

Apotecken bereyt/ vnder dem Namen Lochds  
Caulibus.

Das ander theil der teut-  
schen Apotecken/für den ge-  
müen Mann gestelle.

Von warhafftiger vnd gerechter  
beredung der Conditen vnd Conseruen/  
das ist mancherley form vñ weiß/vielerley Blü-  
men/ Kreuter / Wurzeln vnd Früchte / köstlich  
einzumachen vnd eyngzubeygen/mit Zucker vnd  
Honig / in harter vnd weicher form / wie solche  
dise zeit bey den Arzten / wolgerüsten Apo-  
tecken vnd fleißigen Haushaltern  
im brauch vnd obung.

**E**S haben die Conseruen vnd Conditen  
grosse gemeinschaft mit den obgeschri-  
benen Larwergen in krafft vnd tugend /  
dann solche zu mancherley notturfft in  
zufälligen krankheiten von Wurzeln / Blü-  
men / Kreuter vñnd Früchten/ bereyt werden/  
mit Zucker oder Honig / wie dann der mehret  
theil der Larwergen/wie nachfolgt.

h Bött

Ander Theil der  
Von Roten Rosen/ein köstliche  
Conseruen zu bereyten/vnd  
mit Zucker einbeyzen.



**S**ie edlen schönen Roten Rosen  
haben diesen Preis / daß sie vnder alle  
Blumen die schönsten lieblichsten  
vnd auch bestreichenden sein sollen  
werden vielfältiger weiß in der Arzney / speiß  
vnd anderer notturfft mehr gebraucht / dan  
fein blumen / Solcher Blumen werden man  
cherley geschlecht gefunden / vnderscheiden in  
Gestalt/Farben vnd Geruch. Die Purpur  
farben / gefüllten Rosen / so Rosen von Ro  
land

lande genannt werden / sind die bequemesten zu  
der Arzney vnd anderer notturfft. Solche Ros  
sen soltu von dem Stock abbrechen / ehe daß sie  
sich gänzlich eröffnen / roypff die bleiter zusam  
men gefasset mit einander ab von den grüner  
knöpfen / vñ mit ein scharpffen scherlin schneid  
die weissen nägeln vnden an den Blätlin sau  
ber hinweg / spreyte sie dan auff ein schön weiß  
tuch / lege ein ander dergleichen tuch / drey oder  
vier fach oben darauß / daß sie wol bedeckt seyn /  
laß also in ein beschlossn gemach ein tag oder  
drey verwelcken / dann soltu sie mit dem messer /  
so ich dir in bereytung der Wagen Latweg vort  
Ackerwurzel / angezeigt habe / fast klein zerha  
cken / oder wie gemeinlich bey den Apotecken  
im brauch ist / in einem steinen Mörser mit ein  
hölztn stößel / wol vnd reyn zu Muß zerstoßen /  
aber das hacken ist artlicher vnd besser / Dann  
solt du die zerschnitten oder klein zerhackten Ros  
sen abwegen / vñnd je auff ein Pfunde zwey

Pfunde reyn weißes gestossn  
Zuckers nehmen / vñ in einem mös  
ser wol durch einander stossen /  
faß es dann in ein Glas mit ein  
weitemundloch / welche sonderlich  
zu den Consernen bereyter wer  
den / auff solche gstat. Vermachß



H ij wol

## Ander Theil der

wol vnd gehebe zu / mit eim genegeten bläßlin da  
wer Perment / stell's an heissen Sonnenschein /  
auff drey Monat lang / daß es von der hitze wol  
durchtohet / aber alle tag solt du es einmal vmb  
rühren mit eim hölzlin schäufelin / wol vnd ge  
hebe widerumb vermachen. Dieser ZuckerKos  
sat / oder Conferua Rosarum ist bey allen ärz  
ten / Apotecern / vnd fleißigen Haushaltern  
sehr gemein vnd gebrechlich / Dem schwachen  
blöden vndanwigen Magen sehr nüz vnd gut.  
Diese Larweg dämmet auch die schärpffe der  
Gallen oder Cholerischen feuchte / so zu vber  
flüssig in den Magen fließt / vnd den selbigen  
vnflüssig vnd vnwillig macht.

Der Rosen zucker / sonderlich so er alt ist /  
stopffet er allen hefftigen Fluß oder durchbruch  
des leibs / die rote ruhr / Dysenteria genannet  
vnd mildert den schmerzen vnd schärpffe dersel  
ben. Dieser Rosenzucker ist auch ein nützliche  
Argney zum hirn / bekräftiget vnd erquicket  
das erhiziget Herz vnd lebliche Geister / kület  
auch die hitz / vnd ensündung aller innern gli  
eder. Mag mit Rosenwasser oder andern ge  
meinen frischen Wasser zerrieben werde durch  
ein reyn tüchlin gestigen / vnd damit die kran  
cken gelabet / so in grosser hitz vnd hefftiger ent  
zündung ligen / scharpffer brennender Fieber /  
Welchen

Welchen auch der Zucker oder Conseruen nützlich eingeben werden soll / wo sie im Leib verstopft weren / der frischen / vnd welche von frischen Rosen bereyt worden ist / Aber in flüssigem Sauch der alten vnd verwelckten Rosen bereyt. Dann diese Conserua löschet die hitz vnd entzündung aller innerlichen glieder / miltet die hitz vnd verdorrung der Zungen / Keirören / Brust vnd Lungen in allen hitzigen franchheiten vnd gebrechen.

Etliche bereyten diese Conseruen mit Honig welche viel zu hitzig ist / in oberzehten franchheiten / auch nicht als lieblich noch anmütig / Davon wir hernach von dem Rosenhontig weiter sagen wollen.

### Blauwen Wurzeln Violen Conseruen oder Einbeyzung mit Zucker zu bereyten.

**D**Er name Viola, wirdt bey den alten ärzten mancherley Blumen zugeben / Aber der Violen so wir gemeinlich Wurzeln Violen nennen / haben wir hie zu landt vier geschlecht. Drey zamer / vñ ein wilbes geschlecht / Die drey zamen haben einen  
 H iii guten

Ander Theil der



guten Geruch / die ersten sind die gemeinen wo  
riechenden blawen Violetten / so allenthalben  
Gärten neben den Zäunen gefunden werden  
Die andern zamen Violetten sind dieselben an  
stalt / kraut vnd blumen gleich / allein die Zäun  
aufgenommen der Blumen / welche schneeweiß  
sind. Diese weisse Violetten sind nit allenthalben  
gemein / aber im Ehurer Gebirge oberhalb des  
Schloß ist der Berg mit wolriechende blawen  
vnd weissen Violetten gänzlich vberzogen.

Das dritte Geschlecht / seind die gefüllte  
Violetten / viel grösser dann die andern drey Ge  
schlechter die Blumen haben auch viel mehr ble  
ser / werden durch fleiß des gartenwercks hin  
vnd

vnd wider auffgezillet. Das vierdt Geschlecht  
sind die wilden von farben weißblaw / wachsen  
allenthalben in den Wälden / die nennet man  
Hunds Biolē / Aber beyd erste zame Geschlechte  
sind zu der Arzney am gebreuchlichste / doch die  
blawen vmb der schönen farb willen mehr darz  
die weissen / werden in der Arzney auch viel ge-  
braucher / wie hernach von einem jeden gemel-  
det wirdt / als nemlich von Conseruen / Zulep /  
Sirup / Zucker / Del / Berränck / &c. Dann sie  
sind kalter natur in dem ersten grad / vnd feuchte  
im andern / Külen den Menschen vnd besuch-  
tigen ihn innerlichen / mildern den schmerzen  
des Eingeweydß / Aber dem Magen sind sie nit  
bequemlich. Die Biolen benemmen auch den  
hefftigen schmerzen vō scharpffer Cholerischer  
feuchten verursachte / nit allein zu mancherley  
arzney / so davon bereyt werden / gebraucher /  
sonder auch daran zerochen.

Sie lindern den Bauch vnd treiben auß die  
Gallen / wo sie solche darinnen finden.

Aber ersßlich von der Conseruen / oder Bio-  
lenzucker / solt du wissen / daß er die scharpff hi-  
zig Cholerische feuchte dämmet / die hüz in Ge-  
bern vnd allen hüzigen fränckheiten / leschet den  
hefftigen Durst / erkület vñ befeuchtet die erbt-

¶ liij

zigee

## Ander Theil der

niget brust / lindert vnnnd erweyhet den Bauch  
vnnnd ist ein heylsame Arzney in Geschwulst  
vnnnd hitzigen Apostemen des Ripfellins.

Es wirdt auch den jungen Kindern dieser  
Violen Zucker nützlich eingeben in allen hitzigen  
gebrechen / Fieber vnnnd dergleichen / benimmet  
ihnen die Plag der fallenden suchte / behalt ihnen  
den Bauch lind / stercket das Herz vnnnd Hirn  
stille den schmerzen vnnnd stechen in der Seiten.  
Herens auff folgende weis: Nimb der schön-  
sten frischen blawen Wergen Violen / die zart-  
seind / vnnnd eines guten edlen Geruchs / roß / die  
blawen Bletter alle ab / von den grünen büngeln  
zerhacke oder stoß sie klein zu Muß / nimb noch  
als viel Zuckers darzu als der Violen sind / ver-  
misch wol durch einander / faß in ein Glas  
vermach es gehebe zu / stelle es an die Sonne  
mit täglichem vnnbrühren / wie vom Rosen  
Zucker gesagt ist / vnnnd brauche es in der no-  
turfft.

Beim Rosenmarin Blömlin/  
Zucker oder Conserua zuberey-  
ten vnnnd recht zubrauchen.



**E**r Rosenma-  
 senma-  
 rin ist der  
 Ruchen / Keller-  
 dem Arzt vñ Apo-  
 tecker / ein nützli-  
 che Gestände / vñnd  
 kräftig gewächs /  
 eins guten anmü-  
 tigen geruchs / als  
 der edel weiß wey-  
 ranch. Daher die-  
 se stauden bey den  
 Griechischen Arz-  
 ten Libanotis ge-  
 nannt worden.

Des Rosenma-  
 rins haben wir  
 zweyerley art / doch  
 einander also än-  
 lich beyde / daß sie nicht vor einem jeden leicht-  
 lich vnderscheiden werden mögen / außgenom-  
 men / daß der am holtz vñnd blätlin gröber / stär-  
 cker / grösser vñnd vollkommener ist. Doch seind  
 sie sonst aller gestalt mit ihren langen schmalen  
 Blätlin / wie das Tannensaub einäder gleich /  
 Welche Blätlin an der vndersten selten gegen



H v der

## Ander Theil der

der Erden äschenfarb/ Aber oberhalb an der ge-  
rechten seiten schön sattgrün. Dieses Gesäthe  
blüet gar nahe das ganze Jar hindurch / aber  
fürnemlich vñ am vollkomnesten in Glengen  
oder Fröling / vñ gegen dem Herbst / Die blüm-  
lin sind weiß / mit mässerlicher blawe vermische  
So man sie abbricht / werden die Finger dar-  
fer vñnd klebricht / als ob man Harz damie ge-  
handelt het. Solche Blümlein werden in Aye-  
recken Anchos genannt / damit in Griechische  
Sprach alle Blümlein in gemein bedeut wer-  
den / darumb solche Conseruen / oder davon be-  
reiter Zucker bey inen auch Conserua Ancho-  
geheissen wirdt. Die magstu also bereiten: Nimm  
die frisch Rosenmarinblümlein / als baldt sie  
gepföcket seind / thu sie in einen steinen Mörtel  
vñnd mit einem hölzigen Stößel stoß sie fast wol  
Dder magst sie wie auch von andern Conser-  
uen gesagt ist / vorhin klein vñnd wol zerhacken  
vñnd nachmals also stossen / vñnd Zucker dar-  
vermischen / nemlich auff j. halb pfunde de  
Blümlein / anderhalb pfunde schönen wasser  
rein gepülterten Zucker / Verfaß in ein Glas  
vñnd vermach es wol vñnd gehet zu stellts an die  
Sonn vñnd rührs alle tag vñnd / aller maß / wie  
von andern Conseruen gesagt ist.

Die Conserue oder Rosenmarin Zucker

hij

hitziger vnd truckner natur / löset / zertheilet /  
 vnd subtilisirt alle zähe grobe schleimige Phleg-  
 matische feuchtigkeit im Leib vnd ganzen Eyn-  
 geweid / trucknet das flüssig feucht Haupt vnd  
 Hirn / welches es auch sehr stärcket. Erquicket  
 vnd erfreuet das Herz vnd lebliche Geister /  
 bekräftiget die halb verlofchen erstickte Wärm /  
 zertheilet vnd führet auß alle schädliche feuchte  
 vnd böse materi / die sich in die Glieder des Ein-  
 geweids geses hat / führt auß die Gilt oder Gel-  
 sucht / wehret der ansahenden Wassersucht / er-  
 wärmet die Brust / vnd raumet dieselbige / rin-  
 gert den schweren Athem / machet dapffer auß.  
 werffen / stärcket / bekräftiget vnd fördert die  
 dänung / lasset kein Gift schaden / oder dem  
 Herzen sich nähern / stillt das heftig grimmen  
 vnd Leibwehe / von kaltem zähem Phlegmati-  
 schem schleim verursacht / machet heftig schwi-  
 gen / vnd treibt all schädlich Feucht mit dem  
 schweiß auß dem Leib / reiniget das Geblüt / vnd  
 verreibt die schwermütigkeit der Melancholi-  
 schen feuchten darvon trawrigkeit vnd vnruhe  
 vnbenustet vrsachen entsprungen. Ist eine  
 kräftige stärkung in aller ohn-  
 macht vnd schwach-  
 heit.

Lanari.

Ander Theil der  
 Lauander / vnd Spicken Blüm-  
 lin Zucker Conserue.



**L**auan  
 der vnn  
 Spick  
 sind zwo edler  
 Stauden / bey  
 de einander so  
 ähnlich vñ gleich  
 daß sie anders  
 nichts wol vñ  
 derselben we  
 den mögen / dan  
 in beid gschlecht  
 also / da der spick  
 das männlin /  
 Lauandel das  
 weiblin sey. De  
 Spick von holz  
 Bletter / Sten  
 gel vnn ähern  
 grösser vnd voll

kommener / vbertriffet auch mit seinem starcken  
 geruch den Lauandel / welcher kleiner vnd zarter  
 auch am geruch lieblicher / Die Stengel beyder  
 Gewächs seyn viereckicht / ein wenig hol / auff  
 welchen

welchen sie schön geringen ähern bringen/so  
 vielen kleinen langlichten Heußlin zusammen  
 gedungen/darauß die schönen Purpurblawen  
 Blümlin schliessen am geschmack vnd geruch  
 am lieblichsten/sonderlich der Lauendel. Von  
 solchen blawen Blümlin sol die Conferua/ spr  
 ehen/oder Lauendel Zucker bereyt werden /aller  
 maß wie vom Rosenmarin gesagt ist / am voll  
 kommeßte abgestreift/so sie noch frisch sein vnd  
 rein zerhackt / oder klein zerstoßen vnd mit ver  
 mischung des Zuckers in maß vnd gestalt/auch  
 in solchem gewicht/wie vñ Rosenmarin Zucker  
 gesagt ist/ Dann an die Sonnen gestellet / vnd  
 auff drey Monat lang erbeygen lassen/ mit täg  
 lichen vmbbrühren / vnd also zur notturfft be  
 halten vnd nützlich brauchen. Diese Conferua  
 oder Lauendel Zucker/ist dieser zeit bey den ärz  
 ten vnd Apotecckern auch im brauch vnder dem  
 Namen / Conferua Lauendulae, dann den  
 Bralten Griechischen vnd Lateinischen Erz  
 ten beyde solche Gewächs unbekannt gewesen.  
 Darumb sie andern weder Lateinischen noch  
 Griechischen Namen bekommen / wiewol et  
 liche solche gewächs für das Pseudonardura  
 deuten der Alten/lasse ich sie verantworten.

Der Lauender vnd Spick seind warmer vnd  
 kalter Natur im andern Grad / der halben die  
 berei e

berete Conseruen darvon oder Lauendel Zucker kräftiglich erwärmen / dienen fürnemlich auch in allen solchen gebrechen / wie vom Rosmarin Zucker gesagt ist. Dann die Conseruen oder Lauendel Zucker vber die maß krefftig vnd gut ist wider alle erkältung oder kalte gebrechen des Magens / legt auch die Blähung desselbigen. Stillt die Erkältung / hefftig Grimmen vnd Leibweh / den Weibern von der Beermutter verursacht / erweicht das verhärtete Milz / eröffnet die verstopffung der Leber / benimpt alle Verhindernuß vñ beschwernuß des Harntrucken vnd erwärmet das kalt flüssig Hirt vnd Haupt.

Derhalben solche Conserue dieser zeit nicht vnfüglich gebraucht wirdt / vnd alles was vom Spick oder Lauendel bereit ist / für alle kalte gebrechen des Hirns / vñnd des weissen Gedächtnis oder der Nerven / als da ist der grosse Schlag oder Apoplexia, oder klein Schlag / Paralysis oder Lämmiß / vnd dergleichen sorglichen gebrechen des Hirns / vnd der Nerven. In solche gebrechen bringet auch die nüglich Conserue die verlegen Sprach wider / stillt die kalten Flüssigkeiten so vom Haupt herab fallen in die zän / Augen / vnd andere Glieder / vñnd daselbst mercklichen Schaden erwecken.

Diese

## Ander Theil der

Diese Latweg wirdt auch zu der säurmaß vñ  
Chädigung der Veller vñnd Zanfleisches ge-  
braucht. Vnd ist ein gewisse hülff / vñd bewerte  
Arznei allen denen / so erkaltet sind / oder von  
kalter Complexion / vñnd mit kalten vñd fench-  
ten Kranckheiten beladen sind.

Von dem Lauenidel vñd Spickenwasser vñ  
öl findestu in besondern theilen diß Buchtins.

**Bethonten Blümlin Zucker oder  
Conseruen / von dreierley art der Be-  
thonien / als braun Bethonien / Schlüssel-  
blumen / vñd wolriechenden Graßblu-  
men / oder Graßnä-  
gelin.**

**B**ethonten ist zweierley / braun vñ weiß.  
Von diesen beyden Bethonien yste-  
get man ein sehr nützliche Conserue zu  
bereiten dem Haupt / die Blümlin aller maß  
frisch vñnd in vollkommener blüt abgestreufft /  
klein zerhackt / vñnd wol zerstoßen / vñd Zucker  
darzu genommen / in aller solcher maß vñnd ge-  
wicht / wie vom Rosenmarin vñnd Lauenidel o-  
der Spicken Zucker gesagt ist.

Diese



Die Conserue Berhonie / oder Berhonien Zucker / ist ein nützlich Arzney denen / so ein stetigs auffstossen / vnd ein bösen vnd däuwigē Magen haben / vñnd die Speiß / solcher vrsach / im Magen nicht behalten mögen / welchen der godesodt gefahr ist.

Ist auch gut den Weibern / welchen die Mutter sters leid thut / vnd auffsteigt von Kälte vnd dergleichen vrsach.

Benimpt auch innterliche Schmerzen des Magens / Leber / Milz / Nieren / vñnd Blasen / vñ eröffnet solche Glieder / treibt auß alle schädliche Materi.

Welcher sich besorget / daß er Bisse bey sich heit / der brauch Berhonien Zucker / der treibe alle Bisse vñnd schädliche Materi auß / durch den Harn vñnd Stülgang.

Man sol auch denen / so im Haupt verrückt sind / wanwitzig vnd vnstinnig werden / Berhonien Zucker eingebett / dergleichen auch denen / so mit der Hinfallende suchr behafft sind. Welche auch von der Lungen suchr schwinden vñnd abnehmen / sehr hüsten / engbrüstig seyn / vñnd feichen / oder den Athem schwerlich schöpfen / Dergleichen die / so zu der Wassersucht geneigt seyn / stetige saule Magen fieber haben / die sollen den Berhonien Zucker als ein heylsame Laro

werger

## Ander Theil der

wergen ohn vnderlaß nützen / jedes mal auff ein  
loch oder mehr für sich selbst / oder mit andern  
süßen vermischt / wie folget.

### Grasblumen Zucker oder Conserue.

**D**ie Grasblü / so Bethonica altilis &  
Coronaria genant werden mag / ist  
auch wider in brandt komen / also daß  
man auch ein sehr nützliche kräftige vnd liebli-  
che Conseruen davon bereyt / sonderlich von de  
roten Grasnäglin / oder Grasblumē / aller maß  
vnd gestalt zerhackt / vñ mit weißem Zucker ver-  
mischt an die Sonnen geheneckt / alle tag vmb-  
gerührt / genüzet vnd gebrauchet / wie von der  
Conseruen der Bethonien gesagt ist / dann sie  
beyd gleiche krafft vnd tugend haben.

Es wirt aber die Conseruen von Grasnä-  
glin / oder Grasblumen Zucker insonderheit ge-  
lobt wider alles Vergift / dem Hirn vñ Haupte  
nüz / trüchken vnd erwärmen / dann die Gras-  
näglin sind warmer vñnd trüchker natur / be-  
nimpt allen schmerzen des Haupts / von kälte  
vervrsacht / miltet vñ stillt das hefftig vüer-  
zig Fieber / ist ein hülf für die fallendische / auff  
ein loch eingenomen / vor dem das sie vermeynen  
mit solchem gebrechen angegriffen zu werden.

Diss

Diese Conserue hat auch ein kleine bittere/  
darumb sie die Würm im Leib nicht wachsen  
läßt/auch dieselbigen anstreibet/nüchtern soll  
man die Conserue im mund wol zerkauwen/  
stillt das Zanwehe.

Den schwangern Weibern wo sie nicht fe-  
bricitiren/oder hefftige Hitz haben/sünder die  
Conseruen die Geburt.

So einer von diser Conseruen einnimmet/  
der wirr nicht leichtlich truncken.

Die Conseruen bringet auch den schwachen  
blöden Magen/so von langwritiger Kranckheit  
erlegen/vnd ganz vnlustig worden ist/wider zu  
kräftigen/vnnd machet lustig zu der Speiß/  
stärck/jn/vnnd sünder die dännung/stillet das  
vnwillen vñ oben außbrechen. Diese Conserue  
ist auch sehr nützlich vnd gut den Stein zu bre-  
chen vnd zermalen/mag auch in zeit vergifttes  
Lufftes vnd Pestilenz sich zu beware/gebraucht  
werden/dan sie ist kräftig/nütz vnd gut für als  
les Vergift.

### Schlüsselblumen Con- serue.

 Er krafft vñ tugent halbē werden die  
wolriechende Himmelschlüssel/oder S.  
Petere Schlüssel/vnd Schlüsselblu-  
S ij mens

## Ander Theil der

men/nicht vnfüglich für ein geschlecht der Beithonien gehalten / Aber die art vnnd gestalt des Gewächs wil sich nit darzu reimen. Die Apotecer nennen diß Kraut primulam veris, darumb daß es früh im frülising herfür sticht / Welcher Name auch andern Kreutern mehr solcher früh wachung halben gegeben wirt. Aber vort seiner krafft vnnd tugent wegen wirts Herba Paralysis genant. Etliche halten es für ein verbasculum.

Von der gelben Blumen diß kreutlins wirt ein nützliche Cöseruen bereit vnder dem namen Primulæ veris, oder Herba Paralysis Conterua, die magst du also bereyten: Nimm der wolriechenden Himelschlüssel / dann zweyerley art gefunden werden / das ein ohn allen geruch / ein wild vntauglich Geschlecht / das ander etns süßen lieblichen geruchs / welches du zu diesem Schlüsselblumen Zucker neimmen solt / darvon soltu das forderst gelb Rädlin von dem langen Körlin mit einem scharpfen Schärln rein abschneiden / hael sie dann wol / vnd nimb weissen Zucker darzu / vermisch vnder einäder / vñ stelle es an die Söhen / allermas wie vñ andern Cöseruen gesagt ist / vnd brauchts zu der notturfft.

Die Cöserne oder Schlüsselblumen Zucker / ist warmer vñ truckner natur / dienet dē Haupt / blöden

blöden erkalten Hirn/wehret dem Schlag oder Paralyß/daher jm der namen Herba Paralytis. Dienet wol den schwachen blöden Personen/so von schwerer krankheit widerumb auffkömen/oder sonst schwachs Leibs seyn/oder vö sterigem siechē verfallen. Welche auch sonderlich zu dem Schlag/oder Paralyß geneigt weren/die sollen diese Conseruen in stetigem brauch haben/Welche ein sonderliche sterckung vnd bekräftigung ist des Hirns vnd hertzens.

### Dachsenzungen vnd Burretsch Blümlin Zucker oder Conseruen.

**D**es Burretsch haben wir dreyerley geschlecht / aber allein in farben der blümen vnderscheiden/das gemein Burretsch blüet Himmelblaw/das ander schneeweiß vnd ein mittel Geschlecht / mit schönen rot leibfarben Blümlin. Gleicher weis wirdt auch die Dachsenzung vnderscheiden. Das erst geschlecht ist schön gros vnd vollkömen / das nennet man welsch Dachsenzung/das ander ist vnser gemein Dachsenzung / so wir hie zu land in Gärten ziehē/Aber das dritte ist die wild Dachsenzung/wirt in viel andere geschlecht mehr getheilt/davö hie nit weiter. Vö Burretsch Geschlecht ist die/so

J iij die

Ander Theil des



die schön Himmels-  
blaw Blum regtet  
in der Arzney am  
gebrenlichstest vö  
denselbigen Blüm-  
lin soll die Conser-  
ue oder Burretsch  
Zucker bereit wer-  
den aller maß wie  
vö de Zucker Bio-  
lat/oder Conseruen  
der blawen Wergen  
Violen gesagt ist.

Aber vö der Dch-  
senzungen/seind die  
Blümlein der größ-  
tern geschlecht/wel-  
sche Dchsenzüng ge-  
nannt / die besten zu  
der Conseruen/oder  
die gemeinen Dch-  
senzungen Blüm-  
lin / so man in allen  
Gärten zieleet / wie  
Burretsch Zucker/  
oder Conseruen.

Dise beyde Con-  
seruen

seruen mögen alle in giftigen Pestilenzischen  
Fiebern gegeben werden/das Herz vnd lebliche  
Geister zuerquickten/vnnd solchem kein Giffe  
nicht schaden lassen/benennen ohnmacht vnd  
schwachheit des Herzens/vnd machen fröhlich  
muths/reinigen das Geblüt von Melancholi-  
scher vnreinigkeit/darö solche vnberusste trau-  
rigkeit verurrsacht wirdt.

Gercket das Herz in aller ohnmacht/von  
hinigen scharpffen Fiebern/welche diese Con-  
seruen kräftiglich erfüllen/säfftigen auch das  
wüten des Hirns/in solchen hinigen gebrechens  
kühlen die Brust vnd Athem.

**Peonten Rosen Zucker oder Con-**  
**seruen zubereiten / vnd nützlich**  
zugebrauchen.

**R**osent Rosen werde mit vielerley na-  
men genennet/als Benedicren Rosen  
Benedisch Rosen/Pfingst Rose/Rö-  
nias Blum/Sleychwurz/ist ein frembdes ge-  
wächs/schöner gestalt/aber eins starcken/vn-  
freundlichen geruchs. Hat den namen von ei-  
nem alten Arzte/Peon genennet/Welcher solche  
erstlich gebraucht/vnd ire tugent erfunden.

3. iij Gegen

Ander Theil der



Gegen dem Meyen bringen diese Rosen ire schön runde Knöpf / welche sich auffthun / zu sehr wolgestalten Rosen/ganz Purpurfarb / oder Carmesin rot / innwendig voller gelben zäfern / wie die weissen Seeblumen geziert / aller gestalt gröber / grösser vnd steiffer dann die edlen zamen wolriechenden Rosen.

Der Samen / Wurgel vnd die Blumen oder Bletter der Rosen / werden in allen Apoteken gebrauchet. Von den purpurfarben Rosenblattern bereit man eine nützliche Latwergen oder Conseruen auff folgende weise : Nimb solche Peonien Rosenblatter / so viel du ihr täglich haben magst / frisch / hacke sie klein / oder stoß sie wol zu Muß / vnd vermische noch als viel Zucker darzu / so lang daß du solcher Conseruē genug habest / so vermache es gehet vnd wol zu / setz an die Sonnen / vnd rühr es täglich wol vmb mit einem hölzlin darzu bereyten schäufflin / so lang daß es auff drey Monat an der Sonnen wol erbeyge / aller maß vnd gestalt / wie von andern Latwergen / auff diese weiß bereyrt / zu viel mahlen gnugsamllich angezeiget worden.

Die Conseruen oder Peonien Zucker / hat wunderbarliche krafft vnd tugendt / dann die Alten haben die Peonien Rosen nicht allein

J v für

## Ander Theil der

für mächerley fehl des Leibs gebraucht / sonder  
auch für vielerley Fantaseyen / nächtliche Be-  
spenst / verzagung vnnnd angst blöder Leut / wel-  
che sich des nachts förchten / vnd einen sonder  
grausen haben / Dann die Poenien Rosen vnd  
alles so davon bereit werdt / als besonderlich die-  
se Conseruen / wie / angezeigt / reyniget vnd er-  
kläret die lebliche Geister / vnd machet sie ruhig.  
Derhalben diese Conseruen auch sonderlich in  
grossen brauch ist für die fallendsucht / schwin-  
deln vnd vmbblaffen vor den Augen / alle sehl  
vnd gebrechen des blöden Hirns. Diese Con-  
seruen oder Peonien Zucker / treibet den Weis-  
bern ihre gebürliche reynigung / treibet den stein  
in Nieren / lenden vnd blasen / zertheilet die an-  
fahende Geelsucht / stillt leibwehe / erwecket die  
Weiber / so erwan von hefftiger enipörung der  
Beermutter nider fallen / als ob sie mit der fal-  
lendsucht beladen weren. Aber die Argney ist  
sonderlich nütz vnd dienstlich denen / so ein blö-  
dhirn haben mit dem schwindel vnd fallendsucht  
beladen sind / fürnemlich den Kindern / wel-  
chen diese Larweg oder Conserue in der erste  
solchen gebrechē kräftiglichen verreibet / läßt  
auch bey denselbigem den stein nicht wachsen /  
wiewol sie sonderlich zu dem stein der Blasen  
vor alten leuten genehgt seyn. Denselbigem  
soll

fol man diese Latwerg mit Wasser zerreiben/  
durchstrucken vnd also eingiessen / auch in der  
schweren plag der fallenden Sucht / die Seng-  
mütter solche Conseruen in vielem brauch ha-  
ben.

**See oder Weiberblumen Zu-  
cker oder Conseruen zu  
bereiten.**

**S**ee oder Weiber Blumē / sind in Wei-  
hern / vnd wagen wol bekant / daher sie  
ihren namen im Latein / Nymphaea ge-  
nannt / welcher die Apotecker ihren gebrochen  
namen geben / Nenufar.

Der sind zweyerley art / doch surnemlich  
in der farb der Blumen vnderscheiden / dann  
etliche bringen schöne gelbe blumen / die ander  
schneeweiß / innerhalb mit einem gelbe büßlin/  
welche diese zeit den mehrertheil im brauch / vnd  
auch zu dieser Conseruen oder Seeblumen Zu-  
cker genommen werden soll.

Diese weiße Seeblumen seyn fast kalter na-  
tur / deß gleichen auch die Conserne darvon be-  
reyt / wie folge : Nimb die frischesten Seeblu-  
men / rupff die weissen bletter darvon / vnd hach  
sie klein / Nimb zu ein pfund der blumen zwey  
pfunde

Ander Theil der



pfunde weisses  
reyngehoffnen  
Zuckers / ver-  
misch vnd saß  
in ein glasi / stel-  
le es an die  
Sonne / vnd  
rühr es täglich  
aller maß wie  
von anderen  
Conseruen ge-  
sagt ist.

Die Sa-  
blumē Zucker-  
od Conseruen  
ist ein kräftige  
kühlung in hitze-  
gen gebreche /  
scharffen /  
stülensische /  
bern / diene

auch wol den / so mit der Hectie oder schwinde-  
sucht vnd abnehmen behaffte / Des gleichen in  
den seiten geschwären / Pleuresis genant / be-  
nimpt den dörren Husten / dann es erkület vnd  
feuchtiger die Brust / erquick die keltöhr vñ ver-  
dörre Zungen / lescht den hefftigen Durst / kület  
die

## Teutschen Apoteken. 71

die entzündte Lebern / Milg / vnnnd alle vnnatürliche hize der innerlichen glieder des ingeweyds kület auch das erhiziget Hirn / vnd fürderr den Schlaß sänfftiglichen / Mag ohn schaden vnd Geseerde allezeit fast nützlich gebrauchet werden.

Doch sollen sich gesunde Leut / sonderlich die / so vorhin zu kälte genenget waren / dieser Conseruen messigen / dann von wegen der hefftigen kälte möchte sie schädlich seyn / Sie erlöschet fleischliche begirde / soll alleyn in grosser hize vnd entzündung / oder von den hizigen Cholerischen Menschen gebrauchet werden / welchen sie auch den hefftigen scharffen Bauchfluß der roten Ruhr vnd Blurgang stiller.

## Wegwart oder Wegweiß Blumen Zucker oder Conseruen.

**D**ie Wegweiß / oder Wegwart blumē / welche den Lauff der Sonnen allezeit folget / ob sie gleich vnder den Wolcken verdunckelt ist / wirdt ein nützlich Conseruen bereyt / vnnnd in Apoteken gebrauchet vnder dem Namen Conserua Cicoreæ , oder Conserua florum Cicoreæ , Also : Nimb die

Ander Theil der



24

die blawen Wegweißblumen / wann sie sich gegen der Sonnen wol eröfnet haben / die harte / schneid oder stoß wol in Muß / vermischs mit Zucker in solchem gewicht / wie vom Rosen oder Violen Zucker gesagt ist / vnd laß also in der Sonnen wol erbeyhen.

Ist ein kräftige Larweg der Lebern / dieselbige zu reinigen / vnd in aller verstopfung zu eröfnen / Sie führet auß die vberflüssig gallen vnd schleim durch den Ausgang / reiniget alle glieder des ein geweyds / vß solcher materi / dar durch die faulen Feber vnd viel andere dergleichen gebrechen hinweg getrieben / vnd benommen werden.

Dieser Zucker soll verhalten in anfahender Wassersucht gebraucht werden. Kület auch den hitzigen Magen / so von vberflüssiger Galen verderbet / erquicket das schwach erhitzte Herz / Mag in allen brennenden Febern / scharpffen vnd hitzigen Kranckheit gebraucht werden.

**Pfirsich Blüt Zucker / oder  
Conseruen zubereiten.**

— 06 —  
7

Die

Ander Theil des



Je Pflanz  
sich finde  
Ein gemel  
nes Obs in Teuts  
schen Lande / deren  
mancherley art vñ  
geschlechter der Arg  
ney nütz vñ bräuch  
lich. Es wirdt aber  
auch vber ander  
Nutzbarkeit vñ der  
Blüt ein kräftige  
gute Conseruen o

der Zucker bereitet / aller maß vnd gewichte / wie  
von anderer Blumen Zucker angezeiget worden /  
welche fürnemlich nütz vnd gut ist / für die  
Wärm der Kinder / welchen der Wurmsamten  
vñ Puluer vnlieblich vnd zu wider / auch von  
irer trefflichen Erhitzung schädlich ist / Dann  
diese Conseruen treibt die Wärm kräftiglich  
auß / verhindert auch / daß sie nicht wachsen  
mögen. Darumb man jedervellen den jun  
gen Kindern davon nüchtern eingeben sol /  
sonderlichen wo man sich der Wärm bey ihnen  
besorgt. Diese Latweg hat auch etwas eigens  
schafft den Magen zu kräftigen / etc.

Hysop

# Hysopblumen Zucker oder Conseruen.



**H**ysop / wel-  
cher in vn-  
terscheid des  
kleinen Hysops /  
Kirchhysop / vnd  
Kloster Hysop ge-  
nannt wirdt / ist ein  
gemein holzschre-  
garten stand / wie  
Rosemarin / Sal-  
bey / vnd derglei-  
chen / bringet ge-  
gen dem Herzmö-  
nat braun blauw-  
farbe blümlin / an  
einem holzweig-  
lin ein ander nach  
gesetzt.

Auß diesen braun  
blawen Blümlin /  
bereytet man eine  
lieblich Conseruen  
oder Hysop Blüm-  
lin

R

lin

## Ander Theil der

lin Zucker vnder dem Namen Conferua Hypo-  
fopi, aller maß wie vom Rosenmarin Zucker /  
Lauendelblümlin / vnd dergleichen angezeigt.  
Ist gut der Brust vnd Lungen / benimpt den  
Husten / verzert vnd trücket die kalten flüß/  
wärmet die Brust kräftiglich / verzert alle  
schädliche kalte feuchte / stercket den Magen /  
Haupt vnd Hirn / wehret den schädlich vbersich  
riechenden Dämpffen / erwärmet vnd stercket  
alle innerliche Glider des eingeweydts / dienet  
wider vergiffte / vnd heylet was innerhalb im  
Leib verfehret ist.

## Salbey Blümlin Zucker oder Conferuen.

**S**albey ist der Arzney / Küchen vnd Ke-  
cher gebreuchlich. Zweyerley Geschlecht  
Die erste schmeler vnd kleiner / dann  
das ander Geschlecht / darumb sie edel  
Salbey genannt wirdt / vnd auch örliche Sal-  
bey / dann ein jedes blümlin hat zwey kleine öhr-  
in. Aber die ander gemein Salbey bringet  
breyte gerungelte bletter ist etwas wider vnd  
vngeschlechter / auch nicht eines solchen guten  
Geruchs / darumb sie Bawren Salbey / oder  
grosse Salbey genannt werden.

Weyde

Wende Salbey bringen schöne blawe blümlin/darvon machet man nützliche Conserue oder Salbey blümlin Zucker/aller maß wie von andern Conseruen angezeigt.

Conseruen von Salbey oder Blümlin bereyten/stercket den Magen/vnnd eröffnet die verstopffung der innerlichen Stieder/verzehret alle schädliche feuchte im Magen. Dienet für alle fehl vnd gebrechen des Hirns vnd Haupts/so von kälte verorsachet werden/als der groß vnd klein schlag/ Apoplexia, Paralysis oder Lämung/vnd was von erkältung vnd befeuchtung des weissen Geäders oder neruen/von solchen vnd dergleichen Gebrechen verorsachet wirdt.

### Maieron Conseruen oder Zucker zubereyten.

**E**n lieblich wolriechendes Kraut ist der Maieron/zur Speiß vnd Arzney nütz. vnnnd dienßlich/ Ist zweyerley/Die edel sam Maieron/welche von jungen schößlin oder zweiglin gepflanget wirdt / mit ranen schmalen Krausen bleitlin. Die ander wilde Maieron vom Samen auffgezilt / der selbiger bleiter sind feyhter vnd breyter/dan der andern/

R ij aber

Ander Theil der



aber am geruch  
nit als kräftig/  
noch als lieb-  
lich.

Von der edel-  
len krausen Wa-  
ieron / wirdt ein  
nützliche Con-  
seruen bereyt /  
warmer vnd  
truckner natur  
diener für alle  
kalt vnd feuchte  
Gebrechen des  
hirns / haupt  
vnd Magens /  
eröffnet inner-  
liche verstopf-  
fung der lebern

vnd aller innerlicher glieder. Ist ein besondere  
Arzney dem Herzen vnd leblichen Geist zuffere-  
cken. Hat weiter alle Krafft so von Rosenma-  
rin blümlin Zucker / Sytöl oder Lauendel / vnd  
Salbey Zucker gesagt ist. Soll auch allen  
maß bereit werden / wie von denselbigen an-  
gezeiget.

Holder

## Holderblüt Conseruen.

**H**olderblüt Conseruen soll in sonderheit von denen genüzt werden / welche zu vnnatürlicher Geschwulst des Bauchs vnd Wassersucht geneigt sind. Bereyt also: Nimb Holderblüt / wann sie in bester vorkommener zeitigung ist / schüttel die kleinen Blümlein wol von den Kappen / laß zwischen weissen reynen tüchern wol bedeket verwelckē / oder ein wenig von der vberflüssigen feuchtheit errucknen / hack's oder stoß fast klein / nimb Zucker darzu in solchem gewichte / wie vom Rosenmarin vnd andern dergleichen Conseruen gesagt ist / vermisch's wol / stell's an die Sonne / rühr's täglich wol vmb / vnd brauche es wie obgesagt zur notturfft.

## Augentrost Zucker oder Conseruen.

**A**ugentrost kreutz / werden nach einer jeden Landart / mancherley gestalt angezeiget: Aber das warhafftig Augentrost / welches von Apotrecken vnd Arzten Euphrasia genant wirdt / ist das edelst

R iij      vnd

Ander Theil der



vnd nützlichest zu  
den Augen. Es ist  
ein schönest dreusch,  
lechtes Sträußlein /  
wie ein kleins Bäur-  
melein / mit einem  
nebenzuecklin vnd  
ästlin / Seine Bläu-  
lein sind klein / von  
farben satgrün / vmb-  
her zerkerffet / wie  
das Hagdornē Laub /  
aber jedes Blat mit  
ober eines Hellers  
breyt / die Blümlin  
seyn schneeweiß / im-  
wendig mit gelben  
Flecken besprenget  
Diss Kreutlein solt  
du suchen auff dör-  
ren Wiesen vnd  
grashechten Meynen  
an den Strassen.  
Von diesem kreut-  
lein solt du obgemel-  
te Conseruen oder  
Augetroff. Zucker be-  
reyten!

reynen / Also / daß du dieser Augentrostblätlin  
vnnnd blümlin nimmest / wann sie am vollkom-  
nesten blühen / gegen dem Heymonat vnnnd  
Brachmonat / streyff sie ab von den stelen oder  
zweiglein / haef sie reyn vnnnd vermisch mit Zu-  
cker / aller maß / vñ auch in solchē Gewicht / wie  
von andern dergleichē Conseruen gesagt ist.

Dieser Augentrost Zucker ist dem Gesicht /  
wie auch der natr anzeigt / ober die maß gut /  
dasselbig zuschärfffen vnd erklären / trüefnet  
das Hirn von kalten flüssen / vnnnd schädlicher  
feuchte / so sich in die Augen setzen.

Dieser Zucker hat auch weiter krafft die le-  
ber vnnnd innerlichen Glieder deß eingeweydtes  
zueröffnen vnd von aller verstopffung zu entle-  
digen / dardurch die Seelsucht / vnd faulen ma-  
genfeber hinweg getrieben werden .z.

**Laubentropff oder Erdrauch Zucker  
oder Conseruen.**

**L**aubentropff von Argten vnnnd Apote-  
cken Capnos vñ Fum<sup>o</sup> terra genant /  
Ist ein sehr zart gewächß / mit einem  
zerschnitten blätlin / wie der Coriander / äschen-  
farber / zarter vnd weycher / gewinnet ein langes  
R. iiii braunes

Ander Theil der



braunes Blümlin / von vielen kleinen blümlin  
zu sammen gefest / anzusehen / wie ein kleines  
langes treublin. Auß solchen braunen blüm-  
lin wirdt nach der zeitigung ein kleines rundes  
samen körnlin. Disß kraut vnd blumen sind  
sehr bitter am Geschmack / doch wirdt von den  
Blümlin ein nützlich Conseruen bereyt mit  
Zucker / aller maß / wie von andern Conseruen  
angezeiget ist.

Dieser Conserue ist nüt denen / so mit dem  
bösen

bösen grind/raud/schbigkeit/frey / vñ aller der gleiche verunreinigung der Haut beladen sind/sonderlich in den Franzosen oder bösen Blatern/dañ durch vielen gebrauch des Erdrrauch oder Taubentropffs /vnd alles was darvon bereit wird / soll das grob vn sauber / verunreinigt Geblüt erkläret / gesaubert vñ gereinigt werden.

Taubentropff Zucker ist auch ein krefftig Preseruatiua oder fürbewartung in zeit der Pestilenz/vergiftts luffts/vnnd sterbläuffen/auch allen dergleichen/ giftigen erblichen Kranckheiten/als die Schweißsuche.

Taubentropff Zucker/einer Nuß groß eingenommen/so man Schweißbaden wil / fürdere den Schweiß/vnd alle schädliche feuchte ansferm Leib/treibet auch hinweg allen geschwulst vnd ansahende Wasserucht/eröffnet die Leber vnnd alle verstopfung innerlicher Glieder des Eingeweyds / treibet auß die Seelsucht durch den Harn. Diese Conseruen/vnnd was weiter vom Taubentropff bereit wird/als hernach angezeiget ist / brauchen die Franzosen arzt in irer Practick fürnemlich/rc.

Also hast du (günstiger Leser ) bericht der Conseruen oder einbeztung der aebrenzlichsten Kreuter vnnd Blumen/in truckner form. Folget nun nach vnser ordnung / die Conditien zu-

R v beschrei.

## Ander Theil der

beschreiben / das ist / wie man solche Kreuter /  
Blumen / Wurzeln vnd früchte / in Zucker oder  
Honig einbeyset / in welcher form / Solcher mö-  
gen wir einen anfang nennen bey dem grünen  
Ingber / als dem bekantlichsten vñ süßesten.

Grünen Ingber ein zu-  
machen.



**W**ie  
de  
Ing  
ber sehr reiß vñ  
häufig ist auff  
Zügen / vñ  
doch von de

wärmen gar leichtlichen zerstoehen vñ vñ  
milbe / welschs die Kauffleuth vñ d  
Mater  
sten der vnzeitigen außarabung / oder vnbequ  
men einsamlen / zumessen.

Der Ingber / dieweil er noch in seinẽ eignen  
saft / frisch vñ grün ist / wirt er in solchen Land  
da er wächst / mit Zucker vñ Honig eingemach  
vñ also für die grossen Herin die solchen bezah  
len mögen gen Venedig von Alexandria vñ  
Alleyra gebracht / Dieweil wir aber denselbig  
nit in umlichem kauff haben möge / nennen mö  
ben auffgedörien wessen Ingber / vñ bekant  
rige

eigen ihn als ober frisch vnd grün were / damit wir ihn einbeygen oder einmachen mögen / nemlich auff folgende weise.

Nimb den besten schönsten weissen Ingber / so du haben magst / klaube die grösten vollkommensten Ingber zehen darauß / Wo du aber kein weissen Ingber haben magst / so nimb deß gefärbten wie ihn die Wurzfälscher färben / vnd wäsch die rote Farbe sauber davon ab / Zu solchem Ingber bereit dir ein scharpffe Lang von trusen oder Weydätschen die geuß vber de Ingber / vnd laß ihn etlich tag darinnen wol erweichen / biß sich das ober dünn Heutlin ablediget / daß schab sauber darab / schneid den Ingber auch rein / mit einem scharpffen Messerlin von zafern vnd aller vberflüssigkeit / thu ihn wider insolche Gefäß / vñ geuß andere frische lang dar vber / laß weiter erweichen / biß daß der Ingber weych vnd mürb genug ist. Du solt aber gute auffmerckung haben / daß du ihn nicht zu sehr verwässerst / daß er die scharpffe vnd krafft verliere. Derhalben mustu zu vielmalen etliche zehen von einander schneiden / damit du augenscheinlich sehest / ob die Lang genugsamlich durchbissen hab / Wann solches geschehen / so geuß die Lang darab / vnd wäsch den Ingber wol mit frischem Brunnenwasser. Nimb dann ein sehr  
schmal

## Ander Theil der

schmal vnd dünn Messerlin / damit durchstich  
die Ingber zehen vielmal oberzwerch / damit du  
die harten äderlin darvon abschneidest / darvon  
der Ingber sehr müß vnd lind zukäuen wirt /  
damit auch die Laug vnd alle schärfße wol dar-  
aus ziehe / solt du ihn also gestopffer etliche tag  
vnd nacht in frischem Brunnenwasser ligē las-  
se / so lang daß du gänzlich kein schärfße mehr  
der Laugen empfindest vnd das Wasser zwi-  
sche fingern nicht mehr glatt ist / geuß dann das  
Wasser herab / vnd den Ingber spreite auff ein  
rein vierfelzig doppel Leinwand / damit das Tuch  
die nässe an sich ziehe / vnd der Ingber also wol  
errücknet / Wann solch Tuch sehr naß / solt du  
es abwächßlen / vnd andere truckne nehmen.

Etliche pflegen aber von wegen weniger mü-  
he vnd ringerer arbeit den Ingber auff grossen  
härin Sieben aufzuspreiten vnd also errück-  
nen lassen. Wann der Ingber von der feuchte  
wol errücknet ist / so bereit den Sirup von Ho-  
nig oder Zucker / oder wie man gemeiniglich  
pfeget / halb honig vnd halb Zucker / Doch ist  
der Zucker am besten / auch solcher Ingber am  
lieblichsten zunützen.

Solchen Sirup solt du bereiten mit clarifi-  
ciren säutern oder den Honig verschäumen wie  
zu anfang dieses Buchs angezeigt. Doch mercke  
hier

hie / daß du den Ingber nimmer mehr als wol  
 erucknen magst / daß er nicht etwas wässerigk  
 von sich laß / Darumb solt du den Sirup hart  
 genug sieden zeucht er dann etwas feuchtigkeit  
 an sich vnd wirdt wässerich vnd dünn / wie ge-  
 meinglich geschicht / so geuß ihn wider ab vnd  
 laß ihn wider zu rechter bequemer hartz oder di-  
 cke wol sieden. Daß solt du als oft thun / als  
 lang er von dem Ingber etwas feuchtigkeit an  
 sich zeucht.

Hie merck auch weiter / daß du den Sirup  
 nicht heuß vber den Ingber schütten solt / dann  
 der Ingber verschrimpffet vñ der hartz / gehet ein /  
 vñ wirt widerumb hart vnd vngeschlaht / dar-  
 umb wisse dich zu hüten.

Den eingemachten Ingber thu in einen stei-  
 nen Krug oder hart verglasurtes Geschitz / ob  
 zinnen Gefäß / damit der Sirup lang feuchte  
 bleibe / vnd sich schön condit / oder an die Ingber  
 zähen anleg / so mag er läge zeit frisch vnd gut  
 behalten werden. Die hölzin Gefäßin / dar-  
 in man solchen Ingber dieser zeit gemeinig-  
 lich verkaufft / sind vnanglich / dann der Si-  
 rup schleiffet darein / wirdt baldt hart / vnd ver-  
 dorret der Ingber

Grüner oder eingemachter. Ingber wirdt  
 fast nützlich gebraucht in allen Gebrechen / zu-  
 fälligen

## Ander Theil der

fälligen Franckheiten des Leibs / von erkältung  
oder kalter Phlegmatischer feuchung / vnd  
schleimiger Materi verursachet / solcher vrsach  
halben ist er ein treffliche hülff vnd bewerte Arz-  
ney dem erkaldten blöden vnd dünwigen Magen  
benimpt fluxen vnd hefftig auffstossen / fürdere  
die dünwung vnd verzehret alle wasserigkeit / die  
sich im Magen sammeln / dünnet auch vnd  
erücknet nider die schädliche dämpff vnd böse  
dünst / die von denselbigen in das Haupt kre-  
chen. Ist solcher vrsach halb ein fürreffliche  
Arzney allen erkalten feuchten Personen / oder  
so von natur Phlegmatischer Complexion sind  
Dann er wärmet den Leib vnd alle innerliche  
Glieder des Eingewelds fast kräftiglichen / so  
derhalben in allen hitzigen gebrechen / Stiebern  
vñ engündung / als ein schädlich Gift / vermin-  
ten bleiben.

Grün Ingber des abends ein zehne genossen  
so man zu Beth wil gehen / rücket das Hirn  
stärcke die Vernunfft / vnd stiller die herab fal-  
lenden kalten Flüss.

Diser eingemacht Inber ist auch ein kräfti-  
ge hülff den alten vnfruchtbar Mannen /  
des gleichen den erkalten Weibern / dann die  
Geburtsglieder werden davon geweychet / vnd  
gestärcket / c.

Calmus

Calmus Wurzel in Zucker  
einzumachen.

**C**almus frisch od  
eingemacht/oder  
sonst andern A-  
potecckische vermischn-  
gen zugerhan / ist kräf-  
tig vnd gut den Magen  
anzuwärmen / innerliche  
stopffung zu eröffnen/die  
däuwung zu fürdern vñ

stärcken/der krafft vnd tugendt des grüne ein-  
gemachten Ingbers nicht fast vngleich. Diese  
Wurzel des Calmus / welche wir viel frischer  
haben mögen von wegē der nähern Landtschafft  
darinnen sie wachset/dann den Ingber/sozt du  
also bereytrē/zu dem eynbeyssen/oder einmachen  
Nimb der schönsten vollkomneften Calmus  
Wurzel / so du gehalten magst / schütte klares  
Brünnwasser darüber/laß es gemächlich sie-  
den / yber einem kleinen sanfften Koffewerim/  
als lang / daß solche Wurzeln weych vnd lind  
werden/zu käwen/vñ die bitterkeit doch nicht zu  
sehr darauß siede. Schütte dan das Wasser her-  
ab/vnd beschneid sie wol mit einem scharpffen  
Messerlin von aller vberflüssigkeit.

Diewell

## Ander Theil der

Die weil auch solche Wurzeln gemeiniglich auffschwellen / vnd sehr groß werden / solt du sie in etliche stück spalten nach der lenge. Wo dann solche Wurzeln innerhalb noch nit gar der bitterkeit entlediget weren / solt du sie wider mit anderm frischem Wasser noch einmal auffwallen lassen / dann trückne solche Wurzeln allemas wie vom Ingber gesagt ist.

Denn Sirup solt du auch vom Hönig oder Zucker / oder von inen beyden zugleich / wie du selbst gnugsamlich angezeiget worden / siede / Aber der Calmus mag die hitz des Sirups wol erleiden / magst du in wol erstmals damit zu rechter bequemer dick siede / damit er hernach nit zu wässertig werd / wie vom Ingber gesagt ist.

Der eingemacht oder eingebehyzt Calmus hat gar nahe alle krafft vnd tugend vom eingemachten Ingber erzeulet / dann er dient sonderlich wol den krankten Magen / so viel schädlicher feuchte vnd wässrigkeit in im hat / Dann er verzehrt dieselbigem / fördert vnd stärcker die dawning / vñ nimpt hinweg alle fehl vñ gebrechen / so vom blöden vnd äwigen Magen verursacht werden / als faule Fieber / vnd dergleichen.

Eingemachter Calmus zu morgens nüchtern gessen / bewaret vor schädliche lufft in sterbeläufften / gibt einen süßen lieblichen geruch des

Arthems.

Uchems. Diener wider mancherley fehl vnd ge-  
brechen der Blasen/vñ Nieren/bricht den stein  
soll auch den Weibern die gebürliche reinigung  
ihrer Blumen fürdern/er ist warmer vñ truck-  
ner Natur/vñnd hat ein sonderliche eröffnede  
krafft. Verhalben er alle innerliche Glieder des  
Eingeweydis erwärmet/kräfftiget/reiniget vñ  
eröffnet.

Muscaten Nüß einzumachen / oder  
einzubeyhen



**M**uscaten Nüß seyn ein köstlich ge-  
breuchlich gewürz auß India / zu viel-  
sältiger nutzbarkeit / auch in Zucker  
eingebeyst oder eingemacht / damit sie desto lieb-  
licher für mancherley zufällig Kranckheit ge-  
braucht werde mögen / auff folgende weis: Nimm  
frische Muscaren Nüß / welche schwer oder ge-  
wichtig

£

## Ander Theil der

wichtig sein/auch so du mit einer nadeln daveit  
stichest vnd hart zusammen truckest/das sie fer-  
tig oder ölig seyen/vnd nicht taub/oder ersaulet  
(dann die dörren zusammen gestrupfften Mus-  
caten Nüßlin/so man Rümppf nehet/sind hier  
zu vntauchlich.) Darumb nim der aller schö-  
nesten/vnd aufferte seffen Muscatē Nüß/ bereit  
ein gute scharpffe Laugen von Weyd/oder Tru-  
senäsch/darın laß sie wol erbenzē/ als lang/bis  
sie wol durch auß erweichen/mürb vñ lind wer-  
den/Du mußt aber fleißig achtung haben/das  
du sie nicht zu sehr verwässerst/vnnd also ihren  
lieblichen geruch vnnd gute krafft hinweg nem-  
mest/Wie du dich solcher Regeln in allen stü-  
cken halten solt/welche vorhin erweichte werden  
sollen/ehe man sie mit Zucker oder Honig ein-  
machē/wie auch vom grünen Ingber gesagt.  
Wann die Muscaten Nüß also genugsamllich  
erweichte/lind vnnd milt worden seind/so geuß  
Laug herab/schabe das grawe Heutlin so sich  
von der schärfffe der Laugē erlöset hat/oben her-  
ab/erwässer sie wol mit frischem Brinnenwas-  
ser/das alle schärfffe der Laugen gänzlich dar-  
von komme/vnnd wol herauß ziehe/Dann laß  
sie wol erwicknen auff einem härin Sieb an  
scharrechten Lüfften. Bereit einen Sirup von  
Zucker/der zu dieser einbeynung am bequeme-  
sten ist/

## Teutschen Apoteken.

82

sten ist / den siede starck oder sehr hart / dann die Muscaten Nüss lassen alle zeit etwas feuchtig / feit / darvon er widerumb erweicht / vnnnd gantz wässerig wirdt / laß sie ein tag oder drey in solchem Sirup ligen / seihe ihn nachmals ab / vnd sied ihn wider hart / geuß in auch nicht zu warm vber die Muscaten Nüss / damit sie nicht rümpfen / daß thu so lang / daß solcher Sirup in rechter bequemer dicke bleibe.

Die Muscat Nüss solcher weise eingemacht sind sehr lieblich des morges nüchtern zubrauchen / auch des abends nach aller Speiß vnnnd Tranc / so mā wil zu Beth gehen / sie sind warmer vnd truckner natur / kräftigen das Haupt Hirn / Hers / leblich Geist / natürliche hitz vñ lebliche krafft / verzehren alle schädliche böse vberflüssigkeit vñ feuchte aller innerlichen Glieder / welche sie sürnemlich erwärmen vnd bekräftigen / stärken den Magen vnnnd die dāuung krefftiglichen wol / schöpfen ein gesunde frisch Geblüt in Leib / geben ein guten Athem. Zertheilen die Geschwulst vnnnd plehung des Milches / vnnnd sind ein sonderliche kräftig Arzney dem gebrechen der Leber / sollen aber der Lungen etwas zuwider seyn dient dem blöden kal-

ten stüßigen Haupt vber die  
maß wol.

℞ ij

Diabe.

Ander Theil der  
Bibenellen Wurzel künstlich  
Einzumachen.



**D**er Bibenellen seind mancherley art  
doch allein in der größe vnder schei-  
den / vnder welchen dieser zeit fürnem-  
lich die gebraucht wirt / so in sehr dürrē magern  
grunde / auch etwan in den flunsen vnd klüffte  
der

Teutschen Apotecken.

93  
21

der Mauren vnd Jellen wachset. Mag für das warhafftig Petroselinum der alten Arzet ge-  
deuret werden.

Die Wurzel der Bibenel / mit Zucker oder Honig eingebeisset / ist nit weniger kräftig dan der Calmus vnd ander frembde Gewürz. Nün die jungen geschlachten Wurzeln / so gemeinlich des kleinen fingers dicke seind / welchs Geschlecht du am süglichsten bekommen magst / wasche sie rein / vnd beschneide sie wol von aller vberflüssigkeit / schneide sie zu stücken / die spalt nach der läng von einander / das inner Marck magstu wol herauß nemen / geuß frisch Brunwasser dran / vnd laß aller maß sieden / wie vom Calmus gesagt / das sie lind vnd müß werden auch jr bitterkeit / aber doch nit so gar / verlasser trückne sie wol / vnd bereit ein Sirup darzu von Honig oder Zucker / oder ihnen beyden mit einander / den geuß darüber / vnd sied in hernach zu bequemer hár / wo er zu wässerig / aller maß wie vom Calmus gesagt ist.

Die eingemachte Bibenellen Wurzel / ist ein kräftige Arzney / den Harn vnd Stein zube-  
wegen / zerbrechen vñ zermalen / stärcket die Nieren vñ Blasen / reiniget sie von aller vnsauberkeit / benimpt auch das hefftig Darmgicht vnd Leibwehe / von erkaltung oder kalter Zäher  
L iij schleim.

## Ander Theil der

schleimiger Plegmatischer feuchte verursache.  
In solchem fall ist diese eingebenre Wurzel  
auch nützlich vnd gut den Weibern/so von der  
Mutter geplagt werden. Vnd alles was schäd-  
lichs vnd giftiges im Leib ist/durch den Harn  
aufzutreiben.

Des morgens nüchtern ein stücklin von sol-  
cher eingebeyrte Bibenellen Wurzel im mund  
gehalten/wol vnd langsam zerläuwet vnd ge-  
schluckt/bewart vor aller schädlicher vergiftung  
in zeit der Pestilenz / giftiges Luftts/vnd sterb-  
läuffen/ze.

**Die Wurzel von Bahlen Dis-  
stel/Wannstreub/Brackendistel/Kar-  
dendistel/in Apotecken Eriugium ge-  
nannt/einzumachen/oder  
einzubeyzen.**

**D**iese Disteln wirdt gemeinlich auff  
äckern vñ Feldern gefunden/vnd wo-  
hen den wege strassen / mit krausen  
Blettern/die sind zerschnitten mit viel scharp-  
fen spitzigen Dörnen gerings herumb an den  
ecken der Kerffen.

Diese Bletter seind etwan schön grün/denn  
leib vnd weißfärbig / etwan äschenfarb grün/  
oder



oder berggrün / Im andern jar stößt diß Ge-  
wächs ein runden Stengel mit vielen Zweiglin  
oder nebststlin / wie ein kleines nidrigs bäum,  
lin anzusehen / eben hoch / die zweiglin haben in  
iren Gewerblin schön getrungene Knöpflin / die  
seind scharpff / vñ mit spitzigen Dörnen umbe-  
ben!

℞ iiii

ben!

## Ander Theil der

ben/wann diese Knöpflein zeitigen / welches ge-  
schicht gegen dem Herbst / so faller der Saturn  
auf / das seind kleine Körnlein / ein jedes mit  
zweyen oder dreyen Dörnlein / etwas kleiner dan  
der Binetschsamem / Die Wurzel wirt schlech-  
glat / vnd sehr lang / also / daß sie gar selten ganz  
aufgraben werden mag / Daimens dick / auß-  
wendig schwarz / eines zimlichen starcken ge-  
ruchs vnd geschmacks / sonderlich die / so in sü-  
am Meer gestaden wachset.

Von diesem Kraut oder schönen Distel  
wirt die Wurzel mit Zucker oder Honig einge-  
benzet also / daß gegen dem Herbstmonat / oder  
anfang des Frühlings außgrabe werde / wol ge-  
wäschen vnd reingeshabet von aller oberflü-  
sigkeit / dann zu kleinen Scheiblin geschritten  
vnd von einander gespalten / daß mā das Her-  
darauf neimen mag / in der größe / als du sie ha-  
ben wilt / Seud sie in frischem Wasser / wie von  
Calmus vnd der Bibenelwurzel gesagt ist / so  
lang biß sie mürb vnd lind werden / trückne sie  
wol / vnd bereite den Sirup von Honig oder  
Zucker darzu / allermaß wie von denselben bey-  
den Wurzeln angezeigt worden / mit abgießen  
vnd wider sieden / so lang / daß er in rechter dichte  
werd. Etliche Apoteker ziehe das hölzlin marck  
von der mitte feuberlich darauß / vnd stecken  
in das

in das löchlin an statt desselbigen / Nägelin / oder geschnittenen Zimmet / darvon solche wurzeln / also eingebeuzet / gang lieblich werden.

Die eingebeuzte wurzel von Drackendistel / ist gut den Leberstichtigen / benimpt alle krankheit vnd gebrechen des milches / der nieren vnnnd lenden / stiller das grimmen des Bauchs vnnnd hefftig Leibwehe / treiber den harn / vnd fürdert den Weibern jr gebürliche reinigung / benimpt dem eingenommen Giffte sein krafft / stiller das keichen vnnnd schwerlich athmen / verhüt den Menschen vor dem krampff / gicht vnd der fallend Sucht / Die glieder vnd Gefäß des Samens / vnnnd der geberung erwärmet / stercket / vnd bekrefftiger sie. Darumb diese wurzel den alten erkalten Mannen sonderlich krafft gibe dienet auch wol dem vndäuwigen magen.

### Alant wurzeln einzumachen.

**S**In dem Alant ist die wolriechende wurzel den mehrertheil im brauch / als die / so die größte krafft vnnnd Turgend hat / Dann Bletter / Blumen / vnnnd Samen / sind ohn allen geruch. Diese  
 E v wurzel

Ander Theil der



Wurzel stößt  
im Dritten  
jar junge Au-  
gen oder ne-  
benzincken  
welche man  
abreissen ma-  
ge / vnd sie  
b. isseren / daß  
sie bekommen  
leichtlich / wie  
auch des Wer-  
reutichs Art  
ist. Die ens-

ferst rinden der Alanewurzel / ferbet sich allezeit  
nach dem / darinn sie wächst / dann roth / dann  
braunfarb / auch ewan schwarz / aber inderhalb  
ist sie allezeit schön weiß.

Die Weuß sind Winters zeit dieser Wur-  
zel gefehrd / die ist feuchter vnd wärmer Com-  
plexion.

Solt sie zu anfang des Frühlings außgra-  
ben / welche zeit sie am kräftigsten / reynig vnd  
beschneid sie wol mit eim scharpfen Messer / vñ  
aller vberflüssigkeit / die außgehölechten Löcher  
solt du neben herum auch reyn beschneiden /  
dann in runde scheiblein vberzwerch schneiden /  
vnd

vnd in frischem Brunnenwasser gemächlich  
sieden lassen / die bittere vnd hännigkeit davon  
zubenehmen / auch daß sie linder vnd müß  
werd zu kauen / trückne sie dann wol / vnd be-  
reyte den Strup darzu / aller maß vnd gestalt /  
wie von der Bibenel / Salmus / Brackendistel  
wurzel / vnd dergleichen gesagt ist.

Eingebeyszte Alantwurz ist ein nützliche Arg-  
ney zu allen kalten schäden vnd gebrechen / der  
Blasen / benimpt das feichen / vnd schwerlich  
Achnen / den Husten / vnd Blutspeien / leget  
das hefftig stechen vnd schmerzen der Seiten /  
stercke den Magen vnd dāwung / treibt auß  
mancherley Gifft / vnd was von schädlicher  
feuchte vnd böser materi sich im Magen ver-  
samlet hat / bricht vnd zermalet den stein / für-  
dert den Weibern ihre gebürliche reynigung /  
zertheilet den koder vnd zāhen schleim der brust /  
daß er leichtlich außzuwerffen ist heylet innerli-  
che Geschwer / vnd verkehrung der Lungen vnd  
innerlicher glieder / vnd ist ein sonderliche er-  
wärmung deß Magens vnd weiblicher Geburt  
glieder.

**Knabenkrauts runde Wurzel /**  
Satyrion oder Stendelwurz  
einzubeyssen.

Droben

## Ander Theil der

**D**oben vnder der Beschreibung der  
Latwergē / hab ich angezeiget / wie die  
Latwergen / Dialatyron von dieser  
Wurzeln zu bereyten. So du aber  
von demselbigen Gewächß / auch die runden  
Wurzeln einmachen woltest / welche fast gley-  
che Krafft haben mit der Latwergen / So nimbs  
welche du am bequemesten bekommen magst /  
die aller frischesten vollkommnesten runden  
Wurzeln / wäsche sie reyn vnd sauber von der  
Erden / oder wäsche sie wol mit gutem Wein  
von Sand vnd der Erden / bereyete ein Sirup  
von Zucker oder Honig / wiezu viel malen ge-  
nugsamlich angezeiget ist / den geuß nicht zu heiß  
darüber / schneide von Dännenholts ein rund  
scheublin / daß es die Ohren des gefäß / darein  
solche einbeynung gefasset / gar nahe rings her-  
umb berühren / beschwer es mit ein saubern  
steinlin / daß die Wurzeln nit entbor schwim-  
men. Damit aber solcher Sirup / welches du  
allezeit ein Löffel voll mit einem Würzelein o-  
der zweyen auff einmal verschlinden solt / desto  
kräftiger werde / magst du die erzehnten Stük /  
so zu der Latwergen verordnet sind / gar reyn  
vnd subtil zu Puluer stossen / vnd darunder ver-  
mischen. Bey etlichen Apotecern ist der  
brauch / daß man nemme des Sirups vom  
grünen

grünen eingebeizten Ingber / vnd diese Wur-  
geln darein einbeizze oder mache.

Diese Wurzeln obgemeldter weise einge-  
beizt / haben alle krafft vnd tugendt / wie vñ der  
Larwergen darvon bereyt droben angezeigt ist.

Wie die grünen vnzeitigen Bäu-  
nüss od. r Welschnüss recht einge-  
macht sollen werden.



**D**ie grüne vnzeitige Welschenüss  
einzumachen / ist fast gemein worden  
bey allen fleissigen Haushaltern wels-  
che solche nit der Arzney halben / son-  
dern viel mehr auff ein pancketieren jätlich zu-  
richten / wiewol sie der Arzney dienstlich / in  
mancher.

## Ander Theil der

mancherley gebrechen nützlich gebrauchet werden mögen. Diese Müss solten folgender weise einmachen:

Nimb der gemeinen Belschen Müss frisch vom Baum gegen ende des Heurmonats, nemlich vmb Sanct Johannis tag des Lämpfers / wann sie die Kornärndte nähert / wenn dann die schal inderhalb verharret / stiche sie mit einem spizigen Pfrimen durch vnd durch / daß das Wasser wol darein kommen mög / gieß frisch Wasser darüber / vnd laß sie wol erwärmen / neun oder zehen tag / doch solt du täglich ein frisch wasser darüber gießen / das thue so lang / biß die grüne rinden iren herben bitteren Geschmack ansahen zu verlieren. So setze sie in bequemen geschir auff ein lindes kofseuerlin / vnd laß gemächlich sieden / daß sie zu kanden mürb genug werden vnd die bitterkeit wol darauß siede / Doch mußt du fleißig achtung haben / daß sie nit zu lang sieden / vnd zu mürb werden / vnd im Sirup zu Müss werden oder zerfahren / trückne sie wol auff einem Härin sieden wie vielmalen gemeldet / dann solt du sie wol in die Löcher / so du erstlich gestochen hast / mit Nägeln vnd geschnittenem Zimmet bestrecken.

Etliche brauchen auch eingemachte Pommeransen schelffen hiez zu / gib ein lieblichen Geschmacks

schmack / vnd guten Geruch des Athems / send den Sirup von Zucker oder Honig zu rechter bequemer dicke / geuß ihn vber die Nüß : die Nüß / die magst du auch beschweren / wie von den Nagwürglin gesagt ist / Wo dann der Sirup etwas an sich züge / solt du ihn widerumb darvon abglessen / vñ zu bequemer dicke sieden / so lang / daß er hart gnug bleibe.

Bei eilichen ist der brauch / daß man die Nüß nicht besteelet / sondern nehmen eilich gut Gewürz / als Zimmet / Nägelein / Galgant / Muscatblüt / Eubelin / vñnd Cardamämlin / stoffens reyn zu puluer vnder den Sirup. Du magst hierin bereyten / welche art dir am nötigsten ist / auch die Nüßschelē / so du sie mit Zucker einmachen wilt / oder vngeschelet mit Honig einbeygen.

Die eingemachte Nüß sollen ihr bitterkeit / deß gleichen auch der guten gewürz halben / den Magen vñnd die dāwing trefflich stercken / alle innerliche Glieder deß Eingeweydes erwärmen / vñnd von kalten Gebrechen erledigen / Aber wie obgesaget / werden die Nüß mehr zu einem vberfluß / den vollen ersättigten Magen zubeschliessen / vñnd die aufftriechen den Dāmpff von vberiger fülle damit zu dāmen

men

## Ander Theil der

men vnd nidererucken / in schlaafferucken  
vnd banckeren gebraucht/dann zur arsney.

**Quitten einzumachen / vnd ein  
Schlehen Compost von Quitten/  
Respeln / vnd Schlehen zu  
bereiten.**

**Q**Ze Quitten werden auch in sonder  
heit eingemacht mit Zucker / vnder  
dem namen Citonia condita, den  
magen vnd die dāwung zu kräftigen/  
vnd mancherley schädlichkeit der selbigen zu be-  
nehmen / wie dann in der krafft vnd tugende  
der Larwergen genugsamlich angezeigt ist. Die  
Quitten also einzubeygen / soltu sie aller maß  
dāmpffen oder siedē / wie von bereyung der  
Larweg gesagt/dann bereyete einen Strup von  
Zucker / der sehr hart gefotten sey / den geuß nie  
heiß darüber / dann die Quitten würden da  
von hart wie in auch widerfehrt/wann sie nicht  
vollkommlich zeitig sind.

Es habe auch gemeinglich am Rheinstram  
die fleissigen Haushalter ein besondere art die  
Quitten mit andern fruchten mehr einzuma-  
chen/als Respeln vnd Schlehen solche einbey-  
gung

zung wirdt von ihnen ein Schlehen Compost  
genannt / den brauchen sie mehr zu pancreti-  
ren vnnützlich / dann daß etwan arme fran-  
cke deut / so der Apotecer Conditien nicht zu be-  
zahlen haben / damit geladet vund bekräftiget  
würden.

Diesen Schlehen Compost solt du also be-  
reyten: Nimb der schönesten wolzeitigsten Quit-  
ten / die solt du mit einem Beynen Messerlein  
von einander spalten / die kernnen vnd innerliche  
Steinlin sauber darauß nehmen / schneide ein-  
jede Quitten nach dem sie groß ist / in sieben oder  
acht schnitz / dann dämpffe oder send sie wie in  
der Quitten Latweg gesagt ist / daß sie mürb  
werden / Laß sie wol erwüchsen besteecke es mit  
Nägeln vnd klein geschnitzenen Zimmet  
Spreißlin / send schön wolgeläuterten Honig  
zu rechter bequemer dieße / vnd geuß in darüber.  
Zu solchen Quitten magst du rohe Nespeln /  
obgemelter maß mit Gewürz besteecke / thun /  
vñ beschwere es wol / daß es nit entbor schwim-  
me / vnd der Honig wol darüber gang / Wo  
dann der Sirup oder Honig etwas Wässertig  
kett empfahet / solt du ihn widerumb herab gies-  
sen vnd härter sieden / so lang / daß es in rechter  
bequemer dieße bleib.

Eiliche haben im brauch / daß sie mit dem

M Honig

## Ander Theil der

Honig auff ein viertheil kändlin voll dick ge-  
fottens Most / so man gefotten wein gemein-  
lich nennet / steden lassen / vnnnd zu einer maß  
Honigs brauchen / benitze dem Honig seinen  
Honig Beschmack / machet ihn anmütiger vnd  
lieblicher. Wo du dich aber aller solcher mühe  
beschwerest / magst du die Quitten auch nützlich  
zugebrauchen / auff folgende weise einmachen  
Nimb der schönsten wolzeitigsten Quitten /  
nicht frisch vom Baum / sonder die ein zeitlang  
gelegen / vnd ganz gelb worden sind / schneid sie  
allein von einander / doch mit keinem Eisen /  
dann sie in sonderheit darvon geleset werden /  
nimb die kernen drauß / vnd reynige sie wol von  
den stilen / chue sie in ein gehob hölzlin Fäßlin /  
verspreß sie wol mit hölzlin / das sie nit enper  
schwimmen / vnnnd geuß allein rohe Honig dar  
über / den schönsten so du haben magst / beware  
es wol zur notturfft / wie obgesagt.

Die alten haben das jahr vber Quitten frisch  
zubehalten / vielerley fundt erdacht / Nemlich sie  
in ein neuwen iridin Hasen gethan vnd dees el  
mit Bäch wol darauff verkleibt / also wol vnnnd  
geheb gemacht / in ein Faß voll Trinckweins  
gethan / vnd darinn schwimmen lassen.

Man mag auch Quitten inn gehacktem  
Stroh

Stroh vber Winter wol frisch vnd gut behal-  
 ten/es soll aber kein ander Obs darzu kommen.  
 Mit frischem Stroh soll man sie fast gehet vnd  
 wol bedecken/das kein Luft darzu möge. Ert-  
 che nemmen Euchscherer flocken/Andere truck-  
 ne Segspenckleien vnd stiren Graß/ıc. Aber  
 die gewisest Meynung ist / das man frische  
 Quitten nemme/mit ihrem eigenen Laub wol  
 umbwickelt / dann einen weychen wolgeberten  
 Leymen darumb schlahe / vnd also ertrucknen  
 laß / dann an ein bequemen ort / da sie nicht  
 warm liegen / oder gefrieren mögen / wol ver-  
 wahret/also bleiben sie das ganz jar vber frisch/  
 vnd so man ihr bedarff/wäsch man den Leymen  
 sauber darvon/ıc.

Sarwer Kirſchenbeer / Weich-  
 ſeln vnd Ammarellen/ein-  
 zumachen.

**W**imb Weichſeln oder Ammarellen /  
 welche du wilt einmachen / frisch vom  
 Baum abgebrochen/das sie nicht zer-  
 stossen oder zerquetscht werden/schneid  
 in erstlich die grüne stiel also ferz ab das man sie  
 nur fassen vñ damit haltē mag nñ deß schönste  
 M ij harsten

## Ander Theil der

hartisten Zuckers / oder wo er nicht weiß oder schön gnug / solt du in leutern vnd clarificieren / wie von bereyhung des Zuckers gnugsam gesage ist / send ihn zu bequemer dicke hart genug / sen ihn ab dem Feuer / laß ihn ein wenig erkalten / wirff die Amarellen oder Weichseln darein / so lassen sie den Safft / dann send sie mit einander fast sänffiglichen / daß sie nit auffspringen / wann es dann gnugsamlichen erkaltet ist / pflegt man solche eingemachte Weichseln oder Amarellen in schöne lautere glasine oder flache schalen von Crystallinen Glas zuthun. Solches ist den francken nit allein sehr anmüthig / lustbarlich vnd begierlich zu sehen / sonder auch vber die maß nüt vnd gut in aller hitz vnd kräftiger entzündunge / den verdorreten Munde / Zung / Hals vnd Kelen / damit zubefeuchtigen / die francken in solcher hitz vnd entzündung zu laben vnd erquicken / den hefftigen Durst loschen / vnd sich innerlich kräftiglich kühlen. Die eingemachten Weichseln oder Amarellen reizen auch den Magen der Krancken von wegen ihrer lieblichen anmüthigen feure zu der Speiß / vnd bringen ihn den schwachen vnd verlornen lust oder Appetit wider.

Weiter mögen auch von armen Leuten / welche den Zucker nicht vermögen zu bezalen / die Kirsch

Kirschen / Weichseln oder Amarellen mit ringerm vnkosten vnd mühe eingemacht werden / also / daß du nimmest / wie obgesagt / der aller frischesten Ammarillen Kirschen / oder Weichseln / schneid die stiel auch halber ab / wie obgemeldt / thue sie in einem neuen verglasirten Hasen / der mit siedendem Wasser wol gebrüet sey / oder in ein stein Krug / genß reyn geläuterten vnd schönen verschäumpten Honig daran / beschwere es mit einem hölzlin scheidlin / daß die Kirschen nit entbor schwimmen. Solche eingemachte Weichseln oder Amarellen bleiben vber Jahr frisch / Wögen aller maß gebraucher werden / wie von obgemelten gesagt ist. Arme Leut mögen die Kirschen / Weichseln / oder Amarellen an der Sonnen / oder in eim Bach / ofen aufftrüeknen / Vnd wo man sie in oberzeten gebrechen nützen wil / in wein oder wasser / nach gelegenheit deß gebrechens / wol erweychen / also nützen vntnd gebrauchen. Solche Kirschen werden auch nützlich zu mancherley Speiß gebraucher.

Die kleinen Muscateller birlein künstlich einzumachen.

M iii Birn

## Ander Theil der

**W**irn süßes geschmack / wol zeitig / seind  
mit wärme vnnnd etwas feuchte veror-  
sacht. Welche aber rauhe seyn / süß o-  
der herbes geschmacks / die stopffen den  
bauch / wann man sie vor ander Speiß nützet.  
Welcher sich aber mit solcher Frucht zu viel  
sältig oder zu hefftig brauche / dem verorsacht  
die Leibwehe / vnnnd grimmen / durch verstopf-  
fung / seind aber gemeinglich dem Magen nüt-  
zlich. Die kleinen wolriechenden Muscaterbirlin /  
welche mit Zucker eingebeyset oder eingemacht  
werden / seind eines wesslichen süßen Geruchs  
vnd Geschmacks / anmütig vnd süß / Solche  
Birlin einzumachen / solt du die abbrechen las-  
sen im schönen hellen Wetter vñ klarem Son-  
nenschein / wann sie vollkommenlich zeitig seyn  
im wachsenden Monatschein / darauff erlese die  
schönsten vnnnd zeitigsten / die nicht selber ab-  
gefallen oder zermurscht seyn / noch von wir-  
men zerstoichen / schneide die stül auff ein halben  
theil ab mit einm scharpffen messerlin / schebe sie  
subtil vnnnd dünn ab / grave den vndern bugen  
reyn darauff / seind von schönem weissem Zucker  
einen Sirup von rechter dicker / Wann du ihn  
vom Feuer abheben wilt / so lege die geschelten  
Birlin darein / vnnnd lasß einmal oder drey noch  
auffsteden / damit sich die feuchte so die Birlin  
vor

von sich lassen / auch verzehre / vnnnd der Sirup  
hernach nit dünner werde.

Damit auch die Muscateller Birnlin ein  
bessern geschmack bekommen / wirdt der Sirup  
mit Zimmet angewürzet / dann also sind sie  
lieblich zu niessen / den Magen zu stercken vnnnd  
beträfftigen. Werden auch sonderlich gebrau-  
chet / die francken darmit zu laben vnnnd erqui-  
cken / welchen andere Speiß zu wider ist.

In denen Landen da die Muscateller Bir-  
lin nicht sind magst du ein andere art der Bi-  
ren welche sich nit diesem am Geruch vnnnd  
Geschmack am besten vergleichen / mildt vnnnd  
wolgeschmack seind / solcher maß einmachen /  
vnnnd wo solche zu groß / in bequeme viertheil  
schneiden / vnnnd den Sirup nit reyn gepüluer-  
ten Zimmet wol anwürzen / wie obgemelt / ha-  
ben auch die tugende der vorgemelten Musca-  
teller Birnlin / sonderlich den Magen; zu schlies-  
sen / das kein böse Dämpff vber sich riechen / vnnnd  
das Hirn vnnnd Haupt beschweren. Vor der  
Speiß gebrauchet / stopffer: sie auch den  
weychen flüssigen Bauch / sind

francken fast  
labhafft.



**M** itij **G**rosse

Ander Theil der  
Grosse Biren nach gemel-  
nem brauch einzuma-  
chen.



**E**S werde man  
cherley Biren  
Zärtlich eyngemacht / also / daß man  
sie sauberlich abbrech in  
hellen klaren Bette-  
nicht zerfallen oder zer-  
mürsche / auch nicht  
Wurmstichig / wo sie  
dann nit vollkommen-  
lich zeitig sind / solt du

sie auff einem warmen gemacht / das vor Win-  
den vnnnd allem Luft verschlossen / auff einer  
Tischtafel oder anderm durren Bret ein Mo-  
nat vngefährlich ligen lassen / mit den Händen  
wenig betastten / dann darvon faulen sie baldt.  
Wann sie dann durch solches ligen / wol in  
sich selbst zeitigen / so lege sie ordentlich in ein  
grossen steinen Krug / hölzrin Fäßlin / oder andern  
grossen Gefäß / geuß guten krefftigen sirmen Wein  
darüber / beschwere es wol / daß keine ent-  
bor schwimme / dann was nicht mit Wein be-  
deckt

deckt ist/das würde schenßlich/schwarz vnd vn-  
geschmack. Etlich legen auch Reblaub dar  
zwischen.

Die eingelegten Birn mag man zur Speiß/  
auch den Krancken in hitzigen gebrechen fast  
nützlich geben zu erquickung vnd labung.

Das gemein Volck/welches nicht viel vber-  
rigs Weins hat/mag dise Biren auff folgende  
weise einmachen. Also/das man nemme der ob-  
gemelten Biren gleicher maß abgebrochen/vñ  
erzeitigen lassen/darzu verschaff dir auch ein be-  
quem Gefäß/von Holz/Zinn/oder Steinen  
Krug:Nimb frisch Rißlaub/das doch ein we-  
nig verwelet sey/brich die Blätter ab von den  
Stelen/damit bespreyt erstlich wol den Boden  
gemeldes Geschirrs/leg ein schicht Biren dar-  
auff/die bespreyt wider mit Rißlaub/lege ein  
ander schicht Biren darauff/die bespreyt aber  
mit Rißlaub also thue so lang/bis du das Ge-  
fäß füllest/beschwere sie/das sie nicht entbor-  
schwimmen mögen/vnd genß frisch Brunn-  
wasser darüber/vnd laß also darinnen ligē/vnd  
brauchs zu mancherley notturfft/wie von den  
andern Birn gesagt ist.

Etlich/damit solche Biren auch einen bes-  
sern geschmack bekommen/nemen weissen rein  
geschabten Ingber/zerschneiden in klein/vñnd  
M v sähwen

## Ander Theil der

sähwen zwisſchen ein jede ſchelzen ein wenig da  
mit empfahen die Birn ein lieblichen guten ge  
ſchmack.

Weiter magſt die Biren auch vber jar friſch  
behalten / wie von den Quitten geſagt iſt. Die  
mag man zu der Speiß mancherley durch das  
ganze jar hinauß brauchen. Auch vnderweilen  
in warmer aſch gebraten / vnd mit Fengel Con  
ſect beſchwert / dienen ſie wol dem Magen / den  
ſelben abends nach der ſpeiß zu beſchließen / daß  
die böſen Dämpff nicht vber ſich in das Haupt  
riechen mögen.

Solche Biren mit Fengel Zucker vberſch  
wert / ſind dem Hirn / deß gleichen dem Geſicht  
inſonderheit nützlich vnd gut.

## Pfirſing groß vnd klein ein zumachen / mit Honig vnd Zucker.



Pfirſing ſeind ein  
rechttes Coer  
obs / das bald ver  
gehet langſam vñ ſpar ze  
iget / vielerley art vñ geſchlecht / kalter vñ ſeuch  
rer natur / doch etliche mehr / etliche minder. So  
man ſie in der Speiß braucht / machen ſie ein ge  
hes

hes wässerichs Geblüt / werden vbel gedäuwet /  
vnnnd bald im Magen zerfört. Erwecket saule  
Fieber / verlegt die Nerven oder weiß Geäder.  
Darumb soll man die Pfürsing vor anderer  
Speiß brauchen/vnnnd ein irincklin guten fier  
nen Wein darauff trincken / damit ihnen ihre  
schädlichkeit benommen werde. Zeitige Pfürsing  
erweichen vnnnd lösen den Bauch / Aber die vn  
zeitigen stopffen / &c.

Die frühen Pfürsing werden allein einge  
macht / von den Welschen Adricot genant /  
aber bey vns S. Johans Pfürsing / der vrsach  
halben / daß sie zu end des Hermonats / nem  
lich vmb Sanct Johans des Täuffers tag zeit  
ig werden / mit andern seinem Sommerobs.  
Seyn klein wolgestalt / eines guten geruchs vñ  
lieblichen geschmackts / von farben schön Saf  
fran gelb.

Die Pfürsing einzumachen / solt du abbre  
chen lassen mit der Handt / auff daß sie nit ver  
legt werden / wan sie am vollkommnesten zeitig  
seind / dann schele sie sauber mit einem scharp  
fen Messerlin / doch ganz dünn / damit du niche  
viel davon nemeß / bereit ein Sirup darzu alle  
maß vnd gestalt / wie von den Muscateller Bir  
lin gesagt ist. Von diesen Pfürsing wird der Si  
rup gemeiniglich wässerich von irer feuchtigkeit  
wegen

## Ander Theil der

wegen / darumb soltu in den dritten tag wolde  
ymb abgessen / vnd also zu rechter bequemer  
cke widerumb sieden.

Die kleinen eingemachten Sanct Johans  
Pfirsing seyn dem Magen sehr nütz / lieblich  
ntessen / mögen allermasß gebraucht werden /  
von Muscateller Byrlin gesagt ist / die Kran  
cken damit zulaben vnd bekräftigen / löschent  
vnuatürliche hitz innerlich / besuchtigen die  
cken verdörren Zunge in allen hitzigen schar  
fen Kranckheiten / löschent den durst / külen  
innerliche Glieder.

Es mögen auch die andern Pfirsing auff  
geringere art eingemacht werden / also : Vn  
der trucknen Rebspfirsing / oder roten Pfirsing  
so außershalb schwarz grauw / vnd inershalb ganz  
Blutrot sind / schäle sie rein / nimmb den Kern  
darauff / lege sie in ein feine Krug / oder vergl  
surten Hasen / schütte dann wolgeleiterten Ho  
nig zu einem härten Sirup gesotten / darüber.

Die Pfirsing seind nit als lieblich als die an  
dern / aber doch eben als nützlich vñ gut / werde  
auch allermasß / wie von den kleinen / so mit Zu  
cker bereit werdē / gesaget ist / nützlich gebrauchet  
Dieweil auch der Honig nit jederman ann  
tig / maq man diese Pfirsing / so man sie brau  
chen wil / wol mit reinem Wasser wäschen.

Welch

Welche kein besondern vnkostē daran legen  
wollen/die solle die Pffirsing/wie obgemelbt/von  
einander schneiden / vnd den harten Kern dar-  
auß nehmen/vnd an ein faden fassen / vnd also  
in ein Backoffen /oder an der Sonnen auffdör-  
ren lassen/wann sie die brauchen wollen / in fri-  
schem Wasser widerumb wol erweichen/vnd zu  
aller notturfft brauchen / wie von den einge-  
machien gesagt ist / Dann diese Pffirsing seind  
dem erhitte Wagen sonderlich diensilich / stopf-  
fen den ganzen Bauchfluß der roten Ruhr / Lö-  
schen den Durst/vnd befeuchten die verdörre  
Kelen vnd ertrücknete Zungen.

Weiter die Pffirsing ober jahr inbehalte frisch  
wie ander Obs/mag nit süßlich geschehen / dan  
sie von ihrer vberflüssigen feuchte leichtlich zer-  
störē werden/vnd bald faulen.

Was vnrat von der kälte vnnnd feuchte der  
Pffirsing entspringt / das benimpt vnd wendet  
die Kernen / oder ein trincklin gwis kräftigs  
firnen Wein darauß gethan.

## Deyffel einzubeyhen.

**S**leich als von andern Obs fruchten ge-  
sagt/sind auch der Deyffel mācherley  
geschlecht/durch fleiß deß Gartewercks  
in pflan.

Ander Theil der



Insplanzen vnd Impffung vielfältig vnder schel-  
den. Ist ein gemeine Frucht / den erhitzen vñ  
engindren Magen sonderlich nüz vnd gut. A-  
ber die rohen öpfel sind schädlich / wiewol von  
allen öpfeln gesagt wirdt / daß sie dem weißsen  
Gedder oder neruen schädlich seyn sollen / vñ  
den Stein erwecken. Die Arabischen ärzte ge-  
ben den öpfeln zu / daß sie ihres guten Geruchs  
halben dem Herzen fast anmütig seyn sollen /  
vñ dasselbig stärken vñ erquickten / in aller on-  
mache vñ schwachheit. Derhalben sie ein nüz-  
lichen Sirup davon verordnet haben / welcher  
in allen wolgerissnen Apotrecken gemeinlich be-  
reit wirdt.

Der gemeine Mann pfeget vnder allen ge-  
schlechte der öpfel allein die so am Rheinstrom  
Erdbbeerddölin genant werden / vor andern ei-  
nes sehr lieblichen geschmacks / zu der Speiß in-  
sonderheit mit Fenchel vñ Zucker Candir zu  
verdämpff

verdampffen / vnd brauchen in hefftigen Husten. Diese öpfel werden auch von inen eingebeuzet oder eingemachet / aber allein in Wein / oder an statt desselbigen in Weinhäfen / vnd so mans brauchen wil / auß frischem Wasser wol gewäschen.

Diese eingebeuzte öpfel kühlen den erhitzten Magen trefflich wol. Wo auch schädliche zähe schleim insonderheit darin vorhanden / die werden durch die schärpffe vnd feure solcher öpfel erweicher vnd zertheilet / löschet den durst / vnd kühlen den Menschen in aller Hitz.

### Saurach oder Erbselnbeer einzumachen oder einzubeyhen.

**S**Er Erbselnbeer oder Saurachträublin haben wir auch vorhin gedacht / Nemblich / ein nützliche Larweg darö zubereiten werden auch mit Zucker eingebeuzt / auß folgende weise / Nimb Saurachträublin. Die großschortecht / vollkommen vnd wol zeltig seind / reinige vnd wäsche sie sauber / seind einen Sirop von schönem clarificirtem Zucker / wäner hart genug gesotten ist / würff die Saurachträublin darein / laß sie noch ein wenig auffstede doch nicht zu fast / damit die Beerlin nicht auffspringen

## Ander Theil der

springen/vnd gang zusamen schrumpffen / laß  
erkalten/vnnd faß in ein bequiem Geschirz/ daß  
du es zur notturfft mögest behalten.

Solche eingemachte Saurachträublin seind  
lieblichs anmütigs geschmacks / irer wein seure  
halben/dienen für alle hig vnd entzündung/son-  
derlich des Magens vnd Lebern / welche solche  
Saurachträublin fürnemlich kühlen vnd erlö-  
sen / seind den Krancken ein lebhafter Arzenei  
davon in der durst gelöscht/die erhitzte vñ ver-  
dörre Kel vnd Zung wol besenchtiget wirdt.

## S. Johannis Träublin mit Zucker einzuma- chen.

**D**ie schönen S. Johannis Träublin  
beere / in Apotheken mit Arabischen  
Namen Ribes genant / sind viel zä-  
rter / auch nicht so saur als die Erbselbeer / we-  
den auch aller maß wie von denselbigen gesagt  
eingemacher mit klarem Zucker/Du solt jr aber  
im sieden / dieweil sie zarter / baß verschonen.  
Brauche es allermaß / wie in der Latwer-  
gen/so darvon bereit wirdt / ange-  
zeigt worden ist.



Zeilige

**Zeltige vnd vnzeitige Träublin/  
oder Weinbeer einzu-  
machen.**



**W**an pfeget die vnzeitige Träubelbeer zu mancherley notturfft auch mit Zucker eynzubehhen / allermas / wie von den Erbselenbeern / vnd S. Johannis Träublin gesage / allein das du merckest / wann du solche Träublin einmachen wilt / das du die Kappert davon thun mußt / doch nicht gar heraus rupsfen / sondern ein kleines Sielstlin daran lassen / damit mans habe möge. Du solt sie auch nicht zu lang sieden lassen / damit sie nicht zerspringet / vnd vngeschmack werden.

N

Diese

## Ander Theil der

Diese eingemachte Träbel haben eben gleiche krafft vnd tugend / wie von den Erbselnbeeren gesagt ist / reizen den Magen insonderheit zur Speiß / vnd stillen die schärfpe des Bauchstus / vnd der roten Blutrühr / diener fürnämlich in allen hitzigen gebrechen vnd hefftiger entzündung / auch in scharpfen brennenden / Pestilenzischen Fiebern / vnd dergleichen.

Die zeitigen Trauben werden allermas vnd gestalt eingemacht / wie von den grossen Wein gesagt ist / vnd du weitern bericht finden wirst in beschreibung des Rappes / im nechst folgenden theil.

## Die Schelffen vnd Marck der grossen gelben Citrinatenöpfel einzumachen.

**D**ie frembde Frucht der wolriechende goldgelben Citrinaten oder Judenschöpfel / seind von art eines schönen edlen geruchs / aber der Baum der solche köstliche Frucht trägt / ist vber die mas zart / darumb sein gar fleissig gewarter werden muß / mag in dieser Land art von wegen der kälte vnd rauhhe des Luftis nicht fürkommen. Solcher Baum hat auch gar ein wunderbarliche Frucht / dann er

wirdt



wirdt nimmehr Sommers noch Winters zeit  
 lár oder ledig gefunden. Dann so bald die zeitli-  
 gen öpffel abgenommen werden / so zeitigen an-  
 dere an statt für diese / oder bricht andere Blöet  
 herfür / also / daß dieser Baum allezeit zeitli-  
 ge vnnnd halb zeitige öpffel / vnnnd frische Blüet  
 trägt. Die Citrinatenöpffel seyn erstlich grün-  
 farb / welche er verleurt / vnnnd je mehr er zeitige  
 zu schöner Voltgelber Farb geneyget wirdt /  
 N ij haben

## Ander Theil der

Haben vber die maß ein schönen lieblichen geruch/davon das Herz vnd lebliche Geiſter ſonderlich erquicket vnd geſtärckt werden.

Die Deffel ſind auch faſt groß/vnd voller künzeln/oder Kernen. Solche Frucht bringt man vns friſch/zumäñcherley nutzbarkeit/wirt in vielerley theil vnderſcheiden/als nemlich in die goldfarbe Rinden / das weiß Wackel necht deffelbigen/vnd innerhalb in die mitte der ſaur ſafft vnd der Citrinatenternen darin/deren ein jedes ſtück für beſondere nutzbarkeit vnd vielfältiger weiße gebraucht wirt von Arzten/vñ in allen wolgerüſten Apotrecken. Solcher Stüek hat auch ein jedes ſeine beſondere Natur vnd eigenſchaft /dann die eußerſte gelbe knorrechte Rinden wirdt warmer vnd truckner Natur geſezet im dritten Grad / aber das weiß Wackel necht der Rinden iſt kalt vnd feuchte im erſten Grad aber das ſaur Safft in mitten darinn/der iſt kalt vnd trucken im dritten Grad/vñ das lezt ſtück nemlich die Kernen/ſeind warm vnd trucken im andern Grad.

Das weiß Wackel iſt rohe züße vngeschnack vnd vndäuwig/derhalben mans mit Zucker oder honig einbeyset. Aber die goldfarb knorrechte Rinden ſtärckt die dänkung / diener wider die Melancholiſche feuchte vnd allen vnrath / ſo  
dort

Teutschen Apoteken.

99

Von der selbigen verorsacht wirdt / ist dem Ma-  
gen insonderheit gut / wo mans rechtmässig  
braucht / Aber zuviel were schädlich und äuwent.  
Derhalben solche Rinde auch mit Zucker od  
Honig eingemacht wirdt / den Magen zu erwär-  
men vñ alle schädliche yberflüssigkeit vñ feuchte-  
re darinn zu verzehren. Aber der Samen wirdt  
allein in wolgeristeten Apoteken gebraucht / ein  
kräftige Argney wider alles Gift / es sey von  
Pestilenzischen Fiebern / giftiger Thier bissz. o  
der andern eingenommenen Gifft.

Solcher Samen oder Citrinaten Kernen /  
treiben auch den Weibern ihr gebürliche reinig-  
ung / aber sie seind dem Kind in Winterzeit  
schädlich. Der saur Safft stillt vñ d demmet  
die entzündung vñ scherpffe der Cholericchen  
feuchten / davon auch ein köstlicher Sirup be-  
reit wirdt / wie im nechstfolgenden theil gnug-  
samlichen angezeigt ist.

Citrinat zubereyten.

**C**itrinatöpfel werden auch / wie gemelt /  
mit Honig oder Zucker eingebeisset / doch  
in mancherley art / nach dem sie in der  
Complexion vñ Natur vnderscheiden / als ne-  
lich die gelbe Rinde für sich selbst / vñ auch das  
weiß Marck nechst derselbigen für sich selbst /  
R iij oder

## Ander Theil der

oder Rinden vnd Marck mit einander / welche  
am aller lieblichsten vnd rechtmäßigsten reini-  
geret ist / in kälte vñ wärme. Solche einbe-  
reite Stöck von Citrinatöpfeln / werden alle be-  
reitet vnd eingemacht / zu vns bracht / Aber wo  
du die selber bereiten oder einmachen woltest /  
in Honig oder Zucker / soltu sie vorhin in fri-  
schem Wasser wol fieden / das du ihn die bitter-  
keit benemnest / Oder auff folgende weise / wie  
von Pomerangen vnd Limon erschelffen gesa-  
get wirdt / in bereiter Saugen wol erbeynen las-  
sest / damit sie lind vnd mürb werden / auch die  
bitterkeit eines theils darvon komme doch nicht  
zusehr / damit sie den guten lieblichen geruch nicht  
verlieren. Bereite dann einen Sirup mit klar-  
rem rein geläutertem Honig / den send gar nahe  
zu bequemer härte / auff das legt laß auch die  
Rinden / oder was du von solchen Citrinatöpf-  
eln einmachen oder einbeynen wilt / wol sie-  
den / zu rechter bequemer dick. Solche einbe-  
yung nennet man Citrinat / ist eine kräftige  
Arznei für alles Vergift / stärcket das Herz in-  
sonderheit / bekräftigt die lebliche Geister durch  
sein liebliche geruch. Darnumb solcher Citrinat  
bey erfahrenen Arzten in hefftigem brauch ist in  
zeit des vergiftten Luftes Pestilens / vñ sterben /  
wie böse dämpff vnd schädlichen Luft / mächtern  
als

als ein kostbarlich Presernatiue niessen / sich vñ  
aller solcher vergiffung zuverhüten.

Citrinat dienet auch sonderlich dem Magē/  
kräftigt die dāuwung / wirdt zu herbstärckun-  
gen nützlich vermischt klein zerhackt / vñnd wol  
darunder gestossen / wie zu ende dieses theils wei-  
ter angezeigt wirdt.

### Pomeranzen vñ Limonenschel- fen / auch ganze Pomeranzen einzumachen.

**W** Pomeranzen vñ Limonen seind auch  
ein geschlecht der Citrinaten oder gel-  
ben Judenöpfel / haben auch gleiche  
krafft vñ tugend.

Der Saft der Limonen ist kalter dann der  
sauren Pomeranzen / aber die sauren Pome-  
ranzen kälter Natur dann die süßen. Von den  
Pomeranzen vñ Limonen pflegt man die Kin-  
den einzumachen mit Zucker / desgleichen auch  
die ganzen Pomeranzen / auff solche weise /  
Nemlich / daß man ein scharpffe Lauge berei-  
te von Trusenäsch oder Weidäsch / darinn  
sol man die Pomeranzen oder Citrinatenschel-  
fen / oder ganze Pomeranzen wol erbenzen las-  
sen / daß sich die bitterkeit darauff ziehe / vñnd

N iij am

## Ander Theil der



am kauen mürb vnd lind werden / doch solten  
in solcher eynbezugung gute sorg haben / das sie  
nicht verwässern / zu mürb werden vnd zerfah-  
ren. Wann sie gnugsamlich erbeyset / so lege sie  
in frisch Wasser / das es die schärpff der Lau-  
gen wol widerumb darauß ziehe / dan reinige sie  
wol vom innern weissen heulim / vnd laß sie wi-  
derumb ein wenig ertrücknen / bereit vñ Zucker  
ein Sirup bequemer dick oder zimlicher Här-  
te gefotten / geuß in vber die Pomeransen schles-  
fen / laß sie etliche tag darinn ligen / Wilt du  
sie dann trucken haben / so truckne sie auff ein  
warmer hiziger statt / oder in einem Confect-  
Becken / mit stättigem rütteln vñ vmbwen-  
den /

den / daß es nicht lang in einer statt bleib / an-  
 kleb vnd oder verbrene. Wilt du aber solche Li-  
 monen oder Pomeranzen Rinden im Sirup  
 ligen lassen / must du vbern dritten Tag den Si-  
 rup herab gießen / vnd wider zu bequemer dicke  
 fieden / damit die feucht verzehret werde / welche  
 die Rinden von sich gelassen haben.

Solcher maß solt du auch die ganzen Po-  
 meranzen einmachen. Diese einbezung oder  
 einmachung solcher frembden Frucht / ist sehr  
 lustig vnd gut zuniessen / wie von den Citrina-  
 ren schellen gesagt ist / Nemlich das Hers vnd  
 leblichen Geister zusträcken / den Magen vnd  
 die dāvnnng zu wärmen vnd bekräftigen / trü-  
 nen auch das Hirn / vnd erwärmen alle inner-  
 liche Glieder. Darumb solche eingemachte  
 Früchte alten Leuten / vnd erkalten Weibern  
 nützlich sind.

Grüne Pomeranzen mögen solcher maß /  
 wie von den Quitten gesagt / lange zeit frisch  
 behalten werden / Desgleichen auch die Limo-  
 nen. Von dem Safft bereyt man / sehr liebli-  
 che Salsen / dem erhitzigten Magen vber die  
 maß nützlich vnd dienstlich / bringet auch wider dē  
 verlornen Appetit / macht den Magen lustig  
 vnd begirig zur Speiß / mag in scharpffen Fe-  
 bern vnd hitzigen tranckheiten / als ein lössliche

N v labung/

## Ander Theil der

Labung/gebraucher werden / zu külen vnnnd des  
Durst zu leschen.

Die aller kleinsten Citronen pffeger man  
wie die vnzeitigen Oliven/in Salz wasser ein  
zubeygen / dann ein wenig gewässert / vnnnd zu  
runden scheiblin geschnitten vnd zu der Speis  
gehossen/bekräftiget den Magen.

## Sonnenwendel oder Weg- weißwurzel einzus- machen.

**S**onnenwendel / auch Wegweiß oder  
Wegwart genant / wächst gemein-  
lich in Kornfeldern / vnd Wegstraf-  
sen / mit seinen hohen stengeln / die in  
viel äste oder in ben zincken außg etheilet sind /  
daran die schönen Himmelblauwe Blumen  
wachsen / dar von man / wie droben angezeiget  
ein nützliche Conseruen bereyren mag. Von  
diesem kraut wirdt auch die bittere wurzel mit  
Zucker in sonderheit eingemacht / auff folgende  
weise: Wegweiß oder Wegwart wurzel solt du  
gegen dem Frühling außgraben / ehe sie den ho-  
hen hirtigen stengel stossen / reynige sie wol / scale  
sie von einander / daß du das höfzin marck nū-  
mess!

mess / Schneide sie zu stücken / auff fingers lang /  
 laß sie in frischem Wasser wol sieden / daß die  
 bitterkeit darauß komme / vnd die wurzel müß  
 vnd lind werde / Wann sie wol errücknen / so  
 bereyt einen Sirup von schönem weißem Zu-  
 cker den schüte darüber / doch magstu zu lest die  
 Wurzeln auch darein werffen / vnd also den  
 Sirup zu bequemer dieße sieden lassen / vnd zur  
 notturfft behalten.

Diese einbeygung wirdt Conditum radi-  
 cis Cicoreæ genant / daß ist / eingebeyste weg-  
 weiß Wurzel / kalter vnd truckner Complexi-  
 on / zu mancherley gebrechē nütz / sonderlich zur  
 Leber / welche kräftiglich damit eröffnet wirdt.  
 Diener für Feber vnd Wassersucht / kület den  
 Magen / erquicket vnd bekräftiget das schwach  
 Herz.

Dieses Kraut wirdt in Welschenlanden in  
 Gärten gezilet / zur Arzney vnd Speise / brau-  
 chen viel fleiß damit solch Kraut soll krauß / lind  
 vnd müß werden / schneeweiß vnd zusammen-  
 gerungen / wie ein Kappes knöpflein.

**Note Rüben einzumachen /**  
 Rüben Compost.

Wie

## Ander Theilder

**W**ir haben in Teutschen Landen zwey  
 rote Rüben. Die gemeinst am Rhein-  
 strom/sind fast der art der Pasteney-  
 en / aber in der kost gesünder/am ge-  
 schmack lieblicher. Die andern roten Rüben  
 in Meissen vñnd Sachsen am gebrechlichsten/  
 sind ein Geschlecht des roten Mangoldes / al-  
 lein daß die Wurzel viel grösser / von farben  
 schön Blurot / Die bletter welche gar schwarz-  
 braun sind / von röte des innenwendig Safftes/  
 mit grüner farb vermischer. Die Strassbur-  
 ger roten Rüben/so man etlicher orth rote We-  
 ren nennet / pffet man allein zum Wohlust  
 mit Honig einzumachen / aufffolgende weiß.

Nimb auff ein Sechster voll roter Rüben/  
 die frisch seyen / reinig / beschneid vñnd schab sie  
 wol mit einem scharffschneidenden Messer  
 lein / von aller oberflüssigkeit. Etliche pffet  
 gen sie in einem Backofen zu dörren / oder ver-  
 spreissens in einem Hasen mit hölzlin / vñnd  
 verdämpffen sie mit auffsteigendem Dampff  
 vñnd Dunst / siedendes Wassers / daß sie mürb  
 vñnd lind werden / aller maß wie von den Quit-  
 ten gesagt ist. Etliche siedens mit ganz gerin-  
 ger mühe/allein in schlechtem Wasser/ Wann  
 die Rüben also gebacken/verdämpffe / oder ge-  
 sotten sind / daß sie mildt werden / so spreyt sie  
 auff

auff ein härin Tuch / daß sie wol errückten/  
 schneide sie wol zu stücken / als groß du sie haben  
 wilt / nimb darzu zwo maß guts geschäumptes  
 Honigs / setze es wider auff das Feuer / geuß  
 ein quintleitt guten stärcken Weinessig darein  
 laß wider zu bequemer dñe sieden / lege die Rü-  
 benschnitz in ein irdin oder Hölzlin geschir / ds  
 gehebe sey / vnd nit durchschlahe / sie ein zeit noch  
 der andern / besprenge sie wol mit folgendem  
 Samen: Nimb Erbsamen / Fenichelsamen /  
 Mäntümmel / Coriander / Peterlinsamen /  
 weiß Senffsamen / jedes gleich viel ein kleine  
 Handvoll / zwey loth vngesärbeer Süßwurz /  
 die solt du einmachen / oder vorhin wol zerrei-  
 ben / mit gutem stärcken gebrandtem Wein /  
 vertüsch vnder den Honig / geuß ihn also vber  
 die eingelegten Rüben / so hastu einen wolge-  
 schmäckten Rüben Compost / der hat gar nahe  
 alle krafft vnd tugend der Larwergen / Dialaty-  
 rion genant / die erkalten Mann vnd Frau-  
 en zu wärmen vnd stärcken. Hat auch ein  
 Harn treibende krafft / darmit den Weibern  
 ihr gebürliche reynigtung gefürdert wirdt / weh-  
 ret der ansahenden Wasser suchte / vnd hat son-  
 derliche tugend wider vergiftung soll auch der  
 er stärcken fruchte in Mutterleib wol bekom-  
 men benimpt alle verhinndernusß vnd beschwer-  
 kuß des Harns.

Die

## Ander Theil der

Die andern roten Rüben / so ein Geschlecht  
des roten Mangolts / werden auff ein ander art  
eingemacht / auch viel mehr zu anregung der  
Speise / wann andere Arzney / nüz vnnnd ge  
bräuchlich / nicht allein gures Geschmacks / son  
dern auch schöner lieblichen Farben.

Solcher Wurzeln wiewol sie bißher in Teu  
schen Landen an viel orten frembd vnnnd vnbe  
kandt / werden sie doch oberzelter vrsach / dieser  
zeit gemein. Darumb wo du sie solcher maß  
einmachen oder einbeygē woltest wie in Sach  
sen vnd Meissen der gebrauch / solt du die schö  
nen frisch gegrabne Wurzeln von aller ober  
flüssigkeit reyn beschneiden / wol reinigen vom  
sand vnd erdrich / dann dörre sie in einem warmen  
bachofen / daß sie wol verwelcken / vnnnd die  
safftige feuchte darauß komme / dann schneide  
diese wurzeln zu runden scheiblin / die lege in ein  
hölzin Geschir / Aber je zwischen einen schnit  
der würzeln / soltu ein halbe Handvoll klein  
geschnitten Merrettich / Wecholderbeer vnnnd  
Coriander sträwen / wiewol etliche auch an  
dern Samen vnnnd gedörte kreuter darzu nem  
men / salz sie in allermaß wie man in dieser  
Landtsart pfleger den gemeinen Compost von  
Kappis häuptē einzusalzen / Beschwer es wol  
genuß alle tag die brüh einmal herab / vnnnd schüt  
sie widerumb auff.

Diese

Teutschen Apotecken. 104

Diese rote eingemachten Rüben oder rote Mangolt Wurzel / pfeget man in Meissen vnnnd Sachsen / auff den kauff zu bereyten / in kleine Tännin Säßlin eingemacht / vnd gebebe verschlagē / also in mancherley frembde or. h zu führen. Ist ein nütliches beyessen zu dörrem Gebratens / dann der Magen wirdt in sonderheit darvon zu der Speiß gereynet. Die schöne rote farb ist auch sehr anmütig / kület wol vnnnd mildert den Bauch / denen / so ohn vnderlaß zur verstopffung geneget seind.

Hie zu Land pfeget man den gemeinen Mä. golt in frischem Wasser einen wall oder drey auffsteden lassen / dann ein wenig ertrüeknen vnd scharpffen Weinessig darüber giessen / vnd also täglich zur Speiß genossen / hat oberzette krafft / tugent vnd wirkung. Mag je zu acht tagen frisch bereyt werden.

Mit den roten Rüben wollen wir den andern theil dieser vnser Teutschen Apotecken beschliessen / Dann wo du fleiß ankeren wirst / vnd solche gnugsamlich erzeltē vnderrichtung wol merckest / wirstu ein jede frucht / Wurzel kraut Samen vnnnd dergleichen / was dir zu handen kommet / leichtlich vnd gerecht / in weycher oder harter gestalt / zu Conseruen oder Conditen wol bereyten mögen / zc.

Drittheil