

Dritter Theil der
Drittertheil dieses Büch-
lins / Von rechter künstlicher be-
reitung der Sirup / Zulep / vnd kost-
barlicher Tränck vnd Geiränck von Wurzeln
Kreutern / Samen / Blumen / Früchten vnd
vnd dergleichen vielfältiger weise geord-
net / für mancherley franchheit
vnd leibliche Ge-
brechen.

Erklärung der wörtlin Sirup
vnd Zulep.



Ieweil ein jeder mens-
che / er sey frantch oder ge-
sund / viel leichter mit ge-
träncke / dann mit Speiß
erfüllet vnd gefättiget
werden mag / auch der
Tränck / die Zunge / Keel
vnd Magenmunt / schneller durchdringet /
aber mehr erquickung darvon empfalet / dann
von der Speiß / haben die alten Arzt besondern
fleiß angewendet / daß sie mancherley nügliche
Geiränck erfunden / verordneten vnd berey-
ten /

ten/welche den Krancken nicht allein anmütig
 vnnnd wolfschmackend / sondern, auch nützlich vnnnd
 heylsam / eins theils den Durst zu leschen / vnd
 die fürtrefflichsten Glieder zu stercken vnnnd be-
 kräftigen / auch denen etliche mancherley ver-
 stopffung zu eröffnen vnd angehabener säul-
 niß zu wehren / Desgleichen auch werden etli-
 che solcher Getrânck bereyt / die zähen groben
 Schleim / die sich nicht hart angelegt haben / zu
 lösen / erweychen vnd zertheilen / deren etliche
 solche schädliche materi durch verborgene Gäng
 der natur hinauf treiben / als durch den Harn/
 Schweiß / vnd auch etwan durch vnwillen vnd
 Obenaufbrechen / oder Stulgang / Sonderlich
 wo die Leib starck vnd wol bey kräftien. Sol-
 ches bezeugen vns mancherley namen / so bey
 den alten Arzten gefunden werden / darmit sie
 ein jedes Getrânck in sonderheit genennet ha-
 ben/als Pilsana, 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
 gesotten haben. Aber solche Getrânck sind den
 mehrertheil nun etliche jar her ganz auß dem
 brauch kommen / vnnnd dargegen haben sie die
 Sirupen / vnd Zulep der Arabischen ärzte ein-
 gerissen

D

gerissen

Dritter Theil der
gerissen / von oberzuletem getränk der alten nit
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 einbey-
zung vnd abzug mit heissem Wasser
vber frisch Rosen etliche maß gegossen/bereyten.
Der ander / gleicher maß aber von dörren Ro-
sen. Der dritt / von außgepreßten Rosensafft.
Aber der vierdt / der mit besonderm namen Si-
rupus rosatus solutus genant wirdt / den
bereyten man mit einem Zusatz purgierender
Arzneij.

Die weil nun dieser Sirup ein jeder sein be-
sondere krafft vnd tugend hat / wirdt fürwar
der arzt schwerlichen irren / so der Apoteckischen
vermischung vnerfahren / vnd also vnfleissig
auffmerckung sein vermischte Arzneyen ver-
ordnet / vnd den Apotecker nach seinem verstand
bereyten läßt / wie hierinn gemeinlich das
Wort seinen Meister lobet / daß er wenig Ehe
darvon bringet.

Die

Die erste weiß den Rosen Sirup zuberey-
 ren/ so dieser zeit in Apotrecken im brauch: Nimm
 frische edle Rosen/ die thue in eine Zinnen kan-
 den/ oder steinin Krug / geuß siedend Wasser
 darüber vermachs wol/ daß es nicht aufstiechen
 möge/ oder den Dampff darvon komme/ laß
 also erkalten/ truelle dann die Rosen wol auß/
 vnd wirffe sie hinweg/ aber das Wasser setz wi-
 der auff ein sanfftes Koffeuwerlin/ das es wi-
 der auffiede/ fülle das Gefäß wider mit Ro-
 sen/ geuß das siedend wasser darauff/ vnd ver-
 mache es geheb/ wie vor. Solches abwechseln
 der Rosen soll offft beschehen/ daß das Wasser
 ganz rotfarb werde/ vnd den Geruch gänglich
 an sich ziehe/ dann nimb Zucker darzu/ laß wol
 mit einander sieden/ schlag weissen schaum vort
 Eyerklar darauff/ vnd clarificiers/ wie im an-
 fang dieses Büchlin vom Zucker in sonder-
 heit gesagt ist. Wann es gungsamlich geläu-
 tert ist/ so laß fast sitriglichen sieden/ daß es in
 rechter diche werde eines Sirups/ Nemlich/
 wann die feuchtigheit gar nahe verzeret ist/ vnd
 so du ein tröpflin zwischen die Finger nimpst/
 daß es ein wenig anklebe/ so du die finger vort
 einander vñ wider zusammen thust. Oder geuß
 ein tröpflin auff ein kalten Stein/ kalts Eisen/
 vnd dergleichen/ wo es dan bey einander bleibet

D ij vnd

Dritter Theil der

und nicht zerfleucht / iſſs ein anzeigung / daß ſolcher Sirup / zimlicher härte geſotten ſey. Die gemeine Prob iſt / daß man ein Tröpflein auff ein ſauber Papier geußt / vnd also ober ſich umbgewendet haltet / wo dann ſolches Tröpflein vom Papier nit abtreufft / ſo iſt der Sirup hart genug / In der ehl magſtu es auff ein Daumen nagel probieren.

Dieſer Sirup iſt der gebreuchlichſte / vnd obgeſaget / ſoll in ſcharpffen hitzigen Fiebern gebraucht werden / den hefftigen durſt zuleſchen / den Magen zuſtrecken vnd bekräftigen / alle vnnatürliche hitze vnd innerliche enzündung zu leſchen vnd kühlen. Dann der Sirup von Roſenſafft fürdert den Stulgang mit trengem. Aber der von dörren Roſen bereyt / ſtopffet ſehr.

Aber ſo du dieſen Sirup recht bereyten wilt nach rechter maß vnd gewicht : So nim die Roſen ſechs pfundt / deß Waſſers xv. pfundt geuß das ſiedend Waſſer darüber / wie obgemeldet / vnd laß acht ſtundt erbeyzen / truct die Roſen auß / vnd wechſel ſie ab in gleichem Gewicht / wie obgeſaget / das ſoll zum dritten mal vnd nicht mehr geſchehen.

Auff das letzte truct es durch ein Tuch / vnd bereyte den Sirup darvon / daß magſt du ſolche Brüh



Brühe in dem Glas/das
oben ein eng Mundtloch
habe / wie du hie neben
verzeichnet siehest/ vber jar
behalten / zu solcher nutz-
barkeit vnd täglicher not-
turfft zugebrauchen/ doch
oben in dem Hals auff
zween zwerch finger hoch

frisch süß Baumöl darauff giesen / daß es nit
schimlich werde vnd erfaule / Vermache es ge-
hebe zu/ daß es nicht aufriecken möge/ vnd stels
xl. tag lang an die Sonnen. Solt auch des
Gewichts warnemmen / also ; Nimb zu fünff
Zund des Wassers oder Rosen brüh/4. pfunde
spuckers/clarificiers vñ läuterswie obgesagt ist.

Disen Rosen Sirup magstu aller maß wei-
ter gebrauchen/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 vnderchiedenem
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 von dörrten Rosen. Difer stopffet

D iij heffte

Dritter Theil der

hefftiger/ stercket aber den Magen viel baß/ den bereyt von dörren 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 außgepressten Rosensafft vnd Zucker bereyt / jedes gleich viel am Gewicht genommen / vnnnd 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 Solutiue / wo mans in rechtem Gewicht gibt nemlich auff sechs oder acht loth auff einmal. Darumb dieser Sirup auch wol Sirupus Rosatus solutiue genant werden möchte. So du diesen Sirup bequemlich eingeben wilt / solt du in mit Endiuilen Wasser vnnnd dergleichen nach erfordern vnd art des Gebrechens / vermischen vnd eingeben / daß er dünn werd / vnd bequemlich eingetruncken werden möge / so führet er auß alle wässerige Materi / auß den Adern

Abern vnd ganzem Leib. Dieweil er aber die art hat/das er windige bläst im Leib erweckt/sole du allezeit ein wenig Eniß/ Fenchelsamen oder scharffen außgebissenen Zimmet darzu thun.

Der vierdte vnd letzte Sirup so von Rosen bereyt/ vnd gemeinglich Sirupus Rosatus so- luciuus genant wirdt / den solt du also bereyten: Nimb des außgepreßten Safts von edelen wotriechenden Rosen zwey pfundt/ schönes wolgeleiterts Honigs vier Pfundt / bereyter Scamoneen/ Diagridium genant/ zwey lot/ laß den safft vñ Honig mit einander auff einem Koffewrlin gemächlich sieden / so lang biß es in rechter bequemer diche werde eines Sirups / wie zum offtermal gemeldet. Aber am aller letzten soll die bereyte Scamoneen fast reyn gepüluert / darein gerühret werden.

Diesen Sirup magst du geben den Leib zu purgieren von einem halben Loth biß auff fünff quintlin. Hat eben solche krafft wie hernach/ von der Larvergen von Rosensaft bereyt / in sonderheit gesagt wirdt.

Weiter pfeget man auch in wolgerüsten Apoteken Zulep von Rosen zubereiten. Es haben aber dieser Zeit unsere Arst vnd Apo-

D iij recker

Dritter Theil der

tecker den brauch/ daß sie einen jeden Sirup der etwas dünn ist vnd lauter / nicht hart gesottenen Zulep nennen/ Wiewol man auch solchen Zulep von dem gedistillierten Wasser der Rosen bereyter.

Rosenwasser vnd Zucker in gleichem Gewicht genommen / vnd sänfftiglichen eingesotten / daß er ein sehr dünnen Sirup gebe / den magstu ein Zulep nennen.

In hefftiger Hitz bereyter man auch dergleichen Zulep / von andern Sirupen mit bequemen gedistillierten oder gemeinem Brunnenwasser vermischer vnd also getruncken. Vnd hat jeder Zulep solcher maß bereyter / die Natur vnd Krafft des Sirups / welcher darzu genommen wirdt.

Blaw Merken Violent Sirup vnd Zulep zubereyten.

Die Echst dem Rosen Sirup ist der Violent Sirup sehr nütz vnd gebräuchlich / wirdt auch auff mancherley art bereyter / wie vom Rosen Sirup gesagt ist / Nemblich mit erbeyhung der Blumen oder Violent im Wasser /

Wasser/den Safft vnd die Brüß/ darinn auffgedörret Violen gesotten. Der gemein brauch/welcher dem gemeinen Mann am nützlichsten ist/das du nimmest der blauwen Merken Violen/die frisch abgebroche sind/auff sechs pfundt/thu sie in ein zinnen Kande oder steinen Krug/wie droben von Rosen gesagt ist / geuß siedent Wasser dar über/vnd machs wol zu. Des Wassers sol xv. pfundt seyn/Doch magst du wol den dritten vnd vierdten theil/vnd noch weniger/dieses vnd anders Sirups machen / laß es acht Stund stehen vnd wol erkalten/ truck die Violen wol auß/ vnd wechsele sie ab / aller maß wie von Rosen gesagt ist / Solch abwechslung soll auch zum drittenmal geschehen. So du diese erbeyung durch das ganz jar hinauß zu der notturfft behalten wilt / so geuß frisch süß Baumöl darauff / vnd stelle es vierzig tag lang an die Sonn. So du aber den Violen sirup von stund an bereiten wilt / so nimb solches abzugs fünf pfundt / schönes weißes Zuckers iiii. pfundt/ send es zu rechter bequemer dicke eines Sirups/ thu in in ein eng Glas/vnd vermachs gehet zu stell es an die Sonne etliche tag / so darffstu nit sorgen/das er dir schimlecht werde/ oder verderbe. Der Violen Sirup ist fast kräftig vnd gut in allen hitzigen Gebrechen/dienet aber fürnem-

D v lich

Dritter Theil der

lich wol den jungē Kindern / kület in die Brust / löschet alle vnnatürliche Hitz vnd entzündung / das Notlauffen / sanfftiget ihnen den Bauch / vnd bewart sie für der schweren Plage der Faltendensucht. Hat auch alle tugendi / so in der Conseruen der Violeten angezeigt.

Winterszeiten so die Apoteccker dieses Sirups mangel haben / pflegen sie von den dörren Violeten einen Sirup zubereiten / siedet die Violeten in Wasser / nemen die Brüh in solchem gewicht / wie obgesagt / vnd Zucker darzu / lassens mit einander siedet zu rechter bequemer dicke. Der dritte Sirup von Violeten / welcher am kräftigsten ist / der wirdt vom Saft der Violeten bereitet / auff folgende weise:

Nimb des außgepressten Safts von blauen Merken Violeten drey pfundt / schöns weissen Zuckers zwey pfundt / Seid dise beyde stück ob einem sanfftten Kollsworlin / daß in rechter bequemer dicke werde eines Sirups.

Dieser Sirup kület alle innerliche Hitz / benimpt den Hitzigen dörren Husten / mildert die räuhe der Keelen vnd Lungen / befeuchziger die erhitzigte Brust / vnd kület alle innerliche Glicder des Eingewends.

Den Julep von Violeten solt du aller maß mit gedistillirtem Violwasser bereiten vnd brauchen

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

In wolgerüsten Apotecken pfeget man auch
einen besondern Biolen sirup/ aber auff ein an-
dere art zubereiten / vnnnd von mehrren stücken/
darumb er Sirupus Violatus Compositus
genannt wirdt/ ist etwas kräftiger dann die ob-
erzehnten Sirup/ der Brust / Lungen vnd Keel-
röhr / dieselbigen zu säufftigen / mildern vnd be-
feuchtigen. Solchen Sirup magstu auch zur
notturfft bereiten. Nimb der blauwen Merken
Violen vier Loth / Quittenternen / Bappelsa-
men/ jedes zwey Loth/ schwarzer vnd roter Brust-
beerlin/ jeder an der zahl xv. Diese Stüct sied in
sechs pfundt Wasser / Wiewol etlich gedistil-
liert Kürbisswasser darzu nemmen / damit diser
Sirup hefftiger vnnnd kräftiger küle in allen
scharpffen hitzigen Fiebern/ vnd ehsündung in-
nerlicher Glieder / laß wol mit einander sieden/
trucks auß wann es den drittentheil eingesot-
ten ist/ nimb das vbrig theil Brüh/ nemlich vier
pfundt / thu darzu anderthalb pfundt Zuckers/
laß gemächlich mit einander auffsieden/ auff
sanfftem Feuwer / daß es in rechter
dicke werde eins Sirups/
den brauch/ wie ob-
gemeldt.

Simonen

Dritter Theil der
Limonen vnd Citranatensafft
vnd Rinden Sirup zube-
reiten.

Wiewol die schöne wolriechende Frucht
bey vns frembd vnnnd vnbekannt ist/
wirdt sie doch zu mancherley nützlichem
gebrauch/zu vns gnußsamlichen gebracht/
Dañ vber oberzehlte bereitung der eingemach-
ten Rinden vnnnd weißen Marcks/pfleget man
nicht allein von dem sauren Marck/sonder auch
von der wolriechenden Holtgelben Rinden / ei-
nen edlen nütlichen Sirup zubereiten/also/das
der Safft in der mitte solcher öpffel genomen/
vnd durch ein rein leinen Tüchlin ausgepreßt
werde/solchs Saffts nimb drey pfundt/laß ein-
sieden ob einem saufften Kolsfeuerlin / das sich
der dritte theil verzehre.

Mercke aber insonderheit / das du kein sau-
ren Safft / oder was von Wein vnd Essig be-
reit wirdt / in keinem klippferen oder äbrinnen
Gefäß sieden solt / dann es bekompt einen vn-
geschmack davon/ sonder in ein irden verglä-
surten Geschirz. Wann der Safft also gesot-
ten/so seihe ihn durch/vnd laß sich setzen. Dieses
Saffts nimb auff anderthalb pfundt/vermische
darunder ein pfundt weißes klares Zuckers/
laß

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

So du aber Sommerzeiten diesen Sirup bereitest/ soltu ihn nicht sieden/ dann so er obgemeldter weise bereit wirdt / pfleget er gemeinlich zusehen wie ein Gallren / vnd dick zu werden/ Die weil solche äpfel viel kosten/ wil ich dir ein andere künstliche art anzeigen diesen Sirup zubereiten / nemlich also: Daß du nimmest der frischesten Citrinaten äpfel / schneide das Marc sampt der Rinden davon / das vberig safftig theil in mitte des Äpfels lege auff ein rein subtil leinen Tüchlin / das sol vber ein rein Gefäß gespannt seyn / darein du den Saft sammeln wilt / truckts nit mit gewalt auß / sonder laß selbs gemächlich hindurch trieffen.

Solches Safts nimb in obgemeldtem gewicht/ thu also viel rein gepulverts Zuckers darzu / vermachs wol vnd gehet / stell es also an die Sonnen / so wirdt der hitzig schein der selbigen alle wässrigkeit verzehren. Diser Sirup bleibt lauter vnd klar/ wirt auff solche weise in der Inseln Cypren bereit.

Der Sirup von edlen wolriechenden Citrinaten/ oder gelben Juden äpfeln Saft bereit/ ist im brauch / wider alles Vergift / nützlich in zeit der Pestilenz/ vnd allen faulen Fiebern/ daß er thut

Dritter Theil der

er thut allem gift vnd säulnuß widerstände/
stärcket den blöden vndäuwigen Magen / fület
die vnnatürliche hitz des Herzens vnd aller in-
nerlicher Glieder / löschet den Durst / erfület den
Leib wol / bringet in zu Ruh vnd schlaaffen.

Dieser Sirup ist auch ein kräftige Arzney/
die nachgebliebene fülle zuvertreiben / die brünst
vnd Dämpff so auß dem Magen ins Hirn stei-
gen / vnder sich zurrucken / sonderlich wo man sich
mit sehr schädlichem Wein vberfület hat / von
welchen Dämpffen das Hirn betrübet vnd
schwindeln wirt. Hat alle Krafft vnd tugende
des Citrinatensafftis.

Weiter wirdt auch in allen wolgerüsteten A-
potecken ein nützlicher Sirup von den goltgel-
ben Citrinaten Rinden bereitet / auff diese wei-
se: Nimme der eussersten gelben Rinden von
Citrinaten öpffeln / als frisch du solche gehabt
magst / schneid sie in kleinen stücken / der nim
ein pfund / sends in fünf pfunde freischem was-
ser / laß die zwey theil einsieden / auff sanfftem
Fewr. Nim darzu zwey pfund rein geläutter-
ten vnd wol verscheumpten Honig oder Zucker /
laß zu rechter vollkommener dieke fieden eines
Sirups / So er gar nahe gnug gesotten hat / so
zertreibe ein Gränlin Bisams mit Rosenwas-
ser / vnd vermischs darunder. So du auch diesen
Sirup

Sirup eines lieblichen geruchs haben wilt / soltu der frischen rinden zu kleinen stücklin schneiden / vnd in solchen Sirup legen.

Dieser Sirup ist nicht kalter Natur / wie der so vom Safft bereit / sonder erwärmet vnd bekräftiget das Hirn / Herz / lebliche Geister / vnd den blöden schwachen vnd äuwigen Magen / gibt dem Menschen einen satiffren woltrichenden Athem / dienet wider Vergifft / vnd ist ein köstliche Preseruatiue in zeit vergiffis Luftis vnd Pestilenz. Wiewol dieser edlen Citrinaten äpfel genugsamlichen zubekommen sind / magstu sie doch ohn grossen Kosten nicht wol zuwegen bringen / damit soleher Sirup von Safft vnd rinden gleicher maß vnd gestalt von Limonen vnd Pomeranzen gemacht werden möchte. Doch mercke / daß der Sirup von Limonensafft bereit / in aller oberzehlter krafft vnd tugend viel stärker ist dan der Sirup von Citrinatensafft. Aber der Sirup von Limonensafft ist viel schwächer vnd geringer / dann der so von Citrinaten schelffen bereit wirdt.

Der Sirup von Pomeranzenafft ist der geringest. Von Pomeranzen rinden kan man nicht wol einen Sirup bereiten / dann sie seind zu bitter / Darum soleher sirup allein denē nützlich vñ bequem were / die bitter ding wol vertragen

gen

Dritter Theil der

gen möchten. Solche oberzehlte Frucht/als Citrinen/ Limonen/ süß vnd saur Pomeranzen/ magstu scheinlecht zerschneiden/ vnd mit Zucker wol vbersehwen/ also zu der Speiß niessen vnd gebrauchen / allemas wie von Sirupen gesagt ist.

Sirup von süßen vnd sauren Granatöpfeln zube- reiten.

Der Granatöpfel sind zwey geschlechter/ das ein süß / welche grösser vnd groeschlachter / Das ander saur / welche kleiner seind. Von dem Saft dieser öpfel/ welche Granaten genant werden / von wegen der viel Kernen/ so in diesem schönen Gewächs/ innerhalb der Schalen verschlossen / bereite man nützliche Sirup/ aller mas vñ gestalt im siedem/ auch in solchem gewicht/ wie von andern Sirupen/ so von Säfften gemacht werden/ angezeigt ist/ Nemlich daß du nimmest beyde theil gleich/ vñ in verglasirten irden Geschirz wol siedest / zu rechter bequemer dieße.

Sirup von süßem Granatöpfelsafft bereitt ist gut für den hefftigen dörren husten/ stiller vñ milttert das flecken der seiten / sonderlich in dem ansehenden Geschwoer des rippfellins/ Pleure-
sis ge

his genannt / lindert vnd befeuchiget die erhitte verdörre vnd ertrucknete Keele / Lungen / Brust vnd Lufftröhre / vnd löschet den hefftigen vnmäßigen Durst.

Der Sirup von sauren Granatöpfeln ist etwas kräftiger in hitzigen scharpffen Cholertischen Fiebern / löschet alle Hitz vnd entzündung.

Den Sirup von Granatöpfeln bereiten vnser Apoteker vnderschiedlich von süßen vnd sauren Granatöpfeln / dann solche öpfel bey vns frembd / vnd sonderlich erkaufft werden müssen / behalten sie dieselbigen ganz vnd frisch / so lang sie bleiben mögen / Wann sie anfahen faulen / pressen sie erst den Safft darauß / welches aber fürwar mit guter Consciens nicht wol geschehen mag / noch von einer Oberkeit zugelassen werden soll / ich geschweig / daß von eilichen solcher Safft / der jekund halb erfaulet ist / zu solchem Sirup erkaufft wirdt. Der Sirup von Granatöpfelsafft / wo er recht vnd bequemlich bereit wirdt / ist er in aller Hitz / vnd vnnatürlicher entzündung allermas / wie der Sirup von Citrinaten oder Limonensafft bereit / nützlich vnd gut zu külen / befeuchtigen / vñ alle geschwer vnd gebrechen innerlicher Glieder / von vnnatürlicher Hitz zu laben vnd erquickten.

P

Sirup

Dritter Theil der

Sirup von vnzeitigem Träub
belsafft/ Agrest genant/
zubereiten.

In dem Safft der vnzeitigen Träub
oder Weinbeer / pfeget man sehr nütze
lichen Sirup zubereiten / für vnnatür
liche Hitz vnd enzündung. Hat eben die art des
Sirups vnd Safft der wolriechenden gelben
Citrinatöpfel bereitet / darumb du ihn solcher
maß vn gestalt bereiten magst / also das du nem
mest des Saffts von vnzeitigen Träublin auß
gepreßt auff sechs pfund / den siede in irdenem
verglasurtem Geschirz / den dritten theil ein / auff
ein sanfften linden Koffewurlin / dann seihe ihn
sonderlich durch / laß ihn zu boden setzen / das er
schön / lauter vnd klar werde / nimb des klare
ffen auff dritthalb pfund / nimb darzu zwey
pfundt rein gekauteris Zuckers / vnd sied es
mit einander zu bequemer dicke eins Sirups.
Sommerszeit / wo das Wetter nicht zu feucht
trüb / vnd dunckel ist / magstu es an der Son
nen stehen lassen / so lang / bis sich die wässerig
keit verzehre. Also wirdt dieser Sirup allemäß
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 Omphacome-
li genennet.

Dieser Sirup löset vnd kület / stillt auch
den vnnatürlichen Durst / den fräncken vnnnd
gesunden. Der hefftigen enzündung des Ma-
gens / ist dieser Sirup ein kräftige hülf / 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 vnwillt / vnd
ohn vnderlaß zu oben außbrechen geneiget ist /
wirdt solcher vrsach halb den schwangern Wei-
bern nützlich gegeben / welchen sehr vnwillt / vnd
sich oh vnderlaß oben außbrechen wollen. Die-
ser Sirup benimpt auch denselbigen den vnnatür-
lichen gelust vnd frembde begirde vnnatür-
licher vngewöhnlicher Speiß. Dienet auch wi-
der vergifft / vnnnd die zähen Phlegmatischen
schleim damit zu lösen vnnnd erweichen. Die
scharpff rot Blutrühr von Cholerischer feuchte /
wirdt mit diesem Sirup gestopffet / mit gestäbel-
tem Wasser vermischet vnd eingegeben.

Ein kräftigen vnd sehr gebräuch-
lichen Sirup von Sawerampff-
fer zubereiten.

P. ij Sawer.

Dritter Theil der



S Auverampfer hat spitzige
Bleter / wie
öhrichte Sal-
bey / gewinnen auch
solch öhrlin / von fast
schön Grasgrün / ei-
nes sauren lieblichen
geschmacks. Dieser
ampffer / so er vö drey
eckichte schwarz brau-
nen Samen in Gä-
ren auffgezilet wird
gewinnet breyter / fet-
tere / safftigere Bläu-
lin / die du zu diesem
Sirup nehmen solt
im Weinmonat / vor
dem / ehe diß kraut den
harten Stengel stoß
set / stoß sie in eine sau-
beren glatten Mar-
mel / oder steinē Mör-
ser wol zu Muß / er-
cke den Saft drauß
durch ein leinen tuch
den faß in einen stei-
nen

nen oder jrden verglasurt Geschirz/ setz ihn auff ein lind Kolfewrlin/ daß ein mal oder zwey auff fiede/ so scheidet er vnd läutert sich/ laß 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/ laß gemächlich fieden/ daß es in rechter bequemer dicke werde eines Sirups/ wie zu vielmalen angezeigt ist.

Hie merck/ daß du alle außgepresste Saffe von Kreutern obgemelter massen läutern oder erklären magst.

Der Safft von dem Saurampffer/ ist nütz vnd kräftig zu Pestilensischen Fiebern/ alle innerliche hitz vnd enzündung zu kühlen der Leber vnd aller glieder des Eingeweids/ sonderlich der enzündten Leber vnd Magen.

Es werden gemeinlich mit diesem Sirup alle Krafftlatwergen vnd nützliche Confect/ so für Pestilenz vñ scharpffe hitzige gebrechen verordnet werden/ vermischer vnd angefeucht/ daß das Herz vnd lebliche Geister werden davon erquicket/ vnd alle innerliche Glieder damit erkület/ löschet auch den Durst. Mag weiter gebrauchet werden/ wie vom Sirup/ vnd vnzeitiger Traubelsafft/ oder Agrest gesagt ist.

P iij

Secbluz

Dritter Theil der
Seeblumen Sirup zu
bereiten.

In den weissen Seeblumen oder Wei-
her Lilien magst du auch ein sehr nüt-
zlich kühlenden Sirup bereiten/ auff sel-
che weise: Nimb der schönen weissen See oder
Weiherblumen / zwey pfundt / die laß in Was-
ser einen wall auffkochen / dann truckts wol auß
durch ein Tuch / nimb zwey pfundt Zuckers
dazu / vnd laß mit einander kochen zu recht
er gebürlicher dicke eines Sirups / welchen du
in allen hitzigen Gebrechen nützlich brauchen
magst / allermas / wie von den eingebrachten
Blumen / im andern theil dieser Apoteccken an-
gezeiget ist.

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

Burretsch oder Ochsenzungen
Sirup zubereiten.

Ochsenzung vnd Burretschsirup wer-
den gemeinglich / ein jeder insonder-
heit / in allen Apoteccken bereit / vñ nach
mals gar selten der ein für den andern gebraucht
het / Darumb du von diesen beyden Kreuttern
fürnem

Teutschen Apotrecken. 116

Fürnemlich / dieweil sie gleicher art / eigenschafft
vnd Complexion seind / mehrern Koffen zuver-
meiden / einen Sirup allein bereiten solt / zu täg-
licher notturfft / also: Das du nimmest des auß-
gepresen saffis oberzehler maß geläutert vnd
gereinigt / jedes zwey pfunde / schönes weißes
Zuckers drey pfunde / laß mit einander säuff-
tiglichen sieden zu gebürlicher dickle eines Si-
rups. Diesen Sirup brauchet man gar na-
he in aller herksstärkung vnd anliaen des Her-
zens / dann er verreibt ihm die ohnmacht oder
ynkrafft vnd schwachheit / erfrewet die leblichen
Geister / vnd machet ein leicht gemüt / Sol auch
in aller schwermütigkeit / träumen / ynruhig-
keit des gemüts von Melancholischer feuchte
verrsachet / gebrauchet werden.

Wermut Sirup zube- reiten.

Der Wermut ist vō natur oder Com-
plexion warm vnd trucken / bitter vnd
eins vnfreundliche geschmacks. Man
bereit einen gebräuchlichen Sirup davon / auff
folgende weise: Nimb des gemeinen Wer-
muts ein halb pfunde / roter edler rosen vier
Loth / des frembden edlen Spicacardi / drey
quintlin / guten starcken weißen Wein / außge-
presen

P iij

presen

Dritter Theil der

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

Diser Sirup ist dem Magen nüt vñ dienst-
lich / stärcket vber die maß wol / bringet wider den
verlornen lust der Speiß / fördert die dāroung /
dienet dem Gedärm / wo solches zu lind vñnd
schlifferrig / benimmet die blödigkeit der Leber / son-
derlichen vō kälte verorsachet. Wiewol du auch
den Wermut Sirup in hitzigen gebrechen der
Leber brauchen magst / so du ihn Corrigierst mit
andern kältenden Strücken.

Edler Krausermünzen Si- rup zubereiten.

S In der edlen wolriechenden Krauser-
münzen oder Balsamkraut / seines ed-
len geruchs halben also genennet / be-
reit man in allen wolgerüßten Apotrecken ein
trefflichen vnd nütlichen Sirup / auff folgende
weise: Nimb deß außgepreßten Safftis von den
wolz eitigen schönen Quitten / anderthalb
pfundt /

pfundt/ des Safftis von den sauren vnd süßen
 Granatöpfeln/ jegliches ein pfundt vnd vier
 loth. Diese Safft geuß zusammen/ vnd laß
 vnder einander wol er beyßen/ ein halb pfunde
 vnd ein vierling/ das ist neun loth/ auff gedör-
 ter krausen Müns/ roter edler Rosen ein quint-
 lein/ laß also stehen ein tag vnd ein nacht/ dann
 seuds ob einem linden kolfewrlin fast sänfftig-
 klichen auff den halben theil ein/ seihe es durch/
 nimb darzu schön geläuterts Honigs oder weis-
 ses Zuckers ein pfundt/ seud es zu bequemer dic-
 cke/ Wann solcher Sirup bereyt/ solt du jht
 zu lezt Aromatiziren oder würzen/ mit reyn
 gepülvertem Confect/ Gallia Muscata ge-
 genannt/ wie hernach in besondern theil von
 gutem Geruch/ oder andern wolriechenden
 dingen/ solches zubereyten/ in sonderheit ange-
 zeigt wirdt.

Dieser Sirup hat grosse krafft zu allen Ge-
 brechen des Magens/ von kälte verurrsacht/ be-
 nimpt auch das vnwillen vnd auffstossen/ das
 hessen oder fluxen/ stopffet den süßigen bauch/
 wo solche Fluß von kälte verurrsacht. Mag auch
 in hiziigen Gebrechen des Magens gebraucht
 werden/ denselbigen zu stärcken vnd bekräfti-
 gen/ dann dieser Sirup dem Magen vnd der
 dāmwung in sonderheit zugehnet ist.

P v Von

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

Die edel / schöne / wolriechende gewächs
des hohen Römischen Thimians / ist
vnder dem Namen Stæchas Arabi-
ca, in den Apoteccken in häfftigem ge-
brauch gewesen / vnd in sonderheit der Sirup
darron bereyt / welchen du für dich seibs zu täg-
lichem Gebrauch auff nachfolgende weise be-
reyten magst: Nimb der edlen öhrechten Blu-
men des Römischen Thimians / welche diese
zeit auch rechter art / durch sonderlichen fleiß in
Gärten auffgezilet werden / achthalb loth / des
gemeinen kleinen Kümlich oder Römischen
Quendels / Acker oder Feldmüln / rot Dost o-
der Wolgemut / jedes dritthalb loth / Enissfa-
men / Bertramwurzel / jedes sieben quintlin/
langen Pfeffer / drey quintlin / weiß geschabens
Ingbers / ein halb loth / frischer Rosen / oder
Meerträubel / von den innern kernlin gereyni-
get / viij. loth / wol verschämpptes vnd reynge-
läuterts Honigs / v. pfund. Dese stück soltu alle
gröblecht zerkmitschen oder zerstoßen / ihu sie in
ein

ein iridin Gefäß / geuß acht pf. Wassers dar-
über / laß ein tag vnd nacht also erbeyhen / dann
setze es vber ein lind sanfft Kolsenyrin / vnd
laß gemächlich sieden / biß sich der drittheil ver-
zehre oder einsiede / darzu nimb dann den Ho-
nig / vnd sied in mit der durchgesignen Brüh zu
einem Sirup in rechter bequemer dickē.

Hie 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 berent werden / vnd also er-
beyht werden sollen. Wiewol gemeinglich
vnser Apotecker ein besondere Regel hieruff
haben / also / wann sie geschriben finden in ei-
nem Recept eines sirups / oder andern gemeinē
tranccks / nimb wasser darzu / als viel dazu gebü-
ret / daß sie nemmen zu jeder handvoll 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 pfundt Wassers / So aber den sudt gar
kaum erleiden mag / ein pf. in anderhalb pfund
Wassers.

Dritter Theil der

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

Dieser Sirup wirdt dieser zeit gemeinglich zweyerley art bereyret / vnd vnder zwysachem Namen gebraucht.

Der erste wirdt obgemelter weiß ohn die folgende specerey bereyt / vnd ohn andern Zusatz / Sirupus de stœchade genant. Zu dem andern vermischet man folgende puluer etlicher Gewürk / daher er auch ein besondern namen bekommen / daß er Sirupus de stœchade, cum aromatibus genant wirdt / zum vnderscheid des vorigen.

Zu diesem mustu folgendes Gewürk brauchen / vnnnd in ein reyn seidin Tüchlin binden / vnnnd so der Sirup obgemelter maß bereyret / jegund in rechter bequemer dieck gesotten ist / also / daß du in vom Fewr herab heben wilt / dar ein werffest / vnd also darinn lassst ligen. Doch so du solchen Sirup brauchen wilt / soltu vorhin das Säcklin der Gewürk wol austrucken / vnd widerumb darinn halten mit angebundnem Fadem / damit du es solcher vrsach halben allezeit mögst herauf ziehen.

Nimb

Vmb scharpffes außgebissens Zimmerts / oder Canelrörlin genant / Calmuswurzel / der edlen frembden Spicanardi / edlen Zimmet Saffran / jedes anderthalb quintlin / schönes weißes reyngeschabens Ingbers / schwarz gemeines Pfeffer / langen Pfeffer / stoß die Gewürk zu reynem Puluer / vnd thue ihm wie obgesagt.

Diesen Sirup pflaget man auff zwey loth einzugeben / desmals mit gedistillierten Wasser / gesotten träncklin / oder andern bequemer feuchte zerrieben. Dann er ist kräftig vnd gut / für kalte sehl vnd gebrechen der neruen / oder weißen geäders / als den Schlag vnd Parliß / die Hinfallende such / Krampff oder Gegicht / Zittern vnd verzichung der Glieder / krummen des Angesichts / vnd dergleichen / Sallet die kalten flüß / so vom Haupt auff die Brust fallen. Stercket den Magen sehr wol / Eröffnet innerliche verstopfung / löset / zertheilet / vnd erweyhet zähe schleim / behelt den Menschen bey kräftten / stärcket alle innerliche Glieder des Eingewends. Sehr nüt vnd gebräuchlich bey allen erfahrenen ärzten. So wir aber keiner häfftigen erwärmung nottürfftig seyn / brauchen wir diesen Sirup / welcher ohn diese speeren bereyt wirdt / Wiewol du vmb ringers fosen

Dritter Theil der

sten willen/diesen Sirup ohn allen andern Zusatze/allein von den lieblichen wolriechenden blumen stœchade bereyten möchtest/ vnd den Rosin/ oder Meerträubeln.

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

Taubenkropff oder Erdtrauch Sirup zu bereyten.

Under dem Namen sirupi de fumo terræ, werden zweyerley Sirup bereyht von dem heylsamen grundkreutlin des Erdtrauchs/ oder Taubenkropff/ Der ein/ welcher auch der gebräuchlichst/ sirupus de Fumo terræ compositus, darumb/das er von vielen stücken/ Der ander sirupus de Fumo terræ simplex, darumb das er von wensgern stücken bereyht wird/ genennet. Diese beyde Sirup von Erdtrauch bereyht / eröffnen alle verstopfung des Magens vnd der Lebern/ stercken auch vnd bekräftigen in sonderheit solche glieder/ reynigen vnd läutern das Geblüt/ vnd benemmen alle vnreynigkeit der Haut/ als zaud/kräs/schwebigkeit/zitterflechten/ vnd dergleichen

chen gebrechen von scharffen vñ verfalschen feuch-
tigkeiten verursacher / Darumb dieser Sirup
fast nüglich gebraucht wirdt / das Geblüt zu reyn-
migen / in bösen Frankosen oder blattern vnd der
gleichen vnheylbarn schäden.

Der grösser vnd gebrauchlicher Sirup vort
Erdrrauch / sirupus de Fumo terræ compo-
situs genennet / den magstu folgender weis be-
reyten : Nimb fünfferley Art oder Geschleche
Myrabolanen / wie solche vnder den Iacartius
erzehlt werden / jeder fünff loth / Burreisch oder
Dachsenzung blümlin / blauwer Merken Vio-
len / Wermut / Flachsseiden / jeder zwey loth /
reyngeschabens Süßholz / röter edler auffge-
dörrier Rosen / jedes ein loth / des zugewächslin
des Römischen Quendels / Epithimum ge-
nannt / Engelsüß / jedes vij. quintlin / Prau-
men oder Pflaumen / an der zal hundert / Meer-
treubel / oder Rosin von den innern Kernlin /
gereiniget / ein halb pfund der sauren datteln /
Tamarindi genannt / des schwarzen Marcks
von Cassiæ 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 geläu-
terte Labentropff safft vñ Zucker jedes iij. pf.
solt

Dritter Theil der

solt du den Sirup zu rechter bequemer dicke
sieden.

Die weil aber diese Sirup fast künstlich zu
bereyten/ vnd ein sondere Meisterschafft bedarff
daß ein jedes stück in rechter ordnung genom-
men/ vnd gesotten werde. Dann etliche den
südt mehr/ andere minder dulden mögen/ wil
ich dir solches ein engentlichen berichte setzen/
Nemlich daß du erstlich daswasser auffsest/ vñ
wol auffsieden lassest/ wirff dann zu dem ersten
darein den Engelsfuß/ in einem Mörser wol
zerknitscht/ demselbigen nach die Pflaumen/
hernach die Rosin/ vnd dann die andern Stück
folgendts einander nach/ als das Süßholz/ vnd
den Wermut/ dann die Rosin/ Flachsseiden
vnd Buretsch oder Ochsenzung blümlin/ nach
diesem die Merken Viole/ Myrabolanen vnd
Epithimum, Aber zu lest 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
auffsieden/ damit sie sich mit den andern stü-
cken desto baß vereinigen/ Wann die brüh also
in obgemeldter ordnung beschehen/ soll der Zu-
cker mit gemeinem Brunnenwasser geläutert
oder

oder clarificirt werden / dann geuß daran den geleuterten Saft von Erdrauch / laß also gemächlich mit einander sieden / von der brühen schüte je ein wenig daran / vnd laß es also mit einander sitziglichen auff einem sanfften Kolfeurlin sieden / daß es in rechter dicke werde eines Sirups. Damit aber die Cassia fistula, deß gleichen die sauren Datteln / Tamarindi genant / ihr krafft vnd tugend / von wegen deß siedens / nicht verlieren / möchtestu solchen zu dem aller letzten diesem Sirup vermischen.

Welchem aber diese Bereyung deß Erdrauchs Sirup zu schwer oder verdrüßlich were / der mag den geringern / oder einfachen / Sirapus de Fumo terræ simplex genant / auff folgende weise bereyten / also / daß du nimmest deß aufgepreßten Saffis von Taubentropff / oder Erdrauch / vier pfundt / oder wie bey vielen hocherfahrenen ärzten der brauch ist / zwey pfund deß Saffis vom Erdrauch / vnd zwey pfund deß Saffis von den jungen schößlin deß Hopffens / beyde geläutert / clarificirts Zuckers dritthalb pfund / laß sitziglich auff einem sanfften Kolfeurlin mit einander sieden / daß es in bequemer dicke werde eines Sirups. Diesen Sirup man aller oberzelter maß gebrauchen / das Gebüt zu reynigen / vnd alle vnreinigkeit

Q vnd

Dritter Theil der

vnd böse schäden zubenennen / wie von dem
vorigen gefagt ist / allein daß derselbig stärker
vnd kräftiger ist.

Diesen Sirup recht zugebrauchen / mag
man in vermischen mit gesottenen Träncken
oder aufgebrannnten Wassern / von Dachsen-
zung / Burretsch / Endinien / Wegweiß / vnd
der gleichen.

Süßholz Sirup zu bereyten.

Der Sirup von Süßholz bereyt / ist in
hefftigem brauch bey erfahrenen Arz-
ten / in der scharpffen sucht der Aposte-
me des Rippsellins vnd hefftigen ste-
chen der seiten / für den veralteten Husten vnd
gebrechen der Brust / dieselbig sampt der Lun-
gen vnd allen gliedern des Luffts / vnd Athems
zu reynigen / in welchen gebrechen dieser Si-
rup in sonderheit nüz ist / bereyt auff folgende
weiß: Nimb reyn geschaben Süßholz / vier
lot / Maurraut zwey lot / auffgedörren Kirsch-
hysop ein loth / das Süßholz zerquersche in ei-
nem Mörsel / vnd die andern Stück zerschnei-
de klein / geuß darauff vier pfundt Wassers/
laß also ein tag vnd nacht erbeyken / dann send
es mit einander den halben Theil ein / Zu der
Brüh

Brüh nimb weiter folgende Stück: Meyn ge-
läuderts Honigs vnd Zuckers / Zuckerpenit /
jedes j. halb pfund / laß mit einander fast stü-
tiglichen sieden / das es in rechter gebürlicher die-
cke werde. Auff das legt so geuß auff xij. Loth
gutes wolriechendes Rosenwassers daran / vnd
laß folgendes sieden zu ein Sirup / den brau-
che in allen fehlen vnd gebrechen der Brust vnd
Lungen / wie oerzehlt.

Kirch oder Closter Hysop Sirup zubereyten.

Zu allen oberzehnten Gebrechen der Brust
vnd Lungen / nemlich veralteten Husten /
Reichen vnd schwerlich athmen / wirdt von
wolriechenden Kirch oder Closter Hysop /
auch ein kostbarlicher Sirup bereyt / etwas bi-
ziger dann der nechst vorgehend / von Süßholz
bereyt / eröffnet kräftiger / dann er verzehrt daß
die Phlegmatischen Materi vnd zähe Schleim /
dardurch die Verstopffung verursachet wirdt /
wann derselbig / dardurch der Athem geringert
wirdt / machet auch solcher vrsach halben / wol
aufwerffen / Benimpt schmerzen vnd wehe-
thumb der Brust / des Haupts vnd stechen der
seiten / von kaltem Husten verursacht.

℞ ij Diesen

Dritter Theil der

Diesen Sirup bereyte also : Nimb auffge-
trückneten Kirch Hysop (Doch merck hie / daß
der Hysop nit ganz dörr seyn solle / sondern al-
lein ein wenig verwelcket / in diesem vnd an-
derm Sirup) Epsichwurzel / Fenchelwurzel/
reingeschaben Süßholts / jedes dritthalb loth/
gereinigter Gersten ein loth / Bappelsamen/
des frembden Gummi Draganti / Quitten-
kern / jedes drey quintlin/Maurraut anderhalb
Loth/ roter vnd schwarzer Brustbeerlin / jeder
an der zahl xix. Rosin von den Kernen gerey-
niget/drey loth/der gemeinen gedörzten Feigen/
frischer Datteln/ jeder an der zahl zehen/Zucker
penit zwen pfundt.

Diesen Sirup recht zubereyten/soltu auff 2.
pfundt Wassers nehmen vnd oberzehrre stück
darein sieden/ daß sich das Wasser ganz verzehr-
re auff drey pfundt nahe / seihe es dann durch
trucks wol auß / mit solcher brühe vnd Zucker
penit siede einen Sirup. Doch soltu hierzu auch
die gebürliche ordnung halten / also/ daß du im
sieden erstlich nimmst die Rosin / schwarz vnd
rote Brustbeerlin / Feigen / Datteln/ vnd die
Epsich vnd Fenchelwurzel / wann solche ein
weil gesotten/so nimb weiter die Gersten/Bap-
pelsamen / vnd Quitten kern. Zu lezt den
frembden Gummi Dragantum, den Hysop
vnd Maurrauten/ 2c. Roret

Roten Brustbeerlin Sirup
zubereyten.

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

Diese Brustbeerlin vergleichen sich gänz-
lich vnsern roten Welschen kirschen / aber die
Blüt davon der öl blüt / doch eines freundli-
chern vnd lieblichern Geruchs. Diese fruchte
nennen die Apotecker mit einem frembden na-
men / nach der Lehre der Arabischen Arst Lu-
iubas, vnd den Sirup darvon bereyt Sirupum
de iuiubis oder Iuiubinus: Benimpt die räu-
he / vnd heifferheit der Kelen vnd Lufftröh / stil-
let den dörren Husten / dann er befeuchiget die
verdörrete vnd vertricknete Lung vnd Keilrör/
Ist sehr nützlich in scharpffen vnd hitzigen Cho-
lerischen Febern vnd entzündung / benimpt
auch alle fehl / mangel vnd gebrechen von Nise/
vnd scharpffe solcher feuchte in der Brust vnd
Lungen verorsacht. Wir dem Viol sirup aller

℞ iij maß

Dritter Theil der

maß vergleiche / allein daß er kräftiger ist / zu lindern vnd erweychen.

Dieser Sirup wirt auch zu den Nieren vnd Lenden gebraucht / seiner sänfftigend vnd mildern krafft halber. Stillt auch das vnwillen vnd oben außbrechen des Magens / von obgemeldter feuchten / vnd vberflüssiger Gallen verursachet. Diesen Sirup bereyete also: Nimb der roten Brustbeerlin an der zahl dreysßig / blauwer Niergen Biolen / Bappeln samen / jedes dritthalb quintlin / Maurrauten ein Loth / Quittenkernen / weiß Maggsamen / Melancurtern / von hülßen gereyniget / Lattich samen / des frembden Gummi Draganti / jedes anderthalb quintlin / reyn geschabens Süßholts / jedes ein Loth. Diese Stück seud alle in ij. pfundt wassers / den halben theil ein / seibe es durch / zu der Brüh nimb anderthalb pfund Zuckers / vnd laß mit einander sieden zu rechter bequemer dicke.

Essig Sirup mancherley art zubereyten.

In gutem starckem Weinessig werden mancherley mißbarliche Sirup bereyten / darvon sie Sirupi acetosi genant werden / aber sürnemlich bereyt man ein
nen



nē gemeinē schlech-
ten einfachen Si-
rup allein von Zu-
cker vnd Essig den
nennet man Si-
rupū acetosum
simplicem, wels-
cher dieser Zeit in

Gemeinem brauch ist in hitzigen vnd kalten Fe-
bern/ auff folgende weis: Nimb guts weiß Zu-
ckers / v. pf. den thue in ein Marmelstein oder
irdin wol verglasirt Geschir/ geuß frisch brun-
nenwasser darauff/ iiii. pfund/ laß also mit ein-
ander sittiglichen sieden / mit vnablässlichem
hinwegnehmen des schaumts / solcher maß seuds
also lang mit einander auff lindem Kolfewortlin/
das nicht rieche / bis der Zucker wol clarificirt
oder geläutert sey / vnd sich der halbe theil des
Wassers verzehret hab / dann geuß darein gu-
tes starkes weißes Weinessigs zwey pfundt/
in ein gemeinen schlechten sirup / der in leichten
franchheiten vnd ringer materi gebraucht wer-
den soll / Aber zu einem stärckern / so in hefftig-
ern franchheiten/da auch mehr materi vorhan-
den/ gebraucht werden soll/ geuß iiii. pf. des Es-
sigs/ Aber in mittelmässigen / allein iij. pf. laß
also mit einander sieden/ das es in bequemer des-
cke werde eines Sirups. ℞ iiii Diser

Dritter Theil der

Dieser Sirup hat ein durchdringende krafft/
Es wird auch ein jede Materi subtil/ oder dünn
desgleichen grob / zähe vnd schleimig damit ab-
gelediget vnd gelöset. Dieser Sirup dämmet
auch in sonderheit die hitze vnd schärpffe Chole-
rischer feuchte/ darumb er in Febern vnd gebre-
chen von solcher feuchte verorsacht / gebraucht
werden mag / Der geringer so wenigss Essig
empfehlet / dienet hiß zu kühlen vnd milttern / lö-
set den Durst / treibet den Harn / vnd wehret
aller säulnuß / vnd Zerströrung als hitziger Pe-
stilens. Hat ein schärpffe durchdringende krafft
mit ohn sonderlich fürberrachtung in schärpffen
Kranckheiten zugebrauchen.

Wirdt auch auff einandere art bereytet / von
mehren stücken vnd Sirupus acetosus com-
positus genant / in obgemelter wirkung stär-
cker vnd kräftiger / in der leber / milts / vnd nie-
ren / alle grobe schleim / desgleichen die Cholera-
sche feuchte abzuleidigen. Solchen Sirup berey-
tet man auch sirupum de radicibus, Be-
reyt in also: Nimb gut frisch lauter Brunnens-
wasser zehen pfund / wirff darein Fenchel vnd
Epfichwurzel / von dem innern hölzlin Herz ge-
reiniget vnd abgeschelet / Endiuinenwurzel / je-
des sechs Loth / Eniß / Fenchel vnd Epfichsa-
men / jedes zwey Loth / Endiuinensamen ein loth.
Diese

Diese stück im Mörser wol zerquetscht / laß mit einander sieden / daß sich der halb theil des Wassers verzehre vñnd auff fünff pfundt komme / dann nimb darzu fünff pfundt schönes weißes Zuckers / laß also sieden mit stätigem verscheumen / wie obgemeldet / dann geuß gutes kräftiges weiß Weinessigs daran in obgemeldter maß vñnd gewicht / laß zu rechter bequemer härte eines Sirups sieden. Diesen Sirup magstu aller oberzehler maß brauchen / allein daß er häßtiger eröffnet.

Endiuinen Sirup zweyerley art
zubereiten.

In Endiuinen / welches ein art des wilden Lattichs ist / werden fürnēlich zweien Sirup bereitet / Der erst / vñnder dē Namen Sirupus de Endiuiā simplex darumb / dß er vō wenig stücken / Oder de succo Endiuiā, darumb daß er vom Saft der Endiuinen bereit wirdt: Nützlich / heilsam vñnd sehr gut / wider vn- natürliche erhigung der Leber / vñnd aller innerlicher Glieder des Eingewēds / vñnd sonderlich in scharpffem hitzigen stechen der Seitengeschwer. Diesen bereit also: Nimb des außgepreßten Safts von Endiuinen / der wol vñnd

Q v rein

Dritter Theil der

rein gepüluert sey/vier pfundt clarificiertes Zuckers dritthalb pfund vnd ein vierling / laß wol mit einander auffsieden auff einem sanfften linden Kolfewrkin/das es in rechter dichte werde eines Sirups.

Weiter bereit man auch von den bitteren Endiuien / oder wilden Larrich/ einen größern Sirup/ von mehr stücken zusammen gesetzt / welcher Sirupus de Endiuiā compositus, oder vom trefflichen Arzt Gentili / Sirupus Endiuiæ Gentilis genannt wirdt. Dieser ist etwas stärker vnd kräftiger alle vnnatürliche hitz vnd enzündung der Lebern/ des Herzens/vnd aller innerlicher Glieder des Eingeweyds zulschen vnd außzutilgen / Vnd ist sehr gebräuchlich vnd nüt in allen hitzigen gebrechen / vnd hitzigen Complexion / eröffnet alle verstopffung/ vnd stärcket die geschwächten Glieder von hitz vnd vnnatürliche enzündung. Dieser Sirup miltet die scharpffe Choleriche Feuchte / bereite in wie folget: Nimb des außgepreßten saffts von Endiuien/des saffts von Odermentig/jedes anderthalb pfundt / Diese beyde säfte sollen wol geläutert vnd gereinigt werden/ wie zu mehrmahlen in diesem Büchlin angezeigt. Nimb weiter roter edler Rosen/blauer Merken Violett/Wasser oder Meerlinsen (so auff den stillstehenden

henden Wassern empor schwimmen (rote Maur-
 steinbrech/ jedes ein halb Lot / Maurrauten/ ge-
 reinigter Gersten/ der vier grössern kalten Sa-
 me/ jedes ein Lot. Dese stück send vorhin in was-
 ser/ damit zerlass den Zucker/ vnd geuß stittiglich
 jedes mal ein wenig darein/ allermah wie vom
 Sirup von Erdrrauch gesagt ist. Wann er zu
 bequemer dieck geförten ist/ soltu in abwürhen/
 oder aromatisirn/ mit folgenden stücken / die
 magstu in ein seiden Tüchlin binden / vnd dar-
 ein hengen. Nimb rot vnd weiß Sandel/ auff-
 gedörrt Saurach Träublin / Quittentern / A-
 loes oder Paradeisholtz/ scharpff außgebissens
 Zimmets / der gelben Rinden von wolriechen-
 den Citrinaten / jedes ein Scrupel / das ist ein
 drittheil eins quintlins.

Mancherley art Rosenhonig zubereiten.

L S ist die edel rot wolriechend Rose/gar
 nahe vnder allen Blumen vnd gebüsch/
 die gebräuchlichstn/ dann ober viel äl-
 tige art/den Rosen sirup/ desgleichen die einben-
 zung derselbigen zubereiten / wirdt auff man-
 cherley art des Honigs von Rosen zugerich-
 tet/ nemlich auff vielerley weise / als erstlich vor
 gangen

Dritter Theil der

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

Diser Honig vergleicht sich täglich der Conseruen oder Einbeyung der Rosen mit Zucker/ wurde in allen wolgerüsteten Apotecken Mel rosarum non colatum genannt. Dieser aber ist viel mehr ein Rosen Satwerg / dann ein Rosen Honig.

Zum andern bereiten die Apoteccker den Rosen Honig gemeiniglich auff solche art wie von dem Rosen Sirup angezeigt 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 Rosenafft bereit/ allermas wie vom Sirup gesagt ist/ alleine das an statt des Zuckers/ wie erst gemeldet/ Honig genommen werden soll. Aber die beste meynung / den Rosenhonig auff das kräftigst zumachen/ ist/ das man folget der Lehr des fürtrefflichen Arztes Aetij / welcher denselbigen also zubereiten vnderrichtet/ nemlich/ das man die edlen roten Rosenbletter von weissen Negelin oder Büslin wol reinige/ zerstoß / vnd den

den Saft darauß pres / solchs Safts nemme man drey pfundt / Honigs der wol verschäumpt vnd geläutert sey / ein pfundt / Die beyde Stück wol vermischet / vnd in ein wolvermachten Gefäß an die Sonne gestellt / were aber trüb wetter vorhanden / mag der Rosenhonig wol auff ein sanfften Koffewrlin gemächlich gesotten / vnd nachmals durchgeseigen werden.

Also hastu vielerley art / den Rosenhonig zubereiten / aber der lezte ist der kräftigest vnd nützlichest / Dann des Safts der Rosen / darin die meiste krafft ist / wirt am meisten darzu genommen / Wiewol der / so vom Saft bereit wirt / der maß vnd gestalt / wie vom Sirup gesagt ist / zu legt vber zerschnittene oder klein zerhackte Rosen heiß gegossen / auch sehr kräftig vñ gut ist.

Rosenhonig ist zu mancherley fehl vñ gebrechen täglicher zufall gut / hat ein ringe milte zusammenziehende stopffende krafft / kühlet sänfftiglich / vnd von wegen des Honigs reiniget er etwas mit. Er hat ein herben bittern geschmack / darumb er auch für die gebrechen des Munds von scharpffen herab fallende Flüssigen / fast nützlich gebraucht wirt / Ist auch dem Magen sehr dienstlich / wo sich scharpffe feuchte vñ überflüssige Gallen darinn versäulen / nachdem solche durch vnwillen obenauß geworffen werden.

Es

Dritter Theil der

Es wirdt auch der Rosenhonig fast nützlich gegeben dem erhitzigten Magen / ob gleich solche Materi nicht vorhanden / mag auch in Fiebern fast nützlich gebrauchet werden. Dann man zu vielmalen durch den Rosenhonig / zu bequemer zeit ein trunck etwas reichlichers davon gethan / solchen gebrechen hinweg getrieben hat / durch aufstreibung des schweiß / vnnnd bewegung des Bauchs / dann vor alle andern Getränck vnd Sirupen / der Rosen honig insonderheit mächtig vnd kräftig ist / die scharyffen feuchte durch den Stulgang aufzutreiben. Aber in solchen scharyffen Fiebern soll allein der Rosen Honig / so nach der Lehr Actij von Rosensafft bereitet wirdt / gebrauchet werden / dann er mehr dann die andern kület / welche zu wärme mehr geneigt seind. Eusserlich zubrauchen / ist der Rosen Honig fast gut vnd heilsam / zu reinigen vnnnd heilen alle böse giftige Schäden / Geschwer / vnd säulnuß des Munds / Hals / Keulen / Zankfleisch / Wäller / vnnnd dergleichen / darumb solcher Rosenhonig nicht vnflüchtig vnder die Surgelwasser zu der Bräune / Mundfäule / vnd anderer oberzehster ort Gebrechen vermischet wirdt: Mag aber auch zu faulen Wunden vnnnd bösen Schäden anderer Glieder gebraucht werden. Innerhalb des Leibs zu brauchen

hen/hat er weiter alle krafft vnd tugend des
Rosen sirups/ allein daß er etwas wärmer/von
wegen des Honigs / darumb den Weibern
dienflicher/zc.

**Maulbeersafft fast künstlich
zubereiten.**

Bleicher weise als von dem Rosenhonig
gesagt ist / also wirdt auch der Maul-
beersafft für die gebrechen des Munds
insonderheit in allen wolgerüstten Apotecken be-
reitet / dann er heylt die verschrung desselbigen
fast kräftiglich / hebt auff das herab gefallen
hauch blat vnd zäpflin / wo dasselbig von schäd-
licher Materi vnd böser feuchte verfaulet vnd
zerschwollen ist. Kält vnd milttert die hitz vnd
entzündung der bräune/vnd wehret der Mund-
fäule. Ist auch ein kräftige nützliche Arzney zu
anfang der gefehrlichen Halsgeschwulst vnd
scharpffen hitzigen geschwer der Keelen zu an-
fang gebrauchet / Darumb auch diese Larweg
gemeinlich zu den Sargelwassern vnd Hals
schwencungen gebrauchet wirdt. Diesen Safft
beret also: Nim Maulbeersafft ein halb pfund/
Brombeersafft j. pfund / rein geläuterts vnd
wolverseimpts honigs ein halb pfund/ süßen
Wein oder gesottnen Most sechs Loth/laß diese
Stück

Dritter Theil der

Stück in ein kupfferin Gefäß / das wol ver-
zimet ist / sänfftiglich mit einander sieden / auff
einem linden Koffewrlin / so lang / biß es in der
härte oder dicke werde eins Sirups / dann seihe
es durch / vnd behalts in ein zimmen Gefäß zur
notturfft. Etliche nemmen ein ander gewicht /
nemlich des saffts von wolzeitigen Maulbeern /
von Brombeern / jedes anderthalb pfundt / ge-
sottenem Wein / oder gesottenem Most / wol ver-
scheumpys Honigs / jedes ein pfund / seuds mit
einander zu bequemer dicke / wie erst gemeldt.

Wo es aber die notturfft erforderen würde /
daß du / von größe vnd hefftigkeit wegen des
schadens / kräftigere Arzney bedörffen würdest /
soltu den Maulbeersafft mit folgenden stücken
schärfffen / also / Daß du nimmest Alaun Myr-
rhen / Saffran vnd des außgepressten Saffts
von vnzeitigen Träublin / Agrest genant / je-
des gleich viel /c.

Nützliche Säfte von Nüßlaub zubereiten.

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

mehr ein Apotekischer Safft davon bereitet / bey
 jnen Rob nucum oder Diacaridion genaunt.
 Dienet die scharpffen Fluß zu stillen / so von o-
 ben herab fallen/die Keele versehren/auch erwar-
 fast schädliche scharpffe vñ sorgliche Geschwulst
 erwecken / dardurch der Mensch erstecht wirdt/
 Darumb dieser Safft auch fast nützlich vnder
 die Gurgeltwasser vermischet wirdt/ Solt es al-
 so bereiten: Nimb der grünen Nußschelffen zu
 ende deß Sommers / stoß sie in einem steinern
 Mörser wol zu Nuß / vñnd truel es durch ein
 Tuch / den safft wol davon auß / nimb als viel
 Honigs darzu / vñd laß es wol mit einander sie-
 den / vñd theil es in vier theil / den ersten theil be-
 halt also für sich selbst ohn allen zusatz / den Wei-
 bern vñd weichen zarten Leuthen nütlichen zu-
 gebrauchen / von wegen seiner lieblichkeit / Sol-
 ches dienet aller ringen Geschwulst vñd enkün-
 dung deß Munds / vñd in der erste. Zum andern
 theil soltu etwas rauhes vñnd herbes / das da
 stopffet / hinzu thun / damit zu stopffen / vñd hin-
 der sich zu treiben die herzu stießende Materi vñd
 Geblüt / davon solche Geschwulst gemehrt wirt.
 Zum dritten theil vermisch ein wenig Saf-
 fran vñnd Myrrhen / solche Geschwulst zu mil-
 tern vñnd zeitigen / nach dem die Materi auff-
 gehöret vñnd nachgelassen hat zu stieffen. Zum

R

vierten

Dritter Theil der

vierten vnd letzten theil vermische lebendigen Schwefel oder Niter/od anders etwas scharffes / zu digeriren vnd ablösen / was sich von der materi/davon solche geschwulst verursacht worden/eingetrengt vnd gefest hett/dañ solche herzu geflossene Materi begeret hinweg getrieben zu werden. Welcher aber solchs kleinen bericht/oder gar kleinen verstandt hette / der mag solches Safts bereiten von dem Saft der Nüssschelfen/fünff/oder als viel als des Honigs genommen/vnd zu rechter bequemer dicke gesotten.

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

Quittensaft recht zubereiten vnd zugebrauchen.

Qu in der lieblichen wolriechenden frucht wirdt auch ein nüsslicher Saft bereitet zu mancherley fehl vnd gebrechen sehr kräftig nüss vnd dienstlich / Miua Cytoniorum genennet / zu stärcken den Magen / Leber vnd alle innerliche Glieder / stiller vnrillen des Magens / stopffet den Fluß des Bauchs / bekräftigt

kräftigt die dāwung / allermas / als von der
Quitten Latwergen vnd eingebehen Quitten
gesagt ist.

Nimb des außgepreßten Safftis von Quit-
ten zwey pfund / rein geläutertis Honigs / vier
pfund / frisch Brunnenwasser sechs pfund /
seuds mit einander ob einem sanfften linden
Kolfewerlin / den Schaum wirff ohn vnder-
laß dāvon / laß zu bequemer dicke sieden eines
Sirups.

Es wirt auch solcher Quittensafft mit mehr
Stücken vermischet / vnd derhalben Miua Cy-
toniorum composita genennet / welcher et
was hitziger / derhalben in hitzigem Bauchfluß
nicht zebrauchen / sonst dem Magen fast dienst-
lich / die innern Glieder des Eingeweyds zue-
wärmen / vnd die dāwung zu stärken / Bereite
jn also: Nimb Quittensafft zehen pfund / gutes
wolriechends siernen Weins fünff pfund / geuß
vnder einander / laß sänfftiglichen sieden / den
Schaum nimb allezeit sauber dāvon / seihe es
dann durch / daß es rein vnd lauter werde / nimb
dazu drey pfund wolverseumpptes Honigs / setz
es widerumb auff zusieden / vnd versehms on
vnderlaß wie vor / seuds zu bequemer dicke / Dar-
foltu folgende Gewürz oder Speceren in ein
seiden Tüchlin binden / vnd dasselbig in solchen

R ij Quitten

Dritter Theil der

Quittensafft hencken / vnnnd offtmals außstrucken / damit die krafft derselbigen wol darein komme.

Zum aller letzten/wann auch dieser Quittensafft hat gnug gesotten / solt du auff ein halben Scrupel / das ist der halb drittheil von einem quintlin / gutes vnverfälschtes Bisams damit zertreiben/vñ darunder thun anderthalb Scrupel des wolriechendē Cōfects Gallie Muscate.

Diß sind folgende stück der Gewürk: Nimbs scharpffes außeres Zimmets / Cardamomlin/jedes anderhalb quintlin/Reglin ein quintlin / reingeschabens weißes Ingbers / klarer außeres Mastixkernlin / jedes ein halb quintlin/vnd ein halb quintlin halb/ Edel Zimmet/Saffran ein halb quintlin/ Paradeissholz/ Muscatenpuluer/jedes ein quintlin. Dise stück sollen alle / außgenommen der Saffran / groblecht zerstoßen/vnnnd wie ob gesagt/ in ein seiden oder rein leinen Thüchlin gebunden / in den Quittensafft gehenckt werden. Disen Quittensafft nennet man in den Apotecken/ Miua aromaticam, vnd compositam. Die alten Arabischen Arzte haben weiter auch andere stück darzu gebraucht/als Rosen/ Rheubarbara/ vnd dergleichen/ ist aber dieser zeit auß dem brauch kommen.

Mercke

Mercke auch / daß du wol an statt des Ho-
nigs guten geläuterten Zucker nemmen magst/
vnd ist also der Quittensafft lieblicher / vnnnd in
der wärme auch mäßiger.

**Johanns Träublin vnnnd Saur-
rach oder Erbselenbeer
Safft.**

SIn Saurach oder Erbselenbeer / wurde
ein köstlich saur Safft ausgepreßt / in
der Arzney / auch zur Speiß als ein an-
mütige Salsen / wie auch von den Johanns
träublin. Diese beyde Safft mag man ohn al-
len zusatz vnnnd insonderheit den Saurachsafft/
vber jar behalten / oder ein wenig sieden lassen/
daß er dick werde / vnd vor dem effigen oder feu-
ren bewaret / wie in der Latwergen gemeldet.
Solche beyde Säfte dienen zu aller innerlichen
vnnatürlichen hitz vnd enzündung / vnnnd aller
dabon verursachten gebrechen im Magen / Le-
ber / Milz / vnd Eingewend / löschten den Durst/
vnd haben ein eröffnende krafft / Der Saurach
safft etwas stärker dann der ander / soll mit
Zucker vmb mehrer lieblichkeit wil-
len vermische werden.

—o—

R iii Druck

Dritter Theil der
Vnzeitiger Träubelsafft
Agrest genant.

A Grest nennet man den Safft der vnzeitigen Träubel / Wirdt auch aller maß der Arzney vnnnd der Speiß dienstlich außgepreßt / wie von Erbselnbeern gesaget ist.

Solcher Safft in ein Glas gefasset / vnd oben auff zween zwerfinger bereit frisch Baumöl darauff gegossen / erhelt sich vber jar. Oder wie der gemein brauch ist / in ein hölzen Gefäßlin gefasset / vnd ein handt voll Sals darein geworffen / vnder die Füß gelegt / vñ auff einen ebenen boden oder ästerrich hin vnd wider gewalzet / erbeyt er sich solcher massen / daß er hernach schön / lauter vnd klar wirdt. Aber dieser Agrest ist der Küchen zu der Speiß viel bequemer vnd tauglicher dann der Arzney / Dann er kület die Leber / den Magen / vnnnd alle innerliche Glieder von vnnatürlicher hize erkündet / Reiset auch den Magen / vnd bringt lust vnd begierde zu der Speiß / hat alle tugent vnd krafft wie vom Sirup / vnd davon eingemachten vnzeitigen Träubelbeer gesagt ist.

Etliche saure Essig
Sirup.

S haben mancherley Sirup von dem Essig iren Zunamen / aber fürnemlich die fünff nechstfolgende Getränk / Oximel simplex, Oximel diureticum, Oximel scilliticum, Oxizachara simplex, vnd Oxizachara composita, welche alle mit dem Wörlein Oxi, welches in Griechischer sprach Essig bedeut / genehiet werden / darumb daß derselbig insonderheit dazu gebraucht wirdt.

Der erste einfache saur Essig Sirup / Oximel simplex genant / ist nützlich die groben zähen Phlegmatischen schleim zu lösen / erweichen vnd mildern / mit ablösung / reinigung / eröffnungs vnd zertheilung / verzehret vnd digerirt die Materi langwiriger Fieber / vnd allen koder / zähen Schleim / vnd Phlegmatische feucht zertheilet er / Bereit in also: Nimb gutes auferlesens Honigs zwey pfund / starckes weißes weinessigs ein pfundt / frisch Brunnenvasser vier pfundt / das Wasser sampt dem Honig / sollen erstlich mit einander sänfftiglich gesotten vnd wol verscheympet werden / dann soltu auch den Essig darein giessen / vnd also zu bequemer dieke fieden lassen.

Der ander grösser Essig sirup / Oximel diureticū, von mehr stückē bereit / ist etwas kräftiger zu eröffnen vnd zutreiben / Den bereit also:

R. iij Nimb

Dritter Theil der

Nimb der cuffersten Rinden von Epffichwurzel vnnnd Fenchelwurzel / jedes ein Pfund / Petersilienwurzel / Druschwurzel / Spargenwurzel / Epffichsamen / Fenugree / jedes j. quintlin. Diese stück zerhacke / oder zerquetsch wol in ein Mörser / vnd seude sie in zwen pfund Wasfers / vnd ein pfund Essigs / so lange bis sich der halbe theil verzehre / zu der durchgesiegenen brühe nimb Honig als viel dir geliebt / vnd laß mit einander sieden zu bequemer dieße.

Weiter wirdt auch von der grossen Meer oder Meuszwibeln ein fast nützlicher Strup bereit / Oximel scilliticum genant / der dienet wol in alter falter Materi / die sich hart angelegget hat / tieff eingewurkelt ist / vnd schwerlich gelöset werden mag. Benimpt das saur röpfen oder auffstossen des Magens / bekräftiget die erlambde Blasen. Diesen bereit also: Nimb des Essigs von der Meerzwibel / Acetum scilliticum genant / welcher auff folgende weise zu mancherley nutzbarkeit bereitet wirdt. Nimb von der grossen Meer oder Meuszwibel / Scilla genant / nicht die cuffern / auch nicht die ganz eüern / sonder zwischen beyden die mittlern stück oder sach / faß sie an ein Faden / vnnnd laß vierzig tag lang an schattechem Luft wol ertröcknen / dann hacke solche Stück / oder schneide sie klein mit

mit hölzlin Instrumenten / dann die Scilla soll mit keinem Eisen berührt werden. Dann nim je auff ein halb pfundt solcher Meerzwibel / vier pfundt guts weiß Weinessigs/ geuß in ein glafs / vermachs wol / vnd laß also vierzig tag an der Sönnen stehen/so hast du einen gerechten Meerzwibel Essig. Von solchem Essig nimb zwey pfundt / gutes Honigs drey pfundt / laß mit einander sieden / so lang/ daß es in rechter gebürlicher dichte werde eines Sirups.

Der vierdte Essig Sirup wirt Oxizacchara simplex genant/dann er allein von Zucker vnd Essig bereyter wirdt/ dienet im drittägigen Feber/ scharpffen vnd hitzigen gebrechen / dann er dämmer die scharpffe hitzige Magengallen/ vnd Cholertische feuchte. Diesen Sirup bereyt also: Nimb schönes weißes Zuckers ein pfundt/ des safftis von sauer Branatenöpfeln / ein halb pfundt / starckes Weinessigs / ein vierling von ein pfundt / geuß zusammen in ein irdin verglasurt Geschirz/vnd laß auff sanftem kofserwlin fast gemächlich sieden/ daß es in rechter dichte werde eines Sirups.

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

R v ten^o

Dritter Theil der

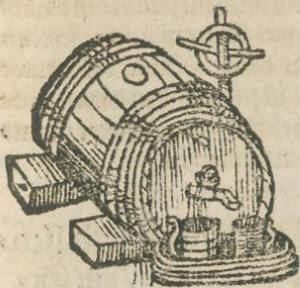
ien/Steinfarn/Hirunge/rot Maursteinbrech/ Stein Leberkraut/Diolkraut/Fenchel Bruchwurtzel/ Spargenwurtzel/ Senfwurtzel/ jedes ein halb pfundt. Diese Stück hache vnd zerquetsche alle wol/ vnd laß drey tag lang in frischem safft von sauren Granaten wol erbeyhen/ den vierden tag laß ein wenig auffieden/ setze es durch mit kräftigem austrucken. Zu solcher brüh nimb Zucker nach dem jr viel ist/ vnd seud es zu bequemer dicke eines Sirups.

Dieser saur Essig Sirup löset vnd dāwet die Cholerische feuchte Phlegmatischer schleim/ vermischet/ dardurch der Magen vnd Brust beschweret werden/ fast kräftig/ Diener wol in duppeln vnordenlichen dreytägigen Febern/ vnd in duppel'm Quartan.

Ende der beschreibung der Sirup vnd Apocreckischen Getränk/ Folget von dem natürlichen Getränk des Weins/ vnd was darvon bereyt werden mag.

Von der Tugendt des Weins.

DAS rechte natürliche edele vnd nützlich Getränck des Weins/ gebürlicher weiß mäßig genossen/ erheltden Menschen bey feinen natürlichen kräftigen



ten / stärcket alle
eufferliche vnd
innerliche Glie-
der / erhelt die
lebliche farb/ gibt
reyn/gesund/ vñ
frisch Geblüt /
dämpffe vñ still-
et den hündische
Fras / erwecket

den mit der traurigen/ vnd macht die verzagten
freudig/ fürdert de schlaff/ verzert all kalte schlei-
mige Materi des Leibs / vnd vertreibet die Ge-
brechen so darvon verursachet werden. Der
neuwe Wein ist warmer natur im ersten grad.
Der sehr alt oder viel firnen ist im dritten grad/
Aber der gemein firn helt das mittel. Die rot
Wein gibt viel Geblüts / dann er bedarff nicht
grosse veränderung / aber der weiß gering vnd
saur wein/ gibt geringe narung. Dicke trübe
Wein stopffen den Bauch/ die Leber/ Niltz vnd
Nieren / darumb welche solcher Wein zuviel
brauchen/ werden etwan wassersüchtig/ oder mit
dem Stein/ Sandt/ Gries/ vnd Lendentweh ge-
plaget/ sonderlich die alten. Der gesundest wein
rechtmässig temperierter Complexion am nüt-
lichsten/ ist der düñ rote wein/ Claret od Vensfüsa-
fer/ der farben halben genennet. Der

Dritter Theil der

Der alte sehr sternen Wein treibet den Bauch/
dient denen / so viel Phlegmatischer schleim
im Leibe versamlet haben. Aber der neuwe
Wein blähet sehr / ist schwerlich zu dauen / gibt
grob dick geblüt / beschweret das Haupt / vnd
bringet demselbigen schmerzen.

Von dem Wein köstlich vnd lieb-
lich Getrânck zu bereyten / mit Ge-
würk / Kreutern vnd der-
gleichen.

Der Wein hat solche art / daß er leicht-
lich annimpt die Farbe / Geschmack/
Krafft vnd tugend / des / so darinn
erbenhet / wirdt. Vnd etliche wollen/
man soll die Kreuter / Blumen / Wurzel / oder
Frucht / welcher Natur vnd krafft der Wein
empfehen soll / in das Faß thun / den frisch auß-
gepreßten Most darüber gießen / vnd also mit
einander verjären lassen / in solchem Gewicht
vnd Maß / nach dem der Most starck vnd kräft-
rig / oder von der natur / krafft vnd geschmack
deren stück so darinn erbenht werden / viel oder
wenig annehmen soll. Andere stoffen solche
Kreuter / Wurzeln / Blumen / vnd dergleichen /
erk

erst hernach / so der Most verjären hat / in das Faß / Andere nehmen siernen Wein darzu / Etliche wöllen / Die Kreuter / Blumen vñnd Wurzeln sollen frisch seyn / die andern dörrrens auff / etliche hackens drein / andere stossens zu puluer / vñnd knüpfens in leinine Säcklin.

Welche solche gekreuterte Wein süß behalten wöllen / die sieden den Most ob einem hellen Feuerlin / das nicht rieche / etliche theil ein / nach dem der Most kräftig oder schwach ist. Darmit man aber allen solchen vñnkosten erspare / vñnd folgende Kreuterwein in schneller eyl / wo man wil / bereyten möge / pflegen etliche durch künstliche distillation die Farb / geschmack / geruch / krafft vñnd tugendt solcher stück darvon sieden den Kreuterwein bereyten / dann von solchem Abzug allein ein einiges tröpflein in ein gang maß gethan / gibt ihm den geschmack / geruch vñnd Farb / vñnd folgents auch die Krafft vñnd tugendt. Welchen aber solche künstliche Operation des distillierens vñnbekannt / die mögen zu der notturfft solche Kreuter / Blumen vñnd Wurzeln / darvon sie den Kreuterwein bereyten wöllen / wol auffdörrren / nachmals zu puluer stossen / gebrandten Wein darüber giesen / wol vñnd gehet vermacht / erbeygen lassen / dann durch ein reyn dickes leinin Tüchlin wol aufgepreßt /

Dritter Theil der

preßt/ solchen Saft in einem saubern Gläs-
lin / oben mit ein Mundloch gehet verstopffet/
wol verwaren / vnd so du Kreuterwein haben
wilt/ darvon in ein Kanden Wein giessen/ viel
oder wenig / nach deinem gefallen / vnd 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 firmen Wein nehmen/ vnd jm thun
aller obgemeldter maß.

Ein köstlich lieblich Getränck vnd
gewürzten Wein zubereyten
Hippocras genant.



Hippo.

Hippocras ist ein köstlich lieblich vnd anmütig Getränck / erwärmet den erkalteten Magen / bringet wider lust zu der Speiß / stärcket vnd bekräftigt die dārung / Mag fast nützlich gebraucher werden / als ein heylsame kräftige Urqney / für alle kalte vnd feuchte Gebrechen des Haupts / weissen Gedder / 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 Maluasier / Muscateller / Rheinfal / Pinöl / Lautertranck / 2c. nach möglichem fleiß hüten vnd bewahren.

Den Hippocras solt du also bereyten: Nim gutes scharpffes außgebissens Zimmets / vier loth / weiß reyngeschabens Ingber / zwey loth / Paradeisförner / ein halb loth / Galgant / Negelin / Muscatniß / Eubeblin / Cardamömlin / jedes ein quintlin.

Von diesen Speciebus oder gestoffen Gewürck / nimb auff ein gemeine maß weins auff zwey oder drey loth / nach dem du solchen Hippocras gern starck vnd kräftig hettest / Zucker ein halb pfundt / oder drey vierling / nach dem du ihn auch gern süß hettest / thu die Species vnd den Zucker der auch wol zerstoffen say

Dritter Theil der

in einen stein in Krug/ geuß ein wenig von dem Wein darüber / daß es sich er beyßen möge / laß vber nacht an warmer statt stehen / morgen laß also oft durch ein lang spizigs wullen säcklin 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 scharpfes aufgebissens Zimmets/ weiß reingeschabens Ingbers / ein halb Loth/ vnd lassens also mit dem Zucker vermischet durchlauffen/ Aber hierinn mag ein jeder solch Getrânck ändern nach seinem geschmack.

Man pfeget auch vnderweilen den Hippocras/ denen so hefftigs abscheuwen haben von purgierender Artney/ von lavirenden Stücken treibend machen / darnit man solche zärtlinge etwan zu ihrem Heyl künstlich bringe / Von welchem Hippocras hernach vnder den Laxativen.

Hie mercke auch / daß vnderweilen von vnflüssigen Apotecern/ welche gemeinglich diesen Getrânck von rotem Wein auff den Kauff bereyten / wo sie denselbigen nicht haben mögen/ den weissen ferben mit roten Lurpen / die neuen 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
getwarnet.

Ein ander rotlecht Gewürtz

trancq / Claret ge-
nannt.

Claret ist eben der art/ vnd Natur des Hip-
pocras/ hat solchen vnderscheid mit dem
Hippocras / daß derselbige von rotem
Wein mit Zucker/dise von weissem wein
von Honig bereyt / vnd mit Saffran gelb ge-
ferbet 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 Wet-
bern in sonderheit dienstlich / vnd denen so sich
mit dem Bier erkälten / Desgleichen auch al-
ten Leuten / Stärcket die dāwende krafft / vnd
erquicket die natürliche hitz/ verzehret alle schādli-
che kalte Materi/ vnd wässerige Phlegmatische
Schleim/ erwärmet vnd bekräftiget wol alle
innerliche glieder. Diesen Trancq solt du also
bereyten: Nim scharpffes außgebissens Canelis/
S oder

Dritter Theil der

oder Zimmetröhren/ sechs loth/ weiß rein geschoben Ingber/ zwey loth/ Paradieskörner/ auch zwey loth/ Galgant drey Loth/ Muscatennüß/ Muscatenblüt/ frischer feister Negelin/ Cardamömlin/ Eubeben jedes ein halb loth. Diese Gewürz welche du mindern oder mehrē magst/ 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 herrest/ geuß ein wenig Weins daran/ wie auch von Hippocras gesagt ist/ vnd laß in einem geheben wolverstopfften Glas/ oder steinin Krug/ daß es nit verriechen möge/ vber nacht stehen an einer warmen statt/ wann du den Claret bereyten wilt/ so nimb zu vier maß guts fräfftigen Weins/ ein maß wolgeleuterts vnd reynverschäumptes Honigs/ geuß ein wenig Wein daran/ vnd laß auff einem sanfften Koffewrlin fast sittiglichen auffkochen. Zu letzt schütte auch den Wein mit dem erberbten Wein daran/ laß aber einen wall thun/ Auf das aller letzt geuß den andern vberigen Wein gar darzu/ bedeck's gehebe zu/ laß also ein wenig vberschlagen/ dann geuß es in ein langen spitzigen wullen Sack/ vnd laß zu mehrmalen hin durch lauffen/ also lang/ daß er schön lauter vnd klar werde/ wie auch vom Hippocras gesagt. Dies

Diesen Claret magstu in ein klein sauber Fäß-
lin gießen / vnd ein kleines langes säcklin von
leimn Tuch machen / daß er in den Puncten
hinein möge / dasselbig mit obgeschten Species
füllen / vnd darein hengen / gehet zu schlagen /
vnd also veruahren zu der notturfft / so bleibet
er lange zeit frisch vnd gut.

Mercke daß du den Claret auch mit Lari-
renden stücken / aller maß wie vom Hippocras
gesagt ist / wol purgierend oder treibend / machen
kannst / wie in nachstfolgendem theil vnder den
Laxatiuen angezeigt.

Lautertranck zu bereyten.

Lautertranck ist auch ein besonder ge-
würk Getranck / der art des Clarets /
wie der Name anzeigt / dienet von we-
gen der wärme vnd trüchne der specer-
ey vder Gewürk / auch allen kalten vnd feuch-
ten Gebrechen / sonderlich alter vnd blöder Leut /
stärcket das Hirn / Haupt / Magen / Däun-
ung / vnd alle innerliche Glieder des Ein-
gewendts / bekräftiget die lebliche natürliche
Wärme / aller maß wie von dem Hippocras
vnd Claret gesaget ist / Wirdt aller maß
breyt wie der Claret von dem Gewürke / aber

S ij nicht

Dritter 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.
Etliche bereyten ihn also / Nimb guten weissen
Ingber reyn gepulvert / ein Loth / Cadamoms
lein ein quintlin / Zucker ein halb pfundt / oder
drey vierling zu einer maß gutes starckes kräfte-
tiges wolriechendes Weins / aller maß vber
nacht mit einander an warmer statt erbeygen
lassen / des andern Tags durch ein langen spit-
zigen wullen Sack gegossen / daß er schön lau-
ter vnd klar werde. Zu diesem Tranc magstu
auch andere species oder Gewürz mehr nem-
men/ nach deinem gefallen.

Hie mercke aber / daß alle solche hitzige Ge-
tränck denen so von Natur oder Complexion
hitzig vnd trucken seind/ ein schädliche gifte sind
sonderlich die so von Honig bereyt werden. Da-
rumb solches Berränck nicht als ein ander ge-
mein Tranc / sondern als ein wärmende Arz-
ney gebrauchet werden soll. Aber mit diesem
Lautertranc wollen wir solche Gewürz Trän-
cke enden vnd beschliessen / vnd folgendts

Reutterwein fürhanden nem-
men / welche etwas ge-
bräuchlicher.

* *
*

W

Wermut Weins Krafft vnd Tugendt/ bereytung vnd brauch.

Wermut Wein ist starck vñ bitter/ auch
 eines vnfreundlichen Geruchs / hat
 doch grosse krafft vnd Tugendt/ dann
 er tödet die Würm im Leib/ vnd führet
 auß all giftig schädliche Phlegmatische schleim/
 die sich jñerhalb im Leibangesetzet haben/ Dann
 solcher tranck eröffnet vñ reynigt/ stärcket vñ be-
 kräftigt die Glieder/ dz sie solche Materi nit wi-
 der annehmen/ truckt die vbersich steigende auff-
 riechende Dämpff von dem Magen/ das Haupte
 vnd Hirn betrübendt den vollen Brüdern wol
 bewußt / die müssen deß morgens nüchtern ei-
 nen trunck deß Wermutweins thun / dann der
 Wermutwein bekräftigt den Magen wider-
 umb / vnd bringet lust zu der Speiß / eröffnet
 die verstopffung aller innerlichen Glieder / der
 Lebern/ vñ deß Milchs/ benimmet die gilb oder Geel-
 sucht von solcher verstopffung verursachet / ver-
 hütet vnd bewahret vor dem Schlag/ Parliß/ vñ
 Lämbruß / bringet wider die sprach / durch sol-
 che gebrechen vnd Kranckheiten verlohren / die
 glieder auch davon erlaint/ mit warmem Wermut
 wein wol geriben/ vnd gebähret/ werden da-
 durch wider gestärcket vnd erquicket. Eusserlich

S ij gebraue

Dritter Theil der

gebrauchet / Diehe vnd Menschen / die Fleischwunden damit gewaschen / behelt die sauber vnd renn / läßt kein faul Fleisch darinn wachsen / vnd machet sie schön heylen. Den flüssigen Grindt mit den weissen Putten mit Vermurwein gewaschen / heylet bald / Vermurwein etliche tag zuvor getruncken / behüt den Magen für vnwillen vnd erbrechen / so man vber Meer schiffen wil. Der Vermurwein ist ein köstlich Preseruatiue in Zeit der Pestilens / vnd vergiftes Luftis / Dergleichen wo man den Luft verändern muß / zun Krancken gehen wil / vnd dergleichen / vorhin ein Trunck Vermurweins gethan. Der Vermurwein macht auch schläfferig / benimpt die Forcht vnd Schrecken im Schlaf.

Salbey Wein.

Salbey Wein heylet alle verkehrung des Mundts / härter vnd befestiget die bälger vnd Zanfleisch / stiller den vnleidlichen schmerzen des Zanweches / vnd befestiget die wackende Zän / stärckt auch die Nerven / oder weissen Geäder / Vnd folgendts alle erlambde schwache Glieder / die werden damit bekräftiget / Erucknet vnd erwärmet das Hirn / von kalten Phlegmatischen feuchten geschä

geschädiget / verhüter vor dem Krampff / ge-
gicht / zittern vnd beben der Glieder / mit allein
solchen Wein getruncken / sonder auch die glie-
der eusserlich damit wol geriben vnd gebähet.

Rosenmarin Wein.

Der Rosenmarinwein ist ein kräftig
heylsam getränk in allen kalten süch-
ten / bringet wider den verlorenen lust
vnd appetit zur Speiß / stärcket vnd
befräftiget das Herz / Hirn / vnd alle weisse
Geäder. Gibt ein schöne liebliche Farb / nicht
allein getruncken / sonder auch das Angesicht
damit gewaschen. Verzehret innerliche schäd-
liche feuchte / erhelte den Leib vor aller säulnuß
vnd zerstörung / den Mundt mit Rosenmarin
wein zu vielmalen gewaschen / gibt im ein guten
Geruch / stärckt vñ befräftiget die zän vnd bäl-
ler. Eusserlich den Krebs / Fisseln vnd derglei-
chen schäden / auch frische fleischwunden damit
gewaschen / werden davon gereyniget / gesäubert
vnd getrückt net. Gebähet Brot auß Rosenma-
rin gessen / gibt gute Krafft / stärcket wol / vnd
bringet wider den verlornē lust zur speiß / befräft-
iget blöde vnd geschwächte glider. Ist auch sehr
nützlich den Lungenfüchtige / schwindfüchtigen
vñ Abnehmenden. Dienet in sonderheit de so ein
S iij blödy

Dritter Theil der

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

Hysop Wein.

Croster oder Kirch Hysop / ist hizer vnd truckner natur / welche der Wein / so darvon bereyt wirdt / auch empfabet. Dienet den Alten / erwärmet inen alle innerliche Glieder / stiller den kalten feuchten Husten / Die Fallendtsucht wirdt durch stätigen Gebrauch dieses Weins gänglich vertrieben / sonderlich jungen Leuten. Hysopwein dienet auch der Brust vnd Lungen / erwärmet sie / vnd verzehret alle schleim vnd zähe Phlegmatische Feber darinn / eröffnet die Adern der Lufftröhren durch die Lungen gespreyter / gibt ein starcke helle stim / Dann er räumet die Brust / vnd heylt alle verfehrung derselbigen / benimpt das keichen vnd schwere athmen. Ist ein sonderlich nützlich getränk den wassersüchtigen.

¶

Hirt

Hirzungen Wein.

Zweyerly art Hirzungen ist / als nemlich/
Steinfarn / das die recht ist / vnd vnser ge-
 meine Hirzung. Von solchen Kreuterin
 ein nützliche Kreuterwein bereit/ am geschmack
 nit sonderlich lieblich / hat doch die tugendt das
 Milz zu eröffnen vnd stärken/dient wider gifte
 der Schlangen. Warm getruncken/ stillt er das
 grimmen vnd hefftigen Bauchfluß.

Dieser Wein benimpt die Geelsucht / vnnnd
 alle gebrechen so auß verstopffung der Leber vnd
 des Milzges verursacht werden / Denen so mit
 dem Stein / sandt/ grieff / vnd Lendenweh bela-
 den sind/ist dieser Wein sehr nützlich vnd gut/ er
 zerreibt auch die grobe schwarze Melancholi-
 sche feuchte / vnnnd benimpt also das langwiritg
 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

Tamariscen Wein.

Tamariscen wachsen am sandechten ge-
 ständ etlicher Wasser / sonderlich am
 Rhein. Tameriscen Wein getruncken/
 S v reini

Dritter Theil der

reiniget vnd läutert das Geblüt / insonderheit von trüber Melancholischer feuchte/welche verursachen Fieber Quartan / schwarze Gilt / vnd ander dergleichen Gebrechen. Hat gar nahe alle tugendt des Hirzungen Weins/nemlich/die Leber vnd Milz zueröffnen/vnd alle Gebrechen/so auß verstopffung der selben verursachet werden/hinweg zunehmen.

Scharlach Wein.

S habens die Weinkäuffer / welche die Wein mit mancherley Arzney schmitzen / dahin bracht / daß man dem edlen Kraut Scharlachs nicht wenig geschässigt 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 / trüeknet vnd erwärmet das kalt feuchte Hirn/ stärckt vnd bekräftigt es / doch mit maßsen getruncken. Dieser Scharlachwein hat gar nahe die krafft vnd tugendt des Salbey vnd Rosenmarin Weins.

Druck

Braun Bathonien Blumen
Wein zubereiten.

Braun Bathonien Blumen werden zu mancherley Arzney gebraucht / Aber fürnemlich bereit man auch ein nützlichen Wein davon für vnwillen/ vnnnd auffstossen des Magens / wehret dem sodt/ vnnnd ist ein bewerte Arzney den Weibern / den die Beer- mütter vnd Geburtsglieder erkaltet vnd vber sich steigen. Bathonien Wein ist vber die maß kräftig alle innerliche Glieder zu erwärmen/ hehlen vnnnd 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 Bilb / Fallendtsucht / vnnnd Hüfftrwehe hilfft den Lungenfüchtigen / Schwindenden/ vñ denen so stätigs husten/ keichen/ oder schwerlich arhmen/ desgleichen denen so mit der Wassersucht behafft / oder darzu geneigt seind. Vsnimpt alle faule Magenfeber.

Grafneglin seind in allen oberzehnten tugendren auch nütz vnd gut / seind einrecht

Geschlecht der zamen Bathonien.

Matron

Dritter Theil der
Maieron Wein.

Stärcket das Herz / vnd erwärmet alle
Sinnerliche Glieder des Eingeweyds /
Dienet wol denen / so zur Wassersucht
geneigt seind / stillet das Leibwehe / fürdert den
Harn / vnnnd die gebürliche reinigung der Wei-
ber / Ist ein gut tranck / das Hirn vnnnd Haupt
zuerwärmen / vnnnd die sinnlicheit zustärcken /
sonderlich die verloren gedächtnuß wider zu
bringen.

Augentrost Wein.

Dieser Wein ist nüss vnnnd kräftig / das
Gesicht zuschärpffen / läuttern / vnnnd
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 verstopffung der Leber vnnnd Nils er-
öffnet / vnnnd alle gebrechen davon verursachet /
hinweg nimpt. Augentrost wein täglich ge-
brauchet / reiniget den Magen von
schädlicher Materi / vnd ver-
zehrt die faulen Ma-
genfieber.

Wein

Wein von Schluttten oder Bo-
berellen / so auch Jüdenöcklin
oder Jüdenkirschen
genannt.

In den schönen roten Kirschenbeeren
der Schluttten oder Jüdenöcklin / in
den roten Bläßlin verschlossen / wirdt
ein nützlicher Wein bereitet zu Herbstzeiten/
wann sich solche Beerlin schön gefärbt haben.
Dieser wein ist stark vnd kräftig die verstopf-
fung des Harns zu lösen vnd entledigen / Es
wirt auch damit die schädlich Materi des steins/
sand / griess / vnd schleimige zähe / davon solcher
gebrechen verurfacher/durch den Harn/von den
Nieren / Harngängen / vnnnd Blasen aufge-
trieben.

Kirschen wein.

Marcellen kirsche frisch von dem Baum/
rupffet man die Stiel ab / vnnnd in ein
Marmel oder gemeinen steinen Mör-
ser wol zerstoffen mit den Kernen/ damit sie den
geschmack vnd geruch/auch die Natur/kräfti/ o-
der tugend/dem Wein vermischen/ Dann gu-
ten roten oder weissen Wein darüber gegossen/
der empfabet gar ein lüftigen anmütigen ge-
schmack/ vnd von der kälte vnd feuchte der Kir-
schen/

Dritter Theil der

ſchen / ein rechte temperierte Natur itt größet
hefftiger Hitze des Sommers den Durft damit
zulöſchen / vnd die erbigten innerlichen Glieder
damit zubefeuchtigen / Solcher Kirſchenwein
eröffnet die Leber / treibet den Harn / reiniget von
wegen der Kirſchenkernen / die Nieren / Harn-
gãng / vnd Blaſen / vom Stein / Sandt / vnd
Griech. Etliche pflegen Specerey oder Gewürz
in leinen Säcklin / darein zuheften / welches
gãnglich wider die Natur iſt deß Kirſchen-
weins / darumb zu vnderlaſſen.

Deſenzung von Burreiſch Wein.

In dieſen beyden Kreutern einen weitt
gemacht / von Kraut / Wurzeln vñ Blü-
men / oder von dem außgepreſten Saft
davon / iſt nützlich vnd gut alle ſchädliche Biſſt von
dem Herzen hinweg zutreiben / reiniget das
Blut / macht die Menſchen frölich vnd leichts
gemüts / erquicket die leblichen Geiſter / vertreibet
die vnmüdigkeit vnd ſchwermüdigkeit deß
Melancholiſchen Geblüts / machet den Men-
ſchen frölich / dient auch den ſchwachherzigen / ſo
leicht in onmacht fallen vñ geſchwinden / Sehr
temperierter Natur / derhalben dem Herzen vnd
leblichen Geiſt inſonderheit anmüdig.

Vene

Benedicten Wurzeln
Wein.

Die wolriechend Benedictenwurzeln ver-
gleichet sich der gestalt nach der Abbis-
wurzeln / aber an dem geruch den edlen
Sartoffelsnegeln / Hat ihren edlen geruch am
kräftigsten am Frühling / sonderlich im Merck-
welche zeit sie gegraben / wol gesäubert / gereini-
get vnd aufgedörret werden soll / dann in Wein
geheneckt / empfahet der Wein einen köstlichen
geruch / vnd sehr lieblichen geschmack davon / er-
quicket vnd erfreuet das Herz vnd gemüt / er-
öffnet die verstopffung der Leber / kräftiget das
kalt feuch Hirn / vnd erwärmt den erkalten ver-
schleimpten Magen / benimpt den schmerzen
der Weiblichen Geburtslieder.

Rappis vnd Beerwein.

Rappis bereitet man mancherley weis-
Der gemeine brauch ist / daß man ein
Fäßlin mit roten wol zeitigen Trau-
ben füllt / wein darüber geußt / vnd also ein zeit-
lang ligē läßt / vber weisse Träubel weissen wein /
Aber vber rote weissen oder roten Wein. Etliche
pflegen zwischen die Träubel / vmb bessers ge-
ruchs vnd geschmacks willen / frische Salben-
blätter

Dritter Theil der

bletter zulegen. Weiter wirdt auch der Rappis hierinn vnderſchiedlich bereit / dann etliche füſſen/ andere gefottenen Moſt / Aber der gemein allein ſiernen Wein vber die Träubel geſſen. Solcher Rappis iſt den Birten oder Gaſthaltern / deſgleichen in anderer groſſen Hauſhaltung/ ein nüglicher tranck / dann alles was von anderm Wein abgehet/ oder vom Tiſch auffgehoben wirdt / geuſt man deſ abends ins Rappis faß. So man aber den Rappis recht bereiten wil / ſoll man die Beer von weiſſen oder roten Trauben abrupffen/ vnd allein die zeitigſten vnd geſundefften nehmen/ vber die weiſſen Träubelbeer/weiſſen/ vber die roten roten Wein gieſſen/ ſiernen oder friſchen Moſt/ gefottet oder rohe/nach eines jeden gefallen. Sa pflegt man auch Gewürz darein zuhenccken / damit er nicht allein lieblich vnd wolgeſchmack / ſondern auch ſtarck vnd kräftig werde. Solcher Wein iſt anmütig zutrinccken / doch wo man ſein zuviel einnimpt/ bringet er dem Haupt mercklichen ſchaden / dann er reiſt das Hirn / ſonderlich deſ abends nach der Mahlzeit / wie gemeinlich der brauch iſt/ vberflüſſig getruncken/ dann er iſt vor andern Getränck ſehr ſubtil/ vnd hat ein durchdringende krafft mit hitz vnd ſchärpffe / darumb machet er bald ſchlaaffentruncken / Abendt reit
get er

het den Magen zu unwillē / aber morgens bringet er lust zur speiß. Doch ist vnder allen Kreuterweinen dem Hirn kein schädlicher dann der Rappis.

Ein köstlichen Allant Wein
zubereiten.

Allantwein/ein sehr nützlich annützig Getränck / bereitet man auch mancherley art/Aber die best weise/vñ weniger mühsamest ist/das du nimmest des ersten schuß vnder Kelter oder Trotten des süßesten vnd besten Most/ vom edlen Gewächse / den send in einem grossen Kessel ob einem sanfften Koffenwerlin/ oder heller Flammen / das aber kein rauch dar ein schlahe/so du in sehr süß haben wilt/den dritten theil ein/ oder den halben theil/ nach dem der Wein wol zeitig worden ist. In solchen Most solt du Allantwurzel werffen / die im Frühling außgegraben sey/ vnd zu kleinen Scheiblin zerschneiden/ an einen Faden gefasset / also wol er trücknet/vnnd sie als lang darinnen fieden/ das sie die bitterkeit vnd alle ire Krafft von sich läßt/ Biewol bey etlichen der brauch / das sie allein solche Allantwurz an den Faden gefasset / wie erst gemeldet / in das Faß hengen / vnd mit mit fieden lassen/welches sehr gut ist. Wo man den

Allant

Dritter Theil der

Manntwein wol braucht/ vñ stätigs füllen muß/
mag man ein jedes mal frische Manntwurgel
darein hencken/ damit er bey dem Geschmack
bleibe.

Manntwein ist ein nützlich Getrâncke dem
Haupt vnd Hirn insonderheit nützlich vnd gut/
desgleichen auch das weiß geäder zuerwärmen/
stärcken vnd bekräftigen/ sonderlich denen/ so
mit vielen Flüssen behafft. Venimpt kalte Ge-
brechen der Brust vñnd Lungen/ verreibet den
Husten/ vñnd 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
durchdringende krafft/ erwärmet die Nieren/
Harngång/ Blasen/ vñ weibliche Geburtsglie-
der/ vñnd reiniget sie von aller kalter Phlegmati-
schen Materi. Fördert auch den Weibern die
gebürliche reinigung ihres Blumens/ &c.

Zitwen Wein zubereiten vñnd nützlich zugebrau- chen.

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

Wein zubereiten/ist der gemeinst vñnd nüt-
 zest gebrauch/ daß man nemme anderhalb El-
 sassische Ohme süßes Mosts/ den sol man wie
 vom Allantwein gesagt ist/ sänfftiglich auff ei-
 nem hellen Koffenwerlin einsieden lassen/ daß
 weder Rauch noch Flam̄ darein schlahe/ solchert
 gefottnen Most in ein reins wolbereits Fäßlin
 gehan/ vñnd folgendes Gewürge darzu: Nimmt
 scharpffes aufgebissens Zimmers/ ij. Loth/ oder
 anderthalb Loth/ guten Zitwen/ der von Wür-
 men nit zerstoche sey/ ein Lot frischer feyfter Re-
 gelin ein halb Lot/ weiß reingeschabes Ingbers/
 Galgant/ Paradeisförner/ lange Pfeffer/ jedes
 drey quintelin/ muscatemäß/ Cubeblin/ Carda-
 momlin/ jedes ein quintelin/ Diß Gewürk stoß
 nicht gar zu puluer/ sondern groblecht/ damit wo
 der Zitwenwein vñ vilen zusallen schwach wür-
 de/ daß du ihn wider mögest erfrischen/ also/ daß
 man dasselbig Gewürk darauß nemme/ vñnd
 trücken laß/ dann widerumb zerstoßen/ vñnd
 also darein gehenekt. Wo es dann nicht kräft-
 tig genug were/ mag man es mit anderem Ge-
 würk wol erfrischen/ vñnd widerumb darein
 henecken. Doch so du disen Zitwenwein lang zeit
 frisch wilt behalten/ mustu ihn mit gefottnenem
 vñnd nit mit anderm gemeinem Wein füllen.
 Dieser Zitwenwein hat alle krafft vñnd tugende

E ij ober

Dritter Theil der
oberzehler gewürkter Wein / magst in auch al-
ler solcher maß brauchen.

Einen süßen gewürkten Wein
zubereiten / Morolff
genannt.

Morolffwein ist ein rechter Hippocras
wirdt Herbstzeiten bereit durchs Jar
vber zu behalten / hat auch alle krafft
vnd tugent desselben. Bereit ihn also: Nimb
auff zwo oder anderthalb Straßburger Ohmel
nach deinem gefallen / gutes süßes Mosts / den
feud wie obgemeldt / den halben oder drittenthail
ein / so er wol erkalt ist / so geuß ihn in ein rein
Fäßlin / schütt darein auff den dritten theil des
Fäßleins abgelesener schöner träubelbeer / Nim
folgendes Gewürts / vnd stoß es auch groblecht
vnd henc es in solches Fäßlin / scharpffes auß-
gebissens Zimmets vier Lot / weiß Ingber zwo
Lot / Galgant drey Lot / schwarz gemeines Pfeffer
Paradeisförner / jedes ein Lot / frischer fey-
ster Neglin / Muscatenmüß / jedes ein halb Lot /
Cubeblin / Cardamömlin vnd langen Pfeffer
jedes ein quinten / Muscatenblät drey quinten.
Dieser Morolfffranc / sampt allen andern hi-
szigen gewürkten weinen / mögen nützlich ge-
braucht

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

Weiter soltu auch merken der Kreuterwein 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 erbeyt werden.

Des Meths oder Honigwassers krafft vnd rechte be- reitung.

DEn Meth oder Honigwasser/ hat nicht allein die nutzbarkeit/ sonder auch zum theil die notturfft erfunden / fürnemlich

z ij lich

Dritter Theil der



lich in denen Landen/ in welchen von räuhe wegen
des Landts art vnd Luffts / der Wein nicht
wol für kommen oder gepflancket werden mag/
als im Lande zu Poltu/ vnd andern orten mehr/
da mangel an Weinwachs ist. Vnd solch Ge-
tranc des Meths oder Honigwassers / wo es
nit vermeisteret/ sonder ohn zusatz bereit wirt/ viel
nützlicher vnd gesünder/ dann die geschwebelten
vnd hart gebrannten Wein.

Dann wiewol auch der Meth warmer Na-
tur ist / so ist er doch temperierter wärme vnd
feuchte/ mag nicht also hefftig erkünden/ verdör-
ren/ vñ ertrüeknen. Solchs Tranc des Meths/
wiewol man es nach mancherley Landtbrauch
vielerley art vnd weise bereitet / ist doch der ge-
meine brauch/ das man neime auff ein maß schö-
nes gutes Honigs / acht maß frisch Brunn-
wasser / laß in ein weiten Kessel sänffteiglichen
mit

mit einander sieden ob einem linden Koffewr-
lin/das nit rieche / mit stätigem vnablässlichem
verschäumen / so bald sich etwas auffwirfft/hin-
weg genommen/ so lang/ biß das Wasser anfa-
het schön lauter vnd klar zuwerden. Auch je
lenger du solches Honigwasser oder Weich be-
halten wilt / je lenger du es sieden must / So es
erkaltet/ magstu es in ein hölzlin Fäßlin gießten/
doch bey drey Finger breit wahn lassen/damit es
raum vnd platz hab zujären.

So du ihn am geschmack vnd geruch liebli-
cher/ auch stärker vnd kräftiger haben wilt/
magstu folgendes Gewürk darein henccken. Nimm
Ingber/ Zimmet/ Negelin/ Galgant/ Musca-
renuß/ vnd der gleichen/in solchem gewicht/nach
von andern gewürkten Weinen gesagt ist. Et-
liche nehmen auch Saffran darzu/ nicht allein
von wegen der schönen farb / sonder auch der
Krafft vnd tugende desselbigen/ Gib dem Weich
auch einen liebliche geruch/vñ guten geschmack.
Nach dem er gar verjären / sol er drey Monat
lang / wol vnd gehet zugeschlagen ligen bleiben/
ehe daß man in trincke/ Aber so du ihn frisch be-
reitest/ magstu ihn verjären / so bald er erkaltet/
hinweg trincken / vñnd vber den andern tag ein
frischen sieden.

In diesem standt ist der gebrauch an etlichen
Z iiii Drzen/

Dritter Theil der

Orten / daß man die Faß wol vnd gehet zuge-
schlagen / ein zeitlang ins Erdreich vergräbt /
Dieser Meth bekompt solche stärke / daß er den
Wein weit vbertrifft / den Menschen truncken
zu machen.

Der Meth löschet den durst / wirt sehr in kal-
ten vnd frostigen Kranckheiten gebraucht / son-
derlich des hirn / Marck / des Rückgrads / Ner-
uen / Sennen / vñ weiß Geäder / welchem etwan
der Wein von wegen seiner subtilen durchtrin-
genden krafft schädlich ist. Reiniget vnd eröff-
net die Brust / dienet wol alten kalten gebrechen
desselbigen / benimpt den kalten durren Husten /
der lange zeit gewehret hat / sänsstigt die Lung vñ
Keelröhre / reiniget die Nieren / Lenden / Harn-
gâng / vnd Blasen / von zähem kaltem schleim /
dardurch der Stein zu wachsen gehindert wirt.
Das Gedärm wirt auch davon gesänsstigt / vnd
alle schädliche Materi darauß getrieben.

Der Meth sol auch in allen Hirnkranckhei-
te / als Schwindel / Fallensucht / Apoplexi / Par-
lits / vñnd Erlämbnuß / für den Wein erwehlet
vnd getruncken werden. Desgleichen auch von
denen / so zu dem Krampff vnd Begicht geneigt
seyn / In hitzigem Podagra oder gesucht der glic-
der / soll allzeit der Meth / oder gemein Honig-
wasser an statt des Weins getrunckē werden. /c.

Von

Von einem gewürzten Trancf /
von Wasser bereyt / Hippo-
cras fontis.

ES wirdt etwan den Krancken / in sole-
chen gebrechen / da der wein ganz schäd-
lich ist / aber doch von blödigkeit wegen
des Magens / die gesottene Wasser nit
vertragen mögen / gar ein nützlich gewürzte
Trancf bereyt / das nennet man in wolgerüstet
Apotrecken / Hippocras fontis, Dann es wer-
den zum frischen Brunnenwasser die Spece-
rey oder gewürz genommen / so man zum Hip-
pocras braucht / den man mit Zucker vnd wein
bereytet / nemlich also : Daß du nimmest zu ei-
nes maß frisch Brunnenwassers / guts scharpf-
fes außgebissens Zimmets / frischer fenster Ne-
gelin / weiß Ingbers / jedes ein halb Loth / Pa-
risßkörner ein quintlein / laß das wasser mit ro-
tem Sandel wol sieden / daß es die farb wol
empfahe / Zu legt wirff das Gewürz / groblecht
zerstossen / darein / daß es auch einmal auffiede /
Wiltu diß Getrāncf süß haben / so magstu Ho-
nig oder Zucker darzu nehmen / in solchem Ge-
wicht / als von Hippocras gesagt ist / Dann laß
es so oft durch ein langes spitziges willin säck-
lin durchlauffen / biß lauter vnd klar werde.

2 5 Gersten

Dritter Theil der

Gersten wasser zubereyten.

Derweil von Alten her im brauch blieben / die Krancken mit Gersten wasser zuträncken / magst du dasselbig also bereyten: Nimb auff ein maß guts frisches Brunnenvassers / so viel Gersten / als du mit dreyen Fingern vngefährlich 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 / vnd dann also sieden / wie obgesaget. Disß Gerstenwasser / wiewol es ein wenig krafft hat / ist doch viel nützlicher vñ gesünder zu trincken / dann rohes Wasser in denen Gebrechen / da der Wein nit zugelassen würde.

Weiter ist auch der brauch / das man ander Stück mehr zu solchem Gerstenwasser brauchet / damit seine krafft vnd tugend zuändern / Als Mastixkörner / Erbfeien oder Saurachträubel / davon es schön rothfarb vnd einen sauren weingeschmack bekompt / den Krancken gemeinglich / sonderlich in grosser hitze / sehr annützig. Solche Kreuter / Wurzel vnd Blumen / magst du nach erheischung des gebrechens / auch brauchen / *re.*

Wen

Von etlichen gemeinen Apotrecki-
schen Geträncken.

Allen wolgerüsten Apotrecken / wer-
den etliche gemeine Getränck bereyt / zu
mancherley notturfft / welche sie De-
coctiones communes nennen / etli-
che Sirup damit zu vermischen / desgleichen die
purgierende Latwerglin / damit zu zertreiben /
vnd andere dergleichen notturfft. Vnd erstlich
magst du folgendes Getränck also bereyten / das
ist mäßig temperierter Natur / damit magst du
in der notturfft einen jeden Sirup vermischen /
oder purgierende Latwerglin darmit zertreiben.
Nimb dörr Pflaumen oder Zwetschen / an der
zahl y. gemeiner Bersten / reyn geschabens Süß-
holz / frischer Meerträubel oder Rosin / Enis-
samen / Fenchelsamen / jedes j. Loth Ochsen-
zung oder Burretschblümlin / oder aller beyder /
jedes anderthalb quintlin / geuß drey pfundi
frisch Wasser darüber / vnd laß wol sieden ob
ein hellen feurlin / daß der dritte theil einsiede /
seihe es durch. Dieser Trancck mag vierzehent
Tag weren.

Ein ander gemein Trancck etwas kelterer
Natur / das magst du Somerszeiten brauchen /
pü bereyten wie obgemeldt. Nimb frischer feystre
Meer-

Dritter Theil der

Meerträubel / reyn geschaben Süßholz / dörre Pflaumen / oder Brustbeerlin / blauer auffgedörter Mercken Viole / gemeiner Gersten / der vier kalten samen von hüßlin gereyniget / jedes ein halb Loth. Diese stück send in Wasser / wie obgemeltdt.

Ein anders / zur Brust dienend / Deco^o Pectoralis genannr / Berentz also: Nimb frischer feynster Marziller feigen / ein Loth / frischer Datteln / roter Brustbeerlin / jedes ein halb loth / weiß Andorn oder Gottes verges / Kirch oder Closter Hysop / Maurrauten / frischer Meerträubel / reyn geschaben Süßholz / wol zerkrutset / Eppichsamen / Fenchelsamen / Gersten / jedes ein halb loth / schneid diese Stück in zwölf lb. wassers / daß der drittheil einsiede / Aber in kalten Phlegmatischen gebrechen laß zwey loth Honigs darmit sieden.

Dieser tranck räumer den Magen vnd Brust wol / stillt den hefftigen Husten / löset vnd erweicht die zähen phlegmatischen Schleim / befeuchtet die verdörte Brust / vnd ist ein sehr nützliche Arzney in phlegmatischen tranckheiten vnd Febern.

Vierdt