

Dritter Theil der

Drittertheil dieses Büch-
lins / Von rechter künstlicher be-
reitung der Sirup / Zulep / vnnnd kost-
barlicher Tränck vnd Getränck von Wurzeln /
Kreutern / Samen / Blumen / Früchten vnnnd
dergleichen vielfältiger weise geord-
net / für mancherley frantzheit
vnd leibliche Ge-
brechen:

Erklärung der wörtlin Sirup
vnd Zulep:



Jetweil ein ieder mens-
sche / er sey frantz oder ge-
sündt / viel leichter mit ge-
tränck / dann mit Speiß
erfüllet vnnnd gesättiget
werden mag / auch der
Trantz / die Zunge / Keel
vnnnd Magenmunde / schneller durchdringen /
aber mehr erquickung darvon empfalet / dann
von der Speiß / haben die alten Arzt besondern
fleiß angewendet / das sie mancherley künstliche
Getränck erfunden / verordnen vnnnd berey-
telt /

ten/welche den Kranken nicht allein anmüthig
vnd wolßmackend / sondern auch nüz vnd
heylsam / eins theils den Durst zu leschen / vnd
die fürtrefflichsten Glieder zu stercken vnd be-
kräftigen / auch denen etliche mancherley ver-
stopffung zu eröffnen vnd angehabener säula-
nuß zu wehren / Deßgleichen auch werden etli-
che solcher Getrânck bereyt / die zähen groben
Schleim / die sich nit hart angelegt haben / zu
lösen / erweichen vnd zertheilen / deren etliche
solche schädliche materi durch verborgen Gâng
der natur hinaus reiben / als durch den Harn /
Schweiß / vnd auch etwan durch vnwillen vnd
Obenauffbrechen / oder Stulgang / Sonderlich
wo die Leib starck vnd wol bey kräftigen. Sol-
ches bezeugen vns mancherley namen / so bey
den alten Ärzten gefunden werden / damit sie
ein jedes Getrânck in sonderheit genennet ha-
ben / als Pisana, wird von Gersten bereyt / Hy-
dromeli, Honigwasser / Oximeli wirdt vom
Honig vnd Essig bereyt / vnd dergleichen ander
Getrânck mehr / darinnen sie mancherley stück
nach erforderung des Gebrechens in sonderheit
gefotten haben. Aber solche Getrânck sind den
mehrertheil nun etliche jahr her gang auß dem
brauch kommen / vnd dargegen haben sie die
Sirupen / vnd Zuley der Arabischen ärzte eins
D gerisset /

Dritter Theil der

gerissen / von oberstem Secranck der alten miß
fast weit vndercheiden.

Rosen Sirup vielerley art zu bereyten, vnd nützlich zu brauchen.

Solcher Sirup werden drey vnder dem
Namen Sirupi Rosati simplicis, be-
schlossen. Der erste wirdt durch einbe-
zug vnd abzug mit heissem Wasser / vber
frisch Rosen etliche mall gegossen / bereyter. Der
ander / gleicher maß aber von dörren Rosen.
Der dritt / von außgepresen Rosensafft. Aber
der vierdt / der mit besonderm Namen Sicupus
rosatus solutiuis genanne wirdt / den bereyter
man mit einem Zusatz purgierender Arzney.

Dieweil nun dieser Sirup ein jeder sein be-
sondere krafft vnd tugendt hat / wirdt fürwar
der arzet schwerlichen irren / so der Apotecische
vermischung vnersfahren / vnd also vnstetiger
auffmerckung sein vermischte Arzneyen ver-
ordnet / vñ den Apotecer nach seinem verstand
bereyten läßt / wie hierin gemeinglich das werck
seinen Meister lobet / daß er wenig Ehr darvon
bringet.

Die erste weiß den Rosen Sirup zubereyten/so dieser zeit in Apotecken im brauch: Nimm frische edle Rosen/die thue in eine Zinnen kanten / oder stein Krug / geuß siedend Wasser darüßer vermachs wol/das es nicht aufstiechen möge / oder den Dampf darvon komme / laß also erkalten / trucke dann die Rosen wol auß / vnd wirffe sie hinweg/aber das Wasser sey wider auß ein sanfftes Kolsenwerlin / das es wider auffstede / fülle das Gefäß wider mit Rosen/geuß das siedend wasser darauff / vnd vermache es gehet/wie vor. Solches abwechseln der Rosen soll offte beschehen / daß das Wasser ganz rothfarb werde / vnd den Geruch gänglich an sich ziehe/dann nimb Zucker dartzu / laß wol mit einander sieden/schlag weissen schaum vort Eyerklar darauff / vnd clarificiers/wie im anfang dieses Büchlin vom Zucker in sonderheit gesagt ist. Wann es gnugsamlich geläutert ist/so laß fast sirtiglichen sieden / daß es in rechter dicke werde eines Sirups / Nemlich / wann die feuchtigkeit gar nahe verzeret ist / vnd so du ein tröpflein zwischen die Finger nimmst / daß es ein wenig anlebe / so du die finger voneinander vñ wider zusamen thust. Oder geuß / ein tröpflein auff ein kalten Stein / kaltes Eisen vnd dergleichen/wo es dan bey einander bleibe

D ij vnd

Dritter Theil der

vnd nicht zersteuße / Istts ein anzeigung / daß solcher Sirup / zimlicher Härte gesotten sey. Die gemeine Prob ist / daß man ein Tröpflein auff ein sauber Papier geuße / vnd also vber sich vmbgewendet haltet / wo dann solches Tröpflein vom Papier nit abtreufft / so ist der Sirup hart genug / In der eyl magstu es auff ein Daumen nagel probieren.

Dieser Sirup ist der gebrenzlicheste / wie obgesaget / soll in scharffen hitzigen Fiebern gebraucht werden / den hefftigen durst zu leschen / den Magen zu stärcken vnd bekräftigen / alle vnnatürliche Hitze vnd innerliche Entzündung zu leschen vnnnd kühlen. Dann der Sirup von Rosensaft fürdert den Stulgang mit eringen / Aber der von dörrten Rosen bereyt / stopffet sehr.

Aber so du diesen Sirup recht bereiten wilt / nach rechter maß vnnnd gewicht : So nimb der Rosen sechs pfunde / deß Wassers xv. pfunde / geuß das siedend Wasser darüber / wie obgemeldet / vnnnd laß acht stundt erbehsen / truck die Rosen auß / vnd wechsel sie ab in gleichem Gewicht / wie obgesaget / das soll zum dritten mal / vnd nicht mehr geschehen.

Auff das letzte truck es durch ein Tuch / vnnnd bereite den Sirup darvon / dan magst du solche
Brühg



Brühe in dem Glasi / das oben ein eng Mündloch habe / wie du hie neben verzeichnet siehest / vber jar behalten / zu solcher nutzbarkeit vñ täglicher notturfft angebrachen / doch oben in dem Hals auff zweettwerch Finger hoch frisch

süß Baumöl darauff giessen / dz es nit schimlich werde vnd erfaule / Vermache es gehebe zu / daß es nit aufriecken möge / vñnd stels xl. tag lang an die Sonnen. Solt auch des Gewichtis warnemmen / also: Nimb zu fünf pfund des Wasfers oder Rosenbrüh / 4. pfundt Zuckers / clarificiers vnd läuters wie obgesagt ist.

Diesen Rosen Sirup magstu aller maß weiter gebrauchē / wie von den Conseruen oder mit Zucker eingebeysten Rosen gesagt ist.

Die Prob / wie droben angezeigt / ist in allen nachgesetzten Sirupen.

Diesen Sirup soltu mit vnderschiedenen Namen / Rosen Sirup / von frischen Rosen nennen / Den andern / welcher eben solcher maß bereyt wirdt / nichts außgenommen / dann daß die Rosen dörr sind / den magst du nennen Rosen Sirup vñ dörrten Rosen. Dieser stopffet

D in heffte

Dritter Theil der

hefftiger/stercker aber den Magen viel baß / den bereit von dörrten Rosen / Dann der Sirup von frischen Rosen bereyt / hat ein feuchte purgierende Krafft / sonderlich wo die Rosen zum offtermal abgewächset werden.

Der dritte Sirup von Rosen / den wir auch vnder die vermischten Sirup gerechnet haben bereyt / ist auch fast sehr gebräuchlich / wirdt allein von dem außgepresien Rosensaft vnd Zucker bereyt / jedes gleich viel am Gewicht genommen / vnd mit einander zu bequemer dicke gesotten / vnd mit schaum von Eyern clarificirt wie von andern Sirupen auch gesagt ist. Etliche nehmen des Saffis viel mehr dann des Zuckers / hat einen geringen vnderscheid / dann daß man dieses länger sieden muß. Dieser Sirup ist ein bequeme Purgierung vnd nützliche Soluunt / wo mans in rechtem Gewicht gibe nemlich auff sechs oder acht loth auff einmal. Darumb dieser Sirup auch wol Sirupus Rosatus solutiua genant werden möchte. So du diesen Sirup bequemlich eingeben wilt / so thu in mit Endruiten Wasser vnd dergleichen / nach erforderung vnd art des Gebrechens / vermischen vnd eingeben / daß er dünn werd / vnd bequemlich eingerruncken werden möge / so führet er auß alle wasserichte Marert / auß den Adern

Abern vnnnd gannge Leib. Diueiſſer aber die
art hat/daß er windige bläßt im Leib erweckt/ſolt
du allezeit ein wenig Entß / Senckelsamen o-
der ſcharyffen außgebiffenen Zimmet darzu
thun.

Der vierde vnnnd letzte Sirups ſo von Roſe
bereyt/vnnnd gemeinlich Sirupus Roſatus ſo-
lutinus genant wirdt / den ſolt du alſo berey-
ten: Nimb deß außgepreßten Saſſis von ede-
len wolteuchenden Roſen zwey pfunde/ ſchönes
wolgeleiters Honigs vier Pfunde / bereyter
Scamoneen / Diagridium genant/ zwey lot /
laß den ſaſſt vñ Honig mit einander auß einem
Kolſewrlin gemächlich ſieden/ ſo lang biß es in
rechter bequemer dicke werde eines Sirups /
wie zum offtermal gemeldet. Aber am aller
lezten ſoll die bereyte Scamoneen ſaſt reyn ge-
pülueret/darein geröhret werden.

Dieſen Sirup magſt du geben den Leib zu
purgieren von einem halben Loth biß auß fünfß
quinteln. Hat eben ſolche krafft wie hernach
von der Larwergen von Roſenſaſſt bereyt / in
ſonderheit geſagt wirdt.

Winer pfleget man auch in wolgerüſter
Apotrecken Zulep von Roſen zubereyten. Es
haben aber dieſer Zeit vnſere Arzt vnnnd Apo-

Dritter Theil der

gecker den brauch/das sie einen jeden Sirup den etwas dünn ist vnd lauter / nicht hart gesortent / Zulep nennen / Wiewol man auch solchen Zulep von dem gedistillierten Wasser der Rosen bereyret.

Rosenwasser vnd Zucker in gleichem Gewicht genommen / vnd säufftiglichen eingesortent / das er ein sehr dünnen Sirup gebe / den magstu ein Zulep nennen.

In heffriger Hitz bereyret man auch dergleichen Zulep / von andern Sirupen mit bequemen gedistillierten oder gemeinem Brunnenwasser vermischet vnd also gerruncken. Vnd hat jeder Zulep solcher maß bereyret / die Natur vnd Krafft des Sirups/welcher darzu genommen würde.

Blaw Merken Viole Sirup vnd Zulep bereyren.

Nächst dem Rosen Sirup ist der Viole Sirup sehr nutz vnd gebräuchlich / wirdt auch auff mancherley art bereyret / wie vom Rosen Sirup gesagt ist / Nemlich / mit erbeyhung der Blumen oder Viole in Wasser /

Wasser/den Saft vnd die Brüh/darinn auffgedörrete Violen gefotten. Der gemein brauch welcher dem gemeinen Mann am nützlichsten ist/das du nimmest der blauwen Wergen Violen/die frisch abgebroche sind/auff sechs pfunde/ thu sie in ein zinen Rande oder steinen Krug/ wie droben von Rosen gesagt ist/ geuß siedene Wasser darüßer/vnd machs wol zu. Des Wassers sol xv. pfund seyn/Doch magst du wol den dritten vnd vierden theil/vnd noch weniger/dieses vnd anders Sirups machen/ laß es acht Stund stehen vnd wol erkalten/truck die Violen wol auß/vnnd wechle sie ab/aller maß wie von Rosen gesagt ist/Solch abwechslung soll auch zum drittenmal geschehen. So du diese erbeyzung durch das ganz jar hinauß zu der notturfft behalten wilt/so geuß frisch süß Baumöl darauff/vnnd stelle es vierzig tag lang an die Sonn. So du aber den Violen sirup von stund an bereiten wilt/so nimb solches abzugs fünff pfunde/schönes weisses Zuckers iiii. pfunde/seud es zu rechter bequemer dicke eines Sirups/ thu in in ein eng Blas/vnd vermachs geheh zu/stell es an die Sonne etliche tag/so darffstu nie sorgen/das er dir schimlecht werde/oder verderbe. Der Violen Sirup ist fast kräftig vnd gut in allen hirtigen Gebrechen/dienet aber fürnemlich

D v lich

Dritter Theil der

sich wol den jungē Kindern / kület in die Brust /
löschet alle vnnatürliche Hitz vnd enzündung /
das Kofflauffen / sänffiget ihnen den Hauch /
vnd bewart sie für der schweren Plage der Fal-
lenden suchts. Hat auch alle tugendt / so in der
Conserven der Viole angezeigt.

Winters zeiten so die Apotecer dieses Si-
rups mangel haben / pflegen sie von den dörren
Viole einen Sirup zubereiten / siedē die Vio-
len in Wasser / nemmen die Brüh in solchem ge-
wicht / wie obgesagt / vnd Zucker darzu / lassens
mit einander sieden zu rechter bequemer dieck.
Der dritte Sirup von Viole / welcher am kräfti-
gsten ist / der wirdt vom Saft der Viole bo-
reitet / auff folgende weise.

Nimb deß außgepresen Safts von blau-
wen Wergen Viole drey pfundt / schöns weiß-
sen Zuckers zwey pfundt / Seid diese beyde süßet
ob einem sanfften Koffewrlin / das in rechter be-
quemer dieck werde eines Sirups.

Dieser Sirup kület alle innerliche hitz / be-
nimpt den hitzigen dörren Husten / mildert die
rāhe der Keelen vnd Lungen / besenchtiget die
erhitzte Brust / vnd kület alle innerliche Ofl-
der deß Eingeweyds.

Den Zulep von Viole solt du aller maß
mit gedistillirtem Violwasser bereiten vnd
brauchen

brauchen wie den Sirup / dann er hat gleiche krafft vnd ingend.

In wolgerüßten Apoteken pffeger man auch einen besondern Violen sirup / aber auff ein andere art zubereiten / vnnnd von mehrren stücken / darumb er Sirupus Violatus Compositus genant wirdt / ist etwas kräftiger dann die oberzehlten Sirup / der Brust / Lungen vnd Keelwöhr / dieselbigen zu säfftigen / mildern vnd befeuchtigen. Solchen Sirup magstu auch zur notturfft bereiten. Nimb der blauwen Merzen Violen vier Loth / Quittenkernen / Bappelsamē / jedes zwey Loth / Schwarzer vnd roter Brustbeerlin / jeder an der zahl xv. Diese Stück sied in sechs pfundt Wasser / Biewol etlich gedistillire Kürbißwasser darzu nemmen / damit diser Sirup hefftiger vñ kräftiger küle in allen scharpfen hitzigen Fiebern / vnnnd enzündung innerlicher Glieder / Laß wol mit einander siede / truch auß wann es den drittentheil eingesotten ist / nimb das vbrigtheil Brüh / nemlich 4 pfundt / thu darzu anderthalb pfundt Zuckers / laß gemächlich mit einander auffsteden / auff sanfftem Feuer / daß er in rechter dicke wer.

de eins Sirups / den brauch /
wie obgemeldt.



Simonea

Dritter Theil der
Limonen vnd Citranatensafft
vnd Rinden Sirup zubes
reiten.

Wiewol die schöne wolriechende Frucht
bey vns frembd vnnnd vnbekannt ist
wirdt sie doch zu mancherley nützli-
chem gebrauch/zu vns gnußsamlische gebracht
dann vber oberzehlte bereitung der eingemach-
ten Rinden vnnnd weissen Marckes/pfleget man
nicht allein von dem sauren Safft/sonder auch
von der wolriechenden Holtzgelben Rinden/zu
einen edlen nützlichen Sirup zubereitē/ also/das
der Safft in der mitte solcher öpfel genommen
vnnnd durch ein rein leinen Tüchlin auß gepreß
werde / solchs saffis nimb drey pfundt/ laß ein
sieden ob einem sanfften Koffewrlin / das sich
der dritte theil verzehre.

Mercke aber in sonderheit / das du kein sau-
ren Safft/ oder was von Wein vnnnd Essig be-
reit wirdt / in keinem küpfferen oder ährinnen
Gefäß sieden solt / dann es bekompt einen vn-
geschmack davon / sonder in eim jerden vergla-
surten Geschirz. Wann der Safft also geson-
ten/so seibe in durch/vnd laß sich segen. Dieses
Saffis nimb auff anderhalb pfunde/vermisch
darunder ein pfundt weißes klares Zuckers / laß

laß sieden/das es in bequemer dicke werde eines Sirups.

So du aber Sommerszeiten diesen Sirup bereitest/soltu in nie sieden/dann so er obgemelter weise bereit wirdt / pflaget er gemeinlich zu stehen wie ein Gallrey / vnd dick zu werden/die weil solche öffel viel kosten/wil ich dir ein andere künstliche art anzeigen diesen Sirup zubereiten/nemlich also : Das du nimmest der frischesten Citrinen öffel / schneide das Marck sampt der Rinden davon/dz vberig safftig theil in mitte des Apffels lege auff ein rein subril leinen Tüchlin / das sol vber ein rein Gefäß gespannt seyn / darein du den Saft sammeln wilt/wrücks nit mit gewalt auß/sonder laß selbst gemächlich hindurch trieffen.

Solches Safts nimb in obgemeldtem gewichte / thu also viel rein gepülterns Zuckers darzu / vermachs wol vnd gehob/stell es also an die Sonnen / so wirdt der hinig schein derselbigen alle wässrigkeit verzehren . Dieser Sirup bleibet lauter vnd klar / wirt auff solche weise in der Inseln Cypren bereit.

Der Sirup von edlen wofritschenden Citrinen/oder gelben Juden öffeln Saft bereit / ist im brauch/wider alles Vergift / nützlich in zeit der Pestilenz/vnd allen faulc Febern/dantr er thut

Dritter Theil der

er thue allem giffte vnd säulnuß widerstandel
stärcket den bloßen vndaunigen Magen / kület
die vnartliche hitz des Herzens vnd aller in-
nerlicher Glieder / löschet den Durst / erkület den
Leib wol / bringet in zu ruh vnd schlaaffen.

Dieser Sirup ist auch ein kräftige Arzney/
die nachgebliebenē stille zuverreiben / die brünst
vnd Dämpff so auß dem Magen ins Hirn stei-
gen / vnder sich zu rucken / sonderlich wo nit sich
mit sehr schädlichem Wein vberfület hat / von
welchen Dämpffen das Hirn betrübet vnd
schwindeln wirt. Hat alle Krafft vnd tugende
des Citrinaten safftes.

Weiter wirdt auch in allen wolgeristten A-
potecken ein nützlicher Sirup von den goldgel-
ben Citrinaten Rinden bereyret / auff diese wei-
se: Nimm der eussersten gelben Rinden von
Citrinaten Spffeln / als frisch du solche gehabt
magst / schneid sie zu kleinen stücken / der nimb
ein pfunde / sends in fünf pfunde frischem was-
ser / laß die zwey theil einsieden / auff sanfftem
Fewr. Nimb darzu zwey pfund rein geläuer-
ten vnd wol verscheumpten Honig oder Zucker /
laß zu rechter vollkommener dicke sieden eines
Sirups / So er gar nahe genug gesotten hat / so
zerreibe ein Gränlin Bisams mit Rosenwas-
ser. vnd vermischs darunder. So du auch diesen
Sirup

Sirup eines lieblichen geruchs haben wile/so
ru der frischten rinden zu kleinen stücklin schneid
den/vnd in solchen Sirup legen.

Dieser Sirup ist nicht kalter Natur/wie der
so vom Safft bereit/sonder erwärmet vnd be
kräftiget das Hirn/Hern/lebliche Geister/vnd
den bloßen schwachen vnd düwigen Magen/
gibt dem Menschen einne sanfften wolrtecht
den Arhem/dienet wider vergift/vnd ist ein
köstliche Presernatine in zeit vergiftes Luftis
vnd Pestilens. Wiewol dieser edlen Citrinaren
öpffel genugsamlichen zubekommen sind/mag
stu sie doch ohn grossen Kosten nicht wol zuwe
gen bringen/damit solcher Sirup von Safft
vnd rinden gleicher maß vnd gestalt von Limo
nen vnd Pomerangen gemacht werden möch
te. Doch mercke/das der Sirup von Limonen
safft bereit/in aller oberzehlter krafft vnd tugent
viel stärker ist dan der Sirup von Citrinaren
safft. Aber der Sirup von Limonensafft ist viel
schwächer vnd geringer/dann der so von Citri
naren schelffen bereit wirdt.

Der Sirup von Pomerangensafft ist der
geringest. Von Pomerangen rinden kan man
nicht wol einen Sirup bereiten/dann sie seind
zu bitter/darum solcher sirup allein denen nüt
lich vnd bequem were/die bitter ding wol vertra
gen

Dritter Theil der

gen möchten. Solche obersehltre Frücht/als Citrinaten/Limonen/süß vnd saur Pomerangen/magstu scheidlecht zerschneiden vnd mit Zucker wol obersehwen / also zu der Speiß niesen vnd gebrauchen / allermasß wie von Sirupen gesagt ist.

Sirup von süßem vnd sauren Granatopffeln zube- reiten.

Der Granatopffel sind zwey geschlechter / das ein süß / welche grösser vnd großschlächter / Das ander saur / welche kleiner seind. Von deß Saft dieser opffel / welche Granaten genannt werden / von wegen der viel Kernen / so in diesem schönem Bewächs / innerhalb der Schalen verschlossen / bereit man nützliche Sirup / aller masß vnd gestalt im siedeln auch in solchem gewicht / wie von andern Sirupen / so von Säfften gemacht werden / angezeigt ist / Nemlich / dz du nimmest beyde theil gleich / vnd in verglasurten iriden Geschirz wol siedest / in rechter bequemer dicke.

Sirup von süßem Granatopffelsafft bereit ist gut für den hefftigen dörren husten / stiller vnt miltet das stechen der seiten / sonderlich in dem ansehenden Geschwer deß rippfellins / Pleuris ge-

lis genante / linder vnd besenchtiger die erhitte
 zigte verdörre vnd ertrückete Keele / Lungen /
 Brust vnd Lufftröhre / vnd löschet den hefftigern
 vnmäßigen Durst.

Der Sirup von sauren Granatöpfeln ist
 etwas kräftiger in hitzigen scharffen Choleric
 schen Fiebern / löschet alle Hitz vnd entzündung.

Den Sirup von Granatöpfeln bereyten
 unsere apotecker vnderchiedlich von süßen vnd
 sauren Granatöpfeln / dann solche öffel bey
 vns frembd / vnd sonderlich erkauft werden
 müssen / behalten sie dieselbigen ganz vnd frisch
 so lang sie bleiben mögen / Wann sie anfahen
 faulen / pressen sie erst den Saft daraus / wel
 ches aber fürwar mit guter Consciens nicht wol
 geschehen mag / noch von einer Oberkeit zuge
 lassen werden soll / ich geschweiz / daß von erl
 chen solcher Saft / der jezund halb erfaulet ist /
 zu solchem Sirup erkauft werde. Der Sirup
 von Granatöpfelsafft / wo er recht vñ bequem
 lich bereit wurde / ist er in aller Hitz / vnd vnna
 türlicher entzündung allermaß / wie der Sirup
 von Citrinaten oder Limonensafft bereit / nüz
 vnd gut zu külen / besenchtigen / vñ alle geschwer
 vnd gebrechen innerlicher Glieder / von
 vnnatürlicher Hitz zu labern
 vnd erquickern.

¶

Sirup

Dritter Theil der
Sirup von vnzeitigem Träub-
belsafft/Agrest genant/
zubereyten.

S In dem Safft der vnzeitigen Träubel
oder Weinbeer / pflaget man sehr nüt-
lichen Sirup zubereyten / für vnnatür-
liche Hitz vnd entzündung. Hat eben die art des
Sirups vnd Saffts der wolriechenden gelben
Citrinapffel bereyret / darumb du ihn solcher
maß vñ gestalt bereyten magst / also daß du
meist des Saffts von vnzeitigen Träublin auß-
gepreßt auff sechs pfund / den siede in irzdenem
verglasirtem Geschir / de dritten theil ein / auff
eim sanfften linden Koffewrlin / dann seibe ihn
sonderlich durch / laß ihn zu boden setzen / daß er
schön / lauter vnd klar werde / nimb des klaren
safft auff dritthalb pfund / nimb darzu zwey
pfunde rein geläutertes Zuckers / vnd sied es
mit einander zu bequemer dicker ein Sirups.
Sommerszeit / wo das Wetter nicht zu feucht /
trüb / vnd dunckel ist / magstu es an der Son-
nen stehen lassen / so lang / biß sich die wasserig-
keit verzehre. Also wirdt dieser Sirup allermäß
vnd gestalt bereit / wie von dem Sirup von Ci-
trinarensafft gesagt ist / Aber die Alten / welchen
der Zucker vnbekant gewesen / haben solchen
Sirup

Sirup mit Honig bereit / vnd Omphacomell
genemmet.

Dieser Sirup löschet vnd kület/stillet auch
den vnnatürlichen Durst / den frantzen vnd
gesunden. Der hefftigen engindung des Ma-
gens / ist dieser Sirup ein kräftige hülff / son-
derlich wo viel Gallen / oder scharpffe Choleri-
sche feuchte darin vorhanden. Desgleichen auch
in allen Cholerischen Fiebern / vnd so der Ma-
gen von vberflüssiger Gallen sehr vnwillet / vnd
ohn vnderlaß zu oben außbrechen gettelget ist /
wirdt solcher vrsach halb den schwangern Weis-
bern nützlich gegeben / welchen sehr vnwillet / vñ
sich on vnderlaß oben außbrechen wollen. Die-
ser Sirup benimpt auch denselbigen den vnna-
türlichen gelust vnd frembde begärde vnnatür-
licher vngewöhnlicher Speiß. Diener auch wi-
der vergifft / vnd die zähen Phlegmatischen
schleim damit zu lösen vnd erweichen. Die
scharpff rot Blutrühr von Colerischer feuchte /
wirdt mit diesem Sirup gestopffet / mit gestähel-
tem Wasser vermischer vnd eingeben.

Ein kräftigen vnd sehr gebräuch-
lichen Sirup von Sawerampfs
fer zubereyten.

P ij // Sawerz

Dritter Theil der



S Auwerampfer hat spinige
Bletter / we
öhrichte Sal
bey / gewinnen auch
solch öhrlein / vö farben
schön Graßgrün / ei
nes sauren lieblichen
Geschmacks. Dieser
ampffer / so er vö drey
eckichte schwarz braun
nen Samen itt Öhr
ren auffgezilet werde /
gewinnet breyer / fet
tere / safftigere Bläu
lit / die du zu diesem
Sirtup nemmen solt
im Weinmonat / vor
dem / ehe diß kraut den
harten Stengel stoff
set / stoff sie in eine sau
beren glatten War
mel / oder steinē We
ser wol zu Weis / trun
cke den Safft drauß /
durch ein leinen tuch /
den saß in einen stei
nen

nen oder iriden verglasurt Geschir/ setz in auff ein lind Koffewrln/das ein mal oder zwey auff siede/so scheidet er vnd läutert sich/las zu boden sitzen/ geuß das lauter oben ab/vnd seihe es wol durch ein rein Tuch/das dick geweben sey. Zu solchem geläutertem Safft / nimb so viel Zuckers am gewicht/las gemächlich sieden/das es in rechter bequemer dicke werde eines Sirups/wie zu vielmalen angezeigt ist.

Nie mercke / das du alle außgepreste Säfte von Kreutern obgemelter massen läutern oder erklären magst.

Der Safft von dem Saurampffer / ist nütz vnd kräftig zu Pestilenzischen Fiebern/alle innerliche hitz vnd enzündung zu külen der Leber vnd aller Glieder des Eingeweyds / sonderlich der enzündten Leber vnd Magen.

Es werden gemeinglich mit diesem Sirup alle Krafftlatwergen vnd nützliche Confect / so für Pestilenz vñ scharpffe hitzige gebrechen verordnet werden/vermischer vnd angefeucht/das das Herz vnd lebliche Geister werde davon erquicket vnd alle innerliche Glieder damit erkület/löschet auch den Durst. Mag weiter gebraucht werden

wie vom Sirup / vnd vnzeiger Träubelsafft/oder Agrest gesagt ist.

P 116 Seeblt.

Dritter Theil der
Seeblumen Sirup zu
bereyten.

S In den weissen Seeblumē oder Wei-
her Ellien magst du auch ein sehr mün-
lich kühlenden Sirup bereite / auff sol-
che weise: Nimb der schönen weissen See oder
Weiberblumen / zwey pfunde / die laß in Was-
ser einen wall auffsieden / dann truck's wol auß
durch ein Thuch / nimb zwey pfunde Zuckers
dazu / vñnd laß mit einander sieden zu rech-
ter gebürlicher dickē eines Strups / welchen du
in allen hitzigen Gebrechen nützlich brauchen
magst / allermas / wie von den eingebeynten
Blumen / im andern theil dieser Apotecen an-
gezeiget ist.

Dieser Sirup beseuchtriget insonderheit alle
erhitzigte Glieder / bringet auch ein sanfften
schlaaff.

Burretsch oder Ochsenzunge
Sirup zubereyten.

O chsenzunge vñd Burretschsirup wer-
den gemeinlich / ein jeder in sonder-
heit / in allen Apotecen bereit / vñ nach-
mals gar selten der ein für den andern gebrau-
het / Darumb du von diesen beyden Kreutern /
fürnem.

fürnemlich/dieweil sie gleicher art / eigenschafft
vnd Complexion seind/mehrern Kosten zuver-
meiden/einen Sirup allein bereyten solt/zu täg-
licher notturfft/also: Daß du nemest des auß-
gepresen saffts/oberzehleter maß geläutert vñ
gereiniget / jedes zwey pfunde / schönes weißes
Zuckers drey pfunde / laß mit einander säfft-
iglichen sieden zu gebürlicher dieße eines Si-
rups. Diesen Sirup brauchet man gar na-
he in aller hergsträckung vnd anligen des Her-
zens / dann er verreibt ihm die ohnmacht oder
vnkrafft vnd schwachheit/erfrewet die leblichen
Geister/vnd machet ein leicht gemüt/Sol auch
in aller schwermütigkeit / träumen/vnrühwige-
keit des gemüts von Melancholischer feuchte
vervrsachet/gebrauchet werden.

Wermut Sirup zube- reiten.

Der Wermut ist vñ natur oder Com-
plexion warm vnd trucken/bitter vnd
eins vnfreundliche geschmackts Man
beret einen gebräuchlichen Sirup davon / auff
folgende weise: Nimb des gemeinen Wer-
muts ein halb pfunde / roter edler rosen vier
Loth / des fremdden edlen Syriac vñ / drey
quintlin / guten starcken weißen Wein / außges-

D in presirt

Dritter Theil der

preßten Quittenafft / jedes dritthalb pfunde
schütt es zusammen / vnd laß also ein tag vñ ein
nacht in ein feinen Krug oder irden vergla-
surten Geschirz wol erbeygen / dann seuds ob ei-
nem linden Kolfewrlin / fast sänfftelichen den
halben theil ein / seih es durch / nimb zu der Brüh
zwey pfund Honigs / vnd seud es zu rechter be-
quemer dicke eines Sirups.

Diser Sirup ist dem Magen nütz vñ dien-
lich / stärcker vber die maß wol / bringer wider die
verlornen lust der Speiß / fürdert die dāwung /
diener dem Gedärm / wo solches zu lind vñ
schlipffertig / benimmet die blödigkeit der Leber / son-
derlichen vñ kälte verursachet. Wiewol du auch
den Vermut Sirup in hiltigen gebrechen der
Leber brauchen magst / so du ihn Corrigierst mit
andern kältenden Säck en.

Edler Krauser müncken Si- rup zubereyten.

S In der edlen wolriechenden Krausen-
müncken oder Balsamkraut / seines ed-
len geruchs halben also genennet / be-
reit man in allen wolgerüßten Aporecken ein
trefflichen vnd nützlichen Sirup / auff folgende
weise: nimb des außgepreßten Saffis von den
wol zeitigen schönen gelben Quitten / anderthalb
pfunde /

pfunde / des Saffes von den sauren vnd süßen
 Granatöyffeln / jegliches ein pfundt vnd vier
 loth. Diese Säfte geuß zusammen / vnd laß
 vnder einander wol erbeygen / ein halb pfundt
 vnd ein vierling / das ist neun loth / auff gedör-
 ter krausen Münz / roter edler Rosen ein quint-
 lein / laß also stehen ein tag vnd ein nacht / dann
 seids ob einem linden kofewrtin fast sänfftig-
 lichen auff den halben theil ein / seibe es durch /
 nimb darzu schön gelcuterers Honigs oder weiß-
 ses Zuckers ein pfundt / seud es zu bequemer di-
 cke / Wan solcher Sirup bereyt / solt du ihn
 zu legt Aromatizieren oder würgen / mit reyn
 gepüluertem Confect / Gallia Muscata ge-
 nant / wie hernach in besondern theil von
 gutem Geruch / oder andern wolriechenden
 dingen / solches zubereyten / in sonderheit ange-
 zeiget wirdt.

Dieser Sirup hat grosse krafft zu allen Ge-
 brechen des Magens / von kälte verursacht / be-
 nimpt auch das vnwillen vnd auffstossen / das
 beschwen oder fluxen / stopffet den flüssigē hauch /
 wo solche Flüss von kälte verursacht / Mag auch
 in hitzigen Gebrechen des Magens gebraucht
 werden / denselbigen zu stärken vnd beträfti-
 gen / dann dieser Sirup dem Magen / vnd der
 dāuung in sonderheit zugeengner ist.

P v Bon

Dritter Theil der
Von dem grossen Römischen
Thimian/Strichas blumen genant/
einen nützlichen Sirup für mancherley
Gebrechen des Haupts
zubereyten.

Sie edel/schöne/wolruechende gewächts
des hohen Römischen Thimians / ist
vnder dem Namen Stoechas Arabi-
ca, in den Aporecken in häfftigem ge-
brauch gewesen/vnd in sonderheit der Sirup
darvon bereyt/welchen du für dich selbst zu täg-
lichem Gebrauch auff nachfolgende weise be-
reyten magst: Nimb der edlen schrechen Blü-
men des Römischen Thimians / welche diese
zeit auch rechter art/durch sonderlichen fleiß in
Gärten auffgeziet werden / acht halb loth / des
gemeinen kleinen Kämlich oder Römischen
Quendels/Nefer oder Feldmünn / rot Dost
der Wolgemut / jedes dritte halb loth / Erisfa-
men / Bertramwüzel / jedes sieben quintlin/
langen Pfeffer / drey quintlin / weiß geschabens
Ingbers / ein halb loth / frischer Rosen / oder
Weertrübel / von den innern kernlin gereini-
get / viij. loth / wol verschämptes vnd reynge-
läutertes Honig / v. pfund. Diese stück soltu alle
göblecht zerkruschen oder zerfossen ihu sie in
ein

ein Irudin Gefäß / geuß acht pf. Wassers dar
über / laß ein tag vnd nacht also erbeyzen / dann
setze es vber ein lind sanfft Koffenwurt / vnd
laß gemächlich sieden / bis sich der drittheil ver
zehre oder einfiede / darzu nimb dann den Ho
nig / vnd sied in mit der durchgefignen Brüh zu
einem Sirup in rechter bequemer dieke.

Nie mercke / wo die kreuter / so du zu diesem
Sirup brauchen solt / frisch vnd grün weren
daß du allein vj. pfundt des wassers darzu be
darffest. Solches mercke in allen Sirupen /
welche von kreutern bereyt werden / vnd also er
beyzt werden sollen. Wiewol gemeinglich
vnser Apoteker ein besondere Regel hieruff
haben / also / wann sie geschriben finden in ei
nem Recept eines sirups / oder andern gemein
trancs / nimb wasser darzu / als viel dazu gebü
ret / daß sie nehmen zu jeder hand voll der kreu
ter / wo dieselbigen den sud wol erdulden oder er
leiden mögen / auff ein viertheil oder anderhalb
maß Wasser / Oder das gewisser ist / dem ge
wicht nach zu rechnen / nemlich daß solche stück
welche den sudt wol erleiden mögen / ein pfund
in vj. pf. wassers gesotten werd. Was aber den
sudt zimlich erduldet / desselbigen ein pfund in
vier pfunde Wassers / So aber den sudt gar
faum erleiden mag / ein pf. in anderthalb pfund
Wasser.

Dritter Theil der

Wassers. Aber solche Regel fehlet etwan weiler
vnd sonderlich in obgemeltem Sirup / welcher
von vielen stücken zusammen gesetzt ist / deren
etliche den sudt zimlich oder gar kaum erleiden
mögen.

Dieser Sirup wirdt dieser zelt gemeinlich
zweyerley art bereyret / vnnnd vnder zwysfachen
Namen gebraucht.

Der erste wirdt obgemelter weisß ohn die fol-
gende specerey bereyt / vnd ohn andern Zusatz
Sirupus de stæchade genant. Zu den andern
vermischet man folgende puluer etlicher Ge-
würz / daher er auch ein besondern Namen be-
kommen / daß er Sirupus de stæchade, cum a-
romaribus genant wirt / zum vnderscheid des
vorigen.

Zu diesem mustu folgende Gewürz brau-
chen / vnnnd in ein rein seidin Tüchlin binden
vnnnd so der Sirup obgemelter maß bereyret
jegundt in rechter bequemer dieck gesotten ist /
also / daß du in vom Jeur herab heben wilt / dar-
ein werffest / vnd also darinn lassest ligen. Doch
so du solchen Sirup brauchen wilt / soltu vor-
hin das Säcklin der Gewürz wol außstrucken
vnnnd widerumb darinn halten mit angebinde-
nem Fadem / damit du es solcher vrsach halben
allezeit mögst herauß ziehen.

Stimb

Umb scharffes außgebissens Zimmers /
oder Canelrörlin genante / Calmuswurgel / der
edlen frembden Spicanardi / edlen Zimmet
Saffran / jedes anderthalb quinilin / schönes
weißes reingeschabens Ingbers / schwarz ge-
meines Pfeffer / langen Pfeffer / stoß die Ge-
würz zu reinem Puluer / vnnnd thue ihm wie ob-
gesagt.

Diesen Sirup pfleget man auff zwey Loth
einzugeben / desimal als mit gedistillierten Was-
sern / gesotten träncklin / oder andern bequemer
feuchte zertrieben. Dann er ist kräftig vnd gut /
für kalte fehl vnnnd gebrechen der Nerven / oder
weißes geaders / als den Schlag / vnd Parlisß /
die hinfallende Sucht / Krampff oder Begicht /
Zittern vnd verzichung der Glieder / krummen
des Angesichts / vnnnd dergleichen / Stillt die
kalten Fluß / so vom Haupte auff die Brust
fallen. Stercket den Magen sehr wol / Eröff-
net innerliche verstopffung / löset / zertheilet / vnd
erweycket zähe schleim / behelt den Menschen
bey kräften / stärcket alle innerliche Glieder des
Eingeweyds. Sehr nüz vnd gebräuchlich bey
allen erfahrenen ärzten. So wir aber keiner häß-
tigen Erwärmung nottürfftig seyn / brau-
chen wir diesen Sirup / welcher ohn diese speces
tey bereyt wirdt / Wiewol du umb ringers to-
stern

Dritter Theil der

sten wollen / diesen Sirup ohn allen andern Zuthat / allein von de lieblichen wolriechenden blumen stachade bereyten mochtest / vnd den Rosin / oder Meeräubeln.

Wo aber häfftige erkältung vorhanden / solten den brauchen / welcher mit dem gewürz berey ist. Die alten geben all solche krafft der stachade blumen.

Taubenkropff oder Erdrrauch Sirup zu bereyten.

Seder dem Namen sirupi de fumo terræ, werden zweyerley Sirup bereyten von dem heylsamem grindkreutlein des Erdrachs / oder Taubenkropff / Der ein / welcher auch der gebräuchlichst / sirupus de Fummo terræ compositus, darumb / daß er von vielen stücken / Der ander sirupus de Fummo terræ simplex, darumb daß er von wenigern stücken bereyten wird / genennet. Diese beyde Sirup von Erdrach bereyten / eröffnen alle verstopffung des Magens vnd der Lebern / stärken auch vnd bekräftigen in sonderheit solche glieder / reynigen vnd läutern das Geblüt / vnd benennen alle vnreinigkeit der Haut / als reud / kräs / schebigkeit / zitterstechen / vñ dergleichen

den gebrechen von scharffen vñ versalgte feuch-
tigkeiten verursacht / Darumb dieser Sirup
fast nützlich gebraucht wirdt / dz Seblüt zu reyn-
nigen / in bösen Frangosen oder blattern vñ der
gleichen vnheylbarn schäden.

Der grösser vñ gebreuchlicher Sirup von
Erdrrauch / *sirupus de Fumo terræ compo-*
situs genennet / den magstu folgender weiß be-
reyten: Nimb fünfferley Art oder Geschlechte
Myrobalanen / wie solche vnder den *Lagarinus*
erzehlt werden / jeder fünff loth / Burreich oder
Dchsenzung blümlin / blauwer Mergen Dio-
len / Wermut / Glachsfeiden / jeder zwey loth /
reyngeschabens Süßholz / roter edler auffge-
dörzter Rosen / jedes ein loth / des zugewächsüts
des Römischen Quendels / *Epithimum* ge-
nannet / Engelsüß / jedes vij. quintlin / Prau-
men oder Pflaumen / an der zal hundert / Meer-
treubel / oder Rosin von den innern Kernlin /
aereiniget / ein halb pfund der sauren dacteln /
Tamarindi genannet / des schwarzen Marck
von *Calliæ fistulæ* röhren / jedes vier loth.
Diese Stück sollen in zehen Pfundt Wassers
gesotten werden / so lang daß sich das Wasser
verzere auff iij. pf. Mit solcher brühe vñ geläut-
ortē Taubentropff safft vñ Zucker jedes iij. pf.
solc

Dritter Theil der

solt du den Sirup zu rechter bequemer dicke sie-
den.

Wieweil aber diese Sirup fast künstlich zu
bereyten vnd ein sonderer Weiserschafft bedarff
daß ein jedes stück in rechter ordnung genom-
men / vnd gesotten werde. Dann etliche den
südt mehr / andere minder dulden mögen / wil-
sch dir solches ein eygentlichen berichte setzen /
Nemlich daß du erstlich das wasser auffseßst / vnd
wol auffieden laßest / wirff dann zu dem ersten
darein den Engelsfuß / in einem Mörser wol
zerknische / demselbigem nach die Pflaumen /
hernach die Rosin / vnd dann die andern Stück
folgend's einander nach / als das Süßholz / wi-
den Wermut / dann diese Rosin / Flachsseiden
vnd Stürresch oder Ochsenzung blümlin / nach
diesem die Wexen / Biolen / Myrobalanen vnd
Epithimum, Aber zu letzt die sawre Datteln /
vnd das schwarze Marck der Cassia Fistula,
welche / als etliche wollen / den südt nicht dul-
den mögen / von wegen ihrer zärtigkeit / A-
ber meines bedunckens ist besser / daß sie also zu
lest darein gethan / allein ein wall oder zween
auffieden / damit sie sich mit den andern sü-
cken desto baß vereinigen / Wann die Brüß also
in obgemeldter ordnung beschehen / sol der Zu-
cker mit gemeinem Brunnenwasser geläutert
oder

oder clarificirt werden / dann geuß daran den geleuterten Safft von Erdrauch / laß also gemächlich mit einander sieden / von der brühens schürte je ein wenig daran / vnd laß es also mit einander sittiglich auff einem sanfften Kolfewrlin sieden / daß es in rechter dicke werde eines Syrops. Damit aber die *Catha titula*, des gleichen die sauren *Dateln* / *Tamarindi* genant / ihr krafft vnd eugende / von wegen des siedens / nicht verlieren / möchtestu solchen mit dem aller letzten diesem Sirup vermischen.

Welcher aber diese Bereytung des Erdrauchs Sirup zu schwer oder verbrüßlich were der mag den geringern / oder einfachen / *Sirupus de Fumo terræ simplex* genant / auff folgende weise bereyten / also / daß du nimmest des außgepressten Saffts von Taubentropff / oder Erdrauch / vier pfundt / oder wie bey vielen hocherfahrenen ärzten der brauch ist / zwey pfundt des Saffts vom Erdrauch / vnd zwey pfundt des Saffts von den jungen schößlin des Hopffens / beyde geläutert / clarificirts Zuckers dritthalb pfund / laß sittiglich auff einem sanfften Kolfewrlin mit einander sieden / daß es in bequemer dicke werde eines Syrops. Diesen Sirup maa man oberzehster maß gebrauchen / das Geblüt zu reynigen / vnd alle vnreinigkeit

Q vnd

Dritter Theil des

vnd böse schäden zubenehmen / wie von dem
vorigen gesagt ist / allein daß derselbig stärker
vnd kräftiger ist.

Diesen Sirup recht zugebrauchen / mag
man ihn vermischen mit gesottenen Träncken
oder aufgebraundten Wassern / von Ochsen-
zung / Burreisch / Endiuin / Wegweiß / vnd
der gleichen.

Süßholz Sirup zu bereyten.

Der Sirup von Süßholz bereit / ist in
hefftigem brauch bey erfahnen Arz-
ten / in der scharpffen sucht der Aposte-
men des Nippfellins vnd hefftigen stechen der
Seiten / für den veralteren Husten vnd Ge-
brechen der Brust / dieselbig sampt der Lungen
vnd allen Stedern des Luffts / vnd Athems
zu reynigen / in welchen gebrechen dieser Si-
rup in sonderheit nütz ist / bereyt auff folgende
weiß : Nimb rein geschaben Süßholz / vier
Loth / Maurrant zwey Loth / auffgedörten Kirch-
hysoy ein Loth / daß Süßholz zerquetsche in ei-
nem Mörser / vnd die andern Stück zer Schnei-
de klein / geuß darauff vier pfunde Wassers /
laß also ein tag vnd nacht erbeygen / dann send
es mit einander den halben Theil ein / Zu der
Brüh

Brüh nim weiter folgende Stück: Reyn ge-
läutertes Honigs vnd Zuckers / Zuckerpenit /
jedes j. halb pfund/laß mit einander fast sitzig-
lichen sieden / daß es in rechter gebürlicher di-
cke werde. Auff das lenz so genß auff xij. Loth
gutes wolriechendes Rosenwassers daran/vnd
laß folgendis sieden zu eim Sirup / den brau-
che in allen fehlen vnd gebrechen der Brust vnd
Lungen/wie oberzehlt.

Kirch oder Kloster Hysop Sirup zu bereyten.

Dallen oberzehlten Gebrechen der Brust
vnd Lungen / nemlich veralterten Husten/
Reichen vñ schwerlich atmen / wirdt vñ
wolriechenden Kirch oder Kloster Hysop/
auch ein kostbarlicher Sirup bereyt / etwas hi-
ziger dann der nechst vorgehend / von Süßholz
bereyt/eröffnet kräftiger / dann er verzehrt daß
die Phlegmatischen Materien vnd zähe Schleim/
dardurch die Verstopffung verursachet wirdt
wann derselbig/dardurch der Athem geringere
wirdt / machet auch solcher vrsach halben / wol
aufwerffen / Benimpt Schmerzen vñnd wehe-
thumb der Brust / des Haupts vnd stechen der
seiten / von kaltem Husten verursache.

¶ ij Diesem

Dritter Theil der

Diesen Sirup bereyte also: Nimb auffger
trückneten Kirch Hysop/ Doch merck hie/das
der Hysop nit ganz dörz seyn solle/sondern all
lein ein wenig verwelcket/in diesem vnnnd an
derm Sirup) Epsichwurzel / Fenchelwurzel/
reingeschaben Süßholz / jedes dritthalb loth /
gereinigter Bersten ein loth / Bappelsamen /
des frembden Gummi Dragantri / Quitten
kern / jedes drey quintlin / Maurraut anderhalb
Loth / roter vnnnd schwarzer Brustbeerlin / jeder
an der zahl xxx. Rosin von den Kernen gerey
niget / drey loth / der gemeinen gebürren Feigen/
frischer Datteln / jeder an der zahl sechen / Zucker
penti zwey pfundt.

Diesen Sirup recht zubereyten / soltu auff 8.
pfundt Wassers nehmen vnd oberzehlte stück
darein sieden / das sich das Wasser ganz verzeh
re auff drey pfundt nahe / seibe es dann durch /
trucks wol auß / mit solcher brühe vnnnd Zucker
penti siede einē Sirup. Doch soltu hiezū auch
die gebürliche ordnung halten / also / das du im
sieden erstlich nemest die Rosin / schwarz vnnnd
rote Brustbeerlin / Feigen / Datteln / vnnnd die
Epsich vnnnd Fenchelwurzel / wann solche ein
weil gesotten / so nimb weiter die Berstene Bap
pelsamen / vnnnd Quitten kernen. Zu legt den
frembden Gummi Dragantrum, den Hysop vnd
Maurrauten / &c. Roret

Roten Brustbeerlin Sirup
zubereyten.

Wiewol die roten matsüssenbrustbeer,
lin in Teuschland von räuhe vnd
härigkeit wegen des luffts nicht für-
kommen oder frucht bringen mögen/
werden sie doch schön vnd frisch genugsam auß
Franchreich vñ Welschlanden zu vns gebracht
der Arzney viel nützlicher vnd bequemer / dann
der Speiß.

Diese Brustbeerlin vergleichen sich gänz-
lich vnsern roten Welschen kirschen / aber die
Blüt davon der ölblüt / doch eines freundtli-
chern vnd lieblichern Geruchs. Diese frucht
nennen die Apotecker mit einem frembden na-
men / nach der Lehre der Arabischen Arzt lu-
iubas, vnd den Sirup darvon bereyt Sirapum
de iniubis oder Iaiubinus: Benimpt die räu-
he / vnd heisserkeit der Reien vnd Lufftröhr / stil-
let den dörren Husten / dann er beseuchiget die
verdörrere vnd verriicknere Lunge vnd Keilrör/
Ist sehr nützlich in scharpffen vnd hüzigen Cho-
lerischen Febern vnd engündung / benimpt
auch alle fehl / mangel vnd gebrechen von Hize/
vnd schäryffe solcher feuchte in der Brust vnd
Lungen verursacht. Wird dem Diol sirup aller

℞ iij

maß

Dritter theil des

maß vergleicht / allein daß er kräftiger ist / vn-
lindern vnd erweichen.

Dieser Sirup wirt auch in den Nieren vnd
Lenden gebraucht / seiner sänfftigen vnd mil-
dern krafft halber. Stillt auch das vnwillen
vnd oben aufbrechen des Magens / von obge-
meldter feuchten / vnd vberflüssiger Gallen ver-
rsacher. Diesen Sirup bereyte also: Nimb
der roten Brustbeerlin an der zahl dreißig /
blauer Merzen Violen / Bappeln samen / je-
des dritthalb quincilin / Maurrauten ein Loth /
Quiterkernen / weiß Magtsamen / Melanem-
kern / von hülffen gereyniget / Lattich samen / des
frembden Gummi Dragant / jedes anderhalb
quincilin / reyn geschabens Süßholz / jedes ein
Loth. Diese Stück seud alle in ij. pfunde wass-
fers / den halben theil ein / seihe es durch / zu der
Brüh nimb anderhalb pfunde Zuckers / vnd
laf mit einander sieden zu rechter bequemer
dicke.

Essig Sirup mancherley art zubereyten.

S In gutem starckem Weinessig werde
mancherley nützbarliche Sirup bereye
darvon sie Sirupi acetosi genante
werden / aber sürnemlich bereyt mä ei-
nen



nen gemeinē schlech-
ten einfachen Si-
rup allein von Zu-
cker und Essig / den
nennet man Siru-
pū acetosum sim-
plicem, welcher die-
ser Zeit in gemei-

nem brauch ist in hitzigen vnd kalten Febern/
auff folgende weis: Nimb guts weiß Zuckers/
v. pf. den thue in ein Marmelstein oder irdin
wol verglasurt Geschir / geuß frisch brunnen-
wasser darauff / iiii. pfund / laß also mit einan-
der sittiglichen sieden / mit vnablässlichem hin-
wegnehmen des schaum̄s / solcher maß send
also lang mit einander auff lindem Koffewrlin/
das nicht rieche / biß der Zucker wol clarificirt
oder geläutert sey / vnd nimm der halbe theil des
Wassers verschret ab / dann geuß darein gu-
tes starkes weißes Weinessigs zwey pfundi/
in ein gemeinen schlechten Sirup / der in leichte
Kranckheiten vñ ringer Materi gebraucht wer-
den soll / aber in einem stärkeren / so in heffigern
Kranckheiten / da auch mehr Materi verhan-
den / gebraucht werden soll / geuß iiii. pf. des Es-
sigs. / Aber in mittelmässigen / allem iij. pf. laß
also mit einander sieden / daß es in bequemer di-
e werde eines Sirups. ℞ iiii. ℞ ser

Dritter theil der

Dieser Strup hat ein durchdringende krafft/
Es wurd auch ein jede Materi subtil /oder dünn
desgleichen grob/zähe vnd schleimig damit ab-
gelediget vnnnd gelöst. Dieser Strup dämmet
auch in sonderheit die hitze vñ schärfste Chole-
rischer feuchte/darumb er in Zebem vnd gebre-
chen von solcher feuchte verorsacht/gebraucht
werden mag / Der geringer so wenigss Essigs
empfalet / dienet hitz zu külen vnd mildern / lö-
schet den Durst / treibet den harn / vnnnd wehret
aller säulnuß/vnnnd zerstörung als hitziger Pe-
stilenz. Hat ein schärfste durchdringede krafft/
nit ohnsonderlich fürbeachtung in schärfsten
Kranckheiten zugebrauchen.

Wirdt auch auff ein andere art bereyret/von
mehren stücken vnnnd Sirupus acetosus com-
positus genant / in obgemelter wirkung stär-
cker vnd krefftiger / in der leber / milts/vnnnd nie-
ren/alle grobe schleim /desgleichen die Choleri-
sche feuchte abzuleidigen. Solchen Strup nen-
net man auch sirupum de radicibus, Be-
reyt in also: Nimb gut frisch lautter Brunnen-
wasser zehen pfund / wñß darein Fenchel vnnnd
Epsichwurzeln/von dem innern hölzlin Herz ge-
reimiget vnd abgeselet / Endimienwurzeln / je-
des sechs Loth / Enis / Fenchel / vnd Epsichsa-
men jedes zwey Loth / Endimien samen ein loth.

Diese

Diese stück in Wörser wol zerquetscht / laß mit einander siede / daß sich der halb theil des Wasfers verzehre vnd auß fünf pfundt komme / dann nimb dargu fünf pfundt schönes weißes Zuckers / laß also sieden mit stätigem verschäumen / wie obgemeldet / dann geuß gutes kräftiges weiß Weinessigs daran in obgemeldter maß vñ gewicht / laß zu rechter bequemer härte eines Sirups sieden. Diesen Sirup magstu aller oberzehter maß brauchen / allein daß er häßtiger eröffnet.

Endiuien Sirup zweyerley art
zubereyten.

D In Endiuien / welches ein art des wil- den Lantichs ist / werden fürnemlich zwey Sirup bereyret / Der erst / vnder den Na- men Sirupus de Endiua simplex darumb / das er von wenta stücken / Oder de succo Endiue, darumb daß er vom Saft der Endiuien bereit wirdt. Nützlich / heilsam vnd sehr gut / wider vn- natürliche erhebung der Leber / vnd aller innerli- cher Glieder des Eingewichts vnd sonderlich in scharffem hitzigen stechen der Seitenge- schwer. Diesen bereit also : Nimb des außge- pressten Saftes von Endiuien / der wol vnd

Q v reit

Dritter Theil der

kein gepulvert sey / vier pfund / clarificiertes Zuckers dritthalb pfund vnd ein vierling / laß wol mit einander auffstede auff einem sauffen linden Koffewoln / daß es in rechter dichte werde eines Sirups.

Wetter bereit man auch von den bitteren Endiuin / oder wilden Lantich / einen größern Sirup / von mehr stücken zusammen gesetzt / welcher Sirupus de Endiuia compositus, oder vom trefflichen Arz̃t Gentili / Sirupus Endiuia Gentilis genant wirdt. Dieser ist etwas stärker vnd kräftiger alle vnnatürliche Hitz vnd Engündung der Lebern / des Herzens / vnd aller innerlichen Glieder des Eingewends zutöschten vnd anzutügen / Vnd ist sehr gebräuchlich vnd nützlich in allen hitzigen Gebrechen / vnd hitzigen Complexion / eröffnet alle Verstopfung vnd stärcket die geschwächten Glieder von hitz vnd vnnatürliche engündung. Dieser Sirup mildert die scharpffe Choleriche Feuchte / bereite in wie folget: Nimb des außgebrehten safftes von Endiuin / des safftes vñ Odermenig / jedes anderthalb pfunde / Diese beyde saffte sollen wol geläutert vnd gereinigt werden / wie zu mehr mahlē in diesem Büchlein angezeigt. Nim wasser roter edler Rosen / blauer Wergzen Viole / Wasser oder Meerlinsen (so auff den stillsten henden

henden Wassern empor schwimmen / rote Maur.
steinbrech / jedes ein halb Lot / Maurrauten / ge-
reinigter Bersten / der vier größern kalten Sa-
me / jedes ein Lot / Dese stück seind vorhin in was-
ser / damit zerlaß den Zucker / vnd gehn stüttiglich
jedes mal ein wenig darein / allemah wie vom
Sirup von Erdrrauch gesagt ist / Wann er zu
bequemer dieße gefotten ist / soltu in abwürgen /
oder aromatisiren / mit folgenden stücken / die
magstu in ein seyden Tüchlin binden / vnd dar-
ein hengen. Nim rot vnd weiß Sandel / auff-
gehört Saurach Treublin / Quittenkern / A-
loes oder Paradiesholz / scharpff auß gebissens
Zimmers / der gelben Rinden von wolriechen-
den Citrinaten / jedes ein Scrupel / das ist ein
drittheil eines quintilins.

Mancherley art Rosenhonig zubereyten.

E ist die edel rot wolriechend Rose / gar
nahe vnder allen Blumen vnd geblust /
die gebräuchlichste / dann vber vielfäl-
tige art / den Rosē sirup / des gleichen die einbey-
zung derselbigen zubereiten / wirdt auff man-
cherley art des Honigs von Rosen zugerich-
tet / nemlich auff vielerley weise / als erstlich von
gansen

Dritter Theil der

ganzen Rosen / dieselbigen zerhackt / vnd mit Honig vermischet / also / daß man nemme auff ein pfunde Honigs acht Loth der zerhackten Rosen / wol vermischet / vnd also an die Sonnen stelle zuerheizen.

Dieser Honig vergleicht sich täglich der Conseruen oder Einbeyrung der Rosen mit Zucker / wirdt in allen wolgeriusten Apotecen Melrosarium non colatum genannt. Dieser aber ist viel mehr ein Rosen Larweg / dann ein Rosen Honig.

Zum andern bereyren die Apotecer den Rosen Honig gemeiniglich auff solche art wie von dem Rosen Sirup angezeiget ist / die farb vnd krafft der Rosen mit siedendem Wasser abziehend / vnd dann an statt des Zuckers mit Honig zu rechter bequemer dicke gesotten.

Weiter wirt solcher Rosen Honig auch von Rosen safft bereit / allermasß wie vom Sirup gesagt ist / alleine daß an statt des Zuckers / wie erst gemeldet / Honig genommen werden soll. Aber die beste meynung / den Rosenhonig auff das kräftigst zumaachen / ist / das man folget der Lehr des sürrefflichen Arztes Aetij / welcher denselbigen also zubereiten vnderrichtet / nemlich / daß man die edlen roten Rosenbitter von weissen Regelin oder Büglin wol reinige / zerstoß / vnd
den

den Saft darauß preß/ solchs Safts nimm
 mā drey pfundt / Honigs der wol verschäumpe
 vnd geläutert sey/ ein pfundt/ Die beyde Saft
 wol vermischt/ vnd in ein wolvermachten Ge-
 fäß an die Sonne gestellt/ were aber rüb weiter
 vorhanden/ mag der Rosenhonig wol auff ein
 faufften Koffewrtin gemächlich gesotten. vnd
 nachmals durchgeseigen werden.

Also hastu vielerley art/ den Rosenhonig zu
 bereyten/ aber der legt ist der kräftigst vnd nüt-
 lichst/ Dann des Safts der Rose/ darinn die
 meiste krafft ist/ wirt am meisten darzu genom-
 men/ Wiewol der/ so vom Saft bereit wirt/ der
 maß vnd gestalt/ wie vom Sirup gesagt ist/ zu
 legt ober zerschnittene oder klein zerhackte Rose
 herb gegossen/ auch sehr kräftig vnd gut ist/ &c.

Rosenhonig ist zu mancherley fehl vnd ge-
 brechen tägl/ cher zufäll gut / hat ein ringe milde
 zusamenziehende stopffende krafft/ lühlet säuff-
 tiglich / vnd von wegen des Honigs reiniget er
 etwas mit. Er hat ein herb bittern geschmack /
 darumb er auch für die gebrechen des Munds
 vñ scharpffen herab fallende Zühnen / fast nüt-
 lich gebraucht wirdt/ Ist auch dem Magen sehr
 dienstlich / wo sich scharpffe feuchte vnd ober-
 flüssige Gallen darinn versamlen / nach de sol-
 che durch vnwillen obenauß geworffen werde.

E.

Dritter Theil der

Es wirdt auch der Rosenhonig fast nützlich ge-
geben dem erhitzten Magen / ob gleich solche
Materi nicht vorhanden / mag auch in Fiebern
fast nützlich gebraucht werden: Dann man zu
vielfachen durch den Rosenhonig / zu bequemer
zeit ein trunck etwas reichlicheres darvß gethan /
solchen gebrechen hinweg gerrieben hat / durch
außreibung des schweiß / vnd bewegung des
Dauchs / dan vor allen andern Getränck vnd
Sirupen / der Rosen honig insonderheit mäch-
tig vnd kräftig ist / die scharpffen feuchte durch
den Stulgang außzutreiben. Aber in solchen
scharpffen Fiebern soll allein der Rosen Ho-
nig / so nach der Lehr Artz von Rosenafft be-
reitet wirdt / gebraucht werden / dann er mehr
dann die andern kület / welche zu wärme mehr
geneigt seind. Eufferlich zu brauchen / ist der
Rosen Honig fast gut vnd heilsam / zu reinigen
vnd heilen alle böse giftige Schäden / Be-
schwer / vnd faulnuß des Wunds / Hals / Ke-
len / Zanfleisch / Bälger / vnd dergleichen / dar-
umb solcher Rosenhonig nicht vnfüglich vnder
die Surgelwasser zu der Bräune / Wundfäu-
le / vnd anderer oberzehter ort Gebrechen ver-
mischer wirt: Mag aber auch zu faulen Wun-
den vnd bösen Schäden anderer Glieder ge-
braucht werden Innerhalb des Leibs zu brau-
chen /

Hien / hat er weiter alle krafft vnnnd tugendt des
Rosen Sirups / allein das er etwas wärmer/
von wegen des Honigs / darumb den Weibern
dienstlicher/te.

**Maulbeer-safft: fast künstlich
zubereiten.**

Sleichet weise als vñ dem Rosenhonig
gesagt ist / also wirdt auch der Maul-
beer-safft für die gebrechē des Munds
in sonderheit in allen wolgerūsten Apotecien be-
reitet / dann er heylt die verkehrung desselbigen
fast kräftiglich / hebt auff das herab gefallen
hauchblat vnd zäpflin / wo dasselbig von schäd-
licher Materie vnd böser feuchte verfauler vnnnd
erschwellen ist. Kist vnnnd mildert die hitz vnnnd
entzündung der bräune/vnd wehret der Mund-
säule. Ist auch ein kräftige nützliche Arzney im
anfang der gefährlichen Halsgeschwulst vnnnd
scharpffen hitzigen geschwer der Keelen zu an-
fang gebräuchet / Darvmb auch diese Larweg
gemeinlich zu den Gurgelwassern vnd Hals-
schwencungen gebraucht wirdt. Diesen Safft
beret also: Nim Maulbeer-safft ein halb pfund/
Brombeer-safft i. pfund / rein geläutertes vnnnd
wolverschumpis honig ein halb pfund / süsse
Wein oder gesottnen Most sechs Loth / Laß die
Süß

Dritter Theil der

Enlic in ein kupfferin Gefäß / das wol ver-
zinner ist / sänffetglichen mit einander sieden / auß
einem linden Koffewurlein / so lang biß es in der
härte oder dicke werde ein Syruys / dann setze
es durch / vnd behalte in ein zinnen Gefäß zur
notturfft. Eilliche nemmen ein ander gemicht
nemlich des safftis von wol zeitigen Maulbeeren
von Brombeeren / jedes anderhalb pfunde / ge-
sottenem Wein / oder gesottenen Most / wol ver-
schennymis Honigß jedes ein pfunde / sendt mit
einander zu bequemer dicke / wie erst gemelde.

Wo es aber die notturfft erforderen würde
daß du / von größe vnd heffrigkeit wegen des
schadens / krefftigere Arzney bedörffen wirst
solu den Maulbeersafft mit folgenden stücken
schärfße / also / Daß du nimmest Alaim / Ma-
rhen / Saffran vnd des auß gepresten Safftis
von vnzeitigen Träublin / Agrest genant / je-
des gleich viel / re.

Nützliche Safft von Nüßlaub zubereiten.

Wiewol die eusserste grüne rinden oder
schelffen der vnzeitige Nüß fast herb /
scharpff / vñ bitter / wirt aber doch ein
sehr nützliche vnd kräftige Latwerg / oder viel
mehr

mehr ein Apotecckischer safft davon bereitet/ bey
 jnen Rob nucum oder Diacaridion genannt.
 Diener die sebarpffen Fluß zu stillen / so von o-
 ben her ab fallen/ die Keete verfehren / auch erwä-
 fast schädliche scharpffe vñ sorglich Geschwulst
 erwecken/ dardurch der Mensch erstect wirdt/
 darumb dieser Safft auch nützlich vnder die
 Surgelwasser vermischet wirdt / Solt es also
 so bereiten: Nimb der grünen Nußschelffen zu
 ende des Sommers / stoß sie in einem feinen
 Mörser wol zu müss / vñnd ruck durch ein
 Tuch den safft wol davon auß / nimb als viel
 Honigs darzu/ vñnd laß es wol mit einander sie-
 den / vñnd theil es in vier theil den ersten theil be-
 halt also für sich selbst ohn allen zusatz/ den Wei-
 bern vñnd weichen zarten Leutthen nütlichen zu
 gebrauchen/ von wegen seiner lieblichkeit / Sol-
 ches diener aller ringen Geschwulst vñnd engün-
 dung des Munds/ vñ in der erste. Zum andern
 theil soltu etwas rauhes vñnd herbes / das da
 stopffet/ hinzu thun/ damit zu stopffen/ vñnd hin-
 der sich zu treiben die herzu stießende Materi vñ
 Geblüt/ davon solche Geschwulst gemehret wirt.
 Zum dritten theil vermisch ein wenig Saff-
 fran vñnd Myrthen/ solche Geschwulst zu mil-
 tern vñnd zeitigen / nach dem die Materi auff-
 gehöret vñnd nachgelassen hat zu fließen. Zum
 D vierdten

Dritter Theil der

vierten vnd letzten theil vermische lebendigen Schwefel oder Niter / od anders erwis scharffs / zu digeriren vnd ablösen / was sich von der materi / dawo solche geschwulst verursacht worden / eingetrenget vñ gefent heet / dan solche herus geflossene Materi begeret hinweg getrieben zu werden. Welcher aber solchs kleinen bericht / oder gar kleinen verstande hette / der mag solches Saffis bereiten von dem Safft der Nüssschellen / süß / oder als viel als des Honigs genommen / vnd zu rechter bequemer dicke gesotten.

Der gemeine Mann mag sich solcher Safft zu anfang solches Gebrechens in der noth gebrauchen / so lange das er erfahrne Arzte weiter darüber vmb rath vnd hülf ansuchen möge.

Quittensafft recht zubereiten vnd zu gebrauchen.

In der lieblichen wolriechendē frucht wirdt auch ein nützlicher Safft bereit / zu mancherley fehl vnd gebrechen sehr kräftig / nütz vnd dienstlich / Miuu Cytoniorum genennet / zu stärken den Magen / Leber vnd alle innerliche Glieder / stiller vnwillen des Magens / stopffet den Fluß des Banchs / bekräftige

kräftigt die Däuwung/ allermah als von der
Quitten Lätwerger vnd eingebeysten Quitten
gesagt ist.

Nimb des außgepreßten Saffis von Quitten
zwey pfunde/ rein geläutertes Honigs / vier
pfunde / frisch Brunnenwasser sechs pfunde/
seuds mit einander ob einem sanfften linder
Kolsenwerlin / den Schaum wirff ohn vnder
laß davon / laß zu bequemer dick e sieden eines
Sirups.

Es wirt auch solcher Quitten safft mit mehr
Stücken vermischer / vnd der halben Miua Cy-
toniorum composita genennet / welcher etwas
hitziger / der halben in hitzigem Bauchfluß niche
zubrauchen / sonst dem Magen fast dienstlich /
die innern Glieder des Eingeweyds zu erwär-
men / vnd die dāuwung zu stärken / Berette ihr
also : Nimb Quitten safft zehen pfunde / gutes
wolriechends firnen Weins fünff pfunde / genß
vnder einander / laß sänfftiglichen sieden / den
Schaum nimb allezeit sauber davon / seihe es
dann durch / daß es rein vnd lauter werde / nimb
dazu 3. pfund wolverscheympres Honigs / setz
es widerumb auff zu sieden / vnd verscheyms on
vnder laß wie vor / seuds zu bequemer dick e / daß
soltu folgende Gewürz oder Specerey in ein
seiden Tüchlin binden / vnd dasselbig in solchem
R ij Quit.

Dritter Theil der

Quitzenafft hencen / vnnnd offtmals außers
cken / damit die krafft derselbigen wol darcin
komme.

Zum aller letzten wann auch dieser Quitzen
afft hat gnug gesotten / sofe du auff ein halben
Scrupel / das ist der halb drittheil von einem
quintlin / gutes vnderfälsches Bisams damit
zerreiben / vñ darunder thun anderthalb Scrup
pel des wolriechende Confects Gallie Muscare.

Diß sind folgende stück der Verwürg: Nitmb
scharffes außeres Zimmes / Cardamö
lin / jedes anderhalb quintlin / Neglin / ein quinc
lin / reingeschabens weisses Ingbers / klarer
außeres Mastix kernlin / jedes ein halb
quintlin / vnd ein halb quintlin halb edel Zim
mer / Saffran ein halb quintlin / Paradeißholz
Muscatépuluer / jedes ein quintlin. Diese stück
sollen alle / außgenommen der Saffran / grob
lecht zerstoßen / vnnnd wie obzefagt / in ein seiden
oder rein leinen Tüchlein gebunden / in den
Quitzenafft gehencet werden. Disen Quitzen
afft nennet man in den Apotecen / Miama
romaticam, vnnnd compositam. Die alten A
rabischen Arzte haben weiter auch andere stück
dazzu gebraucht / als Rosen / Rheinbarbara / vñ
dergleichen / ist aber dieser zeit auß dem brauch
kommen.

Mercke

Mercke auch / daß du wol an statt des Königs guten geläuterten Zucker nehmen magst / vnd ist also der Quittenafft lieblicher / vnd in der wärme auch mässiger.

Johanns Eräublin vnd Saurach oder Erbselenbeer Safft.

In Saurach oder Erbselenbeer wirt ein köstlich saur Safft ausgepreßt / in der Arzney / auch zur Speiß als ein anmütige Salsen / wie auch von den Johanns Eräublin. Diese beyde Safft mag man ohn allen zusag vnd in sonderheit den Saurach safft / vber jar behalten / oder ein wenig sieden lassen / daß es dick werde / vnd vor dem essigen oder feuren bewaret / wie in der Latwergen gemeldet. Solche beyde Säfte dienen zu aller innerlichen vnnatürlichen hiz vnd enzündung / vnd aller davon verursachten gebrechen im Magen / Leber / Nils / vnd Eingeweyd / löschen den Durst / vnd haben ein eröffnende krafft / Der Saurach safft etwas stärker dann der ander / soll mit Zucker omb mehrer lieblichkeit wilsen vermischt werden.

¶

R iii Unzet

Dritter Theil der
Vnzeitiger Träubelsafft
Agrest genant.

A Grest nennet man den Safft der vnzeitigen
Träuel / Wirdt auch aller maß der Arz-
ney vnd der Speiß dienlich außgepreßt / wie
von Erbselnbeer gesaget ist.

Solcher Safft in ein Glas gefasset / vnd o-
ben auff zween zwerfinger bereit frisch Baum-
öl darauff gegossen / erhelt sich vber Jar. Oder
wie der gemein brauch ist / in ein hölzgen Gefäß-
lin gefasset / vnd ein handt voll Salz darein ge-
worffen / vnder die Füß gelegt / vñ auff einen eb-
nen boden oder ästerich hin vnd wider gewal-
zet / erbeyge er sich solcher massen / dz er hernach
schön / lauter vnd klar wirdt. Aber dieser Agrest
ist der Küchen zu der Speiß viel bequemer vnd
sauglicher dann der Arzney / Dann er kület die
Leber / den Magen / vnd alle innerliche Glieder
von vnnatürlicher hize engündet / Reizet auch
den Magen / vnd bringe lust vnd begierde zu der
Speiß / hat alle tugent vnd krafft wie vom Si-
rup / vnd davon eingemachte vnzeitigen Träub-
lin beer gesaget ist.

Etliche saure Essig
Sirup.

Et

LS haben mancherley Sirup von dem Essig jren Zunamen / aber fürnemlich die fünff nechstfolgende Getränck / Oximel simplex, Oximel diureticum, Oximel scilliticum, Oxizachara simplex, vnd Oxizachara composita, welche alle mit dem Wörtlin Oxi, welches in Griechischer Sprach Essig bedeut / genehet werden / darumb daß derselbig in sonderheit dazu gebraucht wirdt.

Der erste einfache saur Essig Sirup / Oximel simplex genannt / ist nützlich die groben zähen Phlegmatischen schleim zu lösen / erweichen vnd mildern / mit ablösung / reinigung / eröffnung vnd zertheilung / verzehrt vnd digerirt die Materi langwüritiger Fieber / vnd allen koder / zähen Schleim / vnd Phlegmatische feucht zertheilet er / Bereit in also : Nimb gutes außerteils Honigs ij. pfunde / starckes weißes Weinessigs ein pfunde / frisch Brunnenwasser vier pfunde / das Wasser sampt dem Honig / sollen erstlich mit einander sänffüglich gesotten vnd wol verschuempft werden / dann soltu auch den Essig darein giessen / vnd also zu bequemer dick siedelassen.

Der ander grösser Essig sirup / Oximel diureticum, vö mehr stücken bereit / ist etwas kräftiger zu eröffnen vnd zutreiben / den bereit also :

R iiii Nimb

Dritter Theil der

Nimb der euffersten Rinden von Epffichwurzel vnd Fenichelwurzel / jedes ein Pfund / Peterfiltenwurzel / Bruchwurzel / Spargelwurzel / Epffichsamen / Fenugrec / jedes 1 quintlin. Diese stück zerhacke / oder zerquer / & wol in ein Möser / vnd sende sie in zwey pfund Wassers / vnd ein pfund Essigs / so lange biß sich der halbe theil verzehre / zu der durchgesiegeten brüh nimbe Honig als viel dir gethebt / vnd laß sie miteinander sieden zu bequemer dieße.

Weiter wirdt auch von der grossen Meer oder Weiszwibel ein fast nützlicher Sirup bereit / Oximel scilliticum genant / der dienet wol in alter kalter Materi / die sich hart angelegget hat / tieff eingewurzelt ist / vnd schwerlich gelöset werden mag. Bentmyt das saure röpffen oder auffstossen des Magens / bekräftiget die erlambde Blasen. Diesen bereyt also: Nimb des Essigs von der Meerzwibel / Acetum scilliticum genant / welcher auff folgende wöise zu mancherley nutzbarkeit bereitet wirdt. Nimb von der grossen Meer oder Weiszwibel / Scilla genant / nicht die euffern / auch nicht die gang Innern / sonder zwischen beyde die mittlern stück oder sach / fass sie an ein Faden / vnd laß vierzig tag lang an schattrechem Inffte wol ertröcknen / dann hacke solche Stück / oder schneide sie klein
mit

mit hölzin Instrumenten / dann die Scilla soll mit keinem Eisen berührt werden. Dann nimm je auff ein halb pfundt solcher Meerzwibel / vier pfundt guts weiß Weinessigs / geuß in ein gläß / vermachs wol / vnd laß also vierzig tag an der Sönnen stehen / so hast du eine aerechten Meerzwibel Essig. Von solchem Essig nimb zwey pfundt / gues Honigs drey pfundt / laß mit einander sieden / so lang / daß es in rechter gebräulicher dicke werde eines Sirups.

Der vierdte Essig Sirup wirt Oxizacchara simplex genant/dann er allein von Zucker vnd Essig bereyret wirdt / dienet im drinägigen Febern / scharpffen vnd hitzigen gebrechen/dann er dämmer die scharpffen hitzige Magen gallen / vnd Cholerische feuchte. Diesen Sirup bereyret also: Nimb schönes weißes Zuckers ein pfund / deß saffis von sauer Granatenöpfeln / ein halb pfundt / starckes Weinessigs / ein vierling von ein pfundt / geuß zusamen in ein irdin vnd gläsurte Geschir / vnd laß auff sanffte koltewr. In fast gemächlich siede / daß es in rechter dicke werde eines Sirups.

Dieser saur Essig Sirup Oxizacchara genant/wirdt auch von andern stücken mehr bereyret / vnd Oxizacchara composita genant / nemlich auff folgende weise: Nimb Maurrau.

R 9 100

Dritter Theil der

ten / Steinfarn / Hirzunge / roth Maursteinbrech
Stein Leberkraut / Violkraut / Fenchel Brusch
wurgel / Spargenwurgel / Genßwurgel / jedes
ein halb pfunde. Diese Stück hacke vnd zer
quetsche alle wol / vnd laß drey tag lang in fri
schem safft von sauren Granaten wol erbeyssen
den vierden tag laß ein wenig auffsteden / seihe
es durch mit kräftigem außdruckten. Zu solcher
brüh nimß Zucker nach dem jr viel ist / vnd send
es zu bequemer dicke eines Sirups.

Dieser saur Essig Sirup löset vnd dāwer
die Colerische feuchte Phlegmatischer schleim /
vermischet / dardurch der Magen vnd Brust
beschweret werden / fast krefftig / Dienet wol in
duppeln vnordenlichen dreytägigen Fiebern / vñ
in duppelst Quartan.

Ende der beschreibung der Sirup vnd Apo
teckischen Getränk / Folget von dem natürli
chen Getränk des Weins / vnd was dar von
berent werden mag.

Von der Tugend des Weins.

DS rechte natürliche edele vnd nüg
lich Trancß des Weins / gebürlicher
weiß / mäßig genossen / erhelt den Mē
schen bey seinen natürlichen kräft
ten



ren / stärcket alle
eusserliche vnd
innerliche Glie-
der / erhelt die
lebliche farb gibet
reyn/gesund/vñ
frisch Geblüt /
dämpffe vñ still-
let den hündische
Fras / erwecke

den mit der traurigen / vñ macht die verzagten
freudig / fürdert dē schlaff / verzert all kalte schle-
mige Materi des Leibs / vnd vertreibet die Ge-
brechen so davon verursacht werden. Der neue
Wein ist warmer natur im erste grad. Der sehr
alt od vil firnen ist im dritte grad / aber d̄ gemein
firn helt das mittel. Dick rot Wein gibet vil Ge-
blüts / dan er bedarff nit grosse veränderung / a-
ber der weiß gering vñ saur Wein / gibet geringe
narung. Dicker trübe Wein stopffen dē Bauch /
die Leber / Milz vnd Nieren / darumb welche sol-
cher Wein zuviel brauchen / werden etwan was-
ser süchtig / oder mit dem Stein / Sandt / Grief
vnd Lendenweh aeplaget / sonderlich die alten.
Der gesundest Wein rechtmässig temperierter
Complexion am nützlichsten / ist der dünn rote
Wein / Claret oder Genßfüßer / der farben hat-
ben genennet.

Der

Dritter Theil der

Der alte sehr sinnen Wein treibet den Bauch /
diener denen / so viel Phegmatischer Schtym
im Leibe versamlet haben. Aber der newe Wein
blähet sehr / ist schwerlich zu dāuven / gibe groß
dick Seblüt / beschweret das Haupt / vnd bringet
dem selbigen Schmerzen.

Von dem Wein kösslich vnd heilich
Getränk zu bereyten / mit Gewürz /
Kreutern vnd dergleichen.

Der Wein hat solche art / daß er leichtlich
annimpt die Farbe / Geschmack /
Krafft vnd tugende / deß / so darinn
erbeynet wirdt. Vnd etliche wöllen / man
soll die Kreuter / Blumen / Wurzel / oder
Frucht / welcher Natur vnd krafft der Wein
empfaben soll / in das Faß thun / den frisch auß
gepreszten Most darüber gießen / vnd also mit
einander versären lassen / in solchem Gewichte
vnd Maß / nach dem der Most starck vnd kräftig
/ oder von der natur / krafft vnd geschmack
der stück so darinn eingebezt werden / viel oder
wenig annemmen soll. Andere stoffen solche
Kreuter / Wurzel / Blumen / vnd dergleichen /
erst

erst hernach / so der Most verjären hat / in das
 Faß / Andere nehmen sirnen Wein darzu / Es
 liche wöllen / die Kreuter / Blumen / vnd Wur-
 zeln sollen frisch seyn / die andern dörrens auff /
 eiliche hackens drein / andere stoffens zu puluer /
 vnd knüffens in leinme Säcklin.

Welche solche gekreuterte Wein süß behal-
 ten wöllen / die sieden den Most ob einem hellen
 Gewöl / das nicht rieche / eiliche theil ein / nach
 dem der Most kräftig oder schwach ist. Dar-
 mit man aber allen solchen Unkosten erspare /
 vnd folgende Kreuterwein in schneller eyl / wo
 man wil / bereyten möge / pflügen eiliche durch
 künstliche distillation die Farb / geschmack / ge-
 ruch / krafft vnd tugent solcher stück / darvon sie
 den Kreuterwein bereiten / dann von solchem
 Abzug allein ein einiges tröpflein in ein gang
 maß gerhan / gibt ihm den geschmack / geruch
 vnd Farb / vnd folgendis auch die Krafft vnd
 tugent. Welchen aber solche künstliche Ope-
 ration des distillierens unbekannt / die mögen
 zu der notturfft solche Kreuter / Blumen vnd
 Wurzeln / darvon sie den Kreuterwein berey-
 ten wöllen / wol auffdörren / nachmals zu pul-
 uer stossen / gebrandten Wein darüber giesen /
 wol vnd gehet vermacht / erbeygen lassen / dann
 durch ein rein dickes leinin Tüchlin wol außge-
 preßt /

Dritter Theil der

preße / solchen Safft in einem saubern Gläs-
lin / oben mit ein Mundloch gehet verstopffet /
wol verwaren / vnnnd so du Kreuterwein haben
wilt / darvon in ein Randten Wein giessen / viel
oder wenig / nach deinem gefallen / vnnnd du den
Wein gern starck oder kräftig haben wilt. Wo
du den gebrandten Wein nicht recht bereyten
kündest / solt du allein von einem guten starcken
kräftigen sinnen Wein nehmen / vnd im thun
aller obgemeldter maß.

Ein köstlich lieblich Getränck vnd
gewürkten Wein zubereyten
Hippocras genant.



Hippo.

Hippocras ist ein köstlich lieblich vnd anmütig Getränck / erwärmet den erkalteten Magen / bringet wider lust zu der Speiß / stercket vnd bekräftiget die dawung / Mag fast nützlich gebraucher werden / als ein heylsame kräftige Argney / für alle kalte vnd feuchte Gebrechen des Haupts / weissen Gededer / vnd gleich der Glieder / Fürnemlich von denen / so kalter vnd feuchter Natur sind / auch Winterszeiten. Aber junge hitzige Leute sollen sich vor solchen vnd dergleichen Hitzigen Getränck / als Maluaßer / Muscateller / Rheinfal / Pindöl / Lauterwanz / &c. nach möglichem Fleiß hüten vnd bewahren.

Den Hippocras solt du also bereyren: Nimm gutes scharpffes aufgebissens Zimmets / vier loth / weiß reyn geschabens Ingber / zwey loth / Paradeißkörner / ein halb loth / Salgam / Regalin / Muscamuß / Subebelin / Cardamömlin / jedes ein quintlin.

Von diesen Speciebus oder gestossen Gewürz / nimb auff ein gemeine maß weins auff zwey oder drey loth / nach dem du solchen Hippocras gern starck vnd krefftig herrest / Zucker ein halb pfundt / oder drey vierling / nach dem du ihn auch gern süß herrest / thu die Species vnd den Zucker der auch wol zerstoßen sey /

in

Dritter Theil der

in einen stein in Krug / geuß ein wenig von dem
Wein darüber / daß es sich erbeyßen möge / laß
vber nacht an warmer statt stehen / morgens
laß also offte durch ein lang spitzigs willen sack
lin lauffen / daß es ganz schön / klar vnd lauter
werde. Wiewol etliche die Species / Zucker
vnd Wein zusammen vermischen / vnd lassens
also kalt durchlauffen. Etliche nemmen allein
auff ein maß Wein / zwey oder drey Loth scharp
fes aufgebissens Zimmers / weiß reingescha
bens Ingbers / ein halb Loth / vnd lassens also
mit dem Zucker vermische durchlauffen / Aber
hierinn mag ein jeder solch Gerränck ändern
nach seinem geschmack.

Man pfleget auch vnderweilen den Hippo
cras / denen so hefftigs abscheuwen haben von
purgierender Arzney / von laxirenden Stücken
treibend machen / darmit man solche zärlinge
etwan zu ihrem Heyl künstlich bringe / Von
welchem Hippocras hernach vnder den Exa
tium.

Hie mercke auch / daß vnderweilen von vn
fleissigen Apotecern / welche gemeinlich diese
Gerränck von rotem Wein auff den Kauff be
reynen / wo sie denselbigen nicht haben mögen /
den weissen serben mit roten Lumpen / die nen
nen sie Torna solis, ist ein sehr vn sauber vnd
fast

fast vnreynes ding/ solt inen verboten werden/
Darumb wisse dich hernach zu halten/ vnd biß
gewarner.

Ein ander rottecht Gewürß

trancß/Claret ge-
nannet.

Claret ist eben 8 art / vnd Natur des Hip-
pocras/ hat solchen vndercheid mit dem
Hippocras / daß derselbige von rotem
Wein mit Zucker/ dise von weissem wein
von Honig bereyt/ vnd mit Saffran gelb gese-
bet wirdt.

Ist gut zu allen feuchten vnd kalten gebre-
chen des Haupts/ Hirns / vnd Magens/ ist et-
was hitziger von wegen des Honigs vnd Saff-
rans/ wann der Hippocras / darumb den Wei-
bern in sonderheit dienstlich / vnd denen so sich
mit dem Bier erkalten / Desgleichen auch al-
ten Leuten/ Stärcket die dawende krafft / vnd
erquicket die natürliche hitz/ verzehret alle schäd-
liche kalte Materi/ vñ wässerige Phlegmatische
Schleim / erwärmet vnd bekräftiget wol alle
innerliche glieder. Diesen Trancß solt du also
bereyten: Nim scharffes außgebissens Canels
oder

S

oder

Dritter Theil der

ober Zimmetröhren / sechs loth / weiß rein geschä-
ben Ingber / zwey loth / Paradeisförner auch
zwey loth / Galgant drey loth / Muscatennuß
Muscatenblüt / frischer feister Regen / Carda-
mömlein / Cubeben jedes ein halb loth. Diese
Gewürk welche du mindern oder mehrē tragt
stoß vnder einander zu puluer / zu einer maß
Weins / Nimb diß puluers ein loth oder zwey
minder oder mehr / nach dem du solchen Claret
gern starck hettest / geuß ein wenig Weins dar-
an / wie auch von Hippocras gesagt ist / vnd laß
in einem geheben wolverstopfften Glas / o-
der steinin Krug / daß es nit verriechen möge /
vber nacht stehen an einer warmen stadt / wann
du den Claret bereyten wilt / so nimb zu vier
maß guts kräftigen Weins / ein maß wolge-
leuterts vnd reinverschäumptes Honigs / geuß
ein wenig Wein daran / vnd laß auff einem
sanfften Kolsewrlin fast sittiglichen auffsteden.
Zu legt schütte auch den Wein mit dem erbeyg-
ten Wein daran / laß aber einen wall thun / auß
das aller legt geuß den andern vberigen Wein
gar darzu / bedeck's geheub zu / laß also ein wenig
vberschlagen / dann geuß es in ein langen spi-
zigen wülßen Sack / vnd laß zu mehrmalen hin
durch lauffen / also lang / daß er schön lauter vñ
klar werde / wie auch vom Hippocras gesagt.
Diesen

Diesen Claret magstu in ein klein sauber Fäß
lin gießen/vnnd ein kleines langes säcklin von
leinen Tuch machen / daß er in den Puncten
gehen möge/dasselbig mit obgesetzten Species
füllen/vnd darein hencfen / gehes zu schlagen/
vnd also verwahren zu der notturfft / so bleibet
er lange zeit frisch vnd gut.

Mercke daß du den Claret auch mit Laxie-
renden stücken/aller maß wie vom Hippocras
gesagt ist/ wol purgierend oder treibend mache
kannst/wie in nechstfolgenden theil vnder den La-
xiatiuen angezeigt.

Lautertrancß zu bereyten.

Lautertrancß ist auch ein besonder ged-
würgt Getränck / der art des Clarets/
wie der Name anzeigt / diener von we-
gen der wärme vnnd trückne der specie-
ren oder Gewürz / auch allen kalten vnd feuch-
ten Gebrechen/sonderlich alter vnd biß er deut/
stärcket das Hirn / Haupt / Magen / Däu-
ung / vnnd alle innerliche Glieder des Eingew-
wendes / bekräftiget die lebliche natürliche
Wärme / aller maß wie von dem Hippocras
vnd Claret gesaget ist / Wirdt aller maß
bereyt wie der Claret von dem Gewürze / aber
S ij nicht

Dr. tier Theil der

nicht mit Honig/sondern mit Zucker/ Er wird
auch nicht wie der Claret mit Saffran gelb ge-
ferbet/ sondern er soll lauter vnd schön bleiben.
Solche bereyten ihn also / Nimb guten weissen
Ingber reyn gepulvert / ein Loth / Cadamom-
lein ein quintlin / Zucker ein halb pfundt / oder
drey vierling zu einer maß gutes starcken kräft-
tiges wolriechendes Weins / aller maß vber
nacht mit einander an warmer statt erbeyzen
lassen / des andern Tags durch ein langen sp-
zigen wullen Sack gegossen / das er schön lau-
ter vnd klar werde. Zu diesem Trancf magstu
auch andere species oder Gewürz mehr nem-
men/nach deinem gefallen.

Hie mercke aber / das alle solche hizige Ge-
tränck denen so von Natur oder Complexion
hizig vnd trucken sein/ein schädliche giftt sind/
sonderlich die so vñ Honig bereyt werden. Dar-
umb solches Getränck nicht als ein ander ge-
mein Trancf / sondern als ein wärmende Arg-
ney gebraucher werden soll. Aber mit diesem
Lautertrancf wöllen wir solche Gewürz Trän-
cke enden vnd beschliessen/vnd folgendts
Kreuterwein fürhanden nem-
men/welche etwas ge-
bräuchlicher.

* *

Wet

Wermut Weins Krafft vnd Tugendt / bereytung vnd brauch.

Wermut Wein ist starck vnnd bitter / auch vnfreundlichen Geruchs / hat noch grosse krafft vnd Tugendt / dañ er tödet die Würm im Leib / vñ führet auß all giftig schädliche Phlegmatische schleim die sich inderhalb im Leib angesezet haben / Dañ solcher tranck eröffnet vñ reyniget / stärcket vnd befreit die Glieder / dz sie solche Materi nit wider annehmen / trecket die vbersich stehende auffrichtede Dämpff von de Magen / dz Haupt vnd Hirn betrübende den vollen Brüdern wol bewußt / die müssen des morgens nüchtern etwen tranck des Wermutweins thun / dan ders Wermutwein befreit den Magen widerumb / vnnd bringet lust zu der Speiß / eröffnet die verstopffung aller innerlichen Glieder / der Lebern / vñ des Milchs / benimt die gilb oder Seelsucht von solcher verstopffung verursachet / verhütet vnd bewahret vor dem Schlag / Parliß / vñ Lämnbuß / bringet wider die spraach / durch solche gebrechē vnd Kranckheiten verlohren / die glieder auch davon erlāmt / mit warmem Wermutwein wolgeriben / vnd gebāhet / werden das durch wider gestärcket vnd erquicket.

S iij gebraun

Dritter Theil der

gebraucher / Diehe vnd Menschen / die Fleiſch
wunden damit gewäſchen / behelt die ſauber
vnd reyn iſt kein auf Fleiſch darinn wachſen
vnd machet ſie ſchön heyten. Den flüſſigen
Gründe mit den weiſſen Pntten / mit Vermur
wein gewäſchen heyler bald / Vermurwein et
liche tag zu vor gerrucken / behüt den Magen
für vnwillen vnd erbrechen / ſo man vber Meer
ſchiffen wil. Der Vermurwein iſt ein köſt
lich Preſeruatine in zeit der Peſtilenz / vnd
vergiftes Lufts / Deſgleichen wo man den
Luft verändern muſ / zum Krancken gehen wil
vnd dergleichen / vorhin ein Trunck Vermur
weins geſhan. Der Vermurwein macht auch
ſchläffertig / bentmpt die Forcht vnd Schrecken
im Schaff.

Salbey Wein.

Salbey Wein heylet alle verſehrung deſ
Mundes / härter vnd befeſtiget die bäl
ler vnd Zanfleiſch / ſtillet den vnlei
chen ſchmerzen deſ Zanwehes / vnd be
feſtiget die wacklende Zan / ſtärckt auch die Ner
uen / oder weiſſen Seader / Vnd folgendes alle
erlämde ſchwache Glieder / die werden damit
bekräfftiget / Trücknet vnd erwärmet das
Hirn / von kalten Phlegmatiſchen feuchden
geſchä

geschädiget / verhütet vor dem Krampff / ge-
gicht/zittern vñnd beben der Glieder / nit allein
solchen Wein gerruncken / sonder auch die glie-
der eusserlich damit wol geriben vñnd gebähet.

Rosenmarin Wein.

Der Rosenmarinwein ist ein kräftig
heylsam Getränck in allen kaltenfüch-
ten/bringet wider den verornen Lust
vñnd appetit zur Speiß/stärcket vñnd
beträftiget das Hers / Hirn vñnd alle weisse
Gedder. Gibt ein schöne liebliche Farb / niche
allein gerruncken / sonder auch das Angesicht
damit gewäschen. Verzehret immerliche schäd-
liche feuchte / erhelt den Leib vor aller säulnuß
vñnd zerföhrung / den Munde mit Rosenmarin
wein zu vielmalen gewäschen / gibt im ein guten
Geruch / stärcket vñnd beträftiget die zän vñnd bäl-
ler. Eusserlich den Kreeß / Zisteln vñnd derglei-
chen schäden / auch frische fleischwunden damit
gewäschen / werden darö gereyniget / gesäubert
vñnd getrücknet. Gebähet Brod auß Rosenma-
rin gessen / gibt gute Krafft / stärcket wol / vñnd
bringet wider den verornen lust zur speiß / beträft-
iget blöde vñnd geschwächte glieder. Ist auch sehr
nüglich den Lungenstritzig / schwindstritzigen
vñnd Abnemenden. Diener in sonderheit de se ein
S iij blöd/

Dritter Theil der

blöde kalt flüssig Haupt vnd Hirn haben / vnd zum Schlag / Parliß / Lämbruß / vnd gesüch der Glieder geneigt sind / sonderlich den Weibern / so die Gebürglieder erkalt sind / vnd allen denen so kalter vnd feuchter Natur oder Complexion sind. Erwärmet die Weiber / daß sie desto leichter empfangen.

Hysop Wein.

Loster oder Kirch Hysop / ist hitziger vnd trücker natur / welche der Wein / so darvon bereyt wirdt / auch empfanget. Diener den Alten / erwärmet inen alle innerliche Glieder / stillt den kalten feuchten Husten / Die Fallendesucht wirdt durch stättigen Gebrauch dieses Weins gänzlich vertrieben / sonderlich jungen Leuten. Hysopwein diener auch der Brust vnd Lungen / erwärmet sie / vnd verzehret alle schleim vnd zähe Phlegmatische Feber darinn / eröffnet die Adern der Lufftröhren durch die Lungen gesprengt / gibt ein starcke helle stimm / Dann er räumer die Brust / vnd heylt alle verfehrung derselbigen / benimpt das keichen vnd schwere athmen. Ist ein sonderlich nützlich gerränck den wasserfüchtigen.



Hirzungen Wein.

Dreyerley art Hirzungen ist / als nêlich /
Steinfarn / das die recht ist / vnd vnser ge-
meine Hirzung. Von solchen Kreutern
ein nûgliche Kreuterwein bereit / am geschmack
nit sonderlich lieblich / hat doch die tugende das
Milz zu erôffnen vnd stârcken / dient wider gifte
der Schlangen. Warm gerruncken / stillt er dz
grimmen vnd hefftigen Bauchfluß.

Dieser Wein benimpt die Seelsuche / vnd
alle gebrechen so auß verstopffung der Leber vñ
des Milzes verorsacher werden / Denen so mit
dem Stein / sandt / gies / vnd Lendenweh bela-
den sind / ist dieser Wein sehr nûglich vnd gut / er
zerreibt auch die grobe schwarze Melancholi-
sche feuchte / vnd benimpt also das langwirig
Quartan Fieber. Hirzungen wein treibt auch
hinweg das schwarz gerunnen Blut vom Her-
zen / es sey von fallen / stossen / schlagen / trucken /
oder dergleichen. Die Harnwind werden auch
mit Hirzungen wein gestillt.

Tamarischeen Wein.

Tamariseen wachsen am sandechten ge-
stâud erlicher Wasser / sonderlich am
Rhein. Tamaristen Wein gerruncken /
reint

Dritter Theil der

reintiget vnd läutert das Geblüt / insonderheit von trüber Melancholischer feuchte / wei che verur sachen Fieber Quartan / schwarze Gilt / vnd ander dergleichen Gebrechen. Hat gar nahe alle tugend des Hirzungen Weins / nemlich / die Leber vnd Milz zu eröffnen / vnd alle Gebrechen so auß Verstopfung derselben verur sacher werden / hinweg zunehmen.

Scharlach Wein.

L habens die Weinkäuffer / welche die Wein mit mancherley Arzney schmitzen / dahin bracht / daß man dem edlen Kraut Scharlachs nicht wenig gehässig worden ist / als obs ein schädlich Kraut sey / Aber es befindet sich in der warheit weit anders. Dann Wein von Scharlach / wie andere Wein bereit / ist dem Haupt vnd Magen nützlich vnd gut / trücket vnd erwärmet das kalte feuchte Hirn / stärcket vnd befeuchtet es / doch mit maßsen getruncken. Dieser Scharlachwein hat gar nahe die krafft vnd tugend des Salbey vnd Rosenmarin Weins.

Braun

Braun Bathonien Blumen
Wein zubereyten.

Braun Bathonien Blumen werden zu mancherley Arzney gebraucht / Aber fürnemlich bereit man auch ein nützlichen Wein davon für vnwillen / vnnd auffstossen des Magens / wehret dem sodt / vnnd ist ein bewerte Arzney den Weibern / den die Beeremutter vnd Geburtslieder erkaltet vnd vber sich steigen. Bathonien Wein ist vber die maß kräftig alle innerliche Glieder zu erwärmen / heylen vnnd kräftigen. Eröffnet die verstopfung / verzehret die schädliche feuchte derselben. Treibt alle schädliche vnd giftige Materi durch den Harn vnd Stulgang auß / Auch den Bathonien Wein in stätigem brauch gehalten / ist für die Silb / Fallendtsucht / vnnd Hüfftwehe hilfft den Lungenfichtigen / Schwindenden vñ denen so stätigs husten / keichen / oder schwerlich achmen / dergleichen denen so mit der Wassersucht behafft / oder darzu geneigt seind. Denimpt alle faule Magenfeber.

Grasnegeln seind in allen oberzehlen vngendren auch nütz vnd gut / seind einrecht Geschlecht der zamen Bathonien.

Materos

Dritter Theil der
Maieron Wein.

Stärcket das Herz / vnd erwärmet alle
sinnerliche Glieder des Eingeweyds /
Diener wol denen / so zur Wassersucht
geneigt seind / stiller das Leibwehe / sündert den
Harn / vnd die gebürliche reinigung der Wei-
ber / Ist ein gut tranck / das Hirn vnd Haupt
zuerwärmen / vnd die sinnlichkeit zustärcken /
sonderlich die verloren gedächnuß wider zu-
bringen.

Augentrost Wein.

Zeser Wein ist nütz vnd kräftig / das
Gesicht zuschärffen / läutern / vnd
erklären / also daß ihr viel hohes Al-
ter erreichen / ohn mangel oder abbruch des Ge-
sichts / allein durch stätigen gebrauch des Au-
gentrost weins. Hat auch die tugent vnd krafft
daß er die verstopfung der Leber vnd Milz er-
öffnet / vnd alle gebrechen davon verursachet
hinweg numpet. Augentrost wein täglich ge-
braucher / reiniget den Magen von
schädlicher Materi / vnd ver-
zehret die faulen Ma-
genstieber.

Wein

Wein Von Schlutten der Bo-
berellen/so auch Yüendöcklin
oder Jüdenkirschen
genannt.

S In den schönen roten Kirschenbeeren
der Schlutten oder Yüendöcklin / in
den roten Bläßlin verschlossen / wurde
ein nützlicher Wein bereitet zu Herbstzeiten /
wann sich solche Beerlin schon gefärbt haben.
Dieser wein ist starck vnd kräftig die verstopf-
fung des Harns zu lösen vnd entledigen / Es
wird auch damit die schädlich Materi des steins
sand / grieff / vnd schleimige zähe / davon solcher
gebrechen verursachet / durch den Harn / vñ den
Nieren / Harngängen / vñnd Blasen aufge-
rieben.

Kirschenwein.

Marellen kirsche frisch von dem Baum/
rupffet man die Stiel ab / vñnd im ein
Marmel oder gemeinen steinen Möör-
ser wolzerstossen mit den Kernen / damit sie den
geschmack vnd geruch / auch die Natur / krafft /
oder tugend / dem Wein vermischen / Dañ gu-
ten roten oder weissen Wein darüber gegossen /
der empfahet gar ein lüfftigen anmütigen ge-
schmack / vñnd von der kälte vñnd feuchte der Kir-
schen

Dritter Theil der

schē / ein rechte temperierte Natur in großē
heftiger Hitz des Sommers den Durst damit
zulöschē / vnd die erhitzten innerlichen Glieder
damit zu befeuchten / Solcher Kirschenwein
eröffnet die Leber / treibet den Harn / reyniger vñ
wegen der Kirschenkernen / die Nieren / Harn-
gāng vñ Blasen vom Stein / Sandt / vñnd
Grieff. Etliche pflegen Specerey oder Gewürz
in leinen Säcken / darein zuhencken / welches
gānglich wider die Natur ist des Kirschenweins
darumb zu vnderlassen.

Schsenzung von Burretsch Wein.

S In diesen beyde Kreutern einen wein
gemacht vñ Kraut / Wurzeln vñ Blü-
men / oder von de außgepreßten Saft
davon / ist nütz vñnd gut alle schädliche Safft
vom Herzen hinweg zureiben / reyniget daß
Blut macht die Menschen frölich vñnd leichtes
gemüts / erquicket die leblichen Geister / vertrei-
bet die vnmüthigkeit vñnd schwermüthigkeit des
Melancholischen Geblüts / macht den Men-
schen frölich / dienet auch den schwärherzigen / so
leicht in onmacht fallen vñnd geschwinden / Safft
temperierter Natur / derhalben dem Herzen vñnd
leblichen Geist insonderheit anmüthig.

Wen

Benedicten Wurzel
Wein.

Die wolriechend Benedictenwurzel ver-
gleichet sich der gestalt nach der Abbis-
wurzel / aber an dem geruch den edelē
Sarioffelsnegelin / Hat ihren edlen geruch am
kräftigsten am Frühling / sonderlich im März /
welche zeit sie gegraben / wol gesäubert / gereini-
get vnd auffgedöret werden soll / dann in Wein
gehent / empfahet der Wein einen köstlichen
geruch / vnd sehr lieblichen geschmack davon er
quicket vnd erfreuet das Herz vnd gemüter.
öffnet die verstopffung der Leber / kräftiget das
kalt feuchte Hirn / vnd erwärmt den erkalten ver-
schleimpten Magen / benimpt den schmerzen
der Weiblichen Geburts glieder.

Rappis vnd Beerwein.

Die Rappis bereitet man mancherley weise /
Der gemeine brauch ist / daß man ein
Säßlin mit roten wol zeitigen Trau-
ben füllt / wein darüber gienß / vnd also ein zeit
lang ligē läßt / vber weisse Traubel weissen wein.
Aber vber rote / weissen oder roten Wein. Etlich
pflegen zwischen die Traubel / vmb bessers ge-
ruchs vnd geschmacks willen / frische Salbey
blätter

Dritter Theil der

bletter zulegen. Weiter wirdt auch der Rappis
hierinn vnder verschiedlich bereyt/dann etliche süs-
sen/andere gesortenen Most/Aber der gemein-
allein fiernen Wein vber die Traübel giesen.
Solcher Rappis ist den Wirten oder Gasthal-
tern / des gleichen in anderer grossen Haußhal-
tung/ein nützlicher tranck/dann alles was von
andern Wein abgethet/oder vom Tisch auffge-
hoben wirdt / geuist man des abends ins Rap-
pis faß. So man aber den Rappis recht berei-
ten wil / soll man die Beer von weissen oder ro-
ten Trauben abrupffen/vnd allein die zeitigsten
vnd gesundesten nehmen/vber die weissen Trau-
belbeer/weissen/vber die roten/roten Wein gie-
sen/fiernen oder frischen Most/gesortten oder ro-
he/nach eines jeden gefallen. So pflaget man
auch Gewürs darcin zuhencken/damit er nicht
allein lieblich vnd wolgeschmack / sondern auch
starck vnd kräftig werde. Solcher Wein ist an
mütig zutrucken/ doch wo man sein zu viel ein-
nimpt/bringet er dem Haupt mercklichem schaw-
den / dann er reißt das Hirn /sonderlich des a-
bends nach der Mahlzeit /wie gemeinlich der
brauch ist/vberflüssig getruncken dann er ist vor
andern Getränck sehr subtil/vnd hat ein durch-
ringende krafft mit hitz vnd schärpffe/darumb
machet er bald schlaffen trucken/ Abende hi-

zet den Wagen zu vnwillē / aber morgens bringet er lust zur speiß. Doch ist vnder allen Kreuterweinen dem Hirn kein schädlicher dann der Rappis.

Ein köstlichen Alant Wein zubereiten.

Alantwein / ein sehr nützlich anmütig Getränck / bereitet man auch mancherley art / aber die best weise / vñ weniger mühsame ist / dz du nimmest des ersten schuß von der Kelter oder Trotten des süßesten vnd besten Most / vom edlen Gewächse / den send in einem grossen Kessel ob einem sanfften Kolsfeuerlin / oder heller Flammen / daß aber kein rauch dar ein schlahe / so du in sehr süß haben wilt / de dritten theil ein / oder den halben theil / nach dem der Wein wol zeitig worden ist. In solchen Most solt du Alantwurz werffen / die im Frühling außgegraben sey / vnd zu kleinen Scheiblin zerschneiden / an einen Faden gefasset / also wol ertrücknet / vnd sie als lang darinnen sieden / daß sie die bitterkeit vnd all ire Krafft von sich läßt / Biewol bey etlichen der brauch / daß sie allein solche Alantwurz an den Faden gefasset / wie erst gemeldet / in das Fasshencken / vnd nit mit sieden lassen / welches sehr gut ist. Wo manden

Z
Alant,

Dritter Theil der

Alanwein wol brauche/vñ stätigs süße misch/
mag man ein jedes mal frische Alanwurzel
darem hencfen /damiter bey dem Geschmack
bleibe.

Alanwein ist ein nützlich Geträncke dem
Haupt vnd Hirn insonderheit nützlich vnd gut
desgleichen auch das weiß geäder zu erwärmen
stärcken vnd bekräftigen /sonderlich denen / so
mit vielen Flüssen behafft. Benimpt kalte Be-
brechen der Brust vñnd Lungen /vertreibt den
Husten /vnd räumet die Brust wol /bekräftigt
den feuchten kalten vñndäuwigen Magen /stär-
cket die däuung/vñnd erquicket die natürliche
Hitze. Hat auch ein sonderliche eröffnende vñnd
durchringende krafft /erwärmet die Nieren/
Harngång/Blasen/vñnd weibliche Geburts-
glieder/vñnd reyniget sie von aller kalter Phlegmatis-
chen Materi. Fördert auch den Weibern die
gebürliche reynigung ihres Blumens/te.

Zitwen Wein zubereiten vñnd nützlich zugebrau- chen.

Zitwen Wein soll allein zu Herbstzeiten/
vñnd nicht wie andere gewürzte Wein/zu
dezeit im jar bereit werden. Solchen Zit-
wenwein

Zwenwein zubereiten/ist der gemeineſt vñnd miß
 zeſt gebrauch/daß man nemme anderhalb El
 faßliche Ohme süßes Moſts / den ſol man wie
 vom Alantwein geſagt iſt / ſänfftiglichen auff et
 nem hellen Kolſeuwerlin einſieden laſſen / daß
 weder Rauch noch Flam darein ſchlahe / ſolche
 geſottenen Moſt in ein reins wolbereits Fäßlin
 geſhan / vñnd ſolgende Gewürze darzu. Nim
 ſcharpffes außgebiffens Zimmers / ij. Loth / oder
 anderthalb Loth / guten Zitwen / der von Wür
 men nit zerſtoche ſey / ein Lot friſcher ſeypter Ne
 gelin ein halb Lot / weiß reingechabes Ingber
 Galgant / Paradeiſkörner / läge Pfeffer / jedes
 drey quinclin / muſcatennuß / Cubeblin / Carda
 mömlin / jedes ein quinclin / Diß Gewürz ſtoß
 nicht gar zu puluer / ſondern groblecht / damit wo
 der Zitwenwein vñ vilen zuſällen ſchwach wür
 de / daß du ihn wider mögeſt erfrischen / alſo / de
 man daſſelbig Gewürz darauß nemme / vñnd
 erüeknen laß / dann widerumb zerſtoßen / vñnd
 alſo darein gehenckt. Wo es dann nicht kräfte
 tig genug were / mag man es mit anderem Ge
 würz wol erfrischen / vñnd widerumb darein
 hencken. Doch ſo du diſen Zitwenwein lang zeit
 friſch wilt behalten / mußt du ihn mit aeſottenem /
 vñnd nit mit anderm gemeinen Wein füllen.
 Dieſer Zitwenwein hat allen krafft vñ ingende

Dritter Theil der

oberzehler gewürzter Wein/ magst in auch al-
ler solcher maß brauchen.

Einen süßen gewürzten Wein
zubereiten/ Morolff
genannt.

Morolffwein ist ein rechter Hypocras
wirdt Herbstzeiten bereit durchs Jar
über zu behalten / hat auch alle krafft
vnd tugent desselben. Bereit ihn also: Nimb
auff zwo oder anderthalb Straßburger Ohme/
nach deinem gefallen / guts süßes Mosts / dem
feud wie obgededt / den halben oder drittentheil
ein / so er wol erkalt ist / so geyß ihn in ein rein
Fäßlin / schütt darein auff den dritten theil des
Fäßleins abgelesener schöner träubelbeer Wein
folgendes Gewürs / vnd stoß es auch groblecht
vnd henck es in solches Fäßlin / scharffes auß-
gebissens Zimmers vier Lot / weiß Ingber zwey
Lot / Galgant drey Lot / schwarz gemeines Pfeffer
fers / Paradeisföner / jedes ein Lot / frisch er fen-
ster Neglin Muscatennuß / jedes ein halb Lot /
Cubeblin / Cardamömlin vnd langen Pfeffer
jedes ein quinten / Muscatenblüt drey quinten.
Dieser Morolfftranc / sampt allen andern hi-
zigen gewürzten weinen / mögen nützlich ge-
branche

braucht werden zu allen kalten feuchten vnd gebrechen des Haupts/Hirns/Magen/Leber/vñ aller innerlicher Glieder / in welchen gebrechen sie auch allein dienstlich vnd nützlich sind/ Desgleichen auch kalten blöden Personen/ vñ fürnemlich alten Leuten/ vnd den vnfruchtbarn erkalteten Weibern. Darumb hitzige Leut/ so hitziger vnd durrer Complexion seind/ vnd mit hitzigen Kranckheiten beladen/ Desgleichen in sehr hitziger zeit soll mā sich vor solchem starckem hitzigem Getränck/ als vor Biff/ mit gangem fleiß verhüten.

Weiter solt du auch merckē der Kreutterwein halben/ daß du von einem jeden Kraut/ Frucht Blumen/ Wurzel vnd dergleichen Wein bereiten magst/ nach erforderung deiner gelegenheit Dann der Wein hat solche art/ daß er gar bald vnd leichtlich annimpt die Natur vnd krafft deren stück so darein erbeygt werden.

Des Meths oder Honigwassers krafft vnd rechte be- reitung.

Der Meth od Honigwasser/ hat nicht allein die nutzbarkeit / sonder auch zu theil die notturfft erfunden / fürnemlich

℞ iij lich

Dritter Theil der



lich in denen Landen / in welchen von räuhe we-
gen des Landes art vnd Lufftes / der wein nicht
wol für kommen oder gepflanget werden mag /
als im Lande zu Poln / vnd andern orten mehr /
da mangel an Weinswachs ist. Vnd solch Ge-
tranck des Weichs oder Honigwassers / wo es
nie vermeister / söder ohn zusatz bereit wirt / viel
nüstlicher vnd gesünder / dann die geschwebelie
vnd hart gebrannten Wein.

Dann wiewol auch der Weich warmer Na-
tur ist / so ist er doch temperierter wärme vnd
feuchte / mag nicht also hefftig engünden / verdrö-
ren / vñ ertrüchlen. Solchs Tranck des Weichs
wiewol man es nach mancherley Landbrauch
vielerley art vnd weise bereitet / ist doch der ge-
meine brauch / dz man neme auff ein maß schö-
nes gutes Honigs / acht maß frisch Brinnen-
wasser / laß in ein weiten Kessel sänfftiglichen
mit

mit einander sieden ob einem linden Koffen.
 In das nit rieche / mit stätigem vnablässlichem
 verschäumen / so bald sich etwas auffwiff / hin-
 weg genommen / so lang / bis das Wasser anfa-
 het schön lauter vnnnd klar zuwerden. Auch je-
 lenger du solches Honigwasser oder Weich be-
 halten wilt / je lenger / du es sieden ruff / So es
 erkaltet / magstu es in ein hölzin Fäßlin gießen
 doch bey drey Finger breit wahn lassen / damit
 es raum vnd platz hab zu sären.

So du ihn am geschmack vnd geruch liebst.
 Eher / auch stärker vnnnd kräftiger haben wilt /
 magstu folgendes Gewürz darein henckē Ditt
 Ziber / Zimmet / Negelin / Galgan / Musca-
 ternuß / vnnnd der gleichen / in solchem gewicht /
 wie von andern gewürzte Weine gesagt ist Er-
 liche nemen auch Saffran darzu / nicht allein
 vor wegen der schönen farb / sonder auch der
 kraft vnd tugend desselbigen / Gib dem Weich
 auch einen lieblichē geruch / vñ gutē geschmack.
 Nach dem er gar verjären / so er drey Monat
 lang / wol vnd gehet zugeschlagen ligen blicden.
 ehe diß man in trincke / Aber so du ihn frisch be-
 reitet / magstu ihn verjären / so bald er erkaltet /
 hinweg trincken / vnnnd vber den andern tag ein
 frisch sieden.

In diesem Lande ist der gebrauch an etlichen

℞ iiij Orten

Dritter Theil der

Orten / daß man die Faß wol vnd geheß zuge-
schlagen / ein zeitlang ins Erdreich vergreibe /
Dieser Wech bekompt solche stärke / daß er den
Wein weit obertrifft / den Menschen truncken
zumachen.

Der Wech löschet den durst / wirt sehr in kal-
ten vnd frostigen Kranckheiten gebraucht / son-
derlich des hirs / Marck / des Rückgrads / Nee-
ren / Sinnen / vñ weiß Seäder / welchem etwan
der Wein von wegen seiner subtilen durchtrin-
genden krafft schädlich ist. Reiniget vnd eröf-
net die Brust / dienet wol alten kalten gebrechen
desselbigen / benimpt den kalten durren Husten /
der lange zeit gewehrt hat sänfftigt die Lunge in
Keelr öhr / reiniget die Nieren / Lenden / Ham-
gâng / vnd Blasen / von zähem kaltem schleim /
dadurch der Stein zu wachsen gehindert wirt.
Das Gedärm wirt auch davon gesänfftigt vñ
alle schädliche Materi darauß getrieben.

Der Wech sol auch in allen Hirnkränckhei-
tē / als Schwindel / Fallēsucht / Apoplexi / Par-
lyß / vñnd Erlämbnuß / für den Wein erzelet
vnd getruncken werden. Desgleichen auch vñ
denen / so zu dem Krampff vnd Begichte geneigt
sind / In hitzigem Podraga oder gesuchte dr gli-
der / soll allzeit der Wech / oder gemein Honig-
wasser an statt des Wechs getrunckē werden.
Von

Von einem gewürzten Franck/
von Wasser bereyt/Hyppo-
cras fontis.

Es würde erwan den Krancken / in sol-
chen gebrechen/da der wein ganz schäd-
lich ist / aber doch von blödigkeit wegen
deß Magens/die gesottene Wasser nie
vertragen mögen / gar ein nützlich gewürz
Franck bereyt/das nennet man in wolgerüsten
Apotecken / Hypocras fontis Darin es wer-
den zum frischen Brunnenwasser die Spece-
rey oder gewürz genommen/so man zum Hip-
pocras braucht/den man mit Zucker vnd wein
bereyter / nemlich also : Daß du nimmest zu ei-
nes maß frisch Brunnenwassers/guts scharpf
fes außgebissens Zimmers / frischer feister Me-
geln / weiß Ingbers / jedes ein halb Loth / Pa-
risförner ein quintlein / laß das wasser mit ro-
tem Sandel wol sieden / daß es die farb wol
empfahe/Zu lege wirff das Gewürz / grobleche
gerstossen/darein/daß es auch einmal auffiede
Wtzu diß Getränck süß haben/so magstu Ho-
nig oder Zucker darzu nehmen /in solchem Ge-
wicht/als von Hippocras gesagt ist/Dann laß
es so offte durch ein langes spitziges wüllin säck.
In durchlauffen/biß lauter vnd klar werde.

℞ 9 Gersten

Dritter Theil der
Gerstenwasser zubereyten.

Zeweil von alten her im brauch bliben/die Krancken/ mit Gerstenwasser zuträncken/magst du dasselbig also bereyten: Nimb auff ein maß gutes frisches Brunnenwassers/so viel Gersten/als du mit dreyen Fingern vngesährlich fassen magst/oder am Gewicht zwey Loth/laß es also mit einander sieden/so lang/bis sich die Gersten auffthut. Etliche lassen die Gerste vorhin ein stund oder drey in frischem Wasser wol erweychen/vnnd dann also sieden/wie obgesaget. Dis Gerstenwasser/wiewol es ein wenig krafft hat/ists doch viel nützlicher vn̄ gesünder zuträncken/dann rohes Wasser in denen gebrechlichen da der Wein nie zugelassen wurde.

Weiter ist auch der brauch/das man andere Stüek mehr zu solchem Gerstenwasser braucht damit seine krafft vnd tugendt zuändern/Als Mastixförner/Erbselen oder Saurachtränkel davon es schön roefarb vnd einen sauren wein geschmack bekompt/den Krancken gemeinlich sonderlich in grosser hitze/sehr anmütig. Solche Kreuter/Wurzel vnd Blumen/magst du nach erheischung des gebrechens/auch brauchen/rc.

Don

Von etlichen gemeinen Apotecckis-
schen Geträncken.

Allen wolgerüßten Apoteccken / wer-
den etliche gemeine Getränck bereit / zu
mancherley notturfft / welche sie De-
coctiones communes nennen / etli-
che Sirup damit zu vermischen / desgleichē die
purgierenden Latwerglin damit zu zerreiben /
vnd andere dergleichen notturfft. Vnd erstlich
magst du folgendes Getränck also bereyten / da
ist mässig temperierter Natur damit magst du
in der notturfft einen jeden Sirup vermischen /
oder purgierende Latwerglin damit zerreiben.
Nimb dörr Pflaumen oder Zwetschen / an der
zahl x. gemeiner Gersten / reyn geschabens Süß
holz / frischer Meerträubel oder Rosin / Eniß
samen / Fenchelsamen / jedes j. Loth Ochsen-
zung oder Burretschblümlein / oder aller beyder
jedes anderthalb quintlein / geuß drey pfunde
frisch Wasser darüber / vnd laß wol sieden ob
einem hellen feuertlin / daß der dritte theil einsiede /
seihe es durch. Dieser Tranck mag vierzehnen
Tag weren.

Ein ander gemein Getränck etwas kelterer
Natur / das magst du Sommerzeiten brauchē /
vñ bereyten wie obgemeldt. Nimb frischer feyner
Meer.

Dritter Theil der

Meerträubel/reyn geschaben Süßholz / dörre
Pfeumen / oder Brustbeerlin/blauer auffge-
dörter Mernen Violen/gemeiner Gersten/die
vier kalten samen von hüßlin gereyniget / jedes
ein halb Loth. Diese stück seud in Wasser / wie
obgemelde.

Ein anders / zur Brust dienend / Decoctio
Pectoralis genannt / Bereyts also: Nimb fr-
scher feyfter Marstiler feigen / ein Loth / frische
Datteln/roter Brustbeerlin / jedes ein halb Loth
weiß Andorn oder Gottes verges / Kirch oder
Closter Nyssop / Maurrauten / frischer Meer-
träubel/reyn geschaben Süßholz / wol zerkm-
schet/Eppichsamen / Fenchelsamen / Gersten/
jedes ein halb loth schneid diese Stück in zwölff
lb. wassers / daß der dritheil einfiede / Aber in
kalten Phlegmatischen gebrechen laß zwey loth
Honigs darmit sieden.

Dieser tranck räumer den Magen vnd
Brust wol / stiller den hefftigen Husten / löset
vnd erweychr die zehen phlegmatischen Schlei-
mer / befeuchter die verdörte Brust / vnd ist
ein sehr nützliche Arzney in phleg-
matischen tranckheiten
vnd Febern.

Bierdt