

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

Vor allerley Säfften.

N. I. Den Alkermes zu machen.

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

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

N. 2. Den Attich-Safft zu machen.

Nimm Valtrian. und Pimpernell. Wurzen, rothe Myrrhen, Eichen-Mißl, Saffer, Zitwer, Zimet Rinten, Nägerl, Muscatnuß, Zimber, Muscatblühe, Hirschen, Gestämb, Allant, Calmuß, Meister, Benedict, Galgant. Wurzen, Kronäugl, Tormentill, Wurzen, diese Stück alle zu Pulver gemacht, und so du eine Maß Safft machen wilt, thue dieser Stück eines jeden 1. Löffel voll nehmen, und den Attich-Safft mit diesen Stücken untereinander sieden lassen, ist gut für alle Geschwulsten und Fieber, auch vor hitzige Kranckheiten, darvon gib ein biß zwey oder 3. Quintl, nachdem die Persohn ist.

N. 3. Blauen Beiel-Safft zu machen.

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

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

Nimm abgezupfften blauen Beigl, stos den, thue ihn in eine zinnerne Rاندl, bis du 2. Loth hast, brenn ihn ab mit ein Seitel siedenden Wasser, und las ihn 24. Stund stehen, druck und balg ihn sauber aus, leg ein Pfund schönen weissen Klein zerschlagenen Ruchl-Zucker in ein Beck, und las ihn sieden in der Dicke, wie ein Zulep seyn soll, und verwahr ihn, wie den ersten.

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

Nimm süßes Holz 3. Loth, Bockshörnlein 4. Loth, Yapel, Rosen 20. Loth, weiß Magen, Saamen, samt den Köpffen acht Loth, E

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

N. 6. Einen andern Brust-Safft zu machen.

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

N. 7. Den Corallen-Safft zu machen.

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

N. 8. Den Ehrenpreis Saft zu machen.

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

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

N. 9. Den Erdrach-Safft zu machen.

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

N. 10. Hollerpozen-Safft zum Purgieren.

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

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

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

N. 12. Ein anderer Hinbeer-Safft zur Herz-Stärckung.

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

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

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

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

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

Zugend, wie dieser Safft zu gebrauchen.

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

N. 15.

N. 15. Ein kösslicher Ritten-Safft für die böse Luft.

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

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

Man nimmt schwarze süsse Wald-Kirschen, preß den Safft anderthalb Seil aus, hernach nimm dicke braune rothe Nägerl 6. Loth, klein gehackt, und in den Safft gethan in ein Glas, über Nacht stehen lassen, den andern Tag 2. oder 3. Wall thun lassen, hernach ausgedruckt, und durchgeseihen, dann ein schönen weissen Zucker 1. Pfund darunter gemischt, und zu einen Safft in rechter Dicke gesotten, ist ein treffliche Herz-Stärckung.

N. 17. Den Muschangger Aepffel-Safft zu sieden.

Man nimmt die Aepffel, wann sie gleich vom Baum kommen, reibet sie, preß den Safft aus, und geseihen, diesen giesse in 4. gleiche Häfen, laß miteinander zugleich sieden, wann sie einsieden, füllt man sie nach und nach zusammen, bis eins bleibt, unter wählenden Sieden muß man den Safft mit einem hölzernen Löffel absaumen, durch ein doppeltes Tuch geseihen, hernach in ein Glas gefüllt, oben auf Mandel-Öel gethan, so ist er fertig.

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

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

N. 19.

Safft zu Nahren.

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

N. 20. Den Ruß = Safft zu machen.

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

N. 21. Ruß = Höpel = Safft.

MAn nimt der grünen Ruß: Höpel: Schalen, stoß sie, und preß den Safft darvon, dieses Saffts nim 4. Pfund, geläutertes Hönig 2. Pfund, siede es bis ein rechter Zulep wird. Dieser ist dem obigen gleich zu gebrauchen.

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

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

N. 23.

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

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

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

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

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

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

N. 26.

N. 26. Rhabarbara- Saft zum Purgiren.

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

N. 27. Sauerampffer- Saft in hitzigen Kranckheiten.

In diesem Kraut drucke den Saft heraus, und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht, ist in solchen Kranckheiten zum Abgießen überaus gut.

N. 28. Den sauren Weinbeer- Julep zu machen.

Man nimmt unzeitige Weinbeer um Egydi, die sich gleich ein wenig greiffen lassen, von dem Stingel abgebrockt, in ein steinern Mörser zerstoßen ausgepreßt, und den Saft über Nacht stehen lassen, den andern Tag laß ihn durch einen wollenen Sack lauffen, eine frische Citrone genommen, das Gelbe davon, das Weiße samt dem Sauer zu dünnen Schnitzlen geschnitten, auf ein Seidl Saft eine halbe Citrone, laß sieden, bis die Schnitzlen gar weich werden, darnach druck es wieder aus, doch daß das Dickste nicht mitgeheth von Citrone, alsdann nimm ein Pfund Zucker, laß zu rechter Dicke sieden, wie einen andern Julep.

N. 29. Weinbeer- Saft, oder Versu zu machen.

Nimm halbzeitige Weinbeer, streiff es vom Stingel, und wasch voran, preß den Saft aus, gesyhen, setz ihn zum Feuer in etliche Häfen, laß miteinander zugleich sieden, alsdann füllt man es nach und nach zusammen, daß eines bleibt, mit einem hölkernen Löffel darneben

ben a
Vier
am 2

N.

S

wiede
cker je
ander
aber n
gesetzt
und so

We

M

2. Qu
sich di
te un
folgen
Glas
met: 2
terein
halter
Dis d
stund
ben w
so soll
halb
wenig

N.

E

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

N. 30. Den Weinscharling-Safft zu machen.

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

Weiter folget wie dieser Safft soll gebraucht werde.

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

Von allerley Zucker.

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

Erstlich nimm 1. oder 2. Citronen, nachdem sie groß, hacke mit allen ganz klein, so dann nimm Rosmarin, Boragen, Ochsenzungen, gelbe