

~~1201/57~~

~~114~~

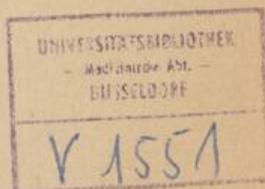
# 158 -

Dv. 975 <sup>1740</sup>

2 -  
Eleonora Maria Rosalia.

Granatapfel.

1740.



A

U  
n  
i  
v  
e  
r  
s  
i  
t  
ä  
t  
s  
-  
u  
n  
d  
L  
a  
n  
d  
e  
s  
b  
i  
b  
l  
i  
o  
t  
h  
e  
k  
D  
ü  
s  
s  
e  
l  
d  
o  
r  
f

# Kayserliches PRIVILEGIUM.

**W**IR **JOHANNES** der Sechste von Gottes Gnaden, Erwählter Römischer Kayser, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, in Germanien, zu Hispanien, Hungarn, Böhmb, Dalmatien, Croatien, und Slavonien &c. König, Erzherzog zu Oesterreich, Herzog zu Burgund, Steyer, Kärndten, Crain, und Württemberg, Graub. Tyrol &c. Bekennen öffentlich mit diesem Brief, und thun kund allermänniglich, daß uns Peter Conrad Monath, Buchführer dahier und in Unserer und des H. R. Reichs Stadt Nürnberg unterthänigst zu vernehmen gegeben, was massen Maria Theresia Voigtin Wittib, und Universitäts-Buchdruckerin dahier, ihme verschiedene Partheyen Bücher, und unter anderen auch das so genannte Buch: Der freywillig aufgesprungene Granat-Äpfel des Christlichen Samaritans, samt Dieta und Koch-Buch &c. mit allen darauf hassenden Privilegien und Gerechtigkeiten käufflich überlassen hätte: Wann er nun dieses Buch zum Nutzen und Hülf des gemeinen Wesens aufs neue auflegen, und drucken zu lassen sich entschlossen habe, Unser, bemeldter Wittib und Verkäuferin darüber verliehenes, und unterm zwanzigsten februarii Anno Siebenzehnen Hundert Sechs und Dreyßig extendirtes Kayserl. Privilegium aber im Fünfzigsten Siebenzehnen Hundert Ein und Bierzigsten Jahr zu Ende lauffete; Als bittete uns derselbe unterthänigst, Wir sothanes Privilegium nicht nur auf ihn transcribiren, sondern auch selbiges à lapsu prioris auf andere zehen Jahr extendiren zu lassen, gnädigst geruhen wolben. Wann Wir nun angesehen, und gnädiglich betrachtet solche des Supplicanten gehorsamste ziemliche Bitte, auch die Unkosten, Fleiß und Arbeit, so bey solch. Buch angewendet werden; So haben Wir demselben die besondere Gnade und Freyheit gegeben, thun auch solches hiemit wissentlich in Krafft dieses Briefs, also und dergestalten, daß Eingangsermeidter Peter Conrad Monath vorgedachtes Buch: Den freywillig aufgesprungenen Granat-Äpfel des Christlichen Samaritans genannt, samt Dieta und Koch-Buch weiters in offenen Druck ausgehen, hin und wieder ausgeben, feil haben, und verkauffen lassen, auch solches ihme Niemand ohne seinen Consens und Wissen innerhalb denen nächsten zehen Jahren à lapsu prioris anzurechnen, weder im H. R. Reich, noch Unseren Erb-Königreichen, Fürstenthumen und Landen, in diesem oder anderem Format, insgesamt, oder einen Theil davon besonders nachdrucken, oder einen fremden Nachdruck derselben führen, feil haben oder verkauffen solle. Und gebieten darauf allen und jeden Unseren und des Reichs, auch Unserer Erb-Königreichen, Fürstenthumen und Landen, Unterthanen und Getreuen, insonderheit aber allen Buchdruckern, Buchführern, Buchbinderen und Buch-Verkauffern, bey Vermeidung zehen Marck löthigen

1740

lößigen Goldes, die ein jeder, so oft er freventlich hierwieder thäte, Uns halb in Unsere Kayserl. Cammer, und den anderen halben Theil obgemeldtem Peter Conrad Monath, oder seinen Erben, so hierwieder beleidiget würden, unnachlässlich zu bezahlen verfallen seyn solle, hiermit ernstlich, und wollen, daß ihr, noch einiger aus euch selbst, oder jemand von euertwegen abangeregtes Argneys samt der Diata und Koch-Buch insgesamt, oder insonderheit, wie obstehet, innerhalb denen obbestimmten zehen Jahren weder in diesem, noch anderem Format ganz, oder zertheilet, nicht nachdrucket, noch auch also nachgedruckter diltrahiret, feilhabet, umtraget, oder verkauft, noch das anderen zu thun gestattet, in keine Weise, alles bey Vermeidung obbestimmter Pöben, und Unserer Kayserl. Ungnade, auch Verliehrung desselben eueres Drucks, den mehrgemeldter Monath, seine Erben, oder deren Befehlhabere mit Hülf und Zuthun eines jeden Orts Obrigkeit, wo sie dergleichen finden werden, also gleich aus eigenem Gewalt, ohne Verhinderung männiglichs zu sich nehmen, und darmit nach ihrem Gefallen handeln und thun mögen; Jedoch solle vielbesagter Peter Conrad Monath schuldig seyn, dieses Unser Kayserl. Privilegium, anderen zur Nachricht und Warnung, in diesem Buch voran drucken zu lassen, auch die gewöhnliche Fünff Exemplaria zu Unserem Kayserl. Reichs-Hof-Rath zu lieffern. Mit Urskund dieses Briefs, besiegelt mit Unserem Kayserl. aufgedruckten Secret-Insigel, der Geben ist zu Larenburg den Eilfften May Anno Siebenzehnen Hundert und Vierzig, Unserer Reiche des Römischen im Neun und Zwanzigsten, des Hispanischen im Sieben und Dreyßigsten, des Hungarisch- und Böhmisches aber im Dreyßigsten.

Carl.

Vt. J. A. Graf von (L.S.) Ad Mandatum Sac. Cæs.  
Metzsch. Majestatis proprium.

Matth. Wilhelm Haan M. p.

Kayserliches Oesterreichisches  
PRIVILEGIUM.

**S**Ir CARL der Sechste, von Gottes Gnaden Erwählter  
Römischer Kayser, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, in Ger-  
manien, zu Hispanien, Hungarn, Böhheim, Dalmatien, Croa-  
tien, Slavonien, ic. König, Erz-Herzog zu Oesterreich, Her-  
zog zu Burgund, Steyer, Kärnthen, Crain, und Württemberg: Graf zu Hab-  
sburg, Flandern, Tyrol, Görz und Gradisca, ic. ic. Bekennen öffentlich mit  
diesem Brief, und thuen kund allermänniglich, daß Uns Peter Conrad Mo-  
nach Buchhändler allhier allerunterthänigst gebetten, Wir geruheten als Regie-  
rend Römischer Kayser, König, auch Herr, und Lands-Fürst in Oesterreich dem-  
selben auf das Medicin-Buch: Der freywillig aufgesprungene Granat-  
Apffel des Christlichen Samaritans genannt, samt anhängigen Diata und  
Koch-Buch Unser Kayser, und Land-Fürstliches Privilegium allernädigst  
zu ertheilen. Wann Wir nun gnädiglich angesehen solch: des Supplicantens als  
allerunterthänigste Bitt, wie zumahlen auch, daß besagtes Buch dem gemeinen  
Weesen zu Nutzen gemeinet seye; Als haben Wir mit wohlbedachtem Muth,  
gutem Rath, und rechtem Wissen ihme Peter Conrad Monath die sonder-  
bare Gnad gethan, und demselben, wie auch seinen Erben auf vorherührtes Me-  
dicin-Buch der freywillig aufgesprungene Granat-Apffel genannt, samt  
anhängigen Diata und Koch-Buch von unten gesetzten Dato angefangen, auf  
hernach folgende fünf Jahr dergestalten allernädigst verlichen, daß er sothanes  
Buch in diesem oder anderen Format allein zu drucken, zu verlegen, und zu ver-  
kauffen berechtiget seye, anbey solches mit guten Druck-Pappier und Einbund  
versehen, auch die gewöhnliche Exemplaria zu Unserer Oesterreichischen geheimen  
Hof-Canzley zu erlegen schuldig seyn soll; Thuen das auch, bewilligen, und  
verleihen ihme, und seinen Erben, solches aus Kayser, König, und Land-  
Fürstlicher Mächts-Vollkommenheit hiemit wissentlich, in Kraft dies Briefs  
mainen, setzen, und wollen auch, das er Peter Conrad Monath, und seine  
Erben, ansonsten aber niemand anderer, ausser deme es derselbe selbst anver-  
trauen wolte, bey Confiscirung des völligen Drucks, den er Monath seine Er-  
ben, oder von ihnen hierzu Bestellte aller Orten, wo sie darvon etwas finden  
werden, mit Obrikeitlicher Assistentz, ohngehindert männigliches hinwegnehmen  
mögen, den so betitult: Freywillig aufgesprungener Granat-Apffel, des  
Christlichen Samaritans samt anhängigen Diata und Koch-Buch obbes-  
willigte fünf Jahr hindurch in Unseren Oesterreichischen Erb-Landen gehörter  
massen in Druck verlegen, öffentlich ausgehen lassen, hin- und wieder gebundes-  
ner oder ungebundener feil haben, ausgeben, versilbern, und jedermänniglich  
um leydentlichen Werth verkauffen, keiner Dingen aber jemand's andern bey Ver-  
meydung obbemeldter Confiscation, und weiters nachgesetzten Pœn sothanes Me-  
dicin-

Ein-Buch in Unseren Oesterreichischen Erb-Landen auflegen, nachdrucken, also nachgedruckter heimlich oder öffentlich faul haben, und verkaufen zu lassen gestattet, sondern er Monath, seine Erben, oder wem dieselbe es anvertrauen mögten, darbey wehrend solcher Zeit wider männiglich gehandhabet und geschiet werden sollen; Gebieten darauf N. allen und jeden Unseren nachgesetzten Geist- und Weltlichen Obrigkeiten, Statthalteren, Landts-Haupt-Leuten, Cancellaren, Regenten, und Rätthen, Unserer gesaineten Oesterreichischen Erb-Landen, Prälaten, Grafen, Freyen, Herren, Rittern, Knechten, Haupt-Leuten, Bisdomben, Vögten, Pflegern, Verwesern, Burg-Grafen, Land-Richtern, Burgermeistern, Richtern, Rätthen, Burgeren, Gemeinden, und sonst allen anderen Unseren Amt-Leuten, Unterthanen, und Getreuen, was Würden Stands, oder Wesens die seynd, insonderheit aber allen und jeden Buchdruckeren, und Buchbinderen hiemit gnädigst, und wollen, daß sie mehr ernannten Peter Conrad Monath, und dessen Erben hey obbesagten Privilegio die bestimimte fünf Jahr hindurch allerdings ruhig bleiben, darben gehörter massen kräftiglich schutzen, schiemen und handhaben, darwider nicht beschweren, noch das jemand anders zu thun gestatten, in keine Weis und Weeg, als lieb eiznem jeden seyn, Unser schwere Ungnad, und obbemeldte Confiscation, nebst der Peen, fünf Marck löthigen Golds zu vermeiden, die ein jeder, so oft er freventlich hierwider thäte, Uns halb in Unsere Cammer, und den anderen halben Theil denen Beleidigten unnachlässlich zu bezahlen verfallen seyn solle: Das mainen wir ernstlich mit Urkund dies Briefs, besieglet, mit Unserm Kayserlichen hievor gedruckten Insiegel, der geben ist in Unserer Stadt Wien den achtzehenden Monats-Tag Augusti im siebenzehnen hundert vierzigsten, Unserer Reiche des Römischen im neun und zwanzigsten, deren Hispanischen im sieben und dreyzigsten, deren Hungarisch, und Böheimischen aber im dreyzigsten Jahre.

Carl.

Uc. Ludw. Graf von (L.S.) Ad Mandatum Sac. Cæs.  
Einzendorf. & Cath. Majest. proprium.

Uc. G. v. Seilern.

Matthias Benedict  
Sünsterwalder.



## Vorrede des Verlegers.

**D**ies ist der aufgesprungene Gramat: Apffel wegen seiner bewährten und meistentheils gar nicht kostbaren Argneyen so beliebt, daß die vielfältigen Auflagen allezeit in wenig Jahren ihre Käufer gefunden. Um nun vermittelst dieses herrlichen Buchs dem Nächsten ferner dienliche Gesundheitsmittel in die Hände zu geben, so habe ich mich entschlossen das selbige von den bisherigen Wienerischen Verleger mit allen dessen darauf gehabten Rechten gänzlich an mich zu bringen, und anbey vorstehende allergnädigste Privilegia von Ihro Kayserl. Majestät allerunterthänigst zu erbitten: Damit auch jederman den wahren Verstand der vorgeschriebenen Recepte treffen möge, so sind die häufig darinnen vorkommende Desterreichische, anderwärts nicht gebräuchliche Wörter und Redens:Arten zuverlässig erläutert, und solche Erklärung dieser Vorrede in Alphabetischer Ordnung angehänget worden. Zwar wäre diese Mühe unnöthig gewesen, wenn man die Leipziger Edition hätte gebrauchen können; allein es ist diese so außerordentlich schlecht gerathen, daß man sich im geringsten nicht darauf verlassen kan. Der geneigte Leser wird bey Gegeneinanderhaltung erwehnter Leipziger, und meiner Ausgabe von selbst finden, daß nicht nur eine grosse Menge einzelner, doch gleichwohl höchst nöthiger Worte, sondern gar ganze Passagen ausgelassen worden, dem Vermuthen nach, weil der Herausgeber sie entweder nicht verstanden und erklären können, folglich vor unnöthig etwa angesehen, oder weil er nicht behörige Sorgfalt angewendet. Nur einige wenige Proben anzuführen, die sich jezo beym

))((

ersten

## Vorrede.

ersten Aufschlagen zeigen, so beliebe man nur pag. 173. in gelbes Wax tuncken, p. 336. tockest ihnen die Waich so fast, p. 432. händig, p. 416. rupffene, saimig abwüteln ic. zu suchen, man wird gewiß nichts finden. Ferner sind so viele unverständliche Worte gar nicht erklärt, z. E. Hail, Breinz, Blätl, Creuß-Butter, Jungfern-Brätl, Korn-Sacher ic. theils sind nach eigner falscher Einbildung ganz verkehrt, ja theils lächerlich, zum Nachtheil des Lesers verdolmetscht, z. E. Imbör mit Ingwer p. 412. Spün mit Suppe p. 316. Fäisch mit Fleisch p. 385. Castrum mit Castrat p. 327. Pey mit Parchend p. 457. Spenadel mit Spinat p. 563. Dergleichen Fehler von allen drey Sorten könnte man gar leicht etliche hundert zusammen bringen, allein es ist diese Vorrede nicht geschrieben andern Leuten ihre Unwissenheit und Versehen vorzuzehlen, und hätte ich von Herzen gerne gar kein Wort davon erwähnt, wenn es nicht die Christliche Liebe zur Schuldigkeit erforderte, den Nächsten der Behutsamkeit in Gebrauch eines solchen Buches zu erinnern, durch welches wegen häufigen Verstopfens, Schaden an der Gesundheit kan verursacht werden. Ich habe mir meines Orts alle Mühe gegeben, die in der Oesterreichischen Mund-Art gewöhnliche Worte und Nahmen aufs deutlichste, als ich gewußt, solcher Gestalt zu erklären, damit dieses nützliche Buch in ganz Teutschland möchte brauchbar werden, zu welchem Ende von einigen Kräutern die lateinische Benennungen angeführet sind, weil ich vermuthet, daß selbige an verschiedenen Orten verschiedene teutsche Nahmen haben möchten. Solte wieder mein Bemühen sich noch etwas undeutliches finden, so bin ich bereit auf Errinnern es allezeit ohne Säumen nachzuhohlen, mithin alles auf das genaueste zum dienlichen Gebrauch des geneigten Lesers einzurichten, in dessen Wohlgewogenheit mich bestens empfehle, und zu dem Gebrauch der Arzneyen den Göttlichen Segen und gedeyhliche Würckung von Grund des Herzens anwünsche. Wien Anno 1740.

Peter Conrad Monath.

# Register

## Über die unbekanten Oesterreichischen Wörter.

### A.

abgeröhret : zerröhret.  
 abgespönnet : entwehnet von der Brust.  
 abgemacht : durcheinander geröhret.  
 abspritzeln : queren.  
 absincken : abtropffen.  
 abgestrichener Fisch : abgeschuppter Fisch.  
 abraumen : den Ram von der Milch nehmen.  
 abschrocken : kalt Wasser unter etwas gießen.  
 Abruten : Kraut : Stal : Kraut Abio-tonon.  
 Afel : Entzündung.  
 Agleven : Afeley Pothus , ancholia , a. quilina.  
 Agres : Beer : Stachel-Beer.  
 Alber : Ba : n : Pappel-Baum.  
 an die fratt : völlig vollkommen.  
 Anhacken : Wurz : Einhagen : Eberz-Burg.  
 Aneküchen : anthauchen.  
 Arbes : Schäd : Erbes : Hülsen.  
 Affel : Keller : Wurm.  
 Assant : Teuffels : Dreck.  
 Aeter : Ditter , Schlange.  
 aufgüpfen : aufhäuffen.  
 Aucken : Haus : Kröten.  
 ayerne Kipfel : mürbes Eyer : Brod.

### B.

Balgen : zwingen , pressen.

Balsen : Kraut : Balsam : Münz , Spizs  
 Münz , menta acuta  
 Basternat : Pastinacken.  
 Bäuschel : Ingeweid , nemlich Magen ,  
 Leber , Lunge , ohne Pries , Galle und  
 Nieren. Bey Fischen begreiff es das  
 ganze Ingereisch , ohne Galle.  
 Bein : Gewächs : Überbein.  
 Betul : Leinwand : Beutel : Tuch.  
 Beuteln : schütteln.  
 Beyl : Spuntloch.  
 Bier : Gernb : Bierhefe.  
 Blatter : Blase.  
 Blödigkeit der Frauen : Monat Zeit.  
 Bolen : Saamen : Hülsen.  
 Bödenlein : Dorten : Platte , eisern  
 Blech mit Füffen.  
 Bogene : gebogen.  
 Bozen : Rugen , Grips , Hülsen , darinn  
 die Kerne liegen , es heist auch soviel als  
 junge Sprossen.  
 Bratig : fleischigt.  
 Brät : Fleisch ohne Bein.  
 Brand : Schmalz : was vom Backen  
 übrig bleibt.  
 Bräckeln : sanfft aufkochen.  
 Brein : Bräume , Hals : Kranckheit.  
 Brein : Gris , Gries.  
 Brein : Bläcl : Brat : Pfanne , eisern Blech  
 mit einem Rand.  
 Brezen : Zecht : junge abgefottene Hechz  
 te , der Rahme komt von der Figur ,  
 weil man den Schweif in den Rachen  
 steckt.

XX 2

Brigz

## Register.

Briggen : Brücken, Fische.  
 Büchel : Nachgebur.  
 Burzelkraut : Portulac.

### C.

Cameelstroh : Reißstroh.  
 Callmaß : Callmuß.  
 Capri : Cappern.  
 Cauli fiori : Blumenkohl.  
 Castrum : Schöps, Hammel.  
 Cefali : Cievalo, Meerfisch.  
 Collarabi : Kohl-Ruben.  
 Kreuzbutter : Wird im Majo in der  
 KreuzWoche gemacht, und kommt in  
 kein Wasser.  
 Cronabeth-Bör : Wacholder-Beer.  
 Cronabeth-Vögel : Kramets-Vögel.

### D.

Diendel : Mehl-Beeren, Camulien.  
 Dillen, Dillen : Dillkraut, Hochkraut  
 anethum.  
 Durchwachs : Stopsloch, Bruch-Wurz  
 Perfoliata.  
 Dutl-Färkel : Span-Fercken.

### E.

Emer : Emyer hält 40. Oesterreichische  
 Maas.  
 Einhagen : Ebertwurz.  
 Eschling : Aischen, Fische.  
 Eyer-Schrützen : Art Wispeln in Böh-  
 men.

### F.

Faimb : Schaum.  
 faimig abwüteln : zu Schaum schla-  
 gen, querlen.  
 Fast : sehr, heftig.  
 Faisch : Blut.  
 Fätschen : Einwickeln, einwinden.  
 Fehlen : Felle.  
 Fenichl : Fenchel.  
 Fehren : Forellen.

Ferches : von Förnbaum.  
 Gefleinin : geschabte Leinwand.  
 Feuchter : von Fichten-Baum.  
 Frücht-Bohnen : Feigbohnen, Wolfs-  
 bohnen, Lupinus.  
 Ferzl : leinene Tüchlein.  
 Ficken : Reiben.  
 Fische : Ohli : allerley Fische in einer  
 Schüssel.  
 Flax : Flechse.  
 Fleth, Seide : Floret-Seide.  
 Fleisch Barten : Fleischhacker Beil.  
 Fürtig : ferndig, vorjährig.

### G.

Gaffer : Campher.  
 Gaffel : beide Hände voll.  
 Gabel : Gauchheil-Kraut, anagallis.  
 Galizenstein : Vitriol.  
 gar an die Statt : völlig auß.  
 Garben-Kraut : Millefolium nobile.  
 Germb : Hefen.  
 Gerben : idem.  
 geheckt : gebissen, verwunde.  
 gerechelt : in Ordnung bringen.  
 gefelcht : geräuchert.  
 gestrupt : gestreuet.  
 Geschöß : junge Sprossen.  
 geschmächer : wohlgeschmackter.  
 Gestadt : Schachtel.  
 Gewürblet : in die Runde formirt.  
 Gespümm : Flechte, unreiner Ausschlag.  
 Gfatter-Rübl : kleine Rüben von scharf-  
 fen Geschmack, der Rahme kommt von  
 dem Ort Fatta bey Regenspurg.  
 Ghäckl : haché, Gehäckel.  
 Gleger : Brantwein : Hefen : Brants  
 wein.  
 Gleimb : nährlich, klemm.  
 Gills-Wurz : Selb-Wurz, Curcuma,  
 Cyperus Indicus.  
 Gipfel : zwen kleine Hand voll.  
 Gottsheyl : Gotts Gnad, Ruprechts-  
 Kraut, Geranium Rupertianum.  
 goldene Gunßl : Consolida, heydnisch  
 Wund-Kraut.

goldne

## Register.

goldne Gachel : Gauchheil, anagallis  
lutea.  
goldnen Roal: Kraut : gülden Heyls  
Kraut oder Bund: Kraut, virga au-  
rea.

### S.

Haarlinfath : Capillus Veneris.  
Halm: Garm: Kraut : Garben: Kraut.  
Halt : Vieh: Weide, Triff.  
Hachel : Sied, Sprei-  
handig : Bitter.  
Hail : wiederwärtig.  
Harter Bauch : Verstopfung.  
Häpel : Häuptlein.  
Hasen: Nusch : Bock's: Brod, frumen-  
tum hircinum.  
Harmoin: Kraut : Harn: Kraut Her-  
naria.  
Hausen: Kopf : Ingeweid des Hau-  
sen.  
Heil. Geist Saamen : Angelica- Saas-  
men.  
Hertz : Gesperr : Gesspan, Hertz: Ver-  
klemmung.  
Heyden: Mehl : von Buchweizen, Hey-  
del.  
Heyde: Korn : Buchweizen.  
Hirschen: Fleisch : Blut.  
Hirsch: Gestamb : Hirsch: Gemeinh.  
Hirsch : Hirsche: Korn milium.  
Hirschen: Drein : Hirsche: Korn, so zum Es-  
sen tauglich.  
Himmelbrand : König: Kerzen, Bull:  
kraut, Candelaria Verbalcum.  
Hobel: Schaiten : Hobel: Späne.  
Holler: Porzen : Hollunderkeim.  
Hues: Pletschen : Huf: Pletschen, Hedy-  
sarium, ferrum equinum.  
Hörnandl: Samanderlein Chamædrus,  
Calamandrina.  
Hünerdarm : Vogel: Kraut, Gänns:  
Kraut, asine Morfus gallina.

### J.

Jeren : Achseln.  
Jimbör : Himbeer.  
Jugrien : v. Sinngrün.  
immermahl : jezumeilen.  
Johannes: Blähe : Gänns: Blum, Bel-  
lium majus.  
Johannes: Kraut : Hypericum, per-  
forata.  
Jungfern: Bratl : nimmt man vom  
Fleisch so inwendig am Rückgrad sitzt,  
bey Hirschen, Reh oder Hasen. Von  
Rind: Fleisch heist es Lungel: Bratl.

### K.

Kamb: Kraut : Suben: freel, Kartendis-  
stel, Carduus Veneris.  
Kesservill: Kraut : Körbelkraut.  
Kegel : Knöchel am Fuß.  
Kerker werden : Husten bekommen.  
Kern: Tuch : das dichteste und feins-  
te.  
Kaul Verschling: Stein : ist ein Kopf  
eines Kohl: Verschings.  
Kinn, Kinn : Kummel.  
Knoppert : knopffig.  
Klecken : zureichen, genug seyn.  
Knoten : Knöchel am Fuß.  
Kleiben : Kleyen.  
Kleppen : Kletten.  
Koch : Brey, Ruß.  
Kohl: Krezel : Kohl: Hertzlein.  
Kohl: Procall : der Nachtrieb aus dem  
Kohl: Stengeln, wenn der Kohl schon  
einmahl abgesehritten worden.  
Korb: die Gurgel und was daran hengt,  
das Geschlind.  
Kösten : Castanien, Maronen.  
Korn: Sacher : die Blatter an den Korn  
Halmen, wenn das Korn schoßt.  
Köpfel : Schrepf: Kopf.  
Kren : Meer: Rettig.  
Kries : Gries, Sand.  
Kriegeln : schwehr Athem hohlen.

## Register.

Krimfeln : Brodfrummen.

Krämpel : Klauen.

Kramb : Krampf.

Kräß : Gekröse.

Krapfen : Pfannkuchen, Hefenküchlein,  
it. gefüllt Gebäckens.

Krozen : unberdauliches.

Rühn : Rinn.

Rürnig : fest, hart.

Ruchelzucker : Speißzucker.

Rundl Kraut : Kunigundkraut, Was-  
ferdost, herba Kunigundis.

Mauscatzen : Mandel Gebäckens.

Maurachen : Morcheln, Pfiffer.

Mejolica Schalen : Art Porzellan.

Mehlbigen : mit Mehl bestreuen.

Mehrl Rüben : gelbe Rüben.

Mies : Moos.

Micesser : Abnehmen, Schwinden der  
Kinder.

Molten : Milten, Attriplex.

Münsten : Münz, Menta.

Muschkanzer : Borsdorfer.

### L.

Laimb : Leimen, Thon, Erde.

Land Safran : Oesterreichischer Safran.

Lainen : anlehnen.

Lacken Kraut : Wasser-Kathenig, Scor-  
dium.

Lablecht : laulich.

Lebzeltten : Pfeffer, Kuchen, Lebkuchen.

Linden : rösten.

Lerches Pech : Pech vom Lerchen-  
Baum.

Lohr: Oehl : Lorbeer-Öel.

Lungel Bratl : von Rindfleisch was in-  
wendig am Rückgrad sitzt.

Lustock Wurtz : welscher Liebstock : Li-  
gusticum.

### M.

Macaronen : Spanische Nudeln.

mailig : flechtich.

Mangolt : Art von Spinat mit rothen  
auch gelben Stengeln.

Mändl : Männlein.

Mandel: Geschärb : Sauce von Mandeln.

marb : mürb.

Margaranten : Granat-Apfel.

Marschällen : Morzellen Schnitten.

Maströzen : Maslieben, Zeitlosen, Bel-  
lis.

### N.

Nir : ein gewiß Pulver.

Nidergejgelt : vorhängig.

Nüfel : Schuppen auf der Haut.

Nußhöpel : grüne Nußschalen.

### O.

Ochsen-Gam : Gaumen, wird aus dem  
Nachen geschnitten.

Olla : Suppen von allerhand Kräutern  
und Fleisch.

Opeloch : ein gewiß Gummi.

### P.

Pachpungen : Wasserbungen anagallis  
aquatica.

Panäel : aufgekochte Suppe von Brod  
und Wasser.

Pästel-Kraut, Beer : Erbsel, Nieselberg,  
Saurach, Oxycantha Galeni.

Päuschel : Ingeweid v. Bäuschel.

Pastillen : Rauch-Kerzen.

Päzl : Zelten, Rüklein.

Pey : Boy.

Pfenning Kraut : Egel, oder Schlan-  
gen-Kraut, Numularia, hirundina-  
ria.

Pfister, Stube : Gefind, oder Bauerns  
Stube.

Pfängl : Rüklein.

Peimen: Kern : Peoinen oder Sicht-Ros-  
sen-Körner.

Pinckl

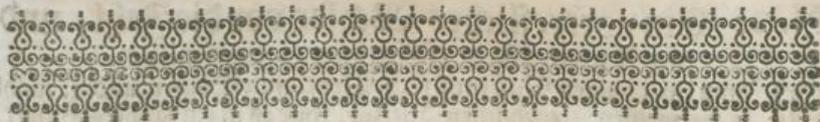
## Register.

- Pinckl-Kraut** : Bingl-Kraut, Kih-Kraut, Mercurialis  
**Pinckel** : Säckgen, Bündlein, item Beulen.  
**Pickel** : antlebend.  
**Pippen** : Hahn am Faß.  
**Plutzer** : Melonen.  
**Porzen** : Knospen, Keim.  
**Pöperl** : Art von Salat.  
**Poshmollen** : Mollen, Wunderbaum, Ricinus.  
**Porzellan, oder Geschwulst-Kraut** : Burgetkraut, Portulaca.  
**Prassen-Kraut** : Mutter-Kraut.  
**Proß** : Geschoß, so zwischen den Nesten heraus treibt.  
**Pußen** : Piesen.
- R.**
- Rämel** : Scharre von Brey. *item* : was vom Brey über den Tiegel oder Pfanne in die Höhe locht.  
**Rapontica** : großes 1000. Guldenkraut, Centaurium majus.  
**Raitung** : Rechnung.  
**Rand** : rein.  
**Ran-Rüben** : rothe Rüben.  
**Räp** : von scharffen Geschmack.  
**Rein, Reimel** : Tiegel, Topf mit drey Füßen.  
**Reinfahren** : Artemisia Dioscoridis. Art Beyfuß.  
**Reimantzen** : Gangfisch aus dem Bosdensee.  
**Reif** : Rand, *item* : Deckel von Blech.  
**Reitern** : Sieb.  
**Reiß-Messer** : Schnitzer, Band-Messer.  
**Reiß** : unterste Weiche.  
**Ribesbör** : Johannesbeer.  
**Riglen, rügeln** : rütteln.  
**Rickerl** : Dotterblum, Wiesenblum, Populago.  
**Rogl** : Locker, nicht fest.  
**Röhrl-Kraut** : Weglattich, Pfaffenkraut, Dens Leonis.
- Rotbucken** : rothe Beyfuß, Artemisia rubra.  
**Roskaim** : Schaum am Maul der Pferde.  
**RosZürch** : Rosmist.  
**Rund-Semmel** : weiß Brod, etwa 12. Loth am Gewicht.  
**Rutten** : Al Raupen, Ruppen, Art Fische.  
**rupfene Leinwand** : grobe Leinwand.
- S.**
- Salzlegerlein** : Salzfaß.  
**Salve** : Salbey.  
**Salliter** : Salpeter.  
**Satt** : Sod im Magen.  
**Saturey** : Garten-Diop, Hünerfüß, Satureia.  
**safftig** : gemacht.  
**Sauprein** : Brauntwurz, Knodenwurz, Scrophularia.  
**Sauertampfel** : Sauerteig.  
**Schabab** : schwarzer oder Röm. Coriander-Neianthium, Cyminum nigrum.  
**Schaf-Garben** : Millefolium terrestre minus.  
**Schäller** : Schalen, Schelfen.  
**Schärffen** : abstreiffen.  
**Scheyffenheu** : Rannkraut, Cauda equina.  
**Scheiden** : Art Fische.  
**Scheer-Rübl** : Steck-Rüben.  
**Scheeren** : Art Fische.  
**Scheismolten** : wilde Molten, Atriplex sylvestris.  
**Schimplecht** : schimlicht.  
**Schmäckig** : übel riechend.  
**Schmeckete** : was Geruch giebt.  
**Schmollen** : Brosam.  
**Schniffel** : Schmitte.  
**schleimen** : von Schleim reinigen.  
**Schnozen** : Klumpen.  
**Schütter** : geraumlich.  
**Schlegel** : Hinterviertel.  
**schrecken** : auffspringen.  
**schrems** : seitwärts.

Schwelen:

## Register.

- Schwelen: in Wasser weichen.  
 Seitel: das 4te Theil einer Maas.  
 Sechtel: Schaff: Wanne mit einem  
 Stopffel zum Wasser ablauffen.  
 Serbey: ungesund seyn.  
 Sitagrün: Papagangrün.  
 Siller: Zellery.  
 Sonnabend: Gürtel: Sonnenwendgür-  
 tel, Beyfus, artemisa.  
 Sinngrün: Kraut: Ingrün, Beer:  
 winck Vinca.  
 Singarmi: item.  
 Spending: gelbe Pflaumen.  
 Seyh: Pfann: Seyher.  
 Spenadlen: Stecknadeln (Glusen)  
 Sper: rauh, hart.  
 Speilen: ausspannen.  
 Spältlein: Schnitten, Scheiben.  
 Spagat: Bindfaden.  
 Spün: Weiber: Milch.  
 Spengen: spannen.  
 Spuhl: Küchrlöffel, Quersholz.  
 Standner: groß Wasser: Gefäß.  
 Stäheln: glühenden Stahl in etwas ab-  
 löfchen.  
 Stammenhonig: Honigseim.  
 Stof: Steiß.  
 Stat: gemacht, leise.  
 Stup: was zerstoffenes.  
 Stuppen: was zerstreuen.  
 Strüzel: Model, Form.  
 Sur: saure Brüh, so austropfft oder sich  
 auspress.  
 Schneer: Wurtz: Peucedanum. Es  
 wird auch die Well- oder Schwarzwurtz  
 Symphytum, Confolida major, so ges-  
 nennet.
- T.**
- Tämpfel: Sauerteig. it. dicker geprestet  
 oder gerommener Safft  
 Thimuf: welscher Quendel, Thimian.  
 Tinch: Weiche der Seiten.  
 Tockerzen: das innwendige Toben und  
 Arbeiten eines Geschwürs.  
 Topfen: Moleken, gerommene Milch.  
 Trachter: Triechter.  
 Triet: Trisaneth.
- Turbit *Turpethum*: oft wird Thapsia vul-  
 garis davor ausgegeben.
- U.**
- Überschattung des Bluts: Überfuß  
 desselben.  
 Überfühlen: abfühlen.  
 überbrennt: aufgewalt.  
 ungesegnet: beschrieuen.  
 ungestammt: ungedroschen.  
 ungenannt: Flugfeuer, jählunge Ent-  
 zündung.
- V.**
- Valerian: Baldrian.  
 Vergicht: Sicht, Glieder: Kranckheit.  
 Vertriff: Vortritt.
- W.**
- Wadl: Wade am Fuß.  
 Wayd von Krebsen: Scheeren.  
 Wäzeln: Wincken, Meißel von geschab-  
 ter Leinwand.  
 Wändl: Wanne, Schaff, hölzern Was-  
 ser: Gefäß.  
 Walger: Rundholz, Würckholz.  
 Weiber: Spün: Weiber: Milch.  
 Weinkräutel: Weinraute.  
 Weinschärblinghör: Erbseln berberes.  
 Wepsenangeln: Stechen der Wepsen.  
 Weidling: Milch: Topf, so oben weiter.  
 Windich: Windkraut, Convolvulus.  
 wünnig: toll.  
 wuzeln: zwischen den Fingern hin und  
 her drücken.
- Z.**
- Zenger: Pflaster: Zug: Pflaster.  
 zerklüben: zerspaltten.  
 zerschunden: aufgesprungen.  
 zermilt: zermahlen.  
 zermatschen: zerstoffen.  
 zerschricken: zerspringen.  
 Zitrad: Gesecht, unreiner Ausschlag  
 im Gesicht.  
 Zigni Ducaten: Zecchin.  
 Zügl: Ziegel Stein.  
 Zunder: Stein: Schmid: Schlacken.  
 Züser: Suppen: Brüh von Zucker: Erbsen.



Von allerhand Wässern.

N. 1.

Ein trefflich Wasser vor die Augen.

**W**imm ein Seidel Malvasier, und ein halb Pfund weißes Rosen Wasser, Schülkraut Wasser, 3. mahl nacheinander aus frischen Kraut gebrennt, Fenchl Augen trost, Kauten Wasser ebenmäffig 3 mahl aus frischen Kräutern gebrennt, jedes 4. Loth, präparirten Ehucia 3. Loth, Zimet, Nägeln gepulvert, jedes anderthalb Loth, Rosen, Zucker ein Quintl, Gaffer, gelb Aloes, jedes anderthalb Quintl: die Ehucia wird dergestalt präparirt; glüe sie wohl, und lösche sie 6. mahl ab in Rosen Wasser, schütte das Wasser dann hinweg, was zu pulvern ist, das reibe klein, und vermisch mit obbemelten Wässern, und Malvasier; Die Aloes wird folgender Gestalt mit denen Wässern vermisch, thue sie in den Mörser, gieß von den Wässern etwas darzu, misch wohl untereinander, biß es zergangen, dann schütte es zu den andern Wässern in ein Glas, und mische alles wohl untereinander, vermachs fest mit Wachs und Ochsen Blatter, damit nichts verrauche, setz an die Sonnen 4. Tag lang, oft umgerührt, es dienet zu hitzigen Augen, zu denen Fehlen und Gisteln.

Das Wasser gebrauchte also: Laß den Patienten auf den Rücken liegen, die Augen aufthun, und ein Tröpffl darein fallen, und das Aug wohl bewegen, damit das Wasser sich in denen Augen zertheile, das thue des Tags ein oder zwey mahl: Wann er dunckle und neblichte Augen hat, so mache ein Pulver von Rosen, Zucker, gebrennten Allaun, und von Fisch Bein, welches die Goldschmied brauchen, jedes gleich viel, reib alles gar klein durcheinander, daß man es zwischen den Fingern nicht empfinde, und wann der Patient schlaffen gehet, so streue ihm ein wenig vom Pulver in die Augen, alsdann auch ein Tröpfflein vom Wasser, laß die Augen zu thun, dann es wird behend zerrinnen, und besser werden.

A

N. 2.

vul-

fluß

Ents

ib

ap

r.

r.

b

,

**N. 2. Ein vortrefliches Wasser vor die Fehle, und alle Augen-Wehe, so schon vielen geholffen.**

**M**imm einer halben Nuß groß recht Benedische Saiffen, und 2. mahl so viel weissen Benedischen Vitriol, thue es in ein saubers Häferl, gieß ein halb Maß frisch Wasser daran, laß es 2. quer Finger ein siedlen, das Häferl aber muß zugedeckt seyn, alsdann macht es ein rothe Haut, wie ein Rauden, die thue hinweg, das Wasser seyhe durch ein Fuchl in ein Glas, dieses Wasser bleibt ein ganzes Jahr gut; wann einem die Augen wehe thun, Fehle oder Blattern darauf seyn, dem soll man von diesem Wasser des Tags 3. mahl, jedesmahl ein Tropffen durch ein Feder-Kiel in das Aug fallen lassen.

**N. 3. Ein gutes Wasser vor die Augen.**

**M**imm ein Quintl Galligenstein des weissen, 2. Quintl Imber, 3. Quintl Grünspan, stoß jedes absonderlich gar klein zu Pulver, vermisch wohl untereinander, von diesem Pulver nimmt man ein halbes Loth in ein saubers Glas, und gießt ein halbes Seidl frisch Brunnen-Wasser darauf, und rührt es gar wohl und oft untereinander, laßt es 3. oder 4. Stund stehen, hernach laßt man es durch ein Gieß-Papier lauffen in ein ander Glas, dieses Wasser wird folgender Gestalt gebraucht: Man nimmt dessen ein Löffel voll in ein Gläsl, und nekt ein kleines Schwämel darein, zu Nachts wann man will schlaffen gehen, laßt man etliche Tropffen in die Augen fallen, und diß wann der Mond voll will werden, so lang biß er wieder neu ist, alsdann muß man aufhören, in wachsenden Mond muß man nichts brauchen, und wann die Augen wieder besser werden, darff mans nicht alle Tag brauchen, sondern den andern Tag; Mit diesem Wasser ist ganz erblindten Leuten wieder geholffen worden. Probarum est.

**N. 4. Apoffem-Wasser.**

**M**imm Ehrenpreis, Sau-Pappel, rothe dicke Pappel, Erdrauch, Kersferfüll, Salbe, Zfop, Satureyen, Lavendl-Blühe, jedes 2. Hand voll, Camillen 3. Handvoll, Ratter-Wurgen 2. Handvoll, Johannes-Blühe 3. Handvoll, Centauer 4. Hand voll, Scabiosen-Blühe 6. Hand voll, Lein-Saamen, frische Feigen, jedes vier Hand voll, Foenum Græcum zwey Hand voll, die Kräuter klein gehackt, die Wurgen, Feigen, Lein-Saamen gestossen, und alles zusammen in ein zinnern Geschirr gefast, so vil alten starcken Wein darauf gossen, daß es ein wenig darüber gehet, und also acht Tag wohl vermachter in der Kuhl behalten, und ausgebrennt: Wann sich einer eines inwendigen Apoffems bes

beförcht, ein schwäre Husten oder Athem, oder sonst Beschwerden an der Brust, oder Lungen hat, dem soll man Morgens und Abends ein Löffel voll geben, man kan es aber ein wenig mit Zucker süß machen, oder so es zu starck wäre, mit Beigl. Zulep vermischen.

**N. 5. Ein anders Apostem = Wasser.**

**N**imm Scabiosen Blühe, Lavendl-Blühe, Salve samt der Blühe und Kraut, Saturey-Melissen, Braun-Münzen, Isop, Ehrenpreis, und Lindens-Blühe, jedes 3. Hand voll, zerhack's gar wohl, thue es in einen glasierten Hasen, gieß darauf des besten alten Wein drey Maß, deck den Hasen wohl mit einem Deckel zu, und verbinds mit einem Tuch, setz es in Keller 3. Wochen lang, darnach brenn es gar kühl aus, so wird gar ein köstliches Apostem = Wasser daraus, ist gut für alle Apostem, für das Stecken an der Brust, für schweren Athem, für Husten, für das Stechen im Leib; wann man das Wasser einnehmen will, kan man ein halbes Gläß voll nehmen, und Zucker daran schaben, damit es desto lieblicher zum Einnehmen ist, es seye zu Nachts, oder zu Morgens. Probatum est.

**N. 6. Ein Wasser vor das Abnehmen, vor alte und junge Leut zu gebrauchen.**

**N**imm Eichori, Scabiosen, Lungen-Kraut, gulden Leber-Kraut; Hirsch-Zungen, Ehrenpreis, jedes ein Hand voll, diese Kräuter klaub gar sauber, sie seynd gleich dürr oder frisch, gehackt, nimm 50. Krebsen in Wasser gesotten, und ausgelöst, nimm auch 50. Schnecken mit samt den Häuslein auch in Wasser gesotten, aber keines aus diesen gesalzen, löse die Schnecken aus, zerhack es unter die Krebsen, nimm auch ein Hasel-Hünel, ruyff das sauber, thue die Därme davon, also auch einen jungen bratigen Capaun, denselben thue mit einem Schnierl erdrocklen, und aufhencken, daß kein Blut weg komt, thue ihn sauber putzen, und thue die Därme heraus, nimm den Capaun und Hasel-Hünel, thu es in ein groß Hasen, gieß 2. Maß frisch Brunnen-Wasser darauf, deck es zu, laß fieden, biß der Capaun und das Hasel-Hünel von den Weinen fällt, darnach nimm wieder den Capaun und Hasel-Hünel, das zerstoß in einem steinern Mörser, und gieß die Suppen fleißig daran in ein glasiert Hasen, und die vorigen Kräuter darzu, laß über Nacht stehen, oder 3. Stund auf einer warmen Herdstatt, zu Morgens nimm aus einem Kalb das ganz Rörb warmer, zerhack's, das thue auch darzu, und 2. Maß frisch gemolchene Geiß-Milch, alles durcheinander, und brenn es gleich aus, in 2. oder 3. Brennhüt, daß es alles in einem Tag

und  
mahl  
äferl,  
r ein  
rothe  
h ein  
in eis  
i soll  
urch  
  
r, 3.  
ber,  
n ein  
run  
last  
pier  
icht:  
ines  
nan  
will  
in  
igen  
den  
r ge  
  
Ref:  
and  
Jos  
ühe  
oll,  
sur  
ern  
wes  
als  
ms  
bes

ausgebrennt wird, aber nicht heiß, sondern kühl; wann man die Kräuter einweicht, must du 2. Loth Manna damit einweichen, und mit ausbrennen, 2. Schild-Krotten die Köpff und Füß thut man abhacken, das zum andernmahl, wann man es in den glasierten-Hafen thut, darzu legen, und sieden lassen, dann alles miteinander ausbrennen, das ausgebrennte Wasser soll man in einem glasierten Geschirre aufheben, und alle Tag Morgens 3. Stund vor dem Essen, ein Gläßl voll lablecht, etwann ein halbes Seidl auf einmahl mit Zucker-Candl süß gemacht, austrincken, also auch 3. Stund nach dem Mittag-Essen gebraucht, bis das Wasser ein End hat, das Wasser muß man an einem trockenen, und kühlen Ort aufbehalten.

### N 7. Wasser vor die Enge der Brust.

**N**imm Enzian-Wurzel, süßes Holz, jedes 4. Loth, Engel-Süß 3. Loth, Hochshörnlein 4. Loth, Allant-Wurgen 1. Loth, diese Stücklein zerschnitten, und ein Seidl Lindenblühe, Wasser darauf gossen, alsdann 3. oder 4. Tag paßgen lassen, dann nim Datelen, Eibeben, Weinbeerl, jedes 4. Loth, Feigen 6. Loth, Anis 2. Loth, geklaubte Senet-Blätter 2. Loth diese Species klein zerschnitten, in ein Seidl Wasser 24. Stund gepaßt, alsdann die Kräuter genommen, klein zerhackt, nemlich Salve, Scabiosen, Ochsen-Zungen, Lungen-Kraut, Ehrenpreis, blauen Veiel, Röhrkraut, jedes 2. Hand voll, Isop ein Hand voll, mit ein Scabiosen-Wasser angesprenget, von diesen Speciebus das Wasser abgesehen, in einem steinen Mörser zerstoßen, und in das abgesehene Wasser gethan Manna 4. Loth, Zucker Penat 8. Loth, alles zusammen gemischt, und sodann hierüber distillirt, und wann mans brauchen will, so vermisch mans mit ein wenig Veiel, Zulep, oder streuet Zucker darein ist treflich gut vor alte und junge Leut.

### N. 8. Ein Wasser für die Bräun und higige Kranckheiten.

**N**imm Ehrenpreis, Braunellen, Cardobenedict, Saurampffer, Frauen-Distl, Erdrauch, Salve samt der Blühe, Weinkräutl, jedes 2. Hand voll, diese obbeschriebene Stücklein zerhackt, und in ein neuen glasierten Hafen eingelegt, von 4. Finger dick in Hafen; dann Wasser klein zerschnitten, die Kräuter damit überstreuet, daß es zimlich weiß wird, wieder ein Leg von 4 Finger dick Kräuter, dann Wasser darauf gestreuet, bis die Kräuter gar seyn, alsdann stößt man es vest nieder, und gießt ein Maß starcken Wein darauf, daß er ein wenig darüber gehet, wohl vermacht, 9. Tag im Keller stehen lassen, hernach in ein  
imz

zinnern Brenn-Zug kühl ausgebrennt, von diesem Wasser einem Mens-  
schen nach der Stärcke, 3. Löffel voll auf einmahl eingeben, Frühe,  
Abends und Mittags gar wohl zugedeckt, und geschwitz.

N. 9. Ein Wasser für die Bleich-Sucht.

**M**ann Chamillen, die dürr seynd, Imber, Mutter-Nägerl, wann  
man aber keine haben kan, nur andere Gewürtz-Nägerl, jedes ein  
Loth, schön rothe Gold-Myrrhen, Galgant jedes ein Quintel,  
stoß alles groblecht, thue es in ein saubers Geschirr, gieß darauf 2. Maß  
guten weissen Wein, laß es wohl vermacht im Keller 5. Tag stehen, hern-  
nach brenn es aus, und verwahre es zum Gebrauch; wer diese Kranck-  
heit der Bleichsucht hat, der soll den Leib zu erst purgiren, hernach dies-  
ses Wasser ein Monat lang brauchen, darvon alle Abend, ehe man  
schlafen gehet, 2. Löffel voll, und zu Morgens, wann man aufstehet,  
auch so viel nehmen, man muß 2. Stund darauf fasten, und so lang man  
das Wasser trinckt, kein Sallat noch Schweines, oder Milch, noch Un-  
gesundes essen.

N. 10. Das Herz-Carbuncel-Wasser.

**M**ann Rosmarinblü, Boragenblü, wolriechende Merken-Beigl,  
Mayen-Blüml, gelbe Beigl, jedes 12. Loth, rothe krauste Gar-  
ten-Münken, 2. Loth, Majoran, Lavendl-Blü, Creuz-Salve,  
Frauen-Distl, Scabiosen, Ochsenzungen-Blühe, jedes 6. Loth, diese  
Stück hacke klein, und bedeck es, darnach nimm Corallen, Schmaragd,  
Rubin, Saphier, die müssen präparirt werden, Muscatnuß, Muscat-  
Blühe, weissen Imber, Nägelein, Zimmet Rinden, Cardomömel-Paras-  
deiß-Kerner, Cubeben, Galgant, jedes 1. Loth, Cronabethbeer Niche-  
ne Nissl, geschälte Petonien-Kerner, gefeiltes Hirschhorn gefeilt Ungar-  
isch Ducaten-Gold, Verlein, Elendklau, Hirschen-Creuz, Verschling-  
Steindl, die man in Fischen findet jedes 10. Loth, diese 32. Stück ma-  
che zu Pulver, und nimm darzu 24. Gersten-Körndl schwarz Bisam, gieß  
daran Muscateller, und rühr es, daß dicklecht wird, wie ein Nuß, dar-  
aus mache Kügel ein Haselnuß groß, dann nimm die gehackten Kräu-  
ter in eine zinnerne Rindl, und ein Leg von Kräutern, dann von den Kü-  
gerlen, theils fein ab, daß du durchaus zu legen hast, gieß auf diese Stück  
Matwasser, Muscatell, Spicanard-Blühe, Wasser, Rosmarin und Erd-  
beer-Wasser: verbind die Rindl wohl, daß kein Geruch darvon mag, setz  
in Sand in einen tiefen Keller, laß also stehen biß der Mond wieder neu  
wird, alsdann nimms, und seyhe die Suppen rein herab, daß die Materi-  
gang

ganz trucken sey, alsdann stoß wohl, theil es in 4. Brenn, Kolm, darnach theil auch die abgeseihene Suppen, daß du auf jedem Brenn, Kolm 4. wahl zu gießen hast, vermacht den Helm wohl, daß keine Krafft darvon mag, und brenn es fein kühl, laß in Kolm mit siedem, wann die Suppen alle aufgossen ist, so siehe, daß die Materien nicht zu drucken werden, das Wasser wird sonst bitter und ungeschmack darvon, nitam sodann das Wasser in ein grosses Glas, vermacht das wohl, und laß 12. Tag an der Sonnen stehen, so ist das Wasser gerecht und gut, auf die Materi kan man wieder Muscateller gießen, und 8. Tag stehen lassen, dann zum andernmahl ausbrennen, wird auch ein gut fein riechend Wasser daraus, man soll es unter das erste nicht gießen, ist gut für Ohnmachten; wann es gar herab ist, und die Materi trocken, so schmeckt sie gar schön, alsdann kan man Lavendel oder Rosen, Wasser daran gießen, und Pflaster, weiß über die Stirn legen, ist trefflich gut.

### Deffen Krafft und Tugend.

**S**ein Mensch hart verwundet wird, gib ihm alsbald 3. Löffel voll ein, das erhält das Herz, Blut, und laßt dem Herzen die Krafft nicht entgehen, es wehret dem Schlag, der Ohnmachten, der schwären Kranckheiten, gibt grosse Stärckung, auch in grossen Hunger, und Mangel der Speiß: also soll der Mensch das Wasser oft brauchen, Tag und Nacht so oft ein Löffel voll, das Haupt und Puls damit geschmiert, erhält den Menschen bey seiner Krafft, man weiß auch, daß Francke Leuth oft lang damit seynd aufgehalten worden, wann der Kopf von vielen Trincken wehe thut, der salbe den Kopf und Nasen, es hilft ihm bald, auch einer schwangern Frauen erquickt es das Kind im Leib, so es anderst ein Leben hat, man kan es auch im grossen Schröcken gebrauchen.

### N. II. Das Cronabeth-Schwämel-Wasser.

**W**ann es im May regnet, findet man an denen Cronabeth, Stauden Schwämel, dieselbe muß man bald herab nehmen, und in ein Glas thun, und setze das Glas offener in die Sonnen, so zergehen die Schwämlein, und werden zu Wasser, setz dann wieder an die Sonnen, bis es sich läutert, seyhe es so oft, bis das Wasser lauter wird, alsdann nimmt man Saffer, rothe Myrrhen, Affang, und ganzen Saffran, auf ein Maß Wasser, dieser Species jedes ein Loth, ausser des Saffran, nur etliche Blühe, den schneid man, die andern Sachen stoß man, schütt alles ins Wasser, verbinds wohl, setz es wiederum an die Sonnen

nen, laß 3. oder 4. Wochen stehen, so ist es gerecht, ist ein überaus gutes Wasser vor das Vergicht, und Reissen in Gliedern.

**N. 12. Ein köstlich Wasser zu denen Gliedern, wann man ganz contract wolt werden.**

**N**imm Brandwein, und Spanischen Wein, jedwedes ein halbes Seidl, Lavendl. und Spicanardi-Blühe, so viel man mit 5. Fingern fassen kan, mische alles durcheinander, distillier es auf dem Ofen oder Sonnen, und streich die Glieder fein warm damit.

**N. 13. Das Kayser Carl-Wasser.**

**N**imm ein Maß starcken Brand-Wein in ein Glas, das oben eng ist; Muscatnuß, Muscat-Blühe, Nägell, jedes ein Loth, Zimet, Cardamomel, jedes anderthalb Loth, dieses alles groblecht zerstoßen, und in Brandwein gethan, wann die Kräuter blühen, jedes zu seiner Zeit, als blaue Veiel, Scharlach, Rosen, wann sie halb aufgangen seyn, so nimm die Blätter ohne den Saamen, Majoran, wann er im blühen ist, Rosmarin, Lavendl. Blühe, Melissen, wann sie blühen, jedes ein Hand voll, alles in das Glas zum Gewürz gethan, das Glas wohl vermacht, mit Wax und Blatter, den gangen Sommer an die Sonnen gestellt, und oft untereinander gebeutelt. Der Gebrauch: Die Nasenlöcher damit bestrichen, und den Schlaf, es stärckt das Haupt und Gedächtnuß, ist gut vor Ohnmachten.

**N. 14. Das gute Fraiß-Wasser.**

**N**imm 2. Pfund Rub, Saamen, stoß ihn klein, auch zwey Pfund Kletten-Wurz sauber gewaschen, Betonien Kern und Wurzeln, jedes 2. Loth, Heiligen-Geist-Saamen auch so viel, alles gestossen, darauf 4. Maß Wohlgemuth-Wasser gossen, es muß aber alles im abnehmenden Mond gegraben und gepaßt werden, laß 14. Tag paigen, brenn es aus, thu es in ein Glas, laß 4. Wochen an der Sonnen stehen, schneid ein Loth Sibergeil gar klein darein, alsdann, wer es bedarff zwey Löffel voll eingeben, ist auch trefflich ein schmerzhafft Glied damit einzuschmierem.

**N. 15. Wasser vor die Fraiß, Schlag und Ohnmacht.**

**W**on einem Hirschen, der zwischen zwey Frauen Tügen geschossen; es muß aber einer seyn, der noch weiche Gewaich hat das Herz und den Faich genommen, so über dem Herzen ist, auch die Gewaich,

waich, und dieses alles zusammen untereinander gehackt, und in starcken Wein paßten lassen, etliche Tag, alsdann ausbrennt, ein alten Menschen ein Löffel voll vor die Fraiß, zu den Ohnmachten aber ein halben Löffel voll eingeben.

**N. 16. Ein fürtrefflich Wasser für schwangere Frauen, so sie erschrecken, oder erzürnen und befürchten um das Kind zu kommen: ist auch bewehrt vor die Fraiß.**

**N**imm Holler-Blühe, zupff sie ab, schütt ein Leg in ein Kolben, darnach nimm 12. Eyer, so frisch seyn, thue sie unten bey dem breiten Ort auf, als wann man es essen wolte, stell es mit dem Spiz unter sich in Kolben, auf die Holler-Blühe, schütte darauf wiederum Holler-Blühe, dann wiederum Eyer wie zuvor, schütte wiederum Holler-Blühe, und wiederum Eyer, biß alle 12. darinnen seynd, zu legt wiederum Holler-Blühe, gieß darauf ein Seidl Linden-Blühe, Wasser, brenn es gemacht aus, so ist es gerecht und sehr gut.

**N. 17. Das fünferley Kraut-Wasser für den Kopff.**

**N**imm Liliū Convalium, das ist, May-Blümel, 2. gute Hand voll Holler-Blühe, Salbey, Melissen, Ysop, dicke Chamillenblühe, Weinrauten Rosmarin, Polley, jedes 2. Hand voll, weiße Lilien-Blätter, Lavendl-Blühe, Majoran, und weiße Rosen-Blätter, jedes 4. Hand voll, diese Kräuter und Blumen klein zerhackt, in 2. Maß guten Wein, im Keller 9. Tag paßten lassen, hernach abgesehen, und die Kräuter im Mörser zerstoßen, alsdann das Abgegoffene wieder darauf gossen, und kühl ausbrennt. Der Gebrauch ist zur Stärckung des Hauptz, zu Morgens ein Löffel voll getruncken, in grossen Kopffwehe von bösen Dämpffen, ein Tüchl darein genezt, und auf die Schläff und Schaitl gelegt, ist auch zum Anstreichen eine gute Labung.

**N. 18. Ein gutes Wasser für die Fluß.**

**N**imm wohl ausgeglaubte Holler-Blühe, vom Stingel gestreift, das nichts grünes darbey seye, darnach Zimmet, Nägerl, Muscatnuß und Galgant, jedes ein Loth, langen Pfeffer ein halb Loth diß alles klein bereit, in eine zinnerne 2. Mäßige Kandel eingerichtet, so oft ein Hand voll Holler-Blühe, so oft das Gewürz gestreut, mit starcken Wein gefeucht, und im Keller stehen lassen, hernach disillirt: Der Gebrauch ist, warm angestrichen, wo sich der Fluß erzeigt.

**N. 19.**

N. 19. Edles Glieder = Wasser.

**R**osmarin Kraut, und Blühe 3. Hand voll, Haber und Chamillen Blumen, 3. kleine Hand voll, wohlriechende Lorbeer, Blätter, 9. Loth, Majoran samt der Blühe 4. Hand voll, das Dosten oder Wohlgemuth Kraut, und Blühe, 3. kleine Hand voll, von guten gelben Weigl die Herzl, 15. Hand voll, Spicanardi Kraut, und Blühe 1. Hand voll, Cypress Kraut 3. Hand voll, Scharlach, Rosen, von Pögl die Blättl, was man zwischen 3. Fingern fassen kan, Lavendl. Blühe, was man zwischen 4. Fingern fassen kan, Isop, Blühe, und Kraut 1. Hand voll, Kundkraut, welches blühet, 1. Hand voll Lindenblühe 2. Hand voll, Pomeranzenblühe frisch, was man zwischen 5. Fingern fassen kan Bertram, Blühe samt dem Kraut 1. Hand voll, Spanische Chamillen samt dem Kraut 3. Hand voll, Weinkräutl, das blühet, Raniff Kraut, Blühe, jedes 2. Hand voll, Bock blumen im Garten, die riechen wie ein Bock, der gelben, was man zwischen 5. Finger fassen kan, der dicken wohlriechenden Gartens Nögel das Weisse davon und frisch darein gelegt, 7. Hand voll, Johannes Blühe, was man zwischen 5. Fingern fassen kan, diese Blumen und Kräuter abgezupft, groblicht zerschnitten, und in ein grosses Glas gethan, gieß darein Geläger, Brantwein, und vermachs gar wohl, daß kein Geruch darvon gehet, und stelle es an die Sonnen 2. Monath, so ist es fertig, und gerecht, der Brantwein solle nicht aller von den Kräutern genommen, sondern man muß allzeit nachgießen, daß die Kräfte nicht darvon kommen. Es kan 2. oder 3. Jahr gebraucht werden, dann man kan nicht alle Jahr die Kräuter bekommen.

N. 20. Wasser vor die Glieder, so vom Schlag, oder sonst erlahmet seynd.

**M**yl, Blüml, so viel in eine 3. Maß; Rändl gehen, Rosmarin, und Lavendlblühe, jedes ein Hand voll, 2. Hand voll Weißwurzeln, sauber gewaschen, diß alles klein zerhackt, in eine Rändl gethan, darein 3. Seidl alten Wein, und 3. Seidl Malvasier gossen, 14. Tag wohl vermacher an einem kühlen Orth stehen lassen, ausgebrennt, und wann der Wein nicht flecket, so thue mehr daran gießen, die Glieder warmer mit dem Wasser gerieben. Es hilft.

N. 21. Das Löbliche köstliche Gurgel = Wasser.

**R**imm Aichenes Laub, je jünger es ist, je besser ist es, Brunnenkress mit weißer Blühe, aller Welt Heylkrut Flöhkrut, oder Rietich und gespizten Wegrich, diese Kräuter eines so viel als des andern  
sau.

sauber gewaschen. übertrüeknen lassen, alsdann gehackt, und fleissig ausgebrannt. Ist an vielen probirt worden in allen Halswehen, wann auch so gar die Frankosen darin wären.

### N. 22. Geschwulst = Wasser.

**E**stlich nimm eine Maß Attichblühe, Wasser, eine Hand voll blau Lilien, Wurzeln, sauber geschelt, gewaschen, und klein geschnitten, und in das Wasser gethan, Lorbeer eine Hand voll, lasse klein stossen, mische es in das Wasser, lasse es 14. Tag in einem Glas an der Sonnen stehen, darnach ausgebrannt, alsdann einem jungen Menschen einen Löffel voll geben, einem Alten aber 2. Löffel voll, und 14. Tag nach einander gebraucht. Es ist gar gut.

### N. 23. Herz = kühlendes Wasser.

**N**imm Boragen, Blühe, Ochsen-Zungen, Melissen, Saurampffen, Cardobenedict, Ribernell, Sünff, Fingerkraut jedes 4. grosse Hand voll, diese Kräuter zerhacke klein, und stosse es wohl, wann sie wohl gesotten seynd, so presse den Saft heraus, dann nimm Rosen, Boragi, Ochsenzungen, blaue Veigl, Melissen, Lilium Convallium, Blühe, Citronen, Kern, Saurampffer, Saamen, jedes 2. Loth, Terra Sigillata, die rothe und weisse, von jeder 3. Loth, Species cordiales temperata, liberantis Pulver, die kühlende Perl, Species, jedes ein Quintl, Wasser, Zeltl auch so viel, Safran ein halbes Quintl, Citronen, und Lemoni Saft rohe, jedes ein halb Seidl, ein Halbe des purgirenden Rosen-Saffts, distillirten Essig ein Seidl, Boragen, Veigl, Rosen, Ochsenzungen, Melissen, Saurampffer, Cardobenedict, Wasser, von jedem ein Halbe, mache die Species in diesen Wässern und Säfften ein, lasse sie 8. Tag stehen, hernach brenne sie herüber auf 2. Maß, diß ist das Edle, das behalte besonder.

### N. 24. Ein Wasser zur Herz = Stärckung.

**N**imm frische Lemonien, so viel frische Pomeranzen, schneide sie mit Schalen und Sauern zu kleinen Stücklein, so oft ein Leg, so oft ein frische Leg Himbeer, alsdann mit einander ausgebrannt. Wann man das Wasser brauchen will, kan man es ein wenig mit Zucker süß machen.

N. 25.

N. 25. Ein Wasser zur Herz-Stärke.

**M**an treibet die grosse Citronen mit Sauern und alles, wie sie seynd, brennet sie kühl aus, so wird gar ein gutes Wasser, welches das Herz stärcket.

N. 26. Ein anders Wasser, so alles Böses von Herzen treibet, dasselbige stärcket, ist auch gut vor die Ruhr, Pest, Petetschen, Wind, Wassersucht, vor aufsteigende und Schwäche der Mutter, gar nützlich zu gebrauchen.

**M**an nimbt eine Citrone, so zwey Pfund wäget, und einen Vierting Venetianischen Theriac, alsdann nimmt man ein blechenes Rieb-Eisen, so auf kein Holz geheftet ist, und bestreicht selbigs mit obgesagtem Theriac, und reibet die Citrone darauf, wann nun ein Theil dessen abgerieben, so streichet man allzeit das Orth der Citronen, so auff das Rieb-Eisen kommt, mit dem Ueberrest des Theriacs bis beide Stück auffgerieben, unter einander recht gemischt seynd, so nimbt man wieder eine andere Citrone von erster Größe, reibet das Gelbe nur allein, und nicht das Weiße, und so fort, wie bey der ersten geschehen, schmiere den Theriac allzeit auff die gelbe Schalen, und reibe solches ab, dann daran bestehet die beste Krafft des Wassers, daß man die Citrone allezeit bestreiche, damit die Geister, so in derselben seynd, nicht außrauchen können, alles wohl mit einem silbernen Löffel untereinander gerühret, und in einem gläsern Brenn-Zeug kühl außgebrennt.

N. 27. Husten-Wasser.

**M**ann Jfop, süß Holz, jedes ein Loth, Brustbeerl, Zwespen, jedes an der Zahl 30. Weinberl, Feigen, jedes 4. Loth, unser Frauen-Haar ein Hand voll, Leinsamen 1. Loth, Anis, Fenchl, weiß Florentinisch Beiel, Wurk, jedes 2. Loth, zerstoßen, und in 2. Maß der nachfolgenden Wasser, als Ehrenpreis, Köhrl, Scabiosen- und Huefflatig-Wasser, 4. Tag und Nacht in der Wärme stehen lassen, nachmahls in Balneo Mariae außgebrennt. Wann man es brauchen will, nimbt man 6. Loth des Wassers, vermischt mit 2. Loth gestoffenen Zuckermandel, lasse einen Sud auffthuen, vermische es mit 2. Loth Beiel, Safft, und etlich Tropffen Schwefel-Oels, daß es genug ist.

N. 28. Der ungebohrnen Kinder Balsam.

**M**ann Muscatnuß, Muscatblühe, Nägel, Zimmet-Rinden, Imber, Eubeben, Paradeißkörner, Zitwer, jedes 3. Loth, Galgant, 11. Loth,

B 2

ffig  
ann  
  
lau  
en,  
lein  
ber  
ens  
14.  
  
fen,  
osse  
ann  
Bos  
ühe,  
ata,  
era  
ntf,  
Le  
Ro  
sens  
ein  
e sie  
ble,  
  
e sie  
leg,  
mnt.  
Zu  
  
25.

11. Loth, diese Wurzel schneide gar klein, von den dicken Nägelein die Blätlein, und Lindenblühe, jedes 1. Pfund, Creutz Salve, Blätter, Fenichl, Kraut, Feld Rimb, Lavendl Kraut, jedes 6. Loth, grosse Münzen 3. Loth, diese Kräuter gehackt, nimm Petonien, Wurzen und die Rörner die schwarzen Schäller davon, grün Nichene Mistl das Mittere davon, im abnehmenden Mond geschnitten, jedes 4. Loth, diese Stuck alle zusammen in ein zinnerne Kandel gethan, gieß daran 4. Maß Malvasier, vermachs vest, und vergrab es in einen Keller in Sand, laß 3. Wochen stehen, nach diesem nimm 1. Pfund geschelte Mandelkern, die frisch seynd, stosse sie gar klein mit einem Pfund weiß Rosen Wasser, ein Pfund Ochsenzungen Wasser, laß 1. Tag weichen, nimm 1. Pfund gedörrt Malz, zerstoß groblecht, gieß darauf Erdbeer und Lilien Convallium Wasser, jedes 1. Pfund, laß auch 1. Tag stehen, und wann du die Kandel aus der Erden genommen, so laß die Mandel auf das kleinste reiben, mit dem Wasser, darin sie gelegen, daß es werde allerdings wie ein dicke Mandl Milch, thue es mit dem Malz samt dem Malvasier, Wurzen und Kräutern in einen grossen Hasen, und stoß die geweichte Wurzen und Kräuter gar klein, thue darzu ein Pfund Stammen Hönig, misch es wohl untereinander, distillirs bey sanfftem hellen Feuer, wohl vermacht, daß kein Dampf heraus gehet, so ist der Balsam fertig.

### Folget weiter.

**S**Dem: nimm einen Capaun, binde ihm den Hals zu, daß er ersticke, rupffe ihm die Federn sauber aus, doch daß er in kein Wasser kommet, zerleg ihn, und reiffe die Feisten alle hinweg, samt dem Inge weyd nimm den Capaun samt der Leber und Magen, thue ihn in einen grossen Hasen, wasche das geronnene Blut in einer Maß Malvasier ab, zerschlag es wohl, und gieß zu dem Malvasier, Boragen Eisenkraut und Fenichl Wasser, jedes ein Seidl; dann folgende Stuck: Frische Dattelkern Muscatnuß, jedes 8. Loth, Weimberl, Nägerl, jedes 4. Loth, Zimmet, Zimner, Zitwer, Cubeben, Paradeiskern, jedes 1. Loth, Cafferan 1. Quintl, rothe Rosen 2. Quintl, Zucker 8. Loth, die Wurzen und Dattelkern klein zerschnitten zusammen gemischt, und vermacht, den Hasen laß gemacht sieden, daß das Fleisch von Reinen falle, thue den Hasen auf, zerbrich 4. heisse Semmel, die erst aus dem Ofen kommen, brichs alsbald in die Suppen, und nimm ein Pfund schwarzen Lebzellen röste ihn fein braun, zerbrich ihn, so geschwind du nur kanst, in dem Hasen, und wieder vest gemacht, und laß auf den andern Tag stehen, seyhe die Suppen ab, den Capaun, samt allem, was bey ihm ist, zer-

gerstoffe wohl in einem Mörser, wie ein Koch, gieß die Suppen wieder dar, auf wohl untereinander gerührt, distilliers, also hast du zwey Theil des Balsams, nimm diese beyde Theil zusammen, vermachs wohl, hebs auf in einer gläsern Flaschen.

### Folget, wie mans brauchen soll.

**W**ann einer schwangern Frauen ein Zufall kommt, er sey wie er immer wolle, auch in Schwachheiten, so gib dieses Wasser, 2. Löffel voll, absonderlich jenen, die es oft mißgangen haben, die sollen sich an dieses Wasser gewöhnen, und des Tags oft einen Löffel voll trincken, das gibt der Mutter und Frucht grosse Krafft, und machet die Glieder der Mutter starck, bringet warhafftes Geblüt, und lediget alle Aufstagen des Leibs, und reissende Wind, es wehret die schwere Kranckheiten, und wann ein Weib in Kindes Nöthen ist, die soll dieses Wasser zu Zeiten trincken, es gibt natürlich grosse Krafft dem Herzen, Kind, und Mutter, und beförderet die Geburt, hilfft der Natur, und erhalt das Herz Blut, wehret die Ohnmachten, und hat vielmahl dieses bewiesen.

NB. Weilen es hitzig ist, so soll es mit Moderation gebraucht werden.

### N. 29. Zubereitung des edlen vielbewährten Kalchwassers.

**N**imm ein sauberes Wasser, thue es in einen neuen Hasen, der noch niemahl gebraucht ist, laß es sieden, gieß es darnach auf einen ungelöschten Kalch, in einem andern neuen Hasen, laß darin so lang stehen, biß er verschäumt, und ganz klar und kauter scheint, und sich der Kalch unten am Boden rein gesetzt hat, gieß das Wasser gemach ab, also, daß der Kalch unverruckt bleibe, thue das Wasser in ein sauberes Glas, oder Geschirr, vermache es wohl, und behalte es zu der Nothdurfft. Es ist nicht zu glauben, was dieses Wasser für ein Krafft und Wunderwerck hat, für allerley offene Schäden, und sonderlich die von Frankosen, Krebsen, und dergleichen herkommen, nimm nur allzeit ein Eüchlein, und neß es in selbigem Wasser, welches gewärmt soll seyn, schlag es über den Schaden, wie ein Pflaster, es trücket das Ulyter, legt den Schmercken mit Gewalt, füllet den Schaden mit Fleisch, löschet die Entzündung in kurzer Zeit mit grossen Wunder, da doch sonst der ungelöschte Kalch warm: solches mag man auch an allerley Thieren mit Nutz gebrauchen.

## N. 30. Ein gutes Lungen = Wasser.

**N**imm ein Gröb von einem schwarzen Kalb, ädere es wohl aus, und trückne es von dem Eblüt sauber, darnach nimb darzu Hirschzungen, blaue Beigl, Feigen, Steinwurzel, Ehrenpreis, Weinberl, jedes 5. Loth, Aneiß, Zimmet, jedes 2. Loth, Süßholz 5. Loth, Saffran umb einen Kreuzer, Lungenkraut ein halb Pfund, Fenichl anderthalb Loth Schnecken 30. Senesblätter 3. Hand voll, Andivi, Cichori, Boragen, jedes ein Hand voll, Allerweltheyl, Scabiosen, Huesflattich, Salveblätter, jedes 2. Hand voll, diese Stuck alle klein gehackt, unter das Gröb gethan, gieß Saß. Milch darauff, biß es darüber gehet, rühre alle Tag umb, laß es 3. Tag an einem kühlen Orth stehen, brenn es dann fein kühl aus. Von diesem Wasser soll ein Lungenfüchtige, oder sonst an der Brust mangelhafte Persohn alle Tag Morgens, Mittags und Abends nehmen, man muß allezeit ein halbe Stund zuvor und darnach weder essen, noch trincken, ist oft bewährt befunden: man kan auch Zucker. Candel darin zergehen lassen, oder aber allzeit mit Beieelsafft vermischen, einer jungen Persohn einen Löffel voll, einer alten aber 4. Löffel voll, dieses muß 4. Wochen nacheinander continuirt werden.

## N. 31. Ein fürtreffliches Wasser vor die Lungen = Sucht, oder Dörr.

**N**imm erstlich Fuchsen = Gröb mit derselben Zugehör. die Gall saünt dem gerecht, und ungerechten Köhrl, daß er aber in kein Wasser kommt, oder gewaschen werde, hacke solches, nimb darzu Salber, Isop, Weinkräutel, Bertram, Ehrenpreis, Brunntress, Lungenkraut, so auff den Aichen wächst, Hirschzungen, jedes es Hand voll, hacke alle zum Gröb, in einen glazirten Hasen gethan, darauff des besten Weins 6. Maß gegossen, mit einem Hasendeckel wohl vermacht mit Taig, daß kein Dampff heraus kan, laß es 9. Tag beizen, brenn es alsdann aus, nimb Morgens und Abends einen Löffel voll daran, ist probirt worden, und solt die Lungen nur ein Nuß groß seyn, so wächst sie wieder.

## N. 32. Ein köstliches Leber = Wasser zu machen.

**G**östlich nimb Cichori, Wurken 6. Loth, breit Weegrich und Ochsenzungen, Wurken, jedes 2. Loth, Hasel, und Fenichl, Wurken anderthalb Quintl, Andivi, Köhrl, Romanischen Wermuth, Heyls aller Welt, Cardobenedict Kraut, Tausendgulden. Kraut, und edlies Leber, Kraut, jedes ein halbe Hand voll, Murcker, Kürbes, Citro-  
nis

nen: und Pluzer, Kern, jedes 3. Quintl, grossen Andivi: Saammen, Saalat. und Spärgel. Saamen, anderthalb Quintl, rothe Rosenblätter 3. Hand voll. Hergen: Freud: Blühe, ein halbe Hand voll, gelben, weissen, und rothen Santel, jedes 1. Loth, Paradeiß: Holz 1. Quintl, Indianischen Speick, 4. Pfefferkern schwer, Rhabarbara 2. Quintl, was unter diesen Stücken zu Pulver soll gemacht werden, das pulverisire klein, das andere schneid klein, und weichs alsdann in folgende Wässer; als nemlichen Andivi 7. Seidl, Köhrl, 3. Seidl, Bermuth: Heyl aller Welt: edles Leberkraut: Wasser, jedes ein Seidl, laß acht Tag in einer warmen Stuben stehen, wohl vermachter, aber alle Tag gerüttelt, hernach thue darzu folgende Säfft: als Citroni, Lemoni, jedes ein halb Seidl, süßen und sauern Granat: Saft, jedes ein Seidl, hernach distillirs in Balneo Mariae fein gemacht. Wann man dieses Wasser brauchen will zu hitziger Leber, so nehme man von diesem Wasser ein Seidl, thue 3. Loth weissen Zucker, Candel darein, laß zergehen, und durch ein Papier laufen, so dann 6. Tropffen Spiritus Vitrioli, und 10. Tropffen Citronens Geist darzu, und also gebraucht.

### N. 33. Das Kalbs- Leber- Wasser, für die Hitz der Leber: und Dörr: Sacht.

Nimm ein frische Leber von einem schwarzen, oder ganz rothen Kalb; so schwer die Leber wägt, nimb frische Salve, Andivi, Eichoriskraut und Wurgen, jedes ein kleine Hand voll, hacke die Leber und Kräuter klein, thues in Brennzeug, gieß daran frische Saß: Milch, daß sie darüber gehet, und distillirs. Gib von dem Wasser Morgens und Abends 4. Löffel voll zu trincken. Braucht man aber dieses Wasser einem, der nur ein hitzige Leber hat, und nicht die Dörrsucht, so istts besser, man nimbt kein Saß: Milch, sondern nur Andivi: und Eichoriskraut Wasser, es bleibt auch länger.

### N. 34. Ein gutes Leber- Wasser.

Nimm ein Pfund Nict: ene Mistel, klein gehackt, ein Loth Rhabarbara klein geschnitten, solches alles in ein zweymäßige Randl gethan, und guten Wein darauff gegossen, 14. Tag beissen lassen, in einen Keller gestellt, darnach ausgebrennt, das erste ist das beste, das behalte besonders; wann du Morgens trincken wilt, so gieße darein Melissen: Wasser etliche Tropffen, es kühl, stärckt, und reiniget die Leber.

N. 85.

**N. 35. Ein Wasser, so die Leber stärcket, und vertreibt die angehende Wassersucht.**

**N**imm ein ganze frische Hirschen-Leber, zerhackt, damit vermische folgende Stuck: Leberkraut, Hirschzungen, Ffop, Ehrenpreis, Kreuz-Valve, gelb Beiel-Wurzen, jedes 3. kleine Hand voll, Heydnisch Wundkraut, Cardobenedict, jedes 3. Hand voll, Rapondica-Wurzen 6. Loth, alles sauber gebugt, klein zerhackt, und gieß daran edl Salve, Andivi, wild, Salve, Wasser, jedes 5. Loth, des besten Weins ein Maß, stells 3. Tag in Keller, alsdann distillirs. Der Gebrauch auf einmahl ist 4. Loth, zu Morgens, und dieses alle Wochen drey-mahl.

**N. 36. Ein gut und kräftig Magen-Wasser.**

**N**imm ausgepresten Saft von Ritten, der klar und durchgesphen ist, so viel du wilt, auf ein Seidl Saft thu hinein ein Loth Zimmet klein zerschnitten, laß 8. Tag paizen, darnach brenns aus, ist ein gutes Wasser vor den Magen, wann die Zimmet gar starck ist, kan man wohl auf 2. Seidl Saft ein Loth Zimmet nehmen, damit es nicht zu hisig wird, weil es sonst mehr von Zimmet, als Ritten schmecket.

**N. 37. Ein köstliches Wasser vor den Magen, auch andere zufallende Kranckheiten.**

**K**östlich nimm Galgant 3. Loth, Nägerl, Zimmet, jedes 2. Loth, Zitwer, Muscatnuß, Imber, Lorbeer, Pfeffer, jedes ein Loth, Muscatblühe anderthalb Quintl, alsdann nimm auch folgende Kräuter, Fenchl 4. Loth, braune Münken, Salve, Ffop, jedes 2. Loth, stoß das Gewürz alles gar klein, nimm die Kräuter grün darzu und gehackt, in ein zinnerne Randl, gieß daran ein Maß rothen starcken Wein, kühl ausgebrennt, man muß es 5. Tag stehen lassen. Dieses ist ein treffliches Wasser vor den Magen-Wehe, als eines zu finden ist, Morgens und Nachts anderthalb Löffel voll genommen, ziehet auch die Flüss aus dem Haupt, und purgirts, wann aber solche gar zu sehr herab sitzen, muß man den Magen mit diesem Wasser schmieren.

**N. 38. Ein gutes Mutter-Wasser.**

**K**östlich nimm man Boragen, Ochsenzungen, Blühe, dicke rothe abgeschchnittene Nägerl, jedes 3. Hand voll, ausgezupfte Ringels-Blumen ein Hand voll, Melissen, 6. Hand voll, Bibergeil, 2. Wellische Nuß,

Muß groß, klein geschnitten, Rosmarin 2. Hand voll, solche Stück alle in ein verzinnetes Geschirr, oder sauber glazirten Hafen gethan, und Boragen-Wasser darauf gosse, daß es über die Kräuter geht, und in einem Keller 2. Tag stehen lassen, alsdann mit Fleiß ausgebrennt. Probatum.

N. 39. Ein gemeines Mutter-Wasser.

**M**imm Sonnabend-Gürtel, Polley, Melissen, krauste Balsen, Mutter-Kraut, Balsen mit den weißen Flecken, jedes besonder gehackt, hernach durcheinander gemengt, und ausgebrennt. Probatum.

N. 40. Ein Wasser zur Reinigung der Mutter  
treibt auch das Böse, wärmt und stärckt.

**M**an nimmt Zimmet-Rinden, Muscatblühe, Nägel, weissen Zimber, Cubeben, Cardamömel, Paradeiß-Körner, jedes 2. Loth, Galgant, gangen langen Pfeffer, jedes ein Loth, Zitwer-Wurken 2. Loth, dieses zerschneide man gar klein, thue es in ein Krug, oder Randsl, alsdann gieß darauf 6. Maß guten Wein, vermach es wohl, und setz in Keller, rühr es oft untereinander, und wann es 9. Tag stehet, so thut man darzu Creutz-Salve, und rothe Mürken, jedes 2. Hand voll, die dürr seynd, darnach laß man es noch darauf stehen 14. Tag, und alsdann kan man es distilliren, man muß den Helm gar wohl vermachen, daß kein Dampf darvon kan; ist einer Frau die Mutter unrein, oder erkaltet, so trinckt man von diesem Wasser Abends und Morgens, einen Eßfel voll, 2. Monath lang nacheinander, es treibt alles Böses aus, und macht die Mutter starck und fruchtbar.

N. 41. Das stinckende Wasser zu machen  
zu der Mutter.

**E**stlichen 15. junge Schwalben, so lebendig, und wenig Federn haben, die müssen aber auf keine bloße Erden kommen, auch nicht mit bloßen Händen angerührt werden, sondern alle mit Handschuhen in ein Körbl gethan, nach und nach mit Handschuhen gerupfft, dann in 4. Stück zerrissen, und in Mörser zerstoßen, hernach in ein glazirtes Hafen gethan, und bey Leib den Mörser noch Hafen auf keine bloße Erden gefest, und also 4. Seidl guten Essig in Mörser darüber gossen, sauber ausgewaschen werden, darnach Gummi Galbanum Opoponacum, Bibergeil, Aniß Assanck, jedes 2. Loth, alles aufs kleinste geschnitten, ein wenig in einem Mörser zerstoßen, und also alles in gemeldtes Geschirr zusammen gethan, 9. Tag beizen lassen, alle Tag einmahl  
um:

ungerührt, und hernach mit einem gläsernen Kolben, in Balneo Mariæ ausgebrannt, das erste ist das beste.

**N. 42. Ein Wind-Wasser, so in gleichen gut für die Mutter.**

**M** Im Lorbeer aus den Schalen gelöst, Kümmel, eines so viel als des andern, Melissen-Wasser, daß 4. Finger darüber gehet, laß 24. Stunden beigen, brenn es kühl aus.

**N. 43. Ein gutes Ohnmacht-Wasser.**

**S** Immel, Schlüssel, Leibfarbe Rosen, Lavendel-Blühe, weiße Lilien, eines so viel als des andern, thue es in eine Rindl, so oft eine Leg, so oft Salve-oder Poley-Wasser daran, nur so viel, daß feucht wird laß an einen kühlen Ort 3. Tag stehen, darnach thu es ausbrennen; mit diesem Wasser muß man sich anstreichen, auch ein Tuch einnegen, laß lecht auf die Puls und Herz legen, man mag auch wohl einen Löffel voll eingeben, ist oft besser, als die hitzige starcke Sachen, sonderlich den jungen Leuten in hitzigen Kranckheiten.

**N. 44. Das lössliche Pestilenz-Wasser.**

**M** An nehme des allerbesten Methridat zwey Loth, guten Theriac 6. Loth, Safran 1. Quintl, Wasser anderthalb Loth, von dem gulden Ey-Latwerg 1. Loth, Zucker Candl 12. Loth, Knoblauch, und Weinkräutl, Saft 4. Loth, zu dem nimm eine halbe Maß Brandwein, die obgeschriebene Stück, jedes absonderlich mit dem Brandwein zertrieben, dann zusammen gossen, und in ein Glas, so wohl vermachet, mit einem blinden Helm in das Balneum Mariæ gesetzt, und so lang, als man ein Ey hart siedet, stehen lassen, darnach wohl verwahrt, aufbehalten; wann einem Menschen die hitzige Kranckheit mit einer Kälte ankommt, dem gebe man einen Löffel voll vor ein Manns-Bild, oder darnach die Persohn.

NB. Die obgeschriebene Säfte müssen vorhero ganz klar gemacht werden, zu diesem Werck mit Eyr, klar.

**N. 45. Ein gerechtes lebendiges Wasser für alle tödliche Kranckheiten, Pestilenz, Gift, und ist nicht möglich zu erzehlen die Tugend und Kräfte des edlesten Wassers.**

**E** Alllichen nimm Lavendel, Majoran und Weinkräutl, jedes 4. Loth, Salve drey Loth, Boragen-Blühe 2. Loth, Isop, spizige Wegrich, Saurampffer, Nägerl, Imber, jedes 4. Loth, langen Pfeffer, Rhabar-

barbara, Rapontica, jedes ein halb Loth, Krähen-Neugel 3. Adams-Aepffel 3. Pomerangen-Schäler, Natter-Wurzen, jedes 2. Loth, Formentil-Wurzen, 1. Loth, Valtrian 3. Loth, Betonica 2. Loth, Bibernell-Sitwer, Galgant, Fenchl-Wurzen, jedes 3. Loth, Muscatnuß 2. Loth, Zimmet Methridat jedes 4. Loth, Theriac 8. Loth, Zucker 6. Loth, Zucker-Rosat 2. Loth, süß Holz ein halb Loth, Benedict-Wurzen 2. Loth, diese obbemeldte Stück geschnitten, und groblecht zerstoßen, untereinander gemischt, darnach 3. Maß des allerbesten Malvasier mit Specien in ein Glas, das oben eng ist, eingebeigt, und 26. Tag stehen lassen, aber alle Tag 6. mahl umgerührt, hernach in einem Kolben wohl vermacht, herüber getrieben, so ist diß lebendige Wasser bereit. Gebrauch darvon; in der Wochen 2. oder 3. mahl allzeit einen Löffel voll eingenommen, oder so jemand die Pestilenz ankommen solte, soll 2. Löffel voll, darinnen ein wenig Theriac zerrieben, einnehmen, und darauf schwitzen.

N. 46. Das Brod = reissend Wasser, wie man dasselbe machen soll.

**E**rstlichen Salve, Isop, Weinkräutl, Molten, Püssen, Münsten, Palsen, Schnittlauch, Hüner-Darm, Peterfil, und blaues Beiel-Kraut, Windich, Käfferfüll, Berchtram, Poley, Sau-Pappel, Fenchl, Feld-Stiffmütterl, Melissen, Kümel, diese Stück alle klein gehackt, nimm eines jedwedem ein Hand voll, oder was mehrers, mach diese gehackte Kräuter in einem Rocke Teig ein, und back es im Ofen, wann es backen ist, so zerschneid das Brod warmer, thue es in eine zinnerne Flaschen, giesse des besten Wein darauf, daß selber 2. Finger hoch darüber gehet, laß 3. Tag beitzen, wann das Brod, den Wein an sich gezogen hat, gieß wiederum einen starcken Wein darauf, wie oben stehet, brenn es fein gemacht aus: Wann du Aufblähung, oder Reissen von der Mutter empfindest, so nimm dieses Wassers einen Löffel voll warmer ein, ist trefflich gut. Ingleichen vor die Wind.

N. 47. Ein lössliches Wasser vor den Sand.

**M**an nehme ein neues Haßen von 4. Maßen, das inwendig glasiert ist, brenn es aus, thue einen Finger dick schwarzzeitige abgerührlete Hollerbeer auf den Boden, hernach ein Leg Kren-Blätter eines Messer, Rücken dick geschnitten, und eines in das andere gelegt, dann wiederum einen Finger dick Beer, biß der Haßen voll wird, doch daß am letzten die Beer über sich kömen, nachdem gieß einen guten alten Wein darauf, daß er 2. Finger darüber gehet, setze es in Keller, und laß 14. Tag ste.

Mariae

r

iel als  
t, laß

Pillen,  
Leg, so  
t wird  
; mit  
, lab  
el voll  
n juit

riac 6.  
n guls  
, und  
wein-  
ertrie-  
einem  
an ein  
alten;  
mmt,  
ich die  
macht

töd-  
zu er-

Loth,  
grich,  
Rha-  
bar-

stehen, hernach brenn es gemacht aus, und auf einmahl nur ein Schöpf, Löffel voll in den Kolben gethan.

### Dessen Tugend und Gebrauch.

**D**ieses Wasser zermahlet in dem Menschen den Stein, so an vielen Leuten probirt ist worden, da kein Mittel mehr vorhanden ist gewest, als daß man den Stein hat schneiden wollen, wo ein Stein ist, muß man das Wasser 9. Tag nacheinander brauchen, alle Morgen einen Löffel voll nüchtern, eine Stund darauf fasten, und auf die 2. oder 3. Stund nach dem Essen auch einen Löffel voll denen alten Leuten; denen Kindern muß man nach ihrem Alter weniger geben, wo aber nur der Sand ist, darf man es nicht 9. Tage brauchen, sondern nur so lang, biß der Harn gehet ohne Schmerzen, und hernach allezeit im abnehmenden Mond einmahl nüchtern eingenommen. Probatum.

### N. 48. Ein köstliches Wasser für den Sand.

**M**an nimmt im Frühling die gelben Schnecken, so schwarze Strich um ihr Häußl haben, deren ein Pfund, zerstoß es samt den Häußlein, und brenn es aus in Balneo Mariæ. das Wasser fleißig aufbehalten, und wiederum ein Pfund Schnecken gesamlet, zerstoßen, das vorige Wasser darüber gossen, und distillirt, und das zum drittenmahl. Diß Wasser nimmt man einen Löffel voll, oder ein halben, es treibt dergestalten den Sand und Gries, daß es mit Verwunderung zu sehen, im übrigen ist kein Argney darneben zu brauchen, dann dieses alle Materi, so den Sand bey den Nieren verursacht, weg nimmt und austreibt.

### N. 49. Ein Wasser für den Stein in der Blatter, daß er zerbricht, und ohne Schmerzen weggeheth.

**M**an nehme 2. Hand voll Tauben-Koth, das sauber sey, thue das in ein starckes Glas, gieß darauf guten Wein, Essig, so viel, daß so dick werde, wie ein Mueß, das Glas wohl vernacht, setz an die Sonnen 6. Tag, alsdann distillirs, so wird ein lauters Wasser daraus. Sein Gebrauch: Wann ein Mensch den Stein hat, soll er zu Morgens nüchtern, einen ganzen, oder halben Löffel voll, nach Complexion der Person nehmen, und 4. Stund darauf fasten.

### N. 50. Das Schlag-Wasser wie ich es mache.

**M**an nehme Muscatnuß, Zimmer, Cubeben, Paradeis, und Citronen-Kern jedes 1. Loth, Anis, Zimet, jedes 2. Loth, Muscatblühe anderthe

derthalb Loth, Nägerl, langen Pfeffer, Süßholz, jedes 1. Loth, Foragen Blühe eine gute Hand voll, Saltrian, weiß Lilien, und rothe Rosen, Blätter, jedes 3. Loth, Rosmarin 12. Loth, Isop eine Hand voll, blaue Veiel 1. Loth, gelbe Veiel, Majoran, jedes 1. Loth, Creuß Salve, wann er in der Blühe, 20. Loth, Lavendlblühe 8. Loth, guten starcken Wein, 3. mahl so viel als der Kräuter, thue es in eine zinnerne Kandl, oder Glas, laß beissen bis alle Kräuter zusammen kömen, vermach es wohl, setz in einen Keller, seyhe alsdann den Wein darvon, wann man es will ausbrennen, stoß die Kräuter wohl in einem Mörser gang klein, dann gieß den abgesehnen Wein darüber, und rühr es wohl durcheinander, brenn es nach und nach aus, das erste heb besonders auf, ist das stärckest, das ander ist was schwächer, kanst es auch besonder thun, und ein Hand voll Creuß Salve in die Gläser thun, so bleibt es viel Jahr kräftig und gut. Probatum.

N. 51. Das rothe Schlag-Wasser.

Guten Zimet 3. Loth, weißen Imber, Nägerl, rothen Sandl, Muscatblühe, Muscatnuß, Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardamömel, Aniß, Senff, Samen, präparirten Coriander, Specierum Aromat. Rosat. Diambra, Diatrion Santal. Majoran, Basilicum Kraut, Lavendlblühe, Rosmarin, Spicanarden, Blühe, jedes 1. Loth, diese Stuck alle groblecht zerstoßen, darzu genommen rothe Rosen drey Hand voll wohl gestossen, darnach nimm guten Malvasier 2. Seidl, guten Brandwein 18. Loth, Rosen Wasser 2. Loth, braunen Zucker Candel ein Pfund, dieses wohl durch ein wollenes Tuch gesehen, daß es wohl klar wird, man muß etlich mahl durchgießen; wann einem der Schlag getroffen, gibt man ihm etlich Tropffen, man mag auch zu Verhütung des Schlags, bisweilen 2. oder 3. Tropffen nehmen.

N. 52. Das lebendige Wasser vor den Schlag Schwindel und Fraiß.

Köstlich nimm Veiel, Saltrian, Päonien, Blühe, Wasser, jedes ein Seidl, Himmel, Schlüssel, Wasser ein halb Seidl, Saltrian, Lavendlblühe jedes eine Hand voll, Rosmarin, Blühe 3. Hand voll, Bibergeil einer Wällischen Nuß groß, zerstoßene Pfersichkern eine Hand voll, Zimmet 12. Loth, Nägerl, Imber jedes 3. Loth, Fenchl, Samen, Muscatnuß, jedes 4. Loth, Aniß 2. Loth, Cubeben, Saffran, jedes ein Quintl, Muscatblühe 2. Quintl, stoß diese Stuck durcheinander, doch nicht zu klein, thue es in eine zinnerne Kandl, gieß daran 3. Seidl guten alten Wein, und laß 14. Tag wohl vermachter im Keller stehen, dann gieß

gieß die andern obgeschriebenen Wässer daran, thue es in einen Brennszeug zusammen, und laß herüber gehen, das erste hebe besonder auf, thue es wieder in ein Glas, Kolben, laß wieder herab gehen, wohl vermachter gar gemacht, daß es fein starck werde, zu Morgends einen halben Eßfel voll genommen.

**N. 53. Ein köstliches Wasser vor den Schlag, Kraiß, Hinfallend, vergiffen bösen Luft, Kopffweh, Sausen im Kopf, Fluß und Wehetagen der Ohren.**

**M**an nehme Rosmarin 3. Loth, Lavendblühe 2. Loth, Majoran ein halb Loth, rothe Nägel und May-Blüml jedes 1. Loth, diese Blühe und Kräuter müssen dürr seyn, hernach thue es in ein Glas, und gieß guten Brandwein daran, so viel, als daß es darüber gehet, vermachs wohl, daß kein Dampf darvon gehet, setz 9. Tag an die Sonnen, hiervon nimm 9. Tropfen Morgends nüchtern in einer Suppen, und schmier die Schläff in der Wochen zweymahl; welcher aber mit dergleichen behaftet ist, der brauch es alle Tag.

**N. 54. Das köstliche Majoran-Wasser vor den Schlag.**

**M**ajoran-Blüml bey 4. Wochen geweicht in einem züern Geschirr, in Wein, hernach abgeseihen, durch das Balneum Mariæ distillirt, viermahl, ist besser als Gold, wer solches mit 6. Pfefferkörnlein und wenig Wasser braucht, derselbe darff sich selbigen Monats des Schlags nicht befürchten, alle Morgen einen Eßfel voll getruncken, ist gut vor das Darm-Sicht, Geschwär und Hitz, macht gute Vernunft, hinten auf das Haupt gestrichen. Dieses Wasser von den Blümllein im May oder Juni gebrennt und getruncken, auf 6. Loth, ist gut einem der Gift gegessen, oder den ein-Hund gebissen, treibt die Geburt nimm den fallenden Siechttag, auf 40. Tag getruncken, ist gut für die Ohnmacht, bringt denen Frauen die verlorne Milch, vertreibt die Hara-Wind, vor das Stechen um das Herz, auch vor die entzündte Leber, hilfft denen Frauen, denen ihre Zeit zu hart, kühlet die Scham, macht klare Augen, vor zitternde Glieder, darmit geschmiert Morgends und Abends.

**N. 55. Ein gar gutes und trefliches Wasser für den Schlag und schwere Sucht, auch Schwindel.**

**M**ann der wilden schwarzen Kirschen, die in dem Holz wachsen, die Stingel darvon, die stoß mit dem Kern gang klein, das thue

im

im Abnehmen des Monats, nimm dieses 3. Maß, thue darzu 8. Hand voll Lavendblühe, und 2. Loth gepulverten Nicken-Mistl, gelben Senff gestossen ein Pfund, misch alles wohl untereinander, vermach es vest, stell es 30. Tag in einen Keller, darnach distillir es, und verwahr das wohl, daß kein Dampff darvon gehet, dem Menschen, den der Schlag getroffen hat, dem soll man oftmahls dieses Wasser mit Pserfickern zerstoßen eingeben, dem aber, der sich des Schlags befürcht, soll man alle Morgen dieses Wassers 5. Löffel voll geben, er ist mit Gottes Hülf 24. Stunden sicher vor der schweren Sucht.

N. 56. Ein gutes Wasser vor das Schwinden.

**W**An nehme Regenwürm, nicht aus dem Mist, sondern die unter den Steinen, thue sie in ein Glas, vermach es wohl, daß kein Dampff davon gehe, setze es auf ein Kohl-Feuer, oder Ofen, der nicht zu heiß ist, so wird ein schönes Wasser daraus, also ist es fertig; wer schwinden thut, der streiche sich mit diesem Wasser, es hilft und ver-  
gethet.

N. 57. Wasser für faule Schäden.

**W**An nimmt faule Aepffel, so über und über gefault seyn, zerdruck es gang und gar, thue es in ein Brenn-Zeug, und brenn es aus; dieses Wasser ist ein löstliches Mittel für alle unheilsame fressende Schäden, absonderlich für den Krebs, darmit gewaschen, es benimmt den Gestank, und macht den Krebs stillstehend, es muß das Wasser lab-lecht mit Tüchlein in die Schäden gelegt werden. Probatum.

N. 58. Das saure Wasser zu machen, für hitzige Kranckheiten, Fieber und Selbstucht zu gebrauchen.

**W**An nehme Cardobenedict, Schöllkraut, Weintrauten, jedes zwey Hand voll, Bermuthkraut 1. Hand voll, dieses alles sauber vom Stingel gestreift, gewaschen und gehackt, dann in ein sauber Glas oder Krug, darein 3. oder 4. Maß gehen, gethan, einen gar guten weissen Wein-Essig darauf gossen, 8. Tag stehen lassen, darnach durch ein sauber Tuch geseihen, und in ein Glas wohl vermacht aufbehalten, bis zur Nothdurfft, wann der Mensch das Fieber hat, und in der Hitz-  
lig, zwey Löffel voll eingeben, und darauf wohl schwitzen lassen; das Wasser bleibt Jahr und Tag gut. Probatum.

N. 59. Wasser vor das Bergicht.

**W**Ann Wohl-gemuth der blühet, diesen ausgebrennt, nimm desselbigen Wassers ein Maß, und ein Pfund Rub-Samen, den stoß gar  
klein,

renn  
auf  
nach  
Löß

uß,  
m

n ein  
diese  
laß,  
ver-  
nen,  
und  
glei-

r, in  
irt,  
lein  
des  
gut  
hin-  
im  
tem  
den  
ht,  
nd,  
des  
Lu-

en

sen,  
hue  
im

klein, und thue ihn samt dem Wasser in ein grosses Glas, nimm darnach Ruff, Pflöschgen, kleine Kletten, Wurgen, Pönonien, Wurgen, schön gewaschen und gepugt, gestossen, ein jedes besonder ein Hand voll, thue es zum Kub, Samen und Wohlgeruth, Wasser, rühr es wohl untereinander, und laß 4. Wochen an der Sonnen stehen, alsdann brenn es kühl aus, und thue das Wasser in ein Glas, dann thue ferner darein ein halbes Loth Bibergeil, und laß es stehen, behalt es auf, von diesem gib einem starcken Menschen einen guten Löffel voll, oder zwey ein, einem jungen aber weniger.

### N. 60. Ein fürtreffliches Wind-Wasser.

**M**An nehme 10. süsse Pomeranzen, davon die gelbe Rinden sauber ausgeschnitten, Zitwer, Wurgen ein halb Loth, Florentinische Beiel, Wurgen 1. Quintl, darauf gieß einen guten Rheinsfall, oder sonst guten Wein 5. Seidl, laß es etlich Tag beizen, brenn es kühl aus, davon gibt man einem gewachsenen Menschen 1. Löffel voll auf einmahl, einem Kind drey Tropffen in einer Suppen.

### N. 61. Ein anders gutes Wind-Wasser.

**M**An nehme Melissen, Chamillen, jedes 2. Hand voll, Kümmel, Mutterkraut, braune Münzen, Dillen, jedes eine halbe Hand voll, hacke es, gieß frisch Brunnen-Wasser darauf, laß 3. Tag stehen, brenn es aus, gib einem Menschen, den die Wind plagen, Abends und Morgens zwey Löffel voll zu trincken. Probatum.

### N. 62. Ein löstliches Wind-Wasser, und Wind-Salbe zu machen, welches auch verhütet die Wind-Wassersucht.

**E**rstlichen nimmt man Römischen Kümmel, Rhabarbara, sauern und süßen Genchl, Rhabarbara, Kraut, Harnwindkraut, Spanische Chamillen, gelben Beiel, blaues Beielkraut, Rheinsfell, Erdrauch, Scabiosen, Melissen, weiße Pappel, Creuzkraut, Hirschen-Zungen, Tormentillkraut, Johanneskraut, Sonnabendgürtel, Gundreben diese Kräuter muß man in ein sauber glasirten Häschen wohlgehacker hinein schütten, und hernach schüttet man eine gute Hand voll klein zerstoßenen Kümmel, Lorbeer und grüne Cronabethbeer darzu, alsdann nimt man so viel Brandwein, als man des Wind-Wassers machen will, und so viel Melissen, Wasser darauf gossen, und laß etlich Tag stehen, damit es recht wohl beizen kan, man muß es oft umrühren, alsdann brennt man

es

es lab aus; man nimmt Abends und Morgends ein Löffel voll davon. Wann man aber die Salben machen will, so nimmt man weniger Brandwein, und kein Melissen-Wasser, sondern schönen Butter, diesen muß man unter die Kräuter zerlassen, und etliche Tag paizen lassen, hernach laßt mans gemach sieden, drückt es aus, und rührt es wohl, daß zäch wird, so bleibt es länger; Wann man das Wasser macht, so nimmt man ein Loth Rhabarbara, macht man die Salben, so nimmt man mehr.

### N. 63. Wind= Wasser von den Römischen Chamillen.

**R**imm der Römischen Chamillen 30. Hand voll, hack es klein, oder stoß in einem Mörser, paiz in 15. Pfund Chamillen: Wasser 24. Stund lang, und 6. Pfund des stärcksten Weins, darnach preß auf das stärckste aus, in diesem ausgepresten Wasser paiz zweymahl mit Chamillen, laß stehen wie zum ersten, ausgepreßt, dann zum dritten mahl wiederholt mit frischen Chamillen: Blumen, hernach nimmt man dieses Wasser, und thut nachfolgende Stück darzu: Wermuth, Centauer, Wohlgemuth, jedes dritthalb Hand voll, Anis, Römischen Kümmel, Cardobenedict: Saamen jedes 3. Loth, Cronabethbeer, Lorbeer, jedes ein Loth, dieses alles groblecht zerschnitten, und zerstoßen, und in obiges Wasser eingepaizt, 24. Stund stehen lassen, darnach ausgebrennt, in ein Glas wohl verwahrt; dieses Wasser hat grosse Krafft die Wind auszutreiben, und die Schmerzen des Reissen zu lindern, so von den Winden entstanden, stärckt auch die geschwächten Glieder, so von diesen Schmerzen herkommen seyn.

### N. 64. Ein bewährtes Wasser für die Wassersucht, ist vielen damit geholffen worden.

**D**stillier im May ein Wasser von Regen: Wärm, trincß Abends und Morgends zwey Löffel voll des Wassers, thue es viel Wochen, du wirst Wunder sehen, was Gott mit ein solchen Ding vor Wunder thut.

### N. 65. Das Zimmet= Wasser zu brennen.

**A**uf ein Pfund Zimmet, nimt man Malvasier, Boragen und Lindens: Blühe: Melissen: Wasser, jedes 1. Halbe, laß 14. Tag paizen, dann föhl ausgebrennt, die Zimmet muß man klein schneiden, und wann man kein Malvasier hat, so nimm sonst ein starcken süßen Weiu, so ist es fertig.

D

N. 66.

## N. 66. Wie man das Zittwer-Wasser brennen soll.

**E**rstlich muß man nehmen 1. Pfund Zittwer-Wurgen, die muß man gar wohl stossen, und in ein zinnerne Kandel, oder glaseriten Hafen oder Krug thun, daß 5. oder 6. Maß darein gehen, darnach guten starcken Ungarischen Wein daran gießen, daß der Krug voll wird, und wohl vermächter in einen Keller gesetzt, aber doch nicht auf die Erde, sondern auf einen Standner oder Stuhl, und 8. Tag stehen lassen, aber alle Tag zweymahl umrühren, also, daß du deren Brenn-Kolben 2. oder 3. hast zu nehmen, und in einen so viel als in den andern gehet, das erste und das andere Wasser ist das beste, das zum letzten gehet, ist schon säuertet, dann nimm die gestossenen Wurgen aus dem Kolben, und laß wieder in ein Mörsner stossen, gieß darnach halb so viel Weindarauf, als man zuvor darauf gossen, und distillier es wieder herüber, das ist zum Auflegen.

## N. 67. Wasser vor die Gugug-Schecken.

**N**imm ein frische Gais-Milch, Gänfrich-Kraut, und Liebstock-Kraut, jedes 2. Hand voll, thue es zusammen in ein glaseriten Topff wohl zugedeckter, laß so lang als man einen Spinat pflegt sieden zu lassen, sieden, thue es vom Feuer, druck so viel sauern Lemont-Safft darein, biß anfangt zu gerinnen, deck alsdann den Topff zu, biß den andern Tag, so wird ein rechtes Käß-Wasser daraus, seyhe es, und verwahre es in einem Glas, daß es nicht an die Sonnee kommt, so ist es als lezeit gut zu gebrauchen.

NB. Dieses Wasser ist das ganze Jahr hindurch gut zu gebrauchen, aber allzeit nur Abends, wann man schlaffen gehen will, und daß man an keinen Luft mehr kommt. Probatum est.

## N. 68. Ein köstliches Wasser, womit sich ein Adelige Persohn viel Jahr erhalten.

**M**an nimmt Potaschen heist es, und thut selbige in etliche erdene Schüffeln, setzt selbe in ein wohl feuchten Keller, so schliest es sich auf, und wird zu Wasser, dann seyhe dasselbe Wasser ab, biß alles aufgelöst ist, alsdann distillirt man dieses Wasser in Balneo Mariæ; von diesem Wasser, wann man sich übel befindet, trinckt man so viel man will, recht nach Durst.

Von

**Vn allerley Spiritibus, so aus Blumen, Blühen, Schället, Früchten, Kräutern und Wurzeln zu distilliren.**

**N. 1. Wie man den Galtrian-Geist macht.**

**M**ann abgezupfften Galtrian, nach Belieben, thue ihn in ein gläserne oder zinnerne Flaschen, daß voll wird, aber nicht eingedruckt, gieß den allerbesten und stärckesten Wein darauf, daß das Geschirr gang voll wird, laß 3. Tag im Keller wohl vermachter stehen, hernach wann mans will ausbrennen, so legt mans in Brenn-Zeug ein und legt oben auf wieder abgezupfften Galtrian, daß aber nicht in Wein kommt, damit der Dunst durch den Galtrian kan gehen, und allzeit wann man ihn einlegt, muß man frischen Galtrian darauf legen; wann es alles ausbrennt ist, so laß noch ein oder zweymahl herüber lauffen, allzeit mit frischer Galtrian-Blühe, so wird es gar starck, darnach thut man ihn in ein Glas und hengt ein wenig Ambra und Bisam in ein subtiles Tüchlein darein, aber nicht gar zu viel, daß es ein guten Geschmack bekommt, wie auch schön weissen Zucker-Candel, nachdem mans gern süß hat, und drey Blät geschlagenes Gold, damit es die Krafft behalt.

**N. 2. Den Glieder-oder Ameissen-Geist zu machen.**

**E**rstlich nimmt man des stärckesten Oleger-Brantwein drey oder vier Maß, thut darein Lavendel, Majoran, Rosmarin, Kundkraut, Herken-Freud, Eisen-Kraut, Melissen, Salve, von diesen Kräutern jedwedern einen guten Theil, hacke es, und laß es paßzen etliche Tag, hernach brenn es aus, alsdann nimmt man Ameissen, mit samt den Eyteln, 3. oder 4. Hand voll, thue es in den Brantwein, laß es wiederum etlich Tag stehen, und brenn es wieder aus, nimm einen weissen Senff ein Viertling, Weyrauch, Mastix, Paradyß-Holz, Nägerl, Muscatnuß, jedes ein Loth, diß alles klein gestossen, in Brantwein gethan, und wider ausbrennt, so ist er fertig, vermache ihn wohl. Von diesem Geist schmiert man sich frühe, und Nachts ohne Feuer, wo der Schmerken ist, aber man muß es eine Zeit brauchen, hat vielen Leuten die Schmerken benommen, auch lahmen Gliedern die Stärck wieder gebracht.

**N. 3. Wie man den Kundkraut-Geist macht.**

**M**an nimmt Kundkraut mit samt der Blühe, und hackt es klein, thut es in ein Flaschen, und gieß gar guten starcken Wein darauf

soll.

uß man  
Hafen  
guten  
d, und  
Erde,  
n, aber  
iben z.  
et, das  
t schon  
und laß  
uf, als  
ist zum

bstock-  
Fopff  
sieden  
Safft  
den an  
nd vers  
ft es als

uchen,  
ß man

Wes

erdene  
es sich  
biß als  
laria; ;  
el man

Son

daß das Kraut hübsch nak ist, vermach die Flaschen wohl, und vergrab sie in ein Koh: Mist, laß es 9. Tag darin stehen, hernach brenn es aus, nimm wieder frisches Kraut, und gieß das Ausgebrennt: darauf, dieses thue zum drittenmahl, allezeit frisches Kraut, so wird es kräftiger, und schmeckt gar schön. Dieser Geist ist gut für alle Ohnmachten, sonderlich vor den Schlag, man schmiert sich an, kan auch ein kleines Löf: ferl voll eingeben, auch Tüchel eintuncken, und auf die Puls legen; Ingleichen kan man ihn mit ein Medritat vermengen, und auf ein rothen Scharlach aufstreichen, auf das Herz und Puls legen, ist gewiß haupt gut.

#### N. 4. Den Muscatblühe: Geist zu machen.

**M** An nehme Muscatblühe 7. Loth, Muscatnuß 9. Loth, solches klein zerstoßen, von ein grossen, oder zwey kleinen Citronen, die gelben Schäller auf ein Rieb: Eisen herab gerieben, darauf gieß Trientiner: Wein ein Maß, ausgepresten rohen Ritten: Saft 2. Maß, laß wohl vermachter drey Tag stehen, hernach nimm man trockenes Brod, klein gebrösel, thuts zusammen in einen Kolben, und gemach ausbrennen, der erste ist der beste und stärkste, kan besonder gehalten werden, man macht ihn mit Zucker: Candi süß, als man gern will, und laß durch ein Glüs: Papier lauffen, wann man ihn gar klar haben will. Probarum est.

#### N. 5. Wie man den Pomeranzen: Geist machen soll.

**N** Imm hundert süße Pomeranzen, die schön gelb an Schällern, und nicht grün seyn, schneide von denselben die Schäller Blätweis herab, und schneide die sauber aus, daß nichts weisses dabey verbleibe, alsdann schneide die auf ein zinnernen Deller, langlecht und klein gewürffelt, dann wann man es auf dem Holz schneidet, so gehet das beste Del in das Holz, nimm hernach diese, thue es in ein dick gläserne Flaschen, die kein zinnerne Schrauben hat, gieß darauf 2. Maß des Malvasier, oder in Ermanglung dessen 2. Maß guten alten Wellischen Wein, der die Farb und Süße behalten hat, vermach die Flaschen mit Wax Papier und Blattern, 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 starcken Geruch, laß es alsdann 12 oder 14. Tag auf das längst an der Sonnen stehen, oder an einen warmen Ofen, und beutle es des Tags einmahl um, damit die Schäller in die Höhe kommen, brenns hernach auf diese Weiß aus, so ist es am besten: Nimm ein gläsernen Kolben, und schütte von der ge-

paik

paigten Materi darein, aber nicht viel, die Suppen muß allezeit 2. Finger über die Species aufgehen, man muß sehen, daß es gleich ausgeheilt werde, damit nicht einmahl viel, das andermahl wenig Suppen kommt, oder Species, und der Kolben muß aufs höchste nur auf 4. Finger eingefüllt werden, setz darnach den grossen Hut auf den Kolben, vermach ihn wohl mit Papier und Leinwad, 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 higig. Probatum.

N. 6. Wie man den Rosmarin-Geist machen soll.

**R**ischen Rosmarin genommen 2. Theil, denselben klein gestossen, und 3. Theil über den gebrennten Weinstein abgezogenen Brandwein, dieses etlich Tag und Nacht wohl bedeckter paigen lassen, und darnach ausgebrannt, ein Erbes groß Gasser in die Röhren gethan. NB. Der Weinstein wird beym Haffner gebrennt, wie man sonst das Hirschhorn pflegt zu brennen, alsdann gießt man den Brantwein darauf, und distillirts herüber, will man aber den Geist delicater haben, so nimmt man einen Brantwein, der von einem guten Wein gebrennt ist.

N. 7. Schwarz Kirschen-Geist zu machen.

**N**imm 2. oder 3. Schaff voll wohl zeitige schwarze Wald-Kirschen, mehr oder weniger, darnach man viel oder wenig machen will, wohl zerstoßen, nachdem sie zerstoßen seynd, so thut mans in ein wohl vermachten Kübel, so dann nimmt man ein Tämpffel, zertreibts in Wasser, und vermischt mit den Kirschen, laß 14. Tag oder länger in einer Pfister-Stuben stehen, daß sie wohl fesen thun, und säurlecht werden, darnach brennt mans, wie sonst einen Brantwein, im Kessel fein kühl herüber, wann der stärckeste herüber, so thut man ihn noch einmahl herüber treiben, in einen zinnernen Kolben, so ist er fertig.

N. 8. Wermuth-Geist zu brennen.

**N**imm guten frischen Wermuth 2. Hand voll, gieß darauf eine halbe des stärckesten alten Wein, paig den Wermuth damit ein, laß ihn 3. Tag wohl verwahrter stehen, alsdann brenn ihn in ein zinnernen Kolben aus, so ist er gerecht, und hat kein H. dann so weiche 3. Bissen Brod in dieses ein, und gibts dem Krancken zu essen.

bergrab  
s aus,  
dieses  
er, und  
sonder  
des Löf  
legen;  
ein ro  
gewiß

es klein  
gelben  
Erien  
aß, laß  
Brod,  
isbren  
werden,  
ß durch  
Proba-

oll.  
ältern,  
ilweis  
ey ver  
ht und  
gehet  
gläser  
lati des  
lischen  
en mit  
davon  
so ist es  
ch, laß  
1, oder  
damit  
ß aus,  
der ge  
paig



## Von allerhand Brandwein.

### N. 1. Den Spiritus, oder Brandwein aus allen Kräutern zu machen.

**N**imm Wermuth, oder anders Kraut, was man will, laß am Schatten drücknen, aber nicht dürr werden, es muß des Krauts viel, und eine grosse Menge seyn, auf ein Eimer, oder mehr, das laß klein hacken, und zerstoßen, in ein Eichenes Daß gethan, warm Wasser, darin zuvor 2. Hand voll guten frischen Hopffen, auch eine Hand voll Sauerteig, zuvor in Wasser zerrieben, gesotten seyn worden, also daß es werde wie ein Mueß, es soll aber das Daß nicht zu voll gefüllt werden, also, daß der dritte Theil noch leer bleibe, daß soll oben wohl vermacht werden, mit einem Deckel oder Boden, in dessen Mitte doch ein Loch seye, damit man täglich die Materi wohl 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 verjähren, bis die Materi sauer worden, schier wie ein Essig, alsdann in einer Vesica distillirt, wann es anfangt gar wässerig zu gehen, alsdann solle man aufhören, diß, so herüber gangen, muß zum anderten mahl herüber getrieben werden, so hat man den Spiritum, oder Brandwein aus den Kräutern. Nota, wann die Kräuter am vollkommensten seyn, so presse ein Quantität, von welchen Kräutern du wilst, den Saft heraus, thue hernach von dem Kraut, und Sauerteig, oder Hopffen, was zu dem Saft vermischen, und laß 14. Tag im Keller stehen, doch daß ungerührt wird, wann es säurlecht, so brenn es aus, dann wieder herüber getrieben, so ist es noch besser.

### N. 2. Aus Burgeln, und allerley Beeren Brandwein zu distilliren.

**G**leich Gestalt mit den Burgen, gleichwie mit den Kräutern, ist es zu procediren, nemlich, daß, wann sie noch frisch, doch ein wenig welck und trucken werden, klein zerhackt, alsdann in warmen Wasser mit Hopffen und Sauerteig zugericht, jähren lassen, die Beer, als Cronabeth beer sollen zuvor in einem Mörser wohl zerquetscht werden dann Wasser darüber geschütt in ein Eichenes Daß, daß wie ein dünnes Mueß werde dann soll man es jähren lassen, das Daß oben mit ein Boden wohl bedeckt, darffs nicht zuschlagen, rühr es alle Tag mit ein Stecken um, an denselben muß unten ein rund Holz seyn wie ein Selsler,

ler, dann im jähren die Cronabethbeer über sich steigen, also damit unter sich zu drucken, wann sie verjähren, so gehen die Beer nicht mehr über sich, welches ein Zeichen ist der vollkommenen Verjähung, und wird die Materi sauer seyn, wie ein Essig, das Waß aber muß solcher Zeit an ein warmen Ort stehen, so faulen die Beer desto baldter, und vor sich selbst ohne Säuerung, kan man aber die Materi nicht an einem warmen Ort haben, so muß man solchen eine Säure geben, mit 4. Seidel guten Essig, und ein Maß Biergermb, in zween Eimer der Materi von Beern, und Wasser geschütt, wohl untereinander gerührt, also jähret es eben wie die ander, dann distillir es wie ein Brandwein, gibt erstlichen zimlich Del, das soll man rectificiren, den Brantwein kan man auch zum andermahl herüber ziehen. Will man aber das Del allein machen, so nimmt man kein Salz noch Weinstein, sondern nur den Saureteig allein.

**N. 3. Den Pomeranzen Brantwein zu machen.**

**M**an nimmt Pomeranzen Schäller, und schneid sie gar subtil aus, daß man nichts weißes daran siehet, und schneid es langlecht, wie ein Kraut, legß in ein Glas, gieß darauf einen starcken Brandwein, und laß an der Sonnen also stehen, so offt du Schäller hast, kanst sie hineinlegen, damit er kräfttig und starck werde von den Schällern, und wann man nacher die Wind empfindet, so nekt man ein doppeltes Lüchl, oder gebähtes Brod darein, so groß, daß es den Magen bedeckt, auf ein Glütl warm gemacht, und tablecht auf den Magen gelegt, ist sehr gut, auch vor die starcke Leut, wann sie sich sehr brechen, gibt man ihnen 1. oder 2. Löffel voll ein, nachdeme die Person ist, es ist köstlich vor das Brechen, womit vielen geholffen worden, wann anderst das Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

**N. 4. Ein guter Purgier oder Laxier Brantwein.**

**M**ann erstlich 6. Loth Jalappa, 2. Loth praeparirt Weinstein Pulver, 16. Loth Zucker Candl, und von einer Citronen die Schäller, thu es in ein Maß guten Brantwein, laß es an der Sonnen, im Winter auf dem Ofen stehen, und rigle es offt untereinander, so ist es fertig. Von diesem Purgier Brantwein muß man auf einmahl 2. Löffel voll, nachdem die Natur ist, eingeben.

**N. 5. Ein guten Rosolis zu machen.**

**E**rstlich nimmt 1. Loth Zimmet, Gewürk Nägelel Aniß jedes 1. Quintel, zerchneid es, binde solches in ein saubers Lüchl, nimmt 1. Pfund Zucker

en

am  
uts  
das  
das  
and  
also  
ülle  
ohl  
och  
ren  
ch,  
iff  
en,  
e-  
lan  
ge-  
u,  
in  
er-  
iff  
ret  
en,

ts

ist  
in  
ir-  
ie  
ht  
in  
it  
in  
el-  
r,

Zucker, gieß darauf ein Seidel frisches Brunnen- Wasser, oder Rosen- Wasser, das Pinckel darzu, und ein Maß weissen Weinsläger, Brand- wein, laß wohl vermachtet über Nacht stehen, dann laß durch ein Fließ- Papier lauffen, und in die Gläser zum Behalt; oder man kan das Ge- würz nehmen, und in Brandwein paigen, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glühenden Kohl- Feuer zergehen lassen, und mit dem Brandwein vermischet, darnach durch das Papier lauffen, und zum Ge- brauch verwahren. Wann einem Menschen der Magen wehe thut, oder Winters- Zeit reisen thut, der soll von diesem Rosolis ein wenig trincken, er erwärmet und stärcket den Magen.

#### N. 6. Pomeranzen = Rosolis.

**N**imm 25. süsse Pomeranzen, löß die Schällen davon, und schneid es sauber aus, doch nicht zu viel, schneid es langlecht, leg es in ein Glas, gieß ein Maß des besten Wein- Brandwein daran, laß wohl vermacht 8. Tag stehen, hernach brenns sauber aus, durch ein gläsernen Brennzeug, unterdessen aber, weil die Schäller im Brandwein paigen, löß das Süßeste von den Pomeranzen sauber aus, thue die Kern und Häutl darvon, und preß durch ein Tuch gar wohl aus, nimm ein Pfund Zucker, gieß ein Seidl frisch Wasser darauf, sied ihn bis er sich spint, gieß den ausgedruckten Pomeranzen- Saftt darein, sied es wieder bis sichs spint, diesen Saftt hebe auf, bis der Brandwein von den Pome- ranzen abgezogen, misch es unter den Zulep, und butters in einer Glaschen wohl ab, so ist es fertig, so oft man einen darvon nimmt, but- tert man ihn auf, wer dann ein Drucken von vielen Essen empfindet, und Blähungen hat, der nehme einen guten Löffel voll, ist auch vor ein erkalten Magen, Wind und Sand, auch vor die Colica, laxirt die Gall, und ist bewährt.

#### N. 7. Recept des Steins- Brandweins.

**E**stlich muß man nehmen des besten Brandwein 6. oder 7. Maß, solchen in ein weites Essig- Glas, so einen langen Hals hat, giessen samt den nachfolgenden Stücken: Nemlich eine zimliche Quan- tität Hinbeer, auch von den gemeinen schwarzen Wald- Kirschen, so rothe Stingel haben, welche am ersten in einem steinern Mörser mit den Kernen müssen zerknirscht werden; Item Juden- Kir- chen acht Loth, Gundl- Reben- Blätter 4. Loth, Rosmarin 8. Loth, Vibernell- Steins- brech- Süßholz- Calmus- Wurzen, jedes 8. Loth, solches alles, wann es möglich ist zu bekommen, frisch genommen, klein zer- schnitten, Zittwer Wurzen 8. Loth, teutschen Rummel, Petersil- Rettich- Saamen jedes 2. Loth,

Loth, diese Saamen in einem Mörser etwas zerstoßen, frische Cronabeth-  
beer anderthalb Seidl auch zerquetscht, aber nur groblecht, solches muß  
man mit dem Brandwein wohl vermachtet 5. Monat an der Sonnen,  
oder wie es die Gelegenheit gibt, paßgen lassen, allein muß man es alle  
Wochen 2. mahl wohl untereinander rühren, auch das Glas nicht so  
voll angießen, damit es Raum zum Fären hat, auch alle Monat was  
von Brandwein, nach Discretion darzu füllen, hernach in Balneo Mariae  
nach Apotheker Manier ausbrennen, man muß ihn 2. mahl abziehen,  
und im May ist die Zeit, den Anfang zu machen.

Der Gebrauch.

**S** bald man Schmergen am Stein oder Gries empfendet, soll der  
stärkste Mann nicht mehr als 3. Löffel voll, ein Weibs, Versohn  
aber nur 1. nehmen, und also fort nach discretion der Natur  
brauche, verursacht alsbald einen süßen Schlaf, und erlediget von  
Schmergen, wie es schon an vielen ist probiert worden.

N. 8. Brandwein vor den Sand und Stein.

**B** Renne ein Brandwein aus Höttschepötschen, thue ihn in ein Glas,  
und stelle ihn an die Sonnen, und wann die Erdbeer recht zeitig  
sey, so leg so viel Erdbeer in den Brandwein, daß das Glas halb  
voll werde, laß 3. Tag stehen, druck es dann durch ein Tuch starck aus,  
thue wieder frische Erdbeer darein, und mit diesem so lang procedirt, weil  
die Erdbeer wähen, ist ein trefflicher Brandwein, wo man Schmergen  
empfindet, daß man sich damit schmieren lasse, und auch etliche Tröpfel  
darvor einnehme.

N. 9. Anis-Brandwein.

**N**imm ein halb Pfund Anis, solchen sauber vom Staub gereinigt,  
und groblecht zerstoßen, in ein Glas geschütt, und drey Halbe gu-  
ten Brandwein daran gossen, 3. oder 4. Tag an einem warmen  
Orth stehen lassen, und alle Tag untereinander gerührt, darnach alles  
zusammen in ein Brenn-Kessel geschüttet, und 2. Viertel guten Luttenz-  
berger oder einen andern guten alten Wein darzu gossen, kühl ausbrennt,  
so lang er schön klar herüber geht, ist sehr starck und gut, so bald er trüb  
komet muß man ihn absonderlich aufheben, den starcken Brandwein  
gießt man in ein großes Glas zusammen, darnach nimmt man 3. Hand-  
voll Brunnenkress solchm sauber gewaschen, und in einem Mörser ein  
wenig zerstoßen und in den starcken Brandwein hinein geschütt unter-  
einander

Rosen-  
brand-  
fließ-  
is Ge-  
it dem  
it dem  
n Ge-  
t. oder  
cken,

hneid  
in ein  
i wohl  
lernen  
igen,  
und  
sfund  
gief  
r bis  
ome-  
einer  
but-  
ndet,  
or ein  
Ball,

Naß,  
ieffen  
uan-  
n, so  
r den  
Loth,  
steins  
an es  
rtwer  
es 2.  
Loth,



einander gerührt, und ein Weil stehen lassen, so bekommt er eine schöne grüne Farb, und wann man keinen Brunnkress haben kan, so ist das grüne Fenichl Kraut eben so gut, darnach nimm drey Viertel Pfund Zucker gieß den trüben Nach Brandwein darauf, und laß es auf einer Glut zergehen, und gieß zum andern Brandwein in das Glas, und wohl untereinander gerührt, darnach laßt man es durch ein Fließ Papier lauffen, daß er schön klar wird; wer aber gern den Brandwein gar lind will haben, er ist sonst gar starck, so kan man sicher den Zucker mit einem halben Seidl Wasser ansetzen, und den Nach Brandwein auch darzu, so wird er gar annehmlich und gut.

### N. 10. Abwisch Brandwein.

**W** An nehme ein Maß Brandwein, den schlechtesten so man haben kan, 4. Gauffen voll weiße Lilien Blätl, 2. Gauffen voll weiße Bohnen Blühe, 4. Gauffen weiße Rosen Blätter, ein Hand voll Weißwurz, man muß aber obgedachte Stuck alle sauber puzen, daß nichts Grünes, noch Gelbes, noch Schwarzes darbey bleibt, von einer Rundsemmel die Schmolten, dieses alles zusammen in ein weite gläserne Flaschen gethan, auch ein Loth weißen Zucker Candi darzu, und 4. Wochen an der Sonnen stehen lassen, seyhe hernach den Brandwein herab, und laß ihn durch ein Fließ Papier lauffen, biß ganz klar herab gehet, thue hernach obgemeldten Brandwein wieder in ein gläserne Flaschen, und leg weiße frische Lilien Blätl, und Weißwurz wieder hinein, bey einem gleichen jedes 1. Hand voll, neben einer Urbes groß Saffer, 2. Loth weißen Poreß, ein Büchl gutes Gold, laß hernach diesen Brandwein an der Sonnen stehen, und brauch ihn.

### N 11. Lemonien- oder Pomeranzen Brandwein.

**N**imm auf 2. Maß Brandwein oder Malvasier von 3. Duget Lemonien oder Pomeranzen die Schäller, sauber ausgeschnitten, und klein geschnitten, und in einen Brandwein gethan, also 14. Tag stehen und puzen lassen, hernach ausgebrennt, und in ein Glas gethan und darein geschütt einen geläuterten Zucker, nachdem man es süß haben will.

NB. Auf ein Maß ausgebrennt obgemeldten Brandwein brauchet man 1. Pfund Zucker, den muß man zimlich dick läutern, und den Brandwein daran schütten, und darnach in einer saubern Leinwand auswinden, damit er fein lauter wird.

Von

## Von allerley Essig.

## N. I. Recept, wie man den goldenen Essig machen soll.

**E**rstlichen nimm 2. Pfund schönes neues Bley, brenndas in einem unverglasten neuen Hasen (aber keines von schwarzen Geschirr) wann der Hasen ganz erglüet, ob dem Feuer, so thue das Bley darein wann es zergangen, so rühr es mit einem eysernen Schäußerl, das voll Löcher ist, auch zuvor glütig, biß das Bley schier will anfangen zu Pulver zu werden, alsdann nimm einen Ducaten, wirff ihn in das Bley, und rühr es alles wohl durcheinander, biß daß es alles zu Pulver worden ist, rühr es gemacht eine gute Weil auf einem Kohlfeuer, daß der Hasen alleweil glütig ist, nimm es so dann vom Feuer, laß alles zumahl erkalten, thue von solchem Pulver 3. gute Eß-Löffel voll in ein Glas, woein fünf Seidl gehen, schütte über solches Pulver ein Maß 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 nur der Essig süß wird, ist gut zu allen offenen Schäden und Geschwulst, Lachfeuer, das Gefrören, für die Herz-Bräun, auch sonsten in hitzigen Kranckheiten, als 3. und 4. Tägigen Fiebern überaus gut, ein Tüchl darein geneßt, und auf das Herz, Puls und Genick gelegt, ziecht die Hitz aus, und stärckt das Herz, man gibt auch gar einer gewachsenen Person einen Löffel voll in einem frischen Brunnen Wasser ein; für das Zahnwehe ist es auch gut, den Essig lassen warm werden, und in den Mund genommen, so hört der Schmergen auf, dieses tödtet auch den Wurm, Assel am Finger und andern Orten, daß sonsten oft ein Glied muß abgenommen werden, so bald man empfindet, daß ein Glied wehe thut, oder geschwollen wird, daß man besorgt, es möcht ein Wurm wachsen, alsobalden diesen Essig lassen warm werden, und mit ein Tüchel warmer aufgelegt, wann aber die Schäden hitzig seynd, so legt man es kalt auf; es ist auch vor die Pest, man ist 24. Stund sicher, der ein Löffel voll einnimmt, er ist auch für alle Geschwür gut; Item für die geschwärende Brüst, er zertreibet die Gespün, und heylet die Wärgl, wann sie schwürig seynd, dieses Pulver bleibet viel Jahr, will man es aber kräftiger haben, so muß man zu 2. Pfund Bley 4. Ducaten nehmen, heylet geschwinder, und ist besser.

E 2

N. 2.

ne schöne  
as grüne  
d Zucker  
ier Blut  
wohl uns  
laußeu,  
will ha  
n halben  
wird er

sen Fan,  
se Boh  
nd voll  
en, daß  
on einer  
gläserne  
4. Wo  
herab,  
gehet,  
aschen,  
in, bey  
ffer, 2.  
Brand

in.

get Les  
nitten,  
lso 14.  
laß ges  
ies süß

auchet  
rands  
inden,

Von

**N. 2 Den Gifft = oder Bezoar = Essig zu machen,**  
vor allerley Kranckheit, für Pest, Fieberische Alterationes,  
kan auch vor Blattern, Flecken, Altea und Jungen, so gar des  
nen Kindern, in der Wiegen gebraucht werden.

**N**imm Pimpernell, Angelica, Meister-Wurgen, Baldrian, Schwal-  
ben-Wurgen, weissen Diptam, Pestilens, Wurgen, Tormentill,  
Engian, Zitwer, von jeden 2 Loth, Wacholderbeer 2. Hand voll,  
Rauten-Blätter 3. Hand voll, Venetianischen Theriac 3. Loth, Vene-  
tianischen Medritat 1. Loth, Citronen-Kern, Saurampffer, Saamen, Eis-  
tronen-Schaalen jedes 2. Loth, obgemeldte Stuck groblecht zerstoßen und  
alle miteinander in ein Glas gethan, darauf gossen 2. Pfund, oder ein  
Maß Brandwein, und 5. Pfund guten Weim. Essig, das Glas wohl ver-  
wahrt 8. Tag, alle Tag durcheinander gerühret, alsdann durchgepreßt, und  
den Essig in ein Glas gethan, und darein 2. Quintl Spiritus Vicrioli,  
3. Quintl rothe Myrrhen, 2. Quintl Schwefel, Blühe, 1. Quintl Hirsch-  
Creuz, ausgepresten Citronen-Safft 3. Loth. **Gebrauch:** So jemand  
von diesem Essig bedürfftig, wohl aufgerühret, 3. Löffel voll eingeben, alle  
7. Stund nach Größe der Versohn, den schwachen und jungen Leu-  
ten weniger, und so bald die Leut Frost oder Kälte klagen, eingeben, es  
werden immer etliche schwach darauf, woran man sich nicht schröcken  
darf lassen, dann dieser Essig treibt von Herzen alles Gifft, darum  
nennt man ihn auch den Bezoar-Essig, weil er so viel Würckung hat,  
als der Bezoar, so an vielen Leuten ist probirt worden.

**N. 3. Gifft = Essig zu machen.**

**N**imm Wacholderbeer, Zitwer, Angelica, Meister, Alant, Engelsfuß,  
Pimpernell, Baltrian, Diptam, Heiligen Geist Wurgen, Hollers-  
Blühe, Lorbeer, Schöllkraut, Wurgen, Bermuth, rothe Mün-  
ken, Weinrauten, jedes ein Loth, Saffer ein halb Loth, Schöllkraut 1.  
Loth, Engian ein Quintl, diß alles klein zerschnitten, und in ein Glas von  
3. Halb gethan, und so viel Wein darüber gossen, daß die Species bedeckt  
werden, und über Nacht stehen lassen, des Morgens gieße darzu so viel  
Essig, daß das Glas 2. Finger breit leer bleibe, laß etliche Tag lang stes-  
hen, und all Tag 1. oder 2. mahl gerühret, bis es sauer wird, wann sich  
hernach ein Mensch übel befindet, es wäre durch schwäres Hauptwehe,  
Hige, Blöde, Forcht, oder Erschröcken, auch Entsetzung, so brauche  
man alsobald des Essigs, schwiße wohl darauf, und lege sich zu Bett, so  
hilfft es vor das Gifft, wann das schon einen Menschen hat angegriffen;  
wäre es aber Sach, daß der Mensch den Essig wieder von sich breche,  
welches

welches ein schlechtes Anzeigen, ist zu befürchten, daß das Gift schon überhand genommen, so lasse nicht nach, sondern gib wieder 3. Löffel voll ein, will es noch nicht, so nimm zwey Messerspiz voll guten Venetianischen Medritat, oder Theriac darzu, bleibt es noch nicht, so ist wenig Hoffnung des Lebens, sonst ist der Essig oft und vielmahls gebraucht, bewehrt befunden worden, da einem Menschen mit Gift zum Tod vergeben wurde, so kan mit diesem Mittel mit der Hülff Gottes, ihme geholfen werden: In Summa, dieses Essigs Krafft und Tugend ist nicht auszusprechen.

**N. 4. Ein guten Krafft = Essig zu machen, auf die Puls, Herz und Schläf aufzulegen, auch davon zu schmecken geben.**

**N**imm Himbeer-Essig, gelb Veiel-Essig, jedes ein Seidl, darnach Zimmt, Gewürk, Nägel, Muscatnus, Galgant, Rosmarin, rothe dicke Nägel, Lavendl, Spicanardi, jedes ein Loth, dicke Chamillen, Wohlgemuth, jedes ein halb Loth, dieses muß alles dürr seyn, schneid alles klein, und thue es in die zwey Essig, wohl untereinander gemischt, behalt es wohl vermachtet in einem Glas zum Gebrauch.

**N. 5. Den Meer = Zwifel = Essig zu machen.**

**M**an nimmt von den präparirten Meer = Zwifel 16. Loth, thue ihn in gläserne Flaschen, gieß darauf 2. Pfund Essig, vermach es wohl, und laß an einem warmen Ort stehen. **Gebrauch:** So einer von diesem Essig täglich 2. oder 3. Löffel voll einnimmt, und gehet ein Viertel Stund darauf, der ist sicher von Mundfeil, und Hals = Geschwâr, der Magen wird gestärckt, bekommt einen leichten Athem, klares Gesicht, gutes Behör, verdauet die Speiß, macht gebürliche Stuhlgang. In Summa, es ist kein bessere Arzney vor den schwâren Athem, als dieser Essig, verhütet auch das Podagra, macht lang Leben, verzehrt alsger mach allerley Catharr und Bluß.

**N. 6. Receipt eines Pest = Essig.**

**N**imm Angelica, Rhabarbara, jedes 3. Loth, Liebstöckl, Galgant, Valtrian, Meister, Zitwer, Zimber, lange und runde Holl-Wurken, weiß Diptam, Allant, Calmus, Enkian, Schwalben, und Benedicten-Wurken, jedes 2. Loth, Lorbeer, Cubeben, Wacholderbeer, Cardobenedict, Saturey, Eisenkraut, rothen Beyfuß, Schaafgarben, Zimmet, Rinden, Boragen, und Muscatblühe, jedes 2. Loth, Formentill,

en,  
res,  
wals  
ntill,  
voll,  
Jenes  
r, Eis  
und  
r ein  
ver,  
und  
toli,  
irsch  
nand  
alle  
Leus  
l, es  
cken  
rum  
hat,  
lßiß,  
llers  
dün  
it r.  
von  
reckt  
viel  
ste  
sich  
he,  
che  
so  
en;  
che,  
hes

kill, Krähen, Neuglein, Bermuth, Weinrauten, Salve, Bole Armenæ, Terra Sigillatæ die rothe, Citronen-Schaalen, gebrenntes Hirschhorn, Gaffer, jedes 1. Loth, Bibergeil, grüne Ruß-Höpel, Honig, Wacholder-Safft, jedes ein halb Loth.

### Instruction, solchen Pest-Essig zu präpariren, und zu gebrauchen.

**D**ie vorstehende Species durcheinander, müssen in kleine Stückl, zerschnitten, so dann in ein dickes Glaschen, Glas (sonst wann das Glas subtil ist, so zerspringt es, das Glas muß gegen drey Maß groß seyn) die obige Species hinein gethan, und darauf ein scharffen Wein-Essig gegossen, wohl zugebunden, damit die Stärke nicht austrähe, und so dann zum warmen Ofen gesetzt, ein Tag und Nacht also stehen lassen, folgendes alle Morgens nüchtern ein guten Löffel voll von solchem Essig eingenommen, und 2. Stund darauf gefastet, so ist einer mit Gottes Gnad, 24. Stund vor der Pest sicher, und wann er gleich unter den inficirten herum gehen solt, so greiffet es ihn nicht an, einer würcklich inficirten Person aber je ehender, je besser, muß man 3. gute Löffel voll eingeben, darauf 3. Stund lang wohl schwitzen, und den Krancken bey Leib nichts von Milch essen lassen, alsdann wann er wohl ausgeschwitzt hat, muß er sich frisch anlegen, und das Bett. Gewand ausgelüftet werden, und dieses einem Krancken 3. Tag nach einander eingeben, so wird er mit Gottes Hülff gesund.

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

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

**M**ann erstlich Schwalben-Wurz, Enzian-Watter, Valtrian, Pimpernell, Erdbeer, Zitwer, Großweegtritt, Allant, Pestilenz, Tormentill, Teuffelsabbis, und Scorzonera Wurzgen, von jeden ein halb Loth, Lacken- und Knoblauch-Kraut, so viel man zwischen 4. Fingern fassen kan, Cardobenedict, Weinrauten, Ringel-Blumen, Bermuth, Gypffel, von jeden so viel als des obigen, Diptam-Wurz 3. Quintl, Citronen-Schäller, Citronen-Kern, von jeden 1. Quintl, Cronabethbeer, Ruß-Höpel so dürr, jedes 1. Loth, rothen Sandl ein halb Quintl, rothe Ter-

Terra Sigillata 1. Quintl, gebrenntes Hirschhorn ein halb Quintl, lebendigen Schwefel, 2. Quintl, Saffer ein halb Quintl, rothe Myrrhen ein Quintl, guten Theriac ein Loth.

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

Dieser Essig ist gut wider alle Pest, und alle hitzige Fieber, folgender Gestalt zu gebrauchen: Wann man eine Arzney zum Schwitzen will einnehmen, so kan man solche in dem Essig zerreiben, und warmer einnehmen. Zum andern, wann man dieses Essigs allein 2. oder 3. Löffel voll, mit einer Messerspitze voll Theriacs, oder Orvietan einnimmt, vertreibt er alles Gift vom Herzen, und treibt den Schweiß aus, zu Morgens soll man mit diesem Essig die Puls und Nasenlöcher nehen, und ein wenig einnehmen, auch auf einen heissen Ziegel, oder Eisen spritzen, und mit dem Dunst die Kleider und Zimmer rauchen, sonderlich wann man vermeint, es seye eines an einem gefährlichen, oder inscirten Ort gewesen. Item, soll man in diesen Essig ein kleines Schwämmel einnezen, solches in einem Bisam, Knopff bey sich tragen, und oft daran riechen: Endlich kan man auch mit diesem Essig die Speisen ein wenig säuren, sonderlich den Salat, Gersten, und andere, so man pflegt mit Essig zuzurichten; Wann man der wohlzeitigen Cronabethbeer darein thut, kan man derselben zu Morgens frühe den Diensthoten davon geben, ehe einer aus dem Haus gehet.

### N. 8. Ein köstlicher Pest-Essig, so auch dienet wider die kalte Fieber.

**N**imm Wasser-Knoblauch-Kraut, Eisen-Kraut, jedes anderthalbe Hand voll, Galgant, Weinrauten, jedes ein Hand voll, Lemonschäller ein Loth, Pomeranzen, Schäller anderthalb Quintl, Aloes-Holz 1. Quintl Muscat, Blähe, Nägerl, jedes 2. Loth, Zitwer, Pestilenz-Calmus, Angelica Wurzen, jedes 1. Loth, Beer Scorzone, ra weisse Diptam, Meister-Wurzen, jedes 3. Quintl, Allant-Wurzen 1. Quintl, des besten Theriacs, Medritats, Dialcordi Fracastorii Latwergen, jedes 6. Quintl, Saffer 4. Scrupel, Cronabethbeer ein Loth, Lorbeer 1. Quintl, Saffran ein Scrupel; diese Sachen alle mittelmässig geschnitten, und gestossen, in einem guten starcken Wein-Essig patzen lassen, biß sich die Species alle gesetzt haben, und der Essig ganz klar wird, wann

nenae,  
horn,  
ochols

n,

tüchl,  
n das  
Maß  
rffen  
brau  
o ste  
n sol  
r mit  
unter  
ürck  
Löffel  
ncken  
usge  
aus  
e ein

reien  
i mit  
f 24.  
Jahr

ffig

Pim  
For  
n ein  
igern  
ruth  
l, Ei  
beer,  
rothe  
Ter-

wann sich ein Mensch in der Pestzeit beklagt, kan man ihm ein Löffel voll oder mehr eingeben, und darauf schwitzen lassen. In kalten Fiebern dienet dieser Essig ebenfalls, davon ein Löffel voll eingenommen, und darauf geschwitzet ist vielmahls probiert worden.

## Vor allerley Säfften.

N. I.

### Den Alkermes zu machen.

**N**imm ein Loth groblecht gestoffene Alkermes, Beer, thue sie in ein Messingene Pfann, so ein Maß halt, darauf gieß frisch Wasser, biß oben an voll ist, setze es über das Feuer, so bald es anfangt aufzusieden, so tropff nach und nach Weinstein, Del hinein, biß und so lang du siehest, daß es die höchste Scharlach- Farb bekommen hat, so dann seyhe es durch ein sauberes Tüchl in einen verglasirten Weidling, nimm 3. Loth guten rothen gestoffenen Allaun, und zerlaß ihn im frischen Brunnen- Wasser, über ein gelinden Feuer, wann der Allaun zergangen ist, so seyhe ihn durch ein wollenes Tuch, daß fein klar wird, so dann gieß von diesem Allaun- Wasser, nach und nach hinein in das obige rothe Scharlachfarbe Wasser, biß und so lang du siehest ein Pulver zu Boden fallen, alsdann höre auf von diesem Allaun- Wasser hinein zu gießen, und lasse diese zusammen so lang stehen, biß sich alles auf den Boden gesetzt, seyhe dieses Wasser, wo das Pulver auf den Boden geschlagen ist, durch ein Gieß- Papier, so bleibt das Pulver auf dem Papier liegen, damit aber die Schärffe von dem Pulver hinweg kommt, so gieße auf das rothe in dem Papier ligende Pulver, so lang frisch laublechts Wasser, welches sauber muß seyn, biß du nichts mehr scharffes spüren thust, dises samt dem Papier trückne in einem Schatten, wie eine nasse Leber, so ist das Pulver, als das Principal- Werck zu Alkermes fertig, so dann nimm ein Seidl Muschankter- Apffel- Saft, vom feinsten Zucker 2. Pfund, laß alle beyde in einem erdenen Geschirr dick einsieden, und wann der Saft erkaltet, so thue ihn in ein Messingenes Beck, und thue von dem obigen Alkermes Pulver, so noch feucht seyn muß, und rühre mit einem hölzernen Stößel so viel hinein, biß der Saft die höchste Scharlachfarb bekommt, dann es hat kein Gewisses, wie viel man nehmen muß, sondern sich nur nach der Farb zurichten, wann er also die höchste Farb bekommen hat, so mische auf die letzt nachfolgende Pulver hinein, Paradeyß- Holz 3. Quintl, gelbes Sand- Holz 6. Quintl, Zimmet 2. Loth, präparirten Lapidis Lafuri 6. Quintl, Corallen ein Loth, Perlen 3. Quintl, alles

alles wohl untereinander gemischt, so ist der Alkermes fertig, Gold thut man nach Belieben darunter.

### N. 2. Den Attich-Safft zu machen.

**N**imm Paltrian. und Pimpernell. Wurken, rothe Myrrhen, Eichen Mistl, Saffer, Zitwer, Zimet Rinten, Nägerl, Muscatnuß, Zimber, Muscatblühe, Hirschen; Gestämb, Allant; Calmus, Meister, Benedict, Valgant, Wurken, Kronäugl, Formentill, Wurken, diese Stück alle zu Pulver gemacht, und so du eine Maß Safft machen wilt, thue dieser Stück eines jeden 1. Löffel voll nehmen, und den Attich, Safft mit diesen Stücken untereinander sieden lassen, ist gut für alle Geschwulsten und Fieber, auch vor hitzige Kranckheiten, darvon gib ein biß zwey oder 3. Quintl, nachdem die Persohn ist.

### N. 3. Blauen Beiel-Safft zu machen.

**N**imm blauen Beiel, der abgeschnitten ist 6. Loth, den stost man in einem steinern Mörser, und balg den Safft durch ein Tüchl, und so viel man Safft hat, so wegt man zweymahl so viel Zucker als auf 16. Loth Safft, ein Pfund Zucker zerstoßen, und ein Seidel Wasser, laß den Zucker wohl sieden, biß daß er sich spint, und wann er wohl gesotten ist, daß er sich spint, so setzt man ihn vom Feuer, und gießt den aufgebalgten Safft darein, und rührt ihn mit einem silbern Löffel, so wird der Safft schön an der Farb, man darff ihn weiter nicht sieden lassen, wann er abkühlet, und der Faum sauber mit einem Löffel herab genommen wird, kan man ihme in Gläßl gießen, so Hätz haben, und an einem kühlen Orth behalten, nimm weiß Wax, zerlas, und oben darauf gossen, mit Papier sauber verbunden, so halt er sich besser.

### N. 4. Ein anderer Beigl-Safft zu machen.

**N**imm abgezapfften blauen Beigl, stos den, thue ihn in eine zinnerne Kandel, bis du 2. Loth hast, brenn ihn ab mit ein Seitel siedenden Wasser, und las ihn 24. Stund stehen, druck und balg ihn sauber aus, leg ein Pfund schönen weissen klein zer Schlagenen Ruchl-Zucker in ein Beck, und las ihn sieden in der Dicke, wie ein Zulep seyn soll, und verwahr ihn, wie den ersten.

### N. 5. Brust-Safft zur Dörrsucht und schweren Athem.

**N**imm süßes Holtz 3. Loth, Bockshörnlein 4. Loth, Pappel, Rosen 20. Loth, weiß Magen; Saamen, samt den Köpffen acht Loth,

Eybisch-Wurzen ein halb Loth, auf diese Stuck 3. Maß Wasser gossen und in ein Kessel biß auf die Helffte einsieden lassen, alsdann starck ausgepreß, zu dem ausgepreßten Saft nimm ein halb Pfund Zucker, Penatzucker 3. Loth, ein schön rothe Stärck 1. Quintl, dieses alles zu einem Saft gesotten. Diesen Saft sollen Lungenfüchtige Leut brauchen, Morgends und Abends 2. Löffel voll darvon genommen.

#### N. 6. Einen andern Brust-Saft zu machen.

**N**imm ein Hand voll Ehrenpreiß, anderhalb Hand voll weiße Beronien, die Blätter samt der Blüh vom Stängel gestreift, sauber gewaschen, und gehackt, mit siedenden Wasser überbrennt, laß dann über Nacht im Keller stehen, wohl zugedeckt, den andern Tag ausgebalgt, laß wiederum siedheiß werden, über frische Kräuter gossen, wie oben gemeldt, und also 7. oder 9. mahl nacheinander, daß das Wasser gar kräftig wird, leg ein Zucker nach Geduncken darein, läutere ihn mit dem Eyklar, und laß durch ein weiß wollenes Tuch lauffen, Koche demnach den Saft in der Dicke wie ein Beiel-Saft, von dem nimm man zu Nachts ein oder 2. Löffel voll, ist vor Husten und Catharr auf der Brust mit Köhrl, Scabiosen, Isop-Ehrenpreiß Salve. Wasser zu brauchen, wann er zu dick ist

#### N. 7. Den Corallen-Saft zu machen.

**E**rstlich nimm wohlzeitige Pästlör, zerstoß mit einem hölzernen Stößel, druck den Saft heraus, laß ihn über Nacht stehen, den andern Tag seyhe ihn durch ein Fließ-Papier, gieß ihn in ein Glas, nimm ein halb Pfund rothe Corallen mit Zincken, stoffe und sähe sie durch ein enges Sieb, schütte sie in den Saft, daß drey Finger darüber gehet, verbind es wohl, setz es in ein warmes Ort, laß 3. Tag stehen, seyhe den Saft herab, behalt ihn in ein Glas wohl vermachter, gieß wiederum einen frischen Saft auf die Corallen, rühr es wohl auf, verbind das Glas wieder, und laß abermahl 3. Tag stehen, und dieses zum drittenmahl, hernach seyhet man den Saft durch ein dreysaches Tuch, nimm dann auf ein Seidel Saft 1. Pfund Zucker, siede ihn zu einer rechten Dicke, wie ein Saft nach Belieben, ein wenig Alkermes darzu.

#### N. 8. Den Ehrenpreiß Saft zu machen.

**N**imm Ehrenpreiß, stoß und preß den Saft heraus, thue ihn in ein erdenes Geschirr, und sied ihn dicklet, behalt ihn zum Gebrauch: Nimm davon 2. Löffel voll, mit 2. Löffel voll ausgebrennten Ehrenpreiß

preis, Wasser, 2. Loth Zucker darzu, und 2. Loth Ritten-Safft, trinck es aus und schwitz darauf, ist gut vor Sand und Wassersucht.

**N. 9. Den Erdrach-Safft zu machen.**

**N**imm dieses Kraut und Blühe, klaub es vom Stängel, und wasche es sauber, laß abtrüeknen, hernach stoß in einem Mörser, und presß den Safft aus, dann nimm 2. oder 3. Eyerklar, sprittels mit dem Safft wohl durcheinander, setz in einen Keller über das Feuer, so fällt der Saim im Sieden zusammen, wann es gesotten, so laß durch ein wollenes Tuch lauffen, nimm dann den klaren Safft auf ein Seidel, acht Loth Zucker, für die kleine Kinder 12. Loth, dann er ist sehr bitter, und ein wenig geläutert, auf ein Seidel einen halben Löffel Hönig, klopffe wieder mit 2. Eyerklar ab untereinander, laß sieden, dann wieder durch ein wollenes Tuch gesyhen, alsdann dicklecht sieden lassen zu einen Safft, wann es kalt worden thue ihn in ein Glas, das oben eng ist, bind es zu, so ist er fertig.

**N. 10. Hollerpogen-Safft zum Purgieren.**

**D**ie Hollerpogen thue wohl stoßen, biß klein seynd, druck es durch ein Tuch hart aus, nimm dann so viel Hönig, als des Saffts, laß mit einander dick sieden, demnach einer starcken Persohn 3. Löffel voll eingeben, den jungen Leuten und Kindern weniger, purgiret lind.

**N. 11. Wie man Hinbeer-Safft macht, so eine gewaltige Herz-Stärkung.**

**N**imm wohlzeitige Hinbeer, laß sie in guten Essig 24. Stund liegen, alsdann druck es durch ein Tuch mit dem Essig, leg demnach zer Schlagenen Zucker darein, laß ihn fein dicklecht sieden, daß die rechte Dicke und Süße hat, von demselben Safft soll man denen Leuten in hitzigen Kranckheiten einen Trancß abgießen, und geben, ist eine über die massen gute Herz-Stärkung.

**N. 12. Ein anderer Hinbeer-Safft zur Herz-Stärkung.**

**D**ie Hinbeer thut man in einem saubern Löffel zertreiben, durch ein Tuch balgen, nimm Amarellen, druck auch den Safft aus, daß jedes ein Seidel, darnach nimm Zucker, daß genug ist, gar schön geläutert, und schwarze rothe dicke Nägel klein gehackt, laß miteinander sieden, druck es wieder durch, hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten, so ist es gerecht und gut, dieser Safft ist eine köstliche Herz-Stärkung in hitzigen Kranckheiten.

r gosse n  
 arel aus  
 Penat  
 zu einen  
 rauchen,  
 n.  
 isse Bes  
 ffit, sau  
 nnt, laß  
 ag aus  
 gossen,  
 is Was  
 itere ihn  
 n, Koche  
 nimmt  
 are auf  
 asser zu  
 hölker,  
 stehen,  
 ich ihn  
 offe und  
 Singer  
 3. Tag  
 achter,  
 hl auf,  
 dieses  
 sfaches  
 e ihn zu  
 kermes  
 n in ein  
 rauch:  
 Ehren  
 preis

N. 13. Ein sehr köstlicher Halsz-Safft, so auch die bösen Blattern heylet.

**N**imm Isop, wann er blühet, Weinkraut, Salve, jedes so viel man will, doch eines so viel als des andern, vom Stängel abgestreift, wasche sie sauber, dann gehackt, und in ein sauber Schaff gethan, frisch Wasser darüber gossen, und über Nacht zugedeckt stehen lassen, das Wasser muß zwey Finger hoch über die Kräuter gehen, des andern Tags in ein Kessel bey 2. Stund lang sieden lassen, daß die Kräuter sich wohl zersieden, rühr es darbey wohl um, daß sie sich nicht anbrennen, press wohl aus, siede selben in einem Messingen Beck gleichwie ein Safft. Diesen Safft brauche also, wann eines Wehetagen. Blatter, oder Geschwår im Hals hat, vor und nach dem Essen fröhe und spat, je öfter je besser, ein halben Löffel voll in Mund genommen, und langsam hinabgelassen, jedoch muß man sich erstens mit guten Gurgelz Wasser gurglen, es wird gewiß helfen.

N. 14. Ein guter Ritten-Safft so zu vielen Kranckheiten gut.

**N**imm Ritten so viel du wilt, wisch sauber ab, und stich den Bogen heraus, reib an einem Riebeisen, laß auspressen, und den Safft 2. Tag stehen, daß er lauter wird, alsdann gieß ihn in einen Kessel oder Hasen, setz ihn auf die Blut, und laß ihn gemacht sieden, bis er wird wie ein Viel Zulep, so man will, kan man etliche Lemonen oder Citronen, Schaller dabey sieden lassen, aber besser daß man den Ritten Safft nur allein sied, wann er genug gesotten ist, thut man ihn vom Feuer, laß erkühlen, gieß ihn dann in eine gläserne Flaschen, und behalt ihn auf zum Gebrauch.

Zugend, wie dieser Safft zu gebrauchen.

**E**rstlich hilfft er für den kurzen Athem; Andertens, hilfft er denjenigen so Blut auswerffen, oder von sich geben, bringt Lust zum Essen, benimt Trunckenheit, stärckt den Magen, macht Wohlverdauen, ist gut vor das Brechen, und Aufstossen des Magens, giebt Krafft dem Herzen, hilfft dem verwundten Hals, den Jungen ist er gut zu gebrauchen in hitzigern Fiebern, und grossen Durst, ein Löffel voll in einer halben Maß frisch Brunnenwasser wohl abgossen, und getruncken, ist ein treffliche Labung.

N. 15.

N. 15. Ein lösslicher Kitten-Safft für die böse Luft.

**M**An nimmt erstlich 2. Maß des lautern Kitten-Safft, frische Wimspernell, Wurgen, frische Citronen-Schäller, Allant, und Eberwurgen, Cassia lignea, von jedem ein halbes Loth, dieses alles grob zerschneiden, und in den Kitten-Safft gethan, gemacht siedend lassen, darnach ein halbes Pfund Zucker darein geworffen, und das Saure von 4. Lemoni darzu gethan, in die Dicke wie ein Safft gekocht, dann in einer Flaschen wohl verwahrt; Dieser Safft ist nutzlicher, als der Theriac und Medritat, treibt alles Böses vom Herzen.

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

**M**An nimmt schwarze süsse Wald-Kirschen, pres den Safft anderthalb Seitel aus, hernach nimm dicke braune rothe Nägerl 6. Loth, klein gehackt, und in den Safft gethan in ein Glas, über Nacht stehen lassen, den andern Tag 2. oder 3. Mal thun lassen, hernach ausgedruckt, und durchgeseihen, dann ein schönen weissen Zucker 1. Pfund darunter gemischt, und zu einem Safft in rechter Dicke gesotten, ist ein treffliche Herk-Stärkung.

N. 17. Den Muschanger Aepffel-Safft zu siedend.

**M**An nimmt die Aepffel, wann sie gleich vom Baum kommen, reibet sie, pres den Safft aus, und geseihen, diesen gieße in 4. gleiche Häfen, laß miteinander zugleich siedend, wann sie einsiedend, fülle man sie nach und nach zusammen, bis eins bleibt, unter wählenden Siedend muß man den Safft mit einem hölzernen Löffel absaumen, durch ein doppeltes Tuch geseihen, hernach in ein Glas gefüllt, oben auf Mandel-Öel gethan, so ist er fertig.

N. 18. Meer-Zwieffel-Safft zu machen.

**M**An nimt 3. Pfund Zucker, und 2. Pfund Meer-Zwieffel-Essig, und sied es zu einem Safft, oder nimm Hönig, so schön geläutert ist, 3. Pfund, Essig zwey Pfund, diß laß miteinander siedend, zu einem Safft, dieser ist dem Magen, und innerlichen Gliedern des Ingeweids, sonderlich, so von kalten, dicken, zähen Schleimen verursacht wird, sehr nutzlich, auch den Nieren, Leber, Brust und Hirn sehr gut.

ich die

viel man  
bestreift,  
in, frisch  
ien, das  
rn Tags  
sich wohl  
en, pres  
afft. Dies  
eschwärz  
ie besser,  
gelassen,  
es wird

rand-

r Boken  
n Safft  
nen Res  
n, bis er  
oder Ei  
Kitten  
ihn vom  
id behalt

er den  
Lust zum  
Bohlvers  
, giebt  
en ist er  
öffel voll  
getrun

N. 15.

N. 19.

## Safft zu Nühren.

**M**An nimmt Allant-Wurgen, Florentinische Veiel-Wurgen, Hueff-  
Lattich-Wurgen, jedes 5. Quintl, Englsüß-Wurgen, Süßholz,  
jedes 1. Loth, Eybisch-Wurgen ein halbes Loth, Weintrauten,  
Italiänische Frauen-Haar, Isop, Scabiosen, Feld-Betonien, Wider-  
thon, weissen Andorn, jedes 1. Hand voll, 2. feiste Feigen, Brust-Beer-  
lein, Datteln, jedes 5. an der Zahl, Nekt-Saamen, Baumwollen-Saa-  
men, jedes dritthalb Quintl, blaue Veiel-Blühe Ochsenzungen-Blühe,  
Huefflattich-Blühe, rothe Korn-Blumen, weisse See-Blumen, jedes  
so viel, was man zwischen 3. Fingern fassen kan, gangen Zimet 3. Quintl,  
dieses was zu schneiden ist, soll geschnitten, und so dann in einen guten Es-  
sig, wie auch Ochsenzungen- und Scabiosen-Wasser, so viel genug, 24.  
Stunden paßgen und eingewaichter lassen, alsdann ausgepreßt, und fein  
Zucker darzu gemischt, so viel genug ist, und zu einen Safft gemacht, des-  
sen Dosis oder Gewicht von 3. bis auf 6. Loth.

N. 20.

## Den Ruß = Safft zu machen.

**M**An nimmt die grüne Nussen, weil sie noch unzeitig seynd, und du  
noch Rosen hast, so stosse die Nussen, und drucke den Safft aus,  
siede, und rühre es stets, alsdann seyhe ihn, und nimm Hönig so  
viel, als des Saffts, siede es zusammen, und verschäume es, dann thue  
darein gehackte Rosen, und eine ganze Muscatnuß gestossen, darein ge-  
rührt, und gesotten. Dieser grüne Ruß-Safft ist zum Hals-Wehe,  
oder was sonst im Mund vor Zufall kommen, es macht auch Linde-  
rung, wann es von Frankosen verfehrt, fürwahr es ist eine treffliche  
Sach. Probatum.

N. 21.

## Ruß = Höpel = Safft.

**M**An nimt der grünen Ruß-Höpel-Schalen, stoß sie, und preß den  
Safft darvon, dieses Saffts nim 4. Pfund, geläutertes Hönig  
2. Pfund, sied es bis ein rechter Zulep wird. Dieser ist dem obis-  
gen gleich zu gebrauchen.

N. 22. Wie man das Oximel machen soll vor  
die Husten.

**M**Imm ein Pfund lauterer Hönig, und 2. Seidel Wasser, laß das Hönig  
mit dem Wasser gar wohl veräumen und einsieden, nachdem  
das Wasser wohl eingesotten, gieß darein anderhalb Seidel Weins-  
Essig, laß sieden, bis der Essig und Hönig wohl durcheinander versotten  
hat, und es wie ein dünner Safft wird, so ist es fertig.

N. 23.

N. 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung,  
Magen- und Herz-Stärkung.

**M**An nehme grüne Aepffel, so bald sie von Baum kommen, man darff es nicht schällen, nur auf einem Riebeisen reiben den Safft ausdrucken, und gesyhen, nimm dann zu einer Maß Safft ein Pfund klein zerstoffenen Zucker, in den Safft gethan, und in ein Tüchel vor ein Groschen Saffran gebunden, wohl sieden lassen, biß dick genug doch nicht gar zu dick. In grossen Durst 2. oder 3. Löffel voll, mit eines Halben Brunnen-Wasser vermischt.

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

**N**imm Pfersich-Blühe 24. Loth, thue selbe in eine zinnerne Flaschen, gieß ein Maß siedendes Wasser darüber, laß 4. oder 6. Stund stehen, preß durch ein Tuch aus, dann wieder in solchen ausgepresten Wasser 24. Loth Pfersich-Blühe, und diß also zum drittenmahl, nimm dann weissen Zucker 60. Loth, Koche ihn zu rechter Dicke.

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

**M**An nehme Leibfarbe Rosen-Blätl, klaub sie sauber, daß kein gelbes Sâmel darein kommt, stoß in ein Mörser zimlich klein, druck's fest in eine zinnerne Rاندl, darein 3. oder 4. Maß gehen, gieß daran zwey Seidel siedendes Wasser, setz in ein Keller, laß 8. oder 14. Tag, nach dem du wilst, stehen, hernach preß die Rosen aus, daß des Saffts 2. Maß werde, nimm 3. Viertel ausklaubte Senet-Blätter, und 4. Loth gute Rhabarbara, die schneide klein, setz den Safft zu einer Bluet, daß er warm wird, thue die Senet-Blätter, und Rhabarbara darein, setz darnach an ein kühles Orth, laß 2. Tag stehen, dann thu es in ein Beck übers Feuer, laß wohl sieden, preß starck aus, daß du des Saffts 1. Seidel hast, nimm 2. Pfund Zucker, vermisch ihn mit dem Safft, setz über das Feuer, laß 1. 2. oder 3. Sud aufthun, daß verschäumt, läutere es mit einem Eyerklar, gieß durch ein wollenes Tuch, dann siede ihn in der Dicke, als wie ein Zulep, wann es erkaltet, gieße den Safft in ein Glas, mit einem engen Hulf. Von diesem Safft einem gewachsenen Menschen zu Morgends drey oder 4. Löffel voll eingeben, einem Jungen weniger, darnach die Naturen seynd zum Purgieren, zwey Stund darauf gefast, darnach eine lautere Suppen genommen.

N. 26.

Hueff,  
iholts,  
uten,  
Zider,  
Beer,  
Saa,  
blühe,  
jedes  
aintl,  
n Es  
g, 24.  
d fein  
t, des  
  
d du  
taus,  
nig so  
thue  
in ge  
dehe,  
in des  
liche  
  
ß den  
önig  
lobi  
  
Hö  
dem  
sein  
tten  
  
3.



## N. 26. Rhabarbara-Safft zum Purgiren.

**N**imm schöne frische Rhabarbara einen Viertling, schneid solche fein dünn und klein, in eine zinnerne Kandl gethan, darauf Voragen: Anis: Cichori: Erdrauch: Melissen: schwarze Kirschen: Linden: Blühe: Sauerampffer: Wasser, von jedem 1. Seidl gegossen, und 12. Loth Zimet: Wasser, ein Löffel Anis zerknirscht, wohl durcheinander gemischt, und die Kandl mit Leim gut verstrichen, 14. Tag im Keller stehen lassen, hernach in ein siedendes Wasser gesetzt, und so lang sieden lassen, bis man vermeint, daß die Krafft wohl heraus seye, darnach kühl ausgepreßt, nimm 1. Pfund Zucker, und den Safft mit Eyerklar, wohl abgesprittelt, seß samt dem Zucker über das Feuer, daß einen Sud 2. oder 3. aufthue, laß durch ein wollenes Tuch lauffen, alsdann zu rechter Dicke sieden lassen, wann es erkaltet, thue selben in ein Glas. Gebrauch: Von diesem einer Person 4. oder 5. Löffel voll eingeben, einem Kind andert: halb Löffel voll, einem jährigen Kind 1. Löffel voll, er reiniget das Gesicht, und dienet dem Magen, Kopff, kühlet auch die Leber.

## N. 27. Sauerampffer = Safft in hitzigen Kranckheiten.

**D**on diesem Kraut drucke den Safft heraus, und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht, ist in solchen Kranckheiten zum Abgießen überaus gut.

## N. 28. Den sauren Weinbeer = Zulep zu machen.

**M**an nimmt unzeitige Weinbeer um Egvdi, die sich gleich ein wenig greiffen lassen, von dem Stingel abgebrocht, in ein steinern Mörser zerstoßen ausgepreßt, und den Safft über Nacht stehen lassen, den andern Tag laß ihn durch einen wollenen Sack lauffen, eine frische Citrone genommen, das Gelbe davon, das Weiße samt dem Sauren zu dünnen Schnitzeln geschnitten, auf ein Seidl Safft eine halbe Citrone, laß sieden, bis die Schnitzeln gar weich werden, darnach druck es wieder aus, doch daß das Dickeste nicht mitgeheth von Citrone, alsdann nimm ein Pfund Zucker, laß zu rechter Dicke sieden, wie einen andern Zulep.

## N. 29. Weinbeer = Safft, oder Versu zu machen.

**N**imm halbzeitige Weinbeer, streiff es vom Stingel, und wasch voran, preß den Safft aus, geyhen, seß ihn zum Feuer in etliche Häfen, laß miteinander zugleich sieden, alsdann füllt man es nach und nach zusammen, daß eines bleibt, mit einem hölzernen Löffel darneben

ben allerweil abgefäumt, in Gläser gefüllt und aufbehalten, wann er ein Viertel Jahr gestanden, muß man zusehen, dann es setzt sich ein Weinstein am Boden, so muß man ihn durch Fluß-Papier seihen.

**N. 30. Den Weinscharling-Safft zu machen.**

**S** Im Herbst nimm der schönen rothen Weinscharlingbeer, die gar schön zeitig seyn, thue die Steinlein sauber heraus, stoß in ein Mörser wol klein, pres wohl aus, laß ihn Tag und Nacht stehen, seihe ihn wieder sauber durch, daß er wohl klar werde, nimm des Saffts und Zucker jedes gleich, der Zucker muß klein gestossen seyn, rührs wohl durcheinander, thue es in ein weites Zucker Glas, oder in mehr Gläser sie müssen aber nicht gar voll seyn, selbe wohl zugedeckt, unter den Ofen bey 14. Tag gesetzt aber nicht gar zu heiß, alle Abend und Morgen wohl umgerührt, und sodann mit einer Blatter wohl vermacht.

**Weiter folget wie dieser Safft soll gebraucht werde.**

**M** An nimm 2. Löffel voll dieses zubereiten Saffts, thue es in ein zimlich grosses Glas, darzu thue auch 2. Löffel voll ausgedruckten Citronen-Safft, präparirte Perl, präparirte rothe Corallen, jedes 2. Quintl, rührs durcheinander, laß 3. oder 4. Stund stehen, so werden sich die Perl und Corallen auflösen, es wird gleich alles, als wans siedete und aufwallen thäte, wann es sich wieder gesetzt hat, so nimm hernach folgende Stuck und Wässer, jedes nach seinem Gewicht darzu in das Glas; als Melissen, Ochsenzungen, Boragen Wasser, jedes 4. Loth, Zimet-Wasser 2. Loth, distillirtes Capaun-Wasser 6. Loth, dieses alles untereinander wol vermengt, und in ein glasierten Geschirr vermachtet behalten; wann ein Persohn in grossen Ohnmächten und Schwachheiten, Dis der Leber, der Brust, auch Dis im Haupt hat, dem solle alle Viertl-stund, auch bey Tag und Nacht, von diesem Wasser ein Löffel voll eingenommen werden, auch wann der Gewalt Gottes einen Menschen berührt hat, so soll man noch zu dem obigen Safft, präparirte Elend-Klau andert, halb Quintl, präparirtes Hirschhorn ein Quintl nehmen, wie auch ein wenig Einhorn.

**Von allerley Zucker.**

**N. 1. Ein löstlicher Nügel-Zucker für das schwere Herzklopfen und Ohnmächten.**

**E**rstlich nimm 1. oder 2. Citronen, nachdem sie groß, hacks mit alen ganz klein, so dann nimm Rosmarin, Boragen, Ochsenzungen gelbe

e fein  
1. Ans  
Sau-  
Was-  
die  
nach  
1. vers  
imm  
, sek  
hue,  
jedem  
Bon  
dert  
Ges  
  
einer  
essen  
  
l.  
wenig  
Nör-  
ssen,  
ische  
Saus  
albe  
ruck  
als  
an  
  
n.  
vors  
liche  
nach  
rne-  
ben



gelbe Veielblühe, eines so viel als des andern, thue es in ein Glas, gieß ein guten Muscateller, oder andern starcken Wein darauf, daß nur durch und durch naß werde, laß 1. oder 2. Tag paßsen, brenns fein kühl auß; den Nägel Zuley aber bereit wie folgt; nimm des Wassers ein Seidl, läutere ein Pfund Zucker darmit, laß ihn sieden, biß er gestehet, dann thue 12. Loth schöne dicke rothe Nägl abgesehnittener darein, so vorhero in einem steinern Mörser zerstoßen, laß 1. 2. oder 3. Sud thun, dann von 2. Lemonen das Sauere heraus, thue es darein, laß noch zwey Sud thun, laß erkalten, thue es in ein Glas, dann Bisam oder Ambra 3. Gran wohl zerriben, darein gerührt. Wann eines schwach ist, ein wenig davon genommen, auch auf ein Scharlach-Fleckel gestrichen, und über das Herz gelegt, wer den Bisam oder Ambra nicht leyden kan, derselbe kans auslassen.

### N. 2. Wie man den Pomeranzen und Bermuth-Zucker machen soll.

**N**imm Römischen Bermuth, wasche denselben sauber, und streiffe ihn von Stengel ab, damit nichts hartes dabey bleibe, hacke und zerstoße denselben in einen steinern Mörser klein, alsdann nimm etliche süße Pomeranzen, löse die Kern heraus, und hacke die Pomeranzen auch klein, so dann, wann man 8. Loth Bermuth nimmt, muß man so viel der Pomeranzen auch nehmen, und 18. Loth Zucker, an disen gieß ein wenig Wasser, laß sieden, und wann der Zucker geläutert, den Bermuth und Pomeranzen mische unter den Zucker, laß so lang sieden, daß die Dicke, als ein Rosen-Zucker bekommt. Von diesem Zucker nimm zu Nachts und Morgens, einer halben Wällischen Nuß groß ein, vertreibt Wind und Gall, und stärckt absonderlich den Magen.

### N. 3. Köstlicher Schlag-Zucker dem Haupt, Magen und der Brust nutzlich.

**N**imm Majoranblüe, blau und gelben Veiel, rothe Rosen, Schläßel Blumen, rothe dicke Nägl, Wild. Salve-Blüe, Ochsenzungen, Boragen, jedes 1. Loth, zu diesem nimm 18. Loth Zucker, Faltrian, Rosmarin, Lavendl-Blüe, jedes 2. Loth, Zucker zu jeden 4. Loth, wie die Blüe nach einander kommen, als wol untereinander gestossen, dann in ein Glas gethan und an die Sonnen gesetzt, dann nimm man von den Specibus Aromaticis Rosati, so in der Apotheken zu finden, 1. Loth, und vermengt mit den Blüen in ein Mörser wohl durch einander, wann es zu dick wil werden, so feuchte es mit Lavendl-Wasser an, davon

von alle Morgen einer Haselnuß groß genommen, welcher sich des Schlags besorgt.

**N. 4. Ein guter Zucker vor die Wind und Gall.**

**E**rstlich nimm 8. Loth frischen Vermuth, wasche ihn sauber, hache und stoffe denselben in einem steinern Mörser gang klein, alsdann nimm 8. Loth süsse Pomeranzen, löse die Kern davon, und das übrige hache alles samt den Schällern auch gang klein, alsdann nimm 3. Viertling schönen Kuchel, Zucker, an diesen gieß ein wenig mehr als ein halbes Maßl frisches Brunnenwasser, laß solches ein Weil sieden, und läutere ihn mit einem Ey, hernach seyhe ihn, daß er fein schön lauter und klar wird, so dann schütte den Vermuth samt den Pomeranzen darein, und laß solches miteinander so lang sieden, biß du vermeinst, daß sich die Rauche von dem Pomeranzen, Saft, und Vermuth recht versotten, und es in der Dicken wie ein Rosen, Zucker wird, dann wann sich die Rauche nicht versiedet, so schimpels gern.

NB. Wann ein Mensch an den Winden, an der Gall, oder Magenwehe 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 stärckt gewaltig den Magen.

**N. 5. Guten Zucker = Rosat zu machen.**

**E**rstlich nimm schöne abgeschnittene Scharlach, Rosen, das nichts gelbes darbey bleibt, 1. Pfund, dieselbe stoß in einem steinern Mörser auf das allerkleinste, nimm 2. Pfund schönen weissen Kuchel, Zucker, daran gieß 1. Halbe gutes ausgebrenntes Rosenwasser, laß den Zucker zimlich dick sieden, dann ein wenig überkühlen, darnach thue die gestoffenen Rosen darein, und laß ob einer raschen Glut geschwind sieden, etwan so lang, als ein paar Eyr, darnach soll man etliche Tropfen Spiritus Vitrioli darein thun, damit es eine schöne Farb bekommt, oder von 2. Lemoni den Saft, aber mit dem Lemoni, Saft muß er ein wenig sieden, dann sonst bleibt er nicht, mit dem Spiritus Vitrioli aber darff mans nicht sieden, solches behalt in einem Glas, oder sonst erdenen saubern Geschirr; wann ein Mensch sich sehr erhitzt befindet, oder sonst schwer und übel auf der Brust ist, soll er zu Zeiten davon nehmen, dann er fühlet gewaltig die Leber, das Geblüt und die Nieren.

, gieß  
ß nur  
n kühl  
rs ein  
tehet,  
in, so  
hun,  
zwey  
mbra  
n we  
und  
derz  
  
h=  
  
reiffe  
e und  
m etz  
omez  
muß  
n dis  
tert,  
lang  
Zu  
groß  
  
Ra=  
  
bläs  
zun  
Falz  
oth,  
fen,  
man  
den,  
der,  
dae  
von

## Von allerley Salßen.

### N. 1. Die Attich-Salßen zu machen.

**N**imm ein gute Menge der abgerührleten Attichbeer, in ein sauber Schaff, zerstoß mit einem hölzernen Stämpffel, laß 4. oder 5. Tag also zugedeckt stehen, alsdann presß es aus, Koche dann den Saft zu einer Dicke, aber langsam, daß es einer Salßen gleich siehet.

### N. 2. Wie man die Creugbeer-Salßen macht.

**E**rstlich muß man nehmen Creugbeer, so im Monat October zeitig werden, und muß sie sauber auswaschen, und darnach in einen glasierten Weidling thun, und einen guten Oesterreicherischen Wein darauf gießen, daß er 2. zwerch Finger über die Beer gehet, und also 24. Stund paßan lassen, darnach nimmt man 3. Maß solcher gepaigten Beer, und thut sie in ein Messinges Beck, und darein 15. Gewürk, Nägel, ein Röhrl Zimet wie ein kleiner Finger, und 10. Imber-Wurzen, das Gewürk muß man alles klein zerschneiden, und unter die Beer thun, und so lang sieden, als ein frisch paar Ayr, darnach durch ein Tuch ausdrucken, zu 3. Pfund des Saft, 1. Pfund Zucker, und laß es wieder durch einander sieden, biß es wie ein dicker Zulep wird, so ist er fertig.

### Folget wie man die Salßen brauchen soll.

**E**rstlich einer Manns, Persohn, so einer starcken Natur ist 4. Löffel voll, einem Weib oder anderer Persohn, so schwacher Natur seynd, und leichter zu layren, muß, muß man nehmen 3. Löffel voll Nachmittag um 4. oder 5. Uhr, und muß darauf eine ganze Stund gehen, dann ein lautere Suppen getruncken, solche Beer muß man also kenne ob es die rechten seyn, man thut den Saft auf ein weißes Papier, wann sie die rechten seyn, so wird es grün, wird es aber nicht grün, so seynd sie nicht die rechten, wanns subtiler Natur seynd, so giebt man anderthalb Loth wann sie auch schwach ist, so gibt man in 2. oder drey Tagen wiederum.

### N. 3. Die Cronabeth-Salßen zu machen.

**M**an nimmt die Cronabethbeer, und stosse sie wohl, wanns gestoffen seyn, so gießt man ein wenig Wasser daran, und laß wohl sieden, darnach ausgepresst, und den Saft wiederum sieden lassen, und alle

allerweil abfaumen, sonst bleibt sie nicht gut, man muß es aber zimlich dick kochen.

**N. 4. Die Holler = Salzen zu machen.**

Selbige wird ingleichen wie die Attich = Salzen zugericht.

**N. 5. Hetschebetsch = Salzen zu machen.**

**W** An nimmt Hetschebetschen die der Reiff brennt hat, doch daß sie nicht zu weich seyn, machs sauber auf, thue die Kernl und das Rauche heraus, ein grosse hölzerne Schüssel voll, setz ein schönes Wasser zu in einem Hasen, wann das Wasser über und über wallt, so schütt es auf die Hetschebetschen, daß die Schüssel ganz voll wird, nimm ein sauberes Tuch decks zu, und ein Schüssel oben darauf, daß kein Dampf darvon kommt, laß also 2. Stund stehen, hernach wann du siehst, daß sie fein hüpsch weich seyn, so seyhe das Wasser herab, schlags durch ein enges Sieb, das erste ist dünn und wässerig, das thue gang weg, darnach wirds schön dick, schlags also durch, bis du 1. Pfund hast, nimm alsdann 1. Pfund Zucker, siede und läutere ihn so dick, das er sich spint, nimm den Zucker, gieß ihn über die Hetschebetschen, rührs gar gemacht, das nicht knopert werden, gieß in ein Glas, laß bey dem Ofen den ganzen Abend nicht gar zu nahend stehen, zu Morgends setz auf ein lufftiges Ort, so bleibt es so lang du wilst.

**N. 6. Ein gute Salzen vor die Geschwulst.**

**E**rslich nimm schöne zeitige Attichbeer, presse sie aus, nimm alsdann von diesem ausgepressten Saft 10. Viertel, laß ihn halben Theil einsieden bis 5. Viertel verbleibt, hernach nimm ein Viertel schöne schwarze zeitige ausgeklaubte Cronabethbeer, überstoß dieselben ein wenig, und schütte sie zu dem Saft, laß ein gute Stund kochen, hernach seyhe es durch ein Sieb, laß es wieder kochen bis es schier die rechte Dicken einer Salzen haben will. Alsdann nimm runde Hollwurzel, Allands Wurzel, Bibernellwurzel, Angelicawurzel, die Wellische ist besser, Liebsstockwurzel, und Meisterwurzel, jedes ein Loth, schöne rothe Goldmyrrhen ein halb Loth, Gaffer ein Quintl; dieses alles mache zu zarten Pulver, und sähe es durch ein dickes Sieb, hernach thue es in die Salzen und laß noch so lang kochen, bis sie die genugsame rechte Dicken hat.

**NB.** Wann ein Mensch, auch die Kinder geschwollen seynd, oder man sich der Wasserucht besörchtet, soll man ihm nach eines jeden Alter mehr oder weniger, offft darvon eingeben.

3

Aller-

sauber  
der 5.  
in den  
t.

t.

zeitig  
einen  
ischen  
, und  
er ge  
. Ges  
mber  
er die  
durch  
id laß  
so ist

öffel  
natur  
voll  
tund  
also  
Pas  
rün,  
n an  
Za

offen  
den,  
und  
alle

## Allerley Latwergen zu machen.

N. 1.

Das goldene Ey.

**N**imm ein Ey, stich ein kleines Löchl am Spiz, laß das Weiße heraus, füll das Ey mit Saffran, stopff das Löchl zu, und laß braten, biß die Schäller braun wird, darauf nimm weissen Senff, stoß den mit den Ey zu gar subtilen Pulver, nimm weissen Diptam, Cardobenedict, Nägl, Rapontica, Rhabarbara, gebrennt Hirschhorn, linsdene Kohlen, jedes ein Loth, solches alles klein zerstoßen, und untereinander vermischet, wäge so viel Theriac, als das Pulver schwarz ist, stoß alles wohl durcheinander zu einer dicken Massa, behalt es in einer Büchsen, so bleibt es gut 3. oder 4. Jahr. Wann einem Menschen die Pest ankommt, so gib ihm eines Ducaten schwarz in Weinrauten: Wasser abgetrieben ein, und laß ihn schwitzen, so es aber mit Frost ankommt, gibt mans mit Begrich: Wasser ein, einer jungen Person etwas weniger wer alle Tag dieses einnimmt, ist befreyt vor der Pest, auch wann man zu solchen Leuten gehet; wann eine solche Kranckheit ankommt, so soll man nicht seyren, ehe es 10. oder 12. Stund anstehet, sonst ist es gefährlich.

N. 2. Ein gar gute Herz-Latwergen zu machen.

**M**annimmt Salve, Jfop, Weinräutl, Frauen: Distel, Nuskern von Wellischen Nüssen, Lorbeer, jedes 2. Loth, Allantwurzen weissen Diptam, Cronabethbeer, Vimpernell, Teuffels: Abbis: Wurzen Gaffer, jedes ein Loth, diese Kräuter und Wurzen klein zerstoßen, und durch ein Sieb gefähet, des besten Land, Saffran 1. Quintl, gut Venetianischen Theriac 1. Loth, dann mit geläuterten Hönig zu einer Latwergen angestossen zu rechter Dicke. Wann sich ein Mensch um das Herz oder Magen klagt, gibt man einem alten Menschen eines Ducaten schwarz in einem hierzu tauglichen Wasser ein, und laßt ihn darauf schwitzen, einem jungen gibt man weniger, ist gewiß approbirt.

N. 3. Ein Hauß-Latwergen vor hitzige Kranckheit.

**N**imm Salve, Jfop, Cardobenedict, Weinrauten, Attich, Salzen, jedes 2. Loth, präparirten Schwefel, Lorbeer, Allant: Wurzen, Tormentill, Angelica, Teuffels: Abbis, Diptam: Wurzen, jedes 1. Loth, guten Theriac, rothe Myrrhen, guten Saffran, Gaffer, jedes ein halbes Loth, alles was zu Pulvern ist, klein zerstoßen, hernach die Attich,

Attich, Salsen und Theriac in ein Mörser wol untereinander gemischt, und so dann nach und nach 1. Seidl Honig zugegossen, und eine halbe Stund lang wohl abgestossen im Mörser, so bleibt es Jahr und Tag gut. Wann ein Mensch mit Hitze und Kält sich klagt, so gibt man einem grossen Menschen eines Ducaten schwer ein, in einem austreibenden Wasser oder Essig, daß der Mensch wohl darauf schwitzet.

#### N. 4. Ein köstliche Mutter-Lattwergen.

**M** Inm Bibergeil, Weinrauten, Krefweiß Senff, Saamen, jedes 1. Quintl, Theriac ein Loth, diese Stück jedes besonder zerstoßen wie ein Mehl, hernach alles wol untereinander gemischt, und den Theriac samt den obigen Speciebus in Mörser 2. oder 3. Stund wol gestossen, daß die Pulver mit dem Theriac sich wohl vermischen, und ein feste Massa wird, alsdann in einer blechernen Büchsen wol verwahrt. bleibet vil Jahr gut. Wann hernach ein Frau die Mutter plagt, daß sie ihr aufsteigt, oder vermeint, es seye von der Mutter, so nehm sie einer guten Arbisß groß von dieser Latwergen trucken oder in Beyfuß, Melissen, Polley, Wasser ein, darauf sich niedergelegt, und fein still und warm gehalten, ein Stund oder länger darauf gefast, ist in solchen Zustand trefflich gut, wann man kein Nachlaß befindet, kan mans in einer Stund wieder nehmen, es könnens auch Kindlbertherin brauchen, wie auch denen Mansbildern, wann, sie dergleichen Schmergen haben, wann es das rechte Grimmen nicht ist, hat vielen wohl gedient. Probatum.

#### N. 5. Das Orvietanum zu machen vor das Gift:

**M** In nehme Englian, Tormentill, Rattern lange und runde Hollwurgen, Cardobenedict. Kraut, Eberwurgen, weiße Diptamwurgen, wilden Ochsenzungen. Saamen, Citronen, Kern, Angelica, Wurk, eines so viel als des andern, alles ganz klein gepulvert, Scorzonera so viel, als die obige Pulver alle wägen: dann dieses ist das vornehmste Stück, mische es eine gute Weil wol untereinander, nim geläutertes Hönig 3. mal so viel, als obgedachtes Pulver wägt, setz es über ein Feuer in ein Beck, gieß ein Seidl Malvasser daran, laß sieden, und rühr es stets um, wann der Wein darinn versotten, und das Hönig in rechter Dicke, so rühre die Pulver nach und nach darein, wann das vollbracht, so muß man den besten Theriac am Gewicht den zehenden Theil, als die andern Stück gewogen, darunter mischen, gefest es wäre der Latwergen 100. Pfund, muß man 10. Pfund des Theriacs nehmen, vermische alles gar wol. Besagte Latwergen ist gut für alles Gift zur Zeit

Zeit der Pestilenz, einer alten Versohn einer guten Haselnuß groß, den Jungen etwas weniger.

### N. 6. Ein Latwergen in Pest-Zeiten.

**M**imm 2. Handvoll Bellische Nuskern, Cronabethbeer ein gute Handvoll, Weinkräutl auch so viel, hernach nimm ein grosse Schnitten rockes Brod, bähe es, und siede es in scharffen Eßig, stoß alles wohl untereinander, daß werd wie ein Latwerge, und behalts, in ein saubern Geschirr; davon nimm Morgens einer Nuß groß.

### N. 7. Pest-Latwergen.

**M**an nehme Cronabethbeer, Salsen 1. Pfund, Weinkräutl 2. Handvoll, Angelica-Meister, Enzia, Pimpernell, Tormentill Wurzen, jedes ein Loth, Knoblauch, wälische Nuskern, jedes 3. Quintl, Feigen anderhalb Loth, Lorbeer, lebendigen Schwefel, jedes 3. Quintl, rothe Myrthen, Gaffer, jedes ein und ein halbes Quintl, geheiltes Hirschhorn ein Loth, alles klein zerschnitten, und zu gar subtilen Pulver gestossen, darnach mit geläuterten Hönig und Holler-Eßig, wieder zu rechter Dicke eingesotten, die Pulver, weils noch warm ist, darein wol vermischet; man gibt ein Messerspiß voll, von 1. bis in 2. Quintl zur Präservation ein.

### N. 8. Eine gute Pest-Latwerg, welche Anno 1679. viel Menschen erhalten.

**E**stlich nimm frische Rautten, Vermuth, jedes ein Handvoll, Wälische Nuskern von 10. Nussen, Alland-runde Holtwurk jedes anderhalb Loth, weissen Diptam, Cordabenedict, jedes 1. Loth, schwarze Nießwurk, Pimpernell, jedes ein halb Loth, Sals 1. Quintl, stoß alles zu subtilen Pulver, nimm dann 2. Pfund Hönig, mach alles zu einer Latwergen, davon brauch 2. mahl in der Wochen, allzeit ein Quintl auf einmahl in guten Wein eingeben, darauf muß man vierthhalb Stund schwißen, dann soll man den Krancken wieder erquickern, mit saurer Speiß, die leicht zu verdauen ist, sein Franck soll seyn Cardobenedict-Wasser mit Citrone-Safft vermischet, dieses stärckt den Krancken, und wiederstehet dem Gift, so aber 24. Stund um seyn, soll ihm die Latwerg wieder gegeben werden, und wieder 3. Stund geschwißt, es muß der Mensch neunmahl nacheinander schwißen, dann sonst steckt sich die Kranckheit wieder, bey diesem Krancken aber soll stets Feuer gebrennt werden, aber mit Wachholder-Holz diß reiniget den Lufft, sonderlich bey dem Krancken.

N. 9.

N. 9. Ruhr = Latwergen zu machen.

**N**imm Sauoth, das frisch ist im Sommer auf der Halt, dörr das selbe in einem glasierten Hasen, wohl vermacht zu Pulver, nimm dieses Pulvers ein Pfund, des guten Theriac 3. Loth, alsdann Ritten-Safft so viel, das genug ist. Diese Latwergen wird also gebraucht, wann der Mensch die rothe Ruhr hat, oder Magenfällig ist, so gibt man 1. Quintl einer Person, bestreue es mit ein wenig Zucker, oder mit ein Blät Gold, daß es nicht so unlieblich ist, es hilft gewiß, der Ritten-Safft, so man zu der Latwergen gebraucht, muß ohne Zucker seyn, und der Patient muß sich wol warm darauf halten.

N. 10. Latwergen für den Sand.

**M**an nehme 1. Pfund weissen Kuchel-Zucker, gieß ein Seidl auß gebrenntes Erdbeer-Wasser darauf, laß ihn sieden, biß er sich spint, alsdann nimm ein halbes Pfund durchtriebene Hetschebetschen samt den Kernern, wasche und trückne sie wieder, stoß sie zu Pulver, von diesem Pulver, nimm 2. Loth, und thue es samt den durchtriebenen Hetschebetschen in Zucker, und laß es sieden, so lang biß es zu rechter Dicke einer Salßen wird, wer gern will kan eingemachte Citronen, Schäl-ler darunter schneiden, so ist es desto angenehmer. Wer an Sand oder Stein leydet, oder sich der Urin verschlägt, soll zu Zeiten von dieser Latwergen essen, dann es treibt gewaltig, die schwangern Frauen sollen aber nicht darvon essen.

N. 11. Ein guten Theriac zu bereiten.

**M**an nimmt runde Holwurk, die inwendig von der Erden wol gesäubert, wie auch auswendig, und getrücknet, Enzian-Wurk, Lorbeer von ihren Schallen gereiniget, der besten Myrthen jedes 2. Loth, stoß alles gar zu subtilen Pulver, darnach nimm geläutert Honig, und rühre solche Stuck darunter, wie in gleichen Cardobenedict 3. Loth, so hast ein guten Theriac. Probatum.

N. 12. Die Latwergen vor die Ungarische Kranckheit.

**N**imm rothe Terra Sigillata 3. Loth Pimpernell, Erdrach, jedes 2. Loth, Citronen, Schäller, gefeilt Hirschhorn, jedes andert halb Loth, schönen Saliter ein halb Loth, dieses alles klein gepulvert, zerlaß Zucker mit Saurampffen, Ehrenpreis, oder Antivi, Wasser, in rechter Dicke, mische obige Pulver alle darein, daß zu einer Latwergen wer-

ß, den

n gute  
grosse  
stoß al  
in ein

Hand  
irgen,  
quintl,  
des 3.  
il, ge  
btülen  
3, wies  
darein  
ntl zur

579.

Wäl  
jedes  
Loth,  
quintl,  
halles  
eit ein  
rthhalb  
it saus  
obenes  
en, und  
ym die  
wigt,  
sonst  
ll sties  
jet den

N. 9.

werde; davon Abends und Morgens einer Wellischen Nuß groß ein genommen, und darauf geschwitz, es hilft.

**N. 13. Bermuth-Latwergen vor die Wassersucht, auch die Zeit zu treiben.**

**M**An nimmt Römischen Bermuth 1. Loth, Pomeranzen, Schäller gar dünn ausgeschnitten, daß nichts weißes dabey bleibt, ein Quintl, alles Pulverisirt, Zucker 6. Loth, von 6. Lemoni den Safft ausgedruckt, und mit dem Zucker zu einem dicken Julep sieden lassen, hernach die obigen Stück darein gerührt, und hebt's in einem Glas auf; davon nimt man Abends und Morgens 2. Stund nach dem Essen ein Brocken ein.

**N. 14. Zahn-Latwergen.**

**M**An nehme Agleyen Blüe, Salve-Blätter jedes 2. Quintl, weiß Florentinische Beigl, Wurzen, rohen Allaun, jedes anderthalb Quintl, Myrrhen 2. Quintl, alles klein gepulvert, mit Rosen-Hönig zu einer Latwergen gemacht; Morgens und Abends das Zahns Fleisch damit geschmiert.

**N. 15. Ein andere.**

**R**othe Corallen, welche roh seyn, 8. Loth, rothen rohen Weinstein 8. Loth, Benedischen Lack, 1. Unzen, grün Anneiß 8. Loth, klein geribene Muscatnuß 8. Loth, Gewürz, Nägerl 1. Unzen, Salve 4. Loth gebrenntes Hirschhorn ein halb Loth, lindene Rohlen 1. Loth, schön weissen rohen Allaun ein grosse halbe Haselnuß groß, diese Stück müssen zu einem sehr zarten Pulver gestossen, und durch ein enges Sieb, jedes absonderlich gefähet werden, und hernach wol untereinander gemischt, nach diesem nimt man ein halb Seidl, oder ein wenig mehrer sehr guten starcken rothen Wein, und so viel Jungfrau-Hönig als genug ist, und last es alles zusammen sieden in einem neu-glasierten Topff, biß es zu einem rechten Safft wird, alsdann thut man die obbemelte gestoffene Pulver darein, und rührt solches mit einem hölgern Schäuferl durch einander, biß wol untereinander gesotten hat, alsdann thut man solche Latwerg in ein Glas, oder erdenes Geschirr, und bedienet sich derselben.

**NB.** Wann diese Latwergen mit der Zeit alt wird, so nimt man nur wieder ein wenig starcken rothen Wein, und ein wenig von Jungfrau-Hönig, und lasset die Latwerg darein sieden, so wird sie wieder gut, als wann sie erst neu gemacht wäre.

**N. 16.**

N. 16. Ein guter Haus-Eheriac.

**N**imm Engian-Wurzen, Allant-Wurzen, Lorbeer, schöne schwarze zeitige Cronabethkör, jedes 8 Loth, Angelica-Meister-Wurzen, jedes 4. Loth, weiße Diptam, Vibernell, Schwalben, Galtrian, Teuffels-Abbiß, Anhacken-Natter, Zitwer-Wurzen, jedes 2. Loth, Cardobenedict-Kraut, Weinrauten-Kraut, Scabiosa, Ehrenpreis, Cens-tauer, Betonien, Blätter, jedes ein Handvoll, weissen Zimber, langen Pfeffer, Pomeranzen-Schallen, Citronen-Schallen, Bibergeil, schöne rothe Gold-Myrrhen, Mumia, Aloëpatica, Gaffer, schönen Safran, Storax liquida, Cronabeth, Serpentin, Del, jedes ein halb Loth, guten alten starcken weissen Wein 2. Maßl. Dises alles mache klein, so viel dir möglich ist, und siede es mit 5. Pfund geläuterten schönen Hönig zu einer Dicke.

NB. Diese Latwergen, Eheriac, oder Medritat, ist gut, wann sich ein Mensch um das Herz, Magen, oder sonsten klagt, und krank ist, ihm darvon nach Geduncken, mehr oder weniger, nachdem er alt ist, einzugeben, und darauf schwitzen lassen; ist auch gut auswendig zugebrauchen, wann man Magenwehe hat, oder durchfällig ist, auf den Magen aufzulegen.

N. 17. Ein guten Vieh-Medritat zu machen.

**E**nlich nimm Calmuß, Teuffels-Abbiß, Schwalben, Angelica, Pimpernell, Einhacken-Wurzen, Bermuth, Isop, Abruten, Salve-Kraut, jedes 8. Loth; diese Wurzen und Kräuter müssen alle dürr, und zu Pulver gemacht werden, hernach nimm Vieh-Myrrhen, Gaffer, Lorbeer, die Schäller 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 zu einer Dicke einer Latwergen, und behalt es zum Gebrauch.

NB. Wann ein Vieh erkranket, soll man ihm von diesem Medritat mehr oder weniger, nach dem das Vieh alt oder jung ist, eingeben.

Allerley Del zu machen.

N. 1. Ein gutes Del für das Auswachsen und bucklet werden.

**N**imm süß Mandl-Del, rothes Rosen-Del, blau Beigl-weiß Liliens-Mastrozen, Regenwürm, Rühkoth-Del, jedes 2. Loth, misch wol untereinander, und behalt es zum Gebrauch. Wann ein Kind

ein

ht,

haller

ein

den

in dem

dem

weiß

thalb

höz

lahns

nstein

klein

Salve

Loth,

Stuck

Sieb,

r ges

r sehr

ig ist,

iß es

ffene

urch

solche

iben.

n nur

frau

, als

I 6.



anfangt auszuwachsen, oder buckler zu werden, so soll man alle Morgen und Abend dasselbige Orth, wo der Mensch auswachst, mit diesem Del warmer schmieren bey dem Ofen oder Glut, die Hand oft wärmen, damit das Del desto besser hinein gehet, und wohl in acht nehmen, daß man den Ruckgrad Abends ganz gleich streicht.

### N. 2. Ein Del für Blähung der Seiten.

**E**n Handvoll Wermuth klein gehackt, gieß darauf 1. Seidl Baum Del, thue es zusammen, in ein Glas, und vermachs um und um mit Taig, schieß mit andern Brod in Ofen, laß so lang darinnen als das Brod, und wann es kalt ist, nimm das Glas heraus, so ist es recht, press es aus; man kan sich schmieren früh und spath fein warm, wo der Leib bläher ist, und sich darauf warm halten.

### N. 3. Ein Del für allerley Bruch, Jungen und Alten zu gebrauchen.

**N**imm auf ein Pfund Baumöl, 2. Gauffen frische weiße Sanick Wurgen, 1. Gauffen voll Schwerdfarn Wurgen, die in Wäldern wachsen, klein zerhackt, und 5. oder 6. Tag in dem Del paizen lassen, hernach gar gemacht sieden, biß die Krafft wohl heraus gefotten ist, dann durch gedruckt, und in ein Glas an die Sonnen gesetzt, und wieder frische Wurgen darein gethan, so gehackt seyn müssen; wann mans brauchen will, so muß im abnehmenden Mond geschehen, zu Morgens und Abends warmer hin und wieder schmieren, und nicht um und um, und ein warmes Lüchl darauf gelegt, den Kindern muß man wenig nehmen, weilen es sehr starck ist. Probatum.

### N. 4. Ein Del zur Brust.

**N**imm 2. Theil Baum Del, 1. Theil Wermuth Safft, thue es in ein Glas, setz an die Sonnen, wann einer Brustwehe, oder Stechen hat, der Salbe sich darmit.

### N. 5. Das Fuchs Del zu machen, für die Contractur.

**U**n die Zeit, wann der Fuchs zum feistesten ist, das ist, um Beyhnachten, da soll man um ein solchen sehen, wayde disen aus, und den Balg abgezogen, nimm ihn ganger, zerschlage die Heiner samt dem Fleisch, und in 4. Theil zertheilt, das Ingerweyd muß man weg thun, alsdann nimm einen saubern glasierten Hasen von 6. oder 7. Maß

Maß, laß wohl aussieden, dann nimm Salz ein halb Pfund, ein wenig im Hasen gestreut; Item nachfolgende Kräuter, so im Sommer aufgedörret worden, weilten mans zu der Zeit nicht frischer haben kan, als Camillen, Blumen, Himmelbrand, Blüe und Dillen die obern Gipffel mit dem Saamen, Lavendl jedes 4. Handvoll, und so viel Polley, Cronabethbeer 1. Handvoll, die Kräuter müssen von Stingl abgestreift seyn, alles klein zerhackt und zerstoßen, davon 2. Handvoll auf das Salz gethan, und ein Theil von Fuchs-Fleisch, dann wider Salz und Kräuter, und also fort, bis alles im Hasen ist, demnach 2. Pfund Baumöl, und ein sießend Wasser, daß voll wird, den Hasen setz zum Feuer wol zugedeckt, laß sieden, gib aber acht, daß es nicht übergeheth, so lang bis das Fleisch ganz weich wird, druck es so dann durch ein Tuch aus, man kan im Sieden wol ein Maß Wasser zugießen, wann es zu dick wäre: wanns wol gesotten, laß ein wenig erkühlen, dann durch ein Tuch drucken, aber die Veiner zuvor vom Fleisch gelöst, und starck ausgepreßt. allzeit ein wenig genommen, thue das ausgepreste wieder im Hasen gießen, laß 2. Tag an einem kühlen Ort stehen, wohl zugedeckt, hernach mit einem Löffel die Fa sten herab genommen, das Wässerige muß man weg thun, das Del abermahl durch ein Tuch geseihen, und in ein erdens, oder gläsernes Geschir gethan, ferners nimm Dillen, Del, Menschen-Schmalz, Bärn-Schmalz, Hirschen-Marek, Daxen-Schmalz, jedes 2. Loth, Cronabeth- und Epicanardi. Del jedes ein Loth, so istis bereit, laß 8. Tag an der Sonnen oder warmen Orth stehen, und alle Tag aufgerührt, nachmals zum Gebrauch aufbehalten.

Wie man dieses Del brauchen soll.

Eslich soll die contracte Persohn, oder der Reissen in Gliedern hat in einen Hasen Heu-Blumen thun, mit Bach-Wasser angießen, und also wol sieden lassen, demnach in ein Schaff gießen, und also warm das Francke Glied darein setzen, mit einem Tuch wol abtrüeknen, und mit warmer Hand das Del wohl einschmieren bey einer Blut, und diß alle Morgen, so dann eine Hunds-Haut darüber gelegt, und damit zur Besserung continuirt.

N. 6. Das köstliche Cardobenedict- Del, oder Wund, Balsam genannt.

Nimm Baltrian, Kraut und Blumen, Cardobenedict, Kraut, Johannes-Kraut und Blumen, Schlangensiß Kraut und Blumen, oder wilde Betonien, von jedwedem 2. Handvoll, so aber von den

orgen  
1 Del  
nen,  
1, daß

aum  
d um  
innen  
ist es  
n, wo

W

nich  
ldern  
iffen,  
dann  
rische  
uchen  
id A  
id ein  
men,

es in  
Ste

seyh  
und  
einer  
man  
er 7.  
Maß

den grossen Stenglen abgestreift werden müssen, und gewaschen, klein gehackt, und 9. Tag in einem gar guten alten Wein gepäigt, darzu nimm ein Hand voll Winter, Waizen, dann nimm ein Messingene Pfann oder Beck, thue obbemeldte Species samt den Wein darein, und laß gemacht einsieden, daß der Wein versotten, solches aber mit einer Spachtel immer umrühren, daß sichs nicht anbrennt, alsdann gieß 2. Pfund Baumöl darein, und laß gemacht sieden, daß die Krafft alle das Del an sich gezogen, preß das Del wol aus, gieß wieder in die Pfannen, und setze es über das Feuer, nimm 4. Löffel voll Terpentin, gieß ihn in das Del, daß selber sich wol vermenge in dem Del, rührs alleweil untereinander, bis es anfangt zu rauschen, alsdann setz es vom Feuer, und thue 3. Loth weiß klein gepulverten Weyrauch darein, daß er sich wohl vermenge in denselben, hernach laß erkühlen, und behalte das Del in einem Glas, oder glasierten Geschirr wohl verwahrter auf.

### Krafft und Tugend des edlen Del, wie solches zu gebrauchen.

**E**rstens ist es für die Pest, wann es einem ankommt, alsobald ein Löffel voll eingeben, nidergelegt, warm zugedeckt, und geschwigt, ist auch gut in Sterbszeiten alle Tag etliche Tropffen eingenommen, so soll ein Mensch versichert seyn, und wann schon ein Zeichen auswendig ist, so muß mans mit dem Del schmieren, und von der Salben ein Pflaster darüber legen. Für frische Deulen und Geschwulsten, mit diesem Del geschmiert, und solche Salben darüber gelegt, ist es zum Aufbrechen, so zieht es auf, wo nicht, so zertheilt es sich, und heylets. Wann einem Menschen ein Glied verzuckt, oder übertreten, und überhoben wär an der Hand, Flax, oder das Geäder zu kurz, und nicht gehen kunt, nur mit diesem Del geschmiert, alle Tag 2. mal. Für das Lachfeuer nur alsobalden das Del angeschmiert, wo die Röthe und Schmerzen ist, ein Löffel voll eingenommen, geschwigt, ist solches das erstemahl als kommt, so wird es nimmermehr kommen. Wann einer auf den Todt gestochen wäre, daß man einsprigen muß, nur alsobalden ein Del in einer Suppen, oder warmen Wein eingenommen, und den Schaden mit warmen Wein ausgewaschen, ein Pflaster von der Salben übergelegt, diß des Tags mit Eingeben und Verbinden 2. mal verfahren, mit Gottes Hülff stirbt er nicht an disem Stich, man muß kein Waizl brauchen. Wann einer sonst gar schädlich verwund wäre, nur den Schaden mit warmen Wein; ausgewaschen, und das Del mit einem Federl in den Schaden gestrichen, die Salben aufgelegt des Tags 2. mal gebunden,

f

so wi  
und  
man  
dara  
schm  
alsob  
Su  
auch  
auch  
mit  
ange  
nach  
Sch  
man  
Gest  
chen  
den  
und  
heyl  
es r  
Mu  
und  
einer  
sen e  
alsob  
Chi  
einer  
voll  
me a  
ist, j  
dem  
2. n  
und  
das  
und  
nom  
am  
der i  
Leut

so wird man nicht grossen Schmergen leyden, sondern bald heyl werden, und so oft man das Del und Salben auf ein Schaden braucht, so muß man allzeit ein Tuch in warmen Wein eintuncken, ausgedruckt, und darauf gelegt. Es ist auch für Ays und Geschwär, mit diesem Del geschmiert, und die Salben Pflaster, weiß darüber gelegt, solches ziehet alsobald aus. Ist gut für die Mutter, so wol für das Grimmen, in einer Suppen das Del eingenommen, warm zugedeckt und geschwist. Es ist auch gut für das Zahnwehe, nur das Zahnfleisch oft damit geschmiert, auch das Wang auswendig. Wann sich eines verbrennt hat, es sey mit Schmalz Laugen, oder Büchsen, Pulver, nur oft mit einem Federl angestrichen, so fahren kleine Blätterlein auf, will aber der Brand nicht nachlassen, so lege die Salben Pflaster, weiß darüber, so vergehet der Schmergen, und löschet den Brand, so aber der Brand so heftig, muß man ein Löffel voll eingeben. Ist auch gut für erfrorene Glieder, wo die Gefäß ist, soll man sich mit dem Del schmieren, ist es aber schon aufbrochen, so muß man die Salben Pflaster, weiß überlegen. Ist auch gut für den Grind, des Tags 2. Löffel voll eingenommen, das Del angeschmiert, und die Salben darüber gelegt Nachts, so ziehet es die Hitz aus, und heylet den Grind. Wann einem die Ohren verschwären, oder vermeint, es werde ihm ein Apostem wachsen im Kopff, oder sonsten Blattern im Mund ausfahren, der laß etliche Tropfen von dem Del in das böse Ohr, und lege sich auf die andere Seiten, so heylet inwendig im Kopff. So einer Behetagen in dem Hirn oder Nasen hat, so muß man etliche Tropfen einschnupffen alle Tag. Wann einem ein Wepsen angelt, so schmiere alsobald dieses Del darüber, auch wann einer sonsten von einem giftigen Thier geheckt, soll er dieses Dels gebrauchen in und auswendig. Wann einem Gift wäre eingeben worden, derselbe brauche gleich einem Löffel voll des Dels. Wann einer besorgt, es wachse ihm ein Apostem, der nehme alle Tag dieses Del ein, und schmier sich auswendig, wo ihm wehe ist, je ehender mans braucht, je besser es ist, so erlindert, und gehet mit dem Stuhl. So ist es auch gut für die Ungarische Kranckheit, alle Tag 2. mal eingenommen, es kühl und laxirt, und ein Tuchl eingedunckt, und über das Hirn gelegt, er vertreibet den Schmergen. Ist auch gut für das Grimmen und Wind in den Leib, welche sich im Leib verschlagen, und für den Griefß, 2. mahlen des Tags, allezeit ein Löffel voll eingenommen in einer Suppen. Es ist denen gut, die Magenwehe haben, am Herzen druckt, und kein Essen schmeckt, der nehme 3. Tag nacheinander das Del ein, so hilfft es gar bald; Es ist auch gut alten und jungen Leuten, vor das Bergicht, das Kalt, und Hitzige, nur dieses Del einge-

nomm

nommen in einer Suppen. Es vertreibet auch die Würm aus des Menschen Leib, 8. Tag nacheinander eingenommen, und 2. Stund darauf gefast. Für das kalte Wehe muß man sich damit schmieren, wo der Schmerzen ist, und einnehmen. Es dienet für die Harmwind, welche stets zum Harm treiben, und sehr brennen unter Nabel, etlich Tag eingenommen, und wo der Schmerzen ist, geschmiert. So ist es gut für die Wasserfucht, ein Lüchlein in das Del getunckt, und über die Geschwulst gelegt, als den Bauch, und Schencklen, auch alle Tag 2. Löffel voll eingenommen, so führets durch den Stuhlgang aus. So ist es auch gut denen Leuten, so allzeit serben und Fräncklen, auch böse Feuchtigkeit im Leib haben, und um das Gemächt leiden, die sollen alle Tag 2. Löffel voll einnehmen, und die Salben Pflasterweiß überlegen. Dieses Del ist gut denen Kindern vor die Mundfeil, ein Lüchlein in dieses Del eingetunckt, und dem Kind das Zahnfleisch im Tag etlichmal gerieben, bis es blutet. Für den Gauffer, wann weiße Blätterlein auf der Zungen auffahren, muß mans anschmieren. Es ist auch gut für das Reuschen und Husten, auch Lungl: Sucht, muß man dieses Del etlich Tag nacheinander nüchtern einnehmen. Es ist auch gut für das Vieh, Rüh, Ochsen und Pferd, wanns kecket werden ein Glas voll eingeben, auch wann sie die Harm: Wind oder Feil haben.

### N. 7. Das Froschlauch: Del zu machen.

Etlich nimm das Froschleisch, laß das Wasser alles davon lauffen, thue es in ein Messinges Beck, zu 3. Pfund Froschleisch, nimm 2. Pfund Baumöl setz es auf ein Glüt, rühre es ohne Sieden stetigs um, wann es will anheben zu sieden, so nimms vom Feuer, rühre fein langsam, bis der Schleim von schwarzen Neuglein vergehet, man wird ein ganzen Tag damit zu thun haben und solches muß ohne Sieden in steter Hiß geschehen, drucks dann durch ein saubers Tuch, daß die schwarzen Neuglein nicht durchgehen, diesen dicken Schleim in ein Glas aufbehalten, bis man ihn zu einer Salben braucht, solcher ist zu vilen Sachen gut zu gebrauchen. Wann einer sich brennt, oder sonsten ein hißigen Schaden hat, oder andere Geschwulsten, nur darüber gelegt, löschet allen Brand. Wann man es für ein Salben machen will: Nimm gepulvert Bleyweiß, thue es in ein erdene Schüssel, und von diesem gekochten Schleim, treib das Bleyweiß damit ab, so viel, als du machen wilt, stelle es über ein Glüt, und zerlaß Wachs, misch darunter, wanns sein rechte Dicke hat, wasch mit dem Wasser, welches von dem Froschleisch abgesehen, die Salben damit aus, verwahrts in einer  
Büch

Büchsen, will mans aber zu ein Pflaster haben, muß man desto mehrer  
Wax darzu nehmen so ist er fertig.

### N. 8. Wie man das Fuchs-Del macht.

**E**rstlich nimmt man einen halb gewachsenen lebendigen Fuchs, und  
thut ihn in ein kupffernen Kessel, gieß 8. oder 9. Pfund Baum-Del  
darauf, dem Fuchsen muß man die Füß zusammen binden, dann  
sonst springt er heraus, deck ein Bret auf den Kessel daß es gleim dar-  
über gehet, und vermachs um und um, daß kein Dampf ausgehet,  
und lege grosse Steiner darauf, damit der Fuchs nicht heraus kan, laß  
ihn so lang sieden, daß er koch-waich wird, darnach ausgepreßt, seyh als  
dann das Del herab. Dieses Del ist gut für die Dörr, auch vor alle Schä-  
den, Schwinden der Glieder, darmit geschmiert; und vor das Vieh gut,  
auch so die Nerven oder Blähsen starr seyn, zu gebrauchen.

### N. 9. Ein gutes Del, so alle Fistel heylet.

**E**rstlich nimm Schlangen-Kraut, Rotbucken, Nachtschatten, jedes  
1. Handvoll, sied es in einem Pfund Baumöl, drucks durch ein  
Tuch starck aus, so dann nimm ein halb Loth klein geribenen Gaffer,  
thue ihn in das Del, schütte es in ein Randel, oder zinnerne Flaschen,  
und set es in ein siedendes Wasser, laß so lang sieden, als man ein Ey  
siedet, hernach schütte es in ein Geschirr, und leg Nachtschatten-Blät-  
ter darein, so ist es fertig. Wann ein Mensch ein Fistel hat, soll er sich  
mit diesem Del schmieren, und ein Blätl von dem Nachtschatten-Kraut  
darüber legen, so heylet es alle Fisteln, auch andere Schäden, sie seynd  
alt oder neu.

### N. 10. Ein Del für das Fallen und Beheym.

**M**an nimmt Baum-Del, und guten Brandwein, eines so viel  
als des andern, an der Sonnen ein gangen Sommer lassen  
stehen.

### N. 11. Ein gutes Del für die Geschwulst.

**N**imm ein Laub-Frosch, und laß ihn in einem halben Seidl Baumöl  
ertrinken, von diesem Del gib dem Krancken alle Tagein, den er-  
sten Tag 1. Tropffen, den andern 2. den dritten 3. und so fort  
an, biß 9. Tropffen genommen seyn, hernach nimmt man wiederum so  
ab, wie man auf ist gestiegen, biß auf ein Tropffen, es dienet gar wohl.

## N. 12. Das Himmelbrand-Blühe-Del zu machen.

**D**iese Blühe abgezupfft, und in ein Glas gethan, ganz voll an die Sonn gesetzt, und wann es anfangt wässerig zu werden, durch ein Tuch gedruckt, und etlichmahl gesyhen, so wird es klar, ist gut für die goldene Ader, Maß-Darm, und Fürsfall der Weiber.

## N. 13. Das componirte Johannis-Del.

**S**o man solches machen will, so soll es um Johanni geschehen, nimm Johannes-Blumen, streiff sie vom Stengel ab, in eine zinnerne Flaschen, und schütte darauf fünff Pfund Baumöl, vermachs gar wohl, damit kein Luft darzu kommt, stelle es in ein Keller laß 6. Wochen stehen, dann nimm Serpentin 4. Pfund, distillir denselben durch ein Retorten, biß auf das Calophonim, mache nach der Kunst aus selben ein Salz, thue es auch in die Flaschen, dann nimm Regenwürm 2. Loth, Saffran 1. Quintl, Salz-Schwefel, jedes 3. Loth, Lorbeer fünfft, halbLoth, Myrthen, Lorbeer Del, Weyrauch, Balsam Sulphuris, jedes 3. Loth, thue es in die Flaschen, und stelle es in ein Kessel mit Wasser, siede es darin 10. Stund, darnach nimm es heraus, und laß kalt werden, drucke es durch ein Tuch aus, in einer Press, darnach scheid das Del vom Träben, und behalte jedes besonder, dann das Träbe heylet gestoffene und verwundte Pferd, das klare Del, so absonderlich behalten ist ein köstlicher Balsam, fast über den Peruvianischen zu schätzen, von solchen Dels Krafft, wäre viel zu schreiben; Erstens ist es innerlich gut für die Pestilenz, wann man den Inscirten 2. Quintl davon eingibt in Scabiosen- oder Erdrach-Wasser, und auf den Ruckgrad darnit geschmiert, man muß auch das Geschwär damit salben, außserhalb zu gebrauchen, löschet es den Brand, er seye vom Pulver, Feuer oder sonst andern geschehen, so ist diß ein gewisses Recept, nimm Silberglätt Sälzl 4. Loth, von diesem Del 8. Loth, Lein Del 1. Loth misch die Stuck unter einander, und brauch es, du wirst Wunder erfahren, dann mit diesem Stuck in kurzer Zeit der Brand gelöschet wird, dem Verwundten gieß man es lablecht in die Wunden und legt das Pflaster Opodeldoch darüber, es hilft in kurzer Zeit.

## N. 14. Das Kitten-Del gut und kräftig zu machen.

**N**imm 1. Pfund geriebene Kitten, anderthalb Pfund Baumöl, schütt es über die Kitten, laß es 5. Tag stehen, rüh es alle Tag einmahl um, damit es nicht schimplich wird, hernach gemach ausgesot-

ten.

ten, daß sich der Saft im Del verliehrt, und das Del nicht schwarz wird, ist es gerecht, und gut, will man es 2. mal absieden, so kan man wieder so viel Ritten nehmen, als oben, und wieder absieden.

N. 15. Ein gutes Del für den Krebs an den Brüsten der Weiber.

**M**imm gestoffenen Schwefel, gieß daran so viel Baum-Del, daß es wird wie ein Muß, thue es in ein gläsernen Kolben, und distillier es, nimm sodann des distillirten Dels 8. Loth, und 4. Loth ausgepressten gespitzten Wegrich-Safft, und laß es eine Weil miteinander in einem glasierten Hasen sieden, also ist es fertig.

Wann man von dieser Argney bedürfftig ist, soll man die Schäden zuvor wohl mit Brandwein, oder sonsten weissen Wein waschen, darnach das Del darauf schmieren mit einem Federl, so wird der Krancke in wenig Tagen gesund.

N. 16. Das goldene Mastix-Del gar gut zu machen.

**M**an nimmt Vermuth, Braun-Münken, Frauen-Blätter, Kauten, Balsam, Abrutten, jedes gleich viel, oder den Saft ausgepresst, Muscatell-Wein 1. Seidl, Muscatnuß, Zimet, Nägerl, Calmus, Zitwer, Galgant, Muscatblühe, rothe Corallen, Perl, weissen Agstein, jedes 1. Quintl, Spicanardi-Blühe, Lavendl, Rosmarin-Blühe, Mastix-Körner, jedes 2. Loth, alles groblecht zerhackt, zerstoßen. in ein glasiertes Hasen gethan, den Saft, und Muscatell darzu, und anderts halb Pfund Baum-Del, laß gemacht sieden, bis dich gedunckt, daß der Saft und Wein verfocht, und nimmer wässerig ist, so thue es vom Feuer, und presß aus, wann es kalt worden, so verwahre es wohl verbunden in einem dicken Glas, über die übergebliebene Species schütte wieder Del, und koche es, ist noch gut zum Auflegen.

N. 17. Das Mastix-Del zu machen.

**M**an nimmt ein Viertling Mastix, der schön ist, klein zerstoßen zu Pulver, darnach nimmt man eine zinnerne Kandl, thue das Mastix-Pulver darein, schütt ein halbes Pfund gutes Baumöl darauf, mache die Kandl zu, mit einem Taig wohl verflebt, damit kein Dampff heraus kan, setz in einem Kessel voll Wasser, wann es siedet, so setz die Kandel darein, und laß von Morgen bis auf den Abend sieden, darnach nimm es heraus, so ist es gerecht und gut, man muß darneben allzeit ein siedendes Wasser zum Nachgießen haben, in den Kessel, worinn die Kandel stehet.

ben.  
an die  
sch ein  
ut für

nimm  
nerne  
s gar  
ochen  
ch ein  
t aus  
rm 2.  
ünfft  
ß, jes  
Wal  
wers  
e das  
eplet  
ehalt  
igen,  
h gut  
ibt in  
it ge  
u ge  
sonst  
Häbl  
nter  
lesem  
gieß  
dars

en.  
hütt  
nah  
esot  
ten.

## N. 18. Ein Del für das erharzte Miß.

**M**an nehme die grünen Ruß-Schäller, siede es in Baum-Del, balge es dann aus, und behalte es, das Miß darmit geschmiert, und ein warmes Tuch darauf gelegt.

## N. 19. Ein anders Miß-Del.

**M**an nimmt das Holz von Tamariscen, von solchen thut man die äuffere Rinden herab schaben, die mittlere Rinden aber thut man wieder absonderlich herunter schälen, von solcher nimm ein Hand voll oder 2. und ein Halbe Baum-Del, vermach alles zusammen, in ein Flaschen, setz in einen Kessel voll siedend Wasser, daß alle Krafft aus solchen Rinden ausgesotten, presß wohl aus, dann auf das neue wieder solche Rinden genommen, und in das Del gethan, wieder sieden lassen, und dann zum drittenmahl. Mit diesem Del alle Tag 2. mal geschmiert, Morgends und Abends.

## N. 20. Momordica-oder Balsam Aepffel-Del.

**M**ann auf ein Seidl Del, 24. Momordica-Aepffel, thue die Kern darvon aufheben, die rothen Häutlein und March legt man in das Del, demnach grab ein tiefes Loch aus der Erden, und setz das Glas wolvermacher darein, und wieder mit Erden verschütt, laß 2. Monat stehen, wann solche vorüber, nimmt man das Glas heraus, und setz es an die Sonnen. Wann sich ein Mensch hacken thut, oder ein Vieh ein Horn abstoft, so gieß man das Del in das Horn, und setz es aufs alte Ort, bind es mit einem Tuch wohl ein, so heylts wieder, desgleichen heylet es die geschädigte Wunden.

## N. 21. Ein gutes Majoran-Del.

**M**ann Majoran, presse den Saft aus, darnach nimm frisches Baum-Del, des Safts 1 Loth, laß es gemach sieden, biß der Saft verzehret ist, darnach senhe es durch ein saubers Tuch, hernach nimm Majoran-Zweig 6. Loth darein, vermach das Glas mit einer Blattern, daß kein Geruch darvon mag, so hast ein gar gutes Del.

## N. 22. Myrrhen-Del zu machen

**M**an siedet etliche Myr hart, darnach geschält, und voneinander getheilt, den Dotter heraus gethan, und an dessen statt, beede halbe Theil mit gestoffener Myrrhen angefüllt, mit einem Faden zusammen gebunden, und an einem feuchten Ort oder Keller aufgehengt, und eine zinnerne Schüssel darunter gesetzt, daß das Del darein tropfft

tropfft, alsdann ist es fertig, also macht man auch das Saffer, Del, wie das obige.

N. 23. Ein gutes Del für den Magen-Wehe, Reissen und Durchbrüchen.

**E**nstlich nimm Bermuth, Braunnüncken, Frauen-Blätter, Weins-  
raut, 1. Palsen Abrotten, jedes eine Handvoll, diese Kräuter alle  
grün, hernach nimm Muscatnus, Zimet-Rinden, Gewürk, Nägerl  
Calmuß, Zitwer, Galgant, Muscat-Blühe, Rosmarin, gelben Veiel,  
Mastix und langen Pfeffer, jedes 1. Loth, die Kräuter wasche sauber,  
hacke sie klein, die andern Species schneid und stoffe klein, misch unter  
einander, und thue es in einen glasierten saubern Hasen, darzu gieß ein  
halb Maß guten alten starcken Wein, laß es miteinander Tag und Nacht  
paßzen, hernach nimm 2. Pfund gutes Baum-Del, laß miteinander sieden,  
biß sich der Wein und die Feuchtigkeit wohl versotten haben, und alle  
Kraft aus den Kräutern, und andern Speciebus wohl heraussen ist, so-  
dann balg es durch ein Tuch, und behalt es wohl vermachtet in einem  
Glas zum Gebrauch.

Wann ein Mensch Magen-Weh, oder Reissen hat, die Ruhr, oder  
sonsten Magenfüllig, und Durchbruch hat, soll man ihm mit diesem Del  
den Magen schmieren, und auch davon in einer Suppen eingeben, nach-  
dem der Mensch alt ist, mehr oder weniger. Wann man Magen-Pfla-  
ster oder dergleichen macht, auf den Magen oder Bauch, kan man alle-  
zeit von diesem Del darunter mischen, ist gewiß probiert.

N. 24. Wie man das Pomeranzen Del macht.

**M**an nimm Pomeranzen-Schäller, die schneidet man, und salzet  
sie wol, hernach thut man es in ein Geschirr, laß 4. Wochen stehen  
wol vermacht an einem warmen Ort, demnach nimm gestoffenen  
Weinstein, 1. Handvoll, durcheinander gerührt, und in einen kupffernen  
Kolben eingesezt, im Alschon herüber distillirt, so gehet das Del mit einem  
Wasser herüber, welches von einander separirt werden muß.

N. 25. Ein köstliches Braun-Nüncken-Del zu dem Magen.

**N**imm 48. Loth Baum-Del, gute wohlriechende Braun-Nüncken, 24.  
Loth, des ausgepresten Saffrs 15. Loth, die Nüncken werden klein  
gehackt, oder gestoffen, unter das Del vermischet, in ein Glas wol  
vermachtet, 7. Tag an die Sonnen gesetzt, und stehen lassen hernach in  
einer

balge  
und

n die  
man  
hand  
in ein  
es sol  
r sol  
und  
nert,

el.  
Kern  
an in  
d seg  
, laß  
aus,  
oder  
seht  
der,

rum  
ber  
imm  
tern,

nder  
eede  
den  
fge  
rein  
pfft

einer Gläſchen ſo lang ſieden laſſen, biß alle Feuchtigkeit verzehrt, durch gepreß, wieder ſo viel Münſen Kraut, wie auch des ausgepreßten Safts genommen, und wie vor an die Sonnen geſtellt, diß alſo 3. mahl repetirt, daß es gar kräftig wird; dieſes Del iſt ein ſehr köſtliches Mittel vor einen erkalteten Magen, hilfft die Speiß wohl kochen, iſt auch trefflich wider das Brechen, oder Uebergebung des verſammelten Schleim in Magen, macht guten Appetit, erwärmet die kalte Mutter, und iſt ein köſtliches Del wieder die Colica, ſo von erkalteten Winden in den Därmen herkommen.

### N. 26. Das reiſſende Del zu machen ſo ſehr gut.

**M** Inm Bandel, Neben 2. Hand voll, Tag- und Nacht, Blümel, 1. Hand voll Ringl, Blumen auch ſo viel, Abruſten, Dillen, Kraut, Hüner, Darm, Chamillen, Blümel, auch jedes 1. Hand voll, alles vom Stängel abgeſtreift, und zuſammen gemiſcht, daraus mach 2. Theil, alſdann hackt man einen Theil, thut ſelbiges in eine zinnerne Kandel, bey 3. oder 4. Seidl, nachdem das Kraut vil iſt, gieß Baum, Del darauf, daß 2. Finger darüber gehet, ſetz in ſiedend Waſſer, vermach es wohl, daß kein Dampf heraus gehet, laß 3. Stund ſieden, und alſo über Nacht ſtehen, zu Morgens preß durch ein Tuch wohl aus, nimm daſſelbige Del wider, und gieß über den andern Theil der Kräuter, und alſo zum drittenmahl, wie zum erſten, zu lezt wann man das Del in die Gläſer gießt, gibt es ein braunes Waſſer, das muß man weg gieſſen; Es iſt ein köſtliches Del vor junge und alte Leut, vor das Reiſſen, darmit zu ſchmierem, auch in einer Suppen darvon einzugeben, einem Kind 3. oder 5. Tropffen, das braune Waſſer iſt gut im Cliſtiren zu gebrauchen, vor das Reiſſen. Probatum.

### N. 27. Das rothe Del für das Steinbrechen.

**M** An nimmt den vierdten Theil eines Kürbes, zerhackt denſelben ganz klein, darüber ſchütte 4 Pfund Baum, Del, koch es das alle Krafft heraus geſotten, dann gib ihm die Farb mit den rothen Wurken, geſiehen, von dieſem Del des Tags viermahl etliche Tropffen in einer Suppen geben, und darmit geſchmiert.

### N. 28. Ein Del für die Ruhr.

**M** An ſoll nehmen aus allen vier untern Läuſſen eines Hirschen, das Marck, ſelbes in ein Glas gethan, und eine geſchabene Muſcat, Ruß darunter rühren, an die Sonnen geſtellt. Von dieſem Del in  
eines

einer  
weni  
gebe

N.

M

wann

treib

Pul

ber,

ter,

Stu

wann

das

Pfeil

Sech

iſt, u

Leglic

N.

C

zinner

neg es

ſten

den

groß,

Del,

ſieden

in ein

alles

iſt faß

Gläd

nicht

einer Suppen eingenommen, darnach der Mensch starck ist, mehr oder weniger, einem Kind etliche Tropffen, man darff es über 2. mahl nicht geben, es hilfft, je älter es ist, desto mehr hat es Wirkung.

N. 29. Das Scorpion-Del zu machen.

**N**imm 1. Pfund Baum-Del, darein leg 200. lebendige Scorpion, laß darinn abstehen, so zieht das Del die Tugend an sich, wie hernach folgt: Erstlich bricht es und zertreibt den Stein aus den Lenden wann man die Hüfft und das Ort, zwischen Sitz und Natur schmiert, treibt ihn aus der Blatter; Zum andern, wann man alle 3. Stund die Puls, Nasen-Löcher und Herz schmieret, ist heylsam vor vergiffte Fieber, Peterschen; Drittens, wann einem ein wünniger Hund, ein Raster, Spinne oder Scorpion selber ißest, oder hacket, schmiere alle 3. Stund einmahl die Puls, Herz, Grübel und den Schaden; Viertens, wann eines Gift überkommen, den Nabel, Herz, Grübel, und um das Herz, Nasen-Löcher geschmiert; Fünftens, schadet ein giftiger Pfeil oder Degen nicht, wann man das obbenennete Ort schmieret; Sechstens, eben zur Zeit der Infection, da ein Mensch schon inticirt ist, unter den Achseln und Nieren, auch die ander 3. Ort geschmiert; Letzlich dienet dieses Del für alle Frankosen-Schäden.

N. 30. Ein gar gutes Storch-Del vor allerley Geschwulsten.

**E**rstlich nimm einen jungen Storch, so noch nicht auf die Erden ist kommen, stich ihn ab, wie ein Gans, sang das Blut auf in eine zinnerne Rاندl, nimm den Magen und Leber, mach es fein sauber, neh es aber gar nichts, thue es zu dem Blut, rauf ihm darnach die meisten Federn aus, hacket ihm die Spizl an den Flügel-Federn ab, zerkhack den Storch gar klein, leg ihn zu dem Blut in die Rاندl, ist der Storch groß, so nimm 2 Pfund Baumöl, ist er aber klein, so nimm nur 1. Pfund Del, vermach es gar wohl, und setz es in einen Kessel mit Wasser, laß es sieden biß der Storch ganz weich wird, darnach sepehe es durch ein Tuch in ein sauber Beck, und laß es an der Sonnen stehen, so kommt das Del alles oben auf, das nimm herab, und thue es in ein sauber Glas; es ist fast gut für alle Geschwulsten, und wann man einen Faden von rother Bladt-Seiden oberhalb einer Geschwulst bindet, so kommt die Geschwulst nicht weiter.

N. 31.

durch  
resten  
mahl  
Mit-  
treff-  
ein in  
ist ein  
Armen  
  
t.  
tel, r-  
raut,  
voll,  
mach  
nerne  
Del  
ach es  
über  
dassel-  
o zum  
Bläser  
ist ein  
it zu  
oder  
vor  
  
elben  
s alle  
then  
fen in  
  
das  
iscat-  
del in  
eines



## N. 31. Del für den Stein.

**N**imm Krebs, Augen, Hechten, Zähn, Kaulperschling, Stein zerstoß, sen, darüber gieß Spiritus Salis, daß darüber gehet, setz an ein warm Ort, daß sich auflöset, laß durch ein Fließ, Papier laufen; im abnehmenden Mond nimmt man in einer Züser, Suppen dreymahl nacheinander in der Wochen von 15. 20. bis 30. Tropffen ein, wird gar wohl dienen. Probatum.

## N. 32. Wunderbahrlisches Del den Stuhl gang ohne alle Gefahr zu machen.

**N**imm Aloës Epatica 1. Pfund, Myrrhen, 3. Loth, laß beede durch ein härnes enges Sieb lauffen, thue es in ein Kolben Glas, der sein Helm und Vorlag hat, mach ein sanftes Feuer unter, biß das Del gang herüber, behalt es in einem wohl vermachten Gläsklein, salz be den Magen, und lege warme Tücher darüber, wann es seine Wirkung ehender haben soll, so nimm an statt der Tücher ein Schwamm.

## N. 33. Ein löstliches Del für alle Wunden.

**N**imm altes Del 3. Halb Apotheker Gewicht, und thue darein Johanneskraut, Blumen in Pögen 6. Loth, in einen Glas Kolben, setz selben in ein Balneum Mariæ 12. Stund lang, oder in ein anders Glas 6. Tag lang an die Sonnen, druck es demnach durch ein Tuch wohl aus, dann nimm Gänffinger Kraut, Aloës Epaticæ, jedes 3. Unken, die Epatica mit Wein zerrieben, Natter, Züngel, Kraut 6 Unken, Tormentill, Wurgen 3. Loth, Waizen so rein und sauber, 6. Unken, waiche den Malbasir ein, daß derselbe 4. Finger hoch darüber gehet, laß dann 15. Tag an der Sonnen stehen oder 5. Tag in Balneo Mariæ, hernach nimm das vorige Del, thue alles zusammen, und also infundirt stehen lassen, koch es hernach biß alle Feuchtigkeit versorten, presß es aus, und thue zu einem jedwedern Pfund dieses Dels, Lerchen, Pech, das wie klare Tropffen ist 2. Unken.

## Dessen Gebrauch.

**D**ie Wunden muß warmer angeschmiert werden, und darnach muß man ein dreysaches Tüchel in das warme Del tuncken, und über die Wunden legen, 2. mal im Tag Morgends und Abends; wann aber die Wunden tieff ist, muß man das Del mit einer Spritzen einsprigen, dieses Del ist auch gut vor die vergiffte und wünnige Hunds, Biß.

N. 34.

**N. 34. Ein gutes Del für die Würm**

**N**imm den dritten Theil von einem Seidl gar frischer Ochsen-Gall, Abruten- und Wermuth-Del, jedes ein Viertling, Baum-Del ein halben Viertling, lege in das Del Chamillen-Blühe auch ein halben Viertling, Wermuth- und Abruten Kraut, jedes eine halbe Hand voll, laß wohl sieden, druck es darnach wohl aus, vermisch die Ochsen-Gall wohl darunter, und schmier den Kindern den Bauch warmer damit, aber im abnehmenden Mond, so gehen die Würm gewiß hinweg, ist oft approbirt, und bewehrt befunden worden.

**N. 35. Das Weinstein-Del zu machen.**

**N**imm Weinstein so viel du willst, laß selben bey einem Haffner brennen, daß er weiß wird, hernach zerstoß ihn, und thue denselben in ein Säckl, henck ihn in Keller, so zerfließt er in ein Del, unter den Sack muß man ein Zucker-Glaß oder erdenes Geschirr setzen.

**N. 36. Zitrach-Del zu machen.**

**N**imm Schwefel-Blühe 2. Loth, frisches Nuß-Del 12. Loth, von dem besten weissen Wein 4. Loth, stelle es zusammen 8. Tag auf ein warmes Ort, zu Zeiten wohl aufgerührt, hernach langsam sieden lassen, bis der Wein verrauchet, und durchgesehen.

**Allerley Salben zu machen.**

**N. 1. Die gar köstliche Allabaster-Salbe zu machen.**

**N**imm ein Pfund guten starcken Wein, das ist 24. Loth Apotheker-Gewicht, Rosen-Del 2. Pfund, weissen Allabaster-Stein subtil gestossen 1. Pfund, Fenchl-Samen 8. Loth, frische grüne Krauten 2. Hand voll, weißes Wax 4. Loth, mercke, daß die obige Stück alle nach dem Apotheker-Gewicht müssen genommen werden, vermisch mit dem Del und Wein, auffser das Wax und Allabaster, setz in ein wohl vermachten Gefäß in ein Kessel mit siedenden Wasser, laß sieden, so lang bis der Saft von Kräutern und Wein versotten, und gang verzehrt worden, welches du probiren kanst, tropffe ein wenig in das Feuer, wann es gleich brennt wie ein Brandwein, so ist es genug, druck es dann durch ein Tuch starck aus, laß ein wenig überkühlen, mische dann den Allabaster-Stein, Wax, und das weisse von 12. Ayrn wohl zerfloßst darunter, also daß 8. Stund lang solches wohl untereinander gerührt werde,

erstos  
an ein  
lauf-  
drey-  
wird  
  
I  
  
durch  
der  
bis  
sals  
Wür-  
n.  
  
n So  
iben,  
in an  
Tuch  
Un-  
ngen,  
ngen,  
ehet,  
ariae  
ndir-  
refes  
das  
  
muß  
über  
ids;  
rigen  
inds  
  
34.

werde, ver wahr es demnach in ein Glas. Gebrauch dieser Salben; Erstens dienet sie für alle Haupt- und Augen- Wehe, die Stirn und Schläff darmit bestrichen, sie ist auch gut für die Kröpfß im Hals, ein wenig warm eingenommen; wann in der äußersten Noth der Krancke nicht mehr reden noch schlingen könte, 1. oder 2. mahl eingenommen, so ist das Geschwär gebrochen, sie ist auch gut für die Husten, nur eingenommen, es heylet auch frische Wunden, braun und blaue Fleck der Schläg, dienet zu der Leber und Milz, es seye von Hitz in Fiebern, das Haupt, Brust und äußerste Glieder damit geschmiert; ingleichen dienet sie vor Wehetagen der Mutter und Därm- Vergicht, eingenommen; Item, für Wehetagen der Gelencken, darmit geschmiert, wann es aber von einer Kälte kommt, soll man hitzige Del darunter mischen, vor Wehetagen der Zähn, den Backen warm darmit geschmiert, auch sonst in allerhand Geschwulsten sehr gut zu gebrauchen.

### N. 2 Althææ-Salbe zu machen.

**M**An nimmt Eybisch- Wurgen 2. Pfund, Lein- Samen, Fœnum- Græcum Saamen, jedes 1. Pfund, zerstoß die Saamen, die Wurgen aber zerschnitten, thue es in einen Hasen, gieß 3. Maß Wasser darüber, laß 3. Tag und Nacht stehen, alsdann ausgedruckt, nimm den Schleim 2. oder 3. Pfund, 3. Pfund Baumöl, koche es zusammen bis genug, vermisch darunter Inschlicht 3. Pfund, Serpentin 4. Loth, Tannen- oder Feichten- Harz 12. Loth, alles zusammen, samt 1. oder 2. Loth Curcume- Wurgen, laß 2. oder 3. Sud aufthun, durchs gefohen, also ist sie fertig. Diese Salbe dienet zu allen Schmerzen, so von Verrenckung und Überhebung, wie auch den schmerzhaften harten Geschwulsten und Beulen, so von Kälten entsprungen, thut solche erweichen, erwärmen und zeitigen; ingleichen ist sie auch sehr gut vor die Schmerzen der Brust, so von der Kälte verursacht werden, erweicht auch die verstarreten Nerven, heylet auch alle so zerschlagen und zerstoßen seyn, ingleichen heylet sie auch allerley Wunden.

### N. 3. Die Aychene Mistl-Salben zu machen.

**S**Merken ist zum besten, laß man die Aychene Mistl brechen, von solchen frischer das schwarze Häutl abgeschält, und die mittlere Rinden in Butter gepaigt, bis man die wieder haben kan, hernach nimm gelbe Pfiessen, blau Veiel- Kraut, Sundl. Neben, Nacht- Schatten, Käspappel, sauber vom Stingel abgestreift, gewaschen und getrückt, eines so viel als des andern, als der Aychen- Mistl seynd, der Butter muß nach

nach  
hern  
lich g  
mit h  
Ruf  
Bau  
schm  
N.

M

den  
ver,  
be ist  
feger  
geth  
gen  
N.

M

Pro  
fond  
thue  
der,  
es d  
glasi  
gern  
Sa  
ren,  
einer  
das  
aller  
font  
eine  
Gli

nach Gesicht genommen werden, und in Butter alles wohl siedend lassen, hernach durchgeseihen, und gerührt bis gesticket. Diese Salben ist trefflich gut für die Wind, Darr- und Wasser-Sucht, auch da man das Grob mit hitzigen Sachen entzündet hat, es dienet zu dem Nils und Leber, einer Ruß groß in einer Suppen Abends und Morgens eingenommen, den Bauch mit dieser Salben an beeden Seyten abwärts fein warm geschiert, und zuletzt den Nabel.

**N. 4. Augen-Salbe.**

**R**imm ein Pfund ungewaschenen frischen Butter, wasche den 9. mahl aus Rosen-Wasser, laß das Wasser wohl ausfincken, darnach nimm Nix, praeparirten Thucia, jedes 2. Loth, Saffer 1. Loth, thue den Butter in einen warmen Mörsler, mache die obigen Species zu Pulver, vermisch alles wohl unter den Butter, und behalt es. Diese Salbe ist vor alle hitzige rothe Augen, wann auch schon ein Zell sich solte ansetzen, des Tags 3. mahl eines Hanff-Körn groß in das Eck des Augs gethan, und unter dem Augen-Lücl herum gewälzt, ist sehr gut, im übrigen ist es für die Nisen am besten. Probatum

**N. 5. Wie man die Bettler-Salbe machen soll / diese muß in den Frühling angefangen werden, wegen der Proß, so darbey seynd.**

**R**imm Teuffels-Abbiß, Wurgen, grüne Wachholder-Beer, die nicht schwarz seyn worden, jedes 10. Loth, rothe Brenn-Kessel, Albers-Proß, Aychenes Proß, Birckenes Proß, jedes 5. Loth, stoß jedes besonder klein, nimm Schmalz 1. Pfund, zerlaß, wann es zergangen ist, thue lablecht alle obgemelte Stück darein, und rührs wohl untereinander, laß 8. Tag stehen, sied es, daß alle Krafft aus den Kräutern, seyhe es durch ein Tuch, verwahre es dann in einer blechenen Büchsen, oder glasierten Hafen, wohl vermacht, man muß aber so lang mit einem hölzernen Schäßfel umrühren, bis kalt wird. Folgt, worzu gemeldte Salbe gut ist, wann einem Pestilenz-Beulen oder Blattern auffahren, oder sonst Geschwulsten, sie seyn roth oder weiß, sonderlich wann einem im Hals wehe ist, muß man sich äußerlich schmieren, wann einem das Haupt wehe thut, schmiert man die Schläff darmit, sie ist auch gut allen Wunden, Geschwären, Bein-Bruch am Leib, oder wo es ist, und sonderlich, wo man einen Schmergen, oder sonstigen Wehetagen hat an einem Glied, es seye Arm oder Schenckel, auch vor Schwindung der Glieder, wann du die Salbe brauchen wilt, so thue ein wenig in eine

R 2

Schüssel

ben;  
und  
ein  
mcke  
1, so  
inge  
der  
das  
ienet  
nen;  
aber  
sehen  
in  
  
um-  
die  
Naf  
ickt,  
sam  
n 4.  
it 1.  
rch  
, so  
rten  
wei  
die  
het  
ssen  
  
von  
tere  
nach  
ten,  
net,  
nuf  
nach



Schüssel, so viel man auf einmahl bedarf, laß zergehen in der Wärme. wann es wohl warm, so salbe dich darmit, wo dir wehe ist, reibe es wohl hinein, daß nichts salbig ist, im Tag 3. oder 4. mahl, sonderlich Morgens und Abends, ist es im Winter, so salbe dich bey dem Ofen, im Sommer bey einer Glut, daß wohl hinein gehet; diese Salben ist auch gut in hefftigen scharffen Catharn, Fluß in Ohren, so eines nicht recht wohl hört, mit einem Federl warm eingetroppt, zwey oder drey Tropfen auf einmahl, sie ist auch gut, wann einer von bösen Leuten verzaubert wird, soll man sich damit schmieren, wann man einem die Salben in einer Nuß: Schalen über den Nabel bind, so thut es den Stuhlgang befördern, so sonderlich Kindbetterinnen zu gebrauchen ist, diese ist die alleredleste Salben, zu denen Wunden und Schäden, ist gar eine köstliche und bewährte Salben, so man unter allen finden kan. Probatum.

#### N. 6. Brust = Balsam zum Abledigen.

**M**an nimmt Körbel-Kraut, Salbe, Sündtreben, Hünerdarm, Käß, Pappel jedes 2. Hand voll, und 2. Pfund Mayen-Butter, darinnen wohl gesotten, durchgesehen und ausgepreß darvon nimmt man im Tag 2. mahl allzeit einer Kösten groß ein. Probatum.

#### N. 7. Wie man die Cardobenedict Salbe macht.

**Z**imm 3. Loth gelbes Wax, laß zergehen, thue dann 4. Loth des Cardobenedict: Oels darein, 1. Loth Gaffer, gelben Schwefel, Cardobenedict: Pulver, auch jedes so viel, als des Gaffers, alles klein gefähet, und einen Sud aufthun lassen, über dem Feuer wohl vermisch, nim es dann ab vom Feuer, rühr es alleweil, bis schön glat und kalt wird, demnach verwahre es in einer Büchsen wohl auf, dann je älter sie wird, je besser ist sie, ihre Tugend ist in der Beschreibung des Cardobenedict: Oels zu finden. Probatum.

#### N. 8. Cronabeth = Salbe zu machen.

**Z**imm erstlich 2. gute Hand voll grüne Cronabethbeer, und so viel grüne Wipffel, so erst heuer gewachsen seyn, und gang Feuerkessig, die zerhacke gang klein, die Beer aber zerstoßen, misch wohl untereinander, und ein Seidl guten Brandwein daran gossen, Tag und Nacht wohl vermachtet stehen lassen in einem Keller, hernach nimm Butter, der in kein Wasser gewesen, und die gebaikten Cronabethbeer darinn siedent lassen, bis der Brandwein sich aller versotten, darnach preß wohl aus, und verwahre die Salbe; die ist trefflich gut, wann einem Fluß in die Hand

Händ oder Füß kommen, daß reißt, oder darinnen auf und nieder gehet, auch für die contracte Glieder, und alles so von Kälte in Gliedern entspringt, ist trefflich gut diese Salbe zu gebrauchen. Probatum.

**N. 9. Eine Clistir = Salbe zu machen.**

**M**An nimmt Saupapel, Eybisch Kraut, Bern Klau, Glas Kraut; Wimpernell Kraut, jedes 4. Hand voll, Eybisch; weiß Liliens Wurgen, jedes 8. Loth, Chamillen Blumen, Stein Klee, blaue Veiel Kraut, jedes drey Hand voll, Butter 5. Pfund, diese Kräuter und Wurgen alle frisch genommen, und gestossen, ein Monat lang in Butter eingepaigt, an einem warmen Ort stehen lassen, hernach wohl gesotten, und ausgepreßt, solche Salbe braucht man in der Clistir, zerlassen, und untermischt, es erwaicht und laxirt harte Verstopffungen, curirt und reiniget den Leib von aller verbrennten Materi, heylet auch das innerliche verkehrte Gedärm.

**N. 10. Eine bewehrte und gerechte Geschwär = Salbe vor alle geschwürige Brust, und andere Geschwär.**

**M**imm Wein Kraut, Teuffels Abbis Kraut und Wurgen, jedes 4. Hand voll, Eybisch, oder guten Heinrich, oder Schaff Garben, jedes 2. Hand voll, gewaschenen Butter 3. Pfund, gelbes Wax, 1. Pfund, und 13. Eyr Dotter, diese Kräuter und Wurgen klein zerhackt, thue es alles in den zerlassenen Butter, laß fein gemacht durcheinander sieden daß die Krafft wohl von den Kräutern kommt, presse es wohl aus, und vermisch mit dem Wax und Eyr Dotter, zu einer Salben, verwehr es in einem Siegel. Wann mans brauchen will, so streich es auf ein Lüchl, wärm es auf einem Glütl, leg es über, ist ein Loch oder mehr in der Brust, so thue von der Salben hinein, und hernach erst das auf dem Lüchl aufgestrichen ist, so heylet es sich von Grund aus, und wird keine Nasen, es ist nicht vonnöthen, daß man Waigeln hinein legt, nur alle Tag 2. mahl gebraucht, wie gemeldet ist, es lindert, zeitiget, und heylet alle Geschwär; Man hat einem Weib eine Brust geheylet, die ein Loch darinnen gehabt, so groß, daß man ein Hennen Ey hinein hätte legen können; ich hab viel dergleichen geheylet. Probatum.

**N. 11. Eine bewehrte Salbe, wer sich erfroret hat in dem Winter, auch zu kalt und warmen Brand, und hitzigen Geschwulsten.**

**M**An soll nehmen in drey Monaten (als da seynd Juli, Augusti, und September) einen ungewässerten Butter, an der Sonnen

R 3

distills

arme.  
wohl  
Mors  
n, im  
auch  
recht  
tropfs  
i vers  
n die  
s den  
n ist  
n, ist  
i kan.  
  
Käff,  
dars  
imnt  
  
t.  
Car,  
Car,  
alles  
l vers  
t und  
älter  
ardo  
  
o viel  
effig,  
nter  
Lacht  
; der  
ieden  
aus,  
n die  
pänd



distillirt, jedes ein Pfund, in jedem Monat gesammlet, alsdann alle drey zerlassen, darzu genommen ein halbes Pfund gelbes War, 5. Loth geläuterten Serpentin, vermischet mit dem Schmalz, und laß über dem Feuer zergehen, und etliche Sud thun, seyhe es sodann durch ein Tuch, nachmahls nimm ein Quintl des allerstärckesten distillirten Wein-Essigs (wie hernach zu sehen) Rosen, Wasser, rühre beede nach und nach in die Salbe, biß gar ist, darnach rührt man es 3. halbe Stund an einander an einem Stuck, so ist es gerecht und zu gebrauchen wie oben stehet; wann man es brauchen will, so darff man es nicht warm machen, sondern nur gleich also darmit schmieren, ist sehr oft bewährt, und gut befunden worden.

### Den Essig zu machen, der zu dieser Brand-Salben gehört.

**M**An nimmt den allerbesten Essig, der von dem besten Wein gemacht wird, thue ihn in einen zinnernen oder gläsernen Kolben, auf 3. Maß, distillir oder brenne ihn aus, daß du anderthalb Maß heraus bringst, darnach schütt den ausgebrannten Essig wiederum in einen saubern Kolben, und das zum drittenmahl herüber, daß von den drey Massen nur eine bleibt.

### N. 12. Der Königin in Ungarn grüne Salbe.

**M**Im Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Maron-Wurzel, gespigten Salve, Majoran, rothe Bachbungen, Gottsheyl, schwarzen Kämel, samt den Blumen und Saamen, Schaafgarben, jedes 2. Hand voll, grosse und kleine Messeln, Isop, Braunellen, rothen Beyfuß, jedes eine Hand voll, Ottermenig, Maßlieben, goldene Gunkl, Ingrien, breiten und gespigten Begrich, Weegtritt, Wegwarten-Wurzel, St. Johannes-Kraut, Schwarz-Wurken, Heydnisch Wund-Kraut, jedes 3. Hand voll, Tausendgulden-Kraut, Waldmeister, Erdbeer-Kraut, auch jedes 3. Hand voll, Lavendl, Bermuth, rothe, weiße Rosen, jedes 4. Hand voll, diese obbemelte Kräuter und Wurken hacke alle klein untereinander, nimm hernach ungewässerten Butter 9. Pfund, zerlaß ihn, misch darunter, und laß 14. Tag im Keller stehen, thue die Kräuter und Wurken sieden, daß die Krafft alle im Butter sich versiedet, du mußt aber immer unrühren, daß nicht anbrennt, presß aus, und nimm ein halb Pfund weiß War, zerschneid es klein darein, und 2. Pfund Baumöl, wann die Salben anhebt kühl zu werden, thue Weyhrauch und Mastix jedes 4. Loth gepulvert darein, rühre wohl untereinander. Wann ein Mensch

Mer  
Leib  
in ein  
te G  
weise  
Glut  
ein 2  
diese  
Ruf  
über  
so tie  
wert  
chen  
dem  
stem  
ein 5  
leger  
selbst  
me d  
schm  
geme  
Sch  
geme  
Pest  
dem  
ist.

N.

M

ben g  
peu e

N.

M

stoff

Mensch gefallen ist, oder sich sonst gestossen, daß er gestocktes Geblüt im Leib hat, so gib ihm von dieser Salben einer kleinen Wellischen Nuß groß in einer ungesalgnen Suppen ein, das vertreibt allobalden das verstockte Geblüt aus dem Leib heraus, wann es schon etliche Jahr bey ihm gewesen, auch schmier ihn fein wohl warm, mit dieser Salben bey einer Blut, oder Ofen; vor die Apostemata, brauche es also: da ein Mensch ein Apostem im Leib oder sonst hat, auch Stechen in der Seiten, daraus dieselben erfolgen, so soll man alle Morgen und Abend einer Wellischen Nuß groß in einer ungesalgnen Suppen eingeben, man wird es einem über 4. oder 5. mahli nicht eingeben haben, so wird sie das Apostem, das so tief im Leib liegt, durch den Stuhlgang austreiben, oder die Apostem werden sich aus dem Leib begeben, und fallen in die Keyhe, und dergleichen Orten, darauf man wohl mercken soll, wo sie hinfallen, und mit dem Einnehmen, wie vor gemeldt, nicht aussetzen, alsdann, wo die Apostemata hinfallen, oder sincken werden, so soll man von dieser Salben ein Pflaster machen, und auf das Ort, wohin sie gesunken seyn, auflegen, so ziehet es das ganze Apostem aus dem Leib heraus, heylet sich selbst ohne alle andere Mittel. Es seyn auch die Frankosen und Lahme damit zu heylen, wann mans pflegt wie obgemeldt, einzunehmen, und schmiert die lahme Glieder, die Hand zuvor auf einer Blut fein warm gemacht, und also wohl hinein gerieben, kan auch in solchen Frankosen Schäden wohl warm gemacht, und darein gegossen, die Pflaster auch also gemacht, und darüber gelegt werden. Die Salben ist auch gut, wer die Pest hat, so lang und so viel eingenommen, bis sich das Geschwür aus dem Leib begibt, man kan es auch auflegen, bis der Schaden ganz heylt ist. Probarum.

N. 13. Salben vor die Dörr, Husten und Cathar.

**N**imm Hüner-Därm, Röhrk-Kraut, Baldmeister, Kerbl-Kraut, Dufflartich, jedes ein halb Pfund, Salbe 1. Pfund, hacke diese Kräuter alle klein, dann nimm 6. Pfund Butter, und zu einer Salben gesotten; in der Frühe und Abends einer Nuß groß in einer Suppen eingenommen.

N. 14. Eine gute Magen-Salben:

**N**imm folgende Kräuter jedes 1. Handvoll, als Bernuth, Cardobenedict, Frauen-Distl, Calmus, Wurken, Braun, Münzen, Weinrauten, Kefer-Füll, diese Kräuter alle klein gehackt und geslossen, den Saft ausgepreßt, Brandwein, ein Stück Butter, alles zusammen

nn alle  
r. Loth  
er dem  
Buch,  
n. Es  
id nach  
an ein  
stehet;  
ndern  
funden  
  
emacht  
auf 3.  
ß her  
einen  
n drey  
  
2.  
Sal  
Kümel,  
Hand  
jedes  
grien,  
l, St.  
jedes  
it, auch  
des 4.  
unter  
ß ihn,  
er und  
st aber  
n halb  
umöl,  
Mastix  
nn ein  
Bensch

samen gemengt und eingesotten, bis die Feuchtigkeit alle vermengt in dem Butter, dann nimm ein wenig Mastix, Rägerl, 1, Muscatnuß, stoß es klein, und thue es darunter, laß es noch ein wenig sieden, wann es gestehet, gieß den Saft, der unter der Salben stehet hinweg.

### N. 15. Eine bewehrte und gute Mutter-Salben.

**M**an nehme Majoran, Lavendl, Spicanardi, Katzenmünzen, braune Münzen, Raissel-Kraut, Stieffmütterl, Bachmünzen, Polley, Wermuth, Bertram, Schnitlauch, Melissen, Chamillen, Brasfen-Kraut, Abrutten, Thimuß, Frauen-Blätter, Scheismolten, Schabab, Kümel mit samt dem Kraut, jedes 1. Hand voll, diese Kräuter muß man alle vom Stängel abklauben, sauber waschen, und müssen der geklaubten Kräuter jedes ein Hand voll seyn, hack es auf das kleinste, den Kümel klein zerstoßen, und in guten Muscatell 7. Tag paizen lassen, misch alle zusammen, laß sieden, daß der Muscatell wohl einsiedet, zu diesem nimm Butter, so viel man vonnöthen hat, der in kein Wasser kommen ist, laß wohl sieden, durchgedruckt und gestehen lassen, hernach mach ein Loch in die Salben, damit das Wasser heraus rinnt, nimm 5. Muscatnuß, reib sie gar klein, misch unter die Salben, und laß bey dem Kohl-Feuer sieden, rühr es wohl durcheinander. Wann man solche Salben vor die Mutter brauchen will, so nimmt man einer halben Nuß groß in warmer Suppen ein, und legt einer halben Nuß Schalen voll auf den Nabel, denen Manns-Bildern gibt man es für das Reißen, und hat vielen geholfen. Probatum.

### N. 16. Eine lössliche Populeum-Salbe zu machen.

**E**stlich nimmt man grossen Alber-Pögen, wann sie ausschlagen, und in bester Feiste seyn, 1. Pfund, Schmer von einem rothen oder weissen Bärn, so frisch und ungesalzen ist, anderthalb Pfund, welcher man im Herbst vorbehalten muß, zerstoß die Alber Pögen gar klein in einem Mörser, vermisch es wohl mit dem Schmer, vermach es fest, und stelle es in Keller, bleibt übers Jahr gut, wann hernach im Sommer die Kräuter in ihren besten Kräfften seyn, als Toback-Blätter, Saniackl-Kraut, roth und weiß mit der Wurzen, Lustock, Hunds-Zungen, Heydnisch Wund-Kraut, Natter-Züngel, Chamillen Balsen, Melissen, Münz-Kraut, Geschwulst-Kraut, Pfening-Kraut, rothe und weisse Rosen, breit und gespizten Wegrich, Heyl aller Welt, Ehrenpreis, Haber-Nestl, Spica- und Lavendl-Kraut, Johannes-Kraut, Himmelbrand, des kleimern samt der Blühe, Cardobenedict, von jeden 1. Hand voll, Ey-  
bisch

bisch  
Nac  
legen  
von  
Pro  
muß  
ein g  
alle  
ein t  
nicht  
bah  
Ein  
trüch  
rein  
ver  
säe e  
es ist  
N.  
M  
Bei  
Har  
einer  
ben,  
But  
diese  
auf  
N.

S  
nach  
Kra  
Frau  
nedic  
Kra

bisch, Käspappel, guten Heinrich, den man sonst Schaafkraut nennet, Nachtschatten, jedes 4. Hand voll, diese obgeschriebene Kräuter nach Gelegenheit der Zeit, wann man sie bekommen kan, fein frisch genommen, von Stengel abgestreift, klein zerhackt, und zu denen eingepaigten Albers Proß gemengt, etlich Tag stehen lassen, in einem kühlen Ort, hernach muß man die in dem Schmer eingestoffene Kräuter in ein Pfannen thun, ein guten Wein darzu gießen, und über ein Kohlfeuer so lang kochen, bis alle Feuchtigkeit versotten, welches an der Prob also zu erkennen: nimm ein wenig, laß es in das Feuer tropffen, wann es spritzt, so ist es noch nicht genug, press aus, und in einer Büchsen aufgehebt. Ist ein sonderbare Heylung vor Menschen und Vieh, solcher Gestalten gebraucht: Ein Lüchl 2. Tag in einer dieser Salben gewaickt, und im Zimmer getrücknet, wann es dann gar ein böser Schaden ist, Fäsel von Lüchl dar rein gelegt, ist der Schaden gar zu grob und wässerig, so mach ein Pulver von Natter, Wurzen, goldene Sunpl, gespißten Wegrich, und säe es auf die Fäsel, so im Schaden liegen auch auffer den Schaden, es ist auch vor verrenckte Glieder.

N. 17. Purgier = Salbe.

**M**an nimmt Holler, Pösel, wann sie ausgeschlagen, die mittlere Rinten von einer Hollerstaude, Attich, Kraut, Erdbeer, Kraut, Käspappel, Tag, und Nacht, Kraut und Blumen, Beyfuß, blaue Weiel, blaue Liiien, Wurzen 8 Loth, besagte Kräuter aber jedes ein Hand voll, alles zusammen klein zerhackt, zerstoßen, und in Butter zu einer Salben gesotten, die Kräuter kan man nicht alle auf einmahl haben, so muß mans, wie sie nach einander kommen, nehmen, und im Butter einpaigen, wanns beyammen seyn, so macht mans fertig: von dieser Salben den Bauch geschmiert, und auch in einer Nuß, Schalen auf den Nabel gelegt.

N. 18. Wie man die rotthe Salbe zum Einnehmen und Schmierem machen soll.

**D**iese Salben ist zum besten im May zu machen, nimm Butter ungefehr so viel man Salben machen will, Creuk, Butter wäre der beste, zerlaß den, und seyhe ihn durch ein Tuch, thue dann darein nachfolgende Stuck, Abrutten, Sundtreben, Schaaffgarben, Erdbeers Kraut und Wurzen, Natterwurzen und Kraut, Kerblkraut, Senfreich, Kraut und Wurzen, Sanickl Kraut und Wurzen, Weiß, Wurzen, Benedict, Wurzen, aller Welt Heyl, man heist es auch Aldermenig, diese Kräuter und Wurzen wasche sauber, zerhack alles klein, sied es im Butter

t in dem  
stoß es  
es gestes  
  
ben.  
braune  
Polley,  
Bras  
Schab  
er muß  
der ge  
ste, den  
n, misch  
diesem  
men ist,  
ein Loch  
atnuß,  
Feuer  
vor die  
warmer  
Nabel,  
elen ges  
  
chen.  
blagen,  
ien oder  
Pfund,  
gen gar  
es fest,  
ommer  
Sanickls  
Heyd  
eliffen,  
d weisse  
is, Has  
brand,  
oll, Ey  
bisch



ter wohl, aber fein langsam, preß durch ein saubers Tuch, und gieß in was du wilt, und lege die rothe Wurgen darein, das erste Häutl darvon abgezogen, man muß aber diese Wurgen nicht waschen, auch nicht siedem mit der Salben, dann es wird nicht so schön roth, stelle es an die Sonnen, oder sonst an einen warmen Ort, daß sich die Salben recht färbet, und die Röthe der Wurgen an sich genommen, so ist sie gerecht, es stehet nicht, wie viel man der Wurgen und Kräuter nehmen soll, also muß man es nur nach dem Gesicht machen. Probatum.

### N. 19. Ein andere rothe Salbe.

**E**rstlich nimm Johannes Kraut, Lindenblühe, Perchram, Kraut und Wurzel, Erdbeer Kraut und Wurzel, Tormentil, Kraut und Wurzel, Ratter, Wurzel, Pofmollen, Kraut und Wurzel, goldenes Kaal, Kraut, Heydnisch Wund, Kraut, Salbe, Benedict, Wurgen, Allerweltheyl, Chamillen, Keserfäll, Köhrl, Kraut, Hueß, Lattich, Waldmeister, Tzop, Lungel, Kraut, Leber, Kraut, Geschwulst, Kraut, Ehrenpreiß, Meisterl, wilden Salbe, Scabiosa, breiten Wegrat, gespißten Wegrat, jedes 2. Hand voll, wasche diß alles fein sauber, hernach hack es klein, und vermisch unter 6. Pfund Butter, laß in einem saubern Geschirr verbundener 3. Tag paizen, hernach sied es fein gemacht, biß die Krafft und Feuchtigkeit von den Kräutern wohl heraus kommt; hernach seyhe es durch ein Tuch, und die Feuchtigkeit, so noch von den Kräutern in der Salben ist, die setzt sich auf den Boden, so seyhe alsdenn die Salbe fein gemacht herunter in ein anders Geschirr, und das andere, als die Feuchtigkeit, schütte hinweg, dann wann man es in der Salben ließ, so wurde sie schimplich; wann du also die Salben gesyhen, und solche überkühlet hast, so leg darein schöne rothe Wurgen, und laß so lang weichen, biß die Farb fein schön roth hat, hernach nimm die Wurgen wieder heraus, und behalt die Salben in einem saubern Geschirr zur Nothdurfft. Wann man die rothe Wurgen in die heisse Salben legen thäte, oder damit siedem ließ, so wurde sie nur schändlich braun, und nicht schön roth gefärbt.

NB. Diese Salbe ist köstlich gut auswendig zu schmieren, und zum Einnehmen zu gebrauchen, wenn ein Mensch sich schwer um die Brust befindet oder Husten, Cathär und Drucken auf der Brust hat, oder Stechen und Schmergen in der Seyten, oder Creutz, Schmergen, oder einen harten Fall thut, und dergleichen mehr, so soll man ihm von dieser Salben mehr oder weniger, nachdem der Mensch alt ist eingeben, und sich an demselbigen Ort, wo er Schmergen empfindet, damit schmieren.

N. 20.

N. 20. Ein gute Rosen = Salbe für den Sand  
und Hiß.

**I**n Herbst, wann man die Schweinl absticht, so nimm von einem Bärn das Schmeer, laß es kühl aus, behalt es sauber auch bis in Sommer, wann die Rosen blühen, wer es aber frisch haben kan, ist es desto besser, nimm Leibfarbe Rosen, hacke sie, thue es in das zergangene Schmeer, bind es zu und setz es in Keller, den andern Tag zu Abends setz es auf ein Glütl, laß gemach sieden, druck es durch ein Tüchl aus, thue wiederum gehackte Rosen darein, dieses thue 8. Tag nacheinander, wie oben gemeldt, darnach thue es in ein zinnerne Flaschen, wann es ausgedruckt ist, nimm ein Seidl Rosen Wasser darein, und 4. Loth Serpentin, der mit Rosen Wasser ausgewaschen, 2. Loth Beyhrauch, der gar klein gefähet ist, setz die Flaschen in ein Kessel voll siedendes Wasser, laß sieden, bis das Rosen Wasser eingesotten ist, der Kessel muß allezeit mit siedendem Wasser angefüllt werden, damit es nicht aus dem Sud komme, gieß es in ein Reim, rühre, bis gesteht, setz es alsdann in ein Keller rühre alle Tag ein Stund, wann man es rühret, so gehet ein rothes Wasser heraus, dasselbige gieß alles weg, und gieß wiederum ein frisches Rosen Wasser daran, das thue so lang, bis die Salben weiß wird, und weil man es rühret, soll man es allweg im Keller stehen lassen in einem Geschirr, es bleibt etliche Jahr gut; Wer den Sand oder Griß hat, der soll sich alle Nacht darmit schmieren lassen, sie ist auch gut, wann einem der Rücken wehe thut, auch wann ein Mensch, oder Kind grosse Hiß hot, soll man ein rothen Sand stossen, und durchsühen, und in die Salben rühren, und neben dem Ruckgrad, Nieren und Leber darmit schmieren.

N. 21. Ein gute Ruhr = Salbe zu machen.

**E**nstlich nimm Braun-Münken, Wermuth, breit Wegrich, Saamen, Himmelbrand, Ruhr-Kraut, Fäschel Kraut, Tormentill Wurgen, nimm 1. Seidl Baum-Oel, bach 3. Ayr wohl braun daraus, druck es aus, und nimm die obbemeldten Kräuter gehackter darein, laß sieden, bis der Saft von Kräutern wohl ausgesotten, balg es durch ein Tuch, und gieß ein halbes Seidel rothen Wein darein, laß es wiederum so lang sieden, bis der Wein eingesotten, dann nimm Hirschen Inschlicht, gelbes Wax, so viel genug, zerlaß miteinander, und 3 zerstoßene Muscatnuß darunter gemischt; der die Ruhr hat, der soll den Bauch wohl warm darmit schmieren, es hilft bald.

nd gieß in  
äutl dar  
uch nicht  
es an die  
recht für  
recht, es  
also muß

n. Kraut  
il. Kraut  
Wurzel,  
Benedict  
Hueff  
schwulst  
Wegrat  
ber, her  
in einem  
gemach,  
kommt;  
von den  
rhe als  
und das  
es in der  
gesyhen,  
nd laß so  
ie Wur  
Geschirr  
alben les  
braun,

und zum  
e Brust  
it, oder  
sen, oder  
n dieser  
und sich  
ren.

N. 20.

**N. 22. Salbe für das reißende Geblüt, die Glieder darmit zu schmieren, so an vielen Leuten gut erfunden worden.**

**N**imm Brombeer, Laub, hacks gar klein, nim ein wenig Leinsat. Saamen, koche diese 2. Stuck in Milchram, in einer saubern Pfannen, bis daß es zu Schmalz wird, druck es durch ein saubers Tüchel, gieß wiederum in ein kleines Pfändl, thue gepulverte Affang und Gaffer darein, laß 2. oder 3. Sud thun, so ist es fertig. Wann einem ein Schmerz in ein Glied kommt, es sey Hand oder Fuß, darmit geschmiert.

**N. 23. Ein andere gar gute Salbe vor Schmerzen, und sonderlich vor das Reißen in Gliedern.**

**N**imm Spicanardi, Majoran, Lavendl, Rosmarin, Saturey, Salve, Gundkraut, Chamillen, wann man es haben kan, die dickern von diesen Kräutern von einem jeden ein paar Hand voll, weiße Senffkern ein Viertling, grüne Cronabethbeer, samt den jungen Gipfflen 4. Hand voll, hacke diese Kräuter alle gar klein, die Beer und Senff klein gestossen, wohl untereinander gemischt, und die Wässer darauf gossfen, Lavendl, Spicanardi, Gundkraut, Salve, Wohlgemuth, von jeden ein halb Seidl, und laß es etlich Tag paizen, nimm alsdann schweines Schmalz, so viel vonnöthen, und sied alles mit einander fein gemacht, daß sich die Feuchtigkeit verzehrt, preß alsdann wohl aus, und behalt es in einem glasierten Geschirr. Wann man Schmerzen hat, warmer darmit geschmiert, aber man soll die Salben nicht warm machen, nur die Hand warm machen, und wohl hinein schmieren, hat vielen Leuten geholffen.

**N. 24. Ein gute Salbe vor den Sand, die Wind, und das Reißen.**

**E**rstlich nimm Eybisch, Wurzel, Käspappel Kraut, Feld Chamillen, die Blüml Tag und Nacht samt dem Kraut, jedes 2. Hand voll, Petersil Kraut und Wurgen, Kettich und Hüner Darm, jedes 1. Hand voll, diese Kräuter und Wurgen wasche sauber, und hacke es klein, hernach nimm Weinrauten Saamen Kümmel, Anis, Fenchl, und Lorbeer, jedes ein halbes Loh, diese Saamen zerstoffe untereinander, vermisch mit den gehackten Kräutern, und paize solche in ein Butter, laß in ein saubern Geschirr 5. Tag paizen, hernach laß es gar gemacht auf einer Blut siedfen, bis daß die Krafft wohl heraus kommt, so balg es durch ein saubers Tuch, und behalt es in einem saubern Geschirr zum Gebrauch.

Wann

Wann ein Mensch am Sand leydet, oder von Winden geplagt wird, oder das Reissen hat, soll man ihm mit dieser Salben das Creutz und die Lenden, und auf den Maß-Darm schmieren, wie auch den gangern Bauch; Man kan auch von dieser Salben ein wenig (nachdeme des Menschen Alter ist) einnehmen, wann es auf das Schmieren sich nicht bessern will.

### N. 25. Sand- und Wind-Salbe.

**N**imm Eybisch, Wurzen, Käspappel, Kraut, Chamillenkraut, samt den Blumen, Tag- und Nacht-Kraut, jedes eine Hand voll, gestoffenen Weinrauten, Saamen, und gestoffenen Römisches Kümel, jedes ein halbes Loth, die 2. Saamen solle man zerknirschen, die Kräuter und Wurzen frisch hacken, und einpaigen, in ungewässerten Butter 5. Tag untereinander paigen lassen, alsdann noch darzu thun, 2. gute Hand voll Hünerdarm, gehackt, und absieden lassen, gar gemacht, daß die Krafft wohl heraus kommt aus denen Kräutern, durch ein Tuch ausgedruckt, und die Salbe zum Gebrauch behalten; Wann man merckt, daß ein Kind so unruhig ist, und ein Reissen hat, soll man es hübsch lind und warm das ganze Bäuchl auf den Seyten abwärts, bis auf die Keyhe schmieren, und hinten das Creutz und Lendl abwärts auf den Maß-Darm zu, man soll Achtung haben, ob das Kind, wanns harmet, nicht darbey kreist, oder an Windeln ein Sand verspüret wird; Die Leut, so an Stein und Sand leyden, können sie auch brauchen.

### N. 26. Reissen und Unterwachs-Salbe, zu Nothdurfft der Kinder, die Weichel, Seyten, Rückel und Bäuchl abwärts zu schmieren.

**M**an nimmt Gundl, Neben, Käspappel, Melissen, blaues Veiel, Kraut, Prosen-Kraut, Hünere-Darm, Chamillen, Kümel, jedes ein Hand voll, sauber gewaschen, und klein gehackt, im Butter vermenat und gefotten, bis genug ist, durchgedruckt, und zum Gebrauch behalten. Probatum.

### N. 27. Unterwachs-Salbe, so nicht higig ist.

**N**imm Käspappel, Gundl, Neben, Hörmandl, Körbl-Kraut, Erdbeer-Kraut, blau Veiel-Kraut, Erdrauch-Kraut, jedes ein Hand voll, etliche Blät Salbe, etliche Blät Melissen, diese Kräuter müssen alle in einem Butter so in der Creutz Wochen gerührt, und in kein Wasser kommen, gehackt werden, und etlich Tag im Keller stehen lassen, darnach

auf ein Glüt gefest, und ein Hand voll gestoffenen Hanff-Saamen dar  
ein gerhan, vorhero wohl siedelassen, und durch ein Tuch drucken, im  
Keller über Nacht stehen lassen, so setz sich das Wasser an Boden, als  
dann nimmt man das Wasser weg, und last es siedel, hernach ein wenig  
neues Wax darzu gerhan, so ist es fertig und geracht.

### N. 28. Für die Wassersucht eine Salbe.

**M**An nimmt guten Salve, Kautten, Wegrich, Wacholderbeer breis  
ten Wegrich, jedes 8. Loth, zerhack und zerstoß alles klein, dann  
nimm Butter, vermisch es, setz über das Feuer, laß kochen, biß die Kräu  
ter rauschen, sodann ausgepreß, und gerührt, biß kalt wird, einen Men  
schen mit dieser Salben wohl geschmiert, wo er geschwollen ist.

### N. 29. Würm-Salbe für alt- und junge Leut, in einer Nuß-Schalen im abnehmenden Mond über den Na bel gelegt, und den Bauch geschmiert.

**N**imm 2. Pfund Butter, 1. Pfund Hirschen-Zuschlicht, ein Viert  
ling gelbes Wax, laß zergehen, thue darein Baum-Oel, Ochsen  
Gallen, jedes 6. Löffel voll, auf ein kleines Kohlfeuer gerhan,  
und diese nachfolgende Stuck darein gerührt, Enzian ein Hand voll,  
Aloës Epatica einer Welschen Nuß groß, Wermuth, Abrutten, Pfer  
sch-Laub, Hopffen, Rheinsell, Kraut, jedes 3. Hand voll, alles klein zer  
stossen, und 3. Häpel Knoblauch klein zerhackt, den Saft ausgepreß, als  
es zu einer Salben gemacht, ist bewehrt, die Würm müssen sterben.

### N. 30. Ein gute Wind-Salbe.

**N**imm Fenchl, Dillen, Kümel, alles grüner mit dem Saamen, jedes  
1. Hand voll, groß und kleinen Nachtschatten, Körbelkraut, jedes  
2. Hand voll, zerhack, und zerstoß alles untereinander, gieß ein  
Seidl Spanischen, oder andern starcken Wein daran, laß 13. Tag also  
vermacht im Keller stehen hernach nimm ungewaschenen Butter, wann  
es seyn kan, so wäre der May Butter am besten, zerlaß den Butter, rüh  
re obbemeldte Kräuter darein, laß kochen, biß der Wein und untere  
Feuchtigkeiten versotten, das muß man also probiren, man last etliche  
Tropffen ins Feuer fallen, wann es sich ohne Praxlen gleich entzündet,  
so ist's gnug, preß aus durch ein saubers Tuch, hebe es auf. Wann  
man die Wind empfindet, so macht man die Salben ein wenig warm,  
und schmiert vom Creuk hinab biß in die Reyhe auf beeden Seyten, es  
hilfft gar wohl, ist gewiß eine hauptsächliche Salben, wann man gleich die  
Wind

Wind  
man ni  
rechten  
N. 3

**M**  
Nuß,  
Sonn  
Hirsch

ihm v  
oder w  
Supp  
öffter

N. 3

**M**  
die S  
legt un

N. 3

**M**

N. 3

**M**  
Gebra  
einer  
wann

Wind im Bauch nicht empfindet, sonsten hin und wieder im Leib, darf man nichts anders schmierem, als die Keyhe, so ziehet es die Wind zu dem rechten Ausgang. Probatum.

**N. 31. Eine Salbe vor die rothe Ruhr, und Durchbruch.**

**M**An nimmt von einem Hirschen aus allen 4. Füßen, von unten bis zu dem Knie hinauf, das Marck, so in den Röhren ist, solches thue in ein Gläsl, darzu nimme ein kleine halb-geschabene Muscat-Nuß, misch wohl untereinander, bind das Gläsl zu, und laß es an der Sonnen eine Weil stehen, hernach behalt es zum Gebrauch. Wann der Hirsch groß ist, kan man wohl ein ganze Muscatnuß darzu schaben.

NB. Wann ein Mensch die Ruhr oder Durchbruch hat, soll man ihm von der Salben einen halben oder ganzen Eß-Löffel voll, mehr oder weniger, darnach ein Mensch alt und starck ist, in einer warmen Suppen eingeben, wann es auf einmahl nicht gleich hilfft, kan man es öffter eingeben.

**N. 32. In der Ruhr für den Zwang eine Salbe.**

**M**An nimmt Himmelbrand, breit Wegrich, rothe Dorn, Genfrich, eines so viel als des andern, Hirschen-Inschlicht, und Brand-Schmalz, darinn ein Aly gebachen worden, obige Kräuter geröst, die Salben vor den Zwang auf Pfläster gestrichen, über den Leib gelegt und darmit geschmiert.

**N. 33. Vor das Aufliegen.**

**M**An nimmt rohe Kälber-Fuß, bacht es ganz braun in 5. Viertel Schmalz, und wäscht das Schmalz mit Nachtschatten-Wasser aus, mit dieser Salben schmiert man das aufgelegene Ort.

**N. 34. Ein gute Salbe vor diejenige, so nicht können nieder kommen.**

**M**An nehme aus einem Merzen-Haafen die Feisten heraus, thue es also roher in ein Glas, und laß es zergehen, und behalt es zum Gebrauch, je älter das ist, je besser ist es.

NB. So ein Weib nicht gebähren kan, streiche solchen auf ein Fuch einer Hand breit auf und leg dem Weib auf die Lend wohl hinab, wann das Kind auch angewachsen ist, so ledigts ab, und ist bewehrt.

**N. 35.**

a dar  
n, im  
, als  
wenig  
  
r brei  
dann  
Kräu  
Men  
  
in  
Ra  
  
Biert  
hsen  
than,  
voll,  
Pfer  
in zer  
est, als  
  
jedes  
jedes  
:ß ein  
also  
wann  
rüh  
intere  
liche  
ndet,  
Bann  
arm,  
n, es  
ch die  
Bind



## N. 35. Ein gute Zug-Salbe.

**E**rstlich nimm schönen Serpentin, gelbes neues Wax, Schaaffs-Schmalz, jedes 1. Pfund, dieses zerlaß langsam untereinander, und wanns zergangen ist, so rühre darein schönen weissen Weyhrauch, schöne rothe Gold-Myrrhen, und Gaffer, jedes ein halb Loth. Diese Stuck müssen vorhero klein zerstoßen werden, und zu Pulver gemacht, hernach laß es miteinander ein gute Viertelstund lang sieden, und balg es also heisser durch ein saubers Tuch, so dann ist sie fertig, und gerecht.

NB. Diese Salben ist gut, ziehet von allen Schäden das Eytter und den Unflath heraus, ist auch gut für alle Aiß und Geschwür; Da aber bey einem Schaden wildes oder faules Fleisch ist, so soll man von dieser Salben bey einem Viertel ein Loth guten klein geriebenen, und subtil gepulverten Grünspan darunter thun, und ein wenig darmit sieden lassen, so dann nimmt es das wilde und faule Fleisch hinweg.

## N. 36. Ein gute Geschwulst-Salbe.

**E**rstlich nimm 2. Pfund breiten Wegerich, 1. Pfund Allant, 1. Pfund Schaaffgarben, ein Viertel Aneiß, Salve, Sanickl, Fünff-Fingerkraut und Wintergrün, jedes ein Pfund. Diese Kräuter stoß alle miteinander, und nimm 4. Pfund Schmer, und 2. Pfund Butter, und laß es alles durch einander sieden, rühre es mit einem Löffel um, daß sich der Kräuter Krafft mit dem Schmer wohl temperire. Dar nach drucke es aus durch ein saubers Tuch, thue die Kräuter hinweg, und thue noch ein halb Pfund Schmer darzu, rühre so lang, bis weiß wird, nimm alsdann ein Viertel Wax, Weyhrauch, Myrrhen, Fœnum Græcum, Mastix, jedes ein Loth, diese klein gestossen wie Mehl, und thue alles untereinander, und rühre es wohl durcheinander, daß es gleich miteinander vereiniget, so ist die Salben gut.

NB. Wann ein Mensch geschwollen ist, oder sonsten geschwollene Wunden und Schäden hat, soll sich darmit schmieren.

## N. 37. Eine gute Salbe 3. Wochen vor der Niederkunft zu gebrauchen.

**E**rstlich nimm frische Gänßfaisten, und Althee-Salben, jedes vierdtel halb Quintl. Item blau Veiel-Del, Chamillen-Del, weiß Liliens-Del, süß Mandel-Del, jedes 3. Quintl. Mehr den Schleim von Käspappel-Saamen, den Schleim von Eybisch-Saamen, den Schleim von Ritten-Saamen, den Schleim von Kehl-Saamen, jedes 2. Quintl.

Dies

Diese  
werden  
zusam  
sodant  
N  
das K  
kunfft  
dieser  
darmit

N. I  
M

mach  
zu alte

N. 2

M

Schn  
wann  
die re  
allerle  
Del,  
Brud  
frisch  
Bänd

N. 3

E

Feuer  
Del 3  
um au

Diese Scheim sollen mit distillirten Käspappel, Wasser ausgezogen werden, hernach nimm auch gelbes Wax einer Nuß groß, misch alles zusammen, und laß es auf einem linden Kohlfeuer zusammen gehen, sodann ist es fertig.

NB. Wann ein Weib eine schwarze Tracht hat, daß sie sich besorgt, das Kind möchte angewachsen seyn, oder sonst einer schwarzen Nieder-  
kunfft, soll sie sich drey Wochen vorhero, als die Naitung aus ist, mit dieser Salben die Wochen 2. oder 3. mahl die Reyhe und das Creuk darmit schmieren.

## Allerley Pflaster zu machen.

### N. 1. Pflaster zu alten und frischen Schäden

**M**An nimmt ein Pfund Baumöl, Bleyweiß ein halb Pfund, Wax 4. Loth, des Pflasters Diapalma, auch 4. Loth, so man in der Apothecken bekommt, Colophonium 4. Loth, Gaffer 2. Loth, mach alles nach der Kunst zu einem braunen Pflaster, welches köstlich ist, zu alten und neuen Schäden. Probatum.

### N. 2. Pflaster für den Bruch.

**M**An nimmt gelbes Wax 4. Loth, Bern: Schmalz 6. Loth, Hirschen: Inschlicht 3. Loth, seichtenes Pech 2. Loth, rothe Mening 5. Loth, Serpentin 2. Loth, Spicanardi: Del 1. Loth, das Bärn: Schmalz und Hirschen: Inschlicht thut man zum ersten in die Pfannen, wann es heiß ist, so thut man den Wenig darein, und koche es so lang, bis die rechte Dicke hat, hernach thut man das Wax und Pech darein, zu allerlegt den Serpentin, und wann es schier gar kalt ist, das Spicanardi: Del, wird alles zusammen zu einen braunen Pflaster gesotten: über den Bruch, so groß, daß es den Schaden wohl bedeckt, so alle dritte Tag frisch muß überstrichen werden, neben diesen muß auch ein gutes Bruch: Bändl getragen werden. Probatum.

### N. 3. Das Froschlauch = Pflaster zu machen.

**K**östlich nimm Froschlauch 2. Pfund, laß so lang kochen, daß die Augen auf dem Grund liegen, darnach nimm es vom Feuer, und sehe es durch ein Tuch, setz das Froschlauch wiederum auf ein Feuer, laß es so lang kochen, bis es wird wie ein Koch, dann thue Baums Del 3. viertl Pfund darunter, rührs wohl untereinander, setz es wiederum auf das Feuer, laß so lang sieden, bis es wird wie eine Sulz, darnach

**M**

thue

thue Bleyweiß dritthalb Pfund, und Wax 12. Loth darunter, laß es so lang kochen, biß es wird wie ein Pflaster, rühr es wohl durcheinander, daß es sich nicht anbrennt, wann es genug gekocht ist, so nimm Kampfer: und Bley: Zucker, jedes ein halb Loth, und rühr es unter das Pflaster.

**N. 4. Pflaster für alle hitzige Schäden und hitzige Geschwulsten, für die Schön und große Entzündung,**  
das Menig: Pflaster genannt.

**M**an nimmt Baum- oder Rosen-Öel ein halbes Pfund, Wax auch so viel, Menig 3. viertel Pfund, Gaffer 2. Loth, neuen Ziegelstein 1. Loth, leg den Ziegelstein ins Feuer, laß ihn glütig werden, lösch ihn in einem heißen Wasser ab, wieder getrücknet, und zu Pulver gemacht, alsdann alles zu einem Pflaster gemacht, daraus Zapffen formirt, und zum Gebrauch verwahrt. Probatum.

**N. 5. Pflaster für das Rothlauff.**

**M**ann Baumöl 8. Loth, die mittlere Rinden von ein Hollerstaude, sied es, pres den Saft aus, nimm Wax 8. Loth, laß darunter zergehen, Silberglät 4. Loth, Bleyweiß 4. Loth, laß siedern, darnach 8. Loth Menig, wann es schier kalt ist, so rühr von zwey Eiern das Weiße darein, so ist es gerecht.

**N. 6. Ein gutes Melliloten = Pflaster.**

**E**stlich nimm Eybisch, Lein. Saamen, Foenum Græcum, Steinklee, Chamillen: Pimpernell. Wurgen, rothe Pappel, Lorbeer, Cardo: mömel, Storacks, von jeden 4. Loth, zerstoß und zerschneid dieses alles klein, darnach nimm Lerches Pech, gelbes Wax, Serpentin und Hirschen: Inschlicht, von jeden 3. Loth, thue alles nach der Wissenschaft über einem Feuer zu einem Pflaster kochen; dieses Pflaster ist vor alle Geschwulsten, absonderlich aber, wann einem Menschen der Hals wehet, und daß man sich der Angina befürchtet, oder die Mandel geschwollen seyn, soll man von diesem Pflaster auf ein Tüchel streichen, und über den schmerzhaften Ort legen.

**N. 7. Das Nürnberger = Pflaster zu machen.**

**M**ann Silberglät und Menig, jedes ein halb Pfund, guten Weins: Essig anderhalb Pfund, Froschlauch: Wasser auch so viel, Gaffer 4. Loth, Saltz 3. Loth, das Silberglät und Menig, auf das subtilste gerieben, in den Essig gethan, 3. Tag stehen lassen, täglich oft gerührt,

gerührt  
stehen  
Kessel  
Farb  
rührt  
ter, so

N. 8

E

fung  
übrige  
aber li

Prob

darzu

bier es

das P

Del, 1

N. 9

M

gethan

die rec

gestrid

dick w

und li

sen de

oder a

ob eine

N. 1

M

Wein

gerührt, darnach das Froschlauch Wasser darzu gethan, wieder 2. Tag stehen lassen, und oft gerührt, alles, samt einem Pfund Baumöl in ein Kessel auf einem Kohlfeuer gesotten, allweil gerührt, bis es seine rechte Farb und Härte bekommt, dann zu legt, wann es ein wenig überkühlet, rührt man den Saffer, so mit dem Baumöl aufgelöst worden, darunter, so ist es fertig.

### N. 8. Das Straubingerische Pflaster.

**E**rstlich nimmt man Baumöl ein Pfund, und ein Pfund Bleyweiß, wasch es sauber aus, trückne es, daß kein Staub darein fällt, wann es trucken, reib es auf ein Reibstein gang klein, mit Zugiesung des Oels, wanns also gerieben, thue es in ein Becken, gieß das übrige Del darzu, laß kochen mit stätigen Umrühren, bis dicklet wird, aber langsam muß gekocht werden, sonst wird es schwarz, nimm die Prob also, daß, wann es nicht mehr klebt an Fingern, so ist genug, thue darzu gelbes Wax 8. Loth, so viel zu einem Pflaster vonnöthen, probier es, ob es hart genug ist, die Hand mit Baumöl angeschmiert, und das Pflaster wohl durchgearbeitet, nimm ein Papier, beschmier es mit Del, und wickle das Pflaster ein, behalt es zum Gebrauch auf.

### N. 9. Pflaster für üble und unheylsame Schäden.

**I**mm präparirten Galmeistein, Silberglät, jedes 8. Loth, präparirte Thuci 1. Loth, Rosen Del 6. Loth, nachdem das Del ein wenig warm worden, und die Species zu Pulver gestossen, in das Del gethan, und langsam mit stätigem Umrühren, so lang gesotten, bis es die rechte Härte eines Pflasters bekommt, dieses Pflaster wird nicht aufgestrichen, sondern nur nach Proportion des Schadens gemacht, und dick wie ein kleiner Finger, so oft man es weg thut, allzeit abgewischt, und übertrücknen lassen, so kan man es etlich mahl brauchen, also müssen der Pflaster wegen des Wechseins mehr gemacht werden, und so ein oder ander zerfällt, oder verzehrt, thut man es in ein Pfändl und läßt es ob einem Feuer zusammen, und wieder zu Pflaster gemacht. Probatum.

### N. 10. Ein haubt gutes Pflaster vor alle Schäden, und Beinbrüch, es sey was es will.

**R**osen Del, frische Schwein Faisten, jedes 2. Pfund, thue es untereinander in ein Pfannen, darzu 2. Handvoll grünen Buxbaum, und ein Seidl guten Spanischen, oder sonsten starcken Wein, und laß so lang untereinander sieden, bis daß es nicht mehr

sprigen, oder krachen thut, und ganz still siedet, preß durch ein Tuch, und thue gefähertes Silberglät 3. Pfund hinein, und laß es wieder steden, biß daß es dick zu einer guten Consistenz wird, daß man es leicht zwischen den Fingern balgen kan, aber man muß Acht haben, daß man es nicht verbrennt, hernach muß man nehmen weissen Oppobalsam 2. Loth, Rosmarin-Öel, wie es die Materialisten haben, anderthalb Loth, weissen Vitriol 2. Loth, und solches alles in das Pflaster schütten, wann es nicht mehr heiß, rühr es mit einem hölzernen Stößl wohl ab, biß es kühl wird, sodann macht man es zu Zapffen oder Striglen, so ist es fertig.

### N. 11. Zenger-Pflaster zu machen.

**N**imm Gummi Amomicum 1. Loth, Gummi Bdellii ein halb Loth, Euphorbium 1. Quintl, Perchtram-Wurzen ein halbes Quintl, Sennet-Blätter ein halb Loth, Sauer-Lämffel 2. Loth, Spanische Mucken ein halb Quintl, die Gummi in Essig zerlassen, und zu einen Pflaster gemacht.

### N. 12. Pflaster auf die Brüst, 12. Stund nach der Geburt, vor die Frauen, so nicht saugen thun.

**N**imm Hirschen-Inschliche, weiß Wax, weiß Lilien-Öel, etliche ganze Bübe Saffran, und ein wenig Weyhrauch, laß unter einander zergehen, also ist es fertig. Wann man dieser Pflaster bedürfftig ist, so laß es zergehen, und tuncke Lüchel darein, die auf die Brüst groß genug seyn, in der Mitten schneide Löchel dar aus, daß die Wårken heraus gehen, sodann lege die Pflaster lablecht über die Brüst, und rauche es mit der Rauch-Kerzen an, so zu finden unter den Rauchen Num 16. wie auch ein angerauchtes Tuch dar auf, und also warmer zugesätscht.

## Allerhand Pulver zu machen.

### N. 1. Pulver in denen hitzigen Augen-Flüssen aufzulegen.

**N**imm rohen Allam 3. Loth, Salliter 2. Loth, präparirte Corralen 2. Quintl, präparirten Gallmeistein 2. Quintl, gebrennt Hirschhorn 3. Quintl, rothe Terra Sigillata 1. Loth, präparirten Blutstein 3. Quintl, Nix 2. Quintl, mache alles zu zarten Pulver, und dann mit Ayrklar vermischt, und auf die flüssige Augen gelegt. Probatum.

N. 2.

N. 2. Ein anders.

**M**ann rohen Allaun 3. Loth, Galliter 1. Loth, gebrenntes Hirschhorn, Boli Armeni, Nix, jedes ein halb Loth, gebrauch es, wie die obigen. Probatum.

N. 3. Ein anders gar gutes Pulver.

**M**an nimmt rohen Allaun drey Loth, Galliter anderthalb Loth, Bley, Zucker ein halb Loth, präparirten Thucia, Gallmeisstein, rothe Corallen, Krebs, Augen, Blut, Stein, so alles präparirt, jedes 3. Quintl, Terra Sigillata 5. Quintl, Opium 2. Quintl, vermisch alles zusammen zu Pulver, und mit Myrklar aufgelegt. Probatum.

N. 4. Ein anders gang gemeines.

**M**an nimmt Allaun 2. Loth, Galliter ein Loth, Terra Sigillata 2. Loth, vermisch alles zu Pulver, und mit Myrklar aufgelegt. Ich hab vielen ohne Zahl damit geholffen. Probatum.

N. 5. Pulver für die Breun.

**P**fersich, Kern zu Kohlen gebrennt 8. Loth, Lindene Kohlen 1. Loth, gebrenntes Hirschhorn 2. Loth, Album Græcum 1. Quintl, alles klein gepulvert, darvon einen halben Löffel voll in einem kühlen Wasser eingeben.

N. 6. Pulver für die Herz-Breun.

**M**an nimmt 10. Loth sauber ausgefäheten Aschen, Album Græcum, Isop Breun, Zeltl, jedes 2. Loth, mach alles zu Pulver, darvon soll man einem Gewachsenen drey Messersspiz voll, einem Jungen weniger, in Wein, Essig eingeben, und wohl darauf schwitzen lassen.

N. 7. Pulver für die Hitz, auch denen Kindern in Blattern zu gebrauchen.

**M**an nimmt gebrennt Hirschhorn, Lindene Kohlen, rothe Terra Sigillata, Rab. Saamen, welcher erstlich auf einen eysernen Blätt über gländes Feuer muß gehalten werden, daß die Blätt darvon springen, dann alles klein gestossen, und gefähet, rothe Myrrhen, und Zucker, Candl eben so viel, als der obigen, das ist, einem jeden nach Geduncken, von diesem soll man einem jährigen Kind 3. Messersspiz voll in Linden, Holker, Blühe, oder gelb Veiel, Wasser eingeben, einem jungen Kind halb so viel.

M 3

N. 8.

Fuch,  
der stes  
s leicht  
is man  
lsam 2.  
b Loth,  
, wann  
, bis es  
fertig.  
Loth,  
Quintl,  
Spa  
und zu  
h der  
ettliche  
unter  
Pfla  
in, die  
el dar  
ablecht  
zu fin  
ch dar  
n  
e Cos  
l, ges  
Loth,  
u zar  
läufige  
I. 2.



## N. 8. Pulver für das Blüten und Ruhr.

**M**an nimmt das Blut im abnehmenden Mond von einem Mercken Haasen, dann gebrenntes Hirschhorn, Mastix, Muscatnuß, klein gepulvert, ein jedes nach Geduncken, unter ein waiges Mehl gemischt, mach es mit dem Haasen-Blut zu einen Teigl, und bach es auf der heissen Heerdstatt wohl aus; Wann einer die Ruhr hat, gib ihm in breit Begrich, Wasser 2. Messerspiß voll ein, es hilft, ist auch gut, wann der Mensch aus der Nasen blutet, muß man es schnupffen.

## N. 9. Ein Pulver für die bleiche Kranckheit.

**E**nlich nimm guten Land-Saffran, Zimmet, Rinden, Cassia-Rinden, das schwarze schabe weg, und Cassia-Holz, jedes ander halb Loth, jedes besonder gestossen, dann zusammen vermischt, davon 4. Morgen nacheinander allzeit eines halben Ducaten schwer in einer Ziffern, oder andern ungesalzenen Suppen eingeben, darauf warm zugedeckt, und 2. Stund schwißen lassen, oder sonsten gerast, bingt die Zeit wieder.

## N. 10. Pulver vor die Bleichsucht.

**I**mm Hirschenzungen, geschälte Lorbeer, Isop, jedes 2. Loth, Engian 1. Loth, zu Pulver gemacht, darvon alle Morgen und Abend ein kleines Löffel voll, in wem man will, eingenommen, und gefast darauf.

## N. 11. Receipt des allerköstlichsten Bezoar-Pulvers.

**E**nlich nimm Einhorn, gerechtes Helffenbein, gebrennt Hirschhorn, jedes 2. Quintl, Hirschen-Creuzl ein halb Quintl, Crystallenstein, so präparirt, ein Quintl, Terra Sigillata 2. Quintl, des feinsten Gold auch so viel, Ambra und Bisam, jedes 1. Drittl eines Quintl, diese Stuck alle auf das zarteste und zu ein Pulver gemacht, vermisch wohl zusammen; ist für alle Gift und Ungarische Kranckheiten; Item für die Graiß, und andere Zustand, nur ein Messerspiß voll eingenommen in Borago-Wasser, eine Stund darauf gefast, diß Pulver ist vielfältig probirt worden.

## N. 12. Catharr-Pulver.

**M**an präparirtes Hirschhorn, Süßholz-Pulver, eines so viel als des andern, Zucker noch einmahl so viel, untereinander gemischt, und darvon genommen, denen Kindern bißweilen zu lecken geben.

N. 13.

N. I

N

Bröckel, B  
ist, un  
ander,

N. I

E

C

halb Lo

Eichor

Weinl

Loth,

misch.

me die

drey G

ner S

in We

Diß he

ren, bi

N. I

N

C

Ereuz

halb L

15. G

Pulve

ingebe

### N. 13. Pulver für die Catharr, die von kalten, zähen Schleim herkommen.

**N**imm Lorbeer, thue die aus der Schalen, darnach steck es in einen rockenen Saig, mach es mit dem Brod, alsdann brich das Brod voneinander, und klaub die Lorbeer daraus, daß kein Bröckel daran hangt, die Lorbeer stoß zu Pulver, nimm alsdann Schwebel, Blühe, oder gemeinen Schwebel, so viel als des Lorbeer Pulver ist, und 5. oder 6. mahl so viel Ruchel: Zucker, misch alles untereinander, und so gebraucht.

### N. 14. Pulver vor die Dörr.

**E**stlich nimm Fuchs: Lungl, Fuchs: Milk und Leber, Salve, Erdrauch, goldenes Leber: Kraut, Lämrisken: Kraut, jedes 2. Loth, Centauer, Cardobenedict, jedes ein Loth, Cronabethbeer ein halb Loth, Isop, Hirschen: Zungen, jedes anderthalb Loth, süß Holz, Eichori, oder Antivi: Kraut, Lungen: Kraut, jedes dritthalb Loth, Weinkräutl ein halb Loth, Allantwurgen 3. Quintl, Zucker, Candi 8. Loth, dieses alles zu subtilen Pulver gemacht, und untereinander gemischt. Wer nun die Dörr hat, oder derselben sich befürchtet, der nehme dieses Pulvers Morgens und Abends nüchtern, so viel er zwischen drey Fingern fassen kan, oder streue es auf ein Schnitl Brod, daß in einer Suppen gewaicht ist, und esse es, Abends aber kan man das Brod in Wein waichen, und mit dem Pulver gebraucht, so aber der Krancke Hiß hat, soll man das Brod in Wasser waichen, und darmit continuiren, biß es besser wird.

### N. 15. Das rothe Edlgestein: Pulver, wie man es in der Apotheken macht.

**N**imm Terra sigillata der rothen ein Loth, weiße Corallen, Hyacinthen, Saphier, Schmaragd, gerecht Emhorn, Perl, jedes ein Quintl, Helffenbein 15. Gran, diß alles präparirt, Hirsch: Kreuzl, 45. Gran, Zimmet, Rosen, Saurampffer: Saamen, jedes 1. halb Quintl, Citroni: Schäller 25. Gran, Oesterreichischen Saffran 15. Gran, Gewürz: Nägerl 5. Gran, Gold: Blätl 12 dieses alles zu Pulver gemacht, mit anderthalb Loth Calmus: Wurgen, und darvon eingeben nach Belieben.

### N. 16.

Merken  
scatnuß,  
es Mehl  
es auf  
ib ihm in  
it, wann

t.  
a - Kin  
andert  
misch,  
schwer  
darauf  
gerast,

. Loth,  
en und  
mmen,

ul

Hirsch  
, Ery  
quintl,  
ittl ein  
nacht,  
ckheit  
iß voll  
Pul

iel als  
misch,  
leben.  
I 3.

N. 16. Das rothe Edlgestein-Pulver zum Aus-  
treiben in grosser Hiß.

**N**imm Terra Sigillata, gebrenntes Hirschhorn, rothe Corallen, Smaragd, Rubin, Perl, Hiacint, rothen und weissen Sandl, Saurampff, Saamen jedes 2. Loth, Granat, Citroni, Schallen, jedes 1. Loth, Boli Armeni, weisse Corallen, geschabenes Helffenbein, jedes 3. Loth, Zimmet, Nägerl, jedes 2. Quintl, des besten geschlagenen Gold und Silber 6. Büchl, diese Stuck alle absonderlich präparirt, in die nachfolgende Wässer, als Herzenfreudblühe, Wasser, Ochsenzungenblühe Wasser, gelbes Beigl, Wasser, Galtrian-Wasser, jedes nach Gefallen, alles untereinander mit dem Pulver gemischt, und mit diesen Wässern wohl abgerührt, und wiederum lassen trucken werden, als dann das Gold und Silber darunter gerieben, so ist es fertig: Einem gewachsenen Menschen 3. Messerspiß in Cardobenedict-Wasser, einem jungen 2. einem Kind 1. in Erdrauch-Wasser, und darauf schwoizen lassen.

N. 17. Das rothe Edlgestein-Pulver so zur Zeit  
der Infection zu gebrauchen.

**E**nstlich nimm Boli Armeni des Orientalischen, der mit Rosens Wasser abgerührt, und wieder getrucknet ist 4. Loth, Terra Sigillata 3. Loth, rothe Corallen 5. Loth, weisse Corallen 3. Loth, Schmaragd ein halb Loth, Perl dritthalb Quintl, Hyacinthen ein halb Loth, Saurampffer, Saamen 2. Quintl, Zimmet ein Drittel von einem Quintl, geschabenes Helffenbein anderthalb Quintl, Land-Saffran ein halb Quintl, rothen Sandl 2. Quintl, Gewürz-Nägerl ein halb Quintl, Einhorn ein halb Loth, Petonien-Kern, gebrenntes Hirschhorn, jedes 2. Loth, rothe Myrrhen, Eichene Mistl, Rueb-Saamen gesegnete Distl jedes ein Loth, diese Stuck mach zu Pulver, und an statt des Edlgestein-Pulver eingeben, ist gar nützlich.

N. 18. Das Aschenfarbe Edlgestein-Pulver, treibt  
auch Hiß, und stärckt das Herz.

**E**nstlich nimm Perl, gebrennt Hirschhorn, Terra Sigillata, weisse und rothe Corallen, jedes 2. Loth, Hyacinthen, Saphier, Rubin jedes 1. Loth, Einhorn ein Drittel von ein Quintl, weissen und rothen Sandl, jedes 3. Loth, Hirsch-Creuzel 2. Loth, dieses zu Pulver gemacht, die Edlgestein und Perl müssen vorhero präparirt werden, man kan es eingeben, wie das rothe.

N. 19.

N. 19.

Ein edles Pulver.

**M**an nimmt Fenchel- und Weinrauten-Saamen, Petersil-Kraut  
Saamen, Salve-Blätter, Galgant, Ehrenpreis, Pimpernell,  
Kamel, Immer, Nägel, Zitwer, Muscatnuß, und  
Brauch, Aneis und Zimmetrinden, Cardamomel,  
dieser Wurken, jedes ein Loth, alles zu einem Pul-  
ver Candl vermischet, daß es desto lieblicher zu neh-  
men, alle Morgen und Abend, was er zwischen  
in warmen Bier, oder in Brandwein einnehmen,  
es gehet durch alle Glieder des Leibs, zertreis-  
set, und Hitz aus dem Geblüt, ist gut für das  
Schwindel, stärcket und reiniget das Hirn, behü-  
t, erfrischt die Natur und das Herz, erhält Lungen  
Reinheit, reiniget das Milz und Nieren, die Brust  
reißt die Husten, gibt gute Farb, macht das An-  
sehen der Blasen, vertreibt den Stein, er sey weiß, oder  
schwarz, macht ihn wie ein Mehl von Menschen gehen,  
behütet für Fieber, vor Sicht, und vor die

vor die Fraiß, das Keinscheitische  
genannt.

Betonien-Wurk und Körner, Hirschhorn, jedes  
ein Loth, Nische Mistl, Bibergeil, rothe Corallen,  
Hirnschallen von einem Menschen, andert-  
halb, Hyacinthen, Smaragd, Rubin, Granat,  
ein Quintl, die Edlgestein müssen alle präparirt  
sein, viel genug, solches alles mach zu einem zarten  
Pulver in einem halb-jährigen Kind 2. kleine Messerspiß,  
in einem Quintl, einem 2. oder 3. jährigen  
Kind ein Quintl, einem grossen ein halbes Quintl, und so  
weiter, oder Bertram-Wasser eingeben.

vor die Fraiß.

Betonien-Wurken, so im abnehmenden Mond  
ein Loth, weiß Diptam-Wurken, jedes 1. Loth,  
ein Loth, die mittlere Rinden ein halb Loth, so im ab-  
nehmenden Mond seynd, Cubeben 3. Quintl präparirten Coriander ein  
Quintl, Muscatnuß ein halb Loth, diß alles zu Pulver gemacht, muß  
alles

*Handwritten notes in cursive script, likely a recipe or commentary, partially obscured by a paper strip.*

18=  
allen,  
iandl,  
allen,  
nbein,  
genen  
in die  
ngen  
h Ges  
diesen  
als  
m ge  
n jun  
en.  
it  
osens  
sigil-  
Loth,  
halb  
einem  
in ein  
halb  
irsch-  
nges  
statt  
eibt  
veisse  
ubin  
dro  
ulver  
den,  
19.

Christenheit, die Leiden und Trübsal  
des heiligen

Geistes, die Trübsal und  
Trübsal der Christenheit.

Die Trübsal der Christenheit



## N. 19. Ein edles Pulver.

**M**An nimmt Fenchel- und Weinrauten-Saamen, Petersil-Kraut-Saamen, Salve-Blätter, Galgant, Ehrenpreis, Pimpernell-Wurz, Feld-Kimel, Immer, Nägel, Zitwer, Muscatnuß, und Blühe, weissen Weyhrauch, Aneis und Zimmetrinden, Cardamomel, Cubeben, Cardobenedict-Wurken, jedes ein Loth, alles zu einem Pulver gemacht, mit Zucker Candl vermischet, daß es desto lieblicher zu nehmen: davon soll der Mensch alle Morgen und Abend, was er zwischen 2. Ringern fassen kan, in warmen Bier, oder in Brandwein einnehmen, 2. Stund darauf fasten, es gehet durch alle Glieder des Leibs, zerreibet das übrige Phlegma, und Hiß aus dem Geblüt, ist gut für das Hauptwehe und den Schwindel, stärcket und reiniget das Hirn, behütet vor den Schlag, erfrischt die Natur und das Herz, erhält Lungen und Leber in der Gesundheit, reiniget das Milk und Nieren, die Brust und den Magen, vertreibt die Husten, gibt gute Farb, macht das Angesicht klar, reiniget die Blasen, vertreibt den Stein, er sey weiß, oder roth, glat oder scharff, macht ihn wie ein Mehl von Menschen gehen, ist gut für die Wassersucht, behütet für Fieber, vor Sicht, und vor die schwere Kranckheiten.

## N. 20. Pulver vor die Fraiß, das Reinscheitische genannt.

**E**rstlich nimmt man Betonien-Wurz und Körner, Hirschhorn, jedes 1. Loth, Elend-Klau, Lichene Mistl, Bibergeil, rothe Corallen, jedes ein halb Loth, Hirnschallen von einem Menschen, andert halb Quintl, Natterbalg, Hyacinthen, Smaragd, Rubin, Granat, Saphier, Perlein, jeds ein Quintl, die Edlgestein müssen alle präparirt seyn, Gold-Blätlein so viel genug, solches alles mach zu einem zarten Pulver, darvon soll man einem halb-jährigen Kind 2. kleine Messerspiß, einem jährigen ein Viertl von einem Quintl, einem 2. oder 3. jährigen ein Drittl von einem Quintl, einem grossen ein halbes Quintl, und so fortan, in Betonien-Linden-oder Bertram-Wasser eingeben.

## N. 21. Pulver vor die Fraiß.

**M**Imm rothe Garten-Betonien-Wurken, so im abnehmenden Mond seynd gegraben worden, weiß Dipram-Wurken, jedes 1. Loth, von Lichenen Misteln die mittlere Rinden ein halb Loth, so im abnehmenden Mond seynd, Cubeben 3. Quintl präparirten Coriander ein Quintl, Muscatnuß ein halb Loth, diß alles zu Pulver gemacht, muß alles

alles im abnehmenden Mond gemacht werden, davon gibt man ein halb  
des Quintl schwer, in schwarz Kirschens oder Lindenblühe, Wasser ein,  
denen Kindern nach ihrem Alter. Ich hab ohne Zahl, Gott die Ehr,  
damit geholffen.

**N. 22. Pulver vor die Kinder, so das Schröck-  
oder schwarze Fraiß Pulver heist.**

**N**imm Betonien-Blühe und Körner, Lindenblühe, Knöpfel müssen  
in der Blühe seyn, ehe sie ausfallen, rothe Korn-Blumen, rothe  
Myrrhen, Storchen-Schnabel samt der Blühe, weiß Diptam  
Wurzel, die mittlere Rinden von Lichenen Misteln, Frauen Distl, lins-  
dene Kohlen, jedes ein halb Loth, Rueb, Saamen, präparirtes Hirsch-  
horn, jedes ein Loth, feinen Zucker sieben Loth, diese Stück alle zu Pul-  
ver gemacht, durchgeseiht, und wohl durcheinander vermischet, muß alles  
im abnehmenden Mond gesamlet und gestossen werden, und etliche  
Blättlein Fein Gold, daß mans siehet, darunter gemischt, und also zur  
Nothdurfft bewahrt. Dieses Pulver soll ein jede Frau, die Kinder hat,  
im Haus haben, ist denen Kindern in allen Kranckheiten gut und nutz;  
so ein Kind ein Hitz hat, oder erschrockt, gibt man ihm, nachdem es alt  
ist, einem jährigen ein halben Messerspiz, einem gewachsenen Menschen  
drey Messerspiz voll in Lindenblühe, oder schwarz Kirschens Wasser  
nachdem der Zustand ist, in Erdbeer-wanns aber zum Austreiben, in  
Erdrauch, Wasser ein.

**N. 23. Pulver für die Blattern und Fleck.**

**N**ieb, Saamen, Agley, Saamen, gebrenntes Hirschhorn, jedes ein  
Loth, rothe Myrrhen ein Quintl, lindene Kohlen, gebrennten  
Scharlach, jedes ein halb Loth, dieses alles zu Pulver gemacht.

**N. 24. Pulver, so köstlich für das Fieber.**

**N**imm Safran, Cardobenedict, Wurk, Beerwurk, Gänbswurk,  
Natterwurk, Betonienwurk, Valtrianwurk, Teuffels Abbis,  
Mastix, Gaffer, Zitwer, Citronen-Schäller, Zimmet, Zimmet, Mus-  
catblühe, jedes 1. Loth, Diptam, Lorbeer, 2. Loth, Angelica, Pimper-  
nell, Meister, Wurken, Myrrhen, jedes 3. Loth, Aloës Epatica, Boli  
Armenæ, braun Zucker-Candel, jedes 6. Loth, Ruchel, Zucker 24. Loth,  
Süßholz 10. Loth, Tormentill 4. Loth, dieses alles zu Pulver gemacht,  
und dem Menschen, wann ihn das Fieber angreiffet, ein halbes Quintl  
schwer in Erdrauch, Wasser eingeben, ist oft probirt.

**N. 25.**

N. 25. Fieber-Pulver, allerley darmit zu vertreiben, sonderlich das vier-tägige.

**N**imm Pimpernell, Wurken, Tormentill, Wurken, Süßholz, Terra Sigillata der besten, rothe Myrrhen, Aloës, Imber, jedes 2. Loth, Saffran 1. Quintl Orientalischen, Mastix 3. Quintl, Zitwer 1. Loth, Kronäugel 3. Quintl, Citronen-Schallen, Saffer, jedes ein halb Loth, weissen Zucker, Candel 3. Loth, weissen Fein-Zucker 8. Loth, dieses alles vermischet, und zu Pulver gemacht; darvon gibt man ein Quintlein in einem guten Wein, wann das Fieber mit der Kälte kommt, kommt es aber mit der Hitz, so gibt mans mit Essig ein, ein Stund vor dem Fieber.

N. 26. Das grüne Pulver für allerley Kranckheiten und Pestilenz zu gebrancken.

**N**imm Myrrhen, Cubeben, Salve, Welschen Kümmel, Anis, grüne Cronabethbeer, Himmelbrand Wurken, Coriander, deutschen Kümmel, Lorbeer, Angelica, Pimpernell, Bollwurken, Weinkräuth, weissen Imber, Zitwer, Wurk, Kronäugel 2. Loth, Saffer 3. Quintl, weissen Zucker, Candel 3. Loth, dieses alles untereinander pulverisiret, und in einer Schachtel an einem warmen Ort behalten.

NB. Diese Wurken müssen unter sich gegraben werden: Dieses Pulver in Wein, Kauten, oder Cardobenedict, Wasser eingeben.

N. 27. Pulver zu Stärckung des Haupts.

**N**imm Lavendel-Blühe 7. Loth, Herckenfreud-Blühe 5. Loth, Ochsenzungen-Blühe 3. Loth, Eisenkraut-Blühe 1. Loth, Salve-Blühe 1. Quintl, dörr es, und stoß zu Pulver, mit Zucker vermengt, brauchts Morgens nüchtern.

N. 28. Pulver vor grosse Haupt-Schmerzen in größter Noth wo kein Schlaf vorhanden.

**N**imm Ambra, Bisam, jedes 30 Gran, roth und weisse Corallen, so praeparirt, Opium jedes ein halb Loth, Bilsen Saamen dritt halb Quintl, Species di Ambra, ein halb Loth, misch alles zu Pulver: Dieses Pulvers ein kleines Messerspiegel voll, in was man will eingeben.

N 2

N. 29.

ein hal  
ffer ein,  
die Ehr,

bröck

l müssen  
n, rothe  
Diptams  
ist, lin  
Hirsch  
zu Pul  
uß alles  
d etliche  
also zur  
der hat,  
id nug;  
n es alt  
denschen  
Wasser  
den, in

des ein  
rennten  
emacht.

swurk,  
Abbiß,  
t, Mu  
imper  
x. Boli  
Loth,  
macht,  
Quintl

. 25.

## N. 29. Pulver zur Reinigung des Haupt.

**N**imm Lavendel, Rosmarin, Blühe, Wohlgemuth, Nägel, und Kauten, Saamen, Cronabeth, Holz, Bisam, Umbra, weisse Nieß, Wurgen, Beiel, Wurgen, alles nach Gefallen, zu subtilen Pulver gemacht, dann immer ein wenig geschnupfft, es macht niessen, und reiniget das Haupt.

## N. 30. Pulver für die higige Kranckheit

**N**imm rothe Terra Sigillata, gebrenntes Hirschhorn, Brein, Zeltl, machs zu Pulver, jedes so viel man will, davon gibt man ein biß anderthalb Quintl, in einem kühlenden Wasser.

## N. 31. Das Herz = Pulver in allen Kranckheiten, ohne Sorgen, auch vor die Fraiß, Apostem, absonderlich in Blattern zu gebrauchen.

**N**imm rothe Corallen, Perl, Einhorn, Elendklau, Terra Sigillata, Krebs, Augen, Karpffensteinl, gebrenntes Hirschhorn, Hirsch Creuzl, Nichene Mistl, jedes ein halb Loth, geschöllte Bes tonien, Kern, weissen Rueb, Saamen, Agley, Saamen, lindene Roh sen, jedes ein Loth, diß alles zu Pulver gemacht, darunter etliche Blättl Gold gemischt, daß mans wohl sihet, den Rueb, Saamen muß man in einem Pfändl wohl rösten, und umrühren, daß die Bälz wegkommen, also daß solcher das Gewicht, abgeschöllter, wie oben vermeldt, habe. Von diesem Pulver gibt man anderthalb Quintl, auch mehr und we niger, nachdem die Persohn starck, alt oder jung ist.

## N. 32. Pulver denen Kindern vor die Hig.

**S**chneide ein weiches Hirschhorn, Geweich zu kleinen Stucken, thue selbe in einen gläsern Brennzeug, brenns kühl aus, gieß das Was ser wieder darüber, und so lang nach einander, biß kein Wasser bleibt, laß nach und nach eintrüeknen, den Kolben muß man mit einem blinden Helm zu machen, daß nichts ausrauchet, und in warmen Sand stellen, daß das Wasser alles in die Species eintrüeknet, darnach wann es trucken genug, machs zu subtilen Pulver, davon einem 3. Kreuzer schwer außs höchst eingeben, für gewachsene Leut kan mans in Mal vaster, so 2. Finger hoch darüber gehet, auf diesen Fall machen, ein Tag einweichen, und darnach eingeben, wie oben siehet.

N. 33.

N. 33. Pulver für die böse und dürre Husten.

**M**imm Salve, Isop, Lungkraut, jedes 1. Hand voll, Calmus, Zimber, Zitwer, Süßholz, Anis, Fenichl, Steinwürzl, jedes 1. Loth, Zucker-Candel / so viel als der obigen allen, zu Pulver gemacht, Morgens frühe truckener ein kleines Löffel voll eingenommen.

N. 34. Pulver vor das Hinfallen.

**M**an nimmt einen ganken Todten-Kopff, Aichene Mistl die mittlere Rinden 2. Hand voll, ein ganze lebendig Schildkrot, einen lebendigen grossen Sau-Igel, 2. lebendige Schär, lindene Kohlen 2. Hand voll, ein Nach-Geburt, so von einem Knäbl ist, die Schildkrot, Schär, und Igel sollen lebendig in einem vermachten Hasen verbrennt werden, ingleichen die andern Sachen eben zu Kohlen verbrennt, und muß alles im abnehmenden Mond geschehen, hernach stoff man alles zu einem Pulver untereinander.

Der Gebrauch ist:

**M**an nimmt es zwischen dem letzten Viertel und Neumond, erstlich 3. Tag nacheinander, allzeit 1. Quintl, wann es möglich, soll mans in Ros-Faim einnehmen, in Mangel dessen, kan es in Betoniens oder in einen andern Fraiß-Wasser eingenommen werden, den vierdten Tag soll der Patient purgieren, den sechsten Tag soll er Aderlassen die Median am linken Arm, das andere Monat soll es obgemeldter massen gebraucht werden, und die Median auf den rechten Arm lassen, das dritte Monat wird es wie vor gebraucht, und laß zur Ader die Haupt-Ader auf dem linken Fuß, das vierdte Monath auf dem rechten Fuß die Haupt-Ader. Solcher Patient muß sich das ganze Jahr vor Wein, Brandwein, Salat, Krän, Senff, schweinenen Fleisch, Käß, und Milch hüten.

N. 35. Ein gutes Pulver / wann einem ein twinniger Hund beißet.

**M**imm Ehrenpreis, Rauten, Eisenkraut, breiten Wegrich, Enzian, sammle die Kräuter, wann sie in der Blühe seynd, dörre sie am Schatten, und nicht an der Sonnen, eines so viel als des andern, machs zu subtilen Pulver, und behalts zum Gebrauch, wie folgt: So ein Mensch gebissen wird, soll man von Stund an einer guten Hasel-Nuß groß in einem Löffel voll Wein oder Wasser eingeben, und fünf Stund darauf nüchtern bleiben, dieses muß man drey mahl, nachdem 5.

Stund vorüber, wieder repetiren, man kans auch jungen Kindern ein-  
geben, aber weniger als denen alten; Item dem Rindvieh, oder Hund,  
der gebissen worden, soll man einer Baum: Nuß groß eingeben.

**N. 36. Pulver vor alle regierende Kranckheiten, sie  
greiffen den Menschen mit Hiß oder Kälte an.**

**E**rstlich nimm Gaffer 1. Quintl, Imber 2. Quintl, Tormentill:  
Wurz, weiß Diptam, Angelica, Pimpernell, Wurz, jedes 2.  
Loth, Citronen: Schäller, Saurampffer: Saamen, jedes 2. Quintl,  
gelben Agstein, gebrenntes Hirschhorn, rothe Corallen, jedes ein hal-  
bes Quintl, Boli Armenæ 4. Loth, Fein: Zucker 6. Loth, diese Stuck  
mach alle zu subtilen Pulver, misch wohl untereinander, wan nun je-  
mand Kranck wird, es seye mit Hiß oder Kält, so gieb ihm dieses Pulvers  
eines Ducaten schwer in gesottenen Kitten, Safft, oder Weinrautens  
Wasser ein, decke ihn warm zu, daß er wohl schwiget.

**N. 37. Pulver, wann mehr Hiß als Kälte ist.**

**M**an nehme Schwefel: Blühe, rothe Myrrhen, Braunzeltl, jedes 2.  
Loth, Gaffer 2. Quintl, vermisch zusammen zu einem Pulver, das  
von 1. Quintl auf einmahl eingeben in frischen Wasser.

**N. 38. Pulver für die Ungarische Kranckheit,  
und Braun.**

**N**imm eine halbe Nußschallen voll Braunzeltl, Zimmet anderthalb  
Nußschallen voll, Imber eine halbe Nußschallen voll, pulverisire  
alles klein. Dem, der die Braun, oder Ungarische Kranckheit hat, einem  
gewachsenen Menschen ein Nußschalen voll, einem Kind halb so viel, in  
3. Eßffel voll frischen Wasser abgerührt und eingeben.

**N. 39. Pulver für alle Zufäll der Kinder.**

**N**imm Merken: Häsel, die noch nicht essen, den Lupp aus dem Ma-  
gen aus drey oder vieren in ein Schüssel gethan, dann grau: ro-  
thes Edelgestein, Liberanten, Hyacinthen, schwarz Fraiß: Pul-  
ver jedes 1. Quintl, rühr es unter die Lupp, in einem sauber ausge-  
buckten Hüner: Kropff, darein thue es alles, binde es zusammen, dörre  
es im Ofen, buge das Häutl hinweg, und mache es zu Pulver, ist  
sehr fürtrefflich in allen Zufällen der Kinder, außs höchste 3. Kreuzer  
schwer eingeben.

**N. 40.**

N. 40. Pulver, zu Erfrischung der Lungen.

**E**stlich weissen und braunen Zucker: Candel, jedes 4. Loth, Schwefel: Blühe 1. Loth, Gold: Myrrhen 1. Quintl, alles zu Pulver gemacht, und gebraucht, wie folget: Dessen soll man alle Tag ein Eyr, Löffel voll truckener nehmen, es eröffnet die Lungen, und Kröpf: Aederlein.

N. 41. Pulver vor die Lungenfucht.

**N**imm Schwefel: Blühe, präparirten Weinstein, des Schwefels ein Loth, des Weinstein, Florentinische Beiel: Wurz, jedes ein Quintl, weissen Zucker: Candel dritthalb Loth, alles zu Pulver gemacht, alsdann oft gebraucht.

N. 42. Pulver des Lebens.

**W**elches sonderlich einen guten Magen macht, verzehret den Schleim, daraus die Stein und Sand wachsen, ist gut für den Schwindel, stärket die Gedächtnuß, reiniget das Geblüt, und verhütet alle Fieber.

Nimm Zimmet, Immer, Muscatnuß, Muscatblühe, Nägl, Galgant, Cubeben, weissen Weyrauch, Süßholz, Weinrauten, Salve: Saamen, Pimpernell, Wurzgen, Sennes: Blätter, Anis, Kümmel, Fenchl, jedes ein Loth, diese 3. letzte Stuck muß man in einen gar guten Wein: Essig 24. Stund baiken, alsdann den Essig wieder darvon seyhen, und neben den andern Stucken dörren, und zu Pulver machen, darunter muß man noch so viel, als die andern Stuck alle wägen, weissen Zucker: Candel gepulvert mengen, davon muß man Abends, wann man isst und trincket, und schlaffen gehet, so viel nehmen, was man zwischen 3. Fingern fassen kan, also truckener, dieses muß man ein ganzes Viertel Jahr continui: ren, man mag auch sonst, wann man sich übel befindet, gebrauchen.

N. 43. Das Marggrafen: Pulver zu machen.

**E**chene Mistl ein halb Quintl, Betonien, Wurz ein Quintl, rothe und weisse Corallen, gebrenntes Hirschhorn, Einhorn, jedes ein halb Quintl, präparirte Perlein, Granaten, Smagrad, Rubin, Saphier, Hyacinth, jedes ein Scrupel, alles präparirt, weisse Beiel: Wurzgen, Terra Sigillata, weissen Agstein, jedes ein Quintl, Canaris Zucker 3. Loth, 9 Blätl gutes Gold, solches zu Pulver gemacht, und durcheinander gemischt, für die Fraiß, einem Gewachsenen ein halb Quintl einzugeben.

N. 44.

eins  
ind,

sie

till  
3 2.  
ntl,  
hal  
tuck  
1 je  
vers  
tens

8 2.  
das

alb  
sire  
em  
in

das  
ros  
uls  
ges  
re  
ist  
jer

0.

### N. 44. Die rechte Beschreibung des Marg- grafen-Pulvers.

**M**an nimmt Beronien-Wurgen, das Männl, im abnehmenden Mond, im Frühling, ehe der Stängel auswachse, gegraben, ein Loth, Lichene Mistl, klein, gefeiltes Elendklaub, gefeiltes Helffenbein, und klein, gefeiltes Hirschhorn, oder aber Einhorn, welches noch besser, gebrentes Helffenbein, in der Apothecken Spondium genant, praeparirte schöne Corallen, praeparirte weiße Corallen, praeparirte Perlen, jedes am Gewicht ein Quintl, Gold-Blätl an der Zahl 20. hieraus mache man ein Pulver, und nach der Vernunft eingeben, wohl untereinander gemischt, das ist für die Graiß.

### N. 45. Pulver/ so gar löstlich vor den Magen, und für allerley Kranckheiten desselben.

**L**östlich nimm Senes-Blätter 6. Loth, weißen Zimber 2. Loth, Zimet 4. Loth, Süßholz 1. Loth, Anis, Rhabarbara, jedes 1. Loth, fein Zucker 8. Loth, Nägl 1. Quintl, Galgant auch so viel, pulverisire alles klein, von diesem Pulver 2. Löffel voll genommen, und zwey Stund darauf gefasset, dienet für den geschwollenen und erkalteten Magen, purgirt lind, ist gut für die Ruhr und Pestilenz, auch zu der Brust, macht Auswerffen, reiniget den Athem, Lungen, Leber, Lendenwehe, und Sand, macht wohl harnen.

### N. 46. Pulver vor einen verderbten Magen vom Schleim, Gelbsucht, oder Catharr.

**M**an nimmt Aaron-Wurzel 4. Loth, das wird also gemacht, wasche selbe, darnach die Rinden sauber abgezogen, zerschneid es scheidlich, legs in ein Wein, laß weichen, hernach abgießen, und wieder in den Wein, also 3. mahl, darnach 2. mahl in Essig, wann es geschehen, so ist sie corrigirt, dann nimm ferner Galgant 3. Loth, Calmus anderthalb Loth, Zitwer, weißen Zimber, jedes ein halb Loth, braune Münzen 1. Hand voll, pulverisire alles klein: darvon nimm Morgens und Abends in allen Speisen nach Belieben, benimmt auch alle Fieber, Grimmen und Catharrische Flüs, auch kalte Hauptwehe.

### N. 47. Löstlich Pulver für die Mundfäul und Zitrach.

**L**östlich nimm Muscatnuß 8. Loth, Hechten Zahn, Ayrschallen, gebrennten Alaun, Braunzeltl, Ruchel, Zucker, jedes ein Quintl, 10. weiß

10. weiße Zimbeer, Zähnen, Zitwer ein halb Quintl, alles zu Pulver gemacht, damit ein Lüchl, so in Braunellen Wasser angefeucht, um den Finger gelegt, und in das Pulver getunct, das Zahn, Fleisch damit gerieben, daßes blüetet, hernach den Mund mit frischen Brunnen, Wasser etliche mahl ausgeschwemmet, vor den Zitrach aber, mit Hönig und Weinslein, Del, zu einem Sälbel gemacht, und übergestrichen.

N. 48. Ein gutes Pulver vor die Mundfäul, daß man glaubt, es seye der Scharbock.

**M**an nimmt braune Mungen, Agley, jedes 4. Loth, Muscatnuß und Myrrhen, jedes 8. Loth, und ein halbes Loth Hechten-Zahn, ein Loth und ein Quintl gebrennten Allaun, mach alles zu Pulver, und misch es untereinander, so ist es fertig. Wann die Mundfäul so starck überhand genommen, daß es ein Scharbock ist, soll man diß Pulver in Hönig vermischen, und warm machen, mit dem Finger das Zahnfleisch und Gaumen darmit gerieben, alsdann ausschmeiffen und speisen, mit Lavendl- und Salve- Wasser das Maul waschen.

N. 49. Pulver für die Pestilenz, auch denen schwangern Frauen zu gebrauchen.

**M**ann Himmelbrand, Wurken, Coriander, breite Salve, Blätter, Cardobenedict, Kümel, Cronabethbeer, Anis, Gaffer, Lorbeer, jedes 1. Loth, weissen Zucker, Candi 3. Loth, Zimber 2. Loth, dieses alles zu Pulver bereit, darvon alle Morgen, was man zwischen 2. Fingern fassen kan, eingeben, der es einnimmt, ist 24. Stund sicher vor der Kranckheit, einer gewachsenen Persohn eines Ducaten schwer, einer schwachen weniger.

N. 50. Pulver zum purgieren.

**M**an nimmt Jalappa 3. Loth, Senet, Blätter 2. Loth, Rhabarbara 1. halb Loth, praeparirten Weinstein ein Loth, Fenchl, Saamen, Zinnet, jedes ein Quintl, des schönsten Zucker 5. Loth, diese Species gestossen und gefähet, darnach wohl durcheinander gemischt, von diesem Pulver einer gewachsenen Persohn ein Quintl in einer ungesalzenen Fleisch, Suppen Morgens frühe eingeben, einem jüngern halben Theil.

N. 51. Pulver für die rotthe Ruhr.

**M**an nimmt gebrennt Hirschhorn, Muscatnuß, Schlesische oder Böhmische Terra Sigillata, Krebs, Augen, jedes 1. halb Quintl,

den  
ein  
ffens  
noch  
nt,  
tirte  
20.  
oohl  
  
nd  
  
im  
th,  
lve  
vey  
nas  
ust,  
ind  
  
1  
  
che  
ib,  
der  
he  
us  
me  
ns  
r,  
  
es  
tl,  
is

zu Pulver gemacht, davon täglich offtmahls ein oder zwey Messerspiß voll in gekochten Reiß oder Gersten, oder in einer Suppen, gewachten Brod eingeben, darneben um den Nabel mit Muscatnuß, Oel gerieben.

N. 52. Pulver vor die Ruhr.

**N**imm Tormentill, Ratter, Wurken, gebremt Hirschhorn, eines so viel als des andern, mach es zu Pulver, in tauglichen ausgebrenten Wässern eingeben.

N. 53. Pulver vor die rothe Ruhr.

**N**imm Hollerbeer: Saft, und waikes Mehl, daraus mach einen Saig, und aus selbigen mittelmäßige Blätt, bach es in Ofen, bis ganz hart werden, jedoch nicht verbrennt, mach es zu Mehl, dann mit dem Saft wiederum zu einem Saig, bach es wie vor, und das zum vierdtenmahl, pulver es ganz klein, und so viel Muscatnuß darzu; dieses Pulvers ein Quintl in einem lehnem Aly eingeben, es hilft gar bald.

N. 54. Pulver für den Sand.

**M**an nimmt von einem zugemachten Schnecken obenauf das Blätt, stoß es, und so viel Krebs: Augen, die Kern von Hertschebötchen, Holler: Blühe, oder Erdbeer: Wasser eingeben.

N. 55. Das gute Sand: Pulver.

**E**nstlich nimm Fenchl: Kraut oder Samen, Petersil, Kettich, Anis: Saamen, Welfhen Rümel, Cardamömel, Muscat: Blühe, Kespel: Kern, jedes 1. Loth, Pfersich: Kerner samt der Schalen Steinbrech: Saamen, jedes 2. Loth, gebrennte Hechten: Zähn, Krebs: Augen, Hertschebötchen: Kern, jedes ein halb Loth, dieses alles mach zu Pulver, davon nimm alle Monat, wann der Mond ein Tag neu ist, nüchtern 1. Quintl truckner, und faste 3. Stund darauf, es zer mahlet den Stein in der Blatter, und treibt ihn gemach ohne Schmerzen hinweg, wer es aber truckner nicht nehmen mag, der nehme es in einer Fleisch: Suppen, oder Wein.

Dieses Pulver hat vielen Leuten geholffen. die grosse Schmerzen gelitten haben, also daß man oft vermeynte, sie werden daran sterben müssen, so bald sie aber das Pulver gebraucht, haben sie keinen Sand oder Stein bis in ihren Tod geklagt, deren man auch etliche nach ihrem Tod aufgeschnitten, und keinen Sand oder dergleichen in ihnen gefunden.

N. 56.

N. 56. Pulver für das Stechen.

**S** Echten, und wilde Schwein-Zahn, von jeden 1. Messerspiß, von Klapper-Rosen 2. Messerspiß voll, vom Anfang alle 3. Stund in Frauen-Distel, oder Cardobenedict-Wasser, auf die Letzte des Tags nur 2. mahl eingenommen.

N. 57. Ein anders Pulver für das Stechen.

**N**imm Hechten-Zahn, Hechten-Augen, Hechten-Creuz, Krebs-Augen, Karpffen-Stein, Haasensprung, Frauen-Distel, Saamen, und nimm die Wurken, die heissen Monstra, das seynd die hochstehende Distl, es wird eines jeden gleich genommen; Wann jemand das Stechen ankommt, oder hat, dem soll man diß Pulver in Röhl; oder Frauen-Distel-Wasser eingeben, von ein halben biß 1. Quintl.

N. 58. Pulver für den Stein, alten, jung- und schwangern Frauen zu gebrauchen.

**W** An nimmt Erdbeer-Kraut mit samt der Wurken, Steinbrech-Kraut mit samt der Wurken, jedes 2. Loth, Petersil-Saamen, Meer-Hirschen, jedes 1. Loth, alles zu kleinen Pulver gemacht. Wann ein Mensch das Pulver 4. mahl im Jahr einnimmt, so ist er versichert, daß ihm kein Stein; noch Sand-Schmerken macht, dann es zer-mahlet ihn so klein, daß er ohne Empfindung weggehet, wann aber einer mit dem Stechen in der Seiten hart behaft ist, der nehme 3. Tag nach einander zu Morgens 2. Stund vor dem Essen, und zu Abends wieder: wann man es einnimmt, muß man 2. Stund darauf liegen.

N. 59. Universal-Pulver für alle Zustand.

**W** An nimmt den langen grauen Pfeffer ein halb Pfund, Eöllnische schöne weiße Kreiden drey Viertel Pfund, solche Stück zu gar subtilen Pulver gemacht, und misch es wohl untereinander, von diesem gibt man einer Persohn 10. Gran, auch 12. nach Beschaffenheit der Natur, den Kindern, so unter 7. Jahren 4. 5. 6. 7. Gran, man gibt es 3. mahl ein, allezeit den anderten Tag, und darauf 2. Stund gefast, und denselben Tag kein Kraut noch Milch gegessen, und kan man es einnehmen in was man will, aber allezeit in der Mächter, man kan es auch denen Sechswochen-Kindern, ingleichen denen Kindelbetherinnen und schwangern Frauen geben, es balsamirt den ganzen Leib des Menschen zur Gesundheit, stärckt, reiniget das Geblüt, verhüt vor Pestilenz, und allen natürlichen Gift, in die 10. biß 30. Jahr, macht alles Gift ohne Ges-

spiß  
hten  
ben.  
  
s so  
anns  
  
ner  
biß  
ann  
um  
eses  
  
ft,  
en,  
  
ch,  
at:  
der  
hn,  
les  
tag  
er  
jen  
rer  
  
en  
er  
od  
5.

schwellung in dem menschlichen Leib, wie der Tode im Grab abstehen, versichert vor böser Lust, und andern unterschiedlichen schweren Krankheiten, ist an vielen Orten mit grossen Nutzen probirt worden; dem Vieh kan man es ebenfals brauchen, absonderlich wann man glaubt, daß sie etwas giftiges auf der Wayd, oder im Futter bekommen haben.

### N. 60. Pulver vor die Würm im Leib.

**G**ebrenntes Hirschhorn, Eber-Wurzen, Worm-Saamen, jedes 2. Loth, dieses alles zu Pulver gemacht, giebs nach Geduncken in was du wilst in die Rüchter, laß 2. oder 3. Stund darauf fasten. Ist gewiß bewährt, und habe ohne Zahl damit geholffen.

### N. 61. Pulver die Zeit zu treiben.

**M**an nimmt Lorbeer, die frische und rein gescheltt seyn, steckts in ein rockenen Teig, daß man keine siehet, daß eine die andere nicht anrührt, laß mit anderen Brod backen, wann es gebacken, klaub die Lorbeer aus dem Brod, daß kein Brosen daran hangt, dörr die, dann nimm Pimpernell-Wurzen ohne Kern, 4. Loth, Zitwer, Pomeranzen-Schalen, jedes ein Loth, Saffran ein halb Loth, rothe Myrrhen ein Quintl, diese Stuck alle zu subtilen Pulver gemacht, wer daran Mangel hat, Abends und Morgens so viel als man auf ein Groschen halten kan, in Bier, oder Suppen eingenommen, ein Kindbetherin aber nehme das in Rittersporn-Wasser ein, das bringt die Zeit, wehret dem Reissen und Aufblähen.

### N. 62. Pulver für die brandige Zähn.

**E**n Brod von Gersten-Mehl in einem Ofen backen, bis es ganz braun wird, daß man es zu Pulver stossen kan, dessen nimm 4. Loth, Hirschhorn 2. Loth, rothe Corallen 1. Loth, Mastix ein halbes Loth, mache alles zu Pulver.

### N. 63. Pulver für die Zähn.

**M**an nimmt Salve- und Ugly-Blätter, Cardobenedict-Kraut, jedes ein halb Loth, rothe Myrrhen anderthalb Quintl, Mastix, Weyhrauch, jedes ein Quintl, gebrennten Allaun, schöne weiße Beiel-Wurz, jedes dritthalb Quintl, zu einem subtilen Pulver gemacht.

N. 64.

## N. 64. Pulver zum Zähn puzen.

**M**an muß nehmen ein Pfund rockenes Brod, und muß durch und durch gebrennt werden, glüend wie die Kohlen, hernach gar sauber aus dem Feuer genommen, daß kein Aschen daran bleibt, und selbiges auf ein saubers Eisen, oder Stein legen, daß es kalt wird, hernach so klein, als es möglich, gestossen, man muß auch nehmen, eine grosse Hand voll Salve Blätter, eine Hand voll Löffel-Kraut, beide gestrücknet, und wohl gestossen, 2. Loth Weinstein, auch ein halb Loth Perl-Samen, ein halb Loth rothe Corallen, den vierdten Theil von einer Muscatnuß gerieben, das übrige alles verpulverisirt, und zusammen vermischet, und man muß es alle Tag brauchen.

## N. 65. Pulver zu Verhütung früher Niederkunfft.

**A**ffernes-Kern ein Loth, rothen Sandel ein halb Loth, rässe Gewürz-Nägelt 20 Gran, Muscatnuß, 20 Gran, Tormentill-Wurken 10. Gran, Orientalische Perl, rothe Corallen, weisse Corallen, jedes 20. Gran, aber diese 3. Stück praeparirter, alle diese Stück stoff gang klein, und durch ein Schleyers Sieb gefähet, alsdann misch darunter 12. Blät Gold, und 3. Loth gefäheten weissen Zucker-Candel, zu einem Pulver; Von diesem Pulver soll eine schwangere Frau, wann sie erschriekt, oder sonst sich übel auf befindet, einen starcken Messerspiß voll auf einen Schnittel Wein und Brod, oder in sonst tauglichen Wasser oder Suppen einnehmen.

## N. 66. Ein köstliches Pulver / zu vielerley Sachen gut zu gebrauchen.

**M**an nimmt Muscatblühe, Zitwer, Alant-Wurken, präparirtes Hirschhorn, Süßholz, Cronabethbeer, jedes 1. Loth, weissen Zimber, Zimet, Galgant, Nägelein, Salve, Hirsch-Zungen, Ehrenspreis, Cardobenedict, jedes ein halb Loth, Anis, Fenchl, Kümel, Petersil-Saamen, Nessel-Saamen, jedes 3. Quintl, Cubeben, Cardamömel, jedes dritthalb Quintl, präparirten Weinstein anderthalb Loth, Senet-Blätter, 6. Loth, Rhabarbara 3. Quintl, Fuchs-Lungen 2. Loth, Gens-Wurken 2. Loth, Gens-Kugel 1. Loth, weissen Zucker-Candel 8. Loth, Fein-Gold 20. Blätter. Dieses alles mit einander zu reinen subtilen Pulver gestossen, und alles miteinander wohl vermischet also ist es fertig. Das Gold aber thut man gang auf die Letzte darzu, und vermischet es darmit.

NB. Dieses Pulver dienet zu dem Haupt, Schwindel, und andern Haupt, Kranckheiten; Item vor den Magenwehe, und aufsteigen des selben, macht ein frisches Hirn, stärcket das Herz, die Lungen und Leber, behaltts bey der Gesundheit, reiniget das Nils und die Blasen, treibet den Schleim aus dem Hals, machet lind auf der Brust, treibt auch den Stein, ist auch gut für das Fieber, erkläret das Gesicht, macht eine gute Farb, es stärcket die Sinn, und reiniget die Gedärm, hält den Menschen bey offenen Leib; In Summa, dieses Pulver ist nicht genugsam zu loben, versuch es ein Viertl Jahr nacheinander, so wirst du Wunder von diesem Pulver sehen und empfinden. Von diesem Pulver nimmt man des Morgens nüchter, und auf die Nacht drey oder vier Messerspiß voll truckner, in einem Wein, oder wie man will.

## Allerley Rauch zu machen.

### N. 1. Apostem = Rauch zu machen.

**E**stlich nimm durren Majoran, Coriander, Weyhrauch, Gewürz, Kägerl, Meister, Wurk, Mastix und Storax, weissen Magen, Anis, Speick, Lein-Saamen, Spanisch Pech, rothe Rosen und Lavendl-Blühe, jedes 1. Loth, gelben Agstein 1. Quintl, die Rosen samt den Speick, Lavendl und Majoran müssen mit der Scheer klein zerschnitten werden, das übrige groblecht zerstoßen, alles zusammen vermischt, dieser Rauch ist bewährt vor die Apostem, oder sonst Kopffwehe, daß man durch ein Trichter in die Ohren und Nasenlöcher rauche.

### N. 2. Rauch für die böse Luft.

**R**onabethbeer 4. Hand voll, Weinrauten, Allant, Wurken, Birckene Rinden von Bäumen, Seegen, Baum, Gabel, Kraut, Bockshorn, jedes 2. Hand voll, Aichenes Laub 8. Loth, Gold, Myrrhen 4. Loth, mache alles zu groben Pulver, berauche 2. mahl des Tags die Zimmer darmit, wo du auß, und eingehest.

### N. 3. Rauch, das Bürtl zu befördern.

**N**imm durre rothe Biesen, weissen Agstein, Hüner, Federn, klein geschnitten, Hueff, Schnittel von Pferden, rauche die Frau darmit, daß ihr der Rauch in Leib gehet.

### N. 4.

N. 4. Rauch vor die Blattern.

**W**eister, Wurk klein geschnitten, gelben Agstein groblecht gestossen, eines so viel als des andern. Wann Blattern, Flecken, oder dergleichen regieren, soll man bey denen Kindern damit rauchen, auch die Leut, wann sie aus der Kirche kommen, ehe sie zu denen Kindern gehen, wohl damit rauchen, so tragt man den Kindern nicht leicht was zu.

N. 5. Rauch vor die Cathärr.

**S**torax 4. Quintl, Spanisch Pech, Mastix, Weyrauch, jedes drey Quintl, Heiligen Geists Saamen, Ruchel Zucker, jedes 2. Quintl, dieses alles groblecht zerstoffen, und wohl untereinander vermischet, behalt ihm zum Gebrauch auf. Probatum.

N. 6. Rauch vor den Leib = Darm.

**E**rperntin, schwarzen Weyrauch, schwarzen Agstein, Spenbling Kern, eines jedwedern ein Quintl, rauche Tücher an, und lege sie vor den Leib.

N. 7. Rauch in grossen Durchbrüchen, oder wilden Wehe, wie auch in dem Blut = Fluß zu gebrauchen.

**O**riander 1. Loth, Kümel, Fenchl, Mastix, jedes 1. Quintl, Schölller von Weinraiffen ein Hand voll, schneide die Schölller klein, das andere groblecht zerstoffen, mit diesem solle die Frau des Tags drey mahl geraucht werden, und ein warm angerauchtes Tuch über den Bauch, und eines über den Leib legen.

N. 8. Fluß = Rauch.

**W**aldrauchen, Mastix, Weyrauch, Storax, roth gebörte Rosen, von jeden ein halb Loth, weissen Agstein 1. Quintl, stof zu einem groblechten Pulver, die Rosen aber werden klein zerschnitten, dann zusammen gemischt, so ist es fertig.

N. 9. Ein andererer Fluß = Rauchen.

**S**torax, Weyrauch, rothe Rosen Blätter, Lavendel, Blühe, gelben Beiel, blauen wilden Rittersporn, Meer = Hirsen, jedes ein Loth, Benzoe, Ochsenzungen und Boragen Blühe, jedes ein halb Loth, Mastix, Myrrhen, weissen und gelben Agstein, jedes ein Quintl, groblecht gestossen, die Blühe klein geschnitten, untereinander vermischet.

N. 10.

idern  
des  
eber,  
reibet  
den  
e gu  
Nens  
sam  
nder  
mmt  
spitz

ürh  
jen,  
und  
amt  
mit  
hr,  
nan

dir  
ut,  
ld,  
des

ein  
as

4.

## N. 10. Geschwulst = Rauch.

**A** Esang, Myrrhen, Saffer, Weyhrauch, Allaun, guten und wilden Saffran, selbst, gewachsenen Hanff, und ein wenig Wald-Rauch, der anderen obigen jedes gleichviel, mache alles zu einem groblechten Pulver, demnach ein Tuch angeraucht, und über die Geschwulst gelegt. Probatum.

## N. 11. Ein anderer Geschwulst = Rauch.

**A** Stich = Kraut mit samt der Wurgen, Schöll = Kraut mit samt der Wurgen, Weysen, Nest, Wolffs = Kraut, Holler = Blühe, selbst, gewachsenen Hanff, eines so viel als des andern, alles zu groben Pulver gemacht.

## N. 12. Glieder = Rauch.

**S** Ohannes = Kraut, Betonien der wilden, Lavendel = Blühe, jedes was man zwischen 5. Fingern fassen kan, Rosmarin ein halbe Hand voll, Mastix, Weyhrauch, Storax, jedes 2. Quintl, alles groblecht zerstoßen und geschnitten zu einem Rauch.

## N. 13. Glieder = Rauch, so man Schmerzen hat.

**M** An nimmt Melissen, Frauen = Blätter, Käspappel = Blühe, welche man brechen muß, wann die Sonne schon ist untergangen, und in Schatten dörren, mach es zu groblechten Pulver: es wird von jedem gleich genommen, darnach, wo man Schmerzen in Gliedern hat, gebraucht, es hilft wohl.

## N. 14. Hals = Rauch, wann der Hals verschwollen, und man Löcher darinnen hat, so gewiß hilft.

**A** Plant = und Meister = Wurgen, die vor der Sonnen Aufgang gegrahen werden, jedes 3. Loth, weissen Weyhrauch anderthalb Loth, stoß alles klein, wer ihn brauchen will, der lasse einen neuen Ziegel glüend werden, und thue ein Messerspiß von diesem Rauch auf den Ziegel, und laß durch einen Trichter in den Hals gehen, wann dieses geschehen, sodann einen Löffel voll Essig auf den Ziegel gegossen, und den Dampf davon in den Hals empfangen, solches zwey oder drey mahl des Tags gethan. Hilfft gewiß.

N. 15.

N. 15. Rauch für die Harm = Wind.

**N**imm wilden Saffran, Marillen-Kern, Ringelblumen, Karpffen Blatter, eines so viel als des andern; mach es zu groblechten Pulver, und zum Gebrauch. Wann dann einem solche Schmer- ken kommen, muß man sich darmit rauchen, und warm, gerauchte Tücher über die Reyhen legen, man mag auch 2. bis 3. Messerspiß voll klein gepulvert von diesem nehmen.

N. 16. Rauch = Kerzen, so bewährt.

**G**elbes Wax ein Pfund, Myrrhen 2. Loth, Weyrauch 3. Loth, Speick anderthalb Loth, Affang, Hirschhorn, so zwischen unser Lieben Frauen-Lägen gesammelt, Heiligen Geist-Wurken, Pimpernell, Meisterwurken, Krebs-Augen, Saffran, jedes 1. Loth, Saffer ein halb Loth, Thimia, daß die Kerzen schwarz werden, 2. Loth, vermisch alles untereinander, und mach Kerzeln daraus, laß es an unser Lieben Frauen Lichtmess-Tag weyhen, so dann zum Gebrauch aufbehalten, ist gut für Afel, Wildnuß und Geschwulst, wie auch für alles Ungeseznetes, so auch ein Kindelbetherin brauchen soll. Probatum.

N. 17. Rauch vor die Kinder, wann sie aus dem Schlaff kommen.

**E**rstlich nimm eines Ey groß Saufoth, dörr es zu Pulver, weissen Magen 2. Löffelvoll, Affang ein Quintl, Weyrauch ein Loth, Mastix, Myrrhen, jedes ein halb Loth, wilden Saffran 1. Quintl, Saffer ein wenig, Johannes-Kraut, Nachtschatten, Monnschein-Kraut, selbst gewachsenen Hanff, eines so viel als des andern, ein wenig Schröckel, Distel; macht man den Rauch vor ein Knäbl, so ist es das Mändl, vor ein Mägdl, das Weibl, dann das Monnschein-Kraut ist zweyerley.

N 18. Mutter = Rauch.

**N**imm rotthe Rebhül-Federlein, Mutter-Muscatus, Mutter-Näg- gel, weiß- und gelben Agstein, Muscatblühe, jedes nach Gedun- cken, wilden Möhren-Saamen des meisten, dieses alles zu einem groblechten Pulver gemacht; rauche hernach den untern Leib 14. Tag, richtet die Mutter wiederum an ihr Ort, ist bewährt und gut.

P

N. 19.

wilt  
Salb-  
nem  
Ges

amt  
sche,  
s zu

was  
and  
rob

che  
und  
von  
hat,

en,

ras  
th,  
gel  
den  
ge-  
den  
des

5.

## N. 19. Rauch vor die Mutter.

**M**An nimmt alte Schuh, Sohlen, Schneids klein, Harlinsath, wilden Möhren Saamen, ein wenig rothe Myrrhen, Agstein, Mastix, und Wohlgemuth, alles zu einem Rauch bereitet, und von unten auf gerauchet.

## N. 20. Ein guter Rauch vor die Pestilenz.

**C**oronabethbeer, Weinrauten, Allant, Birckene Rinden die mitere, Seegenbaum, Bockshorn, Roshueff, jedes 2. Hand voll, Nisches Laub 1. Hand voll, rothe Myrrhen 4. Loth Schwefel 1. Loth, dieses alles untereinander groblecht zu einem Rauch geschnitten, oder gestossen, wann die giftige Kranckheit regieret / soll man fleissig darmit im Hauf rauchen.

## N. 21. Pest-Rauch.

**M**An nimmt Weinrauten, Wermuth Sonnabend, Gürtl, und Cronabethbeer, eines so viel, als des andern, gepulvert, und untereinander gemischt.

## N. 22. Rauch, welcher in Podagra-Schmerzen zu gebrauchen.

**M**An nimmt Johanneskraut Blühe, Betonien der wilden, Lavendel Blühe, jedes 1. Quintl, Feld Cypressenkraut 2. Hand voll, Mastix, Weyrauch, Myrrhen, jedes 2. Quintl, alles groblecht zerstoßen und zerschnitten, und zum Gebrauch aufhebet.

## N. 23. Rauch vor den Rothlauff.

**M**An nimmt Weinkräutl Saamen, Gewürz Nāgel, Mastix, Weyrauch, guten Saffran, Poley, Seegenbaum, Heydenbrein, rothe Myrrhen, eines jeden gleich viel, darnach nimmt man ein Holz von einer Fisch Wannen, und schneidets klein, die andere Sachen groblecht zerschnitten, von dem Holz muß man aber noch einmahl so viel, als der andern Sachen nehmen, vermisch wohl untereinander, dann ein Tuch wohl angetaucht, und übergelegt.

## N. 24. Ein anderer Rauch dafür.

**M**Im Efels Haar, Haydenbrein, Habern, blauen Rittersporn, eines so viel als des andern, und damit berauchet.

N. 25.

N. 25. Rauch vor das Verschreyen.

**E**stlich nimm Weyrach, Myrrhen, Gummi Ladanum, jedes ein Loth, Paradyß-Holz, Eybisch, Wurzen, jedes ein halb Loth, Nägel, Zimmet, jedes anderthalb Loth, mache alles zusammen zu einem groblechten Pulver, und das Laingemand damit geraucht.

N. 26. Bergicht-Rauch.

**M**an nimmt Betonien, Pogen, wilden Saffran, Bergicht-Kraut, Fuspier-Kraut, Huesflattig-Blühe, Kam-Kraut, Haber-Nessel, Waldrauch, alles groblecht zerstoßen und geschnitten, dann untereinander vermischt.

N. 27. Wind-Rauch.

**M**an nimmt Ringel-Blumen, rothe Nägerl, ein wenig Kümmel, die weiße Rinden von wenig Bässen, Raiffen, Wind-Wax, Lorbeer-Schäller, Zwifel-Schäller, alles zusammen vermischt, so ist er gerecht.

N. 28. Rauch vor die wilden Wehe.

**E**n wenig Zwifel-Schäller, wilden Hanff, Kümmel, auch jedes ein wenig, vermischt untereinander, dann die schwangere Frauen ein wenig darmit geraucht, also daß sie darüber stehen, dann ein Tuch warm geraucht, und über den Leib gelegt es hilft.

N. 29. Zwang und Durchbruch-Rauch.

**M**an nehme Terpentin, darunter mische Habern, und klein zerschnittenes Holz, so unter den Wein-Bässern ligt, eines so viel als des andern, darmit rauche den hintern Leib des Fuhs 2. mahl, wann es vonnöthen thut, ist auch absonderlich vor das Vieh und Kälber in derleichen Zustand gut zu gebrauchen, Mastix und Terpentin ist in dergleichen Zustand auch zu gebrauchen.

N. 30. Rauch vor den Zwang und Durchbruch.

**M**an nimmt Edel-Chamillen, Mastix, Calophonium, gelben Agstein, Himmelbrand, faulen härben Käß, jedes nach Geduncken, misch es durcheinander zu einem Rauch, rauche Tücher damit ab, und leg es vor den Leib, man kan auch ein Glütl unter den Leib mit dem Rauch halten, daß selbiger in den Leib gehen thut.

wil  
Ma  
nten  
  
mit  
voll,  
vesel  
hmit  
fleis  
  
und  
und  
  
n  
  
ben  
voll,  
echt  
  
ph  
the  
volk  
rob  
iel,  
ein  
  
rn,  
  
5.

**N. 31. Ein guter Rauch vor die Wind, die Mutter,  
und das Reissen.**

**R**orbeerfchäller, Ringel-Blumen, Kümel und Fenchl, jedes 2. Loth, Muscatblühe, Nebhül- Federl die rothen, und rothe Myrrhen, jedes ein Loth, Bibergeil ein halb Loth, stoß solches alles grob, lecht untereinander, oder schneid es klein, und vermisch zu einem Rauch untereinander. Wann ein Mensch an den Winden leydet, oder Reissen hat, soll man von diesem Rauch ein Tuch oder Rüsfelein damit anrauchen, und über den Bauch legen.

**N. 32. Ein guter Rauch vor die Fluß/ Catharr,  
und Apoftem.**

**R**othe Rosen-Blätter, Lavendlblühe, Spicanardiblühe, Rosmarin, Majoran, jedes ein Hand voll, Spanisch Vech, Storax, Ruchel-Zucker, weissen Weyhrauch, rohe rothe Corallen, jedes 2. Loth, gelben Agstein, Mastix, Leinsaamen, Heiligen Geist-Saamen, Meisterwurzel, dicke Chamillen, jedes 1. Loth, zerschneide und zerstoffe solches groblecht, 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 anrauchen, und sich damit streichen, oder umschlagen, oder wann ein Mensch einen Catharr im Kopff oder sonst im Kopff Schmerzen empfindet, oder sich eines Apoftem besorget, soll er ein Tuch, oder Hauben wohl anrauchen, und also aufsetzen, aber nicht warmer, dann dieses ist gar ungesund. Wann ein Apoftem im Kopff seyn solte, so mag man auch wohl von diesem Rauch auf ein kleines Glütlein legen, und einen Trachter an das Ohr halten, und das Glütlein mit dem Rauch unter den Trachter halten, damit der Rauch in das Ohr hinein gehen kan.

**N. 33. Rauch-Zeltl, Sommers-Zeit die Zimmer  
damit zu rauchen.**

**R**omm rothe frische Rosen 4 Hand voll, präparirten Coriander 6. Loth, des wohlriechenden Gummi, Betonia anderthalb Loth, Mastix 1. Loth, Lavendl ein halb Loth, Zucker 4 Loth, mach dieses alles, auffer der Rosen zu Pulver, darnach vermisch es unter den Zucker, und frische Rosen, stoß so lang, bis es wird wie ein Teig, mache runde, oder breite Zeltl daraus nach deinem Wohlgefallen, darnach bezrauche das Zimmer, es ist ein annehmlicher Rauch, welcher den Luft reizigt, auch das Gehirn, Herz und Lebens-Geist erwecket und stärckt.

N. 34.

## N. 34. Die guten Spanischen Pastillen zu machen.

**M**an nehme Spanisch Pech 4. Loth, Storax, Calamita 2. Loth, Gewürz: Nāgel 1. Loth, Bisam und Ambra jedes 20. Gran, Zibet 10. Gran, was kan gepulvert werden, zu Pulver gemacht, hernach nimm Fragant, waich ihn in einem frischen Brunnens Wasser ein, hernach druck ihn wohl aus durch ein Tuch, thue die Pulver und den Zibet darunter, stoß es wohl und lang durcheinander, bis sich der Teig fein arbeiten läßt, hernach formire Zettel, oder was du wilt, daraus, und laß bey dem Ofen trüeknen, also seynd sie fertig. Dieser ist ein lieblicher und wohlriechender Rauch in Zimmern zu gebrauchen, es können ihn aber nicht alle leyden.

## Allerhand Sachen zu præpariren und zu solviren.

## N. 1. Allerley Sals zu præpariren.

**M**ann Kräuter die wohl dürr seynd, brenns zu Aschen, thue den Aschen in ein Beck, gieß heiffes Wasser daran, und laß sieden, filtrir es durch ein Gieß: Papier, hernach in Kessel, laß gang einsieden, thue es hernach heraus in einen Schmelz: Tügel, setz es in das offene Feuer, und thue ein wenig Schwefel darzu, laß also abkühlen, nimm hernach den Tügel heraus, wanns abkühlt ist, und gieß wieder Wasser daran, thue es in einen Kolben, laß wieder verrauchten, wanns hernach gar verrauchet, und kühl ist, so thue es heraus, so ist es fertig; ist es nicht genug weiß, so gieß wieder ein warmes Wasser daran, und filtrir es wiederum durch, und laß wiederum verrauchten, so ist es fertig, und also macht man alle Sals.

## N. 2. Alle Sachen zu solviren und aufzulösen.

**G**leichwie man die Corallen auflöset, auf diese Weiß kan man auch alle Sachen auflösen, als Hechten: Zähn, Wildschwein: Zähn, Krebs: Augen, und dergleichen und wird auf folgende Weiß gemacht: Man nimmt Corallen, so viel man will, gieß guten distillirten Wein: Essig darüber, daß selber 4. Finger hoch darüber stehet, alsdann laß über Nacht an einem warmen Ort wohlvermacht stehen, laß dann durch ein Gieß: Papier lauffen, bis so lang, bis alles aufgelöst, und nichts als Fæces zuruck bleiben, in denselben Essig ein Spiritus Vitrioli hinein getropffet, so fallet das Magisterium zu Boden, gieß so dann

frisch Wasser auf die Materie, daß sie sich abfüßt, und wanns ein Weil gestanden ist, gießt mans gemacht ab, und wieder ein anders Wasser dar an, bis nicht mehr sauer ist, dann in einem Glas getrücknet, den Essig sauber abgeseihen, kan man denen Leuten in frischen Wasser abgegossen, zu trincken geben, so viel sie wollen, (in hitzigen Kranckheiten zu verstehen) Die Perlein löset man auf mit distillirten Essig, gleichwie die Corallen, darbey aber ist zu beobachten, daß man in ein Seidl des Essig 2. bis 3. Loth distillirten Grünspan-Geist gießen muß, so lösen sich die Perl desto besser auf, und wird das Magisterium viel schöner und weißer, nachdem ist zu procediren, gleichwie mit dem Corallen-Magisterio.

### N. 3. Wie man Sacharum Saturni, oder Bley-Zucker zurechten soll.

**M**an nimmt Bley-Aerzt, rothe Nennig, oder Silberglätt, gieße darauf einen starcken distillirten Wein-Essig, und lasse es in einer Wärme so lang stehen, biß der Essig alle Süße heraus gezogen, so dann durch ein Gieß-Papier lauffen lassen, und in einer Sand-Cas pellen bey linden Feuer, den Essig völlig davon abrauchen lassen, auf die Trückne, man kan 1. oder 2. mahl frisches Wasser nachgießen, damit der Geschmack von dem Essig sich verlieret, und wieder trücknen lassen, so bleibt der Bley-Zucker schön weiß in dem Glas.

### N. 4. Braun-Zeltl zu præpariren.

**M**an nehme Salitter 1. Pfund, lege denselben in einen Schmelz-Tügel, den setzt man ins Kohlfeuer, daß er zergethet, alsdann gestoffenen Schwefel darunter gemischt, wann der Schwefel aufhört zu brennen, mischt man darunter Sal Armoniacum, und saumt den unsaubern Saum herab, gieß in die Gewichtl, so seynd sie fertig, man kan über 1. Pfund nicht machen, und wann was am Schmelz-Tügel bleibt, zerlast mans im Feuer wider, und gießt es, wie oben gemeldt.

### N. 5. Coriander zu præpariren.

**W**liche diesen in Essig, und laß ihn 4. oder 5. Stund waichen, und hernach thut man ihn auf ein Siebel, und läst ihn trucken werden von sich selbst, oder in Wegrat-Wasser auch 4. oder 5. Stund waichen, und eben für sich selbst trücknen lassen, zum Stopffen muß man den nehmen, der mit dem breiten Wegrich-Wasser ist præpariret, um Purgieren aber, der mit Essig.

N. 6.

N. 6. Den Thuci zu præpariren.

Lege den Thuci in einen Schmelz: Tügel, wie er ist, setze ihn in das Feuer, und laß ihn glüend werden, lösche ihn in Rosenwasser etlich: mahl ab, zerreibe ihn auf das kleinste, gieß immer Rosenwasser darzu, daß es dicklet wird, alsdann laß es durch ein Trichterl auf das Papier fallen, wie grosse Tropffen, und trückne es, so ist es fertig.

N. 7. Die Edelgestein zu præpariren.

Die pretiosen Steiner, als Rubin, Smaragd, Hyacinth und Granaten, werden vorhero in einem Schmelz: Tügel gebrennt, so dann in einem Rosen: Wasser abgelöscht, getrücknet, nachdem in einem Mörtel zu Pulver gestossen, hernach erst auf einem Reibstein mit Rosen: Boragen, und dergleichen Herk: Stärckenden Wässern, subtiler abgerieben, auf das Papier tropfft, und trücknen lassen.

N. 8. Das Hirschhorn philosophicé zu præpariren.

Schneide das Hirschgestämb zu Stückel, thue es in einen Wasser: Krug, der groß ist, und mache den Deckel vest zu, daß kein Dampf heraus kan, hernach nimmt man Cardobenedict Erdrauch, Boragen, Ochsenzungen: Kraut waschts sauber, und hacht es, thut die Kräuter in einen Brandwein: Kessel, und gießet frisch Wasser darauf, daß es wohl suppet ist, und macht den Kessel zu, die Röhren vom Hut muß in den Krug gehen, wo das Hirschhorn ist, also muß der Krug auf der Seiten ein Loch haben, so viel, daß die Röhren hinein kan, und unter den Kessel, wo die Kräuter seynd, gibt man Feuer, daß er wacker siedet, so gehet der Dunst in das Hirschhorn, und wird mit der Weil ganz waich, muß acht geben, daß es nicht gar zu starck einsiedet, muß also Wasser nachgießen, wann man meint, daß die Kräuter nicht mehr kräftig seyn, so nimt man frische, und macht es wie zuvor, und so lang, bis das Hirschhorn gänzlich waich wird, daß es sich schneiden laßt, alsdann nimmt mans heraus, und schält die schwarzen Rinden herab, so ist es ganz weiß, laß es auf einer Reiter trücknen, so wirds wieder vest, stos, und gibts nach Gutduncken ein zum Schwitzen, ist besser als Edelgestein: Pulver, ich habß vielmahl den Leuten gebraucht, und grossen Effect gesehen, man gibts in aller Hitz, und Fiebern ein. Man kan auch ein Sulz neben dieser Præparirung haben, so macht man unten am Krug ein Loch, und setzt ein Geschirre unter, der Krug muß auf etwas stehen, so fließt das Wasser darein, das siedet man nacher in einem Beck ganz dick, wie ein Sulz, gießt man es nacher in

Weil  
dar  
sau  
n, zu  
hen)  
llen,  
is 3.  
desto  
dem  
  
en=  
  
ieße  
einer  
gen,  
Eas  
auf  
mie  
ten,  
  
elk:  
ge  
auf  
mt  
tig,  
Tü:  
c.  
  
ind  
den  
ind  
uß  
et,  
  
6.

in ein Schüssel, laß es trücker in einem warmen Ofen, und behalts, ist ein treffliche Herzkstärck in Fiebern, und dergleichen Kranckheiten, ein wenig in einer Suppen lassen zergehen, und eingenommen.

### N. 9. Meer = Zwifel zu præpariren.

**M**An nimmt frischen Meer = Zwifel, der nicht faul ist, von diesem pußt man die dürre Schallen hinweg, hernach schlägt man ihn in ein rockenen Zaig ein, und bacht solches mit dem Brod in dem Ofen alsdann mit dem andern Brod heraus, das Brod pußt man von dem Zwifel weg, den Zwifel aber zerblättert man gar bis auf das Herzklein, welches man weg thut, die Blätter aber fasset man an einen Faden, daß Feines das andere anrühret, und hängts an ein warmes Ort, das lufftig ist, auf daß solche gang dürr werden, so ist es fertig.

### N. 10. Scamoneam zu præpariren.

**M**An nimmt 2. Pfund Ritten = Saft, Mirabolum, Citroni = Schäl = ler, jedes 2. Loth, machts zu Pulver, in den Saft gethan, 24. Stund stehen lassen, alsdann nimm Scamoneam, der besten 2. Pfund, auserlesenen Mastix 2. Loth, zerstoß alles, und unter die obige Materi vermischet, mach Zeltl daraus, so ist es fertig.

### N. 11. Auf ein andere Weiß.

**M**An nimmt Scamoneam, stoßts, legt es auf ein Flies = Papier, von einander, einen Schwefel darauf gefäet, alsdann auf einem Rost, darunter ein Glut ist, gelegt, so ist sie fertig, doch Achtung geben, daß es nicht verbrennet.

### N. 12. Den Weinstein zu præpariren.

**M**Imm schönen Weinstein, der schön groß = blättert ist, diesen sauber gewaschen mit frischen Wasser, getrücknet, und zu Pulver gestos = sen, dis Pulver in einen Kessel mit Wasser gethan, und laß es 3. oder 4. Stund sieden, hernach seyhe mans gemacht ab in einen andern Kessel, und laß es in ein glüenden Aschen stehen, von sich selbst kalt werden, darnach gießt man dieses Wasser wiederum auf das vorige Pulver, die Crystall, so sich in dem Kessel angelegt haben, nimmt man mit einem eisernen Faum = Löffel heraus, unterdessen läßt man den Weinstein wieder = um so lang sieden, als zuvor, mit diesem Sieden continuiret man so lang, bis aller Weinstein zergangen ist, und die Crystallen alle zusammen klaubt, diese wascht man allzeit sauber mit frischen Wasser, so lang, bis es gang

gang  
reibt

N.

D

einer  
brech

N.

M

langl

Zaig  
schensolche  
Brod

nimm

Papi

etwa

diese

gieße

laß ei

alsda  
Wä  
Zuch  
nimm  
gen;  
chen  
ist seh  
Aug  
stärck  
ben b

gang klar und lauter darvon wird, nach diesem trücket man es und reibt es zu Pulver, so wird es gang weiß.

### N. 13. Die Wolffs-Milch-Wurzel zu präpariren.

Diese Wurzel muß in einem scharffen Essig 3. Tag und Nacht eingepaßt liegen, darnach getrücket, und zu Pulver gestossen, darvon zu 25. Gran, ja auf 30. Gran den Stärckern einzugeben in einer Suppen, purgiert stattlich, ist zu verstehen, die Leut so sich leicht brechen.

### N. 14. Wie man die Wurzel Valerianæ zu den Augen präpariren soll, man nennet es auch Katzen-Augen-Wurken.

Man nehme im Frühling, oder Herbst-Zeit diese Wurzel, laß solche in einem versperrten Zimmer etwas überwelcken, hernach pußt man die kleine Würcklein sauber davon, schneide solche in kleine langlechte Stück, thue sie in eine gläserne Glaschen, schlage darum ein Zaig, daraus das rockene Brod gebacken wird, und vermache die Glaschen, daß nichts mehr von der Glaschen zu sehen ist, alsdann stellet man solche in ein Back-Ofen, laß es so lang stehen, als sonst ein ausgebackenes Brod zu stehen pflegt, wann dieser Zaig mit der Glaschen erkaltet, so nimmt man die Glaschen heraus, schüttet die Wurken auf ein saubers Papier, laß sie in einem Zimmer wieder ein paar Tag stehen, daß sie etwas getrücket, und hebe sie hernach auf zum Gebrauch; Wann man diese Wurkel brauchen will, so nehme man ein wenig in eine Schüssel, und gieße darauf weißes Rosen-Wasser, und so viel Augentrost-Wasser, und laß es 18. oder 24. Stund in der Infusion stehen, an einem warmen Ort, alsdann filtrire es durch ein Fließ-Papier, so wird ein lichtiges, braunes Wässerl daraus, das behalt in einem Gläsl und neß die Augen mit ein Tüchel alle Abend und Morgens darmit, es macht das Aug klar, benimmt die Röthe und Schmerken daraus, und stärcket überaus die Augen; absonderlich wird das Wasser gebraucht zu den dunckeln und schwachen Augen, die stäten Fluß, so darauf fallen, und die Augen schwächen, ist sehr bewährt, und an vielen probiret, die gar dunckle und schwache Augen gehabt haben, so nicht viel in die Ferne sehen können, also gestärckt, und das Aug geschärfft, daß sie ein scharffes Gesicht darvon haben bekommen. Probatum.

Q

N. 15.

N. 15. Wie man den Crocum Metallorum præpariren soll.

**I**mm rohen Antimonium und Salitter, jedes gleich viel, wird alles zu klaren Pulver gestossen, und zusammen vermischet, thue es in einen Mörser, und mit einem brennenden Spändl zündt man es an, so brennts augenblicklich wie ein Pulver, wanns ausgebrennt ist, so zerstoß man es, wann es kalt worden, zu einen Pulver, hernach gießt man frisches Wasser darauf, und rührt es wohl untereinander, laßt es stehen, biß sich die Trübe wiederum gesetzt hat, seyhet man das Wasser ab, und gießt wieder frisches Wasser darauf, und wiederum wohl abgerührt und sitzen lassen, und wieder abgossen, dieses soll 5. oder 6. mahl geschehen, wann man das letzte Wasser hat abgesehen, so thut man das Dicke heraus auf ein Fließ-Papier, und laßt es trüeknen, und auf dem Stein zu klaren Pulver gerieben, dieses Pulver nimmt man für einen gewachsenen Menschen 8. oder 9. Gran, und gibt es ein in wem man will, oder waicht es über Nacht in einem Wein, seyhet zu Morgens den klaren Wein ab, und trinckt ein mitters Gläßl voll aus, dieses Pulver purgiret unter, und übersich, ist in denen Fiebern köstlich, auch allen Gall-süchtigen Menschen, die viel alte verlegne Gall bey sich haben. NB. So oft es einen bricht, solle man allzeit ein Suppen trincken.

N. 16. Die Corallen-Zinctur zu machen.

**I**n Wein-Essig, den muß man abziehen durch ein gläsernen Kolben 2. mahl, das erste mahl laßt man alles herab lauffen, biß es ganz dick am Boden ist, nacher thut man es wiederum in einen andern Kolben, und abgezogen, daß von ein Maß 1. Seidl herüber gehet, gieß es auf die Corallen, und laß es auf einem warmen Ort stehen, biß sie aufgelöst seyn, wann die leeren Hülsen in der Höhe schwimmen, und der Essig keine Blatter mehr gibt, so gießt man ihn ab, und thut einen andern darauf, biß genug ist, darnach thut man es wieder in einen Kolben, und laßt es ablauffen, biß nichts mehr hergehet, nacher nimmt man es heraus, und thut es in eine gläserne Retorten, die mit Laim ist, und setz in eine Sand-Capellen, über und über mit Sand verlegt, und die Fürtlag daran, dieerste Wässerigkeit thut man hinweg, und wieder eine andere Fürtlag für, so gehet der Rauch hinein, und wird zu einem Del, wann kein Rauch mehr gehet, so ist es genug, im Anfang gemachs Feuer, und auf die Leht allweil stärker, und laß es so abfühlen, wann es genug ist, und die Fürtlag weggenommen, das Del in ein Glas gethan, und wohl vermachet.

N. 17.

### N. 17. Beschreibung des Extractus von Menschen Hirnschalen, oder Cranio vor die Fraiß.

**I**mm 2. oder 3. Menschen Hirnschalen; diese zerstoße in einem steinern Mörser, oder groblecht gefähet, diese Materi in ein Glas Kolben, mit einem langen Hals gethan, darauf Aquavitæ von Cro-nabethbeer, oder Salve, Wasser, daß es 4. oder 5. Finger darüber schwimme, der Glas Kolben muß wohl zugemacht werden, damit der Dampff nicht heraus komme, laß hernach in der Discretion in Balneo, welches dämpffig ist, 12. Tag, hernach seyht man das Aquavitæ von dem Cranio, und preßt es auf das allerstärckste aus, dieses Aquavitæ wird gleichsam Blut, roth, und wird alles ölig und picfig, thue das Aquavitæ in ein Glas, und behalt es auf, biß mehr darzu kommt; nimm anjeko wiederum das vorige ausgepreste Cranium, thue es eben in vorigen Glas Kolben, und gieß wiederum ein frisches Aquavitæ oder Salve, Wasser darauf, und laß in ein Balneo, wie vor, noch ein 4. oder 5. Tag stehen, hernach seyhe es wiederum ab, und preß starck aus, also, daß alle Substanz, oder Essenz heraus von dem Cranio geprest wird, anjeko nimm das erste und andere Aquavitæ zusammen, in einen saubern Glas Kolben, und ziehs herüber, nicht aus dem Sand, sondern aus dem Balneo, dieses so lang gebrennt, biß es auf dem Boden, wie ein Saiffen wird, dieses Extractum muß mit seinem Saltz und Schwefel, welches das Cranium in sich hat, gemacht werden, damit der Schwefel und das Saltz in das Extractum kommt, muß also geschehen: nimm das ausgepreste Cranium, von welchem das Aquavitæ ist ausgeprest, thue es in ein Schmelz, Ziegel, brenne es zu Aschen, aus diesem Aschen mache ein Laugen, koche jene ein, biß es wiederum wie die Aschen wird, mach aus diesem Saltz oder Aschen wieder ein Laugen, koche es wieder zu einem Saltz, vermisch es mit dem Extract, und behalt es in ein Glas, dieses Extractum ist ein köstlicher Schatz wider die Fraiß, welcher fleisfig aufzuhalten ist, sein Dosis ist von einem halben, biß ein Scrupel mit einem Fraiß, Wasser zu gebrauchen.

### N. 18. Ein Elixier/ dessen Krafft und Eigenschafft.

**A**lexandrinische Myrren, Aloës Epaticæ, Orientalischen Safran, jedes 8. Loth, thue alles pulverisiren, und mit dem allerbesten Brandwein angefüllt, in ein Glas gethan, etwas von dem rectificirten Schwefel, Del, durch die Glocken, oder Campanulam bereit, man muß aber solches Del aus gelben oder groblechten Schwefel, und wann ein Regen, Wetter eingefallen, bereiten, so gibt es das Del desto mehr

mehr, so viel darauf giesen, daß das Pulver 4. Finger hoch damit bedeckt werde, dann in der Digestion und Circulation 2. Monath stehen lassen, endlich was tingirt, und extrahirt, ist durch die Neigung darvon abzufondern, auf die am Boden verbleibende Materi ein guten Brandwein gossen, wiederum 2. Monath circuliren, das Gefärbte heraus ziehen, absonderlich, und mit dem vorigen gefärbten Liguato vermischen, die Hefen an dem Boden allgemach distilliren, das zum ersten heraus tropfft, das thue zu der vorigen Tinctur, und laß es ein ganz Monath an der Distillation circuliren, es ist eines lieblichen Geschmacks, und nicht bitter, man muß wohl in acht nehmen, daß man die Materi mit Brandwein befeuchtet, und sie gleichsam zu einem Saig mache, das Schwefel-Oel darnach darauf giesen, dann sonsten wurde die ganze Materi schwarz. Es trücket, und erwärmet die erkalteten Glieder, heylet alle Gebrechen, dienet für Brust und Lungen, bewahret auch vor Pestilenz, und böser Luft, führet aus den Magē alle schädliche Feuchtigkeit, und stärcket denselben, wie auch die Gedärm, und kommt dem Schmerzen vor, dienet vor die Schwindtsucht, Husten und Reichen der alten Leut, reiniget die Brust, erbessert den erkalteten Magen und Haupt, nimmt den Nebel des Gesichts, stärcket die Gedächtnuß, benimmt die Schmerzen in Rippen, zerbricht den Stein in der Nieren, macht dem Quartan-Fieber ein End, erwehret das Podagra, schärfft die Sinnen, vertreibet die Melancholey, heylet alle Wunden, und bringet langes Leben, halt zurück das graue Haar, und benimmt alle Hitz und kalte Gebrechen, wird von 6. biß auf 10. und 12. Tropffen in Wein, oder einem darzu bequemen Wasser eingenommen und gebraucht. Diese Präparirung des Elixiers liegt meistens an der Kunst.

### N. 19. Tugend der Cronabethbeer, wie solche zu präpariren, und zu gebrauchen seyn.

**W**ann du wilt, so must du Cronabethbeer in Sommer einsammeln, so schön schwarz und zeitig seyn, solche in ein Glas, oder Meolica-Geschirr gethan, darauf gießt man den stärckesten Wein, den man bekommen kan, damit sie können paizen, von diesen Beeren nimmt man 8. 10. oder 12. Frühe oder zu Abends, man muß sie wohl zerbeißen und essen, doch dergestalt, daß man solche einen Tag auslassenthut, wann man will, kan man ein paar Löffel voll Wein darauf trincken, dieses ist ein treffliches Recept allzeit zu gebrauchen, erhalt den Menschen lange Zeit gesund: Erstlich stärcken sie das Haupt und Gedächtnuß, und trücten aus die überflüssige Feuchtigkeit, erhalten den Leib bey guter

ter Gedäung, machen ein gutes Gesicht der Augen, seynd gut vor die Brust, vor das Herz Klopffen, vor fallende Fluß, vor die Wind im Bauch, vor Zahn-Schmerzen, vor stinckenden Arhem, vor Erkaltung des Leibs, vor Stein, Sand und Griefß, für das Gift, für übler Luft, für die goldene Alder, für das viertägige Fieber, macht gutes Geblüt, gutes Gehör, treiben den Urin, stärcken den Magen, für den Schlag und Schwindel, stärcken das Marck in Gliedern, für Zittern, Kranckheiten, für giftige Alttern und Vipern, wegen Anblasen, die schwangern Frauen aber müssen es nicht gebrauchen.

**N. 20. Krafft und Wirkung des Brunnkress, auch wie derselbe zu gebrauchen.**

**D**er Brunnkress, von dem jetzt hier Meldung geschicht, ist nur der Gasse, mit etwas breiten und grossen Blätlein, Sitagrün, nicht der braunhäutige, welcher hitzig und trucken im vierdten Grad ist, dieser aber nur in dem anderten, bey denen Brunnen-Quellen zu finden, nicht aus dem Morast zu suchen, zu geschweigen seine andere vielfältige Tugenden, er öffnet die harten Verstopffungen, Kröß- und Gall-Adern, welche oftermahlen auch mit dem Stachel nicht zu gewinnen, aus Ursach, daß der Speiß von dem Magen in die Leber der Durchgang benommen, und die fernere Austheilung stecken bleibt, in den ersten Wegen, allborten verfaulet, und dann mit grossen Gestanck täglich, oder über den andern Tag hinweg gehet, also nothwendiger Weiß, der Leib aus Mangel der Nahrung, in eine Abzehrung und Schwind sucht fallet, zu Zeiten mit einem sochenden Fieberlein, welches mit der Weil in die Länge in ein rechtes Dörr- oder Hectica-Fieber auszuschlagen pflegt, zu Ausrottung dessen dann die abgematte Kräfte einen so langwürigen Gebrauch der Bauern- Arzneyen nicht ausdauren können, wann solche nicht zugleich einer nahrhaften Eigenschaft theilhaftig seynd, nemlichen Medicamenta Alimentola, als der Brunnkress ist, und andere dergleichen.

Andertens verbessert er auch die erste Däung in dem Magen, wann etwan eine Versäuerung der Speiß daselbst ist, mit vielen Spürklen zu vermercken, reiniget auch das Geblüt.

Drittens hat er eine vielfältig erfahrene Eigenschaft, die Lunge und das ganze Püschel zu reinigen und zu stärcken, wo etwann eine Versehrung oder Bewelckung vorhanden, die allbereit schon in eine Lungenucht getretten, oder sonsten die Luft, Röhren derselben mit zähen Schleim angefüllet, einen schwermüthigen Arhem verursachen, ungeacht er etwas

mit bes  
stehen  
arvon  
rand  
us zie  
schen,  
eraus  
onath  
nicht  
rand  
chwe  
deteri  
et alle  
ileng,  
lärcft  
, die  
reini  
Ne  
zen in  
Fieber  
Mes  
ruck  
von  
emli  
Defß  
  
ju  
  
len,  
ica-  
man  
nmt  
iffen  
ut,  
dies  
hen  
uß,  
gu-  
ter

härter zu verdauen, was längers aufstosset, wie es von dem Rettig gesagt wird. Qui digerit omnia se quam, &c.

Und seynd, die Wahrheit zu bekennen, Mirackel geschehen, sonderlich in der Abzehrung, allermassen einer, welcher an diesem Zustand so weit kommen, daß nichts als Haut und Bein an ihm gewesen, diese Kranckheit eine grosse Summa Gelds gekostet, und kein berühmter Doctor zu finden gewesen, welcher nicht in die vielfältig gehaltene Consilia gezogen, alle vorgeschlagene Arzneyen mit sonderbarem Fleiß gebracht worden, doch alles umsonst, bis daß er endlich auf Einrathen eines armen Manns sich des Brunckreß bedienet hat, nachfolgender Weiß:

Erstlichen von dem süßen Brunckreß nahme er ein halbes kleines Händl voll, die obristen Wipffel, die gröbsten Stingel hinweg gethan, etwas ausgewaschen, dann mit dem besten Garzer-Oel, als so viel vonnöthen, 5. bis 6. Tropffen Essig, und mit gefähten weissen Zucker-Candl nach Belieben abgezuckert, ein solches Schüßlein voll asse er Morgens früh nüchtern aus, und braucht es ein ganzes Viertel Jahr, also, daß ihm merklich von Tag zu Tag das Fleisch und die Kräfte wiederbrachte, und braucht es zu Anfang des Monaths Januarii, und 6. Wochen lang continuirt.

Andertens, wann hitzige, truckene Naturen vorhanden, die können des Brunckreß 1. Hand voll mit geläuterten Käß-Wasser etliche Wälzer lassen aufthun, mit wenig Lemonien-Schäller zuletzt in den Sud hinein geworffen, alsdann geseyhen mit dem Genuessischen Aqua di Cedro, oder Saft von halb-sauern Pomerantzen und Aepffeln, abgefüßt, mit wenig Pomerantzen-Blühe oder Zimmet-Wasser mit Ritten-Wein, distillirt, lablecht oder kühl 1. Stund nach der Suppen nehmen, desgleichen Nachmittag um 4. Uhr.

Drittens, wäre auf besagte Manier einem Menschen zu gebrauchen nicht undienstlich, oder man kan darzu nehmen Sauerklee, Spanischen Saurampffen auch 1. Hand voll, welche beede, die etwan verdächtig hitzige Eigenschaft des Brunckreß in Zaum hielten, beede stoß in einem steinern Mörser mit einem hölzernen Stößl, den Saft ausgepreßt, hernach mit einer Semmel-Schmollen, Rosen-Wasser, oder Lemonien-Saft vermischt, abgezuckerter 3. oder 4. Löffel voll, als eine Salsen zu der Tafel gebrauchen, oder 2. Hand voll mit Brunnen-Wasser 1. Maß sieden, abzuckern, Morgens und Abends einen Trunck darvon thun, doch ist zu merken, daß der Brunckreß durch vieles Sieden wegen des flüchtigen Salzes, welches er heimlich in sich hat, seine Krafft verliert, also gar behutsam und lind tractiren.

Dierds

rich  
men  
Ube  
zehr

man  
Sti  
len  
Blü  
zuck  
und  
aber

Gei  
in v  
weg  
men  
oder  
N.

M  
and  
mit  
wan  
heiß  
fen  
mar

3  
den  
Ed  
und  
waf

Vierdtens, kan man unterweilen den Brunnkress mit breiten Weg-  
rich, und Zucker einstossen, wie ein Zucker-Rosat, darunter ver-  
mengt, mit Lemonien-Safft säuerlich gemacht, Morgens, Mittags und  
Abends ein Löffel voll darvon genommen, und dieses mehr, wann die Ab-  
zehrung von der Lungen herrühren thut.

Fünffstens, ist der Brunnkress auf eine andere Weiß zu gebrauchen,  
man nimmt desselben wie viel man will, 3. oder 4. gute Hand voll, die  
Stingel hinweg gethan, in einem steinern Mörser gerieben, die Schmol-  
len von einer Rund-Semmel geweicht, in ein Theil Pomeranzens-  
Blühe-Essig, ein Theil Wein, und Rosen-Wasser, reib es untereinander,  
zuckers ab nach Belieben, thue es in ein weites Glas, brauch Mittags  
und Abends etlich Löffel voll, man kan es auf 3. oder 4. Tag nehmen,  
aber allzeit frisch zubereiten.

Also ist der Brunnkress zu gebrauchen, aus welchem man auch einen  
Geist distilliren kan, nicht per Fermentationem, allwo das Volatile,  
in welchem die meiste Tugend verborgen liegt, zu Grund gehet, und hin-  
weg fliehet, sondern mit einem Traid-Brandwein, oder Spiritu Fru-  
menti, dessen von 10. bis 20. und mehr Tropffen, in einem Glas Wein  
oder Suppen zu nehmen.

### N. 21. Wie man den rothen heylsamen Stein machen soll.

**M**ann weissen und grünen Vitriol, jedes 2. Pfund, Allaun, Bleyweiß,  
Gallmeistein, Bolam Armenam, jedes 3. Viertling, Salarmonia-  
cum 2. Loth, diese Stück zerstoß alle, und misch sie wohl unterein-  
ander, gieß ein wenig Essig darauf, thue es in einen neuen Hasen, den  
mit einem aufgestürzten Hasen-Deckel, und vermachs wohl mit Laim,  
wann der Laim trucken wird, so setz den Hasen in das Feuer, oder in ein  
heissen Bach-Ofen, laß 2. Stund darinn stehen, und thue alsdann den Ha-  
sen-Deckel herab, und laß den Stein im Ofen gar trucknen, so ist er bereit,  
man kan ihn aus dem Hasen nicht bringen. man zerschlag dann denselben.

#### Wie derselbe zu gebrauchen sey.

**Z**u einem Loth Stein soll man nehmen ein halb Seidl Wasser, und  
den Stein darinn zergehen lassen, in dasselbige Wasser muß man ein  
Lüchel nehen, und solches auf den Schaden legen, doch den Scha-  
den oft darmit waschen, seine Tugenden seynd, daß er heylet alle offene  
Schäden, so alte, auch Zittrach, Kauden und Gelbsucht, die Schäden  
und alle böse fressende Blattern, dieselbe aufgestochen, darmit ge-  
waschen, denn das Wasser vertreibt alles Böses, daß dem Menschen  
zwischen

zwischen Haut und Fleisch stecket, auch ist er gut für die Bräun und allen Gebrechen des Munds, er zertreibt und benimmt das böse Zahnfleisch, verzehret das böse überflüssige Geblüt, davon der unleidentliche Schmergen der Zähne seinen Ursprung hat, mit diesem Wasser das Maul ausgespült, und eine Weil darin gehalten, es tödtet auch den Krebs, Haarwürm, das Wasser ist auch gut zu denen Augen, vertreibt das Fell, und erkläret das dunckle Gesicht, davon in die Augen gethan, zu den bösen offenen, geschwollenen Brüsten, es ist bewährt, man muß ihn des Tags 3. mahl darzu gebrauchen, mit Auswaschen und Tüchl auflegen, es heilet auch rinnende Schäden, die sonsten mit Salben oder Del nicht können geheilet werden, ist auch gut für das Rothlauf, sonderlich ist er auch bewährt zu den alten Schäden auf den Füßen.

### N. 22. Vor allerley Gifft, Serpentaria-Wurzel, dessen Krafft und Tugend.

Diese Wurzel heist Virginiana, wie auch das Kraut, wächst an hohen Gebürgen; allwegen gegen der Sonnen Aufgang, in Weltschisch Land findet man deren genug in dem Gebürg, es vertreibt alle Gifft, zu mittlen May stehet sie voller Blüthe, und blühet 4. Wochen, in der Zeit magst sie brechen und graben, dessen Wurzel ob sie recht seye, versuch es also, nimm einen Becher mit Wein oder Wasser, thue darein Gifft, henge dessen Wurzel darein, so siedet es alles oben aus; ein andere Prob, thue in ein starckes Glas Gifft, henge die Wurzel darein, so zerspringt es in viel Stücken, wasche die Wurzel sauber mit Wein, und laß von ihr selbst trüeknen, wilst du sie recht probieren, so gieß einem Thier ein Gifft ein, und gib einer Bienen groß dieser Wurzel ein, so erbricht es sich von Stund an alles heraus, es schadet auch das Gifft keinem Menschen, dem mit Gifft vergeben, in 12. Stunden kanst du ihm zu Hülff kommen, die Wurzel klein zerstoßen, so viel als auf einem Kreuzer liegen kan, eingeben, so treibt es alles Gifft von Stund an.

### N. 23. Terræ Sigillatæ Krafft und Wirkung.

Christlich ist sie ein Präservativ vor die Pest, davon ein Quintl schwer eingenommen, so es mit Frost angreiff, in einem warmen Wein, dieses Pulver in Angelica, oder Cardobenedict, Wasser eingenommen, darauf geschwigt, wann aber jemand mit Gifft vergeben, der nehme es in Saurampffer, oder Baum, Nuß, Wasser mit Wein, Essig vermischet, darauf geschwigt, wann sich aber ein äußerliches Apostem erzeugte, der nehme ein Quintlein mit einem guten Essig abgerührt, wie

wie e  
ande  
und  
Su  
wo e  
sen:  
Tüch  
war  
von  
und  
wie  
geno  
scher  
in ein  
auf  
man  
oder  
chel  
ziehe  
men,  
allen  
oder

N.

M

lassen

N.

M

Wa

rühr

und

wie ein Taiglein, auch ein wenig gestoffene Zimmet darzu, wohl unter ein-  
 ander gerührt und temperirt, Pflaster weiß auf ein Tuch gestrichen,  
 und übergeschlagen, so es aber ein äußerliches Zeichen erzeigte, und die  
 Sucht wäre, so binde man das Pflaster über das Herzkgrübel; Item,  
 wo ein schmerzliches Hauptwehe, der nehme ein Quintl schwer mit Ro-  
 sen-Öel zerrieben, auch darzu Rosen-Wasser, Rosen-Essig, und auf ein  
 Tüchlein gestrichen, über die Stirn geschlagen, doch vorhin ein wenig  
 warm gemacht, wo jemand etwas giftiges gessen, oder getruncken,  
 von dieser Terra eingenommen, treibt das Gift durch den Stuhlgang  
 und Harn aus; Item diese Erd gepulvert, mit Zucker süß gemacht,  
 wie ein Taig auf einem gebähten Brod mit Wein befruchtet zu Nachts  
 genossen, und damit das Nacht-Essen beschloffen, erhaltet den Mens-  
 schen in langwüriger Gesundheit, auch ein 14. Tag ein Quintl schwe-  
 in einem warmen Wein, oder Ehrenpreis-Wasser eingenommen, dar-  
 auf geschwigt, verhütet alle zufällige Fluß und Feuchtigkeit. Da je-  
 mand verlegt wurde von giftigen Thieren, ein wenig in Nichel-Laub-  
 oder Rosen-Wasser eingenommen, und die Erden mit einem Spei-  
 chel zu einem Taiglein gemacht, übergelegt, nimmt den Schmerzen, und  
 ziehet das Gift aus; Item, in der Suppen, oder Wein eingenom-  
 men, stillt die überflüssigen Durchbrüch, ist auch ein Blutstellung zu  
 allen Wunden. Item, so einer sich verbrennt mit Feuer, Wasser,  
 oder Öel, löschet den Brand.

**Allerley Purgierung.**

**N. 1. Ein gutes Purgier-Tränckl.**

**N**imm Senecblätter, Steinwürhl, jedes 1. Loth, präparirten Wein-  
 stein 1. halb Loth, ein wenig Fenchl, ein Würkel Galgant, andert  
 halb Seidl warmes Wasser darauf gossen, und über Nacht stehen  
 lassen, darnach ausgedruckt, etlich Stund vor dem Essen getruncken.

**N. 2. Ein anders Träncklein zum purgieren.**

**N**imm ausklaubte Senecblätter dritthalb Quintl, Rhabarbara,  
 Lerchenschwamm, Fenchel, Saamen, jedes 1. Quintl, Zimmet  
 ein halb Quintl, diese Stück in Cardol enedict, oder Erdrauch-  
 Wasser eingewacht, Morgens ausgedruckt, mit 3. Loth Manna abge-  
 rührt, ein Mirabolanen, Schäller darunter genommen, durchgesehen,  
 und also gegeben.

**N**

**N. 3.**

allen  
 eisch,  
 mer-  
 sges  
 daas  
 und  
 ösen  
 tags  
 es  
 nicht  
 st er  
  
 zel,  
  
 lho-  
 Bels  
 als  
 n, in  
 ye,  
 rein  
 ans  
 ein,  
 ein,  
 rem  
 er-  
 Feis-  
 zu  
 ger  
  
 ntl  
 en  
 fer  
 n,  
 ins  
 o-  
 t,  
 die

N. 3. Ein Purgier-Tränckl, dem der zu der Dörr  
geneigt ist.

**M** Inm Senet, Blätter 2. Quintl, präparirten Lerchen-Schwamm  
1. halb Quintl, Rhabarbara ein Quintl, Zibeben ein Loth, prä-  
parirten Weinstein ein halb Quintl, Anis und Fetichl, Saamen  
ein Quintl, Zimmet 20. Gran, diese vorbemelte Stuck müssen klein zer-  
schnitten, und groblecht zerstoßen, 16. Stund in 10. Unzen Boragen-  
Wasser warm eingewacht werden, Morgens frühe last mans über dem  
Feuer wohl warm werden, und hernach starck ausgepreßt, von diesem  
ausgepreßten Wasser nimmt man 4. Unzen, last darinn 2. oder 3. Loth  
Manna zergehen, und 1. Loth Electuarium Catholicon: und hernach  
das Träncklein also warmer ausgetruncken.

N. 4. Ein Purgier-Tränckl.

**E** In Loth Senet: Blätter, anderthalb Quintl Rhabarbara, ein  
Quintl präparirten Lerchen-Schwamm, Weinstein ein Quintl,  
über Nacht in 4. Unzen Boragen-Wasser waichen lassen, zu Mor-  
gens durchgepreßt, und getruncken.

N. 5. Das Manna-Tränckl.

**M** An nimmt 1. Seidl frisch Wasser, laß heiß werden, 2. Quintl prä-  
parirten Weinstein darein, mehr 6. Loth Manna darzu, laß zer-  
gehen, seyhe es durch ein Tüchel.

N. 6. Das ist auch gut.

**M** An nimmt 4. Loth Manna, 2. Loth süß Mandl-Oel, in einer Sup-  
pen untereinander zergehen lassen.

N. 7. Manna-Wasser zum laxieren.

**M** An nimmt ausaelesene Manna 6. Loth, geklaubte Senet-Blätter  
anderthalb Loth, Steinwürzl, Confect von Coriander, jedes  
ein halb Loth, präparirten Weinstein anderthalb Quintl, diese  
Species theils groblecht zerschnitten theils zerstoßen in ein Säckl unter-  
einander gethan, und darauf gegossen 20. Loth Brunnen-Wasser, also  
vermacher an einem warmen Ort über Nacht stehen lassen, und sied-  
heiß lassen werden, alsdann starck ausgedrückt, und so beliebet, ein wenig  
mit einer Ayrtlar geläutert, wiewohl es nicht vonnöthen, das gbt man  
vor eine gewachsene Persohn von 6. bis 8. Loth, vor ein Kind von 10.  
Jahren 4. oder 5. Loth, und also mehr und weniger, jedoch pflegt man  
dars

darunter zu vermischen allzeit etliche Tropffen Zimmet Wasser, wann mans nicht warm einnehmen will, soll man zuvor eine lautere Suppen trincken, dann dieses Manna-Wasser kühl darauf trincken.

**N. 8. Laxier-Wasser.**

**E**n Loth Senet-Blätter, anderthalb Quintl Lerchen-Schwamm, 2. Quintl süß Wurgel, ein Quintl Aneiß, Muscatblühe 3. Gran, dieses alles klein zerschnitten, und in ein Säckl gethan, ein halbes Seidl siedheiß Wasser darauf gossen, und über Nacht stehen lassen, den anderten Tag ausgepreßt, und darzu genommen einen Löffel voll präparirten Weinslein, und ausgetruncken.

**N. 9. Laxier-Samarinden-Wasser, kühlet und be-  
nimmt der Gall die Schärffe.**

**M**an nehme 3. Loth frische Samarinden, 1. Loth präparirten Weinslein, scharffe Zimmet, Fenchl, jedes ein Quintl, dieses alles in 5. Seidl frischen Brunnen-Wassers gefotten, bis 4. Seidl verbleiben, und da es noch siedheiß ist, thue hinein 3. Loth ausgeklaubte Senetblätter, 2. Quintl frisch abgeschälte Citronen-Schäller, das laßt man beyeinander stehen über Nacht, zu Morgens aber wohl ausgebalgt, und zum Gebrauch in einem kühlen Ort wohl vermachtet aufbehalten; von diesem Trancck kan man beyläuffig ein halbes Seidl Morgens frühe nüchtern um 6. Uhr austrincken, und wanns beliebt, eben so viel eine Stund vor dem Frühe-Mahl, so wirds alsdann, wanns nicht Vormittag, doch nach der Mahlzeit eine gute Operation thun, man kan auch nur halben Theil von diesem Laxier-Wasser machen lassen, wann die obbemelte Quantität zu viel wäre.

**N. 10. Eine Purgier.**

**M**an soll nehmen eine Hand voll sauber gewaschene Zwespen, darzu 2. Loth Samarinden klein geschnitten, und 1. Quintl Senet-Blätter, (wann man will, 1. halb Quintl Rhabarbara, wann man es aber vor ein und andere Natur untauglich befindet, kan es wohl ausgelassen werden) die Senet-Blätter und Rhabarbara, oder die Senet-Blätter allein in ein schlapernes Tüchel gebunden, zu den Zwespen und Samarinden gethan, auch Aniß und ein Stückl klein geschnittene Zimmet, 1. Quintl präparirten Weinslein, dieses alles in ein Häserl gethan, darein ein halbe Maß gehet, siedheiß Wasser darauf gossen, daß das Häserl voll wird, über Nacht waichen lassen, frühe ein zwey Finger ein-  
R 2 fieden,

orr  
vamm  
, prä  
namen  
ein zer  
ragen  
r dem  
diesem  
. Loth  
ernach  
  
ein  
quintl,  
Mors  
  
prä  
s zer  
  
Sup  
  
ätter  
jedes  
diese  
iter  
also  
sied  
enig  
nan  
10.  
nan  
dars



sieden, hernach thut man ein 3. Loth Manna in eine Suppen, Schaalen, gießt die heisse Zwespen. Suppen darauf, daß die Manna zergerbe, seyhe es durch ein saubers Tüchl, weil die Manna sehr schmutzig ist, also früh ausgetruncken.

N. 11.

## Laxier: Suppen.

**S** Jede Zwespen, alsdann in die Suppen 1. Loth Senet. Blätter, ein wenig Aais, ein wenig Weinbeerl in ein Tüchel gebunden, und in die Zwespen eingewacht, und über Nacht auf der heissen Heerdstatt stehen lassen, zu Morgens druckt man das Pinckertl aus, und thut einen Trunck davon.

N. 12.

## Ein andere Laxier: Suppen.

**R** äspappel und Eybisch in einer guten Suppen, oder Wasser gesötten, daß die Krafft wohl heraus gehet, ein Zucker oder Hönig, das wohl süß ist, hinein gethan, hernach durch ein Tuch geshhen, und ein Aly und frischen Butter darein gewüdet, so ist es, wie eine dicke Suppen, ist statlich gut vor starcke Leut, die sonsten hart zu purgiren seynd, habs vielmahl mit großem Nutzen gebraucht, es bewegt alle Verstopffungen besser als ein Elystier. Probatum.

N. 13.

## Purgier: Wein.

**M** An nimmt Rhabarbara 2. Quintl, schöne ausklaubte Senet. Blätter anderthalb Loth, präparirten Lerchenschwamm und Furbith, jedes ein Quintl, präparirten Weinstein 2. Quintl, Mechoacanna anderthalb Quintl, Cardobenedict: Kraut, Bellische Weinbeerl, jedes ein Handvoll, süßen Fenchl 2. Quintl, Muscatblühe und Zimmet, jedes ein halb Quintl, Galgant 2. Wurgen, dieses alles klein zerschnitten, und groblecht zerstoßen, gar roglich in ein Säckl gemacht, darauf gießt man ein Halbe Wein, und ein Seidl Eichori: Wasser, laßt über Nacht auf einer heissen Heerdstatt stehen, und ein halbes Seidl davon auf einmahl getruncken, so mans hat, ein Suppen darauf truncken, dis etliche Tag continuirt, bis es aus ist.

N. 14. Ein Laxier: Wein für die drey: oder viertägige Fieber, auch für die Gall.

**M** An nimmt 2. Loth Senetblätter, 1. Loth Steinwürgel, ein Zimber: Wurgen, 1. Handvoll Wermuth, ein halbe Handvoll Cardobenedict, ein Hand voll Centauer: Kraut, ein Köffel voll Fenchl, diese

diese Kräuter alle klein zerschnitten, und ein Maß guten Wein daran gossen, und den Hafen wohl vermacht mit einem Laim, darnach dem Krancken, wann er den guten Tag hat, ein halbes Seidl lablecht zu trincken geben, in der Frühe um 6. Uhr, Nachmittag um 4. Uhr wieder um so viel geben, dieses Franck kan man 2. oder 3. mahl machen, daß der Krancke trinckt, wan ihn gleich das Fieber verlassen hat.

**N. 15. Ein guter Purgier-Wein für alle Geschwulst, so von Fiebern kommen, macht einen guten Magen, reiniget das Geblüt, und alle Verstopfung der Leber.**

**D**rey Loth Senet, Blätter, Atrich, Wurgen, Rhabarbara, Rasputica Wurzel, Schellkraut, Cardobenedict, Wurgen, jedes ein Quintl, Wermuth, und Centauer, Blühe, jedes ein wenig, dieses alles klein zerschnitten, in ein Säckl gethan, und darauf ein Maß Wein gossen, und verdeckter stehen lassen, vor dem Mittags Essen ein Glas voll davon getruncken.

**N. 16. Ein guter Purgier-Wein für die Weibsbilder, ihre Zeit zu treiben.**

**I**mm auf drey Halbe weissen Wein, Cardobenedict, Poley, Melissen, Tausendgulden-Kraut, jedes 1. Hand voll, 3. Quintl Senet, Blätter, 7. rothe Pappel, Rosen, weisse Veiel, Wurgen, Alant, Wurgen, jedes 2. Quintl, Rhabarbara 1. Quintl, Calmus ein wenig, ganze Saffranblühe, so man will, 15. Lorbeer, Seegenbaums 3. oder 4. Wipffel, weisse Lilien, Wurgen drey, Rosmarin 3. Wipffel, diese Sachen alle klein geschnitten, und in ein Säckl gethan, in einen Krug, den Wein heiß auf die Kräuter gossen, über Nacht stehen lassen, und früh ein Glässl voll darvon getruncken, so oft man darvon nimmt, muß man das Säckl austrucken, damit es desto besser purgirt, auf das Purgieren alle Tag ein Kreenblätl, und sieben Tag nacheinander genommen, wie die Tag zunehmen, so nehmen die Kreenblätl zu.

**N. 17. Exier-Wein, in gleichen zu diesem Zustand.**

**G** Maß, Wurzel, Eichori, Wurzel, jedes 3. Quintl, Stein, Wurzel 2. Quintl, Hirschjungen, Hamanderblätter, Oeremenig, Frauens Haar jedes eine halbe Hand voll, Senetblätter dritthalb Loth, Mechosanna anderthalb Loth, Rhabarbara 3. Quintl, Wellische Weinbeerl 2. Quintl, präparirten Weinstein ein halb Quintl, dieses alles schneide klein und thue es in ein Säckl, darauf anderthalb Seidl

R 3

Eichos

alen,  
sey  
also

itter,  
den,  
eiffen  
aus,

esots  
inig,  
hen,  
dicke  
ziren  
alle

blät  
ith,  
can-  
zerl,  
Zim-  
zer-  
dar-  
über  
von  
en,

ä-  
bers  
be-  
hl,  
diese

Eichori-Wasser gossen, auch anderthalb Seidl Wein, gang warmer über Nacht waichen lassen, zugedeckt an einem warmen Ort im Winter stehen lassen, davon alle Morgen ein halb Seidl getruncken, so hat man 6. Tag davon zu trincken. Ist bewährt.

**N. 18. Eine Purgier für das starke Fließen der Weiber, sonderlich, so das Geblüt sich in die Gall vermischt.**

**N**imm 2. Quintl Rhabarbara, ein Quintl Senetblätter, 1. Quintl präparirten Coriander, ein viertel Theil von einer Muscatnuß, Zimmet, wie ein kleiner Finger, Imber einer Erbis groß, alles groblecht zerschnitten, in ein Säckl gethan, anderthalb Seidl alten weissen Wein darauf gegossen, über Nacht stehen lassen, drey Theil daraus gemacht, drey Tag nacheinander früh genommen, 2. Stund darauf eine Suppen getruncken, das Säckl allzeit etwas ausgedruckt. Probatum.

**N. 19. Purgier-Weinbeerl-Safft.**

**N**imm 2. Loth geklaubte Senet-Blätter, ein gute grosse Hand voll geschwällte Weinbeerl, durcheinander wohl gestossen 1. Quintl grob geschnittene Zimmet, und einen halben Löffel voll präparirten Weinstein, thue dieses alles durcheinander in ein sauberes Häserl, und gieß bey einem Seidl siedheiß Wasser darauf, wohl vermacht, und über Nacht stehen lassen, den andern Tag durch ein saubers Tüchel gedruckt, wohl gezuckert, und alle Tag frühe 2. oder 3. Löffel voll eingenommen, und in 4. Stunden eine Suppen, das soll man etliche Tag nacheinander thun, es kühet und öfnet den Leib, wann es zu viel purgirt, mag man nur 2. Löffel voll nehmen.

**N. 20. Wie man die Purgier-Weinbeerl macht.**

**N**imm wohlgeklaubte Senet-Blätter 2. Loth, und in einem Pinckel fein rogl gebunden, gieß ein Wasser darauf, und sied es in einem saubern Pfändl, bis die Senet-Blätter fein waich werden, alsdann drucke sie gar wohl aus, nim 1. Viertling Welsche Weinbeerl, solche gar sauber gepußt und gewaschen, dieselbe in dem Senetblätter-Wasser ein wenig gesotten, daß sie aufschwellen, alsdann sollen die Weinbeerl samt der Suppen in ein saubers Glas gethan werden, so oft ein Leg derselben Weinbeerl, so oft ein Löffel voll Muscatell darauf gossen, und ein wenig Zucker entzwischen, in ein kühlen Ort, oder Keller behalten, und wann eines gar verstopfft ist, soll man etlich Tag allzeit ein Stund vor dem Essen Morgens und Abends 1. Löffel voll oder 2. darvon essen.

**N. 21.**

N. 21. Die Purgier-Zwespens zu machen.

**N**imm 2. Loth schön geklaubte Senet-Blätter, Anis 1. Quintl, klein geschnittene Zimmet-Rinden ein halb Quintl, diese Stück schwäre in ein Glas, oder glasierten Hasen, gieß ein Halbe Wein, und drey Seidl Wasser darauf, vermach das Geschirr wohl, und laß es an einem warmen Ort 24. Stund stehen, alsdann druckts durch ein sauberes Tuch gar wohl aus, in diese ausgedruckte Suppen legt man drey Viertel gedörte Zwespens, so zuvor sauber gewaschen, und über Nacht zwischen 2. Tüchern übertrücknet seynd, zu diesem nimmt man 10. Loth Zucker, und einen Löffel voll ausgebrenntes Zimmet-Wasser, laß es miteinander siedern, biß die Suppen fein dicklecht wird, wie ein Zulepp, behalt es in einem Glas, von diesen Zwespens nimmt eine gewachsene Person 6. so thun sie das ihrige gar wohl, man kans ein ganghes Jahr behalten.

N. 22. Purgier-Latwergen.

**N**imm ein Pfund durchgetriebene Zwespens, 4. Loth Senet-Blätter gepulvert, 2. Loth Mechoacanna, anderthalb Quintl Weinstein-Saltz, die Zwespens mit Steinwurzel-Wasser durchgetrieben, Anis und Zenchl, jedes anderthalb Quintl, von dieser Latwerg einer grossen Nuß groß 2. Stund vor dem Essen eingenommen. Diese Latwerg laßt sich nicht lang behalten, laufft bald an.

N. 23. Die Samarinden-Latwergen zu machen.

**M**an nimmt ein Loth ausklaubte Senet-Blätter, waichs 1. Stund in Cardobenedict-Wasser, alsdann seyhe das Wasser herab, und nimmt 1. halb Pfund Samarinden, befeuchte sie mit diesem Wasser, treibe es durch ein härnes Sieb, nimm gestoffenen Zucker-Candell, ein wenig gestoffene Zimmet darein, biß sie süß wird, nach eines jeden Belieben, die Zimmet muß gar klein, und wenig genommen werden, nur daß ein wenig darnach schmecket. Von dieser Latwergen nimmt man einer Zwespens groß, und trinckt hernach über ein Stund eine gute Kind-Suppen, sie haltet den Leib offen.

N. 24. Recipe Electuarii Catholici.

**E**nlich nimmt Stein-Wurzel ein halb Pfund, zerstoß sie groblecht, und kochs in 4. Maß Brunnen-Wasser, laß einkochen bis auf halben Theil, seyhe es hernach ab, und nimmt von diesem ein Maß  
extra-

über  
rtes  
man

Bei-

Quintl  
ruß,  
alles  
deiß  
aus  
eine  
um.

voll  
Quintl  
wir,  
erl,  
und  
ge-  
ge-  
Tag  
ur-

erl  
em  
nn  
he  
erl  
eg  
nd  
n,  
nd  
I,

extrahirter Cassia und Tamarinden, jedes 4. Unzen, ziehe hernach diese 2. Pulpa, als Cassia und Tamarinden ab, sie werden als eine dicke Latwergen, das ein jedes absonderlichen: nach diesem nimme die andere verblibene Maß Steinvork, Wasser, und nimme 4. Pfund fein Zucker, auch Zucker, Candel und Zucker, Penat, jedes 2. Quintl, koche den Zucker zu einem dicken Saft, wann der Saft schon etwas kalt ist worden, so nimme die Cassia und Tamarinden, gieß von diesem Saft erstlich 6. Löselvoll in diese 2. Pulpa, darnach 10. und also nach und nach, bis der Saft aller miteinander in die Cassia und Tamarinden hinein gegossen worden, unter wählender Eingießung muß man allerweil rühren, letztlich thut man diese nachfolgende Species gepulvert in diese Latwergen, als Senet-Blätter 4. Unzen, Rhabarbara-Pulver, Beiel-Blühe, Steinswürgel, Anis, Saamen, jedes 2. Unzen, Süßholz 2. Quintl, von den 4. kühlenden Saamen, als da ist, Melan, Murcken, Citrullen, und Kürbes-Saamen, jedes eine halbe Unzen, wohl untereinander in die Latwergen vermischt, und also ist es fertig, einer Person ein halbe Unzen einzugeben Vormittag von dieser Latwergen, kan man auch nehmen ein Quintl, und 10. oder 12. Gran Gummi Guttae, und untereinander vermischt, ist auch gut, und purgiert über, und unter sich.

### N. 25. Latwerg zum Purgieren vor die Kinder, und alte Leut.

**N**imm frisch ausgezogene Cassia, Manna der besten, Tamarinden frisch ausgelöst, jedes 1. Loth, die Manna zertreib in einem Scabiosen-Wasser, und seyhe es durch ein sauberes Tüchel, Pulver von geklaubten Senet-Blättern 3. Quintl, weissen Zucker Candel ein halbes Loth, dis alles zusammen in ein Schällein gethan, und treibsgar wohl ab, etweder mit blau Beiel, Scabiosen, oder Erdrauch-Safft, bis zu einer Latwergen wird, eine gewachsene Person nehme ein Loth davon ein, und eine Stund darnach trincke eine lautere Suppen darauf, purgirt lind, denen Kindern kan mans einstreichen, so viel es vonnöthen ist, wanns voll um die Brust seynd.

### N. 26. Purgier-Pillen zu machen.

**N**imm der besten Aloës 2. Loth, rothe Myrrhen anderthalb Quintl, Oesterreichischen Safran 1. halb Quintl, Venetianischen Meditad anderthalb Quintl, Theriac 1. Quintl, grobes Edelgestein Pulvor 20. Gran, Angelica, Wurzen ein halbes Quintl, ausgezogene Rhabarbara 1. Quintl, Scamonea präparirt 20. Gran, mit Scorzonera-Was-

Wasser zu einer Massa angestossen, daraus Pillulein gemacht, in der Größe einer kleinen Erbise, davon 7. bis 9. eingeben.

### N. 27. Purgier-Pillen zu den Augen.

**M**an nimmt Aloës Succotrina 2. Loth, Diagydiū 2. Quintl, Trochisci Alhandali anderthalb Quintl, welche von der Coloquint werden gemacht in der Apotheken, diese 3. obbemeldte Stück werden zusammen gemacht in einer Massa mit Fenchl, oder Betonien Wasser, hernach mach Pillulen groß oder klein, gib einem Menschen auf einmahl ein halb Quintl: Diese purgiren die Gall, und ziehen die Flüs und Schleim von Haupt. Probatum.

### N. 28. Recept und Wirkung der edlen und köstlichen Pillen, wie sie zu machen und zu gebrauchen seynd.

**M**an nimmt Aloës-epaticæ der besten 2. Loth, Rhabarbara 1. Loth, Lerchenschwamm 1. Quintl, Safran 1. Scrupel, Gold-Myrrhen ein Quintl, Fœnum Græcum, ein Scrupel, des besten Theriacs, Medritats, jedes einer Nuß groß, diese Species alle zu subtilen Pulvern gemacht, unter den Theriac und Medritat wohl in einem Mörser gestossen und vermischt, daß es ein vester Teig wird, mache Pillen darvon einer Erbise groß mit Enghian-Pulver eingestreuet, daß nicht an einander kleben, von diesen Pillen alle Tag Morgens eines genommen, so ist der Mensch 24. Stund sicher vor der Pest, so einem aber die Pest ansteht, der nehme alsobald 8. oder 10. ein, ehe 24. Stund vorüber gehen, schwitz wohl darauf. Dieses ist von etlich 100. Personen probirt worden, keiner an der Pest gestorben. Sie bringen gut Gedächtnuß, schärffen das Gesicht, erquickten das Herz, und alle inwendige Geister, für das Fieber, was vor eines ist, sobald es ankommt, oder anfangt zu schauern, 14. oder 15. genommen, sich darauf niedergelegt, dieses zum andern und drittenmahl allzeit wann mans empfindet, so verlast ihn das Fieber, welches oft probirt ist worden: Für das Reissen seynd sie eine große Linderung, 10. oder 12. eingenommen. Ingleichen vor die Contractur, dann sie führen dieselbe Materi durch den Stuhlgang aus: So einen der Schlag getroffen, und auf einer Seiten lahm wäre, der nehme 12. oder 14. auf einmahl, in der Wochen täglich 1. oder 2. wird von seinen lahmen Gliedern große Besserung empfinden. Seynd auch gut vor hitzige Krankheiten. In Summa, so sich ein Mensch übel auf befindet, durch übriges Essen und Trincken, der nehme 8. oder 10. und schwitze darauf, so geneset der Mensch von Stund an, er seye was Complexion er wolle, und dörrffen es alt und junge Leut von 20. Jahren bis in das

S

höch

höchste Alter brauchen, in Summa, es ist ihre Tugend nicht zu beschreiben, man kan sie truckner, oder wie einer will, einnehmen, wann sie aber in einem Saft genommen werden, so ist ihre Tugend noch viel besser.

### N. 29. Recept der gerechten Venonischen Pillen.

**A** Loës Succotrin: der besten 1. Loth, der schönsten Myrrhen anderthalb Quintl, Angelica Wurzen nicht gar ein Quintl, Alfermes Latwergen den dritten Theil von einem Quintl, Medritat, Theriac, Vernische Erden der wahren, präparirt Hirschhorn jedes ein halb Quintl, graues Edlgestein Pulver, den sechsten Theil von einem Quintl, vermische diese Stück, und mache mit Bocksbart Wasser 130. Pillen daraus. Von diesen Pillen 1. oder 2. in der Wochen einmahl eine halbe Stund vor dem Nacht-Essen eingenommen, verhüten den Schlag, Pest, hitzige Fieber, purgieren und stärken den Magen, das Haupt, reinigen die Kröß-Adern, treiben die Wind; vorderst dienen sie wieder die Melancholey, und alle Hypochondrische Kranckheiten.

### N. 30. Gute Purgier-Zetl vor die Gall.

**M** An nimmt Diagydi, Stärck, Zucker, eines so viel als des andern und ein wenig Muscatblühe, stoß alles zu Pulver, mach das mit einem Wasser wie ein Taigl an, und mache Zetl daraus in Größe eines Pfennings, und eines grossen Messer-Rucken dick, der Zetl gibt man 2. ein, seynd gut allen denen die an der Gall leyden, sie purgieren die Gall und Schleim, samt allen andern gefalgenen Humoribus.

### N. 31. Rhabarbara-Zetl.

**N**imm feine Rhabarbara 2. Loth, gelbes Sandl-Holz 1. Loth, stoß alles zu einem subtilen Pulver, dann nimme fein Zucker ein Pfund oder 24. Loth, gieß derauf Rosen- und Pomeranzen Blühe Wasser jedes 6. Loth, laß den Zucker sieden, bis derselbe vom Löffel springt, alsdann rühre den Zucker stets, bis er halb kalt wird, hernach thue das Pulver hinein, rühre alles geschwind untereinander, und gieß Zetl daraus, daß eines ungefehr 3. Quintl wäget. Diese Marschellen seynd zur Leberstärckung alle Morgen einzunehmen, und Abends um 5. Uhr.

### N. 32. Zum Purgieren.

**G**ibt man die Galappa pulverisirter 4. Kreuzer schwer einem gewachsenen Menschen, dann sie ist etwas starck, so muß man Achtung geben, daß man nicht zu viel gibt, 4. Kreuzer schwer kan man sicher geben, welches vielen Leuten schon geben worden, einem halb gewachsenen Menschen 2. oder 3. Kreuzer schwer, und

wachsenen muß man nur 2. Kreuzer schwer geben, einem Kind 20. 15. 12. 10. Pfefferkörn schwer auf einmahl, 1 a hdem die Persohn starck, jung, oder alt ist. Die Jalappa ist vor die truckenen, magern Leut nicht gut, weil es viel Gewässer führt, und vor diese besser, die völlig und faist seynd.

N. 33. Eine andere Purgier.

**S**eyn, die Mechoacanna gibt man auch zum purgieren, ist nicht so starck als die Jalappa, ein Quintl auf einmahl, ist es ein gar starcker Mensch, muß etwas mehrer seyn.

N. 34. Noch eine andere Purgier.

**M**an nimmt ein Scrupel Jalappa, und 5. Gran Diagydi, ein halb Scrupel präparirten Weinstein, wird alles zusammen vermischet und eingegeben.

N. 35. Diese beede Stuck seynd auch gut zum Purgieren, die zum Gewässer geneigt seynd.

**W**An man ohne das Holler, und Altich, Sulgen siedet, daß man die Beer ausdrückt, so soll man die Kern sauber auswäschen, und trucknen, in einer Gestadt aufbehalten, die Leut damit zu purgieren auf einmahl einen Löffel voll solcher gestoffenen Körnlein in einer Suppen eingegeben, purgiert unter, und über sich.

N. 36. Eine Argney zum Purgieren für starcke Leut.

**P**räparirte Wolfs, Milch, Wurzel auf einmahl in einer Suppen früh nüchtern ein halb Quintl gegeben, dieses purgiert Schleim und Gall.

Es ist ein Pulver in der Apothecken, so man Pulvis de tribus solutivis heist, ein Quintl auf einmahl zu nehmen purgiert allerhand Materi.

Item: Ein anders heist Species Diacurbich cum Rhabarbaro, ein Quintl auf einmahl, dieses ist besser, als das obige.

Item: Stücks, Wurzel, oder Teuffels, Kopff eingenommen, ein Quintl, purgiert starck.

Item: Zwey Hand voll Salz in ein Seidl Schlehenblühe, Wasser gethan, und ausgetruncken, purgiert stattlich allerhand Materi, verurrsacht aber grossen Durst.

Item: Blauen Köhl, wie auch Tausendgulden, Kraut gekocht, und durchgesehen, ausgetruncken, laxiert im gleichen.

Preis  
n sie  
esser.  
N.  
berts  
ness  
Lem  
intl,  
rnis  
dar  
albe  
Vest,  
igen  
Mes

bern  
mit  
öffe  
gibt  
eren

stos  
und  
ibe  
ffel  
hue  
etl  
ynd

ges  
ch  
lan  
ges  
ch

Item: Zwey Löffel voll frisch Gänß-Roth in ein halben Seidl frisch Wasser, da es wohl gesotten wird, balgs aus, und nimm ein Hönig dar: unter, daß es wohl süß wird, und gibs zu trincken.

Item: nimm waikene Kleyen, sied es in fließendem Wasser, so ab: werts geschöpft muß werden, wans wohl gesotten hat, so druckt mans durch ein Tuch, legt einen guten frischen Butter darein, und warm aus: getruncken.

### N. 37. Eine Purgier sehr köstlich vor alle Fieber. zu gebrauchen.

**N**imm Hasel-Wurzen im abnehmenden Mond des May gegraben, sauber gewaschen, und getrücknet, hernach dörre sie, und machs zu subtilen Pulver, einer gewachsenen Persohn gibt man ein Quintl, einer Jungen ein halb Quintl, in einem Bier oder Suppen, wann es anfangt zu brechen, oder zu purgieren, nimm man allzeit ein paar Löffel voll warmes Bier oder Suppen darauf, so hats die Würckung desto besser, daß sich der Krogen, der in dem Magen ligt, besser heben kan, ist vor das Fieber köstlich, oder wann etwas im Magen ligt, purgiert unter, und über sich, nach diesem Purgieren gibt man ihnen Cardobenedict: Ehrenpreiß: und Bermuth: Pulver, jedes gleich einen guten Messerspiß in einem Cardobenedict: oder Weinrauten Wasser ein, etlich Tag nach: einander, biß der Magen wieder eingerichtet ist.

### N. 38. Eine Purgation vor die Krägen.

**N**imm braune Betonien-Blätter, Valtrian, Erdrauch, Verbena, Sichori, Pimpernellkraut, Salla Parilla, 4. Loth, der obigen Stuck aber jedes 1. Loth, ausgeklaubte Senetblätter 2. Loth, Angelica: und Steinwurzen, jedes 1. Loth klein zerschnitten und zerstoßen, in ein nem weiten Hasen gethan, und daran Wasser und Wein gossen, jedes 4. Maß, laß den vierdten Theil einsieden, durch ein Tuch gesyhen, früh und Abends ein halb Seidl getruncken.

### N. 39. Zum Laxieren ist auch gut dieses

**E**ine Birn ausgeschelt, dasselbige mischt man unter ein Gänßfais: ten, die in kein Wasser ist kommen, und füllet die Birn wieder damit an, macht es mit der Hüllen zu, thuts in ein Häserl, brats weich, streiche es wie ein Pflaster auf ein Tuch, leggs über den Nabel.

N. 40.

N. 40. **Merssen-Tränckel.**

**I**mm Ehrenpreiß, Scabiosa, Frauenhaar, Schellkraut, Lungenkraut, edl Leberkraut, Fyop, Cardobenedicten, Rosmarin, Erdrauch jedes ein Hand voll, sauern Klee, Cichori, jedes ein halbe Hand voll, Feigen, Rosinen, Weinbeerl, jedes 2. Loth, blaue Viol-Blühe ein Hand voll, Senetblätter 6. Quintl, Muscatblühe 1. Quintl, 2. Loth Weinstein, diese Stuck vermischet, und klein zerhackt, darauf gieße ein Viertl klare Hennen-Suppen, und die ganze Nacht auf einem warmen Ort stehen lassen, Morgens frühe lassen einen einigen Sud thun, und durchgeseihen, davon gib dem Patienten 3. Tag nach einander 2. mahl in einem Tag ein halbes Seidl auf einmahl.

N. 41. **Braunellen zum Purgieren.**

**I**mm 6. Loth schön von Stengel geklaubte Senetblätter, 4. Loth Manna, ein wenig zerschnitten Zimmet, ein wenig überzogenen Coriander, dieses alles zusammen in ein saubers Tüchl gebunden, und ein halb Maß siedendes Wasser daran gossen, wohl verbunden in einer Kandel oder Flaschen in einem Keller stehen lassen, nach 12. Stunden muß man das Wasser von denen Senetblättern in ein Becken gießen, und die Senetblätter ausdrucken, doch nicht gar zu starck, und ein halb Pfund schön ganze Braunellen, samt 8. Loth braunen Zucker, Candl darein legen, und fein gemacht sieden lassen, daß die Suppen fein schön wie ein Sulk einsiedet, alsdann in einem Glas behalten, und wann man den Leib will offen haben, muß man Abends gleich eine halbe oder viertl Stund vor dem Nacht-Essen, 5. 7. oder 9. auch wann es vonnöthen ist, mehr essen, so laxieren sie 2. oder 3. mahl, darnach man viel nimmt.

N. 42. **Eine köstliche Laxier.**

**P**urgierenden Beiel-Safft, und Pfersichblühe-Safft, jedes 3. Loth; Melissen-Wasser, Cichori- und Fenchl-Wasser, jedes 6. Loth, Anis- oder Pomeranzen-S Geist 2. Quintl, mischet es zu einem Franck oder Zuley ab, wann man will, macht man es ihm mit Pomeranzen-Safft, sauerlecht, so ist es angenehmer: anstatt dessen aber mischet man auch 12. oder 15. Tropffen ausgezogenes Salk darunter, daß ist noch gesünder.

N. 43. **Eine nützliche und gelinde Laxier.**

**S**enet-Hilsen, oder Schalen ein Loth, gieß Zwespen-Suppen daran ein Halbe, laß über Nacht auf einer heißen Heerdstatt stehen, Morgens trinck ein halbes Seidl, und dis 2. oder 3. Tag, laxieret sehr lind.

Item: Ist gut der Purgier, Brandwein.	fol. 31. Num. 4.
Item: Der Holler, Poken, Saft.	fol. 43. Num. 10.
Item: Pfersich, Blühe, Saft.	fol. 47. Num. 24.
Item: Purgier, Rosen, Saft.	fol. 47. Num. 25.
Item: Rhabarbara, Saft.	fol. 48. Num. 26.
Item: Das Del.	fol. 72. Num. 32.
Item: Die Bettler, Salben.	fol. 75. Num. 5.
Item: Die Purgier, Salben.	fol. 81. Num. 17.
Item: Das Purgier, Pulver.	fol. 105. Num. 50.
Item: Der Crocus Metallorum, absonderlich für Gallfüchtige Leut.	fol. 122. Num. 15.

### Allerley Zäpffel zu machen.

#### N. 1. Zäpffel, wann man verstopft ist.

**N**imm Tauben, Roth, Mauß, Roth, jedes 3. Löffel voll, Salz 3. Nusschallen voll, machs zu Pulver, misch untereinander, behalts zum Gebrauch, wann ein Mensch verstopft, so nimm auf 3. Zäpffel einen Eß, Löffel voll Hönig, laß in einem Pfännl sieden, biß es braun wird, nimm von diesem Pulver 3. gute Messerspiß, rühr es unter das Hönig, und laß so lang auf der Glut, biß man meynt, es seye genug, schmiere auf ein Deller ein Del, oder Saisten, thue das Hönig darauf, mach Zäpffel, appliciers dem Krancken, für die Kinder macht mans fleischer, nachdem das Alter ist.

#### N. 2. Hönig-Zäpffel zu machen.

**D**iese macht man wie die obige, ausser, an statt der Pulver nimmt man das Salz allein.

#### N. 3. Andere Zäpffel zu machen, seynd gut vor die Wind.

**N**imm ein Salz, brenn, stoß, und sähe es, nimm dessen 2. Löffel voll, und 4. Löffel voll zartes waikenes Mehl, nimm ein Ayr, Dotter, und Ochsen, Gall, mach ein Zaigl an, mach Zäpffel nach deinem Belieben, trückne sie am Luft, wann mans brauchen will, so schmiert mans mit Butter, oder dergleichen Saisten an; sie machen den Leib off, fühlen, treiben die Wind. Probatum.

Clv=

## Clystier vor allerhand Zustände

### N. 1. Eine Clystier vors Abnehmen.

**M**an nimmt einen Kalbs:Kopff, und ein paar dergleichen Füß, laß die sieden zu einer wohl schleimigen Suppen, nimmt darvon so viel vonnöthen ist, treibs darinnen ab mit blau Veiel Wasser, ausgezogenen Schleim von Pappel und Eybisch: Saamen, jedes 3. Loth, Clystier:Zucker 3. Loth, frischen Butter 4. oder 5. Loth, machs also zu einer Clystier.

### N. 2. Clystier vor die goldene Ader.

**I**mm einen Schleim von den Eybisch: Kern, Kitten: Kern, Flöh: Kraut: Kern, jedes 2. Loth, Tragantschleim ein Loth, diese Schleim mit breit Weegrich: Wasser ausgezogen, alsdann nimmt Fleisch: oder Hünere: Suppen, nicht gar ein Seidl. einen Ayr: Dotter, Ruchel: Zucker, frischen Butter jedes 2. Loth, alles zusammen gemacht, in Form einer Clystier, und alle anderte Tag solches gegeben, so man mit Winden behafft, kan man in der Suppen eine Hand voll Kummel sieden lassen.

### N. 3. Clystier vor die Blähung.

**M**iß, Fenchl, und Kummel, jedes was man mit 3. Fingern fassen kan, Käß: Pappeln, Chamillen, jedes ein Hand voll, laß wohl sieden in einer guten Milch, nimmt einen Ayr: Dotter, und ein Stück frischen Butter, Zucker ein Löffel voll, gilt gleich, ein Clystier: oder Ruchel: Zucker, ein wenig Saltz, vermisch dann zusammen, und gibs das recht ist.

### N. 4. Clystier in schweren Catharen zu gebrauchen, auch zu der Angina.

**I**mm ungewaschene Gersten ein Gauffen voll, gieß darauf andert: halb Seidl heiß Wasser, laß ein einigen Sud thun, seyhe das Wasser ab, nimmt darein 2. Ayr:dotter, 2. Löffel voll geläutertes Hönig, eines Ayr groß frischen Butter, 2. Löffel voll Ruchel: Zucker ein kleinen halben Löffel voll Saltz. gib es, wie es recht ist.

### N. 5. Clystier vor schwangere Frauen.

**I**mm Chamillen ein halbe Hand voll, Käßpappel ein Hand voll, wilden Klee ein wenig, ein Suppen von einem halben Kalbs: Kopff

n. 4.  
n. 10.  
n. 24.  
n. 25.  
n. 32.  
n. 5.  
n. 17.  
n. 50.

1. 15.

als 3:  
, bes  
a auf  
bis es  
anter  
nug,  
auf,  
Fleis

mmt

voll,  
ter,  
nem  
niert  
of

ly=

Kopff daran gegossen, laß es bey einer Viertelstund sieden, alsdann ein Seidl Suppen genommen, darzu einen grossen Löffel voll Hönig, einen Ayrdotter, 3. Loth Baumöl, und ein wenig Salz darzu, gibß wie es recht ist.

**N. 6. Eine andere Elystier vor schwangere Frauen, vor das grosse Reissen und Behetagen der Wind, und Erweichung des Schleims in dem Leib.**

**M**An nimmt ein Seidl Rindsuppen, darin gesotten Chamillen, Dillen, Käspappeln, jedes ein Hand voll, ein halb Seidl Muscateller, 13. Lorbeer, Kümmel, Anis, Fenchl, jedes 1. Löffel voll, wann das gesotten ist, so seyhe die Brühe durch ein Tüchl herab, und schau, daß du ein Seidl habest, thue darein Weinrauten, Dillen, Del, Kuchelzucker, jedes 3. Loth, Rosen-Hönig, und um 1. Kreuzer frischen Butter und ein Ayr-Dotter, wohl zerschlagen, thue es in eine Blatter, nicht zu heiß, und soll man es, so lang es möglich ist, behalten.

**N. 7. Elystier vor schwangere Frauen.**

**E**inem schwangern Weib in einer Kranckheit, wanns die Noth ist, kan man ein Elystier geben, doch gar lind, von Mandl- oder Linssat, Del, und aufs meiste ein halbes Seidl, dann wann man viel gibt, so druckt es die Mutter von einander, und ist die Gefahr, daß sie das Kind last.

**N. 8. Elystier vor die Harm-Wind.**

**M**An nehme Hollerblühe, Römische Chamillen, Eybisch, jedes eine Hand voll Fenchl, Kümmel, jedes ein Quintl, Weinstein-Salz ein guten Messerspiß voll, Koche alles zusammen in einer ungesalzenen Fleisch-Suppen, darzu lege man ausgeklaubte Senet-Blätter ein Quintl, und nach einem kleinen Sud balge es aus, in dieser ausgebalgten Kräuter-Suppen kan man 4. oder 5. Loth Elystier, Zucker zergehen lassen, thue es ein oder zweymahl appliciren, ist für Verschleimung der Nieren.

**N. 9. Elystier vor die Ruhr.**

**M**An nehme Gersten-Wasser ein Seidl, des besten Zucker 2. Loth, einen neu gelegten Ayr-Dotter, Hirschen-Inschlicht, Bocks-Inschlicht, jedes 2. Loth, und Gaiß-Milch, Klopffs wohl in das warme Gersten-Wasser, doch nicht zu heiß, damit die Ayr-Dotter nicht zu hart werden, gibß mit rechter Wärme.

N. 10.

**N. 10. Clystier, wann man grossen Schmerzen an Sand und Stein leidet.**

**E**in Seidl gutes frisches Baumöl, laß warm werden, gibß alsdann wie ein andere Clystier.

**N. 11. Eine trefflich gute Clystier für den Schleim im Gedärm, auch für die Wind, die man jungen und alten Leuten brauchen kan.**

**M**an nimmt Käspappel ein Hand voll, 8. oder 9 Feigen zerschneiden, daran soll man gießen ein Seidl Rind- oder Hennen-Suppen, so ein wenig gesalzen, und es mit obbemeldten Stücken siededen lassen, nachmahls durch ein Tuch ausgedruckt, darzu gethan Hönig, Baumöl, jedes 2. Löffel voll, das soll man untereinander mischen, so ist es fertig, die soll man warm, wie mans leiden kan, als recht ist, gebrauchen, und so lang behalten, als möglich.

**N. 12. Clystier vor die Wind gar bewährt.**

**E**nlich nimm Chamillen, Steinklee, jedes ein Hand voll, 10. Pappeln, Anis und Fenchl jedes ein wenig, gieß anderthalb Seidl Rind-Suppen daran, laß es wohl sieden, daß ein Seidl bleibt, thue Rosen-Hönig 2. Löffel voll, braun Zucker-Candl 3. Löffel voll, 2. Ayr-Dotter, Chamillen-weiß Lilien- und Dillen-Del, jedes 2. Löffel voll darzu, vermisch zusammen, alsdann gesyhen, und in rechter Wärme gegeben.

**N. 13. Eine andere Clystier vor die Wind.**

**M**an nimmt Käspappeln, Chamillen, Hollerblühe, jedes ein Hand voll, gestoffenen Kümmel und Salz 1. Hand voll, dieses alles in einer ungesalzenen Fleisch-Suppen gesotten, nimm 4. Löffel voll Hönig, ein guten Löffel voll Ruchel-Zucker, 6. Löffel voll Del, ein Strickel Butter, 2. Ayr-Dotter, dieses alles unter die gesottene Suppen vermisch, und in rechter Wärme gegeben.

**N. 14. Noch ein andere Clystier.**

**E**ybisch, Chamillen, Käspappel, blau Veiel-Kraut, Kümmel, siedß in einer Fleischsuppen wohl, ein Clystier-Zucker oder Hönig, drey Loth, Baum-Del und Salz, jedes ein Löffel voll, ein Ayr-Dotter, alsdann durchgesyhen, und in rechter Wärme gegeben.

NB. Das

ann ein  
Hönig,  
gibß  
  
uen,  
und  
  
Dils  
uscatel  
wann  
chawe,  
Ruchel  
Butt  
nicht  
  
th ist,  
r Lin  
an viel  
saß sie  
  
s eine  
Salz  
gesal  
er ein  
balg  
gehen  
ig der  
  
Loth,  
In  
war  
ht zu  
  
IO.

NB. Das Hönig ziehet den Schleim aus dem Magen, also halte ich es besser, als den Zucker. Probatum.

N. 15. Clystier vor den Zwang.

**G** Ersten Wasser ein Seidl, des besten Zucker 2. Loth, ein neu-gelegten Ayr, Dotter, Hirsch oder Bocks-Inschlicht, jedes 2. Loth, Sais Milch ein halb Seidl, wohl abgeklopfft, in warmen Gersten-Wasser mit rechter Wärme gegeben, denen Gewachsenen so viel als hie gemeldet, denen Kindern etwas weniger.

N. 16. Eine andere Clystier.

**E**ine Hand voll rohe Gersten, laß sie in einer Pfann rösten, thue darzu Himmelbrand, Blumen, und Ritten, Kern jedes ein Hand voll, als in ein flache Hand gehet, laß die Stück in einer magern ungesalzenen Fleisch-Suppen, oder Wasser zu einem Schleim sieden, dieses durch ein Tuch gesyhen, darinnen 2. Loth Rosen-Zucker abgetrieben, und also gegeben.

Item ist gut die Clystier-Salben.

fol. 70. Num. 9.

N. 17. Eine gute Haus-Clystier.

**M**an nehme frisch Brunnen-Wasser ein halbe Maß, darcin Gersten, Chamillen, ein halbe Hand voll, blau Veiel-Kraut der einfachen Pinckkraut, Käspappel, Graßwurzel, Fenchl-Saamen, Kümel, eines jedwedern was man zwischen 2. Fingern fassen kan, diß alles laß sieden, biß halber Theil ist eingesotten, alsdann durchgepreß, nimm 2. Ayr, Dotter, Clystier-Zucker 2. Loth, Clystier, Latwerg, 2. Loth, frischen Butter eines Ayr groß, Sais, was man zwischen 3. Fingern haben kan, und also gegeben.



Von

## Von allerhand Kranckheiten.

Und erstlich

### Von Augen = Zuständen.

In den Augen = Zuständen seynd zu meiden alle scharffe und flüssige Speisen, als da seynd Pfeffer, Salz, Essig, Senff, Knoblauch, Zwisel, Linsen, 2c. das Schweinene Fleisch, gar zu starcker Wein, unzeitiges Bier.

**N. 1. Augen = Wasser für alle trübe, flüssige Augen, auch so Zell darauf wachsen.**

**M** An nimmt ein frisches Ey, und siedet es hart, dann geschellt, und schneids mitten von einander, thue den Dotter heraus, fülle das Weiße anstatt des Dotter mit weissen Vitriol, das andere Theil mit Ruchel, Zucker, binde es mit einem Faden zusammen, und leg es in ein Trinck, Gläsl, gieß Rosen = Wasser darauf, daß ein zwerch Finger darüber gehet, laß 24. Stund darinn liegen, hernach wirfft man das Ey hinweg, und brauchts das Wasser des Tags 3. oder 4. mahl zu 4. oder 5. Tropffen.

**N. 2. Ein anders Augen = Wasser.**

**M** Inm weiß gestoffenen Zimmet, Krebs = Augen, präparirten Thucia, jedes 10. Gran, Bley = Zucker, weissen Vitriol, Ruchel, Zucker, Sal Armoniac, jedes 5. Gran schwer, mach alles zu zarten Pulver, und mit folgenden Wässern vermisch, als Schellkraut = Rittersporen = Weinkräutl = Wasser, jedes 2. Loth, dessen im Tag 3. mahl in die Augen getropfft, ist für trübe und flüssige Augen.

**N. 3. Kühendes Augen = Wasser.**

**M** An nimmt Thucia, Gallmeistein, Perl, alles präparirt, jedes 10. Gran, rohen Allau 8. Gran, Salitter 6. Gran, Gaffer 9. Gran, machs zu Pulver, vermisch mit folgenden Wässern, als breit Weegrich, Rosen = und Fenchl = Wasser, jedes 2. Loth, vermisch wohl untereinander, brauchts täglich 3. oder 4. mahl allzeit zu 5. oder 6. Tropffen in die Augen gelassen.

## N. 4. Ein anders Gemeines.

**N**imm Mir, Thucia, Hirschhorn präparirt, jedes 10. Gran, Alaun, weissen Vitriol, jedes 6. Gran, Saliter 5. Gran, Gaffer 7. Gran, mach alles zu Pulver, vermisch mit folgenden Wassern, als Eisenkraut, Schellkraut: und Fenchl; Wasser, jedes 1. halb Trinckes Gläßl voll, und gebrauch des Tags 3. oder 4. mahl, zu 5. oder 6. Tropffen auf einmahl.

## N. 5. Augen: Wasser.

**E**thori, Valtrian-breit Begrich, Fenchl, Wasser, jedes ein kleines Trinck, Gläßl voll, hernach vermisch man darein 1. Loth präparirten Thucia, Crocus Metallorum 10. Gran, Bley: Zucker 1. halb Quintl, Gaffer 3. Gran, weissen Vitriol 20. Gran, die Pulver reibt man in einem Mörser wohl untereinander, hernach vermisch mans mit den Wässern, und alsdann brauch mans lablecht, ein Tüchl darein gestunckt, und auf die Augen gelegt. Ist vortreflich, habs an mir selbst, und an vielen andern mit grossem Nutzen gebraucht.

## N. 6. Ein Röchl zum Auflegen.

**E**stlich nimm von einem neu gelegten Ey die Clar in ein Schälert, darzu ein wenig weiß Rosen, oder Fenchl, Wasser, und ein wenig Saffran, ein wenig geschabenen Gaffer, und also mit Alaun abgerührt, daß ein Tröpfel daraus wird, alsdann zwischen zwey Tüchlein lablecht aufgelegt.

## N. 7. Folgen unterschiedliche Wasser, so in Augen: Kranckheiten zu gebrauchen.

**E**s ist kein Regel und Gesatz, daß man bey 3. oder 4. Augen: Wässern verbleibt, sondern nach Ansehung des Zustands, ist die Hitze groß, so nimm man die starck kührende Wasser, fließen die Augen starck, so nimm man die kührende Wasser, so auch ein wenig darbey trüchnen, seynd aber die Augen nicht sonderlich erhitzt, kan mans temperirt machen, zum Exempel: Zwey kührende Wässer, als Erdbeer und Nachtschatten, Wasser, dann aber 2 warme, als Fenchl, und Schellkraut, Wasser, oder Augentrost, Ringelblumen, eines so viel als des andern, ist aber der Fluß warm, können lauter wärmende Wässer gebraucht werden, als Lavendel, Schellkraut, Fenchl, Augentrost, Ringelblumen, Brennnessel, Dillenkraut, Wasser. Item, Nachtschatten, Hauffwurzgen, Pilsenkraut, Wasser, diese 3. seynd starck kührend; Imgleichen Rosen

senb  
henb  
cken  
roth  
rich  
spor

N.

E

Zah  
halte

N.

W

dare  
ausins  
Wa

N.

E

an e  
wori

N.

D

ist b

N.

D

senbreit Weegrich, Seeblumen, Wasser, kühlen auch mächtig; Schlez  
henblühe, Fäschkraut, Erdbeer, Wasser, diese seynd in hitzigen und star-  
cken Flüssen der Augen mächtig; Es ist auch gut, wann die Augen zu sehr  
roth oder wässerig seynd von so starcken Flüssen, so kan man breit Weeg-  
rich, Eisenkraut, Erdbeer, Baltrian, oder Augentrost, Fenchl, Ritters,  
spornblau Korn, Blumen, und Schellkraut, Wasser gebrauchen.

**N. 8. Mittel für die rothe Augen.**

**E**n Hand voll Ritten-Laub, so sonst im Frühling gedörret solt wer-  
den, oder nur wie mans haben kan, diese kocht man in frischen Was-  
ser, und laßt kalt werden, mit diesem Wasser alle Tag das ganze  
Jahr die Augen gewaschen, verhütet alle Entzündungen, Fluß, und er-  
haltet die Augen bey guten klaren Schein.

**N. 9. Ein anders zu den Augen.**

**W**ann einem die Augen wehe thun, fast beissen oder jucken, auch  
roth und spär seynd, soll man ausgebrennt Holler-Blätter, Was-  
ser nehmen, drey Theil, und ein viertel Theil Brandwein, neke  
darein leinene Tüchl, und über die Augen gelegt, das ziehet die Hitz her-  
aus, und macht lind, auch soll man von einer Enkian, Wurgen was-  
ins frische Wasser legen, und ein Tüchl darein einneken, und mit dem  
Wasser die Augen wischen, das vertreibt das Beissen.

**N. 10. Vor die Fell in den Augen.**

**E**n Quintl präparirten Thucia, weissen Zucker, Candel, auch so  
viel zerpulvert, und in die Augen gethan, alle Nacht, so man will  
schlafen gehen, aber nicht zu Morgens, das ziehet das Fell ab, ist  
an einem Mann zu Prag, der in zehen Jahren nicht gesehen, probiert  
worden.

**N. 11. Vor die Fell der Augen.**

**I**mm Menschen-Roth in ein neuen Hasen, wohl vermacht, daß keine  
Luft hinein kan, laß in einem Back-Ofen mit dem Brod backen,  
machs zu Pulver, und alle Tag durch einen Federkiel eingeblasen,  
ist bewährt, nimmt das Fell hinweg.

**N. 12. Ein andere Augen-Arzney.**

**I**mm Hasen-Gall, wohl durcheinander gerührt, und alle Tag 2.  
Tropffen in die Augen gelassen, vertreibt das Fell.

Ab  
fer 7.  
fern,  
incks  
er 6.  
  
ines  
äpas  
halb  
reibt  
mit  
ge  
lbt,  
  
lerf,  
enig  
ab  
lein  
  
n=  
  
ern  
of,  
el,  
en,  
ra-  
bt,  
it,  
n,  
er,  
n,  
it,  
lo,  
n

## N. 13. Noch ein andere.

**W**acht. Schmalz, wie ein Hanff Körn schwer oder groß, in die Eck des Augs gethan, 3. mahl im Tag, als Vormittag, Nachmittag, und auf die Nacht, biß man siehet, daß es anfangt wegzufressen, das Wasser mit Galligenstein in einer halben Viertelstund darauf gebraucht, ist bewährt.

## N. 14. Für böse Augen, wanns Zell darüber wachst.

**U** Bartholomai, vor der Sonnen. Aufgang, grab der kleinen Pfaffen. Röhrlein. Würthen, bind 5. oder 8. in ein Tuch, hengs an Hals, so solls gewiß seyn vor Leut und Vieh.

## N. 15. Für die Fluß in denen Augen.

**R**imm Kindfleisch und Knoblauch untereinander zerstoßen, und über den Nacken gebunden, ist gut für die Fluß der Augen, ziehet es zuruck, das Kindfleisch muß rohe seyn.

## N. 16. Die Augen zu stärken.

**A**ugentrost. und Betonien, Salk zu Zeiten in den Speisen zu gebrauchen, stärcket die Augen.

## N. 17. Ein anders.

**D**as ordinari Trinck. Wasser, weiß oder gelbes Sandl. Holz, Mastix. Holz, jedes 2. Loth, gieß darauf 2. Maß heiß Brunnenwasser, laß 12. Stund stehen, alsdann kocht mans ein wenig, und trinckts nach Belieben.

## N. 18. Noch ein anders.

**E**stlich nimm rothes Sandelholz gehobelt, Kuchl. Zucker, jedes 2. Loth, frischen Lemoni. Safft ein Loth, rothe Rosen 2. Quintl, frisches Brunnen. Wasser anderthalb Maß, das Wasser macht man warm, und laßt über Nacht beysammen stehen, frühe kocht mans ein wenig, und seyhet es durch ein Tuch, an ein kaltes Ort gestellt, darnach mit Belieben getruncken, dieser Trancel wird mit der Zeit die scharffe Catharr lindern und austrücken, und die aufstrauchende Gall verhindern, die Augen mit Ritten. oder Lichen. Laub. Wasser oft gewaschen, so verliert sich die Röthe, auch oft etwas von Veigl. Würthen im Mund zerbitzen, und ausgespürgelt; Ingleichen Mastix zerbitzen, welches die Fluß in Mund ziehet, im Nacken soll man tragen gelben Aigstein, Feucht.

Kers

Kerner, Meer-Hirß, Eichorn-Wurzen, und Wintergrün-Laub, jedes ein halb Quintl, groblecht zerstoßen, in rothen Zindel eines Thalers breit eingemacht, und also getragen.

**N. 19. Ein bewährtes Stuck, so ein Geschwär in ein Aug kommt, und weich wird, dennoch nicht brechen will.**

**M** An nehme einen frischen Ayrdotter, ein Messerspiß Saltz, Hasen-Schmalz einer Erbis groß, misch es wohl untereinander, schneide ein Lüchl eines Pfennings groß, streiche das vorgeschriebene Sälzl darauf, legs auf, wo es am weichsten ist, und ein Neugl hat, bricht es bald auf, wanns offen ist, lege das Pflaster wieder frisch dar, auf, es ziehet fein heraus, und heylet; wosern es gar zu geschwind wolte zuheylen, so thue ein klein wenig Eugiam-Wurzel in das Loch, biß du veremnest, daß das Ayter genug seye heraus kommen, alsdann thue das Würgl wieder hinweg, es heylet fein zu.

**N. 20. Für die Perlein in den Augen.**

**S** In denen Augen entspringen oft kleine Körnlein, wie die Perlen, die auch der gemeine Mann Perlen nennet, solche vertreibet nachfolgendes: Man thut präparirte Perlen in die Augen streuen, dieses macht wieder ein helles Gesicht, und ist an vielen probiert worden.

**N. 21. Für die Geschwulst in denen Augen.**

**W** Asche die Augen oft mit distillirten Fenchl-Wurzen, Wasser: Item weiß Rosen-Wasser, die Wurzel von Fäselkraut sauber gewaschen, legs unter die Zungen, wann du wilt schlaffen gehen, laß über Nacht liegen, thue es etlich mahl, das Gesicht wird lauter.

**N. 22. Augen-Sälzl.**

**M** Im weißen Eul-Sälzl 3. Quintl, präparirten Thucia 10. Gran Saffran 8. Gran, präparirte Corallen 20. Gran, dieses zusammen vermischet, und um die rothen Augen deß Fleisch gestrichen, deß Tags 2. mahl.

**N. 23. Augen-Pillen zu machen.**

**A** Loëhepatica vierthalb Quintl, alle 5. Species Mirabulanorum, Rhabarbara, Mastix, Wermuth, Rosen-Plätter, blauer Veiel, Senetblätter, Lerchen-Schwamm, Seiden so im Haar wachst, 15. Gran, aus den 5. Species Mirabulanorum, muß man die inwendige Kern

- Kern hinweg thun, diß alles stoß zu Pulver; zu diesem Pulver nimm anderthalb Dintl, und 8. Gran Diagyrdium, stoß solches mit Fenckelwasser, daß fein wird wie ein harter Taig, behalts zur Nothdurfft.
- Item: Zu den Augen ist gut das Wasser, fol. 1. Num. 1. 2.
- Item: Das Wasser, fol. 2. Num. 3.
- Item: Das Majoranwasser macht klare Augen, fol. 22. Num. 54.
- Item: Der Meerzwiebelefig, macht klar Gesicht, fol. 37. Num. 5.
- Item: Die köstliche Alabaster Salben, fol. 73. Num. 1.
- Item: Die Augen Salm, fol. 75. Num. 4.
- Item: Zu den hitzigen Augen: Flüßen seynd gut die Pulver, fol. 92. Num. 1. 2. 3. 4.
- Item: Das edle Pulver macht die Augen klar, fol. 97. Num. 19.
- Item: Die Valeriana Wurken, fol. 121. Num. 14.
- Item Die Elixier für Nebel des Gesichts, fol. 123. Num. 18.
- Item: Vor das Augenrißen, die Cronabethbeer, fol. 124. Num. 19.
- Item: Vor Fell der Augen, die rothe Stein. fol. 127. Num. 21.
- Item: Die Purgier Pillen zu den Augen, fol. 137. Num. 27. 28.
- Item: Das Mittel, so zu finden unter denen Ohren Zuständen. fol. 392. Num. 14.

### Apostem = Zustand.

In Apostem Zuständen muß man sich enthalten ebenfalls von allen flüssigen Essen, als Schweinen, Fleisch, Kraut, Linsen, allen Sauren, und gar zu starcken Gewürz: Brauch, man kan sich auch in etwas von dem Wein enthalten, und sich der gesortenen Wasser gebrauchen.

N. 1. Für Apostem Zustand, sie seyen, wie sie wolle.

Der Zustand der Apostem muß man gleich Aber lassen, hernach muß man alle Tag 2. mahl frisch Leinsat: Del mit Zucker und Hönig vermischt, einnehmen, auf einmahl bey ein halben Trinck: Gläßl, das muß man continuiren, darmit wird das Apostem zeitig, auswendig wo der Schmerken ist, an der Brust oder Seiten, soll man gebratenen Zwiebel, zerstoßenen Leinsaamen, und gestoßenen Bonen: Mehl in Milch siedern, daß gleichwie ein Koch wird, mit Lein: Del vermischen, und warmer, wie ein Pflaster außs schmerzhaftte Ort legen, man kan das Pflaster auch auf den Kopff legen, wann ein Apostem im Kopff ist, ans bey rauche dich mit Lein: Del durch einen Trachter, den Rauch darvon in das Ohr gehen lassen.

N. 2.

N. 2. So ein Apostem oder Geschwår im Leib  
wachst.

**D**er soll Abends und Morgens Kreen essen, so muß das Geschwår  
zerbrechen, unten oder oben von Menschen kommen.

N. 3. Ein Pflaster davor.

**N**imm weiß Hunds-Koth, rockenes geriebenes Brod, Saß oder  
Schaafs-Milch, waich es ein, röst es in Leinsat-Öel, leg es auf das  
Ort, wo du meynst, daß ein Apostem seye, so zertheilt es sich.

N. 4. Ein Pflaster in solchem zu gebrauchen.

**N**imm abgestreiften Wermuth, Kümel, jedes 4. Loth, Brosen von  
weißen Brod 6. Loth, Hönig 8. Loth, Lerchenes Pech 5. Loth,  
Harlins 3. Loth, etliche Blühe Saffran, gieß weißen Wein daran,  
laß es sieden, daß es dick, wie ein Koch wird, gieße alsdann Chamillen-  
Johannes, und blau Beigl-Öel, jedes ein Löffelvoll darzu, rühr  
es durcheinander, und streich es Finger dick auf ein Tuch, und so warm,  
als man es erleyden kan, aufgelegt, und wann es trucken ist, so gieß ein  
wenig daran, ist aber das Apostem mit Hiß, so nimm Milch an statt des  
Weins, es ist für das Stechen und Wind auch gut.

N. 5. Ein anders Apostem = Pflaster.

**M**an nimmt Feigen, so viel man will, schneid es klein, und sied selb-  
ge in ein wenig Baumöl, gieß ein Hönig darzu, laß sieden, bis  
dick wird, daß man es auf ein Tuch kan streichen zu einem Pflaster,  
leg es über, wo das Stechen ist, so warm, als man es erleyden kan,  
und alle Tag einmahl wärmen, wann es zu dick ist, kanst wiederum ein  
wenig Hönig zugießen.

N. 6. Ein anders zu hitzigen Apostemen, oder Ge-  
schwulsten, welches dieselben zeitiget, öffnet, und  
den Schmerzen benimmt.

**N**imm Brosen von Waizen-Brod, so viel du wilt, laß es in ei-  
ner Milch 2. Stund waichen, dann zerstoß in ein Mörsel, thue es  
alsdann in ein Hasen, nimm Terpentin, oder Lerchen-Harz 2. 4. oder 6.  
Loth, nachdem du viel oder wenig Pflaster kochen wilt, laß es ob ein sanff-  
ten Feuerlein sieden, rühr es mit ein Hölzlein um, bis daß es die rechte  
Dicke eines Pflasters bekommt, setz es vom Feuer, laß erkalten, nimm 3.  
oder 4. Eyr-Dotter, oder ein wenig Saffran, welches besser, und ver-  
misch

misch es alles wohl untereinander, so hast in hitzigen Apostemen ein bewährtes Mittel.

### N. 7. Noch ein anders.

**M**an nehme 2. Löffelvoll neues Hönig mit samt dem Wax, frische Feigen, einer Nuß groß Capaunen, Saissen, und so viel rothe Salben, Sau, Pappel, so in einer Milch überbrennt, ein Löffelvoll Benedische Saissen, Semmel: Schmollen, so viel man zwischen 2. Fingern halten kan, solches alles zusammen in einer Pfannen gemacht zergehen lassen, alsdann streich es auf ein Leder, leg es also warmer auf, verneuere es alle Tag 2. mahl, ist bewährt.

Solgende Wasser seynd gut vor die Apostem.

Wild Salbe	Unser Frauen Distl:
Scabiosen:	Cardobenedict:
Schlehenblühe:	Angelica:
Lustock:	Pappel:
Köhrl:	Isop. Wasser.

Item: Ist gut das Apostem: Wasser	fol. 2. Num. 4. 5.
Item: Ist gut das köstliche Cardobenedict: Del	fol. 61. Num. 6.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salbe	fol. 78. Num. 12.
Item: Das Herz: Pulver	fol. 100. Num. 31.
Item: Der Apostem: Rauch	fol. 110. Num. 1.

### Vor den Afel.

Die Dixta, wie in den Apostem: Zuständen.

### N. I. Ein gutes Wasser.

**M**imm Schellkraut: Lustock: gespißt Wegrich: weiß Rosen: Wasser, jedes ein halb Seidl, Saffer einer Haselnuß groß, rothe Myrthen halben Theil weniger, und Affang ein klein wenig, Saffran 30. oder 40. Blühe, nimm alles zusammen in ein glasirtes Häfel, und also durcheinander abgeschlagen, und gebraucht, wilt du aber Afel: Tüchel haben, so waich es 3. 4. 5. mahl ein, laß allemahl trucken werden, zu offenen Schäden ist das Wasser gut.

N. 2.

N. 2. Ein anders.

**W**An nimmt Rosen: Nachtschatten: breit Wegrich: Braunellens  
Wasser, eines so viel als des andern, darunter nimm Bolam  
Armenam, daß es roth wird, neh ein Tüchel darein, und schlag  
es um, wann es trucken wird, so neh wiederum an.

N. 3. Für den Afel.

**D**as hat man versucht an den Augen, da der Afel schon darzu  
kommen ist; nimm ein rohes Kraut aus dem Was, ungewaschen  
in einer Pfannen gesotten, in ein Tüchel gelegt, und auf dem  
Afel gebraucht.

N. 4. Ein anders für den Afel.

**W**An soll Nessel: Wurgen sauber waschen, und auf das Glied, es  
seye an Armen, Schenckel, oder anderstwo, aufbinden, wo  
der Schaden ist, es heilet alle Afel.

N. 5. Für den Afel ein Pflaster.

**W**An nehme von 4. Myrn das Weisse, dann mit Nacht: Schattens:  
Rosen: feucht Distl: Weegrich: Wasser, mit ein Stuck Allaun  
wohl abgeschlagen; ferners nimm klein geribenen Gaffer, Bley:  
weiß, Saffran, vermisch gar wohl, daß wird wie ein Koch, streichs auf  
ein hanffenes Berg, und bind es auf den astichen Schaden, wann es  
schon offen ist, man muß aber auflegen, wann einem der Schaden erst  
geschicht, man muß 4. Tag darauf lassen, soll bewährt seyn.

N. 6. Für den Afel.

**W**An nehme ein Schnitten Brod, bāhe solche, und leg es warmer  
über, oder nimm Alfang, Gaffer, ein wenig Saffran, rothe  
Myrrhen, alles zerschnitten, oder groblecht zerstoßen, laß in ein  
kleinen Häferl mit Wein und Essig zugedeckter stehen, tunc ein Tüchel  
darein, und leg es über den Afel: ist es aber ein Rothlauff, so laß das  
Tüchel trucken werden, und leg es über.

N. 7. Ein anders, wann die Fuß nach dem  
Fieber ästlig seyn.

**E**In Hand voll rothe Rosen, Chamillenblühe, Salve, jedes ein Hand:  
voll, dises in einen Krug gethan, oder in einen Hasen, gieß Wasser  
daran, und laß es wohl sieden, gieß in ein Schaff, laß den Dampff  
gar

in ein  
fri  
so viel  
ennt,  
man  
Hans  
also  
4. 5.  
6.  
12.  
31.  
1.  
ffer,  
chen  
30.  
also  
ichel  
zu  
2.

gar wohl an die Füß gehen, man mag auch wohl die Füß mit dem Wasser besprennen, hernach sauber abtrüeknen, dieses etlichmahl nacheinander, so gehet die Geschwulst oder Affel aus dem Leib und Füßen, das Wasser, darinn man die Kräuter siedet, muß man aus der Lösck von dem Schmid nehmen, worinnen sie das Eisen ablöschen, mit gemelten Wasser muß man 3. Tag genug haben.

Item: Ist für den Affel gut die Rauch-Kerzen. fol. 113. Num. 16.

### Vor die goldene Ader.

In der goldenen Ader soll man meiden alles, was hart ist zu verdauen, als geselcht Fleisch, voraus geselcht Rind-Fleisch, Bohnen, Linsen/ und dergleichen, gar zu starckes Gewürtz, zu vil gesalzene und gesäuerte Speisen.

#### N. 1. Wann selbe brennt, und heraussen ist.

Soll man Chamillen-Blühe in ein Tüchel einbinden, dasselbige in einer Milch sieden, und so warm, als man es erleyden kan, auf die goldene Ader legen.

#### N. 2. Ein anders.

Man breit Weegrich-Wasser ein Tüchlein eingetunckt, und auf die Ader gelegt, man darff es weiter nicht wärmen, sondern nur also kalter, wann das Tüchel trucken ist, so tunckt man es wieder ein, so lang es vonnöthen ist, gebraucht, ist bewährt.

#### N. 3. Item, vor die goldene Ader.

Set nichts bessers, als nimm Hopffen, wie man ihn zum Bier sieden braucht, Koch ihn in Wasser, und laß den Patienten darauf sitzen, so warm ers erleyden kan, und daß der Dampff wohl in ihn gehe.

#### N. 4. Ein anders.

Man nimmt man Hollerblühe-Wasser, oder von breit Weegrich, in diesen legt man ein grünen Vitriol, daß grünlecht wird, alsdann tunckt man ein Bad-Schwam in das Wasser, druckt die Adern hinein, dieses so oft gebraucht, bis besser wird.

N. 5.

N. 5. Wann die goldene Ader blutet.

**M**an nimmt Zunder, und legt ihn auf die goldene Ader so hilfftes, oder nimmt einen Haasen, Balg, verbrenn ihn, und streue das Pulver darauf.

N. 6. Für die goldene Ader, wann solche heraus, und brennen thut.

**M**an nimmt Feigen, und kehrt sie um, legt es in Lindenblühe, Wasser, laßt es wohl anziehen, alsdann schleim es wohl aus, und leg es auf die Ader, man kan unter das Lindenblühe, Wasser, auch breit Weegrich Wasser thun.

N. 7. Mehr ein anders vor die goldene Ader.

**M**ann Haußwurck, Blät, zerdruck es ein wenig, thue es in ein Häserl, laß bey einem Stütl tablecht werden, und streich es auf ein Lüchl, leg es oft über die Ader, es kühlet, und nimmt den Schmergen. Item, soll man einen Habern schön klauben, und in Froschleiche, oder in Lindenblühe, Wasser sieden, biß er schleimig wird, alsdann ein Lüchl in solchen Schleim eingetunckt, und oft tablecht übergelegt.

N. 8. Für die goldene Ader eine Salben, und wann sie einem anfangt zu bluten, wie man das Blut muß stillen.

**M**ann ein Baumwoll, und brenn sie über ein Wax, Licht über und über gar wohl, und darnach röst es mit einem Baum-Oel ab, und balg es aus, leg es auf den Schaden, daß es das Blut stillet.

N. 9. Eine Salbe vor die goldene Ader.

**M**an muß nehmen eine weisse Ruben, samt dem Kraut, und muß sie sieden, darnach muß man das Kraut, die Haut, und alles das Harte miteinander hinweg thun, daß nur der Kern bleibt, nimmt dann eine Handvoll Kümel, stoß den zu Mehl, und die Ruben darunter, solches in ein weissen Rosen-Wasser gesotten, dieses 3. mahl mit Zugiesung des Rosen-Wassers, daß zu einer Salben wird, mit stätigem Umrühren, diese Salben dann aufgestrichen, und auf die Ader gelegt, darnach nimmt Wachtel, Schmalz, das muß den Ruckgrad nach grad aufwärts gestrichen werden, eines Fingers lang, man nimmt nur so viel, daß den Finger nehen thut; Item nimmt eine gefrorne Ruben, schneide es, und balg es wohl aus, dann sein warm auf die Ader gelegt.

N. 10. Für die goldene Ader soll gar gewiß seyn.

Alle Morgen soll man nüchterer Weiß von einem Rettich, der nicht gesalzen ist, etliche Blättl essen.

N. 11. Die Ruck-Ader zu stopffen.

Im May distillir ein Wasser, heist Burgel-Kraut, das trincke offtmahls, neße Tüchlein darein, und leg es auf den Ausgang der goldenen Ader.

Item: Für die goldene Ader das Himmelbrand, Del fol. 66. Num. 12.

Item: Ist gut das Momordica, Del fol. 68. Num. 20.

Item: Die präparirten Cronabethbeer fol. 124. Num. 19.

Item: Ist gut die Clystir fol. 143. Num. 2.

### Für die Angina.

In der Angina müssen wegen des harten Schlingen nur näherende Sulgen und gar subtile Speisen, als Panärl und Haber-Schleim gegeben, auch der Wein gemeidet werden.

N. 1. Ein gutes Mittel vor die Angina.

Im Dillen-Saamen, Eybisch Wurzl, Lein-Saamen, Griechisch Heu, jedes 2. Loth, stoß alles zu Pulver, sied es in Wasser, daß wie ein Taigl werde, Dillen- und weiß Liliens-Del, jedes 2. Loth, sied es, daß wird wie ein Pflaster, streich es auf ein Tuch, legs fein warm über, wo das Geschwär ist, man muß des Tags wenigst 2. mahl erfrischen, das Hals-Geschwär zu eröffnen.

N. 2. Ein anders davor.

Im ein Schwalben-Nest, thue es in einen Hasen, gieß eine Maß Saif, Milch daran, laß eine halbe Stund sieden, nimms zwischen 2. Tüchl, leg es auf den Hals, wird es kalt, so wärme es wieder.

N. 3. Noch ein anders.

Item: In einer Milch Seigen und Käspappeln gesotten, und daß mit gegurgelt.

Item: Für die Angina ist gut das Melliloten-Pflaster.

fol. 90. Num. 6.

Für

**Sir das Abnehmen am Leib.**

In dem Abnehmen muß man sich hüten vor gar zu harten und unverdaulichen Speisen, als gar zu starck gesalzen, eingesalzenen und gerauchten Fleisch und Fischen, wie auch von Essig und hitzigen Sachen; Von dem Wein muß man sich gänzlich enthalten, davor kühlendes Trancck, als gesortte ne Wasser brauchen.

**N. 1. Ein gewisse Suppen vor die mageru Leut.**

**M**an nehme wohl ausgeputzte Grösch 8. Loth, Krebs: Schweiffel 6. Loth, Schildkrotten: Fleisch 4. Loth, frischen Speck 2. Loth, saubere Gersten 2. Loth, Petersil, Kerbel, und Salve: Kraut, alle frisch, jedes ein Quintl, laß diese Stück in 8. Seidl guter Capauner: Suppen bis auf den halben Theil einsieden, hernach durch eine Preß ausgedruckt, salt es ein wenig, und gib es ein ganzes Monat.

**N. 2. Wie man die Suppen vor das Abnehmen machen soll.**

**M**imm Kürbes: Melan: Cucumern: Kern, löse diese aus den Schälern, von jeden 1. halb Quintl, Zerber: Rüffel, und Pistagi, jedes 1. Quintl, 12. Mandel: Kern, stoß alles gar klein untereinander, gieß alsdann eine gar heisse Suppen von einer Hennen 1. Seidl darauf, druck es durch ein Tuch, daß die Krafft alle heraus kommt, trinck frühe den halben Theil warmer auf einmahl aus, schlaff 2. Stund wieder darauf, alle andere Tag muß man es frisch machen, sonst wird die Suppen sauer in der Hitz. Je länger man es braucht, je besser ist es.

**N. 3. Eine andere Suppen vor das Abnehmen.**

**M**imm von frischen Kräutern Andivi, Saurampffer, Pimpernell, Kerbl: Kraut, jedes 1. Handvoll, Koch es in anderthalf Maß Suppen, welche Suppen aus Kalb: Fleisch, und von einer Hennen gesotten ist, laß mit den Kräutern sieden, bis sich ein Seidl hat eingesotten, und nur 5. Seidl überbleiben, alsdann thue noch darzu klein gehackten Salve, Petersil, Ottermenig oder Leber: Kraut, von jeden so viel, als man zwischen 2. Finger fassen kan, Speck 2. Loth, Semmel: Schmolten ein Handvoll; Salt so viel genug, laß es wiederum sieden, daß 4. Seidl verbleiben, von diesem nimmt man ein halb Seidl mit einem frischen Eyr: Dotter, wann man will, macht mans sauer mit Pomeranzen: oder Lemonien: Safft, das trinckt man alle Morgen, oder wann es beliebet.

**N. 4.**

1.  
nicht

offt  
der

12.  
20.  
19.  
2.

ih:  
er:

isch  
daß  
th,  
rm  
ri:

aß  
ien

re:

6.

r

## N. 4. Die ordinari Sulz vor das Abnehmen.

**M**An nehme ein Viertling Rind, Fleisch, Kälbernes, schäfferes, Schweines Fleisch, jedes ein Viertel Pfund, ein Viertel von einem Capaun, hache das Fleisch mit dem Capaun samt den Beinen, leg es in ein saubers Häfen, eine Leg um die ander, bis das Häfen voll ist, oben auf das Fleisch etlich Saffran: Blühe, und schlag ein Ey gang darauf, nimm eine Häfen-Deck, so auf das Häfen recht ist, vermach es wohl mit Zaig, daß kein Wasser in das Häfen kan, weniger ein Dampf heraus, setz das Häfen mit dem Fleisch in einen Kessel, darinn ein siedendes Wasser ist, daß aber kein Wasser in das Häfen kommen kan, und doch das Wasser stets siebe, so lang das Häfen mit dem Fleisch darinn stehet; Wann es 8. Stund stets nacheinander gesotten hat, so nimm das Häfen mit dem Fleisch heraus, thue das Ey darvon, presz das Fleisch und Capaun durch ein saubers Tuch, in eine saubere Rein, wann man will, kan man die Faisten herab schöpfen, setz in ein Keller, so ist sie gerecht, alsdann kan mans alle Morgens und Abends, wann man ohne das eine Suppen, oder ein Gersten isset, ein Brocken dieser Sulz darein lassen zergehen, ist leicht dem Magen zu verdauen, und gibt denen Leuten gute Nahrung, so mager seynd, und Kräfften bedörffen.

## N. 5. Eine andere.

**M**An nimmt Rind, Fleisch, Kalb, Fleisch, jedes ein Pfund, eine halbe alte Henne, thue alles in ein saubers Häfen, gieß eine Achtung Wasser darauf, laß 8. Stund sieden, und wann es gar wohl gesotten ist, so laß man es kalt werden, hernach ausgedruckt, so wird eine gute Sulz daraus.

## N. 6. Salben zum Ruckgrad vor das Abnehmen.

**M**An nehme Tragant, Arabischen Gummi, jedes 2. Quintl, laß es über Tag und Nacht in blau Veigl: Wasser stehen, hernach thue darzu blau Veigl: Del, Seeblummeu: Del, jedes 2. Loth, frischen Butter 1. Loth, Lemonien: Saft anderthalb Quintl, Gaffer 1. Quintl, mit Weiber: Milch mach eine Salben, und schmier dich darmit.

Item: Vor das Abnehmen ist gut das Wasser

Item: Ist gut der Saft

Item: Die Elystier

fol. 3. Num. 6.

fol. 46. Num. 19.

fol. 143. Num. 1.

Wann

**Wann eine Atter in einen Menschen kriecht.**

**N. 1. Ist dieses gut.**

**D**em Krancken muß man alleweil Cardobenedict's Wasser zu trincken geben, zu Morgens und Abends, kan man aber den frischen Saft an statt des außgebrennten Wassers haben, wäre es desto besser.

**N. 2. Ein anders.**

**S**olang die Atter im Magen ist, soll man die Krancke Persohn auf einen Tisch legen auf den Bauch, hernach setzt man ein heisse Milch, daß ihr der Dampf in das Maul gehet, das Maul muß offen seyn, so gehet die Atter der Milch zu, dann ihnen nichts liebers als eine süsse Milch ist, wann man spührt und siehet, daß die Atter zum Maul kommt, so muß man sehen, daß man es ertappe, und heraus ziehe, dergestalt ist eine gute Weil zu liegen: Ist sie aber schon im Bauch, so muß man Clystier von Milch geben.

**N. 3. Vor den Atter = Biß.**

**N**imm spizigen Weegrich, zerstoß den, und trinck darvon, es soll gut seyn.

Item: Das Cardobenedict's Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Scorpion's Del.

fol. 71. Num. 29.

Item: Die präparirten Cronabethbeer.

fol. 124. Num. 19.

**Für die Astel, so zwischen den Fingern wachsen.**

**N. 1. Ist solches gut.**

**M**An nehme einen lebendigen Astel, leg selbigen zwischen die Finger, so wird es dir besser.

Item: Dienet der goldene Essig vor den Astel am Finger.

fol. 35. Num. 1.

Æ

Für

hwei  
i Cas  
es in  
oben  
rauf,  
l mit  
aus,  
Bas  
das  
ebet;  
äfen  
Cas  
kan  
als  
eine  
affen  
gute

eine  
eine  
gar  
t, so

n.  
ß es  
ihue  
hen  
ntl,

6.  
19.  
1.

m

## Für die Aysß.

N. 1. Ist dieses zu gebrauchen.

**M**ann Leinsaat, Saamen, Pappeln, Chamillen, jedes gleich viel, zu Pulver gemacht, und mit etlich Feigen in Saß; Milch gesotten, auf ein Lüchl gestrichen, und übergelegt.

N. 2. Ein gar gutes Pflaster vor die Aysß und Geschwär.

**M**an nimmt Hönig 6. Loth, Serpentin 3. Loth, laß es untereinanders zergehen auf einem Glütl, rühre darein schön weißes Mehl 5. Loth, und von frischen 2. Eyrn den Dotter, alles wohl untereinander: Letztlichen rühret man darunter 2. Messerspiß geribenen Saßfran, alsdann streicht man es auf ein Lüchl, und legt es über die Geschwär, es erwaichts, zeitigets und heilets.

Item: Ist gut der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Das Cardobenedict. Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Die Geschwär. Salben.

fol. 77. Num. 10.

Item: Das Mittel.

fol. 357. Num. 6.

Item: Das Mittel.

fol. 442. Num. 4.

## Vor den Athem, so einer übel riecht.

N. 1. Ist dieses gut.

**M**an vermische Gersten, Mehl mit schönen Hönig, und reibe damit die Zähne.

N. 2. Ein anders.

**S**tem: Schwertl, Wurk in Wein gelegt, den Mund gar wohl damit gewaschen, und lang im Mund behalten.

N. 3. Noch ein anders.

**S**tem: Die Rinden vom rockenen Brod gedörret, und zu Pulver gestossen, vermisch es mit so viel Galgant. Pulver, darvon alle Tag eingenommen, ist gar bewährt.

N. 4. Mehr ein anders.

**S**tem: Alle Abend, wann man sich niederlegt, drey Bissen gemeines Hauf. Brod, aus frischen Wasser gessen.

**N. 5. Wieder ein anders.**

**S** Item: Nimm Cronabethbeer 8. Loth, Sencl, 2. Loth, Zucker 4. Loth, dieses alles zu Pulver gemacht, alle Morgen nüchtern darvon gessen.

**Vor den schweren Athem.**

In schweren Athem muß man sich enthalten von gar zu unverdaulichen und Wind, verursachenden Speisen.

**N. 1. Ist solches zu gebrauchen.**

**M** An nimmt Salve einen guten Theil, süsse Kuben 2. auf eine Persohn, und 2. Lorbeer, Körner, Kümel einen halben Löffel voll, das siede durcheinander, daß kein Dampf darvon gehet, trinck darvon, so du willst, aber so warm es seyn kan.

**N. 2. Ein anders.**

**S** Item: Ist der Meer, Zwiesel, Essig trefflich vor den schweren Athem zu gebrauchen, dessen täglich zwey bis drey Löffel voll eingenommen.

- Item: Ist gut das Apodem; Wasser. fol. 1. Num. 4. 5.
- Item: Der Brust; Saft. fol. 41. Num. 5.
- Item: Der Ritten; Saft. fol. 44. Num. 14.
- Item: Das Pulver. fol. 104. Num. 45.
- Item: Die präparirten Cronabethbeer; fol. 124. Num. 19.
- Item: Das Franck. fol. 130. Num. 3.

**Bräun - Zustand.**

In Bräun, Zuständen ist sich zu hüten von Speisen so hart zu schlängen seyn, wovor meistens nur kräftige Sulz, oder Gersten, und Haber, Schleim können öfters genommen werden; man soll auch nicht gar zu kühl trincken, vom Wein ist sich zu enthalten.

**N. 1. Ein Gurgel - Wasser darzu.**

**N**imm breiten Weegrich, Braunellen, jedes ein Hand voll, Allaun ein wenig; die Schalen von anderthalb Margaranten; Aepffel, gieß ein Seidl Wasser und ein Seidl Wein daran, laß 3. quer Finger einsieden wohl zugedecket, darnach Rosen, Hönig, Maulbeers Saft, mit Ritten, Kern, Schleim durcheinander geschlagen, und damit gegurgelt.

viel, zu  
fotten,

D

einans  
Mehl  
terein  
Saf  
ie Ges

m. 1.  
m. 6.  
n. 10.  
m. 6.  
m. 4.

armit

l dar

er ge  
Tag

eines

19.

N. 2.

## Vor die Bräun.

**S**üßes Wasser, Rosen-Essig, jedes ein halb Seidl, Salt ein welsche Ruß, Schalen voll, gieß untereinander ab, laß ihn alle Stund oder öfter gurgeln, und allemahl diese folgende Stuck gebraucht: Nimm eine halbe Muscatnuß, und so viel Saffer, und anderthalb Löffel voll Schieß-Pulver, zerstoffener in einem Rosen-Hönig vermischet, und allzeit nach dem Auswaschen die Zunge darmit geschmiert.

N. 3.

## Ein anders.

**W**eiß Hunds-Roth mit frischen Wasser abgetrieben, und durchgesehen, laß den Krancken darmit gurgeln.

N. 4.

## Vor die Bräun.

**N**imm drey lebendige Krebsen, stoß sie in einem Mörser, wann sie wohl zerstoffen seyn, treib es mit Braunellen-Wasser durch, wasch den Mund wohl darmit aus und trinck einen Löffel voll mit ein wenig Wein-Essig hinab, von den Krebsen die Ader im Schweiff, oder was schändlich ist, hinweg gethan.

N. 5.

## Ein anders vor die Bräun.

**N**imm Album Græcum, so weiß als man es haben kan, laß es wohl dürr werden, und stoß zu Pulver, alsdann nimm so viel, als man zwischen 2. Fingern halten kan, im Rosen-Hönig abgemischet, sein warmer eingeben, ein Viertel Stund darauf gefastet.

N. 6.

## Ein anders darvor.

**M**an nehme Ofen-Ruß, und Salitter-Zettl, eines so viel als bey andern, gib es im Rosen-Hönig ein.

N. 7.

## Für die Herg-Bräun.

**W**eißstein und Allaun jedes ein Loth, Zucker ein halb Loth, dieses zu Pulver gemacht, und eines Kreuzers schwer in Braunellen-Wasser eingeben.

N. 8.

## Ein anders vor die Herg-Bräun.

**E**in Löffel voll Schieß-Pulver, und ein Löffel voll Hönig, dieses alles wohl untereinander gemischet, und ein wenig darvon eingenommen, und langsam auf der Zungen zergehen lassen, einen frischen Speck so lang als des Menschen Zung ist, geschnitten lege ihn in ein frisches Wasser, und hernach auf die Zungen gethan.

N. 9.

N. 9. Für die Bräun, alten und jungen Leuten zu gebrauchen.

**W**elches neben allen andern Stücken mag gebraucht werden; Nimm Ritten, Kern, so viel du mit 4. Fingern fassen kanst, und gieß ein halb Seidl Herkenfreud; Braunellen; Wasser daran, laß die Ritten darinn waichen, so wird das Wasser fein dicklet, dasselbe Wasser gib dem Krancken Tag und Nacht allzeit ein wenig in einem Löffel, so oft seine Zung und Hals trucken ist, wann es schon Tag und Nacht etlich 100. mahl wäre, es wehret die Hitz, daß es nicht so starck überhand nimmt.

N. 10. Vor die Ungarische Kranckheit, und vor die Bräun.

**M**an nimmt Ros, Roth 3. Knödel, 3. Krebsen, Hauf, Wurken 9. Blätl, stoß alles untereinander, 3. Löffel voll Rosen, Essig darunter gemischt und ausgebalgt, einem gewachsenen Menschen in 24. Stunden 3. mahl eingeben, allzeit so viel auf einmahl als gemacht ist, ist bewährt.

N. 11. Ein anders.

**S**em: Nimm neue Ziegelsteiner, etliche Trümmer, sied es in Wasser, und gib darvon zu trincken.

N. 12. Noch ein anders.

**S**em: Nimm ein Seidl starcken Wein, thue ungestoffenen Safran darein, so viel man zwischen 3. Fingern fassen kan, laß den halben Theil einsieden, neß ein Tüchl darein, und schlag es ihm um den Hals, immerzu geneht, es zieht die Bräun heraus.

N. 13. Vor die Herz-Bräun.

**N**imm Steir, Krebsen stoß sie wohl, treib es mit einem Wasser durch, neß ein Tüch darein, und schlag es dem, der die Bräun hat, um den Hals, soll gar gut seyn.

N. 14. Ein bewährtes Stück vor die Bräun.

**W**on einem frischen Ey nimm die Klar, klopff es mit einem Allau ab, daß wird wie ein Mäsel, streich es auf ein Tüchl, leg es über das Herz, Grübel.

Æ 3

N. 15.

wels  
alle  
Stück  
dan  
Hö  
it ges  
  
hges  
  
in sie  
vafsch  
it ein  
oder  
  
wohl  
man  
sein  
  
s desß  
  
es zu  
llers  
  
alles  
ren,  
peck  
ches  
  
9.

## N. 15. Vor die Bräun.

**E**n blaues Tuch in frisch Brunnen-Wasser eingetunckt, und dem Krancken auf die Brust gelegt, das löschet die Hitz.

## N. 16. Bräun-Pflaster.

**N**imm 5. frische Eyr, hart gebraten, thue den Dotter heraus, röste ihn so lang in einer Pfannen, biß das Del oder Saisten darvon will gehen, nimm einen guten Löffel voll weissen Hunds. Roth, klein gestossen, 2. Löffel voll Hönig, thue es untereinander, rühr es noch ein Weil ob dem Feuer, streich es auf ein Tuch gleich einem Pflaster, wärmer um den Hals gebunden, den andern Tag muß man es wiederum wärmen, und da es hart wurde, mit ein wenig Hönig vermischet, und übergelegt.

Item: Vor die Bräun ist gut das Wasser.

fol. 4. Num. 8.

Item: Der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Ist gut das Pulver.

fol. 93. Num. 5. 6.

Item: Das Pulver.

fol. 102. Num. 38.

Item: Der rothe Stein.

fol. 127. Num. 21.

## Vor das Brechen.

## N. 1. Ist dieses gut.

**N**imm einen Brandwein, thue etliche Tropffen Cronateth, Brandwein darein, dann so warm als man es leyden kan, den Ruckgrad darmit geschmiert, auch soll man ein Tüchl in warmen Brandwein einwaichen, und also warmer aufgelegt, wann es trucken, wiederum eingewäicht, und diß den Tag etlich mahl, und allzeit warmer aufgelegt, ist auch gut wann man eine rockene Schnitten Brod bähret, einen guten starcken Brandwein daran sprigt, wie auch Muscatnuß, und allerley Gewürk darauf gestuht, und also warmer auf den Magen gelegt.

## N. 2. Ein anders.

**E**n Bad-Schwamm in Essig gesotten, und so warm, als man es leyden kan, auf den Magen gelegt.

N. 3.

N. 3. Denen Leuten für das Brechen.

**N**imm gar ein scharffen Essig, rockenes Brod, Mastix, und eine Muscatnuß, zu einen Röchl gesotten, und zwischen 2. Lüchl, so warm, als man es leyden kan, aufgelegt, wann es kalt worden, muß man es wieder wärmen.

Item; Ist gut der Pomeranzen-Brandwein.

fol. 31. Num. 3.

Item: Der Ritten-Safft.

fol. 44. Num. 14.

Item: Das Braunnünzen-Öel.

fol. 69. Num. 25.

Brust = Zustand.

In allen Brust-Zuständen muß man sich enthalten von gar zu sauern und scharffen Essen, wie nicht weniger so gar hart zu verdauen, darvor unterschiedliche nährende Suppen zu brauchen, des Weins ist sich zu hüten, darvor gesottene Wasfer oder wohl abgelegenes Bier tauglich.

N. 1. Für das Reichen und Enge der Brust.

**N**imm Zucker-Candl des weissen 2. Loth, Schwefel, Blül: 1. Loth, stoß beede untereinander zu Pulver, darvon gib ein halb Loth entweder trucken, oder in einem tauglichen Wasser zu trincken, damit ist viel hundert Menschen geholffen worden.

N. 2. Ein löstliches Tränckl im wachsenden Mond zu gebrauchen.

**N**imm Ehrenpreiß, Senet-Blätter, Süßholz, Weinbeert, Anis, Zucker-Penat, blaue Veiel, Zucker-Candl, jedes 1. Loth, Feigen, 8. Zwespen, 10. Isop-Stäml, 3. Salve-Blätter, 4. Ochsenzungen, Boragen-Blühe, golden Leber-Krgut, Schlehen-Blühe, Lungen-Kraut, jedes was man mit 4. Fingern fassen kan, Rosen, Majoran, jedes ein wenig, eine grosse Garten-Vappel, thue alles in ein Hafen, gieß 2. Halbe Wasser darauf, laß wohl zugedeckt sieden, wann der vierdte Theil eingefotten, thue es vom Feuer, setz es an ein kühles Ort, zu Morgens gib dem Menschen ein halb Seidl warm, um Mittags und Abends um 4. Uhr kalt, und solches 3. Tag nacheinander, man muß es sauber seyhnen, und die Species ausdrucken, damit die Krafft desto besser heraus kommt, und besser würcken kan.

N. 3.



Quintel, schwarze Cronabethbeer 15. Feigen 12. dieses alles klein zer-  
 schnitten, und die Kräuter ein wenig zerrieben, darauf gieß anderthalb  
 Seidl frisches Brunnen Wasser, laß es also in einem saubern Krug  
 3. Tag an einem warmen Ort stehen, hernach seyhe und drucke es wohl  
 durch ein saubers Tuch aus; sodann nimm 16. Loth Zucker, und ein  
 Seidl schönes Hönig, misch untereinander, gieß das ausgepreste Was-  
 ser darauf, und laß es miteinander zu einer rechten Dicke eines Sulep  
 sieden, sodann ist es fertig.

NB. Dieser Saft dienet zu der Brust und Husten, auch zu der Dörr-  
 und Lungen-Sucht, darvon Morgends und Abends einen guten Löffel  
 voll genommen; den Kindern oder jungen Leuten gibt man etwas  
 weniger, als einen Löffel voll, nachdem sie das Alter haben.

**Zu der Brust dienen diese Wasser :**

Salve	Jfop
Röhrkraut	Ehrenpreiß
Scabiosen	Wild Betonien Blühe Wasser.
Item: Das Apostem Wasser	fol. 2. Num. 4. 5.
Item: Ist gut das Wasser	fol. 4. Num. 7.
Item: Der blaue Veiel Saft	fol. 41. Num. 3. 4.
Item: Der Brust Saft	fol. 42. Num. 6.
Item: Der Meer Zwiesel Saft	fol. 45. Num. 18.
Item: Das Oximel	fol. 46. Num. 22.
Item: Der Weinschaidling Saft	fol. 49. Num. 30.
Item: Der Schlag Zucker	fol. 50. Num. 3.
Item: Der Zucker Koffat	fol. 51. Num. 5.
Item: Das Del zur Brust.	fol. 60. Num. 4.
Item: Ist gut der Wund Balsabe	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Althea Salbe	fol. 74. Num. 2.
Item: Die Brust Salbe	fol. 76. Num. 6.
Item: Die Salbe	fol. 79. Num. 13.
Item: Die rothe Salbe	fol. 81. Num. 18.
Item: Das Catharr. Pulver	fol. 95. Num. 12. 13.
Item: Das edle Pulver	fol. 97. Num. 19.
Item: Das Pulver	fol. 104. Num. 45.
Item: Das Elixier	fol. 123. Num. 18.
Item: Die Cronabethbeer	fol. 124. Num. 19.
Item: Die Allant Wurzen, so zu finden bey dem Halswehe und Heiserkeit	fol. 301. Num. 29.

2

Frauen

Es  
 rdo  
 jeto  
 gel  
 ffen  
 lde  
 1, D  
 und  
 tiniz  
 zur  
 wir  
 Da  
 die  
 alles  
 uge  
 ein  
 Eyr  
 nan  
 iser  
 alle  
 raris  
 und  
 et.  
 hier  
 sche  
 fft,  
 yhe  
 fein  
 tem  
 ein  
 itl,



### Frauen-Brust-Zustand.

Frauen, welche an Brüsten leiden, müssen sich von allen flüssigen, sauren, und sehr gesalzenen Speisen, auch Schweinen Fleisch, Fischen, Arbes, 2c. und Wein enthalten.

#### N. 1. Wann ein Weib ein harte grosse Brust bekommt.

**S**o nimm eine Semmel, Schmolten, gieß darauf Rüh-Milch, so viel, daß ein Koch wird, laß sieden, alsdann thue ein wenig geribenen Sand, Safran darzu, daß wohl gelb wird, 3. Messersspiz voll geribenen Weyrauch, und ein Messersspiz Gaffer, streich es zinaer: dick auf ein Tuch so groß, daß die ganze Brust bedeckt, in der Mitten schneid ein Löchel aus, wo die Wärgen heraus gehet, legß warm auf die Brust, und ein Tuch mit einer Rauch-Kerzen ange-raucht darüber, und alle Tag das Pflaster 2. mahl frisch aufgestrichen, und so lang aufgelegt, bis die Brust wieder lind wird, wann es aber aufbricht, muß man die Geschwår: Salben brauchen, wie sie beschriben stehet fol. 77. Num. 10. Probatum.

#### N. 2. Wann eine Brust übel wird.

**S**o kan man nehmen die mittlere Rinden von Hollerstauben, und Hünerdärm untereinander vermischet, rauchs und trückerß auf ein Keitel, daß nicht zu naß seyn, das legt man auf die Brust, so ziehet es die Hiß aus.

#### N. 3. Ein anders.

**S**o dem, rauche ein Tuch mit Haar-Linsat an, und leg es warm über die Brust. Probatum.

#### N. 4. Für das Brust-Schwären.

**M**an nimmt Schaafs-Miß ganz warm, legt ihn über die Brust des Tags etlich mahl.

#### N. 5. Eine Brust zu erwaichen.

**N**imm Heyden-Mehl, Koch es in einer Milch, schmaltß es gar wohl, streich es auf ein Tuch, und leg es über eine harte Brust, es erwaichtß.

#### N. 6. Wann eine schwärende Brust gar nicht wolte zeitigen, oder ein anders Geschwår.

**S**o nimmt man Räß Pappel und Piesßen, jedes 1. Hand voll, siede es in einer Gaiß, oder Rüh-Milch, bis die Kräuter wohl waich werden,

den, streich es alsdann auf ein Tuch, und leg es darüber, wann es trocken wird, so verneuere es wieder, so zeitigets über Nacht, und nimmt die übrige Geschwulst und Hiß hinweg.

**N. 7. Ein anders Brust = Geschwâr zeitig machen.**

**M**An nimmt Benedische Saiffen, und geschellte Zwifel darunter, zerlaß über einem Feuer, leg es so warm, als du es erleiden magst, Pflaster weiß über, es zeitiget und erwaichet das Geschwâr, und so du wußt, daß es sich öfnen soll, mach in das Pflaster ein Löchl, und streich ein wenig Haafen = Schmalz darauf, das eröffnet das Geschwâr ohne allen Schmerzen.

**N. 8. Vor die Nüfel an Brüsten.**

Nimm Pfersichkern = Del, und schmier es, so wird es dir besser.

**N. 9. Für die Nauden an denen Brüsten, Frauen und jungen Kindern.**

**M**An nehme eine Pomeranzen, schneide oben ein Blätl herab, thue alle Kern mit einem Psriemen oder Messer heraus, folgendß thue Baumöl, und ein wenig Schwefel in den Pomeranzen, leg ihn auf ein heiffen Herd, damit der Pomeranzen ganz heiß, und siedend werde, demnach nimm desselben Dels aus dem Pomeranzen, und schmier das Ort warm darmit, ist bewährt.

- |                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| Item: Ist gut der goldene Essig       | fol. 35. Num. 1.   |
| Item: Die Augen = Salbe vor die Nüfel | fol. 75. Num. 4.   |
| Item: Die gute Geschwâr = Salbe       | fol. 77. Num. 10.  |
| Item: Die Salbe                       | fol. 77. Num. 11.  |
| Item: Der rothe Stein                 | fol. 127. Num. 21. |
| Item: Die Salbe                       | fol. 247. Num. 91. |
| Item: Das Pulver                      | fol. 355. Num. 5.  |

**Vor Bein = Gewächs.**

**N. 1. Bein = Gewächs zu vertreiben.**

**G**rün Nußbaumenes Laub soll man stossen, und auf das Bein = Gewächs legen, alsdann ein Bley so dünn als ein Papier geschlagen, gen,

läßt  
inen  
mt.  
b, so  
g ges  
esser  
ch es  
t, in  
legs  
nge  
estr  
in es  
ie bes  
  
und  
auf  
ruß,  
  
arna  
  
des  
  
wohl,  
ber:  
  
ste  
  
ve es  
ver:  
den,



gen, dasselbe auf das gestoffene Nußbaumene Laub mit einem Tüchlein gebunden, und so lang darauf gelassen, bis es selber aufgehet, so bald solches geschehen, so vergehet das Pinckert in kurzer Zeit, daß man gleichsam keine Masen siehet, und treibt nicht mehr wieder, noch wachset mehr. Soll gar bewährt seyn.

Item: Das Pflaster

fol. 91. Num. 10.

### Vor Blähungen.

N. 1. Maderägl auf die Seiten aufzulegen, wo man Blähungen hat.

**M**imm Chamillen, Käspappeln, Majoran, jedes 1. Handvoll, klein zerschnitten, stoß 12. Lorbeer darunter, nache es in Leinwath ein, wie ein Maderägel, sied es in halb Wein und halb Wasser, leg es auf, so warm man es leiden kan, und drey Viertel Stund aufbehalten, Frühe und Abends, nach diesem kan man sich schmieren mit dem Vermuth, Del.

N. 2. Vor die Blähung nach denen Kranckheiten.

**M**an nimmt Senet, Blätter sauber geklaubt 1. Loth, Mechoacanna 1. Quintl, schneide es klein, binde es zusammen in ein Tüchel, gieß darauf ein Achtring ordinari Wasser, laß über Nacht waschen, von diesem Wasser gib dem Krancken zu trincken nach seinem Gesallen, wann man einen Tag davon trinckt. kan man wiederum daran gießen, bis die Krafft heraus ist; Dieses Wasser layret gemacht, und führet das Gewässer hinweg, hernach nimmt man Attich, Salsen, und gibt dem Krancken 8. Tag nacheinander alle Morgen in einer Hennens Suppen, so ungesalzen, 3. Messerspiß voll ein, wann dieses vorüber, so muß man wieder auf ein neues dieses Wasser zurichten, und darvon trincken, und also 3. oder 4. Wochen continuiren, darnach man siehet, daß dem Patienten wohl bekommt.

N. 3. Für einen harten Bauch.

**G**ristlich nimm gelbe Murcken, brat solche weich in Aschen, hernach geschellt, also heiß in einem Gänß, Schmals abgerührt zu einem Pflaster oder Salben, auf ein Tuch gestrichen, und auf den ganzen Bauch gelegt, wann der Bauch erhartet ist, macht es die Seiten weich und lind.

Item: Das Del vor Blähungen der Seiten

fol. 60. Num. 2.

Item: Die Clystier

fol. 143. Num. 3.

Vor

## Vor die Bruch.

## N. 1. Eine Arzney vor den Nabel-Bruch.

**W**Dr junge und alte Leut, so Nabel-Bruch haben, muß man eine bleyerne Kugel breitlecht schlagen, wie ein Funffzehner, nachdem der Bruch ist, und die Bruch-Salben, oder Pflaster auf ein Lez der streichen, auflegen, und das bleyerne Blätl oben darauf, dann wie der ein Peüschel, daß wohl hinein druckt, und erst darauf das Band, also ist es auch mit den andern Brüchen zu verfahren, der Patient muß aber zuvor auf den Rücken liegen, damit der Schaden hinein, und zuruck gehet, hernach muß man erst die Salben, oder das Pflaster appliciren. Die Weiber belangend, wann sie solche Leibs-Schäden haben, heist man den Fürfall, denen muß man Kugel vom Pantoffel-Holz, machen, oder Ringel, und es in ein gelbes Wax tuncken, alsdann wann man es braucht, in ein Ziegel- und Bruch-Del tuncken, und liegender auf den Rücken in vordern Theil schieben, so halt es den Schaden zuruck, und können darbey herum gehen ohne Ungelegenheit, wann es vomnöthen ist, kan man es heraus thun, auch wieder hinein, und so fortan.

## N. 2. Eine Salbe zum Bruch heilen.

**M**An nimmt gelbes Wax 2. Loth, Hirschen-Inschlicht 4. Loth, Doter-Del, Bärn-Schmalz, jedes 3. Loth, Serpentin 2. Loth, dieses wird alles zusammen vernischt zu einer Salben, mit dieser schmiert man den Bruch alle Tag 2. mahl, und braucht ein gutes Band darüber.

## N. 3. Einen Bruch zu heilen, er sey so alt als er immer wolle, so gar auch, wann schon die Därm heraus giengen, ein vortreffliches bewährtes Secretum.

**M**An nimmt Ruß-Del nach Belieben: In der gangen Cur seynd 2. Unzen Del genug, das Del in ein saubers Glas gethan, 4. lebendige Aideren darin ertränckt, auch nur 2. wann die Aideren groß wären, das Del muß 2. Finger darüber stehen, und also an der Sonnen, oder wann es die Zeit nicht mehr wäre, auch bey dem Ofen 40. Tag, oder länger distilliren lassen, zu einem Pfund Del gehört eine Unz Myrrhen, und ein halb Loth Aloes, dieses zu Pulver gemacht, und in das Glas gethan, auch also mit dem Del distilliren lassen, das Glas wohl vermachter behalten, nach diesen 40. oder mehrten Tagen,

klein  
bald  
man  
vach

1. 10.

wo

voll,  
leins  
halb  
ertel  
sichn.  
nna  
hel,  
vais  
Ges  
iran  
und  
und  
nem  
ber,  
das  
nannach  
rem  
ians  
iten2.  
3.

or

alles durch ein Sieb rinnen lassen, und in einem saubern Glas aufbehalten; Die Manier zu gebrauchen, folget:

Der Patient soll erstens den Bruch wohl hinein drucken, die Haat abputzen, von diesem Del in einen eisernen oder messingnen Löffel gethan, gemacht gewärmet, und so warm als man es leiden kan, mit den Fingern geschmiert, auch ein Leder, so groß der Schaden ist, geschnitten, und dasselbe mit dem Del angeschmiert, und das Pulver von denen hierunter gesetzten Speciebus darüber gestreuet, und aufgelegt, hernach mit Pauschen und Bruchband wohl zugebundener gehalten. Sechs Tropfen auf einmahl zu gebrauchen, ist genug, Frühe und Abends, hernach allezeit 2. Stund darauf geruhet, und sich von Speisen, die Wind verursachen, auch starcken Bewegnussen enthalten.

Man nimmt Terra Sigillata, Bolum Armenam, Saamen von Portulac, und breit Wegrich, Myrrhen, Schlehen-Safft, Traganth, Gummi Arabicum, Schwarzwurk, jedes 2. Loth, des besten Drachens Bluts, Weyrauch, Aloes, jedes 4. Loth, alles zu Pulver gemacht, und auf das Leder gestreuet.

Item: Ist gut das Del

fol. 60. Num. 3.

Item: Das Pflaster

fol. 68. Num. 3.

## Vor Bluts-Tropffen.

N. 1. Selbe aus zerstoffenen oder zerfallenen Gliedern zu bringen.

**M**An soll das Eisenkraut mit samt den braunen Blümlein nehmen, so viel man will, fiede es wohl in kalt gemachter Laugen, bāhe das Glied darob, so warm, als ein Mensch er leiden kan, wann es nicht mehr heiß ist, wärme es wieder, und reibe das Glied fast wohl darmit, so warm ers leiden kan, darnach wärme das Kraut wieder in der Laugen, bind es mit einem Baumwollenen Tuch, und obenauf mit Leder, damit kein Dampff heraus mag, so ziehet es das Geblüt in einer Nacht heraus.

N. 2. Wann ein Mensch gefallen, und geronnenes Geblüt bey sich hat.

**M**imm Regen-Würm, wasche sie rein, stoß, vermeng es mit frischen Wasser, und gib es dem Krancken zu trincken, nach Proportion des Alters.

Item:

Item: Das Cardobenedict. Del	fol. 61. Num. 6.
Item: Das Del.	fol. 65. Num. 10.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salbe.	fol. 78. Num. 12.

### Vor das Bluten der Nasen.

Im Nasen, Bluten muß man meiden alle hizige Speisen und Trancß, als gar zu viel Gewürz in denen Speisen, Ayr, sonst verlich hart gesotten.

N. 1. Das Bluten der Nasen zu stillen.

**M**uß, Ohrl, Kraut zu Pulver gemacht, und in die Nasen geschnupffet.

N. 2. Ein anders.

**S**tem: Von rothen Korn, Blumen ein Pulver gemacht, und in die Nasen geschnupfft.

N. 3. Noch ein anders.

**S**tem: Ayr, Schäller, in welchen Hünt seynd ausgefallen, zu Pulver gemacht, und geschnupfft.

N. 4. Mehr ein anders.

**S**tem: Das eigene Blut, so aus der Nasen fließt, zu Pulver gemacht, und geschnupfft.

N. 5. Wieder ein anders.

**S**tem: Wann das Bluten nicht aufhören will, so gib der Person in die Hand auf der Seiten, wo die Nasen blutet, Täschl, Kraut, so bald das Kraut erwärmet, so stellet sich das Blut.

N. 6. Ein anders.

**S**tem: Nimm Petersil, Kraut, halt derjenigen Person, welche blutet, vor die Nasen, ist gut.

N. 7. Ein anders.

**S**tem: Rothen Beyfuß in die Hand gegeben, bis es erwärmet, stillt das Bluten.

N. 8.

N. 8.

Ein anders.

Dem: Nimm Floh-Kraut, gibs ihm in die Hand, laß wohl erwärmen, es hilfft.

N. 9.

Ein anders.

Dem: Nimm Weinrauten, und Nessel-Wurgen untereinander, zerstoß, auf die Schläff und Puls aufgebunden, alsdann die Nessel allein gestossen, und in die Nas Löcher gethan, hilfft sehr wohl.

N. 10.

Ein anders.

Dem: Nimm Sau-Roth, wie man es hat, in ein Fesl gebunden, und in einen starcken Essig getunckt, und für die Nasen gehalten.

N. 11.

Ein anders.

Dem: Nimm verbrennten Laim aus einem Ofen, oder wo man den haben kan, leg ihn in einen scharffen Essig, streich mit dem Finser das Taigl in die Nasen, leg darvon auch auf die Puls.

N. 12.

Ein anders.

Dem: Nimm roth Pucken-Wasser, dessen ein guten Trunck eingeben, und wann das Blut gestehen will, so wird der Mund und Leffzen schwarz, aber es geschicht dem Krancken nichts: nach dem Trunck nimm kleine rothe Brenn-Nessel, Gänserich-Kraut durcheinander gestossen, steck es in die Nasen-Löcher, binde darvon auf beide Puls, und gib ihm Schellkraut in die Hand, neße 2. Tücher in kalten Wasser, eines lege auf den Kopff, das ander auf den Nacken, man kan auch ein nasses Tuch in den Mund geben, ist probirt worden an Leuten, die Tag und Nacht geblut haben.

N. 13.

Ein anders.

Dem: Krebs, Augen zu Pulver gestossen, und so viel man zwischen 2. Fingern fassen kan, eingeben.

N. 14.

Ein anders.

Dem: Nimm von Lindenen Blühen den Saamen, so zwischen zwey Frauen, Lagen den letzten Tag vor der Sonnen Aufgang gesammelt ist worden, denen Gewachsenen 15. 16. 17. Körnlein, einem Kind 8. bis 9. eingeben.

N. 15.

Ein anders.

Dem: Allant, Wurgen unter die Zungen gelegt, verstellte dem Patienten das Bluten.

N. 16,

N. 16.

Ein anders.

**S**tem: Auf ein Maß frisch Wasser, ein Seidel Essig, und einen Löffel voll zerstoßene Braun-Zetl, tunc ein Lüchel darein, legß auf die Stirn und Leber, und auf beede Fuß: Sohlen, ist gewiß und bewährt.

N. 17.

Ein anders.

**S**tem: Nimm ein leinenes Tuch, neß es wohl in einem scharffen Weins-Essig, schlag es naß um den Hals, und gib dem Krancken 4. Blätter von Betonienkraut in den Mund, so vergehts ihm.

**Für das Bluten der Wunden.**

N. 1. Für das Bluten, verhütet auch der Wunden den Afel; und laßt sie nicht geschwürren.

**N**imm Buchene Kohlen, stoß zu Pulver, und streue es dem Patient in seinen Schaden, so wird ihm alles Bluten vergehen, wie auch der Afel.

N. 2. Das Blut zu stillen in den Wunden.

**N**imm die weiße Woll aus den zeitigen Cardobenedict, Knöpfen, dörrs, leg die Woll auf die Wunden, die blutet, druckß mit einem Finger nieder, und binds zu. Wann ein Ader nach dem Lassen nicht haßten will, so hilfft dieses Mittel.

N. 3. Ein anders.

**G**rab Erdbeerrurken zwischen unser Frauen, Lügen, daran noch die Blühe und Beer stehen, wann man sie grabt, müssen selbige mit keiner bloßen Hand angerührt werden, darnach thue sie in ein seidenes Säckl, mit einer hölzernen Nadel zugenähet, (dann es die eiserne Nadel nicht leidet) henckß an Luft, damit es nicht verderbe, wann einem Menschen ein Fuß abgenommen wird, oder sonsten blutet, so gibt mans ihm in die Hand, stillt das Blut gewiß, das Säckl, welches man der Persohn gegeben, und das Blut gestellet ist, muß man hinweg thun, dann es keiner andern Persohn mehr hilfft.

N. 4.

Ein anders.

**S**tem: Nimm einen Staub, siehet wie ein Baumwoll aus, so sich in denen Falten die Hofen gesekt, dieselbe in die Wunden gethan.

N. 5.

3

**N. 5. Ein andere bewährte Blutstillung.**

**S**em: May, oder zwischen denen Frauen, Tügen, nimb grüne Zeich-  
Frösch, thue sie in einen glazirten Hasen, setz selbe in einen Back-  
Ofen, laß dörren, und zu Pulver werden, es seye der Mensch ver-  
wundet, wo er wolle, das Pulver ein wenig in die Wunden gestreuet.

**N. 6. Ein anders.**

**S**em: Nimm Müß von einem Todten, Kopff, alsbald man es  
in die Wunden thut, und in der Hand erwärmet, so ist das  
Blut gestillet.

**N. 7. Ein anders.**

**S**em: Man schneide einen Fleck aus einem Filzhut, und lege ihn  
auf das Blut.

**N. 8. Ein anders.**

**S**em: Nimm die rothe Blumen, so im Korn wachsen, mit Kraut  
und allen zu Pulver gebrennt, in die Wunden gestreuet.

**N. 9. Ein anders.**

**M**an nehme Sau: Roth, so frisch ist, pulvere es, und streue es in  
die Wunden.

**N. 10. Ein anders.**

**S**em: Nimm Erschallen, daraus Hünt seynd gefallen, zerstoß  
zu Pulver, thue es in die Wunden, die nicht wollen aufhören  
zu bluten, so stehets von Stund an.

**N. 11. Ein anders.**

**M**an nimmt Allent: Wurken, legts unter die Zungen, stillt das  
Blut.

**N. 12. Ein anders.**

**S**em: Singrün-Kraut, die Gipffel oben, unter die Zungen, über  
das Geäder gelegt, bis es verstellet.

**N. 13. Ein anders.**

**N**imm kleine rothe Brenn-Nessel, und Genfrich durcheinander ge-  
stossen gar wohl, und leg es auf die Wunden.

N. 14.

N. 14. Ein gute Blutstellung.

**M**An nimmt Pfauen, Füß, den Schwamm, und leget es auf die Wunden.

N. 15. Ein anders.

**M**ann Bolum Armenam, und Haasen: Haar, die weisse unter dem Bauch, und von dem Schwaiffel, mische es mit Myrklar zu einer dicken Massa, und legß auf die Wunden. Wann man aber dieses nicht alsogleich haben kan, so nimmt man ein leinenes Tüchel, und verbrennt es ob einem Licht zu einem Zunder, löschet es ab, und legt es in die Wunden, und verbindet es.

N. 16. Hefft = Pflaster.

**M**An nimmt gesottenes Pech ein halb Pfund, Terpentin 4. Loth, laß es mit einander zergehen, und gieß es in einen Tiegel, wann mans brauchen will, so gießt man siedheiß Wasser darauf, und streicht es auf, brauchts.

fol. 128. Num. 23.

Item: Die Terra Sigillata

Brand = Löschung.

N. 1. Ein gutes Trancß vor den kalten Brand.

**M**ann ein Maß Sauerkraut: Wasser, Hauß, Wurk 8. Loth, Safran 1. Loth, 2. Loth Krebs: Augen, Essig 1. Maß. Diese Stück gebrauch: Nemlichen, wann einer geschossen, verwundet, oder sonst beschädiget wird, zu welchem Schaden der kalte Brand schlägt: soll man erstlich das Sauerkraut: Wasser durch ein sauberes Tüchl sey, den Essig darein gießen, den Saft klein reiben, die Krebs: Augen stossen, und in obgemelde Materi gethan laß solches auf ein halben Theil einsie, den, hernach dem Patienten 3. Truncß darvon geben, den ersten Abend, wann er nichts mehr isset, oder trincket, den andern Tag 2. Stund vor dem Essen, den dritten Truncß denselben Abend, wie den ersten; mit Essen und Trincken soll er sich mässig halten, und nichts von Gewürk, oder was hizig ist, gebrauchen.

3 2

N. 2.

**N. 2. Wie man den inwendigen Brand im Leib lö-**  
schen soll, wann einem das wilde Feuer verbrennt hat.

**N**imm Ehrenpreis, gespikten Wegrich, Cardobenedict, Frauens  
Distel, rothe Korn, Blumen, und Himmelbrand, Wasser, thue  
Ritten-Kern und Gasser darein waichen, balge es durch ein saus  
beres Tuch, gib darvon zu trincken, es löschet den Brand.

**N. 3. Vor den hitzigen Brand.**

**N**imm rothe Menig, gieß darauf guten Essig, auf ein halb Pfund  
Menig kan ein Maß Essig gossen werden, laß einen Tag stehen, dies  
sen Essig seyhet man ab, macht ihn ein wenig warm, und legt ihn  
des Tags drey mahl mit Tüchern auf das wehe Ort, es ist auch in allen  
hitzigen Schäden, hitzigen Geschwulsten ein köstliches Secretum.

**N. 4. Löschung zu hitzigen Schäden und Branden.**

**N**imm Nachtschatten, Rosen, breit, Wegrich, Hauf, Burgens  
Wasser, jedes 2. Loth, Bolum Armenam 2. Loth, 4. Eyrlar,  
vermisch alles untereinander, ein Pauschen darein geneßt, und  
übergeschlagen.

**N. 5. Jungfrau-Milch zum kalten Brand, oder so  
man dessen sich befürchtet.**

**E**stlich nimm Silberglätt 1. Pfund, Mastix, Weyrauch, Myrrhen,  
jedes 1. Loth, diese Stuck mit 3. Seidl guten Essig gesotten, bis  
es begunt etlich mahl überzulauffen, Allaun 4. Loth, besonder in  
einer Maß Wasser gesotten, und den obbermeldten Essig darunter gossen  
und wohl vermischet, wann man es gebrauchen will, sollen Tücher dar  
ein getunckt, und warm über den Schaden geschlagen werden.

**N. 6. Eine Brand-Löschung zum kalten Brand,  
und entzündte Glieder.**

**E**stlich nimm Wein, Essig 1. Pfund, Silberglätt 2. Loth, solches  
zusammen gesotten, und kalt lassen werden, den Schaum abge  
nommen, darnach durch ein Tuch lauffen lassen, in ein sauberes  
Geschirr, und das Pulver, so sich zu Boden gesetzt, unter den Schaum  
vermischet, die böse Flecken darmit bestrichen, dann das Wasser mit Pau  
schen des Tags 3. oder 4. mahl übergeschlagen.

**Vor**

## Vor allerley Verbrennungen.

N. 1.

## Fürs Brennen

Nimm Honig und frisch Schaaf-Roth, misch es untereinander, bestreich damit den Schaden, es hilft für alle Brand.

N. 2.

## Fürs Verbrennen

Leg alsbald dickes Sauerkraut auf den Brand, wie es im Saß ist, und laß darauf liegen, wanns dürr ist, wiederum frisches, je öfter, je besser, nach diesem Kitten. Kern ins Wasser gelegt, und mit dem Schleim angestrichen, biß gar heilt.

N. 3. Für das Verbrennen, es seye was vor ein Brand es wolle.

Sobald sich ein Mensch gebrennt hat, der nehme eine Saiffen, so nicht gebraucht ist, nur ein gemeine Saiffen, schab sie fein klein und dünn, leg sie auf, alsbald benimmt sie den Schmerken, und heylet von Grund aus, laßt auch keine Nasen.

N. 4.

## Ein anders.

Nimm einen lebendigen Krebsen, zerstoß ihn, und leg ihn auf das verbrennte Ort, es ziehet die Hiß hinweg, oder ein Milch-Ram, Weinstein, alles durcheinander gerührt, und auf das verbrennte Ort gestrichen, je öfter, je besser.

N. 5.

## Ein anders.

Nimm gleich frisch Rube-Roth, streichs über, wann es dürr wird; so wisch mit Rube-Milch herunter, und wieder frisch Roth darauf gestrichen, biß etlichmahl, es hilft.

N. 6.

## Ein Sälbl vors Verbrennen.

Man nimmt ein Eyrdotter, oder so viel man machen will, machs mit Lein-Öel zu einem Sälbl abgerührt, streichs mit einer Feder auf den Schaden, des Tags 2. oder 3. mahl.

N. 7.

## Ein anders vor das Verbrennen.

Erstlich nimm Baumöl, das in einer Lampen, oder Nacht-Licht wohl gebrennt seye, je besser es brennt, je besser ist es, 10. Löffelvoll, und das Clar von 5. neugelegten Eyern, rühre beide wohl untereinander mit einem Schäußerl, und wann du es wohl gerührt hast, so thue ein kleines Löffelvoll Brunnen-Wasser darzu, vermisch wohl, so ist das Sälbl fertig, nimm dasselbe, und streichs mit einem Federlein auf den

den Brand, so vergehet die Röthe, salbe es zum öfftern, so heylet es desto ehender, man darff den Brand nicht zubinden, es gewinnte eine schwarze Rufen, streiche das Sälbel für und für darüber, bis die Rufen selbst herunter fällt, man darf nicht sorgen, daß der Brand unter der Rufen einwärts frist, die Salben ziehet alles heraus, schneide die Blätter nicht auf, sie vergehen von dem Sälbel.

**N. 8. Ein Sälbel vor das Verbrennen.**

**R**ühre Bleyweiß unter ein Rosen-Öel, und Eyklar, bestreich den Schaden damit.

**N. 9. Ein anders.**

**B**ach einen Fisch in Öel, solches Öel behalte auf zum Gebrauch, wann sich eines verbrennt, nimm von diesem Öel ein wenig, vermisch mit Eyklar, und über den Brand gestrichen.

**N. 10. Ein gute Salbe, wer sich brennet.**

**E**nstlich nimm 1. Pfund Butter, ein halb Pfund gelbs Wax, ein Handvoll Ritten-Kern, 2. Handvoll untere Rinden von Holzerstauden, 2. Löffelvoll Serpentin, dieses alles misch untereinander, und laß ein halbe Stund lang fieden, darnach balg es durch ein Tuch, und rühre, bis dick wird, wann sich ein Mensch mit Feuer, Saisten, oder Wasser verbrennt, soll man alsobald mit dieser Salben schmieren.

**N. 11. Vor das Verbrennen.**

**R**imm ein Schmalz, bach ein Ey darinnen gar braun, darnach gieß das Schmalz auf ein frisch Wasser, wasch dasselbige 9. mahl in weissen Rosen-Wasser aus, wann man so viel Rosen-Wasser nicht hat, so gießt man ein wenig auf das frische Wasser, misch untereinander, alsdann siede ein Habern ganz weich, und wann er gar wohl gesotten ist, schlag ihn durch ein Sieb, rühre unter den ausgewaschenen Butter wohl durcheinander, schmiere den verbrennten Schaden gar wohl, oft und viel damit; Es ist auch gut, wann einer Frauen die Brüst schwüren, die ein säugendes Kind hat, da ihr die Wärgen offen seynd, so schmiere sie damit.

**N. 12. Ein gute Brand-Löschung, wann einer geschossen, oder mit Pulver gebrennt wird.**

**S**o nehe alsobald ein Tuch in rohen Rittensafft, und schlags um, istts ein Schuß, soll man ein Waigel von frischen Speck machen, und in Schaden stecken, den Rittensafft darüber legen.

N. 13.

N. 13. Ein anders, wer sich hart verbrennt am Leib.

**N**imm Baumöl, von neugelegten Eyrn die Clar, Milchram, eines so viel als des andern, und rühre die drey Stück untereinander wohl ab, nimm Bolum Armenam, stoß denselben zu Pulver, thue es darein, bis es wird, wie ein dicke Milch, dann streichs mit einem Federl auf den Schaden, über und über, und so oft es Luft gewinnt, so überstreichs mehr.

N. 14. Wann sich jemand mit Büchsen-Pulver verbrennt, den Brand zu löschten.

**B**üchsen-Pulver in einem Mörser, oder auf einem Reibstein klein gerieben, daß es wird, wie ein Mehl, darnach Saß- oder Rühemilch, welche man haben mag, 1. Löffel voll genommen, und des geriebenen Pulvers einen Löffel voll wohl darunter vermischt, dann mit einem zweyfachen Tüchl über den Brand gelegt, so oft es trucken wird, wieder geneckt 3. oder 4. mahl; Ist einer geschossen, und sehr tief hinein, soll man solches ein wenig warm darein spritzen, alle Stund einmahl, und dis 3. oder 4. Stund nacheinander.

Ist aber der Brand groß, daß man besorget, es wolle dem Herzen zuschlagen, und die Hitz einwärts ziehen, so solle man darzu thun Rosen-Essig, Rosenwasser, weissen Wein, Seeblumen-Wasser, jedes ein Seidl, Bolum Armenam 1. Loth, auf das kleinst gepulvert, vermischt wohl untereinander, darvon 3. oder 4. Löffel voll gegeben, über eine Stund wiederum so viel, benimmt alle Hitz und Brand.

N. 15. Wann jemand sich mit Feuer, oder heissen Wasser brennt.

**M**an nehme weisse Lilien-Blühe 2. Hand voll, in ein Glas gethan, ein halb Pfund Baumöl daran geschüttet, in einer Wärme Tag und Nacht stehen lassen, hernach 4 Loth Leinöl darzu gossen, mit diesem Oel den Brand des Tags 3. mahl bestrichen.

N. 16. Ein anders.

**D**en Brand sauber auszuheilen, nimm weiß Wax 1. Pfund, des obbemelten Oels 8. Loth, Kälber-Inschlicht 4. Loth, untereinander lassen zergehen, nacher gerührt, bis kalt wird, dieses Pfaster auf ein Tüchl gestrichen, des Tags zweymahl über den Brand gesetzt, heilet von Grund aus.

N. 17.

## N. 17. Mittel vors Verbrennen.

**N**imm ungelöschten Kalch, den lösch mit gutem Rosen-Wasser ab, oder kühlenden Wasser, das man hat, laß dann trucken werden, lösch ihn 4. oder 5. mahl, je öfter, je besser, hernach reib ihn zu Pulver, behalt den, und wann sich ein Mensch gebrennt hat, nimm das Pulver, rühre darein Rosen-Del, daß es wie ein dünnes Sälbl werde, streichs mit einem Federl über den Brand, daß es völlig bedeckt seye, und wanns trucken ist, oder sich schellet, streichs mit der Salben wieder zu, wo es aber gang ist, bedarff es nicht, ist nicht nöthig zuzubinden.

## N. 18. Ein anders.

**S**tem: Soll man nehmen Weegrich, selbigen klein stossen, auch das Weisse von einem Ey, legß auf den Brand, er seye trucken, oder naß, so heilet es schön.

## N. 19. Gaffer-Sälbl zu machen.

**M**an nimmt ein Pfund Rosen-Del, weißes Wax 8. Loth, Bleyweiß 1. Pfund, das Weisse von 6. Eyern, Gaffer ein halb Loth, alles miteinander vermischet, so ist es fertig: den Gaffer und das Weisse von Eyern thut man ganz auf die Leß darzu, es ist fürs Brennen, und zu allen hitzigen und äßlichen Geschwulsten zu gebrauchen. Probatum.

## N. 20. Bleyweiß-Sälbl zu machen.

**N**imm Bleyweiß, so viel du willst, gieß so viel scharffen Essig daran, daß er über das Bleyweiß gehet, alsdann laß mans über Nacht waichen, den andern Tag seyhe den Essig darvon, zertreibe das Bleyweiß gar glatt, gieß alsdann in stetem Einrühren so viel Baumöl darein, bis ein Sälbl wird, ist gut vors Brennen.

## N. 21. Das Silberglätt-Sälbl zu machen.

**M**an stost ein Pfund, oder so vil man will, Silberglätt klein, thut es in ein weites Geschir, gieß ein guten scharffen Wein-Essig daran, daß er ein Hand hoch darüber gehet, laß es 24. Stund stehen, rühr es aber gar oft auf, darnach wann das Glätt sich wiederum auf den Boden gesetzt, gießt man das Lautere gemach herab in eine Schüssel, und gießt ein frisches Baumöl gemach darein, man muß aber alleweil starck rühren, so gehet es zusammen, wie ein Sälbl, alsdann höret man auf Del zugugießen, und rührt es noch ein gute Viertelstund. Dieses Sälbel

Sälbel  
bricht / o  
Feder a  
es alte  
auch ga  
gefah  
Stem:  
Stem:  
Stem:  
Stem:  
Stem:  
Stem:  
Stem:  
Stem:

In de  
er  
so  
T  
g  
No  
tert

S

wert  
trin  
schw  
eing  
ten  
zum  
fir  
so g  
ver  
fir  
ein

Sälbel ist absonderlich gut / wann das Lock / Feuer oder Rothlauff außbricht / oder grosse Blattern aufziehet / oder die Haut abgeheth / mit einer Feder aufgeschmirt / und ein blaues Papier darauf gelegt ; auch heylet es alte Schäden / und böse Blattern / und wann sich ein Mensch gefrört / auch gar ausbrochen wäre / so heylet es wieder / ist auch vor alles außgefahres Gesicht / absonderlich aber wann man sich brennt. Probatum.

Item : Ist gut das löbliche Cardobenedict / Del	fol. 61. Num. 6.
Item : Das Froschlauch / Del	fol. 64. Num. 7.
Item : St. Johannes / Del	fol. 66. Num. 13.
Item : Die Cardobenedict = Salben	fol. 76. Num. 7.
Item : Die Salben	fol. 77. Num. 11.
Item : Die Froschlauch = Pflaster	fol. 89. Num. 3.
Item : Die Terra Sigillata	fol. 128. Num. 13.

### In denen Blattern.

In denen Blattern müssen die Kinder in einer temperirten Wärme erhalten werden. Vom Fleisch und andern harten Speisen / sonderlich vom Obst und allen was laxiret / gehürer werden / der Wein ist ihnen schädlich / darvor unterschiedliche Wässer können gesotten werden.

N<sup>o</sup> 1. Wann ein Mensch oder Kind noch nicht geblatert / und sich mit Mattigkeit der Glieder / Verliehrung des Appetit / Rücken / oder Creutz / Wehe klagen.

**S**oll man auf die Nacht der rothen Terra Sigillata eines Quintl schwär eingeben / mit 2. Löffel voll Weinschärling = Safft / und Cardobenedict / Wasser / so viel / daß es zu einen Tränckel gemacht werde / in einen Mörser wohl untereinander geriben / und kalter aufzutrinken gegeben : oder an statt dessen / kan man eines halben Quintl schwär rothes Fugger = Pulver in Erdrauch / oder Cardobenedict / Wasser eingeben / den kalten Luft meyden / und sich in der warmen Stuben halten / wie auch vonnöthen : vor allem aber solle der Leib / ebe man etwas zum Schwitzen eingibt / eröffnet seyn / welches durch Zäpfel / oder Clystir geschehen soll / die Zäpfel macht man von Hönig / die Leuth aber / so gar hitzig und Gallreich seyn / denen seynd die Hönig / Zäpfel etwas verdächtig / indeme das Hönig bald zu Gall wird / und sicherer ein Clystir / die macht man zu den Blattern von nichts anders / als : man nimbt eine gesaltene Rind = Suppen / einen Ey = Dotter / einen guten Löffel voll

U a

Cly.

Elyfir / Zucker / blaues Veigl / Del ein paar Löffel voll / so ist es fertig / oder an statt des Elyfir / Zucker 2. Löffel voll Rosen / Honig / oder was man nacher hat / das Zimmer muß in Blattern Tag und Nacht warm temperirt seyn / bis die Blattern alle abgedörnt und abgefallen seynd : das Getränck soll seyn von Linsen / das erste gieße man weg / damit es nicht so stark werde / dann thue darzu Scorzonera - Wurgen / welche wider das Gift seyn / und eingebrennt / oder gefeilt / Hirschhorn / das gefeilte sie / det man mit / das gebrennte aber nicht / dann das Wasser darvon gar trüb wird / man wirfft es heißer hinein / man kan auch Kub / Saamen zum Linsen / Wasser nehmen / man kan auch magere kalte Fleisch / Suppen zu trincken geben in Blattern / wann sie schon alle außgeschlagen haben / darinnen Kub / Saamen und Hirschhorn gefotten ist / man hat es mir in Blattern gebraucht. Wann der Durst so groß ist in der Hitz / indeme die Blattern schon zeitigen / kan man ein Wasser sieden von durren Weinschärting und Hirschhorn / hernach in dasselbe Wasser / wann es schon kalt / ein gefottenen Citron / oder Weinschärting / Safft gießen / damit es annehmlich zu trincken werde / und kan man den Kranken von diesem Wasser viel Täg trincken lassen / doch nicht kalt / sondern lablecht : Ich und meine Schwestern haben es in Blattern getruncken. Die Speisen müssen lind / und von keinem Fleisch seyn / bis 3. oder 4. Wochen verlossen / nachdeme sich der Kraucke befindet / alleweil mit mehrern Tügen et / was mehrers : Wann der Leib so sehr verstopft ist / kan man mit 1. oder 2. Löffel voll Laxier / Weinbödel den Leib öffnen / wann es vonnöthen ist / und nicht durchgehen will / in einer Viertel Stund soll darauf ein lautere Suppen mit ein halben Quintl Weinslein / Pulver gegeben werden / das thut man erst gebrauchen / wann die Blattern schon im Abfallen seyn / man hat mir es gebraucht. Der Doctor hat mir allezeit früh um 7. Uhr eines Quintl schwar rothes Fugger - Pulver eingeben / in Cardobenedict - Wasser / umb 3. Uhr widerumb / umb 10. Uhr Abends nochmahlen / zu Zeiten hat er mir das Terra Sigillata - Tränckel an statt des Pulvers eingeben / und das Pulver zu Zeiten in Sachsen / Wasser / auch bißweilen Perl - Wasser zum Stärcken geben.

Der Doctor hat auch / wann die Blattern schon vorüber seyn / etliche Tag nacheinander frühe in einer Suppen 9. oder 10. Tropffen von dem Eleyer geben / und diß zur Stärkung des Magens / es ist aber zimlich bißig.

Der Doctor hat meiner Schwester nur allezeit eines Quintl schwar rothes Hyacinthen / Pulver in Erdrach / Wasser Früh und Nachts eingeben / Nachmittag von den grauen Edlgestein - Pulver 3. Messerspiß voll / und

und ein  
Löffel v  
Blatter  
alleweil  
10. oder  
mir herl  
eingebe  
Blatte  
angef  
Zungen  
hat wa  
Galen  
blauen  
Wasser  
Hönig  
Dieses  
kein D

N<sup>o</sup> 2

Flecke  
brauc

N<sup>o</sup> 3

4. B  
der /  
groß

N<sup>o</sup>

viel  
dan

und eine Messerspiß voll von dem Magisterio Perlarum mit 1. oder 2. Löffel voll Weinschärting: Saft mit Saffien: Wasser gegeben / wie die Blattern abgenommen / also soll auch im Abnehmen das rothe Pulver alleweil weniger gegeben werden. Vorim Ausschlag der Blattern ist ihr 10. oder 11. Tag einzugeben continuirt worden: Im Anfang hat man mir herkräftende Pulver mit Bezoar und grauen Edelgestein: Pulver eingeben / eines Böhmischen Groschen schwär auf einmahl / bis die Blattern vöblig seynd herantz gewest / den dritten Tag seynd die Blattern außgeschlagen meiner Schwester / mir aber den vierdten; wann uns die Zungen und Gaum im Anfang des Ausschlags sehr trucken gewesen / hat man uns Ketten: Kern in Braunellen: Wasser gewaicht / mit selben Schleim einen Pemsel angereicht / die Zungen naß gemacht: Zum Hals blauen Weigl: Zuley mit wenig Maulbör: Saft geben: Zum Gurgel: Wasser Braunellen: Wasser / darunter Maulbör: Saft und Rosen: Honig gemischt / hat sehr wohl gedient / und viel Schleim ausgezogen. Dieses ist zu einer Nachricht beschrieben worden / andern zu beliffen / wo kein Doctor an der Hand ist.

N<sup>o</sup> 2. Eine Kunst in Blattern.

**N**imb von einem lebendigen Reb: Hül den Kopf / zerstoß ihn / und gieß ein frischen rothen Wein / wie er aus dem Keller kommt / dar auf: druckts durch ein Tuch / gib es dem Kranken in Blattern und Flecken ein / er wird sehr schwach / stirbt aber selten einer darauf / der es braucht.

N<sup>o</sup> 3. Für die Blattern insgemein zu gebrauchen.

**N**imb gebrennten Scharlach / Terra Sigillata, jedes 3. Messerspiß voll / Hirschhorn / lindene Koblen / jedes 3. Gran / rotte Wurrhen / weissen Agley: Saamen / jedes 1. Quintl / geschlagenes fein Gold 4. Blät / alles keine gestossen / durchgeseibt / vermisch wohl untereinander / hernach das Gold darunter geschnitten / von diesem Pulver einen grossen Messerspiß voll in Erdranch: Wasser eingeben.

N<sup>o</sup> 4. In denen Blattern.

**N**immlich in das Linien: Wasser ein Stücklein Wiberzail gehent / auch vorn am Hals / wann sie aber nicht bald heraus schlagen / kan man von dem grossen Scorpion: Del / so röthlicher Farb / so viel Tropffen eingeben / so viel der Mensch Jahr alt ist / ist gar bewährt / dann es die Malignität mit heraus treibet.

Na 2

N<sup>o</sup> 5.

tig/oder  
as man  
tempe  
das Ge  
nicht so  
der das  
lste sie/  
von gar  
Saamen  
suppen  
haben /  
mir in  
indene  
Wein/  
schon  
damit  
diesem  
: Ich  
peisen  
verlof  
ten et  
. oder  
t/und  
Sup/  
thut  
n hat  
eines  
Waf  
: Zer  
inge  
eilen  
  
liche  
dem  
lich  
  
wär  
ein  
voll/  
und



N<sup>o</sup> 5. Das Trinck = Wasser darzu.

**N**ächstlich nimb auf ein Maß Wasser / 8. Feigen / gefailtes Hirschhorn was man zwischen 3. Fingern fassen kan / Fenichl 1. Quintl / oder man kan Hirschhorn / Aley und Kub ; Saamen / jedes 2. Messerspit voll in einem Bier oder ordinari Wasser in einem Pinckel in das Geschirz hengen / so oft man trinckt / das Pinckel austrincken / treibt gewaltig aus.

NB. Diese obgeschriebene Cur in Blattern muß man alles nach Vernunft und Discretion brauchen.

N<sup>o</sup> 6. Die Blattern / oder die Urschlechten von dem Herzen hinweg zu treiben.

**N**imb grosse Feigen / Koch die mit schönen Wasser und Zucker . Candi daren / item die Schalen von Tauben / Ayrn / darauf die Tauben gefallen seyn / thue das Häußl inwendig heraus / wirff es weg / und nimb die Uber . Schalen / dörr / zerstoß sie fein klein / sähe es durch ein Sieb / thue das Pulver ins Wasser zu den Feigen / davon getruncken / und die Feigen genossen / treibt alle inwendige Blattern vom Herzen und Hals / daß sie nicht schaden können.

N<sup>o</sup> 7. Vor grosse Leuth und Kinder / wo grosser Durst vorhanden / in Blattern und Flecken.

**N**imb Pfluger ; Kern eine Hand voll / Citront . Kern 40. ein wenig Kub ; Saamen gestossen / und in Saurampffer ; oder Erdrauch ; Wasser ausgedrückt / darnach ein Blätl geschlagenes Gold / und 3. Messerspit weißes Edlgestein ; Pulver / darunter gemischt / zu Zeiten ein Löffel voll genommen.

N<sup>o</sup> 8. Daß die Blattern nicht in die Augen und Hals kommen.

**M**it einem Türckis oder spizigen Diamant soll man ihnen 3. mal umb die Augen / Maul / und Nasen Löcher fahren / oder man nimbt auch Rosen ; Wasser / thut daren ein wenig Saffran / und das Weiß vom Ay / das wohl zerklöpft ist / und von einer ganz weissen Tauben ein Fedel genommen / damit dem Kind obbemelte Dertber oft umbgstrichen / verursacht / daß in diesen Dertbern inwendig keine Blattern werden.

N<sup>o</sup> 9.

N<sup>o</sup> 9.

von An  
sicht.

N<sup>o</sup> 10

N<sup>o</sup> 11

N<sup>o</sup> 12

N<sup>o</sup> 13

N<sup>o</sup> 14

diese

gleich

den

nedic

Blüt

ein

zu ob

N<sup>o</sup>

wob

Scor

zu p

10.

lein

3. L

N<sup>o</sup>

D

N<sup>o</sup>

N<sup>o</sup> 9.

Ein anders.

**N**imm einen spitzen Türckis / tunde ihn in ein weißes Rosen-Wasser / und laß dem Kind in jedes Aug bey dem Eck ein klein Tröpflein fallen / daß thue alle Tag zwey oder drey mahl von Anfang der Kranckheit / bis zum End / so bewahret es das Angesicht.

N<sup>o</sup> 10. Wann ein Hals voll ist mit Blattern.

**N**imm ihnen eingemachte Weichsel / sie lassen den Hals nicht zusammen wachsen / auch gedörte Weichsel gesotten und gegeben.

N<sup>o</sup> 11. Blatter-Cur / oder köstlich austreibendes Blatter-Pulver.

**N**imm Hyacinth-Pulver / temperirtes Herkstäck-Pulver / roth austreibendes Pulver / von jeden 12. Gran / Schlangen-Holz 3. Gran / gerechtes Einhorn 9. Gran / Bezoar 6. Gran / vermisch diese Stück wohl durcheinander in ein gläsernen Mörser / alsdann in 3. gleiche Theil abgetheilt / alle 6. Stück darvon eingegeben in nachfolgenden Wässern. Man nimbt Scorzonera - Erdrauch - Boragi - Cardobenedict - Wasser / von jedem 6. Quintl / Perl - Zeltlein / Pomerantschen - Blühe - Wasser / von jedem anderthalb Quintl / misch solche Stück durcheinander / so hat man ein sehr köstliches Blatter - austreibendes Wasser / zu obgemelten Pulvern auf 3. mahl einzugeben.

N<sup>o</sup> 12. Blatter - austreibende Milch.

**M**an nehme ein Quintl Kub - Saamen / Cardobenedict - Saamen 20. Gran / ausgeschälte Citroni - Kern / 10. Gran / frische Pigniolen 3. Quintl / man zerstoße solche Stück in einem steinernen Mörser wohl untereinander / daran gießt man Erdrauch - Boragi - Scabiosen - Scorzonera - Wasser / von jeden 2. Loth / dann durchgeseihen / thue darzu präparirtes Hirschhorn 20. Gran / gerechtes Einhorn / Bezoar / jedes 10. Gran / Magisterium von guten Perlen 15. Gran / Brust - Beigl - Zeltlein was wenig / daraus wird eine treibende Milch / alle Stund darvon 3. Löffel voll eingegeben.

N<sup>o</sup> 13. Augen - Wasserlein / damit die Augen nicht von denen Blattern offendiret werden / mit solchen alle 4. Stund die Augen äußerlich herum schmieren.

**M**an nehme Färber-Baum-Blühe - Körner ein Quintl / zerstoß klein / in einem Mörserlein / gieß Wegrich - weiß Rosen - Wasser darüber /

U a 3

von

schhorn  
Würgl/  
el / oder  
pitz voll  
Beschirz  
wältig

W Ber

dem

Candl  
Taw  
irff es  
durch  
cken/  
erhen

Durst

venig  
auch/  
und  
eiten

b

nah  
mbt  
das  
au/  
offt  
lat

9.

Von jeden 2. Loth / siebe sie ein wenig / dann durchgessen / thue præparirten Thucia 15. Gran / Saffran 3. Gran / gepulvert darein / vermisch wohl mit dem Wasser.

N<sup>o</sup> 14. Keine Masen in Blattern zu bekommen.

**N**imb Feucht-Kern/dörz sie sauber / und mach sie zu zarten Pulver / vanu die Blattern rechtzeitig seyn / so schneid man es auf / und streuet das Pulver darauf / laß gewiß keine Masen werden / dann die Materi kan nicht einpressen / und die Feucht-Kerner trückeru zuleich.

N<sup>o</sup> 15.

Ein anders.

**B**zem / das Ankeuchen mit Brandwein halten sie für haubt gut / daß eines den Brandwein in das Maul nimbt / ausgespürhelt / und die Blattern gleich ankeucht / des Tags zwey oder drey mahl / in 3. Tagen werden die Blattern alle schwarz / werden dürr / und fallen ab.

N<sup>o</sup> 16.

Ein anders.

**B**zem / wann aber die Blattern anfangen recht gelb zu werden / wie recht Rauden zu bekommen / so nimbt Morgens und Abends süßes Mandel / Del / und Menschen-Schmalz / jedes ein Quintl / Aschen-Schmalz von Fischen ein halb Quentl / dieses alles wohl untereinander gemischt / und mit einem Federl angestrichen / wann dieses anderthalb Stund angestrichen ist / so spricht man dieses mit Weiber / Spün / je öfter / je besser ist es / und von sich selbst lassen eintrücken / dieses Mittel braucht man im Tag 2. mahl / also 3. Tag nacheinander / und also 6. mahl gebraucht / hernach thut man 2. mahl mit einem guten Brandwein ankeuchen lassen / bis die Rauden völlig weggefallen seyn / darneben mit einer Weiber / Spün ansprizen / vertreibt die Masen und Fleck / und macht ein gutes Zell.

N<sup>o</sup> 17.

Wann die Blattern regieren.

**S**oll man ihnen die Hausen / Blattern an den Hals hengen / auch alle Tag ein frischen Weinrauten.

N<sup>o</sup> 18. Eine Suppen vor die Blattern / daß man es nicht bekomme.

**I**mpernell / Erdbör / und Körbel-Kraut mit sambt der Wurhl / jedes eine Hand voll / Graß / Wurthen 3. Quentl / Andivi / Wurhel und Sichori / jedes ein halb Quentl / schneid alle diese Sachen / thue es

in ein M  
den. bis  
Suppen  
ein halb  
und Br  
pen ein  
aus sey  
stem :  
stem :  
stem :  
stem :

In Co  
no  
W  
ab

N<sup>o</sup> 1

**N**

wohl

N<sup>o</sup> 2

**S**

sen /

wack

N<sup>o</sup> 3

**N**

und

laß

in ein Maß Wasser / oder Rind- / Fleisch- / oder Hennen- Suppen / laß sie-  
den. bis dessen ungefehr 2. Finger hoch einstebet / so wird es recht / solche  
Suppen solle man 3. Wochen im Frühling / und 3. Wochen im Herbst  
ein halb Schällerl voll auf einmahl brauchen / man kan Muscat- / Blühe  
und Butter darein thun / wann man will / so kan man auch in die Sup-  
pen ein Apr- / Dotter schlagen / und siede mans so oft / bis die 3. Wochen  
aus seyn.

Item : Der Besoar- / Eßig

fol. 36. Num. 2.

Item : Das Pulver

fol. 93. Num. 7.

Item : Das Pulver

fol. 98. Num. 23.

Item : Das Pulver

fol. 100. Num. 31.

Item : Der Rauch

fol. III. Num. 4.

### Für die Contracturen.

In Contracturen seynd zu meyden alle saure und starck gesaltene  
noch mehr aber von eingesalzenen Sachen zugerichte Speisen /  
Wein ist ingleichen verdächtig / wann er nicht gering / und wohl  
abgelegen / worvor gru kräftig gesortene Wässer tauglicher.

#### N<sup>o</sup> 1. Für die Contractur an Hand und Füßen.

**M** Item 4. Acht Cronabethkör / 2. Hüt voll Cronabeth- / Gipffel / ge-  
stossen / ein altes Schmeer / alles wohl durcheinander gesortet /  
und auf das wärmeste darmit gerieben / im Tag 3. oder 4. mahl  
wohl eingerieben.

#### N<sup>o</sup> 2. Ein anders Mittel vor die Contractur.

**S**chfen / Füß in kleine Stücklein gehackt / vorher sauber gepußt / her-  
nach in Wasser gesotten / das Schmalz herab gesohben / in ein Glas  
gethan / und den ganzen Sommer an der Sonnen distilliren las-  
sen / hernach alle Abend und Morgen die Flächß geschmiert / es machet  
weich / und hüfft.

#### N<sup>o</sup> 3. Vor contracte Glieder.

**M** Item Cronabeth / Brandwein / Lavendl / Blühe / Wasser / jedes ein  
Seidl / gieß es in eine halbe gläserne Flaschen / thue darein ander-  
halb Loth Bibergeil / Rosmarin-Blühe 1. Hand voll / das alles  
und gelb Beigl / Blühe jedes 1. Hand voll / das alles thue in das Fläschl  
laß 1. paar gute Finger einsteden / hernach die krumben Glieder den Tag  
3. mahl

3. mahl darmit geschmiert / es hilfft gewiß / ist offft probiert / man muß es warmer brauchen / auch wohl einreiben.

N<sup>o</sup> 4. So ein Mensch contract ist / auch Glieder erkrumbet seyn.

**D**er nehme einen lebendigen Krebsen / stoß den gar klein / gieß ein Salve = Wasser daran / reib die Glieder darmit / es hilfft.

N<sup>o</sup> 5. So ein Mensch contract ist.

**N**imm junge Hund / die noch trincken / und noch blind seyn / ziehe ihnen die Haut ab / thue sie an den Bauch auf / das Jagerwald alles heraus / dann wasche den Magen schön und sauber aus / schärf die Därme / wasche sie schön / schieb es wider hinein / thue sie in ein Hasen / vermach den gar wohl / daß kein Dampf darvon mag / darnach so nimb ein anders Hasen / grabe es unter die Erden / dann so setz den Hasen mit den Hunden darauf / der soll am Boden 2. oder 3. Löchl haben / damit das Schmalz von den Hunden / so im obern Hasen ligen / in den untern Hasen hinein fließe / setz / daß fest aufeinander stehen / und mach ein Feuer um den Hasen / so brennt es sich schön aus / und rinnt das Schmalz von den Hunden in den untern Hasen / schmiert euch mit demselben Schmalz / ist es ein Mann / so sollens Männl / so es aber eine Frau ist / Zäucklein seyn.

N<sup>o</sup> 6. Eine gute Salben vor die contracte Glieder.

**M**an nimbt Biber = Gayer = und Taxen = Schmalz / Salve / Polley / Hunds = Zungen / Eybisch = Wurken / dieses alles gesotten und ausgebalgt / und sich darmit geschmiert.

Item : Ist gut das Wasser

Item : Das Fux = Del.

Item : Die Cronabeth = Salben

Item : Die edlen Pillulen

fol. 7. Num. 12.

fol. 65. Num. 8.

fol. 76. Num. 8.

fol. 137. Num. 28.

### Vor die Catharz.

In Catharz muß man sich enthalten von kühlenden Speisen / sonst verlich aber von kühlen trincken / es ist auch das Saure verdächtig / wie ingleichen der Wein / Haberschleim und gesottene Wässer seynd sehr vorträglich.

N<sup>o</sup> 1.

N<sup>o</sup> 1. Für den Cathar und Husten.

**M**An nehme weiße runde Ruben / wasche sie mit frischen Wasser saub  
ber / daß kein Sand oder Koth daran bleibt / trüekne sie mit eis  
nem sanbern Tuch ab / schneids zu dinnen Spältlein mit samt der  
Schäller / leg etliche Schnißel in ein Häserl / sträue darauf zimblich viel  
grob gestoffenen Zucker / Candel / dürre blaue Beigel / auch etliche Körn  
lein Rimmel / hernach wieder ein Lag Ruben / und wieder Beigel / Zu  
cker / Candi und Rimmel entzwichen gesträuet / und so fort an / biß das  
Häserl voll ist / hernach gieß fettsches Brunnen Wasser daran / decks zu  
und laß gemach sieden / biß die Ruben gar wohl weich gesotten seynd  
und der Zulep fein braun ist / laß kalt werden / seyhe es ab / und brauche  
den Zulep / so offt du wilt.

N<sup>o</sup> 2. Ein anders.

**Z**u Aker / Ruben in einer Suppen wohl gesotten / durchgedruckt /  
die Suppen getruncken / lediget sehr ab von der Brust.

N<sup>o</sup> 3. Ein anders.

**K**atze ein neu gelegtes Ay hart / wann man aber viel Saft machen  
will / so brattet man etliche Ay / schneids mit sambt der Schallen  
in der mitten voneinander / fasse das Gelbe heißer heraus / und thue  
Zucker / Candi / so viel als das Gelbe gewesen / von Ayern hinein / binds  
mit einem Faden zusammen / legs auf ein silbernes / oder zinnernes  
Däller / so fließt ein Saft heraus / brauche demselben warmer.

N<sup>o</sup> 4. Ein Tranc in starcken Husten nnd Catharren

**Z**imb Isop / Wasser / thue darein dürre blaue Beigel / Gewürz-Nä  
gel / süß Holz / braunen Zucker / Candi / jedes ein wenig / diese  
Stuck in obgemeldten Wasser sieden lassen / davon Abends 3. oder 4.  
Löffel voll warmer getruncken.

N<sup>o</sup> 5. Für die Husten.

**M**An nehme Salve nnd Cronabethkör / auch ein wenig Rimmel nach  
Geduncken genommen / in einer Milch gesotten / davon immer zu  
trinken gegeben.

N<sup>o</sup> 6. Ein anders vor die Husten.

**I**n Löffel voll Hönig / so viel gestoffenen braun Zucker / Candi / ein  
Kättich gar zu dinnen Blätlein geschnitten / untereinander auf einen  
Ofen /

Ofen / oder in Sommer in heißen Aschen lassen steden / so gibts ein Wä-  
serl / dasselbe alleweit abgegossen / so lang es was gibt / hernach durch ein  
Tuch gedruckt / derselbe Safft ist gut zur Husten.

N° 7.

Ein anders.

**E**Item / nimb ein Hand voll Lungenkraut / etlich Stengel Isop / zim-  
lich viel süß Holz / etliche Feigen / kleine Weibörl / ein wenig ro-  
he Gersten / einen Löffel voll Kimmel / alles in Wasser gekotten / alle  
Morgen und Abends warm einen Trunck gethan / und mit einer Brust-  
Salben die Brust geschmiert.

N° 8.

Noch ein anders.

**M**An nimbt Scabiosen / Isop / und Köhlkraut / Wasser / sied es mit  
Zucker / Candel / daß ein dicker Safft werde / laß auch darbey ein  
Gewürz / Nägel / und etliche Blüde Saffran sieden.

N° 9.

Für die Husten.

**Z**imb 15. Blätl Salve / und Isop / was du mit 3. Fingern fassen  
kannst / Lungenkraut auch so viel / gieß ein halbe Maß Brunnen-  
Wasser / und 3. Löffel voll Hönig darein / laß halb einsieden / trinck  
Abends und Morgens einen guten Trunck darvon / daß thue so lang  
und oft / bis die Husten vergehet.

N° 10. Für die Hayser- und Unredenheit der Husten.

**M**isch Brunnen- Wasser / so viel als ein guten Trunck genommen /  
darein 1. Löffel voll weissen Zucker / 1. Löffel voll Butter / und 5.  
Brocken weiß Brod / dasselbe zusammen in einem Häserl gekotten / durch  
gesiebt / zu Morgens / Mittags / und Abends getruncken.

N° 11.

Ein anders vor die Husten.

**M**An nehme Feld / Kimmel / so viel man auf 3. mahl zwischen 3. Fing-  
ger fassen kan / thue es in ein saubers Häserl / gieß frisches Wasser  
daran / laß wohl sieden / alsdann nimb 1. oder 2. Löffel voll Hönig / thue  
es darein / und trinck Abends und Morgens darvon / so viel du es  
erleyden magst.

N° 12.

N<sup>o</sup> 12. Wann einem ein Catharz fällt / daß man ver-  
meynt / es erstecke einen.

**N**imb Mastix / Nägerl / Weyrauch / stoß klein / mach ein Taigl  
mit Aprclar und Rosen. Wasser an / streichs auf ein Tüchl / leg es  
vorn auf die Stirn und Würbel / wann es eine Stund gelegen ist /  
so thue es herab / und wann es die Noth erfordert / leg es widerum  
auf.

N<sup>o</sup> 13. Für den Catharz / wann er starck fällt / das  
Schnecken-Pulver.

**S** nimdt man ein gangen Schnecken / wie er ist / der aber nicht aus-  
etrochen / wischt ihn sauber ab / stoß ihn gar klein sambt dem Häu-  
sel / nimd auch ein halbe Muscatnuß / ein wenig Weyrauch / ein  
wenig Muscatnuß / Sälbel einer Sonnen groß / alles untereinander ge-  
koffen / von diesem streicht man halben Theil auf ein Leder / eines hal-  
ben Thalers breit / machs ein wenig warm / und legts auf den Würbel /  
laßs so lang ligen / biß der Catharz nachlaßt.

N<sup>o</sup> 14. Ein Sälbel auf dem Kopff zu machen / welches  
die Catharz aufhaltet.

**S** soll Mastix / Weyrauch / Azstein / von jedem ein halbes Quin-  
tel genommen werden / heiligen Geiße / Saamen / spanisch Pech /  
jedes ein Quintel / rothe Rosen / was man mit 3. Fingern fassen  
kan / von Zändl ein Säckel gemacht / die Species darein gethan / abge-  
nähet / und auf die Schaidel gelegt.

N<sup>o</sup> 15. Ein Pflaster auf die Brust zu legen.

**D**u solst Epffel auf einem Rifeisen reiden / nimd hernach Capars  
ner / Faisten / süß Mandel / Del / eines so viel als des andern / auch  
einen weissen Zwisel / den haß gar klein / thue ihn auch darzu / und  
ein wenig Saffran / ein Scrupel Sperma Ceti / röste es durcheinander /  
streichs auf ein blau Papier / legs auf die Brust / so warm als man es er-  
leyden kan.

N<sup>o</sup> 16. Ein anders.

**Z**em / Mandel / und Kauten / Del / solvirt gewaltig den Catharz /  
so man darmit die Brust schmiert.

Bb 2

N<sup>o</sup> 17.

N<sup>o</sup> 17.

Noch ein anders.

**Z**ier / so von Zapffen abtropfft / soll man nehmen / darein r. Hand voll Kimmel werffen / laß wohl verdeckter einsieden / bähē / und wasche alle Abend die Füß darinnen.

N<sup>o</sup> 18. Ein gute Sulz / wann der Catharz auf der Brust vorbehey ist.

**M**an nimbt einen halben Capaun / zerklöpff denselben / und zerschlag ihn klein / 30. Krebsen / Schweiffel / ein halbe Rälberne Lungen / klein zerschnitten / ein halbes Rebhünl auch klein zerklöpff / und in ein zinnerne Flaschen gethan / darzu nimbt wältsche Beigel-Wurzen / klein zerschnitten / Allantwurzel / Schwarzwurzel / jedes 1. Loth Körbelkraut 1. Hand voll / Muscatblühe 1. Quintel / Safran 20. Gran / gieß darauf 8. Loth Röhrsaft / oder den dritten Theil von einem Seidl / welcher wohl geläutert seyn muß / alles zusammen in ein Flaschen wohl vermacht / und 8. Stund zu einer Sulz sieden lassen / hernach ausge- druckt / und an einem kühlen Orth behalten / und davon gebraucht.

N<sup>o</sup> 19. Sulz von Capaun zur Brust und Lungen such  
die auch zu dem Catharz nützlich ist.

**I**n Capaun sauber gebuht / samt Fleisch und Beinern / auch ein halbe Kalbs-Lungen / dieses klein zerhackt / 36. Krebsen in einem Mörser gestossen / Schnecken ohne Häusel 16. welche 6. Loth wä- gen sollen / Körbelkraut / Allantwurzen / Schwarzwurzen / jedes 4. Loth / alles klein zerhackt / untereinander gemischt / und in eine zinnerne Flaschen gethan / gieß darauf ein halb Seidl guten Wein / Salz so viel genug ist / und ein wenig Muscatblühe / vermach die Flaschen wohl / laß in einem Hasen / der im Wasser stehet / 6. Stund wohl sieden / dar- nach durch ein Tuch ausgedrest / und gebraucht.

N<sup>o</sup> 20.

Körbelkraut-Sulz.

**D**u dem Rälbernen Püschel nimbt die Lunge / und das Herz / trückne dasselbe mit einem Tüchel fein ab / drucke das Blut aus dem Herzen / die Faisten sambt dem Dehrl und Geäder hinweg gethan / darnach zu kleinen Brocken geschnitten / nimbt darzu 12. Schne- cken / schneid selbe in der Mitten voneinander / puß sie sauber / misch un- ter die Lungen und Herz: Ferner nimbt die Boragiblühe / Körbelkraut / jedes ein Hand voll / zupffs sauber von den Stängeln / wasche sie / und lasse das Wasser wohl abrinnen / hernach nimbt ein Flaschen / leg erstlich auf den Boden ein Lag Körbelkraut und Boragiblühe / auch 3. ganze Blühe

Blühe  
offt ein  
den / 6  
Loth g  
Flasche  
siedend  
laß sol  
ser ein  
dann u  
beres  
Geschi  
N<sup>o</sup> 2

**S**

auch  
ner C  
mitta  
allein  
cont  
N<sup>o</sup> :

**M**

auch  
raut  
mit  
ein  
wan  
Ste  
Ste  
Ste

Blühe Saffran / hernach ein Tag von Herz / Lungen / und Schnecken / so  
 oft ein Tag Kräuter / so oft wider ein Tag Herz / Lungen / und Schne-  
 cken / bis endlich alles in der Flaschen ist / in der Mitten aber ein halbes  
 Loth gebrenntes Hirschhorn / wann alles beyeinander / so mache die  
 Flaschen zu / und verbind den Schrauffen / alsdann die Flaschen in ein  
 siedendes Wasser gesetzt / das Wasser muß nur unter den Schrauffen gehn /  
 laß solches gar wohl an einer Stell 6. Stund lang sieden / so sich das Was-  
 ser einsiedet / wieder ein anders zugeschüttet / bis 6. Stund vorbei / als-  
 dann nimbt man die Flaschen heraus / die gefottene Species durch ein sau-  
 beres Tuch ausgebreit / und wider sauber geseyhen / dann in ein saubers  
 Geschirz gethan / und zu einer Sulz gestehen lassen.

N<sup>o</sup> 21. Ein bewehrte Sulz vor die Brust und Catharr /  
 oder auch sonst / wann man besorgt / man habe einen  
 Defect an der Brust.

**I**n den halben Theil von einem Kalbs Größ / wie es ist von einem  
 Kalb warmer / ein Hennen Biegl / einen Kalber Fuß / schneide /  
 hach / und zerquetsch / auch 20. Schnecken aus denen Häuseln +  
 auch halben Theil Körbelkraut / halben Theil blauen Köhl / sied es zu et-  
 ner Sulz / darvon nimbt man 3. mahl des Tags / als Morgens / Nach-  
 mittag / und auf den Abend 2. Löffel voll / oder auch mehr / man kan  
 allein / oder mit einer warmen Rindsuppen trincken / wie man will / und  
 continuirt es 4. Wochen. Ist bewehrt.

N<sup>o</sup> 22. Ein probirtes Stuck vor die Husten / daß man  
 vermeynt / es seze sich die Lungensucht an.

**M**an nimbt 19. Schnecken / gießt ein laulechtes Wasser darauf / was-  
 schet die Häusel sauber ab / nimbt die Blätel darvon / wischt sie  
 sauber ab / nimbt die Schnecken lebendig heraus / selbige trückne  
 auch sauber / alsdan nimbt man ein Hand voll Rosmarin / und Stein-  
 rauten / legt diese 3. Stuck in ein Maß neu-gemolckene Saif / Milch / deckt  
 mit einer Hafens Deck zu / laß sieden / bis ein wenig mehr als ein Seitel  
 einsiedet / seyhe es / Morgens und Abends ein Schällerl voll getruncken /  
 wann diß aus ist / siedet man es wider.

Item : Das Wasser

fol. 2. Num. 4. 5.

Item : Vor die Husten das Wasser

fol. 11. Num. 27.

Item : Vor die Catharrische Flüg der Meer Zwiesel  
 Eßig

fol. 37. Num. 9.

Item : Das Oximel

fol. 44. Num. 22.

Item :

Hand  
/ und  
f der

schlag  
ngen /  
/ und  
irgen/  
Loth  
fran/  
Seitel/  
wohl  
usge  
t.

ucht  
ch ein  
in dem  
hwa  
es 4.  
nerne  
viel  
/ laß  
dar

erh /  
aus  
weg  
chne  
hun  
auf /  
und  
stlich  
ange  
blübe

Item: Das löfliche Cardobenedict: Del	fol. 61.	Num. 6.
Item: Die löfliche Allabaster: Salben	fol. 73.	Num. 1.
Item: Die Salben	fol. 76.	Num. 6.
Item: Die Salben	fol. 79.	Num. 13.
Item: Die rotte Salben	fol. 81.	Num. 18.
Item: Das Cathar: Pulver	fol. 94.	Num. 12. 19.
Item: Das edle Pulver	fol. 97.	Num. 19.
Item: Das Pulver	fol. 101.	Num. 33.
Item: Das Pulver	fol. 104.	Num. 46.
Item: Das Pulver	fol. 109.	Num. 66.
Item: Der Cathar: Rauch	fol. 111.	Num. 5.
Item: Die Elixir	fol. 123.	Num. 18.
Item: Das Recept	fol. 301.	Num. 20.

### Vor die Dörr.

In der Dörr seynd zu lassen alle harte und grobe Speisen / sonderlich gar saure und starck gesalzene / auch was gar zu hitzig / darvor gare kühlende Kräutler / Suppen zu Nutzen kommen / an statt des Weins soll man sich gesottener Wässer gebrauchen.

N<sup>o</sup> 1. Für die Dörr und Husten / damit ein Persohn sich 22. Jahr erhalten kan.

 Nützlich soll man im Fröhling 4. Wochen / und im Herbst 4. Wochen / alle Morgen ein Seitel Gais / Milch / also warm / wie ich von der Gais herkombt / anstrincken / darauf 4. Stund fasten / sich nicht viel bemühen / auch nicht schlaffen / das erhalt die Lungel / und reiniget die Verfehrung derselben / darnach soll man zwischen dieser Zeit solgendes Trauck alle Morgen um 9. Uhr ein Becher voll warm anstrincken. Nimb gar schöne gerollte Gersten / laß sie in einer Capann / Suppen sieden / biß sie gar zerfotten ist / alsdann wohl durchgeschlagen / thue darzu einer welschen Nuß groß Umberthum daretz zerreiben / laß auch ein wenig miteinander sieden / etwas Zucker darzu / will es zu dick werden / kan man es mit einer Capann / Suppen dinner machen / doch nicht gar zu dinn / also / daß es mehr dick als dinn ist / ausgetruncken eine Stund darauf gefasset / man darffs nicht statts thun / sondern man kan 14. Tag außsetzen / und wann mans brauchet / soll mans allzeit 7. oder 8. Tag nacheinander brauchen / unter Tags soll man gar oft Zucker

Rosat

Rosat  
ist / zur  
von Se  
Trincke  
Wasser  
ken / u

N<sup>o</sup> 2.



Dann  
nicht /  
so muß  
rauf 4.  
fangs  
muß n  
wider  
trincke  
muß n  
nem Z  
von ste  
Speiß  
was l  
Zäg b  
segen  
tan m  
nach r  
trinck  
man c  
ist / in  
thr tri  
Walt  
von d  
men /  
geben  
hend  
werd

Rosat essen / einen gerechten Wein / so nicht zu stark / und ohne Einschlag ist / zur Mahlzeit trincken / denselben mit einem ausgebrenten Wasser von Schnecken / wie man isset / vermischen / auch unter Tags immer ein Trindel von demselben Wasser thuen / desgleichen auch Ehrenpreis Wasser / und von einer Fuchs Lungen / die mit Zucker vermischet / oft lecken / und von sauer gesalkenen / gewürkten Speisen sich enthalten.

N<sup>o</sup> 2. Bericht / wie man die Esels-Milch-Chur gebranten solle / vor die Dörz- und Lungen sucht.

**E**rstlich muß man die ordinari Laxier nehmen / die man gewohnet isst / und ein Tag darauf rasten / den dritten Tag kan man schon anfangen zu trincken / in der Fröhe um 6. Uhr allzeit ein Seitel / ist es dann zu viel / so muß es doch mehr seyn als ein halb Seitel / weniger gar nicht / man kan darauf 2. Stund schlaffen / kan man dann nicht schlaffen / so muß man gleichwohl im Beth bleiben / und ruhig still ligen / und darauf 4. Stund auf das wenigste fassen / die Milch muß man gleich Anfangs des May trincken / und 3. Monath nacheinander / und alle Monath muß man ein Wochen rasten / und nach selbiger die Laxier nehmen / und wider einen Fasttag darauf halten / alsdann fangt man wider an zu trincken / und machts also fort / als wie oben beschrieben stehet ; Erstlich muß man nichts sauers essen / dann die Milch sonsten in dem Magen zu einem Topffen wurde / auch nichts von Schweinen Fleisch und Obst essen / auch von starcken Mehl Speissen / und andern groben und unverdäulichen Speisen sich enthalten / der Wein ist verboten / aber von der Milch wohl was locht ist / so kan man auch bey dieser Cur ausaehen / wann es schöne Läg hat / auch spakteren fahren / oder wann was fürfallt / einen Tag aussetzen / absonderlich wann man die Rosen Wochen in dem Monath hat / kan man noch ehender ein Tag oder etliche nach derselben anssetzen / darnach wider anfangen zu trincken / und ist zum besten / daß man fleißig fort trincket / zu Nachts muß man gar wenig essen / nur linde Speiß / so muß man auch wohl in Obacht nehmen / daß die Eselin von keiner Ros-Arth ist / ingleichen ihr Fühl / so muß auch die Eselin ihr Fühl haben / das an ihr trincken thut / und muß die Eselin sambt dem Fühl an die beste Gras-Waid getrieben werden ; gegen dem Abend muß man das Fühl wegthun von der Eselin / und muß die ganze Nacht nicht zu dem Trincken kommen / und zum Füttern in dem Stall muß man der Eselin das beste Gras geben / auch Habern und Gersten / zu Morgens muß die Eselin ganz nahend getrieben werden / und wanns auch gar vor das Zimmer kan geführt werden / so ist es besser / und der Becher / so man darein melcken thut / muß

6.  
1.  
6.  
13.  
18.  
12. 19.  
19.  
33.  
46.  
56.  
5.  
18.  
20.

erlich  
vor  
des  
ohn

Wor  
von  
sich  
dreh  
fol  
trin  
zun  
zen /  
den /  
ß zu  
en /  
den  
nan  
t 7.  
fer  
sist

muß zuvor ganz warm gemacht werden / alsdann nimbt man ein schönes  
Eüchl / und 1. Loth klein zerstoßenen Zucker / Candl / einen weiffen / und  
melck darauf / so zergethet der Zucker / Candl / und alsbald es bemolcken  
ist / muß man es geschwind zugedeckt zu dem Beth ganz still tragen / da-  
mit man nicht viel aus dem Schlass kombt / es muß ganz warm bleiben /  
und getruncken werden. Die weil man die Eselin melcken thut / muß man  
ihr Brod zum Habern zu essen geben.

N<sup>o</sup> 3. Vor die Dörz- und Lungelsucht / mit dieser Milch  
muß die Persohn vorhero purgieren.

**M**An nimbt 4. Loth Melanuen- Kern / und 10. Mandel / und waschet  
die Melanuen- Kern sauber / und stoßs gar fein / und nimbt ein  
gutes Ehrenpreiß / und Röhr- Wasser / daß beedes ein Seidl ist /  
sodann macht man mit diesem Wasser von den Melanuen- Keren ein Milch /  
wie mans sonst macht / diese Milch theilet man halb ab / in den halben  
Theil thut man 4. oder 5. Loth Manna / darinn zergehen lassen / wanns  
zergangen / so thut man es seyhen / und nimbt den andern halben Theil  
von der Milch / und gieß miteinander ab / und so die Persohn will schlaf-  
fen geben / muß die Milch getruncken werden / aber man muß auf die  
Nacht etwas lindes essen / es wird gegen Morgen die Materi gar lind von  
der Brust ausführen ; wanu die Husten schon lang währet / muß die  
Persohn die Milch 2. mahl nehmen / damit die Brust von der Materi ge-  
reiniget wird.

Die Krebs- Milch muß 10. oder 14. Tag nachein-  
ander täglich gebraucht werden.

**M**An nimbt 8. oder 10. mittlere Krebsen / wascht sie sauber aus / und  
schneidet die Gall aus / und stoß sie in einem steinern Mörser ganz  
klein als ein Zaig / wann sie gestossen seynd / so gießt man 1. Seidl  
Gaß / Milch daran / thut es in ein Reim / setzt auf ein Kohlfeuer / laß  
es mit 1. Loth Körbelkraut sieden / bis die Milch dicklecht wird / alsdann  
druckt mans auf das beste durch ein Tuch in eine Schaal / die Milch muß  
schön roth aussehen / sodann muß mans mit einem braunen Zucker / Can-  
del süß machen / und also warmer getruncken / wanns seyn kan / daß mans  
um 9. Uhr trincket / und bis auf Mittag auch nichts esse / die Milch säu-  
bert und reiniget die Brust / heylet alle Versehrung derselben.

N<sup>o</sup> 4

#### N. 4. Ein Edl und gutes Wasser vor die Dörr, und Husten.

**E**rstlich nimm süß Holz 1. Loth, Hirsch; Zungen 2. Loth, Lungen  
Kraut eine halbe Hand voll, Feigen 6. Loth, kleine Weinbeerl 4.  
Loth, Salve eine Hand voll, Isop; Kraut eine halbe Hand voll,  
Steinwurz 2. Loth, blaue Veigl 4. Loth, Zucker, Candl 6. Loth, Ra-  
pontica, Kümmel, jedes 1. Loth, Nisches Laub ein Hand voll, die obbe-  
melde Stuck alle klein zerschneiden, in ein sauberes Häserl gethan, gieß  
darauf 3. Maß Wasser, den Hafen wohl vermacht, und gemählig sieden  
lassen, bis es einen Finger dick eingesotten, schau daß nicht übergeheth,  
davon Morgens, Mittag und Nachts einen guten Trunck gethan, inzwi-  
schen auch offtz Zucker, Rosat gessen, magst auch vier Loth dieses Rosat  
unter das Franck nehmen, ist trefflich gut vor die Dörr, dieses Wasser  
hat vielen geholffen.

#### N. 5. Ein anders.

**M**an nehme eine Fuchs; Lungen, 3. oder 4. Püschl Salve, Isop  
eben so viel, Lungel; Kraut ein Hand voll, ein ganze Kalbs; Leber,  
von einem schwarzen Kalb, hack das Kraut und Leber alles fein klein  
durcheinander, gieß 2. Seidl Saif, Milch daran, thue es in ein Brenn-  
Ofen, brenn es aus, nimm hernach dasselbige Wasser, und gib dem Kran-  
cken darvon alle Morgen und Abend 3. Löffel voll zu trincken, Morgens  
warm, und Abends kalt.

#### N. 6. Noch ein anders.

**N**imm Krebsen in ein Schaff, gieß Milch daran eines Fingers tieff,  
laß eine Nacht darinnen gehen, zu Morgens nimm sie, und wasch  
sie schön, und schneid ihnen die Wayd ab, also lebendig, darnach  
zerhack die wohl, und leg es in ein grossen Brennzeug, brenn die aus  
dann gib dem Menschen das Wasser zu trincken, es ist bewährt.

#### N. 7. Mehr ein anders.

**M**an nehme Wegwart mit Wurzen, waich es 9. Tag in Saif, Milch,  
brenn es darnach in einem Brennzeug aus, und gib es dem Kran-  
cken zu trincken.

#### N. 8. Recept vor die Dörr.

**M**an nimmt 200. lebendige Schnecken, mit samt denen Häuflein,  
solche zerstoßen, darunter 25 Eyr geschlagen, samt den Scha-  
len, 1. Pfund Rosen, Zucker, 8. Loth Zucker; Candl, Hirsch,  
Zungen  
Cc

hones  
/ und  
solcken  
en/da  
eben/  
B man

Milch

aschet  
bi ein  
ist ist /  
Milch /  
yalben  
dann  
Zheil  
schlaß  
uf die  
d von  
iß die  
eri ge

in

/ und  
gank  
Seitl  
r / laß  
dann  
muß  
Can  
mans  
säu

4

Zungen, edles Leberkraut, Ehrenpreiß, jedes eine Hand voll, Brunnenkress 3. Hand voll, diese Kräuter alle klein gehackt, mit den obigen wohl untereinander gemischt, alsdann in einem Ausbrenn-Kessel auf ein oder zweymahl ausgebreunt; Dieses ausgebrennte Wasser im Tag 2. mahl, als Morgens und Abends, einen Löffel voll in Wein oder ordinari Trancß vermischt und gebraucht.

NB. Wann man gern will, so kan man auch darzu nehmen Kerbls Kraut, Cichori-Kraut und Wurken, jedes eine Hand voll; Item Löffel-Kraut, Pimpernell, jedes 2. Hand voll.

**N. 9. Ein gewaltiges Recept vor die Dörr- und Lungen-sucht, so vielen Leuten geholffen, welche nichts mehr geredt haben, und gang dahin gelegen seyn.**

**E**in Hand voll Schlangenz-Kraut in einem saubern Hasen gethan, 2. Maß Wasser darauf gossen, und verdeckter sieden lassen, daß bey ein gleichen ein Seidl einsiedet, alsdann vom Feuer genommen, daß es kalt wird, und des Tags drey mahl darvon getruncken, frühe in der Nüchter, dann 2. Stund nach dem Mittag Essen, und eine Stund nach dem Nacht-Essen, allemahl ein kleines Trinck-Gläßl voll auf ein mahl ausgetruncken.

**N. 10. Ein Trancß vor die Dörr, so auch für die Husten.**

**M**an nimmt Isop, Salve, Heyl aller Welt, Lungen- und Leber-Kraut, jedes 1. Hand voll, 6. Blätl Hirschenzungen, 10 oder 12. Steinwürtzl, Feigen 13., Senet-Blätter 1. Loth, wißt du, daß es wohl purgieret, so nimm 2. Loth Manna, Hönig 1. Löffel voll, süß Holz, Ehrenpreiß, und wilden Salve, jedes 1. Hand voll, zusammen gewaschen, klein gehackt, in einen Hasen gethan, darein 7. Seidl gehen, mit ein rockenen Zaig den Hasen wohl vermacht, nachdem es ein Seidl eingefotten, dem Krancken zu trincken geben, aber er muß nichts anderst trincken, biß besser wird.

**N. 11. Für die Dörr und Husten.**

**M**an nehm Aichene Mistl, Salben ein Viertling, Sperma Ceti ein halb Loth, süß Mandl-Öel 6. Loth, Hundschmalz ein Viertling, durcheinander abgerührt, Früh und Abends ein Löffel voll in einer Suppen genommen.

N. 12.

N. 12. Ein gerechtes Recept, vor die Dörr- und Lun-  
gensucht, so vielen Leuten geholffen hat.

**N**imm das Inkreusch, Lungen und Leber, auch das Herz von einer  
Gemsen im Dreyfigsten, zwischen unser lieben Frauen Tügen  
geschossen, so ist es desto besser, zerschneid solche eines Fingers lang  
dörr es im Sommer am Luft, oder in einer warmen Stuben, aber nicht  
bey der Sonnen oder Feuer, wann es wohl dürr ist, so leg es in ein gla-  
sirtes Geschirr, daß wann es angeschwilt, genug Platz hat, gieß ein  
guten Wein darauf, daß es alles schwimme, schwere es zu, daß der  
Wein darüber gehet, vermach es wohl, daß nicht austracht, setz an ein  
kühles Ort, und schau täglich darzu, daß das Geschirr wegen Auf-  
schwellung nicht zerspringt, oder aber schütte Wein zu, daß es immer  
schwimme, laß stehen 7. oder 8. Tag, auf den 9ten Tag, wann der Wein  
nicht durchgangen wäre, kan man mit einem Messer darein stechen, ob es  
alles wohl lind ist, wann es wohl erwaicht ist, muß es zum andernmahl  
gedörrt werden, wie oben vermeldet, dann dasselbige wiederum gewaicht  
in dem vorigen Hasen oder Krug, vermach es wohl, wie zuvor, und laß  
aber im Wein schwimmen, bis auf 7. oder 8. Tag, wann es noch hart  
ist, so kan man dasjenige, was hart ist, länger waichen lassen, das Er-  
waichte aber lassen dürr werden, wann alles gewaicht ist, zum dritten-  
mahl, wie zuvor gedörrt, und zerstoßen, durch ein Sieb gefähet, von die-  
sem Pulver nimm täglich ein guten Messer spiz in ein Löffel voll guten  
Wein, der überschlagen ist, oder in einem Bier, wann man schlaffen ge-  
het, eingenommen, hat Menschen und Vieh, so an der Lungen seynd franck  
gewesen, wiederum leibig gemacht, und ihnen geholffen, wann man das  
Vieh geschlachtet, hat sich befunden, daß sich die faule Lungen ganz abge-  
schält, und der ungesunde Theil wiederum frisch gewachsen.

N. 13. Für die Dörr und Husten.

**N**un nehme der kleinen Huff-Bläschen, stoß sie zu Pulver, nimm  
hernach von diesen ein Löffel voll, rührs unrer einem Ey wohl ab,  
zerlaß frischen neuen Speck, schütte das Ey darein, und bach ein  
Pfänzl daraus, gib es dem Krancken frühe zu essen, und laß ihn 4. Stund  
darauf fasten, gib es 9. Tag nacheinander, ingleichen von obigem Pulver  
einen Löffel voll, auf einer gebäheten Schnittten Brod in Wein ge-  
waicht, auf dem Abend nach dem Essen, auch 9. Tag gebraucht, doch  
wann der Mensch Hitz hat, so ist der Wein nicht zu rächen, sondern ein  
Wasser das dienlich ist.

Et 2

N. 14.

**N. 14. Ein Pulver vor die Dörr, oder Hectica, die es besorgen, und darzu geneigt seyn.**

**M**an nehme Ehrenpreis-Blätter 1. Loth, Tormentill-Wurzen ein Quintl, corrigirten Aron anderthalb Quintl, geschabenes süß Holz ein halb Quintl, Allantwurzen 2. Quintl, Anis, Fenchl, jedes dritthalb Loth, Zucker-Candl ein Loth, misch diese Stück untereinander, mach es zu Pulver, und gib dem Krancken Morgens, Mittags, und Abends, wie ihm gefällt einzunehmen.

**N. 15. Recept vor die Dörr.**

**E**rstlich nimm Zucker-Candl 6. Loth, Weinbeerl, Rapuntica, jedes 2. Loth, süß Holz anderthalb Loth, Feigen, Süßwurz, jedes 1. Hand voll, blauen Veiel 1. Loth, Salve, Hirsch-Zungen, goldenes Leberkraut, Lungenkraut, Achenes Laub, Ehrenpreis, Wermuth, Centauer, jedes ein Hand voll, Khabarbara 1. Quintl; diese Kräuter und Species klein geschnitten, darauf gieß 2. Maß guten gerechten alten Wein, und so viel Wasser, laß 3. Finger einsieden, und daß kein Dampf darvon kommt, laß es auf keine bloße Erden setzen, darvon trinck alle Morgen tablecht ein halb Seidl, und alle Abend auch so viel, doch nicht so warmer, sondern Keller, kühl, man kan auf diese Kräuter den Krug noch einmahl eingießen, und sieden lassen.

**N. 16. Ein anders für die Dörr.**

**M**ann Eichori-Hufflattich, Florentinische Veiel, Borago-Wurzen, jedes 1. Loth, Hufflattich-Blätter, Frauen-Haar, Lungenkraut, Gundelreben, Ehrenpreis, jedes ein halbe Hand voll, Pluzertern 2. Loth, kleine Weinbeerl anderthalb Loth, Brustbeerl 9. frische Datteln 5. blaue Violen, Boragenblühe, Ochsen Zungen Blühe, jedes so vil man zwischen 3. Fingern fass'n kan, Zimmet anderthalb Quintl, Muscatblühe, Saffran, jedes ein halb Quintl, dieses alles vermisch, soll in einen Hafen gefüllt werden; Man kan nach Belieben 4. oder 5. Loth Zuckers Rosat darzu nehmen.

Item: Vor die Dörr und Husten das Apostem Wasser

Item: Das Wasser

Item: Ist gut das Wasser

Item: Der Brust, Saft

Item: Ist gut das Fuchs-Öl

fol. 2. Num. 4. 5.

fol. 14. Num. 13. 1

fol. 15. Num. 33.

fol. 41. Num. 5.

fol. 65. Num. 8.

Item:

Item: Die Nichene Nisil: Salbe	fol. 74. Num. 3.
Item: Die Salbe	fol. 79. Num. 13.
Item: Das Pulver	fol. 95. Num. 14.
Item: Das Fränckl	fol. 130. Num. 3.

**Vor die Dipel und Pinckl.**

N. 1. Ist dieses gut.

**M** Nimm Pappel, blau Veiel: Kraut, Chamillen, Eybisch, Fœnum Græcum. Leinsaamen in der Milch gesotten, in eine Blattern gesüllt, und also warmer aufgelegt.

N. 2. Vor alle Geschwulsten, Dipel und Pinckl zu zeitigen.

**M** An nehm Pappel: Kraut, Eybisch, blau Veiel: Kraut, Chamillens Blühe, Stein: Klee, Eybisch: Wurgen, Lein: Saamen, Fœnum Græcum, jedes ein Hand voll, dieses Pulver gestossen, Koche es mit Milch, leg es des Tags warm, wie ein Koch, etlichmahl über, erwacht alle Geschwulst, und macht zeitigen.

Item: Der Wund: Balsam	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Althea: Salbe	fol. 74. Num. 2.

**Vor den Dampff.**

Die Dixta wie in schweren Athem.

Gebrauch dieses.

**M** Nimm Schwefel: Blühe, weissen Dypam und Ehrenpreis, machs zu Pulver, eines so vil als des andern, davon alle Tag ein Messers spiz voll, in einem frischen Ey ausgetruncken.

Item: Das Isop: Wasser, so ausgebrannt wird wie die andern.	
Item: Der Meer: Zrosiefel: Efig.	fol. 37. Num. 5.

C c 3

Vor

## Vor den Leib-Darm, wann er herauß gehet.

### N. 1. Kan man dieses gebrauchen.

**N**imm Himmelbrand, Eisen-Kraut, Johannes-Kraut, und breit Weegrich, siede diese Kräuter in einer Milch, dünste den Kranken damit, hernach nimm Schnecken, thue sie in ein Häferl, streue Salz darauf, schüttel und beutel es, so geben sie einen Faum, denselben Faum schmiere auf den Darm nach dem Dünsten, und druck ihn hinein.

### N. 2. Versehrung des Darm zu heilen.

**N**imm altes Baum-Oel und ein wenig Pech, laß über dem Feuer zer-  
gehen, rühr darein waiges Mehl, daß ein Sälbl wird, streichs auf ein Füchl, und legs über den Schaden.

### N. 3. Wann einem der Leib-Darm ausgehet.

**N**imm Himmelbrand und Lichenes Laub, siede es in ein Häfen Wasser, deck den Hasen wohl zu, daß der Dunst nicht aus kan, laß fein wohl sieden, daß die Krafft aus dem Kraut kommt, darnach dünste ihn unter sich, daß der Dunst wohl in Leib gehet.

### N. 4. Ein anders darvor.

**W**ermuth in Wein gesotten, durchgesehen, und damit den Leib-Darm wohl warm gebähet, darnach mit Dinten bestrichen, und mit einem Füchl hinein gedruckt, damit ein oder drey Tag verharret, ist ein gutes Mittel darvor.

### N. 5. Noch ein anders.

**S**tem: Bessfuß und Mausföhrl-Kraut, in dicken rothen Wein gesotten, warmer darauf gessen, zuvor aber den Leib-Darm mit 2. Theil Geigen-Harz, oder Colophonio, und ein Theil Weyhrauch beraucht, dieses etlichmahl gethan, treibt den Darm wieder zuruck.

### N. 6. Mehr ein anders.

**S**tem: nimm ein Ziegl, mach ihn heiß, thue ihn in einen Leib-Stuhl, gieß Serpentin darauf, setz dich darüber, daß der Rauch in den Leib kommt.

N. 7. **Wieder ein anders.**

**S**em, stoß Mastix klein, streue ihn auf den Darm, und mit warmen Lüchern hinein gedruckt, oder brauche ebenermassen gefeiltes Hirschhorn darzu.

N. 8. **Noch ein anders.**

**S**em, Tormentill Wurgen gepulvert, vermisch mit Butter, streichs auf ein Lüchl, und druckts fest hinein.

N. 9. **Wann der Mast-Darm ausgehet.**

**S**ommer, Korn gestossen, das wird wie ein Mehl, und mit Rosen-Öel vermisch, mit einem kleinen Federl geschmiert, und brat ein Reigen, schneid es halben Theil voneinander, leg es alles auf den Mast-Darm, und hilff ihn gemach hinein.

N. 10. **Säckl vor den Leib-Darm.**

**S**ammelbrand Kraut, Kümmel, diese beede Stück in Milch gesotten in kleine Säckl gefüllt, und eines um das andere warmer übergelegt.

N. 11. **Wann einem der Leib-Darm ausgehet.**

So nimm Schlehens-Safft, mach ihn warm, schmiere ihn, es hilfft.

N. 12. **Wann einem der Darm ausgehet.**

**N**imm Pfersch-Blätter, sied die in Wasser, setz dich darein, auf das wärmeste, als du leiden kanst.

Item: Das Öel  
Item: Der Rauch

fol. 66. Num. 12.  
fol. 111. Num. 6.

**Vor das Darm-Bergicht.**

**Ist dieses gut.**

**N**imm einer Haselnuß groß Album Græcum, Zucker 1. Loth, gefeiltes Hirschhorn ein halb Loth, bind es in ein Lüchl, heng es in Wein, und trinck darvon.

Item: Das Wasser  
Item: Das Braunnüncken; Öel

fol. 22. Num. 54.  
fol. 69. Num. 25.

Item:

breit  
Franz  
iferl,  
sain,  
druck

re ger,  
es auf

däfen  
kan,  
dars

Leib,  
und  
ber

esot:  
it 2.  
sephs  
ruck.

tuhl,  
den

7. 7.

Item: Ist gut die Allabaster-Salbe	fol. 73. Num. 1.
Item: Das Elixier	fol. 123. Num. 18.
Item: Die Elystier	fol. 145. Num. 11.

### Frauen-Zustand.

In der Bleichsucht sollen sich die Patienten enthalten von Eßig zugerichten, und sonst übeln Geblüt, und Wind verursachenden Speisen, der Wein ist erlaubt, man kan sich auch deß Saffran in denen Speisen bedienen.

**N. 1.** Vor die bleiche Kranckheit das Stahl-Wasser, welches man in solcher Kranckheit, auch sonst in Verstopfung der Kröß-Ader gebrauchen thut.

**N**imm einen Finger lang des besten Stahls, der noch niemahls gebraucht ist worden, nimm ein gleich weites Glas, thue ein halbes Seidl (Oesterreichischen Maß) Brunnen-Wasser darein, und etliche Tropffen Spiritus Vitrioli-Öel, daß das Wasser zimlich sauer darvon werde, gieß wohl ab, leg den Stahl darein, vermache es mit Papier, laß über Nacht stehen, zu Morgens um 9. Uhr nimm den Stahl wieder heraus, wisch ihn mit einem groben Tuch sauber ab, und in ein Papier gewickelt, das Wasser aber thut man in zwey Theil, einen Theil trinckt man also kalter aus, und gehet eine Stund darauf, hernach die Mahlzeit geessen, den andern Theil trinckt man Nachmittag um 4. Uhr, gehet wieder ein Stund darauf, zu Nachts macht man wieder deß Wassers so viel, und muß 7. Tag also nacheinander gebraucht werden, den 8. Tag nimmt man ein Purgier von Jalapa, oder Senet-Blätter, darauf feyert man einen Tag, hernach braucht man wieder das Stahls-Wasser 7. Tag, wie zuvor, alsdann wieder purgiert, dieses 4. mahl gebraucht, wann es die Noth erfordert, soll man mit einem Tränckl etwas stärkeres purgieren, und ehe man das Stahl-Wasser braucht, die 7. Tag den Leib 3. mahl wohl reinigen, im wählenden Brauchen muß man rohes Obst, Kraut, Kuben, Arbek und Milch-Speisen meiden, und sich dessen enthalten.

**N. 2.** Eine Kunst vor die bleiche Kranckheit.

**N**imm die grossen frischen Lemonien, schneid das Saure heraus, druckß durch ein Tüchl, in diesen Saft thue 6. oder 7. ganze Saffranblüthe, laß über Nacht stehen, zu Morgens thue ein wenig Zucker darein, und gibß etliche Tag nacheinander zu trincken.

**N. 3.**

## N. 3. Pulver für alle Verstopffungen.

**M**an nimmt Bräun: Zeltl 3. Quintl, Bermuth: Sals anderthalb Quintl. Ugly: Saamen, Krebs: Augen, weissen Agstein. Petri: sil: Saamen, jedes 1. Quintl, präparirten Stahl 2. Quintl, präparirten Weinstein ein halb Quintl, weissen Zucker. Candel 4. Loth, alles zu Pulver gemacht, darvon alle Morgen ein halb Quintl in einer Kümnel- oder Peterfil Suppen eingenommen, 4. Stund vor dem Essen, und zu Abends um 4. Uhr wiederum so viel genommen in Wein, bis dieses Pulver verzehret, darneben mit nachfolgendem Pulver oft purgiert: Nimm ausklaubte Senetblätter 4. Loth, süß Holz 3. Quintl, Imber der weiß ist, Zimmet: Rinden, jedes 1. Loth, Anis, Fenchl, jedes ein halb Loth, präparirten Coriander, weissen und langen Pfeffer, Betonien: Wurzen, jedes anderthalb Quintl, geschellte Pfersichkern, Judens: Kerschen, jedes ein halb Loth, weissen Senff 1. Loth, Zucker 3. Loth, zu Pulver gemacht, davon 1. Quintl zu Nachts, wann man sich legen will, in Wein eingenommen, man soll aber zuvor nicht viel grobe Speisen essen, zu Morgens soll man wiederum so vil in Kümnel: Suppen einnehmen, und im Monath 2. mahl brauchen.

## N. 4. Die Blödigkeit der Frauen weg zu bringen.

**S**jede das Kraut je länger je lieber in Wasser oder Wein, und fein warm zu trincken geben.

## N. 5. Ein Pulver darzu.

**N**imm Betonien mit Wurzen und Kraut, wasche es sauber, machs zu Pulver, davon oft einen guten Löffel voll in nachfolgendem Wein eingenommen. Nimm Melissen, Rosmarin, Sonnen: bend, Gürtel, Isop, Salve, rothe Myrrhen, gieß Wein darauf, laß über Nacht weichen, dann des Tags 3. mahl das obige Pulver darinn eingenommen.

## N. 6. Ein anders.

**N**imm weiße Betonien, Isop, schöne frische Lorbeer, frischen Enzian, mach alles zu Pulver, vermisch wohl, darvon gib auf ein mahl eine halbe Nußschalen voll in Betonien: Wasser, oder in einer Fleischbrübe, diß etliche Tag, wanns zu bitter ist, kan man ein wenig Zucker darunter thun.

D D

N. 7.

. 1.  
. 18.  
. 11.Fig  
rsas  
dehas  
ers ges  
hals  
und  
sauer  
Was  
stahlein  
Eheil  
h die  
Uhr,Bas  
en 8.dars  
tahl  
l geswas  
ie 7.  
man  
unduck  
blü  
cker

. 3.

## N. 7. Vor die Bleichsucht.

**S**oll man nehmen 2. oder 3. Hand voll Centauerblühe, in ein Maß Wein geweicht, über Nacht stehen lassen, darnach bey dem Essen den ersten Trunck von diesem Wasser getruncken.

## N. 8. Ein Magen-Wasser für die Bleichsucht.

**I**mm Zimber, Chamillenblüh der kleinen, jedes ein Loth, Galgant und rothe Myrrhen, jedes ein Quintl, diese Stück klein zerschnitten, in 2. Maß guten Wein gethan, und 4. Tag stehen lassen, darnach presse es aus, nimm von dem Wasser Morgens und Abends 2. Löffel voll ein, und faste Morgens ein Stund darauf, so lang man dieses Wasser braucht, muß man sich mit dem Essen wohl halten, vorhero aber wohl purgieren, und wann das Wasser gar verbraucht ist, wieder purgieren.

## N. 9. Die China-Suppen.

**I**n Loth China-Wurken in einer Rindsuppen sieden lassen, durchgesehen, und alle Tag ein Schaalen voll nüchtern getruncken.

## N. 10. Eine bewährte Kunst für die Geschwulst, so diesen Zustand haben.

**M**an nimmt ein Hand voll Cronabethbeer, stoß dieselben wohl, und gieß darein eine halbe guten Wein, laß wohl verdeckter einstehen, und alle Nacht, wann sich die Krancke niederlegt, so laß sie die Füß abwärts streichen, mit diesem Wein, mit beyden Händen, doch daß der Wein fein warm seye, das thue so lang, biß die Geschwulst vergethet.

## N. 11. Ein anders.

**S**tem, Täschlkrout zwischen zweyen Steinern zerknirscht, also safftig in die Schuhe gelegt, und darauf gangen, oder Frauen-Diñel-Wasser getruncken.

## N. 12. Noch ein anders.

**S**tem, leg Weinrauten in einen Scherben, setze es auf eine Blut, laß die Frau darüber sitzen, daß der Dampf in sie gehe.

## N. 13. Mehr ein anders.

**I**mm Zunder-Stein, die wohl heiß seyn, begieß sie mit guten Wein, und dünste diejenige Persohn damit, daß sie den Kopff nicht im Bad habe, alsbald sie empfindet, daß ihr der Dunst im Leib kommt, thut

thut  
nach  
alsd  
müß  
Wo  
groß  
wohl  
ken,  
Iter  
Iter

N.  
N.  
Löff  
N.  
C  
Ru  
ber  
Lid  
und  
N  
N  
N  
N

thut man das Bad auf, und laßt den Dampf heraus, und nimmt diese nachgeschriebene Kräuter, und badet darinnen in der Wochen 3. mahl, alsdann zergethet das Geblüt zwischen Haut und Fleisch, der Bäder müssen neun seyn: Nimm Isop, Saturney, Rundkraut, Chamillen, Wohlgemuth, Braunmünken, Weinrauten-Kraut, deren jedes 1. grosse Hand voll, diese Kräuter soll man in einem Hasen mit Wasser wohl verdeckter sieden, nachmahls im Bad wohl erwärmen, und schwenken, es hilft.

Item: Ist gut das Wasser

fol. 5. Num. 9.

Item: Das Pulver

fol. 94. Num. 9. 10.

### Für den weissen Fluß.

Die Diæta wie in der bleichen Kranckheit.

N. 1. Ist dieses gut.

**N**imm Hechten, Beine, Veiel, Wurgen, und das weisse Federl von Krebscheeren, Eyrschallen, worin die junge Hül ausgefallen, eines so viel als des andern, alles gepulvert und vermischet, einen Löffel voll in Melissen-Wasser eingeben.

N. 2. Pulver für den weissen Fluß.

**G**eheiltes Helffenbein ein Hand voll, weisse Diptam-Wurgen, weisse Federl aus den Krebscheeren, schön Benedische Veiel-Wurgen, jedes 1. Loth, weissen Agstein, Melissen, Andorn, Rundkraut, jedes ein halb Loth, das alles mach zu einem subtilen Pulver untereinander, von diesem Pulver muß man in der früh in einem Lichen-Laub-Wasser, oder endlich in einem frischen Wasser einnehmen, und 2. Stund darauf fasten.

N. 3. Ein anders.

**S**tem, nimm weissen Agstein gepulvert, ein Messerspiß voll in einem Wasser zu Morgens und Abends eingeben.

N. 4. Noch ein anders.

**S**tem, nimm Mejolica-Schalen, so aber weiß ist, stosse sie zu Pulver, und in einem Lindenblühe-Wasser, alle Morgen eine Messerspiß davon eingenommen, es hilft gewiß.

DD 2

N. 5.

Maß  
Essen

ilgant  
chnit  
assen,  
bends  
man  
rhero  
oieder

durch,

t, so

, und  
insie  
aß sie  
doch  
ver

saff  
Distl

t, laß

Bein,  
t im  
nmt,  
thut

## N. 5. Wieder ein anders.

**S**iem, nimm weiße Scabiosen, Blüml, machs zu Pulver, und ein güten Messerspiz voll in einem neu gelegten Ey eingenommen, es hilft.

## N. 6. Mehr ein anders.

**M**an nimmt Krebs Augen, und das weiße Federsl, so die Krebsen in der Scheer haben, stoss zu Pulver, gibs in weissen Eihens Wasser ein.

## N. 7. Ein anders.

**M**imm gebratene Muscatnuß, und 2. mahl so viel Margaranten Schalen, machs zu Pulver, misch untereinander, Abends und Morgens einen halben Eßfel voll, oder etwas weniger in ein nem Nichen Laub Wasser eingenommen, so aber der Fluß überhand genommen, so laß die Frau um den lincken Fuß an der Hüften mit einem wollenen Tuch reiben, und am rechten Arm gleich um die Mauß, so stellet sich der Fluß.

## N. 8. Für den weissen Fluß.

**M**an nimmt 5. heurige Weichselbäume, Schoss, schneids übersich ab, schele die obere Rinden davon, thue es hinweg, die mittlere Rinden schab übersich, und nimm Bolum Armenam, was man zwischen 3. Singern fassen kan, gebrennten Ziegl auch so viel, klein zerrieben, thue es durcheinander in eine Kandel, gieß anderthalb Seidl Wein daran, setze die Kandel in ein siedendes Wasser, laß halb einsieden, trinck Morgens und Abends darvon.

## N. 9. So eine Frau die weiße Blödigkeit hat.

**S**oll man zwischen unser Frauen Lagen im Herbst Mehl, Ruben zu dinnen Schnitt schneiden und aufdörren, folgendts in Wasser siedn, daß sie es trincke, soll ein gewisse Kunst seyn.

## N. 10. Ein Rauch davor.

**M**inden von Bircken Holz, Coriander, Eyrshallen, so von Hütlein die ausgefallen seynd, weissen Weyhrauch, und den Leib darmit geraucht. Probatum.

N. 11.

**N. 11. Ein gewiß Stückl für den weissen Fluß.**

**N**imm Schaaf: Woll, rauch dich darmit Morgens und Abends dar: über, ist oft bewährt.

**N. 12. Ein anders.**

**S**tem, nimme Storax und Ringl: Blumen, eines so viel als des an: dern, rauch dich unter sich.

**N. 13. Noch ein anders.**

**R**auch dich mit wilden Safran alle Tag, einen Tag weiß Liliens: Wasser, den andern Tag weiß Klee: Wasser getruncken, auch alle Tag den vordern Leib Leib mit Wein ausgewaschen.

**N. 14. Für den weissen Fluß.**

**N**imm Chamillen, weissen Klee durrer, jedes eine Hand voll, thue es in ein Säckl, gieß eine halbe Bier darauf, laß einen Sud thun, thue in das Bier Gänß: Schmalz, Capauner: Faisten, daß das Säckl wohl faist werde, legß dann warmer auf den Leib, oder dar: auf gefessen, biß kühl wird, wärme es wieder in Bier, und dieses des Tags 2, oder 3. mahl warmer aufgelegt, ein Säckl ist 5. Tag gut, her: nach macht man wieder ein neues Säckl.

**N. 15. Ein anders.**

**W**eiß Liliens: Del thut man auch darunter, und Capauner: Faisten; mit Bier warm gemacht, und Lüchl darein genezt, und in den Leib gedruckt so oft man will, je öfter, je besser.

**N. 16. Wann eine den weissen Fluß so starck hat.**

**E**n weißes Lüchlein in einen Brandwein genezt, daß es naß wird, und leg es auf den vordern Leib, wann es trucken ist, so neze es wiederum, thue diß 7 mahl, ist bewährt.

**N. 17. Für den weissen Fluß.**

**N**imm Hirschenes und Rindernes Inschlicht, eines so viel als des andern, rührs wohl untereinander zu einem Sälbl, nimme eine Nußschallen, thue das Sälbl darein, legß auf den Nabel, wann du in der Schooß offen bist.

## Die Zeit zu treiben.

Man muß sich enthalten von allen stopffenden Sachen, des Weins sich gebrauchen, oder gar wohl abgelegenes Bier, darinnen Lorbeer und Salz verjasset, ist sich auch in der vorrigen Diæta zu halten.

### N. I. Kan man dieses gebrauchen.

Um ersten von der Kranckheit, zu Latein suffocatio, die kommt den Frauen durch Verstellung der heimlichen Kranckheit, und heist zu Teutsch die Erstöckung der Mutter, daß dieselbe nicht zu rechter Zeit kommt, oder zu wenig, oder zu Zeiten, daß dieselbe Frau zu wenig des Manns pflegt, und überflüssiger Saamen verhalten wird, und seinen Ausgang nicht hat, darum wird die Mutter beschwert, beleidiget, und schnurfft sich ineinander, und wird verstopfft; so die Mutter nicht mag für sich untersich werts, so hebt sie sich, daß sie die über sich von ihr wirfft, und darum empfindet die Frau, wie sich die Mutter aufhebt, von unterist bis zu oberist des Magens, und wird also verstopfft, und das Blut verhalten; dadurch der Athem schwer wird und fast gar vergehet, und kommt darnach der Schwindel im Kopff, daß zu Zeiten die Frau scheint, als ob sie den grossen Siechthum der Fallenden Sucht hätte, und ist doch nicht, wiewohlen die Aerzte fehlen, die da nicht wissen die inwendige Geschicklichkeit, wie mancherley der Kranckheiten seyen, denselben Frauen soll man also zu Hülff kommen, die obgemelte Kranckheit haben, sie soll zur Ader lassen die Rosen-Ader auf dem rechten Fuß, und auf dem linken Arm inwendig im Ellenbogen die Leber-Ader, der Barbierer solle eben aufmercken, daß er die rechte Zeit Ader schlage, dann die in Ellenbogen liegen, oder die obriste, heist Hepatica, die mittlere Mediana, die unterste Bascitica, die ist die rechte zu lassen, so man sie aber nicht finden könnte, mag man sie an der Hand an dem kleinen Finger schlagen, und so man die Rosen-Ader nicht findet, auf dem Fuß, so eine Frau zu faist ist, soll man ihr ein Köpffl darauf setzen, damit man sie findet, und laß die Ader nach dem Essen, aber nicht zu fast gehen, über 8. Tag, so der Frau nicht besser wird von dem Lassen, und ihre Rosen nicht kommt, soll sie den hernach beschriebenen Syrup brauchen, 2. mahl im Tag, zu Nachts und Morgens allweg ein halbes Seidl genommen, 3. Stund darauf fasten; Nimm Beyfuß, 3. Kreuzer schwer, Haasen-Musch, Mausöhrl, Weinkraut, jedes 2. Kreuzer schwer, misch durcheinander, zerschneiden, in eine saubere Pfannen gieß 4. Seidl Wasser, und 1. Seidl Essig

Essig  
fotter  
das  
Mus  
legs  
selbig  
Dick  
nicht  
er ih  
stieß  
nehm  
nug  
liebe  
dien  
von  
nach  
also  
des  
man  
seln  
Ba  
ein  
kan  
Ed  
terie  
falt  
Sa  
Mü  
Ehe  
can  
aus  
fern  
gele  
glü  
pfan  
den  
bra  
Fre  
den

Essig daran, laß über einem Kohlfeuer sieden, daß der dritte Theil eingekochet, ein Stund hernach seyhe es ab, durch ein Tuch ausgedruckt, setz das Wasser wieder auf eine Glut, binde in ein Tuch Mutter-Nägelein, Muscatnuß-Blüthe, Zimmet-Rinden, Galgant, jedes 1. Kreuzer schwer, legs eine Stund ins Wasser, dann nimm ein Pfund Zucker, verschäume selbigen mit obigen gekochten Wasser, laß den Syrup zu einer Hönig-Dicke sieden, verwahre den in einem Glas, oder zinnernen Gefäß, daß nichts verrauchet, die Frau soll mercken, wann sie den Syrup nimmt, wie er ihr dienet, wann er alsobald die heimliche Kranckheit bewegt, daß sie stieft, soll sie nicht mehr einnehmen, damit die Kranckheit nicht überhand nehme, und zu viel stieße, und die Natur schwäche; es wäre einer Frau fast nutz, die gemässige Kranckheit gehabt im Wild-Bad, so aber nicht beliebet, mag man ihr ein Bad machen, das zu der Kranckheit sonderlich dienet, richte das Bad also zu: Nimm ein grosses Faß, und die Maß von der Frauen, wie lang sie ist, von den Füßen bis unter die Feren, darnach von den Füßen die Maß, und laß den andern Boden abschneiden, also daß die Frau in einem Boden des Faß mag stehen, und die obere des Faß unter die Feren gelanget, und so die Frau darinnen stehet, soll man oben um das Faß wohl verdecken, daß allein der Frauen die Achseln und der Kopff heraus gehen, und die Arm; man soll unten an das Faß, oder neben ein groß Loch machen, damit man mag hinein greiffen, ein Tuch vor das Loch, und mach ein Bänckl in das Faß, daß die Frau kan sitzen, und mit dem vordern Leib frey seye, nimm einen Kessel, so zwey Schaff Wasser eingehen, thue in das Wasser hernach beschriebene Materien, laß sieden, so lang als ein Ey genug gekochet hätte, darnach laß kalt werden, wohl verdeckt, nimm ein Vierting Aldes, eine Hand voll Salz, 3. Loth Allantwurzen, Salve, Sonnabend-Gürtel, Balsam, Münken, jedes eine Hand voll, Frauen-Haar, Johannes-Kraut, Feld-Chamillen, Romanische Chamillen, Himmelbrod, Eisenkraut, Episcanardi, auch von jeden 1. Hand voll, rothe Rosen samt den Pögen, ungedroschenen Habern, jedes so viel als der oberen Kräuter, dann ein fernes Zunder, wie in der Schmidten gefunden wird, gehißt, in das Faß gelegt, worinnen die Frau stehet, von den gekochten Kräutern auf die glüende Zunder gossen, damit die Frau den Dampf von unten empfangt; und mit den Füßen von einander stehe, und sehr schwitze, und den Schweiß allweg mit den Tüchern abtrückne, das Bad soll sie oft brauchen, so sie Krafft halber eines leiden mag, so sie aber eine schwache Frau ist, so kan sie das im Monat einmahl brauchen, 3. Stund nach dem Essen, und soll nach dem Bad nicht gleich trincken, sondern nur

grossen

des  
hier,  
: vor

it des  
und  
ht zu  
au zu  
ird,  
, be  
Nutz  
iber  
Nutz  
vers  
und  
is zu  
iden  
nicht  
sey  
incl  
und  
Bar  
ann  
Me  
iber  
bla  
rau  
det,  
ag,  
icht  
ag,  
und  
ich,  
der,  
idil  
ffig

grossen Durst leiden, das ist ihr gesund, sie soll auf sich mercken, wie lang, oder wie oft sie es erleiden mag, die Frau soll ihr auch alle Nacht die Füß waschen in einem warmen Wasser, darinn Sonnabend, Gürtel gesotten ist, hiße auch Salz auf einem Ziegel, und lasse die Sohlen wohl reiben an den Füßen mit dem heissen Ziegel und Salz, darauf sich schlafen gelegt; solche Frauen, welche mit diesem Zustand beladen, seynd einem grossen Kopffwehe unterworffen, dann das Blut, das untersich gehen solle, gehet übersich.

N. 2. Ein anders.

**N**imm Pomeranzen-Scheller, 9. Blüthe Saffran, und ein wenig Zucker, thue diese Stuck in ein Seidl Wein, decks wohl zu, daß kein Dunst darvon kan, laß 2. Finger einsieden, darnach trincks fein warm nüchtern aus, und faste darauf.

N. 3. Noch ein anders.

**Q**uege Tausendgulden-Kraut in das Franck samt der Wurzen, und trincke stets darvon.

N. 4. Mehr ein anders.

**S**tem, nimm Melissen, Wasser, 9. Blüthe Saffran, und ein wenig Zucker, vermengs untereinander, machs warm, und wo es keinen rechten Fortgang hat, so trincks.

N. 5. Wann einer Frauen ihre Zeit lang ausbleibt.

**N**imm rothe Pappeln, weiß Lilien-Wurzel, jedes ein Hand voll, Krän 9. Blätl, Polley, Saturey, Rosmarin, jedes 9. Gipffel, Segenbaum, Rhabarbara, Senerblätter, jedes 1. Loth, Lorbeer 2. Quintl, Muscatnuß-Blüthe 1. Quintl, diese Stuck alle zusammen in ein Säckl groblecht zerschnitten, und in 2. Maß Wein über Nacht weichen lassen, den Wein heiß darauf gossen, hernach das Häfen mit einem Zaig oder Laim die Häfen-Deck wohl verkleben, daß kein Dampff darvon kan, und einen Sud miteinander thun lassen, dann alle Tag ein halbes Seidl, Morgens 2. Stund vor dem Essen warm oder kalt getruncken, wie man will, wann das Häfen aus, kan man wieder so viel frischen Wein darauf gießen, und wieder einen Tag darauf waichen lassen, und darvon getruncken, wann es auf einmahl nicht hilfft, so wird es gewiß das andermahl helfen.

N. 6.

N. 6. Wann eine Frau ihre Rosen nicht hat.

**M**An nehme Melissen, Rosmarin, Sonnabend, Gürtl, Isop, Salve, von denen Stengeln abgestreift, und klein gehackt, ein frisches Ey darein geschlagen, zu einem Pfänkl backen lassen, dann in einer guten Hüner Suppen gesotten, und das ganze Monat davon getruncken.

N. 7. Die Zeit zu treiben.

**N**imm ein süßen Pomerantzen, schneid das Hüllerl weg, hole ihn gang aus, und fülle ihn mit Baumöl an, thue 9. Blühe Saffran darein, decke ihn mit dem Hüllerl wieder zu, setz ihn in ein glüend Aischen, laß braten, bis das Del gang hinein gangen ist, isse ihn, so warm als du kanst, wann es schon ein Jahr ist ausbleiben, so kommt es wieder.

N. 8. Ein anders, die Zeit zu treiben.

**M**An nehme vom Sauertaig oder Tämpffel, so von rocken Mehl, so groß als ein Ey, gieß ein Seidl Bachwasser daran, welches gegen dem Strohm des Wassers geschöpft, laß über Nacht stehen, Morgens seyh es ab, dessen ein halbes Seidl auf einmahl getruncken, man kan es oft probiren.

N. 9. Ein anders davor, so eine Frau die Rosen nicht ordentlich hat.

**D**iese muß 3. Tag zuvor, ehe ihre Zeit kommen solt, alle Tag 2. mahl diese Suppen trincken, man macht von frischen Eyern ein Pfänkl, und thut dieses Pulver unter die Eyr schlagen, nimm Land Saffran, Zimmet und Cassienholz, eines so viel als des andern, stoß ein jedes besonder gar klein zu Pulver, darnach alles wohl zusammen vermisch, nimm davon eines Ducaten schwer zu einem Ey; Melissen und Beyfuß kanst auch nach Geduncken darunter schneiden, machs in einem Schmalz, legs Pfänkl demnach in eine magere Hüner Suppen, laß wohl darinn sieden, trinck alle Abend und Morgen ein Schällerl voll davon, so warm man es leiden kan; Wann du aber vermeinst, daß das Geblüt hitzig seye, und nicht durch die Adern kan, so kanst du auch sicher in wählender Zeit, wann du es bekommst, alle Abend 4. Löffelvoll dieses vermischten Wassers trincken; Nimm wilden Hanff, wildes Distelwasser, wann es zuwider wäre, kan man ein wenig weissen Zuckerkan del darein legen, doch ist es noch besser, wann man den Hanff und Distl zusammen stoß, und mit Melissen Wasser durchdruckt, das kühl das Geblüt bey der Mutter ab.

Ec

N. 10.

wie  
Nacht  
hürtel  
wohl  
chlas  
inem  
sehen

d ein  
hl zu  
incks

und

benig  
einen

ibt.  
voll,  
pffel,  
rbeer  
en in  
weis  
inem  
dar  
hals  
cken  
schen  
und  
erwis

N. 6.

## N. 10. Saturey-Suppen.

**M**An nimmt eine Hand voll Saturey, es sey frisch oder dürr, thue es in ein 3. Seidl Topff, gieß daran eine gute Capaun-Suppen, und eine Mutter-Muscatus, Mutter-Nägel 9. und ein wenig gangen Land-Saffran, wohlvermacher zu einer Blut gelegt, gemacht werden lassen, bis ein halb Seidl eingefotten, sodann vom Feuer setzen, und lassen kalt werden, alsdann nimm alle Morgens und Abends ein viertl Seidl von dieser Suppen, schlag ein Eyr-Dotter darein, und ein Stückl Butter, wie man pflegt eine Bier-Suppen zu machen, und trinck es aus.

## N. 11. Eine gar gute Faisten, denen Frauen die Mutter zu reinigen, und zu stärken.

**M**An nimt frische Capauner-Faisten, die in kein Wasser kommen ist, klein zerschneiden, darnach nimbt man nachfolgende Kräuter, als Chamillen, Melissen, Rosmarin, eines so viel als des andern, alles zerhackt, Gold-Myrrhen, Muscatblühe, jedes 19. Stückel Lorbeer 29. dieses Gewürk klein zerstoßen, und samt den Kräutern in der Faisten wohl gefotten, dann starck in ein Geschirr ausgepreßt, darvon nimmt man in einer Hünere- oder Capaun-Suppen ein Löffel voll dieser Faisten, man kan es brauchen, wann ein Frau ihre Zeit hat, oder ausbleibt, daß sie versichert ist, daß sie nicht großes Leibs seye.

## N. 12. Ein Tränckl, so bewährt ist, die Mutter zu reinigen, und zu stärken.

**M**An nimmt 3. saure Pomeranzen, die schneidet man oben aus, ein halben Thaler breit, und holt inwendig aus, darnach nimmt man 3. Mutter-Muscatus, 9. Mutter-Nägel, ein halb Quintl Saffran, diese Stück ein jedes in 3. Theil getheilt, und solche Stück in 3. Pomeranzen gefüllt, und mit dem vorigen Deckel zugemacht, verbunden, und in ein feuchtes Berg eingemacht, und in heißen Aschen gebraten, wann sie weich gebraten seynd, legt mans in ein saubern verglasten Hafen, und thut darzu nachfolgende Stück: Mutter-Kraut, Melissen, Rosmarin, Polley, Majoran, Magaranten-Blühe, an der Zahl 9. rothe Pappel, Rosen 9. wilden Senff, Saamen eine Hand voll, von Kräutern von jeden 9. Wipffel, zerhackt alles, in Hafen gelegt, und 2. Maß guten alten Wein darauf gossen, den Topff mit ein Deckel wohl vermacht, bey einem Kohlfeuer den dritten Theil einsieden lassen, darnach laß mans vermachter kühl werden, darvon trinckt die Frau Morgens und Abends 9. Löffel voll warmer, es ist oft probirt worden.

N. 13.

N. 13. Zu Reinig- und Erwärmung der Mutter.

**M**an nimmt Mutter Kraut, machs zu Pulver, laß ein frisches Ey in heissen Wasser anlauffen, hernach nim ein Messerspiß des Pulvers, thue es in das Ey, trinck es aus, und faste 2. oder 3. Stund darauf.

N. 14. Eine fürtreffliche Reinigung der Mutter, auch wann die Zeit verstopft ist, und nicht recht fort kan.

**M**an nimmt Cronabethbeer nach Geduncken, zerstoß die klein, gieß darüber Melissen Wasser, laß über Nacht stehen, druck den Saft durch ein saubers Tuch wohl aus, daß die Krafft wohl heraus kommt, gieß in ein Geschirr, sied es gemach mit stetigem Umrühren zu einem Saft, den behalt auf, wann du Beschwerung an der Mutter hast, so nim ein wenig dieses Safts in eine Suppen, und trinck es nüchtern aus, ist fürtrefflich gut, reiniget über die massen, und ist vor allerley Zustand der Mutter, man kan wenig oder viel nehmen, nachdem die Natur starck oder schwach ist.

N. 15. Ein anders.

**W**ann man seine Zeit nicht hat, soll man ein frischen grün Salve nehmen, und stossen, auspressen, 2. Löffel voll des Safts, und ein Löffel voll Wein darunter mischen, alle Morgen und Abend einnehmen, soll die Mutter und das Geblüt reinigen.

N. 16. Wann ihnen das Creuz sehr wehe thut.

**R**ingblumen Salben, darmit schmieren lassen, uund etliche Tropfen Muscatblühe Geist in einen Melissen Wasser oder Suppen genommen, ist auch gar gut.

N. 17. Ein anders.

**M**an soll unter einer Dach Trauff 9. oder 11. Steint nehmen; ins Feuer legen, daß glüend werden, solche in ihren eigenen Urin legen, darüber stehen, und sehen, daß kein Dampff von ihr gehet, und sich hernach warm niederlegen, und Wermuth nehmen, sol chen zwischen 4. Ziegel bähnen, und warmer über den Bauch legen, die ganze Nacht darauf liegen lassen, dieses muß man erst brauchen, wann man 3. Tag die Zeit gehabt hat, und dieses muß 3. Tag nacheinander gebraucht werden.

thue es  
uppen,  
wenig  
ach sie  
n, und  
viertl  
Stückl  
s aus.  
ie  
ien ist,  
r, als  
rn, als  
orbeer  
r Fais  
nimmt  
isten,  
daß  
zu  
aus,  
nimmt  
uintl  
uck in  
ver  
n ge  
rgla  
nelis  
ihl 9.  
von  
nd 2.  
wohl  
dar  
Nors  
13.

## N. 18. Die Zeit zu treiben.

**M**uß man ober dem Knie einwärts auf die grosse Ader, nach der Länge 2. Zenger Pflaster auflegen, man muß aber legen, daß die Nerven nicht berührt, sonst würde es grossen Schmerzen verursachen, auch kan man die Ventosen über die Fiech hinab ziehen, ist vortreflich gut, es wird helfen, und die Zeit darauf starck kommen.

## N. 19. Ein Säckl wann man die Zeit nicht hat.

**I**mm Eysen Kraut und Blühe, Petersil Kraut und Wurgen, Cronabethbeer, jedes 2. Hand voll, alles klein zerhackt, dann in weiß Lilien Del geröst, und in ein Säckl, so warm, als mans er leiden kan, auf die Reypen gelegt, man kan es früh oder Abends brauchen, etlich Tag nacheinander.

Item: Die Bermuth Latweg

fol. 58. Num. 13.

Item: Das Pulver

fol. 108. Num. 61.

Item: Der Purgier Wein

fol. 133. Num. 16. 17.

## Wann die Zeit zu viel gehet.

In diesem Zustand muß man meiden alles, was sauer und scharff ist. alle harte und unverdauliche Speisen, wie auch zu überflüssigen und unordentlichen Essen, Kraut und andere bald faulende Garten Sachen, vom Wein kunte man sich füglich enthalten, meistens theils, wann er gar starck, wie auch von grosser Bewegung, und kalten Lufft, vielweniger soll man in kalten Wasser viel umgehen.

## N. 1. Brauch dieses.

**B**rate ein frisch Ey gar gelind, darnach nim 3. Tropffen von ihrer Zeit, rühre in das Ey, und gibs gleich auszutrincken.

## N. 2. Für den Blutgang.

**I**mm 9. rothe Korn Blumen Blätl, gies ein Maß rothen Wein darauf, laß ein Seidl einsieden, nim zu Nachts und Morgens 2. Löffelvoll darvon ein, so lang bis hilft.

## N. 3. Ein anders.

**S**em, Tormentill Wurgen, Muscatnus, weisse Rosen, Blätter in Wein gelegt, und davon getruncken.

N. 4.

N. 4. Noch ein anders.

**S**em, die Blühe von Ruß, Baumen im Frühling aufgehebt, und gedörret, deren ein Quintl schwer, etliche Tag nacheinander in warmen Wein eingeben.

N. 5. Mehr ein anders.

**S**em kan man eingeben eines Ducaten schwer, von der mittlern Kinden vom Maulbeer, Baum, pulverisirter in einem tauglichen Wasser.

N. 6. Ein gut bewährtes Stuck zur Blutstellung der Frauen, wann gar nichts helfen wolt.

**D**as Blut, so von einem Weib laufft, nimm und halte es auf einer Heerd. Schauffel über das Feuer, daß es hart und schwarz wird, stoß zu zarten Pulver, laß die Frau trucken lecken auf einmahl, was man zwischen 2. Fingern fassen kan, und wann ein Kindel, Betterin zu fürchten hat, daß das Blut zu sehr von ihr laufft. soll man, so bald sie genesen ist, die Blut Stuck nehmen, die von ihr kommen, auf einer Schauffel, wie oben geschrieben, dörren, und das Pulver zu lecken geben, doch daß eine Frau nicht weiß, sonsten wurde sie grossen Grausen haben, wann es ihr aber truckner zu lecken zuwider, soll man es ihr mit rothen oder weissen Wein eingeben, je mehr Stahl bey der Schauffel ist, je besser ist es.

N. 7. Ein gutes Pulver, wann eine Frau gar zu stark fließt.

**M**an nimmt rothe Klapper, Rosen 4. Loth. und 1. Loth Muscatoß, macht solches untereinander zu Pulver, darvon gibt man nach Geduncken von dem Pulver, nachdem der Fluß stark ist, mehr oder weniger, in Täschkraut Wasser, und wann es auf einmahl nicht hilfft, kan man es öfter geben.

N. 8. Ein anders.

**M**an nimmt ein gute Hand voll Täschl. Kraut, frisch oder dürr, siedet es in ein Dalb Wein und Wasser. dann legß zwischen 2. Tücher, so warm man es leiden kan, auf die Keyh, wann es kalt ist, so mach es wieder warm, ist es aber so stark, und es sich nicht stellen wolt, kan man etliche Löffel voll darvon eingeben, es hilfft.

h der  
dab  
erger  
r, ist  
  
ger,  
in in  
is era  
rau  
  
3.  
l.  
17.  
  
und  
uch  
an  
ran  
wie  
ger  
  
yter  
  
sein  
ens  
  
in  
  
4.

## N. 9. Noch ein anders.

**S**tem, dienet absonderlich, daß man denen Frauen zu einer Revul-  
 lion Ader lasse, und zwar das Blut nach und nach benehme, öf-  
 ters die Ader zugehalten, alsdann folgenden Franck früh Mor-  
 gens 8. oder 9. Unzen auf einmahl ausgetruncken: man nimmt von 3.  
 sauern Pomeranzen, so noch etwas grünlecht seyn, die Schäller,  
 schneid es in Stücklein, und gieß darauf 7. Pfund Wasser, ist ungefehr  
 7. Seidl, laß es sieden, daß der andere Theil einsiedet, das übrige gey-  
 hen, und zum Gebrauch behalten; Will mans aber noch stärker haben,  
 kan man zu legt ein wenig Maufböhl-Kraut auffieden lassen, auch in  
 diesem Franck einen Stahl ablöschten.

## N. 10. Noch ein anders.

**S**onsten ist köstlich, wann man die Blühe hätte, von Eber-Wurz  
 oder Einhacken, dessen etwan ein Quintl, oder ein halbes in ei-  
 ner Suppen eingeben.

## N. 11. Mehr ein anders.

**S**tem, Bocks-Blut einen halben Scrupel, oder eben so viel Haas-  
 sen-Blut eingeben.

## N. 12. Ein anders.

**M**ehr ist gut, etliche Morgen ein Quintl schwer gepulverte Eyr-  
 Schalen auf einmahl eingeben, sonsten auch den ausgepresten  
 Saft von breiten Begrich, dessen ein Becher voll mit einem  
 Quint Colophonio etwann 4. mahl eingeben.

## N. 13. Ein anders.

**M**an kan auch von gesottenen Kälber-Füssen die Suppen nehmen,  
 wormnen das Blutstillende Kraut, als Begrich, gesotten, und  
 trincken lassen.

## N. 14. Ein anders.

**S**tem, eine Salsen von Hertschepötschen öfters genossen, sonder-  
 lich, wo eine hitzige Leber vorhanden.

## N. 15. Ein anders.

**S**o aber das Blut sehr wässerig seyn solte, wäre gut, nach der  
 Aderlaß mit ein wenig Mechoacanna, oder Rhabarbara zu pur-  
 giren.

N. 16.

N. 16. Ein Sälzl, wann eine Frau starck fließt.

**M**an nimmt Hirschen, Inschlicht, Mastix, Del, Rosen, Del, jedes gleich viel, darmit den Bauch und Nabel geschmiert,

N. 17. Pflaster über die Reye und Lenden zu legen.

**N**imm ein Pfund Gips, und Arabischen Gummi, wie man ihn zu der Dinten braucht, 10. Quintl gepulvert, das Weiße von vier Eyrn, misch wohl untereinander, streichs auf ein Baumwoll, wie ein Pflaster, und wie oben gemeldet, solches übergelegt.

N. 18. Ein gutes bewährtes Bad einer Frauen, so ihr Zeit gar zu viel nach einander hat.

**E**nlich nimmt man aus 3. Ameis, Hauffen 3. starcke Hand voll Ameissen mit samt der Bruth, Gelber Laub 9. Hand voll, Wohl gemuth, Frauen, Blätter, Fahren, Kraut, jedes 2. Hand voll, Obermenig, Kagen Schweiff, Käppappeln, Braummüngen, Bachmüngen, Mutter, Kraut, oder Kagemüngen 3. Hand voll, Chamillen, Melissen 4. Hand voll, Cronabeth, Wipffel samt den Beeren 5. Hand voll, diese Kräuter alle groblecht zerschnitten, in ein Säckel gefüllt, daß um den Leib herum gehe vorn kan man es mit Bändlein zusammen binden, das muß anderthalb Spannen breit seyn, dann ein vierecket Säckl, dar auf soll die Frau im Boden sitzen, das Säckl muß auch mit den Kräutern gefüllt seyn, diese 2. Säckl thut man in einen Kessel mit Wasser gartern gefüllt seyn, diese 2. Säckl thut man in einen Kessel mit Wasser gartern gefüllt seyn, darnach ausgeschöpfft in ein Schaff, darinnen die Frau baden soll, weil dieses kühllet, derweilen sied den andern Kessel, darnach thut man die Säckl samt dem Wasser in das Schaff, laß es recht kühl werden, daß man es erleiden mag, dann man darff es mit keinem andern Wasser abfühlen, als mit dem, wie es von Kräutern kommen, uod gesotten ist, man muß sehen, daß mans im Anfang genug siedet, daß hernach kein Wasser darzu kommt, das Bad muß über den Magen gehen, und alle Tag 2. Stund im Bad sitzen. Vormittag und Nachmittag 1. Stund, dieses Bad soll eine Frau 9. Tag nacheinander brauchen, ein Bad 3. Tag, ist noch gut, alsdann nimm wieder frische, und siede es, wie vorgeschrieben, wann die Frau aus dem Bad gehet, soll sie das Creuß und Bauch mit einer guten Mutter, Salben warm schmieren, und präparirtes Hirschhorn in einem Täschl, Kraut, Wasser einnehmen, und sich gar wohl mit sangen Saffran von unten auf berauchen.

N. 19.

evul.  
e, öff  
Mor  
in 3.  
iller  
esehr  
gesp  
ben,  
ch in  
  
Burg  
n ei  
Baas  
Eyr  
esten  
inem  
  
nen,  
und  
  
ders  
  
der  
pur  
16,



## N. 19. Vor das Verfließen der Frauen.

**M**An nimmt Sau-Roth also warmer, und heissen Essig, rühr es zu einem Koch ab, streichs auf ein Tüchl, leg es auf den vordern Leib, es hilft, und ist bewährt.

## N. 20. Ein anders.

**S**iem, nimm einen heissen Essig, neß einen Schwammen darinnen, druck ihn wohl aus, und lege den der Frauen vor dem Leib, es stopfft bald.

## N. 21. Wann eine Frau so starck fließt.

**S**chneide Galgant klein, fülle es in Pflsterl, waiche selbe in Klapper-Rosen-Wasser, und legs auf die Puls, soll bewährt seyn.

## N. 22. Ein anders darvor.

**M**imm 3. rotte Hasel-Nuß, und bohre Löcher dardurch, heng es an Hals, es stellet sich von Stund an.

## N. 23. Ein anders.

**S**iem, zum öfftern pflegt man auch auf die Brust ein grosses Röpfel, oder Ventosen aufzusetzen, welches den übrigen Fluß stillt, wann man aber vermeint, daß ein schwerer Athem folget, welches wohl zu erkennen, so muß man es wegnehmen.

Item: Der Rauch

fol. 111. Num. 7.

Item: Die Purgier

fol. 134. Num. 18.

## Von Fruchtbarkeit.

Die Diata wie vorhero.

## N. 1. Ein Dunst vor die Mutter, macht auch fruchtbar.

**M**An nimmt einen Hasen von 3. oder 4. Maß, alsdann muß man nehmen Habern 3. Handvoll, der muß gewaschen seyn, Balsen, Melissen, Salve, Chamillen, Beyfuß, jedes 1. Handvoll, 3. oder 4. runde Kuben in Blätl zerschnitten, in halb Wein und Wasser miteinander gesotten, zu Abends, wann man schon will schlaffen gehen, muß man heisser das Hasen in den Leib-Stuhl setzen, und den Dunst in Leib lassen gehen, daß aber nicht zu heiß ist, dann sich darauf niederlegen

gen, und wohl warmer halten, dis muß man 3. mahl nachemander brauchen, reiniget die Mutter, und stärcket sie, befördert zur Empfängnuß.

### N. 2. Ein Dunst zur Mutter, eben deßgleichen.

**N**imm Mutterkraut, Cronabeth, Stauden, samt den Beeren; aber nur Gipfel, Fußbeer, Kraut, unausgedroschenes Habers Stroh, eines so viel als deß andern, dis laßt man in halb Wein, und halb Wasser wohl verdeckter sieden, daß kein Dampff darvon kan, wann solches gesotten, setzt mans unter einen Nacht, Stuhl, und so warm als man es erleiden kan, darauf gesetzt, doch nicht gar zu heiß, ein Stund also darauf sitzen bleiben, demnach in das Bett gelegt, und ein Stund darauf gerastet, was alsdann zu thun, kan man gedencken, dieses muß man 3. Tag nacheinander brauchen, nachdem man seine Zeit gehabt, daß es schon schier vorbeÿ ist.

### N. 3. Suppen, daß die Frauen schwanger werden.

**M**an nimmt Ringl-Blumen, gelbe Veiel, weiß und rothe Pappel, Erdrach, Melissen, Mutterkraut, Himmelthau, Ehrenpreis, Proffenkraut, Schlüssel-Blüml, Abruuten, weißen Beyfuß mit der Blühe, Ochsenzungen, Boragenblühe, Feld Chamillen, Mutter-Nägeln 7. Mutter-Muscatus, 3. Safran, was man zwischen 3. Fingern fassen kan, diese Kräuter müssen alle dürr seyn, schön ausgeklaubte Senetblätter, darnach man leicht zu purgieren ist, gieß darauf ein guten Wein ein halbe Maß, und so viel Lindenblühe-Wasser, thue alles zusammen in einen Hafen, vermachs wohl mit Taig, daß kein Dampff heraus kan, laß ein Seidl darvon einsieden, dann also vermachter abkühlen, seyß es also durch ein saubers Tuch, druckts wohl aus, behalts dann an einem Ort, daß es auf keiner Erden, oder an keiner Mauer stehet, wann man es brauchen will, rührt man es vom Boden auf, gieß ein halbes Seidl heraus, machs warm, trinckts aus, Vormittag nüchtern, in gleichen Abend, wann man schlaffen gehet, das wird 6. Tag wahren, im Essen muß man sich halten, wie bey andern Purgationen; dieses muß getruncken werden, wann die Zeit der Rosen schon vorüber ist, daß man nichts darvon spüret, dann eine hats länger als die andere. NB. Die Böhmische Maß ist um ein Seidl größser, als die Oesterreichische, dar um muß der Wein und das Wasser nach der Böhmischen Maß getruncken werden, diese Sachen wirfft so viel Schleim von der Mutter aus, daß es zu verwundern, wann ein Mangel an der Mutter ist.

3f

N. 4.

N. 4. Eine gute Suppe, so gut für die Mutter,  
die auch fruchtbar machen soll.

**D**ie obere Spigel von Saturne 9. Stück, Salve 9. Blättl, Mutterkraut 9. Herzl, Mutter Muscatnuß 3. Mutter, Nägel 9. Saffranblüthe 15. dis alles zusamen gethan in ein Häfen von 2. Maß Bier, welches wohl abgelegen ist, die es aber nicht leiden kan, soll frisch Wasser nehmen, eine gute Fleisch Suppe ist das beste darauf zu gießen, und das Häfen wohl mit einem Faig vermacht, und sieden lassen, so lang bis der dritte Theil eingefotten ist, alsdann lassen kalt werden, und aufgemacht, davon muß man früh und auf die Nacht warmer jedesmahl ein viertl Seidl trincken, siedet mans in Bier, so kan mans mit einem Eyrdotter und Butter abgießen, als wie ein rechte Bieruppe, auch im Wasser, wann es mit Wasser gefotten wäre, und in der Frühe muß man 1. Stund darauf fasten, und auf die Nacht muß mans erst 2. Stund nach dem Essen nehmen, und solches 9. Tag continuiren, wann man seine Zeit hat.

N. 5. Für die Frauen, so keine Kinder tragen.

**E**n junges Häßl aus der Mutter geschnitten, dasselbe ausgeweidet, das Häutl abgezogen, und das Häßl mit Beinen und allen gebörret, zu Pulver gemacht, nimm 3. Theil Fenchlsaamen, 4. Theil vom Häßl Pulver, mach mit Hönig einen Faig daraus, dann formire Zettel wie 2. Groschen aneinander seynd, und so dick, als ein Messer, Ruckeln, truckers, alsdann nimm man ein solches Zettel aufeinmahl, und isset es, wann man schlaffen gehet, darvor aber am Abend ein Vollbad gebraucht, und gleich aus dem Bad ins Bett, und das Zettel genommen in einer Milch oder Wasser, oder truckener gessen: In der Milch muß man Fenchlsaamen sieden lassen, in einem halben Seidl einen Löffel voll, man kans etliche Tag nacheinander brauchen, gleich nach der Zeit, wanns vorüber ist, allzeit nach Mitternacht ligen. Nimm ein Hirsch Marck, und ein Hirn von einem Hirschen, zerlaß untereinander, mach Strizl daraus, und gib in vordern Leib, das macht die Mutter fangen.

N 6. Ein anders darvor.

**S**o nimm von einer erst niederkommenden Frau das kleine Blätterlein, so an dem Gebärtlein zu finden ist, wie ein Fischblätterlein, darinnen wird ein helles Wasserlein seyn, wie ein Brunnen Wasser, dieses muß man in einem Gläßl aufheben, vorhero eine solche unfruchtbare Frau etliche Tag in guten Kräutern baden, dasselbe Wasserlein in einem Gläßl Wein genommen, oder in Melissen Wasser.

N. 7.

N. 7.

Ein anders.

**M**ügen von einer Frau, die im Widerkommen ist, ein weißes Stückl, als wie eine gekochte Karpffen-Milch, das soll man täglich eingeben, 8. Tag vor dem Vollmond, frühe ein Messerspiß voll in einer Suppen, man muß gleich am Tag des Vollmonds gebrauchen.

N. 8.

Ein gutes Mutter-Bad.

**E**rstlich nimm Melissen, Mutter-Kraut, Poley, Wohlgemuth, Frauenblätter, Abrutten, Sonnabend Gürtel, Rummel-Kraut, Frauenhaar, Kundelkraut, Salbe, Ffop, Frauenmünz, Bachmünz, Johanneskraut, Scabiosen, Halmgarm, blau Veielkraut, Saturey, Majoran, Wiberthon, Spicanardi, Eichori, Eisenkraut, 1. Seidl Rummel, von den Kräutern kan man nehmen, so viel man will, in saubern Wasser gesotten, und von sich selbst erkühlen lassen, hernach Morgens um 6. Uhr eine Stund lang, um 1. Uhr Nachmittags ein Stund, auf die Nacht abermahl eine Stund lang gebadet.

N. 9. Kräuter in ein Bollbad, so der Mutter nug ist.

**M**elissen, Mutter-Prossen, Beyfuß, Raniffel-Kraut, jedes eine gute Hand voll, Habern 2. gute Hand voll, Cronabeth, Gipffel 9. zerhackt alles und in einen Sack gethan, gekocht, alsdann auf den Kräuter-Sack im Bad gesetzt, daß der Dampf in die Mutter gehet, solchen Sack kan man 3. mahl gebrauchen zum Baden.

N. 10. Mutter-Wind- und Sand-Bad.

**E**rstlich nimm Melissen, Mutter-Kraut, Poley, Eybisch, Pappeln mit samt den Käflein, Chamillen, Saturey, Haber, Nessel, Eichorikraut, Alberproß, krauste Balsen, weiße Balsen, braune Mönken, Ameissen-Brut, wilden Salbe, Garten Salbe, Bermuth, Himmelbrandblühe, Ffop, Goldblumen, unser Frauenhaar, Abrutten, Liebstock, Gartenpappeln, Johannes-Kraut und Blühe, Sonnabend, Gürtel, blinde Nesselblühe, Ehrenpreis, Meister-Wurz, Spicanardi, Lavendl, Waldrauch, Majoran, Rosmarin, blau Veiel-Kraut und Blühe, gelbe Veiel, rothe dicke Nägelein, Lindenblühe, blau und rothe Korn, Blumen, Meer-Hirß, rothe Scharlach-Rosen, Pfersichblühe, Rittenblühe, wilden Saffran, Birnbaumbblühe, Apffelbaumbblühe, Schlebenblühe, Muscatblühe, Muscatnuß, Nägelein, Cardamomen, Paradeiß-Körner, rothe Myrrhen, Coriander, Rummel, diese Kräuter müssen alle zerhackt werden, die Gewürz und Saamen aber gestossen, und

fter,

utter,  
Saf,  
Maß  
frisch  
essen,  
lang  
ufge,  
hl ein  
rdot,  
affer,  
tund  
Es  
t.

weis  
illen  
heil  
nire  
Ku-  
und  
bad  
n in  
nan  
vor,  
und  
ar,

er,  
in,  
af,  
m,  
af,  
7.

und in ein Säckl gefast, so dieses Bad eine junge Frau bedürfftig ist, muß die Frau allzeit von dem Salve- Wasser oder Safft, so oft sie in das Bad sitzet, ein Becherl voll trincken: Man nimmt Creus-Salve, so viel als auf ein Seidl genug, der muß klein zerstoßen werden mit wenig Wein, und darnach durchgeseihen, wanns zu speer ist, kan mans zuckern, dieses Bad soll man 3. Tag nacheinander brauchen, alle Tag 3. mahl, zusammen 9. mahl, man kan mit einer halben Stund anfangen, und also ein Stund im Bad auf das Kräuter-Säckl sitzen. NB. Muß auch so viel Wasser seyn, daß kein Abgang die 3. Tag seye, allzeit soll die Frau bis an den Magen im Bad sitzen, und nie ein kalt Wasser zugießen, wanns gefotten ist, muß von sich selbst erkalten.

### Unterschiedliche Mittel vor die schwangere Frauen.

Die Diæta wie in dem starcken Fluß. Nebst der vorigen Diæta solle sich ein gebährende Frau Anfangs subtiler und nahehafter Speisen gebrauchen, und nach und nach aufsteigen in deren starckern Speisen, sie kan sich auch gut zugerichteten Biers, und hernach wohl abgelegenen Weins bedienen.

**N. I. Welche nicht auf die rechte Zeit tragen, zu Stärckung der Frucht, auch der Mutter, ist vielmahls probirt, und mit Gottes Hülf bewährt befunden worden.**

**E**rstlich braucht man, so sich ein Reissen oder Durchfluß sehen laßt, alsbald den Rauch, welcher in grossen Durchbrüchen, oder wider den Wehe, wie auch den Blut-Fluß zu stillen angerathen wird.

Andertens, auf den Bauch sollen gelegt werden ein hanffenes Berch mit diesen Stücken: Man soll nehmen Weißes von Eyrn, einen Löffelvoll Hönig, 2. Löffelvoll Malvasier, ein wenig gangen Safran, Muscatnuß, Nägl, Zimmet, Mastix, alles gestoßen, wohl gerührt, über ein Glütl warm gemacht, und mit dem hanffen Berch über den Bauch gelegt, wie auch den Bauch.

Drittens braucht man in diesem Fall die Einhagen, Wurzen mit Muscatnuß, wie auch Mandel und Fenchl eingemacht, zu Morgens einer Haselnuß groß genommen, stärckt Mutter und Kind, laßt nicht leicht ein Kind abgehen, so auch eine Frau gar schröckig ist, oder wäre, soll sie allzeit Einhagen-Wurzen, samt einem Lapis Lazuli am Hals tragen, auch ein Adlerstein zwischen den Brüsten: so aber noch vonnöthen, was

zu gebrauchen (doch sollen nicht zu viel Mittel auf einmahl gebraucht werden, damit die Natur dardurch nicht zu viel geschwächt werde, sondern auch die andern Mittel so schon gebraucht, in ihrer Wirkung nicht gehindert werden; wie oft geschichts, daß ein Mittel in seiner besten Wirkung ist, und durch ein anders Mittel in seiner Wirkung gehindert, und gestöret wird) braucht man dieses Pulver, wie folgt:

Nimm Corallen, Perlen, Amethysten und Smaragd, präparirter jedes 1. Quintl, präparirten Bolam Armenam, Klapper, Rosen, jedes ein halb Loth, Tormentill, Galgant, Wurzen, jedes ein halb Quintl, präparirten Coriander, Fenchl, jedes ein Quintl, Einlagen, Wurzen 1. Loth, ein wenig Zimmet, alles zusammen zu subtilen Pulver gemacht, Zucker so viel, daß ein wenig lieblich wird, davon soll man im Nothfall ein halb Quintl in Saffrantraut, Blüml, Wasser, und Tauff, Wasser eingeben, so aber ein Frau sonst erschrockt, oder sich erzörnet, soll sie als bald eine Messerspitze voll einnehmen in obigen Wasser, Wein, oder Suppen, was bey der Hand ist; so aber ein Durchbruch, oder schwacher Magen sich erzeigte, soll man ein wenig Mastix darunter nehmen, wo aber eine Verstopfung wäre, mehr Zucker, auch oft Zibeben essen, doch ohne die Steint oder Kernl, der Gasser ist auch in diesem Fall nützlich zu gebrauchen, in Wein gelegt, darvon getruncken, etliche Löffelvoll; auch soll eine schwangere Frau, so sie und das Kind, wie oft geschicht, schwach wird, bisweilen einen Löffelvoll Kinder, Balsam nehmen, das stärckt gewaltig Mutter und Kind, auch den Nabel darmit schmieren; ferner seynd die Mandel, Suppen mit denen Böggerlein aus den Eyrn auch eine edle Arznei in diesem Fall, auch sonst von Mandeln gessen, ist denen Frauen gar gut. Ein Frau, die schwanger, und die Mutter schwach ist, soll sich vor viel Bemühung hüten, sonderlich vor viel Stiegensteigen, auch Fahren, und anderer Bewegung, damit die Mutter nicht bewegt werde. Dis seynd gute Rät, welche oft seynd gebraucht worden von Frauen, und wenn sich die Zeit zeigt hat, 3. mahlt in einer Wochen, zu Stärkung des Kindes hat man allzeit ein rundes Scheibl Lebzeltl, wie es die Lebzelter um 2. Pfennig haben, mit Hönig bestrichen, darauf gestoffenen Zimmet, Nügel, ein wenig geriebenen Saffran und Muscatnuß gestreuet, auf einen Glätzl warm gemacht, und auf den Nabel gelegt, bleibt einen ganzen Tag und Nacht so ligen, man gehe, fahre, oder thue was man will. NB. Doch ist der Kinder, Balsam jeden einzunehmen nicht zu rathen, weil er gar zu hitzig ist, und die Fraiß verursachen kan.

**N. 2. Ein löstliches Pflaster, wann die Geburt zu unrechter Zeit brechen will, und sich Schmerzen in Lenden und Schoos erheben.**

**N**imm abgeschabene Woll von einem Scharlach 1. Loth, rothe Rosen, Immer, Galgant, Zimmet, Cubeben, Drachen-Blut, Scharlachbeer, jedes 1. halb Loth, Natter-Wurzen, Heidelbeer, Mastix, jedes ein Quintl, rothe präparirte Corallen ein halb Quintl, Bisam 4. Gran, mach alles zu Pulver, stoß mit Hönig zu einem Pflaster, legs übern Bauch und Lenden.

**N. 3. Wie man sich in dieser Kranckheit zu verhalten.**

**E**rstlich sollen die obern Theil, als Arm, wohl gerieben werden, und mögen auch etwas vest gebunden seyn. Andertens, soll von der Latwerg, zu Stärckung der Mutter und des Kinds, unter Zeiten einer kleinen Nuß groß, zu Stärckung der Frucht, und Zusammenziehung der Bänder gebraucht werden. Nimm rothe Rosen 3. Loth, Scharlachbeer, Tormentill-Wurzen, jedes zwey Scrupel, Mastix, präparirt Helffenbein, jedes 1. Scrupel, der Magisterien von Orientalischen Perl und Corallen, jedes einen halben Scrupel, candirte Citronen-Schäller 3. Quintl, mit Corallen und Rittens Saft zu einer Latwergen gemacht.

Drittens soll der Leib neben den Lenden mit der Marggrafen-Salben, darunter etwas distillirtes Mastix-Oel vermengt, des Tags 2. oder 3. mahl warm geschmiert werden, worauf das Pflaster so wohl auf den Leib als Lenden warmer aufgelegt kan werden, doch öfters, daß die Nieren nicht Schaden leiden, von den Lenden hinweg genommen, gegenwärtiges Pflaster stärckt gewaltiglich die Frucht, neben Zusammenziehung der Bänder, auf den Nabel wird nüglich mit einem Bißl Baumwoll der Kinder-Balsam zu Stärckung der Frucht warm aufgelegt; würde ferner Gefahr erscheinen, so wäre zuträglich, mit den Kräutern die Geburts-Glieder zu dämpffen, doch müssen die Kräuter wohl zugedeckter in halb rothen Wein, und halb Schmidwasser gesotten werden.

Darneben wird zuträglich seyn, in der Wochen 2. oder 3. mahl bis Pulver: Nimm Mastix, Muscatnuß, Mutter-Nägel, und Einhagen, oder Ebertwurzen, jedes 1. Loth, zu Pulver gemacht, und eingenommen, eine Messerspiß voll auf einmahl.

Item wird vor ein gewisses approbirtes Mittel gehalten, zu Verhütung unzeitiger Geburt, etliche Tag nacheinander früh Morgens eines

Ducas

Ducaten schwer der inneren Häutlein aus; Hüner, Nägelein gepulvert  
risirter in Wein nüchtern einzunehmen. Zum ordinari Trinck, Wasser  
wird ein gesottenes Mastix, Wasser mit Zimmet bereitet.

**N. 4. Wie man schwangern Frauen helffen soll,**  
wann ihnen vor der Zeit wehe wird, und das Kind mit Ge-  
walt von ihr dringen, oder die Frauen, Kranckheit kommen will.

**N**imm einen Löffel voll Rosen-Wasser, und das Weiße von einem  
Ey, zerschlags wohl in einem Häferl mit einem langen Löffel,  
daß wohl faumt, darnach nimm ein reistenes Berg, und mach  
ein Pflaster, leg dich in das Bett auf den Rücken, tuncke das Reißl  
ein Hand groß in das Häferl, leggs auf den Nabel, mit dem Haupt  
muß man niederer, als mit dem untern Theil liegen, bleib also andert-  
halb Stund im Bett, kehre dich auf keine Seiten, darnach merck auf dich,  
du wirst empfinden, wie sich das Kind mit Gewalt auf sein rechtes Ort  
wird kehren, und ziehen.

Item, nimm Hönig, und ein wenig ungebeüteltet rockenes Mehl,  
mach ein Saigl daraus, streichs auf ein Luchel, leggs warmer auf den  
Nabel, und darunter, so stellen sich die Wehen, und erhaltet sich das Kind  
bey der Mutter, bis die rechte Zeit ist.

Wo sich aber der Frauen Kranckheit nicht stellen wolte, so nimm von  
einem rockenen Brod 4 Finger breit, und einen Finger dick, steckts voll mit  
Gewürz, Nägelein an, laß auf einem Rost gar wohl bähnen, hernach laß die  
Frau, so warm als sie kan, mit den Nägelein essen.

**N. 5. Wann eine schwangere Frau besorgt, sie werde**  
um das Kind kommen, und wann der Fluß allda.

**N**imm eine Rinden von einem rockenen Laib Brod einer Manns;  
Spann breit, rund geschnitten, und Hönig darauf gossen, eine  
Muscatnuß und Nägelein zerstoßen, auf die Rinden gestreuet,  
auf eine Blut gesetzt, warm auf den Nabel aufgelegt, und darauf auf  
den Rücken still gelegen, ist es ein ungesund, so treibt es ihn, ist es aber  
ein Kind, so stärckt es selbiges.

**N. 6. Ein gutes Pflaster / wann eine Frau besorgt**  
um das Kind zu kommen.

**M**an nimmt der dicken Nürnberger Lebzellen, deren 3. oder 4. Klein  
geriben, und gießt den besten Muscatell darauf in ein messingtes  
Pfändl, daß in der Dicken wie ein Koch wird, hernach nimmt  
man

man Zimmet, Nügel, Muscatnuß und Mastix, alles klein zerstoßen, eines so viel als des andern, daß es wohl kräftig davon wird, rühre darein, und 2. Löffel voll Hönig, das laßt man durcheinander auf einer Blut siedlen, so lang bis anfangt zu picken, hernach nimm von einem Rehe, oder Stuck, Häutl, welches gar subtil ist, und schneide ein Pflaster, so groß als der Bauch ist, den Nabel aber schneide aus, streiche das Pflaster darauf eines guten Messer-Rucken dick, oder noch dicker, schmiere den Bauch wohl mit Rinder-Balsam an, und leg das Pflaster, so warm du es erleiden kanst, über, kan also 9. Tag verbleiben, ehe mans wieder frisch macht, wann sich eine schwangere Frau eines Anstoß befürchtet, oder Reissen empfindet, daß zu besorgen, sie möchte um das Kind kommen, so kan mans ohne alle Sorgen geschwind auflegen, wann auch ein Ungesund darbey solte seyn, so haltets dieses Pflaster nicht allein auf, sondern stärcket und erhaltet das Kind, wanns anders möglich ist, auf die rechte Zeit auszutragen, aber geschwind muß mans brauchen.

#### N. 7. Ein anders.

**S**tem wärme Haasen-Blut in einem Pfändl, und bereite zwey Schnitten rocken Brod, gieß das warme Haasen-Blut darauf, bestreue es wohl mit Nügel-Stup, leg eines auf die Lenden, das andere auf die Reye.

#### N. 8. So bald eine Frau ihre Blüthe bekommt, wann sie schwanger ist.

**S**oll sie 3. oder 5. Mastix, Körnl, und so viel Vögerl von frischen Eyern auf einem Löffel einnehmen, auch wann sie ein wenig erschrockt, oder sich sorgt, soll sie Mastix, Körnl etwan eines schlengen, auch soll eine jede Frau, wann sie empfindet, daß ihr wehe wolt werden, oder sie erschrocken ist, ein Viertel von einer Muscatnuß mit einem Hönig auf einem gebähten Brod essen, welchen Tag sie dis essen thut, ist sie versichert, daß ihr nichts mißlinge.

#### N. 9. Ein andere Frucht-Stärkung.

**N**imm 2. Loth schönen Beyrauch, wohl zerstoßen, von 2. oder 3. Eyern die Clare, misch über einem linden Feuer, lechtlich thue ein wenig Terpentin darzu, streichs auf ein hanffenes Berg, legs früh und Abends warm auf den Nabel, drey Tag continuirt, man nimmt auch von drey Eyern, welche von Hünern, wo Hahnen darbey seynd, die Vögelein, und präparirtes Helffenbein bey 20. Gran, Gold-Blät-

Blätlein 3. misch durcheinander, biß das Gold zerrieben, hernach 3. Tag  
nacheinander frühe in weissen Wein, oder Wasser eingeben.

N. 10. Ein anders.

Item, wann die Frau erschrockt, oder sich erzörnet, so beiß sie in eine  
Einhacken-Burken, und esse darvon.

N. 11. Noch ein anders, so an etlichen Weibern  
probirt worden.

Man hat den Kinder-Balsam aufgelegt, mit einem rohen Kind-  
Fleisch in dünnen Schnitzlein wohl warm in den Kinder-Balsam  
gemacht, auf den Nabel gelegt, und die folgende Milch im Tag  
3. mahl getruncken, hernach in der Wochen 1. oder 2. mahl, biß zu der  
Niederkunfft gebraucht. Man muß ungefähr ein halb Seidl Rühes  
Milch nehmen, und ein guten Löffelvoll Fenchl-Saamen in der Milch  
wohl kochen lassen, hernach durch ein saubers Lüchl geyhen, und in die  
Milch, weilen sie noch warm, einen kleinen Löffelvoll Honig darein ge-  
rührt, und also nach Belieben einen Trunck gethan, so oft man will,  
frühe, unter Tags, und Abends. Probatum.

N. 12. Mehr ein anders.

Item, alle Morgen nüchtern Hanff-Körner gessen, laßt das  
Kind nicht anwachsen.

N. 13. Wann es eine schwangere Frau in der  
Seiten brennt.

Soll man weisse Ruben braten, und hernach schaben, Gänß- und  
Capaun-Schmalz, weiß Lilien-Del durcheinander mit den ge-  
bratenen Ruben, wie ein Salben abgerührt, tablecht zwischen  
2. Lüchl auf dasselbige Ort legen, Abends und Morgens, es ist auch  
gut, daß man Harmwind, und Siller-Kraut siedet, daß kein Dampf  
darvon kommt, laß einen Dach-Ziegel heiß werden, lege den in ein weiten  
Ziegel, oder Scherben, und von den Kräutern immer zu die Frühe dar-  
auf gossen, worüber das Weib stehen muß, daß ihr der Dampf wohl in  
Leib gehe, so treibt es das wilde Wasser fort, das also brennt, diesen  
Dunst muß man die Wochen 2. mahl brauchen: zu der Suppen und ins  
Trincken kan man auch 2. oder 3. Stämmel Sillen-Kraut legen.

Die Hanff-Milch ist auch gut, den Hanff stost man, und  
balgt ihn mit frischen Wasser durch, man mag ein 8. Mandel-Kern darzu  
nehmen, so ist es desto kräftiger.

Gg

N. 14.

**N. 14. Eine gute Salbe, denen Schwangern 3. Wochen lang vor der Niederkunft zu gebrauchen.**

**A**lle Tag muß man Morgens mit folgender Salben das Creutz, Lenden, und Rücken wohl warm schmieren, lediget alle Unreinigkeit ab, und da das Kind schon angewachsen wäre, lediget auch das Bürtl ab, und macht leicht gebähren.

Nimm Fœnum Græcum, Eybisch, Wurzl, jedes 4. Loth, zerstoß es, dann nimm Beyfuß, Wasser, gieß es auf das Pulver, laß 8. Tag an ein warmen Ort stehen, oder an der Sonnen, alsdann laßt man es in einer Pfannen zu einem dicken Müßl sieden, doch nicht gar zu dick, preß durch ein Tuch, gieß darzu weiß Liliën-Öel, Hünner-Schmalz, so in kein Wasser kommen, jedes 3. Loth, Land-Saffran, so auf das kleinst gerieben, 20. Gersten-Körner schwer, vermisch wohl ob einem Kohlfener, wie auch gelbes War, so viel genug, wann es zergangen, nimm es vom Feuer, rühr es bis kalt wird, dann also verbundener aufbehalten, bis zur Nothdurft, so ist es gerecht und gut.

**N. 15. Eine Salbe, im neunten Monat zu gebrauchen, die Frucht abzulebigen.**

**N**imm Benedische Saiffen, gieß frisches Brunnen, Wasser daran, laß etliche Stund stehen, damit es ganz schleimig wird, dann so viel Gänß-Faisten genommen, und wohl untereinander abgerührt, hernach Morgens und Abends fein warm darmit geschmiert, und ein warmes Tuch umgebunden, und etlichmahl in einem Bollbad gebadet, aber nur kühl.

**N. 16. Eine Salbe darvor.**

**N**imm weißes Liliën-Öel, Abruten, Öel, Hirschen-Inschlicht, gestoffenen rothen Zwifel, neue Saiffen, altes Schmer, Gänß-Faisten, Haar-Linsat, die wohl gefotten ist, den Schleim davon, diese Stück alle zusammen in ein Häferl gethan, auf einem Blätl zergeben lassen, und wann der Bauch spannt, soll man sich damit schmieren in dem letzten Monat.

**N. 17. Wann eine das Kind nicht empfindet, und besorgt, es wäre todt.**

**N**imm eine dicke Schnitten rockenes Brod, bäh es, und leg es so warm, als du es erleiden kanst auf den Nabel, von Stund an wird sich das Kind rühren, wann es anders ein Leben hat.

**N. 18.**

N. 18.

Ein anders.

**S**iem, nimm 5. oder 6. frische Eyrlar, thue es in eine zinnerne Schüssel, nimm eine ganze Muscatnuß, Gewürz-Nägel, Mastix, stoß es alles klar, thue es unter die Eyrlar, setz es auf ein Glürl, und laß es zusammen lauffen, man muß es alleweil rühren, damit es gleich zusammen laufft, alsdann gieß 2. Löffel voll Rinder-Balsam darunter, nimm eine Hanff-Reisten, die muß man voneinander ziehen, daß es breit werde, alsobald warmer aufstreichen, und also über den Bauch legen, die Schnittel vom Rind-Fleisch in einem Malvasier gesotten, gewürzt, stärckt auch das Kind.

N. 19. Wann eine Frau über die Zeit, das ist, zu lang zum Kinde gienge

**M**an nimmt Bermuth, Wohlgemuth, Sonnabend-Gürtel und Aburuten, laß zugedeckt wohl in einem Wasser sieden, auf ein Tuch aufgestrichen, darnach über den Bauch und Lenden gelegt, so kommt das Kind, erlebiger auch die Frau vom todtten Kind, nach der Geburt aber solle man gleich das Pflaster weeghun.

N. 20. Ein Dunst, wann sich die Mutter bey einer Frau nicht öffnen will, und doch Zeit zu der Geburt ist.

**I**m Chamillen, Käspappel und Rub-Schäller, siebe es in Wasser wohl zugeckt, wanns weich ist, so schütte eine Rühmlich darauf, laß mit sieden, hernach unter den Leib gesetzt, daß ihr der Dunst in den Leib gehe, dieses hat ein gute Hebam gebraucht denen Weibern.

N. 21. Ein Dunst zu der Mutter, ist gut, befördert die Wehen.

**M**an nimmt Mutter-Kraut, Frauen-Blätter, Melissen, Chamillen, eines so hiel als des andern, thue es in ein Hasen, laß zugedeckt eine Weil sieden, thue es in ein Schäßel, stell es unter die Frau, laß den Dunst wohl an sie gehen, aber ohne Noth soll man kein Dunst brauchen, sonderlich, wann das Kind schon hervornist, macht den Kindern gar feuchte Köpff.

Gg 2

N. 22.

13.

euz,  
alle  
lesrstoß  
Tag  
in es  
dick,  
g, so  
Fleis  
Bohl  
nimm  
zhal

=

ran,  
dann  
ibges  
iert,  
lbad, ges  
änße  
dar  
Blütel  
amit

ind

eg es  
id am

18.

## N. 22. Zur schweren Geburt.

**B**eyfuß in einem Wasser gesotten, leg es mit dem Kraut warm über den Nabel, und bey beeden Füßen zwischen das Geburt, Ort übergeschlagen, fördert wunderbarlich die schwere Geburt.

## N. 23. Wann eine Frau nicht gebähren kan, ob schon das Kind vierfach ligt.

**M**ymm weiß und graue Sonnabend, Gürtel, Saturey, jedes eine Hand voll, dieses alles in Wein gesotten, dem Weib in das lincke Knie gebunden, wann das Kind genesen, so muß mans in Augenblick wiederum wegthun.

## N. 24. Ein anders.

**M**an nehme Hopffen, den man zum Bier braucht, laß in einem wohl verdeckten Hasen kochen, schütt den in ein Säckl, balge ihn aus, und lege ihn auf den Bauch, setze sie auf den Kinderstuhl, bäh sie mit den vorgeschriebenen Kräutern, schmiere die Lend und Waich mit weiß Lillien, Del.

## N. 25. Wann eine Frau die Wehen verliert.

**S**reich Haasen, Schmalz auf ein graues Papier, mache es umgekehr, als der Frauen Schaidliff, bey 2. Finger breit, und leg es auf die Schaidl.

## N. 26. Ein anders.

**M**an nimmt Petersil, Kraut, samt der Wurzen, stoß wohl zwischen 2. Steinen, legs der Frauen zur Geburt, Arbeit, eben auch auf die Schaidl, so machts der Frauen Wehe genug, und gib ihr das Kraut in die Hand.

## N. 27. Wann einer Frauen die Wehe nicht recht gehen will.

So rauche sie mit gelben Veiel, also bald gehen ihr die Wehen.

## N. 28. Ein anders.

**M**olt ihr die Frau bald gebähren machen, so nehmt 7. Pappels Blätter, und bind es der Frauen auf ein Diech, oder Fuß, so kommt sie bald nider.

N. 29.

N. 29. Wann das Kind nicht gehen will.

**M**ach ein Pflaster von weißen Kleyen, oder Rocken, auf ein Tuch gestrichen, und warm auf den Bauch geiegt, so machts den Fortgang, und stärckt das Kind.

N. 30. Wann eine Frau in Kind's Nothen ist, und nicht gebähren kan.

**N**imm einen Haasen, Balg mit Haut und Haar, siebe denselben in Milch, und legs dem Weib vor den Ort der Geburt.

N. 31. Ein anders.

**L**ege ihr in einer Nuß, Schaalen ein Haasen, Schmalz über den Nabel, das thue nur in der höchsten Noth, und alsobald, wann es von ihr ist, muß man das Schmalz sauber wegwischen, daß nichts am Nabel bleibt.

N. 32. Ein anders gewisses Mittel davor.

**N**imm die Faissen von einem Merken, Haasen, so eine Frau nicht niederkommen kan, so streich es auf ein Hand breites Tüchel, legs der Frau auf die Lend wohl hinab, wanns Kind angewachsen ist, so lediget es ab. Probatum.

N. 33. Ein Tränckl, so bald einem Weib wehe wird.

**U**nd, so es rechte Wehen, so halten sie an, und fördern zur Geburt, seynd es aber wilde Wehen, so vergehen sie; nimm Feld, Rümmele, Eisenkraut, Fenchkraut, eines so viel als des andern, Koch es in Wein, und halb Wasser, seyhe es wohl ab, machs mit Jungfrau, Honig wohl süß, und gibs etlichmahl warm zu trincken.

N. 34. Ein anders.

**S**iem, soll man ihr einen guten Truncel Frauen, Gespinn geben. Probatum est.

N. 35. Wann eine Frau nicht kan niederkommen, und es doch Zeit ist.

**E**rstlich nimm Borax, wie ihn die Goldschmied brauchen, eines Gold Ducaten schwer, und 7. Saffran, Blümel, so das Kind in der Geburt ist, und nicht fort kan, gibs der Frauen in Wein, oder was sonst ist, ein.

N. 36. Wann eine Frau in der Geburt des Kinds  
nicht kan ledig werden.

**D**ie Blühe vom Korn nimmt man, und wann eine Frau nicht kan  
niederkommen, so gib ihr so viel Blühe, als man zwischen 2.  
Fingern fassen kan, in ein weiß Lilien, Wasser ein, so genest sie,  
Wais, Blühe ist noch besser.

N. 37. Ein anders.

**S**em, nimm eine bleyerne Kugel, mit welcher ein Hirsch zwischen zwey  
Frauen, Tügen ist gefällt worden, schabe so viel herab, als man  
Saltz in ein Ey thut, und gib es in weiß Lilien, Wasser ein.

N. 38. Das eine Frau kein todtes Kind hat.

**S**o nimm ein Krebsen also lebendig aus einem fließenden Wasser,  
zerstoß den, und gibs der Frauen in einem Wein zu trincken, so  
erhalt sie das Kind bey dem Leben, ist gut.

N. 39. Ein anders.

**S**em, stoß Bibergeil zu Pulver, und gib es der Frauen in weiß  
Lilien, Wasser ein, es treibt todte Kinder.

N. 40. Wann eine Frau in ihrer Geburt nicht  
genesen mag.

**S**o nimm Lilien, Wurzen, stoß dieselbe gar wohl, und gib der Frauen  
den Saft zu trincken, es treibt das Kind, aber ohne gar grosse  
Ursach muß man es nicht thun.

N. 41. Wann eine Frau nicht kan gebähren.

**S**o nimm ein Schwalben-Nest, als ein halbe Nuß groß, treib es  
in einem frischen Wasser ab, und seyhe es durch ein Tüchl, gib  
ihres zu trincken.

N. 42. Wann das Kind an der Fahrt ist, und nicht  
recht fort will.

**E**stlich nimm von einer Nalen, Leber, so gedrrt ist, gib auf einmahl  
die halbe Leber in Beyfuß, Wasser ein, so treibt es die Frucht, es  
muß aber ein gewendtes Kind seyn, es hilft gewiß mit der Hülff  
Gottes.

N. 43.

N. 43. Für die Nach = Geburt.

**A**schene Mistl z. grosse Messerspiz voll genommen, und gib es in 2. oder 3. Löffel voll weiß Lilien, Wasser ein.

N. 44. Item auch in der hohen Noth.

**E**inen Pfening, schwer weissen Agstein, in Erdbeer, oder Polley, Wasser eingenommen.

N. 45. Ein anders.

**S**em, mach von Hanff, Kern eine Milch mit frischen Beunens Wasser, und laß die Frau einen guten Trunck darvon thun.

N. 46. Für die Nach = Geburt.

**E**stlich nimmt man Reb, oder Hasl, Hünert, Mägerl, mach es zu Pulver, wann man ein Messerspiz Mägerl, so nimmt man 2. Messerspiz Zucker, treib es mit Polley, oder weiß Lilien, Wasser ab, und trinck es.

N. 47. Wann das Bürtel angewachsen ist, fort zu treiben.

**M**ann Myrrhen, stoß klein, sied es in Brandwein, daß wie ein Röchl wird, auf ein Lüchl gestrichen, und warmer auf das Creuz und Keyher gelegt, es hilft gewiß mit der Hülf Gottes.

N. 48. Wann das Bürtel nicht gehen will.

**S**oll man dem Weib einen Haasen, Balg für den Leib halten, so hilft es.

N. 49. Ein anders.

**S**em, eine Zinn, Schüssel, in Wasser warm gemacht, der Frau auf den Bauch gelegt.

N. 50. Wann eine Frau der Nach = Geburt nicht kan entlediget werden.

**E**stlich nimmt Saturey, sied es in Wasser, dünste die Frau darüber, so kommt zur Hand die Nachgeburt, durrer ist es auch gut, die Chas millen seynd auch darzu dienstlich, also gebraucht für das unrechte Bürtel, wann es einer Frauen fürkommt, und so man ihr nicht hilft, so muß sie es ihr Lebenlang haben, nimmt also Baum, Del und Wein, eines so viel als des andern, sied es wohl, nimmt hernach ein zweysaches Lüchl, netz

netz und legß gang warmer über die Stätte, als du es erleiden kanst, wo das unrechte Bürtl ist, des Tags oftmahls, sie muß aber fein siät ein 8. Tag auf dem Rücken liegen.

**N. 51. Ein Dunst darvor.**

**E**rstlich nimm weisse Ruben mit Schaller, und schneid es in einen Hafen, thue eine Handvoll Kümel darein, ferners nimm rothe Biesen, Polley, Beyfuß, Wohlgemuth, Nägele Kraut, Rigerl von Haberstroh, sied es wohl verdeckt, laß den Dunst an die Frau, wie es gebräuchig.

**N. 52. Wann das Bürtl nicht weggeheth.**

**E**ine Handvoll Saturey mit Kraut und Saamen genommen, laß in einer halben Maß Wein wohl sieden, darnach hiß einen Ziegl, daß er wohl heiß wird, spriz den Wein darauf, worinnen das Kraut gesotten hat, und halt die Frau über den Dunst, daß er wohl in sie gehet.

**N. 53. Wann das Bürtl nicht kommen will.**

**S**o nimm Besen-Kraut, und rauch die Frau darmit, so gehet das Bürtl von Stund an von der Frau.

**N. 54. Wann ein Frau des Bürtels nicht kan ledig werden.**

**E**rstlich nimm die rothen Blumen, so im Kern wachsen, mit Namen Katten, darvon nimm den Saamen und Hüner-Koth, rauche die Frau darmit, so genest sie gewiß.

**N. 55. Wann das Bürtl nicht von statten will, und der Fluß hefftig gehet.**

**N**imm Brenn-Kessel und Knoblauch, zerstoß klein, bind es der Frau auf die lincke Hand auf den kleinen Finger, bis daß von ihr gehet, dann thue es herab, so gehet der Fluß wieder.

**N. 56. Gar gute Säckl, nach der Niederkunfft auf den Geburts-Ort aufzulegen.**

**M**an nimmt Eybisch und Meerhirschen-Kraut, Himmelbrand-Blühe, jedes 2. grosse Handvoll, alles klein zerschritten, darunter mischt man eine kleine Handvoll Kümel, so zerstoßen wird, thue solches in 2. langlecht Handbreite Säckl, nähe sie ab, gieß ein Theil Wein, und ein Theil saiste Hennen-Suppen daran, so viel, daß man die Säckl wohl siedert.

den kan, wann sie gesotten, druckt mans wohl aus, und legt eins um das ander an bemeldten Ort auf, so warm, als mans leiden kan, ist bewährt.

**N. 57. Wann einer Frauen im Kinder-Gebähren durch starckes Helffen der Leib verschwilt.**

**S** Jede weiße Kuben in Wasser, und laß den Dampff in Leib, Fan sie nicht auf seyn, so tuncke einen Schwamm ein, und halte ihn vor den Leib, und sein mit gelben Veiel: Del gesalbet, dierweil sie in der Arbeit ist.

**N. 58. Für die Ohnmachten der Gebährenden.**

**N**imm Weinrauten-Blätter, zerriben, die Puls darmit gestrichen, auch in ein Tüchl gebunden, und vor die Nasen gehalten.

**N. 59. Wann eine Frau in- oder nach der Geburt schwach ist.**

**E**rstlich nimm einen Löffel voll schwarzes Kerschen Wasser, 2. Löffel voll Melissen-Wasser, 3. Löffel voll Boragen-Wasser, vermisch es zusammen, gibs der Frauen zu trincken, man kan auch in diesen gemischten Wassern der Frau ein Edelgestein, Pulver eingeben, in, und nach der Geburt 3. Messerspiß, man kan auch aufgelöste Perl eine Messerspiß darzu thun, ehender sie noch ist niederkommen, wann sie nach der Niederkunft schwach wäre, gibt man ihr 3. Messerspiß Edelgestein, Pulver in diesen Wassern ein, zu Verhütung der Hitz, man kan das Melissen Wasser auslassen, wann man sich einer Hitz befürchtet.

**N. 60. Ein Pinckert zur Labnuß zum Riechen.**

**M**an nimmt geschabene Petersil-Wurzen, geribene Muscatnuß, zerschnittene Gewürz-Nägel, und Zitwer truckener, oder in Zimet Wasser genecht zum Riechen gegeben, an das Pinckert kan man im Niederkommen riechen, und in Kindbetten, man muß es machen, wann man krank zum Kind wird.

**N. 61. Für die Nachwehen der Kindbetterin.**

**M**an nimmt wilden Hanff, Polley, Melissen, Wasser, eines so viel als des andern, zusammen gemischt, und lablecht der Kindbetterin 2. oder 3. Löffel voll eingeben, so lang, bis die Nachwehen vergehen, es hilft.

¶

N. 62.

N. 62. Eine gute Faisten, so im Kindbett, und zu allen Zeiten in einer Suppen gut zu gebrauchen, dann es gewaltig ausheilet, und gut zu der Mutter ist.

**E**rstlich, nimm 5. oder 6. Blät Melissen, darzu so viel Muscatblübe, als ein Broschen austragt, auch eine Lorbeer, diese Stück schneide klein, nimm von einer gar faisten Hennen die Faisten bey dem Stoß, so man die 2. Schnogen heist, schneide auch klein darzu, laß auf einer kleinen Glut in einem silbernen oder messingen Geschirr gemacht zersgehen, wann es schon zergangen, und diese 3. Stück wohl unter die Faisten vermischt seyn, so balgs durch ein ganz subtiles Luchel, in ein Melissen Wasser, dessen muß seyn 6. Löffel voll, wann es darinnen starr ist, so fasse es heraus in ein Schällert, und drucke das Wasser darvon, behalte in einem Gläß an einem kühlen Ort, sodann nimm alle anderte Tag in einer Fleisch Suppen von einem halben Seidl ein Haselnuß groß, die Faisten kan man von 4. Hennen machen, dann sie last sich auf 4. Wochen behalten.

N. 63. Wann eine Frau im Kindelbett grosse Hiß hat.

**M**an nimmt Hanff, Körner, laß ein wenig schwellen, stoß sie, darnach siede ein frisches Wasser, laß abkühlen, druck den Hanff darmit durch mit Safran, daß ein wenig lablecht werde, zu Mittag, oder Nachts getruncken, wann die Hiß sehr groß ist.

N. 64. Wann es eine Frau im Kindelbett sehr schneidet und reisset.

**N**imm Chamillen, was man zwischen 3. Fingern fassen kan, und ein wenig Rummel, sied es in einer ungesalzenen Suppen, brauch 3. mahl nacheinander, allzeit ein Schällert voll, und entzwischen 1. Stund gerastet, ist gewiß gut.

N. 65. Wann die Reinigung nicht gehen will.

**M**an nimmt Hanff, sauber gewaschen, so vorhero sauber geklaubt, sied ihn in einer ungesalzenen Suppen, bis der Hanff aufspringt, und die Suppen weiß wird, laß im Tag 3. mahl trincken, wann aber ein Hiß darbey ist, so gib 3. Messerspiß gebrenntes Hirschhorn in nachfolgenden Wassern; wilden Hanff, weiß Lilien, Melissen, Polley, oder gelben Beiel, Wasser, durcheinander gemischt, laß einen guten Treunck thun, das kan man öfter brauchen, so lang es die Noth ist.

N. 66.

N. 66. Ein anders.

Wem hat eine grossen Durst, so kan man einen neuen Dach, Ziegel nehmen, denselben glütig machen, und zu viel Stück schlagen, mit frischen Wasser ablöschen, und demnach selbes Wasser kalter trincken.

N. 67. Noch ein anders.

Wem, man kan auch eine Kindelbetterin, wanns die Noth erforsbert, mit 4. oder 5. Wochen purgiren, oder ein Clystier brauchen, das Purgieren ist zu verstehen, das nicht süß ist, in der Kindelbett, wann sich die Gall hat ausgossen, worvon alle Kranckheiten kommen, das ihnen das Essen nicht schmeckt.

N. 68. Wann ein Ungefund bey einer Frauen, so sie ein Brennen in der Seiten klagt.

Nimm Vorbeer, weiß Lilien, Chamillen, Del, laß untereinander zergehen, ein Luchel darein geneßt, und also warm auf die Seiten gelegt, auch darmit geschmiert.

N. 69. Eine Salbe im Kindelbett zum Treiben.

Nimm süßes Mandel, Del, gelbes Beiel Del, weiß Lilien, Del, jedes 3. Quintl, Käspappel, Saamen, roth Pappel, Saamen, Althea, Wurk, Rittens, Kern, jedes 1. Quintl. Von disen 4. Stucken mach einen Schleim, sied es in Pappel, Wasser, drucks durch ein Tuch, dieses Schleims nimmt man 10. Quintl, darzu nimm Gänß, und Capaun, Schmalz, jedes 3. Quintl, misch zusammen zu einer Salben, Wax ein wenig, so ist es fertig, diese Salbe braucht man 14. Täg nacheinander.

N. 70. Ein Pflaster, welches die Frauen im Kindelbett brauchen sollen, so alles Böses ablediget, und keine Verstopfung zulasset.

Man soll in einem Capaunen, Schmalz 3. Ehr bachen, und durch ein Tuch wohl ausdrucken, dasselbe auf ein Melissen, oder Sonnabendgürtel, Wasser gießen, und so lang waschen, bis es Schnee weiß wird, von diesem Schmalz soll man eines ganzen Ey groß nehmen, darzu Benedische Saifen 2. Loth, Hirschen, Inschlicht eines Ey groß, weiß Lilien, Del, blau Beiel, Sonnabendgürtel, Del, jedes 1. Löffel voll, Mutter, Nägerl, Muscatblühe, rothe Myrrhen, jedes 1. Quintl, wilder Saffran, was man zwischen 2. Fingern fassen kan, Rümml 1. Loth, Wax

ialz  
ges

stühe,  
hneis  
) dem  
aß auf  
th zer  
ter die  
in ein  
innen  
Basser  
nimmt  
bl ein  
nn sie

dar  
hanff  
ie, zu

id ein  
auch  
ischen

aubt,  
ingt,  
wann  
rn in  
olles  
guten

66.

War so viel als vonnöthen, Koch es zusammen, daß man es auf ein Leder streichen kan, so groß als der Bauch ist, in der Mitten muß man ein Loch lassen, und in der Stund der Niederkunfft muß mans auflegen, des Tags 2. mahl überstreichen.

**N. 71. Ein gutes Kopff = Sälbl, ist auch für die Mutter gut.**

**E**rstlich nimm eine Hand voll frische Melissen, röste sie in einem Butter auf einem Glüt gar gemacht, alsdann balge es aus durch ein saubers Tüchl, und wasche diesen durchgebalgten Butter in Melissen-Wasser 9. oder 10. mahl gar wohl aus, alsdann wäge den Butter, und nimm halb so viel Bibergeil, Del, und halben Theil Muscatnuß Sälbl, misch diese 2. Stuck untereinander, so wird ein lindes Sälbl daraus, man muß auch auf einem Glüt durcheinander sieden lassen, alsdann in einem saubern Geschir wohl, verbundener aufbehalten; auch ist zu mercken, daß man dieses Sälbl mit einem hölgernen Schöpfel lang rühren muß, bis es gesehet, so ist es gerecht, und gut vor den Kopff-Schmerzen, und sonderlich für die Mutter, man kan es auch auf den Nabel in einer Muschalen auflegen.

**N. 72. Ein Umschlag für grosse Hiß der Frauen im Kind, Bett.**

**M**an nehme ein wenig Gaffer, ein wenig Nägert, Muscatnuß, Muscatblühe, Zimmet, Saffran nach Geduncken, alles klein gestossen, mit den tauglichen Wassern angemacht, vierfache Tüchl dar ein geneht, die, wie kleine Pölstert, lablecht auf die Puls gelegt.

**N. 73. Wann eine Kindelbetterin grosse Kopffwehen hat, und nicht schlaffen kan.**

**N**imm 4. Loth Eisenkraut-Wasser, 2. Loth Hollerblühe-Wasser, 2. Loth weißes Betonien-Wasser, ein halb Quintl Salz, vermisch zusammen, neße vierfache Pölstertlein darein, legs auf beede Schläff, wanns trucken wird, neße wiederum ein.

**N. 74. Wann ein Kindbetterin nicht schlaffen kan.**

**N**imm weißen gestossenen Magen, eine Weiber Spünn darzu, und etlich gestossene Pfersich-Kern, machs mit Eyrlar an, legs zwischen Tüchel auf beede Schläff.

**N. 75.**

N. 75. Wann eine Frau im Kindbett närrisch wird.

**S**oll man ein Fontanell auf den linken Fuß einwärts setzen, und es stehen lassen, bis sie wiederum mit einem andern Kind herfür gehet.

N. 76. Wann eine Frau im Kindbett verstopft ist.

**D**a nimm eine süße obere Milch, laß sie stehen, bis daß austriefft, nimms ab, rühre in einem kleinen Rühr Rüberl, bis ein Butter wird, so man dessen einer Wallischen Nuß groß hat, schabt man darcin ein halbe Muscatnuß, puß ein Nußschalen sauber aus, thue den Butter darent, legß der Frauen auf den Nabel, so es auf einmahl nicht hilfft, so thue es 2. oder 3. mahl, es hilfft.

N. 77. Ein anders.

**S**tem, gib ihr Butter Zäpfel mit Kuchel Zucker, und wenig gefähten Kümmel untereinander angemacht.

N. 78. Wann eine Frau im Kindbett keinen Stuhl haben kan.

**N**imm von einem frisch gelegten Ey den Dotter heraus, zerreib ihn wohl in einer magern Fleisch Suppen, gibß der Frau Morgens und Abends zu trincken, so wirst du sehen, daß sie natürlichen Stuhl bekommt, ist bewährt.

N. 79. Wann eine Frau im Kindbett Magenwehen hat, und ihr die Speisen nicht schmecken.

**S**o nimm Lorbeer Stupp auf einem Bissen Brod nach dem Essen, oder zu Nachts, und auch nach dem Kindbett.

N. 80. Wann einer Frauen die Milch verlaufft.

**N**imm ein schönes Mehl, und Milch von derselben Frauen, so viel man haben kan, mach ein Zaigl, bach etliche Kügerl oder Zeltl auf einem heissen Heerd, dieselbe Zeltl mag die Frau wiederum in einer Fleisch Brühe, oder wie man sonst kan, einnehmen, die Milch kommt wieder.

N. 81. Ein anders.

**D**ie, so Kinder saugt, soll oft Salat mit Hüner, oder anderen Fleisch gekocht, essen, das macht Spünn, benimmt denen Kindern die übrige Hiß, und macht sie schlaffen.

H 3

N. 82.

uf ein  
man  
ausles

Butt  
ch ein  
Mes  
utter,  
tnuß  
Säbl  
affen,  
alten;  
häuf  
r den  
ch auf

n

Mus  
jestofs  
l dar

ff

er, 2.  
misch  
beede

kan.

i, und  
s zwis

75.

## N. 82. Ein anders die Spünn zu bringen.

**W**ann einer Frau die Spünn verlaufft, so lege Veiel, Wurgen ins Trincken.

## N. 83. Wann die Ammen wenig Spünn haben.

**D**u soll man nehmen Kummel, so viel man zwischen 2. Fingern fassen kan, und so viel Fenchl und Chamillen, Blüml, was man mit 3. Fingern fassen kan, und einen Löffel voll Haber, Körner in 1. Seidl ungesalzener Suppen siedem lassen bey einer Viertelstund, bis die Haber, Körner aufgeschwellen, alsdann alle anderte Tag zu Morgens und Abends, jedesmahl den halben Theil zu trincken geben, das mehret die Spün, zertheilet die Blähungen, und ist gut für die Wind.

## N. 84. Ein anders.

**S**iem siedet Waizen in einer Milch, oder in einer Rind, Suppen, das sie weiß darvon wird, und ihr darvon zu trincken geben, ist gar gut.

## N. 85. Einer Frauen viel Spün zu machen.

**M**an nimmt grünen Fenchl, siedet den in Wein oder Milch, und zu Morgens getruncken.

## N. 86. So eine Amme ihre Zeit bekommen, soll man siedem diese Suppen.

**M**an soll nehmen Chamillen, Blüml, so viel man mit vier Fingern fassen kan, auch so viel Kummel in einer Hüner, oder Rind, Suppen siedem lassen, so lang als ein lundes paar Eyer siedet, Abends und Morgens darvon getruncken, das befördert ihre Zeit, und macht, daß die Kinder kein Reissen bekommen.

## N. 87. Ein anders.

**S**iem, so nimm ein gute Fleisch, Suppen, gies mit Baumöl wohl ab, und laß trincken, stillt das Reissen.

## N. 88. Die Spün zu treiben.

**S**iem, nimm Wachtel, Schmalz, schmiere dich hinten abwärts damit zwischen den Schultern.

N. 89.

Ein anders.

Spünn zu vertreiben, so bindet man einem Weib einen Balg, mit wild Bären-Schmalk angeschmiert, zwischen ultern auf, der Haasen-Balg muß 4. Bändl haben, mit Ihn anbinden thut.

Für zersprungene Wargen.

darck von Kälber-Füssen und Capaunen-Schmalk, laß zerwann das Kind getruncken hat, so schmier die Wargen.

Die Salbe für die Kindbetterin, so die Wargen, oder offen seynd, daß sie nicht saugen können, eine schwangere Frau offene Wargen hat, womit ich mir selbst geholfen.

Ein weißer Tragant, so viel du zwischen 3. Fingern fassen d so viel Ritten-Kern, als des Traganten, gieß Rosen-Wasser ein, und laß waichen, bis das Wasser dick wird, dann

nimm ein halbe Maß guten Milch-Kam, siede ihn so lang, bis es Schmalk gibt, seyhe das Schmalk herab, weil es noch heiß ist, nimm geschwind einen Brocken, wie eine Bellische Nuß groß, Staden-Hönig, mit Wax und allem, den Tragant mit dem Ritten-Kern-Schleim, so durch ein Tuch gedruckt, vermische alles unter das Schmalk vom Milchram, eine ganze Stund lang klopffs, so wird ein ganz weisses Sälbl, streichs auf ein Tüchl, und legs über die Wargen, so das Tüchl trucken, muß man dasselbe mit dem Sälbl wieder überstreichen, und überlegen, so das Kind getruncken hat, so legt mans geschwind auf, es könnens schwangere Frauen Morgens und Nachts brauchen, so bricht die Wargen nicht auf.

N. 92. Wie nach der Niederkunfft sich zu verhalten.

SE länger man nach der Niederkunfft kein Wasser trinckt, je besser ist es, sondern nur gute Hüner-Suppen, je besser thut sich der Leib ausreinigen, und ausheilen, wann man aber Wasser trincket, so muß man dieses trincken, wie hernach folget, man befindet sich wohl darbey, wann es gleich nicht wohl schmeckt, so ist es doch gesund, und reiniget hübsch aus.

Man nimmt Grafwurkelpus die Härt und das Unsaubere hinweg, wasch sie sauber aus, schneide sie Glied-weiß, wie es die Graß-Wurzel hat,

n ins  
assen  
it 3.  
heidl  
Das  
gens  
neh  
  
pen,  
den,  
  
id zu  
U  
gern  
ind,  
det,  
und  
  
wohl  
  
dar,  
  
39.

*Handwritten marginal note:*  
 Ich will nicht...  
 die...  
 nimm...  
 die...  
 die...  
 die...

Ich bitte mich die Grenzbeschränkung  
zu pflegen, weil meine Sache für  
mich frey, daß wenigstens nicht  
mehr  $\frac{1}{2}$  Linsen und Pfeifen die ich  
die weite ich auch  $\frac{1}{2}$  Linsen  
für mich pflegen. und was ich  
verfügen

~~Die f... ..~~ ... ..  
... ..  
... ..  
... ..  
... ..

## N. 89. Ein anders.

**S**em, die Spinn zu vertreiben, so bindet man einem Weib einen Haasens-Balg, mit wild Bären-Schmalk angeschmiert, zwischen die Schultern auf, der Haasens-Balg muß 4. Bändl haben, mit welchen man ihn anbinden thut.

## N. 90. Für zersprungene Warzen.

**N**imm Marck von Käber-Füssen und Capaunen-Schmalk, laß zersgehen, wann das Kind getruncken hat, so schmier die Warzen.

**N. 91. Eine Salbe für die Kindbetterin, so die Warzen aufbrechen, oder offen seynd, daß sie nicht saugen können, oder so eine schwangere Frau offene Warzen hat, womit ich mir selbst geholfen.**

**N**imm schön weissen Tragant, so viel du zwischen 3. Fingern fassen kannst und so viel Ritten-Kern, als des Traganten, gieß Rosen-Wasser darein, und laß waichen, bis das Wasser dick wird, dann so nimm ein halbe Maß guten Milch-Ram, siede ihn so lang, bis es Schmalk gibt, seyhe das Schmalk herab, weil es noch heiß ist, nimm geschwind einen Brocken, wie eine Wellische Nuß groß, Gladen-Hönig, mit Wax und allem, den Tragant mit dem Ritten-Kern-Schleim, so durch ein Tuch gedruckt, vermische alles unter das Schmalk vom Milchram, eine ganze Stund lang klopffs, so wird ein ganz weisses Sälbl, streichs auf ein Tüchl, und legs über die Warzen, so das Tüchl trucken, muß man dasselbe mit dem Sälbl wieder überstreichen, und überlegen, so das Kind getruncken hat, so legt mans geschwind auf, es könnens schwangere Frauen Morgens und Nachts brauchen, so bricht die Warzen nicht auf.

## N. 92. Wie nach der Niederkunfft sich zu verhalten.

**S**e länger man nach der Niederkunfft kein Wasser trinckt, je besser ist es, sondern nur gute Hüner-Suppen, je besser thut sich der Leib ausreinigen, und ausheilen, wann man aber Wasser trincket, so muß man dieses trincken, wie hernach folget, man befindet sich wohl darbey, wann es gleich nicht wohl schmeckt, so ist es doch gesund, und reiniget hübsch aus.

Man nimmt Grafwurzl, puß die Härt und das Unsaubere hinweg, wafch sie sauber aus, schneide sie Glied-weiß, wie es die Graß-Wurzel hat,

hat, auf einen Krug von 3. Maß Wasser, nimm ein Händl voll der Graß Wurgen, 2. Hand voll Zisern, die muß man zuvor übersieden, und das erste Wasser darvon hinweg gießen, und wieder mit der Graßwurzel kochen lassen, daß die Zisern auffspringen, alsdann nimm ein Loth Catha lignea, schneids klein, wie Zimmet, thue es in das siedende Wasser, und gleich weg vom Feuer, und wohl zugedeckt, daß kein Dampff davon mag, so aber eine Frau grosse Hiß und Durst hätte, kan man eine rohe Gersten mit den Zisern kochen lassen, nur so viel Gersten, als man mit fünff Fingern fassen kan, man kan auch der Frau ein Stück gebrenntes Hirschhorn in das Geschirr, daraus sie trinckt, nach Geduncken legen, oder auch mit dem Wasser kochen lassen, dieses Wasser pflegt man 14. Tag, oder 3. Wochen wegen der Reinigung zu trincken.

So aber eine Frau verlangt Bier zu trincken, soll man sehen, daß es gerecht seye, und nicht zu viel Hopffen darbey ist, so es in Keller gebracht wird, soll man ein zweymäßiges Häfen voll heraus lassen, und in ein Pinckel 5. oder 7. gepuzte Lorbeer, 7. oder 9. Nägerl, ein wenig Muscatblühe, ein halbe Muscatnuß, alles zusammen in ein Pinckel gethan, und in dem Bier eine gute Weile kochen lassen, darnach ein wenig lassen erkühlen, aber zugedeckt, und wiederum in das Bäßl gießen mit samt dem Pinckel, und das Bäßl verkeilen, man kan auch oben auf das Beil und Bäßl einen Laim legen, so wird das Bier nicht so bald sauer, ein solches Pinckel kan man auch vor die Amme im Bier kochen, damit das Kind nicht so viel Wind davon bekommt, aber die Muscatblühe muß man auslassen, damit es der Ammenrosen nicht treibe, das Bier muß wohl abgelegen seyn, und nicht sauer.

N. 93.

Dieses ist auch gut.

**N**imm anderthalb Pfund Rindfleisch, das brätig, und nichts Fettes darbey ist, und ein Hünerey, so auch mager, 3. Petersil, Wurzel, ein wenig Kümmel und Muscat. Blühe, daß es einen Geschmack hat, wanns gesotten ist, kalter durchgeschynen, und 8. Tag getruncken, anstatt eines andern Wassers.

N. 94. Das Capaun-Wasser zu distilliren, welches die Frauen in Welschland im Kindbett die ganze 6. Wochen trincken.

**N**imm 3. 4. oder wieviel du wilt, Capaunen, die mager seynd, gies frisch Brunnen. Wasser daran ohne Saltz, zuvor rupff und puz sie, wie man sonst einen Capaunen kochen will, laß kochen, doch nicht gar zu viel, damit die Capaunen völlig bleiben, und nicht zerfallen, nimm  
das

das B  
darvon  
Supp  
2. Fin  
wann  
der se  
an au  
darvo  
schirr  
zuged  
biß es  
gemei  
N. 9

M

in ein  
sen F  
kan a  
N. 9

M

gesch  
nach  
schen  
gesot  
darü  
N.

M

schün  
daß  
das  
wai

Das Fleisch alles sauber von Capaunen, thue die Beine und Haut darvon, leg es in einen gläsernen Brenn-zeug, und gieß von der Suppen, darinnen die Capaunen gesotten, daran, daß die Suppen 2. Finger über das Fleisch gehe, brenne es kühl und langsam aus, wann das Fleisch gar trucken wird, kan man es mit der Suppen wieder feucht machen, darinnen die Capauner gesotten haben, und fort an ausbrennen, vermach es wohl im Brenn-zeug, damit keine Krafft darvon komme, das distillirte Wasser thue in ein erdenes weites Geschirr, und laß an einem kühlen Ort stehen, mit einem weissen Tuch zugedeckt, und seyhe es alle Tag 2. mahl durch einen weissen Barchet, biß es den Geschmack ganz verliehrt, und ganz klar wird, welches gemeiniglich in 40. Tagen geschieht.

N. 95. Die Kräuter in das Schwiß-Bad in 6. Wochen nach der Krudebett zu gebrauchen.

**W**elchen, Mutter-Kraut, Eybisch, Käspappel, Glas-Kraut, Chamillen, aller Welt Heyl, Haberstroh, worinn der Haber noch ist, Cronabeth-Knöpfel, diese Kräuter legt man eins um das ander in ein Kessel, bis er voll ist, gieß dann voll mit Wasser, laß auf einer heißen Heerdstatt über Nacht stehen, frühe dann wohl kochen lassen, man kan auch rothen Beyfuß, und etwas wenig Eisen-Kraut darzu nehmen.

N. 96. Die Salben zum Glieder schmieren.

**W**ann man in dem Schwiß-Bad ist, gestossene Cronabethbeer, Venedische Saiffen, so geschaben, mit Brandwein, als wie ein Koch untereinander gerührt, die ganzen Arm und Fuß wohl damit geschmiert, die Fuß bis über die Diech und Bauch herab geschmiert, hernach mit einer Arbes-Suppen mit einem Schwamm hübsch herab gewaschen, auf die Leht mit einem starcken Wein, so mit Lavendl, Rosmarin gesotten, hübsch die Glieder und ganzen Leib geneht, und abgewaschen, darüber in ein gerauchertes Bett gangen.

N. 97. Wann einer Frau die Mutter vertritt.

**W**ann ein Weib den Schaden an ihr befindet, daß sie ein Bruch der Mutter an ihr hat, die nehme 2. Strehn rohes Garn, und laß das einäschern, laß einsieden, bis daß Zeit ist auszuwaschen, schütt das gesottene Garn in einen Hasen, laß das Weib darüber sitzen, daß der Dampff wohl auf den Schaden gehet, und wohl sanfft erwarme, das thue Abends und Morgens, bis du empfindest, daß der Schaden weich wird, und wieder aufgedräheter, das Garn kan man allzeit warmen,

men, wann man es brauchen will, das Weib soll ihr schonen, daß nicht laufft, steigt, springt, auch solls Achtung geben, daß sie nicht harten Stuhl hat, oder nicht heben darff, dann diese Ding verursachen den Schaden, weiter thue, wie folgt: Nim Gänß-Schmalz, das in kein Wasser kommen, dann Rönig, Körner und Blumen, stoß klein, laß in der Faissen wohl sieden, daß die Blumen ganz waich werden, thue das in ein weites kleines Säckl, leg es in die Schooß, daß es den Schaden hinein druckt, laß stäts liegen, wann es erkaltet, so leg ein anders hin, wilst du sitzen, so setz dich darnieder, daß sich das Säckl wohl hinein be-gebe, wann du das Säckl applicirt hast, so bind ein Loth gelben Agtstein über den Nabel, laß ihn 3. Tag und Nacht ligen, und wann der Agtstein vom Leib ist kommen, so nimm Schmalz von einer Bärin einer Hasel-Nuß groß, und das Weib stehe über ein Blut, und laß ihr das Grübel über die Schooß unten anrauchen, wohl schmieren, wohl einreiben, und nicht weiter umgreiffen, als eines Groschen breit, und nim nicht mehr, als einer Hasel-Nuß groß Bärn Schmalz, das thue 7. Abend nach ein-ander, leg sich alsobald auf den Rücken nider, wann man das Weib schmiert, solle sie das Säckl und Agtstein nicht brauchen, mit Fleiß ihre Prüffung haben, damit der Bruch im Leib seye.

#### N. 98. Wann die unrechte Geburt ausgehet.

**N**imm Kümelstroh und Molden Kraut, darvon man Besen macht, rothe Walsen, in rothen Wein gesotten, in ein Säckl gethan, und für den vordern Leib gehalten.

#### N. 99. Wann aus dem vordern Leib was geht, eine Salbe.

**N**imm eine lebendige Schild-Krot, hack den Kopff ab, thue solche in ein neues schwarzes Häfen, und nimm gar ein altes Schmeer, so viel als einer grossen Hand, thue es zu der Schild-Krot, deck es zu, vermach es mit einem Laim, oder groben Taig, daß kein Dunst heraus kan, setz in einen Bach, Ofen, wann man das grobe Brod einschießt, laß ein ganze Nacht im Ofen stehen, der Ofen muß vermacht seyn, damit er warm bleibe, den andern Tag nimmt man die Schild-Krot aus dem Häfen heraus, und druckt die Salben durch ein Tuch aus, mit dieser Salben muß man das Creuß-Wein mit warmer Hand bey einem Ofen oder Blut schmieren, aber dises nur 2. mahl in der Wochen, öfter nicht,

N. 100.

N. 100.

Ein anders darvor.

**M**an soll oft mit Muscatnuß und Gall-Aepffel rauchen, auch das Creuß mit Bärn, Schmalz salben, hinten auf das Creuß und Nabel ein Bruch-Pflaster legen, oder ein Pflaster von Gips, und Eyrtlar, alle 2. Tag verneuern, darvor soll aber eine Heb-Amme die Mutter hinein schieben, mit einem warmen Del, so darzu tauglich, hernach soll man nehmen Schwargwurgen, zu Pulver machen, und nehmen 1. Loth Eyr, Del, 2. oder 3. Loth Baum-Del untereinander vermengt, wie einen Zapffen machen, warm in das Del tuncken, ihr in Leib schieben, soll 14. Tag ligen, mit dem vordern Leib hoch, und dem obern nider, daß nicht heraus kan sincken, und es verheilen kan.

N. 101. Ein gutes Mittel vor den Fürfall, vor-oder nach der Geburt zu gebrauchen.

**S**eine Frau niderkommen will, und sich solcher Zustand zeigt, nimm eine gute Hand voll Himmelbrand-Kraut. thue es in ein Häschen, gieß halben Theil Wasser, und halben Theil Wein darauf, laß ein wenig einsieden, schütte es in ein Schäßel, laß den Dunst der Frauen an Leib gehen, alsdann nimm Himmelbrand-Del, nur lablecht gemacht, tunck ein doppeltes Tüchl darein, leg es auf das Ort, so es trucken worden, dem Tüchl in Leib, und behalt das Tüchl darauf, so es trucken worden, wieder eingetunck, und solches etlichmahl gebraucht, man muß sich etlich Tag still halten im Bett, so das Weib aber aufstehen muß, kan sie das eingetunckte Tüchl auf den Leib binden, daß es bleibt; Das Hirschen-Inschlicht ist auch gut, wann man es zergehen laßt, und den Zustand einschmiert, und wohl wieder in Leib gedruckt, man legt auch das gesottene Kraut auf den Leib zwischen 2. Tüchl, so warm man es leiden kan, es ist gar bewährt, und an etlichen Persohnen probirt worden.

Man braucht auch von einer Bärin das Schmalz, und schmiert auch das Creuß warm damit, wann die Salbe gebraucht wird, muß man ein Ruhe darbey haben, und wenigst 10. oder 14. Tag darbey liegen bleiben. Was zu diesem Zustand zu gebrauchen.

Erstlich Wollen-Kraut, Lichenes Laub, Käspappeln, Eisen-Kraut, spizigen Weegrich jedes 2. oder 3. Hand voll, dürr oder grün in ein Häschen gethan, und Wasser darauf gossen, wohl sieden lassen, mit diesen soll sich das Weib, so warm sie es erleiden kan, dünsten, auch spizigen Weegrich allein in Wasser sieden, und den Schaden darmit waschen, hernach ein Tüchl eines Fingers dick, mit Butter überstreichen, und Tormentills Wurgen-Pulver wohl darauf streuen, ein wenig warm machen, auf den

ß nicht  
harten  
en den  
in kein  
l, laß in  
ue das  
chaden  
s hin,  
rein be-  
gtstein  
gtstein  
Hafel  
Brübel  
n, und  
mehr,  
cheins  
Weib  
iß ihre

nacht,  
l, und

t,

solche  
meer,  
, deck  
Dunst  
d ein  
macht  
ichild-  
Tuch  
Hand  
Wo-

00.

Schaden aufgelegt, und so viel möglich, darauf gedruckt, einen Bauschen von Tüchern darauf gebunden, daß es nicht weichen kan, dieses Vorgescribene muß 8. Tag gebraucht werden.

**N. 102.** Wann eine Frau in der Kind-Beth verderbt wird, daß ihr der vordere Leib ausgehet.

**M** Nimm rothe Korn-Blumen, machs zu Pulver, und streue den vordern Leib wohl ein, und schmiere den Leib mit Himmelbrand-Öel, und druck ihn mit warmen Tüchern hinein.

**N. 103.** Wann sich die Mutter heraus begibt.

**M** An nehme Dotter-Öel, mach es warm, tunc ein Fegel darein, und steck es in Leib, so weit als man kan, aber daß man es wieder kan heraus ziehen, das kan man etlichmahl thun, ist gut.

**N. 104.** Wann einer Frauen die unrechte Geburt ausgehet.

**M** An nehme Pappelkraut samt der Wurgen, sied es in einer Gaiß-Milch, darnach nimm es also warmer, und setz die Frau mit dem Leib darauf, es ist bewährt, und hilfft.

**N. 105.** Wann einem Weibsbild der unter- oder vordere Leib geschwülst, sie sey schwanger oder nicht.

**S** O nimm Himmelbrand, Chamillen, Pappel, Eybisch in einer Milch gesotten, und die Säckl mit Himmelbrand-Öel angeschmiert, und also warmer übergelegt.

**N. 106.** Wann eine Frau einen Schaden bekommt, daß sie das Wasser nicht halten kan.

**S** O nimm Braunellen: Psop: Lilien: Rosen: Chamillen: Wasser, misch alles durcheinander, und gib es der Frauen zu trincken, es hilfft sie in ihren Brüchen, und vergehen ihr darvon.

**N. 107.** Die Blattern, so denen Frauen an dem Leib wachsen.

**M** An nimmt Zeitlosen-Kraut und Grünspan, eines so viel als des andern, machs zu Pulver, streue es auf die Blattern, sie vergehen, und beisset es von Grund aus, wann es aber am hintern Leib wächre, so mache Seigen zu einem Pflaster, und streue das Pulver darauf, es  
frist

frist hinweg, alsdann heile die Löcher zu mit Pflaster oder Salben, so heilsam ist.

**N. 108. Wann einer die Mutter schwürt.**

**S** Rincel 3. Morgen nacheinander Rosen, und Lilien, Wasser untereinander gemischt, es vertreibt alle inwendige Unreinigkeit der Mutter.

**N. 109. Verzeichnuß, was für Arzneyen vonnöthen seyn, wann eine Frau zum Kind gehet, und wie man sich soll in der Kind, Bett verhalten.**

**E** Röllchen Rauch, Kerzen, zum Ausrauchen des Leingewands der Kindelbetterin wie auch das Bett.

Waldrauch zum Ausrauchen der fremden Frauen und andern, so aus dem Luft kommen, und zu der Kindelbetterin hinein wollen.

Coriander zum Rauchen, die Wehe zu befördern im Niderkommen.

Gelben Veiel, eben desgleichen der Rauch für das Bürtl.

Item allerley Gewürk auf einem Deller, zu Labung des Kinds, und der Mutter zu gebrauchen, als Zimmet, Nägerl, Muscatnuß, Saffran, Zitwer, Schwefel, Kerzl.

Galgant für die Dymachten, an die ungenannte Finger zu binden.

Bibergeil nach der Geburt wegen der Mutter.

Schwarz Fraiß, Pulver vor das Kind, auch die Mutter, wann es vonnöthen wäre.

Lindene geweyhte Kohlen für das Kind.

Elend, Klauen.

Gebrenntes Hirschhorn.

Graues Edgestein, Pulver.

Präparirte Perl.

Corallen.

Geschlagenes Gold, zur Herksthärkung einzugeben.

Hirschen, Creuzt pulverisirt, einer niederkommenden Frauen die Frucht zu befördern, eines auf einmahl einzugeben in weiß Lilien, Wasser, das gibt man nur, wann die Wehen nicht recht starck kommen wollen und es verzieht damit; wann aber die Wehe von sich selbst kommen, darff man es nicht eingeben, gekrennten Charlach zum Plutstellen, ein Messerspiß voll in Klapper, Rosen, Wasser, wann es vonnöthen thut, einzugeben.

Alkermes ohne Bham zum Herksthärcken, Muscatnuß, Sälbl, eben zur Herksthärkung.

Medritat, wann das Kind schwach ist, inwendig dem Kind an Gaum zu streichen, und auf die Fuß, Söhlerl zu legen.

Item Kinder, Balsam.

Herz, Carfunckel, Wasser.

Zimet, Wasser ohne Wein gebrennt.

Schwarz Kerschen, Wasser.

Lindenblühe, Wasser.

Ein Wasser von rothen Korn, Blumen gebrennt, so man auch Klapper, Rosen nennet, die im Traid wachsen, welches man einer gebährenden Frauen, wann ihr in der Geburt oder Kindbett das Geblüt zu sehr entgehen wolte, 3. Löffel voll auf einmahl, oder so lang es die Noth erfordert, eingeben soll, ist sehr gut.

Weisses Lilien, Wasser.

Gelbes Veiel, Wasser.

Item Melissen, Wasser, welches einer gebährenden Frauen die Geburt befördern mag, kan einer nach Noth 2. oder 3. Löffel voll gegeben werden, jedes besonder, dann sie in der Würckung nicht eines seyn.

Mutter, Wasser.

Weiß Lilien, Del zum schmieren, und wie es die Hebammen brauchen.

Gelbes Veiel, Del.

Capaun, Schmalz.

Gänß, Schmalz.

Frisch ausgepresstes süß Mandl, Del, welches man erst frisch muß auspressen, wann eine Frau zum Kind gehet, 1. Stund nach der Geburt der Kindbetterin eingeben in einer Hüner, Suppen.

Abler, Stein, die Geburt zu befördern, unter das rechte Knie gebunden, wann das Kind gewendet ist, hingegen in wärender Schwängertheit am Hals getragen, soll die Leibs, Frucht erhalten.

Blut, Stein.

Ein Bürstl, wann das Kind schwach ist, auf der Sohlen darmit zu tragen.

Ein kleines heinernes Röhrl, wann das Kind schwach ist, demselben in den Mast, Darm zu blasen.

Bett, Schüssel zum Stuhlgang.

Fäschen zum Füßen, daß die Wehe nicht darein schieffen so bald man zum Kind franck wird, muß man die Füß fäschen bis über die Knie, dann es ein üble Sach ist, wann die Wehe in die Füß schieffen, so hat man allzeit mit Veränderung des Wetters, Schmergen darin.

Frisch Brunnen, Wasser in Todts, Gefahr das Kind zu tauffen.

Ein

Ein Wein zum Aufbinden auf den Geburt Ort, ein Theil un-  
 gesalzene Kind Suppen, und einen Theil guten weissen Wein, Baum-  
 Del noch so viel, als der Wein und Suppen ist, oder an statt des Baum-  
 Dels weiß Lilien Del genommen, laß untereinander sieden, wie ein  
 lehnes Ey, neke vierfache leinene Tücher darein, leg es der Frauen, so  
 warm sie es erleiden kan, über gemeltes Ort auf, das meiste 3. mahl,  
 wo aber von der Geburt grosse Geschwulst vorhanden wäre, öftters  
 gebraucht, ist sehr gut.

**Pinckert für das Ungeseget nach der Niderkunft,**  
 in den 6. Wochen zwischen den Brüsten zu tragen.

**E**rstlich nimm 1. v. von einem Ross Zürg, einen Affanck, Bibergeil,  
 Wasser, etliche Saffran Blühe, geweyhte lindene Kohlen, ein ges-  
 schnittenes Kindl Brod, geschnittene Rauch Kerzen, so an dem  
 Liechtmeß Tag geweyhet worden, rothe Myrrhen, Weyhrauch, von je-  
 den ein wenig, dieses alles mischt man gar wohl untereinander, und bind  
 es alsdann in einen rothen Zendl, oder weisses Tüchlein ein zu einem  
 Pinckert, knüpf ein Schnürl daran, und heng es an Hals.

Diß Bad hab ich und viel Frauen denen Kindern allezeit, wañ sie ge-  
 bohren worden das erste Bad zurichten lassen, wie hernach folget, wegen  
 Verhütung der Fraiß, es ist auch andern gebraucht worden, deren Kin-  
 der sonst allzeit an der Fraiß gestorben seynd, denen dises Bad geholfs  
 fen, daß ihnen die Kinder seynd bey m Leben bliben. Probatum.

Nimm 3. Hand voll Betonien Rosen, 3. Hand voll Linden Blühe,  
 3. gute Messerspiß klein geschnittene Lichene Mistl, klein zerschnittene Bi-  
 bergeil 3. Messerspiß, 15. Betonien Kern, thue es in ein neues Häfen,  
 gieß 3. Halbe guten weissen Wein darauf, daß der Wein über die Kräu-  
 ter gehet, laß über Nacht stehen, so es seyn kan, wann es gleich länger  
 stehet, hat nichts auf sich, man muß die Kräuter einweichen, so bald die  
 Frau franck wird zum Kind, laß es demnach nur etliche Sud thun, oder  
 siedheiß werden, mit dem bade das Kind, und so man es zum erstenmahl  
 badet, gießt man die Kräuter unter die Badwindl samt dem Wein, und  
 macht es alsdann mit dem Wasser in der Wärme an, wie es seyn soll.

Man gibt auch in dem ersten Bad, und also 9. Tag nacheinander  
 in einem schwarzen Kerschen, oder Lindenblühe Wasser, oder da sie das  
 Wasser nicht leiden können, und allzeit brechen, in einer Spün gar ein  
 wenig Elend Klau, so gerecht ist, und durch ein dünn Tuch gefähet, auch  
 ein schwarz Pulverl, und ein wenig geweyhte Lindene Kohlen, mit ei-  
 nem geschlagenen Gold, alles zusammen gemischt, mach 9. Theil dar,  
 aus.

aus, so kommt auf einen Tag ein kleiner Messerspiß voll, auf einmahl einzugeben. Probatum.

### Fieber = Zustand.

In Fieber-Zuständen ist sich des Fleisch, und aller harten auch gesalzenen, und faisten Speisen, wie nicht weniger des Weins, und aller gar zu hitzigen Sachen zu enthalten.

N. 1. Ist dieses gut.

**E**rstlich muß man sehen, ob eine Härteigkeit auf einer oder andern Seiten ist zu spüren bey denen Rippen, welches dann müste erweicht werden, als das Milk, mit Tamariscen, weiß Lilien, Del, Capaun, Faisten, mit ein wenig Ochsen, Marck, und etlichen Tropffen Brandwein angemacht, die Leber aber mit weiß Lilien, blau Beiel, Del, Rosen-Sälbl, und Lemonien-Safft angemacht, damit die Leber kühl werde, und das Milk warm, jedes mit einer Salben geschmiert.

N. 2. Ein anders.

**S**iem nach dem Purgieren, wann wieder das Fieber kommt, kan man vor dem Angriff, wann es nicht die groffe Hitz verhindert, ein Gläßl angemachten Wein mit Wermuth, Centauer, Cardo, benedict, und Gamanderl, Kraut eingeben, wann das Fieber sehr hitzig ist, so kan man es in frischen Wasser kochen.

N. 3. Noch ein anders.

**S**iem, Krebs-Augen, Hirschhorn, jedes ein Messerspiß, Salitter was weniger, 1. Stund vor dem Fieber einzugeben.

N. 4. Item, diß ist auch gut, wann man es schon drey Stund gehabt hat.

**M**an nehme Hirschhorn, Krebs-Augen präparirt, jedes 20. Gran, Bräun Zetl 5. Gran, alles zu Pulver gemacht, diß in einem Wasser auf einmahl geben, solches muß man jederzeit thun, so oft das Fieber kommt.

N. 5. Ein anders.

**S**iem, man muß nehmen Krebs-Augen, das erstemahl 7. das andermahl 5. das drittemahl 4. und stossen, jedes Theil besonder, wann

wann das Fieber kommt, in Essig abrühren, auf einen Löffel eingeben, und solches auf 3. mahl gethan.

**N. 6. Das Kraut Gratiola vor das Fieber.**

**E**stlich nimm dieses Kraut 12. Stüdl, zerschneide es, wie das geschnittene Stroh, thue es in ein Häfrel, und gieß ein halb Seidl Wein darauf, laß es über Nacht stehen, zu Morgens einen Sud aufthun lassen, hernach balgt man es starck aus, und gibts dem Kranken zu trincken, dieses purgirt die Gall unter und übersich, ist ein köstliches Mittel in denen alten und langen Fiebern, wie auch in der Wassersucht.

**N. 7. Das Tränckl im Fieber.**

**M**an nehme Cardobenedict, Centauer, Weinrauten, Cronabethbeer jedes ein Hand voll, gieß ein Maß Wein darauf, der Wein muß heiß seyn, laß über Nacht auf einer heißen Heerdstatt stehen, darnach ausgedruckt, darvon alle Morgen ein halb Seidl genommen, dienet in Fiebern gar wohl.

**N. 8. Ein anders vor allerley Fieber.**

**M**an nehme einen guten rassen Krän, den sauber geschaben, hernach muß man 76. oder 77. Blätl herab schneiden, und einen scharffen Wein-Essig daran gießen, und 24. Stund lang beizen lassen, der Essig aber muß einen guten zwerch Finger über den Krän ausgehen, von diesem muß man einem 3. Tag in der Fruhe 2. Löffel voll zu trincken geben, 3. oder 4. Stund darauf fasten, und wann das aus ist, so macht man wieder ein frisches, und brauchts so lang, bis das Fieber vorüber, und ein End hat. NB. Vor das hikige Fieber muß mans nicht brauchen.

**N. 9. Ein anders darvor.**

**G**ib einem Menschen etlichmahl ausgebrenntes Valtrian, Wasser zu trincken, Abends und Morgens.

**N. 10. Ein anders.**

**S**em, nimm die Wurk und Kraut Centauer, druck den Saft heraus, samt spitzen Weegrich, Saft, vermisch gibts zu trincken.

**N. 11. Vor das dreytägige Fieber, die blöde Mägen haben.**

**N**imm 1. Hand voll Eichori, Cardobenedict ein Drittel einer Hand voll, Genbrich eine halbe Hand voll, Wein und Wasser jedes an-

R f

dert,

derhalb Maß, laß halb einsieden, davon gib einem kalt zu trincken, so viel er will, und etlichmahl.

Da einem der Magen überschuff, gelb, grün, und bitter, nehme braune Betonien 1. Hand voll, rothe krauste Mungen, ein halbe Hand voll, Lerchenschwamm 1. Loth, zuvor klein zerschneiden, in ein frisches Brunnen-Wasser gelegt, zu den vorigen Stücken gethan, und in drey Maß Wein wohl gesotten, dessen genug getruncken, biß hinweg ist, auch bißweilen einen Löffel voll Enzian-Wasser, mit ein wenig Calmuck-Pulver genommen, biß der Magen sich einrichtet, und die Gall gedämpfft wird.

### N. 12. Ein anders vor das Fieber.

**E**rdmomen, Zitwer, Galgant Imber, langen Pfeffer, Paradeis-Kern, Muscarblühe, Nägert, Zimmet, jedes ein Quintl, diese Stück alle groblecht zerstoßen, und in ein Glas gethan, 1. Maß guren Wein-Essig darauf gossen, und über Nacht stehen lassen, darnach ausgepreßt / Morgens und Abends zwey oder drey Löffel voll eingenommen; dieses ist an einem probirt worden, welcher 12. Jahr nacheinander das Fieber gehabt.

### N. 13. Mehr ein anders / absonderlich vor das viertägige Fieber.

**M**an nimmt das Herk, so noch lebt von einem Hechten, und thut das alsbald in einen Löffel voll Essig, lasts darin abstehen, und denselben Essig, so bald das Fieber will angreifen, getruncken, es ist bewährt.

### N. 14. Eine bewährte Kunst für das dreytägige Fieber, so viel hundert Persohnen geholffen.

**E**rdbeer-Kraut samt der Wurzen, 9. oder 10. Stauden genommen, in einem kalten Wasser gar schön gewaschen, und in ein Häferl gethan, gieß ein Seidl Wein darauf, und laß halb einsieden, darnach wann gleich das Fieber kommt, so seyhe den Wein herab, und trincke ihn fein warm, 2. oder 3. mahl, es hilft.

### N. 15. Ein anders.

**S**ein nimm um 2. Pfening Gaffer, den in Brandwein gelegt, etliche Stund stehen lassen, bis es zergethet, wann man das Fieber merckt, so trinckt mans aus, vor einen starcken Menschen ein Mährisch Seidl, diß 2. oder 3. mahl gethan.

N. 16.

N. 16. Ein anders.

**S**tem, thue um 2. Pfening Gasser in ein Tüchl binden, und hinten am Hals gehengt, man muß 12. Stund hangen lassen.

N. 17. Ein anders davor.

**M**an nimmt weissen Terpentin, bindet ihn 24. Stund auf die Puls, so ziehet das Fieber heraus, schadet auch denen schwangern Frauen nicht.

N. 18. Noch ein anders.

**S**tem, nimm gebratenen Zwifel, schneide ihn über die Breiten voneinander, bind jeden Theil auf die Puls 24. Stund, wirff jedes in ein fließend Wasser, das thue 3. mahl.

N. 19. Recept für allerley Fieber.

**E**rstlich nimm 3. Zählein von einem Knoblauch, Häpel, 3. Pfefferkörnl, und ein wenig Safran, stosse es durcheinander, und binde es auf der lincken Hand auf den kleinen Finger, zwischen den 2. Glieder auf, laß es 24. Stund liegen, so ziehet es ein Blatter auf, dieselbe stich auf, daß sie austrinnet, so ist das Fieber hin.

N. 20. Heimliches Fieber.

**M**an nimmt Fünffinger Kraut, legs in die Schuhe, und behalte es also 9. Tag nacheinander, so vergehets.

N. 21. Ein anders.

**S**tem, wann das Fieber ankommt, nimm ein Wurken voll gespitzten Wegrich, leg es auf das Herz: Grübl, und sich wohl zudeckt, so bekommt er einen Schweiß, soll gewiß helfen.

N. 22. Vor allerley Fieber.

**E**rstlichen nimm gelbe Ruben, die man pflegt zu Kochen, und zu essen, thue selbe vorhero in heissen Aschen braten, wann sie weich worden, nimms heraus, schneide sie Schnittl:weiß, legs so warm als mans erleiden kan, auf den Magen, binds zu, damit man sie die ganze Nacht behalte, wann aber das Fieber solte wieder kommen, so brauche wieder frische Ruben, das Fieber vergehet.

Rf 2

N. 23.

ten, so

nehme  
Hand  
risches  
n drey  
, auch  
lmuß  
all ge

adeiß  
Stuck  
guren  
) aus  
nom  
ander

S

thut  
, und  
ten,

Fie

roms  
Häs  
den,  
und

egt,  
Fie  
ein

16.

N. 23. Wann einem nach dem Fieber intwendig in der Seiten, oder Leber Pinckel auffahren, so von einem Ungefund herkommen, welcher vom Fieber bleiben.

**E**rstlich nimm Kettich, und Schmolten von rockenen Brod, und 4. Löffel voll Leinsaamen, stoß untereinander in einem Mörser, als dann misch Leinöl darunter, streichs auf ein Tuch, legs warm über dasselbe Ort, fäsch wohl ein, laß 2. Tag liegen, es wird allen Ungefund durch den Stuhl treiben. Probarum.

N. 24. Ein Pflaster fürs Fieber und Gelbsucht.

**E**rstlich nimm zwey gute Hand voll, Bermuth, Schöllkraut und Nachtschatten, jedes ein grosse Hand voll. Schneide diese Kräuter klein, nimb 15. Cronaberhbör, stoß in einem hölzernen Mörser, dann nimm altes Schmer 3. Eyr groß, stoß wohl durcheinander, nimm alsdann Huffbleeschen, streich bemeldte Materi darauf, mach 2. Pflaster, eines leg auf den Magen, das andere hinten entgegen, fäsch wohl zum Leib, laß 3. Tag und Nacht ligen, alsdann nimms hinweg, und wirff es in rinnendes Wasser, so wird es dem Krancken die Gelbsucht vertreiben, und wird offen im Leib, und schadet niemand, es hat jungen und alten Leuten geholffen.

N. 25. Ein anders.

**S**iem nimm Gill-Burgen, wie mans den Vieh braucht, mach es zu Pulver, auch so viel altes Schmer, stoß es in einem Mörser wohl durcheinander, und behalt es, wann ein Mensch das Fieber hat, oder bekommen will, so schneid von einer Leinwand 2. runde Fleckel, wie ein Thaler, darnach der Fuß ist, streich das Sälzl fein dick darauf, und legs auf die Ferssen, behalts 4. Tag auf, hilffts auf einmahl nicht, so kan mans wieder überstreichen.

N. 26. Vor hitzige Fieber und Bräun.

**N**imm ein Hünl, und häre es gar wohl aus, wann du aber keines hast, so nimm ein Viertel von einem Capaun, stoß es roher im Mörser, setz es in einem Hasen zu, gieß lauter Wasser daran, aber nicht gefalgen, thue Herckenfreud-Blätter, Andivi, Eichori-Kraut, jedes ein Hand voll, Salat ein Stauden darzu, siede dieses alles mit dem Hünl, oder Capaun Biegel, bis alles gar weich ist, von solchem Wasser alle Morgen warm ein guten Trunck gethan, so lang bis vergehet.

N. 27.

N. 27. Ein gut gesottenes Wasser für die Braun-  
oder hitzige Krankheit.

**E**rstlich nimm Zwespen, Weinbeerl, jedes ein Hand voll, ein wenig Anis, ein kleine Hand voll Melan, Kern, ein Löffel voll bloue Weiel, ein wenig süß Holz, rohe Gersten etliche Kern. 6. neue Ziegel, Trümmer, wie ein Hennen, Ey groß, wasche alles, ausgenomen die Ziegel nicht, die Pluger Kern zerstoß in einem Mörser allein, thue es zu denen Stücken, gieß 3. Halbe Wasser daran, laß ein Seidl einsieden, und gib genug darvon zu trincken, wann aber der Krancke will haben, daß es schmecke wie ein Wein, so nimm die hernach beschriebene Sachen: Erstlich ein grosse Hand voll gedörte Zwespen, Weichseln, Weinschärling, Cybisch, oder rothe Pappel-Blühe, gieß 3. Halbe Wasser daran, laß ein Seidl einsieden, und kalt werden, hernach dem Krancken gegeben.

N. 28. Ein anders.

**S**iem, nimm Kettich, stoß den ein guten Theil, gieß ein wenig Rosen, Wasser und Rosen-Essig daran, mach Schnee-Ballen, gib dem Krancken in die Hand, wanns heiß seynd, so drucks wieder in diese Suppen, es ziehet gewaltig die Hitz aus.

N. 29. Noch ein anders.

**S**iem, nimm ein Seidl Rosen-Wasser, ein halb Seidl scharffen Rosen-Essig, Gaffer einer Arbes groß, ein wenig Safran, alles durcheinander gemenget, und ein Scharlach-Fleck darein gedruckt, und also warm auf das Herz gelegt.

N. 20. Scharlach Rosen-Tinctur für hitzige Fieber.

**M**imm dürre Scharlach, Rosen 2. Loth, gieß siedendes Wasser darauf, dann ein halb Quintl Spiritus Virrioli. rührs wohl durcheinander laß über Nacht stehen, darnach seyhe es durch, laß ein halbes Pfund Zucker darinn zergehen, das heisse Wasser, so man erstlich darauf gießt, muß nie so viel seyn, daß es denen Rosen gleich stehet, diß ist ein köstliche Kühlung und Herzkstärkung in hitzigen Fiebern, absonderlich, wo ein Durchbruch darbey ist.

N. 31. Laxier-Mandel- oder Pluger-Milch.

**M**an nimmt 6 Loth Mandl, Kürbes, Melan, Gurcken, und Erd-  
Apffel-Kern, jedes anderthalb Quintl, Schlehenblühe, Zimmet,  
Kl 3 Wasser,

ig in  
m

nd 4.  
als  
n über  
Unge

t.  
t und  
äuter  
rser,  
nimmt  
Pfla  
wohl  
und  
sucht  
ngen

es zu  
wohl  
hat,  
wie  
rauf,  
nicht,

eines  
Nör  
nicht  
s ein  
ünl,  
alle

27.

Wasser ohne Wein, jedes 1. Loth, Saurampffer, blau Beiel und Boragen-Wasser, jedes ein halb Seidl, Manna 6. Loth, mach von Mandeln und Saamen eine Milch, seyhe es durch ein Tuch, vermische mit Manna, Dife dient wohl für die Verstopfung der kleinen Kinder, über alles aber in hitzigen und dreytägigen, täglich continuirlichen und schwindfüchtigen Fiebern, einen mittelmäßigen Trunck darvon geben.

### N. 32. Ein löstliches Fieber = Pulver.

**S** Ormentill, Vibernell, Angelica, Meister, Zitwer, Valtrian, Betonien, Calmus, Ratter, Gemb, Bärn, Eber, Benedict, weisse Diptam, Teuffels, Abbiß, Wurken, rothe Rosen, jedes 1. Loth, Zimmet, Muscatblühe, Nägelein, Imber, Mastix, jedes 1. Quintl, Saffran ein halb Quintl, Citronen Schäller, Krän und Lorbeer, jedes ein halb Loth, Gaffer 2. Loth, Terra Sigillata, Terra S. Pauli, jedes 1. Loth, Myrrhen 3. Loth, Aloëpatica 4. Loth, Boli Armenæ anderthalb Loth, fein Zucker 8. Loth. Dieses alles klein zu Pulver gemacht, wohl durch einander gemischt, so ist es fertig.

NB. Von diesem Pulver nimmt man 2. gute Messerspiß voll ein, gleich wann das Fieber angreiff, in Erdrach, oder Cardobenedict Wasser, oder die es mit Kälten angreiff, kan mans in Wein, oder die es mit Hitz angreiff, in Essig eingeben, und dar auf wohl schwißen lassen. Dieses Pulver ist auch gut in der Pest zu brauchen, wann man auch 2. gute Messerspiß voll in einem Essig eingibt, wohl zugedeckt, und 2. oder 3. Stund schwißen lassen. Man kans auch zu allerhand Kranckheiten gebrauchen, wo Schwißen vonnöthen ist.

Item: Ist gut das saure Wasser.	fol. 23. Num. 58.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35. Num. 1.
Item: Der Bezoar-Essig.	fol. 36. Num. 2.
Item: Der Essig.	fol. 38. Num. 7.
Item: Der Saft.	fol. 41. Num. 2.
Item: Der Ritten-Saft.	fol. 44. Num. 14.
Item: Das Scorpion-Del.	fol. 71. Num. 29.
Item: Ist gut das Pulver.	fol. 98. 99. Num. 24. 25.
Item: Das Pulver.	fol. 104. Num. 46.
Item: Die Elixir.	fol. 123. Num. 18.
Item: Die präparirten Cronabethbeer.	fol. 124. Num. 10.
Item: Für das viertägige Fieber ein Elixir.	fol. 132. Num. 14.
Item: Die edlen Pillen.	fol. 137. Num. 18.
Item:	

Item: Eine andere Purgier.

fol. 139. Num. 37.

Item: Das Recept, so zu finden unter der Gelb-  
Sucht.

fol. 282. Num. 14.

### Fraiß-Zustand.

In Fraiß-Zuständen muß man das Sauere vor allen meiden, auch was nur von einer Säure den Nahmen haben mag, die gar starcke Bewegung und Zorn schaden hefftig: der Wein ist nicht allerdings rathsam.

#### N. 1. Vor die Fraiß.

Im Mistl von Haselnüssen, die rothen seynd die besten, gepulvert, ist vor die Fraiß trefflich, wann man die Mistl allein gibt, muß man einem Menschen, der gewachsen ist, den dritten Theil von einem Quintl geben, gemischt mit Elend, Klau, und gebrannten Hirschhorn.

#### N. 2. Ein anders.

Item, das Säml von gelben Beien zu Pulver gemacht, und eingenommen, soll bewahrt seyn vor die Fraiß.

#### N. 3. Vor die Fraiß.

Von Haselwurk, Blätter, Körbl, Kraut, und Weinrauten, den Saft ausgepreß.

#### N. 4. Ein anders vor die Fraiß.

Als Bürtl von einer Frauen, die zum erstenmahl gebären thut, sauber ausgewaschen, gedörrt und zu Pulver gemacht, darvon so viel, als man auf einen Kreuzer fassen kan, einem Kind eingegeben, denen Altren 4. mahl so viel.

#### N. 5. Ein Pinckertl vor die Fraiß zu machen.

Man soll Betonien, und Himmelbrand-Wurzen vor der Sonnen-Aufgang graben, sauber abwischen, schneiden, und anfassen, auch Betonien-Körner zwischen unser Frauen-Tagen auslösen, und anfassen, also lassen durre werden, und so eines die Fraiß hat, an den Hals gehenckt, daß es auf das Herz-Grübel gereicht, für grosse Leut nimmt man 7. Körner und 9. Wurzen.

#### N. 6.

b. Bor  
andeln  
anna,  
s aber  
süchti

Beto  
weiße  
Loth,  
Saf  
es ein  
Loth,  
Loth,  
urch

l ein,  
edict  
er die  
assen.  
ich 2.  
oder  
eiten

8.

4.

7.

1. 25.

5.

3.

2.

1.

tem:

tem:

## N. 6. Ein anders.

**S**eyn, Aihene Mistl, die zu rechter Zeit gebrochen, hencß dem, welcher diese Kranckheit hat, an Hals, auf die bloße Haut.

## N. 7. Noch ein anders.

**S**eyn Wein, Kräutl in das Bett gelegt, daß er mit blosser Haut darauf liege.

## N. 8. Mehr ein anders.

**S**eyn Cronabethbeer und Schwammen in dem Mayen, die gelb seynd, ausgebrannt, mit demselben Wasser bestreiche dem Menschen seine Glieder in der Wärme.

## N. 9. Wieder ein anders.

**W**ann ein Mensch die Fraiß hat, so nimm einer Haselnuß groß Meß dritat, und schmiers dem Menschen im Maul an Gaumen, und auf das Herz, Gräbl.

## N. 10. Vor die Fraiß, so gar oft probirt worden.

**N**imm wild Kagen, Schmalz, so viel als ein halbe Nuß groß, und wann der Mensch die Fraiß am allerheftigsten hat, so streichs auf den Nabel, daß es alles hinein gehe, es wird die Persohn die Fraiß wohl heftiger haben, aber hernach ist es alles zum Leben, und wirds nicht mehr bekommen, ist fast bewährt, die Persohn muß man still und finster haben, und keinen Wein zu trincken geben.

## N. 11. Vor die Fraiß, und Hinfallend.

**W**ann nimmt ein Ey von einer schwarzen Henne, die zum erstenmahl gelegt hat, dasselbe dörrre mit Schalen und allen, machs zu Pulver, wann einer die Kranckheit hat, so thue von den Pulver in einen Federkiel, und blas ihm in die Nasen.

## N. 12. Vor die Fraiß.

**E**n schwarze Tauben, oder ein schwarze Hennen soll man von einander schneiden und auf den Kopff legen, dem der die Fraiß hat, und hernach einem Hund zu fressen geben.

Item: Ist gur das Wasser vor die Fraiß, fol. 7. Num. 14. 15. 16.  
Item: Das Wasser. fol. 21. Num. 52.

Item:

Item: Das Fraiß Pulver	fol. 97. 98.	Num. 21. 22.
Item: Ist gut das Bezoar Pulver	fol. 94.	Num. 11.
Item: Das Rindscheidische Fraiß Pulver	fol. 97.	Num. 20.
Item: Das Herk Pulver	fol. 100.	Num. 31.
Item: Das Marggrafen Pulver	fol. 103.	Num. 43.
Item: Das Pulver	fol. 104.	Num. 44.
Item: Der Extract vom Menschen Hirn	fol. 123.	Num. 17.

**Vor die blauen Fleck.**

**N. 1. Braucht man dieses.**

**N**eh ein Tüchl in heißen Essig, schlags über, wann es kalt ist, wieder gewärmet, diß so lang, bis es hat ausgezogen.

**N. 2. Ein anders.**

**S**em, seinen eigenen Urin, also warmer gebraucht, ist bewährt, und laßt nicht blau werden.

Item: Die löstliche Alabafter Salbe. fol. 73. Num. 1.

**Vor die Feig = Warzen.**

**N. 1. Mann und Frauen zu gebrauchen, wann sie hefftig am Leib Darm schreyen, daß sie hart breunen, sonderlich, wann die Frauen niderkommen.**

**S**t die Francke Persohn keine Kindbetterin, wann sie zu Stuhl gehet, so laß heiß gesottenes Lichenes Laub untersetzen, also, daß der Dampf unten in sie gehe, darein solle sie ihren Stuhl machen, hernach nimm Ritten Kern, weich es in blauen Veiel Wasser, so wird ein dicker Schleim, diesen drucke durch ein Tüchel, rühre darunter gelb Veiel Del, und gestossen Prossen Kraut, streich es fein dick auf, leg es über, das thue so oft du Stuhl hast, die Kindbetterinnen sollen sich nicht auf das Lichene Laub setzen.

**N. 2. Eine Salbe vor die Feig = Warzen.**

**N**imm 1. Pfund Butter, der nur in kein Wasser kommen, so vil truckenes Rühkoth 2. Zeller breit, das Koth staubt hefftig, und ist vor die Augen nicht gut, wann du es in Butter klein zerbrockst, so halt den Kopff hinweg, laß untereinander sieden, darnach seyhe es durch ein

ein Tuch, so wird ein Sälbl daraus, salbe dich oft damit ein, dergleichen staubiges Röh, Roth findet man in den Wiesen, und siehet aus wie ein Schwamm.

### N. 3. Vor die Feig-Blattern eine Salbe.

**M**an nimmt 4. Loth weisses Rosen, Del, 2. Loth Silberglät klein gerieben, weisses Wax, Mastix, jedes 1. Loth, Hirschen, Inshlicht 2. Loth, 1. Quintl Saffer, daraus ein Sälbl gemacht, auf ein Baumwoll dick gestrichen, und zwischen die Bäcklein gelegt, und ein andere Baumwoll darauf.

### N. 4. Ein anders.

**S**tem, frischen Poley gestossen, ein wenig frisches Brunnen, Wasser darunter, oft aufgelegt, ist gut.

### N. 5. Noch ein anders.

**S**tem nimm Hollerstauden, schälle das erste Häutlein, und nimm das Mittere, so schön grün ist, sied es in einem guten Trientiner Wein, thue es in ein Tüchl, einer guten zwerchen Hand breit, und ein wenig länger, leg es so warm auf, als du es erleiden kanst, und so oft es kalt wird, wärme es wiederum.

### N. 6. Mehr ein anders.

**S**tem, stoß Prossen, Kraut zwischen 2. Rißl Stein, und legs auf, das ist köstlich.

## Vor die übrige Feuchtigkeit des Leibs zu verzehren.

Solche Patienten müssen sich enthalten von gar zu feuchten und kalten Speisen, der Wein, und vom Gewürz gekochte Sachen bekommen zimlich wohl.

### N. 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

**M**an nimmt 2. Quintl China, breit zerschnitten, gieß darauf anderthalb Seidl Hüner Suppen; wohl zugemachter über Nacht an einem warmen Ort stehen lassen, zu Morgens also zugemachter den halben Theil einsieden lassen, hernach an ein kühles Ort gesetzt, darvon man alle Tag früh ein Schällerl voll nehmen soll, brenn sie mit einer

einer geriebenen Semmel ein, und gib es zu trincken, von einem Sub  
hat man 3. mahl zu trincken.

N. 2. Suppen vor diesen Zustand.

**E**rstlich nimm China: Wursen ein halb Loth, Helffenbein 1. Quintl,  
rothen Sandl ein halb Quintl. Diese Species weicht man über  
Nacht in einer Hennen: Suppen, und laßt den andern Tag einen  
Sub thun, und in der früh ein halb Seidl ausgetruncken.

NB. Zu dieser Suppen kommt nichts, als allein das Hünere: Biegl  
ohne Salz, Gewürz und Peterfil.

N. 3. Zu Ausdruckung der Fluß.

**M**an nehm Brandwein 6. Loth, thue darein Medritat 1. Loth, laß  
über Nacht stehen, seyhe es in ein Glas, von dem nimm allezeit  
über den andern Tag 5. oder 6. Tropffen, auf das meiste ein  
kleines halbes Löffel voll, und faste ein halbe Stund darauf, ist gar  
gut, absonderlich für die alten Leut.

N. 4. Feuchtigkeit auszuführen, und zu verzehren  
durch den Stuhlgang, und durch das Schwitzen.

**Z**um Betonien, Erdrach, Zichori, Ochsenzungen: Kraut, Ba-  
leriana, Pimpernell, jedes 1. Hand voll, Salsa Parilla 4. Loth,  
Senet: Blätter 2. Loth, Angelica, Stein: Wurz, jedes 1. Loth,  
thue dieses in ein neues Häfen von 2. Maß, gieß darauf halb Wein,  
und halb Wasser, trinck darvon Morgens, Mittags und Abends ein  
Glas voll.

N. 5. Für die Fluß des Hauptz.

**Z**imm Chamillen, Rosen: Blätter, Majoran, alles gedbrt, jedes  
zwey Hand voll, Fenchl, Saamen, Coriander, Anis, Belli-  
schen Kümel, gemeinen Kümel, weissen Weyrauch, jedes 2. Loth,  
dieses alles zusammen geschnitten, und groblecht zerstoßen, demnach  
solches in eine doppelte Haube eingenähet, sodann dieselbe aufgesetzt,  
und getragen.

N. 6. Zum Kopff vor die Fluß.

**M**it Mastix und Weyrauch geraucht, darnach kan man ein rohes  
Rindfleisch nehmen, und mit einem Mörser, Stößl geschlagen,  
darnach gestoffen Agstein darauf gestreuet, und also kalter auf  
den Nacken gelegt, so ziehet es die Fluß zurück.

## N. 7. So ein Mensch einen Fluß an dem Rien hat.

**M**an nimmt von einem Schwein das Rien vom Kopff, und thue das Marck heraus, salbe das Rien gar wohl warm, und offte damit so wird es dir besser.

## N. 8. Für den kalten Fluß.

**E**rstlich nimm ein halbes Seidl guten Brandwein, und ein halbe Rus, Schallen voll Gaffer, thue es in ein Glas, setz auf den Ofen, daß der Gaffer zergethet, darnach nimm Benedische Saifen einer Wellischen Rus groß, schneid es auf das kleinste, thue es in das Glas, vermach es wohl, dann in ein Laib Brod gemacht, bich es, hernach laß langsam kühlen, schmiere die Glieder damit, wo die kalten Fluß seynd, ist probirt.

## N. 9. Fontanell = Rügerl zu machen.

**S**enet-Blätter 1. Loth, Jalap-Pulver 3. Quintl, Scamonea ein halb Quintl, Zeltl vom Lerchen, Schwamm 3. Quintl, Zeltl Alhandali 44. Gran, Colophonium 2. Quintl, Wax so viel man vonnöthen, in einem warmen Mörser zergehen lassen, alsdann die Pulver hinein gethan, und wohl durcheinander gestossen, und daraus Rügerl gemacht.

## N. 10. Fontanell-Pflaster zu machen.

**S**o nimm 16. Loth weisses Wachs, 1. Loth Terpentin, Rosen-Del ein halb Loth, weichen Storax ein Quintl, Hirschen, Inschlicht 6. Loth, dieses alles laß untereinander auf einem Glüt zergehen, hernach schneide von weissen Papier die Pflaster, so groß du es haben wilt, ziehe es durch, und laß wieder trüefnen, so ist es fertig.

## N. 11. Das rothe Fontanell-Pflaster.

**W**eiß Wax 1. halb Pfund, Terpentin 1. Loth, solches wohl in Rosen, Wasser gewaschen, biß es schön weiß wird, Gaffer-Del 2. Loth, man kan auch Jesmin-Del und Pomade darzu nehmen, daß es einen guten Geruch bekommt 1. Loth, rothen Menig anderthalb Quintl, das Wax laß man über einer Glut kühl zergehen, hernach thut man den Terpentin und Pomade hinein, wann solches zergangen ist, so schütt man den Menig darein, hernach das Gaffer-Del, und nimm es gleich vom Feuer, und ziehet das Papier, Leinwath oder Parchet durch, so seynd sie fertig.

N. 12.

N. 12. Fontanell-Sälbl.

**E**rpentin, noch einmahl so viel Butter, wohl durcheinander gerührt, und aufgelegt.

N. 13. Das Sälbl ist gut, wann es hisig ist.

**R**itten Kern eine halbe Hand voll, geweicht in ein halb Seidl Rosen Wasser, daß es wie eine Sultz wird, nimm von 2. Eiern die Clar, und eines Ey groß Butter, den Ritten Schleim samt denen Kneen mit der Eyrklar durcheinander gerührt, im Butter gebachen, wohl braun, hernach in ein frisches Wasser balgt, etlichmahl mit Erdbeer, Wasser ausgewaschen, letzlich den dritten Theil Terpentin als Salben ist, in frischen Brunnen Wasser so lang ausgewaschen, bis es weiß wird, und darunter vermischet, kühlet über die massen.

N. 14. Das Naturir-Sälbl.

**M**an nimmt einen Eyr-Dotter, thue weiß Rosen Del und Terpentin darunter, und wohl durcheinander gerührt, und in das Fontanell gethan, ziehet gewaltig, daß brav fließet, ist auch gut zu denen Wunden und Schäden, daß sie Materi sollen geben.

- |  |                      |
|--|----------------------|
| Item: Ist gut das Wasser                 | fol. 8. Num. 18.     |
| Item: Vor die Fluß des Haupts das Wasser | fol. 16. Num. 37.    |
| Item: Das Wasser                         | fol. 22. Num. 53.    |
| Item: Der Meer Zwiesel Essig             | fol. 37. Num. 5.     |
| Item: Der Fluß Rauch                     | fol. 111. Num. 8. 9. |
| Item: Die präparirten Cronabethbeer      | fol. 124. Num. 19.   |
| Item: Die Terra Sigillata                | fol. 128. Num. 22.   |

**Flex = Zustand.**

N. 1. Flex zu erweichen eine Salbe.

**N**imm Cronabeth Brandwein, schab gar subtil Benedische Saiffen darein, und laß es etlich Stund auf einem warmen Ort stehen, alsdann zerrühr es wie gar ein dünnes Saigl, nimm das subtile Hirschen Marck, zuvor zerlassen, und rühr es darunter, daß es wohl saift wird, und schmier die Flex oder lahme Glieder, ist ein haupt Mittel dafür, wann das Glied das Fleisch verliert, wie es gemeiniglich geschicht vor Schmercken, daß einer Schwind Sucht gleich siehet, so nimmt es wieder zu, hab es selbst an mir probirt, und grossen Effect gefunden.

El 3

Item:

at.  
e dai  
rmit

halbe  
den  
Sais  
ue es  
bach  
o die

a ein  
l Al  
man  
Pul  
raus

el ein  
ht 6.  
nach  
ziehe

Kos  
del 2.  
nen,  
halb  
nach  
ngen  
nimt  
rehet

[ 2.

Item: ist gut der Wund-Balsam	fol. 61. Num. 6.
Item: Das Fuchs-Öel	fol. 65. Num. 8.
Item: Die Althea-Salbe	fol. 74. Num. 2.
Item: Die Bettler-Salbe	fol. 75. Num. 5.

### Vor geschwollene Fuß.

N. 1. Brauche man dieses.

**N**imm Weiden-Blätter, Röh-Appel, Wein-Laub, jedes 1. Hand voll, 7. ganze Magen-Häpel, sied es miteinander, wasch die Fuß von oben herunter, man kan es brauchen, so oft man will.

N. 2. Ein anders.

**N**imm Hüner-Nist, und waigene Kleyen, gieß heiß Wasser dar- auf, die Fuß darein gesetzt, ist sehr gut.

### Vors Fallen und Wehethun.

<b>S</b> ist gut der köstliche Wund-Balsam, wann man fällt, oder sich sonst wehe thut	fol. 61. Num. 6.
Item: Das Öel	fol. 65. Num. 10.
Item: Die Althea-Salbe	fol. 74. Num. 2.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salbe	fol. 78. Num. 2.
Item: Die rothe Salbe	fol. 82. Num. 19.

### Frankosen.

<b>D</b> as köbliche Gurgel-Wasser, wann die Frankosen im Hals wären	fol. 9. Num. 21.
Item: Das Wasser	fol. 13. Num. 29.
Item: Der Saft	fol. 46. Num. 20.
Item: Das Scorpion-Öel	fol. 71. Num. 29.
Item: Die grüne Salbe	fol. 78. Num. 12.
Item: Das Wasser	fol. 356. Num. 1.

**Vor**

## Vor den Frosch

Ist dieses gut.

**N**imm Salve, zerstoß selben, gieß Salve: Wasser darzu, pres den Safft aus, dann gebrennten Allaun mit Rosen: Hönig zerrieben, misch alles zusammen, schmier solches des Tags 3. mahl unter die Zungen.

N. 2.

Ein anders.

**S**tem, muß man einen lebendigen Frosch unter das Kien binden, so bald er tod, wiederum einen frischen auflegen, ist probirt.

N. 3.

Noch ein anders.

**S**tem soll man, so bald man es vermerckt, die Zunge, wo der Frosch ist, mit Essig oder Salz reiben, daß es blüt, so vor allen seyn muß, dann so es nicht geöffnet, ist die größte Gefahr.

## Vor das wilde Feuer eine Löschung.

N. 1.

Kan man dieses brauchen.

**N**imm ein Pfund Bleyweiß, misch darunter 2. Loth Serpentin, 1. Loth Bisen: Saamen, roth Korn: Blumen: Wasser, wild Rosen: Wasser, Weegrich: Wasser, jedes gleich viel, wohl: gepulverten Gaffer 1. Loth, Rosen: Del 2. Loth, alles wohl durcheinander gerieben, bis es ganz und gar sich untereinander zertheilt, mache die Salbe nicht zu dünn mit den Wassern, ist probirt worden an einer Persohn, da selbe vom Gemächt bis an das Kien entzündet, mit dieser Salben geholffen worden.

N. 2. Ein andere Löschung für das wilde Feuer.

**N**imm roth Korn: Blumen: Weegwart, und wild Rosen: Wasser, jedes gleich viel, Olei Hyoscyami halb so viel als des Wassers, misch es wohl untereinander, nehe ein Hanffenes Berch darüber ein, schlag es über den Brand, laß wohl weit über den Brand gehen, wann es trucken wird, nehe mit einem Schwam oder Tuch, schmiere mit Popolium: Silben, der Schaden sieht weiß aus, als ob es gesotten wär, es heilet gar schön.

Zum

6.  
8.  
2.  
f.Hand  
Fuß

dar

sonst

6.  
10.  
2.  
2.  
19.

Halß

n. 21.  
1. 29.  
1. 20.  
1. 29.  
1. 12.  
n. 1.

Vor

## Zum Gehör.

In süßlen Gehör müssen die Speisen, so zähen und groben Schleim, wie auch Wind verursachen, sonderbar gelassen werden, wovor das Gewürg und Wein nicht unnützlich.

## N. 1. Wann einem das Gehör vergehet.

**N**imm eine Gall von einem Kind Vieh, misch es mit Frauen-Milch, und thue das in die Ohren.

## N. 2. Vor das verfallene Gehör.

**M**an nimmt eine grosse wohlzeitige Cronabethbeer, zerdrückt es, doch das es nicht gar voneinander fällt, und umwicke es gar dünn mit Baumwoll, tunc es in Johannes- und Chamillen-Öel, leg es in das Ohr, dann nimmt einen Löffel Kümmel, 3. Löffel Saltz, 2. Löffel dürr-geriebenen Majoran, diß in ein Pfändl auf einem Blütl geröst, sein rogel in ein Tüchl gebunden, wie ein Kiffel, und also warm, als man es erleiden kan, auf das Gehör, wo die Cronabethbeer ligt, aufgebunden, wann es erkaltet, wiederum wie zuvor gewärmet, das ist oft probirt worden, und hat vielen geholffen.

## N. 3. Ein anders.

**S**tem grab eine Kettich-Wurken aus, thue Jungfrau-Hönig darein, grab es 3. Tag in das Erdreich, so wird es ein lauters Wasser, das behalt in einem Gläsl, thue dessen ein wenig in die Ohren.

## N. 4. Das Gehör zu stärken.

**W**ermuth in Wasser und Essig gesotten, den Dampf durch ein Trichter in die Ohren gelassen, oder Bermuth-Öel warmer in die Ohren gethan, vertreibt den Schmerken, das Klingen und Sausen der Ohren.

## N. 5. Vor das Gehör.

**M**an nimmt Cronabethbeer, Kümmel, Meister-Wurken, diese klein geschnitten, die andere 2. Stuck klein gestossen, in ein Pfändl gethan, und über das Feuer gehalten, in Säckl gefüllt, eines um das andere vor das Ohr gehalten.

## N. 6. Das Gehör wieder zu bringen.

**S**o nimmt Sau-Milch und Aneiß-Eyr, zerstoße es, durcheinander gemischt, ein Tuch darein geneßt, zuvor aber muß man ein trucken Tuch

Tuch auf die Ohren legen, und das eingenehte Tuch auf das Truckene legen, ziehet alle Ding heraus.

**N. 7. So einer nicht wohl höret.**

**M**an nehme einen Tropffen Cronabeth, Del, thue den in das Ohr, und halte den Kopff eine weile still.

**N. 8. Wann eines nicht hören mag.**

**S** nimm eine grosse Kreen, Wurzgen, schneid das Haupt darvon ab, hôle den Kreen aus, und fülle ihn mit Saltz, thue das Haupt wiederum darauf, und setz in einen Sand, so wird das Saltz zu Wasser, alsdann laß von solchem 1. Tropffen in das Ohr, es hilft, und wird wiederum hörend.

**N. 9. Ein anders.**

**S**em, nimm Ameiß, Eyr, laß 4. Tag in Baumöl ligen, darnach siede es in Baumöl ab, rühre durcheinander, hernach drucke aus durch ein sauber leinenes Tuch, dasselbe Del muß man denen Gehörlosen, wann man zu Nachts schlaffen gehet, in die Ohren thun.

**N. 10. Noch ein anders.**

**S**em, etliche Tropffen bitteres Mandel, Del in die Ohren gelassen. Probarum.

**N. 11. Mehr ein anders.**

**S**em nimm Frauen, Milch (die wär die beste, von einer Frauen, so vor 2. Wochen gebohren hat) und nimm Hirschen, Wurzgen, die wasche schön sauber, stoß, und drucke durch ein Tuch mit der Milch, und tropffe es alsdann in die Ohren 3. oder 4. Tropffen, im Tag 4. mahl.

**N. 12. Wieder ein anders.**

**S**em, nimm grüne Cronabethbeer, knette sie in einem rockenen Saig, und laß es mit dem andern Brod backen, sodann nimms heraus, und zerbroche das Brod, und halte es, so warm du er leiden kanst, vor das Ohr, ist bewährt.

Item: Die Bettler, Salbe.

Item: Das Pulver stärket die Gedächtnuß.

Item: Die präparirten Cronabethbeer.

Item: Die edlen Pillen.

fol. 75. Num. 5.

fol. 103. Num. 32.

fol. 124. Num. 19.

fol. 137. Num. 28.

**M m**

**Sir**

## Für den Grind.

In dem Grind muß man alles stark gesalzenes, feuchtes und übel, Geblüt verursachendes Essen meiden

## N. 1. Ist dieses zu gebrauchen.

**N**imm Schuster Pech 2. Loth, Gummi Amoniaki 1. Loth, Mastix 4. Loth, zerlaß alles in einem Pfännl ob dem Feuer gemacht, wohl vermischet, dieses streicht man auf eine starke neue Leinwand, zimlich dick und wohl warm bey einer Blut, legs über den Grind, und drucke es wohl an die Haut, laß also 12. Stund oder mehr ligen, hernach reißt mans mit Gewalt von dem Haupt, solte etwas von gestumpfften Härlein noch gebliben seyn, so muß man das Pflaster noch 1. oder 2. mahl auflegen, alsdann werden erst nachfolgende Mittel gebraucht.

Nimm Lichenes Laub, und das Holz, siede es in Wasser, darnit wasche das Haupt fein warm, alle Tag 2. mahl, und laß es von sich selbst trucken werden, wann das Haupt trucken ist, soll mans mit folgenden Salben schmieren.

Nimm Vitriol, Salk, weiße Nießwurk, jedes 1. Loth, Schwefel, Lorber, Weinstein, jedes 2. Loth, Nägel, Pfeffer, jedes 1. Loth, Ochsen Gall 5. Loth, schweines Schmalz 4. Loth, vermisch alles zusammen zu einer Salben, dieses alles brauch so lang, biß aller Grind weg.

## N. 2. Ein bewährte Kunst für den Grind.

**B**renne birckene Rinten zu Aschen, mache aus der selben eine scharffe Laugen, darnit zwage den Menschen oft und viel, mit Auskraschen der Rauden und Grinds, darnach soll man von einem rohen Zwifel den Safft nehmen, und die Rauden wohl darnit schmieren, es beisset zwar sehr, mit einem Baumöl bald darauf geschmiert, so vergethet der Schmergen, das thue etlichmahl, allzeit den dritten Tag, so gehet der Grind weg.

## N. 3. Item für den Grind.

**A**sche den Kopff oft mit dem Harn eines Knaben, und laß ein trucknen, alsdann den Grind mit Leinöl bestreichen, diß alle Tag, oder wenigst über den andern gebraucht.

N. 4.

## N. 4. Ein anders.

**M**an nehme grüne Wagenschmier, und krasse den Kopff wohl, daß blüet, und salbe dich darmit, hat vielen geholffen.

## N. 5. Für einen unsaubern Kopff.

**M**ann Staphis-Agriz-Saamen, in der Apothecken hat mans, zerstoß es mit Haußwurz-Safft und Butter, schmier den Kopff damit ein, des andern Tags zwage ihn mit einer Laugen, thue Lauben, oder Hüner-Koth darein, dieses in der Wochen 2. mahl gebraucht.

N. 6. Item vor die wilden Köpff, so aufgebrochen, und man vermeynt, daß sich der Grind ansetzet. Nimm Spicanardi-Öel, und schmiere den Kopff oft darmit.

## Vor die Gelbsucht.

In der Gelbsucht bekommen gar übel die zu viel gewürzte und hitzige Sachen, desgleichen auch der Brandwein, wie auch was entgegen gar grobes Geblüt und folglich viel Verstopfungen verursacht. Temperirter Wein, oder gesortene Wasser seynd nutzlich.

## N. 1. Kan dieses gebraucht werden.

**D**iese Kranckheit kommt von der Leber und Lungen, nimm ein halb Loth Rhabarbara in 3. Stuck getheilt, klein geschnitten wie ein Hanff, Körnlein, nüchtern 3. Morgen nacheinander eingenommen, drey Stund darauf gefastet, ist auch gut vor die Wasser sucht, stärcket die Gedächtnuß, macht gutes Geblüt, vor das Fieber, schleimige Nieren, auch zu Reinigung der Mutter, und ist eine Aufenthaltung der Leber, auch gut zu kurzen Athem, item, wann eine Frau die Zeit nicht hat.

## N. 2. Vor die Gelbsucht.

**M**an nimmt Bermuth, Fop, Schöllkraut, jedes ein halbe Hand voll, Zimmet, Rhabarbara, jedes 1. halb Loth, Senetblätter 2. Loth, alles zerschnitten, gieß ein Maß Wein daran, laß halben Theil einsieden, hernach ausgedrückt, henck ein Quintl ganken Saffran in ein Tuch eingebunden, in obbemeldten Wein, Abends und Morgens 3. Löffel voll gebraucht, so mans aber in Wein nicht nehmen kan, so nimmt mans in Zisernsuppen mit Peterfilkraut, und Muscatblühe gemacht.

M m 2

N. 3.

N. 3.

Ein anders.

**G**estoffene Rhabarbara 1. Loth, theile das Pulver in drey gleiche Theil, und alle Morgen einen Theil in einer eingebrennten Suppen eingeben, soll gar gut seyn, man kan auch ein Messerspiß voll präparirtes Heissenbein, darzu nehmen, und mit Zucker süß machen.

N. 4.

Noch ein anders.

**S**tem, nimm der blauen Wegwart, Blumen ein Pfund, Zucker 2. Pfund, stoß und machs durcheinander, wie ein Zucker. Rosat, brauchts oft, und auf einmahl einer Haselnuß groß, diß ist auch gut zur Verstopfung der Leber und Milz, darvon die Gelbsucht ihren Ursprung hat.

N. 5.

Mehr ein anders.

**M**an nimmt Kapontica, Wurgen, grün Widerthon, Heyl aller Welt, Endivien, Körbelkraut, Silskraut, Anis, Weinbeerl, von jeden was man zwischen, 3. Fingern fassen kan, in einer Hensen oder Zisern Suppen sieden lassen, und 6. Tag nacheinander getruncken, allemahl ein Drittel von einem Seidl.

N. 6.

Ein anders vor Junge und Alte.

**M**an nimmt 3. Gänß. Roth, welches frisch seyn muß, machs mit einen Seidl guten Wein an; trincks 3. mahl aus.

N. 7.

Ein anders.

**S**tem, nimm einen Löffel voll frisch Wasser, Kub. Saamen 1. Loth, rothe Myrrhen, dieses in einem Mörtel zerstoßen, darunter ein Blätl Gold genommen, Safran, so viel man zwischen 2. Fingern fassen kan, ein wenig Melissen, thue es in ein Maß. Rendl gieß guten Wein darüber, vermach die Rendl oder Glaschen wohl, setz in ein heisses Wasser, laß 4. Finger breit einsieden, dann durchgesyhen, Abends und Morgens einen Trunck warmer darvon gethan.

N. 8.

Ein anders.

**S**tem Nachtschatten, Knöpfel und Kraut in Del gekocht, wie einen Spenat gegessen.

N. 9.

Ein anders.

**S**tem, brate 3. Läuß in einem Apffel, thue darzu einen ganzen Safran, und gegessen.

N. 10.

## N. 10. Ein anders.

**M**an nehme ein Ey, und siede es hart in des Krancken Harn, hernach schäle es, und legs in einen Ameissen-Hauffen, so bald das Ey verzehret ist, so ist die Gelbsucht auch vergangen, ist bewährt, und oft probirt worden.

## N. 11. Ein anders.

**S**iem, so einer die Gelbsucht hat, zwischen Haut und Fleisch, der schmiere den ganzen Leib, mit Chamillen-Öel, früh und Abends und mache von Chamillen ein Schweißbad.

## N. 12. Ein anders vor die Gelbsucht.

**D**er solche hat, trage Wermuth und Sonnabend-Gürtel in denen Schuhen, und wann das weck wird, wieder ein frisches genommen, und in die Schuhegelegt.

## N. 13. Ein anders.

Nimm eine lebendige Schleyen, legs auf das Herz biß sie abstehet.

## N. 14. Für die Wassersucht, Gelbsucht, und Fieber.

**S**oy und Fenchl-Saamen in Wein gesotten, und getruncken, nimmt das Wehe im Magen und Därmen, hilfft für die Wassersucht Fieber und Gelbsucht, bringt dem Leib gute Wärme.

## N. 15. Vor die schwarze Gelbsucht.

**E**stlich nimm Centauer, mit samt der Wurzen, Wegwart-Wurzen mit den blauen Blümlein, jedes ein Hand voll, darnach eine halbe Maß des besten Weins, 1. Quintl frisches Wasser, thue die Kräuter in ein Tüchl eingebundener darein, laß in einer Kandel wohl vermacht in einem Kessel sieden, so lang als man ein Paar Eyr sieden thut, das Pinckel mit den Kräutern laß allweg darin ligen, am letzten Trincken drueck man das Pinckel aus, solchen vorgemeldten Tranc soll der Krancke Morgens nüchtern trincken, und zu Nachts, so man sich niederlegt, kalter trincken, wie viel er will, oder kan, biß er gang austrincket, will es aber nicht besser werden, so soll er dieses Tranc noch einmahl sieden, und gemeldtes Wasser trincken.

M m 3

N. 16.

N. 16.

Ein anders.

**N**imm Zwifels-Haupt, das inwendige heraus, thue hinein einer Haselnuß groß schön rothe Myrrhen, und vier Aßl-Würm, laß braten, druck den Saft heraus, und trinck ihn.

N. 17.

Mehr ein anders.

**M**an nimmt Aepffel, und hölet sie oben mitten im Spiz aus, und thut einer Welschen Nuß groß gangen Safran hinein, und legt den Spund wiederum auf den Aepffel und machts mit kleinen Hölzlein an, daß der Spund nicht von dem Aepffel fallen kan, laß die Aepffel wohl braten, solcher Aepffel is einen deß Morgens, und Nachts einen, zu Morgens soll man eine Stund, darauf fasten, und Nachts nichts darauf essen; ferner laßt man ein Schweiß-Bad in einer Wannen zurichten: Nimm Haberstroh, laß das in einen Hasen wohl zuges deckter, daß kein Dampff darvon kan, siedem, und 3. mahl daran gossen, darnach 2. Zunderstein von der Schmidten genommen, dieselbe gehigt, und in einen offenen Hasen unter das Haberstroh gethan, und darob in der Wannen geschwigt, man muß kein Wasser in Leib kommen lassen, sondern nur mit Tüchern den Leib getrückert, biß kein Schweiß heraus schlägt, solches soll man 3. Tag nacheinander thun, es soll auch die Persohn, wann sie baden will, einen guten Löffel voll Rub Saamen in Erdbeer-Wasser einnehmen, so treibet es das Böse aus denen Gliedern und Leib.

N. 18.

Vor die schwarze Gelbsucht.

**N**imm Ros-Zürch von einem Fühl, so an der Mutter saugt, leg es in einen Wein, oder Meth, druck durch ein Tüchlein aus, und trinck 3. Tag nacheinander.

N. 19.

Item:

Das Isop, Wasser.

Item: Das saure Wasser.

Item: Das Pulver.

Item: Das Pflaster.

Item: Die Benonischen Pillen.

fol. 3. Num. 58.

fol. 104. Num. 46.

fol. 260. Num. 24.

fol. 138. Num. 29.

Vor

## Vor die Gall.

Die Diata, wie in der Gelbsucht.

N. 1. Ein gutes gesottenes Wasser, so gut vor die Gall, und machet den Leib offen.

**N**imm auf ein Maß Wasser 4. Loth Ruchel, Zucker, laß es etliche Sud miteinander thun, hernach ein Quintl Benedischen präparirten Weinstein hinein gethan, aber man muß das Wasser vom Feuer setzen, und den Weinstein gemacht nach und nach hinein schütten, sonst gehet es über, hernach setzt mans wieder zum Feuer, und laßt es siedet, thut man von 2. Lemoni die gelben Schaller hinein, deckt es wohl zu, und setzt vom Feuer an ein kühles Ort, wanns kühl ist, seyhet mans ab, und thuts in eine gläserne Flaschen zum Gebrauch.

N. 2. Ein anders für die Gall.

**N**imm ein Maß frisch Wasser, druck zwey gar gute Lemoni, die wohl Safft haben, darein, sodann thue darzu 8. Loth Ruchel, Zucker, anderthalb Quintl Sauerklee, Salz, und misch wohl untereinander, seyhe es durch ein Leinwathes Tüchl, es ist gar gut, wann der Leib gereiniget ist, zu Morgens soll man ehender ein Suppen essen, hernach ein Stund darauf ein Glas voll getruncken, Nachmittag wieder, und auch ehe man schlaffen gehet.

N. 3. Purgier Wein zu Ausführung der Gall, und Reinigung des Geblüts.

**N**imm Centauer, Cardobenedict, Cichori Kraut und Wurzen, jedes ein halbe Hand voll, Poley, Sonnabend Gürtl, was man mit 2. Fingern fassen kan, Rosmarin 9. Wipffel, Rhabarbara 1. halb Loth, schön geklaubte Senetblätter 1. Loth, gangen Saffran 15. Blüthe, Muscatblüthe 5. Zincken, 1. Quintl Fenchsaamen, 1. Quintl Lorber, präparirten Weinstein ein halb Loth, Segenbaum 1. Quintl, Lerchenschwamm 2. Quintl, diese Stück alle groblecht zerschnitten, in ein subtiles Säckl gethan, gieß daran 2. Halbe Rhein Wein, oder sonst einen guten Wein, und 3. Seidl Melissen Wasser, laß 24. Stund weichen. Wann ihr diesen Wein brauchen wolt, könt ihr Morgens früh eine warme Suppen essen, und ein Stund hernach ein Glas voll von diesem Wein nehmen, beyläuffig den dritten Theil eines Seidl. Wann  
es

es zu wenig purgirt, kan man eine Stunde vor dem Essen wieder ein Gläß voll nehmen.

Item: Ist gut der Wermuth, Zucker.	fol. 50. Num. 2.
Item: Das Laxier, Samarinten, Wasser,	fol. 131. Num. 9.
Item: Laxier, Wein.	fol. 132 Num. 13.
Item: Purgier, Zeltl.	fol. 138. Num. 30, 31.

## Geblüts = Reinigung.

N. 1.

Ist dieses gut.

**M**An nehme Eichori, Blätter, Samanderl, zu Latein Chamædis genannt, dise beede Kräuter müssen frisch aufgedörret, und gleiche Theil abgetheilt werden, darauf gossen warmes Eichori, Wasser, 24. Stund wol vermacht beigen lassen, darnach ausgedruckt, wiederum in einen verschlossen Veschirr warm gemacht, und über frische Kräuter gossen, wie obgemeldt, nach 24. Stunden widerum wol ausgedruckt, und warm über obgemeldte frische Kräuter aufgossen, dieses alles 8. oder 9. mahl gethan, so wird die Essenz gang roth, so man Eichori, Blut net, dieses durch ein Gieß, Papier lauffen lassen, ein wenig Zucker darunter gethan, und an einem kühlen Ort zum Gebrauch aufbehalten, das von werden anderthalb Unzen auf einmahl in einer Suppen genommen, das Wasser gießt man auf, daß 3. oder 4. Finger über die Kräuter gehe.

N. 2. Ein gute Reinigung des Geblüts, der Brust, und Melancholey, oder Obstructiones zu gebrauchen.

**B**etonien, Kraut 3. Hand voll, Boragen, Blühe und Kraut 2. Hand voll, Erdrach, Kraut 1. Hand voll, Tausendgulden, Kraut, was man mit 5. Fingern fassen kan, dieses alles geschnitten, und sauber aufgedörret, und zusammen gemischt, alledann nimmt man davon, und kocht es, wie einen Thee, zuckere es, und trinckes, wann man will, daß es laxieren soll, so nimmt man, wann mans kocht, von Ringel, Kraut, darunter 2. Hand voll.

Item: Das Pulver des Lebens	fol. 103. Num. 42.
Item: Die präparirten Cronabethbeer	fol. 174. Num. 19.
Item: Der Brunnkres	fol. 125. Num. 20.
Item: Die Venonischen Pillen.	fol. 138. Num. 29.
Item: Der Franck	fol. 366 Num. 1.

Glie-

**Glieder = Zustand.**

In Glieder-Zuständen ist das Sauere und Kalte ein Gift, ist sich also von diesen beeden, wie auch gesalzenen und flüssigen Sachen zu hüten, der Wein dienet nicht, sondern gesottene Wässer von Hermodactylis.

**N. 1. Für das Glied = Wasser.**

Stoß Maan, mische ihn mit Eyreklar, neße Baumwoll darein, daß wohl naß seye, legß auf das Loch, da das Glied-Wasser ausgehet, nimm Eybisch-Wurzel, wie auch einen guten Theil Lein-Saamen zerstoßen, gieß Wasser daran, laß an einem warmen Ort stehen, biß ganz schleimig, streich es auf ein Tuch, legß über rings um den Schaden, wo das Glied-Wasser gehet, so stellet es sich.

**N. 2. Glied = Wasser zu verstellen.**

Imm Menschen-Blut, und dörr es, stoß es dann zu Pulver, nimm so viel Semmel-Mehl darzu als des Pulvers ist, und säe es in die Wunden, wo das Glied-Wasser heraus gehet, und thue es also oft, biß es versethet, den Schaden muß man allezeit auspußen, wann man ihn wieder einstreuet mit dem Pulver.

**N. 3. Wann man ein Glied ausfällt.**

Nimm Hanff-Saamen, stoß ihn klein, nimm einen Essig in die Pfannen, thue das Hanff-Mehl darein, daß es wird wie ein Mühl, sied es in Essig, streich es auf ein Tuch, leg es warm auf, wo dir wehe ist, wann es kalt wird, so wärme es wieder, es lindert den Schmerzen, und laßt kein Affel darzu.

**N. 4. Ein Dörr-Band, wo das Glied verrenckt ist, oder einen Schmerzen bekommt, daß man nicht weiß, woher es kommt.**

Eybisch und Holl-Wurzen, Natter-Wurzen, Bohnen-Mehl, jedes 2. Loth, Schwarz-Wurzen 4. Loth, Krebs-Augen 1. Loth, Bolum Armenam 4. Loth, alles zu zarten Pulver gemacht, darnach nimm Gersten-Mehl, Mühl-Staub, jedes ein halb Loth, Tormentill-Wurzel 2. Loth, wann man dieses Pulver brauchen will, muß man ein kleines Häferlein, darnach der Schmerzen groß ist, 3. oder 4. Messerspiß voll des Pulvers nehmen, Wasser daran gießen, daß in der Dicke wie ein

N n

Koch

Gläß

31.

ædris  
leiche  
asser,  
der um  
er gos  
, und  
der 9.  
t nem  
arum  
, das  
amen  
the.

ust,  
7.  
Hand  
raut,  
, und  
n dar  
man  
Kin

42.  
19.  
20.  
29.  
1.  
lie

Roß wird, sieden lassen, auf ein Tuch gestrichen, und so warm als man es erleiden mag, übergelegt, bis am dritten Tag ligen lassen, man kanß 2. oder 3. mahl ohne Schaden gebrauchen, bis es sich wohl verziehet, aber am dritten Tag allzeit ein frisches auflegen, ist bewährt.

#### N. 5. Ein anders Dörr-Band.

**N**imm Bolum Armenam, rockenes Mehl, Schwarz-Burgen-Haar-Einset, die kampsisch ist, und Bohnen-Mehl, jedes besondert geslossen, und durcheinander gemischt, mit Wasser sieden lassen, darnach auf ein Tuch gestrichen, und auf das zerfnirschte Glied gelegt, das Glied muß aber zuvor eingerichret werden.

#### N. 6. Für den Glied-Schwamm.

**M**an nehme Fliegen-Schwamm, welcher roth ist, und weiß gesprecklet, denselben gedörrt, hernach in einen guten Essig gesotten, über Nacht stehen lassen, den andern Tag auf den Glied-Schwamm gelegt, ist bewährt.

#### N. 7. Gutes Wasser für den Glied-Schwamm.

**E**stlich nimm rothen Allau, Kupffer-Wasser und Salitter-Saltz, jedes ein Hand voll, scharffe Laugen, und scharffen Essig, jedes 3. Seidl, die Stück misch untereinander, und setz es in ein neuen Haßfen zum Feuer, laß es so lang sieden, als man ein hartes paar Eyr siedet, sodann behalt es zum Gebrauch: Nimm dann ein abgetragenes wollenes Tuch, solches lege dreyfach zusammen, daß es nicht voneinander fällt, in der Größe, daß es den Glied-Schwamm bedecken kan, hernach mache die Laugen siedheiß, tuncke das wollene Tuch darein, daß es ganz feucht wird, truck es starck aus, daß alle Feuchtigkeit darvon komt, und lege das Tuch also warmer über den Glied-Schwamm, des Tages 2. mahl, zu Morgens und Abends, hernach mit einem andern wollenen Tuch verbunden, daß es nicht weichen kan, solches etlichmahl nacheinander gebraucht, verzieht die Feuchtigkeit des Glied-Schwammens.

#### N. 8. Eine Salbe vor lahme und erkrumte Glieder, die auch vom Schlag get-offen sey.

**N**imm grüne Cronabethbeer 4. oder 5. Hand voll, zerstoß sie klein, Majoran 2. oder 3. Hand voll, diese stosse oder hacke auch klein, aber die groben Stück weggethan, darzu thue Benedische Saisfen, die ganz klein und dünn geschaben ist, 8. Loth, Schweines Schmalß 12. Loth,

12. Loth, guten Brandwein vom Geläger 3. Seidl, Salve, Blätter auch  
 3. Hand voll, und klein gestossen, oder gehackt, dieses alles in ein erdenes  
 Häfen gethan, wohl untereinander gerührt, und verbundener 2. Tag in  
 einem kühlen Ort stehen lassen, hernach thut man es in eine grosse Reih,  
 und laßt es sieden, wie man eine andere Salben siedet, biß sich die Feuch-  
 tigkeit versotten hat, und also warmer ausgepreßt, man muß aber Acht  
 haben, daß nicht brennend wird, und langsam lassen sieden, sonst wird  
 es hart, weilien sich viel Feuchtigkeit zusammen setzt von Kräutern, mit  
 diser Salben muß man sich schmieren, wo der Schmerzen ist, oder die lah-  
 me Glieder, alle Tag 2. mahl, und nur die Salbe nehmen, wie sie ist, nicht  
 zergehen lassen, sondern nur die Hand über die Blut halten, und wohl  
 einschmieren, es kriecht ganz in die Hand.

N. 9. Ein gute probirte Salbe vor die Glieder-  
 Schmerzen.

**S** Nimm 2. Hand voll grüne Cronabethbeer, 2. Hand voll Brein, Res-  
 sel mit samt der Wurzen, einen Viertelung Benedische Saiffen, stoß  
 dieses alles durcheinander, nimm Ochsen-Marek aus den Beinern,  
 nach deinem Geduncken, wie auch Brandwein, siede dieses alles unterein-  
 ander zu einer Salben, balg es durch ein Tuch, und brauch es zu dem  
 Glieder schmieren, wo die Schmerzen seyn, diese Salbe muß kalt ge-  
 braucht werden. Den Kranken muß man in guten Kräutern baden,  
 und hernach, wann er aus dem Bad gehet, darmit schmieren.

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
| Item: Vor das Reissen der Glieder das Crona-    | fol. 6.  | Num. 11. |
| beth, Schwämmel, Wasser.                        | fol. 7.  | Num. 12. |
| Item: Das Wasser.                               | fol. 9.  | Num. 19. |
| Item: Das edle Glieder-Wasser.                  | fol. 9.  | Num. 20. |
| Item: Das Wasser vor die Glieder, so vom Schlag | fol. 22. | Num. 54. |
| oder sonsten erlahmet seyn,                     | fol. 23. | Num. 59. |
| Item: Vor das Zittern der Glieder, das Majoran- | fol. 25. | Num. 63. |
| Wasser.   | fol. 27. | Num. 2.  |
| Item: Das Wasser für das Bergicht.              | fol. 29. | Num. 6.  |
| Item: Für die geschwächten Glieder das Wasser   | fol. 35. | Num. 1.  |
| Item: Der Glieder, Geist.                       | fol. 60. | Num. 5.  |
| Item: Der Rosmarin-Geist.                       | fol. 61. | Num. 6.  |
| Item: Der goldene Essig.                        |          |          |
| Item: Das Fuchs, Del.                           |          |          |
| Item: Das köstliche Cardobenedict, Del.         |          |          |

Item: Vor das Schwinden der Glieder ist gut das Fuchs Del.	fol. 65.	Num. 8.
Item: Vor die Verrenckung der Glieder, die Althea Salbe.	fol. 74.	Num. 2.
Item: Die Bettler Salbe:	fol. 75.	Num. 5.
Item: Die Cronabeth. Salben, für das Reife sen der Glieder.	fol. 76.	Num. 7.
Item: Für die lahme Glieder die grüne Salbe.	fol. 78.	Num. 12.
Item: Die Populeum. Salbe.	fol. 80.	Num. 16.
Item: Die Salbe.	fol. 84.	Num. 22. 23.
Item: Der Glieder. Rauch.	fol. 112.	Num. 12. 13.
Item: Das Elixier.	fol. 123.	Num. 18.
Item: Die präparirten Cronabethbeer.	fol. 124.	Num. 19.

### Vor allerley Geschwulsten.

#### N. 1. Wann ein Mensch geschwollen ist.

**S**o brauche Abrutten Kraut, mach es zu Pulver, darvon nimmt Abends und Morgens ein, und rauch dich darmit, es hilft Vieh und Leuten.

#### N. 2. Wann eine Geschwulst im Gesicht ist.

**S**o nimm Hollerblüthe und Erdrauch Wasser, so ausgebrannt, jedes 2. Loth, Holler Salzen 2. Quintl, präparirt Hirschhorn, Krebs Augen jedes 20. Gran, Erdrauch Saft ein Loth, dieses alles zusammen gemischt, und zu einen Tränckl gemacht, zum schwitzen.

#### N. 3. Ein anders.

**S**o nimm, alle Nacht ein Cardobenedict Pulver in einer Attich Salzen eingenommen und darauf geschwitzet.

#### N. 4. Ein auserwehlt gutes Stücklein für Geschwulst des Leibs, wanns auch die Wasser sucht wäre.

**M**an nehme 2. Maß gut altes Bier, mach das heiß, und nimme den Faum weg, nimme Regen Würm, so vil als 2. Salt Ziegerlein voll, wasche selbe aus einem Sand von Wasser, laß die mit Bier kochen, seyhe es dann durch, nimme 1. Loth Calmuck, zerschneide den fein dünn in das Bier, laß auch sieden, und hernach stehen, darvon alle Morgen und Abend einen guten Trunc warm gethan, 6. Wochen lang, es hilft gewißlich.

N. 5.

## N. 5. Vor allerley Geschwulst.

**W**ann man einen rothen Faden, von einer Fleyh, Seiden oberhalb einer Geschwulst bindet, so kommt die Geschwulst nicht weiter.

## N. 6. Vor die Geschwulst, so einer gehling geschwollen wird, es sey am Leib oder wo es wolle.

**M**an nehme Gersten, Mehl, Saltz, jedes ein Hand voll, misch das mit Wein, wie ein Muß, daß wohl dick ist, binde es auf die Geschwulst, es hilft.

## N 7. Ein anders.

**M**an nimmt Klein gestoffenen Zwiemel, zermall den in einem starcken Wein, nimm den vierdten Theil Essig, den achten Theil Baumöl, laß alles miteinander sieden, salbe die Geschwulst, wann es noch lablecht ist.

## N. 8. Alle hitzige Geschwulst, sie sey am Leib, wo sie wolle, innerhalb 12. Stunden zu löschen.

**S**chicke alsbald zu einen Hafner, und laß dir Bleyglett, wie sie es zu den Häfen gebrauchen, geben, thue es in ein neues glasiertes Häfelein, verdecke es, und setz es zum Feuer, laß es wohl hitzen, bis es schier glütig, dann nimm auf ein Pfund Glett, eine Halbe Wein-Essig, thue den Essig in eine glasierte Schüssel, und laß die Glett mit einer eisernen Spachtel fein gemach in den Essig fallen, nehe alsdann ein Lüchlein in dieses Wasser, und schlag es über, so oft es trucken wird, schlag es wiederum frisch über.

## N. 9. Ein haubt Remedium für die Geschwulst.

**M**an nehme einen Laub, Frosch, und laß ihn in einẽ halben Seidl Baumöl ertrinken, von diesem Öl gib dem Krancken alle Tag ein, den ersten Tag einen Tropffen, den andern 2. den dritten 3. und so fortan, bis er 9. Tropffen genommen hat, und hernach wieder abnehmen bis auf einen Tropffen, es hilft.

## N. 10. Pflaster vor die Geschwulst.

**M**ann nehme Gersten, Mehl 1. Loth, Terra Sigillata 2. Loth, Boli Armenæ anderthalb Loth, pulverisierte Scharlach, Rosen 1. Loth, diese Pulver alle zusammen gemischt mit 8. Eyr-Dotter, und 2. Loth blaue Veiel-Öl darzu abgerührt, daß es wie ein Röchl wird, und solches also

N n 3

also

also tablecht aufgelegt, nimmt alle Geschwulst und Schmergen hinweg.  
 NB. Dieses muß man in einem Tag 2. mahl überlegen.

Item: Ist gut das Wasser.	fol. 10.	Num. 22.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35.	Num. 1.
Item: Der Arlich, Safft.	fol. 41.	Num. 2.
Item: Die Arlich Salsen.	fol. 52.	Num. 1. 2.
Item: Die Geschwulst Salsen.	fol. 53.	Num. 6.
Item: Die Cronabeth Salsen.	fol. 52. 53.	Num. 3. 4.
Item: Der Bund, Balsam.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Del.	fol. 65.	Num. 10.
Item: Das Storchen, Del.	fol. 71.	Num. 30.
Item: Die Alabaster Salbe.	fol. 73.	Num. 1.
Item: Die Althea Salbe.	fol. 74.	Num. 2.
Item: Die Bettler Salbe.	fol. 75.	Num. 5.
Item: Die Salben.	fol. 77.	Num. 11.
Item: Das Froschleich Pflaster.	fol. 89.	Num. 3.
Item: Das Menig Pflaster.	fol. 90.	Num. 4.
Item: Das Melilot Pflaster.	fol. 90.	Num. 6.
Item: Der Geschwulst Rauch.	fol. 112.	Num. 10. 11.
Item: Die Rauch Kerzen.	fol. 113.	Num. 16.
Item: Die Purgier.	fol. 133.	Num. 15.

## Allerley Geschwär.

Die Diata wie im Grind.

### N. 1. Eine bewährte Argneyvor Geschwär.

**N**imm das Weiße von einem Ey, zer Schlag es gar wohl, gieß darunter einen halben Löffel voll Johannes, Del, oder Baum-Del, auch ein Messerspiß Saffran, vermisch wohl, laß auf ein Glüt wohl warm werden, doch nicht zu heiß, neß ein Tüchl darein, und leg es über.

### N. 2. Ein anders.

**G**stlich nim einen rohen Eyr-Dotter, eine Messerspiß Saltz, und einer Arbes groß Haasen-Schmalz, rühr es durcheinander, schneid ein Tüchl eines Pfennings breit, so groß du das Loch im Geschwär haben wilt, streich das Taigl darauf, wo es am weichsten ist, leg es auf, es ziecht aus, und heilet gar geschwind.

N. 3.

N. 3. Vor allerley Geschwâr und Schäden.

**R**ispappel in Saif; Milch gesotten, daß dick wie ein Röchl wird, mische darunter blau Veiel; oder weiß Lilien; Del, und auf ein zweyfaches Tüchl gestrichen, und übergelegt.

N. 4. Pflaster vor allerley Geschwâr und Schäden.

**M**an nimmt Bolam Armenam 2. Loth, Gersten; Mehl, Schweinen Schmalz, Hönig, jedes 4. Loth, das schweine Schmalz und Hönig laß zergehen, vermisch die andern Stuck darein.

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Item: Der goldene Essig.      | fol. 35. Num. 1.  |
| Item: Das Cardobenedict; Del. | fol. 61. Num. 6.  |
| Item: Die Bettler; Salben.    | fol. 73. Num. 5.  |
| Item: Die Geschwâr; Salben.   | fol. 77. Num. 10. |
| Item: Die Saiben.             | fol. 442. Num. 4. |

Vor das Gefröhren.

N. 1. Ist dieses gut.

**R**imm hart gefrohrne Ruben, zu Blätlein geschnitten, röst sie in Butter gar wohl braun, 2. Messerspiß gestossenes Süßholz, und anderthalb Messerspiß gelöschten Kalch, mach von obigen Schmalz und dem Pulver eine Salben, streich es auf ein Tüchl, und leg es auf, vor eine Ruben, muß ein Ey groß, Butter seyn.

N. 2. Eine andere Salbe darvor.

**M**an nimmt Hirschen Inschlicht, laß zergehen, dann hart gefrohrne Ruben, hart gefrohrne Korn; Mehre, gefrohrnes Gänß; Roth, alles klein geschnitten, darein gerührt, laß im Inschlicht sieden, und hernach salbe dich, es hilfft.

N. 3. Wann ein Mensch die Fuß erfrohrt hat.

**R**imm eine gefrohrne Rube, brate sie weich, und wickle sie zu Nacht um die Zähnen, so heiß du es erleiden kanst, es hilfft.

N. 4. Ein anders darvor.

**S** muß man geschwind vom Anfang ein Hönig auf ein Sehl streichen, und überlegen, zieht die Gefröhr aus.

N. 5.

N. 5.

## Ein anders.

Als ein Schmalz heiß werden, gieß es in einen Schnee, so du in einer Schüssel haben must, rühr es wohl ab, so wird ein gerißlete Salbe, mit solcher Salben sich geschmiert, bind ein Fegl darum, damit es desto länger geschmiert bleibt, das thue oft im Tag.

N. 6.

## Ein gute Gefröhr = Salbe.

Man nimmt gefröhrne Ruben, die schön weiß seynd, reibe sie, und röste sie mit einem frischen Speck, seyhe es durch ein Tuch, und gieß ein frisches Wasser darauf, und wasche die Salbe, so ist es fertig. NB. Wer sich gefröhrt, der nehme und schmiere sich mit dieser Salben.

Item: Der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Das Cardobenedict: Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Die Gefröhr: Salbe.

fol. 77. Num. 11.

## Vor das Gift.

Das Wasser.

fol. 11. Num. 26.

Item die Wasser.

fol. 18. Num. 44. 45.

Item: Die Essig.

fol. 36. Num. 2. 3.

Item: Die Pest: Essig.

fol. 37. 38. Num. 6. 7.

Item: Das Orvietanum.

fol. 55. Num. 5.

Item: Das Cardobenedict: Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Scorpion: Del.

fol. 71. Num. 29.

Item: Das Pulver.

fol. 94. Num. 11.

Item: Das Pulver.

fol. 207. Num. 59.

Item: Die präparirten Cronabethbeer.

fol. 124. Num. 19.

Item: Die Wurzel Serpentaria.

fol. 128. Num. 22.

Item: Die Terra Sigillata.

fol. 128. Num. 23.

Item: Die edlen Pillen.

fol. 137. Num. 28.

## Vor das Hinfallend.

Die Dieta wie in Fraiß: Zuständen.

N. 1.

## Ist zu gebrauchen.

Greiffe eine kleine Maus aus, nimm das Ingeweid heraus, allein Lungen und Leber laß darinnen, dieses brenn in einem glasierten Häfel

Häferl wohl vermacht, stoß zu Pulver, gibß in Rindenblühe, Wasser ein, drey Morgen, jedesmahl einen Löffel voll, einem Kind halb so viel.

N. 2. Ein anders.

Item, gib ihm Storchen-Herz zu essen, es berührt ihn nimmermehr.

N. 3. Bewährte Kunst für das Hinfallen.

Item Menschen soll seine rechte leibliche Mutter von ihrer Blühe in Wein eingeben, aber von keinem andern Weib, dann es ist ein Gift, das hilft gewiß, und kommt ihm sein Lebenlang nicht mehr.

N. 4. Für den hinfallenden Siechthum ein bewährtes Stück.

Item einen Grosch, der zu Nachts im Wasser schreyet, mach ihn auf, nimm die Gall heraus, und gibß dem Menschen ein, ist gerecht.

N. 5. Ein anders.

Item nehme eine Hollerstaude, welche auf einem Felberstock wachset, den 21. 22. 23. Juli um 12. Uhr zu Mittag, wann die Sonn am höchsten Stillstand ist, dise Täg seynd die besten, schneid aus dem Stock drey Creuzl, laß fassen, trags am Hals, einen Finger unter dem Schlund angehengt, ist vor Schrecken und Hinfallend sehr gut.

N. 6. Item

Ist gut das Hop-Wasser.

- |   |                    |
|---|--------------------|
| Item: Ist gut das Herz-Carsuncel-Wasser | fol. 5. Num. 10.   |
| Item: Das köstliche Majoran-Wasser      | fol. 22. Num. 54.  |
| Item: Das Wasser                        | fol. 22. Num. 55.  |
| Item: Das edle Pulver                   | fol. 97. Num. 19.  |
| Item: Das Pulver für das Hinfallend     | fol. 101. Num. 34. |

Vor hitzige Kranckheiten.

Weil ohne dem kein Appetit in diesen Kranckheiten, soll man die Patienten mit gar subtilen Speisen, Sulzen, und wenig auf einmahl ernähren, zu trincken kan man ihnen von kräftigen Juleppen, (Plüger-Müchen, doch nicht zu viel) von gesötte-  
nen Wassern aber nach Durst geben, der Wein ist höchst schäd-  
lich.

Do

N. I.

## N. 1. Vor die Hüg zum Schwigen.

**N**ach eröffnetem Leib muß man 1. Quintl Medritat in Cardobenedicten Wasser eingeben, und auf den Abend nachfolgende Milch: Nimm gefotten Gersten: Wasser, Cardobenedict, Citronen, und Plucker: Kern, jedes ein Quintl, darmit die Milch angemacht, und auf die Nacht zu trincken geben, man kan auch in einem Löffel voll Milch 20. Gran präparirtes Hirschhorn geben.

## N. 2. Schwig: Tränckl.

**G**ib Hyacinthen: Pulver ein halbes Quintl, darunter 5. oder 8. Gran Bezoar in Scorzonera - oder Cardobenedict: Wasser einer gewachsenen Persohn.

## N. 3. Ein Tränckl vor die Hüg.

**N**imm 3. Löffel voll ausgebalgten Hauswurkafft, von Krebs: Augen auch so vil, Rosen: Himbeer: und Holler: Essig, von jedem einen Löffel voll, hernach nimm Roskoth, so frisch ist, stoß und reiß mit den 3. Essigen ab, balgs aus, daß 3. Löffel voll werden, gesezt, es wäre nicht Essig genug, so nimmt man mehrers darzu, und gießt mit obigen ab, und gibts dem Krancken zu trincken. Probatum.

## N. 4. Ein Tränckl in der Hüg zu geben.

**E**nlich nimm 3. Löffel voll Rosen: Wasser, (wann man Mutter süchtig ist, ein anders kühlendes Wasser) 2. Löffel voll Himbeer: Essig, und eine Messerspiß Gaffer, etliche Blühe Saffran, von einem Ey die Clar, mit einem Löffel voll der obigen Wasser den Gaffer und Saffran abgerühret, und zu trincken geben, 2. Stund darauf gefastet.

## N. 5. Vor die Hüg.

**N**imm frisches Roskoth, in einem Mörser mit frischen Brunnenwasser abgerühret, durch ein Tuch gesyben, und eingeben, man kans auch einer schwangern Frauen geben, und brauchen, ist bewährt.

## N. 6. Ein anders Mittel vor die Hüg.

**E**n halb Loth Schieb: Pulver, einen Viertling Schwefel, einen Viertling Bräun: Zettl, vermisch alles durcheinander zu Pulver, darvon einem Menschen in einem kühlenden Wasser eine gute Messerspiß voll eingeben.

N. 7.

N. 7. Trinct = Wasser.

**S**tem nimm einen neuen Ziegelstein, zerschlag den in kleine Stückl, 2. gute Hand voll, gieß 2. Maß Wasser daran, laß ein Stund lang verdeckt sieden, seyhe es ab, und thue darein ein Loth gebrannt Hirschhorn, diß ist ein trefliches Wasser zum steten Trancf, man muß allzeit aufführen, wann man davon trincken will.

N. 8. Ein Receipt in Ungarisch = und allen hizigen Kranckheiten.

**M**an nehme Pfersichkern, brate sie auf einem Waxlicht, stoß sie zu Pulver, gibß dem Krancken in einem Saurampffer, oder Endivien, Wasser.

N. 9. Eine bewährte Argney für die Ungarische Kranckheit.

**W**ann einem die Kranckheit ankommt, so nimm 11. Knoblauchzähnen, und mach sie gar sauber, zerstoß dieselbe mit einem hölzernen Stempffel, thue darein einen Essig, und wenig Saltz, darnach nimm dasselbige, und reibe die Arm von der Hand auswerts durch den Ruckgrad, so wohl die Fuß von oben hinunter, und die Sohlen gar starck darmit: und wohl hinein gerieben, sich darauf niedergelegt. und warm zugedeckt.

N. 10. Ein gutes Pflaster in hizigen, Ungarischen Kranckheiten, und wenn man keinen Schlaf hat.

**M**an nimmt einen halben Löffel voll weissen Magen, einen Löffel voll Hanff. Körner, 15. Pfersich. Kern, 15. Cronabethbeer, ein wenig Amberdum, diese Stück ein jedes insonderheit gestossen, und durcheinander gemischt, hernach nimmt man eine gute Hand voll durren Majoran, fein von Stengeln abgestreift, misch ihn auch unter die obgemelte Stück, machs mit Rosen, oder Holler. Essig an, daß wohl naß werde, wie ein dickes Koch, und binde es zwischen 2. Tüchl dem Krancken auf beyde Schläse, wanns trucken wird, thue mans wiederum mit Rosen, Wasser annehen, man kan auch ein wenig Rosen. Essig darunter nehmen, ist gar gut. Prabatam.

### N. 11. Umschlag für den Kopf, in der Hitze zu gebrauchen.

**S**oller, Essig, Hollerblühe, Sallat, Eisenkraut, Wasser, eines so viel als des andern, Melan-Kern 6. Quintl, Pfersichkern zwey Quintl, weissen Nagen, rothen Sandl, jedes 1. Quintl, Saffran ein wenig, alles gestossen, die Wasser und Essig untereinander gemischt, mit durchgeprest, und also um den Kopf geschlagen, wann das Tüchlein trucken ist, wiederum naß gemacht.

### N. 12. Für grosse Hitze den Leuten zu gebrauchen.

**S**erstöß einen grossen Löffel voll Salitter, rühr ihn mit einem Weissen von einem Ey wie ein Koch ab, streich es auf ein Tüchl, und auf das Herz gelegt, wanns trucken ist wiederum frisch gemacht, man soll auch von einer ungebleichten Leinwad, so lang der Kuckgrad ist, 4. Finger breit schneiden, und in starcken Brandwein eintuncken, und auf den Kuckgrad legen, auf das Herz und Kuckgrad müssen diese 2. Pflaster zugleich gelegt werden.

### N. 13. Ein anders Mittel darvor.

**G**laffer, rothe Myrrhen, jedes ein halb Loth, Weyhrauch 2. Loth, Saffran, einer Haselnuß groß, ungeriebenes Saffran, was man mit 2. Fingern fassen kan, Hanff und Pfersichkern jedes anderts halb Loth, stosse diese Stuck zusammen, mit dem Weissen von Eyern angemacht, einen Löffel voll Rosen-Wasser, oder Rosen-Essig auch darunter gemischt, und auf eine hanffene Keisten aufgestrichen, über die Sohlen gelegt, auch ein rockenes Brod gebäet, in Rosen-Essig tablecht getunckt, auf die Puls und Herz gelegt, und auf die Füß gebunden.

### N. 14. Vor die Hitze ein Pflaster.

**M**an nimmt Bersien, Haußwurzen, und einen lebendigen Krebsen, gar klein gestossen, Salitter Zeltl, Bolum Armenum gepulvert, darunter gemengt, und mit Boraen, oder Lindenblühe, Wasser, wie ein Koch dünn gemacht, auf ein Tüch gestrichen, auf das Herz gelegt, wanns dürr wird, wiederum verneuern lassen.

### N. 15. Vor die Ungarische Kranckheit.

**M**imm von einem Ey das Weisse, und etlich Saffranblühe rührs mit einem Allaun, daß wie ein Eopffel wird, rühre ein wenig Brandwein darunter, streichs auf ein Tüchl, und legs auf das Hirn.

N. 16.

N. 16.

Ein anders.

**S**iem, nimm Rosen-Wasser, Hollerblühe, Wasser, Rosen-Essig  
Pfersichkern, deren 4. oder 5. die Persichkern soll man klein zu  
Pulver stossen, und hernach unter die Wasser vermischen, und  
durch ein Tüchlein zwingen, ein zweyfaches Tüchlein nehmen, und dar  
ein nehen, über die Stirn, oder Schläff schlagen, wann es trucken  
wird, muß mans allzeit wieder frisch einweichen, und überschlagen.

N. 17.

Ein Pulver zum Eingeben.

**E**rtlich nimm braun oder weissen Zuckerkandl, ein halb Pfund Zim  
ber, Gaffer, Zitwer, gebrenntes Hirschhorn, weisse Terra Sigillata,  
St. Paulus-Erd, jedes 5. Loth, rothe Terra Sigillata, und schöne  
weisse Bräun- oder Salitter-Zettl nennet mans, jedes 4. Loth, mach dis  
alles untereinander zu subtilen Pulver, und behalt's zum Gebrauch.

NB. Von diesem Pulver gibt man einem alten grossen Menschen  
4. gute Messerspiß voll, einem Jungen aber weniger, nachdem das Al  
ter ist, in Cardobenedict, Melissen, und Boragen, Wasser, untereinan  
der vermischet, ein.

Item: Das Wasser	fol. 4. Num. 8.
Item: Für die Ungarische Kranckheit dienet das köstliche Pestilenz-Wasser	fol. 18. Num. 44.
Item: Das saure Wasser	fol. 23. Num. 58.
Item: Der goldene Essig	fol. 35. Num. 1.
Item: Der Attich-Safft	fol. 41. Num. 2.
Item: Der Ritten-Safft	fol. 44. Num. 14.
Item: Der Saurampfer-Safft	fol. 48. Num. 27.
Item: Die Herk-Latwerg	fol. 54. Num. 2.
Item: Die Hauß-Latwerg	fol. 54. Num. 3.
Item: Latwerg für die Ungarische Kranckheit	fol. 75. Num. 12.
Item: Das Cardobenedict-Öl	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Rosen-Salbe	fol. 83. Num. 19.
Item: Das Bezoar-Pulver	fol. 94. Num. 11.
Item: Das rothe Edelgestein-Pulver	fol. 96. Num. 16. 17.
Item: Das Aschenfarbe Edelgestein-Pulver	fol. 96. Num. 18.
Item: Das grüne Pulver	fol. 99. Num. 26.
Item: Das Pulver für die hitzige Kranckheit	fol. 100. Num. 30.
Item: Das Pulver	fol. 102. Num. 36. 37.
Item: Pulver für die Ungarische Kranckheit	fol. 102. Num. 38.

eines so  
en zwey  
Saffran  
mischet,  
3 Tüch

en.  
Weis-  
hl, und  
emacht,  
uck grad  
uncken,  
ten die

1. Loth,  
as man  
andert  
1 Eyern  
sig auch  
1, über  
1, Essig  
die Süß

rebßen,  
ulvert,  
Wasser,  
verk ge

hrs mit  
Brand-  
n.

l. 16.

Item: Die Sulz vom Hirschhorn fol. 294. Num. 2.  
 Item: Das Recept der Benomischen Pillen fol. 138. Num. 29.

### Herz = Stärckung.

#### N. 1. Ein Herz-Stärck-Wasser, in Schwachheiten zu gebrauchen.

**N**imm ein Quintl Krebs-Augen, 2. Quintl Hirschhorn, beyde präparirt, ein Messerspiß Alkermes, vermischt mit Ochsenzungen- und Boragen-Wasser, und gibs einem auf 3. mahl.

#### N. 2. Sulz von Hirschhorn, welche in grossen Schwachheiten zu gebrauchen.

**E**rstlich nimm das Hirschhorn, laß es mit einem Reif-Messer klein schneiden, wie die allersubtileste Hobelscheiten seynd, darnach nimm 3. Hand voll geschnittener Scheiten, gieß darauf ein Seidl Boragen-Wasser, darzu legt man auch gebrennt Hirschhorn, Safran, jedes ein wenig, Muscatblühe nach Geduncken, misch alles durcheinander, thue es in eine Flasche, und gieß hernach frisch Brunnen-Wasser daran, so viel, daß es 3. Finger über die Species gehe, vermach die Flasche wohl, daß nichts heraus kan, setz es in einen Kessel mit Wasser zum Feuer, laß also 5. Stund lang sieden, nach diesem nimms heraus, und zwingts durch ein einfaches Tuch in ein Beck, darunter thue von 2. Ebern die Clar, gar wohl abgeklopfft, laß ein halbe Stund sieden, und kurz vorhero, ehe mans vom Feuer nimt, so thue man das Sauere von Lemonien, und ein klein wenig Zucker darzu, wann es also 3. Sud gethan, so nimms vom Feuer, und seyhe es durch ein vierfaches Tuch, wie es von sich selbst durchlaufft, weil es noch am heiffesten ist, setz es in einen Keller, es gestehet gleich über Nacht, und wird eine schöne Sulz.

#### N. 3. Ein gute Milch, so das Herz stärcket, und gibt eine gute Nahrung.

**N**imm ein Seidl Gersten-Wasser, ein halb Loth Pluker-Kern, ein Quintl Pomeranzen-Kern, stoß sie gar klein, und gieß von dem Wasser zu, daß nicht ölig werden, wann sie gestossen, so gießt man das Wasser und Kern durcheinander ab, und druckts durch ein Tüchl, daß die Krafft wohl heraus kommt, dann nimmt man 15. Gran präparirte Perl, präparirte Krebs-Augen auch so viel, mit Zucker-Candl, oder andern Zucker süß gemacht, nachdem es einer süß haben will.

N. 4.

## N. 4. Eine andere Milch, so stärcket und nähret.

**M**an nimmt eine Hand voll gute Mandl, Pistazien, und Zirbesnüßl, alles sauber abgezogen, mit Scorzonera - Wasser auf das kleinste zerstoßen, und durch ein Siebl getrieben, nicht gar zu vil Wasser gossen, dann durch ein Tüchl gedrückt, vermisch folgendes gar mit Wasser, und mit Zucker: Penat süß gemacht, wanns aber kein Cathart ist, so nimm nur Kuchel-Zucker darzu, so viel genug ist.

## N. 5. Capaun-Wasser, in grossen Kranck- und Schwachheiten zu gebrauchen.

**E**rstlich nimm einen sauber gepußten Capaun, und siede ihn in Wasser, daß das Fleisch von Beinen fällt, dieser Suppen nimmt man dritthalb Seidl, dargu nimm Boragen-Wasser, Ochsenzungen-Wasser, jedes dritthalb Seidl, rothe Scharlach-Rosen, blaue Beiel, Ochsenzungen-Blühe, Boragen-Blühe, jedes ein halb Loth, Zimmet 2. Loth, die Blumen alle klein zerschnitten, und die Zimmet zerstoßen, in die Suppen und Wasser gethan, dann durch einen zinneren Drenns Zeug ausgebreunt.

## N. 6. Für das Herzklopfen und Zittern.

**M**an nimmt Majoran, Bertram, Isop, Salbe, Peterfil, Boragens jedes ein Loth, mach alles zu Pulver, vermisch mit schönen weissen Zucker, und nihm das Pulver, Abends und Morgens auf einer gebähten Schnitten Brod, so zuvor in guten Wein geweicht.

## N. 7. Gute Säckl zu Stärckung des Herzen.

**S**ergenfreud-Blühe, Ochsenzungen, Rosmarin, Melissen-Blühe, oder Wipffel, der besten Basilgen, Citronen- oder Lemonien, Schälter, rothe dicke Mägerl, Frauenblätter, braune Mungen, Muscatblühe, jedes ein wenig, vermisch alles untereinander, mache von rothen Zendl ein Säckl, tuncs in einen starcken warmen Wein, druck zwischen 2. Tellern aus, und auf das Herz gelegt, wann es kalt wird, wieder warm gemacht, stärcket das Herz.

## N. 8. Auf das Herz zu legen.

**M**an nimmt Medritat, gießt dar auf Lavendl-Wasser, oder dessen Essig, gilt gleich, schneid Gewürk-Mägerl klein, laß alles zu einem Köchel fieden, streichs auf einen Scharlach, legß auf das Herz.

## N. 9.

## N. 9. Ein anders.

**S**em, Melissen in einen starcken Wein gelotten, wie auch Citronens  
Schäller, darinn ein Scharlach, oder rothes Fleckl eingetunckt,  
und auf das Herz gelegt, je öfter, je besser.

## N. 10. Eine andere Herz-Stärkung, und zur Puls.

**S**osse Cronabethbeer, und balgs mit einem Essig durch, nimm  
ein gebähtes Brod, tuncks ein, legts auf das Herz und Puls.

## N. 11. Zu Stärkung, wann man schwach ist.

**N**imm Zimmet, Nägele, Muscatblühe, eines so vil als des andern, pul-  
vere alles zusammen, wie auch etliche Blühe Saffran, mache etliche  
Pöfsterl, wie Maderägl, gieß Zimmet, oder Lavendl, Wasser dar-  
auf, weiche die Pöfsterl darein, binds auf die Puls, ist eine treffliche Herz-  
Stärkung, man kan auch ein Tüchl zum Schmecken darein nehen.

## N. 12. Ein Krafft-Wasser auf die Puls und Herz.

**N**imm das Sauere von einer frischen Lemoni, Rosen-Essig, Rosen-  
Wasser, Medritat, Saffranblühe, Saffer, Muscatblühe, dis  
gestossen, jedes ein wenig, vermisch alles zusammen.

## N. 13. Granat-Apffel-Safft.

**M**an nehme Granat-Aepffel, thue die Körner auß säuberst her-  
aus, zerreibs in einer Schalen außs best, seyhe den Safft durch  
ein härenes Tuch, wann du 3. Loth Safft hast, so nimm ein halb  
Pfund Zucker, kläre ihn schön mit einem Rosen-Wasser, laß ihn sieden,  
bis daß er gar wohl an dem Löffel spinnt, darnach gieß den Safft dar-  
ein, so hast du ihn auf das allerbest, und ist eine Labung über alle La-  
bung, wann ein Mensch grosse Hitze hat.

N. 14. Vor das Herzklopfen, oder wann einem  
um das Herz übel ist.

**S**alve und Boragen-Wasser, gangen Saffran, Theriac, vermisch,  
wärme es wohl, weiche von Weizen-Brod die Schmolten dar-  
ein, und legts auf das Herz.

## N. 15. Ein Zucker vor das Herzklopfen.

**E**stlich nimm ein oder zwey Citronen, nachdem sie groß seynd, ha-  
cke sie mit Schäller und allem gar klein, nimm den wällischen Ros-  
marin, Boragenblühe, Ochsenzungenblühe, gelbe Weißblühe, eines  
so

so viel  
andert  
wird,  
von die  
laß ihn  
frische  
ser, he  
hernac  
cker, 1  
und gi  
der kal  
oder 2  
NB  
franck  
ein S  
N. I  
S  
ein R  
dürre w  
N. I  
M  
Schm  
Seim.  
N. I  
S  
Rucke  
N. I  
c

so viel als des andern, thue es in einen Glas, gieß ein guten Muscat, oder andern starcken Wein darauf, daß es gleich durch und durch recht naß wird, laß 2. Tag beizen, alsdann brenn es gar kühl aus, hernach nimm von diesem Wasser ein Seidl, gieß es auf ein Pfund Ruchel-Zucker, und laß ihn sieden, biß er gestehet, alsdann nimm 12 Loth schöne dicke rothe frische abgeschchnittene Nägerl, und stoß es wohl in einem steinern Mörsel, hernach schütte es in den Zucker, laß es noch zwey kleine Sud thun, hernach thue von 6. Limonien das Saure heraus, thue es auch in den Zucker, und laß noch 3. oder 4. Sud thun, hernach nimm es vom Feuer, und gieß es in ein Glas zum Gebrauch. Wer will, und es leiden kan, der kan auf die Leht, wann man es in das Glas thut, 3. Gran Bisam oder Ambra, die wohl abgerieben ist, hinein rühren.

NB. Dieser Zucker ist eine gewaltige Herzkstärkung, wann ein Mensch krank oder schwach ist, ein wenig darvon gegessen; man kan es auch auf ein Scharlach-Fleckl aufstreichen, und über das Herz legen.

N. 16. Ein Pflaster auf das Herz für die Hitz, so im Leib aufracht.

Stoß Gersten gar klein, Hauß-Wurken, einen Krebsen, ein wenig Salitter, Zettl, Bolum Armenam, jedes nach Geduncken, vermisch mit Boragen, oder Lindenblühe-Wasser, daß wird wie ein Röchel, auf ein Tuch gestrichen, und auf das Herz gelegt, wann es dürr wird, mit den Wassern wieder erfrischt.

N. 17. Vor das Herz-Gesperr.

Man nimmt Capaun-Schmalk, das in kein Wasser kommen, setz in ein Pfändl über das Feuer, wann es heiß wird, so nimm um einen Pfening Knoblauch, schneide ihn klein, thue selben in das Schmalk, röste ihn, biß er braun wird, alsdann seyhe es durch ein Fein-Löffel, salbe das Herz Morgens und Abends.

N. 18. Ein anders.

Dem nimm den Saft von Andorn und May-Butter, eines so viel als des andern, rühr es durch einander, daß eine Salbe wird, darmit schmier das Creuz warm in der linken Seiten, und am Rücken gegen dem Herzen, und die Fußsohlen mit frischen Inschlicht.

N. 19. Item:

Ist gut das Isop-Wasser, nüchtern getruncken.

Pp

Die

## Die Herz = Wasser seynd diese.

Voragen, Wasser.	Melissen
Dachsen / Zungen	Schwarz Kirschen Wasser.
Saurampffer	
Item: Das Herz, Carfunkel Wasser	fol. 5. Num. 10.
Item: Das Wasser	fol. 10. Num. 23.
Item: Wasser zur Herz Stärkung	fol. 10. Num. 24. 25. 26.
Item: Das Ohnmacht Wasser	fol. 18. Num. 43.
Item: Vor das Herz stechen ist gut das Majoran, Wasser	fol. 22. Num. 54.
Item: Der Gundkraut, Geist	fol. 27. Num. 3.
Item: Der schwarze Kirschen, Geist	fol. 29. Num. 7.
Item: Der goldene Essig	fol. 35. Num. 1.
Item: Der Krafft, Essig	fol. 37. Num. 4.
Item: Der Alkermes	fol. 40. Num. 1.
Item: Der Himbeer, Saft	fol. 43. Num. 11. 12.
Item: Der Ritten, Saft	fol. 44. Num. 14.
Item: Der schwarze Kirschen, Saft	fol. 45. Num. 16.
Item: Der Aepffel, Saft	fol. 47. Num. 23.
Item: Der Saurampffer, Saft	fol. 48. Num. 27.
Item: Der Weinschärling, Saft	fol. 49. Num. 39.
Item: Der köstliche Nügel, Zucker für das Herzklopfen	fol. 49. Num. 1.
Item: Die Pulver	fol. 96. 97. Num. 18. 19.
Item: Das Herz, Pulver	fol. 100. Num. 31.
Item: Die präparirten Cronabethbeer vor das Herzklopfen	fol. 224. Num. 19.

## Vor Halswehe und Heisserkeit.

Die Diata, wie in der Angina.

N. I.

## Ein Gurgel = Wasser.

**N**imm Braunellen, breit Wegrich, Rosen Wasser, eines so viel als  
des andern, hernach den Sacharum Saturni in ein Mörser klein  
gerieben, und in die Wasser gethan, daß weiß wird, ein wenig  
warm gemacht, und sich darmit gegurgelt.

N. 2.

N. 2. Ein anders Gurgel = Wasser.

Man nimmt Isop, Salve, durre Margaranten, Schaller, jedes gleich, Rosen, Essig, frisch Brunnen, Wasser, laß miteinander wohl sieden, mit Rosen, Honig, oder andern Sachen süß gemacht, und oft des Tags warm gegurgelt.

N. 3. Noch ein anders.

Christlich nimmt man ein halbes Seidl rothen Wein, anderthalf Seidl Wasser, 12. Blätl Kreuz, Salve, Braunellen ein halbes Büschel, wenn man um einen Kreuzer gibt, breiten Begrich 7. Blätl, Weinrauten, Wohlgemuth, jedes 3. Stämmel, Allaun eine halbe Nuß, Schalen, Feigen drey, alles durcheinander geschnitten, und zugedeckter einen queren Finger einsieden lassen, alsdann durch ein Tuch gesyhen, misch darunter Rosen, Honig, Maulbeer, Saft, jedes einen guten Löffel voll, des Tags tablecht oft darmit gegurgelt, ist gar gut vor den Halswehe, wie auch für die Mundsäule.

N. 4. Ein Gurgel = Wasser.

Imm Rosen, Essig, frisch Brunnen, Wasser, Zucker, Brod; laß es alles miteinander weichen, je länger je besser, druck es alsdann aus, laß warm werden, und gurgle dich des Tags etlichmahl, wer will, kan auch einen wenig Senff, Mehl darzu nehmen, es reiniget den Hals gar wohl.

N. 5. Ein anders Gurgel = Wasser, so für die Bräun auch gut.

Man nehme ein halb Maß Wein, Pomerangen, 20. Salve, Blätter, Honig und Allaun, jedes ein wenig, laß ein zwerch Finger einsieden, und brauch es.

N. 6. Für Halswehe.

Mit Chamillen, Wasser den Hals oft gegurgelt, heilet gar wohl.

N. 7. Ein anders.

Item, mit Eisen, Kraut, Wasser den Hals gegurgelt, und außgewaschen.

**N. 8.** Für den Halswehe und Bräune, auch so einem die Mandl geschwollen, für alles bewährt.

**G**lis. Milch ein Seidl, laß drey Feigen und Pappel darinn sieden, und gezuckert, dann sich darmit gegurgelt.

**N. 9.** Ein anders.

**S**zem, faule Ritten eingeweicht in Braunellen-Wasser, und ein wenig Essig, sich oft darmit gegurgelt, ist gut für die Bräune.

**N. 10.** Für grosse Hitz des Halses.

**R**itzen Kern in Sau. Distl. Wasser gelegt, laß wohl weichen, nimm einen Löffel voll, halt es eine weil im Maul, es ziehet die Hitz aus.

**N. 11.** So einer nicht schlingen kan, und ihm in dem Hals wehe ist.

**S**o nimm Waigen und Haber. Kleyen, sied die wohl in Essig zu einem Koch, und durch einen Trichter den Dunst und Rauch oft in Mund gehen lassen, das macht wohl schlingen, es muß auf einen heißen Ziegl geschüttet werden, thue darnach den Trichter in den Mund, das Röhr mit einem Tuchl umwickelt, sonst dörfste es brennen.

**N. 12.** So denen Kindern und alten Leuten der Hals in- und auswendig verschwüllt, daß sie nicht schlinsen können, ist auch gut vor die Ohr. Burgeln.

**M**an nehme Schaaf. Woll von den lebendigen Schaafen, zwischen den hintern Füßen, wann es gleich kothig ist, es ist besser, ruck es in Chamillen. Del, druck es aus, leg es zwischen 2. Tuchl fein warm um den Hals, ist es aber ein Mann, muß man die Woll von einem Widder nehmen, ist es aber ein Weib, von einem Schaaf, und alle Tag frisch auflegen, es soll bewährt seyn.

**N. 13.** Wann einem die Mandl geschwollen seyn.

**E**y. Dotter, misch Salz darunter, daß dick wird, ein wenig wild Saffran. Blühe darunter, dann auf Hanff. Reisten aufgestrichen, und auf die Mandl gelegt.

**N. 14.** Vor den Halswehe und Geschwulst.

**S**chmier den Hals mit Schnittlauch. Del, hernach siede Salve in Wein, balle ihn aus, und den Kranken um den Hals gelegt, so warm, als er es erleiden kan, das so lang gethan, bis vergehet.

N, 15.

## N. 15. Ein anders vor die Geschwulst im Hals.

**D**em der Hals verschwollen ist, der siebe Chamillen in Essig, und es also warmer auf den Hals, so vergehet es.

## N. 16. Für allerley Geschwår, Gewächs und Beulen inwendig im Hals.

**E**rstlich nimm eine gute Hand voll Sals, wirff es in einen Krug, gieß eine Maß frisch Wasser daran, neß ein neues Tüchl darein, schlag es um den Hals, so oft es trucken, neß und schlag es um, so bricht es auf, darzu brauch dieses Gurgel-Wasser: Nimm einer Hasel-Neuß groß Allaun, 2. Hand voll Poley, 3. Salve-Blätl, 1. Hand voll rothe Rosen, ein Löffel voll Poley-Wasser, Rosen-Hönig, dieses alles zusammen in ein Hasen gethan, und frisch Wasser darauf gossen, bis es 2. Finger darüber gehet, und bey dem Feuer einmahl auffieden lassen, darnach soll man es gleich mit dem Sals-Wasser anfangen zu brauchen, und oft darmit gurgeln, so wird der Beul innerhalb 12. Stunden offen, und durch das Gurgel-Wasser den Hals wieder ausgeheilt.

## N. 17. Eine gewisse Kunst für Geschwår im Hals.

**I**n Schwalben-Nest, von den rechten Haus-Schwalben, darvon einen Theil zerrieben, und in heiß-Milch lassen heiß werden, dann auf ein Tuch gestrichen, warm um den Hals geschlagen, es ziehet das Geschwår heraus, daß man es aufschlagen kan.

## N. 18. Wann ein Geschwår im Hals wachst.

**N**imm Lauben-Roth, das streich wie ein Pflasterl, leg wieder ein Tüchel darauf, und bind es um den Hals, man wird sehen, daß es das Geschwår aus dem Hals ziehet ohne allen Schaden, ist bewährt.

## N. 19. Für allen Halswehe und Geschwår im Hals, ist bewährt.

**M**an nehme Liebstock-Wurzen, wasch und schneide es klein, sied sie in Wasser, gurgel dich warm darmit gar oft, ist gut.

## N. 20. Recept vor das Hals-Geschwår.

**D**er Allant-Wurzen Jugend zu vielen zu gebrauchen, konimt von einem Türcken, welcher viel Jahr her in Oesterreich, gefangen war, und ist für den Hals sehr gut. Als erstlich, wann einem der Hals weh

wehe thut von Heisserkeit der Angina, wann es im Hals ist, so schabt man die Wurgen in ein Wasser, und laßt es, wanns frisch ist, über Nacht darinn stehen, wannes aber dürr ist, etwann etlich Stund hernacher abgossen, und wieder ein frisches Wasser darüber und eine Weile stehen lassen, wieder abgossen, demnach gießt man ausgebrennte Wasser, welche zum Hals, und dergleichen Zustand gut seyn, darüber, rigle es auf, und gurgle dich darmit, es hilft für Schwermüthigkeit der Brust, Hectica, Husten und allerley solche Zustand, man nimmt auch die Wurgen, und schabt es in ein Wasser, laßt es über Nacht stehen, oder etliche Stund, und wascht es also 2. mahl aus, das letzte mahl in ausgebrennten Wasser, als Röhrl: Scabiosen und dergleichen Wassern, die gut zu solchen Zuständen seyn, hernach laßt man das Pulver auf einem Brod trücken, macht Zeltl, wie die Stärck daraus, dieses Pulver vermischt man mit 2. Theil, oder halben Theil Zucker: Candi, darvon kan man nehmen, und essen, so oft man will, schadet nicht.

#### N. 21. Vor die Heißrigkeit.

**M**an nimmt ein Seidl gute neue gemolckene Milch, ein kleine Handvoll Isop, 4. Feigen, ein wenig süßes Holz, einen guten Löffel voll Hönig, laß wohl untereinander sieden, Morgens und Abends warmer getruncken, biß besser wird.

#### N. 22. Wann ein Mensch heiser ist.

**M**an nimmt auf ein Maß frisch Brunnen Wasser, eine gute starke Handvoll schönen ausgeklaubten Waiken, siedet ihn so lang, bis er schricken thut, sodann thut man hinein einen guten Löffelvoll schönes Hönig, und laßt es noch so lang miteinander sieden, als wie ein hartes paar Eyr, hernach nimmt man es vom Feuer, und laßt es kalt werden, und nimmt von demselben Wasser ein wenig ins Maul, und laßt es zu Zeiten hinunter in Hals, man thut sich auch darmit gurgeln.

#### N. 23. Ein anders.

**E**s ist nichts bessers, als einen warmen Wein mit Zucker: Candi, so warm als man es erleiden kan, hinab gelassen, habe es an mir selbst probirt.

#### N. 24. Hals-Geschwär und Drüsen zu heilen.

**E**ine gespizte Weegrich: Wurgen an Hals gehängt, und auf blosser Haut getragen, vertreibt alles.

N. 25.

N. 25. Wann einem eine Nadel in den Hals kommt.

Soll man ihm ein Ziegen: Käß zu essen geben, so verwickelt sich die Nadel, oder Gräten darein, und gehet von ihm.

N. 26. Wann im Hals eine Krotz, oder anderer Unflat wächst.

Nimm weißes Hunds: Roth, gedörret, stoß zu Pulver, Theriac, jedes 1. Loth, Hönig 2. Loth, guten Essig 8. Loth, misch alles zusammen, nimm oft darvon in Mund, laß im Hals auf, und nieder gehen, wirff es wieder aus. Probatum.

N. 27. Item:

Das Chamillen: Del, wann die Mandl geschwollen.

Item: Ist gut für den Halswehe das Löbliche Gurgel: Wasser

Item: Der Meer: Zwiesel: Essig

Item: Der Hals: Saft

Item: Der Ritten: Saft

Item: Die köstliche Allabaster: Salben

Item: Die Bettler: Salben zum schmieren

Item: Das Mellilotten Pflaster

Item: Der Nuß: Saft

Item: Der Hals: Rauch

fol. 9. Num. 21.

fol. 37. Num. 5.

fol. 44. Num. 13.

fol. 44. Num. 14.

fol. 73. Num. 1.

fol. 75. Num. 5.

fol. 90. Num. 6.

fol. 46. Num. 20. 21.

fol. 112. Num. 14.

Vor die Hectica, Dörr, und Abnehmen des Gröb, wie auch des Geblüts im Menschen.

N. 1. Ist dieses gut.

Man nimmt erstlich ein halb Seidl Gais: Milch, und trinckts also warmer, wie es von der Gais kommt, zu Morgens nüchtern, 3. Stund vor dem Essen, dieses 3. Tag nacheinandercontinürt, den 4ten Tag ein ganzes Seidl, auch 3. Tag continuürt, den sibenden Tag anderthalb Seidl, und darbey 6. Tag verblieben, nach diesem nimmt man ab, wie man aufgenommen hat, das ist zu verstehen, nach diesen 6. Tagen trinckt man 3. Tag das ganze Seidl, die andern 3. Tag das halbe Seidl, und also kommen 18. Tag heraus, rast 3. Tag darauf, ehe man die nachfolgende Sulz anfangt zu trincken; die Gais muß aber vorhero mit nachfolgenden Kräutern gefüttert werden 14. Tag: Erslich

chen

Habt  
acht  
r ab  
n las  
elche  
und  
tica.  
und  
und,  
Wass  
schen  
rück  
man  
neh

hand  
Lef  
und

farcke  
3, bis  
elvoll  
ie ein  
3 kalt  
d last

dl, so  
1 mit

losser

25.

lichen nimm Liebstock, Kraut, Ehrenpreis, Salve, Jfop, Erdbeer, Kraut, Creus, Salve, Käspappel, Gundl, Reben, Gabel, Lindenes und Niche- nes Laub, Erdrauch, Saurampffer, Johannes, Kraut, wilde oder zahme Pimpernell, Weinrauten, oder rothen Saamen das Kraut, Bermuth, Odermenig, diese Kräuter, so lang man es frisch haben kan, soll man der Saß zu essen geben, von jedem eine Handvoll, unterein- ander gemischt, Gersten grob schrotten lassen, und von solcher Gersten der Saß alle Tag zu lecken geben, darunter Lerchen, Schwammen, Lorbeer, ein wenig Schwefel, Enzian, Fœnum Græcum, Allant, Wur- zen, Calmus, Tormentill, Wurzen, Hasel, Ruben, wilde oder zahme Angelica, Süß-Wurzel, Meister-Wurzen, Ochsenzungen, Widerthon, der die kleinen Blätl hat, dis alles klein zerhackt, und gestossen, und so viel der gehackten und gestossenen Sachen, so viel nimmt man des Ger- sten Mehls, vermisch wohl untereinander, und thue es ein wenig salzen, damit es die Saß desto lieber isset, darvon der Saß zu Morgens und Abends zu lecken geben, auf einmahl eine Gauffen voll.

N. 2.

## Recept zu der Sulz.

Erstlich nimmt man eine schöne frische Kälberne Lunge halben Theil, die schneidt man schön sauber zu Stückel, alle die weissen Naderlein wohl heraus, und wischt es mit einem Tuch schön sauber ab, hernach nimmt man eine Schildkrott ein Weibl, und macht es also roher auf, und hackt herab, wie zum Kochen, den Kopf, Fuß und Schweif weg, hernach trückert man es auch mit einem Tuch ab, und zerquetscht ihr alle Bajnl, und vermisch es mit der Lungen, dann nimmt man nachfolgende Kräuter, als Waldmeister, Storchen, Schnabel, Lungl und Leberkraut, Hirschzungen, dürr oder frisch Körblkraut, Odermenig, Hufflattich die Blätl, Boragen, Blühe, Creus, Salve, Lindenblühe, Vögl, die muß man zerquetschen, Endivi, Eichori, Wurzen, klein zerschnitten, 3. oder 4. nach dem sie groß seyn, aus 2. Limonien die Kern, die Kräuter alle auf das kleineste gehackt, hernach nimmt man darunter gefeiltes Hirschhorn, Nichene Mistl, auch gefeilt, jedes 1. Quintl, misch alles wohl durcheinander, die Lungl, Schildkrott und Kräuter lege auch darein, wie auch 3. oder 4. Zigin Ducaten, in eine Flasche wohl vermacht, setz in ein Wasser, laß 5. Stund sieden, wie ein Capaun, Sulz, aber daß bey Leib kein Wasser dar ein komt, seyhe es dann in eine Schale, und nimm alle Morgen 3. Stund vor dem Essen 5. oder 6. Löffelvoll nüchtern warmer, man legt auch in die Mitten eine ganze Muscatnuß, diese Sulz fangt man an zu trincken den Tag nach dem Neuschein, und dieses 3. oder 4. mahl im Jahr, oder so oft man will, je öfter je besser.

N. 3.

N. 3. Folgt hernach die gemachte Milch zu dieser  
Sulz, wann man die Sais-Milch nicht trincken kan,  
oder will, wie folgt.

**E**rstlich nimmt man 1. oder 2. Maß Wasser, nachdem man vil haben  
will, setzt zum Feuer, und deckts mit einem saubern Deckel wohl  
zu, nachdem es anfangt zu sieden, wirfft man darein 2. Löffel voll  
sauber ungestampfte Gersten, geraspelt Hirschhorn 3. Messerspiz, Anis,  
Fenchl, so vil man zwischen 3. Fingern auf einmahl fassen kan, auch ein  
wenig Zimmet, 3. oder 4. Körnl Mastix, ein wenig Pomeranenschäl-  
ler, dieses alles in dem Wasser sieden lassen, hernach vom Feuer geseht,  
und von sich selbst lassen abkühlen, doch muß man die Gersten samt dem  
Hirschhorn zum ersten allein eine gute halbe Stund sieden lassen, samt  
vier Tamarinten, und erst die andern vorgemeldten Species ins Was-  
ser werffen, wann mans schier will vom Feuer wegnehmen, wann das  
Wasser kühl ist, so seyhet mans in ein anders sauberes Geschirr, her-  
nach nimm zu einer Maß Wasser 40. oder 50. Mandl, die stost man schön  
sauber, doch daß sie vorhero abgeschält seynd, schön sauber gebugt,  
Melaun Kern 2. Löffel voll, 20. grosse Kürbs Kern, Pistakl 1. Löffel  
voll, 15. Kern von grünen Erd. Äpfeln, 1. Löffel voll Wellische Zirbes-  
Käsl, oder Pineoli, Alkermes Kern 40. wilde Saffran Kern 20. dieses  
alles ein jedweders gestossen, und wanns zerstoffen ist, gieß alsdann das  
vorig gesottene Wasser darauf, laß es über Nacht stehen, Morgens  
presse es durch ein saubers Tuch, und trinck den ersten Trunck von diser  
Milch, wann du beydem Essen bist, oder so oft man will, man kan auch  
aufgelöste Perl darunter nehmen, und so mans wohl schmeckend haben  
will, ein Tröpfel von einer Pomeranzen oder Citronen Effenz dar-  
unter gießen, und solche Milch alle anderte Tag frisch machen, das Was-  
ser alle vierdte Tag neu sieden, diese Milch dienet vor die Gall und Wind,  
macht zunehmen, und kühlet, ist oft probirt, wann mans für ordinari  
kan trincken, ist es um viel besser.

N. 4. Ein Bad wann man die Schwindsucht im an-  
dern Grad hat, für Abnehmung, auch für Hectica des ganzen  
Leibs, samt einer Schwind-Salben, und geargeten Mandel  
Milch mit seiner Ordnung zu brauchen.

**M**an nehme heydmisches Wundkraut, Käß, Pappel, Eybisch, rothe  
Garten Pappel, Chamillen, Hufslattich, Seebumen, dürr oder  
grün, Boragenkraut, Bocksbart, Melissen, weniger als andere  
Kräuter seyn müssen, nimm zu 6. oder 8. Schaff Regen-Wasser, wieder  
der

raut,  
liche,  
oder  
raut,  
kan,  
rein-  
rsten  
nen,  
Bür-  
thine  
hon,  
nd so  
Ger-  
gen,  
und

heil,  
lein  
her-  
auf,  
her-  
alle  
nde  
ut,  
die  
nan-  
ich,  
lei-  
ene  
die  
r 4.  
ß 5.  
ars  
nd  
uch  
ken  
r so  
3.

der Kräuter jedes ein starcke Gauffen voll, was ein grosser Mann halten kan, leg es in das Regen-Wasser, leg darzu, so viel Schaff Wasser seynd, so viel Pfund Rindfleisch, samt Fleisch und Beinen, wie es an ihm selbst ist, laß sieden, daß die Kräuter und Fleisch gang weich und zersotten seynd, daß voneinander fallen will, so dann gieß durch ein Tuch, sied heisser in die Wanne, nacher gieß wieder so viel rohes kaltes Regenwasser, und so viel des kalten rohen Regen-Wasser ist, so viel gieß neu gemolckene rohe kalte Milch samt dem kalten Regen-Wasser, in das Heisse in die Wanne hinein, ist zu mercken, es muß mehr kalte Milch und Regen-Wasser seyn, als des heissen Bad, darinn das Fleisch und Kräuter gesotten haben, daß gleichwohl der kalten Milch und des kalten Regen-Wassers jedes um 2. Schaff mehrers seyn muß. wird es dann zu kalt, so kan mans mit gesottener Milch und Regen-Wasser wärmen, oder mit etlich glüenden weissen Kieselsteinen rechte Wärme geben, man muß ohnedem nicht heiß, sondern in rechter Wärme haben, und nach jedwedem Bad die Schwind, Salben an ganzen Leib schmieren, darauf eine Stund im Bett rasten, und wann man Durst hätte, kan man zwey Stund nach dem Bad einen guten Trunck von der nachfolgenden Milch nach Durst, und auch sonst allzeit so viel man will, trincken, man kan auch, nachdem man ein Stund nach dem Bad im Bett gerastet, aller Orten auf offenen Luft gehen, oder ausfahren, nach Belieben.

Alle Morgen muß man ein frisches Ey, welches nicht 24. Stund alt ist, mit 4. Messerspiß wohl aufgefast Zucker, Penat eingerührter austrincken, und wann einen darauf durstet, so kan man gleich darauf die Milch trincken, und nacher zu Morgens oder Abends nach Gelegenheit ins Bad sitzen, daß Ey schadet nichts, es füllet auch nicht den Magen, auch ein Trunck Milch nicht, aber mit vollen Magen ist nicht gut baden, und nüchtern muß man das Bad auch nicht brauchen, sondern zum wenigsten ein Süppel mit einem eingerührten frischen Eyr-Dotter essen, und gleich darnach kan man baden gehen.

**N. 5.** Diese Stück seynd zu dem gesottene Wasser, darvon man in der Heatica, oder abdrörenden Leib zu trincken pfleget, wie auch die Mandl-Milch wie hierinnen geschrieben stehet, Abends zu trincken.

**E**stlichen Bockshörnlein, kleine Weinbeert, Zibeben, Feigen, jedes eine starcke Hand voll. Anis, Fenchl, jedes 4. Löffel voll, Muscatblühe, Zimmet, Zimber, jedes ein Löffel voll, Käspappel, Ochsenungen, Boragen, rothbraune Nägerl, Ringblümel, weiße Rosen, so man die

die N  
Klee  
berfr  
wurk  
aller  
dieser  
rohe  
schen  
alsd  
trück  
sagt  
gen  
eina  
ser a  
und  
ein  
Bo  
Se  
neol  
weil  
dur  
dru  
Mi  
sole  
N  
S  
wi  
ter  
rü  
der  
ka  
der  
all

die Rosen nicht leiden kan, nimmt man desto mehr Boragenblühe, sauer  
Klee, Ehrenpreiß, Lungenkraut, wie es in Brunnen wächst, gulden Le-  
berkraut, Erdbeerkraut, durre Himbeer, Süßholz, Waldmeister, Süß-  
wurzel, Hirschzungen, Salveblühe, Brunnkress, heydnisch Wundkraut,  
aller Welt Heyl, Erdrauch, Eichori, Wurzen, oder das Kraut, jedes  
dieses eine Hand voll, Isop einen Löffel voll, etliche Blätter Kreuz-Salve,  
rohe Gersten. Alle diese Stück, was Kräuter seynd, muß man sauber wa-  
schen, aber nicht lang im Wasser liegen lassen, sondern nur schwemmen,  
alsdann auf einer grossen Reiter in einem lüfftigen Zimmer lassen über-  
trüchnen, und nicht an der Sonnen, nacher hacken, und wieder, wie ge-  
sagt, lassen übertrüchnen, daß sie wohl dürr werden, darnach die übrige  
Stück, jedes nach seiner Beschreibung geschnittener wohl unter-  
einander gemische, in einer Schachtel behalten, und zu einer Maß Was-  
ser allzeit eine kleine zugethane Hand voll wohl gefast, ins Wasser gethan,  
und allzeit 1. Seidl Wasser lassen einsieden, man kan die Species wohl in  
ein subtiles Tuch binden, und also fieden lassen, von solchen gesottenen  
Wasser macht man die besagte Hectica - oder Dörr-Mandl-Milch: zu 3.  
Seidl Wasser nimmt man 40. feine Ambrosin-Mandl. 1. Löffel voll Pi-  
neoli, 1. Löffel voll Pistazien, die Haut abgezogen, und im Stossen alles  
weil mit frischem Wasser besprenget, daß sie nicht ölig werden, hernach  
durch ein sauber Tuch mit dem gesottenen Wasser abgerührter, durchges-  
druckt, und ein wenig gezuckert, daß nicht süßer werde, als ein Rüh-  
Milch, und das 4. mahl gebraucht, 2. Stund nach dem Essen, und in  
solche 2. grosse Messerspiß aufgelöste Perl gerührt, und ausgetruncken.

N. 6. Das Salbl für die Hectica.

**N**imm 4. Loth Frauen-Milch, die ein Mädcl saugt, 2. Loth frisch süß-  
Mandl. Del, 1. Quintl Eragant, 1. Quintl Arabischen Gummi,  
an diese Stück gieß Pappel-Wasser, so viel, daß alles verschmelze,  
wie ein dünnes Vanät, nimm darzu blau Veiel-Del 3. Loth, Saß-But-  
ter 1. Loth, Saffer 3. Gran, gieß abermahl auf diese Ding Frauenmilch,  
rühre es im Mörser zu einer Salben, schmiere dich nach einem jedwe-  
den Bad an dem ganzen Leib, lig 1. Stund darauf im Bett, nach disem  
kan man ausgehen, oder ausfahren nach Belieben, und 2. Stund nach  
dem Bad kan man die darzu gehörige Mandl-Milch nach Durst trincken,  
allezeit wann man will.

Item: Vor die Hectica ist gut der Dörr-Safft.

fol. 41. Num. 5.

Item: Der Safft zu nähren.

fol. 46. Num. 19.

Item: Das Pulver.

fol. 93. Num. 14.

Item: Das Recept.

fol. 910. Num. 20.

## Vor die Harn-Wind.

Die Diata, wie im Sand und Stein.

N. 1. Vor die Harn = Wind kan man brauchen.

**S**chniere die Keyh mit Hirschen, Inschlicht, oder mit Inschlicht, so auf dem Leuchter bleibt.

N. 2. Ein anders.

**S**zem, Storchenschnabel, Kraut in Milch gesotten, warmer in die Keyhe gelegt, so oft es kalt wird, wieder gewärmet.

N. 3. Noch ein anders.

**S**zem, gestoffene Weinrauten hingelegt, wo der Schmerzen ist, und diß offt.

N. 4. Mehr ein anders.

**S**zem, nimm einen neuen Ziegel, mach ihn heiß, schab eine Muscatnusz, leg auf den Ziegel, setz den Krancken darüber, daß er dar auf harne, und ein wenig sitzen bleibe.

N. 5. Noch eines.

**S**zem, nimm Haarlinsen, siede sie in Milch, leg es warm über die Keyhe.

N. 6. Wieder ein anders.

**S**zem, ist in der größten Noth zu gebrauchen, wann einer schon lang den Harn nicht lassen kan, so nimmt man 2. Messerspiß Zucker, ein Messerspiß Salz, druck Limonien-Safft darein, und gib es ein.

N. 7. Ein anders.

**M**ehmet die Blatter von Karpffen, dörrrets, machts zu Pulver, und gebts dem Krancken ein.

N. 8. Ein anders.

**M**an nehme einen weißen Hasen-Balg, brenne ihn, wie er ist, mit Haar und allen zu Pulver, des Pulvers einem Löffel in Wein, oder Erdbeer-Wasser eingegeben, es hilfft.

N. 9.

N. 9. Ein anders.

**S**em, siede Korn in einem Med eine gute Weil, dann darvon Abends und Morgens getruncken.

N. 10. Ein anders.

**S**em, nimm Knoblauch, Pappeln, und siede es in Wein, bis es halb einsiedet, und trincke den Wein, es hilfft.

N. 11. Ein anders.

**S**em, stoß einen lebendigen Krebsen, gieß ein wenig Rosen-Wasser daran, seyhe es durch ein Tuch, thue einen Löffel voll Zucker dar ein, und nimms.

N. 12. Item:

Nimm drey Eichel, daraus mach ein Pulver, und gibs ein.

N. 13. Für die Harn = Wind.

**M**an nehme gestoffene Meer-Hirsen, so viel man zwischen 3. Fingern fassen kan, eingegeben, in was man will.

Item: Für die Harn, Wind ist gut das Majoran, Wasser. fol. 22. Num. 54.

Item: Der Wund, Balsam. fol. 61. Num. 6.

Item: Der Rauch. fol. 113. Num. 15.

Item: Die Clystier. fol. 144. Num. 8.

**Wann eines nicht harnen kan.**

N. 1. Kan man dieses brauchen.

**M**imm Pfersich Kern, mach es zu Pulver, einer Haselnuß groß in Ehrenpreis, Wasser eingegeben.

N. 2. Ein anders.

**S**em, nimm eine weiße Ruben, hole sie aus, oder reibe sie an einem Reib-Eisen, drucke es durch ein Tuch, mit ein wenig Wasser getruncken.

N. 3. Den Harn zu bringen.

**M**imm Bocks Blut, so viel du wißt, stelle es an die Sonnen, bis es wohl gedörret, stoß zu Pulver, thue es in ein Glas, gieß daron  
Stein

Steinbrech, Pimpernell, Samanderl, Wasser, alles gleich, daß sie das Blut wohl bedecken, laß 8. Tag stehen, hernach wieder an der Sonnen gedörret, gib dieses Pulver in Fenchl, oder Spargel, Wasser, darunter ein Quincl Zimmet, Rinden gestossener ein.

**N. 4. Ein anders.**

**S**tem, stoffe Cronabethbeer, binds in ein Tüchl, und über den vordern Leib gebunden.

**N. 5. Koch ein anders.**

**S**tem, nimm Geiß, Milch, thue einen zerriebenen Schwefel darein, laß sieden, thue ein hauffenes oder sächsenes Berg darein, legß über die Keyhe.

**N. 6. Mehr ein anders.**

**S**tem, nimm etliche Zwifel, siede sie in Baum-Oel, und ein wenig Scorpion-Oel, wie ein Koch, leg den Zwifel auf ein Tuch, dann wie ein Pflaster auf die Keyhe aufgelegt, es müssen 2. Pflaster seyn, dann wann eines kalt ist, daß alsobald das andere da ist, und diß so lang getrieben, bis der Harn kommt und wanns gleich ein Stein wäre, so zertreibts ihn.

**N. 7. Vor das Harnen junger und alter Leut.**

**M**an nimmt ein halb Seidl Rüh, Milch, geschälte weisse Zwifel, darein geschnitten 2. Häpel, schabe 3. oder 4. Peterfil, Burgen, thue den Kern inwendig heraus, schneids langlecht, nimm gestossene Cronabethbeer, so viel man mit 3. Fingern fassen kan, auch so viel Glaskraut, gestossenen Kummel so viel man zwischen 2. Fingern halten kan, laß also sieden, bis es wird wie ein Koch, hernach thut mans auf ein Tüchl, schlag wieder ein Tüchl darüber, legß so warm, als mans erleiden kan, auf die Keyhe, von dem weissen Zwifel das Inwendige heraus, das Häutel um das Röhrl geschlagen, den Weibsbildern applicirt mans in den vordern Leib.

**N. 8. Ein anders.**

**S**tem Chamillen in Wasser gesotten, darunter einen gebratenen Zwifel gekocht, und zulezt ein Chamillen, und Scorpion-Oel darzu, und zwischen 2. Tüchl übergelegt, ist gut für Reissen in der Blasen.

**N. 9.**

N. 9. Für die Verstopffung des Harns.

**M**an nehme einen neuen Ziegel, laß den glühend werden, auf diesen Ziegelstein leg die rothe Federl von Rebhünern, in einem Leibsstuhl muß es geschehen, und den Rauch in Leib gehen lassen.

N. 10. Ein anders.

**S**tem, wann man den Harn nicht lassen kan, so nimt man einen Kettich, schabt ihn unter sich, auch Kummel, jedes nach Bedurcken, röst es in Butter, thue es auf ein Tüchl, leg es auf den Nabel, daß es auch zimlich über den Bauch gehet, ist bewährt.

N. 11. Für das Blutharnen, das gar gewiß ist.

**S**ynbeer, Kraut in Wasser gesotten, und einen Trunck darvon gethan, es hilft gewiß.

N. 12. Ein anders.

**M**an nehme Rosenblätter, Heidelbeer, Margarantenblühe, Armenischen Bolum, Wegrich, Weyrauch, Mastix, Frauen, Münz, dieses gehackt, in 2. Maß Regenwasser gekocht, dann durchgeseihen, und 1. Pfund Zucker darzu, wieder so lang sieden lassen, biß es die rechte Dicke eines Zulep bekommt, davon offt drey Löffel voll genommen.

- Item: Das Majoran-Wasser. fol. 22. Num. 54.
- Item: Das Scorpion-Del. fol. 71. Num. 29.
- Item: Das edle Pulver. fol. 97. Num. 19.
- Item: Das Magen-Pulver. fol. 104. Num. 45.
- Item: Die präparirten Cronabethbeer. fol. 124. Num. 19.

Vor Hunds-Biß, und andere wirt-nige Thier.

N. 1. Kan man dieses gebrauchen.

**M**imm eine Stärck, und zerkaue es im Mund, und streich es über die Biß etlichmahl, es hilft.

N. 2. Ein anders.

**S**tem, ist nichts bessers, als geschwind ein Köpffel auf den Biß gesetzt, das ziehet das Gift heraus, und zum Schwitzen eingeben, voran setzet man es trucken, daß es an sich ziehet, darnach schrepset man darauf.

N. 3.

das  
innen  
inter

vor

rein,  
legt

denig  
dann  
laster  
d. diß  
t. wä

dißel,  
gen,  
estof  
viel  
alten  
auf  
nans  
idige  
n ap

enen  
Del  
n der

l. 9.

## N. 3. Ein anders.

**S**o nimmt man gleich ein warmes Brod von einem Becken, und so heiß, als man es erleiden kan, aufgelegt auf den Biß, ziehet das Gift heraus, hat man kein warmes Brod, so bähret man eines, und legt's darauf.

## N. 4. Noch ein anders.

**S**tem, nimm Sauerteig, und drey oder vier Zähler Knoblauch darunter gestossen, und aufgelegt, so warm als man es erleiden kan.

## N. 5. Wann einen ein winniger, oder anderer Hund beisset.

**S**o nimm von demselben Hund das Haar, und ein neues Feinwaternes Tüchl, auch eine Baumwoll, alles durcheinander gemischt, und auf einem messingnen Leuchter angezündet, wanns leinene Tüchl also verbrunnen ist, so leg's auf, wo der Schaden ist.

## N. 6. Ein anders.

**S**tem, wann einen ein Hund gebissen hat, so leg man auf den Schaden Knoblauch, er ziehet das Gift heraus.

## N. 7. Ein anders.

**S**tem, brenne den Schaden mit einem glüenden Eisen, ist bewährt.

## N. 8. So einem ein winniger Hund beisset.

**S**o schaue, daß man den Hund zu todt schlage oder schieße, nehmet das Blut, und salbet euch damit, so seyt ihr vergewißt, daß euch nichts schadet, ist auch gut, daß eines von des Hunds Leber esse, so sie gebraten ist.

## N. 9. Für den Brand, so er darzu kompt.

**M**ach ein Seidl Essig, ein Seidl Wasser, einen Löffel voll Saltz, einen halben Löffel voll Kupffer, Wasser 12. Gallus, Kugel, unter einander gestossen, vermisch mit dem Wasser und Essig, und auf siedlen lassen, neße Pauschen darein, leg's so warm, als mans erleiden kan, über, je öfter, je besser.

**S**tem: Ist gut für den Hunds-Biß das köstliche Majoran, Wasser.

**S**tem: Das köstliche Cardobenedict, Del.

fol. 22. Num. 54.

fol. 61. Num. 6.

Stem:

Item: Das Scorpion, Del  
 Item: Das köstliche Del vor alle Wunden  
 Item: Das Pulver

fol. 71. Num. 29.  
 fol. 72. Num. 33.  
 fol. 101. Num. 35.

**Vor die Hüfftwehe.**

Ist dieses gut.

N. 1.

**N**imm 3. faule Ritten, thue die Kern heraus, durren Salbe, Cro-  
 nabethbeer, jedes eine Handvoll, einen Eßföhl Brandwein, Saif-  
 fen klein geschnitten, und im Mörser zusammen gestossen, daß es  
 dick wird, wie ein Teig, mach Kugl darauß, trüefne sie am Luft, oder  
 an der Sonnen, schmiere dich damit in einem Bad, oder bey einem  
 Ofen, an dem Ort, wo der Schmerzen ist, brauch es zum öfftern.

N. 2. Vor Hüfftwehe, und einer Clystir.

**B**alsam Sulphuris Anisatum, mit der Essenz von Pomeranzen zu-  
 sammen vermischt, dessen acht Tropfen in einem ausgebrannten  
 Fenchl, Wasser etlich mahl einzunehmen.

N. 3. Folget die Clystir darzu.

**N**imm von unterschiedlichen erweichenden Kräutern, zusammen  
 eine Handvoll, Fenchl, Aniß, Coriander einen halben Scru-  
 pel, Colloquinten mit halben Theil Wein, und halben Theil  
 Wasser zu geben.

**Kopff = Stärckungen.**

N. 1. Ein gute Stärckung zum Kopff.

**M**An weicht eine Muscatnuß in Beronien, Wasser, daß es weich wird,  
 daß man es blätelt schneiden kan, wieder lassen trucken werden,  
 wann der Kopff so schwach ist, ein Blätl auf die Zungen gelegt,  
 daß es auf den Gaum kommt, stärckt den Kopff gewaltig.

N. 2. Ein köstliches Kopff = Sälbel.

**M**An nimmt erstlich 2. Loth Muscatnuß, Sälbl, und thut es in ein  
 Glas, alsdann nimmt man Saltrian, Del, weißes See, Blumen-  
 Del, gelbes Veiel, Del, jedes eines Ducaten schwer, das Muscat-  
 nuß, Sälbl last man ein wenig zergehen, gieß diese Del daran, stelle es  
 auf ein kleines Glüt, laß ein kleines Südl thun, thue es also vom Feuer  
 rühr es, bis zu einem Sälbl gesteht, wann einem der Kopff wehe thut,  
 schmiert man sich damit, an welchem Ort er wehe thut. Ist bewährt.

N r

N. 3.

und so  
 et das  
 eines,  
  
 blauch  
 leiden  
  
 r  
  
 wate,  
 nisch,  
 einene  
  
 Scha  
  
 hrt.  
  
 ehmet  
 euch  
 ber es  
  
 alk, ei  
 unter  
 d auf  
 leiden  
  
 1. 54.  
 1. 6.  
 Item:

## N. 3. Ein anders.

**S**iem ist gut Pfersich, Kern, Del, Lein, Del, Johannes, Del, weiß Magen, Del, gelb Beiel, Del, See Blumen, Del, Majoran, Del, Lavendel, Del, alles untereinander gemischt, und sich darmit geschmiert.

## N. 4. Kopff = Sälbl zu machen.

**N**imm Lavendl, rothe Nägerl, Rosmarin, Blühe, rothe Rosen, blaue Beiel, Paradeiß, Holz, gelben Sandl, Muscatnuß, 6 Gewürz, Nägerl, und der andern Stuck jedes ein wenig, Storax einer Erbes groß, alles groblecht zerschnitten, und von rothen Zendl ein Säckl gemacht, die Sachen darein gefüllt, unternähet, und also auf den Kopf gelegt, wann er schwach ist.

## N. 5. Kopff = und Herz = stärckendes Pulver.

**S** nimm Marggrafen, Pulver 1. Loth, frisch gestoffene Dibergeil 12. Gran, misch alles fleißig durcheinander, hernach schwarz Kirschen-Wasser, Melissen-Wasser, jedes 1. Seidl, untereinander gemischt, und das Pulver darin eingenommen.

Item: Ist gut zur Stärckung des Kopffs, das Herz, Carfunckel, Wasser	fol. 5.	Num. 10.
Item: Das Kayser Carl Wasser	fol. 7.	Num. 13.
Item: Das fünfferley Kraut, Wasser	fol. 8.	Num. 17.
Item: Das köstliche Majoran, Wasser	fol. 22.	Num. 54.
Item: Der Galtrian, Geist	fol. 27.	Num. 1.
Item: Der Kundkraut, Geist	fol. 27.	Num. 3.
Item: Das Pulver	fol. 99.	Num. 27.
Item: Das Pulver	fol. 103.	Num. 42.
Item: Die Elixier	fol. 123.	Num. 18.
Item: Die präparirten Cronabethbeer	fol. 124.	Num. 19.

## Für den Schwindl im Kopff.

In dem Schwindl müssen sich die Leut halten, wie im Fraiß und Zinfallend, sie sollen auch das gar zu hohe Steigen der Gebäu und gähen Bergen, wie nicht weniger das vielfälrige Herumgehen in der Kunde meiden.

N. I.

N. 1. Köstliche Zettl für den Schwindel.

**N**imm Poley, Muscatnuß, Cubeben, jedes 1. halb Loth, Zucker 8. Loth, aus diesen mach Zettlein, ungefehr so groß, als einen Kreuzer, darvon Morgens 3. gegessen, unter Tags eins, und zu Abends zwey.

N. 2. Zettl zum Kopff und Schwindel.

**M**an nehme 1. halb Loth Muscatnuß, Muscatblühe 1. Quintl, Zimmet, Nägel, jedes 1. halb Quintl, Cubeben, der besten Ambra, jedes 20. Gran, Romanische Sämbs-Wurzel 12. Gran, Paradeiß-Holz 10. Gran, aufgelöste Perl, rothe Corallen, Smaragd, jedes 6. Gran, Rosmarin, Lavendl, Majoran, Del, jedes 5. Tropfen, was zu pulverisiren ist, das mach zu den subtilsten Pulver, hernach nimme schönen weissen Zucker, in Betonien Wasser baludirt, 10. Loth, mische die obbemelte Species darein, und mach runde Zettl, diese seynd gut, zu Zeiten eines davon zu nehmen, dann es stärckt das Haupt, und ist gut für den Schwindel.

N. 3. Gute stärckende Zettl.

**S** Du nimm Rosmarinblühe, rothe Sachlach, Rosen, Gewürg, Nägel, Muscatnuß, Galgant, Zitwer, Imber, Muscatblühe, Betonien, Körner, Anis, Citronen-Schalen, jedes ein wenig, alles fein zerstoßen, und mit Zucker in Cardobenedict Wasser zerlassen, vermischt, und zu Zettl gossen, davon unter Tags immer zu 1. im Mund behalten.

N. 4. Ein Koch für den Schwindel.

**S**iem, nimm schöne saubere Stärck, gieß darein Wein, mit ein wenig Wasser vermischt, zerreib es gar wohl, darnach thue darein Coriander, Anis, einer Wellischen Nuß groß, etliche Gewürg-Nägelein, zerstoß groblecht, zuckers wohl, thue es alsdann in ein saubers Keiml, setz es zum Feuer, und rühr es wohl, bis zusammen gehet; laß also sieden, bis man vermeint, daß er genug gesotten ist, ist solches Koch zu Morgens nüchtern vor anderer Speiß, dasselbige in der Wochenz. mahl gebraucht, ist bewährte

N. 5. Erisenet für den Schwindel.

**M**an nehme Anis, Fenchl, Kümel, jedes 1. Loth, Imber, Zimmet, Rinden, Galgant, jedes 4. Scrupel, Nägelein, Muscat-Blühe, Cardomömel, jedes 2. Scrupel, schönen Canari-Zucker 1. halb Pfund, vermengt, und zu einem Erisenet gemacht.

Nr 2

N. 6.

Del,  
Ma  
und

osen,  
nuß,  
mig,  
sthen  
und

ergeil  
warh  
nans

1. 10.

1. 13.

1. 17.

1. 54.

1. 1.

1. 3.

1. 27.

1. 42.

1. 18.

1. 19.

raif  
der  
älre

1. 1.

## N. 6. Für den Schwindel.

**M**An nimmt von einem Pfauen das Roth für einen Mann, für ein Weib aber von einer Pfauin, stoß klein, thue bey einem Quintl in ein Gläsl, und gieß einen Wein darauf, daß er 2. Finger dar über gehet, laß über Nacht weichen, zu Morgens den Wein darvon getruncken.

## N. 7. Ein anders.

**S**tem, alle Morgen 3. oder 4. Marillen Kern gegessen, oder zu Morgens nüchtern 2. Cubeben, oder alle Morgen einen Löffel voll Cardos benedict. Wasser, oder Pulver in einer Suppen eingenommen.

## N. 8. Noch ein anders.

**S**tem, nimmt man klein gestoffene Cubeben und Mägerl, jedes gleich, in Brandwein getruncken, vertreibet den Schwindel in 3. Tagen.

## N. 9. Wieder ein anders.

**S**tem, nimm Regenwürm, die kein Glied haben, vermach dieselben in einem Glas, daß kein Dampff heraus mag, und setz mit ten in ein Ameiß Hauffen, laß 9. Tag stehen, so wird daraus ein helles Wasser, mit demselben geschmiert.

## N. 10. Ein anders.

**S**tem, nimm neu gelegte Eyer, so viel du wilt, leg sie in einen scharffen Essig, laß darinn, bis die Schalen weich werden, alsdann nimms heraus, und bohre mit einem Psriem ein Loch in die Eyer, laß das Wasser heraus rinnen, thue selbes in ein Glas, setz an die Sonnen, hernach wann ein Mensch den Schwindel hat, der neh ein Tüchel in das Wasser, und binde ihm um das Hirn.

## N. 11. Mehr ein anders.

**S**tem, man nehme klein gestoffene Lorbeer, fülle damit ein kleines Säckl, das ein Viertl lang ist, und drey Finger breit, neh es ein wenig in Wein, leg es vorn auf den Kopff.

## N. 12. Ein Säckl vor den Schwindel.

**M**imm 1. Quintl, Leibfarbe Rosen, Lavendlbüh, Rosmarinblüh, jedes 1. Quintl, Majoran so viel man mit 3. Fingern fassen kan, ein Loth Florentinische Beielwurzen, anderthalb Quintl dünn  
geschell.

geschelte Citronen, Schäller, weissen Sandl, auch so viel rothen Sandl, Calmus, Nägelein, Zimmet, jedes 1. Quintl, Muscatnuß, Gallia Muscata, jedes 1. Scrupel, Ambra 10. Gran, Storax anderthalb Quintl, diese Stuck alle fein grob zerstoßen, so groß, als wie die Hanff, Körner, in ein Baumwoll mit Taffet subtil genähet, so groß, als ein Teller inwendig ist, und auf dem Kopff Tag und Nacht ligen lassen, man muß auch von diesen Speciebus nehmen so groß als eine Wellische Nuß, und eingebunden, mit einem Rosen-Wasser angefeucht, und so oft man will, darzu riechen, soll man 1. Quintl schwarzen Kümel auch darzu thun.

NB. Die Ambra und Gallia Moscata muß man erstlich mit Rosen-Wasser wohl abtreiben, alsdann unter die andere Species mischen.

Item: Das Wasser fol. 22. Num. 52. 53.  
 Item: Das edle Pulver fol. 97. Num. 19.  
 Item: Das Pulver des Lebens fol. 103. Num. 42.  
 Item: Die präparirten Cronabethbeer fol. 124. Num. 19.

**Für Kopff-Wehe.**

Im Kopffwehe sollen gelassen werden alle starcke und unverdäuliche Speisen, eingesaltene, geräucherete Fisch und Fleisch, alles, was sauer, oder sonst eine Schärffe (so denen Nerven höchst schädlich) in sich hat; sonderbar ist zu meiden das überflüssige und unordentliche Essen und Wein, trincken: Thee und Caffee seynd höchst nutzlich.

**N. 1. Zu den Kopff-Schmerzen.**

**N**imm Bertram, weiß Veiel, Wurken, jedes 3. Quintl, Fenchl Samen, 1. Quintl, Mastix anderthalb Quintl, Salve-Blätter, Rosmarin, Cardobenedict, Ehrenpreis, jedes ein wenig, dieses alles in anderthalb Seidl Wasser gesotten, auf die Letzt einen halben Löffel voll Holler-Essig darzu gethan, frühe Morgens, so viel man kan, lablecht im Mund gehalten, so lang man mag, hernach ausgespürgelt, 2. mahl Nachmittag genommen, und also 2. oder 4. mahl gebraucht.

**N. 2. Ein Umschlag für den Kopffwehe.**

**M**an nehm Cronabethbeer, gedörte Holler-Blüthe, Kümel, jedes ein Handvoll, groblecht zerstoße, und in ein Glas gethan, darauf guten Essig, Brandwein, Rosen-Wasser, jedes 1. Seidl, gossen, an die Sonnen gesetzt und alle Tag wohl gerührt, darein nehm ein Tuch, schlags um den Kopff.

Ar 3

N. 3.

ür ein  
Quintl  
r dar  
arvon

Mor  
ardos  
1.

jedes  
del in

dieses  
mit  
as ein

arffen  
imms  
ß das  
her  
n das

leines  
es ein

blüh,  
1 Kan,  
dünn  
schell



## N. 3. Wann einem der Kopff sehr wehe thut.

**M**imm Rosen, Majoran, Spicanardi, Spica, Balsam, jedes eine Hand voll, laß in einer Halben Wasser sieden, daß halben Theil einsiedet, darnach tunct man ein Tuch darein, und laßt es wohl naß werden, bind es um den Kopff, es hilfft in derselben Stund.

## N. 4. Ein anders.

**M**an nehm Eisenkraut, Wasser 2. Unß, Hollerblüh, Wasser 1. Unß, wild Betonien, Wasser auch so viel, Salz ein halb Quintl, neße vierfache Tüchl darein, und leg es auf beede Schläff, wann es trucken werden, wieder eingetunct.

## N. 5. Für den Kopffwehe.

**S**o nimm Rosen-Oel mit Wein-Essig vermischet, und über die Stirn geschlagen, stillt den Schmerken, und ziehet die Hiß aus.

## N. 6. Wann einem der Kopff beim Schlawf wehe thut.

**M**an nehme erstlichen Heiligen Geist, Samen, Pfersich, Kern, Cronabethbeer, Nuß, Kern, zerstoß jedes besonder, und nimm eines so viel als des andern, dann ein wenig Majoran, misch alles durcheinander mit Majoran, und Rosen, Oel, daß es wird, wie ein Teig, streiche dasselbige auf ein Tüchel, lege es auf die Schläff. Probatum.

## N. 7. Für den Kopffwehe.

**S**o nimm Weinrauten, stoß mit scharffen Wein-Essig, streich es auf ein Tuch, leg es über die Stirn, wann es trucken ist, neße es, und leg es wieder frisch über.

## N. 8. Ein anders.

**S**tem, nimm Buchen-Afchen, und so viel Salz als Afchen, mit Rosen-Essig abgerührt, und in das Genick gebunden.

## N. 9. Ein anders.

**S**tem, nimm 2. Hand voll weißene Kleben, 1. Hand voll Chamillen, Blumen, mit Rosen, Wasser besprengt, und in ein Häfel gebrennt, dann also warmer auf die Scheidel gelegt, wann es kalt wird, so wärme es wiederum, und brauch es.

N. 10.

N. 10. Säckl auf die Schläff.

**S**o nimm weissen Magen, ein wenig Majoran, Stup, ein wenig geriebene Muscatnuß, stoß durcheinander, mach es zu Waderägl, leg es trucken über die Schläff, oder neß es gar ein wenig mit einem gar guten Schlag Wasser.

N. 11. Für hefftigen Kopffwehe.

**M**an nimmt Rosen-Essig, Majoran, Wasser, von jedem 4. Löffel voll, von 2. Eyern die Clar, Weyrauch ein Quintl, Cronabeth-Beer einen Löffelvoll, Pfersich-Kern zehen, das alles zerstoßen, durcheinander gerührt, und von einem Hanffenen-Werck 3. Pölstert gemacht, dieses darauf gestrichen, auf beede Schläff, und in das Gesicht gelegt.

N. 12. Säckl oben auf den Kopff zu legen.

**M**ann Bibergeil, Pomeranzen-Schäller, Lorbeer, Kimmel, Melissen in ein Zendl abgenähet, und oben auf dem Kopf getragen.

N. 13. Fürs Hirn- und Haupt-Wehetage ein köstliches Stuck.

**M**an nimmt 3. oder 4. Muscatblühe Blätl, 2. oder 3. Löffel voll Lavendl, Wasser, Majoran, Wasser auch so viel, zerreib erst die Blüh in einem Mörser, dann so thue ein wenig Wasser darein, mach es warm, und tunc ein Tuch darein, leg es über das Hirn auf halben Kopf, und seß ein Nacht Häubl darauf, das vertreibt das Hirnwehe und Unsinnigkeit, stärckt das Haupt wieder.

N. 14. Für die wilden Schuß im Kopf.

**S**o nimm schwarze Cronabethbeer, Pfersich-Kern, ein wenig Anis, Majoran, Rosen-Blätl, stoß alles durcheinander, hernach bröckle ein rockenes Brod darunter, feucht es sodann mit Majoran-Wasser an, füll es in ein langes Säckl, daß von der Schaitl an, biß in das Genick langt, also übergelegt.

N. 15. Für die Schuß im Kopff.

**S**o nimm Bohnen Mehl, und weissen Weyrauch, eines so viel als des andern, mach mit einem Eyklar ein Löffel, streich es auf ein Tuch, und leg es über das Hirn.

N. 16.

it.  
edes eine  
en Theil  
t es wohl  
  
r 1. Unh  
tl, neße  
wann es  
  
e Stien  
  
thut.  
Kern,  
D nimm  
misch  
b, wie  
Schläff.  
  
reich es  
t, neß  
  
it Ro  
  
amil  
säferl  
s kalt  
  
IO.

## N. 16. Ein anders darvor.

**N**imm von einem Knaben den Harn, neß ein Tüchl darein, und leg auf die Scheitel, wann es trucken wird, wieder geneßt.

## N. 17. Für das Sausen im Kopff.

**N**imm vom jungen Salve, weissen Mungen und Cardobenedict die Wipffel, solche zu Pulver gemacht, davon einen halben Löffel voll in einer Suppen, wann man essen will, eingeben.

## N. 18. Wann eines ein Geschwär im Kopff hat.

Der Schnupffe des Tags oft Weinrauten-Wasser in die Nasen.

## N. 19. Ein anders.

**S**tem, nimm eine Handvoll Hauf, Wurken, Blätter, stoß es, misch Rosen-Wasser und Frauen-Milch darunter, stoß es, auf ein Tuch, und legß auf die Schläff und Stirn, wanns trucken wird, neß es wieder.

Item: Das Majoran, Del.

fol. 68. Num. 21.

Item: Die Allabaster, Salbe

fol. 73. Num. 1.

Item: Die Bettler, Salbe

fol. 75. Num. 5.

Item: Das edle Pulver

fol. 97. Num. 19.

Item: Das Pulver in grossen Schmerzen, wo kein Schläff ist

fol. 99. Num. 28.

Item: Das Pulver zu Reinigung

fol. 100. Num. 29.

## Kinder = Zustand.

In allen Kinder-Zuständen ist erstlich zu mercken, daß man dem Kind nicht zu viel, und unterschiedliche Mittel brauche, sondern der Mutter oder Amme solche Mittel, welche denen Kindern sonst verträglich (gar zu starck aber nicht) anwende, man muß auch zusehen, daß die Mutter oder Amme sich des Sausen, und starck gesalzenen, wie auch kalten Trincken enthalte: so fern aber das Kind nicht sauget, kan man ihm Suppen, von Schaaf-Köpffen gesorten, mit wenig Zucker-Candl, zu trincken geben, eine gewisse Zeit im Koch-Essen, und Schlafen halten, so viel es möglich; so sie nun abgESPANNET, soll man ihnen wenig vom Fleisch, gesalzenen Speisen, truckenen Brod, Zucker und Wein geben, vor kalter Luft hüten, so sie verstopffet, oder mit Reissen, grünlechten Stuhl beladen, mit leichten Clystiren helffen.

N. 1.

N. 1. Wann die Kinder wollen auswachsen.

**N**imm ein Hand voll frische Cronabethbeer, weiche sie in eines jungen Knaben Harn Tag und Nacht, thue sie hernach heraus, laß trucken werden, und zerstoß sie auf das allerkleinste, misch darunter 2. Loth Menschen Schmalz, 1. Loth Hirschen Marck, so frisch, 2. Loth Ochsen Schmalz, 4. Loth Hirschen Feschlicht, zuvor gieß auf die gestossenen Cronabethbeer 1. Maß Malvasier, alles untereinander vermengt, und in einem Pfännlein ungefehr so lang, als ein paar Eyr siedet, gesotten, dann durch ein Tuch gedruckt, und damit gesalbet.

N. 2. Ein anders.

**S**iem, nimm Meiser Würken frisch aus der Erden, diese muß man nicht waschen, sondern mit einem Tuch abwischen, und stossen, den Saft auf den Rücken lassen tropffen, und mit beeden Händen, mit den Daumen den Ruckgrad starck abwärts lassen streichen, biß alles hinein ist ggangen, imgleichen wo ein Vinckel oder Buckel heraus wolte wachsen, denselben so damit bestrichen, dem Kind muß mans alle Tag in der Früh, wann es gleich munter wird, brauchen, weil der Leib zur selben Zeit noch warm, und die Glieder weich seynd, so hat es desto besser seine Wirkung, und muß den Tag nur einmahl gebraucht werden, und darauf muß man das Kind an einem Holz, das wie ein Prügerl ist, mit beeden Händen lassen daran hengen, so richten sich die Glieder wiederum ein, dieses Mittel hat einem Mägdln geholffen, die hinten und vorn einen Buckel gehabt, und völlig gerad worden.

Wann man meint, die Kinder wollen blattern.

N. 1. Etliche gute und approbirte Mittel, denen Kindern vor, und in Blattern zu gebrauchen.

**W**ann die Blattern regieren, und man sich darvor besorgen thut, soll man denen Kindern alle Morgen, wann sie noch gesund seynd, 2. oder 3. Messerspiß voll Holler Salsen, darinn ein Messerspiß gebranntes Hirschhorn vermischt ist, eingeben, und ungefehr ein Stund dar auf fasten lassen, kan auch in der Wochen ein oder zwey Tag ausgesetzt werden, wanns etwann möchte zuwider seyn, diß haltet den Leib offen, und macht das Geblüt subtil, und wann schon gleich hernach die Blattern kommen, so seynd sie nicht so gefährlich.

Es

N. 2.

und leg

biet die  
fel voll

hat.  
Nasen.

ob es,  
ob es,  
is tru

m. 21.

m. 1.

m. 5.

m. 19.

n. 28.

n. 29.

dem  
son  
Kin  
man  
Sau  
thal  
pen,  
l, zu  
blas  
soll  
nen  
ö sie  
mit

N. 1.

## N. 2. Ein anders.

**W**ann man das obige nicht gebrauchen wolte, so ist dieses auch gar gut, wann man alle Abend und Morgen, wann die Blattern regieren, ehe sie die Kinder bekommen, ihnen ein wenig Hanff-Suppen zu trincken gibt, sie müssen aber nicht gleich darauf essen, oder trincken.

## N. 3. Noch ein anders.

**S**ieg Kern klein zu Pulver gestossen, 1. Messerspiß voll genommen, einen Tag eine Hanff-Suppe, des andern Tags die Steg-Kern, davon zerfahren die Blattern inwendig, und gehen mit dem Stühlerl hinweg, und bekommen die Kinder nicht viel Blattern.

## N. 4. Wieder ein anders.

**E**s ist auch sehr gut, wann es seyn kan, daß man die Kinder vor den Blattern ein wenig laviret, damit der Unrath, welcher sonst durch die Blattern heraus muß, zuvor ein wenig ausgeführt wird. Man nehme ein halb Loth sauber ausgeklaubte Senetblätter, weiche die in einer ungesalznen Hüner- oder welches besser, Zwespens-Suppen, darzu ein wenig Anis-Saamen gethan, über Nacht an einem warmen Ort stehen lassen, in der Früh setzt mans zum Feuer, laß einen Sud aufthun, und zerlaß darinn anderthalb Quintl Manna, seyhe es durch ein Tuch, und so warm es zu erleiden, ausgetruncken, und sich darauf verhalten, wie gebräuchlich.

## N. 5. So bald die Kinder erfrancken, daß man besorgt, sie bekommen die Blattern.

**D**u soll man ihnen ein wenig Benedischen Methridat, einer guten Arbesß groß, ein Paar Gran Orientalischen Bezoar, einer grossen Linsen groß rothe Myrrhen, ein Blätl vom besten Gold, zusammen klein zerrieben, und in einem Erdrauch-Safft, oder dessen Wasser, oder Cardobenedict-Wasser eingeben, niederlegen, und so darauf, wo möglich, ein wenig schwißen lassen.

## N. 6. Ein anders.

**D**ürre Citronen-Kern zu kleinem Pulver gemacht, und davon einen guten Messerspiß denen Kindern eingeben, in was man man will, 2. oder 3. mahl, auch soll man ihnen Salve-Saamen stossen und eingeben, von diesen beeden sollen die Blattern sehr ausschlagen, und gleich das Herz stärken.

## N. 7.

N. 7. In der Kinder gewöhnliches Trincken  
soll man legen.

**E**rstlich nimm ein wenig präparirtes Hirschhorn, Cardobenedict's Samen, ein wenig rothe Myrrhen, ein Stückl Betonin, Wurzen, ein Blättl Gold, 3. zerschnittene Feigen, diese Stuck alle zusammen in ein Pinckel gebunden, und so ins Trincken gelegt, alle 2. oder 3. Tag soll mans verneueren, man soll ihnen auch das Trincken nicht zu viel verwehren, damit nicht der Durst zu viel überhand nimmt, noch sie gar zu hitzig halten, sondern in temperirter Wärme.

N. 8. Das gesottene Linsen-Wasser ist denen Kindern auch gar tauglich.

**M**an nimmt Linsen nach Geduncken, wasche sie sauber, gieß frisches Brunnen-Wasser daran, laß sie sieden, und wann sie den ersten Sud gethan, seyhet man das Wasser herunter, und gießt wieder ein saubers Wasser daran, und lasts wieder sieden, biß genug ist, wanns genug gesotten hat, wirfft man auf die legt ein Bröckl Gold's Myrrhen darein, und last davon die Kinder trincken, ist ihnen sehr gut.

N. 9. Ein anders Wasser, welches man denen Kindern zu trincken gibt, so viel sie wollen.

**N**imm auf 3. Maß Wasser 1. Loth gefeiltes Hirschhorn, 7. Wellische Feigen, gewürffelt geschnitten, ein wenig Weinbeerl, 1. gute Hand voll Linsen, man muß vorhero in einem Häferl etliche Sud thun lassen, und das erste Wasser weggiessen, alsdann thut mans zu den andern Sachen, auch 1. viertl Theil von einer Terra Sigillata, wann man die Weiße nicht haben kan, nimmt man die Rothe, die Weiße ist aber besser, das gefeilte Hirschhorn aber bindet man in ein Tüchl samt der gestoffenen Terra Sigillata, lasts also sieden, biß ein Halbe, oder anderthalb Seidl Wasser eingesotten ist, und gibts dem Kind zu trincken, aber nur nicht kalt, es seye Winter oder Sommer, wegen des Hals muß man wohl Achtung geben, wann man vermeint die Blattern seyn im Hals, daß sie nicht Luft haben, bißweilen ein wenig blau Veilsafft geben, doch nicht zu viel, dieweilen er kühl, nur so viel, daß der Hals gelinde wird, das fürnehmste ist, in gleicher Wärme das Zimmer zu halten, nicht zu heiß, auch nicht zu kalt, auch wegen des Essen, nur lauter geringe Speiß, als Panätl, Zwespen, Rüchl, und Spenätl, daß man auch zum allerehesten in Obach nimmt, daß sie offen im Leib seynd, auch nicht zu viel Essen geben, biß sie aus der Gefahr seynd.

Es 2

N. 10.

auch gar  
Blattern  
Hansf  
n, oder  
ommen,  
g-Kern,  
nit dem

der vor  
er sonst  
esühret  
lätter,  
vespen  
n einem  
laß ei  
Ranna,  
mcken,

n be  
guten  
r groß  
ld, zu  
Waf  
arauf,

n einen  
n will,  
en und  
, und  
J. 7.

## N. 10. Wann man meint die Kinder wollē blattern.

**S**toß Rub, Samen klein, treibe ihn ab in Cardobenedict, Wasser, drucks durch ein Tuch, thue 2. Blätl fein geschlagenes Gold, darein, gibß dem Kind drey oder vier mahl ein, man gebrauchts auch in Flecken.

## N. 11. Ein gutes Tränckl, wann die Kinder blattern wollen, daß sie bald ausschlagen.

**M**an nimmt etliche Löffel voll ausgebrenntes Holler, Wasser, 30. zerstoffene Citronen, Kern, Bellische Weinbeerl, so viel man zwischen 3. Fingern halten kan, ein Messerspiß zerstoffenen Rub, Samen, dieses alles untereinander wohl gesotten, und durch ein Tuch wohl ausgedruckt, und also warm zu trincken geben, Nachmittag um 3. Uhr, wann sie Vormittags nichts eingenommen.

## N. 12. Wann den Kindern die Blattern ausschlagē

**S**hengt man ihnen Citronen, Kern in das Trincken, und gibt ihnen Zimmet und Myrrhen jedes ein wenig in Weinrauten, Wasser ein, es treibt gewaltig vom Herzen.

## N. 13. Wann sie Blattern im Hals haben.

**S**o muß man ihnen eine mit Weinbeerl wohl gesottene Gersten durch getriebener zu essen geben, muß sie auch nicht gar zu heiß halten, die Blattern verbrennen sich nur, und mit rothen Tüchern zudecken, man soll ihnen das Kraken nicht wehren, dann sie sonst gar einfressen, wann sie zeitig seynd, aufstechen, daß sie Luft haben, so wirds nicht grüblecht.

## N. 14. Wann der Hals voll ist mit Blattern.

**S**o gib ihnen eingemachte Weichsel, sie lassen den Hals nicht zusammen wachsen, wie auch gedörte Weichsel gesotten, und gegeben.

## N. 15. Für den Hals, wann die Blattern beginnen abzdörren.

**E**s kommen auch denen Kindern die Blattern bißweilen in den Hals daß ihnen ist, als wann sie ersticken wolten, absonderlich wann sie beginnen zu dörren, so soll man ihnen unterweilen nur einen Lößel voll süß Mandl, Del mit Zucker vermischet, ein wenig warm in den Hals lassen fließen, das lindert, lediget ab, und heilet aus.

N. 16.

N. 16. Wann die Kinder flecken, die noch an der Amme trincken.

**S**iede der Amme ein Wasser von Linsen, man muß aber nicht zu viel nehmen, auf drey Maß Wasser einen guten Löffel voll Linsen, und das Wasser, wanns siedet, zweymahl weggiessen, es ist sonst gar zu grob, man soll auch mercken, daß man nicht zu starck last haizen, damit das Kind keinen Catharr bekommt, dargegen hüte auch vor dem Luft solche Kinder.

N. 17. Wann die Kinder flecken.

**S**o nimm weissen Kub: Samen, weissen Agley: Saamen, gefeiltes Hirsch: Horn, rothe Terra Sigillata, ein wenig, alles zerstoß, in ein Tüchl eingebunden, und in das Trincken der Kinder gehengt, auch oft ausgedruckt, wann sie trincken, und das rohe Hirsch: Horn mit dem Wasser gesotten, gebrennten Scharlach mit dem Edelstein: Pulver, und ein Blät Gold untereinander vermischet, und ein Messerspiß voll eingegeben, ist gar gut zum Austreiben.

Wie man mit denen Kindern verfahren soll, wann sie gebrochen seynd.

N. 1. Ist dieses gut.

**E**rstlich soll man das Kind allzeit liegender verbinden, die Därme, wann sie heraus kommen, allzeit fleißig und sauber, hinein drücken, hernach mit der Salben, für diesen Zustand fein warm geschmiert, und ein Stückl von einer Sau oder Kinds: Blatter dar auf gelegt, auf die Blatter ein sechs oder achtfaches Püschl, über dieses das Bündel, welches so vest und so starck solle gebunden seyn, daß es möglich zu erleiden, das Schmieren mit der Salben soll alle Tag zweymahl geschehen; so soll man auch das Kind nach Möglichkeit mit Ligen einhalten, und auf alle Weis sehen, daß es sich nicht erzürnet, oder viel weinet, dann wann der Bruch sehr groß ist, so hat es auch eine längere Zeit, und grösseren Fleiß vonnöthen, dann solche grosse Zustand nur mit langer Zeit zurecht gebracht werden.

tern.  
Wass  
Gold,  
aucht's

blat:

r, 30.  
an zw:  
1 Kub:  
1 Tuch  
ag um

lage  
t ihnen  
fer ein,

durch:  
alten,  
1 zude:  
infres:  
wirds

n.  
ht zu:  
nd ges

in=

Halb  
nn sie  
1 Löf:  
n den

16.

N. 2. Für die kleine Kinder, wann sie Wasser-  
Brüchel haben.

**N**imm 1. Seidl guten Brandwein, 2. Loth Gold, Myrrhen hinein ge-  
than, und 5. Tag an der Sonnen, oder Ofen stehen lassen, nachher  
alle Tag dem Kind aufgelegt, 2. oder 3. mahl des Tages.

Wann die Kinder Catharr auf der  
Brust haben.

N. 1. Kan man dieses Mittel gebrauchen.

**N**imm Scabiosen, Röhl, und Hufflattich, Wasser, eines so viel als  
des andern, daß alles ein Seidl wird, darnach nimm 6. Löffel voll  
frisches Wasser, daß das andere darmit gebrochen wird, nimm  
auch 3. Gewürz, Nägerl, und einen weissen Zucker, Candel, und laß  
eine Weil sieden, bis braun wird, also ist es fertig, und kan man denen  
Kindern immer einen Löffel voll darvon geben.

N. 2. Ein bewährtes Laxier-Safft vor die Kinder,  
wann sie voll um die Brust seynd, es lediget ab, und macht  
sanfft den Catharr von dem Brüstl durch die Stühlerl gehen.

**E**nlich nimm ausgezogene Cassia, Manna, Zucker, Penat, Beiel,  
Zulep, jedes ein Loth; dieses Safft macht man also: Man  
nimmt die Manna in ein silbernes Schüffel, und gießt Röhl-  
Wasser darauf, hernach setzt mans auf ein Glüt, daß die Manna  
zergehet, darnach geschwind durch ein Tüchl, das sauber ist, durchges-  
druckt, und wiederum auf das Glüt gesetzt, die ausgezogene Cassia,  
Zucker, Penat, und Beigl, Zulep mit der Manna vermischet, wohl lassen  
warm werden, und untereinander gerührt, lablecht dem Kind darvon  
eingeben, darnach die Kinder alt seynd, einem Kind von 3. Viertel Jahren  
ein kleines Löffel voll, einem Kind von 2. oder 3. Jahren 2. und 3. Löff-  
ferl voll, es hat keine Gefahr darmit, man kans wohl zweymahl im Tag  
eingeben, wanns die Noth erfordert, die Ammen könnens auch oft neh-  
men, und gleich darauf zu trincken geben, denen 6. Wochen: Kindern  
streichmans mit den Fingern ein, im Tag dreymahl, das Röhl- Was-  
ser muß man nur so viel nehmen, daß der Safft wird wie ein Zulep.

N. 3.

N. 3. Ein anders.

**W**ann denen Kindern der Catharr so starck auf der Brust ligt, soll man ihnen warmes Bier, oder Hüner, Suppen mit einer frischen Gänß, Faisten zu trincken geben, lediget sehr ab, etliche geben ben Leindöl zu trincken, das ist denen gemeinen Kindern zu verstehen.

N. 4. Ein anders darvor.

**S**iem, nimm weissen Weyrauch, von Hüner, Mägerln, die inwendige Häutl, alles klein gepulvert, und noch einmahl so viel Zucker, ein Messerspiß voll dem Kind, in was man will, oder kan eingegeben.

N. 5. Wann der Catharr nicht nachlassen will, so brauch diese Purgier.

**N**imm blauen Beiel, was man zwischen 2. Fingern fassen kan, Baumwoll, Samen ein halb Quintl, laß solches in einer ungesalzenen Hüner, Suppen sieden, hernach gesuhen, und ein Quintl präparirten Lerchenschwammen, und ein wenig Fenchlsaamen, über Nacht darinnen weichen lassen, Morgens ausgedruckt, und darinn 2. Loth Manna abgetrieben, oder nachdem das Kind alt ist, weniger, oder mehr, und also eingegeben.

N. 6. Wann denen Kindern der Catharr so starck fallet, daß sie ersticken wollen.

**S**o nehme man Baumwoll, zünde es ob einem Licht an, wanns brennt, so lösch zwischen 2. zinnern Tellern ab, und lege dem Kind auf den Würbel, soll bewährt seyn, und kein Kind am Catharr ersticken lassen. So aber (welches Gott gnädig verhüten wolle) ein grosse Gefahr mit diesem Catharr sich ereignen solte, oder daß er wegen seiner Dicke nicht möchte zertheilet werden, wodurch dann Erstickung zu besörchten, seynd folgende Mittel in grossen Gefahren der Kinder öfters mit grosser Hülf bewährt befunden worden, da man alle Augenblick eines Erstreckens sich besorget: Man nimmet Allant, Wurzeln 1. Loth, Meiser, Wurzeln anderthalb Quintl, Süßholz, weisse Beiel Wurzeln, jedes 2. Quintl, Wein-Essig 6. Loth, Anis, Fenchl Saamen, jedes ein Quintl, klein erstossen, und zerschnitten, über Nacht in einem Glas beizhen lassen, früh ausgedruckt, und mit 12. Loth Zucker zu einem Saft abgekocht, dessen einen Löffel voll eingegeben, und über eine weile ein Stuhls Däpfel beygebracht, so von Hönig, und etwas weissen Nieß, Pulver gemacht,

r=  
ein ge  
nacher  
iel als  
el voll  
nimmt  
id laß  
denen  
der,  
icht  
Beiel  
Man  
dhrl  
anna  
chges  
affia,  
lassen  
rvon  
ihren  
Löß  
Eag  
neh  
idern  
Baf  
3.

macht, dieses ziehet gewaltig den vorhero mit dem Safft abgeledigten Schleim, und zähen Catharr von der Brust hinweg, darneben brauche man folgende Brustsalben: Nimm eine wohl gebratene weisse Ruben, 2. gebratene Zwifel, presse aus beeden den Safft, thue darzu gestoffene Pfersichkern, gestoffene Cronabethbeer, jedes ein Quintl, ganken Saffran 2. Quintl, schweine Faisten, altes Capaun, Schmalz, weiß Lillien, Del, jedes anderthalb Quintl, Hechten, Faisten, Wax, jedes drey Quintl, daraus eine Salbe gemacht, damit die Kinder, wann sie so eng um die Brust seynd, etlichmahl geschmieret, es hilft geschwind.

**N. 7. Wann einem Kind durch den Catharr der Athem verlegt wird.**

**S**cabiosen, Röchl, Ehrenpreis, und Lindenblüh, Wasser mit Zucker, Candi vermischet, und gibts mit Mastix und Kuchelzucker, die Sugl und alle Windl geraucht vor dem Zimmer, 4. Loth Zucker, ein Theil Mastix, 2. Theil rothe Rosen, wanns auf dem Brüstl roslet, soll man von dem Schnecken, Pflaster bey der Nacht auflegen, und bey dem Tag allzeit wegstun.

**N. 8. Wann die Kinder voll um das Brüstl seyn.**

**M**an nehme eines Ey gros frischen Butter, und den Dotter von einem neugelegten Ey, 5. Saffranblüh, einen Löffel voll Tropff Wein, rühre diese Stuck alle durcheinander, siede es auf einem Glütl, daß es dick wird, wie ein Röchl, wann mans zu lang siedet, so zerrinnt alles, und rinnt der Butter darvon, wann es nun ist wie ein Röchl, so thut mans zwischen 2. Tüchl wärmen, aber nicht heiß dem Kind auf das Brüstl legen, es vertreibt die Husten und Völle um die Brust, treibet auch den Schleim durch den Stuhlgang weg, ist probirt worden, und hat wohl gedient.

**N. 9. Ein anders.**

**M**an nimmt einen sauern Apffel, röstet denselben in einem Reint zu einem Röchl, und dem Kind zwischen 2. Tüchl auf das Brüstl warm gelegt.

**N. 10. Mehr ein anders.**

**D**as rechte gemeine Inschlicht auf Gieß, Papier angetropfft, und also warmer übergelegt, es muß aber von einer alten Inschlichte Kerzen seyn.

**N. 11.**

N. 11. Mehr ein anders.

**S**o nimm ein Köhl, hacke ihn klein, und in gelb Veiel: Del geröst, und zwischen 2. Tüchern auf die Brust gelegt.

N. 12. Wiederum ein anders.

**M**an nimmt 1. oder 3. süsse Aepffel, darnach man viel machen will, die schält man, und reibt es auf einen Rieb: Eisen, thut es in ein Keindl, und gießt hernachfolgende Del darauf, blau Veiel: Chamillen: weiß Lillen: Leinsath: Del, röst die Aepffel darin, streich es auf ein Tüchl auf, und leg es dem Kind zwischen 2. Tüchl warmer auf das Brüstl, des Tags zwey oder drey mahl.

N. 13. Ein Pflaster auf die Brust der Kinder.

**E**rstlich nimm einen weissen Zwifel, thue Zucker darein, auch 4. oder 5. Blühe Saffran, man muß den Zwifel in ein Papier einwicklen, und mit Papier in das Wasser nezen, dann in heissen Aschen legen, wohl weich braten lassen, hernach den Zwifel gehackt, und in ein Gänß: oder Capaun: Schmalz geröst, so viel, daß wohl faist wird, hernach thut man einer halben Nuß groß Cassia darzu, auch einen Löffel voll süß Mandl: Del, untereinander gemischt, auf ein blaues Papier in der Größe als die Brust ist, mit einer Nadl das Papier durchstochen, und fein warm aufgelegt.

N. 14. Ein anders darzu.

**M**an nimmt Gänß: Schmalz, Hirschen: Inschlicht, Capaun: Schmalz, Johannes: Del, weißes Wax, so viel, daß ein wenig diese Stück harter macht, ziehe ein neues Fleckel von Leinwad durch, mach Pflaster daraus, und leg dem Kind warm auf die Brust, man nimmt auch distillirtes Lein: Del darunter.

N. 15. Wann die Kinder die Brust = Sucht haben, auch die Husten.

**E**inen gebratenen Zwifel gestossen und gezuckert, thue auch ein wenig Weyhrauch darauf, röst ihn ein wenig, streich ihn auf ein blaues Papier, oder Tuch, das wollen ist, leg es dem Kind auf das Brüstel, doch daß den Magen nicht gar erlangt.

Et

N. 16.

edigten  
brauche  
Ruben,  
stoffene  
1 Saff  
weiß Lis  
es drey  
e so eng

er

nt Zu  
ucker,  
th Zu  
Brüstel  
legen,

eyn.

von eis  
ropff:  
einem  
det, so  
wie ein  
ß dem  
in die  
robirt

int zu  
Brüstl

und  
lichte

II.

## N. 16. Ein anders.

**E**rstlich nimm Brandwein ein Gläß voll, und ein halbes Strügerl Butter, den Brandwein gieß auf den Butter, zünd ihn an, und laß ihn brennen, bis er ausbrennt, alsdann wird es wie ein Sälzl, schmier damit des Kinds seine Brust, es lediget gewaltig ab.

## N. 17. Wann denen Kindern die Catharr auf die Brust fallen.

**M**an soll nehmen eine Stärck so viel als 2. Eyer groß, thue es in ein Schüssel, darzu von 2. Ehern die Dotter, 3. Löffel voll Tropff Wein, 3. Strüßl Butter, einen geriebenen Safran, daß zimlich gelb wird, ein wenig gepulverten Weyhrauch, dieses treibt man durch einander glatt ab, daß wird wie eine Salbe, man kan es auf ein Gläß legen, so laßt es sich lieber abtreiben, alsdann nimmt man darvon, laßt es wohl warm werden, und streicht es auf dem Röhl Blät, das zuvor in ein heiß Wasser getunckt ist, leg es dem Kind warm über das Brüstl, alsdann ein warmes Tuch darauf, man kan auch, wann man will, das Sälzl zwischen 2. Tüchl auf das Brüstl legen.

## N. 18. Ein anders.

**S**o nimm eine frisch ausgezogene Cassia, auf ein Leder gestrichen, dann mit Zendl überzogen, auf das Brüstl gelegt, wann es ertrücket, wiederum verneuert.

## N. 19. Mehr ein anders.

**W**ann der Catharr starck fällt, nimm gelb Beiel, Oel, Muscatnuß Sälzl, so mir den Wirbel auf den Abend damit, und rauch die Schlaf Häubel mit einem Fluß Rauch, und seß auf, das stärckt und hält auf.

## N. 20. Wann die Kinder voll im Köpffel seyn.

**S**etze Majoran in Wasser, bind ihn auf das Genick, es ziehet die Fluß vom Köpffel.

## N. 21. Wann die Kinder Catharr haben.

**M**it Weyhrauch ein hartenes Berg angeraucht, und solches auf den Wirbel des Köpffs gelegt, zuvor mit einem Muscatnuß Sälzl den Wirbl geschmiert, stärckt das Köpffel, laßt nicht starck sincken,

N. 22.

## N. 22. Cathar = Ableidigung für die Kinder.

**N**imm Nägel, Stupp, Mastix, Agstein, und klein geschnittene Rosen untereinander vermischet, und wann dem Kind der Cathar so starck vom Köpffel auf die Brust sinckt, so streuet man ihn auf das Köpffel, und reibt es ein wenig hinein.

## N. 23. Für den Cathar.

**W**ann der Cathar zu viel sinckt, muß man das Häubl mit Mastix rauchen, oder mit Weyhrauch, wann er gar überhand nimmt, so muß man es mit Agstein rauchen, und hanffenes Berg auf die Schaitl legen, Nägel, Mastix gestossen, und auf eine Baumwoll aufgelegt, wann sie gar ersticken wollen, in das Genick etliche Tropffen Agstein Del geschmiert, so halt es ein wenig auf.

## N. 24. Das Schnecken = Pflaster, wann der Cathar den Kindern gar starck fällt.

**M**an nimmt einen ganzen Schnecken, wie er ist, der nicht ausgekrochen, wisch ihn sauber ab, und stoß ihn gar klein mit sammt dem Häußl, nimm eine halbe Muscatnuß, ein wenig Weyhrauch einer Bohnen groß, Muscatnuß, Sälbl zusammen wohl vermischet, dann diesen streicht man halben Theil auf ein Leder eines halben Thaler breit, mach es ein wenig warm, und legts dem Kind auf den Wirbel, man laßt es so lang liegen, biß der Cathar nachlaßt.

Dieses ist auch gar gut, und heylet nicht so starck wie das Schnecken Pflaster: Nimm Gewürz, Nägel, weich es in Rosen Wasser, laß 3. Stund weichen, seyhe es ab, und laß auf ein Papier von sich selbst trocken werden, stoß zu Pulver, und heb es in einem Schächterl auf, wann dem Kind der Cathar fällt, so streue man darvon eines Neuner breit auf den Wirbel des Köpffels.

## N. 25. Denen Kindern für die Husten.

**E**n halb Loth ausgezogene Cassia, und so viel Zucker: Venat genommen, stoß und thue 1. oder 2. Löffel voll blau Veiel Saft darzu, und gib es dem Kind zu lecken.

## N. 26. Ein anders darvor.

**S**o nimm schöne Florentinische weiße Veiel Wurgen, die inwendig nicht löcherig ist, schön weiß geschaben, thue das auswendige Häutl herab, stoß die Wurgen, und mach es zu kleinen Pulver, alsdamm

nimmt man so viel gestoffenes Süßholz, und so viel gestoffenen Zucker: Penat, und weissen Zucker: Candel, dieses alles klein gestoffen, gefähet, und untereinander gemischt, wann das Kind ein wenig hustet, so gibt man ihm gar oft des Tags darvon zu lecken.

**N. 27. Noch ein anders darvor.**

**E**n warmes Bier genommen, darin grosse Kub: Schäller, Rosens: Pögen und Blätter gekocht, darein eine Weil die Füß gehalten, und darmit gebähet.

**N. 28. Wieder ein anders.**

**S**chmiere dem Kind das Söhlrl mit Hechten: Schmalz, oder Zus: schlicht: Kerzen.

**N. 29. So einem Kind der Hals inwendig ver: schwellen wolt.**

**S**o man sich besorgt, daß der Hals inwendig verschwellt, soll man nehmen weisse Ruben, weissen Zwiebel untereinander zerschnitten, in Butter und ein wenig Baum: Del gesotten, dieses zwischen 2: Füß dem Kind oder grossen Menschen um den Hals geschlagen, last inwendig nicht verschwellen.

**N. 30. Wann einem Kind die Nasen von Catharr: geschwillt, und aller roth und verstopft ist.**

**I**mm Pappel, und Pieffen: Wasser, eines so viel als des andern, wasch daraus einen frischen Butter 9. mahl, darzu thue auch ein nen Zucker, den Butter thue oft im Tag in die Nasen, kanst auch ober der Nasen darmit schmieren, deßgleichen Abends wann man schlaf: fen gehet, es hilfft. Probatum.

**N. 31. Eine Clystier vor den Catharr der Kinder.**

**M**an nimmt ein Seidl Hüner: oder Rind: Suppen, 2. Löffel voll Rosen: Honig, einen Löffel voll Ruchel: Zucker, 1. Ey: Dotter, 7. Löffel voll Baum: oder weiß Lilien: Del, ein wenig Salk, zusam: men vermischt, und gebraucht.

**Für**

## Für den Durchbruch der Kinder.

N. 1. Wann die Kinder zu viel Stühlerl haben.

Seynd sie einem Tag besser, den andern Tag wieder übler, daß allezeit ein Gewässer darbey ist, und schmeckt wie ein Dämpffel, säuerlich, oft sehen sie Goldfarb, den andern Tag gelb aus, also heist man es die Feucht, so soll man dem Kind 3. oder 5. Feucht: Bohnen an den Hals hengen, auch so es ein Kind, so noch an der Brust sauget, der Ammen von Galgant und Mastix ein Wasser sieden lassen, dem Kind aber einer Linsen groß Alfermes eingeben, das muß man aber nur einmahl eingeben, soll den Magen gewaltig stärken, in einer Spün abgerieben, das Mägerl aber mit Pomeranzen und Mastix: Del schmieren.

N. 2. Wann man die Kinder abspant, gewisse Laibl zu bachen, so man allzeit in ihr Trincken wirfft.

Nimm ein schönes Mandl: Mehl, ein wenig grob gestoffenen Coriander, Anis, Fenchl, jedes ein wenig, eine halbe Muscatnuß, 3. Mägerl, und etliche Körnl Mastix, dieses alles zerstoffen, mit einem Ey abgemacht, und Zettl oder Laibl davon gemacht, und gebachen, wann man der Kinder ihr Wasser vom Feuer nimmt, so wirfft man ein solch Laibl hinein, und gibt dem von solchem Wasser zu trincken.

N. 2. Zettl vor den Durchbruch.

S nimm ein frisches Ey, zerstoß eine ganze Muscatnuß, so viel gepulverten Mastix, als die Nuß wägt, präparirten Coriander einen Löffel voll, auch zerstoffen, alsdann diese Sachen mit dem Ey wohl abgerührt, hernach so viel schönes Mehl, damit ein Zaigl gemacht, dann dar aus 3. dünne Zettl gemacht, bach es auf einer Herdstatt schön braun auf beeden Seiten, nimm alsdann ein Krügl von einer Maß, wann das Wasser anhebt zu sieden, so nimm ein solches Zettl, brich es zu Stücken, und wirff es hinein, laß noch ein Wall darüber thun lassen, wann es über Nacht gestanden ist, so seyhet man es ab, sonst wird das Wasser gar hail darvon, wann es verbraucht ist, so siedt man wieder ein frisches, und laßt die Kinder darvon trincken, so lang, als vonnöthen ist.

N. 4. Ein anders.

Fem mach ein gesotten Wasser von gedörren Eyer: Schrücken, und Ritten: Spältl, jedes eine Hand voll, anderthalb Loth Hirschhorn, Fenchl, präparirten Coriander, jedes ein Loth, dieses alles gesotten in Wasser.

Et 3

N. 5.

Zucker:  
sähet,  
so gibtRosens:  
alten,

r. Jus

ber:

ll man  
nitten,  
hen 2.  
n, last

barr

dern,  
ich eis  
t auch  
chlas

der.

el voll  
er, 7.  
sam

für

N. 5.

Ein anders.

**M**An nimmt präparirte Corallen, und Rebhüner-Mägerl, jedes gepulvert, eines so viel als des andern, einem Kind das noch Koch isset, eine Messerspiß, einem ältern mehrers eingegeben.

N. 6.

Noch ein anders.

**S**tem, man kan auch das Orvietanum einer Linsen groß in der Spün eingeben, und auf einen blauen Papier auf den Nabel legen, das Orvietanum 3. Tag nacheinander, alle 24. Stund hernach wiederum ausgelegt, und das Orvietanum auf das Mägerl stäts aufgelegt, damit es den Magen stärckt, und wann der Durchbruch gar nicht nachlassen wolte, so thut man das nachfolgende Sälbl für den Durchbruch gebrauchen. Item, ist das Pflasterl mit der Ritten-Latwergen gut darvor.

N. 7.

Für den Durchbruch.

**E**nlich nimm ein gutes Mastix-Del, ein Ritten-Del, und ein Muscatnuss-Sälbel, eines so viel als des andern, doch des Muscatnuss-Sälbl weniger, nimm auch ein Reissen-Del, so viel als des andern Del, laß durcheinander zergehen, und schmier dem Kind das Mägerl und Bäuchl darmit.

N. 8.

Ein anders vor den Durchbruch.

**E**liche Pfersich-Laub in ein erdenes Schüssel gethan, truckner auf ein Glütl gesetzt, so lang biß das Laub dünstig, oder feucht wird, dann warmer zwischen 2. Tüchl über den Magen gelegt.

N. 9.

Ein anders.

**M**An nimmt von einer guten gewürchten Ritten-Latwergen ein gutes Theil, schneid es in ein Häfel, gieß rothen Wein darein, thue darzu gestossene Muscatnuss, Mastix, ein wenig Mägerl 1. Löffel voll Baumöl, 1. Löffel voll süß Mandl-Del, und also siedem lassen, zwischen 2. Tüchl dem Kind warm über das ganze Bäuchl gelegt.

**Wann die Kinder die Darm-Fraiß haben.**

N. 1.

Ist dieses zu gebrauchen.

**M**imm von Hüner-Darm, Weinrauten, von jedem 3. Gipffel, stoß zusammen, und den Saft ausgedruckt, ein wenig Baum-Del darzu

zu gethan, und einen Zucker, daß süß wird, dem Kind eingegeben, wann es die Dram. Fraiß hat, und nicht zuvor, soll bewährt seyn.

N. 2. Ein anders.

Alle Morgen ein wenig Methridat, mit zwey Tröpfel Baum-Öel eingegeben.

N. 3. Ein Pfänsel auf das Bäuchel, so ein Kind die Darm-Fraiß hat, oder so man sorgt es möchts bekommen.

Man soll nehmen Abrutten, Weinrauten, Petersil, von jeden drey Staidl, Chamillen-Blüml, so viel man mit drey Fingern fassen kan, Hüner-Därm so viel als der andern alle seynb, klein gehackt, darnach soll man ein neu-gelegtes Ey von einer schwarzen Hen- nen nehmen, in einer Schüssel wohl abklopfen, die gehackten Kräuter darein rühren, Baum-Öel, und so viel Butter in ein Pfändl nehmen, daß die Eyer und Kräuter backen, dem Kind auf das Bäuchl gelegt, und 24. Stund ligen lassen, man kan es auch im Fall der Noth, alten Leuten brauchen, denen muß man es aber stärker machen, und 3. Eyer, auch 3. mahl so viel der vorigen Kräuter nehmen.

Wann man sich besorget die Kinder bekom-  
men die Fraiß.

N. 1. Ist dieses darvor zu brauchen.

Soll man nehmen einen frisch ausgepresten Weinrauten-Safft, dem Kind 3. Löffel voll darvon eingegeben, verhütet die Därm- Fraiß, und ist auch gut vor das grosse Reissen, daraus die Fraiß kommt.

N. 2. Wann ein Kind die Fraiß hat, und im Kopf zerrütt ist.

Man nimmet Majoran-Wasser, Rosen-Wasser, Liliun Conval- lium-Poley-Wasser, jedes einen Löffel voll, misch untereinander, und weich ein Lüchl darein, dem Kind, oder einem alten Mens- schen auf den Kopf gelegt, und so oft es trucken wird, so neß es wie- derum ein, es hilfft.

Sür

, jedes  
3 noch  
1.

in der  
belles  
d her  
Rägerl  
bruch  
ür den  
ittens

uscats  
tnuß  
ndern  
el und

er auf  
wird,

zutes  
thue  
öffel  
zwei

en.

stoß  
dar-  
zu

## Sür den Baum der Kinder.

**D**as erkenet man also, es ist ihnen das Haupt gar heiß, und to-  
cket ihnen die Weich gar fast, und kommet die Kranckheit gemei-  
niglich von grossen Weinen und Schreyen; nimm ein blaues Tuch,  
neß in eine Halbe Wein, und Halbe Wasser, leg es dem Kind auf, oder nimm  
des Vatters oder Mutter Harn, und leg es ihm also auf, wann es aber  
gar übergangen ist, daß ihm gleich die Weich einbrechen wollen, so nimm  
ein Eyklar, zerschlags gar wol, gieß ein wenig Majoran Wasser darzu,  
mach von Hanff, Werck ein Pölsterl, druck es in die Eyklar, und legß  
dem Kind ungefehr eine Stund auf die Weich, thue es darnach wieder  
herab, und leg wieder das blaue Tuch darauf, dann das andere wäre  
einem jungen Kind gar zu starck, man soll es stets ligen lassen, den an-  
dern Tag magst du es wieder thun, biß die Weich wiederum heraus  
zieht; dieser Zustand kommt nicht allein von vielen Weinen, sondern auch  
aus Schwachheit der Kinder, und generaliter ein übelß Anzeigen ist,  
doch ist ein Kind gewesen, daß ihm die Weich gewichen, und man hat al-  
lezeit gemerckt, wann es nicht recht hat weinen können, und nicht nach-  
ziehen hat wollen an der Brust, so hat man das blaue Tuch aufgelegt,  
mit dem Harn warm geneßt, darauf nur eines Thalers groß geschnit-  
ten, und in das Papier etliche Tipffel mit einer Spen, Nadel gestochen;  
etlich mahl im Tag das Papier eingeneßt, oder auch ein Sauerteig auf-  
gelegt in der Größ, wie oben gemeldet, einen durren Majoran zwischen 2.  
Tüchl eingnähet, der durre gelbe Beiel ist auch gar gut, wann man ihn  
in die Gugl einnähen thut, stärckt gewaltig, wann man siehet, daß ein  
Kind, so einen schwachen Kopf hat.

## Vor die Gelsucht der Kinder.

N. 1.

Ist dieses gut.

**N**imm des Kinds Harn, sied ein rohes Fleisch darinnen, und gib es  
einem Hund zu fressen

N. 2.

Ein anders.

Gieß den Harn offit in das Feuer.

N. 3.

Denen Kindern für die Gelsucht.

**M**an nehme Schöllkraut, so man auch Cillionkraut nennet, legß  
dem Kind unter, und thue ihm das bemeldte Kraut in die Schuh,  
henckß

hencß ihm auch an Hals, ihr möcht ihm auch das ausgebrente Eilions  
Wasser 3. Tag zu trincken geben, darnach das Kind alt oder jung ist, ist  
es aber älter, so könt ihr ihm mehr geben, dieses ist gewißlich bewährt.

**N. 4. Ein anders.**

**N.** Nem, das Gelbe von einem Biber, Zahn, auch Einhorn geschaber  
durcheinander gemengt, 3. Morgen nüchtern eingeben.

**5. Wann ein Kind mit der Gelsucht geböhren.**

Gib ihm in seine 3. erste Koch, in jedes 3 Saffranblühe, und einen  
Gold \* Faden hang um den Hals, biß er selbst abreißt.

**Vor das Herß = Gesperr der Kinder.**

**1. Ist dieses gut.**

Nimm das intwendige Creuzlaus den Ruffen, dörr es, mach es zu  
Pulver, gib es den Kindern ein.

**2. Ein anders.**

Nimm von blauen Beiel den Saamen, 3. Tag nacheinander drey  
Kernlein gestoffen in einer Suppen, hernach 9. Körnlein biß auf  
den 9ten Tag eingeben.

**Wann die Kinder Hiß bekommen.**

**N. 1. Kan man dieses gebrauchen.**

**M**an soll ihnen einen Löffel voll frisch ausgepresten Wein \* Nauten \*  
Saffit eingeben, wann sie schwach seyn, Lemonien \* Spältl, mit einẽ  
weißen Sälbl auf die Puls, oder auf den Lemonien Edl \* Gestein \*  
Pulver gestreut, das Rosen \* Sälbl ist vor die Hiß zum Ausziehen.

**N. 2. Für die Hiß der Kinder.**

**M**an salbe den Ruckgrad mit Rosen \* Sälbl, die Lenden aber mit  
blau Beiel, oder weissen Rosen \* Del, ist auch gut denen Kindern  
für den Sand, daß man ihnen alle Nacht die Lenden salbet, dar  
mit die Nieren nicht hißig werden.

Uu

N. 3.

**N. 3. Ein Sälzl den Kindern für die Hitz.**

**E**rstlich nimm Ritten Kern so viel du wilt, weichs in Rosen Wasser, druck den Schleim durch ein Lüchl, misch darunter einer Maß groß gewaschenen Butter, aus Erbeere Wasser, auch einen Löffel voll blau Veiel, Del, ein wenig weiß Wachs, machs zu einem Sälzl, schmier denen Kindern so Hitz haben, das Ruckgrädl im Tag 2. oder 3. mahl.

**N. 4. Für die Nacht-Hitz der Kinder.**

**S**iem die Kranckheit wird erkannt also, daß die Kinder, wann die Nacht angehet, sehr heiß werden, und mögen nicht schlaffen, so nimm Nachtschatten und Felber Laub, leg das Kind darein, und nicht öfter, als 1. oder 2. mahl, wärm das Tuch, daß du es nicht zu kalt darein legest, es hilft.

**N. 5. Ein anders.**

**N**imm Nachtschatten Wasser, und neß ein Lüchl darinnen, einer Hand breit, daß dem Kind gleich zwischen die Schultern gehet, und leg ihm zu Nacht zwischen die Schulter, es ist bewährt.

**N. 6. Noch ein anders.**

**M**an nehme 3. oder mehr glüende Kohlen, legs in ein Wasser, laß sie darin erlöschten, nachmahls wasch das Kind am ganzen Leib mit diesem Wasser, ist fast gut.

**N. 7. Wieder ein anders.**

**S**iem, wann ein Kind heiß ist, so gib ihm 4. Löffel voll Nachtschatten, und Braunellen Wasser durcheinander vermengt ein.

**Wann die Kinder Hitz = Blattern auf der Zungen haben, und im Hals wund seyn.**

**N. I. Kan dieses gebraucht werden.**

**N**imm eine Hand voll Salve, Blätter, 3. Schnittlein Finger lang Speck, der nicht schmirekelt, 2. Löffel voll Hönig, Kochs miteinander, daß der Speck halb gesotten ist, gib dem Kind ein Stück in Mund mit der Suppen, heilet auch denen Kindern den verhaltenen Schleim auf der Brust.

N. 2.

N. 2. Wann die jungen Kinder auf der Zungen,  
und im Mund weiß werden.

**N**imm Braunellen, Wasser, wie auch frisches Wasser, laß durch,  
einander warm werden, weich ein saubers Tüchel darein, wisch  
dem Kind das Zängel ab mit solchen Wasser.

**Wann ein Kind nicht harnen kan.**

N. 1. Brauche dieses.

**N**imm ein Messerspiß Süßholz-Pulver, und gib in einem Löffel  
voll Petersil-Wasser ein, es hilft alsobald.

N. 2. Ein anders.

**N**imm bittere Mandl, und Pfersich-Kern, von jeden 12. und  
4 Loth Weinbeerl, zerstoß alles wohl durcheinander, sey es  
mit gesottenen Wasser durch ein Tuch, wie ein Mandl-Milch,  
und gib zu trincken.

N. 3. Ein anders.

**S**iem wann man ein Sand im Harn spühet, nur mit Gold, Ro-  
sen-Wasser geschmiert, und gebrenntes Hirsch-Horn in das  
Trincken gelegt.

N. 4. Ein anders.

**M**an brat ein Zwifel-Häupel, und schneids nach der Zwerch, nimm  
ein solches geschnittenes Zwifel-Ringl, steck dem Kind an das  
Röhr ist eines zu wenig, steck 2. daran, so kommts dem Kind  
ist es ein Mägdlein, so thue es in das Leibl.

N. 5. Noch ein anders.

**S**iem, nimm das gelbe Grögel oder Kraut, so oben an der Ruben  
heraus wachst, die man im Keller im Sand halt, sied dasselbige  
Kraut in Wasser weich, leg dem Kind zwischen 2. Tüchl auf die  
Reyh, so harnt es gewiß.

Uu 2

Wann

en, Waf-  
ner Naf-  
Pöffel voll  
Schmier  
nah.

vann die  
affen, so  
rein, und  
nicht zu

en, einer  
n gehet,  
ährt.

r, laß sie  
Leib mit

chtschats

der

ger lang  
mitein-  
Stüchl  
haltenen

N. 2.

## Wann den Kindern das Köpffel auf- gebrochen ist.

### N. 1. Vor aufgebrochene Köpff der Kinder.

**W**ann die Kinder im Haupt ausgeschlagen, und gründig werden, welches von übriger Feuchtigkeit herkommt, welches an sich selbst den Kindern nicht, ungesund ist, so zerreib Hanff Saamen, mach eine Milch daraus, neß Fuchlein darein, und legß dem Kind auf das Haupt, das zieht alle Schwachheit aus, lindert den Kopf und heilet.

### N. 2. Für die Läuß am Köpff.

**N**ehmt Spicanardi-Öel, und schmiert das Haupt, so lauffen die Läuß von dem Köpff.

## Laxierung für die Kinder

### N. 1. Ein gesottenes Wasser vor die Kinder, daß sie offen im Leib bleiben.

**N**imm auf 2. Maß Wasser eine Handvoll sauber ausgeblasene Fenchl, und halben Theil so viel, klein geschnittene Steinwürgel zuvor sauber gewaschen, die kleinen Härl darvon gethan, so das Wasser siedt, thut man beede Stück zugleich hinein, laßs ein gute Weil sieden, wann mans schier will wegthun, kan man ein Hand voll sauber gewaschene Weinbeerl darein thun, und wohl verdeckter kühlen lassen, man kans noch einmahl sieden, wann das meiste abgetruncken ist, gieß man den Krug wiederum voll, und thut nur etwas wenigß frisch darzu, wanns verstopfte Kinder seynd, kan man der Steinwürgl, und Weinbeerl etwas mehrers nehmen, dann die beede laxieren, wann man auf einmahl ein halbes Seidl macht, ist das beste, wann es so lang gesotten ist es gar abgeschmack, theils nehmen keine Weinbeerl darzu, mehr Fenchl und Steinwürgl, auch 2. Bisß süß Holz.

### N. 2. Laxier-Wasser für die Kinder.

**S**etze ein Halbe Wasser, binde dann in ein Fuchl ein Loth Senetblätter, Steinwürgl, Fenchl, jedes 1. Quintl, aber rogel henckß in ein saubers Häfen, gieß daß siedende Wasser darauf, laß über Nacht stehen, mit ein saubern Salvet zugedeckt, ein Häfen deck

deck darüber, daß kein Dunst darvon kommt, wann mans braucht, das Säckl ein wenig ausgedruckt und das Kind bey ein halben Seidl auf einmahl tablecht trincken lassen, und dieses 2. oder 3. Tag nacheinander gebraucht.

N. 3. Für ein jähriges Kind zu purgieren.

**R**imm 2. Loth Manna, treib es mit einer Fleisch, Suppen ab, und gib zu Morgens und Abends 1. Loth zu trincken, darauf zwey Stund fasten lassen.

N. 4. Das Laxier-Wasser für die Kinder.

**E**in halb Loth Sennetblätter, 2. Loth Manna, ein wenig Zenshl, und ein wenig Zimmet in ein Tüchl gebunden, und in ein halbes Seidl warmes Wasser eingeweicht, über Nacht stehen lassen, zu Morgens dem Kind darnach es alt ist, zu purgieren eingeben, 3. oder 4. Löffel voll, es purgiert gar lind.

N. 5. Laxier-Röchl für die kleinen Kinder.

**R**imm 1. Loth ausgezogene Cassia, 2. Quintl Beiel, Zulep, 1. Loth Manna, die Manna treib in Lindenblühe, Wasser ab, und seyhs durch ein Tüchl hernach die Cassia darunter, und zerreibs auf ein Stütl wohl ab, nimms von Feuer, und gieß den Beiel, Zulep darein, gibs dem Kind tablecht ein.

N. 6. Hauß-Clystier für die Kinder.

**R**imm ein Hand voll Käspappel, laß in einer ungesalzenen Kind, oder Hennen, Suppen sieden, daß ein wenig weniger als ein halbes Seidl verbleibe, darunter zerlaß 2. oder 3. Löffel Ruchel, Zucker, ein Löffel voll klares Rosen, Hönig, 3. Löffel voll Lilien, Del, süß Mandl, Chamillen, Del, jedes ein Löffel voll, wann etwan Wind darbey wären, einen halben Eyr, Dotter, untereinander vermischet, und tablecht gegeben.

**Wann ein Kind das Ungenannt oder Lach-Feuer hat.**

N. 1. So brauche dieses.

**R**imm rothe Myrrhen, und 3. Saffranblühe, der Myrrhen einer Erbes groß, gieß ein Trünckl Wein daran, laß 3. Stund stehen, dar

Uu 3

f=

werden,  
sich selb,  
ff Saar  
m Kind  
n Kopf

ffen die

, daß

eblassene  
würgel.  
so das  
te Weil  
sauber  
lassen,  
t, gieß  
darzu,  
Wein  
an auf  
esotten  
br Bes

Senet  
hencks  
f, laß  
Hafens  
deck

darnach zerreibs gar wohl, gibs zu Nachts, wanns schlaffen gehet, auszutrincken; es ist auch alten Leuten gut, wann man das Franck nach der Person richt, und eingibt.

### N. 2. Für das Lachfeuer der Kinder.

**S**tem das Lachfeuer erkennt man also, wann die Kinder voller Blätterlein am Leib werden, zu Zeiten überzieht es den Kindern den ganzen Rücken, und es brennts übel, so nimm Eichenes Laub, und legß dem Kind unter, legß ihm auch ins Bad, wann man zusetzt.

### Vor die Mutter-Mähler der Kinder.

#### N. 1. Gebrauche dieses.

**S**obald ein Kind geböhren, so soll die Amme besehen, ob das Kind etwan dergleichen hat, absonderlich unter dem Angesicht, wann sie solches sehen, so sollen sie das Mahl mit Mutter-Blut waschen, so vergeht es.

#### N. 2. Vor die Mutter-Mähler, so die Kinder aus Mutter Leib bringen.

**W**ann dem Kind der Nabel abfällt, denselben hebe wohl auf, hat das Kind ein grosses Mahl im Angesicht, oder sonst im Leib, so nimm den Nabel, leg ihn ins Wasser, das von Feld-Wicken distillirt ist, man nennts sonst St. Christophels Kraut, schmier das Mahl mit dem Nabel gar wohl des Tags 3. mahl, und laß ihn allemahl auf den Mahl ligen, bis es trucken wird, das muß man so lang thun, und brauchen, als lang die Mutter das Kind, da es das Mahl bekommen, getragen hat, ist das Kind kurz vor der Geburt mahlig worden, so vergehet das Mahl desto ehender.

### Für die Mit-Eßer an denen Kindern.

#### N. 1. Kan man dieses gebrauchen.

**S**jede in einem Dafen mit Wasser einen guten Theil Singarin, und wann man das Kind baden will, so gieß das Wasser samt dem Kraut darein, des andern Wasser nimm desto weniger, das thue 3. mahl nacheinander, siede allemahl Singarin, und weil das Kind im Bad sitzt, säe allemahl einen Löffel voll weissen Magen ins Bad, vor dem Bad

Bad muß man eine Messerspitze von folgendem Pulver in Singarin, Wasser eingeben. Erstlich nimm 3. Schaaf. Kügel, beyleib von keinem Widder, oder Gais, etliche rothe Corallen, 9. Glieder von Saffhey, alles zu Pulver gemacht, darnach mit 2. Blät geschlagenen Gold vermischet, wann man das Kind aus dem Bad thut, so muß mans mit gebähnten Schnittten, Brod abreiben, das Kind warm gehalten, und das Brod in ein fließend Wasser geworffen.

### N. 2. Wann ein Kind Mit-Effer hat.

**S**iem, so fern des Kinds Leib voller Haar ist, und alleweil mehr abnimmt, der nehme ein Schnittten gebähntes Brod, und Schaaf. Roth, mit Hönig untereinander vermischet, streiche dasselbige auf die gebähnte Schnittten Brod, wann ihr das Kind badet, alsdann braucht ihm dasselbe, und reibt das Leibl darmit ab, man muß aber öftters als einmahl thun, wird gewißlich geholffen.

### N. 3. Ein Bad, denen Kindern zu gebrauchen, wann sie nicht zunehmen, und ihnen die Haut beißt, als hät, tens die Mit. Effer, so doch nur Haar seynd.

**S**iem, nimm ein fließendes Wasser, wirff drey Händ voll Buches ne Aschen darein, rührs wohl durcheinander, laß stehen, bis wiederum siß, seyhe die Laugen ab, machs warm, setz das Kind darein, nimm geriebenes Brod und Hönig, stoß untereinander in einem Mörser, reib das Kind am ganken Leib wohl, daß es roth wird, darnach seyhe das Bad so wirst du allerley Haar finden, gieß in ein fließendes Wasser, das thue drey Morgen, allzeit mit einem frischen Bad, es ist bewährt.

### N. 4. Wann die Kinder abdörren, daß man nicht weiß, was ihnen ist.

**S**iem, nimm heiß Brod, das erst aus dem Ofen kommt, in des Kinds Bettl, oder Wiegen gelegt, das Bettl wieder darauf gethan, daß es darin schwitze, darnach das Kind mit Tüchern wohl abgetrückt, solches etlichmahl gethan, es ist auch sehr gut.

### N. 5. Ein anders.

**M**an nehm ein heiß Brod, so gleich aus dem Ofen kommt, legs in ein lablecht Wasser, also damit heiß gemacht, und in demselben das Kind etlichmahl gebadet, ist auch sehr gut.

### N. 6.

**N. 6.** Wann ein Kind das Alter hat, oder  
sonst abbörret.

**S**tem, grabe die Galtrian, Wurzen, zwischen Frauen: Eagen, rauhe das Kind damit, und gib ihm darvon zu trincken.

### Vor das Reissen der Kinder.

**N. 1.** Ist dieses gut.

**M**an legt ihnen ein rechtes Kinds, Koch von Milch zwischen zwey Tüchl warmer auf das Bäuchl.

**N. 2.** Ein anders.

**M**an nehm grüne Hüner: Därm, schneids klein, klopff ein Ey ab, rühr die Hüner: Därm darein, und machs aus einen Schmalz legß dem Kind auf den Bauch.

**N. 3.** Ein anders darvor.

**M**ann Hüner: Därm, röst sie in Del, bindß dem Kind zwischen Tüchl über das Bäuchl, man gibt ihnen auch das süße Mandl: Del auch gibt man ihnen gepulverte Veiel: Wurzen.

**N. 4.** Wann man ein Reissen an Kindern merckt.

**S**o nimm gelb Veiel, Stiffmütterl, und Schnittlauch: Del, unter einander vermischet, ein blaues Papier fein warm eingedunckt, und auf das Bäuchl gelegt, daß den Magen nicht berührt, und um den Nabel ausgeschnitten, ein warmes Tuch darauf gelegt, und warm eingefäschet.

**N. 5.** Noch ein anders.

**E**in Milch: Koch mit 9. Saffranblüh gemacht, ein wenig darvon auf einen Teller gethan, gieß darauf weiß Liltien: Del, geschnittenen Peterfil, Käspappel, Sündleben, Weinranten, eines so viel als des andern, auch ein wenig Saismilch darauf gossen, und auf ein Stül durcheinander lassen heiß werden, dem Kind zwischen 2. Tüchel warm auf das Bäuchl gelegt, hilft vor das Reissen, und Sand der Kinder.

**N. 6.** Ein anders vor das Reissen deren Kinder.

**M**ann Sündleben, Hüner: Därm, eines so viel als des andern Zwiffel: Schäller, Kümel, jedes ein wenig, das thue in ein Häferl, daß

daß von Kräutern voll wird, kanst du es haben, so gieß ein Eiß  
oder Rüh, Milch darauf, laß so lang sieden als ein hartes paar Eyr,  
seyhe die Milch gang wohl darvon, thue es in ein Reint, leg eine But-  
ter daran, laß ein wenig rösten, lege es dem Kind zwischen 2. Lüchl  
warm über das Bäuchl.

N. 7. Ein anders.

**S**tem, nimm von einem Castraun, oder Lämbl das Mehl, Hünere  
Därm, Stieffmütterl, gelb Beiel, und süß Mandl, Del, ein wenig  
Kimmel, laß in diesen 4. Delen rösten, und das Mehl also warmer  
hinein getunct, dem Kind auf das Bäuchl gelegt.

N. 8. Ein anders, wann das obige nicht hilfft.

**M**an nimt einen Hahn wann es ein Knab ist, ist es aber ein Mägdelein,  
eine Henn, schneide es lebendiger auf den Bauch auf, nimm als  
dann warmer das ganze Ingerwayd heraus, und leg es zwischen  
zwey Lüchl dem Kind also warmer auf den Bauch.

N. 9. Wann dieses Mittel auch nicht hilfft, so ist  
dieses gut.

**N**imm ein Mandl, Del, ohne Feuer ausgepreß, Zucker, Candl, der  
klein gefähet ist, und ein wenig gestoffenen Anis, diß alles durchs  
einander, wie ein Köchel gerührt, es muß aber von dem Zucker  
Candl dicklecht seyn, und dem Kind so eingestrichen, ist auch sehr gut.

N. 10. Denen Kindern vors Reissen und Auf-  
blähen zu gebrauchen.

**E**nstlich muß man etliche Blühe Land: Saffran klein schneiden, bey  
ein gleichen 3. oder 4. Blühe, ein wenig geriebene Beiel, Wurken,  
so viel Betonien mit Zitwer, Wurken, etliche Tropffen frisches  
Baum, Del, das alles zusammen in ein Löffel mit der Ammen, Milch  
wohl abgerührt, und eingeben.

N. 11. Vor das Reissen in Därmen.

In den Nabel warmes Scorpion, Del gethan.

N. 12. Ein Pfängl vor das Reissen der Kinder.

**M**an nimmt Lavendl, gelben Beiel, Majoran, Chamillen, Spica,  
grob gestoffenen Kimmel, geschabene Muscatnuß, jedes ein wenig,  
schlag es unter ein Ey wohl ab, laß eine Heerd: Schauffel gang  
glüend

glüend werden, den Aschen wohl weggeschlagen, gieß darauf, daß es sich zu einem Glädl bacht, reiß dasselbige voneinander, und leg das dem Kind, so warm als es erleiden kan, auf das Bäuchl, dieses öfter als einmahl.

### Vor den Sand der Kinder.

N. 1. Ist dieses zu gebrauchen.

**N**imm Petersil: Wurgen und Kraut, schneid es klein, in ein Häsel ein wenig Kimmel dargu, gieß Wasser darauf, laß sieden, wann es eingesotten ist, thue Butter darein, streich es auf ein Tüchl, leg es etlichmahl über die Keyh.

N. 2. Wann der Schmergen mit diesem nicht nachlassen wolte.

**S**oll man nehmen Chamillen: Blühe, weiß Pappel, blau Weigels Kraut, und Lein: Samen in Wasser gesotten, tuncf ein Schwamm darein, wiederum ausgedruckt, und warmer auf das Gemächts gelegt, so es kalt wird, wiederum eingetuncft.

N. 3. Ein anders.

**W**ann dieses nicht helfen solte, so muß man nehmen ein Federl, in ein Del tuncfen, und hinein reiben in das Nährl, da dieses auch nicht helfen wolte, kan man das Kind in das Bad mit den Leinden setzen, und nach dem Bad das Ort des Gemächts, mit Chamillen, Veiel: und Pappel: Del salben.

N. 4. Für den Stein der Kinder.

**W**ann kleine Kinder den Stein haben, daß sie ihr Wasser nicht lassen können, so nimm ungestämfen Hirs mit Hachel und allem, siede ihn in Wasser und Wein, leges in ein Säckl, dem Kind so warm es erleiden kan, auf, so kommt es alsobald zurecht, diß ist an einem Kind mit 5. Viertel Jahren, und sonst probirt worden.

**Wann die Kinder so übel schlaffen, und man keine Ursach findet, daß ihnen etwas ist.**

N. 1. Kan man dieses brauchen.

**E**s hat nichts zu bedeuten, geschicht wohl öfters, daß sie aus dem Schlaf kommen, so soll man, wann man das Kind niederlegt, die Windt

Winds mit einem weissen Magen rauchen, oder nimm etliche Magen Kern, zerstoß, mach es mit der Amen Milch an, schmier es dem Kind an beide Schläff, oder von dem Magen, Kopff aus der Schalen ein kleines Spältl geschnitten, dasselbige in der Milch gesotten, darvon man dem Kind das Koch macht, soll helfen.

N. 2. Wann ein Kind nicht schlaffen mag.

**S**albe ihm seine Schläff an mit March von Hirschen, so wird es schlaffend, soll bewährt seyn.

N. 3. Wann ein Kind wunderbarlich, und Tag und Nacht keine Ruhe hat.

**B**renne Haberstroh zu Aschen, nimm von diesem eine Handvoll, thue es in des Kinds Bad, bade das Kind etliche Tag nach einander nach Belieben.

### Vor das Verschreyen der Kinder.

N. 1. Ist dieses gut.

Hencke ihnen die rothe Hünerdärm an den Hals.

N. 2. Ein anders.

**M**an muß ihm täglich von seinem Harn zu trincken geben, ist für alles gut, auch darmit abwischen, man mag auch Weyhbrunnen nehmen.

### Vor das Unterwachsen.

**M**an erkennet es, wann das Kind frigelt, und das Bäuchl hoch unter die Rippen hinein ziehet, daß eines 3. Finger möcht hinein legen, und blähet sich der Bauch.

N. 1. Mittel darfür.

**M**ann Gersten Schleim, darinnen Gündtreben gesotten seyn, aber fein dick, gieß Capauner Schmalz darzu, nimm ein Füchl, bestreich es darmit, leg es dem Kind fein warm auf die Seiden, und halt das Kind wohl warm.

¶ 2

N. 2.

N. 2.

Ein anders.

**S**o nimm Hünen Schmalz, etliche Cronabethbeer, ein Löffel Honig, gelbe Beiel, gebratenen Zwiesel, Safft, dieses alles untereinander gemischt, und das Brüstl abwärts unter die Rippen geschmiert, und warm auf dem Bäuchi gehalten.

N. 3.

Noch ein anders.

**M**an nehme ein Zwiesel-Haupt, und schneide in der Mitten den Pusken heraus, thue ein Hünen Schmalz darein einer Hasel Nuß groß, und vermach den Zwiesel, laß also braten, und schmiere das darmit um die Rippen.

N. 4.

Mehr ein anders.

**S**o nimm gebratnenen Zwiesel, und druck den Safft heraus, diesen gib dem Kind zu trincken ein Löffel voll, ist das Kind älter, als ein Jahr, so gib ihm 2. Löffel voll, und schmier es mit dem gebratenen Zwiesel unter den Rippen, so vergehet es.

N. 5.

Wieder ein anders.

**S**o nimm Haberstroh, leg es dem Kind in das Bad, so du es zum Feuer sehest, laß darinen erwarmen, wie du sonst ein Wasser zu einem Bad zusehest, einem jungen Kind hast an einer Handvoll Stroh genug, bad das Kind 3. oder 4. mahl darmit, und leg ihm das Haberstroh fein über die Rippen, wann es baden thut, du magst auch nach dem Bad das Kind mit dem Zwiesel-Safft schmieren, und dem Kind ein wenig zu trincken geben, es soll aber nur zu Morgens geschehen, dann zu der Nacht ist es dem Kind nur schädlich.

N. 6. So man vermeint, die Kinder bekommen harte Seiten, oder Unterwachsen.

**S**o soll man sich täglich mit nüchtern Speichel austreichen, wann man sibet, daß nicht vonnöthen, so darff man es nicht thun, aber zu besserer Versicherung kan es doch gebraucht werden, es seynd die Kinder jung, oder aber schon ein Jahr alt, wann sie aber schon unterwachsen seynd, ist nichts bessers, welches oft probirt, als folgendes: Nimm Capauner, und Gänß-Schmalz, welches aber in kein Wasser ist kommen, Creuß Butter, Ringblumen-Salben, jedes ein wenig, solches alles untereinander warm gemacht, und die Seiten fein abwärts darmit geschmiert, ist gar gut.

N. 7.

**N. 7. Ein gar gute Unterwachs-Salben.**

**S**o nimmt man rothe Salben 4. 5. oder 6. Loth, auch mehr, nachdeme man viel machen will, und so viel Capauner, Schmalz, das im abnehmenden Mond ist gesamlet worden, und in kein Wasser kommen, Cronabethbeer eine Handvoll, welffen Zwifel ein oder zwey Hapel zerschnitten, dieses zusammen gethan, und ob einer Blut sieden lassen, bis der Zwifel begunt zu rauschen, und die Krafft wohl heraus gefotten, darnach durch ein Tüchl gesyhen, in ein anders Geschirr vermengt, 3. oder 4. Löffel voll Carpi:Del, Baum:Del auch darunter, und etwas grösser, als einer Wellischen Nuß groß Benedische Seiffen darein geschaben, und wieder ein wenig auf der Blut untereinander gerührt, nur gleich, daß die Seiffen zergethet, wann man will, kan man die rothe Salben auslassen.

**N. 8. Ein bewährte Unterwachs-Salben denen Kindern, und für die Brust-Sucht zu gebrauchen.**

**E**stlich nimm ein halb Pfund Del, Capaun: Schmalz, Gänß: Schmalz, Benedische Seiffen, altes Schmer, jedes ein Viertl Pfund, Saft von gebratenen Zwifel etlich Löffel voll, setz in ein sauber Pfan über ein Kohlfeuer, laß gemach sieden, doch stets umgerührt, daß es sich nicht anbrennt, je älter das Schmer ist, je besser ist es, und wann es wol gefotten hat, thue es in ein Geschirr, und behalts auf, je älter sie ist, je besser wird sie, und so ein Kind unterwachsen ist, so muß man es fein um die Rippen bey einem Glütl schmieren, doch daß es den Magen nicht berührt, das muß man etlich Wochen thun, so lediget sich der Schleim fein ab in dem Kind, und wird durchbrüchig und gesund.

**Vor die Würm deren Kinder in Leib.**

**N. 1. Ist dieses gut.**

**M**an nehme Braunmürken:Del. schmier dem Kind den Bauch und Nabel damit, auch das Kraut im abnehmenden Mond Pulver, weiß in Wein oder Suppen eingeben.

**N. 2. Ein anders.**

**E**n Kettich genommen, den selben zu dünnen Schnittlein zerschnitten, thue ein guten Löffel voll Hönig darüber, stelle es an die Sonnen, wann

Ar 3

l. Hönig  
inter ein  
ppen ges

den Pu  
sel Nuß  
schmiere

3, diesen  
ter, als  
dem ges

u es zum  
Basser zu  
handvoll  
ihm das  
ist auch  
em Kind  
sehen,

nen

1, wann  
in, aber  
es seynd  
hon un  
gendes:  
Basser ist  
nig, sol  
abwert

N. 7.

wann der Kättich durchgewaicht ist, so wird ein Säffel daraus, von demselben gib dem Kind, es treibt die Würm aus.

**N. 3. Für die Würm.**

**M**An gibt ihnen Aichene Mistel ein, diß tödtet die Würm bey den Kindern.

**N. 4. Die Würm zu tödten.**

**S**enk denen Kindern Allant, Wurken an den Hals, und siede Allant, Wurken in Wein, gib zu Morgens nüchtern ein Trinckel, und diß 3. Morgen nacheinander, es tödtet die Würm.

**N. 5. Ein anders.**

**S**em, nimm ein Handvoll Käspappel, 3. Zwifel, Häpel, ein Kättich, Wurken, obige 3. Stuck wohl zerhackt, und in einem Pfund Schweinern Faisten geröst, wann es anfangt dürr zu werden, so druck es wohl aus, dem Kind den Nabel und die Seiden geschmiert, tödtet die Würm, und führet es aus.

**N. 6. Mehr ein anders.**

**S**em, nimm Pfersichblühe, Del, und schmier dem Kind den Bauch darmit, oder Methridat, oder Pomeranzen, Del durcheinander gemischt, und auf den Nabel gelegt.

**N. 7. Ein Wurm = Pflaster.**

**A**Brutten, Weinrauten, jedes eine Hand voll, thue 12. oder 14. Knoblauch, Zeherl darzu, stoß es untereinander, gieß Baum, Del darauf, röste es in einer Pfannen, streich es auf ein blaues Papier, besser aber blaues Tuch, leg es dem Kind auf den Nabel, vorherd aber schmier den Nabel mit Hönig, und streue Buchen, Aschen darauf, hernach lege das Pflasterl über, fätsche es ein, ist das Kind hitzig, so nimm das Weiße von einem Ey unter die vorgemeldten Kräuter, das thue oft, so treibts die Würm hinweg, und vergehen.

**N. 8. Ein anders Pflaster darvor.**

**M**imm ein Schnitten rockenes Brod, zerbrich es in ein Häferl, gieß gar ein guten Essig darauf, alsdann nimm Aloëpatica, klein pulz verisirt, ein Ochsen, Gall, Wermuth, Safft, einer Arbes groß Affang auch klein gestossen, ein Löffelvoll Scorpion, Del, vermisch alles wohl untereinander, über ein linden Kohlsfeuer, zu seiner rechten Dicke, dar,

darnach nimms, und streichs warm auf ein Hanff: Reisten, und mach  
2. Pflaster, das eine leget man denen Kindern auf das Bäuchl, das an-  
dere aber auf die Lenden, es ist gar bewährt.

**N. 9. Ein anders.**

**N**imm Gläger: Brandwein, schmier dem Kind das Bäuchel, wann  
es schäumt, so hat das Kind Würm, des Tag 3. oder 4. mahl  
geschmiert, so liegen sie tod.

**N. 10. Noch ein anders.**

**E**rstlich siebe Milch und Knoblauch, das Kind auf den Leibstuhl  
gesetzt, diesen Dampf in Leib gehen lassen, so fallen die Würm  
heraus.

**N. 11. Für die Spüll: Würm deren Kinder.**

**L**as die Gall von einem Kind: Vieh fein ganz ausschneiden, bind es  
dem Kind auf den Nabel, so lauffen sie hefftig von ihm.

**Für die Wind deren Kinder.**

**N. 1. Ist dieses darvor zu brauchen.**

**A**meis 15. Gran gepulvert, dem Kind im ersten Löffel: Koch zu essen  
geben, ist gut vor die Wind, und henckt sich Gall und Schleim  
darein, und führet es ohne Ungelegenheit durch den Stuhlgang  
aus, man hat es mit grossen Nutzen den Kindern gebraucht, etliche  
Kinder aber bekommen Hiß darvon.

**N. 2. Ein anders.**

**S**onimm Süßholz: Pulver ist köstlich vor die Wind, es muß gar  
subtil seyn, und allzeit im ersten Löffel Koch, zu Morgens 1. Mess-  
ersspiß dem Kind gegeben, der Aneis ist zu hitzig, und die Kinder  
bekommen offft vor lauter Hiß die Wind, Graiß, man soll Achtung ge-  
ben, ob sie die Augen artlich verkehren, als ob sie blinglen, so stecken  
ihnen die Wind im Kopff.

**N. 3. Noch ein anders.**

**S**em, 3. Tropffen Hünere: Därm: Del, auch gezuckertes frisch  
Mandl: Del, oder gar ein süßes Baum: Del, in einer Hünere:  
Suppen eingeben.

**N. 4.**

aus, von

1 bey den

siede All-  
Erinckel,

ein Rät-  
n Pfund  
eden, so  
chmiert,

1 Bauch  
einander

der 14  
im: Del  
es Pas  
vorhero  
dar auf,  
o nimt  
ue offt,

el, gieß  
in pul-  
s groß  
h alles  
Dicke,  
dar.

**N. 4. Wann die gar jungen Kinder Wind haben.**

**A** Reis klein gestossen, in ein Lüchl gethan, ein wenig Spün darauf gegossen, ausgedruckt, daß es grünlecht wird, von dem gibe dem Kind zu Zeiten ein kleines Löffel voll, es bekommt ihm überaus wohl, oder nimm Fenchl, der ist nicht so hitzig.

**N. 5. Ein anders.**

**S** Eem, ein Theil Zitwer, ein Theil Beiel-Wurgen, so viel diese beede seynd, Zucker, auch ein paar Blühe Saffran, alles zusammen gepulvert, dem Kind zu Zeiten darvon geben, hat wohl gedienet.

**N. 6. Wann die Kinder Wind haben.**

**E**rstlich nehme man einen Löffel voll Kimmel, ein halbes Seidl Erbsbeer, Wasser, das ausgebrennt ist, 2. Löffel voll weissen Zucker, Candl, zusammen gestossen, durch ein Lüchel gesyhen, darvon 2. Löffel voll warmer genommen.

**N. 7. Pflaster für die Wind zu machen, so man den Kindern brauchet.**

**N**imm eines Ey groß Hirschen-Inschlicht, und einen guten Löffel voll Reiffet-Öel, klein gestossenen Kimmel, den dritten Theil eines Löffelvoll, dieses laßt man miteinander sieden, so lang als ein paar Eyer, alsdann drückt man es durch ein Lüchel wohl aus, nimm ein ungeblaichte Leinwath, tuncle es in die Saisten, und laß trucken werden, schneid runde Pflasterl, so dem Kind recht auf das Bäuchel seyn, den Nabel schneid aus, und leg es lablecht über, wann es bedarf, kan man auf die Keyh auch ein Pflasterl legen.

**N. 8. Ein anders Wind = Pflasterl.**

**H**irschen-Inschlicht genommen, so viel als eine Wellische Nuß groß, 2. Löffelvoll gelb Beiel-Öel, und einen halben Löffelvoll Kimmel klein gestossen, dieses alles untereinander wohl sieden lassen, ein Lüchel darein geneßt, und warm alle halbe Stund auf das Bäuchl übergelegt.

**N. 9. Wind = Clystier für die Kinder.**

**D**en vierdten Theil eines Seidl Kind-Suppen genommen, oder dünnen Gersten-Schleim ein halbes Löffel voll, blau Beiel-Hönig, 1. halben Eyr-Dotter, ein Löffel voll Baum-Öel, ein wenig frischen But-

Butter, in der Suppen zuvor einen Kimmel, so viel als man zwischen 2. Fingern fassen kan, gesotten, wann das Kind so starck schreyet, und man an selben ein Hitz vermerckt, soll man das Elystierl gleich geben so warm als man die Blatter am Aug erleiden kan, wann man den Zustand erkennet, je geschwinder man das Elystierl geben kan, je besser ist es.

**Für die Wassersucht der Kinder.**

N. 1. Ist dieses gut.

**S**oß Rättig, druck den Saft aus, nimm einen grossen Löffel voll, und einen guten Theil feinen Zucker darein, dem Kind nüchtern eingeben.

N. 2. Ein anders.

**S**em, nimm Jalappa 10. Gran, Salmoniac 7. Gran, Krebs, Augen 15. Gran, misch alles zusammen, und gibß auf einmahl ein, alle dritte Tag.

**Daß den Kindern die Zähne leicht wachsen.**

N. 1. So brauche dieses.

**N**imm Kornblumen: Wasser, wasche ihnen das Maul oft aus, etliche nehmen das Hasen: March, und schmiren denen Kindern die Willerl damit, wann sie heraus wachsen, wann man aber nicht gewis weiß, daß es Zähne seyend, so ist nicht rathsam, viel ziehens zu gebrauchen, daherö besser bey dem Wasser zu bleiben.

Für das Auswachsen das Del.	fol. 59.	Num. 1.
Für die Blatter ist das Pulver.	fol. 93.	Num. 7.
Item: Der Rauchen.	fol. 111.	Num. 4.
Für den Catharr das Pulver.	fol. 94.	Num. 12.
Für den Durchbruch das Del.	fol. 69.	Num. 23.
Item: Der Umschlag.	fol. 410.	Num. 38.
Für die Fraiß seyend die Pulver.	fol. 97. 98.	Num. 20. 21. 22.
Item: Für die Hitz die Rosensalbe.	fol. 83.	Num. 20.
Item: Das rothe Edgestein: Pulver.	fol. 96.	Num. 16.

¶

Item:

haben.  
 darauf  
 gebe dem  
 überauf  
  
 esse beede  
 innen ges  
 niener.  
 idl Erbs  
 Zucker  
 darvon  
 man  
  
 n Löffel  
 n Theil  
 ang als  
 hl aus,  
 laß tru  
 s Bäur  
 n es bes  
  
 e Ruß  
 offelvoll  
 siedem  
 auf das  
  
 er dün  
 nig. r.  
 rischen  
 But

Item: Das Aschenfarbe Edgestein, Pulver	fol. 96.
Item: Das Pulver für die Hitz.	fol. 100
Item: Das Pulver.	fol. 102
Zum Laxiren den Hollerpozen, Safft.	fol. 43.
Item: Die Latwergen.	fol. 136
Item: Die Laxier, Mandl, Milch.	fol. 261
Item: Für die Mundfäul der Wund, Balsam.	fol. 61.
Item: Für den Sand die Salbe.	fol. 84.
Wann die Kinder aus dem Schlaf kommen.	
Der Rauch.	fol. 11.
Für das Untervachsen die Salbe.	fol. 85.
Für das Verschreyen der Kinder.	fol. 11.
Für die Würm das Del.	fol. 73.
Item: Die Salbe.	fol. 86.
Item: Das Pulver.	fol. 108. Num. 60.

Zu wissen ist, was denen gewachsenen Leuten für die Zustand gebraucht wird, ist für die Kinder auch zu gebrauchen, aber alles nach Vernunft.

## Krebs-Zustand.

### N. 1. Ein bewährtes Stuck für den Krebsen.

**M**An soll eine Katz einsperren in ein saubers Zimmer, daß sie darinn wohl aushungere, alsdann soll der Roth von der Kagen und alles was unsauber darinn ist, fleissig heraus gefehrt werden, hernach wirfft man der Kagen etliche lebendige Krebsen für, so wird sie es verzehren, alsdann soll man ihr Roth, was sie hernach verrichtet, fleissig aufheben, dörren, und zu Pulver machen, und es auf den Schaden des Tages zweymahl streuen.

### N. 2. Ein anders.

**E**rstlich nimm ein Bein von einem todten Hund, so von ihm selbst todt gelegen ist, machs zu kleinem Pulver, streue das Pulver auf ein wollenes Tüchl, legs auf das Ort, wo der Wehetag ist, verneuere es oft mit dem Pulver, so stirbt der Krebs darvon, und wird getödtet.

N. 3.

N. 3. Für den Krebs.

**M**an nehme Cardobenedict, machs zu Pulver, streue es auf den Schaden, laß eine Grund darauf ligen, wasch mit Cardobenedict Wasser ab, diß thue drey-mahl im Tag, so kan man alle Krebs, Fistel und Ausfäg darmit heilen.

N. 4. Für den Krebs im Hals.

**E**rstlich nimm Rittersporn, Wasser, neh ein Tuchl darein, und binds über den Hals, gurgle dich mit dem Wasser, und mach aus dem Rittersporn ein Pulver, und säe es darein, so stirbt der Krebs.

N. 5. Ein gutes Pulver, welches tödet den Krebs, den Wolff, und die Fisteln.

**B**lauen Gallisenstein 1. Loth, weissen Weinstein 2. Loth, brenn es untereinander gar wohl in einem Topff, und stoß alsdann zu Pulver, so ist es fertig. NB. Wann man dieses Pulver bedürfftig, soll man darvon in die Wunden streuen, ist es aber zu scharff, daß es zu sehr beissen wolte, so gieß ein wenig warmes Rosen Oel darein.

N. 6. Ein heilsames und bewährtes Secretum vor Räffel, Apostem, offene Schäden, und den Krebs.

**M**imm Ruß Oel, thue es in einen eisernen Löffel, laß ganz gemacht sieden, biß es wie ein Hönig dick wird, also immer geschmiert, Abends und früh, läßt den Schaden nicht weiter kommen.

- Item: Für den Krebs das edle Kalch Wasser. fol. 13. Num. 29.
- Item: Das Wasser. fol. 22. Num. 57.
- Item: Das Oel für den Krebs. fol. 67. Num. 15.
- Item: Der rothe Stein. fol. 127. Num. 21.
- Item: Das goldene Tuchl. fol. 445. Num. 11.

Krampff = Zustand.

N. 1. Für den Krampff.

**M**imm Calmus, Acori genant, zwischen unser lieben Frauen Eägen, den Dreyssiaßen gegraben, an dem Luft lassen trucken werden, und an den Hals gehängt.

Vv 2

N. 2.

**N. 2. Ein anders vor den Krampff.**

**M** An nehme einen wilden Ant-Vogel, das Männlein, es tragt unter dem Schweiff ein krummes Federlein, das krümmste nimm, und binds an das Ort, wo es vonnöthen ist.

**N. 3. Vor den Krampff**

**M** Imm ein Kraut, heist Farn, bind es an das bloffe Bein, oder wo dir der Krampff wehe thut.

**N. 4. Ein Salben vor den Krampff.**

**M** Imm Salve, Bibergeil, Rosen, Gänß, Schmalz, Wax, siede und presse es aus, legß auf, ist bewährt.

**Vor die Krähen.**

In diesem Zustand bekommen übel, alle flüssige Speisen, als Kraut, sowohl eingemachtes, als frisches, Schweinen Fleisch, frisch, eingesalzen, oder gefelcht, der Wein ist nicht allerdingß rathsam, sonderlich übermäßig getruncken, wohl gekocht und abgelegenes Bier ist besser.

**N. 1. Ein Wasser, so das unreine Geblüt säubert, wie auch wieder den bösen Ausschlag.**

**M** Imm die Wurken von Cronabeth, Stauben 2. Loth, Klettens Wurken 3. Loth, die gehobelten Scheiden von Eichenen Holz, imgleichen von Ferchenen Holz, welches einmahl gebraucht ist worden, eines jeden anderthalb Loth, solche Scheiden bekommt man bey den Wassbindern, süß Holz, oder süß Wurzel, 3. Quintl, alles klein geschnitten, 3. Seidl siedheiß Wasser darauf gossen, Tag und Nacht weichen lassen, so dann kan ein solcher Patient in der nüchtern ein halb Seidl austrincken, und 2. Stund darauf schwichen, wann das Wasser von den Speciebus gar abtruncken ist, kan man wieder 2. Maß Wasser darauf gießen, und einen Löffel voll gestoffenen Genchl sieden lassen, daß einer zwerch Hand einsiedet, und es kalt bey dem Essen an statt eines andern Trancks gebrauchen; dieses Schwig-Wasser kan man continuiren, so lang es vonnöthen ist, und allzeit wieder von neuem frisch machen, deßwegen ist es besser, man nimmt die Scheiden vom Binder, weil man sie nicht so klein schneiden kan, als sie es hoblen thun,

N. 2.

N. 2. Zum Austreiben.

**M**an nehme Erdrauch, Safft, oder Wasser, darinnen calcinirtes Hirschhorn vermischt.

N. 3. Ein anders darvor.

**S** In der Wochen ein Austreib: Pulver, oder ein wenig Methridat eingeben, zu Zeiten auch mit Senetblätter und Weinbeerl, purgirt, man soll auch die Erdrauch, Wurzel in Wasser sieden, und darvon trincken.

N. 4. Ein Salben darvor.

**M**an muß nehmen Schwefel, Lorbeer, und Saltz, alles gleich, allein der Lorbeer ein wenig mehrer, alles zu kleinen Pulver gemacht, dann mit Brandwein angemacht, wie eine Stärck, machs dann mit Baumöl zu einem Sälbl, hernach 9. Tag Abends und Morgens an einander geschmiert, und sich in diesen 9. Tagen nicht gewaschen, ist bewährt.

N. 5. Ein anders Sälbl darvor.

**M**an nimme rothen Allaun, Pfersichkern, Schwefel, stoß alles untereinander klein, und mach es mit Baumöl zu einem Sälbl, wann der Leib lauter Krägen ist, schmiert man unter beeden Kniebeugen, und inwendig der 2. Ellenbogen, auch unter den Jexen, so man aber nur an Händen krätzig ist, schmiert man nur allein die Ellenbogen, diese Sachen werden alle nach Geduncken genommen, doch des Schwefels am wenigsten.

N. 6. Ein anders.

**S**em die mittlere Rinden von Holler in Weiß, Milch gesotten, und auf die Kreken oder Geschwår gelegt, zeitiget, und heilet aus.

N. 7. Noch ein anders.

**S**em, die Hand, wann sie so starck ausgeschlagen seynd, in ein warmes Bier gethan, das ziehet heraus, linderet den Schmergen, und heilet ab.

N. 8. Vor die Krägen.

**M**an nimmt von einem weissen glatten Pey, der neu ist, einer starcken Hand breit, und so lang, daß er um den Leib herum gelanget, nimm dann ein tieff, erdenes Schüssel schlag von 2. Epern das Weiße darein, und ungefehr vor 7. Kreuzer Queck. Silber, diß zusammen

gt unter  
m, und

der wo

ede und

n, als  
leisch,  
dings  
:focht

rt,

lettens  
Holz,  
orden,  
ey den  
im ges  
it weis  
1 halb  
Basser  
Basser  
l, daß  
es an  
iren,  
1, defz  
ian sie

[. 2.

men so lang abgeschlagen, bis man das Quecksilber nicht mehr sieht, als dann thut man das Band auf ein Brett, und bestreicht die rauhe Seiten, damit, und also auf dem bloßen Leib zusammen nähen lassen, man muß so lang anbehalten, bis die Krägen abfallen, der Mensch schlägt zwar erstens starck aus, vergehet aber wieder, das Band wirfft man alsdann in ein fließendes Wasser.

NB. Das Quecksilber muß wohl getödtet werden, daß man nichts darvon spühret, sonst ist ein Gefahr, daß es in Leib schläget, ich hab es etlichen gebraucht, und gut befunden.

N. 9. Baad vor die Krägen.

**M** An nehme Bier: Eröber ein Schaff voll, fülls in ein Säckl, legts in einen Kessel mit Wasser, laß darinn heiß werden, alsdann mit demselben Wasser die krähige Persohn gebadet.

N. 10. Recept vor das Beissen und Krägen, auch vor die wilden Zitrach, und dergleichen.

**N**imm 7. Pfund Hummer, Wurgen, ohne Kraut, allein das Herzl lasse man darbey, und zerschneids zu kleinen Stücklein, legts in 8. Schaff voll Wasser, laß es sieden, bis das Wasser braun wird, wie ein Bier, will man aber mehr Wasser nehmen, so kommen auch mehr Wurgen darzu, in diesem Wasser badet man sich acht Tag, 1. Stund Vormittag, und 1. Stund Nachmittag, zu diesem Bad müssen allzeit frische Wurgen gebraucht werden, Winterszeit aber durrer; so dieses Bad im May angefangen wird, ist es um so viel besser, und wann man durre Wurzel zu dem Bad nimmt, so müssen mehrers darzu genommen werden, weiln sie nicht so viel ausgeben, als die frische. Man macht auch von diesen frischen Wurgen eine Salben, nur gleich die Wurgen in Butter gesotten, und wann man endlich nicht baden will, so bestreiche man die Zitrach und Krägen damit, ist bewährt.

N. 11. Recept vors Beissen am Leib.

**G**stlich nimm grosse Klettens Wurgen acht Loth, Senetblätter drey Loth, darauf zu giessen des besten Mosler Wein, 3. Seidl, frisches Wasser ein Seidl, in einem zugepackten Hasen gesotten, bis der halbe Theil einsiedet, hernach durchgeseihen, starck ausgedruckt, und täglich früh ein halb Seidl warmer genommen, dieses muß zum wenigsten 14. Tag nacheinander continuiert, und früh im Bett genommen werden, darauf allzeit eine Stund lang schwitzen, Nachmittag aber wird es ein wenig laxieren.

Item:

Item: Der Erdrauch: Saft.

fol. 45. Num. 9.

Item: Der rothe Stein.

fol. 172. Num. 21.

Item: Die Purgation.

fol. 140. Num. 38.

## Vor die Kröpff.

N. 1.

Ist dieses gut.

**N**imm die wilde rauhe Schlaw-Aepffel von wilden Rosen-Stauden, Meerschwammen, jedes 4. Loth, brenns zu Aschen, des Pulvers nimm 2. Loth, graues Papier zu Aschen gebrennt, 2. Quintl, Zimet ein Loth, rothe präparirte Corallen anderthalb Quintl, alles zusammen zu Pulver gestossen, davon giebt man alle Morgen ein Quintl ein; oder man thue 3. oder 4. Loth des gemischten Pulvers in eine Flaschen voll weissen Wein, laß 3. Tag und Nacht stehen, oft wohl ungerührt, wann es dann im Vollmond ist, soll mans den andern Tag bis in Neumond brauchen, jedesmahl nüchtern 4. 5. oder 6. Loth, und darauf fasten, wann es vonnöthen seyn wird, wieder den andern Mond; Lauff gebraucht, ist sehr köstlich wider die Kröpff.

N. 2. Ein bewährtes Kröpff-Pulver.

**E**nlich nimmt man Kröpffschwamm, und thut solchen in ein glastrettes Häfen, decks mit einem Deckel zu, und vermach den Deckel um und um mit Zaig, daß kein Rauch heraus kan, setze den Häfen in einen heissen Aschen oder Bachofen, und laß es also stehen, daß der Schwamm zu Pulver gebrennt wird, laß denselben kühl werden, nimm ihn alsdann heraus, und mach ihn zu Pulver, darnach nimm Kröpffstein aus der Apothecken, und Fischbein, so die Goldschmidt zum Sorgen brauchen, machs auch zu Pulver, nimm eines so viel als des andern, und misch es untereinander ab, darnach nimm Spiritus Salis, oder zu nennen Sals; Geist, und misch etliche Tropffen darunter, doch nicht gar viel, es ist scharff, wann man will, kan man Zucker darunter nehmen, oder mischen, daß es lieblicher zu nehmen ist, vermisch es wohl untereinander, und nimm im abnehmenden Mond zu Morgens 3. Messerspiß, 3. Stund darauf gefastet, zu Nachts 1. Stund nach dem Essen auch drey Messerspiß, das Pulver muß man im abnehmenden Mond machen.

N. 3. Ein anders Kröpff-Pulver.

**M**an nimmt Kröpffschwamm, der angefast ist, ledige seynd nicht so gut, lege ihn in ein Häfel, und brenn denselben wie oben stehet, mach

ht, als  
e Sei  
t, man  
schlägt  
ft mannichts  
hab eslegs in  
nn mit

auch

Herzl  
is in 8.  
wird,  
) mehr  
Strund  
allzeit  
dieses  
a man  
nmen  
macht  
gen in  
reichee drey  
isches  
halbe  
iglich  
n 14.  
eden,  
is ein

tem:

mach ihn zu Pulver, nimm den langen Pfeffer, den die Materialisten haben, mach ihn auch zu Pulver, und nimm halben Theil so viel Pfeffer, als Schwamm, nimm auch ein wenig gebrenntes Hirschhorn, und Goldblätl darunter, vermisch es wohl, und brauch es so lang der Mond im Abnehmen ist, Abend und Morgens einen guten Messerspiß genommen, man muß dieses auch im abnehmenden Mond machen.

#### N. 4. Ein gutes Pulver, welches die Saat-Halsz, und auch die Kröpff vertreibt.

**E**rstlich nimm altes Schuh, Leder von Sohlen Türckischen Pfeffer, geweyhtes Saltz, Buechene Aschen, und Kröpff-Schwammen jedes ein Loth, thue solches alles in ein sauberes neues gemeines Stein-Häferl, vermach solches mit einem Deckel und Laim, setze solches in einen Backofen, daß es ganz glütig wird, und sich die Species darin nen ganz zu Pulver verbrennen, nimm solches wieder aus dem Ofen, und laß es abkühlen, nimm die Species heraus, und von dem gebrennten Häferl 2. oder 3. Scherbel darzu, und zerstoß solches mit den andern Speciebus, und sähe es zu Pulver, also ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch einen Saat-Halsz, oder Kröpff hat, der soll von diesem Pulver die letzten 3. Tag in dem abnehmenden Mond zu Morgens Früh in der Nüchtern 3. oder weniger, nachdem des Menschen Alter ist, Messerspiß voll in einem scharffen Essig einnehmen.  
Item: Die Allabaster-Salbe. fol. 73. Num. 1.

### Leber = Zustand.

Allhier seynd zu meiden alle gar hitzige und austrücknende Sachen, als Gewürtz, Brandwein, und dergleichen, sonst können fast alle Speisen genossen werden, wann sie nur keine Verstopffung verursachen.

#### N. I. Beschreibung der Leber.

**D**ie Leber ligt mitten im Leib auf der rechten Seiten, welche von dem Magen die allererste Krafft durch 5. Röhrlein, so von ihr in den Magen gehen, an sich ziehet, allda dann solches zu einem Blut geböhren wird, und gleichwie der Magen die eingenommene Speiß verdäuet und kochet, also die Leber durch sondere Adern und Röhren, gleichwie durch einen Ausbrenn-Hut, die edleste Krafft von der Speiß an sich ziehet aus dem Magen, und dasselbe zu einer subtilen Substanz, nemlich durch Mitwürckung der Adern mirabiliter in Blut verändert, von die

diesen Blut nachmahls in das Herz durch die Gäng der Adern, so vom Herzen in die Leber absteigen in die mittlere Höhlen des Herzens einziehet, darauf erst noch ein höheres geistnässiges Lebenhaftes Blut geböhren wird, darumen auch der Magen, die Leber und das Herz, ja eines von dem andern empfahet, und wiederum gebähret, darnach jedes dem andern seine Geburt mittheilet, darum sie alle gebährende Glieder genemnt werden, die Substanz der Leber ist an ihr selbst ein grobes Blut, roth, hart, grob und fleischig, mit vielen Adern und Orten zusammen gefast, welche unter denen kleinen Rippen herab verborgen ligt, und hat den Magen in sich eingefast, und mit ihren Flügeln von der rechten Seiten herab bedeckt, von hinderwärts aber mit demselben, so von dem Herzen herab gehen, verfangen, auch den Rücken, den Magen, Herz und Lungen herab bis an die Nieren, Blasen und Testiculos sein Anhang, und Zufügung hat, es werden dann auch von der Leber ausgetheilt alle Blut-Adern in das Herz, in die Ader Vena Cava genannt, darvon nächst hernach Meldung geschicht, das natürliche Speisen theilt sich aus in dem ganzen Leib, das unnatürliche schiebt sich beyseits in sein geordnete Gefäß, als die unnatürliche Feuchtigkeit dem Calixi rubro: das ist der Schaum des Geblüts, in die Gallen, das grob ist, aber die Hefen des Geblüts, welches die Melancholey, und Collera nigra ist, in das Milck, das edleste Geblüt in das Herz und andern Gliedern, das Phlegma in das Haut, die übrige Feuchtigkeit die Collera rubra von der Gallen, in die Nieren und Blasen, die Kranckheiten der Leber, sind mancher Arten, etliche aus eignen, etliche auß zufallenden Erwecknussen; zu der fallenden Kranckheiten der Leber seynd, als durch Überflüssigkeit des Trinckens, grosse Erhikung, scharffe Speiß und Franck, auch vor grosser Übung, Hiß, schwärer Arbeit, Tanzen, Springen, Gallen, Schlagen, auch kalten gähnen Trincken, in hitzigen Übungen und Fiebern auch dergleichen, aber die eigene Kranckheit der Leber seynd als Überschattung des Bluts, überflüssige Feuchtigkeiten, welche aus Schwachheit der verlohrenen Dauung der Leber entspringt, daraus dann schwäre Kranckheiten, Geschwär, Apostem, Säulung, Wasser, sucht, und anders erfolgt.

### N. 2. Salben vor ein harte Leber.

**M**imm weiß Rosen, blau Veiel, und weiß Lilien-Oel, jedes 3. Löffel voll, weiß Wax 1. Loth, Rosen-Essig 4. Löffelvoll, ein wenig rothen Sandl und Saffer, zerlaß durcheinander, und schmiere das Ort der Leber.

33

N. 3.

**N. 3. Die Salben ist gut für die Leber.**

**M**annimmt die Salben Hepaticum, Sand, und Althea, Salben, von jedwedern ein halbes Loth, untereinander gemischt, darmit geschmiert.

**N. 4. Ein gute Salben, zu Stärkung und Kühlung der Leber.**

**M**annimm Benzöl, weiß Rosen, Del, weiß Wax, Sandel, Salben, und Althea, Salben, jedes 1. Loth, misch alles zusammen, und laß untereinander gar kühl zergehen, aber nicht sieden, wann man dieser Salben bedürfftig, so streicht man es auf ein Leder, und legt es über die Leber.

**N. 5. Einen Umschlag, auf die Leber zu legen.**

**M**annehme Leibfarbe Rosen-Blätter, Chamillen, Blumen, gemeine Pappel, jedes eine Handvoll, mach alles zu Pulver, rüh es in Butter, gieß daran ein wenig Rosen-Wasser und Essig, laß ein wenig sieden, so lang bis es wird wie ein Muß, dieses auf ein Scharlachen Fleck gestrichen, und auf die Leber gelegt, nicht gar warm, wann aber die Leber gar hitzig, darbey ein hitziges Fieber, nimm ein wenig Saffer darunter, und mit Zucker, Rosat vermischt, und auf ein blau wollen Tuch übergelegt.

**N. 6. Ein gutes Leber-Del.**

**M**annehme Boragen, Rosen-Nachtschatten, Saurampffer, Braunellen, und Weigl, Wasser, jedes 5. Löffelvoll, Essig 9. Löffel, dar nach nimm einer Erbes groß Saffer, zertreib den in ein Löffelvoll Brandwein, und gieß darunter, nimm ein neues Baumwollenes Tuch, das einer Hand lang, und einer Hand breit ist, neß darein, und leg es unter das rechte Dütl, das aber nicht auf den Magen gereicht, es kühet; es wird gar bald trucken, neß wiederum ein, ist gar gut vor die Hitzig, alten und jungen Leuten ohne Schaden.

**N. 7. Was man zu Kühlung der Leber brauchen soll.**

**E**stlich Rosen-Wasser, Saurampffer, Nachtschatten, Himmelsbrand, breit Weegrich, Wasser, unser lieben Frauen, Blätter, Braunellen, Wasser, eines so viel als des andern, 3. Löffelvoll Brandwein, ein wenig Saffer und Saffran, alles wohl durcheinander gemengt, ein wollenes Tuch darein getunckt, und fein lablecht auf die Leber gelegt, so oft es trucken wird, wiederum eingetunckt.

**N. 8.**

N. 8. Ein bewährte Arzney, wann einem die Leber wehe thut, oder hitzig ist.

Man nehme ein rockene Schnitten Brod, diese gebähet, und in Andiven-Wasser wohl geweicht, und auf die Leber gebunden.

N. 9. Ein anders.

Nimm Eichenes Laub, das jung und neu ist, mach ein Säckl, füll es voll, leg es auf die Leber, benimmt die Hit, und erhalt es gut.

N. 10. Trinck-Wasser, zu Abkühlung der Leber.

Zu Abkühlung der Leber, kan man auf 6. oder 7. Täg ein distillirtes Wasser von Gais-Milch, alle Tag ein Glas voll, mit einem Pomeranzen-Safft 3. Stund vor dem Mittag-Essen, oder das nicht zu starck kühle, eine halbe Stund vor dem Essen trincken, dieses Wasser macht man also: Nimm 2. Maß Gais-Milch, oder mehr, und in ein Hasen gethan, sieden lassen, und wann es über und über siedet, so thut man ein Lemonien-Safft darein giessen, wann es kalt ist, durchgeseihen, und das lautere Wasser in einem Brenn-Zeug überlauffen lassen, dieses Wasser ist auch gut mit Essig, anstatt des Lemonien-Safft, für die gemeine Leut in hitzigen Kranckheiten zu machen.

N. 11. Für Säulung der Leber.

Trinck Morgens und Abends Salve-Wasser, so reiniget sich die Leber, und wachst wiederum; das thut auch das Runds-Kraut, oder Leber-Wurken, zu Zeiten darvon geessen.

N. 12. Ein anders.

Fem, Helffenbein mit gebähten Brod genossen, ist der Leber fast gesund.

N. 13. Mehr ein anders.

Fem, Brod in Wein getunct, Salve-Pulver darauf gestreuet, ist sehr gesund.

N. 14. Leber-Lungen- und Brust-Tranck.

Nimm Ehrenpreis, Isop, Salve, Leber- und Lungen-Kraut, Cardo-benedict, Hufflattich, Hirschzungen, Zichori, Amariskten, jedes 1. Handvoll, Allant-Wurken, Engelsfuß, jedes 2. Loth, Süßholz, Lerchen-Schwam, jedes ein Loth, alles klein geschnitten, in 3. Seidl lauter

Salben,  
darmit

Rüb-

Salben,  
ien, und  
, wann  
der, und

zen.

l, gemei-  
ner, rüh-  
id Essig,  
s auf ein  
ir warm,  
nimm ein  
d auf ein

Braun-  
ffel, dar-  
Löffelvoll  
les Tuch,  
nd leg es  
t, es kühl-  
it vor die

en soll.

Himmels-  
Blätter,  
Löffelvoll  
beinander  
ht auf die

N. 8.

lauter ungesalzenen Suppen eingewacht, in ein glazirten Hasen über Nacht auf einer heißen Heerdstatt weichen lassen, zu Morgens ein Seidl eingefotten, daß zwey Seidl bleiben, alsdann wohl ausgepreßt, und darinnen Manna und Zucker Candl, jedes 2. Loth, zergehen lassen, von diesem Trancf alle Morgen früh einen Truncf genommen, so lang als währt.

### N. 15. Ein anders.

**S**iem, nimm die Wurzel Rapontica 2. kleine Schnitzl, laß in ein Wein ein halbe Stund weichen, hernach esse die Schnitzl, und trincke den Wein darauf, das thue drey Morgen nacheinander, hilfft der Lungen und Leber, wann aber der Magen erkaltet ist, so lege die Schnitzl in Brandwein eine halbe Stund, ist auch gut für Dämpffigkeit und Husten, auch wann man um das Herz verstopfft ist, der nehme ein neues Hönig, schneide von der Wurzen etliche Schnitzl darein, thue ein Wein daran, laß einen Wall aufthun, wohl zugedeckt, daß der Dampff nicht darvon gehet, esse die Schnitzl, und trinck den Wein drey Morgen.

### N. 16. Ein anders Trancf zu der Lungen, Leber und Milz.

**M**an nehme Hirschen-Zungen, Ochsen-Zungen, jedes 1. Loth, Leber- und Mutter-Kraut, oder Melissen, jedes 2. Loth, Fenchl ein Quintl, mach es in ein Säckl, henckts in Wein, und trinck darvon, reiniget die innern Glieder zum Auswerffen, verstelltet die Enge der Brust, und Verstopffung der Luft Röhren, so von Lungen und Leber übersich steigen thut.

### N. 17. Für Lungen und Leber ist sehr gut.

**E**st ich Pimpernell gefotten mit Wein, und getruncken, benimmt die Leber-Sucht, und ist sonderlich gut für die böse Husten, und rauchmet die Brust, ist auch gut für Verstopffung der Leber.

### N. 18. Ein köstlicher Trancf vor die Lungen-Sucht.

**N**imm Garben-Kraut und Blühe 12. Hand voll, Tormentill-Wurzen zwey Hand voll, Seebiumen, Wall-Wurzen, Pimpernell, gelbe See-Blumen, Creutz-Weegrich, jedes 1. Hand voll, Zucker Rosat 6. Loth, thue es in eine Flasche, gieß 2. Maß Wasser darauf, schraube es zu, laß 6. Stund in Kessel voll Wasser sieden, man muß heißes Wasser nachgießen, daß es allzeit im Sud bleibt, hernach nimme die

die Flaschen heraus, laß von sich selbst abkühlen, seyhe das Wasser durch ein Tuch in eine gläserne Flaschen, setz in Keller, früh ein halbes Seidl warmer getruncken, Nachmittag um halber 4. Uhr auch so viel, man muß 4. Wochen gebrauchen, wann es aus, so muß man ein frisches sieden, dieses Wasser heilet alle Verfehrung der Lungen, ist gut vor das Blutspeyen, man muß aber darzwischen subtile Arzneyen gebrauchen, etwann Pillen eine Stund vor dem Nacht: Essen, sie seynd von Rhabarbara, oder Aloës, dieses ist das vornehmste Franck zu solchem Zustand.

**N. 19. Für die Lungen-Sucht.**

**S**osse lebendige Krebsen, balg dieselbe aus, gib dem Krancken Morgens und Abends ein Löffel voll zu trincken.

**N. 20. Ein anders darvor.**

**S**em, nimm ein Hand voll Schlangen-Kraut, in einen saubern Hafen gethan, gieß 2. Maß Wasser darauf, und laß verdeckt sieden, daß ein Seidl einsiede, alsdann vom Feuer genommen, daß es kalt wird, des Tags 3. mahl darvon getruncken, früh nüchtern, alsdann 2. Stund nach dem Essen, allzeit ein kleines Trinck-Gläßl voll auf einmahl nur kalter gebraucht.

**N. 21. Ein anders.**

**S**em, nimm Salve, Isop, Ehrenpreis, Weinrauten, Pimpernell, Hufflattich, Scabiosen-Kraut, kleine Brenn-Nessel, jedes ein Hand voll, kleine Weinbeerl 2. Loth, Klapper-Rosen, Pappel-Rosen, jedes 1. Quintl, zusammen geschnitten, in Hünere, oder Rindsuppen gesotten, des Tags 2. mahl, bis ein halb Seidl getruncken.

**N. 22. Noch ein anders.**

**N**imm Hufflattich, Ehrenpreis, Centauer, Waldmeister, Cardobenedict, edles Leberkraut, Johannes-Kraut, Samanderl, Betonien, Sinau, geflecktes Lungenkraut, Hopffen und Spargel, jedes 2. Hand voll, Heydnisch-Bund-Kraut, Spannische Saurampffen, wildes Zichori-Kraut, goldenes Leberkraut, oder Heilig Dreyfaltigkeit-Kraut, Wälschen Pimpernell, Mosblümlein, Boragen Blüthe, Melissen, Odermenig, jedes 4. Hand voll, Scorzonera-Spargel, Saurampffer, und Schwarzh-Wurgen, jedes 2. Hand voll, Allant, und China-Wurgen, jedes 6. Loth, Florentinische Beiel-Wurgen anderthalb Loth, Süßholz, Engelsfäß-Wurgen, jedes 4. Loth, Rosen-Zucker 8. Loth, blauen Beiel-Zucker

Zucker 6. Loth, präparirten Meer-Zwiesel 2. Loth, Anis, Samen, Fenchel-Samen, jedes anderthalb Loth, Tatteln und Brustbeerl, jedes 20. Weinbeerl 6. Loth, die Kräuter, Blumen und Wurzeln, samt allen andern Sachen, klein zerschnitten und zerstoßen, hernach in ein zugedecktes Geschirr mit 4. Maß Gersten-Wasser gesotten, bis ein Maß eingesotten ist, durch ein saubers Tuch oder Siebel gossen, mit einem Erklar geläutert, daß es schön wird, darnach thue 1. Pfund Jungfrau-Hönig darein, zerlassen, und in einer saubern gläsernen Flaschen in einem kühlen Keller aufgehoben, von diesem Trancf muß man alle Morgen und Abend ein halb Seidl trincken.

### N. 23. Vor die Lungen-Sucht und Blutspeyen, auch Brust-Geschwår.

**I**mm Lungen-Kraut, Betonien, Durchwachs, wilden Salve, Ehrenpreis, Saniel, Heydnisch Wund-Kraut, Eybisch-Blätter, fünf Finger-Kraut und Wurzeln, Weegrich-Kraut, rothen Mangold, rothe dürre Rosen jedes 1. Hand voll, der grossen Schwalben und Wall-Wurzeln, jedes 1. halb Loth, Süßholz 1. Loth, in dritthalb Maß Wasser, und ein halb Maß Wein, 2. quer Finger lassen einsieden, wohl zugedeckt, darzu gerhan Muscatnuß, zerriebene Zimmet-Rinden, jedes 1. halb Loth, ein Löffel voll Zucker, Tragant ein halb Quintl, Morgens und Abends 3. Löffelvoll auf einmahl getruncken.

Item: Das köstliche Leber-Wasser.	fol. 14. 15.	Num. 32. 33.
Item: Das Wasser	fol. 16.	Num. 35.
Item: Das köstliche Majoran-Wasser	fol. 22.	Num. 54.
Item: Der Meer-Zwiesel-Safft	fol. 45.	Num. 18.
Item: Rhabarbara-Safft	fol. 48.	Num. 26.
Item: Der Weinschärling-Safft	fol. 49.	Num. 30.
Item: Der Zucker-Rosat kühl	fol. 51.	Num. 5.
Item: Die Alabaster-Salbe	fol. 51.	Num. 1.
Item: Die Eichene Mistel-Salben	fol. 74.	Num. 3.
Item: Die Rosen-Salbe	fol. 83.	Num. 20.
Item: Das edle Pulver	fol. 97.	Num. 19.
Item: Das Pulver	fol. 104.	Num. 45.
Item: Für die Lungen-Sucht das Aspos		
Item: Wasser.	fol. 2.	Num. 4. 5.
Item: Das Lungen-Wasser	fol. 14.	Num. 30. 31.
Item: Der Safft	fol. 41.	Num. 5.
Item: Das Cardobenedict-Öel	fol. 61.	Num. 6.

Item:

Item: Das Pulver, zu Frischung der Lunge	fol. 10. Num. 40. 41.
Item: Das Pulver	fol. 104. Num. 45.
Item: Die Elixier	fol. 123. Num. 18.
Item: Der Brunnkress	fol. 125. Num. 20.
Item: Die Milch	fol. 200. Num. 3.

**Für die Lend- und Ruckwehe.**

Die Diata, wie in Glieder-Zuständen.

**N. 1. Ist dieses zu gebrauchen.**

**R**imm Cronabeth, Beer, zerstoß gar klein, hernach nimm altes Schmer, Brandwein, rohe Kitten und Baum, Del, alles unter einander gestossen, daraus eine Salben gemacht, Morgens und Abends bey einer Blut wohl darmit geschmiert.

**N. 2. Ein anders vor Lendentwehe.**

**S**tem, nimm Capaun, und Hünere, Schmalz, Chamillen, weiß Lillien und Beiel, Del, Saffer, Saffran, jedes nach Geduncken, ein wenig Brandwein, ungewaschenen Butter, alles dureheins ander temperirt, und die Lend wohl warm geschmiert.

**N. 3. Zum Lend-Wehe.**

**M**an nehme altes Schmer, je älter je besser, grüne Cronabeth, Beer, faule Kitten, Benedische Saiffen, eines so viel als des andern, stoß in ein Mörser wohl zusammen, wann man Schmerken in Lenden hat, soll man sich darmit schmieren, und ein wenig Brandwein darzu mischen.

**N. 4. Lenden-Sälbel.**

**S**nimm gelb Beiel, Del 1. halb Pfund, süß Mandl. und Dotter, Del, jedes 6. Loth, frischen Butter 4. Loth, Saffran 1. Quintl, diese Stück zusammen geschmelzt, den Saffran vorhero klein geriben, und die Lenden darmit geschmiert, es ist vortreflich wieder Grief, Sand und Stein, auch für die unleidentliche Schmerken in Lenden.

Item: Das Pulver fol. 104. Num. 45.

**Für**

amen,  
jedes  
umt al-  
ein zu  
2 Maß  
einem  
gfrau  
einem  
en und  
  
n,  
  
e, Eh  
lärter,  
Man  
alben  
itthalb  
ieden,  
inden,  
Mor  
  
12. 37.  
15.  
4.  
18.  
16.  
10.  
.  
.  
0.  
9.  
5.  
5.  
31.  
  
Item:

## Für die Lähmung.

**N**imm Lavendel Kraut 3. Loth, Salve 2. Loth, grob zerschneiden, Hirschen Schwamm in der Apothecken, Muscat Nuß, Zimmet, Nägelein, Zitwer, Zimmet Rinden und Galgant, jedes 1. Loth, obgemeldte Stück klein gestossen, in ein Seidl Brandwein gethan, zwey oder drey Tag stehen lassen, so hat es seine Krafft heraus gezogen, darvon alle Tag getruncken, und die Glieder darmit gesalbet.

## Magen Zustand.

In Magen Zuständen, wann selbige hizig, muß man nichts von Gewürz brauchen, so aber selbe von einer Erkältung herkommen, kan man sich desselben bedienen, man muß auch beederseits nicht gar unverdauliche Speisen nehmen, sonderlich, wann ein Erbrechen vorhanden, Wein dienet in kalten, in hizigen Zuständen aber gesottene Wässer, das Bier ist allzeit verdächtig.

## N. 1. Magen = Triet.

**N**imm zweybaches Brod 2. Loth, präparirten Coriander 1. Loth, Fenchl und Anis Samen jedes 2. Quintl, Muscatnuß, Mastix jedes anderthalb Quintl, Muscat Blühe 1. Quintl, jedes fein klein zerstoßen, und untereinander vermischet, darnach des weissen Canari Zucker, so viel als des andern im Gewicht ist, oder so viel man will, darzu gethan, und wohl vermengt, so ist es fertig.

## N. 2. Ein anders vor den Magen.

**P**omeranzen Pulver mit Zucker vermischet, ist gut vor den Magen Wind, und Reissen.

## N. 3. Wann sich die Leut im Magen übel befinden, oder Alteration haben, und alles wehe thut.

**S**o nimm 1. Löffelvoll gesottenen Ritten Safft, der ohne Zucker ist, misch Terra Sigillata, und gebrennt Hirschhorn darunter, auf die Nacht eingeben, so treibt es aus, was in ihm steckt.

## N. 4.

**N. 4. Vor ein Magen der voll Schleim ist.**

**M**imm Bermuth = Sals, 14. Tag oder 3. Wochen nacheinander ein, so viel, als man sonst Sals in ein Ey thut, verzehret den Schleim allgemach.

**N. 5. Wie man den Magen dauen machen soll.**

**W**erch in einem Wasser genezt, wind es um ein Ruben, und leg es in ein heissen Aschen, laß wohl abbratten, isse alsdann dieselbe Ruben, es macht alsbald dauen.

**N. 6. Wann einem der Magen wehe thut.**

**M**im 1. halb Seidl Weinrauten = Wasser, und so viel Salve = Wasser, gieß untereinander, und trinck alle Morgen, auch zu Nacht, wann du schlaffen gehest, ein Löffel voll darvon.

**N. 7. Recept eines Magens = Pflasters.**

**G**stlich nimmt man ein Hand voll Cronabethbör, und ein wenig Saffran, so viel als zwischen 2. Fingern fassen kan, dieses untereinander gar wohl zerstoßen, hernach thut mans in ein saubers Pfändl, und gieß darein 4. Löffel voll Brandwein, und so weißes Rosen = Wasser, von einem Ey die Clar, laß auf ein Glütt sieden, biß es anfangt dick zu werden, wie ein Taigl, auf ein hanffenes Werck gestrichen, eines starcken Messer = Rücken dick, und so warm, als mans erleiden kan, auf den Magen gefätscht, 24. Stund ligen lassen, und solches 2. oder 3. mahl gethan, wann es sich mit dem ersten Pflaster nicht stellt. Ist alten und jungen Leuthen, vor alle Magensfälligkeit, Durchbruch, und dergleichen zu gebrauchen.

**N. 8. Ein Magen = Pflaster, welches ich selbst gebraucht hab.**

**A**uf ein Scharlach = Fleck, der nach der Manier des Magens geschnitten, mit einem Pomeranzen = Brandwein angerieben, daß er naß wird, hernach mit lauter Mastix = Kerndl überlegt, mit einem warmen Mörser = Stöhl überfahren, daß der Mastix sich zertheilt, dann streicht man auf den Mastix ein Medritat, und Pomeranzen = Del, und oben darauf gestossene Gewürk = Nägel, und also warmer auf den Magen gelegt, hat mir (Gott Lob) gar wohl gedient.

¶ ¶ ¶

N. 9.

N. 4.

chnitten,  
Zimmet,  
3 1. Loth,  
han, zwey  
jen, dar

n nichts  
kältung  
uß auch  
en, son  
er in kal  
as Bier

1. Loth,  
iß, Ma  
itl, jedes  
s weißer  
viel man

Magen  
inden,  
ucker ist,  
ter, auf

N. 9.

Ein anders.

**S** Hab Rättich, wie man ihme zum Salat schabt, thue selben in Butter, laß durcheinander sieden, daß es wird wie ein Koch, streichs auf ein Tuch, so groß der Magen ist, legs warmer über gar oft, ist gut vor die Wind im Magen, und wann der Mensch nicht dauen mag.

N. 10.

Ein gutes Magen = Pflaster.

**M** An nehme Braunnünken und Wermuth, jedes 3. Hand voll, von denen Kräutern die Stängel abgestreift, und gar klein gehackt, darnach solt ihr nehmen 5. Muscatnuß, klein gestossen, und gleich schwarz Nagelein, als die Muscatnuß seyn, so viel Zimmet Rinden = Stup, auch so viel Muscatblühe, alles klein gestossen, 3. Loth Mastix wohl gestossen, alles unter die Kräuter gemischt, nimm 8. Loth Hönig, und 8. Loth Ritten = Latwergen, die man von dem Cassit macht, und in ein Pfannen gethan, mit dem Hönig getrieben, die Kräuter, und sonst alles darein geschürt, auf einer Blut ein Weil gerühret, und also warmer aufgelegt.

N. 11. Ein fast bewehrtes Magen = Säckl.

**M** An soll nehmen Majoran, Wermuth, braune Nünken, und Frauen = Blätter, und ein gebähertes Schnitlein rockenes Brod, 1. Löffel Saltz, darnach in ein Säcklein gemacht, obgemeldte Stuck alle durcheinander darein gethan, das Säcklein in ein Essig gesotten, und also warmer aufgelegt, den Essig aber, darinnen das Säcklein gesotten hat, sol man aufheben, wann das Säcklein erkaltet, daß man es wieder darein erwärmen thut.

N. 12. Gutes Säckl vor den Magen.

**M** An nehme Wermuth, Chamillen, Braunnünken, streiffs von Stingel ab, die Kräuter müssen dürr seyn, eines so viel als des andern, Kimmel was man mit 4. Fingern fassen kan, füllt in ein Säckl, nahe es ab, wie ein Maderäsl, so groß als der Magen ist, aber daß es nicht auf die Leber kommt, thue es in ein Häserl, gieß Wein darauf, laß zugedeckter sieden, wann mans brauchen will, so druckt mans aus, daß nicht so naß ist, und leg es warmer auf den Magen, man kan der Säckl 2. nehmen, wann eines kalt ist, so kan man das ander nehmen, bey dem Essen muß mans nicht auflegen, seynd gar gut.

N. 13.

**N. 13. Ein Säckl zum Magen.**

**N**imm ein Hand voll frischen Bermuth, klein zerschnitten, Salt so viel man mit 4. Fingern kan halten, eine ganze Muscatnuß auch klein zerschnitten, thue das in ein Säckl, 14. Tag auf dem Magen getragen, dann allezeit wieder ein frisches gemacht, Tag und Nacht aufbehalten.

**N. 14. Eine bewährte Argney zu Verdäuung des Magens.**

**M**An nehme Braunnünzen und Bermuth, schneid es klein, dann zerschlag 2. Eyer wohl, thue die Kreuter darein, und ein wenig Nägel-Stup, mach es wie ein Pfänzl, leg es zwischen 2. Tüchlein auf den Magen.

**N. 15. Eine andere Argney darvor.**

**M**An nehme ein neu-gebachenes Brod, das erst aus dem Ofen kommt, thue die Schollen heraus, gieß ein guten Wein darauf, nimm braune Münzen, Bermuth und Mastix, dieses zu Pulver gemacht, auf das warme geweichte Brod gesäet, und auf den Magen gelegt.

**N. 16. Wann einem der Magen erkaltet.**

**L**asß in Wein sieden, ein Badschwam darein geneßt, wohl warm über den Magen gelegt, so bald es kalt wird, wieder aufgewärmet, man mag auch wohl die gesottene Kräuter in einem Tuch überlegen.

**N. 17. Für den Magenwehe.**

**N**imm die obere Rinden von einem schwarzen Brod, 1. halbe Hand voll Braunnünzen klein geschnitten, 9. Nägelein, 10. Mastix-Kern, eine halbe Muscatnuß, schwarzen Kimmel was man zwischen 3. Fingern fassen kan, von einem ganzen Ey die Clar, ein Löffel voll starcken Wein, dieses alles untereinander gemengt, und in das Brod hinein gethan, halt das Brod über eine Glut, so laufft es wie ein Pfänzl auf, hernach den Magen mit einem Mastix-Del gar wohl geschmiert, auf das Pfänzl auch ein wenig von dem Mastix-Del gesen! und so warm als mans erleyden kan, über den Magen gelegt, so oft es kalt wird, wiederum gewärmet.

Na 2

N. 18.

ben in  
Koch,  
er über  
h nicht  
  
d voll,  
lein ge  
stossen  
immet  
3. Loth  
8. Loth  
macht,  
er, und  
nd also  
  
n, und  
Brod,  
emelte  
ffig ge  
Säck  
et, daß  
  
ffs von  
als des  
fülls  
Magen  
el, gieß  
vill, so  
auf den  
so kan  
seynd  
  
l. 13.



**N. 18. Ein anders.**

**S**tem, den Magen und Nabel mit Medritat und Muscatnuß  
Sälbl, und Pomeranzen = Del geschmiert, auch goldenes Ma-  
stix = Del.

**N. 19. Wieder ein anders.**

**S**tem, Bermuth = Mastix = und Braunnünken = Del untereinan-  
der vermischt, und den Magen geschmiert.

**N. 20. Ein Magen = Sälbl zu machen.**

**M**inn Laudanum, spanisch Pech, Mastix, jedes 1. Loth, Muscat-  
nuß anderthalb Loth, Zimmet, Nägerl, Epicanardi, jedes 1.  
halb Loth, diese Stück zu Pulver gemacht, und darzu gethan,  
Nården = Del, Mastix = Del jedes ein halb Loth, Wachs ein Loth mach  
es zu ein Sälblein.

**N. 21. Wann der Magen die Speis nicht  
behalten will.**

**S**afft aus den Braunnünken genommen, und thue ihn Mitten  
in ein Brod, und leg dasselbige Brod auf das Herz = Grüblein,  
so verdäuet er immer.

**N. 22. Vor üblen Magen:**

**M**an nimmt gar ein scharffen Essig, rockenes Brod, ein Muscat-  
nuß, und Mastix, laß zu einem Köchl sieden, legs zwischen 2.  
Tüchl, so warm mans erleyden kan, über, wanns kalt wor-  
den, so muß mans wieder wärmen, also 3. oder 4. mal.

**N. 23. Ein anders.**

**S**tem, eine obere Rinden rockenes Brod, einer Hand breit gebäet,  
gieß starcken Brandwein darauf, dann Nägerl, Zimmet, Muscat-  
nuß, alles gepulvert, und darauf gesträuet, so warm als mans  
erleyden kan, aufgelegt, wanns kalt ist wieder gewärmet, besträuet und  
begossen, wie oben, ist gut für den Magen, und nicht so starck als das  
ober.

**N. 24. Noch ein anders.**

**S**tem, Nürnberger Lebzelten in ein spanischen oder sonst starcken  
Wein, mit Zimmet, Nägerl, Muscatnuß bestreuet, und so über den  
Magen

Magen gelegt, ist sehr gut für den kalten Magen, der Leibzeten wird vorher im Wein gewärmet, und das Gewürz darauf gestreuet.

**N. 25. Mehr ein anders.**

**S**iem, nimm auch schwarze Brod = Brosen, das Brod in einen Brandwein geweicht, gestoffene Nägel, Zimber, Muscatnuß, Mastix = Kernl, alles zerstoßen, misch es unter das Brod, und mach es alles zusammen warm wie ein Koch, und legs zwischen 2. Lüchl über den Magen.

**N. 26. Wieder ein anders.**

**E**stlich ein Löffel voll Gewürz = Nägel, thue es in ein Häferlein, gieß ein halb Essig darauf, Bachmünken ein Hand voll, die lege auf den Boden, und in die Höhe, daß die Nägelein nicht übersich schwimmen, verdeck es, sieds 2. Stund lang, alsdann thue es vom Feuer, neße ein Tuch oder Schwam darein, legs auf den Magen, auf das wärmest, und dis etliche mal, es hilft.

**N. 27. Magen = Tinctur, auch vor die Leber und Gall.**

**E**n halb Seitl Zigori = Wasser, 2. Quintl Weinstein = Sals, das Wasser heißer über den Weinstein gossen, bis er zergangen ist, hernach 1. Loth Rhabarbara, klein geschnitten, und zu einem Pinckel zusammen gebunden, in das Wasser hinein gelegt, und über Nacht stehen lassen, an einem warmen Orth, alle Morgen ausgedruckt, und lablechter 2. Löffel voll getruncken, aber allezeit aufgeriglet, sonst bleibt der Weinstein am Boden.

**N. 28. Ein bewährte Magen = Salm.**

**E**stlich nimmt man ein glasierte Reim oder Schüssel, thut darein 9. Loth Jesamin = Del, setz es zu einem linden Feuer, und laß es so lang, bis es anhebt zu sieden, hernach thut man darein 6. Loth von dem Indianischen Balsam, und rührt es mit einem hölzernen Löffel oder Hölzsel wohl unter einander, hernach thue darzu 1. halb Loth Nagel = Del, und rühr es wieder ein halbe Viertel Stund, sodann thue darein ganz dün geschabenes gelb Jungfrau = Wachs, man muß so viel darein thun, daß es die rechte Dicke von einer Salben bekommt, hernach setze es vom Feuer, und gieß ein wenig Zimmet = Essens oder Del hinein, daß es gar wohlriechend wird, wer es leyden kan, der kan 20. Gran Bisen, und 10. Gran Ambra mit ein wenig Kuchel = Zucker zerribener hinein thun.

Aaa 3

NB. Die

tnuß  
Ma

einan

uscats  
des r.  
ethan,  
h mach

Mitten  
ablein,

uscats  
hen 2.  
wor

ebäet,  
uscats  
mans  
et und  
is das

arcken  
der den  
Magen

NB. Diese Salben ist zu gebrauchen den Magen darmit zu schmieren, einer guten Erbes groß ehe man schlaffen gehet, und mit einem warmen Tuch zugedeckt.

Item: Das Magen = Wasser.	fol. 16.	Num. 36.
Item: Das köstliche Wasser für den Magen.	fol. 16.	Num. 37.
Item: Das Zimmet = Wasser.	fol. 25.	Num. 65.
Item: Das Zitwer = Wasser.	fol. 26.	Num. 66.
Item: Der Muscatblüh = Geist.	fol. 28.	Num. 4.
Item: Der Bermuth = Geist.	fol. 29.	Num. 8.
Item: Der Pomeranzen = Brandwein.	fol. 31.	Num. 3.
	Wie auch.	fol. 34.
Item: Der Rosoli.	fol. 31.	Num. 5. 6.
Item: Der Kitten = Safft.	fol. 44. 45.	Num. 14. 15.
Item: Der Meer = Zwiffel = Safft.	fol. 45.	Num. 18.
Item: Der Aepffel = Safft.	fol. 47.	Num. 23.
Item: Der Rhabarbara = Safft.	fol. 48.	Num. 26.
Item: Der Pomeranzen = und Bermuth = Zucker.	fol. 50.	Num. 2.
Item: Der köstliche Schlag = Zucker.	fol. 50.	Num. 3.
Item: Das köstliche Cardobenedict = Del.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Kitten = Del.	fol. 66.	Num. 14.
Item: Das goldene Mastix = Del.	fol. 67.	Num. 16. 17.
Item: Das Del für den Magen.	fol. 69.	Num. 23.
Item: Das Pomeranzen = Del.	fol. 69.	Num. 24.
Item: Die gute Magen = Salin.	fol. 79.	Num. 14.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item: Pulver des Lebens.	fol. 103.	Num. 42.
Item: Pulver, so köstlich für den Magen.	fol. 104.	Num. 45.
Item: Pulver für den verderbten Magen.	fol. 104.	Num. 46.
Item: Die Elixir.	fol. 123.	Num. 18.
Item: Die präparirten Cronabethbeer.	fol. 124.	Num. 19.

### Milch = Zustand.

In Milch = Zuständen muß man sich enthalten der sauern und starcken Speisen, als Rindfleisch, Essig, Linsen, Erbes und dergleichen Wind = und Verstopfung machende Speisen, das Bier wann es nicht mit Hopffen wohl gebräuet, ist schädlich, der alte Wein bekommet zimlich wohl: die Verstopfung seynd gleich denen Leber = Zuständen zu meyden.

N. 1. Für Verstopffung des Milches ein köstliche  
Latwergen.

**N**imm Allant = Wurzen, Meer = Rättich, jedes 2. Loth, die mit-  
tere Rinden von Tamarisken 1. Loth, die Blühe von Tamaris-  
ken 1. halb Loth, Eysenkraut in Essig gepaisht 3. Loth, Zimmet  
ein halb Quintl, stoß alles klein, und machs mit Hönig zu einer Lat-  
wergen, darvon nimm des Tages 3. mahl, Morgens nüchtern, vor  
dem Nacht = Essen, und vor dem Schlaffengehen, ist vielfältig mit  
grossen Nutzen gebraucht worden.

N. 2. Kräuter = Wein oder Trancf, vor Verstopf-  
fung des Milch, Kröß, Ader, und einer erkalten  
Mutter.

**K**östlich nimm Erdrrauch, Cardobenedict, Polley, Rosmarin,  
Weinrauten, Beyfuß, jedes ein halbe Hand voll, Ehrenpreis,  
Lungen = und Leber = Kraut, jedes ein Hand voll, wilden Saffran  
anderthalb Loth, Allant = Wurzen, Stein = Wurzen, Rhabarbara,  
Nayontica präparirten Weinstein jedes 1. Loth, Coriander und Fe-  
nichl, jedes 1. Quintl, Weindörl, Zibeben, die Kern davon, jedes 4.  
Loth, Senet = Blätter 2. Loth, ein Viertel Hand voll wilde Zigori,  
Hirschzungen 6. Blätl, alles klein geschnitten, die Kräuter müssen  
dürre seyn, diß alles in ein Sack gethan, darüber 3. Seidl Wein, und  
ein Maß fließend Wasser gossen, zugedecket sieden lassen, darvon Mor-  
gens warm ein halb Seidl, Abends, um 4. oder 5. Uhr so viel kalt  
genommen, wann es aber das erstemahl operirt, kan man das zu  
Abend bleiben lassen.

N. 3. Ein bewehrtes Pflaster, wann einem das  
Milch nach dem Fieber, oder sonst erhartet wäre, wehe  
thut, oder sonst sticht.

**M**an nehme ein Seidl frisch Leinöl vor ein gewachsene Versohn,  
hernach nimm 3. grosse Zwiffel = Häpel, schäu die sauber, so viel  
als diese 3. wägen, so viel grüne Kohl = Blätter, zerhack diese  
2. Stuck so klein als es seyn kan, laß es in Leinöl sieden, allgemach,  
daß es dick wird als ein Koch, streichs auf unbleichte Leinwath, so  
groß, als dir das Milch wehe thut, legs des Tages 2. mahl über, so  
warm du es erleiden kanst, brauch solches ein Tag nacheinander, es  
ist an vielen Versohnen bewehrt erfunden worden.

N. 4.

nieren,  
darmen

36.

37.

65.

66.

4.

8.

1.

11.

5. 6.

14. 15.

18.

23.

26.

2.

3.

5.

14.

16. 17.

23.

4.

4.

19.

42.

45.

46.

18.

19.

star

rgleich

Bier

er alte

gleich

N. 1.

N. 4.

## Ein anderes darvor.

**N**imm 3. Hand voll Eysenkraut, hack's klein, Gersten-Mehl auch so viel, misch wohl mit frischem Eyrklar durcheinander, als wie ein Knodl-Zaig, schlags auf ein Tüchl, so groß als das Milz ist, theils ab, daß du auf 3. mahl genug hast, legs über das Milz, dann ein zweyfaches Tuch darauf, und fätsch dich um die Mitten herum, laß 24. Stund, ligen, alsdann nimm wieder ein frisches, und also 3. mahl gethan, ist es aber im Winter, daß man kein frisches Kraut haben kan, so nimm man ein dörres, hack's klein, und gieß ein ausgebrenntes Eysen-Kraut-Wasser daran, aber nur so viel, daß es an sich zieht, brauchts mans vor ein Mann, so muß man das Mäundl, vor ein Weib das Weibl, dann es seynd zweyerley.

N. 5. Ein hartes Milz, oder wann einer ein harten Zelten in der Seyten hat, zu vertreiben.

**E**nstlich nimm jungen Altich, ein rothes Häserl, so einmahl brennt ist worden, schneid den Altich gewürffelt in ein altes Schmir ein's Gänß-Ey groß, deck ein Hafen-Deck darüber mit Laimb wohl vermacht, und zum Brod in Ofen hinein gesetzt, wann man das Brod heraus nimmt, muß man das Häserl, auch heraus nehmen, laß überfühlen, brichs dann auf, und balg das Kraut ins Häserl aus, legs also warmer auf die wehethuende Seyten, wo die Härte ist, wohl eingefätscht, daß nicht abfällt, wann das Kraut kalt ist, wiederum in den Hafen wo die Faisten ist, gewärmet, so oft man will, und so lang von der Faisten was vorhanden, continuirt, es hilft gewiß.

N. 6.

## Ein Pflaster vor das Milz.

**M**an nimmt Eysenkraut 1. Hand voll, zerstoß in einem Mörser, dann ein Löffel voll Brandwein, ein frische Eyrklar, wie auch ein Löffel voll Gersten-Mehl, machs untereinander, streichs auf ein vierfaches Tuch, und ein subtiles Tüchl oben auf, darnach legt mans über das Milz, und dieses zum dritten und vierdten mahl, ist bewehrt.

N. 7.

## Pflaster vor ein erhartes Milz.

**N**imm 4. gute Hand voll gestoffene Kiffelstein, 4. gute Löffel voll Lein-Öel, Himmelbrand- und Chamillen-Öel, jedes 2. gute Löffel voll durcheinander gerührt, auf ein Tüchl gestrichen, auf das Milz gelegt, darzu auch 2. Löffel voll Bermuth-Öel.

N. 8.

N. 8.

M

r

und üb

N. 9.

Ege

win

N. I

E

W

Saam

Schm

den vor

Guma

Guma

gemeng

wegen

N. I

M

jedes 8

balg es

N

ist, de

breit c

ten-S

N. I

M

ein blo

cke erl

Stem

Stem

Stem

Stem

**N. 8. Milz = Pflaster.**

**M**An nehme Diachilon - Pflaster 8. Loth, Gummi Amoniac, Gold =  
ris, jedes 5. Loth, solches mit Caper = Del untereinander gemischt,  
und übergelegt.

**N. 9. Für ein hartes Milz.**

**S**etze dem Kranken Rättich = Scheiben auf das erharte Milz, so  
wird es besser.

**N. 10. Salben zu dem Milz, dasselbe zu schmieren.**

**E**rstlich nimm Capri = weiß Lilien = blau Beigel = Del jedes 2. Loth,  
Marck aus einem Piffels = Bein 1. Quintl, Eybisch = Wurk, Lein =  
Saamen, Fœnum Græcum = Schleim, jedes 1. Quintl, Taren =  
Schmaltz, Hüner = Faisten, Gänß = Schmaltz, jedes ein halb Loth, Rin =  
den von Capern, und Tamarisken = Holz, Fieber = Kraut, jedes 1. Quintl,  
Gummi Amoniacum, Galbanum, Bedellium, jedes eben so viel, die  
Gummi laß in Essig zergehen, und mit ein wenig War alles zusammen  
gemengt: mache ein Salben daraus, ist köstlich zum Milz, und soll  
wegen der Gummi von einem Apothecker gemacht werden.

**N. 11. Eine gute Milz = Salben.**

**M**An nehme Tamarisken = Del, Capri = Del, Capaun = Faisten, Gänß =  
Faisten, Benedische Saiffen, und klein gehackte Zwiffel = Röhren,  
jedes 8. Loth, laß dieses alles untereinander 1. Stund lang sieden, sodann  
balg es durch ein Tuch, so ist es fertig.

**NB.** Wann einem Menschen das Milz wehe thut, oder erhartet  
ist, der streich von dieser Salben auf einen zwilchenen Fleck einer Hand  
breit auf, und auf das Milz, hernach ein rothen Fleck von einer Zuch =  
ten = Haut darüber gelegt, alsdann nimm wieder ein frisches.

**N. 12. Eine gute Argney vor das Milz.**

**M**An nehme Käspappel, blaues Beigel = Del, Butter, Hirschen =  
Zuschlicht, weiß Lilien = Wurken, jedes ein wenig gewärmet, auf  
ein blaues Tuch gestrichen, und auf das Milz, so warm als es der Kran =  
cke erleiden kan, gelegt.

Item: Das Del vor ein erhartes Milz.

Item: Die Allabaster = Salben.

Item: Die Nische Mistel = Salben.

Item: Das edle Pulver.

fol. 68. Num. 18. 19.

fol. 73. Num. 1.

fol. 74. Num. 3.

fol. 97. Num. 19.

**Bbb**

**Bor**

auch so  
wie ein  
diltz ist,  
ann ein  
n, laß  
3. mahl  
en kan,  
tes Ey  
braucht  
eib das

arten

brennt  
er eines  
ib wohl  
3 Brod  
ß über  
gs also  
l einge  
i in den  
ng von

Vorser,  
uch ein  
auf ein  
mans  
ist be

fel voll  
2. gute  
n, auf

N. 8.

## Vor die Mundfäul.

Des Sauren und Gesälzenen ist sich in diesem Zustand sonderlich zu hüten.

## N. 1. Wann einer die Mundfäul hat.

**M**an nimmt Rosen-Hönig, Maulbeer-Safft, eines so viel als des andern, Muscatnuß klein geschaben, gefähet, Wohlgemuth, weißes Hunds-Koth gepulvert, jedes 1. Messerspitze voll, alles untereinander vermischt, dann des Tags 3. oder 4. mahl mit einem Pemsel das Zahnfleisch damit bestrichen, muß aber, nachdem man gurgelt, alsobald thun, das Gurgel-Wasser darzu gebrauchen, wie zu finden fol. 299. Num. 3.

## N. 2. Ein anders.

**M**an nehme Weinkräutl, Foy, eines jedwedern eine Hand voll, Salve eben so viel, ein wenig Lorbeer, solches stoß alles durcheinander, mach es mit Hönig an, und reibe die Zahn und das Maul damit, ist gut.

## N. 3. Mundfäul zu vertreiben.

**M**uscatus, Muscatblühe, gebrennten Allaun, Hönig jedes gleich viel, machs zu einem Eälbel, es hilft wohl für die Mundfäul.

## N. 4. Ein anders.

**S**tem, 1. Maß schön geläutertes Hönig, 8. Muscatnuß gerieben, 1. Löffel voll Salve-Pulver, 2. Löffel voll Weinkrauten-Pulver, anderthalb Löffel Hechten-Zahn-Pulver, 1. klein Löffel voll Allaun, alles das in Hönig sieden lassen, so lang als ein Ey, reibe damit das Zahn-Fleisch, und den Mund.

## N. 5. Für die Mundfäul.

**L**effelkraut-Maulbeer- und blau Beiel-Safft, jedes 1. Loth, mit diesen Säfften so untereinander vermischt, das Maul im Tag etlichmahl damit bestrichen, zuvor allzeit mit Löffelkraut-Wasser das Maul wohl ausgewaschen.

## N. 6. Mund-Hiz zu vertreiben.

**M**it frisch gebrennten Erdbeer-Wasser den Mund gewaschen, und ausgegurgelt.

N. 7.

N. 7

D

N. 8

S

N. 9

M

ausger

Item

Item

Item

Item

Item

N

ander

gehyb

Caff

und d

N.

M

dann

**N. 7. Mund = Löcher zu heylen.**

**D** En Mund mit Manßöhel = Safft gewaschen, heylet, so man aber den Safft nicht haben kan, soll man das Kraut in Wein sieden, und mit der Brüh den Mund sauber waschen.

**N. 8. Ein anderes.**

**S** Tem, Schafften = Heu = Wasser heylet die Löcher, so man sich darmit gurgelt.

**N. 9. Wann der Mund übrige Feuchtigkeit hat.**

**M** An nehme gepulvertes Reiß = Mehl, mit Wein gemischt, wie ein Sälbel, darmit die Zung offt geschmiert, vertreibt das Geiffern im Mund, den Mund auch mit Wein, so mit Reiß gesotten, ausgewaschen, hilfft auch.

- |  |                |              |
|--|----------------|--------------|
| Item: Der Meer = Zwifel = Essig.         | fol. 37.       | Num. 5.      |
| Item: Der Ruß = Safft                    | fol. 46.       | Num. 20. 21. |
| Item: Das köstliche Cardobenedict = Oel. | fol. 61.       | Num. 6.      |
| Item: Das Pulver für die Mundsäul.       | fol. 104. 105. | Num. 47. 48. |
| Item: Der rothe Stein.                   | fol. 127.      | Num. 21.     |

**Vor das Maul = Gesper kan man dieses brauchen.**

**R** osmarin = Blühe, Salve, Perchtram, Isep, Schlüssel = Blümel = Kraut, jedes, was man mit 3. Fingern fassen kan, Faltrian, was man zweymahl mit 2. Fingern fassen kan, Perchtram = Wurzel anderthalb Quintl, schneids und hackts, in Salve = Wasser gekocht und gesehen, darzu thue Rosmarin = Blühe = Zucker 1. Quintl, Maulbör = Safft 2. Quintl, Spiritus Vitrioli 10. Tropffen, alles durchgesehen, und diß Wasser zum Einsprizen.

**Mutter = Zustand.**

Die Dixta, wie in Frauen = Zuständen.

**N. I. Suppen für die Mutter.**

**M** An nimmt ein frisches Rüh = Roth, und treibts in einer Fleisch = oder eingebrennten Suppen ab, alsdann seyht mans, und last ein wenig Muscatblühe darinn sieden, wie auch ein wenig Kimmel, alsdann trinckt man etliche Löffel voll warmer, es ist vor die Mutter gar gut.

derlich  
des an  
weisses  
unter  
Pemsel  
urgelt,  
finden  
id voll,  
rechein  
Maul  
s gleich  
äul.  
riebern  
pulver,  
voll M  
de dar  
h, mit  
Tag et  
ffer das  
en, und  
N. 7.

Der Persohn, der man es brauchen will, darff man dann es ist etwas grauslich.

**N. 2. Für die Mutter.**

**M**an nehme 3. wälsche Nuß, und brat dieselben in die Schallen darvon verbrinnen, und gib den Kei zu essen, es ist bewehrt.

**N. 3. Für die Mutter, so übersich ste**

**M**othe Corallen, Perl-Mutter präparirt, gescheben, deren jedes 1. halb Loth, untereinander gemittelt Pulver 3. oder 4. Messerspitzen in Melissen-Wasser darzu aber jedesmahl einen halben Löffel voll Pomeranz 3. oder 4. Tropffen Bibergeil-Tinctur genommen, die die Dämpff der Mutter, und last solche nicht übersich in Kopf steigen, stärckt auch die Mutter trefflich.

**N. 4. Für das Reissen, und Aufsteigen der Mutter.**

**M**imm Chamillen, so viel man zwischen 3. Fingern fassen kan, binde es in ein Tüchel, legs in ein wallende Hüner-Suppen, laß ein Sud thun, drucks aus, und trinck die Suppen darvon.

**N. 5. Ein anders.**

**S**tem, 5. Schaaf-Bonnen, also frisch du sie bekommen kanst, zerreib sie in einem zimlichen Trunck Wein, der so warm sey, als man ihn wohl erleiden mag, und gib ihrs zu trincken.

**N. 6. Noch ein anders.**

**S**tem, nimm ein weiß von Hüner-Mist so groß als ein Erbes, zerreibs in ein Löffel voll Wein, gibs ein, es ist gewiß.

**N. 7. Vor die Mutter.**

**M**imm vor 2. Pfening Kimmel, und siede den in Wasser, trinck des Abends und Morgens warm, leg den Kimmel in ein Säckel warmer auf den Nabel, so legt sich die Mutter an ihr rechte Statt.

**N. 8. Ein anders.**

**S**tem, schieffe ein Nuchhörnt, und laß selchen, oder dürr werden mit Haut und Haar, und mit diesem rauch dich, so eine an der Mutter leydet, die soll ein Taren-Fleisch essen, so wird sie der Mutter befreyet.

sagen,

t, daß  
nscheniffen-  
iesem  
men,  
und  
ieder

N. 9

S

S

N. I

S

S

N. I

S

S

N. I

M

N. I

M

N. I

M

M

sie es t

deckt

die W

N. I

S

S

fein to

me es

N. I

M

ettlich

N. 9.

N. 9. **Noch ein anders.**

**S**tem, nimm Rebhülz Federl, und zünds an ob einem Liecht, daß der Rauch in das Maul und Nasen Lächer gehet, so legt sich die Mutter, und wird besser.

N. 10. **Mehr ein anders.**

**S**tem, Muscatnuß, oder die Blühe zündt man auch an, und raucht die Frau darmit, daß ihr der Rauch in das Maul kommt.

N. 11. **Wieder ein anders.**

**S**tem, leg ihr Bermuth in die Schuh, und lasse sie darauf gehen.

N. 12. **Noch ein anders.**

**N**imm Bermuth und Weinrauten, eines so viel als des andern, hackts, rösts in Baum Del, biß es weich wird, streichs auf ein Tüchel, wie ein Pflaster, und legs warmer auf den Nabel.

N. 13. **Ein bewehrte Kunst, so einer die Mutter übersich steiget.**

**M**an nimmt Rosen Blätter 1. Hand voll, und 10. oder 15. ganze Gewürz Nagerl, binds in ein leinenes Tüchel ein, sieds in Malvasier, so lang als ein hartes Ey, legs der Frauen, so warm als sie es erleyden mag, vor den vordern Leib ganz gemacht, doch soll sie bedeckt seyn, daß der Dampf nicht übersich ins Haupt kommt, biß sich die Mutter gesetzt hat.

N. 14. **Ein anders.**

**S**tem, nimm Abrotten, Segenbaum, Sonnabend Gürtl, streiffs ab, mach ein 2. Spannlanges Säckel, fülls mit den Kräutern an, thue es in ein heisses Wasser, laß kochen, daß die Kräuter fein weich werden, legs warm auf die Keyh, wanns kalt worden, wärme es wieder.

N. 15. **Für das Reissen der Mutter.**

**M**an nehme ein Löffel voll Hönig, 3. Löffel voll Baum Del durch einander zergehen lassen, auf ein Tüchel gestrichen, darvon ein Pflaster auf den Nabel, und eins auf das Creuz gelegt, oder etlich Mastix Kerner geschluckt.

## N. 16. Ein anders darfür.

**W**irdes Mutter-Kraut in ein Säckel genähet, und unter der rechten Brust getragen, wanns nimmer riecht, muß man ein anders nehmen.

## N. 17. Noch ein anders

**S**iem, mach Barm-Del warm, reib ein Muscatnuß darein, thue es in ein Nußschalen, legs über den Nabel.

## N. 18. Mehr ein anders.

**S**iem, nimm Prassenkraut, rechtes Balsamkraut, schneids klein, wie auch Chamillen und Bermuth, vermisch mit ein Ey, bachs im Schmalz und Del, leg das Pfänzl warmer auf den Bauch.

## N. 19. Ein anders.

**S**iem, schmier den Nabel, Hers-Grübel, Genäck und Schläff mit Muscatnuß-Sälbel.

## N. 20. Mehr ein anders.

**S**iem, ein vierfaches Tuch in Malvasier gewaicht, über den Bauch gelegt.

## N. 21. Mutter-Säckel.

**M**im ein subtiles Schleyer-Fleckel, mach ein Säckel 2. Finger breit, schneid Affang gar klein, fülle ein, und nähe das Säckel wie ein Maderähel breitlecht ab, und leg es auf den Nabel.

## N. 22. Wann einer Frau die Mutter aufsteiget.

**M**imm 1. Hand voll Chamillen, Bermuth, Braun-Würsen, Mutter-Kraut, von jeden 1. Hand voll, etliche Lorbeer, ein Muscatnuß, ein Stückl Bibergeil mit Eyri angemacht, wie ein Pfänzel in Del gebachen, und der Frau, so warm sie es erleiden kan, auf den Bauch gelegt, auf den Kopff ein wenig gestoffenen Fenichl, Muscatnuß, Muscatblühe, Lorbeer mit Schäller und allen, auf Hauf-Brod-Rinden gesträuet, und auf die Schaidl gelegt.

## N. 23. Ein anders darvor.

**M**imm ein Dertl Wax-Kerzen, mach unten ein Ringel, das stehet, darnach nimm ein Seidel-Häferl, und zünd das Licht an, setz auf den

den Nabel, und stürz das Häferl darüber, das Licht laß darunter  
brinen, das zieht die Mutter wieder an ihr rechtes Orth.

#### N. 24. Für die Mutter.

**N**imm Gabel-oder Mutter-Kraut samt der Blühe, schneid es klein,  
nimm ein Ey, rühre das Kraut darunter, machs in ein Schmalz,  
wie ein Pfängel, legs zwischen 3. Tüchel auf den Nabel, so warm  
du es erleyden kanst, es kan den Tag offft gebraucht werden, erwärmet  
die Mutter, und bringts wieder an ihr rechtes Orth.

#### N. 25. Vor die Beer = Mutter.

**W**ann es dir ankommt, so leg gleich unter beede Armen ein Bü-  
schel Liebstöckel = Blatter, es seyn dürr oder grün, esse ein wenig,  
das thue so offft, als es dir ankommt, und auf den Nabel ge-  
legt, ist gut.

#### N. 26. Für Auffsteigen der Beer = Mutter.

**M**an nehme Ziberth einer Linsen groß, laß das mit einen Finger ganz  
wohl in den Nabel reiben, so lang biß sie gedunckt, daß ganz  
hinein sey, dann heisse sie still liegen, mit an sich gezogenen Fuß-  
sen, und daß sie den Bauch warm halte.

#### N. 27. Für das Reißen und Auffsteigen der Mutter.

**M**ach 2. Spann lange Seiten = Säckel, fülle sie mit abgestreiften  
Sonnabend = Gürtel, laß im Wasser sieden, drucks aus, legs so  
warm um die Lend, als du es erleyden kanst, wird es kalt, wär-  
me es wiederum, es kan auch ohne Schaden einer Kindelbetherin ge-  
braucht werden.

#### N. 28. Vor die Mutter.

**E**nstlich nimm Bermuth, Wohlgemuth, Fenichel, Bachmolden,  
Eronabethbeer, eines so viel als des andern, die Kräuter grob-  
lecht geschnitten, das andere ein wenig zerstoßen, in ein Säckel ein-  
genähet, das Säckel ob ein heißen Ziegel fein gewärmet, und auf den  
Bauch gelegt.

#### N. 29. Eine gute Suppen vor die Mutter.

**E**nstlich nimm ein Eitel gute Fleisch = oder Hüner = Suppen, von 3.  
Petersil = Wurzen das inwendige heraus, und thue es weg, das  
andere aber schneid klein, und leg es in die Suppen, wie auch 3.  
Mut-

Mutter = Nägerle von einer Muscatnuß, wo die Blühe daran, die halbe Blühe aber nur allein, 2. Blühe Saffran, dieses alles in der Suppen ein Viertelstund sieden lassen, darvon zu Morgens und Nachmittag 5. Löffel voll getruncken, die letzten 2. oder 3. Tag, so man nicht recht ist.

### N. 30. Säckel zu Laxier- und Reinigung der Mutter.

**N**imm Graf = Wurzel, Zigori = Wurzel, jedes 3. Quintl, Steins = Wurzel 2. Quintel, Hirschenzungen, Samander = Blätter = Otter = menig und Frauen = Haar, jedes eine halbe Hand voll, Senetblät = ter dritthalb Loth, Rhabarbara 3. Quintl, wälch Weinbeerl 2. Quin = tel, präparierten Weinstein ein halb Quintl, dieses alles schneide klein, thue es in ein Säckel, gieß darauf anderthalb Seittl Zigori = Wasser, Wein auch so viel, dieses aber siede heiß, und bedeck das Geschirr, laß es an einem warmen Orth stehen, und trincke alle Tag in der Frühe ein halbes Seittl, so lang biß dieser Wein aus ist, so oft mans trincket, muß man das Säckel völlig austrucken, dieses muß man trincken 8. Tag vorhero, als man die Monath = Reinigung bekommt.

### N. 31. Suppē vor die Mutter, macht auch fruchtbar.

**M**an nimmt die obern Epizel von Saturey 9. Stückel, von Salve 9. Blätl, Mutterkraut 9. Herzl, Mutter = Muscatnuß 3. Mut = ter = Nägerl 9. Saffranblühe 15. dieses alles zusammen gethan in ein Hasen von 2. Maß, darauf gossen 2. Maß Bier, welches wohl ab = gelegen ist, der es aber nicht leyden kan, kan frisch Wasser nehmen, ich halt aber ein gute Fleisch = Suppen vor das Beste darauf zu gießen, und das Hasen wohl mit einem Saig vermacht, und sieden lassen, so lang biß der dritte Theil eingefotten ist, alsdann lassen kalt werden, und auf = gemacht, darvon muß man frühe, und auf die Nacht warmer, jedes = mahl ein Viertel Seittl trincken, sied mans in Bier, so kan man die Sup = pen mit ein Eyrdotter und Butter abgießen, als wie eine rechte Bier = Suppen, auch in Wasser, wannes mit Wasser abgefotten wäre, und in der Frühe muß man 1. Stund darauf fasten, und auf die Nacht muß mans auch erst eine Stund nach dem Nacht = Essen nehmen, und solches 9. Tag continuiren, wann man sein Zeit hat.

Item: Das Wasser	fol. 11.	Num. 26.
Item: Das gute Mutter = Wasser	fol. 16. 17.	Num. 38. 39. 40.
Item: Das stinckende Mutter = Wasser	fol. 17.	Num. 41. 42.
Item: Das Brodreißende = Wasser	fol. 19.	Num. 46.
Item: Die köstliche Mutter = Latwergen	fol. 55.	Num. 4.
Item: Das Cardobenedict = Del	fol. 61.	Num. 6.

Item:

Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:

N. I.  
**N**imm  
Violen  
Seider  
Rapont  
halb 2  
von gel  
Loth,  
Quintl  
dieses o  
halbe  
Nimm  
Syrup  
Stuar.  
wenig  
thecken  
dem El  
N. 2  
**P**Et  
E  
mit 5.  
gedorr  
es wie  
laxier  
darun  
schafft  
2. Ha

Item: Das köstliche Braunmünzen=Del	fol. 69.	Num. 25.
Item: Die Allabaster=Salm	fol. 73.	Num. 1.
Item: Die gute Mutter=Salm	fol. 80.	Num. 15.
Item: Der Rauch vor die Mutter	fol. 113. 114.	Num. 18. 19. 20.
Item: Der Kräuter=Wein	fol. 375.	Num. 2.
Item: Die 2. Mittel	fol. 453.	Num. 5. 6.

## Tranck vor die Melancholey.

Die Diæta wie in Niltz=Zuständen.

### N. 1. Dieses Tranck soll man also machen.

**R**imm Rhabarbara der besten, Camel=Stroh, jedes 5. Gersten=Körnln schwär, Boragi=Blühe, Ochsenzungen=Blühe, Scabiosa, Biolen, jedes ein Quintl, Ochsenzungen, Ehrenpreis, Flachs=Seiden, Mutterkraut, jedes eine halbe Hand voll, Deppich, Fenichl Rapontica, Peterzil, weissen Beiel, Weegrich=Wurken, jedes andert=halb Quintl, Engelfuß, süß Holz, jedes anderthalb Quintl, Rinden von gelben Mirobolanen, auch von Cebuli Mirobolanen, jedes ein halb Loth, Weinbeerl, Deppich=Fenichl=Peterlein=Nessel=Saamen, jedes 1. Quintl, Senetblätter anderthalb Loth, Zimmet, Imber, jedes 1. Quintl, dieses alles in 3. Maß Wein, und 2. Maß Wasser gefotten, daß der halbe Theil bleibe, alsdann brauch dieses Getranck folgender massen: Nimm des gefotteneu Wassers einen zimlichen Becher voll, thue darzu Syrupum de Epithymo, de Cichorio cum Rhabarbara 1. Loth, Elestuar. de Psyllio 2. Quintl, Confectio Hamech dritthalb Quintl, ein wenig Zimmet=Wasser auch darzu, obbemelte Stuck seynd in der Apothecken zu bekommen, von diesem Tranck soll man allezeit 5. Stund vor dem Essen nehmen 7. Loth auf einmahl.

### N. 2. Eine gute Medicin zu Reinigung des Geblüts.

**P**etonica=Kraut 3. Hand voll, Boragiblüh und Kraut 2. Hand voll, Erdrauchkraut 1. Hand voll, Tausend=Gulden=Kraut, was man mit 5. Fingern fassen kan, dieses alles geschnitten, und sauber aufgedörert, und zusammen gemischt, alsdann nimmt man darvon, und kocht es wie ein Thee, zuckerts und trinckt es; wann man will, daß es etwas laxiren soll, so nimmt man etwas, wann mans kocht, von Pinckel=Kraut darunter. Geseht, auf diese obstehende Massa, wann man in Bereit schafft ein Schall voll will haben, nimmt man von dem Pinckel=Kraut 2. Hand voll darunter.

Ecc

Item:

Item: Die Elexier.	fol. 123. Num. 18.
Item: Die präparirten Cronabethbeer	fol. 124. Num. 19.
Item: Die Reinigung	fol. 180. Num. 2.
Item: Die Penonischen Pillen	fol. 138. Num. 29.

### Vor die Millen im Haar.

Nimm Foenum Græcum, in Wasser gesotten, und oft gewaschen.

### Einen Nagel ohne Schmerken abgehen, und wiederum wachsen zu machen.

Man nimmt Gummi Serapium, Arsenicum, eines so viel als des andern, gepulvert, dann dis mit Nuß-Öel zu einer Salben gemacht, streichs auf ein leinenes Tüchl, legs über den Nagel, so wird der Nagel abgehen ohne Schmerken, alsdann nimm eine kalte Laugen, und wasche die Zeen oder Finger damit.

### Nasen = Zustand.

#### N. 1. In die Nasen zu ziehen.

Nimm die Saug-Wurken, die in denen Nosen wächst, hat gelbe Blümel, in die Nasen gethan.

#### N. 2. Vor die Nasen ein Recept.

Nimm Pappel und Biessen-Wasser, alles gleich viel, wasche darin einen frischen Butter 9. mahl, denselben des Tags oft in die Nasen, auch wann man schlaffen gehet, geschmiert.

#### N. 3. Ein anders.

Man leg Butter mit Zucker in Majoran-Wasser, und steckt den sodann in die Nasen.

#### N. 4. Für Verstopffung der Nasen.

Man nehme Gersten-Schleim und Kuchel-Zucker, ziehs in die Nosen, purgiert die Catharr.

#### N. 5. Wann ein Mensch gar eine rothe kupfferne Nasen hat.

Es ist nichts bessers, als weisse See-Blumen genommen, und dieselben Blät gestossen, hernach ausgebalgt, und in diesem Saft weiß Wachs, Gaffer, jedes einer Haselnuß groß, Spermaceri  
1. Quintl,

1. Quint  
ein klein  
wann t  
über die  
N. 6.

N. 3  
sprigt,

N. 7

N. 2

lein in d

N. 8

Stuck

N. 2

halb Li

niderge

Stund

darein

schem 9

N. 9

N. 3

Pulver

N. 1

N. 3

schny

N. 1

3. St

1. Quintel, Aesch = Schmalz ein klein halb Löffel voll, vermischet, über ein klein Kohl = Feuer gesetzt, sodann in ein sauber Geschir aufbehalten, wann mans brauchen will, so streicht mans auf ein Tüchl, und legt's über die rothe Nasen.

**N. 6. Wann die Nasen schmeckt.**

**N**imm ausgebrenntes Wasser von Scharlach = Rosen, zieh dasselbe in die Nasen auf, oder mit einem kleinen Spritzern in die Nasen gespritzt, das thue offt, bis dir der üble Geschmack darvon vergehet.

**N. 7. Ein anders.**

**W**ann die Nasen inwendig zerbricht, oder sich zerklübt von ihren schwarzen Gestanck, so nimm Serpentil = Del, stecke das mit Fehlein in die Nasen, es hilft.

**N. 8. Ein Pulver zum Schnupffen, welches den Fluß vom Haupt und Augen zieht, in einer Stund mehr, als andere Argneyen in 8. Tagen.**

**W**ann man Gummi Euphorbium, soll zu Pulver gestossen werden, und darvon Vormittag in die Nasen geschnupfft, so viel als anderthalb Linsen groß, darnach solle sich der Patient an einen Tisch setzen, mit niedergelegten Haupt, und aufgespaltenen Mund, soll also eine ganze Stund sitzen bleiben, man solle eine Schüssel untersetzen, daß der Schleim darein laufft, nachdeme die Stund vorbei ist, solle der Patient mit freischem Wasser den Mund auswaschen, sich ausreispern, und schneizen.

**N. 9. Ein anders.**

**N**imm schwarze Nießwurken, Kuchel = Zucker eines so viel als des andern, und so viel diese 2. wägen, Presil = Toback, mach es zu Pulver, und schnupff darvon.

**N. 10. Ein anders, ist nicht so starck.**

**N**imm Pomeransen = Schäller, schneid es dün aus, und gedöret, nachher so viel Kuchel = Zucker, alles zu Pulver gemacht und geschnupfft darvon.

**N. 11. Ein Toback wann man in der Nasen verstopfft ist, und gern herunter ziehen wolte.**

**G**estlich nimm ein rechten gemeinen Blätter = Toback, ein halb Loth, denselben zerriben, und in Majoran = Wasser geweicht, 2. oder 3. Stund lang, laß hernach wiederum trucken werden, sodann nimmt

man durre Pomeranzen = Schallen, stosse es zu Pulver, deren  
1. Loth, weich es auch in selbes Wasser 2. oder 3. Stund, laß wieder  
trucken werden, und nimm ein Quintl Kuchel = Imber, 2. oder 3. Pfeffer-  
Körnl schwer, gepulverte Nießwurts, alles untereinander vermischet  
zu einem Pulver, und darvon zu Zeiten geschnupfft.

### N. 12. Mehr ein anders.

**P**etonien = Kraut, Majoran, Salbeyblätter, jedes 1. Quintl, Ros-  
marinblühe, Paltrianblühe, jedes 2. Quintl, Florentinische Veis-  
el = Wurzen 3. Quintl, weisse Nießwurzen, schwarzen Coriander 3.  
Quintl, spanisch Pech 2. Quintl, und zu Pulver gemacht.

### N. 13. Edler Schnupff = Toback D. Kaff zu Cöln.

**N**imm schöne und gute Toback = Blätter, stoß zu klein Pulver, wasch  
ihn 2. mahl, truckern, und stoß noch einmahl, gib ihm folgenden  
Geschmack mit diesem Balsam, distillirt Muscatnuß = Del, distillirt  
Rosen = Del, distillirt Zimmet = Del, jedes 20. Tropffen, distillirt Lavendel =  
Del, distillirt Majoran = Del, jedes 15. Tropffen, distillirt Weinrauten =  
Nägerl = Lemonischäller = Del, jedes 8. Tropffen, misch alles wohl unter-  
einander, nimm darzu den besten Ambra 10. Gran, Zibet 6. Gran, Bi-  
sam 40. Gran, misch alles untereinander zu einem Balsam, nimm als-  
dann auf ein halb Pfund Toback 1. Quintl von diesem Balsam.

### N. 14. Ein guter Trinct = Toback.

**E**nstlich nimm rechte gemeine Toback = Blätter 2. Loth, Mastix ein  
Loth, Majoran, Salve, Petonien = Blätter, Kundl = oder  
Quendl = Kraut, jedes 1. Quintl, Rosmarinblühe, Ringel = Blumen,  
Schlüssel = Blumen, Lavendelblühe, Rosenblätter, Liliun Convallium,  
Lindenblühe, jedes ein halb Quintl, dieses muß alles durr seyn, Zimmet,  
Muscatblühe, Gewürk = Nägerl, jedes 1. halb Quintl, wohl groblecht un-  
tereinander zusammen geschnitten, und zu einen Trinct = Toback vermischet,  
wer Zahn = Schmerzen, Catharr, oder sonsten den Flüssen unterworffen,  
der soll von diesem Bisen = Toback zu Zeiten rauchen.

Item: Das Cardobenedict = Del

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Pulver

fol. 100. Num. 29.

Bor

Bor

In de  
und  
von  
Bie  
sil,  
w.  
w.  
nid

N. I

D

von

blüt a

Nier

dann

den

Neder

herab

von d

alle

mand

das i

ist de

ihm f

der

aber

muß

ken i

wird

die

Häu

gen,

N.

Bor

Bor

**Vor Nieren = und Blasen = Kranckheiten.**

In dergleichen Zuständen seynd schädlich alle gesäuerte, gesaltzene und flüssige Speisen, alles was von Milch kommet, alles Fleisch von einer harten Verkochung, nemlich Rindfleisch, Bockfleisch, Bier ist schädlich, sonderlich so neu, oder wenig gebräuet. Peterzil, Spargel, Cicer Erbes, und von dergleichen Sachen, gesottene Wasser seynd nützlich, wenig Wein ist erlaubt, das Cronabeth Wasser ist vortrüglich, Krenn, Kettich und Knoblauch seynd nicht verbotten.

**N. 1. Beschreibung der Nieren in des Menschen Leib.**

Der Niern seynd zwey, die seynd warm und trucken, in der lincken und rechten Seiten, ihr Substanz ist roth, vest, fleischig, welche von Gott verordnet seynd, die wässerige Feuchtigkeit von dem Geblüt an sich zu ziehen, und dieselbige in einen Harn zu kochen; Der eine Niern aber so in der rechten Seiten ist, ligt der Leber näher und höher, dann der in der lincken Seiten, die Niern hangen an dem Rücken zu beiden Seiten mit Feisten umgeben, zu welchen Nieren arterien, und Adern gehen, es seynd auch zwey Gäng, so von der Leber und Magen herab gehen, durch welche alle Feuchtigkeiten gezogen werden, darnach von denen Niern gehen wiederum zwey Gäng unter sich, durch welche alle Feuchtigkeiten in die Blasen geführet werden, es leyden die Niern mancherley Kranckheiten von böser Complexion der Hitz oder Kälten, das ist vom Geblüt, oder von feuchten Phlegmate, ist es von Hitz, so ist der Harn ohne phlegmatische Dicke, allein gar bleich roth, so last ihm schlagen die Leber = Ader, oder die Ader Savena unter den Knoden der Füßen, braucht ihm kühlende Arzneyen aus und inwendig, wann aber vom phlegmate kommt, und die Niern verstopfft seynd, darzu muß man brauchen wie hernach folgt: Auch begeben sich grosse Schmerzen der Niern von dem Grief und Stein, so in denen Niern gehägt wird, das ist um die Lend mit grossen Zwang, bis in die Blasen kommt, die Niern schwüren auch zu Zeiten, welches der Niern selbst, oder der Häutelin Schuld ist, auch etwas von grosser Übung, Fallen, Schlaggen, Reithen, oder schwär heben.

**N. 2. Wann einem die Nieren schwinden, so zu erkennen, wann das Faiste auf dem Harn ist.**

Imm ein Seidl Rosen = Wasser, 2. Loth Eßig, ein Seidl Rosen = Del, von 4. Eiern das Weiße, das alles untereinander geschla-

Ecc 3

gen,

deren  
ieder  
Pfez  
nischKofz  
Weiz  
der 3.n.  
oafsch  
nden  
tillirt  
ndel  
uten  
nter  
Bi  
alsr ein  
oder  
nen  
um  
met  
t un  
sch  
fen. 6.  
. 29.

vor

gen, und auf das wärmeste zu Nacht in einem Tuch auf die Lenden gelegt, und thue das etliche mahl.

### N. 3. Syrup für die Nieren von Juden-Kürschen.

**N**imm die rothen Beer von Juden-Kürschen, frische Zibeben, die Kern heraus geglaubt, Pinnen-Kern auch gereiniget, wie sich gebührt, jedes 1. halb Loth, Indivi-Saamen, Lattich-Saamen, Purzelkraut-Saamen jedes 3. Quintl, Petersil-Wurzen, Fenichl, Spargel, Buesch, Selleri-Wurzen, jedes eine halbe Hand voll, rein geschaben, und klein zerschnitten, süß Holz, dritthalb Loth, aufgedörrete Zamascenische Zwespen, rothe Brustbeerlein, von jeden 12. aufgedörrete Nerzen-Violen, wildes Zigori-Kraut und Blumen, jedes eine halbe Hand voll, diese Stück thue alle zusammen in ein messingenes Beck, gieß Wasser daran, daß es 2. Finger breit darüber gehet, laß auf den dritten Theil einsieden, seyhs durch ein Tuch, drucks wohl aus, diese Brüh mach zu einem Syrup, oder Trancf nach deinem Gefallen, in diesem Syrup ist eine grosse Tugend und Krafft, alle Hinderung des Harm zu nehmen, die Nieren- und Harm-Gäng zu reinigen, und zu säubern, Sand, Stein, und Krieh, Knopffen, Härting, Flecken, Feslein, und dergleichen unnatürliche Überflügigkeit, stärckt auch darmit den Magen und die Däung, deßgleichen alle innerliche Glieder werden darvon eröffnet, und die windige Anblasung und Aufblähung, Rumor im Bauch, werden darvon zertheilet, und allgemach gelegt.

### N. 4. Ein anders.

**M**an soll nehmen die rothe Beer von Juden-Kürschen, und selbe fein wohl zertrucken mit einem Löffel, hernach thut mans in eine Sinnenwaffen, oder sonst subtilen Materi, eines kleinen Säckl, solches in eine Kandel gethan, darauf ein Maß gerechten guten Wein gossen, und darvon getruncken, ist gewiß eine probirte Sach vor die Nieren.

Item: Der Meer-Zwiffel-Safft	fol. 45.	Num. 18.
Item: Der Zucker-Rossat	fol. 51.	Num. 4.
Item: Die Rosen-Salben	fol. 82.	Num. 20.
Item: Das edle Pulver	fol. 97.	Num. 19.
Item: Die Elixirier	fol. 123.	Num. 18.
Item: Das Cronabeth-Wasser	fol. 427.	Num. 24.

### Vor Ohnmachten.

Item: Ist gut das Herzh-Carfunkel-Wasser	fol. 5.	Num. 10.
Item: Das Kayser Carl-Wasser	fol. 7.	Num. 13.
		Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

N. I

H  
se  
tieffes  
ge dich

N. 2

Z  
de

N. 3

M

N. 4

S

N. 5

N. 6

M

Item: Das Wasser für die Fraiß, Schlag, und Ohnmacht.	fol. 7.	Num. 15.
Item: Das Ohnmacht-Wasser	fol. 18.	Num. 43.
Item: Das Schlag-Wasser	fol. 20. 21. 22.	Num. 50. 51. 52. 53.
Item: Das köstliche Majoran-Wasser	fol. 22.	Num. 54.
Item: Der Kundkraut-Geist	fol. 27.	Num. 3.
Item: Der Krafft-Efig	fol. 37.	Num. 4.
Item: Der Weinschärling-Safft	fol. 49.	Num. 30.
Item: Der köstliche Rägerl-Zucker	fol. 49.	Num. 1.

**Ohren-Zustand.**

**N. 1. Wann ein Wurm oder Ohrhöll in das Ohr kommet.**

Ohle einen wohlschmeckenden Apffel unter dem Stihl aus, fülle denselben voll mit Hönig, laß ihn gar weich bratten, darnach mach ein tieffes Loch in das Ausgeschälte, halte es wohl heiß an das Ohr, und lege dich mit dem Ohr auf den Apffel, so kriecht der Wurm heraus.

**N. 2. Ein anders.**

Item, sein eigenen Speichel alle Morgen nüchtern ins Ohr getraiff, darvon sterben die Würm.

**N. 3. Für die Würm in Ohren.**

Man nehme Weinrauten, Vermuth, Pfersich-Laub, zerstoß und druck den Safft heraus, den thue in die Ohren.

**N. 4. Für die Ohren-Würm.**

Schwefel, lebendigen Kalch und Hönig, vermisch solches mit Efig, darvon etliche Tropffen ins Ohr gelassen.

**N. 5. Ein anders.**

Item, werden die Würm getödtet durch klein Centauer-Safft.

**N. 6. Für die Ohren-Würm.**

Man nehme ein warmes Brod, und halts für das Ohr, so müssen die Würm heraus.

**N. 7.**

n ge  
en.  
die  
sich  
nen,  
ichl,  
nge  
irte  
irte  
albe  
gieß  
itten  
nach  
p ist  
ren,  
ein,  
maß  
ing,  
vin  
von  
fein  
im  
ine  
ar  
18.  
4.  
20.  
19.  
18.  
24.  
10.  
13.  
m:

**N. 7. So einem ein Ohrhöll in das Ohr laufft.**

**S**o nimm Ros-Koth, das noch frisch, druck den Saft durch ein Tüchel heraus, thue denselben Saft in das Ohr, so kriecht der Ohrhöll wieder heraus.

**N. 8. Ein anders.**

**E**nstlich nimm Weinrauten-Saft, thue denselben in das Ohr, darinnen der Ohrhöll ist, so gehet er zur Stund heraus, Lavendel-Saft ist besser, wo man den haben mag.

**N. 9. Ein anders darvor.**

**N**imm dickes Chamillen-Wasser, so distillirt ist, gieß durch ein Trüchterl in das Ohr, es tödtet den Wurm.

**N. 10. Für Ohren-Geschwär und andere Zufäll.**

**M**an nimmt Täschl-Kraut, stoß es, und druck den Saft aus, mach ihn warm, traiff ihn offt in die Ohren.

**N. 11. Ein anders.**

**J**em, stoß jungen Hopffen, druck den Saft aus, und tropff ihn in die Ohren.

**N. 12. Ein anders darvor.**

**S**chwarzwurzlein in einem Mörser zerstoßen, seyhe den Saft durch ein Tüchel, nimm ein wenig weiß Lilien-Öel, und Natter-Züngel-Kraut-Saft, laß 2. Tröpflein in das Ohr, in welchem du den Schmerzen hast, und verstopff es mit einer Baumwolle, und halte dich warm an derselben Seiten, solches ist bewehet erfunden worden.

**N. 13. Für Schmerzen der Ohren.**

**E**n Hannßkern groß Wachtel-Schmalz genommen, und hinter das francke Ohr geschmiert, des Tags 3. mahl, oder so viel Lorbeer-Öel.

**N. 14. Für die Augen und Ohren.**

**N**imm von den grossen Ameissen das Brut, thue es in ein Glas, und in einem rocken Brod backen lassen, das Glas muß wohl vermacht seyn, darnach die Materi aus dem Glas genommen, und durchgedruckt, 2. oder 3. Tröpfffen in das Aug oder Ohr gelassen, ist gar gut,

gut, un  
lassen,

N. I

N. I

E. In  
da

N. I

N. In  
d

N. I

N. In  
esiede d  
laß der

N. I

N. In  
d

N. 2

N. In  
k

N. 2

N. In  
thue dN. In  
stem

gut, und frist das Fell weg, dieses Wasser ist auch gut in die Ohren zu lassen, wann einem das Gehör verfallen ist, bringt es wiederum.

**N. 15. Wann die Ohren sausen.**

Nimm Münzen-Safft, tropffe denselben in die Ohren.

**N. 16. Zu denen Ohren.**

In Gall von einem Kind, vermischet mit Frauen-Milch, und thue das in die Ohren.

**N. 17. Für das Exter in Ohren.**

Nimm Weinkraut, Myrrhen, vermischet mit Malvasier, und thue das in die Ohren, so offft du wilt.

**N. 18. Wann die Ohren verfallen seyn.**

Nimm ein gebähetes Brod in einem Brandwein, halte es ins Ohr eine gute Weil, biß daß es ein Schnalk thut; oder nimm Habern, siede den wohl, thue ihn aus dem Wasser, stürcke einen Trüchter darüber, laß den Dunst in das Ohr gehen, es hilfft.

**N. 19. Ein anders.**

Dem, nimm weissen Agstein, auf eine Blut geleet, ein Trüchter darüber gethan, und den Rauch in die Ohren gelassen, es hilfft.

**N. 20. Noch ein anders.**

Dem, ein paar Tröpffel bitters Mandel- Del in die Ohren gelassen.

**N. 21. Wann einem die Ohren faulen.**

Nimm Dotter- Del, Chamillen- Del, jedes ein Quintl, mische es zusammen, und tropffe alle Tag in die Ohren, darnach Aloëpatica, Lein- Del, jedes ein Quintl, lauters Hönig, mische es zu einem Sälbel, thue das in die Ohren, es wöhret, daß sie nicht weiter faulen.

Item: Der Wund- Balsam  
Item: Die Bettler- Salben

fol. 61. Num. 6.  
fol. 74. Num. 5.

DD

Für

Zu  
Ohr

rin  
Safft

ein

L.  
nach

ihn

urch  
Zün-  
den  
halte  
vor

hin  
viel

und  
ver-  
und  
gar  
gut,

## Für die Pestilenz kan, ob

Die Diæta

**E**rstlich, wann ein  
Hitz empfindet, da  
und fahret ihm ein  
will, daß roth oder schin  
ein Schweiß zugienge, o  
Dunst oder Schweiß  
schwarzen Athem, kan de  
ihm blasen; Das dritte  
vierde Zeichen ist, daß  
Das fünfte, daß sich die  
den; Zum sechsten, wird der Mund häutig, und abgeschmackt; Zum  
siebenden, daß man nicht dauet, und in derselben Häutigkeit, auch die  
selbe Materi grün und gelb ist; Zum achten, Beschwärlich- und Mat-  
tigkeit in allen Gliedern. Wann man nun diese Zeichen alle, oder eines  
Theils befindet, hat man Zeit, sich mit seinem Gott, und dem Arzten,  
oder Arzney-Mitteln zu versehen.

### N. 1. Ein köstliches Präservativ.

**I**mm Confectionem de Hyacintho, 1. Quintl, Bolum Armenum,  
Schlangen-Wurzel, jedes eine Unzen, Ambra Grisea, 5. Gran,  
weissen Canari-Zucker, Scabinosen-Wasser, so viel, als man  
Morzellen daraus machen kan, darvon nimmt man alle Morgen frühe  
1. Quintl schwarz, Abends, wann man schlaffen gehet, wieder so viel,  
diese seynd vor alle vergiffte Luft, wann man solche braucht, so wird  
man gewiß befreyet seyn vor der Pest.

### N. 2. Vor die Pestilenz ein Recept.

**A**lbertus Magnus sagt, wer das Pulver von Aichen Mistel Abends  
und Morgens in warmen Bier braucht, derselbe ist sicher vor der  
Pestilenz denselben ganzen Tag, mit Gottes Hülff. Es vertreibt auch  
die inwendige Geschwulst des Leibs, ist gut vor das Blutspeyen, so es  
in Wein gesoffen, und gebraucht wird.

N. 3.

## Wobey man erkennen Pest ankommt.

igen Kranckheiten.

aus grossen Frost hat, oder grosse  
dunckt, es brenne alles in ihme,  
Blatter auf, es sey gleich wo es  
ihn stets geduncket, als wann ihm  
er in einer Stuben wäre, und der  
will; Andern, empfindet man  
ehen, last ihn auch nicht gern von  
beraus grosses Kopffwehe; Das  
; Schlass nicht entwöhren kan;  
hren, grün und gelbe Farb wer-

N. 3

N

trunck  
Tag,  
N. 4

N

zwen  
darvon  
gefast  
sen  
N. 5

N

gies ei  
es du  
Loth g  
9. Za  
der M  
N. 6

N

mag,  
und w  
rauf g  
daß n  
ein gu  
ben,

**N. 3. Folgen zwey bewährte Stuck, so in solcher Noth mit schlechten Unkosten dem Hauß. Gesind zu brauchen, damit sie auch sicher seynd.**

**N**imm Angelica-Wurken, Nuskern, Weinrauten, Cronabethbör, eines so viel als des andern, nimm darzu guten Essig, und dasselbig gesotten in einem verdeckten Hasen, darvon ein Löffel voll getruncken, soll bewährt, und ein jeder Mensch sicher seyn den ganzen Tag, der es frisch eingenommen.

**N. 4. Ein probirtes Stuck für die Pest, welches den Menschen 24. Stund gewiß sicher macht.**

**N**imm Baltrian, Natterwurken, Tormentill, Angelica, Vimpernell, jedes 2. Loth, von grossen Nussen den Kern, ein halb Loth, dieses alles zu Pulver gemacht, und mit einem Theil Holler-Salzen, zwey Theil guten Medritat angemacht, daß es wird wie ein Latwergen, darvon alle Morgen ein Messerspiß voll eingenommen, ein Stund darauf gefast, so ist der Mensch 24. Stund sicher, das ist gewiß in einem grossen Sterben probirt, und erfahren worden.

**N. 5. Ein Recept vor die Pestilenz.**

**N**imm Nautten, Fenchel, Salve, Brombör-Laub ein Hand voll, da die Kräuter grün seyn, und der Saft noch darinnen ist, wohl miteinander zerstoßen in einem Mörser, thue es in einen Hasen, gieß ein Maß guten Wein darauf, laß auch halben Theil einsieden, seyhe es durch ein saubers Tuch, drucke es aus, alsdann rühre darunter 1. Loth gestoffenen Zimmer der Weissen, vermisch wohl, darvon soll man 9. Tag nacheinander Morgens nüchtern ein Löffel voll einnehmen, so ist der Mensch ein ganzes Jahr von dieser Kranckheit sicher.

**N. 6. Die beste Argney, so jemahls erfahren, vor Pest, und dergleichen Fieber.**

**N**imm Cardobenedict-Schöll-und Weinkräutl, jedes ein gute Hand voll, klein gehackt, thue es in ein zimmerne Kandel, gieß darauf guten Wein-Essig 1. Maß, vermachs wohl, daß kein Dampf darvon mag, laß in ein Kessel Wasser den dritten Theil einkochen, laß abkühlen, und wohl ausgedruckt, in ein zinnern Geschirr behalten, und ein Del darauf gossen, es wird sonst unfauber, das Geschirr muß ein Pippen haben, daß mans kan heraus lassen, darvon soll man ein Löffel voll nehmen in ein guten Theriac, oder Latwergen, so darzu tauglich, darinnen zerreiben, nach Complexion der Persohn, und wohl darauf schwißen lassen.

N. 7.

Pest = Wein.

**N**imm einen Eimer von den stärckesten und besten Wein, und thue hinein ein halb Pfund wohl-zerstoffene schwarze Cronabethkör, ein Viertel frische oder durre Citronen-Schaller, wie mans haben kan, auch klein-zerschnittene Angelica = Wurzen ein halben Viertel, Scorzonera-Wurzen ein Viertel, dieses alles klein-zerschnittener hinein geschütt, das Beyl wohl vermacht, dann alle Morgen ein Gläsel voll darvon getruncken, ist gut vor die Pest dieser Wein.

N. 8. Ein gute Arzney, darmit vielen ist geholffen worden, vor die Pestilenz.

**M**an prest den Safft aus dem Weinkraut, und behaltet ihn in ein saubern Glas, und so jemanden die Kranckheit kommet, oder daß man sich besorget, so nimm desselbigen Safft ein Löffel voll mit Theriac, und ein wenig Saffran vermischet, gib es dem Krancken ein, laß ihn wohl darauf schwitzen, es hilft.

N. 9. Für den vergiftten Luft ein bewährt Stuck.

**T**heriac ein Loth, krauste Münken ein halb Loth, Saffer ein Quinztel, Brandwein so viel genug, daraus solle man ein Latwergen machen, des Morgens, ehe man in Luft gehet, einer halben Haselnuß groß geessen.

N. 10.

Ein anders.

**S**em, nimm frische Feigen ein Viertel, Baum-Nuß die Kern ein halb Viertel, solche über Nacht in warmen Weinrauten-Essig gepaist, damit das Hautl herab gehet, frische Weinrauten dritt-half Loth, schönes Saltz, oder Brein-Zetel 1. Quintl, Cronabethkör 1. Loth, alles untereinander klein gehackt, in ein Glas gethan, und guten Weinrauten-Essig daran gegossen, daß 2. Finger darüber gehet, darvon ein alte Versohn Morgens einer Nuß groß genossen, ein junge Versohn einer halben Nuß groß, ist bewährt.

N. 11.

Noch ein anders.

**S**em, nimm Tormentill-Wasser 3. Loth, oder der Wurzen ein halb Loth, Benedischen Medritat 1. Quintl, treibe es mit Weinrauten-Wasser ab, darvon trinck 3. mahl im Tag, und darauf geschwitz, reib auch die Glieder mit Weinrauten-Wermuth-Safft, Essig und Saltz, sonderlich die Sohlen.

N. 12.

N. 12

W

auch als  
Kranck  
den, un  
len, es

N. 1

S

S

N. 1

S

Giffte h  
dann e

N. 1

N

N

die mi  
am bh

N. 1

D

eben d  
Freyt

N. 12. Ein bewährt Stuck, vor die Pest zurge-  
brauchen.

**W** Ann einem die Kranckheit mit einem Frost ankommt, so nimm um  
2. Kreuzer Saffran, zerstoß den klein, und gibs dem Krancken  
ein in einem Wein, und laß ihn wohl darauf schwitzen, nimm  
auch alsbald 2. Hand voll Bermuth, lasse ihn sieden, und bind es dem  
Krancken auf das Genüek, nimm auch 2. Häpel Knoblauch, zerstoffe  
den, und streiche es auf ein Tüchel, lege es dem Krancken auf die Soh-  
len, es ziehet das Gift heraus.

N. 13. Ein anders.

**S** Tem, so bald man die Beulen gewahr wird, so nimm Erdbör = Kraut,  
siede es in guter Milch, und so heiß, als man es erleyden kan,  
übergelegt.

N. 14. Mehr ein anders.

**S** Tem, wann einen Menschen die Pest angreiffet, und Beul am Leib  
auffahren, so nimm Rättich, schab denselben, und schneid ihn zu  
runden Blätteln, und lege es auf das Zeichen, so ziehet es das  
Gift heraus, ist ein approbirtes Mittel; den Rättich wirfft man weg,  
dann er ist braun, und ist lauter Gift.

N. 15. Wann dem Krancken etwas auffahrt, es seye  
die Pest, oder Todten = Blatter.

**N**imm Haut = Wurzen, reib sie klein, bind es dem Krancken darauf,  
es ziehet das Gift aus.

N. 16. Ein Säckel zum anhängen in der Pest.

**N**imm Pimpernell, Angelica, Lustock = Wurzen, frische Weinrauten,  
Saffer, Kayser = Saamen, jedes ein wenig, alles klein gehackt,  
den Saffer klein geschnitten, hernach in ein Säckel gefüllt, und  
die mit einer Haselnuß, mit Quecksilber in das Säckel vermacht, und  
am blossen Leib getragen, halt das Gift auf.

N. 17. Ein anders vor die Pest.

**D** As Kraut, oder die Wurzel, Zeitlos genannt, wird zweymahl im  
Jahr gegraben, als erstens im Merzen an einem Freytag, wann  
Tag und Nacht gleich ist, und die 3. Tag im Scorpion seynd,  
eben das andermahl im Herbst, in denen obbenannten Zeichen an einem  
Freytag, wann Tag und Nacht gleich ist, welche würcklich insicirt seyn,  
müssen

müssen von dieser Wurzen ein wenig in Wasser weichen lassen, und das Wasser darvon trincken, welche aber nicht inficirt, nur selbiges eingnähter bey sich tragen.

### N. 18. Pestilenz = Beulen, und die Carbuncel bald zu heylen.

**M**ann man solche bald zeitig machen will, soll man Sanickel also grüner nehmen, denselben zerstoßen, und über die Beulen legen, wanns trucken wird, wieder ein frisches darauf legen, das tödtet und heylet mit grosser Verwunderung die Pestilenz = Beulen, und heylet sie in einem Tag ganz aus, daß man forthin keiner andern Cur mehr, als nur eines gemeinen Pflasters, wie man zu andern Geschwären braucht, bedarff.

### N. 19. Ein anders.

**S**iem, für die Pest ist gut das Scorpion = Del, so ein Medicus zu Brin im vergangenen 1681. Jahr denen Inficirten gebraucht, und diese Cur ist die beste gewesen, von diesem Del gibt man 3. Tropffen ein, so ist man 24. Stund sicher, man kan sich auch darmit schmieren bey den Ohren, die Gurgel, die Puffen, unter den Achseln, und die Diech, ferner soll man die Zeichen, wann sie würcklich ausschlagen, mit diesem Del schmieren, welches das Gift heraus ziehet.

### N. 20. Pillulen vor die Pest.

**A**Loëpatica der besten und säubersten 2. Loth, Rhabarbara 4. Quinzel, Lerchenscham 1. Quintel, Saffran 1. Scrupel, Myrrhen 1. Quintl, Fœnum Græcum, jedes 1. Scrupel, deß besten Theriac einer Nuß groß, Medritat auch so viel, diese Stuck alle gestossen und gefähet, in den Medritat gestossen, mit den Händen wohl durcheinander gemischt, daß ein vester Saig wird, Pillulen darvon gemacht einer Erbes groß, mit Enzian = Pulver gesträuet, daß sie nicht aneinander kleben.

Item: Das Wasser.

Item: Das löstliche Pestilenz = Wasser.

Item: Der goldene Essig.

Item: Der Bezoar = Essig.

Item: Recept eines Pest = Essig.

Item: Den guten Pest = oder Bezoar = Essig.

Item: Das goldene Ey.

Item: Das Orvietanum.

Item: Ein Pest = Latwergen in Pest = Zeiten.

fol. 11. Num. 26.

fol. 18. Num. 44. 45.

fol. 35. Num. 1.

fol. 36. Num. 2.

fol. 37. Num. 6.

fol. 38. Num. 7.

fol. 54. Num. 1.

fol. 55. Num. 5.

fol. 56. Num. 6. 7. 8.

Item:

Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:

N. I.

M

diese C  
zu stoffe  
Seitel  
wann c  
Zuch, l  
die Sa  
graische  
die Sch

Item: Das köstliche Cardobenedict = Del	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das componirte Johannes = Del	fol. 66.	Num. 13.
Item: Die Bettler = Salben	fol. 75.	Num. 5.
Item: Die Cardobenedict = Salben	fol. 76.	Num. 7.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salben	fol. 78.	Num. 12.
Item: Das allerköstlichste Bezoar = Pulver	fol. 94.	Num. 11.
Item: Das rothe Edelgestein = Pulver, in der Pest zu gebrauchen	fol. 96.	Num. 16. 17.
Item: Das grüne Pulver	fol. 99.	Num. 26.
Item: Das Pulver	fol. 104.	Num. 45.
Item: Pulver für die Pestilenz	fol. 105.	Num. 49.
Item: Das Pulver	fol. 107.	Num. 59.
Item: Rauch für den bösen Luft	fol. 110.	Num. 2.
Item: Der Pest = Rauch	fol. 114.	Num. 20. 21.
Item: Die Elcier	fol. 123.	Num. 18.
Item: Die præparirten Cronabethbeer	fol. 124.	Num. 19.
Item: Die Serpentaria - Wurzen	fol. 128.	Num. 22.
Item: Die Terra Sigillata	fol. 128.	Num. 23.
Item: Die edlen Pillen	fol. 137.	Num. 28.

## Podagra - Zustand.

Die Diæta, wie in Glieder = Zuständen.

### N. 1. Ein Pflaster vor das Podagra, die Schmerzen alsobalden darmit zu stillen.

**N**imm Biber gall, Mastix, Serpentin, jedes 4. Loth, Benedische Saiffen 8. Loth, Kreiden 10. Loth, Hunds = Gall 18. Karpffen = Gallen 16. Hechten = Gallen 16. Gallen von alten Hauf = Haanen 4. diese Sachen alle in ein Glas gethan, das oben einen engen Hals hat, was zu stoßen ist, das zerstoß, und thue es auch mit in das Glas, gieß ein Seitel guten Brandwein darauf, laß an einem warmen Orth stehen, wann alles untereinander vermengert ist, so streichet man es auf ein Tuch, leget es über, alles, was im Hauf abgetödtet wird, solle man die Gallen in ein Glas zusammen klauben, und mit solchen den Podagraischen die schmerzliche Derter bestreichen, es linderet zur Stund die Schmerzen.

### N. 2.

N. 2. Ein Pflaster vor das Podagra, Sciatica,  
und vor verstarzte und lahme Glieder.

**B**lum = Del, Lorbeer = Del, Terpentin = Del, Althea = Salben, jedes 8. Loth, weiß Bleyweiß, gelbes Wachs, Colophonium, Diaplama = Pflaster, jedes 1. Loth, geschlagenes gutes Gold 3. Büchel, Weyhrauch, Mastix, und Agstein, jedes ein Loth, dieses alles nach Art der Kunst zu einem schwarzen Pflaster gemacht, und überlegt, ist ein sehr dienliches Mittel.

N. 3. Für das Podagra.

**N**imm Honig und Rube = Roth, siede es durcheinander, lege es also warmer über, wo dir wehe ist, mit einem wollenen Tuch, thue es oft, du empfindest Linderung.

N. 4. Podagra = Wasser.

**P**flisen = Saamen, Bolen mit allen, an St Johannes = Tag im Sommer lege es in einen Hasen, der muß am Boden voller Löcher seyn, unter den setze noch einen Hasen, müssen alle beede glasiert seyn, thue einen Deckel über den obigen, und verstreiche sie beede, daß kein Luft aus oder ein mag, grabe es in das Erdreich, daß eine Spann, oder mehr darüber ausgehe, laß es stehen bis an den Christag, oder wiederum St. Johannes = Tag, nimm den heraus, so findest du in den andern Hasen ein Wasser, das ist gut vor das Podagra, streiche die schmerzliche Glieder damit, dieses Wasser muß in ein Glas behalten werden.

N. 5. Ein anders.

**N**imm ein Mistlacken in einen Hasen, laß 2. Gauffen voll Wohlgeruth darinnen wohl sieden, und halte das Glied, an welchen du die Schmerzen hast, aufs wärmest darinn.

N. 6. Noch ein anders.

**S**tem, sein eigenen Harm warm aufgelegt, oder von einem kleinen Knäbel, stillt die Schmerzen, und ziehet die Hit aus.

N. 7. Ein guter Podagra = Rauch.

**N**imm Mastix, Storax, Weyhrauch, Cronabeth = Holz, milden Hanff, Himmelbrand = Blühe, Scharlach = Rosen, jedes ein Loth schneide solches groblecht untereinander zu einem Rauch, also ist es

es ferti  
sem D  
sehr die  
N. 8.

**N**  
möglich  
weg un  
len so  
Gaffer  
einem  
Item:  
Item:  
Item:  
Item:

N. 1

**M**

N. 2

**M**

man es

N. 3

**M**

und ei

es fertig. NB. Wer das Podagra hat, der rauche Tücher mit diesem Rauch, und schlage die schmerzhaftte Glieder darmit ein, er ist sehr dienstlich.

**N. 8. Eine Laug, samt einen Umschlag vor das Podagra.**

**N**imm Birckenbesen-Afchen, mach darvon eine Laug, so viel vornöthen, sied in der Laugen Lorbeer und Cronabethstauden-Häpel, samt den Beeren, duncke leinene Tücher darein, legs so warm als möglich ist auf die Podagrifche Orth, wann die Tücher erkaltet nimms weg und leg folgenden Umschlag darauf: Erstlich nimm Semmelschmolzen so viel vornöthen, Rosen-Salben 4. Loth, Saffran ein halb Quintl, Wasser 2. Gran, ausgezogene Cassia 1. Quintl, sied es in Milch dick zu einem Umschlag, und leg ihn warm auf die Francke Glieder.

- |                         |           |          |
|-------------------------|-----------|----------|
| Item: Der goldene Efig  | fol. 35.  | Num. 1.  |
| Item: Meer-Zwiffel-Efig | fol. 37.  | Num. 5.  |
| Item: Der Rauch         | fol. 114. | Num. 22. |
| Item: Die Elixier       | fol. 123. | Num. 18. |

**Vor die Pulsß.**

**N. 1. Umschlag auf die Pulsß, ziehet die Hüg gewaltig aus.**

**M**an soll rockenes Brod klein bröhlen, wie ingleichen Affang, gieß Himbeer-Efig daran, und stets aufgebunden.

**N. 2. Ein anders auf die Pulsß.**

**M**an nehme gestoffene Cronabethbeer der schwarzen, Kimmel und Muscatblühe, jedes gleich, stoß wohl, mach kleine Pölstierl, füll es darmit, und legs auf die Pulsß nur trucken, wann man will, kan man es in ein Krafft-Wasser oder Efig waichen, und anseuchten.

**N. 3. Ein Pulsß-Sälbl.**

**M**an nehme Terra Sigillata, weiß gebrenntes Hirschhorn, und Meßdritat, jedes einer Haselnuß groß, ein Blätl Gold, Saffran ein wenig, von einem halben Lemonen den Saft, Boragen-Wasser, und ein Eyrtlar, dieses zusammen gemengt, und gebraucht.

E e

N. 4.

a ,

es 8.  
ama-  
beyh-  
et der  
sehr

also  
thue

Som-  
seyn,  
thue  
aus-  
mehr  
St.  
dasen  
Blie

hlge  
du die

einen

ilden  
Loth  
so ist  
es

## N. 4. Ein löstliches Pulß = Wasser.

**E**rstlich nimm Nägell, was man mit 3. Fingern fassen kan, waiche sie über Nacht in Rosen = Wasser, ein wenig klein gestossenen Zimmet darzu gethan, desgleichen Saffran, Edlgestein = Pulver, Medreitat, jedes eine gute Messerspiß voll, geschlagenes Gold 2. Blätl, diese Stuck mit Rosen = Eßig, und Rosen = Wasser angemacht, dunck Pölslerl darein, und legs auf die Pulß.

Item: Ist gut das Herz = Carfunkel = Wasser	fol. 5.	Num. 10.
Item: Das Ohnmacht = Wasser	fol. 18.	Num. 43.
Item: Der Kündl = Kraut = Geißt	fol. 27.	Num. 3.
Item: Der Krafft = Eßig	fol. 37.	Num. 4.
Item: Der Alkermes	fol. 40.	Num. 1.

## Vor die rothe Ruhr.

In der rothen Ruhr ist sich zu enthalten von sauren und unverdaulichen Speisen, sonderlich was von Fleisch, Obst, ist starck verboten, auffer der Ritten, Wein und Bier seynd schädlich, doch kan der rothe Wein mit abgelöschten Stabel = oder andern gesottenen Wässern vermische werden, das kalte und gar zu offte Trinken ist zu beförhren, entgegen kan man sich der Milch, und in Milch gekochten Speisen, als Reiß, gerollte Gersten bedienen, Zimmet ist aus dem Gewürz das beste.

## N. I. Wann einer die rothe Ruhr hat.

**E**rstens muß man vor allen den Patienten von dem gebrennten Rhabarbara ein Quintl auf ein = und mehrmahl, nachdem es vonnöthen ist, wann mehr weißer als gelber Schleim gehet, so ist ein Zeichen, daß nicht viel Gall im Leib ist, so soll man ein halbes Quintl gebrennte Rhabarbara, und so viel Mehocana untereinander eingeben, eine Clystier von Milch vorhero, darein etlichmahl glühende weiße Kiesel = Stein abgelöscht seyn worden, Bochs = oder Hirschen = Inschlicht, darinnen zergehen lassen, und in rechter Wärme geben.

N. 2.

N. 2.  
der N  
nicht geb  
antM  
1.  
Wasser  
alle Tag  
gesotten  
schlicht fN. 3.  
M  
di  
gleich zu  
men gef  
be zu Pi  
man in  
von Eß  
sammen  
das aus  
ist, daß  
nimmt,  
daß zuN. 4.  
Zer  
G  
trecken  
ohn allN. 5  
Zer  
zu

**N. 2. Ein Mittel, damit viel hundert Persohnen in der Ruhr ist geholffen worden, diß stopfft dieselbe, solle aber nicht gebraucht werden, bis der Medicus oder in Mangel dessen, ein anderer, der es verstehet, nicht judicirt, daß die Ruhr zu stopffen sey.**

**M**an nehme des allerbesten, feinsten, spanischen rothen Eigelwachs 1. Quintl, ganz subtil zu Pulver gemacht, in breit Weegrich-Wasser des Tags einmahl eingeben, 3. Tag nacheinander, und darneben alle Tag diese Clystir gebraucht, in einer Suppen ein Schaaf-Kopf wohl gesotten, und breit Weegrich-Blätter darzu gethan, und mit Bocks-Inschlicht faist gemacht, und in rechter Warme gegeben.

**N. 3. Ein anders so köstlicher ist.**

**M**an nimt einen neuen Ziegel, macht ihn ganz glüend, und nimmt von diesem Tag gelegten Ey die Klar, und schütt es darauf, welches gleich zusammen fahret, und etwas braun wird, welche, oberhalb zusammen gefahrene Eyr-Klar man mit einem Messer von Ziegel wegnimmt, selbe zu Pulver zerstoßet, und die Helffte davon wägt, zu solcher Helffte thut man in gleichen Gewicht, öftters wiederholten Eyr-Klars, ein Pulver von Eysen-Blühe, vermischet es unter die Eyr-Klar, und rührt beedes zusammen in ein anders selbigen Tag gelegt und lind gesottenes Ey, trinck das aus, und dieses des Tags 2. oder 3. mahl, darbey aber zu observiren ist, daß solches Pulver allemahl neu gemacht muß werden, so oft mans nimmt, man muß es aber auch nicht brauchen, bis man nicht versichert ist, daß zu stopffen ist.

**N. 4. Ein anders.**

**Z**em, nimm ein Schnitten rockenes Brod, röst dasselbige bey einer Blut, gieß dann zwey-drey- oder mehrmahl mit Brandwein an, trückens, pulvers, und gibs dem Krancken ein, so wirst empfinden, daß ohn allen Schaden hilfft.

**N. 5. Noch ein anders.**

**Z**em, nimm gelben Aigstein, leg ihn auf ein eysernen Löffel, brenn ihn zu Pulver, gib ihm einen zu essen, ist gewiß bewährt.

See 2

N. 6.

he sie  
nmet  
ledri-  
diese  
stierl

1. 10.  
1. 43.  
1. 3.  
1. 4.  
n. 1.

dan  
ver  
doch  
resor  
Trin  
nd in  
men

Nha  
öthen  
Zeis  
renne  
eine  
Stein  
nzer

1. 2.

**N. 6. Für die rothe Ruhr.**

**E**rstlich nimm ein Quintl gepulverte Tormentill-Wurzen, klein gerieben Muscatnuß, mit ein wenig Haber-Mehl vermischet, mach mit einem Ey ein Rucherl daraus, wanns braun ist, so gib dem Menschen 2. Tag nüchtern zu essen, ist gut darfür.

**N. 7. Ein anders darfür.**

**S**iem, nimm Muscatnuß, brate sie in Aschen, pulvers, und gibs dem Kranken in Kitten-Wasser ein, es ist gar gut.

**N. 8. Noch ein anders.**

**S**iem, nimm dann von einer schwarzen Sau das Roth, machs zu Pulver, darvon 3. Messerspiß voll in Tormentill-Wasser des Tags drey mahl eingeben.

**N. 9. Ein Pulver darvor.**

**M**an nehme die Zapffen von Bällischen Nußbäumen, gedörret, und zu Pulver gemacht, 1. Loth breit Weegrich-Saamen, der zwischen 2. Frauen-Tagen aufgehebt, Tormentill-Wurzen, Bolum Armenum, jedes 1. Loth, Muscatnuß ein halb Loth, alles zu Pulver gemacht, davon ein alten Menschen 1. Quintl in einem Ey, so auf einem heißen Ziegl gebraten, eingeben, darauf 3. oder 4. Stund gefast, solches 3. oder 4. Morgen gebraucht, und sich vor gesalznen Essen gehät, einem Kind gibt man 1. Messerspiß voll in Umberthumb-Röchl ein.

**N. 10. Ein bewehrtes Stuck vor die Ruhr.**

**M**an nehme von einem Bock, wann er abgestochen wird, die Leber, siede sie, ob du sie essen wolst, schneide sie hernach zu breiten Schnitten, dörre sie auf einem Rost, stoß dann zu Pulver, behalte sie in Vorrath, wann nun jemand erkranket, so macht man daraus drey Theil, den ersten gibt man ihm Morgens, den andern zu Mittag, den dritten zu Abends, allzeit auf einer Schnitten rocken Brod ein, so gestehet die Ruhr desselbigen Tags.

**N. 11. Ein überaus gute Argney für die Ruhr.**

**M**ann Hirschen-Blut zwischen denen Frauen-Tagen, daß gar sauber, dörre es in einem Bach-Offen, wann es gedörret, stoß zu zarten Pulver, und gib dem Kranken ein nach Belieben.

**N. 12.****N. 11.**Zer  
S  
he  
auf ein  
Leib ge**N. 1**

Zer

S

vermer

Kochten

lein B

geschm

**N. 1**

Zer

S

darau

getrun

**N. 1**

Zer

N. 1

S

inge

Sur

**N.**

M

Met

dem

N. 12.

Ein anders.

**Z**em, nimm einen Messerspitze voll Eichenen Laub = Pulver in Schlehens-Blüthe = Wasser ein, darnach einer Linsen groß Schuster = Pech auf ein Glätz gelegt, und in den Leib = Stuhl gesetzt, daß der Rauch in den Leib gehet.

N. 13.

Mehr ein anders.

**Z**em, nimm gebrenntes Hirschhorn, Muscatnuß, Böhmische und Schlesische Terra Sigillata, Krebs = Augen, jedes ein halb Quintl, vermeng es wohl, darvon täglich 1. oder 2. Messerspitze in ein wenig gekochten Reis, oder auf einem gerösteten und in Bier geweichten Schnittlein Brod eingeben, das Waiche um den Nabel mit Muscatnuß = Salbt geschmiert.

N. 14.

Wieder ein anders.

**Z**em, nimm Tormentill, das Mändl, die roth seynd, ein halb Loth, ein gebrattene Muscatnuß, jedes gestossen, ein Eidel Muscat = Del darauf gossen, und halb einsieden lassen, Abends und Morgens frühe getruncken.

N. 15.

Ein anderes.

**Z**em, breiten Weegrich in Saß = Milch gesotten, und eingenommen, verstelltet den Fluß.

N. 16.

Mehr ein anders.

**M**an nimmt 3. Stückel Laimb, jedes Stückl eines Fingers lang, laß es in einer Rüh = Milch zergehen, davon dem Krancken drey mahl des Tags zu ... ancken geben.

N. 17.

Ein anders.

**S**rschen = Faich zu Wasser gebrennt, dann von einer alten Zinn = Schüssel ein Messerspitze voll herab geschaben, und in diesem Wasser eingeben, wer kein solches Wasser hat, der geb es in einer eingebrennten Suppen ein, ist gewiß bewehret.

N. 18.

Ein anders.

**M**an nimmt ein frischen Speck, der wohl ausgewässert ist von Saltz, den last man aus, und nimmt 4. Löffel voll, darein thut man 6. Messerspitze voll geschabene Muscatnuß, rühres durcheinander, und gib dem Krancken zu Morgens und Abends warmer ein.

Eee 3

N. 19.

## N. 19.

## Ein anders.

**Z**em, nimm eine gute Messerspiß voll von dem besten Benedischen Theriac, und so viel geribene Muscatnuß, sofern kein Hiß vorhanden, in rothen Wein, so aber ein Hiß darben, in breit Weegrich-Wasser, zu Morgens und Abends, und darauf in dem Bett etwas wenig geschwigt.

## N. 20.

## Noch ein anders.

**Z**em, nimm von einem frischen Ey den Dotter, und laß ihn in Brandwein liegen über Nacht, gib die Helffte darvon dem Krancken ein in der Frühe, und ein Löffel voll von demselben Brandwein, wo das Ey gelegen ist darauf, und auf den Abend wiederum die andere Helffte.

## N. 21. Das Wasser zum Trincken darvor.

**E**n kleine Hand voll Arschisen, 4. Schnitz dürre Kitten, 1. Schnitzen rockenes Brod, vor ein Kreuzer klein geschnittene weiße Beigl-Wurzen, ein gebrattene Muscatnuß, dieses alles untereinander gethan, in 3. halb Wasser gesotten, so lang, daß ein halb Seidl einsied, dem Krancken genug zu trincken geben.

## N. 22.

## Ein anders Wasser.

**W**eisse Beigl-Wurzen um ein Kreuzer, solche klein geschnitten, und ein kleine Hand voll dürre Schleben, 4. Schnitz dürre Kitten, 1. Schnitten rockenes Brod, 1. gebrattene Muscatnuß, dieses alles untereinander gethan, 3. Halb Wasser darzu gossen, und ein halbes Seidl einsieden lassen, dem Krancken genug zu trincken geben.

## N. 23.

## Ein Trancf vor die Ruhr.

**S**o nimm Gall-Aepffel, Bolum Armenum, Arabischen Gummi, Fragant, jedes 1. Loth breit, Weegrich-Safft anderthalb Loth dieses in 3. Maß Wasser gekocht, und halben Theil einsieden lassen, nach Durst getruncken.

## N. 24.

## Ein anders.

**Z**em, nimm Eichen-Geschos und Laub eine gute Hand voll, in rothen Wein gesotten, wohl verdeckt, warm oder kalt getruncken, so viel man will.

## N. 25.

## N. 25. Noch ein anders.

**S**tem, nimm von einem Nischenen Baum, der nicht gar alt ist, die mittlere Rinden, sied sie in Wasser, und laß den Krancken davon trincken.

## N. 26. Mehr ein anders.

**S**tem, nimm Hollerbeer, röste sie in Schmalz, gibß dem Krancken zu essen, darauf aber lang nicht zu trincken, sein Franck soll demnach seyn rother Wein, oder ausgebranntes Wasser von Brodß schmollen.

## N. 27. Für die Ruhr eine Speiß.

**M**ach eine gute eingebrennte Suppen, an statt des Wassers nimm Malvasier, oder gar starcken Wein, nimm darzu eine ganz geribene Muscatnuß, 2. Löffel voll Zucker, laß wohl sieden, gibß dem Krancken zu essen, im Tag 1. oder 2. mahl, ist bewehrt für die Ruhr, Durchbruch und bösen Magen.

## N. 28. Für die Ruhr.

**S**et nichts bessers als das frische Haasen-Blut, einen alten Menschen 24. Tropffen in Fäschkraut-Wasser eingeben, was aber unter 20. Jahr ist, halben Theil, einem Kind, so viel Jahr es hat, so viel Tropffen.

## N. 29. Vor die weiße Ruhr.

**N**imm um 1. Kreuzer weiße Beiel-Wurzen, und schneide sie klein, paize selbe in ein Seitl weißen Wein, denselben Morgens und Abends getruncken.

## N. 30. Stopffende Mandel-Milch in der Ruhr zu gebrauchen.

**M**an nehme 4. Loth Mandel, weißen Magen 1. halb Quintl, Durcken Melan, Angurien, Krebs-Kern, jedes 1. Quintl, Salat-Saamen ein halb Quintl, Kitten-Schaaf-Garben-Wasser, jedes 8. Loth, breit Weegrich-Tormentill-Klapper-Rosen-Wasser, jedes 6. Loth, Nischen-Laub-Zimmet-Wasser, so mit Ochsenzungen-Wasser gebrennt, jedes 3. Loth mit diesen Wässern die Milch gemacht, wie son-

sonsten die Mandl = Milch gemacht wird, zu dieser vermischet man 6. Loth, Rosen = Zulep, und 1. Quintl von rothen Corallen = Magisterio, so ist fertig, diese erkühlet, und stopfft darnebenden Fluß des Leibs, und rothe Ruhr, welche aus scharffer und Gallfüchtiger Materi verursacht wird, vertreibt auch die Husten, so von der hitzigen Gall entstehet, bringt auch den verlohrenen Schlass wieder, darvon soll der Krancke einen guten Trunck auf einmahl thun.

NB. Wann Hitz oder grosser Durst verhanden, ist gut ein Zulep von Margaranten = Cafft. fol. 296. Num. 13.

### N. 31. Ritten = Wein vor die Ruhr.

Etlich nimm Ritten = Cafft 3. Maß, leg darein 3. Viertling Zucker, laß so viel als ein Seidl einsieden, nimm ihn alsdann vom Feuer, gieß ihn in ein Weidling, laß ihn überkühlen, hernach nimm ein Flietz = Papier, legs in einen gläsernen Trüchter, nimm kleine Gläfl mit Häßeln, daß ungefehr ein Seidl oder Halbe darein geht, steck den Trüchter darein, gieß also den gesottten Wein in den Trüchter, laß ihn gemach durch das Papier stießen, wann die Gläfl voll seynd, laß über Nacht stehen, alsdann gieß etliche Tropffen Del darauf, verbinds, setz es zu Sommerzeit in Keller auf ein Bret, laß stehen bis zum Gebrauch.

### N. 32. Die Capauner = Sulz mit Mandel und Pistazien für den Durchbruch und Ruhr.

Wann nun der Capauner gar sauber gepußt ist, so zerschneid man ihn zu 4. Theilen, und zerschlag alle Beinlein klein, thue es in eine Flaschen, darnach nimm eine Hand voll abgezogene Mandel, Pistazien auch so viel, sauber gepußt, stoß dann beede Stück groblecht, doch jedes besonder, thus zum Capaun in die Flaschen, dann ein Stück Gold von 10. oder 12. Ducaten, vermach die Flaschen gar wohl, daß kein Dunst heraus, und kein Wasser hinein kan, setz in ein Häfen, oder Kessel siedendes Wasser, laß 8. Stund also sieden, daß das Capauner Gebrätt alles von Beinlein falt, man muß Achtung geben, daß das Wasser, darinnen die Flaschen mit dem Capaun stehet, statts siede, wanns genug, so schütt mans heraus auf eine Schüssel, darauf ein saubers Tuch gebreitet ist, und drucks gar wohl aus, daß die Krafft von allen wohl heraus kommt, und setzts in einen Keller, daß gestehet, dann so kan man das Faiste oben herab nehmen.

N. 33.

N. 33  
gen

Für ei  
ode  
bra  
Theil ge  
allerlein  
mit nach  
2. Löffel  
machen  
stäbeln,  
dem Ki  
lffet, so l  
einem j  
men, ein  
Kühlun  
man an  
Wasser  
Mandl  
liche dü  
einem 2  
Brod,  
N. 3.  
S  
Thaler  
N. 3  
S  
N. 3  
S  
N. 3  
S  
derum

**N. 33. Für die rothe und weisse Ruhr, alt und jungen Leuthen, auch für den Durchfluß der jungen Kinder**  
in der Wiegen zu gebrauchen.

Für eine alte Person einen halben Capaun gebraten, nichts gefalzen, oder begossen, aber mit einer Muscatnuß gespickt, und wann er gebraten ist, so stoß ihn klein, zuvor aber muß man haben einen guten Theil gestossene Mandel, 1. Hand voll gestossene Pluser-Kern, auf das allerkleinste zerstoßen, der Capaun muß auch nicht faist seyn, treib es mit nachfolgenden Wassern durch ein Sieb, das Wasser mach also: Nimm 2. Löffel voll rothe Gersten, sied es in einer Halben Wasser, oder so viel man machen will, wanns gefotten ist, so laß vor ein alten Menschen 6. mahl stäheln, vor ein Kind aber nur einmahl, alsdann dem alten Menschen, auch dem Kind genug zu trincken geben, wann es schon in 4. Wochen nichts isset, so hat der Mensch doch eine grosse Krafft, gewaltig gut und bewährt; einem jungen Menschen muß man zum braten ein Hüner-Biegel nehmen, einem ältern Kind ein Capauner-Biegel, eine gewaltige Stärck und Kühlung, und stillt gar wohl: wann es die weisse Ruhr ist, so nimmt man an statt der Gersten, weisse Beiel-Wurzen klein geschnitten, zum Wasser kochen, einem Kind ein Würzlein, wann man das Trincken der Mandl-Milch müd wird, so sied man dis Wasser entzwischen: Nimm etliche dürre Kitten-spätel, etlich gedörte Arschizen, bey 20. Mastirkörnlein einem Alten, einem Kind 5. oder 6. Körnlein, ein gebähete Schnitten rocken Brod, dis alles in einem Wasser gefotten, ist gar lieblich zu trincken.

**N. 34. Ein anders.**

Nimm eine glüende Kohle, zertrück sie zwischen zwey Brettl, nimm ein wenig rockenes Mehl, und das Gelbe von einem neu-gelegten Ey, rühr es untereinander zusammen, würck es so groß, als einem Thaler, legs auf den Nabel, ist gut für die Ruhr.

**N. 35. Noch ein anders.**

Nimm Himmelbrand, stoffe ihn ein wenig, druck ihn ein wenig aus, leg ihn auf den Bauch und Rücken, ist sonderlich gut vor die Kinder.

**N. 36. Wider ein anders.**

Nimm Himmelbrand und Gänfrich, zu einem Mueß gestossen, und in rothen Wein gefotten, auf ein Tuch gestrichen, und warm auf den Bauch und Nabel gelegt, wann es kalt wird, wiederum gewärmet, hilfft jung und alten Leuthen.

8ff

N. 37.

Loth,  
is  
d ro  
sacht  
ringt  
zuten

kulep

cker,  
uer,  
n ein  
l mit  
üch  
nach  
t ste  
s zu

Pi

nan  
eine  
Pi  
cht,  
ruck  
daß  
der  
ner  
das  
de,  
au  
von  
ann

3.

## N. 37. Für die rothe Ruhr.

**N**imm Mliches Laub, Holz-Birn, breiten Beegrich, Chamillen jedes eine Hand voll, klein gehackt, in ein rothen Wein wohl aussieden lassen, darnach streich es auf einen Parchent, leg warm über den Leib und Magen, so stellet sichs.

## N. 38. Ein Umschlag vor Undaunung des Magens, Zungen und Alten zu gebrauchen in dem Durchbruch und Ruhr.

**E**rstlich nimm ein Semmel-Schmollen, Störck, jedes einer wältschen Nuß groß, 5. oder 6. Saffran-Blühe, und so viel Mastix-Körn, an dieses alles eine Saif-Milch, oder in Ermanglung dieser, eine andere Milch darauf gossen, daß es wie ein Mäsel wird, wann es genug gesotten, Ritten-Bermuth-Mastix-Öel in allen einen Löffel voll darzu genommen, dann zwischen zwey Tüchel aufgeschlagen, und über den Magen gelegt, doch daß es das Herz-Grübel nicht erreiche, wann es kalt, wiederum warm aufgelegt, wann es wolt zu dick werden, kan man wiederum eine Milch daran gießen, und ein wenig sieden lassen, und überlegen, wie oben vermeldet.

## N. 39. Magen-Umschlag in grossen Durchbruch.

**M**annehme vor ein Kind eine halbe Kund-Semmel, vor einen alten Menschen aber alles doppelt, und laßt 1. Stund in rothen Wein waichen, hernach thut man die Semmel in ein Reiml, und gieß Mastix-und Ritten-Öel, jedes 2. Löffel voll daran, eine ganze Muscat-nuß klein gerieben, 6. Mägerl, und 1. Quintl Mastix klein gestossen, dieses alles wie ein Panätz durcheinander gesotten, hernach zwischen 2. Tüchel aufgestrichen, und über den Magen und Bäuchel, biß auf das Reichel gelegt, man kan es 2. oder 3. mahl wiederum wärmen, daß man es nicht frisch machen darff, laßt aber der Durchbruch nicht nach, kan man es wieder von neuem machen, man muß des Tags 1. mahl wärmen, so ist es schon genug, dieser Umschlag soll gar probirt seyn, und in grossen Durchbruch vielen geholffen haben, jung- und alten Leuthen, das muß man mercken, daß man im Durchbruch den Kindern die Köchel von Umberthum macht an statt des Mehls, stärckt das Mägerl.

## N. 40. Ein Umschlag darfür.

**S**o nimm eine ganze Ritten, die noch zimlich grün ist, schneide es zu Spältl, thue die Kern und Poken darvon, leg die Spältl in ein Keinl, darzu 9. Mastir-Körner, und so viel Mandel, und ein Eichel, stoß was zu stossen ist, thue es auch in das Keinl, gieß rothen Wein darauf, und 2. Löffel voll Wasser, setz auf ein Glütl, laß zu ein Röchel sieden, wann es schier gesotten ist, so nimm ein Schmollen von einem rockenen Brod, bröflet es hinein, laß noch ein Südl thun, dann leg das Röchel zwischen zwey Tüchlein, so warm man es leyden kan, auf den Bauch, diesen Umschlag muß man Morgens, Mittag, und Abends wärmen, und allzeit einen rothen Wein darauf gießen, daß man es wärmen kan.

## N. 41. Recept deß allerbesten Ruhr-Umschlag auf den Bauch zu legen.

**M**an nehme Mastir ein halb Loth, Zimmet, Nägel, jedes ein halb Quintl, Muscatnuß, rothe Corallen, jedes 1. Quintl, ein schwarzen Lebzeltten, reib ihn auf einem Rib-Eysen, schwarz-rockenes Brod, Ritten-Latwergen, Brosen-Kraut, Sauprein, Himmelbrand-Blühe, so man es nicht haben kan, das Kraut, Hünerdarm, Zormen-till-Wurzen, Polley, jedes was man zwischen zwey Fingern fassen kan, hack alles zusammen, dann in ein glasiertes Häserl gethan, gieß ein guten Spanischen, oder sonst starcken Wein darauf, laß bey einem Feuer sieden, daß ein dickes Koch wird, streich es auf ein leinenes Tuch, des Tags etlichmahl warmer aufgelegt.

## N. 42. Ein anderer Umschlag.

**S**o nimm ganken schwarzen Lebzeltten, ein Ey groß rockene Brod-Schmollen, 2. Muscatnuß, 8. Nägel, 1. Quintl Mastir, das Gewürz gestossen, das Brod gebröflet, und den Lebzeltten klein geschnitten, dann eine alte Ritten-Latwergen, die mit Hönig gesotten ist, alles in ein Keinl gethan, darauf ein starcken Wein gossen, und also zu einem Koch sieden lassen, für einen grossen Menschen kan man anstatt des Weins einen Brandwein nehmen, das legt man auf den Magen und Bauch.

## N. 43. Vor das Reissen in der Ruhr.

**M**an nimmt einen neuen Dach-Ziegl, den stoß zu einem Mehl, und Weißes von Eyrn, rühr es durcheinander ab, koche es wie ein Pfänkel,

Pfänzl, leg es warmer über den Bauch, ist perefekt, hab es an mir selbst probirt.

**N. 44. Ein Säckel in Ruhren, und andern Reissen zu gebrauchen.**

**S**o nimm Eichenes Laub, Himmelbrand, Eysenblühe oder Kraut, Wohlgemuth-Blühe, Mastix-Holz, Tormentill-Wurzen, jedes ein paar Hand voll, in Eichen-Laub Wasser, oder sonsten srischen Wasser gesotten, das wohl weich wird, zwischen 2. Dellern ausgedruckt, man macht 2. Seckel darvon, eines um das andere gebraucht, so warm als man es erleyden kan, über die Lenden gelegt.

**N. 45. Ein anderes.**

**E**n grosse Krott oder Lucken, die soll man zwischen beeden unser Lieben Frauen Tagen aufheben, man spisset dieselbige lebendig, und last es stecken am Holz, bis dürr ist, und wann ein Mensch die Ruhr hat, so sied mans in Essig, und thut die Krott in ein Fehel, und halt es vor den hintern Leib, ist bewahrt, wann es kalt wird, allezeit wieder warm in denselbigen Essig gemacht.

**N. 46. Ein anders.**

**M**an nehme Gänß-Koth, sied es in rothen Wein, leg es warm auf den hintern Leib.

**N. 47. Noch ein anders.**

**M**an nehme von Weegrich das Gras, so unter den Füßen am Weeg wächst, wisch den Staub, und was unsauber ist, darvon, thue es in ein Häserl, deck es zu, und laß bey einem Glüt dinsten, schau, daß es sich nicht anbrennt, wann es feucht wird, so legs warm auf den hintern Leib, ist gar gut vor dem Zwang, wie auch vor die Ruhr.

**N. 48. Wieder ein anders.**

**S**o nimmt Willenkraut und Wurzen, klein gehackt, laß in einem Kessel mit Wasser eine Weil sieden, dann den Kranken wohl-verdeckter darüber sitzen lassen, daß der Dampf wohl in Aßfter Darm komme, deß Tags drey mahl, jedes mahl ein halbe Stund.

**N. 49. Ein gutes Pulver vor die Ruhr.**

**E**stlich nimm gedörren und gepulverisirten Sau-Pfifferling 8 Loth, mehr Himmelbrand-Tormentil-Matter-Wurzen, Erdbörkraut und Wurzen, Benedict-Wurzen, Muscatnuß, Baltrian-Wurzen,

hen, u  
dieses  
fertig.  
man il  
dem d  
Stem  
Stem  
Stem  
Stem  
Stem  
Stem  
Stem  
Stem

Stem  
Stem

Stem  
Stem  
Stem  
Stem

Die

N.

R.

N.

S.

N.

E.  
in ein  
näch  
gesch

ben, und gebrenntes Hirschhorn, gedorrtes Bocks-Blut, jedes 4. Loth; dieses alles mache zu zarten Pulver, und misch untereinander, so ist es fertig. NB. Wann ein Mensch die Ruhr, oder den Durchbruch hat, soll man ihm von diesem Pulver 2. oder 3. Messerspitzen voll, auch weniger, nach dem das Alter ist, in ausgebreimten Eichenen Laub-Wasser eingeben.

Item :	Das Wasser.	fol. 11.	Num. 26.
Item :	Die Ruhr-Latwergen.	fol. 57.	Num. 9.
Item :	Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.
Item :	Die Öel.	fol. 66. 67.	Num. 14. 15. 16. 17.
Item :	Das Öel.	fol. 69.	Num. 23.
Item :	Das Öel für die rothe Ruhr.	fol. 70.	Num. 28.
Item :	Die Ruhr-Salben.	fol. 83.	Num. 21.
Item :	Die Salben.	fol. 87.	Num. 31. 32.
Item :	Das Pulver für Blüten und Ruhr.	fol. 94.	Num. 8.
Item :	Das Pulver.	fol. 104.	Num. 45.
Item :	Das Pulver für die rothe Ruhr.	fol. 105. 106.	Num. 51. 52. 53.
Item :	Der Rauch.	fol. 11.	Num. 7.
Item :	Terra Sigillata.	fol. 128.	Num. 23.
Item :	Die Clystier.	fol. 144.	Num. 9.
Item :	Das folgende Mittel.	fol. 414.	Num. 4.

### Für das Reissen ein bewährte Kunst.

Die Diata, wie in der rothen Ruhr, ohne der stopffenden Sachen.

N. 1.

Wer das Reissen hat.

Rehme 6. Loth Ruchel-Zucker, und so viel frisches Wasser in einem Becher, laß einen Sud thun, und also warmer getruncken.

N. 2.

Ein anders.

Item, nimm Gundelreben, hack sie klein, und schlag ein Ey daran, und back es, gib es zu essen, und darauf gefast.

N. 3.

Mehr ein anders.

Itemlich nimm Benedischen Theriac, ungesehr einer Haselnuß groß, frisches Schaaf-Koth, vor einen Mann 9. Kügel, vor ein Weib 5. in ein guten Rosen-Essig durcheinander zerriben, gleich einem Syrup, nächtern ein kleines Trünckel gethan, und darauf 2. Stund gefast, und geschwitz.

§ff 3.

N. 4.

N. 4.

## Ein anders.

**W**An nehme einen Laib Brod, so warm er von Ofen kommt, nimm die Schollen geschwind heraus, und thue es in einen Brenn-Hut, dann gib das Wasser zu trincken, ist auch gar gut vor die rothe Ruhr.

N. 5.

## Noch ein anders.

**S**tem, nimm eine gute Muscatnuß, dörr sie wohl, nimm sie hernach ganzer ein, oder mit was du sie einbringen kanst, leg dich nieder, und schwiße darauf, es wird gleich besser.

N. 6.

## Vor das Reissen.

**N**imm ein recht's Hünere-Koth, und sied es in einer Suppen, seyhe es sauber durch, und gib es zu trincken.

N. 7.

## Ein anders darvor.

**W**An nimmt grosse Kletten-Wurzen 8. Loth, Senetblätter 3. Loth, darauf zu giessen den besten Mosler-Wein drey Seidl, frisches Wasser 1. Seidl, in einem wohlvermachten Hassen zu sieden, biß halben Theil einsiedet, hernach durchgeseihen, starck ausgedruckt, täglich frühe ein halb Seidl warm zu nehmen, dieses muß zum wenigsten 14. Tag nacheinander continuirt werden, und soll genommen werden frühe in dem Beth, darauf allzeit ein Stund lang zu schwißen, Nachmittag aber wird es ein wenig laxieren.

N. 8.

## Vor das Reissen und Stechen.

**N**uß ein Haber in einem Pfändl wohl rösten, thue ihn in ein leines Säckel, leg es für das Reissen auf den Bauch.

N. 9.

## Das schwarze Wasser vor das Reissen.

**N**imm 2. Löffel voll Gewürk-Nägerl, stoß solche gar klein, thue ein Trinck-Glas den besten Wein, so man haben kan, darzu, 1. Glas voll des stärckesten Brandwein, ein Glas voll des stärckesten und schärffesten Essig, diese 3. alle auf die gestoffene Nägerl gegossen, in ein Häserl gethan, und bey einem Feuer durch und durch lassen warm werden, aber bey Leib nicht sieden, so ist es fertig, heb es in einem Glas auf, und wann eine Persohn grosses Reissen oder Magenwehe hat, soll man von diesem Wasser etwas warm machen, ein weiches Brod oder Tuch darein tuncken, und also warmer übergelegt, es ist auch gut für das Brechen, es sey ein Brechen, was vor eines es wolle.

N. 10.

## N. 10. Vor das Reissen.

**E**inen Zunder von einer Lichtbuzen, dieses schütt man zusammen in ein Baum-Del, und röst es, alsdann nimm man ein Eyklar, und schlägt es fainet ab, und dieses alles hernach zusammen warmer übergelegt auf den Nabel und Reih. Dieses ist auch gut vor das Fliesen, aber wann das Fliesen ist, so nimm man doch darunter pulverisirten Agstein, Weyrauch und Ofen-Kueß. Man nimmt auch den Buzen von einer ausgebrannten Inschlicht-Kerzen ein.

Item: Für das Reissen ist gut das Brod-reißende Wasser	fol. 19.	Num. 46.
Item: Das Wasser	fol. 25.	Num. 63.
Item: Rosoli	fol. 32.	Num. 6.
Item: Das köstliche Benedict-Del	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Del	fol. 69.	Num. 24.
Item: Das Braunnünken-Del	fol. 69.	Num. 25.
Item: Das reißende Del	fol. 70.	Num. 26.
Item: Die Salm	fol. 80.	Num. 16.
Item: Die reißende Unterwachs-Salben	fol. 85.	Num. 26. 27.
Item: Die edlen Pillulen	fol. 137.	Num. 28.

## Vor das Rothlauff oder Schön muß man auf alle Weiß zum Schwitzen einnehmen.

## N. 1. Für das Rothlauff.

**N**imm Hollerblühe-Wasser, darunter schabe Benedische Saiffen, mit einem Besen-Rüthel untereinander geschwungen, oder geklopfft, bis es starck fainet, darnach diesen Schaum auf ein blaues Papier gestrichen, und in dem Luft gedörrt, dann dieses Papier übergelegt.

## N. 2. Ein anders.

**S**em nimm rockenes Mehl, übertrückers wohl in ein Pfändl, thue Saffran, und rothe Terra Sigillata gepulvert darunter, streue es auf ein Tüchel, und leg es über.

## N. 3. Mehr ein anders.

**S**em nimm, Schnecken-Häusel, und gebremten Ofen-Leim, des Leim 2. Theil, der Häusel ein Theil, zu Pulver gestossen, auf ein Tuch gesäet, und über das Rothlauff gelegt, wo es offen ist, das Wenig-Pflaster gebraucht.

N. 4.

## N. 4. Ein anders.

**E**rstlich, nimm eine dürre Karpffen = Gall, hernach leg dieselbe auf eine Glut, rauche darmit ein Tuch, und schlag es über das Rothlauff.

## N. 5. Noch ein anders.

**S**zem, in ein Brandwein ein Tüchel genekt, und solches über das Rothlauff gelegt, ist bewehrt.

## N. 6. Für das Rothlauff, wann es geschwollene Blattern, oder Dippel hat.

**M**ilch = Milch, und zerbröflete Semmel = Schmollen genommen, laß es zu einem Köchel sieden, nimm Saffran, daß es wohl gelb wird, zwey Eyr = Dotter, und einen guten Löffel voll Rosen = Del, thue es in das Köchel, rühr es wohl untereinander, streich es auf ein Tüchel, und leg es warmer über.

## N. 7. Ein bewehrtes Mittel vor das Rothlauff, so innerhalb 24. Stunden mit Gottes Hülf besser wird.

**N**imm rechtes Schieß = Pulver, zerreib es zu einem zarten Mehl, vermisch mit einem frischen Butter, der in kein Wasser kommen, mach eine Salben an, und schmier es so weit es roth ist, und verbinde es mit einem Tüchel aufs beste.

## N. 8. Receipt vor das Rothlauff.

**E**rstlich nimmt man eine ungebleichte hanffene rupffene Leinwath, so viel man es bedarff, hernach muß man ein ganz schwarzes Dutz Färckl nehmen, dasselbige in einem Zimmer abstechen lassen, damit das Blut warm bleibt, und in das Blut obbemelte Leinwath eintuncken, und also warmer überschlagen, wo die Röthen ist, wann es schon im Gesicht ist, so muß man ausschneiden die Augen und Nasen, auch das Maul, wie ein Gesicht vor selbst ist, auf dem Gesicht trucknen lassen werden, dieses muß man 2. oder 3. mahl thun, und allzeit auf dem Gesicht wiederum trucknen lassen, oder auf den Fuß, wo man den Zustand hat; dieses muß man thun zu Zeit, wann der Zustand schier vorbey ist, in den wehrenden Zustand muß man dieses Receipt bey Leib nicht brauchen.

N. 9.

**N. 9. Ein anders.**

**M**an nimmt ein blaues Papier, streicht ein Hönig-Fladen, samt dem Waz darauf, so dann nimmt man ein gedörertes Blut von dem Herzen eines schwarzen Schweins, streyhe solches darauf, und leg es auf, dieses soll man innerhalb 24. Stunden allzeit frischer auflegen.

**N. 10. Mehr ein anders.**

**M**uch ist gut, wo mans hat, um und um aufferhalb der Röthen, daß solche nicht berührt wird, mit Dinten geschmiert, so soll es nicht weiter greiffen.

**N. 11. Vor das Rothlauff, oder Schön.**

**E**inen rothen Carmasin Näh- oder Stepp-Seiden-Faden mit Theriac ange schmirt, umgebunden und getragen, um dasselbige Ort, verhindert die Schön.

**N. 12. Ein guter Rauch vor die Schön, oder Rothlauff.**

**E**n Hand voll Habern, den die Ros aus dem Maul lassen fallen, den muß man in einer Pfannen linden oder röschen, daß er gar braun wird, alsdann groblecht zerstoßen, Heidenbrein auch ein Hand voll, und also gestossen, rothe Myrrhen ein Quintl, Saffer ein Quintl, Waldrauch, Meerhirsch, Weyrauch, jedes 1. Loth, rothen Floramor, Ringelblumen, blau gemeinen Rittersporn, jedes ein halb Loth, dieses alles klein zerschnitten, und untereinander gemischt, so ist es fertig.

**NB.** Wer das Rothlauff, oder die Schön hat, soll ein Tuch anrauchen, und darüber schlagen.

Item: Der goldene Essig.	fol. 35.	Num. 1.
Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Pflaster.	fol. 90.	Num. 5. 6.
Item: Der Rauch.	fol. 114.	Num. 23. 24.
Item: Der rothe heylsame Stein.	fol. 127.	Num. 21.
Item: Das Silberglätt-Sälbl.	fol. 184.	Num. 21.

**Vor das Nucken-Wehe.**

**N**imm Benedische Saisjen, faule Rinten, und Cronabethbeer, eines so viel als des andern, stoß wohl durcheinander, thue einen Egg Butz

selbe  
das  
das  
ene  
en,  
gelb  
Del,  
ein  
so  
ver-  
nach  
inde  
ath,  
utl-  
mit  
tun-  
chon  
auch  
cken  
auf  
den  
hier  
Leib  
9.

Butter daran, laß ein wenig sieden, schmieze den Rücken etlichmahl warm darmit, man kans vorhero durch ein Tuch starck ausspressen; diese faule Ninten kommt von dem Faulbaum, so also benamset ist.  
Stem: Die Rosen-Salben. fol. 83. Num. 20.

### Vor das Seiten-Stecken.

Die Diæta, wie in hizigen Kranckheiten und Cartharr. Uderlassen ist allhier gar vorrâglich, sonderlich wo kein Malignität.

**N. 1.** Wann man bey der Ungarischen Kranckheit ein grosses Stechen empfindet, oder in anderen Fibern, oder wann eines Nystem im Leib truge.

**S**o ist in der Wahrheit nichts bessers, dann das Lein-Öel zu allen Stechen, einem starcken Menschen ein halbes Seidl in weiß Liliën-Wasser, oder allein eingeben, wie man will, alsobald, wanns die Noth erfordert, darauf fasten lassen, sein linnen, und nicht sitzen, so bricht das Geschwär unter sich, und wird in Tag und Nacht gut, ist ohne Zahl versucht worden, aber denen Frauen nur 4. Löffel voll, einem 2. jährigen Kind ein klein halbes Löffel voll, einem 8. jährigen Kind einen grossen Löffel voll, es ist für die Husten und Stechen gut.

**N. 2.** Ein gewisses Mittel vor das Stechen an beyden Seiten.

**C**alcinirtes, oder gebrenntes Hirschhorn, Cardobenedict-Pulver, Hechten-Zahn, jedes 3. gute Messerspiß voll, eine Messerspiß Medritat, in Erdrauch-Chamillen- und Scabiosen-Wasser, eines so viel, als des andern, abgerühret, auf einmahl warmer ausgetruncken, und warm zugedeckt, daß man schwitze, es wird mit der Hülff Gottes besser, man kans in 12. Stunden wiederum eingeben, wann es das erste mahl nicht hilft, so muß mans noch einmahl nehmen, und 2. Stunden darauf fasten. Probatum.

**N. 3.** Ein gewisses und oft probirtes Stuck für das Stechen und Reiffen im Leib.

**M**an soll sehen, daß man bey einem Jäger, oder Schützen bestellet, daß, wann er einen Hirschen schießet, er, so bald er kan, die Kugel aus dem Hirschen schneide, und außhebe, damit soll man gleich ein Loch durch die Kugel machen, mit wem man will, recht mitten durch, wann

wann n  
hat, od  
Loch in  
besser.

N. 4

M

gethan

N. 5

M

millen-

gestoffe

gen, n

Milch

wohl

das sel

ten, es

lich mi

diesem

ger, d

N. 6

D

gen &

Schn

N. 7

B

rober  
hörnl

wann nun einer also erkranket, so nehme man, was für ein Trancf man hat, oder was der Patient am liebsten trinckt, gieß dasselbige durch das Loch in ein Geschirr, und gib es dem Krancken zu trincken, so wird es besser.

#### N. 4. Ein bewährter Trancf vor das Stechen.

**M**imm 6. oder 7. Schaaf = Bonen, das ist, Schaaf = Koth, als frisch du sie haben kanst, zerreiß sie mit frischen Brunnen = Wasser, oder besser mit Essig in einer saubern Schüssel, darunter Rosen = Zucker gethan, das gib dem Krancken ein.

#### N. 5. Für das Seitenstechen ein Tränckl.

**M**an nimmt 2. Loth Saamen von Frauen = Distel, Cardobenedict = Saamen 1. Loth, weißen Magen = Saamen 1. halb Loth, Frauen = Distel = Wasser 1. Loth, Cardobenedict, rothes Feldrosen = Chamillen = Scabiosen = Wasser jedes 8. Loth, die Saamen auf das kleinste gestossen, und mit denen obbemeldten Wässern die Milch daraus gezogen, wie man sonst die Mandl = oder Melaun = Milch macht, zu dieser Milch thut man blau Veiel = Zucker, oder blau Veiel = Safft 3. Loth, wohl mit einander vermischt; dieses Träncklein vertreibet und heilet das schmerzhaftte Seitenstechen, und alle andere Schmerzen der Seiten, es muß auch darneben der Patient allzeit offen im Leib seyn, sonderlich mit waichen Haut = Clystiren, den Leib täglich offen zu erhalten, von diesem Trancf nimmt man 4. oder 6. Loth auf einmahl, mehr oder weniger, darnach die Naturen schwach oder starck seyend.

#### N. 6. Mehr ein Mittel für das Seitenstechen.

**D**en Safft von Ros = Koth, für ein Manns = Versohn von einem Pferd, für ein Weibs = Versohn von einer Studen, starck ausgepreß, darvon 3. Loth eingeben, äußerlich rührt man lebendigen Kalch mit Hönig ab, streichts wie ein Pflaster auf, legt's auf den Schmerzen.

#### N. 7. Mehr ein Mittel für das Stechen, absonderlich an der Brust.

**Z**er Loth Manna, und 6. Loth Leinöl in einer Suppen eingenommen, aber zuvor muß man 20. Citronen = Kern in der Suppen sieden lassen, diß Wasser ist gut, daß man es zu trincken gibt, von roher Gersten, Feigen, Brustbeerl, Weinbeerl, süß = Holz, und Bockshörn, jedes nach Geduncken.

Ggg 2

N. 8.

### N. 8. Für das Stechen.

**F**rauen = Distel = Kraut, Chamillen, und Käspappel in Säcklein gethan, in Saif = Milch gesotten, eines um das andere warmer aufgelegt.

### N. 9. Ein gutes Receipt für das Stechen.

**A**dche Lein = Saamen in einer Saif = Milch wohl, daß er gar dick wird, streichs auf ein Tuchl Finger dick, und legs auf, wo der Schmerz ist.

### N. 10. Eine bewährte Kunst vor das Stechen.

**S**chabe einen guten frischen Kreen, und schenide ihn gar klein, stoß ihn, und fülle ihn in 2. Säckl, gieß einen guten Wein daran, und laß sieden, leg es fein warm über, allwo es dich sticht.

### N. 11. Säckl vor das Seiten = Stechen.

**E**rstlich nimm eine Hand voll Chamillen, kleine Pappel, samt der Wurzen, Leinsath = Saamen, auch von jeden eine Hand voll, thue diß zusammen in einen ziemlich grossen Hasen, im Wasser wohl zugedeckter sieden lassen, daß kein Dampf heraus kan, wann es wohl gesotten, das Wasser in eine Schweinene Blatter gossen, die nicht naß ist, bind die Blatter wohl zu, wisch ab, leg es wohl warm auf die Seiten, wo es sticht.

### N. 12. Für das Stechen, und alle Apofstem gut, sie seyn, wie sie wollen.

**M**an nimmt klein geschnittene Feigen, siede sie in Baumöl, und ein wenig Hönig, mach daraus ein Pflaster, und legs dem Menschen auf die Seiten, wo es ihn sticht, es hilfft ihm gewiß.

### N. 13. Für das Stechen.

**S**alz und Kleiben in einer truckenen Pfannen wohl abgeröstet, darnach in ein Säcklein gethan, und also warmer auf die Seiten gelegt, wo es sticht, wanns kalt, wieder gewärmet, und das offt, so wird es besser.

N. 14.

**N. 14. Ein bewährtes Stuck vor das Stechen.**

**G**anz Schmalz, neue Saiffen und Hönig untereinander vermischet, streichs auf ein blaues Tuch, und aufgelegt.

**N. 15. Für das Stechen zum Herzen.**

**S** Des bey dem Herzen sticht, so nimm Kleppen-Blätter, die lege hinten in dem Rücken auf die bloße Haut, so ziehet es die Stich vom Herzen, und vergehet.

**N. 16. Eine Salben darvor.**

**N**imm Hünner- Menten- Schmalz und Butter, jedes zwey Loth, Mandl- und Beiel- Del, auch jedes 2. Loth, Saffran 1. Quintl, War, so viel genug ist, zerlaß untereinander über ein Kohlfeuer, wann es schier anhebt zu sieden, so nimm es herab, rühr es, biß gestehet, wanns einen sticht, so schmiere alle Stund gar wohl, biß es besser wird.

**N. 17. Eine Sultz für das Stechen in der Seiten, so von einem Fall herkommt.**

**E**ine gute Faust voll Kerbel, oder auch sonst genant Keffervillkraut, eine halbe Hand voll wilden Salve, rothes gefeiltes Hirschhorn, Spermaceri, jedes 3. Messerspißen, klein geschnittene Allantwurken, eine kleine Messerspiß, dieses alles last man wohl in einer zinnernen Flaschen gleichwie eine andere Sultz sieden, man muß aber eine kräftige Capaun- oder Hennen- Suppen darauf giessen, und also zu einer Sultz sieden lassen, solches hernach wohl durchgebalgt, und mit Saffran ein wenig gilbt, von dieser Sultz zu Morgens und Abends allzeit ein Schäl- lel voll getruncken, dieses kan man 9. Tag trincken, man kans auch süß machen mit Zucker, wann mans trinckt, oder säuerlet mit einem Lemo- nien-Safft, wie es zum angenehmsten ist, wann mans nicht so gern nimmt.

**Vor das Stechen dienen diese Wässer.**

Frauen- Distl-		Röbel- Wasser.
Cardobenedict-		Isop- Wasser.
Item: Vor das Stechen des Leibs, das		
Apostem- Wasser.		fol. 2. 3. Num. 4. 5.
Item: Das Del		fol. 60. Num. 4.
Item: Das rothe Del.		fol. 70. Num. 27.
Item: Die grüne Salben.		fol. 78. Num. 12.
Item: Das Pulver.		fol. 107. Num. 56. 57.

333 3

Vor

ge  
uf

dief  
der

toß  
und

der  
ne  
zu  
se  
st  
n

ie

in  
en

es  
es  
t

3.

**Vor den rothen und weissen Sand, der da  
wächst von mancherley Kranckheiten, welches an  
Mann und Frauen oft probirt, vielmahl bewährt, und  
als ein grosser Schatz in solchen Zuständen befunden worden.**

Die Diæta, wie in Nieren- und Blasen-Zuständen.

**N. 1. Wer den roth- und weissen Sand hat.**

**D** Er nehme ein halb Quintl Salitter, ein Loth rothe Myrrhen, 8. Krebsen-Augen, Cronabethbeer, Kreen-Wurken, jedes 8. Loth, zerschnitten, und alles zusammen gethan, einen starcken fürtigen Wein darauf gossen, weniger als ein Seidl, oder Hasen voll Wasser, setze Morgens stell die Kandel in einen Kessel, las über Nacht stehen, zu es zum Feuer, und las 3. Finger einsieden, setz dich in ein Voll-Bad eine halbe Stund, und nimm des Weins ein halbes Seidl, gieß darzu Erdbeer- und Peterfil-Wasser, jedweders einen Löffel voll, in einen Becher, auf das wärmeste als du magst, ein oder 2. Trunc gethan, so treibt es alsobald den Sand gewaltig von den Nieren und Blattern, und zerbricht den Stein, thue es im neuen Mond, dreymahl nacheinander, wie vorgemeldet, so berührt es ihn immer mehr und mehr, und wer sich vor solcher Kranckheit besorgt, der trincke das Franck nur einmahl, und so du den Franck eingenommen hast, solst du eine halbe Stund im Voll-Bad sitzen, darnach dich niederlegen, eine halbe Stund wohl bedeckt ruhen, es vertreibt auch Mann und Frauen die Harm-Wind, diese Kunst ist ein Schatz der Armen, und Auffenthaltung der hohen und reichen Menschen, ist oft und vielmahl bewährt erfunden worden.

**N. 2. Recept vor den Sand in der Blatter, oder  
reißend Sand-Stein.**

**E**rstlich muß man einen jungen Merken-Hasen mit Haut und Haar in einen Hasen thun, und in einen Bachofen setzen, das er sich zu Pulver verbrennt, darnach muß man ihn stossen, und durchsäen, desgleichen nimmt man auch einen jungen Fuchsen, und macht ihn so, als wie den jungen Haasen, folgendes nimmt man Allant-Wurken, Steinbrech-Wurken, roth und weisse Juden-Kieschen, Pferischkern, Bocks-Blut, Holl-Wurken, alles klein gestossen, und durchgefäet, von den Wurken und Kern alles gleich viel, von diesem Pulver giebt man ein Quintl schwer in Rosmarin-Wasser ein, so treibt es den Stein und Sand,

Sand, gehet ohne Schmerzen hinweg, wann man aber das nicht haben kan, so siede man das Kraut in Wein, und nehme man das Pulver dar- ein, es hilfft.

**N. 3. Ein anders.**

**S**iem, man nimmt die inwendige Rinten von einer jungen Nichen, zerschneids klein, siede sie in Wein, nimm obbemeldtes Pulver dar- inn ein, es hilfft wunderbarlich, und dienet auch denen, die das Wasser nicht können halten, ist eine gewisse Kunst darvor.

**N. 4. Für den Harnstein.**

**N**imm Bocks-Blut, trückne es an der Sonnen, daß es hart wird, mache es zu Pulver, temperire es mit weißem Wein, und gibs lablecht zu trincken, Morgens frühe, und Abends, so er schlaffen gehen will, so muß der Stein brechen, ist offtermahls versucht worden.

**N. 5. Ein anders.**

**S**iem, Meer-Hirschen und Petersil-Wurken zu Pulver gemacht, in Wein eingenommen, so wächst der Harnstein nimmer.

**N. 6. Eine bewehrte Argney für den Stein.**

**N**imm einen jungen Haasen, und erträncke ihn in einem Essig, brenn ihn hernach in einem Hafen zu Pulver, gib es dem Krancken Morgens und Abends ein nach Geduncken.

**N. 7. Ein anders.**

**M**an nimmt etliche Kiflingstein, brenne die in einem neuen Hafen, daß sie gar glüend werden, alsdann stoß dieselbe zu Pulver, darnach siede sie in einem Topff mit Wasser, wann sie wohl gesotten haben, so gieß das Wasser in eine erdene Schüssel, und setze es auf eine Glut, so rauchet das Wasser darvon, alsdann nimme das selbige Saltz, und gib es in Petersil-Wasser, oder Wein ein.

**N. 8. Noch ein anders.**

**M**an nimmt einen zugemachten Schnecken, das Blätl oben aufge- stoffen, dann so viel Krebs-Augen, und Hötsebethschen-Kern, alles gleich gepulvert, in Erdbeer- und Hollerblühe-Wasser ein- geben.

**N. 9.**

**N. 9. Bor den roth = und weissen Sand.**

**B**ittere Mandeln, und Pfersich = Kern, ein halb Loth, Lorbeer andert = halb Loth, alles zu Pulver gestossen, mit süßem Mandel = Del abgerühret, und auch Zucker, davon alle Morgen einer Haselnuß groß geessen.

**N. 10. Ein anders.**

**M**an nehme Hasensprung aus denen hintersten Füßen, welche seynd als wie Bonen, stoß zu Pulver, und gibs ein mit Petersil = Wasser, oder in guten Wein.

**N. 11. Für Sand und Stein.**

**M**an muß nehmen einen lebendigen Hasen, zwischen beeden unser Frauen = Täger, denselben lebendig aufschneiden, und den Balg abziehen, das völlige Grob = samt dem Pauschel in den Hasen = Balg einwickeln, und in ein neues glasirtes Hasen gethan, denselben mit einer Hasen = Deck gar genau bedeckt, und mit Leim verstrichen, daß kein Dampf heraus kan, setz das Hasen in eine starcke Glut, daß sich die Materi in den Hasen zu einer Kohlen ausbrennen kan, reibs dann zu Pulver, darnach nimm einen Schaaf = Bock, den muß man wohl umjagen, thue ihm die ganze Leber ausschneiden, und das Blut in eine erdene Schüssel fangen, setz in heißen Bach = Ofen, wann man das Brod will einschiffen, wann das Brod gebachen ist, so ist es auch genug, und wird steinhart, machs zu Pulver, wie das obige, und vermisch unter das Hasen = Pulver, doch muß es im Gewicht gleich seyn, hernach nimmt man eines Quintl schwer, theils auf 4. Theil, und nimms 4. Tag ein, in einem ausbrennten Petersil = Wasser, oder was für eines darzu tauglich, im abnehmenden Mond, man darff viel Zeit nicht mehr einnehmen, darnach man sich befindet, man kans auch brauchen im Jahr 2. 3. 4. mahl.

**N. 12. Für den Sand, wann man den Urin nicht lassen kan.**

**M**ann zwey Messerspis Saltz, und eine Messerspis Zucker, machs mit Lemonen = Saft an, und gib es, wann es auf einmahl nicht hilfft, so kan mans das andermahl geben.

**N. 13. Für den Lenden = Stein.**

**P**olley in Wein gesotten, und getruncken, vertreibet den harten Stein.

N. 14.

**N. 14. Für den Sand und Stein, wann eines nicht harmen kan, womit vielen Leuthen geholffen.**

**E**ine gute Hand voll weissen Klee, so auf dem Feld wachsen, ist gar ein edles Kraut, 2. Loth Meer-Hirschen wohl klein gestossen, und in ein sauberes Tuch gebunden, beide Stück miteinander in einen neuen Hasen gethan, und ein Maß frisch Brunnen-Wasser darüber gossen, den Hasen wohl zugemacht, daß kein Dampf heraus gehet, und gemach sieden lassen, doch daß es nicht überlaufft, alsdann dem Kranken also warmer zu trincken geben.

**N. 15. Ein bewährte Kunst für den Stein, so gar offi ist probiret worden.**

**W**eissen Steinbrech 2. Hand voll, Heyl aller Welt, 1. Hand voll, laß es in ein wenig Wein, in einem neuen Hasen wohl vermacht sieden, daß kein Dampf darvon mag, so lang als ein Rindfleisch, wer aber keinen Wein trincket, kan man die Kräuter in einer Rindsuppen sieden, und drey Tag in der Fruhe nüchtern warm trincken lassen, zu Nachts, wann man will schlaffen gehen, auch, aber nur kühl.

**N. 16. Ein bewährte Kunst für den Stein.**

**M**an soll einen schwarzen Bock nehmen, und ihn bey den Füßen aufhengen, und also lebendig die Blatter heraus schneiden, den Urin allen also warmer dem Kranken zu trincken geben, man kans auch in einer Zisern-Suppen zu trincken geben, so hat es in zwey Stunden seine Würckung.

**N. 17. Vor den Stein in der Blattern, daß er zerbricht, und ohne Schmerzen weggeheth.**

**N**imm 2. Hand voll lauterer Tauben-Koth, thue es in ein starckes Glas, gieß so viel guten Wein-Essig darüber, rührs durcheinander, daß wird, wie ein dickes Mueß, setz das Glas wohl vermacht 6. Tag an die Sonnen, darnach distilliers zu einem lautern Wasser, wann ein Mensch den Stein empfindet, soll er zu Morgens nüchtern einen halb- oder ganzen Löffel voll nehmen, darnach der Mensch ist, und muß 4. Stund darauf fasten.

**N. 18. Auf ein andere Weiß zu machen.**

**N**im abnehmenden Mond nimm ein Hand voll Tauben-Koth, die aufs Feld fliegen, klaube die Federn darvon, nimm auf solches  
 Hh Koth

dertz  
 Del  
 muß  
 eynd  
 Bas  
 mfer  
 Balg  
 isen  
 ben  
 daß  
 h die  
 n zu  
 um  
 rdes  
 brod  
 und  
 das  
 nmt  
 in,  
 ug  
 en,  
 ahl.  
 mit  
 ffr,  
 ten  
 4.

Koth eine Halbe guten Wein=Essig, laß Tag und Nacht paizen, darnach nimm von einem Saß=Vock, der nicht geschnitten ist, eine Halbe Blut, misch durcheinander, und brenns aus, wann man will, kan mans dopliren zum Ausbrennen, darnach in der Wochen drey mahl einen Löffel voll eingenommen.

**N. 19. Für das Reißen ein bewährtes Wasser, so von Stein und Verschleimung herkommt.**

**E**rstlich nimm Aneiß=oder gemeinen Brandwein, Erdbeer, Weißpappel=Wasser, jedes ein halb Seidl, nimm 8. Loth braun Zucker=Candl, ein Quintl Rhabarbara klein zerschnitten, den Zucker zerstoffen, binds in ein Pinckertl, thue es in ein Glas, vernachs wohl, laß es auf einer warmen Heerdstatt stehen, darvon Morgens und Abends zwey Löffel voll, etlich Tag nacheinander genommen, ist sehr nützlich.

**N. 20. Ein gutes Wasser vor den Sand, Griesß, und Stein, auch wann eine Fäule in den Nieren, so treibt es weg.**

**N**imm 16. Peterfil=Wurzen, den mittlern Kern heraus, laß es in 5. Seidl schön klaren Brunnen=Wasser eine Zeit lang sieden, daß die Wurzen weich werden, hernach wirff in völligen Sud hinein anderthalb Quintl schön geklaubte Senet=Blätter, auch eine Citronenschalen, oder einen Fenichl, daß es einen lieblichen Geruch bekommt, setze es geschwind vom Feuer zugedeckter hinweg, sodann trincke den ersten Trunck bey dem Essen ein Glas voll, oder esse zu Morgens eine Suppen, und trincke dieses Wasser.

**N. 21. Ein Mittel vor den Sand und Stein.**

**E**se alle Morgen durch das ganze Jahr 9. oder 10. Cronabethbeer, gleichfalls zum Abend=Essen, solches bricht und mahlet den Stein, und gehet vom Menschen Sand=weiß weg, und da der Mensch keinen Stein hat, so lasset solche Arzney keinen Stein bey den Menschen wachsen.

Wißt du solche Arzney besser und stärker haben, so nimm Cronabethbeer, die nicht zu neu, noch zu alt seynd, und peiße sie drey Tag und Nacht im besten Wein, alsdann nimm sie heraus, und laß wieder wohl trucken werden, folgendes laß sie auch drey Tag und Nacht in besten

sten B  
den, h

N. 2

**N**

Eybifel

ihm ein

sen=K

Natur

N. 2

**S**

N. 2

**M**

Höfisch

oder d

diese S

Wasse

ser gef

daß es

kühlen

N. 2

**S**

N. 2

**B**

oder S

N. 2

**M**

sten Brandwein liegen, nimms dann heraus, und laß wieder trucken werden, hernach ist alle Morgen fünff oder sieben der Beer.

**N. 22. Item, für den Sand ein Bad.**

**M**ann Gündl = Neben, zerstoß, thue den Saft durch ein sauberes Tuch auspressen, darvon gibt man einem starcken Menschen einen Löffel voll, wann dieses nicht hilft, so macht man ein Bad von Eybisch, Peterzil und Habern, setzt den Krancken darein, und gibt ihm einen Trunck Senester = oder Peterzil = Wasser, mit 7. oder 9. Krebsen = Augen gepulvertet untermischt zu trincken, einem Jüngern nach der Natur, stärker.

**N. 23. Ein anders.**

**S**em, Eybisch = Wurken in einer Suppen gesotten, darvon getruncken, laßt keinen Stein wachsen.

**N. 24. Cronabeth = Wasser in diesem Zustand zu trincken.**

**M**an nehme auf ein halb Eymmer = Maß drey Pfund gesäuberte Weinbeerl, zerstoffenen Wienerischen Weinstein ein halb Pfund Cronabethbeer eine halbe Maß zerquetschet, Weinschärting und Hötshöpötsch, jedes eine Gauffen voll, dieses alles in ein Säckl gefüllt, oder das Maßel mit einem dünnen Leimwath = Boden zertheilet, und diese Species darein geworffen; hernach das Maßel halb mit heissen Wasser gefüllt, etliche Stund stehen lassen, folgendts mit kalten Wasser gefüllt, ein Tag und Nacht an einem warmen Orth stehen lassen, daß es verjähret, und den Faum legt, alsdann in Keller gesetzt, und kühlen lassen.

**N. 25. Ein anders.**

**S**em eine Suppen mit einem Löffel voll Baumöl ausgetruncken, das laßt keinen Stein sammeln.

**N. 26. Für den Sand.**

**W**ann man einen Sand im Harn spähret, nur mit Gold = Rosensalben geschmiert, und ein gebrenntes Hirschhorn in das Wasser, oder Trincken gelegt.

**N. 27. Ein anders.**

**M**an nehme frischen Butter, der niemahls in ein Wasser kommen

dar  
Halbe  
mans  
Löß

, so

Reiß  
ucker  
er zer  
wohl,  
s und  
st sehr

und

is in s.  
daß die  
in an  
nscha  
sehe  
ersten  
appen,

hbeer,  
Stein,  
Kensch  
nschen

Cro  
y Tag  
wieder  
in be  
sten

men, blau Veiel = Del, jedes vier Loth, Capaun = Gänß = und Aenten = Schmals, daß auch niemahl in ein Wasser kommen, jedes zwey Loth, Hirschen = Inschlicht und gelbes War, jedes zwey Loth, dieses untereinander zergehen lassen, und zur Salben gemacht, darmit den Rücken und Lenden geschmieret.

**N. 28. Ein anders für den Sand.**

**S**chabe einen Kättich abwärts, röste denselben in Butter, lege ihn auf die Keyhe, und schmiere die Lenden.

**N. 29. Ein Pflaster vor Sand und Griefß.**

**C**onabethbeer 2. Hand voll, gar wohl gestossen, und ein Löffel voll Myrrhen mit einem Hönig vermengt, daß es die rechte Dicke bekommt zu einem Pflaster, nimm von 2. Eyern die Weiße, und alles durch einander gemischt, nimm darnach eine Hanff = Reisten, ziehe es von einander, machs zu einem Pflaster, streich das obbemeldte darauf, und dasselbe nach dem Ruckgrad aufgelegt, daß es von der Schulter bis auf die Lenden reichet, das Pflaster muß man zuvor wärmen.

**N. 30. Wann der Sand den Harm verlegt, und ein Stein im Gang.**

**S**chmiere die Keyhe mit Scorpion = Del, oder in das männliche Glied gethan, so vertreibt es denselbigen Schmerzen, nimm von Bonen = Mehl, siede es in Milch, daß wird wie ein Röchl, und freiche es auf ein blaues Tuch wie ein Pflaster, leg es fein warm über das Gemächt.

**N. 31. Ein Kräuter = Säckel darvor.**

**P**appel = Eybisch = und Chamillenblühe, Steinklee = Blühe, jedes eine Hand voll, Leinsaamen, Fœnum Græcum, jedes 2. Loth, dieses alles zerstoffen, und klein zerschnitten, in Säckl gefüllt, dann in Rûhe = Milch gesotten, hernach fein warm auf die Seiten, und den Bauch gelegt, ist gar bewährt.

**N. 32. Ein anders.**

**S**jede Erbis = Stroh samt denen Erbsen, laß von ihm selbst recht erkühlen, bade den Krancken darinn.

N. 33.

N. 3

N

darinn

N. 3

G

darna

gebade

mahl,

sich ein

Stein

Stem:

Stem:

Stem

W

hat

N. 1

N

N

## N. 33. Bad vor den Sand, Stein und Griefß.

**N**imm weiß Kub-Kraut, Pappeln und Brunn-Kress, jedes eine Hand voll, laß alles sieden, und demnach erkalten, daß es der Krancke erleyden mag, bade den, der mit dem Sand behafftet, darinnen.

## N. 34. Vor den Sand und Griefß ein Bad.

**E**rstlich nimm Zwifel-Schalen, Centauer-Petersil-Kraut, Meer-Hirsch-Kraut, jedes eine gute Hand voll, Haber, Pappeln, Isop, Bermuth, Haber- und Bonen-Strohe, jedes einen guten Theil, darnach alles durcheinander gesotten, und allemahl über den andern Tag gebadet, die ersten 8. Tag, hernach aber in der Wochen ein- oder zweymahl, oder so oft man will. Wegen Vermeidung der Speisen wird sich ein jeder selbst wohl zu hüten wissen.

Item:	Ein köstliches Wasser vor den Sand.	fol. 19.	Num. 47. 48. 49.
Item:	Das Recept des Stein-Brandwein.	fol. 32.	Num. 7.
Item:	Der Brandwein.	fol. 33.	Num. 8.
Item:	Der Saft.	fol. 42.	Num. 8.
Item:	Die Latwergen.	fol. 57.	Num. 10.
Item:	Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.
Item:	Das Scorpion-Öel.	fol. 71.	Num. 29.
Item:	Das Öel für den Stein.	fol. 72.	Num. 31.
Item:	Die Rosen-Salben.	fol. 83.	Num. 20.
Item:	Die 2. Salben.	fol. 84.	Num. 24. 25.
Item:	Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item:	Das Pulver.	fol. 104.	Num. 25.
Item:	Pulver für den Sand.	fol. 106.	Num. 54. 55.
Item:	Das Pulver für den Stein.	fol. 107.	Num. 58.
Item:	Die Elixier.	fol. 123.	Num. 19.
Item:	Die präparirten Cronabethbeer.	fol. 124.	Num. 19.
Item:	Die Die Elostier.	fol. 144.	Num. 8.

**W**añ ein francker Mensch gar keinen Schlaf hat, in Blattern, oder sonst hitzigen Kranckheiten.

N. 1. Ist solches gut zu brauchen.

**N**imm drey Häpel weißen Magen, zerstoß denselben in einem Mörser, hernach nimm ein halbes Seidl Cardobenedict-Wasser, laß

H h 3

laß miteinander sieden etliche Sud, druck es aus, und mit demselbigen Wasser mach eine Milch, welche von 1. Quintl Cardobenedict- und ein halb Quintl Citronen-Kern gemacht wird.

Will man eine kühlende Milch haben, so macht man es mit Blutzer-Kern, solls zur Nahrung seyn, so nimmt man Mandel-Kern ein Quintl, Cardobenedict- und Citronen-Kern ein halb Quintl in Mörser zerstoßen, mit dem von Magen- und Cardobenedict-Kern gesottienen Wasser solche Milch durchgesihen, man kan auch sonst gute kühlende, stärckende und austreibende Pulver darunter vermischen, ein halbes Seidl zu Abends genommen, ist ohne Schaden.

### N. 2. Ein anders den Schloff zu bringen.

**W**eissen Magen-Saamen 1. Loth, Mandel-Kern 1. Loth, ausgebrenntes Salat-Wasser ein halbes Seidl, mach eine Milch daraus, und thue 3. Gran Laudani Opiati darzu, Abends auf einmahl zu nehmen.

### N. 3. Wann ein Mensch seinen natürlichen Schloff nicht hat.

**S**nehme man ein Häuptlein weissen Magen, laß die inwendige Feldlein ausschneiden, und die Kornlein, so im ganzen Häuptlein seynd, laß wohl stossen, darnach thut man die Kornlein und Feldlein in ein kleines Pfännlein, und thue eine Suppen daran, die nicht faist ist, laß wohl kochen, dann durch ein Tuch gedruckt, wann man will schlaffen gehen, so trincke man die Suppen.

### N. 4. Ein anders.

**M**eh kan man nehmen ein Häuptlein weissen Magen, Abruitten, Weybrauch, Myrrhen, damit wohl gerauchet, zuvor ehe man das Franck brauchet, so wird es kräftig.

### N. 5. Mellaun-Milch, den Schloff wieder zu bringen.

**M**an nehme Mandel-Kern ein halb Loth, weissen Magen- und Saatsaamen, jedes ein halb Quintl, Mellaun-Kern anderthalb Quintl, Seeblumen, Salat-Boragi-blau Beiel-Wasser, jedes 4. Loth weissen Zucker-Candl, so viel daß süß wird, das gibt man Abends, wann man will schlaffen gehen, damit man dem Krancken einen Schloff macht.

N. 6.

N. 6

M

gebund

N. 7

M

N. 8

M

Quint

oder D

haben

Gran

Nacht

erst da

N. 9

M

Stem

—

Alles

1

N. 1

S

Kleib

## N. 6. Den Schloff zu bringen.

**M**an nimmt eine Hand voll Hanff=Körner, klein zerstoßen, Frauen= Milch darauf gossen, auf ein Tüchel gestrichen, an die Stirn gebunden.

## N. 7. Ein Mittel den Schloff zu bringen.

**N**imm Bolum Armenum nach Belieben, mache mit Rosen=Del ein Sälbl daraus, streichs auf die Puls=Adern.

## N. 8. Schloff= Pillulen zu machen.

**N**imm wilde Hunds=ungen= Wurken, Schloffkraut=Saamen, oder Pilsen=Kraut, Oppy, jedes 1. Loth, Myrrhen 6. Quintl, Weyh=rauch 5. Quintl, Gewürk=Nägerl, Zimmet, Storax, jedes 2. Quintl, mach dieses alles zu Pulver, stoß es ab mit blauen Veiel=Saft oder Rosen= Wasser zu einer harten Massa, wann jemand keinen Schloff haben kan, so nimm von dieser Massa 7. Gran, auf das mehreste zehen Gran, von 7. Gran mache 2. Pillulen, von 10. Gran 3. Pillulen, gibs zu Nachts um 9. Uhr ein, so macht es schlaffen. Man muß alle diese Pillulen erst damahl machen, wann mans brauchen will.

## N. 9. Wider den Schloff.

**W**ann ein Mensch ungewöhnlich und sonderlich schläfferig ist, als nach dem Essen, der nehme frische Palm=Blätter in den Mund allerweil gehalten, wehret den Schloff.

Item: Das Pulver.

fol. 99. Num. 28.

## Vor den Gewalt Gottes.

Alles, was kalt und feucht, ist in diesem Zustand zu meyden, sonderlich solcher Luft und Zimmer, alle hitzige Sachen seynd dienlich.

## N. 1. Wann einen Menschen der Schlag hat getroffen.

**S**oll man ihm mit Aderlassen und ringer Purgation helfen, und ihn vor Zorn hüten, den Kopff nicht neßen, und offt mit Waizen= Kleiben reiben.

N. 2.

### N. 2. Wann einen der Schlag getroffen.

**D**as ist nichts bessers, als der Theriac, den soll man auf die Zungen reiben mit der Bibergeil, und die getroffene Glieder mit Salvo Wasser, so mit Brandwein vermischt, wohl warm gewaschen, und hinein gerieben, diß ein Zeit gebraucht, alle Tag zwey- oder drey mahl, biß man Besserung siehet, wann die Sprach verlohren, eine Pfann, oder Beecß heiß gemacht, und dem Menschen oder Kind, das nicht reden kan, alle Tag zwey- oder drey mahl, allezeit ein halbe Stund hinten nackend zum Genack halten, daß die Hiß wohl an den Kopff und Nacken gehet, weil dort das Glied der Zungen ist, biß die Sprach wieder kommt.

### N. 3. Vor den Schlag eine gewisse Argney.

**I**mm Lavendel-Salve-Wasser, jedes 2. Löffel voll, Weinrauten-Wasser 1. Löffel voll, diese Wasser in ein Glas, samt ein Stück Bibergeil gethan, misch wohl durcheinander, gib es dem Kranken Morgens fruhe, und Nachts auch so viel zu trincken, das thue ihm so lang, biß die Kranckheit aufhöret, und, so es die Nothdurfft ist, kan man das Franck Morgens fruhe zweymahl eingeben, von Stund an Morgens fruhe, wann der Krancke das Franck trinckt, so laß ihm die Ader unter der Zungen, und auf dem rechten Arm die Median, um die Vesper-Zeit aber am linken Fuß, unter dem Regel schlagen, den andern Tag laß ihm auf den rechten Fuß die andere unter dem Regel schlagen, darnach nimm weissen Senff, und ein halbe Bibergeil, dasselbige misch untereinander, wie ein Koch, treib es mit einem Wein Essig ab, und laß den Kranken im Nacken scheeren, biß wohl zum Kopf hinauf, thue das Koch in den Nacken, und bind ihn vest um den Kopf, daß es nicht abfallt, und wann der Krancke in einer Ohnmacht läge, so laß ihm seine Füß an der Sohlen wohl mit Salt reiben, und auch inwendig in der Hand, aber auf den Füßen reiß nicht viel länger, man soll ihn halten wie einen Aderlasser, keinen Wein soll man zu trincken geben, auch keine Wein-Cuppen, allein ausgezogene Cassia- und Hünner-Cuppen, von keinem Pfeffer, nur Immer, und Muscatblühe, so wird das andere Essen wohl verdauen, von einem gebratenen Hühlein kan er auch essen, und von dem andern halben Theil der übergebliebenen Bibergeil mag man allweg ein wenig darvon in die vorgeschriebene Wasser thun, darnach man siehet, wie der Mensch schwach ist, mehr oder weniger.

N. 4.

N. 4.

3  
Ert  
ve  
so  
geben.N. 5.  
3  
Se  
lin  
es

Gläfl

N. 6

M  
evermif  
neuen  
Wasse  
der Hi  
Wald  
frisch,  
es dar  
und ei

N. 7

N

Schlo

N. 8

S

dann i

des P

Schle

**N. 4. Eine gute Argney, so einem der Schlag getroffen hat.**

**Z**ertreib einer Haselnuß groß Bibergeißel, in schwarz Kirschen-Lavendel = gelb Weigl = Liliū Convallium - oder Polley = Wasser, so bald einer die Kranckheit empfinden thut, einen Löffel voll eingeben.

**N. 5.**

**Ein anders.**

**Z**em, vor den Schlag, nimm drey Tropffen Blut von einer Eßlin Ohr, thue es mit schwarz Kirschen = Wasser vermischen, gib es dem Krancken zwey Tag nacheinander, alle Tag ein kleines Gläßl voll.

**N. 6. Eine bewährte Kunst für den Gewalt Gottes.**

**M**an soll nehmen ein halb Loth guten weissen Agstein, und ein Quintel eines Pulvers, so man in der Apothecken Diarhodon Abbatis heist, vermischet zusammen zu klaren Pulver, und den nächsten Tag nach dem neuen Mond einer Haselnuß groß in einem Löffel voll schwarz Kirschen = Wasser Morgends nüchtern eingenommen, so ist man ein Monath mit der Hülf Gottes behüt, das schwarz Kirschen = Wasser soll von den Wald = Kirschen, mit den rothen Stängel gebrennt werden, alle Jahr frisch, wann es aber dem Neumond nach nicht seyn kan, gibt man ihm es darnach ein, aber wann es möglich, ehe der Krancke was geessen hat, und eine Stund darauf gefast.

**N. 7.**

**Vor den Schlag.**

**N**imm weiße Seneff = Körner, waiche selbe 24. Stund in Lavendel = Wasser, thue selbe heraus, laß von sich selbst drucken werden, Morgends 1. 2. oder mehr solche Körn geessen, ist gut vor den Schlag.

**N. 8.**

**Für den Schlag.**

**S**o nehme man Lavendel = Blühe, und weissen Seneff, mache das zu Pulver, doch daß des Lavendel = Pulvers, um ein kleines mehr seye, dann des Seneffs, misch mit Zucker untereinander, darvon alle Morgen des Pulvers 3. Erbiß groß eingenommen, so ist man desselben Tags des Schlags befreyet.

**Jii**

**N. 9.**

## N. 9. Ein anders.

**S**tem, so sich einer besorgt vor dem Schlag, so soll er alle Nacht ein guten frischen Truncß Wasser thun, und sich darauf niederlegen, solches vertreibt die bösen Dämpff.

## N. 10. Für den Schlag eine treffliche Argney, so versucht worden.

**W**ann einem der Schlag das erste mahl schlägt, so soll man ihm das Haar abschereen, und das hernach geschriebene Pflaster über den Kopff legen, und in 3. Tagen nicht abnehmen, er soll wenig baden, sein Essen soll von linder Speiß seyn, die nicht über sich rauchet, das Pflaster mach also: Nimm Bibergeil, die schneide klein, sied es in einem scharffen Essig, bis zu einen dicken Muß wird, streich es auf ein leinen Tuch, daß den ganzen Kopff bedeckt.

## N. 11. Für den Schlag.

**N**imm Sau-Breün, Lavendl, Polley, klein zerhackt, jedes ein Hand voll, gieß ein Seidl Brandwein darauf, laß es drey Tag stehen, darnach muß man das Glied, Hand oder Fuß mit einem warmen Tuch wohl streichen, und mit diesem Brandwein Morgens und Abends wohl einschmieren.

## N. 12. So der Schlag ein Glied getroffen.

**M**an nehme Lavendl-Kraut, Salve, Himmel-Schüssel, Cronambethbör, Attich-Kraut, jedes ein Hand voll, alles klein gehackt, dann in ein Mörser mit einem Seidl Brandwein wohl zerstoßen, wie ein Muß, darnach thue es in eine grosse Kandel, gieß zwey Seidl lautern Wein darauf, untereinander gemischt, dann wohl vermacht, setz in ein Hasen siedendes Wasser, laß gemach sieden, demnach den Saft aus den Kräutern durch ein Tuch wohl heraus geprest, nimm ferners Spicanardi-Lorbör-Öel, jedes vier Loth, misch wohl zusammen, schmier das getroffene Glied, alle Tag drey mahl, laß von sich selbst trüeknen.

## N. 13. Ein anders.

**S**tem, Polley in Wein gekocht, oft warmer unter die Zungen gethan.

N. 14.

N. I.

R

tr

N. I

S

Schla

N. I

M

weiß

chen

das

N. I

S

besser

nicht

N. I

zum

wann

oder

de

N

Card

Fenic

Blät

nardi

nabet

Blät

N. 14.

## Ein anders.

**R**hen = Faisten soll gut seyn vor lahme Glieder, so vom Schlag getroffen seyn.

N. 15.

## Dieses ist auch darfür.

**S** mach aus dem gelben Seneff ein Del, darmit salbe das vom Schlag verletzte Orth offt in der Wärme, oder bey einem Kohlfeuer, wie auch das Genäck des Tags einmahl, es hilft vor den Schlag.

N. 16.

## Ein Sälbl darfür.

**M** An nehme Muscatnuß = Del ein Quintl, graue Ambra, Bisam, jedes 6. Gran, schwarzen Ambra drey Gran, Zibeth 10. Gran, etliche Tröpflein Majoran = Del, Storax, Calamita 20. Gran, weiß Agstein = Del des besten, wohl untereinander gemischt, alle Weichen ein wenig genommen, sich unter der Nasen bestrichen, wie auch das Haupt, ist probirt.

N. 17.

## Vor den Schlag.

**S** der Schlag einen getroffen, der lege Zweig von Rosmarin auf einen Krost, über eine frische Blut, daß sie nicht brenne, und thue es dem Menschen mit Gewalt unter die Zungen, er wird besser, und wird reden, man muß das Maul zuhalten, daß der Rauch nicht heraus kan.

**N. 18. Ein vortreffliches Wasser zum Eingeben, und zum Waschen, wann einem der Schlag getroffen hat, oder wann man sonst Schmerzen in Gliedern hat, welche von den Flüssen oder Erkältungen herkommen, oder wann man grosse Mattigkeiten in den Gliedern empfindet, soll man sich mit einem Schwammen mit diesem Wasser waschen.**

**N**imm Calmuß = Wurzen, Muscatnuß, Gewürk = Nägele, Muscatblüh, Zimmet, Mastix, weissen Weyhrauch, schön rothe Gold = Myrrhen, Cubeben, Paradenß = Kern, Citroni = Kern, Petonia = Wurzen, Cardomomel, weisse Imber, langen Pfeffer, Zitwer = Wurzen, Lorbeer, Fenichl = Saamen, jedes 1. Loth, Liliun Convallium = Blühe, Boraggi = Blühe, blaue Veiel = Blühe, gelb Veiel = Blühe, Lavendl = Blühe, Spicardardi = Blüh, Majoran, Rosmarin, rothe Rosen, schwarze zeitige Cro-nabethbeer, Salve, Braunnünken, Wohlgemuth, Volley, dicke Petonia = Blätter, Melissen, Weinrauten, jedes 1. Hand voll, stoß und schneid alles

Jii 2

grob

grobblecht untereinander, gieß darauf den besten Brandwein, so man haben kan, der von Wein-Leger gebrennt ist, vier Seitel, und laß solches in einem saubern Glas wohl vermachter vierzehn Tag, oder wann du wohl Zeit hast, gar drey Wochen an der Sonnen stehen, alsdann brenn es aus, und behalt es in dicken Gläsern wohl vermachter zum Gebrauch.

**N. 19. Wann einem der Schlag auf die Zungen trifft, daß man nicht reden kan.**

**S**o nimm ein halb Seidl gelbes Beigl-Wasser, Bibergeil einer Muscatnuß groß, klein zerschnitten, unter das Wasser gemischt, laß auf einem warmen Ofen stehen, gib dem Kranken Frühe und Abends ein kleines Löffel voll von diesem Wasser, man nimmt auch von Klapper-Rosen die Blät, tuncf es in dieses Wasser ein, und leges auf die Zungen, des Tags etliche mahl.

**N. 20. Ein köstlich und kostbahrer Schlag-Balsam.**

**S**chlag-Balsam 20. Gran, Indianischen Balsam 10. Gran, von distill. Rosen-Öel, distill. Majoran-Öel, jedes 20. Tropffen, distill. Agstein-Öel, distill. Faltrian-Öel, distill. Rosmarin-Öel, jedes 6. Tropffen, distill. Zitronen-Schalen-Öel 12. Tropffen, von dem ausgepresten Muscatnuß-Öel 2. Quintl, Ambra Grisia 4. Gran, Moscus 8. Gran, Hirsch-Brunst so viel als vonnöthen, daß er schwarz wird, misch zu einem Balsam.

**N. 21. Ein anders.**

**B**alsam in dem Rosen-Geist solvirt ein Quintl, Ambra Grisia 20. Gran, distill. Zimmet-Öel ein halb Quintl, distill. Nägel-Öel, distill. Lavendl-Öel, von jedem 18. Tropffen, distill. Zitronen-Schalen-Öel, distill. Majoran-Öel, distill. Rosen-Holz-Öel, jedes 25. Tropffen, distill. Rautten-Öel, distill. Agstein-Öel, distill. Rosmarin-Öel, jedes 15. Tropffen, von dem besten und gerechten Oppobalsamo 25. Tropffen, von dem ausgepresten Muscatnuß-Öel sechs Quintl, Zibet ein halb Quintl, Hirschen-Brunst so viel als vonnöthen thut, daß schwarz wird.

Item: Ist gut das Herk-Carfuncl-Wasser.

fol. 5. Num. 10.

Item: Das Wasser.

fol. 7. Num. 15.

Item: Das Wasser vor die Glieder, so von dem Schlag erlahmet.

fol. 9. Num. 20.  
Item:

Item: Das Schlag-Wasser.	fol. 20. 21.	Num. 50. 51. 52. 53. 54. 55.
Item: Der Faltrian-Geist.	fol. 27.	Num. 1.
Item: Der Sündkraut-Geist	fol. 27.	Num. 3.
Item: Der schwarze Kürschen-Geist.	fol. 29.	Num. 7.
Item: Der Weinschärling-Safft.	fol. 49.	Num. 30.
Item: Der kostliche Schlag-Zucker.	fol. 50.	Num. 3.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item: Die präparirten Cronabethbeer.	fol. 124.	Num. 19.
Item: Die edlen Pillen.	fol. 137.	Num. 19.

**Wann einer vom Schlag die Red verliert,  
oder es sey von was Kranckheit es wolle.**

Die Diæta wie im Schlag.

**N. 1. Ist dieses gut zu brauchen.**

**M**editat einer Hasel-Nuß groß, mit einer kleinen Bonen groß Bibergail vermischet, und zerriben, in schwarz Kürschen-May-Blüml- und Lavendl-Wasser, dem Krancken offt in das Maul und auf die Zungen geben.

**N. 2. Ein anders.**

**S**tem, so einem Menschen die Red gelegt, auch für die Ohnmacht, siede Polley in einem Essig, halt es dem Menschen vor den Mund und Nasen.

**N. 3. Wann einer die Red verliert.**

**S**o nehme man guten Theriac, und schmier einem den Gaum darmit.

**N. 4. Die Red wieder zu bringen.**

**S**Et nichts bessers, als ein Liebstöckl-Wurken auf die Zungen gesetzt, es bringt die Sprach wiederum.

**N. 5. Wann einem die Zuna vom Schlag erlahmet.**

**S**o soll man von Stund an ein Echarlach-Fleckl in Lavendl-Wasser wohl waichen, und ihm die Zung warm darmit starck reiben.

Jii 3

N. 6.

**N. 6. Ein anders.**

**S**tem, so soll man ihme alsobald Polley = Wasser zu trincken geben.

**N. 7. Noch ein anders.**

**S**o reisse einer Turtel = Tauben den Kopff ab, und gib von dem Blut dem Krancken etliche Tropffen.

**N. 8. Noch ein anders darvor.**

**D**eme die Sprach verlegen ist, daß er nicht reden kan, der nehme Reblauch = Safft, und mit Essig vermischer getruncken, die Sprach kommt wieder, oder brauche den Polley in Essig, oder Wein gesotten, und auf die Zungen gelegt.

**N. 9. Wann einer nicht reden kan.**

**M**an nimmt Knoblauch = Safft, vermischer den mit Essig, und gibt es zu trincken, die Sprach kommt wieder.

**Vor die Schwindsucht ein Trancf.**

Die Diata wie im Abnehmen.

**N. 1. Brauch dieses.**

**M**an nehme Lorbeer, Rhabarbara, Rapontica, jedes ein Quintl, Lungen = und Leber = Kraut, Hirsch = Zungen, May = Blumen, Isoph, Salve, Ehrenpreis, Tausendgulden = Kraut, diese Stuck zerschnitten, und in einen neuen Topff gethan, gieß drey Maß altes Bier darauf, verkleb den Topff vest, laß eine Maß einsieden, alsdann trincke alle Morgen nüchtern ein Becherlein, mit einer Wallischen Nuß groß Hunds = Faisten warmer aus, und diß Jährlich vier Wochen lang gethan.

**N. 2. Ein anders.**

**S**tem, drey neue Freytag, das ist, allezeit der erste Freytag nach dem Neumond, soll man allemahl drey Läuß eingeben.

N. 3.

N. 3

G

N. 4

M

ein M

dem C

jeden

Stuck

geschle

oben r

will,

sten d

einand

Zuch

Abeni

genon

Bett

abbre

diß al

Brau

stärck

den a

N.

S

gebro

N.

N

Hau

gleich

## N. 3. Noch ein anders.

**G**üne Hauten genommen, sied es in Wasser, trinck alle Tag nüchtern, oder leg es auf das Haupt.

## N. 4. Wann ein Glied schwind.

**M**an solle dasselbe allezeit warm halten, und mit warmen Tüchern reiben, hernach mit nachgeschriebenen Wässern waschen. Nimm ein Maß des besten Brandwein, so fünff mahl distillirt worden, in einem Glas, darein thue Zimmet, Pfeffer-Körn, Gewürz-Nägerl, von jeden zwey Loth, Muscatnuß, Zimmet-Rinden, jedes ein Loth, diese Stück jedes besonder auf das kleinste gestossen, durch ein härines Sieb geschlagen, dann alles nacheinander in Brandwein gewidelt, mit Wax oben wohl vermacht, damit nichts verrauchet, wann man solches brauchen will, so muß man das Glas wohl durcheinander rühren, dann sich sonsten die Species auf den Boden setzen, damit sie sich wiederum durcheinander mischen.

Wann man es brauchen will, wie oben stehet, mit dem warmen Tuch gerieben, soll man mit ersten des Tags 2. mahl, als Morgens und Abends das Glied waschen, biß das Glied, so man es empfindet, wohl zugenommen habe, alsdann solches nur einmahl Abends, so man in das Bett gehen will.

Wann einer empfindet, daß es fast geholfen hat, mag man ihm abbrechen, alsdann 2. 3. oder 4. Tag, oder jede Wochen zweymahl, und diß also lang, biß das Glied zu völligen Kräfte kommen, wann der Brandwein abnimmt, so kan man auf die noch vorhandene Species des stärckesten Brandwein schütten, jedoch über zweymahl nicht, man kan den auch wieder frisch machen.

## N. 5. Ein anders.

**Z**em, Pimpernell-Wurken-Del, langen Pfeffer, und guten Brandwein durcheinander gemischt, Abends und Morgends warm gebraucht.

## N. 6. Wann einem das Geäder an einem Arm, oder Schenckel zu kurz wird.

**N**imm Capaun-Schmalz, das in kein Wasser kommen ist, laß zergehen, schmier das Geäder oft warm darmit, und bind ein Hundshaut darüber, das erlangert das Geäder wieder, und wann einer gleich wolt erlahmen.

## N. 7.

**N. 7. Schwind = Salben.**

**M**An nehme rothen Mehl, mach mit Wasser einen starcken Zaig ab, dann laß ungesäuerten Butter ein Pfund über dem Feuer zergehen, und heiß werden, mach aus dem Zaig Kügelein, in der Größe als ein halbes Gänß-Ey, hach es wohl dürr, biß sie hart und braun werden, zerrühr sie mit einem Löffel, daß zerfallen, darnach seyhe das Schmalz in ein verglasirten Hasen herab, decke das Schmalz wohl zu, daß der Dampf nicht darvon mag, laß es erkalten, das brauche Morgends und Abends, bey einer Blut wohl warm in das Glied eingerieben.

**N. 8. Eine gute Salben wer schwinden thut an Gliedern, Menschen und Viehe.**

**S**o nimm Krebsen, die schon todt und schmeckend seynd, dieselben zerstoß, nimm darzu Schmer, oder Schmer-Wurzen, hach es klein, dann zerstoßen, junge Cronabeth-Wipffel und Bör, Segenbaum, wilden Saffran, jedes ein Hand voll, alles klein zerhackt, zerstoßen, dann nimm Tachsen-Schmalz ein halb Pfund, Schweinen-Schmalz, Lohr-Del, jedes ein viertel Pfund, alles durcheinander sieden lassen, biß sich die Feuchtigkeit wohl verzehret hat, laß 3. Tag stehen, dann wieder über dem Feuer einen Sud thun lassen, demnach ausgepreß, mische 2. Loth gestoßenen langen Pfeffer darein, man muß die Salben im zunehmenden Mond brauchen.

**N. 9. Eine Salben vor das Schwinden, an Leuthen und Viehe.**

**M**An nehme ein Seidl voll Cronabethbör, so grün seyn, Lorbor um 8. Pfening, Benedische Saiffen um 8. Pfening, unausgelassenen Butter, so noch in kein Wasser kommen ist, so groß als 2. Gänß-Ey seyn, Brandwein um 8. Pfening, die Bör zerstoßen, und die Saiffen schneide klein, solches alles schütt in einen neuen Hasen, und mit einer neuen Sturzen verwahrt, zimlich einsieden lassen, darnach durch ein rauhes Tüchlein gezwungen, und den Schaden, allemahl warm darmit geschniirt, vertreibt das Schwinden.

**N. 10. Vor das Schwinden.**

**S**o soll man dasselbe Orth zu Morgends und Nachts mit Brennessel wacker sicken, daß es ganz roth und erhitzt wird, hernach mit Regen-Würm-Del schmieren, wann die Schwindung gar zu groß und starck ist, mit Ziegel-Del.

N. 11.

N. 11

**M**An  
an  
Wurze  
es so la  
D  
werden  
Stem:  
Stem:  
Stem:  
Stem:

N. 1  
N. 2  
N. 3  
N. 4  
N. 5

**B**  
In sol  
Sif  
leg

**N. II. Vor das Schwinden, so wohl vor Menschen als vor das Vieh.**

Man nimmt eine Holler-Wurzen, die muß vor Aufgang der Sonnen an einem Freytag nach dem Neumond gegraben werden, und diese Wurzen hencft man auf diese Seyten, wo das Glied schwind, und läßt es so lang, bis von sich selbst abfällt.

Diese Wurzen, wann man es anhenckt, kan in etwas eingenähet werden.

- |                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| Item: Das Wasser vor das Schwinden.   | fol. 23. Num. 56.  |
| Item: Das Fuchs-Del.                  | fol. 60. Num. 5.   |
| Item: Componirte Johannes-Blumen-Del. | fol. 66. Num. 13.  |
| Item: Die Bettler-Salben.             | fol. 75. Num. 5.   |
| Item: Das Eleprier.                   | fol. 123. Num. 18. |

**Vor den Satt. Brauche dieses.**

N. I.

Item 2. Roth weissen Canari-Zucker, ein Muscatnuß gebratten, klein zerstoßen, und gebraucht.

N. 2.

**Ein anders.**

Item: Von einer Wällischen Nuß den Kern geessen.

N. 3.

**Mehr ein anders**

Item, Angelica-Wurzen und Pomeranzen-Schäller, alles gleich klein gestossen, nach dem Essen, so viel man zwischen zwey Fingern fassen kan, genommen, aber nicht bald darauff getruncken.

N. 4.

**Ein anders darvor.**

Item, Bocks-Hörnl truckner geessen.

N. 5.

**Noch ein anders.**

Item, Einen süßen Apffel geessen.

**Vor alte Schäden und frische Wunden.**

In solchen Zuständen ist sich von sondern und flüssigen Fleisch und Fisch-Speisen zu enthalten, der Wein tauget nicht, wohl abgelegenes Bier ist dienlich. Kalter Luft soll gemeydet werden.

Kff

N. I.

### N. 1. Zu frischen Wunden.

**B**erbrenn ein Stücklein Parchend, so bald es Aschen will werden, in ein Baum-Del geworffen, dann wieder heraus genommen, und in die frische Wunden gelegt, darüber ein Devenliv-Pflaster gethan, es hilft.

### N. 2. Ein gutes Pflaster.

**M**an nimmt 4. Loth Serpentin, 4. Loth Wax, laß es miteinander zergehen, und ein wenig kochen, hernach laßt man es kühl werden, und rühre darein von 2. Eyrn das Weiße, und 2. Quintl Gaffer in Erwnabethbör zerrieben, man solle das Eyr-Clar darein rühren so lang, biß daß ein wenig fainen thut, dieses streicht man auf Lüchl, und legt es über alle Tag.

### N. 3. Eine köstliche Salben, womit man allerley offene Schäden in kurzer Zeit heylen kan.

**M**an nimmt ein neues Stein-Häfen, darein thue Feuchtes-Ferches- und Lerches-Pech, wie man es von den Bäumen nimmt, so viel, als in 2. Maß gehet, laß solches in besagten Stein-Häfen wohl zergehen, alsdann laß darzu gelbes Wax anderthalb Pfund, und nachdem solches auch zergangen, und mit dem Pech wohl vermischet worden, stoß Myrrhen und Gaffer klein, eines so viel als des andern, darbey zu mercken, daß kein gewisses Gewicht ist, sondern man es nur nach Beduncken nimt, gieße darein so viel Baum-Del, biß die Salben ganz lind werde, allein muß man wohl Achtung geben, daß, nachdem das Del hinein gossen wird, keine grosse Hiß gemacht werde, dann der Gaffer treibt sehr, und würde die Salben übergehen machen, laß es kalt werden, und wann sie wohl sind ist, so ist sie gut.

### N. 4. Eine andere zu machen.

**E**nlich nimm schönen Serpentin, gelbes neues Wax, Schaaf-Schmalk, jedes ein Pfund, dieses zerlaß langsam untereinander, und wann es zergangen ist, so rühre darein schönen weißen Wehrauch, schöne rothe Gold-Myrrhen und Gaffer, jedes ein halb Loth, diese drey Stück müssen vorher klein gestossen werden, und zu Pulver gemacht, hernach laß eine viertl Stund lang sieden, und balge es also warmer durch ein saubers Tuch, so dann ist es fertig und gerecht, zieht von allen Schäden den Ayter und Unflat heraus, ist auch gut für alle Ays und Geschwär, da aber bey einem Schaden wil-

des

wildes  
Vierthl  
und ein  
le Fleis

N. 5

M

durch  
Pulver  
darauf  
fallen,

les Flei  
andern

de auf

fertig,

daß 2.

oben, u

ist, so

vorkom

tum A

ein Ter

ein Ge

vermife

daß er

darübe

die Fa

und ve

dann d

allerwei

nichts,

nichts

müssen

heilet e

let, die

auf zw

und gr

wildes oder faules Fleisch ist, so soll man von dieser Salben bey einem Viertling, ein Loth guten klein gepulverten Grünspath darunter thun, und ein wenig damit sieden lassen, so dann nimmt es das wilde und faule Fleisch hinweg.

### N. 5. Mittel vor faule Schäden.

**M**an nimmt von einem Ferchen-Baum das Pech, zuvor muß man es läutern, daß kein Splittern von Bäumen daran bleiben, man thut das Pech in ein Pfändl, laßt es zergehen, sey es alsdann durch ein Tüchl, und behalt es zum Gebrauch, alsdann stost man es zu Pulver, und streuet es in den Schaden, legt ein Tüchl, oder Fließ-Papier darauf, und verbind es mit einem andern Tüchl, daß es nicht kan herab fallen, ein Tag zweymahl, wann aber der Schaden unrein, und viel faules Fleisch hat, so nimm Allaun und grünen Vitriol, eines so viel als des andern, laß durcheinander brennen, das ist zu verstehen, man thue beide auf eine glüende Hård = Schauffel, so fahet es zusammen, und ist also fertig, alsdann zu Pulver gemacht, und unter das Pech Pulver gemischt, daß 2. Theil Pech, und ein Theil des andern, und so fort gebraucht, wie oben, und wann der Schaden sehr schmöckt, und voller faulen Fleisch ist, so ist es ein Zeichen, daß der kalte Brandt darbey ist, und muß man vorkommen, sonst frist er alleweil weiter, so muß man das Unguentum Egyptiacum mit ein wenig Maturir = Sälbl, welches man mit ein Serpentin, Eyr = Dotter = und Rosen = Del untereinander mischt, und ein Sälbl daraus wird, dieses Sälbl ein wenig unter das Unguentum vermischt, und warm gemacht, mit kleinen Fekl auflegen, hin und her, daß er den völligen Schaden bedeckt, und hübsch hinein druckt, und darüber ein Pflaster, was man für eines hat, darauf legen, dieses nimmt die Fäulung weg, benimmt den Gestanck, und macht den Schaden frisch, und verbind es den Tag zweymahl, und sauber es wohl aus, wann alsdann der Gestanck weg ist, und der Schaden frisch aussiehet, nimmt man alleweil weniger Unguentum unter das Sälbl, daß auf die Lezt schier nichts, als das Sälbl ist, und wann der Schaden ganz rein ist, daß nichts mehr stinckt, so braucht man das Pulver, wie oben gemeldet, und müssen dergleichen Versohnen alle 8. Tag auf das wenigst purgiren, so heilet es desto lieber: Mit diesem Mittel hab ich selbst ein Mensch geheilet, die einen Fuß gehabt, daß der völlige Wadl ist gefault gewesen, und auf zwey Krucken gangen, so ist sie, Gott Lob, völlig geheilet worden, und grad von Hauß gangen.

Rff 2

N. 6.

## N. 6. Ein anders.

**M**An nehme Auster = Schalen, breime selbe im Feuer, stoß darn zu Pulver, streue dasselbige in die offene Schaven, heilet und trückerfert selbe wohl.

## N. 7. Schwarz-Wasser.

**E**rstlich nimm weiß Kupffer = Wasser 2. Loth, Salis Armoniaci ein Loth, Grünspat 2. Loth, Mercurium Sublimatum zwey Loth, Saffer 3. Loth, Gallus = Apffel 1. Loth, Erlen = Holz eine Hand voll, Salt zwey Hand voll, Schüz = Pulver eine Hand voll, Hönig ein Seitl, diese Stück müssen alle zu Pulver gestossen werden, was zu stossen ist, thue es in ein starck glasierten erdenen Krug, gieß darein ein Maß Wein, Brandwein und Essig, und laß fein gemacht auf einer Blut sieden, daß es nicht übergeheth, der Krug muß bis auf drey Finger angefüllet werden, und wann es einsieden wolte, so kan man ein wenig nachgießen, und muß auch im Sieden wohl gerührt werden, und so es genug gesotten, und wohl schwarz ist, so thue es vom Feuer, und deck es zu, daß der Dampf nicht darvon kommt, und laß also kalt werden, so ist es fertig, dieses Wasser heilet alle offene Schäden, und laßt kein wilches Fleisch wachsen, den Schaden des Tags nur gar offtt geneht, und anderst nicht ausgewaschen.

## N. 8. Wie man die goldene Milch macht zu allen Entzündungen und hitzigen Schäden.

**E**rstlich nimm einen neuen Hasen, samt dem Hasendeckel, darein drey Halbe gehen, leg es in ein frisch Wasser, laß eine Weil liegen, darnach nimm es heraus, leg ein Viertel gestossenen Allaum darein, gieß 1. Maß frisch Brunnen-Wasser darauf, und deck den Hasen zu, laß einen Finger breit einsieden, nimm hernach einen andern Hasen, samt dem Deckel, thue darein ein Pfund gestossenes Silbergleit, gieß eine Maß guten scharffen Wein = Essig daran, den laß wohl einsieden, rühr es gar wohl, und laß kalt werden, darnach gieß es alles in das Allaum = Wasser, und rühr es wohl untereinander, und behalt es in ein saubern starcken Glas, so ist die goldene Milch gerecht und gut, so offtt man darvon braucht, soll man es allzeit vorherw aufrühren, biß wohl weiß wird, doch das Glas zuvor aufmachen, sonst zerpringt das Glas, wann man darvon braucht, daß es weniger wird, und all Dickes auf dem Boden bleibt, kan man vom Ralch ein Längleit machen, und nachgießen, so ist die Milch gerecht, es ist für alle rotthe und

und h  
Brüf  
schen  
wann  
Züch

N. 9  
wo g  
Scho

N

samm  
voll,  
Wei  
bedec  
mahl  
es ser  
N.

E

wie e  
Bra  
N.

S

Wei  
Züch  
es:  
so gr  
so la  
Züch

und hitzige Geschwulsten, Schäden, vor alle Rothlaufft, geschwollene Brüst, auch vor alle schwarze Blattern, hitzige Wunden, damit gewaschen vor alle Betrohr, auch Fluß und alle Schäden der Schänckeln, wann man es brauchen will, muß man es ein wenig lab lassen werden, ein Tüchlein getunct, und über den Schaden gelegt.

**N. 9. Ein guter Umschlag für alle offene Schäden, wo grosse Schmerzen und Geschwulsten seynd, wann ein Schaden sich zur Heilung nicht bequemen will, solle dieser Umschlag gebraucht werden, er stillt die Schmerzen samt andern bösen Zufällen, und disponirt zur Heilung.**

**N**imm Silberglätt, Boli Armeni, 2. Loth, Terræ Sigillatæ andert- halb Loth, Beybrauch, Assang, Myrrhen, jedes ein Loth, Wasser ein halb Loth, Saffer auch so viel, diß alles zerstoßen, und zusammen vermischet, darvon nimmt man auf eine halbe Wein zwey Löffel voll, siede es lang miteinander, als man ein hartes Ey siedet, in diesem Wein neht man ein doppelt Tüch, so groß, daß es den ganzen Schaden bedeckt, legt es also warmer, als man es erleiden kan, des Tags zweymahl auf, man muß auch den Fuß von unten auf gefäset haben, so best es seyn kan.

**N. 10. Unguentum Ægyptiacum zu machen.**

**E**stlich nimm Honig ein Pfund, guten Essig ein halb Pfund, Grünspath gepulvert 2. Loth, gebrennten Alaun ein Loth, dieses alles in ein Decken gethan, und gesotten, als wie ein Honig dick, oder wie ein Salbl, ist gut für die Wunden, wo viel faules Fleisch ist, und der Brand darbey.

**N. 11. Das goldene Tüchl, damit das wilde Fleisch zu vertreiben.**

**S**o nimm Alaun, wie ein grosse Haselnuß, so viel grün Bitriol, und ein guten Safran, thue es in ein halb Seid-Hasel, gieß halb Wein, und halb Essig daran, laß ziemlich einsieden, neht ein saubers Tüchl darein, laß trucken werden, das thue etlichmahl, und behalt es: Wann ein wildes Fleisch wolte wachsen, so schneid von dem Tüchl, so groß der Schaden ist, und leg es darauf, aber das Pflaster brauch so lang, biß das wilde Fleisch weg ist, vergehet ohne Schmerzen, das Tüchl bleibt lang in seinen Kräften.

KLK3

N. 12.

## N. 12. Vor die Wunden ein Trancf.

**S** Eydnisch Wund = Kraut zwey Loth, selbst gewachsenen Hannff ein Loth, gespizten Weegrich, Allerwelt Heyl, Bachmolten, St. Johannis = Kraut, Sinau, weissen Sanickl, klein Wintergrün, Nagel = Kraut, goldene Sachel, dieser Stuck jedes ein Theil, diese Kräuter im May im abnehmenden Mond gesucht und aufgedörret zu Pulver, desselben so viel, als man mit 3. Fingern fassen mag, in eine Maß = Kandel voll guten Wein gethan, darnach einen guten Theil einsieden lassen, und vermach die Kandel wohl mit Zaig: Im Tag 3. mahl zu trincken geben, wasch den Schaden oft darmit, auch ein Lüchl darin genezt und übergelegt, frühe warm, Mittag und Abends kalt getruncken: Die Kandel muß gesetzt werden in ein Kessel siedendes Wasser.

Item: Das Herk = Carbuncel = Wasser.	fol. 5.	Num. 10.
Item: Das edle Kalch = Wasser.	fol. 13.	Num. 29.
Item: Das Wasser vor faule Schäden.	fol. 23.	Num. 57.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35.	Num. 1.
Item: Das Cardobenedict = Del.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Fuchs = Del.	fol. 65.	Num. 8.
Item: Das Del so alle Fistl heilet.	fol. 65.	Num. 9.
Item: Das componirte Johannes = Del.	fol. 66.	Num. 13.
Item: Das Del.	fol. 68.	Num. 21.
Item: Das Del vor alle Wunden.	fol. 72.	Num. 33.
Item: Die Allabaster Salben.	fol. 73.	Num. 1.
Item: Die Althea = Salben.	fol. 74.	Num. 2.
Item: Die Bettler = Salben.	fol. 75.	Num. 5.
Item: Die Cardobenedict = Salben.	fol. 76.	Num. 7.
Item: Der Königin in Ungarn Salben.	fol. 78.	Num. 12.
Item: Die köstliche Popolium = Salben.	fol. 80.	Num. 16.
Item: Das Pflaster zu alten und frischen Schäden.	fol. 89.	Num. 1.
Item: Das Froschlauch = Pflaster.	fol. 89.	Num. 3.
Item: Das Pflaster vor alle hitzige Schäden.	fol. 90.	Num. 4.
Item: Das Straubingische Pflaster.	fol. 91.	Num. 8.
Item: Das Pflaster vor unheilsame Schäden.	fol. 91.	Num. 9.
Item: Die Elexier.	fol. 123.	Num. 18.
Item: Der rothe Stein.	fol. 127.	Num. 27.
Item: Das Salbl.	fol. 269.	Num. 13.

Vor

**Vor die Unsinnigkeit.**

**N. 1. Wann ein Mensch unsinnig ist.**

**G**ib ihm von Etund an Schwein-Milch ein, ist bewähret, aber halt ihn still ligend.

**N. 2. Ein anders Mittel darvor.**

**N**imm Mandl 8. Loth, Wällische Nuf, Hasel-Nuf, weissen Magen jedes drey Loth, Muscat-Blühe, Saffran, Coriander, Aneiß, Fenichl-Saamen, Holler-Blühe, rothe Rosen, jedes ein Loth, diese Stuck alle klein zerrieben, und vermischet, darnach macht man ein Umberthumb-Koch, darvon gib Morgens und Abends wohl gerührter 3. oder 4. Löffel voll dem Krancken zu essen, und laß ihn 3. Etund darauf fasten.

**N. 3. Vor die Verwirrung.**

**M**an nehme einer Haselnuf groß Weyhrauch, 9. Stäml Majoran, 13. der inwendigen Pfersich-Kern, 16. Cronabethbör, alles zerstoffen, und mit Petonien-Wasser abgemacht, 2. Etund stehen lassen, hernach ein hanffenes Werch darein genest, und auf die Schaitel, und die Schläff warm aufgelegt.

**N. 4. Ein anders vor die Verwirrung.**

**M**an nehme von 30. Wällischen Nussen die Kern, in Mörser klein zerstoffen, thue ein Löffel voll Stärck, so viel Rosen-Wasser daran, mach ein Zaigl, nimm ein Hanneff-Werch, und ein Bogen blau Papier, schneid so viel darvon, als lang und breit die Stirn ist, leg das Werck darauf, mach es wie ein Pflaster, schlag es dem Unrichtigen über das Gesicht, laß 5. Tag liegen, dann thue es wieder herab.

**N. 5. Vor die Unsinnigkeit ein Pflaster.**

**M**an muß nehmen grüne Cronabethbör, aufgeschlagene Pfersich-Kern, weissen Senneff, weissen Magen, Salat-Saamen, Heil. Geist-Saamen, selbst gewachsenen Hanneff-Saamen, eines so viel als des andern, nach Belieben, diese Stuck klein zerstoffen, hernach muß man nehmen Haus-Wurzel-Blät, so viel, daß sich das Pflaster wohl nest, stoß alles zusammen, scheer die Haar auf der

fein  
Jo-  
kä-  
ater  
er,  
undl  
und  
ven,  
der-  
adel  
  
10.  
29.  
57.  
1.  
6.  
8.  
9.  
13.  
21.  
33.  
1.  
2.  
5.  
7.  
12.  
16.  
1.  
3.  
4.  
8.  
9.  
18.  
27.  
13.  
or

der Schaitl einer Hand breit ab, biß auf den Würbel, streich das Pflaster auf eine Leinwad, so breit als das Haar abgeschnitten, und übergelegt, auch vorn über das Hirn biß zum Schlaffen, mit einem Tuch vest aufgebunden, und 24. Stund ligen lassen, dann alle 24. Stund frische Pflaster übergelegt.

### N. 6. Ein anders vor die Unsinnigkeit.

**N**imm Gaffer, rothe Myrrhen, weissen Weyhrauch, Zimmet = Röhren, Nägelein, Galgant, jedes ein halb Quintl, Affang, Saffran = Blühe, jedes ein Quintl, Coriander, Fenichl, Umberthumb, weissen Magen, Cronabethbor, Hanneff = Saamen, St. Johannes = Kraut, jedes ein Löffel voll, Muscatblühe ein halb Loth, 11. inwendige Pfersich = Kern; diese Stuck klein zerstoßen, Rossen = Wasser daran golsen, wohl durcheinander gerührt, daß es dick wird wie ein Müßl, darnach schneid 2. Tüchl, wie dieses Muster:

Streich die Sal dem Krancken auf Schlaf. Die Scheit zweyen Pflästern das Haupt verbinden still und finster unter dem Pflaster 8. Tagē nicht besser den 9. Tag wieder setzen = Wasser abwas Wein geben, auch enthalten.

Das ist die Größe der Tüchl darauff die Salben muß gestrichen werden, und das schmalere Ort muß hinten zum Ohren gehen, das Breite herfür zu dem Schlaf.

ben darauff, und beede Seyten beyntel muß zwischen frey seyn, man muß den, und dem Krancken halten, damit er entschlaffe, wanns in wird, so muß man um mit einem Saischen, und keinen von grober Speiß sich

### N. 7. Ein gutes Pflaster für den grossen Kopffwehe, und für die zerritte Weiß, damit manchem geholffen worden.

**N**imm 2. Loth Umberthumb, 10. Nuß = Kern, ein halb Loth weissen Weyhrauch, 20. Pfersich = Kern, 40. Cronabethbor, ein wenig Kümel, oder so viel man mit 3. Fingern fassen kan, stoß jedes absonderlich gar klein, nimm von einem frischen Ey die Clar, zer Schlag es mit einem Löffel in einer Schüssel gar klein, und thue ein we-

nig

nig Rosen-Wasser darzu, darnach rühr das Pulver wohl damit ab, damit es wird, wie ein dickes Koch, nachmahls nimm ein Papier, schneid es also, damit das Hirn und beide Schläff biß auf die Ohren bedeckt werden, das Haar muß man den Krancken abschereen, gang nieder, streich das Koch auf das Papier, so viel dessen ist, und legs auf mit grossen Fleiß, verbinds wohl, damit es nicht abfalle, laß es 3. Tag und Nacht also unverändert liegen, es seye dann, daß es der Krancke aus Uberschen selbst abrisse, so müst es verneuert werden.

### N. 8. Ein Pflaster dem Verwirrten auf dem Kopf.

**M**An nimmt Pfersich-Kern, Molten, Abruten, Cronabethbör, alles durcheinander, ein Leinsat-Öel gesotten, dem Krancken das Haar abgeschnitten, obbemeldtes auf ein Tuch gestrichen, und also warmer über den Kopff, und Schlass gebunden, den Krancken wohl still gehalten, damit er schlaffen kan, man soll ihn auch vor Bohn hüten.

N. 9.

### Ein anders.

**M**An nimmt einen ganz schwarzen Haan, zerreiß ihn ob des Zerritten Kopf mitten von einander, und bind ihn also warmer über, laß ihn also 12. Stund liegen.

### N. 10. Ein herrliches Mittel vor die Unsinnigkeit der Leuth in hitzigen Kranckheiten, so probirt worden an Persohnen, die schon an der Ketten gehenckt seynd.

**M**An nimmt eine gute Hand voll Knoblauch, ziehe das weiße Häutel ab, gieß ein guten scharffen Wein-Essig darauf, laß sieden, biß zu einem Köchel wird, mit diesem schmiert man den verkehrten Menschen, so warm als möglich ist, die Schultern und Arm, fein wohl hinein geriben, so wird ihm ein Schlass zugehen, dem soll man zulassen, und bey Leib nicht erwecken, biß der Krancke selbst erwacht, dann der Schlass wehret oft etliche Stund, wann er dann aufwacht, so ist die Unsinnigkeit weg, man muß sehen, daß dieses vor 24. Stunden kan gebraucht werden, so hilfft es gewiß.

LI

Ein

fla-  
ber-  
tuch  
frei

iöh-  
5af-  
mb,  
nes-  
dige  
gol-  
nach

und  
ym  
hen  
nuß  
anz  
t er  
sin  
nan  
ais-  
nen  
sich

ve-

iffen  
enig  
edes  
zer-  
wez  
nig

## Ein Recept, das kalte Vergicht zu vertreiben.

### N. 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

**E**rstlich, wann das Vergicht an Armen ist, daß man dieselben nicht kan brauchen, oder bewegen, so nimm ein Seidl Brandwein, und ein Seidl Wälschen Wein, hernach nimm zwey Hand voll Mieß, welcher auf den alten Mauren wächst, thue den in ein glasirten Hafen, und gieß den Brand- und Wälschen Wein darüber, setz über ein Kohlfeuer, daß es wohl warm wird, nimm den Mieß dann heraus, und so warm, als es der Patient kan erleyden, halt solchen Mieß mit beeden Händen auf die Coniunctur, oder wo der Arm sich mit den Achseln zusammen fügt, nemlich mit einer Hand auf ein Achsel, und mit der andern auf die andre Achsel, halte es ein halbe Stund, und diß zwey Stund vor dem Essen, zu Morgens und Abends, wann du werdest mercken, daß der Mieß kalt wird, so tuncke denselben wiederum in ein warmen Brandwein, so allzeit auf der Blut sollte warm verbleiben, laß den Patienten in ein warmes Beth gehen, und ein Stund darinn ruhen, darnach kan er essen, wann du aber diese Argney wilt brauchen, so must du den Patienten mit dem besten und stärckesten Wein speisen, auf daß die innerliche Hit mit der äußerlichen operire, diese Argney solle 5. oder 6. Tag applicirt werden, so aber das Vergicht in Knyen, oder Füßen ist, brauche es eben also, du wirst sehen, daß du gesund wirst werden, zuvor aber, ehe du den Mieß appliciren wilt, soll der Patient den Rucken beym Ofen oder Feuer wohl erwärmen.

### N. 2. Vor das kalte Vergicht.

**S**osse ein kleine Hand voll Cronabethber, rothe Myrrhen 2. Loth, jedes besonder gestossen, hernach nimm eines Ey groß Benedische Saissen, und zwey frische Eyr wohl zer schlagen, misch alles wohl unter einander, und hernach auf ein Hanniff-Werch gestrichen, und aufgelegt, 3. Tag nach einander, hernach brauche folgende Del: Als Regenwurm-Epicanardi- und Dattel-Del, altes Schmeer, diese vier Stuck unter einander gemischt, dann alle Abend und Morgen das Glied beym Feuer wohl geschmiert, man mag auch wohl ein wenig Althea-Salben darunter nehmen.

N. 3.

## N. 3. Vor das Bergicht der Glieder.

**M**An nehme ein Ameiſſ-Hauffen mit Nieß und allen, wie er iſt, faß denſelben in ein Sack, ſamt Cronabethbeer und Stauden, gieß Waſſer darüber, ſtuds verdeckter in ein Haſen, ſetz dich in ein Wannen, und dünſte darmit die Glieder, hernach nimm Abruſten, Haber-Neſſel, zerknirſch, und legß über die Glieder, deck dich warm zu, brauchß etlichmahl.

## N. 4. Ein anders.

**M**An nehme 3. Maß Bier, 3. Hand voll Saltz, 3. Hand voll Korn-Sacher, klein geſchnitten, durcheinander gemiſcht, wohl verdeckter biß auf 4. Finger einſieden laſſen, alſdann den Schmerken warmer mit einem Schwammen Morgens und Abends gewaſchen, und fein warm gehalten.

## N. 5. Ein anders vor das Bergicht.

**M**Imm Gänß-Schmalß, Dehſen-Marck, und Meth-Wax, eines ſo viel als des andern, daß 3. Stück 2. Pfund zuſammen haben, dann eines Ey groß weiſſen Weyhrauch, miſch alles zuſammen zu einer Salben, damit ſchmier dich wohl Abends und Morgens eine halbe Stund warm, und darauf warm gehalten.

## N. 6. Vor das Bergicht in Gliedern.

**M**An nehme zwey Hand voll Cronabethbeer, ſtoß ſie klein, darnach nimm eine faule Ritten, und eine ungeneſte Saiffen, das alles durcheinander wohl geſtoſſen, machß ab mit Brandwein, daß, fein lind wird, und ſtoß wieder, darnach ſchmier den Krancken damit wo es ihme wehe iſt.

## N. 7. Vor das Bergicht.

**M**An nimmt Wohlgemuth, Eybiſch, Stein-Klee, Weyderich, jedes 1. Hand voll, Roſen, Quendel, Braunmünken, Polley, Lavendel, Majoran, auch jedes 1. Hand voll, Chamillen 2. Hand voll, grüne Cronabethbeer ſamt den Wipffeln 8. Hand voll, dieſes alles untereinander gehackt, und wohl durcheinander gemiſcht, darvon 5. Hand voll in ein groſſes Haſen oder Keſſel gethan, gieß fließendes Waſſer darauf, laß langſam ſieden, von dieſem Waſſer auf heiße Stein oder Ziegel goſſen, und eine halbe Stund, wie es zu erlenden, geſchwitzt, aber ehe man ins Baad gehet, eine ſtarcken Meſſerſpiß Medri-dat eingenommen.

Nach dem Baad die Glieder mit einem warmen Wein, darinn ein wenig Zimmet und Nägelein gesotten, mit einem Schwam wohl abgeriben, diß 9. Tag nacheinander gebraucht.

Zum Bericht, wann also auf einmahl die fünff Händ voll gesotten worden, kan darvon wohl = zugedeckter drey Tag lang gebraucht werden.

### N. 8. Vor das Bergicht.

**M**an nehme so viel Rättrich, als die Persohn Köpffel braucht, holl es aus, als wie ein Laß = Köpffel, fülls mit Weyß = Saltz voll an, thue es in eine Schüssel, deck es zu, und thue es in einen frischen Sand 9. Tag, so dann nimn es heraus, sephe das Wasser in ein saubers Geschirr, laß warm werden, und bestreiche das schmerzshafte Glied damit.

### N. 9. Ein anders darvor.

Für das Bergicht ist gut die Gämbs = Kugel, in Wein eingenommen.

### N. 10. Vor das wilde Bergicht.

**M**an nehme ein Saltz in einer Pfannen, linde es, daß es wohl warm wird, thue es in ein leines Säckel, daß es den Schmerzen verdeckt, legß wohl warmer darüber, wanns kalt wird, so wärme es wieder.

Item: Das Cronabeth = Schwämel = Wasser.	fol. 6.	Num. 11.
Item: Das Bergicht = Wasser.	fol. 33.	Num. 59.
Item: Das Cardobenedict = Del.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Die Cronabeth = Salben.	fol. 76.	Num. 8.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item: Der Bergicht = Rauch.	fol. 115.	Num. 26.
Item: Die Salben.	fol. 282, 283.	Num. 8. 9.

### Vor die Wind.

In Winden ist zu meyden alles hart = verdaulich, und verstopffende, sonderlich Linsen, Arbes und dergleichen, Bier bekommet übel; der Leib soll, so viel als möglich, eröffnet bleiben.

N. I.

## N. 1. Eriet vor die Wind.

**M**An nehme Weinstein = Pulver zwey Quintl, Salitter ein halb Quintl, gestoffene Senet = Blätter 3. Quintl, Dullen = Saamen 2. Quintl, Pomeranzen = Schöller ein halb Quintl, Zimber 20. Gersten = Kern schwer, Rhabarbara 3. Quintl, Zucker 1. Loth, dieses alles zu Pulver gestossen, dann aufgehalten, so jemand mit den Winden behaft, der bae ein Schnitl Brod, gieß dann ein guten Wein daruber, daß es sich anzieht, strae 3. oder 4. gute Messerspiß des Pulvers darauf, demnach zum Beschluß aller Speiß und Trancß, nach dem Mittag = und Abend = Essen, solches Brod geessen.

## N. 2. Eine Suppen vor die Wind.

**M**An soll Kimmel, Fenichel, und Chamillen sieden in einer Rind = Suppen, solche Species gesotten, durchgeschoben, dann frischen Butter und Zucker darinnen zerlassen.

## N. 3. Für die Wind.

**M**An nimmt ein halbes Seidl Erdbeer = Wasser, so ausgebrennt, ein ordinari Löffel voll Kimmel, 2. Löffel voll weissen Zucker = Candel, laß zusammen zu einem Zuley kochen, seyß es durch ein Tüchel, davon 2. Löffel voll eingenommen, es hilfft.

## N. 4. Ein anders vor die Wind.

**E**rlliche Tropffen Fenichel = Del, oder ein Brocken Ringel = Blumen = Salben in einer Suppen eingenommen.

## N. 5. Item vor die Wind, und wann die Mutter einer in den Hals steigt.

**S**o nimm Muscat = Blühe, zerstoß, oder zerschneids klein, so viel man zwischen 2. Fingern fassen kan, und nimm es in einen Löffel guten Wein ein.

## N. 6. Vor die Wind auch denen Frauen zu der Mutter.

**M**An nehme Bernmuth, Wohlgemuth, Fenichel, Bachmolten, Cronabethbeer, jedes 1. Hand voll, die Kräuter groblecht zerschnitten, das andere ein wenig zerstoßen, und in ein Säckel genäet,

genäet, das Säckel ob einem heissen Ziegelstein gewärmet, und auf den Bauch gelegt.

### N. 7. Ein anders vor die Wind, in grosser Noth zu gebrauchen.

**W**Ann man meynt, man ersticket daran, so nimmt man grauen Kimmel, und Dillen-Saamen, eines so viel als des andern, klein zerstoßen, nimm ein wenig Hönig, rühre von dem Pulver dar ein, daß es dick wird, fülle es in eine Ruß-Schallen, legs auf den Nabel oben darüber, setze ein grosses Laß-Köpfel, daß es vest stehet, ist gut und bewähret.

### N. 8. Wann die Wind so sehr drucken auf der Brust.

**N**imm gestossene Kimmel, misch ein Butter darunter, streichs auf ein Tüchel, oder blaues Papier, legs auf die Brust.

### N. 9. Eine Salben vor die Wind.

**D**Arzu nimm Kimmel, Dillen, Fenichl-Saamen, und Kraut, jedes eine Hand voll, paße diese Stück in einem ungewaschenen Butter etliche Tag, demnach koche es über einen glühenden Kohl-Feuer, daß die Krafft der Kräuter und Saamen alle in den Butter gezogen, drucks durch ein Tuch wohl aus, und brauchts den Bauch zu schmieren, ist sehr gut.

### N. 10. Wind-Pflaster.

**B**rauch Hirschen-Inschlicht, weisses War, blau Beigel-Öel, Chamillen-süß Mandel-Hüner-Därm-Öel, jedes nach Geduncken, etliche Blühe Safran, 4. Lorbeer, süßen Fenichl, Kimmel, Aneiß, jedes was man mit 3. Fingern halten kan, klein gestossen, und durchgesibt, zerlaß in einer Schüssel das Inschlicht gelind, rühre das Pulver darunter, samt den andern allen, ziehe dann ein Tuch durch, laß erkalten, schneide das Tuch so groß, daß es über den Bauch wohl unter die Lenden gehet, um den Nabel ausgeschnitten, und also auf den Bauch nach deinem Belieben liegen lassen.

N. 11.

N. 11. Ein Pflaster vor die Wind.

**N**imm Hönig und gestoffene Kimmel, jedes ein Löffel voll, Baum-  
Del, ruhrs wohl durcheinander auf einer Glut, mach ein Pfla-  
ster auf den Nabel, doch nicht gar zu heiß, legs über.

N. 12. Ein anders.

**S**iem, nimm Beigel-**D**el, Hirschen-**I**nsechlicht, laß durcheinander  
zergehen, darein thue ein wenig Mandel-**D**el, zerstoffenes Ki-  
mel-**P**ulver und **W**ax, laß auf einer Glut erwallen, alsdann  
siehe langlechte Züchel dardurch, legs warmer über die Neyh.

N. 13. Wind = Rauch.

**W**ind-**W**ax, bittere Mandel-**K**ern, **S**alk, **K**immel, **L**orber-**S**chöl-  
ler, **M**uscate-**B**lühe, rauche dich damit.

- Item : Das **W**asser. fol. 11. Num. 26.
- Item : Das **W**asser. fol. 18. Num. 42.
- Item : Das **W**asser. fol. 19. Num. 46.
- Item : Das fürtreffliche **W**ind-  
**W**asser. fol. 24. Num. 60. 61.
- Item : Das köstliche **W**ind-**W**asser, so auch die **W**ind-  
**W**asserfücht verhüt. fol. 24. Num. 62.
- Item : Das **W**ind-**W**asser von Römischen  
**C**hamillen. fol. 25. Num. 63.
- Item : Das **Z**itwer-**W**asser. fol. 26. Num. 66.
- Item : Der **M**uscateblühe-**G**eist. fol. 28. Num. 4.
- Item : Der **P**omeranzen-**G**eist. fol. 28. Num. 5.
- Item : Der **P**omer. **B**randw. fol. 31. Num. 3. fol. 34. Num. 11.
- Item : Der **P**omeranzen-**R**os. fol. 32. Num. 6.
- Item : Der **P**omeranzen-**u**nd **W**ermuth-  
**Z**ucker. fol. 50. Num. 2.
- Item : Das **C**ardobenedict-**D**el. fol. 61. Num. 6.
- Item : Die **S**and-**u**. **W**ind-**S**. fol. 84. 85. Num. 24. 25.
- Item : Das **P**omeranzen-**D**el. fol. 69. Num. 24.
- Item : Die **N**ich. **M**istel-**S**alb. fol. 74. Num. 3.
- Item : Der **W**ind-**S**alben. fol. 86. Num. 30.
- Item : Der **W**ind-**R**auch. fol. 115. Num. 27.
- Item : Die präpar. **E**ronabethb. fol. 124. Num. 19.
- Item : Die **E**lystier. fol. 145. Num. 11. 12. 13. 14.

Vor

## Vor dem Wurm, so den Menschen am Finger wächst.

**N. 1.** Ist dieses gut zu gebrauchen.

**S**toß Benedisches Glas zu Pulver, Bolum Armenum, jedes gleich viel, misch zusammen, mit Honig angemacht, daß es wird wie ein Pflaster, streichs auf, und bind es über das Glied, wo der Wurm ist, es hilft.

**N. 2.** Ein anders.

**S**tem, nimm Assanck, Knoblauch, Eyklar, machs zu einem Sälbel, legs über den Wurm, das tödtet ihn zur Stund.

**N. 3.** Mehr ein gewisses Stuck.

**W**ann ein Mensch den Wurm am Finger bekommt, der lege ein lebendigen Regen-Wurm darüber, oder so er ihn lebendig nicht erleyden kan, also zerstoffener darüber gelegt, so wird er innerhalb einer Stund getödtet, es ist ein warhafftiges Stuck, und kan es derjenige, der den Wurm hat, nicht genugsam bezahlen.

**N. 4.** Ein anders darvon.

**S**tem, nimm ein lindes Leder, das befeuchte oft in Froschlauch, trückne es, daraus mache ein Fingerling, ziehe den über den Finger, so tödt es ihn.

**N. 5.** Noch ein anders.

**S**tem, sein eigenes Roth also frisch aufgebunden, tödtet den Wurm.

**N. 6.** So ein Mensch den Wurm an Händen, oder Füßen hat.

**N**imm ein Eyr-Dotter von einem Ey, rühr den mit Salk wohl ab, leg ihn auf ein heiß Eysen, brenn den zu Kohl, pulver selben, leg dasselbige auf den Wurm, so vergeht er.

**N. 7.** Für den Wurm am Finger.

Nimm Johannes-Kraut, bind es darüber, so ligt er todt.

**N. 8.**



Mond, das Quecksilber wirfft man weg, und seyhet das Wasser herunter, aber erst, wann das Wasser abgekühlt.

**N. 2. Ein anders.**

Item, Knoblauch in der Milch gesotten, und zu trincken geben.

**N. 3. Noch ein anders.**

Item, Medritat in der Milch drey Tag nacheinander im abnehmenden Mond, welches allezeit vor die Wärm zum besten ist, einzugeben.

**N. 4. Ein anders darvor.**

Item, etliche Tropffen Baum-Del in rothen Wein.

**N. 5. Noch ein anders.**

Item, der Wurm-Saamen, zerstoffener gegeben.

**N. 6. Eben dieses ist auch gut.**

Item, von Pomeranzen-Schaller das Pulver.

**N. 7. Vor die Würm im Leib.**

So nimm Graß-Wurzel und Kraut, frisch gestossen, den Saft darvon ausgedruckt, dessen 3. Unzen nüchtern getruncken, treibt die Würm gewaltig aus.

**N. 8. Für die Epyl-Würm der Kinder.**

Laß die Gall von einem Kind-Vieh fein ganz abschneiden, bind es dem Kind auf den Nabel, so lauffen sie hefftig von ihm.

**N. 9. Vor die Würm zu gebrauchen.**

Man nehme Pfersich-Laub, zerstoß, und rothe Myrthen darunter, leg es auf ein Tüchel, und auf den Nabel, es ist gewißlich gut.

**N. 10. Ein anderes.**

Item, frisch ausgetruckten Bermuth-Safft 9. Unzen, Anthorn-Safft 4. Unzen, Weinrauten-Safft 3. Unzen, buchene Kohlen 2. Unzen, vermisch es wohl zusammen, brauch es wie eine Elystir, ist gut für allerley Würm, selbe aus dem Leib zu treiben.

**N. 11.**

**N. 1**

**M**

wasch  
terein  
darvo  
wiede  
gefäß  
den ei  
die au  
wann  
es zu

den  
man  
wenig  
hinw  
Item  
Item  
Item

Alld  
ur  
fer  
N  
br  
N.

**M**

Ean

## N. II. Eine gute Wurm = Salben.

**R**imm Wermuth, Salbe, Nachtschatten, breiten Weegrath, Weinrauten, Cardobenedict, Abruuten, Pfersich = Laub, und Ruff = Laub, diese Kräuter müssen alle grün seyn, und sauber gewaschen werden, jedes eine Hand voll, hernach hack solche alle klein untereinander, und sied es in einem Pfund Butter, daß die Krafft wohl darvon kommt, sodann balge es durch ein saubers Tuch, und thue es wieder in Kessel, nimm Aloëpatica, klein gestossen, und zu Pulver gefähet, Affang auch klein gepulvert, als dir möglich ist, von einem jeden ein Quintl, auch zween Löffel voll Scorpion = Del, thue solches in die ausgebalgten Salben, und laß wiederum ein wenig sieden, hernach wann es vonnöthen wäre, kanst du es wieder seyhen, so dann behalt es zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch Wärm hat, so soll man mit dieser Salben, den Nabel schmieren, oder in einer Ruffschalen auf den Nabel legen, man kan auch wohl darvon nach eines jeden Menschen Alter, mehr oder weniger nach Geduncken, eingeben, es treibet die Würm untersich hinweg.

Item: Das Cardobenedict = Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Ein gutes Del für die Wärm.

fol. 73. Num. 34.

Item: Die Wurm = Salben.

fol. 86. Num. 29.

Item: Das Pulver.

fol. 108. Num. 60.

## Vor die Wasser = Sucht.

Allda soll man sich enthalten von Sauren und vielem Schleim verursachenden Speisen, sonderlich von Milch, gebrattene Speisen von jungen Fleisch seynd vorträglich, als gesottene, der Wein und alles was Urin = treibende Wasser, als Cronabeth = Wasser, und dergleichen, seynd gar nutzlich: Die Verstopffung bringt Schaden.

## N. I. Ein Cur für die Wasser = Sucht, der Carmeliter = Wein genannt, zu 10. Maß.

**R**imb Römischen Wermuth, Gundl = Kraut, tausend Gulden Kraut, jedes ein Loth, Cardobenedict, Waldmeister, Hirschen = Zungen, Ehrenpreß, edles Leber = Kraut, jedes ein Loth, Samariskan = Rinden, Attich = Wurzen, Schwertl = Wurzen, Cavern =

M m m 2

Wur

Wurzen, Schwalben-Wurzen, jedes 2. Loth, frische Cronabethbeer 6. Loth, diese obbemeldte Kräuter sauber von den Stenglen abgerupfft, und gewogen, dürr, was man nicht grüner haben mag, auch die Wurzel geschnitten, die Cronabethbeer zerknirscht, darnach die Kräuter gewaschen, und in den Wein gethan, der in einem kleinen Maßl seyn muß, man kan die Species in einem weissen dünnen Taffet, oder Leinwath thun, aber das Säckl muß groß seyn, daß sich die Sachen wohl erweichen können, und auch der Spund oder Keull an dem Maßl muß desto grösser seyn, in 4. Tagen kan man schon anfangen zu trincken, Vormittag ein Trinck-Gläßl voll warmer, eine Stund vor dem Essen, Nachmittag um 4. Uhr wieder so viel, es darff nicht so gar warm seyn, das brauchet man alle Tag, biß der Wein aus ist.

#### Das Baad macht also darzu.

**W**ann man von dem Wein 8. Tag getruncken, so soll man Nachmittag in einem bedeckten Zuber, doch daß der Kopff heraus bleibe, 2. oder 3. Wochen schwitzen, zum ersten nur ein Viertel Stund, hernach allezeit etwas länger, nachdem mans erleyden kan, biß diese Geschwulst vergeht, darzu mach man Kieselstein glüend, und nimmet die Kräuter als Haberstroh, mittere Rinden von Holler, Willkraut, Wipel von Cronabeth-Stauden, jedes eine Hand voll, diese Stuck mit 6. oder 8. Maß Wein in einem Hasen gesotten, und also in das Baad gethan, und die Stein darinn abgelöscht, die Kräuter kan man zweymahl brauchen.

#### Das Essen belangend.

**M**an muß sich von allen Obst enthalten, Salat und andere saure Sachen muß man meyden, viel Suppen, auch was sonst wässrig ist, Kraut, Kehl, und was saiste Sachen seynd. Erlaubt ist von Eyern, weisse Kuben, Spenat, Gerstenscheim, Hüner- und Lamm-Fleisch, und alles Gebrattenes.

#### Das Trincken belangend.

**N**imm einen Krug von anderthalb Maß, oder ein Maß Wasser ein halb Loth Fenichl, 2. Loth Stein-Wurzel, dieses in Wasser gesotten, so lang als ein hartes paar Eyr, darnach ein wenig Zimmet darzu hinein gethan, und von dem Feuer gesetzt, das Wasser kan man also trincken, oder den Wein also gemischt, der Wein auf die Kräuter soll gar ein geringer Wein seyn, doch alt und lauter, erstlich kan man 8. Maß darauf gießen, wann er zu schwach wär, kan man

man n  
Eur,  
N. 2

Et

Baad  
hirsche  
den ge  
auch e  
nach d  
tag = E  
die m  
gießt e  
schnei  
darauf  
und e  
sen ho  
zusam  
desto

N.

Et

vermi  
purgi  
von d  
kan m  
es sei

voll t  
gehen  
mit E  
Sch  
mit E  
dara

man noch 2. oder 4. Maß darauf gießen, und dieses ist der Wassersucht Cur, ist vielen, nebst Witt, darmit geholffen worden.

### N. 2. Eine Cur vor die Wassersucht.

Erstlich muß der Patient ein Schwitz-Baad 4. Wochen alle Tag brauchen, wann er aber zu schwach wäre, nur alle anderte Tag, das Baad muß frühe in der Nüchtern gebraucht, und das Baad mit Stachel gehitzt werden, aufgießen muß man Wein und Meerhirschen-Wasser, und ehe man ins Baad gehet, so muß man von den gesottenen Meerhirschen-Wasser einen guten Trunck thun, man kan auch etwann Zimmet-Wasser, oder ein anderes stärckendes einnehmen, nach dem Baad gedrücknet, und im Bett geruhet, hernach bey dem Mittag-Essen soll der erste Trunck seyn von der angemachten Rhabarbara, die muß man also machen: Man nimmt 2. Loth Rhabarbara, und gießt eine Maß Wein darauf, und wann der Wein abgetruncken ist, so schneidet man die Rhabarbara voneinander, gießt wiederum Wein darauf, und trinckt darvon, der Patient muß lauter Gebrattenes, und alle Tag von einem gebrattenen Fuchsen essen: man soll den Fuchsen halben Theil voneinander schneiden, wie auch einen Hasen, und also zusammen spießen, und miteinander bratten, so merckts der Patient desto weniger.

### N. 3. Vor die Wassersucht.

Erstlich nimm Attich-Salzen ein halb Pfund, Holler- und Cronabeth-Salzen jedes ein viertel Pfund, dann soll man nehmen Cardobenedict-Pulver, Saffer, und gestoffenen Zucker-Candl, vermisch alles wohl zusammen, forderist aber soll man mit Zalappa purgieren.

Andertens, nach dem Purgiren den andern Tag frühe, soll man von dieser angemachten Salben einen grossen Löffel voll nehmen, darauf kan man schlaffen und schwitzen, ist gar gut; kan man nicht schwitzen, hat es sein Bewenden.

Drittens, Nachmittag um 4. Uhr wiederum einen grossen Löffel voll von dieser Salzen eingenommen, und wann man will schlaffen gehen, wiederum also, das soll man treiben 14. Tag nacheinander, mit Einnemung der Salzen, unterdessen soll man gute Kräuter- und Schwitz-Bäder auch brauchen, neben diesem aber soll man das Milk mit Capri-Vel alle Tag zweymahl schmieren, und ein Milk-Pflaster darauf tragen.

er 6.  
und  
wepel  
erwas  
man  
han,  
könz  
besser  
ig ein  
ittag  
aucht

lach-  
raus  
iertel  
, bis  
immt  
aut,  
Stuck  
das  
man

were  
wäse  
laubt  
und

Wasser  
Bas  
i wer  
Bas  
n auf  
erste  
kan  
man

Vierdtens, nimmt man Sandl, Salben, Brandwein darauf gossen, und angezündt, wann es wohl zusammen brennen thut, fein warmer die Leber und Seiten geschmiert, und auch auf die Leber ein gut Leber = Pflaster aufgelegt, zu Morgens muß man mit guten angemachten Brandwein, so zum Magen dienlich, Fließpappier doppelt darein eintuncken, und fein warm auf den Magen legen, immermahl aber ein Medritat aufstreichen und auf den Magen gelegt.

Fünfftens, soll man nehmen Brandwein, Benedische Saiffen, diese 2. Stuck durcheinander gemischt, und ein guten Sud thun lassen, darnach auf ein Lüchl gestrichen, und auf die Sohlen aufgelegt, das im Tag dreymahl erneuert.

Item, von Hollerstauden = Holz das Marck ausgelöst, und in alles Essen und Trincken gelegt; wiederum ist gar gut 3. Eyreklar genommen, mit Allau ein Topff daraus gemacht, darnach soll man eine Hand voll Cronabethbeer nehmen, selbe gar klein stossen, und darzu thun, auch ein halben Finger lang Liebstöckl = Wurzen, Benedische Saiffen klein gestossen, und geschaben, Baum = Del um ein Kreuzer, Brandwein um einen Groschen, vermisch wohl zu einer grünen Salben, mit dieser muß man den ganzen Leib schmieren, und das 3. Tag nacheinander brauchen, nachdem wie oben gemeldet, muß man die gute Schwitz = Bäder brauchen, dis seynd gute und bewehrte Sachen.

#### N. 4 Vor die Geschwulst, und Wasser = Sucht.

**N**imb Attig = und Holler = Salsen, jedes ein Seidl, Jalappa drey Loth, präparirte Corallen ein Loth, Gaffer, Myrrhen, jedes ein halb Loth, alles zusammen wohl vermisch, behalt es zum Gebrauch, darvon einer gewachsenen Persohn einen guten Löffel voll nüchtern eingeben, und ein paar Stund darauf gefast. Wann es eine rechte Wassersucht ist, so muß man das Franck trincken auf 2 Maß Wein, Altich, Petersil = Wurzen, jedes eine Hand voll, Cronabethbeer auch so viel, Myrrhen, Gaffer, jedes ein halb Loth, Weinkräut ein wenig, die Wurzen und Kräuter schneid ein wenig klein, das andere zerstoßen, setz es wohl = vermachter zum Feuer, daß kein Dampf darvon mag, wann es zwey Finger eingesotten, so ist es genug, dann würff erst den Gaffer darein, deck es wieder zu, und laß also abkühlen, von diesem muß der Krancke statts trincken, an statt des ordinari Franck, bis es besser wird.

Sum

S  
Wein  
Neben  
N. 5  
M  
N. 6  
S  
gute  
N. 7  
M  
men.  
N. 8  
M  
und  
geben.  
N. 9  
G  
laß  
ge  
Theil  
vor  
de  
ausge  
rothen  
mahl  
licher

### Zum Schmieren ist dieses gut.

**S**o nehme Lubstocck klein gehackt, gieß rothen Wein darauf, daß ein wenig darüber gehet, laß 3. Tag paxen, alsdann gieß Baum-Del, daß 2. Finger darüber gehet, darauf laß kochen, biß der Wein versotten ist, balg es durch ein Tuch, mische so viel Gunds-Neben-Del darunter, damit warmer geschmiert.

#### N. 5. Für die Wassersucht.

**M**an gibt einer Linsen groß Gasser in einen halben Löffel voll Brandwein, entzwischen allezeit mit Jalappa purgiert.

#### N. 6. Ein anders.

**S**oy- und Fenichl-Saamen in Wein gesotten und getruncken, benimmt das Wehe im Magen und Darm, bringt dem Leib gute Sit.

#### N. 7. Noch ein anders.

**M**an nehme Brunnkress-Kraut, und Wurken, in Wasser oder Wein gesotten, und alle Tag vor das ordinari Trancf genommen.

#### N. 8. Mehr ein anders.

**M**an nehme das Kraut Soldonella, zu Teutsch, Meer-Binden und ein wenig Cardobenedict-Kraut, Rhabarbara, und ein wenig Lungen-Kraut, Salve, Isop, alles zu Pulver gemacht, und wohl vermischet, dessen alle Morgen eines Ducaten schwer eingeben.

#### N. 9. Ein anders darvor.

**E**rstlich nimm beschnittenen, und wohl-gesäuberten Calmaß Aromaticus in der Apothecken genant, klein geschnitten, in einen verglasirten Hasen gethan, gieß 3. Halbe rothen Wein darauf, laß gemach sieden, biß der dritte Theil eingesotten, und nur zwey halbe Theil bleiben, darvon trinck früh im Baad einen guten Truncf warmer, vor dem Nachtmahl 2. Stund wiederum, wann du solche zwey Halbe ausgetruncken, so gieß auf den allbereit gesottenen Calmaß, 3. Ceitl rothen Wein, laß abermahl den dritten Theil einsieden, das thue 3. mahl, es führet die übrige Feuchtigkeit durch den Harn wunderbarlicher Weiß aus.

N. 10.

ossen,  
er die  
Pfla-  
rand-  
ncken,  
dritat

,diese  
,dar-  
as im

alles  
men,  
d voll  
ch ein  
gestos-  
in um  
r muß  
ehen,  
brauz

t.  
i drey  
jedes  
s zum  
el voll  
s eine  
Maß  
ibeth-  
kräutl  
indere  
arvon  
würff  
von  
, biß

Zum

N. 10.

## Brauche dieses.

**Z**em, man pflegt auch die starcke Persohnen mit dem blauen Liliens Wurken=Saft zu purgieren, man muß aber unterschich aus der Erd ziehen, auch unterschich schaben und hernach ausdrucken, man nimmt wenig auf einmahl, den Kindern aber schneidet man Blättl von der Wurken, und legt ihnen in das Trinken.

N. 11.

## Mehr dergleichen.

**Z**em, nimmt man ein wenig Peper=oder Graß=Wurken, und sieds in einem Wasser, last es kühlen, und wie ein ander gesottenes Wasser getruncken, man kan auch was anders kräftigers darunter nehmen, wann man gern will, man gibts nicht allein alten Leuthen, sondern auch denen Kindern, vertreibt die Geschwulst, ist auch gut für die Würm.

N. 12.

## Ein anders.

**Z**em, Porzellan=Kraut, man heists auch Geschwulst=Kraut, wird ausgebreunt, das Wasser darvon getruncken, man isset es auch wie einen Salat.

N. 13.

## Noch ein anders.

**Z**em, das Bermuth=Salz alle Morgen und Abend in einer Attich=Salzen ein Messerspiß voll eingenommen, ist sehr nützlich, sonderlich im Anfang.

N. 14.

## Mehr ein anders.

**M**an nehme 2. Löffel voll Kub=Saamen, 2. Wällische Nuß groß der besten rothen Myrrhen, so viel Gaffer, alles zimlich gestossen, untereinander gemischt, in ein Tuchl gebunden, gieß eine Halbe guten alten Wein daran, laß 24. Stund auf einem warmen Ofen stehen, alsdann, so oft man trincken will, das Binckerk wohl ausgedruckt, und täglich, so lang er währet, Morgens und Abends 3. Stund nach dem Essen 3. gute Löffel voll getruncken, Morgens muß man 3. Stund dar auf fasten.

N. 15. Ein Laugen für die Wassersucht.

**W**on gebrennten Cronabeth=Aschen mit Wein ein Laugen gemacht, dieselbe getruncken, treibt den Harm,

N. 16.

## N. 16. Wasser für die Wassersucht.

**E**rstlich nimm einen Krug oder Hasen, gieß frisches Brunnens Wasser darein, nimm einer Bonnen groß rothe Myrhen, grab eine blaue Lilien, Wurgen untersch auß, thue es auch sauber gebugt in das Wasser 6. oder 8. Blat geschnitten, laß zugedeckt sieden, sammt einem Löffel voll Rüß, Samen, wann es eines Fingers dick eingefotten, laß erkalten, von diesem Wasser trincke gar oft.

## N. 17. Für die Wassersucht ein gesottenes Wasser, darzu ganz dienlich.

**M**an nimmt zwey Loth Zigori, ein Loth Altich, Wurgen, klein geschnitten, laß in zwey Maß Wasser wohl zugedeckt sieden, bey einer halben Stund, hernach nimm 2. gute Hand voll Weinbörl, und laß es noch ein guten Sud thun, im letzten Sud, wann man es will vom Feuer nehmen, wirfft man grob, gestoffenen Zimmet, und Fenichel darein, und gibt es zu trincken.

## N. 18. Vor die Wassersucht.

**S**o nim frische Lorbbör, stoß sie klein, reibe rockenes Brod darunter, und eines halben Ly groß rathe Myrhen gestoffen, gieß guten Wein daran, und gib dem Krancken alle Morgen zwey Löffel voll zu essen, daß er wohl darauff schwitz, das hat einem geholffen, dem alle das Leben abgesprochen.

## N. 19. Ein Tränckel vor die Wassersucht.

**S**o nim Holler, thue die obere Rinden darvon, nim nur das Weiße neben dem Holz, dann Altich, Wurgen, jedes ein Hand voll, wie auch Lustock, und Allant, Wurgen, jedes ein kleine Hand voll, klein geschnitten, in ein Topff gethan, gieß 2. Seitel Wein, und so viel Wasser darauff, laß wohl vermachtet sieden, biß ein halbes Seitel einsiedet, laß also verdeckt kalt werden, darvon alle Morgen ein viertl Seitel warmer getruncken, und 2. Stund darauff gefast.

## N. 20. Für die Wassersucht ein bewährtes Mittel.

**D**rey Maß guten starcken Wein genommen, thue eine gute Hand voll Schlass, Nessel, die an Rosenstauden wachsen, darein, vorhero aber schneide es auß, und thue die Würm, so darinn seyn, herauf, laß in Wein sieden, bis ein Maß eingefotten, darnach kühler

N n

zwey

illien  
s der  
imnt  
Wurund  
fotte  
unter  
then,  
ut fürwird  
auchsttich  
nders groß  
tossen,  
guten  
, als  
, und  
h dem  
d dar

nacht,

I 6.

zwey Stund vor dem Mittag=Essen ein Becher voll ausgetruncken, zu Nachts wieder 2. Stund vor dem Essen einen Becher voll ausgetruncken, diesen Wein ein ganz Monath nacheinander gebraucht, darbey sich mit Essen und Trincken wohl gehalten.

### N. 21 Vor die Wassersucht.

**D**a nimmt man Leber-Kraut=Wurzen, blaue Lilien=Wurzen, jedes 8. Loth, Haußwurz-Kraut und Wurzen, rothe Beyfuß=Wurz, jedes 4. Loth, das alles klein gestossen, gieß guten Wein=Essig darüber, druck es durch ein Tuch, gib es dem Krancken nüchter, laß ihn 4. Stund darauf fasten, so wird der Krancke gewaltigen Stuhlgang darvon empfinden, wann dem Krancken das Wasser durch den Stuhlgang oder Purgieren hinweg geht, und der Krancke sich besorget, daß das Wasser nicht gar ledig wäre, so laß den Krancken über etliche Tag wieder einmahl geben, es muß aber geschehen, ehe dem Krancken die Schenckel aufbrechen, sonst hilft es nichts, den Essig muß man zwey Stund darauf stehen lassen.

### N. 22. Eine bewehrte Kunst vor die Wassersucht.

**N**imm die Sur von denen weiß=eingehackten Rüben, und gib einen den ersten Tag nüchter ein halbes Seitel auszutrincken, den andern Tag frühe nüchter, und Abends wieder so viel, den dritten Tag soll man anderthalb Seidl theilen, den halben Theil Morgens, den andern halben Theil Nachts, den vierdten Tag ein Seidl zu Morgens, und ein Seidl zu Nachts, den fünfften Tag drey Seidl getheilt, den halben Morgens, den andern halben Theil Abends, den sechsten Tag Morgens eine Halbe, und zu Nachts auch eine Halbe.

Wann nun bißhero die Aufnehmung der Maß gewest, also soll die Abnehmung seyn von Tag zu Tag, alsdann 7. Tag soll man wiederum 3. Seidl, 10. Tag 1. Seidl, darbey verbleibt es, es ist eine schlechte Kunst, aber hoch=bewähret, und hilft oft.

### N. 23. Ein bewährtes Wasser vor die Wassersucht und Geschwulst.

**N**imm 2. oder 3. süsse Rüben, darnach sie groß seynd, wasch gar sauber, schneid es fein blatlecht mit Schalen und all, nimm 1. Löffel voll Kimmel, und so viel Aneiß, ein wenig blaue Lilien=Wurzen, eine Hand voll Weinbeerl, Senetblätter, was man mit 3. Fingern auf

auf de  
gemac  
ses W  
N. 2

N

Herz  
besser  
weil  
Blut  
N. 2

den,

G

ler Lö  
und 1  
Ban  
aus k  
und s  
Halb  
kein  
gestoß  
soll n  
ist,  
dem  
ihme  
wie z  
den E  
schwi  
ein 2  
Trar  
Mor  
leben

auf drey mahl fassen kan, gieß drey Maß frisches Wasser daran, laß fein gemacht 3. Finger einsieden, laß alsdann von ihm selbst kühl werden, dieses Wasser ist überaus gut, nach eines Genügen wohl trincken.

### N. 24. Für die Wassersucht.

**N**imm wilde Herzen = Kraut = Wurken, so viel du haben kanst, braun Balsam, daraus mach einen Salat mit Essig, Del und Sals, Abends und Morgens geessen, auch unter Tags das Herz = Kraut kocht, und wie ein grünes Kraut kochter geessen, biß besser wird, die Wurken vom Herzen = Kraut oben herab geschölt, weil sie grün ist, darnach dürr geessen biß besser wird, und sich das Blut gereiniget hat.

### N. 25. Wann ein Mensch geschwüllet am Leib, Händen, Armen und Beinen, und befürcht sich der Wassersucht, dis ist versucht, auch bewährt erfunden worden.

**G**estlich laß eine Wannen machen mit drey Böden, als unten einen, dann ungefehr eine Viertel Ellen hoch, von dem untersten Boden auf soll der mittlere Boden seyn gesetzt, derselbe solle voller Löcher seyn, der dritte Boden soll oben die Wannen vest schliessen, und nur ein Loch haben, daß man mit dem Kopff heraus kan, die Wannen soll auf einer Seiten eine Thür haben, daß man ein- und aus kan, auf dem löcherten Boden setz sich der geschwollene Mensch, und streckt oben bey dem Loch den Kopff heraus, und laß ihn um den Hals mit Tüchern zustopffen, daß keine Luft seinem Leib anligt, auch kein Dampf heraus kan, darnach soll man dem Krancken ein Quintel gestossene Lorbeer mit drey Löffel voll warmen Wein eingeben, dann soll man nehmen ein groß Stück neu = gebachenes Brod, daß gar heiß ist, und gleich aus dem Ofen kommt, das reiß voneinander, leg es dem Menschen gegen der Geschwulst, so heiß, als er es leyden mag, und ihm Schwitzen macht, thue demnach das weg, und wieder heiß Brod, wie zuvor, leg es lestlich an alle seine Geschwulst, so heiß als er es leyden kan, folge ihm mit heißen Brod nach, daß der Mensch eine Stund schwitzt, dann trücfne ihn mit warmen Tüchern ab, und lege ihn in ein Bett, wann er geruhet hat, alsdann gib ihm kräftige Speiß und Trancck, daß er sich stärckt, das soll man alle Tag zweymahl thun, als Morgens nüchtern, und um zwey Uhr Nachmittag, und dieses vier = zehen Tag brauchen, darnach soll man mit Fleiß ein Schmid = Schlacken

N n n 2

neh =

nehmen, und glüend machen, in ein Bäcklein in die Bannen, zwischen dem unter- und gelöcherten Boden einschieben, den Krancken einsetzen, allermah, wie zuvor, den Kopff heraus, und um den Hals wohl verstopfft, darnach nimm Hanff-Körner, mach mit Wasser gar eine dünne Milch, nur daß sich ein wenig färbt, der Hanff muß nicht gekocht seyn, wann der Mensch in der Bannen sitzt, da soll man die Milch auf die heißen Schlacken gießen, daß der Dampf durch den gelöcherten Boden an den Menschen wohl warm gehe, und sehr schwitze, mit dem heißen Schlacken nachgesetzt, auf eine gute Stund, wann der Mensch aus der Bannen gehen will, so soll man ihm vorhers den ganzen Leib mit warmen Wein abwaschen, und ein wenig darauf schwitzen lassen, dann in ein Bett gelegt, und die allerbesten Speiß und Franck geben, das thue alle 14. Tag, und alle Tag zweymahl, des Morgens nüchtern, und Abends gegen 4. Uhr, man soll wissen, daß der Krancke alle Morgen, dieweil er mit Hanff-Milch schwitzen muß, soll er ein halbes Quindl gerechten Theriac in 3. Löffel voll warmen Wein einnehmen, und im Bett schwitzen, hernach in die Bannen gesetzt, und mit der Milch schwitzen lassen, wann man nur dieses 24. Tag thut, allermassen wie zuvor, deßgleichen mit Hanff, und immer eines nach dem andern abgewechselt, bis so lang keine Geschwulst mehr da ist, der Mensch darff sich nicht besorgen, daß er matt vom Schweiß werden wird, je mehr er schwitzet, je besser ihm wird, dann der Schweiß greiff nicht die Krafft an, sondern nur diese böse Feuchtigkeiten, das ist bewährt, ist auch an einer Jungfrau, dann auch an einer Frauen, von der viel Blut gebrochen, beede, welche voller Wassersucht gewesen, und allen ihnen das Leben abgesagt, bewährt befunden, und durch Beystand Gottes mit diesem Baad geholffen worden.

**N. 26. Für die Wassersucht, und wann man nach einem Fieber oder Gelbsucht an den Füßen oder Händen geschwulst.**

**S**o nimm Weinrauten, rothe Rosen-Blätter, Chamillen-Blühe, jedes eine Hand voll, diese Kräuter in einen starcken Wein gesotzen, hernach die Kräuter auf ein blaues wollenes Tuch gelegt, und oben darauf ein Salk gestreuet, und so warm, als man es nur kan erleyden, die Fuß von der Ferse hinauswärts gegen die Zähn gestrichen, so starck man es immer leyden kan, hernach muß man, absonderlich, wann es im Sommer heiß ist, und zuvor, wann die Persohn zu

zu Abend ausgegangen, ein wenig Rosen-Essig, ein wenig Baum-Oel, und zimlich Salt, unter einander vermischen, dann mit einem wollen Tuch die Fuß von der Fersen hinaus gestrichen, und also in das Beth gelegt, zu Morgens, wann die Fuß noch warm seyn.

**N. 27. Ein gutes Baad für die Wassersucht, ist offte probiert worden.**

**E**rstlich nimm ein Achtel Pfersich-Kern, schlage die auf, nimm die inwendige Kern heraus, thue darzu Nägerl, Zimmet, Zimber, Galgant, Muscatnuß und Blühe, Calmus, jedes ein Quinlt, zerstoß, misch untereinander, theile es in 3. Theil, weiche ein Theil in ein Seidel Wein, laß über Nacht weichen, nimm Kiststein, mache sie glüend-heiß, setz den Kranken in eine wohl-vermachte Bannen, und spritz von diesem eingeweichten Wein an die Kiststein immer zu ein wenig, auf daß der Krancke schwitzt, und wann er schier aus dem Baad will gehen, muß man zuvor ein Loth weißer Vitriol in Rosen-Wasser weichen, und ein Tuch darein nehen, über den ganzen Bauch legen, and sehen, daß er noch schwitzen kan, das Baad muß man zweymahl brauchen, alle Tag einmahl, wann aber der Krancke zu schwach ist, über den anderten Tag.

**N. 28. Eine Argney vor die Wassersucht.**

**W**ann ihr last rocken Brod backen, last von dem Taig ein Stueck nehmen, daß der Teig wohl gesauert, und aufgangen seye, laß denselben Teig wohl salzen, wärck es, wie sonst ein Teig oder Brod, allein mach es langlecht, wie eine Striyl, laß mit dem Brod zugleich backen, nimm Weinrauten, zerreib die wohl, thue einen Essig darzu, laß wohl warm werden, wann man das Brod heraus thut, schneide den obbemelten Striyl nach der Länge voneinander, gieß die Rauten und Essig so gemischter darauf, bind auf die Fußsohlen, so warm als man es erleyden kan, auf den Abend, wann man schlaffen gehet, thut man es wieder herab, und verneuert es, so ziehet es die Geschwulst heraus, das Brod wirff in ein fließendes Wasser.

**N. 29. Ein anders.**

**S**tem, Köhl-Blätter in Wasser weich gefotten, diese Blätter in einem saubern Tuch wieder abgetrücknet, und also warmer, als man es leyden kan, über die Fußsohlen und Wadel, wo es geschwollen, übergelegt, ziehet viel Feuchtigkeit heraus.

Ann 3

N. 30.

sehen  
hen,  
ver  
dün  
kocht  
Rilch  
erten  
dem  
ensch  
Leib  
issen,  
ben,  
tern,  
Vor  
wind  
id im  
hwi  
vor,  
vech  
nicht  
diget,  
son  
einer  
eben,  
Leben  
iesem  
  
ach  
  
lube,  
iesot  
legt,  
: Kan  
ge  
ab  
sohn  
zu



N. 30. Dieses ist an etlichen Persohnen probirt worden.

**M**an nimmt die ordinari Attich-Salzen, und thut einen Brandwein darunter, rühr es wohl ab, doch daß gleichwohl zimlich dick ist, und druck ein Tüchel darein, leg es über die geschwulene Fuß, wann es trucken worden, so neh es wieder ein, so ziehet es die Geschwulst aus.

N. 31. Mehr vor die Wassersucht und Gliederwehe.

**S**eu-Blumen in Wasser oder Wein gekocht, demnach in ein Eßkel gethan, und warmer auf den Magen gelegt.

N. 32. Ein anders.

**S**tem, soll man nehmen Brandwein, Benedische Saiffen, diese zwey Stuck durcheinander gemischt, und einen guten Sud thun lassen, darnach auf ein Tüchel gestrichen, und auf die Sohlen gelegt, das im Tag 3. mahl verneuert.

N. 33. Ein anders vor die Wassersucht.

**M**imm frischen Kreen aus dem Erdreich, welcher niemahlen in kein Wasser kommen, schabe die Erden sauber ab, schneide die Wurzeln nach der Längs gar klein gewürffelt, stoffe sie in einem Mörser, als ob du ihn über ein Rind-Fleisch stossen woltest, wann der Kreen genug, aber nicht gar zu klein gestossen, so nimm halb so viel frisches Tauben-Koth, stoß selbes unter den Kreen, so lang, biß sich beede wohl untereinander vermengt haben, nimm ein leines doppeltes Tüchlein, so lang und breit die Fußsohlen seyn, streich das Gestossene wie ein Pflaster auf, binde es dem Patienten unten auf beede Sohlen, so oft eine Stund vorbei, siehe wiederum darzu, wann sich der Aufschlag dürr und trucken befindet, thue das hinweg, schlags wiederum frisch darüber, das thue so oft und lang, biß sich der Effect am Krancken würcklich erweist; das Erkennen der Würckung würdest du finden an dem Krancken, wann der Urin durch das gewöhnliche Orth hefftig von ihm fließt, dann dis ein Wasser, so in allen Gliedern des Menschen steckt, von diesem Tauben-Koth und Kreen gezwungen, und ausgefähret werden muß, und ist nicht vonnöthen einige inner- oder außserliche Medicin zu gebrauchen, es sey Schmirerey, oder was anders.

Diese

niert v  
genomm  
Herz  
und Ge  
se Hoff  
es frisd

N. 3

Se

be

so oft n

N 3

Se

su

w

ler vor

Stop

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Item:

Diese Medicin muß wenigst 3. Tag und Nacht gebraucht und conti-  
nuirt werden, absonderlich wann die Wassersucht schon sehr überhand  
genommen, daß die Geschwulst der Füß und des Bauchs schon bey dem  
Herz = Grübel heroben wäre, sodann ist ein großer Fleiß anzuwenden,  
und Gefahr zu besorgen, wann es unterhalb ist, so ist es gut, und groß-  
se Hoffnung des Aufkommens, so oft man das Pflaster auflegt, muß  
es frisch gemacht werden.

**N. 34. Mehr ein gewisses Stuck.**

Nem, man solle den allerstärckesten Rättich nehmen, und scha-  
ben, dann 24. Stund in Brandwein waichen, alsdann den  
Rättich genommen, unten an die Füß gebunden, man kan es,  
so oft man will, erfrischen.

**N 35. Ein anders darvor.**

Nem, Waldmeister, das Kraut auf die Geschwulst der Füß  
und Leib gelegt, ingleichen das Schöll = Kraut, ziehen beede ge-  
waltig die Geschwulst aus, es seynd auch die ausgebrennten Wäs-  
ser von diesen Kräutern gar nützlich für diesen Zustand, ingleichen das  
Höp = Wasser.

Item: Das Wasser.	fol. 11.	Num. 26.
Item: Das Wasser.	fol. 16.	Num. 35.
Item: Das Wasser für die Wind = Wassersucht.	fol. 24.	Num. 62.
Item: Das Wasser für die Wassersucht.	fol. 25.	Num. 64.
Item: Der Saft.	fol. 42.	Num. 8.
Item: Die Attich = Salsen.	fol. 52.	Num. 1.
Item: Die Creutzbeer = Salsen.	fol. 52.	Num. 2.
Item: Die Cronabeth = Salsen.	fol. 52.	Num. 3.
Item: Die Holler = Salsen.	fol. 53.	Num. 4.
Item: Die Bermuth = Latwergen.	fol. 58.	Num. 13.
Item: Das Cardobenedict = Del.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Die Nichene Mistel = Salben.	fol. 74.	Num. 3.
Item: Die Salben.	fol. 86.	Num. 28.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item: Das Kraut Gratiola.	fol. 257.	Num. 6.
Item: Das Mittel.	fol. 275.	Num. 1.
Item: Das Mittel.	fol. 277.	Num. 14.

**Für**

t  
and  
milch  
wolv  
ziecht  
he.  
Ca  
diese  
thun  
shen  
kein  
Gur  
Nör  
reen  
Zau  
Lun  
so  
fla  
offt  
nir  
ber  
her  
van  
liest  
die  
den  
dicin  
diese

## Für die Zahn = Schmerzen.

N. 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

**M**An nimt einer Haselnuß groß Theriac, einer halben Arbes groß Saffer, 4. Tropffen Nagerl = Del, Opium 3. Gran, dieses mischt man alles zusammen, darvon applicirt man auf die Zahn selbiger Seiten, wo es wehe thut, dieses stillt den Schmerzen, und bringet ein ruhigen Schlaf, dis ist allein zu gebrauchen in wehrenden Schmerzen, wann aber die Schmerzen, im Haupt und Zahn so lang anhalten, und keine Besserung erfolgen wolte, so seynd die Egel hinter den Ohren in dergleichen Zahn = Schmerzen gar gut und köstlich, solche Fluß auszuziehen, die Köpffel = Laß und Ventosen ziehen seynd in dergleichen Fluß auch gut und ersprießlich, in allen verzweiffelten Zahn = Schmerzen ist folgen des Mittel gut, welches viel hundert mahl geholffen. Man nimmt von einem grossen Nuß = Baum von einem Nestel die mittlere Rinden, eines halben Ey groß, legt es 24. Stund in einen Essig, hernach nimmt man es heraus, und bindet selbige Schaalen auf den Arm selbiger Seiten des Schmerzen, und eb. n auf das Orth, wo man die Fontanell pflegt zu setzen, dieses zieht eine Blatter, es soll aber 24. Stund ligen bleiben, hernach offnet man die Blatter, und heilet es, wie gebräuchig, dieses stillt nicht allein den Schmerzen, sondern benimmt ihn auch eine lange Zeit.

N. 2. Ein bewährtes Mittel vor das Zahn = Wehe.

**M**An muß ein Zwiffel = Häupel nehmen, und ein guten Benedischen Medritat darauf streichen, alsdann muß das auf die Median = Ader gebunden werden, jedoch auf den Contrari = Arm, wo das Zahn = Wehe nicht ist.

N. 3. Vor den Zahn = Schmerzen.

**S**o nimt Franzosen = Holz zwey Loth, der wälischen Perchtram = Wurzen ein Loth, Bilsen = Saamen ein halb Loth, Opium Tebaccium 40. Gran, dies alles klein zerschnitten, und zerstoßen, was zum Stossen ist, dann in ein enges Glas gethan, und den allerstarckesten flüchtigsten Brandwein 6. Loth, Spiritum Sulphuris anderthalb Quinl darauf gossen, dann mit einer Blattern wohl verbunden, und im Sand, oder sonst heißen Orth zwey Tag stehen lassen, und zu Zeiten geriegelt, alsdann durchgesehen, und aufbehalten, welcher Zahn wehe thut, auf dasselbige Orth auswendig an dem Wang sechs Tropf

Tropff  
darnach  
sen au  
N. 4.

**M**  
Häfen  
einfiede  
ein = od  
den M  
der S  
soll ma  
gemach  
Mensch

N. 5  
E

se  
Tropff  
ein L  
wann  
Schm

N. 6  
M

than,  
sauber  
mit ein  
und 2

N. 7  
M

Tropfen angestrichen, ein zwey Batter Unser lang darauff lassen, darnach mit frischen Brunnen-Wasser abgewaschen, so ist der Schmerz auch hin.

#### N. 4. Ein treffliches und gutes Wasser vor allerley Zahn-Schmerzen.

**N**imm 40. oder 50. Blätter von Hedera, (Das ist Mauer-Ephen) und ein Loth Alchaxa live Ibiscus, ist Eybisch-Wurzel, die Stück in 2. Maß guten reinen weissen Wein des besten, in einem neuen Hafen wohl zugedeckt, oder in einer silbernen Kandel, das halbe Theil einsieden lassen, alsdann 3. Gran guten Bisam darein gethan, und noch ein- oder zweymahl wieder siedeln lassen, alsdann durch ein Tuch geseihen, den Mund damit gespült, in dem Mund gehalten, auf der Seiten da der Schmerz ist, und das Zahnfleisch mit dem Finger geriben, das soll man des Tags 2. oder dreymahl thun, es muß aber allezeit warm gemacht werden, so man es brauchen will, es ist mehr als zweyhundert Menschen damit geholffen worden.

#### N. 5. Ein gutes Mittel vor das Zahnwehe.

**E**nlich thue in ein zinnernes Schüssel von einem neu-gelegten Ey das Weisse auf ein kleines Gläß, reibs mit einem Stück Allaun, so lang bis es ein Köchl wird, alsdann thut man darein etliche Tropfen Baum-Öel, und ein wenig Slegel-Brandwein, streichs auf ein Tüchel, legs auswendig über, wo der Zahn-Schmerz ist, und wann es kalt wird, wärme es wieder, es hüfft gewiß in den grossen Schmerzen, und ist oft probirt worden.

#### N. 6. Ein Zahn-Wasser.

**M**an nehme gebrennten Allaun zerstoßen 2. Quintl, ganzen Zimmet ein halb Quintl, gutes Brunnen- oder Rosen- und Rosmarin-Wasser, jedes 8 Loth, diß alles in ein klein gläsern Kolm gethan, im heißen Aschen halben Theil einbochen lassen, seyhs durch ein saubers Tuch, stark ausgepreß, behalts in ein Glas, damit soll man mit einem saubern Tüchel die Zähne reiben und waschen, macht nicht allein schöne Zähne, sondern verhüt auch das Fleisch von aller Fäule und Verschlung.

#### N. 7. Mund-Pulver.

**M**an nehme gebrennte Muscatnuß, gebrennten Rosmarin, und gebrennten Allaun, jedes ein Quintel, gedörreten Salbe, ein  
Doe. halb

groß  
nisch  
biger  
et ein  
hen,  
, und  
ren in  
zuzie  
s auch  
olgen  
on eis  
s hal  
s her  
n des  
egt zu  
, her  
stillet  
it.  
ehe.  
ischen  
dian  
wo das

tram  
n Te  
offen,  
erstär  
erhalb  
iden,  
und zu  
elcher  
sechs  
tropf

halb Quintl, alles zu Pulver gemacht, und die Zähne darmit gerieben, hernach mit folgenden Mund-Wasser sauber gewaschen.

**N. 8. Mund-Wasser.**

**M**imm breiten Weegrich, Brunnkref, Löffel-Kraut, Salve, Weeg-Gras, Nliches Laub, Fünff-Finger-Kraut-Wurzen, jedes zwey Hand voll, diß in 3. Seidl Wasser gesotten, durchgeseihen, und mit Löffelkraut-Safft, Ruß- und Maulbör-Safft, jedes 2. Löffel voll, Spiritus Vitrioli 20. Tropffen, alles vermischt, des Tags 3. oder 4. mahl das Maul ausgewaschen.

**N. 9. Ein gutes Wasser für die Fluß der Zähne.**

**M**an nehme 2. Pfund Allau, und brenne gar weiß, und stoß ihn klein, hernach nimm ein Pfund ungebrennten Allau, und stoß ihn auch, thue alles zusammen in ein Helm, und distillir ein Wasser darauf, hernach nimm den vierdten Theil so viel Braunellen-Wasser, so viel Agley-Wasser, und so viel Salve-Wasser, misch alles zusammen, schneide noch zwey Loth Muscatnuß klein, und ein Loth schöne rothe Myrrhen, thue es darein, und laß 9. Tag an der Sonnen stehen, so dann behalt es.

NB. Mit diesem Wasser wasche alle Wochen einmahl die Zähne wohl darmit, es laßet kein Wehetagen noch Fäulen kommen, hindert das Fallen der Fluß, benimmt den Gestanck, und macht weisse Zähne.

**N. 10. Ein Pulver für die Zahn-Schmerzen.**

**M**imm Zwespen-Laub, Margaranten-Schallen, Salve, Schleyen-Blühe, jedes 8. Loth, Rosmarin 4. Loth, Nägl, Allau, rothe Corallen, jedes 2. Loth, Mastix, Scharlach-Rosen, Weisgel-Wurzen, Hol-Wurzen, jedes 6. Loth, diese Stück alle klein zu Pulver gemacht, so ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch grossen Zahn-Schmerzen hat, oder das Zahnfleisch weicht, soll er von diesem Pulver 3. kleine Eß-Löffel voll nehmen, darauf gießen ein Seidl frisch Brunn-Wasser, und ein Finger einsieden lassen, hernach stehen lassen, daß sich das Pulver auf den Boden setz, und das Maul oft darmit auswaschen.

**N. 11. Zahn-Pulver.**

**E**rstlich nimmt man ein rockenes Brod die Rinden darvon und brennts, hernach stoß mans klein.

Zum

Brod  
Blät  
so viel  
Sting  
hernac  
N. 1  
M  
sten st  
schütte  
und se  
nig zu  
fer in  
nem tr  
denfel  
und tö  
N. 1  
E  
gestof  
hernac  
die Z  
Zten  
Zten  
Zten  
Zten  
Zten  
Zten  
Zten

Zum anderten nimmt man ein brennts Hirschhorn halb so viel als Brod, und auch zerstoffen.

Zum dritten nimmt man ein Salve, und den muß man auf ein Brein-Blätl dörren auf einen heissen Aschen, aber nicht, daß er sich brennt, nur so viel dörrt, als man reiben kan, hernach muß man sähen, daß die Stingel darvon kommen, der Salve muß so viel seyn, als Hirschhorn, hernacher untereinander gemischt, damit ist fertig.

### N. 12. Einen Stein zu machen vor den Zahnwehe.

**M**an nimmt rohen Allaun 1. Pfund, lege solchen in eine glisirte Schüssel, oder Reim, setze ihm zu einem linden Feuer, und laß in so lang biß er zu Wasser zergehet, alsdann nimmt man ein Loth den besten starcken Zimmet, ein Loth Gewürz-Nägel, stosse alles kleinwinkig, schütte es in ein Rheim, rühre es mit einem Hölzl, nimms vom Feuer und schütte darzu hinein 7. Gran Bisam, welcher vorhero mit ein wenig Zucker ganz klein gerieben ist, und gieß solches hernach ganz heißer in pappieren Kessel, behalte solches zum Gebrauch, aber an einem truckenen Orth, daß er zergehet.

NB. Wann ein der Zahn wehe thut, der lege von diesem Stein auf denselben Zahn, auch wann etwann ein Zahn fault, so wird er gesund und tödtet die kleinen Würmlein darinnen.

### N. 13. Zahn = Wasser.

**E**rstlich nimm grüne Lack, 2. Ducaten schwer, Allaun vor 2. Kreuzer, ein halb Seidl ausgebrennt Salve = Wasser, ein halb Seidl frisches Brunnen = Wasser den grün = Lack samt Allaun zu Pulver gestossen, in eine gläserne Flaschen gethan, also 2. Stund sieden lassen, hernach abkühlen lassen, mit diesem Wasser wasche Morgens und Abends die Zähn, macht das Fleisch wachsen, und stärckt die Zähn.

Item: Das Kayser Carl = Wasser.

fol. 7. Num. 13.

Item: Der goldene Eßig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Die Zahn = Latweg.

fol. 58. Num. 14.

Item: Das Cardobenedict = Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Die Allabaster = Salben.

fol. 73. Num. 1.

Item: Das Pulver für brandige Zähn.

fol. 108. Num. 62, 63.

Item: Die präparirte Cronabethbeer.

fol. 124. Num. 19.

Item: Der rothe Stein.

fol. 127. Num. 27.

000 2

Bor

## Vor die Zungen.

### N. 1. Wann die Zungen zerschunden.

**L**äß ein Scharlach Fleckl in Braunellen-Wasser eine viertl Stund sieden, diß soll einer so warm, als mans erleyden mag, im Mund halten, und diß oft thun.

### N. 2. Für sperichte Zungen.

**M**an nimmt Braunellen-Wasser, oder Vorigen-Wasser, gestosenen Hauß-Wurzen-Safft, und von einem frischen Ey ein wenig des Weissen, wanns möglich auch einen lebendigen Krebsen zerstoßen; dieses mit dem Wasser durchgeschihen, und in das selbige soll man Kitten-Kern einweichen, daß wie eine Sult wird, als dann ein Scharlach an ein breites holzenes Schäßferl anhehen, und gar oft mit demselbigen die Zungen bestrichen, so wird sie sauber, und bleibt gar feucht.

### N. 3. Wann Blattern auf der Zungen auffahren.

**R**imm Essig und Rosen-Wasser untereinander vermischet, und im Mund hin und wieder geschwanckt, es vergehet.

### N. 4. Für die Geschwär der Zungen.

**R**imm eine Muscatnuß, halb so viel Blaun, ein Löffel voll Rosen-Hönig, ein Seidel Braunellen-Wasser, laß wohl zusammen sieden, und wann man den Mund wohl ausgewaschen, soll man einen Löffel voll von solchen im Mund halten, so lang man kan.

Item: Der Kitten-Safft.

fol. 44. Num. 14.

Item: Das componirte Johannes-Öel.

fol. 66. Num. 13.

## Wann einem das Zäpffel hinab fällt.

### N. 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

**S**o nimm eine Hand voll Sandl, und treib den in einen starcken Essig ab, daß es dick wird, wie ein Müßl, und leg es ein auf die Scheitl, es hilft fürwahr.

Für

## Für den Zittrach.

N. 1.

Brauche dieses.

Nimm lebendige Fliegen, und zerreibs etlichmahl an den Zittrach, es hilfft.

N. 2.

Ein anders darvor.

Neh den Zittrach mit einem Lemoni, dann der Safft beist den Zittrach weg, und kühlet, man muß reiben, daß der Zittrach ganz roth und breunen wird, diß des Tags zweymahl.

N. 3.

Vor den Zittrach.

Neh nehme Schaaf = Sau = und Hünner = Roth, solches mit Essig alles wohl durcheinander gemischt, samt einen ungewässerten Butter, zu einer Salben gemacht, und die Zittrachen damit gesalbet.

N. 4.

Ein anders.

Item, nehmt weissen Weyhrauch, legt den in Wein, damit geschmirt, es hilfft.

N. 5.

Mehr dergleichen.

Nimm wilden Hanff, druck den Safft aus, und schmire den Zittrach damit, oder mit Zwissel = Safft geschmirt.

N. 6.

Vor den Zittrach.

Item, ein Papier auf einem zinnernen Teller angezündt, dasselbige Oel mit einem Finger auf den Zittrachen warmer geschmirt etlichemahl, ist perfect.

N. 7.

Noch mehr.

Item, ein schwarzen Winter = Rättich, zu dünne Blätln geschmitten, und den Zittrach damit gerieben, hernach ein Faden durchgezogen, und in Rauchfang gehenckt, und wie der Rättich abgedörret, also vergehet auch der Zittrach.

N. 8.

Vor den Zittrach.

Item, mit Rutten = Krebsen = Gall, den Zittrach geschmirt.

Doo 3

N. 9.

### N. 9. Eine gute Salben vor die Zitrach, und auch vor dem Gründ.

**E**stlichen nimm Mercurium sublimatum vier Loth, schöne rothe Gold = Myrrhen 2. Loth, diese beyde Stuck reib auf das kleinste jedes besonder, hernach nimm Kindernes Schmals, 1. Pfund, Serpentin ein halb Pfund, diese beyde Stuck laß gemach untereinander zergehen, und wanns zergangen ist, so hebs von dem Feuer, und thue diese 2. Pulver darein, und rühre die Salben so lang biß sie gesteht, also ist es fertig.

**NB.** Wer ein Zitrach, oder auch den Gründ hat, soll sich mit dieser Salben schmieren, wann aber diese Zustand gar zu starck seynd, so schmirt man sich alle dritte Tag damit. Diese Salben ist auch vor dem Vieh in solchen Zuständen zu gebrauchen.

### N. 10. Sälbl vor den Zitracht.

**M**an nimmt Hauf = Wursen, stoffs, und prest den Safft aus, hernach macht man mit diesen rohe gestoffene und gefähte Krebs = Augen an, gleichwie ein Sälbl und streich es über, es solle alle wilde Wimern, Fleck, und auch die Zitrach vertreiben.

Item: Das Zitrach = Del.

fol. 73. Num. 36.

Item: Das Pulver.

fol. 104. Num. 47.

Item: Der rothe Stein.

fol. 127. Num. 21.

Item: Unguentum Egyptiacum,

fol. 445. Num. 10.

## Sir den Zwang.

### N. 1. Eine Salben darvor.

**M**an nimmt Himmel = Brand, breit Weegrich = Kraut, rothe Dorn, und Genserich, eines so viel als des andern, Hirschen = Zinschlicht, und so viel Brand = Schmals, darein ein Ey gebachen, oder geröst, dann diese Salben auf Pflaster gestrichen, über den Leib gelegt, und damit geschmirt.

### N. 2. Ein anders.

**S**em, grüne Schlehen zerstoffen, in ein Säckl gethan, in rothen Wein gesotten, für den Leib gehalten, wann man die Schlehen nicht kan grün haben, so nimmt man dürre.

N. 3.

## N. 3. Ein anders.

**S**tem, weissen Weyhrauch auf ein Stut gelegt, den Rauch in Leib gehen lassen, faistes Kühn-Holz ist auch gut.

## N. 4. Ein anders darvor.

**S**tem, hitz ein Zügl, den in ein Leibstuhl gelegt, thue Serpentin darauf, und laß den Dampf in Leib gehen.

## N. 5. Ein bewehrtes Stuck vor den Zwang.

**M**an nehme klein geribenen Mastix, rühr denselben unter ein saubern Serpentin, mache also darvon Kügelein, und mit denselben rauche die Tücher, und halts auf den Leib, sonder aber wann der Krancke so viel starck, auf ein Leibstuhl gesetzt, und den Rauch unter ihm gemacht, ist bewehrt.

## N. 6. Kügerl darvor.

**M**an nehme ein Serpentin, und rührt klein gestoffene Lorbeer-Schallen und Majoran darein, so viel man darein bringen kan, mach kleine Kügerl daraus, und setz ein kleines Stüt in ein Leibstuhl, lege ein Kügerl darauf, und laß den Dunst in Leib gehen.

## N. 7. Für den Zwang.

**M**an nimmt ein heissen Ziegel, lege ein rothe Leinwath darauff, schmiers mit Hirschen-Inschlicht an, setz den Patienten, mit blossen Leib darauf, das thue oft im Tag, es hilfft mit Gottes Hülf gewiß.

## N. 8. Ein anders darvor.

**S**tem, als oft man Stuhlgang hat, den Hindern mit Kähl-Kraut gewischt.

## N. 9. Für den Zwang.

**M**ach ein Nischen Fass-Boden heiß, und thue ein Hirschen-Inschlicht darauf, setz dich mit dem blossen Hindern so warm du es erlenden kanst, darauf, dann 2. Zäpfel Hirschen- oder Bocks-Inschlicht in Leib gethan.

N. 10.

N. 10.

## Für den Zwang.

**Z**em, nimm Himmel-Brand, rothe Pappel-Rosen, weiße Lilien, sieds in Wasser, thue es in ein Säckl, legs über den Leib, wann das Zäpffel von Hirschen-oder Bocks-Inschlicht im Leib ist.

N. 11. Für den Zwang, so eines die rothe Ruhr hat.

**N**imm ein Baumwoll, machs breit wie ein Thaler, und in der Mit- ten wie ein Zäpffel darauf, überschmier es gar dick mit Terpentin, und leg es also auf den hindern Leib, und druck das Zäpffel gar wohl hinein, so hilfft es gewiß, es muß aber oft gethan werden, bis es hilfft, so eines verlohren, mach ein anders.

N. 12.

## Ein anders.

**Z**em, nimm ein Zucker-Rosfat, der ohne Lemoni-Safft gemacht ist, und ein Muscatnuß brennt, und unter den Zucker-Rosfat gegossen, Kügel daraus gemacht, und in Leib gesteckt.

N. 13.

## Ein anders darfür.

**Z**em, nimm ein Fehel, damit man den Wein-Peyl zumacht, schmir es mit Hirschen-Inschlicht an, und warm auf den hindern Leib gelegt. Probatum.

N. 14.

## Mehr dergleichen.

Item, halt warme Kuchel-Hadern vor den Leib.

N. 15.

## Noch ein anders.

**Z**em, so einem der Zwang oder Affter-Darm ausgehet, der nehmt Pulver von Klehen, und sträue es darauf, es wird linder werden darvon.

Item: Die Salben vor den Zwang.

Item: Der Zwang-Rauch.

Item: Clystier für den Zwang.

Item: Das Mittel unter der rothen Ruhr.

fol. 87. Num. 32.

fol. 115. Num. 30.

fol. 146. Num. 15. 16.

fol. 403. Num. 2. 3.

Ge

Schon  
alle F  
von d  
zum  
und si  
Bode  
Blün  
aber  
den d  
das si  
bester  
15. A  
so stau  
ge all  
und n  
muß  
den,  
mit d  
alleze  
und f  
den n

3  
Quint  
wolff

## Bericht, Wie und wann die Kräuter müssen gesammlet werden.

**D**ie Kräuter auffzudörren, seynd sie in der besten Krafft, wann dieselben blühen, und müssen in der Frühe vor der Sonnen-  
 Aufgang, oder ganz spat auff den Abend, daß die Sonnen  
 schon unter ist gangen, gebrochen werden, dann sonst die Sonnen  
 alle Krafft von den Kräutern an sich ziecht, alsdann streiffte mans  
 von den groben Stingeln, und klaubt es sauber, absonderlich was  
 zum Pulver, und dergleichen Sachen, was zum Einnehmen gehört,  
 und sträet es in ein saubers Zimmer, oder Kammer, so ein hölzern  
 Boden hat, auff die Erden schön schütter voneinander; was die  
 Blümlein und Blühe seynd, kan man auff Tafeln außsträen, es muß  
 aber weder Luft noch Sonnen an dasselbe Orth kommen, so wer-  
 den die Kräuter so schön abdörret, und bleiben in ihrer besten Krafft,  
 das sich zu verwundern ist; Die Wurzeln betreffend, seynd sie zum  
 besten zu graben zwischen denen beeden Frauen-Tagen, das ist den  
 15. Augusti, und 8. September, vor dieser Zeit ist die Krafft nicht  
 so starck darinnen, als darnach, weilen es in Kraut bestehet, ich pfl-  
 ge allezeit umb diese Zeit graben zu lassen, doch seynd sie noch gut,  
 und nicht zu verwerffen, so lang, biß die Erd gefrieret, dieselben  
 muß man sauber waschen und waschen, und zu dinnen Blätlein schnei-  
 den, was die Grossen seynd, und also darmit umbgehen, wie oben  
 mit den Kräutern, aber oft darzu geschaut, und überlegt, daß sie  
 allezeit auff truckenen Orthern liegen, weilen sie sonst schümblich,  
 und faul wurden, man kan es auch an Fäden anfassen, einem je-  
 dem nach seinem Belieben.

### Die Gewichter zu wissen, wie mans in der Apothecken braucht.

**3** Wanzig Gran, oder zwanzig Pfeffer, Körner schwär, macht ein  
 Scrupel, drey Scrupel, oder sechzig Pfeffer, Körner schwär,  
 macht ein Drachma.  
 Ein Drachma ist so viel als ein Quintl, vier Drachma, oder vier  
 Quintel, macht ein Loth, zwey Loth macht ein Medicinische Unsen,  
 zwölf Unsen macht ein Medicinisches Pfund.

P p p

Regi

Lilien,  
in das

br

Mit  
entin,  
woh  
hilft.cht ist,  
wissen,hmirs  
selegt.nehm  
erden

2.

3.

16.

3.

3e

## Register über die Kranckheiten, oder Zustand.

N.B. Die Ziffer bedeuten das Blat.

### A.

**A** Bnehmen am Leib, 159.  
 Ader guldene, 156.  
 Afel, 154. wann die Fuß nach dem  
 Fieber afflich werden, 155.  
 Angina, 158.  
 Apöstem, 152.  
 Astel 161.  
 Athem, so übel riecht, 162. vor  
 schwären Athem, 163.  
 Atter, so eine in Menschen kriecht,  
 auch so sie beißt, 161.  
 Augen = Zustand, 147. vor die Zell  
 in den Augen, 149. 150. für die  
 Gläß in den Augen, *ibid.* Ge-  
 schwär deren, 151. Geschwulst  
 deren, *ibid.* für die Perl in Au-  
 gen, *ibid.* für rothe Augen, 149.  
 Aysß, 162.

### B.

**B**eer = Mutter, suche Mutter = Zu-  
 stand.  
 Bein = Gewächs, 171.  
 Blähungen, 172.  
 Blaichsucht der Frauen, suche  
 Zeit der Frauen.  
 Blattern, 185. in Augen, 188. im  
 Hals, 189. Blatter = Maasen,  
 190. auff der Zungen, 476.  
 Blödigkeit der Frauen, 208.  
 209.

Blühe der Frauen, suche Zeit der  
 Frauen.  
 Blüten der Nasen, 175. der Wun-  
 den, und dero Blutstillung, 177.  
 Blutgang, 220.  
 Blut = Speyen, 366.  
 Blut = Tropffen, oder geronnen  
 Blut, 174.  
 Brand kalt, und hitzig, und dessen  
 Löschung, 179. in wütigen  
 Hunds Bissen, 312.  
 Brechen, 166.  
 Brein, 163. Herß Brein, 154. in  
 Ungarischen Kranckheiten, 165.  
 Brennen, wann man sich mit un-  
 terschiedlichen Sachen verbren-  
 net, 181.  
 Bruch, 173.  
 Brüst = Zustand der Frauen, 170.  
 vor harte Brüst, *ibidem.* so sie  
 schwären, *ibid.* Küffel daran, 171.  
 für Klauden daran, auch bey der  
 nen Kindern, *ibidem.*  
 Brüst = Zustände, 167.

### C.

**C**athär, 192. Steck Cathär, 195.  
 auf den Brüst, 197.  
 Contracturen, 191.

### D.

**D**ampff, 205.  
 Darm = Zustand, absonderlich des  
 Leibs

Leib, Darms, 206. dessen Ver-  
sehrung, *ibid.* Darm-Vergicht,  
207.

Dippel, und Binckel, 205.

Dori, 198.

## F.

Fallen, 270.

Feig = Wärgen, 265.

Feuchtigkeit des Leibes, 266.

Fener das wilde, 271.

Fieber = Zustand, 256. dreytägige,  
258. viertägige, *ibid.* verborge-  
ne, 259. hitzige, 260. Fieber = Deu-  
len, *ibid.*

Flar = Zustand, 269.

Fleck blaue, 265.

Fluß des Haupts, 267. im Rün,  
268. kalte Fluß, *ibid.*

Fluß der weisse, 211. so er zu starck  
fließt, 213. der rothe, so zu starck  
fließt, suche Blutgang.

Fräiß = Zustand, 263.

Fransosen, 270.

Frauen = Zustand, 208. wann sie  
sich besorget, umb das Kind zu  
kommen, 231. oder es wäre in ihr  
todd, 234. wann sie zu lang zum  
Kind gehet, 235. wann sie nicht  
gebähren lan, 239. wann sie die  
Wehe verlieret, *ibid.* wann die  
Wehe nicht recht gehen wollen,  
*ibid.* die Wehe zu befördern, 237.  
so in ihr das Bürtel angewach-  
sen, 239. und doch der Fluß heff-  
tig gehet, 240. so ihr der Leib ver-  
schwülkt, 241.

Frosch, 271.

Fruchtbarkeit der Frauen, 224.

Gürfall, 251.

Güß geschwollene, 270.

## G.

Gall, 279.

Geblüts = Reinigung, 280.

Geburts = Nothwendigkeiten, 253.

Gefrör = Zustand, 287.

Gehör = Zustand, 272.

Gelbsucht, 275.

Geschwär, 287. im Hals, 301. im  
Kopff, 320. auf der Brust, 366.  
auff der Zungen, 376.

Geschwulst, 284. im Gesicht, *ibid.*  
am ganzen Leib der Wassersucht  
gleich, *ibidem.* vor gählinge Ge-  
schwulst, an dem Leib, 285. in  
der Blaisucht, 210.

Gewalt Gottes, suche Schlag.

Gifte, und Mittel darvor, 288.

Glieder = Zustand, 281. vor das  
Glid = Wasser, *ibid.* wann man  
ein Glied auffspaltet, oder ver-  
renckt, *ibid.* vor dem Glidschwam-  
men, 282.

Grieff, suche Sand und Stein.

Gründ, 274.

## H.

Halsswehe, und Haiferlichkeit, 298.  
wann die Mandel geschwollen,  
300. wann ein Nadel in Hals  
kommt, 303. so ein Krott in Hals  
kommt, *ibid.*

Harmwind, 308. wann eines nicht  
Harmen kan, 309. vor das Blut =  
Harmen, 311.

Haupt = Zustand, suche Kopff = Zu-  
stand.

Hectica, 303.

Hertz, und dessen Stärckung, 294.

Hertz = Gesper, 297.

Hertz = Klopffen, 296.

Hinfallend, 288.

P p p 2

Sigi

Sizige, und Ungarische Kranckheiten, 288.  
 Husten in Cathar, suche Cathar.  
 Süßwehe, 313.  
 Sunds- und wütiger Thier-Biß, 311.

## K.

Kindelbetherin-Zustand, 244. Hiß deroseiben, 242. 244. Reißen, 242. Brennen in der Senten, 243. Kopff-Wehe, 244. Verstopffung deroseiben, 243. 245. so sie aber nicht schlaffen kan, 244. so sie närrisch wird, 245. Magen-Wehe, ibid. so sie die Gespinn verlieret, ibid. wann die Amel ihr Zeit bekommt, 246. Spinn zu vertreiben, 246. so die Wärzen zerschunden, 247. wie man sich nach der Niderkunfft zu verhalten hat, 247. wann sich die Mutter vertritt, 249. so die unrechte Geburt aufgehet, 250. wann auß dem vordern Leib was gehet, ibid. vor den Fürfall, 251. so sie wegen eines Schaden das Wasser nicht halten kan, 252. vor die Blattern, so am Leib wachsen, ibidem. wann einer die Mutter schwürt, 253. vor das Ungesegnete, 255.  
 Kinder-Zustand, 220. wann sie wollen aufwachsen, 321. wann sie wollen Blattern, ibidem. so man besorget, sie bekommen die Blattern, 322. 324. wann die Blattern außschlagen, 324. wann sie Blattern im Hals haben, ibid. für den Hals, wann die Blattern beginnen abjudör-

ren, ibidem. wann sie Flecken, 325. wann sie gebrochen, ibid. Wasser-Brüchel, 326. Cathar, ibidem. wann der Cathar nicht nachlassen will, 327. wann sie voll auff dem Brüstl, 328. wann sie die Brust-Sucht haben, 319. wann sie voll im Köpffel seynd, 330. wann sie die Husten haben, 331. wann ihnen der Hals und Nasen aufgeschwilt, 332. wann sie den Durchbruch haben, 333. wann man sie abspennet, gewisse Label, ibid. wann sie die Därms-Graiß haben, 334. wann sie die Graiß haben, 335. vor den Gaum der Kinder, 336. vor die Selbstucht ibid. wann sie mit der Selbstucht geböhren werden, 337. wann sie das Herz-Gesperz haben, ibid. wann sie Hiß bekommen, ibid. wann sie bey der Nacht, Hiß bekommen, 238. wann sie Hiß-Blattern auff der Zungen haben, ibidem. wann sie im Mund weiß werden, 339. wann sie nicht Harmen können, ibid. wann ihnen das Köpffel auffgebrochen, 340. wann sie nicht offen seynd im Leib, ibid. wann sie das Unge-  
 nant, oder Lachfeuer haben 341. vor die Muttermahl, 242. wann sie Mit-Esser haben, ibid. wann sie nicht zunehmen, oder abdörren, 343. wann sie das Reißers haben, 344. 345. wann sie den Sand, oder Stein haben, 346. wann sie nicht schlaffen mögen, ibid. wann sie verschryen, 347. vor das Unter-Wachsen, ibid.

34  
 35  
 35  
 sud  
 bal  
 Kop  
 311  
 die  
 das  
 im  
 gen  
 Kvar  
 Kret  
 35  
 Krec  
 Kröp  
 Lach  
 au  
 Läbr  
 Lebe  
 B  
 erh  
 Leb  
 Leib  
 Lend  
 Lung  
 30  
 Nag  
 des  
 M  
 üb  
 Fal  
 nie  
 Mai  
 Mel  
 Mill  
 Milc  
 für

348. 349. vor die Würm, 349.  
 350. 351. wann sie Wind haben,  
 351. 352. wann sie die Wasser-  
 sucht haben, 353. daß die Zähn  
 bald wachsen, ibidem.  
 Kopf-Zustand, 317. Kopf-Wehe,  
 318. bey den Schläffen, ibid. vor  
 die Schuß im Kopf, 319. vor  
 das Sausen, 320. vor Geschwür  
 im Kopf, ibid. Kopf, Stärckun-  
 gen, 313.  
 Kram-Zustände, 355.  
 Krebs-Zustände, 354. im Hals,  
 355.  
 Kregen, 356. außzutreiben, 357.  
 Kröpf, 359.
- L.
- Lachfeuer, suche Feuer das wilde,  
 auch Rothlauff, oder Schön.  
 Lähme, 386.  
 Leber, und derso Zustände, 360.  
 Beschreibung der Leber, ibidem  
 erhitzte Leber, 363. Säulung der  
 Leber, ibidem.  
 Leib-Darm, 206.  
 Lend- und Rücken-Wehe, 366.  
 Lungen-Sucht, oder Dörz, 202.  
 303. 364. 365. 366.
- M.
- Magen-Zustand, 386. Alteration  
 des Magens, ibid. Schleim im  
 Magen, 396. Magenwehe, ibid.  
 üble Verdauung, ibidem. Er-  
 haltung 371. wann er die Speiß  
 nicht behaltet, 372.  
 Maul-Gesperz, 379.  
 Melancholey, 385.  
 Milien im Haar, 386.  
 Mils-Zustände, 374. Verstopf-  
 fung, 375. Erhaltung, 376.
- Mund-Häul 387. Hiß im Mund,  
 ibid. Löcher, 379. übrig Feucht-  
 tigkeit, ibid.  
 Mutter-Zustände, 379. Aufstei-  
 gen, 380. Reissen, 381.
- N.
- Nach-Geburt, suche Frauen-Zu-  
 stände.  
 Nach-Wehe, 241.  
 Nagel, ohne Schmerzen abgehen,  
 und wachsen zu machen, 386.  
 Nasen-Zustände, 386. Verstopf-  
 fung, ibid. übler Geruch, 387.  
 Kupferne Nasen, 386.  
 Nieren-Zustände, 389. wann sie  
 schwinden, ibid.
- O.
- Ohnmächten, 390. der Gebären-  
 den, 241.  
 Ohren-Zustände, 291. wann ein  
 Wurm in Ohren, ibid. Schmer-  
 zen, 392. Sausen, 393. Apter;  
 ibid. so sie verfallen seyn, ibid. so  
 sie faulen, ibid. so ein Ohrhöll  
 in das Ohr laufft, 392.
- P.
- Pestilenz, 394. Pest-Bäulen, und  
 Carbunkel, 398.  
 Podagra, 399.  
 Puls-Zustände, 401.
- R.
- Reissen, 413.  
 Rosen, oder rother Fluß der Frauen  
 suche Zeit der Frauen.  
 Rothe Ruhr, 402. auch weisse;  
 407. 409.  
 Rothlauff, oder Schön, 415. wann  
 es geschwollen, Dippel, oder  
 Blattern hat, 416.  
 Rücken-Wehe, 417.
- S.
- Sand

- S.
- Sand, weisser, und rother, auch Stein, 422. in der Blasen, 425. in Lenden, 424.
- Sausen im Kopff, 320.
- Schäden und frische Wunden, 441. faule, 443. hitzige, 444. wildes Fleisch zu vertreiben, 445.
- Sciatica, 400.
- Schlaff, so man desselben braucht, 429. wider den Schlaff, 431.
- Schlag, oder Gewalt Gottes, 431. so er ein Glied getroffen, 434. so die Rede verfallen, 436. 437.
- Schüss im Kopff, 319.
- Schwangere Frauen, suche Mittel vor schwangere Frauen.
- Schwarze Gelbsucht, 277.
- Schwindel, 314.
- Schwind=Sucht, 438. wann ein Glied schwindet, 439. wann das Geäder zu kurz, ibid.
- Seyten=Brinnen der schwangeren Frauen, 233.
- V.
- Verfließen der Frauen, 224.
- Vergicht, das Kalte, 450. das Wilde, 452.
- Verstopffung der Frauen, 208. des Geblüts am ganzen Leib, und dessen Reinigung, 280.
- Unfruchtbarkeit der Frauen, suche Fruchtbarkeit.
- Ungefegnete, 255.
- Unsinnigkeit / oder Verwirrung, 447. in hitzigen Kranckheiten, 449.
- Unzeitige Geburt, 228. 229. 230. W.
- Wassersucht, 459. so sich einer der Wassersucht, wegen Geschwulst, befürchtet, 466. 467. nach der Gelbsucht, und Fieber, 468.
- Wehe der Frauen, suche Frauenzustände.
- Weisser Fluß, suche Fluß der Weisse.
- Wind, 452. so sie sehr drucken auff der Brust, 454. in Mutterzuständen, 453.
- Wärm, 457. Herz, Wärm, ibid. im Leib, 458. Spiel, Wärm der Kinder, ibid.
- Wurm am Finger, 556. so der Brand darzu kombt, 457. Z.
- Zahn=Schmerzen, 472.
- Zäpfel, so es hinab fällt, 476.
- Zeit der Frauen, deren Zustände, 208. Zeit zu treiben, 214. unordentlicher Fluß der selben, 217. wann derselbe zuviel gehet, 220. wann selbe Fluß bey schwangern Frauen, 232.
- Zitrach, 477.
- Zungen=Zustand, 476.
- Zwang, 478. so die rothe Ruhr darbey, 480.

Register, über die in diesem Buch sich befindende Arzney, Mittel.

- A.
- Apffel=Saft, zur Labnuß, 47.
- Aichene Mistel, Salben, 74.
- Alabaster=Salben, 73.
- Alant=Wurzel, Tugend im Halß, wehe, und Geschwâr, 201. n. 20. Alter

- Alkermes, 40.  
 Allerley Schlag, Wasser, 20. 21.  
 22.  
 Althæe. Salben, 74.  
 Apostem-Wasser, 2. 3. Koch, 152.  
 Arzneyen, vor schwangere Frauen,  
 228. biß 256. vor den Schlag,  
 432. 433. vor die Wassersucht,  
 469.  
 Aschenfarbes Edelgestein, Pulver,  
 96.  
 Attech = Salzen, 52.  
 Augen = Wasser, 1. 2. 147. 148.  
 149. 198. Salben, 75.  
 B.  
 Baad, vor den starcken Fluß der  
 Frauen, 223. vor die Mutter,  
 227. vor Wind, und Sand, ibid.  
 zum Schwitzen vor die Kindel-  
 bethen, 249. vor den Sand,  
 427. 429. vor die Dürz, und  
 Schwindsucht, 305. vor Kinder,  
 so nicht zunehmen wollen, 343.  
 vor die Kregen, 358. in der  
 Wassersucht, 460. vor die Was-  
 serfucht, 461. 469.  
 Balsam der ungebohrnen Kinder,  
 11. 12. köstliche vor den Schlag,  
 436.  
 Bein = Bruch, Pflaster, 91.  
 Bericht, die Kräuter zu sammeln,  
 und dörren, 481.  
 Beteler = Salben, 75.  
 Bewährtes Stuck vor die rothe  
 Ruhr, 404.  
 Bezoar = Essig, 76. Pulver, 94.  
 Blau-Weigel = Safft, 41.  
 Bleyweiß = Sälbel, 184.  
 Bley = Zucker zu machen, 113.  
 Blutstillungen in Wunden, 177.  
 178. 179. in Frauenzeit, 221.  
 in der guldenen Ader, 157. 158.  
 Bluzer = Mandel. Milch, so laxirt,  
 262.  
 Brandlöschung, 179. 180. so man  
 sich mit Pulver, Feuer, oder heiß-  
 sen Wasser verbrennet, 181. 182.  
 183.  
 Brandwein, 30. biß 37. auß Kräu-  
 tern, Wurkeln, und allerley Dö-  
 ren, 30. von Pomerantschen, 31.  
 32. 34. zum Purgieren, 31. vor  
 den Stein, 32. 33. Aneiß Brand-  
 wein, 33. Abrosch = Brandwein,  
 34. von Lemonien, ibid.  
 Braumünzen = Del, 69.  
 Breim = Pflaster, 166. Breim = Zeltl  
 zu präpariren, 118.  
 Brod = reißend Wasser, 19.  
 Bruch = Salben, 173. Pflaster, 89.  
 Brunkres = Würckung, und Ges-  
 brauch, 125.  
 Brust = Safft, 41. 42. 168. Salben  
 zum Abledigen, 76. Tränckl, 167.  
 Tränck, 168.  
 C.  
 Capanner = Sulz mit Mandeln vor  
 die Ruhr, 408. vor Lungensucht,  
 und Cathar, 196.  
 Capann = Wasser in Kindelbethe-  
 n, 248. in grossen Kranckheiten, und  
 Schwachheit, 295.  
 Cardobenedict = Del, 61. Salben,  
 76.  
 Carmeliter = Wein vor die Wasser-  
 sucht, 459.  
 Clystier, 143. biß 147. für das Ab-  
 nehmen, 143. vor die guldene  
 Ader, ibid. vor die Blähung,  
 ibid. in Cathären, und Angina,  
 ibid.

- ibid. vor schwangere Frauen, ibid.  
 144. vor die Harm; Wind, ibid.  
 vor die Rothe Ruhr, ibid. vor  
 Sand, und Stein, 145. für den  
 Schleim im Gedärm, ibid. vor  
 Wind, ibid. vor Zwang, 146.  
 Hauf Elystier, ibid. vor Hüfft,  
 Wehe, 313. vor den Cathär der  
 Kinder, 332. Hauf; Elystier vor  
 die Kinder, 341. vor die Kinder,  
 Wind, 352.  
 Corallen = Saft, 42. Corallen  
 Tinctur, 122.  
 Coriander zu präpariren, 118.  
 Creuzbeer = Salsen, 52.  
 Crocum Metallorum zu präpari-  
 ren, 122.  
 Cronabeth = Schwämel-Wasser, 6.  
 Cronabeth = Salsen, 52. Salben,  
 76. Cronabeth = Wein, 396.  
 Cronabeth = Beer zu präpariren,  
 124.  
 Cur vor die Wasser; Sucht, 459.  
 461.  
 D.  
 Dör = Brand, 281. 282.  
 Dunst, vor die Unfruchtbarkeit der  
 Frauen, 224. 225. die Mutter  
 zu eröffnen, 235. die Wehe zu be-  
 fördern, ibid. zu Erledigung der  
 Nach; Geburt, 240.  
 E.  
 Edelgestein zu präpariren, 119.  
 Edlen Willulen, 137.  
 Electuarium Catholic. 135.  
 Elixir proprietatis, 123.  
 Erdrauch = Saft, 43.  
 Esel = Milch = Cur, 199.  
 Essig, 35. guldener Essig, ibid.  
 Gist = Essig, 26. Krafft = Essig,  
 37. Meer; Zwifel, Essig, ibid.  
 Vest; Essig 37. 38. 39. Essig zur  
 Brand; Salben, 78.  
 Extract von Menschen; Hirn; Scha-  
 len, 133.  
 F.  
 Faisten, die Mutter zu reinigen  
 281. die Mutter auch zu heylen  
 242.  
 Galtrian = Geist, 27.  
 Glar = Salben, 269.  
 Fluß = Rauch, 111.  
 Fraiß = Pulver das Schwartze, 98.  
 Wasser, 7.  
 Froschlauch = Del, 64. Pflaster,  
 89.  
 Frucht = Stärkung, 232.  
 Fünfferley Kraut = Wasser, 8.  
 Fundanell = Kügel, 286. Sälbel,  
 269. Salben, wann das Funda-  
 nell hitzig ist, ibidem. Naturir;  
 Sälbel, ibid. Pflaster, 268. Ros-  
 the, ibid.  
 Sux = Del vor Contracturen, 60.  
 G.  
 Gall = Wasser, 279.  
 Gaffer = Sälbel, 184.  
 Geblüts = Reinigung, 280.  
 Gefrör = Salben, 77.  
 Geister, 27. Galtrian; Geist ibid.  
 Glider, Geist, ibidem Kundel;  
 kraut; Geist, ibid. Muscatblüh;  
 Geist, 28. Pomerantschen; Geist,  
 ibidem. Rosmarin; Geist, 29.  
 Schwarz; Kirschen; Geist, ibid.  
 Bermuth; Geist, ibid.  
 Geschwär; Salben vor schwärende  
 Brüst, 77.  
 Geschwulst = Wasser, 10. Rauch,  
 112.

Gesotz

Gesot  
 188  
 Br  
 ten  
 279  
 sen  
 ibid  
 333  
 der  
 ben  
 Gew  
 nen  
 Glied  
 Gist  
 Guld  
 Grati  
 Grün  
 gar  
 Gurg  
 vor

Salz  
 Zefft  
 Zerg  
 küh  
 fer,  
 Zimt  
 Zinn  
 Zirsc  
 los  
 Zoni  
 Zolle  
 S

Joh

Kala  
 Kalc  
 Kayl  
 Kerl

Gesottenes Wasser in Blattern,  
188. vor die Dörr, 201. zu der  
Brein, oder hitzigen Kranckhei-  
ten, 261. 291. vor die Gall,  
279. in der Hectica, 306. Lin-  
sen = Wasser, 323. ein anders,  
ibid. in der Kinder Durchbruch,  
333. gesottenes Wasser der Kin-  
der, daß sie offenes Leibs blei-  
ben, 340.

Gewicht der Apothecker zu erken-  
nen, 481.

Glieder = Wasser, 7. 9. Rauch, 112.

Gifft = Essig, 36.

Guldenes Ey, 54. Essig, 35.

Gratiola, in Fiebern, 257.

Grüne Salben der Königin in Un-  
garn, 78. Pulver, 99.

Gurgelwasser vor die Breun, 163.  
vor Halswehe, 298. 299.

H.

Salß = Safft, 44. Rauch, 112.

Sefft = Pflaster, 179.

Sertz = Latwerg, 54. Pulver, 93.  
kühlendes und stärckendes Was-  
ser, 10. 294.

Simbör = Safft, 43.

Simmelbrand = Del, 66.

Sirschhorn ohne Feuer (das ist Phi-  
losophicè) zu præpariren, 119.

Sönig = Zepfl, 142.

Soller = Salsen, 53. Pogen-  
Safft, 43.

I.

Johannes = Del, 66.

K.

Kalas = Leber = Wasser, 15.

Kalch = Wasser, 13.

Kayser = Carl = Wasser, 7.

Kerlb = Kraut = Sulß, 196.

Kürren = Safft, 44. 45. Del, 66.  
Wein, 408.

Koch, oder Köchel, vor die Au-  
gen, 148. vor den Schwindel.  
115.

Kopff = Sälbel, 313. auch vor die  
Mutter, 244. Stärckung, 313.

Krafft = Wasser, auff die Puls und  
Hertz, 286. Essig, 37.

Kräuter = Säckel, für den Sand  
und Stein, 428. zu dem Schwiz-  
Baad in 6. Wochen nach der  
Kindelbeth, 249.

Krebs = Milch, 200.

Kropff = Pulver, 359.

Kügel zu dem Zwang, 479.

Kundl = Kraut = Geist, 27.

Kunst = Stuck, in Blattern, 187.  
vor die blaihe Kranckheit, 208.  
für die Geschwulst, so diesen Zu-  
stand haben, 210. für das drey-  
tägige Fieber, 258. vor das Hins-  
fallende, 289. so die Mutter über-  
sich steigt, 381. vor das Seitens-  
Stechen, 420. in Sand, und  
Stein = Zuständen, 425. vor die  
Wassersucht, 466. vor das Reiß-  
sen, 413. vor den Schlag, oder  
Gewalt Gottes. 433.

L.

Label in das Wasser zu legen, so  
man Kinder abspent, 333.

Latwergen, 54. das guldene Ny,  
ibid. Hertz = Latwergen, ibid.

Hauß = Latwergen in hitzigen  
Kranckheiten, ibidem. Mutter-  
Latwergen, 56. Orvietanum,

ibid. Pest = Latwergen, 56. vor  
die Ruhr, 57. vor den Sand,

ibid. Teriac, ibid. vor die Un-  
garnis

- garische Krankheit, *ibid.* vor die Wassersucht, auch die Zeit zu treiben, 58. Zahn, Latwergen, *ibid.* zum purgieren, 135. vor die Kinder zu purgieren 136. Hauß, Theriac, 59. Vieh, Medritat, *ibid.* vor Verstopfung des Milch, 375.
- Lang vor das Podagra, 401. vor die Wassersucht, 464.
- Laxier = Wasser, 131. 340. 341. Suppen, 132. Laxier, Wasser der Kinder, 340. 341. Laxier, Köchel der Kinder, *ibid.*
- Lebendiges Wasser, 18.
- Leber = Wasser, 14. 15.
- Löschung des wilden Feuers, 108.
- Löbliches, oder köstliches Surgel, Wasser, 9.
- Lungen = Wasser, 14.
- M.
- Maderazel vor Blähungen, 172.
- Magen = Pflaster, 369. 370. Salben, 79. 173. Wasser, 16.
- Majoran = Del, 68
- Manna = Tranck, 130. Wasser zum laxieren, *ibid.*
- Mandel = Milch, vor die Ruhr 407.
- Marggraffen = Pulver, 103.
- Mastix = Del, 67.
- Medicin zur Reinigung des Geblüts, 385.
- Medritat vor Vieh, 59.
- Melliloren = Pflaster, 90.
- Meer = Ziwiffel, zu drapariern, 120. Essig, 37. Saft, 45.
- Milch zu Aufstreibung der Blattern, 189. Jungfrauen, Milch zum kalten Brand, 180. Esel, Milch
- Chur in der Dörz und Lungen Sucht, 199. Gaiß Milch, Chur vor die Hectica und Dörz, 303. Milch vor die Dörz, mit selbiger zu purgieren, 200. Krebs Milch, *ibidem.* Plugs: Milch, so das Herz stärcket, 294. Mandel, oder Pluger, Milch, so laxiret, 261. Ein andere, so das Herz stärcket, 295. Vor die rothe Ruhr, 407. Vor die Dörz, anstatt der Gaiß, Milch, 305. Melanunen, Milch, den Schlaf zu bringen, 430. Goldene Milch vor hitzige Schäden, 444.
- Mittel vor rothe Augen, 139. vor das Verbrennen, 184. Vor die Contracturen, 191. Vor schwangere Frauen, 228. bis 256. Vor den Für, Gall, 251. Vor das Gift, 288. Vor die Hitz, 290. 292. vor das Unterwachsen, 347. Vor Sand und Stein, 426. Vor die rothe Ruhr, 410. Vor das Roth, Lauff, 416. Vor das Seitenstechen, 418. Den Schlaf zu bringen, 431. Wieder den Schlaf, *ibid.* Vor saule Schäden, 443. Vor die Unsinnigkeit, 449. Vor Zahn, Schmerzen, 472. Vor die Wassersucht, 465.
- Momortica = Del, oder Balsamb, Aepffel, Del, 68.
- Muschanzger = Aepffel, Saft, 45.
- Mutter = Latwergen, 55. auch, 113. Salben, 80. Wasser, 16. 17.
- Myrrhen = Del, 68.

N. Näs

Näge  
Nabi  
ind  
303  
Nurr  
Nuß  
46.Del,  
*ibid.*  
60.  
zur  
65.  
W  
grü  
64.  
Sal  
*ibid.*  
das  
*ibid.*  
Kr  
goll  
das  
De  
M  
her  
Ne  
Ve  
Bi  
De  
*ibid.*  
pio  
*ibid.*  
Bi  
*ibid.*  
die  
*ibid.*  
Ohn  
Orvi

N.  
Nägerl = Zucker, 49.

Nahrung der Geist, worvon man  
in der Hectica die Milch trincket,  
303. 304.

Nürnbergers = Pflaster, 90.

Nuß = und Nuß = Sappel = Safft,  
46.

## O.

Del, 59. vor das Aufwachsen,  
ibid. vor Blähung der Seiten,

60. vor allerley Bruch, ibidem.  
zur Brust, ibid. Fux, Del, 60.

65. Cardabenedict = Del, oder  
Wund, Balsam insgemein das  
grün Del, 61. Froschlauch, Del,

64. vor alle Fistel, 65. vor das  
Fallen, ibid. vor alle Geschwulst,

ibid. Himmelbrand, Del, 66.  
das componirte Johannes, Del,

ibid. Kitten = Del, ibid. vor den  
Krebs an Frauen = Brüsten, 67.

goldene Mastix, Del, ibid. vor  
das erharte Milch, 68. Milch =

Del, ibid. Momortica = Del, ibid.  
Majoran = Del, ibid. von Myr =

hen, ibid. vor Magen = Wehe,  
Reissen und Durchbruch, 69.

Pomerantschen = Del, ibid. von  
Braumünken, ibidem, reissend =

Del, 70. vor das Seitenstechen,  
ibid. für die Ruhr, ibid. Scor =

pion, Del, 71. Storchen, Del,  
ibid. Del vor den Stein, 72. zu

Beförderung des Stuhlgangs,  
ibid. vor alle Wunden, ibid. für

die Würm, 73. Weinstein = Del,  
ibid. Zittrach = Del, ibid.

Ohnmacht = Wasser, 18.

Orvietanum, 55.

Oximel, 46.

## P.

Pest = oder Pestilenz = Wasser, 18.  
Essig, 37. 38. 39. Rauch, 114.

Larwergen, 56. Wein, 306.

Pfanzel, vor der Kinder Darm =  
Fraß, 335. vor das Reissen der

Kinder, 345.

Pfersich = Blühe = Safft, 47.

Pflaster, 89. zu alten, und frischen  
Schäden, ibid. vor den Bruch,

ibid. Froschlauch = Pflaster, ibid.  
vor alle hitzige Schäden, und

Geschwulsten, 90. Item für das  
Kothlauff, ibidem, Melliloten =

Pflaster, ibidem, Nürnberger =  
Pflaster, ibidem, das Straubins =

gerische, 91. vor üble, und un =  
heylsambe Schäden, ibid. vor

Wein = Bruch, ibidem, Zängers =  
Pflaster, 92. auff die Brust, 12.

Stund nach der Geburt vor die  
Frauen, so nicht säugen lassen,

ibid. vor das Fieber, und Selb =  
sucht, 260. vor Apostem, 153.

vor Ays, 162. vor die Breün,  
166. Hüfft = Pflaster, 179. vor

den starcken Fluß der Frauen,  
223. vor unzeitige Geburt, 230.

wann man sich besorget, um das  
Kind zu kommen, 231. in Kin =

delbethen, 243. vor das Ge =  
schwär, 287. in hitzigen Ungari =

schen Kranckheiten, wann man  
kein Schlaf hat, 291. vor die

Hitz, 292. vor die Hitz auff  
das Herz zu legen, 297. vor der

Kinder = Cathär, 319. das  
Schnecken = Pflaster, wann der

Cathär denen Kindern starck  
fällt,

ingen  
Chur  
303.  
selbi  
Krebs  
ilch, so  
Man  
so la  
so das  
die vor  
Dörz,  
305.  
Schlaff  
Milch  
9. vor  
Vor  
Vor  
bis  
251.  
vor die  
Unter  
nd und  
rothe  
Koths  
Seiten  
laff zu  
den  
Schä  
sinnig  
chmer  
rsucht  
lsamb  
ft, 45.  
auch,  
r, 16.  
Nä

fällt, 331. Vor der Kinder-  
Wärm, 350. Vor der Kinder-  
Wind, 352. vor Magens Wehe,  
369. 370. vor das erharte Milch,  
375. 376. 377. vor Schmerzen,  
im Podagra, 399. vor Sand,  
und Gries, 428. Item in offenen  
Schäden, 442. vor die Unsinnig-  
keit, 447. 459. vor die Wind,  
454. 455.  
Pillulen zum purgieren, 136. 137.  
die Venonischen, 138. Augen-  
Pillulen, 151. die edlen Pillulen,  
137. Schlaf Pillulen, 431. vor  
die Pest, 398.  
Pinckel zur Labnuß der Gebä-  
renden, 241. vor das Ungeseeg-  
nete, 255. vor die Kraiß, 263.  
Podagra = Rauch, 114.  
Pomerantschen = Geißt, 28. Brand-  
wein, 31. 34. Rosolis, 32. Zu-  
cker, 50. Del, 69.  
Popolium - Salben, 80.  
Preparirte Sachen, 117. allerley  
Salk, 118.  
Präservativ vor die Pest, 394.  
Pulver, 92. In den hitzigen Augen-  
Glüssen, ibid. Für die Breün,  
93. Item vor die Herz = Breün,  
ibidem. vor die Hiß, auch de-  
nen Kindern im Blattern, ibi-  
dem. für das Nasen = Blütten  
und Ruth, 94. Vor die bleiche  
Kranckheit, ibid. Vor den Ca-  
thär, ibid. 95. Vor die Dörz,  
und Hectica, ibidem. Bezoar-  
Pulver zu machen, 94. Dreyerley  
rothes Edlgestein = Pulver zu ma-  
chen, 91. 96. Das Aschenfarbe  
Edelgestein = Pulver. ibid. Ein

edles Pulver, 97. Das Kind-  
Scheidische vor die Kraiß, ibid.  
noch eines, ibidem, vor die Kin-  
der, das schwarze Schreck, und  
Kraiß = Pulver, 98. vor die  
Blattern, und Fleck, ibid. zwey  
Pulver vor das Fieber, 98 99.  
das grüne Pest = Pulver, 99. Zu  
Stärkung des Haupts, ibid.  
Kopff- und Herzsstärckendes Pul-  
ver, 314. vor grosse Schmer-  
zen, und wo kein Schlaf, 99.  
Zur Reinigung des Haupts, 100.  
Item für hitzige Kranckheiten,  
ibid. das Herz = Pulver in allen  
Kranckheiten, ibid. vor die Hiß  
der Kindern, 100. Für böse dörre,  
und druckene Husten, 101. vor  
das Hinfallend, ibid. wann ei-  
nen ein wüdtiger Hund beißt, ibi-  
dem, vor alle regierende Kranck-  
heiten, 102. Vor Ungarische  
Kranckheiten, ibid. wann mehr  
Hiß, als Kält, ibid. für alle Zufall  
der Kinder, zu Erfrischung der  
Lungen, 103. für die Lungensucht,  
ibid. Pulver des Lebens, ibid. das  
Margraffen = Pulver, ibid. köst-  
liches Magen = Pulver, 104. vor  
verderbten Magen von Schleim,  
Gelb = Sucht, oder Cathar, ibid.  
vor Mund, Fäul, und Zittrach,  
ibid. noch eines vor Mund = Fäul,  
und Schar = Bock, 105. vor Pestis-  
lenß, auch den schwangern Frauen  
zu gebrauchen, ibid. zum purgie-  
ren, ibidem, dreyerley Pulver  
vor die rothe Ruhr, 105. 106.  
zweyerley für den Sand, ibidem,  
zweyerley vor das Stechen, 107.  
vor

Rind, ibid.  
 ie Rind, und  
 or die  
 l. zwey  
 18 99.  
 29. Zu  
 ibid.  
 8 Pul-  
 chmer-  
 ff, 99.  
 3, 100.  
 heiten,  
 1 allen  
 ie Hih  
 durre,  
 1. vor  
 ann ei-  
 7, ibi-  
 Franck  
 jarische  
 n mehr  
 Zufall  
 ing der  
 nsucht,  
 id. das  
 d. köst-  
 04. vor  
 schleim,  
 7, ibid.  
 ittrach,  
 8 Häul-  
 e Pestis  
 Frauen  
 purgie-  
 Pulver  
 7. 106.  
 ibidem,  
 1, 107.  
 vor

vor den Stein, ibid. Universal  
 Pulver, ibid. für die Würm in  
 Leib, 108. Die Zeit zu treiben,  
 ibidem, Zahn-Pulver, ibid. vor  
 brandige Zähne, ibid. ein anders  
 vor die Zähne, ibid. Zahn zu  
 pugen, 290. Zu Verhütung frü-  
 her Niederkunft, ibidem, köst-  
 liches Pulver zu vielerhand Sas-  
 chen, 109. Schnecken-Pulver  
 vor den Cathar, 195. Vor Ver-  
 stopfung, 209. Zur Blödigkeit  
 der Frauen, ibidem. Vor den  
 weissen Fluß, 211. Item vor den  
 starcken Fluß der Frauen, 221.  
 in Nasen: Zuständen zum Ziehen,  
 387. Vor die rothe Ruhr, 404.  
 413. Kropff-Pulver, 359.  
 Purgierungen allerley, 120. Franck  
 ibid. 130. vor die Dörz, ibidem,  
 Manna-Franck, ibid. Manna-  
 Wasser, ibid. Samarinden-Was-  
 ser, 131. Laxier-Suppen, 13.  
 Purgier-Wein, 132. 133. Laxier  
 in Fiebern, 132. vor den starcken  
 Fluß der Weiber, 134. Purgier-  
 Weinbörl, Safft, und Purgier-  
 Weinbörl, ibid. Purgier-Zwe-  
 spen, 135. Purgier-Latwerg,  
 ibid. die Samarinten-Latwergen  
 ibidem, Electuarium Catholic.  
 oder alle purgierende Latwergen,  
 135. Purgierpillulen, ibid. auch  
 vor die Augen, 137. Purgieren-  
 de Latwerg vor die Kinder, 116.  
 Purgier-Zeltl, 138. Rhabarbara  
 Zeltl, ibid. unterschiedliche Pur-  
 gierungen, 139. Purgier vor alle  
 Fieber, 140. vor Kregen, ibidem,  
 Mergen-Franckel, 141. Brau-

nellen, zum purgieren, ibid. zwey  
 köstliche Laxierungen, ibid. Pur-  
 gier-Brandwein, 31. Salben, 81.  
 R.

Rauch, 110. Apoffem-Rauch,  
 ibid. vor den bösen Lufft, ibid.  
 das Bündel zu befördern, ibid.  
 vor die Blattern, 111. Vor den  
 Cathar, ibidem, vor den Leib-  
 Darm, ibid. in grossen Durch-  
 brüchen, oder wilden Wehe, wie  
 auch Bluth-Fluß, ibidem, Fluß-  
 Rauch, ibid. Geschwulst-Rauch,  
 112. 287. Num. 1. Glieder-  
 Rauch, 112. noch einer, ibidem,  
 Hals-Rauch, ibid. vor Harm-  
 Wind, 13. Rauch-Kerzen,  
 ibid. Rauch vor die kleine Kinder,  
 wann sie auß dem Schlass kom-  
 men, ibid. Mutter-Rauch, ibid.  
 114. Pest-Rauch, ibid. vor  
 Schmerken im Podagra, ibid.  
 vor das Roth-Lauff, ibid. Item,  
 417. vor das Verschreyen, 115.  
 Vergiecht-Rauch, ibidem, vor  
 die Wind, ibid. 455. vor wilde  
 Wehe, ibid. vor Zwang, und  
 Durch-Bruch, ibid. noch einer,  
 ibid. vor Wind, Mutter, und das  
 Reissen im Leib, 116. vor Fluß,  
 Cathar, und Apoffem, ibidem.  
 Rauch-Zeltl in die Zimmer, ibi-  
 dem. Spanische Pattilien zu ma-  
 chen, 117. vor den weissen Fluß,  
 112. Rauch-Kerzen, 113. Zeltl,  
 116. 117.  
 Recept der edlen Pillulen, 137.  
 Der Benonischen Pillulen, 138.  
 vor allerley Fieber, 259. vor die  
 Dörz, 201. 202. 203. 204. vor  
 Q 99 3 den

den Sand, 422. vor Ungarische und hitzige Kranckheiten, 291. vor das Reissen, Krecken, und Zitrach, 358. vor Nasen-Zustände, 386. vor die Pest, 494. 495. des allerbesten Ruhrumbschlags, 401. vor das Roth-Lauff, 416. vor Seitenstechen, 420. vor das kalte Vergicht, 450. vor Hals-Geschwür, 301. des Stein-Brandweins, 32.

Reinigung der Mutter, 219.

Reissend-Oel, 69. 70. Reissend-Salben, 84.

Rhabarbara-Safft, 48. Zeltel, 138.

Rindscheitrisches Graiß-Pulver, 27.

Römische Chamillen-Wasser, 25.

Rosen-Safft zum purgieren, 47. Salben, 83. Tinctur, 261.

Rosolis, 31. 32. von Pomeran-tschen, ibid.

Rothes Edelgestein-Pulver, 95. 96. rothes Oel, 70. Salben zum Einnehmen und schmieren, 81. 82. rother Stein, 127.

Ruhr-Latwergen, 57. Salben, 83. 87. Umbschlag, 401.

S.

Saccarum Saturni, 118.

Säckel vor den Leib. Darm, 207. der Frauen Zeit zu bringen, 220. nach der Niederkunft zu gebrauchen, 240. zur Herk-Stärckung, 295. vor den Kopff-wehe, 319. vor den Schwindel, 316. auff die Schläff, 319. vor den Magen-Wehe, 370. 371. zum anhencken in der Pest-Zeit,

497. in Ruhr und Reissen, 412. vor das Seitenstechen, 420. in Sand, und Stein, 428. vor die Mutter, 382. 384.

Safft, 40. Allkermes, ibid. Altich, 41. von blauen Beigeln, ibid. anderer, ibid. Brustsaft, 41. 42. Corallen-Safft, ibid. von Ehren-Preysß, ibid. von Erdrach, 53. von Holker-Po-ken zum purgieren, ibid. Von Himber, ibidem, Hals-Safft, 44. von Ritten, 44. 45. von schwarzen Kirschen, 45. von Muschankler, Aepffel, ibid. von Meer-Zwiffel, ibid. zum Nächst, 46. Nuß-Safft, ibidem, von Nuß-Häppeln, ibid. von Aepffel zur Labung, 47. von Pfersich-Blühe, ibid. von Rosen zum purgieren, ibid. Rhabarbara zum purgieren, 48. von Saurampffen, ibid. von sauren Weinbeeren, ibidem, Weinbeer-Safft, oder Versu zu machen, ibid. von Weinschärling, 49. Safft, oder Syrup vor die Nieser von Juden, Kirschen, 390. Granat-Aepffel-Safft, 296.

Säbel auff den Rohff, welches die Cathär auffhaltet, 195. Vor die Feigen-Wärhen, 265. Vor das Verbrennen, 181. 182. vor die Hitz der Kinder, 338. zu den Lenden, 367. Vor den Magen, 372. zu Stillung des starcken Frauen-Fluß, 223. vor die Hectica, 307. Vor die Krecken, 357. vor den Schlag, 435.

Salz

Sall  
ibi  
nei  
75  
die  
Ce  
Er  
S  
au  
vo  
wo  
sch  
Hi  
D  
79  
37  
bei  
ibi  
S  
bei  
Ki  
rei  
kei  
S  
ibi  
S  
85  
ibi  
N  
ib  
di  
di  
U  
ni  
Zi  
E  
N  
ibi  
die  
de

Salben, 73. Allabaster Salben, ibidem, Althea, 74. vor Eichen Mästel, ibid. vor die Augen, 75. Bettler, Salben, ibid. vor die Brust zum abledigen, 76. von Cardobenedict, ibidem, von Cronabeth, Beer, ibid. Clystir, Salben, 77. Geschwür, Salben auch für schwürige Brüst, ibid. vor Gefröhr, auch kalt, und warmen Brand, und hitzigen Geschwulsten ibid. der Königin in Hungarn grüne Salben, 78. vor Dörz und Huesten, und Cathar, 79. Magen-Salben, ibid. Item 373. bewehrte Mutter, Salben, 80. Popolium-Salben, ibid. zum purgieren, 81. rothe Salben, 81. 82. Rosen, Salben vor Sand, und Hitz, 83. Ruhr, Salben, ibid. vor das reißend Geblüt, 84. vor Schmerzen in Gliedern, ibidem, vor Sand, und Wind, und Reissen, ibid. Item, 85. Unterwachs, Salben, auch vor das Reissen, 85. noch eine, so nicht hitzig ist, ibid. vor die Wassersucht, 86. vor Würm, ibid. Wind, Salben, ibid. Wurm, Salben, 459. vor die rothe Ruhr, 87. noch eine vor die Ruhr, und Zwang, ibid. vors Aufstehend, ibid. vor diejenige, so nicht können niederkommen, ibid. Zug, Salben, 88. Geschwulst, Salben, ibid. gute Salben, drey Wochen vor der Niederkunft, ibid. vor das Abnehmen, 160. vor die Bruch, 173. Item vor die guldene Ader, 157. vor contracte

Glieder, 192. Salben drey Wochen vor der Niederkunft zu gebrauchen, 234. die Frucht abzuladigen, ibid. nach der Niederkunft zum Gliedern schmieren, 249. in Kinderbetten zum treiben, 243. vor das Schrunden der Wårken, 247. wann auß den fordern Leib etwas gehet, 250. Item vor die lahme Glieder, 282. vor Glieder, Schmerken, 183. vor den Krampff, 356. vor die Krecken, 357. vor erharte Leber, 362. vor Erkühlung der Leber, 361. vor den Magenwehe, 373. vor das Milk, 377. vor das Schwinden der Glieder, 440. vor offene Schäden, 442. vor die Wind, 454.  
 Salsen, 52. von Attich, ibid. von Creuzbören, ibid. von Cronabethen, ibid. von Holler, 35. von Hökepötsch, ibid. vor die Geschwulst, ibid.  
 Salz zu präpariren, 117.  
 Sand Latwergen, 75. Sand, und Stein, Wasser, 19. 20. 426.  
 Saturey, Suppen, 218.  
 Saure, Wasser, 23.  
 Scammoneam zu präpariren, 120.  
 Schlag, Wasser, 20. 21. 22. Zucker, 50. Balsam, 436.  
 Schnecken, Pulver, vor den Cathar, 295. Pflaster vor den Cathar der Kinder, 331.  
 Schwarze Wasser vors Reissen, 414. vor die Wunden, 444.  
 Schwind, Salben, 440. auch vors Vieh, 441.  
 Schwindel, Wasser, 21.

Scor

- Scorpion = Del, 71.  
 Serpentaria - Wurzen = Tugend,  
 128.  
 Silberglät = Sälbel 184.  
 Speiß vor die rothe Ruhr, 407.  
 Stahl = Wasser vor die bleiche  
 Kranckheiten, 208.  
 Stein, Brandwein, 32.  
 Stinckendes = Wasser, 17.  
 Storchen = Del, 71.  
 Straubinger = Pflaster, 91.  
 Sulz vor das Abnehmen, 160.  
 wann der Cathär auff der Brust  
 vorbey, 196. von Capaunen zur  
 Brust und Lungen Sucht, auch  
 zum Cathär nützlich, ibid. von  
 Körbel, Kraut, ibid. vor die  
 Brust und Cathär, wann man  
 sich besorget, man hat einen  
 Defect an der Brust, 107. von  
 Hirsch, Horn in hitziger Kranck-  
 heit, 294. vor die Dörz, und  
 Hectica, 304. Capauner, Sulz  
 mit Mandel, und Pistagi vor die  
 Ruhr, 408. vor das Stechen, so  
 von einem Fall kombt, 421.  
 Suppen vor die Blattern, daß  
 mans nicht bekomme, 190. vor  
 die übrige Feuchtigkeit, 267.  
 vor das Abnehmen, 159. daß die  
 Frauen schwanger werden, 225.  
 226. 384. vor die Mutter, 379.  
 383. 384. vor die Wind, 453.  
 Satarey, Suppen, 218. Chi-  
 na, Suppen, 210.  
 Syrup vor die Nierren, 390.  
 T.  
 Taback zum rauchen, 388. auch  
 zum schnupffen, 387. Schnupff,  
 Taback D. Kraff. zu Eöln, 388.  
 Tamarinten = Wasser, zu laxiren,  
 131. Latwergen, 135.  
 Theriac, 57. Haus Theriac, 59.  
 Terræ Sigillatæ, Krafft, und  
 Würckung, 128.  
 Tinctur von Scharlach, Rosen,  
 261. vor den Magen, Leber,  
 und Gall, 373.  
 Tüchel, goldenes für das wilde  
 Fleisch, 445.  
 Trank, und Tränckel in starcken  
 Huesten, und Cathären, 193.  
 vor die Dörz und Huesten, 202.  
 vor Brust und Lungen, Sucht,  
 367. 268. in Fiebern, 257. die  
 Mutter zu reinigen, 218. zu den  
 Wehen der Frauen, 237. von den  
 rothen und weissen Sand, 422.  
 Num 1. Item zum Schwigen, in  
 hitzigen Kranckheiten, 290. vor  
 die Verstopffung des Milk, 375.  
 Item vor die Melancholey, 365.  
 vor die rothe Ruhr, 406. vor  
 das Seiten, Stechen, 419. vor  
 die Wunden, 416. Vor die Was-  
 ser sucht, 485.  
 Triet vor den Schwindel, 315.  
 vor Magen, Wehe, 386. vor  
 Winde, 453.  
 Trinck = Wasser in Blattern, 188.  
 der Kinder in Blattern, 323.  
 zur Abkühlung hitziger Leber,  
 363. vor Sand, und Stein,  
 426. Chronabeth, Wasser vor  
 Sand, und Stein, 427. vor die  
 Wassersucht, 465. 466. vor die  
 Gall, 279.  
 Thucia zu präpariren, 119.  
 V.  
 Valeriana zu präpariren, 121.  
 Ver

Vergicht = Wasser, 23. Rauch, 115.

Verschrey = Rauch, 115.

Umschlag auff die Puls, 141.

Vor die Hiß der Kindelbetherin,

244. in hitzigen Kranckheiten,

vor den Kopff, 292. in Kopff-

wehe, 317. vors Podagra, 401.

auff die Leber, 362. vor offene

Schäden, 445.

Unguentum Egyptiacum, 445.

Universal-Pulver vor alle Zustän-

de, 207.

Unterwachs = Salben vor die Kin-

der, 85. noch eine, so nicht so

hitzig, 349.

## W.

Wasser, 1. Vor die Augen, ibid.

Vor Blattern in Augen, 189.

Upostem = Wasser, 2. 3. Vors

Abnehmen. 3. Vor die enge

Brust, 4. vor Brein, und hitzige

Kranckheiten, ibid. Vor die

Bleichsucht, 5. 208. 210. Herß-

Carbuncl = Wasser, ibid. Vor

Dörr- und Husten, 11. 205. Vor

Erschröcken der Frauen, daß sie

sich besorgen umb das Kind zu

kommen. 8. Vor die Fluß, ibid.

Vor den Glied = Schwammen,

282. vor das Podagra, 400. Vor

Sand und Stein, 19. 20. 426.

Vor das Schwinden, 23. Vor

faule Schäden, ibid. Vor hitzige

Kranckheiten, Fieber und Gelb-

sucht, ibid. Vor die Wassersucht,

25. 466. Balsam der ungebohr-

nen Kinder 11. 12. Brod = reis-

send = Wasser. 19. Cronabeth =

Schwämmel = Wasser, 6. Fraiß-

Schlag = und Ohnmacht = Was-

ser. 7. 435. Fünfferley Kraut-

Wasser, vor den Kopff, 8. Gall-

Wasser zum Trincken, 279. Glie-

der = Wasser. 9. Geschwulst =

Wasser, 10. Herß = kühlendes

Wasser, ibid. Kalch = Wasser,

13. Kayser = Carl = Wasser, 7.

Leber = Wasser, 14. 15. Kalbs-

Leber = Wasser, ibid. Lungen =

Wasser, 14. lebendiges Wasser,

18. Lebliches Gurgel = Wasser,

9. Magen = Wasser, 16. Major-

ran = Wasser, 22. Manna = Was-

ser, 130. Mutter = Wasser, 16.

17. Ohnmacht = Wasser, 18.

Pestilenz = Wasser, ibid. Saures

Wasser, 23. Schlag = Wasser,

20. 21. 22. schwarz Wasser vors

Reissen, 414. ein anders zu den

Wunden, 444. vor den Schwim-

del, 22. stinckendes Wasser, 17.

Vor das Vergicht, 23. Vor die

Wind, 24. Zimmet = Wasser, 25.

Zittwer = Wasser, 26. Wasser

von Römischen Chamillen, 25.

Herßstärck = Wasser, 294. So

alles Böses vom Herzen treibt,

11. Krafft = Wasser auff die Puls

und Herß, 296. vor die Sucke-

schecken, 26. ein köstliches Was-

ser, ibid. Capauner = Wasser in

Kindbethen, 148.

Cronabeth = Wasser so gut zu trin-

cken, vor die Wassersucht, auch

vor Sand und Stein, 427.

Wein, zu purgieren, 132. Vor alle

Geschwulst, 133. der Weiber

Rrr

Zeit

- Zeit zu treiben, 133. Laxier-  
 Wein zu diesem Zustand, ibid.  
 Laxier = Wein vor drey = oder  
 viertägige Fieber, auch vor die  
 Gall, 132. Purgier = Wein vor  
 die Gall, 272. Kitten = Wein,  
 408. Pest = Wein, 396. Carme-  
 liter = Wein vor die Wasser-  
 sucht, 459.  
 Weinbör und dero Saft zum pur-  
 gieren, 134.  
 Weinbör = Saft, oder Versu, 48.  
 Weinbör = Zulep, ibidem.  
 Weinschärlich = Saft, 49. Wein-  
 stein zu präpariren, 120. Del  
 73.  
 Wind = und Sand = Salben,  
 84. 85. Rauch, 116. Pflaster,  
 455.  
 Wolffs = Milch = Wurzel zu präpa-  
 riren, 121.  
 Wurm = Del, 73. Salben, 86.  
 459.
- Z.
- Zänger = Pflaster, 82.  
 Zäpfel, 142. vor Verstopfung der  
 Wind, ibid. von Hönig, ibid.  
 Zahn = Latwergen, 58. Wasser,  
 475. Pulver, 474.  
 Zelel vor Kopffwehe, und Schwin-  
 del, 315. Vor den Durchbruch  
 der Kinder, 333. Die Zimmer da-  
 mit zu rauchen, 116. Spanische  
 Pastilien, 117.  
 Zimmer = Wasser, 25.  
 Zittrach = Del, 73.  
 Zitwer = Wasser, 26.  
 Zucker, 49. von Nägel, ibid. von  
 Pomeranzen und Bermuth,  
 50. Schlag = Zucker, ibid. Zu-  
 cker = Rosat, 51. Vor Wind und  
 Gall, ibid. Vors Herzklopfen,  
 296.  
 Zwang = und Durchbruch = Rauch,  
 115. noch einer, ibid.  
 Zwespen zum Purgieren, 135.

\*\*\*\*\*

### Erinnerung an den geneigten Leser.

**S** Eilen um eine mehrere Nichtigkeit in diesem  
 Werk drey Register gesetzt worden, eines  
 nemlich über die unbekanntenen Oesterreichischen  
 Wörter / das andere die Kranckheiten / und das  
 dritte die Arzney = Mittel in sich begreifend,  
 und alsdann der wohlmeynende Leser, theils von  
 denen

denen unbekanntem Oesterreichischen Wörtern auf die Kranckheiten und dann auf die Mittel, und entgegen, theils aber wegen vielfältiger Benamung derer unbekanntem Oesterreichischen Wörter, Kranckheiten und Mitteln / einer Kürze sich in dem Register zu befleissen, auf einen gewissen Titel oder Rahmen gewisen worden, als beliebe selbstem, wann es die Wörter betrifft, in dem Register der unbekanntem Oesterreichischen Wörter / so es aber Mittel / in dem Register der Artzney = Mittel / dann aber eine Kranckheit / in dem Register der Kranckheiten über angewisene Rahmen zu suchen.

☞    R    D    ☞



dem nadelnamen Schersteinen zu werden auf  
 die Standzeiten und dann auf die Mittel, und  
 ragen, welche aber wegen unterschiedlicher  
 und der nadelnamen Schersteinen  
 der Landzeiten und Mittel, eine  
 sich in dem Steiner zu stellen, aufrecht  
 der Zeit oder Stunden rechnen können, die  
 nicht fehlen, wenn es die Feder betrifft, in  
 dem Steiner der nadelnamen Schersteinen  
 zu stellen, so ist es aber Mittel in dem Steiner  
 zu stellen, dann aber eine Landzeit in  
 dem Steiner der Landzeiten über ange  
 wiesene Stunden zu legen.

3 3 3 3 3



Bo  
 alle  
 M  
 Ein  
 Ein  
 un  
 2  
 1

Ein ganz neues und nutzbares

# Koch-Büch,

In welchem zu finden,

Wie man verschiedene herrliche, und

**Wohlschmäckende Speisen,**

Von Gesottenen, Gebratnen und Gebachnen, als  
allerhand Pasterten, Dorten, Krapffen zc. sehr künstlich und  
wohl zuriichten:

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen, so zum Con-  
fect aufgesetzt werden, bereiten solle.

Worbey

Ein Register, in welchem zu finden, was vor  
Speisen denen Patienten in unterschiedlichen  
Kranckheiten dienlich zu kochen seyen.

Samt

Einer kurzen Ordnung, wie man sich täglich im Essen  
und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranck-  
heiten verursachet werden.

**Von einer Hoch-Adelichen Person**

Zusammen getragen, und in Druck gegeben.

*Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. S. C. Majest.*

Wien in Oesterreich,

Zu finden in Peter Conrad Monats Buch-Gewölb  
unter den Buch-Läden.

Handwritten text at the top of the page, likely bleed-through from the reverse side.

# Nochgeneigter Leser.

**W**Eilen in diesem Koch-Buch unterschiedliche Speisen, welche so wohl denen Gesunden, als Kranken sehr dienlich, als ist ein absonderliches Register gemacht worden, in welchem nach dem Alphabet jeder Krankheit zu finden, was denen Patienten bey jeglichem Zustand vor Speisen zu kochen, und tauglich seyen.

Handwritten text below the main paragraph, possibly a preface or additional instructions.

Handwritten text, likely a title or subtitle for the register.

Handwritten text, possibly a date or author information.

**Von**

Handwritten text at the bottom of the page, likely a signature or printer's mark.

Decorative initial or ornament on the right-hand page.

Decorative initial or ornament on the right-hand page.

Klop  
Din  
dam  
pen

fil  
de  
und  
zu  
dar

Flei  
Efi

St



## Von allerhand Suppen.

### 1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

**M**S sollen gar klein bereite Mandel genommen werden, und in frischen Wasser gewaichte Semmel wohl ausdrucken, und unter die Mandel stossen, und mit gesottene Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben, daß ein dicke Mandel-Milch wird, darnach zuckern, und ein Südl thun lassen, weil es siedet, mit dem Löffel wohl klopfen, und auf gebähte Semmel-Schnitten anrichten, wann man ein Binckele eines Ey groß waigene Kleyen in Wasser oder Suppen siedet, damit mans durchtreibt, so stopffens nicht, wann mans mit einer Suppen durchtreibt, muß mans nicht zuckern.

### 2. Schmalz-Suppen von Maurachen.

**N**ehmt sauber gepugte Maurachen, schneidet über zwerch eines Messer Rücken dick Ringel daraus, thuts in ein Hasen, schneidet Petersil und Perchtram dazü, Pfeffer und Salt, gieß darauff drey oder vier Schöpf-Löffel voll gute Fleisch-Suppen, laß darin sieden, alsdann schneide etwas weniger als zu einer Schmalz-Suppen rockenes Brod auf, und richte die gesottene Maurachen darauff an, die Suppen muß nicht zu trucken, auch nicht zu naß seyn, darnach ein Schmalz heiß gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

### 3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

**M**an soll rockes Brod ausschneiden, wie zu einer Schmalzsuppen, ein gute Rindsuppen darüber gießen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbratten, und auf das Brod gelegt, und in Schmalz wohl geröstet Zwiffel darauf legen, pfeffern, und ein wenig mit Essig besprengen, darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

### 4. Ein Jäger-Suppen zu machen.

**M**an soll Haut-Brod ausschneiden, wie zu einer Schmalzsuppen und in ein Schüssel richten, darnach soll man von einem Brätel, es seye Kälberen, Schäfferen, oder Wildprät, gar klein hacken, und auf das Brod strähen, und wieder ein Leg Brod, und wieder gehacktes Brätel, bis die Schüs-

un-  
so  
an-  
hes  
ach  
en,  
zu-  
lich

Son

Schüssel voll wird, darnach ein heisse Fleisch, Suppen darauf gießen, daß naß wird, und heiß Schmalz darauf brennen, man muß auch zuweilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen, und also auf den Tisch geben, ist gar gut.

5. Ein gute Bier, Suppen.

Man soll gutes Bier nehmen, und wann es gar bitter und starck ist, mit Wasser mischen, und darunter 4. Eyrdotter absprittlen, und ein guten Kam, also wohl miteinander abklopfen, und sieden, und wann mans will anrichten, ein gutes Stückl Butter darein zergehen lassen, und das Brod, darauf mans anricht, gewürffelt schneiden.

6. Wein, Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen, und darunter zween Löf- selvoll frisch Wasser, 3. oder 4. Eyrdotter, und ein süßen Kam also wohl absprittlen, darnach ein Schmalz in einer Pfann wohl higen, und die Suppen darein schütten, Zucker, Muscatblühe und Saffran darein thun, und wohl den vierdten Theil lassen einsieden; die Wein, Suppen seynd gar schädlich, wanns nicht wohl gesotten seyn, seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein, Suppen mit Kam.

Nimm halb Wein, und halb Milchram oder Kern, 3. Eyrdotter, Zucker, Weinbörl, Saffran, laß untereinander sieden, richts über ein gebähtes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebrattene Hünner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und Zucker darein rösten, der gleich hart wird, darnach Wasser daran gießen, Muscatblühe, Pfeffer, Immer und Zimmet, und ein wenig geribene Semmel darzu thun, und sieden lassen, und darnach frische Lemoni, Schaalen daran schneiden, und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und Semmel, Bröckel gewürffelt schneiden, darein rösten, daran gießen Essig und Wasser, und ein wenig Pfeffer, Zimmetstuy und Muscatblühe sieden lassen, nicht zu lang, und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebrattenes.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und ein Essig und Wein darein gießen, auch Zucker, Zimmet und Majoran daran thun, und sieden lassen.

11. Süppel über gebrattene Capaun und Rebhünner.

Man soll frische Lemoni, Schaalen klein schneiden, oder hacken, und in Wasser übersieden, daß sie nicht bitter seynd, und gar wohl ausgedruckt, darnach das Squere von Lemoni daran drucken, und ein wenig Wein

Wein und Wasser, auch Pfeffer, Nügelstüp und Zucker daran thun, doch daß die Säure fürschlägt, darnach in einem Pfännlein ein Schmalz lassen heiß werden, und ein Löffelvoll geribene Semmel darein rösten, und das andere darein schütten, und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni, so nimmt man durre Lemoni, oder Pomeranzen, Schalen, und an statt des Sauern, Rosen, Essig.

12. Ein Mandel, Geschärb über ein Reh; Schlegel.

Man soll etliche Semmel, Schnitten in einem Schmalz rösten, fein braunlecht, daran gießen halb Wasser, halb Wein, solches sieden lassen, durchschlagen und gilben, auch gestoffene Zimmet, Pfeffer, Muscatblühe, Zucker, Weinsbör, Nügel, und geschnittene Mandel darein thun, und wohl sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Capaun und Reh, Schlegel.

Man soll ein Schmalz heiß machen, und ein guten Löffelvoll Mehl darin rösten, frisch Wasser und Wein darein gießen, auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran, auch klein geschnittene Lemoni Schalen, so alles ein Weil gesotten hat, soll man ein Handvoll Weinschärling, daraus die Kern gelöst seyn, oder Ribesbör darzu thun, auch Pfeffer, und Zimmetstüp, und wanns zu sauer ist, zuckern und sieden lassen, darnach über den Capaun und Reh, Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Jung.

Man soll ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten, daran Wasser und Essig gießen, darnach mit Zucker oder Saft süß machen, und ein wenig Rosmarin, Zimmet und Nügelstüp darzu thun, und sieden lassen, über die Jung, so zuvor gesotten, auf dem Rost abbräunt ist, gießen.

15. Rosmarin, Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen, zimlich braun, Rinds Suppen daran gießen, den Rosmarin klein daran schneiden, man muß Muscatblühe darzu legen, und sieden lassen.

16. Nügel, Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wohl braun in Schmalz einbrennen, Fleischsuppen, Nügelstüp, und ein wenig Essig darzu thun, und sieden lassen.

17. Ein gute Königs Suppen zu machen.

Nimm ein Capaun, er sey gesotten oder bratten, nimm das Weisse davon, und mach ein gut Gestoffenes, nimm darzu 1. halb Pfund Mandel, und ein Schmolten von einer Semmel, zertreib das mit einer guten Halben Capaunersuppen durch, und halt sie fein warm, bis mans anrichten will; nimm Brod, und laß auf einer Kohlen wohl anlauffen, mit guter Suppen und Substanz, und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

Suppen nimm Brisl, Pistazen, und nimm ausgelöste Granatz-Aepffel, will mans besser haben, so nimm man gestossene Krebs: Jarb, und Kä bernern Brätl: Saft, und regulirt die Suppen damit.

18. Ein Suppen über Hechten, Eichling und Fehren.

**M**An soll Aepffel und Zwiffel durcheinander gar klein hacken, und mit einer Handvoll geribenen Semmel in Schmalz rösten, nicht so viel, daß nicht braun wird, darnach das Schmalz daraus drucken, hernach drey gefaltene Lemoni fein auswaschen, die Kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb Wein und Wasser daran giessen, das Salz vom Fisch sauber abstreichen, denselben in ein Reindl legen, und die Suppen darüber giessen, auch ein wenig Essig darzu thun, wann der Fisch schier gefotten, gewürzen mit Pfeffer, Immer, Zimmet, Muscatblühe, Saffran und Zucker: wann mans über Fehren und Eshling will geben, sollen die Fisch zuvor heiß gefotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Hechten, Kutten und Schaiden.

**M**An soll ein Gauffen voll Zwiffel Schnittweiß schneiden, Wasser daran giessen, gar weich sieden, das Hechtl abstreichen, und die Suppen mit dem Zwiffel daran giessen, wanns verfaimt hat, ein guten Koch, Löffel voll Schmalz daran legen, und wohl damit lassen einsieden, und zermilten Pfeffer darzu thun, darnach auf gebähete Schnitten anrichten, also kocht man auch die Kutten und Schaiden.

20. Ein Calecurische Suppen.

**N**imm ein gute Milch, laß sieden, nimm auch ein wenig mehr Milchram, dann Milch ist gewesen, und thue unter den Milchram ein wenig Waizen, Mehl, rühr es wohl ab, und wann die Milch sied, so gieß den Milchram darein, und ein wenig Zucker, und laß untereinander sieden: darnach nimm weiß Brod, schneide es würfflicht, röst es wohl im Schmalz, legg in die Schüssel, und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarge Brühe zu machen über einen Karpffen.

**S**ied den Karpffen halb ab in Essig, nimm darnach ein Weinbeer: Latwergen, und treibe sie durch, nimm ein wenig Zucker, Zimmet, Immer, Pfeffer und Wein, laß es aneinander sieden, bis es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

**K**östlich nimm Erbes, setz zum Feuer, nimm nacher die Suppen darvon, und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel, thue es darein, schäl Aepffel und Biern, schneids zu Stückl, rösts, thue es auch darein, schab Petersil: Wurzen, thue es auch darein, laß wohl untereinander sieden, treibs darnach durch ein Sib feindick, hernach thue es in ein Rein, gieß ein halb Maß guten Wein darein, darnach du viel machen wilst, gewürz mit Zimmet, Muscatblühe, Pfeffer und Saffran, leg ein Lemoni darein, laß also ein

ein Weil sieden, schau, daß ein wenig säuerlet ist von Wein, brauchts hernach zu einem Fisch, was für einen du wilt.

## 23. Hechten, Suppen gerecht zu machen.

**S**o nimm 1. 2. oder 3. Stuck Hechten, darnach du vill machen wilt, bachs im Schmalz, und schab Petersil-Wurzen, und bachs auch im Schmalz, daß sie fein braunlet werden, und röst 1. oder 2. Semmel schnitten fein gelblet, thuts alles zusamm gerechtlen, auch etliche Mandel geschält und gebräunt, als wann du Röstten wolst bratten, gib acht, daß sie nicht rauchig werden, und thue die Mandel klein stossen, wann sie schier gestossen seynd, so thue den gebachenen Hechten und Petersil-Wurzen auch darzu, stoß wohl untereinander, und setz alles zusammen in ein laute Erbesuppen, laß ein Sud thun, schlags darnach durch ein Sieb, fein in rechter Dicken, als wie ein durchgeschlagene Erbesuppen, oder wie ein dünnes Gestoffenes, gewürk mit Pfeffer, und Immerstup, Muscatblühe, salt es recht, laß also sieden, schau, daß es fein bräunlet wird, richts darnach auf ein gewürfflete Semmel an, die im Schmalz geröst ist, und brenn ein Schmalz darüber, und sträh ein wenig Pfeffer darauf, so ist es recht, und fertig.

## 24. Krebs, Suppen zu machen.

**N**imm Krebs, schäle sie, und thue das Unsauber hinten und fornen darvon, stoß sie wohl in einem Mörser, und treibs durch mit Wein, nimm ein Mehl, und röste es im Schmalz, und gieße die durchgetriebene Krebs darein, thue daran Zimmet, Saffran und Zucker, laß es sieden, strähe Trisanet in die Schüssel, du magst auch Krebs sieden oder schälen, und die darein legen.

## 25. Ein gutes Süppel von Kalbs, Lungen.

**N**imm ein Kalbs, Lungen, hacke sie klein, gieße Wein daran, und Zucker, laß es sieden, drucke es alsdann durch, richt es über ein gebähetes Brod an.

## 26. Ein Brüh über ein gepaigten Scheps, Schlegel.

**N**imm ein Schnitten rocken Brod, bähe sie wohl, nimm auch ein Knoblauch, und siede denselben in einer Fleischbrüh, druckts mit dem Brod durch, thue Immer, Pfeffer, Nüglein, und ein wenig Zucker daran, laß sieden, gieße es über den gepaigten Scheps, Schlegel.

## 27. Citronen, Brüh zu machen über Reb, und Haselhüner.

**N**imm ein wenig Fleischbrüh, ein wenig Malvasier, ein wenig Trübes aus der Bratpfannen, Zucker, Zimmet, Cordamümlein, ein wenig Pfeffer, Muscatblüh, nimm die Citronen, drucke den Saft in die Brüh, wann du schier anrichten wilt, schneid die Schäller klein, übersieds in Wasser, daß das Bitter darvon kommt, laß miteinander sieden, richt es dann über die Hüner.

28. Ci

## 28. Citroni Suppen auf Gebrattenes.

**N**imm ein gute Rindsuppen ein wenig ein, und gibs, gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe, gieß Wein daran, oder von einem Lemoni den Saft, zuckers biß süß, daß es doch ein wenig säuertlet bleibe, hernach, schneid Citroni langlecht darein, nimm Zibeben und Weinberl darunter laß sieden, biß ein dickes Süppel wird, gieß alsdann auf das gebrattene.

## 29. Ein weiße Lemoni Brüh über Hünner oder Fleisch.

**N**imm weiß Brod, bähe dasselbige, und sieds in einer Fleischbrüh; drucks durch: nimm mehr Fleischbrüh, ein wenig Wein, Lemoni, Milchram, Immer, Pfeffer, Muscatblühe, Cardomünlein, lasse die Hünner, oder Fleischbrüh darein sieden, thue auf die legt Schmalz darzu.

## 30. Ein kräfteige Erbes; Suppen:

**S**reib die Erbes durch mit Fleischbrüh, und guten Milchram, thue Butter, Zucker und geschnittene Mandl, daran ein wenig Pfeffer, laß sieden, richts über gebähete Semmel an, sträh Weinberl darauf.

## 31. Ein Brüh über ein Haafen.

**N**imm Butter, laß heiß werden, thue darunter Wein, Essig Nägelein, Immer, Pfeffer, Zucker, Kirschen-Latwergen daran, laß sieden, thue auch Mandel und Weinberl daran, und richts über den Haafen.

## 32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

**N**imm ein Apffel, schneid ihn wie Ruben, röst ihn im Schmalz, nimm ein wenig Fleischbrüh, geröst Semmel Mehl, süßen Wein, mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen, gelb oder schwarz, thue Zucker, Mandel, und Weinbörld daran, laß sieden, richt darüber.

## 33. Ein weiße Brüh über Hünner oder Capaunen.

**S**toß Mandel, reib einen Kren, laß ihn ein Sud thun über einer Hennenbrüh, nimm darnach die Mandel samt dem Kern, treibs durch, doch daß nicht zu dünn wird, gieß ein wenig Rosen Wasser daran, oder Citronen Saft, laß ein Sud thun, gieß über die Hünner.

## 34. Grüne Brüh über die Hünner.

**N**imm grüne Kräuter, Rosmarin, Majoran, Petersil, zerhackt, treib es durch mit Wein, thue Immer, Muscatblühe, Zucker daran, auch Fleischbrüh, laß sieden, gieß über die Hünner.

## 35. Eine Weixel Suppen zu machen.

**S**tede die Weixel wohl, und treib sie durch, thue die Kern darvon, thue Wein daran, Zucker oder Hönig, und Gewürk; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden, thue ein wenig geribenen Lebkuchen darunter, bähe Semmelschnitten, lege sie in die Schüssel, richte sie darüber.

## 36. Ein Käß; Suppen zu machen.

**N**imm einguten Holländischen Käß, zerschneid ihn, gieß Fleisch Brüh daran,

daran, laß sieden, thue Eyr daran, ein wenig Räm, Safran, und ein wenig Buter, richts über ein gebähet Brod an.

## 37. Ein andere Käß, Suppen.

Nimm ein Viertling Parmasen Käß, reib ihn, und sied ihn in 2. Seidl Wasser, alsdani seyhs durch ein Sieb, darnach nimm ein wenig Zwieffel, röst ihn, nimm von 2. oder 3. Karpfen Milch, laß solche in Saltz Wasser übersieden, gewürk es mit Muscatblühe, Imber und Pfeffer, gilbs mit Safran, richts auf gebähte Semmelschnitten an, mach auch verlohrene Eyr darauf, leg frischen Butter darein, und laß auf der Schüssel ein wenig sieden.

## 48. Ein Haaber, Suppen zu machen.

Nimm ein Löffel voll Haaber, Mehl, das röst wohl im Schmalz, gieß ein Fleischbrüh daran, und druckts durch, bäh ein Brod, und richts dar über an, gieß auch ein wenig Eßig daran.

## 39. Müscherl, Suppen.

Nimm ein Schmalz in ein Rain, laß es heiß werden, schneid Zwieffel und grünen Petersil, samt einen Löffel voll Mehl, alsdann röst alles zusammen, gieß Wein daran, zerribenen Pfeffer und Nägel, 2. Löffel voll Baum-Oel und Butter, wasch die Müscherl sauber in Wein aus, sied es in dieser Suppen.

## 40. Müscherl Suppen auf ein andere Mnier.

Laß Schmalz heiß werden, röst Brod, Brösel und Knoblauch, gieß ein Wein daran, gestoffenen Pfeffer und Nägel, Baum-Oel und Buter, wasch die Müscherl etlichmal in Wein aus, sieds in obiger Suppen.

## 41. Kayser, Gersten.

Nimm eine Halbe gute Fleischsuppen in ein Hafenschlag 8. Eyr darein, etwas wenig Muscatblühe und Nägel, rührs wohl ab, setz das Häserl mit obiger Suppen in ein Rein mit siedenden Wasser, damit das Wasser bis an den Ranft des Häferis gehe, laß also gute 3. Viertelstund sieden, bis es wie ein Sultz werde, alsdann nimm ein Taim-Löffel, laß die Suppen abrinnen, das übrige richt auf ein Schüssel an.

## 42. Ein Suppen über die Ochsen, Augen.

Nimm Wein und Wasser, doch daß der Wein ein wenig vorschlägt, laß in einem Häferl sieden, brenn ein Mehl darein, zuckers wohl thue auch gestoffenen Zimmet, und ein wenig Muscatblühe daran, gilbs, laß sieden, schütts alsdann über die Ochsen, Augen.

## 43. Weinbeerl, Suppen.

Nachs also, nimm schwarze Weinbeerl, klaubs sauber, sieds in guten Wein, bis sie wohl geschwollen, dann seyhe den Wein ab, in ein saubers Häferl, thue die Weinbeerl in ein Mörser, auch ein wenig gebähtes rothenes

h mit  
moni  
nach,  
nter  
rüh;  
moni,  
e. Hü  
thue  
f, laß  
lein,  
thue

nimm  
ich es  
icker,  
Hen,  
urch,  
oder

treib  
auch  
thue  
aber  
bäh  
Brüh  
ran,

Altes Brod, stoß wol untereinander treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl, leg Zucker, Imber darein, so du willst, kanst auch Ningerl darein nehmen, klopps wohl ab, laß ein wenig sieden, hernach richte es über gebähete Semmelschnitten an.

## 44. Pistazi: Suppen.

**E**rstlich nimm Semmelschmollen, weichs in ein Wasser, alsdann nimm 20. mehr oder weniger Pistazi, von welchen die Häutl abgezogen seyn, wie man die Mandel abziehen thut, stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einem Mörser wohl, dann treibs mit einer Capauner suppen durch, laß sieden, und richts auf bähete Semmelschnitten an, oder ohne solche, nach Gefallen.

## 45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

**N**imm Fisch, welche schön feist seyn, brate sie, alsdān thu es in ein Mörser mit Gräten und Haut, stoß mit gebäheten Semmelschnitten, treibs durch mit Arbesuppen, und mehrern Theil guten Wein, zuckers und gewürz es, laß sieden, richts dann auf gebähete Semmelschnitten an.

## 46. Gestoffenes von gesottenen Hünern.

**N**öst ein wenig Mehl in Schmalz, nimm gesotten Hennen Fleisch, stoß wohl mit der Hennenbrüh durch samt dem gerösten Mehl, thue Muscatblühe daran, laß ein Sud thun, richts über gebähete Semmel an.

## 47. Gestoffene Hünere oder Capauner: Suppen.

**N**imm gesotten oder gebrattene Hünere oder Capauner, stoß wol in einem Mörser treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch, thus in ein Pfann, klopps wol ab, leg Imber und Safran daran, laß sieden röst kleine Semmelbröckl, oder bache Arbes, thus in die Schüssel, gieß das Gestoffene darüber, sträh Zimmet und Muscatblühe darauf.

## 48. Schwarze Suppen, oder Pfeffer über ein Schweinen Wildprat.

**S**ied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser, salt es, daß recht ist alsdann nim die abgesehene Suppen, thu 2. Pfund Zwespen, 2. oder 3. Häpel Zwiffel, Veterisirwurgen, 3. Schnitten gebähetes Brod darein, laß so lang sieden, bis daß mans wohl kan durchtreiben, wanns durchtrieben ist, brenß ein wenig ein, schüts in ein Rain, thu Nagerl daran, daß sie vor schlagen, säuers mit Essig, nachdem du es sauer willst haben, zuckers, daß es genug ist, laß alles zusammen sieden, wanns eine gute Weil gesotten hat, so leg das Fleisch auch darzu, und laß es wiederum sieden, bis daß es genug ist. Willst du ein Lebzelten darzu thun, so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab, und laß ihn sieden.

## 49. Ein gelben Pfeffer.

**N**imm Semmel-Mehl, treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch, man

man kan jedes halb nehmen, thu Salz und Schmalz daran, gilbs wol, und laß sieden, biß es dick wird, thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Diesen Pfeffer kan man über Erbesbrüh, Ruchlein, und sonst viel andere Sachen gebrauchen, thue auch Zucker, Zimmet, Pfeffer daran.

50. Sardellen, Suppen auf Gebrattem.

Nimm Sardellen, so viel du meinst, daß du willst Suppen machen, wasch wol aus, und thu den Ruck grad darvon, laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Eyr groß warm werden, leg die ausgewaschenen Sardellen darein, laß ein wenig sieden, nimm von einem frischen Lemoni den Saft, ein wenig Pfeffer, Muscatblühe, wann alles untereinander gesotten hat, so treibs durch ein Sieb, das die kleinen Kräten darvon kommen, gieß die Suppen auf das Gebrattem, es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

Man nimmt blauen Keel, sauber gepuzt und gewaschen, 2. Hand voll, 2. weisse Ruben geschält, und blätlet geschnitten zusammen in ein 3. Halb Hafen, man gießt darauf siedendes saubers Wasser, man laßt sieden etlich Sud, alsdann gießt man das Wasser darvon, und gießt ungesaltene Fleischsuppen daran, alsdann laßt mans wieder sieden, biß alles ganz weich ist, von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seidl, man laßt es sieden etlich Sud, hernach abgeseihen, und warmer getruncken.

52. Blaue, Röhl, Suppen.

Verbren blauen Röhl, schütt die Suppen darvon, gieß gute Rindsuppen daran und leg Zucker, Candel darein, biß süß genug ist, laß sieden, biß fertig, gieß mit einen Eyrdotter ab.

53. Fasten, Suppen.

Nimm gesottenen Karpfen, Kogen, Hechten, Leber, legß auf gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel, gesottene Schnecken klein zerschneid, leg auch ausgelöste Krebsenschweif und Scheer darauf, gieß ein gute Erbesuppen darüber, Butter und Gewürk, und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben, Suppen.

Schälte erstlich die Ruben, schneids zu Blätl, überbrenß, damit das Bittere darvon komme, gieß ein gute ungesaltene Rindsuppen daran, und leg ein weissen Zucker, Candel darein, nachdem du es süß haben willst, laß nicht lang sieden, und seyhe es durch und gibß zutrincken.

55. Gersten, Schleim, so wohl stärcker.

Ausklaubte Gersten nimm, wasch sie aus 9. Wasser, thu es in ein saubers Hafen, leg ein Capauner, Biegl darzu, gieß ein gute Rindsuppen daran, laß sieden, biß das Fleisch zerfällt, hernach thue es in ein saubern Mörser, zerstoß gar wohl, schlags durch ein Sieb, ist es zu dick, gieß ein wenig

Kindsuppen darein, nimm Eyrdotter, und ein wenig Butter, laß sieden alsdann nichts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleim, für die Kranken.

**W**enn du gute Gersten hast, so wasch sie wohl mit kaltem Wasser aus, je öfter du sie abwascht, je besser ist es, daß sie sieden, wann sie ein wenig gesotten, so schütt das Wasser wiederum darvon, laß die Gersten wohl trückeren, nachmals gieß ein kräftige Suppen daran, laß so lang sieden, daß du sie durchtreiben kannst wanns durchtreiben ist, leg Butter und Gewürk darzu, laß wiederum ein wenig sieden.



## Von allerley Koch und Muß.

57. Das gute Citronen-Koch.

**N**imm grosse Citronen fünf oder sechs auf ein Schüssel, schneid die Schalen ganz dün herab, hernach reib die Citroni bis auf das Saure thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel, brenns etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab, und gieß allzeit wieder ein frisches darauf, und druck es wohl aus, bis alle Härteigkeit völlig weich ist, trücker es daß gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern Mörser gar klein, nimm hernach ein halb Pfund Zucker, gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf laß zu einem ziemlich dicken Julep sieden, alsdann thue die klein gestoffene Citronen darein, auch laß es sieden in rechter Maas, und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben, und es muß gleichwol noch Dicke haben, wie ein andere Latweg zu einem Koch, hernach wann es kalt ist, so nimm es in ein saubere Schüssel, und nimm von 7. oder 8. Eyern die Clar, die Bögerl aber weg; rühre das Koch wie Rittenkoch, ein ganze Stund muß die Eyklar in einem Häferl gar wol abgewült werden, und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen, thue auf die leßt klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn, hinein, thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel, bach es wie das Rittenkoch, es lauft schön auf, man darf kein Reif nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

**N**imm ein Pfund Pistazi, auch zucker in ein Beck, läutere den Zucker, schütte die gestoffene Pistazi hinein, trücker es ab, die Pistazi müssen vor mit Spenat gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandelkoch, so oft ein ganzes Ey, so oft ein Dotter, und gerührt bis die rechte Dicke hat und also bachen, 12. Eyr, 6. ganze, 6. Dotter, wann es aber noch zu dick ist, so nimm noch zwey Eyrdotter mehr.

59. Krebs

## 59. Krebsen Koch zu machen.

Nimm von einer Rund Semmel die Schmollen, weichs in einer guten Milch ein, darnach druck's wol aus nim 40. abgefottene Krebsen, die se Schweiffel oder Schärl ausgelöst, alsdann nimm Butter ein Viertling, und darin wol abgerührt, wie zu Schmalz Knödel, darnach nimm die Krebsen, Schweiffel und geweichte Semmel, auch groß gestoffene Mandel, und Butter in ein Mörser, stoß es gar wol ab, darnach nimm Eyr in ein Häferl, und wätels saimig ab, und unter den gestoffenen Zaig in einer Schüssel abgerührt; wann man gern will, kan mans zuckern, oder nicht, wann mans bacht mit rothen Butter oben an besreichen.

## 60. Ein gutes Schmalz Koch zu machen.

Man soll gestoffene Stärck nehmen, und wañ mans auf ein Schüssel machen thut, soll man nehmen 4. Eyrdotter, und ein gute süsse Milch, die Eyrdotter in der Schüssel wol zerklöpfen, und mit der Stärck einen Zaig anmachen, und in dem zerlassenen Butter, wann er gleich anhebt zu sieden, kan man ausgießen, fein alleweil rühren, wie sonst gebräuchig, wann das Schmalz lauter ist, so ist es gefotten genug, dann soll mans absephen.

## 61. Wie man das gute Krebsen Blat macht.

Jede Krebsen ab mach ein rothen Butter, und von lebendigen Krebsen die Eitel und Schweiffel klein gehackt, auch groß gestoffene Mandel, und eingemachte Citroni Bröckl, und groß geschnittene Bistagi, und gesfähnen Zucker, so süß mans haben will, zwey ganze Eyr, zwey Dotter, und darmit abgemacht, auch ein Brocken Semmelschmollen die in der Milch geweicht ist, dieses alles untereinander gerührt, und auf ein Blat gestrichen, mach ein Reif herum, und also bachen.

## 62. Ein gar gutes Mandel Koch.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereitete Mandel, mit frischen Wasser, und geweichte Semmel in guter Milch darunter stossen, darnach ein weite zinnerne Schüssel nehmen, ein zimlich groß Stuck Butter darein zerbrocken, und in der Schüssel gleich zergehen lassen, darnach die Mandel in ein Schüssel thun, daran geschlagen zwey ganze Eyr, und von 7. Eyren den Dotter, wol zuckern, und rühren auf der Glut, so gehts fein schön auf, und wird weis; darnach in einem Pfännl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden, und darein brennen, und alleweil rühren, darnach ein blechene Schüssel nehmen, und ein wenig Schmalz darin zergehē lassen, das Koch darein schütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch ein Zucker-Effig darauf machen.

## 63. Agres Koch zu machen.

Nim ein gutes Häferl voll Agres, Beerl, darnach das Rainsl groß ist, und gieß ein Löffel voll Wasser daran, laß sieden, daß es sich durchtreiben

ben laßt, und wann sie durchgetrieben seyn, so nimm Zucker, Butter, und 4 Eyrdotter, rühre durch einander ab, schmier zuvor ein Rindl mit Butter, gieß das Koch darein, und laß also sieden.

64. Das aufgangene Ritten, Koch.

**M**An soll die Ritten in Wasser gar weich sieden, und durchschlagen, das selbig auf ein Schüssel thun, und wohl zuckern, unter den Zucker lang und wohl rühren, darnach von 2. oder 3. neugelegten Eyren die Clar nehmen und wohl abrühren, daß lauter Saim wird, von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun, und inderzu wol rühren, je länger mans rührt, je schöner wird es, zu legt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonischalen darunter rühren, und wann man gleich will anrichten, soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren, und das Koch darein richten, sein hoch aufeinander wie ein Schnee: Milch, und in Pastetten: Ofen oder Pfannen setzen, es bacht sich gar bald, der Ofen muß nicht heiß seyn, wann mans zu frühe bacht, so fallts wieder nieder, oben auf soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun: Müßl zu machen.

**M**An soll von einem gefotteten Capaun nur das Brät und March nehmen, solches auf das allerkleinst so viel möglich ist, hacken, darnach ein gute gebähte Semmelschnitten in gute Fleischsuppen weichen, und auch darunter hacken, auch eines oder zwey frische Eyr, nachdem man viel macht die fein lind gefotten seyn, als wann mans essen wolt, auch darunter hacken, samt dem Weissen, das soll man von der Schalen herab schaben, je kleiner mans hackt, je besser ist es, darnach wann man schier essen will, muß man ein gute Fleischsuppen daran gießen, doch nicht zu viel, daß fein dicklet wird wie ein Pöndel, hernach auf ein Blütl gesetzt, und allerweil gerührt bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden, es wird sonst hart, es wird schön weis, und gar gut.

66. Schüssel, Koch zu machen von Mandel.

**M**An soll zwey Hand voll Mandel auf das kleinst bereiten, wol zuckern, und in vier Eyr in oberer Milch zer schlagen, und daran gießen daß der Dicken sey wie ein Strauben Saig, darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren, den Zeug darein gießen, und auf der Blut sieden lassen, bis fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner: Leber.

**M**An soll die schön ausgewässerte Lebern gar schön und klein hacken, eins oder zwey Eyr, und obere süße Milch daran gießen, und es in einer Schüssel oder Pastetten: Rindl fein gemacht lassen auf ein Blütl sieden, nicht zu lang, das nicht zer geht.

68. May: Muß zu machen.

**M**An soll ein recht gutes Rindskoch machen, nicht gar ein Pfännl voll, wie

wie man einem Kind von einem Jahr macht, und solches auf ein Schüssel thun, weils noch warm ist, und 4. Kreuzerfürzel Butter darunter schneiden, und gar wohl abrühren, den Butter muß man nach und nach darein rühren, und wohl zuckern, und ein Löffel voll frisch Wasser darüber gießen, man muß länger dann eine Stund rühren, je länger mans rührt, je besser ist es, darnach muß mans wieder auf ein Schüssel thun, sein hoch aufeinander, und mit Blümlein bestrecken.

## 69. Ein gutes Semmel Koch.

Stillich nimm Schmolzen von einer harten Semmel, weichs in ein Wasser, drucke sein trucken aus, brösel klein, darnach nimm ein Löffel voll Schmalz, rühre bis es weiß wird, hernach nimm 2. Eyrdotter darunter und 2. Eyr mit Dotter und Clar, rühre gar wohl ab, darnach nimm klein geschnittene Citronenschäler, aber daß das Bittere darvon kommt, nim auch Zucker nach Geduncken, setz in ein Schüssel auf ein Gut, und oben auf auch ein Gut, es ist ein gutes Speißl.

## 70. Das Mandel Milch Koch zu machen.

Nimm ein Hand voll Mandel, ziehe ihnen die Haut ab, und stoß auß aller kleinest, drucke mit einer guten neugemolckenen Milch, oder sonsten guten rämigen Milch durch ein Tuch, es muß dieser Milch so viel seyn, als man zu dem Koch bedarf, wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn, hebt mans auf, und zuckert die Milch, und macht mit einem schönen Mehl in ein Raml ein Rinds Koch, wann das Koch anfangt zu sieden, so rührt man die gestossene Mandel, wo nicht alle, doch was bleibt, auch darein, zuckers wiederum, wann man will das ein rechte Süße bekommt, und man muß sehen, daß das Koch nicht gar zu dick wird.

## 71. Aepfel Koch.

Nimm saure Aepfel, schalls und schneide Blätt weiß in ein Häfen, gieß Wein daran, laß also auf ein kleinen Glütli sieden, und wann sie weich seyn, so schlags durch ein Sieb, nimm ein Viertling klein gestossene Mandel darunter, 2. Eyrdotter, 2. Löffel voll gute obere Milch, ein Stück Butter, zuckers, unten und oben Gut, und laß es bachen, wie ein anders Koch.

## 72. Ein kaltes Nuß von Eyrn und Milch.

Nimm ein Milch, und schlag Eyrn darein, siede es wie Eyr Milch, und schürts auf ein Tuch laß wohl verseyhen, thue auch Milchram und Zucker darein, laß wohl erkalten, richts in ein Schüssel, und laß kühlen, bis du es zu Tisch tragen wilt.

## 73. Ein Erdbeer Koch.

Reibe die Erdbeer durch mit Wein, nimm ein geriben Haus, Brod, und röst es im Schmalz, gieß die Erdbeer daran, zuckers und laß sieden.

## 74. Fisch

und 4.  
Butter,n, daß  
er lang  
er neh  
n nach  
rührt,  
monit  
an ein  
in hoch  
fannen  
ans zu  
rähren.ch neh  
ach ein  
id auch  
macht  
ackern,  
kleiner  
as man  
et wird  
bis sein  
schönackern,  
Ten daß  
chmalz  
en, bisbacken,  
es in ei  
lüt sienl voll,  
wie

## 74. Fisch-Muß.

**N**imm das Brätig von einem Brat-Fisch, es sey ein Fisch wie er wolle, hacke ihn klein, treibe ihn mit einem Wein durch, nimm ein wenig Mehl röste es im Schmalz, giesse es an den durchgetriebenen Fisch. thue Imber, Zimmet, Safran und Zucker daran, laß es einen Sud thun, and richte es dann an.

## 75. Ein Griech-Muß.

**G**ieß ein Meth in einem Hasen, laß ihn auffieden, und rühr den Gries darein, doch daß er nicht knollet werd, mach ihn nicht zu dick, auch nicht zu dün, thue Weinbeerl, Imber, Pfeffer, Safran darein, und wann du es anrichtest, so besträhe es mit Zucker.

## 76. Lungen, Koch.

**N**imm ein Kälberne Lungen, laß sieden, hacks, thue es in ein Schüssel, nimm ein Hand voll Weinbeerl, auch so viel geriben Brod, 5. Eyr, gewürz es wie du wilst, darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen, schlag die Lungen in ein Netz, und halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer, daß fein langsam ausbacht, und nicht anbrennt, und wanns fein rösch ist, richts an, und mach ein Brühlein darüber nach deinen Gefallen.

## 77. Ein braunes Muß von Feigen.

**N**imm Feigen, Weinbeer und Birn, schälls und schneids, daß mans möge braun machen in Schmalz, und machs wieder trucken im Mehl, thue sie in ein Pfannen mit heißen Schmalz, und wann sie braun seynd, so thue sie heraus, und laß erkalten: druckts darnach zusammen daß das Schmalz wieder davon kömt, hacks darnach klein, giesse guten Welschen Wein daran, auch Zucker und gut Gewürz, laß sieden, gibts kalt.

## 78. Ein Müßlein für Krancke.

**N**imm 4. oder 5. Eyrdotter, klopfs in ein Pfännlein, gies Wein daran, daß ein gleiche Dicke gewinnt, thue Zucker daran, laß sieden.

## 79. Reiß, Koch zu machen.

**N**imm ein Reiß, sied ihn in einer Milch, schlag ihn durch, und schlag Eyr daran, bis es genug ist, schmier ein Schüssel mit Butter schüttts drein, zuckers zuvor thue unten und oben Blut, daß es braun wird, wann du es nicht gar essen thust, so schneid dünne Schniel, und bachs in heißen Schmalz, so hast du wieder ein Richt.

## 80. Ein Strauben Muß.

**B**ach Sträublein fein rösch, hacks klein, und rösts im Schmalz, gies ein dicke Milch daran, hast du nicht genug Milch, nimm Wein, gewürz mit Safran, Imber und Zucker, machs wie ein Wein, Muß.

## 81. Ein Wein, Muß.

**N**imm ein Semmel rösts in Schmalz, schlag 4. Eyr daran, klopfs, gies Wein daran, thue Zucker, Safran daran, laß sieden.

## 82. Ein Zwespen-Mueß.

Nimm die Zwespen, und siede sie in Wein, wann sie weich seynd, so zwings mit Wein durch, zuckers, nimm ein geribene Semmel, rösts im Schmalz, rührs darunter und laß sieden.

## 83. Züner-Koch.

Nimm das weiß Bratne von einer Hennen, stoß oder hack es klein, treibs mit einer Fleischsuppen durch, so nicht sehr gesalzen, rühr 5. Eyrdotter darein, brenn es mit Schmalz ein wenig ein, zuckere es und mach ein Koch daraus.

## 84. Stock, oder Wasser-Koch.

Nimm 8. oder 10. Eyer, darnach du viel Koch machen wilst, dann ein wenig Rosen-Wasser, Zucker, und ein gute obere Milch, schlags mit den Eyer gar wohl ab, salz es wenig, alsdann laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden, setz das obige in einem Hasen in das siedende Wasser hinein, decks fleißig zu, rührs nicht, biß Koch zusammen geht, es muß ein gute Stund in dem siedenden Wasser stehen, nur daß das Feuer nicht gar zu groß darbey sey, sonst legt sich das Koch an den Boden, ist die Milch gut, so wird das Koch fein oben auf einander in dem Hasen, wie ein Stock; ist sie aber nicht gut, so wird es gar wässerig, wann das Koch zusammen gangen, so heb es aus dem Wasser heraus, und saß es mit einem Taim-Löffel auf ein Schüssel heraus, daß fein aufgehaut aufeinander lige, setz es in Keller, laß kühl werden, besteck es mit Blümlein, und gibs also auf die Tasse, wosern es etwas wässerig ist, so trückne es mit einer Semmelschmollen auf, ist ein gute kalte Speiß.

## 85. Mandel-Reiß-Koch.

Man muß den Reiß sauber klauben, waschen, und wieder dörren, daß er sich stoffen läst, darnach muß mans durch ein Siebel sahen, hernach nimmt man das Reiß, Mehl und die Mandel, und rührs mit einer Milch in ein Rain fein glat ab, und kochts auf einer Blut, laß gar gemach Kämel sieden, und ehe mans anricht, muß man ein Brocken Butter daran legen, und zuckern, und darnach ein Sud thun lassen.

## 86. Koch von Reb-Züner-Mägerl und Leberln.

Nimm Leber und Mägerl samt wenigen Fleisch von Reb-Züneln, hackß gar klein, schlag Eyer daran, und ein gute süße Milch, daß wird wie ein Schüsselkoch, thus in ein Schüssel oder Raindl, laß fein gemach auf einer Blut sieden, so ist es fertig.

## 87. Das kalte aufgeloffene RindsKoch.

Alch ein rechtes Rinds-Koch, nicht gar ein Pfandel voll, wie mans einem Kind macht bey einem Jahr, thue es in ein grosse zierne Schüssel, weills noch warm ist, nimm 4. Strizl frischen Butter, rühr einen nach dem

dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab, so oft ein Butter, auch allzeit ein Löffel voll Rosen-Wasser mit Zucker darunter, koste ob es süß genug ist, du mußt ein gute Stund rühren, thu es wieder in ein andere Schüssel, machs fein hoch auf, und besteckts mit Blumen.

## 88. Aufgeloffenes Fahmkoeh.

Nimm Salsen, von welchen Obst dir beliebt, zwey Löffel voll (doch merck, daß die Salsen nicht mit Hönig, sondern mit Zucker gesotten sey) rührs bey einer halben Viertelstund, dann nimm von 2. Eyern das Weiße, schlags wohl ab, nachmals schütts unter die abgerührte Salsen, rührs wiederum ein wenig, dann nimm wieder das Weiße von 2. Eyern, verfare damit wie oben gesagt, und als ferners biß du 12. Eyerklar darein gerührt hast, lehtens rührt alles zusammen, ein gute halbe Stund, auf einer Seiten, ohne Veränderung, wann es anfangt aufzugehen, druck den Saft von einem frischen Lemoni darein, zuckers, schneid auch etwas wenigens von Schälern klein, und thus darunter, wann es dann wohl aufgangen, so faß es auf ein Dorten-Blätel, und bachs in der Dorten-Pfaanen fein kühl, oben und unten wenig Blut, richts mit dem Blät an, zuckers, du kanst es auch mit Blumen zieren.

## 89. Weinbeerlkoeh.

Nimm Weibeerl, wasch sauber, stoß in einem Mörser samt einem gebähten Semmelschnitten, wanns genug gestossen, so schlags durch mit Wasser und Wein, schütts in ein heissen Butter, laß sieden, biß dick wird, thue Zucker daran, so viel als genug ist; den Befunden gibt mans kalt, denen Krancken aber warm.

## 90. Lemonikoeh.

Nimm Semmelschmollen nach Belieben, sied es in einer Rindsuppen weich, thue es in Keiml, druck Lemoni-Saft darauf, und leg Zucker darein, doch daß die Säure etwas vorschlage, nimm ein wenig Butter und reib das gelbe von Lemoni-Schälern darzu, laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

## 91. Ein anders mit Ambra.

Nimm ein Eyrdotter, Lemoni-Saft und Zucker, spridls ab in einer Rindsuppen, alsdann nimm etwas Mehl, rost es ein wenig im Schmalz, thue das Geröste zu dem vorigen, spridls stäts, daß es nicht zusammen laufft, und laß ein wenig sieden, willst du es mit einen Geschmacken haben, so auß einen Tropffen Ambra-Geist, oder sonst einen, was du vor Geschmacken haben willst darein fallen.

## 92. Zimmerkoeh.

Schneid die Rinden von einem altbahren Groschen-Laib um und um herab, damit kein Schmollen daran bleibe, reibs auf einem Reib-Eyfen,

Eysen, thue es in einen weiten Weidling, thue 4. oder 6. Loth Zimmet, 6. ganze Eyer und von 6. das Klare darzu, zuckers auch, bis genug ist, rühre ein gute Stund, je länger, je besser, wißt du, so kanst auch Rojen Wasser, und ein wenig Tragant darein thun, so fallt das Roch nicht nieder, wanns genug gerührt ist, schütts auf ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel, thue einen grossen Reiff darüber, unten wenig, aber oben viel Blut, damit es sich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender aufgehe.

## 93. Noch ein anders mit Mandel.

Nimm ein Pfund schöne Mandel, schwölls und schäls, stoß klein, hernach nimm in ein Messinge Pfann, thue so viel Zucker als Mandel dar ein, trücker wohl ab in der Pfann, doch, daß du es nicht verbrennest, nimm klein gestoffene Zimmet darunter, daß ganz braun wird, rühre untereinander ab, treibs durch ein hölzernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auf die Schüssel daraus mans isset, man muß hüpsch aufgupffen, und nicht mehr unrühren, darnach schneid eingemachten Citron gewürffelt, sträh es um und um auf das Roch, setz es in ein Dorten-Pfannen, laß es ein wenig übertrückern, ziers mit Zucker oder Blümel.

## 94. Butter, Roch.

Nimm auf ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter, wasch ihn wohl aus, trücker ihn wohl ab, daß er nicht naß bleibe, leg ihn in ein Weidling, rühre ihn, bis er groß aufaufft, nimm 24. Eyrdotter, rühre ein nach dem andern darein, wann alle darinnen, nimm Zucker, das genug ist, rühre wiederum ein weil, schmier die Schüssel und Raiff, gieß das Roch darein, oben und unten Blut, bachs bey einer halben Stund, damit es ein schöne Farb bekomme.

## 95. Spanisch, Aepfel, Roch.

Nimm schöne grosse Aepfel, schneid runde Blätl bis auf die Kern, schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein, leg die Aepfel-Blätl darauf, so oft ein Leg Aepfel, so oft besträhe sie mit Zucker und Zimmet, nimm ein wenig frischen Butter darzu, also mach die Schüssel, bis ganz voll ist, bachs auf einer Blut, bis sie weich und braun werden.

## 96. Semmelkoch mit einem Fingerührten.

Nimm 5. Eyr, 2. Strigel Butter, ein Seidl süße obere Milch, mach ein lindes Fingerührtes daraus, nimm um 1. Kreuzer Semmel, schneid die Rinden darvon, weichs in guter süßer Milch, laß wohl anziehen, druckts hernach aus, legts samt dem Fingerührten und einem ganzen Eyr, 1. Strigel Butter in ein Mörser, zuckers und stoß wohl untereinander, als dann schmier ein Schüssel mit Butter, schütts darein, mach oben und unten Blut, und bachs.

## 97. Ein kräftiges Rosentoch.

**N**imm ein Hand voll groß oder kleine Rosen, thue die Knöpf darvon; nimm Semmel die in Wein geweicht ist, stoß darunter, treibs mit einem Seidl Wein durch ein enges Siebl, dann thue Zucker, Zimmet, Nägerl und Muscatblühe darzu, laß sieden biß dick wird, du kanst auch an statt des Wein ein gute Hünere-Suppen nehmen.

## 98. Ein Diendelkoch.

**N**imm Diendel, so viel du wilst, die wohl zeitig synd, treibs durch ein Sieb, darnach thue das Durchgetriebene in ein Schüssel, rührs wohl, nimm von 8. Eyern das Weisse, spridl es in einem Hasen wol ab, biß es ein lauterer Saim wird, darnach nimm mit ein Löffel ein Saim herab, so viel als ein Eyr ist, rührs unter das Durchgetriebene, so lang biß du nichts mehr hast, zuckers, daß fein süß ist, schmier ein Schüssel mit Butter, bachs wie ein anders Koch.

## 99. Ein Weirelloch.

**N**imm dörrte Weireln, sieds in einem Wein, schlags durch ein Sieb, rühr 5. oder 6. Eyerdotter drein, Zucker und Zimmetstup drein, schneid ein Semmel langlecht, schmier die Schüssel mit Butter, und leg die Semmel schnitten darein, röste sie zuvor in Schmalz, schütt das Weirel-Koch dars über, und bachs wie das andere Koch.

## 100. Ein Torren-Mas.

**N**imm Semmelschmollen, weichs in guten Wein, biß weich wird, darnach schlags durch ein Sieb, und schlag vier Eyerdotter drein, rühr alles durcheinander und schlags durch, nimm ein wenig Wasser darzu, schüttts darnach in ein Reindl, leg ein wenig Butter darzu, laß ein Weil sieden, zuckers, und wann es gehug gesotten ist, so leg wieder ein wenig Butter drein, und laß ein Sud thun, so ist's recht.

## 101. Das falsche Mandelkoch.

**S**ied ein Gries in einer Milch, als wann du ein Gries-Koch woltest machen, aber dicker, laß ihn kalt werden, alsdann nimm ein frisches Schmalz, treibs ab wie zu den Schmalz-Knödeln, wann du es abgetrieben hast, so rühr den bemeldten Gries mit dem Schmalz, so lang biß es glat wird, alsdann nimm 4. Eyerdotter, und ein ganzes, rühr eines nach dem andern drein, und zuckers, bachs in einer Schüssel unten und oben Glut.



Ullers

## Allerhand Milch.

### 102. Gesulzre Milch zu machen.

**M**An soll von 10. Eiern das Klar nehmen, und mit einem Spridler ein Löffel voll Wasser zerschlagen, und darzu nehmen zweymal so viel süßen Kam, zuvor in einem Häfert sieden, und wieder überschlagen lassen, darnach die Eyerklar darein rühren, gar wohl, daß fein dick wird, und wohl zuckern; und auf ein Schüssel legen, anrichten, und kalt geben.

### 103. Ein andere gesulzre Milch.

**N**imm ein halb Maß dicke Milch, thus in ein Maß. Häfen, saltz und laß sieden: darnach nimm das Weiß von 10. Eiern, klopfes, laß sieden, zuckers, schütt die zerklöpsten Eyer darein, laß ein Viertelstund fein gemacht sieden, rühres nicht, bäh ein weißes Brod, leges in die Schüssel, und sträh Weinbeerl darauf, und thue die gesulzte Milch darauf, setz, daß es fein kühl steht.

### 104. Die Spannische Milch zu machen.

**M**An soll gute obere süße Milch nehmen, ein gutes Häfen voll, dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund, oder ein wenig mehr; darnach soll mans in gar niedere erdene Geschirr gießen, und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen, so wurfts ein Haut auf; darnach soll man schöne bähete Semmelschnitten nehmen, und in eine gute Milch weichen, und auf ein Schüssel legen, und wohl zuckern, die Häutl fein mit einem Abnehmer Löffel abnehmen, und darauf nehmen fein dick aufeinander, und allezeit Zucker darzwischen strähen, und also kalt geben.

### 105. Schnee-Milch zu machen.

**M**An soll auf ein Schüssel bey einer Halben, oder drey Seidl gute süße obere Milch nehmen, und von 5. neu-gelegten Eiern die Klar, mit einem Löffel gar wohl durcheinander abschlagen, daß gar fainig wird; darnach bähete Semmelschnitten in ein Schüssel legen, zuckern, und ein wenig Zimmet darauf strähen, und den Faim von der Milch darauf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wann die Milch nimmer faimt, so lang ein Löffel voll darinn ist, soll mans nur wieder spriedlen, so faimts, doch muß die Milch gar gut seyn.

### 106. Ein Topffen-Milch zu machen.

**M**An soll gar ein gute ober süße Milch nehmen, und drey ganze Eyer wol zerklöpfen, und durch ein Seyh-Pfannlein darein sephen, und zum Feuer setzen, und wanns gleich will anheben zu sieden, Räß Moleken in einer Milch wol zertreiben, darein gießen, und wol rühren, und bey einer Blut stehen lassen, biß er sich gleich anhebt zu brechen, und zu einem Topffen werden

den will, darnach ein Weil stehen lassen, und das Eypffel abseyhen, und in die darzu gehörige Mödel schlagen, die fein formirt wie ein Löffel, und seynd von Körbläunen geflochten; und wann das Käß-Wasser wohl darvon gesyhen ist, soll mans auf ein Schüssel umstürzen, und ein gute süsse Milch daran gießen, man mag zuckern oder nicht.

## 107. Ein Reiß-Milch zu machen.

**M**An soll gute obere Milch nehmen, und ein Reiß darinn kochen, nicht zu viel, wann er nun anhebt zu siedem, muß man ihn nicht rühren, wann er anderthalb Stund kocht, so setzt sich das Dick am Boden, so soll man die Haut herab heben, darnach das durch ein dünnes Tuch lauffen lassen, daß nichts von dem Reiß darein kommt, zuckern oder nicht, kalt lassen werden.

## 108. Die Spanisch-Milch, Nates genannt.

**M**imm zwey schwarze unglässirte Weidling, je weiter sie seyn, je besser wirfft auf; darnach nimm ein ganz neu-gemolckene Milch, wie sie von der Ruhe herkommt, seyhe, thue es in Weidling, setz es auf ein glüenden Afschen, thue aussen herum kleine glüende Kolen, und laß also 4. oder 5. Stund stehen auf dem glüenden Afschen, wann er ganz auslöschet, thut man wieder ein andern darunter, damit es alleweil von unten gemach, und gemach wallt, nur nicht zu viel Blut, sonst wird die Haut gleich hart und sper, aber fort muß alleweil, nur daß mans merckt, wallen, und wanns genug aufgeworffen, 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen, nimms von der Blut, setz zudecker in Keller, laß über Nacht, nimm die obere dicke Haut herab, legs auf ein Schüssel übereinander, und zuckers, also ist es gemacht.

## 109. Mehr ein andere gute Milch.

**E**rstlich nimmt man von der gestrigen Milch den süßen Ram darvon ein Seidel, auf ein mittlere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seidel, alsdann 2. Löffel voll Zucker, dieses alles in einem saubern Hasfen oder Rein wohl durcheinander gerührt, und in ein Schüssel gossen, hernach auf der Blut ein Sud thun lassen, damit es aber nicht angelegt wird, und also abfühlet auf die Tafel geben.

## 110. Ein gebachene Milch.

**E**rstlich zerschlage ein Ey, und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz, daß die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde, darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ey überlauffen, daß ein Boden werde, gleich wie man sonst ein Blätl zu einem Eyrkraut macht, also muß die Pfann inwendig überzogen seyn, alsdann nimm gar ein gute Milch, 5. oder 6. Eyr, darnach die Pfann groß ist, zerschlag sie und zuckers, thue es in die Pfann, unten und oben Blut, daß es werde wie ein Schüssel. Koch.

111. Ges

## 111. Gesülzte Mandel-Milch, auf allerhand Farben.

Nimm gestoffene Mandel, die treib durch mit Wasser, darinnen Hausen-Blätter gesotten ist, alsdann nimm das Grüne von Peterfil, hack's gar klein, nimm den dritten Theil von einer Mandel-Milch, zuckers und sieds in einer Pfannen, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm dann die zwey Theil, die sied auch in einer Pfann, zuckers wohl, gieß den halben Theil in ein andere Pfann, laß es also weiß bleiben, den dritten Theil mach gelb mit Saffran, so hast du drey Farben, laß bestehen, wanns gestanden ist, so heb es in ein heiß Wasser, stürz auf ein blechenes Blätl, schneids alsdann nach der Läng auf ein Schüssel nach deinem Belieben.

## 112. Ein Igel von Mandeln.

Nimm gute Mandel, stoß sie, und thu es in ein saubern Hafen, und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln, rührs mit einem Hölzlein, laß fein gemacht einsieden, alsdann thu es heraus in ein Eyrförblein, laß wohl verseyhen: darnach nimm abgezogene Mandel, schneid sie nach der Läng entzwey, vergulds, und besteck den Mandl damit, den du gesotten hast, mach ein Form daraus wie ein Igel, zucker ihn, darnach leg ihn in ein Schüssel, gieß ein gute Mandel-Milch daran.

## Von allerhand Sulzen.

## 113. Hechten-Sulz zu machen.

Nimm ein grossen Hechten, schneid ihm die Haut sauber weck, schneid ihn zu Stucken, laß ihn ein Stund im Salz liegen, nimm guten Wein-Essig, und Erbesuppen in ein Hafen, etlich geschälte Zwifel-Häpl, Pfeffer, Zimmet, Muscatblühe darein, auch Hausen-Blätter, laß ein gute Weil einsieden, alsdann den Fisch gesäubert, und in die Suppen gelegt, fein gemacht siedens lassen, zuckers vermessen, schau, daß die rechte Sauer hat von Essig, gilbs, wann er an die Statt gesotten hat, seyhe die Brüh herab, laß stehen, biß es seht, leg die Stuck in ein Schüssel, seyhe die Brüh sauber durch ein Tuch, gieß an den Fisch, laß bestehen, wann du es gilbst, sträh Weinbeerl und Zirber-Müffel darauf.

## 114. Holler-Sulzen zu machen.

Nimm den Holler, stoß ihn, und treib ihn durch mit Wein und Gewürz, und mach es süß mit Honig und Zacker, rührs untereinander.

## 115. Lebkuchens-Sulzen.

Nimm den Leipziger Lebkuchens eine Tafel, schneide ihn würfflicht, gieße vier Maß Wein darein, lasse ihn 2. oder 3. Tag daran weichen, setze ihn darnach zum Feuer, und laß einen Wall oder sechs thun, zwinge durch, thue daran Zimmet, Saffran, Zimmet, Pfeffer, Muscatblüh, laß noch ein Wall thun, so ist es recht.

116.

nd in  
seynd  
on ge  
Milch

nicht  
wann  
ll man  
lassen,  
lassen

besser  
sie von  
ienden  
der 5.  
it man  
nd ges  
rt und  
wanns  
ns von  
e Haut  
es ge

von ein  
Milch  
en Ha  
n, her  
t wird,

ß, daß  
laß die  
gleich  
ann ins  
6. Ey  
Pfann,  
t. Ges

## 116. Ein Sulz Mueß zu machen.

**N**imm Eyer, thue das Weiß darvon, klopff das Gelbe, zuckers, setz ein Milch über das Feuer, und laß sieden, und wanns anhebt zu sieden, so schütt das Gelb von Eyern darein, und ein wenig kalt Wasser, auf das es zusammen lauft, darnach thue es in ein Eyerläß: Rörblein, laß verseyhen, legß darnach in ein Schüssel, und nimm das Eyerklar, klopffs wohl, thue ein Zucker daran; darnach nimm ein guten Milchram von einer dicken Milch, laß sieden, thue das Eyerklar darein, und laß so lang sieden, als ein hart Paar Eyer, darnach gieß es darüber in die Schüssel, und laß kalt werden.

## 117. Ein Ruff-Sulzen zu machen.

**N**imm geschälte Ruff und Semmel-Mehl, das Weiß von einem hart gesottenen Ey, stoß alles wohl untereinander, und treibs durch mit Wein, salt und gewürg es, so wird ein gute Sulzen daraus, die man zum Bratens isset.

## 118. Sulz über Fisch zu machen.

**E**rstlich nimm die Fisch und schüppe sie, siede sie mit Wein und Wasser ab, doch nicht gar allerding, salt sie auch, nimm abgezogene Mandel, und stoffe sie klein, zwinge sie mit gutem Wein durch, und lege die Fisch in eine Schüssel: nimm darnach die durchgetriebene Mandel, thue Immer, Pfeffer daran, laß sieden, und gieß darüber, laß kalt werden.

## 119. Weixel-Sulzen.

**N**imm zeitige Weixeln, und stoß mit samt den Kern, treibs durch wie ein Sulzen; und da sie zu dick wolt werden, so gieß ein guten Wein daran, wurde sie aber zu sauer, so zuckers.

## 120. Ein Kummel-Sulz über einen Hechten.

**N**imm einen Hechten, der 5. gute Stuck gibt, theils voneinander, salt ihn ein, wann er ein Stund in Salt gelegen, wasch ihn gar sauber, daß nichts schleimigs daran sey, thue ihn in ein glasirten Hasen, gieß darauf 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein, 1. Maß Wasser, 1. Seidl Essig, darnach nimm grobe Immer, Muscarblühe, Zimmet, binds in ein Pinckel, legß darzu, wann der Fisch ein wenig verfaimt hat, leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blattern darzu, laß also fein stät sieden, so wirds lauter, den Hechten soll man auf ein Dreyfuß setzen, damit er um und um siede, wann der Fisch genug gesotten ist, leg ihn auf ein Schüssel, wohin du die Sulz, gießen wißt, die Sulz aber laß länger sieden, versuche etliche Tropffen auf einem zienernen Teller oder Löffel, wann es gestehet, ist es genug gesotten, dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack, laß von sich selbst durchrinnen, gieß über den Fisch, bestecke es mit geschwölten Mandeln, und stell es in Keller, so gestehet es.

## 121. Mandel, Sulz.

Nim Mandel, stoß sie klein, treibs mit einer warmen Milch durch, thue es in ein Pfannen, thue Haussen, Blatter darein, sied die Mandel, Milch und die Haussen, Blatter miteinander, daß sein dick wird, gieß in ein Schüssel, daß es gestehe.

## 122. Zimmer, Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein, Muscateller oder Malvasier, thue Zucker darunter, hernach nim ein Paar Löffel voll scharffen Essig, 3. oder 4. Löffel voll süße Milch darunter, laß dieses untereinander warm werden, so bricht der Wein die Farb, alsdann seyhe es durch ein dickes Tüchl, wann es klar gesyhen, gieß man das Zimmer, Del und Haussen, Blatter darunter, die Haussen, Blatter muß vorhero klar gesyhen werden, auf ein Halbe nimt man ein Loth Haussen, Blatter, wanns fertig ist, so gießt mans zinger dick, und laßt gestehen, darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschirr, daraus man isset.

## 123. Rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen, oder andere edle Fisch.

Nim ein Seitel rothen Wein, und so viel Wasser, nim die rothen Korn, Blumen, binds in ein saubers Tüchel, leg Zucker darzu, laß sieden, bis wohl pickt, alsdann gieß auf gesottene Fehren oder Sälbling, oder anderr edle Fisch.

## 124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Setze den Karpffen in Essig und Wasser, doch daß der Essig wohl vor schlägt, thue auch Zwifel, Pfeffer, Muscatblühe und Nägel darzu, laß also sieden bis genug, richts auf ein Schüssel, ziers mit langlecht geschnittenen Mandeln, und laß gestehen.

## 125. Krebs, Sulzen.

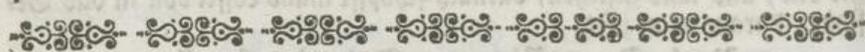
Nim abgesottene Krebsen, buß und stoß sie in einem Mörser, schlags mit gutem klaren Wein durch, nim andere gesottene Krebsen, und laß die durchgetriebene Suppen sieden, wanns sied, thue die Krebsen darein, laß ein kleinen Sud thun, thue auch Gewürk darzu, richts auf ein Schüssel, besteckts mit Mandel und Weinbeerl, und laß also gestehen.

## 126. Rechte Kummel, Sulz.

Nim guten weissen Wein, gieß ihn in einen neuen überzienten Kessel, thue gangen Zimmer, schönen weissen Conari: Zucker, ein klein wenig gangen Pfeffer, 3. oder 4. Stuck Imber darein, laß es durcheinander sieden, wann es wohl gesotten, so nim es weg vom Feuer, wirff 3. oder 4. Grän Bisam und Ambra darein, nim schön weisse Haussen, Blatter, zerklöpff sie wohl, weiche es im Wasser ein Tag oder zwey, so wird es weich, thue es in ein neues Geschirr, gieß das Wasser darvon, gieß ein halb Seitel saubers Wasser

Wasser darauf, laß es gemach zergehen auf einem kleinen Kobl: Feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes Süb, gieß es in die Sulzen, theile die Sulzen in drey Theil, thue Turnasol in ein Theil, oder blauen Beigel: Saft, die andern Theil laß wie es an ihr selber, zum dritten Theil nim Mandel, stoß sie wohl, streich sie durch mit der Sulzen, so wird sie schön weiß, gieß ein jede Farb besonder in ein Geschirr, richte die Farben durcheinander an, besteck es mit Zirbernüßl, und gib es, man füllt es auch in ausgeschälte Limmes: oder Pommerantschen, Schaalen.

NB. Neben dieser Sulzen seynd gar villerley in dem Arzney-Buch zu finden, welche in dessen Register im Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



### Von allerhand Würstel, Knödl, Strudl.

#### 127. Kälberne Würstel zu machen.

**M**An soll Kälbernes Brätl, samt viel Kälbernen Faisten klein hacken, und darunter mischen, eingesalgene Lemoni, auch ein Semmel schmollen in obere Milch geweicht, auch Pfeffer und Majoran, darnach ein Kälbernes Mehl, das Gehackte darauf schlagen, fein Würstel daraus machen, mit einem Faden binden, und auf dem Rost braten.

#### 28. Würstel von Capaun: und Züner: Leber.

**M**An soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken, pfeffern, und gar lind salzen, eine gute obere Milch daran gießen, und von einem Spanfädel die größten Därm einfüllen, und in einem heißen Wasser ein wenig überbrennen, darnach auf ein Rost gelegt.

#### 129. Hirschen: Würstel zu machen.

**M**An soll ein gar saubern Faisch von Hirschen aufheben, darnach ein Jungfrau Brätl klein hacken, ein rinderne Faisten gewürfflet schneiden, zünlich viel, und darunter mischen, auch so viel Faisch darein sephen, daß fein roth wird, darnach pure obere Milch darzu nehmen, daß fein dick wird, wie zu den Leber: Würsten, darnach salzen und gewürzen mit Pfeffer, Zimber, und gestoffenen Muscatnuß, und in den faisten Maß, Darm von Hirschen einfüllen, der zuvor sauber gepußt ist, darnach in einem heißen Wasser überbrennen, auf einem Rost bräuen, und auf grüne Blätter anrichten.

## 130. Ein Aepffel-Pfängel.

**I**m Aepffel, schälts und schneids gewürfflet, und mach ein Saigel, mit einem Wein, und ein Ayr daran, dün wie ein Strauben-Saigel, und rühr die Aepffel darunter, zuckers ein wenig, laß ein Schmalz in ein Raindl heiß werden, schütt es darein, unten und oben Gut.

## 131. Mandel-Käfs.

**I**m Mandel, so viel du wilt, mach ein Mandel-Milch, die gar schön gesyhen ist, auf ein Pfund Mandel 4 Loth Hausen-Blatter, damit mans stärckt, man muß von erst die Hausen-Blatter in Wasser sieden, und mit demselbigen Wasser muß du die Mandel-Milch durchtreiben, etliche nehmen die Mandldieck, und treibens durch, aber es gehet nicht gern, oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt, alsdann zuckers wohl, laß sieden, so lang als zwey Ayr sieden müssen, so gieß in ein Form, wo man die Ayr-Käfs pflegt darein zu giessen, seß daß es kalt stehet, wann es gestanden ist, muß du den Modl in ein heiß Wasser setzen, so gehet es besser heraus, richts in ein Schüssel, gibs kalt, gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber, sie darff nicht mit Hausen-Blatter seyn, gieß die Milch nicht, daß es darüber geht, so siehet man den Form des Käfs, nim viel Zucker.

## 132. Ayr-Käfs zu machen.

**I**m Ayr, so viel du wilt, klopffs wohl, giesse ein wenig Rosen-Wasser darein, nimm eine gute dicke Milch in ein Pfannen, wirff Zucker darein, wanns siedet, so giesse die geklopfften Ayr darein, laß ein Wall oder etliche thun, schau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein Körblein, gibs kalt, man kans auch wohl mit Mandeln bestecken.

## 133. Ein anderer Ayr-Käfs zu machen.

**I**m Mandel, so viel du wilt, Petersil, oder Majoran, stofs alles klein, gieß gute Milch daran, schlags durch, darnach nim Ayr und Milch, rührs wohl durcheinander ab, zuckers, laß es zu einem linden Topffen zusammen, schlags in ein Modl, behalts warm, und wann du es anrichtest, so brenn ein wenig heiß Schmalz darauf, so ist es fertig, man machts auch von lauter Ayr und Milch, und ein wenig Weinbeerl.

## 134. Knöpflein von Fischen zu machen.

**E**rstlich siede die Fisch, wie sie seyn sollen, klaube die Gräten darvon, hacke den Fisch klein, salz und gewürge ihn, nach deinem Gefallen, welche es in einem Mehl, und lege es in ein heiß Schmalz, bachs, und mache ein Brühlein mit Wein, und geriebenen Lebkuchen, gib es, mach es ein wenig süß, so seynd sie gut.

## 135. Mandel Knödl zu machen.

**N**imm Mandel, laß klein stoßen, thue geriebene Semmel dazzu, und zwey Eyrdotter, und ein frischen Butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, bachs in Schmalz, und mach ein Weirel Suppen darüber.

## 136. Semmel Knödl.

**N**eib Eyne Breken oder Ripffel so viel du wilst, schlag 6. oder 7. Eyr daran, rührs wohl durcheinander, bren ein wenig heiß Schmalz daran, so werden sie fein rogl, bachs in Schmalz, man muß fein kühl heraus bachen, mach ein süß Süssel darüber, so seyn sie recht.

## 137. Speck Knödl zu machen.

**N**imm Speck, schneid ihn klein gewürfflet, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weich Semmel in ein Milch, so als wie sonst zu andern Knödeln, nimm darnach den zergangenen Speck und Semmel, grünes Kräutl, auch ein wenig Gries, Saltz, machs, nimm ein oder zwey Eyr, schlags darunter.

## 138. Gefüllte Weirel Semmel zu machen.

**N**imm ein oder zwey Semmel, so viel du auf ein Tisch geben wilst, schneid die Rinden darvon, holl die Semmel aus, laß ein wenig in ein heißes Schmalz einlauffen, darnach nimm die Weirel, von den durren, setz sie zu, wanns schier gesotten seyn, so nimm den halben Theil von den gesottenen Weireln, röst sie wohl im Schmalz, wann sie schier geröst seynd, alsdann nimm ein wenig geriebene Semmel auch dazzu, wann du gern wilst, zuckers wohl, und sträh Zimmetstup darauf, alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt, wie man die Semmel heraus holt, alsdann muß man ein Blätl wieder darauf setzen, leg alsdann die Semmel auf ein Schüssel, und nimm die übrigen Weirel, schlags durch, und gieß über die Semmel, laß ein Stückel Ruchel Zucker darin versieden, und wann mans schier will anrichten, so sträh Zimmetstup darauf.

## 139. Würst in der Fasten.

**N**imm Aepfel, schwinge im Mehl und bachs, stoß darnach in einem Mörtel, thue Weinberl, Latwergen daran, und mach ein Saig mit Milch und Mehl an, wie zu den gewollnen Ruchlein, welgers wie Plätz, nimm die Füll, thue Zimmet und Zimmet daran, und bachs im Schmalz.

## 140. Kälberne Würst zu machen.

**N**imm Eyer und Milchram durcheinander, eines so viel als das andere, klopff alles wohl durcheinander, gewürk mit Pfeffer, Zimber, Muscatblühe, Safran, auch grünes Kräutl, was dir beliebt, nim ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstel, das wohl weich gesotten ist, haek's klein, thue es auch darunter, nim den Magen von Kalb, ein oder zwey, füll die Füll darein näch es zu, überbrens an die stätt, nim darnach das Wämpel, und mach

Fleckt

Flechl daraus, oder sonst andere Fleck, so schneid eines zu vier Stücker, und legs zum Flecken, wann du sie anrichtst, oder mach ein Eyer. Süppel darüber, wie über die Brühl.

## 141. Schweinene Knödel zu machen.

Nim frisch Schweines Fleisch, frischen Speck, hack's alles durcheinander, als wann du Bratwürst machen woltest, aber kleiner, machs darnach mit Semmel und Eyer, auch Kräutl, als wie die Kälberne Knödel.

## 142. Frittada zu machen.

Nim allerley grüne Kräutl, Spenat, Salve, Schnittlauch, jungen grünen Zwiffel, Frauen, Blätter, wasch alles aus, hack's klein untereinander, schlag etliche Eyer daran, auch 3. oder 4. Löffel voll Mund, Mehl, 2. Löffel voll Milchram, allerley Gewürk, Rosmarin, Pfeffer, Nägeel, Muscatblühe, und Sardellen, oder ein Pickelhäring klein geschnitten, und wohl durcheinander gerührt, schütt alles in ein heisses Schmalz in eine weite Pfannen, setz auf ein Glütel, oben auch ein wenig Blut, so wird es fertig.

## 143. Ein gutes Eyer. Pfänzel.

Nim Semmel, schneid gewürfelte Bröckel daraus, rösts im Schmalz, nim darnach ein gute Milch und Eyer, zuckers, schlags wohl durcheinander ab, gieß in das Pfänndl zu den größten Bröckeln, laß kühl auf einem heissen Aschen langsam ausbachen, mach oben auf ein wenig Blut, gib's auf die Tafel als ein Pfänzel.

## 144. Reiß. Knödel.

Nim gesottenen Reiß und gestoffene Mandel durcheinander, zuckers, und schlag Eyerdotter daran, mach Knödel daraus, und bache's im Schmalz.

## 145. Mandel. Knödel.

Laß die Mandel klein stoffen, thue ein geriebene Semmel darzu, und 2. Eyerdotter, samt etwas frischen Butter, rühre wohl untereinander, zuckers, bache's im Schmalz, mach ein süß Süppel darüber.

## 146. Knödel von Jungen: oder Hünere, Fleisch.

Nim das Breite von gesottenen Hünere, oder jungen Fleisch, hernach nim Semmelschmollen, so viel als des Fleisch ist, hack's klein, schlag 2. Eyer daran, gewürk es mit Muscatblühe und Pfeffer, mach Knödel daraus, sieds in einer Arbesuppen, leg Butter daran, und laß sieden.

## 147. Aufgogene Semmel.

Nim ein gutes Mehl, 3. Löffel voll Gerben, 2. Eyer, 4. Löffel voll Milch, und ein wenig Schmalz, mach einen Zaig nicht zu dick, arbeit ihn wohl ab, wann der Zaig wohl aufgogen, gieß ein wenig Milch in die Dorte. Pfann, schneid den Zaig fein rund wie ein Semmel, leg ihn in die Dorte.

ten Pfannen, schier oben und unten ein Blut, doch nicht zu viel, nach einer Viertelstund schaue erst darzu, bachs fein braunlecht.

## 148. Zupffte Knödl.

**N**Im 3. Strigel frischen Butter, wie mans um ein Kreuzer kauft, rührs wohl ab, alsdann zupf die Schmollen von neu gebachener Semmel so viel, bis der Zaig wohl dick wird, machs zu Knödeln, legs in eine kräftige wohl gewürzte Suppen, und laß sieden, bis gnug seyn.

## 149. Aufgeloffene Gerben Nudel.

**N**Im schönes Mehl, gute Milch, ein guten Löffel voll Gerben, 2. ganze Eyer und ein Dotter, auch eines Ey groß Schmalz, laß untereinander warm werden, rührs unter das Mehl, mach ein Zaig der sich würcken läst, daraus mache grosse Nudel auf ein Bret, laß wohl aufgehen, hernach nim ein grosse Reim, gieß ein halb Maß Milch darein, auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter, laß untereinander sieden, leg die aufgangene Nudel darein, oben und unten gleiche Blut, so geht die Milch in die Nudel, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichtest, schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

## 150. Milchram: Strudel.

**N**Im frischen Butter, laß ihn zergehen, rühr 2. Eyerdotter, und ein Löffel voll Milchram darein, schüts ins Mehl, rührs wohl ab, würckß und walckß aus, nach diesem streich Butter über den ausgewalchten Zaig, über den Butter aber wohl dick Milchram, legs zusammen, wie ein Strudel, legs in ein Reim mit guter Milch, setz oben und unten ein Blut, daß wohl braun werden.

## 151. Weixel: Knödel.

**S**Jede dürre Weixel, bis sie weich werden, syhe die Suppen darvon, löß die Kern aus, hack die Weixel klein, nim ein guten Löffel voll geriebene Semmel darunter, diese must du aber vorhero im Schmalz oder Butter lassen anlauffen, schlag ein Ey daran, nim Zucker und Zimmet, rührs untereinander, daß ein festes Zaigl werde, mach kleine Knödl, besträh es ein wenig mit Mehl, und bachs geschwind in heissem Schmalz, sonst zergehen sie, leg die Knödel in ein Schüssel, daraus man isset, nim die abgezyhene Weixel: Suppen, zuckers, und thue Zimmet darunter, brenns ein wenig mit Mehl ein, daß wohl geschmack werd, gieß die Suppen auf die Knödel, und laß auf einer Blut ein wenig sieden, doch must du nicht viel Suppen daran thun.

## 152. Weixel: Würstel.

**N**ach den Zaig an, und verfare wie bey den Weixel: Knödeln, nur daß den Zaig in Würstel oder Strigel schneidest, und bachs im Schmalz.

## 153. Aepfel

## 153. Aepfel: Knödel, oder Strigel.

**M**achs eben, als wie von denen Weixeln gemeldt, allein die Aepfel muß du ein wenig im Schmalz rösten, wann du es bachen thust, besträhs wohl mit Mehl, damit sie nicht zerfallen, gibs trucken, oder mach ein Süßpel darüber von Wein, wie auch Zucker und Zimmet, und gieß darüber.

## 154. Zechren: Knödel.

**I**m ein gutes Stück Zechren, laß sieden, blätl ihn klein und zerhackts, mach von Eyern ein Fingerührtes, nim grünen Petersil, Majoran, hackts klein, nim ein schönes Mehl darzu, misch alles durcheinander, gewürk es mit Muscatblühe, Zimber und Pfeffer, mach kleine runde Knödel, sieds in einer Petersil: Suppen, und gibs.

## 155. Schlick: Krämpfel.

**M**an nehm 2. ganze Eyer, schlags in ein Mund: Mehl, mach ein Taig an, walg ihn dünn aus, fülle darein allerhand Kräutel, was du willst, oder gehackte Kälberne Brüß und Marck, oder gehackte Lungel, welches aber vorhero im Butter muß geröst werden, nim Weinbeerl darzu nach Belieben.

## 156. Schlick: Krämpfel von Krebsen.

**M**an nehm 40. oder 50. Krebsen, wasch sauber aus, thu es in ein Hasen, gieß siedendes Wasser darüber, decks zu, und laß ein halbe Stund stehen, alsdann thue das Wasser darvon, schälle die Schweiß und Scheeren aus, nim die Schmollen von einer Semmel, weichs in süße Milch, ein wenig grünen Petersil, hack alles klein untereinander, nim eines Ey groß frisch Batter, laß ihn in einer Kein zergehen, schütt das Gehackte darein, hernach nim 2. Eyer und schönes Mehl, mach ein Taigl, walckts dün aus, füll das Gehackte darein, gewürk es mit Pfeffer, Muscatblühe und Salz, mach Schlick: Krämpfel, übersieds gar ein wenig im Wasser, legs auf ein Süß, daß sie wohl absinken, hernach legs in ein Schüssel, nim das Beste von den Krebschallen, zerstoß es, und treibs mit guter Milch durch ein Süß auf die Schlick: Krämpfel, leg 2. Strigel Butter daran, laß auf der Blut wohl einsieden, daß ein wenig Suppen bleibe.

## 157. Eyer: Kraur.

**I**m wenig Schmalz in eine feichte Pfannen, nur daß es den Boden besetzt, schlag etliche Eyer ab, darnach du viel machen wilt, salz und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eyern in die Pfann, allwo das Schmalz ist heiß worden, breite es über die ganze Pfannen aus, daß ein schönes dünnes Blätl, und schön röflet auf beeden Seiten wird, verfare also mit den Eyern, bis alles ausgossen ist, und gehackten, darnach schneid lange Zeltl daraus wie ein Kraut, thus in ein Schüssel, gieß ein wenig

nig Wein und Wasser darauf, leg etwas frischen Butter daran, zuckers<sup>t</sup> und ströh Weinberl darauf, laß ein Weil sieden.

158. Griefß, Schöberl.

**N**Im ein frischen Speck, hack ihn klein, nim darzu schönen Griefß, 2. Eyer und guten Milchram, rührs durcheinander, bachs, gibß truck<sup>t</sup> ner, oder in einer Suppen.

159. Speck, Nocken.

**N**Im frischen oder gesalzenen Speck, hack ihn klein, und thue ihn in einer Schüssel abreiben, nim darzu 2. oder 3. Eyerdotter, und ein ganzes Ey, rührs auch derein, mach mit Mehl einen Teig an, wie zu Nocken gehö<sup>r</sup> rig, salt und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser, wanns über<sup>b</sup> brennt, legß in ein Schüssel, beströh es mit geriebener Semmel, oben und unten, brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen, Kuchen.

**N**Im Eyer so viel du machen wilt, salt sie, thue auch Petersil, Zwiffel, nach deinem Belieben darzu, schlags wohl ab, thue frischen Butter in ein Pfannen, laß wohl heiß werden, bis sie beginnt braun zu werden. Wilt du den Kuchen besser machen, so kanst du das klare von Evern halben Theil darvon thun, und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen, schütt die abgeschlagene Eyer darein, mach ein hurtiges Feuer darunter, und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

**B**rat klein geschnittenen Speck im Butter, und ein wenig Wasser, wann das Wasser ganz ausgetrucknet ist, und der Speck röthlich scheineth, so gieß die obbesagte Eyer darüber, und laß schön ausbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

**L**aß Butter in der Pfannen braun werden, schlag Eyer wohl ab, und schütt es darein, wann sie beginnet hartlich zu werden, so leg klein geschnittene Stückel von Schuncken darein, oder Häring, und laß also bachen.

## Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf, Mägerl zu machen.

**D**ie Schaaf Mägerl müssen gepugt seyn, darnach gesorten, daß sie nit zäh seyn, darnach soll man Kälberne, Rinderne oder Schaaf<sup>s</sup> Faisten auch frischen Speck klein hacken, darunter 2. Handvoll geriebene Semmel nehmen, darnach man viel Mägerl füllt, auf ein gerösten Zwiffel und Petersil, darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen, ein obere Milch, auch Pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke Füll wird, und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken, braten, und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Baß

## 164. Gebachene Hünner und Tauben.

**W**ann die Hünner und Tauben zerglidet seyn, soll man die Beinlein wohl zerklöpfen, und über Nacht in zimlich gesalzenes Wasser legen, darnach mit gutem Essig besprengen, und wieder ein Weil ligen lassen, darnach im Mehl umkehren, und im Schmalz bachen, und ein schön grünen Peter sil in ein heiß Schmalz werffen, und gleich wieder heraus thun, und darauf legen, er bleibt schön grün.

## 165. Ein andere Manier.

**L**asß ganz kleine Hünner einen Sud in einer Rindsuppen thun, zerschneids in Stücker, wals in Ayrn, oder in einem darzu tauglichen Taigl, und bachs im Schmalz, auf diese Weis kanst du auch die Frösch bachen.

## 166. Hünner oder junges Fleisch in Agras Beer zu kochen.

**W**ann das Hünner sauber gebucht, und zergliedert ist, soll mans mit heißem Wasser überbrennen, und in ein Reindl legen, ein Semmel schnitten fein gewürfelt schneiden, und ein wenig im Schmalz rösten, Muscatblühe, zerstoßenen Pfeffer, und ein gute Hand voll Agrasbeerl, oder unzeitige Weinbeer darzu thun, eine gute Rindsuppen daran gießen, und an die statt sieden lassen, wann mans will anrichten, Butter darzu legen. Mit grünen Arbes kocht mans auch also.

## 167. Hünner in einer schwarzen Suppen.

**M**an soll das Blut von einem Hünner, oder von mehreren, in Wein, oder Essig auffangen, das Hünner zergliedern, und im heißen Schmalz abbräunen. darnach in ein Häferl thun, und ein sauren Apffel klein hacken, im Schmalz rösten, und ein wenig geribene Semmel darzu, darangießen Wasser, Wein, Essig, auch das Blut, und sieden lassen, darnach darzu thun Pfeffer, Zucker, Zimmet und Nägels p.

## 168. Ein gutes Essen von Lebern

**M**an soll Hünner, Kälber, oder Lämmerne Leber klein hacken, samt zimlich viel Capaun, oder andere Faisten, und einer geweichten Semmelschmollen in obere Milch, und 2. Ayrdotter daran geschlagen, darzu nehmen Majoran, Peter sil, Muscatnuß, Pfeffer, und ein süßen Milchran, ein Butter in einem Pasteten. Reindl zergehen lassen, den Zeug darein gießen, unten und oben Blut geben, so lauffs auf, und wird gar schön rogl, man muß im Reindl auf den Eisch geben. Man machts auch also von einem Kälbernen Nieren.

## 169. Ein gute Carabanda zu machen.

**M**an soll ein hinteres Biegl abbraten, das Fleisch von den Beinlein ablösen, und klein schneiden, an dem langen Beinlein Brät lassen, und auf die Schüssel legen, ein wenig mit Essig besprengen, ein frischen Lemoni mit samt den Schalen daran schnitslen, gar klein pfeffern, und ein wenig

Kers!

ß, 2.  
druck:einer  
anges  
gehö  
über  
n undviffel,  
tter in  
Wilst  
Eheil  
schütt  
nd laßwann  
net, soschütt  
mittesie nit  
Faisten  
riebene  
fel und  
, auch  
n jedes  
gießen.  
. Bas

wenig Suppen daran gießen, und Butter daran legen, und zugedeckt, auf einem Stütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpf, Bräcl.

**M**an soll ein hübsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen, dasselbe auf dem Rost abbräunen, zuvor mit Salz besprengen, darnach in ein Häfertl thun, und darzu vier Apffelspärtl von einem saurlechten Apffel, sie seyn grün oder dürr, und ein geribene Semel im Schmatz rösten, daran gießen ein wenig Fleischsuppen, Pfeffer, Zimber und Muscatblühe darzu thun, fein zugedeckt, auf einem Stütl stehen und dämpffen lassen.

171. Ein Hünlein, wie ein Hasel, Hünlein zuzurichten.

**M**an soll ein Löffel voll Essig, und ein halben Löffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen, aufhencken, und also verzapfen, und über Nacht hencken lassen, darnach rupffen und sengen, und die Haseln ein wenig brennen, wann man gern will, mag man Hasel, Hünlein daran binden, und mit Speck und Gewürz spicken, darnach braten, man mag auch also in ein Pasteten einschlagen, man muß heißen Essig nehmen, denselben gewürzen, und es damit begießen, und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auf Englisch zu kochen.

**N**imm von einem Rind ein gutes Schweisstuch, und zertheils gemacht, daß mans nicht verschlägt, nimm Finger lang, und Finger dick Speck, und spicks fein wohl, der Speck muß aber wohl gesalzen und gewürzt seyn, und spick das fein nach der Läng hinein, und ein Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn, alsdann laß wohl steden, daß allezeit wohl zugedeckt bleibt, wann das Fleisch anfangt weich zu seyn, würffe darein ein Zwölfvoller Nägelein gesteckt, und ein Stück Zimber von einander gebrochen, und groben Pfeffer, feine Kräuter, als Rosmarin, Kundelkraut, drey Lorbeerblätter, ein halbe Stund zuvor man anrichten will, man muß die Haseln darvon schöpfen, und hinein gießen. Seidl von gutem Wein, und ein halb Seidl guten Essig, nimm Schwämel und Ochsenhäut, müssen klein geschnitten werden, und laß einsieden, daß die Suppen kurz ist, dann richte das Fleisch sauber an, und regulirs mit dem Schwämel und Ochsenhäut.

173. Spannische Ohlie, nachdem man viel machen will.

**N**imm 2. Pfund rinderne Bauchfleisch, laß sieden, heb die Brüß davon auf, 3. Schweinerne und Hirschene Ohrwängel, die gesäubert, und halb gesotten, ein gerauchte Ochsen, Zungen gar gesotten, gerauchtes junges Schweinerne Fleisch halb gesotten, gerauchertes Rindfleisch halb gesotten, ein halb Pfund gesottene Cerbeladi in runde Scheibel geschnitten, 2. Lämmerne Brüß halb gesotten, ein halb gemästet Capauner halb gesotten, 4. Schepsene Schweiffel halb gesotten, ein halb Pfund Ochsen

Dchse  
kleine  
geschri  
ein sat  
Lag al  
oder  
versal  
dann  
oben t

S  
Näge  
nicht  
stund  
damit

N  
ein w  
brühe  
du es  
Bode  
darü  
den,

N  
Fleis  
Citra

N  
fer,  
thue  
gute  
ten,  
weni  
laß e

Ochsen, Marck klein geschnitten, mittlere gelbe Kübel, kleine weisse Kübel, kleine Scheer, Kübel gebugt, Zeller, Pastanati, 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten, 2. Hand voll Eisern, gebratene Kästen, schönen Köhl. Nimm ein saubere Kein, leg eines nach dem andern darein, zwischen jedwedere lag aber lege Ochsen, Marck und Ruben, nimm ein lind. gesalgene Kind, oder Hünner, Suppen, seyhe sie darüber, gewürk es lind ab, daß es nicht versalzen wird, deck es sauber zu, laß also wohl durcheinander sieden, als dann richte die Speiß auf ein grosse Schüssel an, daß man alles sehen kan, oben darauf lege Bratwürst.

## 174. Kindfleisch mit grünen Kräutern.

**S**eyh Kindfleisch zu mit Wasser, und saltz, laß es mürb sieden, thue Lorbeerblätter, zwey oder drey Häpl Knoblauch, ganzen Imber, Nagerl und Muscatblühe, erliche Kohlkregel, gelbe und weisse Ruben nicht viel, ein klein wenig Salvey und Rosmarin darein, laß ein Viertels stund damit sieden, nimm es vom Feuer, decke es zu mit einer Hafendeck, damit der Geschmack nicht davon gehe, gib es mit den Kräutern.

## 175. Fricassirte kleine Hünner.

**N**imm kleine junge Hünner, puke sie, schneide sie mitten von einander, klopffe sie mit dem Messer, Rucken, wirff sie in heissen Butter, laß sie ein wenig braunlich rösten, seyhe den Butter, davon gieß ein gute Hennenbrühe darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni, gewürk es, wann du es wilt anrichten, so nimm gebähte Semmelschnitten, lege sie auf den Boden in ein silberne oder blechene Schüssel, richte die fricassirte Hünner darüber an, gieß die Brühe darüber, laß es in der Schüssel auf Kohlen sieden, gewürk es lind ab, und gib es.

## 176. Zerlegte Capauner Speiß.

**N**imm junge Capauner, brate sie halben Ehen ab, laß sie kalt werden, zerlege sie zierlich, thue sie in ein Keinl, gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber, thue Marck und Gewürk darein, laß es sieden, wirf Citronen, Blühe darauf, und gib es.

## 177. Ein andere.

**N**imm diese Capaunl, quelle sie in Wasser, nimm sie aus dem Wasser, und glied sie fein klein ab, nimm Spärgel und Brüst, quell sie in Wasser, schneide die Brüst klein, thue auch Krebs übersieden, und schäle sie, thue dis alles mit Ochsen, Marck in ein Keinl, gewürk es lind ab, gieß ein gute Hennenbrühe darüber, laß es damit sieden, wann es ein Weil gesotten, so seyhe die Suppen davon, brenn die Suppen ein wenig ein, thue ein wenig frischen Butter darzu, gieß es wieder darüber mit ein wenig Wein, laß es wieder auffieden, richte es zierlich an, und gib es.

## 178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

**N**imm Lämmerne Brüstl, so viel du wilt, nimm gequellten Zeller, mache ein Fingerlüttes von 3. oder 4. Nymern mit frischen Butter, Marck, grüne Kräuter, eingeweichte Semelschollen, hacke dis alles durch einander mit ein paar frischen Eyrdotter, gewürz es lind, füll die Brüstel damit, setze es zu, und sied es weich, schütte Macaroni darüber, die in einer Rindsuppen gequelltt seyn, gibß mit geribenen Parmesan Käß besträhet.

## 179. Zeller Suppen über einen gesottenen Capauner.

**S**ied sauber gepuhten und in Blät geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen, rühre guten Milchram daran, röst Semelschnitten im Schmalz röflet, und richt den Zeller samt der Suppen über einen wohl gesottenen Capauner.

## 180. Ein köstliche Kräuter Suppen.

**N**imm Andivi, Boragi, Gurken, Kerbelkraut, Rickerl, Spärgel, Spanischen Saurampfen, Zigori, Spenad, diese alle wasch sauber aus, und hacks klein, sieds in einer guten Rindsuppen (wilt du es trincken, so seyh die Suppen von den Kräutern ab) gieß mit einem Ey oder Milchram ab, und richts über gebähte Semelschnitten.

## 181. Piccadi von Indianischen Hünel.

**N**imm und brate sie halben Theil ab, laß sie kalt werden, mache ein Gehack daraus mit Marck, Lemoni Saft, Austrien, ein wenig Wein, nimm ein wenig eingeweichte Semmel darunter, gewürz es lind ab, laß es sieden, gib es mit ein wenig frischen Butter.

## 182. Bisque von jungen Hünel.

**N**imm gar kleine junge Hünel, je kleiner, je besser, puße sie, und laß sie ganz, röst sie im Butter, nimm kleine Vögel, Brüstl, Krebs, quell, und richt ein jedes besonders zu, mach ein Gehack von Capauner, und Ochsen Marck, thue es in ein Silber, seyhe ein gute Fleischsuppen darauf, gewürz es lind, laß es sieden, brenn es ein wenig ein, richt das obgeschriebene alles darüber an, besträhe es mit geschälten Pistaken, und belege es mit Lemoni, gibß.

## 183. Spänsau Würst.

**N**imm ein Spänsau, puße sie sauber, oder ziehe ihr die Haut ab, nimm 2. gerauchte Ochsen Zungen, 2. Pfund Schweines Fleisch, 2. Ochsen Gaum, 3. schweine Ohren, sied es alles, und schneide es dünn und langlecht, sonderlich die Ohren, nimm ein Cerveladi Würst, reib sie darunter, gewürz es wohl, und füll es fest in die Spänsau Haut, bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretlen von Schindel, sied es, und gib es kalt in Schnitten, kanst auch ganze Pistaki darunter nehmen.

## 184. Gebratene Rälber, Brißl in Sardellen, Suppen.

**N**imm die Brüst, säuber sie aus, sied sie in Wasser, spick sie mit klein geschnittenen Speck, steck sie an ein hölzernen Spieß, binde sie an ein grossen Spieß, du kanst Salvey: Blätter darzwischen stecken, brate sie ab im Saft, nimm Krebs, die gesäubert seyn, auch gefotten, spicke die Schweiffel, fricallir sie im Butter, wann die Brißl gebraten, und du anrichtest, so wirf die Krebs: Schweiß darüber, nimm Sardellen, wasche sie in drey oder vier Wasser, nimm die Gräten heraus, thue sie in ein Reindl mit Wein, Essig, Lemoni: Saft, lössen Butter, gewürk es lind ab, laß es siedern, damit die Sardellen zergehen, streich sie durch ein härin Tuch, und laß sie darnach wieder auffieden, ist zu wenig Butter, so thue mehr darauf, gieß es über die Brißl, und gib.

## 185. Gefüllte Birn.

**N**imm Birn, und hole sie aus, so viel du kanst, und fülle sie mit gehackten Birn, Mandel, Weinbeerl, Zucker, Zimmet, mach ein Pfläcklein von einer Birn oben drauf, steck ein Zwecklein darauf, daß die Füll nicht heraus fällt: Mache darnach ein dünnes Taiglein, duncke die Birn darein, und laß gemach backen. Gleichertweis kan man auch die Aepffel und Ritten machen.

## 186. Ein gefülltes Kraut.

**S**chneid den Stängel heraus, machs ein wenig hohl, nimm 2. Hand voll Mandel, hack es mit ein wenig Krautblättlein, röst es im Schmalz, gibts, gwürk mit Imber, Pfeffer, Muscatblühe, schlag 2. Eyr daran, rührs untereinander, und fülls ins Kraut, decks mit Krautblättlein zu, thue es darnach in ein Reindl, gieß warm Wasser daran, saltz ein wenig, laß siedern, brenn ein Schmalz daran, laß einbreckeln.

## 187. Gelbe Ruben von Ritten machen.

**N**imm Ritten, schälts, schneids wie gelbe Ruben, thue sie in ein Häflein, und thue Mandel, Weinbeerl, Rosinen und Zucker daran, brenn ein Schmalz darüber, laß fein dünsten.

## 188. Gedämpfte Hünel.

**N**imm ein junges Hünel, und saltz es wie zum braten, gewürk mit Mäsgeln, Pfeffer, Salbey, Rosmarin und Majoran, thue es in ein Häflein, gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran, auch frischen Butter, decks zu, setz in Kohlen, und laß dämpffen, wann es schier fertig und weich ist, so nimm ein Lemoni und Agres, thue sie auch daran, so wirds gut und recht.

## 189. Hünel im Gewürk.

**N**imm ein Henne, zerleg sie in vier Theil, siede sie in Wasser, hack Zwiesel klein, gieß Essig daran, alsdann gewürk sie wohl mit Pfeffer, Saffran und Muscatblühe, und koche sie gar ab.

## 190. Junge Hünner in einer Suppen.

**S**etze die Hünner ab im Wasser, nimm ein Hand voll Blätter von Petersilkrut, stoß in einem Möser, darunter thue 6. Eyer, nachdem die Schüssel groß ist, solches stoß alles mit Pfeffer, Imber, Safran, auch Zucker ab: darnach so treibs mit der Hünner, Suppen durch ein Sib, und lasse die Suppen wohl auffieden, und rühre siedig, lege die Hünner in ein Schüssel, und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalbs und Lämmerne Fleisch machen

## 191. Hünner in einer Lemoni Suppen.

**M**ache die Hünner, zerhacke wie oft gemelt, darnach nimm ein Rindsuppen, gieß daran, und ein guten Theil Wein, aber überbrenns zuvor, gleich daß sie verfaumt haben, auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein, alsdann nimm 1. oder 2. Lemoni, schneid ihn fein blätlet, lege auch darzu, gewürz es mit Pfeffer, Imber, Muscatblühe, gibß, laß also sieden, bis sie genug haben, brenns auch ein, wann du es anrichtst, so leg die Lemoniblät daran.

## 192. Gescherbel über eine junge Gans.

**S**etze die Flügel, Fuß und Magen in Wasser und Essig, schneid Muscatblühe daran, gibß und pfeffers: nimm darnach das Leberlein, ein Apfel und ein Zwiffel, hacke klein, nimm ein wenig geribene Semmel, röste im Schmalz, thue es daran, auch ein Ey, pfeffers und füß in Kraut, nehe ihn oben zu, und laß ihn mit sieden.

## 193. Kalbs Lebern zu kochen.

**N**imm ein Kalbs Leber, schneids würflicht, röste im Schmalz, mach ein Brüh darüber mit Nägelein, Pfeffer, ein wenig Leb, Kuchen.

## 194. Gefüllte Leber.

**N**imm ein Kalbs Leber, hacke, nimm abgezogene Mandel, schneids länglicht, nimm Rosinen und Weinbeerl, thus daran, thue frischen Butter darein, gieß ein Ram daran, Pfeffer, Imber, Safran und Saltz, lege in ein Netz, thue Schmalz in die Bratpfannen, und lege darein, laß in einem Deselein backen.

## 195. Gedämpfte Leber.

**N**imm ein Kälberne Leber, schneids zu Stücken Eyer groß, saltz, gewürz mit Nägelein und Pfeffer, steck an Spieß, brats doch nicht gar ab, darnach lege in ein Schüssel, nimm Zwiffel oder Knoblauch, hacke, röste im Schmalz, thue das Schmalz von Zwiffeln wieder weg, nimm Pfeffer, Essig, frischen Butter, Lemoni, thue es alles an die Lebern in die Schüssel, decke zu, laß auf den Kohlen dämpffen.

## 196. Kälberne Leber braten.

**N**imm die Lebern, schneid sie zu Stücken, wie die Welschen Ruß, spieß mit Speck, und lege in ein Netzlein, steck an Spieß und brats, mach ein

ein Brühlein darüber mit Zimborun, ein wenig Nägelein, Zimber und Pfeffer, und brenn ein Mehl daran.

## 197. Maurachen zu machen.

Nimm ein Lungl, thus überbrennen, und hack's gar klein, nimm es alsdann auf ein Schüssel, schlag 1. oder 2. Eyer daran, thus gar wohl stupen, mit Pfefferblühe und Zimberstyp, auch mit Lind, und Muscatstyp, rührs durcheinander ab, und mach ein Taigl an von Ethern, walgs gar dünn aus, darnach nimm ein Holz von einem Weinzapffen, und schlag ein wenig von dem Taig darum, weiters so schlag die Lungel daran, lasse aber den Stingel weiß, und thue es bachen, mit samt dem Hölzgel, halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen, damit nicht viel darvon falle, thu über eine Weil das Zapffel daraus, damit es auch inwendig ausbache, gib's auf den Tisch.

## 198. Hüner Kaviol.

Nimm die Leberlein, hack's, nimm schönen Petersil, Mangolt, hack's und rösts im Schmalz, auch ein wenig geriben Brod, und ein geribenen Holländischen Käß, 1. oder 2. Eyer, Pfeffer, Zimber, thue es unter die gehackten Leberlein, nimm ein wenig Wasser, frischen Butter, und ein Ey, mach ein Taig an, wälger ihn, und schlag die Füll darein, forms den Hasen Dehrlein gleich, leg's in ein Fleischbrüh, laß sieden, leg's in ein Schüssel, thue frisch Schmalz, ein geribenen Käß, auch Muscatblühe daran, ein wenig Pfeffer, laß auf den Kohlen ein wenig sieden.

## 199. Ein anderer.

Nimm den Nieren samt der Feisten von einem Kalb, hack's mit Petersil, Mangolt, röst es in Butter, nimm geriben Brod und Käß, Zimmet, Pfeffer, schlags in obgeschriebenen Taig, mach's wie vorgemeldet. Dergleichen kan man machen, von Kalb, oder Hennen, Fleisch, aber es muß ein Marck darbey seyn.

## 200. Vögel in Zwiffel einmachen.

Schneide Zwiffel und rösts in Schmalz, rupffe die Vögel, und rösts auch im Schmalz, und thus unter die Zwiffel, gieß Wein, und Fleischbrüh daran, gib's und gewürz, so seynd sie recht.

## 201. Wildprät gut machen.

Gede das Wildprät in Wasser und Salt, gieß es darnach wieder herab, mache ein Brüh darüber von Lebkuchen, auch Rosin, Mandel, Zucker, ein wenig Muscatblühe, Pfeffer, Zimber, Nägelein, Wein und Essig, auch ein wenig von der erstgetottenen Brüh.

## 202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch: Geweyh.

Von weichen Hirsch: Geweyh, schneide die Spigl ab, von selbigen ziehe die Haut ab, schneids dünn blätlet, leg's in ein Reindl, thue Butter darein

darein, laß also wohl brecklen, nimm Lemony, Saft darzu, wann du wilt, kanst auch etwas Zimmet und Muscatblühe darzu geben, ist ein kräftige Speiß.

203. Ein Henn oder Capaun zu machen, die kein Bein habe.

**S**ich die Henn oder Capaun ab, puße ihn kühl, damit die Haut nicht verbrennt werde, darnach nimm den Kropf bey dem Kopf heraus, und die ganze Haut von der Henn oder Capaun auß fleißigst von dem Braisten herab ledigen, als wann mans untergreiffe, die Flügel, Biegel, und Stoß, sollen an der Haut bleiben, nur das Braittige soll man von den Beinern herablösen, alsdann nimm ein faisten Rälbernen Nieren, samt der Capauner Saisten, hacks klein, nimm ein wenig geribene Semmel, schlag Eyer daran, rühre untereinander ab, saltz, pfeffers, und nimm Muscatblühe darzu, fülls in die leere Haut, nehs subtil zu, hernach thus in ein raumiges Häfen, damit es nicht anbrenne, gieße gute Rindsuppen daran, wanns gefotten, leg auf gebähte Semmelschnitten, gib die Suppen ein wenig, und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

**N**imm Aepffel, so nicht gar zu groß, auch nicht sehr sauer seyn, schneid ein Blätl oben herab, hohl den Aepffel aus, doch daß ein Kanst herum bleibe, darnach mach ein Füll von Weinbeerl, Zibeben, und Mandel, zuckers (wilt du, so kanst auch lindes Gewürk darzu nehmen) fülls in die Aepffel, leg das Blätl wieder über den Aepffel, mach ein kleines Hölzgel, spiß das Blätl damit an, daß es nicht herab falle, alsdann nimm ein Schmalz in ein Pfann, laß heiß werden, und leg die Aepffel darein, setze die Hafedeckel mit Blut darauf, so bräunt sichs fein, so sie nun anheben braunlecht zu werden, so richts auf eine Schüssel, mach ein Süppel darüber, also: nimm Wein und Wasser, röst ein wenig Mehl darein, zuckers, thue auch Weinbeerl, Mandel und Zibeben (wann du wilt, kanst auch lindes Gewürk darzu nehmen) darein, gibts, und richts über die Aepffel, also kanst du auch die Birn machen

205. Hirschen Zemmer zu kochen.

**N**imm den Zemmer also ganz im Wasser gefotterer, saltz ihn wohl, so er gefotten ist, leg ihn auf ein Rost, laß ihn wohl abtrückeren, streu dar auf Imber, Muscatblühe, und Saltz, mach eine süße Brüh an den Zemmer, thue in ein Schüssel, Wein, Zimmet, Lebzelten, Zucker und Muscatblühe, laß ein wenig sieden, und gibts warm.

206. Schweins Kopf.

**P**uße den Kopf sauber mit warmen Wasser, laß ihn darnach im frischen Wasser ligen, bis der wilde Geschmack darvon gehet, sied ihn alsdann im

im Essig und rothen Wein, doch daß des Weins mehr sey als Essig, thue auch Muscatblühe, Nägel, ganzen Pfeffer und Zimber darein, daß er ein guten Geschmack davon bekomme, laß also alles zusammen sieden, biß daß er genug hat.

## 207. Gefüllter Köhl.

Nimm Speck, Zwiffel, und geweichte Semmel durch einander, thue Gewürz und 3. Eyr darzu, füll den Köhl, Andwi oder Sallat damit.

## 208. Gefüllte Artischocken.

Nimm 4. oder 5. Artischocken, sied sie weich, alsdann nimm das Rauche heraus, mach ein Füll von einem gesottene Kapaun. Breit, und Kälber, Bristl, nimm darunter Capri, gesottene Krebsen, Schweiffel, und ein halben Viertel Pistazi, auch klein gebackene Vögel, darzu brauch ein gute Hennen, Suppen und frischen Lemoni-Safft, leg die Artischocken in ein Schüssel, und fülls, gewürz sie mit Muscatblühe, Zimber und Pfeffer, leg auch ein Butter daran, decks mit einer Schüssel zu, und laß eine gute Viertelstund auf der Glut sieden.

## 209. Artischocken mit Krebsen gefüllt.

Nimm 4. oder 5. große Artischocken, sied sie weich, löß das Rauch wol aus, sied 40. der schönsten Krebsen, löß die Schweiffel aus, hack klein, weich ein neugebackene Semmel in süßen Milchram, druck die Semmel aus, und nimm 8. Eyr, mach gar ein dünnes Fingerührtes, zerschack die Semmel ganz klein, thue solche samt den Krebsen, Schweiffel in das Fingerührte, du kanst auch Majoran, und Berchtram darzu nehmen, sied kleine Weinbeerl und gehackten Citroni ein Viertel, fülls mit dieser Füll, gewürz es mit Muscatblühe, Zimber, Pfeffer, Zimmet und Zucker, richts in ein Reindl oder Dorten, Pfannen, decks wohl zu, laß bachen, gib es trucken auf die Taffel.

## 210. Speiß für einem Krancken von Bristl.

Nimm 1. paar Kälberne Bristl, überbrenn sie schön weiß, nimm das Adrige weg, schneid sie blätlet in ein Reindl oder Schüssel, sträh weisse Semmel Bröskl daran, schneid frische Lemoni Schäller darzu, ein wenig Muscatblühe und ein frischen Butter, laß geschwind auffieden, und ein wenig Rindsuppen darzu, und gibs.

## 211. Auf ein andere Manier.

Nimm 1. paar Bristl und ein Eiterl von einem Rube. Kälbl, überbrenns mit einander, puße beede sauber schneide von Eiterl das Zähne hinweg, laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser, daß du es schneiden kanst, als wie ein Speck zum spicken, also spick das Bristl darmit, hernach brats an ein Spißl, das nicht zu hart wird, leg in ein Reindl, gieß ein gute Suppen daran, und ein wenig Muscatblühe, Nägel, Zimmet und Zucker, brenns

oilst,  
stigenicht  
und  
Zrais  
und  
den  
samt  
mel,  
nimm  
thus  
ppen  
Suphneid  
erum  
l. zu  
in die  
blgel,  
n ein  
, seße  
heben  
l dar  
ckers,  
ch lin  
ppffel,, so er  
u dar  
Zem  
Muscatrischen  
sdann  
im

brenns mit Semmelbrösklein, nicht zu braun, leg ein wenig frischen Butter daran, nimm Lemoni-Safft darzu, laß auffieden und gib warmer.

212. Würstl für einen Krancken.

**N**imm von einem übersottene Capauner das Weisse von dem Bauch, und von einem Kalbskopff das überbrennte Hirn, hack's klein, nimm ein wenig weisse geriebene Semmelschmollen darzu, doch nicht so viel als das Fleisch ist, ein wenig Muscatblühe, ein wenig kleine Weinbeerl, nimm hernach ein frischen Butter in ein Pfannen, und das Gehack't darein, schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran, laß ein wenig rösten, daß aber nicht anbrennt, nimm ein Schüssel, schmier mit Butter den Boden, mach Würstl Finger lang, leg's schön wie ein Stern, gib unten und oben gleiche Blut, laß also ein kleine Weil bachen. Von dieser Füll kan man auch Schlick-Präpffel machen, und Rindsuppen darauf giessen, unten und oben Blut, man muß Zucker und Zimmet darauf strähen, wann mans gibt.

213. Ein anders.

**M**An kan auch dergleichen von einer Kälbernen Lumpel machen, halben Theil Lumpel gehack't, halben Theil Semmel-Brösklein und Eyr daran geschlagen, und geröst, und so gemacht, wie das obige von Kapauners Brait gemelt ist.

214. Ein gutes Speißl für Krancke von Kalbs-Hirn.

**N**imm ein Kalbs-Hirn, das schön ganz ist, überbrenns recht, laß kalt werden, mach mit einem Eyr ein Taigl an, walz darinnen, und bachs schön gelb, nimm Rindsuppen, brenns ein wenig ein, doch nicht zu dick, thue Muscatblühe, Saffran, ein wenig Wein und Zucker daran, laß sied'n, wann du es geben wilt, so leg das Hirn darein, laß ein wenig auffied'n, und gib's. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben, Zucker und Zimmet darauf gesträhet.

215. Ein Wälsch-Panädl zu machen.

**N**imm Schmollen von einer Rundsommel, laß in einer Rindsuppen sied'n wie andere Panädl, wanns genug gesotten hat, so rühr's wol ab, daß nicht Knopern gibt, schlag 2. frische Eyr daran, daß dünn wird, schmier das Reindl mit frischen Butter auf den Boden und Seiten ein, schütt das Panädl darein, gib unten und oben gleiche Blut, daß es sich nicht anbrennt, und gib's.

216. Ein Röchl für einen Krancken, der Sand und Stein hat.

**N**imm Welsche Weinbeerl, wasch 2. oder 3. mal, klaube sie sauber, daß die Stein darvon kommen, thus in ein Häfel, gies ausgebrennts Röchl-Wasser und wenig alten Wein daran, laß also weich sied'n, daß man sie kan durch ein Sieb schlagen, nimm ein Reindl und ein wenig frischen Butter darein, röst darein Semmelbrösklein schön braun, schütt die durchgeschla-

gene

Gene Weinbeerl mit samt der Suppen darein, machs so dick, wie sonst ein Köchel, stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulver, wie Mehl, und rührs darunter, ehe du es gibst, ein wenig Weigelwurgen geschaben, und darein gerührt, wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würfel von durren Brünner-Zwespfen.

Nimm Weixel und Brünner-Zwespfen, wasch sauber aus, setz zu in Wasser und Wein, wann sie gefotten seynd, so löß die Kern heraus, und hacks gang klein, daß mans nicht kennt, was es ist, röst geriebene Semmel, und thus unter das Gehackte, schlag 2. ganze Eyr daran, nimm Zimmet, gestoffene Nägel, Muscatblühe und Zucker, das genug ist, geribene Lemoni-Schäller, mach den Taig so dick, daß du kanst Knödel daraus machen, bach die Knödel im Schmalz nicht zu braun, leg sie in ein Reindl; gieß die Suppen, in welcher sie gefotten haben, darauf, doch nicht zu vill, wann mans anricht, so muß man die Knödel mit eingemachten Hetzebötschen oder Weinschärling bestecken, kanst mit geschnittenen Bistazi besträhen, es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenad auf Niderländisch zu kochen.

Wuße die Stängel von Spenad, wasch ihn sauber aus, daß er nicht zerdrückt werde, leg ihn in ein Häfen, daß er wohl Raum hat, überbrenn ihn nicht zu vill, sephe ihn durch ein Sib, daß er fein gang bleibt, und gang trucken seye, alsdann nimm Butter, schütt ihn darein, leg Pfeffer, Salz und Muscatblühe daran, rühr ihn nicht, laß ihn also ein Weil siedden, daß er grün bleibe.

219. Cronaber-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebratene Vögel überbleiben, so nimms, und legs Freytag und Samstags in Essig, Sonntags nimm heraus, besträhe sie wohl mit Mehl, rösts in Butter, gibs warm besträhter mit Zucker auf den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimm ein gutes Rindfleisch, paik mit Kümmel und Cronabethbeer in Essig, brats, wanns gefotten ist schneids in etliche Stückel, legs in ein Reindl, strähe geribene Semmel darauf, leg ein Stückel Butter darzu, gieß ein frischen Most darauf, und ein paar Löffel Rindsuppen darzu, schab einen Kren darein, growrk und zuckers, laß mit einander siedden, so ist fertig. NB. Werß nicht gern gepaikt ist, der nehme ein Lungen-oder weisses Brätl an Spieß gebratten, und diese Suppen, wie oben darauf gemacht. Item kanst du zu Lesens-Zeit den Most siedden, so lang bis er recht dick einsiedet, denselben behalten, und das Jahr durch zu solchen Bräteln brauchen.

## Von allerhand Gebratenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

**M**an soll den Capaun zum Braten einsalzen, darnach die Leber nehmen, je mehr je besser, gebröcklet schneiden, und ein klein gehackten Zwiffel in Capaun, Feisten rösten, auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten, und Rosmarin, Petersil, Majoran, Pfeffer darzu thun, und alles in Capaun füllen, mit gesottene Schnecken, Austern oder Rössen, auch einen gebratenen Kälbernen Niern klein hacken, geröstes Brod darunter mischen, und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

**L**as den Auerhanen ein wenig sieden in einem Kessel, spick ihn, las ihn allgemach braten, besteck ihn mit Nägeln und Zimmet: und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten, daß es schmeckt wie ein Rebhun.

**N**imm ein Hun, gieß ihr ein Essig in Hals, hängs auf, und las verzapeln, rupffs, wasch mit Wein aus, gewürz wol innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln, setz ein Nacht in Keller, alsdann steck an und brate es, traiffs mit heissen Schmalz: darnach mache ein Brühlein darüber von Malvasier, und das Blut von einer Hennen, thue es in ein Häfen, rührs wol biß erwarmet, und gewürz mit Imber, Pfeffer, Nägeln und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

**N**imm Speck und Majoran, hackt unter einander, salz, leg die Vogel in ein laues Wasser, alsdann fülls damit, und brats.

225. Gembs, Schlägel braten.

**N**imm den Schlägel, häute ihn sauber, kloppf ihn wol, daß er mürb wird, salz ihn, und spicke ihn wol, stecke ihn an, und brat ihn: und wann er gebraten ist, so nimm 3. oder 4. gute Aepffel, schneide sie klein, röst es im Schmalz, nimm ein Vierting Mandel, schneide sie klein, thue sie darunter, wie auch Weinbeerl und Rosinen, gieß süßen Wein daran, gewürz es nach deinem Gefallen: nimm auch ein wenig geriben Brod daran, gilbe es, und las es sieden, gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Reb-Hüner zu braten.

**B**rat das Hun, leg in ein Schüssel, decks zu, nimm Reinsal oder Malvasier, oder sonstien einen guten Wein, was du haben kanst, ein wenig Holder, Essig, ein sauren Pomeranzen, druck den Saft darein, man kan ein wenig Rosen, oder Spick-Wasser darein gießen, so riecht es schön darnach, thue Trisanet daran, las mit einander sieden, gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

## 227. Ein Spansau zu braten.

**B**reit es zu, und saß es in einer Mutter, steck an den Spieß, und brich ihm den Rücken, daß es nicht krum werde, thus zum Feuer, schmiers mit Speck, sonst wirds bläsig, brats geschwind.

## 228. Kleine Vögelein zuzurichten.

**N**imm Vögelein, so viel du wilt, röst sie im Schmalz, und mach ein Brüh darüber, nimm 1. oder 2. Zwiffel, schneids fein klein gewürffelt, und röst sie auch im Schmalz, gieß Wein daran, und ein wenig Essig, thue Pfeffer und Saffran daran, nimm die Vögel, thue sie auch darzu in die Pfannen, laß sieden, zuckers auch, daß bizelt wird, und richts in ein Schüssel.

## 229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

**N**imm einen Speck, schneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die Gröbern darvon, und treiff alsdann die Vögel damit.

## 230. Hüner mit Mandeln gefüllt.

**N**imm weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch, stoß Mandel klein, nimm die Semmel darunter, etliche Eyrdotter und Rosenwasser, zuckers und salt es ein wenig, füll alsdann in die Hünel und brats.

## 231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

**M**ake die Hünel sauber, untergreiff, hack Krebsen Schweiffel klein, zerstoß Mandeln, und ein wenig geweichte Semmel, rührs unter einander mit Eyrdotter ab, zuckers und gewürz es, füll die Hünel damit, salt und brats: wann du wilt, kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

## 232. Gebratener Capaun mit frischen Lemoni gefüllt.

**M**ake ein guten Capaun, untergreiff ihn wie ein Hünel, nimm frische Lemoni, schelle das Gelbe davon, schneid den Lemoni klein, füll ihn in die Haut, brat ihn fein im Safft, wann er gebraten, mach ein gutes Süppel darüber.

## 233. Wie man ein feisten Capaun mit Aустern oder Sardellen füllen soll.

**M**ake den Capauner sauber, nimm das Ingeweid, samt Magen und Kropff heraus, füll Aустern, frischen Butter, Muscatblühe, Nägerl in dem Kropff und Bauch, spähl ihn wohl zu, salt und brat ihn schön braun, thue in ein Schüssel Lemoni-Safft, Aустern und frischen Butter, setz auf ein Blüt, laß ein weil sieden, leg den Capauner darauf, zier ihn mit Lemoni-Spältel, du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

## 234. Cronaberh Vögel zu füllen.

**M**upff frische Cronaberh Vögel, zerreib sie nicht, untergreiff wie die Hünel, stoß Mandel mit Rosenwasser groblecht, schlag 2. Ey daran, zuckers und rührs untereinander, füll die Vögel damit, brats, mach ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235.

235. Wie man aus einem Capaun einen Fasshan machen soll.  
**S**ied Cronabethbeer in starcken Essig, laß abkühlen, und gieß es einem lebendigen Capauner ein, beutel ihn so lang biß er todt ist, bind ihm den Hals zu, und laß ihn über Nacht hengen, rupff ihn truckener, thue das Ingerweid heraus, wisch ihn mit einen saubern Tuch aus, paiz ihn in siedenten Essig, thue den Essig, Pfeffer, Nägel und Cronabethbeer, gieß die Baiz drey oder viermahl darüber, spick ihn mit Speck, Nägel und Zimmet, steck ihn an Spieß, und speil ihn wie ein Fasshan, wann er ein wenig übertrückert, begieß ihn mit seiner eigenen Suppen.

## 236. Schnepffen zu braten.

**N**upff die Schnepffen trucken, zieh ihnen die Haut von Kopff, stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib, spick sie, und stecke sie an Spieß, daß er beym Schenkel ein, und beym Flügel wieder ausgehe, brat sie, leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Brat-Pfannen, damit das Abtropffen der Schnecken darauf falle, oder auch von den hindern Theil die Schnitten binden, wilst du, so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeerl, Safft, und etwas Gewürz, in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun, und richt die Schnepffen darauf, gib Lemoni darzu.

## 237. Ein Indian zu braten, daß er schön weiß und marb sey.

**W**ann er alt ist, und sauber gepuht, laß ihn über Nacht in Saltz Wasser ligen, wasch ihn wieder sauber aus, und saltz ihn, thue wohl Majoran und Pfeffer darein, und brate ihn langsam und schön im Safft. NB. Man soll in alle Hünere, Gänß und Capauner jederzeit Majoran recken, so schmecken sie schön.

## 237. Reb, Hazel, Hünere, Fasshanen zu braten.

**N**achdem das Ingerweid heraus, spicks mit klein Speck, den Reb, und Hazel-Hünern must du den Kopff und etliche Federn in Fügeln lassen, damit man den Vogel an Federn erkenne, wann du wilst, kanst die Hazel-Hünel mit Aустern füllen.

## 239. Ein Lämmern: Haasen zu braten.

**S**chneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg, wie mans mit einen Haasen zu machen pflegt, spick ihn mit kleinen Speck, brat ihn, und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

## 240. Gebratener Rech: Schlegel.

**S**pick ihn dick mit kleinem Speck, brate ihn, und begieß ihn stäts mit heißen Butter und Essig, du kanst ihn auch mit einer Sardellensuppen geben, du kanst ihn auch etliche Tag im kalten Essig paizen, spicken, braten, und ein Suppen von Milchram, und der Suppen aus der Brat-Pfannen darüber machen.

## 241. Indianische Bündel zu braten.

**B**erbind sie ganz über die Brust, mit braiten Schnitten Speck, und laß sie also langsam braten.

## 242. Gebratener Faschan.

**H**alben Theil gespickt, und halben Theil mit Speck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den Federn in den Flügeln.

## 243. Scuffada zu machen auf Wällisch.

**A**uff ein Lungenbraten, paize ihn mit halb Wein und Essig, Kümm, Cronabethen und Rosmarin, spicke ihn mit dicken Speck über quer, laß ihn etliche Sud thun, hernach steck ihn an ein Spieß, begieß ihn mit der Paiz, ehe du ihn gibst, besträhe ihn mit Lemonschäller.

## 244. Mandel-Kren über gebratene Gänß und Lungenbraten.

**S**chwöll Mandel, und stoß klein, nimm weniger Kren als Mandel, rühre unter einander, thue Zucker darunter, laß sieden, wann du es wilt anrichten, schütts über das Gebratene.

NB. Zu den Gebratnen ist gebräuchlich, daß man jederzeit Salat gebe, welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemische oder allein geben kan, bey vornehmen Orten gibt man auch von allerhand Wällischen Früchten, Lemoni, Citroni, Pomeranzen, so mit Granat, Aepffel, Kerner regulirt, auch allerhand Salzen, wie jeder will.



## Von allerhand Krapffen und Bachwerch.

## 245. Mandel-Krapffen zu machen.

**M**an soll Mandel auf das kleinst bereiten, und wohl zuckern, und von zwey oder drey Eyr die Klar nehmen, nachdem man vill macht, mit einem frischen, oder Zimmet, Wasser wohl kochen, und unter die Mandel rühren, darnach soll man mit den Eyrdottern und schönen Mehl ein Taigl anmachen, und zimlich zuckern, und ein Plätl auswa'gen, die Füll darauf legen, und mit einem Radel fein lange Strükel, die eines Fingers lang, und eines zwerchen Fingers dick seyn, abrädeln, und das Abgerädelte über sich kehren, und an den Derttern mit Eyrlar fein zusammen bicken wie ein Ringel, und in einer Dorten Pfannen bachen; wanns halb gebachen seyn, einen Eyrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgendts bachen.

## 246. Andere Mandel-Krapffen in Schmalz gebachen.

**M**an soll die Mandel auf das kleinst bereiten, und um 1. Pfening Sem

Semmel-smollen in frischen Wasser weichen, und wieder wol ausdrucken und darunter stossen, und wol zuckern, darnach 3. oder 4. Eyrdotter daran schlagen, daß es ein feines Taigl wird, ist es zu dünn, so kan man ihm mit einer gestossenen Semmel helfen, darnach soll man Feuervigel daraus machen, nicht gar eines Fingers dick, die müssen unter sich gespißt seyn in der Form der kleinen Küblein, die man Gefätter; Küblein nennt, darnach in einem Schmalz fein kühl bachen, und wann mans heraus thut, oben darauf ein Rosmarin, Wipffel stecken, so stehen sie gar fein, seynd warm gar gut, wann mans also warmer auf die Tafel gibt.

247. Den Taig zu den bachen Aepffel, Weixel, und andern Sachen, daß er gar hoch auflaufft, zu machen.

**M**An soll nehmen die süsse abgenommene Milch, dieselbe wol warm lassen werden, und ein wenig Schmalz darein zergehen lassen, und schönes Mehl darein rühren, daß es so dick wird, wie ein Koch, darnach soll mans auf einer Blut wol abtrückeren, und 2. oder 3. Eyr, darnach man vill macht, in das heisse Wasser legen, und eines nach dem andern in Taig schlagen, und glatt abschlagen oder rühren, daß er in der Dicken ist wie ein Strauben-Taig, wann man Weixel daraus bachen will, soll man nur allezeit ein Weixel nehmen, da der Stengel halb abgeschnitten ist, in den Taig duncfen, und im Schmalz bachen, so lauffen sie gar hoch auf; also kan man auch Aepffel, Salbey, Zwespen, Zibeben, und was man will bachen. Wann man dörrte Weixel siedet, und fein übertrückeren läßt, und steckt's an kleine Spießl, und bacht's aus solchen Taig. so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht, muß man die Spießl daraus nehmen oder ziehen, will man gern, so macht man ein gutes zuckertes Weixel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Küchel zu machen.

**M**An soll in ein frisch Wasser eines halben Ey groß Schmalz legen, und darinnen sieden lassen, darnach ein schönes Mehl darein rühren, so vill daß nur das Mehl naß seye, darnach soll mans auf heissen Aschen wol abtrückeren, daß er gar trucken wird, alsdann soll man Eyr in ein heiß Wasser legen, und eins nach dem andern daran schlagen, und wohl abtrückeren, oder in einem Mörser stossen, biß der Taig so dick wird, als ein Koch, alsdann soll man ihn auf ein schmalziges Deller thun, und mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmalz ziehen, das Schmalz muß nicht gar heiß seyn, und also fein kühl bachen, stäts rüglen, und mit einem Löffel darauf gießen, so lauffen sie schön auf, und werden gar rogl.

249. Sprig-Krapffen zu machen.

**M**An soll den Taig machen, wie zu den Brand-Küchlein, allein an statt des Wasser soll man ein Milch nehmen, und wann der Taig fein zäck abgestossen ist, soll man in die Sprigen ein zerlassenes Schmalz gießen, und den

den  
dick  
seyn

**M**  
mit  
der  
heiß  
cken  
wan

**M**  
nehn  
ann  
heiß  
terle  
thut  
pen,  
will,  
mer

**M**  
woh  
eing  
del g  
rühr  
hörig  
den  
bach  
len,

**M**  
densi  
siede  
thun  
Sch

den Saig darein thun, und also in die Sorten: Pfann in das Schmalz nicht dick übereinander, nur zweyfach, das Schmalz muß ein wenig wärmer seyn, als zu den Röchlen, doch auch nicht gar zu heiß.

## 250. Spritzkrapffen von Mandeln.

**M**An soll Mandel auf das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker, darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund-Mehl, und mit Eyerklar von neu gelegten Eyern ein Saigl anmachen, so dick, daß in der Spritzen bleiben, darnach ein Schmalz übersetzen, daß aber nicht gar heiß wird, und wie andere Spritz- Krapffen durch die Spritzen hinein drücken, und bachen, sie müssen nicht braun werden, je weißer sie seyn, je besser, wanns noch heiß seyn, soll mans zuckern.

## 251. Zucker- Sträubl zu machen.

**M**An soll schönes Mehl nehmen, und fast den dritten Theil Zucker, darnach Eyerklar, und 2. Löffel voll frisch Wasser, und ein Löffel Wein nehmen, alles wohl zerklöpfen, und damit ein dünnes Sträubl- Saigl anmachen, und gar wohl rühren, und das Schmalz in der Pfann lassen heiß werden, aber nicht gar zu heiß, und den Saig durch ein enges Trächterlein darein ziehen, und bachen, nicht braun, und wann mans heraus thut, soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wickeln, wie die Hollipen, und mit dem Prügerl auf die Schüssel legen, darinn mans anrichten will, und erst auf der Schüssel das Prügerl ausziehen, sie lassen sich nimmer umlegen, zerbrechen unter den Händen.

## 252. Die Wasserkrapffen mit Mandeln zu machen.

**M**An soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel, 4 Eyerdotter, und ein ganz Ey, mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben, und wohl zuckern, darnach soll man nehmen, ein gutes Stück süßen Kam- und ein gutes Stück Butter darin zergehen lassen, und an die Eyer und Mandel gießen, und wohl abtreiben, darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren, daß so dick wird, wie ein Strauben- Saig, alsdann das darzu gehörige Eisen wohl lassen warm werden, und mit Butter schmieren, und den Saig mit einem Schöpf- Löffel darauf gießen, und ob einer Blut herab bachen, und wann mans von Eysen thut, geschwind über ein Walger wickeln, daß sie krum werden, wie die Hollipen.

## 253. Sackkuchen zu machen.

**M**An soll nehmen 8. Eyr, und eine gute süße Milch, und wohl abrühren, und mit schönen Mehl ein Saig anmachen, wie ein Strauben- Saig, denselben in ein leines Säckel gießen, nicht voll, und zu binden, und in ein siedendes Wasser legen, und siedeln lassen, biß fest wird, darnach heraus thun, und lange Schnitl daraus schneiden, zwey Finger breit, und kühl im Schmalz bachen, die Pfann stets rügeln, und mit einem Löffel das

Schmalz darauf giessen, so gehen sie schön hoch auf, und werden gar schön hoch.

## 254. Kamkrapffen zu machen.

**M**an soll nehmen ungefehr ein halbes Seitel obern süßen Kam von dem allerbesten, in ein Pfann, und also siedig darein kochen gar ein schönes Mehl, daß so dick wird wie ein Koch, und soll man ihn auf der Glut wohl abtrüeknen, zuvorn aber 4. Eyer in ein warmes Wasser legen, daß so warm ist, daß man die Hand mit darinnen halten kan, und sie ein wenig lassen anlauffen, da soll man eins nach dem andern in Zaig schlagen, und wohl rühren, darnach den Zaig auf ein schmalziges Teller thun, und fein Strigel in ein nicht heißes Schmalz einziehen, ist der Zaig zu lind, so fahrens voneinander, und kan mans rund einziehen.

## 255. Die drey Pfannentrapffen.

**M**an soll in Rühwarmer Milch ein Bröckel Schmalz zergehen, und wohl warm lassen werden, und mit 5. Eyern, die zuvor in warmen Wasser gelegen, und schönes Mehl, ein Zaig anmachen, ein wenig dicker als ein Strauben-Zaig, man muß nur ein Ey nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig Schmalz in ein Pfann nehmen, und zergehen lassen, und den Zaig darein schütten, und auf ein kleinen Glütl trüekern lassen, biß er sich schneiden läßt, darnach soll man ihn auf ein schmalziges Teller legen, und langlechte Strigel daraus schneiden, nur ein wenig, und fein kühl im Schmalz bachen.

## 256. Ein Essen, so man den faulen Zansen nennt.

**M**an soll nehmen um 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Zaig, und ein halb Maß besten Milchram, 4. oder 5. Eyerdotter, darinn wohl zer schlagen, und zwey Löffel voll frische Biergärben, alles in den Zaig giesen und abrühren, ist er zu dünn, so soll man mehrer Mehl darein nehmen, und rühren, und auf einem warmen Ofen stehen lassen, und aufgehen, als dann soll man den Zaig noch einmal gar wohl und starck würcken, daß er fest wird, und formiren wie ein Zucker-Hut, und in den Back-Ofen schießen, und fein warm, doch gemach lassen bachen, so viel daß man ihn schneiden kan, alsdann soll man ein scharffes Messer nehmen, und am Boden herab schneiden ein grossen Fingers dick, und das andere alles nacheinander zerschneiden eines Messerrucken dick, allein der Kopf muß auch so dick seyn, als das Untere, alsdann solle man ein frischen Butter wohl mit Zucker vermischen, und die Schnitten zu beeden Seiten zimlich dick damit bestreichen, und auf einander legen, und wieder in den Back-Ofen einschießen.

## 257. Die blätleren Solatschen zu machen.

**M**an soll nehmen ein Maß schönes Semmel-Mehl, das warm ist, und ein gute Biergärben bey einem halben Seitel, dieselbe warm machen, und

und wohl rühren, daß gar säumig wird, darnach ein guten Milchram nehmen, so viel, daß man den Zaig in rechter Dicken, wie ein Krapsen-Zaig anmachen kan, den Milchram warm machen, und unter die Gärben giessen, wohl rühren, und damit den Zaig anmachen, zuckern und 2. Stund auf den Ofen setzen, bis daß er aufgehet, doch muß nicht zu heiß auf den Ofen seyn; wann er gangen ist, soll man ihn auf den Tisch thun, und mit den Händen ein wenig überstoffen. darnach allemal so viel nehmen als zwey Hand groß, und mit einem Walzer der Läng nach austreiben einer Spannen breit, und eines Messer. Rücken dick, darnach mit zerlassenen Butter oder Schmalz schmieren, und übereinander wicklen wie zuvor, aber nicht mehr bestreichen, das soll man drey, oder viermahl thun, zum vierdenmal soll man ihn mehr so dünn auswalgen als eines Daums dick, und mit Schmalz bestreichen, und ein wenig rasten lassen, darnach wieder so dünn auswalgen, als das erstemal, und wieder übereinander wicklen, und wieder so dünn auswalgen, und wann mans hat zum andernmahl ausgewalgt, soll mans wieder bestreichen und zusammen wicklen, und noch zweymal also dünn auswalgen, und allezeit zusammen wicklen; darnach soll man ihn ein Spann breit, und zwey Spann lang machen, also kan man den ganzen Zaig verarbeiten, und bey einer Viertelstund ligen lassen, daß er ein wenig ausgehet, und wann mans einschiest, mit Schmalz bestreichen, sie seyn lang gut, man kans in einer Dorten. Pfannen wärmen, so werden sie als wären sie erst gebachen worden.

## 258. Die guten Böhmischen Gollatschen.

**M**An soll einen solchen Zaig nehmen, wie oben vermeldet, und eines Messer. Rücken dick runde Blätl auswalgen, ein wenig grösser als ein zinnernes Teller, darnach soll man von guter süßer Milch und Ayren, ein gutes Töpffel machen, dasselb auf einen Tuch und Reiterl gar wol aufstreichen, daß gar trucken wird, das Töpffel darnach soll man mit einen guten dicken Ram, und zerlassenen Butter anmachen, in der Dicken als ein Koch, daß es sich aufstreichen läst, und also die Töpffel auf die ausgewalgene Blätl streichen, noch so dick als der Zaig ist, man muß gar nicht an die Dertter hinausstreichen, sondern man muß ein Finger breit leer lassen, zweysach übereinander legen, daß am Ranft dicker wird, damit die Faisten nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest, muß mans aber mit Butter bestreichen, muß die Füll erst darauf streichen, wann das Läd auf dem Ofen Schüssel ligt, wann mans essen will, soll mans wärmen.

## 259. Pugatschen. Brod von Kochholky.

**E**in Maßl Mehl, ein Sudermäsl, ein Maßl Anneiß, ein Maßl Fenichel, ein Löffel voll Schmalz, zwey Maßl Milch, um zwey Pfening Gärben, ein Vierteling Zucker, ein wenig Saltz, wenig frisches Wasser. Dieses

alles zusammen wacker abgeknetet, und zu einen langen Strügel formirt hernach gehen lassen, und bachen, hernach wann es bachen ist, also warmer zu Blätl geschnitten, so dünn als mans haben will.

## 260. Ayr: Küchel bachen.

Nimb 5. oder 6. Ayr, kloppfs, thue sie in ein laues Schmalz, als wann du ein Fingerührtes wollst machen, rührs so lang bis glat werd, und wanns schon hart wird, so rühr ein wenig Semmel-Mehl darein, daß es fein dieflecht wird: darnach thue es auf einen hölzern Teller, mach ein Schmalz heiß, legs ein, klein und groß, und bachs.

## 261. Ayr: Brezen zu bachen.

Nimb um 3. Kreuzer Semmel: Taig, und 7. Ayr, thue Butter darein, so viel als 2. Ayr groß, auch Milchram, thue alles untereinander, darnach mach Brezen daraus, und trags zum Becken, so seyn sie gut.

## 262. Biren: Krapffen.

Mach ein Taig mit Ayr und Milch an, füll die Biren voll, legs in ein siedendes Wasser, laß sieden, biß es ausgesotten hat, alsdann nimb sie heraus aus der Biren. Schneids zu Schnitten, oder laß ganz, wie du wilt, bach sie kühl aus dem Schmalz, so seyn sie recht, das Saß vergiß nicht.

## 263. Feigen bachen.

Nimb ganze Feigen, drucke sie fein über einander, schneid darzu Rinden von einer Semmel, auch Aepffel. weicher und breit geschnitten seyn wie die Feigen, stecke sie zwischen die Feigen an ein hölzern Spieß, duncke es in ein Taig, der von Wein und Mehl angemacht, thue es in ein heiß Schmalz, bache es langsam aus, schneide es von Spieß herunter, gib es mit Zucker.

## 264. Gebachene Brisl.

Neuber die Brisl, schneid Pläglein daraus, und rösts im Schmalz, legs in ein Schüssel, nimb Wein: Essig, Fleischbrüh, Pfeffer, Saffran, Muscatblüh, laß auf der Kohlen bregeln, nichts darüber.

## 265. Gebachene Semmel.

Nimb ein weiß Laiblein, stoß die Rinden über all darvon mit einem Reib-Eysen, darfst nicht gar auf die Brosam wegstoßen: darnach so schneid fein runde Schnitten darvon und nimb ein Weinbeer: Latwergen, bestreich die Schnitten innen und aussen, setz zwey aufeinander, doch daß unten und oben nichts sey, duncks darnach in ein Taiglein und bachs.

## 266. Gerben: Krapffen zu machen.

Nimb von schönsten Mehl, setz, daß es warm wird, alsdann nimb ein süßen Butter, den zerbrössel klein in das Mehl, darnach nimb 1. oder 2. Löffel voll Gerben, oder darnach du viel machen wilt, rühr unter ein süße Milch, die muß auch lablet seyn, mach ein Taig aus dem Mehl, und But-  
ter

ter daran, nicht zu dünn, darnach nimb Eyer in ein warmes Wasser, schlag eines nach dem andern darein, nicht alle ganz, halb Dotter, und halb ganz, schlag ihn nicht gar starck ab, er wird sonst zäck, laß ihn aufgehen, darnach mach sie auf ein Bret, bachs kühl heraus, sie seynd gut und recht.

## 267. Aufgeloffene Haasen, Oehrl.

Nimb Schmalz und Wasser in ein Pfann, laß sieden, gieß es in schönes Mehl, und schlag 3. Eyer daran, mach einen Taig, und walg ihn dünn aus, formier Haasen, Oehrl, und bachs im Schmalz.

## 268. Noch andere.

Nach einen Taig an, mit etlichen Eyern, nimb ein Löffel voll Milch, salt, mach den Taig nicht zu hart, walger ihn auf das dünnest, forms darnach wie Haasen, Oehrllein, man muß den Taig zweysach zusammen legen, und mit einem Rädlein herum fahren, lege es ins Schmalz, und bachs, sträh Zucker darauf.

## 269. Hirsch, Hörner zu bachen.

Nimb 6. Eyer, Klopfs wohl, thue 3. Löffel voll Zucker daran, mach ein guten Taig, schneid ein Stücklein herab, das walgere in der Form wie ein Spindel, und so dünn, daß es zweysach einem Hirschhorn vergleicht, und bachs im Schmalz. Und wann du es austrägst, so setz allein zwey und zwey gegeneinander auf in der Schüssel, so siehst wie Hirsch, Hörner.

## 270. Hirsch, Brein zu bachen.

Setze den wohl starck in einer Milch, und schütt ihn auf ein Teller, laß ihn wohl erkalten, und schneide Schnitt daraus, duncks ins Mehl, und bachs im Schmalz.

## 271. Krapffen von Mandel zu bachen ohne Taig.

Nimb ein Vierling Mandel, stosse sie klein, thue ein Löffel voll geribene Semmel darein, drey Löffel voll Rosen-Wasser, zwey Löffel voll Zucker, nimb auch ein wenig Schmalz darunter, so wird es fein mürb davon: darnach mach ein schönes glattes Blat, und fasse die Krapffen nicht zu voll, sie lauffen sonst aus, und bache nicht zu heiß, und nicht zu kalt.

## 272. Krapffen von Ritten bachen.

Nimb die Ritten, schäle und schneide sie, laß solche darnach im Schmalz rösten, alsdann hacke sie gar klein, nimb eine Latwergen, auch geribenen Lebkuchen, Zucker und Pfeffer, so seynd sie gut.

## 273. Ruchel bachen für die Krancke.

Nimb ein Viertel von einer Hennen, die gesotten ist, nur das Fleisch, schneid es klein, und nimb Zwespen, thue die Kern heraus, schneid sie auch klein, nim Semmel-Mehl und Eyerdotter, mach ein Ruchleins-Taig, und bachs.

## 274. Mandel zu bachen.

Nimb gestoffene Mandel, thue Zucker und Rosen: Wasser darunter, mach ein Plätz Taig an, streichs darauf, und oben wieder eins darauf, legs ins Schmalz, und bachs.

## 275. Regen: Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4. Dotter, Zucker und Rosen: Wasser, und ein wenig Aneiß, mach ein Taigl an von schönen Mehl, walg ihn aus, eines Messerrucken dick, nimb ein Krappfen, Räd, und radel ein Strigel herab, aber nicht so dick, als ein Regen: Wurm, dann im bachen werden sie schon dicker, legs auf ein Faller hin und her wie ein Fisch oder Regen: Wurm, oder Zweiffels: Knopff, wie du willst, und legs also gemacht in das Schmalz, sie bachen sich gar geschwind, kanst auch Hirschen, Hörner darvon machen.

## 276. Salbey zu bachen.

Nimb schönes Mehl, mach ein Taig mit kalten Wasser an, daß er schön glatt wird, schlag ein Ayr daran, und treib ihn glatt ab, gieß ein wenig sauren Wein daran, nicht viel, mach ihn hernach mit Ayrklar an, dünn wie den Straubentaig oder noch dünner, nimb ein wenig Schmalz in den Taig, schlag ihn wacker ab, nimb darnach schönen Salbey, der fein groß und frisch ist, zieh ihn durch den Taig, leg ihn in das heisse Schmalz, gieß das Schmalz mit einem Löffel darauf, so werden sie noch gröffer, und bald bachen, man muß geschwind damit seyn, und das Schmalz muß heiß seyn, sonst gehen sie nicht auf, vergiß auch das Schmalz nicht.

## 277. Strauben zu bachen.

Nimb drey Seitel Hasen, halben theil von schönsten Mehl, setz, daß fein warm wird, brenn ein Brocken Schmalz darein, ungefehr ein Viertel, rühr das Mehl wol untereinander ab, leg 7. Ayr in ein warmes Wasser, schlag eines nach dem andern darein, fünf ganze und zwey Dotter, laß ein Schmalz in einer Pfann wol heiß werden, dunck den Strauben: Löffel in das heisse Schmalz, füll ihn voll des Taigs an, und laß gemacht in die Pfann, kehrs bald um, daß sie nicht zu braun werden, den Taig must du zuvor mit Wein anmachen, ehe du die Ayr hinein schlägst, nimb ein halb Seitel guten Wein, und nicht gar zu viel Wasser, mach ihn nicht gar zu dünn an, damit er von Ayren die rechte Dicke bekommt.

## 278. Ritten: Strauben zu machen.

Nimb 8. Ritten in ein Hasen, gieß Rosen: Wasser daran, laß gar weich sieden, darnach schäl es und schneids blättlet, treibs durch ein Reiter, nimb eine gute Hand voll Mehl, und vier Ayrdotter, und ein ganzes Ayr, 20. gestoffene Mandel, und ein wenig Rosen: Wasser, und ein gute Hand voll Zucker, nimb ein Schmalz in einer Pfannen, und bachs wie die Mandel: Strauben, nimb auch so viel Butter darzu, wie zu den Mandel: Strauben.

279. Was

## 279. Wasser, Strauben.

**N**imb 5. Eyer, schlag sie wohl ab, nimb Milch darunter, mach ein schönen Taig an, dicker als ein Strauben, Taig, hig ein Wasser in einer Pfann, wann es sieden thut, so mach ein Sträubel mit dem Trachter in das Wasser, wann es genug gesotten hat, so thue das Sträubel auf ein Reindl heraus, mach wieder eins, bis du den Taig gar hast, aber ein jedes Sträubel absonderlich, bachs also bey einem Aschen-Feuer herunter, sonst macht mans auf ein Schüssel, und strähet Weinbeerl zwischen, und brennt sie mit einem heissen Schmalz ab, setze sie auf ein Glüt, daß sein warm bleiben.

## 280. Gerben, Strauben.

**N**imb ein guten Milchram, laß ihn warm werden, spridlen, und nimb 4. Eyerdotter, und zwey ganze Eyer, dann gieß so viel Ram daran, als Eyer seyn, auch zwey Löffel voll gute Gerben, spridels wohl durcheinander ab, hernach nimb ein gutes Mehl auf ein Schüssel, schneid 3. Striße frischen Butter darein, so du willst, auch ein wenig Muscatblühe, salt es, und seyh die angemachte Eyerdotter darunter, rührs wohl ab, daß es einem zähen Taig werde, doch nicht gar zu dünn, fülle den Taig in einen Strauben, Löffel, und bachs.

## 281. Aepffel, Strauben.

**N**imb 2. Eyer und wenig Wein, mach ein Taig an, schneid die Aepffel gewürfelt, rührs in den Taig, laß ein Schmalz heiß werden in einer Pfannen, gieß die Aepffel und den Taig darein, bachs und kehrs etlichmal um, nims heraus, und richts gezuckerter an.

## 282. Süß Brod zu machen.

**N**imb 3. Eyer, schlags in ein saubers Beck oder Schüssel, thue die Dögerl davon, salt es ein wenig, zertreib die Eyer, nimb drey und einen halben Vierling Zucker, zerstoß ihn klein, schütt ihn unter die Eyer, und treibs gemach ab, hernach nimb gutes durchgeschlagenes Semmel, Mehl darzu, mach ein Taig daraus, in der Dicke wie zu einem Brand-Ruchen, zäch ihn wohl ab, und misch nach Belieben Aneiß darunter, nimb 3. Oblat, schlag den Taig darauf, nimb ein Torten, Pfannen, schmiers ein wenig mit Schmalz, und wisch wieder sauber aus, setz auf ein Glüt, doch daß es nicht gar zu heiß werde, leg das Oblat mit dem Taig darein, bestrah es mit Zucker, laß sein braun bachen, hernach nims heraus, und leg andere darein, so lang du Taig hast.

## 283. Salbey, Ruchel, die nicht schmalzig seyn.

**S**chlag Eyer auf, schlags wohl ab, rühr Mehl und ein Löffel voll Milch, und ein Löffel voll Wasser darein, daß der Taig dünner sey, als ein Strauben, Taig, salt und bachs.

## 284. Milch,

ter,  
aufenig  
ines  
rab,  
hon  
rm,  
als,  
hen.schön  
wenig  
dünn  
den  
groß  
gieß  
bald  
eyn,3 fein  
Bier,  
Waf:  
; laß  
fel in  
fann,  
e mit  
gu:  
an,weich  
eiter,  
ly,  
hand  
Nan:  
traus  
Daf

## 284. Milchramkrapffen zu machen.

**E**rstlich nimb süßen Milchram, der nicht gerinnt, laß ihn siedē, und wann er gleich herüber sied, so rühr ein gutes Mehl darein, welches nicht nachlaßt, biß es fein fett ist, alsdann trückne den Zaig ein wenig auf einem Glütl, schlag warme Eyer daran, biß er in der Dicke wird, wie ein Ruchel-Zaig, leg ihn auf ein hölzernes Teller, schneid mit ein Messer hüpsch lange Strigel hinab, und bachs im Schmalz fein kalt.

## 285. Spannisch Brod zu machen.

**M**an nimt 3. ganze Eyer und 2. Dotter, ein Löffel voll Rosen-Wasser, diß alles bey einer Viertelstund gerührt, item ein Vierling Zucker, ein wenig schönes Mehl, wieder bey einer Viertelstund darunter gerührt, nim die erdenen Mödel, schmiere mit Schmalz, und gieß den Zaig darein nur halb voll, bachs gar langsam, obenauf seh ein Blut, bachs Semmelfarb, so seynd sie fertig.

## 286. Noch eines mit Mandeln.

**E**in Pfund Zucker fein klein gestossen und gefähet, ein halb Pfund Mandeln, immerzu mit Rosen-Wasser klein gestossen, alsdann nim 6. Eyer, schlags unter die Mandel, rührs wohl ab, hernach thue den Zucker darunter, und rührs ein gute Weil, dann 3. Vierling Mehl auch darunter gerührt, die Mödel mit Butter geschmiert, und den Zaig darein gegossen, gar kühl gebachen, damit sie schön aufgehen.

## 287. Zibeben zu bachen.

**N**imb schöne grosse Zibeben, schwöll sie in einem Wasser, thue die Kernel daraus, und stecke ein geschälten Mandel-Kern darein, laß den Stängel an den Zibeben, ziehs durch ein Strauben-Zaig, bachs im Schmalz, und gibs warmer.

## 288. Gebachenen Peterzil.

**N**imb Peterzil-Würzel und kochs, schneid in die Läng auf, löß den Kern heraus, wals ihn im Mehl um, und bachs im Schmalz.

## 289. Gebratene Priglkrapffen von Gerben-Zaig.

**N**imb schönes Mehl, und ein Löffel voll gewässerte Gerben, die dick ist wie ein Zaig, etliche Löffel voll süße Milch, laß die Milch und Gerben ein wenig warm werden, rührs unter das Mehl, wie ein Dampffel, laß wohl aufgehen, hernach nimb wiederum Milch, und ein Vierling Butter oder Schmalz, 5. Eyer von dreyen die Klar hinweg gethan, rührs in die Milch, das Schmalz oder Butter muß du zergehen lassen, nims auch darunter, mach das obgemeldte Dampffel mit ab, daß es gleich wie Gerben-Krapffen-Zaig wird, hernach nimb eine gute Hand voll Weinbeerl, wasch sauber aus, trückers ab, ein wenig gestoffene Muscatblühe unter den Zaig, streich oben auf etwas Schmalz, daß er nicht sper wird, laß den  
Zaig

Taig wieder gehen, so dann nimm den Krapffen, Spiß, schmir ihn wol ein mit Schmalz, leg ihn zum Feuer, daß er wol heiß wird, und säume, nimm den Taig, mach ihn in Händen Finger dick aus, wie ein Strüßl, ist er zu lang, so mach 2. Strüßl, wind den Taig auff den heißen Bratspiß, schlag ein geschmirtes Papier darum, und binds mit Spagat zu, daß er nicht herab falle, brat ihn bey einem guten Feuer ein Viertelstund, bis er braun werd, du mußt den Krapffen mit Schmalz und Butter begießen, wann er aufkufft, laß den Spagat nach, daß er Platz habe, so ist er fertig, zucker ihn nach deinem Belieben.

## 290. Spiß, Krapffen.

Nimm ein gute süße obere Milch, zu einem Krapffen brauchst du wol 3. Seitel, nimm 2. ganze Eyr, und 4. Dotter, ein guten Viertelung süßen Butter, klein geschnittene Nägelein, Muscatblüh, Zimber und Zucker, dis alles unter die Milch, nimm schönes Mehl, mach einen Taig an, der nicht zu dick ist, daß er gleich rinnt, mach den Spiß heiß, schmir ihn, gieß diesen Taig mit einem Schöpf, Löffel darauf, brat ihn gemach, dann er fällt gern herunter, du mußt auch ein Brat, Pfannen untersetzen, den Krapffen darffst du nicht so lang machen, als den obigen aufgewundenen, wann er nur ein viertel Elen lang ist, gieß fein langsam auf, damit er bleibt, und knopperig werde wie ein Holz, Schlegel, brat ihn bey anderthalb Stund, daß er ein schöne Farb bekommt.

## 291. Ein anderer.

Man soll in einem Seitel guter oberer Milch, die gar süß ist, eines Eyr groß Butter oder Schmalz zergehen lassen, und darunter thun zwey Löffel voll frisch Biergerben, und 5. Eyrdotter, alles wol abschlagen, darnach mit schönen Semmel-Mehl, das warm sey, ein Taig anmachen, so fest, daß er immer in Händen klebt, und mit den Händen wol arbeiten, und ihn auf ein Schüssel legen, zudecken, und auf einem Ofen lassen aufgehen, alsdann wieder auswürcken, und zu drey Stücken schneiden, und fein langlecht würcken, darnach den darzu gehörigen Spiß mit Schmalz schmieren, und ihn lassen warm werden, den Taig um und um darum schlagen, und mit einem starcken Zwirn überbinden, und mit zerflopfen Eyrdotter überstreichen, und bey einem brennenden Feuer braten, bis er erstarrt, und ihn wohl mit zerlassenem Schmalz schmieren, bis er braun wird, und warm geben.

## 292. Wepsen-Nest.

Nimm ein Löffel voll Gerben unter die Milch, ein Viertelung Schmalz oder Butter, laß zergehen, nimm 3. Eyrdotter und ein ganzes Ey, ein wenig Muscatblühe, rühr dis alles untereinander ab, gieß in ein Mehl, mach ein Taig an, der sich würcken laß, wasch zwey Finger breit Strüßel von diesem Taig, schmier die Strüßel mit zergangenem Schmalz oder Butter, wickel

und  
cht  
nem  
helo  
ngefer,  
ein  
nim  
nur  
arb,lan-  
per,  
un-  
ges-  
sen,mel  
tin-  
ilz,

bern

ist  
der-  
laß  
itterdie  
auch  
Ber-  
zell,  
den  
den  
Taig

ckel die Strig- l übereinander wie Schnecken, setz ihn in einem Model, der wohl eingeschmiert ist, bis der Boden ganz übersezt wird, setz den Model mit dem Taig in die Wärme, laß ihn gehen, bis er voll wird, hernach bach ihn in einem Bach- Ofen oder Torten, Pfannen, beygleichen ein halbe Stund, daß er ein hübsche Farb bekomme, nimm Weinbeerl und Zucker nach Belieben darunter.

## 293. Kugel- Hopff.

**M**ach ein Taig an, wie zu einem Wepsen- Nest, doch nicht zu dick, dann du darffst ihn nicht auswürcken, rühr ihn nur wohl ab, gieß ihn in ein geschmierten Model, daß er halb voll werde, laß aufgehen, bis er voll wird, bach ihn wie oben gemelbt, schmier ihn mit Schmalz oder Butter.

## 294. Gebachene Arbes.

**N**imm ein Löffel voll Schmalz, und laß wohl heiß werden, schütts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein, rührs klar ab, dann schlag zwey Eyr- Dotter und ein ganzes Ey daran, rühr alles zusammen wohl ab, schütt den Taig auf ein Teller, ziehe ihn mit einem kleinen Schlüssel- Nehrl vom Teller in ein heißes Schmalz, und laß bachen.

## 295. Oblat mit gestoffenen Mandeln zu füllen.

**N**imm in einem frischen Wasser wohl gewachte Mandel, zieh die Haut herab, und zerstoß, dann nimm Rosen- Wasser, und das Weiß von einem Ey, zuckers und rührs durcheinander, und fülls in die Oblat, hernach mach ein Taigl mit Wein an, fehr die gefüllte Oblat darein um, und bachs im Schmalz.

## 296. Gebachene Ritten.

**S**chneid grosse Ritten zu dünnen Scheiben, thue die Kern und Stein davon, legs in ein warmes Schmalz, daß nicht zu heiß, setz auf ein Glütl, laß ein Stund stehen, so werdens weich, so dann nimm einen dünnen Taig mit Wein und Zucker gemacht, ziehs dardurch, bachs im Schmalz, in welchem sie gelegen seyn, bis daß der Taig gelb werde.

## 297. Holler zu bachen.

**N**imm ein schönes Mehl, und ein warmen Wein, samt einem Brocken Schmalz, laß selben im Wein zergehen, schütts unter das Mehl, schlag 3. Eyr daran, mach einen Taig, tuncf den vorhero wohl gewaschenen und getrückerten Holler darein, und bach ihn.

## 298. Pafesen von Hirschen- Marck.

**L**aß das Marck einen Sud thun, hackts, und gwürts mit Pfeffer und Zimber, streichs auf Semmel- Schnitten, bachs im Schmalz, und richts auf ein Schüssel, oder bachs mit Eyrn.

## 299. Guldene Schnitten.

**S**chneid Schnitten von einer Semmel, schütt warme Milch darüber, schlag so viel Eyer, als vonnöthen, wohl ab, walg die Schnitten darinnen oft um, und bachs im Schmalz, richts auf ein Schüssel, schütt Wein daran, thue auch Zucker, Weinbeerl und Zimmet darein, und laß einen Sud thun, und gibs trucken.

## 300. Schnee-Ballen.

**E**rstlich nimm ein gutes Mund, Mehl, ein Seitel gute Milch, 2. Strigel frischen Butter, laß den Butter in der Milch zergehen, alsdann schlag 2. ganze Eyer darein, spritzs wohl ab, schüttts unter das Mehl, und mach einen Taig an, walge ihn dünn aus, und formire mit dem Krappfen, Radl, Schnee-Ballen, bachs kühl im Schmalz, daß nicht zu braun werden.

## 301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Brezen.

**M**an walget die Brezen in Wein oder Milch, lasts ansauffen, hernach nimmt mans, lasts ein wenig trucken werden, absincken, und nimmt Zucker, Zimmet und Mehl, der Zucker muß vorschlagen, strät es ein, und bachs im heissen Schmalz.

## 302. Gebachene Rosen.

**M**ach einen Taig an, wie zum gebachenen Salbey, puße den gelben Bogen von den Rosen, walke hernach selbige im Taig, bachs nicht zu heiß, hernach zuckers und gibs.

## 303. Solehippen zu machen.

**N**imm Eyerklar, so viel du machen wilt, klopfs wohl ab, gieß ein wenig Milch darein, zuckers und pfeffers, rühre ein Mehl darein, doch daß es nicht zu dick werde, hernach bachs es.

## 304. Baurenküchel.

**N**imm schönes Mehl in ein Schüssel, hernach thue in ein lablechtes Wasser 2. Löffel voll Gerben, und ein Ey, schlags wohl ab, seyhs durch ein Sieb in das Mehl, mach ein Taig dünn an, wie andere Krappfen; Taig, laß ein Stund ihn gehen, hernach duncke die Hand in ein Wasser, nimm den Taig so viel als ein Ey groß, und bachs schön kühl.

## Von allerhand Pasteten und Sorten.

## 305. Von groben Taig.

**N**imm Rocken-Mehl, das doch nicht zu grob ist, arbeite es wohl durch mit heiß Wasser und Saltz, daß der Taig zimlich fest wird, diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pasteten, die man wegschicken will, als Schuncken oder Hamen, Wildprät, und sonst von allerley grob Fleisch, wohl

wohl dick gemacht die Rinde, so bleibt dir die Pasteten unzerbrochen, führe sie hin, wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pasteten.

**N**imm Semmel, Mehl, schütt es auf ein Tisch, mache ein Grub in die Mitte, thue Butter darein, der unzerlassen ist, Saltz, frisch Wasser, arbeit es wohl durcheinander, im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen, bis er zäh und gerecht wird. Nimm dann ein Walger, und walge es aus zu den grossen Pasteten, ströh Mehl auf beeden Seiten, damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke, daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimmt, als im Sommer, dann im Sommer, wann des Butters zu viel, so bricht der Taig, so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den Händen durcharbeit, und ist darnach nicht zugebrauchen. Mercke auch, wanns kalt ist, und man Taig macht, so decke ihn zu mit einem warmen Tischtuch, damit er ein wenig ruhen kan, wann er gemacht ist, dasselbe kan man auch im Sommer thun, allein nicht mit ein warmen Tuch, sondern mit einer Schüssel, oder lege ihn eine Weil in ein Mörzel. In Italien machen die Pasteten, Becker ihren Taig alle mit Schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

**N**imm Mund, Mehl, und zimlich viel frische Butter, wenig Milchram, 3. oder 4. Eyerdotter, frisch Wasser, Saltz, arbeite es wohl durcheinander, mache ihn so fest, als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pasteten aufrichten, so laß den Taig etwan 2. Teller dick, oder etwas dicker, in der Mitten aber eines Daumens dick, so läßt er sich desto besser aufstreichen. Wilt du aber Torten machen, so laß es nur eines halben Teller dick, dann dieselben werden nicht hoch aufgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pasteten, Wandel oder Torren

**M**an nimmt schönes Semmel, Mehl, auf ein Pasteten ein halb Pfund Butter, schneid ihn in das Mehl, schlägt 4. oder 5. Eyerdotter daran, saltz lind, macht ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an, daß man ihn würcken kan, würck ihn geschwind, und walg ein grossen Fleck aus, füll darein Ghäckel oder Fleisch, was du wilt, thus in ein gute heisse Tortens Pfannen, und bachs bey einer halben Stund, daß fein gefärbt werden, doch mußt du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gwürhen, wann die Pastetel oder Wandel halb gebachen, so mußt du ein Löchel darein machen, sonst zerschricken sie.

309. Butter, Taig.

**N**imm schönes Mehl, darnach du viel machen wilt, auf ein grosse Schüssel oder auf ein Pastetel, mach einen Taig beygleichen so groß als ein Pfund

**Pfund Butter**, den Teig mußt du mit guten Wein und Wasser anmachen, wilst du aber nicht Wein nehmen, so nimm ein wenig Brandwein unter das Wasser, du mußt auch 2. Eyerklar, oder 2. Dotter nehmen (aber 2. ganze Eyer gar nicht) auch eines Ey groß Butter darzu nehmen, salze nach Belieben, mach alles untereinander ab, daß ein guter fester Teig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein Pfund Butter, knödt und wasch ihn wohl aus, daß er zimlich zäh werde, walg den Butter zu einem hüpfchen Blat Finger dick aus, leg ihn in ein frisches Wasser, biß wol fest wird, nimm den obgemelten Teig, und walg ihn auch zu einem solchen Blat aus, doch daß das Blat des Teigs grösser sey als der Butter, nimm den Butter aus dem Wasser, trückne ihn wohl ab, leg also ihn auf den Teig, und schlag ihn drey oder vierfach um, und walg ihn aus zu einem langen Blat, wie man ihn einmahl überschlägt, so muß man ihn das andermal auch überschlagen, also muß man ihn so oft überschlagen, biß daß der Butter in dem Teig ist, in Sommer viermal in Winter fünffmahl, du mußt geschwind eylen, daß er nit an dem Tisch oder Walger klebe, mußt ihn auch nit viel mehlbigen, sonst geht er nicht auf, mach ihn an einem kühlen Ort (zu mercken, den Butter mußt du zuvor gerechtlten, ehe du den Teig anmachen wilst) walg den Teig aus, mach Torten oder Pastetten darauß, doch mußt du den Teig eines grossen Finger dick legen, schneid ihn mit heissen Messern, bestreich ihn über sich mit Ayrklar, und zier ihn, wie du wilst, bach ihn in einer guten Ditz, so ist er fertig.

## 310. Schlüssel, Torten, Teig.

**Nimm ein Pfund frisch Schmalz**, rühre ein ganze Stund auf einer Seiten, darnach rühr ein Schöpf, Löffel voll Wein darein, und 2. ganze Ayr und noch 2. Dotter, auch ein Löffel voll süßen Milchram, man muß 2. Stund rühren, hernach rühr erst das Mehl darein so dick, daß er sich walg gen laßt, mach daraus Schlüssel, Torten, und bachs schön röstlet.

## 311. Torten, Teig von süßer Milch.

**Nimm auf ein grosse Schüssel oder Platl ein halbes Pfund Butter**, schneid ihn in ein schönes Mehl, nimm ein wenig Saltz, und mach ihn mit einer süßen Milch ab, bis das Mehl naß wird, hernach nimm den Walger (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter, Teig, bis das Mehl mit dem Butter untereinander ist, wann der Walger gleich taigig, so kan man ihn schon abschaben, mehlbige den Walger wiederum walg ihn dünner aus als ein Butter, Teig, leg ihn in die Schüssel, füll darein was du wilst, mach ein Platl oder Satter darüber, bestreichs mit Ayrklar, bachs bey einer Viertelstund, von diesem Teig kan man Wandel, oder übergeschlagene Pastetti machen.

## 312. Spanischen Taig zu machen.

**N**imm Mund: Mehl, arbeit es wohl durch mit warmen Wasser, macht ihn gar nicht fest, arbeit ihn ein Stund, oder länger, bis er sich vom Eisch löset, walger ein Stuck oder 20. so dünn wie ein Papier aus, ziehe es noch dünner mit den Händen, lege ein Blat unten auf den Boden in die Sorten: Pfann, bestreichs mit warmen Schweinen Schmalz, welches du auf ein Feuer zerlassen hast, bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie aufeinander, thue ein Füll darein, bestreich wieder so viel, und lege sie oben auf, beschneide es, setz es in Ofen und bachs, am Fasttag bestreichs mit Butter.

## 313. Wie man den Del: Taig mache, auch wie man dem Del den Geschmack benehmen soll.

**M**an muß das Del sieden lassen, bis es ganz still wird, und nicht mehr kracht, durch dieses Mittel wird ihn der Ungeschmack benommen, man kan auch etliche Rinden Brod oder Zwiffel hinein werffen, wann das Del bereit ist, so thue ein gutes Mehl auf den Eisch, ein wenig Saltz, Del, auch ein wenig Wasser, arbeit dis alles wohl durcheinander, daß es fest werde, und schlage von Fischen darein, was du wilt.

## 314. Zucker: Taig.

**N**imm ein Bierling klein gestoffenen Zucker, thue ihn in Mörsel von Alabaster oder Marmel, thue das Weiß von halben Ey, und ein halben Löffel voll sauren Citronen: oder Lemoni: Saft, rühre dis wohl untereinander, bis der Zucker beginnt dick und fest zu werden, wann es nicht will fest werden, so thue ein wenig Rosen: Wasser darunter, wann der Zucker fest worden, so stoß ihn mit ein Stößel, bis er zum Taig wird, der wohl fest ist, mach Sorten oder Pasteten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen, auf die Weiß, wie das vorige.

NB. In diese obgeschriebene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen, was du wilt, doch daß du jedem sein rechte Form gebest, welches man im Druck nicht erklären kan, sondern ein jedes selbst durch öfters Exercitium erlernen wird. Man kan auch aus diesen Taigen, als Butter: Mandeln: Zucker: Taigen, 2c. allerhand Sorten, Krapffen, Wandel 2c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pasteten gesetzt.

## 315. Wie man das Gewürz zu den Pasteten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

**N**imm zwey Theil gestoffen Imber, ein Theil gestoffen Pfeffer, mische es untereinander, thue gestoffen Nägel, geribnen Muscatnuß, gestoffenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer, mische es, und hebe

hebe es auf in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber, und heben es auf in lederne Säckel. Es seynd auch viel, welche anstat alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen, ob gleich das Gemischte viel lieblicher als der Pfeffer allein.

## 316. Gesalzten Gewürz.

**N**imm ein Pfund Pfeffer und Imber, zusammen gestossen, jedes gleich <sup>vi. l.</sup> 2. Pfund Saltz, das getrocknet ist, misch dieses wohl untereinander, heb es auf in ein Ort, da es nicht feucht ist, brauche es zu den kalten Pastetten.

## 317. Wie man den Pastetten ein gute Farb geben soll.

**N**imm Eyr, schlage sie wohl durcheinander weiß und gelb, bestreiche es damit, wilst du es aber noch brauner haben, so nimm 2. oder 3. Dotter zu einem Weiß, schlage es wohl durch einander, und brauche es, wilst du es aber ganz bleich haben, so nimm etliche Eyrdotter, mische Wasser darunter, und schlage es durcheinander, und brauche es. Du kanst ein Pemsel machen lassen, von Schweins, Borsten, die gar gelind seyn, oder binde etliche Federn zusammen, und brauche sie zum bestreichen. In der Fasten nimmt man Saffran in Wasser geweicht zum bestreichen, oder auch Hechten Roggen mit Hönig vermengt.

## 318. Wie man das Zucker, Eys machen soll.

**S**hue in ein weiße Schüssel ungefehr ein Viertel Pfund Zucker, der wohl klein gestossen ist, thue das Weiße vom halben Ey darzu, ein Löffel voll Rosen Wasser, dis alles wohl durcheinander geschlagen, bis es ein lauterer Fäum wird. Wann du es brauchen wilst zu den Marzipanen oder Englischn Pastetten, so must du es über und über damit beschmieren, und in den Ofen, der nicht zu heiß ist, einschieben, wie hernach ferner soll gedacht werden.

## 319. General Bericht von der Bacherey.

**W**ann man nur ein wenig Bacherey macht, ist nicht vonnöthen, daß man ein ganzen grossen Ofen darum haizen muß, sondern nur ein Platz in der Mitten, so viel du vermeinst, daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Oefen, die gar bequem mit Kohle oder gar klein wenig Holz können gehaitz werden. Die Röche brauchen sonst auch viel Sorten Pfannen, in welche man auch die delicate Pastetten und Sorten kan gar bequem bachen, wann man den Ofen nicht haizen will.

## 320. Auf Französisch, wie man ein Hammen oder Schuncken einschlagen soll.

**S**hue ihn in ein frisch Wasser, laß ihn zimlich lang darinn ligen, nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß und wohl gerauchert, wie die Westphälische, so müssen sie nicht weniger dann 24. Stunden im Wasser ligen, du kanst es bald sehen oder kosten, wann er wohl gewässert ist, schneide

nacht  
vom  
he es  
n die  
es du  
seins  
auf,  
tter.  
den

mehr  
man  
Del  
auch  
erde,

Alles  
alben  
reins  
ll fest  
r fest  
st ist,  
und

elies  
orm  
edes  
aus  
and  
zten  
ber.

he es  
osse  
und  
hebe

schneide nur in der Mitten tief hinein, und schneide ein klein Stück heraus, kost es, obs gut ist, ist es genug gewässert, so richte es zu, wie folget. Erstlich beschneide das Untertheil der Hammen, damit das schwarze Fleisch weg kommt, ziehe die obere Haut herunter, und hau ein Stück von dem grossen Knochen am Ende weg. Mach ein groben Zaig, walge das Untertheil aus, es muß aber wohl zwey Daum dick bleiben, lege auf den Boden breite Schnitten Speck. Diese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden, daß der ganze Hammen darauf ruhen kan, lege auf die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil, gewürk den Schuncken mit süß Gewürk wie oben gedacht, lege ihn darnach auf den Petersil und Speck, bestecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet; oben auf der Hammen lege wiederum ein Hand voll gehackten Petersil, auch Speckschnitten, 6. oder 7. Lorbeerblätter, darnach ein halb Pfund frischen Butter auf die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den Deckl, bestreibe ihn mit Wasser, decks darüber, und mache es wohl fest zu, schiebe es gleich in Ofen, welcher so heiß seyn muß, als wann man Brod bachen will. Ist die Hamme groß, so muß sie drey gute Stund bachen, die Pastetten muß auch wohl mit Eyer bestrichen seyn, damit sie ein eingenehme Farb bekommt. Wann die Pastetten ungefehr eine halbe Stund im Ofen gewesen, so mach ein Paar Luftlöcher oben im Deckel, damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnet, oder schwarz wird, so bedecke sie mit eingenezt Papier, und laß das Ofenloch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzubleich, und bekommt keine rechte Farb, so ist es ein Zeichen, daß der Ofen nicht heiß genug, mach dann entweder ein gut Kohlfeuer, oder ein Flammen im Ofenloch, bis sie ein gute Farb gewinnet, nimm alsdann die Flammen weg, und setze den Ofen fest zu, und wann sie gebachen ist, so nimm sie aus dem Ofen, und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist, so nimm ein wenig Zaig, und stopff die Luftlöcher zu, damit der beste Geschmack nicht heraus gehet.

### 321. Zammen auf ein andere Art.

Nimm ein Hammen, weich ihn im Wasser, wann er genug geweicht, so nimm ihn aus dem Wasser, und beschneide ihn sauber, hau die End des Knochens weg, ziehe ihr die Haut ab, und so er allzu feist ist, so schneide et was vom Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet, so setz ihn zum Feuer mit Wasser, und etliche Lorbeerblätter, auch grüne wohlschmeckende Kräuter, laß ihn halb gar sieden, nimm ihn vom Feuer weg, leg ihn auf ein Bret, laß ihn austrucken und kalt werden, nimm alle Knochen heraus, wann man ihn in ein aufgesetzte Pastetten will einmachen, so muß man alle Knochen heraus nehmen. Setz ein Pastetten auf von weissen Zaig, der zimlich hoch und dick von Zaig ist, beleg den Boden über mit Speckschnitten,

ten, leg ein Hand voll grob gehackten grünen Petersil darauf, gewürk den Schuncken mit süß Gewürk, leg den Hammen in die Pasteten auf den Petersil und Speck, besteck ihn mit ganzen Nagerln und Caneel, thue ein Paar Lorbeerblätter darein, und grüne Kräuter darauf, ein halb Pfund Schweinen Schmalz, ein halb Pfund Ochsen-Marck, ein halb Pfund frischen Butter, oben auf den Butter thue ein guten Theil gestoffenen Pfeffer und Zimmet, auch breite Speckschnitten mit Lorbeerblätter. Decke die Pasteten zu mit einem Deckel, der eines Daumens dick ist, mach es wohl fest zu, bestreich es mit Eyer, und mach ein kleine Cron von Taig darauf, setze die Pasteten auf ein Bogen Papier. Diese Pasteten muß 24. Stunden backen, und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn, als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pasteten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen, so ziehe sie heraus, thue sie auf ein Ofenbret, schneid den Deckel ein wenig auf, schau zu, ob die Pasteten voll Suppen ist, oder nicht, dann wann die Suppen eingesotten ist, so muß du sie wieder anfüllen mit guter Fleischsuppen, die nicht gesalzen, hast du ein wenig Safft von Schepsen-Schlegel ausgepreß darzu, so ist es desto besser, decke sie wieder zu, und schieb sie in Ofen, und schau wieder in 5. Stunden darzu, ob sie genug Suppen hat, und laß sie folgendes mürb backen. Drey oder vier Stund, ehe die Pasteten gar ist, kanst du darein thun zu gerichtete Schwammen, Magen und Leber von Hünern, welches alles zuvor muß gequell seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge des Backens würde kalt werden, so schütte glüende Kohlen auf der einen Seiten in Ofen, damit die Hiß allerweil unterhalten wird, und die Pasteten im stänten Sieden verbleibet.

## 322. Noch auf ein andere Weis.

**M**ach sie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebens die andere Sachen darein thust, ein Viertel Pfund geschälte Zirbernüßl, ein halb Viertel Pfund kleine Weinbeert, ein Viertel Pfund geschälte Pistachen, ein halb eingemachte Citron klein geschnitten, anderhalb Viertel Pfund gestoffenen Zucker, im übrigen mache es wie in dem vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist, so mache ein Suppen darzu mit Wein, Zucker, gestoffnen Zimmet, und ein wenig Wein-Essig, isset man sie nicht auf einmal, so laß sie wieder aufwärmen.

## 323. Genueser Marck-Pastetl zu machen.

**M**ach einen Taig von Butter, Mehl, Eyer und Zucker, walg den Taig aus, und setz kleine Pastetl auf, schneid frisch Kindernes Marck viereckig, auch eingemachten Cardl viereckig, thue Zucker und Zimmet darunter, fülls in die Pastetl, machs oben zu, und backs im Schmalz, oder Dorten, Pfannen.

## 324. Hünel in Marck: Pasteten.

**S** Jede ein faistes Hünel in einer Rindsuppen, wanns gesotten, druck zwischen 2. Zeller aus, daß es fein breit wird, nimm ein Marck, und ein frischen Lemoni, schäle ihn, nimm das Weiße völlig davon, nur daß das Saftige bleibe, hack es samt dem Marck, hernach mach ein Pasteten, streu das Gehackte darein, leg das Hünel darauf, gewürk nach Belieben, mach die Pasteten zu, wann es gebachen, gieß ein gute Hüner- und Fleischsuppen daran, so ist es fertig.

## 325. Cardinals: Pasteten.

**N**imm ein kleine Torten: Pfann, nimm Butter, Taig, treibe es dünn aus, wie ein Zeller dick, leg es in die Torten: Pfannen, füll es an mit Kälbern: Fleisch oder Geflügel, das roh, oder gequelt ist, thue eben so viel Ochsen: Marck darein, salz es mit gesalzen Gewürk: Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel, kleine Weinbeerl, und hart: gesottene Eyerdotter. Wann die Pasteten gefüllt ist, so deck sie zu mit Butter: Taig, wilst du sie süß haben, so gieß, wann sie halb gebachen, ein süsse Suppen darein.

## 326. Ein Englische Pasteten zu machen.

**N**imm ein jungen Haasen, puß ihn sauber, schneide den Kopf und die Füß weg, schlag die Rippen wohl nieder, und spick ihn wohl mit Speck Wann der Haase nun also bereitet, so treibe ein Stuck Taig aus, lege es auf ein Bogen Papier, nimm ein gute Hand voll Ochsen: Marck, oder Ochsen: Feisten klein gehack't, streu es auf den Taig der ausgetrieben ist, so lang und breit als der Haas ist, gewürk es mit gesalzen Gewürk, lege den Haasen darauf, gewürk ihn aber mit gesalzen Gewürk, lege oben auf den Haasen wieder Ochsen: Marck, kleine Weinbeerl, Zirbernüffel, conficirte Citroni: Schalen klein geschnitten, Schwammen, geschälte Pistagen, Kälberbrüßl, Hahnenkäm, die gequelt seyn, harte Eyerdotter und Capern. Dis alles durcheinander gemengt, auf den Haasen gelegt, streu ein gute Hand voll Marck darüber, schneide auch etliche breite Speck schnitten darüber, und dann ein halb Pfund frischen Butter, oben auf den Butter ein gute Hand voll gestoffenen Zucker. Wann die Pasteten gefüllt und zugericht ist, so decke sie zu, bestreich sie mit Eyer, schieb sie in Ofen, laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen, so mach ein Loch in die Mit: ten des Deckels, damit sie nicht entzwey gehet, in 2. Stund ist sie gebachen. Ich hab auch wohl gesehen in Engelland, daß etliche ein wenig Muscatnuß mit Rosen: Wasser darein gethan haben. Wann die Pasteten gar ist, so ziehe sie aus dem Ofen, streich mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß, von Zucker, Ehrweiß, und Rosen: Wasser darüber. Wann du es also dünn bestreichen, so setz die Pasteten wieder in Ofen, ungefehr ein halbe Viertel Stund,

Stund, damit das Eyß weiß bleibt, und nicht braun wird, wann das Eyß trucken, so ziehe die Pasteten heraus, gib sie im Augenblick auf den Tisch.

## 327. Brabandische Pasteten.

Nimm von allerley Geflügel den Hals, die Flügel, den Magen, die Leber, das Eingeweid von Spänsau oder Lambel, wasch alles aus 3. oder 4. Wasser, und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdernes Geschirr, gewürk es, hack Peterfil mit Speck, und thue darein, auch Schwammen, grüne Weinbeerl, Cardi, Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pasteten auf von mürben Zaig, füll es mit dem vorbesagten, schneid oben darauf etliche Speckschnitten, zimlich viel frischen Butter, decke die Pasteten zu, bestreich sie mit Eyer, bind sie mit Papier, mach ein Loch in die Mitten des Deckels, schieb sie in Ofen, wann sie gar ist, so füll durch ein Trachter ein weiße Dottersuppen darein, setz sie wieder eine halbe viertel Stund in Ofen.

## 328. Kleine Spannische Pasteten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter, Mehl und Eyrdotter, mach kleine dünne Pastetl daraus, hacke ein Capaun-Brust, ein viertel Pfund Schweinen Fleisch, das frisch ist, ein viertel Pfund Castraunens, zwey Rälberbrüßl, Speck, Marck, Nierenfeist, jedes ein viertel Pfund, ein wenig Zwiffel, zimlich viel Schwammen, Salz, und süß Gewürk, so viel als dich gedunckt, hacke alles durch einander, thue es in die kleine Pastetl, decke sie zu mit Spannischen Blätter Zaig, mit Schweinen Schmalz gemacht, schiebe sie in den Ofen und bachs.

## 329. Pringesse Pasteten.

Nimm Zucker, Zaig, mach kleine Pasteten in kleine blechene Model, auf das dünnest als du kanst, thue ein gebratene Capaun-Brust darein, die gehackt ist mit Ochsen Marck, gewürk es mit gesalzen Gewürk, du kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht, und andere gute Sachen. Wann sie gefüllt, so decke sie mit selben Zaig, in einer viertel Stund seynd sie gebachen.

## 330. Tralienische Tauben Pasteten.

Jede Rälbernes Fleisch, hack es mit Speck oder Nierenfeist, mach ein Zaig mit Schweinen Schmalz und warmen Wasser, treibe ein Pasteten auf, streu gehackt Fleisch auf den Boden, nimm gequellten Andivi, Sallat, oder Cigorien, oder Cardi, leg es ganz darein, den Cardi aber must du zerschneiden, nimm kleine Vögel, die in Butter geröst, leg sie auch darein, streu wieder gehackt Fleisch darüber, leg dann die Tauben wohl gewürkt darüber mit Calarabi der wohl gequell, bestreu es wieder mit gehackt Fleisch, du kanst auch Zeller darzu nehmen, mache ein Deckel darüber von geblättert Zaig mit Schweinen Schmalz,

wie oben fol. 60. n. 312. vom Taig machen gemeldt, schiebe sie in Ofen, laß es backen, gieß ein gute Fleischbrühe darüber, gibs warmer.

## 331. Alla Potrida Pasteten.

**M**An kan eine Alla Potrida Pasteten machen so groß, daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarf auf ein Banquet, man muß alleley Gebratenes gar braten, und was gesotten seyn muß, gar kochen, auf den Boden legt man viel gehackt Kalbfleisch mit Ochsen Marck, nimmt Kälberbrühl, Rüh, Eyerl, Nieren, Schaf, Zungen, Schnecken, Krebs, Maurachen, Schwammen, kleine Vögel, Austrien, Artischocken, und Kartoffeln, wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, dis alles jedes absonderlich zugericht, und jedes besonder in die gebratene Geflügel gefüllt, ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladis Würst darein, lege dis alles, was gebraten und gesotten ist, durch einander in die Pasteten, oben darauf lege ein Paar Hand voll grün gehackten Peterzil, mit gehackt Kälberfleisch und Marck, streu lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauf, deck die Pasteten zu, schieb sie in Ofen, laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrühe darein, wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen, wann man sie will anrichten, so nimmt man das Gefüllte aus den Geflügel, und gibt es, wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen, setz ihn Figurweis auf, wie sie es in Engelland machen, oder nach deinem eignen Gefallen, wie du wilst, lege das obbeschriebene ordentlich darein, zwischen jede Lag lege Hahnen-Nieren und Räm, die gar gequell seyn, auch gehackt Fleisch und Marck. Den Pasteten-Deckel mach von mürben Taig, die Pasteten muß so groß seyn, daß sie gleich durch das Ofen-Loch kan hinein gehen, und daß sie auf einem kupfern Blech gemacht wird, bestreich sie mit Eyer. Mach ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh, laß sie auffieden, gieß sie also siedend in die Pasteten. Zum gebratenen Geflügel, welches darinn ist, kan man absonderliche Suppen machen, und in silbern Tazzen dabey auf den Tisch setzen, damit es der Vorschneider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pasteten zurichten, so nimmt und siede sie mit den Schalen, wann sie wohl und lang gesotten, so nimmt sie aus den Schalen, reibe sie wohl mit Saltz, etlich mal, nimmt die Schweif davon, das andere brauch zu den Pasteten. Die Schweiffel seynd auch nicht zu verwerffen, dann in Welschland isset man alles.

## 332. Noch ein andere.

**M**An soll nehmen etliche Cronabet-Vögel, auch kleine Vögelein, 1. guten Capaun und 2. Tauben, auch 2. Bratwürst, alles fast halb braten, den Capaun und Tauben soll man zerschneiden, auch die Bratwürst, auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel, man muß die Agres oder Weinbeerl

beerl roher in Butter rösten, und so viel braten, bis sie fein gelb werden, und sonsten auch was man gern darein will thun, darnach soll man nehmen ein gutes feistes Niernbrätl, und das Brätl samt dem feisten Niern fein dünn und klein schneiden, und ein Hand voll geribene Semmel in Schmalz rösten, daß fein gelb wird, und darunter mischen gestossenen Pfeffer, darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerflopfen Eiern umkehren, und im Schmalz backen, hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen, und am Boden der Pasteten legen, die muß von einem rothen Saig aufgesetzt werden, darnach Butter darauf, und die obbemeldte Kälberne Brätl und klein geschnittene Lemoni, darnach die obbemeldte gebratene Stück fein unter einander darein legen, etlich gebratene sauber geschälte Kästen darzwischen, darnach wieder ein Leg Butter, Kälbernes Brätl und Lemoni, und also fortan, bis die Pasteten voll ist, darnach soll man oben darauf Lemonischnigel legen, und wieder Schnitten und Butter darauf, und zumachen, und also backen, wanns ein Weil gebachen ist, ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein giesen, und folgendts backen.

333. Kälberne Dögerl zu obiger Pasteten zu machen.

Nimm ein Schnigel Kalbfleisch, halb Finger dick geschnitten, und ein Finger lang, dieses wohl langlecht geklopft, mach ein Fingerührtes von Eiern und Butter, thue Gewürz und allerhand Kräuteln daran, streichs auf die Schnigel Messer-Rücken dick, wickels über einander, wie ein Würstel, stecks an hölzerne Spiß, brats auf dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pasteten.

Nimm Tauben, puße sie sauber, treib ein Pasteten auf von weissen Saig, nimm ein Hand voll gehackt Ochsen-Marck, streu es auf den Boden in die Pasteten, lege die Tauben darauf, gewürz sie wohl, nimm Rüh-eytel, Kälberbrüßl, Knödel von Kalbfleisch, Hahnen-Nieren, Spanische Aepffel, Ausrrien, Cardi, Cauli-Fiori, alles gequell, zu den Tauben in die Pasteten gelegt, streu ein gute Hand voll Ochsen-Marck darüber, und zimlich viel Butter, decke es zu, schieb es in Ofen, laß es backen, mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimm brätiges Kalbfleisch, oder auch von Kälbern Niernbraten, hackts mit samt den Nieren und Feist, das daran ist, setz kleine Pastetl auf wie ein Thaler groß, füll das gehackte Fleisch darein, deck sie zu, setze sie in Ofen, und bache sie, nimm Fleisch-Brühe, gieß es über ein braunen Rindern Braten, der am Spiß braten, und nicht gesalzen ist, nimm es aus der Bratpfannen, thue frischen Butter und Gewürz darein, druck ein wenig Citronen-Saft darein, laß es sieden, und gieß es in die Pastetl. Oder nimm Kalbfleisch, quell es, hack es klein mit Marck oder Nierenfeist, thue

thue kleine schwarze Weinbeerl darein, auch Zirbernüßl, Zucker, Caneel und Zimber, thue es in die kleine Pasteten, lege oben darauf Butter, in ein jede wie ein Welsche Nuß groß, schiebe es in Ofen, laß es backen, gieß in ein jede ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen, Braten, Pasteren zu machen.

**M**An soll ein schön Lungenbraten sauber ausädern, und mit der Fleischbarten mit dem breiten Ort wohl zerklöpfen, mit einem Messer stumpfen, darnach einbeizen, mit Salz, Cronabeten und Kimm, und ein guten Eßig darüber gießen, daß er wohl darinn ligen kan, man muß ihn bisweilen umkehren, und also 2. Tag, oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen, und beizen, darnach an einem Spieß braten, und von dem Eßig, darin er gebeizt, nehmen, und ein zimlich Stück Butter darin zergehen lassen, den Braten damit zu etlich malen begießen, wann er halb gebraten ist, soll man ihn abziehen, und weil er heiß ist, wohl abgwürzen mit Pfeffer, Zimber, und ein wenig Nägelsup auf beyden Seiten, und wann man Zeit hat, ein halben Tag zugedeckt ligen lassen, darnach soll man nehmen, nachdem der Braten groß ist, etlich Zwiffelhäpel, ein sauren Apffel so viel des Zwiffels ist, ein gesäuerten Lemoni, und ein gutes Stück Speck, dis alles wohl durch einander gehackt, darnach soll man von Rocken, Faig ein Pasteten aufsetzen, fein langlecht, daß der Braten darin ligen kan, und das Gehackte an Braten legen eines Fingers dick, darnach den Braten darein, und wieder Gehacktes so dick darauf, und viel breit geschnittene Lemonischälen von gesäuerten Lemoni darauf legen, darnach zumachen, und in einem Bach, Ofen langsam backen, und wanns schier halb gebachen, soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen, und durch ein Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein gießen, und folgendes backen lassen, das Loch soll man oben mit einem Faig zumachen, es gehet sonst der beste Geschmack heraus, und sie also auf den Tisch geben, es ist ein köstliche Pasteten. Will mans für Patienten machen, so nimm an statt des Specks, Butter und Apffel für den Zwiffel, in alle Pasteten, ist auch gar gut das Kräutlein Herzenstend, so man Pfefferkräutl nennt; man kans auch von einem Wildprät, Braten also machen, aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu dieser Pasteten, oder auch andern Sachen.  
**M**An soll ein Zwiffelhäpel nehmen, und ein sauren Apffel gar klein hacken, und ein geriben rockenes Brod nehmen, und das alles in wenig Schmalz ein wenig rösten, darnach das Schmalz ausdrucken, und es in Häfel thun, darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl, oder von wem mans haben kan, darein Eßig so viel, daß zimlich sauer wird, und sieden lassen, darnach durchschlagen, Zucker, Zimmet und Nägelsup daran thun, nur so viel Zucker, daß dennoch die Säure wohl fürschrägt; ist es zu dick, so

so kan man Wein und Wasser nachgiessen, oder ein Fleischsuppen, hat man kein Blut, so nehm man Weixel, Salsen, oder dütte Weixeln.

338. Ein gutes Fleisch; Pastetl.

**M**an soll ein mürbes Kälbernes, oder Hennen; Brätl nehmen, aber nicht zu viel, Kälberne oder Rinderne Geisten, und solches auf das kleinst, so möglich ist, durcheinander hacken und salzen, darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht, wieder wohl ausdrucken, und zwey Eyerdotter darzu thun, und alles wohl in ein Mörser zerstoßen, so wirds ein Teig, darvon kan man mehr, oder nur ein Pastetl aufsetzen, und am Boden, da mans darauf setz, ein Kälbernes Netz legen, oder ein Teig; Blätl, darnach solle man Capaun, oder Hünen; Leber, die in viel Wässern, daß sie schön weiß werden, ausgewässert seyn, solche in ein heißes Schmalz werffen, und stracks wieder heraus thun, und ein wenig salzen und pfeffern, und grünes Kräutl daran schneiden, und ein gesäuerten Lemoni hacken, viel Butter am Boden legen, den gehackten Lemoni darauf, und die Leberl darein füllen, oben darauf wieder Butter, und breit geschnittene Lemoni; Schnitzel legen, zumachen, und backen; sie dürfen länger backen, als die Krebs; Pastetl, dann sie seynd roh, wann mans geben will, muß man ein wenig, aber nicht viel Fleischsuppen daran giessen. Von Fischen kan mans gleich also machen, man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huechen nehmen, daß man die Gräten leicht heraus schneiden kan, und Hechten; Leber oder Karpffen; Zungen darein füllen, und an statt der Fleischsuppen, Erbsensuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

**M**an ein brätiges Kalbfleisch, und äders wohl aus, nim auch viel Geisten darzu, hack es gar klein, schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran, ein wenig Milchram, Weinbeertl, Muscatblühe und Pfeffer, rühre alles zusammen durcheinander ab, setz es darnach auf zu einem Pastetl, leg von einem Kalb das Netz am Boden, inwendig leg kälbernes Fleisch, oder Hünel darein, leg auch Lemoni, Pfeffer, Petersil und Muscatblühe darein, machs zu, bestreichs mit Eyrdotter, und bachs; und wann du es wilst anrichten, mach oben an der Hüll ein Loch, gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein, aber nur gleich, wann mans anrichten will, sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastetl.

**M**an ein schönes weißes Mehl, das nicht nachläßt, sondern fein rösch ist, und nim ein süßen Milchram, schneid ein guten frischen Butter darunter, doch daß des Butters mehr sey als des Milchrams, laß ein wenig zergehen bey einem Glätl, doch fein kühl, daß der Butter fein schmalzig wird, und wanns also untereinander zergangen ist, so schlag Eyerdotter

ter

ter darunter 8. oder 10. rühre unter einander ab, und gieß alles in das Mehl, und mach den Teig ab, doch daß man nicht zu lang daran knötet, walge ein Blat aus so groß als die Pasteten seyn muß, aber nicht zu dünn, eines guten zwergen Fingers dick muß der Teig seyn, und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein, oder ein Lämmernes Biegl, das fein überbrennt, und mit Essig besprengt ist, schlag den Teig darüber, und bache fein kühl, wanns halb gebachen ist, mit Eyerdotter bestrichen.

## 341. Mandel: Pastetl zu machen.

**N**imm Mandel, schäle sie, stoß in einem Mörser gar klein, gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran, man muß stossen, daß sie nicht öhlig werden, schlag auch zwey Eyer daran, zuckers gar wohl, rühre durch einander, daß zimlich dick wird, darnach setz auf zu einem Pastetl in Raif, füll darein, was du wilt, mach von diesem Teig ein Hüll darüber, setz in ein Ofen oder Pfann, laß kühl bachen, und wanns zimlich bachen, nimm heraus, und mach ein Eyß, bestreichs über und über, wann du vermeynst, daß es nicht schön genug sey, kanst du es noch einmal überstreichen, und also gar bachen.

## 342. Ein aufgesetztes Pastetl mit dem weissen Süppel.

**M**an soll ein gutes Hünel, oder Lämmerees Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und abkochen, darnach schön auswaschen, und von weissen Teig ein Pastetl aufsetzen, darnach das Fleisch darein legen, mit viel Butter darzwischen, auch zimlich Pfeffer, und übergesottene Petersil. Würzel, und also zumachen und bachen, darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen, und in derselben zerrühren drey Eyerdotter also roher, und durchseyhen, darnach wann das Pastetl schier gebachen ist, soll man das Süppel darein gießen, und an die statt lassen bachen, man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen, Majoran, oder Herkenfreud.

## 343. Kleine gehackte Del: Pastetl.

**M**ache ein Teig an mit Del, mache kleine Pastetl in Model oder aufgesetzt, wie es dir gefällt, thue gehackte Fisch, es sey gleich was für Fisch es wollen, darein, gieß gutes Baum: Del darein, decke sie zu, schieb sie in Ofen, laß sie gar bachen.

## 344. Dänische Stockfisch: Pasteten.

**N**imm ein Stockfisch, der schön weiß gewässert, setze ihn zum Feuer mit Wasser, laß ihn gar langsam kochen, bis er weich wird, salz ihn nicht, bis du ihn anrichtest, dann von hart kochen und früh salzen wird er zäh wie ein Leder: nimm ein mürben Teig, setz ein Pasteten auf 2. quer Finger hoch, thue den gesottnen und geklaubten Stockfisch darein, vergiß des frischen Butters nicht, nimm zimlich viel gequellten Colarabi, bestreu ihn mit Mehl, röst ihn im Schmalz oder Butter, thue ihn zu dem Stockfisch in die Pasteten, deck ihn zu mit einem ausgeschnittenen Deckel, schieb ihn in Ofen,

Ofen  
zimlich  
Pfeffer  
auf  
gieß es  
mach  
nen ge  
gerüh  
ten  
so nin  
thue si

**E**le  
aus, k  
viel  
würst  
bleche  
mach  
Raiff  
ein au  
Hünel  
aber v  
Teig  
bache  
ein, th

**M**e  
ten hat  
kalt w  
so bra  
ziehe i  
mit gr  
waickt  
mache  
grün  
leg der  
nen P  
Calar:

Ofen, laß ihn backen. Nimm unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe, zimlich viel frischen Butter, dann der Stockfisch kan ihn wohl vertragen, Pfeffer, Muscatblühe, Saltz, daß der Stockfisch davon genug hat, setze es aufs Feuer, rühre es alleweil um, damit die Brühe ein wenig kurz wird, gieß es über den Stockfisch, und laß es noch ein Weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brüh darüber von frischen Butter, und viel Milchram, mit grünen gehackten Petersil und Schnittlach, zusammen sieden lassen, alleweil umgerührt, und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotenen Artrischocken, Tartofeln oder Erdäpfel, hast du von den allen nichts, so nimm weisse Ruben, röst sie in Schmalz, die fein würflich geschnitten, thue sie darein, im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

## 345. Aufgesetzte Pastetel ohne Taig.

**E**rstlich nimm ein Kälber Schlegel, schneid die Haut und das Geäder alles hinweg, hacke klein, waick um 1. Kreuzer Semmel im Wasser, drucke aus, hacke unters Fleisch, wie auch Ochsen, Marck oder Saisten, nach dem viel Fleisch ist, grün Petersil darunter, schlag 6. Ayr daran, saltz und gewürk es nach Belieben, mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein, nimm ein blechenen Raiff, setz ihn auf ein blech, oder silbern Teller, auswendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick, untersich, daß der Raiff nicht weichen kan, thue das gehackte Fleisch darein, treibs auf, wie ein aufgesetzte Pastetel, daß dem Raiff gleich ist, hernach füll darein kleine Hünel, Brühl, Eitel, Schwämmel, Krebsel, Spargel, was du wilt, so aber vorhero überbrennt, hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch, Taig ein Blat darüber, backe im Ofen oder Torten, Pfann, wanns gebachen, mach ein Dotter. Suppen mit Lemoni. Safft gesäuert, falls darein, thue den Raiff samt dem Taig weg, und gib auf die Taffel.

## 346. Oesterreichische Hechten, Pastetten.

**N**imm zwey mittelmässige Hechten, quell den emen ab in Wasser, wann er ausgenommen ist, laß ihn ein Weil ligen in der Brüh, darin er gesoteten hat, nimm ihn, und ziehe ihm die Haut ab, leg ihn auf ein Bret, daß er kalt wird, wann du aber nicht wilt haben, daß der Hecht soll gequelt seyn, so brauch ihn so rohe, nimm den andern rohen Hechten, schüppe ihn, oder ziehe ihm die Haut ab, schneide das Fleisch von den Gräten, hacke es klein, mit grünen Petersil, frischen Butter, ein wenig Semmel in Milchram gewaickt, thue etliche frische Ayrdotter darunter, saltz und gewürk es, und mache Knödel daraus. Setz ein Pastetten auf vom marben Taig, hacke grün Petersil mit frischen Butter, leg es auf den Boden in die Pastetten, leg den Hecht darauf, saltz und gewürk ihn, sträe zimlich viel gehackten grünen Petersil darauf, lege die Hecht, Knödel darauf, breit, geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori, der gequelt ist, Hecht, Leber, Schnecken, Krebs, Schweif

Schweiffel, Ausrrien, Karpffen: Zungen, und etliche harte Ayrdotter, lege zimlich viel Butter, und grün Petersil oben darauf, decke es zu, schieb es in Ofen, und bache es. Mache ein Dotterbrühe mit sauern Lemonisafft, Arbesbrühe, viel Muscatblühe, und gieß es, wann es aufgefotten hat, darüber. Oder eine Butterbrühe mit Petersilbrühe von Petersil, Wurzen gefotten, Pfeffer, viel Muscatblühe und viel Butter auffieden lassen, alleweil umgerührt, und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter, Pfeffer, Essig und Capern, samt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen: Pastetten zu machen.

**N**imm Hausen, quell ihn auf ein Krost, paiz ihn im Essig, Salbey, Wacholderbeer, Rosmarin, schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter, Pfeffer, Imber und Nägelein, laß ihn 3. Stund bachen, thue viel Petersil und Salbey in die Pastetten, mache ein Suppen darüber von Kuoblauch, frisch klein gehackte Citronenschallen, Arbesbrühe, frischen Butter, allerley Gewürz, ein klein wenig Wein, Essig, laß sie kalt oder warmessen.

348. Ein gute Karpffen: Pastetten, daß man die Gräten auch essen kan.

**M**An soll den Fisch auf dem Bauch aufthun, das Ingeweid heraus, und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimfel darein schneiden, und einfalzen, darnach auf den Kopff gießen 3. Löffel voll Brandwein, und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kühl, darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt, denselben laß heiß werden, darein rühren Pfeffer, Imber und Nägelestup, daß so dick wird, wie ein Müsel, darnach soll man den Fisch in, und auswendig damit bestreichen, und ihn wieder mit Brandwein über und über besprengen, und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will, soll man zuvor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauf brennen, und wann man ihn in den Saig einschlägt, am Boden und obenauf viel Butter legen, und das Gewürz, darinnen er paizt hat, und Lemonischnittel darzu legen, und also einschlagen, und gar langsam bachen, es muß 4. oder 5. Stund, nachdem der Fisch groß ist, bachen; und man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein gießen, es wird nicht allein der Fisch, sondern auch die Gräten, sonderlich im Kopf, so marb, daß man alle miteinander essen kan, man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetl mit Hechten: Kraut.

**M**An solle schön gefottenes saures Kraut nehmen, und ein Hechtel an die statt siedern, und fein zerblätlen, daß die Gräten fein heraus kommen, darnach ein Blat von einem Butter legen, darnach Kraut, hernach von dem Hechtel, und gestossen Pfeffer, und also fortan, bis genug ist, daß man es überschlägt, nur zimlich viel Butter: man mag es auch also

also in  
chen,  
in ein  
legen,  
und ein  
lassen.

**M**

stecken  
kenen  
ander:  
nehme  
Paste  
Supp  
wieder  
nach n  
von w  
und d  
und al  
dicklec  
zwischen  
Wein  
auch e  
Marc

**M**

Schä  
Hecht  
ter leg  
Leg P  
Arbes

NB  
marb  
oben  
du n  
ten C  
thig,

also in einem Französischen Blät. Taig in ein ausgefetztes Pastetel machen, und wieder ein Hechtel sieden, das zerstückelt ist, und die Stücklein in ein heisses Schmalz werffen, also ein wenig bachen, und darzwischen legen, und wann mans schier anrichten will, soll mans aufschneiden, und ein guten dicken Milchram daran gießen, und noch ein wenig im Ofen lassen.

## 350. Ein gutes Fisch Pastetel.

**M**An soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch aufthun, und fein zu Stuck machen, wie einen Ahl, einsalzen, und darnach an Spiessel stecken, und auf einem Rost braten, etlichmal mit Essig und zerschmolzenen Butter bestreichen, und also halb braten; darnach soll man ein anders Hechtel sieden, und zerblätten; oder man kan von einem Fisch nehmen, den man etwan aufgehebt hat, es seye was für einer wöll, ins Pastetel soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel, in Arbes Suppen geweicht, legen, und Butter darauf, vom zerblätleten Fisch, und wieder Butter, und den bratnen Fisch darein, und zerribenen Pfeffer, darnach wieder Butter und Fisch, und also fortan, damit das Pastetel, das von weissen Taig gemacht ist, voll wird, und allzeit die bratene Stückel, und das Blätlet kommen und oben darauf wieder Schnittel und Butter, und also zumachen, und bachen; und wanns schier bachen ist, ein wenig dicklechte Arbes Suppen darein gießen, man mag auch Rosmarin darzwischen legen, auch Lemoni, man mag auch grüne Agres, oder unzeitige Weinbeer darein nehmen, ist auf alle diese Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen, und an statt des Butters, rindern Marck, und an statt der Arbes Suppen, Fleisch Suppen nehmen.

## 351. Ein gutes Krebs Pastetel.

**M**An soll von einem guten Taig ein Pastetel aufsetzen, und die Krebs überbrennen mit gesalzenen Wasser, und aufthun, die Häusel und Schärl samt dem Gelben nehmen, und pfeffern, darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätten, und in das Pastetel am Boden Butter legen, und darnach ein Leg Krebs, und darauf ein Leg Hechten, und ein Leg Butter, und das so offte, bis das Pastetel voll wird, darnach ein gute Arbes Suppen daran gießen, zugemacht, und also bachen.

NB. Was die Torten anbelangt, werden selbe entweder von marben Butter Zucker, oder andern darzu dienlicher Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertiget, darein kans du nach deinem Belieben von allerhand frischen, oder eingemachten Obst Citroni, &c. wie es dann Namen hat, füllen, ist also unnöthig, ein jede Torten besonder zu beschreiben, doch seynd deren

erliche, welche eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben, hie beygesetzt worden.

### Von allerhand Torten.

352. Mandel: Torten zu machen.

**N**imm ein Pfund Mandel, schwölls, ziehe die Haut ab, wirffs ins frisch Wasser, nimms aus dem Wasser, stoß im Mörser, gieß wenig Rosen-Wasser, oder anders frisches daran, daß nicht ölig werden, hernach nimm ein halb Pfund frischen Butter, laß ihn ganz zerschleichen, thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen, rührs ein Viertelstund wol untereinander, hernach schlag 12. Ey daron, 8. ganze, und 4. Dotter, rührs ein ganze Stund unaufhörlich auf einer Seiten, zuckers nach Belieben, nimm von 2. Lemoni das Gelbe herunter, und misch unter die Mandel, wilst den Saft darzu nehmen, siehet nach Belieben, alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz, gieß den Taig dar ein, doch daß er zwey Finger leer bleibe, setz in ein Torten-Pfannen, oben und unten Blut, doch unten mehrers, bachs kühl, wann du wilst, kanst Zucker-Eys darauf machen.

313. Ein Speck: Torten zu machen.

**N**imm ein halb Pfund frischen Speck, der nicht gefalgen ist, sied ihn in Wasser, daß er fein weich wird, laß ihn kalt werden, alsdann stoß ihn gar wol in einem Mörser, von zweyen Eimmeln die Schmollen in ein obere Milch gewaickt, drucks wol aus, und stoß auch darunter, wanns wol gestoffen ist, schlag 4. Ey daron, auch 4. Eydotter, 2. gute Löffel voll Milchram, auch ein eingemachten Citroni, der klein geschnitten ist, zuckern nach Genügen, alsdann mache ein dünnes Blat von marben Taig an, leg es in den Torten-Modl, gieß die Füll mit dem Speck darein, Zucker darauf, zier es, wie du wilst, bachs viel, wann man kein Citroni hat, kan man Lemoni-Schäller nehmen, und darunter schneiden.

354. Zimmer: Torten zu machen.

**M**an soll die Mandel klein bereiten, wie gebühlich, und gar wol zu zuckern, und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup, so viel daß Hirschbraun wird, und ein zimliches Stuck Butter darunter steffen, darnach mit Eyern anmachen, daß so dick wird, wie ein Koch, von halben Theil Eyern nur die Dotter, und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun, und in Torten-Modl gießen, und im Postetten-Ofen bachen, nit zu gäh, daß sie sich fein ausbacht; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken Eys bestreichen, ehe sie gar an die statt bachen ist, man kan auch mit dem Eys an

Sei

Seiten und obenauf fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen, es muß aber dasselbe geschehen, wanns gar an die statt bachen ist, das Eys wird sonst hart, man muß aber ehe aus dem Nodel thun, ehe man das Eys macht, man zerbricht sonst das Eys.

355. Ein Spenat, Torten zu machen.

Man soll schön jungen Spenat nehmen, mit heissen Wasser überbrennen, und wol ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein Theil Nyr: Eßpffel, das fein ausgefigen ist, und in ein gute Milch gewaichte Semmel. Schmolten, und mit Nyrdotter, und guter süßer oberer Milch anmachen, zu rechter Dicken, und fein lind salzen, und wann mans in Torten: Pfannen gießt, den Boden zuvor mit Butter überlegen, auch oben darauf, und also bachen, und warm geben, wer gern will, mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen, sie wird gar wolgeschmack darvon.

356. Ein Marck, Torten.

Nimm ein halb Pfund Ochsen, Marck, schneid es zu kleinen Stucken, wie Nuß groß, thue so viel gestoffnen Zucker darzu, 4. Nyrdotter, ein wenig gesalzen Gewürz, Zirbernuß, kleine schwarze Weinbeerl, Citronen, Schallen, ganz klein gehackt, nimm auch Zucker: Brod, oder Biscotten dar, ein, auch Macaronen, oder geschälte gestoffene Mandel: oder ein wenig Semmel, mische dis alles wohl durcheinander, thue es in den Zaig, den du ausgetriben hast, und in ein Torten: Pfann gelegt, bedeck die Torten mit einem ausgeschnitzen Deckel, schiebe ihn in Ofen, wann er schier gar ist, so besträe ihn mit Zucker, und thue ihn wieder in Ofen.

357. Ein Torten von Kälber, Nieren.

Nimm die Nieren von Kälbern Braten mit samt der Faisten, die darvon ist, hacks klein, richte es zu, wie die Marck: Torten, thue es in ein Torten: Pfann, die du mit Zaig zugerichtet hast, deck es mit ein ausgeschnitzen Deckel. Wann er gebachen ist, so bestreu ihn wohl mit Zucker, und setze ihn wieder eine Weil in Ofen; du kanst auch solche Torten zurichten von Kälber: Zungen, wie die von Nieren.

358. Copenhagenische Butter, Torten.

Wist du die Torten zimlich groß mache, so nimm 2. Pfund frischen Butter, zerlaß ihn auf dem Feuer, daß die Milch darvon kommt, setz es ein wenig auf die Seiten, so faller alles um eines auf den Boden, gieß den Butter oben herab, nimm 1. Viertelpfund Biscoten, stoß oder reib es klein, gieß ein klein wen g Rosen: Wasser darein, thue es in den Butter mit ein Viertelpfund Zucker, und zimlich viel gestoffen Zimmet, reibe das Gelb von Lemoni oder Citron ab, und thue es darein, setz es zum Feuer, laß es zu ein Koch sieden, du must es aber alleweil umrühren, wann es eine Weil

gefotten, so nimm es vom Feuer weg, und laß es ein klein wenig stehen, damit die größte Hiß darvon gehet. Nimm alsdann 3. oder 4. Eyerdotter, rühr sie wohl darein, walger ein Stückel Butter. Zaig zimlich dünn aus, lege es in ein Tortenpfannen, weiche du zuvor mit Mehl bestreuet hast, thue die Füll darein, wann es kalt worden ist, mache ein dünn ausgeschnitene Deckel darüber von Butter-Zaig, streu Zucker darüber und bache es.

## 359. Oesterreichische Blätter Torten.

**N**imm Mund-Mehl, frischen Butter, Eyerdotter, mache ein mürben Zaig mit warmen Wasser, zertheile ihn in 20. oder mehr Stück, walger ein jedes Stück dünn aus, wie ein Papier, ziehe es mit den Händen noch dünner, laß frische Butter zergehen in ein sauber Häfen, bestreiche ein jedes Blat damit über und über, eins aufs ander legend in ein Tortenpfann bis zu zehen oder die Helfte. Mache ein Füll von Milchram, Zucker, Eyerdotter, und thue es darein, nimm die übrigen Blätter, lege eines dar auf, bestreiche es mit Butter, dann wieder eins, und also fort bis sie alle aufs letztere nahe, welches schön muß ausgeschnitten seyn, lege es darauf, bestreiche es mit Butter, schiebe es in Ofen, lasse es ungefehr drey viertel Stund bachen, und bestreue es dann mit Zucker.

## 360. Ein Romanische Crostada.

**N**imm Mund-Mehl, mach ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Saltz, arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund, oder schlaße ge mit ein Prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10. oder 12. Theil, walger jeden Theil ganz dünn aus, nimm es auf den Händen, ziehe es so dünn wie ein Mohnblat, daß du dardurch sehen kanst. Nimm Schweinen Schmalz, zerlaß in ein sauber Häfen, bestreiche jedes Blat damit, lege die Helfte in ein Tortenpfann, eines auf das ander, jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Biren, die du haben kanst, schneid sie klein und dünn, lege sie in die Torten, streue wohl Zucker darein, decke den Rest der Blätter darüber, ein jedes aber wohl bestrichen mit Schweinen Schmalz, das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken, wan es gebachen, so bestreue es mit Zucker.

## 361. Bianco-Mangiare-Torten.

**N**imm schönen Reiß, klaub und wasche ihn aus etlichen Wässern, laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken, truckere ihn den folgenden Tag in der Sonnen, daß er aber dano noch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marbelsteinen Mörser, stosse es zu Mehl, reiter es durch ein härines Sieb, was überbleibt darvon, das stoß wieder, und so lang, bis es alles durch das Sieb gehet, truckne es in der Sonnen, und rühr es allerweil um. Nimm gute süße Milch, sehe sie aufs Feuer mit frischen Butter, rühre von den Reiß-Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Eyer, gieß es in die siedende Milch, rühre es allerweil um, thue zimlich viel Zucker darein, laß es sieden,

sieden, bis es gar ist, nimm es dann vom Feuer, und laß es kalt werden.   
 Mach ein Saig wie du wilt, thue den Bianco Mangiare darein, decke es zu, schieb es in Ofen, und laß es backen.

## 362. Ein Englische Torten.

**N**imm Marzipan: Saig, setze es auf zwey quer Finger hoch, oder walger es aus, und lege es in ein Torten: Pfann, thue allerley eingemachte Confect darein, als Apffel, Diren, Welsche Nuß, Pfersich, Weixel, oder sonst was du hast, bestreu es mit gestossen Zucker, und besprenge es mit Rosen: Wasser. Thue es in ein Ofen, der gelind warm ist, und darf nur der Marzipan ein wenig trucknen, daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen, so nimm es heraus und bestreu es mit allerley überzogen Confect.

## 363. Ein Frangipani: Torten.

**N**imm Mund: Mehl, mache ein Saig an mit lauter Weiß von Eyer, der zimlich weich wie ein Butter: Saig, laß ihn ein wenig an ein kühlen Ort stehen, theile ihn in 8. Theil, und mache ihn, wie oben gedacht von der Crostada mit Schweinen Schmalz bestrichen. Nimm ungefehr ein Seitel guten süßen Milchram, thue ihn in ein Pfann mit vier frische Eyerdotter, ein klein wenig Salt, und ein klein wenig Mund: Mehl, rührs durcheinander, laß es ein halbe Stund sieden, rührs alleweil um. Wann es gesotten, so schütt es in ein tieffe ziener Schüssel, und wann es halb kalt ist, so thue darein ein viertel Pfund gestosse Pistaken, thue darzu anderthalb viertel Pfund gestossen Zucker, ein klein wenig Zimmet, eingemachte Citronischalen, klein geschnitten, ein wenig Zirbernüßl, und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl, wilt du, so nimm ein wenig Ambra darein mit Rosen: Wasser zerlassen, und so viel als ein Hüner: Ey groß Ochsen: Ma: ck, mische dis alles durcheinander und füll die Torte darmit.

## 364. Ein Milch: Torre.

**N**imm ein grosse tieffe Schüssel, thue darein ein wenig Mund Mehl, 2. Eyer, rühr es wohl untereinander, gieß nach und nach ein wenig Milch darein, salze es ein klein wenig, wann es alles angemacht, so gieß ein Seitel Milch darein, rühre es wol untereinander, hast du kein Milch, so nim Mandel Milch. Setze ein Torte auf von mürben Saig, setze ihn in Ofen, damit sie ein wenig hart wird, nimm die zugerichte Milch, thue sie in ein Geschirz, welches ein langen Stil haben muß, damit du in den Ofen hinein kanst langgen zu der Torte, gieß die Füll darein und laß backen, wann es gar ist, so ziehe es aus dem Ofen, schneide die Füll Creukweiß durch, daß aber die Rinde gang bleibt, thue in die Schnitten frische Butter und Zucker, mit ein klein wenig Rosen: Wasser. Schiebe es wieder in Ofen, damit es sich ein wenig durchbächt und den Geschmack an sich nimt. Du kanst es auch wohl in ein Tortenpfann machen, so salt dir der Saig nicht um.

365.

## 365. Ein gute Milchram, Torten.

**N**imm ein Maß Milchram, 3. Ayr, ein wenig Butter, Salt, klopfes wol untereinander, laß ein Sud thun, doch daß nicht zäh wird, laß das Wasser darvon lauffen, thue das ander in ein Schüssel, rührs wohl um, wie ein Koch, rühr Zucker, Mandel, Weinbeerl und Zimmet darein, legß auf ein geröst Semmel, Mehl, auf ein Bddenlein, laß fein langsam bachen, besträhs wohl mit Zucker, und einem Gelben von einem Ay, und bachs. Die Milch, Torten werden auch auf gleiche Manier gemacht, allein daß man nicht so viel Zucker, und köstliches Dings, wie man an die Milchram, Torten daran thut.

## 366. Ein gute Kräuter, Torten zu machen.

**N**imm Rosmarin, Majoran, Salbey, Petersil, viermal so viel Mangolt, hackß, und rösts im Schmalz, thue geröst Semmel, Mehl, und gerieben Käß darunter, Imber, Pfeffer, 3. oder 4. Ayr, salt es, thue Weinbeerl und Butter darein, mach ein Torten daraus, wie man pflegt, bestreich es mit dem Gelb von Ay, und laß es bachen, kanst Zucker darauf strähen, so du wilst aus dieser Füll, so er aber dicker gemacht werden soll, kan man auch Krappfen im Schmalz bachen, wanns mit ein Taig umgeben worden ist.

## 367. Ein Germ, Torten zu machen.

**N**imm ein guten Brocken Butter, treib ihn ab, daß er schön aufsaufft, schlag 3. Ayr, Dotter darein, und 2. ganze Ayr, rührs wohl ab, und Germ, so viel du meinst, daß genug ist, und ein gute süße Milch, rühr ein weißes Mehl darein, und ein Hand voll klein gestoffene Mandel, machs in der Dicke, daß er gleich von Löffel herunter gehe, schmier ein Model mit Butter ein, gieß den Taig darein, setz ihn in eine Torten, Pfann, laß kühl bachen, kanst es zuckern, wann du wilst.

## 368. Mandel, Brod zu bachen.

**N**imm 12. ganze Ayr, schlags in ein Weidling ab, hernach nimm 1. Pfund Zucker, thue ihn in die abgeschlagene Ayr, und rührs ein ganze Stund miteinander, hernach nimm ein Pfund schönes Mund, Mehl, Weinbeerl, Bistagi, und thu alles in den abgerührten Zucker, daß es ein dünnes Taigl wird, nimm ein kupffernen Model, und füll es darein, setz in Ofen oder Tortenpfann, oben und unten Glut, laß kühl gegen anderthalb Stund bachen.

## 369. Ein anders.

**N**imm 7. ganze Ayr, und 7. Dotter, schlags ab, wie vor, nimm 1. Pfund Zucker, rührs wieder ein ganze Stund miteinander ab, nimm wieder 1. Pfund schönes Mund, Mehl, hack Mandel und Bistagi mittelmäßig, rührs in abgerührten Zucker und Ayr, fülls in den Model, laß bachen, wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren, so gar bequem, welchen man auch zum Biscoten, Taig brauchet.

Von

## Von allerhand Speisen von Fischen.

### 370. Hechten in Polnischer Suppen.

**M**An soll den Hechten schuppen, zu Stücken schneiden und einsalzen, und <sup>1</sup> oder 2. Stund, nachdem der Fisch groß ist, im Salz liegen lassen, darnach soll man nehmen ein Hand voll Erbsen, ein Hand voll zerschnittener Zwiffel, etliche Petersil, Würgel, die sauber gepugt seyn, 2. oder 3. Semmelschnitten im Schmalz geröst, in einem Wasser sieden lassen, bis es sich durchschlagen läßt, darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben, als dann gieß Wein daran, daß du vermeinst, daß dünn genug sey, gewürk es wohl mit Pfeffer, Imber, Muscatblühe und Safran, den Fisch aus dem Salz abstreichen, und in die Suppen legen, und sieden lassen, alsdann ein Stück Zucker und Butter darein legen, und an die statt sieden lassen.

### 371. Hechten in Lemoni zu kochen.

**M**An soll den Fisch schuppen und zu Stücken schneiden, einsalzen, und in Wein und Essig sieden, darnach ein guten Wein nehmen, Safran, Imber, Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun, mit einander sieden, den Fisch darein legen, und ein Sud thun lassen.

### 372. Hechten braten

**M**An soll das Hechtl am Rücken aufthun, das Inngeweid heraus, und es voneinander thun einsalzen, und es hernach auf ein Rost legen, darnach soll man Butter nehmen, auch Essig und Gewürk, den Butter im Essig zergehen lassen, und Rosmarinstäudel darein legen, das Hechtl oft damit bestreichen, bis er gebraten ist, darnach die übrige Suppen darauf gießen, und also auf den Fisch geben.

### 373. Ein gefüllten Hechten zu machen.

**M**An soll ein mittelmäßigen Hechten am Bauch aufthun, wie ein Bratfisch, das Inngeweid heraus thun, sauber waschen und salzen, darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen, klein hacken, und darunter ein gute geweichte Semmelschmollen, ein Hand voll nicht gar klein gestoffene Mandel, und ein Brocken Butter, Pfeffer, Muscatnuß, Perchemtram und Weinbeerl, daran soll man schlagen ein Ey, und in Hechten einfüllen, und ihn auf dem Rost braten, und oft schmieren, darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

### 374. Ein anderer.

**S**chneid den Hecht auf der Seiten auf, thue das Bratige alles heraus, die Haut muß ganz bleiben, klaube die Gräten heraus, hack das Bratige gar klein, nimm ein wenig Semmelschmollen, weichs in Milchram, thus darzu, gewürk es mit Pfeffer und Muscatblühe, salt, hackts durch

einander, fällt wieder in die Haut, vernähst mit Seiden, brat ihn auf ein Rost, und so er gebraten ist, zieh den Faden heraus, mach darüber ein gutes Süppel von Nägel, oder wie du wilt, der Kopff muß ganz bleiben.

## 375. Ein gesottenen Hechten in Capra.

Wenn der Hecht sauber geschüpt, und in Sals, so viel nöthig, gelegen, soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden, und in ein Bain legen, halb Wein und Erbesuppen daran giessen, darnach ein Hand voll fein ausgewaschene Capra darzu legen, hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen, und abschrecken, darzu so viel Schmalz legen, und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten, und auch darzu schütten, auch Pfeffer, Zim- mer und Muscatblühe darzu thun, und miteinander lassen sieden.

## 376. Ein Hechten in brauner Suppen.

Wenn man den Hecht aufthut, soll man das Blut fein mit einem Wein heraus waschen und behalten, den Fisch schuppen und einsalzen, darnach 2. bähle Semmelschnitten im Schmalz rösten, und darzu thun viel Peterfil- Wurzel, auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten, und die Leber vom Hechten darzu thun, auch noch ein wenig Wein, und über den abgestrichenen Fisch giessen, mit Nägelstap und Pfeffer gewürzen, und sieden lassen.

## 377. Angelegte Hechten.

Man nimt ein Hechten, er sey groß oder klein, schlag ihn ab, und zieh ihm die Haut ab, aber den Ruckgrad mußt du ganz lassen, daß der Kopff und Schweif ganz daran bleibt, das Brätige nimm alles herunter, wasch sauber aus und hackt klein, nimm auch geweichte Semmel, Butter darunter, gewürz es wohl, thue auch ein wenig grünen Peterfil, ein Löffel voll dicken Milchram, und ein ganz Ey darzu, salz es, und hack alles untereinander klein, wie ein Knödel-Teig, hernach nimm den Hechten-Kopff mit dem Ruckgrad und Schweif, trücker ihn sauber ab, nimm ein Bratpfannen schmier wohl ein, leg ein solchen Fisch-Teig darein, leg den Kopf, Grad und Schweif darauf, und streich den übrigen Teig darüber, formire ihn wie ein Hechten, stupf ihn über sich mit einem Messer, daß es kleine Schüppel gewinnet, steck die Floß auf den Rücken und Bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit Eyer, so gewinnt er ein Farb, brate ihn in einer Fortens- pfann oder Bach-Ofen bey einer guten halben Stund, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in ein Schüssel, mach ein Süppel von Lemoni darüber, oder gib ihn truckner. Wilt du aber einen Karpffen machen, so verfare in allem, wie mit dem Hechten, doch an statt des Stuppen mit dem Messer, schneid Mandel nach der Breite, und besteck den formirten Karpffen damit daß es scheine, als wanns Schuppen wären, und also brat ihn, und begieß ihn öfters mit Butter, mach ein süß oder saures Süppel darüber, oder gib ihn trucken.

## 378. Hechten in Mandel, Kern.

**S**ied den Hechten heiß ab, und mach folgendes Süppel darüber: nimm ein halben Viertel Mandel, schmölls und stoß in einem Messer, reib Kren, daß er wenig vorschlagt, rühre mit Essig ab, brenns auch ein wenig ein, rühre also ann Milchram daran, biß es süß genug ist, thue auch Butter und Pfeffer darein, laß sieden, und richrs über den Hechten an.

## 379. Hechten in Baum, Del.

**S**chüp einen Hechten, und sied selbigen samt den gepugten Magen, und Leber, im Essig mit Rosmarin und Lorberblätter, wann er gesotten, schütt die Suppen hinweg, leg den Hechten in ein Schüssel, thue Butter daran, leg die gesottene Lorber-Blätter darzu, Pfeffer und Muscatblühe, den Magen und Leber schneid langlicht, leg darzu überbrennte Lemonischäler, druck (nachdem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Saft darüber, laß ihn sieden, ehe du ihn auf die Tafel gibst, schütt ein oder zwey Löffel voll Baum, Del darüber, und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Aus einem Hechten dreyerley Speisen zu machen, daß der Fisch dannoch gang bleibe.

**S**altz erstlich den Hechten wohl ein, nimm ein Tuch, neß es mit heissem Essig oder Wein, schlags um das mittere Theil des Fisch, leg ihn auf ein Rost, mach das Tuch allerweil mit heissem Essig oder Wein naß, den vordern Theil begieß mit Schmalz, und bespreng ihn mit Erbes-Mehl, den hintern Theil aber bestreich mit Del oder Butter, und brat ihn, bis er genug ist.

## 381. Ein Hechten auf Ungerisch.

**D**u magst den Hechten schuppen oder nicht, wie du selbst willst, siede ihn im Wein, Essig, oder Wasser, saltz wohl darein, nimm ein guten Theil im Wasser gesotteneu Zwiffel, zwinge sie duray, daß es wird wie ein Mueß: darnach seyhe die erste Brühe von dem Fisch ab, und gieße die durchgetriebene Zwiffel daran, gewürz mit Pfeffer und Safran, und gieß über ein gebäth Brod.

## 382. Hechten in Sardellen, Suppen.

**S**chüppe den Hechten, und schneide ihn in Stückel, siede ihn ab in Essig, und mache von Sardellen ein Suppen darüber, ist sehr gut.

## 383. Hechten in Rumel, Sulz.

**M**an soll einen grossen Hechten am Bauch aufmachen, aber nicht spalten, und grosse Stück daraus machen, und fein blau absieden, doch nicht gar an die statt, und behalten, darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein, und auf 4. Maß, 3. Loth frische Hausenblätter nehmen, dieselbe sauber waschen, und klein schneiden, und in den Wein waschen

chen und sieden lassen, alsdann soll man denselben Wein nehmen, und so viel darzu gießen, so viel man Sultz machen will, allezeit auf ein Pfund Hechten ein Maß Wein, und bey einem Seidel schönere Erbesuppen, und so viel Essig, daß sein Räß wird, auch ein Paar ganze Zwifelhäpel, und etliche ungeschälte Aepfelspätl, die muß man bey Zeiten heraus thun, daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken, und alles in einem glazirten Hasen, oder verzierten Kessel sieden lassen, darnach soll man nehmen folgendes Gewürz: Zimmet gar sauber gewaschen, und grob geschnitten, Pfeffer mit einem Tuch sauber abgerieben, Muscatblühe gewaschen, auch Nägerl gewaschen, deren sollen nicht zu viel seyn, auch Zimmet, der muß zimlich viel seyn, das solle man in ein oder etliche Säckel nähen, auch ganze Safranblühe in ein Säckel besonder nähen und in der Suppen sieden lassen, biß vom Gewürz die rechte Räß, und vom Safran die rechte Farb hat, es muß wohl gelb seyn, auch muß man ungestoffenen Zucker darunter legen, so viel, daß süß genug ist, alsdann soll man die Säckel heraus thun, wanns schier gesotten ist, soll man den Fisch darein legen, und ihn an die Statt sieden lassen, wann er gesotten, auf ein Bret legen, daß er erkaltet, und die Sultz sieden, biß sie gestehet; will man die Sultz ein Zeit behalten, soll man den Fisch in ein erdtes Geschir legen, zuvor am Boden geschält, und wohl abgetrückt, Mandel und Lorberblätter, darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern Tuch darüber aufhencken, die Sultz also heißer darein gießen, und wanns ein Weil gerunnen, wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen, und die Sultz folgendts lassen darauf rinnen, und an einem kühlen Ort stehen lassen, wann man davon brauchen will, soll man ein Stück von der Sultz samt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren, so ist besser, daß man die Sultz besonder gießt, sie ist besser anzurichten, so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.

Man soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen, und wohl rühren, und so viel Wein daran gießen, daß der Fisch darinnen sieden kan, und des Essig muß so viel seyn, daß es wohl sauer wird, wann es nun aufstehet, soll man ein gutes Stück Zucker, daß es fein süß wird, und doch die Säure fürschlägt, daran legen, darnach mit allerley Gewürz gewürzen, den Fisch, wann er zuvor geschüpt, und im Saltz gelegen ist, darein legen, und wann er schier genug gesotten hat, heraus nehmen, und die Suppen wohl lassen einsieden, wanns schier gar ist, den Fisch wiederum darein legen, allzeit nur zwey Stück auf einmal; wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden, fein auf den Fisch legen, und zugedeckt

gedeckter auf einer Glut behalten, der Lemoni muß nicht darinnen sieden, es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Salk haben, so setzt man ihn an ein kühles Ort, so gesehts.

## 385. Karpffen in einer gelben Suppen.

**M**an soll den Karpffen schüppen, und zu Stucken machen, und einsaltzen, darnach in gutem Wein sieden, wann er verfaimt, ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun, auch Saffran, Zucker, Zimmet, Pfeffer, und Zimmet darzu thun, und an die Statt lassen sieden, wann man anricht, Zimmetstuy darauf strähen.

## 386. Karpffen in schwarzer Brühe.

**S**chüppe und stich den Karpffen beym Schweiff, fang das Blut fleissig auf, zerschneid ihn, salt ihn, und laß ihn im Salk ligen, darnach streich den Schleim wohl ab, das Blut aber treib wohl mit gutem Essig ab, gewürk ihn mit Pfeffer, Zimmet, Muscatblühe, und dergleichen, wilst du ihn süß haben, so zucker ihn, und thue Weinbeerl darzu, laß sieden, richts an, und ziers mit Mandel oder Pistaki.

## 387. Ein Karpffen zuzurichten.

**S**ed ein ungeschüpften Karpffen heiß ab, leg ihn auf ein Schüssel, gieß Wein daran, leg auch frischen Butter, zerribene Nägerl, und Zimmet daran, setz auf ein Glut, und laß also sieden, biß genug ist.

## 388. Einen Karpffen zu sieden im Zwifel.

**N**imm ein Karpffen, schüppe ihn, und schneide ihn zu Stucken, siede ihn, wie du sonst thust, nimm Zwifel, so viel du wilst, schneide sie klein, laß sie im Wasser weich sieden, thue das Wasser darvon, leg die Zwifel an den Fisch, thue ein wenig Essig und Wein, auch Pfeffer, Zimmet und Saffran daran, laß sieden, so seynd sie gut, kalt oder warm.

## 389. Einen Karpffen in Oel zu sieden.

**T**hue das Oel in eine Pfann, laß es heiß werden, thue den Fisch darein, röste ihn wohl, darnach giesse einen weissen Wein daran, nimm Peterfill und Zwifel, schneide sie klein, legs daran, auch ein wenig Pfeffer, so ist es recht.

## 390. Ein Aal zu bachen.

**M**an soll der Aal die Haut abziehen, die Ruck, Aber heraus lösen, und in Stuck zerschneiden, wohl saltzen, ligen lassen, hernach im Salk Wasser abkochen, darnach im Mehl umkehren, und im Schmalz bachen, wann man anricht, Lorberblätter und saure Pomerangen darzu legen.

## 391. Ein Aal zu braten.

**W**ann der Aal die Haut abgezogen, und die Adern, so durch den Ruck grad gehet, heraus genommen ist, soll mans sauber waschen, und zu Stucken machen, und mit Salk, Zimmet und Nägelsuy besträhen, und ein gute Stund ligen lassen, darnach die Stuck nach der Läng an ein Bögelspiß

spißl stecken, und braten, und gar oft mit zerlassenen Butter, und Rosen-Essig begießen, wann sie schier gebraten, mit Immer, Nägerl, und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechtel braten, allein dörrfens nicht so lang im Salz ligen, nur wie man sonst einsalzt.

## 392. Rutten einzumachen.

**M**An soll Erbesuppen in ein Keim gießen, viel Petersil-Wurgen daran legen, auch zermilten Pfeffer, und gestoffene Muscatnuß, und ein wenig Wein darzu thun, alles ein Sud lassen thun, die Rutten schleimen, und einsalzen, darnach in die Suppen legen, und sieden lassen, bis genug ist, wann mans will anrichten, viel Butter daran legen.

## 393. Ein Huchen oder Schaiden zu braten.

**M**An soll von einem Huchen oder Schaiden ein schönes Stück schneiden, oben neben den Rückgrad, wohl darbey lassen, so es am dicksten ist, den Rückgrad fein langlicht schneiden, in der Form eines Brätls, dasselbe einsalzen, und an ein Spieß anstecken, mit 4. schmalen Spänlein, und mit einem Spagat an Spieß anbinden, sonsten fällt herab, darnach soll man es fein braten wie sonst ein Brätl, hernach ein Stück Butter zerlassen, sauren Lemoni-Saft oder Rosen-Essig darein gießen, und Pfeffer, und es immer zu begießen, bis schier gar hart, und wann mans zu letzten begießt, soll mans ein wenig mit geriebener Semmel besträhen, und auf grüne Blätter anrichten, und ein sauren Pomeranzen voneinander schneiden, und darzu legen.

## 394. Schaiden zuzurichten.

**M**An muß die Schaiden in dem heißen Wasser schleimen wie Rutten, und Stücklein daraus machen, allein den Schweif läßt man einer halben Ellen lang gang, den braucht man hernach zum braten die Stück soll man einsalzen, darnach nehmen zimlich viel Berchtram, Petersil-Kraut, und Wurzel, und ein Semmelschmollen, daran soll man gießen ein Erbesuppen, und sieden lassen, bis alles weich wird, und durchschlagen, und mit allerley Gewürk gewürken, die Schaiden darein legen und gilben, wann mans will anrichten, ein guten Brocken Butter darein legen.

## 395. Ein Schaiden, Schweif zu braten.

**M**Ann er zuvor eingesalzen ist, muß man ihn über und über mit einem Faden binden, dann er sonst zerfällt, und auf einen Rost braten, stät mit Butter, Rosen-Essig, und Pfeffer bestreichen, und wann er schier gebraten ist, mit Zimmet, Nägerl und Rosmarin bestecken, man mag ihn trucken, oder in einer Suppen geben.

## 396. Sälbling heiß abzusieden.

**M**An soll nehmen schöne Sälbling, weil sie noch frisch und nicht bled seyn, und nach ihrer Größ aufmachen, entweder spalten, oder zu Stücken machen, oder gang lassen, und im gesalzenen Wasser fein rösch absieden,

den, darnach im besten Sud mit Wein:Essig geschwind abschrecken, vom Feuer abheben, und auf ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau absieden in die Sulzen.

**M**an soll sie am Bauch aufmachen, bis zu dem Schweif, so geben sie sich voneinander, den Rückgrad abstechen, doch nicht durch die Haut schneiden, darnach absieden, wie oben die Säbling, und wann mans vom Feuer hebt, mit kalten Essig abschrecken, und ein wenig Allaun dar ein werffen, und wann mans herab nimmt, mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken, daß kein Dampf darvon mag, so werden sie schön blau, so legt man zwey gegeneinander auf den Bauch, als wann sie schwimmen, und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

**M**an soll die Ferchen am Bauch aufmachen, und soll kleine Krinslein schneiden, darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen, dasselbe, wanns heiß ist, mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken, und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen hißen, so nimmt es ihm den groben Geschmack, und Rosen:Essig, oder sauren Pomeranzen:Saft daran thun; damit soll man die Ferchen, so zuvor gefalgen seynd, und auf ein Rost legen, oft bestreichen, bis sie gar gebraten seyn, man muß auch Gewürz dar ein thun, als Pfeffer, Zimmet, und an das übrige soll man gießen ein guten Wein, und ein Hand voll Capra, und eine halbe Hand voll Weinbeerl, Zimmet, und Nägelestup, aber die Säure muß vorschlagen, und dieses alles fein in einem Häferl gefotten, und über die Ferchen gossen, wann man anricht, sein Lorbeerblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

**S**etze sie erstlich im Wasser ein wenig, selbiges gieß davon, darnach siebs in einem andern, bis genug seyn, hack Peterfil und Zwiffel durcheinander, nimm Muscatblühe, Zimmet und ein Erbesbrühe, auch ein frischen Butter, laß ein Weil mit dem Fisch sieden, und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

**N**imm die Neunaugen, thue sie in ein Schäßlein, gieß ein heiß Wasser daran, nimm ein klein Besemlein, und rühre sie in Schäßel darmit um, daß der Schleim darvon komme, nimm sie hernach, und truckne ihnen die Schnäbel auch wohl ab, und lege sie in ein anders saubers Wasser, wasche sie aus, thue sie in eine Pfann, saltze sie wohl, und gieße ein Wasser daran, lasse sie dann sieden, und richte sie mit der Brühe eines Theils an, und setze Pfeffer und Zimmet darneben auf.

401. Neunaugen zu bachen.

**N**imm die Neunaugen, bereite sie, wie vorgemeldet, fein sauber, in waschen schneide ihnen die Schweiffel ab, saltz sie, und wälgers in Erbes: oder  
Wai

Waizen-Mehl, und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber, nimm ein wenig Essig, Imber und Pfeffer, druck ein Pomeranzen darein, laß sieden, richt es über gebachene Neun Augen an.

## 402. Schleien abzusieden.

Schneid sie auf, thue das Ingeveid heraus, nimm siedendes Wasser, brühe sie, so gehet der Schleim darvon, schneid sie zu Stücken, wasch sauber aus, saltz, laß liegen, hernach sied es in guten Wein Essig schön blau ab. Kanst auch also kalter geben, frischen Essig und Baum-Oel darüber giessen, mit Capri oder Oliven bestreuen.

## 403. Den frischen Hausen zu braten.

Man soll eine dünne Schnitten schneiden, und einsalzen, und auf einem Rost fein gemach gebraten, und immerzu mit frischen Butter bestreuen, darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken, und fein warm auf den Tisch geben, trucken, oder in einem Lemoni-Süppel.

## 404. Den frischen Hausen abzusieden.

Man soll die Stück nicht gar zu dick schneiden, sauber waschen, und ein Weil im Wasser liegen lassen, darnach in wohl gesalznen Wasser sieden lassen, biß genug ist, darnach heraus legen, und ein heissen Essig darauf giessen, und zermiltten Pfeffer darauf streuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, so laß man den Essig daran, und thut Peterfil darauf geben.

## 405. Frischen Hausen in guter Suppen.

Man nimmt 1. oder 2. Pfund frischen Hausen, wasch ihn sauber aus, saltz ihn hernach nimm 1. Paar eingemachte Lemoni, Schneids zu Blätlein, mach ein Schmalz heiß, leg den Hausen darein samt den Lemoni, nimm allerley Gewürz, deck den Hausen zu, daß kein Dampf davon geht, laß ihn in einer Rain ein Viertelstund sieden, und richt ihn also an.

## 406. Hausen-Knopf.

Nimm den Hausen Knopf sauber, thue die Gall und Grat darvon, leg die Leber in ein Schüssel, wasch den Hausen-Knopf aus acht Wässern, reib ihn mit Saltz, wasch ihn wieder, solches thu drey mal, überbrenn ihn ein Tag vorhero, nimm ein grossen Hasen, thu guten Theil Arbes darein, laß sieden, in selbigen lege die schwarze Fleck, dann sie sieden sich gar langsam, saltz sie wohl, über ein Weil die andern Fleck hinein gethan, die sieden sich ehender, thue es wieder heraus in ein Morder auf ein frisches weisses Tuch, nimm die Leber, thus in ein Hasen, nimm 2. Semmel, rösts im Schmalz, legs zu der Leber, nimm die Suppen, darin der Hausen-Knopf gesotten, laß die Leber, samt der Semmel darinn sieden, treib die Semmel mit dieser und der Arbesuppen durch ein Sieb, gewürz mit Pfeffer, Imber, Nägerl, und Zimmet, das meiste muß der Pfeffer seyn, leg den Hausen-Knopf in die

die Suppen wieder herab, nimb ein Pfändl, thu frisches Schmalz, Fleischsuppen, Pfeffer und Muscatblühe darein, laß sieden, lege die Krebs in ein Schüssel, giesse die frische Schmalz; Suppen darüber.

## 431. Krebs, Schmalz, Koch.

**M**an nimbt Krebsen so viel man will, sieds wie gebräuchlich, löß aus, dann Semmelschmollen nach Geduncken, waichs in ein süße obere Milch, wanns genug weich ist, druckt mans wohl aus, hack die Krebsen und Semmel untereinander, thus in ein Rain, alsdann nimbt man ein frischen Butter, last ihn heiß werden, schütt das Gehäcke darein, thue Gewürz darzu, und laß also ausbräcken, biß es röhrig wird.

## 432. Speiß von Karpffen, Zungen für die Krancken.

**I**m etlich Karpffen, Zungen ganze aus dem Maul, legs in ein Geschirr, gieß heiß Wasser darauf, schab den Schleim herunter, wasch sauber in kalten Wasser aus, leg ein frischen Butter in ein Raindl oder Schüssel, die Zungen darauf, schneid Lemonischäler darauf, streu Semmelbrösl darauf, thue Muscatblühe daran, laß also schön weiß sieden, wann du es wilt geben, so drucke den frischen Lemonisafft darauf, und gibs.

## 433. Speiß von Hechten, Leber und Karpffen, Blatter.

**I**mb die Karpffen, Blattern und Hechten, Lebern, überbrenns in einer Pfannen, puß sauber den Schleim ab, schneid die Blattern wie Fleck, und die Hechten, Leber darunter, laß ein Hechten: Leber ganz in die Mitten, zu legen, wanns gefotten seyn, und will mans anrichten, so brenns mit geribenen Semmelbrösl ein, schneid grünen Peterzil daran, ein wenig Muscatblühe und Safran, wilt du es säuern mit Lemonisafft, siehst bey dir, wann mans anricht, must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen, daß ein guten Geschmack hat.

## 434. Fleck von Fisch, Magen.

**I**mb den Schaiden: Magen, puß ihn sauber als du kanst, reib ihn mit Saltz, schneid ihn wie Fleck, laß ihn waich sieden, thue die Fleck in ein Rain, gieß Arbesuppen daran, brenns ein mit Mehl, thue ein Muscatblühe darzu, Safran, Zimmet, ein wenig Nägerl, geribene frische Lemonischälen, Zucker und Lemonisafft, alsdann nimb die Milch von den Karpffen, überbrenns, hernach welch es im Mund, Mehl, bachs schön gelb, wann du es anricht, so leg die darauf, wann du wilt, daß besser soll seyn, so schneid ein gemachte Citronen wie Fleck, und streu es darauf, ist gut.

## 435. Gebratene Auster.

**M**ach sie auf, puß das Schwarze darvon, ledige sie von der Schalen, gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe, brate sie mit Butter oder Baums Del, wann sie ein Sud gethan, drucke Lemonisafft darauf, und gibs.

436. Ein rare Fisch, Obli zu machen.

- E**n halben gefelchten Hechten die Haut hinweg, und kocht an die Stell
3. Kleine Sälbling blau abgefotten, und ganz lassen.
  2. Reinancken gefelcht, die Haut darvon, und übersotten.
  4. Spisi Kitterl müssen ganz bleiben, übersotten, die Haut darvon.
  4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
  4. Bickelhäring, die Haut und Grät weg, auf dem Rost im Butter lassen anlauffen.
  4. Frische Häring in 4. Theil zerschnitten, den Kopf hinweg und gebachen.
  6. Halbpfündige Brezen, Hechten blau abgefotten.
  1. Seidl Grundl blau abgefotten, in Buttersuppen gemacht.
  1. Seidl Koppen in Mehl bachen.
  3. Kleine Kutten blau abgefotten, im Butter gemacht.
  6. Kleine Linguacali, auf dem Rost mit Mehl gebraten.
  6. Ziberl, Welsche Fisch bleiben ganz, in Dottersuppen.
  3. Kreuzer weisse Biolen übersotten, die Suppen weg.
  6. Kreuzer Welsche Kösten gebraten, und geschält.
  4. Kreuzer Steck, Kübel ganz kleine weisse, übersotten.
  - Kleine weisse Ruben gewürfelt geschnitten, und im Schmalz braun geröst.
  6. Kreuzer Köhl, Proculi übersotten, und im Butter kocht, ganz gelassen.
  3. Kreuzer schönen Basternat übersotten, und im Mehl bachen.
  2. Stuck Cardi übersotten, im Butter angeloffen, zu Stückl geschnitten.
  8. Kreuzer gepukhten Vöperl übersotten, und weiß lassen.
  4. Kreuzer Zeller überbrennt, in vier Theil zerschnitten, in Dottersuppen gemacht.
  4. Büschl Genichl, der kleinest, wie er im Winter wachset, in warm Wasser anlauffen lassen.
  4. Büschl Spargel übersotten.
  30. Schnecken gepukht, und gebraten an Spiffeln ohne Häusel, darauf gelegt.
  6. Kreuzer Dateln gefotten.
  1. Viertel Capri darauf gesträhet.
  1. Viertel Olivi die Kern wea, darauf gesträhet.
  1. Halb Pfund klein gesalzene Meer, Spinnerin ausgewaschen, ein jede muß besonder ganger gebachen werden, damit sie kraust bleiben.
  1. Halb Pfund eingemachte Welsche Krebse, die müssen bachen werden, samt den Schälern.
  1. Gute Hand voll Artopholi die Schalen gebugt, blätlet geschnitten, im Butter aeröst, oben darauf gesträhet.
  1. Hand voll Zirbernüffel und Pistagi gepukht, darüber besträhet.

100. Austern ausgelöst, in ein Randl im Butter mit Lemonisafft geröst, oben darauf gegossen, auch ein Cefali darauf gelegt.

Dieses gehöret alles auf ein Schüssel, schön ordentlich aufgericht, die gefelchte Fisch in die Mitten, die andern aber herum, die kleine Sachen müssen besonder in Randl gemacht werden, ausgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusammen legen, damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmact bekomme, mit linden Gewürz abgewürkt, und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen, und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen, hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht, seynd sie zu hart, mach wieder ein andere subtile Laug, wann sie waich genug, legß wieder ein Tag in frisch Wasser, hernach brats im Butter oder Baum-Del, gewürz mit wenig Salz und Pfeffer, druck Lemonisafft darauf, und gibß.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Christlich schneide den Hausen in Stuck eines Fingers dick, salt ihn recht, sied ihn ab in Wasser und Essig, doch daß der Essig vorschlagt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein Bäsl oder Weindling der glasirt, so oft ein Leg Hausen, jedesmal Lorbeerblätter, Rosmarin, Pfeffer darauf, alsdann gieß Essig daran, daß er darüber gehet, wann du ihn auf die Tafel gibst, kanst ein wenig Baum-Del darüber gießen. Also kanst Hechten, Serchen, Sälbling und Schlein machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben, laß ihn ein Weil im Salz ligen, bestreich ihn wohl mit Del, leg ihn auf den Kost, und brat ihn schön röstlet, daß er nicht verbrenne, wann er gebraten, leg ihn in ein Bäsl wie oben, so oft ein Leg Hausen, Muscatblühe, Nägerl, Pfeffer, Lemonischaller, Lorbeerblätter, und Rosmarin darzwischen, dis so oft, bis das Bäsl voll ist, hernach begieße ihn mit Baum-Del, schütt Essig daran, und beschwer ihn mit etwas, oder schlage das Bäsl zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den Hechten, Serchen, Sälbling, und andern guten Fischen.

## Von allerhand Sachen.

440. Kunst allerhand Vögel einzupaizen, daß sie sich lang behalten lassen.

Christlich muß man die Vögel sauber rupffen, und pußen, die Köpff und Krämpel abschneiden, und das Ingerweid heraus nehmen, hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer, wann  
das

Das Wasser siedet, so würff die Vögel hinein, und laß nur ein Sud thun, darnach nimms heraus auf ein Bret, damit das Wasser absinckt, darnach nimm ein hölzernes Väßl, darnach du Vögl hast, und legs voll an, salz es, daß sie recht in Salz seyn, leg ein wenig zerstoffene Cronabetbeer darzwischen, gieß ein mittelmässigen Essig daran, daß über die Vögel geht, und vermach es, wann du essen wilt, mach das Väßl auf, und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

Christlich im Sommer, wann man zu der Nacht melcken thut, und die Milch in die Strügel seyhen thut, so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen, ist es aber im Winter, kan mans in drey Tag stehen lassen, bis mans abraumt, hernach nimt man dieselbige Milch, und thuts in einen Kessel, den man hengen kan, und macht ein kleines Feuer darunter, daß die Milch ein wenig wärmer wird, als sie von der Ruhe kommt, hernach drähet mans weg vom Feuer, die Lup hinein, darnach man viel Käß macht, muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist, so nimt man weniger, als wann sie alt ist, wann man hat die Lup hinein than, so rührt mans mit dem größten Abraum, Löffel durcheinander, aber nicht auf dem Feuer, hernach last man den Löffel darinnen schwimmen, wann der Löffel steht, so ist es zusammen gangen; hernach thue man mit dem Löffel das Schändliche, so oben auf schwimt, heraus schöpfen, dann die Lup ist auch oft oben, hernach mit dem Löffel ein wenig so die zusammen gangene Milch zer schneiden, hernach wieder auf das Feuer, und rührt mit einem Spuel alleweil auf der Glut, bis es ein rechter Topffen wird, und sich zusammen setz, der Topffen muß ganz hartlet seyn, wann man rührt, und hernach den Spuel heraus, und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimt, daß man gar nichts darvon sieht, so ist es fest genug, hernach greiff man hinein, und formirt darin ein wenig den Käß, und hebt ihn heraus auf ein Stein, hernach einen hölzernen oder blechenen Raiff darüber, und wieder einen Stein darauf geschwert, und in ein oder zweyen Tügen gesalzen, und so etliche Tag, alle anderte Tag, hernach oft sauber abgepußt, also ist es fertig.

442. Wie man aber die Lup zu diesem Käß machen muß, ist also:

Christlich nimt man von den Kälbern den Magen wäscht, und säubert selbigen fleißig, hernach blast man ihn auf, und behalt ihn bis man ein Lup machen wil, nimt man dieser Magen 1. oder 2. darnach man viel machen wil, und thu es in fleisches Wändel, daß untersich ein Zäpfel hat, daß man die Lup kan heraus lassen, wann man 2. Magen nimt, so muß man ein Hand voll Salz nehmen, nimt man aber nur einen, so nimt man halben Theil so viel, salz also die Magen, und hernach Käß Wasser darauf, und laß es an einem tableten Ort stehen, daß er nicht zu kalt oder zu

die d  
sel,

M  
in M

M  
cker  
laß

M  
mit  
Feu  
telli  
Här

S  
We  
und

M  
Sch  
gesa  
tes  
Pet  
dara

M  
frisd  
den,

M  
fehr

die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun, leg ihn auf ein Schüssel, und gieß die Suppen darüber.

## 407. Gefüllte Grundel.

**M**ach ein gute dicke Mandel-Milch, thue gute frische Grundel darein, laß darinnen gehen, daß sie ein grossen Bauch überkommen, oder auch in Milchram, sieds dann in lauter guten Wein, oder bachs.

## 408. Frische Lax in der Pohlischen Suppen.

**I**m frischen Lax, bache ihn im Schmalz, nim Zwiffel und Aepffel, thue es in ein Raindl, gieß Wein darauf, laß es sieden mit Zimmet und Zucker, mach es ein wenig säuerlet, streiche es durch auf den gebachenen Lax, laß es auffieden, und gib.

## 409. Marinirter Lax.

**I**m ein Lax, bache ihn aus in frischem Schmalz, nim Essig und Wein in ein verzierten Kessel, schäl 2. Lemoni, schneid sie rund, thue sie darunter mit Gewürz, Rosmarin, Knoblauch, Lorberblätter, salz es, nim es vom Feuer, wirff den Lax darein, laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dieses alles nimt man von den Wällischen Specereys Händlern.

## 410. Geraucherten Lax.

**S**chneid den Lax, überbrenn ihn, mach folgendes Süppel darüber, nim Wein und Wasser, laß sieden, röst ein wenig Semmel darein, auch Weinbeerl, Zibeben, Mandel und Zucker, gib, und laß ein wenig sieden, und gieß über den Lax.

## 411. Geselchre Fisch zu kochen.

**M**an soll Petersil, Würzen nehmen, und sie in einer Urbesuppen gar waich sieden, darnach ein geriebene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten, und darzu thun, den Fisch muß man waschen, daß er nicht gesalzen sey, und in die Suppen legen, und zurech sieden, darnach ein gutes Stuck Butter, zermiltten Pfeffer, und Muscatblühe darzu legen, die Petersil, Würzel müssen viel seyn, aber man muß nicht gar viel Suppen daran machen.

## 412. Eingemachten Biber.

**I**m ein Biber, quell ihn im Wasser, thue ihn in ein Geschirr, gieß ein gute Urbesuppen darüber, thue Petersil Würzel, gesalzenen Lemoni, frischen Butter, Gewürz, und ein wenig Wein darauf, gib, laß es sieden, brenn es ein klein wenig ein, und gib.

## 413. Ein Biber, Schweif zu kochen.

**M**an soll den Biber Schweif samt dem Tagen übersieden, bis die obere Haut herab gehet, darnach in gesalzenem Wasser wieder sieden ungefehr drey Stund, bis er weiß wird, und wann er die andere Haut läst, soll

m

man

man ihn säubern, und er schier gesotten ist, Essig, Safran, Zucker und anders Gewürk darzu thun; man mag auch gesalzene Lemoni darbey sieden.

## 414. Einen Fisch zu braten.

**N**Im einen Bratfisch, was du für einen wilt, schüppe ihn, thue ihn auf, thue das Ingeweid heraus, nim Salk, Pfeffer, Imber, Nägel, Zimmet, auch Rosmarin, Majoran, und das Ingeweid, hack es untereinander, thue es in den Fisch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit Salk und Gewürk, und leg ihn in ein Fischreissen, und brate ihn, traiffe ihn wohl mit Del und Essig, es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch auswendig mit Salbey, Blätter belegen, die Schleyen seyn sehr gut, so man sie also macht.

## 415. Laperdon oder Stockfisch Niederländisch zu kochen.

**W**Ann der Laperdon gewässert, überbrenn ihn, löß die Gräten davon, nim weisse Ruben oder Collarabi, siedeß daß weich werden, schneideß blätlet, lege in ein Schüssel, untersich leg Butter, alsdann ein Leg Ruben oder Collarabi, darauf ein Leg Laperdon, pfeffers, und ein wenig Muscatblühe, dieses lege so oft bis du weder Ruben oder Laperdon hast, laß auf der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

## 416. Einen Stockfisch zu braten.

**N**Im ein ganzes Stockfischscheit, säubere es innen und aussen, salz ihn ein, und leg ihn in ein Fischreissen, wie man die Fisch darinn brater, und setz die Reissen auf Kohlen, traiffs oft mit heissem Schmalz, setz fein die Reissen in ein Bratpfannen, wann du ihn traiffen wilt, und wann er genug gebraten ist, so thue ihn heraus, leg ihn in ein Schüssel, nim das Schmalz, mit dem er getraiffet worden, brenn einen guten Theil Mehl darinnen, pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es ist ein gut Essen.

## 417. Gefüllten Stockfisch.

**S**chüp den Stockfisch, löß das Fleisch sauber von der Haut ab, nimein wenig Stockfisch, klein geschnittenen grünen Petersil, groblecht gestosene Mandel, schlag 5. oder 6. Eyr daran ( wilt du, so kanst die Eyr in ein geriebene und im Butter geröste Semmel schlagen) gwürk mit Pfeffer, Imber und Muscatblühe, fülls in die Haut, machs wohl zu, laß in einem Wasser überbrennen, alsdann leg ihn auf den Kost, und laß ihn braten, begieß ihn oft mit Butter.

## 418. Gebachene Stockfisch.

**S**chüp den Stockfisch, schneid ihn zu Stückl, walg ihn im Mehl um, bach ihn im Schmalz, richte ihn auf ein Schüssel, thue Milchram frischen Butter, Pfeffer und Muscatblühe darzu, darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die

## 419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

**N**imb die Schildkrotten, haß ihnen Köpff, Füß und Schweif ab, die Füß, aber leg etwas später darzu, sieds in einem Wasser so weich, biß sie die Schalen lassen, alsdann zerlegs in 4. Theil, und pug die Haut sauber herab, die Leber und Ayr leg fein darzu, alsdann gewürtz sie mit Pfeffer, Zimber, Muscatblühe, und salt sie, schneid einen Petersil gar klein, strähe ihn darauf, alsdann nim ein Butter in ein Pfann, wann er zerget, so laß ein geribene Semmel darin anlauffen, so viel, daß ihr vermeint, es gebe ein dickes Süppel, hernach leg die gewürtzte Schildkrott darein, rühr sie um, daß sie den Butter fein annimmt, gieß ein Arbesuppen daran, laß sieden, und wann ihrs wolt anrichten, so legt wieder ein Brocken Butter daran, wann ihr wolt, so laßt die tieffen Schalen von der Schildkrotten sauber pugen, und setz sie auf ein Schüssel, und richts darein an. Man sieds auch ab, und macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden, in Mehl einrühren, und bachen, man kans auch in Del bachen.

## 420. Blätlete Plateisen zu kochen.

**M**an soll die Plateisen Tag und Nacht, oder länger in einer kalten Laugen waichen: so geschwollen sie gar schön, und geht ihnen die Haut ab, darnach soll mans gar schön auswaschen, ein Weil im Wasser ligen lassen, zu Stucken schneiden, und eine gute Weil sieden lassen, wie recht ist die Haut abziehen, und sie zerblätlen, und die Gräten heraus lösen, darnach sie in ein Rindl thun, und ein gute Arbesuppen daran gießen, und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst, will man gern, kan man auch ein Zwiffel mit rösten, und ein zermiltten Pfeffer, und Muscatblühe, auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran, oder was man will, darzu thun, und sieden lassen, darnach ein Stuck Butter daran legen.

## 421. Plateisen auf Niederländisch zu kochen.

**U**erbrenn die Plateisen, löse die Gräten sauber darvon, leg in ein Schüssel, und leg Butter darzu, oben besträhe sie mit grün gehackten Petersil.

## 422. Gespickte Schnecken.

**S**tede die Schnecken, pug sauber, spick schön mit einer kleinen Spick Nadel, steck an ein Spickl. laß überbraten, daß der Speck röstet werde, richts alsdann auf ein Schüssel, laß ein Butter braun werden, schütt ihn darauf, und druck Lemonisast darüber.

## 423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

**W**asch die Sardellen sauber mit Wein aus, zerstoß, und treibs durch, vermisch mit Butter, Pfeffer und Muscatblühe, füll die abgefottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wieder in die Hausel, und brats, wie gebräuchlich.

## 424. Gehackte Schnecken.

**S**iede die Schnecken, löß sie aus den Häufeln, und wasch sie gegen 12. mal, alsdann zerlaß ein frischen Butter, schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil, Pfeffer und Muscatblühe darein, laß ein Weil überpreglen, fülls alsdann wieder in die Häußl, und gibß auf die Tafel. Besser aber wann du sie auf saubere Lustern:Schalen legst, und ein wenig auf dem Rost bratest, und Lemonisast darauf gießt.

## 425. Krebs bachen.

**N**imb die Krebs, wasch, und siede sie ab, wie sonst, schäle sie, und mache einen Teig an mit Waizen, Mehl und Wein, salge sie ein wenig, und zieh die geschälten Krebs dardurch, und bache sie.

## 426. Gebachene Krebs.

**N**imb Krebs, siede, und schäle sie, hackß klein mit Petersil, nimß 4. Nyr, frischen Butter, Salk, Zimber und Muscatblühe, rühr es wohl untereinander, nimß Semmel, Schneid Schnitten, streichß darauf, und bachs im Schmalz.

## 427. Krebs: Eytel zu machen.

**N**imb gesottene Krebs: Scheeren, 5. oder 6. stoffe sie zu Pulver, thue ein Seitl gute Milch daran, zwing sie durch, nimß 2. Nyr, Schlag sie auch in die Milch, laß ineinander sieden, so wird es wie ein Nyr: Käß, seyhe das Wasser darvon, und nimß alsdann das Dicke, bache es, nimß ein Häferl, thue ein wenig Wein, Zimber, Pfeffer, Safran und Muscatblühe, auch Zucker daran, so wird es fein wohlgeschmack, laß ineinander sieden, und richte das vorig gebachene Krebs: Eytel auf ein Teller, und gieß die Suppen darüber, so ist es gut.

## 428. Krebs: Ostrien.

**T**hue die Krebs lebendig auf, nimß das Beste heraus, gewürge sie mit Pfeffer, und salge sie, thue auch Butter darein, und thue es in die Aushernschaalen, oder in ein kleines Schüssel, setz es auf ein Rost, thue Rosen darunter, laß ein kleine Weil sieden, daß es ein Süppel behält, so seyn sie recht.

## 429. Gefüllte Krebs.

**N**imb schöne grosse Krebs, siede sie, darnach thue die Schaalen darvon, hacke die Krebs mit Petersil klein, nimß frisches Schmalz, Muscatblühe, Zimber, und Pfeffer, Salk und geribene Semmel, rühr es wohl untereinander, fülle es in die Hülßen, steck allweg zwey gegeneinander, lege sie auf den Rost, begieß mit Butter, du magst sie auch wohl an ein Spißl stecken, und mit Butter betraiffen.

## 430. Krebs in einer Butter: Suppen.

**S**iede die Krebs mit Wasser, Pfeffer und Salk, wie sie seyn sollen, gieße die

zu he  
oder  
est.

4

**S**  
nach  
wied  
ger,  
Eror  
zu sel  
und  
wilst  
mit

**S**

gieße  
Kette  
als m  
Waf  
den,  
nicht

**N**

nimß  
Mus  
wohl  
ein fi  
rothe  
mit  
werd  
truck  
einen  
cken,  
und  
kühl  
Köhl

zu heiß ist, also ist es fertig. Den Käß muß man in drey Wochen salzen, oder nur alle anderte Tag, und sauber pugen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchten Kastrau; Schlegel zu machen.

**K**stlich nimmt man die zwey Schlegel, und salt es gar wohl, absonderlich wenn wo die Faisten ist, da muß man recht das Salt hinein stecken, darnach thut mans in ein Schaff, und gießt alle Tag die Sur herunter, und wieder darüber, und laßt 5. oder 6. Tag, also liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in Rauch, auch 5. oder 6. Tag, sie müssen stättigs mit Cronabetstauden geselcht oder geraucht werden, und man muß oft darzu sehen, daß sie nicht zu wenig noch zu viel seyn, sie werden grad drucken und vest, wann sie genug seyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du wilt, schneid Stückel darvon, mach ein saure Milchram, Suppen darüber mit Capri, laß auf einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Zusammen auf eine neue Manier zu selchen.

**K**stlich laß es fein wohl salt, und in ein Schaff legen, und 8. Tag beschweren, oder auch nicht so lang, und alle Tag einmal die Sur abgießen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und sied sie in einem Kessel, daß sie hüpsch Weite haben, in einem wohlgesalzenen Wasser, so lang als man ein Kälberns Fleisch siedet, darnach thut mans heraus, seyhet das Wasser ab, und hencks in Rauch, und rauchert es mit lauter Cronabetstauden, die dörrfen über 6. Tag nicht selchen, ein oder zwey Tag, mehr hat es nicht auf sich, man muß sehen, wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.

**N**imm 2. Theil magers Schweines Fleisch, ein Theil magers Rindfleisch, hack's gar klein, salt es mit einem gerösten Salten zimlich wohl, dann nimm klein gestoffenen Zimmet, Nägerl, Imber, ein wenig Muscatblühe, Muscatnuß groblecht zerstoffen, Pfeffer, misch unter gemeltes Fleisch, daß wohl untereinander kommt, nimm ein geräuchten Speck, in Mangel dessen ein frischen, klein gewürfflet geschnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothen Wein beneckt, in die Bratwürst, Därn gefüllt gar vest und gut, mit Spenadl gestupft, daß kein leeres Ort in Därnen bleibet, sonst werden sie gleich schimlecht; die Därn müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn, so bind mans mit einem Spagat an beyden Orten zusammen, und an ein Stänglein hencken, nur der Spagat, die Würst aber müssen mit beeden End über sich, und 3. Tag am Luft lassen truckern, hernach in Rauch geheneckt, und gar kühl abfellen lassen, die Würst gehören unter die Arthen des sauer Kraut, Köhl, Olla, können auch roher gessen werden.

## 446. Zerbelari, Würst.

**N**imm von einem Schwein die Krumppein, oder Seiten, Brätl, welche nicht faist, sondern gar brätig seyn, leg sie auf ein saubers Bret, laß an einem lüftigen Ort 6. Tag stehen, zu 12. Pfund Schweinenen nimm 2. Pfund Rindfleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das Schweinerne, hack's hernach auf das Kleineste, doch daß das Geäderwerck, und das Zähne nicht darbey bleibt, wann nun alles gar klein ist, so nimm frischen Speck, der in des Schweinen Fleisch Alter ist, schneid ihn gewürffelt, in der Größe wie ein Haselnuß, mische es unter das gehackte Fleisch, daß es wohl faist wird, und der beschnittene Speck fein hüpsch darunter heraus schauet, hernach stoß Pfeffer fein grob, daß die Körn gleich halb seynd, und salze sie zimlich wohl, nimm fein grosse rinderne Därme, die sauber puzt seynd, laß ein gute Zeit im Wasser liegen, daß sauber seynd, damit kein alte Faiste daran klebt, trucke die Därme mit einem Tuch aufs Beste, füll hernach das eingemachte Brätlein, so gediegen und vest, als es möglich, wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seynd sie doch nicht zu vest angefüllt, sondern je besser, und wo ein Luft in dem Darm ist, so stich mit einer subtilen Nadel darein, als dann binds mit einem starcken Spagat, so vest es möglich ist, und mache die Würst nur Spann lang, hencks auf ein Stängel, laß ein resches Feuer machen, und von weiten übertrucknen, alsdann hencks in Rauch, laß aber gar kühl selchen, daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft geselet werden, und mache alle Wochen 3. mal von Eronaberstauden einen Rauch darunter, laß also 4. Wochen, oder länger selchen, behalts an einem lüftigen Ort, und schmiere sie mit Schweinen Schmalz an, wanns im Sommer gar heiß ist, daß sie schmäckig werden, so mache sie in ein Aschen, und schwere sie mit einem grossen Stein, so bleibens gerecht.

## 447. Wie man die Westphälische Hammen machen soll.

**E**nlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein ganz und rund heraus nehmen, daß der Speck wohl kurnig, darnach nimm ein Pfeffer, stoß ihn fein groblet, nimm Wohlgemut, gieß ein guten Essig darauf, laß wachen, hernach nimm Rindfleisch in ein Sechtel. Schaff, und lege zwey Leg, und strähe Wohlgemut darauf, und pfeffers auch, salze die Hammen gar wohl, und wann du die Hammen auf das Fleisch gelegt hast, so lege wieder ein Rindfleisch darauf, beschwers gar wohl, laß an einen kühlen Ort 14. Tag, hencks darnach auf ein Stangen in Rauchfang, laß also 3. oder 4. Wochen selchen, nimms hernach, und hencks an lüfftiges Ort, wann mans recht selchet, so bleiben sie etliche Jahr, wann du es willst sieden, so wickels in ein Sezen ein, sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen

N

Essig  
paize  
mit ei  
einpa  
geteh  
fühle  
het,  
Eron  
bey bl

B

A

anfan  
Klopp  
ab, so  
fast e

N

weil  
wan  
das J  
aber  
wilt  
Dire  
Art,  
wohl  
lassen  
sotte  
das  
nicht  
diese

448. Ochsen-Zungen, ganze Gänß und schweinene Hammen einzupaizen, daß schön roth werden.

**N**imm rothe Karubren, Weinschärling, sied die Karubren, schäl sie und schneide sie Schnittweis, die Weinschärling stoß gar klein, nim guten Essig und Salz, und so oft ein Leg des obbemeldten Fleisch, das man einpaizen will, so oft Salz, rothe Ruben und Weinschärling darauf, und fein mit einem Pfriem zerstoßen die Hammen, Zungen oder Gänß, ehe mans einpaize, wohl das Salz hineingerieben, und wohl geschwert, und oft umgekehrt, daß die obbemeldte Säure fein darüber gehet, im Sommer ein kühles Ort, im Winter aber in der Wärme, daß das Salz wohl hinein gehet, 3. oder 4. Wochen stehen lassen, und hernach in Rauch gehenckt, mit Cronabetz-Holz oft gerauchert und fein vermacht, daß der Rauch wohl darbey bleibet, und schön roth werden.

## Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

**A**uf ein Pfund Zucker, nimm ein halb Seitel Wasser, thue beydes zusammen in ein Pfann, laß auf einem Kohlfeuer zergehen, und wann es anfangt zu sieden, so thue das Weiß von einem Ey, das zuvor wohl geklopft sey, daran, laß mit einander sieden, faume das Unsaubere fleißig heraus ab, samt dem Ey, und laß den Zucker noch ein Weil sieden, bis das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern, und Frücht einzumachen.

**N**imm ein gut Theil Hönig, setze ihn aufs Feuer, in einem messingen Kessel oder Pfannen, die man zum einmachen braucht, faume es alle weil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, wilst du wissen, wann das Hönig genug gesotten, so nimm ein ganz Hühner-Ey, thue es in das Hönig, fällt es zu Boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmt es aber, so ist das Hönig gerecht für die Frücht. Nimm die Frücht welche du wilst einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als Aepffel und Birnen und was dergleichen ist, die andere, als Weixel, Kirschen und der Art, darf man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läßt, muß man wohl abtrüeknen lassen auf einen Sieb, und darnach in dem Hönig sieden lassen, und ohne Unterlaß abfaumen. Wilst du wissen, wann es genug gesotten, so nimm ein zienen Teller, laß etliche Tropffen darauf fallen, halte das Teller auf die Seiten, ist es, daß die Tropffen fest stehen bleiben, und nicht abrinnen, so ist es genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auf diese Weis kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

## 451. Wie man Frücht in Most einmacht.

**N**imm drey Theil süßen Wein, Most, thue ihn in ein messingnen Kessel oder Pfannen, setze sie auf Kolen: Nachst du aber ein Flammen, Feuer so schau wohl, daß es nicht anbrennt, laß den Most sieden, bis zwey Theil einsieden, und der dritte Theil, wie ein Syrop überbleibt, mach es, wie oben mit dem Hönig gemeldt worden.

## 452. Wie man allerhand Sachen candiren soll, von Gewürz, Früchten auch Blumen.

**D**ie Zimmet mag man klein oder grob, wie man will, schneiden, und fein trückeren, die Nägel müssen gar drucken seyn, Benedische Mandel unabgezogen, an einem Tuch fein gerieben, Muscatblüß fein groß geschnitten; die Früchten, als Citroni, Lemoni, Pomerangen, Schalen, Biren, Nüssen, muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn, und wieder wohl trücker werden. Kräutl und Blümlwerck, muß man alles in einem Buch fein glatt pressen, und austrückeren, daß sie glatt bleiben; oder durch ein gesottnen Zucker ziehen, wieder trückeren, und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durcheinander, oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will, soll man einrichten in ein Kupffernes, oder zienernes Geschirz, das gleich weit, oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auf ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen, wie vorgemeldt, clarificirten Zucker des härtesten und besten Canari, Zucker, und ihn sieden, bis er sich zwischen den Finger eines Glied; Fingers lang aufziehen laßt, so soll man den Zucker kalt lassen werden, also, daß man ein Suppen auf das wenigste essen kund; darnach soll man ihn über die Specerey gießen, und ein dickes Brett, das recht darein, darauf legen, daß es sich ein wenig schwert, doch nicht hart, nur daß nicht übersich schwimmt, und der Zucker eines Messer, Rücken dick darüber gehet, alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen, doch nicht zu nahe zum Ofen, und 2. Nacht stehen lassen, darnach das Kessel gemacht umstürzen, an den Zucker absehen lassen, ungefehr 2. Stund lang in einer warmen Stuben, darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Blut halten, daß es heiß wird, alsdann soll mans umstürzen, so gehts heraus, alsdann soll mans mit einem Messer fein gemacht voneinander thun, auf ein Papier ausgefütertes Siebel, und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen, darnach soll man, so das Kessel sauber und drucken ist, die Specereyen wieder darein richten, und den abgeflossenen Zucker nehmen, und ein Pfund clarificirten Zucker darzu, und ihn sieden lassen wie zuvor, und ihn ein wenig wärmer, als lablicht fein gemacht darüber gießen, wieder zwey Nacht wie zuvor stehen lassen, darnach wieder abgesehen, und voneinander klauben, und wieder über Nacht stehen lassen, wie zum ersten, darnach

wie

wieder ins Kessel einrichten, und lauter frischen Zucker sieden, in voriger Prob darüber gießen, in obstehender Wärme, bis soll man so lang treiben, bis dick genug candirt, man soll jeden Zucker nur zweymal brauchen, man kan den überbliebenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und krauß überziehen soll.

**D**en Zimmet muß man langlecht schneiden, desgleichen die Zimber: und Pomerancken: Schalen, die Nägel muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen, und mit einem scharffen Messer von einander schneiden, den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein: Essig pikiren, und wieder wohl trücfnen, man muß aber jegliches besonder überziehen, darnach soll man nehmen auf ein Viertel Pfund Specerey, ein Pfund schön Canari: Zucker, denselben clarificiren und sieden, bis er gleich zwischen den Fingern schlüpferig wird, und sich ein wenig zieht, die Specerey soll man in Confect: Kessel thun, und über den Ofen hengen, und den Zucker auf einem Neben: Kohl: Feuer behalten, daß er warm bleibt, aber nicht siedet, die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen, und des geläuterten Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll, durch das zugehörige Trächterl darauf gießen, das Trächterl muß über den Kessel aufgemacht seyn, also, daß vom ersten Guß wohl überall naß wird, darnach in Kessel abtrücfnen, hernach soll mans etlich mal gießen, und wieder abtrücfnen, darnach soll mans auf ein gefütertes Sibel thun, und in einem warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Täg; darnach soll man wieder nehmen ein halb Pfund schön Canari: Zucker zum sieden, wie zum ersten, die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden, und den 4ten Theil in den darzu gehörigen Trächter gießen, und fein dünn aus den Trächter lauffen lassen, und geschwind umwerffen, fein gemacht abtrücfnen; es darf nicht sehr naß seyn, nur gleich das über und über gewürkt; wann man nun meynet, es seye krauß genug, darf man ihn den Zucker nicht gar nehmen, ist es aber nicht krauß genug, so nimmt man mehr Zucker, man soll zum letzten ein ganze halbe Stund abtrücfnen, und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker: Pinat zu machen.

**Z**u dem Zucker: Pinat muß man kein harten Zucker nehmen, er läßt sich nicht gern ziehen, wird bald hart; man soll nehmen ein Pfund weiß Connoni: Mehl, oder sonsten weichen Zucker, daran soll man gießen anderthalb Maß stießend Wasser, und ob einem Kohl: Feuer sieden lassen, darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzel eines Finger dick und lang, die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser, wann nun der Zucker dicklet wird, soll man der Hölzel eines darunter drucken, und alsobald ins kalte Wasser werffen, über ein kleine Weil soll mans wieder heraus thun, wann der Zucker gar hart daran ist, so soll man das Hölzel ins Maul nehmen,

und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen, bleibt der Zucker als wie ein Glässl, so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten, und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen; zerspringt es als wie ein Glas, so hat er genug, ist er aber noch etwas zäh, so laßt man ihn länger sieden, bis er die Prob hat; Darnach muß man ihn auf einen Marmirstein, der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmiert ist, giessen, fein weit voneinander; darsbey muß eingeschraufft seyn ein guter eiserner Schrauffen, eines guten Fingers dick, und einer guten Spann lang, den muß man auch mit Butter schmieren, und in der Schüssel ein Umbertum Mehl bey der Hand haben, darein soll man die Hand duncken, und den Zucker nehmen, also an den Schrauffen werffen, und geschwind ziehen, bis er weiß wird; wann er nun weiß genug ist, soll man ihn auf ein weiß Pergament, das mit Umbertum Mehl besträhet ist, thun und in das Pergament einwicklen, und unter die Achsel nehmen, daß er fein warm bleibt, alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nehmen von dem Zucker, da muß ein anders Mensch ein Scheer haben, die mit Butter geschmiert ist, und so lang man den Zucker haben will, mit der Scheer abschneiden; darnach muß du den abgeschnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen, und fein grad auf den Tisch legen, also lang ligen lassen, bis er warm zu essen ist; wann er noch zäh ist, oder sich an Zähn legt, muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestadt behalten, darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker überziehen.

**M**An soll Fragant in Rosen Wasser weichen, und durch ein Tüchl drucken, und ein Löffel voll Zucker darein rühren, daß es wird wie ein kleines Kind, Köchel, die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pemsel überstreichen, und darnach in klein gestossenen und gefähten Zucker wohl umkehren, daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn, darnach auf ein Papier legen, in einer Sorten Pfann, oder bey einem Ofen kühl abtrücker. Die Ribes Beerl oder Weizel kan man gleich also überziehen; allein die Ribesi müssen gar trucken, und die Weizel ein wenig überdorrt seyn, und man muß nur in dem Zimmer truckern, nicht in der Sorten Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

**M**An soll schönen weissen Fragant über Nacht in Zimmet, oder Rosens Wasser weichen, und durch ein dickes Tuch drucken, daß er gar vest ist, und in ein steinen Mörser thun, und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker, der ein drey mahl gefäht ist, daß ein vester Taig wird, von demselbigen Taig soll man heraus nehmen, nach Gelegenheit des Models, und gefähte Stärck auf ein Papier strähen, und in eines Fingers dick

dick auswalcken, den Model darauf drucken, und fein nach dem Model heraus schneiden, darnach in einer Sortenpfann bachen, so gehen sie hoch auf, aber man muß sehen, daß nicht braun wird, und die Blut muß unten und oben gleich seyn: will mans aber gefärbt haben, so nimmt man aus der Apothecken allerley Farbtücher, die weicht man über Nacht im Rosen oder Zimmet Wasser, und weicht den Tragent darein; man mag sie auch von den gebogenen Modeln ausschneiden, so werden sie auch gar schön, aber man muß auf Oblat legen, sie zerbrechen sonst, man mag auch von diesem Zeug allerley machen, Holehippen, Brekel, und dergleichen.

## 457. Wie man das durchsichtige Eys macht.

Man soll gar schönen Tragent stossen, und zimlich viel Rosen Wasser daran gießen, daß er wohl zergeht, darnach durch ein Tüchl drucken, daß er in der Dicken ist, wie gar ein dünnes Rinds Röchel, daß man ihn gießen kan, gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey mal gefähten Zucker, und darein rühren, daß er dick wird wie Griech. Koch, das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will, darzu man das Eys bedarff, so soll mans ein Tag zuvor machen, so zergeht der Zucker darin, und wann mans aufstreichen will, soll mans in ein heisses Wasser setzen, sonst läst es sich nicht gern aufstreichen, man muß nicht fast rühren, sonst wirds nur weiß und dick, und nicht spiķelet und durchsichtig.

## 458. Muscagin: Lebzelten.

Nimm 1. Pfund ungeschälte Mandel, wische den Staub darvon, als dann stost mans gröblich, aber fein gleich, und ganz ohne Zugießen, wanns gestossen seynd, nimmt man 1. Pfund gestoffenen Zucker, 8. Loth Mund. Mehl, gestoffene Zimmet, daß sie braun darvon werden, Muscatnuß geschnitten, so viel man will, misch alles wohl untereinander, und schlag 6. ganze Eyr darein, und mache den Saig darmit an, man darff nicht alles auf einmal daran gießen, dann es bald vergossen, der Saig muß fest an gemacht werden, darnach auf Oblat gelegt, und nach dem Brod, oder Pastetten bachen.

## 459. Gute Gewürz: Lebzelten.

Nimm ein Pfund schönes Mehl, ein Pfund gestoffenen gefähten Zucker, Zimmet, Nägl, Muscatnuß, jedes 1. Loth, das Gewürz alles groblecht zerschnitten, 5. Eyrklar, 3. Eyrdotter, wohl abgeklopft, und den Saig damit angemacht, und Lebzeltel daraus formirt.

## 460. Wie man die stiffeleeren Lebzeltel macht.

Lang geschnittene Mandl, Pistazi, Zimmet, Nägl, Pomeranzen Schalen, alles untereinander, man nimmt auch ein Eyrklar, und klopfte fein faimig ab, darnach nimm Zucker, und rühre unter die Eyrklar, als wie ein Röchl, und mach mit demselben Saigl die Mandel ab, man nimmt auch

Zu

Zucker darzu, so süß mans haben will, darnach nimmt man Oblat, und schneid Lebzeltl viereckig, und streicht oben auf ein Wasser: Eyß, und bache es fein schön.

## 461. Pastoral. Lebzeltl.

**N**rauch zu ein Pfund Mandel, ein Pfund Zucker, die Mandel klein gestoffen, und den Zucker schön gefähet, alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert, und die gestoffenen Mandl hinein, und abtrücket, und abkühlen lassen, darnach mit dem halben Pfund Zucker abknötten, und ausgemacht, und fein dünn auswalgen, und Lebzeltl. Mödel daran getruckt, und 2. Stund lassen stehen, damit sie nicht auseinander rinnen.

## 462. Lebzeltl von grünen Pomerangen zu machen.

**N**eib das Gelbe von Pomerangen an einem Ribeyßen herab, das Grüne binde darnach in ein Tüchl, und stoß es in ein siedendes Wasser, laß ein Sud hierüber thun, thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser, und das thue so lang, bis die Bitterkeit heraus kommt, trücker hernach die Pomerangen, daß sie ganz trucken werden, stoß sie in einem steinernen Mörser, gieß darzu Lemoni. Saft, und alleweil gestoffenen Zucker, nach und nach ein Löffel voll, bis es wird wie ein Teig, darnach mach Lebzeltl daraus, und trücker auf einem Brett.

## 463. Weiße Lemoni. Lebzeltl zu machen, mit Aepfel oder Ritten vermischt, von Aepfel werden sie schön weiß, aber von Ritten geschmächer.

**N**imm ein Citroni, thue die gelben Schallen darvon, darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser, laß ein halbe Stund weichen, alsdann den geriebenen Citroni aus dem frischen Wasser genommen, in ein Tüchlein gebunden, und in ein heisses Wasser gestoffen, daß die Rauhe weg kömmt, thue es heraus, leg geschwind in das kalte Wasser, darnach nimm den Citroni, unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten, oder Aepffel gerührt, und nimm ein halb Pfund schönen weissen Zucker, stoß ihn klein, misch ihn unter die Ritten, laß ihn kochen, bis er sich vom Beck schält, alsdann in ein Schüssel gestürzt, laß ihn über Nacht stehen, alsdann auf das Papier den Lebzeltl. Form aufgestrichen, und nach Gefallen der dicken Model gedrückt, man kan das Saure von Citronen schön ablösen, und darunter mischen, gleich wann mans vom Feuer will heben, man muß aber Achtung geben, daß die Hiß nicht zu gäh hinzu gehet, wann sie zwey Tag auf dem Papier liegen, muß man sie schön abledigen. daß sie fein rösch trucken werden, so bleiben sie inwendig schön safftig.

## 464. Gute Citroni. Lebzeltl zu machen.

**E**nstlich nimm die Citroni, schneid die gelbe Schalen herab, schneide sie gar klein, binds in ein Tüchlein, laß es kochen, bis das Händtge davon ist, als

alsdann nimm auch das Weiße von den Citronen, schneid es wie Ruben, thue es in ein Tuch einbinden, laß wohl sieden, bis so weich werden, daß sie sich zerstoßen lassen, alsdann nimm ein Pfund Zucker, der grob gestossen ist, und 3. Vierting solche zersottene Citroni, und den Zucker gar wohl untereinander, bis gar klein ist, alsdann thue die gestoffene Citroni in ein Beck, setz auf ein Blut, thue ein Saures von den Citroni darein, und die gelben Schäller auch, so viel du wilt, alsdann wird ein feines Saigl, mache die Lebzeltel daraus, thue es bey dem Ofen trüchnern, sie seynd gewiß gut.

## 465. Nürnberger Lebzeltel.

Nimm ein halbe, oder wie viel du machen wilt, Hönig, setz es zum Feuer, daß es siede, so lang, bis es zimlich braun werde, rührs immerdar im sieden, nimm Semmel-Mehl, schütt das Hönig darein, dann nimm zerstoßenen Pfeffer, geschnittene Muscatauß, und Zimber darunter, mach einen Saig, aber nicht zu vest, walge ihn aus, druck ihn in die Mödel, aber nicht zu dick, dann sie werden im Backen dicker, sträh auf ein Bret Mehl, und leg die Lebzeltel darauf, bachs in einem Ofen, aber ehe du es hinein legest, mußt du es mit Wasser überwischen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebachen, so nimm heraus, leg wieder auf ein anders Bret, und überstreichs mit einem wohl-heissen Wasser, thue es wieder in den Ofen so lang, daß sie nur übertrüchnen, man kan in den Ofen am ersten einen probieren, wird es blätterig, so ist der Ofen zu heiß.

## 466. Weiße Englische Lebzeltel.

Nimm eingeweickten Tragand, so viel du wilt, stoß Zucker darein, welcher klein gefähet ist, hernach nimm den Saig, und frische Lemonischäller klein geschnitten, auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter, walge den Saig aus, druck ihn in die Mödel, leg ihn auf die Oblat, und bachs fein kühl und langsam, daß sie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilt haben, so nimm geribene Zimmet darunter, sie gehen im Backen hoch auf.

## 467. Eyß Lebzeltel.

Von neugelegten Eyern nimm die Klar, und ein wenig Rosen-Wasser, rührs mit einem laubern Löffel wohl ab, rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu, du mußt so lang rühren, daß wann man den Hasen umkehret, nichts austrinne, hernach nimm darunter klein geschnitten eingemachte Citroni, auch geschälte und grob gestoffene Mandel, rührs wohl darunter, sträh auf Oblat, schneids in Form, wie kleine Marcipan, bey einem heissen Ofen, oder in einer zarten Pfann getrüchnet, wie man das Zucker-Eyß macht.

## 468. Druckte Lebzeltel von Lemoni, Saffr.

Nimm schön gefähten Zucker, und frischen Lemonisafft, schneid Lemonischäller gar klein, nimm ein wenig darzu, mach ein Saigl daraus, walge ihn

ihn mit gefähten Zucker aus, drucks in hölzerne Mödel, trücker an dem Luft, oder in einem warmen Zimmer, sie seynd gut, wanns neu seyn.

## 469. Zimmer, Lebzeiten zu machen.

**N**imm ein halb Pfund Mandl klein gestossen, nimm den Saft von 3. oder 4. Lemoni, darnach sie saftig seyn, zu unterschiedlichmalen, mische darunter 1. Pfund Stärck, und 1. Pfund schön gefähten Zucker, und ein Zimmetstupp, so gefäht muß seyn, von Lemoni die Schäller, das würcke alles wol durcheinander ab, schlags auf ein Oblat, bachs kühl.

## 470. Wie man die springenden Lebzeitl machen soll.

**N**imm 1. Pfund Zucker, gieß ein Seitel Wasser darein, wann der Zucker darin zergethet, so setz ihn auf ein gute Glut, und laß ihn sieden wie ein gutes paar Eyer, alsdann thut man das Gewürk darein, laßt auch ein Sud thun. Gewürk kan man nehmen, darnach eines gern gewürkt hat, Nägerl, Zimber und Muscatnuß, hernach seyhe mans herab, und rühr ein schönes Mehl darein, daß es ein Teig werde, den man auswalgen kan, walg ihn aus, wie ungefehr ein guten Messerrucken, alsdann druck ihn in die Mödl, ein Bret muß dick mit Mehl bestrehen, und die Lebzeitl darauf legen, und gleich nach dem Brod hinein thun, oder wann der Ofen nicht gar zu heiß wäre, müste mans hinein setzen zum Brod, und wann sie gebachen seyn, nimme es heraus, thus vom Bret herab, und fehr das Mehl darvon, so wol auch von dem Bret, legts wieder auf das Bret, und bestreichs, schlag ein oder zwey Eyer gang auf, rührs zimlich, ein gute 3. Löffel voll gestoffenen Zucker darunter, mit diesen bestreichs, thus wieder in Ofen, laß also ein kleine Weil darin, daß sie abtrückern, so seyn sie recht.

## 471. Magen, Strügel.

**N**imm 1. Pfund Zucker, 4. Loth eingemachte Citroni, 3. Loth eingemachte Zimber, 5. Loth Mandel, 1. Loth Zimmet, 1. Quintl Muscatblühe, 1. Quintl Nägerl, die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn, wann dieses geschehen, muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen, und 1. Seitel Wasser darauf gießen, und auf dem Feuer sieden lassen, bis er fließt, alsdann vom Feuer hebt, zum ersten das Eingemachte, darnach das Gewürk, zu legt die Mandel darunter gerührt, und wann er anfangt dick zu werden, so muß man in die papierene Häusel oder Mar-melstein gießen, wann sie kalt und trucken seynd, gehen sie gern herab.

## 472. Blaue Veigel, Strügel.

**E**nlich nimm 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker, stoß ihn klein, druck den Saft von einem Lemoni daran, samt ein wenig frisch Brunnenwasser, daß der Zucker fein feucht werde, setz es über ein kleines Glüt, und rühr den Zucker wol auf, laß ihn nicht zu lang sieden, wirff die abgeschnittene Veigl darein, rührs wohl untereinander, doch nicht lang, schlag den Teig auf

auf ein zinnernes Teller, welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey, darnach schneid ihn zu Strigel, und laß kalt werden.

## 473. Gure Kopf, Strigel.

**E**rstlich nimm 1. Pfund Zucker, hernach das Gewürk, Zimmet, Imber, Nägell, 1. Loth Muscatnuß, Muscatblühe, 1. Loth Coriander, Cusbeben, ein halb Loth Aneiß, Fenichl 1. Loth, Kimmel ein halb Loth, das alles muß man klein stoffen, und den Zucker in ein messingenes Pfändl gethan, und ein Seitel oder halb Rosen Wasser daran gossen, und muß fein langsam sieden lassen, bis daß es gestockt, darnach schlags auf ein zinnernes Teller, und schneid Schnitzel daraus.

## 474. Memori, Zetel.

**M**an nimmt ein halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Mehl durcheinander, thue aber ein wenig darvon zum ausmachen, dann nimm drey neugelegte Eyer, und ein Dotter, spridie ein wenig Essig in ein Häserl ab, und nimm ein Seyh Pfann, seyhe ihn außs Mehl, mach ein Zaig daraus, wer will, kan ihn ein wenig pfeffern, walge den Zaig in Dicke eines Messer ruckens, und mach Zetel daraus.

## 475. Gedult, Zetel.

**M**an nimmt 4. Loth schönes Semmel Mehl, und 5. Loth gefähten Zucker, schlag 3. ganze Eyer wohl ab, und mach ein Zaigl, rührs zwey Stund, schmier das Blätl mit Wax, und tropf darauf, in der Grösse, wie weisse Zucker Zetel, bachs kühl ab, von diesem Zaig kan man Strigel machen, schneid Oblat, und gieß den Zaig darauf, nicht zu viel auf einmal, damit er nicht abrinne, auf der Seiten schneid geschälte Mandel langlecht, und belegs überwärts oben schrems, bachs in einer Sorten Pfannen, wann sie schier bachen seyn, so nimms heraus, und bestreichs mit Tragant Eyß, bachs wieder, so seynd sie fertig.

## 476. Der Kayserin Lemoni, Zetel.

**E**rstlich nimm ein halb Pfund schönen Zucker, von 2. Lemoni den Saft darzu, ein Viertel Mandel, einer halben Nuß groß geweickten Tragant, dieses alles stoß klein, alsdann nimm von 2. Eynern das Weisse, klopff es wol ab, daß es ist, wie ein Saim, mach ein Zaig damit an, nim von einem Lemoni die Schäller, gar klein geschnitten, darunter ein wenig Zucker zum Einwürcken, wann der Zaig fertig, druck ihn in die Mödl, legß auf Oblat, und bachs subtil, oben mach Kohlen, wie unten, sie lauffen gar schön auf.

## 477. Ein weissen Ritten, Saft über die Spalten, und in die Mödel zu machen.

**M**an soll von einem Citroni das Weisse schneiden zu dünnen Blätlein, derselben 2. gute Hand voll nehmen, und die Bogen von den gefotenen Ritten, darvon man das Gute abgeschnitten hat, diese solle man

zerschneiden samt den Kernen, ein 6. oder 7. solche Bogen, und 2. Gausfen voll rohe ungeschälte Ritten, Spältl nehmen, daran soll man frisch Wasser gießen, und auf einen reschen Feuer sieden, bis die Ritten, Spältl und Citroni weich werden, alsdann zwey Hand voll Spältl von Birn, Aepffel darein thun, und noch 2. oder 3. Sud thun lassen, laß die Spältl ein wenig erkalten, darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben, darnach wieder durch ein Tuch seyhen, damit nichts dickes darein kommt, und der Saft schön lauter wird; von diesem Saft solle man mehr als ein halbe Maß, und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund, und ein Bierding Zucker nehmen, und wann der Zucker zergangen, auf ein resche Kohls Glut setzen, daß bald anhebt zu sieden, und sauber zu faimen, und also sieden lassen, bis er gestehet, darnach soll man ihn wieder ein Weil auf einem kleinen Glüt stehen lassen, daß er nicht mehr sied, und sauber abfaimen, so kan man ihn über Spälten, oder in die Mödel gießen.

478. Wie man den rothen Ritten Saft machen soll.

**M**ann frische Ritten, schälte sie schön, schneid sie in ein saubers Häfen blätlet, daß das Häfen eben voll sey, gieß das Häfen voll mit heißen Wasser an, laß bey einem Feuer fein gemacht sieden, verdeckter, ein halben Tag, daß der Saft schön Leibfarb daran wird, seyß ihn in ein kühles Beschirz, laß über Nacht stehen, press darnach den Saft von Ritten aus, nimm auf ein Halbe Saft, ein halb Pfund, und 2. Loth Zucker, laß ihn in einem Beck zugedeckter gemacht sieden, bis er gestehet, je gemacher er siedet, je schöner und röther wird er, gieß ihn in die Mödel, welche gleichfalls zuvor mit Wasser geneßt seyn, er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen, er gehet sonst nicht gern heraus.

479. Wie man die rothen Ritten Spalten einmachen soll.

**M**an nimmt schöne grosse Ritten, wisch sauber ab, legß in ein wallendes Wasser, laß nur so lang sieden, daß ein wenig weich zu greiffen seyn, nur nicht zu viel, nimms heraus, schälte sie schön, schneid aus einer Ritten 2. Spalten, schneid den Kern und das Steinige darvon, nimm ein Pfund Zucker, und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser, nimm ein halbes Seitel, oder mehr solchen Ritten Saft darein, wie oben geschrieben, den man zu dem rothen Ritten Saft braucht, laß sieden, wög ein halb Pfund Ritten Spalten, und leg sie in den Zucker, laß wolverdeckter gar gemacht auf einer Glut sieden ein 3. Stund, so werden sie schön weich und roth, nimms heraus auf ein Teller, laß kühl werden, besteckß mit Zimmet und Nägert, oder nur mit Citroni legß in ein Glas, oder Fögel, den Saft laß noch ein wenig sieden, bis er gestehet, gieß ihn über die Spalten, so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß, Spannische Larweg machen soll.

**M**an nimmt die ganzen Ritten, wisch sie sauber ab, legß in ein siedendes Wase

Wasser, laß sieden, bis sie weich zu greiffen seyn, so nimms heraus, weicke zuvor 2. Loth Zucker in ein Wasser, gieß aber nicht zu viel Wasser daran, schäll darnach die Ritten, und schneid das Beste herab, und wög 6. Loth, setz den Zucker auf ein Feuer, und läuter ihn schön, laß ihn zimlich dick sieden, thue dann die 6. Loth Ritten darein, laß geschwind sieden, verfaims fein, thue es in die Gläfl.

481. Wie man die rothe Latweg machen soll.

Nimm die ganze Ritten, und wisch sie sauber ab, und legß in ein siedendes Wasser, laß ein wenig sieden, daß nicht gar zu weich werden, schälls und schneids darnach zu Blätl, nimm ein halb Pfund Zucker, gieß daran ein halbes Seitel solchen Ritten: Safft, wie man zu dem rothen Ritten: Safft braucht, läuter den Zucker darmit, nimm darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten, laß ob einer Blut zugedeckter gemacht sieden, je länger es sied, je röther es wird, nimm auf die lezt Lemoni: Schäller, und Citroni darein, gieß ins Gläfl. NB. Wilst du rothe oder weisse Latweg machen, so durchgeschlagen ist, so machs also, doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Siebel.

482. Ein gar gute Ritten: Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den ausgepresten Safft nehmen ein halbe Maß, 3. gute Sauffen voll wolzeitige Weinbeer, die soll man zerstampffen, und mit samt dem Safft in obbemelten Safft schütten, und darin sieden lassen, bis er schön Weixelbraun wird, darnach durchsiehen, und die Hülsen wohl austrücken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seitel Safft nehmen ein Viertel Zucker, und miteinander sieden lassen, bis er gestehet, darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischällen daran thun, und noch ein wenig sieden lassen, und in ein hohes Glas gießen. Diese Salsen kan man zum Bratens geben, wann mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auf die Schalen geben, wann mans fein Stuckweiß heraus fast, und mit Confect besträhet.

483. Die truckene Ritten: Spalten einzumachen.

Man soll die Ritten: Spalten allerdingß in Syrup einmachen, man solle schöne grosse Ritten sieden, daß sie fein alle gleich durchsotten seyn, nicht gar weich, nur daß sie sich greiffen lassen, sauber schällen, und eine in 2. oder 3. Spätzel schneiden, das Steinige wohl heraus, und mit Zimmet bestecken, darnach in ein Tögl richten, und den Zucker in der Dicken sieden, daß er sich ein wenig aufzieht, und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden, so viel, daß er Haar gibt, doch nicht so viel, als zu den Zelten gießen, darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wohl stark reiben, daß er weißicht wird, in der Dicken, als ein Rinds Roch; die Spalten müssen zuvor auf einem Reiterl wohl abtrücken, und bey einem

Ofen wohl abtrückeren, darnach soll mans im Zucker umkehren, daß er fein dünn daran hangen bleibt, und einen neben den andern auß Reiterl legen, und in einem Bach: Ofen oder gar heissen Stuben geschwind trückeren, so bleiben sie inwendig fein weich, man soll auch mercken, wann man sie trückeren will, soll mans zuvor in dem Syrup, darin sie gelegen seyn, zimlich weich sieden, und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

**M**ist die allerschönsten Ritten, so nicht roth und mailig seynd, gar weich sieden, und wohl dick schällen, damit nichts rothes dabey bleibt, und nur das beste herab schneiden, und geschwind durch ein enges Sieb schlagen, nur was gern durchgehet; und weil man die Ritten durchschlägt, soll man wieder ein Zucker sieden, damit sie nicht lang stehen dörfen, man soll auf ein halb Pfund Ritten ein Pfund des allerschönsten Zuckers nehmen, denselben gar klein zerschlagen, und darein 1. Seitel schönes Wasser gießen, und so lang sieden lassen, daß, wann man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt, er von Stund an gestehet, und zwischen den Fingern als ein Wachs wuglen läßt, darnach soll man die Ritten darein rühren, bis fein glatt wird; man muß nicht gar lang rühren, es wird sonst nit durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödel schlagen, dieselben zuvor ins heisse Wasser legen, und hernach in einer Stuben, doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden, wann mans in einer gar warmen Stuben trucknet, bekommen sie eine gar grobe Haut, es muß auch nicht zu kalt seyn, man kans auch mit allerley Farbtücher gefärbt machen, wann man dieselbe in das Wasser weicht, daß man an den Zucker gießt, und mit blauen Korn: Blumen: Safft kan mans schön blau färben, daß es schön an Gestalt gesotten, und die Ritten darein gericht seyn, wann man nur ein klein Löffel voll dieses Saffts darein gießt, man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeeren Weirelbraun färben, wann man die gar wohl ausgepressten Bälge in dem Wasser siedet, daß man an Zucker gießt, bis es die Farbe annimmt.

485. Citroni: Schallen einzumachen.

**D**ie Citroni muß man langlicht oder rund spalten, und 9. Tag im frischen Wasser ligen lassen, alle Tag in ein frisches Wasser legen, mit der Hand von ein Geschirz in das andere legen, hernach setzt man in ein grofsen Beck ein Wasser über, und laß sieden, man salt das Wasser so viel, als man ein Fleischsuppen salt, und wann das Wasser sied, so legt man den Citroni darein, und laß ihn zimlich wohl sieden, so viel man ihn weich oder hart haben will, und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser, laß ihn ein halbe Stund ligen, und legt ihn in etliche frische Wässer allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4mal, hernach legt man ihn auf ein saubers Tuch, daß

daß er wohl abtrücket, und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschirz, darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen, man läutert und sied ihn, und gießt viel Wasser darauf, daß er gar dünn ist, und gießt ihn, wann er kalt ist über den Citroni, und schwert den Citroni ein wenig, daß der Saft darüber gehet, und über den andern oder dritten Tag sied manden Saft wieder, aber nur gar wenig, daß er nur nit bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen, sondern nach Geduncken genommen, daß nur der Saft allzeit wohl darüber gehet, den Saft kan man so lang sieden, bis man siehet, daß er gar wohl in den Citroni ist gegangen, hernach darff man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni Kraut machen soll.

Christlich schneid ich den Citroni in die Größe, wie es mich gedunckt, und daß fein schön langlichte Schnitzl werden, hernach thue ihn in ein Häfen und salt ihn gar wohl, gieß ein Wasser daran, daß über den Citroni geht, laß über Nacht also stehen, hernach sied ihn in einem Wasser, aber nicht gar zu viel, wann er anfangt ein wenig durchsichtig zu werden, so thue ihn vom Feuer, und seyhe das Wasser ab, schütt ihn also in ein Schaff frisches Wasser, das thut den Citroni wieder resch machen, und laß alle Stund ein frisches daran tragen, den anderten Tag leg ihn auf ein saubers Tuch, daß er hüpsch abtrücket, und läutere einen Zucker, den gieß kalter darüber, laß ihn ein Tag also stehen, den anderten oder dritten Tag, so sied den Zucker wieder, muß aber ein Stueck Zucker darein legen, das thue zweymal nach einander, sonst wird der Saft zäh, wann alsdann der Citroni nicht mehr wässerig wird, und der Zucker die rechte Dicke hat, so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den blätleren Citroni zu machen.

Christlich schneid den Citroni Spaltenweiß daß das Saure heraus kömmt, und die Spätzl thue in ein Geschirz, salt sie, gieß Wasser daran, laß es über Nacht daran stehen, hernach seyhe das Wasser herab, leg sie in ein anders, und alle Tag zweymal frisches Wasser, laß sie 3 Tag also stehen, alsdann wög sie, und nimm auf ein Pfund ein Viertel Zucker, darauf schütt ein halbes Eitel Wasser, und läutere ihn, den Citroni aber laß in ein Wasser sieden, doch nicht zu viel, thu ihn geschwind in ein frisches Wasser, und so etlichmal abgefrischt, alsdann abgetrückt, und in Zucker geschütt, zimlich lang, bis er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

Nimm den Citroni reib ihn an ein Rabeisen, bis an das Saure, hernach wöge ihn, binde ihn in ein sauberes Tuch, und übersied ihn in ein saubern Wasser, daß das Bittere davon kömmt auf ein Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker, den muß man läutern, auf 1. Pfund Zucker

cker, ein Seidl Wasser gießen, muß ihn sieden lassen, bis er sich spinnt, hernach laß ihn ein wenig kühl werden, thue den Citroni darein, und zerrühre ihn, daß er nicht knoppert wird, oder bleibt, hernach muß ihn wieder sieden, bis er sich vom Beck schelt, hernach kanst ein Lemoni Safft hinein drucken, daß er ein wenig fürschrägt, und in Latwerg Gläsl einfüllen, willst du ihn aber in Torten oder Kräpfel machen, so nimm auf das Pfund Citroni 5. Vierting Zucker, und in Gläser gethav.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thut.

Den Citroni hächelt man gar auf einer kleinen Hächel, und weickt ihn 8. Täg, alsdann läutert man den Zucker gar dünn, wie ein Wasser, und legt den Citroni auf ein Tuch, aber nur so lang, daß der Zucker sieden thut, dann sonstn wird er gar zäh, und laß ihn 2. Sud thun, darnach gleich heraus, dann wann er lang sieden thut, wird er weiß, aber den Safft sied man recht an die Statt, dick wie man ihn haben will, gieß ihn darüber, mit einem Papier zugedeckt, aber nicht verbunden.

490. Pomerangen, Citroni, und Kofmarin, Blühe frisch einzumachen.

Nimm die Blühe noch zugethan, gleich frisch von dem Baum, setz ein Wasser über, und wanns über und über sied, so wirff die Blühe hinein, laß noch 3. gute Sud damit thun, hernach seyhs mit dem heissen Wasser in ein gang frisches, laß aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig seynd, so thue sie auf ein saubers Keitterl, nimm ein zweyfaches Tuch, und schütts darauf, daß wohl abtrücknen, und mit einem Tuch zugedeckt, unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden, wie man ihn sonstn zu dergleichen Sachen siedt, wann die Blühe schon trucken, kanst sie wieder auf ein Tuch legen, hernach thue es in ein Glas, schütt den Safft kalt darüber, die ersten 3. Täg muß er alle Tag gesotten werden, und Zucker nachgelegt, sonstn werden sie gleich wässerig, hernach den dritten Tag schaue, ob sie die rechte Dicke haben, so seynd sie gut.

491. Ganze Hökepertschen einzumachen.

Die ganze Hökepertsch laß man an den Sträußlein, macht ein Schnidlnach Läng in die Beer, und thut die Körnl und das Rauche sauber heraus, laß also an den Sträußerl hencken, richts in ein Glas, und gieß ein geläuterten Zucker darüber, in 3. bis 4. Täg giest man den Zucker wieder ab, und legt ein Brocken darzu, laß ihn sieden, und alsdann kalter wieder auf die Hökepertsch gossen, dis kan 3. bis 4. mal also geschehen, so seynds gut. NB. Die gangen Weinschärting an Sträußerln lassen, macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimmt man, wie sie halb zeitig seyn, löß die Körnl subtil heraus,

aus, laß in einen Kupfernen Geschirz sieden, in dem selben Wasser über Nacht stehen lassen, des andern Tags die Agres in ein Glas gethan, und geläuterten Zucker darüber gossen, in 3. Täggen wieder abgossen, ein Brocken Zucker nachgelegt, und diesen geläuterten Zucker wieder auf die Agres gegossen dieß kan auch 3. bis 4. mal geschehen, so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht, allein sie ganzer gesotten werden, und nichts ausgelöst.

481. Die Weixel, Ribeser, Dienel, und dergleichen in Zucker einzumachen.

**M**An nimt 1. Pfund Zucker, den läutere mit 1. Seitel Wasser, darzu nim 1. Pfund schön Spanische Weixel, stuge halben Theil von den Stängl, leg in den geläuterten Zucker, laß sieden, so lang bis sie schön weich werden, alsdann in ein erdenen Weidling über Nacht stehen lassen, des andern Tags die Weixel abgessen, die Sult noch einmal gesotten, und die Weixel in die heisse Suppen gelegt, hernach überkühlen lassen und in die Glässer gefüllt. NB. Also auch die Amarellen, die Marillen, Pfersig, Ritten-Spalten, und dergleichen Frücht, machet man auch also, allein was dergleichen größers Obst, nimt man auf 1. Pfund 5. Vierting Zucker, und laßt desto besser sieden.

482. Die Zwespen auf die Confect-Schalen zumachen.

**G**stlich nim schöne grosse, und wohl zeitige Zwespen, und richt es hüpsch in einen weiten Weidling, oder dergleichen Geschirz hinein, die Stingl in die Höhe, hernach läutert man den Zucker, nach Geduncken, daß die Zwespen bedeckt werden, wanner also hüpsch dick gesotten ist, so schütt man ihn siedheisser darüber, und laßt daran stehen, solcher Zucker muß 2. oder 3. mal also gesotten werden, bis daß man sieht daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn, hernach trückeret man dieselben an der Sonnen, oder in einen ganz kühlen Ofen, bestrühets mit gar ein wenig Zucker, und legt es in die Schalen zum Gebrauch.

483. Muscatnus einzumachen.

**M**uscatnus die schön und gut seyn, leg in guten Wein acht Täg, darnach durchsuchs wohl mit Nadeln, und gies wieder ein starcken frischen Wein daran, also laß mehr 8. Täg ligen, dann so waich es 3. Täg ins Wasser und alle Tag ein frisch daran gossen, dann gies ein geläuterten Zucker darüber.

484. Alland, Wurzeln einzumachen.

**S**chneid sie nach der Breiten zu Stucken, sied sie in einem Wasser, bis sie sich durchgreiffen lassen, laß es übertrücker, gies geläuterten Zucker daran, seyh ihn oft ab, wie den Citronen, so bleiben sie schön und gut und seyn gut zum Herken.

## 485. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weiße Imber, schab die allenthalben sauber, gieß ein scharffe Laug daran, laß darinn 8. Täg ligen, alsdann durchsichs mit Psriemen, gieß wieder ein frische Laug daran, und laß darinnen ligen 14. Täg, bis sie weich werden, alsdann wohl ausgewaschen, in ein frisches Wasser gelegt, und alle Morgen ein frisches, bis die Laug heraus kommt, dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker, und gieß einen geläuterten Zucker darüber, ich laß es allemahl ein Sud thun, dunckt mich besser zu seyn, doch mag mans also auch versuchen.

## 486. Wälsche Nuß einzumachen.

Nimb am St. Johannis Tag, die Nuß ehe sie holzig werden, durchsich sie mit einer Radl, wohl durch und durch vielmal, laß 14. Täg in einem Wasser ligen, alle Morgen ein frisches darauf gegossen, das alte Wasser weg gethan, wann sie weich genug worden, magst du es über Nacht trücker, und ein geläuterten Zucker darüber gießen, kalt wie über die Citroni, und oft wieder gesotten, daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt, schwer sie wohl, man mag auch in Hönig also einmachen, und mit gutem Gewürh bestecken, alles zusammen, in ein messingenes Deck, und laß es ob den Kohlen sieden, bis es gestockt, und auf den Papier nimmer durchschlägt, so thuts in Schachteln.

## 487. Pomerangen oder Lemoni Schäler.

Nimb die Schäler, und schneid sie deines Gefallens, wässers 8. Täg in frischen Brunnen Wasser, alle Tag ein frisch daran gossen, darnach schneid das Weiß gar schön darvon, läuter dann den Zucker nicht zu dick, gieß ihn kalter darüber, zuvor aber sied die Schäler, in siedenden Wasser zimlich, und gieß kaltes Wasser daran, und trückers ehe du den Zucker daran gieß, wann man den Zucker dick macht, so zieht er die Schäler zusammen, wann er 3. Täg daran gestanden ist, so sied den Zucker wieder daran, wann der Zucker wieder gar dünn daran wird, so sied ihn wieder, gieß ihn aber allezeit kalter daran.

## 488. Himbeer Marschälen.

Nimb ein gestossenen Zucker, der aber gefähet ist wie ein Mehl, thue ihn in ein Pfändl, nim ein ausgetruckten Himbeer Safft, schütt ein biß um das ander in den Zucker, bis daß über und über geneht ist, alsdann setz ihn auf die Glut, bis es will anfangen zu sieden, alsdann nim es weg, nim ein Bretl, das schon gemacht ist, darzu, neh ein wenig ein, schütt diesen angemachten Zucker darauf, ein 2. Messerrucken dick, laß es kalt werden, alsdann schneide die Marschälen herab, und hebs auf, willst du Lemoni Safft und kleine geschnittene Lemoni Schäller darunter nehmen, so siehst bey dir, die Ribefl und Weinschärling Marschälen seynd eben also zu machen, als daß

daß du kein Lemoni, Saft darunter nehme, darfst, weil sie ehe sauer seyn, aber Lemoni, Schaller kanst du darunter nehmen, wann du wilt.

## 489. Den durchsichtigen Rosen, Zucker zu machen.

**N**imb ein halb Pfund Rosen, die abgeschnitten seyn, auch die schön roth seyn, und ein Pfund Zucker, thus in ein Mörser, so oft ein Leg Zucker, so oft ein Leg Rosen, und stoß gar klein, darnach thus in ein messingiges Beck, und gieß ein wenig Rosen, Wasser daran, truck ein Lemoni, Saft daz rein, so wird er fein roth, rühr ihn also über ein Glüt, aber nicht lang, so ist er fertig.

## 490. Weinschärting, Marschälen.

**N**imb der frischen Weinschärting, brock sie von den Stingl ab, presse den Saft daraus, und thut ihn in ein verglasirtes Geschirr, darnach nimm des schönsten Canari-Zucker, zerschlagt ihn mit einem hölzern Hammer oder Schlegl, in der Größ, als ein Hanif, oder Hirsch, Kernl, und eines Theils ein wenig kleiner, darnach thut man den zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund, in ein verglasirte Schüssel, gießt des ausgepressten Saft darüber, rühr ihn mit einem Schmalz, Bretl, in 2. Finger breit, stäts durcheinander, so lang bis der Zucker durch und durch naß ist, gleichwie ein fester Taig zum Semeln, darnach müßet ihr andere kurze Bretl haben, und hebt darnach ein nach dem andern aus der Schüssel, wie bewust, und legt es nacheinander auf ein zienen, oder auf einen kupffern Blech, laß es also gemach in einer zimlichen warmen Stuben truckern, und wann sie nun trucken genug werden, so ziehet ein Stück nach dem andern herunter, und wann sie nicht wollen herunter gehen, so haltet das Blech beederseits auf ein Glüt, so lang bis es erwarmet, alsdann werden sie herunter gehen, darnach thut sie in ein ausgefütterte Schachtel, sehet sie in ein Kästl, daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen, so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb und bleiben kräftig. NB. Desgleichen kan man von Lemoni, Saft auch solche Strizl oder Marschälen machen und sonderlich von allen, was da sauer ist.

## 491. Galanteria, Kräpfel von Zucker.

**N**imb Mandl, so viel du wilt, schweis und ziehe ihnen die Haut ab, stoß so klein als wie Mehl, gieß immer ein Wasser nach, daß nicht Deling werden, doch nicht gar viel, stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandeln, auch nicht gar zu viel, nimb darnach die Mandeln in ein messingige Pfann, und truckers auf ein kleinen Glüt ab, strähe ein Zucker auf ein Bret, und thue die abtruckerten Mandeln darauf, würcks mit Zucker zusammen, als wie ein Taig, walge ihn aus zu ein Blät, doch nicht allen auf einmahl, füll eingemachte Sachen daz ein, schlag den Taig darüber und rührs um und um ab, bachs in einer Sorten, Pfann, wanns übertruckert

seynd, mach das Zucker-Eyß darauf, und thus wieder in die Pfann, bis daß das Eyß in die Höhe zieht, seynd sie fertig.

## 492. Zobelshaiten zu machen.

Nimb ein halbes Pfund Mandel, 1. Vierting stoß groblet, und den andern Vierting schneid klein stüflet, gieß etlich Tröpffel Wasser daran, und gestoffenen Zucker, so viel, daß süß wird, schneid gang viereckete Blätl von Oblat, schmiere darauf so dick als ein Messer-Rucken, du must Lemonischäler auch darunter mischen, laß bachen, daß es wenig braun wird, überstreichs mit Zucker-Eyß, laß wieder bachen, daß das Eyß wol abgezogen ist.

## 493. Die Böhmisschen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker, sähe ihn durch ein enges Sieb, nim von 2. Ethern die Klar, klopfß wohl ab, druck von einem Lemoniden Saft darunter, wann er aber gar saftig ist, so nim ihn nicht gar, schneid die Schäler gar klein darunter, mache also ein festen Taig an, der sich würcken läst, doch nicht gar zu fest, mache Kügerl daraus, wie die Schuß-Kügerl, bache sie in einer Sorten-Pfannen fein kühl, daß oben und unten gleiche Blut seye.

## 494. Aufgeloffene Tschokolada.

Christlich nim ein halb oder gankes Pfund Tschokolada, reibs schön klar zu Mehl, wie auch ein Zucker, thu es in ein glasirten Weidling, schlag Eyerklar daran, so viel daß ein Taig wird, der sich walgen läst, thue ihn auf ein Bret, strähe unter sich gefähten Zucker, daß sich nicht anlegt, mach daraus Lebzettel, Bussel, nach deinem Gefallen, kanst auch in allerhand Mödl drucken, willst, kanst auf Oblat legen, und in Sorten-Pfann kühl bachen, oben wenig, untersich aber mehr Blut, wann du aber nicht willst, so bestreich das Blech in der Sorten-Pfann mit Wax, leg darnach die Sachen darauf, und bachs kühl wie oben, hernach laß kalt werden, so ledigen sich die gemachten Sachen selber ab.

## 495. Springerl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker, stoß und sähe ihn, nim 24. Loth Mehl, und misch darunter, nim Zimmet, Nägerl, Muscatnuß und Lemonischäler, schneids so klein als du kanst, mische es auch darunter, machs an mit Eyerklar, und Lemoni-Saft, mach den Taig so dick, als du kanst, knöt ihn wohl ab, walg ihn aus am dünnesten wie ein Papier, druck auf einer Seiten den Modl, laß ein paar Stund stehen, darnach bachs Semmelbraun, laß kühl werden, überstreichs mit einem Zucker-Eyß, leg es wieder in die Sorten-Pfannen, daß das Eyß Blattern gibt, laß kühl werden.

## 496. Wie man die Bauren-Krapffen machet.

Nimb 2. ganze Eyer, und 3. Dotter in ein Hasen, und klopfß wohl ab, nim ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen, und klopfß ein gute halbe

halbe Stund, nimb grob gehackte Mandel 4. Loth, und lang geschnittene Citroni: Schäler, auch Muscatblühe und Mehl so viel, daß ein dünnes Taigl wird, darnach nichts mehr gerührt, und auf Oblat gelegt, und mit Mandeln besteckt und bachen, oben auf mehr Blut, als unten.

## 497. Musquetirer: Broo.

Nimb ein halb Pfund Hönig, selbiges schön geläutert, Nägerl, Zimmet, Zimber, Pfeffer, Coriander, jedes 1. Loth, 2. Muscatnuß, und von 2. Lemoni die Schäler, diese Stück alle groblecht geschnitten, und in das warme Hönig gethan, und ein wenig mit dem Gewürk sieden lassen, darnach nimb Bach: Mehl, thue es unter das Hönig und Gewürk, mache ein feisten Taig an, knöt ihn wohl ab, leg ihn in ein Torten: Pfann, laß ihn 3. oder 4. Stund bachen, oben mehrer Blut als unten.

## 498. Geröste Mandeln.

Nimb 1. Pfund Mandel in ein messinges Beck, setz außs Feuer, laß rösten, bis sie gang dürr und hart werden, man muß es allezeit umwenden, daß sie sich nicht verbrennen, schütte selbiges auf ein saubers Tuch, wische sie ab, daß kein Staub darauf bleibt, nimb 3. Vierting Zucker in ein Beck, gieß ein halb Seitel Wasser daran, laß ihn sieden, bis er wol schwimmt, thue die gerösten Mandel hinein, laß mit dem Zucker wohl rösten, bis er sich wohl an die Mandel legt, als ob sie candirt seyn, also seynd sie fertig.

## 499. Wie man die Grün: Pätzl, oder Lebzelt: Lauber macht, oder was man will, von Mandel, oder Pistazi: Taig.

Nimb gestoffene Mandel ein halb Pfund, auch gefähten Zucker ein halb Pfund, nimb darvon ein Vierting Zucker unter die Mandel, und in einem Beck abtrücknet, alsdann nimb den andern Zucker zum trückern, und ausmachen, auch ein abgeklopste Eyerklar darunter, und darmit abgemacht, man macht den Taig mit Spinat, man muß schönen Spinat nehmen, und lassen sieden, alsdann das selbige Wasser hinweg gossen, und in frisches Wasser gelegt, und ausgebalgt, und unter die Mandeln gestossen nicht gar zu viel, daß rechte Farb hat, unten und oben ein Eyß, und bachen auch oben mehr Blut als unten.

## 500. Pätzl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker, 1. Pfund schönes Mehl, Zimmet 2. Loth, Nägerl 1. Loth, von 3. Lemoni die Schäler, dieses alles untereinander gethan, darnach schlag 6. frische Eyer daran, und arbeits ab, doch nicht gar zu fest, mache Kügel daraus, legs auf ein Blech, so zuvor mit Wax bestrichen, aber wieder mit einem Tuch sauber abgewischt ist, bachs fein braun ab, so seynd sie fertig und gut.

## 501. Marillen, Pägl.

**N**imb 6. Pfund Marillen, sieds im Wasser so lang, bis ihnen anhebt die Haut abzugehen, schäls sauber, thue die Kern heraus treibs durch ein weites Sieb, nimb 1. Pfund Zucker, gieß 1. Eitel Wasser darauf, laß ihn siedn, bis die vltte Tropffen herab fallen, thue die durchgeschlagene Marillen hinein, laß es siedn, bis es sich wohl vom Beck abschälet, thue gefähten Zucker darein, übertrückers über dem Feuer, walge grosse Flecken aus, drucke runde Lebzelten daraus.

## 502. Wie man die Weireln zu den Gebratenen einmacht.

**N**imb schöne zeitige Weireln, die nicht mailig seynd, wische sie sauber ab, thue die Stingel davon, legs in ein Glas, so oft ein Leg Zucker, so oft ein Leg Weireln, bis es voll ist, man muß es aber wohl zuckern; hernach gieß ein guten Wein, Essig darein, daß der Essig über die Weireln gehet, binds zu, stich mit einer Spenadl Eichel darein ins Papier, laß den ganzen Sommer an der Sonnen stehen, sie bleiben ganz vollkommen, und seyn gar gut zu den Gebratenen, auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Lazungen.

## 503. Das Genuessische in die Mödel von Zwespen.

**M**an soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser gießen, und 1. Viertelstund stehen lassen, so lassen sie sich die Häutl abziehen, darnach soll mans zu Spältl schneiden, und zu einem Pfund Zwespen 1. Pfund gefähten Zucker nehmen, und in einem Beck auf einem Kofseuer siedn, bis es sich von der Pfann schält, darnach in bogene Mödel schlagen, und trückern.

## 504. Gemeine Piscoten.

**S**chlage zum Exempel 8. Eyer in ein tieffe Schüssel, schlage sie wol durch einander, 1. Pfund gestoffenen Zucker, rührs untereinander, thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein, schlage es so lang, bis der Zaig weiß wird, dann je länger du den Zaig schlagest, je schöner die Piscoten werden, wann der Zaig genug geschlagen, so nimb die Piscoten Mödel, die von weißem Blech gemacht seyn, klein und länglicht, eines halben quer Fingers hoch, bestreiche sie mit frischen ungesalznen Butter, die zerlassen ist, wann der Ofen fertig, so fülle die Formen mit Zaig, nim Zucker, der wohl getrücknet, und klein gestoffen ist, besträhe sie damit, schieb sie geschwind in den Ofen. Du must wohl Achtung geben, damit der Ofen nicht zu heiß ist, dann diese Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen, damit du allerweil kanst darzu schauen, wann sie dir allzu braun werden, so ziehe sie nahe dem Ofen Loch zu. Ists aber Sach, daß sie keine Farb bekommen wollen, so decke den Ofen zu, schau doch oft hinein, daß sie nicht verbrennen. Nim eine heraus, schau ob sie genug haben, welches du sehen kanst, wann dy eine entzwey brichst. Wann sie gebachen, so ziehe sie

sie geschwind aus dem Ofen, und nimb sie alsobald, weil sie warm seyn aus den Formen, wann der Ofen kalt worden, so setze sie auf Papier, eines neben das ander, schiebe sie wieder in Ofen, damit sie trückeren.

## 505. Schnee, Piscoten von Zucker.

**N**Im ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker, laß ihn sieden wie ein Syrup, oder wie ein Rosen-Zucker, thue das Weiße von 2. Nyr darzu, schlage es wol durcheinander, mache länglechte Häffl auf Papier, und bache es.

## 506. Pistagi Piscoten.

**S**chäle die Pistagi in heiß Wasser, stoß sie in einem Mörsel, mische sie unter den Zucker, welcher zu den Schnee, Piscoten angemacht ist, so werden sie schön grün.

## 507. Gemeine Marzepan.

**N**Im die Mandel, nemlich 1. Pfund, die süß seyn, schäle sie, wirff sie in klar Wasser, nim sie aus dem Wasser, lege sie in ein schön weißes Tuch, damit sie trucken werden, stosse sie in einem Mörsel, thue ein wenig Rosen-Wasser darunter, damit die Mandel nicht öhlig werden, du must die Mandel stossen, bis sie ganz klein werden wie ein Mehl, daß er auch zimlich fest wird, wann die Mandeln gestossen, so thue weissen Zucker ein halb Pfund oder drey Vierting darein, stosse es wol mit den Mandeln untereinander, thue das Weiße von einem Nyr darzu, wann es wol gestossen, nim es aus dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel, thue es auf ein saubern Tisch, besträh es mit Zucker, und arbeite es mit den Händen. Theile den Teig in so viel Stuck als du wilt, thus in die Mödel, oder mach sonst Figuren daraus, was du wilt, wilt du Sorten davon machen, so lasse es eines Thaler dick. Thue ihn in den Ofen, laß ihn trückeren, aber der Ofen muß gar gelind gehait seyn, er ist warm genug, wann du die Pasteten ausgezogen hast. Wann der Marzepan gebachen, so ziehe ihn heraus, mache das Eyß darüber, wie vorhin vermeldt, setze es wieder in Ofen, und laß es auf lauffen.

## 508. Von Pistagen Marzepan.

**D**er Pistagen Marzepan wird gemacht, wie die vorhergehende von süßen Mandel; weilen ganz grün ist, kanst du allerley Sachen daraus machen, wann du Model hast, als grüne Arbeschädl, Spargel, Artischocken, oder sonsten was du wilt.

## 509. Haselnuß Marzepan.

**D**ie Haselnuß werden zum Marzepan zugericht, wie die Mandel, wornach du dich zu richten. Die Pasteten; Becker in Franckreich nehmen in ihre Marzepan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl, das Weiß von Eyrn thun sie unters Eyß, dieses machet ihren Marzepan bleich.

## 510. Türs

## 510. Türckisch Papier.

**N**Im schön weissen klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen, Lemonis-  
Safft seyh durch ein Tuch, thue den Zucker in ein messinges Beck auf  
ein Blut, laß ihn wohl heiß werden, gieß den Lemonis Safft an den erhitzten  
Zucker, laß es zusammen sieden in der Dicke eines Kochs, nim Blumen  
nach deinem Gefallen, Schneids klein, laß übertrückern, rührs darein, leg  
blecherne Mödel auf ein Blat, und gieß darein, wanns hart wird, so thue  
es heraus.

## 511. Die Lemonadi.

**N**Im auf ein Maß Wasser, 6. safftig Lemoni, druck den Safft darvon  
in das Wasser, und balgs aus, zuckers mit geläuterten Zucker und kühl  
es ein.

## 512. Das Erdbeer Wasser zum trüncken oder das Geforne.

**N**Im 2. Pfund Erdbeer, und 1. Maß Wasser, zerdruck die Erdbeer, fülls  
in ein Säckl, so von Betul Leinwat gemacht ist, und gieß von dieser  
Maß Wasser auf die Erdbeer ins Säckl, daß sein klar durchrinnt, gieß als  
dann von ein geläuterten Zucker darein, daß süß wird, und kühls wohl ein ins  
Eys, auch wohl bis recht gefirt, wann du willst.

## 513. Das Geforne von Zirbernüßl oder Pistazi.

**N**Im 4. Loth Zirbernüßl, oder Pistazi, wasch sauber, von den Pistazi  
thue die Haut herab, stoß und treibs durch ein Sib, nim 1. Seidl  
Wasser, und thue das Durchgetriebene in ein Säckl, gieß das Wasser dar-  
auf, zuckers mit dem geläuterten Zucker, und kühls ein. NB. Wann man  
will einkühlen, daß es gefroren werd, so nimt man Eys oder Schnee, das  
Eys klein zerschmettert, oder gestossen, und Saltz darunter gemischt, so  
halts die Kälten, daß nicht das Eys oder Schnee zergethet.

## 514. Weixel Safft zum Wein abgießen.

**M**An nimt die Weixel, so von Stingeln abgezupfft seyn, stosse sie in einent  
steinern Mörser mit Kern und allen, pres den Safft darvon aus, laß  
ihn ein Paar Stund stehen, daß sich das Dicke am Boden setz, auf ein Maß  
Safft nimt man anderthalb Pfund Zucker, und 1. Loth Zimmet, ein Loth  
Nägerl, seyhe den Safft in ein langhalsetes Glas, das Glas muß nur bis an  
Halß mit Safft seyn, schlag den Zucker zu kleinen Stücken, und das Gewürz  
thue schneiden, thue dieses alles ins Glas zu dem Safft, vermache das Glas  
wohl, setz es an die Sonn, so lang sie Krafft hat, es hat kein Gesah, wie lang  
es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein, so hast Weixel Wein.

## 515. Wie man das Weix Wasser macht.

**N**Im 2. Viertel schöne saubere abgezupfte frische Weixel, darvon löse ein  
gute Hand voll Kern heraus, stoß solche in einem Mörser, thue es  
zu den andern Weixeln, zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen  
Stempfl,

Stempffel, daß sie ganz zerdrückt seynd, und safftig werden, gieß 3. Maß Brunnen, Wasser darauf, rühre wol untereinander, schütts in ein härinen Sack, laß durchlauffen, machs süß nach eines jeden Verlangen.

§ 16. Wie man den Ribesl, und Weinschärling, Safft bereiten, und behalten soll über ein Jahr, damit man allerley Sachen färbr.

Man soll die wolzeitige Beerl von den Stingel abbrechen, mit einem höl, kenen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen, darnach über ein Kohl, Feuer setzen, und bey einer viertel Stund mit stätigen zerstampffen sie den, darnach in einen Wollen, Sack schütten, und das Lautere lassen durch, tropffen, dasselbe in einem zinnernen Standner, so unten ein Büchsen hat, in einem Keller behalten, und oben darauf Baum, Del gießen.

§ 17. Weichsel, Safft, oder Ribesl und dergleichen zu machen, so man zum abgießen brauche.

Nimm auf 1. Pfund Zucker 1. Maß ausgeprekten Safft, laß solchen aber vorhero etliche Stund stehen, biß er sich setzt, hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch, und gieß ihn auf den Zucker, laß mit einander sieden biß zu einem dicken Safft, oder Julep wird, so ist es fertig.

§ 18. Zucker, Butter.

Nimm frischen Butter so viel du wilt, nimm gestossene Mandel zimlich viel, rühre unter den Butter, darnach rühr auch wol Zimmet darein, daß der Butter fein roth wird, und Zucker, daß er süß genug ist, schlag ihn darnach durch ein saubers Neutterl, daß es gewürblet wird, ehe man den Butter aber durchschlagt, setz ihm in einen Keller, wann alles darein geknötten ist.

§ 19. Krebs, Butter zu machen.

Köstlich nimm zimlich viel Krebsen, sieds ab in frischen Wasser, hernach nimm von Krebsen die Schären und Schweiffel, so zimlich viel seyn müssen, löse das Fleisch heraus, zerstoß auf das kleinst, nimm auf ein halb Pfund frischen Butter drey lebendige mittlere Krebsen, stoß unter die obige zerstoßene Krebs, Schären, alsdann nimm ein neue Rein, so vorhero mit Wasser ausgebrennt ist, setz auß Kohl, Feuer, leg das halb Pfund Butter in die Rein, schütts das gestossene darzu, und rühre stets um, laß eine Weil sieden, hernach nimm ein Schüssel, und ein weißes Tüchl, seyhe den warmen Butter durch das Tüchl, setz an ein kühles Ort, laß ihn gesehen, brache ihn nach Belieben.

Folget kürzlich beschriben die Ordnung, wie man sich im Essen und Trincken verhalten soll.

Man folget zwar dieser Ordnung gar wenig, sondern ein jegliches Land gibt seine Speisen, wie es alldorten gebräuchlich, man hat es aber

nur darumben anhero gefest, zu zeigen wie es dem Menschen am nützlichsten und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen so dünn, und leicht zu verdäuen am ersten geben, als Suppen, Köhl, Spenat, weiche Ager und dergleichen, und dieses darumben, weilen selbige (wann man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kommen, dadurch der Magen verderbt wird, und keinen Ausgang hat, daß also eines mit dem andern verderben muß, dergleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hüner, Kalbfleisch, und Fisch vor dem Rindfleisch, und Wildbrät auftragen.

Hippocrates, und Galenus meiden, daß man des Tags zweymahl essen solle, was aber Kinder, und wachsende Persohnen, können wohl öfters essen, wie auch die Alten, diese aber jedesmahl wenig, man haltet aber darvon am gesundesten zu seyn, daß man des Mittags nach Genügen, zu Abends aber sehr wenig esse, so soll man auch von einer Mahlzeit bis zu der andern sich der Speisen enthalten, damit sich die Speisen jedesmahl recht verkochen können, bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken, zwischen der Mahlzeit aber gar nichts, dann sonst die Däuing des Magens dadurch verhindert wird. Auf Suppen, starcke Bewegung, auf Zorn, und auf das Baad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confects. doch nicht überflüssig, der Käß, obwohlen er härter Concoction, so schliest er doch den Magen. Galenus sagt: Daß der Käß, so eines mittelmässigen Alter ist, am gesundesten seye; Den Butter aber solle man jederzeit vor der Mahlzeit essen, der Kärtig bekommt sehr wohl, wann er in der Mahlzeit genossen wird, nach der Mahlzeit verursachet er übel-riechende Dünste, und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tisch-Zeit soll man fein sanfftig hin, und wieder spaziren, auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

### Register.

In welchen zu finden, was vor Speisen bey den vornehmsten Kranckheiten denen Patienten tauglich, man kan von diesen eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

**B**ey den Augen, Zuständen, seynd die Speisen wie bey der hectica.

Bey den Apostem Zuständen, wie bey der Dörz- und Lungen-Sucht.

Bey der Golden, Ader, wie bey der Hectica.

Bey der Angina, Hals-Wehe und Häßlichkeit, die Sulz von Kerbl Kraut, fol. 196. Num. 20. aus dem Arzney, Buch, noch eine fol. 197. n. 21. aus dem Arzney, Buch, darvon ein Löffel voll genommen, und in guter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen, so bey dem Catharz zu finden. Bey

## Registret.

**Bey dem Abnehmen, und Schwindsucht, die Mandel, Suppen,** fol. 1. n. 1. die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Distagi, Suppen, fol. 8. n. 44. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. das Distagi, Koch, fol. 10. n. 58. Hünere, Koch, fol. 15. n. 83. das Butter, Koch, fol. 17. n. 94. Semmel, Koch, fol. 17. n. 96. die Sulzen, fol. 196. n. 20. Item fol. 197. n. 21. aus dem Arhney, Buch. Item die Speisen, so bey der Hectica zu finden.

B.

**Bey der Brein, seynd anfänglich neben guten Suppen zu geben, die Kayser, Gersten,** fol. 7. n. 41. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. wanns etwas besser wird, Mandl, Knödl, fol. 27. n. 145. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. Weixel, Knödl, fol. 28. n. 151. laß die Zimmet aus. Aepffel, Knödl, fol. 29. n. 153. Schlick, Kräpffel, fol. 29. n. 155. das Speisel, fol. 39. n. 210. die Würstl, fol. 40. n. 212. das Panäd, fol. 40. n. 215. Speisnäd, fol. 41. n. 218. laß das Gewürz aus. Zucker, Sträubel, fol. 47. n. 251. Salbey, Röchel, fol. 53. n. 283. Gebachene Arbiß, fol. 56. n. 294. Schnee, Ballen, fol. 57. n. 300. gebachene Rosen, fol. 57. n. 302. Speiß von Karpffen, Zungen, fol. 91. num. 432. Speiß von Hechten, Leber, fol. 91. n. 433. Fleck von Fisch, Magen, fol. 91. n. 434. laß von diesen drey Speisen das Gewürz aus. Item die Speisen, so bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

**In Brust, Zuständen, wie bey dem Catharz.**

**Bey Blähung und Geschwulst, Weixel, Suppen,** fol. 6. num. 35. Weinbeerl, Suppen, fol. 7. n. 43. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. noch einer fol. 10. n. 56. Kräuter, Suppen, fol. 34. n. 180. Aepffel, Koch, fol. 13. n. 71. das Wein, Koch, fol. 14. n. 81. Zwespen, Mueß, fol. 15. n. 82. Die Knödl von jungen Hünere, Fleisch, fol. 27. n. 146. gedämpffte Hünere, fol. 35. n. 188. die Röchel, fol. 51. n. 273. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 281. Genueser Marck, Pastetl, fol. 63. n. 323.

**In Blattern, alten Leuthen, und Kindern Haber, Suppen,** fol. 7. n. 38. Köhl, Suppen, fol. 9. n. 51. n. 52. die Ruben, Suppen, fol. 9. n. 54. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. das braune Mueß, fol. 14. n. 77. die gebachene Feigen, fol. 50. n. 263. Wann die Blattern anfangen abzuhelen: Zwespen, Koch, fol. 15. n. 82. Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148.

C.

**Bey den Contracturn, wie bey den Glieder, Zuständen.**

**Bey dem Catharz, die Haber, Suppen,** fol. 7. n. 38. die Köhl, Suppen, fol. 9. n. 51. n. 52. die Ruben, Suppen, fol. 9. n. 54. der Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Bier, Suppen, fol. 2. n. 5. Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. das braune Mueß, fol. 14. n. 77. Capaun, Müsel, fol. 12. n. 65.

q 2

n. 65.

### Register.

num. 65. aufgeloffene Faim, Koch, fol. 16. n. 88. Butter, Koch, fol. 17. num. 94. Spannisch, Aepffel, Koch, fol. 17. n. 95. Rosen, Koch, fol. 18. n. 97. Item die Sulzen, so im Arzney, Buch, fol. 196. zu finden. Die Mandl, Knödl, fol. 27. n. 145. Schlick, Kräpffel, fol. 29. n. 155. Die Kräuter, Suppen, fol. 34. n. 180. gefüllte Köhl, fol. 39. n. 207. Speiß von Brüssel, fol. 39. n. 210. das Speißel, fol. 40. n. 214. der Spenat, fol. 41. num. 218. laß das Gewürz aus. Gefüllte Hünere mit Mandel, fol. 43. n. 230. Zucker, Sträubel, fol. 47. n. 251. Genuesser Marck, Pa- stettl, fol. 63. n. 323. Spenat, Torten, fol. 75. n. 355. gefüllte Grundel, fol. 87. n. 407. die drey Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434. der Penat, Zucker, fol. 99. n. 454. auch was auffer des Gewürz und candirten Zucker gemacht wird.

#### D.

**Bey der Dörz und Lungensucht**, die Mandl, Suppen, fol. 1. n. 1. Pistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. gestoffene Hünere, und Capauner, Suppen, fol. 8. n. 47. laß das Gewürz aus. Item die Speisen, so bey dem Cathar, auch bey der Hectica zu finden, auch die Sulzen, so im Arzney, Buch, fol. 160.

**Bey dem Dampf**, die Weinbeerl, Suppen, fol. 7. num. 43. das braune Mueß, fol. 14. n. 77. das Zwespen, Koch, fol. 15. n. 82. das Weinbeerl, Koch, fol. 16. n. 89. der Spenat, fol. 41. n. 218. die gebachene Zeigen, fol. 50. n. 263. gebachene Zibeben, fol. 54. n. 287. Item die Speisen, so bey dem Cathar.

#### F.

**In Fieber, Zuständen**: die Mandl, Suppen, fol. 1. n. 1. die Pistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. der Gersten, Schleim fol. 9. n. 55. Semmel, Koch, fol. 13. n. 69. das Müßlein, fol. 14. n. 78. das aufgeloffene Faim, Koch, fol. 16. num. 88. Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. die Schlick, Kräpffel, fol. 29. n. 156. gemachte Maurachen, fol. 37. num. 197. Knödl, fol. 41. num. 217. Item die Speisen, wie bey der Hectica ohne derselben worzu Milch kommt.

**Bey der Fraiß und Hinfallend**: Das Umbra, Koch, fol. 16. n. 91. das Rosen, Koch, fol. 18. n. 79. die Speiß von Hirsch, Geweyh, fol. 37. num. 202. Item die Pafesen, fol. 56. n. 298.

**In übrigen Feuchtrigkeiten des Leibs**: die Wein, Suppen, fol. 2. n. 6. 7. das Wein, Koch, fol. 14. n. 81. Citroni, Koch, fol. 10. n. 57. Item die Speisen, so bey der Wassersucht angezogen werden.

**Bey denen Franzosen**: Die Kayser, Gersten, fol. 7. num. 41. Capaun, Müßl, fol. 12. num. 65. das Müßl, fol. 12. num. 67. das Lungen, Koch, fol. 14.

## Register.

fol. 14. n. 76. das Müßlein, fol. 14. n. 78. Hüner Koch, fol. 15. n. 83. Dotter, Mueß, fol. 18. n. 100. Item die Speisen, so bey den Glieder Zuständen.

**Bey der Gelbsucht:** Wie bey der Gall, und Leber, Zuständen.

**Bey der Gall:** Die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. das Citroni Koch, fol. 10. n. 57. Agraß Koch, fol. 11. n. 63. Lemoni Koch, fol. 16. n. 90. das Faimb Koch, fol. 16. n. 88. Weixel Koch, fol. 18. n. 99. gefüllte Weixel Semmel, fol. 26. n. 138. die zupfften Knödl, fol. 28. n. 148. die Weixel Knödl, fol. 28. n. 151. 152. die Speiß, fol. 40. n. 214. die Würstl, fol. 41. n. 217. der Spenat, fol. 41. n. 218. der gebachene Sal, vey, fol. 52. n. 276. gebachene Weixel, fol. 46. n. 247. Apffel, Strauben, fol. 53. n. 281. die Weixel, Sorten von Butter, Saig, fol. 58. n. 309. Speiß von Hechten, Leber, fol. 91. n. 433. doch muß in allen Obst, Speisen von Zucker gar wenig genommen werden.

**In Glieder, Zuständen:** Die Mandl, Suppen, fol. 1. n. 1. Vistagi Suppen, fol. 8. n. 44. das Gestoffene, fol. 8. num. 46. 47. das Capaun, Müßl, fol. 12. n. 65. das Mandl, Milch, Koch, fol. 13. n. 70. das Koch, fol. 15. n. 86. die gefulgte Milch, fol. 19. n. 102. 103. die Knödl, fol. 27. n. 146. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. die Speiß, fol. 39. num. 210. 211. Item fol. 40. n. 214. die Rahm, Krapffen, fol. 48. n. 254. Genueser Marck, Pastettl, fol. 63. n. 323. kleine Pastettl, fol. 67. num. 335. die Marck, Sorten, fol. 75. n. 356.

### H.

**In bigigen Kranckheiten:** Anfangs gute kräftige Suppen von Capaunen, oder mit Hirsch, Horn, Sulk vermischet, diese Sulk suche im Arzney, Buch, fol. 294. das Citroni Koch, fol. 10. n. 57. das Agraß Koch, fol. 11. n. 63. das Lemoni Koch, fol. 16. n. 90. das Weixel Koch, fol. 18. n. 99. das Ayr, Kraut, fol. 29. n. 157. die Speiß, fol. 37. num. 202. die Mandl, Krapffen, fol. 45. n. 245. die Ruchel, fol. 51. n. 273. das Panädl, fol. 40. n. 215. die Würstl, fol. 41. num. 217. Spenat, fol. 41. num. 218. die Pastettl, fol. 64. num. 324. die Weixel, fol. 116. num. 502.

**In der Hectica, Dörz, oder Abnehmen:** Die Sulgen, so zu finden im Arzney, Buch, fol. 160. n. 196. 197. das gestoffene von Hünern, fol. 8. num. 46. die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Gersten, Schleim, fol. 9. num. 55. die Kräuter, Suppen, fol. 34. num. 180. Zeller, Suppen, fol. 34. num. 179. Krebs, Koch, fol. 11. n. 59. das Capauner, Müßl, fol. 12. n. 65. das Mandl, Milch, Koch, fol. 13. num. 70. das Mueß von Nyrn und Milch, fol. 13. n. 72. das Weinbeerl, Koch, fol. 16. n. 89. die gefulgte Milch, fol. 19. n. 102. 103. Krebs, Sulk, fol. 23. num. 125.

Register.

gefüllte Artischocken, fol. 39 n. 209. die Speißl, fol. 39. n. 210. n. 211. Würstl für einen Krancken, fol. 40. n. 212. Schlick, Kräpfel von Krebsen, fol. 29. n. 156. Mandel, Pastetten, fol. 70. n. 341. Schild, Krotten, fol. 89. n. 419. die gehackte Schnecken, fol. 90. n. 424. das Krebsß Schmalß, Koch, fol. 91. n. 431. Speiß von Karpffen, Zungen, fol. 91. n. 432. die Mandl, Sult, fol. 23. n. 121. Bianco Mangiare Torten, fol. 67. n. 361. Milchram, Torten, fol. 78. n. 365.

K.

für die Rindlbererin: Die ersten acht Täg sollen sie kräftige Hüner, oder Capauner, Suppen trincken, die andern acht Täg können sie sich gebrauchen des Müßlein, fol. 14. num. 78. Hüner, Koch, fol. 15. num. 83. Butter, Koch, fol. 17. num. 94. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. die übrige Zeit Schlick, Kräpfel von Krebsen, fol. 29. n. 156. Maurachen, fol. 37. n. 197. das Wällische Panädl, fol. 40. n. 215. Würstel von Bünnner, Zwespen, fol. 41. n. 217. das Speißel von einem Kalbs, Hirn, fol. 40. n. 214. Spenat, fol. 41. num. 218. Hüner mit Mandel gefüllt, fol. 43. n. 230. Mandel, Krapffen, fol. 45. n. 245. Zucker, Sträubel, fol. 47. n. 251. die Röchel, fol. 51. n. 273. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 281. gebachene Aebes, fol. 56. n. 294. Pafesen von Hirsch, Marck, fol. 56. n. 298. Genueser Marck, Pastetl, fol. 63. n. 323. Item fol. 64. n. 324. Alla potrida, fol. 66. n. 331. Mandl, Pastetl, fol. 70. n. 341. Mandel, Torten, fol. 74. num. 352. gefüllte Grundel, fol. 87. n. 407. Schild, Krotten, fol. 89. n. 419. gebachene Krebs, fol. 90. num. 425. Item die drey Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434.

In Kopff, Wehe und Schwindl: Das Ambra, Koch, fol. 16. n. 91. andere Speisen, wie bey der Fraiß.

L.

Leber, Zustand: Die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Weinbeerl, Suppen, fol. 7. n. 43. das gestoffene von Hünern, fol. 8. num. 47. der Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. das Citroni, Koch, fol. 10. n. 57. Ugras, Koch, fol. 11. n. 63. das Müßl, fol. 12. n. 67. Lungen, Koch, fol. 14. n. 76. das Zwespen, Mues, fol. 15. n. 82. das Hüner, Koch, fol. 15. n. 83. das Haimb, Koch, fol. 16. n. 88. das Weinbeerl, Koch, fol. 16. n. 89. das Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. das Butter, Koch, fol. 17. n. 94. die Schlick, Kräpfel, fol. 29. n. 155. 156. die Hünel in Ugras, fol. 31. n. 166. gefüllter Köhl, fol. 39. n. 207. die gefüllten Artischocken, fol. 39. n. 208. 209. die Speisen, fol. 39. num. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 217. 218. Hüner mit Mandl gefüllt, fol. 43. n. 230. 231. die Röchel, fol. 58. n. 273. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 211. Milchram, Krapffen, fol. 54. n. 284. Genueser, Marck, Pastetl, fol. 63. n. 323. 324. auff,

## Register.

auffgesetzte Pastetl ohne Saig, fol. 71. n. 345. Krebs, Pastetl, fol. 73. n. 351. die Sorten, fol. 75. n. 355. 356. 357. 365. gefüllte Grundel, fol. 87. n. 407. Hausen, fol. 86. n. 405. die Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434. es ist auch allhier nicht gar viel zu zuckern.  
**Lend, Rücken, Wehe, und Thieren Zustand:** suche die Speisen wie bey dem Sand, und Stein.

### M.

**Magen Zustand:** Wie bey den Fieber Zuständen.

**Melancholey und Hypochondria:** Weinbeerl, Suppen fol. 7. n. 43. das Gestoffene von Hünern fol. 8. n. 46. 47. Gersten, Schleim fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Capaun, Müßl fol. 12. n. 65. Wein, Muß fol. 14. num. 81. das Koch fol. 15. n. 86. Kälbern, Würstl fol. 26. num. 140. Knödl fol. 27. n. 146. n. 217. Hechten, Knödl fol. 29. num. 154. gebaschene Hünel und Tauben fol. 31. num. 164. n. 165. gedämpffte Hünel fol. 35. n. 188. Hünern mit Mandl gefüllt fol. 41. num. 230. n. 231. gefüllte Lerchen fol. 42. n. 224. gebratene Reb, Hünel fol. 42. num. 226. gebratene Capaun fol. 43. n. 232. Gakhan fol. 45. n. 242. die Kuchel fol. 51. n. 273. Hünel mit Marek, Pasteten, fol. 64. n. 324. n. 325. kleine Spannische Pastetl fol. 65. n. 328. Italiänische Tauben Pasteten fol. 65. num. 330. Hechten in Lemoni fol. 79. n. 371. Ruthen fol. 84. num. 392. gefüllte Grundel fol. 87. num. 407. Pomeranken, Schallen fol. 112. n. 487. Item alle geringe Speisen mit Capri zugericht. Unter den Weinen sey die tauglichsten: Rhein, und Mosler, Wein, in Ermanglung deren, wohl abgelegene Oesterreichische, Königstetter, und Gumpols, Kircher, Wein, gutes abgelegenes, und mit Hopffen wohl gefochtenes Bier kan auch getruncken werden.

**Milch Zustände:** Wie bey den Leber Zuständen.

### N.

**In Thieren Zuständen:** Wie bey Sand, und Stein.

### P.

**In Pestilenz:** Seynd die Speisen, wie in hitzigen Kranckheiten angemerket worden.

**In Podagra, wie in Glieder Zuständen.**

### R.

**In der rothen Ruhr:** Das Pistazi, Koch fol. 10. n. 58. das Mandl Koch fol. 11. n. 62. das ausgegangene Kitten Koch, fol. 12. num. 64. das Semmel Koch, fol. 13. n. 69. Rosen Koch, fol. 18. n. 97. das Mandl, Reiß Koch, fol. 15. n. 85. das Zimmet Koch, fol. 16. n. 92. n. 9. das Dündel Koch fol. 18. n. 98. das falsche Mandl Koch fol. 18. num. 101. die Reiß, Milch fol. 20. num. 107. die Reiß, Knödl fol. 27.

n. 144.

## Register.

n. 144. die Speiß, fol. 35. n. 187. Krapffen von Ritten, fol. 51. n. 272. Ritten, Strauben, fol. 52. n. 278. Mandel, Sorten, fol. 74. num. 352. Zimmet, Sorten, fol. 74. n. 354. Bianco Mangiar, Sorten, fol. 76. n. 361. Item alles eingemachte, und candirte Confect von Ritten.

S.

**In Sand, und Stein, Zuständen:** Das Gestoffene, fol. 8. n. 46. 47. Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. Erdbeer, Koch, fol. 13. n. 73. Weixel, Knödl, fol. 28. n. 151, 152. Aepffel, Knödl, fol. 29. n. 153. Schlick, Kräpfel, fol. 29. n. 155. die Suppen, fol. 34. n. 179. 180. Würstel, fol. 40. n. 212. das Röchel, fol. 40. n. 216. die Knödl, fol. 41. n. 217. Hünel mit Mandl gefüllt, fol. 43. n. 230. Cronabeth, Vögel, fol. 43. n. 234. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 281. gebachene Zibeben, fol. 54. n. 287. Peterfil, fol. 54. n. 288. gebachene Rosen, fol. 57. n. 302. Hünel mit Marck, Pasteten, fol. 64. n. 324. Kräuter, Sorten, fol. 78. n. 366. die drey Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434.

Schiatica, wie in Glieder, Zuständen.

**Schlag, oder Gewalt, Gottes:** Pistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. das Ambra, Koch, fol. 16. n. 91. das Rosen, Koch, fol. 18. n. 97. die Speiß, fol. 33. n. 176.

Schwind, Sucht: Wie bey der Hectica.

Seitenstechen: Wie bey der hitzigen Kranckheit und Catharz.

W.

**Wassersucht:** Die Zeller, Suppen, fol. 34. n. 179. 180. Item allerley Gebratenes, von Kälbern, Lämmern, Capauner, Reb, Hüner, Hasel, Hüner, Lerchen, Cronabeth, Vögel, und dergleichen.

## Register.

**Was in diesem Koch = Buch für allerhand Speisen zu finden sind.**

### Von allerhand Suppen.

Mandel-Suppen, fol. 1. Schmalz, Suppen von Maurachen, ibid. Suppen mit kleinen Vögelein, ibid. Jäger-Suppen, ibid. Vier-Suppen, fol. 2. Wein-Suppen, ibid. ein andere mit Ram, ibid. Süppel über gebratene Hüner, gefotene Fisch, über Gebratenes. Item über gebratene Capaun, und Reb, Hüner, ibid. Mandel-Geschärb über Reb, Schles

gel, fol. 3. Süppel über Capaun, und Reb, Schlegel, ibid. Süppel über ein Jung, ibid. Rosmarin, Süppel, ibid. Nügel-Süppel, ibid. Königs-Suppen, ibid. Suppen über Hechten, Eschling und Fehren, fol. 4. mehr ein andere über Hechten, Nütten, und Scheiben, ibid. Calicutische Suppen, ibid. Schwarze Brüh über ein Krapffen, ibid. Polnische Suppen, ibid. Hechten Suppen, fol.

272.  
352.  
6. n.

47.  
ixels  
slic  
stel,  
217.  
43.  
54.  
ünel  
366.

Das  
deiß,

rley  
afel,

und  
r ein  
ibid.  
pen,  
pling  
über  
ibid.  
arge  
olnis  
pen,  
fol.



100.-

