerlich aus den Federn
zu bringen ist; Ja / daß man ihr / weiß nicht was/
thäte / oder sie wohl samt dem Bett hinweg trüge/
ehe sie erwachete; Solche faule verschlaffene Mägde
sind gemeinlich zu aller Nacht-Arbeit verdrossen/
sonderlich zu dem Spinnen / dann / wann sie kaum
eine Viertelfund gesponnen / nicken sie mit dem Kopff/
als ob sie der Schlag rührete / lassen den Rocken
und Spindel fallen / spinnen auch gemeinlich ein
liederlich Garn / daß es wohl besser dauchte. Es
will auch den Mägden gebühren / daß sie gute Ach-
tung auf das Feuer haben / dasselbige zu Nachts wohl
verwahren; Mit den Lichtern in Ställen behutsam
umgehen; auch den Feuer-Zeug und Zunder wohl in
Acht nehmen / denselben allezeit wohl bereit und fer-
tig an seinem gewissen Ort haben / damit / so des Nachts
ungefähr etwas vorfället / man ihn bey der Hand ha-
be / und geschwind ein Licht schlagen könne; Dann ge-
wiß / es ist ein Anzeig eines übel-bestellten Haushal-
tens / wann man eines Lichts bedarff / und fast eine
Stund picken und packen muß / ehe der Zunder / der
so wenig nuß / als die Mägde / einmal fänget / oder wol
gar / welches ein schändlich Ding ist / erst in andere
Häuser laufen / Feuer suchen und holen / und also
auch andern Leuten beschwerlich seyn muß. Auch
sollen die Mägde / des Abends / wann man zur Mahl-
zeit gehet / auf Thür und Thor wohl Achtung geben/
daß sie recht verschlossen werden / damit nichts aus
dem Haus oder Hof entwendet / oder hinweg practi-
cirt wird. Es sollen auch die Mägde mit allem dem/
so ihnen anvertrauet wird / getreulich umgehen / nichts
verwahrlosen oder entfremden: Sollen den Kühen
die Milch nicht stehlen / noch den Gänßen / Endten und
Hünern die Eyer / und solche andern Leuten zustof-
sen / hernach Herren und Frauen beliegen und betrü-
gen / vorgebend / die Kühe geben so wenig Milch / oder
seye versieget; Sollen auch sonst nicht hurtige
Mauß-Rägen abgeben / zu sich rapfen und krapsen / was
ihre Diebs-Klauen ergreifen und ertappen mögen. Sie
sollen nicht faule / verdrossene Mistmacherinnen seyn/
die alles verderben / vernichten und zerbrechen / hernach
in die Winkel werffen / oder da und dorten Mist-
hauffen einwurkeln lassen. Sie sollen sich auch fein
sauber und rein halten / und um den Kopff zusammen
geputzt seyn / sonderlich / wann sie mit Speiß / mit Milch/
Butter / Räß / Milchraum und dergleichen Sachen um-

gehen/

gehen/ damit der Herrschaft/ Kindern und dem andern Gesind nicht Grauen oder Eckel ankomme/ wann sie rozig/ schmutzig/ ungewaschen und zottigt/ oder sonst faulisch und unachtsam mit der Speise umgehen. Die Melck-Getten/ Milch-Häsen/ Seyer/ Käse/ Nässe/ Butter-Äßer/ ingleichen die Schüssel/Häsen und andere Küchen-Geschirz/ soll alles sauber gewaschen/ gescheuret und allezeit rein gehalten werden. Die Kinder-Barterin soll fleissig und sorgfältig mit den Kindern umgehen/ dieselbe lieben/ unverdrossen reinigen und säubern/ nicht anfahen/ anschmaugen/ ihnen fluchen/ sie schlagen/ stoßen oder werffen/ son-

dern vernünftig und bescheidenlich anweisen und straffen/ so daß in allem grosse Liebe gegen die Kinder/ an ihnen zu verspüren sey.

4. Hier wäre auch noch dieses zu andern/ daß Haus-Herren und Haus-Frauen auch hierinnen vorsichtig seyn sollen/ daß sie nemlich dem Gesind den Lohn nicht voraus geben/ sondern ihnen von dem Lohn nichts/ so sie etwas fordern/ oder doch nur das/ so sie zur höchsten Nothdurfft gebrauchen/ folgen lassen/ bis sie ihre verdiente Jahr-Zeit ausgedienet haben/ alsdann gebe man ihnen ihren verdienten Lohn richtig und völlig/ wie man sich mit ihnen deswegen verglichen hat.

CAP. V.

Von unterschiedlicher Art/ Brod aus Früchten und andern Materien zu backen.

Bem unser seel. Autor in des dritten Buchs Cap. vom Brod-Bachen gehandelt/ können wir nicht umhin allhier von dem jenigen Brod-
Arten zu handeln/ welches aus allerhand Getrâyde/ Korn-Früchten und Saamen/ so aus der Erden wachsen/ das Menschliche Leben dardurch zu erhalten/ bereitet werden. Von Rocken- und Weizen-Brod ist allbereit genugsame Erwähnung geschehen. So ist also

1. Vom Spelzen-Brod zu wissen/ daß der Spelz ein Mittel-Geschlecht seye zwischen Weizen und Gersten/ so etwas weniger als Weizen/ besser aber als Gersten nähret/ und ist zweyerley Art; eine ist schlecht einfältig/ die andere zweyfach; Das ist: Ein jeder Spreuer trägt allwegen zwey Körner/ oder Kern/ als zwey Zwilling neben einander eingefasset. Daraus machet man ein sehr gut gefalzen Meel/ Halica genannt/ welches beyde gute Nahrung gibt/ und hilft auch wohl für das Magen-Wehe/ und rothe Ruhr. Gesunden/ starcken Leuten aber/ ist es eine gute Speise/ so wol nähret/ und saftig ist.

2. Gersten-Brod ist auch temperirt genug/ an ihm selbst zwar ziemlich trocken und kalt/ nähret wol/ man vermengt es gleich unter ander Meel/ oder backet es vor sich allein.

3. Von dem besten und schönsten Habern-Meel/ dessen die Helffte/oder zum wenigsten den dritten Theil/ mit andern gutem Meel vermengt/ kan man auch Brod backen; Welches/ wo es vielleicht higen/ allzusehr austrocknen/ oder auch den Kopff wolte trocken machen/ mag man solchen Zufällen/ mit andern feuchten und saftigen Essen und reichlichem Getrânck/ oder mit gekochten Müßern zuvor kommen. Zu Augsburg hat man in reichen Häusern solches Brod/ von einem Theil Haber-Meel/ und zweytheil Korn/ vor etlichen Jahren gebacken/ auch noch. Und ist/ nach dem es zubereitet wird/ nicht einerley Krafft und Würckung/ an ihm selbst/ ist es warm und trocken/ wie es Galenus darfür hält; Derowegen soll man es zur Speise für Menschen eher nicht/ als in äußerster Noth/ gebrauchen.

4. Von wilden oder Saracenischen Rocken/ welches ist das Heyden-Korn/ kan man gleicher Weis-

auch Brod backen/ wann man dis Meel entweder allein/ oder aber mit halb so viel Rocken-Meel vermischet/ insonderheit aber/ wann es wohl gemahlen/rein gebeutelt/ oder aus der Kleyen gerädet ist/ so gibt es ein gesund Brod/ ziemlicher Substanz/ eine gute Arznei für dem Hunger/ auch sonst/ weil es einem guten Temperament/ mit seinen natürlichen Qualitäten sich gleichet/ nicht ungesund; Denn es warm und feucht/ auch beydes in recht zimlicher massen. Dannenhero ist es auch das Geblüth zu mehren/ und den Leib zu nähren/ nicht unbequem. Wie dann jetzt Leute/ die solches Brod in unsern Mitternächtigen Landen/ oft und viel essen/ genugsam Zeugnuß geben können. Ferner backet man darvon nicht allein Brod/ sondern machet auch in etlichen Lands-Arten/ Brey und Brüß darvon/ welches sie auch/ ausser dem Nothfall und Hungers-Zeit/ zu ihrer täglichen Speis gebrauchen/ und werden so viel desto besser/ wann man Käse oder Butter daran thut.

5. Von Erbsen machet man auch Brod/ deren halb so viel/oder drey Theil/ in andere Meel eingetheilet und gebacken. Dis Brod ist etwas dick und lichte/ darum gut für arbeitende Leut und frässige Gesellen/ dann es füllet den Magen sehr/ ist nicht leicht zu verdauen/ und hungert also einem darauf nicht bald wiederum. Den Winden und Blähungen aber/ so von diesen und nachfolgenden Broden entstehen/ wird die Arbeit und Hunger leichtlich zum Ausgang verhelffen und sie vertreiben.

Dieser und nachbeschriebener Art Brod/ von Garten- oder Küchen-Saamen/ und daß man sie mit dem Stroh abruffet/ Legumina, genannt/ wann man den Kern zuvor/ und ehemens backet/ hülset/ wird es viel schöner/ auch zu essen anmuthiger/ zudem/ so gibt es alsdann auch kräftige und bessere Nahrung/ welches dann alle und jede Aergte/ sämtlich bezeugen/ und geständig seyn.

6. Gleichfalls machet man Brod von Richern und Ziser-Erbsen/ an denen Orten/ da es ihrer viel säen/ und pflegt des Meels ein halben Theil/ oder etwas mehr/ unter anders zu schütten/ dann es gibt gute Nahrung/ und ist denen/ so kalter Complexion seyn/ nütz-

lich/

lich ist/ mehret die Milch/ treibet den Harn/ und nehret besser denn Bohnen. Denn sie selbst die Kichern/ sind warm mit temperirter Feuchten/nemlich im ersten Grad/ bringen Lust zu ehlichen Wercken/ und vermehren die Natur. Es sind aber zweyerley Art/ zahme die man säen und bauen muß/ und wilde/ welche von ihnen selbst in freiem und ungebautem Felde wachsen. Es ist auch eine Art Kichern/ die sind schwarz/ und den ein ander/ die sind roth und hitziger Natur als die schwarzen.

7. Es werden jetzt/ hin/ und wider in unserm gemeinen Väterland/ Teutscher Nation/ eine Art Erbsen/ genannt Erven/ oder Welsche/ in grosser Anzahl gesät/ und gezelet/ und sind dieselbigen/ wie Galeus dafür hält/ wol zwey- oder dreyerley Art: Weisse/ rothe/ und gelbe. Item/ zahme/ die man säen muß/ und wilde/ die von sich selbst wachsen. Sie sind aber alle heiß im ersten/ und trucken im dritten Grad/ wie es etliche Gelehrte dafür achten. Aus diesen Brod gebacken/ ist gesund den Milchsüchtigen/ und die Verstopfung fñhlen. Und weil es fett machet/ und wol sättiget/ habe ich dessen allhier keines Weges geschweigen wollen.

8. Feig-Boenen/ Welsch-Boenen und Fäselein/ mag man fast auf die Art mahlen/ und Brod daraus backen/ das sättiget gar sehr. Man sagt/ sie seyen warm und feucht im ersten Grad/ dannenhero sie/ wegen ihrer temperirten Natur/ gute Nahrung geben/ wenn man es isset. Jedoch sind die Goldgelben/ gelbe und rothe Fäselein/ etwas hitziger als die weissen. Wie dann die Farbe mehrentheils/ fast in allen natürlichen Körpern/ den Simplicien und Einfältigen/ so wol als den Compositen und Vermengten/ von der Qualität und Complexion/ Anzeigung giebt. Aber von diesen und dergleichen hart/ körnichten Saamen/ wird das Meel und Brod derber/ widersteht auch der Verdauung und dem Hunger mehr/ Wie im Gegentheil alle und jede Früchte Nutriments/ und die essende Speise/ gar leichtlich durchlauffen/ auch ohne einige Krafft/ viel eher vertheilet und zerstreuet werden/ sonderlich bey hungrigen und arbeitssamen Leuten/ Dannenhero leicht zu erachten/ daß in obliegenden Hungers-Nöthen und Land-Heurungen/ diese und dergleichen erst-erzehlte Art Brod/ fürnemlich aber die Biscoten und Zweibackene/ werden von Feig-Boenen oder andern Saamen/ von Getraid und Früchten/ oder auch von andern Materien/ wie hart und streng sie gleich seyn/ mit Vortheil zu bereitet und gebacken/ damit sie mehr vor arme Leute dienlich seyn.

9. Allerhand Bohnen (welche trucken und kalt seyn im andern Grad) gedörret/ durcheinander gemahlen/ und ein Brod daraus gebacken/ giebt eine starke Nahrung. Man kan solches aber verbessern/ wann man Zwiebeln darzu nimmet/ wie dann Galeus und Dioscorides der Meynung sind: Es läst sich aber ansehen/ als könne solches mit Kümmel vollkommener und besser geschehen. Und lehren sich dis Orts/ unsere Gäste/ die wir allhier zu tractiren haben/ an das alte Sprichwort und verblümte Rede des hochweisen Philosophi Pythagoræ/ daß man nemlich der Bohnen/ sich gang und gar entschlagen soll/ gar nicht/ diereil der mörde-

rische und wüsterige Hunger/ deme wir zuvor kommen/ dis Werck gutherziger Meynung/ an Tag geben/ sich an kein Gesez binden lassen/ auch unreguliret und ungezwungen seyn will.

Allhier ist auch ferner zu mercken/ daß ein Geschlecht Bohnen ist/ so man Egyptische/ oder Pontische nennet/ welche ungebaut/ und ohne Zuthun Menschliches Fleisses/ von sich selbst umher in Sumpffen wachsen/ Dann daraus machet man gar gesunde Brey und Gemüß/ so für das Magen-Wehe und rothe Ruhr/ sehr gerühmt werden/ und also in solchen Fällen fürnemlich zu gebrauchen.

10. In obliegenden strengen Hungers-Nöthen/ mag man auch von Wicken/ schwarzen Linsen/ oder wie mans nennet/ Brod backen/ jedoch mit dem Bescheid/ daß man nach Gelegenheit/ eine gewisse Zahl ander gut Meel darunter nehme. Und diereil diese und dergleichen Art Brod/ meistentheils blähen und Wind machon/ kan man denselbigen leichtlich begegnen/ und zuvorkommen/ wann mans reichlich salzet/ und ein wenig Biesen/ und Feld-Kümmel/ Anis/ Fenchel/ schwarzen Coriander/ Majoran/ oder andere dergleichen Saamen und Kräuter darein thut.

Damit aber nicht jemand gedencke/ daß sey der Warheit ungemäß/ oder der Natur entgegen/ so ist aus Erfahrung gewiß/ daß die Dorff-Leute/ in der Grabschafft Solms/ noch heutiges Tages von Wicken/ Buchäckern/ Meel und Apffeln/ oder auch von wilden Saracenischen Nocken/ Brod machen. Und glaubt es zwar niemand leichtlich/ daß Wicken/ wann sie besonders gehülset und gebeutelt/ solch schönes und schmackhaftes Meel geben soliten/ es seye dann/ daß man es selbst gesehen und erfahren habe.

11. Man backet jetzt/ auch an vielen Orten/ das Indianische oder Türckische Korn/ dessen uns viererley Geschlecht bekannt/ welche doch anders nicht/ als in der Farb zu unterscheiden/ dann etliches ist schwarz/ etliches weiß/ etliches roth/ etliches Goldgelb. Es ist aber etwas hitziger und fleberiger Natur/ als unser gemeiner Weizen/ und ist so gemein worden/ daß es auch unsere Leute/ hin und wieder in Gärten und auf Aeckern zu säen pflegen/ Sintemal dis Getraid/ wie auch das nachbeschriebene/ der Türckische Waige/ mehr als zweyhundertfältigen Saamen trägt/ wie es die Erfahrung giebt/ daß von etlich wenig Handvoll/ ganze Aecker besät werden. Darum ist sich zu verwundern/ daß unsere Leut/ welche ohne das/ dem Gewinn allezeit sehr nachhangen/ nicht vorlängst darauf gedacht/ wie sie diese Art säen möchten/ besonders/ weil es viel leichter/ als ander Getraid/ auffommt/ auch von Hagel und Ungewitter/ um daß es auf stärckern Halmen/ und nicht so hoch über die Erden wächst/ minder Schaden zu befürchten/ Zu dem/ daß man es auch vor Winters/ da denn zum öfternmal/ nach dem derselbige entweder allzu streng und kalt/ oder aber/ übermächtig naß und feucht anhält/ unsere andere gemeine Früchte ausbleiben und verderben/ sondern allererst im lindten Frühling/ da gang und gar keine Gefahr mehr zu besorgen/ zu säen pflegt. Ferner/ so ist auch der Vortheil darbey/ daß zu solchem Gebrauch/ das Brach- und Saamen-Feld/ soviel desto länger still lieget/ und in

der Zeit so viel mehr sich erholen/auch nach Gelegenheit/ mit gutem Rath/ und Weile getünget werden kan.

12. Aus Indianischen oder Türckischen Weizen/ wird schon weiß und dick Brod gebacken. Ob es aber wol trucken/ und derentwegen zu astringiren/ oder zusammen zuziehen pflegt/ kan man doch dem leicht vornehmen/ wann man gut Weizen/ oder Spelken- Meel darunter menget/ alsdann ist es sehr gut. Die Einwohner der Alpen/ und ferner daherum/ machen aus dieser Art Meel/ auch Brey/ welchen sie Polluntas nennen/ thun Butter darüber; essen es gierig mit Käse hinweg: Dann es ist eine liebliche und nahrhafte Speiß.

13. Das Linsen-Brod gibt wol an ihm selbst ein großes Geblüt; Arbeitenden Leuten aber und Tagelöhnern/ welche nicht viel subtiler Natur und Complexion sind/ ist es nicht undienlich; Denn es ist ein gemeines Sprichwort/ wenn einer reich wird/ so achtet er der Linsen nicht mehr/ daher kommt es auch/ daß die Linsen gemeinlich nur der armen Leut Speise sind: Wer aber etwas bessers hat/ der läßt die Linsen wohl bleiben. Demnach der Linsen Natur belangend/ ist dieselbe mittelmaßig/ und temperirt/ nicht allzu hitzig/ auch nicht übrig kalt/ trucken aber im andern Grad. Ferner ist die Orts bey den Linsen/ wie auch gleichfalls bey allen und jeglichem dergleichen andern Geträide/ sowol als Leguminum. oder Küchen-Saamen/ und Früchten/ wol zu merken/ wann man schön Meel und gut Brod davon haben will/ mag man sie auf der Mühle zuvor hülßen und beuteln. Arme Leute aber/ denen lieber und nützer/ daß sie viel Meel bekommen/ mögen die Kleyen darein mahlen lassen.

14. Man macht auch wol Brod aus Hirsen/ und ist zwar solches/ sonderlich an denen Orten/ da viel Hirsen wächst/ als im Elsaß/ und andern Orten mehr/ sehr bräuchlich/ auch nicht ungesund. Es ist aber der Hirse kalter Natur und trocken/ wie die Naturkundiger davon reden/ im andern Grad Complet. Treibet den Harn/ stillt das Durchlauffen/ und stopffet den Bauch/ wenn man Brod daraus machet/ wie Dioscorides davon saget.

15. Welscher Hirsen/ Panicum, giebt gleichfalls auch Brod/ so wohl sättiget/ gleich dem Hirsen-Brod/ daher lässet es sich auch ansehen/ als habe das Lateinische Wortlein Panicum, seines Namens Ursprung genommen/ daß es gleich alle andere Brod übertrefse. Es ist aber dieser Saame gar süßes Geschmacks; Daher ihn Dioeletianus, der ander Korn- und Saamen-Früchte nennet/ und das davon Brod gebacken/ oder Gemüß daraus gemacht/ dem Leib eine nützliche und liebliche Speiße giebt. Ob nun aber wohl etliche sind/ die anders davon schreiben und halten/ daß er nemlich gar trockner Natur/ leicht zu zerreiben/ und wenig zu guter Leibs-Unterhaltung dienlich sey/ so lehret doch die äußerste Hungers-Noth/ mit der Speiß/ so man hat/ und Gott beschehret/ wie schlecht die auch sey/ vor gut zu nehmen.

16. Es ist auch Brod zu backen/ aus Reis/ welcher ob er wol an mehrern Orten/ theuer und setzam ist: So kan man ihn doch jetzt auch in denen Landen/ da er leicht nicht wächst/ um einen billigen Werth bekom-

men; und wird aus Italien/ Türckey/ Asien und Cilicien/ dessen jährlich eine große Menge anhero gebracht. Weil denn aus Erfahrung gewiß/ daß ein wenig Reis sich auf der Mühle sehr vermehret/ zu dem gut nahrhaftig/ und wolgeschmacktes Meel gibt/ sollte man es billig gemein machen/ und überall in Brauch bringen/ sonderlich aber bey Reichen und zarten Leuten/ dann er gibt das allerschönste/ weißeste und schmackhafteste Brod/ als alle andere Früchte. Man muß ihn aber ungeschöhlit/ und bey erst gelegner Zeit in einem mörben fetten Acker säen.

17. Vor reiche Leute machet man auch von Krafft-Meel Brod/ das ist ziemlich stark und gesund/ fürnemlich aber den schwindsüchtigen/ ausgeehrten und schwachen Leuten bekommt es zur Arzney gar wol. Das allerbeste Krafft-Meel/ wird aus den schönsten Waizen/ oder Spelken gemacht. In Griechischer und Lateinischer Sprache heist es Amylum, darum daß es ohne Zuthun der Mühlen bereitet wird. Es hiehet/ nach dem man es genossen/ nicht/ welches sonst alle andere gemeinere Art Brod/ jedoch eines mehr als das andere zu thun pflegen/ wie Galenus bezeugt.

18. Weil das Brod/ so von Brand gebacken wird/ allzu sehr im andern Brod austrocknet/ und im dritten Brod hiehet/ ist es nicht viel Werth/ und dienet vielmehr für das Vieh. Denn der Brand ist allezeit der Frucht mehr schädlich als vortrüglich/ und mengt sich unter andern/ sonderlich Waizen/ Gersten und Roeken/ aus welchem/ sagt man/ daß wann sie umschlagen/ und sich unarten/ der Brand erwachse/ daher kommt es auch/ daß er von ihnen nimmermehr gang mag entschieden werden; Jedoch/ wann hohe Noth vorhanden/ ist die Brod auch nicht zu werwerfen/ dann es ist besser etwas/ als nichts/ sagte der Wolff/ und fraß eine Mücken. Zu dem sind solche des Brands- Unarten wol abzustellen/ und zu verbessern/ wann man ander gut Meel darunter menget/ und mit frischem Brunnen-Wasser vermehret. Dero wegen soll man ihn nicht gar vor unfüchtig halten/ besonder weil Hanen und Hühner zu mästen nützlich/ auch zum Theil in der Arzney ersprißlich ist.

19. Brod vom Nag-Saamen/ Anis/ Endivien/ Wiesen- oder Feld-Kummel/ Bobarellen/ oder Juden-Kirschen/ und schwarzen Coriander gemacht/ dienet zur Arzney/ darum es auch francken Leuten/ oder sonst süchtigen Naturen: Als da sind Schwindsüchtige/ Reichende/ oder Engbrüstige/ die einen bloßen Magen/ oder den Leiden-Stein haben/ und dergleichen/ am nützlichsten. In denn Krankheiten/ die in den theuren Jahren und Hungers-Nothen gemeinlich mehr/ als zu andern Zeiten sich ereignen/ ist diese Haus-Arzney und Präservativ, denen Menschen welche nur in täglicher Diet und Ordnung/ des Essens und Trinckens bestehet/ sehr gut; Dann gewiß/ daß zu Hungers Zeiten/ wann das gemeine Volk alles/ was es bekommt/ ohne Unterscheid in sich isset/ viel böser/ überflüssiger Feuchtigkeiten im Leib sich sammeln/ welche dann nichts gewissers/ als neue Ursach und Anfang zu allerley Krankheiten geben.

20. Aus Flug- oder Staub-Meel/ so in der Mühlen von allerley Früchten und Getraid/ das aufste-

schüttet wird/ auf dem Mühl-Bett/ Meel-Kasten/ und an den Wänden sich anlegt/ kan man/ (es sey gleich theuer/ oder wolfeile Zeit/) ziemlich fein Brod backen; welches/ ob es wol wenig nähret/ so kostet es auch nicht viel/ vermögens derowegen arme Leute desto ehr bezahlen/ wann man es nur in der Menge haben könnte. Weil aber gedachtes Staub-Meel allzu subtiler Substanz und Natur ist/ so giebt es/ wie gemeldet/ wenigere Nahrung; Damit es aber doch die armen Leute/ ohne Schaden brauchen können/ mag man es mit andern gröbern Meel/ nach gewisser Proportion, so wol nach Gelegenheit der Armen/ als man will/ daß es viel oder wenig nähren solle/ recht vermischen. Aber hievon genug/ dann man muß solche Ding den eigennütigen Müllern und Becken/ andere unwissend damit zu betrügen/ und ihren Nutzen dardurch zuschaffen/ (welches sie doch ohne das wohl thun/) nicht alles der Armuth zum Schaden/ fund machen.

21. Aus lauter Kleyen pflegt man öftermals Brod zu backen/ das nähret nicht viel/ laxiret und erweicht mehr den Leib/ und ist zu wolfeiler Zeit/ nuzer vor das Vieh/ bevorab an Herren Hößen und Häusern/ Hund und Mast-Viehe darmit zu unterhalten/ als vor die Menschen. Jedoch hat es die unvermeidliche Nothdurfft dahin gebracht/ daß zum öftermal auch die Menschen davon haben essen müssen. Es ist aber doch nicht so gar ungeschmack/ oder der Natur entgegen/ wie mancher wol meynet/ besonders wann Baien-Körnlein/ oder wann man ein Theil gutes Meel darunter nimmt. Als dann mag es wol dem/ so Cicero Speiß-Brod nennet/ verglichen werden.

22. Von Bier-Träbern/ kan man auch Brod machen/ es ist aber nicht allzulöstlich; Jedoch/ weil der verlorne Sohn/ im Evangelio/ mit dergleichen Kost/ den äussern Hunger gestillet/ was hinderts/ daß nicht andere Menschen/ in solchem Fall/ (welches doch der Barmherzige und getreue Gott/ gnädig von uns abwenden wolle/) ebenmäßiges Mittel auch vor die Hand nehmen. Auf dieser Welt ist nichts edlers/ oder liebers/ als das zeitliche Leben/ wann es daran gehen soll/ sucht einer noch eher/ auf schwere und ärgere Weis und Wege/ solches zu fristen. Zu deme/ der Hopffe/ so dabey ist/ das Geblüt ohne das zu reinigen/ und vor Verderben zu bewahren pflegt/ wird den Träbern ihre pfulische Art wol benehmen/ und sie zu recht bringen/ wann sonderlich ander gut Meel darunter genommen wird. Aus der Ursachen/ haben wir dis Orts/ sowol der grossen Armuth und Hungers/ Noth der Bauers-Leute/ als Ruzens/ halben/ dieweil es Zucht-Zeichen/ des Träber-Brods nicht geschweigen wollen. Wem es nicht schmecken will/ dem möcht ich wol gönnen/ daß ers besser habe.

Hier können wir nicht vorbeigehen/ mehr andere Arten von Brod/ so von allerley Obst- und Baum-Früchten/ das Menschliche Leben dardurch zu erhalten/ können berichtet werden/ zu erwähnen.

Erstlich/ das Aepffel-Brod/ ist stattlich gut/ mancherley Temperaments/ und Geschmacks/ und nähret wol. Man komet es aber aus Gärten/ und Holz-Aepfeln/ geschählet oder ungeschählet/ trocken abgefotien/ gleich einem dicken Brey/ zu machen/ oder in ei-

nem Back-Ofen gedörret/ damit es nicht flüssig und wässericht werde. Das Meel aber/ so man darzu gebrauchen will/ soll zuvor mit einem starcken Sauer-Taig angemachet/ wol gesalzen/ und denn Morgens halb so viel der darzu bereiteten Aepffel/ darunter gebacken werden. Jedoch düncket uns besser und rathsamer zu seyn/ wann man ein Mues daraus machet/ dasselbe mit Wasser siedet/ dach einen Durchschlag seyhet/ und also an statt des Wassers/ so man ohne das darzu gebrauchen muß/ das Meel darmit einmenget/ als dann giebt es ein süßes und wolgeschmacktes Brod/ nähret auch desto besser/ wird fein dick und sättigt bald. Nachdeme mancherley Aepffel darzu genommen werden/ bekommt es auch mancherley Geschmack und Natur/ dann von süßen Aepffeln/ wird das Brod süß und lieblich/ zu dem warmer Natur. Aus sauren und herben/ wird es kalt/ und zeucht zusammen. Beyder Art mit einander vermengt/ giebt auch ein gutes Brod; Daher solget/ daß dieser Art Brod/ in so mancherley Unterscheid befunden wird/ als die Aepffel selbst/ wie man es heißen möchte/ Barstörffer-Brod/ anders Hartig-Brod/ und so sort an.

2. Gleichergestalt/ wie erst gesagt/ kan man von fremden Aepffeln/ jedoch mehr nicht/ als an denen Orten/ da ihrer die Menge wächst/ und da sie nicht so theuer sind/ wie bey uns/ Brod machen; Als von Granat-Aepffeln/ Pommerangen/ Lemonien/ Citronen/ und dergleichen. Aber dis Obst/ ist bey uns zu theuer/ darum ist für arme Leute/ nicht wol Brod daraus zu backen/ dann es würden nicht viel Pfund auf einen Gulden gehen; Derowegen dismal darvon genug/ zur Arzney und Labsal aber/ sind sie ohne das/ wol zu gebrauchen.

3. Ebenmäßiger Gestalt und Weise/ kan man auch von Garten- und Holz- oder Feld-Birnen/ Brod backen; Und nachdeme jeden beliebet/ mag man saur/ oder süße/ nach Gelegenheit der jenigen/ für die er es machen will/ darzu nehmen/ dann dieser Art Brod laxiren und erweichen/ die andern verstopfen und machen hart; Aber wann Hunger vorhanden/ fraget man nicht viel darnach.

Ferner ist zu mercken/ daß dieses/ wie auch alle ander dergleichen Brod/ so brauner/ oder schwärzlicher Art/ eine viel bessere Farbe und lieblichere Gestalt/ ohne sondern Kosten/ zu machen/ wann man nur ein wenig Safran darein schüttet. Gleich wie aber alle Birnen/ an ihnen selbst/ insgemein (gleichfalls auch die Aepffel) kühlen/ und zusammen ziehen: Haben doch diese Natur und Krafft an sich/ die wilden sauren Holz-Birne/ die süßen aber/ als da sind die Muscateller/ und dergleichen/ geben ein schmackhaftes Essen/ und wolspriessend Brod.

4. Dergestalt kan man auch von Schlehen/ mit oder ohne Kern/ zustoßen/ Brod machen/ das sättigt sehr/ und machet starck. Es ist aber eines/ man dörre und mahle sie/ oder zerknitsche und koche sie/ und mengte es darnach unter ander Meel. Diesen/ wie auch allen andern dergleichen Arten/ sauren und strengen Brod/ können arme Leute/ mit ein wenig Hönig/ Reiche aber/ mit Zucker oder Cinamomen/ gar leicht einen andern und bessern Geschmack machen/ und damit

tem-

temperiren / daß es also den eckeln Mäulern desto weniger zuwider sey.

5. An denen Orten / da viel Kirschen wachsen / kan man gleicher Weise / wie auch aus Pflaumen oder Schlehen Brod machen / daß es wol sättiget. Dann / wann Kirschen gedörret / halten sie sich ein ganzes Jahr über / man brauche sie darnach gleich hier / oder wo anders zu. Nach dem kochet man sie wieder / und mache entweder eine Latwerge oder Mus daraus / und menge es unter das Meel / oder bache sie in Wäizen Brod / oder Kuchen / und esse es miteinander. Die Kirsch-Kern aber / wie auch alle andere dergleichen Früchte / mit den Schalen gemahlen / geben ein weißes Meel / das mag man hernach / viel oder wenig / nachdem ein jeder viel Brod haben will / untereinander Meel / wann mans knüttet / mengen.

6. Also / wo es viel Speyerling / Mispeln und Quitten gibt / ist gar ein gesundes Brod daraus zu machen / bevorab in Kriegs- und Sterbens-Läufften / wann die rothe Ruhr / und dergleichen allgemeine Durchläufften des Leibes / hin- und wieder / regieren.

7. Aus Mandeln / wo deren viel wachsen / ist ein gesundes Brod zu machen / dienet aber nicht für arme Leute; Reiche / die es zu bezahlen haben / mögen es gebrauchen. Dann der Natur ist mit Abwechselung der Kost / wie auch alle andere Dinge / sehr wohl gedienet. Wer sie mit den Schalen mahlet / der bekommt wohl mehr Mehl / es füllet aber mehr / als es nähret. Es ist auch ein gesund Brod / speiset wohl / und machet die weichen Naturen fest und trucken.

8. Das Kästen-Brod / ist ein nützliches und wolgeschmacktes Brod / bevorab an den Orten / da viel Kästen wachsen / so leicht zu bekommen / und nicht theuer sind. Wann man dann einen halben Theil / oder mehr Kästen-Mehl nimmt / gibt es ein gutes nahrhaftes Brod. Wäre derowegen nicht unrathsam / daß man viel Kästen-Wälder pflanzete / besonders / weil sie in kurzer Zeit / und gar leicht aufzubringen. Dann solche nachmahls in theurer Zeit / den Menschen nützlich / ausserhalb derselben aber / für das Vieh dienlich seyn möchten.

9. Bisweilen kan man auch von Besschen-Nüssen / wann sonderlich unvermeidliche Noth vorhanden / Brod machen. Jedoch ist disfalls gut Acht zu haben / daß man ihrer nicht viel darzu nehme / dann sie sind dem Haupt schädlich / insonderheit sollen die Schalen nicht zerstoßen / sondern darunter gemahlen werden / damit also die Kern nicht so gar artlich schmecken / auch des Mehls desto mehr werde. Es pflegen auch etliche Leute die Nuß-Kuchen / so in Oehl-Mühlen / wann man Nuß-Oehl schlägt / gemacht werden / zu essen.

10. Dergestalt geben auch die rothe Lampertische / Zeller-Item / die gemeinen weißen-Hasel-Nuß / wann sie gemahlen und gebachen / ein gutes schmackhaftes Brod / besonders für die Leute / so die Schwindsucht haben.

11. Endlich / wenn der Hunger und die Theurung

allzuweit über Hand gewinnen wollte / kan man auch aus Eckern-Mehl / mit andern gemeinen Mehl gemengt / gut Brod bachen / das füllet den Magen sehr / und ist für die Wassersucht / wie auch für alles Durchlauffen des Leibes gesund. Dann / wie die alten Historien bezeugen / haben die Leute / ehe das Getraid erfunden worden / Eckern gegessen: Was seltsam / daß man auch jetztund / wo die Noth vorhanden / dahin Zuflucht nehme / wann sie sonderlich ein Jahr oder etliche aufgeschüttelt gelegen / dann / je länger sie liegen / je besser sie werden.

12. Auf gleiche Weise machet man auch Brod von Buch-Eckern / weil aber dieselbigen von Art und Geschmack etwas öhlicht / soll man des Mehls desto weniger / anders aber etwas mehrers nehmen / selbigem Geschmack um desto mehr vorzukommen / die innern dünnen Häutlein oder Hülsen / wer es gerne thut / darunter mahlen. Und ist fast eine Art / wie die Kästen.

13. Von den zahmen Garten- oder wilden Feld-Rosen / Früchten oder Hambutten ist sehr nützlich und gesund Brod zu machen / wann ein wenig ander Mehl darunter genommen wird. Vornehmlich aber ist das Hambutten-Brod denen / so den Stein / die Wassersucht / und bösen Magen haben / gesund. Über das / herrlichen und zarten Leuten / weil es zu essen lieblich. Ohne das / pflegt man die Hambutten roh und ungekocht zu essen / und sind nicht weniger gut / als gesund.

14. Feigen / grosse und kleine Rosinen / Cubeben / unter Wäizen-Rocken-Erbis- oder dergleichen Mehl gearbeitet / kan man gar leicht ein nützliches und gutes Brod bachen. Weil aber solches / von wegen der feuchten Natur und Eigenschaft / den Bauch allzubald laxiret / und zu Stuhlgängen würcket / darauf dann gleich wiederum neuer Hunger zu folgen pfleget / muß man es mit einem stärckern und stopffendem Zusatz / als mit Erbsen / Eckern / Moßschaten / oder aufs wenigste / mit Wasser / darinnen glühender Stahl abgelöscht / temperiren und vermischen.

15. Also kan man auch von allerhand gekochten oder gedörren Pflaumen / am allerbesten aber / aus den grossen schwarzen Ungarischen oder Böhmischen / Item / von unsern gemeinen Pflaumen / und Mehl darunter gethan / Brod bachen / das nähret wohl / und ist feuchter Eigenschaft. Weil aber die Pflaumen bey Zeiten reiff werden / und bald vergehen / soll man dieselbigen / welcherley Art sie auch seyn mögen / wohl dörren / damit man also / das ganze Jahr / Brod daraus bachen könne. Weil sonderlich fast aller Bauern Aecker und Gärten voll Pflaumen-Bäume stehen / daß man ihrer / jährlich / eine grosse Anzahl dörren und aufschütten könnte.

16. Das Brod aus zeitigen oder unzeitigen Wein-Trauben / mit oder ohne Kern / gebachen / ist der Natur / weil es wohl nähret / und den ganzen Leib / bevorab zu Winters-Zeiten / und auf dem Meer / mercklich stärcket / sehr lieb und angenehm. Weil aber der Trauben-Safft nicht allein viel besser ist /

sondern sich auch länger hält / als die Trauben / ist auch nicht anbillich / daß man ihn im Brauch hat / weil er / alle Ding zuzurichten / viel besser und bequemer ist.

17. Wann zu der Herbst-Zeit der Most gekältert / kan man aus den Trästern oder Trüsen Brod machen / das sättiget wohl / und erquicket die / so grosse Hitze haben. Und hat sich derentwegen niemand zu befürchten oder zu beklagen / daß solche Trästern gemeinlich unrein / auch viel Spinnen / Schnacken / und anders Ungeziefer mit hinein getreten / dann / weil jederman gern neuen ungegornen Most / von der Kälte her / mit großem Lust und Verlangen zu trincken pfleget / warum sollte man dann aus den Trästern / daraus doch alles unreine und vergiftete gekältert und rein ausgepreßt wird / nicht Brod machen? Auch kan man ihm / mit ein wenig Kreiden / ins Säuer-Wasser gethan / helfen / daß es nicht so ein heftiges Ansehen und Farbe habe / den Geschmack aber mit Honig verbessern. Besorget sich denn jemand von dem Gifft / der thue Wachholder-Beer / Lorbeer-Blätter / oder andere Gifft-Kräuter hinein / wann die Noth vorhanden / daß man es brauchen und essen muß.

18. Aus Piniens oder Pimper-Müßlein ist gar ein gutes Brod / gleichfalls von Dattel-Kernen / noch ein bessers zu bereiten. Dann es ist einmahl gewiß / und von jedermann bekannt / daß gemeldte Stück sonderlich genüget / die Natur trefflich wohl stärcket / erwecket und lustig macht / darum dann auch dieses Brod / viel besser / dann Feigen-Brod / oder so von andern dergleichen groben und blühenden Materien gemacht. Gemeldter Art und Eigenschaft ist auch das Oliven-Brod / wann es von den zeitigen Oliven gemacht wird / dann es ist temperet / ziemlich warm / nähret sehr wohl / und ist dem Magen ganz anmuthig / erwecket auch den Appetit oder Lust zu essen.

19. Aus unsern gemeinen Heydel-Beeren / kan man auch wohl ein Brod machen / weil sich ohne das / die armen Leute / auch andere / bey uns / zum öfternmal an den Beeren allein satt essen. Und ist das Heydel-Beer-Brod / sonderlich in den warmen Tagen / wann diese Beeren wachsen / welches durch seine kühlende Krafft / den Leib stärcket / nicht unbequem.

20. Wer da will / kan auch aus allerhand Maul-Beeren / so wohl aus dem einheimischen und zahmen als den wilden Brombeeren / Brod backen / dieses ist sehr gut / und erquicket die Schwachen / insonderheit aber ist es / denen das Zäpflein geschwollen / die das Fieber und böse Durchlauffen des Leibes haben / nicht allein nutz / sondern auch nothwendig. Gleichfalls wie die Maul-Beer / sind auch die Erd-Beer und Himbeer jedermann gesund / und sehr lieblich zu essen.

21. Das Brod von Lorbeern / item / von Wachholder-Beeren / ist sehr gut und gesund / absonderlich den kalten Naturen / und wassersüchtigen Leuten / item / zu Sterbens-Zeiten / und wann eine böse Luft

zu befahren ist / denn es erhält und bewahrt vor Fäule / sättiget auch gar bald.

22. Die armen Leute haben an der Holder- oder Altich-Latwerge / ein treffliches gutes Essen / zugleich auch eine gesunde Haus-Arney / dann / wann einer ein gutes Theil von diesen auf ein Stücklein Brod that / oder Mehl darunter mischet / stillt den Hunger gar bald / und ist den Bauren ein guter Eheriack. Es sind aber alle diese Arten / wie auch andere feuchte Brod / viel gesünder / werden auch kräftiger / und halten sich länger / wann man sie entweder gar hart und dürr / oder zweymahl bäckt.

23. Allhie muß ich der Pfersing auch nicht vergessen / dann / wann sie gedörret / kan man auch Brod machen / wie im Böhmer-Land / und anderswo der Gebrauch ist.

24. Die Ritter / samt andern Kriegs-Leuten / in der Insel Maltha / backen gar Johannes-Brod / oder essen es auch wohl roh / für den Hunger / dann es all-da wächst; Ob es aber gleich nicht jedermann nützlich ist / jedoch / wann es gleich gebachen / und ander Mehl darunter gethan wird / ist es besser / dann hero es den Schwindsüchtigen / so wol als den Hungerigen / nicht übel bekommt.

25. Letztlich / wissen die Bauren / und andere arme Leute / von allerley Art Schwämmen / wann sie gedörret / gemahlen / und unter ander Mehl gebachen werden / desto mehr Brod zu geben. Dann / dieweil ihrer in allen Wäldern sehr viel wachsen / aber nicht lang währen / mögen sie arme Leute wohl dörrer / (dadurch sie zu essen gesund werden) und ihnen zu Nutz machen: Man muß aber / wann man sie sammet / guter Bescheidenheit und Aufsehens gebrauchen / dann / welche zu viel feucht sind / und bald faulen / als da sind die Fliegen-Schwämme und dergleichen / sind vergiftet / derhalben soll man ihrer müßig gehen; Der andern aber mäßig / und eher nicht / als wann sie wohl bersitet und zugerichtet sind / gebrauchen. Wann man einen weissen Pappel-Baum an dem Stamme / da er in der Erde stehet / spaltet / und warm Wasser / darinnen Sauerteig zerrieben / dar- ein gießet / wachsen innerhalb vier Tagen / rechte gute / und zu essen liebliche Schwämme daraus. Welches ich so wohl zur täglichen Nothdurfft / den Hunger / sonderlich in Wäldern und Einsiden / für Kriegs-Leute und andere / die im Elende umziehen / darmit zu stillen / als den köstlichen zarten jungen Herren / so zu dieser Kost eine besondere Anmuthigkeit tragen / zu Gefallen / allhie zu End mit-anhängen wollen. Diß sind also die vornehmsten Arten Brod / so man durch Gottes Gnad / aus allerley Obst und Baum-Früchten / Gott selbst dadurch zu Ehren / dem Menschen aber / samt andern lebendigen Creaturen zum besten machen und bereiten kan.

26. Von Wurkeln / Kräutern / Specereyen / Getränck / Honig / Del / Fleisch / Fischen / Eyern / Milch und dergleichen Materien werden auch nachfolgende Brode bereitet. Wurk-Brod / als von Ingber / Pfeffer oder Cinamomen / dieses ist ein herrliches

Brod /

Brod/ aber nicht allezeit/ auch nicht allenthalben zu bekommen/ dann offtermals die Wurz und Speccereyen/ nach Gelegenheit der Zeit/ an vielen Orten/ in ziemlich theurem Kauff; Es sättiget aber ein Bissen Wurz-Brod nicht allein/ sondern stärcket auch mehr/ dann drey oder vier Bissen anderes gemeines Brod. Vornemlich aber/ ist das Wurz-Brod im kalten Wetter/ denen Leuten die kalter Natur/ alt/ oder von Unfähigkeit ihres Leibes wegen/ zur Wassersucht geneiget sind; Item/ denen/ so auf dem Wasser fahren/ oder kriegen/ nuz und gut. Über das/ kan man das Wurz-Brod zum offtermal/ an statt des Weins (wo der sonderlich/ oder wol gar nicht zu bekommen/ als im Kriege/ auf dem Wasser und bey dem weitem Reisen/) gar wol und füglich/ um geringern Kosten/ gebrauchen.

27. Unter andern Wurz und Specereyen/ wie köstlich dieselben auch sind/ hat ohne Zweifel billich den Vorzug vor allen diese/ deren unser allgemeines/ vielgeliebtes Vaterland/ das hochlöbliche Reich Teutscher Nation/ durch Gottes Gnad und Segen/ ein stattliches Einkommen hat/ nemlich des Salzes/ dessen herrliche Nuzbarkeiten nicht genug auszusprechen. Darum es auch der Griechische Poet Homerus, Göttlich/ der hochweise Philosophus Plato aber/ Gottes Lieb nennet/ daß/ wie auch der Naturkundiger Plinius bezeuget/ Gott kein Opfer/ wie köstlich es auch/ wann nicht Salz darbey gewesen/ gefallen: Und daß die Opfer/ welche mit Salz bestreuet/ gleich als unsterblich/ vor allem Verderben/ sicher seyn. Welches dann gleichfalls im Befehl Mose/ dem Volck Gottes/ bey ihren Opfern unverbrüchlich zu halten/ hart geboten. Auch rühmet der Herr Christus/ des Salzes Herrlichkeit nicht wenig/ da Er spricht: Das Salz ist ein gut Ding/ wann es aber thum wird/ womit soll man salzen? Darum hie ferner darvon zu reden/ unvornommen.

28. Allhier müssen wir auch einmal auf andere Acker spazieren gehen/ dann das Brod/ so aus Wurzeln/ Stüchel-Ruben/ Möhren/ Pastinacken/ ist nützlich/ und dem Menschlichen Leibe bequem; Als können arme Leute/ auch von den Ruben. Item/ von Petersilien/ Merrettich/ Rettich/ Zwiweln und dergleichen/ Brod machen. Auch ist bey uns Ruben-Brod/ nemlich aus Ruben/ so zuvor gewelckt/ darnach gekocht/ mehrmals hin und wieder gebacken/ gut befunden worden. In der Schlesien/ auch an andern Orten/ ist es gleichfalls im Brauch kommen/ nemlich von halb Meel und halb Ruben. So sagt man es auch für eine gewisse Wahrheit/ daß Ann. 1672./ die armen Leute in Schwaben/ eben dergleichen gebacken haben. Es ist auch an etlichen Orten dem Landvolck/ was massen aus Ruben/ Brod zu backen/ offentlich vermeldet und angezeigt worden/ dann die Natur will erhalten seyn/ und sollte sie auch gleich Holz oder Steine essen. Dis Brod aber/ wird zu genießen gesunder seyn/ wann man Kummel/ Anis oder Feld-Kummel darein thut.

29. Aus Schwertel-Wurz/ so wol der gemeinen/ als der echten/ so in Gärten gezeuget wird. Item/ wild Viol-Wurz und Rohr-Wurz/ ist gleichfalls ein gut

gesundes Brod zu machen. Also möcht einer/ von beyder Art Viol-Wurz/ ein schmackhaftiges/ hitziges Brod/ welches auch wol sättiget/ machen. Man kan auch/ im Fall der Noth/ ohne besondern Kosten/ vom Gerörrich/ so in den Bässern und Seen wächst/ ein hübsches weisses Brod/ welches auch nicht übel sättiget/ zureichten. Welches dann/ beneben viel andern/ auch allererst/ durch Gottes Gnad/ neulich erfunden worden.

30. Kräuter-Brod/ ist mehrentheils ein Arznei-Brod. Als von Wegwarten/ Saurampffer/ Scabiosen-Kraut/ Mangolt/ Kohl/ Ochsen-Zung/ Lattig/ und dergleichen nützlichen Kräutern/ welche zum offtern hungerige Leute auch roh alleine essen müssen; Sind auch/ wann hefftige Seuchen regieren/ am gesündesten.

31. Aus Blättern und Laub von frischen Bäumen/ insonderheit aber von Biern- und Aepffel-Bäumen; Item von trächtigen Wein-Reben/ oder auch in unversehener allzuhefftiger Theurung/ von Buchen und Eychen-Laub/ grün/ oder gedörret/ zerknirscht/ oder auf einer Mühlen gemahlen/ kan man auch wohl Brod machen; Und ist solches so ungebräuchlich/ oder der Menschlichen Natur so gar entgegen nicht/ weil sich zu mehrmalen begiebt/ daß man Noth-halben/ auch gar nützliche Arzneyen/ für fräncke Leut/ aus diesen und dergleichen machen und zureichten muß. Dahero vor Zeiten noch geschehen/ daß die armen Leute in theuren Jahren/ das junge Eychen-Laub und Sommer-Letten gekocht/ und gegessen; Auch etliche arme Kinder/ mit Blüht-Knöpfen und unzeitigen Holz-Aepfeln/ und Feld-Birn/ sich des Hungers erwehret haben.

32. Es haben auch unlängst die armen Dorff-Leute/ ihre hungrige kleine Kinder/ mit Heu/ Grummet und dörrem Gefräutig/ welches sie darnach gekocht/ ernähret/ und von dem Hunger erhalten. Dergleichen schreibt Josephus, daß in Belägerung der Stadt Jerusalem vorgegangen. Darum laßt uns Gott fürchten/ und fromm seyn/ auch von Hergeben bitten/ daß er solche schreckliche Straffen gnädigst von uns abwenden wolle.

Wie aber dem allem/ so sehen wir für rathsamer an/ daß man in dergleichen Nothfällen/ ein gutes frisches Heu auf einer Mühlen mahle/ und alsdann dieses/ unter anderes gemeines Meel mengete/ damit es der Menschlichen Natur nicht so gar zu wider und abscheulich wäre/ auch dem Leibe etwas mehr Nahrung mittheilen könnte. Dieses sind also die fürnehmsten Art Brod/ so man aus Wurzeln und Kräutern/ (Gott dem Allmächtigen zu förderst/ darbey Lob und Dank zu sagen/ dann auch unserer und anderer Leute Leben dardurch vor/ der schrecklichen Hungers-Gewalt zu fristen) machen kan.

33. Das Wein-Brod wird also gemacht: Wann man ein- oder mehr Maas Wein/ nach dem jeder das Brod gerne wolt hitziger oder stärker haben/ unter das Meel/ so man brechen wil/ mischet. Solches Brod/ kan man eigentlich und wol an statt des Weins/ wo sonderlich derselbe/ wie an vielen Orten/ fürnehmlich aber in dem Mitternächtigen Ländern/

theuer und nicht wol zu bekommen ist/gebrauchen. Der-
gestalt / daß mit einem oder zweyen Maasß starcken
Wein / so zum öftern mal für wenige Personen über
einem Mittags-Mahl nicht genug / ein großer Taig/
darvon viel Menschen eine ganze Wochen essen kön-
nen/ gar wol kan angemacht und bereitet werden/ auch
mit viel leichter und weniger Mühe und Unkosten / als
Wurz-Brod.

34. Von allerley Essig / kan man gar leicht ein nüt-
liches Brod machen/ diese trocknen/ und kühlen ein we-
nig/ und ist mit etlichen Löffel voll Essig/ einen gangen
Taig ein lieblicher Geschmack und guter Geruch bey-
zubringen. Also kan man auch von Rosen-Essig/ Ro-
sen-Brod/ von andern anders / nachdem einem jeden
entweder gelüstet/ oder aber die Nothdurfft erfordert/
Gesunden und Krancken / zu Dienst und Gefallen/ ba-
cken.

35. Das Bier-Brod/ kan man gleicher Weis von
gutem herrlichen Bier/ für reiche Leute / wann sie son-
derlich mager und abgezehret sind / machen / dann es
nähret sehr wol: Aus Nach-Bier/ oder Covent aber/
für die Armen/ dann ein Stück solches Brods / speiset
gewislich besser / als zwey Stück anderes gemeines
Brods. Es machet auch sehr fett / welches die Nieder-
länder und andere schlechterhaftige Prasser wol wissen/
welche ihre Capaunen mit Bier und Brod in kurzer
Zeit / sehr fett zu machen pflegen. Summa / es be-
kommt und nuket dem Menschen solche Speise wol/
welches an den grossen und fetten Cörpern der Hopf-
sen Brüder / in den Bier-Landen / leichtlich abzuneh-
men. Dergleichen Art ist auch / daß man von Wein
und Brod machet/ und anbey viel besser und kräftiger;
Dann vor einem Pfenning wehet Brod / in einem
Trunck Wein/ erquicket und machet mehr / dann eine
ganze Maasß Bier/ und ein Laib Brod / welches in
theurer Zeit / in Besatzungen und Feldzügen/ auch wol
in Acht zu haben/ dann es stärcket die Kriegs-Knechte
sehr/ machet aber doch nicht truncken/welches bey ih-
nen hoch vonnöthen.

36. Das Honig-Brod backet man auch; Ob es
wohl ein Herren-Essen ist/ alldieweil es von wegen der
Wurz/ so gemeinlich theuer/ viel kostet/ und bey dem
gemeinen Volck nicht gemein ist; Jedoch/ weil auch
die Bahren / Bienen ziehen / und also durch Gottes
Gnad/ an vielen Orten/ bevorab in den Mitternäch-
tigen und Ostwärtischen Landen/ Honig genug; Ja/
auch bey uns / eine ziemliche Nothdurfft vorhanden;
Warum sollte man daraus nicht Brod backen; und
damit es nicht so viel koste/ muß man nicht eben Wür-
ze darein thun. Dis Brod / oder wie mans nennet/
Lebkuchen/ können die Bahren am Speßart trefflich
wohl/ halten auch mehr darauf / wann sie übel zu bax
sind/ als auf alles Apotheker-Schmirack / und trin-
cken darauf ihren Malvasier/ des Brandweins einen
guten Trunck/ dann ist ihnen geholffen. Item/ in ob-
liegenden schweren Kriegs-Nöthen/ pflegen die Ober-
sten auf eine Vorsorg / mit zwey gebacknen Honig-
Brod/ welches dann sonderlich in dem Winter/ und
auf dem Wasser/ sehr gut speiset/ sich zu versehen. Ist
es aber nur einmal gebacken/ so soll man es zu kleinen
Stücken reiben/ und wiederum zu Laiben machen/ und

noch einmal backen/ alsdann hält es sich länger / und
dinet auch besser zur Sättigung.

37. In Winters-zeiten/ auf dem Wasser / und in
den Mitternächtigen Ländern/ kan man nach Gelegen-
heit / vom Brandwein/ das Meel damit eingesprenkt/
Brod machen. Solches Brod sättigt gar bald/ macht
auch wol trocken / daß es also an statt des Weins/ wo
solcher abgienge/ zu gebrauchen. Insonderheit aber
ist den alten Leuten; Item / die kalter Complexion
sind/ und übel dauen / auch denen so Obst und Fische
essen müssen/ sehr nützlich und gesund.

38. Von fremden ausländischen Weinen / als da
sind Malvasier oder Eretenser/ Muscateller/ Ungari-
scher/ Spanischer/ Alicanten / und dergleichen / ist
auch wol Brod zu machen; Dann oberzehelter Wein/
nur eine halbe Maasß / kan einem gangen Taig einen
herrlichen und lieblichen Geschmack geben/ also/ daß das
Brod davon/ nicht allein gesund/ sondern auch zu essen
nützlich und anmuthig wird.

39. Das Oel-Brod / wird von allerley Oel / unter
das Meel gethan; Unter allen aber ist dieses das ge-
sündeste/ so vom frischen Baum-Oel bereitet wird;
Dann/ so wir ohne das tägliche oder Fisch-Oel-Speis/
zu essen pflegen / sonderlich aber den Kindbettern und
jungen Kindern bekommt solches wohl: Warum sol-
ten dann hungerige Leute / weil es bevor sehr sättiget/
und reichlich nähret / sich daran auch nicht erholen.
Man kan auch von andern Oelen / welche gleichfalls
auch bald sättigen/ als da sind Ruß-Oel / Bein-Oel/
vor arme Leute / Brod backen. Dann / so Mönche/
Nonnen und andere Geistliche Ordens-Leute / aus
Andacht und sonderbarer Mäßigkeit oder Fasten/ ge-
meldte Oele essen/ und damit den Hunger stillen; War-
um sollten dann nicht auch andere Leute / im Fall der
Noth/ sonderlichen anderen Orten/ da es viel wächst/
oder anderswo/ da es nicht theuer / und leicht zu be-
kommen ist/ solches zur Speise und Kost gebrauchen;
Gleiche Krafft / wie durch Erfahrung probieret / hat
auch Mandel-Oel und Kindern-Schmalz/ von wegen
ihrer übrigen hohen Eigenschaft/ welches die Kriegs-
Leute / so oftermals etliche Tage / in der Schlacht-
Ordnung stehen/ und in der Rüstung seyn/ auch die
jenigen/ so oft und viel auf dem Wasser fahren müs-
sen/ wol mercken sollen. Also ist auf diese Weise / an
Proviand und Victualien/ viel zu ersparen.

40. Wann einer wollte / an statt des gemeinen
Wassers/ von gebrannten Wassern/ der gesunde oder
franke Leute / zum Brod-Backen nehmen/ möchte er
solches am füglichsten thun mit Rosen-Wasser/ Och-
sen-Zungen-Wasser/ Melissen-Wasser und andern/ die
Menschlichen Leiber / wider mancherley zufällige Pres-
ten des Hergens / zu stärken / oder mit Majoranen-
Wasser / Münz- oder Balsam-Wasser / so dem Ma-
gen / Lebern/ und Haupt dienlich ist/ oder mit andern/
als Peterfilgen-Wasser/ vor diejenigen / so den Stein
haben. Und dienet solches Brod / mehrentheils die
franken Leute damit zu curiren / als den Hungerigen
den Bauch damit zu füllen/ in deme es allzu theuer kom-
men sollte: Weil aber unser Herr Christus prophe-
seyet und zuvor gesaget / daß wir Arme und Krancke/
allezeit genug um uns haben werden / als haben wir

dieser

dieser Haus-Arney hier auch nicht geschweigen wollen.

41. Aus dem Wein-Heffen / kan man gar wol auch Brod machen / das ist hitziger und trockner Eigenschaft. Von Bier-Heffen aber / blähet es und machet Winde; Dann an vielen Orten / thut man an statt des Sauertaigs / Heffen in das Brod / weil es davon fein lücker und lose wird / und derentwegen viel gesünder ist; Darum kan auch unser Hefen-Brod nicht ungesund seyn. Derohalben ist besser und Rathsamer / in den Hungers-Nöthen / die Bier- und Wein-Heffen / vielmehr die Menschen dardurch zu erhalten / als das Vieh damit zu mästen / anwenden. Und dieses sind also / die vornehmsten Art Brode / so aus den besten Säften / Getränken / und andern fließenden Materien / durch Gottes Gnad / zu machen.

42. Von den gebratenen / gedörreten / und gesottenen / oder hart geräuchertem Fleisch / ist auch Brod zu machen. Also kan man auch Wildpret / nach dem es zuvor recht zugerichtet / unter allerley ander Meel / nicht allein wie man die Pasteten backet / sondern auch wie man sonst ander Brod zu Laiben pflegt zu machen / gar fein backen.

43. An andern Orten / pflegt man gedörrete / oder gebratene Fische zu pulverisiren / es unter anderes Meel zu mengen / und Brod daraus zu backen / als in Lappenland / Seeland / Irland / Norwegen; Item / in See-Städten / und andern Ländern / da es viel Weyher und Fische gibt / allda zum öftern mal / auf einen Zug viel tausend gefangen werden / und in grosser Anzahl auf das Land gebracht / auch wol manchmal / ungeacht daselbst liegen bleiben / und aufeinander verderben. Also schreibt Plinius von den Orten / und einem Volck neben Indien / daß sie von keiner andern Speiß / als von den Fischen / wissen: Die machen sie zu Stücken / dörren es an der Sonnen / und machen ein Brod daraus.

44. Die Eyer-Brode / oder Eyer-Kuchen / wie diese gewöhnlich auf die hohen Feste / und zu den andern Gastereyen gemacht werden / sind gesund zu essen. Wir haben aber darum / deren nicht geschweigen wollen / weil man ihrer so mancherley Art zu machen pflegt: Zu dem / weil es auch mehr / als das andere Brod sättiget / und dem Leib trefflich wolnähret; bevorab / wann

es mit gutem Bier-Heffen / gesäuret und eingerühret wird: Dann darvon werden die Kuchen fein lücker und lose: Wie ihrer in der Wetterau / fast alle / auch die ärmsten Haus-Mütterlein / alle Wochen eine grosse Anzahl zu backen pflegen. Wann aber solche Kuchen oder Eyerwecken / wiederum zu rieben / und noch einmal (wie Biscoten) gebacken werden / speisset ein kleines Stücklein viel besser / als sonst ein gut Theil anders Brod.

45. Von der Milch / kan man auch ein herrlich gutes Brod / es seye gleich gesäuret oder ungesäuret / machen / dessen nähret auch ein kleines Stücklein besser / als ein anderes Brod / und ist den Schwindlichtigen / auch denen soviel in grosser Hitze wandeln müssen / sehr gut. Allhier ist zu mercken / daß gedachte Milch-Brod / vielmehr sättigen / wenn man Speck darauf thut / daß es Speck-Kuchen werden / wie ebenfalls in der Wetterau gar gemein ist.

46. Aus den frischen Käsen Brod gebacken / speisset / (wie auch Plinius von Pferds-Käsen und andern bezeuget) sehr wohl: Gleichfalls aus Firn-Käsen / wenn sie zerrieben und unter ander Mehl (wie im Schweizerland der Gebrauch ist) geknetet werden: Dann es ist einerley / Käse und Brod zusammen essen / oder den Käse ins Brod backen. Von dem Schwarzkünstler Zoroaster / schreibt Plinius / daß er zwanzig Jahr in der Wüsten gelebt / und nichts als Käse / den er aber durch seine Kunst / dermassen temperiret und zugerichtet / daß er auch nicht geschmäcket / wie alt er sey / gegessen hab.

47. Das Butter-Brod sättiget gar sehr / und machet fette Leute. Zu dem ist es gar behend / und allenthalben leichtlich gemacht; Dann man bedarff darzu / weder Holz noch Back-Ofen / sondern nur eine heisse Aschen / auf einem Herd / und ist doch zu essen / gar lieblich und angenehm. Es ist aber die Butter / wie auch der harte Käse; Item / zweybacken Brod / und dergleichen / der Eigenschaft / daß sie bald / und sehr sättigen. Und pflegt das gemeine Volck dergleichen Butter-Kuchen / auch auf die Kirchweyhen zu backen / thun auch Käse und Butter darauf / gleich den andern Kuchen / vom ungesäuerten Taig gemacht. Also ist die Butter / an statt des Oels und Schmalzes / in Mangel derselben / gar wol und nützlich zu gebrauchen.

CAP. VI.

Wie man den Zucker läutern / und selbigen schön mahlen und färben solle.

1. **A**l unser seeliger Autor / von der Läuterung des Zuckers / gar nichts meldet / da er doch pag. 301. und p. 316. des Zuckers selbst / und darinnen eine und andere Früchte einzumachen / Erwähnung thut / als habe ich allhier hiervon zu handeln / und wie man auch den Zucker zu mahlen und zu färben / verfahren solle / nicht Umgang nehmen wollen. Die Läuterung betreffend / so nimmt man zu 3. Pfund Zucker das Weiße von 5. oder 6. Eiern / den Zucker zerklöpffet man zuvor in Brocken und Knollen /

und thut denselbigen in einen Messingen Kesslein / giesset darüber zu einem Pfund Zucker / den achten Theil einer Maas frisches Brunnen Wassers / zerklöpffet alsdann das obbesagte Eyerweiß / mit weißgeschabten Reutlein / aus einem Besen gemacht und zusammen gebunden / daß es einen weissen Schaum giebt. Unterdessen setzet man den Zucker in den Kesseln über ein gutes Kohl-Feuer / und lässet es ein wenig aufwallen / schüttet hernach den obberührten Eyer-Schaum darein / damit derselbe alle Unreinigkeit des

Zuckers

Zuckers an sich ziehen mögen / säumet denselben alsdann ab / oder läßt es durch sauber Wüllen-Tuch abseyhen / siedet also ferner den Zucker zur rechten Dicke eines Syrops ein. Die Probe des genugsamen Einsiedens ist / wann man ein Spatel-Stecklein / oder etwas anders in den Zucker einduncket / und schleckert selbiges in die Luft / so fliegen alsdann Fäden wie die Spinne-Weben / darvon/dann ist er genug und recht gesotten / sonst bekommt er keine Consistenz oder Hälte. Andere lassen einen oder etliche Tropffen auf ein kaltes Eisen / oder zinnern Teller fallen ; Wann es alsdann bald gestehet / nahe beysammen bleibet / und nicht auseinander zerfließet / auch klebrich und zähe ist / so ist es genug. Einige wollen das Eyerklar soll in einem reinen Becken mit Wasser / wohl geschlagen werden.

2. Den Zucker zu mahlen und zu färben / verfähret man also : Es werden hierzu allerley Farben genommen / so nicht schädlich sind / und man selbige mit dem Zucker essen darff ; als da sind : (1.) Presill-Spähne/diese gehören zur rothen Farbe. (2.) Saffran gehört zur gelben. (3.) Lock-Mos zu dunkelblau. (4.) Safft-grün / zur grünen. (5.) Bolus Armenus, zu licht-braun. (6.) Umbra / zu braun. (7.) Berblau zu licht-blau. Diese Farben werden nachfolgender Gestalt gebraucht und angemacht. (1.) Zu zwey Loth Presill-Spähnen nimmt man den achten Theil einer Maas Wasser / und gießet selbiges

darüber / thut darzu einer Haselnuß groß Maas / läßt alles miteinander einsieden / diß ohngefähr auf ein Trinck-Glas voll / seyhet es alsdann durch ein Tuch ab / thut darzu zwey Loth gestoffne Gummi / läßt es wieder ein wenig damit siedend / bis man meynet / daß es schön genug seye. (2.) Saffran brauchet man also : Man nimmt ein Quintlein ganzen Saffran / gießet ein Trinck-Glas voll Wasser darüber / läßt es über einem Kohl-Feuer halb einsieden / seyhet und drucket es durch ein Tuch. (3.) Lack-Mos wird nur im Wasser eingeweicht / und läßt mans also zergehen. (4.) Safft-grün / ingeleichen Grün von blauen Lilien / wird ebenmäßig nur mit saubern Brunnen-Wasser angemacht. (5.) Bolus Armenus wird mit Wasser rein angerieben / hernach mit Gummi temperiret. (6.) Umbra / wie Bolus Armenus. Hier ist dieses zu mercken : Umbra wird zum Gebratens der Schau-Essen gröblich geschabet / hernach mit Gummi aufgetragen / der Braten aber wird mit Citronat / mit einem Hölzlein eingesteckt / daß es aussiehet / als wann er gespicket wäre. Zu gebratenen Vögeln / von Zucker gemacht / nimmt man gestoffne Nägelein. (7.) Berg-blau wird mit Gummi angemacht. Hier ist ferner zu mercken : Alle Farben / wann der Zucker damit angestrichen worden / sollen mit starckem Gummi-Wasser angestrichen werden. Aber / was man candiren will / nicht.

CAP. VII.

Allerley Gewürz / Blumen / Früchte und dergleichen zu candiren.

1. **N**achdem in denen zweyen ersten Theilen von dem Candiren nichts beygebracht worden ; Dannenhero nehmen wir in dem dritten Theil Gelegenheit / hiervon etwas weitläufftig zu handeln. Und setzen / wie man allerley Gewürz / Blumen / und dergleichen candiren solle / zur Nachricht / überhaupts / folgendes : Man läutert den Zucker mit Wasser und Eyerklar / wie im vorhergehenden Capitel erwähnt worden. Nachdem er nun geläutert / so hebet man ihn vom Feuer / läßt solchen eine halbe Stunde kühlen / also / daß man einen Finger darinnen leyden kan. Diesen erkühlten Zucker gießet man alsdann über diejenigen Sachen / so man candiren will. Die Sachen müssen fein ordentlich in ein kuppfernes oder messingtes Kesselein gelegt werden / man solle aber zuvor unten darein Hölzlein Creuzweiß über einander / wie einen Rost legen / und zwar ohngefähr einen Quer-Finger breit eines vom andern / hernach die Sachen darauf / alsdann wieder / wie zuvor / Hölzlein darüber / und die andere Sachen / also eine Lage um die andere / bis daß das Geschir so voll / daß ohngefähr noch zwey Quer-Finger hoch lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen / samt den Hölzern / in dem Zucker verbleiben / und sich nicht empor heben / so leget man etwas schweres darauf / und läßt den Zucker 24. Stunden dar-

über stehen / hernach lüftet man denselben ein wenig mit dem Messer ab / an dem Geschir ringsumher. Oder : Man leget den Kessel um / und läßt den Zucker davon ablaufen / auch ganzer 24. Stunden. So nun der Zucker / welcher sich an den eingelegten Sachen nicht anhänget / abgelassen / so hält man den Kessel ein wenig über eine Blut / und so man siehet / daß sich der Zucker / so sich am Kessel angeleget / ein wenig aufgelöst / so stößet man denselben ziemlich starck auf den Tisch / der sauber ist / also / daß es miteinander heraus falle / löset also mit dem Messer / nach Belieben / ein Stück vom andern ab / und läßt es ferner über Nacht trocknen. NB. So dieses gar schöne Steine haben solle / so leget mans öfter in das Kesselein wiederum ein / und verfähret darmit / auf ersterwehnte Art. Anbey ist zu mercken / daß / wann der Zucker zweymahl gebraucht worden / man frischen Zucker nehmen muß / den vorigen kan man zu andern Sachen gebrauchen.

2. Die Blumen auf die beste Manier zu candiren / so nimmt man Rosen / Viole / Schlüssel-Blumen / oder Nägelein / schneidet das Weiße unten davon ab / darnach thut man die Blumen in den fein gesottten Zucker / so viel / als es seyn kan. So man nun vermercket / daß der Zucker an des Geschirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden / und man

es zuvor mit einem Löffel stetig umgerühret hat / so nimmt man es vom Feuer / und rühret stetig in dem warmen Geschirr oder Löfflein / bis daß man vermercket / daß die Blumen voneinander sind / und der Zucker darauf sich anhänget / als ob er darauf gehiet sey / gießet es hernach auf ein Papier aus; Weil sie warm sind; reibet sie gelind / siebet es durch ein Sieb / so rein / als es immer seyn kan / schüttelt es hernach aus / auf ein reines Tuch / schüttelt es auf und nieder / bis man keinen Zucker mehr mercket / der um die Blumen sich anhänget.

3. Die Blumen / mit ihren etgenen Farben / auf eine sonderbare Art / zu candiren / verfähret man also: Man weichet Arabischen Gummi / über Nacht / in Rosen-Wasser / des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter / welche man will / tunket selbige über und über in das Gummi-Wasser / und läßt sie alsdann wohl abtropffen / hernach bestreuet man sie recht dick / an jeder Seite / mit fein gestossem Zucker / und legt sie auf Schüsseln oder Scheiben / damit sie in der Sonne trocknen / und so man mercket / daß sie trocken / so wendet man sie um / auf reinen Schüsseln / und wo es an Zucker mangelt / so ersetzt man solchen Mangel und Abgang.

4. Blumen oder Gewürz mit klarem Candir-Zucker zu candiren / geschicht auf folgende Manier: Nehmet Blumen oder Gewürz / und kochet sie in einem Syrup mit lauter Wasser und Zucker / rühret sie stets um. Darnach leget sie auf ein Papier / weil sie heiß sind / und wann sie kalt worden / so nehmet sie wiederum / und teget sie auf runden Drat / in eine irdene Pfanne; Die Pfanne muß schmahl seyn auf dem Boden / und oben breit; Darnach nehmet so viel Zucker / als zur Füllung der Pfannen nöthig / und so viel Wasser / daß er darinnen zergehen kan / laßt ihn sieden / dem Candir-Zucker gleich: Darnach schüttet ihn aus in die Pfanne / unter die Früchte und Gewürze brüh-heiß; Setzt ihn ferner in einen warmen Ofen / oder Stube / da es weder zu heiß / noch zu kalt sey / 24. Stunden lang; gießet hierauf allen Syrup davon hinweg / und setzet die Pfanne wiederum an ihren warmen Ort; Darnach machet den Drath mit einem Messer los / und leget die Gewürz oder Blumen auf Papier / daß sie trocken werden.

5. Blumen in dem Spanischen Candir-Zucker zu candiren: Nehmet Blumen / so rein ausgelesen / und stoffet sie in einem Mörser / thut sie in einen Syrup / damit die Blumen Saft von sich geben / laßt sie dann sieden / und rühret sie stets um / bis daß sie in Zucker verwandelt werden / darnach schüttet alles auf zinn- oder blecherne Teller / und laßt es kalt werden; Darauf zerreibet es mit dem Löffel / zerstoßet es hernach / und seihet es durch / durcharbeitet es auch mit ein wenig Gummi Tragant / eingeweicht in Rosen-Wasser / darnach wälket es breit / drückt es in Formen / und trocknets.

6. Wann man allerlei Früchte / als Citronat / Pomerangen / Citronen-Schalen / Muscateller-Birnen / Mandeln / Bionien / Pistacien / und andere mehr / candiren will / so verfähret man also: Diese

Früchte müssen vorher mit Zucker eingemacht werden; Wann man nun darauf candiren will / thut man den zähen Saft davon / oder gar mit warmen Wasser abgewaschen / alsdann mit schönem geläuterten und etwas dick-gefottem Zucker gefottem / dann abgehoben / ein wenig stehen lassen / hernach heraus genommen / lange Hölzlein in einen Kessel gelegt / und das Eingemachte darauf / daß der übrige Saft ablauffe / dann in der Wärme trocknen lassen / und zum candiren eingelegt.

7. Willt du Mannstreu-Wurzel candiren / so nimmt die Wurzeln / so neulich gesammelt / ohne Knoten / wasche sie rein ab / und thue sie in ein siedheißes Wasser / laß sie darinn sieden / bis sie ganz mürbe wird / darnach wasche sie in 3. oder 4. Maasß Wasser / trockne sie mit einem Tuch ab / darnach flechte oder drehe sie / wie du willst / dann wiege zweymahl so viel Zucker / als die Wurzeln wägen / nimmt die Helffte von selbigem Zucker / ein Achtelein / oder Viertel eines Kessels (Seidels) Rosen-Wasser / und so viel lauters Wassers / mache daraus einen Syrup / thue die Wurzeln darein / und nachdem sie mürbe geworden / und klar / neke den übrigen Zucker mit Rosen-Wasser / und koch es Candier gleich / darnach thue die Wurzeln darein / siebe / und schüttete sie auf und nieder / bis daß sie kalt und dörre werden / lege sie auf Papier / oder auf Scheiben / bis sie durch und durch gang dörre worden / alsdann thue sie in Büchsen ein. Auf solche Weise kanst du Pomerangen / oder Limonien / auch Citronen / oder Lattich-Stengel candiren.

8. Angelica-Wurzeln zu candiren / nimmt man von den grünen / zarten und mürbesten Stengeln / laßt selbige im Wasser sieden / bis daß sie noch mürber werden / ziehet hernach denselbigen die Rinden ab / und leget sie auf ein reines Tuch / nimmt so viel Zucker / als sie wiegen / und siedet den Candir-Zucker mit Rosen-Wasser: Schüttet alsdann die Angelica darein / und siedet selbige geschwind auf. Nimmt ferner die Stengel / einen nach dem andern / leget selbige auf ein flaches zinnernes Blat / oder Pasteten-Schüssel; Und nachdem sie kalt worden / so öffnet man sie mit einem kleinen hölzernen Stecklein / damit sie offen stehen / drehet sie demnach herum / bis daß sie kalt werden.

9. Die Stachel- oder Reißel-Beere zu candiren: Nehmet die Schönsten von gedachten Beeren / die ihr bekommen könnet / kernet sie aus / dann bestreuet sie mit ein wenig Zucker / daß sie ihre Farbe behalten; Darnach nehmet so viel Wasser / als nöthig / sie zu bedecken / und laßt es eine kleine Weile mit ein wenig Zucker sieden; Hernach schüttet sie in ein tieff Geschirr / kochet einen Syrup / Candier gleich / und / wann der Zucker von den Reißel-Beeren abgeseiget ist / so schüttet die Reißel-Beeren in den heißen Candir-Zucker / rühret sie wohl um / aber sehet zu / daß sie nicht in dem Zucker kochen / darnach öffnet jede Reißel-Beer besonders / und leget sie auf den Rand der Schüsseln / auf daß der Syrup gänzlich von ihnen abgehe / verwechselt sie oft

und öffnet sie jedesmahl. Dann/ je weniger Zucker ihnen anhänget / je besser sie sind.

10. Allerley Gewürz zu handiren / verfähret man also : Die Negelein müssen vorhero wohl destilliret werden / welches folgender Art geschieht : Man nimmet ganze Negelein / gießet warm Wasser darüber / läßt sie etliche Tage stehen / hernach destilliret mans / so steigt das Wasser samt dem Oel herüber ; Dann die Negelein heraus genommen / auf ein Sieb gelegt / trocken werden lassen / und alsdann zum Candiren gebraucht. Sonst / wann das Oel dabey bleibt / wird der Zucker Candigelblecht / und bleibt nicht schön weiß. Will man sie aber nicht destilliren / so kan man sie gleich einlegen / so bleiben sie schärffer am Geschmack.

Muscaten-Nuß zu candiren. Nehmet ganze Muscaten-Nüsse / gießet warm Wasser darüber / laßt sie stehen / daß sie wol weich werden ; Dann mit einem spitzen Holze Creuz-weis durchstoßen / und mit samt dem Wasser / so zuvor darauf gewesen / in einen Kolben gethan / und gedestillirt / daß das Oel etwas davon kommt / alsdann herausgethan / wol trocknen lassen / und zum Candiren eingelegt. Wann das Oel bey ihnen bleibt / so hängt sich der Zucker nicht gerne an / wird auch gelb / und bleibt nicht wol hart darauf / sondern wird feucht / lind / und fällt endlich ab ; Will man sie aber gleich so einlegen / wie sie an sich selbst sind / so kan man es auch thun. NB. Wann man die Negelein und Muscaten-Nuß destilliret / so verlihren sie die Schärffe : Als kan man das abgedestillirte Wasser nehmen / und den Zucker zum Candiren / mit absieden / so bekommt es einen schärffen Geschmack.

Zimmet zu candiren : Man nimmet guten langen Zimmet / thut ihn in einen Hasen ; gießet warm Wasser darauf / läßt es einen Tag oder Nacht stehen / Wann sie erweicht / so schneidet sie in die Länge und in der Dicke eines Messer-Rückens : Hernach leget man sie zusammen / mit einem Bind-Faden umwickelt und gebunden / in einer warmen Stuben wol trocknen lassen / und alsdann zum Candiren eingelegt.

Ingber zu candiren. Schöne / lange und dicke Ingber-Zehen genommen / weicht sie nur / wie mit dem Zimmet geschehen / dann schön abgeschälet / und in die Länge und Dicke eines Messer-Rückens geschnitten / in der Breite läßt man ihn / wie er an sich selbst ; hernach wieder trocken werden / und zum Candiren eingelegt. NB. Der eingemachte Ingber mit Zucker abgekottet / ist besser zum Candiren zu gebrauchen / als der rohe Ingber.

Muscaten-Blumen / Pfeffer / Cardomomlein und Cubeben zu candiren. Diese Stücke werden uns / wie sie an sich selbst sind / zwischen eingeworffen / wann man andere Sachen candiren thut / desgleichen auch die Negelein. NB. Die Cardomomlein zum Candiren / müssen in Schalen seyn.

Oder nimmet ein Pfund feinen Zucker / acht Löffel voll Rosen-Wasser / so viel Arabischen Gummi / als ein halb Kopff-Stück wiegt / laß es alles zusammen sieden / nach der Candir-Art / darnach schütte es in ein Töpfflein : Thue die Specereyen darein / nach-

dem sie erst eine Nacht über im Wein oder Rosen-Wasser eingebeizt gewesen ; Bedecke es mit einem Schüssellein / und fleibe es zu mit Töpffer-Leim oder Thon / daß keine Luft darein kommen könne : Halte es in einem heißen Ort / drey Wochen / es wird ganz hart candirt werden. Du mußt den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerschlagen / sonst kanst du ihn nicht habhaft werden. Auf solche Art kanst du auch Pomeranzen candiren / und Limonien / so eingemacht sind / oder auch sonst andere Früchte.

11. Candirte Kränglein zu machen / nimmet man frische Citronen und Pomeranzen / schneidet über Quer / runde Scheiben daraus / eines Feder-Kiels Dicke ; Das innerste weisse Marck heraus geschnitten / dann im Wasser weich gekottet / heraus genommen / abgekühlt / und hernach in einen dicken Zucker-Safft eingelegt / einen Tag oder zwey stehen lassen / daß sie wol Zucker an sich ziehen ; Wann der Safft dünne wird / muß er wieder dick abgekottet / das 2. oder 3. mahl / und endlich kalt eingelegt werden. Alsdann nehmet frischen Zucker / lautert ihn mit Eyer-Weiß und Wasser / den Schaum abgenommen / durch ein rein Tuch gegossen / dann die eingemachten Schalen hinein gethan / miteinander so lange sieden lassen / biß daß der Zucker recht hart wird / laßt ihn ein wenig erkalten / dann heraus genommen / über eine Schüssel oder Kessel auf Hölzlein gelegt / daß sie können ablaufen / und wohl trocken werden / alsdann zum Candiren eingelegt. NB. Auf diese Weise kan man auch den Calmus / Alant / Bibenell-Wurzeln / in die Runde zusammen bringen / Kränglein daraus machen / und zum Candiren einlegen. Item / von Rosmarin / Lavendel und andern Blumen / einen Rosmarin-Stengel / oder was man will / zusammen gebogen / und in Safft eingedrucket / mit gestossenem Zucker bestreuet / und also zum Candiren eingelegt / wie bey den Blumen gemeidet. NB. Die Wurzeln müssen candirt werden / als wie die Citronen- und Pomeranzen-Schalen.

12. Daß die Candilata nicht mösigt werde / verfähret man / wie folgen wird ; Dann / wann die Candilata mösigt wird / ist nichts anders die Ursach / als daß der Zucker zu hart gekottet / so schießet er nicht schön hell an / sondern leget sich dunkel und weißlicht an / das heist mösigt. Also muß man Acht haben / daß der Zucker / ehe gelinder / als zu harte gekottet werde / auch muß man den Safft von dem Candirten wohl ablaufen lassen / wann sonst so viel Safft daran bleibt / so wird er auch weiß und dunkel / so man es läßt trocken werden / so ist ihr also zu helfen : Man nimmet die Candilata / leget sie wieder ein / daß das Mösigte über sich liegt / gießet einen siedigen heißen Zucker darüber / etwas linder / als zum candiren / doch / daß er sich nicht ziehet / alsdann wieder abgegossen / das Candirte in ein Sieb gelegt / in der warmen Stuben abgetrocknet ; Dann kan man es wieder einlegen / und den Zucker / wie zum candiren / abgekottet / darauf gießen / und 24. Stunden stehen lassen / wie bereits gemeldet.

CAP. VIII.

Wie man den Zucker in Formen gießen / und dann auch allerhand Saamen mit Zucker überziehen / auch die Biesem-Kugeln machen solle.

1. **D**ie Formen betreffend / so seynd dieselbige am meisten von Holz / gebrannten Häfners-Zeug / Zien und dergleichen bereitet. Wann man nun Zucker in den Formen gießen will / sollen dieselbige (daß sie von Holz geschnitten seynd) eine oder vier Stunden zuvor in Wasser gelegen werden / hernach bindet man selbige wohl mit Bind-Garn zusammen / und gießet den erlütterten Zucker / so ziemlich dick seyn solle / in die Formen / läßt es ein wenig darinnen stehen und anziehen / und so dasjenige / was man in die Form gegossen / hohl seyn solle / und etwan ein Apfel / Birn / Nuß / Castanien / Trauben und dergleichen / so lüftet man oben das Loch / und läßt den übrigen Zucker / ehe derselbige in der Form ganz gestehet / heraus laufen / läßt es also eine halbe viertel Stund in der Form erkalten / bindet dieselbige hernach auf / nimmt das Geformte heraus / vermachet ferner das geöffnete Loch mit dem heraus gelauffenen Zucker / schabet es mit einem Messer fein glatt ab / machet es trocken / und mahlet dasselbe / wie allbereit oben gemeldet worden.

2. Will man diese hohle Zucker-Früchte sehr schön zurichten / daß man dieselbigen schälen und essen könne / so muß man nachfolgender Gestalt handeln : Man nimmt von vorbesagten hohl-gegoßenen Zucker-Früchten eine / welche man will / zerläßt in einem irdenen oder andern Geschirz / weiß Wax / und ehe dasselbige wieder gestehet / so tuncet man die Zucker-Früchte geschwind darein / und alsobald wieder heraus / also / daß es eine zarte Haut von Wax gleichsam bekommt ; dieses wird hernach mit Saft und Wasser-Farben bemahlet. So man nun dieselbige essen und genießen will / so trucket man sie mit den Fingern nur ein wenig / so springet das Wax darvon.

3. Wann man gar schönen Schnee-Zucker machen will / so nimmt man ein halbes Pfund Canari-Zucker / läutert denselbigen schön aus / wie oben gemeldet ; Zu besserer Prob aber / ob derselbige recht gesotten und geläutert / so nimmt man einen Koch-Löffel / tuncet den Stiel desselbigen in kalte Wasser / alsdann aus dem Wasser in den Zucker / und aus dem Zucker wieder in das Wasser / nimmt hernach den Stiel in dem Mund / und probiret es / ob man solches mit den Zähnen / gleichsam als eine Röhre / abbeißen könne ; So es nun abgeheth / gleichsam als ein Finger-Hut / so ist es genug und recht gesotten / und hebet man es demnach vom Feuer ab. Wann der Zucker siedet / so nimmt man ein halb Pfund Eyer-Klar / reibet selbiges mit gestossenem Zucker an / daß es ein schönes weißes Eis wird / ziemlich steiff / also / daß es nicht vom Löffel fließet / hebet hernach den Zucker vom Feuer ab / thut zwey Loth dieses gemachten Eisses darein / und rühret es geschwind uuter einander. Wann man nun siehet / daß

es in der Pfanne aufsteigen will / so streichet man solches geschwind auf drey mal heraus auf ein Papier / schneidet und formet daraus / was man will / weil es noch warm und weich ist. Nota. An statt des gemeinen Wassers / nimmt man auch Rosen-Wasser / worbey zu mercken / wann man den Zucker über dem Feuer / und derselbige im Schlenckern von dem Holz oder Spadel flieget / so solle man ihn noch eine Weile / jedoch nicht gar zu lang / rühren / und geschwind / so bald man das Eyer-Weiß darein thut / in eine Schüssel ausgießen / dann sonst so lauffet es aus der Pfanne ; es wird gleich hart / und wird schön / wie Schnee ; Man kan es auch färben / und viel Sachen damit zieren.

4. Das Überziehen mit Zucker ist mancherley. Wir wollen aber nur zur Nachricht folgendes setzen / aus welchem die curiöse Haus-Mutter genugsam erlernen kan / was in dem übrigen zu thun sey wird. So man Anis / Fenchel / Coriander / und dergleichen mit Zucker zu überziehen verlanget / so soll man dasjenige / was man überziehen will / zuvor von allem Staub reinigen / und die Stengel oder Stiele davon hinweg thun ; Alles zwischen sauberen Papieren / an einem warmen Ort / wol trocknen ; Unterdessen den geläuterten Zucker in Bereitschaft haben. Ferner so thut man den Anis / Fenchel / oder anders / was man überziehen will / in den Conficit-Kessel / und erwärmet es über einem Bind-Ofen. Hernach nimmt man des geläuterten / und auf einem andern Ofen erwärmten Zucker / gießet selbigen nach und nach Löffel-weise über den Saamen / und immer mehr eingetragen / und über dem Feuer solcher Gestalt ertheilet / damit es sich nicht aneinander hänge / biß daß es ertrocknet / so lang / biß daß sichs nach Proportion des Saamens und Zuckers der Saamen verdeckt / und vom Zucker angenommen wird.

Nachdem es nun / dem Augenschein nach / dick genug überzogen / so säubert man das Confect durch ein enges Sieb / damit des Zuckers Staub darvon kommen / und was geförnet / überzogen / und granuliert worden / zurück bleibe. Hernach muß der Kessel sauber ausgewaschen und wieder getrocknet seyn / das überzogene wieder hinein gethan / und über einem nicht zu gähem Feuer wieder getrocknet. Will man demnach den überzogenen Saamen krauß haben / so nimmt man ferner des geläuterten Zuckers abermal eine saubere Pfanne voll / siedet denselbigen ein / biß daß er zwischen dem Daumen und Zeiger-Finger zähe und fleberich sich erzeiget ; Und nicht / wie bey dem lautern geschehen / vom Löffel flieget. Alsdann nimmt man einen eisernen Löffel / welcher Daumens-breit vom Rand / ein rundes Löchlein haben muß / wirft den überzogenen Saamen im Kessel / über dem Feuer wol um / und trägt mit

dem Löffel den warmen Zucker durch das Löfflein dar-
über/ in solcher Gestalt/ daß es nicht köllicht/ sondern da-
sich so dann die Krause schon erzeigen wird/ biß daß es/
dem Guldünckel nach/ schön genug zu seyn scheint.
Endlich/ so kan man solches in einem Sieb/ allwo
sauber Papier eingethan/ schütten/ mit saubern Pa-
pier ferner bedecken/ und hernach auf den Stuben-
Ofen vollends recht trocknen lassen. Nota. Wann
man dieses Confect bald/ oder sonsten groß und wol-
feil haben will/ so nimmt man rein/ gestossenes Stärck/
oder sonsten schön weißes wolgetrocknetes Weizen-
oder Spelzen-Meel/ und träget es nach und nach/ zu
Anfang aber gar wenig/ nachdeme der Saamen mit
geläuterten Zucker befeuchtet ist/ ein.

Mandeln/ Hasel-Nüsse/ Pistacien und Pinees-
Nüßlein/ sollen zuvor von den innern Schalen gesäu-

bert/ in moderirter Wärme/ jedoch nicht zu lange/
damit sie nicht oelig werden/ getrocknet/ die ganzen
ausgelesen/ und wie oben gelehret worden/ damit
procedirt werden.

5. Wann man die grossen Zucker-Bisam- Kugeln
machen will/ so nimmt man ein Loth vom schönen/ weiß-
sen Tragant/ gießet darüber vier Loth saubers Wasser/
läßt es über Nacht weichen/ zwinget es hernach durch
ein Tuch/ stößet es mit einem Viering schwarz-zerstoß-
senem Zucker/ und 9. Gran Bisam ab/ macht den
Saich ziemlich stark und hart/ alsdann macht man
Kugeln daraus/ so groß als man sie haben will/ und
welget selbige in der Hand gang glatt/ läßt ferner
selbige in einem Schachtel-Deckel auf/ und ablaufen/
und solches fast eine Stunde lang/ biß daß sie gang
hart werden/ sonst bekommen sie Blatten.

CAP. IX.

Pommerancken und Citronen auf sonderbare Art einzumachen.

Pommerancken einzumachen/ daß sie ganz ver-
bleiben: Man nimmt schöne Pommerancken
die nicht fleckicht sind/ so vollkommenen Saft/
und dünne Schelffen haben; schneidet sie Stern-weiß/
aber nicht tieff hinein/ oder man kan solche auch schrau-
ben/ löset nur die Schalen auf das subtilste/ damit der
innern Apffel mit seinen Häutlein ganz bleiben/ und
daran nichts verkehrt werden; Die äussere Schalen
muß mit grossem Fleiß ganz zart von dem Apffel ge-
löst werden/ unten und oben aber daran bleiben/ daß
es anzusehen/ als stünde der Apffel nur gleichsam in
der Schalen; Absonderlich aber/ muß aussen-her
das weisse harte Häutlein ganz bleiben/ daß der Apffel
von dem Sieden nicht möchte verkehrt werden; Wann
nun die Pommerancken also geschnitten und zugerich-
tet/ leget sie in ein verglästtes sauberes Geschirz/ darin-
nen sie wohl Raum haben/ gießet frisches Brunnen-
Wasser daran/ und laßet es Tag und Nacht wol ver-
deckt stehen; Dann seihet das Wasser davon/ und gieß-
et wieder ein frisches Wasser daran/ laßet es ferner/
wie zuvor/ stehen/ und dieses Wasser auf und ab- gieß-
en/ wiederholet jeden Tag zwey mahl/ leget auch ein
subtiles Brettlein darauf/ damit sie im Wasser nicht
über sich schwimmen; und wann sie ein paar Tag ge-
wässert haben/ so leget sie in einen schönen verglassur-
ten Hasen; gießet wieder ein frisches Brunnen-Was-
ser daran/ wie zuvor/ oder legts/ welches noch besser/
in ein siedendes Wasser/ daß es darüber zusammen
schlage; deckt es gehob zu/ und laßet es auf einer
Blut allgemach sieden/ biß die Schalen beginnet lind
zu werden; dann thut heraus/ auf ein schönes weiß-
ses Tuch/ bedeckts alsobald mit einem andern; Her-
nach gießet das Wasser in eine grosse Messinge Pfan-
nen/ darinnen die Apffel zuvor gesotten haben/ thut
Zucker daran/ zu dreym Apffeln/ wann sie groß sind/
ein Pfund Zucker; sind sie aber gar groß/ muß man
fünff Viertel Pfund Zucker nehmen/ damit sie mit
der Brüh/ wann sie gesotten/ wol mögen bedeckt

werden; und zu einem Pfund des schönsten Zuckers/
eine halbe Maas dieses Wassers/ darinnen die Apf-
fel gesotten haben/ (wiewohl man auch/ welches fast
noch besser/ ein frisches Köhren-Wasser dazu nehmen
kan/) stößet den Zucker/ oder leget nur ein Stücklein
nach dem andern in das Wasser/ laßet ihn alsdann
wohl sieden/ wie einen Syrup/ oder Julep/ doch also/
daß er nicht zu dick werde/ dann laßet ihn verfühlen/
unterdessen leget die Apffel in ein weites Geschirz/
gießet den gesottenen Zucker darüber/ und laßet sie zwey
oder drey Tage/ nach dem die Apffel den Zucker bald/
oder langsam annehmen/ wol bedeckt stehen; Wann
er wässericht werden will/ seihet selbigen davon ab/ und
siedet damit die Apffel wiederum/ wie zuvor ab: die-
ses wiederholet zum dritten mal/ biß die Apffel schön
durchsichtig sind; Man muß aber im Sieden fleißig
Achtung haben/ daß sich die Schälffe nicht abtöffe/
noch auch die Schalen von den innern Apffeln/ sich
gar zu weit abziehen/ dann setzet sie in einem Geschirz
auf oder nebeneinander/ laßet die Zucker-Brüh nach
ferner etwas dicklicht sieden/ biß sie Faden spinnet;
hernach erkalten/ wie zuvor/ gießet es wieder über die
Apffel/ und verwahret sie alsdann; Solte die Brüh
zu wässericht werden/ so kan man sie nachmalen über-
sieden.

2. Eine andere Manier/ Citronen und Pomme-
ranken/ ohne Schalen einzumachen/ ist folgende:
Nehmet Citronen und Pommerancken/ schneidet
Scheiben daraus/ wie ein Thaler dicke/ schneidet die
auswendige Schale ab/ doch also/ damit das Fleisch
bensammen bleibt/ (oder ihr könnet die Schalen ganz
abziehen/ so ist sie besser zu gebrauchen/) hernach neh-
met etwas Zucker in einen Tiegel/ gießet etwas mehr
Wasser darauf als ihr sonst pfleget/ setzet ihn auf das
Feuer/ und laßet ihn so dicke sieden/ wie Syrup/ her-
nach thut eine Citronen und Pommerancken hinein/
laßet sie ein wenig mit sieden; Wann solches gesche-
hen/ so schüttet es miteinander in ein Geschirz/ thut

noch

noch eine Hand voll geläuterten Zucker hinein/ daß der Saft fein dick wird/ alsdann verwahret sie wol.

3. Den Citronat machet man also trocken ein: Nehmet schönen grünen oder gelben/ vorhero eingemachten Citronat / waschet ihn mit warmen Wasser/ den zähen Saft davon/ thut ihn in schönen geläuterten Zucker/ und kochet ihn über dem Feuer sehr hart. Die Proba ist: Nehmet mit dem Spadel ein wenig Zucker heraus/ und schwinget es in die Luft/ wann der Zucker fliehet wie eine Feder/ so ist er genug gesotten. Lasset den Citronat ein wenig darinnen liegen/ und wann der Zucker will erkalten/ so nehmet ihn heraus/ leget ihn in eine Schüssel oder Kessel/ auf schmale Hölzlein/ und lasset ihn also in einer warmen Stuben ablaufen und trocknen. NB. Er muß allezeit an einem trocknen Ort behalten werden.

4. Liebes- oder Johannes-Beerlein trocken zu machen/ ziehet schöne frische und groffe Liebes- oder Johannes-Beerlein/ so noch an den Sträußlein hangen/ durch ein frisches Wasser/ lasset dann auf einem Tuch wohl abtrocknen/ werffet einen/ zu kleinen Stücklein zer Schlagenen Zucker/ in ein Pfännlein/ läutert ihn mit Wasser/ und lasset ihn sieden/ bis er etwas dicklicht wird/ alsdann tauchet die Sträußlein hinein in den geläuterten Zucker/ und kehret alsobald in einem andern gesiebten Zucker wohl herum/ daß derselbe daran klebend bleibe/ und die Beerlein schön weiß anzusehen seyn/ das Rothe aber nur ein wenig dadurch heraus scheine/ leget sie dann auf ein Papier/ in ein Sieb/ und lasset ertrocknen/ so werden sie alsdann etwas härthlich.

5. Die Mähren oder gelbe Rüben werden also trocken eingemacht: Nehmet Mähren/ schabet sie fein/ schneidet die Spizen und Knöpfe ein wenig ab/ kárbet sie die Länge herunter/ dann schneidet Scheibgen oder Blätzlein daraus/ etwann wie ein halber Thaler dick; Ihr könnet auch lange Stücklein schneiden/ und in frisch Wasser werffen/ hernach setet einen Kessel Wasser aufs Feuer/ lasset sieden/ nehmet die Mähren aus dem Wasser/ und thut sie in den siedenden Kessel Wasser/ lasset sie wol sieden/ nehmet eine Steck- Nadel/ spießet unterweilen ein Scheibgen an; Wann es daran behängen bleibet/ so seynd sie noch nicht weich genug/ fällt es aber ab/ so sind sie recht; Also könnet ihr den Kessel vom Feuer nehmen/ und mit einem löcherichten Schaum-Löffel die Mähren gemach heraus in kalt Wasser heben oder legen/ und zwey oder drey Stunden stehen lassen/ bis daß sie kalt werden; Hernach lasset das Wasser rein abseigen/ leget sie ordentlich (damit sie nicht zerfahren) in eine Schüssel/

gießet so viel Rosen-Wasser darauf/ daß es fast darüber gehet/ decket sie fest zu/ und lasset sie also zwey oder drey Tage stehen; Nach diesem gießet das Rosen-Wasser rein wieder ab. Ferner nehmet sechs Pfund Zucker in einem Kessel/ gießet eine Maas Rosen-Wasser darauf/ setet ihn aufs Feuer/ und lasset ihn etwas starck sieden/ schäumet ihn fein rein; wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer/ und thut gemach die Mähren hinein/ setet den Kessel wieder aufs Feuer/ drucket mit einem Löffel die Mähren unter/ und lasset sie eine Viertel Stunde kochen/ hernach nehmet sie wiederum vom Feuer/ lasset sie eine Viertel Stunde stehen; daß ihr sie aber indessen immer untertaucht mit einem Löffel; nach diesem wieder aufs Feuer gesetzt/ und also sechsmal ab- und übergesetzt/ allezeit eine Viertel Stund vom Feuer gelassen; es muß aber jedesmal sieden/ damit sie den Zucker recht in sich saugen; Hernachmals von dem Feuer genommen/ sein säuberlich aus dem Zucker/ auf Schieber oder Bretter gelegt/ und wol abtreugen lassen. Man kan auch machen/ daß sie nach Citronen schmäcken: Nämlich/ an statt des Rosen-Wassers/ welches ihr auf die Mähren und Zucker gießet/ (wie gemeldet) gießet so viel schiecht Brunnen-Wasser über/ und wann sie auf dem Feuer einmal aufgesotten haben/ so reibet auf dem Reib-Eisen von zwey Citronen oder einer Pommeranzen/ wornach sie nun schmäcken sollen/ die äußerste Schalen/ streuet sie im Kessel unter die Mähren/ und lasset es also mit kochen oder sieden. Solches gibt hernach einen guten Geschmack/ daß einer nicht weiß/ was es seyn mag. NB. Auf solche Manier kan man alle andere gute gesunde Wurzeln bereiten.

Grüne Mandeln trocken zu machen: Nehmet sie vom Baum/ wann sie noch keine Schalen inwendig haben/ und machet scharffe Laugen heiß/ werffet sie darein/ so könnet ihr sie sauber machen/ das Rauhe herab/ alsdann in ein frisch Wasser gelegt/ daß sich die Laugen davon giebt; darnach gestossen/ und im frischen Wasser gesotten/ bis sie weich werden/ dann in einem dünnen geläuterten kalten Zucker gethan/ alle Tag bis er die rechte Dicke bekommt/ abgegossen/ überfotten/ und wieder über die Mandeln geschüttet; Wann du sie nun willst trocken haben/ so setz sie in die warme Stuben/ daß sie durch und durch erwärmen/ darnach gießes in einen Seypher/ daß der Zucker ablauffe/ alsdann auf überzint Blech/ oder saubere Bretlein gelegt/ mit feinem Zucker bestrauet/ und in der Wärme trocken lassen/ wie allezeit gelehret worden.

CAP. X.

Die Quitten und Beireln auf unterschiedliche Arten zu präserviren/ einzumachen/ und Latwergen/ Marmeladen- Kuchen und Gallerten zu bereiten.

1. Quitten einzumachen: Nimm zu 8. oder 9. Quitten/ ohngefähr 1. Pfund Zucker/ läutere ihn mit Wasser und einem Weissen vom Ey/ wie gebräuchlich/ alsdann seythe ihn durch ein

hären Sieblein/ und lasse ihn wieder sieden/ folgendst thue die Quitten/ so zuvor geschälet/ und in frisches Wasser gelegt worden/ in den Zucker/ laß sieden/ bis sie weich sind/ dann lege sie in einen Tigel oder zinner-

ne Büchsen / besteckt mit Zimmet und Nägelein / und gieße den Zucker / wann er erkaltet / darüber / daß sie allerdings damit bedeckt seyn / sonst lauffen sie gerne an.

2. Quitten einzumachen / daß sie ein ganzes Jahr gut verbleiben: Nehmet eine Quantität Quitten nach eurem Gefallen / schälet sie / und nehmet die Kerne heraus / die Schalen und Kerne behaltet beysammen / darauf kochet die Quitten / bis sie ein wenig weich sind / dann nehmet sie heraus / und lassets kalt werden / das Wasser nun / darinnen die Quitten gekocht worden / sehet wieder auf das Feuer / und werffet obige Schalen und Kerne / nachdem sie zuvor zusammen wie ein Mus gestampffet worden / darein / und lasset es so lange kochen / bis es dick werde / (solten die Kerne und Schalen nicht genug seyn / kan man auch kleine Quitten zersampffen / und darein thun /) nachgehends seyget es durch ein grob leinen Tuch / leget die gekochten Quitten in ein Gefäß / und gießet den durchgeseigten Saft darüber / daß sie ganz bedeckt werden / und wann sie wolten in die Höhe steigen / wären sie mit etwas zu beschwehren / darauf bindet das Gefäß fest zu / und lasset es also 14. Tage stehen / so werden die Quitten durch ihre eigene Krafft prservirt und erhalten; Solte sich eine schimmlichte Haut melden / ist selbige wegzunehmen / und kan der Saft / nachdem die Quitten daraus genommen / wieder um ein wenig gekocht / und aufs neue aufgegossen werden.

3. Gewürzt- und ungewürzte Quitten-Latwergen: Nimm geschälte Quitten / schneids zu dünnen Schnitzlein / dann nimm zu einem Pfund Schnitz 1. Pfund Zucker / und 1. Seidlein ausgepressten Quitten-Saft / laß die Schnitz in dem Saft ein wenig sieden / folgendes thue den Zucker darzu / laß unter beständigem Rühren / ferner sieden / alsdann rühre von einer Citronen das Marck / und etwa in einer Viertelstund hernach die Biskelein hinein / laß sieden / bis es auf einem zinnern Teller gestehet / und wanns erkühlet / in Schächtelein gefasset / und etliche Tage in der warmen Stube stehen lassen / daß es recht trucken wird; Will mans gewürzt haben / so nimm Muscaten-Blüh / Muscaten-Nuß / Ingber / Cardamomen / Nägelein / Zimmet / Calamus / Galgant / eines so viel / als des andern / alles gröblich zerschnitten / und wann die Latwerge fertig / so rühr alles hinein / darff aber nicht mehr sieden; Wie viel man des Gewürzes nehmen will / stehet in eines jeden Belieben.

4. Eine rothe Gallerichte Marmelade von Quitten zu machen: Schälet die Quitten / nehmet die Püthen heraus / und werffet sie gleich in kalt Wasser / damit sie ihre Farbe behalten; Darnach schneidet sie in dünne Schnitten / und werffet sie allezeit wieder ins kalte Wasser / alsdann zu jedem Pfund dieser Quitten / nehmet 3. Pfund Zucker / leget eine Lage Zucker in die Pfanne / und dann eine Lage Quitten / und machet es so fort / bis sie alle in die Pfanne geleyet sind; Sehet aber zu / daß die Ober-Lage Zucker sey / sehet es zu einem gelinden Feuer / und decket sie wohl zu; Wann ihr mercket / daß sie mürbe werden / und fangen an / roth auszugehen / so lasset sie hurtig fort sieden / bis alles

klar werde / und der Syrup gallericht / alsdann hebet ihn auf.

5. Gallerte von Quitten zu machen: Nehmet Quitten / schälet sie / und nehmet die Hülsen und Kern heraus / theilet sie in Viertheil / alsdann nehmet einen irrdenen Topff / (Hasen /) welcher ein Stübchen (oder 4. Maas) in sich hält / mit einem engen Mund-Loch / thut darein 3. oder 4. Hand voll von den Kernen auf den Grund / darnach die Quitten / fleibet es dann zu / und sehet es in den Ofen / mit Hausbacken-Brod; Darnach treibet es durch einen härenen Beutel oder Sack / so geschwind / als ihr könnet / zu jedem Pfund dieses durchgetriebenen / nehmet 1. Pfund schönen Zucker / thut solchen darein / lasset es stehen / bis er darinn zergangen / dann sehet es auf kleine Kohlen / und wann es anfängt zu schäumen / nehmet solchen ab / gießet zu jedem Pfund Gallerte / 1. Löffel voll Rosmarin-Wasser / dann lassets / unter stetem Rühren sieden / bis es eine rechte Dicke bekommt / folgendes verwahret es in Gläsern.

6. Weireln lang frisch zu erhalten: Nimm schöne Weireln / die frisch und trucken seynd / mit samt den Stielen / thue sie in ein zinnern Geschirr / und mache es auf das genaueste zu / sehe sie in einen Keller / in einen frischen Sand / so bleiben sie gut / bis mans gebrauchen will. Man verrichtet solches auch folgender Art: Man thut in ein Väslein Zucker / Zimmet und Nägelein streuen / hernach eine Lage Weirel / ferners Zucker / Zimmet und Nägelein / und abermahl eine Lage Weireln / und so sortgefahren / bis das Väslein voll ist / alsdann zugeschlagen / so werden sie ein ganzes Jahr erhalten / oder so lang / bis mans aufmachet / Wanns aber einmahl eröffnet / so bleiben sie nicht gar zu lange mehr / sie sind sehr lieblich / und wohl zu genießen.

7. Herrlich bewährte Pest-Latwerge: Erstlich / nimm frische Kauten / Bermuth / jedes eine Hand voll / Welche Nuß-Kern von 10. Nüssen / Allant / runde Holzwurze / jedes anderthalb Loth / weissen Dittam / Cardobenedict / jedes 1. Loth / schwarze Nieß-Wurze / Pimpernell / jedes ein halb Loth / Salt ein Quintlein / stoß alles zu subtilen Pulver / nimm dann 2. Pfund Honig / mach alles zu einer Latwerge / darvon 2. mal in der Wochen / allezeit ein Quintlein auf ein mal in gutem Wein eingeben; darauf muß man vierdtehalb Stund schwißen / dann soll man den Kranken wieder erquickten / mit Speiß / die leicht zu verdauen ist / sein Kranck soll seyn Cardobenedicten-Wasser mit Citronen-Saft vermischet / dieses stärcket den Kranken / und widerstehet den Gifft; So aber 24. Stund um sind / soll ihm die Latwerge wiederum gegeben werden / und wiederum 3. Stund geschwißt / es muß der Mensch neunmal nacheinander schwißen / dann sonst steckt sich die Kranckheit wieder / bey diesem Krancken soll stets Feuer gebrannt werden / aber mit Wachholder-Holz / dis reiniget den Luft / sonderlich bey dem Krancken.

8. Ruhr-Latwerge zu machen: Nimm Sauer-Koth / der frisch ist im Sommer auf der Halt / dörre dasselbe in einem glasernten Hasen / wohl vermacht zu Pulver / nimm dieses Pulvers ein Pfund / des guten

Eheriac 3. Loth/ alsdann Ritten-Safft / so viel / daß genug ist. Diese Latwergen wird also gebraucht/ wann der Mensch die rothe Ruhr hat/ oder Magensällig ist/ so gibt man 1. Quintlein einer Person/ besträuet es mit Zucker/ oder mit ein Blättlein Gold/ daß es nicht so unlieblich ist; es hilft gewiß; Der Quitten-Safft / so man zu der Latwergen gebraucht / muß ohne Zucker seyn / und der Patient muß sich wol warm darauf halten.

9. Eine gar gute Herk Latwergen zu machen: Man nimmt Salbey/ Ffop/ Wein-Kraut/ Frauen-Distel/ Nuß-Kern von Besschen-Nüssen/ Lorbeer/ jedes 2. Loth/ Allant-Wurz/ weissen Diptam/ Eranabeth-Beer/ Pimpernell/ Feuffels-Abbis-Wurzen/Gaffer/ jedes ein Loth/ diese Wurzen und Kräuter klein zerstoßen/ und durch ein Sieb geführt/ des besten Saffran 1. Quintlein/ guten Venetianischen Eheriac 1. Loth/ dann mit geläutertem Hönig zu einer Latwergen abgestossen zu rechter Dicke. Wann sich ein Mensch um das Herz oder Magen klagt/ giebt man einem alten Menschen eines Ducaten schwehr in einem hiezu tauglichen Wasser ein/ und läßt ihn darauf schwitzen; einem jungen giebt man weniger/ ist gewiß approbirt.

10. Gift-Latwergen: Nimm Galgant/ weissen Diptam/ Angelica/ Enzian/ jedes ein Quint; Pinelle/ Tormentill/ Langwid/ runde Hollwurz/ Zitwer/ gelb und rothen Sandel/ jedes ein und ein halb Quint/ Citronen-Schelfen/ rothen Armenischen Boly/ Terra-Sigillata/ Zimmet/Muscate-Nuß/ jedes ein Quint/ Saffran ein drittel Quint/ Calmus/ Ingwer/ Nägelein/ jedes 2. drittel Quint/ gebrand Hirsch-Horn/ Campffer/ jedes ein und halb Loth/ guten Eheriac ein viertel Pfund/ Zucker ein halb Pfund; den Zucker dick gekocht; dann die andern Species klein zerstoßen/ und samt dem Eheriac darunter gemischt. Diese Latwerg ist dienlich in allen giftigen Flecken-Fieber/ langwierigen Haupt-Krankheiten/ und wo sonst der Eheriac nicht darff gebraucht werden/ als bey Kindern/ und Schwängern/ hiervon in Eheriac Wasser/ mit Citronen-Safft vermischt/ nach dem Alter/ von einem halben/ bis ganzem Quint schwer/ auf einmal gebraucht.

11. Schwindsucht-Latwergen: Nimm weisse Lorbeer/ thue die Schelfen davon/ ein Loth/ und etwas Creus-Salbey/ hacke beydes klein/ mische ein Seidlein geläutert Hönig/ und ein und ein halb Seidlein Wasser darunter/ laß es miteinander sieden/ so lang als harte Eyer/ zwings durch ein Tuch/ darvon esse alle Morgens/ und Abends/ ist sehr nützlich.

12. Magenstärkungs-Latwergen: Ulmer-Rosen drey Viertel Pfund/ Canari-Zucker drey Viertel Pfund/ Hönig ein und ein halb Seidlein/ Ingber 6. Loth/ langen Pfeffer ein und ein halb Loth/ Pfeffer ein und ein halb Quintlein/ Nägelein/Muscate-Nuß/ Zimmet/ Galgant/ jedes 3. Quintlein; Cubeben/ Calmus/ jedes 1. Quintlein; Zitwer ein und ein halb Loth/ Cardamomi 2. Loth; Wann Zucker und Hönig untereinander gesotten und geläutert/ bis es seine rechte Dicken hat/ alsdann die Rosen darein gethan/ und einen Sud thun lassen/ daß sie einander annehmen/ hernach die Wurz/ so alle auf das kleinste muß zer schnit-

ten werden/ hinein / und wol untereinander gerühret. NB. Wann die Wurz hinein gerühret worden / so darff es nicht mehr sieden.

13. Eine andere vortreffliche Magen-Latwergen: Nimm 8. Loth rothe Regelein / halb dünn- und halb dicke/ schneide das Weiße unten davon / und hacke sie klein/ dann läutere mit einem Seidlein rothen Wein/ ein und ein halb Pfund Zucker / darnach thue die gehackten Regelein hinein / laß es miteinander sieden so lang als weiche Eyer / alsdann folgendes Gewürz/ Muscat-Blüth/ Cardamomen/ Muscat-Nuß/ Regelein/ Galgant/ jedes ein halbes Quintlein/ Zimmet ein Quintlein/ alles gröblich zerstoßen/ vier Loth in Zucker/ eingemachte Citronen und Pommerangen-Schelfen/ vier Loth Citronat/ sechs Loth eingemachten Ingwer/ von einer frischen süßen Citronen die Schelfen/ dieses klein würfflich zerschnitten / und wann die Latwergen vom Feuer gehoben/ alles zusammen darein gerühret/ und wann es erkühlet / in einen Tigel wol verbunden/ verwahrt; Dieses ist eine ungemeine Herk-stärkung/ und fast in allen Schwachheiten/ und Krankheiten zu gebrauchen.

Noch eine köstliche Latwergen vor dem Durst: Man nimmt fünf Viertel Pfund Zucker / läutert ihn gewöhnlicher massen/ mit Wasser/ dann thut man von drey Citronen das Marck mit einem silbernen Löffel ein wenig zertrucket / hinein / laßt es ein wenig sieden/ folgendes nimmt man ein halb Pfund in Zucker eingemacht- und wieder abgetrockneten Citronat/ welcher auf einem Rieb-Eisentein gerieben / und thut solchen gleichfalls hinein / laßt wieder ein wenig sieden; legl ch/ werden von zwey Citronen die Schelfen genommen/ anderthalbe auf einem Rieb-Eisentein gerieben/ und die übrige halbe klein/ wie ein Kraut/ geschnitten/ und darzu gethan/ dann sieden lassen/ bis die rechte Dicken kommt/ darnach in Gläser gefast / und wann man großen Durst hat / einen Löffel voll darvon genommen / oder einen Löffel voll in ein Glas Wein gethan/ und genossen / ist eine vortreffliche Labung/ auch für die böse Luft sehr dienlich.

Haupt- und Herk-stärkungs-Latwergen: Nimm præpar. te Periem/ præpar. te rothe Corallen/ præpar. te Smaragd / præpar. te Hirsch-Horn / Hirsch-Horn-Creuslein/ jedes ein halb Quint; Cubeben/ Paradis-Holz/ Citronen-Schelfen/ Muscat-Blüth/ jedes zweydrittel Quint; Galgant/Muscate-Nuß/ jedes ein drittel Quint; Rosen-Zucker/ Nägelein-Zucker/ jedes 3. Loth; Gold-Blättlein 6. Bham drey Bran; Zimmet-Öl/ Regelein-Öl/ jedes 7. Tropfen/ Confectio Alkermuß 3. Quint; Zucker 8. Loth/ dieses alles klein zerschnitten / und zu Pulver gestossen / den Zucker mit Rosen und Zimmet-Wasser zu einem dicken Safft gesotten/ alsdann alles hinein gethan. Diese Latwerg ist hitziger und scharffer Zugend/ stärcket das Haupt/ Herz und Magen/ auch alle innerliche Glieder/ nimmt hinweg das Hecksgeperz/ erfreuet das Herz/ benimmt alle kalte Zustände/ des Hauts/ und mildert solche Schmerzen/ treibet die verstandene Zeit/ widerstehet den Grimmen/ und bringet die verlorne Kräfte wieder. Darvon einer Hasel-Nuß groß / dann und wann genommen.

14. Kräftiges Mandel-Gebäck: Erstlich ein halb Pfund Mandeln/ mit Rosen-Wasser ganz trocken/etwas gröblich abgestossen/ in eine Schüssel nebst drey Achtel-Pfund gesiebten Zucker gethan/ folgendes von zwey Eiern das Weiße/ auf einem zinnern Teller so lang geklopft/ biß es lauter Gest wird/ und auch hinein geschütt; ferner Muscat-Ruß/ Cardomomen/ Zimmet/ jedes ein Quintlein/ gröblich zerstoßen/ von Citronen die Schelffen/ auf einem Riebeisen rein gerieben/ und alles wol untereinander gerührt/ alsdann von Oblaten/ Blumen-Herg oder was einem beliebt/ geschnitten/ von dem angemachten Geheß darauf getragen/ und in einem Ofen abgebacken. Wann solches geschehen/ machet man einen Spiegel mit Zucker und Rosen-Wasser darauf/ und bestreuet mit würfflicht- geschnittenen eingemachten Sachen/ oder verguldet es nach Belieben.

15. Kräftige Mandel-Kräpflein zu backen: Hierzu nehmet einen Vierling mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln/ sechs Loth Binnüßlein/ thut etwas Zucker/ Rosen-Wasser und Zimmet daran/ rühret es untereinander/ machet es nicht zu dünn/ darnach machet ein Teiglein an mit Rosen-Wasser/ Zucker/ und schönem Meel/ schlaget die Fülle darein/ machet Strüßlein daraus/ dann lasset es in einem Ofenlein backen.

16. Einen Mandel-Kranz zu machen: Nimm von vier Eieren allein das Weiße/ zerklöpffs wol/ rühr ein halb Loth gesiebten Zucker/ 3. Löffel voll Rosen-Wasser/ und ein Pfund gröblich gehackte/ oder länglicht geschnittene Mandeln darein/ laß über Nacht stehen/ damit die Mandeln den Zucker recht anziehen/ alsdann mische von 2. Citronen/ die Schelffen klein zerschnitten/ darunter/ folgendes lege es auf Oblaten/ so hoch es beliebt/ bache in einem Ofen fein braun: Die Mandeln müssen aber ja nicht aufeinander gedrückt/ sondern lose aufgelegt werden/ daß es schön krauß aufsteht/ der Kranz müssen vier oder fünf seyn/ immer einer kleiner als der andere/ doch so/ daß wenn sie aufeinander gesetzt werden/ nicht durchfallen/ sondern sich hübsch aufthürmen. Die Oblaten/ weil sie nicht groß genug/ können zusammen geklebt werden/ ehe man sie schneidet. Man kan auch Herggen oder runde Creuze schneiden/ sie mit diser Materi belegen/ und abbacken/ auch hin und wider vergulden. Wenn es recht gemacht wird/ siehet es schön auß.

17. Mandel-Kranz oder andere Figurn: Hacket ein Pfund Mandeln klein/ rühret ein Pfund Zucker/ 8. Loth Pistacien/ 8. Loth Pinnen-Müßl/ eingemachten Citronat/ Citronen/ und Pommerangen-Schelffen/ von jedem 4. Loth/ alles samt den Müßlein klein länglicht zerschnitten/ wie auch Muscatblüh/ Cardamomen/ Zimmet und ein wenig Negelein/ wol untereinander/ feuchtets mit Zimmet und Rosen-Wasser an/ machet auf vorher beschriebene Art/ Kranz/ oder aber schneidet allerhand von Oblaten Blumen/ Buchstaben/ oder was sonst gefällig/ leget von dem Gebäck darauf/ backts/ übereiset/ alsdann bestreuet mit gesärbtem Bisam-Zucker/ und verguldet zierlich.

18. Kleine Mandel-Bröbgen zu machen: Nimm von drey Eiern das Gelbe/ klopfe es wol/ und rühre darzu ein Pfund schönen Zucker/ der wohl gestossen

und durch ein Sieb gesiebet/ ein Pfund gestossne Mandeln/ ein Loth Zimmet/ ein Quintlein Ingber/ 2. Quintlein Negelein/ ein halb Quintlein Pfeffer/ vier Gran Bisam/ diesen löse im Rosen-Wasser auf/ und mache es zu einem Teige/ thue es in die Formchen/ und laß es backen/ hernach kanst du es vergulden.

19. Dotter-Brod zu machen/ Nehmet zu 20. Eyr Dottern/ 20. Loth rein gestossenen Zucker/ klopft die Eyr-Dottern bey einer halben Viertelstund/ hernach schüttet den Zucker darein/ rührets wiederum bey einer halben Stund/ ferner neunzehn Loth gar schönes Mehl/ ganz gemacht/ und ja nicht starck/ darunter/ sonst wird das Brod blöficht; Thut vier Loth abgeschölte/ und nach der Zwerch zerschnittene/ auch eine Stund vorher im Rosen-Wasser gelegene Mandeln/ mit klein zerschnittenem Zimmet/ Cardamomen/ und Muscatblüh/ so viel beliebt/ darein/ und mischets unter den Teig; Ist selbiger ein wenig zu dünn/ so darff man wohl etwas mehr Mehl darzu nehmen/ dann ein Mehl fließet/ das ander quillet; Es muß der Teig in der Dicken seyn/ daß er eben von dem Löffel abrinnet/ hernach schmiret ein Schärtlein mit Butter/ gießet den Teig darein/ bestreichts mit frischem Wasser oben her/ lasset auf einem Blech im Ofen anderthalb Stund backen/ bis es schön gelblich siehet/ und haltet das Ofenlein in einer stäten Hiß: Wann es nun gebachen/ und abgetrocknet/ schneidets zu Schnitten/ überziehets nach Belieben mit einem weissen Eis/ schneidet aber die Schnitten/ wann man sie eisen will/ etwas dicker/ dan sonst/ eiset erstlich nur auf der einen Seiten ganz dünn/ und stellet in einen Ofen/ daß es trocken wird/ hernach eiset es auch oben auf der andern Seiten/ aber etwas dicker als unten/ und belegeets mit eingemachten Schelffen/ und Müßlein schön zierlich/ fasset am Rand mit Gold ein/ und leget goldene Flecklein oder Stern darauf/ oder überziehets mit einem Zimmet-Eis/ und verguldet nach der Zierd/ man darff es aber alsdann nicht mehr in den Ofen setzen/ sonst verlihet es den Glanz/ und wird bläfficht. Will mans ungeeiset lassen/ stehets in Belieben.

20. Tauben von Zucker-Brod zu backen; Zu ein Paar Tauben nehmet Zucker und des schönsten Mehls/ jedes ein halb Pfund/ zerklöpft aber zuvor vier ganze Eyr/ und zwey Dotterlein/ rühret so dann nach und nach erstlich den Zucker/ und dann das Mehl/ auch/ so es beliebt/ etwas von allerley guten Gewürk darein/ schmiret die Mödel mit Butter/ vermacht sie aussen her wohl mit Leinen oder Dohn/ gießet den Teig hinein/ setets in den Ofen/ und lasset bey gelindem Feuer abbachen/ verguldet dann/ und beziehets nach Belieben.

21. Zimmet-Brod. Zerklöpft 6. ganze Eyer/ und 10. Dottern/ rühret drey viertl Pfund gesiebten Zucker/ 2. oder 3. Löffel voll Rosen-Wasser/ anderthalb Loth Zimmet/ halb Loth Cardomomen/ ein Quint Muscatblüh/ alles gröblich zerstoßen/ 8. Loth zu Stückl geschnittene Mandel/ und drey Viertel Pfund schön Mehl/ einen Löffel voll nach den andern darein/ dann gießets in ein mit Butter geschmirtes Schärtl halb voll/ backets in einem Ofen bey stäter Hiß gemacht ab/

schneit

schneidets folgendes Schnitten-weis / und braunts auf beeden Seiten schön.

Zimmet-Brod / auf andere Weis / 4. ganze Eyr / und 2. Dotter / 15. Loth Zucker / 4. Loth länglicht geschnittene / über Nacht im Rosen-Wasser geweichte Mandel / ein halb Loth klein geschnittene Zimmet / und 15. Loth schön Mehl / solches alles untereinander gerührt / hernach in Schärtl mit Butter geschmirt gegossen / und backen lassen.

23. Mandel-Brod auf andere Art. Rühret unter 3. zerflopfte Eyr / ein viertl Pfund gesiebten Zucker / ein viertl Pfund Mandel / Stückelweis geschnitten / 1. Quint Zimmet / halb Quint Muscatblüh / halb Quint Cardomomen / das Gewürz gröblich zerstoßen / ein Löffel Rosen-Wasser / ein Viertel-Pfund schön Mehl / und ganz zu letzt von einer Citrone die Schelfen klein geschnitten / schmirt das Schärtl mit Butter / füllets halb voll / lassets gemach backen / und wann es fertig / schneidets in Stückchen / thuts nachmahlen in Ofen / daß es abbräune.

24. Mandel-Brod / rühret erstlich 4. ganze Eyer / und 3. Dottern zimlich lang : dann je länger die Eyer gerührt werden / je schöner das Brod wird ; Ferner rühret nach und nach ein Viertel Pfund gesiebten Zucker / 4. Loth zu Stückl geschnittene Mandel / 2. Löffel Zimmet oder Rosen-Wasser / eine Hand voll Anis / gröblich zerstoßen / Gewürz / Zimmet / Cardomomen / Muscatblüh / jedes ein halb Loth / eingemachten Citronat / klein geschnittenen Citronen / und Pommeranken-Schelfen / von jeden 2. Loth / und ein halb Pfund schön Meel darein / schüttets in einen mit Butter geschirten Schart / lassets backen / schneittet folgendes Schnitte daraus / bräunts ab auf einem Blech / oder lassets unabgebräunt / nach Belieben.

25. Langes Brod / zerflopfet mit einem saubern zarten Besem-Reissig vier ganze Eyer / vnd zwey Dotterlein eine halbe Stund lang / daß sie zu lauter Gest werden / dann rühret nach und nach ein halb Pfund gesiebten Zucker / und eben so viel schön Meel hinein / füllets in mit Butter ganz dünn geschmirt Schärtl / oder von Papier länglich gemachte Tröglein / halb voll / und backets in gäher Hitz ab. Dann schneittets Stückelweis nach Gefallen.

26. Klein geschnitten Brod. Zerflopfet 2. oder 3. Eyer / nachdem sie groß / sehr wol / dann rühret ein halb Pfund klar-gesiebten Zucker / ein gut Theil Anis / ein halb Pfund des schönsten Meels / gröblich gestossene Zimmet / Muscatblüh / Cardomomen / Muscatnusz / Pfeffer / klein geschnittene Citronen / Schelfen / wie auch 4. Loth klein geschnittene Mandel darunter / hernach würckets auf ein Bret zusammen / schneidet etliche Stück daraus / walchet den Teig etwas rund und lang mit den Händen / fahret mit einem Bälcher-Holz darüber / daß er ein wenig breit werde / lasset ihn zwey Stund also liegen / folgendes leget solchen auf ein mit Meel bestreutes Blech / und backets in einer gleichen Hitz / schön liecht-gelb / dann schneidets geschwind / weil er noch warm / kleine Pläglein davon.

27. Klein geschnitten Brod / anderst : Rühret unter ein zerflopfte Eyr 4. Loth Zucker / und ein halb Anis / würcket so viel Meel darein / daß man den Teig damit

aufwürcken könne / machet etwann eines Fingers dick / länglichte Würstlein / überstreicht sie mit Eyer / leget auf ein vor mit Butter bestrichenen / und abgewischtes Blech / lassets backen / dann schneittets / weils noch warm / Plägl-weis.

28. Gute Mandel-Würstl zumachen : Nimm ein halb Pfund Butter / und ein halb Pfund gestossenen Zucker / in eine Schüssel / knöte es wol untereinander / denn thue darzu ein halb Pfund schön und wol gedörret Meel / und ein halb Pfund gröblich gestossene Mandeln / knöte es miteinander durch eine Viertel Stund lang / es muß aber in der Kühle geschehen / darnach mache kleine Würstgen daraus / ungefehr eines Fingers lang und dicke / lege sie auf ein Blech / und drücke darauf mit einem Messer-Rücken drey Zwerch-Striche / bestreichs mit einem wol geklopften Ey / und backe sie Anfangs langsam / und hernach stark. Es müssen auch die Würstgen alle zwey Finger breit von einander geleyet werden / den der Teig mehret sich sehr.

29. Anis-Pläglein zu backen : Nehmet zwey Eyer / zerflopfets mit einem besondern Besem-Reissig bey einer halben Stund / rühret 6. Loth klein geradenen Zucker / einen Vierling Meel / wie auch ein wenig zer schnittenen Anis / Zimmet / Muscatblüh / und Cardomomen darein / darnach schneittet Oblaten / so groß ihr wolt / thut des Teiges mit einem Koch-Löffel darauf / leget auf ein Blech / und backets in einem Deselein. Wenn sie gebacken sind / menget Zucker unter gut Rosen-Wasser / rührets so lang / bis weiß wird / alsdann streichets mit einem Messer / so dick ihr solches vonnöthen erachtet / darüber / lassets also im Deselein eintrocknen / oder leget den Teig Pläglein-weis auf ein mit Butter beschmirt Blech / und backets in einer gähen Hitz / oder rühret ein Viertel Pfund gesiebten Zucker unter drey zerflopfte Eyer / wie auch zwey Löffel Rosen-Wasser / stoffet ein Viertel Pfund Mandel mit 8. Löffel voll Zucker ab / menget ferner jedes ein Quintlein Anis / Zimmet / Fenichel / und drey Löffel voll vom schönsten Meel darunter / streichets auf Oblaten / und backets. Man kan auch nach Belieben klein zerschnittene Citronen-Schelfen darein rühren.

30. Allerhand zierlich und durchbrochenes Zuckerwercke zur Collation zu machen. Zerflopfet vier Eyer unter einen halben Vierling Zucker / dann nehmet so viel Meel / daß man den Teig kan abwürcken / und er sich nicht mehr anhänget / darnach schneidets nach dem Model aus / hierauf flopfet Eyer-weiß in einem Häselein sehr wol / rühret des allerschönsten klaren Zuckers darunter / spiegelt damit die durchgebrochene Waar / und verguldet.

31. Zimmet-Mandeln : zerflopfet ein Weiß von Ey mit ein wenig Rosen-Wasser / werffet die abgezogene Mandeln darein / lassets durch einen Seiber / oder Durchschlag wieder verfeihen / schüttet einen klar-gestossenen Zucker in eine Schachtel / thut die Mandeln nach und nach dazu hinein / schüttelt sie hin und her / damit sich der Zucker an die Mandeln hänge / werffet selbige in eine andere mit Zimmet-Stipp angefüllte Schachtel / verfähret wie zuvor / damit das Zimmet an dem Zucker klebend bleibe / leget dann auf einen brei-

ten zinnern Teller/und verwahrets an einem trocknen Orth.

32. Zimmet-Röhrlein machet also: Weichet schönen Tragant in Rosen-Wasser/ zwinget ihn nachmahls durch ein reines Luchlein/rühret klar durchgeseihten Zucker/ Zimmet/ und etwas wenig von Bolo Armen. darein/ als welcher ihnen die Farb giebet; laßset ein paar Tropffen Zimmet-Oel darein fallen/ wircklet so viel klar geseihten Zucker darunter/ biß es wie ein rechtes Saiglein wird. Alsdann walcherts zu langen Strigeln; überfahret hernach mit einem Walcher-Hölzlein/ daß es in der Dicken wird/wie ein Zimmet-Röhrlein/ nehmet alsdann kleine Weiden-Hölzlein/ eines Fingers lang/ oder so lang als man selbst will/ schläget den Saig darum zusammen/ legt's auf ein Papier/ laßset ertrocknen/ und ziehet/ wann sie erhartet/ die Hölzlein heraus.

33. Negelein zu machen: Rühret unter einen in Rosen-Wasser eingeweichten Tragant/ einen klar durchgeräulten Zucker/ laßset indessen ein Stücklein Rocken-Brod im Oefflein dürr/ wol braun und fast gang schwarz werden/ stoffet alsdann zu Pulver/ siebets durch/ daß es gang klar wird; rühret davon so viel unter den Zucker/ biß er die rechte Farb bekommt/ wie gestoffne Negelein; Man kan auch 1. paar Tropffen Negelein-Oel darein fallen lassen/ und alsdann den klar durchgeseihten Zucker darein wircken/ biß er zu einem rechten Saiglein wird/ dann formiret kleine dünne Strigeln daraus/ schneidets sodann/ und lang als die Negelein/ und oben in ein jedes derselben mit einem Messer ein Creuzlein/ leget es dann auf ein Papier/ und laßset es ertrocknen.

34. Von Zucker-Pläglein/ und Zucker-Brod/ welche auch Spanisch-Brod/ Jesuiten-Brod und Zucker-Strögel genennet werden: Nimm sieben frische Eyer/ zerflopfte sie wol/ und thue darzu drey Viering des schönsten durchgeseihten Zuckers/ rühre einen Löffel voll nach dem andern hinein/ daß es ohngefähr drey

Viertheil Stunde gerühret wird: Rühre ferner drey Viering des besten Meels/ auch einen Löffel voll nach dem andern hinein/ daß es einen glatten Saig giebt. Hiervon kanst du Pläglein machen: Solche Plägen werden Löffel-Weise auf ein mit Butter-geschmiertes Papier gelegt/ und geschwind gebacken. Man kan es auch in Blechern Formen gießen/ und so backen. Wer will/ kan auch Citronen-Schalen einmischen/ nach Belieben. Oder Bisam/ so zuvor in einem Löffel Brandwein aufgelöset/ und zertrieben worden.

35. Pfeffer-Rüsse zu machen: Nimm ein ganz Ey/ zerschlage es und rühre ein Viertheil Pfund guten durch geseihten Zucker darein/ die gelbe Schale von einer Citronen/ welche auf einem Reib-Eisen abgerieben/ oder sehr dünne abgeschälet/ und ganz klein geschnitten worden/ auch Pfeffer/ Muscat-Blühe/ Zimmet/ und Cardamomen; Wann du willst/ kanst du auch ein geschnittenen Citronat darein thun/ und alsdann so viel Meel/ daß es ein linder Saig wird/ dann treibe ihn mit einem Bolger-Holz von einander/ daß er eines Fingers Dicke wird/ truck mit einem darzu gehörigen Eisen Pläglein daraus/ legs auf ein Blech/ mit ein wenig Butter bestrichen/ und backe sie in einem Ofen.

36. Galanterie-Rüchlein zu machen: Nimm ein Pfund ungesalzne Butter/ und so viel Waizen-Meel/ reibe es untereinander/ biß sich die Butter verlohren/ dann thue ein halb Pfund oder/ weniger durch geseihten Zucker darzu/ und bereite daraus einen Saig; will etwa der Saig nicht vest genug werden/ so kan man sich mit ein oder zwey Eyer-Dottern helfen/ und solche darunter knäthen; Hiervon nimmit man nun nach Belieben/ so groß als die Rüchlein werden sollen/ bestreicht solche mit dem gelben von Ey/ und bestreuet sie hernach mit weißem oder gefärbtem bundten Zucker; dann muß man sie säh backen/ damit sie fein räsch werden.

CAP. XI.

Trockene Früchte / Pomerancken / Limonien / Citronen / Pfeben / Kürbis / Borsdörffer-Aepffel / Birn / Pflaumen / Kirschen / Mourellen / Pfirsing / Quitten zc. einzumachen/ daß sie trocken verbleiben.

1. **N**ehmet Limonien / Citronen und Pomerancken / so viel als ihr haben wollt/ schneidet an einem Ort in die Länge ein Rißigen hinein/ und werfft's in frisch Wasser; Nach diesem laßset einen Kessel Wasser wol sieden/ und leget der Citronen etliche hinein/ und laßset sie so lange sieden/ biß sie etwas weich worden; Nehmet eine Steck-Nadel/ und probiert's/ wann sie sich weich stechen lassen/ so nehmet sie heraus/ und leget sie in frisch Wasser/ laßset sie drey oder vier Tage darinnen liegen/ gebet ihnen alle Tage drey mal frisch Wasser; Nach diesem nehmet mit den Fingern/ oder hölzernen Schuppen / fein subtil durch das Rißigen das innwendige

Fleisch/ oder Marck und Kern heraus; Welche nun zerbrochen sind/ die zertheilet halb oder in vier Theile/ und werffet sie wieder in frisch Wasser. Ihr könnet sie dann noch ein Tag oder Nacht im Wasser liegen lassen/ hernach so nehmet so viel Zucker in einen Kessel/ als ihr getrauet/ die Citronen darinnen zu sieden/ gießet etwas Wasser darauf/ laßset ihn zerschmelzen; setzet ihn hernach aufs Feuer/ und laßset ihn eine viertel Stunde sieden/ schäumet ihn fein rein/ nehmet ihn vom Feuer/ und leget die Citronen/ Pomerancken oder Limonien in Zucker hinein (laßset aber das Wasser erst rein abtrieffen) setzet sie alsdann aufs Feuer/ und laßset sie eine viertel Stunde sieden/ nehmet sie hernach

wieder

wieder vom Feuer / und lasset sie ein- oder anderthalb Stunde stehen / tauchet sie aber indessen immer unter / darnach setzet sie wieder aufs Feuer / und lasset sie eine viertel Stunde sieden / alsdann wieder vom Feuer genommen / und so lange stehen lassen / wie schon gemeldet / und also fünf- oder sechsmal ab- und über gesetzt. Wann solches geschehen / so nehmet sie von dem Feuer / und lasset sie ein wenig verfühlen / nach dem nehmet sie heraus / und leget sie auf ein Sieb / leget aber erstlich ein wenig Stroh auf das Sieb / lasset sie treuge werden / aber nicht zu gehing. NB. Also kan man auch Melonen und Kürbis machen / sie müssen aber nur halb reiff seyn. Von den Melonen oder Weiben und Kürbis könnt ihr mit einem Messer die Schalen fein dünne abschneiden ; Man darff diese Früchte nicht so lange im Wasser liegen lassen / wie die Citronen und Pommeranzen / dann sie haben keine Bitterkeit oder Herbe mehr an sich ; Waschet sie nur fein rein ab. Auch Lattich / Antivien / Hindläuff / Peterfillien / Wurzel und dergleichen / werden eben auf solche Manier zugerichtet.

2. Mit den Borsdörffer-Aepffeln verfährt man also : Nehmet Borsdörffer-Aepffel / so viel ihr wollet / schneidet sie halb voneinander / schälet sie rein / leget sie in frisch Wasser / hernach lasset einen Kessel Wasser sieden / und schüttet die Aepffel hinein / lasset sie ein wenig weich sieden / doch daß sie nicht zu weich werden ;

Nehmet sie vom Feuer / langet sie mit einem löcherichten Schaum-Löffel subtil heraus / leget sie auf ein rein Tuch / und lasset sie rein abtrocknen ; hernach nehmet Zucker in einen Kessel / gieffet etwas Wasser darauf / lasset ihn ohngefähr eine viertel Stund lang sieden / dann leget die Aepffel hinein / und nach deme sie eine Weile gesotten / nehmet es vom Feuer / lasset es etwas erkühlen / leget es folgendes auf ein Sieb ; einige legen zuvor ein wenig Stroh auf das Sieb / und lassens wieder gemacht abtrocknen / streuen auch / wann sie auf der Horde liegen / etwas Zucker darauf.

3. Pfirsinge / Pflaumen / Birnen etc. machet man trocken folgender Gestalt ein : Nehmet 1. Pfund Zucker / gieffet darauf 2. Achtle Wasser und läutert ihn wol / lasset ihn so lange sieden / bis er wol einsieffet ; dannoch die Pfirsingen / oder was ihr wolt geschälet / zerschnitten / ganz oder halb / ein wenig im Wasser übersotten / an den Zucker gethan / ein Mal oder fünf aufsieden lassen. Hernach die Pfirsingen heraus genommen / und in einer Schüssel auf Holzlein gelegt / daß der Zucker abläufft ; Dann in einem Syrup ein Tag oder Nacht auf einem warmen Ofen stehen lassen / nach dem aus dem Zucker genommen / und an einen warmen Ort gestellet / die Pfirsingen alle Tage umgewendet / und überall mit Zucker bestreuet / solches etwann einen Tag oder fünf gethan / bis man siehet / daß der Syrup abgelauffen / und die Pfirsing völlig ertrocknet.

CAP. XII.

Unterschiedliche Muscazin = Pasternal = Lemoni = Pommeranzen = Nürnberger = Englische Gewürze / Speceren = Zimmet = und Eyß = Lebzelten / auf besondere Arten zu machen.

1. **D**ie Muscazin-Lebzelten werden also bereitet : Nehmet ein Pfund ungeschälte Mandeln / wuschet den Staub darvon / alsdann stosse mans gröblich / aber fein gleich / und ganz ohne zu gießen ; wann sie gestossen sind / nimmt man ein Pfund gestossenen Zucker / 8. Loth Mund-Meel / gestossenen Zimmet / daß sie braun darvon werden / Muscat-Muß geschnitten / so viel man will / mische alles wol untereinander / schlag 6. ganze Eyer darein / und mache den Zaig darmit an ; Man darff nicht alles auf einmahl daran gießen / dann es bald vergossen ; der Zaig muß fest angemacht werden / darnach auf Oblat gelegt / und nach dem Brod / oder Pasteten gebacken.

2. Zu dem Pasternal-Lebzelten / nehmet auf 1. Pfund Mandeln / ein Pfund Zucker / die Mandeln klein gestossen / und den Zucker schön geführt / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / die gestossene Mandeln darinn abtrüchnen / und abfühlen lassen / demnach mit dem halben Pfund Zucker abknäthen / ausgemacht / und fein dünn auswalgen / Lebzelten-Mödel daran gedruckt / und gebacken.

3. Weiße Lemoni-Lebzelten zu machen / mit Aepffel oder Quitten vermischt ; von Aepffeln werden sie schön weiß / aber von Quitten wolgeschmacker : Nehmet eine Citrone / thut die gelben Schalen darvon / reibet das

Weisse in ein frisches Wasser / lasset es eine halbe Stunde darinnen / alsdann die geriebene Citrone aus dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / und in ein heisses Wasser gestossen / daß die Rauhe weg kommt / thut es heraus / legt es geschwind in kaltes Wasser / darnach die Citrone unter ein halb Pfund durchgetriebene Quitten oder Aepffel gerühret / samt ein halb Pfund schönen weissen klein gestossenen Zucker / lasset es sieden / bis es sich vom Beck schälet / alsdann in eine Schüssel gestürzt / über Nacht stehen lassen / alsdann auf das Papier den Lebzelt-Form aufgestrichen / und nach Gefallen der Dicke in Model gedruckt ; Man kan das Saure von den Citronen schön auflösen / und auch darunter mischen / gleich wann mans vom Feuer will heben / man muß aber Achtung geben / daß die Hitz nicht zu gähe hinzu gehet ; Wann sie zwey Tag auf dem Papier legen / muß man sie schon abledigen / daß sie rösch drucken werden / so bleiben sie inwendig wol safftig.

4. Nürnberger Lebzelten zu machen : Nehmet eine halbe Maas / (oder / wieviel ihr machen wollet) / Honig / setzet es zum Feuer / daß es so lange siede / bis es ziemlich braun werde / rühret es immerdar im Sieden ; Nehmet Semmel-Meel / schüttet das Honig darein ; dann mischet zerstoßenen Pfeffer / geschnittene Muscat-Muß /

Negelein / Muscatblüh / Cardomomen / eingemachten Citronat und Ingber darunter / mach einen Teig / aber nicht zu fest / walge ihn aus / druck ihn in die Mödel / aber nicht zu dick / dann sie werden im Backen dicker / streue Meel auf ein Bret / und lege die Lebzellen darauf / backe in einem Ofen / aber ehe du sie hinein legst / must du sie mit Wasser überwischen / daß sie nicht meelicht seyen / und wann sie schier gebacken / so nimm sie heraus / leg sie wieder auf ein anders Bret / und überstreiche sie mit einem wol heißen Wasser / thue sie wieder in den Ofen so lange / daß sie nur übertrocknen / man kan in dem Ofen am ersten einen probiren / wird er blätterig / so ist der Ofen zu heiß.

6. Zu weißen Englischen Lebzellen: Nehmt eingeweichten Tragant / so ihr wollt / stoß Zucker darein / welcher klein gepulvert ist / hernach nehmt den Teig / und frische Lemonien / Schelfen / klein geschnitten / auch gar ein wenig Mund-Meel darunter / walgt den Teig aus / druck ihn in die Mödel / legt ihn auf die Glut / und backts fein kühl und langsam / daß sie fein hohl und weiß bleiben / wann ihr sie aber braun haben wollt / so nehmt geribnen Zimmet darunter / sie gehen im Backen hoch auf.

7. Zu guten Gewürz Lebzellen: Nehmet ein Pfund schönes Meel / ein Pfund gestoffnen gesämnten Zucker / Zimmet / Negelein / Muscat-Nuß jedes ein Loth / das Gewürz alles groblecht zerschnitten / 5. Eyer-Klar / 3. Eyer-Dottern wol abgeklopft / und den Teig damit angemacht / und Lebzellen daraus formirt.

8. Zu den Lebküchlein von guten Specereyen nimmet man zu 8. Pfunden Mellis / oder Benis-Zucker schönen Honig 2. Maas / ein Quinlein Pommeranzen-Schelfen und geschnittenen Citronat / jedes ein Loth / Muscat-Nuß 4. Loth / Negelein zwey und ein halb Loth / Pfeffer drey Loth / Cardomömlen 1. Loth / Pfeffer 3. Loth / Ingber 6. Loth / gestoffnen Zimmet 10. Loth. Gießet darüber eine halbe Maas guten Wein / laßet es zergehen / und rühret die besagte Stück nacheinander darein / macht es hernach mit schönem weißen Meel zu einem rechten Teig / und wircket denselben wol auf; Von diesem Teig wegt man zu 6. oder 8. Lothen ab / formirt es in den Mödeln / und backet es in einem Ofen / wie oben gedacht worden / und so sie auß dem Ofen daß gehoben / bräunet man dieselbige / so man will / mit Honig-Wasser / es muß aber daselbe gar dünn seyn.

9. Die Zimmet-Lebzellen zu machen: Nimm ein halb Pfund Mandeln klein gestoffen / den Saft von dreyen oder viieren Lemonien / darnach sie saftig seyn / zu unterschiedlichen mahlen / mische darunter ein Pfund Meel / und ein Pfund schön gesiebten Zucker / und Zimmet-Stup / so gesiebt muß seyn / von Lemonie die Schelfen / das wircke alles wohl durch einander ab / schlag es auf ein Oblat / backe kühl.

10. Zu dem Zucker-Lebküchlein: Nimm man zu drey Pfund Mellis-Zucker ein Pfund Honig / und dazu ein Pfund Rosen-Wasser; thut alles zu sammen in ein Messing Kesselein / laßets über ein Kohl-Feur fein sitziglich zergehen / und verschäumet es fleißig / thut hernach folgende Stück darnunter; nemlich: Gestoffnen Zimmet / sechs Loth Muscat-Nuß und Ingber / jedes

ein und halb Loth / Pfeffer zwey Loth / schön weiß Meel sechs Pfund / oder so viel als vonnöthen ist / diß alles knettet man fleißig zu einem Teig ganz steiff / machet Küchlein daraus / so groß als man will / und dunetts auf Formen / bäcket es hernach in einem Ofen / so nicht zu heiß seyn solle / und verguldet dieselbigen.

11. Auf eine andere Art machet man sie also: Man nimmt Canari-Zucker zwey Pfund / zertasset solchen mit Rosen-Wasser über einem Kohl-Feur / wann derselbige anfängt zu sieden / und die Probe hat / so wir oben beschrieben / so hebt mans vom Feur / und knettet darunter so viel weißes Meel / bis daß es ein steiffer Teig wird / und menget darunter ferner nachfolgende Stücke: Gestoffnen Zimmet / vier Loth / Muscat-Nuß zwey Loth / Negelein ein halb Loth / Ingber drey Loth / machet und formet die Küchlein nach Belieben daraus / und bäcket selbige / wie oben gelehret worden. Oder man nimmt zu zwey Pfunden guten Zuckers / schönen Honigs eine halbe Maas / laßet den Honig in einem Hasen / über einem Kohl-Feurlein ein wenig auffochen / rühret hernach den Zucker darein / laßets miteinander gemach sieden / und giebt wol Achtung darauf / daß solches nicht anbrenne / noch überlauffe / thut ferner folgende Species darein: Gestoffnen weißen Pfeffer ein halb Loth / Ingber fünf Loth / Muscat-Nuß vier Loth / Negelein und Cardomömlen jedes ein Loth / dieses alles mit schönem weißen Meel zu einem Teig geknetet / und daraus die Küchlein zu acht oder zwanzig Lothen abgewogen und gebacken.

12. Weiße Mandel-Lebküchlein: Leget ein Pfund Mandel über Nacht in ein kalt Wasser / ziehet die Haut herab / trocknet sie mit einem Tuch / schneidet auß einer Mandel überzwerch drey Theile / leget selbige vermittelst eines Papiers auf ein Blech / trocknets im Ofen ab / daß sie ein wenig bräunlicht werden / nehmet alsdann ein Pfund schön trocknen Zucker / und eben so viel wohlgedörtes Meel / schlaget acht Eyer daran / und rühret den Teig wol ab / wann dann die Mandeln erkühlet sind / schüttet sie in den Teig / wie auch anderhalb Loth guten Zimmet / Muscat-Nuß / Muscatblüh / und Cardomomen jedes 1. halb Loth / und zwar alles gröblich zerschnitten / dann von einer Citrone die Bisselein / streicht diesen Teig auf Oblaten / so groß als man sie haben will / sekets auf ein Blech / und laßets gemach backen / solte der Teig gleisend werden / daß er fließen wolte / kan man ein wenig Stärck-Meel darunter mischen.

13. Die Eiß-Lebzellen machet man also: Von neu gelegten Eyeren nehmet das Weiße / und ein wenig Rosen-Wasser / rührets mit einem saubern Löffel sehr wol ab / rührt inmerzu einen Löffel voll gefähnten Zucker nach dem andern dazu / ihr müßt hernach eine darunter klein geschnittne eingemachte Citrone / auch gefähnte und grob gestoffne Mandeln thun / rührets wol darunter / streicht es auf Oblaten / schneidets in Formen / wie kleine Marcipane / und laßets bey einem heißen Ofen trocknen.

CAP. XIII.

Allerley Früchte als Ingber/ und andere Beere/ Morellen/ Möhren/ Pistacien/ Rosinen/ Corinthen/ Citronen/ und Pomerangen-Blühe/ Cappern/ Viole/ Spillinge/ Mespeln/ Juden-Kirschen/ Maulbeer/ Wein-Reglein/ Johannis-Beer/ &c. einzumachen/ und in Saft zu erhalten.

1. **D**ie Börsdörffer Aepffel werden also eingemacht und erhalten: Nehmet derselben so viel ihr wollet/ schälet sie ganz rein/ und schneidet sie voneinander/ lasset auch welche ganz: Hernach lasset einen Kessel Wasser sieden/ thut die Aepffel hinein/ und lasset sie ziemlich weich werden/ doch aber/ daß sie nicht zerfahren; dann nehmet sie heraus/ legt sie auf ein rein weiß Tuch/ und lasset sie wol abseihen; Hernach schälet andere gemeine Aepffel/ und schneidet sie klein/ werffet in das Wasser/ worinnen ihr die vorigen Aepffel gesotten habt/ sehet sie aufs Feuer/ und lasset eine gute Weile kochen/ daß sie ganz zerfahren wollen; Hernach gießet es miteinander durch ein Häringes Sieb/ daß ihr den Saft bekommet; nehmet von diesem Aepffel-Saft in einen Kessel/ so viel ihr nöthig/ und darnach ihr viel Aepffel habt/ und thut auf ein Maas Saft ein Pfund Zucker. Ihr könnet auch wol den Zucker nehmen/ worinnen ihr die trucknen Aepffel gesotten habt/ sehet ihn aufs Feuer/ und lasset ihn aufkochen/ dann nehmet ihn vom Feuer/ und thut die Aepffel/ nebst etlichen klein zerschnittenen Zimet-Kinden und Würz-Reglein hinein/ gießet auch ein wenig Wein darzu/ sehet sie auf das Feuer/ und lasset miteinander ein wenig sieden; Ihr könnet sie auch wol ein- oder zweymal ab- und aufseihen/ darnach die Aepffel hart seynd. Wann solches geschehen/ so nehmet sie wieder vom Feuer/ bringet den Schaum rein herunter/ hernach nehmet sie subtil mit einem Schaum-Löffel ganz trocken und ohne Suppen heraus/ leget sie in ein steinern Gefäß/ nach diesem nehmet den Saft/ gießet ihn durch ein Häringes Sieb/ und thut das dicke Zeug davon/ sehet ihn alsdenn wieder auf das Feuer/ und lasset ihn so stark sieden wie Syrup; Folgendes gießet ihn auf die Aepffel/ daß er darüber gehet/ alsdann verwahret sie wol. Wie nun diese Aepffel gemacht sind/ also kan man auch Erd-Beer/ Heidel-Beer/ Stachel-Beer/ Johannes-Beer/ Hagenbütteln/ Weintrauben/ Arbis-Beer und dergleichen einzumachen. Dese Früchte aber müssen noch grün/ und etwann halb reiff seyn/ und solche alle kan man mit Aepffel-Saft einzumachen/ dieweil diese Früchte noch keinen Saft geben können.

2. Die Himbeer einzumachen/ verfähret man also: Nehmet rechte/ reine/ reife Himbeer/ thut welche in ein Tuch/ drucket und presset den Saft heraus; Wann solches geschehen/ so nehmet Zucker in einen Diegel/ so viel ihr wollet/ gießet auf ein Pfund Zucker ein Maas Saft/ sehet ihn aufs Feuer/ und lasset ihn eine Viertelstund sieden/ hernach nehmet ihn vom Feuer/ thut schöne ganze Himbeere hinein/ sehet sie wieder aufs Feuer/ und lasset sie sieden/ auf solche Manier wie die

Aepffel; Leget sie alsdann fein subtil und ganz trocken ohne Saft in ein steinern Gefäß/ nehmet hernach den Saft/ und läutert ihn durch ein häringes Sieb/ damit das Dicke heraus kommt/ sehet alsdann den Saft wieder aufs Feuer/ lasset ihn so dick und stark sieden wie Syrup/ gießet ihn hernach auf die Himbeeren/ und verwahret sie wol.

4. Die Möhren könnt ihr also einzumachen: Schälet sie rein/ schneidet Scheibgen oder Bläglein daraus/ werffet in frisch Wasser/ hernach lasset einen Kessel Wasser sieden/ und thut die Möhren aus dem Wasser hinein/ lasset sie ziemlich weich kochen/ doch aber/ daß sie nit zerfahren; probiret sie mit einer Stachel-Nadel; Wann sie nun weich genug/ nehmet sie heraus/ und legt wieder gemacht in frisch Wasser/ hernach nehmet Zucker in einen Kessel/ gießet ein wenig Aepffel-Saft darauf/ (auf ein Pfund Zucker/ ein Maas Aepffel-Saft) lasset ihn aufkochen/ dann thut die Möhren hinein/ und lasset sie so lange sieden/ bis der Saft so stark wie Syrup wird; Reibet von zweyen Citronen oder einer Pomerangen die äußerste Schalen/ und thut sie auch darzu/ (an andere Wurzeln aber darff man keine Citronen oder Pomerangen thun/ dann die haben ohne das ihren eignen Geschmack/) wann solches geschehen/ so schüttes gemacht in ein steinern Gefäß/ und verwahret es wohl. Andere Wurzeln darff man nicht zu Scheiben oder Bläglein schneiden/ sondern man muß sie rein schaben/ und die Länge heraus unter auf die Helffte auskerben/ und den Kern heraus nehmen/ dann er ist hart/ und nur das Auswendige zu gebrauchen.

5. Die Pistacien werden also eingemacht: Nehmet Pistacien ein Pfund/ ziehet die Schalen ab/ wie man die Mandeln schälet/ hernach nehmet ein halb Pfund Zucker in einen Diegel/ gießet etwas mehr Wasser darauf/ als ihr sonst pfleget/ lasset ihn aufkochen/ thut alsdann die Pistacien hinein/ und lasset sie ein wenig darinnen sieden; Siedet den Zucker ferner/ bis er wie ein Saft wird/ in der Dicken; Wann solches geschehen/ so thut sie zusammen in einen steinern Diegel/ und verwahrt's wohl.

6. Mit den Rosinen verfähret man also: Nehmet ein Pfund grobe Rosinen/ machet sie rein von Körnen/ hernach nehmet ein Pfund Zucker in einen Diegel/ gießet eine Maas Aepffel-Saft darauf/ lasset ihn aufkochen/ und thut dann die Rosinen hinein/ lasset sie so lange sieden/ bis der Zucker dick wird wie Syrup; Demnach thut sie zusammen in eine Büchse/ streuet auch noch zu legt eine Hand-voll klar zerstoßnen Canari-Zucker hinein/ und verwahret sie wol.

7. Pomerangen-Blühe einzumachen: Erstlich die

Pomeranzen-Blüh gesäubert / aus einem frischen Wasser gewaschen / dann in einem Kessel mit einem guten Theil Wasser / daß sie darinnen schwimmt / über ein Kohl-Feuer gesetzt / und so lang sieden lassen bis sie recht weich ist; Dieses kan mit einem Häfflein probiret werden / ob sie lind ist zustecken; dann im Wasser stehen lassen / bis es kalt / das Wasser darvon gegossen / und ein frisches darüber / (so wol zum Sieden als Waschen muß Köhren-Wasser genommen werden) Will man sie weiß haben / so nimmt man weißen Zucker / wo nicht / so ist auch der Mittlere gut darzu. Auf zehn Pfund Zucker ein ganzes Ey / ist aber ein Feiner / nur das Weiße vom Ey / und wenig Wasser darzu / mit der Hand geschlagen / bis es einen Gest gibt / alsdann in den Zucker gethan / über dem Feuer sieden lassen / sauber abgelaßt und lind gelassen / dann die Blüh in einen Diegel gethan / den Zucker darüber gegossen / und mit einem hölzernen Teller bedeckt / so einen Tag stehen lassen / den 2. ten 3. ten 4. ten und 5. ten Tag wieder den Zucker abgelaßt / als alle Tag einmahl / und so es viel Blüh / so nimmt man auch viel Zucker / läßt ihn ein wenig dick sieden / dann diesen / so an der Blüh ist darzu gegossen / und miteinander aufsieden lassen / daß er etwas dicker wird als vorhin / dann stehen lassen / bis er recht erkalt ist / (sonsten schnurt die Blüh zusammen / und wird hart) und wieder an die Blüh gegossen / NB so sie nicht im Wasser weich wird / so wird sie auch nicht mehr weich im Zucker / sondern bleibt zäh / daß nit wol zu genießen ist.

8. Capperen einzumachen : Nehmet 2. Pfund Capperen in ein Gefäß / gießet frisch Wasser darauf / und laßt sie zwey Tag wässern / alsdann waschet sie rein ab / hernach laßt das Wasser sieden / und kochet sie zimlich weich ; Dann werffet sie in ein frisch Wasser ; Nehmet ein Pfund Zucker in einen Ziegel / gießet Apffel-Safft darauf / etwas mehr / als ihr sonst pfleget / laßt ihn aufsieden / und thut alsdann die Capperen hinein / welche so lange sieden müssen / bis der Zucker so stark wie Syrup wird / thut sie hernach zusammen in eine Büchse oder Ziegel / streuet auch noch eine Handvoll Zucker darzu / und verwahret sie wol.

9. Viole macht man / (wie auch Negelein und Rosen etc.) also ein : Nehmet / (welche Blumen gefällig) pflücket die Blätter rein von den Knospen ab / hernach nehmet Zucker in einen Ziegel / gießet etwas Wasser darauf / setz ihn aufs Feuer / und laßt ihn etwas dick sieden / dann nehmet ihn ab vom Feuer / und thut die Blumen hinein / setzt wieder aufs Feuer / und laßt sie etwas dick werden ; man muß aber nicht zu viel noch zu wenig Zucker nehmen / sondern daß es recht ist / das Gemeinste ist / zu einem Pfund Blätter / zwey Pfund Zucker.

10. Die Spillinge kan man also einmachen : Nehmet recht zeitige Spillinge / thut die in ein Gefäß / und schwehret sie wol / gießet laulich warmen Zucker darauf / gießet den Zucker etliche mal ab / und siedet solchen allezeit wieder / bis er recht dick bleibt.

11. Zmgleichen die Mespeln : Nehmet reife Mespeln / schneidet oben das Blättlein darvon / wischet das Rauche mit einem Luchlein aus dem Pucken / thut sie in eine Büchsen oder Ziegel / und thut laulichten Zucker-

Syrup darüber / in acht oder vierzehn Tagen südet den Syrup noch einmahl ab / bis er dick bleibt.

12. Juden-Kirschen einzumachen : Nehmet Juden-Kirschen / die schön und wol / auch zeitig seynd / ziehet ihnen das Häuslein ab / und fasset es mit den Fingern zusammen / daß ihr die Kirsche nicht mit den Händen anrühret / sonst wird sie bitter / tuncet sie in warmen Zucker / thut sie in eine Büchsen / und gießet einen warmen Zucker-Safft darüber ; wann der Zucker dünne wird / wiederum abgelaßt / so oft es nöthig seyn wird.

13. Maul- oder Braun-Beer einzumachen : Nehmet der schönsten frisch-gebrochenen Beer / so viel ihr wollet / thut sie in eine Büchse / und gießet einen feinen hart-gelaßten Zucker kalt darauf / daß er wol darüber gehe ; wann der Zucker dünne wird / so siedet ihn also lange / bis er recht dick bleibt.

14. Saurach / oder Wein-Negelein einzumachen : Schneidet die Wein-Negelein mit einem subtilen Messerlein auf / nehmet die Kern heraus ; dann wäget zu einem Pfund Beerlein / so annoch an ihrem Sträußlein hangen / zwey Pfund Zucker / laßt denselben / wie gebräuchlich / und laßt ein guten Theil abgefallene Beerlein zugleich damit sieden / daß der Zucker schön roth werde ; wann er nun ein wenig dicklicht gesotten / laßt ihn in etwas erkalten / leget die frischen Saurach oder Wein-Negelein in ein Glas oder Ziegel / und gießet des Zuckers alsdann soviel daran / daß die Brühe darüber gehe / beschwerets mit einem kleinen Bretlein / über siedet nach etlich Tagen den Zucker / bis er seine Dicken vollständig überkommen.

15. Klosterbeer / Creutzbeer / oder Nischelbeer einzumachen : Nehmet grüne Creutzbeer / die völlig gewachsen sind / und drey mal soviel Zucker als sie wägen ; darnach nehmet ein wenig Wasser / laßt den Zucker darein schmelzen / und machet einen Syrup daraus / und weil der Syrup kocht / so schüttet die Creutzbeeren darein / und / sobald sie einen guten Gooß gethan / so nehmet es vom Feuer weg / und laßt sie wol zugedeckt erkalten ; darnach kochet sie noch einmal und hebets auf.

16. Reisselbeerlein einzumachen : Nehmet ein Pfund Reisselbeere / thut die Steine oder Körner daraus / und zwey mal soviel feinen Zucker / als sie wägen dazu ; darnach streiffet zwey oder drey Hand voll Reisselbeeren von den Stengeln ab / und thut sie in eine Schüssel / Hasen / oder Topff / nebst zwey Löffel voll oder mehr gestossenen Zucker / rühret es wol untereinander / druckt den Safft aus ; ihr müßet soviel Reisselbeeren-Safft haben / als zur Neigung des Zuckers vonnöthen / dardurch die Reisselbeeren erhalten werden / dann man muß kein Wasser darunter mischen ; darnach laßt den Zucker samt dem Safft sieden / und thut alsdann die Reisselbeeren / von denen die Steine ausgenommen sind / darein / und laßt sie so stark sieden / als es immer möglich / bis man siehet / daß sie recht gar und klar sind / alsdann höret man auf / und nimmt sie ab.

18. Johannes-Beerlein einzumachen : Streiffet schöne Johannesbeerlein ab / die nicht gar groß seynd / dann die kleinen pflegen insgemein besser und süßer zu seyn / presset oder windet den Safft davon durch ein Tuch / und laßt ihn fast eine halbe Stund lang sieden / ehe man den Zucker daran thut / nehmet aber zu einen

halben

halben Pfund Safft/ein Pfund Zucker/leget ein Stücklein nach den andern in den Safft/und laßt ihn also fort sieden/verfaumt selbigen/daß er schon hell wird/und auf einen Teller wie anderer Safft gesehet/leget dann die Ribes- oder Johannesbeerlein/zusamt den Sträußel/also gleich hinein in den Safft/und laßt es ein wenig

darmit sieden/bis sie nur etwas einschrumpffen wollen/legets dann warm in einen Tiegel/laßt es erkalten/und seket wol zugebunden/in Verwahrung. Diese Johannesbeerlein werden nicht wassericht/lauffen auch nicht an/und kan man auf diese Art auch die Weichseln einmachen.

CAP. XIV.

Ingber/ Calmus/ Alant- Wurkeln und Begwarten einzumachen.

1. **E**n Virgienischen Ingber einzumachen/verfähret man also: Nehmet Virgienischen Ingber/leget ihn ins Wasser/laßt ihn 8. oder neun Tage weichen/so lange bis er weich und weis wird; Hernach laßt ihn ein wenig kochen und sieden: Ferners nehmet Zucker in eine Pfanne/giesset etwas Wasser darauf/und laßt ihn sieden: Hernach thut den Ingber hinein/machet und handthieret damit/wie bey den trockenen Citronen und Pommeranzen weitläufftige Anweisung beschehen.

Dörren Ingber einzumachen: Nehmet schöne dörre Ingber-Zehen/leget sie in gute scharffe Laugen/so von lebendigem Kalck und Alchen ziemlich scharff gemacht/laßt es über dem Feuer wohl kochen/hernach siedend-heiß über den Ingber gegossen/(manche nehmen auch Seiffen-Sieder Laugen/). 24. Stunden darauf stehen lassen; Wann er noch nicht recht mürbe/setzet man die Lauge wieder über/und nochmal siedent darüber gegossen: Wann er nun weich worden/so waschet ihn mit frischem Brunnen-Wasser wol aus/gebet ihn alsdenn des Tages zweymal frisch Brunnen-Wasser/bis so lange der Schmack der Laugen vergehet. Machet einen Zucker-Safft/giesset ihn kalt darüber/und laßt es stehen; Wann der Safft dünne wird/so wird er noch einmal gesotten/und wieder kalt über gegossen/und solches so lange/bis er recht dicke bleibet.

Grünen Ingber einzumachen: Nehmet den schönsten kleinsten Ingber/waschet ihn aus kaltem Wasser/bis das Wasser lauter bleibet. Laßt ihn einen Tag und Nacht weichen/schüttet ihn auf ein Sieb/daß das Wasser abtropffet/dann thut ihn wieder in ein Wasslein oder Topf/giesset eine scharffe heisse Lauge darüber von Buchenem-Holz gemacht/und über 8. Tage gebet ihn eine frische Lauge/laßt ihn dann noch vier Tage weichen/durchstechet den Ingber auf beyden Seiten nach der Zwerch wol/leget ihn dann wieder in die Laugen/bis er wol mürbe und weich worden/dann senket die Laugen ab/leget ihn in frisch Brunnen-Wasser/laßt ihn über Nacht stehen/und wieder frisch Wasser darauf/dis thut so lange/bis das Wasser lauter bleibet/und man keine Lauge mehr schmacket/laßt ihn an der Luft auf einem Sieb trocknen/doch daß er nicht bestäube/giesset einen kalten Zucker darauf/und wann der Safft dünne wird/so siedet ihn wieder/bis er dicke verbleibet.

Einen andern Ingber einzumachen: Nehmet Wein-Reben Alchen/giesset Wasser darüber/leget den Ingber darein/rühret ihn alle Tage drey mal um/und

solches thut vierzehn Tage; Hernach waschet/schäblet und durchstechet den Ingber mit einem Psriemen/leget ihn zwischen zwey Lächer/und beschwehret ihn wol mit Seemen; leget ihn nach dem Pressen wieder in ein frisches Wasser/und trocknet ihn also. Nehmet dann einen Zucker-Safft siedend-heiß/werffet den Ingber darein/und verfähret ferners/wie allbereits Meldung geschehen.

2. **Wie der Calmus eingemacht:** Schabet den Calmus auf das schönste/laßt ihn/wann er zu langen Stücklein geschnitten worden/im Köhren-Wasser sieden/bis er weich wird/seyhet das Wasser herab/laßet einen Zucker/und giesset ihn darüber; Wann er nun fünf oder sechs Tage lang gestanden/und Brüh dünn wird/so seyhet sie wieder davon/und verstärcket es so oft mit Zucker/bis man vermeinet/daß der Calmus den Zucker angezogen habe/und gut zu essen seye; man muß ihn aber nicht zu weich im Wasser sieden/damit er etwas hartlicht bleibet.

Dieser eingemachte Calmus ist eine köstliche Haus-Arney/und mag zu vielen Kranckheiten/sonderlich zu einem bösen und äüigen Magen/gebraucht werden. Ist auch gut zu Morgens gegessen/für bösen/vergifteten Pestilenzischen Luft/machet einen guten wolriechenden Athem/befördert und treibet den Urin/und heilet allerley Gebrechen und Mängel der Blasen und Nieren/zerbricht den Stein/befördert der Weiber Menkes oder Blumen/xc. Wer den Calmus früh nüchtern genießet/dem macht er einen guten däuenden Magen/und präserviret den Menschen vor allen Fiebern. NB. Die Säufflinge und nassen Brüder haben zum Theil den Gebrauch/und zu ihren nicht geringen Nutzen/erlernen/und wissen solchen wol zu practiciren/wann sie nemlich des Abends einen guten Salus zu sich genommen/oder zu viel getruncken haben/daß ihnen folgendes Tages der Kopf unlustig/und der Magen überstillet ist/dann essen sie früh Morgens eingemachten Calmus/der ist ihnen eine gute Arney und Erwärmung des erkalteten/oder überfüllten Magens. Auch ist der Calmus sonderlich gut für böse/ungesunde und unreine Wasser/dafür sich mancher im Reisen und Wandern nicht allezeit hüten kan. NB. Der Calmus/so weiß an der Farb/ist der beste; er dauret gemeinlich drey Jahr/unversehret in seiner Krafft und Natur.

3. **Die Alant-Wurkeln** schabet und schneidet zu Bläcklein/laßet über Nacht in Köhren-Wasser liegen/setet in einem Kesselein ein Wasser zum Feuer;

Wann

Wann es siedet/ leget die Wurzeln darein/ lasset sie so lang sieden/ als man ein paar Eyer sieden mag; dann gießet das Wasser herab/ leget die Wurzeln auf ein Sieb/ damit sie verfeihen; läutert nachmals einen Zucker/ leget die Wurzeln darein/ lassets also miteinander absieden/ biß man meinet/ daß der Zucker dick genug seye; gießet dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser daran/ lasset sie noch einen Sud darüber thun/ alsdann ein wenig erkalten/ legts in einen Tiegel/ verbindts wohl/ und setz es in ein kühles Ort; Wann die Brüh dünn will werden/ kan man sie wieder abfeihen/ mit Zucker verstärcken/ und ferner/ biß zur rechten Dicken/ absieden lassen.

4. Die Wegwarten lasset rein und schön abschaben/ werffet sie hernach in ein frisches Wasser/ so bleiben sie schön weiß/ nehmet selbige/ schneidet die inwendigen Kern heraus/ werffet sie wieder in ein frisches Röh-

ren-Wasser/ lassets über Nacht darinnen stehen; des andern Tages siedet ein ander Wasser ab/ leget die Wegwarten darein/ und siedets biß sie ein wenig weich werden/ alsdann seihet das Wasser wieder herab/ laßet die Wegwarten auf einem Tüchlein/ so über ein Sieb geleyet worden/ verfeihen und ertrocknen; Hernach nehmet zu einem Pfund Wegwarten fünff vier- tel Pfund Zucker/ läutert selbigen/ wie bekandt/ mit einem Beßen von Ey/ und wann er schön geläutert/ und verfaumt ist/ siedet die Wegwarten darinnen/ leget selbige in einen Tigel/ lasset den Zucker noch ferner ein wenig sieden; und wann er erkaltet/ gießet ihn über die Wegwarten; verbindet den Tigel/ setz ihn an ein kühles Ort/ und übersiedet den Zucker/ wann er dünn werden wollte/ so offt/ biß er in seiner rechten Dicken verbleibet.

CAP. XV.

Unterschiedliche Zucker zubereiten.

1.  In köstlicher Negelein: Zucker der für das schwere Hergklopfen und Ohnmächten kan gebraucht werden: Erstlich/ nehmet 1. oder 2. Citronen/ nachdem sie groß/ hackt es mit allen ganz klein; dann ferner/ Rosmarin/ Boragi/ Ochsenzungen/ gelbe Veil-Blüthe/ eines so viel als das andere/ thut es in ein Glas/ gießet guten Muscateller/ oder andern starcken Wein darauf/ daß es nur durch und durch naß werde; laßt es ein oder zwey Tage baigen/ brennet es kühl aus; nehmet des ausgebrannten Wassers ein Seidlein/ läutert ein Pfund Zucker damit/ lasset ihn sieden/ biß er gestehet; Dann thut zwölf Loth schöne/ dicke/ rothe Negelein abge-schnittner darein/ so vorhero in einem steinern Mörsener zerstoßen/ lasset es zwey oder drey Sud thun/ dann von zwey Lemoni das Saure heraus/ thut es darein/ lasset es noch zwey Sud thun/ laßt es erkalten/ thut es in ein Glas/ dann Bisam oder Ambra drey Gran wol zerrieben/ darein gerühret; Wann eines schwach ist/ ein wenig davon genommen/ auch auf ein Scharlach-Flecklein gestrichen/ und über das Herz gelegt; Wer den Bisam oder Ambra nicht leyden kan/ derselbe kans auslassen.

2. Ein herrlicher Schlag Zucker/ dem Haupt/ Magen/ und der Brust nützlich/ ist folgender: Nehmet Majoran-Blüthe/ blau und gelben Veil/ rothe Rosen/ Schlüssel-Blumen/ rothe dicke Negelein/ Wild-Salve-Blüthe/ Ochsen-Zungen/ Borrage/ jedes ein Loth/ zu diesem nehmet 18. Loth Zucker/ Baldrian- Rosmarin/ Lavendel-Blüthe/ jedes 2. Loth/ Zucker zu jedem 4. Loth/ wie die Blüthe nacheinander kommen; Alles wol untereinander gestossen/ dann in ein Glas gethan/ und an die Sonnen gesetzt; dann nimmt man von den Speciebus Aromaticis Rosatis, so in der Apotheken zu finden/ 1. Loth/ und vermengt es mit den Blüthen in einem Mörsner wol durcheinander; Wann es zu dick will werden/ so feuchte es mit Lavendel-Wasser an/ davon alle Morgen einer Hasel-Nuß

groß genommen/ welcher sich des Schlags be-sorgt.

3. Magen-Zucker: Nehmet weissen Ingber zwey Loth/ Zimmet 1. Loth/ Paris- Körner 1. Loth/ Gal-gant/ Negelein/ Muscat-Nuß/ jedes ein halb Loth/ Cubeben/ langen Pfeffer/ Muscat-Blüth/ jedes ein Quint; Zucker 3. viertel Pfund; aus diesen Stücken bereite den Magen-Zucker/ solcher stärcket denselben/ so er blödd und kalt ist/ erhält desselben gute Däunung/ und verhütet das Erbrechen.

4. Der Pommerangen- und Bermuth- Zucker wird also gemacht: Erstlich nimm 8. Loth frischen Bermuth/ wasche ihn sauber/ hacke und stosse denselben in einem steinern Mörsener ganz klein/ ferner 8. Loth süße Pommerangen/ löse die Kern davon/ und das übrige hacke alles samt den Schelffen auch ganz klein/ alsdann nimm 3. Vierling schönen Zucker/ gieß ein wenig mehr als ein halb Seidlein frisches Brun-nen-Wasser daran/ laß solchen ein Weil sieden/ und läutere ihn mit einem Ey/ hernach seih ihn/ daß er fein schön lauter und klar wird/ so dann schütte den Bermuth samt den Pommerangen darein/ und laß solches miteinander so lang sieden/ biß du vermeinst/ daß sich die Rauhe von dem Pommerangen- Saft/ und Bermuth recht versotten/ und es in der Dicken wie ein Rosen-Zucker wird/ dann wann sich die Rauhe nicht versiedet/ so schimmelt's gern. NB. Wann ein Mensch an den Winden/ an der Gall/ oder Magen-wehe leydet/ soll er bißweilen von diesem Zucker zu Nachts und Morgens jedesmahl einer halben Nuß groß einnehmen/ dann es vertreibt die Wind und Gall/ und stärcket gewaltig den Magen.

5. Zucker von Ulmer-Rosen: Nehmet Ulmer- Ro-sen/ schneidet unten das Gelbe sauber hinweg/ und rätelt's durch ein Sieb/ daß nichts von Saamen dar-unter bleibt/ thut sie in ein zinnern Geschirz/ gießet sie- dendes Röhren-Wasser darüber/ laßt ein wenig dar-an stehen/ dann drucket sie vest auß/ daß alles Wasser

darvon

darvon komme/ folgendes nehmt auf ein Pfund Rosen/ ein Pfund Zucker/ den läutert wie gebräuchlich/ wann solches geschehen/ thut die Rosen hinein/ lassets zwey Stund/ unter beständigem Rühren/ gemächlich siedend/ und hebet ihn/ wann er erkaltet ist/ auf zum Gebrauch.

6. Rosen-Zucker mit Citronen für die Hitz: Nim/ wann das Gelbe unten herab geschnitten von Umer-Rosen/ und Zucker-Rosen/ jedem 4. Loth/ hackt klein/ thus in eine Schüssel/ rühr drey Viertelpfund gestossnen Zucker darunter/ das Mark von einer Citronen/ und von der Schelffen ohngefähr das Drittel/ so klein gewürffelt muß zerschnitten werden/ wann es wol untereinander gemischt/ kan er in einem Glas verwahrt werden.

7. Ochsen-Blümlein-Zucker: hackt Blumen/ nehmet zu einem Loth Ochsen-Blumen drey Loth Zucker/ stoßet es untereinander/ und bewahret es in ei-

nem Glas/ also möget ihr auch andern Blumen-Zucker zurechten/ nur gebet Achtung/ daß ihr zu den Blumen weniger Zucker nehmet/ welche feuchter Natur sind/ als die mehr trockner/ oder wo die Blumen allzufeucht wären/ möget ihr sie vorher im Schatten erwelecken lassen/ hernach einmachen.

8. Przelervir-Zucker/ so in Contagion und Pestzeiten nützlich zugebrauchen: Schneidet und hackt Angelic/ Liebstockel-Wurzel/Gimdel-Reben/ Cardobenedicten/ Weinrauden/ und Alant-Wurzel/ jedes ein Loth/ alles auf das kleinste/ mischet drey Viering Zucker darunter/ Wann eine Pestilenz oder giftige Seuche regiret/ möget ihr alle Morgen früh nüchtern darvon einnehmen/ ihr möget auch Baldrian-Liebstockel-Angelic/ und Pestilenz-Wurkeln klein schneiden/ und in einem Säcklein an den Hals hängen/ so seyd ihr mit der Hälfte Gutes wol verwahrt.

CAP. XVI.

Allerley Säfte und Syrupe zu machen.

1. Citronen-Safft zu bereiten: Nehmet Citronen/ schälet sie/ thut die Kern heraus/ pressets aus/ lasset das Ausgepreste entweder an der Sonnen/ oder auf dem Ofen distilliren/ thut ein wenig Mandel-Öel darauf/ lassets bey nahe acht Tage also stehen/ dann nehmet anderthalb Zucker/ gießet eine Maas Wasser daran/ läutert ihn mit Eyer-Weiß/ lasset ihn wol dick siedend/ thut das Öel mit Baumwollen von dem Citronen-Safft/ gießet den Zucker daran/ und verwahrt ihn zum Gebrauch. Diser Safft kühet und benimmt der Gallen die Schärffe/ bewahret das Herz vor allen giftigen Zufällen/ stärcket und kräftiget dasselbige/ und behütet es vor Ohnmacht.

2. Granat-Aepffel-Safft: Nehmet Granat-Aepffel/ thut die Kerne auf das sauberste heraus/ zertreibet es alsdann in einer Schalen auf das beste/ und seyheth den Safft durch ein härines Tuch/ und wann ihr drey Loth Safft habt/ so nehmet ein halb Pfund Zucker/ machet ihn schön klar mit einem Röhren-Wasser/ lasset ihn siedend/ bis daß er gar wol an dem Löffel spinnet/ dann gießet den Safft darein/ ist eine vortrefliche Labung/ wann ein Mensch von sehr grosser Hitze ist.

3. Erdbeer-Safft: Nimm Erdbeer/ zerstoß sie wol in einem steinern Mörser/ presse den Safft heraus/ alsdann ein Pfund schönen Zucker/ und ein halb Seidlein Erdbeer-Safft genommen/ dann in einem neuen Hasen wol verdeckt siedend lassen/ bis er eine rechte Safft-Dicken überkommen/ nachgehends/ wann er erkaltet/ in einem Glas verwahrt. Dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Brust/ und Lung/ imgleichen wo Leber und Milz entzündet ist/ mag auch wider alle brennende/ giftige/ und pestilenzische Fieber/ und dergleichen Krankheiten nützlich gebraucht werden. Eben auf diese Weise kan man auch von Citronen einen Safft bereiten.

4. Johannis-Beerlein-Safft: Wolzeitige Johannis-Beer genommen/ zupffets von den Stielen ab/ und pressets aus/ thut dann zu einem Seidlein ausgepressten Safft ein Pfund Zucker/ lasset es siedend bis die Prob da ist. Oder man presset unter einer Presse Johannis-Erablein aus/ wiegt hernach den Safft/ und nimmt zu jedem Pfund Safft/ zwey Pfund gestossenen Zucker/ stellet es an die Sonne/ läßt es so lange/ als man will/ darinn stehen/ rühret es oft um/ so bleibet dieser Safft frisch Jahr und Tage.

CAP. XVII.

Allerley Arzney-Säfte/ Syrupen und Julepen/ wie auch Patwergen zu bereiten.

1. En Kettich-Safft machet man also: Man nimmet Kettich nach Belieben/ stößet solchen zu einem Drey/ in ein sauber Tuch gethan/ und mit zween Tellern zwischen beeden Händen starck ausgebrückt. Hernach nimmt man Brandwein einen halben Schoppen/ darein leget man grosse Rosinen/ 1. Loth Zucker. Thut alles zusammen in ein

Glas/ oben wol zugemacht/ alsdann im warmen Wasser/ so nicht allzuheiß/ einen Tag lang stehen lassen/ hernach wann man es brauchen will/ mit obigem Kettich-Wasser ein halb Trinck-Glas voll vermischet/ Morgens und Abends 2. Löffel voll davon genommen.

2. Den rothen Saurach/ oder Wein-Lägelein-Safft/ bereitet man also: Man nimmt wohlzeitige

Beer von Saurach / so man auch Erbseln nemet / thut selbige / in einem leinenen Sack / zwinget sie unter der Press aus. Diefem Saft lasset man hernach in einem irdenen verglasten Geschirz siedem / und fleissig verschäumen / auch bis auf den halben Theil einsieden / und langsam kochen / daß er wird wie Honig / verwahret dasselbige zum Gebrauch. NB. Solchen kan man ein Jahr und länger / ohne Zucker erhalten. Dieser Saft / wann er ohne Zucker gesotten / wird ganz braun. So man aber Zucker darzu thun will / so bleibet er schön roth. Dienet für den grossen Durst / in hitzigen Fiebern ; oder zerstoßet die von Stielen gezupfte Saurach oder Weimlägelein / in einen Marmorsteinern Mörsel / mit einem hölzernen Stößel / presset es aus / schüttet solchen Saft in saubere Gläser / gieffet eines halben Fingers hoch frisch Mandel-Oehl darauf / und verwahret solchen wol verbunden an einem kühlen Ort : Man kan ihn solcher gestalt lange Zeit zu der Nothdurfft aufbehalten. Auf eine andere Art : thut die Stiel von den Weimlägelein / presset aus / lasset den ausgepresten Saft drey bis vier Tag stehen / daß er gefalle und lauter wird / gieffet hiervon eine Maas / unter 1. Pfund geläuterten Zucker ; dieser Saft kühet / widerstehet den giftigen Fiebern / unterdrücket die Gallen / löschet die große Hitze und Durst / ist auch nütlichen in der Ruhr.

3. Ein bewährter Saft / für das herab Sinken des zähen Schleims im Hals : Man nimmet ein halb Maß Malvasser / thut darzu drey oder vier Löffel voll zerstoßenen guten Hut-Zucker / ferner Borragein Ochsen-Zungen / Melissen / und Rosen-Wasser / jedes einen Löffel voll / alles miteinander vermischet / und auf den halben Theil einsieden lassen / also daß es zu einem Saft werde ; von diesem Saft mag man / wann man Abends schlaffen gehet / auch sonst am Tag einen Kindes-Löffel voll nehmen ; zertheilet den Schleim und machet Auswerffen.

4. Der von unzeitigen Trauben bereite Saft ist also beschaffen : Man nimmet unzeitig / ausgepresten Trauben-Saft fünf Pfund / Hut-Zucker drey Pfund / clarificirt es mit Eyerklar / und siedet es zu einer rechten Dicken / thut es hernach in ein gläsernes oder verglastes Geschirz / und verwahret es zum Gebrauch. (1.) Dieser Trauben-Saft ist dienlich denjenigen / so in hitzigen Fiebern liegen / darvon giebet man den Patienten in grossem Durst / mit Saurampffer-Wasser vermischet / und zu einem Zulep gemacht / zu trincken. (2.) Es stillt das Unwillen und Durchlauffen / so aus der Gall entstehet. (3.) Ist gut den schwangern Weibern.

5. Ein purgirender Quitten-Syrup : Man nimmet rothen Quitten-Saft drey Pfund / präparirt Scammonii oder Diagryd drey Loth / mischets wohl durcheinander / lasset es etliche Tage stehen / also daß sich die Krafft aus dem Scammonio gezogen ; darnach gieffet man es durch ein Tuch gemächlich ab / daß es nicht trüb werde ; thut darzu weissen Hut-Zucker / so viel als des Safts ist / und siedet es zu einem rechten Syrup ; Diefes Syrups nimmet man einen Löffel voll / zerreibet selbigen in einer bequemen annuthigen Brühe / oder mit ein wenig Wein / und giebet es dem Patienten nüchtern zu trincken ; es purgiret ziemlich starck / aber sanfft ohne

Schmerzen. NB. Schwangere Weiber sollen sich dieses Syrups enthalten.

6. Ein purgirender Rosen-Syrup ; Man nimmet schöne frische Leibfarbene Rosenblätter / ein gutes Theil / so viel man will / thut dieselbige in eine zinnerne grosse Flasche / gieffet darauf sied-heiß Wasser / also daß dasselbige einer queeren Hand hoch darüber gehe ; lasset es vier und zwanzig Stund lang stehen / dann setzet die Flasche in einen Kessel mit heißem Wasser ; nachdeme es nun zimlich warm worden / so zwinget es durch ein leinen Tuch zimlich hart aus / thut wider frische Blumen darein / und das zum wenigsten fünf oder sechs mal ; je / nachdem man den Saft starck oder gelind haben will : Als dann thut man zu einer halben Maas Saft zwey Pfund Zucker / darzu das Weiß von einem Ey / sehts über das Feuer / siedet es stätig / und verschäumt / bis daß es zu einem Syrup wird. (1.) Diefem Syrup nimmet man Morgens nüchtern drey Löffel voll in einer Aerbis oder wolgesottenen Hühner-Brühe vermischet / ein. (2.) Ist auch gut den schwangern Weibern / und (3.) welche mit der Pest angegriffen / und keinen Stulgang haben. Man mag es ohne Gefahr gebrauchen. (4.) Den jungen Kindern nur halb so viel / es laxiret fein. (5.) Starcket das Herz.

7. Citronen-Syrup : Man nimmet schöne frische Citronen oder Limonien / schneidet die Schale ab / löset das Fleisch von dem inwendigen weissen Häutlein mit dem Messer sauber ab / thut es in ein Zucker-Glas / streuet darauf weiß-gestossenen Canari-Zucker / zweymahl so viel als des Citronen-Fleisch ist / verbindet es / und verwahret es zum Gebrauch. (1.) Dieser Syrup dienet insonderheit für grosse Hitze. (2.) Löschet den Durst. (3.) Treibet den Gift vom Herzen. (4.) Darum hat dieser Saft in der Pest-Zeit billig den Vorzug vor allen andern Arzneyen.

8. Rüs-Syrup : Man nimmet unzeitige grüne Welsche Rüs / wann sie noch weiche Schalen haben / zerstoßet es in einem Mörsel / presset den Saft durch ein starck leinen Tuch aus. Siedet es hernach mit Zucker zu einem Syrup / und verwahrt es zum Gebrauch. (1.) Ist dieser Syrup dienlich vor Kinder und alte Leute / insonderheit / wann dieselbige die Kindes-Blattern haben / daß ihnen dieselbige nicht im Hals schaden. (2.) Hiervon solle man einen Löffel voll unter frisches Braunellen-Wasser mengen / durcheinander schütten / und oft den Mund und Hals damit gurgeln. Hernach von diesem Syrup einen kleinen Löffel voll / mit Rosen-Hönig vermengen / sein gemächlich einschlungen / so heylet es den Hals / und schaden die Purpeln niemand. NB. Den Kindern solle man weiß-gedörten Hunds-Roth in ihren Trunck legen / und also stätig darüber trincken lassen.

9. Ein guter Zulep für den grossen Durst in hitzigen Fiebern : Man nimmet blauen Viol-Syrup / drey Loth / Saurampffer oder Begwart-Wasser 6. Loth / Zimmer-Wasser 2. Loth / recht Vitriol-Oel / so destillirt / 4. Tropfen. Alles durcheinander vermischet / und zu einem Zulep gemacht. Davon gibt man dem Patienten zu trincken / so oft er will. Oder nehmet schwarz-Kirschen-Wasser ein halb Seidlein / Nege-

lein

ein Safft/ Pöonien Safft/ nachdem mans süß haben will / und drey Löffel voll Mayen-Blümlein-Wasser / mischets alles untereinander; Dieser Zulep ist ein treffliche Labung / stärcket das Herz / und den Kopff.

10. Ein Zulep für das Rotlauff: Man nimmet Holder-Blüh / und Pestilenz-Wurzel-Wasser / jedes 3. Loth / See-Blumen-Wasser 2. Loth / drey gestoffne Lorbeern / vermischet es wol zu einem Zulep / darvon gibt man dem Kranken warm zu trincken / und läset ihn alsdann schwitzen.

11. Ein Mayen-Zulep: Man nimmet Balsam-Syrup 2. Loth / Zimmet-Wasser 8. Loth / Vitriol-Öl 4. Tropffen / vermischet es / und machts zu einem Zulep / dieser Zulep dienet für einem schwachen Magen / so oft man das Erücken und Kälte des Magens verspühret / so nimmt man obiges auf zweymahl ein.

12. Ein Zulep für das Grimmen: Man nimmet Camillen-und Balsam-Wasser / eines so viel als des andern / thut darein ein wenig Candel-Zucker / machts warm zu einem Zulep.

13. Ein guter Zulep in der Pest: Man nimmet präparirte Perlen 1. Scrupel / rothe Corallen ein halben Scrupel / Oriental. Bezoar / 5. Gran / Manus Christi Pöffelein 1. Loth / zerstoßet es in einem Mörsner / gießet Sauerampffer-und Borragen-Wasser jedes 3. Loth / Rosen-Wasser 2. Loth / Citronen-Safft ein Löffel voll daran / vermischets zu einem Zulep / und giebet den Kranken / so von der Pest angegriffen / oft ein paar Löffel voll davon zu trincken.

14. Holbeer-und Maulbeer-Safft: Man nimmet Holbeer zerrührts / und stellt 3. Tage in Keller / darnach presser mans durch ein Tuch / und stellt den ausgepresten Safft in Keller 4. oder 6. Tag / bis er verjirt hat / dann thut man die Haut und den Gest herab / und läst ihn durch ein klar Tuch lauffen / alsdann nimmet man zu einem Seidlein Safft ein Pfund Zucker / den klein zerstoßen / und durch ein Sieblein gebeutelt / und einen Löffel voll nach dem andern eingerührt / man muß langrühren / nachdem es viel ist / eine Stund / auch noch wol länger; Folgendes kan man den in Gläsern verwahren / ist eine treffliche Kühlung. Oder presset wol zeitige Holler auß / durch ein sauber leinen Tüchlein / dann 4. Loth Safft / und 8. Loth Zucker / über einige Kohlen gesetzt / fleißig gerührt / und abgeseamt / wann es sieden will hinweg gethan / gerührt / wieder über das Feuer / und gerührt / abermahlen abgehoben / und solcher Gestalten drey mahl abgewechselt / dann erkühlen lassen / und zum Gebrauch aufgehoben. Eben auf diese letzt beschriebene Art kan man auch von Maulbeern einen Safft sieden / solcher kühlset / und ist vor die bösen Hälse sehr nützlich zu gebrauchen.

15. Ein köstlicher Lungen-Safft für Schwind-süchtige nützlich zu gebrauchen: Nehmet Lungen-und Leber-Kraut / Ehren-Preiß / Isop / Rindel-Reben / Alant-Wurz und Hirsch-Zungen jedes ein Hand voll / hacket die Kräuter alle klein / thut es in einen Hafen / gießet anderthalb Seidlein Wein daran / lassets zwey Zwerchfinger einsieden / pressets darnach auß / nehmet 5. Vierling Zucker / ein halb Seidlein Hönig / läuterts

mit einem Ey / thut den ausgepresten Safft darzu / seyhets beydes durch / lassets sieden / bis er dick wird.

16. Ein Safft von süßem Holz: Man nimmet Süßholz ein Pfund / rein geschabt / schneidet es in kleine gewürffelte Stücklein / trocknet es in einem Ofen / und zerstoßet es in einem Mörsner / thut solches hernach in einen steinern Krug / oder sauber Glas / das zuvor nicht gebraucht worden; Ferner thut man Hasel-Wurz / Scabiosen-Kraut / Isop und ander Wasser darzu / daß solches vier Quersfinger hoch über das Süßholz gehe / sethet den steinern Krug wol zugestopft in einen Kessel voll Wasser / bestopft denselbigen rund herum voll Heu / daß er im Wasser nicht umfallen könne; Lasset solchen vier Stunden lang im siedenden Wasser stehen / und dieses thut man acht oder zehn Tage nacheinander; darnach seyhets man durch in eine Schüssel / und sethet die Schüssel auch über siedendes Wasser / lassets ein wenig einbrädeln / thut alsdann darzu ein Pfund weißengestoffnen Zucker-Candi.

17. Blauen-Violen-Negelein / Flitsch-Rosen-und Pöonien-Safft: Wann der blaue Veil abgezapffet ist / so wieg ihn / und stoß oder hack ihn gar klein / alsdann wieg drey mahl so viel Köhren-Wasser / als des Veils ist / und laß sieden / thue den Veil in ein zinnernes Geschirr / gieß das siedende Wasser darüber / und rühr ihn mit einem silbern Löffel an / dann deck und bind ihn mit einem vierfachen Tuch auf das gehebeste zu / setz ihn in Keller / laß ihn Tag und Nacht stehen / darnach nim auch drey mahl so viel Zucker / als des Veils / und läutern also: Nimm den angebrühten Veil / zwinge ihn durch ein Tuch in ein sauber Geschirr / alsdann nimm dieselben Blättlein / gieß so viel Wasser daran / als du zum Zucker-Läutern bedarffst / druck's noch ein mahl auß / gieß es über den Zucker / und wann er geläutert ist / so gieß den ersten aufgezwungenen Safft daran / und laß ihn sieden / bis er eine rechte Dicken hat. Wird gebraucht in scharffen Fiebern / Hitz der Leber und Hergens / Bräune der Kehlen / trocknen Husten / und löschet den Durst. Eben auf diese Art wird auch der Safft von dicken braunen Negelein-Blumen gesotten / so eine treffliche Herz-Stärkung. Imgleichen von Flitsch-Rosen-Blättern / welcher Safft zur Reinigung des Geblüts gebraucht wird; Und von Pöonien-Rosen / dieser kühlset und stärcket den Kopff.

18. Gewürzter Quitten-Safft: Nehmet 30. Loth schönen Zucker / 28. Loth schönes Hönig; das Hönig thut erstlich in ein Beck / gießet 3. oder 4. Löffel guten Wein darein / und läuterts außs schönste; darnach thut es vom Feuer / und lassets es ein wenig erkalten; alsdann gießet darein anderthalb Pfund / lauter ausgepresten Quitten-Safft / und 18. Loth Wein-Esig / rühret es glatt ab / und laßt es wiederum eine viertel Stund sieden / dann thue den Zucker hinein / und laßt ihn sieden / bis er eine rechte Dicken hat; folgendes langen Pfeffer / Ingber / Zimmet / jedes ein halb Loth / Muscatblüh / Negelein / rothe Köflein / jedes ein Quint / alles klein zerstoßen / darunter gerühret / und noch einen Sud thun lassen / alsdann verdeckt lassen erkühlen; So ihr ihn wollt gebrauchen / rühret ihn jedesmal auf / massen sich das Gewürz auf dem Boden pfeget zusehen. Oder

nehmet 4. Pfund ausgepreßten Quitten-Safft / in ein Reflein / werfft von 3. Citronen das Marck in den Safft / laßt es zusammen eine halbe Stunde sieden; Hernach thut Paradis-Holz und Galgant / jedes 2. Quintlein / Cardomomen und Negelein / jedes ein Quintlein / wie auch 2. Ingber-Zehen / alles gröblich zerschnitten / hinein / laßt es ferner eine viertel Stunde sieden; dann seihet es durch ein harnes Sieblein / gießt es wieder in das Reflein / und laßt ihn / nebst etwas Malvasser und einem Pfund schönen Zucker sieden / bis er eine rechte Safft-Dicke bekommt / daß er sich spinnt; Wann er nun erkalt / verwahr ihn in einem Fiegel / zum Gebrauch. Dieser Safft dienet vor die Abkräftten / auch zur Stärckung des Magens / einen Löffel voll davon zu sich genommen.

19. Aepffel- und Birn-Safft: Reibet sogenandte Hart-Aepffel auf einem Rieb-Eisen / presset den Safft davon aus / laßt solchen ein paar Tag im Keller stehen / und wann er gefallen / seihet ihn durch ein Harnes Tuch / siedet ihn nachmals eine Weile / werfft so viel schönen gemeinen Koch-Zucker / oder aber / welches besser / Kandel-Zucker hinein / als beliebig / laßt ihn ferners sieden / bis er die rechte Dicke hat. Dieser Safft ist nutzbar vor die Husten / immerzu ein klein Löffel voll davon genommen. Von allerhand andern Aepfeln machet man auf gleiche Art / mit oder auch ohne Zucker Säfte / so zu allerley Speisen und Brühen gebraucht werden; Wie auch von Birnen / worzu die Wasser- oder Graben-Birn die besten; unter diesen Safft aber darff kein Zucker kommen / weil er so süß genug; Solcher wird gleichfalls zu den Essen-Speisen genuset.

20. Cardobenedicten-Safft: Cardobenedicten-Kraut / Bermuth-Knopfflein / Ochsenzünglein / Barabien-Blüh / jedes gedörrt eine Hand voll / thut diese Stück untereinander gemischer / in einen geglästten Hafen / gießt ein wohl-gemessenes Seidlein Köhren-Wasser siedend darüber / laßt es wohl bedeckt 24. Stunden stehen / hernach zwingts durch / wiegt so viel Zucker als des Saffts ist / laßt es zusammen sieden / versäumt es sauber / werfft die Schelffen von einer Citronen / daraus alles Weiße geschnitten worden / nebst 6. gangen Muscatenblumen / hinein / und laßt es sieden bis der Safft etwas dicklicht wird. Oder nehmet anderthalb Loth Cardobenedicten-Kraut / 3. Quintlein Bermuth / ein halb Loth Ochsenzünglein / und ein halb Loth Barabij / verfähret übrighens damit / wie sonst erwehnet.

21. Der Syrup von Negelein-Blumen wird also bereitet: Man nimmet schöne wohl-riechende Negelein-Blumen / schneidet unten das Weiße von den Blättern ab / nimmet hernach so viel Zucker / als sie wiegen / zerstoßet den Zucker / gang klein / darnach thut man den zerstoßenen Zucker in einen Spanischen Krug / also daß der Boden des Krugs bedeckt werde / hernach die Blätter auch eine Lage darauf / und also ferner Zucker und Blätter / je eines um das andere / bis daß alles darein; Verstopffet hernach den Krug wohl zu / und sezet denselbigen in siedend Wasser: Wann man nun vermeynet / daß die Krafft der Negelein-Blätter genugsam in den Zucker sich gezogen / so seihet man es durch /

und laßt es hernach über einem geunden Kohl-Feuer zu rechter Dicke einkochen. NB. Auf diese Weise kan man auch von allen andern wohl-riechenden Kräutern und Blumen einen Syrup machen.

22. Vorragen Syrup zu machen: Man nimmet ein Pfund Vorragen-Safft / und ein halb Maas Melissen-Safft / laßt es in einem Hafen sieden / und wann das Gröbste von dem Safft aufsteigt / so thut man das Weiße von zweyen Eyern wohl geklopft / in drey oder vier Löffel voll Rosen-Wasser darzu; Wann man nun siehet / daß das Weiße von Eyern will hart werden / so gießt man ein wenig Wein-Essig darein / und wann es siedet / so schaumet man es wohl ab / seihet es hernach durch einen harnen Beutel / und sehet das Durchgefihrte wieder über das Feuer; nimmet ferner ein Pfund Zucker darzu / laßt es also dick genug zu einem Syrup einkochen; Man solle auch ein wenig Safran darein thun.

23. Syrup von Pappeln: Man nimmet zwey Unß Pappel-Wurckeln / Graß-Wurckel / Spargen / Süß-Holz / grosse Rosinen ausgekörnt / jedes ein halb Unß; die Spizen von Garten- und Hasen-Pappeln / St. Peters-Kraut / Welsch-Vibernell / Wegreich / Frauenhaar / weis oder schwarz / rothe Zucker-Erbfen / ein Unß / der vier grössern und der vier kleinern kalten Saamen / jedes 3. Quintlein; Die alle kocht man in 6. Pfund klarem Wasser / so lang / bis daß noch vier Pfund übrig verbleiben: Seihet es hernach durch / kocht es mit vier Pfund weissen Zucker zu einem Syrup.

24. Syrup von Venus oder Frauen-Haar: Man nimmet 12. Loth Frauenhaar / Süß-Holz geschabt und in kleine Stücklein zerschnitten / zwey Loth / dieses weicht man zusammen 24. Stunden lang in 2. Maas Köhren-Wasser / sehet es hernach über ein gutes Feuer / laßt es einsieden / bis auf 2. Seidlein; zu diesem nimmet man ferner zwey Pfund gelduterten Zucker / laßt es miteinander auf einem gelinden Kohl-Feuer zu einem Syrup einsieden / und oft abschäumen / daß es schön klar werde.

25. Syrup von Rüben: Man nimmet die beste Steck-Rüben / schälet und kocht sie in einem sauberen Hafen / alsdann nimmet man den klaren Safft mit so viel feinem Zucker und kocht es zu einem Syrup.

26. Syrup von weissen Andorn: Man nimmet weissen Andorn / zwey Hand voll / Haselwurck / eine Hand voll / Poley / Neckermünz / jedes auch eine Hand voll / Süßholz / zwey Drachma / Feigen / ein Loth / lange Rosinen auch so viel / die Körner ausgenommen / Pflaumen-Körner / Aenis / Fenchel / ein und eine viertheil Unß. Dieses alles siedet man in 2. Maas Wasser / bis daß es einsiedet auf anderthalb Seidel; zwinget es durch ein sauber Tuch / und laßt es mit 4. Pfund Zucker zu einem dicken Syrup einsieden.

27. Syrup von Lungen-Kraut: Man nimmet Lungen-Kraut / so an den Eych-Bäumen wächst / Welsche Salbey / Isop / Haselwurckel / Frauenhaar / Scabiosen-Kraut / weis Andorn / jedes eine Hand voll; ferner Süß-Holz klein geschabt / vier Loth / Anis-Saamen / auch so viel / lange Rosinen / die Körner ausge-

nommen /

nommen/ ein und ein halb Pfund. Alles zusammen in einen saubern Hasen gethan / mit 2. Maas Brunnen- Wasser/ über Nacht zugedeckt/ und eingeweicht/ hernach über dem Feuer / bis auf den halben Theil einko-

chen lassen/ abgeseihen / und zu einem jeden Seidlein dieses Safts/ nimmt man ein Pfund Zucker / und läset es zu einem Syrup sieden.

CAP. XVIII.

Unterschiedliche Marcipan vom kräftigen Zeug zu bereiten.

1. **D**ie Marcipan auf die geringste Art zu machen/ verfähret man also: Man nimmt ein halbes Pfund Zucker / ein Pfund Mandeln in Rosen- Wasser wol abgestossen / machet es wol untereinander/ daß es dick wird; dann klebet zwey Oblat-Bläslein mit Rosen- Wasser an einander / und streichet den Teig / welcher zuvor wohl muß ausgewircket seyn / eines zweyten Fingers dick darauf/ dann krümmet oben die Reißlein herum/ welche nach Belieben/ ein wenig gewunden werden können; backet es in einem Ofen/ jedoch nicht zu heiß / daß es fein gelblich bleibet / streuet Trisaneet darauf/ oder schneidet abgezogene Mandeln von einander nach der Länge/ vergülde oben die Bläslein/ stecket sie voll Mandeln.

2. Marcipan auf eine andere Art: Man nimmt 3. viertel Pfund süsse Mandeln / leget selbige über Nacht in frisches Wasser / schälet und stößet sie klein in einem saubern steinern Mörsner/ besprenget selbige unter währendem Stossen bisweilen mit ein wenig Rosen- Wasser/ dann davon bleiben sie schön weiß; sonst werden sie von ihrem Oel gelb; Ferner zerstoßet zwey Pfund schönen weissen Zucker unter die Mandeln / nehmet hernach eine runde Form / oder Zeller / leget darauf solcher Größe eine Oblate / auf diese streichet man den Marcipan / Mues oder Teig mit einem nassem Messer so dick/ als man will/ seket es in einem kleinen Ofen/ oder Sorten- Pfannen / und weil es backet/ besprenget man es mit Zucker / oder mit ein wenig Rosen- Wasser/ darunter viel Zucker vermischt worden/ nehet in diesem vermischten Wasser eine Feder/ und bestreichet den Marcipan oft damit. NB Man nimmt auch wol zu einem Pfund Zucker nur acht Loth Mandeln/ giebt einen wolgeschmackten Marcipan.

3. Marcipan durch die Spritze/ samt einem Geschmack nach Citronen und Pomeranzen/ oder allerhand wolriechenden Oels/ machet man also: Auf ein Pfund Teig reibet von zweyen Citronen oder einer Pomeranzen die äußerste Schalen / oder nehmet auf ein Pfund/ acht Tropfen Anis / oder ein anders beliebiges Oel/ thut es in dem Teig/ knettets wol/ und färbt ihn auf was Farb ihr wollet/ wie vorher/ bey den Zucker- Farben schon gemeldet; Wann solches geschehen/ so thut von dem Teig nacheinander in die Spritze/ und drucket ihn durch auf Papier/ leget und formiret daraus/ was euch beliebt / und laßet es auf einem Ofen wol abtrocknen.

4. Marcipan wie eine Pyramis / gefroren / von allerhand Farben: Nehmet 2. Pfund gestossenen Zucker in einen Kessel/ gießet zwey Maas Rosen- Wasser darauf / laßet ihn zerschmelzen/ alsdann seket ihn aufs

Feuer/ laßet ihn starck sieden/ so lange bis er sich am Kessel oder Löffel etwas weiß anlegt; dann nehmet ihn vom Feuer / und rühret drey Pfund feine klein- gestossene Mandeln darunter/ seket sie miteinander wieder auf das Feuer/ und laßets so lange stehen / bis es dick und starck wird; ihr müßet es aber immerfort rühren/ sonst brennet es leicht an: Probiret es alsdann mit einem Finger / wann es anlebet/ so ist es noch nicht starck genug/ klebet es aber nicht an/ so ist es starck genug; alsdann nehmet vom Feuer/ und schüttets in eine Schüssel/ sonst wird es kuppfern; wann es nun kalt ist / so nehmet auf den Tisch/ und knötet soviel Zucker darunter/ als ihr könnt: Wann solches geschehen/ treibet den Teig auf/ und trücket ihn in die Pyramis- Forme; machet auch sonst allerlei Stücken Marcipan/ was euch beliebt/ daraus: Wann ihr ihn nun wollet färbicht haben/ so trieffet von gutem Saft/ was Farbe ihr haben wollet/ auf den Teig/ und knötets wol untereinander. Das Eys / so auf das Marcipan getragen wird / ist also zu bereiten: Man nimmt das Weisse von einem neu-gelegten Ey/ thut ein klein wenig Rosen- Wasser daran / hernach in ein klein hölzernes Schüslelein/ dem allerweissesten Zucker/ so man haben kan/ mit einem hölzernen Löfflein darein gerühret/ eine gute halbe Stund lang/ (dann je länger es gerühret wird/ je weiser wird es) dann streicht mans/ ohne Gefahr eines Messer- Rückens- dick auf das Gebachens/ und laßets noch eine Weile in der Sorten- Pfanne stehen / nur oben eine Blut darauf. NB. So man das Eys will gefärbt haben/ nimmt man zu dem Blauen/ blauen Violett- Saft / so neu gesotten seyn solle; zu den Roth- / Weicheln oder Weinlägelein- Saft; und zu dem Grün / Saft- Grün; zu dem Gelben / Safran.

Oder: Thut Zucker in einen Ziegel / gießet ein wenig Wasser darauf/ seket ihn aufs Feuer/ und laßet ihn sieden/ wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer / laßet ihn ein klein wenig verkühlen/ alsdann so gießet den Saft hinein / was Farben ihr haben wollet / rühret ihn wol drunter/ hernach streichet solches auf die Marcipan fein geschwind/ sonst wird es hart/ und laßet sich nicht streichen / kömmt auch wol den Ziegel mit einer Kohl- Pfanne bey euch setzen / so bleibet das Eys dünn: Folgendes seket die Marcipan alsbald auf Papier / und backet sie in der Sorten- Pfannen; laßet sie solang ob dem Feuer stehen/ bis das Eys fein aufsteigt/ alsdann so nehmet sie vom Feuer/ und verwahret sie.

Das aufgezoogene Eys zu machen: Hierzu nimmt man schönen weiß- gestossenen Zucker / soviel man will/ mit Rosen- Wasser eingerieben / daß es wird wie ein dicker Saft; alsdann auf die Marcipan/ so zuvor gebach- chen/ eines Messer- Rückens- dick/ mit einem Haar- Pen-

sel aufgestrichen / und in die Sorten-Pfanne gesetzt; obenher etwas stark Feuer gegeben; so wird sich schön in die Höhe und in Blasen begeben; wann es aufgestrichen / so hebet den Deckel mit dem Feuer ein wenig in die Höhe überhin; so bleibet es schön in der Höhe stehen; und wird auch weiser als sonst.

Rother Zucker-Spiegel: Nehmet drey Eß-Löffel voll klar- und wie ein Mehl gestossenes Zuckers / röstet ihn wol trocken auf einer Kohlen / doch; daß er nicht anbrenne; gieffet dann ein wenig frisch-ausgepressten Saurach oder Weinlägelein-Safft / so nicht mit Zucker zum Syrup gesotten ist; daran / und rühret ihn schön glatt ab / daß er eine rechte Dicke bekommet; dieser Spiegel muß sehr wohl abgerühret werden; dann kan man damit eisen oder spiegeln; was man will; und selbigs alsdann in der Stuben ertrocknen lassen.

Zimmet-Spiegel: Röstet einen Mehl-klares Zucker / ganz trocken / über den Kohlen / rühret ebenfals ganz klar zu Mehl zerstoßenen schönen lichte Zimmet darunter / gieffet Rosen-Wasser daran / doch nicht zuviel / damit er seine rechte Dicke bekomme; rühret alles an; noch ferner wohl durcheinander / und bespiegelt das Zucker-Werck aufs allerschwindeste; dann er wird gar bald hart / und lassets ertrocknen.

Rothern Streu zu machen: Darzu nehmet rothen gestossenen Sandel anderthalb Loth; feuchtet ihn mit gutem Brandwein an; lasset ihn ein wenig stehen; so färbet er sich roth; alsdann nehmet sechs Loth weissen Zucker / thut ihn in eine Pfanne / gieffet Wasser daran / soviel / daß man ihn recht schmelzen kan; siedet ihn hernach fein stark; daß der Zucker springet / und fein leicht wird; so ist er genug gesotten; den Sandel in eine andere Pfanne gethan / und den hart-gesottenen Zucker darüber gegossen / wol umgerühret / so lange / bis daß sich der Zucker schön färbet / und sich in ein gröblich Pulver voneinander giebet; hernach auf ein Papier gethan / und in gelinder Wärme austrocknen lassen; alsdann gestossen / auch nach Belieben durch ein Sieb geschlagen / und zu dem Gebrauch aufgehoben.

5. Marcipan Fili werden also bereitet: Wie die vorige Marcipan zu Pyramis in dem Teig / man muß aber; wann er vom Feuer genommen / und kalt worden ist; auf dem Tisch auch etwas Tragant einwürcken / hernach seine lange Schnür darauf wälzen / alsdann allerhand Brekeln / Zweiffels-Knoten und dergleichen formiret / leget sie dann auf Papier / und bachtet sie in der Sorten-Pfanne. NB. Diesen Marcipan darff man nicht färben; sondern lassen; wie er an sich selbst sieht; dann wann die Brekeln schön weiß / je besser und schöner sieht es.

6. Marcipan auf Französische Manier zu machen: Man macht Marcipan von süßen Mandeln / Hasel-Nüssen / Pistachen / Pignolen / bittern Mandeln / Abricosen / Pfirsing-Kern und andern Sachen / alles auf einerley Art. Will man demnach gute Marcipanen machen / so nimmet man ein Pfund Mandeln / schälet selbige im warmen Wasser / und nachdem sie geschälet / wirfft man sie alsobalden in kaltes Wasser / damit sie schön weiß bleiben; dann trocknet mans zwischen reinen Tüchern ab / und stößet sie in einem Marmor-steinern Mörsner rein ab / unter wehrendem Stossen befeuch-

tet man dieselbige mit Pommerangen-Blüh-oder gutem Rosen-Wasser; damit die Mandeln kein Oel von sich geben / mengt alsdann darunter ein Pfund kleingestossenen und durchgeseihten Zucker / und machet alles zu einem dicken Bren; Thut hernach diesen Teig in eine Pfanne über ein gelindes Feuer / rühret ihn stetig um / daß er nicht anbrenne. Nachdem er nun gar / so thut man solchen auf der Pfanne in ein mit Zucker bestreutes Geschirr / und läset ihn kalt werden; wälget hernach selbigen auf einem Tisch mit einem Roll-Holz / gleichwie sonst einen Meel-Teig / machet alsdann darvon grosse oder kleine Marcipan / Herzen / ründ mit Gläsern aufgeschnitten / viereckig / ablang-durchgeschnittne Buchstaben / oder wie es einem beliebt; und zieret selbige auf dem Rand herum / schiebet sie hernach in einen mittelmässigen Ofen / der nicht zu heiß seye / lassets so lange backen / bis daß sie neben herum ein wenig bräunliche Farbe bekommen; thuts aus dem Ofen / lassets erkalten / machet hernach das Eys von Zucker- und Pommerangen-Blüh- und Rosen-Wasser darüber; Es solle aber das Eys in der Dicke wie ein weißer Hönig seyn. Nachdem es nun wiederum in den Ofen geschoben / und das Eys sich anfängt aufzublasen / so ziehet mans auf dem Ofen / lassets erkalten / und verwahret es an einem trocknen Ort.

8. Eine andere Marcipan zu machen: Nehmet der besten Mandeln zwey Pfund / weichtets in kalt Wasser / bis die Schelfen herunter gehen; trocknet sie auf einem reinen Tuch wieder wol ab / stößets in einem Mörsner mit Rosen-Wasser klein / dann nehmt zu einem Pfund Mandeln zwölf Loth aufs kleinst gestossenen Canarien-Zucker / vermischets wol; sehtets in einem Becken auf eine ziemliche Glut / wendets oft um bis der Teig trocken wird / und sich abschälet; darnach nehet Oblaten an den Enden mit Rosen-Wasser durch Mahler-Pensel / klebets zusammen / ebnet ab / daß es rund wird; leget auf ein Blech / thut den Teig-Raum gleich darauf; die Oblat muß zwey Messer-Rücken breit gerings umher vorgehen / alsdann schneidet Oblat-Stücklein / die ein wenig breiter seynd / dann das Marcipan dick ist / drückt das Pensel in Rosen-Wasser / bestreicht das Marcipan auch die geschnittene Oblat rings herum / legt um das Marcipan eines um das ander / gleich ob ein Reiß herum lege; hebet mit einem Messer die schmale Oblat unten an dem Marcipan über sich an das Oblat-Reißlein; daß sie aneinander kleben; wo es nicht kleben will; nehet es ein wenig / und drückt genau aneinander; ist es nun wol bestanden / so thut den allerschönsten gestossenen und geseihten Canarien-Zucker in eine Schalen / rühret ihn mit Rosen-Wasser gar wol ab; daß er weiß wird; und die Dicke eines Strauben-Teigs bekommet; dieses gieffet mitten auf das Marcipan / theilets gleich aus / bachtets / machet eine gleiche Glut darunter / und auf den Zeller; damit es allgemach trocknen kan; sonst wird es blasigt; wo es aber weiß wird; wie ein gestroren Eys; so ist es gar.

9. Schön- und zierlich-gemodelte Marcipan zu bereiten: Man nimmet ein Pfund guter Mandeln / weichtets ein / ziehets ab / und trücket sie wieder / stößets wie

Milch

Milch ab/soviel Zucker und Rosen-Wasser/das gut ist/darunter / thut es alles in ein messing Beck / röstets auf Kohlen ab / so trocken als möglich ist; wann er nun nimmer anfläbet/und ihr ihn in die Mödel trucken könnet / so nehmet ein schön Krafft-Mehl in ein Tüchlein / streuet den Model wol darmit über und über / alsdann trucket den Teig darein/das es fein eben ist/thut ihn hernach aus dem Model auf ein Blech oder Teller / sehet auf den Ofen / laffet wol einheigen / das es ertrocknet / schön weiß und leicht wird / alsdann verguldet.

11. Allerhand Früchte / Vögel und Thiere / von Marzipan-Massa / aus freyer Hand oder Formen / zu machen : Darzu nehmet gute frische Mandeln ein halb Pfund / weicht sie über Nacht in ein frisches Wasser / bis man die Schale abziehen kan / stoffet sie hernach mit Rosen-Wasser in einem steinern Mörsner ab/wol klein / das sie nicht mehr glängen / nehmet nicht zuviel Rosen-Wasser / damit sie nicht gar zu dünne werden / sonst muß man sie gar zu lange über den Feuer haben ; wann sie gestossen/so thut sie in einen saubern Kessel/thut darzu ein halb Pfund schönen weißen gestossenen Zucker / und trocknet sie also ab / das / wann ihr mit dem Finger oder Hand darauf trucket / sie nicht befeben bleiben ; schüttet ihn nachmals heraus auf ein Bret / das er ein wenig erkühle / und würcket ihn mit etwas Mehl und Zucker aus : Etliche gebrauchen an statt des gemeinen Mehls / ein Krafft- oder Sterck-Mehl / zum auswürcken ; es muß aber die weiße Sterck zuvor klein gestossen und durch ein hârenes Sieblein gebeutelt werden. Auch kan man diesen Teig im Keller über Nacht stehen lassen / so wird er schön zähe / und laffet sich besser verarbeiten. Daraus kan man allerley machen und formiren / aus freyer Hand/was man will ; wann man aber in die Formen was drucken will / muß man die Form mit den Krafft-Mehl bestreuen/damit es desto leichter widerum herausser gehet / und nach der Formirung auf Hölzlein oder Drat stecken / und wol trocknen lassen ; alsdann kan man sie schön an ein- und andern Ort vergulden : Verlangt man aber Braun-Gebachens zu haben / so legt ein Pappier auf ein Blech / und die Frucht nach einander darauf / sehet in Ofen / laffet schön licht-gelb werden / und verguldet dann ebenfals nach Belieben. Wer von dieser Massa oder Teig was aus freyer Hand formiren oder machen will / muß den Teig nicht lange in den Händen herum wälgern / sonst wird er ganz oelicht und ungestalt / je geschwinder man darmit umgeheth / je schöner die Früchte werden.

12. Braun-gebachene-gefüllte-Früchte: Man nimmet von den erst beschriebenen Mandel-Teig / thut selbigen nicht gar eines halben Fingers dick auswalchern / alsdann die Mödel wohl bestüppen / und den Teig in beide Theil der Mödel wohl eindrukken / in die Höhlen aber desselben / machet eine Füll von klein-gehackten Mandeln/Citronat/Citronen und Pomeranzen-Schelfen / Zucker/Zimmet/Muscabblüh/Cardeomomen ; man kan auch ein wenig geriebenes / in Zucker geröstetes Eyren-Brod / mit darunter rühren / alsdann mit süßen Wein anfeuchten / nachmals von dieser Füll in die Höhlen auf den Teig in die Mödel legen/soviel man nemlich meinet / das man die zwey Mödel darüber genau zusammen drucken könne ; zuvor aber kan man den Teig neben

herum/auf das subtilste/mit einem Eyweiß bestreichen / und alsdann die Mödel auf das Beste aufeinander zusammen drucken / nachmals den einen Model gemach herab nehmen / und mit einem dünnen Messer den Teigrings-herum glatt abschneiden / alsdann die Früchte aus dem andern Model auch heraus heben / und also / wann sie wie die andern braun-gebachene Früchte / wol abgetrocknet worden / in dem Ofen licht-gelb bachen / oder abbräunen lassen / und nachmals zierlich vergulden.

13. Allerley Früchte/Thiere/Vögel/Zucker-Bildlein/Fisch/Stühl und Bänck/Wiegen/Bettstäden/und mancherley Figuren/was man formiren will / von Tragent-Massa zu machen : Man nehme schön weiß Krafft-Meel ein halb Pfund / schönen weißen Zucker ein halb Pfund / dieses auf das allerfeinste gestossen / gesiebt / und untereinander gemengt ; Alsdann nehmet schönen weißen Tragent / so viel ihr wolt / weicht ihn in Rosen-Wasser ein ; Wann er weich / zwinget ihn durch ein sauber Tuch / das nicht zu grob ist / (der Tragent muß recht dick seyn / doch das man ihn kan durchzwingen) / nehmet von dem Tragent in einen saubern Mörsner / stoffet ihn so lang / bis das er schön weiß und zähe wird / dann thut das Krafft-Meel und Zucker / so vermischet / nach und nach darunter / bis das es ein guter zäher Teig wird / und nicht anklebet. Daraus könnt ihr aus freyer Hand drucken und formiren / was ihr wolt / auch euch in allen verhalten / wie mit den Marzipan-Früchten gemeldet worden.

14. Ausgeschnittne durchgebrochne Marzipan zu machen : Treibet Marzipan-Massa eines Messer-Rückens dick auf / hernach blecherne Formen genommen / und damit eine Figur / (oder nach Papier-Mödeln) geschnitten / auf Papier geleet / und gebachen / wie sich gebühret. Hernach einen Spiegel von Zucker gemacht / mit gefärbtem Bisam-Zucker bestreuet / und in linder Wärme trocken werden lassen ; dann auf der andern Seiten auch also gemacht / und die Rände umher verguldet / so sind sie fertig.

15. Gestürzte Eyer von Marzipan zu machen : formiret Marzipan-Massa gleich halben Eyer Schalen / so innwendig hohl seyn / legts auf eine Oblaten / das das halbe unter sich kommt / nehmet halb abgezogene Mandeln / und halb Zucker / stoffets mit Rosen-Wasser / das es wird wie dicker Brey oder Latwerge. Schneidet Mandeln / so viel man bedarff / würfflicht / von dem Gestossnen / um das Ey herum eines Daumens breit geleet / die würfflichte Mandeln darauf gestreuet / und in der Sorten-Pfanne gebachen / das die Mandeln etwas gelblicht werden : Hernach machet man auf das Ey einen weißen Spiegel / bey linder Wärme getrocknet / auch das Ey mit belegt ; was von den Oblaten vorgehet / schneidet man ab.

16. Teig oder Massa zu durchbrochne Zuckerwerck zu machen / nehmet 2. Loth des schönsten und besten Tragents / gieffet frisch Wasser daran / laffet zwey Nacht und einen Tag ihn weichen / dann rühret ihn mit einem Löffel wol untereinander / das er glatt wird / thut das Schwarze aufs fleißigste davon / zwinget das andere durch ein Tüchlein / rühret zwey Loth gar schönen Canarien-Zucker daran / nehmet schön weiß Krafft-Meel / würckets darunter / das ein zäher Teig wird / die-

sen

sen Teig thut in ein steinern Geschirr/ sezet ihn über Nacht in den Keller/ er bleibet etliche Tag gut.

17. Kräftige Marcipan zu bereiten: Man nimmet gute frische Mandeln 8. Loth/ Pistacien drey Loth/ eingemachte Citronen/ Pomeranzen- Schalen und Citronat/ jedes ein Quintlein/ Galgant ein halb Quintlein/ Muscaten-Blühe ein wenig; weicht die Pistacien in Rosen- Wasser/ so gehet das Häutlein ab/ dann schneidet es alles gar klein/ hernach nehmet die abgezogene Mandeln/ zwölf Loth schönen Zucker/ stoffet es mit Rosen- Wasser ab/ thut das Geschnittne darunter/ streichet es auf Oblaten/ verkleibt es neben herum mit Oblaten; Nach diesem nehmet 4. Loth gesiebten Zucker/ rühret ihn mit Rosen- Wasser dick ab/ gieffet es auf das Marcipan/ laisset es backen.

18. Ochsen- Augen von Marcipan- Zeug zu machen: Nehmet Mandeln und Zucker/ stoffet es mit Rosen- Wasser wol klein/ und röstet es ab/ doch nicht zu hart/ daß es ein wenig feucht bleibet/ würzet es mit Zimmet/ Muscaten-Blühe/ Galgant/ Cardomomen/ ein we-

nig Pfeffer/ rühret alles wohl untereinander/ schneidet die Crucifix aus den Oblaten rund/ wie sie sind/ streichet den Marcipan- Zeug darauf/ daß es fast eines Daumens dick sey/ nehmet ein Messer/ und machet es fein rauch mit den Spizen/ machet Zucker mit Rosen- Wasser an/ zu einem Spiegel gang dick/ streichet es auf die Ochsen- Augen/ backet es auf dem Ofen.

19. Oblaten zu backen: Machet schön Weizen- Meel mit Wasser sehr dünne an/ schön glatt und nicht grumfflicht: Hernach mit einem Löffel auf das warme Eisen getragen/ stark zusammen gedruckt/ und über das Kohl- Feuer gehalten/ bisweilen umgewendet/ bis sie ausgebacken sind/ und also fort: Die Materie muß fein fleissig gerühret werden/ damit es nicht klumpicht wird. NB. Man muß allezeit das Eisen mit Speck/ Butter/ oder weissem Wax/ (welches man in ein weis Ruchlein bindet/) beschmiren/ sonst hängen sich die Oblaten an. Über während dem Backen muß das Eisen immer warm gehalten werden/ so gehet es desto geschwinder von statten.

CAP. XIX.

Von Biscoten/ Zucker- Brod und dergleichen.

1. Biscuit oder Biscoten auf Französische Art zu machen: Man nimmet drey frische Eyer/ schlägt dieselbe ziemlich lang/ dann ein halb Pfund gesiebten Zucker/ rühret und klopffet ihn darunter/ hernach etwas des schönsten Meels/ und Anis nach Belieben; Lasset den Teig durch einen Trichter auf ein mit Butter beschmiertes Papier triessen/ und sehet die Biscuit ein wenig von einander/ damit sie nicht zusammen fließen. Backet selbige/ wie bewußt/ und macht das Eß ingleichen darauf.

2. Gute Biscuiten zu machen: Man nimmet schönen weissen Zucker und klar Semmel- Meel/ jedes ein Pfund/ mischet es wol unter einander/ nimmet hernach das Weiße von vier oder fünf neu- gelegten Ethern/ und zerklöpffet es mit Rosen- Wasser/ zu dem Eyer- Weiß mag man auch wol einen Dotter nehmen/ auch/ so man will/ ganzen Anis und Coriander darein thun/ machet es in der Dicke/ wie einen starken Ruchlein- Teig/ streichet es eines kleinen Fingers dick auf Oblaten/ und lasset im Ofen backen; Wann die größte Hitze vergangen ist/ so lauffen sie schön auf; So man demnach vermeynt/ daß es genug seye/ thut mans aus dem Ofen/ bestreicht es mit einem Spiegel/ und thut es wieder ein wenig in den Ofen/ damit sie trocknen/ schneidet es in lange Stücklein/ und lasset es im Ofen ferner trocknen/ und fein rösch werden; Verwahrt es dann an einem warmen Ort.

3. Andere Biscoten zu machen: Erstlich nehmet schönen gestossnen Zucker drey viertel Pfund/ Krafft- Meel 12. Loth/ schönes Meel 6. Loth/ schlaget in eine Schüssel eilff Eyer/ sind unter denselben gelbere Dottern/ so nehmet sie heraus/ und an statt deren leget andere Dottern hinein/ dann wann die Dottern ungleich/ werden die Biscoten nicht schön. Nehmet einen neuen Hasen/ der wol ausgebrannt/ und beläuf-

fig anderthalb Maas hält/ schüttet den Zucker und Eyer hinein/ lasset es/ eine Stunde oder länger/ mit einem Koch- Löffel allezeit auf einer Seiten wohl ab- rühren/ so wird der Teig weiß; ferner rühret das Meel in Hasen/ gieffet es in die Sorten- Pfanne oder Papier- Capfel/ macht es zu/ und sezt es auf die Gluth/ unten wenig/ oben aber groß: wann es sich hebet und oben anfangen will braun zu werden/ so kan man ein Fließ- Papier darauf legen/ und also eine Stunde backen lassen/ oder bis sie aufschröt/ hernach gemacht über- trocknet. Die Probe/ ob sie genugsam trocken seyn/ ist/ so man ein Messer durch sticht/ und das Messer trocken heraus gehet. Alsdann schneidet man es zu Biscoten/ darnach sie ein jedes dick haben will/ und trocknet sie bey einer Gluth oder Sonnon/ so sind sie fertig.

4. Auf noch eine andere Art Biscoten zu machen: Hierzu nehmet ein Pfund durch gesiebet Meel/ und so viel feinen durch gesiebten Zucker/ das Weiße von sieben Ethern/ und sechs Dottern: Klopffet sie ein wenig/ hernach/ mischet das Meel und den Zucker durchein- ander/ und thut solche Specerey und Saamen dar- ein/ wie euch am besten düncket/ mit ein wenig Bisam/ grauen Ambra und Rosen- Wasser. Alles dieses/ samt den Ethern/ thut in einen steinernen Mörsner/ stoffet es zwei Stunden lang/ darnach bestreicht die Scheiben mit Butter/ und lasset es darauf tropffen/ alsdann wischet mit einer Feder darüber/ eingetaucht in Rosen- Wasser und Zucker/ und sezet es also in den Ofen/ der nicht allzu heiß seyn muß: lasset sie darinnen stehen eine viertel Stunde oder etwas länger.

5. Biscot- oder Anis- Kauten zu backen: Menget ein viertel Pfund Zucker/ und so viel schön Meel/ wohl unter einander/ schlaget unter ein Theil dieses Vermischten/ ein Ey/ rühret durcheinander/ mit dem andern Theil/ würcket dieses fein trocken ab/ dann wäl-

gett

gert einen Blag/ schneidet ihn nach dem Model/ streuet Meel darauf/ daß er sich im Model nicht anhänget/ drückt ihn in dem Model/ schneidet auch ein Oblaten so groß als der Model ist/ streuet gestoßnen Coriander und Anis darauf/ leget den Model auf die Oblat/ setzet also mit einander auf ein kupffern Blech in ein Deselein/ doch daß es unter dem Blech hohl ist/ und nicht auflieget/ backet es mit einer guten Hitze/ lasset das Deselein zu/ biß sie sich wohl über sich gegeben.

6. Gutes Zucker-Brod auf unterschiedliche Arten zu machen: Man nimmet von 8. Eiern das Weiße/ und drey Eyer-Dotter/ so weißlicht sind/ klopfet ein wenig/ dann ein halb Pfund schönen/ weißen/ gestoßnen Zucker/ thut es in einen Hasen/ rühret den Zucker und die Eyer wohl untereinander/ hernach gar schönes Meel/ thut zu den Eiern/ macht es wie ein Sträublein/ Teig/ thut einen Löffel voll zerknirschten Coriander (so man will) darein/ schlägt den Teig zuvor wohl. Nachdem nun der Ofen warm/ so legt man große Oblaten/ so man sonst Mandaten nennet/ auf ein Papier/ stülpet das Papier rings um in die Höhe/ damit der Teig nicht ablauffen könne/ gießet also den Teig auf die Mandaten ohngefähr einer Hand breit/ nehmt hernach eine Hand voll Meel/ und eine Hand voll Zucker/ rühret es untereinander. Nachdem nun der Teig aufgeschüttet worden/ so streuet man von dem Meel und Zucker eben ein wenig darauf/ und thut es geschwind in den Ofen/ lasset es so lang backen/ biß daß es gelblicht/ braun wird/ thut alsdann heraus/ lasset es erkalten/ und schneidet es zu Schnitten/ ohngefähr Fingers- dicke/ legt auf sauber Papier auf ein Bret/ und nachdem der Ofen fast ganz kalt/ so thut mans mit dem Bret hinein/ daß sie noch besser erstarken.

7. Eine andere Art Zucker-Brod zu backen/ welches gut zum Trunck ist: Nehmet fünf Eyer/ schlaget sie

in einer Schüssel/ eine gute viertel Stunde lang/ nach diesem ein Pfund Zucker/ darunter sehr wohl gerühret/ hernach ein Loth gestoßnen Zimmet/ ein halb Loth gestoßne Regelein/ drey Pfund schön Meel/ solches alles wohl mit einander lange gerühret/ und zuletzt die äußerste gelbe Schalen/ von zwey Citronen oder einer Pomeranzen/ welche noch frisch/ auch darunter gerühret; Solche Schalen muß man auf dem Reib-Eisen abreiben; thut diesen Teig auf Oblaten/ und backet es in einer Sorten-Pfannen.

8. Zucker-Brod auf Französische Art zu machen: Man nimmet fünf neu-gelegte Eyer/ schlägt sie auf/ und zerflopfet dieselbige wohl eine gute viertel Stund; nimmet hernach des schönsten Zuckers ein halbes Pfund zerstoßen/ und ein halbes Pfund des schönsten Meels/ rühret den Zucker unter die zerflopfte Eyer/ thut auch Rosen-Wasser daran/ und rühret es ziemlich lang durcheinander; darauf rühret mans ferner fein glatt unter das Meel/ daß es nicht knollicht wird/ also daß das Teiglein nicht zu dick noch zu dünne werde/ und wann mans mit dem Löffel aufhebt/ gemächlich darvon ablauffe; macht alsdann aus Papier Kästlein oder Tröglein/ so lang und breit als man das Zucker-Brod haben will/ setzet selbige auf ein kupffern Blech/ so einen gleichen Boden hat; alsdann füllet die Tröglein mit dem Teig/ nur halb voll/ thut es in einen Back-Ofen/ so gehet es fein schön auf; man muß aber bald darzu sehen/ und wann sie anfangen gelb zu werden/ so thut mans aus dem Ofen/ und reisset die Papierlein darvon; Hernach schiebt man sie wieder in den Ofen eine viertel Stund lang/ damit sie auf den Neben-Seiten gar abtrocknen. NB. Wann die Eyer-Dottern weiß/ so ist es besser/ und wird der Teig auch weiß/ und so man will/ kan man auf das Zucker-Brod schmale Strichlein von Eys machen.

CAP. XX.

Allerhand Arten von kräftigen Broden und Zucker-Werden zu machen.

1. **Wasser Brod zu backen:** Nehmet 10. Eyer/ wohl zerflopfet/ ein Pfund gestoßnen Zucker/ ein Pfund Baien-Meel unter die Eyer gerühret/ wol geklopfet/ und gebachen/ als wie ander Brod.

2. **Spanisch Brod:** Zerflopfet drey ganze Eyer/ und drey Dotterlein wohl in einer Schüssel/ rühret ein halb Pfund gesiebten Zucker darein/ und gießet einen Löffel voll Rosen-Wasser darzu/ rühret eine halbe Stund/ folgendes rühret ein halb Pfund schönes Meel und 2. Loth/ mit Rosen-Wasser kleingestoßne Mandeln hinein; Wann nun der Teig schön glatt ist/ schmieret die Mödel mit Butter/ füllet sie halb voll mit dem Teig/ setz es in Ofen/ und laß es gemach backen. Einige nehmen ein halb Pfund schönen Zucker/ eben so viel schön Meel/ 5. Eyer-Dottern und 4. ganze Eyer; Dieses alles untereinander wohl abgerühret/ in die Mödel gegossen/ und in gäher Hitze gebachen. Oder zerflopfet 5. Eyer/ darein 2. Pfund Zucker/ etwas Mus-

catblüh/ Cardomomen/ Zimmet/ zwey Löffel Rosen-Wasser/ und ein halb Pfund schön Meel gerühret/ folgendes in Mödeln gebachen.

3. **Spanische Brekeln zu backen:** Nehmet ein Pfund des besten und kläresten Weizen-Meels/ rühret mit guter süßer warmer Milch ein zum Teige/ thut darein drey Loth oder mehr klaren gestoßnen Zucker/ treibet den Teig auf das dünneste/ als ihr könnet/ in Form oder Länge/ wie ihr die Brekeln haben wollt. NB. Wann des Zuckers zu viel darunter genommen wird/ so bleibet es nicht besammen. Darnach nehmet ein halb Pfund Mandeln/ schälet sie ganz rein/ stoßet in einem Mörsner auf das zartest und kleinste mit ein wenig Rosen-Wasser; Stoßet wiederum unter die Mandeln einen ganzen oder halben Eyer-Dotter/ nachdem es vonnöthen ist; Ferner schlaget diesen Mandel-Teig hernach in den vom Meel und Zucker gemachten Teig; formiret Brekeln darauß/ und bacheß in der Sorten-Pfanne/ gebet so wol oben als unten

Feuer/ und lassets allgemach backen. Wer will kan etwas Bisam im Rosen-Wasser zerreiben.

4. Englisch Brod; zerklopffet 3. ganze Eyer/ und 4. Dötterlein/ rühret 12. Loth gesiebten Zucker/ und eine halbe Eyer-Schalen voll Rosen-Wasser darein/ rühret eine Viertelstund lang/ ferners 4. Loth im Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln/ Muscatblüh/ Cardomomen/ Zimmet so viel beliebig/ und zu lest ungefehr 9. oder 10. Loth schönes Meel darein gerührt/ hernach in steinerne Mödel/ welche mit Butter geschmirt/ halb voll geschütt/ bey einer halben Stund in einem Ofen auf ein Blech gelblicht gebach/ folgendes da und dort ein wenig verguldt. Oder zerklopffet 4. ganze und 8. Dötterlein wol/ rühret ein Pfund gesiebten Zucker/ neben so viel schönes Meel darein/ klopffet den Teig glatt ab/ und gieffet ein Achtel-Maas Rosen-Wasser daran/ dann gieffets in mit Butter geschmirte Mödel/ halb voll/ lassets in einem wol erhitzten Ofen backen.

5. Portugiesisches Brod zu backen: Nehmet ein Viertelpfund abgezogene Mandeln/ mit Rosen-Wasser ein wenig gröblich abgestossen/ ein halb Pfund gestossenen Zucker/ Bolus armen, ein wenig darunter gemischt/ damit es durch und durch etwas röthlich gefärbet wird: Dann thut darzu ein halb Loth Zimmet/ Negelein/ Cardomölein/ Muscaten-Blumen/ eines so viel als des andern/ alles nur gröblich zerstoßen/ nebst schönem Meel/ mischet es untereinander/ daß ein Teig daraus wird/ Semmeln daraus formiret/ so groß als beliebt/ auf ein Papier mit Meel gestreuet/ gelegt in die Torten-Pfanne/ mit lindem Feuer aufgebach/ oben stärker als unten. Wann sie fertig heraus gethan/ auf dem Papier erkalten lassen/ hernach mit einem Messer abgelöst/ und Kreuz-Striche mit einem Messer-Rücken darauf gedrucket.

6. Schwedisches Brod: Stoffet ein halb Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser etwas gröblich ab/ thut ein Viertel Pfund Zucker in ein Kesselein/ röstet die Mandeln darinnen über einer Glut/ oder Kohlen/ alsdann rühret noch ein Viertelpfund Zucker/ und ein halb Pfund schönes Meel/ wie auch gröblich gestossenen Pfeffer/ Ingber/ Negelein/ Cardomomen/ Muscatnuß/ Kümel/ und Anis/ und drey wol zerklopffte Eyer darunter/ gieffet ein wenig Zimmet-Wasser darzu/ und würckets mit schönem Meel folgendes ab/ daß ein rechter Teig daraus werde/ und man schöne runde Laiblein daraus machen könne/ oder formiret sie etwas länglich/ nach eigenem Belieben/ legets auf ein gemelbtes Blech/ und lassets im Ofen eine Stund lang backen/ wann es nun ein wenig erkalt/ so überseffets/ streuet gröblich zerstoßenen Zucker/ Fenchel oder Kümel oben darauf/ alsdann lassets bey dem Ofen er-trocknen.

7. Schwedisches Brod/ auf eine andere Art: Rühret etwas mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln/ ein ganzes Eyer/ und 3. Dötterlein/ dreyachtel Pfund geläuterten Zimmet/ zuvor Zucker/ Muscatblüh/ Cardomomen/ Pfeffer/ Negelein/ und so viel schönes Meel darunter/ daß es wie ein Ruchles-Teig wird/ würcket ihn auß/ machet längliche Stückl davon/ dann ver-mittelt eines Messers-Schnittlein darein/ lassets in ei-

nem Ofen ein wenig gelblicht werden/ überstreichets mit Rosen-Wasser/ so mit Holler-Latwergen vermischt/ daß es wie Rucklen-Brod anzusehen/ wann es nun trocknet/ machet man einen Spiegel darauf/ und bestreuet mit gröblichem Zucker/ auch nach Belieben Anis.

8. Selbes Brod zu backen: man nimmet ein halb Pfund gestossenen Zucker/ zwey Pfund Weizen-Meel/ zehen Eyer-Dottern/ zwey ganze Eyer/ dieselben wol untereinander geklopft/ denn Zucker und Meel eines nach dem andern hinein gethan/ und geklopffet/ hernach in papierene Capseln oder blecherne Formen halb voll gefüllet/ (die Capseln müssen ohngefehr drey oder vier Finger hoch seyn) die blecherne Formen müssen mit Butter geschmirt werden/ und in der Torten-Pfanne gebach; Untenher ein lindes Feuer/ und oben ein wenig Kohlen geschüttet: Wann es wol recht in der Höhe ist/ obenher etwas stärker Kohlen aufgeschüttet/ und also aufbachen lassen/ daß es eine harte Rinde bekommt. Dann nehmet einen Eyer-Dotter/ mit Wasser angemacht/ und obenher mit einem Pinsel bestreichen/ hernach heraus gethan/ und in länglich-dünne Stückchen eines Messer-Rückens dick/ wann es noch warm ist/ geschnitten/ und trocknen lassen/ wird zum Confect aufgesetzt.

9. Weißes Brod zubachen: Achtzehn Eyer-Weiß genommen/ wol dick/ als einen Eßzerklopffet/ ein Pfund Zucker/ ein halb Pfund Sterck-Meel/ ein halb Pfund Weizen-Meel/ wol unter einander gerührt/ gebach/ als wie das gelbe Brod.

Muscaten-Brod zu backen: Nehmet ein halb Maas Eyer-Weiß/ und zwey Pfund Zucker/ zerklopffets wol/ thut zwey Pfund Meel/ und einen Löffel voll Fenchel darunter/ klopffets wol untereinander/ darnach thut Oblaten in das Schärtlein/ neben und unten/ gieffet den Teig hinein/ daß das Schärtlein nur halb gefüllet werde/ lassets in einem Ofen einbachen/ bis es braun wird/ setzets an einem Ort/ da es kühl ist/ oder in Keller/ darnach schneidets nach Belieben. Wer will kan auch etwas gut Gewürk und lang geschnittene Mandeln darunter thun.

10. Muscaten-Brod anderst: Vermischt 6. Eyer/ etwas Kern oder süßen Ram/ stoffet ein wenig Zucker/ Zimmet/ und so viel schönes Meel unter die Eyer/ daß wie ein dicker Strauben-Teig wird/ dann gieffets in mit Blatten belegte Schärtl/ lassets wol backen/ bis es sich schön hebt/ wann es fertig/ und erkühlet/ schneidets Stückweis bestreuet überall mit Zucker/ und lassets auf Papier im Ofen abtrocknen.

11. Ulmer-Brod: Man nehme zwey Pfund schönes Meel/ drey Viertel-Pfund Zucker/ ein halb Loth Cardomomen/ ein Quint Muscat-Blüh/ Pfeffer/ Fenchel/ Anis/ und Coriander/ der aber muß zuvor über Nacht im Essig beigen/ und wieder ertrocknen/ gieffet den vierdten Theil einer Maas ganze Milch/ und eben so viel Heffen von Weizen-Bier daran/ schläget fünf oder sechs Eyer-Dottern darein/ der Zucker und das Meel werden gerührt/ die Eyer mit der Milch und Heffen/ so etwas laulich seyn müssen/ abgekloppt/ und als der Teig zuvor derst angemacht/ gekneten/ und so lang geklopffet/ bis er sich von dem Becken löset/

alsdann wird das Gewürz/ der Anis/ Fenchel/ und Coriander darein gerühret/ längliche Läßlein daraus gemacht/ auf ein mit Meel bestreutes Papier gelegt/ und vor dem Ofen gesehet/ damit er ein wenig gehen könne/ wann sie nun genug gegangen seyn/ schneidet der Länge nach mit einem Messer darein/ sehet ins Deselein/ welches nicht gar heiß seyn darff/ lassets eine gute Stund lang backen/ machet aber das Deselein vor der halben Stund nicht auf/ wann dann dieses Brod schön aufgebacken ist/ so schneidets zu Schnittten/ weils noch ein wenig warm/ dann wann es kalt/ läst es sich nicht mehr schneiden/ legets nochmahl auf ein Blech/ und röschet es ab.

12. Holländisch/ oder Citronen-Brod zubachen: Eyer-Weiß genommen/ dasselbe wol geschlagen/ biß es schönen weissen Schaum gibt; alsdann von einer Citronen die äußerste Schalen nur das Gelbe auf einem Reibeisen abgerieben/ vom Saft auch ein wenig darein gedruckt/ so viel man will; Nehmet das Eyer-Weiß samt der Schalen und Saft/ rühret schönen weissen gesiebten Zucker/ so viel als genug ist/ darunter/ biß es einen Teig giebet/ daß man ihn alsdann aufwölgen (in dem Aufwölgen braucht man auch Zucker und fein Meel) dann mit der blechern Form aufgeschnitten.

CAP. XXI.

Außführlicher Bericht vom Apotheker-Gewicht/ und unterschiedlichen Chymischen Zeichen/ samt deren Bedeutung.

1. **D**as Apotheker-Gewicht/ davon unser Seel. Autor pap. 336. gar kurz gehandelt/ erfordert eine bessere Ausführung/ und ist hier von folgendes zu melden: (1) Ein Pfund 24. Loth/ wird bezeichnet mit lb. Ist zu Frankfurt 24½. Loth Silber-Gewicht.

(2.) Ein Pfund hat 12. Unz. Ein Unz wird bezeichnet mit ʒ.

(3.) Ein Unz thut 3. Loth.

(4.) Ein halb Pfund hat 6. Unz/ wird bezeichnet mit ʒb. thut 12. Loth.

(5.) Ein Quintl oder Drachma hält 3. Scrupel/ wird bezeichnet mit ʒj.

(6.) Ein Scrupel ist der dritte Theil eines Quintleins/ bezeichnet mit ʒij.

(7.) Ein Scrupel hält 28. Gran/ bezeichnet mit gr. ist eines Gersten-Korns schwer.

(8.) Ein Guttula ist ein Tröpflein/ dieser machen 60. ein Quintlein/ bezeichnet mit g. Seynd also in einem Loth 240. und in einer Unz 480. Tröpflein/ oder auch so viel Gran/ dieser gehen auf ein Apotheker-pfund 5880. Guttulae oder so viel Grana.

Im übrigen bedeut S. oder s. Semis, Semissis, als ist halb so viel/ es seye für Gewicht/ was es wolle.

P. 1. Pugillus, ist/ so viel man mit 3. Fingern fassen kan.

M. 1. Manipulus, ist eine kleine Hand voll.

N. 1. heist Numero. an der Zahl.

Bal. Mar. oder B. M. Balneum Mariæ. das ist/ der Brei-Kessel mit heißem Wasser/ darinn der Distillier-

Kolben gesehet wird.

Colat. heist Colatura, oder Colatum, das Jenige/ was durchgeseigt ist.

Nota. Ein Löffel voll in Säfften/ oder weissen Wein/ wird bey nahe für 1. Loth gerechnet.

Im Apotheker-Gewicht kan man mit 14. Gewichten/ so klein und geschmeidig sind/ von einem Gran oder Gersten-Korn schwer/ biß 4. Pfund wiegen. Die 14. Gewichtlein sollen folgender Gestalt seyn oder halten/ nemlich:

Das Erste	—	—	—	1. Gran.
Das Andere	—	—	—	2. Gran.
Das Dritte	—	—	—	4. Gran.
Das Vierte	—	—	—	8. Gran.
Das Fünfte	—	—	—	16. Gran.
Das Sechste	—	—	—	63. Gran.
Das Siebende	—	—	—	1. Quint.
Das Achte	—	—	—	2. Quint.
Das Neunte	—	—	—	7. Quint.
Das Zehende	—	—	—	1. Unz.
Das Elfte	—	—	—	2. Unz.
Das Zwölffte	—	—	—	4. Unz.
Das Dreizehende	—	—	—	8. Unz.
Das Vierzehende	—	—	—	31. Unz.

oder 2. lb. 7. Unz/ so das größte ist.

Damit man aber hurtig mit diesen 14. Stücken fortkomme/ so kan man numeriren mit 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14.

Hernach mit dem Abwiegen sich richten nach dem Tafelein/ so hierbey gesehet ist.

**Tafel des Apotheker-Gewichts / was massen man
nemlich mit 14. Stücken von 1. bis auf 23040 Gran/ nemlich
von einem Gersten-Korn schwer/ bis auf 4. Pfund abwegen
könne.**

Gran.	Gewicht/so einzulegen.	Gran.	Gewicht / so einzulegen.	so Quint- lein.	Gewicht so einzulegen.
1	1	31	5. 4. 3. 2. 1.	1	7
2	2	32	6 1. 2. 3. 4. 5	2	8
3	1. 2.	33	6 2. 3. 4. 5	3	7. 8.
4	3	34	6 1. 3. 4. 5	4	9 7. 8.
5	3. 1	35	6 3. 4. 5	5	9 8.
6	4. 2	36	6 1. 2. 4. 5	6	9 7.
7	3. 2. 1	37	6 2. 4. 5	7	9
8	4	38	6 1. 4. 5	8	1. 9
9	4. 1	39	6 4. 5.	Unj.	
10	4. 2	40	6 1. 2. 3. 5.		
11	4. 2. 1	41	6 2. 3. 5	1	10
12	4. 3.	42	6 1. 3. 5	2	11
13	4. 3. 1	43	6 3. 5	3	10. 11
14	4. 3. 2	44	6 1. 2. 5	4	12
15	4. 3. 2. 1	45	6 2. 5.	5	10. 12
16	5	46	6 1. 5.	6	11. 12
17	5. 1	47	6 5	7	10. 11. 12
18	5. 2	48	6 1. 2. 3. 4	8	13
19	5. 2. 1	49	6 2. 3. 4	9	10. 13
20	5. 3.	50	6 1. 3. 4	10	11. 13.
21	5. 3. 1	51	6 3. 4	11	10. 11. 13.
22	5. 3. 2	52	6 1. 2. 4	12.	12. 13
23	5. 3. 2. 1.	53	6 2. 4.	Pfund	
24	5. 4.	54	6 1. 4		
25	5. 4. 1.	55	6 4	1	12. 13
26	5. 4. 2.	56	6 1. 2. 3.	2	14 10. 11. 12
27	5. 4. 2. 1.	57	6 2. 3.	3	10. 12. 14.
28	5. 4. 3.	58	6 1. 3.	4	
29	5. 4. 3.	59	6 3.		
30	5. 4. 3. 2.	60.	6 1. 2.		

**Wie man dieses Täfelein verstehen solle / hat man
nachfolgende Exempel:**

Man solle abwegen ein Pfund / lb j.
— — — sieben Unj / 3 vij.
— — — drey Drach. 3 iij.
— — — siebenzeihen Gran / gr. xvij.

(1.) So sucht man erstlich in dem Täfelein 1. Pfund ; darbey stehen auf der Seiten 12. 13. Diese Gewicht legt man in die Schale. Hernach sucht man die 7. Unj ; Darbey stehen 10. 11. 12. Dieses legt man zu dem vorigen. Ferner 3. Quintlein oder Drachm. Darneben stehen 7. 8. Diese auch in die vorige Schale gelegt. Für 17. Gran die Stücklein

5. 1. thun in allem 9. Stück zusammen / so hat man das begehrte Gewicht.

(2.) Wollte man 37. Gran haben / so legt man in die eine Schale das Gewicht mit N. 6. und in die andere Schale zu der Waar die 4. Stück 2. 5. 4. 5. also fortan.

3. Man solle abwegen zwey Pfund / lb. ij. fünf Unj / 3. v. drey Quint / 3. iij. 33. Gran / gr. xxxij. So sucht man in der Tafel / unter den Pfunden / die 2. Pfund darbey stehen diese Zahlen 14 | 10. 11. 12. Weil aber 14. mit einem Strichlein unterschieden ist /

so bedeutet es / daß man 14. solle zu der Baar / und die übrige / nemlich 10. 11. 12. in die Gegen-Schale legen / so kommt es recht auf die 2. Pfund / die wiegt man erstlich ab. Darnach sucht man in der Tafel die 5. Unz / darbey stehen 10. und 12. Diese legt man in die leere Schale. Ferner sucht man die 3. Quintlein / darbey stehen 7. und 8. Diese legt man auch zu diesen ein. Und für die 33. Gran / legt man die 6. / so abgeschnitten mit einem Strichlein / in die Schale zu der Baar / und die 2. 3. 4. 5. in die andere Schale zu den vorigen Gewichtlein. So hat man 5. Unzen / 3. Quint / und 33. Gran. Darzu thut man die vorige 2. Pfund / so hat man das Gewicht / wie begehrt worden.

Über voriges / setzen wir noch ein
Exempel /

(1.) Man solle abwiegen : Drittehalb Pfund. Zwey und ein halb lb. Drey und ein viertheil Unz. Fünf und ein sechszehtheil Quintlein. Drey Gran. Erstlich leget man die 2. Pfund / wie oben gelehret worden / hernach für ein halb Pfund oder 6. Unz / legt man 11. 12. absonderlich. Für 3. Unz legt man 10. 11. Und für ein viertel Unz / oder 2. Quintlein. Und noch 5. Quintl. zusammen 7. Quintl. legt man 8. 9. Endlich für ein sechszehten Theil Quintl. oder 3. und drey viertheil Gran zu schwer / so wenig zu bedeuten hat. Also kan man mit allen andern procediren / nur daß man in Acht nimmt / im Täslein / diejenige Zahl / so mit einem Strichlein abgesondert / denn die muß zur Waare geleyet werden.

Denen Chymischen Zei-
chen nebst deren Bedeutung p.
337. im Autore bemercket / kön-
nen folgende zugesetzt
werden.

- ♁ Magnes, Magnet.
- ⚱ Cuprum ustum, gebrant Kupfer oder Erz.
- ⊕ CrySTALLUS, Crystall.
- ◇ Orichalcum, Messing.
- △ Borax.
- ⚱ Cinnabaris, Zinnober.
- ⚱ Sal Alkali.
- ▽ Aqua, Wasser.
- ⚱ Oleum, Del.
- ◇ Sapo, Smeigma, Seife.

- ⚱ Purificiren.
- ⚱ Nox, Nacht.
- ♂ Annus, Jahr.
- ~ Spiritus.
- ⚱ Cementiren.
- ⚱ Coaguliren.
- ⚱ Digeriren.
- ⚱ Filtriren.
- ⚱ Lutiren.
- ⚱ Solviren.
- ⊕ Sal.
- ⚱ Phlegma.
- ⚱ Tinctura.
- ⚱ Purificiren.
- ⚱ Tartarus, Weinstein.
- ⚱ A. S. Erz.
- ⚱ Alcohol vini, rectificirter Brandwein.
- ▽ Aqua pluvialis, Regen-Wasser.
- AB. Balneum arenosum, Sand-Bad.
- CC. U. Cornu cervi ustum, Gebrannt Hirsch-Horn.
- ⚱ Cucurbita.
- F. Fiat.
- ⊕ Ignis rota, Reverbir-Feuer.
- L ♂ Martis Limatura.
- M. Misce, Mische.
- ⚱ * Regulus Stellatus.
- ⚱ v. Sal volatile, Flüchtig Saltz.
- S. a. Secundum artem, Nach der Kunst.
- ⚱ Volatile, Flüchtig.

Unterschiedliche herzlische Wasser zu destilliren / deren Tugend und Zütrefflichkeit nicht genugsam zu preisen.

In herzlisches Aurum potabile, oder Gold-Tinctur ist folgendes: Reib Gold mit Nitro, Salk und Mann / wie es D. Zwölffer lehret; Darnach laß es miteinander im gemeinen Wasser siedend / und laß dasselbe biß auf die gängliche Trockne abrauchen / dann schütte puren Wein-Spiritus darüber / und digerire: So wird sich der Wein-Spiritus einer Gold-Farb gleich färben; gieße den gefärbten Spiritum ab / und gieße wieder andern daran / solches continuirend / biß daß er alles das Gold ausgezogen. Destillire den Spiritum gang gelind davon / biß die Materie wie ein Syrup zurück bleibet. Schütte darauf drey mal so schwer Honig-Spiritus, welches geschieht / das Fulminiren zu verhindern; Nachgehends präcipitire mit Harn-Spiritu, so wird das Gold auf den Boden fallen / wie ein grün-brauner Roth oder Leimen / so in Filtro bleiben wird. Laß den Liquorem, so durch das Filtum gangen / noch zehen oder zwölf Tag stehen / so wird sich von der Materi noch mehr von sich selbst präcipitiren / aber nicht so grün / noch so braun / wie zuvor / welche du durch das Filtum absondern sollst. Dieses continuire / biß sich kein Gold mehr präcipitirt / und jedes mal wird dasjenige / so sich präcipitiren wird / subtiler und reiner seyn. Wasche deine präcipitationes mit destillirten Wasser ab / biß du alles das Salk und die Schärffe davon gebracht hast / darnach thue darzu dein Menstruum vom Wein-Spiritu, mit Spiritu oder Salk von Harn acquirt / so wird er auf dem Boden / in 24 Stunden / eine roth-braune Tinctur aufziehen / gieße das gefärbte Menstruum ab / und gieße anderes darzu / und continuire solches / biß es sich (auch bey der Wärme des Marien-Bads) nicht mehr färbet / das erstemal wird sich das Wasser kalt / und ohne Wärme / färben / aber darnach muß man die Wärme des Marien-Bads dazu gebrauchen / dann es sich sonst nicht mehr färben würde. Destillire deinen gefärbten Spiritum, biß ein feuchtes Gummi zurück bleibet / zu Ende dieser Destillation wird ein Phlegma herüber gehen / welches man absonderlich auffangen muß / und so man alsdann zu viel Hitze giebt / so wird ein wenig Tinctur mit diesem Phlegma aufsteigen / dann wann du es zu sehr austrocknest / so wird es sich nicht wohl in dem Wein-Spiritu solviren. Auf ein Quintleu dieses Gummi thue ein Unk Spiritum Vini, und ein halb Achtel Spanischen Wein / und filtrir es durch das graue Papier; Davon gib eine Unk für die Dosis. Damit du nichts von deinem Gold verlierest / so nim das zurück gebliebene Corpus; nachdem dein Menstruum, alle die Tinctur / so es gekömt / heraus gezogen hat / and wiederhole mit demselben von neuen an die ganze Operation / wie du mit dem rothen Gold gethan hast / als nemlich reibe dasselbige mit den dreyen obbemeldten Salken / und laß es in gemeinen Wasser / biß auf die Trockne siedend;

Dieses wiederhole noch ferner / mit dem Wein-Spiritu, filtrir diesen spiritum, und laß ihn zu einem Syrup abrauchen / solvir darinnen drey mal so schwer Honig-Spiritus; präcipitire mit Spiritu Urinae; wäsche die Präcipitation aus / von aller ihrer Salkigkeit / und ziehe die Tinctur davon mit deinem Menstruo. Nota, So oft als du die Tinctur mit deinem Menstruo ziehest / so wird das erstemal / nach dem du dein Präcipitat abgesset / der acquirte Spiritus vini die Tinctur Kält und Wärme ausziehen; Nachdem du aber diese erste Extraction wirst ab / und neu Menstruum darüber gegossen haben / soll es im Marien-Bad digerirt werden / dann sonst wird sich das Menstruum nicht färben. Eben diese Operation wiederhole mit dem Corpore, oder der Materi, welche keine Tinctur mehr von sich giebt / anfangend mit dem Ausfieden / in gemeinem Wasser / mit den obgedachten drey Salken / und endend mit Ausziehung der Tinctur / vermittels deines Menstrui. Dieses wiederhole / biß dir kein Gold mehr übrig / sondern alles in Tinctur solviret seye / so wirst du sehen / daß jedesmal das Gold teigichter worden / und im digeriren des Menstrui mit dem Gold / ein Del darüber schwimmen wird. Also wird das aurum potabile gemacht; In dem man aber daran laboriret / und man sich etwan von diesem rechten Weeg abgewendet / so hat man andere Curiositäten / und insonderheit den Crocum solis, wie ihn D. Zwölfferus beschreibet / zu machen gelernt / nemlich also:

Reibe dein Gold mit drey Salken / Laß es in gemeinem Wasser siedend / und biß auf die Trockne abrauchen / solvir es von neuem / in gemeinem Wasser; Wann alles solviret ist / so präcipitire es mit dem Weinstein-De / laß den Liquorem durch das Filtum durchgehen; Da hat man in dem Filtro den fließenden Mercurium gefunden / mit dem Pulver / welches Zwölfferus den Crocum solis nennet / es ist aber kein Gold dabey / und ist nur eine erdigte Materie der Salken / mit einigem Spiritu von Gold imprägnirt / welches Gold gang in dem Liquore ist / so durch das Filtum gangen / und sich nicht mit dem Weinstein-Salk präcipitirt / sondern der Spiritus Urinae präcipitirt alles / und ist fulminirend; Wann es präcipitirt ist / so gieße den gedachten Liquorem davon ab / und schütte auf das präcipitirte Gold gemein Wasser / und vom fließenden Mercurio, solche schlage oder klopfe miteinander / so wird der Mercurius machen / daß das Gold zu einem Castanien-braunen Pulver werden wird / welches du wohl von aller Salkigkeit abwaschen sollst / und wann du solches Pulver in einem Tigel thust / und dasselbige mit starcken Feuer reverberirst / so wird es fir werden; wann du es aber festiglich mit Schwefel reibest / und es hernach zu reverberiren einsetzt / so wird das Gold alles mit dem Schwefel weggehen: Wann das Gold durch die drey Salken / und das gemeine Wasser solviret /

mit

mit dem Wein-Spiritu ist ausgezogen worden / so kan man es præcipitirn / indem man es bewegt / und schüttelt sie in einer langhalsigten Viol / mit fließendem Mercurio, alsdann fällt zu einem Reichel: Farben gar subtilen Pulver / welches so offen ist / daß / so es mit gemeinem Schwefel vermischt wird / sich alles mit gedachtem Schwefel / oder Reverberir: Feuer subleviren wird / jedoch kan die Tinctur nicht so leichtlich davon / als von dem jenigen / so mit dem Spiritu Urinæ præcipitirt worden / ausgezogen werden.

2. Ein ander bewährtes Aurum potabile ist dieses: Laß ein Unz fein Gold in 8. Unzen Aquæ regalis solviren / wann es wol solviret ist / so schütte ein halb Maas gemein Wasser zu der Dissolution, damit das Aquam regalem zu schwächen; darnach giesse allgemach / und nach und nach dazu eine Maas Laugen / so mit gemeinem Wasser und calcinirten Weinstein gemacht seye; Welche das Gold auf dem Boden præcipitiren wird / und wann du siehest / daß die Ebullitiones aufhören / so höre auch auf / gedachte Laugen darüber zu zugießen / und laß es also miteinander 24. Stund lang still stehen / oder biß daß du siehest / daß all dein Gold auf dem Boden præcipitirt ist / und sich nichts mehr præcipitiren will / giesse darnach dein Wasser allgemach ab / und anders darüber / und für dieses drey oder viermahl aber mehr / biß du dein Wasser ohne Beschmack davon abziehest / eben als wie du es dazu gethan hast. Wann das geschehen / schütte dein Gold auf ein grad Papier / so über einem gläsern Teller ausgebreitet sey / und laß es gemächlich darauf ohne Hitze trocknen; So es trocken / thue er in eine gläserne Schüssel / oder dergleichen Geschirr / und giesse dazu / nach und nach / und zu verschiedenen mahlen / ohngefehr 2. Unzen von dem Vitriol und Philosophischen Del / so hernach beschrieben / so wirds alsbald kochen / und sich erhitzen und schwarz werden wie Dinten / und nach Schimmel- und Dämpffigkeit stincken wie die Gräber; Und wird auch das Geschirr davon so heiß werden / daß man es nicht mehr in den Händen halten können / sondern dasselbe auf den Tisch stellen müssen; Laß es also 3. Tag lang stehen / und in welcher dieser Zeit das Dissolvens stätig arbeiten / massen du solches erkennen wirst / durch die kleine Ebullitiones, so es thut wird. Nach den verfloßnen gedachten drey Tagen / giesse allgemach darüber 2. oder dritthalbe Maas gemein Wassers / welches davon wird Reich: Farb werden / und all dein dissolvirt Gold mit sich nehmen: Thue es in ein bequemes groß gläsern Geschirr / und laß es also still stehen / so wirst du in einem Tag oder etlichen dein Gold / welches wie schwammichte Atomen scheinen wird / sich nach und nach auf dem Boden præcipitiren sehen. Wann es wol præcipitirt ist / so giesse das Wasser gemächlich davon ab / und anders darüber / und thue das zwey oder drey mahl; Darnach / wann du das Wasser abgegossen / laß es auf warmer Aschen trocknen / in demselben Geschirr / darin es ist. So es trocken / schütte destillirten Essig dazu / daß er vier Finger hoch darüber gehe / und setze es in die Digestion / so wird der Essig grün werden / und an sich ziehen alles das Jenige / so von den Spiritibus des Weinsteins / und des Vitriols / übrig seyn mag; Dann

giesse es allgemach ab / und laß das übrige Pulver trocknen; Darnach thue es in einen Tiegel / und laß es bey einem mittelmässigen Feuer völlig austrocknen. Wann es nun ganz trocken ist / so thue es in eine langhalsigte Viol / und schütte darüber acht Unzen wol rectificirten Salk-Spiritus, jedoch ohne Separirung des Phlegma; Darnach setze es in Digestion auf die Aschen / biß du siehest / daß dein Spiritus tingirt und einer Himmel-blauen Farb / oder wie Pommeranzen gelb ist. Und so du wilt / kanst du auch wol wieder neuen Salk-Spiritus über diese feces gießen / biß er keine Tinctur mehr an sich nimmt. Wann alle die Tinctur mit dem Salk-Spiritu ausgezogen ist / so thue ihn in einen kleinen Kolben / und destillirs biß zur Dicke eines Honigs / und schütte dein Menstruum wieder darüber / und destillirs biß auf siebenmahl allezeit zur Honigs-Dicke; ausgenommen das letzte mahl / da du es biß auf die Trockne abziehen solst. Nach diesem nimm acht Unzen guten Spiritus ardentis Saturni, denselben giesse auf dein Gold / und setze es in Digestion 24. Stund lang / oder mehr / so wird er sich färben / und alle Tinctur des solviren Golds an sich ziehen / und wird auch alle die Fire Spiritus des Salkes mortificiren / welche noch in dieser Dissolution übrig blieben seyn mögen / man kan sich dessen ganz allein gebrauchen auf diese Manier; Nemlich / so man einen Tropfen oder zwey / oder mehr / davon in einen bequemen Liquorem schüttet; Aber ich halte dafür / man kan es noch kräftiger machen / indem man es mit den Tincturen von Bezoar / von Corallen / von Perlen / und von grauem Amber vermischt / welche Tincturen sollen ausgezogen werden / wie folget:

Die Perlen und Corallen werden also præparirt; Man muß dieselbe erstlich in destillirtem Essig solviren / darnach den Essig abrauchen lassen / auf die zurück gebliebene Materi am Boden / Brandtenwein / so mit dem vierdten Theil seines Gewichts / Salk-Spiritus acvirt worden / gießen / welcher sich in einer sehr schönen Gold-Farb färben wird; darnach giesse es allgemach ab / und laß abrauchen; solvire diesen Extract, welcher hinterblieben / im Rosen- und Cardobenedicten Wasser / jedes die Helffte / welches Wasser sich Gold gelb färben wird. Die Tinctur von Bezoar: Stein wird auf diese Weiß ausgezogen / man reibet den Bezoar / und schüttet darüber Brandten-Wein / so mit dem Salk-Spiritu, wie gesagt / acvirt ist / so wird sich derselbe schön roth färben / man gießt ihn dann gemächlich ab / und andern darüber / biß er keine Tinctur mehr an sich ziehet. Darnach läßt man das Menstruum, abrauchen / und gießet über den Extract, von dem gedachten Cardobenedicten- und Rosen-Wasser. Die Tinctur des grauen Ambers wird ausgezogen / so man guten Wein-Spiritus darüber schüttet / und es an die Sonn oder in Aschen in Digestion setzet; Oder aber / so man denselben im Honig-Spiritu solviret / welcher Honig-Spiritus insonderheit diese Eigenschaft hat / denselben zu solviren. Das Aqua regalis, damit das Gold solviret wird gemacht / mit acht Unzen Spiritus vini, welchen man mit seinem Phlegma über ein Unz gemein Salk / so decrepirt / solviret und coagulirt worden / destillirt. Das Philosophische Vitriol:

Del wird auf folgende Manier præparirt: Nimm acht Unzen gut Zinn/ laß es schmelzen in einem Tiegel / so es geschmolzen/ thue es vom Feuer hinweg/ und indem es noch im Fluß / schütte acht Unzen gemeinen Mercuri darein / und zwar um alsobalden in einen Mörser-steinenen Mörser/ und reib mit einem hölzernen Stämpffel / oder Reib-Reule/ biß es sich aufbreite/ als wann man es hinter Spiegel-Gläser thun wolte. Wann das geschehen / so nimm ein Pfund guten Benedischen Sublimat / und reib denselben mit gedachtem Amalgama, vom Zinn und Mercurio, so lang biß es schwarz wird/ und darnach fett/ daß es sich an dem Stämpffel / wie Butter oder Schmalz anlebet/ und endlich wie ein schwarzer Brey wird; Und ob es schon scheint / als wann sich der Mercurius davon separiren wolte/ so mußt du ihn doch nicht davon separirē/ sondern es allzeit miteinander reiben lassen. So es dann zu einem schwarzen und lautern Brey worden/ schütte es aus in tieffe porcelinerne oder gläserne Schüsseln / und setze es an einen feuchten Orth / oder laß es auf einem Tisch oder Fenster / an der kühlen und heitern Luft der Nacht stehen/ jedoch dergestalt/ daß weder Wind noch Regen/ noch Sonne dazu köme / so wird sich dein Oleum Philosophicum separiren/ und über die Feces schwimmen; Gieße dasselbige gemächlich ab in eine Phiol / und laß stehen/ biß es lauter worden / auf daß man es gebrauchen könne; Dieses Del ist sehr schwer und fix im Feuer / wie die Salze. Man muß auch notiren/ daß/ solches Del wol zu machen/ es bey einer feuchten Zeit oder Regen-Wetter / oder in einem kühlen Keller geschehen soll/ dann sonst wird man niemahls damit zu recht kommen / sondern wird die Materi allezeit in dem steinern Mörser zu Pulver verbleiben.

3. Noch ein ander trefflich Aurum potabile zu bereiten: Nimm ein gut jung Huhn/ laß dasselbige gemeinem Brauch nach ausnehmen/brühen/ alles Eingeweid heraus nehmen an etlichen unterschiedlichen Orthē / da es am fleischichten ist / als auf der Brust / an den Kolben und unter den Flügeln eröffnen/ so viel geschlagene Gold-Blättlein in dieselbige Löcher hinein schieben / biß du dessen zwey Loth verbraucht / darnach setze das Huhn also mit dem Gold gefüllt an einen solchen Orth/da es sechs und dreyßig Stunden in einer natürlichen Wärme könne bleiben/ so wird das Gold ganz zu Wasser/ dann dieses ist der jungen Hünner verborgene Eigenschaft / daß sie das Gold solviren: Derwegen / wann du es so weit gebracht hast / so wasche das Fleisch des Hünleins mit einem solchen destillirten Honig-Wasser / so seine Geister noch hat / und einmahl oder drey rectificiret sey / dermassen fleißig ab / daß nichts von dem Golde darinnen bleibe. Alsdann nimm so viel Aqua vitæ als viel der abgewaschenen Brühe von dem Huhn ist/ misch unter einander / thue zu einem jeden Pfund dieses Wassers ein Quintl sal armoniac, so fein weiß und ohne Flecken sey/ hinzu/ setz in einem Geschirr von Glas drey ganze Monat also miteinander in einem warmen Pferds-Mist / setze jedoch alle Monat einmahl darnach / und nimm das lautere / so oben über den Hasen schwimmt / fein allgemach davon herab/thue es in ein wohl

verwahrtes Glas / setze das übrige wiederum in den Mist / und widerhole es alle Monat von neuem biß zum dritten mahl. Endlich laß die überbliebene Hesse in einer heißen Aschen destilliren / und schiere dem Feuer tapffer zu/ daß alle Feuchtigkeit heraus komme/ du mußt aber / wann du die Hesse jekund/ wie gemeldet/ destilliren wilt / ein halb Pfund des allerbesten Aquæ Vitæ darüber gießen / das Jenige/ so heraus tropft / zu dem andern vorigen/ das du in den Mist herab gehoben hast / hinzu thun/ und wiederum in einem Balneo destilliren / biß keine Feuchtigkeit darinnen zu spüren/ und alsdann andere fünf und zwanzig Tag in einem warmen Mist setzen/ so ist es bereit und fertig/ erfordert keine andere grosse Mühe und Unkosten / und ist ein dermassen heilsamer Saft/ daß er gleichsam die Todten aus den Gräbern auferwecken / und wiederum lebendig machen kan. Und wird also gebraucht: Man nimmt dessen ein Quintlein mit 2. Loth Viol-Julep / vermischt in einer Brühe und gutem destillirten Wasser ein; Wann der Mensch den Tod/ wie man zu sagen pfleget / schon allbereit auf der Zungen hätte / so wird er doch dardurch wiederum lebendig und gesund/ dienet demnach den alten Leuthen sonderlich wol / indem es nemlich die verlorne Kräfte wiederum bringet / und die geschwächte und gefallene Natur wieder aufrichtet: Wie ich dann der Jenigen gar viel gesehen / welchen die Sprach in ihren grossen und gefährlichen Schwachheiten allbereit verfallen/ daß sie sich weder mit Gott versöhnen/ noch auch das zeitliche belagend / einige Anordnung thun können / biß sie etwas von diesem Liquore in dem Leib bekommen / da fiengen sie alsobald wiederum an zu reden / und ihre Sachen nach Nothdurft zu bestellen / welches doch ihrer viel nicht glauben / daß eine Arzney in der Welt seye/ so solche Kraft und Vermögen habe. So weit Fiorovantus im 2. Buch der Arzney-Kron/ p. 242.

4. Ein sehr köstliches Wasser / daß den Menschen bey guter Gesundheit erhält / reiniget das Geblüt / erfrischt das Herz / und dardurch ein Mensch / doch nach Gottes Willen/ biß in sein Alter bey seiner Gesundheit und Gestalt bleiben kan: Nimm Ingber / Zimmet-Rinde / Nelken / Safran / Cubeben / Paradis-Körner / jedes ein halb Loth/ Pulver Diamargariten, Electuarii de gemmis, geschlagene dünne Gold-Blätter und Silber-Blätter/ jedes ein Quint / Zittwer / 2. Quint / Spicanardi und Lorbeern mit ihren Blättern jedes ein halb Quint / Bisam/ Umbra/ jedes ein halb Quint/ das alles stoß/ und gieße darauf ein Seidlein Rosen-Wasser / und eine Maas des besten Brandtenweins / das laß 14. Tag an der Sonnen stehen / darnach destillire das durch ein gläsern Helm/ und verwahre es wol / daß die Kraft bleibe; diß Wasser trinck Abends und Morgens / und salbe die Haut und das Angesicht damit / es wird seine Kraft beweisen / mehr dann immer mehr davon mag beschrieben werden. Seine große Kraft ist mit Gold nicht zu bezahlen.

5. Ein herrlich Herz-stärckend Wasser destillirt man also: Nimm Ingber/ Galgant / Muscatnuß / Paradis-Körner/ Mezelein/ Anis/ Wies- oder Matten-Kümmel/ jedes ein Quintl/ alles miteinander zerstoßen; Salbey/ Minz / rothe Rosen/ Welschen Quentel / Ros-

marin/

marin / Voley / Camillen / Milk-Kraut / Lavendel / Meer-Burk / jedes ein Hand-voll; thue das alles in zwey Maasß guten Wein / laß 24. Stund lang einbeihen / und rühr es bisweilen um / darnach destillir in einem gläsern Kolben / und behalte das erste übergehende Wasser absonderlich. Dieses Wasser stärcket die Lebens-Geister / oder Spiritus vitales. über die massen / erhält die Kräfte der Jugend; Ist gut für alle Kranckheiten / welche von kalten Feuchtigkeiten herkommen / für das Gicht oder Paralylin, für den Schlag / für die Zusammenziehung der Spannaden (Contractiones Nervorum;) Es hilft zum Empfangen und Fruchtbarkeit der Weiber; Ist auch trefflich für das kalte Podagra / oder Glieder-Behe; für den Stein und das Gries / für Nieren-Schmerz und Zahnwehe. Und dieses Wasser wird noch besser / wann man es den ganzen Sommer durch an die Sonne setz.

6. Ein herrliches Wasser / so dem Menschen gleichsam jung erhält: Nimm Paradeiß-Holz / Negelein / Ingber / Galgant / Zimmet / Rinden / Muscaten-Blumen / Muscaten-Nuß / langen Pfeffer / Calmus / Cubeben / Rhabarbara / der kleinen Cardomomen / negelegte genannt / Cardomomen / und Rosmarien jedes ein Loth / Schwalben-Kraut / Mercurius-Kraut / Cardobenedicten / Meisterwurk und weissen Dypam / jedes 2. Loth / laß alle diese Sachen in 6. Pfund des allerbesten aquæ vitæ, als dasjenige ist / daraus man quintam Essentiam zu machen pflegt / acht Tag nacheinander weichen / nachmals in einem Balneo destilliren / zu einem jeden Pfund oder Maasß Wassers / so mit Rosen-Wasser vermischt ist / muß man 8. Gran Bisam hinzuthun / und in einem wohlverstopften Glas verwahren; Dessen alle Morgen 1. Quintlein oder 2. eingenommen / erhält den Menschen lange Zeit gesund: dann es hat die Natur / daß es die erkaltete Nagen wiederum erwärmet / die natürliche Wärme stärcket / und also die Däunung mehr befördert / als die Natur in einem jungen Menschen selbst thun kan. Ja es erwärmet auch das Geblüt in den Adern / und macht es dermassen flüssig / daß das Herz sein Amt und Geschäft / ohne einige Hindernuß verrichten kan. Item / es trucknet die feucht- und kalte Materien / so die Geschäfte der Natur verhindern / gewaltig aus / und hat sonst viel andere Tugenden mehr / welche ich allhie nicht alle erzehlen kan.

7. Ein bewährtes rothes Aqua vitæ destillirt man also: Nimm guten gebrannten Wein / 4. oder 6. Maasß / den ziehe so oft ab / bis ein leinnes Luchlein zween Finger breit darein genehet und angezündet / zu Aschen verbrennet / oder bis ein Pflaum-Feder dareingelegt / an Boden fällt. Zu einer Maasß dieses gebrannten Weins / nimm 4. Pfund grosse Rosin / die muß man entzwey schneiden und die Steinein sauber heraus thun / den gebrannten Wein soll man in ein grosses Glas thun / und wohl verbinden / daß kein Geruch heraus komme. Die Rosin aber in ein verglästen Hafen / der 3. Maasß hält / den Hafen mit schönen frischen Brunnen-Wasser füllen / und bey dem Feuer absieden lassen / bis es schön roth wird / wie ein rother Wein / so soll man des Wassers 1. Maasß durch ein weiß leines Luchlein abseihen / und in ein sauber Häselein wohl verwahren /

den Hafen aber bey dem Feuer wieder voll Wassers gießen / und den dritten Theil lassen einsieden / darnach durchseihen durch ein Tuch / und die Rosinen wol austrocknen / so hart als man kan / daß alle Krafft heraus komme / das Wasser wieder in Hafen thun / darinn es vor gesotten worden / denselben in einen Kessel setzen / darinn man destillirt / und das Wasser abriechen lassen / bis es so dick wird / wie ein geläutertes Honig: darum man es nicht zu decken soll / weil es im Destillir-Zeug stehet. Wann es ist wie ein Honig / so gieß es ab in ein Häselein / setze es zu dem andern gesottnen Wasser / und decke es zu. Zu 2. Maasß des obbeschriebenen Brandweins / nimm 5. Loth Zimmet / Muscatennuß / Galgant / Negelein / jedes ein Loth / stoß die Wurk klein / und rade sie durch ein Sieb / thue es in ein Destillir-Glas / an den erstgemeldeten Wein / vermache es wohl mit einem Teiglein von Weizen-Meel und Eyer-Klar bereitet / daß kein Dampf daraus komme / stelle es in ein Brennzeug 24. Stund / doch daß das Wasser im Kessel siede / und daß es in steter gleicher Wärme bleibe / laß an einander erkalten / dann seihe den Wein vom Gewürk ab / in ein groß Glas / und thue zu einer Maasß des Weins / der auf dem Gewürk gestanden ist / des rothen ersten Wassers von den Rosinen ein Maasß / und des Dicken / das man nennet die Süßigkeit / auch ein Maasß / mache es gehet zu / und schwäncke es wohl untereinander / setz es drey Tag in einer Stuben auf den Ofen / schwäncks oft / so wird es schön lauter / und setzen sich die Hefen / doch daß der Ofen nicht zu heiß sey. Darnach / wann es lauter ist / so soll man es durch ein dickes Luchlein lauffen lassen / und nicht hindurch nöthigen. Wann es nicht gern hindurch laufft / soll man es wieder auf den Ofen setzen / daß es sich ganz bis zu Grund wohl setze.

8. Ein ander auserlesenes Aqua vitæ: Nimm Ingber / Nelcken / Zimmet / Rinde / Muscaten-Blumen / Paradise-Körner / Galgant / jedes 2. Loth / Zitwer / langen Pfeffer / Cubeben / Cardomomen / Anis / Fenchel / jedes ein Loth / Krauseminz / Basilien / Voley / Isop / Salbey / Rosmarien / Lavendel / jedes ein Loth / mache jedes besondrer zu Pulver / doch nicht zu fein / thue es in eine grosse zinnerne Kanne / und gieße zwey Maasß guten Malvasier oder Rheinfall darauf / verkleibe den Hafen fest zu / und setze es in die Erden in heißen Kalch / und lasse es 14. Tage stehen / darnach nimms heraus / und destillir es / verwahre es wol / daß die Krafft nicht heraus gehet / und wann es gar ab ist / so rühre die Kräuter und Wurkeln wohl um / und gieß das Wasser wieder darauf / und destillire es noch einmal / und gieß ihm grösser Feuer / dann zum ersten mal / und wann es aber abgezogen ist / so destillire das Wasser wieder / allein in einem reinen Helm / also ist es gut und recht gemacht; Dis Wasser ist trefflich gut für viel und mancherley Gebrechen / die ich nicht alle beschreiben mag / sonderlich matten krafftlosen Leuten; es sey alter oder junger Menschen Kranckheit; So kan auch etwas darein geträufft / und die neugebohrnen Kinder damit bestrichen werden.

9. Ein auserlesenes aromaticirtes Aqua vitæ zu allen Erkaltungen des Magens dienlich. Dieses Aqua vitæ wird mit Orientalischen Gewürken aromaticirt /

hat grosse Krafft und Vermögen / und wird also gemacht: Nimm Muscat-Nuß / Regelein / Galgant / Cardomomen / Cubeben / Muscaten-Blumen / Zimmet / Ingber / Safran und Bermuth / jedes 4. Loth / laß alles gröblich zerstoßen / und wohl untereinander mischen / thue es nachmals in einem wohl verkleibten Kolben / gieß 6. Pfund des allerbesten Aqua vitæ darüber / und laß es 6. Tag also über einander stehen / alsdann mit seinem Helm und Recipienten versehen / in einer Aschen destilliren / es giebt ein roth Wasser / so unter

andern destillirten der allerköstlichsten eins ist / und zu allen Kranckheiten / so etwann von Kälte herkommen / über die Massen ersprießlich. Es heilet alle Wunden / ohne einigen Schmerzen / reiniget alle offene Schäden / macht ein gut Gedächtniß / vertreibet den Husten / machet ein frölich Hertz / und was desgleichen mehr ist / welches ich allhie nicht alles erwehnen kan / dann seine Tugenden sind nicht zu erzehlen / will sie demnach einem jedes selbst probiren lassen.

CAP. XXIII.

Allerley Präservativ und Antidota, oder Gifft-Mitteln / wider empfangenen Gifft.

1. Präservativ. Pillulen wider den Gifft / werden also gemacht: Nimm Meisterwurz / Natterwurz / Tormentil / Baldrian / weissen Dip-tam / Epheuwurz / rund Osterluzen / Enzian / auserlesnen Lerchen-Schwamm und Stein-Salz / eines so viel als das ander / laß alles klein pulverisiren / mit den Safften von Zwiebeln und Knoblauch zu einen Pillulen-Teig machen; Wann solches geschehen / ein Quintlein Safran hinzu thun / und eine Weile an die Sonne setzen; So bald es daselbst trocken worden / wiederum zu Pulver stoßen / mit den gemeldten beyder-ley Safften von neuem vermischen / zu einem rauhen Teig formiren / und denselbigen in einem Geschirz von Blei verwahren; Und wann du dessen bedarffest / so nimm vier Quintlein davon / mach mit dem Syrup von Saurampfern runde Pillulen daraus / und gieb sie dem mit Gifft beladenen Menschen / wie man mit andern Pillulen zu thun pfleget / ein / es erzeiget seine über-grosse Krafft und Wirkung in kurzer Zeit: Dann ein jedes deren Stücke so hinein kommen / hat die Art / daß es sich dem Gifft widersetzet: welches sie dann hernach desto besser vermögen / wann sie mit einander vermischen sind. Derowegen / wer sich für Gifft zu besorgen hat / der mache sich mit diesen Pillulen gefaßt / und sehe / daß er dieselbigen immer im Vorrath bey sich habe / so ist er / mit Hülf und Beystand des Allmächtigen / seines Lebens versichert.

2. Ein bewehrtes Gifft-Pulver: Nimm Baldrian-Wurzel 1. Loth / Epter-Nesselwurz 2. Loth / Engelsfuß 2. Loth / Epischwurz 4. Loth / wilde Angelic / zahme Angelic / ana 3. Loth / Keller-Holzwurz 3. Loth; Alles zwischen zweyen Frauen-Fägen gegraben / und in einen gläsern Hafen gethan / darüber guten weissen Wein-Essig gegossen / daß es zwey Zwerg-Fingers-breit darüber gehet / und bey einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde sieden lassen / gieß den Essig ab / laß die Wurzel dürr werden / stoß sie zu einem Pulver / darzu 12. Ingber und 30. Erdbeer-Blätter / ferners Wurkeln und Schalen 3. Loth / und Cruciata - Wurk 2. Loth. Eisenkraut-Wasser getruncken / so einem Gifft ist beygebracht worden / ist gut. Oder Märrettig-Wasser / hat gleiche Wirkung. Item / Rettig-Wasser soll eben auch die Krafft haben. Oder Taubenkropff-Wasser mit Theriac vermenges / getruncken / und in ei-

nem Bad trocken geschwitzet / treibet allen Gifft aus. Item / Mayen-Blümlein-Wasser getruncken / ist gut für Gifft. Oder nimm weissen Schwefel / klein gestossen / einer Linsen groß / guten Theriac einer Weilschen Bonen groß: zerreibs mit einem Loth Brändtwein / daß es wol vermischen werde; Gibs auf einmahl ein / das nimmt den Gifft / und setzet die Geschwulst / wann der Mensch aufgelassen wäre. Oder gib ihm drey oder vier Löffel voll gesottten Quitten-Safft / da weder Zucker noch Honig innen ist / mit einem halben oder ganzen Quintlein geschabten Hirsch-Horn / das im dreyßigsten gefället worden / vermischt / Abends vor dem Schlaffen gehen / im Trunck ein.

3. Wann einer sich besorget / daß er Gifft bekommen / so nimm die Lacke von der Butter / siebe dieselbe und schäume sie rein / thue ein wenig gestossene Lorbeer darein / und gib dem Patientē davon ist / eine gewisse Kunst. Nimm ein Quint von Hirsch-Behrer / so zwischen zweyen Frauen-Fägen geschlagen / geschabt in weiß Lilien-Wasser / in Baum-Öl getruncken / hilfft wider das scharffe und aufseckende Gifft / dann es benimmt ihm die Scharffe / aber man muß es etlichmal trincken / und darauf wiederum auswürgen / oder sich zum Erbrechen zwingen / damit es nicht allzu lange bey einem bleibe.

4. Nimm Zittwer / Myrrhen / Raute / Poley / Epheu-Rinde / jedes gleich viel / zerstoß dis alles zusammen / und trinck es / brichst du dich / so bist du genesen.

Wer Gifft gessen hat: Reit ein Pferd warm / bis es schäumt / nimm des Schaums in eine Schüssel / thue darzu so viel Salz / zweymal so viel Essig / schlage es durcheinander / trincke das / so speyest du den Gifft aus / es seye auch was es immer wolle.

Oder nimm Quitten-Safft einen halben Löffel voll / Baum-Öl 2. Löffel voll / das brauche / so wirst du dich brechen / das ist sehr gut.



CAP. XXIV.

Allerley Balsam zu machen.

 In hohes Arcanum eines edlen Balsams/wider Chirag. Podagra. Gonorr. Dol. Ischiach. &c. Rec. Mastich, Cliban. Myrrh. rubr. Armoniac. Opoponus, Bdellii Mum. an. unc. 2. Vitriol. lb. 1. Mellis lb. 9. Tartari unc. 6. Aquaz vit. lb. 3. destillatur omnia simul; Wann nun der Schmerzen angehet / so bestreich den Ort mit einem Federlein / und eine Weile darauf geruhet / so verschwinden die Bebetagen mit Verwunderung / daß man es eigentlich spüret.

1. Ein unvergleichlich edler Balsam vor viele Gebrechen dienlich: Man nehme des schönsten Terpentins ein Pfund / Lorbeer-Oel und Arabisch Gummi / jedes 8. Loth / Galbanum, Beyrauch und Myrrhen / jedes sechs Loth / das Gummi von Ephru / Paradies-Holz / Gaigant / Megelein / groß Wallwurk / Zimmet-Rinden / Muscat-Ruß / Zitwer / Ingber und weissen Diptam / jedes 2. Loth / Bisam und Umbra / jedes ein Quintlein: Laß alle diese Stück mit einander stossen / mit 6. Pfund des allerbesten Aquaz vitæ, in eine Retortam thun / ein leinen Tüchlein hinein stossen / das Wasser mit samt dem Tüchlein brennen / rühr alsdann das Wasser mit samt den andern Materien wohl untereinander / laß 9. Tag übereinander weichen / und endlich in einer heissen Aschen destilliren / es laufft ein weiß Wasser mit samt einem Oel heraus / das Feuer aber erhalte klein / bis anfänget ein schwärzlich Oel heraus zu triessen; Wann solches geschiehet / so setze einen andern Recipienten vor / schier dem Feuer mehr und so lang zu / bis die Spiritus sämtlich heraus kommen; Alsdann seud das Oel von dem schwärzlichten Wasser ab / und behalt ein jedes besondere / dergleichen du dann auch mit dem ersten Wasser zu erfahren hast / daß du nemlich das Oel von dem Wasser unterscheidest. Das erste Wasser / als das weiße / ist das Balsam-Wasser / das Oel aber / so von demselbigen ist genommen worden / ist das Balsam-Oel; das andere Wasser / nemlich das schwarze / wird Mater. Balsami, sein Oel aber / Balsamus artificialis, oder der durch Kunst gemachte Balsam genennet; er übertrifft an Güte alle Schatz und Edelgesteine / der ganzen Welt. Dann das Wasser / so am ersten zu den Alembico heraus laufft / belangend / erhält dasselbige die Augen allezeit hell und klar / macht ein schön und lauter Angesicht / dasselbige damit gewaschen / erhält den Menschen gleichsam jung; Item / es zerbricht die Steine in den Nieren / hilft dem Harn / als welcher vom vielen Gries wird aufgehalten / fort / heilt alle und jede Wunden an dem ganzen Leib / sie seyen beschaffen / wie sie wollen / dieselbige damit gewaschen / und leinene Fäßlein darinnen geneßt / hinein geschabet; Ja / es hilft auch denen Schwindstichtigen / und dienet wider alle Fluß und Husten / vertreibet alle Hüft-Wehe / dieselbige mit darinnen benetzten Tüchern überlegt / gleichsam in einem Augenblick.

Das andere Wasser / Mater. Balsami genant / heilet

den Grind / so damit gewaschen wird / sehr bald / wie gleichfalls auch den Erbgrind / Auffsatz / und alle andere Geschwähr / so nicht die Naturen haben / daß sie um sich freffen / gewaltig / und ohne alle Beschwär / und dienet zu vielen Schwachheiten mehr / welche ich allhie nicht alle erzehlen kan. Das Oel von Balsam / dienet gleichfalls zu unzählich viel Sachen / und sonderlich zu den Wunden des Hauptes / da etwann die Hirnschal zusammen mit den darunter liegenden Häutlein mit verletzt sind: Es erhält das Angesicht / dasselbige darmit geschmieret / ist zu dem Seitenstechen eine ausbündige Arznei / ein Quintlein mit Wasser getruncken / und ist sonst zu vielen Dingen bewehrt; der Balsam aber selbst / ist ein wunderbarer Liquor; und wer sich mit dem Leiden-Weh befaßt findet / der nehme dessen 2. Quintlein ein / es vertreibet die Schmerzen also bald; Also dienet es auch zum Husten / Catharren und Flüssen / Erhaltung des Hauptes und Magens / und ist zu allen Haupt-Wunden das heilsamste Mittel / so man immer finden kan; das Haupt täglich einmal damit geschmieret / dann es dringet bis in das Hirn hinein / und gar bis in den Magen; resolviret alle Beulen und Geschwülsten / in und an dem ganzen Leib; und weiß ich die Krankheiten nicht alle zu erzehlen / welche dieser Balsam zu heilen pflegt / dann es dienet beydes kalten und hitzigen / erwärmet die Kälte / und erkühlet die Hitze / und dasselbige alles / durch Hülfse seiner verborgenen Qualität und Eigenschaft.

Ein bewährter Taback-Balsam ist folgender: Nim die Stiele von den Taback-Blättern / und destillire sie in einem Kolben mit drey Helmen / und 35. Portagen aneinander: Im ersten wirst du ein Wasser bekommen / im andern ein Oel / und im dritten einen Balsam; welche drey / du jedes besondere aufheben solt. Der Balsam ist trefflich für allerhand Geschwår und offene Schäden / oder Wunden / damit hat man einem Mann ein sehr böß Geschwår an einem Bein geheilet; und eine Jungfrau ist dadurch von den Flechten / so sie im Angesicht hatte / geheilet worden. Er ist auch gut fürs Zahn-Wehe / wann man Baumwolle darein duncket / und auf den Zahn leget / über diß ist er sehr medicinalisch / so man ihn einnimmt / nemlich 8. oder 10. Gran in weissen Wein. Er öffnet alle Verstopffungen der Lungen und Leber / (so man aber über 10. Gran davon einnehme / so würde es brechen machen /) wie auch den Magen / wann man ihme damit schmieret / und reibet. Bestreicht man aber den Bauch und den Nabel damit / so würcket er unten durch den Stuhlgang / du kanst aus dem / was nach der Destillation hinterständig blieben / das Salk ausziehen / welches köstlich ist / die Lunge und Leber / sammt dem ganzen Geblüt / so verderbt seyn möchte / zu reinigen. Es erweckt den Appetit zum Essen / und macht eine sehr leichte Däung; Es ist auch trefflich wider die Wassersucht. Die Dosis ist 7. Gran / in einem Quintel Schwefel-Balsam eingenommen. Zu dem ist es auch herrlich für das Zahn-Wehe / wann

man nehmlich ein wenig/ von diesem Satz/ in ein leinen Tüchlein thut/ und es auf die Zahn hält/ so heilet es den Schmerzen ohnfeflbar/ und ziehet viel Humores aus.

3. Dem firtrefflich bewährte Schwefel-Balsam/ machet man also: Mach den Spiritum Terebinthin: also: Destillire den Terpentin in einem Kolben/ ohne Zusatz eines andern Liquoris, im Marien-Bad/ darnach rectificire ihn 3. oder 4. mahl; das Zeichen/ wodurch man erkennen kan/ daß er genug rectificirt ist/ wann er sich wohl mit dem Spiritu vini vereinigt und vermischet/ darnach schütte ihn über Flores sulphuris, welche 5. oder 6. mahl sublimirt worden/ digerire sie eine Zeitlang miteinander/ so wird der Spiritus vini alle den Schwefel dissolviren/ dann schütte ihn ab/ und schütte neue darüber/ vermische diese Dissolution in einem Kolben/ mit 12. mahl so viel destillirten Wasser/ und destillire es darnach im Marien-Bad/ biß die Substanz wie Colophon. oder Griechisch-Pech/ bleibet/ welche/ nachdem sie erkaltet/ durchsüchtig und roth/ wie ein Rubin seyn wird. Das Wasser wird all den Terpentinspiritum weg geföhret haben/ und nichts als der Schwefel zurück geblieben seyn. Diefem stoffe zu Pulver/ u. schütte gute Wein-Spiritum darüber/ welcher ihn ganz dissolviren/ (ausgenommen etliche feces von gedachtem Schwefel/ und daraus ein Balsam werden wird; dieser Balsam ist trefflich für alle Brust- und Lungen-Wehe; und wann man die Flechten/ Gräsen/ oder anders dergleichen/ damit schmieret/ so werden sie in 3. oder 4. Tagen heilen.

4. Der Deutsche Balsam bestehet aus folgenden Ingredientien: Man nimmet Lorbeer/ Wachholder-Beer/ jedes 1. Pfund/ Paradis-Körner/ Diptam/ jedes 2. Loth/ Bertram/ Megelein/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ Zimmet-Rinden/ jedes 1. Loth/ Calmus/ Galgant/ jedes 1. Quint. Diese Stück klein gestossen/ in ein Glas gethan/ darüber anderthalb Maas guten gebrandten Wein gegossen/ wol vermacht/ und 6. Tag stehen lassen. Ferner Balsam-Kraut/ Lavendel/ Fenchel/ Salbey/ Melissen-Kraut/ jedes 8. Loth/ die Stengel von den Blättern abgebrochen/ klein gehackt/ in einem Mörsner gestossen/ daß es ein wenig feucht werde. Alles zusammen in einen Kolben gethan/ 1. Maas guten süßnen Wein darüber gegossen/ und wol vermacht. Wann es drey Tag lang gestanden/ so destillirt mans durch den Helm/ daß nichts darvon austrieche. Nimm den Brandten-Wein/ der über den Burkeln ist/ sehe ihn ab/ so lang es lauter ist. Gieße denselbigen in das Wasser/ so von den Kräutern destillirt worden/ so wird es so trüb wie Molken. Verstopfe es wol/ und setze es an die Sonne. Nimm die übrige Species, die noch feucht sind/ thue sie in einen Kolben/ destillire sie auch/ biß daß sie trocken werden/ gieße denselben destillirten Wein zum vorigen Wasser/ lasse es wiederum einen Tag lang stehen. Darnach nimmet man eine Maas Jungfrau-Hönig/ thut halb so viel des vermischten Wassers darzu/ setzets über das Feuer/ lasset auffieden/ schäumet es wol/ und wann es ein wenig erkühlet/ so vermischet man alles zusammen/ setzets an die Sonne/ wol vermacht/ so scheidet es sich fein lauter/ nimmet oben

den Geist ab/ und was lauter ist/ in ein anders Glas/ zerreibt ein Quintlein Saffran/ solches darunter vermischet/ so ist dieser Deutsche Balsam fertig/ und wird also gebraucht: (1.) Des Morgens einen Löffel voll darvon getruncken/ stärcket über die massen das Gehirn. (2.) Schärffet das Gesicht. (3.) Reiniget die Flüße des Haupts. (4.) Wehret der Unsinnigkeit. (5.) Heylet alles Mund-Geschwür. (6.) Ist nutz zum Zahn- Fleisch. (7.) Vertreibt das Brust- wehe. (8.) Ist gut wider die Schwere des Haupts. (9.) Macht einen starken Athem. (10.) Hilft wider das Herz-Gesperr. (11.) Reiniget den Magen/ und öffnet desselbigen Verstopfung/ und stärckt ihn. (12.) Treibt aus alle böse Feuchtigkeit. (13.) Machet Lust zu essen. (14.) Bringet gute Däumung und sanften Stuhlgang. (15.) Erfreuet das traurige Gemüth. (16.) Heylet die Apostemen der Lungen. (17.) Ist gut für den Husten. (18.) Eröffnet die Verstopfung der Leber und Milz. (19.) Hilft wider das Stechen der Seiten. (20.) Vertreibt das Grimmen im Leibe. (21.) Verwehret den Krampff. (22.) Widersteht der Gelbsucht. (23.) Wehret der hinfallenden Krankheit. (24.) Lasset keinen Stein in den Blasen wachsen. (25.) Ist gut für das Lenden-Wehe. (26.) Stillt den Blut-Lauff. (27.) Beschirmet vor dem Schlag. (28.) Reiniget die Mutter/ und leget derselbigen Schmerzen. (29.) Insonderheit ist es denen Podagrämischen gut/ wann man darvon trincket/ und auch davon über den Schaden leget.

5. Ein firtrefflicher Schlag-Balsam ist: Man nimmet ausgepreß Muscat-Öel vierthalb Scrupel/ der besten Ambra 2. Gran/ Alipta Moschata 6. Gran/ Bisam 10. Gran/ destillirt Spick-Öel 4. Tropffen/ Mayen-Blumen-Öel 5. Tropffen/ zerreibt in einem Mörsner/ und gebraucht ihn also: 1. Man nimmet nicht mehr dann eines Senff-Korns groß/ oben auf dem Kopff und Würbel geschmiret. 2. Auch in die Nasen-Löcher. 3. Zu Zeiten ein wenig in den Mund auf die Zunge genommen.

Schlag-Balsam auf eine andere Art: Bisam in dem Rosen-Geist solviret/ 1. Quintl Ambra Grisfa 20. Gran/ destillirt Zimmet-Öel ein halb Quintl/ destillirt Regal-Öel/ destillirt Lavendel-Öel/ von jedem 18. Tropffen/ destill. Citronen-Schalen-Öel/ destill. Majoran-Öel/ destill. Rosenholz-Öel/ jedes 25. Tropffen/ destill. Kauten-Öel/ destill. Agstein-Öel/ destill. Rosmarin-Öel/ jedes 15. Tropffen/ von dem besten und gerechten Oppoballamo. 25. Tropffen/ von dem ausgepreßten Muscatnuß-Öel/ 6. Quintl/ Zibet ein halb Quintl/ Hirschen-Brunst/ so viel als vonnöthen/ daß er schwarz wird/ misch zu einem Balsam.

6. Zimmet-Balsam: Nimm Canari-Zucker 1. Loth/ (muß im Zimmet-Wasser gekocht werden/ daß es ein in Hönig gleich wird/ denn weiß War/ Muscaten-Öel/ jedes ein halb Loth/ dieses untereinander lind zergehen lassen/ daß ein Corpus daraus wird/ darnach Zimmet-Öel ein halb Loth darzu gethan/ so wird es ein guter und lieblicher Balsam/ ist zu gebrauchen in Ohnmachten/ und in Herzens-Schwachheiten/ die Schläff und Nasen-Löcher damit bestrichen.

7. Der Haupte-Balsam wird also gemacht: Man

nimmest Muscat-Del/ 1. Quint. destillirt Majoran-Del/ 6. Tröpflein/ der rechten Ambrä 3. Gran/ dieses alles vermischet/ und in ein saubers Tüchlein gethan/ und bestreicht nur damit die Nasen-Löcher. Oder man nimmet ausgepresste Muscatnuß/ Agtstein-Del/ und Lavendel-Del/ mischt untereinander/ und streichet einer Erbsen-groß auf den Wirbel des Hauptes/ auch in die Nücken/ zertheilet die Fluß vortreflich; ziehet auch das Zäpfel/ wann es herab gesunken/ wieder hinauf.

8. Ein ausserlesener künstlicher Balsam wird also bereitet: Man nimmet Angelica: Wurzel/ Enzian/ Viol-Wurzel/ die wohlriechende Allant/ Baldrian/ Diptam/ Peonien: Wurzel/ jedes 1. Quint. Anis Samen/ Fenchelsamen/ Basilien: Körner/ Peonien: Körner/ präparirten Coriander/ jedes 1. und ein halb Quint/ Blumen von Ochsen-Zungen/ Borrage/ rothe Rosen/ Merk: Viole/ Stöckhades/ jedes 2. Quint/ Spicanardi-Blühe/ Lavendel-Blühe/ Isop: Blühe/ braune Betonien: Blühe/ Rosmarin: Blühe/ Lorbeer-Blätter/ jedes 1. Loth/ schön geschält Süß-Holz/ Citronen-und Pomeranzen-Schalen/ jedes 3. Scrupel/ zerschneidet und zerstoßet alles klein/ gießet darüber 2. Maasß guten gebrannten Wein/ laßset darüber deckt in einer sanften Wärme 6. oder 7. Tag lang stehen/ thut hernach darzu Terpentia/ ein halb Pfund/ laßset auch 2. Tag lang stehen/ und destillirets hernach in Baln. Mar. bis daß es siedet. Nehmt ferner Zimmt/ Muscat-Nuß/ Muscat-Blühe/ Negelein/ jedes 1. und ein halb Loth/ Calmus/ Zitwer/ jedes 1. Loth/ weissen Ingber/ Galgant/ Cardomölein/ Cubeben/ Paradies: Körner/ schwarzen langen Pfeffer/ Paradies: Holz/ jedes ein halb Loth/ Rhabarbara/ Saffran/ jedes 1. Quint/ dieses alles zerstoßet man auch/ und was zum erstenmahl herüber destillirt worden/ gießet man über diese Species/ laßset wohl verdeckt ein Tag oder drey also stehen; destillirets zum andernmal/ wie zu-

vor/und thut zu diesen destillirten nachfolgende Stücke: Styrax Calamita, 2. Loth/ rothe Myrrhen/ Weyrauch/ Mastix/ Asæ dulcis, Agtstein/ jedes 1. Loth/ stoßset alles zu Pulver/ und laßset in obermeldten destillirten wieder ein Tag oder 4. stehen; extrahirts noch einmal in Baln. Maria, was hierüber steigt/ in dasselbige thut man Syracis Liquid. vermischet es wohl unter einander/ laßset wohl zugedeckt an einem warmen Ort stehen. Destillirts das letzte mahl/ und macht ein Säcklein in den Helm/ leget darein Species Diambra; wann es also herüber gangen/ so scheidet man das Del und Wasser von einander; das Wasser behält man absonderlich/ bis daß man einen frischen Balsam machen will/ und wird also gebraucht: Dieser Balsam stärcket alle innerliche Glieder/ nemlich: 1.) das Herz/ 2.) das Haupt/ 3.) das Ingerweid/ 4.) die Nieren/ 5.) die Blasen/ 6.) die Mutter/ 7.) den Magen/ 8.) es laßset nichts verschleimet werden/ so mans in der Wochen ein oder zweymal nimmt. NB. Dieses Balsams in Malvasier oder in einer guten Hünner-Brühe eingenommen/ je nach deme das Anliegen/ und die Person ist/ kan die Dosis 9. oder 10. Tröpflein seyn.

9. Ein guter Magen: Balsam: Nimm destillirt Wermuth-Del/ Deumanten: Del/ Quitten-Dehl/ jedes 1. Loth/ destillirt Negelein-Del/ Muscaten-Blühdel/ Mastix-Del/ jedes ein Quint/ weiß Wax ein wenig/ dieses auf einer Kohlen unter einander zergehen lassen/ und den Magen damit bestrichen/ stärcket solchem/ dienet wider alle Beschwernis so von Kälte herkommen/ und stillt das Erbrechen.

10. Balsam wider die böse Luft: Agtstein-Balsam/ Weinrauten-Balsam/ jedes ein halb Loth/ Angelica-Balsam/ 1. Quint/ dieses zusammen vermischet/ und solchen in die Nasen-Löcher gestrichen/ wann schwarzer dicker Nebel/ übler Gestank/ oder böse Luft vorhanden.

CAP. XXV.

Allerley Del zu bereiten.

1. **M**an Del von allerhand Blumen machen sollte: Nimm die Blumen/ daraus du Del machen wilt/ stosse/ und weiche/ oder imbibire sie mit Bren-Del/ (oder in Ermangelung dessen mit süß Mandel-Del) laß es also acht oder 10. Tag stehen/ darnach mache es wol warm/ und presse es aus/ so ist fertig. Es wird aber bald garkig; Solches nun zu verhüten/ kan man ein wenig Alaun darzu thun. Oder nimm zu einem Pfund Del/ das du vor der Garkigkeit bewahren wilt/ etwann zweyer Erbsen groß Salk/ auch so viel Alaun/ und halb so viel gefeilet Kupffer. Vermisch dieses alles mit gedachtem Del/ setze es ins Marien-Bad/ und laß es ein wenig darinnen kochen. Darnach siede es durch/ und stelle das Del acht Tag lang an die Sonne/ und behalte es in einem wol zugemachten Geschirr/ so wird es nimmermehr stinckend oder garkig werden/ ist bewahrt.

2. Vitriol-Del ist ein überaus köstlicher Liquor, daß

es ist gleichsam eine Art des Auri potabilis, sintemahl zwischen dem Vitriol und Gold ein geringer Unterschied zu finden. Ein solches zu machen nimm Römisches Vitriol/ so viel du wilt/ setze denselben in einen Reberberier-Ofen so lang über ein Feuer/ bis er ganz roth/ wie Mennige (ist ein gewisse rothe Farbe) wird/ laß ihn alsdann calciniren/ thu ihn in einen kleinen wol verkleibten Kolben/ setze es mit seinen grossen Recipienten in einen Wind-Ofen/ mach ein Flammen-Feuer von Holz darunter/ laß dasselbige acht Stunden also breuen/ mache es alsdann etwas grösser/ bis alle Spiritus heraus kommen/ welches dann zum höchsten in sechszechen oder achtzechen Stunden zu geschehen pflegt/ es bekommt eine schwarze Farb/ corrodirt und durchnaget gewaltig/ und laßt sich trincken/ wer es aber innerlich gebrauchen will/ der setze zu/ daß er sein nicht über 4. Gran auf einmahl einnehme/ weil es allzusehr das Eingeweide angreift. Es wird in allerley Feuchtigkeiten getrun-

cken/

cken / ist eine heylsame Arzney / in der Wochen zwey oder drey mahl getruncken: Dann es vertheilt Choleram, stärcket die Natur / reiniget die Nieren / er- kühlet die Leber / purgiret das Geblüt / und vertreibt alle hitzige Fieber. Außerhalb aber aufgelegt / reiniget es alle um sich fressende Geschwür / disponirt dieselbige zu Solution. und heylet sie in kurzer Zeit / heylet das Haar ausfallen / eine Salbe daraus gemacht / so nicht corrodirt oder wegfrisst / und wird sonst zu dermassen vielen Arzneyen gebraucht / daß ich nicht alles erzehlen kan.

3. Zum Rosmarin-Del: Stoffe die frische Kräuter zu einem Müss / beiz es in Wein ein Monat / destillire es nachmahlen im Balneo, die trockne überbliebene Ma- terien stoffe wiederum / gieße das übergezogene Wasser darüber / laß es ein Monat in der Digestion stehen / destillire es nachmahls im Alsch / und separier das Del vom Wasser / auf solche Manier werden alle Kräu- ter-Del destillirt / darum unnöthig ihre Präparir- und Zubereitungen zu beschreiben; will derowegen ihre Tugenden allein beschreiben. Dieses Del hat viel kräf- tigere und geschwindere Wirkung als das Rosma- rin-Wasser. Dann ein Tröpflein Dels ist in seiner Krafft besser / denn 2. Löffel voll Wassers / und wird von allen Welt-Weisen das Del einem rechten Balsam verglichen / welches alle giftige Wunden und Geschwür wunderbahrlicher Weis heylet. Es wird auch sonst gerühmet zu allen Ohnmachten / Haupt- Stärkun- gen / wie es auch zu allen Gebrechen kan gebraucht werden / zu welchem man das Kraut / oder sein gebrandt Wasser gebraucht.

4. Das Eyer-Dotter-Del ist gleichfalls ein heylsa- mer Liquor zu vielen unterschiedlichen Sachen dienst- lich / und ein solches Del / so sich nimmermehr verzeh- ren läßt: Dient zu vielen Alchymistischen Geschäften / hilfft alle Arzneyen soviren / und wird also gemacht: Nimm das Gelb von hart-gekochten Eiern / machs in einem Mörsner zu einer Massa / setze es in einem Kupf- fern Geschirr auf ein gut Kohl-Feuer / rühre mit ei- ner Spatel immer und so lang untereinander / bis es selbst zu Oele wird / und wann du siehest / daß solches geschehen / so sephe es alsobald durch / so hast du das rechte Eyer-Dotter-Del / eine köstliche und bewährte Arzney / einer schwarzen Farb / und ein solch Secret / so ihrer wenig wissen. Es heylet alle Wunden in kur- zer Zeit / machet die Haupt- und Bart-Haar schwarz / und benimmt die Nasen der zugeheylten Wunden / dieselbige damit geschmieret / vertreibt den Schmerzen der Gulden-Aldern / zusamt dem Seiten-Wehe / und dienet sonst zu vielen andern Sachen mehr.

5. Regelein-Del macht man also: Nimm Rege- lein ein Pfund / die gröblich gestossen sind / beize sie im Rosen-Wasser / so lange / bis sich alle Krafft und Ge- schmack aus den Regelein gezogen hat / darnach nimm 6. Loth Mandel-Kern / zerschneide sie / und lege sie in die Sonne / und so du es 5. oder 6. mahl gethan hast / so presse oder drucke das Del in einem leinen Tuch rein aus / und verwahre es in einem Glas / dichte zu- gemacht / und setze diese zwey zusammen gegossene Oele an die Sonne 3. bis 4. Wochen lang / dann kanst du dieses Del an einem nicht gar zu warmen Ort wohl

verwahrt aufbehalten. Auf diese Weis macht man auch Bisam-Del / Benjoin-Del / Storax-Del / item die Oela von Zimmet / Muscaten / Muscaten-Blumen / und ist gut dem Magen / Haupt und Hertz / die Weibliche Scham damit gesalbet / und im Gemächte warm / weh- ret das Aufsteigen der Mutter.

6. Pomeranzen-Blüt-Del verfertigt man also: Nimm Pomeranzen-Blüt / so viel du willst / imbire oder weiche sie ein in Bern-Del / (oder in Ermangelung dessen / kan man süß Mandel-Del darzu nehmen) in ei- ner gläsern Flasche / thue darzu ein wenig Alaun / und ein wenig Amber / stelle es an die Sonne / wo sie am heissesten hinscheinet / laß einen Monat also stehen / thue unter weilen frische Blumen darein / und gib Achtung / daß es wohl bedeckt sey; Darnach seihe es durch / und behalt es / so wird es einen sehr anmuthigen Geruch ha- ben; den Alaun thut man darzu / damit / wie oben ge- meldet / das Del nicht gargig werde.

7. Rosen-Del wird also verfertiget: Nimm Feld- / Rosen / und hacke sie wohl klein / und nimm Baum-Del lege die Rosen darein / und setze sie auf ein klein Feuer / laß ein wenig durch einander sieden / thue sie alsdann in ein Glas / und setze sie an die Sonne / ein Wochen oder 4. und trucke sie alsdann durch ein rein Tüchlein oder Säcklein / so ist ein Rosen-Del / kühlet / zu hitzi- ger Geschwulst / und Wehe-Fagen des Haupts ist es sehr gut.

8. Das Del von Myrrhen / hat für sich selbst diese Natur und Art / daß alles dasjenige / darein es etwann gethan wird / für der Fäule erhält: Wie gleichfalls auch die Angefichter sehr frisch und schön / dieselbige damit geschmieret / daß der Mensch immer scheinet / als sey er noch jung; es heilet auch die Wunden sehr geschwind / oder innerliche Krankheiten / 2. Quintlein davon ein- genommen / reiniget die Ohren von aller Unsauberkeit / und hat sonst noch viel heilsame Kräfte mehr. Ein solches zu machen / nimm auserlesene Myrrhen / so nicht verfälscht seyn / 12. Loth Aquavita / so durchaus kein Phlegma hat / 24. Loth / setze diese beyde Stück in einen gläsern Kolben sechs Tag in einem warmen Pferds-Mist / laß es nachmahls / bis alles Wasser her- ausgelauffen / in einem Balneo destilliren / so bleibt das Oele auf dem Boden des Kolbens liegen / das seihe durch ein leinen Tuch / und bewahrs zu deiner Noth: Und wann du einem Menschen das Angesicht damit schmieren / und dasselbige schön erhalten willst / so nimm zuvor Messeln / laß dieselbige in Wasser sieden / und in dem es siedet / so laß den Menschen das Angesicht dar- über halten / daß er davon schwitze: Wann solches ge- schehen / so trockne ihm das Angesicht von dem Schweiß wiederum ab / und schmiere ihn alsobald mit dem Del.

9. Ein herrliches Corallen-Del: Nimm ein Pfund Corallen / drey Pfund salis communis / zerstoß und zer- reibs mit einander zu einem subtilen Pulver / thue es in ein Glas wohl verlutiret / setze es in eine Sand- Ca- pellen / gieb ihm am ersten lind Feuer / bis die Spiritus in den Recipienten kommen / darnach stärke das Feuer / bis so lang kein Wasser mehr herunter steigt; Dis ist eine treffliche Medicina per se ohne alle Zusatz zu gebrau- chen. In der Farbe der rothen Corallen ist ein groß

Arcanum, dergleichen nicht viel sind. Bey dem / der sie brauchet / ist nicht wohl möglich / daß in seinem Blut / Ausfluß / Schurf / Unreinigkeit und andere böse Dinge gefunden wird / dann es reiniget und erleutert das Geblüt dermassen / daß kein offener Schade bey dem Menschen einwurkeln und bleiben kan. Es heilet inner- und außerhalb ein jedes Fistel / Krebs und Wulff.

10. Ein köstliches Perlen-Öel: Nimm gepulverte Perlen / thue sie in destillirten Essig / digerirs im Marien-Bad / biß alle die Perlen solviret sind / darnach laß den Essig gang abrauchen: destillirs / und süße es ab / mit vielem Waschen in warmen Wasser / so lang / biß das Wasser ungeschmackt davon gehet; Wasche die Materi noch 2. oder 3. mal mit Rosen-Wasser / schütte Mayen-Thau / so destillirt oder nur filtrirt darüber: Folgendes destillirs mit einander / daß es stark siede / so wirfst du in der Vorlag das Öl und Wasser finden / welche du von einander scheiden sollst; die Perlen-Materi wann sie gewaschen / in Pferds-Mist setzen / mit Wein-Spiritu zehen oder zwölf Tag lang / und in während dieser Zeit zwey mal den Mist ändern und frischen nehmen / darnach thue den Spiritum davon / und destillirs mit obgedachtem Mayen-Thau.

11. Das berühmte Mayen-Blumen-Öel / zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtnis / wird folgender Massen gemacht: Man nimmt Mayen-Blumen / so viel man ohngefähr mit dem sechzehenden Theil einer Maas / Baum-Öel / übergießen kan / thut die Blumen in ein saubers Glas / oder zimernes Geschirz / gießt das Baum-Öel dazu / also / daß es über die Blumen gehet / vermacht das Geschirz / setzet es in einem Kessel heiß Wasser / laßet es eine Stunde lang sieden / thut es hernach aus dem heißen Wasser / seihet es durch ein leinnes Tuch in ein ander Geschirz / und drucktet es wohl aus; hernach nimmt man frische Blumen / und thut solches in das abgeseihene Öl / setzet es ein / siedet es wieder / und drucktet es aus; dieses thut man mit frischen Blumen und vorigem Öl / zum drittenmal / alsdann zum vierdten mal / wieder frische Blumen daran / und dreyßig Tag lang an die Sonne gestellet / leßlich abgeseihen / und das Öl in ein Glas gethan / thut ferner darzu eine Muscat-Nuß / 15. Cubeben / Körner / 25. Negelein / stoßet es in einem Mörsel zu kleinen Pulver / und rühret es in das Öl / vermacht das Glas / setzet es wieder 14. Tage an die Sonne / so ist es recht gemacht.

NB. So man es wol riechend machen will / thut man ein wenig Bisam darein. Der Gebrauch ist also: Dieses Öl ist gar dienlich und köstlich zur Behaltung der Gedächtnis / der Puls und Schläffe / in gleichem das Gemel damit Morgens und Abends geschmieret / und solches etliche Tage nach einander. Es hilft und dient dem Haupt.

12. Wachholder-Öel wird also zugerichtet: Man nimmt gute frische und ausgelesne wolzeitige Wachholder-Beer / zerstoßet dieselbigen in einem Mörsel gang klein / thut sie in den Destillier-Kolben / gießt darauf sied-heißes Brunnen-Wasser / also / daß es zweyen Quer-Finger hoch darüber gehe / destilliret nach gewoner Art / so hat man das Öl auf dem Wasser.

Hernach giesset man auf das im Brenn-Kolben gebliebene so viel Wein-Hefen / nemlich / sind im Brenn-Kolben vier Maas Beer übrig geblieben / so thut man dazu auch vier Maas Hefen / rühret es wohl unter einander; Wann die Trusen noch warm sind / laßet es wohl zugedeckt fünf Tage lang stehen / oder so lang / biß es sich sehet / alsdann destilliret es / so gehet der Spiritus und Wasser miteinander. Wann es nun nicht mehr wol riechet / so höret man mit dem Destilliren auf; hernach ziehet man die Phlegma darvon / so hat man ein köstliches Wasser.

Der Gebrauch ist folgender: Dieses Öl ist eine vortreffliche und köstliche Medicin / man mag es innerlich und äußerlich gebrauchen / des Morgens nüchtern etliche Tropffen in Wein getruncken. (1.) Reiniget den Magen. (2.) Stillt das Würgen oder Uebergeben. (3.) Macht Lust zum Essen. (4.) Benimmt den kalten Husten / und alle Gebrechen der Brust. (5.) Stillt alle Blut-Flüsse. (6.) Treibet den Harn mit Gewalt. (7.) Stillt das Grimmen und Leib-Wehen. (8.) Vertreibet das tägliche Fieber. (9.) Ist ein gewisses Experiment wider die Pest / so man dessen ein Scrupel / oder / nach Gelegenheit der Personen / zehen Tropffen / mit ein wenig Holder-Latwerge und Cardobenedicten-Wasser vermischt / gleich im Anfang einnimmt / und darauf geschwitzet. (10.) Ist es auch ein Präservans für solche Seuche / des Morgens nüchtern etliche Tropffen in Wein / oder wann es heiß Wetter / im Rosen- oder Apstemmen-Wasser / einzunehmen. (11.) Vertreibet es die Schmerzen der Glieder / so von Kälte herkommen. (12.) Dient für das vielfältige Erbrechen / wann man nur ein wenig oben auf den Wirbel des Hauptes schmieret / und in die Nas-Löcher streichet. (13.) In Summa / dieses Öl dienet wider alle Gebrechen / so von kalter Phlegmatischer Materi herkommen; Darum es im Anfang der Wassersucht und Geschwulst ebenmäßig einzunehmen.

NB. Wer mit dem schweren Sieg-Tag beladen / und solche Schwachheit empfindet / der solle alsobald einen Löffel-voll dieses Öls einnehmen / es vergehet zur Stund; Darum die jenigen / so sich das befürchten / allezeit gegen das neue und volle Fiecht sich solches bedienen sollen.

13. Regenwurm-Öel bereitet man also: Man thut Regen-Würme in trocknen Sand / laßet sie eine Nacht darinnen / damit sich der Schleim darvon im Sand abziehe / thut hernach solche in ein Glas mit einem engen Hals / machet einen Brod-Teig darum / setzet es in Back-Ofen / laßet es 2. Stunden darinnen / so werden die Würme zu Öl.

(1.) Dieses Öl dienet für Lähme und Erstarrung des weissen Geäders.

(2.) Man kan es auch mit Hirschen-Unschlitt zu einer Salbe machen / und die lahme Glieder Abends und Morgens fein warm damit schmieren.

14. Zu Spick- und Lavendel-Öel nimmt man Spicanarden und Lavendel / so viel als man will / zupset die Blümlein ab / stoßet dieselbige in einem Mörsel gar wohl / thut selbige in ein starkes Hänffen-Säcklein

drucktet /

druckt es wohl aus unter einer warmen Press/stellet es in ein Glas an die Sonne wol verbunden / so wird es vor sich selbst schön lauter und gut. Dieses Oels in

Wein eingenommen / stärcket den Magen / vertreibet die Colic und das Grimmen im Leib / so von Winden herkommen.

CAP. XXVI.

Den Spiritum Vitrioli, Spiritum Tartari, oder Weinstein-Geist/ Spiritum Salis, oder des Salzes / und Spiritum Sambuci, oder den kösilichen Hol-der-Geist / samt andern mehrern / zu bereiten.

1. **D**er Spiritus Vitrioli wird also bereitet: Man nimmt Ungarischen / Cyprischen und Römi-schen Nitriol / solvirt denselbigen im destillir-ten Wasser / oder Mayen-Thau / durchsiehet denselbi-gen / läset ihn hernach einen ganz Monat in der heißen Aschen / Sonne / oder Mist in einem nicht gar zu wohl zugemachtem Alembico digeriren / dieweil nicht leicht-lich etwas heraus dämpffet. In obbesagter Zeit stößet er die Hefen aus. Lasset ihn ferner digeriren / daß er keine Hefen mehr von sich giebet / nachmals wieder durchsiehen; Was klar und lauter ist / bey gelindem Feuer des Balnei, oder im Sand destilliren / so kommt die Phlegma in 2. oder 3. Stunden darvon / dieselbige hebet man fleissig ab / biß die Spiritus kommen; welches man spühren kan / wann sie sauer kommen / alsdann se-het man ein ander Glas vor. Dieser Spiritus Vitrio-li bekommt einen lieblichen Geschmack / und anmuthi-ge Säuren / in welchem nicht die geringste schädliche Schärffe / sondern eine spiritualische und durchtrin-gende Säure gespüret wird. Ist nützlich / und zu den Curen eine nothwendige Arzney.

Auf eine andere Art kan man den Spiritum Vitrioli nachfolgender Gestalt machen: Man nimmt des rohen Vitrioli, und reiniget denselbigen / wie oben gelehret worden / 2. Pfund; destilliret es bey dem allerstärksten Feuer / damit der Spiritus, samt dem Oel / heraus kom-me / that zu dem / was heraus kommen / zwey Theile de-stillirt Regen-Wasser / und läset es im Baln. Mariae mit einander destilliren / so steigt der subtilste Spiritus mit dem Regen-Wasser in die Höhe / und läset das aller-säurte Oel auf dem Boden liegen. Dieser Spiritus, mit dem Regen-Wasser vermischet / dringet gewaltig durch / und hat in den Ungarischen und andern hitzigen Fiebern ein grosses Vermögen.

2. Den Spiritum Tartari (Geist des Weinsteins) ma-chet man folgender Gestalt: Man nimmt des besten weissen Weinsteins / so im Bruch schön glänzet / 6. Pfund; wäschet im laulichten Regen-Wasser alle Un-reinigkeit darvon / hernach auch im laulichten Wein-trocknet denselbigen in der Sonne / oder warmen Stube / fleissig ab / und stößet ihn hernach zu Pulver. Oder / man nimmt den pulverisirten Weinstein / wäschet denselbigen im warmen Regen-Wasser / und läset ihn zergehen / und was nicht zergangen / und auf dem Bo-den liegen blieben / läset man im Regen-Wasser sieden / biß daß er zergethet; Hernach durch ein Maculator, oder Filtrir-Sack abgeseigt / das Wasser darvon abgedämpffet / die lekte Helffte an einen kalten Ort ge-stellet / damit der Weinstein wieder hart und zu einem

Stein werde. Und dieses ist der geringste Weinstein / welches zum Destilliren sehr bequem; Dieses thut man in einem Destillir-Kolben / und destilliret ihn wie ein Scheid-Wasser / leget den größten Vorlag daran / und verkleibet denselbigen zum aller Besten / dann son-sten durchdringet dieser Geist / und gehet verlohren hinweg. Das Feuer solle man anfänglich ganz ge-lind machen / hernach je länger je stärker / biß daß alles herüber gangen.

NB. Man muß aber fleissig Achtung geben / daß das Feuer nicht zu stark seye / sonst zerpringet das Destillir-Glas; Das Wasser tropffet zum allerer-sten heraus; nach demselbigen ein stärckendes Oel; dieses muß man von dem vorigen scheiden und separi-ren. Der Spiritus wird am ersten corrigiret / und nach-folgender Gestalt rectificiret / nemlich: Wann man denselbigen 8. Tage in einen kühlem Keller in feuchten Sand sezet. Das Oel aber wird durch einen destil-lirten Essig / durch eine Retort / bey offenem Feuer / verbessert / da es mit dem Essig heraus tropffet / und dasselbige jehund roth / dann gelb herüber gehet; Dann also nimmt der Essig den Brand in dem Oel an / und das Oel folget in einer Gold-gelben Farbe / ohn allen Gestank. Der Spiritus, oder Wasser / wird nach-mals in der Aschen durch den Alembic destilliret / und in zwey- oder drey mal rectificiret / damit er de-sto besser rein werde / und seinen stinckenden Geruch verliere.

NB. Wann man das Salz von dem Capite mor-tuo, seinem Todten-Kopff / (das ist von dem überbliz-benen / so nicht kan herüber destilliret werden) sein künstlich abziehet / und den Spiritum darüber im Bal-neo rectificiret / so gehet der Gestank mehrentheils hinweg / dann eben auf solche Weise kan man alle Oel durch das Abziehen / von ihrem eigenen Salz / am al-lerbesten von ihrem Gestank rectificiren. Den Ge-stank vertreibet auch der Brandtwein / wann man denselbigen mit diesem Spiritu herüber gehen lä-set; Oder man kan ihn mit Regelein rectificiren; Oder / etliche Tropffen Vitriol-Oel mit zwey oder drey Löffel voll Brandtwein digeriren / und hernach mit dem Spiritu des Wein-Steins vermischen. Es vertreibt denselbigen allen Geschmack; Oder man thut ein wenig Rosen-Wasser darzu. Hierbey ist nothwendig zu mercken / daß man diesem Spiritu den Gestank nicht gänzlich benehmen solle / weil derselbige insonderheit in der Pest-Zeit / die stinckende Schweiß / mit grossen Nutzen / häufig aus des Patienten Leib treibet. 1) Dieser Spiritus ist sehr vortreflich vor

allen

allen andern Arzneyen in Eröffnung der Verstopfungen/ und Ausrottung der Fäule. 2.) Ist sehr bequem in der hinfallenden Seuch und Gichtbruch/ des Tages drey mal gebraucht; Dann er durchtringt den ganzen Leib/ und stärcket denselbigen/ welcher sonst von dieser Kranckheit sehr geschwächet wird. 3.) In der Wassersucht/ wird er mit den destillirten Wassern von Soldanell und Attich mit grossen Nutzen genossen: Also auch mit dem Del von Vitriol/ auf welche Weise er das Wasser durch den Harn gewaltig austreibt/ und was durch dieses Mittel nicht hinweg kommt/ das wird durch andere schwerlich vertrieben. 4.) Befördert den Weibern die verstopfte Monatliche Blum. 5.) Reitet den anfangenden Ausatz aus. 6.) Hilft dem Rothlauff/ wann desselben ein Quintlein schwär mit gleich so viel Theriac genossen wird/ zu erwünschtem Ende; Jedoch also/ daß man in den starcken Personen eine Ader zuvor eröffnen lasse. 7.) Ist in den Frangosen eine sonderbare Arzney/ wann man ihn nemlich mit den Turpetho Minerali gebraucht; Dann/ er treibet die innerliche Seuche aus der Mitte des Leibes heraus; Nach welchem die Ruffen der Geschwür/ wann sie mit dem Del von Frangosen-Holz geschmieret werden/ sehr fein herab fallen. 8.) Er vertreibt auch die Gelbsucht/ und alle Kranckheiten/ so von denselbigen herkommen. 9.) Aus dem Centro ziehet er auch alle verborgene Mäudigkeit heraus. 10.) Befördert den Schweiß. 11.) Ist gut für die Hals-Geschwäre/ und gefährliche Seiten-Stecken. 12.) Wird in dem Haupt-Wehe gebraucht. 13.) Ist auch gut in den Fiebern und Contractur, oder Lähme; Die Dosis oder Gewicht ist zum höchsten 2. Scrupel/ mit bequemen und darzu gehörigem Wassern eingenommen und gebraucht.

3. Der Spiritus Salis, oder der fürtrefflich bewährte Salz-Geist/ wird also angesetzt: Man nimmt von dem getrockneten und calcinirten Meer-Salz/ 4. Pfund/ darzu frischen Haffner-Sätt/ 2. Pfund/ so durch ein Sieb geraden. Macht solches mit Regen-Wasser an/ zu einem dünnen Teig. Formiret daraus runde und länglichte Knöpflein/ lasset es hinter dem Ofen dürr und trocken werden; Nachmals in einer irdenen Retort wol vermachet/ und auf dem halben Theil aufgefüllt. Setzt einen Recipienten vor/ er hält das Feuer/ biß die Phlegma alle heraus kommen/ in einer Hitze und Grad/ hernach stärcket man das Feuer/ und destilliret es so lang/ biß daß der weisse Spiritus herüber steigt. 1.) Dieser Spiritus ist sehr gut/ den verschlossnen Harn fortzutreiben/ wann man dessen nur 2. oder 3. Tropfen in Cardobenedicten- oder Johannes-Kraut Wasser einnimmt. 2.) Wann man dieses Spiritus mit dem Cardobenedicten- oder Bermet-Wasser/ etliche Tropfen vermischet/ so kan man denselbigen innerlich mit grossen Nutzen zur Wassersucht brauchen/ alle Tage. 3.) Für den Ausatz in Wein eingenommen/ reiniget das Geblüt. 4.) Zur Stärkung des Haupts/ nimmt man solches mit Lavendel-Majoran/ oder Salbey-Wasser. 5.) Zur Kühlung des Herzens/ mit Violon-Rosen-Vorragen- oder Melissen-Wasser. 6.) Zum Magen/ mit

Deument/ oder Balsam-Wasser. Dieses macht Lust zum Essen/ und guten Appetit. 7.) Zur Leber/ mit Begwart/Lattich/ oder Cardobenedicten-Wasser. 8.) Zum Miltz/ mit Endivien- oder Birkelkraut-Wasser. 9.) In der Pest/ mit denen darzu gehörigen Herk-Wassern. Item/ wann man die Pestilenzische Beulen damit streichet/ treibet es zurück/ und ziehet den Gift an einem andern Ort/ ohne allen Schaden heraus. 10.) Stillt den Englischen Schweiß/ gewisse hitzige Kranckheit/ darüber viele des Todes seyn müssen/ in Essig eingenommen. 11.) Reiniget die Nieren und Blasen/ zerbricht den Stein/ mit dem Bad gebraucht. 12.) Tödtet die Würmer/ dessen nur etliche Tropfen in Beyß-Wasser eingenommen. 13.) Wer gebrochen ist/ schmiere sich mit diesem Del/ und gebrauche ein Bad dazu/ es heilet in kurzer Zeit/ man nimmt nur etliche Tropfen davon ein. 14.) Wider das Grimmen und Colica/ ist dieses ein fürtreffliches Mittel/ wann man nur 5. Tropfen davon in Wein einnimmt. 15.) Vertreibt das langwürige Fieber/ wann man 4. Tropfen in Aqua vitæ gebraucht. 16.) Ist gut wider die Gelbsucht/ dessen nur 3. oder 4. Tropfen/ täglich 4. Wochen lang/ eingenommen. 17.) Im Darm-Gicht/ rothen Nuz/ Gicht-Bruch/ Schlag-Podagra/ auswendig den Schmerken damit bestreichen/ braucht man solches mit starcken Brandtwein/ oder Spiritu vini rectificato, so man in Apotheken bekommt. 18.) Es heilet auch alle innerliche und äußerliche Geschwür/ als: Fisteln/ Krebs/ Wölff/ und dergleichen/ in kurzer Zeit/ wann man es nur oft und viel damit schmieret. 19.) Wo eine Contractur vorhanden/ oder ein Glied aus seiner Stelle gewichen/ oder ein Apostema vorhanden/ so vermischet man solches unter die dazu gehörige Salben.

4. Der Spiritus Sambuci, oder das köstliche Holder-Wasser/ wird folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Roggen-Sauer-Teig/ mischet denselbigen wol mit warmen Wasser/ ohngefähr 4. Loth/ darnach Attich/ oder Holder-Beer/ ein Viertel von einem Schefel/ zerstoßet dieselbige wol/ thut in einen irdenen Hafen/ vermischet es wol mit dem vorigen Sauer-Teig/ lasset es ein Tag lang am Feuer stehen/ wann es nicht genug aufgähren will/ so thut man ein wenig Hefen darein/ lasset 10. Tag zugedeckt stehen/ rühret zuweilen; destillirt in Alembio, das erste Wasser besondere/ also auch das andere/ das dritte Wasser/ so abgezogen wird/ giebet guten Wein-Essig/ dafern man es ein wenig mit Beeren färbet/ es mögen Hinn-Brom- oder Erd-Beer seyn. Destilliret es bey gelindem Feuer/ macht den Brenn-Kolben nicht zu voll.

5. Wie man den Rosmarin-Geist/ oder Rosmarin-Spiritum machen soll: Nehmet frischen Rosmarin/ 2. Theil/ stoßet denselben klein/ thut davon 3. Theil über den gebrennten Wein-Stein/ und abgezogen Brandt-Wein/ dieses etliche Tag und Nacht wohlbedeckter baisen lassen/ darnach ausgebrannt/ ein Erbis groß Campffer (Kasser) in die Röhren gethan. NB. Der Wein-Stein wird bey dem Haffner gebrennt/ wie man sonst das Hirsch-Horn pflegt zu

brennen / alsdann gießt man den Brandtwein daran / und destilliert herüber / will man aber den Geist destillierter haben / so nimmt man einen Brandtwein / der von einem guten Wein gebrennt ist.

6. Den Vermut-Geist zu brennen: Nimm guten frischen Vermut 2. Hand-voll / gieß darauf ein Seidel / oder halbe Maas des stärcksten alten Weins / laß den Vermut damit ein / laß ihn 3. Tag wohl verwahret stehen / alsdann brenn ihn in einen zinnern Kolben aus / so ist er gerecht / und hat kein Hitz: Dann so weiche 3. Bissen Brod in dieses ein / und giebs dem Kranken zu essen.

7. Den Pomeranzen-Geist zu machen: Nimm hundert süße Pomeranzen / die schön gelb an Schalen / und nicht grün sind / schneide von denselben die Schälfe Blätter weiß herab / und schneide die sauber aus / daß nichts weißes dabey verbleibe / alsdann schneide sie auf einem zinnern Deller / länglicht und klein gewürfelt / (Dann wann man es auf dem Holz schneidet / so gehet das beste Del in das Holz) nimm hernach diese / thue sie in ein dicke gläserne Flaschen / die kein zinnern Schrauben hat / gieß darauf 2. Maas Malvasier / oder guten alten Welschen Wein / der die Haube und Süße behalten hat / vermach die Flaschen mit Wax / Papier und Blasen / damit kein Dampf oder Geruch davon kommt / hat man aber ein Pantoffel-Holz an statt des Wax / so ist es besser / dann das Wax ziehet mehr an sich / von dem stärcken Geruch / laß es alsdann 12. oder 14. Tag auf das längst an der Sonnen stehen / oder an einem warmen Ofen / und beutle es des Tags einmahl um / damit die Schälfe in die Höhe kommen; brenn hernach auf diese Weise aus: Nimm ein gläsernen Kolben / und schütte von der gebasteten Materi darein / aber nicht viel / die Suppen muß allezeit 2. Finger über die Species ausgehen / man muß sehen / daß es gleich ausgeheilet werde / damit nicht einmahl viel / das andermal wenig Suppen kommt / oder Species / und der Kolben muß auf Höchste / nur auf 4. Finger eingefüllet werden / setze darnach den grossen Hut auf dem Kolben / vermach ihm wohl mit Papier und Leinwath / setz ihn in ein kupffernen Brenn-Zeug ein / man kan auch an statt des Weins / den Saft von Pomeranzen nehmen / so ist es nicht so hitzig. Probatum.

8. Den Muscaten-Blühe-Geist zu machen: Nehme man Muscat-Blühe 7. Loth / Muscatnuß 9. Loth / sol-

ches klein zerstoßen / von ein grossen oder zwey kleinen Citronen die gelben Schälfe auf ein Reib-Eisen herab gerieben / darauf gieß Trientiner-Wein ein Maas / ausgepresten rothen Quitten-Safft 2. Maas / laß wol vermachtet 3. Tag stehen / hernach nimmt man Rockenes Brod / klein gebrösel / thut alles zusammen in ein Kolben / und läßt es gemach ausbrennen / der erste ist der beste und der stärckste / kan besonder behalten werden / man machet ihn mit Zucker-Candi süß / fals man gerne will / und läßt durch ein Fluß-Papier lauffen / wann man ihn gar klar haben will. Probatum.

9. Gundel-Kraut-Geist zu machen: Nimmt man Gundel-Kraut mit samt der Blühe / und hacket es klein / thut es in ein Flaschen / und gießet gar stärcken guten Wein darauf / daß das Kraut hübsch naß ist / vermach die Flaschen wohl / und vergräbet sie in Ross-Wist / laß es 9. Tag darinn stehen / hernach brennet es aus / nehmet wieder frisches Kraut / und gießet das ausgebrannt darauf / dieses thut zum dritten mahl / allezeit frisches Kraut / so wird es kräftiger / und schmeckt gar schön. Dieser Geist ist gut für alle Ohnmachten / sonderlich vor dem Schlag / man schmiert sich damit / kan auch ein kleinen Löffel voll eingeben / auch Tüchlein einzuntzen / und auf die Puls legen; Ingleichen kan man ihn mit Methridat vermengen / und auf ein rothen Scharlach austreichen / auf das Herz und Puls legen / ist gewiß haupt gut.

10. Den Glieder-oder Ameisen-Geist zu machen: Erstlich nimmet man des stärcksten Rhein-Brandtwein 3. oder 4. Maas / thut darein Lavendel / Majoran / Rosmarin / Gundel-Kraut / Heuzen-Freud / Eisen-Kraut / Melissen / Salbey / von diesen Kräutern jedweden einen guten Theil / hacke es / und laß es beihen etliche Tag / hernach brenn es aus / alsdann nimm Ameisen mit samt den Eiern / 3. oder 4. Hand-voll / thue es in den Brandtwein / laß es wieder etliche Tag stehen / und brenn es abermahl aus / nimm einen weissen Senfft eine Diering / Weyhrauch / Mastix / Paradis-Holz / Negelen / Muscatnuß / jedes ein Loth / diß alles klein gestossen / in Brandtwein gethan / und wieder ausbrennt / so ist er fertig / vermach ihn wohl: Von diesem Geist schmiert man sich frühe / und zu Nachts ohne Feuer / wo der Schmerzen ist / aber man muß ein Zeit brauchen; es hat vielen Leuten die Schmerzen benommen / auch lahmen Gliedern die Stärke wiederum gebracht.

CAP. XXVII.

Allerley liebliche und kräftige Wasser zu bereiten.

1. In herrliches Schlag-Wasser ist dieses: Nimm der grünen edlen kleinen Salbeyen / wann sie blühen / 3. Diering / Muscatnuß / Ingber / Paris-Körner / Negelen / jedes 1. Loth / zer-schneid es / und leg alles zusammen / misch untereinan-der / gieß ein Maas gar guten Malvasier daran / in ein zimmerne Kannen / decks wol zu / daß kein Dampf dar-von gehe / laß stehen vierzehn Tag und Nacht. Dar-nach seihe den Wein von dem Gewürz durch ein rein

Tuch / stoß das Gewürz gar klein in einem Mörsner / leggs dann wieder in den Malvasier / darinnen sie geweicht worden / brenn es aus in einem Brenn-Kolben; lege un-ten in das Glas / darein das Wasser tropfft / ein Hand-voll frische Salbey / wann es ausgebrannt ist / so ver-wahre es wohl. So du keinen Malvasier hast / so nimm den besten Wein / den du haben kanst. Wann sich nun einer besorgt vor dem Schlag / oder / daß er was darvon empfand / oder daß ihn der Schlag schon

getroffen/ so nehme er alle Morgen einen Löffel voll 2. Stund vor dem Essen/ und zu Nacht/ wann er schlafen will gehen/ auch ein Löffel voll drey Tag nacheinander/ und so Tags oder Nachts Ohnmacht/ Schwindel/ oder dergleichen sich befindet/ so nehme er auch einen Löffel voll des Wassers ein/ ist oft probirt. Etliche machens durchaus dem gleich/ allein/ daß sie/ für die Salbey/Lavendel-Blumen nehmen.

2. Ein ander köstliches Schlag-Wasser: Nimm Mayen-Blumen eine zimliche Anzahl/ gieß 3. Seidlein Malvasier darauf/ oder andern guten starken Wein/ laß in einem Glase etliche Wochen an der Sonnen stehen/ und maceriren/ darnach destillir in Alembico. Dieses Wassers des Stärcksten/ (je stärker/ je besser) nimm 2. Maas/ und thue es wiederum in ein Glas/ und nimm folgende Species: Lavendel-Blüthe 1. Unß oder 2. Loth/ Linden-Blüthe 2. Loth/ der kleinen wolriechenden Salbey ein halb Pfund/ Eberwurz 2. Quint/ Majoran 2. Loth/ rothe Rosen 2. Loth/ Zisop 2. Quint/ Petersilgen- Wurzel 2. Loth/ Petersilgen-Kraut 2. Quint/ Tormentill-Wurzel 1. Loth/ Natter-Wurzel 6. Quintlein/ Wolgemuth 6. Quintlein/ Rosmarin 1. Loth/ Poley 2. Quintlein/ Bibernell/ Baldrian/ Ana 2. Quint/ Meister-Wurzel 1. Quint/ Angelica oder Geißt-Wurzel 2. Quint/ Engelsfuß 1. Loth/ Benedikten-Wurzel 2. Loth/ Kauten 1. Loth/ weissen Senfft 2. Loth/ Eichen-Mispeln 1. Loth/ diese Stück thue alle zerschnitten in das Glas/ darinnen die zwey Maas des andern macerirten Mayen-Blumen-Wassers seyn/ mache es fest zu/ daß keine Luft oder Geruch daraus kan/ laß es vier Tag und Nacht stehen/ und darnach destilliren. Wann nun das Wasser mit den obbeschriebenen Stücken destilliret worden/ so thue in solches wiederum folgende Stück auch zerschnitten. Nimm Ingber/ Regelein/ Cubeben/ jedes 2. Loth/ Galgant 1. Loth/ langen Pfeffer 2. Quint/ Calmus 1. Loth/ geschälte Lorbeern 2. Quint/ Saffran 1. Quint/ Fenchel anderthalb Loth/ Fiquirit anderthalb Loth/ Manus Christi 2. Loth/ Canel oder Zimmet 1. Loth/ Thurbint 2. Quint/ Rhabarbara anderthalb Quint/ Citrinat-Schalen 1. Loth/ Conser. Rosarum, 2. Loth/ Rapontica 2. Quint/ Granatorum 1. Loth/ Theriac des besten 1. Loth/ geschäumt Honig 1. Pfund. Diß alles durcheinander vermischet/ und wol zugemacht/ wanns etliche Tag an der Sonnen gestanden/ wiederum durch einen Alembicum gedestillirt/ und nachmahlen darunter folgende Stücklein zerstoßen gethan. Nimm des besten Bisams 1. Scrupel/ Ambrä Grysed 1. Scrupel/ Campher 1. Quint/ des besten Zuckers 2. Loth/ laß 4. oder 5. Tage stehen/ und seyhe es hernach durch ein dickes Tuch ab/ das Wasser behalt an einem kühlen Orth/ je älter es wird/ je besser und kräftiger es ist. Dieses Wasser verwahret/ als einen Schatz/ wird billich eine Mutter aller Arzney genannt/ ist nicht allein für den Schlag/ fallende Sucht und schweren Gebrechen vortreflich gut/ sondern stärcket auch das Herz/ Gehirn und alle Kräfte des Leibes/ verzehret alle böse unnatürliche Feuchtigkeit/ sie kommen von Kälte oder Hitze/ erhält im Menschen die natürliche Wärme/ mag innen und ausserhalb des Leibs gebraucht werden/ ist wider die Pestilenz/ Rhe-

riac eingenommen/ sehr gut/ mit einem gerösteten Brod/ soll des Morgens ein Tropfen oder vier eingenommen werden/ junge Leuthe aber sollen des nicht viel gebrauchen/ man kan diß Wasser über 20. Jahr halten.

Auf andere Art ein gutes Schlag-Wasser: Nimm frische Mayen-Blumen 8. Loth/ Lavendel-Blüth 6. Loth/ Muscatnuß/ Cubeben/ Zimmet/ jedes 1. Loth/ Peonien-Wurzel/ Eichen-Mispel/ Calmes/ jedes drey Quint/ Muscatblüth/ Galgant/ Regelein/ jedes ein halb Loth/ Senfft-Körner/ Peonien-Körner/ jedes anderthalb Quint/ guten Wein ein Maas/ Brandtwein/ ein halb Maas/ Bemeldte Stück/ alle klein zerschnitten/ und eingebeißt 24. Stund stehen lassen/ alsdann gebrandt/ wie gebräuchlich/ Dieses Wasser stärcket das Haupt/ Hirn und Nerven/ hilft und erhält das Gedächtniß/ dienet wider den Schlag des Haupts/ als der Glieder/ so wohl innerlich/ ein biß zwey Löffel voll/ als äußerlich die getroffene Glieder/ damit zu bestreichen.

3. Ein überaus gutes Herz-Wasser: Nimm Cubeben/ Galgant/ Cardomomlein/ Steinklee-Blumen/ Regelein/ Zimmet/ Ingber/ Muscat-Blüthe/ alles zu groben Pulver gestossen/ jedes ein Quintlein/ Ringel-Blumen/ Safft ein Achtle/ Krause- und Spitzmünz-Safft/ jedes ein halb Achtele/ Zucker ein Pfund/ der Blumen oder Blüthe von Schlüssel-Blumen/ Rosmarin/ Borretsch: Ochsen-Zung/ Ringel-Blumen/ jedes 2. Quint/ Angelic-Wurzel-Wasser ein Achtele. Rosen-Wasser ein halb Achtele. Mische das alles untereinander/ und schütte drey Achtele guten Spanischen Wein darüber/ laß 10. oder 12. Stund einbeigen/ darnach destillirs/ nachdem du unten in das destillirte Gefäß/ Blätter von Milz-Kraut/ oder Scoppendrium verum gelegt hast. Diß Wasser præservirt und heylet von den Lungen-Suchten/ verhindert die Verderbung des Geblüts/ welches es vermehret/ und reiniget/ Es ist trefflich vor das Milz/ und die Melancholey/ stärcket den Magen/ und das Gedächtniß über die massen/ und erhält den Menschen bey guter Gesundheit/ und gleichsam bey seiner Jugend: Der dieses genießen will/ der nehme einen Löffel voll des Morgens nüchtern ein oder zwey mahl die Wochen im Sommer/ und im Winter kan es ebenfalls zwey oder drey mahl eingenommen werden.

Doctor-Langen-Wasser: Nimm Stechas-Blumen ein Loth/ Lavendel-Blüth 2. Loth/ Rosmarin anderthalb Loth/ Regelein 3. Quint/ Cubeben anderthalb Quint/ weissen Diptam/ Eichen-Mispel/ jedes 1. Loth/ Peonien-Körner/ Peonien-Wurzel/ jedes 3. Quint/ Muscat-Blüth anderthalb Quint/ Majoran 2. Quint/ Zimmet 2. Quint/ Muscatnuß anderthalb Loth/ Fenchel-Saamen 1. Loth/ Peonien-Blätter/ Schlüssel-Blumen/ jedes 2. Loth/ langen Pfeffer 1. Loth/ guten Brandtwein ein Maas/ guten weissen Wein ein halb Maas/ Diese Stück alle klein zerschnitten/ 24. Stund eingebeißt/ darnach herüber gezogen/ und ein oder zwey Löffel voll in der Wochen/ dem nächsten Tag vor dem Neu- oder Vollmond/ davon gebrauchet/ verwahret vor dem Gicht/ und Freiß.

Gut Magen-Wasser/ Zimmet/ Regelein/ Ingber/ jedes 3. Quint/ Muscatblüth/ Muscatnuß jedes 2

Quint/ Zittwer 1. Quint/ Galgant anderthalb Quint/ Cubeben 3. Quint/ guten Brandtwein 1. Maas; Dieses alles zerschnitten darein gebeigt/ und des andern Tags gebrandt; Disß Wasser verzehret alle böse Feuchtigkeiten des Magens/ und verhütet das Erbrechen. Kan auch den Kindern ein Luchlein darein geneht/ und warm über den Magen geschlagen werden.

Ausserlich Glieder-Wasser: Mastix 4. Loth/ Muscatblüh 2. Loth/ Reglein 1. Loth/ Spickanard/ Blumen 3. Loth/ Salben 4. Loth/ langen Pfeffer 2. Loth/ des besten Weins 1. Maas: wann alles klein zerschnitten/ im Wein 24. Stund gebeigt/ alsdann gebrandt. Ist dienlich in kalten Flüssen/ oder wohin der Schlag getroffen/ ausserlich damit geschmiret/ stärck^t Nerven und Glieder.

Eheriack-Wasser: Nimm guten Eheriack ein viertl Pfund/ guten Wein halb Maas/ guten Wein-Essig halb Maas/ dieses untereinander gemischt/ und herüber gezogen. Es treibet den Schweiß vortreflich/ sonderlich mit der Gicht-Latwergen/ Mantuamischen Pulver/ Eheriack/ oder Medrithat/ als ein Tranc vermischt/ eingenommen.

4. Das Guldene-Wasser genannt: Nimm Beldi-ner-Wein ein halb Maas/ Salben 8. Loth/ Bermuth ein Quint/ Dost 3. Quint/ Betonien/ Rosmarin/ Poley/ Majoran/ jedes ein halb Loth/ Rosen anderthalb Loth/ Isop 1. Loth/ Saturey halb Loth/ Liebstöckel- Wurk/ Binellen- Wurk/ Teuffels-Albisch/ jedes halb Loth/ Wachholder- Beer 1. Loth/ Deument. n. / Eisenkraut/ gelben Veil/ Quendel/ blauen Veil/ Ochsen-Zungen/ Borrage-Blüh/ jedes 3. Quint/ weissen Ingber/ Galgant/ Muscat-Nuß/ Calmus/ Enzian/ Forbeer/ Coriander/ Pomerangen- Schelffen/ Peter-silgen- Saamen/ Reglein/ Zimmet/ jedes vierthalb Quat/ Granaten-Schalen dritthalb Quint/ Cardo- momen/ Cubeben/ langen Pfeffer/ schwarzen Pfeffer/ Zittwer/ Eheriack/ weiß Diptam/ Rhapontica/ Saffran/ jedes halb Quint/ Anis 5. Quint/ Süß-Holz anderthalb Loth/ Rosen-Zucker 1. Loth/ Honig 12. Loth/ guten Brandtwein halb Maas/ sämtliches klein geschnitten/ in den Wein und Brandtwein/ drey Tag eingebeigt/ folgendes herüber gezogen/ darnach 2. Gold-Blättlein darzu gethan. Ist gut/ einen Löffel voll gebraucht in schweren Fällen/ oder Flüssen/ als wo die Sprach verfallt/ in schweren Kranckheiten/ bey Freis und Ohnmacht/ davon in Mund genommen/ und dem Kranken in die Nasen gespritzt/ ist auch ausserlich sehr nutzbar in kalten Flüssen/ die Glieder damit zu bestreichen.

Mutter-Wasser: Nimm Deumenten/ Melissen/ jedes ein Hand voll/ Stickwurk 1. Loth/ Liebstöckel/ Angelica/ Peonion- Wurk/ Zittwer/ jedes halb Loth/ Poley anderthalb Quint/ Rosmarin/ Salben/ jedes halb Quint/ Bibergeil halb Loth/ Saffer halb Loth/ Muscatblüh/ Muscatnuß jedes anderthalb Quint/ Galgant 1. Quint/ guten weissen Wein 1. Maas. Diese Stück klein zerschnitten/ im Wein drey Tag stehen lassen/ hernach ausgebrandt. Solches widerstehet allen bösen Feuchtigkeiten/ und Aufsteigung der Mutter/ ein oder zwey Löffel voll auf einmahl genommen.

Ein vortreflich Wasser vor dem Durst: Nimm ohngefähr drey grosse Hand-voll Begwarten/ lege sie etliche Stunden in frisches Köhren-Wasser/ daß die Bittern heraus gezogen wird/ dann thue sie in einen saubern Hasen/ gieß 2. Maas Wasser daran/ laß sieden bis weich werden/ darnach gieß das Wasser davon in einen Krug/ worein ein viertl Pfund Wein-beer/ ein Quint Zimmet/ Zucker/ nachdem mans süß verlangt/ nimm eine ganze Citronen/ mit samt der Schelffen/ welche aber muß in die Runden herum/ gleichsam wie geschraufft/ zerschnitten werden/ thue sie hinein/ setz den Krug wol verbunden in den Keller/ und wann es erkaltet/ davon getruncken/ man kan es auch unter dem Wein mischen/ und genießten.

5. Das Himmlisch- oder Kayserliche Wasser: Nimm weissen harkichten Turbit/ zwey Unzen/ Viastix/ Thranen/ Reglein/ Galgant/ Muscat-Nuß/ Zimmet/ Cubeben/ jedes ein Loth/ gelben Sandel/ zwey Unzen: Alles grob gestossen/ und mit einander in einer gläsern Viol/ oder dergleichen irdenen wohlverglasurten Geschirr vermengt/ thue dazu zwey Unzen Benedischen Serpentin/ zwey Pfund weissen Honig/ vier Pfund wohl rectificirt/ und gereinigten Weinspiritus/ verstopffe das Geschirr wohl/ und laß die Ingredientien zwey Tag baigen/ darnach destillirt im Marien-Bad. Das erste Wasser/ so übergeht/ ist sehr hell/ dessen soll man ein halben Löffel-voll/ mit so viel oder wenig mehr Spring-Brünnen-Wasser/ eine Stund vor der Mahlzeit einnehmen; Damit kan man sich vor folgenden Kranckheiten behüten und präserviren: Nemlich/ vor dem Nephritischen/ oder Grief/ Grimmen/ Magen-Wehe/ und Undauungen; Überdis/ so reiniget dieses Wasser auch das Geblüt/ vertreibt die Wind/ heilet alle Verstopffungen der Leber und des Milches; schlägt die Dämpffe der Mutter nieder; stillt die Flüsse vom Hirn/ und das Podagra oder Zipperlein/ so von zäher und schleimnigter Feuchtigkeit herkommt; stärcket das Herz denjenigen/ so in äußerster Schwachheit/ entweder durch Kranckheiten/ oder durch plöbliche und schnelle Zufall liegen/ und macht/ daß sie wieder zu sich selbst/ und zu ihrem Verstand kommen. Man muß es/ so bald man sich übel befindet/ stracks einnehmen; wie auch in dem Grief/ Grimmen.

Wann obgedachtes helle und klare Wasser nicht mehr gehet/ muß man das Geschirr aus dem Marien-Bad thun/ und in Aschen einsetzen/ alsdann das Feuer nach/ und nach stärken und treiben/ so wird ein weiß Wasser herüber gehen.

Ehe man aber mit dieser andern Destillation ver-fahre/ soll man ein Loth frische Canel (Zimmet-Rinde) und auch ein Loth Spicanard darzuthun/ und dann das andere Wasser destilliren; welches darnach in einem wohl zugestopfftem Geschirr verwahret werden soll.

Die Tugenden dieses andern Wassers sind diese: Es heilet die Wunden und Schäden/ und das noli me tangere, so man drey oder vier mal des Tages leinene Tücher/ oder Compressen in ein solch Wasser genehet/ und auf den Schaden gelegt. Man kan dis Wasser auch mit dem ersten vermischen/ so wird es durch solche

Ver-

Vermischung stärker und kräftiger / insonderheit wider den Stein. Über dis/ so man ihm ein wenig Corallen- und Perlen-Salg / jedes ein Loth / und Erystall von Wein / ein Unz zusetzt / wird es noch mehr Krafft bekommen.

Das dritte Wasser zu machen/ muß man mit Stärkung des Feuers anhalten/ bis ein röthlicht und oelicht Wasser herüber gehe; Dieses wird mit keinem von den beyden vorigen Wassern vermischt.

Es ist trefflich für Wunden und Schäden; Heilet die goldene Uder/ wann man dieselbige offit/ mit einem darein genehtem Tuch wäscht. Es stillt auch den Schmerzen des kalten Zipperleins/ oder Podagras/ so der fräncke Ort damit bestrichen wird. Die Erfahrung hat erwiesen / daß das erste von obgemeldten Wassern auch den kalten Brand heilet / wann man den schadhafften Ort damit drey oder vier mal des Tages wäscht.

6. Eine Anweisung das Schwalben-Wasser zu machen: Nimm junge Schwalben/ die noch in Nestern liegen; solche Schwalben/ die vorne am Hals braun/ und in Häusern ausziehen / haben an den Schwänzen lange Federn auf beyden Seiten: deren nimm 1. Schock 3. 4. oder 5. und thue ein guten starken Esig in einen Hasen / reiß jede Schwalbe in der Mitten von einander / die groffe Federn in den Flügeln und Schwänzen schneid mit einer Scheer oder Messer ein wenig ab/ doch / daß die Kiel noch in den Schwalben bleiben; lege sie in Esig/ also/ daß der Esig ein halben Finger darüber gehe/ deck es zu / und laß ein Tag fünf oder sechs stehen/ alsdann so nimm zu 3. Schock Schwalben/ 6. Loth gut Biebergeil/ zerschneid die gar klein/ misch es unter die Schwalben/ laß es noch ein Tag und eine Nacht mit den Schwalben in Esig liegen/ alsdann nimm die Schwalben und Biebergeil/ thue sie in ein Glas/ setze sie in ein Balneum-Mariae/ und destilliers aufs fleißigste / allenthalben wohl vermacht/ daß kein Dampf davon gehe/ so wirds schön lauter; Dis Wasser nüchtern getruncken/ ist eine gewisse Arzney für die fallende Sucht/ von allerley Beschwernissen verursacht. Und wann schon der Mensch fünf Jahr damit beladen wäre gewesen / so soll ihn doch vollkömlich geholfen werden / wann er dis Wasser 4. Tage nach einander nüchtern einnimmt; ein alter Mensch / bey einem Löffel voll / ein säugendes Kind aber / nur etliche Tröpflein mit Mutter-Milch / oder allein mit ein wenig Zuckers/ von wegen der Säuren/ vermischt; Es vertreibt auch Hirn-Wüthigkeit wunderbarlich / 9. Tage nacheinander des Morgens ein wenig getruncken / nach Gelegenheit des Alters der Person.

Es stärcket das Hirn über alle andere Arzney/ reiniget den Magen/ und machet weit um die Brust. So sich der Mensch vor dem Schlag/ oder Gewalt Gottes besorget/ ist dis ein gewis Präservativ. wann der Mensch dessen einen Tag drey oder vier Tropffen einnimmt / und solches des Jahrs zweymal gebraucht/ jedesmal gehörter Gestalt / doch / daß er zuvor wohl purgiere. Ist auch bewährt für den Schwindel/ gleicher massen wie erstgemeldet/ eingenommen. Es sollen sich aber dis Wassers schwangere Weiber / von wegen

der Frucht/ enthalten; Und wer es sonst brauchen will/ soll weder sauer Kraut / Schweine-Fleisch/ noch Pfeffer / oder was sehr über sich raucht/ essen / auch alles was hitziger Natur ist/ meiden; So aber einer die fallende Sucht hat / soll er sich des Weins gänglich enthalten/ ein viertel Jahrs lang.

7. Ein köstlich Zimmet-Wasser: Man soll nehmen ein Pfund Zimmet / denselben stossen / darnach drey Pfund Brandwein/ und zwey Pfund Rosen-Wasser/ laß alles miteinander digeriren in einem wohlzugestopfften Geschirr / zween Tag darnach destillirt / mit dem refrigeratorio. und thue das Wasser/ so destillirt/ wieder auf frischen Zimmet / und digerir es / wie zuvor: das thue so oft/ bis dein Wasser so stark sey/ als du es begehrest / darnach mische Zucker und grauen Amber darunter.

Auf eine andere Weise: Nimm guten ausgebissenen Zimmet ein Pfund/ stoß ihn/ darffst ihn nicht durch räden/ gieß 3. Maas frisches Brunnen-Wasser daran/ laß es über Nacht also stehen / und thue nur ein halbe Maas auf einmahl in Hasen; wann du es brennen willst/ brenns sitziglich mit kleinem Feuer aus.

Noch auf eine andere Art: Nimm ein viertel Pfund Zimmet/ guten alten Wein/ ein und ein halb Seidlein/ laß drey Tag kochen / alsdann in einen gläsern Kolben herüber gezogen/ und wohl verbunden/ verwahrt. Dieses Wasser erwärmet/ und stärcket alle innerliche Glieder/ nemlich/ das Herz/ Haupt / Hirn / den Magen/ die erkaltete Leber; und ist gut wider alle Schwachheit/ so von Kälte herkommen.

Ein köstlich Präservativ Zimmet-Wasser: Guten Zimmet 6. Loth/ Angelica / Zittwer/ weiß Diptam/ jedes 2. Loth/ Citronen-Schalen/ ein halb Loth / alles zerstoßen gröblich / in eine halbe Maas guten Wein/ und so viel Rosen-Wasser / zwey Tag eingekocht / hernach gebrandt/ und wohl verbunden/ verwahrt; Ist vor jung und alte Leute köstlich. Träh einen Löffel voll genommen.

8. Ein Herz-stärckend Wasser aus Negelein oder Graß-Blumen: Nimm eine Quantität Negelein/ oder Graß-Blumen/ darauf schütte Brandwein/ laß es 2. oder 3. Tag digeriren; darnach thue es zusammen in einen Kolben / mit einem ungebleichten Tuch / oder Cannevas bedeckt / und Graß-Blumen darauf gelegt/ damit der Spiritus. so durch die Blumen aufsteiget/ eine hübsche Farbe bekomme: Dann setze den Helm darauf/ samt einen Vorlag / und destillir den Spiritum. welchen du mit Graß-Blumen-Safft und feinem Zucker süß machen sollst. Du kanst / so dir es beliebt / auch ein wenig Amber und Bisam / zu den Blumen auf gedachten Cannevas legen.

9. Ein köstliches Rauten-Wasser: Nimm die Blätter von der Rauten/ wann sie in ihrer Stärke ist/ thue dieselben in ein gläsern Kolben/ mit seinem Helm/ destillire das Wasser davon im Marien-Bad; solches Wasser gieße über frische Rauten / und destilliers wie zuvor. Dieses Distilliren wiederhole / und gieße jederzeit das abgezogene Wasser über frische Rauten; zuletzt ziehe nur zwey Drittel davon über; welche du wieder absonderlich destilliren/ und nur die Helfft davon ziehen/ und das übrige aber im Kolben lassen sollst.

Dieses letzte herübergezogene Wasser ist trefflich rein/ geistreich/ sehr anmuthig/ und voller Tugend; Davon trincke ein klein Glas voll/ des Morgens nüchtern/ und des Abends/ wann du schlaffen gehst/ so stärcket es den Magen und alle Lebens-Geister/ und machet dabey ein gut Gedächtniß.

10. Wie man Nelcken-Wasser brennen soll/ daß es recht kräftig und gut werde: Nimm Gewürz-Regelien/ Muscaten-Nuß/ Muscaten-Blüh/ und Zimmet-Rinden/ jedes ein halb Loth/ schneid es klein/ gieß ein halb Achtele Wasser darauf/ und ein Seidlein guten starcken Wein/ laß es 4. Wochen stehen; Ob es etliche Tage länger oder kürzer weicht/ daran ist nichts gelegen; Darnach stoß das Gewürze klein/ wie ein Mues/ und drucke es durch ein Tuch/ gieß an dasselbe halb so viel als zuvor/ des besten Weins/ und laß es abermal stehen; Dann nimm ein Pfund volle Nelcken/ die Blätter rein abgeschnitten/ und gieß den von dem Gewürz durchgedruckte Wein auf das Pfund volle Nelcke/ daß sie durchaus naß werden/ decke sie fest zu/ daß kein Geruch heraus gehet/ und laß sie 3. Stund stehen; Darnach destillire es/ und verwahre das Wasser gar wohl; nimm alsdann wieder ein Pfund volle Nelcken/ die Blätter rein abgeschnitten/ und vermische sie unter die Würz/ und dem Wein/ destillire es/ thue das Wasser zu dem ersten/ so wirst du ein sehr kräftig Wasser haben. Dis Wasser ist eine treffliche Stärcke den schwachen Weibern/ wann sie sich und die Kinder schwach befinden; Es giebt große Kraft Francken Leuten/ Jung und Alten/ auch in Kindes-Nöthen. Ist gelinde und lieblich zu trincken.

11. Ein gar gut Perlen-Wasser: Nimm ein Quintlein bereite Perlen/ und ein halb Achtele von einer Maas Mayen-Thau/ und ein Achtele einer Maas Melissen-Wasser/ rühre mit den Perle wohl durch/ einander/ thue es in ein Gläslein/ und verbind es geh. Dis ist gar ein gut Wasser für Ohnmachten/ oder wann jemand sonst schwach ist/ ein Löffel voll oder zwey davon getruncken. Die Perlen sollen hierzu mit Rosen-Wasser abgerieben seyn.

12. Ein außerlesen Augen-Wasser: Man soll nehmen weissen Wein/ und roth Rosen-Wasser/ jedes ein halb Achtele/ solches in ein Glas thun/ Aloë hepatica, Weiß/ oder Augen-Nicht/ (Turia) und feinen Zucker/ jedes vier Unzen/ und jedes absonderlich zu Pulver gemacht; darnach das Glas wohl zugestopft/ im Sommer an die Sonne gefest/ drey oder vier mahl des Tages gerüttelt/ und umgerührt. Dieses Wasser stärcket die Augen/ und vertreibet alle Hitze und Flüße derselben.

13. Ein anders Wasser vor böse Augen/ welches auch eine schöne Haut machet. Thue ein Pfund ungeleschten Kalch in einen kupffern-Hafen/ gieß fünf Seidlein Köhren-Wasser daran/ laß 12. Stund wol bedeckt stehen/ hernach seyhe es durch ein Tuch in ein kupffern Beck ab/ wiederhole solches Seyhen bis das Wasser gang hell und lauter wird/ thue darein ein Loth Salmiac/ haue es mit einem saubern Besem-Reisig 12. Stund lang aneinander/ dann nimm ein Quint Campfer/ (der zuvor mit ein klein wenig Baum-Oel in einem Schällein abgerieben) thue solchen darein/

und haue es noch ein Weil/ daß es wol untereinander vermischet werde/ wann man will/ kan man es noch einmahl durchseyhen/ dann zum Gebrauch in einem Glas verwahren. Wann es recht gemacht/ muß es schön blau aussehen. Die Augen damit ausgewischt/ machet schön.

14. Kräftiges Wasser/ wird sonst auch der ungebohrnen Kinder Balsam genannt: Nehmt Muscatblüh ein Loth/ Muscatnuß dritthalb Loth/ Regelien/ Zimmet/ weissen Ingber/ Cubeben/ Paradis-Körner/ Zitwer/ jedes 5. Quint. Salben/ Rümel/ Fenchel/ Eysen-Kraut/ Lavendel/ jedes 3. Loth/ Deumanten/ Peonien-Wurz/ Peonien-Körner/ Eichen-Mispel/ jedes ein viertel Loth/ Rosen dritthalb Loth/ alles klein zerstoßen/ und zerschnitten/ daran gegossen ein drey Achtele Maas guten Malvasier/ ferner Rosen-Wasser/ Ochsen-Zungen-Wasser/ Erdbeer-Wasser/ Mayen-Blumen-Wasser/ Borragen-Wasser/ Eysen-Kraut-Wasser/ Fenchel-Wasser/ Salbey-Wasser/ jedes ein achtele Maas/ drey Tag und Nacht stehen lassen/ alsdann gebrandt/ wie man andere Wasser brennt. Dieser Balsam ist wunderlicher Tugend/ so äußerlich/ als innerlich zugebrauchen/ allen Matronen wohl bekannt/ und also unnöthig davon Meldung zu thun.

15. Ein köstlich Wasser vor dem Stein: Nimm ein halb Maas des besten destillirten Brandtweins/ ferner gebrennt Erdbeer-Wasser/ Petersilgen-Wasser/ jedes ein halb Seidlein/ ein halb Pfund schön gestossenen Zucker-Candi/ ein Achtele-Maas Malvasier. Alles zusammen in ein Glas gethan/ zwey Tag und zwey Nacht stehen lassen/ davon Morgens früh getruncken/ so oft es beliebt. Es vertreibet den Gries und Stein/ läßt auch keinen mehr wachsen. Oder nimm anders halb Seidlein Bachholder-Wasser des besten/ zwey Loth Juden-Döcklein/ zwey Hand voll Sunreben/ und 2. Loth Süß-Holz/ alles zerschnitten/ in ein Zucker-Glas gethan/ 8. Tag bey einem warmen Ofen/ oder in der Sonnen/ das Glas mit Wax und Papier wol verbunden/ damit es nicht austracht/ stehen lassen/ aber alle Tag fleißig gerührt/ hernach stark durch ein Tuch gezwungen/ daß der Saft recht durchkommt/ folgendes zwey Loth weissen zerstoßnen Candel-Zucker/ darzu in eine Flaschen gethan/ davon Morgens und Abends zwey Löffel voll davon genommen: Wann es zu hitzig/ kan mans die Wochen ein oder zweymahl gebrauchen. Seynd die Sachen frisch zu haben ist es besser dann dürr. Dieses ist gut für dem Stein/ zermalmet denselben/ läßt keinen mehr wachsen/ erwärmet und machet einen guten Magen. Probatum.

16. Ein trefflich Puls-Wasser: Nimm Rauten/ Bachholder-Beer von jedem 5. Hand voll/ rothe dürrer Rosen/ anderthalb Loth/ Muscatnuß 3. Quint/ Muscaten-Blumen 3. Loth/ Regelien/ anderthalb Loth/ Biberzail/ die Stuck hacke gang klein/ vermisch es zusammen/ und gieß 5. Seidlein gar sauren Wein-Essig darauf/ laß es 5. Wochen in der Wärme stehen/ darnach destillire ein Wasser daraus/ thue in ein Glas rothe Rauten/ rothe Rosen/ beedes dürr/ jedes ein Hand voll/ und gieß das Wasser darauf/ das binde schwachen Leuthen mit einem Schwämmlein/ auf die

Puls.

Puls: Andern an den Händen und Füßen/ fahre damit fort/ es stärcket trefflich.

17. Ein bewährte Wasser vor schwere Flüsse: Nimm 2. Pfund Wachholder-Beer/ 1. Pfund grüne/ frische Lorbeer/ Meisterwurz/ Erdbeer- Wurzel/ Ingbeer/ Zimmet- Rinde/ jedes 2. Loth/ das alles klein gestossen/ ein jedes insonderheit/ Mörsern/ und Bachmörsern jedes 1. Pfund/ Lavendel und Poley/ jedes 24. Loth/ Regelein und Cardomomen jedes 1. Loth/ dieses alles klein geschnitten/ diese Stück allesamt zusammen vermischet/ und fünf mahl gedestillirten gebrandten Wein darüber gegossen/ 3. Maas in einen Krug gethan/ und wol vermacht im Keller in einem feuchten Orth eingegraben/ und 4. Wochen stehen lassen/ folgendes gedestillirt und wol verwahrt/ daß keine Krafft heraus kam/ hernach diß Wasser wol verwahrt. Wenn nun ein geschwinder Fluß fällt/ der nehme ein Schwämmein/ duncke es in diß Wasser/ und schmiere das fräncke Glied gegen einer sanften Hitze wol damit/ das thue alle Tage Morgens und Abends/ bis so lange du Besserung findest; Es verzehret alle böse Geschuchte; leget die Wehetagen; benimmt das Zittern; dieses ist an vielen Leuten bewährt befunden worden.

18. Ein sehr köstlich Wasser aufs Bad zu gebrauchen: Nimm ein Maas ferner Rosen- Wasser/ Weiß- Lili- Wasser/ Lavendel- Wasser/ Salbey- Wasser/ Majoran- Wasser/ Selb- Weils- Wasser/ Königs- Kernen- Wasser/ Sündelblüh- Wasser/ Betonien- Wasser/ Goldrümlein- Wasser/ jedes ein Seidlein/ thue darein Rosmarin/ Salbey/ und Krausemünz/ jedes 2. gute Hand voll/ laß die Kräuter drey Nacht weichen/ dann nimm sie heraus/ stoß sie in einem Mörsner/ daß es wie ein Brei werde/ vermisch es wieder in das Wasser/ das darauf gestanden ist/ thue ein Seidlein Rosen- Essig darzu/ und destillir es/ wann der Mensch aus dem Baad gangen/ so gieß er das auf sein Haupt/ und reibe es wol ein/ er salbe seine Arm und Brust damit/ das ziehet alle schädliche grobe Hitze aus/ stärcket das Gehirn und Sinnen/ machet den Kopff leicht/ und den Menschen lustig; Es mag auch allemahl gebraucht werden/ wann sich der Mensch erhitzt/ mit Gehen/ Reiten/ Fahren/ oder wo die Hitze her ihr Ursach hat/ es thut viel Guts.

19. Ein köstlich Krafft- Wasser: Nimm gut Rosen- Wasser eine Maas/ und so viel guten Malvasier/ thue darzu 3. Löffel voll guten Essig/ ferner 3. Loth durre Pomeranzen- Scheitjen/ klein zerschnitten/ durre Lavendel- Blumen ein viertel Pfund/ und ein Loth guter Regelein/ gröblich zerstoßen/ thue alles zusammen in einen gläsern Kolben/ und laß in Patrefactione stehen fünfzehn Tag wohl vermacht. Danach destillir in Balneo- Mariae, mit linder Wärme/ so viel dir möglich ist/ und in das destillirte Wasser henc 2. Gran guten Bisam/ vermache es sehr wohl/ laß es an einem sichern Ort stehen/ je älter es wird/ je besser wird es.

Ein ander gut Krafft- Wasser: Nimm Zimmet/ Regelein/ Galgant/ Angelica/ Zitwer/ Rhapontici/ Wachholder- Beer/ jedes ein Loth/ Ingber/ 2. Loth/ Süß- Holz/ Enis/ Kümmel/ Fenchel/ eingebaigten Coriander/ Engeköß/ Tormentill- Wurz/ Biberell-

wurz/ jedes 4. Loth. Die Stück stoß alle gröblecht/ und thue sie in ein Gütter- oder Korb- Glas/ gieß ein Maas guten Brandwein darzu/ vermache es wohl mit War/ laß es also vierzehn Tag stehen/ darvon brauch alle Morgen einen Löffel voll/ und füll das Glas alle Wochen mit frischem Brandwein. Du magst auch einer Hasel- Nuß groß von gestossener Biberell- Wurzel/ die im dreyzigsten Tag des Merck- Monats/ gegraben worden/ in einen Löffel voll diß Wassers einnehmen/ für Engbrüstigkeit/ Gelbsucht/ und Anfang der Wassersucht/ auch für das Grief.

20. Ein köstliches Honig- Wasser: Man nimmt des allerlaustersten Honigs/ so keinen unlieblichen Geschmack hat/ und an einem guten Ort gewachsen ist/ 2. Pfund/ läßt denselben in einem solchen grossen Kolben/ daß allererst der fünfte Theil darvon voll werden/ wol verkleibet/ und mit seinem Helm und Recipienten versehen/ bey einem Feuer so lang destilliren/ bis etliche weiße Dämpffe heraus steigen/ welche/ wann man den Helm mit leinen in kalten Wasser genekten Tüchlein überdeckt/ wie gleichfalls auch den Recipienten/ zu Wasser/ und an der Farbe/ einem rothen Blut gleich/ werden: Wann nun die Destillation vollendet/ so thue das Wasser in ein wohl- verstopft Glas/ und laß es so lang darinnen stehen/ bis es ganz hell/ und einem Rubin gleich werde; hernach wiederum durch ein Balneum/ zum wenigsten einmal oder sieben/ destilliren/ so verleiht er seine rothe Farbe/ wird schön Goldgelb/ und bekommt einen solchen lieblichen Geruch/ dergleichen sonst bey keinem Ding auf der ganzen Welt zu finden. Es ist ein über diemassen heilsam Wasser/ dessen ein oder zwey Quintlein einem Menschen/ so gleichsam in Todes- Nothen liegt/ eingeben/ bringt denselben alsobald wiederum zu recht/ und dasselbige eben so wol als auch die Quinta- Essentia selbst. Item/ es heilet auch alle Wunden und andere offne Schäden gleichsam in einem Augenblick/ dieselbige damit geneht. Vertreibet den Husten/ stillt alle Catharr und Fluß/ das Miß- Wehe und viel andere Krankheiten mehr/ deren ich allhie mit Fleiß nicht gedencken will/ sintemal es der Leser doch schwerlich glauben würde. Wannes in einem Balneo- zwanzig mal mit seinem Silber destillirt wird/ so widerstattet es den Blinden das verlorne Gesicht; So ist auch dem Sichtbrüchtigen damit aus dem Bette geholffen worden/ als man ihm sechs und vierzig Tage nach einander darvon eingegeben: wie es dann auch den Schlag sehr fein heilet/ und die Leiber für der Patrefaction oder Fäule erhält.

21. Ein köstliches wohlriechendes Wasser: Nimm zwey Hand voll abgezupften Spick/ zwey Hand voll frische Pomeranzen- Blüh/ ein halb Loth Regelein/ ein Loth gute Zimmet/ zwey Muscaten- Nuß/ alles klein zerschnitten/ in ein Seidlein Rosen- Wasser/ und ein Seidlein guten Wein eingelegt/ wohl verbunden/ etliche Tage stehen lassen: hernach ausgebrandt; Dieses Wasser riechet herrlich/ und wann man Kopf- Schmerzen hat/ solchen damit geschmieret/ hilfft sehr wohl.

22. Wohlriechende Tinctur. zum Angesicht und Hand- Waschen/ machet eine schöne Haut: Gewürk- Regelein/ Bley- Zucker/ jedes ein halb Quintlein/ gu-

te außerlesene Zimmet/ ein Quintlein/ Benzoë, Storax, jedes 2. Loth; Wann dieses alles wohl in einem Mörsner vereinigt/ und klein gerieben/ gießet man ein und ein halb Seidlein von dem stärcksten Brandtwein/ so zwey bis drey mahl überzogen; Darauf laß es an der Sonnen/ oder des Winters auf dem Ofen/ bey öfftern Umrütteln/ stehen/ bis eine schöne rothe Tinctur extrahiret/ alsdann ist es gerecht zum Ge-

brauch/ wann man nun diese Tinctur gebrauchen will/ muß man erstlich nehmen Bohnenblüh- Wasser/ Rosen- Wasser/ und Pomerangen-Blüh- Wasser/ solche untereinander mischen/ alsdann unter drey oder vier Löffel solches Wassers 40. bis 50. Tropffen obiger Tinctur fallen lassen/ und dann zum Waschen gebrauchen.

CAP. XXIX.

Allerhand Brandtweine zu machen.

1.  Innen guten Anis- Brandtwein zu brennen: Nimm ein halb Pfund Anis/ solchen sauber gereinigt/ und gröblich zerstoßen/ in ein Glas geschütt/ und drey Viertel oder sechs Maas Brandtwein daran gegossen/ 3. oder 4. Tag an einem warmen Ort stehen lassen/ und alle Tag untereinander gerührt/ darnach alles zusammen in einen Brenn- Kessel geschüttet/ und 2. Viertel alten guten Wein darzu gegossen/ kühl ausbrennt/ so lang er schön klar herüber gehet/ ist er starck und gut/ so bald er trüb kommet/ muß man ihn absonderlich aufheben. Den starcken Brandtwein gießt man in ein grosses Glas zusammen/ darnach nimmt man drey Hand-voll Brunn-Kress/ solchen sauber gewaschen/ in einem Mörsner ein wenig zerstoßen/ und in den starcken Brandtwein hinein geschütt/ untereinander gerührt/ und ein Weil stehen lassen/ so bekommt er ein schöne grüne Farb/ wann man keine Brunn-Kress haben kan/ so ist das grüne Fenchel- Kraut eben so gut/ dann nimmt man drey Viertel Pfund Zucker/ gießt den trüben Nach-Brandtwein darauf/ läßt es auf einer Glut zergehen/ dann gießt mans zum andern Brandtwein in das Glas/ und wol untereinander gerührt/ darnach läßt mans durch ein Fließ-Papier lauffen/ daß es schön klar wird: wer aber gern den Brandtwein gar lind will haben/ (er ist sonst gar starck) so kan man den Zucker mit einem halben Seidel Wasser ansetzen/ und den Nach-Brandtwein darzu gießen/ so wird er gar annehmlich und gut.

2. Brandtwein aus allen Kräutern zu machen. Nimm Bermuth oder anders Kraut/ was man will/ laß am Schatten trocknen/ aber nicht dürr werden/ es muß des Krauts vil und ein grosse Menge seyn/ auf einen Eimer/ das laß klein hacken und zerstoßen/ in ein Eichenes Faß gethan/ warm Wasser/ darein 2. Hand voll guten frischen Hopffen/ auch ein Hand voll Sauer-Teig/ zuvor zertrieben/ und gesotten seyn worden/ also/ daß es werde wie ein Muß/ es soll aber das Faß nicht zu viel gefüllt/ sondern der dritte Theil noch leer bleiben/ und oben wol vermachet werden/ mit einem kleinen Deckel oder Boden/ in dessen Mitte doch ein Loch seye/ damit man täglich die Materi wol untereinander rühren möge mit einem langen Stecken/ und kan man allwegen über das Loch einen Spunt legen/ darffst es nicht hart zuschlagen/ damit es etwas Luft habe/ laß es also in einer Stuben 3. oder 4. Wochen lang verzeihen/ bis die Materi sauer worden/ schier wie ein Essig/ alsdann in einer Blase destillirt/ wann es anfangt gar

wässerig zu gehen/ solle man aufhören/ diß/ so herüber gangen/ muß zum andern mahl herüber getrieben werden/ so hat man den Spiritum, oder Brandtwein aus den Kräutern. NB. Wann die Kräuter am vollkommensten sind/ so presse ein Quantität/ von welchen Kräutern du wilt/ den Saft heraus/ thue hernach von dem Kraut und Sauer-Teig/ oder Hopffen/ etwas zu dem Saft vermischen/ und laß 14. Tag im Keller stehen/ doch daß umgerührt wird/ wann es sauerlicht/ so brenn es aus/ dann wieder herüber getrieben/ so ist es noch besser.

3. Aus Wurzeln und allerley Beeren Brandtwein zu bereiten. Gleicher Gestalt ist es mit den Wurzeln/ wie mit den Kräutern zu procediren/ nemlich daß/ wann sie noch frisch/ doch ein wenig welck und trocken werden/ man sie klein zerhacket/ alsdann im warmen Wasser mit Hopffen und Sauer-Teig zugericht/ jöhren lassen/ Die Beersollen zuvor in einem Mörsner wol zerquetscht werden/ dann Wasser darüber geschütt in ein Eichenes Faß/ daß wie ein dünnes Muß werde/ dann soll mans jöhren lassen/ das Faß oben mit einem Boden wol bedeckt/ darff es nit zuschlagen/ aber rühre es alle Tag mit einem Stecken um/ an demselben muß unten ein rund Holz seyn/ wie ein Deller/ dann im jöhren die Beer sehr übersich steigen/ also darmit unter sich zu drucken/ wann sie verjöhren/ so gehen die Beer nicht mehr übersich/ welches ein Zeichen ist der vollkommenen Verjöhung/ und wird die Materi sauer seyn wie ein Essig/ das Faß aber muß solcher Zeit an einem warmen Ort stehen/ so faulen die Beere desto baldere/ und vor sich selbst/ ohne Säuerung/ Kan man die Materi nicht an einem warmen Orth haben/ so muß man solcher eine Säure geben mit 4. Seidel gutem Essig/ und ein Maas Bierhefen/ in zween Eimer der Materi von Beeren/ und Wasser geschütt/ wol untereinander gerührt/ gleichfalls dann destillirt wie einen Brandtwein/ gibt erstlichen zimlich Del/ das soll man rectificiren/ den Brandtwein kan man auch zum andern mahl herüber ziehen.

Ein köstlicher Brandtwein: Man nimmt Krausemünz/ rothe Rosen/ jedes eine halbe Hand-voll/ schwarzen Pfeffer ein halb Loth/ Muscaten-Blüh/ Muscat- Muß/ Ingber/ Negelein/ Galgant/ Calmuß/ Allantwurk/ Zimmet/ Lorbeer/ jedes ein Loth; Dieses alles zu Pulver gestoßen/ und in Brandtwein gethan/ davon alle Morgen und Abend/ einen Löffel-voll genommen/ ist gut für die Flüsse/ und stärcket den Magen.

4. Brandt-

4. Brandtwein den Stein zu treiben: Erstlich muß man nehmen des besten Brandtweins 6. oder 7. Maas / solchen in ein weites Essig-Glas / so einen langen Hals hat / gießen / samt den nachfolgenden Stücken: Nämlich / eine zimliche Quantität Himbeer / auch von den gemeinen schwarzen Waid-Kirschen / so rothe Stengel haben / welche am ersten in einem steinern Mörsner mit den Körnern müssen zerknirscht werden. Item / Juden-Kirschen 8. Loth / Gundel-Reben-Blätter 4. Loth / Rosmarin 8. Loth / Bibernell-Stein-Brech- Süß-Holz- Calmus- Wurkeln / jedes 8. Loth / solches alles / wanns möglich ist zu bekommen / frisch genommen / klein zerschnitten / Zittwer- Wurkeln 8. Loth / Deutschen-Kümmel / Petersil- Rättich- Saamen / jedes 2. Loth; Diese Saamen in einem Mörsner etwas zerstoßen / frische Eronabeth-Beer anderthalb Seidel auch zerquetschet / aber nur gröblich; solches muß man mit dem Brandtwein wol vermachten / 5. Monat an der Sonnen / oder wie es die Gelegenheit gibt / baigen lassen; Allein / man muß es alle Wochen 2. mal wol unter einander rühren / auch das Glas nicht so voll angießen / damit es Raum zum Giehren hat / auch alle Monat was von Brandtwein / nach Proportion darzu füllen / hernach im Balneo- Mariae / nach Apotheker-Manier / zweymal abziehen / und im May ist die Zeit / den Anfang zu machen.

Wann man nun Schmerze / wegen den Stein oder Grief / empfindet / soll der stärkste Mann / nicht über drey Löffel voll / ein Weibs-Person aber / nur einen Löffel voll / und also fort / nach Beschaffenheit der Natur / brauchen: verursacht alsobald einen süßen Schlaf / und erlediget von Schmerzen. Probatum.

Oder brenn einen Brandtwein aus Höttschepötchen / thu ihn in ein Glas / und stelle ihn an die Sonne; Und

wann die Erd-Beer recht zeitig seyn / so leg so viel Erd-Beer in den Brandtwein / daß das Glas halb voll werde / laß es drey Tage stehen / druck es dann durch ein Tuch starck aus / thue wieder frische Erd-Beer dar- ein / und mit diesen so lang procedirt / weil die Erd-Beer wahren; Ist ein trefflicher Brandtwein / wo man Schmerzen empfindet / daß man sich damit schmierer lasse / und auch etliche Tropffen davon einnimmet.

5. Ein guter Purgier- oder Laxier- Brandtwein: Nimm erstlich 8. Loth Jalappa / 2. Loth präparirt Weinstein-Pulver / 16. Loth Zucker-Candi / und von einer Citrone die Schelffen / thue es in ein Maas guten Brandtwein / laß es an der Sonnen / im Winter aber auf dem Ofen stehen / und rüttels oft untereinander / so ist es fertig. Von diesem Purgier- Brandtwein muß man auf einmal 2. Löffel voll / oder nach dem die Natur ist / mehr eingeben.

6. Den Brandtwein von Pomeranzen zu machen: Man nimmet Pomeranzen-Schelffen / und schneidet sie gar subtil aus / daß man nichts Weisses daran siehet / und schneidet es länglicht / wie ein Kraut / legts in ein Glas / gießt einen starcken Brandtwein darauf / und läßt es an der Sonnen stehen; So oft du Schelffen heft / laßt du sie hinein legen / damit er kräftig und starck werde von den Schelffen / und wann man die Blähungen oder Winde empfindet / so nehet man ein doppeltes Lächlein / oder gebätes Brod darein / so groß / daß es den Magen bedeckt / auf einer Glut warm gemacht / und laulicht auf den Magen gelegt / ist sehr gut: auch vor die starcke Leute / wann sie sich sehr brechen / giebt man ihnen ein oder zwey Löffel voll ein / nachdem die Person ist / es ist vielen geholffen worden / wann anders das Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

CAP. XXIX.

Zeltlein / Marsellen / und Grieben zu machen.

1. **M**eiße Zucker-Zeltlein / so man Krebs-Neuglein nennet / zu machen: Man nimmet schönen weissen Zucker-Candi 1. Loth / Zucker-Beni-ana / Violwurk / und Tragan / jedes ein Quintlein; Diese Stücke sollen alle wohl gestossen seyn / hernach zusammen in einem Mörsner gethan / und Rosen-Wasser daran gegossen / jedoch nicht zu viel / daß es nicht zu dünne werde / einen Löffel voll nach dem andern / das alles zwey Stunden lang untereinander gestossen; Je länger man sie stößet / je besser sie werden. Formiert hernach wie Krebs-Neuglein; säet Krafft- oder Stärck-Meel auf einen Bogen-Papier / und leget die Zeltlein darauf / laßt es auf einem Ofen trocknen / thut es hernach in ein Sieb / rädelt das Meel wieder darvon / und verwahrt es.

Oder / man nimmet Krafft-Meel 2. Loth / Violen-Wurk 1. und ein halb Loth / Tragan ein Quint / Bisam 3. Bran / gemeinen Zucker einen Biering / Zucker-Candi auch so viel / macht es / wie allererst gelehret worden.

2. Manus Christi-Zeltlein zu machen: Man nimmet

Zimmet-Wasser / siedet es auf einer Glut mit Zucker in einer Pfannen; Und nach dem es wohl gesotten / treibt mans mit einem Löffel wol durcheinander / gießet hernach die Zeltlein auf ein zinnen Blat / so zuvor genehet seyn solle.

Oder / nimm bereitete Perlen 6. Loth / der fünf bereiteten edlen Stein / jedes 1. Quintlein: Zerlaß ein Pfund schönen weissen Zucker in 4. Loth guten wohlriechenden Rosen-Wasser und 4. Loth guten Zimmet-Wasser: laß ihn allgemach sieden / bis zur rechten Prob; Wann er genug hat / so reib ihn mit einem hölkernen Stößel / und wann er ein wenig erkaltet / so thue die Perlen mit den Edelgesteinen darein / und gieß zu Lächlein.

3. Herkstarckende Lächlein mache also: Nimm 3. Unken feinen gepulverten Zucker / laß denselben mit Pomeranzen-Blut-Wasser sieden / bis auf die Dicke / wie Manus-Christi. Darnach thue zwey oder drey Quintlein der Confection Alkermes dazu / schütte auch dazu zwey oder drey Tropffen von der Quint-Essenß des Cedernbaums / und mache Lächlein daraus.

4. Gute Krafft-Zeltlein bereitet man also: Man nimmt ein Loth gestoffene Violen-Wurzel/ läutert hernach ein Pfund Zucker mit lauter Isopen-Wasser/ läßt es eine Weile sieden/ rühret die Viol-Wurzel darunter/ gießet es auf eine zinnerne Platten/ oder glatten Marmorstein/ zu Zeltlein/ in der Größe nach Belieben.

Oder/ man nimmt Benzoin ein Loth/ Paradis-Holz ein und ein halb Quintlein/ Bisam ein Gran/ feinen Zucker 7. Loth/ stößet jedes Stück besondert/ und siedet hernach den Zucker mit Lavendel-Wasser/ machet Zeltlein davon.

5. Kräftige Zimmet-Zeltlein: Man nimmt gestoffenen Zimmet anderthalb Loth/ Zimmet-Öl 6. Tropfen/ schönen Zucker 12. Loth/ den Zucker mit Zimmet- und Rosen-Wasser zur rechten Dicken gesotten; alsdann das andere darein gerühret/ und Zeltlein daraus formiret; Solche haben die vollkommene/ und was stärker und hitziger Krafft/ als das Zimmet-Wasser.

6. Blaue Viol-Zeltlein: Der Saft von blauen Violen muß mit Zucker gesotten werden/ bis er dick genug ist: Alsdann gegossen/ wie die andern Zeltlein; sie mildern die subtile Schärffe/ cholerische Flüsse/ oder Catharren/ so auf die Brust fallen/ führen dieselben durch den Husten aus/ und halten Mund und Hals feucht.

Gute Confect-Zeltlein: Man nimmt rothe Garten-Rosen-Knöpfe/ eine Hand-voll/ und zerhackt dieselbige/ zerstoßet es in einem steinern Mörser/ wie einen Brei; nimmt hernach Citronat/ so viel als ein Viertel von einer Birn/ und drey Datteln; ingleichen Pistaci- oder Zirn-Nußlein eine Hand-voll; Diese zerschneidet man gewürffelt; Ferner/ Zimmet ein Loth/ Muscat-Blühe/ auch so viel/ Stärck-Meel ein Loth/ Zucker 2. Pfund: den Zucker läutert man mit Rosen-Wasser/ rühret hernach obige Stück darunter; Machet die Zeltlein groß und klein zum Confect; Davon nach Belieben.

7. Zeltlein/ zu Stärckung des Haupts: Man nimmt Galgant/ Muscat-Blühe/ Ingber/ Megelein/ jedes ein Quint/ Zimmet ein halb Loth/ Cubeben ein halb Quint; Diese Stücke alle stößet man klein durch einander; Nimmt hernach Zucker ein Pfund/ thut in eine Messinge Pfanne/ schüttet darüber Majoran-Wasser/ setzet es über das Feuer/ läßt es genugsam sieden; rühret alsdann obige Species darein/ thut darzu 4. Tropfen Rosmarin-Öl/ gießet es aus; machet Zeltlein davon/ läßt es trocknen/ und verwahrt; Davon nimmt man Morgens und Abends/ nach Belieben/ ein oder zwey/ läßt es gemächlich im Munde zergehen.

8. Haupt- und Schwindel-Zeltlein: Nimm Zittwer/ Cubeben/ weiß Dryptam/ jedes ein und ein halb Quintlein/ präparierten Agstein ein Quintlein/ Zimmet/ Cardomomen/ Muscat-Nuß/ jedes ein halb Quintlein/ Confectionem Alkermes ein halb Loth/ Bisam drey Gran/ Zucker 8. Loth/ in Rosen-Wasser und Zimmet-Wasser gekocht/ bis der Zucker spinnt; Hernach die Species/ wann sie gestoffen/ hinein gethan/ und Zeltlein daraus gemacht. Davon Morgens 2. bis 3. gebrau-

chet/ benimmt den Schwindel/ stärcket das Haupt/ und wiederstehet den bösen Dämpffen/ so aus dem Magen steigen.

9. Zeltlein für die Schwindel-süchtige: Man nimmt frische süße Mandel-Kern/ 2. Loth/ grüne ausgeschälte Pistacien 3. Loth/ auserlesene Pinnen-Nußlein 4. Loth; Dieses alles klein zerschnitten/ thut darzu präparierte Perlen ein Quint/ fein geschlagen Gold 12. Blättlein/ zerläßt hernach ein Pfund Canari-Zucker in Rosen- und ein wenig Zimmet-Wasser/ rühret obige Species darunter/ machet Zeltlein/ nach Belieben/ daraus/ verwahrt in einer trocknen Schachtel. Von diesem nimmt man/ so oft man will/ etliche nach einander/ läßt es gemächlich im Munde zergehen.

10. Schäußelein/ oder Zeltlein in ansteckenden Seuchen: Nimm Angelica/ weiß Dryptam/ Zittwer/ jedes 2. Quint/ Citronen-Schalen 1. Quint/ Rauten-Saamen 1. Quint/ Pinelle-Wurz/ Rhubarbara/ jedes anderthalb Quint/ Confection Alkermes/ halb Loth/ Bisam gr. vij. Diese Stück gestoffen/ und drey Viertel Pfund Zucker/ mit Rosen-Wasser kochen lassen/ daß er sich gießen läßt/ hernach den Bisam mit ein wenig Rosen-Wasser zerriben/ dann den Alkermes/ nebst den Pulvern hinein gethan/ Schäußelein daraus gegossen. Davon nach Belieben/ absonderlich frühe Morgens etlich in den Mund genommen. Der Zittwer/ Angelica/ jedes 1. Loth/ Pinell/ Tormentill/ jedes halb Loth/ Citronen-Schalen 3. Quint/ Citronen-Kern 1. Quint/ Orientalischen Poley anderthalb Loth/ Theriak/ Medritbat/ jedes halb Loth/ Mastix 1. Loth/ Zimmet/ Megelein/ Galgant/ Muscatnuß/ jedes halb Quint/ Caffer 16. Gran/ Bisam 4. Gran/ Zucker 1. Pfund/ mit Rosen-Wasser und Tragant angestossen/ und kleine Zeltlein daraus gemacht/ deren 2. oder 3. in Mund genommen/ wann man früh ausgehet. Item/ Ratter-Wurz/ Meister-Wurz/ Zittwer/ Tormentill-Wurz/ Angelica/ jedes halb Loth/ Viburnell halb Quint/ Terra Sigillata, Bolus Armenus, weißes Dryptam/ jedes 1. Quint/ Rauten 2. Quint/ Paradis-Holz ein drittel Quint/ Alantwurz/ Drachen-Wurz/ jedes anderthalb Quint/ Caffer zwey drittel Quint/ Myrrhen/ Agstein/ Saffran/ jedes 15. Gran/ Bisam 5. Gran/ Zucker 6. Loth/ mit eingeweichtem Tragant angestossen/ und kleine Zeltlein daraus gemacht. Bey ungesunder Luft/ oder schwarzen dicken Nebel/ zwey oder drey im Mund gehalten/ und zergehen lassen.

11. Zeltlein vor dem bösen Luft. 12. Loth schönen gestiebten Zucker/ in ein zinnerne Schüssel gethan/ von einer grossen Citronen den Saft durch ein Tuch gezwungen/ in solchem ein halb Loth schwarze Bern-Zeltlein zergehen lassen/ dann an den Zucker gegossen/ nebst 1. Loth Zimmet-Wasser/ 1. Loth Süß-Holz-Saft/ Muscatblühe/ Cardomomlein/ Megelein/ Zimmet/ jedes ein halb Quint/ ein sechs theil Cubeben/ ein sechs theil Paradis-Körner/ (welches alles klein zerstoßen) auf einer Kohlen ein wenig absieden lassen/ folgendes die Schelfen von der Citronen klein geschnitten/ darein gerührt/ auf einen zinnernen Feller Zeltlein darvon gegossen/ und auf einem Ofen ertrocknen lassen.

lassen.

lassen. Hievon nimmt man immerzu einige in den Mund.

12. Citronen-Grieben. Röset einen geriebenen Canarien-Zucker in einem Messingen Kesslein über einem Kohl-Feuer / drucket alsdann Citronen-Safft daran / so viel bis man vermaynet / daß der Zucker damit angefeuchtet seye / rühret wol untereinander / und lassets auf der Kohlen mit stätigem Rühren stehen / bis alles untereinander feucht wird / und der Zucker anheben will dünn zu werden / und zu sieden / dann hebets vom Feuer hinweg / rühret klein geschnittene Citronen-Schelfen darunter / und gießets auf einen Marmor-Stein / so mit Rosen-Wasser benezt / zinnern Teller / oder Blat / zu Morfellen. Eben auf diese Art kan man auch von Uckermes / Wein-Lägelein / Himbeer / oder einem andern geliebigen Safft / Grieben oder Morfellen machen. Oder drucket an einem gesiebten Canari-Zucker / etwas Citronen-Safft / machets aber nicht zu dünn / mischet klein geschnittene Citronen-Schelfen / und Pistacien-Nüßlein darunter / und verfertiget folgendes Grieben / oder Morfellen daraus.

13. Quitten-Morfellen : Treibet ein halb Pfund Quitten-Marc durch / wie man zu denen Quitten-Zelten ins gemein zu thun pfleget / thut selbiges neben einem halben Pfund gestossenen Zucker in ein Kesslein / laßt es sieden / rühret Citronen- und Pomeranzen-Schelfen / wie auch gröblich gestossene allerley Gewürz darunter / lassets aber nicht mehr sieden / sondern gießet die Grieben / wie schon gelehrt worden. Einige läutern den Zucker zuvor / rühren folgendes erst das Quitten-Marc darein / und wann es dick gesotten / die Schelfen und Gewürz.

14. Rarier-Morfellen : Man nimmt Muscatnüz / Muscatblüh / Zimmet-Rinde / Fenchel und Anis-Samen / Rhapontic / jedes 1. Quint / Engelsüß / Süß-Holz / Senfft-Blätter jedes anderthalb Quint / Rhabarbara / Manna / jedes halb Loth / Spica Indica, 2. Scrupel / Diagryd halb Quint / die Muscat- und Zimmet-Rinden muß man klein zerschneiden / und nicht stossen / die Manna aber mit Fenchel- und Endiven-Wasser feuchten. Hernach nimmt man zwey mahl so viel Zucker / als obige Stückemiteinander gewogen. Läutert den Zucker / wann er genug gesotten / rühret man obige Stücke darein / und läßt es miteinander einsieden / ausgenommen das Rhabarbara und Diagryd / dieses thut man erst darein / wenn man es vom Feuer hebet / und kalt werden will / macht alsdann Morfellen daraus. Darvon nimmt man Morgens nüchtern

1. Loth / und fastet ein paar Stunden darauf.

15. Haupt- und Magen-Grieben zu bereiten : Läutert ein halbes Pfund Zucker mit Rosen-Wasser / laßt es im Sieden wol dick werden / dann rühret folgend gröblich gestossenes Gewürz darunter : Als Galgant /

Muscatnüz / Muscatblüh / Cubeben / Cardomölein / Megelein / Zimmet / jedes ein halb Loth / Biot / Wurk / langen Pfeffer / weissen Ingber / jedes ein Quintlein / formiret es wie Grieben / lassets trocken werden.

16. Wein-Megelein-Grieben : Nehmet Wein-Megelein / presset es durch / laßt es über einem Feuer bis auf den vierten Theil einsieden / dann rühret so viel gestossenen Zucker darein / daß dick wird / und Grieben daraus können gemacht werden / diese möget ihr entweder auf einem Marmel-Stein / oder in Ermangelung dessen / auf einem zinneren Teller formiren / und trocknen lassen. Wolt ihr aber die Grieben nicht alsobalden machen / so fasset den Safft in ein Glas / thut etliche Tropfen süß-Mandel-Öel darüber / und sehet ihn in ein Geröb / er bleibet ein ganz Jahr gut.

17. Krafft-Grieben / oder Morfellen auf eine andere Art : Nehmet ein Pfund Zucker / 4. Löffel voll Lavendel-Wasser / und vier Löffel voll Rosen-Wasser / laßt den Zucker sieden / daß das Wasser daran einsiede / ferner 2. Loth Zimmet / 2. Loth gehackte Mandeln / Cardomölein / Muscatnüz / Muscatblüh / Galgant / Megelein / und Cubeben / jedes ein Quintlein / Pistacien / und Pinen-Nüßlein / wie auch eingemachten Citronat- und Pomeranzen-Schelfen / jedes 2. Loth / dörre Rosen / und Lavendel-Blümlein / jedes ein wenig / zerschneidet diese Stücke alle klein / und wann der Zucker so viel gesotten / daß er wann auf einen zinneren Teller troppet / er hart wird / so thut ihn vom Feuer / und rühret das Gewürz samt andern darein / gießets in die darzu gehörige Form / oder auf einen zinneren Teller / und formiret zu Morfellen ; solten sie zu hart werden / gießt ein wenig Rosen-Wasser daran / und lassets über dem Feuer wieder erwärmen ; will man sie roth haben / so wird ein Quintlein Confectio Alkermes darunter gemischt.

18. Lavendel-Grieben : Einen Viering Zucker genommen / Citronen- und Pomeranzen-Schalen jedes ein Loth / ein Quintlein Zimmet / Galgant / dörren abgezapfften Lavendel / jedes ein halbes Quintlein / machet Morfellen daraus / wie die vorigen.

19. Vortreffliche Grieben vor schwangere Frauen / Präparirte Perlen / präparirte Corallen / jedes ein Quint / Muscatblüh / Zimmet / Galgant / jedes ein und ein halb Quint / Indianische Muscatnüz / Pinen-Nüßlein / Pistacie-Nüßlein / Datteln / so von den Häutlein gereiniget / jedes ein und ein halb Loth ; Diese Stück alle zerschneiden / alsdann ein viertel Pfund schönen Canari-Zucker / mit einem halben Acht Kinder-Balsam / und einem halben Achtlein Borrage-Wasser / geläutert / und sieden lassen / bis er sich spinnt / folgendes ein Loth rothen Megelein-Zucker / samt den andern Stücken allen darzu gethan / und Grieben daraus gemacht.

CAP. XXX.

Verschiedene gute und nützliche Conserven zu machen.

1.  In Conserve von Pomeranzen zu machen ; Man nimmt Pomeranzen / schabet das Gelbe darvon in warm laulicht Wasser / sonst

wird es schwarz ; Setet es hernach auf das Feuer in vollem Wasser / bis solches die Bitterkeit heraus ziehe man muß aber stäts frisch Wasser darüber schütten

bis daß man keinen bitteren Geschmack mehr spühret. Hernach druckt man es durch ein sauber Tuch / daß das Wasser darvon kommt. Das Geschabte / so in dem Tuch bleibet / thut man in eine silberne Schüssel / indem es trocknet / so wendet man es stätig um / sonst hängte es sich an der Schüssel an / und dieses continuiert man / bis daß alles trocken ist; Unterdessen lästet man Zucker zu einer Conserve sieden / thut vorige getrocknete Pomeranzen-Schalen darzu / rühret es wol durch einander. NB. So man dieser Conserve noch einen bessern Geschmack machen will / so gießet man nur Pomeranzen- oder Citronen-Safft darunter / und rühret es wol durcheinander; Zu einem Pfund Zucker nimt man der geschabten Schalen so viel / als etwann ein Hand-Ballen groß; Des Saffts aber so viel / als man will / nach Gutdüncken / jedoch / daß man damit den Zucker nicht gar zu naß mache / oder zu viel befeuchte; Man gießet es alsdann aus in papierene Pfannen / schneidet und formet sie. Eben auf diese Art kan auch von Citronen eine Conserve gemacht werden.

2. Eine trockne Rosen-Conserve zu machen: Man nimt ganz aufgethane Rosen / thut das Gelbe und Grüne davon / und trocknet hernach die Blätter in papierenen Schärmügeln; Nachdem sie nun genugsam dürr worden / so thut man sie in einen steinernen Mörsner / so oben mit einem Deckel zugedeckt seyn solle / stoßet selbige zu Pulver mit einem Stößel / so unten herum mit einem ledernen Sack umwickelt. So es nun rein gestossen / siebet man solche durch ein härnes Sieb / verwahret es hernach in trockenen Schachteln / daß es seine Farbe behalte. So man alsdann diese Conserve machen will / so nimt man acht Loth von diesem Rosen-Pulver / thut es in eine steinene Schüssel; Ferner druckt man in ein Glas den Safft von einer Citronen / lästet es eine Weile darinnen stehen / daß es sich setzet und kläret / dasjenige / so vom Safft klar worden / gießet man ab / über vorbesagtes Rosen-Pulver / in die Schüssel / und rühret es mit einem saubern hölzernen Löffel wol um / so bekommt es seine vorige Farb wieder. Unterdessen schmelzet man 2. Pfund Zucker / daß derselbige zu seiner gebührenden Consistenz und Dicke werde. Nachdem der Zucker vom Feuer genommen / und nicht mehr prodelt / so thut man das angemachte Rosen-Pulver in die Pfanne / vermenget es allgemächlich mit dem Zucker / und machet also die Conserve fertig und gar. NB. Will man diese Conserve zierlich aus der Pfanne nehmen / und formiren / kan man selbiges mit einem umgekehrten Löffel / und dessen Rücken verrichten / so bleibet unten hohl / und kan man es auf trocknen Papier legen. Man hat ferner in Acht zu nehmen / daß die Rosen-Blätter / oder das Pulver davon / nicht zu sehr angefeuchtet werde / ehe man es in den Zucker thut; Dann auf solche Weise wird es zu sehr versieden / weil der Citronen-Safft ohne das mehr / als was anders / den Zucker fett machet; Muß man es derowegen nur solcher Gestalt anfeuchten / daß man es mit der Hand / wie einen Ballen / machen könne. Je frischer diese Conserve / je schöner von Farb wird sie seyn / die schöne Farbe aber verbleibet nicht länger / dan vier bis fünf Tage.

3. Eine Conserve von Pomeranzen-Blüh zu ma-

chen: Man nimmet einen zimlichen Theil Pomeranzen-Blumen / hacket selbige klein / thut sie alsobald in Citronen-Safft / sonst werden sie schwarz; darzu nimmet man zwey Pfund Zucker / drucket aber das Gehackte zuvor wol aus / damit destoweniger Wasser unter den Zucker komme / handelt ferner damit / wie zuvor bey den Rosen gesagt worden.

4. Eine Pistacien-Conserve zu machen. Man schälet die Pistacien im warmen Wasser wie die Mandeln / stößet hernach dieselbige in einem steinernen Mörsner / und befeuchtet sie mit Pomeranzen-Blumen-Wasser / sonst geben die Pistacien Oel von sich; Hernach thut man es die Pfanne / worinnen man den Zucker geschmelzet hat / wie oben schon gesagt worden / rühret alsdann alles wol durcheinander / und so man es wol riechend haben will / thut man Muscatnuß und Amber / so mit gar feinem Zucker zerrieben / und durch ein härnes Sieb gebeutelt / darunter / macht selbiges ferner wie die vorige.

5. Eine gute Conserve für stinckenden Athem / so von verderbten faulen Magen herkommet: Man nimt von den harten Winter-Birn / die sich fein roth und weich sieden lassen / schälet dieselbige / und zerschneidet sie in 4. Stück / thut sie in einen Hafen / schüttet darüber halb Wein und halb Wasser. Nachdem sie nun genug weich gesotten / so treibt man durch einen Seiber / gleich wie man mit den Quitten pflegt umzugehen / von diesen durchgetriebenen Birn nimt man 2. oder 3. Pfund / thut darzu weissen Hut-Zucker / 4. Pfund / schüttet darüber ein Seideln Rosen-Wasser / rühret alles wol durcheinander / und lassets über einem Kohl-Feuer zur rechten Dicke einsieden; Thut ferner nachfolgende Stücke darzu: Pomeranzen- und Citronen-Schelfen / Cubeben / jedes ein Quint / Zimmet und Ingber / jedes ein halb Loth / Negelein ein Loth / Muscat-Nuß 3. Stück: Ferner / so man will / von gutem Bisam 4. Gran; Dieses alles zu Vorigem über dem Feuer durcheinander gerühret / und zu einer Conserve gemacht / hernach ausgeschüttet / in Schachteln oder Zucker-Gläsern verwahret zum Gebrauch. Von dieser Conserve nimt man alle Morgen einer Welschen Nuß groß in den Mund / lassets gemächlich darinn zergehen. Man soll aber den Mund zuvor mit Rosens oder Salbey-Wasser ausspülen.

NB. Dieses verhütet / daß die Speise im Magen nicht verfaulet / und stopffet nicht so sehr als die Quitten-Latwerg / machet einen lieblichen Athem.

6. Eine gute Conserve für die Schwindsucht: Man nimt weissen Canari-Zucker 2. Pfund / gießet darüber ein wenig Rosen-Wasser / lassets zu rechter Dicke sieden / thut darzu rothe und leibfarbe Rosen drey viertel Pfund; Diese hackt man klein / und vermischet es wol über dem Feuer; thut hernach in ein Glas / wohl verbunden / etliche Tage an die Sonne gesetzt. Diese Conserve ist sehr dienlich denen Schwindstichtigen / wie auch denen so böse Hälse haben; Wann man nur davon alle Morgen nüchtern / einer Welschen Nuß genießet.

7. Conserve zu blöden Haupt: Man nimt Citronen-Safft und Majoran-Zucker / jedes 3. Loth / Rosmarien-Zucker 5. Loth / Diamolchi dulcis, Lætitia

Galen,

Galenii, jedes ein halb Quint/ des besten Vitriol-Oel/
3. Tröpflein; Dieses alles macht man zu einer Con-
serve, und verdeckts. Darvon isset man Abends und
Morgens einer Hasel-Nuß groß/ und nimmt biswei-
len einen Löffel-voll Majoran-Wasser darzu.

8. Gute Conserve für die Würmer: Man nimmt
Pfersing-Blühe ein halb Pfund/ stößet selbige ganz

klein in einem Mörsner/ thut darzu anderthalb Pfund
weißen Canari-Zucker/ und verwahrt's in einem Zu-
cker-Glas. Von dieser Conserve giebt man alten und
jungen Leuten Morgens und Abends einer Welschen
Nuß groß; Darvon sterben die Würm/ und machet
einen gelinden Stuhlgang.

CAP. XXXI.

Allerley Triet / oder Trisenet zu machen.

1. In gar köstlich Trisenet / zu Vorkommung
vieler Haupt-Kranckheiten: Nimm Ing-
ber/ Galgant/ Negelein/ Zittwer/ Muscaten/
Aniß/ Muscaten-Blumen/ weiß-n Beyrauch/ Feid-
Kümmel/ Lacrigen/ Rauten-Saamen/ Bibernell/
Krebs-Augen/ jedes ein Loth/ 7. Loth Zucker: Diese
Stück jedes besonders in einem Mörsner zerstoßen/
durch ein Sieblein gerädel/ a ledann zusammen ver-
mischt/ daß ein Pulver werde/ davon nimmt Morgens
und Abends so viel man mit drey Fingern begreifen
kan; Es giebt grosse Krafft/ und dieses sind seine Zu-
genden und Würckungen: Es reiniget die Brust und
das Geblüth/ sanfftiget den Husten/ benimmt die We-
he-Tagen des Haupts/ und Schwermüthigkeit/ stärcket
das Herze/ macht es fröhlich/ Lungen und Leber behält
es in guter Gesundheit/ reiniget das Milk und Eingeweid/
nimmt die böse Feuchtigkeit hinweg/ reiniget
und erwärmet den Magen/ macht eine gute Däuing/
lindert die kalte Seuch/ reiniget die Blasen/ macht wol
harnen; ist überaus gut denen zu gebrauchen/ so den
Stein haben/ er sey weiß/ roth oder scharf/ den zer-
brichts/ und treibt zugleich aus den Sand/ es läutert
die Augen/ macht gute Farbe/ stärcket die Glieder/
heilet die Gelb- und Wassersucht/ und benimmt
dem Menschen das Fieber verwunderlich.

2. Ein köstlich Krafft-Trisenet: Man nimmt Ci-
tronen-Schelffen ein halb Loth/ präparirten Coriander
ein Loth/ Kümmel/ Fenchel/ Süß-Holz geschabet oder
geschnitten/ jedes 2. Loth/ Zimmet anderthalb Loth/ Cu-
beben ein Quint/ Galgant/ Negelein/ jedes 2. Quint/
Muscat-Blühe/ Muscat-Nuß/ jedes 3. Quint/ Cal-
mus 4. Quint/ weißen Ingber 5. Quint. Ferner/ so
man will/ von gutem Bisam 4. Gran/ Ambra Gryseæ.
6. Gran: Jedes besonder/ zu einem Pulver gestossen/
hernach untereinander vermengt/ und so viel als obige
Stücke miteinander wiegen/ weißen Candel-Zucker
darzu gethan. Darvon Morgens nüchtern/ auf ge-
bähten und in Wein eingeweichten Becken/ Schnit-
ten eingenommen.

3. Ein gutes Magen-Trisenet: Man nimt Ingber/
ein halb Loth/ Zimmet ein Loth/ Lorbeeren 10. Stück/
Cardomomen/ Galgant/ Negelein/ Muscat-Blühe/
jedes ein Quintlein; Alles klein gestossen/ und unter-
einander vermischet; Darzu zweymal so viel Hut-Zu-
cker/ und in einer Schachtel verwahrt. Morgens
frühe nüchtern nimmt man von diesem eine halbe Nuß-
Schale voll/ auf gebähten Becken/ Schnitten/ in Wein
geweichet/ ein.

4. Ein anders herrliches Magen-Trisenet: Nimm
Römischen Kümmel/ Fenchel-Saamen/ Zittwer/ weiß-
sen Ingber/ Negelein/ Galgant/ Muscat-Blühe/ Rah-
barbara/ jedes ein Loth/ Senet-Blätter/ Candel Zu-
cker/ jedes 3. Loth; Alles klein zu Pulver gestossen/
und untereinander vermengt. Davon nimmt man
ein Messer-Spizen voll/ Morgens aufgebähtem weiß-
sen Brod/ in Wein geweicht/ und fastet eine halbe
Stund darauf. Solte solches zu sehr pargieren/ kan
man die Rahbarbara davon lassen/ oder das Trisenet
nur über den dritt- oder vierdten Tag gebrauchen.

5. Ein vortreflich Trisenet für schwangere Frauen/
so Schröcken eingenommen haben/ oder zur Stär-
kung der Frucht: Man nimmt von einem Hirsch-
Creutz/ Fenchel-Saamen/ Muscat-Nuß/ Negelein/
Galgant/ Ingber/ jedes ein halb Loth/ alles klein un-
tereinander gestossen und vermengt/ darzu so viel Zu-
cker als obiges wiegt; Hernach in eine Schachtel ver-
wahrt. Hiervon solle die Frau Morgens nüchtern
einen kleinen Löffel voll/ auf gebähten Brod/ Schnitten
in Malvasier/ oder sonst in gutem weißen Wein ge-
weicht/ essen/ und eine Stund darauf fasten.

6. Ein Trisenet bey dem Essen: Man nimmt Cu-
beben/ Muscat-Blühe/ jedes ein Quint/ Negelein zwey
Quint/ Zimmet ein Loth/ stößet alles ganz klein/ mit
ein halb Pfund gestossnem weißen Hut-Zucker unter-
einander vermengt. Von diesen nimmt man einen
guten Löffel voll/ auf einem Brod mit Wein vermen-
get/ wann man isset.

7. Triet/ oder Trisenet für den Schwindel: Man
nehme Aniß/ Fenchel/ Kümmel/ jedes 1. Loth/ Ingber/
Zimmet/ Rinden/ Galgant/ jedes 4. Scrupel/ Nege-
lein/ Muscat-Blühe/ Cardomomen/ jedes 2. Scrupel/
schönen Canari-Zucker 1. halb Pfund/ vermengt/ und
zu einem Triet gemacht.

8. Ein treffliches Magen-Triet ist folgendes:
Nimm Zwenbäck 2. Loth/ präparirten Coriander ein
Loth/ Fenchel- und Aniß-Saamen/ jedes 2. Quint/
Muscat-Nuß/ Mastix/ jedes anderthalb Quint/ Mus-
cat-Blühe 1. Quint/ jedes klein zerstoßen/ und unter-
einander vermischet/ darnach des weißen Canari-Zu-
cker/ so viel als des andern im Gewicht ist/ oder so viel
man will/ darzu gethan und wohl vermengt/ so ist es
fertig.

9. Ein Triet vor die Winde: Man nehme Wein-
stein-Pulver 2. Quint/ Salitter ein halb Quint/ gestof-
ne Sennet-Blätter drey Quint/ Dullen-Saamen 2.
Quint/ Pomerancken-Schelffen ein halb Quint/ Ing-

ber 20. Gersten: Körner schwer / Rhabarbara drey Quint / Zucker ein Loth / dieses alles zu Pulver gestossen / dann aufbehalten ; So jemand mit den Winden be-
haffet / der bäh ein Schnittlein Brod / gieß einen gu-
ten Wein darüber / daß es sich anzieht / streue 3. oder 4.
gute Messer: Spiz des Pulvers darauf / demnach zum
Beschluß aller Speiß und Tranc / nach dem Mittag-
und Abend: Essen / solches geessen.

10. Präservativ: Triet in Pest: Zeiten: Nimm
weißen Diptam / Angelica / Tormentill / präparirtes
Hirsch: Horn / jedes ein Loth / Zitwer / Scordium / prä-
parirtes Armenischen Bolus, Rauten: Saamen /
jedes 3. Quint / Zucker ein viertl Pfund / diß alles zu
Pulver gestossen / und vermischet. Hievon im Wein
früh nüchtern gebrauchet.

CAP. XXXII.

Einen guten Haus: Theriac / und Vieh: Medrithat zu machen.

1. **U**ter Haus: Theriac: Nimm Enzian: Wur-
zel / Alant: Wurzel / Lorbeer / schöne schwar-
ze Cronabeth: Beer / jedes 8. Loth / Angelica:
Meister: Wurzel / jedes 4. Loth / weiße Diptam: Bi-
bernell: Schwalben: Baldrian: Teuffels: Abbiß: Einha-
cken: Ratter: Zitwer: Wurzel / jedes 2. Loth / Cardo:
benedict: Kraut / Weinrauten / Scabiosa, Ehren-
peiß / Centauer / Petonia: Blätter / jedes eine Hand-
voll / weißen Ingber / langen Pfeffer / Pomeranzen:
Schalen / Citronen: Schalen / Biberzail / schöne rothe
Gold: Myrrhen / Mumia Aloëpatica, Gaffer / schönen
Saffran / Storax / Liquida. Cronabeth: Serpentin:
Del / jedes ein halb Loth / guten alten starcken Wein
2. Maas. Dieses alles mache klein / so viel dir möglich
ist / und siede es mit 5. Pfund geläuterten schönen Hö-
nig zu einer Dicke. NB. Diese Latwergen: Theriac / oder
Medrithat / ist gut / wann sich ein Mensch um das Herz /
Magen / oder sonsten klagt / und frant / ist / ihm darvon

nach Gutduncken / mehr oder weniger / nach dem er alt
ist / einzugeben / und darauf schweigen lassen ; ist auch gut
aufwendig zu gebrauchen / wann man Magenwehe
hat / oder durchfällig ist / auf den Magen aufzule-
gen.

2. Einen guten Vieh: Medrithat zu machen: Erst-
lich nimm Calmus / Teuffels: Abbiß: Schwalben: An-
gelica: Pimpernell: Einhacken: Wurzel / Bermuth: Z-
sop: Abruten: Salve: Kraut / jedes 8. Loth ; Diese
Wurzel und Kräuter müssen alle dürr / und zu Pulver
gemacht werden ; Hernach nimm Vieh: Myrrhen /
Gaffer / Lorbeer / die Schalen alle hinweg / von einem
jeden 4. Loth / mach es auch klein zu Pulver so viel dir
möglich ist / mische es wohl untereinander / und siede es
mit Hönig in Dicke einer Latwergen / und behalt es
zum Gebrauch. NB. Wann ein Vieh erkranket /
soll man ihm von diesem Medrithat mehr oder weniger /
nachdem das Vieh alt oder jung ist / iengeben.

CAP. XXXIII.

Allerley Arkenen Salken.

1. **W**eirel: oder Kirschen: Salken: Mischet un-
ter Weirel so viel ihr wollet / nach Belie-
ben / ein wenig schwarze Kirschen / zupffet
die Stengel ab / laß sie in einem stollichten Hasen / oder
auch in einer Pfanne / schweissen / biß sie so weich wer-
den / daß die Kern heraus fallen / treibet sie dann durch
ein grob: löcherichtes Sieblein / daß so wol die Haut
als das Marck durchgehen / und die Kern nur allein
davon kommen / thut dann dieses Durchgezrungenene
wider in einen stollichten Hasen / und laß es gemacht
auf einem Kohl: Feuer einsieden / biß es wol dick wird /
rühret zu lest Zucker / und Gewürz darunter / als Zim-
met / Regelein / Muscatblüh / Mascatnuß / ein wenig
Ingber / und Cardomomen / alles ein wenig gröblich
zerstossen ; diese Salken / wann sie recht gemacht wird /
kan man Jahr und Tag / in einem Tiegel aufbehalten /
und zu unterschiedlichen Sachen und Speisen gebrau-
chen. Sie giebt auch den Menschen eine treffliche La-
bung.

2. Die Creuz: Beer: Salken zu machen verfähret
man also: Erstlich muß man nehmen Creuz: Beer /
so im Monat October zeitig werden / und muß sie sau-
ber auswachen / darnach in einem glazirten Weidling
thun / und einen guten starcken Wein darauf zu gieß-

sen / daß er zwen Finger über die Beer gehet / und also
24. Stund beiken lassen / darnach nimmt man 3. Maas
solcher gebeigten Beer / und thut sie in ein Messings
Beck / und darzu 15. Gewürz: Regelein / ein Röhr-
lein Zimmet / wie ein kleiner Finger / und 10. Ingber:
Wurzel / das Gewürz muß man alles klein zerschnei-
den / und so lang sieden als ein frisch paar Eyer / dar-
nach durch ein Tuch ausdrucken / dann zu 3. Pfund des
Saffts ein Pfund Zucker nehmen / es wieder durch ein
ander sieden lassen / biß es wie ein dicker Julep wird /
so ist er fertig.

Folget wie man die Salken brauchen soll. Erstlich
einer Manns: Persohn / so einer starcken Natur ist /
4. Löffel voll / einem Weib oder andern Persohn / so
schwacher Natur sind / und leichter zu laxiren / muß man
nehmen 3. Löffel voll / Nachmittag um 4. oder 5. Uhr /
und muß darauf eine ganze Stund gehen / dann eine
lautere Suppen getruncken / solche Beere muß man
also kennen / ob es die rechten sind / wann man den
Safft auf ein weißes Papier thut / so wird er grün /
wird es aber nicht grün / so seynds nicht die rech-
ten. Schwachen Naturen gibt man an-
derthalb Loth / und etwann in
3. oder 4. Tag wieder.

Cap.

CAP. XXXIV.

Allerley Arzney-oder Kräuter-Wein.

1. In Kräuter-Wein vor viele Krankheiten / welchen Leonhard Thurneisser / zum Thurn / Churfürst. Brandenburgischer Leib-Medicus seinem gnädigsten Chur-Fürsten / und Herrn verordnet. Cardobenedicti linguae corvinae, salviae, ana M. j. Scolopendri veris, hyssopi, rosmarinii, pimpinellae, marubii, allii, verbenae, pulmonariae, hepaticae, melissae, ana M. ij. betonicae, origani ana M. j. cal. ligni assafras 3. rad. pocon. 3. sic mechoacan-na 3. i. absynth. com. q. v. darnach man den Trank bitter haben will. Dieses Species thue in ein neu zugerichtetes zwey Eimeriges Väslein / mit gutem Firnen / oder Ablas-Wein angefüllt / da es aber Herbst-Zeit ist / fülle es mit gutem neuen Wein / und lasse ihn darüber jähren. Dieses Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunk / desgleichen zum Morgen-Essen zwey oder drey Trunk. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen-Wasser-und Selbstucht / vor den Stein / auch zu förderist vor die böse neblichte / vergiftete / Pestilenzische Luft / machet einen guten Athem / und wol-dau-enden Magen / desgleichen einen Lust zu dem Essen / dienet auch der Leber und dem Milke. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken / bis die Species wiederum nöthig seynd zu erneuern. Wann man die Kräuter im Herbst zwischen den zwey ersten Frauen-Tagen samlet / sind sie um so viel kräftiger / stärker und besser.

2. Einen trefflichen Wermuth-Wein in Eyl zu machen. Nimm die oberste Gipfel von Wermuth mit den Blumen / fülle damit ein ziemlich Viol-Glas über das halbe Theil / also daß der vierde Theil leer bleibe / gieße darüber guten rectificirten Brandtwein und Malvasier / jedes gleich viel / daß das Glas voll werde / stelle es 4. Tag wol vermachet hin / so ziehet der Brandtwein und Malvasier alle Krafft aus dem Wermuth / seyh hernach den Wein ab durch ein sauber Fuchlein / behalte ihn wol vermachet in einem Glas zum Gebrauch. Wann du nun einen Wermuth-Wein haben wilt / so vermische zu jeztgedachter Infusion einen Löffel voll mit einem Becherl Weins / so hast du alsbald einen trefflichen Wermuth-Wein. Auf diese Weise kan man von andern Kräuter-Wurzeln und Gewürk in der Eyl gute kräftige Wein machen. NB. Den Wermuth-Wein soll man nur im Winter und Frühling trincken / sonst nicht.

3. Rothen-Wein vor den Leuthen auf dem Tisch zu machen. Nimm Hecht-Blut / dörre es wol / und zerreiße es auf das kleinste / thue es in den Wein / so wird derselbe schön roth.

4. Ein Purgier-Wein über der Mahlzeit zu trincken / denen so sonst keine purgierend Arzney nehmen können. R. Senfft-Blätter / die rein gelesen sind / 3. 6. anderthalb Loth / Lerchen-Schwamm der schön weiß und leicht ist anderthalb Quintlein / Rhabar-bara / Zimmet-Rinden / Ingber / jedes ein Quintlein /

Rosmarin / Melissen / jedes so viel man zwischen dreien Fingern halten kan / schneide diese Stück alle klein / und binde sie in ein reines Fuchlein / gieße ein halb Seidlein Wein darüber / lasse es einen Tag und Nacht stehen / und trincke es ; Man kan auch wol einmahl oder zwey frischen Wein darüber gießen.

5. Purgier-Wein zur Leber : Man nimmt Cardobenedicten / wilde Wegwartwurz / Melissen / Leber-Kraut / Benedicten-Wurz / Wermuth / jedes eine gute Hand voll / Sennet-Blätter / Lerchen-Schwamm / jedes 1. Loth / Anis / Coriander / jedes 1. Quint / Zimmet / Galgant / jedes ein und ein halb Loth / Pomeran-ken-Schelfen 4. Loth / Mezelein 1. Quint ; Das Gewürk und Wurzeln schneidet man / vermischet alles durch einander / thut es in ein sauber Tasset oder leinen Säcklein in ein Geschirz / gießet darüber 2. Maas guten weißen Wein / lassets zugedeckt 24. Stunden darüber stehen. Von diesem trinckt man alle Morgen nüchtern ein Glas voll ; Dieser reiniget und purgieret / ohne einigen Schmerzen / die Leber / und sonst alle innerliche Glieder.

6. Ein guter Kräuter-Wein für das Magen-Wehe : Man nimmt Tausendgulden-Kraut / Wermuth / Cardobenedicten-Kraut / Wegwart samt der Wurzeln / jedes eine Hand voll / Citronen-Schelfen ein Loth / Zittwer 2. Quint. Dieses alles thut man in ein zweymäßiges irdens Geschirz / gießet darüber anderthalb Maas guten alten Wein / lasset denselbigen 24. Stund lang darüber stehen. Darvon nimmt man anfänglich bey der Mahlzeit den ersten Trunk ein gutes Glas voll.

7. Ein guter Purgier-Wein für die Milk-Krankheit : Man nimmt Cardobenedicten-Kraut / Wermuth / Betonien-Blätter / Melissen / Hirschjungen / Frauenhaar / Ochsenjungen-Blumen / Rosmarin-Blüthe / Borragen-Blumen / jedes eine halbe Hand voll / Mechoacannas-Wurz / ein halb Loth / Rhabar-bara / Bibernell / Ochsenjungen-Wurz / jedes 1. Loth / Sennet-Blätter / 6. Loth / Zimmet / Muscat / jedes ein halb Loth / Zittwer anderthalb Quint / Engelsfuß dritt-halb Loth. Dieses alles gröblich zerschnitten / thut darzu Zucker ein Pfund / alles in ein Väslein / gießet darüber 6. Maas alten weißen Wein / lassets ein paar Tag lang stehen. Von diesem Wein trincket man des Mittags den ersten Trunk über Essen.

8. Kräuter-Wein zur Reinigung des Geblüts : Hirschjungen / Creutz-Salben / die Schüßling von jungen Fichten-Baum / jedes 3. Hand voll / Melissen / Löf-fel-Kraut / Rosmarin / jedes 2. Hand voll / Spän von Bachholder-Holz 6. Loth / die Wurzeln von Rörb-leins-Kraut 4. Loth / alles gröblich zerschnitten / in ein Leinwads-Säcklein gethan / durch den Spunt / in ein viertel-Eimeriges Väslein neuen Wein gehängt / und zusammen vergieren lassen ; hernach davon getruncken / nach Belieben. Sollte jemand der Wein zu hi-

fig/

fig seyn / kan man die Species, an statt Wein / in Bier hängen / und sich dessen bedienen; Oder mit Löffel-Kraut 2. gute Hand voll / Barabi: Blümlein eine Hand voll / thue das Schwarze davon / Scorzineri-Wurzel 4. Stück / und ein Blümlein Muscat-Blüh / dis alles gehackt / in ein Säcklein gethan / ein Maas Wein daran gegossen / 24. Stund stehen lassen. Hernach des Tags / so oft beliebt / davon getruncken.

9. Kräuter-Wein zur Reinigung der Mutter: Nehmet 1. Loth Senet-Blätter / 1. Quint Rhabarbara / ein viertel Pfund Wein-Beer / 3. Stengel Rosmarin / 6. Blumen Muscat-Blüh / ein wenig Zimmet und Negelein / von einer frischen Pomerangen die Schelffen; Dieses alles klein zerschnitten / ein Maas guten Wein daran geschüttet / über Nacht auf einem warmen Ofen stehen lassen / folgendes früh Morgens / und Abends / ein Achtel-Maas davon getruncken.

10. Zibeben-Wein: Nimm ausgekörnte Zibeben

ein viertel Pfund / gewaschene Wein-Beer ein viertel Pfund / 5. Blümlein Muscat-Blüh / 4. Herk: Blümlein / 9. Datteln / 5. Pomerangen-Schelffen / eine Hand voll abgestreifte Rosmarin / alles zusammen in ein Säcklein gethan / und drey Seidlein Wein daran gegossen; Wann er nun ein wenig gestanden / alle Tag ein Gläslein voll davon getruncken; Will man ihn laxirend haben / so nimmt man ein Loth Senet-Blätter darzu. Ist eine Reinigung des Geblüts.

11. Spick-Wein: Nimm Spick / Lavendel / Rosmarin / und Creuk-Salbey / des Spicks aber etwas mehrers / den des andern / zupfs ab / thue es in ein sauber geschraubtes Glas / nebst 3. ganzen Muscaten-Blumen / 9. Negelein / 5. Stengel langen Pfeffer / und etlich Stücklein Zimmet / gieß guten alten Wein daran / daß das Glas voll wird / und laß wohl zugeschraubt / eine Zeitlang an der Sonnen stehen / so wird er überaus kräftig.

CAP. XXXV.

Allerley Esig zu machen.

1. **E**inen sehr guten und gesunden Magen-Esig zu bereiten: Nehmet 2. Loth Meer-Zwibel (sie muß klein geschnitten und dreyßig Tag lang an der Sonnen gedörret seyn) guten Wein-Esig vier Maas / thut darzu gestossnen Pfeffer / Körner ein Loth / Kraussennung und Wachholder-Beer / jedes zwey Hand voll / gleichfalls zerstoßen; Diese Stück zusammen in ein Bäslein gethan / und sich dessen zu Salaten / dergleichen in der Speiß bedienet; Ist eine herrliche Arzney für einen blöden Magen / so man nicht dauen oder keine Speiß behalten kan; dann er bringt wieder die Däunung / machet Appetit / und ist der Menschlichen Gesundheit höchst dienlich.

NB. So man in den gemeinen Haus-Esig ganzen Pfeffer / in ein Luchlein gebunden 8. Tag lang hängen / so ist er dem Magen und der Menschlichen Natur gesunder als sonst.

2. Einen guten Haus-Esig anzustellen: Nehmet einen Sauer-Feig / mischet darunter ein wenig gestossne Mutter-Negelein / und langen Pfeffer / würckel mit den Händen runde Kugeln / etwann so groß als ein Schusser / daraus / laßet sie zuvor in einem Oeselein ganz ertrocknen / oder gleichsam ein wenig abbachen / alsdann leget sieben / neun / oder eilff derselben in einen grossen Krug / oder Glas / und gießet entweder ein säurlichtes Bier / oder Wein daran / welcher nicht nothwendig von den besten seyn muß; Laßt es also an einem warmen Ort; oder so man ihn in einem Glas anmachet / in der Sonnen stehen / so lang biß er die rechte Säure bekommt; Und auf diese Weise kan man den besten / schärffesten Esig haben. Man muß aber / so oft man darvon nimmt / allezeit das Glas wieder auffüllen / damit es immer voll bleibt.

3. Ringel-Blumen-Esig in Pest-Zeiten sehr nützlich zu gebrauchen: Man stelle einen Esig mit abgezupften Ringel-Blumen an; darvon nehme man in Pest-Zeit / oder so sonst die Luft contagios und vergiff-

tet ist / Morgens und Abends einen Löffel voll ein / so hat man / nächst Gott / ein gewis und gut Präservativ. NB. Fast gleiche Kraft und Tugend wird auch dem Rauten-Esig zugeschrieben.

4. Magen-Blümlein Esig zu bereiten: Man pfleget die Blümlein / weil sie noch frisch sind / und ihren vollkommenen Geruch haben / abzupfsücken / in ein Glas in guten scharffen Wein-Esig zuthun / und an die Sonne zustellen. Dieser Esig ist köstlich gut für die Ohnmacht / Schlag / fallende Sucht; bringt die verlorne Sprach wieder / stärcket das Herk / Hirn / Gedächtnis und Magen; Widerstehet auch dem Gifft / Pestilenz und böser Luft. Ist derowegen eine köstliche und hochnöthige Haus-Arzney.

5. Pomerangen-Blüh-Esig zu machen: Nehmet schöne trockene Pomerangen-Blüh / so noch nicht völlig offen ist / brechet von selbiger die grüne Stielein auf das genaueste herab / doch daß die Blümlein ganz bleiben; Thut ein gut Theil davon in ein Glas / und gießet von dem schärffsten Wein-Esig daran / verbindet das Glas wohl / stellts an die Sonne / und laßet es 14. Tag / oder drey Wochen lang darinnen stehen; Etliche pflegen auch / wann sie diesen Esig anstellen / ein wenig Würk-Negelein / und gebröckelten Zimmet darein zu thun.

Eben auf diese Weise kan man auch von blauen Korn-Blumen / wann selbige abgezupft / und unten das Weiße hinweggeschnitten / einen Esig anstellen; Nur ist dabey zu mercken / daß / wann die Blümlein weiß und sahl werden / man den Esig wieder über frische Korn-Blumen gießen muß / und das drey oder vier mahl; kan man aber einen destillirten Esig haben / und leget die Blumen darein / so wird er an der Farb noch viel schöner / und darff man solchen über zweymal mit den Blumen nicht verneuern / oder verstärcken. Dergleichen wird auch von Borrage-Blüh / von Lavendel / Rauten / etc. ein Esig gemacht.

6. Rosmarin-Blüth-Essig: Thut eine Hand voll von grünen Blättlein allerdings gereinigte Rosmarin-Blüth in ein Maas Gläselein / werfft 4. Loth grobse ausgekörnte Zibeben / zwey Loth Wein-Beerlein / drey Stengel langen Pfeffer / anderthalb Quintlein Zimmet / und ein klein wenig Galgant darein / giesset ein Seidel des besten Malvasier darzu / und füllet hernach das Gläselein mit herben Wein-Essig voll an; setz es an die Sonnen / und kehret das Gläselein je zu Weilen hin und her / das Oberst zu Unterst / und das Unterst zu Oberst / damit sich obige Stücke wol durcheinander läutern. So oft ihr nun davon gebrauchet / füllt jedesmal gleich wieder frischen Essig zu: auf solche Weise bleibt er viel Jahr gut / wann er nur fleißig verbunden wird.

7. Rosen-Essig: Nehmet von gesäimten Röslein (wer will / kan auch etliche so genandte Zucker-Rosen darunter mischen /) die grünen Bügen / oder Stiel hinweg / schneidet das Gelbe unten davon / sezt sie auf einen Zinnern sauberen Teller / und laßt sie dürr werden / alsdann thut in ein Glas / samt etlichen Stengeln langen Pfeffer / Zimmet / und Mutter-Regelen / giesset guten Wein-Essig daran / und laßt ihn etliche Wochen wohl verbunden / daß die Krafft beyammen bleibet / an der Sonnen stehen; Nachgehends verwahret solchen zum Gebrauch. Weme das Gewürz nicht beliebt / der kan solches auch davon lassen. Dieser Essig ist sonderlich gut wieder die Mattigkeit und Ohnmacht / so man daran riecht / oder unter die Nasen streicht; Auch ist er gut den hitzigen Gliedern / darüber gestrichen / oder mit Tüchlein übergeschlagen; So man ein zweyfaches leinen Tüchlein darein nehet und es auf den Magen leget / hüfft es wohl wider das Magen-Weh / und ziehet auch alle übermäßige Hitze aus.

8. Regelen-Essig / wird allerdings / wie der Rosen-Essig angestellet / entweder mit / oder ohne Gewürz. Dient ebenmäßig wider die Ohnmächten / so man ihn an die Nasen / Schläff / und Puls-Adern streicht / oder ein Federlein darein nehet / und den Kranken in die Nasen stößet / so kommt er bald wieder zu sich. Ist auch nützlich wider Pestilenz und contagiöse böse Luft / so man die Hände und das Gesicht damit befeuchtet / und einen Löffel voll zu sich nimmet.

Citronen-Essig: Nehmet aus den Citronen die Kern heraus / dann sie sind sonst gar bitter / schneidet die Schelffen davon / thut das safftige Marck in ein Glas / giesset den besten Wein-Essig daran / und sezt ihn an die Sonne / wie einen andern Essig.

9. Schönen rothen Essig zu machen: Man lasse den Essig etliche Tag und Nacht über Klapper- oder Glitsch-Rosen (sind rothe Korn-Blumen /) an der Sonnen stehen / dann schütte man den Essig ab / so ist er schön roth. NB. Man kan von Weichseln / oder sauren Kirschen / Himbeeren / Brombeeren / und Maulbeeren auf gleiche Art guten rothen Essig bereiten. NB. Wem beliebt / der kan auch diese Essig mit Gewürz anstellen / wie bey dem Rosen-Essig gelehret worden.

10. Den guldnen Essig zumachen: Erstlich nimmet 2. Pfund schönes neues Bley / brenn das in einem unverglasten neuen Hasen (aber keines vom schwarzen

Geschirr) wann der Hasen ganz erglüet ob dem Feuer / so thue das Bley darein / wanns zergangen / so rühr es mit einem eyernen Schöpfleim / das voll Löcher ist / auch zuvor glühig / biß das Bley schier will anfangen zu Pulver zu werden / alsdann nimmet einen Ducaten / wirff ihn in das Bley / und rühre es alles wol durcheinander / biß daß es alles zu Pulver worden / rühre es gemach eine gute Weile auf einem Kohl-Feuer / daß der Hasen allweil glühig ist / nimms so dann vom Feuer / laß erkalten / thue von solchem Pulver 3. gute Eß-Löffel voll in ein Glas / worem fünf Seidel gehen / schüttele über solches ein Maas guten weissen Wein-Essig / stell es an die Sonnen / oder sonst in ein warmes Ort / laß also 14. Tag stehen / man kan noch einmahl Essig darauf giesen / wann nun der Essig süß wird / ist er gut zu allen offenen Schäden und Geschwülst / Rothlauff / das Gefören / für die Herz-Bräun / auch sonst in hitzigen Krankheiten / als 3. und 4. täglichen Fiebern / ein Tüchlein darein geneht / und auf das Herz / Puls und Venen gelegt / zieht die Hitze aus / und stärckt das Herz / man gibt auch einer erwachsenen Person einen Löffel voll in einem frischen Brunnen-Wasser ein: Für das Zahnwehe / den Essig lassen warm werden / und in den Mund genommen / so hört der Schmerzen auf / tödtet auch den Wurm / Affel an Fingern und andern Orthen / daß sonsten oft ein Glied müß abgenommen werden / so bald man empfindet / daß ein Glied wehe thut / oder geschworen ist / daß man besorgt / es möcht ein Wurm wachsen / alsobalden diesen Essig lassen warm werden / und mit einem Tüchlein warm aufgelegt / wann aber die Schäden hitzig sind / so legt mans kalt auf; ist auch vor die Pest / man ist 24. Stund sicher / der ein Löffel voll einnimmt; er ist auch für alle Geschwäre gut; Item für die geschwärende Brüst / er zertreibt die Gespun / und heylet die Wargel / wann sie schwürig seynd / dieses Pulver bleibet viel Jahr / will mans aber kräftiger haben / so muß man zu 2. Pfund Bley 4. Ducaten nehmen / heylet geschwind / und ist besser.

11. Pest-Essig zu machen: Nimm Angelica / Rhubarbara / jedes 3. Loth / Liebstöckel / Galgant / Baldrian / Meister-Zitwer / Ingbeer / lang und runde Holl-Wurzel / weiß Diptam / Alant / Calmus / Engian / Schwalben- und Benedicten-Wurzel / jedes 2. Loth / Lorbeer / Cubeben / Wachholder-Beer / Cardobenedict / Saturey / Eisen-Kraut / rothen Beyfuß / Schaffgarben / Zimmet-Rinden / Borrage und Muscat-Blüthe / jedes 2. Loth / Tormentil / Krähen-Neugelein / Bernmuth / Weinrauthen / Salbey / Boli Armena / Terra Sigillata die rothe / Citronen / Schelffen / gebrenntes Hirschhorn / Gaffer / jedes 1. Loth / Bibergeil / grüne Nuß / Höpel / Hönig / Wachholder-Safft / jedes ein halb Loth. Instruction, solchen Pest-Essig zu præpariren / und zugebrauchen: Diese vorstehende Species durcheinander / müssen in kleine Stücklein zerschnitten / so dann in ein dickes Flaschen-Glas (sonsten wann das Glas subtil ist / so zerspringt es; das Glas muß gegen 3. Maas groß seyn /) hinein gethan werden / und darauf einen scharffen Wein-Essig gegossen / wohl zugebunden / damit die Stäcke nicht ausrauche / sodann zum warmen Ofen gesetzt / ein Tag und Nacht also ste-

hen lassen/ folgendes alle Morgens nüchtern einen guten Löffel voll von solchen Essig eingenommen / und zwey Stand darauf gefastet/ so ist einer mit Gottes Gnade/ 24. Stund vor der Pest sicher / und wann er gleich unter den Inficirten herum gehen sollt / so greift es ihn nicht an; Einer wirklich inficirten Person aber / je ehender/ je besser/ muß man 3. gute Löffel voll eingeben/ darauf 3. Stund lang wol schwitzen/ und den Kranken bey Leib nichts von Milch essen lassen / alsdann wann er wohl ausgeschwitzt hat / muß er sich frisch anlegen/ und das Bett / Gewandt ausgelüftet werden/ und dieses 3. Tag nacheinander/ so wird er / mit Gottes Hülf/ gesund. Es ist ferner zu observiren/ daß man den Essig von den Specien nicht gar abgießt/ sondern nur biß auf die Helffte/ und also balden mit einem

guten Wein/ Essig wiederum voll anfüllt/ und stehen läßt 24. Stund. Solche Species behalten ihre Krafft und Würckung in 3. Jahr lang.

12. Krafft-Essig zu machen/ auf die Puls/ Herz und Schläff aufzulegen/ auch davon zu riechen zu geben: Erstlich/ nim Himbeer-Essig/ gelb Veiel-Essig/ jedes ein Seidlein/ darauf Zimmet/ Gewürz-Negelein/ Muscat-Ruß/ Galgant/ Rosmarin/ rothe dicke Negelein/ Spicanardi/ jedes ein Loth/ dicke Chamillen/ Wollgemuth/ jedes ein halb Loth; Dieses muß alles dörren seyn: schneid alles klein/ und thue es in die zwey Essig/ wohl untereinander gemischt/ behalt's wohl vermacht in einem Glas zum Gebrauch.

CAP. XXXVI.

Allerley Pillulen zu machen.

1. **U**nterschiedliche Haupt- und Magen-Pillulen zu bereiten: Man nimmt Hasel-Wurk/ Maria-Magdalenen-Blum/ Cameel-Heut/ Carpo-Balsami/ Cardomomen/ Zimmet/ Muscat-Blüthe/ Muscat-Ruß/ Negelein/ Cubeben/ Calmus/ Paradis-Holz/ Mastix/ jedes 2. Loth/ rothe Rosen/ Bernuth/ jedes 5. Quint; Diese Stück alle zerschneidet und zerstoßet man gröblich/ gießet darüber 12. Maasß Wasser/ läßt es einen Tag lang also weichen/ hernach biß auf den halben Theil eingekochet/ und durch ein Tuch geseiht; Von dem Abgeseihten nimmt man alsdann 2. Maasß / thut darzu ein Pfund des besten Aloës/ und arbeitet es starck durcheinander/ biß daß es anfängt hart zu werden. Thut noch ferner darzu Mastix/ Myrrhen/ jedes 2. Quint/ Saffran 3. Quint; Gießet das übrige Wasser / so zuvor stehen blieben/ noch darzu / und rühret es in einer warmen Stuben/ biß daß zu einem Villen-Teig starck genug worden; Formiret hernach Pillulen daraus nach Belieben.

Von diesen Villen nimmt man bißweilen ein Quintlein schwer/ mehr oder weniger/ auf einmal ein. Sind dienlich 1.) Dem Haupt und 2.) Magen/ 3.) Stärcken das Gedächtniß/ 4.) Lindern den Kopfschmerzen/ 5.) Vertreiben alle Phlegmatische Feuchtigkeit in des Menschen Leib. 6.) Verhüten die böse aufsteigende Dünste des Magens in dem Kopf.

2. **V**ortreffliche Pestilenz-Pillulen: Man nimmt Aloës Epatica/ rothe Myrrhen/ Methridat/ (Damal.) jedes 4. Loth/ Oriental. Saffran ein Loth; Hieraus formiret Pillulen/ so groß/ als Pfeffer-Körner/ verwahret solche in einer Schachtel/ an einem trocknen Ort zum Gebrauch. Von diesen Pillulen nimmt man im Anfang der Pest 12. biß 14. / und solches innerhalb 24. Stunden / und darauf geschwizet. Sonsten nimmt man alle Morgen/ oder über den andern Tag/ 2. oder 3. Seynd dienlich zu folgenden: 1.) Sie stärcken das Gedächtniß/ 2.) Erquickten das Herz/ 3.) Erfrischen das Gesicht/ 3.) Sind gut zum Haupt. 5.) Im Anfang des Fiebers nimmt man 12. biß 14.

und schwizet darauf/ 6.) Dienen in der Contractur und Lähmung/ 7.) Wider den Schlag erstlich 14. oder 15. / hernach täglich ein oder zwey. 8.) Vor der Alder-Last solle man zehen oder zwölf nehmen. 9.) Wann man zuviel getruncken/ nimmt man etliche nach Belieben. 10.) In der Ungarischen oder hisigen Krankheit sind sie vortrefflich/ man nimmt 14. biß 15. 11.) So jemand Gift in den Leib bekommen / der nehme von diesen Pillulen 12. biß vierzehn/ und schwize darauf; Es treibet dem Gift vom Herzen / und aus des Menschen Leib.

4. **H**aupt-Pillulen für die Flüsse/ so nicht purgiren: Man nimmt Gummi Styracis Calamita ein Scrupel/ Cubeben anderthalb Scrupel/ Gallia Moschata ein Quint/ Paradis-Körner ein halb Quint/ Bibergeil ein halb Scrupel; Alles klein gepulvert/ hernach mit Bestonien-Syrup angemacht/ und aus einem Quintlein dieser Massa/ 15. Pillulen formiret/ in Süßholz-Meel gewälget. Des Abends/ ehe man schlaffen gehet/ nimmt man 5. von diesen Pillulen ein.

5. **P**illulen für den Gift: Man nimmt eine frische Eyer-Schale voll guten Orientalischen Saffran/ und brennet selbigen bey dem Feuer biß die Schale anfängt gelb zu werden. Stößet hernach die Schale mit dem Saffran zu Pulver; Ferner nimmt man Theriac/ Senff-Meel/ jedes 2. Loth/ das Senff-Meel muß klein gerädelst werden; Derer Welsche Rüß/ davon die Haut abgeschälet ein Loth/ Baldrian-Wurzel 1. Quint; Dieses alles zusammen gestossen/ und zu Pillulen gemacht/ so groß als eine Erbis. Von diesen Pillulen nimmt man alle Morgen nüchtern 3. / ist eine Präservativ wider allen Gift.

6. **P**illulen wider die Wassersucht: Man nimmt Aloës 2 Loth/ Borrageen/ Ochsenungen/ Hopffen/ und Rosen-Safft/ jedes anderthalb Quint; In diesen Safften wird die Aloës eingeweicht: thut hernach weissen Wein ein Glas voll darzu/ und läßt es über einem Feuer so lang sieden/ biß daß es dick genug wird/ also/ daß man Pillulen/ so groß/ als eine Erbis / daraus machen kan. Von diesen Pillulen solle man 8.

des

des Morgens nüchtern / und Abends jedesmal so viel einnehmen.

7. Herliche Leber-Pillen: Nim Rabbarbara / Lerchen-Schwamm / und Aloe; Diese 3. Stuck werden mit roth Rosen-Safft zu einem Teig gestossen / und einer Linien groß Pillen daraus gemacht; Darvon Morgens und Abends 7. Stuck eingenommen / ist denen Leberkrüchtigen trefflich nützlich.

8. Krafft-Pillen / so die Früchte im Mutter-Leib stärken: Man nimmt Salgant ein Quint / Zimmet 2. Quint / Muscat-Nüsse / so süßig und frisch seyn sollen /

Hirsch-Creuzlein / jedes 2. Quintlein / alles gepulvert / mit ein wenig Honig vermischet / darunter 10. Blättlein gut geschlagen Gold. Von dieser Massa nimmt man so groß als eine halbe Bohnen / formiret ein oder zwey Pillen daraus / verwahret die Massa in einem saubern Glas. Diese Pillen nimmt man eines oder zwey des Morgens nüchtern in den Mund / lasset sie darinnen zerschmelzen / und des Abends auch wie der eines.

CAP. XXXVII.

Allerley Salia, oder Kräuter-Salk zu machen.

1. **B**ermuth-Salk zu bereiten: Man nimmt Bermuth / so an der Luft gedörret / brennet selbigen auf einem saubern Heerd zu Aschen; Diese Asche rädelt man hernach durch ein enges Sieb / thuts in einen Kessel / gieffet einen ziemlichen Theil Wasser darüber / und rührt wol unter einander / lasset bis auf eine quere Hand hoch Wasser wohl einsieden über dem Feuer / hebt demnach darvon; Dann nimmt man zween oder mehr wüllene Bänder / netzet dieselbige in diesem Wasser / lasset hernach solcher Gestalt über dem Kessel heraus hangen / also / daß des einen Ende die Asche berühre / das andere Ende aber über den Kessel in ein anders Geschirz heraus hange / so wird sich alsdann alles Wasser durch das wüllene Bänder aus dem Kessel herüber in das vorgestellte Geschirz ziehen. Das herausgezogene Wasser siedet man hernach in einem irdenen Hasen so lang ein / bis daß die Feuchte alle hinweg / so bleibt das Salk zurück.

NB. So man die Asche schön weiß brennet / so wird das Salk auch schön weiß. Dieses Bermuth-Salk ist zu vielen Dingen in der Arzney ein vortrefliches Mittel / insonderheit dienet dasselbige 1. in der Pest. Dafern ein Mensch von derselbigen eingenommen / so gibt man ihm 1. Quintlein von diesem Salk / in Cardobenedicten-Wasser vermischet / und lasset ihn darauf schwitzen. 2. Ist gut in der Wassersucht / dem Patienten im Anfang dieser Krankheit mit Sundeleben-Safft / oder Holderblüh-Wasser eingeben. Man solle aber zuvor purgieren. 3. Befördert den

Weibern ihre Zeit. Wann sie darvon mit Poley-Wasser / und rothen Beysuß-Syrup einnehmen.

2. Ein Bachholder-Salk: Man nimmt zeitige Bachholder-Beer samt den Stauden / lasset durr werden. Diese verbrennet man auf einem saubern Heerd / und samlet die Asche ohne Kohlen zusammen / thuts in einen eng-gestochtenen Korb / gieffet darüber ein laulich Wasser / machets zu einer Lauge / lasset so oft durchlauffen / bis daß die Krafft alle aus der Asche. Hernach gießt man die Lauge in einen verglasten Hasen / lasset bey einem Feuer ganz einsieden / so bleibet der Rest / wie ein Salk übrig. Dieses Salk solviret man mit Bachholder-Wasser / seyhet es durch / und trocknet es ein / thuts so lang / bis daß das Salk klar / wie ein Crystall wird. Solch Salk hat alle Tugenden / gleich wie das Bachholder-Öel; davon in dem 25. Capitel Meldung beschehen / und wir also den Haus-Vatter dorthin angewiesen haben wollen.

3. Camillen-Salk: Man brennet die Camillen / wie zuvor bey den Bachholdern angezeigt / zu Aschen / auf einem saubern Heerd. Legt hernach dieses Krauts ein guten Theil in einen eng-gestochtenen Korb / thut oben darauf die Asche / jedoch ohne Kohlen / gieffet darüber siedheißes Wasser / lasset einmahl oder neun durchlauffen. Thut diese Lauge in eine eyserne Pfanne / und lasset zu einem Salk einsieden. (1.) Dieses Salk ist gut für den Stein und Grief / darvon gibt man dem Patienten einer Bohnen groß im Erdbeer-Wasser ein / vermischets ein wenig mit Citronen-Safft. (2.) Es treibet auch den verstopften Harn.

CAP. XXXIX.

Allerley Saamen-Milch.

1. **S**amen-Milch zu Beförderung des Schlags: Man nimmt Lattich und weissen Nag-Saamen / jedes 1. Quint / stößet es in einem Mörsner ganz klein. Gieffet darüber rothes Hüner-Darm-Wasser ein Gläsklein voll / und rührt es fleißig durch einander / darnach zwingt man solches durch ein Lätzlein. In dieser Milch zerreibet man Manus-Christi-Läselein / mit Perlen zugerichtet 1. Loth. (1.) Dar-

von gibet man insonderheit Jungen Kindern zu trinken. (2.) Man kan auch wohl halb Rosen-Wasser darzu nehmen. (3.) Brauchet auch darneben einen Haupt-Uber-Schlag.

2. Ein Milch zur Kühlung der Leber / und was man nicht schlaffen kan: Nimm weisse und grüne Pistacien-Nüsse / jedes 12. Stuck / die 4. Kühl-Samen / als da sind: Kimmerring / Melonen / Kürbis-Kern / und

Citrullen/jedes halb Loth/ ausgehülst/ stoß es mit Rosen- Wasser ab/ zwingt mit Wasser durch/ so von rauher Gersten/ und rothen Köflein gesotten/ so viel als drey Trinck-Gläslein voll/ mache es mit Zucker-Candi/ oder Manus-Christi-Schäuflein süß. Trinck davon drey Mächte nacheinander/ wann man schlaffen gehet/ allzeit ein Gläslein voll.

3. Saamen-Milch für die Engbrüstigkeit/ Seiten-Stecken und Apostemen: Man nimmt Hanff-Saamen/ halb Loth/ gestoffnen Viehedistel-Saamen/ 1. Quint/ zerstoßet es durcheinander/ thut darzu Schleen-Blüh/ Körbel- Wasser/ Weiß-Lilien- Wasser/ eines so viel als des andern/ zwinget es durch ein Tüchlein/ daß wird wie ein Milch/ machet es süß mit Apostemen- oder Isop-Wasser. Davon giebet man dem Patienten Abends und Morgens laulich- warm zu trincken.

4. Blattern-aufstreibende Milch: Man nehme ein Quintlein Ruben-Saamen/ Cardobenedict Saamen 20. Gran/ aufgeschälte Citronen-Kern 10. Gran/ frische Pigniolen 3. Quintlein/ zerstoße solche Stück in einem steinern Mörsner wol durcheinander/ daran gießt man Erdrauch-Boragi- Scabiosen- und scorzone- ri- Wasser/ von jedem 2. Loth/ dann durchgeseihen/ thue darzu präparirtes Hirsch-Horn 20. Gran/ gerechtes Einhorn/ Bezoar/ jedes 10. Gran/ Magi- sterium von guten Perlein 15. Gran/ Brust-Beiel- Zeltlein etwas weniges/ daraus wird ein treibende Milch/ alle Stund darvon drey Löffel voll eingege- ben.

5. Jungfrau Milch zum kalten Brand: Erstlich nimmt Silber-Glat 1. Pfund/ Mastix/ Benhrauch/ Myrrhen/ jedes 1. Loth/ diese Stück mit 3. Seidel gutem Essig gesotten/ biß er beginnt etlich mal überzu- laufen/ Allaun 4 Loth/ besonder in einer Maas Wasser gesotten/ den obbemeldten Essig darunter gossen/ und wol vermischt; Wann man es gebrauchen will/ sollen Tücher darein getunckt/ und warm über den Schaden geschlagen werden.

6. Kühlende Saamen Milch zu den hitzigen Nieren: Man nimmet ausgehülte Kürbis-Kern/ Melonen- und Cucumern Kern/ weissen Mag-Saamen/ jedes 1. Quint/ drey Quintlein geschälte Mandeln/ alles in einem Mörsner zerstoßen/ und darüber Käspappeln- Wasser gegossen. Thut ferner darzu Erdbeer- Was- ser/ jedes ein klein Gläslein voll/ weissen gestoffnen Candel-Zucker 1. Löffel voll/ vermischets wol durchein- ander/ und zwinget es durch ein leinenes Tuch hart aus. Davon solle der Patient zweymahl lau-warm trincken.

7. Gute Milch für die Würme der Jungen Kinder: Man nimmt ein halb Loth des allerschönsten Weizen- Meels/ gießet rein Brunnen-Wasser darzu/ und rührt es zu einer Milch. Davon giebet man den Kindern zu trincken/ so gehen die Würm von ihnen im Stuhl- gang.

8. Wie man die guldene Milch machet zu allen Entzündungen und hitzigen Schäden: Nimm einen neuen Hasen/ samt dem Hasen-Deckel/ darein drey halbe Seidel gehen/ legs in ein frisch Wasser/ laß eine Weil liegen/ darnach nimmt es heraus/ lege ein Vie-

ring gestoffnen Allaun darein/ gieß ein Maas Brun- nen-Wasser darauf/ und deck den Hasen zu/ laß einen Finger breit einsieden/ nimm hernach einen andern Hasen/ samt dem Deckel/ thue darein ein Pfund gegos- senes Silber-Glett/ gieß ein Maas guten scharffen Wein-Essig daran/ den laß wohl einsieden/ rühre es gar wohl/ und laß kalt werden/ darnach gieß es in das Allaun-Wasser/ rühre wohl untereinander/ und be- halte in einem starcken saubern Glas/ so ist die guldene Milch gerecht und gut/ so oft man davon braucht/ soll mans allezeit vorher auführen/ biß wol weiß wird/ doch das Glas zuvor aufmachen/ sonst springt das Glas/ wann man darvon gebraucht/ daß es weniger wird/ und ein Dickes auf dem Boden bleibt/ faa man von Kalch ein Laugen machen/ und nachgießen/ so ist die Milch gerecht. Sie dienet für alle rothe und hitzige Geschwulsten/ Schäden/ Rothlauff/ geschwollene Brust/ vor alle schwarze Blattern/ hitzige Bunden/ damit gewaschen/ vor alle Gefröhr/ auch Fluß und alle Schäden der Schenckeln. Wann mans brauchen will/ muß mans ein wenig warm lassen werden/ ein Tüchlein eingetunckt/ und über den Schaden gelegt.

9. Mellaun-Milch/ den Schlaf zu bringen: Man nehme Mandel-Kern ein halb Loth/ weissen Mahn- und Salat-Saamen/ jedes ein halb Quint/ Mellaun- Kern anderthalb Quint/ See-Blumen/ Salat-Bo- ragi- blau Beiel-Wasser/ jedes 4. Loth/ weissen Zucker- Candi/ so viel/ daß süß wird/ das gibt man Abends/ wann man will schlaffen gehen/ damit man dem Kran- ken einen Schlaf machet.

10. Saamen-Milch zu den Fiebern: Man nimmt 30. aufgeschälte Peonien-Kern/ stoßet sie klein/ gießet darüber 8. Loth weissen Wein/ rühret es wol unter- einander. Davon giebet man dem Kranken/ so bald man mercket/ daß das Fieber kommt/ zu trincken/ deckt ihn wol zu/ und läßt ihn schwitzen.

11. Gute Mandel-Milch vor den Durst: Nehmet anderthalb Maas frisches Köhren-Wasser/ laßet ein paar gute Hand voll rauhe Gersten darinnen sieden/ dann nehmet vom Feuer/ werffet ein Quintl gebrockten Zimmet hinein/ und laßets verdeckt erkühlen/ hernach seyhet es/ daß die Gersten und Zimmet darvon komme/ ferner stoßet ein halb Pfund geschälte Mandeln/ nebst ein Achtel Pfund Pfeffer/ oder Mellaunen-Kern/ mit obigem Wasser ganz klein/ zwinget es durch ein Tuch starck aus/ sehet in einen Keller wol zugedeckt/ und laßets kalt werden/ wann man nun grossen Durst hat/ so gießt man ein Gläslein voll davon heraus/ thut einen Löffel voll Zimmet-Wasser hinein/ und machet es mit schönen Canari-Zucker/ so süß als beliebt/ auf diese Weis verfähret man allezeit/ wann man da- von trincken will/ diese Milch ist eine vortreffliche Kühl- und Labung.

12. Eine gute Krafft-Milch: Man nimmet des besten Rosen-Wassers 7. Loth/ gestoffene Manus-Christi-Säfelein/ 2. Loth/ präparirte Perlein/ halb Quint/ Zimmet-Wasser/ 1. Loth/ dieses brauchet man im Fall der Noth/ bey grosser Mattigkeit zur Herg- Labung.

CAP. XXXIX.

Allerley Pulver zu machen.

Pulver für die schwere Noth / oder Fraischlich: Man nimmt 30. Blättlein fein geschlagen Gold/ präparirte Perlein/ rothe und weisse Corallen/ weissen Agtstein/ Hirsch-Horn/ Heiffenbein/ jedes 1. halb Loth/ Peonien-Saamen/ so geschälet seyn solle/ ein Loth/ Peonien- Wurzel gedörret/ 2. Loth/ Eychen-Mispel/ Elffenbein so geschälet/ Elend-Klauen/ jedes ein halb Loth; Alles zu einem Pulver gestossen/ untereinander vermischet/ hernach in einer trocknen Schachtel/ so mit Papier gefüttert/ verwahret. Dem Patienten giebet man darvon ein halb Quint schwer/ mit schwarz Kirschen-Wasser / oder braun Betonien-Wasser vermischet/ ein/ alle Wochen zum wenigsten einmal / und läset ihn 24. Stunden lang darauf fasten.

Marggrafen-Pulver: Nimm gebrandt Hirsch-Horn/ weissen Agtstein/ Cardamomen/ jedes ein Quint/ präparirte Perlein/ rothe Corallen/ weisse Corallen/ Smaragd/ Bezoar/ Terra Sigillata/ Dypitan/ Zittwer/ Paradis-Körner/ Gernswurz/ Caraffelwurz/ Paradis-Holz/ weissen Sandel und Citronen-Kern/ jedes ein halb Quint; Alles zu zarten Pulver gemacht/ nach Belieben/ mit etlichen feinen Gold-Blättlein vermischet. Hievon 3. Messer-Spißen voll auf einmal eingenommen.

Pulver zur Stärkung der Gedächtnuß: Man nimmt Zucker 2. Loth/ Zittwer ein halb Loth/ Saffran/ Cubeben/ jedes ein Quint/ Negelein ein halb Quint/ Muscat-Blühe ein halb Quint; Alles klein gestossen zu Pulver/ untereinander vermischet. Alle Morgen ein Quint darvon genommen/ vertreibet den Schwindel/ und stärcket das Gedächtnuß.

Ein bewährtes Zufall-Pulver: Nehmet Petonien-wurz/ so im abnehmendem Mond mit Gold gegraben worden/ gebrandt Hirsch-Horn ohne Feuer/ Scorzeneri-Wurzel/ so zuvor sauber geschälet und gedörret/ jedes ein Loth/ 8. Blättlein gutes Gold; Alles zu klarem Pulver gestossen/ und untereinander gemischet. Wann nun eine Monds-Veränderung vorgehet/ den Abend vorhero 3. bis 4. gute Messer-Spißen voll davon gebraucht/ dienet vor alle schwere Flüsse oder Zufälle.

Pulver für stetiges Haupt-Wehe: Man nimmt Wachholder-Beer/ Weische-Nüsse/ Gall-Äpfel/ Schwefel/ weissen Weyrauch/ Mastix/ eines so viel als das ander/ stößet jedes besonder/ machet es zu Pulvere untereinander vermischet. Von diesem Pulver nimmt man eine halbe Nus-Schale voll/ thut so viel Stärck-Meel darzu/ machet es mit Eyerweiß zu einem Sälblein/ auf zwey kleine Papierlein gestrichen/ und des Abends auf beyde Schläffe gelegt; Hernach des Morgens mit warmen Wein/ oder Speichel aufgeweicht/ wieder frisch aufgestrichen/ übergelegt/ und darmit fortgesetzt/ bis die Schmerzen nachlassen.

Pulver für eine heisere Stimme: Man nimmt weiß

se Violwurk/ Isop-Blätter/ Süßholz/ Venes-Zucker/ jedes so viel man will; Machet es durcheinander zu Pulver/ darvon nimmt man Morgens früh nüchtern einen halben Löffel voll.

Ein köstliches Zufall-Pulver: Drey Loth Hirschhorn/ Corallen/ Krebs-Augen/ jedes ein Loth/ Betonien-wurz/ Perlein/ Perlein-Mutter/ Agtstein/ Giecht-Körner/ jedes ein halb Loth/ Beilwurk und Elend-Klauen/ jedes ein Quint; sämtliches zu klarem Pulver gemacht / und 3. Messer-Spißen voll davon gebraucht.

Fluß-Pulver: Senfft/ Anis/ Fenchel/ jedes ein halb Loth/ Cubeben ein Quint/ Zucker 4. Loth; Alles klein zerstoßen/ untereinander gemischet/ und alle Morgen 3. Messer-Spißen voll davon genossen. Ist gut vor die Flüsse/ und stärcket das Haupt.

Pulver vor die Ruhr. Nimm rothen gerechten Bolus, Wegrich-Saamen/ jedes anderthalb Loth/ Wegwarten-Saamen/ das Gelbe und den Saamen von den Rosen/ jedes 3. Quintlein/ Ackerman-Wurz/ Ratter-Wurz/ jedes 1. Loth/ Drachen-Blut/ Muscatnuß/ weissen Agtstein/ Tormentill-Wurz/ jedes anderthalb Loth/ gebrandt Hirsch-Horn/ 2. Loth/ Schwarzwurk/ Coriander/ Arabisch Gummi/ Fragant/ rothe Corallen/ Blutstein/ präparirt/ jedes ein halb Loth/ dieses alles klein zu Pulver gemacht/ und im rothen Wein mit Corallen-Safft vermischet/ von 10. Gran/ in vier Scrupel eingenommen.

Pulver für den Schlag: Nimm Karpffen-Stein/ 1. halb Quintl/ präparirte Perlen anderthalb Quintl/ gefeilt Hirsch-Horn/ präparirt Hirsch-Horn/ jedes zwey Drittel Quintl/ Eychen-Mispel/ gefeilt Heiffen-Bein/ jedes 1. Quintlein/ Peonien-Wurz/ Peonien-Kern/ jedes ein halb Loth/ präparirte Menschen-Hirschalen/ 1. Loth/ präparirte rothe Corallen/ halb Loth/ präparirt Smaragd/ präparirt Jachzinc/ jedes 1. Quint / Gold-Blättlein/ Silber-Blättlein/ jedes 5. Dieses alles klein gestossen/ und untereinander gemischt. Es wird in allen gefährlichen Kranckheiten/ des Haupts/ sonderlich/ wo man sich des Gewalts Gutes / oder Schlags zu befürchten hat/ von 10. Gran / bis auf das Quintl im schwarzen Kirschen-Wasser eingenommen.

Das Mantuanisch Pulver: Nimm Orientalischen und Occidentalischen Bezoar/ Terra Sigillata/ jedes 1. Quintl/ Gifft-Wurz/ Andorn-Wurz/ Scorzeneri-Wurz/ jedes halb Quintl/ 15. Gran die 5. pratiofen präparirten Edlgestein/ Orientalischen Bolus, Einhorn/ rothe Corallen präparirt/ Perlen präparirt/ jedes ein halb Quintlein; Dieses alles zu Pulver gestossen/ treibet gewaltig den Gifft vom Herzen/ sonderlich bey den Kindern/ in Flecken/ und Blattern; Von 10. in 16. Gran/ in Erdbeer-Wasser / mit Erdbeer-Safft vermischet; Den alten Personen in Flüssen/ so von Feuchte/ oder Kälte herkommen/ 20. in 30. Gran/

in Theriac-Wasser eingegeben / und darauf schwitzen lassen.

Pulver / so einer Person gegeben worden / die zwölf Jahr des Gesichts beraubt gewesen / und wieder sehend worden ist: Nimm Wein-Rauten / Peonienwurzel / Scheffraut / und dessen Wurzel / Liebstockwurzel / und Kraut / Anis / Zimmet / Poleykraut / jedes 1. Loth / solches alles zu Pulver gemacht / einen Zucker nach Belieben darzu gethan / und Morgens und Abends ein Würk-Löfflein voll davon eingenommen; Dieses Pulver stärket das Gesicht vortreflich / und machet wieder sehend.

Pulver vor Schröcken und Zorn. Nimm Hirsch-Horn präparirt / rothe und weisse Corallen präparirt / jedes ein Drittel Quint / Smaragd / Zackmet / Hellschwein / präparirt / jedes 10. Gran / Krebs-Augen präparirt / Terra Sigillata, Wallrauch / jedes ein Quint / alles zu Pulver gestossen / und gebraucht / wann der Schröcken oder Zorn sich allbereit auch schon hätte in die Glieder gezogen / dieses Pulvers / von ein Drittel auf vierdrittel Quint / nachdem des Alter des Menschen ist / eingenommen.

Pulver wider den Fall: Rothen gerechten Poley / Terra Sigillata / jedes zwey Drittel Quint / Rhubarbar / Wallrauch / Bocks-Blut / Myrrhen / jedes ein halb Loth / Krebs-Augen / Schwarzwurzel / Tormentill / Ratter-Wurzel / Färber-Roth / Bibernell / jedes 1. Quint / dieses klar zu Pulver gemacht; Dienet auch / so jemand sich verhöhnet / oder einen Fehlsprung gethan hätte / von einem Scrupel bis auf ein Quint im Wein eingegeben / und dabey sich warm gehalten.

Ein überaus herrliches Pulver: Muscatblüh / Muscatnuss / Ingber / Zitwer / Galgant / weiß Bepbrauch / Anis-Kernlein / schönen Rauten-Saamen / jedes ein Loth / Zimmet / Fenchel / Salbey-Blätter / Petonien-Wurzel / Petersilgen-Saamen / Feld-Kümmel-Saamen / Pomeranzen-Schelfen / Citronen-Schelfen / jedes ein halb Loth / diese Stück / alle zu reinem Pulver gemacht / ein halb Pfund gestobten Zucker darunter gemischt / davon Morgens nüchtern / und Abends / wann man nichts mehr isst / oder trincket / drey Messer-Spizen voll genommen. Wann damit ein halbes Jahr angehalten / so wird man erfahren / was es für ein Krafft hat / es reiniget das Gebüt / benimmt den Kopff-Schmerzen / macht gut Gehirn / stärket das Herz / heylet Lungen und Leber / reiniget das Milz / und vertreibet die Husten.

Gutes Psaffen-Futter / für kalten Magen: Man nimmt frisch süß-Holz / klein würfflicht geschnitten / und gedörret / Calmus / Galgant / Regelein / Muscatblüh / Muscatnuss / Ingber / jedes ein Quint / Zimmet ein halb Loth / diese Stücke alle gröblich zerschnitten / rauhen Anis / ein Loth Fenchel / 2. Loth Cubeben / halb Loth / Cardomomen / anderthalb Quint / Coriander / so zuvor in Essig geweicht / 1. halb Loth / Anis / Fenchel / Coriander / Cubeben / jedes überzuckert / 2. Loth / Kümmel / 1. Loth / auch überzuckert / alles untereinander vermischet / und in einer Schachtel verwahrt. Dieses kan man nachdem Essen Morgens und Abends nach Belieben nehmen / und im Munde wol zerkauen.

Ein Pulver zur Stärkung des Gesichts: Man nimmt Beiel / 2. Loth / Anis / halb Loth / gelben Senff / Kümmel / Coriander / so zuvor über Nacht im Essig geweicht / jedes halb Quint / Zimmet ein Quint / Galgant / Regelein / Muscatnuss / Ingber / Cubeben / Cardomomen / Calmus jedes halb Quint / Augentrost mit dem Blümlein / Baldrian-Wurzel / jedes 1. Loth / edle Salbey / Rosmarin / Gemen-Wurzel / jedes ein halb Quint. Diese Stücke alle klein zerstoßen / darunter auch gestossenen Zucker / nach Belieben / gethan / und in einer Schachtel verwahrt. Von diesem Pulver alle Abends ehe man schlaffen gehet / einen guten Messer-Spiz voll genommen.

Bewährtes Pulver für allerley Gift. Man nimmt Baldrian-Wurzel / fünffhalb Quint / Schwalben-Wurzel / 2. Loth / oder Engel-süß / drey Loth / Meister-Wurzel / oder Heil. Geiß-Wurzel / und Eybiß-Wurzel / jedes 4. Loth / Brenn-Messel-Wurzel / zwey Loth / Angelica-Wurzel / 1. Loth / die Schelfen oder Rinden / von Keller-Hals-Wurzel / 3. Loth / Himbeer / 12. Stücke / Einbeer-Blätter / 30. Stücke. Die Wurzel und Kräuter sollen alle im 30. Junij gegraben / und gesamlet werden. Dieses thut man alles in einen neuen verglästen Hasen / gießet darüber guten Wein-Essig / also / daß derselbige 3. oder 4. Quersfinger darüber gehe. Verkleibet den Hasen wol / und läßt es ein Stunde lang sieden. Seyhet hernach den Essig davon ab / und dörret die Wurzel in einer Stube / die nicht zu warm / auf einem Sieb / stößet es zu einem Pulver. Wann man vermeint / daß man Gift bekommen / so solle man von diesem Pulver ein halbes Quintlein einnehmen; so man aber gewiß weiß / daß man Gift bekommen / so muß man ein Quintlein nehmen. Wann man es trocken nehmen kan / so ist es sehr gut / und solle man einen Becher Wein darauf trincken. So man es aber nicht trocken nehmen könnte / so solle man solches in einem guten Trunct Bier oder Wein einnehmen.

Pulver für die Wasser-Sucht. Man nimmt rothen Bepfuß / Bermuth / Wachholder-Stauden / Bohnen-Stroh / Psorien / eines so viel / als des andern / brennet es wohl auf einem saubern Heerd zu Aschen / siebet es durch ein enges Sieblein / also / daß keine Kohlen darinnen bleiben. Von dieser Asche nimmet man eine Hand voll / thut sie in ein Säcklein / gießet darüber schlechten weissen Wein / läßt einen Tag und Nacht darüber stehen. Hiervon solle der Patient statts trincken / so gehet das Wasser durch den Urin fort.

Pulver vor die böse Luft: Sonnen-Hirs / in einem Hasen / mit einer Stürzen / so mit Leimen wohl zu gemacht / bey einem Haffner brennen lassen / folgendes solches zu Pulver gestossen / und davon ein halb Quint auf einmahl eingenommen.

Ein köstlich Zahn-Pulver: Eine hohle Baum-Rinde mit Salz angefüllt / hernach im Feuer gebrandt / bis es recht durchaus glüet; Ferner / weisse Kieselsteine auch glüend werden lassen / dann solche mit Milch abgelöscht / folgendes beedes / wie auch rothe Corallen / Krebs-Augen / auserlesene Myrrhen / und Biolwurzel / jedoch jedes besondere gestossen / durch ein Sieb / fein gesiebt / hernach wohl untereinander vermischet; da-

mit

mit die Zähne gerieben / machet sie schön weiß / und erhält das Zahn-Fleisch gut.

Zwey approbirte Mittel vor den Stein: Gänß-Kraut / so zwischen dem Hirs auf dem Feld gewachsen / gedörret / hernachmals gepulvert / mit gestoßnem weissen Candi-Zucker vermischt; davon Früh nüchtern / oder Abends bey dem Schlaffengehen / 3. Messer-Spißen voll genommen / treibet den Stein vom Menschen / und läßt keinen mehr wachsen.

Oder Zudendöcklein / Schlehen / Hüffen (oder Hagenbutten) und Hespelrein / alles mit den Kernen gedör-

ret / zu Pulver gemacht / mit weissen Candi-Zucker vermengt / und gebraucht / wie vorhero erwehnet worden.

Schwindsucht-Pulver / zum Ablösen / und welches einen Appetit zum Essen macht: Ruum Muscatblüh ein Loth / Zimmet / Süßholzwurk / gelb Viol-Wurk / Liebstockel / jedes ein halb Loth / weissen Candi-Zucker 8. Loth; Alles zu zarten Pulver gemacht. Darvon Morgens / Mittags und Abends eine Stunde nach dem Essen / 3. Messer-Spißen voll genommen. Kan des Tages auch nur ein oder zwey mahl gebraucht werden.

CAP. XL.

Decocta, oder gesottene Tränke.

1. In Franck für die rothe Ruhr: Man nimt blau-Eysen-Kraut / Gänserich / und Fäschel-Kraut / jedes ein Hand-voll / dieses siedet man in Milch / oder frischer Fleisch-Brühe / so nicht viel gefalgen seyn solle / läßt es ein paar Quersfinger einsieden / hernach kalt werden. Dem Patienten giebet man darvon des Tages drey mahl warm zu trincken. Oder man siedet Birn und Quitten / gedörrete Schnitzke / thut darzu ein wenig Tormentill-Wurk und Maas-Kerner / siedet es in halb Maas Wasser / halb Wein / auch so viel als obiges ein / thut eine Hand voll gedörrete Schlehen darzu / läßt den Patienten darvon trincken / so oft er will.

2. Ein guter Franck für die Würmer: Man nimt Pfirsing-Laub / Bibernellen und Taufend-Gulden-Kraut / jedes eine kleine Hand voll / für alte Leute siedet es im Wein / für junge Leuthe in Milch. Darvon giebt man dem Patienten alle Tage drey mahl einen guten Trunk. NB. So man ein wenig Theriac darunter mischen will / ist es desto besser.

3. Ein guter Franck in hitigen Fiebern. Man nimt klein zerschnittnes Säß-Holz / halb Loth / Anis / 1. Löffel voll / Rosinlein / 1. Hand voll / Ochsen-Zungen-Blumen / Borragen und gedörrete Leib-farbene Rosen-Blätter / jedes / was man mit drey Fingern fassen kan. Thut alles zusammen in einen verglasten Hafen / gießet darüber Brunnen-Wasser anderthalb Maas / lassets zugedeckt ein paar Quersfinger einsieden / hebet es vom Feuer / lassets kalt werden. Von diesem Franck giebet man dem Kranken / so viel er will / und läßt ihn den Durst damit löschen. NB. An statt der Rosinlein mag man auch Feigen nehmen; Und ist dieser Franck auch sehr gut / wann jemand ein Apostem im Leib / und groß Seiten-Stechen hat.

4. Ein bewährter Franck für den Schwindel: Man nimt Muscatblüh / Negelen / jedes 1. Loth / Rummel-Saamen / 1. Hand voll / thut es zusammen in einem irrdenen verglasten Hafen / gießet darüber ein viertel guten alten fürnen Wein / verkleibet den Hafen mit einem Deckel oben wol zu / daß keine Krafft ausdünsten kan / stellet es zum Feuer / oder welches noch besser / in einen Kessel mit siedendem Wasser / lassets halb einsieden. Darvon trincket man alle Morgen ein Becherlein voll warm aus / und so man will / mag man ein wenig Coriander im Mund zerkauen. Oder /

man nimt gelb Violen-Wasser / Majoran-Wasser / jedes 3. Loth / thut darzu weissen Candel-Zucker / 2. Loth / lassets es ein wenig miteinander siedend / seyhet es hernach durch ein Tüchlein. Dieses soll man auch zweymahl trincken / sonderlich gegen Abend / und die beyde Schläffe mit Muscatnuß-Öl bestreichen.

NB. Es ist auch gut / daß man einen Topaser-Stein am Hals auf blosser Haut trage.

5. Ein guter Franck für die Haupt-Flüsse / so auf die Brust fallen: Man nimt klein geschnitten süß-Holz / anderthalb Loth / Zimmet ein halb Loth / weiß und rothen Sandel / jedes ein Loth / rein gehobelte Spähne vom Frankosen-Holz / 9. Loth / thut alles zusammen in einen irrdenen verglasten Hafen / gießet darzu dritthalb Maas guten weissen Wein / decket es zu / und läßt 24. Stunden lang baiken. Setet es zum Feuer / lassets hernach kalt werden. Darvon nimt man alle Morgen einen Trunk-Becher voll / machet selbigen zuvor in einem heißen Wasser warm / also / daß man es im Trincken erleiden kan / fastet hernach ein paar Stunden darauf. NB. Man mag auch Abends solcher Gestalt darvon nehmen. Daseru etwann ein Schweiß sich darbey erzeigen wolte / solle man gar wol zugedeckt demselbigen aufwarten. Man mag sich auch mit einer Aderlaß und Purgation vorhero darzu bereiten. Arme Leuthe können auch wol Wasser / an statt des Weins nehmen. Daseru der Patient keinen schwachen Magen hat.

6. Ein guter Franck für die Schwind-und Lungen-Sucht. Man nimt kleine Klettenwurzel / Hustatich-Wurzel / eines so viel als des andern / die Wurzel säubert man / und zerschneidet sie / thut darzu Lungen-Kraut von einem Buchbaum / ein Hand voll spizige gedörrete Salbey / nach Belieben / siedet alles in zwey Maas Regen-Wasser auf den halben Theil ein / wann es kalt worden / seyhet man es durch einen Sack / thut darzu ein Stück weissen Zucker. Hiervon mag der Patient trincken / so oft er will.

7. Ein anderer köstlicher Franck vor die Schwind-sucht: Alantwurk / weisse Violwurk / jedes ein Loth / Engelsfuß / Süß-Holz / jedes 4. Loth / Feigen / Wein-Beer / jedes 6. Loth / Anis 2. Loth / Hirschkungen / Ipsen / Andorn / Ehrenpreis / Weisserlein / jedes eine Hand voll; Alles klein zerschneiden / und in 2. Maas Wasser

gesot:

gefotten/ bis ein Seidlein davon eingefotten; Dann ferner darzu gethan ein Loth Zimmet/ ein viertel Pfund weissen Candi-Zucker/ und wohl zugedeckt; Noch ein Ball aufthun lassen / hernach an einem kalten Ort/ 24. Stund stehen lassen / folgendes abgesehet/ und alle Morgen ein Gläselein voll davon laulich getruncken. Man darff auch des Tags über davon trincken/ so oft es beliebt.

8. Vortreflicher Brust-Franck vor den Husten: Gieß an 3. Hand voll rauhe Gersten ein Maas Röhren-Wasser/ laß es sieden/ bis ein halb Seidlein eingefotten; Nimm Wein-Beer / Feigen / Datteln / woraus die Kern samt den weissen Häutlein genommen / jedes 2. Loth/ Brust-Beer/ sauber ausgezungen/ Fenchel und Anis/ jedes 2. Loth/ Süß-Holz ein Loth / etwas Zimmet / und von einer halben Citronen / die Schelffen/ sämtliches klein geschnitten; Obiges Gersten-Wasser/ nebst noch einem Seidlein Röhren-Wasser darzu geschütt; Ferners ein halb Seidlein einsieden lassen/ alsdann ein halb Seidlein Wein daran gegossen: Hernach des Tages zweymal Morgens und Nachmittags/ warm / ein Trinck-Gläselein voll davon getruncken.

9. Ein Franck für das Grimmen: Man nimmt weissen Beyhrauch/ Mastix/ jedes ein Quint/ Pomeranzen-Schalen/ ein halb Loth; Dieses siedet man in Wein. Darvon giebet man dem Patienten zu trincken: Leget auch demselbigen ein Säcklein / mit Feld-Hüner-Federn gefüllet / warm auf dem Leib.

10. Ein bewehrter Franck für die Engbrüstigkeit der alten Leute: Man nimmt Rosshüb- oder Huf-Lattichwurzel/ anderthalb Loth / Mant-Wurzel / ein Loth/ Isop/ weissen Andorn/ Ehrenpreis/ Maurrauten/ Amariskan/ Blätter/ jedes eine Hand voll/ Salben-Blühe/ Rosmarin/ Tausendgulden-Kraut / jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan/ Fenchel-Saamen/ ein Quint/ Zimmet ein halb Loth/ Muscat-Blüh ein Quint/ Regelein ein halb Quint / Bermuth-Salt/ Amariskan-Salt / jedes ein Quintlein; Dieses alles zerschneidet und zerstoßet man wohl durcheinander vermengert. Thut es in ein Säcklein/ gießet sied-heiß Wasser daran eine Maas / laßet es zugedeckt eine Stunde lang darüber stehen: Gießet ferner 3. Maas alten weissen Wein darüber. Darvon trincket man bey dem Mittag- und Abend-Essen den ersten Trinck/ ein gutes Glas voll.

NB. Dieser Franck ist von dem vortreflich- und hochberühmten Doctore Medicinæ, Herrn Johann Jacob Berffern / von Schaffhausen / 12. Jahr in Morb. Astm. verordnet/ in welcher Kranckheit ich 2. Jahr lang hoch- beschwärllich zubringen müssen; Anjeko aber im 78. Jahr meines Alters bey dieser Artney / nächst Gottes Hülff/ grosse Besserung verspühre. Derwegen dieses Recept auch andern in dieser Kranckheit Angefochtenen wir hiemit wollen recommendirt haben.

CAP. XLI.

Kräuter-Säcklein unterschiedlicher Art.

1. **I**n Haupt-Säcklein für die Flüße; Man nimmet Majoran/ Quendel/ Poley/ Rauten und Melissen/ jedes ein halb Hand voll/ Römischen Kimmel/ 1. Quint/ Fenchel und Coriander-Saamen/ jedes ein halb Quint/ Camillen-Blumen/ so viel man mit drey Fingern fassen kan. Die Kräuter alle klein geschnitten / die Saamen gestossen / in ein Säcklein gethan/ und gestopft/ mit ein wenig Brandtwein angefeucht/ und des Nachts aufgelegt.

2. Säcklein zur Stärckung der Gedächtnuß; Man nimmt Beyhrauch / 1. Quint/ Regelein auch so viel/ Mastix 3. Quint/ Wachholder-Beere und aufgeschälte Lorbeern / jedes ein Loth / Römischen Kimmel/ anderhalb Quint/ weissen Agstein/ 2. Scrupel / Fenchel / ein halb Loth/ Schlüssel-Blumen / Rosmarin-Blüh/ rothe Rosen-Blätter/ Lindenblühe / Melissen/ spizige Salbey/ jedes so viel man mit drey Fingern fassen kan. Alles gröblich zerstoßen zu Pulver / mit rothem Zindel zu einem Häublein gemacht / und statts auf dem Haupt getragen.

3. Ein ander Haupt-Säckel; Majoran/ Rosmarin-Blüh / Lavendel/ jedes ein Handlein voll / Peonien-Wurz / Viol-Wurz / jedes 1. Loth/ Gewürz-Regelien/ Muscatnuß/ jedes ein halb Loth/ Benzoe/ Storay/ jedes 1. Quint/ alles gröblich zerschneiden / in ein dünn- seidenes Säcklein gethan/ wol abgenäet / und auf dem Kopff getragen. Oder vermische Majoran/

gefaimde Rößl/ Rosmarin/ Lavendel/ Mayen-Blümlein/ Holler/ Kimmel/ Regelein/ Muscatblüh/ Cardomomen/ und gebrauchts auf erst gedachte Art.

4. Ein Magen-Säcklein: Man nimmt Calmus/ Muscatblühe / Kimmel/ gestoffene Lavendel-Blumen / jedes 1. Quint / Rosmarin/ Camillen/ Stabwurz / Majoran/ Balsam/ Bermuth-Blätter/ jedes so viel man mit drey Fingern fassen kan/ alles gröblich gestossen/ in ein Leinen Tüchlein gethan / und durchstept / hernach im Wein gefotten / ausgezungen / und so warm über den Magen gelegt / als mans leiden kan.

NB. Den Magen solle man zuvor mit Muscat-Oel bestreichen.

5. Haupt-Säcklein fürs Hauptwehe. Man nimmt Römische Camillen-Blumen/ ein halb Hand voll / Eisenkraut / rothe Rosen-Blätter / braun Betoniens-Kraut/ jedes ein Hand voll / hiervon macht man zwey Säcklein / die groß sind / daß sie die Schläffe bedecken/ thut das Kraut darein / siedet es in halb Betoniens-Wasser/ und Rosen-Essig/ legt's auf die Stirn und Schläff / so warm als mans leiden kan/ und continuiert solches so lang/ als man will. Ein anders dergleichen. Man nimmt ein Leinen Säcklein / 3. Quersfinger breit/ so da langt von einem Ohr zu dem andern. Dieses füllet man mit Biesen- Kimmel/ siedets ein wenig im Wein/ druckts aus / leget es zimlich warm über. Ein Anders. Geddrdt Holder-Blühe mit

Schluß

Schlüssel-Blumen im Bier gefotten / und wie obiges gebraucht.

6. Für Husten und Stechen in der Seiten: Man nimmt Chamillen-Blumen / Körbel-Kraut / frischen Brunnkres / jedes eine Hand voll; Thut in einen leinen Säcklein / in Milch gefotten / drückt es ein wenig aus / legt es warm über / schmiert den Ort zuvor mit ein wenig Chamillen-Öel / oder Geiß-Butter.

7. Ein Säcklein für Zahn-Schmerzen: Thut Habern in ein leinen Säcklein / siedet es in guten Wein / zwingt es aus / legt es warm über den Backen.

NB. Man mag auch den Habern nur trocken in einer Pfannen rösten / und warm überlegen.

8. Für die Gelbsucht: Römische Chamillen-Blumen /

Wiesen-Kümmel / Wachholderbeer / jedes eine Hand voll / in ein leinen Säcklein gestopft / in Wein gefotten / ausgedrückt / warm über dem Magen gelegt. NB. Den warmen Urin über ein Brenn-Kesselstock geschüttet.

9. Man nimmt Rauten / Stabwurz / Brunnkres / Weiden-Blätter / jedes eine Hand voll; Macht ein leinen Säcklein / thut die Kräuter darein / siedets in einen Wein / zwingt es aus / legt es warm auf die lincke Seite unter die kurze Rippen. NB. Man solle zuvor den Ort mit Capern-Öel / mit ein wenig Eßig vermischen / schmieren. Wachholder-Öel mit Eßig / ist auch gut hierzu.

CAP. XLII.

Kräuter-Bäder zu bereiten.

1. In gutes Lenden-Bad für den Gries: Man nimmt Wachholder-Schoß / gedörrte Bohnen-Stengel / rothen Beyfuß / Stein-Klee und Hasenpappeln / jedes eine paar gute Hand voll: Thut alles in einen Sack / läßets sieden in fließendem Wasser / macht ein Bad daraus / die Woche zwey oder drey mal. NB. Der Patient solle bey dieser Badtur oft von Chamillen-Syrup mit Rahmweidel-Wasser vermischen / trincken. Oder / Chamillen-Blumen in Wein gefotten / und getruncken / das Kraut warm über das Gemächt gelegt.

2. Ein Fuß-Bad für den Husten: Weissen Andorn / Liebstockel / Wermuth und Chamillen-Blumen / jedes 2. Hand voll / Benedikten-Wurzel 3. oder 4. Loth Leibsarb gedörrte Rosen eine Hand voll; Alles gröblich zerschnitten / in einen leinen Säcklein gethan / und in Bier sieden lassen; gießet es in einen tiefen Zuber / läßets überschlagen / also daß man es erleiden kan / setzet die Füße bis an die Knie darein.

NB. Wann es anfängt kalt zu werden / so soll man einen Siegel-Stein im Feuer heiß machen / und ins Fuß-Bad legen. Der Patient solle aufs wenigste die Schenckel eine Stunde lang darinn lassen. Dis Bad solle man Morgens nüchtern / und Abends ehe man schlaffen gehet / brauchen; Die Schenckel hernach gegen einem warmen Ofen trocknen lassen / und mit warmen Luchern unter sich reiben / auch die Fuß-Sohlen mit Hecht-Schmalz bestreichen.

3. Fuß-Bad für Rändigkeit am Leib: Man nimt die Rinden von einem Tannen-Baum / und von einem Faul-Baum; Ferner / Blätter von einem Aeller-Baum / eines so viel als das ander / thut es in einen Sack / siedet es in einem Kessel mit Wasser / läßet den Patienten etlich mahl darinn baden.

4. Ein Bad für krägige Hände: Man nimmt düren Hünere-Roth / thut selbigen in ein leinen Säcklein / siedet es in ein fließ-Wasser; Damit badet man die Hände zum öftern / es ziehet allen Unflath heraus / und heilet bald.

5. Ein Bad für die Schwindsucht: Man nimmt einen Hammels-Kopf / oder an statt dessen / vier rohe

Kalbs-Fuß / thut darzu Violett-Kraut / 3. oder vier Hand voll / siedet es in Regen-Wasser / so viel nöthig / und badet den Patienten des Tages zwey mal darein / des Abends und Morgens / jedes mahl eine Stunde lang.

6. Ein Fuß-Bad für die Flüsse des Haupts: Man nimmt Chamillen-Blumen / Majoran und Salz / jedes ein Hand voll / gießet darüber Laugen 3. Maas / und Wein ein Maas / läßets wol mit einander auffieden / alle Wochen einmal die Füße Abends und Morgens darein gebadet.

7. Ein ander Fuß-Bad für die Flüsse: Beyfuß / Mahnkopff / Steinklee / Herk-Blumen / Gänß-Kraut / Glieder-Kraut / Stuhl-Kraut / Darmgicht-Kraut / Chamillen / eines so viel als das ander / eine Hand voll Salz; Alles in Wasser gefotten / so lang als harte Eyer; und wie gedacht / gebraucht.

8. Eine Lauge zur Stärkung des Gedächtnis: Schlüssel-Blumen und gelbe Violett / jedes ein Loth / Sennet-Blätter 2. Loth / grosse Blatten-Wurzel 4. Loth / alles gefotten zu einer Lauge von Reb-Äschen gemacht / und alle 4. Wochen einmal damit das Haupt gewagt.

9. Eine Haupt-Lauge / so das feuchte Hirn stärcket: Man nimmt Majoran / Betonien / Rosmarin / jedes eine halbe Hand voll / Römische Chamillen-Blumen mit Stengeln / Schlüssel-Blumen / Lavendel-Blüthe / leibsarb Rosen / jedes eine Hand voll / Sennet-Blätter ein halb Loth; Alles in ein leinen Tuch in ein Körblein gelegt / und Reb-Äschen darauf gezettelt / hernach mit halb Wein und halb Wasser zur Laugen gemacht. Alle 8. Tage das Haupt damit gewaschen / und mit warmen Luchern getrocknet.

10. Eine Lauge für die Milben im Haar: Man nimmt Rhabarbara ein Quint / Fœnum-Græcum / oder Griechisch Heu-Saamen 2. Loth / Tausendgulden-Kraut eine Hand voll; Zusammen in ein leinen Säcklein / siedet es in einer Maas Laugen / von Reb-Äschen und Regen-Wasser / wäscht damit das Haupt.

Allerley Salben zu bereiten.

1. **Eine Brand-Salbe:** Man nimmt ein ziemlich Stück Speck/wickelt es in einen Bogen Papier/steckt es an ein eisernes Gabelein/zündet es über dem Licht an / läßt es in frisches Brunnen-Wasser abtropfen. Dieses Fett hebet man ab/bestreichet damit den Brand-Schaden.

NB. Ehe man diese Brand-Salbe braucht/so streuet man auf den Schaden Baiken oder Roggen-Meel.

2. **Campffer-Salbe:** Weißes Bleyweiß ein halb Pfund/Baum-Oel drey viertel Pfund/weis War 3. Loth/Campffer ein halb Loth; Alles untereinander vermischet/und ein Sälblein daraus gemacht. Wird gebraucht für Hig/Geschwulst; Oder wann man sich gestossen/oder gerist: Dienet auch vor blaue Flecken.

3. **Weiß Bleyweiß-Sälblein:** Lasse 2. Loth weiß War auf ein Kohl-Feuer zergehen/rühre zwey Loth Butter und 2. Loth süß Mandel-Oel hinein/und wann es anfangen will zu kochen: Ferner 2. Loth präpariertes Bleyweiß/ nebst 2. bis 3. Löffel voll Rosen-Wasser darzu; lasse es ein wenig kochen / dann nimm es von den Kohlen/ fühle es an noch mit einer Ahtel-Maass Rosen-Wasser ab. Anbey ist zu merken/ daß man dieses Sälblein/ von Anfang bis zu End / beständig rühren muß. Will man es zum künftigen Gebrauch aufheben/wird von solchen allerdings bestandenem/Rosen-Wasser darauf gegossen / so bleibet es lange Zeit weich/und gut. Einige nehmen an statt Bleyweiß/präparierte Corallen/welche etwas härter/jedoch sehr heilsam seyn. Dis Sälblein ist eine treffliche Kühlung bey hitzigen Schäden/auch den Kindern / wann sie fratt seyn / sehr nützlich zu gebrauchen.

Sälblein wann die Kinder fratt: Laß ungenetzte Butter warm werden / thue den Schmorzel herab/dann röste Ringel-Blumen darinnen: zwingt durch ein Tuch/und schmier die Kinder damit.

4. **Eine gute Salbe zum Gries:** Man nimmt Fœrum Græcum, und Schleim von Quitten-Kern in Beiel-Wasser gelöst / Holder-Blüthe gepulvert ein halb Quint/weiß Lilien-Oel/Beiel-Oel/jedes ein halb Loth/Rosen-Salbe 2. Loth/Efig ein wenig; Machet daraus ein Sälblein; schmieret damit den Schmerzen Abends und Morgens.

5. **Eine Salbe zu hitzigen Nieren:** Man nimmt weiße Rosen Salbe ein Loth / Populeon Salbe ein halb Loth/Efig ein Quintlein darinn salzt/Campffer 5. Gran / alles untereinander vermischet / zu einer Salbe/ und die Lenden gegen einen warmen Ofen damit geschmiert.

6. **Eine Salbe für Geschwulst in Wasserfucht:** Eine Wachholder-Beer/ schmale Salbey/spizigen Wegrich/ Weimrauten/ jedes eine Hand voll; Kräuter und Beere unter einander gestossen / ein Pfund Butter geschmelzet/ die vorige Stücke darein gerühret/ eine viertel Stunde kochen lassen/ hernach durchge-

siehen/ zur Salbe gemacht/ und die Geschwulst damit geschmieret.

7. **Eine Salbe für eine hitzige Leber:** Weiße Rosen-Salbe/ Sandel-Salbe/jedes ein Loth/ Crystall gepulvert ein Quint/ Campffer 3. Gran / ausgepresten Citronen Saft oder Rosen-Efig / eine Nußschal voll/ vermischet alles wohl unter einander zu einer Salbe; damit bestreichet man die rechte Seite unter der kurzen Rippe.

8. **Eine Salbe für einen bösen kalten Magen:** Man nimmt ausgeprestes Muscat / Nuß-Oel / thut darunter destillierte Reglein ein wenig / salbet damit das Herz-Grüblein / und isst Morgens nüchtern ein wenig eingemachten Calmus/trincket darauf einen Löffel voll Brandtwein.

9. **Eine Salbe für den Husten:** Man nimmt drey Knoblauch-Häupter/ und Schweines-Schmalz/nach Belieben / stößet es untereinander / machet über dem Feuer eine Salbe daraus / zwinget durch ein Tuchlein/ verwahrt in einem Glas. Mit dieser Salbe schmieret man dem Patienten die Fuß-Sohlen/ehe er schlaffen gehet / und schmieret damit den Rückgrad 3. Tage nacheinander.

10. **Eine Schlaf-Salbe:** Opium in Beiel-Oel und ein wenig Efig aufgelöst ein Serupel / Safran ein Gran/ Populeon-Salb ein Loth / untereinander vermischet. Damit die beyde Schläffe bestrichen.

11. **Eine Salbe fürs Haupt-Wehe:** Man nimmt gestossne Pflanz-Kern/thut darzu ziemlich viel Spinnweb und Populeon-Salb/ so viel als nöthig/ machet ein Salben daraus/bestreichet damit die Schläffe/ und bindet frischen Storchschnabel um die Stirn.

12. **Ein gute Salbe für das Gedächtnis:** Man nimmt abgezopfte Mayen-Blümlein 2. oder 3. gute Hand voll/ stößet es in einem Mörsner/gießet darüber ein wenig Baum-Oel / thut in ein Glas / und verwahrt es. Hernach im Sommer samlet man Europäische Melissen/sammt den Blumen / edlen Majoran/zerschneidet es klein/ mischet darunter ein wenig Mayen-Butter / läßt es ein Tag oder achte stehen / thut darzu Brandtwein 1. halb Ahtel-Maass / Rosen-Majoran/gelb Beiel und Salbey-Wasser/ jedes 4. Loth/ läßt es über einem Kohl-Feuer kochen / seyheth es durch ein Tuchlein in ein Glas/ vermacht und stellt es an die Sonne / schmieret damit das Genick und die Schläffe. NB. Man solle aber zuvor eine Laugen von halb Wein und halb Wasser von Reb-Äschen machen/das Haupt damit zwagen und abtrocknen.

13. **Sälblein vor böse Augen:** Nimm das Weiße von einem Ey / gieß ein Löffel Rosen-Wasser daran / (die Rosen aber / wovon das Wasser gebrandt / dürfen nicht gesalzen seyn) rühre mit einem Stück Alaun/ bis es wird / gleich wie ein Sälblein/davon ohn-

gefeht

gefeyr das dritte Theil / auf ein wenig Flachs oder Werc gethan / in ein klares Tüchlein geschlagen / und über das Auge gebunden. Vorbey wohl zu beobachten / daß das Auge nicht völlig zugebunden / sondern etwas Luft haben muß / sonst der Spiegel Schaden leydet.

CAP. XLIV.

Allerley Pflaster zu machen.

1. **E**n Pflaster für Schwären und Beulen: Man nimmt Waigen: Meel und geläutert Honig / rühret es durcheinander / thut darzu ein Messerspiß voll Safran / und so viel Salz / streicht es auf ein leinen Tüchlein / leget es warm über.

2. Ein Pflaster für böse Nägel an den Fingern: Man nimmt weiß Bar / thut darzu ein wenig Lilien-Öl / und gepulverten Weinstein / machets untereinander / schabet den Nagel / und legt es darüber / läßt es etliche Tage darauf.

3. Pflaster zu einem alten Schaden: Man nimmt Schweinen: Schmalz und Baum-Öl / jedes ein viertel Pfund / geläutert Honig ein halb Pfund / Eßig ein halb Maas / zerläßt alles über dem Feuer / thut ferner darunter Spangrün ein Loth / lebendigen Kalk / Aetzstein / jedes 2. Loth / Schwefel und Lorbeer / jedes 3. Loth / Silberglätt 4. Loth / alles rein gestossen / und zu Pulver gemacht / unter einander vermischt / läßt es eine gute Weile sieden / rühret so lang / bis daß es kalt wird und gebraucht es zu dem Schaden.

4. Ein Pflaster für das Podagra: Schwarze Niederländische Seifen genommen / streicht selbige auf ein graues Papier / eines Messer: Rücken dick / bindets auf den Schmerz / läßt es 24. Stund darauf / thut hernach herab / läßt es von sich selbst trocken werden. NB. Man muß das Glied nicht neken; es werden sich kleine Bläslein aufziehen / die müssen sich selbst heilen. Dieses Mittel braucht man auch zu den Pestilenz: Beulen.

5. Ein Pflaster / wann man sich verbrandt. Man nimmt neu Bar 5. Loth / thut darzu frisches Baum- oder Rosen-Öl ein halb Pfund / läßt es über dem Feuer vergehen. Nicht ferner darunter geriebene

Mennig 4. Loth / Silberglätt zu Pulver gemacht 6. Loth; Von diesen Stücken macht man ein lindes Pflaster / wie eine dicke Salbe / streicht es auf ein leinen Tüchlein / und leget es über den Schaden.

6. Ein Pflaster für verrückte Glieder: Weiß Kübel-Harz / weiß oder gelb Bar / Rosen-Öl / eines so viel als das ander / thut dazu gestossen Mastix ein halb Loth / zerläßt es über einem linden Kohl-Feuer / macht daraus ein Pflaster / streicht es auf leinen Tüchlein / leget es über.

7. Ein Pflaster für das Schwinden der Glieder: Terpentini / weiß Harz / und schwarzes Pech / eines so viel als das ander; Zerläßt es unter einander / thut darzu ein wenig Mumiaz / und streicht es auf weissen Parchet / leget es warm auf das schwindende Glied / läßt es 3. Stund lang darauf; und thut dieses des Tags dreymal.

NB. Man solle aber das Glied zuvor mit grüner Bachholder-Salbe / darunter ein wenig gebrannten Wein vermischt / schmieren / und gegen einem Kohl-Feuer abreiben.

8. Ein Milch-Pflaster: Man nimmt gestosne Alant-Wurzel ein Quint / Salz einer Baum-Nuß groß / gelb Veiel-Öl einen Löffel voll / Rosen-Hönig / mit den Blumen / 3. Löffel voll; Alles zu einem Pflaster gemacht / und warm unter die kurze Rippe des Milches gelegt.

9. Ein Pflaster für die Flüsse im Haupt: Weissen Weizenrauch / Mastix / Regelen und Muscatblühe / nach Belieben / stößet alles klein / macht es mit Eyer-Weiß und Rosen-Wasser zu einem Teiglein / streicht es auf ein Tüchlein / leget es vorn auf die Stirn / oder dem Wicel des Hauptes / läßt es 3. Stund darauf; so es nöthig / legt mans noch einmal auf.

CAP. XLV.

Warme Bäder zu bereiten.

1. **M**ann ein Mensch das Essen nicht bey sich behalten kan: Mann nimmt abgestreiffen Bermuth eine Hand voll / 3. Muscaten-Nuß / und eben so viel Mastix als die 3. Muscat-Nuß wiegen / stößet klein / thut darzu Brosam von Brod / ein paar gute Hand voll / kochet es mit Bier zu einem weichen Brey / streicht es auf Parchet / leget es warm über den Magen; So oft es kalt worden / wieder gewärmt.

NB. Dieses dienet in der rothen Ruhr und Durchlauff. Man mag auch einen Löffel voll Balsam-Öl darunter thun / so wird es nicht so bald sauer.

2. Vor geschwollene Backen vom Zahn-Wehe: Man nimmt Foenum-Græcum / Lein-Saamen / jedes 1. Loth / Eybißch-Wurzel 2. Loth / Stein-Klee / Camillen-Blumen / jedes ein Handlein voll / machet alles klein / thut darzu Gersten-Meel eine Hand voll / kochts mit Milch zu einem Brey / rühret darunter Dillen-Öl 2. Löffel voll / legt warm über den Backen / so viel mans leiden kan.

3. Für das Haupt-Wehe: Man nimmt Alttich-Kraut / stößet es mit Öl und Eßig / macht daraus ein Pflaster / bindet es an die Stirn. Wann man das Alttich-Kraut nicht bekommen kan / so nimmt man

frischen Voley/ oder Gündelreben/ und gebrauchet es/ wie voriges.

4. Für die Gelbsucht: Saffran/Honig und Waizen-Meel/machet daraus ein Pflaster / bindets warm über den Nabel / lasset es 24. Stund darüber liegen/ und erfrischt es wieder/ gebet dem Patienten 3. Vorigen nacheinander einen Trunc Wein / darinn ein Quintlein Rhabarbara gesotten/ und 3. Stund darauf gefastet.

5. Für Geschwulst und Schmerzen des Milkes. Man nimmet Leinsaamen / stößet ihn gröblich / thut darzu ein wenig zerrubene Camillen-Blumen/thuts in ein kleines Säcklein/ siedet es in Geiß-Wilch / leget also warm auf das Milk / so oft es kalt worden / wieder erwärmet. NB. Man kan sich auch zuvor mit Cappern-Del / darunter ein wenig Essig vermischt / schmieren.

6. Für das Grimmen und Leibwehe: Man stößet Voley / kochets in Baum-Del / thut darzu einen Löffel voll Wiesen-Kimmel / streicht etliche Tropfen

davon auf den Nabel/ und zwar des Tages etlich mahl.

7. Wer sich mit Feuer oder heissem Wasser verbrennt; Man nimmet Baum-Del und Eyer-Weiß / eines so viel als des andern / schläget wohl durcheinander / und leget warm mit einem Tuch über den Schaden.

8. So jemand einen Fuß vertragen: Nehmet süße Milch/ thut darzu Roggen-Meel mit ein wenig Saffran/ siedet es zu einem Brey / schlagts warm über: man muß es aber gleich Anfangs thun.

9. Für einen hitzigen Schaden: Faenum Graecum, und Leinsaamen / beides gestossen/ eines so viel als des andern/ machets mit Begrich-Wasser zu einem Brey/ leget warm über / so oft man will.

10. Für Apostemen: Man nimmet Camillen-Blumen/ 2. Loth/ gestossenen Leinsaamen/ 4. Loth / weiß Lilien-Wurzel / ein Hand voll / stößet alles in einem Mörsner/ siedet es in süßer Milch / thut darzu ein wenig Bänß-Fett / streichets auf ein Tuch / leget warm auf.

CAP. XLVI.

Blasen-ziehende und auffressende Arzneyen.

1. **U**m Blasen-ziehen: Senfft-Meel mit Wein angemacht/ auf ein Tüchlein ungefehr eines Fünffzehners groß gestrichen/ alsdann hingelegt/ wo man die Blasen will gezogen haben. Item geriebenen Krenn oder Meer-Kettig/ mit Wein-Essig angemacht/ und aufgelegt. Oder ein Ey hart gesotten/ dann in der Mitten doreinander geschnitten / mit Pfeffer bestreut/ und so warm aufgelegt/ als mans er-leiden kan.

2. Zu Stillung grossen Schmerzens ein-aufziehen des Pflaster: Man nimmet 15. frische Feigen/ und siedet dieselbige in starckem Essig/ bis sie weich werden / thut darzu halb so viel Saur-Feig und Senfft-Meel/ als die Feigen gewogen/ stößet alles zusammen in einem Mörsner/ mischt darunter ein wenig Euphorben-Del/ macht daraus ein Pflaster/ lästet es 13. Stunden darüber liegen. Wann es noch nicht hilfft / so lästet man es ferner 6. Stunden-darüber.

3. Zu harten Beulen und Geschwår. Spanische Mücken/ langen Pfeffer/ Federweiß/ eines so viel als des andern/ weissen Agstein ein wenig. Davon nimmet man so groß als eine Bohne/ thut darzu ein wenig Essig/ und ein Tröpflein Antimoni-Del/ machet daraus ein Pflaster / und gehet damit behutsam um.

4. Zu starcken Schlag-Fluß/ wie auch in der Pest: Man nimmet Gummi Ammoniacy, 2. Loth/ Bdellii,

2. Quint/ Euphorbi, 1. Quint/ zerstößet und zerlästet es in scharffem Essig/ thut darzu Spanische Mücken / ungelöschten Kalk / jedes ein halb Quint / schwarze Saffre/ oder Sauer-Taig/ so viel vonnöthen/ alles untereinander vermischt / nimmet darvon einer Hasel-Nuß groß/ streichet es auf ein Tuch / wie ein Pflaster / und gebrauchet es / lästet 6. Stunden darau/ bis das es eine Blase ziehet / schneidet sie auf / streichet frische Butter/ oder Schweinen-Schmalz auf ein Kobl-Blätlein/ und leget es über.

5. Für die Hühner-Augen: Ungelöschten Kalk / Saffensieder-Lauge/ eines so viel als des andern/ Salmiac und Alaun/ jedes halb so viel/ gießet darauf scharffen Essig/ rühret es wohl durcheinander/ lästet ein paar Tage stehen/ gießet alsdann das Lautere ab / thut hernach darunter ungelöschten gepulverten Kalk / machet daraus einen Taig / leget es auf die Wårken wie ein Pflasterlein/ so dörren sie darunter. Wann sie schwarz worden / bestreicht man sie mit Sesam-Del / so fallen sie ab.

6. Für das Zahnwehe. Man nimmet 5. gepulverte Spanische Mücken/ (Cantharides) thut darzu ein wenig Sauer-Taig und Essig/ ein paar Tröpflein / machets untereinander / legt auf die Seite hinter das Ohr/ da der Zahn-Schmerzen / so ziehet es Blätlein auf/ diese schneidet man auf/ so laufft Wasser heraus / und der Schmerz vergehet.

CAP. XLVII.

Allerley Stuhl-Zäpfflein.

1. **S**tuhl-Zäpfflein für kleine Kinder. Man nimmet ein Stümpfflein Liecht/ oder ein War-Liecht-lein/ bestreicht es mit süß Mandel-Del. Oder für Kindbether-Kindlein: Ein klein Würcklein von

Petersilgen in Baum-Del gedunckt / hin und her bewegt. Oder: Benis-Zucker einen halben Fingers lang; So dick als ein Feder-Niehl / im Mund feucht gemacht.

2. Stuhl-

2. Stuhl-Zäpflein/zu versehrten Afftern. Weyhrauch und Mastix/jedes ein halb Quint/stoffets klein/siedet Honig 3. Loth/in einem eisernen Löffel/bis daß es braun wird/streuet obiges Pulver darein/wie auch 4. Gran Opii. und macht daraus mit Nagsaamen-Öel/und einem angemachten Faden/2. oder drey Stuhl-Zäpflein/wann der Schmerzen nachlässet/so ziehet mans mit dem Faden wieder heraus.

3. Ein gemeines Stuhl-Zäpflein: Man machet von friischer Mangolt-Wurk ein Zäpflein/bestreichets mit süß Mandel-Öel/und gebrauchts.

4. Ein Stuhl-Zäpflein für alte und junge Leuthe: Man nimmet gemein Salz ein Quint/geläutert Honig/2. Loth/thuts zusammen in einen eisernen Löffel/läsets ein wenig miteinander sieden/hernach eine Weile abkühlen/streuet alsdenn klein gepulverten Maufsdreck ein halb Quintl darein/mischets wohl durcheinander/gießets auf einen zinnen fetten Teller/formiret daraus die Stuhl-Zäpflein.

5. Zäpflein/wann man verstopft ist: Nimm Tauben-Roth/Mauf-Roth/jedes 3. Löffel voll/Salz 3.

Muß-Schelfen voll/machts zu Pulver/mischts untereinander/behalts zum Gebrauch/wann ein Mensch verstopft/so nimm auf drey Zäpflein einen Eß-Löffel voll Honig/laß in einem Pfändlein sieden/bis braun wird/nimm von diesem Pulver drey gute Messerspitzen/rühre es unter das Honig/und laß so lang auf der Glut/bis man meynt es seye genug/schmier auf ein Teller ein Öel/oder Faisten/thue das Honig darauf/mache Zäpflein/applicirs dem Kranken/Für die Kinder machet mans kleiner/nachdem das Alter ist. Item von Alaun kan man auch Zäpflein formiren/solche mit Butter bestreichen/und sichs bedienen.

Zäpflein vor die Wunde: Nimm ein Salz/breiß/stoß und bäh es/nimm dessen 2. Löffel voll/und 4. Löffel voll zartes Baihenes Meel/emen Eyer-Dotter/Ochsen-Gall/mache ein Zaiglein an/dann Zäpflein nach deinem Belieben/trockne sie an der Luft/wann mans brauchen will/so schmier mans mit Butter/oder dergleichen Faisten ein. Machen den Leib offen/kühlen und treiben die Wind. Probatum.

CAP. XLIX.

Allerley gesunde Rauch-Wercke / und Räucher-Pulver.

1. **R**ieffliche Rauch-Küchlein: Benzoin oder Storax calamita, Zimmet/wol-riechenden gelben Sandel/jegliches 1. Loth/weissen reinen Zucker 4. Loth/Bisam 8. Gersten-Kerner schwer/weissen Fragant im Rosen-Wasser gequellset/wird ein schlupffriger Zaig daraus/damit soll man die andern gepulverten Stück vermengen/das ein starker Zaig daraus werde; Man muß den lang und wohl im Mörsner durcheinander stoßen/darnach nimmet man ein Bislein davon/als eine kleine Bohnen/legt es zwischen zwey Rosen-Blätter/und auf ein Bret/laßt sie in der Stuben trocken werden/darnach in eine Schachtel gethan.

2. Ein köstliches Rauchwerck: Nimm Benzoin 1. Unz/Storax Calamita ein halb Unz; Storax liquid. ein halben Scrupel; Coriander 6. Gran/Rhodis-Holz ein Quint/gelben Sandel anderthalb Quint/Negelein zehen/vom besten Laudano ein halb Quintel/Florentinische Viol/Wurk ein Quintel/frische Citronen und Pomerangen/Schelfen/jedes ein halb Quintlein/schneide und stosse dieses alles gröblich untereinander/and thue dazu Bisam 6. Gran/Zibet 4. Gran/gieße so viel Pomerangen-oder Rosen-Wasser darzu/als das Geschirt/darein man diese Cassoleten machen will/fassen mag/hernach setze es aufs Kohlfeuer/so wird alsobald das ganze Gemach/darein man es gesetzt/voller lieblichen Geruchs werden/wann man nun Rauchs genug hat/so thut mans wieder vom Feuer ab: und wann das obbeimeldte darzu gegossene wolriechende Wasser verzehrt und ausgebrannt ist/kan man wieder anders darzu gießen/man kan es wol hundert mahl gebrauchen/und also mit geringen Kosten/lang ein solch lieblich Rauchwerck haben/man kan auch andere wol-riechende Wasser darzu thun/

als Engel-Wasser/Damascen-Wasser/1c. Das Geschirt/darein man solche Cassoleten oder Rauchwerck thut/kan entweder von Erden/Blech-oder Silber gemacht werden; und soll dasselbe rund seyn/mit einem auch runden Deckel/daran viel kleine Löcher seyn/durch welche der Rauch heraus gehe.

3. Auf eine andere Art: Man solle nehmen vier Unzen Bengoin/zwey Unzen Storax/anderhalb Unzen Aloeholz/2. Quintlein grauen Amber/24. Gran Bisam/ein Quintlein Zibeth/20. Negelein/2. Quintlein gepulverten Zimmet/die Schelfen von zweyen Citronen/in kleine Stücklein zerschnitten/das man sie aber nicht mit denen Händen anrühre/vermische dieses alles mit Rosen-Wasser/mache einen Zaig daraus/und gebrauchts; Oder aber mache einen Zaig daraus/mit Fragant im Rosen-Wasser zerlassen/und formire darvon kleine Rauch-Küchlein.

4. Rauch-Zeltlein/Commers: Zeit die Zimmer damit zu räuchern: Nimm rothe frische Rosen/vier Hand voll/präparirten Coriander 6. Loth/des wohlriechenden Gummi/Betonia anderthalb Loth/Lavendel ein halb Loth/Zucker 4. Loth; Mach dieses alles/ausser den Rosen/zu Pulver/vermisch es unter den Zucker/und frische Rosen/stoß so lang bis es wird wie ein Zaig/mache runde oder breite Zeltel daraus nach deinem Wohlgefallen. Darmit beräuchere das Zimmer/es ist ein annehmlicher Rauch/welcher den Luft reiniget/auch das Gehirn/Hertz/und Lebens-Geister erweckt und stärcket.

5. Guter Rauch für Fluß/Catharr/und Aposten: Rothe Rosen-Blätter/Lavendel-Blühe/Spicanarde-Blühe/Rosmarin/Majoran/jedes eine Hand voll/Spanisch-Pech/Storax/Roth-Zucker/weissen Weyhrauch/rothe Corallen/jedes 2. Loth/gelben Agstein/

Lein-Saamen / Heiligen Geist-Saamen / Meister-Burzel / Paradis-Holz / Coriander / Gewürk-Regel / Anis / dicke Camillen / jedes 1. Loth / zerschneide und zerstoße solches gröblich / mische es wohl untereinander zu einem Rauch.

NB. Wann ein Mensch einen Fluß oder Schmerzen in der Achsel / Fuß oder dergleichen hat / soll man von diesem Rauch ein Tuch einräuchern / und sich damit streichen / oder umschlagen ; Oder wann man ein Catharr im Kopf / oder sonsten Kopff-Schmerzen empfindet / oder sich eines Apostems besorget / soll er ein Tuch oder Hauben wohl einräuchern / und also aufsetzen / aber nicht warm / dann dieses ist gar ungesund ; Wann ein Apostem im Kopf seyn solle / so mag man auch wol von diesem Rauch auf eine kleine Gluth legen / und einen Trichter an das Ohr halten / und die Gluth mit dem Rauch unter dem Trichter halten / damit der Rauch in das Ohr hinein gehen kan / indeme solcher Rauch das Geschwür erweicht und aufgehend machet.

Ein anderer Fluß-Rauch : Storax / Beyhrauch / Baldrauch / rothe Rosen-Blätter / Lavendel-Blüth / gelben Vail / blauen wilden Rittersporn / Meer-Hirsen / jedes ein Loth / Benzoe / Ochsenzungeln und Borragen-Blüthe / jedes ein halb Loth / Mastix / Myrrhen / weissen und gelben Agerstein / jedes ein Quint ; Alles gröblich gestossen / die Blüthen klein geschnitten / untereinander gemischt / untermittelt einer Kohlen-Blut / die Zimmer damit beräuchert.

Oder / Storax 3. Loth / Asiaduleis, Ladanum, jedes 2. Loth / Rauch-Küchlein 4. Loth / Mastix / Beyhrauch / jedes ein Loth / Rosen-Blätter ein halb Loth / gelben Sandel / Rosen-Holz / jedes 3. Quint / gröblich vermischer / außerwehnter Art gebraucht.

6. Rauch vor den Zwang und Durchbruch : Man nehme Terpentim / darunter mische Habern und klein zerschnittnes Holz / so unter den Wein-Bässern liegt / (ins gemein das Wein-Lager genennet) eines so viel als das ander ; Darmit räuchere den Hindern-Leib des Tages 3. mal / wann es von nöthen thut. Ist auch absonderlich vor das Vieh und die Kälber / in dergleichen Zustand gut zu gebrauchen. Mastix und Terpentim ist auch gut hierzu.

7. Rauch vor das Verschreyen : Nimm Beyhrauch / Myrrhen / Gummi-Ladanum, jedes ein Loth / Paradis-Holz / Eibisch-Burzel / jedes ein halb Loth / Regel / Zimmet / jedes anderthalb Loth / mache alles zusammen zu einem gröblichten Pulver / und das Leinwand damit gerauchert.

8. Kräuter zum räuchern wider die Unholden : Von jeden das dritte Theil genommen / und das übrige Kreuzweiß zusammen gebunden / und in den Stall aufgehängt : All. Foetida. 8 ij., Eberwurk / Eysen-Kraut / Johannes-Kraut / Cardobenedicten-Kraut / Steinfahrn / Pockspitzen / klein gefeylt / 3ß. Jedes für 3. Pfennig.

9. Rauch vor das Rothlaufen : Man nimmet Weinfräutel-Saamen / Gewürk-Regel / Mastix / Beyhrauch / guten Saffran / Poley / Seegelbaum / Heidenbrein / rothe Myrrhen / eines jeden gleich viel. Darnach nimmet man ein Holz von einer Fisch-Bannen und

schneidets klein / die andere Sachen gröblich zerschnitten. Von dem Holz muß man aber noch einmahl so viel als der andern Sachen nehmen / wohl vermischet untereinander / dann ein Tuch wol angeraucht / und über gelegt.

10. Rauch / welcher in Podagra-Schmerzen zu gebrauchen : Man nimmet Johannes-Kraut-Blüthe / Betonien der wilden / Lavendel-Blüthe / jedes ein Quintel / Feld-Eypressen-Kraut 2. Hand voll / Mastix / Beyhrauch / Myrrhen / jedes 2. Quintel ; Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten / und zum Gebrauch aufgehoben.

11. Ein guter Rauch vor die Pestilenz. Cronabeth-Beer / Weinrauten / Allant / Bürckene-Rinden die mittlere / Seegelbaum / Bock's-Horn / Koshueff / jedes 2. Hand voll / Eichnes-Laub eine Hand voll / rothe Myrrhen 4. Loth / Schwefel ein Loth ; Dieses alles untereinander gröblich zu einem Rauch geschnitten / oder gestossen. Wann die giftige Krankheit regieret / soll man fleißig damit im Hausräuchern.

Oder / man nimmet Weinrauten / Bermuth / Sottabend / Gürtel und Cronabeth-Beer / eines so viel als des andern / gepulvert und untereinander gemischt.

12. Mutter-Rauch : Nimm rothe Rebhüner-Federlein / Mutter-Muscate-Ruß / Mutter-Regel / weiß und gelben Agerstein / Muscate-Blüth / jedes nach Geduncken / wilden Mähren-Saamen des meisten ; Dieses alles zu einem gröblichten Pulver gemacht ; räuchere hernach den Untern-Leib 14. Tag / biß die Mutter wiederum an ihren Orth ; Ist bewehrt und gut.

Oder / man nimmet alte Schuh-Sohlen / schneidet sie klein / Menschen-Haar / wilden Mähren-Saamen / in wenig rothe Myrrhen / Agerstein / Mastix und Wolgemuth ; Alles zu einem Rauch bereit / und von unten auf gerauchert.

13. Rauch vor die Kinder / wann sie aus dem Schlaf kommen : Nimm eines Ey groß Sau-Koth dörr es zu Pulver / weissen Mähren (Mahn-Saamen) 2. Löffel voll / Allant ein Quint / Beyhrauch 1. Loth / Mastix / Myrrhen / jedes ein halb Loth / wilden Saffran ein Quint / Gaffer ein wenig / Johannes-Kraut / Nachtschatten / Wonschein-Kraut / selbst gewachsenen Hanff / eines so viel als das ander / ein wenig Schräbel / Distel : Macher man den Rauch vor ein Knäblein / so ist es das Männlein / vor ein Mägdlein / das Weiblein / dann das Wonschein-Kraut ist zu vermeiden.

14. Rauch vor die Harn-Bind : Nimm wilden Saffran / Marillen-Kern / Ringel-Blum / Karpffen-Blätter / eines so viel als das ander / mache es zu gröblichten Pulver. Wann dann solche Schmerzen kommen / muß man sich damit räuchern / und warm gerauchte Tücher über die Reichen legen. Man mag auch 2. biß 3. Messer-Spizen voll von diesem nehmen und sich damit räuchern.

15. Hals-Rauch / wann der Hals verschwollen : Allant und Meister-Burzel / die vor der Sonnen-Aufgang gegraben worden / jedes 3. Loth / weissen Beyhrauch anderthalb Loth / stoß alles klein ; wer ihn brauchen will / der lasse einen neuen Ziegel glühend werden / thue ein Messer-Spiz voll von diesem Rauch auf den

Ziegel /

Ziegel/ und laß durch einen Trichter den Rauch in den Hals gehen/ so dann einen Löffel voll Eßig auf den Ziegel gegossen/ und den Dampf ebenfalls davon in den Hals empfangen/ solches 2. oder 3. mal des Tages gethan. Hilfft gewiß.

16. Glieder-Rauch: Johannes-Kraut/ Betonien der wilden/ Lavendel-Blühe/ jedes was man zwischen 5. Fingern fassen kan/ Rosmarin eine halbe Hand voll/ Mastix/ Beyhrauch/ Storax/ jedes 2. Quint ein; Alles gröblich zerstoßen/ und geschnitten/ zu einem Rauch.

Oder/ so man Schmerzen in Gliedern hat/ nimmt man Melissen/ Frauen-Blätter/ Rispappel-Blühe/ welche man brechen muß/ wann die Sonne schon ist untergangen/ und im Schatten dörren; mache es zu gröblichten Pulver. Es wird von jedem gleich genommen/ darnach/ wo man Schmerzen in Gliedern hat/ gebraucht. Es hilfft wohl.

17. Geschwulst-Rauch: Nimm Wyrrhen/ Wasser/ Beyhrauch/ Allaun/ guten und wilden Saffran/ selbst gewachsenen Hanff/ und ein wenig Waldrauch: der andern obigen jedes gleich viel; Mache alles zu einem gröblichen Pulver/ demnach ein Tuch angeraucht/ und über die Geschwulst gelegt. Probatum.

Ein anderer Geschwulst-Rauch: Altich-Kraut/ mit samt der Wurkel/ Wespens-Nest/ Wolffs-Kraut/ Holler-Blühe/ selbst gewachsenen Hanff/ eines so viel als das ander; Alles zu groben Pulver gemacht.

18. Rauch vor die Blattern: Meister-Wurkel klein geschnitten/ gelben Agerstein/ gröblich zerstoßen/ eines so viel als das ander. Wann Blattern/ Flecken/ oder dergleichen regieren/ soll man bey denen Kindern damit rauchen; auch die Leute/ wann sie ausgegangen und nach Haus kommen/ ehe sie zu denen Kindern gehen/ wohl damit rauchen/ so trägt man den Kindern nicht leicht was zu.

CAP. XLIX.

Wann es nöthig sey zur Ader zu lassen; Was dabey zu mercken. Was das Geblüt bedeute/ und wie die Adern zu wählen seyn.

Nach dem Aderlassen liegt ein grosses Theil der Gesundheit/ wann man ihrer bedarff/ und zu rechter Zeit gebraucht. Man kan aber aus folgenden abnehmen/ wann es nöthig seye/ eine Ader zu lassen; nemlich/ wann dem Menschen die Glieder schwer sind/ und er über seinen ganzen Leib Hitze hat/ auch der Harn roth und dick/ und der Puls schnell und groß ist. Bedarff der Mensch des Aderlassens nicht/ und ist mager/ so schadet es ihm/ und wird krank davon; Wird aber der Mensch stärker vom Lassen/ so mag er oft lassen/ und bedeutet/ daß er zu viel Blut habe/ wann er aber kräncker wird/ so soll er es unterlassen/ dann er hat des Bluts zu wenig.

Mercke auch/ daß man einem Kinde/ unter 10. Jahren/ dergleichen einem alten Menschen/ der von Natur kalt ist/ und wenig Bluts hat/ nicht lassen soll. Ist aber der alte Mensch des Aderlassens gewohnt/ und ist wohl bey Leib/ so mag er lassen/ wann er es bedarff.

Man soll auch nicht lassen/ wann zu heiß Wetter ist/ dann so schwitzt der Mensch/ das Geblüt in den Adern mindert sich/ und wird krank.

Den Aderlassern soll man zu essen geben Gebratens/ Eyer/ Hüner/ weiß Brod/ lautern Wein/ linde Aepffel/ jedoch nicht viel/ dann sie kälten die Brust und den Magen. Milch oder Käse soll man ihnen nicht geben.

Den ersten Tag sollen sie sich vor dem Schlaf hüten/ dann das Geblüt wird dadurch zerstreuet/ gehet hin und her/ und suchet einen Ausgang; zuletzt kommt es zu den Augen/ und machet Schweremuth.

Das Aderlassen trocknet den Mund/ reiniget die Blase/ erleichtert das Hirn/ räumt das Marck/ öffnet das Gehör/ stillt Augen-Wehe/ reiniget den Magen/ bringet leichte Stimm/ schärfet die Sinne/ zwingt den Bauch/ mindert den überflüssigen Schlaf/

vertreibet die Schmerzen/ und bringet Gesundheit. Man soll bey dem Aderlassen auch folgendes in Acht nehmen: Wann die Krankheit neu ist/ soll man den Kranken lassen an des andern Seiten/ da ihm nicht wehe ist.

Mercke auch/ wann der Mensch/ so lassen will/ krank oder alt ist/ soll man ihm nicht lassen/ er habe dann zuvor gessen und getruncken/ dann sonst kan er leicht matt und ohnmächtig davon werden.

2. In dem Aderlassen sind 4. Dinge zu mercken: 1. Ob der Mensch des Aderlassens gewohnt. 2. Ob er zu alt oder zu jung seye. 3. Daß die Zeit weder zu kalt noch zu heiß seye. 4. Daß der Mond nicht zu alt oder neu sey. Ist der Mensch zu alt und krank/ so soll man ihm nicht lassen/ es seye dann der Harn roth/ und die Adern schlagen sehr. Ist die Zeit heiß/ als im Augusto/ so soll man nicht lassen/ dann der Mensch wird von Hitze und Schmerzen krank. Kan aber der Mensch des Lassens nicht entrathen/ so soll man ihn an einen kühlen Orth setzen/ der mit Linden- oder Rosen-Blättern wohl bestreuet seye/ und mit Wasser wol begossen/ damit ihm die Hitze nicht schaden möge. Man soll auch nicht lassen/ wann es zu kalt ist/ dann das böse Geblüt wird in den Adern hart/ und das Gute gehet heraus. Auch nicht/ wann der Mond neu ist/ dann die Leute sind gemeiniglich alsdann schwach/ und haben wenig Bluts/ wie man an dem Meer sihet/ welches in dem Neumond abzunehmen pfleget.

3. Die Bedeutung des Geblüts bestehet hierinnen: Ist das Geblüt/ nachdem es eine Weile gestanden/ roth und trocken/ und stehet nicht viel Wasser darauf/ so bedeutet es eine heiße und trockne Natur; Diesen Menschen soll man nicht viel lassen/ dann sie haben zu wenig Geblüt. Ist es roth/ und stehet weder zu

wenig

wenig noch zu viel Wasser darauf/ schäumet auch nicht/ so bedeut es eine gute Natur/ und gesunden Menschen. Ist aber das Blut schwarz/ und gestehet als Unschlitt/ blau oder grün/ so ist alles böß/ und bedeutet zukünftige Kranckheit: Diesen soll man wohl lassen/ und ihnen über Nelcken und Gamanderlein zu trincken geben/ es reiniget das Geblüt.

4. Folgender Bericht dienet zu wissen/ wie die Aderu zu wählen seyn:

Zu dem Haupt: Thut dem Menschen das Haupt wehe vor der Stirn/ soll er auf dem Daumen lassen. Ist der Schmerz hinten im Kopff/ so laß er die Ader an der Stirn. Ist ihm an dem Schlaf oder Augen wehe/ so laß er die Ader hinter den Ohren.

Vor Zahn-Schmerzen: Dem das Zahn-Fleisch geschwollen/ oder die Schläffe des Hauptes wehe thun/ der lasse unter der Zungen.

Ist einem an der Lunge oder Milz wehe: Der soll lassen auf der lincken Hand/ bey dem kleinen Finger.

Zur Engbrüstigkeit: Wer einen schweren Athem hat/ und ihm die Brust wehe thut/ der soll die Median-Ader an dem lincken Arm lassen/ es hilft wol.

Hat ein Mensch Mangel an der Leber: soll er auf dem rechten Arm die Leber-Ader lassen.

Ist dem Menschen in dem Rücken wehe/ oberhalb den Lenden: der lasse auf dem Rücken.

Zu den Füßen: Wann die Lenden wehe thun/ und die Knie-Scheiben oder die Füße/ oder die Weiber/ welche ihre Zeit nicht haben/ die sollen unten an dem Fuß lassen.

Die das Gicht haben: Die sollen auf den Füßen lassen/ bey der kleinen oder grossen Zehen.

CAP. L.

Von dem Urin oder Harn und dessen Bedeutung.

1. **U**n Beschaung des Harns ist folgendes in Acht zu nehmen: Man soll den Harn in 2. Gläser fangen/ in das eine zu Mitternacht/ in das andere bey Tag/ damit der Urth sehen möge/ wie der Harn gestalter seye/ wenn er von dem Menschen gehet/ und hernach trüb/ oder etwann dünn/ und daß dick wird. Man soll den Harn zu Morgens beschauen/ so wird man des Menschen Natur desto besser erkennen/ dann die Natur ist stärker in dem Schlaf/ und wann der Mensch geruhet hat/ und wachet/ so ist die Natur böß zu erkennen/ weil sich der Mensch alsdann mit Gedancken schläget/ dieselbe aber die Natur schwächen. Das Glas/ darein man den Harn fangen will/ soll sauber seyn/ darnach soll man es/ wann der Harn darinnen ist/ an einen Orth setzen/ der weder zu kalt noch zu heiß ist/ damit er seine Wärme von Hitz oder Kälte nicht verliere. Man soll den Harn nicht viel umhertragen/ noch bewegen/ oder in ein ander Geschirr gießen/ damit er vom Gießen/ Tragen/ oder andern Bewegungen seine Farbe nicht verwandle. Auch rein halten/ damit nichts darein falle/ davon er die Farbe ändern könne. Man soll nicht mehr Harn in ein Glas fangen/ dann zu einem mahl/ damit man sehen möge/ ob des Harns viel oder wenig von dem Menschen gehe.

2. Von Bedeutung des Urins oder Harns/ soll man folgendes wol fassen oder begreifen.

3. Wann einer den Harn ansieht/ soll er in Acht nehmen/ ob dessen viel oder wenig seye/ ist sein zu viel/ so geschieht es etwann in einer Kranckheit/ daß die Natur von Überflüssigkeit die Feuchte abtreibet. Oder es geschieht an einem gesunden Menschen/ welcher viel isset und trincket/ wenig arbeitet/ und die Feuchtigkeit nicht wegtreibt/ darum haben die Kinder viel Harns/ weil sie viel trincken und wenig arbeiten. Auch kommt es von den Kranckheiten der Blasen und Lenden/ daß man den Harn nicht halten kan. Ist zu wenig/ so kommt es etwann davon/ daß der Mensch we-

nig isset und trincket/ oder grosse Arbeit hat/ davon er schwiket/ wie dann auch sonst bey denen Naturen/ die sehr schwitzen/ des Harns wenig ist; Wer viel zu Stuhl gehet/ hat auch wenig Harns. NB. Wann ein Mensch krank ist/ viel trincket/ und nicht zu Stuhl gehet/ auch nicht schwitzt/ ob der Stein es gleich hindert/ ist es ein gar bößes Ding/ dann es bedeutet/ daß die Natur gar schwach ist/ und den Harn vom Menschen nicht bringen mag. Oder bedeutet so grosse Hitz/ daß das Geblüt und Feuchtigkeit in dem Menschen verschwindet. Ist aber des Harns weder zu viel/ noch zu wenig/ so bedeutet es eine temperirte Natur.

4. Ist der Harn roth/ dick oder trüb/ bedeutet es/ daß der Mensch viel Feuchtigkeit und Hitz im Leib habe/ welches vom Geblüt herkommet/ dann die Hitz machet den Harn roth/ und die Feuchtigkeit machet ihn dick.

5. Ist der Harn weiß und dünn/ so ist der Mensch kalter und durrer Natur/ dann die Kälte macht den Harn weiß/ und die Dürre lauter.

6. Roth und dünn. Kommt von heisser und durrer Natur.

7. Ist der Harn weiß und dick/ so ist der Mensch voll Kälte/ und Feuchtigkeit.

NB. Wann der Harn weder zu dick noch zu dünn/ zu roth noch zu weiß ist/ bedeutet es einen gesunden Menschen. Notandum: Wann der Harn etwann von grossen Schmerzen roth wird/ als in der Beermutter/ oder von großem Grimmen/ und doch keine Hitz bedeutet/ so schlägt der Puls langsam/ und den Menschen dürstet nicht/ und der Harn riecht allezeit übel/ so bedeutet es/ daß die Feuchtigkeit und das Geblüt in dem Menschen faulet/ und er bald in eine Kranckheit fällt.

8. Von der Kinder-Harn: Der Jungen Kinder Harn/ die feucht von Natur sind/ und oft essen und trincken/ ist kalter und desselben viel; wann sie hernach

über

über 15. Jahr sind/ so sind sie heisser Natur/ und soll der Harn schön und Gold-farb seyn.

9. Von alter Leuthe Harn: Dieser soll weiß und dünn seyn/ dann sie seynd kalt und trocken.

10. Der Harn verwandelt sich vom Essen: Ist der Mensch hitzige Speisen/ und trincket rothen Tranc/ so wird der Harn desto röthler. Ist der Mensch aber kalte Speis und trincket kalt Getranc/ als Wasser/ so wird der Harn desto weißer. Der Harn wird auch sehr roth vom Bad/ von all zugrosser Arbeit/ und Zorn/ oder von äußerlicher Hitze/ als im Sommer. Als Ist und trincket der Mensch zu viel/ so wird der Harn roth und ungedäuet/ und meynt der Arkt/ es seye von Krankheit/ und kan die Natur des Menschen nicht recht daraus erkennen.

11. Vom faisten Harn: Ist der Harn oben weiß/ und wird ein Nebel darauf/ als eine Spinnweben/ so bedeutet es/ daß das Faiste an den Nieren schmelzet/ und der Mensch trocknet aus/ welches daher kommet/ daß er keine natürliche Hitze hat. Kommet es vom Schwinden und Abnehmen des ganzen Leibes/ und der Mensch hat grosse Hitze/ alsdann erscheinet Anfangs in dem Harn die Faistigkeit/ und der Nebel nicht/ dann über eine Weile hernach. Kommet es aber von denen Lenden/ so erscheinet die Faistigkeit mit dem Harn/ der von dem Menschen gehet.

12. Ist der Harn zu wässericht/ so kommet etwas daher/ daß der Mensch mehr gessen oder getruncken hat/ als seiner Natur zu verdauen mächtig ist. Kommet es aber von Krankheit/ so bedeutet es/ daß die Natur wegen der Krankheit das Dicke nicht wegstreiben kan/ davon dann ein Wehetag in der rechten Seite entspringet. Igt der Mensch krank/ und sein Harn ist Wasser-farb und weiß/ bedeutet es eine lange Krankheit von Kälte. Gehet der Harn dünn von dem Menschen/ und wird nicht trüb/ und die Krankheit ist groß/ bedeutet es eine langwierige Krankheit/ also/ daß der Arkt nicht sehen kan/ wann sich die Krankheit enden werde. Wird aber der Harn trüb/ und sezet sich das Trübe an den Boden/ so wisse/ daß die Natur mit der Krankheit streite/ und es entweder zur Gesundheit/ oder zum Tode komme.

13. Ist der Harn schwarz/ dick und stinckt: Das bedeutet den Tod/ wann es nicht von der Blase kommet. Ist es aber von der Blase/ so ist dem Menschen vornen in dem Leib wehe/ und er hat nicht viel Hitz. Ist der Harn oben trüb/ und unten dick/ so bedeutet es Krankheit von der Mutter. Ist des Harns viel und dünn/ so bedeutet es/ daß sich die Natur reiniget/ und die Sucht vom Menschen treibt/ allermest/ wann er am viertägigen Fieber kranket. Ist aber der Harn in der Krankheit oben schwarz und unten dünn/ und dem Kranken thut das Haupt wehe/ so blutet er gern.

14. Von Krankheiten des Milkes: Ist der Harn weiß und lauter/ als ein Wasser/ und dem Menschen wehe in der linken Seite/ so bedeutet es eine Krankheit des Milkes. Auch bedeutet es/ daß der Harn ungedäuet ist/ und der Mensch eine kalte Natur hat.

15. Ist der Harn weiß/ und oben schwarz und bley-farb/ bedeutet es die Wassersucht.

16. Weiß und dünn: Bedeutet die Wassersucht/ und Krankheit der Lenden.

17. Bley-farber Harn Lirida bey den Lateinern; ist nicht ganz schwarz; ist gemeinlich so/ wann der Mensch das Fieber hat am dritten Tag/ kommet von Kält und Hitz/ die Kälte ist im Leib/ und die Hitze auswendig des Leibes; Bedeutet auch die Ruhr. Hat ein Mensch die Ruhr/ so harnet er wenig/ denn der Harn gehet mit der Ruhr weg. Hat einer das Fieber/ so ist des Harns auch wenig/ wegen der Hitze/ so die Feuchtigkeit im Leib verzehret. Der Harn wird auch zuweilen Bley-farb von der Lungen/ und das kommt daher/ daß sie zu voll oder zu feucht ist/ und kan man es daran erkennen/ wann der Harn oben schäumig ist/ und der Krancke in der linken Seite Schmerzen empfindet. Kommet es von der Leber/ so ist der Harn bleyfarb und dick/ und dem Kranken ist in der rechten Seite wehe. Ist es aber von Hitz/ so hat der Mensch eine Röthlichkeit/ und grimmet ihn sehr im Leib/ und der Harn wird trüb und roth seyn. Wann ein Weib ihre Zeit zu viel oder zu wenig hat/ so wird der Harn dick seyn/ und liegt viel schwarzes Ding unten an dem Boden/ und ist ihr unter dem Nabel wehe/ kommt es aber von der Blasen/ so liegt viel weißes Dings an dem Boden/ als Klenen. Der bleyfarbe Harn bedeutet zuweilen den Tod/ zuweilen nicht; Soll der Mensch genesen/ so wird er oben lauter/ und unten trüb/ bedeutet es aber den Tod/ so ist des Harns wenig/ und läutert sich nicht.

18. Ist der Harn in einer Krankheit Wolcken-färbigt/ bedeutet es entweder den Tod oder das Leben; Das Leben/ so der Mensch schläffet/ bey Verstand ist/ und sanften Athem hat; Den Tod/ wann er beschwerlich athmet/ und nicht bey Sinnen ist.

19. Ist der Harn Wolcken-farb und dick/ und liegt viel Sands am Boden/ bedeutet es den Husten. Ist er aber Wolcken-färbigt und dick/ und liegt kein Sand am Boden/ bedeutet es das Grimmen in den Därmen/ oder etwann ein Geschwür/ welches man an der Geschwulst erkennt. Kommet es vom Stein/ so hat der Mensch keine grosse Geschwulst/ und das Harnen thut ihm wehe. Ist der Harn molckenfärbigt/ und oben bleyfärbigt/ so bedeutet es ein Geschwür im Leib/ oder die Wassersucht.

20. Citronen-färbiger Harn; Dieser ist gemeinlich bey Jungen Leuthen. Hat er oben viel Schaum/ bedeutet es eine Seuche der Brust/ und eine Dörre des Leibs. Ist er aber dünn und sehr schäumig/ eine Seuche des Milkes. Hat er aber keinen Schaum/ und ist fein/ der Mensch aber ist darbey im Leib hart/ so bedeutet es eine krancke Leber. Ist er vom Anfang in einer Krankheit so gefärbt/ bedeutet eine langwierige Sucht/ und muß man des Menschen warten/ daß er seine Sinne nicht verliehre. Ist der Harn roth als Gold/ und weder zu dünn noch zu dick/ bedeutet es einen gesunden Menschen.

21. Ist der Harn in einer Krankheit roth/ und ist dessen nicht zu wenig/ so ist es gut. Ist fein aber zu wenig/ und die Molcke ist schwarz/ so ist es tödlich. Ist der Harn roth als Blut/ und ist dem Kranken die Zunge rauh und verbrant/ so ist es tödlich. Ist der Harn in der Wassersucht roth un wenig/ bedeutet es den Tod.

22. Zeichen des Todes: Hat der Mensch allezeit in der Kranckheit grosse Hitz/ und der Harn ist dick bleyfärbigt/ und fährt darein als zerbrochne weisse Körner/ bedeutet es eine tödliche Kranckheit.

23. Von den Kreissen des Harns: Ist der Kreis oben im Harn breit und dick/ und fast Feuerfärbigt/ das bedeutet eine Kranckheit hinten im Haupt. Ist der Kreis roth und dick/ bedeutet es eine Kranckheit vorne gegen der Seite/ vom überflüssigem Geblüt. Ist er aber roth und klein/ bedeutet es eine Seuche in der rechten Seite/ von Hitz und Dürre. Ist der Kreis Blaufärbigt/ und schwarz/ das bedeutet eine Seuche des Hirns/ und ist der Mensch in Gefahr des Todes. Verändert er sich aber von der Bleyfarbe und Schwärze in eine rothe und liechte Farb/ so geneset er. Wird er aber von rother und liechter Farbe schwarz/ so hat man sich Böses zu befürchten. Wird der Kreis in einer Kranckheit grün wie Glas/ so ist zu fürchten/ daß der Mensch seine Sinne verliere.

24. Erscheinet Schaum in dem Kreis/ klein als Körnlein/ bedeutet es ein Fluß des Hauptes/ auf der Brust oder Lunge. Fället der Fluß auf die Brust/ so empfindet man daselbst Schmerzen.

25. Erscheinet eine Wolcke ober dem Harn als eine Spinnenwebe/ bedeutet es eine Kranckheit der Brust/ Hitze der Leber/ und Kranckheit der Därme.

26. Von langwierigen Kranckheiten. Da sich eine Blase oben auf dem Harn sehen läßt/ als in dem Wasser geschiet/ darein es regnet/ und die Blase zergethet nicht bald/ so bedeutet es eine lange Kranckheit/ und Seuche der Lenden/ böse Wunde im Leib/ und ein krankes Haupt.

27. Ist der Schaum als Saffran gestaltet/ bedeutet es die Gelbsucht. Siehest du Eyter im Glas/ so bedeutet es eine Kranckheit der Lenden oder Blase/ und wird der Harn stincken/ und dem Kranken unter dem Nabel wehe seyn. Kommet es aber von der Leber/ so stincket der Harn nicht/ und ist der Schmerz in der rechten Seite.

28. Ist der Harn trüb/ und ist viel trübes Dinges oben darauf/ bedeutet es eine Kranckheit um die Brust. Ist es aber mitten in dem Harn/ und sencket sich nicht zu Boden/ bedeutet es eine Seuche des Magens und der Därme. Ist es aber unten am Boden/ und der Harn roth/ so bedeutet es eine Seuche der Blase und Lenden.

29. Siehet man Blut im Harn/ daß etwann von der Leber kommt/ so wird das Blut lauter seyn/ und der Krancke in der rechten Seite Schmerzen haben. Kommet es aber von der Blase/ so wird es unten am Boden liegen/ und sehr stincken. Kommet es von den Adern am Rücken/ so ist das Bluts viel/ und lauter/ und dem Kranken ist wehe im Rücken und Lenden.

30. Sandiger Harn. Siehet man Sand am Boden liegen/ so bedeutet es den Stein in der Blase oder Nieren. Ist der Stein in der Blase/ so ist der Gries weiß/ und wann man ihn mit dem Finger reibt/ ist er hart/ und der Harn ist molckenfärbigt und trüb/ zu weilen kommt es auch von grosser Hitz und Dürre/ oder so der Mensch scharffe Arzneyen hat eingenommen.

31. Siehet man Schuppen im Harn/ oder Ding als Kleben/ so bedeutet es ein Geschwür in der Blase. Zu weilen kommt es von grosser Hitz und Dürre/ und von Schwindung aller Glieder des Leibes/ und ist dem Menschen alsdann übel zu helfen/ es brennet ihn im ganzen Leib/ unten in dem Harn sind viele kleine Schuppen. Zu weilen kommt es auch von Grimmen im Leib/ so ist der Harn trüb. Zu weilen daß eine Frau ein Kind trägt/ seynd die Körnlein oder Schuppen roth/ so trägt sie einen Sohn/ sind sie aber bleich/ oder weiß/ so trägt sie eine Tochter/ der Harn ist lauter/ ihre Brüste werden hart/ und der Puls schlägt oft und ist mancherley.

32. Dünner Harn. Wann der Harn dünn und roth ist/ bedeutet es/ daß der Mensch ein Cholericus ist/ er hat nicht viel Bluts/ und zu wenig Feuchtigkeiten/ und ist sehr zornig.

33. Weiß und dünne. Dieser Harn bedeutet einen Melancholicum/ der hat des Bluts zu viel/ schwächt gern/ und wird bald grau.

34. Ist der Harn lauter/ und hat einen rothen Kreis/ so bedeutet es Schmerzen vorn in der Stirn.

35. Ist der Harn dünn/ und der Kreis weiß/ so ist das Haupt auf der linken Seite krank.

36. Hat der Harn oben keinen Kreis/ so ist der Mensch allenthalben im Haupt krank.

37. Ist der Harn blau und dünn/ so leidet das Hirn/ und der Schmerz ist groß in der rechten Seite des Hauptes/ dnan da liegt die Cholera.

38. Ist der Harn roth/ dick und trüb/ so bedeutet des Stechen in beyden Seiten. Ist des Harns viel/ so ist die Lunge wund.

39. Weiß und dick/ bedeutet/ daß das Haupt im Nacken krank ist/ kommt vom Phlegmate.

40. Ist der Harn unten trüb und sahl/ als der Weiber Gesspinne/ so ist der Mensch um das Haupt gar krank.

41. Roth und dick. Dieses bedeutet das dreytägige Fieber/ wann des Harns viel/ und dünn ist/ so will es ein Ende nehmen. Beginnet es aber zu schwarzgen/ so will sich das dreytägige in ein tägliches verwandeln.

42. Ist der Harn lauter und roth/ und viel/ so bedeutet es Krankheit an der Lungen.

43. Lungen-Geschwür. Dieses zeigt der Harn/ wann er viel weiß und lauter ist.

44. Ist des Harns viel und dünn/ so däuert der Mensch nicht wohl.

45. Roth mit schwarz vermischet/ bedeutet eine hitzige Lunge.

46. Ist der Harn oben und unten an dem Grund liecht/ und in der Mitte trüb und dick/ so ist der Mensch siech an der Brust.

47. Ist der Harn Milchfärbicht/ wenig und dünn/ so hat der Mensch einen Stein in der Blase.

48. Ist der Harn grieselt/ und scheinen Flechtlein darinn/ so liegt der Stein in den Lenden.

49. Bleicher Harn/ bedeutet/ daß die Lunge von unverdauter Materi krank ist.

50. Ist der Harn als wären Kleben darinnen/ so ist der Mensch in dem Leib gar sehr zerbrochen.

51. Hat der Harn lange Stücklein als Haar in sich/ so ist der Mensch im Leib zerbrochen. Ist daß sich der Harn lang ziehet / und sind der Stücklein darinn/ so ist der Mensch am ganzen Leib krank.

52. Ist der Harn unten dünn / und oben schwarz/ so thut das Haupt wehe.

53. Weiber-Harn. Wann der Mann mit dem Weibe der Liebe gepflogen / so ist des Weibs Harn trüb/ und des Manns Harn liegt an dem Grund. So die Frau schwanger wird am andern oder dritten Mo-

nath/ soll der Harn oben lauter und viel seyn / und an dem Grund dick/ und als Hefen gestaltet. De Menstruo. Wann der Frauen-Zeit ist / so ist der Harn Blut-färbicht. Ist sonst der Frauen-Harn trüb/ als des Viehes/ so ist die Mutter bey ihr krank.

54. Jungfrauen. Der gesunden Jungfrauen-Harn ist in dem Glas allenthalben leicht und lauter.

55. Aller schwarzer Harn / und aller schwarzer Stuhlgang/ ist tödlich.

CAP. LI.

Begriffung des Pulses / und Bedeutung desselben.

1. **M**an einer den Puls greiffen will / soll er es am linken Arm thun/ dann das Herz lieget gegen der linken Seite. Man soll des

Kranken Hand mit der linken Hand ein wenig angreifen/ daß er sie nicht zu sehr biege/ damit der Puls nicht etwann gehindert werde. Man soll auch mit der rechten Hand den Puls greiffen / und merken ob der Puls sehr / oder langsam schlage. Eine lange Ader ist/ die man mit vier Fingern greiffet. Eine schnelle Ader/ die oft auf und nieder schlägt. Eine träge Ader/ die langsam schlägt. Eine grosse Ader/ so die Finger stark anschlägt. Eine kleine Ader / die man kaum fühlet.

Man soll auch merken / daß die Männer grössere Adern haben als die Frauen; und die Jungen grössere als die Alten. Es sind auch die Adern im Sommer schneller/ als im Winter. Die warmer Natur / und voller Feuchtigkeit sind/ die haben einen grossen/ langen und schnellen Puls. Die von kalter Natur sind/ deren Puls ist klein und träg.

Ist der Mensch warmer und trockner Natur / so ist der Puls klein und schnell. Ist aber der Mensch kalt und feucht/ so ist der Puls träg und langsam. Grosse Hitze macht den Puls schnell. Feuchtigkeit und grosse Dürre klein. Kalte machet ihn auch klein.

Mercke auch/ ob der Mensch fett oder mager/ oder mittelmässig seye. Ist er fett / so soll man die Finger fest auf die Adern drucken / dann man kan vor der Fettigkeit die Ader kaum ergreifen. Ist der Mensch mager/ so soll man die Ader gemächlich fühlen/ weilen wenig Fleisch auf der Ader lieget. Derjenige/ so weder zu fett noch zu mager ist/ dem soll man die Adern mässiglich angreifen.

Wann man die Finger auf die Adern leget / soll man sie nicht eher abnehmen/ bis die Ader etwann 20. Schläge gethan. Schlägt sie bey den ersten Schlägen schwach/ hernach aber stärker / so ist es ein gutes Zeichen. Wisse/ daß der Puls die Stärke des Herzens andeutet; Dann/ ist der Puls stark/ so ist das

Herz auch stark/ ist er krank / so ist das Herz auch krank / nach dem das Herz ist/ nach dem schlägt auch der Puls.

2. Von Bedeutung des Pulses ist folgendes zu merken: Ist die Ader bey einem gesunden Menschen groß und stark / so bedeutet es Gesundheit des Herzens und Milzes. Ist aber die Ader in einer Krankheit groß und schläget oft / so bedeutet es unreine Hitze und Krankheit in allen Gliedern / Ungemach der Brust und des Herzens.

Eine kleine Ader bey einem gesunden Menschen/ bedeutet eine kalte Natur/ und bey einem Kranken/ Abnehmen des Leibs/ und ein trauriges Herz. Ist aber die Ader in einer Krankheit klein / so ist es ein böses Zeichen/ dann die Krankheit hat die Natur überwältigt. Ist der Puls bey einem gesunden Menschen schnell und klein/ bedeutet es eine hitzige und trockne Natur/ und einen jähe-zornigen Menschen / bey dem aber der Zorn bald vergehet.

Ist aber der Puls schnell und klein in einer Krankheit/ und hat der Mensch grosse Hitze/ bedeutet es eine grosse Krankheit der Brust und des Herzens / von allzugrosser Hitze.

Ein langsamer Puls bey einem gesunden Menschen/ bedeutet eine kalte und trockne Natur. Ist aber die Ader oder der Puls weich und groß / bedeutet eine kalte und feuchte Natur.

Zu Weilen bedüncket dem Arzte die Ader groß/ und so er dieselbe angreiffet / verschwindet sie / und dem Kranken ist wehe. Das kommt davon/ daß die Feuchtigkeit des Menschen verschwunden ist / und das Leben an seinem ganzen Leibe abnimmt.

Wann du auf die Adern mit 4. Fingern greiffest/ und sie schläget unter allen viere / so ist es gut. Ist die Ader klein/ also/ daß man sie kaum vernimmt/ schlägt oft und zittert / so nahet der Mensch dem Tode.



Arkney-Mittel für diejenigen Gebrechen des Menschlichen Leibes/ nach dem Alphabet.

1. **N**ehsel. Den Gestank unter denselben zu vertreiben: Nimm Mohr-Rüben-Del/mische ein wenig Wein darunter / damit wasche die stinkenden Oerter alle Abend und Morgens eine Zeitlang/ so vergehts.

2. **A**der. Wann einem eine Ader verrencket wird/ so wird er bald fühlen/ welches die Ader sey. Schmiere sie nur samt der Geschwulst/ mit alter Butter/ und laß es bey dem Ofen oder Feuer eintrocknen. Du mußt es aber des Morgens und Abends thun/ so wirds besser werden. Oder mit Chamillen-Del / oder spiritu Terebinthinae, oder Althea-Salben.

So einem die Adern zerhauen seynd: Nimm Kinder-Nist/ und einen starken Eßig/ mische das zusammen/ mache ein Pflaster daraus / und leg es über die Wunden/ so lassen sich die Adern zu/ und heilen.

Vor Schwinden der Adern: Nimm ein gut Theil Regen-Würmer/ thue sie in einen Hafen/ siede sie mit ungesalzener Butter / und läutere sie ab: Wann es nun wohl gesotten hat/ so winde es durch ein klein Luchlein/ und schmiere den Schaden damit gegen der Wärme. Oder/ nimm Lein-Del 8. Loth/ Brandtwein vor 4. Pfennige/ schlage das wohl durcheinander/ schmiere die Sämen damit/ und bade oft mit Benedischer Eeiffe.

Item: Nimm Nachtschatten-Beere/ Wachholder-Beere / jedes gleich viel/ stoß sie im Mörsner/ und siebs in einem Siegel mit altem Schmeer gar wohl/ drücke sie durch ein Tuch/ thue Brandtwein darein 1. Quent/ schmiere die Sämen damit.

3. **A**ly/ oder Schvettel / wann er den Menschen drückt: (So nichts anders als eine Kranckheit des Geblüts ist.) Schähle die schwarze Schellen von 15. Betonien-Körnern stoß die Körner / und nimm sie in einem Löffel voll Wein ein/ Abends bey dem Schlafengehen; das wiederhole etliche mal. Ist bewehrt.

4. **A**ngesicht. Vor die Röthe desselben: Thue in ein Glas gebrandten Wein/ und ein gut Theil Erd-Beer; vermache das Glas wohl mit Blasen/ laß es 8. Tage an der Sonnen stehen/ hernach abgeseiget/ wieder frische Erd-Beer hinein gethan / und das / wie öfter/ wie besser wiederholt; Zu lest ein Loth Wasser darunter gemischt. Hernach das Angesicht damit gewaschen.

Oder stoß Mandeln mit Rosen-Wasser ab/ drucks durch ein Luchlein / wische das Gesicht Morgens und Abends damit ab. Es ziehet die Hitze aus. Solches thut auch die Geiß-Milch.

Item/ laß spizigen Begricht graben/ daß er mit keiner Hand gerührt wird/ hängs in einem Säcklein hinterwärts an/ 24. Stund; In derselben Stund/ da mans angehängt/ thut mans wieder herab.

Ein köstlich Del/ die Pocken/ Blätterlein und weiße Schuppen des Angesichts zu vertreiben: Lasset 3. oder

4. lebendige Garten-Kröten in Baum-Del eine Stunde lang sieden/ dann seihets durch ein Luchlein/ in ein Glas/ darmit das Angesicht täglich gesalbet / machet in wenig Tagen solches rein und schön.

5. **A**ppetit. Bermuth-Blätter in die Schuhe gelegt/ und mit bloßen Füßen darauf gegangen / bringet Appetit oder Lust zur Speise; Doch soll man täglich frische Blätter in die Schuhe legen/ und ist dis ein sonderbahr geheimes Experiment.

Oder/ wann ein Patient keinen Appetit zum Essen hat/ auch nicht essen kan / so nimm Krafft-Meel/ oder das schönste Baißen-Meel/ schlage ein frisch Ey darein/ rühre durcheinander/ gieß Milch daran / und koch es wie ein Müßlein. Darnach streue viele Zucker darauf/ und lasse es ihme also essen mit gestosnem Zimet. Bisweilen kommts / daß ein Mensch nicht essen kan/ und hat doch grosse Lust zu essen/ wann er aber isset/ so bleibt es ihme auf der Brust stecken/ und will nicht hinab in den Magen: Nimm ein halb Pfund Calmus/ schneide ihm die äußerste Rinde sauber ab/ thue es in eine zimmerne Kanne/ und eine Hand voll Salz daran/ gieß ein wenig Wasser darzu/ daß das Salz nur schmelzet/ hänge es an die Wand 8. Tage lang / rüttels alle Tage einmal oder zwey. Darnach lege es aus/ laß es trocken werden / hebs auf/ is alle Morgen ein Stücklein / daß machet einen Appetit und Lust zum Essen.

6. **A**rm. Wann einem ein Fluß auf dem Arm fällt: so nimm Rosen- und Hollunder-Blüh-Wasser/ Weigbreit-Wasser/ ana 2. Unzen/ Lotia præpar. eine Unze/ Bley 2. Unzen/ Nihili albi eine halbe Unze/ Krafft-Meel eine Unze; Diese Stück zusammen gemacht/ in einen Mörsner/ und auf einmal/ ein wenig hinzu gegossen/ so lang/ bis alles vermischer ist; Dann warm gemacht/ und gebraucht.

Oder/ so einem ein Fluß fiele am Arm / so soll man die Seiten gegen über reiben / mit warmen Luchern für einem warmen Ofen; Darvon vertreibet sich der Fluß.

Item/ man kan einen guten Fluß-Rauch/ oder auch nur Weyhrauch/ auf eine Kohlen streuen / die Luchern darüber halten/ und auf besagte Art damit verfahren.

Wanns einem in den Armen reisset oder sticht / so nehme er die Wurkeln vom Röhricht oder Rohr-Büschchen/ so in sumpffichten Wassern wachsen/ brate sie bey dem Feuer weich/ und lege sie auf den Schaden/ so warm ers erleiden kan / und thue es des Tages zweymal/ das benimmt die Schmerzen/ und stillt das Wehe in Gliedern.

Wann einem Menschen ein Arm schwindet/ so nimm Regen-Würmer / und thue sie in einen glasernten Hafen/ mache unten in selben ein Löchlein / setze wiederum ein glasernten Hafen darunter / setze das auf die Salzstätte/ oder in einen Back-Ofen / so schmilzt ein

Del

Del in Hafen hinein / dasselbige Del soll man nehmen / und sich damit schmieren Abends und Morgens / bis so lange man siehet / daß das Glied zu nimmt. Solches ist bewährt.

7. Athem. Dem stinkenden hilff also : Wasche den Mund innwendig oft mit Essig und Wasser / darnach mastirc und laue ein gut Theil des Gummi-Masticis, über eine Weile hernach spüle den Mund mit Wein / darinnen Anis-Saamen und Negelein gesotten seyn. Kommt aber der üble Geruch von einem faulen löcherichten Zahn / so ist nichts bessers / dann den Zahn ausreißen lassen.

Willt du des stinkenden Athems gar schnell und plöglisch los werden / in 4. oder 5. Tagen: Nimm eine Hand voll Absynthii oder Wermuth / und eine Hand voll Corticem Citri, oder Citrinat-Schelfen / gieß halb blanken Wein und halb Wasser in eine zinnerne Kanne / die muß mit Meel und Eyer-Weiß dick verfleibet seyn / und lege diese zwey Dinge darein / daß der Wein den Schelfen gleich seyn / und nichts darüber. Es darff nicht voll / sondern 2. Theil müssen oben in der Kanne ledig seyn / und die Materi: nur in dem dritten Theil / sonst weicht es auf. Laß es siedend in einem heißen siedenden Kessel 3. oder 4. Stunden. Darnach nimms heraus / und laß es kühlen / mache die Kanne nicht auf / bis es kühle ist. Davon trincke alle Morgen einen guten Trunck / oder 4. Löffel voll / bis es allen üblen Geruch des Magens benimmt.

8. Augen. Wann sie roth und hitzig. Sied ein Ey hart / schäl: und schneide es in der Mitten entzwey / thue das Gelbe heraus / legs auf das Aug / so warm du kanst.

Oder stoß einen lebendigen Krebs / zwing ihn durch ein Fuchlein / leg solchen über die Augbraunen / auf ein klares Fuchlein.

Item / weich Holder-Schwämmlein in Rosen-Wasser / legs auf das Aug / wann man schlaffen gehet / ziehet alle Hitze aus.

Oder vermische Rittersporn-Wasser / weiß Lilien-Wasser / Fenchel-Wasser / Wegbreit-Wasser / und Zuti-Pulver / mach ein Penslein von klarem Leinwad-Faserlein / tuncs in obbemeldte Stücke / und schmiere die Augen damit. Oder binde Brenn-Meßel in ein Fuchlein und hängs hinterwärts am Hals.

Item / stoß Haus-Wurz in einem Mörsner / zwing den Saft durch ein Tuch / schütte solchen in ein etwas dick und starckes Gläselein / verbinde es mit einer Blasen wohl und vest / laß es in einem Laib-Brod einschlagen / und den Laib im Ofen backen wie ander Brod ; Wann solcher gebachen und erkaltet / schneide ihn auf / nim das Gläselein heraus / und verwahr es zum Gebrauch. Wann man böse oder rothe Augen hat / schmieret man aussen herum die Augen damit / es nimmt alle Hitze und Röthe hinweg.

Item / frische guldene Bunken in Stücklein geschnitten / und strangs an den Hals gebunden / daß sie in dem Genick liegen bleiben. Item / ein Loth Chaquarilla, und ein halb Quint Zimmober / davon alle Morgen 2. Messerspitzen voll genommen / ist Probat im.

Vor blöde Augen. Nimm ein Rebhuhn Federlein / tuncs in Wasser / und laß solches allgemach in die Augen fließen.

Die Wernichel zu vertreiben. Halt einen Koch-Löffel von fernem zum Feuer / so wird ein Schmalz heraus gisten / solch Fett nimm mit einem Federlein von dem Löffel und bestreiche den Wernichel damit. Oder schmier ihn alle Tag früh mit deinen nüchtern Speichel.

9. Augbrauen. Für schmerckende Augbrauen: Nimm Silber-Aschen / mache es mit Essig und Baum-Del / wol untereinander gemischet zu einem Sälblein / damit bestreiche sie / wann du Nachts schlaffen gehst / eine Zeit lang. Oder nimm Bley-Aschen / mache es mit Eyerklar an / und legs über. Oder zerstoß den Samen vom Brunnen-Kressich mit Wein / und bestreich die Augbrauen damit. Für kahle und blossie Augbrauen. Streue darauf Pulv. Nard. Ind. Oder bestreiche sie mit abgefottener Fisch-Brühe. Zu den übrigen Augbrauen / rauffe die Haar aus / und streue darauf Pulver von einer gebrannten Haselnuß / oder von gebrannten Fröschen. Für die Mülben in den Augbrauen. Brate ein neu gelegt Ey in heißem Aschen / bis es wol hart wird / schäle es / und nimms also heiß / binds in ein reines weißes Fuchlein / hebs an die Augbrauen / so heiß du es leiden magst / so fallen die Mülben alle aus den Augenbrauen / das thue drey mahl.

10. Backen. Für der Backen Geschwulst: Nimm Eybischwurk / ohngefehr 12. siede es wol im Wasser / und thue das Mittelholz heraus / die Wurzel stosse / und thue darzu Fœnum Græcum, Lein-Saamen / Will-Saamen / Chamillen-Blümlein // jedes 2. Loth / Gersten-Meel 4. Loth / stoß wol zusammen / mit Chamillen-Del / und Dillen-Del / jedes 6. Loth / legs auswendig wol warm über. Wann dir die Backen geschwollen sind / und die Hitze darinn ist / so nimm eine Schnitte weiß Brod / tuncle es in Spring-Wasser / und legs auf die geschwollne Backen. Item Welschen Wintergrün und Bertram im Wein-Essig gesotten / und spiele den Mund damit / das benimmt allen Unflat von den Zähnen / reiniget den Mund und Zahn-Fleisch / die Geschwulst mit Popoleo auswendig auf dem Backen geschiert / wann Hitze darbey ist. Die Wurzel Bertram ziehet die Feuchtigkeit an sich.

11. Bauch. Vor einen geschwollenen Bauch: Nimm das Marc von den Röhren aus Altich / koche es mit Wein in einem verdeckten Topff (Hafen) halb ein / hier von Morgens und Abends 3. Löffel voll getruncken / alsdann bade in diesem Schweiß-Bad über den vierten Tag. Recipe Aëacia, Asphod. Carduibened. & Mar. Sambucci, Sinapis, Tormantil. im Wasser gesotten. Dann auch Pappeln / Genferich / Chamillen / Ameisen mit den Eyern / Dosten / Steinbrech / Hopfen / Nesseln / grosse Gletten / jedes zwey Hand voll / zerschnitten und wohl gesotten im Wasser / alsdann in eine Bannen gesetzt / samt einem heißen Schlacken / Eisenstein / giesse von dem Bad auf den Stein / und schwiße bey einer Stund darinnen / wann du ins Bad gehen wilt / so trincke 8. Loth Rettiich-Safft. Vor dem Bauch-Fluß gebrauchte äußerlich folgendes Cataplasma, welches die Därme erwärmet / nutrit / und zugleich auch stopffet: Nimm Wermuth-Knoß / Chamillen-Blumen / rothe Rosen / jedes eine Hand voll / Mastix ein Loth / Muscatnuß 3. / alt ausgebacken Brod / die Brosamen auf zwey Hand voll. Dieses alles siede

im Bier zu einem Brey/ streiche es auf ein doppeltes dickes leinenes Tuch dick auf/ und lege solches über den Nabel/ und ganken Bauch/ über zwey oder drey Stund wärme es wieder/ und lege es auf. Den harten Bauch zu erweichen. Nimm das Fette von Gänß- Mägen / und Därmen/ binde es über den Nabel / es erweichet den Bauch.

12. Bein. Zu den angeloffenen Beinen nimm Pulv. Euphorbia, auf die Bein gestreuet; man brauchet auch Spiritum Vitrioli. Wann einem Menschen Flüsse fielen in ein Bein/ und er davon Behetagen empfindet. Nimm vor einen Pfennig Benedische Seiffen / thue darzu so viel Wachholder-Beer/ zerstoße es wohl mit einander/ alsdann darzu gegossen einen guten Brandtwein/ und wann man im Bad ist/ und geschwizet hat/ damit das Bein wol gerieben/ und wieder darauf geschwizet/ ist sehr gut und oft probirt. Für Beinwehe von Kälte/ mache einen Stein glüend/ lege ihn in einen Kübel voll Wassers/ setze die Füße darein/ lasse sie eine gute Weile darinnen stehen/ hernach umwinde sie mit einem wällenen Tuch/ und lege d. ch schlaffen/ das thue etliche Tag nacheinander. Dann nimm Wachholder-Stauden mit Holz und Beeren/ Wesseltwurz/ und wolzeitige Quitten/ siede es in einem Kessel mit Wasser/ bade die Füß darob. Wann einer vor Krätze böse Bein hat/ und nicht heilen wollen. Nimm Ochsen-Zungen-Wurzel/ stoß sie klein/ bratte sie in einem reinen Lein-Öl/ zwinge es durch ein Luchlein/ darnach ein Stücklein neu Waz/ und ein Stücklein Terpentin/ durcheinander zergehen lassen/ die Salben auf ein Luchlein geschmiert/ so voller Luchlein geschnitten/ zeucht die Hitze heraus/ und so sichs zum Heilen schicket/ lege ein klein leinen Luchlein darunter/ und die Binde darüber. Wer ein Bein zerbrochen/ dem lege man folgendes Pflaster über: Nimm Waz ein Unge/ Terpentin- Harz 1. Unge/ Bleyweiß / Vit. Albi. Wachholder-Öl/ rothen Wein/ jedes ein halbe Unge/ Eyer-Öl/ Campher 3. Unzen. Milce, hat Einplastrum.

Vor das Bluten der Nasen: Mauförl-Kraut zu Pulver gemacht/ und in die Nasen geschnupfet; oder von rothen Korn-Blumen ein Pulver gemacht / und geschnupfet; Wann das Bluten nicht aufhören will/ so gieb der Person in die Hand / auf der Seiten/ wo die Nasen blutet/ Fäschel-Kraut/ so bald das Kraut erwärmet/ so stellet sich das Blut/ item ein Stück Schwefel in die Hand genommen/ erwärmen lassen/ ist probirt/ man kan auch von Flitsch-Rosen/ die Blätter in die Ranten herum/ dick aufeinander legen/ zwischen einem Papier dörren/ und der Person/ so zum vielen Bluten geneigt/ auf dem Kopff tragen lassen.

13. Bruch. Ein Mittel vor die Brüche am Gemächte: Nimm Pferds-Mist von einem Hengst/ ohngefähr ein Unge; von der Wurzel des Fahren-Krauts/ (Filix mas) zu Pulver gemacht/ eine Unge; Gummi/ Armoniac eine Unge; thue das alles in Essig sieden/ darnach mache ein Pflaster daraus/ und legs über den Bruch/ welcher mit einem Bruchband steiff zugebunden werden soll. Wann man sich eines Bruchs besorget/ so nimm weiß Schlehen-Dorn-Muß/ und Natte-Kraut/ mache ein Säcklein/ so groß es nöthig/ siede

es im rothen Wein/ druck's aus/ und legs über/ wo es noth ist: Wann es erkaltet/ so wärme es wieder/ das thue alle Tag und Nacht/ so lang biß es vergehet/ und mache allweg am dritten Tag frisch Muß und Kraut ins Säcklein. Ist es dann ein rechter Bruch/ der etwann lang gewehret hat/ so nimm rothe Bohnen/ siede im Wasser/ biß sie die Schelffen lassen/ thue die Schelffen sauber davon/ nimm die Bohnen/ stoß sie wohl in einem Mörsner/ gieße Viel-Öl daran/ so viel/ daß sie sieden mögen: Siede in einem verglästen Haselein/ das wol verdeckt ist/ allgemach/ damit es nicht anbrenne/ biß ein dickes Müßlein daraus wird/ streichs auf ein weißes lindes Leder/ wie ein dickes Pflaster/ und legs über den Bruch. Leg alle Morgen ein frisches Pflaster über/ schab das alte vom Leder/ das thue/ so lang es noth ist. Nimm Wallwurzel-Wasser/ nege ein Luchlein darein/ und legs über den Bruch/ thue es oft/ es ist sehr dienlich. Item Fünffinger-Kraut oder Alandt-Wasser getruncken/ heylet den Bruch. Item/ Kauten-Safft und Alandt-Safft hilfft denen/ so gebrochen sind/ und das Gemächte ausgehet. Oder Eybisch-Blumen gestossen mit Wein/ und auf den Bruch gelegt/ ist sehr dienlich. Ein Bruch-Pflaster zu machen: Nimm Waz ein halb Pfund/ weiß Harz/ Colophonia oder Griechisch Pech/ jedes 2. Pfund/ Terpentin 8. Loth/ dieses zerlaß miteinander auf einem Kohl-Feuer/ und so etwas unreines darunter wäre/ so sephes es durch ein grobes Tuch/ folgende species reingepülvert/ Geißband-Wurz/ Wallwurzel/ jedes 6. Loth/ Bohnen-Meel 4. Loth/ Wernig 3. Loth/ Zittber 2. Drachm. rothen Sandel/ so viel von nöthen/ daß das Pflaster schön braun-roth davon wird/ daraus mache/ nach Ausweisung der Kunst/ ein Pflaster.

14. Contract. Nimm Dianthea, Beeren-Schmalz/ Dachsen-Schmalz/ Hirschen-Unschlitt/ und langen Pfeffer/ jedes ein Loth/ Lor-Öl/ Mastix-Öl/ Fenchel-Öl/ Olei costini. jedes 2. Loth/ Traminer-Wein/ 12. Unz/ siede es alles miteinander/ biß der Wein eingesiedet/ darein nege ein Luchlein/ und legs über die contracten Glieder. Nimm 2. Maas rothen Wein/ laß Rosmarin/ rothe Rosen-Blätter/ und Salben/ jedes ein Händlein voll darinnen sieden/ biß der dritte Theil einsiedet; damit soll man die Glieder wohl warm baden und bähnen. Ein guter Balsam für contracte Glieder: Nimm Gaibanum, Mastix/ Myrrhen/ Armonia-1. Bdellii, Gummi clemi, jedes 1. Loth/ Terpentin 4. Loth/ Baum-Öl 2. Pfund/ Spangrün 1. Loth/ stoß alles klein/ thue es in eine Brei-Blasen oder Eucurbit/ gieß daran guten Essig/ daß er wol darüber gehe/ laß 8. Tag zugedecket beyeinander stehen/ rühre oft ein/ brenns hernach im Sand oder Aschen aus/ so giebt es ein Öl/ damit schmiere die lahme Glieder/ sonderlich die Hände. Damit ist mehr als 100. Menschen geholfen worden. Oder nimm die kleine Wurkeln von den Welschen Nuß-Bäumen/ und die Rinden von den grossen Kletten- Wurkeln/ gieß Wasser daran/ und koch es so lange biß die Suppe recht roth wird/ setze die Füße oder Arm darein/ oder setze den Patienten in eine Bannen/ so warm ers erleiden kan/ je wärmer/ je besser; Darnach wann der Patient aus dem Bad kommt/ so schmiere ihm die Glieder/ so da starren

in juncturis, und in dem ganzen Glied mit Serpentin-Oel.

15. Darmgicht. Gekochte Chamillen / mit Stein-Klee- und Kimmel-Saamen / auf den weithrenden Orth gar warm gelegt. Item Fenchel-Wasser oder Linden-Blut / oder Mäus-Ohren / Rittersporn / oder blaue Lilien. Item von weissen Glocken-Blumen-Wasser getruncken / stillt das Darmgicht.

16. Engbrüstigkeit: Nimm Zucker-Candi 2. Loth / lebendigen Schwefel 1. Loth / stosse beyde zu reinem Pulver / und misch untereinander; Darvon gieb ein Loth entweder also trocken / oder in einem Trunklein Vieh-Distel-Wasser / das warm seye; damit ist etlich hundert Menschen geholffen worden. Nimm 2. Loth ganzen Schwefel / stoß ihn rein / reib ein Quint Gasser / gieß daran 4. Loth Rosen-Wasser / und vermisch mit dem Schwefel / lösch ihn also ab / laß am Schatten eintrocknen / stoß alsdann zu Pulver / davon gib einem alten Menschen 1. Quintlein / einem jungen ein halb Quintlein in Ispen-Wasser / oder sonst in einem Lungen-Trank. Wenn engum die Brust ist / der nehme Ispen / am Schatten gedörret / 2. Loth / Vorbeer 1. Loth : Stoß zusammen / darvon nehme er Morgens und Abends ein. Oder nimm des Pulvers oder des Meels von gestossenen Linsen / ein Nuß-Schelfen voll / trinck in einem Trunklein warmer Geiß-Milch Morgens nüchtern 9. Tag nacheinander. Wasser aus Eichen-Laub gebrandt / und getruncken / vertreibet alle Enge und Behetagen um die Brust. Oder Braunellen-Wasser getruncken / reiniget die Brust / und machet einen guten Athem. Item Begrich-Kraut gestossen / und den Saft darvon getruncken / machet weit um die Brust / und benimmt den Behetag im Hals. Oder Bethonien im warmen Wasser gesotten / und genüßt / reiniget die Brust / und machet wohl athmen. Item nimm gut frisch süß Holz / sauber geschaben / und klein zerschnitten / bähle es 8. Tag in Salbey oder Fenchel-Wasser ein / darnach zwinge aus wie Quitten-Saft / sieds mit klarem Zucker ab / wie einen Saft / das brauchet man ein Löffel voll auf einmahl. Oder nimm Safran 1. Scrupel / Bisam 2. Gersten-Körnlein schwer : Reibs durcheinander / giebs in einem warmen Wein zu trincken. Etliche nehmen Safran 9. Gran / Bisam 3. Gran / und thuens in Wein. Reib die Hand Morgens nüchtern mit nassem Salz / das ziehet den Dampff von der Brust / und machet weit. Item / siehe Brosam von weissem Brod in Geiß-Milch / bis es wird wie ein Brey / magst es wol mit Safran gilben / streichs auf ein Tuch / oder Leder / legs auf die Brust / wann es hart will werden / so erfrische es wieder. Item Bermuth mit Schwertel-Wurzel gestossen / und gewürket / vertreibet die Engbrüstigkeit. Item Poley mit Honig zerrieben / und geffen / räumet die Brust.

17. Erbrechen. Fürs Erbrechen alter Leuth und jungen Kinder wegen eines bösen Magens. Nimm 3. Muscaten-Nuß / Negelein zerstoßen / 1. Quint Krausemünz / rothe Rosen / Bermuth jedes 1. Hand voll / zerstoßet und knettet es in Sauer-Taig wol / machet es wie ein Herk / und legt es mit dem Spiglein warm in die Herkgruben. Einem Kind nimme nur ein

wenig / das Brechen vergehet. Item Weyhrauch mit Eyerweiß conficirt / und auf die Puls gebunden. Oder nehmet Welsche Nuß-Kern 15. zerstoßet die wol / und sied sie in Ziegen-oder Geiß-Milch / thut darzu Dosten 3. Hände voll / hiervon laßet ihn alle Tage 3. mahl 5. Löffel voll trincken. Oder nimm rothe Myrrhen / Muscaten-Blumen / ana ein Unze / Weyhrauch ein Loth / das in Wein gesotten / und getruncken / ist sehr gut. Wer das Brechen des Magens hat / und die Speise nicht behalten kan / der brauche den Saft von saueren Granat-Äpfeln / vor Essens. Oder er esse schwarzen Kettig vor der Mahlzeit. Item nimm Lavendel-Blumen / 20. eingemachte Rosen-Knöpfe / auch so viel Krausemünz / vor 2. Pfennig Garten-Kimmel / und ein wenig dicke braune Negelein / alles zusammen vermischet / im guten Wein gesotten / und auf den Magen gelegt / wanns kalt wird / so mache es wiederum warm / thue es off / so stillt das Brechen. Oder thue eine Hand voll rothe Rosen / und eine Hand voll Krausemünz in ein Säcklein / siede es im guten rothen Wein / legs so warm es zu erleiden / auf den Nabel. Oder nimm Rothen-Brod / bähle das wohl braun / und reibs auf einem Reibeisen / desselbigen nimme 4. Loth / thue es in einen Tiegel / gieß Wein-Essig dar / auf / thue darzu Sauer-Taig / Mastix / Weyhrauch / Krausemünz 2. 1. Semill. Gersten-Meel 1. Unz / dieses wol warm gemacht / auf ein Tuch gestrichen / und wol warm über den Nabel gelegt. Item nimm eine Rinden oben von dem Brod abgeschnitten / solche über Kohlen gebäht / dann besprenget mit Krausemünz-Wasser / oder mit Wein-Essig / und darauf gestreuet kleine gepulverte Krausemünz / dasselbige gelegt zwischen den Nabel und Herk-Grube auf den Magen / dabey zu trincken geben ein Löffel voll Krausemünz-Wasser / und auf die Armen gebunden Krausemünz grün oder dörr / ist ein gewisse Kunst. Oder besprenge eine dergleichen gebähte wol heiße Rinden Brod mit Rheimschen Brandtwein / streue gestossene Negelein und Muscatnuß darauf / und legs warm auf den Nabel. Recipe Salis Nitri. fusi. Gemmae. ana Unz. Semis. Gallangæ, Macis. Cubeb. ana Drach. unam Milce. Hiervon werden von 4. bis in 8. Gran oder Gersten-Körnlein schwer in einem Wein oder Suppen-Brühe eingenommen. Item nimm einen neuen Schwamm / und wasche ihn sauber aus mit Wein / nese ihn dann mit einem guten Rosen-Essig / der wohl heiß sey / wickle ihn in ein saubers Tüchlein / und leg ihn über den Magen. Nimm Linsen 2. Hände voll / sied es wol in Milch zu einem Brey / thue darzu 7. Feigen / gestossenen rothen Sandel 1. Loth / Feld-Kimmel / Deumanten / jedes zwey Hand voll / stoß in einem Mörsner zusammen zu einem Brey / gieß weiß Rosen-Wasser darzu / so viel du bedarffst. Diesen Taig thue zwischen zwey leinene Tücher / und steppe es / daß es ein breites Säcklein werde / legs an den Magen / so warm du es leiden magst.

18. Fallen. Wann einer gefallen / daß er in dem Gesichte blaue Wähler bekommen / auch die Haut verletz / und geschrunden ist. Nimm Rosen-Wasser / gieß es in ein Schüssel / thue darzu das Weiße von einem Ey / nimm alsdann ein Stücklein Alaun / und

schla.

schlage das Eyer-Weiß in dem Rosen-Wasser immer hin und wieder/ biß es fast wie ein Wasser wird/ hernach tuncke hinein gedoppelte weiße Leinwand/ und lege sie auf die Perter/ wo die Nähler sind/ oder die Haut hinweg ist. Wann er will trocken werden/ muß man es abnehmen/ von neuem eintauchen/ und wieder darauf legen/ und solches immer widerholt/ das ziehet alles Blaue heraus/ heylet die versehrte Haut/ und vertreibt die Geschwulst in sehr kurzer Zeit. Item/ vor die blauen Flecken/ nimm alsbald/ wann der Fall/ oder Stof geschehen/ aus einer Semel ein Stücklein Brosam/ weich sie in frisch Brunnen-Wasser/ und legs also naß auf. Wanns trocken will werden/ wieder geneget/ continuir ein wenig damit/ so läßt es nicht blau werden. Oder neß ein Stücklein in heissem Essig/ schlags über/ wanns kalt ist/ wieder gewärmet/ diß so lang/ biß es hat ausgezogen. Oder nimm Terra Sigillata/ geschabt/ mit Wasser angefeucht/ un übergebund. So einer in ein Wasser fällt/ und wiederum heraus gezogen wird/ so solle man ihn gleich stürzen/ damit das Wasser aus ihm lauffen möge: Und sich wol hüten/ daß man ihn nicht alsobald nieder/ und das Haupt hoch lege/ weil man dardurch leichtlich ersticken kan. Wie dann Per: Thomas Bartholinus Cent. VI. f. 319. erzehlet/ daß einmahl zu Venedig bey seiner Kof-Frauen/ ein teutscher Goldschmid in das Wasser gesalt/ den man zwar heraus gezogen/ hernach aber in ein Bath mit erhöhtem Haupt gelegt/ darauf er noch selbige Nacht gähling erstickete. Deswegen hierinnen Vorsichtigkeit vonnöthen. Man solle aber auch solche aus dem Wasser gezogene Leuthe/ sonderlich bey kühlem Wetter/ mit warmen Tüchern wol erwärmen/ und ihnen ein Zimmet- oder anders kräftiges Wasser eingeben/ und nicht gleich mit Speiß und Tranc überfüllen/ sonderlich/ so noch Wasser bey ihnen seyn solte. Welches leichtlich folgend durch den Harn/ oder das Erbrechen ausgeföhret werden kan. Man sagt sonst/ daß derjenige/ welcher einen Türckis-Stein antrage/ nicht leichtlich vom Pferd falle/ oder ihm etwas beegne. Und hat mir einmahl eines Freyherrn Schreiber erzehlet/ daß er mit seinem Pferd von einem Hügel in einen Graben hinab gestürzet/ doch weder ihm noch dem Pferd das geringste Unglück begegnet-sey: Allein sein Türckis-Stein/ welchen er in einem Ring am Finger getragen/ habe nur einen Spalt bekommen. Wann sich hierauf zu verlassen wäre/ solte wol niemand ohne einem Türckis seyn. Sonst ist auch vor dem Fall vom Pferd gut ein Quintlein Sperma Ceti (Wallrath) oder so viel Krebs-Augen/ wans in einer Brühe eingenommen wird. Theils thun im Nothfall/ da man sonst in der Eil nichts haben kan/ einen guten Trunc Baum-Oel. Andere brauchen Butter mit warmen Bier. Theils Essig und Honig untereinander gemischt.

19. Frosch. Für dem Frosch unter der Zungen: Nimm klein Feigwarcken-Kraut mit Wurzel und Blühe/ das im April/ bey zunehmendem Mond und hüpschem Wetter gesammelt/ und an einem trocknen Ort aufgehelt sey worden/ 3. Quint/ bind es in ein rothes seidenes Säcklein/ hängs an Hals/ an blossen Leib/ trags ein Monat lang Tag und Nacht/ und verbreits

alsdann. Weiter/ nimm des erstgemeldten Krauts/ mit Wurkeln und Blühe 5. Quint/ thue es in ein sauber verglästes Häselein/ gieß daran ein Viertel guten starcken/ weissen Wein/ decks zu/ laß den halben Theil einsieden. Neße dann eine Baum-Wolle darein/ oder ein lindes zartes Tüchlein/ an ein Hölzlein gebunden/ und wasche das Gewächs damit/ das thue oft. Und wann du den Wein gebrauchet hast/ so dörre das Kraut/ und wirffs auch in das Feuer/ und verbrenns.

Item/ nimm Poley/ Dosten/ und wilde Deumenten oder wilde Müng/ jedes so viel als man mit drey Fingern halten kan/ Bertram-Wurk/ Reseln/ jedes 2. Quintlein/ Gilgen 1. Quintlein/ geschnittenen Frankosen-Holz ein halbes Quintlein/ dieses alles untereinander klein zerschnitten/ dann kochs im Wasser/ und gurgele dich des Tages drey mal. Darnach schmiere es mit Diamorum (Maulbeer-Safft/ der sein süß und gelinde ist/) oder zerstoße Wesche Nüsse mit ein wenig Rosen-Honig/ thue ein wenig Pfeffer und Salz darzu/ streichs oft auf/ es hilft.

Für dem Frosch im Hals. Nimm altes Schmeer und Seiffen/ jedes gleich viel/ stoß es durcheinander/ salbe den Hals damit bey dem Feuer/ oder in einer warmen Stuben/ daß sie wohl hineingehe/ und binde den Hals mit einem warmen Tuch zu.

20. Gelenck. So man ein Gelenck vertretten und verrencket hat/ so nimm Begrich/ koch es in saurem Bier- oder Wein-Essig/ schlag es um das Glied/ so befindest du/ daß sichs von Stund an wieder zu recht giebt.

Ein Pflaster auf zerfallene oder kalte Gelencke/ die sehr zerschället sind: Nimm weiß Wax zwey und ein halb Loth/ Mastix ein halb Quintlein/ Harz 2. Loth/ Bibergeil 2. Quintlein/ Zimmet/ Bockshorn-Kraut/ Chamillen- Blumen/ Bermuth- Saamen/ jedes ein halb Loth/ zerlasse und mische es wohl untereinander/ und bereite es zu einem Pflaster.

21. Geschos. Vom Geschos in Händen/ Füßen und allen Gliedern/ und voraus in Fingern/ darvon ein grosser Schmerz entsethet. Von dem Geschos wäre viel und mancherley zu schreiben/ dann man hat erfahren/ daß ein Mensch das andere über 600. Meil-Weegs erschossen hat; wie auch einmahl zu Paris geschehen ist/ da ein Ehe-Mann über Meer/ wegen seines Weibes/ zu der ein anderer grosse Liebe hatte/ ermordet worden; Wie aber dieses zugegangen/ mag bey den Magis gelesen werden.

Es sind auch noch andere Geschos/ welche die alte Weiber und Wettermacherinnen wohl wissen zuzurichten/ mit Schlehen-Dorn/ mit Eychenen-Zweigen/ mit Nadeln/ damit ein Todter eingenehet worden/ durch Fisch-Angeln/ durch Nägel aus Ross-Huff/ und von allen andern Dingen/ das von Natur kalt und trocken ist/ welche dem Saturno unterworfen. Wie es nun die tägliche Erfahrung giebt/ daß nicht allein vorerwehnte Stücke/ als Haar/ Bein/ Marck/ und allerley solch häufig Gauckelwerck muß ausschweren/ welches nicht zu glauben/ der es nicht mit Augen gesehen hat.

Solche Geschos von ersten zu curiren ist leicht/ dann so bald du den Balsam von Hasen-Wissel darauf streichst/

hest/

cheft/ so vergehet der groſſe Schmerz; So es aber lang gewehret hat/ und das Glied entzündet wäre/ muß man daffelbe mit Fahrenkraut- Wurzel / und mit dem Eichen-Laub / wie andere zauberliche Schäden löſchen/ und hernach mit obgemeidtem Balsam ſalben/ ſo wird er in wenig Tagen geſund / und von Grund ausgeheilet. Solte er aber dieſen Balsam nicht bekommen können/ ſo nehme er in der Nacht ſeinen eignen Koth/ und rothen Knoblauch / und mache daffelbe durch einander/ berühre es aber mit keinem Eiſen / und lege es alsdann über das Glied / da das Geſchoß iſt/ ſo wirds alſo bald beſſer/ doch muß das geſchehen/ ehe das Geſchoß 7. Stund gewehret hat / ſo kommt es zu keinem Geſchwehr / und ſo es zu keinem Geſchwehr käme/ ſo magſt du es wie andere zauberliche Schäden haben.

19. Für die Gicht. Nimm Holder-Marc / ein gut Theil/ und ein viertel Maas altes Weins/ auch ſo viel demes eigenen Harns / thue es in ein neuen Haſen/ laß auf den halben Theil einſieden. Darnach ſchmiere dich mit Brandtwein/ wo die Wehe iſt / reiſ ihn wohl hinein. Nimm dann ein Fleck wülleses Tuch/ und neß ihn im Haſen/ binde es um den Arm oder Bein/ wo die Wehe iſt / ſo heiſt du es leiden magſt: Wann es trocken wird/ ſo neße es wieder. Das thue auch/ wann du ſchlafen gehſt. Probatum.

Für die Gicht/ die von einem Glied in das andere kommt. Nimm groſſe Rüß-Kettich 8. oder 10. höle ſie aus/ und fülls mit Salz/ ſetz ſie neben einander/ in ein irdin Gefchir/ wol verdeckt/ vergrabs eines Armes tieff in die Erden 8. Tag lang. Dann nimms heraus/ ſo iſt es alles zu Waſſer worden: Mit dem Waſſer beſtreiche die Stätt / wo einem wehe iſt/ zum öftern mal. Es hilft. Oder ſalbe es mit dem ſchwarzen Bachholder- Del/ das man aus dem Holz machet. Oder nimm Salz/ ſo viel du wilt / ſetz es in einem groſſen Goldſchmieds- Ziegel in ein gutes Feuer / wie es die Goldſchmied haben/ laß es zergehen/ daß es zu Waſſer werde; Wann das erkaltet / ſo wird es hart / wie ein Glaß: deſſelben nimm/ ſo viel du wilt / und Herzen-Voley ohngefähr 2. Hände voll: Thue es zuſammen in ein leinenes Säcklein/ laß es ſieden/ ſo zerget das Salz wieder. Bade dann das Glied/ daran die Gicht iſt/ in ſolchem Waſſer / ein Tag oder fünf aneinander/ oder je länger je beſſer/ es hilft.

Die Gicht kommt gemeinlich vom Grimmen/ Zorn/ Kält/ von überflüſigen Eſſen und Trincken/ und von Unkeuſchheit: etwann auch davon / daß die Adern durch Hauen verderbet ſeynd / alſo / daß ſie die Hiß von dem Herzen zu den Gliedern nicht bringen/ darum daß ſie zuſammen gewachſen ſind / davon bleiben ſie kalt/ ſterben und verderben. Die Cur iſt dieſe:

Iſt von übrigem Blut / ſo ſoll man dem Patienten laſſen an dem linken Arm/ ſo aber der Wehtag an dem linken Arm oder Seiten / ſo laß ihm am rechten. Es iſt auch gut / daß man ihm gebe ein Drachm. Eheriacks mit warmen Wein im Bad / da Bibergeill/ Kauten und Galbey darein geſotten ſeye. Iſt aber der Menſch fett / welches von unmäßigen Eſſen und Trincken herkommt / ſo nimm Rhabarbara unam Drachm. Eſula gleich ſo viel / gieb ſie ihm zweymahl in warmen Wein/ ſo ſeyn er ſtarck genug ſeye / daß er

nehmen könne. Iſt er aber mager / ſo gieb ihm ein gut Eleaſarium, alſo auch Zinzib. Candid. ſalbe ihn mit Dialthaea & Oleo Benedico; alten Leuten aber iſt böß zu helfen.

Man nimmt auch Ameiſen / thut in ein eng Glas/ füllts mit Rhon/ und bewürckts mit Taig/ laſſet es in einem Ofen bachen/ wie man das Brod bächet/ darnach nimmt man es aus / und ſeihet es in ein Lauter- Glas/ und ſiedet in demſelbigen Bachholder- Beer / trinckt das nüchtern vor die Gicht.

Item/ an St. Johannis des Täufers Abend/ nimm einen Haſen voll Biſſen- Saamen / der Haſen muß durchlöcher ſeyn / und ſetze den auf einen andern ganzen Haſen in die Erden/ decke ihn wohl zu/ und laß ihn unter der Erden ſtehen / biß auf St. Jacobs- Tag / ſo findeſt du im unterſten Haſen Del / darmit ſalbe den mit der Gicht behafften Patienten.

Item/ laß einen ungeſchnittenen weißen Ziegen- Bock ſchlachten/ und ſo bald ihm die Haut abgezogen iſt/ ſo lege ſie dem Patienten warm um den Leib / oder wo es ihm wehe thut / ſo vergehen die Schmerzen/ und iſt hernach etliche Jahr davor ſicher.

Item/ koch das Gicht- Kraut/ oder das Gicht- Holz (es iſt ein Sträuchlein ſchatt- ſchwarzer Beer/ ſind inwendig grün) trinck davon/ und bade dich darmit.

Oder/ nimm 5. Loth Bachholder- Beer / thue ſie in einem Möſner/ gieß gut Bier darauf/ und ſtoß es untereinander/ gieß dann darzu 4. Maas alt Bier/ brenne ein Waſſer davon / thue ein wenig Roſen- Waſſer und Hut- Zucker darzu/ trincks des Morgens nüchtern/ und des Abends ſpat/ es wird helfen. Neße auch in dieſem Waſſer ein reines Tuch / legs auf die Stätte/ da dich die Gicht plaget.

Item/ man nimmt Beyfuß- Saamen/ Meſſel- Saamen/ und Biſſen- Saamen mit ſeiner Wurzel; Hirſchen- Ulnſchlitt/ Baum- Del / weiß War und Wein / miſche das untereinander/ ſeihe es durch ein Tuch/ doch daß es zuvor geſotten ſeye thue es in eine Büchſen/ und laß über Nacht ſtehen / dann ſalbe den Kranken damit/ das thue 3. Tag Morgens und Abends; Darnach mache ein Waſſer. Bad mit Kräutern/ die ſiede mit einander im Haſen/ nimm Beyfuß/ Bermuth/ Deumünk/ Marrubium album, Baldrian/ Fieber- Kraut/ Weegwart: Dieſe Kräuter waſche zuvor rein aus Waſſer/ ſiede ſie wohl/ und mache ein Bad / darinnen laß den Kranken ſitzen/ biß an den Kopf/ ſo lange er die Wärme er leiden kan; Darnach waſche ihm das Haupt gar wohl mit den Kräutern/ laſſe ihn ins Bette gehen/ und ſich warm zu decken/ daß er wohl ſchwiße. Auch ſollt du ihm im Bad lautern Wein / Baum- Del / Fieber- Kraut/ Centaureum in. q. miteinander geſotten / und durch ein Tuch geſiehen / ſo heiſt er es er leiden mag / zu trincken geben. Er mag auch zuvor eſſen / daß er nicht franck werde. Er hüte ſich vor Zorn / auch ſoll man nach dem Bad in keine Kälte gehen / dann von Froſt werden alle Glieder zuſammen gezogen / auch ſoll man nichts Kaltes nach dem Bad trincken; Nüchtern ſoll man auch nicht trincken / dann es gehet durch alle Adern; Man ſoll auch nichts Schweres von der Erden aufheben oder tragen.

20. Vor die Gall. Ein Loth Rhabarbara / drey

Messer-Spißen voll Zimmet / 4. Messer-Spißen voll Süß-Holz / und so viel Zucker als beliebig; Alles zu Pulver gestossen / davon genossen / was gefällig; treibet die Gall sehr wohl aus.

21. Vor die Gräs. Thue Weinstein in ein halb Maas Wein / laß es über Nacht stehen / darnach setze es zum Feuer / mische Ruß-Oel darunter / schmiere damit die beissende Haut. Probatum.

22. Vor den Glied-Schwamm. Nimm Fiegen (Mucken) Schwamm / welcher roth und weißgesprenkelt ist / denselben gedörret / hernach in einen guten Essig gesotten / über Nacht stehen lassen; den andern Tag auf dem Glied-Schwamm gelegt. Ist bewährt.

23. Vor die Gulden-Ader. Die Wurzel von Feigwarzen-Kraut (Scrophularia) ist über die Massen gut denjenigen / so sie bey sich trägt / vor dieser Kranckheit zu behüten.

Nimm Eybisch-Wurzel / weiß Lilien-Wurzel / Lein-Saamen / Fœnum Græcum jedes ein Loth / Bonnen-Meel 2. Loth / Rappapeln ein Händlein voll / Squilla ein Loth; stoß alles klein / siede es in Weiß-Milch / biß es wird wie ein Pflaster / mache es mit Mastix und Rauten-Oel geschlachtet / laß es wieder sieden / lege es des Tages 3. mal über.

Item / nimm Tormentill- und Ratter-Wurzel jedes 1. Loth / Zimmet / Galgant / Regelein / jedes ein Quintlein: stosse alles zu Pulver / siede es mit gutem Wein / seihe es / und thue in den abgeseihtenen Wein-Saffer / ein Quintlein / klein gestossen. Diesen Wein Abends und Morgens getruncken / stillt die Gulden-Ader Männern und Weibern.

Oder / nimm Schwefel-Blumen (Floris Sulphuris) ein Theil / feinen Zucker drey Theil / daraus mache Zäselein / jedes eines Quints schwer / mit in Rosen-Wasser geweichten Tragant; davon ist ein Zäselein auf einmal / biß auf fünf des Tages.

Oder nimm eine gute grosse Quitten / brat sie wohl auf einem Ofen oder heißen Ziegelstein / thue die Kern heraus / und zerstoß die Quitten in einem Mörsner: stosse auch breite Wegereich / Feschel-Kraut / Gall-Aepffel / Eichel in Häuflein / darinn sie wachsen / eines so viel als das ander / zu reinem Pulver / und vermische untereinander / daß es wird wie ein Pflaster: streichs auf ein Hänßin-Werck / oder lindes Tuch / lege es auf das Ort / da es aufgeloffen ist / laß es darauf liegen. Nimm auch Schaaf-Milch / oder / wann man die nicht haben kan / Rüh-Milch / lösch einen glühenden Stahl 3. mahl darinnen ab / laß ihn die Milch Morgens nüchtern warm trincken / er soll auch keinen starcken Wein trincken / sondern den mit gestähltem Wasser vermischen.

24. Wann die Gulden-Ader blutet: Man nimmt Zunder / und legt ihn auf die goldene Ader / so hilfft. Oder nimm ein Hasen-Balg / verbrenne ihn / und streue das Pulver darauf.

Item / nimm ein Baum-Woll / und brenne sie über ein Wax-Licht / über und über gar wol / und darnach röst es mit ein Baum-Oel ab / und balchs aus / legs auf den Schaden / daß es das Blut stillt.

25. Hals-Wehe / und Haiferkeit. Nimm Brunellen / Ehrenpreis / und Baldtmännlein / siebs in Wasser; Hernach gurgelse dich warm damit.

Oder siede Zäpflein-Kraut / Feigen und Hieffen / in Wasser / solches gleich dem vorigen gebraucht. Oder laß Feigen / und Pappeln / in Weiß-Milch sieden / und offermalen warm mit gegurgelt.

Item / blauen Beil / Brunelle / und Pappeln-Safft jedes gleich viel / unter einander gemischt / davon oft einen Löffel voll in dem Mund genommen.

In das ordinari-Geträncke / durre-Holler-Schwämmlein gelegt / ist auch gut für einen bösen Hals.

26. Für die Bräunen im Hals. Nimm präparirten Salpeter 6. Loth / Muscat-Ruß / Oel ein drittels Quintlein: Dieses untereinander gemischt / und davon ein Quintlein unter einen Becher voll frisch Brunnen-Wasser gethan / und laulich den Mund und die Zungen damit abgewaschen.

27. Vor das Zäpflein herab = fallen. Ein frisches Ey hart gesotten / dann geschälet / in der Mitten entzwey geschnitten / und so heiß auf dem Wirbel geleyet / anbey den Kopff warm gehalten; Sollte es das erste mal nicht helfen / muß mans öfters wiederholen.

28. Hände schön zu machen. Nimm Mandel-Kleien / Benedische Seifen / a 3 ij. Amyli. Florentinische Bockelwurck / a 3 ij. gepulverten Reiß / gebrandten Alaun / a 3 j. gereinigt und gepulverte Gersten / 3 ij. Zyper-Wurck / 3 lb. Campfer 3 lb. alles zu Pulver gemacht / damit die Hand gewaschen; davon werden sie weiß und schön.

29. Husten zu vertreiben. Mache aus einem Seidlein Cardobenedicten-Wein 3. Theil / laß einen Theil davon warm werden / würff 3. Loth Candel-Zucker hinein / trincke solchen früh Morgens; Den andern Theil auf gleiche Art / Abends / und den dritten letzten Theil wieder des Morgens.

Item / etliche Salben-Blättlein / in Weiß-Milch gesotten / mit Candel-Zucker süß gemacht / und warm getruncken.

Oder Feigen halb von einander geschnitten / Rheinischen Brandtwein daran gegossen / solchen angezündet / und allerdings ausbrennen lassen / davon jedes mal bey dem Schlaffen-gehen etwas genossen.

Item / Spermacete in Mandel-Oel aufgelöst / und auf warmen Bier mit Candel-Zucker getruncken.

Oder ein Stücklein Zucker über ein Wax-Licht gehalten / die Tropffen darvon in ein Röhren-Wasser fallen lassen; Hernach / wann solche bestanden / in den Mund genommen.

Item / Flitsch-Rosen-Zucker 2. Loth / Süß-Holz 2. Loth / beedes in 2. Maas Wasser gesotten / biß der vierdte Theil eingefotten; Folgendes davon getruncken / löset ab um die Brust / und hilfft vor die Husten.

Oder Nettiich in Wasser gesotten / Honig darzu gethan / und etliche Tage hiervon getruncken / vertreibet die alte Husten / zertheilet die zehen Phlegmata von der Brust / und machet auswerffend.

30. Kehle. So jemand ein Geschwähr unter der Kehle hätte / dem soll man unter der Zungen lassen / oder an der Haupt-Ader / darnach mache ihm dis Pflaster: Nimm Holler-Blüth und rothen Kuhl / jegliches eine Hand voll / stosse das und siede es mit einem Löffel voll Honig / und auch so viel Butter / binde das warm auf die Kehle / thue es oft. Auch soll der Krancke diesen

Tranck zu sich nehmen: Nimm ein Loth Feigen / Rosinlein 2. Loth / stoß Süß-Holz in ein viertel Maas Wassers / und trink oft davon. Auch ist gut / daß man ihm weissen Hunds-Roth mit kaltem Wasser zu trinken gebe / soll des Tages nicht viel schlaffen / das Haupt hoch legen / und die Kehle oft mit Dialthza schmieren.

31. Keuchen und schweben Athem. Nimm Holtz-Wurzel / Engian und Süß-Holz / jedes gleich viel / mach es zu Pulver / rühre in ein Honig / davon oftmal genossen. Es machet leichten Athem / und vertreibet das Keuchen.

Item / Osterluch-Kraut in Honig-Wasser gesotten / oftmals wohl warm darvon getruncken / erwecket einen leichten Athem.

32. Vor den Kopf-Schmerzen: Zwölff Stück Pfirsings-Kern / aufgeschlagen / und die inwendigen Kern gestossen / von einer Citronen die Schelffen auf einem Rieb-Eisen abgerieben; Ferner etwas Petersilligen-Kraut und Weinrauchen gehackt / alles samt Rosinlein-geriebenes Brod unter einander gemischt / in ein Tüchlein gethan / und über die Stirn gebunden.

Oder vermenge geriebene Brosam von Rocken Brod / ein wenig Saltz und Negelein / feuchte es mit ein wenig Rosen-Esig an / solches schlag in ein Tüchlein / und gebrauchts wie erstbemeldtes; Ist beedes sehr nutzbar / ziehet die Hitze aus / und lindert den Kopf-Schmerzen.

33. In hitigen Krankheiten; Nimm 10. Loth Salpeter / ein Loth weissen Ingber / und ein Loth Zimmet / alles klein zerstoßen / untereinander gemischt / darvon dem Patienten eines Ducatens / schwer in frischen Brunnen-Wasser eingeben / darauf anderthalb Stunde schweigen / darnach 2. Stund fasten lassen / folgendes über einen glühenden Ziegel Wasser gegossen / und den Kranken nach Durst trincken lassen. NB. Einer schwachen Person / oder kleinem Kind / ist die Helfste zugeben.

34. Knie. Vor Knie-Wehe nimm Rüben / siede sie wohl in Wasser / streiche es auf ein Tuch / binde es darüber.

35. Den Kropff zu vertreiben: Man muß nehmen von einem Hecht den Kopf / solchen bis über die Flossen abschneiden / alsdann in einen rauhen Hasen / der inwendig nicht gegläst ist / stellen / daß das Maul über sich siehet / und drey Schwammen / die wohl steinigt sind / neben dem Kopf herum legen / folgendes den Hasen mit einer Stürken / die in der Mitten ein Loch hat / ein wenig grösser als ein Pfennig / auch die Stürken neben herum wohl mit Leimen vermachen / alsdann den Hasen / in ein starckes Kohlfener setzen / und drey Stunde in einem steten Brennen erhalten / bis man keinen Rauch mehr zum Loch der Stürken aus den Hasen gehen siehet / dann muß man den Hasen nicht ehender aufthun / bis er völlig erkaltet ist; Hernach thut man den Leimen sauber hinweg / daß nichts darvon in den Hasen fällt / und stößet die gebrandte klein / zu Pulver / thuts in einen Krug / an dem Tag / wann der Vollmond ist / und gießet ein Maas Wein daran / des andern Tages / nemlich den Tag nach dem Vollmond / fänget man an / ein Trinck-Glas voll darvon früh nüchtern zu trincken / man muß es eintheilen / daß es auf neun mal aus-

getruncken wird / auch wann man den Wein einschenken will / alle mal das Pulver wohl aufrühren / durch ein reines Tüchlein seihen / alsdann getruncken und darauf fasten bis zu Mittag. Solches ist von unterschiedlichen mit Kropffen behafteten Personen / so sich dieses Recepts drey Monat nacheinander bedienen / approbirt befanden worden.

36. Lippen. Wenn die Lippen aufgespalten sind / der soll die Leßzen und Lippen mit gepulverten Mastix besalben / darein Eyerweiß gerühret ist. Oder eine Salbe von Thucia und Eyer-Dotter / Del machen / und aufstreichen. Auch ist gut den Schaden oft mit Gersten-Wasser und Beegbreit-Wasser zusammen vermengen / gewaschen.

37. Leber / vor deren Unreinigkeit: Rösle frisch gewaschene Wein-Beer in einem Pfändlein / nur so trocken / daß sie schön auflauffen / alsdann solche gleich essen / und darauf zu Bette gelegt. Dieses kan man etliche mahl gebrauchen. Es vertreibet alle Unreinigkeit der Leber / und erfrischt solche.

38. Vor die Leber-Flecken. Nimm Weinstein-Del / tunc ein Federlein darein / und wann man zu Nachts schlaffen gehet / so bestreicht man den Flecken damit.

Oder Wassermerck / die grünen Blätter zerstoßen / und zu Nachts übergelegt. Oder den Saft darvon angestrichen / und früh Morgens mit Wasser / darinnen Gersten-Kleien gesotten / wieder abgewaschen.

39. Lenden-Schmerzen. Davor ist dienlich Johannis-Kraut in ein Seidlein Wein gesotten / so lang als weiche Eyer; Davon früh nüchtern / und Abends bey dem Schlaffen gehen jederzeit ein Achtel-Maas darvon getruncken.

40. Lungen. Vor das Pfeiffen derselben. Ein Achtel-Maas Lufftröhrlin-Wasser / auch so viel Holler-Esig / und 4. Loth Candel-Zucker / zusammen so lang als harte Eyer sieden lassen / dann zum Gebrauch auf behalten. Wann die Lungen pfeiffen / einen Löffel voll davon genommen.

41. Magen. Voley auf dem Haupt getragen / machet einen guten Magen. Item / Chocolate mit Trisaneet vermischt / auf gebähten Semel-Schnitten / mit Wein angefeuchtet / zu Mittag / gleich nach der Mahlzeit / genossen.

Oder 3. Loth Zucker und ein Loth Mutter-Zimmet vermengter / drey Messerspizen voll davon auf obige Art nach Tisch genossen. Oder Rocken-gerieben Brod mit Mastix vermischt / davon einen Löffel voll nach dem Essen gebrauchet.

Item / Calmus / Zittber / jedes ein Quint / Zucker 2. Quint / des Tages so oft beliebt / 3. Messer-Spizen voll hiervon also trocken goessen / bessert den Magen. Item / destillirt Calmus-Del 3. Tropffen in einem Löffel voll Fleisch-Brühe eingenommen. Oder Alker-Latwergen / einer Castanien-groß genossen / machet einen guten Magen.

42. Vor das Brennen so vom Magen aufsteigt: Schab eine schöne Kreiden / mische unter 3. Messerspizen derselben 4. Messerspizen Canari-Zucker / nimm 3. Messerspizen voll davon in einen Löffel voll Bier oder Wein. Es hilft auch vor das Brennen des Sots.

Item/ Rothe Corallen/ Krebs-Augen / (wann sie von blauen Krebsen kommen/ sind sie noch besser) jedes ein Loth/ eine halbe Muscat-Nuß/ Candel-Zucker/ so viel beliebig/ untereinander gemischt / und 3. Messer-spitzen davon genommen.

43. Ein bewährt Mittel/ zur Stärkung des Magens. Negelein: Del/ Muscaten: Del/ Mastix: Del/ und Quitten: Del/ jedes gleich viel / untereinander / in ein klein Schällein heiß gemacht/ alsdann den Magen/ das Herz-Grüblein/ wie auch unter den Brüsten/ absunderlich unter der rechten Brust/ warm darmit geschmieret; Auch ein Schnitt Rocken-Brod gebähet/ mit Negelein und Muscat bestreuet/ über dem Magen gelegt; Wann das Brod hart wird/ mit Herz-Carfunckel-Wasser angespritzt / solches wieder heiß gemacht/ und das oft wiederholt. Es stärket den Magen vortreflich / ist auch gut vor das Drucken des Magens.

44. Vor die Mergstigung und Aufsteigung der Milch. Ein gerechtes Schwalben-Wasser mit Biebergail gebrandt/ wann einem die Mergsten aufsteigen/ alzeit einen Löffel voll davon genommen/ vertreibt die Schwermuth. Wer die Biebergail nicht gedulten kan/ mag sich des Schwalben-Wassers allein bedienen.

Item / nimm zu Nachts beym Schlaffengehen/ Franckfurter Pillulen in Bier oder Wein ein / des Morgens darauf ein Fleisch-Suppen/ mit ein wenig Brod genossen / und gleich darauf ein halb Seidlen Löffel-Kraut-Wein getruncken / solches ist dem Milch sehr nützlich/ und führet das Unreine hinweg.

Item/ Tannen-Pech auf ein Leder gestrichen / und auf das Milch geleyet.

45. Oberbein. Die Oberbein zu vertreiben. Recipe Olib. unc. unam Mastichis unc. quinq. Cerussa unc. sex, Argenti Vivi unc. tödte dieses Quecksilber/ das andere stoß/ misch mit Rheinberger-Schmeer / und reibe das Oberbein bey einem warmen Ofen starck darmit / ohngeacht / ob es schon wehe thut. Nimm dreysig Mayen-Würmer/ und darzu ohngefahr ein viertel Pfund Butter / so alt mans haben kan / darinnen die Mayen-Würmer/ bis es gar zu einer Salbe wird / durcheinander mit einem Messer geschlagen / und das Oberbein / so weit es sich erstreckt / aber nicht weiter / auf das allerdünneste damit bestrichen Morgens und Abends. Man muß aber dasselbe/ wann der Mond voll ist / und jezo wieder abnimmt / zu salben anfangen / und allemahl die Salbe rein wieder abschaben/ so wird dieselbe mit Gottes Hülffe im Abgang des Monchs das Oberbein wegessen / und darnach gleicher Gestalt wieder aufgestrichen/ in dem Zunehmen des Monchs wiederum zu heysen. Im Aufnehmen der Würmer muß man sich beflissen/ daß dieselbe mit bloßen Händen nicht angegriffen / sondern etwann an einen Zwirn-Faden gebunden/ und aufgehoben werden/ sonst taugen sie nicht. Item/ eine Bley-Kugel breit/ und dünn geschlagen / und über das Oberbein etwas fest gebunden / und eine Zeitlang darüber Tag und Nacht getragen / so vergehet es.

46. Ohren-Stecken. Darwider dienet ein halb Seiden-Häselein / halb mit durren Holler / und halb

mit Wein-Essig angefüllt/ so lang als weiche Eyer siedend lassen/ hernach den Dunst davon lassen in das Ohr gehen. So der Schmerzen nicht aufhörete / kan man den Holler zwischen einem Tüchlein warm auf das Ohr/ daß es bis an den Schlaf gehe / legen. Hilfft gewiß.

46. Rothlauff. So man das Rothlauff/ und zwar das erste mahl hat/ so nehme man ein ungenektes Tuch / wie es von dem Weber-Stuhl kommt / leg oder wickel das Orth/ wo das Rothlauff ist/ damit ein/ laß so lang darüber / bis das Rothlauffen allerdings vergangen. Dann grabe das Tuch selber in die Erden an einem solchen Weeg/ den du dein Leben-lang nicht mehr gehst/ so wirst du das gemeldete Rothlauffen nicht mehr bekommen. Oder wann mans das erste mahl hat / nimme die Gall von einem Karpfen/ doch daß sie noch in kein Wasser gekommen / schmiere das Orth damit / wo das Rothlauffen/ es hilfft gewiß/ daß man selbiges nicht mehr bekommt. Item vor das Rothlauff/ Nachtschatten-und Willa: Blätter / von jeden eines übergelegt/ und gebunden. Oder roth-Korn-Blumen-Wasser / übergeschlagen / löschet die Hitze des Rothlauffs. Dieses Wasser kühlert auch die Leber/ und mag ohne Sorg gleichfalls in higen Fiebern getruncken werden.

Wider die Ruhr und Durchbruch. Thue heißen Aischen in den Nachstuhl/ laß den Patienten sich darüber setzen/ so oft es ihn treibet. Item/ nimm von einem Rocken-Laib: Brod die obere Rinden ganz herab / schneide die Brosam heraus / daß gleichsam ein Deckel wird / zerklöpfe drey Eyer / rühr eine Muscatnuß / samt ein Händlein voll Chamillen/ beedes zerrieben / darein/ streiche es in das Brod/ halte solches zum Feuer/ laß trocknen. Dann lege es über den Bauch. Wann es dörr/ spritze es mit rothem Wein an/ lego ferner über. Hilfft gewiß. Oder zerreib ein Pläglein Terra sigillata, rühre etwas Theriac darunter/ streiche es auf ein Tüchlein/ lego so heiß als zu erleiden auf den Nabel. Item/ zerklöpfe einen Eyer-Dotter/ reib eine Muscatnuß hinein/ rühr einen Löffel Meel darunter / formirs wie ein klein Läßlein/ laß auf einem warmen Herdt bachen/ dann lego in das Bier. Ist so wol grossen Personen/ als Kindern zu gebrauchen/ stärket den Magen/ und hilfft vor den Durchbruch. Oder vermenge Leichen- und Spercken-Roth / giebe einem Kind davon nüchtern zuessen.

47. Rippen. Vor alle Kranckheiten der Rippen und Seiten/ lassen etliche die Median-oder Leber-Ader/ am rechten Arm an den Händen/ obs aber allezeit gut seye/ das laß ich sie verantworten. Wenn von Schlagen / oder Fallen eine Rippe geknicket ist/ der trincke Baum-Del im warmen Bier/ das zerreibet alles böse Geblüt/ heylet aus den Knochen heraus. Schmiere dich aussen über dem Loco affecto mit Lorbeer-Del/ man muß sich aber sein stille halten/ und sich nicht sehr bewegen. Wan einer auf die Rippen gefallen/ und nicht Athem hohlen kan; Der nehme ein frisch Ey/ rühr es in einem Löfflein in einem scharffen Wein-Essig/ der warm gemacht ist/ thue Zucker und Hönig darunter / daß es ein wenig lieblich zu gebrauchen wird/ menge Rhabarbara klein zerstoßen/ Bocks-Blut und Weins-Bruch darunter /

und

und trinke es alle Morgen/so wird es mit Gottes Hülff bald anderst werden.

48. Rückbein. Wer gesamlet Blut hat in den Rückbeinen/ das ihn sticht/ so soll man das also vertreiben. Nimm Petersilien-Wurzel 2. Loth/ Pimperellen-Wurzel/ einen Vierling/ wasche die rein/ und schneide klein zu Stücken/ leg sie in Essig und Wasser/ und siehe sie also/ daß der halbe Theil eingesotten/ dann nimm die Wurzeln/ drücke den Saft von denselbigen/ thue so viel Honig/ Seim/ bis es süß werde/ darzu/ darnach soll mans über Feuer setzen/ und sieden lassen/ dieses soll du trincken frühe und spät ein Eyer-Schalen voll/ man kan auch mit demselben das Rückbein und den Leib salben/ darnach nimm in Bocks-Horn-Kraut einen Vierling/ Bertram 1. Loth/ Senfft 1. Loth/ Pfeffer ein Loth/ thue 2. Vierling Baum-Oel darzu/ laß miteinander aufwallen/ und den Leib damit bestreichen. Man esse noch trincke nicht eher bis auf den Mittag/ etwan von einer alten Hennen/ die nicht sehr gesalzen noch gepfeffert/ sondern in seiner eignen Brühe gesotten seye. Man kan sich auch des Safrans/ Ingwers/ und Zimmet untereinander gemenet/ und Elect. Dionysii (welche in der Apothecken eine gewisse Latwerge) bedienen im April und Wein-Monat.

49. Seitenstechen. Darzu dienet Eberzahn-Pulver/ mit Hecht-Küßern und Krebs-Augen vermischt/ hievon 3. Messer-Spizen voll auf einmahl eingeommen. Item/ Pfaffen-röhrlein-Kraut-Wasser/ ist auch gut für das Seitenstechen/ und für die Fülß in Gliedern. Vor Schwinden der Glieder: Gieße in ein Gläßein/ mit einem engen Hals/ ein halb Seideln guten alten Wein/ machs oben mit einer Blasen geheb zu/ laß in einem Rocken-Laib Brod einschlagen/ und mit backen/ wann das Brod fertig/ nimm das Gläßl heraus/ wann jemand Schmerzen in Gliedern hat/ oder dieselben anfangen zu schwinden/ der schmiere sich offtmahls damit. Es hilft gewiß.

50. Scharbock. Ein bewährt Stuck vor dem Scharbock. Menschen/ denen das Zahn-Fleisch sehr wächst/ und blutet/ wann man daran rühret/ dieselbe können auch nicht wol die Zähne aufeinander beißen/ und kan ein Zahn um den andern aus dem Maul nehmen/ mancher kan weder essen noch beißen daran/ und so man ihn nicht vorkommt/ fallen dem Menschen die Zähne aus/ es schlägt auch oft eine andere Krankheit darzu/ daß der Mensch wol daran sterben muß/ dasselbe aber zu verwehren/ und dem obgedachten Gebrechen zu helfen/ soll man dieses nachfolgende gebrauchen: Nimm Pfeffer-Kraut/ Tausendgülden-Kraut/ oder auf Latein Centuarium minus genannt/ Ottermigkraut/ Wegbreit/ rothe Rosen/ alles dörrte/ jedes ein Hand voll/ Tormentill-und Beinwellen-Wurzel/ auch dörrte/ jedes 1. Loth/ diese Kräuter klein geschnitten/ Mastix/ weissen Weyhrauch/ jedes 1. Drachm. Diese Species alle wol durcheinander gequetschet in einem Mörsner/ gieße ein Maas rothen Wein darauf/ auch 2. Löffel voll reinen Honig darein gethan/ siede das wol durcheinander/ nimm es hernach in den Mund/ so heiß als du es erleiden magst/ halt es bey einer Stund darinnen/ speye es darnach aus/ und nimm das vorgeschriebene Sälblein/ bestreiche oder schmiere das Zahn-

Fleisch/ da dirs wehe ist/ damit/ und halte den Mund stille/ Abends und Morgens/ so lang/ bis es vergehet. Mache die gedachte Salbe also: Nimm durchgeseihtes Rosen-Hönig 2. Loth/ Mastix ein Drachm. weiß Weyhrauch/ gebrannt Alaun/ jedes 1. Drittel eines Drachm. rothe Myrrhen ein Sechstheil eines Drachm. diese Species klein gepulvert/ und mit dem Rosen-Hönig wol durcheinander gemischt. Oder nimm die Blätter von Creutzbeeren/ die unter den Dornen pflügen zu wachsen/ der spizigen Wegbreit-Blätter/ Garbe (gewisses Kraut also genannt) jedes gleich viel/ untereinander gemischt/ klein geschnitten/ und Wasser daraus gebrennt/ mit demselben Wasser spühle das Maul/ kan man aber dasselbe Wasser so bald nicht haben/ so nimm nur die Kräuter/ presse sie in den Händen/ daß sie Saft geben/ und bestreiche mit demselben Saft das Zahn-Fleisch. Nimm Hönig/ Salbey/ Alaun/ groffe rothe Pappel-Rosen/ (man nemts sonst auch Pfloet-Rosen) destillir ein Wasser davon/ mit diesem spühle den Mund und die Zähne/ und schmiere hernach die Fäule mit Balsam Sulphuris. Item so jemand Infektion vom Scharbock hat/ der nehme ein Maas Ziegen-Milch/ siede dieselbe auf/ und gieß alsdann einen Löffel voll sauren Essig hinein/ daß sie zusammen laufft/ und zu Molcken wird/ seche sie alsdann durch ein rein Tuch/ und kläre sie ab/ und wenn solches geschehen/ thue in dieselbe abgeseichte Molcken/ eine Hand voll grün Löffel-Kraut/ eine Hand voll Born-Kressen/ und eine Hand voll Bach-Bungen/ dasselbige hacke zuvor/ ehe du es in die Molcken thust/ zusammen gar klein/ laße es dann mit den Molcken wieder aufsieden/ umgekehrt/ so lange du ein weich Ey siedest/ und decke den Hasen mit einem Deckel fein fest zu/ kläre es alsdann wieder ab/ durch ein rein Tüchlein/ setze es in einen Keller/ daß es kalt wird/ und gieß alle Morgen dem Kranken/ ehe er aufstehet/ und noch nüchtern ist/ desgleichen Nachmittag nach 2. Uhren/ ungefähr 3. Wochen lang nach einander/ bis daß ihm die Flecken auf der Haut/ Arm/ und Beinen einschlagen/ allezeit auf einmahl ein halb Seidel (so du ihm jederzeit ehe ers trincket/ ein wenig warm machen lassen muß) zutrinken/ laß ihn alsdann in einem Betto eine gute Stund lang daraufschrögen/ und hernach den Schweiß vom Leibe mit einem reinen Tuch wieder abtrocknen/ wann solches geschehen/ mag der Krancke aufstehen/ und zu gebühlicher Zeit seine Mahlzeit halten/ sich aber vor der Luft hüten/ und nichts Gewürktes/ noch hart Gesalzenes von Speisen essen. Wann nun der Krancke solches/ wie vorstehet/ drey Wochen lang gebraucht hat/ oder so die Flecken an ihm sehr ausgeschlagen/ mag er wol damit eine Zeit lang einhalten/ alsdann gebrauche er hernach weiter das Löffelkraut alleine/ wie nachfolget: Nimm ein halb Pfund Löffelkraut mit den Stielen/ und mache es rein/ daß es nicht sandig seye/ muß aber nicht gewaschen noch genehet werden/ hacke solches gar klein/ und nimm darzu ein ganz Pfund gestoffnen Zucker/ mische ihn mit dem Kraut durcheinander/ wie man pfleget einen Rosen-Zucker zu machen/ nimm hernach 2. Loth eingemachte Alant-Wurzel/ 1. Loth Citronat/ 1. Loth Citronen-Schalen/ 1. Loth Pomeranzen-Schalen/ 1. Loth Borrage-Zucker/ und ein Loth Rosen-Zucker/ so ab-

les mit Zucker eingemachet ist / hache solches auch mit einander gar klein / und thue es alsdann zu dem vorigen gehackten Löffelkraut / mache es zusammen in ein steinerne Büchsen ein / esse alle Morgen davon nüchtern / einer Welschen Nuß groß / so wirst du befinden / daß solches das böse Geblüt sehr reiniget / und austreibet / damit du aber der ausgeschlagenen Flecken wieder los werden mögest / mußt du hernach weiter einen Medicum oder Arzt gebrauchen / der dir darzu Rath gebe / wie sich solches zwischen Haut und Fleisch zertheilen / und durch Bähnen mit heißen Kräutern oder andern Mitteln von dir gebracht werden möge. So mag auch wol die Person / so zuvor den Scharbock gehabt hat / wann ihm solche Krankheit gleich wieder vergangen / das eingemachte Löffelkraut die Woche einmal oder zwey gebrauchen / und zu sich nehmen / dann es ihm nirgend zu schädlich / und das böse Geblüt sehr reiniget. Es muß aber dieselbige Person / so zuvor mit dem Scharbock befaßt gewesen / in acht haben / daß sie sich ein paar Tag lang hernach allezeit in dem Herbst durch einen Medicum wieder purgieren / und den Leib reinigen lasse / damit solche Krankheit sich nicht so leicht wieder bey ihm ereignen möge / und so er den Scharbock nur allein erst im Mund hätte / daß ihm das Zahn-Fleisch riechend unanbrüchig würde / muß er bey Zeit einen Barbierer darzu gebrauchen / und sehen lassen / der solcher Mundfäulung in der Zeit fürkomme / und das Zahn-Fleisch wieder erfrischt / ehe es gar zusehr darmit überhand nehme.

§ 1. Schenckel. Vor Geschwulst an Schenckeln. Nimm den Saamen von Tag- und Nacht-Kraut / zu Latein *Parietaris* genannt / zerstoß ihn mit Essig / und lege es als ein Pflaster auf die Geschwulst / das vertreibet sie bald : Oder mache ein Bad von Hühner-Mist und Weizen-Kleien / also / daß du heiß Wasser darauf gießest / und wol umrührest / bade die Schenckel darinnen / das macht sie auch bald niederfallen. Nimm weidene Blätter / Pappeln / oder Räß-Pappeln / Wein-Blätter / jedes 1. Hand-voll / 6. oder 7. ganze Mohn-Köpfe / siebe es miteinander / und wasche die Schenckel darinnen / etwann drey oder vier mahl. Ein Bad vor die geschwollne Schenckel. Nimm einen rothen Ziegelfein glühend gemachet / und Wein darauf gegossen / den Schenckel wohl verwahret / daß er über den Stein schwigen muß / auch ist es den verlahmten Gliedern sehr gut / wann einem die Nerven in Schenckeln verstopft / erkrummen und erkalten. So reibe erst die Sohlen unten an den Füßen wol mit warmen Füchern / tuncke hernach ein Füchlein in Brandwein / und reibs auch wol damit / und lasse es fein einzichen / und ein warmes Füchlein darauf.

§ 2. Schienbein. Wer Schäden an den Schienbeinen hat / der nehme weiß Hartz / und Schäfen-Inschlitt / siebe es in Ziegen-Milch / und schmiere es darauf. Für die Schmerzen der Schienbeine / läßt man zwey Adern auf den Schienbeinen.

§ 3. Schleim-Purgation / vor den Schleim. Erstlich muß man machen einen linden Tranc / darzu soll man nehmen Senet-Blätter ein halb Quintl / süß-Holz ein halb Quintlein / kleine Rosinen ein halb Pfund / das alles soll man sieden in drey Seidel Wasser / so lang biß der dritte Theil ist eingesotten / alsdann

wann man Abends schlaffen will gehen / soll man einen starcken Tranc thun / desgleichen Morgens / wann man aufstehet / und alle mahl drey Stund darauf fasten / solches soll man 3. Tag nacheinander brauchen / wann das geschehen / kan man diese linde Purgation / als ein Quintlein schwarz Zimmet-Holz einnehmen. Diese gemeldte Purgation dienet zu dem verschleimten erkalteten / verstopften und blöden Magen.

§ 4. Schluchsen. Vor den Schluchsen / oder Hetschen trinc warm Bier mit Eyer-Dottern etliche Tag nach einander / so vergehet wieder. Oder nimm gebrandtes Hirsch-Horn im Wein ein. Oder nimm einen Deumanten und Bermuth-Syrup zusammen / eines so viel als des andern / untereinander vermischet / das vertreibet auch. Man muß es aber nur lambendo brauchen. Nimm Bermuth 2. Hände voll / Deumanten 1. Hand voll / Kimmel 1. Quintlein zerstoßen in ein Säcklein gethan / und auf den Magen gelegt : Wenn man warmes Bermuth-Wasser trinct. Nimm ein warmes Brod / umwickels mit einem reinen Füchlein / legs auf den Magen. Fünf Tröpflein Anis-Oel im Wein / oder gesottnen Wasser getruncken / und ein wenig auf den Nabel geschmieret. Was der Schluchsen (Hetschen) vor ein Symptoma und böser Gast in etlichen Morbis / sonderlich den acutis fey / ist unnöthig weitläufftig zu beschreiben / dann er manchmal also ansetzt / daß die Patienten darüber zu Bett liegen müssen ; In diesen Fällen ist dieses Mittel gut zu gebrauchen / und vielmahl bewährt erfunden : Nimm Wachholder-Beer / rothe Dorn-Rosen und Krausmünche / jegliches eine Hand voll / pulverisire es gröblich / mische es durcheinander / darnach nimm Sauer-Taig / der wol sauer ist / so viel als ein Gans-Ey groß / knette das Pulver in dem Taig gar wol / lege ihn ferner in ein Schüssel / gieße sehr scharffen Wein-Essig daran / der ganz heiß und im Sieden ist / zertheile den Taig mit einem Löffel / daß es wie ein Drey werde / mache ein zweyfaches leinenes Tuch von dreyen Ecken / streiche den Taig darauf / und lege es auf den Magen / daß die eine Spitze des Tuchs auf die Herz-Grube komme / das Breite aber gegen dem Nabel zu / wenns tropfen worden / so nimm gar heißen Wein-Essig / besprenge damit den Taig / auf dem Tuch recht wol / daß er ganz feucht und naß werde / lege es wieder auf / und folge nach / es hilft gewiß. Das gelbe Häutlein von einem Hühner-Magen gepulvert / und eingenommen / wird auch hierinnen sehr gelobet.

§ 4. Schnupfen. (Schnaudern oder Strauchen) ist insgemein eine Verstopfung des Hauptes ; kommet es vom Geblüt / so lasse ihm die Leber-Adern / und lege ihm folgendes mit leinenen Füchern auf die Stirn / den Tag zum öfftern laulich warm : Nehmt Pappel-Salbe / Rosen-Oel / jedes ein Loth / Wein-Essig ein Loth. Kommt es von der Kälte / so soll man ihm nicht lassen / sondern bestreiche ihn um die Stirn mit Chamillen- und Spick-Oel. Kommt es sonst von Feuchtigkeit / so brauche er dieses : Nimm Pfeffer ein halb Quintlein / Bertram 1. Quintl / Senf ein halb Quintlein / mische und zerstoße es gröblich / diß kaeue im Mund / und ziehe den Achem an dich. Kommt es nach einer Krankheit / so koche ihm alle Abend / Mor-

gens /

gen und Mittag mit Bibergeil / Cubeben / Negelein / Ballrauch / Candaraca, verzehret die Flüsse. Es sind 3. Stücke / die den Schnappen oder Strauchen wehren: Wenn man wenig isst und trincket (und ist das gebratne Fleisch zu dieser Zeit das allerbeste) brauchet auch um den andern Tag dieses Fuß-Bad / doch damit der Dampf nicht in den Kopff steige / so könnest ihr zudecken / dann die Fuß an einem Ofen oder bey dem Feuer wol wieder trocknen. Nimm Chamillen-Blumen / Bermuth / jedes ein Hand voll in Wasser gesotten / und das Marck von einem gebratnen Borstorf-fer-Apfel / ein wenig Rosmarin / und ganzen Saffran / guten Wein-Essig / weissen Wein und Honig / jedes 2. Löffel voll / dieses kochet untereinander / hiervon nehmet einen Löffel voll warm in den Mund / haltet es darinnen / so lang ihr könnet / das thut oftmahlen. Ist die Nase verstopffet / daß der Fluß nicht folgen will / so nehmet ein angezündetes Schwefel-Kerlein / haltet die Nase darüber / es zerbricht die Verstopfung. Oder brauchet dieses Rieß-Pulver / und ziehet es hinauf in die Nase ein wenig : Nimm Negelein / Majoran / jedes 1. Quint / weisse Rieß-Wurzel ein Quint / zu einem Schnupff-Taback. Oder vermischet Majoran / Cardomonen / und Mayen-Blümlein / und schnupffet darvon / solches reiniget das Hirn / und benimmt den Haupt-Schmerzen.

55. Schröcken. Für Schröcken im Schlaf. Auf frischem Engel-fuß / um Bartholomai ungefähr gegraben / brenne Wasser / dessen giebt Morgens und Abends allwegen 4. Loth auf einmal ein.

56. Stein. Eine geheime Kunst darvor. Nehmet Vögelein / Königl. genannt / rupffet es auf das schönste / und dörret es also / mit allem / das am Vögelein ist / an der Luft / wann ihr den Stein an euch empfindet / so sehet / wie ihr solches Vögelein könnet einnehmen / es sey zerstoßen / oder zerhackt / in einer Fleisch-Brühe / mit Muscatblühe / oder auf was Art es beliebig / so man solches Vögelein ungedörret einnehmet / wäre es desto nützlicher / es fleischt zwar starck / jedoch muß böß mit bösem vertrieben werden. Man empfindet nimmermehr keinen Stein. Oder nimm 2. Loth Canari-Zucker / ein Quintlein Cubeben / davon die Stiel gethan / ein Loth inwendige Schleen : Kern / alles zu Pulver gemacht / und drey Tag vor dem Neumond / drey Messer-Spißen voll / nüchtern in Bermuth-Wein / oder weissen Mett eingenommen / darauf 2. Stunden gefast. Oder des Abends im Erdbeer-Wasser. Einige / wann sie den Stein an sich spüren / nehmen 31. inwendige Schleen : Kern / in Bermuth / oder andern Wein ein / ist Probatum befunden.

Item / ein Messer-Spiß voll Zittwer / in ein Löffel-voll Suppen eingenommen. Ist bewährt vor dem Stein. Item / nimm guten Recker-Wein / mach ihn warm / thue 2. Loth süßes Mandel-Oel daran / und ein gut Theil Zucker / trinck es so warm es zu erleiden. Gehe darzu herum / der Schmerz vergehet allgemach. Nimm Kimmel-Wasser / und Spick-Wasser / schmiere die Lenden damit. Es hilft gar wol. Oder zerstoß ein halb Seidlein frische oder dörre Schleen / samt den Kernen / klein / hängs in einem leinenen Säcklein in ein Maas Wein / laß über Nacht stehen / als

dann trinck alle Tag 2. mahl darvon / zu Mittags über Tisch / und Nachmittags / jedes mahl ein Trinck-Gläslein voll. Es zermalmet den Stein / und treibet ihn fort.

57. Schwerenuth. Ein bewährter Trunc vor die Schwerenuth. Nimm Linden-Blühe / Melissen-Kraut / Ochsen-Zungen-Blümlein / Isphen / jedes eine halbe Hand-voll / ein Ingber-zehen / drey Hirschzungen-Blätter / Agrimonia eine halbe Hand voll / Senet zwey Loth / Borrage eine halbe Hand voll / Zimmet / süß-Holz jedes ein halb Loth / Galgant 1. Quintlein / Cubeben 3. Loth / und 6. Feigen. Zerschneide es alles klein / thue es in einen verglasten Hasen / gieß 2. Maas Wasser daran / laß den dritten Theil einsieden / und gieß des Tages drey mahl davon zu trincken. Brauch auch / diem Weil du von diesem Trunc trinckest / nachfolgende Stücke : Nimm einen Rosen-Kuchen / (dieser wird aus frischen Rosen zwischen zweyen blechern Schalen oder Tellern überm Kohl-Feuer gebacken / indem die Hitze allmählich die allzugroße Feuchtigkeit ausziehet / und die zusammen gepresste Rosen gleichsam zu einem Kuchen machet) weiche den im Rosen-Wasser / darnach nimm Zimmet / Negelein / Muscatblühe / jedes ein Quintlein / Melissen-Kraut ein wenig / stoß in einem Mörsner / thue es in einen Becher / gieß Lavendel-Wasser und Rosen-Essig / jedes ein wenig / und 4. Loth Rosen-Wasser daran / hebe dann den Becher in ein sied-heißes Wasser / lege den Rosen-Zelten oder Kuchen in ein andere Schüssel / gieß das im Becher also heiß daran / und so du gleich schlaffen wilt gehen / so lege den Rosen-Zelten / so warm du ihn leiden kannst / auf den Kopff / doch daß er nicht zu feucht seye. Was in der Schüssel bleibt / hebe wieder auf / bis auf den andern Abend. Wann du nichts mehr hast / so mache ein frisches / nimm auch einen frischen Rosen-Zelten. Das nachgeschriebene Pflaster lege allweg über den Nacken / wann du den Zelten auf den Kopff legest / damit eins dem andern helffe. Nimm das Weiße von einem neu-gelegten Ey / zerschlags wol mit einem Rührlein / thue darein gestossnen Alaun / einer Welschen Ruß groß / Rocken-Brosam zwey Eyer groß / gieß Rosen-Wasser daran / daß es feucht werde / stoß alles wol in einem Mörsner untereinander / nachmahls streiche es auf ein Werck / und lege es zu Nachts auf den Nacken. Ehe man aber die zwey Stücke überleget / soll man die Fuß in ein warm Wasser setzen / darinn gesotten seyen Quendel / Wolgemuth / Chamillen / Wachholder-Sipffeln / und Salz / jedes ein Hand voll. Es wäre auch gut / daß auf dem linken Fuß die Rück-Adern / und auf der rechten Hand die Leber-Adern geöffnet würde.

58. Spann-Adern. Ein Mittel für das Zusammenziehen der Spann-Adern. Nimm die Brosam von weissem Brod / die Spißen von Grausmunk oder Deumenten / klein zerschnitten / laß miteinander im Bier ziemlich dick kochen / ein Cataplasma oder Pflaster davon zu machen ; und wann es fast genug gesotten / so thue Ingber-Pulver / und Welsch-Quendel darein ; darnach streiche es auf leine Tücher / und schlags über die Stirn. Das wird über die massen an sich ziehen und hehlen.

59. Sprach-loß. Für die verlorne Sprach. Nimm

Ros.

Rosmarin-Wasser / gelb Violon-Wasser / untereinander gemengeset / kalt in den Mund / wann es warm wird / so spene es aus / und nimm ein anders hinein / das thue oftmahls des Tages / es ziehet viel Schleim heraus. So ein Mensch Sprach-los liegt. Nimm Ringel-Blumen / die inwendig braune Dottern haben / siehe sie in Wein / so lang als man ein weiches Ey siedet / reibe dann / so es bedarff / den Schaff hart darmit / und gieß ihm ein Löfflein voll in den Mund / ist bewährt / daß die Sprache wieder kommet. Stosse Lorbeer und Safran untereinander / siehe es in Wein / und giebs dem Menschen zu trincken. Nimm die Spiglein vornen von der schmalen Salbey / lege es in Salbey-Wasser / dieselbige Spiglein lege dem Kranken unter die Zunge / und reibe die Zung wol mit Salbey / des Tages ungefehr drey mahl. Oder gieb ihm ein Schlag-Wasser / und ein Peonien-Blat / und weiche dasselbe in das Schlag-Wasser / lege es ihm unter die Zung / es hilft mit Gottes Hüffe.

60. Spuhl-Würme. Lumbici sind Spuhl-Würmer / die solt du also erkennen: Dem Patienten ist um den Nabel wehe / und gehen durch den Magen auch bisweilen oben einige heraus durch den Mund. Nimm gebrandt Hirsch-Horn 1. Loth / und so viel Saltz / siehe es mit einander mit 4. Löffel voll Wasser / und giebs dem Kranken zu trincken; Thue es drey Tage nach einander / so sterben sie.

Oder / nimm ein Eyer-Dotter / ein Loth Kreiden / 4. Löffel voll starcken Eßig / und gieb ihn das nüchtern 3. Tage / so sterben sie gleichfalls darvon.

61. Versperrung im Leib. Nimm ein Kraut-Haupt / thue einen Creutz-Schnitt darein / dämpfe es in einem stollichten Hasen eine Viertel-Stund lang / dann schlags in ein Tüchlein / und legs auf den Leib. Es wird den Leib bald eröffnen.

62. Undauung. Ein sehr gutes Wasser für die Undauung: Nimm zwey grosse gläserne Geschir / so oben weit sind / und jedes 3. Maas hält / thue in jedes dritthalb Maas über Anis destillirten Brandtwein; ferner darzu so viel rothe Klapper-Rosen / als hin ein Können / und laß es 24. Stunden baigen; Darnach seihe diesen Liquorem ab / thue frische Blumen darein / und laß wieder / wie zuvor / baigen; Dieses thue drey mal / das letzte mal laß sie 6. oder 7. Tage baigen; Darnach drucke sie wohl aus / und seihe den Liquorem allein davon / welchen du wiederum in das Glas mit 6. Unzen grosser Spanischen Zibeben / ohne Kerne / ein Pfund Kirschen / und ein Pfund feinen Zucker schütten solt; mache das Glas wohl zu / und bewahrs / damit du es / wann du desselben zur Verdauung von nöthen / statt eines Brandtweins frühe und Abends ein Gläselein voll trincken könnest.

63. Unsinnigkeit. Ein ohnfehlbar und vortreffliches Mittel für die Unsinnigkeit und Raserey. Wann eine Person / oder ein Thier / von einem rasenden und tollten Thier / oder Menschen gebissen worden / und es eine offene Wunde ist: so muß man vor allen Dingen die Wunden wohl reinigen und säubern / auch mit einem eisernen Instrument / (nicht aber mit einem Messer / dessen man sich zum Essen bedienet /) abschaben / doch daß man nichts abschneide / es wäre dann / daß

vielleicht etwas Zerissnes sich darinnen befände / welches sich schwerlich mit den andern Theilen wieder conjugiren möchte. Darnach muß man die Wunden wohl auswaschen und bähnen / mit Wasser und Wein / so ein wenig laulich gemacht / und darinn man zuvor so viel Saltz / als man mit 3. Fingern halten kan / gethan habe. Wann nun die Wunden auf diese Weise wohl gesäubert und gereinigt / so muß man nehmen Rauten / Salbey und von den wilden Maßlieben / welche auf dem Feld / und auf den Wiesen wachsen / Blätter und Blumen (wann deren daran sind) jedes eine halbe Hand voll / oder mehr / der Proportion nach / wann man etwann viel Wunden / oder viel Personen zu curiren hätte; Für eine Person aber / und eine Wunde ist eine halbe Hand voll von jeglichen genug. Man kan wohl ein wenig mehr von Maßlieben / als von den zwey andern nehmen. Nimm auch darzu etliche Wurzel von Hunds-Dorn / oder wilden Rosenstock / vor der zartesten / nach Proportion der andern; Und wann du von der Scorzoner oder Schlangens-Mord hast / so gemeiniglich Spanische Scorzoner genehet wird / (wiewol man derselben nichts desto weniger auch so gut in Frankreich findet / als in Spanien) so nimm die Wurzel davon / und hacke solche Wurzel / und insonderheit die von wilden Rosenstock / sehr klein. Thue zu diesem allen 5. oder 6. kleine Kern von Knoblauch / jeden einer Hasel-Nuß groß. Stosse am ersten die Wurzel vom wilden Rosen-Stock / und die Salbey in einem Mörsner / und wann du diese beyde genug gestossen / so thue und stosse auch in demselben Mörsner alles das übrige / nemlich die Rauten und die Maßlieben / Knoblauch und Wurzel von der Scorzoner oder Schlangens-Mord / mit ohngefehr einer halben Hand voll / oder so viel groben Saltzes / als man dessen mit dreyen Fingern halten kan; Oder ein wenig mehr / von weissen Saltz; mische alles wohl untereinander / und mache aus diesem allem einen Aufschlag. Nimm von diesem Aufschlag und lege es auf die Wunde / wie ein Cataplasma. Und so etwann die Wunde tief wäre / so wäre es gut und nöthig / daß man vom Saft gedachter Ingredientien hinein tropffen liesse; Darnach soll man von dem besagten Aufschlag auf die Wunde legen / und dieselbe wohl verbinden / und sie also bis auf den folgenden Tag lassen. Wann das geschehen / so schütte auf das übergebliebene von gedachtem Aufschlag / welches wohl so dick als ein gut Hünert-Ey fern wird / ein halb Glas voll weissen Wein / oder (wann du den nicht haben kanst) so viel andern Wein; und nach dem du es alles mit einander ein wenig in einem Mörsner mit dem Stempffel vermischt hast / solt du es durch ein leinen Tuch seihen / und den Saft davon austrucken / und denselben dem Patienten nüchtern zu trincken geben / nachgehends ihn dem Mund mit Wein und Wasser ausschwencken lassen / dadurch den bösen Geschmack dieses Truncks wegzunehmen; welcher Trunk nothwendig ist / zu verhindern / daß das Gift das Herze nicht einnehme / oder dasselbige wieder heraus zutreiben / wann es schon darein kommen wäre. Man muß in 3. Stunden / ohngefehr nach diesem Trunk / nichts anders essen oder trincken. Es ist nicht von nöthen / daß man die folgende Tage die Wunden

wasche

wasche/ wie den ersten Tag; Aber man muß zum wenigsten neun Tage nach einander alle Morgen vor obgedachten Aufschlag wieder darauf legen/ wie auch alle dieselbige Tage nüchtern dergleichen Trancé wie den ersten Tag einnehmen. Welches man wohl noch länger continuiren könnte/ ohne Gefahr/ so man wollte; Wann aber/ ehe die gedachte neun Tage erfüllet und ausgangen/ aufhörete/ so stünde man in Gefahr/ daß man das Gift nicht gänzlich vertrieben/ oder getödtet hätte.

64. Ein vortreflich bewährtes Mittel vor die Waserfucht: Man nimmt ein halb Loth Linden-Kohlen/ ein halb Quintlein blaue Krebs-Augen/ und 1. Quintlein Galappi/ diese 3. Stück gar klein gepulvert/ alsdau unter 1. halb Pfund Holler-Latwergen gerühret; Das Geschirr muß etwas groß seyn/ weilen die Latwergen sehr in die Höhe steigt; Wanns angemacht ist/ läßt mans über Nacht stehen; folgendes muß man alle Morgen einen Löffel voll darvon essen; Eine Stund darauf fasten/ und dann eine Suppen essen / zu Nachts wann man ins Bett gehet / wieder einen Löffel voll genommen/ und wann man zwey halbe Pfund geessen hat/ so wird man genesen mit Gottes Hülff. Ist oft probirt/ und wahr befunden worden.

Oder/ nimm Kunschröten/ und Korn-Blumen/ brenn einen Aschen daraus/ thue ein Maas Wein/ und ein Maas Wasser daran gießen/ laß es sieden so lang als harte Eyer/ hernach stehen/ bis es fällt. Folgendes Morgens und Abends darvon getruncken.

Oder nimm Ehrenpreis/ Korn-Blumen/ Rosmarin/ Andorn und Kunschröten/ alles zu Pulver gebrandt/ und thue es in des Patienten trincken.

65. Wolff. Wann einer einen Wolff gegangen/ so schmiere er den locum affectum, mit Böcken-Unschlitt. Gleiche Wärfung haben auch gebrandte Schnecken-Häuser mit Hünere-Schmalz temperiret/ und darauf gelegt. Bleyweiß-Säblein oder Dörz-Säblein ist auch bewährt.

So es aber einen in dem Hintern Leib l. h. zu sehr brennete/ so kan man ein wülleses Flecklein in Wüßkraut/Rosen- oder Baum-Oel tuncken/ und auslegen/ oder sich mit Hirsch-Unschlitt wol schmieren.

Item/ nimm eine starke Phiol von 3. Achtel-Maas die thue halb voll guten Baum-Oel/ und fülle das übrige mit großem Taback (Nicotiana genandt) stopffe das Glas wol zu/ und bedeck mit Pferde-Mist/ laß es also ein Monat darinnen stehen/ so wird das Oel ganz grün davon werden. Solches nun zu gebrauchen/ muß man den Schaden mit seinem eignem Harn auswaschen/ wieder abtrücnen/ ein leinen Tuch in gedachtes Oel tuncken/ und zweymal des Tages darauf legen. Oder nimm Schlangen-Kraut beederley Geschlechts/ jedes 4. Loth/ spitige Osterlucy und Wallwurk/ jedes ein halb Pfund/ stoffe es zusammen mit anderthalb Pfunden gewaschenen Terpentinen und 8. Loth Eyer-Oel/ daraus mache eine Salben; Was nun diese Salben nicht heilet/ das wird schwerlich von anderer Arzneyen auch geschehen.

66. Vor Zauberey und Hexenverck/ auch über natürliche Melancholey/ da einem Menschen deucht/ als wölte ihm Himmel und Erden zu enge werden / be-

schreibet Herr Doctor Rudolphus Coclenius, veyland Professor zu Marburg in seinem Mirabilium naturæ libro, ein solches Amuletum: Man soll nehmen eine Hasel-Nuß/ so ein wenig groß/ und von Natur/ oder durch einen Sturm durchfressen/ ein Loch habe/ durch dieses Lochlein soll man mit einer Nadel/ fleißig alles dasjenige/ so noch darinnen/ zermalmen und heraus thun/ alsdann das catoptrum oder speculum pavonis, das ist/ den Spiegel von einer Pfauen-Feder/ hinein schieben/ und so viel als die Nuß noch fassen kan/ Quecksilber darzu hinein laufen lassen; darauf das Lochlein mit gerechtem Jungfrau-Wax (ist der Vorschöß/ oder dasjenige/ so die jungen Bienen zu erst pflegen zu machen) zustopffen/ die Nuß in roth Carmesin Taffent Stücklein einnehen/ und an den Hals hängen/ so werde man Wunder erfahren; und spricht gedachter Herr Doctor, daß hiermit Leuten/ die da gemeinet haben/ sie müsten vor Angst vergehen/ geholfen.

So einer durch zauberische gemachte Liebe von Sinnen kommen/ oder sonst von zauberischen Menschen verzaubert/ daß er darüber von Sinnen kommt/ dem hilff also: Nimm Hypericon ein und eine halbe Hand voll/ edler Thorant/ 2. Hand voll/ des edlen Wiederthons/ eine Hand voll/ und siehe dasselbige in 3. Maas Wein/ davon laß den Krancken Abends und Morgens trinckē/ auch zu Mittag einen starken Trunc thun/ das thue er 7. Tag nacheinander/ und am 8. Tag des Morgens früh/ so gieb ihm ein Dra-hm. oder ein halb Drachm nach dem die Person starck/ der edlen Amber-Körner alle Morgen ein/ daß solle er auch 7. Tag nacheinander thun; Wann ihm aber der Teufel hart zusetzt/ so soll er ihm das folgende Bad zu richten: Als Nimm Hypericon 3. Hand voll/ Dosten 2. Hand voll/ des edlen Thorants eine Hand voll. Zweyerley Wiederthon/ ana 2. Hand voll/ koche solches in stillstehendem Wasser/ das geschöpffet ist/ laß den dritten Theil einsieden/ darinnen bade den Patienten so lang/ bis er gesund wird/ 9. Tag nacheinander/ und alle Tag ein ander Bad: Des vorgemeldeten Trancés und Pulvers aber unvergessen; So wird er/ ohne Zweifel/ gesund werden.

Wer sich des Zauberns befürchtet/ oder bey solchen bösen Leuten wohnet/ der soll nehmen des guten Hypericon. des edlen Thorants/ das nach der rechten Incluz des Himmels gegraben/ hänge das an alle Ecken des Hauses/ Stuben/ Kammer und Keller/ und legs in die Bett; Du mußt es auch am Hals tragen/ so will ich dir geloben/ daß dir keine Zauberey widerfahren mag; Du magst es auch zu 8. Tagen Pulver weiß im Leib gebrauchen; Auch dem Viehe unter dem Salz mittheilen/ so bist du vor aller Zauberey sicher.

67. Zahn-Schmerz. Nimm Bertram- Wurk/ Gall-Äpfel/ Alaun/ Pfeffer/ jedes ein Loth/ unter eine ander gestossen. Hiervon einer Erbiß groß auf die schmerzhaftten Zähne gelegt; etlich mal gebrauchet/ ziehet den Schleim aus/ und stillt den Schmerzen.

Oder thue Campher-Oel in ein wenig Baum-Wollen/ und stecks in dem Zahn.

Item/ ein Quint Mastix/ ein wenig Granaten-Blüh/ Eichen-Laub/ und Schlehen im rothen Wein ge-

sotten/ so lang als harte Eyer / hernach in dem Mund gehalten/ so lang und warm man es leiden kan.

Oder Feigen in Milch gesotten/ dann die Milch warm in dem Mund genommen.

Oder nimm Chamillen / Wahn- Saamen und Hanff/ thue es in ein Säcklein / sied es in Weiß- Milch/ so lang als harte Eyer / dann leg das Säcklein über den Backen / und nimm die Milch in dem Mund so warm als möglich.

Item/ schneidet ein wenig Brennessel- Wurß zu kleinen Stücklein/ siebs in ein Aechtel- Maasß Wasser/ solches Wasser in dem Mund wohl warm genommen/ ziehet viel Schleim aus. Dergleichen: Thut vor einen Kreutzer Frankosen Spän in ein Aechtel- Maasß Wein- Essig/ so lang als harte Eyer gesotten/ vom Feuer gethan/ vor einen Kreutzer Rheinischen Brandwein dar- ein gegossen/ und warm im Mund genommen.

Item/ laß das Kraut von weissen Rüben in Milch kochen/ leg es auf den Backen/ so warm du kanst. Man kan auch Wollen/ von einem Bezen/ zwischen ein Tüchlein/ dann auf die Geschwulst des Backens legen/ und Tag und Nacht darauf lassen / es zertheilt.

Item/ röst Hünner- Salben in Pappel- Del/ legs über den geschwollenen Backen/ ist ein köstlich Mittel.

Item/ Agtstein- Del/ hinter das Ohr geschmiert/ ist auch gut. Oder/ leg ein Kren oder Meerrettig in einem Tüchlein auf den Arm auf die Maasß/ da die Zahn wehe thun. Er ziehet bisweilen Blasen auf/ ist aber nicht schädlich. Oder gehackten Knoblauch / gute Reissen und Salk/ jedes gleich viel/ legs auf den Arm/ da die Zahn nicht wehe thun / auf den Puls/ laß es 24. Stund liegen/ so gleich nach solcher Zeit / würffs in ein kochend Wasser.

Item/ nimm Rosen- Essig/ Pfeffer und Meel/ mache ein Pflasterlein daraus / legs auf den Backen/ da der Schmerzen der Zahn ist.

68. Vor das Zittern. Gelb Fenchel - Wasser ist gut denen/ die der Tropff getroffen / in der Seiten / das Paralysis genandt / getruncken / und die Glieder damit geschmiert/ und gerieben; Vertreibt auch das Zittern der Hände.

CAP. LIII.

Allerley Wunden zu heilen.

1. **D**ie Wunden insgemein zu heilen. Nimm Wasser/ darein wirff einen lebendigen Kalch/ biß es keinen Kalch mehr solviret / laß es durch ein Tuch sauber ablaufen; Thue 3. Maasß von diesem Wasser in eine Phiol mit einem langen Hals; Dann nimm anderthalb Quintel Corrosivischen Benedictischen Sublimat/ mache ihn zu Pulver/ thue ihn in eine andere Phiol / mit zwey Unzen / oder 6. Löffel voll Brunnen- Wasser / mische und rühre es wol unter einander/ so wird es wie Milch werden. Dieses Wasser nimm in die eine Hand/ und das Glas mit dem Kalch- Wasser in die andere Hand / rühre sie beyde um; und giesse dann den solvirten Sublimat geschwind in die obgedachte Phiol/ darinn das Kalch- Wasser ist/ rühre es wol mit einander um / so wird das Wasser ganz trüb werden. Darnach lege dieses Glas auf eine Seite/ dergestalt / daß das Wasser schier / und doch nicht auslauffe/ auf daß man es nicht viel bewegen dürffe/ wann man davon etwas ausgießen will / laß es also eine Zeitlang still liegen / so wird sich die dicke Materi darein zu Grund setzen/ und das Wasser oben hell und lauter werden. Wann du es nun abgießen wilt / so kanst du gemächlich den Hals des Glases nur ein wenig biegen/ damit nichts von der Materi mit herauf gehe/ und so viel lauters Wasser davon abgießen/ als dir beliebet. Mache dieses ein wenig laulich; (es ist aber zu bemerken/ daß es in keinem Metall oder verglasurten Hasen soll gewärmet werden) nehe darinn ein vierdoppelt leinen Tuch/ und schlage es über den Schaden. Es wird den Schmerzen lindern/ das gute Fleisch vom bösen abscheiden/ und den Schaden heilen. Der Patient soll auch eine gute Diät halten/ und folgendes gebrauchen: Nimm ein Unß Krebs- Augen/ stosse diesel-

be zu subtilem Pulver/ thue sie in 6. Unzen starcken Essig/ rühre es wohl durch einander/ laß es also zwey oder drey Tage stehen / filtrir es durch ein grau Papier. Von diesem filtrirten Essig gieß dem Patienten drey mal des Tages zu trincken / jedes mal 2. oder 3. Löffel voll/ als nemlich des Morgens nüchtern um 4. Uhren/ und des Abends / wann man schlaffen gehet. Das Wasser/ damit man die Wunden auswaschen soll/ mache also: Nimm Braunellen/ Agrimoni/ Chamillen/ Dastel/ Rothbuckel/ eines so viel als das ander / gieß Wasser daran/ laß gar wohl durch einander kochen/ darnach nimm es vom Feuer / seihe es durch ein saubers Tuch/ thue es in ein Korb- oder Gitter- Glas / und behalte es gar schön. Darvon nimm ein wenig / wann du sein bedarffst. Ein jeglicher / der mit Wunden will umgehen/ der bedarff sein gar wohl / dann es nimmt von der Wunden die Stich und Geschwulst.

2. Die Wunden zu reinigen: Nimm Baum- Del 2. Pfund/ Wax 3. Loth/ Griechisch Pech 4. Loth/ Terpentim 4. Loth/ Mastix 2. Loth/ Glett/ Galbani 2. Loth/ und Serapium / lege es in Essig über Nacht / laß sie den in einer Pfannen / darnach lege Wax/ Pech/ Galbanum/ Serapium zu leß darein/ den Galbani/ Mastix/ Benbrauch/ zu vor alles gestossen / ohne das Pech und Glett/ rühre es wohl mit einem Spadel / und wann es erkaltet/ so behalt es. Es ist sehr gut.

Brenne Wein- Neben zu Pulver oder Asche / und mache von der Aschen eine Lauge / und wasche die Wunde damit rein aus/ so faulets nicht.

Nessel- Blätter gestossen mit Salk/ und ein Pflaster daraus gemacht/ reiniget die unreinen Wunden/ und vertreibt das Schwären.

Nimm Pappeln und Rosen/ zerstoffe die mit Wein/

und

und legs auf die Wunden / das reiniget selbige von aller Unsauberkeit und Eiter. Andorn mit Honig temperirt / reiniget die Wunden auch.

3. Frische Wunden zu heilen. Betonien-Blätter mit Salz gestossen / und auf die frischen Wunden gelegt / heilet gar sehr. Eine frische Wunde / wann sie nicht tieff ist / kan in einem Tag geheilet werden / so man Safft von den im Mörsner zerstoßnen Blättern Nicotianæ darüber legt / wann aber die Wunde tieff ist / so muß man sie mit Wein oder Menschen-Urin rein waschen / darnach leinene Tüchlein in den Safft legen / und mit zerstoßnen Blättern überschlagen: Damit aber solcher offener Schade desto eher heyle / soll man die Wunde inwendig und auswendig mit gemeldtem Safft waschen und säubern. Dieses Kraut gedörret / hat gleiche Wirkung und Krafft. Man muß es aber also dörren: Nimm der schönsten und mittelmäßigen Blätter / bindeste sie mit einem Faden zusammen / stelle sie in eine Kammer / doch daß kein Sonne / Wind / noch Luft darzu komme / behalte sie also ganz / und wann du sie gebrauchen wilt / so pulverisire sie / und streue sie in die Wunden. Dieser Balsam ist zu frischen Wunden auch trefflich bewährt. Nimm Mastix / Benhrauch 2. Loth / weiß Harz ein Pfund / Serpentin / Baum-Del 1. Loth / Glimspan ein hal. Loth.

4. Alte Schäden zu heilen. Nimm gelb Bar / Harz / Colophoma / Serpentin / Bleyweiß / weißen Vitriol / jedes 4. Loth / Rosen-Del / Eyer-Del / ana ein Loth / Perlen-Mutter / rohe Corallen / Mastix / Benhrauch / Magnesium / Camppfer ein Drachm. Mische es untereinander / und mache ein Pflaster daraus. Nimm Rocken-Roden (wie im Rocken wachsen / es sind schwarze Körner) legs auf die faule Wunden / so werden sie rein.

Item ein halb Pfund Glett / ein wenig Harz / ein halb Pfund Schmalz / und ein Pfund Baum-Del / recht vermischt / das heylet alle faule Schäden / und Wunden. Brenne ein Wasser aus faulen Aepffeln / damit heylest du alle um sich fressende Schäden / schwarze Blättern / ja auch Krebs / Wollf / und Brand-Schäden / wie sie seyn mögen / vierfache Tüchlein dar- ein genehet / und ausgeleget / wann die trocken worden / so wasche sie aus / und lege andere auf / dann kanst du sie wieder auflegen / so ziehen sie allen Brand und Gift aus / und heilen solche Schäden mit Gewalt. Nimm Schmalz / laß zergehen / doch nicht fieden / thue darzu Bleyweiß / temperirs untereinander / doch daß das Bleyweiß fürschlage; Laß durch ein Durchlauff laufen in ein Geschier mit kaltem Wasser / so laufft das Bleyweiß wieder zusammen / und ist eine köstliche Salbe / nicht allein zu den alten Schäden / sondern sie löschet auch den Brand / heisse Schäden / und leget die Geschwulst. Nimm Bar 8. Loth / Harz und Mayen-Schmalz / jedes 3. Loth / Serpentin 2. Loth / Dachs-Schmalz / 1. Loth / Waldmannlein / Sinnaw / Heidenisch Bund-Kraut / jedes 4. Loth / Brandwein für 2. Pfennige. Hacke die Kräuter klein / und sieds miteinander / biß die Krafft wol heraus kommt / so seythe es durch / und druckts aus. Nimm Fernis / Bar / Serpentin / Gold-Glett / Gallmey / 4. Drachm. Argent. Vivi, Rein-Bl. 2. Drachm. Schwefel 1. Drachm.

Diese 3. Stücke mache zu Pulver; Olibani. Myrrhen / gebrannt Hirsch-Horn / ein und ein halb Drachm. Salz 2. Drachm. Milce, hat Emplastrum. Nimm Tormentill / siede sie im Wasser oder Bier / laß wohl fieden / trinck davon Abends und Morgens 2. oder 3. Löffel voll / und is und trinck nichts mehr darauf. Das ist ein kräftiger Trunck zu heilen alt Schäden inwendig zu heilen vom Grund heraus. Du sollt den Schaden auch auswendig damit einreiben und waschen. Dañ siede immer Wasser von dieser Tormentill Wurzel / dann je länger man darvon siedet / je mehr sie von sich giebt. Du kanst auch folgendes Pflaster darauf legen. Nimm Bar 6. Loth / Rosen-Del 3. Loth / Ean- nen-Harz 6. Quint / Oleum sanguinis Draconis, jedes ein Loth / Aloëpaticum 6. Quint / Bleyweiß / Mastix / Benhrauch 1. Loth / hieraus mache ein Pflaster. Nimm Bircken-Safft / destillire den per Alembicum, wasche die alte Schäden oder Wunden damit des Tages drey mahl / und lege allweg folgendes Pflaster darauf. Nimm gelduter weiß Harz und Jungfrauen-Bar / jedes gleich viel: Zerlaß es durcheinander / mache ein Pflaster daraus. Ehe du nun dieses Pflaster überlegest / so streue darein des Pulvers von Bircken-Rinden / da das Weiße oben herab geschählet / das andere gedörret / gepulvert / und durch ein Gewinck Sälblein geradelt ist. Nimm des Schmalzes / so im Mayen gesamlet worden / laß es an der Sonnen zergehen / schaum es ab / nimm dann gleich viel Honigs von einem jungen Zimen-Stock / und recht Kernen oder Waagen-Meß / so viel du bedarffst / mache ein Pflaster daraus / lege alle Tag eines über den Schaden / so heylet er. Nimm rothe Korn-Rosen / Wasser / und Eichen-Baum-Meß / temperirs untereinander / daß es werde wie ein Pflaster / legs über / es heylet und löschet alle Hitze. Nimm alt Remberger-Schmeer und Speck / Ochsen / Anschlit / Harz / Bar / Baum-Del / und Spangrün / so viel vonnöthen / dann gestosse Lorbeer / siede es im Essig / und seythe es durch ein Tüchlein / thue es zur obbeschriebenen Materi / laß untereinander fieden / und rühre biß kalt wird. Nimm ein Loth Camppfer / 2. Loth Alaun / 2. Loth Saligen-Stein / 2. Loth Salarmoniac / das pulverisier alles wol / und laß dieses Pulver in drey Maas Brunn-Wasser wohl fieden; Halte das Bein darein eine Stund und mehr / und lege dann das obbeschriebene Pflaster darüber. Nimm 4. Loth Galban / zwey Loth weißen Benhrauch / zwey Loth Gallwurz / vier Loth Bar / zwey Loth Hirschen-Anschlit / zwey Loth Glett / drey Loth Agrimonia / das laß warm untereinander werden / darnach nimm spizigen Begrich ein gut Theil / und siede das mit Wein / dann reibs durch ein Tuch / und rühr die vorgenannte Stücke darunter auf einem Kohl-Feuer / folgendes laß kalt werden / und wasche es hernach mit Frauen-Milch wol aus / so hast du ein gut Pflaster.

5. Offne Schäden. Nimm Syraw / Ehrenpreis / und Eybiß / diese 3. Kräuter siede im Wasser / wasche den Schaden damit aus / und lege der Blätter eins oder zwey drüber / es heylet zu. Ist aber der Schaden groß / daß er voll faules Fleisch ist / so nimm Stumpff-Kraut-Wurzel / siede es im Wasser / und trinck davon /

nimm darnach das Kraut / siede es auch / und wasche den Schaden damit / lege auch ein Blättlein oder etliche von demselben Kraut darüber / so heylet es den Schaden von innen aus / und vertreibt das faule Fleisch. Probatum est. Recipe Cerz, Olei lini, Colophoniz Drachm. 2. Das laß miteinander zergehen / Hark / Terpentim ein halb Drachm. Olibani, Cerussa, Aluminii asti 1. Drachm. Mastix / gebrandt Bley-Pulver / Vitriol 1. Drachm. Eyer-Öl ein halb Drachm. Quecksilber 1. Drachm. / diese Stück thue alle darein / rühre es bis kalt wird. Wer offene Schäden / und gerne will geheylet seyn / der hüte sich vor Zwißeln / wie auch vor allen Fischen / so keine Schuppen haben / item vor Hering / Stint / Del / Hammel-Fleisch / Buchweizen / Grüt / Sauerkohl / Erbsen / Hirß / frisch Schweinen-Fleisch /c. Aber Kalb-Fleisch / Rind-Fleisch / Hühner-Eyer / und Fische / die Schuppen haben / Haber-Grüt / Gersten-Grüt mag er wol essen. Item Fleisch-Suppen / Bier-Suppen / und allerley starck Gewürze essen: Von Meer-Rettig erregen sich die Flüße / Wildpret ist sehr ungesund / davon bekommt man Wild-Fleisch / Gänße-Fleisch / Hasen-Fleisch / Tauben sind auch süchtig; Der Wein ist gesund / allein man muß ihn nicht zu viel trincken.

6. Entzündete Schäden. Nimm Baum-Öl ein Pfund / thue darein Engel-Kraut / Nacht-Schatten / Rothbucken / jedes ein Hand-voll / wol zerknirschet / laß miteinander gemächlich sieden / bis der Saft wol heraus gehet / daß seyh es durch / und druck es aus / thue es in eine zinnerne Kannen / thue noch dazu ein Quintlein Saffer / rein gerieben / laß in einem Kessel voll Wasser sieden / wie harte Eyer / und behalts dann auf / thue Blätter von weissen Nachtschatten darein / die lege samt dem Öl über / wo böse Hitz um die Schäden oder sonst unrein sind. Nimm Weyhrauch ein Pfund / Mumia ein Pfund / Kirschen-Hark 1. Pfund / Allaun 1. Biering: Thue die Stück allein in einen neuen Krug / gieß daran 4. Maas fließendes Wasser / laß 14. Tag weichen / rühre alle Tag wol um. Darnach thue es in einen neuen Hasen / setz zu einem Kohl-Feuer / laß es auf das allerlangsamste sieden / damit es nicht überlauffe / so wird es einen Schaum aufwerffen / den nimm auf das reineste ab / in ein neues reines Haselein / laß nichts davon abgehen. Und wann das Wasser rein abgefotten / daß es weiß wird / und eine Farbe gewinnt / wie Molcken / so thue den abgeheften Schaum wieder darein / thue es vom Feuer hinweg in einen neuen Krug / und wann es kühl worden / so thue nachfolgendes Pulver darein: Mastix / Frauen-Eiß / jedes 1. Loth / Campher 1. Loth / Osterlucy 1. Loth / stoß zuvor alles gar rein / und rühre wol im vorgefornen Wasser durcheinander / mache es fest zu / und behalts an einem kühlen Orth. Wann man es brauchen will / so neket man zarte leinene Tüchlein darein / und legt über / sonderlich den Rindbetterinnen / und wann es einer Frauen in eine Brust schieffet / dann es dem Krebs wol wehret / wie auch der Geschwulst / dem Brand / und Glied-Wasser.

7. Schwürige Wunden: Nimm Begrich-Safft / mische ihn mit Gersten-Meel / und legs darauf / es hilfft. Ein Wund-Pflaster zum Schwären. Nimm Hark /

Wax / und Eyer-Dotter / gleich viel / temperiers untereinander / siede es so lang / bis es an einem Holz kleben bleibt / und genug hat. Eine gute Eyer-Salben zu machen. Nimm Terpentim / Hirschen-Unschlit / jedes 4. Loth / Rosen-Öl 1. Loth: Laß untereinander zergehen / schütte es in ein frisches kaltes Wasser / rühre / bis es weiß wird / und rühr darunter 1. Loth weissen Weyhrauch / und 1. Loth Mastix / beyde rein gepulvert. Diese Salbe machet alle Dinge eyternd.

8. Flüssige Wunden. Brenne Erdbeer-Kraut zu Pulver / und streue es in die Wunden. Nimm Myrrhen / weissen Weyhrauch und Allaun / jedes 1. Loth / grün Kupffer-Wasser 1. Loth / Span-grün 2. Quintlein / stoß jedes besonder rein zu Pulver / und beutle es. Nimm dann ein Pfund Honig / siede es in einer Pfannen / bis es verschäumt / rühr die Pulver allgemach darein / und thue dazu ein Eyer-Schalen voll Kauten-Safft / laß miteinander wohl sieden / rühre stets um / und wanns erkaltet / so hebs auf / brauchts innwendig und auswendig zu den Wunden. Wann man von den Blättern Lieb-Stöckel ein Wasser brennet / und in die rinnende Wunden und Schäden spritzet / oder sie damit wäschet / das ist ihnen sehr gut. Nimm Schelkraut und Bachheil-Kraut / zerknirsch wohl / und siede es in altem ausgelassenen Schmeer / in einem Becken oder Kesselein / seyh es dann durch ein Tuch / und druck es aus. Der Saame von St. Johannis-Kraut zu Pulver gestossen / ist gut zu den kalten hitzigen Wunden / wann man ihn darein streuet.

9. Faul Fleisch der Wunden. Wann das Fleisch in einer Wunden beginnt zu faulen / so nimm Leimen aus einem alten Ofen / der wol gebrandt ist / temperier ihn mit Essig / und lege ihn auf die Wunde; So es das Fleisch ertödtet hat / so thue es wieder ab / und lege wieder ein Heyl-Pflaster über. Nimm Holder-Schwamm / dörre sie auf dem Ofen / machs zu Pulver / thue Baum-Öl darunter / rühre wol untereinander auf einer Glut / machs zu einer Salben / legs mit Fäsen in die Wunden. Die Wurzel von Velle zu Pulver gemachet / und in die Wunden gestreuet / ehret auch das faule Fleisch aus. Nimm grob Haß-Brod und Essig / reib gar klein untereinander in einem Mörtel / oder auf einem Stein / thue darunter Mennig / daß genug seyh / streichs auf ein klein Tüchlein / legs in die Löcher oder Wunden / es heylet und reiniget. Nimm Krebs-Schalen / brenne sie zu Pulver / streue es darauf / so heylets schnell / und trocknet alle Wunden und Beulen. Gewand-Bohnen; Von diesen Bohnen gemachet ein Salbe / und die gemischt mit Span-grün / und Safft von Sinaw und ungenutz Wax; Diese Salbe gelegt auf faule Wunden / gleich einem Pflaster / zeucht daraus das faule Fleisch / und frischet die Wunden in dreien Tagen ohne Schmerzen. Nimm Essig ein halb Maas / Span-grün ein Loth / weissen Vitriol 5. Loth / ungebrandten Allaun 4. Loth / laß miteinander ungefehr auf das halb Theil einsieden / oder etwas mehr / darnach ziehe Tüchlein dardurch / so lang und breit du wilt / und gebrauchts. Gebrannten Allaun auf das faule Fleisch gestreuet / frisset solches hinweg.

10. Wund-Balsam. Nimm Baum-Öl 2. Pfund / Mastix / Weyhrauch / Hark / jedes 2. Loth / Galbanum,

Opoponacum jedes 2. Loth / wol pulverisirten Grünspan 2. Loth / das thue zusammen in eine Pfanne / rühre es wol durcheinander / laß sieden; Dann thue dar ein Serpentin 6. Loth / rühre ferner wol durcheinander / seche es durch ein Tuch / und warm damit verbunden. Nimm Cyprischen Serpentin / so über Venedig kommet / St. Johannes Del des rothen / jedes gleich viel / zerlaß es miteinander / hernach nimm Gummi Elemi / zerlaß absonderlich / und giesse ein wenig gedestillirtes Wax Del darzu / so ist es recht; Dieser Balsam muß dicker seyn als ein Del / und dünner als ein Salbe. Nimm der Blumen von St. Johannis Kraut / welche mit dem Balsamitischen Aufgang der Sonnen in ihrer Exaltation, nemlich um St. Johannis Tag vor dem neuen Licht gesammelt sind / 1. Pfund / der Blumen von gelben Violett / Wollkraut / Schallwurz / klein Taubengulden / Osterlucey / Brunellen / Chamillen / der mittlern und grossen Wallwurz / der Blätter von rothen Rosen / jedes 3. Loth; Mumi / Myrrhen / und Bephrach / 3. Loth / Mastix 2. Loth / storacis liquidæ 4. Loth / was zum zerstoßen ist / zerstoße / das übrige / zerhau es in ein Gefäß / laß 2. Maas guten gebrannten Wein darauf gießen / und hinter dem Ofen / oder in der Sonnen digeriren / wann solches geschehen / gieß den gebrannten Wein wieder davon ab / presse die Hefen durch eine Kelter aus: Thue hernach zu dem tingirten gebrannten Wein (du wollest denn um grösserer Stärck und Kräfte willen die Maceration oder Einweichung der Blumen wiederholen) ein frisches Baum Del / welches drey Tage / über faulen Dämmen / Sproßlein / in der Digestion gestanden / 5. Pfund des hellen und lautern Serpentin und Dämmen Harz mit St. Johannis Kraut Wasser gewaschen / laß alles miteinander 14. Tage digeriren / und ziehe endlich den Spiritum vini in einem Balneo Mariae davon ab / so bleibt der Blut förmige Balsam auf dem Boden liegen. Im Winter nimmt man an statt der Kräuter / so erst beschrieben / und im Winter nicht zu bekommen / nur ihren Saamen / wirfst dieselbige gestossen in den Balsam / und setzt es also in die Digestion, es bekommet eine grössere Würckung als zuvor.

Ein ander Wund Balsam. Regen Wurm Del / Baum Del / jedes 12. Loth / Serpentin Del 9. Loth / Johannes Blumen / so viel es genug ist / rothen Wein anderthalb Seidlein / über dem Feuer / etwas gekocht / dann durch ein Tuch gepreß; Ferner darzu gethan Braunelle / Taubengulden Kraut / Sima / Saniikel / jedes frisch und eine gute Hand voll / klein zerschnitten / ein Monat lang in der Sonnen stehen lassen / hernach ein wenig gekocht / wieder durch ein Tuch gepreß / folgendes in das Durchpreste gethan / Dillen Blumen 9. Loth / Johannes Blumen 2. Loth / Myrrhen / Mastix / Bephrach / jedes 1. Loth / Saffran 1. Quint / abermal in der Sonnen 30. Tag stehen lassen / wieder ausgepreß / und zum Gebrauch aufgehoben. Mit diesem Balsam frische Wunden und Stiche bestreichen / heilet gewaltig.

11. Wund Salbe. Nimm Serpentin / Baum Del / Schweinen Schmalz 4. Unz. Dieses laß mit einander zergehen / und thue darein Ol. Tartari 2. Unzen;

Zu lezt / wann es kalt ist worden / den Grünspan / so ist es recht.

Aus den Blumen Morfus Diaboli eine Salbe mit Jungfrau Wax und Honig / samt einem Eyerklar gesotten / heilet bald alle Wunden und andere faule Schäden / Frankosen / Pestilenz / Apostem / etc. den Barbierern wohl bekandt. Nimm 8. Unzen Ruß Del / Bleyweiß / Wening / jedes 4. Unzen; Armenischen Bolus 2. Unzen / gebrandten Alaun 1. Unz / weissen Honig 8. Unzen. Das Ruß Del mache in einem Becken warm / darein thue allgemählich das Bleyweiß / das Wening / und den Armenischen Bolus / zu reinem Pulver gestossen / und rühre es wol um zwey Stunden lang; Darnach thue den Honig darzu / und das Alaun Pulver; laß es noch 2. Stund über einem kleinen Feuer stehen / und rühre es allezeit. Und wann du siehest / daß es wie eine Salbe ist / so nimms vom Feuer weg / und rühre noch biß es kalt worden.

Item / nimm Saniikel / Heydnisch Wund Kraut / Hüner Wurz / Erdbeer Kraut / Begebreit / langen Begreich / Schafgarben / Raute / Kreuz Kraut / samt allen ihren Wurzeln / die Wurzeln sollst du rein schaben / und darnach in einem Mörsner ein wenig stossen / biß daß der Saft heraus gehet. Das Kräuttricht aber einen Tag und Nacht welcken / im Schatten / und nicht an der Sonnen. Darzu sollst du auch nehmen / Eichen Bircken und Erlen Laub / von jungen Schösserling / dieses auch lassen welcken / wie vor gesagt / darnach die Kräuter samt dem Laube durch einander hacken / in eine Pfanne thun / und darzu gießen / Baum Del / Lein Del / Böcken Unschlitt Hüner Schmalz / thue die Wurzeln auch in die Pfanne und laß sie so lange stehen / biß daß den Kräutern das Grünen vergehet / darnach schütte dis alles in einem Sack / und drucke den Saft mit dem Fette davon / aufs beste du magst. So solches geschehen / so thue den ausgedruckten Saft in eine andere Pfanne / thue Serpentin in das Pfännlein / da der Saft innen ist / und laß es sieden / biß das Harz gar zergethet / dann gleich warm durch ein grob Tuch geseihen / folgendes nimm Wax und thue es darein / daß es wohl erwallen / nimm des Waxes also viel / als dich düncket / die Salbe werde recht. Darzu thue auch Pech / das nicht Spint hat / doch nicht allzu viel / treuffe denselbigen ein wenig auf einen Teller / laß sie gerinnen / so hast du die Prob.

Item / nimm von den zarten Blättern eines jungen Lorbeer Baums / und rothe Salbey / jedes 1. Pfund / wohl in einem Mörsner zerstoßen / 4. Pfund Hammels Unschlitt / so neu / und wohl von seinem kleinen Häutlein und Überzügen / abgesondert seye; solches vermische unter deine Kräuter / darnach thue zwey Maas gut Baum Del darzu / und incorpore es wol mit einander / mit der Hand / und wann es wohl untereinander gemischt / thue es in eine irrdene Schüssel / und laß 8. Tag darinnen stehen / darnach bey gelindem Feuer 4. Stund lang sieden / allezeit umgerührt; Wann das geschehen / seke ihm 4. Unzen Spick Del zu / und laß noch 4. Stund sieden / und so du siehest / daß die Salbe / wann du einem Tropfen davon auf einen Teller schüttest / schön grün ist / sollst du sie vom

Feuer abnehmen / und in Porcellinen Geschirz / wohl vermachtet / zu deinem Gebrauch aufheben.

12. Bund-Franck. Nehmt einen Hasen darinn 12. Maas gehen / darein gethan eine Hand voll Wintergrün / eine Hand voll Eybisch / der auf der Erden wächst / eine Hand rothen Beyfuß / eine Hand voll Beerbäumen / Bier darauf gegossen / mit einer Stärken und dann fest zu gekleibet / daß kein Brodel oder Dampf heraus komme / laß es die Helffte einsieden / davon einer / der beschädiget ist / Abends und Morgens allezeit drey Löffel voll trincken / und 3. Stund darauf fasten soll. Probatum est.

Item / nimm Sanickel / Erdrauch / Hirschzungen / Aurin / Klee / rothen Beyfuß / jedes eine halbe Hand voll / rothen Kohl 2. Hand voll / Waldmeister eine Hand voll / Muscat / Macis / Negelein / Zimmet / jedes 2. Quintlein / Mumia / gelben Schwefel / gereinigt oder sublimirt / Krebs-Augen / Saffran / jedes 1. Quint / Beyhrauch / Lorbeer / Brunellein / jedes 3. Loth / Vitriol 1. Quint ; Dieses mache alles zu gröblichen Stücken / thue sie in eine Kanne / darinnen Wein oder Bier / Abend und Morgens davon getruncken / es heilet alles / man sey gestochen / gestossen oder gehauen. Leg ein Köhl-Blat über die Wunden / oder sonst ein Pflaster.

Item / nimm Wintergrün / Heydnisch-Bundkraut / roth Bucken / Ratterwurk ; In halb Wein und Wasser gesotten / wo aber grosse Hitze ist / muß man halb Bier nehmen.

Oder nimm Leber-Blumen-Kraut und Blumen 3. Hand voll / Wintergrün 1. Hand voll / Sanickel / Sinngrün / Mayen-Blumen / Linden-Blühe / jedes eine halbe Hand voll ; Diese Stück soll man klein zerschneiden / in eine Kanne thun / und 1. Maas Betonien-Wasser darüber gießen / den Rand der Kannen verlutiren / darnach 4. Stund in einem Kessel in Wasser fieden / und folgend durchsiehen ; Davon giebt man Morgens und Abends jedes mal 4. Loth zu trincken / und bräucht auswendig / das Emplastrum de Betonica.

Item / nimm rothen Beyfuß / Buchspiz / (das man auch Röhr-Kraut nennet) und Schwarz-Wurzel / mache es dör / und stosse jedes besonder zu Pulver / nimm der Kräuter jedes ein Pfund / der Schwarz-Wurzeln ein halb Pfund / mische alles zusammen / und hänge es in eine Stuben in einem Sack auf / dem Ofen nicht zu nahe / und wann du das brauchen wilt / so nimm des Pulvers als 2. Faust groß in ein Säcklein / thue es in einen neuen gläsernen Hasen / gieß dritt halb Kannen / oder Maas / Wein oder Bier darauf / und klebe den Hasen fest zu / laß es eine halbe Stunde wohl fieden / darnach nimms ab / und wann es über schlagen ist / so mache den Hasen auf / und drücke das Säcklein wol aus / nimm 5. Loth Serpentin / 3. Loth Krebs-Augen / 1. Loth Gaffer / alles klein gestossen / und 1. Loth Bakrath / thue es in den Hasen / und lasse es auffieden / darvon giebt dem Kranken Morgens / Mittags und Abends wol warm einen guten Franck. Es wird treffliche Krafft beweisen.

Nimm Odermännig / Vibernell / Ochsen-Kraut / Galbey / Großbeckkraut / Stochad. Arab. Eber-Kraut / Mauföhrelein / Wegrich / Kohl / Taubensfuß / Scher-

lig / Bermuth / Rheinfarn und Gelbung / Gundel-Reben / Ochsenzungen / Engian / ana 1. Hand voll / fiede es in weissen Wein / thue darein ein wenig Honig / und trinck alle Tage davon.

13. Bund-Del. Nimm Serpentin 4. Loth / Rosen-Del / 8. Loth / Lohr-Del 2. Loth / Eyer-Del 1. Loth / alles zu einem Bund-Del vermischt. Das Myrrhen-Del / Baum-Del / St. Johannes-Kraut-Del / machet Fleisch wachsen / Saturni-Del / Mercuri-Del thut es auch / wann es recht zugerichtet und wohl gesäubert ist.

14. Bund-Wasser. Nimm Heydnisch-Bund-Kraut mit den gelben Blumen / und das Blätter hat / schier wie die Beiden / Gulden-Jachheil mit den rothen Blümlein / Frauen-Flachs / genannt Haar-Seiden / destillire jedes besonder. Und wann ein Mensch verwundet wird / die Wunden sey so groß / als sie wolle / im Fleisch / und nicht im Bein / so mische die 3. Wasser zusammen / jedes gleich viel / mache es laulich / und wasche die Wunden wohl damit rein ; nege auch ein Luchlein darein / und legs auf die Wunden / das thue des Tages oftmal / es heilet gewißlich bald / und ist probiert.

Item / nimm die Blätter von Wall-Wurzel / Odermennig / Beyfuß / jedes 2. Hand voll / Ruprechts-Kraut / oder Gottes-Gnad / drey Hand voll ; von Mumia / in ein leinen Luchlein gebunden / eine halbe Unz / der zweyen Ehrenpreis 6. Hand voll ; Das alles im weissen Wein und Wasser / jedes anderthalb Achtel / auf warmer Aschen 24. Stund lang / eingeweicht ; darnach den Liquorem durch gesiehen und aus dem Hinterständigen ein Wasser destilliret / welches man mit dem andern vermischen / und davon dem Kranken vier Unzen / (welche ein Glas voll machen) des Morgens eingeben soll ; darauf muß er in 2. Stunden nichts essen. Des Abends um 4. Uhren kan er wieder so viel davon trincken.

15. Bund-Pflaster. Nimm ein ungefälschtes neues Bar 9. Loth / Serpentin 12. Loth / schwarz Vass-Pech 4. Loth / leicht Harz 4. Loth / Wachholder-Del 1. halb Loth / Eyer-Dotter-Del ein halb Loth / weissen Beyhrauch 8. Loth / rothe Myrrhen 2. Quint / Gaffer anderthalb Quint / Reimberger-Schmalz 4. Loth / Regen-Wurm-Del 2. Quint ; Das Bar / Pech / Harz und Schmalz laß zergehen in einem Fiegel oder Pfannen / seihe es durch ein Tuch / rühre die andere Stück alle darein ; Da es kalt / legs auf die Wunden / es heilet trefflich.

Das muß man auch wissen / daß man die Oele zu vor also reinigen und zurichten muß / ehe man sie zu den andern Stücken thut / als das Wachholder-Del / das Eyer-Dotter-Del / und Regen-Wurm-Del / die drey Oele thue zusammen in ein Häßlein / und mache es kaum halb voll damit / binde es mit einer Blasen fest zu / und hänge in einen grossen Hasen / der voll Wasser ist / daß es gar hart siedet / laß es eine halbe Stund in dem sied-heissen Wasser hängen / darnach nimms heraus / laß eine Nacht stehen / und seihe das Obere ab / das nimm zur Salbe / wie oben stehet / so hast du ein gar köstliches Bund-Pflaster.

Nimm Harz / Wax / Serpentin 2. Drachm. Hirsch-

Unschlitt

Unschliff 1. Drachm. Mastix / Beybrauch / Grünspan
2. Quintlein / gebrannt Salz / gebrannter Alaun ein
halb Quintlein / mische und mache es zu einem Pfla-
ster.

Nimm von den 4. Gummi / nemlich Galbanum. Op-
ponax, jedes 1. Quintlein / Ammoniacum und Bdell-
lium, jedes 2. Quintlein; mache sie zu subtilem Pul-
ver / thue es in ein irdnen vergläserten Hase / und
schütte guten Eßig darüber; Laß also 24. Stund lang
stehen / darnach bey starkem Feuer sieden / daß die Gum-
mi zergehen / und wann sie wohl zergangen / so seihe es
durch einen wollenen Sack oder Beutel / und trucke
es starck aus / damit alles wohl durchlauffe / darnach
lasse dem Liquorem oder Saft sieden / bis der Eßig
gantz davon vermachet seye / stetig ungerühret / damit
die Gummi am Boden nicht anbrennen; Dann thue
es vom Feuer hinweg / und decke es wohl zu. Nimm
folgende zwey Pfund Baum-Del / und ein halb Pfund
neues War / thus in einem irdnen vergläserten Ha-
sen / setze es auf das Feuer / daß allgemach zerschmelze;
Wann das geschehen / so schütte gemächlich / nach und
nach / anderthalb Pfund rein gepulvert Silberblett
dazu / stets ungerühret / bis alles wohl miteinander in-
corporiret / und die Materi einer gelblichten Farbe
seye; alsdann nimm die obgedachte Gummi / so am er-
sten gesotten worden / und thue dazu einer Nuß groß
in diese letzte Materi; thue also nach und nach / bis alles
wohl zergangen / und untereinander vermischet seye /
(man muß Achtung geben / daß es nicht überlauffe /
und im Feuer verlohren werde) ferner thue dazu / von
der zweyerley Hohl-Wurzel / nemlich lang und runde /
Galmey / Myrrhen / und Beyrauch / jedes 1. Quintlein /
rein gepulvert / wie auch ein Quintlein Lorbeer-Del /
und zuletzt 4. Quintlein Terpentin; laß mit einander
sieden / allezeit und ohne Unterlaß ungerühret / bis du
Pflaster daraus machen kannst. Alsdann thue es vom
Feuer / und schütte es in das Wasser / daß du / wann es
kalt worden / mit den Händen (so du mit Chamillen /
oder Rosen-Del schmieren sollt) damit umgehen / und
es also 3. oder 4. Stund lang / wie einen Teig / knetten
mögest. Darnach verwahre in einem wol zugemach-
ten Geschier; Es kan sich 50. Jahr lang halten. Sei-
ne Tugenden sind diese: Erstlich ist es gut für alle Wun-
den und Schäden / welche es trocknet / säubert / und
ein reines Fleisch wachsen machet; Zum andern stär-
cket es sehr / und wücket mehr in einer Wochen / als
kein ander Pflaster in einem ganzen Monat thut.
Drittens verhindert es / daß niemahlen keine Fäulung /
todt Fleisch / noch kalter Brand zu den Schäden kom-
me; Es ziehet die Kugeln / Nägel / Dorn / und derglei-
chen aus den Wunden; Und ist auch trefflich gut für
die Bißse der rasenden Hunden / oder anderer giftigen
Thieren; wie auch für den Rothlauff / oder die Rosen;
Es ziehet das Eiter und Materi aus den Geschwül-
sten / Contusionen / oder Zerstoß / Zerquetschungen /
und Inflammationen / oder Entzündungen. Es ma-
chet alle Geschwäre lind und weich / daß sie schwähren;
In Summa / es hat alle die Tugenden / welche die Pfla-
ster von der besten / und weiters hergesuchten Compo-
sition in sich haben mögen.

16. Hefft-Pflaster. Nimm Harz / Gummi Elemi ,

Terpentin / Juden-Bech / Mastix / Beybrauch /
Agstein / jedes ein Loth / zerstoße diese Stück et-
was gröblich / und lasse sie hernach über einem Kohl-
Feuer in einem Pfännlein zergehen / rühre es unterdes-
sen wol untereinander zu einem Pflaster / wenn nun je-
mand eine Wunde / so des Heffens gebrauchet / bekom-
men / so hefte sie / je ein Haß von dem andern eines
zwerchen Fingers weit / und mache dann Heftmaßel
von diesem Pflaster / und thue sie zwischen die Heft.
Dann nimm das Pflaster von Diaquilon / und legs auf
die Wunden. Endlich nimm ein weißes Tuch / und
nege es in dem Wund-Wasser / drucke aus / und nege
es wieder in einem wohl-zertlopfsten Eyer-Klar / legs
also über das Pflaster / und laß also dieses Pflaster lie-
gen / bis an den dritten Tag. Darnach binde es auf /
und wasche die Wunden gar schön mit dem Wund-
oder mit Rosen-Wasser / und leg andere Maßel hinein /
wie zuvor / und streich auffen umb die Wunden die Sal-
be von Pappeln / und binds hernach über mit dem Pfla-
ster Diaquilon / wie das erste mahl. Im Sommer
verbindet man einen alle Tag drey mahl / im Winter
zwey mahl / und läßt ihn allweg in der Wärme / bis die
Wunde heylt.

17. Zug Pflaster. Nimm gelb Harz 2. Pfund /
War und Butter-Schmalz / jedes ein Viering / Un-
schliff 6. Loth; Laß alles zergehen / thue dazu Terpen-
tin 3. Loth / und wann es kalt werden will / so schlag dar-
unter ein Eyer-Dotter / so ist das Pflaster bereitet.
Nimm War 6. Loth / Rosen-Del 6. Loth / Bleyweiß /
5. Quintlein / Silber-Blett 1. Loth / Gold-Blett zwey
Quintlein / Colophonien 1. Quintlein / mische es zu ei-
nem Pflaster.

18. Kühl-Pflaster. Nimm War / Fein-Saamen /
Mastix / Bocks-Horn (Foenum Graecum) Beyh-
rauch / Campher / jedes 4. Loth / Terpentin 4. Loth /
Baum-Del ein Loth. Mische diese Stück in einem
Pfännlein über dem Feuer zu einem Pflaster.

19. Mittel für die Contusiones: Nimm Honig /
das thue sehr dick auf Werck / und legs auf den Scha-
den / nachdem du ihn zuvor mit Spiritu vini gebähet
hast / dessen du auch ein wenig auf das Werck und auf
das Honig schütten sollst. Mit diesem Mittel ist ein
Knab geheylet worden / dem / als er auf das Angesicht
gefallen / stracks die Stirn so dick als ein Ey aufgelos-
sen / welches dann gleich den andern Tag dardurch ge-
heylet war. Der Spiritus Vini ist in solchen Fällen
noch viel besser / wann er mit der Tinctur von Johan-
nis-Kraut (hypericon) imprägnirt ist. Nimm Masti-
lien / siede es im Bier / und legs warm auf / oder legs
zerquetscht auf / es lindert und heylet gewaltig sehr. I-
tem Dosten-Saft mit Del temperirt / ein Baum-
Wolle darein geneßt / und übergelegt / thut gute Hülff
den Gliedern.

20. Geronnen-Blut. Wann ein Mensch fällt /
oder etwas auf den Menschen fällt / auch sich hart stof-
set / daß zu besorgen ist / es seye geronnen Blut in ihm /
so nimm Eychen-Kohlen ein Quintlein / Kerffel-Was-
ser / breit Begrich-Wasser / jedes 1. Loth / rühr die Koh-
len wol in die Wasser / giebs dem Menschen zu trin-
cken / so bald es seyn kan / dann je ehender je besser. Die
Kohlen sollen im Zunehmen des Monds / drey Tag vor

dem

dem Bruch / im Herbstmonat / gebrennt werden. Klagt sich dann der Mensch in einer Seiten / oder wo das ist / daß es ihn sticht / oder ihm wehe ist / oder wann einer mit trocknen Streichen geschlagen wird / daß ihm das Blut unter die Haut geschossen ist / so soll man das keineswegs ausschneiden / daß so mans ausschneidet / wie oft beschiehet / muß es schwären / und heilt gar langsam / und mit großem Schmerken; sondern nimm breit Wegrich / und Eglent-Kraut / daß man auch Nat-ter- oder Kreifendt- Wandkraut heisset / eins so viel als des andern / mache ein Säcklein so groß / daß es die Wehetagen wohl bedecken möge / fülle es wol mit den Kräutern / durchstepps / daß die Kräuter nicht auf einen Hauffen zusammen fallen / thue es in einen neuen Hasen / darinnen es wol Raum habe / gieß kalte Aschen-Laugen daran / biß der Hasen voll wird / und wol siedet. Hernach nimm das Säcklein / und drücke es aus / legß dem Menschen über / wo ihm wehe ist / so warm ers leiden mag. Wann es nicht mehr warm ist / so legß wieder in Hasen / daß es erwarme (den der soll statts beim Feuer stehen) und legß wieder über / das thue so lang / biß der Wehetag vergehet. Wo der in einem Tag und Nacht nicht vergehet / so thue das erste Kraut hinweg / fülle das Säcklein von frischem / gieße auch frische Laugen darein / und laß sieden / wie zuvor / und brauche es so lang / biß der Wehtag vergehet / und sich das Blut zertheilet. Je stäter man die Säcklein überlegt / je ehender es vergehet: Darum wäre es gut / daß der Säcklein zwey wären / damit / wann das eine erkaltete / man das andere gleich an der Hand hätte / und überlegen könnte. Kerkel-Wasser mit Krebs-Augen oder Linden- oder Eichen-Kohlen eingenommen / vertreibt das gelieferte Blut aus dem Leib. Oder Wintergrün-Wasser getruncken / hat gleiche Wirkung.

21. Schäden mit Blut unterlauffen. Wann viel leicht dir ein Stück Hols / ein Stein / oder sonst etwas schweres / auf den Arm oder Schenckel / oder sonst einen andern Ort des Leibs / fielen / und sich hernach das Geblüt auf diesen Ort begeben / daß solches braun / und mit Blut unterlossen wird / gar wehe thut / und du das Glied nicht wol brauchen kannst / so bestreichs nur mit Althea (man bekommt es in der Apotheken / ist eine Salbe) und bähle es mit Mollificationibus, als mit gesottenen Chamillen / Ruch-Laub / 2c. so giebt sichs wol untereinander / man muß aber anhalten / und nicht nachlassen / dann es verziehet sich so bald nicht. Es sollen aber solche Leuth nicht Köpffe setzen / oder zur A-der lassen / und denken / daß sichs also wiederum verzie- hen solte: Dann hierdurch ziehen sich andere Sachen dahin / daß endlich eine Fistel oder etwas anders dar- aus wird / und man dardurch in eine groff Ungelegen- heit kommen kan.

22. Blutstillung. Ein gewisses Pulver für das Blut im Leib zu stillen. Nimm Mumia. Boli Armenae Sigillata, ein Unzen / stoß alles klein zu Pulver / und gieb dem Patienten ein Unzen im Wegrich-Wasser / oder Essig ein / es stillt das Blut mit Gewalt / auch geron- nen Blut im Leib. Wann eine Puls- Ader verwun- det wird / so laufft das Blut mit Gewalt daher / wie ein Röhr von einem Brunnen / das heissen etliche das

Ferblut. Wilt du das stillen / so nimm das Wasser / so aus der Schwarz-Wurzel gebrennt / oder von dem- selbigen Kraut / und dann ein gut Theil Baum-Wol- len / diese mache wol naß darinnen / legß ihm über die Wunden / und halts ein Weil fest daran / darnach ma- che ein anders und legß darauf / und binde einen dünnen Spahn darauf / über die Baum-Wolle / daßer sie fest niederdrucke / so hält es das Blut in der Wunden. Du magst auch wol ein Pflaster von Flachs und Eyer- Klar oben auf die Baum-Wolle unter dem Spahn le- gen / oder binden. Und mache dasselbige Pflaster wol breit / und laß es Tag und Nacht also darauf liegen. Oder / wann es sorglich wäre / laß es liegen biß an den dritten Tag. Und wann es ein Stich ist / so binde ü- ber die Baum-Wollen eine Ruch-Schalen / die ist über ein enges Loch besser / als ein Spahn. Weiß Viol- Kraut in der Hand gehalten / vertreibt das Bluten der Wunden / wie sehr sie auch bluten. Pappeln mit Wein- Blätter untereinander gestossen / und auf die blutende Wunden gelegt / heilet besser als ein Pflaster. Das Glieder-Kraut ist so kräftig / daß es das Blut in den frischen Wunden / so bald mans aufgelegt / stillt. Nimm den allerbesten weissen Vitriol / so du haben magst / laß ihn gar rein zu Pulver stossen / und durch ein zartes Tüchlein beuteln. Wann dann ein Mensch so hart blutet / so nimm eine saubere Baumwolle / streue das Pulver darauf / hebs ihm gar stet auf die Wun- den / so dann das Blut gestehet / so geschieht es gern / daß der Verwundete in eine Ohnmacht fällt / das ist ein Anzeigung / daß das Blut zu stark zum Herzen gehet. So soll man nun seiner achtung geben / und die Wunden nach Nothdurfft verbinden / schadet ihm nichts / ist gar oft bewehrt worden. Etliche sieden den Vitriol gar über einer Glut / neken dann in Essig ei- ne Baum-Wollen / die legen sie in die Wunden / das stillt nicht allein das Blut / sondern reiniget auch die Wunde. Etliche sieden den Vitriol nicht in Essig / sie gießen aber über ein halb Pfund Vitriol ein Pfund gu- ten scharffen Essig / behaltens auf in einem wol ver- machten engen Kolben-Glas / darinnen neken sie dann Tücher / und legens über / ein mahl zwey oder drey / und rühmens hoch. 2. Federtweiß 3. Loth / langen Pfeffer und Schwefel / jedes ein Loth / und gebrauche es / wie du weißest. Oder nimm rothe Korn-Blumen- Wurzel / zwischen die zweyen Frauen-Tagen gegrab- ben worden / laß derselben eine Hand voll in der Hand erwärmen / das Blut verstehet.

23. Giftige Verwundung. Ein Mittel für die Stich und Bisse der Schlangen. Nimm der kleinen Consolida, oder Maßlieben (mit weissen Blümlein) Kerkel-Kraut / das weisse vom Lauch / grossen breiten Wegrich / jedes eine Hand voll; der äußersten Spi- ken oder Gipffeln von den jungen Schößlingen des Gensers / zwey Hand voll / süßen Milch-Rahm / so viel dir beliebet / eine gute Hand voll grob Meer-Salz. Das alles miteinander gestossen / und mit dem Saft davon den Schlangen-Biß bestrichen (welcher Biß hart in dem Fleisch / und bißweilen schwarz seyn wird) hernach lege die übergeblibene Kräuter auch darüber / un- verbinde es wohl mit einem leinen Tuch / so wird die

Geschwulst in kurzer Zeit vergehen / und den Schaden heilen.

So dich eine Spinne gestochen hat: Nimm Fliegen / die brich entzwey / und binde sie auf den Stich oder Biß; Es ist bewehrt.

Wann einem eine Natter oder Otter gebissen hat / so solle man eine Henne oder Taube aufschneiden / und also warm darüber legen / alsdann ein Pflaster von Knoblauch / Theriac und Feigen darüber binden. Und kan man den Verwundeten von Colto vero ein halb Quintlein in Bermuth-Wein eingeben. Im Nothfall ist auch Formentil / Engian und Osterluzey Wurzel gut zu gebrauchen.

So einer äußerlich von einer Spinne vergiftet worden / so legte man zerstoßne Zwiebel oder Knoblauch darauf / dadurch wird solcher Gift ausgezogen.

Oder stoß Poley mit zwey Theil Wassers / und ein Drittheil Weins / und lege über / es hilft im Natter-Biß.

Item / Lilien-Blätter zerstoßen / und als ein Pflaster auf die Wunden gelegt / dienet wider den Natter-Biß.

Oder Salbey gestossen / und übergelegt / heilet der Nattern und anderer vergifteten Thier-Bisse.

Item / nimm Rauten / Münzen / Zwiebeln und Salz / stoß es zusammen / und binde es darauf. Etlich nehmen Münzen mit Honig gestotten / und mit Wein / und legen es drey Tag und Nacht über.

Oder / Zwiebeln mit Wein und Honig gestossen / und darauf gelegt / hat gleiche Wirkung.

Item / Fünffinger-Kraut mit Wein getrunken / hat gleiche Kraft.

So einem die Immen (Bienen) gestochen / ist zwar kein sonderbarer Gift / kan aber doch ein großer Schmerz daraus folgen. Riverius Cent. 3. Obs. fol.

215. erzehlet ein denckwürdiges Exempel / daß nemlich einem Kaufmann von Montpellier / als er des Morgens frühe ausgeriset / und auf tausend Schritt weit von der Stadt gewesen / ein Immen-Schwarm / der in der Luft daher geflogen / ihm in das Gesicht gekommen / und dasselbe / samt dem Hals / dergestalt jämmerlich zerstoßen / darauf er solchen Schmerzen empfunden / daß er zurück nach Hause kehren mußte. Als nun obgemeldter D. Riverius zu ihm beruffen worden / habe er ihn in unleidlichen Schmerzen angetroffen. Da er ihm nun das Gesicht mit Theriac überschmieret / auch Bähung von Theriac und Brandwein gemacht / ungleichen gestoßne Zwiebeln / als ein Cataplasmata, übergelegt / mit des Mathioli Scorpion-Öl geschmiert / und wegen grossen Schmerzens 2. Stunden lang eine Arznei um die ander / auch innerliche Herk-Träncklein und Alexipharmica gebraucht / haben endlich die Geschwülste und der Schmerzen meistens nachgelassen / doch noch im linken Ohr verblieben / durch das Blatter-Ziehen / mit Spanischen Flucken / aber vertrieben worden.

So einer von Scorpionen gestochen wird / so nehme er den Scorpion und zerknirsche ihn auf dem verletzten Ort; Oder er schmiere Scorpion-Öl darauf. Daher in Italien an denen Orten / wo die Scorpionen gemein sind / fast in jeglichem Zimmer ein Geschirt mit Scorpion-Öl zu finden.

Wann einer mit einem vergifteten Gewehr verwundet wäre / der nehme Hasen-Blut / und laß es in die Wunden thun / gar voll; Kan man frisches haben / so ist wohl am besten / wo nicht / so nimm das gebachen ist / zertreibe das in Wein / und mache vom Blut den Wein wohl dicke / gieße die Wunde voll / thus das etliche mahl.

CAP. LIV.

Fernerer Wunden-Curen.

I. **Hirnschale-Verwundung.** Eine Haupt-Wunde ist noch zu heilen / aber wann die Hirnschale verwundet ist / das ist etwas gefährlich. Bey solcher Verwundung / da einem die Hirnschale verwundet ist / so nimm den Saft von der Bibernell / und treuffe ihn hinein / wie man sonst in die Wunden pflegt zu thun / so heilet es bald zu: Tüncke auch ein weiß Lächlein in derselbigen Saft / und lege oben das Veronien-Pflaster darüber / oder binde nur desselbigen Krauts ein Blat darauf.

2. **Hand-Verwundung.** Wann einem die Hand verwundet und sehr geschwollen ist / der nehme Bermuth siebe ihn in Wein biß es dick wird / und schlags dann des Abends zwischen zwey leinen Tüchern darauf / so warm ers leiden kan.

Wein-Schaden. Zu einem fließenden Schenckel: Nimm Engian 1. Pfund / zerschneide es einer Hasel-Nuß groß / oder größer / thue es in ein Säcklein / und eine gute Hand voll Salz darzu / laß es in einem grossen Hasen oder in einem Kesslein mit Wasser sieden /

wie weiche Eyer / schütte das Wasser in einen Kübel / der eines Knies hoch sey / laß ihn den Fuß eine Stunde oder zwey darein stellen / und das alle Tag drey oder vier mal.

Eine Salbe auf Schäden an den Beinen / die faule Löcher haben / dicke sind / und schon etliche Jahre gewähret hat: Nimm Wax / Harz / Kindern-Unschlitt / jedes ein halb Loth / thue die drey Stück in einen Hasen / laß es sachte zergehen / seihe es durch ein Tuch / darnach nimm 2. Loth Speck / 2. Loth Schmeer / daß ein Jahr alt ist / lege es in Wasser / laß es 2. Stunden liegen / dann schneids klein / schmelze es / seihe es durch ein Tuch in den Hasen zu dem andern. Nimm ferner Bleiweiß / Silbergleit / jedes 3. Loth / Salmay / Alaun / jedes 2. Loth; mache diese Stück alle zu Pulver / thue sie in den Hasen / da die andern Stück innen sind / setze das zum Feuer / laß ein wenig sieden / seihe es durch ein Lächlein in ein ander Gefäß / setze es wieder zum Feuer / stoß 1. Loth Grünspan klein / thue ihn darein / laß ein wenig sieden / so ist gerecht.

Für Schmergen in einem Schenckel / der geschwollen und offen ist: Nimm Wintergrün 2. Loth / Ehrenpreis 2. Loth / siede es in 2. Maas Wein / und laß es kalt werden / davon trincke oft ein wenig: Mach es zwey oder drey mal wieder / nach dem der Schaden lang währet. Weiter / nimm der grünen Rinden von Zweckholz 1. gute Hand voll / laß es in einer Maas Wein halb einsieden / gieß es durch ein Tuch / und wasche den Schaden oft damit: Auch wo eines sonst Schmergen möchte haben / wann es schon nicht offen ist.

4. Bein-Bruch. Wie man einen binden soll / der einen Arm oder Bein hat abgefallen: Wann du komst zu einem solchen Patienten / so siehe / daß du habest zween starke Männer bey dir / und heiß einen oben / den andern unten an das Bein greiffen / und laß sie ein wenig ziehen / biß du magst erkennen / daß die Beine gleich auf einander sind / so richte sie nachmalen selber recht; alle Schieffern aufeinander / biß das Bein oder der Arm ganz eben ist / und nirgend keinen Beulen mehr hat / der hart seye / anderst so ist ein Schiffer / der noch an seiner rechten Stätt nicht ist; Wann du dann das Bein gar wohl hast eingerichtet / so siehe / daß du habest ein Pflaster / das da vestet; Das mache also:

Nimm im Mayen Schwarz- Wurzeln / schabe die unterste Rinden davon / nimm auch Cybusch- Wurzeln / und schneide die zwey Wurzeln gar klein / laß sie dürr werden / aber nicht an der Sonnen: pulverisier sie wohl / und thue unter das Pulver nassen Bolum. Armenum / und trockne es an der Sonnen / so wird das Pulver roth; Nimm ferner des Wassers / darinnen Schwarz- Wurzeln gesotten seyn / oder gebrandtes Pappeln- und Espen-Laub- Wasser / thue solches in eine Schüssel / und rühre des Pulvers darein / daß es dick als ein Müßlein wird / mache daraus ein Pflaster / lege es über den Bruch / und nimm dann ein etlichmal zusammengelegtes Tuch / folgendes 5. oder 6. Bein- Schienen / oder so viel du bedarffst / binde die um das Bein / und umwinde sie mit Wackel. Umwinde sie so vest / als es der Patient erdulden kan mit einer Binden / und laß es also 4. Tage anstehen; Am fünften Tag binde es wiederum auf / und thue das so lang / biß der Bruch wieder heilet. In sein Geträncke soll er legen lassen Salbey / Pfeffer / und Beinwell / auch stets auf dem Rücken liegen / wann es an einem Bein ist. Ist es dann an einem Arm / so soll er sich hüten / daß er sich nicht auf dieselbige Seiten lege / da der Bruch ist.

5. Bein-Bruch zu heilen. Erstlich soll man den Bruch wiederum nach aller Nothdurfft auf einander richten / folgendes des Pulvers von der Wurzeln / so man ins gemein Gottes- Gnade nennet / die muß in der Luft gedörret und rein gestossen seyn; Dieses Pulver rühret man in einem Pfännlein / darinnen zerlassenes Schmalz von einem geschnittenen Schwein / so lange biß es zu einer braunen Salben wird. Solche Salben streichet man dann auf ein reines Tuch / so mit neuem ungenüßtem War gewirt sey; Mit solchem Salblein oder Pflaster soll man den Bruch drey Tage nach einander verbinden / dann mit Bruch- Pflaster und Schienen wohl verwahren / damit das Glied nicht frumm werde.

Man soll auch alsobald dem Schadhafften / einer guten halben Welschen- Nuß groß von dem Gewächs / so man Bein- Bruch nennet / welches in dem Sand wächst / set / klein zu Pulver gestossen / im Wein eingeben. Da man den Wein nicht haben kan / mag man auch Bier oder gar frisch Brunnen- Wasser nehmen / und das drey Tag Abends und Morgens continuiren; Dis heilet einen jeglichen Bruch binnen wenigen Wochen / wann man auch schon das Bruch- Pflaster nicht haben kan. Da aber ein Geschwulst zuschläge / so nimm braune Betonien / zerschneide und siede solche in einem vergläseten Hasen / mit Brunnen- Wasser / daß es den dritten Theil einsiede / wann es erkaltet / so neße Tücher darinnen / und schlags über die Geschwulst / so legt sie sich.

Erdbeer- Wasser getruncken / ist ein trefflich Mittel zu den Bein- Brüchen / dann es heilet sie wieder zusammen / wie die Erfahrungen bezeugen.

Oder Kerbel- Wasser genüßt und getruncken / hat gleiche Wirkung.

Item / nimm Hirsch- Marck aus den Hirschen- Beinen / und so viel Böcken- Unschlitt / laß es zusammen zergehen in einer Pfanne / truckts dann durch ein Tüchlein / und thue es in eine Büchsen / schmiere den Schaden damit bey einem warmen Rachel- Ofen / daß sichs wol einziehe / thue es oft.

Nimm Siegel- Meel rein gepulvert / Schwilke aus der Mühlen / grosse Schwarz- Wurzeln und Armenischen Bolum / jedes 4. Loth / pulverisier alles aufs reineste / mach es mit Eyer- Weiß an / wie ein Pflaster / und leg es um den Schenckel. Wo aber der Schadhafft wundt ist / oder durch geschlagen / so soll man in das Pflaster ein Loch schneiden / so weit es durchgeschlagen ist / und die Wunden mit einem Zug- Pflaster des Tages zwey mal verbinden.

Man soll aber das erste Bein- Bruch- Pflaster nicht abthun in 4. Tagen; Darnach soll man erst wieder ein frisches überlegen / den Schenckel in eine lindene Lade legen / und darein ruhen lassen / aber um die Wunden alle Tag zwey oder drey mal mit reinen leinenen Tüchlein stopffen / daß das Eiter nicht unter das Bein- Bruch- Pflaster komme. Man soll ihm aber einen Bein- Bruch- Trancß geben / wie folget:

Nimm Balbrian / Maushöhrlein / Erdbeer- Kraut / rothen Beyfuß / wilde Maßlieben / jedes eine Hand voll / Krebs- Augen klein gestossen 1. Loth / thue es in einen neuen Hasen / wohl verkleibt / laß in 2. Maas Wein um 2. zwörch Finger einsieden / darvon gieß dem Kranken Abends und Morgens allweg zween oder drey Löffel voll

Oder schlage dis Pflaster auf / wanns schon etliche Tage geschienet ist / (man heisset es das schwarze Bein- bruch- Pflaster:) Nimm Silbergleit / Armenischen Bolum / jedes 8. Loth / Schwarz- Wurzeln (das ist die Beinwelle) / Bohnen- Meel / jedes 4. Loth / Gummi- Tragantum 4. Loth / Baum- Oel ein halb Loth / das Tragantum muß man ungefehr 3. Tage in einem guten Wein- Esig baigen / oder mit gesottenem Esig zerlassen / wie andere Gummata. Darnach thue es alles in einen ziemlichen grossen eisernen / oder Messingen Hasen / (Topf) laß das 5. Stunden kochen / rühre es

stetigs

stetigs mit einer eisern Spatel um / und probiers so lang / bis daß es nicht mehr an den Fingern kleben bleibt / so ist es genug gekocht / alsdann streichs auf ein Stück weiß Futter / Parchen / oder Leder / laß es drey Tage auf dem Schaden liegen / und allweg über den dritten Tag streiche das Pflaster wieder frisch auf / vergiß auch des Beinbruchs nicht / daß du den immer mitbrauchest.

6. Für den Brand. Nimm Linden = Holz / und schabe das Schwarze oben ab / nimm dann den Bast / und schneide ihn klein / gieß fließend Wasser darauf / so wird es schlüpferig / darein ein Tuch genehet / und über den Brand geschlagen / das zieht die Hitze heraus ; darnach nimm Lein = Del / Rosen = Wasser / schlag es mit einem Rütlein durcheinander / daß es wird wie ein Salbe / und dann dasselbe mit einer Feder auf den Brand gestrichen / heilet ihn bald wieder zu. Wer sich verbrennet / es geschehe gleich mit heissem Wasser / oder sonst einer andern Art / der schmiere nur das Fette alsobald auf den Ort / das aus einem Schweinen Braten / der bey dem Feuer an einem Spiesse gebraten worden / heraus treuffet / das lindert den Schmerzen augenblicklich und heylet.

7. Pulver = Löschung. Nimm des besten Hönigs ein Maas / siede es in einem Becken / und verschäume es wol : Darnach thue darunter so viel Rosen = Essig / oder sonst guten Essig / daß es ein wenig ein Schärffe gewinne / auf der Zungen / es hat sonst kein ander Gewicht oder Maas. Siede es dann bis es braun wird / so thue einen Löffel voll unbrennten Alaun darunter / behalt in einer zinnernen Büchsen. Wann du es brauchen wilt / so streiche es mit einer Feder zwey oder drey mahl auf den Schaden ; darnach lege folgendes Pflaster über : Nimm Rosen = Del ein halb Pfund / und 4. Loth Wax / laß gemächlich untereinander zergehen ; Wann es ein wenig wieder kalt wird / so rühr 2. Loth folgenden Brand = Pulvers mit einem hölzernen Stößel wohl darunter / bis er gar kalt wird / so hast du eine gute Brand = Salben. Welche auch gut ist / so sich eines erfriert / oder wo sich eines gekrast hat : Das Brand = Pulver mache also : Nimm ungelöschten Kalk / lösch ihn 7. oder 8. mahl ab mit Wasser / daß es darüber gehe / laß es ein Tag und ein Nacht stehen / seihe es hernach ab / und gieße ein anders darüber / seihe dasselbige auch wieder ab / und laß den Kalk dürr werden / und pulverisire ihn. Darzu nimm des Meels von einem neuen Ziegelstein / klein gerieben so viel als des Kalks ist / so ist es gerecht.

8. Büchsen = Pulver aus den Wunden zu ziehen. Nimm Frauen = Milch / Geiß = Milch / Haß = Wurk = Kraut / und Stein = Kraut : zerstoß mit Baum = Del oder Rosen = Del / stoß ferner alles miteinander / und zwinge es durch ein Tuch / darvon sprühe in die Wunden / ist sie aber weit / so nage rohes Werck darein / schiebe es in die Wunden / und lege ein Pflaster darüber. Siehe ihm auch von einem Wund = Tranc zu trincken / das treib so lang / bis das Pulver heraus kommt ; kanst du die Stück nicht alle haben / so nimm ihr ein Theil / was du haben kanst.

Eine andere gute Pulver = Löschung. Nimm Epheu mit Laub und Holz eine Hand voll : Zerschneide es /

und thue es in ein Kanne / gieß daran ein Maas gut starck Bier / oder da man das nicht haben könnte / guten starcken Wein / setze es in einen feuchten Keller. Darvon gieß dem Geschossnen / nach dem er starck oder schwach ist / 1. 2. oder 3. Löffel voll / Morgens / Mittags und Abends. So aber einer starck / mag er ein gutes Trücklein dieses Weins nehmen / doch soll er zuvor jedesmahl gepulverte Krebs = Augen / so viel man auf einem Messerspiß halten kan / und so viel Muscat = nuß gepulvert / einnehmen / und darnach das Trücklein darauf thun. Es ist auch zu wissen / daß dieser Tranc manchen purgirt durch den Stuhlgang / und treibt Pulver und Wein zur Wunden aus / darum soll man dem Schwachen so viel weniger geben. Man muß auch auf die Wunden nichts anders dann alle Tage 3. mahl ein Blat vom rothen oder blauen Röhl legen / und dasselbige allezeit erfrischen. Nimm Hanff = Del / Lein = Del / ana ein halb Pfund / Salarmiac. Vitriol. Alb. ana. unc semis. Theriac / Mithridat / ana Drachm. 2. opii drachm. 1. Laß das alles miteinander zergehen / und aufsieden auf einem Kohl = Feuer sänfftiglich / bis es gelb wird / so ist es recht. Probatum. Nimm Hönig ein Pfund / Salz / Alaun / weissen Vitriol / jedes 2. Loth / Serpentin 3. Loth / des besten Theriac 1. Loth / ein halb Seidel Essig. Nimm Boli Armenaz nach Geduncken / rothe Myrrhen 3. oder 4. Loth / zu 30. Eyer = Klar / Eyer = Weiß / Honig 2. Achtele oder ein halb Maßl. (Seidlein) / Rothen = Meel. Nimm das Wasser / das aus dem sauren Kappis = Kraut ist / man heissets Sult = Wasser / den halben Theil / mehr weiß Nacht = Schatten = Wasser / Scheelfraut = und Rosen = Wasser ; auch Geiß = Milch / eines so viel als des andern / daß aller vierer so viel sey als des Sult = oder Kraut = Wassers / mische es wol durcheinander / und thue es in die Wunden / so viel als Noth ist.

Oder wenn sich einer mit Pulver gebrannt hätte / dem nehe man Tücher in solchem Wasser / und schlage ihm's über / und so oft sie trocken werden / nehe man sie wieder.

9. Ein gut Stich = Pflaster. Nimm Johannes = Del 4. Unzen / Silber = Glett / weiß Lilien = Del / Wein = Essig vier Unzen. Diese Stücke koch / wie es sich gebühret ; Thue darzu Eyer = Del / 1. Unzen / Wachholder = Del 2. Unzen ; Schiff = Bech / Colophonie / Weybrauch / Mastix / Corticum Granatorum / Citri Sanguin Draconis / Regenwürm / gebrannt Bley / Antimonii / Camphora drachm. duas / Lapid. Magnetis Drachm. semil. / fiat Emplastrum. f. a. Ein gut Stich = Pflaster aufzulegen / auf frische Wunden / ehe die Wunden Eiter sähet / heylet ohne allen Schmerzen / schwellt und schwüret nicht / es machet kein Eiter / und läßt nichts böses darzu schlagen. Nimm ein Viering Wax / acht Loth Serpentin / 12. Loth Pech / 4. Loth Vitriolum / oder Kupfer = Wasser / 8. Loth Bleyweiß / 8. Loth Wachholder = Beer / 1. Loth Eyer = Del / Weybrauch / rothe Myrrhen / jedes ein halb Loth / anderthalb Quint Campfer. Wann du diese Materia hast / so nimm Pech / Harz / gelbes Wax / laß untereinander zergehen in einem wohl verglasirten Tigel / seihe das durch ein Tuch in einen andern Tigel / darinnen man das Pflaster machen will. Darnach thue Serpentin / Wax und

Eyer-Öel darzu/ laß das langsam zergehen/ und das Bleiweiß darein/ und laß es wol erwärmen/ thue es hernach vom Feuer/ und das Kupffer- Wasser dar- ein/ laß es abermahl wol erwärmen/ rühre es um/ hebe es wieder ab/ thue das ander Theil des Vitrioli auch darein/ und laß es so lang sieden/ biß das Kupfferwas- ser beginnet zu röthen/ und ein wenig schwarz zu wer- den/ thue hernach gepulverten Weyhrauch darein/ rühr es so lang/ biß die Salbe beginnet kalt zu werden. Auf allerlest thue auch den Camppfer darein/ darnach salbe deine Hand mit Rosen-Öel/ und mache Zäpflein daraus. Nimm War/ acht Loth/ Griechisch Pech/ Ser- pentin 3. Loth/ Baum-Öel/ Galmey/ Lap. magn. vier Loth/ Silber- Glett 2. Loth/ Macis 1. Loth/ Weyh- rauch 1. Loth/ mische es zu einem Pflaster. Nimm Coloschina/ Mumia/ Mastix/ 4. Quintl/ Weyhrauch 4. Quintl/ Myrrhen/ weisse Corall 1. Quintl/ Perlen- Mutter 1. Quintl/ Hellschraut- Saft/ Magnet- Stein Camppfer/ Gummi Ammoniaci/ Bdellii/ Serpentin/ weisse Kupffer- Wasser. Dieses vermische/ wie oben gewiesen/ zu einem Pflaster.

Auf eine andere Art. Nimm Jungfrau- War ein Pfund/ Serpentin einen Biering/ beide Stück laß zergehen auf einem gelinden Feuer/ und thue darein ge- stoffnen Mastix 6. Loth/ Algtstein 2. Loth/ laß also auf einem Feuer ein viertl Stund stehen/ darnach Mumia 4. Loth/ Weyhrauch/ Myrrhen/ 1. Loth/ Aloëpaticum 3. Loth/ alles rein gestossen/ thue es darein/ rühre es so lang/ biß es kalt wird/ darnach bähre oder zerfnette es mit den Händen/ so mit Ochsen- Unschlit bestrichen/ wann solches wol durchwürcket/ so thue darzu Saffran/ ein Loth/ biß also ein Pflaster daraus wird/ Dieses Pflaster heylet alle Stiche.

Ein vornehmes Stich- Pflaster eines Kayserlichen Chyurgi. Nimm War vier Loth/ Pech 3. Loth/ Co- lophonie/ und Harz jedes 1. Loth/ Benedischen Ser- pentin/ Rosen-Öel/ Eyer-Öel/ Drachen-Blut/ jedes ein halb Loth/ Galmey/ Fütia/ so gar wol im Wein- Essig gebeiget sind/ eines jeden ein Loth/ Schmarag- denstein/ Magnetstein/ und Perlen- Mutter/ jedes ein halb Loth/ weissen Algtstein/ Camppfer/ weisse Co- rallen/ jedes ein Quintlein/ hieraus nach rechter Kunst ein Pflaster gemacht/ und zum Gebrauch angewen- det.

10. Pfeil- Wunden. Ein bewährt und köstliches Pflaster/ zu allen durch Pfeile geschossene Wunden und Geschwähren. Nimm Mennig und Galmey/ jedes ein halb Pfund/ Gold- und Silber- Glett/ jedes 6. Loth/ der Öele von Fein- Saamen und Oliven/ jedes andert- halb Pfund/ Lorbeer-Öel/ ein halb Pfund/ War und Colophonien Harz/ jedes 1. Pfund/ Färniß und Ser- pentin/ jedes ein halb Pfund/ Opoponac, Galbani, Serapini, Ammoniac, und Bdellii, jedes 6. Loth/ gelben Algtstein/ Olebani, Alexandrinische Myrrhen/ Aloë Epaticæ, lange und runde Osterlucy/ jedes 2. Loth/ Mumia/ so übers Meer kommt/ Magnet- und Blut- Stein/ jedes 3. Loth/ weisse und rothe Corallen/ Per- len- Mutter/ Drachen-Blut/ Ungarische Terra Sigillata, und weissen Vitriol/ jedes 2. Loth/ der Florum Antimonii 2. Quintlein/ Croci Martis gleich so viel/ Camphoræ

2. Loth. Laß erstlich die fünfferley Gummi in ei- nem Essig einweichen/ und sieden/ durch ein leines Tuch pressen/ und zum andern mahl sieden/ das Ge- wicht der Gummi mag man von wegen des Durch- pressen/ überbliebenen und untüchtigen in Hasen ver- mehren/ nachmahls in einer Pfannen über einem gelin- den Feuer/ biß es eine mittelmäßige Dicke bekom- met/ lassen stehen. (2.) Das Fein- und Baum-Öel laß in einer andern Pfannen mit Gold- und Silber- Glett sieden/ biß sich das Öel beginnet zu färben/ unter stetten Herum- rühren/ nachmahls den Galmey/ und bald hernach die Mennig hinzu thun/ alles fast zwö- Stund fleißig umrühren/ und biß es genug ist/ sieden/ welches alsdann erkennet wird/ wann dessen ein Tropf- sen auf den Nagel gelassen/ dick wird/ gestehet/ und nicht mehr fleußt. (3.) Endlichen thue auch den Fir- niß/ Lorbeer-Öel/ War und Colophoniam hinzu/ mi- sche alles wohl untereinander/ laß sämtlich über dem Feuer zergehen/ und wann es von demselbigen herab- genommen/ so laß die Pfanne mit dem Gummi allge- mach warm werden/ aus der andern Pfannen den Liquorem gemächlich zu den Gummi hinzu gießen/ über einem sehr gelinden Feuerlein/ wohl und fleißig vermischen/ und ja nicht sieden/ damit die Gummi nicht knollicht werde/ und sich mit dem Öel übel lasse ver- mischen/ als dann in dem Rühren/ die Pulver auch hin- zu thun/ eine ganze Stund wol untereinander rüh- ren. Endlich/ den in dem Wachholder- Öel zerlasse- nen Saffer auch darunter thun/ Und da es etwann wollte zu hart werden/ noch ein wenig War und Co- lophonia darzu vermischen. Die Probe aber/ daß es genug gesotten/ ist diese/ wann man nemlich ein Schwämmlein darein dunckt/ und etliche Tropfen ins Wasser fallen läßt: Wann dann die Materie weich und an dem Finger kleben bleibt/ muß mans länger/ und biß es hart wird/ lassen sieden/ Als dann erst vom Feuer hinweg heben/ in ein groß Becken voll Wasser ausgießen/ und mit den Händen/ so zu vor mit den Öe- len der Chamillen/ Rosen/ Wachholder/ Erd- Wür- men und St. Johannis- Kraut/ eines so viel als des andern/ mit einander vermischet/ gesalbet/ ein Stund drey oder vier mal herum kneten und arbeiten/ zu Zäp- fen formiren/ und zum Gebrauch bewahren.

11. Schieffer auszuziehen. Wer einen Schieffer in einem Finger oder in die Hand gestochen hat/ der lege dünn gemachtes Harz darauf/ das ziehet die Schie- fer aus. Magst es thun/ ehe dann es schwieret/ oder wann es gleich schwieret/ Stein- Wurmel mit Schmeer gestossen/ und an das schadhafte Ort gelegt/ ziehet den Spreußel heraus.

12. Kugeln auszuziehen. Gieb dem Verwundeten Wintergrün- Wasser zu trincken/ so treibts die Kugel an den offenen Ort.

Wann einer geschossen wird/ und ihm die Kugel im Leibe bleibet/ So nimm eine Kugel/ damit ein wild Schwein geschossen worden/ so dem wilden Schwein im Leibe geblieben/ schlage sie breit/ lege sie auf das Loch/ da die Kugel hinein gegangen ist/ laß den Patienten auf dieselbige Seiten legen/ da er geschossen ist/ in 24. Stunden ziehet die breite Kugel die andere heraus.

Son

Sonst müste man sie ausschrauben. Man muß aber ge / und ist hernach desto übler heraus zu bringen. Man bald darzu thun / sonst sencket sich die Kugel alle Ta / fühlet zu erst mit Drath / wo sie lieget.

CAP. LV.

Wie die Wassen-Salbe zu bereiten / womit unbeschreibliche Wunder-Curen verrichtet worden.

Die Wassen-Salbe wird von L. M. S. L. in seinem Tractatu de Occulta Magico-Magnetica morborum quorundam curatione naturali p. 46. also beschrieben: Nimm Schmeer von einem wilden Eber / Schmeer von einem gemeinen Eber / Bären-Schmalz von einem Männlein / jedes ein halb Pfund / rein gemachter / gedörrter und pulverisirter Regen-Würmer / drey halbe Eyer-Schalen voll / so viel als vier Welsche-Nüsse groß / Mos von Todten-Köpfen / (dieses sollte / wo möglich / von gehangnen oder auf dem Rad gelegnen Todten-Köpfen seyn / als die nicht an einer Krankheit gestorben / und also in den selbigen der Balsamus insitus fortirt ist) 4. Loth / Blutstein 6. Loth / roth kleingeschabtes Sandel-Holz 6. Loth / radicis consolida majoris ; mache aus diesen Stücken allen / lege artis. und daß du ein wenig Wein darzu nimmest / eine Salbe / so ist die Wassen-Salbe bereit.

Wann nun einer verwundet worden / und du das Gewehr haben kanst / auch gewiß bist / an welchem Orte / und wie weit es in das Fleisch gegangen / so schmiere die Salbe an denselben Ort auf die Wassen / also / daß wo er gehauen / du herunterwärts von dem Rücken zu der Schärffe schmierest / sonst heilts oben / und bleibet unten offen ; Ist er aber gestochen / so bestreich die Wehre von oben herab / gegen der Spizen zu : und wo du nicht weißt / an welchem Orte es ins Fleisch gegangen / oder wie tieff solches geschehen / so mußt du die Wassen gar salben : Wann du es einmal verbunden hast / und willst wissen / ob der Verwundete davon komme / oder nicht / so thue den Ort / da es in das Fleisch gegangen / zu einem linden Feuer : laß es erwärmen / doch nicht zu heiß / sondern nur also warm werden / daß du eine Hand noch darauf erleiden kanst / es brächte sonst dem Patienten Schmerzen und Schaden / dann schütte darauf rothen gepulverten Sandel / und gieß Achtung / ist es / daß der Krancke daran stirbt / so wird die Wassen Blut schwoizen / da aber nicht / so bleibet er lebendig / kanst du aber die Wassen nicht bekommen / so nimm ein Holz / und erfrische damit den Schaden / daß es blute / und das Blut an das Holz / nach Tieffe der Wunde / komme / verbinde es / wie die Wassen / so heilts. Der Patient darff am Schaden nichts thun / ohne daß er ihn rein hält / und ein naß Tuch / oft eingenehet / darüber leget / etliche feuchten es mit propria urina ein : wann er den Schaden säubert / soll er ihn auch allezeit abwärts streichen / und auswischen / also heilet die Wunde ohne Geschwulst und Schmerzen / wann der Verwundete gleich vierzig Meilen von dem / so die Wassen verbindet / wäre.

Wann die Wassen geschmiert / muß man es mit einem reinen Tüchlein verbinden / und an einen Ort le-

gen / da es weder zu warm noch zu kalt ist / auch kein Staub oder Wind darzu kommen kan / sonst fühlets der Patient stracks in der Wunde: Die Wassen muß alle Tage / als wann es der Patient selber wäre / verbunden werden / und soll derjenige / so es verbindet / in wehröder Cur alles beschlaffens sich enthalten / sonst soll sich der Verwundete mit Essen und Trinken nicht überladen / und dieses / ob sich der Krancke recht verhält / kan man leichtlich an den Wassen sehen ; Dann wo sich der Verwundete nicht recht verhält / erzeigen sich auf demselben / oder auf der Salbe rothe Flecken / hält er sich aber recht und wohl / so geschieht es nicht ; Ingleichen kan auch der Arzt dem Krancken / so oft er will / Schmerzen machen / und ihm dieselbigen auch wiederum benehmen : Als / so er Staub aus dem Kehrlicht darauf streuet / da es in das Fleisch gegangen / oder hält es zum Feuer / daß es zu sehr erhiget / oder legt es in den Wind und Kälte / so hat der Patient kein Ruhe ; leget man es wiederum an einen temperirten Orth / oder wischet den Staub von dem Kehrlicht reine wieder ab / so höret der Schmerzen auf. Welches der höchsten Wunder eines ist / und wol würdig / daß man ihm fleißiger nachdencke ; Wer ein wenig in der Steganologia belesen und erfahren ist / hat hier schon ein Stücklein / dardurch man einander über viel Meilen Weges etwas zu entbieten und anzeigen kan : Dieses verrichtet die Sympathia sanguinis ex vulnere effusi, cum sanguine, in eo retento.

Ferner hat man auch vor etlichen wenig Jahren den Gebrauch des Eschen-Holzes / in Heylung solcher Wunden / an Tag gebracht / und thut dasselbige / wenn es zu rechter Zeit und debito modo gethan wird / seine Virtutes hierinnen auch sehr kräftig erweisen : Ist auch zweiffels ohne dieses Holz vor andern hierzu füglich zu seyn erachtet worden / weil es sonst in Wunden seine Hülffe erzeiget / also daß / wenn man ein Wunde / so weit vonemander stehet / mit der innern Rinden dieses Holzes / welche gleich nach der groben äussern Rinden folget / verbindet / so ziehet es dieselbige so subtil zusammen / daß es ein Striemlein giebet / wie ein Faden / also / daß man es auch nicht heften darff. Es muß aber am Tage Joannis Baptistæ, frühe vor der Sonnen Aufgang / von den jenigen Nesten / so da gegen dem Orient stehen / mit einem Streiche gefällt / und hernach zum Gebrauche aufgehoben werden / und soll auch die Person / so es abhauet / diese Nacht / oder den Tag zuvor mit keinem Weibe zu schaffen gehabt haben : Durch dieses ziehet man alle Tage die Wassen / an dem Orte / wo es ins Fleisch gegangen / oder / wo man dieses nicht weiß / gang hindurch / und fähret damit hin und wieder / oder man thut es auch / wann der Schaden nicht groß / nur einmal / leget hernach verwahrt vor Staub und

Wunde/ an einem Ort/ da es nicht zu kalt oder warm ist/ so heylet die Wunde zu: Und ist sich zu verwunden/ so bald man die Wassen mit dieser bestreicht/ so verstehet in der Wunden das Bluten/ und höret der Schmerze auf. Allhier wird mancher dencken/ warum es dann eben an diesem Tag geschehen müste/ es habe ja Gott im alten Testament das Tage-Wählen verboten: Dem könnte ich dessentwegen noch wohl etliche Ursachen anzeigen/ ist aber nicht rathsam; Es hat zwar Gott der Allmächtige in dem Testament den Juden/ welche so gar abergläubisch waren/ daß sie aus allen Sachen alsobald einen Gottes-Dienst und Abgötterey machten/ deshalb das Tage-Wählen verboten; Sonst aber sehen wir/ daß an etlichen Tagen des Jahrs/ sonderlich nach Christi unsers Herrn Geburt/ auch in der Natur sich grosse Wunder begeben/ und daß ich jeho/ quod ipso brumali die, der Poley auch nur darein in den Kränzen getragen/ von welchem man auch bey dem Cicero findet/ anfahet zu blühen/ nicht weitläuftiger gedencke: so lieset man/ daß sich in der Christ-Nacht/ kein Viehe/ als Ochsen/ Kühe/ Schaafe und dergleichen/ soll niederlegen/ ja man findet in derselbigen/ und sonst nicht/ welches gewis ist/ auf etlichen Kraut-Hauptern/ so man in den Kellern über Winter im Sand pfeget zusammen zu halten/ etliche Körnlein rechtes Kapsamens liegen; So ist in gleichen eine Art des Apffel-Baums/ der pfeget in dieser Nacht zu blühen/ und reife Apffel zu bringen; Es sind gar kleine Apffelein/ eines etwann so groß/ als eine kleine Muscatnuß: Fürstliche Personen wissen hievon mehr/ als der gemeine Mann/ zu sagen/ dann welche diese Art des Baums haben/ pfeget solche/ als ein Wunder/ ihres gleichen/ grossen Herren/ zu übersenden; Anderer Miraculorum jeho zugeschwören; Ja es sage mir einer/ woher es komme/ daß die Eyer/ so am Grünen-Donnerstag gelegt/ wann sie von einer Henne hernach ausgebrütet werden/ Hühner geben/ welche alle Jahr ihre Farben an den Federn/ durch das Maussen/ verändern/ welches so gewis/ als wahr die Sonne ein Licht oder Schein giebet/ und viel mahl ist probiret worden; wenn ich dieses nicht selbst etlich mahl gesehen/ wolte ichs so bald als ein anderer nicht glauben: Es ist noch an dem Orte/ da ich dieses schreibe/ eine/ die gehet den Leuthen täglich vor den Augen herum/ und wissen es alle wol/ die um diesen Ort wohnen/ die ist das erste Jahr kohl-schwarz gewesen/ das andere Jahr aber/ ist sie schloß-weiß worden/ und heur/ ist sie halb weiß/ und halb schwarz; Ich bitte nur jeder man/ er wolle dieses/ ehe er etwas darwider redet/ selbst probiren/ so wird er sich darüber verwundern müssen. So soll man auch eben an diesem Joannis Baptista Tag

in der Mittags-Stunde das Johannes-Blut/ und sonst zu keiner andern Zeit mehr finden; von welchem/ und was es vermöge/ kan man bey dem Staricio im Helden-Schach lesen.

Item/ man schreibet/ daß/ so man am Tage Corporis Christi, auch in der Mittags-Stunde/ die Korn-Blumen-Wurzel aus der Erde reisse/ und dieselbe aufhebe/ so habe sie die Krafft/ daß sie alles Bluten am Menschen verstelle/ so bald die Wurzel/ in die Hand genommen/ und darinnen erwarme. Aber hiervon genug. Nun ad Propositum zu kommen/ so weiß ich zwar/ daß diese descriptiones curationum morborum in vieler Leuthe Gehirne/ seltsame Gedancken/ und noch viel seltsamere Judicia hiervon causirn werden/ dann weil man nicht alsobald die Ursachen ihrer Wirkungen eigentlich geben kan/ wird mancher Almus cum puncto, auch finistrè hiervon zu reden/ nicht unterlassen: Ich will aber den großgünstigen Leser gebetten haben/ nicht alsobald sich mit unzeitigem Urtheil zu bereyten: Sondern er wolle alles dasjenige/ was zuvor angezogen/ recht ponderiren/ wird er in denselbigen als meistentheils simplicibus & a natura productis, eben so wenig/ als in diesen/ eine rechte wahre Ursache ihrer wunderbahren Wirkungen anzeigen können: Wolt er aber Sympathiam & Antipathiam vorbringen/ werden dieselbigen eben so wol auch hier Statt haben/ und gelten können. Oder/ es gebe mir einer Ursache/ woher es komme/ daß der rothe Beyfuß/ so man das Messer von unten ansetzt/ und herauf werts gegen dem Menschen zu abschneidet/ die Menles stille/ Wird aber der Schnitt von dem Menschen hinab werts gegen die Erde zu/ gethan/ so promoviret er dieselben. Ein geschälter Borsdorffer-Apffel/ gegen der Blüte zu geschabet/ und geessen/ laxiret/ schabet man ihn aber gegen dem Stiele zu/ und isset dasselbige/ so stopffet es. Was mag wol die Ursach seyn/ daß die grüne und andere Rinde des jährigen Hollunder-Wachses/ so unter der obersten ist/ wenn man sie aufwerts und dem Wachsen des Holzes nach/ abschabet/ hernach in einer Milch wol abkocht/ und alsdann die durchgesephete und ausgedruckte Milch trincket/ per vomitum die Humores noxios placidè expelliret. Schabet man sie aber hinunter werts/ und wie das Holz/ gegen den Stamm gestanden/ ab/ so purgiret sie per inferiora alleine: In Summa, naturæ mysteria, quò quis plus scrutatur, eò plus, quò rimari, quò admirari possit, invenit. Bis hieher gedachter Autor. Der günstige Leser mag hiervon halten/ was ihm beliebig/ wir haben hier die Sache an ihr selbst nudè vorstellig machen/ und seinem Judicio alles heimstellen wollen.

CAP. LVI.

Zu verschaffen/ daß eine Frau nach ihrem Verlangen schwanger werde.

1. **M**ann eine Frau gerne schwanger wäre/ so nimm wild Liliū convallium, (siehet wie Federn/ wann es verblühet) 1. Loth/ dör-

re es an der Sonnen/ oder bey einem warmen Ofen/ pulverisiers klein/ und thue darzu Mutter-Regelein/ die man sonst Fusti nennet/ auch klein gestossen/ mische

es wol untereinander: Laß die Frau ins Bad gehen / und wann sie wol ausgebadet hat / so gieß ihr das Pulver in Malsasser / in 1. oder 2. Trüncken ein / daß soll sie ein Stund oder zwey bey ihr erwärmen lassen / und sich dann zu ihrem Mann legen. Wann sie nicht schwanger wird / so soll sie es über ein Monat wieder thun / und das also 3. Monat nach einander. Das Bad darzu gehörig mache also: Nimm Mutter-Kraut / Quendel / Chamillen / Liebstöckel / Gipsfelein von Bachholder-Stauden / jedes ein Hand voll / siebde es in einem wol verdeckten Hasen mit Wasser / daß kein Dampf darvon komme / laß einen Badstuber zurechten / ein Stuhl darein / der in der Mitten ein Loch habe / setze den Hasen mit den Kräutern darunter / daß der Dampf wol zum Leibe möge / doch nicht heißer / als wie es einer auswendig an der Hand wol leiden mag / darüber soll die Frau sitzen / wann sie ihre Zeit gehabt hat / die nächste drey Tag nach einander. Wann sie schwitzt / so trocknet man den Schweiß mit trocknen und warmen Tüchern ab; und wärmet das Bad mit heißen Zündern. Das ist vielfältig bewährt worden. Nimm Rienlin-Kraut / Mutter- und Matron-Kraut / Pfeffermolten / das ist / Buckeln oder Sonnenwend-Gürtel / Wolgemuth / Melissen / Münzen / St. Johannes-Kraut / Chamillen / Spica / das ist: St. Magdalena-Kraut / deren 9. Kräuter jedes 6. Hand voll / mag man die Kräuter grün haben ist gut; mache einen weissen leinen Sack / der völlig einer guten Spannen breit sey / und so lang / daß er völlig um die Frauen gehe / zerschneide die Kräuter / daß sie nicht über eines Glieds lang seyen / thue sie in den Sack / wol untereinander gemischet / mache den Sack zu / lege ihn in einen Kessel oder verdeckten Hasen / daß kein Dampf darvon gehe / und der Sack wol Raum und Platz habe / gieße Regen- oder stießend Wasser daran / laß sieden: Wann es wol gesotten ist / so setze es vom Feuer / an eine kalte Statt / decks nicht auf / so bleibt die Krafft darbey. Wann so vielerkalter / daß es recht zu baden ist / so gieße es in ein Bad-Geschirr / laß den Sack erkalten / bis man ihn leiden kan. Als dann soll die Frau ins Bad sitzen / und den Sack um sich nehmen / Morgens nüchtern ein Stund / und nach dem Mittag-Essen von zwey bis viere / und daß ihr das Wasser über den Nabel gehe: Also soll sie 12. Tag nach einander baden / und allwege am dritten Tage frische Kräuter nehmen. Weiter mache ein klein weiß leines Säcklein / so breit und lang / daß es der Frauen den Leib wol bedecken möge: Darzu nimm Münzen / Melissen / Spicanarden: zerschneide die Kräuter / wie vor stehet / und nimm ihr so viel / daß der Sack wol voll werde / unternähe ihn / daß die Kräuter nicht zusammen fallen. So bald nun die Frau aus dem Bad gehet / soll sie sich in ein Bett legen / und das jezt gemeldte Säcklein über einen heißen Ziegel / der mit gutem starcken Wein besprenget sey / wol wärmen / und über den Leib legen / so lang es warm ist / und allweg am dritten Tag ein frisches Säcklein machen; Das Bad soll sie am neunten oder zehenden Tag / nachdem sie ihre Zeit gehabt hat / an fahen. Und nach den 12. Tagen soll sie ein Tag ruhen. Hernach Pillulen / zu Reinigung des Haupts und Leibs / einnehmen / und wieder ein Tag ruhen. Denn gleich dar-

auf auf dem linken Fuß die Rosen-Äder / oberhalb des Schenkels öffnen lassen / und sich warm halten; weil sie badet / und Purgation nimmt / soll sie sich auch vor starcker und rauher Luft hüten / auch nicht bey ihrem Mann schlaffen. Desgleichen / wo sichs begeben / daß ihre Zeit gleich auf die Läge käme / so weiß sie sich abermahl zu halten / bis dieselbe fürüber kommt. Nimm Acori Indi, five Veri, und eingemachten Ingber / jedes 10. Loth / item das Pulver Diathamoran; Das ander Pulver Diamolschi, das dritte heißet Diambra; Jedes Pulver 2. Loth / Pinien / Mandeln / Dactyli Pistacii 15. drachm. Cerebri columbar. Tauben-Gehirn / jedes 2. Loth / Senff-Samen 2. Loth / Zwiebel-Samen / Erinder-Samen / Eppich-Samen jedes 4. Loth / Galgant / Zitwer / Ingber / wild Bertram / jedes 2. Loth / aus diesen allen soll ein Pulver gemacht / solches mit einem Pfund Honig / das geläutert ist / vermenges / daraus dann eine Latwergen bereitet werden kan / davon soll das Weib des Tages 2. oder 3. mal essen zu frühe / 3. Stund darauf fasten / dann zu Mittag und zu Nacht solle sie allezeit einen guten sönnen Wein darauf trincken / darauf empfähet sie sicherlich / ist auch der Mangel von der Mutter / oder sonst von andern Ursachen / daß manches Weib in der Geburt verwahrloset wird / und man ihr die Kinds-Mutter verrucket / oder zerstöhret / daß der Saame des Manns nicht an seinen rechten Stand der Mutter kommt / so hilft diese Latwergen wieder zu recht / und zu der Empfängnuß:

Nimm Eybisch-Wurzel mit den Blättern / dessen Kraut / rothen Beyfuß / Melissen-Kraut / der grossen blauen Wegbreit mit dem Kraut / Stengel- und Blumen / und Königs-Kerken-Blätter / jedes 3. guter Hand voll / das koch in halb Wasser / und halb Wein / vermische es / und fleibe den Hasen fest zu / laß 1. Stund sieden / darnach setze den Hasen in einen Nacht-Stuhl / da setze sich das Weib auf den Stuhl über den Hasen / und lasse ihr den Dampf wohl in Leib eingehen / so warm sie das er leiden kan / und wann es nicht mehr warm hinauf gehet / so lege sich das Weib zu Bettes / und laß den Hasen wieder zu fleiben / auf den Morgen soll man den Hasen wieder wärmen / und sich die Frau wieder darauf setzen / und gebrauchen wie zu vor; das soll ein Weib thun 9. Tag / Abends und Morgens / und wann das 3. mal gewärmet ist / soll man es neu sieden / daß die 9. Tag / die Kräuter 3. mal verneuert werden / und der Hasen fest vermachet / wie vor berichtet / und soll die 9. Tag über / diesen nach beschriebenen Trank / gebrauchen; den mache also: Nimm Fenchel-Körner / Melissen-Kraut / Eissen-Kraut / jedes 1. Hand voll / Cardomomen 1. Loth / Muscaten-Blumen 1. Quint / langen Pfeffer 1. Quint / Galgant 1. Quint; diese Stück mach alle ziemlich klein / thue es in ein geräumtes Säcklein; thue ferner darzu Safran-Blumen 1. Quint / und mache das Säcklein fest zu / siebde es in einem Hasen / in 2. Maas Wein / verkleibe den Hasen fest / und lasse es auf den vierdten Theil einsieden / darnach nehme man den vom Feuer / und laß stehen / bis er überkühlet / alsdann gieße die Suppen gang rein ab / und nehme die Suppen / und theile die in 18. Theil / mache einen Theil davon warm / die übrige Suppen gieße

wie,

wieder auf den Sack/ mache solchen fest zu / und setze ihn in einen Keller/ und trinck es also warm aus / die weil du auf dem Hasen siegest / das thue 18. mahl / daß du also den Tranc auf die 18. mal völlig einnimmst / und allemal / wann man vom Tranc abgießen will / soll man das Säcklein wohl austrucken / so aber einem Weib der Tranc zu wider wäre / und gar sich davor entsehe / so nehme sie an statt des Trancs allemal ein Quintlein Cardomomen und so viel Bibernellen- Wurzel/ beedes gestossen mit 3. Löffel voll Melissen- Wasser / das soll ein Weib anfangen zu thun / wann 9. Tage um seyn / und ihre Weibliche Zeit vergangen / ist ganz bewährt.

2. Daß eine Frau schwanger werde: Nimm Zimmet- Rinde / weissen Ingber / Neglein / Muscaten- Nüsse / Paradis- Körner / Muscaten- Blumen / Cube- ben / Cardomomen / jedes 2. Loth / Galgant / langen Pfeffer / Zittwer / jedes 2. Loth / das thue alles zusammen klein zerschnitten in einen Krug / giesse darauf 12. Maas Rheinischen Wein des allerbesten / so man haben kan / thue darzu Krausemünken / Salbey und Eisen- Kraut / jedes 1. Hand voll / verwahre das wohl zugemacht in ei- nem Keller / laß es 14. Tage stehen / und rüttels alle Tag wohl um: du sollst aber aufmercken / wann ein Weib sehr hitziger Natur wäre / so möchte ihr dis mit eitel Wein gedistilliret / zu hitzig seyn / alsdann so nimm 3. Maas gebrannt Erdbeer- Wasser / Borrage- Blu- men- Wasser / braune Ochsen- Blumen- Wasser / jedes 1. Kanne / verwahre das wohl / und wann es also 14. Tag gestanden hat / so giesse den Wein ab / und stosse die Wurzel und Kräuter wie ein Mues / und giesse den Wein wieder darauf / destillire ein Wasser dar- aus / verbinde die Helm wohl / und verwahre es / daß in dem Helm nicht anbrenne; Das Wasser Abends und Morgens getruncken / jedes mal einen Löffel voll / er- wärmet und stärcket die Mutter / alle Geburts- Glieder / und machet fruchtbar; das Wasser getruncken / wann einem Weib ein Unfall zukommt / stärcket und erhält die Frucht.

3. Die Empfängniß bey den Weibern zu fördern. Nimm die Safft oder Syrup von Mutter- Kraut / und von Beyfuß jedes 1. Loth / Schlüssel- Blumen Spiri- tum 2. Quint; Ringel- Blumen- Wurzel rein gepul- vert ein Quint / von alten Nessel- Saamen gepulvert 2.

Quint / eingemachte Muscat- Nuß (Eringium) Kna- ben- Kraut- Wurzel / Datteln / Pimper- Nüßlein (oder Visciagen) Conserve, Begwart- oder Cichorien- Con- serve, jedes 3. Quint / Zimmet und Saffran / gepulvert / jedes ein Scrupel / rothe Sammet- Rosen- Conser- ve, die geschälte Kern aus den Zirbel- Nüssen / jedes 2. Quint / stosse und reibe alle gemeldete Ingredientien miteinander in einem Mörsner / biß sie zu einem Ele-uario werden; Darnach thue die Massam in einen Porcellinen Hasen / und mache ihn wol zu. Darvon nimm einer Muscat- Nuß groß / in einem Glas voll weissen Wein / des Morgens um 4. Uhren / nach Mit- tag und des Abends / wann du schlaffen gehst; Und enthalte dich starcker Bewegung des Leibes.

Rosmarien und Melissen gesotten in Wasser / und die Mutter darmit gereinigt / machet leichtlich frucht- bar. Stein- Welschen Hirs / so ein Weib 40. Tag nacheinander / nach ihrer Unreinigung zum Tage 3. mal des Saamers mit Wasser eintrincket / je ein halb Quintlein / solle sie geschickt werden ein Knäblein zu empfangen.

Myrrhen ist gut den Frauen / die nicht Kinder em- pfangen / die sollen sie nützen mit Wein / und den Rauch davon unten auf lassen gehen.

Tormentill stärcket die Empfängniß der Frauen / die vorhin in Wein gesotten und getruncken.

Nimm Majoran- Kraut und Fenchel- Wurzel / je- des eine Hand voll / das siede in einem Seidlein Wein / davon trinke eine Frau Abends und Morgens 3. Löff- fel voll; Nimm auch mehr Majoran / den siede in Wein / tritt darüber / und laß den Rauch wohl in Leib hinauf gehen / darnach lege dich nieder / und nimm des Majoran- Krautes / darüber du gestanden / legs unter den Nabel / biß auf die Scham / von einer Hüfte zur andern / wohl warm / laß es 3. Stunden liegen / das thue 9. Abend und Morgen / es stärcket die Mutter / und machet fruchtbar.

Nimm die blaue Meer- Wurzel / so am Meer her- wächst / mit kleinen Nestlein oder Zweigen / ohngefehr einer Ellen lang (auf Latein Eryngium caeruleum ge- nannt /) davon mache einen Syrup / den man des Morgens und Nachmittags um 4. Uhr / wie auch des Abends gebrauchen / sich aber zuvor mit einer gelinden darzu bereittenden Arhney / purgiren soll.

CAP. LVII.

Wie mit neugeborenen Kindern umzugehen.

1.  Bald das Kind geboren wird / und man es mit dem Nabel- Gürtlein löst / soll ihm die Heb- Amme 3. Tropffen Blut aus dem Nabel- Gürtlein auf die Zunge fallen lassen / und soll das Kind mit Essen und Trincken aufziehen / so lang man kan. So es aber nicht mehr schweigen will / soll man frische Butter nehmen / die nicht ausgefotten / und wo möglich / erst denselbigen Tag ausgebuttert worden / die soll man fein sauber aus einem Wasser oder drey waschen / darnach dem Kind mit einem Fin- ger einstreichen / wie einen Brey / so viel es möglich:

das thue man drey oder vier mal / so lang man es mit aufhalten kan. Wann es nicht daran will gesätti- get seyn / mag man es der Ammen geben / daß sie es säu- ge: Will es noch nicht schweigen / so mach man ihm ein dünnes Brenlein / das genug gesotten sey. Von schönen weissen Meel soll man ihm die Brey machen. Das thue zu vor in einen saubern Hasen / und stelle es in einem warmen Back- Ofen / daß es fein dürr und hart wird. Stoß dann wieder in einem Mörsner klein / und beutels. Die Milch / damit man ihm den Brey machet / soll von einer Ruhe seyn / die etwann

vor

vor 8. oder 10. Wochen ein Kalb gehabt hat/ dazu solle man allerweg ein wenig frische Butter nehmen / und den Brey sieden lassen.

Dem Kind soll man Anfangs 2. Brey des Tages geben/ und es nicht übernöthigen/ sondern im Lust aufhören/ und es der Ammen desto besser geben/ daß sie desto mehr und kräftiger Milch habe. Man soll es des Tages nur einmal baden / ja die Knäblein nach dem Kindbett nur über den andern oder dritten Tag / sie bekommen sonst schwache Glieder/ wann man sie oft badet. Und wann mans badet/ soll man allerweg ein wenig Milch in das Bad gießen/ daß sich das Wasser etwas davon entfärbe/ sonderlich im Winter/ so werden sie nicht so rauh am Leibe/ daß ihm die Haut nicht abgehet/ von den rauhen Winter-Wässern. Wann mans allerdings ausgebadet hat/ so soll man ein ganz neu-geleget Ey/ Dottern und Klar/ wohl zerklöpfen/ und so viel Wein darauf gießen / daß es dünn werde/ und das Kind mit einem rothen Scharlachin Flecklein darinnen genezt/ wohl und sauber segnen/ am ganzen Leib und Kopf/ so werden sie fein sauber/ darnach wasche es im Bad wieder ab. Und die Zungen/Mund und Hals soll man ihm auch mit dem obgeschriebenen Wein und geklopftem Ey waschen / daß man nur ein Stücklein von einer saubern nassen Windel im Bad darinn neze und damit wasche.

Vor dem Bad / viel weniger im Bad/ soll man ihm nicht gleich zu trincken geben/ auch nach dem Bad nicht eher/ dann biß es wohl erkühlet / und ihm nicht mehr heiß ist.

Das Kind soll man still halten/ daß es nicht erschrocke/ und es bald nach dem Essen und Trincken nicht viel rütteln. Man soll ihm auch aufs wenigst eine halbe Stund vor dem Bad zu essen geben/ und nicht gleich auf dem Brey trincken lassen/ sondern damit aufhalten/ so lang es möglich. So lang man kan / soll man es liegen lassen / und vor einem Viertel Jahr nicht aufrichten / daß man es aufrecht trüge auf den Arm/ sondern auf den Rücken mag mans also auf den Arm hin und wieder tragen.

Man soll es immerzu/ wann es naß lieget / trocken legen / sonst würde es fratt; Imgleichen/ nichts Naß in die Stuben hencken/ darinn das Kind liegt / es bekommt sonst einen flüßigen Kopf.

Dem Kind soll man nichts anders zu essen geben/ als Brey/ biß es 2. Jahr alt wird / es werde dann frantz/ daß es dem Brey überdrüssig würde/ so mag man ihm wohl gesottne Gersten/ Weinbeer-Müeslein/ Zwetschen-Müeslein/ und was also weich und leicht-däutig ist/ doch nicht viel von Ebern/geben. Item/ Milch-Suppen/ darinnen das Brod gesotten/ und wol weich worden/ auch was dergleichen mehr.

2. Wann ein Kind erschrickt. Nimm Agley-Saamen/ so viel man zwischen zweyen Fingern halten kan/ gieb ihn dem Kind auf dem Brey: das thue so oft man ihm den Brey gibt. Wann man weissen Agley-Saamen haben könnte/ der wäre der beste.

Wenn ein Kind erschrickt und zuckt/ als wenn mans zwicke/ die Hände über sich schlägt/ sauer aussiehet/ und bißweilen sehr schreyet / so hats die innerliche schwere Krankheit/ oder will sie bald bekommen / so gieb ihm

gebrandt Hirsch-Horn/ klein geschabet/ in der Mutter-Milch.

Wenn die Kinder im Schlasse auffahren und erschrocken/ das kommt gemeinlich davon / wann sie zu viel Nahrung bekommen/ denen soll man die Nahrung etwas entziehen / und sie nicht stracks nach der Speise in die Wiege legen / sondern sie mit Spielen und Kurzweilen erlustigen / und ihnen etwas von Jungfern-Hönig/ oder Violon-Syrup/ oder Küchlein Diamulci, &c. eingeben.

3. Für das Schreyen der kleinen Kinder. Wenn Kinder sehr schreyen und aus der Ruhe kommen. Nimm die runde Hohl-Wurzel/ und wirffs auf Kohlen / so viel man mit 5. Fingern fassen kan/ halte das Kind darüber/ und laß wohl den Rauch angehen / wirff des Pulvers noch einmal auf/ und räuchre auch die Windeln und Bettlein/ lege das Kind nieder / das thue so oft es schreyet / auch in der Nacht fahre damit fort / die Ruhe kommt.

4. Wann ein Kind nicht schlaffen kan. Salbe ihm seine Schläf mit Hirschhain Marck / so wird es schlaffen. Oder siebe ihm einen Löffel voll weissen Delmagen in reiner Milch / damit man ihm die Breylein macht.

Nimm weissen Mahn/ reibe den in gesottnem Wasser/ mache eine Mandel-Milch davon / und gieb sie dem Kind Abends und Morgens ein/ laß auch die Amme davon trincken / das ist dem Kindlein sehr gut zur Ruhe/ laß auch die Amme dem Kindlein in die Nase melcken / und den Schlass damit bestreichen. Ist es aber gar zu unruhig/ so nimm Violon-Wurzel / stoß sie gar klein/ als einer Erbis groß/ giebs dem Kindlein mit der Mutter-Milch ein. Es muß aber das Kindlein gar an einem stillen Ort seyn. Man kan ihm auch einer Erbis groß Muscat-Nuß-Del/ unter einer Nuß-Schalen voll blau Violon-Del vermischen / und die Schläf damit bestreichen.

5. Gieb dem Kind Abends und Morgens allweg 1. Löffel voll breit Wegerich-Wasser; ist das Kind alt/ so gieb ihm mehr/ und gieb ihm keinen Trunck / er sey dann drey mal mit einem Stück Golds / das wohl glühend worden/ zuvor gestählet/ siehe Hünner / koche Brod-Müeslein aus derselbigen Brühe / rühre auch ein wenig Muscat-Nuß darein.

Nimm ein groß Stück der Unter-Rinden von einem Laib Brod / laß ungesiebt drey Ball thun in einem Wasser/ gieb dem Kind zu trincken / doch lösch man es auch mit Goldstähle ab / und gieb ihm bey Leib feinen Wein.

6. Verstopfung der Kinder. So das Kind verstopft/ und allzu hartes Leibes wäre / kommt es von mancherley Ursachen / entweder daß wenig Galle in die Därme fließet/ oder daß die Hitze der Leber zu groß ist/ oder auch der Nieren und Lenden; Oder wann sie zu viel schlaffen/ alsdann gebe man der Ammen etwas Purgierendes ein / darauf säuge erst den andern Tag das Kind; Dem Kinde kan man auch ein Stuhl-Zäpflein brauchen: Nehmet 1. Scrupel Mäus-Koth mit Böcken-Schmalz/ oder Fett vermischet/ davon eine Stuch-Pille gemacht / und den Kindern gebrauchet/ das lindert den Bauch gar sanftiglich. Etliche

bereiten ein Stuhl-Zäpflein allein / wann Rosen-Honig in ein Tüchlein verwickelt / und hinten hinein geschoben; Andere füllen eine Rufs-Schale mit Butter / und binden es dem Kind über den Nabel. Etliche schmieren den Bauch mit Ochsen-Galle / oder nur den Nabel / oder vermischen eine Galle mit Werc / oder Wolle / und legen es auf dem Nabel. Unter den besten Arzneyen / wird die Manna vor andern sonderlich gerühmet / dieser magst du gar jungen Kindern geben / nach dem ihr Alter ist / 2. Quint / 1. Loth / 6. Quint / 2. Loth / 2c. Und wo du es nicht auf andere Wege ihnen kanst beybringen / so vermische es in der Milch / oder in ihrem Brey-Müeslein / oder gieb ihm den Syrupum von Manna / oder den von blauen Violett zugerichtet / oder man schmiere ihm das Bäuchlein mit süßen Mandel-Öl.

Oder mache ihm ein solches Pflaster: Nimm Aloe 1. Quint / weiße und schwarze Schaffmülle / oder Niesse-Wurzel / jedes 15. Gersten-Körner schwer / und vermische es mit Ochsen-Galle / streiche es auf weißen Barchen / als einer inwendigen Hand breit / lege es warm auf den Nabel. Es treibet auch die Spulwürme aus.

Auch kan man dem Kinde zwey oder drey Quint gute frische ausgezogene Cassia, in einer warmen Milch zerlassen / gesehen / und darnach von derselben Milch ein Müeslein gekochet und essen lassen.

7. Engbrüstigkeit und Herk-Gesperr. Nimm eine Hand voll des Krauts von Knobloch; siede es in einem Hasen voll Wasser / laß von ihm selbst kalt werden. Bade das Kind 8. Tag nacheinander in dem Wasser / stoß auch 3. Corallen zu Pulver / gib ihm 3. Tag nacheinander alle Tag eines in dem Hyssop-Wasser ein / weil es im Bad sitzt; Darnach laß das Kind um die Brust nach dem Bad mit folgender Salben: Nimm eine Zwiebel / die in heißer Aschen wol gebraten sey / trucke den Saft heraus / vermische ihn mit ungewärfertem zerlassenen Hennen-Schmalz / daß ein zartes Salblein daraus werde. Doch dieneil das Bad etwas stark / und es nicht alle Kinder / als die einander auch Kräfte halber sehr ungleich / leiden mögen / ist hierinn / wie fast in allen Mitteln / nicht freventlich / oder ohne Rath zu handeln. Die weiße Mäus-ohrlein / daraus den Saft gepresset / darein weißen Zucker gethan / aufsieden lassen / und den Kinde den das eingegeben / auch dieselben geröstet / und auf den Magen bis in beyde Seiten gelegt / darunter eine Zwiebel / so in der Aschen gebraten / gestossen / daß es wird wie ein Pflaster. Nimm Peonien / streichs auf Brod / oder iß es wie ein Brey / und ob es schon herb zu essen / so ist es doch sehr dienlich. Nimm Maulbeer- und Rosen-Safft / jedes 1. Löffel voll / darauf gieße auch Braunellen-Wasser 1. Seidlein / und laß wol sieden / darnach laß stehen / und sich setzen / nimm das Dünne darvon in ein Rännlein / und mache ein Schwämmlein an eine Schnur / als eine Bohne groß / das henge in das Rännlein / und laß sie wohl durchziehen / damit wasche und reinige dem Kind den Mund / laß auch daran saugen / und mache den Mund / Gaumen und Zunge rein / so weit man reichen kan / so wird sich der Schleim

ablösen / und durch das Kind weg gehen; das thue etliche mal / nachdem es noth thut.

8. Vor den Husten. Kochet Rosen-Honig in Wasser / daß es nicht mehr schäumt / alsdenn zerreibet Candel-Zucker darein / Viol-Safft / 2. Löffel voll / Davon gebet den Kindern zu trinken / röcheln sie aber / so thut eben so viel Wollraut-Safft darunter; Dann nimm dünn geschabtes frisches Süß-Holz / so viel du zwischen zweyen Fingern halten kanst / siede es im Brey; Desgleichen auch die einfachen weißen Monats-Blümlein / die man sonst Gänß-Blümlein nennt / deren siede allerweg drey oder vier mit dem Süß-Holz im Brey / so treibts den Schleim im Stuhlgang hinweg; Das thue / bis dem Kind der Husten vergehet / und es nicht mehr röchelt; Wann sie älter werden / daß sie sitzen können / so soll man ihnen alle Nacht ein Fuß-Bajer von warmen Bier machen / wann sie schlaffen wollen gehen / und die Füß etwann eine halbe Stund darein setzen. Und wann man es heraus nimmt / so soll man ihnen die Sohlen mit Hasen-Schmalz schmierem.

9. Mutter-Wahl. Habe wohl gute Achtung darauf / wann man ein neugeborenes Kind will baden / daß man ihm das Nabelein einhüllet / und verwahre es so viel immer möglich ist / daß es nicht sehr beneket werde mit dem Bad-Wasser / und verwahr es so wohl du kanst / und wann es gefallen / so hebe es auf so gut du kanst.

Hat das Kind ein Wahl oder Mißstand mit auf die Welt gebracht / es seye was es wolle / so nimm des Kindes Nabel / und lege es in Wasser / das aus St. Christoffels-Kraut destilliret ist / laß eine Viertel Stund darinnen weichen / darnach streiche das Wahl damit / und laß alle mal den Nabel aufgebunden / auf dem Wahl liegen / bis er trucken wird; das thue des Tags drey mal. Es hilft gewislich.

Das ist aber wohl zu mercken / so viel Monat oder Wochen / das Kind im Mutter-Leib das Wahl vor seiner Geburt bekommen / so viel Zeit und Wochen / muß man das gebrauchen; Ist es kurz vor seiner Geburt / mit dem Wahl besetzt / so hilft das bald / ist es aber um die Helffte geschehen / so muß man desto länger damit umgehen und auflegen; Es ist gewis / folge nur nach / und thue es mit Fleiß.

So bald das Kind gebohren wird / wann man sein wahr nimmt / so soll die Heb-Amme mit dem Nach-Wesen / ehe / dann es erkaltet / ein mal drey oder vier übersfahren / und es hernach die Mutter ein Tag etliche / allerwegen Morgens nüchtern überhauen / und es dann mit nüchtern Speichel wohl bestreichen.

10. Wie man junge gebrochne Kinder verbinden und halten soll. Man soll anfänglich ihnen ein bequeme Gebänd machen / das soll also seyn: Erstlich das Leib-Gebänd / nachdem das Kind jung oder alt ist / zwey oder drey Finger breit / von einem starken Futter-Barchet / solches soll formen bey dem Nabel zu genestelt werden / dem Leib-Gebänd aber sollen hinten auf dem Rücken zween längere Bändel angenähet werden / eines guten Fingers breit / und nicht über ein

zwerche

zwerche Hand von einander. Dieselbige Bänder/ so man das Kind verbinden will/ sollen über beyde Achseln gehen. Auf der Brust Creuz-weiß geschrenckt/ und fornem an das Leib-Gebänd angenestelt werden/ und soll man hierinnen des Kindes nicht verschonen/ sondern es wohl anziehen/ und solches Gebänd hinten auf den Schultern mit einem Laden zusammen haften/ damit es nicht über die Achsel abfalle. Ferner soll auf der Seiten/ da der Bruch ist/ ein Bändlein angenähet werden/ hinten an das Leib-Gebänd/ zugleich demselbigen/ das über die Achsel gehet/ an demselbigen soll ein Bäuschlein seyn/ mit Wollen fest ausgefüllt/ daß es eben über dem Bruch komme. Das Bändlein soll man ferner an das Leib-Gebänd nesteln.

Das Pflaster zu den Kinder-Brüchen soll also zu gerichtet werden: Nimm ein Theil des Meels von gestoffnen bittern Feig-Bohnen/ und von gebrannten Barchet/ oder Zunder von Barchet bereitet/ das ander Theil: feuchte es an mit dem allersauresten Wein/ so du bekommen magst/ daß es wird wie ein dünnes Taiglein. Solches thue in ein Säcklein von reiner Leinwand 3. Finger breit/ und so du nun das Kind verbinden willst/ so lege es rückling/ und verhüte/ so viel

möglich ist/ daß es nicht schreye/ thue den heraus geschossnen Darm gemächlich hinein/ doch mit der Sorg/ daß das Nierlein herausen bleibe/ und habe fleißig Achtung/ wo das Bruchlein ist/ und das Darmlein hinein gehet/ darauf halte einen Finger/ so lang/ biß du das obgemeldte Pflasterlein daraufiegest/ damit der Darm nicht wieder heraus schieße. Das Pflasterlein soll kalt seyn/ wann man es überlegt/ und wäre gut/ das Kind hätte das Leib-Gebänd vorhin an/ wann man es verbinden will/ daß man allein das Bäuschlein über das Säcklein oder Pflasterlein dörfte annesteln. Es soll auch das Kind so viel möglich/ still und liegend erhalten werden/ mit gestreckten Beinen 9. Tag lang am 10. aber mag man es wieder aufbinden.

11. Vor den Stein der kleinen Kinder/ nimm frische Weinrauten/ dörrte Chamillen/ und kleine Stosß-Zwiebelein/ wovon die Schelffen hinweg gethan wird/ schneide es untereinander klein/ rösts wohl in einen Leuchter-Unschlicht/ zwings durch ein Tüchlein/ und schmiere dem Kind allezeit warm/ das Bäuchlein/ und über den Rücken damit.

