

Apotecken bereyt / vnder dem Namen Loch
de Caulibus.

**Das ander theil der teut-
schen Apotecken / für den ge-
ninen Mann gestellt.**

**Von warhafftiger vnd gerechter
berentung der Conditen vnd Conseruen/
das ist mancherley form vñ weiß/ vilerley Blu-
men / Kreuter / Wurzeln vnd Frücht / köstlich
einzumachen vnd einzubeyhen/ mit Zucker vnd
Honig/ in harter vnd weicher form / wie solche
diser zeit bey den Arzten/ wolgerüsten Apo-
tecken vnd fleißigen Haushaltern
im brauch vnd vbung.**

S haben die Conseruen vnd Conditen
grosse gemeinschaft mit den obgeschri-
benen Latwergen in krafft vnd tugend/
dann solche zu mancherley notturfft in
zufälligen franchheiten von Wurzeln / Blu-
men / Kreuter vnd Früchten / bereyt werden/
mit Zucker oder Honig/ wie dann der mehreg
theil der Latwergen/ wie nachfolgt.

H

Vort

Ander Theil der
Von Roten Rosen / ein kössliche
Conseruen zu bereyten / vnd
mit Zucker einbeyssen.



Die edlen schönen Roten Rosen ha-
ben diesen Preis / daß sie vnder allen
Blumen die schönsten lieblichsten/
vnd auch bestrickenden sein sollen
werden vielfältiger weiß in der Arzney / speiß
vnd anderer notturfft mehr gebraucht / dann
kein blumen. Solcher Blumen werden man-
cherley geschlecht gefunden / vnderscheiden in
Gestalt / Farben vnd Geruch. Die Purpur-
farben / gefüllten Rosen / so Rosen von Weis-
landt

landt genant werden / sind die bequemesten zu
 der Arzney vnd anderer notturfft. Solche Ros-
 sen soltu von dem Stock abbrechen / ehe das sie
 sich gänglich eröffnen / rupff die bletter zusam-
 men gefasset mit einander ab von den grünen
 Knöpfen / vñ mit ein scharpffen scherlin schneid
 die weissen nägeln vnden an den Blätlin sau-
 ber hinweg / spreng sie dann auff ein schön weiß
 tuch / lege ein ander dergleichen tuch / drey oder
 vier fach oben darauff / das sie wol bedeckt seyn /
 laß also in ein beschlossn gemacht ein tag oder
 drey verwelcken / dann soltu sie mit dem messer /
 so ich dir in bereyung der Wagen Lattweg von
 Zickerwüzel / angezeigt habe / fast klein zerha-
 cken / oder wie gemeinglich bey den Apoteclern
 im brauch ist / in einem steinen Mörser mit ein
 hölzin stößel / wol vnd reyn zu Muß zerstoffen /
 aber das hacken ist artlicher vnd besser / Dann
 solt du die zerschnitten oder klein zerhackten Ros-
 sen abwegen / vñ je auff ein Pfundt zwen

Pfundt reyn weißes gestoffens
 Zuckers nemen / vñ in einē mör-
 ser wol durch ein ander stossen /
 fast es dann in ein Glas mit ein
 weitē mundloch / welche sonderlich
 zu den Conseruen bereyter wer-
 den / auff solche gskalt. Vermachs

H ij wol



Ander Theil der

wol vnd gehebe zu / mit ein geneckten bläßlin
der Perment / stells an heissen Sonnenschein
auff drey Monat lang / daß es von der hize wol
durchkocht/aber alle tag solt du es einmal vmb
rühren mit ein hölzlin schäufelin / wol vnd ge
hebe widerumb vermachen. Dieser Zucker Ros
sat/oder Conserua Rosarum ist bey allen ärz
ten / Apotecern / vnd fleißigen Haushaltern
sehr gemein vnd gebreuchlich / Dem schwachen
blöden vnd äurwigen Magen sehr nützlich vnd gut.
Diese Latweg dämmet auch die schärfpe der
Gallen oder Cholerischen feuchte / so zu vber
flüssig in den Magen fließt / vnd denselbigen
vnlustig vnd vnwillig macht.

Der Rosenzucker / sonderlich so er alt ist
stopffet er allen häfftigen Fluß oder durchbruch
des leibs / die rote ruhr / Disenteria genant
vnd mildert den schmerzen vnd schärfpe dersel
ben. Dieser Rosenzucker ist auch ein nützlich
Argney zum hirn / beträftiget vnd erquicket
das erhitziget Herz vnd lebliche Geißer / kült
auch die hitz / vnd enzündung aller innern glie
der. Mag mit Rosenwasser oder andern ge
meinen frischen Wasser zertrien werden durch
ein reyn tüchlin gefigen / vnd damit die kran
cken gelabet / so in grosser hitz vnd hefftiger ent
zündung ligen / schärfper brennender Fieber
Welcher

Welchen auch der Zucker oder Conseruen nützlich eingegeben werden soll / wo sie im leib verstopfft weren / der frischen / vnd welche von frischen Rosen bereyt worden ist / Aber in süßigen Bauch der alten vnd verweichten Rosen bereyt. Dann diese Conserua löschet die hitz vnd entzündung aller innerlichen glieder / miltert die hitz vnd verdorrung der Zungen / Keilrören / Brust vnd Lungen in allen hitzigen franchheiten vnd gebrechen.

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

Blauwen Merken Violen Conseruen oder Einbeyhung mit Zucker zu bereyten.

VEr nannt Viola, wirdt bey den alten ärzten mancherley Blumen zugeben / Aber der Violen so wir gemeinglich Merken Violen / nennen / haben wir hie zu landt vier geschlecht. Drey zamer / vñ ein wildes geschlecht / Die drey zamen haben einen
 H iij guten

Ander Theil der



guten Geruch/ die ersten sind die gemeinen wol-
riechenden blawen Violeten/ so allenthalben in
Gärten neben den Zäunen gefunden werden/
Die andern zween Violeten sind diesen an ge-
stalt/ frantz und bli men gleich/ allein die Farb
aufgenommen der Blumen/welche schneeweiß
sind. Diese weiße Violeten sind mit allenthalben
gemein/ aber im Churer Gebirge oberhalb dem
Schloß ist der Berg mit wolriechenden blawen
und weissen Violeten gänzlich vberzogen.

Das dritte Geschlecht / seind die gefülten
Violeten/ viel grösser dann die andern drey Ge-
schlecht/die Blumen haben auch viel mehr bley-
zer/ werden durch fleiß des gartenwercks hin
und

vnd wilder auffgezilet. Das vierdt Geschlecht
sind die wilden von farben weißblaw / wachsen
allenthalben in den Wälden / die nennet man
Hunds-Violen / Aber beyd erste same Geschlecht
sind zu der Arzney am gebreuchlichsten / doch die
blawen vmb der schönen farb willen mehr dan
die weissen / werden in der Arzney auch viel ge-
braucher / wie hernach von einem jeden gemei-
det wirdt / als nemlich von Conseruen / Zulep /
Strup / Zucker / De / Getrânck / &c. Dann sie
sind kalter natur in dem ersten grad / vnd feucht
im andern / Kühlen den Menschen vnd befeuch-
tigen ihn innerlichen / mildern den schmerzen
des Eingeweyds / Aber dem Magen sind sie nit
bequemlich. Die Violen benemmen auch den
häßtigen schmerzen von scharpffer Cholericcher
feuchten verursacht / nit allein zu mancherley
arzney / so davon bereyt werden / gebraucher /
sonder auch daran gerochen.

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

Aber erstlich von der Conseruen / oder Vio-
lenzucker / solt du wissen / daß er die scharpff hi-
zig Cholericche feuchte dünnet / die hiß in Fe-
bern vnd allen hißigen frantzheiten / leschet den
hefftigen Durst / erkület vñ befeuchtiget die erhi-

H iij hige

Ander Theil der

higet brust / lindert vnd erweyhet den Bauch/
vnd ist ein heylsāme Arzney in Geschwulst/
vnd hizzigen Apostemen des Ripffelins.

Es wirdt auch den jungen Kindern dieser
Violen Zucker nützlich eingeben in allen hizzigen
gebrechen / Fieber vnd dergleichen / benimpt
ihnen die Plag der fallenden sucht / behalt ihn
den Bauch lind / stercket das Herz vnd Hirn/
stillt den schmerken vnd stechen in der Seiten/
Bereyts auff folgende weis : Nimb der schön-
sten frischen blauwen Merken Violen / die zam
feind / vnd eines guten edlen Geruchs / roffff die
blawen Bletter alle ab / von den grünen büglin/
zerhacke oder stoß sie klein zu Muß / nimb noch
als viel Zuckers darzu als der Violen sind / ver-
misch wol durch einander / fass in ein Glas/
vermach es gehebe zu / stelle es an die Sonn
mit täglichem vmbbrühren / wie vom Rosen
Zucker gesagt ist / vnd brauche es in der notz
turfft.

Vom Rosenmarin Blümlin /
Zucker oder Conserua zuberey-
ten vnd recht zubrauchen.



Der

Der Rosenma-
rin ist v
Küchen / Keller/
dem Arzt vnd A-
potecker / ein nüs-
Gesände / vnd
kräftig gewächs/
eins guten anmü-
tigen geruchs / als
der edel weiß wey-
rauch. Daher die-
se ständen bey den
Griechischen Arz-
ten Libanotis ge-
nannt worden.

Des Rosenma-
rins haben wir
zweyerley art/ doch
einander also än-
lich beyde / daß sie nicht von einem jeden leicht-
lich vnterscheiden werden mögen / außgenom-
men/ daß der am Holz vnd blätlin gröber / stär-
cker/ grösser vnd vollkommener ist. Doch seind
sie sonst aller gestalt mit ihren langen schmalen
Blätlin/ wie das Tannenlaub einander gleich,
Welche Blätlin an der vndersten seiten gegen



Rosmarin

¶ v der

Ander Theil der

der Erden äscherfarb / Aber oberhalb an der ge-
rechten seiten schön satzgrün. Dieses Bestände
bläue gar nahe das ganze Jar hindurch / aber
sünnlich vñ am vollkommesten im Gletzen/
oder Fröling vñ gegen dem Herbst/ Die blüm-
lin sind weiß / mit wässeriger blauer vermischet/
So man sie abbricht / werden die Finger dar von
fett vnd flebricht / als ob man Harz damit ge-
handelt heit. Solche Blümlin werden in Apo-
tecken Anthos genant / damit in Griechischer
Sprach alle Blümlin in gemein bedeut wer-
den / darumb solche Conferuen / oder davon be-
reiter Zucker bey jnen auch Cōserua Anthos,
geheissen wirdt. Die magstu also bereiten: Nimm
die frischen Rosenmarin blätlin / als bald sie ab-
gepflöcket seind / thu sie in einen steinen Mörsel
vnd mit einem hölzigen Stößel stoß sie fast wol
Oder magst sie wie auch von andern Confer-
uen gesagt ist / vorhin klein vnd wol zerhacken/
vnd nachmals also stossen / vñnd Zucker darzu
vermischen / nemlich auff j. halb pfunde der
Blümlin / anderhalb pfunde schönen weissen
rein gepüluereten Zucker / Verfaß in ein Glas
vnd vermach es wol vnd geheh zu / stells an die
Sonn / vnd rühre alle tag vmb / aller maß / wie
von andern Conferuen gesagt ist.

Die Conferuen oder Rosenmarin Zucker ist
hitzig

62.
62 26
26
Teutschen Apotecken.

hitziger vnd truckner Natur / löset / zertheilet /
vnd subtilisier alle zähe grobe schleumige Phleg-
matische feuchtigkeit im Leib vnd ganzen Eyn-
geweid / trucknet das flüssig feuchte Haupt vnd
Hirn / welches es auch sehr stärcket. Erquicket
vnd erfruehet das Herz vnd lebliche Geister /
betrufft die halb verlofchen erstectte Wärm /
zertheilet vnd führet auß alle schädliche feuchte
vnd böse materi / die sich in die Glieder des Eyn-
geweids gesetzt hat / führt auß die Bilb oder Gel-
sucht / wehret der ansahenden Wasser sucht / er-
wärmet die Brust / vnd raumet dieselbige / rin-
get den schweren Athem / machet daffier auß-
werffen / stärcket / betrufft vnd fürdert die
Dürzung / lasset kein Gift schaden / oder dem
Herzen sich nähern / stillt das hefftig grimmen
vnd Leibwehe / von kaltem zähem Phlegmati-
schem schleim verorsacht / machet hefftig schwi-
zen / vnd treibt all schädlich Feucht mit dem
schweiß auß dem Leib / reiniget das Geblüt / vnd
vertreibet die schwermützigkeit der Melancholi-
schen feuchten / darvon trawrigkeit vnd vnmüß-
pnbewuster vrsach entsprungen. Ist eine
kräftige stärckung in aller ohn-
macht vnd schwach-
heit.

Lauen

Ander Theil der
Lauander / vnd Spicken Blüme
in Zucker Conserue.



Lauan-
der vnd
Spick
sind zwo edler
Stauden / bey-
de einander so
änlich vñ gleich/
dass sie anders
nichts wol vn-
derscheidē wer-
den mögen/dan
in beid gschlecht
also / dz der spick
das männlin v
Lauandel das
weiblin sey. Der
Spis von holtz/
Vleiter/ Sten-
gel vñ ind ähern/
grösser vñ voll

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

welchen sie schön getrungen ähern bringen/ von
vielen kleinen langlichten Heußlin zusammen
gedrungen/ darauß die schönen Purpurblawen
Blümlin schlieffen/ am geschmaect vnnnd geruch
am lieblichsten/ sonderlich der Lauendel. Vnt
solchen blawen Blümlin sol die Conserua/ spi-
cken/ oder Lauendel Zucker bereit werden/ aller
maß wie vom Rosenmarin gesagt ist/ in voll-
kommen abgestreiffe/ so sie noch frisch seyn vñ
rein zerhackt/ oder klein zerstoßen vnnnd mit ver-
mischung des Zuckers in maß vnd gestalt/ auch
in solchem gewichte/ wie vñ Rosenmarin Zucker
gesagt ist/ Dann an die Sonnen gestellet vnnnd
auff drey Monat lang erbeyhen lassen/ mit täg-
lichem vmbbrühren/ vnnnd also zur notturft be-
halten vnd nützlich brauchen. Diese Conserua
oder Lauendel Zucker/ ist dieser zeit bey den ärs-
ten vnd Apotecken auch im brauch vnder dem
Namen/ Conserua Lauendula, dem den
Brakten Griechischen vnnnd Lateinischen Er-
ten beyde solche Verächts vn bekant gewesen.
Darumb sie andern weder Lateinischen noch
Griechischen Namen bekommen/ wie ostent-
liche solche Verächts für das Pleudonardum
deuten der Alten/ lasse ich sie verantworten.

Der Lauender vñ Spick seind warmer vnd
kalter Natur im andern Grad/ der halten die
bereite

Ander Theil der

berelte Conseruen darvon oder Lauendel Zucker kräftiglich erwärmen / dienen fürnemlich auch zu allen solchen gebrechen / wie vom Rosenmarin Zucker gesagt ist. Dann die Conseruen oder Lauendel Zucker vber die maß kräftig vnd gut ist wider alle erkaltung oder kalte gebrechen des Magens / legt auch die Blähung desselbigen. Stillt die Erkaltung / hefftig Brimmen vnd Ickweh / den Weibern von der Lammutter verursacht / erweicht das verhärte Wittig / eröffnet die Verstopffung der Leber / benimmt alle Verhindernuß vnd beschweruß des Harns / trucknet vnnnd erwärmet das kalt süßig Hirn vnd Haupt.

Verhalben solche Conserue dieser zeit nicht vnfüglich gebraucht wirdt / vnd alles was vom Spick oder Lauendel bereit ist / für alle kalte gebrechen des Hirns / vnnnd des weissen Geäders oder der Nerven / als da ist der große Schlag oder Apoplexia, oder klein Schlag / Paralytis; oder Lämmiß / vnd dergleichen sorgüch gebrechen des Hirns / vnd der Nerven. In solchen gebrechen bringet auch die nützlich Conserue die verlegen Spraach wider / stillt die kalten Flüss so vom Haupt herab fallen in die Zän / Augen / vnd andere Glieder / vnnnd dajelbst mercklichen schaden erwecken.

Diese

Diese Larweg wirdt auch zu der säulnuß vñ
schädigung der Veller vñnd Zänpfisches ge-
braucht. Vñnd ist ein gewisse hülfß/ vñnd bewere
Arzneij allen denen/ so erkaltet sind/ oder von
Kalter Complexion/ vñnd mit kalten vñnd feuch-
ten Kranckheiten beladen sind.

Von dem Lauendel vñnd Spickenwasser vñ
öl findestu in besondern theilen diß Büchlinß.

Bethonien Blümlin Zucker oder
Conseruen / von dreyerley art der Bes-
thonien/ als braun Bethonien/ Schlüssel-
blümlin/ vñnd wolriechenden Grasblü-
men/ oder Grasind-
gelin.

Bethonien ist zweyerley/ braun vñ weiß.
Von diesen beyden Bethonien psie-
get man ein sehr nütliche Conserue zu
bereiten dem Haupt/ die Blümlin aller maß
frisch vñnd in vollkommener blüt abgestreufft/
lein zerhackt/ vñnd wol zerstoßen/ vñnd Zucker
dazu genommen/ in aller solcher maß vñnd ge-
wicht/ wie vom Rosenmarin vñnd Lauendel o-
der Spicken Zucker gesagt ist.

Die



Teutschen Apotecken. 65

Die Conserue Bethonie / oder Bethonien Zucker / ist ein nützlich arzneyn denen / so ein stetigs auffstossen/vñ ein bösen vñdäurigen Magen haben / vñnd die Speiß / solcher vrsach / im Magen nicht behalten mögen / welchen der gesode gefahr ist.

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

Benimpt auch iñerliche schmerzen des Magens/ Leber/ Milz/ Nieren/ vñd Blasen/ vñd eröffnet solche Glieder / treibt auß alle schädliche materi.

Welcher sich besorget / daß er Gifte bey sich hett/der brauch Bethonien Zucker/der treibt alle Gifte vñnd schädliche materi auß / durch den Harn vñd stulgang.

Man sol auch denen / so im Haupt verrueckt sind/ wanwisig vñnd vnfinnig werden/ Bethonien Zucker eingeben / dergleichen auch denen/ so mit der Hinfallende sucht behafft sind. Welche auch von der Lungensucht schwinden vñnd abnehmen/ sehr husten/ engbrüstig seyn/ vñnd keichen / oder den Ribem schwerlich schöpfen/ Dergleichen die / so zu der Wassersucht geneigt seyn/stetige faule Magenfeber haben/ die sollen den Bethonien Zucker ais ein heylsamer Zwerger

Ander Theil der

zweigen ohn vnderlaß nützen/ jedes mal auff ein loth oder mehr für sich selbs/ oder mit andern stücken vermischet/wie folget.

Grasblumen Zucker oder Conserue.

Die Grasblum/ Bethonica altilis & Coronaria genant werden mag/ ist auch wider in brauch komen/ also das man auch ein sehr nützliche kräftige vnd liebliche Conseruen daven bereit/ sonderlich von den roten Grasnäglin/ oder Grasblumen/ aller maß vnd gestalt zerhackt/ vñ mit weißem Zucker vermischet an die Sonnen geheneckt/ alle tag vmbgerührt/ genüset vñnd gebrauchet/ wie von der Conseruen der Bathonien gesagt ist/ dann sie beyd gleiche krafft vnd tugend haben.

Es wirt aber die Conseruen von Grasnäglin/ oder Grasblumen Zucker insonderheit gelobt wider alles Vergift/ dem Hirn vñ Haupt nütz/ trucknen vnd erwärmen/ dann die Grasnäglin sind warmer vñnd truckner natur/ benimmt allen schmerzen des Haupt/ von kälte verursacht/ mildert vñ stillt das häfftig viertagig Fieber/ ist ein hülf für die fallendsucht/ auff ij. loth eingenomen/ vor dem das sie verneynen mit solchem gebrechen angegriffen zu werden.

Diese

Teutschen Apotecken. 66

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

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

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

Die Conseruen bringet auch den schwachen
blöden Magen/ so von langwiriger krankheit
erlegen/ vnd ganz vnlustig worden ist/ wider zu
kräften/ vnd macht vnlustig zu der Speiß/
stärckt zu vnd fürdert die dānung/ stillt das
vnwillen vñ oben außbrechen. Diese Conserua
ist auch sehr nützlich vnd gut den Stein zu bre-
chen vnd zermalen/ mag auch in zeit vergifttes
Lufts vnd Pestilens sich zu bewaren gebraucht
werden dann sie ist kräftig nüt vnd gut für al-
les Vergiftt.

Schlüsselblumen Con- serue.

DEr krafft vñ tugent halben werdē die
wolriechendē Himmelschlüssel/ oder S.
Peterts Schlüssel/ vnd Schlüsselblu-
men

J ij

men

Ander Theil der

men/ nicht vnflüchlich für ein geschlecht der Bo
thonien gehalten/ Aber die art vnd gestalt des
Gewächs wil sich nit darzu reimen. Die Apote
cker nennen diß Kraut primulam veris, dar
vmb daß es früh im fröling herfür sticht/ Wel
cher Name auch andern Kreutern mehr solcher
früh wachfung halben gegeben wirt. Aber von
seiner krafft vnnnd tugent wegen wirts Herba
Paralysis genant. Etliche halten es für ein
Verbasculum.

Von der gelben Blumen diß kreutlins wirt
ein nützliche Cöseruen bereit vnder dem namen
Primulæ veris, oder Herbæ Paralysis Con
serua, die magst du also bereiten: Nim der wol
riechenden Himmelschlüssel/ dann zweyerley art
gefunden werden/ das ein ohn allen geruch/ ein
wild vntauglich Geschlecht/ das ander eins süß
sen lieblichen geruchs/ welches du zu diesem
Schlüsselblumen Zucker nemmen solt/ darvon
soltu das forderst gelb Rädlin von dem langen
Nörlin mit einem scharpfen Schärlein rein ab
schneiden haef sie dann wol/ vnnnd nimb weissen
Zucker darzu/ vermisch vndereinander/ vñ stelle
es an die Sönnen/ allermas wie vñ andern Cö
seruen gesagt ist vnd brauchts zu der notturfft.

Die Cöserue oder Schlüsselblumen Zucker
ist warmer vñ truckner natur/ dienet de Haupt
blöden

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

Dschenzungen vnd Burretsch Blümlin Zucker oder Conseruen.

DEs Burretsch habe wir dreyerley geschlecht/ aber allein in farben der blumen vndercheiden/das gemein Burretsch blüt Himmelblaw/ das ander schneeweiß/ vnd ein mittel Geschlecht/ mit schönen rot leibfarben Blümlin. Gleicher weiß wüdt auch die Dschenzung vndercheiden. Das erst geschlecht ist schön groß vnd vollkömen/ das nennet man welsch Dschenzung/ das ander ist vnser gemein Dschenzung/ so wir hie zu land in Gärten ziehen/Aber das dritte ist die wild Dschenzung/wirt in viel andere geschlecht mehr getheilt/davon hie nit weiter. Vom Burretsch Geschlecht ist die/so

J iij die

Ander Theil der



die schön Himmels
blaw Blum regt
in der Arzney am
gebräuchlichsten vō
denselbigen blüme
lin soll die Conser
ue oder Burreisch
Zucker bereit wer
den aller maß wie
vō dē Zucker Bio
lat / oder Eßernen
der blawen Wiergē
Violen gesagt ist

Aber von d Dch
senzunge / seind die
Blümlin der größ
ern geschlecht / wel
sche Dchsenzig ge
nannt / die besten zu
der Conseruē / oder
die gemeinen Dch
senzungen Blümi
lin / so man in allen
Gärten zieleet / wie
Burreisch Zucker /
oder Conseruen.

Dise beyde Con
seruen

Teutschen Apoteccken. 63

seruen mögen alle in giftigen Pestilenzischen Fiebern gegeben werden/ das Herz vnd lebliche Geister zu erquickten / vnd solchem kein Gifte nicht schaden lassen / benemmen ohnmacht vnd schwachheit des Herzens / vnd machen frölichsmuths / reinigen das Geblüt von Melancholischer unreinigkeit / davon solche vnbewusste traurigkeit verorsacht wirdt.

Strecket das Herz in aller ohnmacht / von hitzigen scharpffen Fiebern / welche diese Conseruen kräftiglich erkülen / sänfftigen auch das wüten des Hirns / in solchen hitzigen gebrechen / külen die Brust vnd Athem.

Peonien Rosen Zucker oder Conseruen zubereiten / vnd nützlich zugebrauchen.

Peonien Rosen werde mit vielerley namen genennet / als Benedicten Rosen / Benedisch Rosen / Pfingst Rosen / Königs Blum / Gleichwurz / ist ein fremdes gewächs / schöner gestalt / aber eins starcken vnfremdlichen geruchs. Hat den namen von einem alten Arzte / Peon genennet / Welcher solche erstlich gebraucht / vnd ire tugent erfunden.

J. iiii. Gegen

Ander Theil der



Gegegen dem Mehen bringen diese Rosen ire schön runde knöpf/ welche sich auffstehn/ zu sehr wolgestalten Rosen/ ganz Purpurfarb/ oder Carmesin rot/ innwendig voller gelben zafern/ wie die weissen Seeblumen geziret/ aller gestalt gröber/ grösser vnd steiffer wann die edlen zamen wolriechenden Rosen.

Der Samen/ Wurzel vnd die blumen oder Bletter der Rosen/ werden in allen Apoteccken gebraucher. Von den purpurfarben Rosenbletern bereyt man eine nützliche Latwergen oder Conseruen auff folgende weise: Nimb solche Peonien Rosenbletter/ so viel du jhr täglich haben magst/ frisch/ haecke sie klein/ oder stoss sie wol zu Mus/ vnnnd vermische noch als viel Zucker darzu/ so lang das du solcher Conseruen genug habest/ so vermache es gehet vnd wol zu seth an die Sonnen/ vnd rühr es täglich wol vmb mit einem hölsin darzu bereyten schäufelin/ so lang das es auff drey Monat an der Sonnen wol erbenge/ aller maß vnd gestalt/ wie von andern Latwergen/ auff diese weis bereyt/ zu viel mahlen gnugsamlich angezeigt worden.

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

J v für

Ander Theil der

für mancherley fehl des Leibs gebraucht/ sonder
auch für vielerley Fantaseyen/ nächtliche Ge-
spenst/ verzagung vnd angst blöder Leut/ wel-
che sich des nachts fürchten/ vnd einen sondern
grausen haben/ Dann die Peonien Rosen vnd
alles so davon bereyt wirdt/ als besonderlich die-
se Conseruen/ wie angezeigt/ reyniget vnd er-
kläret die lebliche Geister/ vnd machet sie rühig.
Derhalben diese Conseruen auch sonderlich in
grossem brauch ist für die fallendtsucht/ schwin-
deln vnd umblauffen vor den Augen/ alle fehl
vnd gebrechen des blöden Hirns. Diese Con-
seruen oder Peonien Zucker/ treibt den Stein
in nieren/ lenden vnd blasen/ zertheilet die an-
fahende Geelsucht/ stillt leibwehe/ erwecket die
Weiber/ so etwan von hefftiger entpörung der
Beermutter niederfallen/ als ob sie mit der fal-
lendtsucht beladen weren. Aber die Arckney ist
sonderlich nützlich vnd dienstlich denen/ so ein blöd
hirn haben/ mit dem schwindel vnd fallendtsucht
beladen sind/ fürnemlich den Kindern/ wel-
chen diese Latwerg oder Conserue in der erste
solchen gebrechen kräftigtlichen vertreibet/ läßt
auch bey denselbigen den stein nicht wachsen/
wiewol sie sonderlich zu dem stein der Blasen
vor alten leuten geneygt seyn. Denselbigen
soll

fol man diese Latwerg mit Wasser zertreiben/
durchrucken vnd also eingiessen / auch in der
schweren Plag der fallenden Sucht/die Seug-
mütter solche Conseruen in vielen brauch ha-
ben.

See oder Weiherblumen Zu-
cker oder Conseruen zu-
bereyten.

See oder weiher blumen / sind in weierm
vnd wagen wol bekant / daher sie ihren
namen im Latein / Nymphaea genant /
welcher die Apoteker ihren gebrochen
namen geben / Nenufar.

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

Diese weiße Seeblumen seyn fast kalter na-
tur / bezgleichen auch die Conserue darvon be-
reyt / wie folgt : Numb die frischesten Seeblu-
men / rupff die weissen bletter darvon / vnd hact
sie klein / Numb zu ein pfund der blumen zwen
pfunde

Ander Theil der



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

Die See-
blumen Zucker
od Conseruen
ist ein kräftige
kälung in hit-
gen gebrechen /
scharpffen Ve-
stilensische Fe-
bern / dienet

auch wol den / so mit der Heetic oder schwindt-
sucht vnd abnehmen behafft / Desgleichen in
den seiten geschweren / Pleurefis genant / be-
nimpt den dörren Husten / dann es erfület vnd
feuchtiget die Brust / erhit die lehröhr vnd ver-
dorrte Zungen / lescht den hefftigen Durst / kület
die

die erkündre Lebern / Milk / vnd alle vnnatürliche hitze der innerlichen glieder des ingeweyds / kület auch das erhitziget Hirn / vnd fürdert den Schlaf sänfftiglichen / Mag ohn schaden vnd Geseerde allezeit fast nützlich gebraucher werden.

Doch sollen sich gesunde Leut / sonderlich die / so vorhin zu kälte geneygt weren / dieser Conseruen messigen / dann von wegen der hefftigen kält möchte sie schädlich seyn / Sie erlöschet fleischliche begirde / soll allein in grosser hitz vnd erkündung / oder von hitzigen Cholerischen Menschen gebraucht werden / welchen sie auch den hefftigen scharpffen Bauchfluß der roten Ruhr vnd Blungang stiller.

Wegwart oder Wegweiß Blumen Zucker oder Conseruen.

In Wegweiß / oder Wegwart blumen / welche den Lauff der Sonnen allezeit folget / ob sie gleich vnder den Wolcken verdunkelt ist / wirdt ein nütliche Conseruen bereyt / vnnnd in Apoteccken gebraucht vnder dem Namen Conserua Cicoreæ, oder Conserua florum Cicoreæ, Also: Nimb
die

Ander Theil der



Die bläuwen Weg weißblumen / wann sie sich gegen der Sonnen wol eröffnet haben / die harte / schneid oder stoß wol zu Mauß / vermischs mit Zucker in solchem gewicht / wie vom Rosen oder Biolen Zucker gesagt ist / vnd laß also in der Sonnen wol erbeygen.

Ist ein kräftige Lattwerg der Lebern / dieselbige zu reynigen / vnd in aller verstopffung zu eröffnen / Sie führet auß die vberflüssig gallen vnd schleim durch den Stulgang / reyniget alle glieder des eingeweyds / von solcher materi / durch die faulen Feber vnd viel andere dergleichen gebrechen hinweg getrieben / vnd benommen werden.

Dieser Zucker soll derhalben in ansahender Wassersucht gebraucht werden. Kület auch den hitzigen Magen / so von vberflüssiger Gallen verderbet / erquicket das schwach erhitzigte Herz / Mag in allen brennenden Febern / scharpffen vnd hitzigen Kranckheiten gebraucht werden.

**Pfirsich Blut Zucker / oder
Conseruen zubereyten.**

¶



Die

Ander Theil der



Ze pfer
sich sind
ein Ge
meines

Obs in Teutsch
landē / derē man
cherley art vnd
Geschlechte der
Arzneij nütz vnd
bräuchlich. Es
wirdt aber auch
yber ander Nütz
barkeit von der

blüt ein kräftige gute Conseruen oder Zucker
berentet / aller maß vnd gewicht / wie von ande
derer Blumen Zucker angezeigt worden / we
che furnemlich nütz vnd gut ist / für die Wärm
der Kinder / weichen der Wurmsamen vnd pul
uer vnlieblich vnd zu wider / auch von irer treff
lichen erhitzigung schädlich ist / Dann diese Con
seruen treibt die Wärm kräftiglich auß / ver
hindert auch / daß sie nit wachsen mögen. Da
rumb man jederweilen den jungen Kindern
darvon nüchtern eingeben sol / sonderlichen wo
man sich der Wärm bey ihnen besorgt. Diese
Latwerg hat auch etwas eigenschafft den Wa
gen zu kräftigen / zc.

Hysop

113

Hysopblumen Zucker oder Conseruen.



Hysop / welch
cheri zu vnt
terscheid deß
kleinen Hysops /
Kuchhysop / vnn
Kloster Hysop ge
namt wirdt / ist ein
gemein holzkehre
garen staud / wie
Ros. marin / Sal
bey / vnn derglei
chen / bringet ge
gen dem Heruo
nat braun blau
farbe blümlin / an
einem holzweige
lin ein ander nach
gesehet.

Auß diesen braun
blauen Blümlin /
bereytet man ein
lieblich Conseruen
oder Hysop Blümlin

R lin

Ander Theil der

Im Zucker/vnder dem Namen Conserua Hy-
fopi, aller maß wie vom Rosenmarin Zucker/
Lauendelblümlin / vnd dergleichen angezeigt.
Ist gut der Brust vnd Lungen / benimpt den
Husten / verzert vnd trücket die kalten süß/
wärmet die Brust kräftiglich / verzert alle
schädliche kalte feuchte / stercket den Magen/
Haupt vnd Hirn/wehret den schädlich vbersich-
riechenden Dämpffen / erwärmet vnd stercket
alle innerliche Glieder des eingewends / dienet
wider vergift / vnd heylet was innerhalb im
Leib verschret ist.

Salbey Blümlin Zucker oder Conseruen.

Salbey ist der Arney/ Küchen vnd Kel-
ler gebreuchlich. Zwoyerley Geschlecht.
Die erste schmaler vnd kleiner / wann
das ander Geschlecht / darumb sie edel
Salbey genannt wirdt / vnd auch örliche Sal-
bey / dann ein jedes blätlin hat zwoy kleine öhr-
lin. Aber die ander gemein Salbey bringet
breyte gerunkelte bletter / ist etwas wilder vnd
vngeschlachtet / auch nicht eines solchen guten
Geruchs / darumb sie Bawren Salbey / oder
grosse Salbey genannt werden.

Wende

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

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

Maieron Conseruen oder Zucker zubereyten.

In lieblich wolriechendes Kraut ist der Maieron / zur Speiß vnd Arzney nütz vnd dienstlich / Ist zweyerley / Die edel sam Maieron / welche von jungen schößlin oder zwenglin gepflanzet wirdt / mit rarer schmalen Krausen bleclin. Die ander wilde Maieron vom Samen auffgezilt / derselbigen bletter sind feynster vnd breyter / dan der andern /

K ij aber

Ander Theil der



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

Von der ede-
le krausen Ma-
ieron/wirdt ein
nützliche Con-
seruen bereyt /
warmer vnn-
truckner natur
dienet für alle
kalte vñ feuchte
Gebrechen des
hirns / hauptes
vnn- magens/
eröffnet inner-
liche verstopf-
fung der lebern

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

Holder

Holderblüt Conseruen.

Holderblüt Conseruen soll in sonderheit von denen genüßt werden / welche zu vnnatürlicher Geschwulst des Bauchs vnd Wassersucht genengt sind. Bereyts also: Nimb Holderblüt wann sie in bester vollkommener zeitigung ist / schüttel die kleinen Blümlein wol von den Rappen / laß zwischen weissen reynen tüchern wol bedecket verwelcken / oder ein wenig von der yberflüssigen feuchten ertrucknen / hacks oder stoß fast klein / nimb Zucker darzu in solchem gewicht / wie vom Rosenmarin vnd andern dergleichen Conseruen gesagt ist / vermischs wol / stells an die Sonne / rührs täglich wol vmb / vnd brauche es wie obgesagt zur notturfft.

Augentrost Zucker oder Conseruen.

Augentrost kreuter / werden nach einer jeden Landtart / mancherlen gestalt angezeigt / Aber das warhafftig Augentrost / welches von Apotreckern vnd Arzten Euphrasia genannt wirdt / ist das edelste

R iij vnd

Ander Theil der



vnd nützlichest zu
den Augen. Es ist
ein schönes dreusch-
lechtes Ständelein/
wie ein kleins Bä-
melein / mit einem
nebenzwecklin vnd
ästlin / Seine Blät-
lein seind klein / von
farbē satgrün / vmb-
her zerkerffet / wie
das Hagdornē Laub/
aber jedes Blat mit
vber eines Hellers
breyt / die Blümlin
seyn schneeweiss / in-
wendig mit gelben
Flecken besprenget.
Disß Kräutlein solt
du suchen auff dör-
ren Wiesen vnd
graschten Meynen
an den Strassen.

Von diesem frey-
lein solt du obgemel-
te Conseruen oder
Augetrost Zucker be-
reyten

reyten / Also / daß du dieser Augentrostblätlin vnd blümlin nimmest / wann sie am vollkomnesten blien / gegen dem Heurmonat vnnnd Brachmonat / streyff sie ab von den stilen oder zweiglein / hach sie reyn vnd vermisch mit Zucker / aller maß / auch in solchem Gewicht / wie von andern dergleiche Conseruen gesagt ist.

Dieser Augentrost Zucker ist dem Gesicht / wie auch der nam anzeigt / vber die maß gut / dasselbig zuschärpffen vnd erklären / Trücknet das Hirn von kalten flüssen / vnnnd schädlicher feuchte / so sich in die Augen setzen.

Dieser Zucker hat auch weiter krafft die leber vnd innerlichen Glieder des eingeweydtes zueröffnen vnd von aller verstopffung zu entledigen / dardurch die Seelsucht / vnd faulen magenseber hinweg getrieben werden / r.

Zaubenkropff oder Erdrrauch Zucker
oder Conseruen.

Zaubenkropff von Arzten vnnnd Apotekern Capnos vñ Fum^o terræ genaüt / Ist ein sehr zart gewächß / mit einem zerschnitten blätlin / wie der Coriander / äschenfarber / zarter vnd weicher / gewinnet ein langes
R iij braunes

Ander Theil der



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

Dieser Conseruen ist nützlich denen / so mit dem
bösen

Bösen grindt/raud/schebigkeit/fretz/ vnd aller der gleich verunreinigung der Haut beladen sind/ sonderlich in den Fransosen oder bösen Blattern/dann durch vielen gebrauch des Erdtrauch oder Taubentropffs / vnd alles was darvon bereit wirdt/ soll das grob vn sauber / verunreinigt Geblüt erkläret / geseubert vñ gereinigt werden.

Taubentropff Zucker ist auch ein trefflig Preseruatiue oder fürbewahrung in zeit der Pestilenz/vergifttes lufftes / vñ vnd sterbläuffen/auch allen dergleichen giftigen erblichen Kranckheiten/als die Schweißsucht.

Taubentropff Zucker/einer Nuß groß eingenommen / so man Schweißbaden wil / fürdert den Schweiß / vñnd alle schädliche feuchte außserm Leib/treibet auch hinweg allen Geschwülff vnd ansehende Wassersucht / eröffnet die Leber vñnd alle verstopfung innerlicher Glieder des Eingeweyds / Treibet auß die Geelsucht durch den Harn. Diese Conseruen/vñnd was weiter vom Taubentropff bereit wirdt/als hernach angezeiget ist / brauchen die Fransosen ärzt in irer Praciect fürnemlich/te.

Also hast du (günstiger Leser) bericht der Conseruen oder einbeitung der gebrauchlichsten Kreuter vnd Blumen/in trücker form. Folget nun nach vnser ordnung / die Conditon zu,

R v beschrei,

Ander Theil der

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

Grünen Ingber ein zu
machen.



Werwol
Ingber
sehr reif
vñ hannig ist auff
der Zungen / wirt
er doch von den
würmē gar leicht-
lichen zerstoche vñ

zermilbt / welchs die Kauffleuth vnd Materiali-
sten der vnzeitigen außgrabung / oder vnbeque-
men einsamlen zumessen.

Der Ingber / dieweil er noch in seine eignen
safft / frisch vñ grün ist / wirt er in solchen Lande/
da er wächst / mit Zucker vñ Honig eingemacht /
vnd also für die grossen Herrn / die solchen bezah-
len mögen gen Venedig von Alexandria vñnd
Alkayra gebracht / Dieweil wir aber denselbigen
nit in zimlichem kauff haben mögen / nemen wir
den auffgedörten weissen Ingber / vnd befeuch-
tigen

elgen ihn als ob er frisch vnd grün were / damit wir ihn einbeizen oder einmachen mögen/nemlich auff folgende weise.

Nimb den besten schönsten weissen Ingber/ so du haben magst / klaube die größten vollkommensten Ingber zehen darauff / Wo du aber kein weissen Ingber haben magst / so nimb des gefärbten wie ihn die Würckfälscher färben/vnnd wäsch die rote Farbe sauber davon ab / Zu solchem Ingber bereit dir ein scharpffe Laug von trusen oder Wendäschchen/die geuß vber de Ingber / vnd laß ihn etlich tag darinnen wol erweychen / bis sich das ober dünn Heutlin ablediget/ das schab sauber darab / beschneid den Ingber auch rein / mit einem scharpffen Messerlin von zafern vnd aller vberflüssigkeit/ thu ihn wider in solche Gefäß/ vnd geuß andere frische laug darvber / laß weiter erweychen / bis daß der Ingber weych vnnd mürb genug ist. Du solt aber gute auffmerckung haben / daß du ihn nicht zu sehr verwässerst/ daß er die scharpffe vnnd krafft verliere. Derhalben mustu zu vielmalen etliche zehen von einander schneiden/damit du augenscheinlich sehest/ob die Laug gnugsamlich durchbissen hab / Wann solches beschehen / so geuß die Laug darab/vnd wäsch den Ingber wol mit frischem Brunnenwasser: Nimb dann ein sehr schmal

Ander Theil der

schmal vnd dünn Messerlin / damit durchstich die Ingber zehen vielmal vberzwerch / damit du die harten äderlin darvon abschneidest / darvon der Ingber sehr mürb vnd lind zukawen wirt / damit auch die Laug vnd alle schäpffe wol darauß ziehe / solt du ihn also gestopffet etliche tag vnd nacht in frischem Brunnenwasser ligen lassen / so lang das du gänglich kein schäpffe mehr der Laugen empfindest vnnnd das Wasser zwischen fingern nicht mehr glat ist / geuß dann das Wasser herab / vnd den Ingber spreite auff ein rein vierfeltig duppel Leilachen / damit das Tuch die nässe an sich ziehe / vnd der Ingber also wol erruckne / Wann solch Tuch sehr naß / solt du es abwächslen / vnd andere truckne nehmen.

Etliche pflegen aber von wegen weniger mühe vnd ringerer arbeit den Ingber auff grossen härin Sieben außzuspreiden vnd also errücken lassen. Wann der Ingber von der feuchte wol errücknet ist / so bereit den Syrup von Honig oder Zucker / oder wie man gemeiniglich pfleget / halb Honig vnnnd halb Zucker / Doch ist der Zucker am besten / auch solcher Ingber am lieblichsten zunüßen.

Solchen Sirup solt du bereiten mit clarifizieren / läutern / oder den Honig verschäumen / wie zu anfang dieses Buchs angezeigt. Doch mercke
ht/

Hie / daß du den Ingber nimmer mehr als wol trucknen magst/ daß er nicht etwas wässerigkeit von sich laß / Darumb solt du den Sirup hart gnug sieden / Zeucht er dann etwas feuchtigkeit an sich/vnd wirdt wässerich vnnd dünn/ wie gemeinglich geschicht/ so geuß ihn wider ab/ vnnd laß ihn wider zu rechter bequemer hært oder dicke wol sieden. Das solt du als oft thun / als lang er von dem Ingber etwas feuchtigkeit an sich zeuhet.

Hie merck auch weiter / daß du den Sirup nicht heuß vber den Ingber schütten solt / dann der Ingber verschrumpffet von der hitz/gehet ein/ vnd wirt widerumb hart vnd vngeschlacht/ darvmb wisse dich zu hüten.

Den eingemachten Ingber thu in einen steinen Krug/oder hart verglasirtes Geschirz/ oder zinnen Gefäß / damit der Sirup lang feucht bleibe/vnd sich schön condir/ oder an die Ingber zähen anleg / so mag er lange zeit frisch vnd gut behalten werden. Die hölzlin Gefäßlin / darinn man solchen Ingber dieser zeit gemeiniglich verkaufft / sind vntauglich / dann der Sirup schleiffet darein/wirt bald hart/ vnd verdorret der Ingber.

Grüner oder eingemachter Ingber wüdt fast nützlich gebraucht in allen Gebrechen / zufälligen.

Ander Theil der

fälligen krankheiten des Leibs / von erkältung
oder kalter Phlegmatischer feuchung / vnd
schleimiger Materi verursachet / solcher ursach
halben ist er ein treffliche hülff vnd bewerret Arz-
ney dem erkalten blöden vnd däuwigigen Magen/
benimpt kluren vnd hefftig auffstossen / fürderet
die däuung / vnd verzehret alle wässerigkeit / die
sich im Magen sammeln / dämmer auch vnd
trücknet nider die schädliche dämpff vnd böse
dünst / die von denselbigen in das Haupt krie-
chen. Ist solcher ursach halb ein fürtreffliche
Arznei allen erkalten feuchten Personen / oder
so von natur Phlegmatischer Complexion sind.
Dann er erwärmet den Leib vnd alle innerliche
Glieder des Eingeweids fast kräftiglichen / sol
derhalben in allen hitzigen gebrechen / Fiebern /
vnd ensündung / als ein schädlich Gift / vermit-
ten bleiben.

Grün Ingber des abends ein zehne genossen/
so man zu Beth wil gehen / trücknet das Hirn/
stärket die Vernunft / vnd stiller die herab fal-
lenden kalten Fluß.

Dieser eingemacht Ingber ist auch ein kräft-
tige hülff den alten vnfruchtbarn Mannen/
desgleichen den erkalten Weibern / dann die
Geburtsglieder werden davon geweychet / vnd
gestärket / ic.

Calmus

Calmus Wurzel in Zucker
einzumachen.

Calmus frisch ob
eingemacht/ oder
sonst andern A-
poteckische vermischun-
gen zugehan / ist kräfti-
g vnd gut den Magen
zuwärmen / innerliche
stopffung zu eröffnen / die
däwing zu fürdern vñ

stärcken / der krafft vnd tugend des grünen ein-
gemachten Ingbers nicht fast vngleich. Diese
Wurzel des Calmus / welche wir viel frischer
haben mögen von wege der nähern Landschaft/
darinnen sie wachset/ dann den Ingber/ soit du
also bereit / zu dem einbeygen/ oder einmachen.
Nimb der schönsten vollkommenesten Calmus
Wurzel/ so du haben magst / schütte klares
Brunnenwasser darüber/ laß es gemächlich sie-
den / vber einem kleinen sanfften Kolfewerlin/
als lang / daß solche Wurzeln weych vñnd lind
werden zu käwen / vñ die bitterkeit doch nicht zu
sehr darauß siede. Schütt dan das Wasser her-
ab / vñnd beschneid sie wol mit einem scharyffen
Messertlin von aller vberflüssigkeit.

Diemeil

Ander Theil der

Die weil ätch solche Wurkeln gemeinlich auffschwellen / vnd sehr groß werden / solt du sie in etliche stück spalten / nach der lenge. Wo dan solche Wurkeln innerhalb noch nit gar der bitterkeit entlediget weren / solt du sie wider mit anderem frischem Wasser noch einmal auffswellen lassen / dann trüekne solche Wurkeln aller maß / wie vom Ingber gesagt ist.

Den Sirup solt du auch vom Honig oder Zucker / oder von jnen beyden zugleich / wie du selbst gnugsamlich angezeigt worden / sieden / Aber der Calmus mag die hitz des Sirups wol erleiden / magst du in wol erstmals damit zu rechter bequemer dieß sieden / damit er hernach nit zu wässerig werd / wie vom Ingber gesagt ist.

Der eingemacht oder eingebeyht Calmus hat gar nahe alle krafft vnd tugend vom eingemachten Ingber erzhlet / dann er dient sonderlich wol dem francken Magen / so vil schädlicher feucht vnd wässerigkeit in jm hat / Dan er verzehret dieselbigen / sündert vnd stärcket die dāwung / vñ nimpt hinweg alle fehl vñ gebrechen / so vom blöden vnd dāwigen Magen verursacht werden / als faule Fieber vnd dergleichen.

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

Teutschen Apoteken. 21

Urbem. Diener wider mancherley fehl vnd gebrechen der Blasen/vñ Nieren/ bricht den stein/ soll auch den Weibern die gebürliche reinigung ihrer Blumen fürdern/ er ist warmer vñ truckner Natur/ vñnd hat ein sonderliche eröffnende krafft. Derhalben er alle innerliche Glieder des Eingeweydis erwärmet/ kräftiget/ reiniget vnd eröffnet.

Muscaten Nüß einzumachen/ oder einzubeyhen.



Muscaten Nüß seyn ein köstlich gebreuchlich gewürz auß India/ zu vielfältiger nutzbarkeit / auch in Zucker eingebeyst oder eingemacht/ damit sie desto lieblicher für mancherley zufällig Kranckheit gebraucht werdē mögen/auff folgende weiß: Nimm frische Muscaten Nüß / welche schwer oder gewichtig

℥

wichtig

Ander Theil der

wichtig sehn/ auch so du mit einer nabeln darer
stichest vnd hart zusammen truckest / das sie fer
tig oder ölig seyen/ vnd nicht taub/ oder erfaulet
(Dann die dörren zusammen gestrupfften Mus
caten Müsslin/ so man Kämpff nehet/ sind hier
zu vntauglich.) Darumb nim der aller schön
sten/ vnnnd aussereifesten Muscaten Müß/ bereit
ein gute scharpffe Laugen von Wend/ oder Er
senäsch/ darin laß sie wol erbenzen/ als lang / bis
sie wol durchauß erweichen/ mürb vnd lind wer
den/ Du must aber fleissig achtung haben / das
du sie nicht zu sehr verwässerst / vnnnd also jhren
lieblichen geruch vnd gute krafft hinweg nimm
est / Wie du dich solcher Regelin in allen stü
cken halten solt / welche vorhin erweicht werden
sollen / ehe man sie mit Zucker oder Honig ein
mache / wie auch vom grünen Ingber gesagt.
Wann die Muscaten Müß also genugsamlich
erweicht/ lind vnd milt worden seind/ so geuß die
Laug herab / schabe das grawe Heutlin / so sich
von der scharpffe der Laugē erlöset hat/ oben her
ab/ erwässer sie wol mit frischem Brunnentwas
ser / das alle scharpffe der Laugen gänglich dar
von komme/ vnnnd wol herauß ziehe/ Dann laß
sie wol ertrüeknen auff einem härin Sieb an
scharrechten Lüfften. Bereit einen Sirup von
Zucker / der zu dieser einbeyhung am bequem
sten ist/

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

Die Muscat Nüss solcher weise eingemacht / sind sehr lieblich deß morgens nüchtern zubrauchen / auch deß abends nach aller Speiß vnnnd Trancet / so man wil zu Beth gehen / sie sind warmer vnd truckner natur / kräftigen das Haupt / Hirn / Herz / leblich Geist / natürliche hitz vnd lebliche krafft / verzehren alle schädliche böse oberflüssigkeit vnd feuchte aller innerlichen Glieder / welche sie sürnemlich erwärmen vnd bekräftigen / stärken den Magen vnnnd die däuung kräftiglichen wol / schöpfen ein gesunde frisch Gebüt im Leib / geben ein guten Athem. Zertheilen die Geschwulst vnnnd pleyung deß Milches / vnnnd sind ein sonderliche kräftig Arzney dem gebrechen der Leber / sollen aber der Lungen etwas zuwider seyn / dient dem blöden kal-

ten flüssigen Haupt vber die
maß wol.

℞ ij

℞ibe

Ander Theil der
Bibenellen Wurtzel künstlich
einzumachen.



Der Bibenellen seind mancherley art
doch allein in der größe vnder schei
den / vnder welchen dieser zeit fürnem
lich die gebraucht wirt / so in sehr dürrē magern
grundt / auch etwan in den klunfen vñ klüfften
der

der Mauren vnd Felsen wachset. Mag für das warhafftig Petroselinum der alten Arzhet ge-
deuter werden.

Die Wurzel der Bibenel / mit Zucker oder
Honig eingebehet / ist nit weniger kräftig dann
der Calmus vnd ander frembde Gewürk. Nimm
die jungen geschlachten Wurkeln / so gemein-
lich des kleinen fingers dick sind / welches Ge-
schlecht du am süglichsten bekommen magst /
wasche sie rein / vnd beschneide sie wol von aller
vbersüßigkeit / schneide sie zu stücken / die spalt
nach der läng von einander / das inner Marck
magstu wol herauß nemen / geuß frisch Brunn-
wasser dran / vnd laß aller maß sieden / wie vom
Calmus gesagt / daß sie lind vnd mürb werden /
auch jr bitterkeit / aber doch nit so gar / verlassen /
trüefne sie wol / vnd bereit ein Sirup darzu von
Honig oder Zucker / oder ihnen beyden mit ein-
ander / den geuß darüber / vnd sied in hernach zu
bequemer hár / wo er zu wässerig / aller maß / wie
vom Calmus gesagt ist.

Die eingemacht Bibenellen Wurzel ist ein
kräftige Arzney / den Harn vnd Stein zube-
gen / zerbrechen vnd germalen / stärcket die Nie-
ren vund Blasen / reiniget sie von aller vnsau-
berkeit / benimpt auch das heffig Darmgicht
vnd Leibwehe / von erkaltung oder kalter Zäher
L iij schleimi-

Ander Theil der

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

Des morgens nüchtern ein stücklin von sol-
cher eingebeystete Bibenellen Wurzel im mund
gehalten / wol vnd langsam zerkaüwet vnd ge-
schluckt / bewart vor aller schädlicher vergiftung
in zeit der Pestilens / giftiges luffts / vnd sterbe-
läuffen / 2c.

**Die Wurzel von Wahlen Distel / Mannstrew / Brackendistel / Ka-
dendistel / in Apotecken Eryngium ge-
nannt / einzumachen / oder
einzubeizen.**

Diese Distel wirdt gemeinglich auff Ä-
ckern vnd Feldern gefunden / vnd ne-
ben den wege strassen / mit krausen
Blettern / die sind zerschnitten mit viel scharp-
fen spizigen Dörnen geringes herum an den
ecken der Kerffen.

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



oder berggrün / Im andern jar stößt diß Ge-
 wächs ein runden Stengel mit vielen Zweiglin
 oder nebē ästlin / wie ein kleines nidrigs bäum-
 lin anzusehen / eben hoch / die Zweiglin haben in
 iren Gewerblin schön getrungene Knöpflin / die
 seind scharpff / vñ mit spitzigen Dörnen vmbge-
 & iij ben /

Ander Theil der

ben / wann diese Knöpflin zeitigen / welches geschicht gegen dem Herbst / so fallet der Samen auß / das seind kleine Körnlin / ein jedes mit zweyen oder dreyen Dörnlin / etwas kleiner dan der Binetschsamem / Die Wurzel wirt schlecht / glatt / vnnnd sehr lang / also / das sie gar selten gang außgraben werden mag / Daumens dick / außwendig schwarz / eines zimlichen starcken geruchs vnd geschmacks / sonderlich die / so in sand am Meer gestaden wachset.

Von diesem Kraut oder schönen Distel / wirt die Wurzel mit Zucker oder Honig eingebeyhet / also / das sie gegē dem Herbstmonat / oder anfang des Frühlings außgraben werde / wol gewaschen vnnnd rein geschabet von aller vberflüßigkeit / dann zu kleinen Scheublin geschnitten / vnd von einander gespaltē / das man das Herz darauß nehmen mag / in der größe / als du sie haben wilt / Seud sie in frischem Wasser / wie von Calmus vnd der Bibenelwurzel gesagt ist / so lang bis sie mürb vnnnd lind werden / trückne sie wol / vnnnd bereite den Sirup von Honig oder Zucker darzu / allermah wie von denselben beyden Wurzeln angezeigt worden / mit abgießen / vnd wider sieden / so lang / das er in rechter dicke werd. Etliche Apoteccker ziehen das hölkin marck von der mitte sauberlich darauß / vnnnd stecken
in das

In das löchlin an statt desselbigen Nägelin / oder geschnittenen Zimmet / darvon solche wurzel / also eingebecket / gang lieblich werden.

Die eingebecket wurzel von Brackendistel / ist gut den Lebersüchtigen / benimpt alle franckheit vnd gebrechen des milches / der nieren vnd lenden / stillt das grimmen des Bauchs vnd hefftig Leibwehe / treibet den harn / vnd fördert den Weibern jr gebürliche reynigung / benimpt dem eingenommen Gift sein krafft / stillt das feichen vnd schwerlich athmen / verhit den Menschen vor dem kramppff / gicht vnd der fallend Sucht / Die glieder vnd Gefäß des Samens / vnd der geberung erwärmet / stercket / vnd bekräftiget sie. Darumb diese Wurzel den alten erkalten Mannen sonderlich krafft gibt / dienet auch wol dem vndäurigen magen.

Allant Wurzel einzu machen.

Der dem Allant ist die woltrichende Wurzel den mehrertheil im brauch / als die / so die größte Krafft vnd Tugend hat / Dann Bletter / Blumen / vnd Samen / sind ohn allen geruch. Diese
L v Wurzel

Ander Theil der



Wurzel stößt
im Dritten
jar junge Äu-
gen oder ne-
benzinken /
welche man
abreissen mag
ge / vnd für-
basszen / daß
sie bekömen
leichtlich / wie
auch des Me-
rettichs Art
ist. Die auß-

serst rinden der Alantwurzel / ferbet sich allezeit
nach dem / darinn sie wächst / dann roth / dann
braunfarb / auch etwan schwarz / aber innerhalb
ist sie allezeit schön weiß.

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

Solt sie zu anfang des Frühlings außgra-
ben / welche zeit sie am kräftigsten / reynig vnd
beschneid sie wol mit ein scharpffen Messer / von
aller vberflüssigkeit / die außgehölechten Löcher
solt du neben herum auch reyn beschneiden /
daß in runden Scheiblein vberzwerch schneiden /
vnd

vnd in frischem Brunnenwasser gemächlich
sieden lassen / die bittere vnd hännigkeit davon
zubenehmen / auch das sie linder vnd mürb
werd zu kauen / trüctne sie dann wol / vnd be-
reyte den Sirup darzu / aller maß vnd gestalt
wie von der Sibene / Calmus / Drackendistel
wurzel / vnd dergleichen gesagt ist.

Eingebeystete Mantwurzel ist ein nüssliche Arz-
ney zu allen kalten schäden vnd gebrechen der
Blasen / benimpt das keichen / vnd schwerlich
Athmen / den Husten / vnd Blutspeien / leget
das heffrig stechen vnd schmerzen der Seiten /
streckt den Magen vnd däumung / treibt auß
mancherley Gifft / vnd was von schädlicher
feuchte vnd böser materi sich im Magen ver-
samlet hat / bricht vnd zermalset den stein / flür-
dert den Weibern ihre gebürliche reynigung /
zertheilet den toder vnd zähen schleim der brust /
das er leichtlich aufzuwerffen ist / heulet innerli-
che Geschwer / vnd versehrung der Lungen vnd
innerlicher glieder / vnd ist ein sonderliche er-
wärmung des Magens vnd weiblicher Gebirt
glieder.

Knabenkrauts runde Wurzeln /
Satyrion oder Stendelwurzel
einzubeyssen.

Droben

Ander Theil der

D Roben vnder der Beschreibung der
Lattwergen/ hab ich angezeigt/ wie die
Lattwergen/ Dialatyrium von dieser
Wurzein zu bereyten. So du aber
von demselbigen Gewächß / auch die runden
Wurzein einmachen woltest / welche fast glei-
che Krafft haben mit der Lattwergen / So nim
welche du am bequemesten bekommen magst/
die aller frischesten vollkommnesten runden
Wurzeln / wäsche sie reyn vnd sauber von der
Erden / oder wäsche sie wol mit gutem Wein
von Sand vnd der Erden / bereyete ein Sirup
von Zucker oder Honig / wie zu viel malen ge-
nugsamlich angezeigt ist / den geaß nicht zu heiß
darüber / schneide von Dämmenholz ein rund
scheublin / daß es die Ohren des gefaß / darcin
solche einbeyhung gefasset / gar nahe rings her-
umb berühren / beschwer es mit ein saubern
steinlein / daß die Wurzeln nit entbor schwim-
men. Danit aber solcher Sirup / welches du
allezeit ein Löffel voll mit einem Wurzelein o-
der zweyen auff einmal verschlinden solt / desto
kräftiger werde/ magst du die erzehleten Stuck/
so zu der Lattwergen verordnet sind / gar reyn
vnd subtil zu Puluer stossen/ vnd darunder ver-
mischen. Bey etlichen Apotecckern ist der
brauch / daß man nemme des Sirups vom
grünen

grünen eingebeysten Ingber/ vnd diese Wur-
geln darein einbeyse oder mache.

Diese Wurkeln obgemeldter weise einge-
beyst/ haben alle krafft vnd tugend/ wie von der
Latwergen darvon bereyt droben angezeigt ist.

Wie die grünen vnzeitige Baum-
nüß oder Welschnüß recht einges-
macht sollen werden.



Je grünen vnzeitigen Welschnüß
einzumachen / ist fast gemein worden
bey allen fleißigen Haushaltern/ wel-
che solche nit der Arzney halben / son-
dern viel mehr auff ein pancketieren jätlich zu-
richten / wiewol sie der Arzney dienflüch / in
mancher

Ander Theil der

mancherley gebrechen nützlich gebrauchet werden mögen. Diese Nüß soltu folgender weis einmachen:

Wamb der gemeinen Welschen Nüß frisch vom Baum gegen ende des Heymonats / nemlich vmb Sanct Johannis tag des Zäufers / wann sie die Kornärndte nähert / wert dann die schal innerhalb verharret / stiche sie mit einem spitzen Pfrimen durch vnd durch / das das Wasser wol darein kommen mög / gieb frisch Wasser darüber / vnd laß sie wol erwärmen / neun oder zehen tag / doch solt du täglich ein frisch Wasser darüber gießen / das thue so lang / bis die grünen rinden iren herbeit bitterm Geschmact anfahen zu verlieren. So setze sie in bequemem geschirz auff ein ländes kolfeuerlin / vnd laß gemächlich sieden / das sie zu kauen mürb genug werden / vnd die bitterkeit wol darauf siede / Doch must du fleißig achtung haben / das sie nit zu lang sieden / vnd zu mürb werden / vnd im Sirup zu Nüß werden oder zerfahren / trückne sie wol auß einem Härin sieb / wie zu vielmalen gemeldet / dann solt du sie wol in die Löcher / so du erstlich gestochen hast / mit Nägeln vnd geschnittenem Zimmet bestrecken.

Etliche brauchen auch eingemachte Pommeranzen schelffen hiezu / gib ein lieblichen Geschmact!

Schmact!

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

Ben etlichen ist der brauch / daß man die Müss nicht bestrecket / sondern nehmen etlich gut Gewürk / als Zimmet / Nägelein / Galgan / Muscatblüt / Cubeblin / vnd Cardamünlin / stoffens rein zu Puluer vnder den Sirup. Du magst hierinn bereyten / welche art dir am nützigsten ist / auch die Müssscheleis / so du sie mit Zucker einmachen wilt / oder vngeschelet mit Honig einberghen.

Die eingemachten Müss sollen ihr bitterkeit / desgleichen auch der guten gewürk halben / den Magen vnd die dāwung treflich stercken / alle innerliche Glieder des Eingewēdts erwärmen / vnd von kalten Gebrechen entledigen / Aber wie obgesaget / werden die Müss mehr zu einem vberfluß / den vollen ersättigten Magen zubeschließen / vnd die auffstiehenden Dāmyß von yberiger fülle damit zu dāmen

men

Ander Theil der
men vnd nidertruckten / in schlaaffrücken
vnd bancketen gebraucht / dann zur Arzney.

Quitten einzumachen / vnd ein
Schlehen Compost von Quitten/
Nespeln vnd Schlehen zu
bereyten.

Die Quitten werden auch in sonder
heit eingemacht mit Zucker / vnder
dem nassen Citonia condita, den
magen vnd die dänung zu kräftigen
vnd mancherley schädlichkeit derselbigen zube
nehmen / wie dann in der krafft vnd tugend
der Larwergen genugsamlich angezeigt ist. Die
Quitten also einzubeyhern / soltra sie aller maß
dämpffen oder sieden / wie von bereytung der
Larwerg gesagt / dann bereyt einen Sirup von
Zucker / der sehr hart gesotten sey / den geuß nit
heiß darüber / dann die Quitten würden dar
von hart wie in auch widerfehrt / wann sie nicht
vollkommlich zeitig sind.

Es haben auch gemeinglich am Rheinstram
die fleißigen Haußhalter ein besondere art die
Quitten mit andern frischen mehr einzuma
chen / als Nespeln vnd Schlehen / solche einbey
zung

zung wirdt von ihnen ein Schlehen Compost genant / den brauchen sie mehr zu pancketieren vnnützlich / dann daß etwan arme krancke Leut / so der Apoteker Conditen nicht zubezahlen haben / damit gelabet vnnnd bekräftiget würden.

Diesen Schlehen Compost solt du also bereyten : Nimb der schönsten wolzeitigsten Quitten/die solt du mit einem Beynen messerlein von einander spalten / die kernnen vnd innerliche steinlin sauber darauff nehmen / schneide ein jede Quitten nach dem sie groß ist / in sieben oder acht schnit / dann dämpffe oder seud sie wie in der Quitten Latweg gesagt ist / daß sie mürb werden / Laß sie wol ertrüeknen / bestecke es mit Nägeln vnd klein geschnittenen Zimet spreißlin / seud schön wolgeläuterten Honig zu rechter bequemer dicke / vnd geuß in darüber. Zu solchen Quitten magst du rohe Dickspeßn / obgemelter maß mit Gewürz besteckt thun / vnd beschwere es wol / daß es nit entbor schwimme / vnd der Honig wol darüber gang / Wo dann der Sirup oder Honig etwas wäsfertigkeit empfalet / solt du ihn widerumb herabgießen vnd härter sieden/so lang/daß es in rechter bequemer dicke bleib.

Etliche haben im brauch / daß sie mit dem

M Honig

Ander Theil der

Honig auff ein viertheil kändlin voll dieß ge-
sortens Wost / so man gesotten wein gemein-
lich nennet / siedn lassen / vnd zu einer maß
Honigs brauchen / benimpt dem Honig seinen
Honig Geschmack / machet ihn anmütiger vnd
lieblicher. Wo du dich aber aller solcher mühe
beschwerest / magst du die Quitten auch nächstlich
zugebrauchen / auff folgende weise einmachen.
Nimb der schönesten wolzeitigsten Quitten /
nicht frisch vom Baum / sonder die ein zeitlang
gelegen / vnd gantz gelb worden sind / schneid sie
allein von einander / doch mit keinem Eisen
dann sie in sonderheit darvon geleset werden
nimb die kernen drauß / vnd reynige sie wol von
den stilen / thue sie in ein gehob hölzin Fäßlin
verpreiß sie wol mit hölzin / das sie nit entwe-
schwimmen / vnd geuß allein rohe Honig dar-
über / den schönesten so du haben magst / beware
es wol zur notturfft / wie obgesagt.

Die oken haben das jar ober Quitten frisch
zubehalten / vielerley sünd erdacht / Nemlich sie
in ein neuen jrdin Hasen gethan vnd deckel
mit Bäch wol darauff verkleibt / also wol vnd
geheb gemacht / in ein Fesß voll Trineckweins
gethan / vnd darinn schwimmen lassen.

Man mag auch Quitten inn gebacktem
Ertroh

Stroh vber Winter wol frisch vnd gut behal-
 ren es soll aber kein ander Obs darzu kommen.
 Wie frischem Stroh soll man sie fast gehet vnd
 wol bedecken / daß kein Luft darzu möge. Etli-
 che nemmen Zuchcherer flocken / Andere Truck-
 ne Segspän / fleien vnd sinen Gras / ic. Aber
 die gewisste Meynung ist / daß man frische
 Quitten nemme / mit ihrem eigenen Laub wol
 vmbwickelt / dann einen weichen wolgeberten
 Leymen darumb schlahe / vnd also erücknet
 laß / dann an ein bequemen orth / da sie nicht
 warm liegen / oder gefrieren mögen / wol ver-
 wahret / also bleiben sie das ganz jar vber frisch
 vnd so man ihr bedarff / wäsch man den Leymen
 sauber darvon / ic.

Sawer Kirschenbeer / Weich-
 feln vnd Ammarellen / ein
 zumachen.

Wimb Weichfeln oder Ammarellen /
 welche du wilt einmachen / frisch vom
 Baum abgebrochen / daß sie nicht zer-
 stossen oder zerquetscht werden / schneid
 in erstlich die grüne stiel also ferz ab daß man sie
 nur fassen vñ damit haltē mag nimm des schönitz
 W ij haristen

Ander Theil der

hartsten Zuckers / oder wo er nicht weiß oder schön genug / solt du in leutern vnd clarificieren wie von bereytung des Zuckers gnugsam gesagt ist / seud ihn zu bequemer dicke hart genug / seß ihn ab dem Feuer / laß ihn ein wenig erkalten / wirff die Amarellen oder Weichseln darein / so lassen sie den Safft / dann seud sie mit einander fast sämftiglich / daß sie nit auffspringen / wann es dann gnugsamlichen erkaltet ist / pfeß man solche eingemachte Weichseln oder Amarellen in schöne lautere gläsrne oder flachschalen von Crystallinen Glas zuthun. Solches ist den francken nit allein sehr anmütig / lustbarlich vnd begierlich zu sehen / sonder auch vber die maß nützlich vnd gut in aller hitz vnd kräftiger erkündunge / den verdorreten Munde / Zung / Hals vnd Kelen / damit zubefeuchtigen die francken in solcher hitz vnd erkündung zu laben vnd erquickern / den hefftigen Durst zu lösen / vnd sich innerlich kräftiglich kühlen. Die eingemachten Weichseln oder Amarellen reizen auch den Magen der Krancken von wegen ihrer lieblichen anmütigen seure zu der Speise vnd bringen ihn den schwachen vnd verlornen lust oder Appetit wider.

Weiter mögen auch von armen Leuten / welche den Zucker nicht vermögen zubezalen / die Kirschen

Kirschen / Weichseln oder Amarellen mit ringern ynkosten vnd mühe eingemacht werden / also / daß du nimmest / wie obgesagt / der aller frischesten Amarellen Kirschen / oder Weichseln / schneid die stiel auch halber ab / wie obgemeldet / thue sie in einen newwen verglasurten Hasen / der mit siedendem Wasser wol gebrüet sey / oder in ein steinin Krug / geuß reyn geläuterten vnd schönen verschäumpten Honig daran / beschwere es mit einem hölzlin scheiblin / daß die Kirschen mit ember schwimmen. Solche eingemachte Weichseln oder Amarellen bleiben vber Jar frisch / Mögen aller maß gebraucht werden / wie von obgemelten gesagt ist. Arme Leut mögen die Kirschen / Weichseln / oder Amarellen an der Sonnen / oder in ein Bachofen aufftrüeknen / Vnd wo man sie in oberzeten gebrechen nützen wil / in wein oder wasser / nach gelegenheit des gebrechens / wol erweisen / also nützen vnd gebrauchen. Solche Kirschen werden auch nützlich zu mancherley Speiß gebraucht.

Die kleinen Muscateller birlein künstlich einzumachen.

M iij Birn

Ander Theil der

Zirn süßes geschmacks / wol zeitig / seind
mit wärme vnd etwas feuchte verur-
sacht. Welche aber rauhe seyn / süß
der herbes geschmacks / die stopffen den
lauch / wann man sie vor anderer Speiß nützet.

Welcher sich aber mit so'cher Frucht zu viel
fältig oder zu häfftig braucht / dem verurfacht
die Leibwehe / vnd grimmen / durch verstopf-
ung / seind aber gemeinlich dem Magen nüt-
ze. Die kleinen wörtchenden Muscatellerbirnen
welche mit Zucker eingebenet oder eingemacht
werden / seind eines trefflichen süßen Geruchs
vnd Geschmacks / amnützig vnd süß / Solche
Birnen einzumachen / solt du die abbrechen las-
sen im schönen hellen Wetter vñ klarem Son-
nenschein / wann sie vollkommenlich zeitig seyn
im wachsenden Monatschein / darauß erntest die
schönsten vñnd zeitigsten / die nicht selber ab-
gefallen oder zermarckt seyn / noch von wir-
men zerstochen / schneide die stül auff ein halben
theil ab mit einm scharffem messerlin / schele sie
subtil vñnd dünn ab / grabe den yndern busen
rein darauß / seud von schönem weißem Zucker
einen Sirup von rechter dicke / Wann du ihn
vom Feuer abheben wilt / so lege die geschelten
Birnen darein / vñnd laß einmal oder drey mal
auffkochen / damit sich die fruchte so die Birnen
von

Teutschen Apotecken. 92

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

Damit auch die Muscateller Birnlin ein
bessern geschmack bekommen/ wirdt der Sirup
mit Zimmet angewürket / dann also sind sie
lieblich zu niesen/ den Magen zu stercken vnd
bekräftigen. Werden auch sonderlich gebrauch-
chet/ die frantzen damit zu laben vnd erqui-
eten/ welchen andere Speiß zu wider ist.

In denen Landen da die Muscateller Bir-
lin nicht sind/ magst du ein andere art der Bir-
ren/ welche sich mit diesem am Geruch vnnnd
Geschmack am besten vergleichen / mildt vnnnd
wolgeschmack seind / solcher maß einmachen/
vnnnd wo solche zu groß/ in bequemer viertheil
schneiden/ vnd den Sirup mit rein gepüluer-
ten Zimmet wol anwürken/ wie obgemelt/ ha-
ben auch die tugende der vorgemelten Musca-
teller Birnlin/ sonderlich den Magen zu schlies-
sen/ das kein böse Dämpff vber sich riechen/ vnd
das Hirn vnd Haupt beschweren. Vor der
Speiß gebrantchet/ stopffen sie auch den
weychen süßigen Bauch/ sind
frantzen fast labhafft.

•••••

℞ iij Grosse

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



L Sverde man
cherley Biren
jürlich einge-
macht / Also /
das man sie feuberlich
abbrech in hellem kla-
rem Wetter / nicht zer-
fallen oder zermurschu-
auch nicht Wurmstü-
chig / wo sie dann nit
vollkommenlich zeitig

sind / solt du sie auff einem warmen gemacht /
das vor Winden vnd allem Luftt verschlossen /
auff einer Tischeafel oder anderm durren bret
ein Monat vngesährlich ligen lassen / mit den
Händen wenig betasten / dann darvon faulen
sie bald. Wann sie dann durch solches ligen /
wol in sich selbst zeitigen / so lege sie ordenlich in
ein grossen steinen Krug / hölsin Fäßlin / oder
zinnen Gefäß / geuß guten krefftigen siernen
Wein darüber / beschwere es wol / das keine ent-
bor schwimme / dann was nicht mit Wein be-
deckt

deckt ist / das wirdt scheinlich / schwarz vnd vngeschmack. Etlich legen auch Reblaub darzwischen.

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

Das gemein Bolet / welches nicht viel vberigs Weins hat / mag diese Biren auff folgende weise einmachen. Also / daß man nemme der obgemelten Biren gleicher maß abgebrochen / vnd erzeitigen lassen / darzu verschaff dir auch ein bequiem Gefäß / von Holz / Zinn / oder steinen Krug: Nimb frisch Nüßlaub / das doch ein wenig verwelcket sey / brich die Bletter ab von den Stilen / damit besprent erstlich wol den Boden gemeldts Geschirrs / leg ein schicht Biren darauff / die besprent wider mit Nüßlaub / lege ein ander schicht Biren darauff / die besprent aber mit Nüßlaub / also thu so lang / bis du das Gefäß füllest / beschwore sie / daß sie nicht erbor schwimmen mögen / vnd geuß frisch Brunnenwasser darüber / vnd laß also darinnen ligen / vnd brauchts zu mancherley notturfft / wie von den andern Birn gesagt ist.

Etlich / damit solche Biren auch einen besfern geschmack bekommen / nemmen weissen rein geschabten Ingber / zerschneiden in klein / vnd

M v fähwen

Ander Theil der

fähen zwischen ein jede schelgen ein wenig dar
mit empfahen die Birn ein lieblichen guten ge
schmack.

Weiter magst die Birn auch vber jar frisch
behalten / wie von den Quitten gesagt ist. Die
mag man zu der Speiß mancherley durch das
ganze jar hinauß brauchen. Auch vnderweilen
in warmer äsch gebraten / vnd mit Zenchel Con
fect befähwet / dienen sie wol dem Magen / dem
selben abends nach der speiß zubeschließen / daß
die bösen Dämpff nicht vbersich in das Haupte
riechen mögen.

Solche Birn mit Zenchel Zucker vbersträu
wet / sind dem Hirn / deßgleichen dem Gesicht
insonderheit nützlich vnd gut.

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

 **P**firsing seind ein
richres Emmet
tols / das bald ver
gehet / langsem vñ spat zeit
tiget / vielerley art vñ geschlecht / kalter vñ feuch
ter natur / doch etliche mehr / etliche minder. **S**
man sie in der Speiß braucht / machen sie ein ge
bot

Hes wässerigs Geblüt / werden vbel gedäuwet / vnd bald im Magen zerstört. Erwecket faule Fieber / verlest die Nerven oder weiß Geäder. Darumb soll man die Pffirsing vor anderer Speiß brauchen / vnd ein trünclein guten fernen Wein darauff trincken / damit ihnen ihre schädlichkeit benommen werde. Zeitige Pffirsing erweichen vnd lösen den Bauch / Aber die vnzeitigen stopffen / zc.

Die frühen Pffirsing werden allein eingemacht / von den Welschen Adricot genant / aber bey vns S. Johans Pffirsing / der vrsach halben / das sie zu end des Hermonats / nemlich vmb Sanct Johans des Täuffers tag zeitig werden / mit andern seinem Sommerobis. Seyn klein wolgestalt / eines guten geruchs vñ lieblichen geschmacks / von farben schön Safran gelb.

Die Pffirsing einzumachen / solt du abbrechen lassen mit der Handt / auff das sie nit verlest werden / wann sie am vollkommnesten zeitig seind / dann schele sie sauber mit einem scharpfen Messerlin / doch ganz dünn / damit du nicht viel davon nimmest / bereit ein Sirup darzu aller maß vnd gestalt wie von den Muscateller Sirup in gesagt ist. Von disen Pffirsing wirdt der Sirup gemeinglich wässerich von irer feuchtigkeit wegen!

Ander Theil der

wegen / darumb soltu in den dritten tag wolbers
vmb abgießen / vnd also zu rechter bequemer die
cke widerumb sieden.

Die kleinen eingemachten Sanct Johans
Pfirring seyn dem Waagen sehr nüz / lieblich zu
niessen/mögen allermasß gebraucht werden/ wie
von Muscateller Byrlin gesagt ist / die Kran-
cken damit zulaben vnd beträßtigen/löschen die
vnnatürliche hitz innerlich/befeuchten die tru-
cken verdörten Zunge in allen hitzigen scharpf-
sen Kranckheiten / löschen den durst / külen wol
innerliche Glieder.

Es mögen auch die andern Pfirring auff ein
geringere art eingemacht werden / also: Nimb
der trucknen Rebpfirring / oder roten Pfirring/
so aussershalb schwarz gray/vnd innerhalb ganz
Blutrot sind / schele sie rein / nimb den Kernen
darauf/lege sie in ein steinen Krug/oder vergla-
surten Hasen/schütte dann wolgeläuterten Ho-
nig zu einem harten Sirup gefotten/darüber.

Die Pfirring seind nit als lieblich als die an-
dern/aber doch eben als nüzlich vñ gut / werden
auch allermasß / wie von den kleinen / so mit Zu-
cker bereit werde/gesaget ist / nüzlich gebraucht.
Dieweil auch der Honig nit jederman annü-
tig / mag man diese Pfirring / so man sie brau-
chen wil/wol mit reinem Wasser wäschen.

Welche

Teutschen Apotecken. 95

Welche kein besondern vnkostē daran legen
wollen/die sollē die Pfirsing/wie obgemeldt/von
einander schneiden/ vnd den harten Kern dar-
aus hennemen/vnd an ein faden fassen/ vnd also
in ein Bachofen / oder an der Sonnen auffdör-
ren lassen/wann sie die brauchen wollen / in fri-
schem Wasser widerumb wol erweichen/vnd zu
aller notturfft brauchen/ wie von dem einge-
machen gesagt ist / Dann diese Pfirsing seind
dem erhitzte Magen sonderlich dienstlich / stopf-
fen den ganken Bauchstuss der roten Ruhr / lö-
schen den Durst/vnd befeuchten die verdörte
Neten vnd ertrücknete Zungen.

Weiter die Pfirsing vber jar zubehaltē frisch
wie ander Obs. mag nit sūglich geschehen/dann
sie von ihrer vberfüßigen feuchte leichtlich zer-
störer werden/vnd bald faulen.

Was vnrath von der kälte vnd feuchte der
Pfirsing entspringt / das benimpt vnd wendet
die Kernen / oder ein trünelin guss kräftigs
hiernen Wein darauff gethan.

Depffel einzubeyhen.

Bleich als von andern Obs fruchten ge-
sagt / sind auch der Depffel mancherley
geschlechte/durch fleiß des Gartenwercks
in pflan-

Ander Theil der



In pflanzen vñ impffung vielfältig vnderfcheden. Ist ein gemeine Frucht/ dem ehligigen vñ enzündten Magen sonderlich nützlich vnd gut. Aber die rohen äpfel sind schädlich/ wiewol von allen äpfeln gesagt wirdt/ daß sie d. in weissen Geädder oder Nerven schädlich seyn sollen/ vnd den Stein erwecken. Die Arabischen ärzte geben den äpfeln zu/ daß sie ihres guten Geruchs halben dem Herzen fast anmütig seyn sollen/ vnd dasselbig stärken vñ erquicket/ in aller ermachte vnd schwachheit. Derhalben sie ein nützlichen Sirup davon verordnet haben/ welcher in allen wolgerüsteten Apothecken gemeinlich bereitet wirdt.

Der gemeine Mann pffetet vnder allen geschlechtern der äpfel allein die so am Rheinstram Erdbeerddellin genant werden vor andern eines sehr lieblichen geschmacks/ zu der Speiß insonderheit mit Fenchel vnd Zucker Sandit zu verdäuen

zuberdämpffen/ vnd brauchen in hefftigen Luften. Diese öpffel werden auch von iuen eingebehet oder eingemachet / aber allein in Wein/ oder an statt desselbigen in Weinhäfen / vnd so mans brauchen will / auß frischem Wasser wol gewäschen.

Diese eingebehet öpffel kühlen den erhitzigten Magen trefflich wol. Wo auch schädliche zähe schleim insonderheit darin vorhanden / die werden durch die schärpffe vnd seure solcher öpffel erweicht vnd zertheilet/löschen den durst/ vnd kühlen den Menschen in aller Hin.

Saurach oder Erbselnbeer einzumachen oder einzubeyhen.

Der Erbselnbeer oder Saurachträublin haben wir auch vorhin gedacht/ Nemlich/ ein nützliche Larweg davon zubereiten werden auch mit Zucker eingebehet/ auff folgende weise / Numb Saurachträublin/ die großschottecht/ vollkommen vnd wol zeitig seind / reinige vnd wäsche sie sauber / seud einen Strup von schönem clarificirtem Zucker/ wann er hart genug gesotten ist / wirff die Saurachträublin darein/ laß sie noch ein wenig auffsteden/ Doch nicht zu fast/ damit die Beerlin nicht auffspringen

Ander Theil der

springen / vnd ganz zusamen schrumpffen / laß
erkalten / vnd faß in ein bequiem Geschitz / da
du es zur notturfft mögest behalten.

Solche eingemachte Saurachträublin seind
lieblichs anmütigs geschmacks / ihrer weinsent
halben / dienen für alle hitz vnd erkündung / so
derlich des Magens vnd Lebern / welche solch
Saurachträublin fürnemlich külen vnd eröff
nen / seind den Kranken ein lebhaftte Arznei
davon in der durst gelöschet / die erhitzte vñ
dörre Keil vnd Zung wol befeuchtiget wirdt.

S. Johannis Träublin mit Zucker einzuma chen.

Die schönen Sanct Johans träublin
beer / in Apotrecken mit Arabisch
Namen Ribes genaüt / sind viel zä
ter / auch nicht so saur als die Erbselbeer / we
den auch allermas wie von denselbigen gesag
eingemacher mit klarem Zucker / Du solt jr ab
im siedem / dieweil sie zarter / baß verschonen

Brauche es allermas / wie in der Latwer
gen / so darvon bereit wirdt / ange
zeigt worden ist.



Setztig

Zeitige vnd vnzeitige Träublin/
oder Weinbeer einzus
machen.



WAn pfleget die vnzeitigen Träubelbeer
zu mancherley notturfft auch mit Zu-
cker einzubehsen / allermas / wie von
den Erbselenbeer / vnd S. Johans Träublin
gesagt / allein das du merckest / wann du solche
Träublin einmachen wilt / das du die Kappen
davon thun must / doch nicht gar heraus rupfe-
fen / sondern ein kleines Stielin daran lassen/
damit mans haben möge. Du solt sie auch nicht
zu lang sieden lassen / damit sie nicht zerspringen/
vnd vngeschmackt werden.

N

Diese

Ander Theil der

Diese eingemachte Traübel haben eben gleiche krafft vnd tugend / wie von den Erbsleinbeeren gesagt ist / reizen den Magen insonderheit zu Speiß / vnd stillen die schärpffe des Bauchschmertz vnd der roten Blutrühr / diener fürnemlich in allen hitzigen gebrechen vund hefftiger eynschuldung / auch in scharpffen brennenden / Pestilentialischen Fiebern / vnd dergleichen.

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

Die Schelffen vund Marck der grossen gelben Citrinatendopffel einzumachen.

Die frembde Frucht der wolriechenden goltgelben Citrinaten oder Judendopffel / sind von art eines schönen edlen geruchs / aber der Baum der solche köstliche Frucht trägt / ist über die mas zart / darumb sehr gar fleissig gewaret werden muß / mag in dieser Land art von wegen der kälte vnd rauhheit der Luft nicht fürkommen. Solcher Baum hat auch gar ein wunderbarliche Frucht / dann er wird



wirdt nitmehr Sommers noch Winterszeit
 lár oder ledig gefunden. Dann so bald die zeit-
 igen öpffel abgenommen werden/ so zeitigen an-
 dere an statt für diese / oder bricht andere Blüet
 herfür / also / daß dieser Baum allezeit zeitig-
 ge vnnnd halb zeitige öpffel / vnd frische Blüet
 trägt. Die Citrinatenöpffel seyn ersilich grün-
 farb / welche er verleurt / vnnnd je mehr er zeitigt
 zu schöner Goltgelber Farb geneyget wirdt/
 N ij haben

Ander Theil der

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

Die Depffel sind auch fast groß / vnd voller runckeln / oder Kernen. Solche Frucht bringt man vns frisch / zu mancherley nutzbarkeit / wirt in vielerley theil vnderscheiden / als nemlich in die goldfarbe Rinden / das weiß Marck nechst desselbigen / vnd innerhalb in der mitte der saure safft vnd der Citrinatenkernen darin / deren ein jedes stück für besondere nutzbarkeit vnd vielfältiger weise gebraucht wirt von Arzten / vnd in allen wolgerüsteten Apoteccken. Solcher Stuck hat auch ein jedes seine besondere Natur vnd eigenschafft / dann die eufferste gelbe knorckte Rinden wirdt warmer vnd truckener Natur gesetzt im dritten Grad / aber das weiß Marck nechst der Rinden ist kalt vnd feucht im ersten Grad / aber das saure Safft in mitten darinn der ist kalt vnd trucken im dritten Grad / vñ das legt stück / nemlich die Kernen / sind warm vnd trucken im andern Grad.

Das weiß Marck ist rohe zuessen vngeschmackt vnd vndäurwig / derhalben mans mit Zucker oder Honig einbencket. Aber die goldfarb knorckte Rinden stärckt die däuung / dienet wider die Melancholischen feuchte vnd allen vnruach / so
von

Teutschen Apotecken. 99

Von derselbigen verorsacht wirdt / ist dem Magen insonderheit gut / wo mans rechtmässig braucht / Aber zuviel were schädlich zudäuwen. Derhalben solche Rinden auch mit Zucker oder Honig eingemacht wirt / den Magen zuerwärmen/vñ alle schädliche vberflüssigkeit vñ feuchte darinn zuverzehren. Aber der Samen wirt allein in wolgerüsten Apotecken gebraucht / ein kräftige Arney wider alles Gifft / es sey von Pestilenzischen Fiebern / giftiger Thier Biss / oder andern eingenommenem Gifft.

Solcher Samen oder Citrinaten Kernen treiben auch den Weibern ihr gebürliche reinigung / aber sie seind dem Kind in Mutterleib schädlich. Der saur Safft stillt vñnd demmet die enzündung vñd scherpffe der Cholerischen feuchten/davon auch ein köstlicher Sirup bereit wirdt / wie im nachstfolgenden theil gnugsamlichen angezeigt ist.

Citrinat zubereiten.

Citrinatöpfel werden auch / wie gemelt / mit Honig oder Zucker eingebeysset / doch in mancherley art / nachdem sie in der Complexion vñ Natur vñderscheiden / als nemlich die gelbe Rinde für sich selbst / vñd auch das weiß Marck nechst derselbigen für sich selbst /

R iij oder

Ander Theil der

oder Rinden vnd Marck mit einander / welche
am aller lieblichsten vnd rechtmäßigsten tem-
perirt ist / in kälte vñ wärme. Solche eingebe-
reite Stöck von Citrinatöpfeln / werden alle be-
reiter vnd eingemacht / zu vns bracht / Aber wo
du die selber bereiten oder einmachen woltest /
in Honig oder Zucker / soltu sie vorhin in fr-
ischem Wasser wol sieden / daß du ihn die bitter-
keit benemmest / Oder auff folgende weise / wie
von Pomeranzen vnd Limonenschelffen geso-
get wirdt / in bereiter Saugen wol erbeygen laß-
fest / damit sie lind vñnd müß werden / auch die
bitterkeit eines theils darvon komme / doch nicht
zusehr / damit sie den guten lieblichen geruch nicht
verlieren. Bereite dann einen Sirup mit klarem
rein geläutertem Honig / den seud gar nahe
zu bequemer härte / auff das lege laß auch die
Rinden / oder was du von solchen Citrinatöpf-
eln einzumachen oder einbeygen wilt / wol sie-
den / zu rechter bequemer die. Solche einbey-
gung nennet man Citrinat / ist eine kräftig
Arthey für alles Vergift / stärck das Herz in
sonderheit / bekräftigt die lebliche Geister durch
sein lieblichen geruch. Darumb solcher Citrinat
bey erfahrenen Arzten in hefftigem brauch ist in
zeit des vergiftten Luftis / Pestilens vñ sterben /
wie böse dämpff vñ schädlichen Luft / nützlichem
als

als ein kostbarlich Preseruatiue niessen/sich von
 aller solcher vergiffung zuverhüten.

Citrinat diener auch sonderlich dem Magen/
 kräftigt die dāuung / wirdt zu herksstärckun-
 gen nützlich vermischer klein zerhaect / vnnnd wol
 darunder gestossen/wie zu ende dises theils wei-
 ter angezeigt wirdt.

Pomeranthen vnd Limonenschel-
fen/auch ganze Pomeranthen
 einzumachen.

Womeranthen vnnnd Limonen seind auch
 ein geschlecht der Citrinaten oder gel-
 ben Judenöpfel / haben auch gleiche
 krafft vnd tugendt.

Der Safft der Limonen ist kälter dann der
 sauren Pomeranthen / aber die sauren Pome-
 ranthen kälter Natur dann die süßen. Von den
 Pomeranthen vñ Limonen pflegt man die Kin-
 den einzumachen mit Zucker / desgleichen auch
 die ganzen Pomeranthen / auff solche weise/
 Nämlich / daß man ein scharpffe Lauge berei-
 te von Trusenäsch oder Weidäsch / darinn
 sol man die Pomeranthen oder Citrinatenschel-
 fen / oder ganze Pomeranthen wol röhren las-
 sen / daß sich die bitterkeit darauß ziehe / vnnnd

N iij am

Ander Theil der



am käuwen mürb vnd lind werden / doch soltu
in solcher einbeyhung gute sorg haben / daß sie
nicht verwässern / zu mürb werden vnd zerfah-
ren. Wann sie gnugsamlich erbeyget / so lege sie
in frisch Wasser / daß es die schärpff der Läu-
gen wol widerumb darauß ziche / dan reinige sie
wol vom innern weissen heutlin / vnd laß sie wi-
derumb ein wenig ertrüeknen / bereit von Zucker
ein Sirup in bequemer dick oder zimlicher här-
te gesotten / geuß in vber die Pomeranzen schel-
fen / laß sie etliche tag darinn ligen / Wilt du
sie dann trucken haben / so truckne sie auff an
warmer hützer statt / oder in einem Confit
Becken / mit stättigem rütteln vnnnd umbwen-
den

den / daß es nicht lang in einer statt bleib / an-
 fleb vnd verbrenne. Wilt du aber solche Li-
 monen oder Pomerangen Rinden im Sirup
 ligen lassen / must du vbern dritten Tag den
 Sirup herab giesen / vnd wider zu bequemer
 dicke sieden / damit die feucht verzehret werde /
 welche die Rinden von sich gelassen haben.

Solcher maß solt du auch die ganzen Po-
 merangen einmachen. Diese einbeckung oder
 einmachung solcher frembden Frucht / ist sehr
 lustig vnd gut zu niessen / wie von den Citri-
 nen schelphen gesagt ist / Nemlich das Hers vnd
 leblichen Geister zustercken / den Magen vnd
 die dārung zu wärmen vnd bekräftigen / erüel-
 len auch das Hirn / vnd erwärmen alle inner-
 liche Glieder. Darumb solche eingemachte
 Früchte alten Leuten / vnd erkalten Weibern
 nützliche sind.

Grüne Pomerangen mögen solcher maß /
 wie von den Quitten gesagt ist / lange zeit frisch
 behalten werden / Desgleichen auch die Limo-
 nen. Von dem Saft bereyt man sehr liebli-
 che Salsen / dem erhitigten Magen vber die
 maß nüt vnd diensflich / bringet auch wider den
 verlornen Appetit / macht den Magen lustig
 vnd begirig zur Speiß / mag in scharpffen Fe-
 bern vnd hitzigen tranckheiten / als ein köstliche

N v labung/

Ander Theil der

labung/ gebräucher werden/ zu külen vnd den
Durst zu leschen.

Die aller kleinsten Limonen pfleget man/
wie die vnzeitigen Oliven/ in Salswasser ein-
zubeygen/ dann ein wenig gewässert/ vnd zu
runden scheidlin geschnitten vnd zu der Speiß
genossen/ bekräftiget den Magen.

Sonnenwendel oder Weg- weißwurzel einzus- machen.

Sonnenwendel / auch Wegweiß oder
Wegwart genant / wächst gemein-
lich in Kornfeldern / vnd Wegstras-
sen / mit seinen hohen stengeln / die in
viel äste oder neben zincken außgetheilte sind/
daran die schönen Himmelblawen Blumen
wachsen / darvon man / wie droben angezeigt/
ein nützliche Conseruen bereyten mag. Von
diesem kraut wirdt auch die bitter wurzel mit
Zucker in sonderheit eingemacht / auff folgende
weise: Wegweiß oder Wegwart wurzel solt du
gegen dem Frühling außgraben / che sie den ho-
hen hitzigen stengel stoffen / reynige sie wol / spalt
sie von einander / daß du das höltzin marck nimm/
mest/

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

Diese einbeyhung wirdt Conditum radi-
 cis Cicoreæ genant / das ist / eingebehyte weg-
 weiß Wurzel / kalter vnd truckner Complexi-
 on / zu mancherley gebrechen nüt / sonderlich zur
 Leber / welche kräftiglich damit eröffnet wirdt.
 Dienet für Fieber vnd Wasserfucht / kület den
 Magen / erquicket vnd bekräftiget das schwach
 Herz.

Dieses Kraut wirdt in Welschlanden in
 Gärten gezüet / zur Arhney vnd Speise / brau-
 chen viel fleiß damit / solch Kraut soll kräft / lind
 vnd mürb werden / schneeweiß vnd zusammen
 gemungen / wie ein Kappes knöpflin.

**Note Rüben einzumachen /
 Rüben Compost.**

Wit

Ander Theil der

WIr haben in Teutschen Landen zwei
rote Rüben. Die gemeinste am Rhein-
strom/ sind fast der art der Pasteney-
en/ aber in der kost gesünder / am ge-
schmack lieblicher. Die andern roten Rüben
in Meissen vnd Sachsen am gebrauchlichsten/
sind ein Geschlecht des roten Mangoldts/ al-
lein daß die Wurzel viel grösser / von farben
schön Blutrot / Die bletter welche gar schwarz-
braun sind/ von röde des innwendigen Safts/
mit grüner farb vermischer. Die Strassbur-
ger roten Rüben/ so man etlicher orth rote Mo-
ren nennet / pfeget man allein zum Wohlust
mit Honig ein zumachen / auff folgende weis.

Nimb auff ein Sechter voll roter Rüben/
die frisch seyen / reinig / beschneid vnd schab sie
wol mit einem scharffschneidenden Messer-
lein / von aller vberflüssigkeit. Etliche pfe-
gen sie in einem Backofen zu dörren/ oder ver-
spreissens in einem Hasen mit hölzlin / vnd
verdämpffen sie mit auffsteigendem Dampf
vnd Dunst / siedendes Wassers / daß sie mürb
vnd lind werden/ aller maß wie von den Quit-
ten gesagt ist. Etliche siedens mit ganz gerin-
ger mühe/ allein in schlechtem Wasser/ Wann
die Rüben also gebacken / verdämpfft / oder ge-
fotten sind / daß sie mürbe werden / so spreht sie
auff

auff ein härin Tuch / daß sie wol ertrüctnen /
 schneide sie wol zu stücken / als groß du sie habest
 wilt / nimb darzu zwo maß guts geschäumptes
 Honigs / setze es wider auff das Feuer / geuß
 ein quintlein guten starcken Weinessig darein /
 laß wider zu bequemer dicke sieden / lege die Rü-
 benschnitz in ein irdin oder höltzin Geschirz / das
 gehebe sey / vnd nit durchschlabe / je ein zeit nach
 der andern / besprenge sie wol mit folgendem
 Samen : Nimb Enissamen / Fenchelsamen /
 Mattkümmel / Coriander / Peterlinsamen /
 weiß Senffsamen / jedes gleich viel / ein kleine
 Handvoll / zwen loth vngefärbter Süßwurz /
 die solt du einmachen / oder vorhin wol zerrei-
 ben / mit gutem starckem gebrandtem Wein /
 vermisch vnder den Honig / geuß ihn also vber
 die eingelegten Rüben / so hast du einen wolge-
 schmackten Rüben Compost / der hat gar nahe
 alle krafft vnd tugend der Latwergen / Dialaty-
 rion genant / die erkalten Mann vnd Fräu-
 en zu wärmen vnd stärken. Hat auch ein
 Harn-treibende krafft / darmit den Weibern
 ihr gebürliche reynigung gefürdert wirdt / weh-
 ret der anfahenden Wasserucht / vnd hat son-
 derliche tugend wider vergiffung / soll auch der
 erstarrten frucht in Mutterleib wol bekem-
 men / benimpt alle verhinndernus vnd beschwer-
 nus des Harns.

Die

Ander Theil der

Die andern roten Rüben / so ein Geschlecht
des roten Mangolts / werden auff ein ander art
eingemacht / auch viel mehr zu anreihung der
Speise / wann andere Arhney / nüt vnd ge
bräuchlich / nicht allein gutes Geschmacks / son
dern auch schöner lieblichen Farben.

Solcher Wurzeln wiewol sie bißher in Teu
tschen Landen an viel orten frembd vnd vnbe
kandt / werden sie doch oberzelter vrsach / dieser
zeit gemein. Darumb wo du sie solcher maß
einmachen oder einberhen woltest wie in Sach
sen vnd Meissen der gebrauch / solt du die schö
nen frisch gegrabnen Wurzeln von aller vber
flüssigkeit reyn beschneiden / wol reynigen vom
sand vnd erdrich / dann dörrer sie in einem warmen
bachofen / daß sie wol verwelcken / vnd die
safftige feuchte darauß komme / dann schneide
diese wurzeln zu runden scheiblin / die lege in ein
höltzin Geschir / Aber je zwischen einen schnit
der würzeln / soltu ein halbe Handvöll klein
geschnitten Merrettich / Wacholderbeer vnd
Coriander sträwen / wiewol eiliche auch an
dern Samen vnd gedörte kreuter darzu nem
men / sals sie in allermäß wie man in dieser
Landesart pfeget den gemeinen Compost von
Kappis häupten einzusaltzen / Beschwer es wol
geuß alle tag die brüh einmal herab / vnd schütte
sie widerumb auff. Diese

Diese roten eingemachten Rüben oder rote Mangolt Wurzel / pflaget man in Meissen vnd Sachsen / auff den kauff zu bereyten / in kleine Dännin Fäßlin eingemacht / vnd gehebe verschlagen / also in mancherley frembde orth zu führen. Ist ein nütliches beeyßen zu börrern Gebratens / dann der Magen wirdt in sonderheit darvon zu der Speiß gereyhet. Die schöne rote farb ist auch sehr annützig / kület wol vnd mildert den Bauch / denen / so ohn vnderlaß zur verstopffung geneygt seind.

Hie zu Land pflaget man den gemeinen Mangolt in frischem Wasser einen wall oder drey auffieden lassen / dann ein wenig erwicknen / vnd scharpffen Weinessig darüber gießen / vnd also täglich zur Speiß genossen / hat oberzete krafft / tugent vnd wirkung. Mag je zu acht tagen frisch bereyt werden.

Mit den roten Rüben wöllen wir den andern theil dieser vnser Teutschen Apotrecken beschließen / Dann wo du fleiß ankeren wirst / vnd solche gnugsamlich erzelt vnderrichtung wol merckest / wirstu ein jede frucht / Wurzel / Kraut / Samen vnd dergleichen / was dir zu handen kommet / leichtlich vnd gerecht / in weycher oder harter gestalt / zu Conseruen oder Conditen wol bereyten mögen /c.

Drittheil