



Der
Königlichen Apothecke /

Oder
 Neu = bereicherten
DISPENSATORII,
 Erste Ordnung

Eröffnend die wahre Bereitung der alterirenden
 Syrop / Hönige / Zulep und
 Dick = Säfte.



Intemaln wir
 gewillet den
 jenigen Theil
 der Arzney-
 Kunst / wel-
 cher zur Apo-
 thecke gehö-
 rig / auszuzierē / anbey vermehrer
 u. denen Ingredientien / welche die
 Kunst so wol / als die Natur mit-
 theilet / anständiger einzureichen ;
 über das auch uns vorgenommen /

vermdg der von Gott uns verlie-
 henen Kräfte / nach denen Anmer-
 kungen / so wir über die Augsbu-
 rgische Apotheck an das Taglicht
 gelegt ; Nach der Königlichen A-
 potheck / deren wir Anmerkungen
 bengefüget ; ja nach dem Anhang
 den wir beyden angeknüpft / et-
 was vollständiges und vollkomme-
 nes in dieser Studirens Art her-
 fürzugeben ; als wollen wir aus
 dem / was wir vorher durch tägli-
 che

che Übung in dem Laboratorio, durch stetige Bereitung schon erlernt/ ehbevor wir noch unsere Feder angefeßt/ ein vollkommenes Dispensatorium, zu folge der Ordnungen und Classen des Dispensatorii der Herren Augsburger/ anordnen. Weil aber die Getzonheit erforderte / daß wir etliche Vorher-erinnerungen absonderlich zu der ersten Ordnung vorfügen sollten/ was nemlich der Name eines Syrops mit sich bringe? woher selbiger stamme? in was Gebrauch diese Syrop bey denen alten un neuen Autorn seyen? und noch mehrers so diesen Frag-erörterungen gleich kommt; selbiges aber bereits schon in den andern Anmerkungen genugsam geschehen; als wollen wir / damit wir nicht immer auf einer Peyer beharren/ den geneigten Leser/ der davon einige Nachricht verlangt / dorthin verwiesen haben / und uns inzwischen zu denen bequemlichsten Bereitungen der Syrop verfüge.

Magen- und Leber- stärkender Wermuth-Syrop.

Nimm frischen Wermuthkrauts 6. Unzen/
Krausemünkraut oder Deimenten 3. Unzen.
Rosenblätter 3. Unzen.
Indianischen Spikanard $\frac{1}{2}$. Unz.
weisser Calmus- Wurzel 2. U.

Dieses alles / wenn es klein zerschnitten und zerstoßen/ thue in eine gläserne Cucurbit/ gieß darauf

starcken Rhein- oder Spanischen Weins 4. Pfund.

laß es in einem warmen Ort 1. Tag lang in Digestion stehen/ nachmals wann du einem Helm darüber gefest/ u die Fugen bestmöglichst vermacht/ so destillir und ziehe herüber ohngefähr ein Pfund und zehen Unzen. Die in der Cucurbit an noch übrige Species zusamt dem verordnenen Wein (welcher/ nach abgezogenem geistigen Theil/ eines gang eckenden Geschmacks / unangenehmen Geruchs / und wie ich selbst gesehen / den Magen schwächt) können weggeworffen werden. In das herübergezogene oder destillirte wolriechende und geistige Wasser aber kan man von neuen folgende klein- zerschnittene Species werffen:

Frischen Wermuthkrauts 4. Unzen/
Deumenten oder Krausemünkraut 2. Unzen/
Münz 2. Unzen/

Negelein 2. bis 3. Quintlein/

Muscarnüße $\frac{1}{2}$. Unz/

auserlesenen Mastix / schon zerdrückt 2. Quintlein.

Wann ein oder andern Tag diese Species in einem wolverschlossenen Glas in Digestion gestanden / kan die Durchsehung und Pressung geschehen. Der durchgesehete und von seinen Residencien gesäuberte Liqvor mag so dann filtrirt und verwahrlich behalten werden. Inzwischen nim die von vorhergehender Infusion übrige Species, und thue noch dazu

frischen Wermuthkrauts 4. Unzen/
Krausemünke 2. Unzen.

frischer

frischer weißer Calmuswurzel 1. Unz/
 Galgantwurzel $\frac{1}{2}$. Unz/
 Rother Rosen 1. Unz/
 Roth Sandelholz $\frac{1}{2}$. Unz.

Wann diese Species klein geschnitten/
 kan man sie in 3. Pfund Bronnenwas-
 ser bis auf $1\frac{1}{2}$. Pfund Wasser einsieden/
 der ausgedrückten und wol clarificirten
 Colatur weißen Zuckers 3. Pfund bey-
 mischen / und ferner zur Consistenz des
 Tabulats einsieden lassen ; alsdann
 mag erst hingegossen werden das vor-
 her aufbehalten und mit neuen und
 frischen Speciebus bekräftigte Wasser/
 nemlich zehen Unzen ;

Und wird alsdann bloß durch die Zer-
 lassung dieser kräftigste Syrop bereitet/
 der denen Schwachheiten des Ma-
 gens / Lebern und Milz / so von einer
 kalten Ursach herrühren / begegnet/
 ein Appetit erwecket / Blähungen
 zertheilet / die anhaltende Krafft stär-
 ket / und danihero in eine Cachexie
 und Durchbruch / so von der Schwä-
 che und kalten Intemperie des Ma-
 gens und der Leber entspringt / das
 kräftigste Mittel ; er kan täglich in
 einem Trunk Wein / oder andern der
 Krankheit anständigen Wasser und
 Vehiculo, als nemlich einem Quit-
 ten Wein oder alterirenden Bräue
 von einer halben Unz bis auf eine
 ganze genommen werden.

Merke hiebei / daß uns gefallen
 die Bereitung dieses Syrops / von
 den vorigen in der Königlich A-
 pothek verzeichneten nicht ohne
 Ursach zu verändern / absonderlich
 in Begverkung derjenigen Spe-

cierum, die von der destillation an-
 noch übrig / und das von wegen des
 ausgerauchten und verdorbenen
 Weins / der ihnen anhängig / und
 von ihnen nicht kan entsondert
 werden. Hingegen hab ich an deren
 Statt frische Kräuter und Species
 verordnet ; welche eben den Preiß
 und Unkosten des Syrops so sehr
 nit vergrößern / anerkvogen sie vor
 schlechtes Geld bezuschaffen / da
 inzwischen der Syrop nach ent-
 zogenem eckenden Geschmack des
 verdorbenen Weins / dem Mund
 und Magen angenehmer / auch der
 Natur viel anständiger. Ferner
 kan ich hiebei nicht unbemeldet
 lassen / daß vorgedachter Wer-
 muth Syrop / vor die / so keinen
 Wein trinckē / mit Auslassung des
 Weins / eben so gut an dessen statt
 mit dem Quitten Wein köñe ver-
 fertigt / oder auf folgende Weise
 gemacht werden : als nemlich

Nim unsers wolgesäuberten Wer-
 muthsafts ein halb Pfund/
 frischen Quitten Weins 2. Pfund/
 in diese werffe folgende vorhero zerschni-
 tene und zerstoßene Species, als nemlich :
 frischen Vermuths 4. Unzen/
 Krauseminz oder Deumens
 ten 3. Unz /

Calmus } Wurzel 2. Unzen
 Galgant }
 Rother Rosen $1\frac{1}{2}$. Unzen/
 Wann sie ohngefehr zwey Tag in Dige-
 A 2 tion

tion gestanden/koche sie bis auf andert-
halb Pfund/seyhe u. durchpresse die Spe-
cies, der mit einem Eyerweiß geläuter-
ten und ausgedrückten Colatur mische
bey weissen Canarie-Zucker 2. Pfund/
und laß es zur Dicke eines Syrops ein-
sieden; welchen zur Gewürkung noch
beygefügt werden können

Zimmet } Del-Zucker { 6. Quintlein.
Reglein } $\frac{1}{2}$ Unz.
und auf solche Weise werde hieraus ein
Magenstärkender Syrop / dessen Ge-
brauch und Dosis man aus dem oben-
berührten ersehen kan..

Syrop von Citronen- Säure und Schelße.

Nim Citronensafts (oder vielmehr
der kleinen safftigen Limonien) der
erst kürzlich ausgepreßt und depu-
rirt worden 4. Pfund / in diesen lege
der äuffersten Schelßen von eben die-
sen Citronen / wann sie noch frisch /
6. Unzen /

wann sie in einem gläsernen Gefäß ohn-
gefähr 20. Stunden an einem warmen
Ort gestanden und macerirt / durch-
seyhe es von neuen / und vermische damit
weissen Canarien-Zucker 6. Pfund /
und verfärtige durch einen einigen Auf-
wall einen köstlich und angenehmen Sy-
rop / der in allen hitzigen Krankhei-
ten / so von einer hitzigen intemperie
herrühren / absonderlich in hitzigen
und ansteckenden / als auch gemeinen
und unterlassenden Fiebern sehr
dienlich. Das Herz / Magen / und
die Leber / wann sie erhitzt / erquicket
und mäßigt er / und widersteher der
Säule. In der Dosis kan so leicht kei-

ne Irrung geschehen; indem einige
Unzen einem appropriirten Vehiculo,
aus schlechten oder destillirten Was-
ser / oder auch einem Getrank / in wel-
chen angenehme und zu der Krank-
heit dienliche Sachen gekocht / bey-
gemischt / und des Tags getrunken /
einen nicht geringen Nutzen brin-
gen können.

Mercke hieben; daß die Con-
centration des sauren Citronen-
Saffts / (selbige geschehe gleich)
durch Abziehung der zwen drittheil
der elementarischen Bässerichkeit /
wie wir in denen Anmerkungen
vermeldet / oder aber durch schlech-
te Ausrauchung eben dieser über-
flüssigen Feuchtigkeit) hier so sehr
nicht verlangt werde; theils weil
die in der Cucurbit oder irrinen
Gefäß hinderbleibende Säure
durch diese Abziehung nicht inten-
dirt wird; als welches die Erfah-
rung / die beste Probmeisterin /
dem Unglaubigen vor die Augen
legen kan; theils weil der Citro-
nen oder Limonen-Safft / der sei-
ner Natur nach sauer / durch diese
Fermentation (welche entweder
mit der Zeitigungs-Zeit / wie die
herb-saure Aepffel / die endlich zur
Süßigkeit gelangen; oder aber
durch Abziehung der Feuchtigkeit
sich äuffert) vielmehr dadurch ver-
ändert und süß gemacht wird / und
dannem-

dañhero eine andere Natur und Eigenschaft an sich nimmt; auch zugleich seine helle durchsichtige Farb und annehmlichen Geschmack verleurt. Und letztlich will ich nochmals alle Apotheker treulich warnet haben / daß sie ja die Zubereitungen saurer Syropen in Gefäßen von Erz / Kupfer oder Messing nicht vornehmen mögen; denn es geschieht / daß die saure Säfte / nicht minder als der Wein und Pfig durch ihre Schärfe den Grünspan herlocken / und statt einer stärkenden / eine erbrechende Kraft an sich nehmen / die unserer menschlichen Natur sehr gehässig und schädlich; kan demnach eine reinlichere und bessere Zubereitung der sauren und weinhafften Sachen / in geglästern Säßen und ganz gläsern Geschirren vorgenommen werden. Auf eben eine solche Art werden auch die Perlen / wann sie in einem Mörser von Erz gestossen / (obgleich an dem Gewicht ihnen nichts zugehet) welches bey denen auf dem Marmor geriebenen zu geschehen pflegt /) und in Scheidwasser zerflößet werden / etwas grünlicht / mit welcher Farb sie die solution beschmizen / wovon alsobald die Ursach kan

gegeben werden; daß weil sie nemlich in einem Mörser von Erz / mit einem ähernen Stempel gestossen werden / die harre und spitzige Theilichen den Mörser abtwehen / und gleichsam angreifen; von welchem abgetwehten Wesen / das auflösende Menstruum grünlicht gefärbt wird / und etwas vitriolisch schmeckt; auch nach veränderten Eigenschaften / da es die Kräfte des menschlichen Körpers vermehren sollte / selbige vielmehr verringert / einen Eckel erwecket / und mit einer vitriolischen Eigenschaft den Magen verderbt; auf eben die Art und Weise / wie es zu geschehen pflegt / wann man ein Zimmetwasser / eine Nacht durch / in einen Becher von Messing oder Silber stehen läset / welches dahero mit vitriolischem Saltz besetzt wird / und eine brecherische Eigenschaft an sich nimmt; welches denen Perlen nicht geschehen wird / wann sie in einen steinern Mörser zerstoßen; falls es rechte und ungefälschte Perlen.

Syrop aus Sauer - Ampfer / Syrop von Herz - Alee / oder Buch - Ampfer / Syrop von Agresten.

Diese Syrop werden schlechthin nach dem Augsbürgischen Dispensatorio,
A 3 oder

oder denen dabengefügten Anmerkungen gemacht; deren Tugenden auch daselbst weitläufig berührt und erzehlet.

Einfacher saurer Syrop.

Nimm von deſtillirtem Eſig 2. Pfund/
in dieſen werffe friſcher und äußerſter Limonen-Scheiffen 2. Unz/
Pomerangen-Scheiffen 1. Unz/
wenn es einen Tag darinnen geweicht/
durchſeyhe es / und nimm noch dazu
weiſſen Canari-Zucker 3. Pfund/
koche es durch etliche Aufwälle zur Conſiſtenz eines Syrops/in einem glaſirten
irrdinen Gefäß.

Dieſer Syrop iſt der allerheilsamſte in hiſigen / gallichten und aufwallenden Zufällen / ſa gar in der Peſt und ansteckenden gefährlichen Siebern. Aus dieſem Saft können mit Waſſern oder gekochten Geträncken aus Zirſchhorn / Gerſten und dergleichen deſtillirten und der Kranckheit anſtändigen Dingen / Julep gemacht / ſund denen Krancken auf dieſe Weiſe nichtſon der Nutz gereicht werden.

Vermehrter saurer Syrop.

Nimm friſcher WaſſerEppich-wurz $\frac{1}{2}$. U.
wild Wegwarten-Wurz $\frac{1}{2}$. U.
Fenchel-Wurz $\frac{1}{2}$. Unz/
Peterſilien-Wurz $\frac{1}{2}$. Unz/
Pimpinellen-Wurz $\frac{1}{2}$. Unz/
Köpflein von den Spargen 2. U.
Samen von WaſſerEppich $1\frac{1}{2}$. Unz/
Gartenkrefß anderthalb U.
Löffelkraut anderthalb Unz.
Fenchel $1\frac{1}{2}$. Unz/
Garten-Krefß $1\frac{1}{2}$. Unz/

wann dieſe Species zerſchnitten und zerſtoſſen / thue ſie in ein glaſern Geſchirr / und gieſſe darauf hellen ſchlechten oder deſtillirten Eſigs zwey Pfund;
wann ſie eine natürlichen Tag in Digeſtion geſtanden / durchſeyhe und drücke die Species aus. Den durchſeyheten und ausgepreſten Eſig clarificire ſo gut du kanſt durch ein Filtrum/und hebe ihn auf. So dann nimm die von der Extraction zurückſtändige Species / thue noch ferner dazu

frischer WaſſerEppichwurz 1. Unz.
wilder Wegwarten-Wurz
1. Unz/
Fenchel-Wurz 1. Unz/
Peterſilienwurz 1. Unz/
Pimpinell-Wurz 1. Unz/
Köpflein von Spargen $1\frac{1}{2}$. U.
Gartenkrefß anderthalb Unz/
Löffelkraut anderthalb Unz/
Saamen vom WaſſerEppich $\frac{1}{2}$. Unz/
Gartenkrefß eine halbe Unz/
Neffeln eine halbe Unz/
Peterſilien eine halbe Unz/

koche alles im Brunenwaſſer bis auf zwey Pfund; die durchgepreſte und mit Urweiß geläuterte Colatur vermische mit weiſſen Canarienzuckers 4. Pfund/
ſiede es von neuen zur Conſiſtenz eines Tabulats, und ſchütte endlich dazu den vorhero ſchon aufbehaltenen und Eſſentificirten Eſig und mache hieraus nach wenigen Aufſieden einen Syrop.

Die Verſtopfungen der Leber des Milzes / des Gekröſ und Pancreatis werden durch dieſen Syrop aufgelſchloſſen / abſonderlich wann eine Erbizung und üble Beſchaffenheit der Lingeweide vorhanden; den

Harn und monatliche Zeit treibt er sehr stark / zermalmet den Stein und treibt ihn fort / wann er bis auf eine oder andere Unz in einer beqvemen alterirenden Brühe / des Tags zweymahl genommen wird.

Eröffnender Milch- und Leber-Syrop.

Nim der gefäuberten Säfte / die man aus etlich gangen Kräutern ausgepreßt / als nemlich: von

Wimpernell /

Wasser-Eppich /

Wilden Wegwarten /

Petersilien /

Fenchel / von jedem aus Kraut und

Wurzel gleichviel /

Hopsen-Köpflein $\frac{1}{2}$ Pfund /

Garten-Kress $\frac{1}{2}$ Pfund /

In diese Säfte mische folgende zerschnittene und zerstoßene frische Species, wenn sie zu haben /

Wasser-Eppich-Wurk $1\frac{1}{2}$ Unz /

Wild Wegwarten-Wurk $1\frac{1}{2}$ Unz /

Schwalben-Wurk $1\frac{1}{2}$ Unz /

Scharbocks-Kraut-Wurk 1. Unz /

Präparirte Meerzwiebeln $\frac{1}{2}$ Unz /

Spargen-Köpflein $1\frac{1}{2}$ Unz /

Garten-Kress $1\frac{1}{2}$ Unz /

Löffel-Kraut $1\frac{1}{2}$ Unz /

Odermennig $1\frac{1}{2}$ Unz /

Edel Leber-Kraut $1\frac{1}{2}$ Unz /

Leber-Balsam $1\frac{1}{2}$ Unz /

Klein-Milch-Kraut $1\frac{1}{2}$ Unz /

Wald-Männlein $1\frac{1}{2}$ Unz /

Juden-Kirschen 1. Unz /

Wacholder-Beer 1. Unz /

Wann dieses zwey Tag in digestion gestanden / kan die Durchseyung und

Auspressung der Specierum geschehen. Die ausgepreßte und best-clarificirte Säfte mag man aufbehalten / die von der Auspressung und Durchseyung aber erübrigte Species mit aufgegoßnem Brunnenwasser gelind bis auf 2. Pfund eingesotten werden. Diesem gesottenen / wann es durchseyhet und mit Eyweiß bestermassen geläutert / mische noch bey weissen Canarie-Zucker vier Pfund / siede es bis zur gehörigen Consistenz eines Tabulati, und füge endlich bey / den vorher aufbehaltenen u. Essentificirten Saft und mache daraus durch wenige Aufwallung einen Syrop behöriger Consistenz.

In Verstopfung des Milch/Leber/Gekröß / und des *Pancreatis*, und denen davon abstammenden meisten Kranckheiten / absonderlich in Scharbock ist dieser Syrop am kräftigsten / welcher auch bey Reichung an den Patienten mit dem schlechten Salz-Spiritu, oder aber mit dem säuerlich-gestälhten Salmiacs Geist kan vermischet und in gehörigen und dem Zustand anständigen Vehiculis / von einer halben bis auf eine ganze / und wohl gar zwey Unzen gegeben werden.

Eröffnender Stahl-Syrop vor die Weiber und Ca- chectische Personen.

Nim frische Wasser-Eppich-Wurk $2\frac{1}{2}$ Unzen.

Wimpernell-Wurk $2\frac{1}{2}$ Unzen /

Baldrian-Wurk $2\frac{1}{2}$ Unzen /

Ybontien-Wurk $2\frac{1}{2}$ Unzen /

Melissen 3. Unzen /

frische Voley drey Unzen/
 Garten-Kreß 3. Unzen/
 Rosmarin 3. Unzen/
 Segelbaum 3. Unzen/
 Wacholder-Beer 1 ½. Unzen/
 Lorbeer 1 ½. Unzen/
 Fenchel-Saamen 1. Unz/
 Wasser-Eppich-Saamen 1. U.
 Spisiger Zimmet 2. Unzen/
 Muscatblüh 6. Quintlein/
 Mutter-Nägelein ½. Unz/
 des besten Safrans 2. Quintl.

Wann dieses alles zerschnitten und zer-
 stoffen/ und in eine gläserne Cucurbit
 gethan/ so giesse darauf weissen starcken
 Wein 6. Pfund / wann es ein oder an-
 dern Tag zusammengestanden und mace-
 rirt/ und ein Helm aufgesetzt/ destillire es
 in dem Marien-Bad bis auf 3. Pfund.
 Diesem herübergezogenē Liqvorī, gies-
 se nach Wegwerffung derer zurückgela-
 senen Specierum und verdorbenen
 Weins in der Cucurbit, folgende zer-
 schnittene Sachen / als nemlich

frische Wasser-Eppich-Wurk 1 ½. Unz.
 Pimpinell-Wurk 1 ½. Unzen/
 wilde Wegwart-Wurk 1 ½. U.
 Petersilgen-Wurk 1 ½. Unzen/
 Fenchel-Wurk 1 ½. Unzen/
 Melissen 1 ½. Unzen/
 Rosmarin anderthalb Unzen/
 Voley anderthalb Unzen/
 Segelbaum anderthalb Unzen/
 Mutter-Zimmet 1. Unz/
 Der besten Zimmetrinden 1. Unz/
 Lorbeer ein halbe Unz/
 Muscatblüh 3. Quintlein/
 des mit Schwefel zerflößten/
 und über das etlich mahl auf
 Crollii Manier calcinirten

und in Bündelein gebunde-
 nen Stahls 8. bis 10. Unzen.
 Crem. Tart. oder des weissen
 Venetianischen klein geriebe-
 nen und mit dem Stahl ver-
 mischten Weinstein 2. Unz.

Alles dieses macerire an einem warmen
 Ort zwey Tag lang / rühre es täglich
 etlich mahl herum / und drücke das
 Bündelein oder Säcklein in welchen der
 Stahl benebst den Weinstein aus/ solg-
 lich seyhe und durchpreße es / und clarifi-
 cire den durchgeseyheten und ausge-
 preßten Saft/ selbigen verwahrlich bes-
 haltend. Ferner nimm die von der Aus-
 pressung erübrigte Species zusamt dem
 in Säcklein gebundenen Stahl und
 Weinstein/ koch sie in 3. Pf. Brunnens
 Wasser so mit dem Schwefel-Geist an-
 genehm gefäuert/ siehe es bis auf ander-
 halb Pfund ein/ und zwar/ welches wohl
 zu mercken/ in einer eisernen Pfannen;
 das abgekochte durchseyhe und läutere
 es bestmöglichst. Dieses mit 4. Pfund
 des weissesten Zuckers siehe von neuen
 fast zur consistenz des Tabulats; end-
 lich füge auch bey das vorher destillirte/
 und durch die frischen Species essentia-
 cirte Wasser in behöriger Quantität
 (als nemlich dritthalb Pfund ungefähr)
 daß es durch die bloße Zerlassung oder
 eine einige Aufswallung zu einem Syrop
 behöriger consistenz gelange: Wel-
 cher in Eröffnung und Wiederbringung
 der verschlossenen Monatlichen Zeit
 nicht nur treffliche Hülf leisten/ sondern
 auch denen Cachectis und Milchsüch-
 tigen herrlich zu statten kommen wird.
 Man kan ihn süglich in alterirenden
 Brühen oder auch in Wein von einer
 bis

bis auf zwey Unzen/mehr oder weniger/
nach des Subjecti und Krancken Be-
schaffenheit / reichen und geben.

Hiermit will ich dich / geneigter
Leser / der du mit einem freundli-
chen Gemüth dieses zu lesen / oder
wohl gar zur Zubereitung dieser
Arzneyen zu schreiten mit Fleiß
dich begeben / mit wenigen / und
auf das freundlichste erinnert ha-
ben / daß du meine Meinung / und
wohin selbige ziele / wohl in Acht
nehmen mögest. Wisse demnach/
daß ich stetigst dahin in allen Zu-
bereitungen / so wol der einfachen/
als componirten / und aus vielen
Stücken zusammen gesetzten Arzneyen
dahin gesehen / daß ich nicht nur
aller u. jeder Ingredienzien Kraft
ganz und unverlest beybehelte /
in denen Arzneyen / wo vielerley
Sachen zusammen kommen / die
so sich zusammen schicken / zusam-
men fügte; mit denen aber / die sich
nicht zusammen reimen / die gute
Harmonie der Arzneu nicht zer-
störte; sondern über das mehrere
Kräfte der kleinen Quantität
einprägte; so daß endlich daraus
das dreynfache Klee-Blat unserer
Kunst hervorstammet / vermög
welcher die Kranckheiten wahrhaf-
tig geschwind / sich r und ange-
nehm curirt werden können; wel-

ches in rechter Composition und
Bereitung dieses Syrops sich
äußert: Sintemahl in der er-
sten destillation, derer in dem
Wein macerirten übereinstim-
migen und einander nicht wieder-
strittigen Sachen / die subtilern
und durchdringenden Theile /
welche keine Kochung / ohne ih-
rer Kräfte Verlust / erdul-
ten können / mit dem geistigen
Wasser herübergehen: Welches
geistige uñ durchdringende Was-
ser selbst noch ferner / durch die
Kräfte der neu macerirten *Spe-
cierum* weit mehrers verstärket
wird; was aber von irdischen
und groben Theilen übrig bleibt/
welche mit keiner geringen Kraft
zu stärken / in denen von der *in-
fusion* erübrigten Theilen / be-
gabt / werden solche durch Ko-
chung im Wasser / so mit Schwef-
el-Geist geschärft oder gesäu-
ert / (wegen des Stahls / den das
bloße Wasser nicht angreiff) je
mehr und mehr ausgezogen / und
durch Zumischung des Zuckers
eingeprägt; welchen endlich
(wann der *Liquor* oder das Ge-
kochte zuvor mit dem Zucker aus-
geraucht / seine stärckende Kräfte
aber / so durch die Kochung ausge-
zogen werden / iedannoch hinder-

lassen) das geistige destillirte und mit denen Eigenschaften der frischen *Specierum* geschwängerte Wasser bengefügt / einen mit denen Tugenden so vieler Ingredientien herrlich angefüllten Syrop ausbildet / auf welchen ein Medicus sein Vertrauen steif und fest setzen kan.

Anderer eröffnender Stahl Syrop / der etwas leichter zu machen.

Nimm des Stahls / der mit Schwefel zerlößt / und ofters nachmals (zum wenigsten drey oder viermahl) mit ihm nach *Crollii* Anweisung / calcinirt / acht Unzen / *Crem. Tartar.* drey Unzen / wann diese beyde vermischet und klein gestossen / auch in ein weites Glas gethan / gieße darauf weissen starcken Wein 3. Pfund / macerir es an einem warmen Ort / mit wohl zugeschlossenem Glas / rühr es des Tags öfters um / und fahr damit drey Tag fort / hernach wann du es gesehet und geläutert / so behalte diesen Stahlwein auf. So dann aber

Nimm die frische Wurzel zusamt den dem ganzen Kraut von Wasser-Eppich zwey Unzen /

Fenchel zwey Unzen /
wilde Wegwarten 2. Unzen /
Pimpinell zwey Unzen /
Peterfilgen zwey Unzen /

frisches kleines Milkkraut 3. Unzen /
Körffelkraut drey Unzen /
Hirschungen drey Unzen /

frische Chamänderlein 3. Unzen /
Gartentref drey Unzen /
Rosmarin eine Unz /
Mutter-Zimmet anderthalb Unz /
Lorbeer drey Quintlein /
Ingleichen den Stahl u. Weinsieder von der obigen Infusion übergeben und in Sacklein eingemacht.

Koche alle die zerschnittene Sachen / welche zerschnitten werden müssen / in genügsamer Anzahl gemeines Wassers / so vorher mit dem Schwefel-Geist zu einer angenehmen Säure gebracht / (in einer eisernen Pfanne ; hüte dich deßhalb vor einer Pfanne von Erz oder Kupfer) bis daß anderthalb Pfund übrig bleibt ; seyhe es hernach durch / und drücke die Species wohl aus ; clarificire das gesottene mit Eyerweiß / und werff noch dazu des weißesten Zuckers 3. Pfund / koche es noch ferner zur Consistenz des Tabulats / und füge von dem oben aufbehaltenem Stahlwein / so viel als genug ist bey / so / dz durch die bloße Auflösung des Zuckers / oder einen einigen Aufswall der Syrop zu seiner Consistenz gelange / dem im End noch zuzuwerffen Zimmet-Oel-Zucker anderthalb Unz. Bewahre diesen Syrop zum nöthigen Gebrauch.

Dieser Syrop ist zu Wiederbringung der verlohrenen Monatlichen Zeit / nicht minder als der vorhergehende kräftig / und hilfft auch denen Miltsüchtigen und Cachectischen. Man kan ihn von einer Unz bis auf zwey in alterirenden oder laxierenden Brühen / oder aber in andern anständigen Vehiculis nehmen.

Mercke hierbey / daß so ein Medicus getwillet / an Satt des Weins / Zimmetwasser / oder ein anders destillirtes Wasser zu Ausziehung des Stahls zu nehmen / er hierinnen keinen Fehler begehe; allein nöthig ist / daß er es zuvor mit dem Schwefel: Geist etwas säuerlicht mache / dann sonst würde es in Ausziehung und Extraction des Stahls wenig Kräften sehen lassen. Es möchte auch ein und anderer von der Zubereitung des Stahls / nach Crollii Meinung / keine Wissenschaft tragen / will ich deshalb die wahre Präparation hier auch mit beyfügen.

Nimm ein ablanglicht Stück: Fein Stahl / und mache es mit den stärcksten Feuer vermög des Blasbalgs glühend / bis daß es häufig die Funcken von sich schiessen läßt; wann du nun diesen glühenden Stahl von dem Feuer weggethan / laß so gleich den Schwefel daran reiben / so wird dann der Stahl gleich / als ob er zerflösset oder aufgelöset / Tropfen weiß in die Schüssel oder Gefäß / so du mit kalten Wasser untersetzen mußt / hinein fallen. Wann aber der Stahl ein wenig wieder erkaltet / mache ihn von neuen / wie zu-

vor / glühend / greiffe ihn nochmahl mit dem Schwefel an / bis endlich das ganze Stück Stahl durch den Schwefel zerflösset / sondern ihn alsdann von dem Wasser darein er getropft / trückne und Pulverisire ihn über das mustu ihn auch in einem eisernen oder irdenen Geschirr / so über dem Kohlfeuer in einen offenen Ort / oder aber unter einem Eamin stehet / noch ferner calciniren / und so lang mit einer eisernen Spattel stetigst umrühren / bis der Schwefel sich ganz aufgezehrt. Der übergebliebene Stahl muß nochmahl gepulvert / und zu einem Pfund von Kleingeriebenem Schwefel 2. Unz bengemischt / und nochmahls wie zuvor über dem Kohlfeuer mit stetiger Umrührung der eisernen Spattel calcinirt werde / bis der Schwefel ganz verbrant. Und diese Calcination oder Verbrennung vermög des Schwefels / kan drey bis vier mahl wiederholt werden; und so wird der Stahl zuvorbeschriebenen Gebrauch köstlich zubereitet seyn.

Syrop von denen Pomeranzen: Schelffen.

Dieser Syrop wird am kräftigsten gemacht / auf die Art und Weise / die ich in den Anmerckungen

gen über das reformirte dispensatorium, da ich von ihm erwähnt / an die Hand gegeben / allwohin ich den geneigten Leser verweise.

Auf solche Weise wann er zube- reitet / ist er köstlich zur Herz und Magenstärkung / Zertheilung der Blähungen / und dient er dannen- hero köstlich in Bauchgrimmen / wie auch nicht weniger in gefähr- lich ansteckenden Seuchen.

Syrop von Pomeranzen- Blüth.

Nimm frischer Pomeranzen Blüth anderthalb oder 2. Pfund / destillire es in unserm Dampf-Bad / so ich an gehörigem Ort eröffnen will / bis zu einer truckenen Remanenz. In ein Pfund die- ses wohlriechenden Wassers / weiche vorgedachter frischen ganzen und ein- wenig zerstoßenen Blumen ohngefähr 3. Unzen / laß es bey gelindestem Feuer zwey Tag lang / in einem wol verwahr- ten Glas / daß nichts ausrauche / mace- riren. Stelle alsdann die Durchsehung an / filtrire das Durchseyhete / und nimm zu einen jeden Pfund des Liqueurs oder vorerwähnten essentificirten Was- sers weissen Canarie-Zuckers zwanzig Unzen ; und mache / durch blosser Zer- setzung des Zuckers / einen dem Geschmack u. Geruch nach höchstangenehmen Syrop ; der eben deshalb zu Stärkung des Herzens und Gehirns sehr dien- lich / die Lebens-Geister ersetzt / und in hitzigen ansteckenden / ja so gar auch Pestilenzialischen Siebern sehr heilsam.

Syrop gegen die Eng- brüstigkeit.

Nimm frische Allant-Wurzel 2. Unzen /
Calmus-Wurzel 1 1/2. Unzen /
Zwiebeln vier Unzen /
Kraut von Isopen fünfßth. U.
Dill fünfßthalb Unzen /
Melissen fünfßthalb Unzen /
Gartenkress fünfßth. U.
Saturey fünfßthalb Unzen.

Spizigen Zimmet 1. Unz /
Wacholder-Beer 1. Unz /
Muscatblüth ein halb Unz /
Weiß-Saamen anderthalb Unz /
Fenchel-Saamen anderthalb Unz /

wann alles klein zerstoßen und zerschnitt- ten / thue es in eine gläserne Cucurbit und schütte darauf starken Weins oder Malvasiers 4. Pfund wann es ein oder andern Tag in Digestion gestanden / des- stillir davon zwey Pfund ; in welches geistiges herübergezogenes Wasser (nachdem die von der destillation übrig- ge Species zusamt dem verdorbenen und kraftlosen Wein weggeschüttet) von neuen folgende nur zerschnittene Sachen einzuweichen / als nemlich

gedörre und zubereitete Meerzwie- beln ein halb Unz /
frische Zwiebeln sechs Quintlein /
Allant 1. Unz /
Florentinische Beil- Wurz 6. Quintlein /
Geschabte Süß- Holz Wurz 6. Quintlein /
Calmus ein halb Unz.
frisches Kraut von Isopen / 1. Unzen /
Dill 1. Unz /
Melissen 1. Unz /

Gar:

Garten-Kress 1. Unz/

Körffel 1. Unz/

Morgenländischen Safrans ein
Quintlein/

laß es 2. Tag in Digestion stehen/ nach-
mahl durchsehe und drücke es aus/
nachdem du die vorher gereinigte Essenz
aufbehalten. So dann nimm die von
der letztern Infusion oder Extraktion
übrige Species u. Koche selbige in genug-
samen Brunnenwasser / bis zwey Pfund
übrig bleiben; der wol-clarificirten Co-
latur mische noch bey / weissen Canari-
Zuckers vierdthail Pfund/ siede es bis
fast zur Consistenz eines Tabulats/ ver-
mische das obenher schon destillirte und
Essencificirte Wasser damit; und ma-
che es durch bloßliche Zerlassung des Zu-
ckers zu einem Syrop gehöriger Con-
sistenz:

Der in Engbrüstigkeit/ schwehren
und kurzen Achem/ und dergleichen
flüssigen Brust- Kranckheiten/ wie
auch eingewurzelter Husten / denen
Krancken mit grossen Nutzen ge-
reicht wird. Wann man ihn vor
sich selbst wie ein Lambitiv nehmen
wird / kan man von ihm mehrere
Kräfte/ als so er andern Sachen
beygemischt/ verspühren/ und zwar
wan man des Tags öfters ein Löffel
voll/ nach und nach/ hinunter chleis-
chen und fließen läßt; damit es desto
besser in die Luft- Röhre hinein-
dringen/ und nur den Geruch nach/
der Lung: n verstopfte Luft- Gefäß
durchstreichen / die Zähne und ver-
stopfende Feuchtigkeiten verdünnen/
flüssig und zum Auswurff düchtig
machen möge.

Syrop von Betonik.

Nimm blühendes Betonik- Kraut so
viel du willst/ destillire aus unserm
Dampf-Bad/ohn alle Zusatz/ das Was-
ser davon / lege in dieses herübergezo-
genen Wassers 2. Pfund eben dieses fris-
chen und blühenden Betonik- Krauts
klein geschnitten ohn gefähr 8. Unz. und
wann es ein und andern Tag macerirt/
entsondere davon durch die Absehung
und Auspressung das Wasser; und so
du es durch das Filtrum clarificir und
aufbehalten / nimm alsdann des frisch-
ausgepressten und wohlgerinigten Be-
tonik- Safts / anderthalb oder zwey
Pfund / und nachdem du drey Pfund
weissen Canarien-Zucker beygemischt/
laß es zur Dicke eines Tabulats ein-
sieden/ und thue leiglich dazu des vorig-
destillirten und mit frischen Kräutern Es-
sencificirten Wassers anderthalb Pf.
und ungefehr zwey Unzen / und mache
hieraus durch bloße Auflösung des Zu-
ckers/ oder einen einigen Aufwall / einen
Syrop/ der überflüssig mit denen
Tugenden der Betonik angefül-
let/ und nicht sonderlich schwer zu
bereiten / wann nur der Apothe-
cker/ der diese oder andere schönste
Zubereitungen mit frölichen Ge-
müth vorzunehmen gedencket / ei-
ner geringen Mühe nicht schonen
will. Dann dieser und andere
dergleichen Syrop / billich mit
dem Namen einer Essenz zu bele-
gen/ und gewißlich so wohl denen
Apothekern/ als denen Medicis
B 3 Ruhm

Ruhm und Ehr/ denen Kranken und Hülfbedürfftigen aber Heil und Gesundheit bringen werden.

Vermehrter Betonik: Syrop/ oder der Hauptstärckende warme Betonik: Syrop.

Nimm runde Cyper: Wurk 1 ½ Unz.
frische Pöonien: Wurk anderth. U.
frisch und blühenden Betonikkraut vier Unz/

Salbey

Majoran

Rosmarin

Thymkraut / jedes 1 ½ Unz/

frischer Lavendel: Blumen eine Unz/

Pöonien: Blumen

Rosmarin: Blumen

Schlüssel: Blumen

Nelcken: Blumen

Rosen: Blumen / von jeder

Gattung 1 ½ Unz/

Cardamumlein ein halb Unz/

Cubeben ein halb Unz/

Muscac: Nüsse ein Unz/

des besten Zimmet ein Unz/

Anis: Saamen ein Unz/

Fenchel: Saamen ein Unz.

Wann du alles zu gelegener Zeit nach und nach gesammelt / etliches zerschnitten und zerstoßen / etliches aber / als die Rosmarin: Schlüssel: und Pöonien: Blumen gang gelassen / weiche es in weissen starcken Weins oder Malva: fiers vier bis fünff Maassen; wann dann alles / Vermög der Maceration / wohl vereinbahret / destillire und ziehe es bis auf die Helffte oder dritthalb Pfund herüber: In diesem anmuthigen und

destillirten Wasser / weiche (wann du die auf dem Grund des Alembic benebst dem tauben Wein vorhandene Species weggeossen) von neuen ein

wahrer Bemsenwurz sechs Quintl.

frischer Pöonienwurz ein halbe Unz/

frisch blühenden Betonikkraut 1 ½ U.

Rosmarienkraut/

frischer Rosmarin: Blüt jedes 1. U.

Salbey: Blumen 2. Dvintl.

Nelcken: Blumen ein Unz/

schwehren Aloes: Holz

Muscac: Nüsse

klein Cardamumlein

Cubeben jedes drey Quintlein/

Zimmet ein halb Unz.

Wann die Extraction genugsam an einem warmen Ort mit wohlvermachten Gefäß geschehen / so entsondere durch die Durchsiehung und Auspressung den geistreichen Ligor von denen infundirten Speciebus, und clarificire ihn bester massen durch das Filtrum / wann du ihn inzwischen aufbehalten / so nimm ferner die von der vorigen Infusion und Auspressung übrige Species / Koche sie in gemeinem Wasser so viel als vonnöthen / bis zwey Pfund übrig bleiben; das gekochte durchsiehe und läutere gehöriger massen mit Everweiss / und thue noch dazu weissen Canarie Zucker vierdthalb Pfund / laß es zur Dicke eines Tabulats einsieden / und mische noch endlich dazu das oben aufbehaltene / geistige und Essentificirte Wasser so viel als vonnöthen (ungefähr zwey Pfund) und mache es durch bloße Zerlösung des Zuckers / oder einen einigen Aufswall zu einem köstlichen Syrop:

Der in kalten Kranckheiten des Haupts

Haubts und Gehirns sehr dienlich / und dannhero denen mit Schlag / Graiß / Flüßen und Schlaf Behaffteren wohl zu statten kommt. Man kan ihm mit destillirten Haubtwassern / oder aber Wein und andern angenehmen Vehiculo, von einer bis anderthalb Unz eingeben.

Der andere mäßige oder temperirte Haubt-Syrop.

Nimm des Mayen-Blümleinwassers / so ohne Beygießung des gemeinen Wassers / aus unserm Dampf-Bad destillirt worden / ein Pf.

Kirschen-Wassers / gleichfalls ohne Beysatz destillirt / sechs Unz.

Gelben Veil-Wassers /

Schlüssel-Blümleinwassers / gleichfalls ohne Beygießung gemeinen Wassers destillirt / jedes drey Unz.

In diese mit einander vermischte Wasser weiche mit der Zeit ein

frischer Pöonien-Wurz ein Unz /

frisch- unblühenden Betonik-Krauts sechs Unzen /

Rosmarin-Krauts zwey U.

frischer Pöonien-Blumen

Gelber Veil-Blumen

Schlüssel-Blumen

Nelcken-Blumen

Linden-Blumen

Bleicher Rosen-Blumen jeder drey Unzen /

Muscatenmüß eine halbe Unz.

Wann alles zur ichtiger Zeit gesammelt / und die Maceration geschehen / destillire es aus unserm Dampf-Bad / bis alle Feuchtigkeit herüber gehet ; In diesem destillirten wohl-riechenden Wassers

ohngesehe zwey Pfunden / weiche von neuen folgende klein-zerschnittene Species ein ; als nemlich

wahre Gemfen-Wurz sechs Quintl.

frischer Pöonien-Wurz ½ Unz /

frischen Betonik-Krauts 2. Unzen /

Rosmarinkraut so blühet /

Gelber Veil-Blum u. Blüt.

Pöonien-Blum

Nelcken-Blum

Linden-Blüth

Rother Rosen-Blum jedes

anderthalb Unz /

schwehren Paradies- oder Aloesholz zwey Quintlein /

wann diese Species ein und andern Tag in Digestion gestanden / stelle eine Durchsiebung und Auspressung an.

Den ausgepreßten Saft clarificire durch ein Filtrum / und behalte ihn fleißig auf.

Die übrige Species laß in gemein Wasser bis auf zwey Maas einsieden.

In diesem gekochten / durchsieheten und Vermög des Eyer-Weiß geläuterten Wasser zerlasse weißes Canarie-Zuckers vierdthalb Pfund / und laß es fast bis auf die Ausrauchung der Feuchtigkeit einsieden ; gieße endlich noch dazu des obig- aufbehaltenen Es-

sentißirten Wassers zwey Pfund / und mache durch ein einiges Aufsieden einen Syrop von gehöriger Dicke daraus.

Der in Kopf und Hirn Branc-

heit als nemlich in Graiß Schwin-

del / Migräne oder Schmerzen der

halben Seite des Haubts / einge-

wurzelten und jäh- überfallenden

Kopf-Schmerzen sehr köstlich ist ;

und kan selbiger in destillirten und

der Brancheit anständigen Wasser

fern

fern von einer halben bis auf anderthalb Unzen gercheet werden.

Syrop von dem Wein- Negelein-Safft.

Mache ihn nur schlecht weg durch eine Kochung in irdinen Gefäß / indem davon unter dem Kochen nichts als eine Elementarische Feuchtigkeit austrachtet.

Er kühllet aber und temperirt die Galle / bezwinget die Fieber und die darinnen vorfallende Hitze und unmaßigen Durst / entweder nur allein genommen / oder aber mit frischen oder gekochten Wassern vermischt / und als ein Julep denen Krancken zugetruncken.

Syrop aus Cardenbene- dichten Safft.

Nimm des frisch ausgepressten und gesäuberten Cardenbenedichten Saffts 4. Pfund / in diesen weiche frisch Cardenbenedichten Krauts 1. Pfund; wann es einen Tag lang in Digestion gestanden / stelle nachmals eine Durchsiebung und Auspressung des Krauts an / den ausgepressten und wohlgeläuterten Safft siede mit 2. Pfund weissen Canarie-Zuckers zur Dicke eines Syrops / und behalte ihn auf.

Dieser Syrop ist so wohl in anhaltenden und ansteckenden als unterlassenden Fiebern / absonderlich in denen viertägigen sehr nützlich; Er machet einen gelinden Schweiß / und tödet die Würm. Die Dosis ist von einer halben zu einer ganzen Unz.

Saurer Kirschen-Syrop.

Nimm eine gnugsame Anzahl saurer

Kirsche/stosse sie in einem steinern Mörtel mit Zerknirschung und Zerschmetterung aller Kern; hiezu nimm noch mehrere zerstoßene und vorher schon aufgesammelte Kirsch-Kerne; damit der Geruch desto stärker werde / als welcher nur bloß von denen Kernen / nicht aber von dem Safft abstammet. Wann sie nun ein Zeit lang macerirt / presse den Safft aus / der aber wohl muß gesäubert werden.

Dieses wohl mit dem Geruch der Kirsch-Kernen angefüllten und gesäuberten Saffts nimm 6. Pfund / weissen Zuckers 4. Pfund / laß es in einem irdnen Geschirr zur Consistenz eines Roobs oder Dick-Saffts / welcher ordentlich viel dicker als ein Syrop / einsieden; und thue noch zu desto grösserer Impression des Geruchs und angenehmen Geschmacks der Kirschen / von folgender Essenz oder Destillirten Wasser eine genugsame Anzahl zu gehöriger Dicke eines Syrops dazu / welches ohne weitere Kochung geschehen kan. Dieses aber sind die Species zu erwahnen Essentificirten Wasser.

Nimm Kirschen-Kern /

Pfirsing-Kern / von jeder Gattung 2. Unzen /

Der besten Zimmet anderthalb Unz /
Negelein eine halbe Unz /

wann dieses klein zerstoßen / gieße darauf des ohne Vermischen des Bromnenwassers destillirten Kirschen-Wassers anderthalb Pfund.

Wann dieses alles einen Tag lang in Digestion gestanden / destillire es Vermög des Sands bis auf die trucken-hinderlassene

lassene Species. Dieses herübergezogene Wasser / vermische dem obigen Syrop in gehörigem Gewicht; und wird also hieraus ein sehr angenehmer Syrop dem Geruch / Geschmack / und bergstärckenden Kräfften nach werden; der in dreytägigen / bisigen / stets anhaltenden und unerlassenden / in gleichen in Hungarischen Siebern / wo meistens die das Laubt Noth leidet / grosse Wirkung von sich verspühren läßt / aus welchen man Julep machen und den Kranken auf das heilsamste reichen kan.

Mercke hierbey. Wann jemand eben diesen Syrop haben wollte / um Vermög selbigen alsobald und zu allen Jahrszeiten einen anmuthigen Kirchen-Wein zu machen / so wil ich folgende Art mitgetheilet haben: Wann du nemlich vorangezogenen Syrop fast so dick als eine Sulze einsieden lassen / so gieße an statt der vorerwähnten wässerichten Essenz folgende geistige und wohlriechende Essenz / welche zu Stärckung des Gehirn und Magens best geschickt / daran; als nemlich

Nimm Malvasier 1. Pfund /
wohl-rectificirten Brandweins 6. U.
Brennenden Kirchen-Weins 3. Unz.

Wann diese Sachen unter einander gemischt / weiche folgende zerstoßene Species darinnen:

Kirschen-Kern vier Unzen /
Pflirsing-Kern fünf Unzen /

der besten Zimmet zwey Unzen /
Würz-Regellen ein Unz.

Wann dieses alles zwey Tag macerirt / so ziehe in einem gläsernen Destillir-Geschir ohngefähr zwölf oder dreyzehn Unzen herüber; (doch daß die übrige Species noch etwas feucht bleiben / an erwogen sonst / wann der Wein destillirt wird / zu leicht / ein eckelhaftes Phlegma herüber zu gehen pfleget) da du zuvor vornen in dem Helm folgende Species hineingelegt;

scharffer Zimmet eine halbe Unz /
Würz-Regellen 2. Quintlein /
zerstoßener Kirchen-Kern ½. Unz /
über das auch vor reiche Personen / so es gefällig /

Ambra ein Scrupel /
des besten Biesems aus Orient einen halben Scrupel /

welche Sachen / wann sie in ein Säcklein gefaßt / in das herübergezogene Wasser können geweicht / und desto süßlicher ausgezogen werden. Diese köstlichste Essenz / wann man sie obigen Syrop / der der Consistenz nach etwas dickleht / in gehörigem Gewicht beymischt / wird ihn zugleich angenehm und kräftig machen; welchen man allerley Wein beymischen / und selbigen durch dieses Mittel mit dem Geruch und Geschmack der Kirchen anstecken und bereichern kan.

Einfacher Syrop von Wegwarten.

Nimm frisch ausgepreßten und wohl gesäuberten Safts von wilden Wegwarten vier Pfund /
in diesen Saft laß bis zur Einkochung des dritten Theils einsieden. der frischen

schen und wohl-gereinigten wilden Wegwartenwurck 12. bis 15. Unzen/ wann nun die Colatur abermahl geläutert / und weissen Zuckers dritthalb Pfund darzugethan / foche es zur Dicke eines Syrops :

Welcher zu Contemperirung der hitzigen Intemperie der Lebern und Magens / wie auch zu Stärkung bemeldter Theil sehr dienlich; er be- weist dem / so mit dem Fieber behaff- tet / grosse Hülf / und bezwinget die Schärffe der Gall / so man ihn in alterirenden Brühen von einer bis auf anderthalb Unz denen Kran- cken eingiebt.

Tausend-Gülden-Kraut Syrop wider das Fieber.

Nimm den frisch-ausgepresten und ge- säuberten Saft von Tausend-Gül- denkraut drey Pfund / in denselbigen weiche der Spizlein oder Blümlein von dem frischen Tausend- Güldenkraut klein geschnitten 10. U. digerir selbige zwey bis drey Tag an ei- nem warmen Ort / presse hernach die Blumen aus / und läutere den ausge- presten Saft wieder gehöriger maßen / thue noch dazu weissen Canarie-Zuckers zwey Pfund / laß es zur Consistenz eines Syrops einsieden. Behalte ihn so dann auf.

Er ist sehr köstlich in dreytägigen und viertägigen Fiebern stärckt den Magen / und eröffnet die Verstopf- fungen der Eingeweide. Die Dosis ist von einer halben zu einer ganzen Unz im behörigen und wohlanstän- digen Vehiculo.

Syrop von Zimmet.

Die wahre Bereitung dieses Sy- rops hab ich in meinem vorangeschickten Anmerckungen mitgetheilt / wie auch im Anhang zu denen Anmerckungen am 4. und 5. Blat / nach welcher Anleitung er auf das beste zu verfertigen. Sollte aber jemand eine leichtere Art und Weise / selbigen zu machen / verlangen / will ich folgenden mitgetheilt haben.

Nimm länger und dabey scharffer Zim- met-Rinden 6. Unzen / was du selbe klein zerschneiden und in ein Kürbis-Glas gethan / so gieße darauf des vorhero schon mit Wein destillir- ten Zimmet-Wassers 2. Pfund / wann es eine kleine Zeit in Digestion ge- standen / destillire und ziehe das aufge- gossenen Wasser wieder herab; und weis- che in das neu-herübergezogene Wasser von scharffer und kräftiger Zimmet drey Unzen / maerire es drey Tag in einem wohl ver- schlossenen Glas / und wann folglich die Durchsehung geschehen / filtrire die Es- senz / und mache mit Beyßak weisses Canarien-Zuckers vierdthalb Pfund; durch bloße Zerlassung des Zuckers ei- nen Syrop;

Der mit denen natürlichen Tu- genden des Zimmets genugsam an- gefüllet / und deshalb zu wieder- Erstattung und Stärkung der Kräfte des Herzens und ganzen Körpers sehr dienlich / den von Er- kältung geschwächte Magē stärcket / die Lebens-Geister erfrischt / wann man es dem Wein beymischt / selbi- gen sehr angenehm macht. In der Dosi

Dosi kan so leichtlich kein Fehler be-
gangen werden.

Syrop von rothen Corallen.

Obgleich dieser Corallen-Sy-
rop deutlich in unsern Anmer-
ckungen beschrieben/ auf was Art
und Weise nemlich selbiger wohl
und recht zu präpariren/über das
auch in nachfolgendem Anhang zu
vorgedachten Anmerkungen/viel
Arten/selbigen der Kunst gemäsz
zu bereiten/bengetuget/so daß nie-
mand bey dessen rechter Berei-
tung fehlen kan / anben sich eine
Weise erwählen / die ihm gefällig/
nichts destoweniger will ich noch
drey schöne Beschreibungen der
Syrop mit anhängen / welche
folgende.

Kühlender Corallen- Syrop.

Nim den ausgepressten und wolgesäu-
berten Saft der sauren Granaten
oder derer/ so süsz und hindennach von
Geschmack doch etwas säuerlicht 1.
Pfund.

In diesen Saft thue der äussersten und
annoeh frischen Citronen-Schelffen
anderthalb Unz.

Kermes-Beer ganz/ und ja nicht zusto-
sen/ zwey Quintlein/
wann dieses einen oder andern Tag ma-
ceriret / durchseyhe / filtrire und läutere
den Saft / und laß darinnen zergehen
unfers mit dem Kupfer-Geist zuberei-

teren auflösllichen Roth-Corallen Ma-
gisterii 2. Unzen/ und wann du noch ser-
ner weissen Canarie-Zuckers 20. Loth
dazu gethan hast / so mache durch
einen einigen Aufwall in irrdenen
geglästen Geschirr / oder aber durch
blöslliche Zerlassung des Zuckers/ einen
Syrop daraus;

Der in hitzigen Kranckheiten/wodie
Kräfte verlohren/ sehr anstän-
dig. Über alles ist er auch sehr nütz/
zu Heilung der Gebrechen der Leber
u. deren Zerfließung/wie er dan auch
denen mit der rothen Ruhr und Ma-
gen-Ruhr behaftete grossen Nutzen
schafft / wann man ihn von einer
halben bis zu einer ganzen / ja wohl
gar anderthalb Unzen/denen Kran-
cken eingibt.

Wärmender Corallen- Syrop.

Nimm Malvasier 1. Pfund /
in diesen werffe folgende zerschnittene
Species / als nemlich:

Frischer und äusserster Pomeranzen-
Schelffen 1. Unz/

Citronen-Schelffen 1. Unz/

kräftigen Zimmet 6. Quintlein/
ganzes Kermes-Beer 2. Quintlein/

wann es einen und andern Tag in Di-
gestion gestanden/ durchseyhe den Wein/
und läutere ihn durch ein so genannten
reinen/ und mit noch feinen andern Sa-
chen besectten Manicam Hippocratis.
In diesen Wein/der mit denselben vorberüh-
ten herksstärckenden Sachen geschwän-
gert / zerlasse unfers mit dem Kupfer-
Geist zubereiteten auflösllichen rothen
Corallen-Magisterii zwey Unzen / und
wann

wann du noch des weissen Canarie-Zuckers ohngefahr 20. Unzen zugefegt / so mache daraus / vermög eines einigen Aufwalls oder Zerschmelzung des Zuckers einen Syrop /

Welcher das Herz und Lebens-Geister stärcket. wann man ihn von einer halben bis zu einer ganzen Unz in anständigen Vehiculis denen Kranken reicher.

Noch ein anderer Syrop von Corallen.

Nimm unfers mit dem Kupfer-Geist bereiteten auflöselichen rothen Corallen-Magisterii 2. Unzen / dieses zerlasse in Zimmet-Wasser so mit Wein herübergezogen 1. Pfund / und wann du des weiffesten Zuckers 1 ½. Pf. dazu gethan / so siede ihn mit blosser Zerschmelzung des Zuckers bey gelindem Feuer ohne einigen Aufwall zu einen Syrop.

Mercke hieben / daß der auf diese Weise zubereitete Syrop / ganz nicht verschimmelt / ob er zwar der Consistenz nach viel flüssiger als andere. Auf eben diese Weise kan aus denen Orientalischen Perlen / wie auch aus andern köstlichen und edlen Steinen / wann sie zuvor zu auflöselichen Magisterie gemacht / ein Syrop / gleich alsobald verfertigt werden. Der Liqueur aber / in welchen die Magisteria aufzulösen / mag nach Beschaffenheit der Krankheit / und Vorhaben des Medici / geän-

dert werden / indem man sothane Magisteria in allen Säfften / destillirten Wassern / Wein u. dergleichen Feuchtigkeiten zerflößen und auflösen kan.

Erwärmender und Herzstärckender Edelgestein-Syrop.

Nimm der äussersten anbey frischen Citronen- oder Limonen-Schelffen 3. U. Pomeranzen-Schelffen 2. Unz. frischer Damascenischer Rosen-Blätter 4. Unzen /

Negecken-Blum 2. Unzen / wann du dieses alles zerschneiden / und in eine gläserne Cucurbit gethan / so gieß darauf alten weissen Weins oder Malvasiers 4. Pfund / nachdem es in einer kurzen Digestion gestanden / ziehe in dem heissen Sand oder unserm Dampf. Bad zwey Pfund herüber / und thue in das herübergezogene wohlriechende Wasser der frischen u. äussersten Pomeranzen-Schelffen 1. Unz /

Citronen-Schelffen 1 ½. U. rothen Nelken-Blum 1. U. und wann man sie hat oder haben kan der frischen Pomeranzen-Blüth sechs Dvintlein / der wahren und ganzen Kermes-Beer zwey Dvintlein /

Macerire die Sachen einen oder andern Tag / so dann stelle eine Durchsiebung an; nimm folglich dieses rothen wohlriechenden und Essentificirten Wassers zwey Pfund / zerlasse in selbigen unserer auflöselichen Magisteriorum / als nemlich von den rothen Corallen ein Unz / der

den Orientalischen Perlein ein halb U.
der Perlenmutter ein Unz/
wann diese Sachen aufgelöst/ setze noch
bey des weiffesten Canarie-Zuckers 2.
Pfund/ und verfertige durch bloße Zer-
lassung des Zuckers-ohne einigen Auf-
wall einen Syrop;

Der das Hertz und die Lebens-
Geister unvergleichlich stärckt und
erquickt:

**Ruhlender anbey Hertz-
stärckender Edelgestein**

Julep.

Nimm frisch ausgepreßten sauren Gra-
naten-Safft/
wolriechenden Apfelsafft/
Citronen- oder Limonensafft/
jedes acht Unzen/

in diesen Säfften digerire

der frischen un äuffersten Citronen- oder
Limonen-Schelffen zwey Unzen/
der frischen und äuffersten Pomeran-
ken-Schelffen ein Unz/

rothen Negelfen Blumen

anderthalb Unz/

Schsenzinglein Blumen

ein halbe Unz/

der wahren ganzen und unzustoffenen
Kermes-Beer zwey Quintlein.

Wann dieses alles einen und andern
Tag bey gelinder Wärme in Digestion
mit wol zugeschlossenem und vermachten
Glas gestanden / so durchseyhe es / und
lasse in den durchgeseyheten und best-ge-
läuterten Säfften zerfließen unsers

auflösllichen Corallen-Magisterii 1. U.

Orientalischen PerlenMa-

gisterii eine halb Unz/

Perlenmutter-Magisterii
eine Unz/

Wann diese aufgelöst/ nimm noch dazu
des weiffen Canarie-Zuckers 3. Pfund/
und mache es durch bloße Zerschmel-
zung des Zuckers ohne weiteres kochen
zu einenen Hertz-stärckenden und kräfti-
gsten Syrop.

Der in ansteckenden/ hitzigen/Pes-
sentialischen Fiebern / ja in der
Pest selbst/ höchstdienlich ist / und
dem Hertz klopfen kräftig Wider-
stand thut; und kan selbiger bloß
allein vor sich selbst wegen seines
angenehmen Geschmacks. oder aber
in anständigen Vehiculis, von einer
halben bis zu einer ganzen Unz ge-
nommen worden.

**Syrop von Citronen-
Schelffen.**

Ob schon dieses Syrops umständlich-
ste Vereitung in unserm Anhang zu de-
nen Anmerkungen über die Augspurgis-
sche Apotheck am 6. Blat sehr deutlich
beschrieben worden; weil aber in hitzi-
gen und ansteckenden Seuchen/ da er
am meisten gebraucht wird / dessen Ge-
brauch von wegen des Weins/ den man
in erwähnter Beschreibung beyseken-
mus/ mir selbst verdächtig vorkommt;
als will ich von eben diesem Syrop eine
andere nicht minder schöne Beschrei-
bung/ jedoch mit Auslassung des Weins/
mitgetheilt haben; folgender Gestalt:

Nimm der frischen und äuffersten Ci-
tronen-Schelffen oder Schalen 1.
Pfund/

wann du sie zerschneitten und in eine glä-
serte Cucurbit gethan / giesse darauf/
des Citronen- oder Limonen-Schalen-
wassers 1 1/2. Pfund/

E 3

wohle

wohlriechenden und ohne Beyfatz des stillirten Rosenwassers $\frac{1}{2}$ Pfund/ wann es eine kurze Zeit macerirt/ destillire es in unserm Dampf-Bad bis die Schelffen trucken zurück bleiben; in das herübergezogene wohl-riechende Wasser werffe

der frischen und äussersten Citronen- oder Limonie-Schalen sechs Unz. wahrer Kermes-Beer drey Quintl. und sondere davon / wann es kurze Zeit in Digestion gestand/ durch Seyhung/ den Liqueur herab; wann du ihn aufbehalten/nimm die von der Infusion übrige Schelffen/ und siede sie durch genugsame Aufgießung des gemeinen Wassers ein wenig / alsdann durchseyhe das Gefochte / läutere es / und lasse es mit des weissen Canarie-Zuckers vierdthalb Pfunden zur Dicke eines Tabulats einkochen; füge so dann dabey des vorigen aufbehaltenen wohlriechenden Liqueurs ohngefehr 2. Pfund / und mache durch bloße Auflösung des Zuckers einen kräftigen Syrop daraus :

Der nicht nur Herz und Magen stärcket / sondern auch den Pestilenzialischen und ansteckenden Seuchen widerstehet / und das Herz-Klopffen vertreibet. Selbiger kan von einer halben bis zu einer ganzen Unz genommen werden/ und zwar in Vehiculis, so denen Kranckheiten anständig.

Syrop von Qwitten

Kan auf die in der Augsbürgischen Apotheck vorgeschriebene Manier gemacht werden / indem man nemlich nimmt des frisch-ausgepreßten und gesäuberten Qwitten-Safft vier Pfund/

weissen Canarie-Zuckers zwey Pf. mache hieraus durch bloße Kochung in einem irdinen Geschir einem Syrop an/von gehöriger Consistenz und Dicke. Dessen Kräfte in vorerwähnter Apothecke genugsam beschreiben.

Syrop gegen die

Rothe Ruhr.

Nim rothe Ratter-Wurz ein Unz/
 Tormentil-Wurz ein Unz/
 wilde Wegwarten-Wurz $1\frac{1}{2}$ Unz/
 Pimpinell-Wurz
 Scorpioner-Wurz
 Sanikel-Wurz
 Florentinische Deyl-Wurz
 Süßholz / jedes ein Unz/
 Galgant sechs Quintlein/
 frisches heidnisches Wundkraut
 Schafgarbe-Kraut
 Welsch Pimpinellen-Kraut
 Waldmangold-Kraut
 Sunreben-Kraut jedes 2. U.
 gedörter rother Rosen anderth. Unz/
 gefüllte Granaten-Blüh/
 Klapprosen-Blüh jedes / 1.
 Schlehen/ (Unz/
 weisser Mahnhäubter zusamt den
 den Saamen, 6. Stück/
 Myrten-Beer ein Unz/
 roth Sandelholz sechs Quintlein/
 Pomeranzen-Schalen ein Unz/
 Citronen-Schalen ein Unz/
 ausgepreßter und von Del überge-
 bliebener Muscatnüsse 6. Quintl.
 was alles zerstoßen und zerschnitten/ siede es in genugsamer Anzahl gemeinen Wassers / welches öftters muß daran gegossen werden / bis man die Kräfte aus allen Speciebus herausgezogen ;
 alle

alle Durchsehnungen/ so man mit Eyweiß gehöriger massen geleutert/ können bis auf 2. Pfund eingesotten/ und mit Beysehung des Qvitten: Weins oder Saffes anderthalb Pfund/ weissen Canarie: Zuckers 3. Pfund/ von neuen zur Dicke eines Syrops gesotten/ und aufbehalten werden.

Dieser Syrop abstergirt und hält gelind an/ leimet gleichsam die verwundete G: darme wieder zusammen/ widerstehet der Malignität/ welche fast stets die rothe Ruhr zur Begleiterin hat/ stärckt den Magen und die Leber; und ist er in allen innerlich und tiefen Verwundungen als ein köstliches Heil: Mittel sehr zu rühmen. Man kan mit Gersten: Schleim/ Geiß: Milch oder andern der Kranckheit wohl: anständigen Wassern ein oder andere Unz des Tags 2. bis dreymahl eingeben.

Syrop von Endivien.

Dieser Syrop kan blößlich auf die Art und Weise wie vor bey dem gemeinen oder einfachen Wegwarten Syrop erwähnt worden/ gemacht werden; als welcher auch in eben selbigen Kranckheiten dienlich.

Syrop von Zuf: Lattich.

Es kan auch gleichfalls dieser Syrop (welcher denen hitzigen und flüssigen Brust: Kranckheiten/ absonderlich der Schwind: sucht gewiedmet) gleich dem gemeinen Wegwarten Syrop/ den

wir rechtmäßig beschrieben/ und oben schon mitgetheilt/ verfertigt werden.

Syrop von Erdrauch.

Es ist auch diesen Syrop der Zubereitung nach von den Syrop des Tausendgulden: Krauts nicht unterschieden. Kan er demnach auf desselbigen Art verfertigt werden.

Man bedient sich dieses Syrops absonderlich bey Austreibung der Blattern nnd Flecken/ wie auch in ansteckenden Fiebern zu Herauslockung des Schweißes. Die Dosis ist eine halbe bis auf eine ganze Unz.

Syrop von Erd: Beeren.

Dieses/ wie auch anderer Syrop/ die man schlechtlich aus Säften machen muß/ ist einerley Zubereitung. Damit wir uns des halben hieby nicht lang aufhalten/ als kan man seine Verfertigung aus dem Wein: Negelein oder Qvitten: Syrop ersehen.

Er ist sehr nützlich in hitzigen Fiebern/ vertreibet den Harn/ und befördert den Ausgang des Nieren: Gries.

Syrop von Granaten

kan auf die Weise wie andere gemeine saure Syrop gemacht werden. Er kühlet und feuchtet an; widerstehet den Eckel und gallichten Erbrechen/ und steuret auch denen gallichten Fiebern,

Mercke hieben die Warnung von Auspressung des Granaten-Safft's die wir im Anhang zu denen Anmerkungen der Augspurgischen Apotheck mit bengetnüpft und erwähnt.

Brust-Syrop von süßen Holz.

Nicht geschabten süßen Holzes 2. Unzen/
frisch Hufattich-Wurk
Mant-Wurk
Florentinisch Beyl-wurk / jedes
anderthalb Unz/
frisch Zypen-Kraut
Gurreben-Kraut
Schafgarben-Kraut
Apostem-Kraut
Ehrenpreiß-Kraut
Lungen-Kraut eines jeden 2. U.
frischer Pflitschrosen anderthalb Unz/
Datteln funffzehen Stück/

Brustbeer fünf und zwanzig Stück/
wann dieses alles zerschneiden und zer-
stossen/koche es in gnugsamen gemeinen
Wasser / welches man etlich mahl auf-
gießen / und die Kräfte der Specierum
recht ausziehen muß. Was man jeder-
zeit durch gesehet / kan man zusammen
läutern / und wann man es ohngefähr
auf 2. Pfund einieden lassen / noch da-
beysetzen des weißesten Canarie-Zuckers
drey Pfund / oder / statt dessen / des bes-
sten und reinlichsten Honigs 4. Pfund/
(weil das Honig mit einer bes-
fern abstergirenden Krafft be-
gab / und dañenhero in Brust-
oder Lungen-Geschwären / oder

auch gar in der Schwindsucht/
das Honig vor den Zucker zu
ertvehlen.)

siede es ferner zur gehörigen Dicke eines
Syrops / welchen du des Eniß Geists
oder Essenz eine oder andere Unz mit
beymischen kanst.

Dieser Syrop ist köstlich in Brust-
Kranckheiten / sie mögen gleich von
einem Catharr oder Geschwür her-
führen / weshalb er dann selbst in
der Schwindsucht / Lung-Ge-
schwär / Husten / und Auswurf des
Gebärchs nicht sonder Nutzen ge-
reicher wird.

Syrop von Gurreben.

Nimm des ohne Beyfag aus unserm
Dampf-Bad destillirten Gurre-
ben-Wassers zwey Pfund/
lege in dieses der frischen kleinzer schnit-
tenen Gurreben 8. bis 10. Unzen.
Wann die Digestion innerhalb 2. Ta-
gen geschehen / kan die Durchsehung
nebst der Auspressung statt finden/
das Ausgepreste aber mag man läu-
tern und aufbehalten. Es wäre aber
doch wol gut / daß diese Essenzen oder
Essentificirte Wasser / welche man zu
denen Syropen bestimmt / in einem glä-
sernen Kolben und aufgesetzten Helm
clarificirt würden / damit das / was so
gar geistig / und wann es nur das ge-
ringste Feuer empfindet / ausrauchet/
auch aufbehalten werden möge. Dañ ob
man schon zur Läuterung mit dem Eyer-
Weiß / etlicher wenigen Aufsedungen
benöthigt / soll man doch diese Mäh nicht
spahren / nur damit nichts unnüßlich in
die Luft verrauche. Wann nun dieses
gesche

geschehen / so nim des frisch ausgepreßten und gesäuberten Gummireben-Safft 2. Pf. des weißesten Canarie-Zuckers 3. laß es zur Dicke eines Tabulats einkochen / so dann gieße die obenberührte und aufbehaltene Essenz so viel zu Erhaltung eines Syrops von gehöriger Consistenz benöthiget hinzu und mache mit bloßer Auflösung des Zuckers / oder nur einem einiaen Aufwall einen Syrop.

Es wird dieser Syrop sehr gepriesen in Brust-Kranckheiten / Auswurf des Geblüths und Leters / Schwindsucht und eiterenden Geschwühen; er treibt die Monatliche Zeyt und den Harn so man ihn bloß allein vor sich / od auch in angenehmen und anständigen Brühen von einer bis auf 1 1/2. Unz einnimt.

Gemeiner oder einfacher Syrop von Ispen.

Dieser kan auf die Art / wie erstberührter Gummireben-Syrop verfertigt werden / dessen Tugenden er auch nachahmet / und dannenhero in Brust-Kranckheiten / die von kalter Ursach / zäher und dicker Materie herrühren / mit grossen Nutzen gereicht wird.

Wassertreibender Syrop.

Nimm den gesäuberten Saft unser blauen Schwertel-Wurz 4. Pf. Holler-Wurz oder den davon stark gesottenen Getranck 1 1/2. Pfund / wann diese beyde zusammen gemischt / thue nachfolgende zerschnittene und zerstoßene Sachen darein / als nemlich: frische Attichwurz vier Unz /

frische Allantwurz zwey Unz /
Calmuswurz anderthalb Unz /
frischer Mittelrinden von Holler 2. U.
Hollermarck ein Unz /
Wacholder-Beer anderthalb Unz /
Judenkirschen ein Unz /
großen Kletten-Saamen
Gartenkress-Saamen

Brenn-Kessel-Saamen / jedes 1. U.
wann es ein wenig in Digestion gestanden / lasse es bis auf 1 1/2. Pfund einsieden; senhe es alsdann durch / und drücke die Species aus; der geläuterten Colatur mische noch bey des weißesten Zuckers 3. Pfund / und koch es von neuem zur gehörigen Dicke eines Syrops.

Welcher bey dem Ansat einer Wassersucht und Cachexie sehr dienlich / indem er das Gewässer durch den Urin / wie auch zuweilen durch den Stuhl führet / wann man ihn von einer bis auf 2. Unzen einnimt.

Noch ein anderer Wasser-treibender Leber-Syrop.

Nimm unsers Wehrmuth-Safft 1. Pf. Edel Leberkraut-Safft 10. Unzen /
Odermenig-Safft 10. Unzen.

Blauen Schwertel-Safft 1. Pf.
Wann diese Safft untereinander gemischt / thue nachfolgende zerschnittene und zerstoßene Sachen hinein / als neml.
frischer Attichwurz sechs Unzen /
Calmuswurz anderth. Unzen /
Galgant ein Unz /

Holler-Marck sechs Quintlein /
frischer rother Rosen drey Unzen /
Roth Santelholz eine halbe Unz /
Wacholder-Beer 1. Unz /

wann dieses alles einen Tag macerirt / so

laß es $1\frac{1}{2}$ Unz / davon einsieden / und mische der ausgepressten und mit Eyweiß geläuterten Colatur annoch bey 2. Pfund weissen Zuckers bey: koch es nachmahls zur gehörigen Dicke eines Syrops / und wirff leglich zur Würkung bey /

Zimmet-Oel-Zuckers $\frac{1}{2}$ Unz /
Nagelken-Oel-Zuckers $\frac{1}{2}$ Unz /
mache so dann einen Syrop.

Denen Cachectischen und Wasser-süchtigen ist er sehr dienlich / stärker vortreflich Nitz und Leber / wann man eine oder andere Unz öftters auf einmal davon eingibt.

Magenstärckender Syrop von Mastix.

Nimm unsers Magen-Wassers von Mastix (so in der funffzehenden Class beschrieben) 1. Pfund / thue dazu des weissen Canarie-Zuckers zwanzig Unzen / und mache durch bloße Auflösung des Zuckers bey ganz gelinder Feuer / einen höchst angenehmen Syrop daraus.

Der zu Stärckung des Magens u. Gehirns in ihren kalten Schwachheiten sehr dienlich. Die Dosis davon ist von einer halben bis anderthalb Unz.

Syrop von Melissen.

Es kan auch dieser Syrop auf die vorhergehende Weise des Sunreben- und Tspen-Syrops gemacht werden; weil aber diese Pflanze mit einem anmuthigen und starcken Geruch und dannenhero mit einem subtilen schwesti-

chen Geist begabt / als kan sie kein langes kochen vertragen / wo wir nicht dessen flüchtigste und subtilste Theil durch die Kochung in die Luft verjagen / und folglich uns mit denen schwebren und erdhafften Theilen vergnügen wollen. Muß man dannenhero in Bereitung sothaniger Syrop grossen Fleiß antwenden.

Es dient aber dieser Syrop zu wieder Erstarckung der verlohrenen Hertzens-Kräfften / er hilfft auch in denen Mutter-Schwachheiten / treibe die monatliche Zeit der Weiber / und widerstehe der Malignität und denen davon abstammenden Fiebern. Die Dosis ist von einer bis auf $1\frac{1}{2}$ Unz.

Magenstärckender Syrop von Krauser Münz oder Deimenchen.

Es mag auch dieser Syrop schlechtlich auf die Manier der vorhergehenden bereitet werden; nemlich aus dem ohne Zusatz / destillirten und Essentificirten Wasser / und / sodann ferner aus dem mit dem Zucker zur Dicke eines Syrops gekochten Saft / etc. Weil aber jemand diesen Syrop den Magen noch anständiger wünschen möchte / als will ich folgende Zubereitung mit angefügt haben. Nimm frischer wolriechender Münz vier bis fünf Pfund / köstlichen Zimmet anderthalb Unz / Muscatnüsse sechs Quintlein / Muscatblüh zwey Quintlein /

Destil-

destillire dieses ohne allen anderen Zusatz / oder Aufgiessung einiger Feuchtigkeit in unsern Dampf-Bad / bis das alle Species ganz trucken zurück bleiben. In den herübergezogenen Liqueur weiche folgende zerschnittene Sachen / als nemlich:

Röstlich-riechenden Zimmet 1. Unz /
Muscarnüsse ein halbe Unz /
Galgant drey Quintlein /
Calmus drey Quintlein /
auserlesenen Mastix zwey Quintlein /
wann sie drey Tag ohngefehr macerirt / durchseyhe es / und säubere die durchseyhete Essenz entweder durch ein Filtrum, oder aber durch die Clarification / Vermög des Destillir-Kolbens. Inzwischen / wann du diese Essenz verwahrlich aufbehalten / nimm weissen Zuckers drey Pfund / lasse es in frisch-ausgepressten und gesäuberten Mäns-Safft 1 1/2 Pfund zergehen / und fast zur Consistenz eines Tabulats einfieden / alsdann füge noch ferner bey von dem obenbeschriebenen essentificirten wol-riechenden Wasser / so viel als zum Zucker gehörig / und mache / durch bloße Zerlassung des Zuckers / einen Syrop von gehöriger Dicke daraus.

Welcher zur Stärkung des Magens sehr dienlich / den Eckel und selbst-anstossendes Brechen verjagt / und noch mehr andern / von einer Kälte herrührende Magen-tranckheiten / hilft / absonderlich / wann er in wol-anständigen Vehiculis, als nemlich Wittzen / oder Granaten-Wein / von einer bis anderthalb Unz gereicht wird.

Griech-Syrop / oder erster Syrop wider den Stein.

Nimm frische Wasser-Eppichwurzel 1. U.
Peterfilgenwurzel 3. Unz /
Häubechelwurzel 1 1/2. Unz /
Pimpernellwurzel 1 1/2. U.
Calmus ein Unz /
Süßholz ein Unz /
frischer Spargel-Köpflein 4. Unzen /
frischen Gartenkress drey Unzen /
Peterfilienkraut drey Unzen /
Mauer-Kauten drey Unzen /
Wacholderbeer anderthalb Unz /
Judenkirchen ein Unz /
Gartenkress-Saamen ein halb Unz /
Nessel-Saamen ein halb Unz /
Steinbrech-Saamen sechs Quintl.
Mohrenkummels sechs Quintlein /
Feldkummels sechs Quintlein /
Bauern-Senff-Saamen 6. Quintl.

Wann alles behöriger Massen zerschnitten und zerstoßen / siede es in gnugsamen Brunnenwasser (oder aber in Birckenwasser / wann es zu haben; nemlich um die Frühlings-Zeit / da es durch die aufgerichte Bircken von sich selbst herauströpffet) bis das zwey Pfund überbleibet. Die Colatur mag nach der Auspressung wol gesäubert / und noch ferner beygefügt werden

des von den geschabten Garten-Kretichs frisch-ausgepressten / und gesäuberten Saffts ein Pfund /
weissen Canarie-Zuckers 3. Pfund /
laß es zur gehörigen Dicke eines Syrops einfieden.

Dieser Syrop hat unbeschreibliche Kräfte / den Urin zu treiben / den Stein und Griech der Nieren und

Blasen fortzujagen / reinigt die Nieren / Harngang und Blase / und führet den Saamen des Steins / nemlich den Gries mit sich fort / wodurch er der fernern Zeugung des Steins fürbeugt / wann man nemlich mit dem Gebrauch stetigst fortfährt / und statt einer Dosis ein / bis anderthalb Unz / in Richern / oder Peterfilien Brüh einnimmt.

Der andere Gries

Syrop.

Nimm frisch / safftige und samt allen klein zerchnittene / von denen Kernen aber gesäuberte Limoni 12. Stück / Klein / geschabten frischen Garten- und Winter-Kettich 1 1/2. Pfund / frischer zerstoßener Zwiebeln 1. Pf. wann dieses alles zusammen vermischt / und in einem steinernen Mörser zerstoßen / und zwey Tag lang macerirt / so presse alsdann den Saft aus / welcher wol muß gesäubert / und auf was Weise es immer wolle / jedoch ohne starke Kochung / clarificirt werden. Nimm dieses Safts zwey Pfund / mische noch dazu weissen Canarie-Zuckers vierdthalb Pfund / und mache durch einen einigen Auswall einen Syrop behöriger Dicke daraus.

Der eben die Tugenden als der vorige Syrop besitzt / ja wol noch stärker in Fortreibung des Urins und Grieses. Er zermalmet Krafft der Eigenschafft seiner Substanz den Stein in denen Nieren / und so man ihn oft gebraucht / treibt er ihn gar fort. Und kan man sich seiner / wie des vorigen Syrops / in Richern oder

Peterfilien / Suppen oder Brühen / wie auch in nachfolgenden destillirten Wassern wider den Gries / von einer halben bis zu einer ganzen Unz bedienen.

Der dritte Gries

Syrop.

Nimm frisch / ausgepressten und gesäuberten Kerffelkraut-Safft 1. Pf. frisch ausgepressten Saft von Winter-Garten-Kettich ein halb Pf. weissen Rheinischen Weins ein halb Pfund / in welchen aber zuvor Wacholderbeer so zerstoßen ein Unz / eingeweicht.

Wann diese ausgepresst / und wohl gesäuberte Säfte / und Wein unter einander gemischt / so zerlasse darinnen / unsers mit dem Kupfer-Geist zubereiteten / auflöflichen Krebs / Augen Magisterii anderthalb Unz / und so alles wol filtrirt / thue noch dazu weissen Canarie-Zuckers so viel von nöthen ; nemlich zu einen Pf. des Liqueurs ohngefähr 20. Unzen des Zuckers / damit es durch bloße Auflösung des Zuckers bey gelindem Feuer / und in einem irrdinen Geschir eines zu dauerhaftten Syrops Consistenz gelange / der noch über das zu würzen / mit des Zimmet-Deel-Zuckers ein oder anderer Unz.

Welches Syrops Kräfte an denen vorigen zu ersehen / und ist er auch denen an beyderley Wasserfüchten Franck-liegenden sehr heilsam / wann man auf einmahl ein halbe bis ganze Unz eingibt.

Syrop von See-Blumen.

Destillire von denen weissen Seeblumen

men ohne einigen Zusatz aus unserm Dampf-Bad ein Wasser in dieses destillirten Wassers dritthalb Pfunden / welche von frischen Seeblumen ein halb Pf. wann es also 2. Tag in Digestion gestanden / seyhe das Wasser von den Blumen ab / läutere es auf das beste / und hebe es so dan auf. Folglich gieße auf ein Pfund frische Seeblumen / heisses gemeines Wasser bis auf 4. Pfund / laß es einen Tag durch maceriren / alsdann seyhe es ab / und durchpresse die Blume. In dieses heissiedende Wasser werffe nochmal von neuen ein halbes oder ganzes Pfund frischer Seeblumen / und wann es abermahls in einer kurzen Digestion gestanden / seyhe das Wasser nochmal mit Pressung der Blumen herab / und läutere es mit Eyrweiß / mische folglich bey / weissen Canarie-Zuckers 4. Pfund / und laß es sieden / bis die Wasserigkeit anbraucht / und es zur Dicke eines Tabulats gelangt / endlich thue noch dazu des obigen destillirten und der Krafft der See-Blumen sehr angefüllten Wassers dritthalb Pfund / und mache daraus / vermög eines einigen Aufwalls / einen Syrop von gehöriger Dicke.

Welcher grosse Kräfften zu kühlen und anzufeuchte in sich hält die Hitze der Eingeweid dämpfet / den Durst stillt / und die fieberhafte Hitze auslöscht / anbey einen gelinden Schlaf mache / und alle Schmerzen stillt. Man kan auf einmahl eine halbe bis ganze Unz nehmen und eingeben.

Mercke hieby: Wann man obiger Destillation des Seeblu-

men-Wassers etwas von durren Rosen beymischen wolte / um dem Syrop einen lieblichen Geruch zu machen; würde es so Ubel nicht gethan seyn.

Syrop von Flitsch: oder Klaper-Rosen.

Dieser kan auch eben wie der vorige Syrop von Seeblumen aus denen Klaper-Rosen gemacht werden.

Der (wann er also bereitet) herrliche Kräfften in sich hält / zu Auslöschung der fieberhaften Hitze; Stillung der Schmerzen / Beförderung des Schlauffs; insonderheit aber ist er allen Brust-Seuchen / und scharffen von dem Haupte destillirenden Flüßen / Entzündungen des Rachens und Brust-Geschwehren gewiedmet; man kan ihn von einer halben bis anderthalbe Unz in Vehiculis / und angenehmen Julepen / denen hülffbedürfftigen Patienten beybringen.

Schlechter Syrop von Mohn-Köpfen.

Es ist am besten / wann man diesen Syrop bloß nur kochet / und nur einig dar auf Achtung gibt / daß das Decoctum nicht schleimicht oder schleisericht werde / welches die Mohnhäubter insgemein / wann sie lang gesotten werden / zu thun pflegen.

Nimm derothalben frischer Mohn-Köpfe / so noch voll Saamen von weissen und schwarzen / jeder 8. Unz. Die zer-

schnittene Köpfe/ und zerdrückte Saamē siede in gemeinen Wasser/ so viel als vonnöthen/ bis ohngefähr 3. Pfund ein. Die gesehete/ und mit Eyrweiß geläuterte Abkochung/ lasse durch Beysatz des weißesten Zuckers 2. Pfund/ zur gehörigen Dicke eines Syrops gelangen.

Dieser macht schlaffen/ absonderlich die Kinder/ dämpfet die fieberhafte Brunsten/ befeuchtet und kühlet/ stillt die von dem Haupt absinkende und die Brust benebst der Luft-Röhre beschwebrende dünne und scharffe Feuchtigkeiten/ so man ihn von einem Ovinlein bis auf eine halbe Unz denen kleinen Kindern und Knaben; denen Er-wachsenen aber bis auf eine Unz ein-gibt.

Syrop von Pöonien.

Destillire von frischen Pöonien: Köpfen/ ohne einigen Zusatz/ aus unserm Dampf-Bad 2. Pfund Wassers. In dieses destillierte Wasser weiche ein/ vorgedachter frischer Pöonien Blumen 6. bis 8. Unzen/ frischer Bläslein weiß zer-schnittenen Pöonien-Wurz anderthalb Unz. Laß dieses zusamm in der Wärm einen oder andern Tag in einem verschlossenen Gefäß stehen; seyhe es nach-mahls und presse es gelind durch; und verwahre alsdan diese geläuterte Essenz; gieße auf frischer Pöonien-Blumen anderthalb Pfund / frisch-aufgetrockneter Pöonien-Wurzel / und zwar von den Männlein anderthalb Unz/ so viel gemeines siedendes Wasser als vonnöthen; lasse es zwey Tag lang in Digestion stehen; alsdann presse es durch/ und seyhe es;

und wann die Colatur mit Eyrweiß gehöriger massen geläutert/ wirff noch dazu drey Pfund weißen Canarie-Zucker / lasse es bis zur Ausrauchung der wässerichten Theilchen und Dicke eines Tabulats einsieden; mische leztlich bey/ obigen aus frischen Blumen destillirten und essentificirten Wassers / ohngefähr zwey Pfund/ und mache es durch ein oder etliche Aufwallungen zu einen Fraiß Syrop.

Der in der hinfallenden Sucht und Mutter Beschwerden Wunder würcket/ wann man ihn von einer halben bis ganzen Unz denen Patientien einreichet.

Sartzstärkender Syrop von den Aepfeln.

Nimm gerechter Kermes-Beer 2. Qu. äußerster anbey auch frischer Pomer-anzen Schelffen 1. Unz/ Citronen Schelffen 1. Unz/ frischer rothen Nelkenblumen andert-halb Unz.

Dieses alles weiche in einem Pfund des ausgepressten und gesäuberten wol-richenden Aepfel-Safft. Wann es 2. Tag in Digestion gestanden; seyhe es durch / und gieß auf die zurückständige Species des frisch-ausgepressten Saffts aus säuerlicht-süssen wolrichenden Aep-feln ein halb Pfund / und wann du es abermahls ein wenig in Digestion stehen lassen / seyhe es nochmahl durch / säubere so dann beyde Colaturen / und läutere sie. Ferner setze noch bey/ zwey Pfund weißen Canarie-Zuckers / und mache es durch ein oder andere Auf-wal-

wallungen in einem irdinen Geschirr zu
einen Syrop gehöriger Dicke/

Der in Stärkung des Herzens/
und Wiedererstattung der verlohren
nen Kräfte stattlich das Seine bey-
trägt: Er kühlet feuchtet und wi-
derstehet der Malignität / weswe-
gen er dann in hitzig giftigen Sie-
bern mit Nutzen von einer halben
bis zu einer ganzen Unz kan gerei-
chet werden.

Wundenheilender Syrop wider die Schwinducht.

Nim des aus den Augen des Popels-
Baum zur Frühlings-Zeit ohne
einigen Beysatz aus unsern
Dampf-Bad destillirten Wassers
zwey Pfund/

des aus Fehrrernen Gipfeln gleichfalls
ohne Zusatz im Frühling durch un-
ser Dampf-Bad destillirten Was-
sers zwey Pfund/

wann du diese Wasser zusammen ver-
mischet/ macerire darinnen folgende zer-
schnittene Species/ als nemlich:

frischer Mantwurk anderthalb Unz/
Sanickelwurk anderthalb U.
Formentillwurk ein Unz/
wilde Wegwartwurk 2. Unz/
Pimpernellwurk ein Unz/
grosser Walwurk 6. Quintl.

frisches Ehrenpreis Krauts 3. Unzen/
Gundraben Krauts 2. Unzen/
Garb Kraut zwey Unzen/
Heidnisch Bund Kraut 2. U.

frischer Klaver-Rosen zwey Unzen/
Rother Rosen zwey Unzen/

wann die gehörige Maceration in ei-
nem verschlossenen Geschirr bey mäßiger

Wärm geschehen / seyhe und presse alles
starck durch/ läutere es folglich durch einē
gläsernen/ mit einem Helm verschlossenen
Kolben/ und behalte es so dann auf.

Wann nun dieses geschehen / nimm
die von der Infusion übrig gebliebene
Species/ und setze noch ferner dazu

frischer Mantwurk anderthalb Unz/
Sanickelwurk anderthalb U.
wilde Wegwartwurk 2. U.
Pimpernellwurk ein Unz/
grosser Walwurk ein Unz/
Formentillwurk ein Unz/

frisches Ehrenpreis Krauts 3. Unzen/
Gundraben Krauts 3. Unz.
Garb Krauts drey Unzen/
Flechtschten Lungen Krauts
drey Unzen/

Heidnisch Bund Krauts 3. U.

frischer Klaver-Rosen drey Unz/
Rother Rosen drey Unz/

wann es alles klein geschnitten / siede es
verschiedene mahlen in gemeinem Was-
ser/ bis alle Krafft herausgezogen; alle

zusatz gezeogene Colaturen läutere als
dann / und lasse es von neuen mit 6. Pf.

weisen Canarie Zuckers zur Dicke ei-
nes Tabulats einsieden / füge endlich

das oben aufbehaltene/ Essentificirte
Wasser in solcher Quantität bey/ daß

es durch ein und andere Aufwallung
zur Dicke eines Syrops gelangen möge.

Dieser auf diese Weise verfertigte
Syrop/ wird nicht ohne sonderli-

chen Nutzen in allen innerlichen
Verwundungen / Schwinducht/

Lungen-Geschwähren und Brust-
Geschwähren/ tieffen Brust Wun-

den und andern Brust-Schäden/
denen Zülff-bedürffigen gereicht/

entz

entweder allein vor sich selbst / oder aber in anständigem Vehiculo / als Wund / Wassern / Geiß / Milch / Schotten / wie auch in der Geiß / Milch selbst / von einer bis andert- halb Unz.

Mercke hieben. Oben angeführtes Wasser aus denen Augen des Popelbaums und seheren Gipseln mus ben einbrechendem Frühling gleich Anfangs destillirt / und aufbehalten werden / bis die übrige Kräuter / Blumen und frische Wurzeln / die man darinn einweichen soll / hervor kommen ; dann auf solche Weise wird die Bereitung dieses Syrops nicht gar schwehr fallen.

Syrop von Johannis- Beeren.

Dieser kan auf Art und Weise anderer saurer aus den Säffte zubereitete Syrop verfertigt werde.

Welcher auch eben diejenige Tugenden / anzufeuchten / zu kühlen / und den Fieberhafften Durst zu stillen / wie auch das Herz zu stärken / gleich denen andern sauren Syropen hat.

Einfacher Rosen-Syrop.

Nim des ohne allen Zusatz aus unserm Dampf-Bad destillirten Rosen-Wassers 2. Pfund.

In dieses wohlriechend geistige Wasser lege 8. Unzen frischer rother Rosen / besprengte es mit einem $\frac{1}{2}$. Quinctlein des

Bitriol-Geists / laß es 2. Tag lang in einem verschlossenen Glas in Digestion stehen ; wann selbige verrichtet / seyhe das Wasser wieder mit Pressung der Rosen durch / clarificire es durch das Filtrum , und heb es so dann auf.

Wann dieses geschehen / nimm acht Unzen frischer rother Rosen / laß sie gemächlich in gemeinem Brunnenwasser sieden / bis daß ohngefehr zwey Pfund überbleiben ; wann dann die Durchseyhung mit starker Auspressung der Rosen geschehen / läutere dieses Gekochte mit Eser-Weiß / und mische so dann bey vierdhalb Pfund weissen Canarie Zucker ; siede es von neuen bis fast alles wässerichte austracht / und es die Consistenz eines Tabulats überkommt / endlich schütte des obig-aufbehaltenen wohlriechenden / essentificirten / säuerlichten Wassers zwey Pfund ohngefehr bey / und mache alles durch einen einigen Aufwall / (muß aber alles in einem irdin geglästern Geschirr geschehen) zu ein angenehmen und kräftigen Syrop.

Der das seinige in Stärkung der Leber und des Magens redlich beyträgt / überdas auch kühlet / anfeuchtet / die fieberhaffte Hitze dämpfet / mit dem man auch alsobald / so er anständigern Wassern oder Geträncken beygemischt wird eine Rosen-Tinctur verfertigen kan. Allein dieses muß abermals in Acht genommen werden / daß ja die Zubereitung in keinen andern als irdinen oder gläsern Geschirren geschehe.

Syrop von gedorrten Rosen.

Dies

Dieses Syrops Verfertigung mag auf Art und Weise wie sie in der Augsbürgischen Apotheck vorgeschrieben / geschehen / indem man bloß ihn wegen seiner stopfenden Kraft verlangt ; und kan man seine Tugenden auch daselbst nachschlagen.

Syrop von Himmenbeeren.

Auch dieses Syrops Bereitung geschieht auf die Weise wie anderer Syrop die man aus säuerlichten Säften macht / indem man nemlich zu vier Pfunden des freywillig durch ein Tuch gelauffenen Himmenbeer-Safts / zwey Pfund weissen Zuckers nimmt / und in einen irdinen geglästern Geschirr zu einem Syrop einsieden läßt ;

Der in Ohnmacht und Herz-Schwachheiten kräftig zu statten kommt / die sieberhafte Hizen auslöschet / das Herz stärcket / den Urin fortreiber / und kan man ihn denen Patienten entweder vor sich selbst / oder aber in Julepe / von einer halben bis zu einer ganzen Unz einreichen.

Syrop wider den Scharbock.

Nim frische Bachungen

Löffelkraut

Gartenkress

Brunnkress von jedem so viel du willst /

ans diesen zerschnittenen Kräutern destillire / vermittelst unsers Dampfbads / ohne einigen Beysatz / ein köstliches Wasser.

In zwey Pfund dieses destillirten Wassers weiche folgende klein-zerschnittene Species / als nemlich :

frisches Löffelkraut 4. Unz /

Brunnkress 4. Unz /

Gartenkress 4. Unz /

wan du es in einem wolverwahrten Glas eine Zeit lang in Digestion stehen lassen / seyhe es mit einer gelinden Erpressung durch ; vorwahr dieses Wasser so daß ins besondere / und nimme ferner

der frisch ausgepreßten und gesäuberten Säfte von

Löffelkraut 1. Pfund /

Gartenkress 1. Pfund /

Brunnkress 1. Pfund /

weissen Canarie-Zuckers 3 1/2 Pfund / laß es bis zu ihrer Ausrauchung aller Feuchtigkeit oder Säfte / und zur Dicke eines Tabulars einsieden / füge leichlich des obig destillirten und imprägnirten Wassers obngefähr 2. Pfund bey / und laß es durch einen und andern Aufswall in einem irdinen Geschirr zu einem Syrop kochen ;

Der in Scharbock sonderlich kräftig ; die Verstopfungen des Milzes und des Gekröses eröffnet / und denen Verwundungen und Zerfressungen des Munds und Zahnfleisches / so stetigst Blut von sich geben / mit Beymischung eines kleinen Theils Crem. Tartar. wunderkräftig widerstehet. Er kan in anständigen Wassern von einer halben bis zu einer ganzen Unz gereicht werden.

Einfacher Syrop von Lachen Knoblauch.

Es kan auch gleichfalls dieser Syrop auf die in des Betonil und Gunreben-Syrops Bereitung vorgeschriebene Weise verfertigt

E

wer-

werden. Mag man demnach bey derselbigen Zubereitungen wol beobachten / daß man / nach Anweisung jener / auch die Bereitung dieses wol anstellen möge.

Im übrigen ist dies eine gewisse Arzney in giftigen Kranckheiten und Pestilenz Fiebern / dann er widerstehet der innerlichen Säulung / und streitet Krafft der Eigenschaft seiner Substanz wider die Pest und alle giftig ansteckende Seuchen. Man gebe auch von ihm vor / daß er die Würm tödte und die monatliche Zeit befördere.

Vermehrter Lachen-Knoblach-Syrop wider die Pest.

Nimm von unserm frischen Lachen-Kneblach (Scordium) sechs Pf. frischer Garten-Raute drey Pf. frischen und äusserster Pomeranzen-Schelffen drey bis vier Unzen / Citronen-Schelffen 3. bis 4. U.

Wann alles unter einander gemischt / und klein zerschnitten / destillire es ohne allen Beysatz aus unserm Dampf-Bad / bis alle Kräuter und Schelffen trucken zurück bleiben.

In dieses destillirten Wassers dritthalb Pfund weiche von neuen des frischen Lachen-Knoblauchs / wie er bey uns wächst 4. Unzen / Garten-Raute 2. Unzen /

zerdrückter Citronen-Kernen eine halbe Unz / wann es insgesamt einen oder andern Tag in Digestion gestanden / seyhe es mit Erpressung durch; und wann

du die zuvor geläuterte Essenz aufbehalten / nimm noch ferner die von der Extraction übrige Species / lasse sie in genugsamen Brunen-Wasser bis auf ein Pfund einsieden. Der durchgepressten und geläuterten Colatur füge noch bey des frisch ausgepressten u. best-gesäuberten Lachen-Knoblachsafts 2. Pf. weissen Zuckers vier Pfund / lasse es zur Austrauchung der wässerichen Feuchtigkeit zur Dicke eines Tabulats einsieden / und giesse lechlich des obig aufbehaltenen und imprägnirten Wassers ohngefähr dritthalb Pfund dazu; und mache nur durch einen einzigen Aufwall einen Syrop von gehöriger Dicke daraus;

Der in giftig ansteckenden Fiebern / ja in Ausreibung der Pest selbst sehr kräftig. Über das stärcke er auch das Herz und Lebens Geister / verjaget die giftige Materie aus den Leib durch den Schweiß heraus / wann man ihn von einer halben / bis zu einer ganzen / ja gar anderthalb Unzen einnimmt.

Milch-Syrop.

Nimm der schlecht gepulverten Krebs-Augen drey Unz / des klein geribenen Crem. Tart. 2. U. wann beydes untereinander gemischt / giesse in einen gläsernen Kolben zwey Pfund weissen Rhein-Weins / und zwey Quintlein des wahren Salz-Geists darauf / laß es darinnen / so du es mit einem Helm wohl verwahret / und alle Fugen bestverstrichen / aufwallen und siedend; doch also / dz man dessen / was durch dieses Aufsieben herübersteigt / habhaft

hafft werden / und denjenigen was zu rückbleibt / wann es erkaltet / wieder aufgegossen werden könne; wann dann folglich alles wieder abgekühlet / so seyhe es durch / und verwahre es. Ferner

Nimm frische Wasser-Eppich-Wurz zwey Unz /

wilde Wegwart-Wurz 2. U.

Fenchel-Wurz zwey Unz /

Pimpinellen-Wurz zwey Unz /

Calmus sechs Quintlein /

Galgant sechs Quintlein /

frische Hirschungen zwey Unz /

Kerffel-Kraut zwey Unz /

Löffel-Kraut zwey Unz /

Garten-Kress zwey Unz /

Klein-Milch-Kraut zwey Unz /

Stern-Leber-Kraut zwey Unz /

Nessel-Saamen ein Unz /

Garten-Kress-Saamen ein Unz /

Wasser-Eppich-Saamen ein halb U.

Bachholder-Beer sechs Quintlein /

wann es alles zerschnitten und zerstoßen / lasse es in genugsamen Brüsen-Wasser bis auf drey Pfund einsieden / alsdann seyhe es durch und so du es bester massen / geläutert / mische noch vierdhalb Pfund Zucker bey / und lasse es bis zur Verdampfung aller überflüssige Feuchtigkeit / oder Dicke eines Tabulats einsieden; endlich kanstu noch ohngefähr zwey Pf. des obig-bereiteten und verwahrten Weins dazu gießen / und es durch einen oder andern Aufswall / in einen irdinen geglästten Geschirr zu einen Syrop einsieden lassen.

Der zu Aufschliessung des verstopfften Hetröses und Nülzes / wie auch zu Fortreibung der monatlichen Zeit bey denen Weibs-Perso-

nen / das Seine statlich beyträgt. Die Dosis ist von einer bis auf anderthalb Unz.

Mercke hiebey; daß die Krebs-Augen / so überbleiben / und noch nicht gänglich aufgelöst / zu noch andern Gebrauchen nutzen können / und deshalb aufbehalten werden mögen.

Syrop von rothen Negellen.

Eine köstliche Zubereitung des Syrops von Nellen-Blumen kan auf die Art / die wir mit dem Syrop der Pommeransen-Blüth vorgenommen gemacht werden.

Dañ so wird er die ihm zugeignete Kräfte bestigen / das Herze stärken / denen Ohnmächten und Herz-Schwachheiten widerstehen / und endlich in allen Siechthümern / in welchen das Herze und Lebens-Krafft leydet / auch so gar in der Pest selbst / und denen giftigen Siebern / hülffliche Hand leisten.

Syrop von Zuflattich-Safft.

Dieser Syrop ist von Zubereitung des wilden Wegwarten Syrops nichts unterschieden / indem man nemlich die Wurzel in ihrem eignen Safft siedet / und mit Beysatz des Zuckers / zur Dicke eines Saffts kochet.

Er ist in hitzigen Brust-Seuchen / als truckener Huste / Seitenstechen / Lungensucht und andern scharffen

berabfallenden Flüßsen/ so die Brust
belästigen/ sehr anständig.

Syrop von Nertzen- Veyel.

Nimm frischen Nertzen-Veyel der
von seinen grünen Stielen gesäu-
bert und abgezapft ein Pfund/
gieße zwey Pfund oder dritthalb Pfund
siedheißes Wasser darüber; decke die-
se Infusion / welche am süglichlichsten in
einer zinnern Schüssel geschehen kan/
wohl zu / und lasse es etliche Stunden in
Digestion stehen / alsdann durchseyhe
es / und presse die Blumen stark aus.
In die ausgepresste und wohlgefehete
Infusion schütte wieder von neuen et-
liche Unzen vorgedachter Blumen / die
man zuvor in einen Mörser zerstoßen /
setze es etliche Stund an einen warmen
Ort / und presse es alsdann von neuen
aus. Diesen ausgepressten purpur-
farbenen Saft / mische genugsam klein
geriebenen Zucker bey / nemlich ohnge-
fehr zu funffzehn Unzen des Safts oder
der Infusion zwey Pfund Zucker / und
mache durch bloße Zertassung des Zu-
ckers in einer zinnern Schüssel / die über
einen mit siedenden Wasser angefüllten
Kessel gehängt oder gesezet wird / einen
schönen purpur-veyelfarbenen Syrop.

Aus denen Blumen / die oben von
zweyen Infusionen übrig / welche noch
viel Farb und Kraft in sich enthalten/
kan noch eine Infusion geschehen mit
heißem Wasser; Aus der Colatur / de-
ren man einen gnugsamen Antheil Zu-
cker beygefügt / kan man ohne Kochung
oder Aufsiedung / wie schon oben erwäh-
net / in den Marien-Bad einen Syrop

machen; der zwar nicht so schön und
kräftig als der vorige; doch denen Ar-
men um geringes Geld verkauft / oder
an statt eines Zuleps aufbehalten wer-
den kan.

Sonst kan man auch den Veyel-Sy-
rop durch einen einigen Aufwall / und
zwar auf folgende Weise zubereiten:

Nimm der Infusion von Nertzen-
Veyel ohngefehr 15. Unzen/
weißen Canarie-Zucker zerstoßen 2.
Pfund/

laß ihn in einem überzinneten Kessel bey
hellbrennenden oder Kohlen-Feuer ge-
schwind auf einander etlichmal aufsie-
den / wann du ihn alsdann von dem Feuer
weggethan / und den obenaufstehenden
Schaum mit einem durchlöchernten Löf-
fel weggenommen / seyhe den Syrop
durch das Setaceum, und behalte ihn
alsdann auf.

Und auf diese Weise haben wir
die alterirenden Syrop ab-
solvirt / nun leitet uns selbst die
Ordnung / die Zubereitung ver-
schiedener Hönige anzufangen.
Wir zweichen aber strack in An-
fang von dem gemeinen / irrigen
und böß-gebahnten Weg der Al-
ten ab; vermög welchen durch
heftiges und unzeitiges kochen
und sieden / die Kräfte / Natur
und wercksame Theilichen der
Blumen / Kräuter und Würtzel
geschmählert und vernichtet / die
geistige Theilichen verjagt wer-
den/

den/ und ausrauchen / so daß sie etlichen Hönigen nichts als ein erdhafftes Weser / und ein entkräftetes/ safftloses Wüschmasch einräumen. Wir aber in Gegentheile sind einig und allein dahin bedacht/ daß wir die zarte Luft-gleichende und geistige Theilichen ganz ungekränket und unverändert/ ja wie sie an sich selbst seyn/ behalthen mögen/ aus welchen uns endlich die kräftigste Arzneyen und Hönig zugedenhen.

Ob wir wohl diese unsere Meinung eröffnet / als wir mit Anmerkungen über das Rosmarin-Hönig (mel anthosatum) beschafftiget gewesen / allwo wir die gemeine und dem Lauf der Natur in allen nachahmende Bereitungen des Renodæi, Rondeletii und anderer / so an einfältigen Präparationen ihren Gefallen haben/ commendirt / welche auch ohne Zusatz aller Kunst vor sich selbst künstlich / und verschiedenen überwitzigen Erfindungen der Apotheker weit vorzuziehen. So haben wir doch hier an diesem Ort vor rathsam und nöthig erachtet/ etwas klärer und deutlicher über diese Sache zu schreiben / damit wir die anfangende Medicos, und Zweifelhafte / ja auf der Irbahn

fortwallende Apotheker / gleichsam als jenesmahls die Poetische Ariadne durch einen Faden aus dem Labyrinth / auf den gebahnten Weg der Wahrheit leiten möchten ; indem wir ihnen an Grundes-Statt / eine Beschreibung von des Hönigs Natur/ Nutzen/ Eigenschaften und Zufällen vorstellig machen.

Es ist auch so gar denen Bauersleuten unverborgten / auf was Weise die nimmer-seyerende Bienen bey heitern Sommer zu ihren Hönig-Kuchen sammeln/ und unter häufigen Gesumm / als ihren gewöhnlichen Freuden-Gethön / nicht ihnen / sondern uns das Hönig bereiten. Die in allen Dingen vorsichtige Natur/ hat bey diesem gering-schätzigen Thierlein in einen kurzen Begriff/ die Monarchien der Königreich oder Republikanen abgebildet / oder / besser zu reden / in einem Idealischen Entwurff abgeschilddert ; und stattet auch die Heilige Schrift von ihnen ein deutliches Zeichen ihrer unverdrossenen Arbeit ab ; indem sie die Faule und Träge zu diesen Lehrmeistern und Unterweiseren abfertigt ; der große Aristoteles und weitsehende Plinius eignen denen Bienen das

Recht der Monarchie / oder die Monarchische Beherrschung zu / indem sie vorgeben / sie erwählen einen aus ihrer Hönig-Zunft zum König / der nicht zwar mit einem Stachel / sondern mit der blossen Majestät oder Ansehen bewaffnet.

Dem sey nun wie ihm wolle / so verfertigt doch die arbeitsame und fürsichtige Hönig-Mutter / nachdem sie zuvor aus den besten Blumen und Kräutern / gleich bey anbrechendem Frühling / auch folglich in dem Sommer gleichsam die Quint-Essenz geborget / einen überflüssen Saft / welcher einer gehörigen und dauerhaften Dichte / diesen verwahret sie in den Bienstock / wozu sie (gleich als ob sie der Bau-Kunst nicht unkundig) besondere Fächer verfertigt / in denen sie das Hönig digerirt / ausarbeitet / diejenigen Theilichen so nicht mit übereinkömen / (welche ingleichen auch so wenig als das Hönig unnützlich) entsondert / welches zu Teutsch Wiff genennet wird.

Diese Nectar und Ambrosia hält eine balsamische / zähe / und natürliche Unverderblichkeit in sich / so daß sie sich etliche Jahr unverdorbt erhalten kan; zu dem wird auch wegen ihrer sonderlichen Ei-

genschaften / womit sie die Natur beschencket / und Krafft welcher sie nähret / lairt / abstergirt / stärcket / heilet / auch andere Sachen (entweder Eßwahren oder auch Arzneyen und Confituren) von Fäulung und Verderben rettet und erhält / von uns höchstens wehrteschätzt; welche Kräften sie aber besagter Massen noch besser und kräftiger an den Tag legt / je mehr sie kunstmäßig von denenjenigen Theilen / so nicht seiner Natur (verstehe dem Wachs und Wiff) gesäubert wird.

Es ist aber bishero eine sehr üble Gewohnheit eingeschlichen; von welcher mir nicht wissend / ob sie die unverständige Unwissenheit / oder aber ein scheltbahre Lust des Gewinns unterstütze und erhalte; daß wann die Zeidler / oder diejenigen Personen / so mit denen Bienen und Hönig-Abnehmen umgehen / das / was diese Thierlein nach den Spur und Leitung der Natur in gewisse Fächer und Schrein entschieden / nemlich Hönig / Wachs und Wiff / die in der That / Gebrauch und Kräften von einander ganz entschieden / in einen Haufen zusammen werffen / das nütliche samt dem unnütlichen vermengen / zerflößen / der

Gierung überlassen / ja gar eine andere Feuchtigkeit dazu gießen / und ein Mischmasch daraus machen ; auch hiedurch / indem sie hie bey gar kein Nachdencken erweisen / sich dummer als diese vernunftlose Thierlein aufführen ; Zumahl gar keine Kunst oder Kunstgriff so dann vorhanden ; welche so thanig verwirrte und vermischte Sachen / ganz unverlest und unverändert / wieder entsondern könnten. Inzwischen aber wird des Hönigs Natur und Krafft geschwächet / indem es durch so viel wiederstrittige Theilichen gleichsam angefesselt / und dannenhero weil es seiner selbst nimmer mächtig / mit Beziehung eines Ferments / in ein drittes Ding sich verwandelt / so von ganz andern Kräften / uñ ein unförmliches Gemisch.

Doch sind einige / ihrem Gutdüncken nach / etwas klüger / die in Gebrauch haben / diese vermischte Sachen wieder in ihre erste Principia zu bringen und abzusondern ; Kochen demnach das Hönig bey verstärcktem Feuer / und schäumen dieses Gemisch etlich mahl ab : Allein mit was Vortheil ? die geistige und anbey flüchtige Theilichen des Hönigs sublimiren und jagen sie in die Luft

davon / das Dicke / Irdische und andere dem Hönig Bengemischte / verdicken sie noch mehr ; daher es dann kömmt / daß man uns anstatt des Manna und Hönig / verdorbene und ausgerauchte Sachen verkaufft / und überläßt / bey welchem Wachs und Biffet durchaus mit dem Hönig vermischt und vereinbahret ; so / daß wir uns nicht mehr wundern dürfen / warum wir diejenige Prærogativen und Köstlichkeiten / so das graue anbey aber getreue Alterthum dem Hönig ohne rednerische Vergrößerung beigelegt / nicht mehr befinden. Dieses ist eine Frucht unserer ungetreuen Bekehrung / so wir von unsern Lehrmeistern erbeutet / anbey auch eine Fehlerreiche Doctrin ; die mit Hindansehung der von unsern Vorfahren herabstammenden schönen Tradition / seine Belustigung an selbst-eigner Meinung sucht / und dannenhero solche grausame Abkochungen in die Apotheken einschleppet ; so sie mit einem scheinbaren Namen / und neu-erfundenen Benennung / die Abschäumung betiteln / und uns betriegen / indem sie uns ganz entkräftete Dinge hinterlassen / da inzwischen die wahre Substanz der
Sa-

Sache zugleich in denen auffahrenden Blasen verschwindet.

Diese möchte ich gerne mit mir in Küchen und Chymische Laboratoria mitnehmen / allwo sie denen Abschäumungen des Hönigs den ganzen Tag zugegen / zum wenigsten fühlen möchten / weil sie ja nicht sehen wollen / wie die ganze Substanz des Hönigs in Schaum und Nichts könne verwandelt werden ; zumahl wann zum öfftern Wasser daran gegossen und übermäßig gesotten wird. Auch die Vernunft stimmt mit diesen unsern Fargeben überein ; dann / indem der mehrere Theil der Hönig-Geister durch diese gewaltsame Kochung und Tortur des Feuers ausgeraucht / bleiben wohl etliche annoch zurück / die aber nit düchtig den größern / dickern und erdhafftigern Theil des übrigen Hönigs zu regieren und in Zaum zu halten / daher die dickere Teil des Hönigs / weil sie der benöthigten geistigen u. flüchtigen Teile beraubt / sich im Blasen gleichsam verändern und zu Schaum werde.

Und so ist in Wahrheit die Sach beschaffen / indem das Hönig nicht minder / als die meiste Kräuter mit flüchtigen Theilen versehen / die durch hefftige Kochung gleich als

ob sie zur Bierung gebracht / davon fliegen / und die dickern zusamt denen erdhafftern oder größern Theilen / unter der Form des Schaums hinderlassen / die weil hiedurch ihre natürliche Verknüpfung gänzlich aufgelöst / und unter Beherrschüg der noch wenig in dem Hönig vorhandenen Geister / nicht mehr stehen wollen. Wir haben hievon klärlich gehandelt / im Anfang / wie man insgemein destilliren soll ; allwo uns die Erfahrung eröffnet / daß man geistige Sachen nicht der Kochung / sondern der Destillation übergeben müsse / indem von denen / die balsamischer und flüchtiger Substanz seyn / unter dem Kochen nichts zurück bleibt / als todte / ohne Kraft und Saft daliegende / verdickte Überbleibsel : Sollte nicht auch ein gleichmäßiges mit dem Hönig geschehen / welches gleich einen Magisterio oder Quint-Essens die subtilen und flüchtigen Theilchen der Blumē in sich enthält ? So du nun demjenigen Licht / welches ich dir hie mit entzündet / nachzuwandeln nicht Lust hast / so lasse die Zunge zusamt den Geschmack unsers Streits Entscheider seyn / als welche dich belehren werden ; wie daß
das

das pure und wahre Hönig weit anders schmecke/als dasjenige/ so mit Biff und Hönig vermischt/ oder zehnmahl abgeschäumt. So daß in Erwägung dieses bey klugen und gelehrten Leuten kein Zweifel mehr statt finde/ daß das feiner Kräfte nach nicht beraubte/ einfache/ohne grosse Hitze/und genaue Vermischung der wiederstrittigen Theilichen von Wachs und Biff entsonderte / und dannhero auch nicht einmahl abgeschäumte/ sondern mit seinen/ reinigenden / heilenden / laxirenden/ abstergirenden und nährenden Kräfte annoch völlig prangen: des Hönig (welches wir in folgenden Zeilen aufführen/ und dem Geneigten Leser vorstellig machen wollen;) dem entkräfteten/ und durch so viel Koch- und Abschäumungen castrirten Hönig gar weit vorzuziehen.

Auf was Weise aber und durch welchen Kunst-Griff das Hönig von dem Wachs und andern gröbern/ auch dem Hönig unanständigen Theilichen / wohl und süßlich abzusondern/(jedoch aber auch seiner flüchtigen Theilichen nicht zu berauben/) damit daß was die Natur selbst entscheiden wollen/ nicht von uns unter einander ge-

mischet und verworffen/ja endlich ganz unentscheidlich gemacht werde; ertheile ich zu diesem End folgende Anweisung.

Nimm die Kuchen zusamt dem darinnen enthaltenen Hönig / so bald sie aus dem Stock geschnitten/ u. von seinen gröbern Theilen gesäubert; wann du sie in ein Gefäß oder Hasen gethan; so setze sie an einen mäßig warmen Ort; ich setze mit Fleiß mäßig warmen; in dem bey gelinder Wärme das Hönig flüssiger wird/ so/ daß es durch das Colatorium oder leinenen Sack/ desto süßlicher durchfließt und senhet; muß man sich demnach vor der übermäßigen Hitze hüten/ damit nicht auch zugleich das Wachs zerschmelze / und auf diese Weise die von dem Hönig discrepirende Theilichen/als nemlich Wachs und Biff/ nicht mit dem Hönig genau vereinbahrt werden; die folglich auf keine Weise völlig mehr von dem Hönig zu entscheiden / sondern eine grosse Unreinigkeit/ und ganz unangenehmen Geschmack und Geruch dem Hönig festiglich einprägen; ob man es gleich zehen und mehrere mahl läutern oder clarificiren wollte. So bald demnach das Hönig allgemächlich / und gleich-

gleichsam hinder den Ofen erwärmet / solt du es in einem leinenen Sack / der unten eine Spitze / wie die so genante manica Hippocratis hat / eingiessen / und an eben diesen mäßig warmen Ort / mit angebundenem Sack überlassen / bis fast alles Hönig / und zwar das reineste / durch den Sack oder Ermel / in das untergesetzte Gefäß ausgeflossen und durchgefesert ; welches man ohne alle Abschäumung oder weitere Kochung / vermög seines selbst eignen dauerhaften Wesens / aufbehalten kan / indem es mit köstlichen Kräften angefüllt / und seiner flüchtigen Theil mit nichten beraubt.

Das in dem durchgesehneten leinenen Sack zurückständige Wachs u. Biff / dem noch etwas Hönig anhängig / kan man durch aufgegoßenes Wasser von einander abgetrennt. Dieses letztere ausgewaschene und durch Kochung zu gehöriger Dicke gebrachte Hönig mag zum Gebrauch in die Küche behalten / und von dem vorigen / dem es an Kräften ganz nicht vergleichlich / fleißig unterschieden werden.

Nachdem wir diesen nöthigen Unterricht von dem Hönig zum voraus mitgetheilt / schreiten wir

zu dem absonderlichen Zubereitungen der Medicinalischen Hönige / welche in der Ordnung folgen.

Das Rosmarin-Hönig.

Nimm des reinsten durchsichtigen / und nach vorherbezeichneter Art von seinen wiederstrittigen unanständigen Theilchen wol-gesäuberten Hönigs zwen Pfund /

in dieses werffe:

frischer klein-zerschnittener Rosmarin-Blumen anderthalb Unz /

frischer klein-zerschnittener Rosmarin-Blätter vier Unzen /

wann du es insgesamt in einen Kolben oder anderes Glas / so mit Blasen und Wachs wol zugemacht und verwahrt gethan ; lasse es lang in Digestion stehen / jedoch an einem mäßig warmen Ort ; leglich wann das Hönig noch warm / so seyhe es durch mit einer zimlichen Erpressung. Das durchseyhete Hönig / behalte alsdamm verwahrlich auf. In welches / so es dir anderst beliebig / das obig-berührte Gewicht von Rosmarin-Blumen und Blättern / von neuen geweicht / digerirt / und das davon abgesehete Hönig aufbehalten werden kan. Damit aber ja nichts zu scheitern gehe / und vorgemeldtes Hönig desto kräftiger / und mit denen Tugenden des Rosmarins noch mehrers angesteckt werde ; nimm den von denen Infusionibus erübrigten und ausgepressten Rosmarin / und losche ihn in genugsamen Brunnen-Wasser ; das gekochte wann es durchgesehbet / so lasse es zur Dicke eines Hönigs einsieden oder austrachen ; welches so es mit dem vorig-durchgesehneten Rosmarin-

marin: Hönig vereinbahrt wird/ solches noch kräftiger machet / und obschon die Theilichen/so ihm zugehen/nit so gar subtil / sind sie doch auch nicht völig unnüt.

Dieses mit den angebohrnen Tugenden und Kräften des Rosmarins angefüllte Hönig ist sehr köstlich das Gehirn / Magen und Herz zu stärken / die Blähungen zu zertheilen / die Colic und Mutter-Schmerzen / so es zusamt denen Clystieren in den hindern Leib beygebracht wird / zu stillen.

Deimenthen oder Müntze-Hönig.

Nimm des wohlriechenden und ohne Beysatz aus unserm Dampf-Bad destillirten Deimenthen-Wassers ein Pfund /

wann du diesen von neuen frischer Deimenthen ein Pfund beygethan / destillire abermahls aus unserm Dampf-Bad ein Wasser / und so du dieses wohlriechende und geistige Wasser aufbehalten / nimm

des reinsten / genugsam dicken / und wie schon oben erwähnt-gehöriger Massen extrahirten Hönigs 4. Pf.

in dieses weiche

frischer klein-zerschnittener Deimenthen zehen Unz / oder ein Pfund /

wann du es fast eine Woche lang in einem warmen Ort / mit wohlverwahrten Gefäß maceriren lassen / seyhe und presse es stark durch. Das ausgepresste Hönig magstu inzwischen aufbehalten.

Als dann

nimm die annoch übrige ausgepresste Deimenthen

thue noch dazu

frischer Deimenthen ein Pfund / frisch ausgedruckt und geläuberten

Deimenthen-Safft 1 1/2. Pfund / lasse es in genugsamen Bronnen-Wasser stark kochen / das gekochte wann es durchgesehet und geläubert gelind zur gehörigen Consistenz und dick einer Lattwerge ausrauchen. Diluire dieses folglich ein wenig mit einem gnugsamen Theil des obigen geistigen Wassers / und füge es vorigem Deimenthen Hönig / so viel als dich zur gehörigen Consistenz genug düncket / bey.

Es ist sehr kräftig in Zufällen des Magens und der Gedärme ; es steuret denen Colic- und Mutter-Schmerzen / wann man es in denen Clystieren beysprizet / oder aber durch den Mund zu sich nimmt.

Bingel-Kraut-Hönig.

Nimm des einfachen Hönigs 4. Pf. des klein-zerschnittenen Bingelkrauts zwey Pfund /

des Safft von Bingelkraut 3. Pf.

las es ein Zeitlang kochen ; folglich wann es durchgesehet / ganz gelind zur Dicke eines Hönigs ausrauchen.

Es abstergirt oder säubert / reizt anbey auch den Leib / so man es denen Clystieren beymischt.

Rosen-Hönig.

Nimm des bestreichenden und ohne allen Zusatz aus unserm Dampf-Bad destillirten Rosen-Wassers vier Pfund /

welches Wasser nochmahlen über vier Pfund frischer Bleich-rother Rosen kan

gezogen werden. In dieses heftigriechende Wasser weiche 2. Pf. bleich-rother frischer Rosen/ laß es drey Tag in einem wohlverwahrten Glas in Digestion stehen; seyhe und presse die Rosen stark durch/ und verwahre folglich diese Esenz oder Essentificirtes Wasser. Nun ferner/

des reinsten Hönigs / so gehöriger massen/wie oben berührt/ gesäubert zwölf bis sechzehn Pfund/

weiche in dieses

frischer rother Rosen zwey Pfund/ lasse es drey Tag bey gelinder Wärm in Digestion stehen/seyhe es/wann das Hönig noch warm ist / durch und presse die Rosen aus. In das durchgeseyhete Hönig weiche ferner (wann die vorig. ausgepresste Rosen zuvor aufbehalten)

Nochmahliger frischer rother Rosen zwey Pfund/

und so du sie ferner drey Tag ohngefähr in gelinder Wärme stehen lassen; seyhe abermahl das annoch warme Hönig durch/ mit Auspressung der Rosen/ so dann nimm/

die von denen dreyen Infusionen übrigige Rosen / als nemlich die erste von Infusion des Rosen-Wassers/ die andere zwey von denen Infusionen mit dem Hönig/

und wann du gemugsames Brunnen-Wasser darauf gegossen / lasse es bis auf sechs oder acht Pfund einsieden/ und seyhe es alsdann abermahls/ nebst Auspressung der Rosen durch. Die vorhergeläuterte Abkochung lasse zur Consistenz eines dicken Hönigs oder Lattweg gelind einsieden; welches eingefottene Rosen- Decoct/ wann es mit

obig. aufgehaltene geistigen und mit rothen Rosen von neuen imprägnirtem Wasser diluirt / obigen durch einfache und doppelte Infusion bereiteten Rosen-Hönig beygemischt / und über das von gemeldten imprägnirten Rosen-Wasser so viel zugegossen werden muß/ so viel ein erfahrener und dieser Sachen kundiger Apotheker zu genugsamer und währhaffter Consistenz des Rosen-Hönigs nöthig zu seyn erachtet; und kan man alsdann ganz ohne/ oder zum höchsten einmalige Aufsiebung dieses köstliche Rosen-Hönig zum Gebrauch aufbehalten und verwahren.

Die an einem absonderlichen Ort bey denen Anmerkungen verzeichnete Kräfte des Rosen-Hönigs / erachte vor unnöthig hier abermahl mit einzurücken; dieses füge nur bey / und versichere den geneigten Leser/ daß er in dieses Syrops oder Hönigs einiger Unz mehrere Kräfte und Würckung finden und habhafft werden wird/ als in vielen Unzen anderer auf die gemeine Weise verfertigten Hönige.

Mercke hieby: wann etliche ein Citronen-Rosen-Hönig (mel Rosatum citratum) verlangen sollten; so will ich sie / damit ich dieses Werk kurz einschräncke / und nicht immer das vorige wiederhohle zu unsern Anmerkungen über die Augsbürgische Apothek/ un zwar zu denenjenigen die wir bey eben diesem Citronen-Rosen-Hönig beygefügt / vertwie-
sen

sen haben / und können sie es auf die dafelbst vorgeschriebene Weise verfertigen; oder sie können auch in erst-beschriebener köstlicher Bereitung des Rosen-Hönigs / zu jedwedern Destillation und Infusion die frische Citronen- oder Limonen-Schalen in behöriger Anzahl mit beymischen.

Endlich mag der Geneigte Leser sich auch dieses vor Augen stellen / und mit genäueren Nachdenken / den von uns in denen Anmerkungen oft-berührten und allbekanntten Ausspruch wohl erwegen: Daß eine jedwedere etwas in sich fassende oder recipierende Sach / so viel zu sich faßt oder recipirt / als viel selbige zu fassen fähig / ein mehrers nicht / oder aber so viel als wohl öfters die imprimierende Krafft ersoderte; wann du derohalben / welches sich öfters äussern wird / die Wort / so viel als genug oder genugsam antrefsen wirst; sollt du dich erinnern / daß du hiebei der Erfahrung eines Apothekers benöthigt / als welchen wissend / daß zum Exempel das Wasser oder Brandwein / in Abkochung / Ausziehung oder Aufgießung / gleich als ein ausziehendes und auflösendes Menstruum sich verhalte; über das soll er

auch wissen / was in der Sach / so er abkochen / solviren oder Infundiren soll / vor Kräfften enthalten / und wohl unterscheiden / ob durch eine einzele Abkochung oder Infusion die Kräffte der jenigen Sach / die man auflösen oder extrahiren soll / herausgelockt werden können: Oder ob solches in der andern / dritten oder öfters wiederholten / endlich mit Herauslockung aller Kräfften geschehen könne. Sintemalen kein solvirendes und extrahirendes Menstruum mit keiner unermäßlichen oder unerfättlichen Krafft zu extrahiren und solviren begabt / sondern vielmehr mit einer eingeschränkten Macht / und die nicht über das fürgesetzte Ziel dessen / was es in sich fassen mag / schreitet / versehen. Dann wer wollte wohl mit ein Pfund Aquæ Regiæ, ein halb Pfund Gold auflösen und schliessen? oder aber mit einer Unz Brandweins aus einer halben Unz Jalappen-Wurzel das Harz extrahiren? gleicher Weise vermag auch ein klein wenig gemeines Bronnen- oder destillirten Wassers nicht die völlige Kräffte aus einem grossen Haufen eines Simplicis auszuziehen; sondern man ist hiezu einer öftern

Aufgiessung des Wassers benöthigt / damit man die völlige Extrahierung der Kräfte aus einer extrahirenden Sach theilhaftig werde ; wo man nicht anderst selbiges / da es noch grösssten Theils mit seinen Kräften u. Nutzen-Tugenden begabet / als ob es ein entkräftetes und todes Laas nicht sonder grossen Schaden des Apothekers als auch des Kranken wegwerffen will ; welcher öfters das / was weggeworffen wird / mit theuern Geld wieder beschaffen und gleichsam Straff dafür zahlen muß. Ist es dannhero eines oft-wiederholten Fleisses vonnöthen / so die völlige Medicinalische Krafft / aus einer solvirenden oder abkochenden Sach ausgezogen und erschöpft / auch in ein Menstruum oder auflösenden und ausziehenden Liqueur gebracht werden soll.

Ueyel-Hönig

Kan auf die Art und Weise des vorigerwehnten Hönigs von Rosen gemacht werden / und wird man sothanig eines köstlichen und mit seinen Kräften bestreicherten Ueyel-Hönigs habhaft / dessen Art zu gebrauchen allbekannt.

Einfaches Essig-Hönig.

(Oxymel Simplex.)

Nimm von den reinsten / genugsam

Dicken auf unsere oben-besagte Meinung extrahiren / anbey etwas alten Hönigs zwey Pfund.

Köstlichen Wein-Essig / der mit einig angenehmen und dienlichen Sachen / als nemlich Rosen / Nelken-Blumen zc. und andern geschwängert / zwey Pfund /

lasse es durch etliche Auswallungen etwas flüssiger werden / als sonst die Consistenz des Hönigs mit sich bringt / dann es nicht lang zu kochen / weil es in etwas flüssiger Consistenz lang aufbehalten werden kan.

Dieses Essig-Hönigs Kräfte / und beygefügte Warnungen / deren man sich bey dessen Gebrauch zu bedienen / werden weitläufftig von denen Herren Augspurgern verschrieben / bey denen man sich in ihrer Apothecke Nachs erhohlen kan.

Sarn-treibendes Essig-Hönig.

(Oxymel Diureticum.)

Nimm frische Wasser Eppich-Wurk /
Peterfilien-Wurk /
Wimpinellen-Wurk /
Garten-Kettig /
Heuheckel-Wurk eines jeden zwey Unz /

frisches Löffel-Kraut /
Garten-Kress /
Kerffel-Kraut /
Mauer-Rauten jedes zwey Unzen und eine halbe.

Garten-Kress-Saamen /
Fenchel-Saamen /
Bauerens-Senff-Saamen /
Brenn-Messel-Saamen von jedem eine Unz. Die

Die Wurzeln mit denen Kräutern zerschneide / die Saamen aber zerdrücke / werffe es zusammen in ein Glas / und gieß darauf /

Desillirten Wein-Eßigs drey Ps. laß es ohngefähr drey Tag an einen warmen Ort in Digestion stehen / wann folglich die Durchsenhung zusamt einer harten Auspressung geschehen / mus man den ausgepressten Eßig aufklären u. läutern und so dann bis zu nöthigem Gebrauch auf behalten. Alsdann nimm ferner :

Die von der Extraction übrige Sachen.

Die du in genugsamen Brunnen-Wasser / etlichmahl sieden kanst / das durch geseyhete und wohlgeläuterte Decoct (so alles in einem irrdinen Geschirz verrichtet werden muß) laß zur Consistenz eines Extracts oder dickern Hönigs ausrauchen / welches du folglich mit dem oben aufbehaltenen und imprägnirten Eßig diluiren / und

des reinsten / genugsam Dicken / etwas alten / und gehöriger massen (wie schon berühret) extrahirten Hönigs vier Psund /

dazu setzen / auch durch einen und andern Aufwall zum Syrop oder Harn-treibenden Hönig kochen kanst / welches mit

Zimmet Del-Zuckers einer Unz gewürget werden kan.

Dieses Eßig-Hönig treibt stattlich den wenig fortfließenden oder zurück behaltenen Harn / zerreibet den Nieren un Blasen-Stein / befördert auch die monatliche Zeit der Weiber. Es kan auf einmahl von einer

bis anderthalb Unz genommen werden.

Scillitisches Eßig-Hönig.

(Oxymel Scylliticum.)

Nimm des mit desillirten Eßigs bereiteten scillitischen Eßigs zwey Psund dicksten alten und etwas festen Hönigs 2. Psund und ein halbes /

mache durch wenige Aufwälle ein Hönig von gehöriger Consistenz daraus.

In Brust-Schwachheiten und Engbrüstigkeiten / so von einem dicken Schleim / und Zähnen Feuchtigkeit herrühren / in gleichen wann der Magen mit solcher Feuchtigkeit angefüllt / ist es sehr zurräglich. Die Wassersüchtige und Zerdoßene heilt es / und können auf einmahl ein bis 2. Löffel voll genommen werden.

Einfacher Eßig-Zucker.

(Oxyfaccharum simplex.)

Nimm des frisch ausgepressten sauren Granaten-Safft $\frac{1}{2}$. Psund / Rosen-oder Bevel-Wein-Eßigs acht Unzen /

weißen Canarie-Zuckers $1\frac{1}{2}$. Psund / koch es in einem irrdinen Gefäß / bis es die Dicke eines Syrops überkommt / dem du noch ferner / damit es angenehmer schmecke und rieche /

der gezückerten Citronen-Essenz / so aus frischen Schelffen gemacht worden / anderthalb Unzen

beifügen / und also einen Eßig-Zucker (Oxyfaccharum) machen kanst.

Er kühlet und befeuchtet / verdünnet die dick-zähe Feuchtigkeiten / stillt

stillt den Durst / und ist auch nicht undienlich denen Entzündungen der Eingeweide zu steuern / wann er von einer halben bis auf anderthalb Unzen in anständigen Wassern oder Vehiculis genommen wird.

Rosen-Julep.

Nimm von dem ohne allen Zusatz aus unserm Dampf-Bad destillirten Rosen-Wasser anderthalb Pfund /

thue darein frischer oder eingesalzener Rosen zwey Pfund

und ziehe sodann / mit Hülff unser Dampff-Bads / dritthalb Pfund Wassers herüber / vermische hiemit

weißen Canari Zuckers 4. Pfund und mache durch bloße Zerlassung des Zuckers ein Julep daraus der zu Verfertigung der wässerichten kühlenden und Hertz-stärkenden Julep bestgeschickt.

Julep aus dem Wein.

Obgleich die stüglichste Verfertigung dieses Juleps in denen Anmerkungen / so ich über eben diesen Julep gemacht / gnugsam beschrieben; auch auf selbige Weise dieser Julep leicht zu machen; Jedoch will ich dem bereits ertochten eine andere Beschreibung / die noch kürzer / aber viel herztstärkender und kräftiger / beifügen / so / daß der Geneigte Leser / welche ihm beliebig / auslesen könne. Derohalben

Nimm Malvasiers / oder / wann es dir zu theuer / weißen Rhein-Weins 4. Pfund

weiche darein

frisch-eingesalzener Rosen 4. Unzen
frischer Nelcken Blumen 2. Unzen
Pomeranzen Schelffen 1. Unz
Citronen-Schelffen 1. Unz
guter Zimmet anderthalb Unz.

Wann du es eine Zeitlang macerirt / so ziehe / mit Beyhülff unser Dampff-Bads / 3. Pfund herüber; diesem geistigen und wohlriechenden Liqueur / mach dem du die Species mit dem tauben Wein / der auf den Boden zurückgeblieben / weggegossen / mische noch ferner bey /

Malvasiers oder
weißen starcken Weins zwey Pfund /
frisch-eingesalzener Rosen vier Unz /
frischer Nelcken-Blumen zwey Unz /
Pomeranzen Schalen /
Citronen-Schalen /

kräftiger Zimmet von jedem eine Unz / wann es nit sonderlich lang in Maceration gestanden / ziehe dritthalb bis drey Pfund durch unser Dampff-Bad herüber; und thue noch dazu

weißen Canarie-Zuckers 4. Pfund / und mache durch bloße Zerlassung des Zuckers / ohne einige Aufkochung oder Siedung / einen Julep daraus;

Welcher ein herrliches Lob verdient / von wegen seiner herztstärckenden Kräfte / so er in denen kalten Kranckheiten an den Tag legt; als nemlich im Schlag / Fraiß / Schlassucht / Lambett der Glieder / Wassersucht. ic. ic. absonderlich ist er ein herrliches Mittel vor alte Leute / als deren schläfferige Lebens Geister er erwecket / und stärcket; man kan ihn im Wein nehmen / als welchen er sehr angenehm macht / oder auch

auch in andern beliebigen Vehi-
culis.

Mercke hieben. Das geistige
Wasser/so zweymahl von den Ro-
sen und andern Speciebus
oben abgezogen / könnte an behö-
rigen Kräfften noch mehrers ver-
stärket werden / wann in selbigen
der frischen und äussersten Pome-
rankens-Schalen 1. Unz/
der frischen und äussersten Citro-
nen-Schalen 1. Unz/
der besten Zimmet gleichfalls 1. Unz.
Paradeiß-Holz 2. Quintlein/
wie nicht minder von

Ambra

Diesem etliche Gran vor die
Reichen / nur eine Zeitlang
macerirt würden. Die Rosen mö-
gen zuweilen auch gar ausgelassen
werden / weil ihr Geruch dem
weiblichen Geschlecht widerlich.

Dicker Qvitten-Safft.

(Miva Cydoniorum.)

Nimm des von Qvitten frisch aus-
gepressten / und durch zu Boden-
sincung von seinen Unreinigkeiten
gestäuberten Saffts 12. Pfund /
klaren Wein-Mosts sechs Pfund /
koche dieses in einem irdenen Gefäß bis
auf 5. Pfund ein / seze noch dazu /
des weißesten Zuckers sechs Pfund /
und lasse es zur Consistenz eines Dick-
Saffts / oder etwas dicken Syrops ein-
sieden.

Dieser Syrop ist sehr angenehm

wider die Brustflüsse / er stärkt den
Magen und stillt des freywillige
Erbrechen / wann man ihn von ei-
ner Unz bis auf anderthalb eingibe.

Mercke hieben. Weil nicht in
allen Ländern / absonderlich in de-
nen Nordischen Provinzen / der
Wein oder Weintrauben wach-
sen / und dannenhero auch daselbst
der Most nicht zu haben ; als ra-
the ich / daß man / statt des Wein-
Mosts / den Qvitten-Wein in eben
dem Getricht und Maas nehme.
Um welcher Ursach wegen ich aber
den vor Alters zugegossenen star-
cken weissen Wein verworffen /
werden unsere über den Wein Ju-
sey und dicken Qvitten-Safft
(Miva cydoniorum) geschrie-
bene Anmerkungen / wann sie an-
derst lesenswürdig / genugsam an
Tag legen / die dann der Geneigte
Leser zu Rath ziehen kan.

Gewürzter Qvitten-

Dick-Safft.

(Miva cydoniorum aromatica)

Nimm des frisch-gesäuberten Qvit-
ten-Weins zwölf Pfund /
hellen und anbey doch frischen Wein-
Mosts sechs Pfund /

(Es kan aber auch hieben in Ob-
acht genommen werden / was wir
von des Mosts Abgang / bey dem
schlechten und einfachen Qvitten-
Safft erinnert /)

Ⓢ

Lasse

Lasse es vor sich ganz gelind in einem irrdinen Geschirre zur Consistenz eines dicken Syrops ausrauchen oder einsieden. So dann nimm/

des besten Zimmets zwey Unz/
Gewürz-Nelken fünf Quintlein/
Cardemumlein sechs Quintlein/
Muscatblüth/
Muscat-Nüsse/
Calmus von jeden eine halbe Unz/
des best-auserlesenen Mastichs zwey Quintlein/

wann diese Species gehöriger massen zerschnitten und zerstoßen/ anbey in einen gläsernen Kolben gethan/ gieße darauf/ alten starcken weissen Weins oder/ Spanischen Weins/ drey Pfund/ und lasse es nach einer kurzen Digestion in gedachten Kolben bey der Hitze des Sands ein oder anderes mahl aufwallen/ jedoch setze einen Helm darauf/ und vermache die Fugen wohl/ damit man dessen/ was durch die Heraufwallungen herüber gehet/ habhaft werde/ und den übrigen Wein wieder ausschütten könne; wann aber alles erkaltet/ stelle eine Durchsiehung und gelinde Auspressung der Specierum an; den durchsieheten und gewürzten Wein/ clarificire durch das Filtrum/ und setze noch bey/ weissen Canarie-Zuckers sechs Pf. und mache durch bloße Zerlassung des Zuckers einen Syrop daraus/ welchem den leiglich beugiessen kanst/

den mit dem Most eingesottenen und oben anbehaltenen Quittensafft; und also ist der köstlich-gewürzte Quitten-Dicksaft fertig.

Der den feuchten und kalten Magen stärcket/ das freywillige Erbre-

chen stiller/ die Magen-Ruhr beschwinder/ und die gute Kochung beschwinder/ wann man ihn öfters von einer halben bis zu einer ganzen Unz einnimmt.

Roob oder Dick-Safft
von Wein-Nägeln/
Kirschen/
Zieserlein/
Ziesfen/
Johannis-Beern/
Maul-Beern/
Altich-Beern/
Nüssen/
Hollunder-Beern/
Wacholder-Beern.

Dieses alles ist gemein und leicht zumachen/ so/ daß jedes altes Mütterlein und Baurenfrau es besser bereiten kan/ als sie wol ehemals beschrieben worden. Man kan von diesen/ unsere Anmerkungen/ die wir absonderlich über den Roob oder Dick-Safft von Zieserlein und Wacholderbeeren gemacht/ nachschlagen; aus welchem genugsam nicht nur die Irrthümer der Alten/ sondern auch ihre süglichere und bessere Bereitungen erhellen; weshalb nicht ohne Ursach sie dieses mahl mit Stillschweigen vorbegehen/damit ich nicht stets auf einer Leyer aufsenre/ sondern mich vielmehr der belieblichen Kürze befeisse.

Roob

**Roob oder dick-Saft von
Creutz-Beer.**

Nimm der Creutz-Beer so viel du wilt/
thue sie in einen geglähten Haffen/ gieße
darauf so viel/ als dir beliebt/ von guten
Wein/ bis zwey qber Finger darüber
stehen; wann sie einen oder andern Tag
macerirt/ koch sie ein wenig/ nnd zwing
sie endlich durch ein leinen Tuch/ zu drey
bis 4. Pfunden aus. Dieses ausgedrück-

ten Safts setze zu
des weissen Zuckers ein Pfund /
und lasse es zusammen zur Dicke einer
Lattwerge oder Dick-Safts einkochen;
mische lehtlich noch bey/
gepulverten Zimmet ein halb Unt.

Regellen zwey Quintlein/
Ingwer drey Quintlein/ und so dan
mache einen Dicksaft gehöriger Consi-
stenz; welcher in denen beyden Was-
fersüchten ein bewährtes Mittel.

Im übrigen/ weil wir nun der ak-
terirenden Syrop/ Hönig/ und un-
ter diese Class gehörigen Arzneyen
Theorie abgehandelt/ und zu Ende
gebracht/ als verfüge wir uns nun
zu kornlicher und fertiger Berei-
tung der Purgirenden Syrop.
Ich will aber/ Geneigter Leser /
deine Leutseligkeit ersucht haben/
daß/ weil zu genäuerer Beschrei-
bung dieser Arzneyen- Art / selbiger
besserer Verfertigung und kräfti-
gerer Erhaltung mehrere und fast
größere Kräfte anzuwenden /
dann bey andern Compositionen/

als habe ich viel Mühe und Sorg/
um andern zu helfen und bedient
zu seyn/ auf mich genommen/ da-
mit man nemlich in Bereitschafft
haben/ und aus der Apotheker-
schen Probianz-Kammer Arz-
neyen von Dicke und Consistenz
der Syrop herfür langem könnte/
die wider alle und jede Unfälle des
Menschlichen Körpers dienen;
und absonderlich zur Frühlings-
und Sommerszeit aus denen fri-
schen Kräutern und Wurzeln/
nach der wahren und aus selbster
Natur erborgten Zubereitungs-
Art zu verfertigen / die denen
Kranken angenehm wären / de-
nen Curirenden aber Ehre und
Gunst zu weg brächten / und also
in allen Stücken sothanige Medi-
camenten/ von denen diese König-
liche Apotek eine Aufnahm zu
hoffen; indem du nun dieses lesen
wirst/ so erwege mit einem unpas-
sionirten Gemüth/ was eigentlich
mein zu vieler Diensten gewied-
metes Vorhaben/ vor einen Zweck
beziele. Dann mein ganzes Vor-
haben ist einig und allein dahin ge-
richtet / dasjenige / was mit
einander übereinstimmig / zusam-
men zu fügen/ und die/ so einander
nicht widerstrittig/ zu vereinbah-
ren; und nicht durch unordentliche

Zusammenhäufung derjenigen Simplicien / so an Kräften und Materie weit von einander entschieden / die gute Harmonie der Arzneyen Zustörer / sondern vielmehr bey völligen und unverletzten Kräften ganz beyzubehalten; Ferner bezieht mein Vorhaben / die in einem grossen Hauffen der Liquorum weit ausgebreitete und von einander entsonderte Kräfte / in eine viel kleinere Quantität einzuschrencken; und gleich ein alter Feldobrist / auch auf die geringste Gelegenheit Achtung gibt / und nichts von demjenigen aus der Acht läßt / was nur auf einige Weise zu Erbeutung des Siegs mit Ruhm und Nutzen dienen ungerreich mag; als habe auch ich / auf solche Weise / nicht zwar als ein von Universitäten zur Praxi schreitender Lehrling / sondern (welches ich wol ohne eitlen Ruhm unmit Warheits Grund sagen kan) als ein schon viel Jahr geübter Practicus, die auf das Menschliche Leben mit unvermeinten Todesfällen losstürmende Krankheiten / wie grimmige Feinde / vor Augen gestellt; die vornehmste Theil des Körpers aber habe ich wie Bestungen und Schlösser des Lebens betrachtet / und dahin bedacht ge-

wesen / daß ich jedem wider die Krankheit streitenden eine Hülf / behörige Nothdurfft / ungleich als aus einem Zeughauff Waffen zur untadelhaften Beschirmung einreichen und mittheilen möchte. Dieses habe ich gethan / und dieses ist mein einiges Wünschen / daß es nach Wunsch ausschlagen möge. Solltest du aber diese bisher erzehlte Arzneyen von der Consistenz eines Syrops / nicht der Zahl nach vor genug / auch denen Kräften nach vor zu schwach wider so viel und so hefftige feindliche Anfälle der Krankheiten angeben; so verziehe noch ein wenig mit Antretung eines Kampffs wider den Kriegerischen Krankheits-Hauffen / bis du mit neuer Hülf und Stärke der in folgenden Ordnungen enthaltenen Arzneyen / bewaffnet / ferner auf den Feind kräftig losgehen kanst; wozu nicht wenig unsere Anmerkungen zusamt dem Anhang beitragen werden / und es dahin bringen / daß du in allen Stücken best und wohl versehen auf den Kampfplatz gegen die feindliche Krankheiten erschei-
nen mögest.

Der