

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 nimm 2. Löffel voll dieses zubereiten Saffts, thue es in ein zimlich grosses Glas, darzu thue auch 2. Löffel voll ausgedruckten Citronen-Safft, präparirte Perl, präparirte rothe Corallen, jedes 2. Quintl, rühre durcheinander, laß 3. oder 4. Stund stehen, so werden sich die Perl und Corallen auflösen, es wird gleich alles, als wans siedete und aufwallen thäte, wann es sich wieder gesetzt hat, so nimm hernach folgende Stuck und 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 al-len ganz klein, so dann nimm Rosmarin, Boragen, Ochsenzungen-gelbe

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

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

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

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

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

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

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

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

NB. Wann ein Mensch an den Winden, an der Gall, oder Magenwehe leydet, soll er bißweilen von diesem Zucker zu Nachts und Morgens jedesmahl einer halben Nuß groß einnehmen, dann es vertreibt die Wind und Gall, und stärckt gewaltig den Magen.

N. 5. Guten Zucker = Rosat zu machen.

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