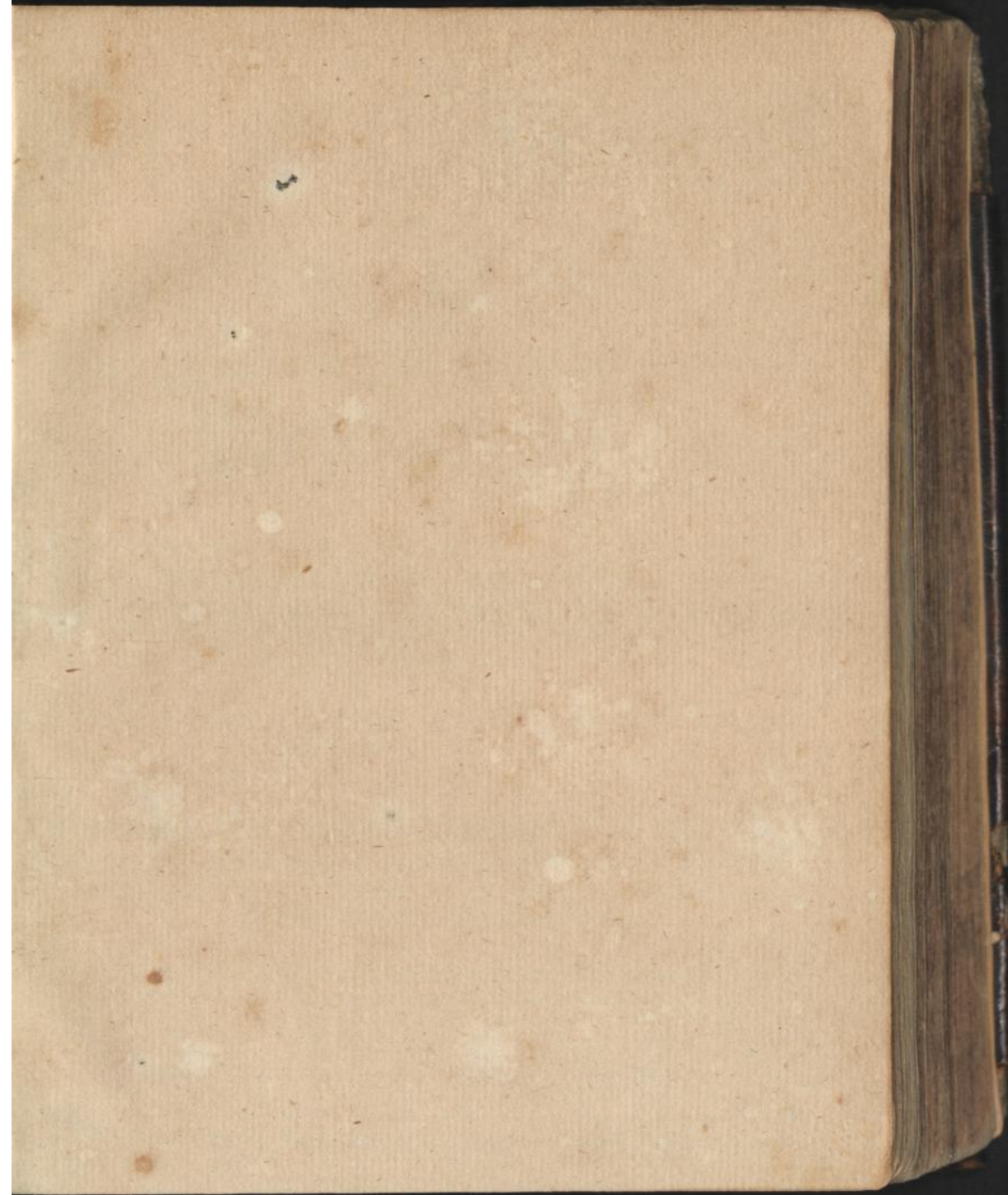
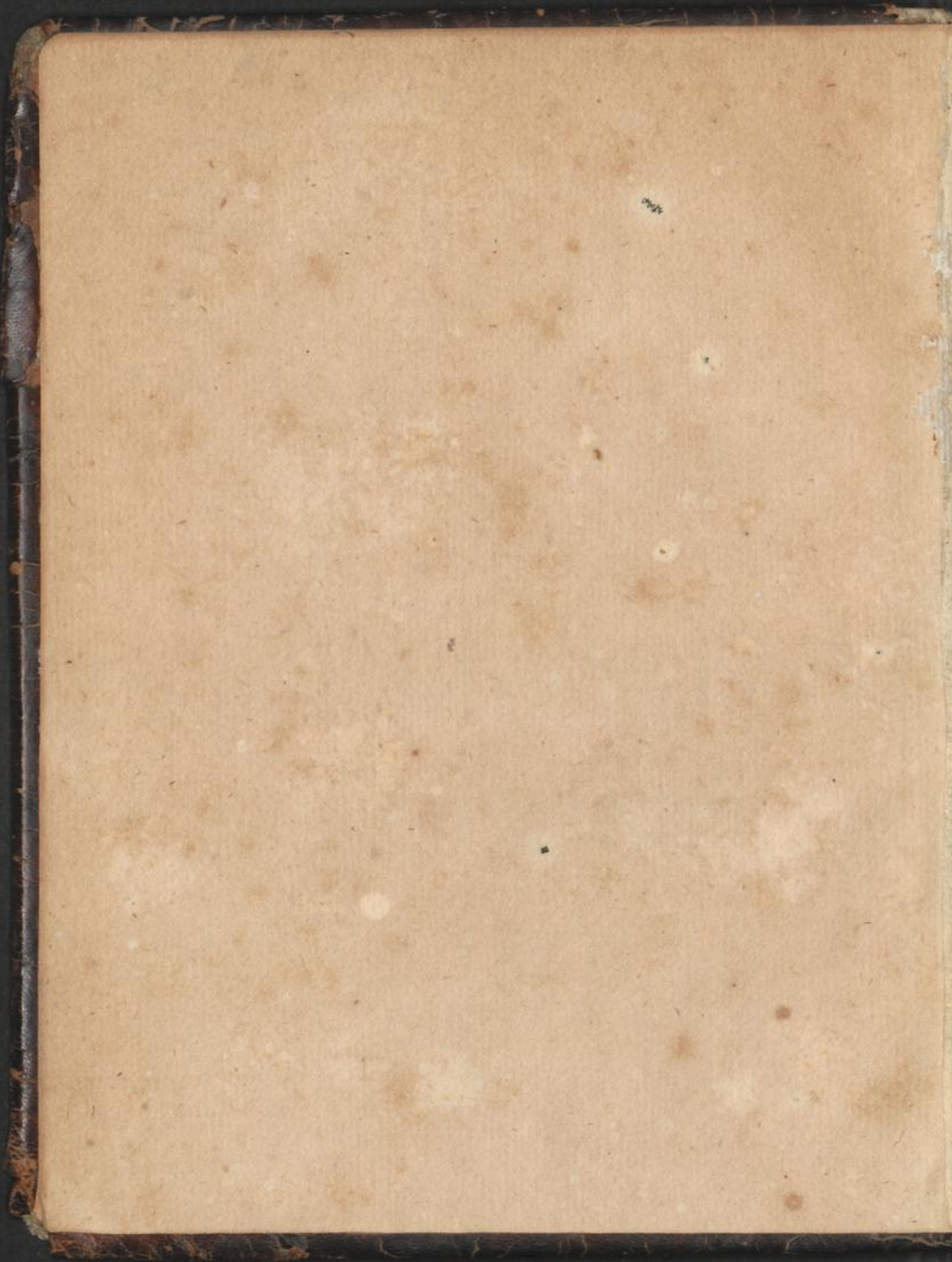


Dv 975 ¹⁷¹⁰







Frehtwillig · Auffgesprungener

Brant-Apfel/

Des
Christlichen Samaritans/

Ober:

Auß Christlicher Lieb des Nächsten eröffnete

Geheimnuß/

Viler vortrefflichen/ sonders/ bewährten Mitteln
und Wunder-heylsamen Arzneyen / wider unterschiedliche
Zustand und Ubel des Menschlichen Leibs/ und Lebens; Welche mit
sonderbahrem Fleiß/ und auff das Heyl des Nächsten allzeit nachdencklicher
Sorg / auß viler Arzney Erfahrung / und berühmter Leib-Arzten / oder
Medicin-Doctor n lang gepfogener Erfahrenheit;

Von der

Durchleuchtigen Herzogin/ Hochgebohrnen Fürstin / und
FRAUEN / FRAUEN

ELEONORA, MARIA, ROSALIA,

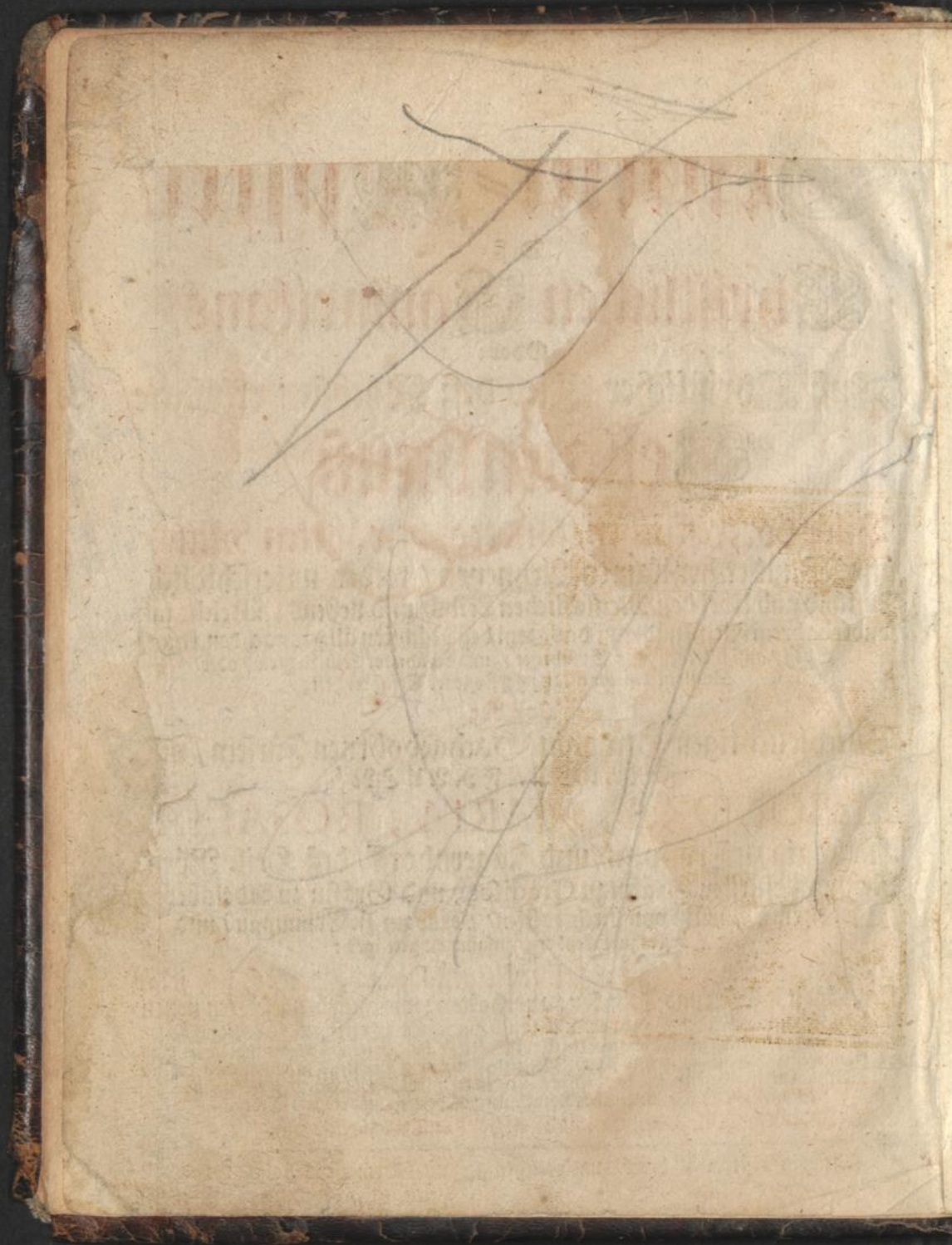
Herzogin zu Troppau/ und Jägerndorff / des Heil. Röm.
Reichs Befürsten Gräfin zu Gradisca, und Gräfin zu Adelsberg/
gebohrnen Fürstin von Liechtenstein/ Herzogin zu Crumman / und
Fürstin zu Eckenberg / zusammen getragen:

Auffs neue vermehrt/ (sambt einer Kleinen Diæta, wie sich bey jeder
Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten; wie auch beygefügtten neuen
Koch-Buch/ in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiedenen Kranckheiten
erprobliche Speisen) nun zum sechstenmahl in offentlichen Druck verfertigt/ zu allgemeinen Trost/ Ruh
und Hülff aller Beschwärt. und so wohl Rath/ als Mittel-losen/ armen Krauchen / in Erinnerung dessen /
der für uns die geheime Arzneyen seiner Liebe / in der zu unserer Seelen Heyl eröfneten
Seyten/ alle Welt entdeckt/ allen Krancken gemein gemacht/ und eröfnet worden.

Cum Privil. Sac. Cæs. Majeſtatis, & Facultate Superiorum.

Wien in Oesterreich/ druckt und verlegt Ignatius Dominicus Voigt/ 1710.

50



PRIVILEGIUM.

Wir Joseph von Gottes Gnaden erwählter Röm. Kayser / zu allen Zeiten Mehrer des Reichs in Germanien / zu Hungarn / Böhemb / Dalmatien / Croatien und Slavonien / zc. König / Erz-Herkog zu Oesterreich / Herkog zu Burgund / Steyer / Kärnten / Crain und Württemberg / Graff zu Tyrol / zc. Bekennen öffentlich mit diesem Brieff / und thun kund Allermänniglich / daß Uns Unser und des Reichs lieber getreuer Ignatius Dominicus Voigt / Univerſitäts Buchdrucker allhier allerunterthänigst zu vernehmen gegeben / was gestalten nach Ableben seines Vattern Leopold Voigten / seiner nunmehr auch verstorbenen Mutter Annæ Franciscæ Voigtin am drey und zwanzigsten Augusti vorigen Jahrs Unser Kayserl. Privilegium Impressorium über das Buch *Der freywillig auffgesprungene Granat-Appfel des Christlichen Samaritans* genannt / sambt *Diæta und Koch-Buch* auff fünf Jahr lang gnädigst verliehen worden wäre / mit gehorsambster Bitt / weilen solch Privilegium durch den ersolgenden Todfall besagt seiner Mutter / als welcher selbiges allein vergönt gewesen / nunmehr expirirt / er aber als hæres ab intestato die jenig privilegirte Bücher / welche seinem Vatter und nachgehends seiner Mutter zu drucken erlaubt / und mit grossen Kosten auffgelegt worden / weiter fort zu drucken resolvirt wäre / Wir das seiner Mutter ertheilte Privilegium auff seine Persohn umb zu schreiben zu lassen / gnädigst geruhen wolten. Wann Wir dann Gnädigst angesehen / solch seine demüthigste zimbliche Bitte ; So haben Wir ihme die besondere Gnad gethan / und Freyheit gegeben / daß er obbemeldtes Tractatel / sambt *Diæta und Koch-Buch* / die übrige Zeit der seiner Mutter vergöntes fünf Jahr hiedurch so fort weiter in offenen Druck außgehen / hin und wieder außgeben / failhaben / und verkauffen / auch ihme solche niemand / ohne seinen Consens und Wissen / innerhalb besagter Zeit im Heil. Röm. Reich / auch Unseren Erb-Königreich / Fürstenthumb und Landen / in diesem oder anderen Format ins gesambt / oder einen Theil davon / insonderheit nachdrucken / oder einen frembden Nachdruck derselben führen / und verkauffen lassen solle : Und gebieten darauff allen und jeden Unseren / und des Reichs / auch Unserer Erb-Königreich / Fürstenthumb / und Landen Unterthanen und Getreuen / insonderheit
aber

aber allen und jeden Buchführern / Buchdruckern / und Buch-Ver-
kauffern / bey Vermehdung Zehen Marck ledigen Golds/ die ein jeder /
so oft er freventlich hierwider thäte/ Uns halb in Unfere Kayf. Camer /
und den andern halben Theil obgedachten Ignatio Dominico Voigten /
unnachlässlich zubezahlen verfallen seyn solle /hiemit ernstlich und wollen/
daß ihr /noch einiger auß euch selbst / oder jemand von euertwegen / ob-
angeregtes Tractatel/ sambt der Diæta, und **Zoch-Buch** insgesambt /
oder insonderheit / wie obstehet / innerhalb der obbestimbtten Zeit /
weder in Quarto , noch anderen Format nachdrucket/ verführet/ distra-
huret / saylhabet / oder verkauffet / noch das anderen zu thun gestattet /
in keine Weiß / alles bey Verliehrung desselben eueres Drucks / den ob-
gedachten Voigt / oder seinen Befehlshaberen / mit Hülff und Zu-
thun eines jeden Orths Obrigkeit / wo sie dergleichen bey einem finden
werden / alsogleich auß eignem Gewalt / ohne Verhinderung männi-
glichs zu sich nehmen / und damit nach seinem Gefallen handeln und
thun möge; Jedoch solle er Supplicant dise Unfere Transcriptionem
Privilegii disem Werck voran drucken zu lassen schuldig / und verbun-
den seyn. Mit Urkund dises Brieffs besiglet / mit auffgedruckten Unse-
rem Kayserl. Secret Insigel/ der geben ist in Unserer Stadt Wienn den
drey und zwanzigsten Augusti / Anno Siebenzehen hundert und zehen /
Unserer Reiche des Römischen im Ein und Zwanzigsten/ des Hungari-
schen im Drey und Zwanzigsten/ und des Böhmeimischen im Sechsten.

Joseph.



Vt. **C. Ludwig Graff**
von Singendorf.

Ad Mandatum Sac. Cæs.
Majestatis proprium.

J. W. v. Menshengen.



Von allerhand Wässern.

N^o 1.

Ein trefflich Wasser vor die Augen.

SImb ein Seitel Malvasier / und ein halb Pfund weißes Rosen-Wasser / Schöllkraut-Wasser / 3. mahl nacheinander auß frischen Kraut gebrennt / Fenichel-Augen-trost-Kauten-Wasser ebenmäffig 3. mahl auß frischen Kräutern gebrennt / jedes 4. Loth / præparirten Thucia 3. Loth / Zimmet / Nägeln gepulvert / jedes anderthalb Loth / Rosen-Zucker ein Quintl / Saffer / gelb Aloes / jedes anderthalb Quintl : die Thucia wird dergestalt præparirt ; glüe sie wohl / und lösche sie 6. mahl ab in Rosen-Wasser / schütte das Wasser dann hinweg / was zu pulvern ist / das reibe klein / und vermisch mit obbemelten Wässern / und Malvasier ; Die Aloes wird folgender Gestalt mit denen Wässern vermisch / thue sie in den Mörser / gieß von den Wässern etwas darzu / misch wohl untereinander / bis es zergangen / dann schütte es zu den andern Wässern in ein Glas / und mische alles wohl untereinander / vermachs vest mit Wachs und Ochsen-Blatter / damit nichts verrauche / setz an die Sonnen 4. Tag lang / oft umbgerührt / es dienet zu hitzigen Augen / zu denen Fehlen und Fisteln.

Das Wasser gebrauchte also / Laß den Patienten auff den Rücken ligen / die Augen auffthun / und ein Tröpfel darcin fallen / und das Aug wohl bewegen / damit das Wasser sich in denen Augen zertheile / das thue deß Tags ein oder zwey mahl : Wann er dunckle und neblichte Augen hat / so mache ein Pulver von Rosen-Zucker / gebrennten Alaun / und von Fisch-Bein / welches die Goldschmid brauchen / jedes gleich vil / reib alles gar klein durcheinander / daß man es zwischen den Fingern nicht empfinde / und wann der Patient schlaffen gehet / so streue ihm ein wenig vom Pulver in die Augen / alsdann auch ein Tröpflein vom Wasser / laß die Augen zuthun / dann es wird behend zerrinnen / und besser werden.

A

N^o 2.

N^o 2. Ein vortreffliches Wasser vor die Fehl / und alle
Augen-Wehe / so schon vilen geholffen.

Imb einer halben Nuß groß recht Benedische Saisfen/und 2. mahl
so vil weissen Benedischen Bitriol / thu es in ein saubers Häferl/
gieß ein halb Maß frisch Wasser daran / laß es 2. quer Finger ein-
sieden / das Häferl aber muß zugedeckt seyn/ alsdann macht es ein rothe
Haut / wie ein Rauden / die thue hinweg / das Wasser seyhe durch ein
Tüchl in ein Glas/ dieses Wasser bleibt ein ganzes Jahr gut; wann ei-
nem die Augen wehe thun / Fehl oder Blattern darauff seyn / dem soll
man von diesem Wasser des Tags 3. mahl/ jedes mahl ein Tropffen durch
ein Feder-Kiel in das Aug fallen lassen.

N^o 3. Ein gutes Wasser vor die Augen.

Imb ein Quintl Galligenstein des weissen / 2. Quintl Imber / 3.
Quintl Grünspan / stoß jedes absonderlich gar klein zu Pulver/
vermisch wohl untereinander / von diesem Pulver nimbt man ein
halbes Loth in ein saubers Glas/ und gießt ein halbes Seitel frisch Brun-
nen-Wasser darauff/ und rührt es gar wohl und oft untereinander/ laßt
es 3. oder 4. Stund stehen / hernach laßt man es durch ein Fließ-Papier
lauffen in ein ander Glas/ dieses Wasser wird folgender Gestalt gebraucht.
Man nimbt dessen ein Löffel voll in ein Gläsl / und nezt ein kleines
Schwämel darein / zu Nachts wann man will schlaffen gehen / laßt man
etliche Tropffen in die Augen fallen / und diß / wann der Mond voll will
werden / so lang biß er wieder neu ist / alsdann muß man auffhören / in
wachsenden Mond muß man nichts brauchen / und wann die Augen
wieder besser werden / darff mans nicht alle Tag brauchen / sondern den
andern Tag; Mit diesem Wasser ist ganz erblindten Leuthen wieder ge-
holffen worden. Probarum est.

N^o 4. Apostem-Wasser.

Imb Ehrenpreis/ Sau-Papel/ rothe dicke Papel/ Erdrach/ Ref-
ferfüll/ Salve/ Ysop/ Satureyen/ Lavendl-Blüe/ jedes 2. Hand
voll/ Camillen 3. Hand voll/ Natter-Wurzen 2. Hand voll/ Jo-
hannes-Blüe/ 3. Hand voll/ Centauer 4. Hand voll/ Scabiosen-Blüe
6. Hand voll/ Lein-Saamen / frische Feigen / jedes vier Hand voll /
Foenum Græcum zwey Hand voll / die Kräuter klein gehackt/ die Wur-
zen/Feigen/Lein-Saamen gestossen / und alles zusammen in ein zinnern
Geschirz gefast/ so vil alten starcken Wein darauff gossen/ daß es ein we-
nig darüber gehet/ und also acht Tag wohl vermachter in der Kühl behal-
ten / und außgebrennt; wann sich einer eines inwendigen Apostems

besörcht / eine schwäre Huesten oder Athem / oder sonst Beschwärden an der Brust / oder Lungel hat / deme soll man Morgends und Abends ein Löffel voll geben / man kan es aber ein wenig mit Zucker süß machen / oder so es zu starck wäre / mit Beigl-Zulep vermischen.

N^o 5. Ein anders Apostem-Wasser.

Nimb Scabiosen-Blühe / Lavendl-Blühe / Salve sambt der Blühe / und Kraut / Saturey / Melissen / Braun-Münken / Isop / Ehrenpreis / und Linden-Blühe / jedes 3. Hand voll / zerhack's gar wohl / thu es in ein glazirten Hasen / gieß darauff deß besten alten Wein drey Maß / deck den Hasen wohl mit einem Deckel zu / und verbinds mit einem Tuch / setz es in Keller 3. Wochen lang / darnach brenn es gar kühl auß / so wird gar ein köstliches Apostem-Wasser darauß / ist gut für alle Apostem / für das Stecken an der Brust / für schwären Athem / für Husten / für das Stechen im Leib ; wann man das Wasser einnehmen will / kan man ein halbes Gläßl voll nehmen / und Zucker daran schaben / damit es desto lieblicher zum Einnehmen ist / es seye zu Nachts / oder zu Morgends. Probatum est.

N^o 6. Ein Wasser vor das Abnehmen / vor alte und junge Leuth zu gebrauchen.

Nimb Eichori / Scabiosen / Lungel-Kraut / gulden Leber-Kraut / Hirsch-Zungen / Ehrenpreis / jedes ein Hand voll / diese Kräuter klaub gar sauber / sie seyn gleich dör / oder frisch / gehackt / nimb 50. Krebsen in Wasser gesotten / und aufgelöst / nimb auch 50. Schnecken mit sambt den Häußlein auch in Wasser gesotten / aber keines auß disen gesalzen / löse die Schnecken auß / zerhack es unter die Krebsen / nimb auch ein Hasel-Hünel / rupff das sauber / thu die Därme davon / also auch einen jungen bratigen Capaun / denselben thu mit einem Echnierl erdroßlen / und auffhencken / daß kein Blut wegtombt / thu ihn sauber putzen / und thu die Därme heraus / nimb den Capaun und Hasel-Hünel / thu es in ein groß Hasen / gieß 2. Maß frisch Brunnen-Wasser darauß / deck es zu / laß sieden / biß der Capaun und das Hasel-Hünel / von den Beinen fällt / darnach nimb wieder den Capaun und Hasel-Hünel / das zerstoß in einem steinern Mörser / und gieß die Suppen fleißig daran in ein glazirt Hasen / und die vorigen Kräuter darzu / laß über Nacht stehen / oder 3. Stund auff einer warmen Herdstatt / zu Morgends nimb auß einem Kalb das ganz Kroß warmer / zerhack's / das thu auch darzu / und 2. Maß frisch gemolchene Geiß-Milch / alles durcheinander / und brenn es gleich auß / in 2. oder 3. Brennhit / daß es alles in einem Tag auß

aufgebrennt wird / aber nicht heiß / sonderly kühl; wann man die Kräuter einweicht / must du 2. Loth Manna damit einweichen / und mit aufbrennen / 2. Schild-Krotten / die Köpff und Füß thut man abhacken / das zum andernmahl / wann man es in den glasirten Hasen thut / darzu legen / und sieden lassen / dann alles miteinander aufbrennen / das aufgebrennte Wasser soll man in einem glasirten Geschirz auffheben / und alle Tag Morgends 3. Stund vor dem Essen / ein Gläß voll lablecht / et wann ein halbes Seitel auff einmahl mit Zucker-Candl süß gemacht / aufftrinken / also auch 3. Stund nach dem Mittag-Essen gebraucht / bis das Wasser ein End hat / das Wasser muß man an einem trocknen / und kühlen Orth auffbehalten.

N^o 7. Wasser vor die Enge der Brust.

Nimb Enzian-Wurzel / süßes Holz / jedes 4. Loth / Engel-Süß 3. Loth / Bockshörnlein 4. Loth / Allant-Wurzen 1. Loth / dise Stück klein zerschnitten / und ein Seitel Lindenblühe-Wasser daruff gossen / alsdann 3. oder 4. Tag paizen lassen / dann nimb Datelen / Eibeben / Weinbßel / jedes 4. Loth / Feigen 6. Loth / Aneiß 2. Loth / geklaubte Senet-Blätter 2. Loth / dise Species klein zerschnitten / in ein Seitel Wasser 24. Stund gepaizt / alsdann die Kräuter genommen / klein zerhackt / nemblich Salve / Scabiosen / Ochsen-Zungen / Lungen-Kraut / Ehrenpreis / blauen Beigl / Röhrkraut / jedes 2. Hand voll / Isop ein Hand voll / mit ein Scabiosen-Wasser angesprengt / von disen Speciebus das Wasser abgesehen / in einem steinern Mörser zerstoßen / und in das abgesehene Wasser gethan / Manna 4. Loth / Zucker-Penat 8. Loth / alles zusammen gemischt / und sodann hierüber distillirt / und wann mans brauchen will / so vermischt mans mit ein wenig Beigl-Zulep / oder streuet Zucker darein / ist trefflich gut vor alte und junge Leuth.

N^o 8. Ein Wasser für die Brein und hitzige Kranckheiten.

Nimb Ehrenpreis / Braunellen / Cardobenedict / Saurampffer / Frauen-Distl / Erdrach / Salve sambt der Blühe / Weinkräutl / jedes 2. Hand voll / dise obbeschriebene Stück klein zerhackt / und in ein neuen glasirten Hasen eingelegt / von 4. Finger dick in Hasen / dann Gasser klein zerschnitten / die Kräuter damit überstreuet / daß es zimlich weiß wird / wieder ein Leg von 4. Finger dick Kräuter / dann Gasser daruff gestreuet / bis die Kräuter gar seyn / alsdann stost man es vest nider / und gießt ein Maß starcken Wein daruff / daß er ein wenig darüber gehet / wohl vermacht / 9. Tag im Keller stehen lassen / hernach in ein
zin

zinnern Brenn-Zeug Fühl aufgebrennt / von diesem Wasser einem Menschen nach der Stärke / 3. Löffel voll auff einmahl eingeben / Frühe / Abends und Mittags gar wohl zugedeckt / und geschwigt.

N^o 9. Ein Wasser für die Bleich-Sucht.

Nimb Chamillen / die dürr seynd / Imber / Mutter Nägerl / wann man aber keine haben kan / nur andere Gewürz-Nägerl / jedes ein Loth / schön rothe Gold-Myrrhen / Galgant / jedes ein Quintl / fass alles groblecht / thue es in ein saubers Geschir / gieß darauff 2. Maß guten weissen Wein / laß es wohl vermacht im Keller 5. Tag stehen / hernach brenn es auß / und verwahre es zum Gebrauch ; wer diese Krankheit der Bleichsucht hat / der soll den Leib zu erst purgiren / hernach dieses Wasser ein Monath lang brauchen / darvon alle Abend / ehe man schlaffen gehet / 2. Löffel voll / und zu Morgens / wann man auffstehet / auch so vil nehmen / man muß 2. Stund darauff fasten / und so lang man das Wasser trinckt / kein Sallat noch Schweines / oder Milch / noch Un- gesundes essen.

N^o 10. Das Herz-Karbunckel-Wasser.

Nimb Rosmarinblüe / Boragoblüe / wohlriechende Merken-Beigl / Mayen-Blüml / gelbe Beigl / jedes 12. Loth / rothe krauste Garten-Münzen 2. Loth / Majoran / Lavendl-Blühe / Creutz-Salve / Frauen-Diffel / Scabiosen-Ochsenzungen-Blühe / jedes 6. Loth / diese Stuck hacke klein / und bedeck es / darnach nimb Corallen / Schmaragd / Rubin / Saphier / die müssen præparirt werden / Muscatnuß / Muscat-Blühe / weissen Imber / Nägelein / Zimmet-Rinden / Cardomomel / Paradis-Kerner / Cubeben / Galgant / jedes 1. Loth / Cronabethbör / Uiche- ne Mistl / geschälte Pætonien-Kerner / gefeiltes Hirschhorn / gefeilt Ungarisch Ducaten-Gold / Perlein / Elendklau / Hirschen-Creutz / Perschling- Staindl / die man in Fischen findet / jedes 10. Loth / diese 32. Stuck mache zu Pulver / und nimb darzu 24. Gersten-Körndl schwarz Bisam / gieß daran Muscateller / und rühr es / daß dicklecht wird / wie ein Mueß / darauff mache Kügel einer Haselnuß groß / dann nimb die gehackten Kräuter in eine zinnerne Kandl / und ein Leg von Kräutern / dann von den Kügelten / theils fein ab / daß du durchauß zu legen hast / gieß auff diese Stuck Malvasser / Muscatell / Spicanardi-Blühe-Wasser / Rosmarin und Erd- bör-Wasser : verbind die Kandl wohl / daß kein Geruch darvon mag / setz in Sand in einen tieffen Keller / laß also stehen biß der Mond wieder neu wird / alsdann nimbs / und seyhe die Suppen rein her ab / daß die Materi

ganz trucken sey / alsdann stoß wohl / theil es in vier Brenn-Kohl-
 darnach theil auch die abgesehene Suppen / daß du auff jedem Brenn-
 Kohl 4 mahl zu gießen hast / vermach den Helm wohl / daß kein Krafft
 davon mag / und brenn es fein kühl / laß in Kohl mit sieden / wann die
 Suppen alle auffgossen ist / so sihe / daß die Materien nicht zu trucken wer-
 den / das Wasser wird sonst bitter und ungeschmack darvon / nimb sodass
 das Wasser in ein grosses Glas / vermach das wohl / und laß 12. Tag an
 der Sonnen stehen / so ist das Wasser gerecht und gut / auff die Materi-
 kan man wieder Muscateller gießen / und 8. Tag stehen lassen / dann zum
 andermahl außbrennen / wird auch ein gut fein riechend Wasser dar-
 auß / man soll es unter das erste nicht gießen / ist gut für Ohnmachten ;
 wann es gar herab ist / und die Materi trocken / so schmeckt sie gar schön /
 alsdann kan man Lavendel oder Rosen-Wasser daran gießen / und Pfla-
 ster-weiß über die Stirn legen / ist trefflich gut.

Deffen Krafft und Tugend.

Sein / das erhält das Herz-Blut / und laßt dem Herzen die Krafft
 nicht entgehen / es wehret dem Schlag / der Ohnmachten / der
 schwären Kranckheiten / gibt grosse Stärckung / auch in grossen Hunger /
 und Mangel der Speiß ; also soll der Mensch das Wasser oft brauchen /
 Tag und Nacht so oft ein Löffel voll / das Haupt und Puls damit ge-
 schmirt / erhält den Menschen bey seiner Krafft / man weiß auch / daß
 Francke Leuth oft lang damit seynd auffgehalten worden / wann der
 Kopff von vilen Trincken wehe thut / der salbe den Kopff und Nasen / es
 hilft ihm bald / auch einer schwangern Frauen erquickt es das Kind im
 Leib / so es anderst ein Leben hat / man kan es auch im grossen Schröcken
 gebrauchen.

N^o II. Das Cronabeth-Schwämel-Wasser.

Wann es im May regnet / findet man an denen Cronabeth-Stau-
 den Schwämel / dieselbe muß man bald herab nehmen / und in ein
 Glas thun / und setze das Glas offener in die Sonnen / so zerge-
 hen die Schwämlein / und werden zu Wasser / setz dann wieder an die
 Sonnen / biß es sich läutert / setze es so oft / biß das Wasser lauter wird /
 alsdann nimbt man Gaffer / rothe Myrrhen / Affangh / und ganken Saff-
 ran / auff ein Maß Wasser / dieser Species jedes ein Loth / auffer deß Saff-
 ran / nur etliche Blühe / den schneid man / die andern Sachen stoß man /
 schütt alles ins Wasser / verbinds wohl / setz es wiederumb an die Son-
 nen

nen/ laß es 3. oder 4. Wochen stehen/ so ist es gerecht/ ist ein überauß gutes Wasser vor das Vergicht/ und Reissen in Gliedern.

N^o 12. Ein köstlich Wasser zu denen Gliedern/ wann man ganz contract wolt werden.

Nimb Brantwein/ und Spanischen Wein/ jedwedee ein halbes Seitel/ Lavendl- und Spicanardi-Blühe/ so viel man mit 5. Fingern fassen kan/ mische alles durcheinander/ distillier es auff dem Ofen oder Sonnen/ und streich die Glieder fein warm damit.

N^o 13. Das Kayser Carl-Wasser.

Nimb ein Maß starken Brand-Wein in ein Glas/ das oben eng ist/ Muscatnuß/ Muscat-Blühe/ Nägerl/ jedes ein Loth/ Zimmet/ Cardomomel/ jedes anderthalb Loth/ dieses alles groblecht zerstoßen/ und in Brantwein gethan/ wann die Kräuter blühen/ jedes zu seiner Zeit/ als blaue Veigl/ Scharlach-Rosen/ wann sie halb auffgangen seyn/ so nim die Blätter ohne den Saamen/ Majoran/ wann er im blühen ist/ Rosmarin/ Lavendl-Blühe/ Melissen/ wann sie blühen/ jedes ein Hand voll/ alles in das Glas zum Gewürk gethan/ das Glas wohl vermachet mit Wachs und Blatter/ den ganzen Sommer an die Sonnen gestellt/ und oft untereinander gebeutelt. Der Gebrauch: Die Nasen-Löcher damit bestrichen/ und den Schlass/ es stärckt das Haupt und Gedächtnuß/ ist gut vor Ohnmachten.

N^o 14. Das gute Fraiß-Wasser.

Nimb 2. Pfund Kub-Saamen/ stoß ihn klein/ auch zwey Pfund Kletten-Wurk sauber gewaschen/ Pætonien Kern und Wurkeln/ jedes 2. Loth/ Heiligen Geist Saamen auch so vil/ alles gestossen/ darauff 4. Maß Wohlgemuth-Wasser gossen/ es muß aber alles im abnehmenden Mond gegraben und gepaisht werden/ laß 14. Tag paiszen/ brenn es auß/ thu es in ein Glas/ laß 4. Wochen an der Sonnen stehen/ schneid ein Loth Wibergail gar klein darein/ alsdann/ wer es bedarff/ zwey Löffel voll eingeben/ ist auch trefflich ein schmerkhafft Glied damit einzuschmierem.

N^o 15. Wasser vor die Fraiß/ Schlag und Ohnmacht.

Wen einem Hirschen/ der zwischen zwey Frauen Tagen geschossen/ es muß aber einer seyn/ der noch weiche Gewaich hat/ das Herz und den Faich genommen/ so über dem Herzen ist/ auch die Gewaich/

waich/

waich/ und dieses alles zusammen untereinander gehackt/ und in ein starcken Wein paiken lassen/ etliche Tag/ alsdann außbrennt/ ein alten Menschen ein Löffel voll vor die Fraiß/ zu den Ohnmachten aber ein halben Löffel voll eingeben.

N^o 16. Ein fürtrefflich Wasser für schwangere Frauen/ so sie erschrecken/ oder erzürnen und befördchten umb das Kind zu kommen; ist auch bewehret vor die Fraiß.

Nimb Holler-Blühe/ zupff sie ab/ schütt ein Leg in ein Kohlm/ darnach nimb 12. Eyer/ so frisch seyn/ thue sie unten bey dem breiten Orth auff/ als wann man es essen wolte/ stell es mit dem Spiz unter sich in Kohlm/ auff die Holler-Blühe/ schütt darauff wiederumb Holler-Blühe/ dann wiederumb Eyer wie zuvor/ schütt wiederumb Holler-Blühe/ und wiederumb Eyer/ biß alle 12. darinnen seynd/ zu lezt wiederumb Holler-Blühe/ gieß darauff ein Seitel Linden-Blühe-Wasser/ brenn es gemacht auß/ so ist es gerecht und sehr gut.

N^o 17. Das fünfferley Kraut-Wasser für den Kopff.

Nimb Liliun Convalium, das ist/ May-Blümel/ 2. gute Hand voll Holler-Blühe/ Salbey/Melissen/ Tzop/dicke Chamillenblühe/ Weinrauten/ Rosmarin/ Polley/ jedes 2. Hand voll/ weiße Lilien-Blätter/ Lavendl-Blühe/ Majoran/ und weiße Rosen-Blätter/ jedes 4. Hand voll/ diese Kräuter und Blumen klein zerhackt/ in 2. Maß guten Wein/ im Keller 9. Tag paiken lassen/ hernach abgeseihen/ und die Kräuter im Mörser zerstoßen/ alsdann das Abgegossene wieder darauff gossen/ und kühl außbrennt. Der Gebrauch ist zu Stärckung des Hauptts/ zu Morgends ein Löffel voll getruncken/ in grossen Kopffwehe von bösen Tämpffen/ ein Tüchl darein geneht/ und auff die Schläff und Schaitl gelegt/ ist auch zum Anstreichen eine gute Labung.

N^o 18. Ein gutes Wasser für die Fluß.

Nimb wohl außgeglaubte Holler-Blühe/ von Stingel gestreiffet/ das nichts grünes darbey seye/ darnach Zimmet/ Nägerl/ Muscatnuß und Galgand/ jedes ein Loth/langen Pfeffer ein halb Loth/ diß alles klein bereit/ in eine zinnerne 2. Mäßige Kandel eingericht/ so offft ein Hand voll Holler-Blühe/ so offft das Gewürk gestrent/ mit starcken Wein geseucht/ und im Keller stehen lassen/ hernach distillirt: Der Gebrauch ist/ warm angestrichen/ wo sich der Fluß erzeigt.

N^o 19.

N^o 19. Edles Glieder-Wasser.

Rosmarin-Kraut und Blühe 3. Hand voll / Haber und Chamillen-Blumen 3. kleine Hand voll / schmeckete Lorbeer-Blätter 9. Loth / Majoran sambt der Blühe 4. Hand voll / das Dosten- oder Wohlgemuth-Kraut und Blühe 3. kleine Hand voll / von guten gelben Beigl die Herzl 15. Hand voll / Spicanardi-Kraut und Blühe ein Hand voll / Cipres-Kraut 3. Hand voll / Scharlach-Rosen / von Pähl die Blät / was man zwischen 3. Finger fassen kan / Lavendl-Blühe / was man zwischen 4. Finger fassen kan / Isop-Blühe und Kraut ein Hand voll / Rindkraut welches blühet 1. Hand voll / Lindenblühe 2. Hand voll / Pomerantschenblühe frisch / was man zwischen 5. Fingern fassen kan / Pertram-Blühe sambt dem Kraut 1. Hand voll / Spanische Chamillen sambt dem Kraut 3. Hand voll / Weinkräutl das blühet / Kaniskraut-Blühe jedes 2. Hand voll / Bockblumen im Garten / die schmecken wie ein Bock / der gelben / was man zwischen 5. Fingern fassen kan / der dicken schmeckenden Garten-Nägel das Weiße davon / und frisch darein gelegt 7. Hand voll / Johannes-Blühe / was man zwischen 5. Fingern fassen kan / dise Blumen und Kräuter abgezupft / groblicht zerschnitten / und in ein grosses Glas gethan / gieß daran Geläger-Brantwein / und vermachs gar wohl / daß kein Geruch davon gehet / und stelle es an die Sonnen 2. Monath / so ist es fertig / und gerecht / der Brantwein solle nicht aller von den Kräutern genommen / sondern man muß allzeit nachgießen / daß die Kräfte nicht davon kommen. Es kan 2. oder 3. Jahr gebraucht werden / dann man kan nicht alle Jahr die Kräuter bekommen.

N^o 20. Wasser vor die Glieder / so vom Schlag / oder sonst erlahmet seyn.

Malv-Blüml / so vil in eine 3. Maß- Randl gehen / Rosmarin- und Lavendlblühe jedes ein Hand voll / 2. Hand voll Weiß-Wurzen / sauber gewaschen / diß alles klein zerhackt / in eine Randl gethan / darein 3. Seidl alten Wein / und 3. Seidl Malvasier gossen / 14. Tag wohl vermachter an einem kühlen Orth stehen lassen / außgebrennt / und wann der Wein nicht klecket / so thue mehr daran gießen / die Glieder warmer mit dem Wasser geriben. Es hilft.

N^o 21. Das Löbliche köstliche Gurgel-Wasser.

Im Nichenes Laub / je jünger es ist / je besser ist es / Brunnenfress mit weißer Blühe / aller Welt Heylkrut / Flöhkrut / oder Rietich und gespizten Wegrich / dise Kräuter eines so viel als deß andern /

B

sau

sauber gewaschen/ übertrüeknen lassen/ alsdan gehackt / und fleissig außgebrennt. Ist an vielen probiert worden in allen Halswehen / wann auch so gar die Frankosen darin wären.

N^o 22.

Geschwulst-Wasser.

Nützlich nimb ein Maß Altichblühe = Wasser / ein Hand voll blaue Lilien-Wurzen/ sauber geschelt/ gewaschen / und klein geschnitten/ und in das Wasser gethan/ Lorbeer eine Hand voll / lasse klein stossen / mische es in das Wasser/ lasse es 14. Tag in einem Glas an der Sonnen stehen/ darnach außgebrennt / alsdan einem jungen Menschen einen Löffel voll geben/ einem Alten aber 2. Löffel voll/ und 14. Tag nach einander gebraucht. Es ist gar gut.

N^o 23.

Herz-kühlendes Wasser.

Nimb Boragi-Blühe / Ochsen-Zungen/ Melissen/ Saurampffen/ Cardobenedict / Vibernell / Fünff-Fingerkraut/ jedes 4. grosse Hand voll/ dise Kräuter hacke klein / und stosse es wohl / wann sie wohl gesotten seynd/ so presse den Saft herauß / dann nimb Rosen-Boragi-Ochsenzungen/ blau Beigl/ Melissen/ Lilium Convallium = Blühe / Citroni-Kern/ Saurampffer-Saamen/ jedes 2. Loth/ Terra Sigillata, die rothe und weisse/ von jeder 3. Loth/ Species cordiales temperata, liberantis Pulver/ die kühlende Perl-Species, jedes ein Quintl / Gaffer-Zetel auch so viel/ Saffran ein halbes Quintl / Citroni- und Lemoni-Safft rohe/ jedes ein halb Seitel/ ein Halbe deß purgierenden Rosens-Saffts/ distillirten Essig ein Seitel/ Boragi-Beigl/ Rosen-Ochsenzungen/ Melissen/ Saurampffer/ Cardobenedict- Wasser / von jedem ein Halbe/ patze die Species in disen Wässern und Säfften ein / lasse sie 8. Tag stehen/ hernach brenne sie herüber auff 2. Maß / diß ist das Edle / das behalte besonder.

N^o 24.

Ein Wasser zur Herz-Stärckung.

Nimb frische Lemoni / so viel frische Pomerantschen / schneide sie mit Schalen und Sauren zu kleinen Stücklein/ so oft ein Leg / so oft ein frische Leg Himbeer/ alsdan mit einander außgebrennt. Wann man das Wasser brauchen will / kan man es ein wenig mit Zucker süß machen.

N^o 25.

N^o 25. Ein Wasser zur Herb. Stärcke.

Man reibet die grosse Citroni mit Sauren und alles / wie sie seynd / brennet sie kühl auß / so wird gar ein gutes Wasser / welches das Herz stärcket.

N^o 26. Ein anders Wasser / so alles Böses vom Herzen treibet / dasselbige stärcket / ist auch gut vor die Ruhr / Pest / Petetschen / Wind-Wassersucht / vor auffsteigende und Schwäche der Mutter / gar nützlich zu gebrauchen.

Man nimbt eine Citrone / so zwey Pfund wäget / und einen Viertel Benetianischen Theriac / alsdan nimbt man ein blechenes Rieb-Eisen / so auff kein Holz gehäfftet ist / und bestreicht selbiges mit obgesagten Theriac / und reibet den Citroni darauff / wann nun ein Theil dessen abgeriben / so streicht man allzeit das Orth des Citronen / so auff das Rieb-Eisen kombt / mit dem Uberrest des Theriacs / bis beede Stück auffgeriben / untereinander recht gemischt seynd / so nimbt man wieder einen andern Citroni von erster Größe / reibet das Gelbe nur allein / und nicht das Weiße / und so fort / wie bey dem ersten geschehen / schmiere den Theriac allzeit auff die gelbe Schalen / und reibe solches ab / dann daran bestehet die beste Krafft des Wassers / daß man den Citroni allezeit bestreiche / damit die Geister / so in demselben seynd / nicht außrauchen können / alles wohl mit einem silbernen Löffel untereinander gerühret / und in einem gläsern Brenn-Zeug kühl außgebrennt.

N^o 27. Husten-Wasser.

Mimb Isop / süß Holz / jedes ein Loth / Brustbeerl / Zwespen / jedes an der Zahl 30. Weinbeerl / Feigen / jedes 4. Loth / unser Frauen Haar ein Hand voll / Leinsaamen 1. Loth / Aneiß / Fenichl / weiß Florentinische Beigl-Wurk / jedes 2. Loth / zerstoßen / und in 2. Maß des nachfolgenden Wasser / als Ehrenpreis / Köhrl / Scabiosen- und Huellattig-Wasser / 4. Tag und Nacht in der Wärme stehen lassen / nachmals in Balneo Mariae außgebrennt. Wann man es brauchen will / nimbt man 6. Loth des Wassers / vermischt mit 2. Loth gestoffenen Zuckerandel / laß einen Sud auffthun / vermischt es mit 2. Loth Beigl-Safft / und etlich Tropffen Schwefel-Oels / daß es genug ist.

N^o 28. Der ungeborenen Kinder Balsam.

Mimb Muscatnuß / Muscatblühe / Nägel / Zimetinden / Imber / Cubeben / Paradeyßkörner / Zitwer / jedes 3. Loth / Galaant
B 2 11. Loth /

11. Loth / dise Wurzel schneide gar klein / von den dicken Nägelein die Blätlein / und Lindenblühe / jedes 1. Pfund / Creuz-Salve-Blätter / Fenichl-Kraut / Feld-Riml / Lavendl-Kraut / jedes 6. Loth / grosse Münzen 3. Loth / dise Kräuter gehackt / nimb Peronien-Wurzen / und die Rörner die schwarzen Schäller davon / grünlichene Mistl das Mittere davon / im abnehmenden Mond geschnitten / jedes 4. Loth / dise Stück alle zusammen in ein zinnerne Randal gethan / gieß daran 4. Maß Malvasier / vermachs vest / und vergrab es in einen Keller in Sand / laß 3. Wochen stehen / nach disem nimb 1. Pfund geschelte Mandelkern / die frisch seynd / stosse sie gar klein mit einem Pfund weiß Rosen-Wasser / ein Pfund Ochsenzungen-Wasser / laß 1. Tag waichen / nimb 1. Pfund gedörrt Malz / zerstoß groblecht / gieß darauff Erdbeer- und Lilium Convallium-Wasser / jedes 1. Pfund / laß auch 1. Tag stehen / und wann du die Randal auß der Erden genommen / so laß die Mandel auff das kleinste reiben / mit dem Wasser / darin sie gelegen / daß es werde allerdings wie ein dicke Mandel-Milch / thue es mit dem Malz sambt dem Malvasier / Wurzen und Kräutern in einen grossen Hasen / und stoß die gewaichte Wurzen und Kräuter gar klein / thue darzu ein Pfund Stammen-Hönig / mische es wohl untereinander / distilliers bey sanfften hellen Feuer / wohl vermacht / daß kein Dampf herauß gehet / so ist der Balsam fertig.

Folget weiter.

Bem: Nimb einen Capaun / bind ihm den Hals zu / daß er ersticke / rupffe ihm die Federn sauber auß / doch daß er in kein Wasser kommet / zerleg ihn / und reisse die Faisten alle hinweg / sambt dem Ingeweid / nimb den Capaun sambt der Leber und Magen / thue ihn in einen grossen Hasen / wasche das geronnene Blut in einer Maß Malvasier ab / zer Schlag es wohl / und gieß zu dem Malvasier / Borago-Eisenkraut und Fenichl-Wasser / jedes ein Seitel / dann folgende Stück: Frische Dattelkern / Muscatnuß / jedes 8. Loth / Weinbeerl / Nägerl / jedes 4. Loth / Zimmet / Imber / Zitwer / Cubeben / Paradeißkern / jedes 1. Loth / Saffran 1. Quintl / rothe Rosen 2. Quintl / Zucker 8. Loth / die Wurzen und Dattelkern klein zerschnitten / zusammen gemischt / und vermacht / den Hasen laß gemach sieden / daß das Fleisch von Beinen falle / thue den Hasen auff / zerbrich 4. heisse Semmel / die erst auß dem Ofen kommen / brichs alsobald in die Suppen / und nimb ein Pfund schwarzen Lebzelten / röste ihn fein braun / zerbrich ihn so geschwind du nur kanst / in den Hasen / und wieder vest zugemacht / und laß auff den andern Tag stehen / seyhe die Suppen ab / den Capaun sambt allem was bey ihm ist / zerstoffe wohl in einem Mörser / wie ein Koch / gieß die Suppen wieder dar-
auff /

auff/ wohl untereinander gerührt/ distillirs/ also hast du zwey Theil des Balsams/ nimb dise beyde Theil zusammen/ vermachs wohl/ hebs auff in einer gläsern Flaschen.

Folget/ wie mans brauchen soll.

WAnn einer schwangern Frauen ein Zufall kombt / er seye wie er immer wolle/ auch in Schwachheiten / so gib dieses Wasser 2. Löffel voll / absonderlich jenen/ die es oft mißgangen haben / die sollen sich an dieses Wasser gewöhnen/ und des Tags oft einen Löffel voll trincken / das gibt der Mutter und Frucht grosse Krafft / und machet die Glieder der Mutter starck / bringet warhafftes Geblüt / und lediget alle Auflagen des Leibs / und reissende Wind / es wehret die schwarze Kranckheiten/ und wann ein Weib in Kinds-Nöthen ist / die soll dieses Wasser zu Zeiten trincken/ es gibt natürlich grosse Krafft dem Herzen/ Kind / und Mutter/ und förderet die Geburt/ hilfft der Natur Krafft geben / und erhalt das Herz-Blut / wehret die Ohnmachten / und hat vielmahl dieses bewisen.

NB. Weilen es hitzig ist / so soll es doch mit Moderation gebraucht werden.

N^o 29. Zubereitung des edlen viel-bewährten Kalch-Wassers.

Imb ein saubers Wasser / thue es in einen neuen Hasen / der noch niemahl gebraucht ist/ laß es sieden/ gieß es darnach auff einen ungelöschten Kalch / in einem andern neuen Hasen / laß darin so lang stehen / biß er verschaumt / und ganz klar und lauter scheint / und sich der Kalch unten am Boden rein gesetzt hat / gieß das Wasser gemach ab / also/ daß der Kalch unverruckt bleibe / thue das Wasser in ein saubers Glas/ oder Geschirz/ vermache es wohl / und behalte es zu der Nothdurfft. Es ist nicht zu glauben / was dieses Wasser für ein Krafft und Wunderwerck hat/ für allerley offene Schäden / und sonderlich die von Frankosen/ Krebsen/ und dergleichen herkommen; nimb nur allzeit ein Lüchlein / und neß es im selbigen Wasser / welches gewärmt soll seyn / schlag es über den Schaden wie ein Pflaster / es trucknet das Apter / legt den Schmerzen mit Gewalt/ füllet den Schaden mit Fleisch / löschet die Entzündung in kurzer Zeit mit grossen Wunder / da doch sonst der ungelöschte Kalch warm : solches mag man auch an allerley Thieren mit Nuß gebrauchen.

N^o 30. Ein gutes Lungen-Wasser.

Nimm ein Größ von einem schwarzen Kalb / dhere es wohl auß / und trückne es von dem Geblüt sauber / darnach nimb darzu Hirschzungen / blaue Beigl / Feigen / Steinwurzel / Ehrenpreis / Weinbeerl / jedes 5. Loth / Aneiß / Zimmet / jedes 2. Loth / Süßholz 5. Loth / Saffran / umb einen Kreuzer / Lungenkraut ein halb Pfund / Fenichl anderthalb Loth / Schnecken 30. Senetblätter 3. Hand voll / Andivi / Zigori / Boragen / jedes ein Hand voll / Allerweltheyl / Scabiosen / Hueflattich / Salveblätter / jedes 2. Hand voll / dise Stück alle klein gehackt / unter das Größ gethan / gieß Geißmilch darauff / bis es darüber gehet / rührs alle Tag umb laß es 3. Tag an einem kühlen Orth stehen / brenn es dann fein kühl auß. Von diesem Wasser soll ein Lungenfüchtige / oder sonst an der Brust mangelhafte Persohn alle Tag Morgens / Mittags und Abends nehmen / man muß allezeit ein halbe Stund zuvor und darnach weder essen noch trincken / ist oft bewährt befunden : man kan auch Zucker-Candel darin zergehen lassen / oder aber allzeit mit Beiglsafft vermischen / einer jungen Persohn einen Löffel voll / einer alten aber 4. Löffel voll / dises muß 4. Wochen nacheinander continuirt werden.

N^o 31. Ein sürtreffliches Wasser vor die Lungen-Sucht / oder Dörr.

Nimmlich nimb Fuchsen-Größ mit derofelben Zugehör / die Gall sambt dem gerecht und ungerechten Röhr / daß es aber in kein Wasser kombt / oder gewaschen werde / hacke solches / nimb darzu Salver / Isop / Wemkräutl / Perchtram / Ehrenpreis / Brunnkress / Lungenkraut / so auff den Aichen wächst / Hirschzungen / jedes ein Hand voll / hacks alle zum Größ / in einen glasirten Hasen gethan / darauff des besten Weins 6. Maß gegossen / mit einem Hasendeckel wohl vermacht mit Taig / daß kein Dampf herauß kan / laß es 9. Tag paiten / brenn es alsdan auß / nimb Morgens und Abends einen Löffel voll darvon / ist probirt worden / und solt die Lungel nur ein Nuß groß seyn / so wächst sie wieder.

N^o 32. Ein köstliches Leber-Wasser zu machen

Nimmlich nimb Zigori- Wurzen 6. Loth / breit Weegrich und Ochsenzungen- Wurzen / jedes 2. Loth / Hasel und Fenichl- Wurzen anderthalb Quintl / Andivi- Röhr- Romanischen Vermuth- Heyl- aller Welt- Cardobenedict- Kraut / Tausendgulden- Kraut / und edles Leber- Kraut / jedes ein halbe Hand voll / Murcken- Kürbes- Citronis

troni- und Pluger-Kern/jedes 3. Quintl/grossen Andioi: Saamen/ Sa-
lat- und Spargel-Saamen/ anderthalb Quintl / rothe Rosenblätter 3.
Hand voll/ Herzenfreud-Blühe ein halbe Hand voll / gelben / weissen /
und rothen Santel / jedes 1. Loth / Paradeiß-Holz 1. Quintl / India-
nischen Speick 4. Pfefferkern schwer/ Rhabarbara 2. Quintl/was unter
diesen Stücken zu Pulver soll gemacht werden/ das pulverisire klein/das
andere schneid klein/ und waichs alsdan in folgende Wasser; als nemb-
lichen Andioi: 7. Seitel / Röhrl: 3. Seitel / Wermuth: Heyl aller Welt-
edles Leberkraut-Wasser / jedes 1. Seitel/ laß 8. Tag in einer warmen
Stuben stehen/ wohl vermachter / aber alle Tag gerigelt/ hernach thue
darzu folgende Safft: als Citroni / Lemoni / jedes ein halb Seitel / süßen
und sauren Granat-Safft/jedes ein Seitel / hernach distillirs in Balneo
Mariæ fein gemach. Wann man dieses Wasser brauchen will zu hitziger
Leber / so nehme man von diesem Wasser ein Seitel/ thue 3. Loth weissen
Zucker-Candel darein / laß zergehen / und durch ein Papier lauffen / so
dann 6. Tropffen Spiricûs Vitrioli, und 10. Tropffen Citroni: Geist
darzu/ und also gebraucht.

N^o 33. Das Kalbs-Leber-Wasser/ für die Hitz der Leber- und Dörz-Sucht.

Nimb ein frische Leber von einem schwarzen/oder ganz rothen Kalb/
so schwer die Leber wägt / nimb frische Salve / Andioi / Eichori:
Kraut und Wurgen / jedes ein kleine Hand voll / hache die Leber und
Kräuter klein/ thues in Brennzeug / gieß daran frische Geiß-Milch / daß
sie darüber gehet/ und distillirs. Gib von dem Wasser Morgens und
Abends 4. Löffel voll zu trincken. Braucht man aber dieses Wasser ei-
nem/ der nur ein hitzige Leber hat/ und nicht die Dörz-sucht / so istß besser/
man nimbt kein Geiß-Milch / sondern nur Andioi: und Eichori:Wasser /
es bleibt auch länger.

N^o 34. Ein gutes Leber-Wasser.

In Pfund Nichene Mistel/ klein gehackt / 1. Loth Rhabarbara klein
geschnitten/ solches alles in ein zweymäßige Sandl gethan/ und gu-
ten Wein darauff gossen/ 14. Tag paizen lassen / in einen Keller gestellt /
darnach aufgebrennt / das erste ist das beste / das behalte besonders;
wann du Morgens trincken wilt/ so gieße darein Melissen-Wasser etliche
Tropffen/ es kühl/ stärckt/ und reiniget die Leber.

N^o 35.

N^o 35. Ein Wasser/ so die Leber stärcket/ und vertreibt die angehende Wassersucht.

Nimb ein ganze frische Hirschen-Leber / zerhackt / darmit vermische folgende Stuck: Leberkraut / Hirschzungen / Tzop / Ehrenpreis / Creutz / Salve / gelb Beigl / Wurken / jedes 3. kleine Hand voll / Heydnisch Wundkraut / Cardobenedict / jedes 3. Hand voll / Rapondi-ca-Wurken 6. Loth / alles sauber gepuht / klein zerhackt / und gieß daran edl Salve / Andivi-wild Salve Wasser / jedes 5. Loth / deß besten Weins ein Maß / stells drey Tag in Keller / alsdann distillirs. Der Gebrauch auff einmahl ist 4. Loth / zu Morgens / und dieses alle Wochen drey-mahl.

N^o 36. Ein gut und kräftig Magen-Wasser.

Nimb außgepresten Saft von Kitten / der klar und durchgesehen ist / so viel du wilt / auff ein Seil Saft thue hinein 1. Loth Zimmet klein zerschnitten / laß 8. Tag paken / darnach brenns auß / ist ein gutes Wasser vor den Magen / wann die Zimmet gar stark ist / kan man wohl auff 2. Seil Saft 1. Loth Zimmet nehmen / damit es nicht zu hitzig wird / weil es sonst mehr von Zimmet / als Kitten schmecket.

N^o 37. Ein köstliches Wasser vor den Magen / auch andere zufallende Kranckheiten.

Köstlich nimb Galgant 3. Loth / Nägerl / Zimmet / jedes 2. Loth / Zitwer / Muscatnuß / Imber / Lorbeer Pfeffer / jedes ein Loth / Muscatblühe anderthalb Quintl / alsdan nimb auch folgende Kräuter / Fenichl 4. Loth / braune Münken / Salve / Tzop / jedes 2. Loth / stoß das Gewürk alles gar klein / nimb die Kräuter grün darzu und gehackt / in ein zinnerne Kandel / gieß daran ein Maß rothen starcken Wein / kühl außgebrennt / man muß es 5. Tag stehen lassen. Dieses ist ein treffliches Wasser vor den Magen-Wehe / als eines zufinden ist / Morgens und Nachts anderthalb Löffel voll genommen / ziehet auch die Fluß auß dem Haupt / und purgierts / wann aber solche gar zu sehr herab sitzen / muß man den Magen mit diesem Wasser schmieren.

N^o 38. Ein gutes Magen-Wasser.

Köstlich nimbt man Boragi / Ochsenzungen / Blühe / dick rotte außgeschnittene Nägerl / jedes 3. Hand voll / außgezapfte Ringel-Blumen ein Hand voll / Melissen 6. Hand voll / Biberzail 2. Wallische Nuß

Muß groß/ klein geschnitten / Rosmarin 2. Hand voll / solche Stuck alle in ein verzintes Geschir/ oder sauber glasirten Hasen gethan / und Borago-Wasser darauß gossen/ daß über die Kräuter gehet / und in ein Keller 2. Tag stehen lassen/ alsdan mit Fleiß außgebrennt. Probatum.

N^o 39. Ein gemeines Mutter-Wasser.

M Imb Sonnabend-Gürtel/ Polley/Melissen/ Krauste Balsen/ Mutter-Kraut/Balsen mit den weissen Flecken/ jedes besonder gehackt/ hernach durcheinander gemengt/ und außgebrennt. Probatum.

N^o 40. Ein Wasser zur Reinigung der Mutter / treibt auch das Böse/ wärmt und stärckt.

M An nimbt Zimet-Rinden/Muscablühe/ Nägerl/ weissen Imber / Cubeben/ Cardomomel/ Paradeyß-Körner/jedes 3. Loth/ Galgant / ganken langen Pfeffer / jedes 1. Loth/ Zitwer = Wurgen 2. Loth/dises zerschneydet man gar klein / thue es in ein Krug/ oder Kandel / alsdangieß darauß 6. Maß guten Wein / vermach es wohl / und setz in Keller/ rühr es oft untereinander / und wann es 9. Tag stehet / so thut man darzu Creuß-Salve/ und rothe Münzen/ jedes 2. Hand voll / die dürr seynd/ darnach laßt man es noch darauß stehen 14. Tag/ und alsdan kan man es distilliren/man muß den Helm gar wohl vermachen/ daß kein Dampff darvon kan; ist einer Frau die Mutter unrein / oder erkaltet/ so trinckt man von disem Wasser Abends und Morgends ein Löffel voll/ zwey Monath lang nacheinander / es treibt alles Böses auß / und macht die Mutter stark und fruchtbar.

N^o 41. Das stinckende Wasser zu machen.
zu der Mutter.

M Imb 17. junge Schwalben/ so lebendig / und wenig Federn haben / die müssen aber auß keine bloße Erden kommen / auch nicht mit bloßen Händen angerührt werden / sondern alle mit Handschuhen in ein Körbel gethan / nach und nach mit Handschuhen gerupfft / dann in 4. Stuck zerrissen / und in Mörser zerstoßen / hernach in ein glassirtes Hasen gethan/und bey leib den Mörser noch Hasen auß kein bloße Erden gesetzt/und also 4. Seitl guten Essig in Mörser darüber gossen / sauber außgewaschen werden / darnach Gummi Galbanum Opoponacum, Biberzail/ Aneiß/ Affanck / jedes 2. Loth / alles außs kleiniste geschnitten/ ein wenig in ein Mörser zerstoßen / und also alles in gemeldtes Geschir/ zusammen gethan / 9. Tag paisen lassen / alle Tag einmahl umb,

umbgerührt / und hernach mit einem gläsernen Kolm in Balneo Mariæ aufgebrennt / das erste ist das beste.

N^o 42. Ein Wind-Wasser / so ingleichen gut für die Mutter.

Mörbeer auß den Schalen gelöst / Kimmel / eines so viel als des andern / Melissen-Wasser / daß 4. Finger darüber geht / laß 24. Stund paizen / brenn es kühl auß.

N^o 43. Ein gutes Ohnmach-Wasser.

Simmel-Schlüssel / Leibfarbe Rosen / Lavendlblühe / weiße Lilien / eines so vil als des andern / thu es in ein Randl / so oft ein Leg / so oft Salve-oder Polley-Wasser daran / nur so vil / daß feucht wird / laß an ein kühlen Orth 3. Tag stehen / darnach thu es außbrennen ; mit diesem Wasser muß man sich anstreichen / auch ein Tüchel einnehen / laß leicht auff die Puls und Herz legen / man mag auch wohl ein Löffel voll eingeben / ist oft besser / als die hitzige starcke Sachen / sonderlich den jungen Leuthen in hitzigen Kranckheiten.

N^o 44. Das köstliche Pestilenz-Wasser.

Man nehme des allerbesten Medridat zwey Loth / guten Theriac 6. Loth / Saffran 1. Quintl / Wasser anderthalb Loth / von dem goldenen Uy / Latwerg 1. Loth / Zucker-Candel 12. Loth / Knoblauch- und Weinkräutl-Safft 4. Loth / zu dem nimb eine halbe Maß Brantwein / die obgeschribene Stück / jedes absonderlich mit dem Brantwein zertriben / dann zusammen gossen / und in ein Glas / so wohl vermachet / mit einem blinden Helm in das Balneum Mariæ gesetzt / und so lang / als man ein Uy hart siedet / stehen lassen / darnach wohl verwahrt / auffbehalten ; wann einem Menschen die hitzige Kranckheit mit einer Kälte ankombt / dem gebe man einen Löffel voll vor ein Mannsbild / oder darnach die Persohn.

NB. Die obgeschribene Safft müssen vorhero ganz klein gemacht werden / zu diesem Werck mit Uyr. Klar.

N^o 45. Ein gerechtes lebendiges Wasser / für alle tödliche Kranckheiten / Pestilenz / Gift / und ist nicht möglich zu erzehlen die Tugend und Kräfte des edlesten Wassers.

Köstlichen nimb Lavendl / Majoran und Weinkräutl / jedes 4. Loth / Salve 3. Loth / Boragiblühe 2. Loth / Isop / spizige Weegrich / Saurampffer / Nägerl / Imber / jedes 4. Loth / langen Pfeffer / Rhabar-

bar

barbara/Rapontica/jedes 1. halb Loth/Krähen-Eygl 3. Adams-Eyfel 3. Pomerantschen-Schaller/Ratter-Wurken/jedes 2. Loth/Tormentill-Wurken 1. Loth/Baltrian 3. Loth/Betonica 2. Loth/Vibernell-Zitwer-Galgant-Fenichl-Wurken/jedes 3. Loth/Muscatauß 2. Loth/Zimet/Medridat jedes 4. Loth/Zheriac 8. Loth/Zucker 6. Loth/Zucker-Rosat 2. Loth/süß Holz ein halb Loth/Benedict-Wurken 2. Loth/dise obbemeldte Stück geschnitten/ und groblecht zerstoffen/ untereinander gemischt/ darnach 3. Maß des allerbesten Malvasier mit Specien in ein Glas das oben eng ist/ eingepaßt/ und 26. Tag stehen lassen/ aber alle Tag 6. mahl umgerührt/ hernach in ein Kolm wohl vermacht/ herüber geriben/ so ist diß lebendige Wasser bereit. Gebrauch darvon; in der Wochen 2. oder 3. mahl allzeit ein Löffel voll eingenommen/ oder so jemand die Pestilenz ankommen solte/ soll 2. Löffel voll/ darinnen ein wenig Zheriac zerriben/ einnehmen/ und darauff schwitzen.

N^o 46. Das Brodt. reissend Wasser/ wie man dasselbe machen soll.

Erstlich Salve/ Isop/ Weinkräut/ Molten/ Püssen/ Münsten/ Palsen/ Schnittlauch/ Hüner-Därm/ Peterfil- und blaues Weigl-Kraut/ Windich/ Käfferfüll/ Perchtram/ Poley/ Sau- Pappel/ Fenichl/ Weld- Stieffmütterl/ Melissen/ Kimmel/ dise Stück alle klein gehackt/ nimb eines jedwedern ein Hand voll/ oder was mehrers/ mach dise gehackte Kräuter in ein Rocken Taig ein/ und mach es im Ofen/ wann es bachen ist/ so zerschneid das Brodt warmer/ thue es in ein zinnerne Glaschen/ gieß des besten Wein darauff/ daß selber 2. Finger hoch darüber gehet/ laß 3. Tag paßsen/ wann das Brodt den Wein an sich gezogen hat/ gieß wiederumb einen starcken Wein darauff/ wie oben stehet/ brenn es fein gemacht auß: Wann du Aufbläng oder Reissen von der Mutter empfindest/ so nimb dieses Wasser ein Löffel voll warmer ein/ ist treflich gut. Ingleichen vor die Wind.

N^o 47. Ein köstliches Wasser vor den Sand.

Man nehme ein neues Hasen von 4. Massen/ das inwendig glasiert ist/ brenn es auß/ thue ein Finger dick schwarz- zeitige abgeröhrlete Hollerbör auff den Boden/ hernach ein Leg Kreen-Blätter/ eines Messer Rücken dick geschnitten/ und eines in das andere gelegt/ dann wiederumb ein Finger dick Bör/ biß der Hasen voll wird/ doch daß am leyten die Bör über sich kommen/ nachdem gieß ein guten alten Wein darauff/ daß er 2. Finger darüber gehet/ setze es in Keller/ und laß 14. Tag ste

stehen/ hernach brenn es gemacht auß/ und auff einmahl nur ein Schöpff-
Löffel voll in den Kolm gethan.

Dessen Tugend und Gebrauch.

Dieses Wasser zermahlet in dem Menschen den Stein / so an vielen
Leuthen probirt worden/da kein Mittel mehr vorhanden ist geweest/
als daß man den Stein hat schneiden wollen / wo ein Stein ist /
muß man das Wasser 9. Tag nacheinander brauchen / alle Morgen ein
Löffel voll in die Nüchter/ ein Stund darauff fasten/ und auff die 2. oder
3. Stund nach dem Essen auch ein Löffel voll/ denen alten Leuthen; denen
Kindern muß man nach ihrem Alter weniger geben / wo aber nur der
Sand ist/ darff man es nicht 9. Tag brauchen / sondern nur so lang / bis
der Harm gehet ohne Schmerzen und hernach allezeit im abnehmenden
Mond einmahl in die Nüchter eingenommen. Probatum.

N^o 48. Ein köstliches Wasser für den Sand.

Man nimbt im Frühling die gelben Schnecken / so schwarze Strichl
umb ihr Häußl haben / deren ein Pfund / zerstoß es sambt den
Häußln/und brenn es auß in Balneo Mariae, das Wasser fleißtig
auffbehalten/ und wiederumb ein Pfund Schnecken gesamblet/zerstoßen/
das vorige Wasser darüber gossen / und distillirt / und das zum dritten
mahl. Diß Wassers nimbt man ein Löffel voll / oder ein halben / es
treibt dergestalten den Sand und Griesß / daß es mit Verwunderung zu
sehen/ im übrigen ist kein Arzney darneben zu brauchen / dann dieses alle
Materi / so den Sand bey denen Nieren verursacht / weg nimbt und
auftreibt.

N^o 49. Ein Wasser für den Stein in der Blatter / daß er zerbricht/ und ohne Schmerzen weggeheth.

Man nehme 2. Hand voll Tauben-Roth/das sauber sey/ thue das in
ein starckes Glas/ gieß darauff guten Wein-Eßig / so viel / daß so
dick werde wie ein Mueß / das Glas wohl vermacht / setz an die
Sonnen 6. Tag / alsdan distillirs / so wird ein läuteres Wasser darauff.
Sein Gebrauch: Wann ein Mensch den Stein hat / soll er zu Morgens
nüchtern/ ein ganzen oder halben Löffel voll/ nach Complexion der Per-
sohn nehmen / und 4. Stund darauff fasten.

N^o 50. Das Schlaag-Wasser wie ich es mache.

Man nehme Muscatnuß/ Zimber/ Cubeben/ Paradenß und Citronis
Kern jedes 1. Loth/ Aneiß/ Zimet/ jedes 2. Loth/ Muscatblühe an-
dert

derthalb Loth/Nägerl/langen Pfeffer/süß Holz/jedes 1. Loth/ Borago-
blühe ein gute Hand voll/ Faltrian/weiß Lilien- und rothe Rosen- Blät-
ter jedes 3. Loth/ Rosmarin 12. Loth/ Isop ein Hand voll / blaue Beigl
1. Loth/ gelben Beigl/ Majoran/jedes 1. Loth/ Creuz- Salve wann er in
der Blühe 20. Loth/ Lavendlblühe 8. Loth/ gut starcken Wein 3. mahl so
vil als der Kräuter/thue es in ein zinnerne Rاندl oder Glas/ laß paiken
biß alle Kräuter zusammen kommen/ vermach es wohl/ seß in ein Keller /
senhe alsdan den Wein darvon/ wann man es will außbrennen / stoß die
Kräuter wohl in ein Mörser ganz klein/dann gieß den abgesehnen Wein
darüber/und rühr es wohl durcheinander / brenn es nach und nach auß/
das erste heb besonders auß/ ist das stärckest / das ander ist was schwä-
cher/ kan es auch besonder thun/ und ein Hand voll Creuz- Salve in die
Gläser thun so bleibt es vil Jahr kräftig und gut. Probatum.

N^o 51. Das rothe Schlag-Wasser.

Uten Zimet 3. Loth/weißen Imber/Nägerl/rothen Sandl-Muscats
Blühe/ Muscatnuß/ Pfeffer/ Galgant/ Cubeben / Cardomomel /
Aneiß / Seneff- Saamen / præparirten Coriander / Specierum
Aromat. Rosat. Diambrae, Diatrion Santal. Majoran/ Basilicum
Kraut/Lavendlblöhe/ Rosmarin/ Spicanardi- Blühe / jedes 1. Loth /
dise Stuck alle groblecht zerstoßen / darzu genommen rothe Rosen 3.
Hand voll wohl gestossen/darnach nimb guten Malwasser 2. Seitel/ gu-
ten Brantweit 18. Loth/Rosen-Wasser 2. Loth/braun Zucker-Candel 1.
Pfund / diseß wohl durch ein wollenes Tuch gesehen / daß es wohl klar
wird/man muß etlichmahl durchgießen ; wann einem der Schlag getrof-
fen / gibt man ihm etlich Tropffen / man mag auch zu Verhütung deß
Schlags/ bißweilen 2. oder 3. Tropffen nehmen.

N^o 52. Das lebendige Wasser vor den Schlag.
Schwindel und Fraiß.

Nstlich nimb Beigl- Faltrian-Pætonien- Blühe-Wasser / jedes ein
Seitel / Himmel- Schlüssel- Wasser ein halb Seitel/ Faltrian- La-
vendlblühe jedes 1. Hand voll / Rosmarin- Blühe 3. Hand voll /
Bibergail einer Wällischen Nuß groß/ zerstoßene Pfersichkern ein Hand
voll/ Zimet 12. Loth / Nägerl/ Imber jedes 2. Loth / Fenichl- Saamen /
Muscatsnuß/ jedes 4. Loth/ Aneiß 2. Loth/ Cubeben/ Saffran/ jedes ein
Quintl / Muscatblühe 2. Quintl / stoß dise Stuck durcheinander / doch
nicht zu klein/ thue es in ein zinnerne Rاندl / gieß daran 3. Seitel guten
alten Wein / und laß 14. Tag wohl vermachter im Keller stehen / dann
gieß

gieß die andern obgeschribenen Wässer daran / thue es in ein Brenns-
Zeug zusammen / und laß herüber gehen / das erste hebe besonder auff/
thue es wieder in ein Glas-Kolm / laß wieder herab gehen / wohl ver-
macher gar gemach / daß es fein starck werde / zu Morgends einen halben
Löffel voll genommen.

N^o 53. Ein köstliches Wasser vor den Schlag / Fraiß /
Hinfallend / vergiffen bösen Luft / Kopffwehe / Sausen im
Kopff / Fluß und Wehetagen der Ohren.

MAn nehme Rosmarin 3. Loth / Lavendblühe 2. Loth / Majoran ein
halb Loth / rothe Nägerl und May-Blüml jedes 1. Loth / diese
Blühe und Kräuter müssen dürr seyn / hernach thu es in ein Glas /
und gieß guten Brantwein daran / so vil / daß es darüber gehet / ver-
machs wohl / daß kein Dampff darvon geht / seß 9. Tag an die Sonnen /
hievon nim 9. Tropfen Morgends nüchtern in einer Suppen / und
schmier die Schläff in der Wochen zweymahl ; welcher aber mit derglei-
chen behafftet ist / der brauch es alle Tag.

N^o 54. Das köstliche Majoran-Wasser vor
den Schlag.

Majoran-Blüml bey 4. Wochen gewaicht in ein zinnern Geschirz / in
Wein / hernach abgeseihen / durch das Balneum Mariæ distillirt /
viemahl / ist besser als Gold / wer solches mit 6. Pfefferkörnlein
und wenig Wasser braucht / der selbe darff sich selbigen Monaths des
Schlags nicht befürchten / alle Morgen ein Löffel voll getruncken / ist gut
vor das Darm-Sicht / Geschwär und Hitz / macht gute Vernunft / hin-
ten auff das Haupt gestrichen. Dises Wasser von den Blümlein im May
oder Juni gebrennt und getruncken / auff 6. Loth ist gut einem der Giff
geessen oder ein Hund gebissen / treibt die Geburt / nimbt den fallenden
Siehtag / auff 40. Tag getruncken / ist gut für die Ohnmacht / bringt de-
nen Frauen die verlohrene Milch / vertreibt die Harn-Wind / vor das
Stechen umb das Herz / auch vor die entzündte Leber / hilfft denen
Frauen / denen ihre Zeit zu hart / kühlet die Scham / macht klare Augen /
vor zitterende Glieder / darmit geschmiert Morgends und Abends.

N^o 55. Ein gar gutes und treffliches Wasser für den
Schlag und schwäre Sucht / auch Schwindel.

DOn den wilden schwarzen Kürschen / die in dem Holz wachsen /
die Stingel darvon / die stoß mit dem Kern ganz klein / das thue
im

im Abnehmen desmonds / nimb dieses 3. Maß/thue darzu 8. Hand voll Lavendelblühe/und 2. Loth gepulverten Nichen- Mistl / gelben Senff gestossen 1. Pfund/ misch alles wohl untereinander / vermach es fest/ stell es 30. Tag in einen Keller/darnach distillir es /und verwahr das wohl / daß kein Dampff darvon gehet/ dem Menschen/den der Schlag getroffen hat/ dem soll man offtmahls dieses Wasser mit Pfersichkern zerstoffen eingeben/ dem aber/ der sich des Schlags befürcht/ soll man alle Morgen dieses Wassers 5. Löffel voll geben / er ist mit Gottes Zülff 24. Stund sicher vor der schwarzen Sucht.

N^o 56. Ein gutes Wasser vor das Schwinden

MAn nehm Regenwürm/ nicht auß dem Mist / sondern die unter denen Steinen / thue sie in ein Glas / vermach es wohl / daß kein Dampff davon gehe/ setze es auff ein Kohl-Feuer/oder Ofen / der nicht zu heiß ist / so wird ein schönes Wasser darauß / also ist es fertig ; wer schwinden thut/ der streiche sich mit diesem Wasser/ es hilfft und ver-
gehet.

N^o 57. Wasser für faule Schäden.

MAn nimbt faule Aepffel/ so über und über gefault seyn / zerdruck es ganz und gar/thu es in ein Brenn-Zeug/ und brenn es auß ; dieses Wasser ist ein löstliches Mittel für alle unheylsame fressende Schäden/absonderlich für den Krebs/ darmit gewaschen / es benimbt den Gestranck/ und macht den Krebs stillstehen/ es muß das Wasser lablecht mit Züchlein in die Schäden gelegt werden. Probatum.

N^o 58. Das saure Wasser zu machen / für hitzige Kranckheiten / Fieber und Selbsucht zu gebrauchen

MAn nehme Cardobenedict/ Schöllkraut/ Weinrauten / jedes zwey Hand voll/Wermuthkraut 1. Hand voll / dieses alles sauber vom Stingel gestreiff/ gewaschen und gehackt/ dann in ein sauber Glas oder Krug/ darein 3. oder 4. Maß gehen/gethan/ einen gar guten weissen Wein-Essig darauß gossen / 8. Tag stehen lassen / darnach durch ein sauber Tuch gesyhen/ und in ein Glas wohl vermacht auffbehalten / bis zur Nothdurfft. wann der Mensch das Fieber hat/ und in der Hitz ligt/ zwey Löffel voll eingeben / und darauß wohl schwitzen lassen ; das Wasser bleibt Jahr und Tag gut. Probatum.

N^o 59. Wasser vor das Bergicht.

MIm Wohlgemuth der blühet/ disen außgebrennt/nimb desselbigen Wassers ein Maß/ und ein Pfund Kueb-Saamen / den stoß gar
klein/

Klein / und thue ihn sambt dem Wasser in ein grosses Glas / nimb darnach
 Hueff-Plötchen / kleine Kletten-Wurzen / Pectonien = Wurzen / schön ge-
 waschen und gepuht / gestossen / ein jedes besonder ein Hand voll / thu es
 zum Rueb-Saamen und Wohlgeruth-Wasser / rühr es wohl unterein-
 ander / und laß 4. Wochen an der Sonnen stehen / alsdann brenn es kühl
 auß / und thu das Wasser in ein Glas / dann thue ferners darein ein hal-
 bes Loth Bibergeil / und laß es stehen / behalt es auff / von disem gib ei-
 nem starcken Menschen einen guten Löffel voll / oder zwey ein / einem jun-
 gen aber weniger.

N^o 60. Ein fürtreffliches Wind-Wasser.

MAn nehme 10. süsse Pomerantschen / davon die gelbe Rinden sauber
 außgeschnitten / Zitwer = Wurzen ein halb Loth / Florentinische
 Beigl-Wurzen 1. Quinti / darauß gieß ein guten Rhaisell / oder
 sonst guten Wein 5. Seitel / laß es etlich Tag paissen / brenn es kühl auß /
 davon gibt man einem gewachsenen Menschen 1. Löffel voll auff einmahl /
 einem Kind 3. Tropffen in einer Hüner-Suppen.

N^o 61. Ein anders gutes Wind-Wasser.

MAn nehme Melissen / Chamillen / jedes 2. Hand voll / Kimmel / Mut-
 terkraut / braune Münzen / Dillen / jedes ein halbe Hand voll /
 hacke es / gieß frisch Brunnen-Wasser darauß / laß 3. Tag stehen /
 brenn es auß / gib einem Menschen / den die Wind plagen / Abends und
 Morgends 2. Löffel voll zu trincken. Probatum.

N^o 62. Ein köstliches Wind-Wasser / und Wind-Sal- ben zu machen / welches auch verhütet die Wind- Wasserfucht.

Süßlich nimbt man Römischen Kimmel / Rhabarbara / sauern und
 süßen Fenichl / Rhabarbara-Kraut / Harnwindkraut / Spanische
 Chamillen / gelben Beigl / blaues Beiglkraut / Rhaisell / Erd-
 rauch / Scabiosen / Melissen / weiße Papel / Kreuzkraut / Hirschen = Zun-
 gen / Tormentilkraut / Johanneskraut / Sonnabendgürtel / Gündleben /
 dise Kräuter muß man in ein sauber glasirtes Häfen wohl gehackter
 hinein schütten / und hernach schüttet man ein gute Hand voll klein zerstoß-
 fenen Kimmel / Lorbeer und grüne Cronabethbör darzu / alsdan nimt man
 so viel Brantwein / als man des Wind-Wasser machen will / und so viel
 Melissen-Wasser darauß gossen / und laß etlich Tag stehen / damit es
 recht wohl paissen kan / man muß es oft unrühren / alsdan brennt man
 es

es laß auß; man nimbt Abends und Morgends ein Löffel voll darvon. Wann man aber die Salben machen will/ so nimbt man weniger Brandwein / und kein Melissen-Wasser / sondern schönen Butter / diesen muß man unter die Kräuter zerlassen / und etliche Tag paizen lassen/ hernach laßt mans gemacht sieden / drückt es auß / und rührt es wohl / daß zack wird / so bleibt es länger; Wann man das Wasser macht / so nimbt man ein Loth Rhabarbara / macht man die Salben / so nimbt man mehr.

N^o 63. Wind-Wasser von den Römischen Chamillen.

W Imb der Römischen Chamillen 30. Hand voll / hack es klein / oder stoß in einem Mörser / paiz in 15. Pfund Chamillen-Wasser 24. Stund lang / und 6. Pfund deß stärckesten Weins / darnach preß auff das stärckeste auß / in diesem aufgepresten Wasser paiz zweymahl mit Chamillen / laß stehen wie zum ersten / aufgepreß / dann zum dritten mahl wiederholt mit frischen Chamillen-Blumen / hernach nimbt man dieses Wasser / und thut nachfolgende Stück darzu: Wermuth / Censauer / Wohlgemuth / jedes dritthalb Hand voll / Aneiß / Römischen Kümel / Cardobenedict-Saamen jedes 3. Loth / Cronaberhbor / Lorbeer / jedes ein Loth / dises alles groblecht zerschnitten / und zerstoßen / und in obiges Wasser eingepaizt / 24. Stund stehen lassen / darnach aufgebrennt / in ein Glas wohl verwahrt; dieses Wasser hat große Krafft die Wind außzutreiben / und die Schmerken deß Reissen zu lindern / so von den Winden entstanden / stärckt auch die geschwächten Glieder / so von diesen Schmerken herkommen seyn.

N^o 64. Ein bewährtes Wasser für die Wassersucht / ist vielen darmit geholffen worden.

D Stillier im May ein Wasser von Regen-Würm / trinck Abends und Morgends zwey Löffel voll deß Wassers / thue es vil Wochen / du wirst Wunder sehen / was GOTT mit ein solchen Ding vor Wunder thut.

N^o 65. Das Zimet-Wasser zu bremen.

W uff ein Pfund Zimet / nimbt man Malvastier / Borago- und Linden-Blühe-Melissen-Wasser / jedes 1. Halbe / laß 14. Tag paizen / dann kühl aufgebrennt / die Zimet muß man klein schneiden / und wann man kein Malvastier hat / so nimb sonst ein starcken süßen Wein / so ist es fertig.

D

N^o 66.

N^o 66. Wie man das Zittwer- Wasser brennen soll.

Zu Kstlich muß man nehmen 1. Pfund Zittwer- Wurzen/ die muß man gar wohl stossen/ und in ein zinnerne Randl/ oder glafirten Hasen oder Krug thun/ da 5. oder 6. Maß darein gehen / darnach guten starcken Ungarischen Wein daran gießen / daß der Krug voll wird / und wohl vermachter in einen Keller gesetzt / aber doch nicht auff die Erden / sondern auff einen Standner oder Stuhl/ und 8. Tag stehen lassen / aber alle Tag zweymahl umbrühren / also / daß du deren Brenn- Kolm 2. oder 3. hast zu nehmen/ und in einen so viel als in den andern gehet / das erste und das andere Wasser ist das beste/ das zum letzten gehet/ ist schon säuerlet / dann nimb die gestossenen Wurzen auß dem Kolm / und laß wieder in ein Mörser stossen/ gieß darnach halb so viel Wein darauff/ als man zuvor darauß gossen / und distillier es wieder herüber / das ist zum Auflegen.

N^o 67. Wasser vor die Gugg- Schecken.

Nimb ein frische Gais- Milch / Gänfrich- Kraut / und Liebstock- Kraut/ jedes 2. Hand voll/ thu es zusammen in ein glafirten Topff wohl zugedeckter/ laß so lang als man einen Spenat pflegt sieden zu lassen/ sieden/ thue es vom Feuer/ druck so viel sauren Lemoni- Saft darein/ biß anfangt zu gerinnen/ deck alsdan den Topff zu / biß den andern Tag/ so wird ein rechtes Käß- Wasser darauß / seyhe es / und verwahre es in einem Glas/ daß es nicht an die Sonnen kombt / so ist es allezeit gut zugebrauchen.

NB. Difes Wasser ist das ganze Jahr hindurch gut zu gebrauchen / aber allzeit nur Abends/ wann man schlaffen gehen will / und daß man an keinen Luft mehr kombt. Probatum est.

N^o 68. Ein köstliches Wasser / womit sich eine Adelige Person viel Jahr erhalten.

Man nimbt Bodtaschen heist es / und thut selbige in etliche erdene Schüsseln/ setz selbe in ein wohl feichten Keller / so schliest es sich auff/ und wird zu Wasser/ dann seyhe dasselbe Wasser ab / biß alles auffgelöst ist/ alsdann distillirt man difes Wasser in Balneo Mariae; von difem Wasser/ wann man sich übel befindet / trinckt man so viel man will/ recht nach Durst.

Bon

**Von allerley Spiritibus, so auß Blumen/
Blühen/ Schäller/ Früchten/ Kräutern und Wurz-
len zu distilliren.**

N^o 1. Wie man den Faltrian-Geist macht.

Nimb abgezupfften Faltrian nach Belieben/ thue ihn in ein gläserne
oder zinnerne Flaschen/ daß voll wird/ aber nicht eingedruckt / gieß
den allerbesten und stärckesten Wein darauff / daß das Geschirz
ganz voll wird / laß 3. Tag im Keller wohl vermachter stehen / hernach
wann mans will außbrennen/ so legt mans in Brenn-Zeug ein / und legt
oben auff wieder abgezupfften Faltrian / daß aber nicht in Wein kombt /
damit der Dunst durch den Faltrian kan gehen / und allzeit wann man
ihn einlegt/ muß man frischen Faltrian darauff legen ; wann es alles auß-
brennt ist/ so laß noch ein oder zweymahl herüber lauffen / allzeit mit fri-
scher Faltrian-Blühe/ so wird es gar starck / darnach thut man ihn in ein
Glas / und hengt ein wenig Ambra und Bisam in ein subtile Tüchlein
darein/ aber nicht gar zu viel/ daß es ein guten Geschmack bekomt / wie
auch schön weissen Zucker-Candl/ nachdem mans gern süß hat / und drey
Blätl geschlagenes Gold/ damit es die Krafft behalt.

N^o 2. Den Glieder- oder Ameissen-Geist zu machen.

Sittlich nimbt man des stärckesten Glegers Brantwein drey oder
vier Maß/ thut darein Lavendl/ Majoran/ Rosmarin/ Kundl-
Kraut/ Herzen-Freud/ Eysen-Kraut/ Melissen/ Salve / von di-
sen Kräutern jedwedern einen guten Theil / hacke es / und laß es paßiren
etliche Tag / hernach brenn es auß / alsdann nimbt man Ameissen / mit
sambt den Eyern / 3. oder 4. Hand voll / thue es in den Brantwein / laß
es wiederumb etlich Tag stehen / und brenn es wieder auß / nimb einen
weissen Senff ein Viertel / Weyhrauch / Mastix / Paradenß-Holz/
Nägerl/ Muscatnuß/ jedes 1. Loth / diß alles klein gestossen / in Brant-
wein gethan/ und wieder außbrennt/ so ist er fertig / vermache ihn wohl :
Von disem Geist schmirt man sich Frühe/ und Nachts/ ohne Feuer / wo
der Schmerken ist/ aber man muß es eine Zeit brauchen / hat vielen Leu-
then die Schmerken benommen / auch lahmen Gliedern die Stärck wie-
der gebracht.

N^o 3. Wie man den Kundelkraut-Geist macht.

Mannimbt Kundelkraut sambt der Blühe / und hackt es klein/ thue
es in ein Flaschen / und gieß gar guten starcken Wein darauff /
daß

daß das Kraut hübsch naß ist / vermach die Flaschen wohl / und vergrabs sie in ein Rog-Müß / laß es 9. Tag darin stehen / hernach brenn es auß / nimb wieder frisches Kraut / und gieß das Außgebrennte darauß / dieses thue zum drittenmahl / allezeit frisches Kraut / so wird es kräftiger / und schmeckt gar schön. Dieser Geist ist gut für alle Ohnmachten / sonderlich vor den Schlag / man schmiert sich an / kan auch ein kleines Löf-ferl voll eingeben / auch Tüchel eintuncken / und auff die Puls legen ; Ingleichen kan man ihn mit ein Medritat vermengen / und auff ein rothen Scharlach auffstreichen / auff das Herz und Puls legen / ist gewiß haupt gut.

N^o 4. Den Muscatblühe-Geist zu machen.

MAn nehme Muscatblühe 7. Loth / Muscatnuß 9. Loth / solches klein zerstoßen / von ein grossen / oder zwey kleinen Citronen / die gelben Schäller auff ein Riebensen herab gerieben / darauß gieß Trientiner-Wein ein Maß / außgepresten rothen Ritten-Safft 2. Maß / laß wohl vermachter drey Tag stehen / hernach nimbt man rockenes Brod / klein gebrösel / thuts zusammen in einem Kolm / und gemacht außbrennen / der erste ist der beste und stärckeste / kan besonder gehalten werden / man macht ihn mit Zucker-Candl süß / als man gern will / und laß durch ein Flüss-Papier lauffen / wann man ihn gar klar haben will. Probatum est.

N^o 5. Wie man den Pomerantschen-Geist machen soll.

Imb hundert süsse Pomerantschen / die schön gelb an Schällern / und nicht grün seyn / schneide von denselben die Schäller Blät-weiß herab / und schneide die sauber auß / daß nichts weißes dabey verbleibe / alsdann schneid die auff ein zinnernen Daller / langlecht und klein gewürfflet / dann wann man es auff dem Holz schneidet / so gehet das beste Del in das Holz / nimb hernach diese / thue es in ein dick gläserne Flaschen / die kein zinnern Schrauffen hat / gieß darauß 2. Maß def Malvasier / oder in Ermanglung dessen 2. Maß guten alten Wallischen Wein / der die Farb und Süsse behalten hat / vermach die Flaschen mit Wachs / Papier und Blattern / damit kein Dampff oder Geruch davon kombt / hat man aber ein Pantoffel-Holz an statt def Wachs / so ist es besser / dann das Wachs ziehet mehr an sich von dem starcken Geruch / laß es alsdann 12. oder 14. Tag auff das lanast an der Sonnen stehen / oder an einen warmen Ofen / und beutle es def Tags einmahl umb / damit die Schäller in die Höhe kommen / brenns hernach auff diese Weiß auß / so ist es am besten : Nimb ein gläsernen Kolm / und schütte von der ge-
paitz

paßten Materi darein/ aber nicht viel/ die Suppen muß allezeit 2. Finger über die Species auffgehen/ man muß sehen/ daß es gleich aufgetheilt werde/ damit nicht einmahl vil/ das andermahl wenig Suppen kombt/ oder Species, und der Kolm muß auffß höchste nur auff 4. Finger eingefüllt werden/ seß darnach den grossen Hut auff den Kolm/ vermach ihn wohl mit Papier und Leinwad/ seß ihn in ein kupffernen Brennzeug ein/ man kan auch an statt des Wein/ den Saft von Pomerantschen nehmen/ so ist es nicht so hitzig. Probatum.

N^o 6. Wie man den Rosmarin-Geist machen soll.

Rischen Rosmarin genommen 2. Theil/ denselben klein gestossen/ und 3. Theil über den gebrennten Weinstein abgezogenen Brantwein/ dieses etlich Tag und Nacht wohl bedeckter paßten lassen/ und darnach aufgebrennt/ ein Erbes groß Gaffer in die Röhren gethan.

NB. Der Weinstein wird bey dem Haffner gebrennt/ wie man sonst das Hirschhorn pflegt zu brennen/ alsdann gießt man den Brantwein darauff/ und distillirt's herüber/ will man aber den Geist delicater haben/ so nimbt man einen Brantwein/ der von einem guten Wein gebrennt ist.

N^o 7. Schwarz Kürschen-Geist zu machen.

Imb 2. oder 3. Schaff voll wohl zeitige schwarze Wald-Kürschen/ Mehr oder weniger/ darnach man vil oder wenig machen will/ wohl zerstoßen/ nachdem sie zerstoßen seynd/ so thut mans in ein wohlvermachten Kübel/ sodann nimbt man ein Lämpffel/ zertreibt's in Wasser/ und vermischt mit den Kürschen/ laß 14. Tag oder länger in einer Pfister-Stuben stehen/ daß sie wohl jesen thun/ und säurlecht werden/ darnach brennt mans/ wie sonst einen Brantwein/ im Kessel fein kühl herüber/ wann der stärckeste herüber/ so thut man ihn noch einmahl herüber treiben/ in einen zinnernen Kolm/ so ist er fertig.

N^o 8. Wermuth-Geist zu brennen.

Imb guten frischen Wermuth 2. Hand voll/ gieß darauff eine Halbe des stärckesten alten Wein/ paß den Wermuth darmit ein/ laß ihn 3. Tag wohl verwahrter stehen/ alsdann brenn ihn in ein zinnernen Kolm auß/ so ist er gerecht/ und hat kein Hit: dann so wache drey Bissen Brod in dieses ein/ und gib's dem Krancken zu essen.

Von allerhand Brantwein.

N^o 1. Der Spiritus, oder Brantwein auß allen Kräutern zu machen.

Die Imb Wermuth / oder anders Kraut / was man will / laß am Schatten trücken / aber nicht dürr werden / es muß deß Krauts vil / und eine grosse Menge seyn / auff ein Emer / oder mehr / das laß klein hacken / und zerstoffen / in ein Eichenes Vass gethan / warm Wasser / darin zuvor 2. Hand voll guten frischen Hopffen / auch eine Hand voll Sauerteig / zuvor in Wasser zertriben / gesotten seyn worden / also daß es werde wie ein Mueß / es soll aber das Vass nicht zu voll gefüllt werden / also / daß der dritte Theil noch lähr bleibe / das soll oben wohl vermacht werden / mit einem Deckel oder Boden / in dessen Mitte doch ein Loch seye / damit man täglich die Materi wohl untereinander rühren möge mit einem langen Stecken / und kan man allwegen über das Loch / einen Spunt legen / darffst es nicht hart zuschlagen / damit es etwas Luft habe / laß es also in einer Stuben 3. oder 4. Wochen lang verjären / biß die Materi sauer worden / schier wie ein Essig / alsdann in eine Vellica distillirt / wann es anfangt gar wässerig zu gehen / alsdann solle man auffhören / diß / so herübergangen / muß zum anderten mahl herüber getriben werden / so hat man den Spiritum, oder Brantwein auß den Kräutern. Nota, wann die Kräuter am vollkomnesten seyn / so presse ein Quantität / von welchen Kräutern du wilt / den Saft herauf / thue hernach von dem Kraut und Sauerteig / oder Hopffen / was zu dem Saft vermischen / und laß 14. Tag im Keller stehen / doch das umgerührt wird / wann es säuerlecht / so brenn es auß / dann wieder herüber getriben / so ist es noch besser.

N^o 2. Auß Wurzel / und allerley Bören Brantwein zu distilliren.

Die Leicher Gestalt mit den Wurzen / gleich wie mit den Kräutern / ist es zu procediren / nemblich / daß / wann sie noch frisch / doch ein wenig welck und trucken werden / klein zerhackt / alsdann in warmen Wasser mit Hopffen und Sauerteig zugericht / jären lassen / die Bör / als Cronabethbör sollen zuvor in einem Mörser wohl zerquetscht werden / dann Wasser darüber geschütt in ein Eichenes Vass / daß wie ein dünnes Mueß werde / dann soll man es jären lassen / das Vass oben mit ein Boden wohl bedeckt / darffs nicht zuschlagen / rühr es alle Tag mit ein Stecken umb / an denselben muß unten ein rund Holz seyn wie ein Teller /

ler/

ler / dann im Jären die Cronabethhör übersich steigen / also darmit
 untersich zu drucken / wann sie verjären / so gehen die Bör nicht mehr
 übersich / welches ein Zeichen ist der vollkomnenen Verjörung / und
 wird die Materi sauer seyn / wie ein Essig / das Waß aber muß solcher Zeit
 an ein warmen Orth stehen / so faulen die Bör desto baldter / und vor
 sich selbst ohne Säuerung / kan man aber die Materi nicht an einem war-
 men Orth haben / so muß man solchen eine Säure geben / mit 4. Seidl
 guten Essig / und ein Maß Biergermb / in zween Emer der Materi von
 Börn / und Wasser geschütt / wohl untereinander gerührt / also jåret
 es eben wie den andern / dann distillir es wie ein Brantwein / gibt erst-
 lichen zimlich Del / das soll man rectificiren / den Brantwein kan man
 auch zum andernmahl herüber ziehen. Will man aber das Del allein
 machen / so nimbt man kein Salz noch Weinstein / sondern nur den
 Sauerteig allein.

N^o 3. Den Pomerantschen Brantwein zu machen.

M An nimbt Pomerantschen Schäller / und schneid sie gar subtil auß /
 daß man nichts weißes daran siehet / und schneid es langlecht / wie
 ein Kraut / legß in ein Glas / gieß darauff einen starcken Brant-
 wein / und laß an der Sonnen also stehen / so oft du Schäller hast / kanst
 sie hinein legen / damit er kräftig und starck werde von den Schällern /
 und wann man nacher die Wind empfindet / so neht man ein doppeltes
 Tüchl / oder gebätes Brodt darein / so groß / daß es den Wagen bedeckt /
 auff ein Glütl warm gemacht / und lablecht auff den Wagen gelegt / ist
 sehr gut / auch vor die starcke Leuth / wann sie sich sehr brechen / gibt man
 ihnen 1. oder 2. Löffel voll ein / nachdeme die Person ist / es ist lösslich
 vor das Brechen / womit vielen geholffen worden / wann anderst das
 Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

N^o 4. Ein guter Purgier- oder Laxier Brantwein.

M Imb 6. Loth Jalappa / 2. Loth præparirt Weinstein Pulver / 16.
 Loth Zucker Candl / und von einem Citroni die Schäller / thue es
 in ein Maß guten Brantwein / laß es an der Sonnen / im Winter
 auff dem Ofen stehen / und rigle es oft untereinander / so ist es fertig.
 Von diesem Purgier Brantwein muß man auff einmahl 2. Löffel voll /
 nachdem die Natur ist / eingeben.

N^o 5. Ein guten Rosolis zu machen.

M Imb ein Loth Zimet / Gewürz-Nägerl / Aneiß / jedes ein Quintl /
 Zer schneid es / bünde solches in ein saubers Tüchl / nimbt ein Pfund
 Zucker /

Zucker / gieß darauff ein Seitel frisches Brunnen-Wasser / oder Rosen-Wasser / das Pinckel darzu / und ein Maß weissen Weinläger-Brantwein / laß wohl vermacher über Nacht stehen / dann laß durch ein Fließ-Papier lauffen / und in die Gläser zum Behalt ; oder man kan das Gewürz nehmen / und in Brantwein paisen / hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glüenden Kohl-Feuer zergehen lassen / und mit dem Brantwein vermischet / darnach durch das Papier lauffen / und zum Gebrauch verwahren. Wann einem Menschen der Magen wehe thut / oder Winters-Zeit reisen thut / der soll von diesem Rosolis ein wenig trincken / er erwärmet und stärcket den Magen.

N^o 6. Pomerantschen-Rosolis.

Nimb 25. süsse Pomerantschen / löß die Schaller davon / und schneid es sauber auß / doch nicht zu vil / schneid es langlecht / leg es in ein Glas / gieß ein Maß deß besten Wein-Brantwein daran / laß wohl vermacht 8. Tag stehen / hernach brenns sauber auß / durch ein gläsernen Brenn-Zeug / unterdessen aber / weil die Schaller im Brantwein paisen / löß das Süßeste von den Pomerantschen sauber auß / thue die Kern und Häuel darvon / und presß durch ein Tuch gar wohl auß / nimb ein Pfund Zucker / gieß ein Seitel frisch Wasser darauff / sied ihn / biß er sich spint / gieß den außgedruckten Pomerantschen-Safft darein / sied es wieder / biß sichs spint / diesen Safft hebe auß / biß der Brandwein von den Pomerantschen abgezogen / mische es unter den Julep / und butters in einer Flaschen wohl ab / so ist es fertig / so oft man einen darvon nimbt / buttert man ihn auß / wer dann ein Drucken von vielen Essen empfindet / und Blähungen hat / der nehme einen guten Löffel voll / ist auch vor ein erkalten Magen / Wind und Sand / auch vor die Colica / laxirt die Gall / und ist bewährt.

N^o 7. Recept deß Stein Brandweins.

Sollich muß man nehmen deß besten Brantwein 6. oder 7. Maß / solchen in ein weites Essig-Glas / so einen langen Hals hat / gießen / sambt den nachfolgenden Stücken : Nemblich eine zimliche Quantität Himbör / auch von den gemeinen schwarzen Wald-Kürschen / so rothe Stingel haben / welche am ersten in einem steinern Mörser mit den Kernen müssen zerknirscht werden ; Item Juden-Kürschen acht Loth / Bundl. Neben-Blätter 4. Loth / Rosmarin 8. Loth / Bibernell-Steinbrech. Süßholz-Calmuß-Wurzen / jedes 8. Loth / solches alles / wann es möglich ist zu bekommen / frisch genommen / klein zer schnitten / Zittwers Wurzen 8. Loth / teutschen Kümel / Petersil-Kettich-Saamen jedes 2. Loth /

Loth/dise Saamen in einem Mörser etwas zerstoßen / frische Cronabeth-
bör anderthals Seitel auch zerquetscht / aber nur groblecht / solches muß
man mit dem Brantwein wohl vermachter 5. Monath an der Sonnen /
oder wie es die Gelegenheit gibt / paizen lassen / allein muß man es alle
Wochen 2. mahl wohl untereinander rühren / auch das Glas nicht so voll
angieffen / damit es Raum zum Sären hat / auch alle Monath was von
Brantwein / nach Discretion darzu füllen / hernach in Balneo Mariæ
nach Apotheker Manier außbrennen / man muß ihn 2. mahl abziehen /
und im May ist die Zeit / den Anfang zu machen.

Der Gebrauch.

Sobald man Schmerzen am Stein oder Griefß empfindet / soll der
stärckste Mann nicht mehr als 3. Löffel voll / ein Weibß-Persohn
aber nur 1. nehmen / und also fort nach Discretion der Natur
brauchen / verursacht alsbald einen süßen Schlaf / und erlediget von
Schmerzen / wie es schon an vielen ist probirt worden.

N^o 8. Brantwein vor den Sand und Stein.

Kenn ein Brantwein auß Hötshöpötschen / thue ihn in ein Glas /
und stelle ihn an die Sonnen / und wann die Erdbör recht zeitig
seyñ / so leg so viel Erdbör in den Brantwein / daß das Glas halb
voll werde / laß 3. Tag stehen / druck es dann durch ein Tuch starck auß /
thu wider frische Erdbör darein / und mit disen so lang procedirt / weil die
Erdbör wahren / ist ein trefflicher Brantwein / wo man Schmerzen em-
pfindet / daß man sich darmit schmieren lasse / und auch etliche Tröpffel
davon einnehme.

N^o 9. Aneiß-Brantwein.

Imb ein halb Pfund Aneiß / solchen sauber vom Staub gereiniget /
und groblecht zerstoßen / in ein Glas geschütt / und drey Halbe gu-
ten Brantwein daran gossen / 3. oder 4. Tag an einem warmen
Orth stehen lassen / und alle Tag untereinander gerührt / darnach alles
zusammen in ein Brenn-Kessel geschüttet / und 2. Viertel guten Luttens-
berger oder einen andern guten alten Wein darzu gossen / kühl außbrennt /
so lang er schön klar herüber gehet / ist sehr starck und gut / so bald er trüb
kommet / muß man ihn absonderlich auffheben / den starcken Brantwein
gliest man in ein großes Glas zusammen / darnach nimbt man 3. Hand
voll Brunntrefß / solchen sauber gewaschen / und in einem Mörser ein-
wenig zerstoßen / und in den starcken Brantwein hinein geschütt / unter-
einander
einanz

einander gerührt / und ein Weil stehen lassen / so bekomt er eine schöne grüne Farb / und wann man keinen Bruntrefß haben kan / so ist das grüne Fenichl-Kraut eben so gut / darnach nimb drey Viertel Pfund Zucker / gieß den trüben Rach-Brantwein darauff / und laß es auff einer Glut zergehen / und gieß zum andern Brantwein in das Glas / und wohl untereinander gerührt / darnach laßt man es durch ein Flüß-Papier lauffen / daß er schön klar wird ; wer aber gern den Brantwein gar lind will haben / er ist sonst gar stark / so kan man sicher den Zucker mit einem halben Seidl Wasser anneken / und den Rach-Brantwein auch darzu / so wird er gar annehmlich und gut.

N^o 10.

Abwisch-Brantwein.

MAn nehme 1. Maß Brantwein / den schlechtesten so man haben kan / 4. Gauffen voll weiße Lilien-Blät / 2. Gauffen voll weiße Bohnen-Blühe / 4. Gauffen weiße Rosen-Blätter / 1. Hand voll Weißwürzen / man muß aber obgedachte Stück alle sauber puzen / daß nichts Grünes / noch Gelbes / noch Schwarzes darbey bleibt / von einer Rundsammel die Schmollen / dises alles zusammen in ein weite gläserne Flaschen gethan / auch 1. Loth weißen Zucker-Candl darzu / und 4. Wochen an der Sonnen stehen lassen / seyhe hernach den Brantwein herab / und laß ihn durch ein Flüß-Papier lauffen / biß ganz klar herab gehet / thue hernach obgemelten Brantwein wieder in eine gläserne Flaschen / und leg weiße frische Lilien-Blät / und Weißwürzl wieder hinein / bey einem gleichen jedes 1. Hand voll / neben einer Arbes groß Gaffer / 2. Loth weißen Poreß / ein Büchl gutes Gold / laß hernach disen Brantwein an der Sonnen stehen / und brauch ihn.

N^o 11. Lemoni- oder Pomerantschen-Brantwein.

Nimb auff 2. Maß Brantwein oder Malvasier von 3. Luhet Lemoni oder Pomerantschen die Schäller / sauber außgeschnitten / und klein geschnitten / und in einen Brantwein gethan / also 14. Tag stehen und paizen lassen / hernach außgebrennt / und in ein Glas gethan / und darein geschütt einen geläuterten Zucker / nach dem man es süß haben will.

NB. Auff ein Maß außgebrennt / obgemelten Brantwein brauchet man einen Zucker / den muß man zimlich dick läutern / und den Brantwein daran schütten / und darnach eine saubere Leinwat außwinden / damit er fein lauter wird.

Bon

Von allerley Essig.

N^o 1. Recept / wie man den goldenen Essig
machen soll.

Erstlichen nimb 2. Pfund schönes neues Bley / brenn das in einem unverglasten neuen Hasen (aber keines von schwarzen Geschirz) wann der Hasen ganz erglüet ob dem Feuer / so thue das Bley darein/wann es zergangen/so rühr es mit einem eysernen Schäußerl/das voll Löcher ist / auch zuvor glütig / biß das Bley schier will anfangen zu Pulver zu werden/ alsdan nimb einen Ducaten / wirff ihn in das Bley / undrühr es alles wohl durcheinander/ biß daß es alles zu Pulver worden ist/rühr es gemache eine gute Weil auff einem Kohlfeuer/ daß der Hasen alleweil glütig ist/nimb es sodan vom Feuer / laß alles zumahl erkalten/ thue von solchem Pulver 3. gute Eß. Löffel voll in ein Glas / worein fünf Seitl gehen / schütte über solches Pulver ein Maß guten weissen Wein-Essig/ stell es an die Sonnen / oder sonst in ein warmes Orth / laß also 14. Tag stehen / man kan noch einmahl Essig darauff giesen / wann nur der Essig süß wird / ist gut zu allen offenen Schäden und Geschwulst/ Lachfeuer/ das Gefrören/ für die Herz-Brein / auch sonst in hitzigen Kranckheiten/ als 3. und 4. Täglichen Fiebern überauff gut / ein Tüchl darein geneßt / und auff das Herz / Puls und Genick gelegt / zieht die Hitz auß / und stärckt das Herz / man gibt auch gar einer gewachsenen Persohn einen Löffel voll in einem frischen Brunnen-Wasser ein ; für das Zahnwehe ist es auch gut / den Essig lassen warm werden / und in den Mund genommen / so hört der Schmerken auff / dises tödtet auch den Wurm/ Assel am Finger und andern Orthen / daß sonst oft ein Glied muß abgenommen werden / so bald man empfindet / daß ein Glied wehe thut/ oder geschwollen wird/ daß man besorgt / es möcht ein Wurm wachsen/ alsobalden disen Essig lassen warm werden/ und mit einem Tüchl warmer auffgelegt / wann aber die Schäden hitzig seynd / so legt man es kalt auff ; es ist auch vor die Pest / man ist 24. Stund sicher / der ein Löffel voll einnimbt/ er ist auch für alle Geschwör gut ; Item für die geschwörende Brüst/ er zertreibet die Gespün/und heylet die Wärgl/ wann sie schwürig seynd / dises Pulver bleibet viel Jahr / will man es aber kräftiger haben / so muß man zu 2. Pfund Bley 4. Ducaten nehmen/ heylet geschwinder / und ist besser.

E 2

N^o 2.

N^o 2. Den Gifft oder Bezoar-Essig zu machen / vor allerley Krankheit / für Pest / Siebrische Alterationes, kan auch vor Blattern / Flecken / Alten und Jungen / so gar denen Kindern in der Wiegen gebraucht werden.

N Imb Pimpernell-Angelica-Meister-Wurgen / Paltrian-Schwalben-Wurgen / weissen Diptam / Pestilenz-Wurgen / Tormentill / Enziam / Zitwer / von jeden 2. Loth / Wacholderbör 2. Hand voll / Rautten-Blätter 3. Hand voll / Venetianischen Theriac 3. Loth / Venetianischen Medritat 1. Loth / Citroni-Kern / Saurampffer-Saamen / Citroni-Schaalen jedes 2. Loth / obgemelte Stück groblecht zerstoßen / und alle miteinander in ein Glas gethan / darauff gossen 2. Pfund / oder ein Maß Brantwein und 5. Pfund guten Wein-Essig / das Glas wohl verwahrt 8. Tag alle Tag durcheinander gerührt alsdan durchgepreßt / und den Essig in ein Glas gethan / nnd darein 2. Quintl Spiritus Vitrioli, 3. Quintl rothe Myrrhen, 2. Quintl Schwebel-Blühe / 1. Quintl Hirsch-Creuz / außgepreßten Citroni-Safft 3. Loth. Gebrauch: So jemand von diesem Essig bedürfftig / wohl auffgerührt / 3. Löffel voll eingeben / alle 7. Stund nach Größe der Persohn / den schwachen und jungen Leuthen weniger / und so bald die Leuth Frost oder Kälte klagen / eingeben / es werden immer etliche schwach darauff / woran man sich nicht schröcken darff lassen / dann diser Essig treibt vom Herzen alles Gifft / darumb nennt man ihn auch den Bezoar-Essig / weil er so vil Wirkung hat / als der Bezoar / so an vielen Leuthen ist probirt worden.

N^o 3. Gifft-Essig zu machen.

N Imb Wacholderbör / Zitwer / Angelica / Meister / Mant / Engelsüß / Pimpernell / Paltrian / Diptam / Heiligen Geist / Wurgen / Holler-Blühe / Lorbeer / Schöllkraut / Wurke / Wermuth / rothe Mönchen / Weinrauten / jedes ein Loth / Gaffer ein halb Loth / Schöllkraut 1. Loth / Enzian ein Quintl / diß alles klein zerschnitten / und in ein Glas von 3. Halb gethan / und so viel Wein darüber gossen / daß die Species bedeckt werden / und über Nacht stehen lassen / des Morgens giesse darzu so viel Essig / daß das Glas 2. Finger breit lähr bleibe / laß etlich Tag lang stehen / und alle Tag 1. oder 2. mahl gerührt / bis es sauer wird / wann sich hernach ein Mensch übel befindet / es wäre durch schwarzes Hauptwehe / Hitze / Blöde / Forcht / oder Erschröcken / auch Entsetzung / so brauche man also bald des Essigs / schwinke wohl darauff / und lege sich zu Beth / so hilfft es vor das Gifft / wann das schon einen Menschen hat angriffen ; wäre es aber Sach / daß der Mensch den Essig wieder von sich breche / welches

welches ein schlechtes Anzeigen / ist zu befürchten / daß das Gift schon überhand genommen / so lasse nicht nach / sondern gib wieder 3. Löffel voll ein / will es noch nicht / so nimb zwey Messerspitzen voll guten Venetianischen Medritat / oder Theriac darzu / bleibt es noch nicht / so ist wenig Hoffnung des Lebens / sonst ist der Essig oft und vielmahls gebraucht / bewehet befunden worden / da einem Menschen mit Gift zum Todt vergeben wurde / so kan mit diesem Mittel mit der Hülff Gottes / ihm geholfen werden : In Summa / dieses Essigs Krafft und Tugend ist nicht außzusprechen.

N^o 4. Ein guten Krafft-Essig zu machen / auff die Puls / Herz und Schläff auffzulegen / auch darvon zu schmecken geben.

M Imb Himbör-Essig / gelb Beigl-Essig / jedes 1. Seitel / darnach Zimet / Gewürz-Nägerl / Muscatnuß / Galgant / Rosmarin / rothe dicke Nägerl / Lavendl / Spicanardi / jedes 1. Loth / dicke Chamillen / Wohlgemuth / jedes ein halb Loth / dieses muß alles dürr seyn / schneid alles klein / und thue es in die zwey Essig / wohl untereinander gemischt / behalt es wohl vermachtet in einem Glas zum Gebrauch.

N^o 5. Den Meer-Zwiffel-Essig zu machen.

M An nimbt von den præparirten Meer-Zwiffel 16. Loth / thue ihn in gläserne Flaschen / gieß darauß 2. Pfund Essig / vermach es wohl / und laß an einem warmen Orth stehen. Gebrauch : So einer von diesem Essig täglich 2. oder 3. Löffel voll einnimbt / und gehet ein Viertel Stund darauß / der ist sicher von Mundfayl / und Hals-Geschwår / der Magen wird gestärckt / bekomt einen leichten Athem / klares Gesicht / gutes Gehör / verdauet die Speiß / macht gebührliche Stuhlgång. In Summa / es ist kein bessere Argney vor den schwären Athem / als dieser Essig / verhütet auch das Podagra / macht lang Leben / verzehret als gemach allerley Cathar und Fluß.

N^o 6. Recept eines Pest-Essig.

M Imb Angelica / Rhabarbara / jedes 3. Loth / Liebsteckel-Galgant / Baltrian / Meister-Zitwer / Imber / lange und rundte Holl-Wurzen / weiß Diptam / Allant / Calmuß / Enzian / Schwalben- und Benedicten-Wurzen / jedes 2. Loth / Lorbeer / Cubeben / Wacholderbör / Cardobenedict / Saturey / Eisenkraut / rothen Besfuß / Schaaffgarben / Zimet-Rinten / Boragi- und Muscatblühe / jedes zwey Loth / Tormentill /

till/ Krähen Tuglein/ Wermuth/ Weinrauten/ Salve/ Boli Armenæ,
Terræ Sigillatæ die rothe / Citron Schaalen / gebrenntes Hirschhorn /
Caffer / jedes 1. Loth / Bibergail / grüne Nuß / Höpel / Hönig/ Wach-
holder-Safft/ jedes ein halb Loth.

Instruction, solchen Pest-Essig zu præpariren/
und zu gebrauchen.

Die vorstehende Species durcheinander / müssen in kleine Stückl
zerschnitten/so dann in ein dickes Flaschen-Glaß/ (sonst wann das
Glaß subtil ist / so zerspringt es / das Glaß muß gegen drey Maß
groß seyn) die obige Species hinein gethan / und darauff ein scharffen
Wein-Essig gegossen/wohl zugebunden/damit die Stärke nicht außraue-
che/und so dann zum warmen Ofen gesetzt / ein Tag und Nacht also ste-
hen lassen/ folgendts alle Morgens nüchtern ein guten Löffel voll von sol-
chen Essig eingenommen/und 2. Stund darauff gefastet/ so ist einer / mit
Gottes Gnad/ 24. Stund vor der Pest sicher / und wann er gleich unter
den Inficirten herumb gehen solt / so greiffet es ihn nicht an / einer würck-
lich inficirten Per sohn aber je ehender / je besser / muß man 3. gute Löffel
voll eingeben/darauff 3. Stund lang wohl schwitzen / und den Kranken
bey Leib nichts von Milch essen lassen / alsdann wann er wohl außge-
schwitzt hat/ muß er sich frisch anlegen / und das Beth-Gewandt außge-
lüfftert werden / und dieses einem Kranken 3. Tag nacheinander einge-
ben/ so wird er mit Gottes Hülff gesund.

Es ist ferner zu observiren/ daß man den Essig von denen Specien
nicht gar abgießt / sondern nur biß auff die Helffte / und alsobalden mit
einem guten Wein-Essig/ wiederumb voll anfüllt / und stehen laffet 24.
Stund/ solche Species behalten ihre Krafft und Wirkung in 3. Jahr
lang.

N^o 7. Wie man den guten Pest- oder Bezoar-Essig
machen soll.

Imb erstlich Schwalben-Wurz/ Enkian- Ratter- Paltrian- Pim-
pernell- Erdbör- Zitwer- Großweegtritt- Allant- Pestilentz- Tor-
mentill- Teuffelsabbis- und Scorzonera- Wurzgen / von jeden ein
halb Loth / Lacken- und Knoblach-Kraut / so vil man zwischen 4. Fingern
fassen kan / Cardobenedict / Weinrauten / Ringl- Blumen/ Wermuth-
Gipffel/ von jeden so viel als deß obigen/ Diptam- Wurz 3. Quintl/ Ci-
troni-Schäller / Citroni- Kern/ von jeden 1. Quintl / Cronabethbör /
Nußhöpel so dürr/ jedes 1. Loth/ rothen Sandl ein halb Quintl / rothe
Ter-

Terra Sigillata 1. Quintl / gebrenntes Hirschhorn ein halb Quintl / le-
bendigen Schwewel 2. Quintl / Gaffer ein halb Quintl / rothe Myrrhen
ein Quintl / guten Theriac ein Loth.

Dise Stück alle klein zerschneiden / und in ein grosses Glas gethan /
2. Maß guten Essig / so scharff darauff gossen / daß der Essig zwey Hand
hoch über die Species gehet / an die Sonnen wohl vermacht gesetzt / oder
sonst warmen Orth / und alle Tag 2. mahl durcheinander gerührt / und
also behalten.

Diser Essig ist gut wider alle Pest / und alle hitzige Fieber / folgender
Gestalt zu gebrauchen: Wann man eine Arzney zum Schwitzen will ein-
geben / so kan man solche in dem Essig zerreiben / und warmer einneh-
men. Zum andern / wann man dises Essigs allein 2. oder 3. Löffel voll
mit einer Messerspiß voll Theriacs / oder Orvietan einnimbt / ver treibt
er alles Gift vom Herzen / und treibt den Schweiß auß / zu Morgends
soll man mit disem Essig die Puls und Nasen-Löcher nezen / und ein we-
nig einnehmen / auch auff einen heissen Zügel / oder Eisen spritzen / und mit
dem Dunst die Kleyder und Zimmer rauchen / sonderlich wann man ver-
meint es seye eines an einem gefährlichen / oder insicirten Orth gewesen.
Item / soll man in disen Essig ein kleines Schwämel einnezen / solches in
einen Bisam-Knoff bey sich tragen / und oft rüchen; Endlich kan man
auch mit disem Essig die Speisen ein wenig säuren / sonderlich den Salat/
Gersten / und andere / so man pflegt mit Essig zu zurechten; Wann man
der wohlzeitigen Cronabethhör darein thut / kan man derselben zu Mor-
gends frühe den Dienstbotten darvon geben / ehe einer auß dem Haus
gehet.

N^o 8. Ein köstlicher Pest-Essig / so auch dienet wider
die kalte Fieber.

Nimb Wasser-Knoblach-Kraut / Eisen-Kraut / jedes anderthalb
Hand voll / Galgant / Weinrauten / jedes 1. Hand voll / Lemoni-
Schäller ein Loth / Pomerantschen-Schäller anderthalb Quintl /
Aloes-Holz 1. Quintl / Muscat-Blühe / Nägel / jedes 2. Loth / Zitwer-
Pestilenz / Calmus / Angelica / Wurken / jedes 1. Loth / Beer-Scorzone-
ra-weiße Diptam / Meister-Wurken / jedes 3. Quintl / Allant-Wurken
1. Quintl / des besten Theriacs / Medritats / Diafocordi Fracastorii Lat-
wergen / jedes 6. Quintl / Gaffer 4. Scrupel / Cronabethhör ein Loth /
Lorbeer 1. Quintl / Safran ein Scrupel; dise Sachen alle mittelmaßig
geschnitten / und gestossen in einem guten starcken Wein-Essig paizen las-
sen / biß sich die Species alle gesetzt haben / und der Essig ganz klar wird /
wann

wann

wann sich ein Mensch in der Pest-Zeit beklaget / kan man ihm ein Löffel voll oder mehr eingeben/ und darauff schwißen lassen. In kalten Fiebern dienet diser Essig ebenfalls / davon ein Löffel voll eingenommen / und darauff geschwißt/ ist vielmahls probirt worden.

Von allerley Safft.

N^o 1. Den Alkermes zu machen.

Nimb ein Loth groblecht gestoffene Alkermes: Wör / thue sie in ein Messingene Pfann / so ein Maß halt / darauff gieß frisch Wasser / bisz obenan voll ist/ setze es über das Feuer / so bald es anfangt aufzuzieden/ so tropffe nach und nach Weinstein: Del hinein / bisz und so lang du siehest / daß es die höchste Scharlach: Farb bekommen hat/ so dann seyhe es durch ein saubers Tüchl in einen verglasterten Weidling / nimb 3 Loth guten rothen gestoffenen Allaun / und zerlaß ihn im frischen Brunnen: Wasser/ über ein gelinden Feuer/ wann der Allaun zergangen ist / so seyhe ihn durch ein wollenes Tuch / daß fein klar wird / so dann gieß von disem Allaun: Wasser nach und nach hinein in das obige rothe Scharlachfarbe Wasser/ bisz und so lang du siehest ein Pulver zu Boden fallen/ alsdan höre auff von disem Allaun: Wasser hinein zu gießen / und lasse dise zusammen so lang stehen/ bisz sich alles auff den Boden gesetzt / seyhe dises Wasser/ wo das Pulver auff den Boden geschlagen ist/ durch ein Fließ: Papier / so bleibt das Pulver auff dem Papier ligen / damit aber die Schärffe von dem Pulver hinweg kombt/ so gieße auff das rothe in dem Papier ligende Pulver/ so lang frisch laublechts Wasser / welches sauber muß seyn/ bisz du nichts mehr Scharffes spühren thußt/ dises samt dem Papier trüekne in einem Schatten / wie eine nasse Leber / so ist das Pulver als das Principal: Werck zu Alkermes fertig / so dann nimb ein Seitel Muschankler: Apffel: Safft / von feinsten Zucker 2. Pfund / laß alle beede in einem erderen Geschirz dick einsieden / und wann der Safft erkaltet / so thue ihn in ein Messingenes Beck / und thue von dem obigen Alkermes: Pulver/ so noch feucht seyn muß / und rühre mit einem hölkernen Stößel so viel hinein/ bisz der Safft die höchste Scharlachfarb bekombt/ dann es hat kein Gewisses/ wie viel man nehmen muß/ sondern sich nur nach der Farb zu richten / wann er also die höchste Farb bekommen hat/ so mische auff die lekt nachfolgende Pulver hinein / Paradeß: Holz 3. Quint/ gelbes Sandl: Holz 6. Quintl / Zimet 2. Loth / präparirten Lapidis Lafuri 6. Quintl/ Corallen ein Loth/ Perlen 3. Quintl / alles

alles wohl untereinander gemischt/ so ist der Alkermes fertig/ Gold thut man nach Belieben darunter.

N^o 2. Den Attich-Safft zu machen.

Nimb Paltrian und Pimpernell-Wurzen/ rothe Myrrhen/ Eichen-Weißl/ Gaffer/ Zitwer/ Zimet-Rinten/ Nägerl/ Muscatnuß/ Imber/ Muscat-Blühe/ Hirschen-Gestämb/ Allant- Calnuß- Meister-Benedict- Galgant- Wurzen/ Kronängl/ Tormentill- Wurzen/ diese Stück alle zu Pulver gemacht/ und so du eine Maß Safft machen wilt/ thue diser Stück eines jeden 1. Löffel voll nehmen/ und den Attich-Safft mit disen Stücken untereinander sieden lassen/ ist gut für alle Geschwulsten und Fieber/ auch vor hitzige Kranckheiten/ darvon gib ein biß zwey oder 3. Quintl/ nach dem die Persohn ist.

N^o 3. Blauen Beigl-Safft zu machen.

Nimb blauen Beigl/ der abgeschnitten ist 6. Loth/ den stost man in Reinem steinern Mörser/ und balg den Safft durch ein Tüchl/ und so vil man Safft hat/ so wegt man zweymahl so vil Zucker als auff 16. Loth Safft/ ein Pfund Zucker zerstoßen/ und ein Seitl Wasser/ laß den Zucker wohl sieden/ biß daß er sich spint/ und wann er wohl gesotten ist/ daß er sich spint/ so setz man ihn vom Feuer/ und gieß den aufgeschaltgen Safft darein/ und rührt ihn mit einem silbern Löffel/ so wird der Safft schön an der Farb/ man darff ihn weiter nicht sieden lassen/ wann er abkühlet/ und der Faumb sauber mit einem Löffel herab genommen wird/ kan man ihme in Gläßl giessen/ so Hälß haben/ und an einem kühlen Orth behalten/ nimb weiß Wachs/ zerlaß/ und oben darauff gossen/ mit Papier sauber verbunden/ so halt er sich besser.

N^o 4. Ein anderer Beigl-Safft zu machen.

Nimb abgezupfften blauen Beigl/ stöß den/ thue ihn in eine zinnerne Kandl/ biß du 2. Loth hast/ brenn ihn ab mit ein Seitl siedenden Wasser/ und laß ihn 24. Stund stehen/ druck und balg ihn sauber auß/ leg ein Pfund schönen weißen klein zer Schlagenen Ruchl-Zucker in ein Beck/ und laß ihn sieden in der Dicke/ wie ein Julep seyn soll/ und verwahr ihn/ wie den ersten.

N^o 5. Brust-Safft zur Dörzsucht und schwären Athem.

Nimb süßes Holz 3. Loth/ Bockshörnlein 4. Loth/ Pappel-Rosens 20. Loth/ weiß Wagen-Saamen/ sambt den Köpffen acht Loth/

§

Ey

Eybusch-Wurzen ein halb Loth/ auff diese Stuck 3. Maß Wasser gossen/ und in ein Kessel biß auff die Helffte einsieden lassen/ alsdann starck auß- geprest/ zu den außgepresten Saft nimb ein halb Pfund Zucker / Penat- Zucker 3. Loth/ ein schön rothe Stärck 1. Quintl / dieses alles zu einen Saft gesotten. Diesen Saft sollen Lungen-süchtige Leuth brauchen/ Morgends und Abends 2. Löffel voll darvon genommen.

N^o 6. Ein anderer Brust-Safft zu machen.

Nimb ein Hand voll Ehrenpreis/ anderthalb Hand voll weiße Be-
tonien/ die Blätter sambt der Blühe vom Stängel gestreift/ sauber
gewaschen und gehackt / mit siedenden Wasser überbrennt / laß
dann über Nacht im Keller stehen/ wohl zugedeckt/ den andern Tag auß-
gebalgt / laß wiederumb siedheiß werden / über frische Kräuter gossen/
wie oben gemeldt/ und also 7. oder 9. mahl nacheinander/ daß das Was-
ser gar kräftig wird/ leg ein Zucker nach Geduncken darein/ läutere ihn
mit dem Eyrlar/ und laß durch ein weiß-wollenes Tuch lauffen/ loche
demnach den Saft in der Dicke wie ein Beigel-Safft / von dem nimbt
man zu Nachts 1. oder 2. Löffel voll / ist vor Husten/ und Cathar auff
der Brust mit Köhrl- Scabiosen- Isop- Ehrenpreis- Salve-Wasser zu
brauchen / wann er zu dick ist.

N^o 7. Den Corallen-Safft zu machen.

Srstlich nimbt man wohl-zeitige Pästlbör/ zerstoß mit einem hölz-
ernen Stößel/ druck den Saft herauf/ laß ihn über Nacht stehen/
den andern Tag seyhet man ihn durch ein Fließ-Papier / gieß ihn
in ein Glas/ nimb ein halb Pfund rothe Corallen mit Zincken/ stosse und
fähe sie durch ein enges Süß/ schütte sie in den Saft/ daß drey Finger
darüber gehet/ verbünd es wohl/ setz es in ein warmes Orth/ laß 3. Tag
stehen/ seyhe den Saft herab / behalt ihn in ein Glas/ wohl vermachter/
gieß wiederumb einen frischen Saft auff die Corallen/rühr es wohl auff/
verbind das Glas wieder / und laß abermahl 3. Tag stehen / und dieses
zum drittemahl/ hernach seyhet man den Saft durch ein dreyfaches Tuch/
nimb dann auff ein Seitel Saft 1. Pfund Zucker / siede ihn zu einer rech-
ten Dicke/ wie ein Saft / nach Belieben ein wenig Alkermes darzu.

N^o 8. Den Ehrenpreis-Safft zu machen.

Nimb Ehrenpreis/ stoß und prest den Saft herauf/ thue ihn in ein
Merdenes Geschir/ und sied ihn dicklet / behalt ihn zum Gebrauch:
Nimb davon 2. Löffel voll/ mit 2. Löffel voll außgebrenten Ehren-
preis:

preiß-Wasser/ 2. Loth Zucker darzu/ und 2. Loth Ritten-Safft/trinck es auß/ und schwiz darauff/ ist gut vor Sand und Wasser sucht.

N^o 9. Den Erdrauch-Safft zu machen.

Nimb dieses Kraut und Blühe/ flaub es vom Stingel/ und wasche es sauber/ laß abtrüeknen/ hernach stoß in einem Mörser/ und preß den Safft auß/ dann nimb 2. oder 3. Eyerklar/ sprittels mit dem Safft wohl durcheinander/ setz in einen Keller über das Feuer/ so fällt der Saimb im Sieden zusammen/ wann es gesotten/ so laß durch ein wollesnes Tuch lauffen/ nimb dann den klaren Safft auff ein Seitel/ acht Loth Zucker/ für die kleine Kinder 12. Loth/ dann er ist sehr bitter/ und ein wenig geläutert/ auff ein Seitel einen halben Löffel Hönig/ klopffe wieder mit 2. Eyerklar ab untereinander/ laß sieden/ dann wieder durch ein wollenes Tuch geyhen/ alsdann dicklecht sieden lassen zu einen Safft/ wann es kalt worden/ thue ihn in ein Glas/ das oben eng ist/ bind es zu/ so ist er fertig.

N^o 10. Hollerpozen-Safft zum Purgiren.

Die Hollerpozen thue wohl stossen/ biß klein seynd/ druck es durch ein Tuch hart auß/ nimb dann so vil Hönig/ als deß Saffts/ laß mit einander dick sieden/ demnach einer starcken Persohn 3. Löffel voll eingeben/ den jungen Leuthen und Kindern weniger/ purgiret lind.

N^o 11. Wie man Himbör-Safft macht/ so eine gewaltige Herz-Stärkung.

Nimb wohlzeitige Himbör/ laß sie in guten Essig 24. Stund ligen/ alsdann druck es durch ein Tuch mit dem Essig/ leg demnach zer schlagenen Zucker darein/ laß ihn fein dicklecht sieden/ daß die rechte Dicke und Süße hat/ von demselben Safft soll man denen Leuthen in hitzigen Kranckheiten einen Trancß abgießen/ und geben/ ist eine über die massen gute Herz-Stärkung.

N^o 12. Ein anderer Himbör-Safft zur Herz-Stärkung.

Die Himbör thut man in einem saubern Löffel zertreiben/ durch ein Tuch balgen/ nimb Amarellen/ druck auch den Safft auß/ daß jedes ein Seitel/ darnach nimb Zucker/ daß genug ist/ gar schön geläutert/ und schwarze rothe dicke Nägerl klein gehackt/ laß miteinander sieden/ druck es wieder durch/ hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten/ so ist es gerecht und gut/ diser Safft ist eine köstliche Herz-Stärkung in hitzigen Kranckheiten.

N^o 13. Ein sehr köstlicher Hals-Safft / so auch die bösen Blattern heylet.

Nimb Isop / wann er blühet / Weinkraut / Salve / jedes so vil man will / doch eines so vil als des andern / vom Stängel abgestreift / wasche sie sauber / dann gehackt / und in ein sauber Schaff gethan / frisch Wasser darüber gossen / und über Nacht zugedeckt stehen lassen / das Wasser muß zwey Finger hoch über die Kräuter gehen / des andern Tags in ein Kessel bey 2. Stund lang sieden lassen / daß die Kräuter sich wohl zerfieden / rühr es darbey wohl umb / daß sie sich nicht anbrennen / press wohl auß / siede selben in einem Messingen Beck / gleichwie ein Safft. Disen Safft brauche also / wann eines Wehetagen / Blattern / oder Geschwür im Hals hat / vor und nach dem Essen / frühe und spat / je öfter je besser / ein halben Löffel voll in Mund genommen / und langsam hinabgelassen / jedoch muß man sich erstens mit guten Gurgel-Wasser gurglen / es wird gewiß helfen.

N^o 14. Ein guter Ritten-Safft / so zu vilen Kranckheiten gut.

Nimb Ritten / so vil du wilt / wisch sauber ab / und stich den Bosen Heraus / reibs an einem Riebeisen / laß außpressen / und den Safft 2. Tag stehen / daß er lauter wird / alsdann gieß ihn in einen Kessel / oder Haßen / setz ihn auff die Blut / und laß ihn gemacht sieden / biß er wird wie ein Beigl-Zulep / so man will / kan man etliche Lemoni. oder Citroni-Schäller darbey sieden lassen / ist aber besser / daß man den Ritten-Safft nur allein sied / wann er genug gesotten ist / thut man ihn vom Feuer / laß erkühlen / gieß ihn dann in eine gläserne Flaschen / und behalt ihn auff zum Gebrauch.

Eugend / wie diser Safft zu gebrauchen.

Nistlich / hilfft er für den kurzen Athem ; Andertens / hilfft er denenjenigen / so Blut außwerffen / oder von sich geben / bringt Lust zum Essen / benimbt Trunckenheit / stärckt den Magen / macht wohl verdauen / ist gut vor das Brechen / und Auffstossen des Magens / gibt Krafft dem Herzen / hilfft dem verwundten Hals / denen Jungen ist er gut zu gebrauchen in hitzigen Fiebern / und grossen Durst / ein Löffel voll in einer halben Maß frisch Brunnen-Wasser wohl abgossen / und getruncken / ist ein treffliche Labung.

N^o 15.

N^o 15. Ein köstlicher Ritten-Safft für den bösen Luft.

MAn nimbt erstlich 2. Maß des lautern Ritten-Safft/ frische Pimpernell-Wurken/ frische Citroni-Schäller/ Allant- und Eber-Wurken/ Cassia Ligneæ, von jedem ein halbes Loth/ dieses alles grob zerschnitten/ und in den Ritten-Safft gethan/ gemach sieden lassen/ darnach ein halbes Pfund Zucker darein geworffen/ und das Saure von 4. Lemoni darzu gethan/ in die Dicke wie ein Saft gekocht/ dann in einer Flaschen wohl verwahrt; Diser Saft ist nützlicher/ als der Theriac und Medritat/ treibt alles Böses vom Herzen.

N^o 16. Wie man den schwarzen Kürschen-Safft macht.

MAn nimbt schwarze süsse Wald-Kürschen/ preß den Saft andert/ halb Seitel auß/ hernach nimbt dicke braune rothe Mägerl 6. Loth/ klein gehackt/ und in den Saft gethan in ein Glas/ über Nacht stehen lassen/ den andern Tag 2. oder 3. Mal thun lassen/ hernach außgedruckt/ und durchgesehen/ dann ein schönen weissen Zucker 1. Pfund darunter gemischt/ und zu einen Saft in rechter Dicke gesotten/ ist ein treffliche Herz-Stärkung.

N^o 17. Den Muschansger-Aepffel-Safft zu sieden.

MAn nimbt die Aepffel/ wann sie gleich vom Baum kommen/ reibet sie/ preß den Saft auß/ und gesehen/ diesen giesse in 4. gleiche Häfen/ laß miteinander zugleich sieden/ wann sie einsieden/ füllt man sie nach und nach zusammen/ biß eins bleibt/ unter wehrenden sieden/ muß man den Saft mit einem hölzern Löffel absaumen/ durch ein doppelttes Tuch gesehen/ hernach in ein Glas gefüllt/ oben auff Mandl-Öel gethan/ so ist er fertig.

N^o 18. Meer-Zwiffel-Safft zu machen.

MAn nimbt 3. Pfund Zucker/ und 2. Pfund Meer-Zwiffel-Essig/ und sied es zu einem Saft/ oder nimbt Hönig/ so schön geläutert ist/ 3. Pfund/ Essig zwey Pfund/ diß laß miteinander sieden/ zu einen Saft/ diser ist dem Magen/ und innerlichen Gliedern des Ingeweids/ sonderlich/ so von kalten/ dicken/ zähen Schleimen verursacht wird/ sehr nützlich/ auch den Nieren/ Leber/ Brust und Hirn sehr gut.

N^o 19.

Safft zu Nahren.

MAn nimbt Allant-Wurzen/ Florentinische Beigl-Wurzen/ Hueff-
Lattich-Wurzen/ jedes 5. Quintl/ Englsüß-Wurzen/ Süßholz/
jedes 1. Loth/ Eybisch-Wurzen ein halbes Loth/ Weinrauten/
Italiänische Frauen-Haar/ Isop/ Scabiosen/ Feld-Betonien/ Wider-
thon/ weissen Andorn/ jedes 1. Hand voll/ 2. feiste Feigen/ Brust-Per-
lein/ Dateln/ jedes 5. an der Zahl/ Reßl-Saamen/ Baumwollen-Saa-
men/ jedes dritthalb Quintl/ blaue Beigl-Blühe/ Ochsenzungen-Blühe/
Huefflattich-Blühe/ rothe Korn-Blumen/ weiße See-Blumen/ jedes
so vil/ was man zwischen 3. Fingern fassen kan/ ganzen Zimet 3. Quintl/
dieses was zu schneiden ist/ soll geschnitten/ und sodann in einen guten Es-
sig/ wie auch Ochsenzungen-und Scabiosen-Wasser/ so vil genug/ 24.
Stunden paßzen und eingewächter lassen/ alsdann außgepreß/ und fein
Zucker darzu gemischt/ so vil genug ist/ und zu einen Safft gemacht/ des-
sen Dosis oder Gewicht von 3. biß auff 6. Loth.

N^o 20.

Den Nuß-Safft zu machen.

MAn nimbt die grüne Nussen/ weil sie noch unzeitig seynd/ und du
noch Rosen hast/ so stosse die Nussen/ und drucke den Safft auß/
siede/ und rühre es stäts/ alsdann seyhe ihn/ und nimb Hönig
so vil/ als des Saffts/ siede es zusammen/ und verschäume es/ dann
thue darein gehackte Rosen/ und eine ganze Muscatnuß gestossen/ darein
gerührt/ und gesotten. Dieser grüne Nuß-Safft ist zum Hals-Wehe/
oder was sonst im Mund vor Zufall kommen/ es macht auch Linde-
rung/ wann es von Frankosen versehrt/ fürwahr es ist eine treffliche
Sach. Probatum.

N^o 21.

Nuß-Höpel-Safft.

MAn nimbt der grünen Nuß-Höpel-Schallen/ kof sie/ und preß den
Safft darvon/ dieses Saffts nimb 4. Pfund/ geläutertes Hönig
2. Pfund/ sied es/ biß ein rechter Tulep wird. Dieser ist dem obis-
gen gleich zu gebrauchen.

N^o 22.Wie man das Oximel machen soll vor
die Husten.

MImb ein Pfund lauterer Hönig/ und 2. Seitel Wasser/ laß das Hönig
mit dem Wasser gar wohl versäumen/ und einsieden/ nachdem
das Wasser wohl eingesotten/ gieß darein anderthalb Seitel Wein-
Essig/ laß sieden/ biß der Essig und Hönig wohl durcheinander versotten
hat/ und es wie ein dünner Safft wird/ so ist es fertig.

N^o 23.

N^o 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung/
Magen- und Herz-Stärkung.

MAn nehme grüne Aepffel / so bald sie von Baum kommen / man darff es nicht schällen / nur auff einem Riebeisen reiben / den Safft außdrucken / und gesyhen / nimb dann zu einer Maß Safft ein Pfund klein zerstoffenen Zucker / in den Safft gethan / und in ein Tüchel vor ein Groschen Saffran gebunden / wohl sieden lassen / biß dick genug / doch nicht gar zu dick. In grossen Durst 2. oder 3. Löffel voll / mit einer Halben Brunnen-Wasser vermischet.

N^o 24. Den Pfersich-Blühe-Safft zu machen.

Nimb Pfersich-Blühe 24. Loth / thue selbe in eine zinnerne Flaschen / gieß ein Maß siedendes Wasser darüber / laß 4. oder 6. Stund stehen / preß durch ein Tuch auß / dann wieder in solchen außgepresten Wasser 24. Loth Pfersich-Blühe / und diß also zum drittenmahl / nimb dann weissen Zucker 60. Loth / koche ihn zu rechter Dicke.

N^o 25. Purgier-Rosen-Safft zu machen.

MAn nehme Leibfarbe Rosen-Blät / klaub sie sauber / daß kein gelbes Sämel darein kombt / stoß in ein Mörser zimlich klein / druck velt in eine zinnerne Rاندl / darein 3. oder 4. Maß gehen / gieß daran zwey Seitl siedendes Wasser / setz in ein Keller / laß 8. oder 14. Tag / nach dem du wilt / stehen / hernach preß die Rosen auß / daß deß Saffts 2. Maß werde / nimb 3. Viertel außklaubte Senet-Blätter / und 4. Loth gute Rhabarbara / die schneide klein / setz den Safft zu einer Gluet / daß er warm wird / thue die Senet-Blätter / und Rhabarbara darein / setz darnach an ein kühles Orth / laß 2. Tag stehen / dann thu es in ein Beck über Feuer / laß wohl sieden / preß stark auß / daß du deß Saffts 5. Seitl hast / nimb 2. Pfund Zucker / vermisch ihn mit dem Safft / setz über das Feuer / laß 1. 2. oder 3. Sud auffthun / daß verschaumbt / läutere es mit einem Eyerklar / gieß durch ein wollenes Tuch / dann siede ihn in der Dicke / als wie ein Zulep / wann es erkaltet / gieße den Safft in ein Glas / mit einem engen Hals. Von diesem Safft einem gewachsenen Menschen zu Morgends drey oder 4. Löffel voll eingeben / einem Jungen weniger / darnach die Naturen seynd zum Purgieren / zwey Stund darauff gefast / darnach eine lautere Suppen genommen.

N^o 26.

N^o 26. Rhabarbara-Safft zum Purgiren.

Nimb schöne frische Rhabarbara einen Viertling/ schneid solche fein dünn und klein/ in eine zinnerne Kandl gethan/ darauff Borago- Antivi-Zigori-Erdrach-Melissen-schwarz Kürschen-Linden-Blühe-Saurampffer-Wasser / von jedem 1. Seitel gegossen / und 12. Loth Zimet-Wasser / 1. Löffel Aneiß zerknirscht / wohl durcheinander gemischt / und die Kandl mit Laimb gut verstrichen / 14. Tag im Keller stehen lassen / hernach in ein siedendes Wasser gesetzt / und so lang sieden lassen / bis man vermeint / daß die Krafft wohl heraus sey / darnach kühl außgepreßt / nimb 1. Pfund Zucker / und den Safft mit Eyerklar / wohl abgesprittelt / setz sambt dem Zucker über das Feuer. daß einen Sud 2. oder 3. aufsthue / laß durch ein wollenes Tuch lauffen / alsdann zu rechter Dicke sieden lassen / wann es erkaltet / thue selben in ein Glas. Gebrauch: Von diesem einer Persohn 4. oder 5. Löffel voll eingeben / einem Kind andert hal Löffel voll / einem Jährigen Kind 1. Löffel voll / er reiniget das Geblüth / und dienet dem Magen / Kopff / kühlet auch die Leber.

N^o 27. Sauerampffer-Safft in hitzigen Kranckheiten.

In diesem Kraut drucke den Safft heraus / und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht / ist in solchen Kranckheiten zum Abgießen überaus gut.

N^o 28. Den sauren Weinbör-Zulep zu machen.

Man nimbt unzeitige Weinbör umb Egydi / die sich gleich ein wenig greiffen lassen / von dem Stingel abgebrocht / in ein steinern Wörser zerstoßen / außgepreßt / und den Safft über Nacht stehen lassen / den andern Tag laß ihn durch ein wollenen Sack lauffen / ein frischen Citroni genommen / das Gelbe davon / das Weiße sambt dem Sauren zu dünnen Schnitzlen geschnitten / auff ein Seitel Safft ein halben Citroni / laß sieden / bis die Schnitzlen gar weich werden / darnach druck es wieder auß / doch daß das Dickste nicht mitgeheth von Citroni / alsdann nimb ein Pfund Zucker / laß zu rechter Dicke sieden / wie einen andern Zulep.

N^o 29. Weinbör-Safft oder Versu zu machen.

Nimb halbzeitige Weinbör / streiff es vom Stingel / und wasch voran / preß den Safft auß / gesihen / setz ihn zum Feuer in etliche Häfen / laß miteinander zugleich sieden / alsdann füllt man es nach und nach zusammen / daß eines bleibt / mit einem hölzernen Löffel darneben

ben alleweil abgefäumbt / in Gläser gefüllt und auffbehalten / wann er ein Viertel Jahr gestanden / muß man zusehen / dann es setzt sich ein Weinslein am Boden / so muß man ihn durch Flietz-Papier sehen.

N^o 30. Den Weinschärbling-Safft zu machen.

In Herbst nimbt der schönen rothen Weinschärblingbör / die gar schön zeitig seyn / thue die Steinlein sauber heraus / stoß in einem Mörser wohl klein / presß wohl auß / laß ihn Tag und Nacht stehen / sehe ihn wider sauber durch / daß er wohl klar werde / nimbt deß Saffts und Zucker jedes gleich / der Zucker muß klein gestossen seyn / rühr es wohl durcheinander / thue es in ein weites Zucker-Glas / oder in mehr Gläser / sie müssen aber nicht gar voll seyn / selbe wohl zugedeckt / unter den Ofen bey 14. Tag gesetzt / aber nicht gar zu heiß / alle Abend und Morgen wohl umgerührt / und sodann mit einer Blatter wohl vermacht.

Weiter folget wie diser Safft soll gebraucht werden.

MAn nimbt 2. Löffel voll dises zubereiten Saffts / thue es in ein zimlich großes Glas / darzu thue auch 2. Löffel voll außgedruckten Citroni-Safft / präparirte Perl / präparirte rothe Corallen / jedes 2. Quintl / rühr es durcheinander / laß 3. oder 4. Stund stehen / so werden sich die Perl und Corallen auflösen / es wird gleich alles / als wann es siedete und aufwallen thäte / wann es sich wider gesetzt hat / so nimbt hernachfolgende Stück und Wasser jedes nach seinem Gewicht darzu in das Glas ; als Melissen-Ohsenzungen-Borago-Wasser / jedes 4. Loth / Zimet-Wasser 2. Loth / distillirtes Capaun-Wasser 6. Loth / dises alles untereinander wohl vermengt / und in ein glasiertes Geschirz vermachtet behalten ; wann eine Person in grossen Ohnmächten und Schwachheiten / Hiß der Leber / der Brust / auch Hiß im Haupt hat / dem solle alle Viertel Stund / auch bey Tag und Nacht / von disem Wasser ein Löffel voll ein gegeben werden / auch wann der Gewalt Gottes einen Menschen berührt hat / so soll man noch zu dem obigen Safft / präparirtes Elend-Klau anderthalb Quintl präparirtes Hirschhorn ein Quintl nehmen / wie auch ein wenig Einhorn.

Von allerley Zucker.

N^o 1. Ein köstlicher Nägerl-Zucker / für das schwäre Herzklopfen und Ohnmächten.

Nützlich nimbt 1. oder 2. Citronen / nachdem sie groß / haß es mit allen ganz klein / so dann nimbt Rosmarin / Boragi-Ohsenzungen-gelbe

gelbe

gelbe Beigl-Blühe/ eines so viel als des andern/thue es in ein Glas/gieß einen guten Muscateller / oder andern starcken Wein darauff / daß nur durch und durch naß werde.laß 1. oder 2. Tag paßgen/brenn es fein kühl auß; den Rägerl-Zulep aber bereite wie folgt: nimß des Wassers ein Seidl/ läutere ein Pfund Zucker darmit / laß ihn sieden / biß er gestehet / dann thue 12. Loth schöne dicke rothe Rägerl abgeschnittener darein / so vorhero in einem steinern Mörser zerstoßen / laß 1. 2. oder 3. Sud thun/ dann von 2 Lemoni das Sauere heraus / thue es darein / laß noch zwey Sud thun/ laß erkalten/ thue es in ein Glas / dann Bisamb oder Ambra 3. Gran wohl zerriben / darein gerührt. Wann eines schwach ist / ein wenig davon genommen/ auch auff ein Scharlach-Fleckel gestrichen/ und über das Herz gelegt/ wer den Bisam oder Ambra nicht leyden kan/ derselbe kan es außlassen.

N^o 2. Wie man den Pomerantschen-und Bermuth-Zucker machen soll.

Nimb Römischen Bermuth / wasche denselben sauber / und streiffe ihn vom Stengel ab/ damit nichts Hartes darbey bleibe/hacke und zerstoße denselben in einem steinern Mörser klein / alsdann nimß etliche süße Pomerantschen / löse die Kern heraus / und hacke die Pomerantschen auch klein/ so dann/ wann man 8. Loth Bermuth nimbt/ muß man so viel der Pomerantschen auch nehmen/und 18. Loth Zucker/an diesen gieß ein wenig Wasser / laß sieden / und wann der Zucker geläutert / den Bermuth und Pomerantschen mische unter den Zucker / laß so lang sieden / daß die Dicke / als ein Rosen-Zucker bekombt. Von diesem Zucker nimß zu Nachts und Morgens/ einer halben Wällischen Nuß groß ein/ vertreibt Wind und Gall / und stärckt absonderlich den Magen.

N^o 3. Kösilicher Schlaa-Zucker/ dem Haupt/ Magen/ und der Brust nützlich.

MAn nimbt Majoran Blühe / blau und gelbe Beigl / rothe Rosen / Schlüssel-Blumen/rothe dicke Rägerl/Wild-Salve-Blühe/Ochsenzungen/Boragi/jedes 1. Loth/ zu diesem nimß 18. Loth Zucker/ Faltrian-Rosmarin-Lavendl-Blühe / jedes 2. Loth / Zucker zu jeden 4. Loth/ wie die Blühe nacheinander kommen / alles wohl unter einander gestossen/ dann in ein Glas gethan/ und an die Sonnen gesetzt/ daß nimbt man von den Speciebus Aromaticis Rosati, so in der Apothecken zu finden/ 1. Loth/und vermengt es mit den Blühen in ein Mörser wohl durcheinander/ wann es zu dick will werden / so feuchte es mit Lavendl-Wasser an/

an/ davon alle Morgen einer Hasel-Nuß groß genommen / welcher sich
deß Schlags besorgt.

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

Rstlich nimb 8. Loth frischen Wermuth/wasche ihn sauber/hacke und
stosse denselben in einem steinern Mörser gang klein/alsdann nimb
8. Loth süße Pomerantschen/löse die Kern davon/und das Ubrige
hacke alles sambt den Schällern auch gang klein/alsdann nimb 3. Viertel
ling schönen Ruchel-Zucker / an disen gieß ein wenig mehr als ein halbes
Maßl frisches Brunnen-Wasser/ laß solchen ein Weil sieden/und läutere
ihn mit einem Ay / hernach sehhe ihn / daß er fein schön lauter und klar
wird / sodann schütte den Wermuth sambt den Pomerantschen darein /
und laß solches miteinander so lang sieden/biß du vermeinest/daß sich die
Rauche von dem Pomerantschen-Safft/ und Wermuth recht versotten/
und es in der Dicken wie ein Rosen-Zucker wird / dann wann sich die
Rauche nicht versiedet/ so schimpelts gern.

NB. Wann ein Mensch an den Winden / an der Gall / oder Ma-
gen-Wehe leidet/ soll er bißweilen von disem Zucker zu Nachts und Mor-
gends jedesmahl einer halben Nuß groß einnehmen / dann es vertreibt
die Wind und Gall/ und stärckt gewaltig den Magen.

N^o 5. Guten Zucker-Rosat zu machen.

Rstlich nimb schöne abgeschnittene Scharlach-Rosen / daß nichts
gelbes darbey bleibt/ 1. Pfund/dieselbe stoß in einem steinern Mör-
ser auff das allerkleinest / nimb 2. Pfund schönen weissen Ruchel-
Zucker/daran gieß 1. Halbe gutes aufgebrenntes Rosen-Wasser / laß
den Zucker zimlich dick sieden/ dann ein wenig überkühlen/ darnach thue
die gestossenen Rosen darein / und laß ob einer reschen Blut geschwind
sieden/ etwann so lang/ als ein haar Ayr/darnach soll man etliche Tropf-
fen Spiritus Vitrioli darein thun / damit es eine schöne Farb bekombt/
oder von 2. Lemoni den Safft / aber mit dem Lemoni-Safft muß er ein
wenig sieden / dann sonst bleibt er nicht / mit dem Spiritus Vitrioli aber
darff man es nicht sieden/solches behalt in einem Glas/oder sonst erdenen
saubern Geschirz; wann ein Mensch sich sehr erhitzt befindet / oder sonst
schwär und übel auff der Brust ist / soll er zu Zeiten davon nehmen/dann
es kühlet gewaltig die Leber/ das Geblüt und die Nieren.

Von allerley Salzen.

N^o 1. Die Attich-Salzen zu machen.

Nimb eine gute Mänge der abgerührleten Attich-Bör / in ein sauber Schaff / zerstoß mit einem hölzernen Stämpffel / laß 4. oder 5. Tag also zudeckt stehen / alsdann presß auß / koche dann den Saft zu einer Dicke aber langsam / daß es einer Salzen gleich sihet.

N^o 2. Wie man die Kreuzbör-Salzen macht.

Nstlich muß man nehmen Kreuzbör / so im Monath October zeitig werden / und muß sie sauber außwaschen / und darnach in einen glasierten Weidling thun / und einen guten Oesterreicherischen Wein darauff gießen / daß er 2. zwerch Finger über die Bör gehet / und also 24. Stund paiken lassen / darnach nimbt man 3. Maß solcher gepaigten Bör / und thut sie in ein Messinges Beck / und darein 15. Gewürz-Nägerl / ein Röbel-Zimet / wie ein kleiner Finger / und 10. Zimber-Wurzen / das Gewürz muß man alles klein zerschneiden / und unter die Bör thun / und so lang sieden / als ein frisch baar Uyr / darnach durch ein Tuch ausdrucken / zu 3. Pfund des Safts / 1. Pfund Zucker und laß es wider durcheinander sieden / biß es wie ein dicker Julep wird / so ist er fertig.

Folget / wie man die Salzen brauchen soll.

Nstlich einer Manns-Persohn / so einer starcken Natur ist / 4. Löffel voll / einem Weib oder anderer Persohn / so schwacher Natur seynd / und leichter zu laxiren / muß man nehmen 3. Löffel voll / Nachmittag umb 4. oder 5. Uhr / und muß darauff eine ganze Stund gehen / dann eine lautere Suppen getruncken / solche Bör muß man also kennen / ob es die rechten seyn / man thut den Saft auff ein weißes Papier / wann sie die rechten seyn / so wird es grün / wird es aber nicht grün / so seynd sie nicht die rechten / wanns subtiler Natur seynd / so gibt man anderthalb Loth / wann sie auch schwach ist / so gibt man in 2. oder drey Tagen wiederumb.

N^o 3. Die Cronabeth-Salzen zu machen.

Man nimbt die Cronabeth-Bör / und stosse sie wohl / wanns gestossen seyn / so gießt man ein wenig Wasser daran / und laß wohl sieden / darnach außgeprest / und den Saft wiederumb sieden lassen / und alle

alle

alleweil abfaumen / sonst bleibt sie nicht gut / man muß es aber zimlich dick sieden.

N^o 4. Die Holler-Salzen zu machen.

Selbige wird ingleichem wie die Attich-Salzen zugericht.

N^o 5. Hetscheböttsch-Salzen zu machen.

MAn nimbt Hetscheböttschen / die der Reiff brennt hat / doch daß sie nicht zu weich seyn / mach es sauber auff / thue die Körnl und das Rauche heraus / eine grosse hölzerne Schüssel voll / setz ein schönes Wasser zu in einen Hafen / wann das Wasser über und über waltet / so schütt es auff die Hetscheböttschen / daß die Schüssel ganz voll wird / nimbein saubers Tuch / deck es zu / und ein Schüssel oben darauff / daß kein Dampf darvon kombt / laß also 2. Stund stehen / hernach wann du sihest / daß sie fein hüpsch weich seyn / so seyhe das Wasser herab / schlage es durch ein enges Sieb / das erste ist dünn und wässerig / das thue ganz weg / darnach wird es schön dick / schlags also durch / biß du 1. Pfund hast / nimbe alsdann 1. Pfund Zucker / siebe und läutere ihn so dick / daß er sich spint / nimbe den Zucker / gieß ihn über die Hetscheböttschen / rühr es gar gemacht / daß nicht knopert werden / gieß in ein Glas / laß bey dem Ofen den ganzen Abend nicht gar zu nahend stehen / zu Morgends setz auff ein lufftiges Orth / so bleibt es so lang du wilt.

N^o 6. Eine gute Salzen vor die Geschwulst.

Natürlich nimbe schöne zeitige Attich-Bör / presse sie auß / nimbe alsdann von diesem außgepressten Safft 10. Viertel / laß ihn halben Theil einsieden / biß 5. Viertel verbleibt / hernach nimbe ein Viertel schöne schwarze zeitige außgelaubte Cronabethbör / überstoß dieselben ein wenig / und schütte sie zu dem Safft / laß eine gute Stund sieden / hernach seyhe es durch ein Sieb / laß es wider sieden / biß es schir die rechte Dicken einer Salzen haben will. Alsdann nimbe runde Holl-Wurzel / Alland-Wurzel / Bibernell-Wurzel / Angelica-Wurzel / die Wallische ist besser / Luffstoc-Wurzel und Meister-Wurzel / jedes ein Loth / schöne rothe Gold Myrthen / ein halb Loth / Wasser ein Quintl ; dieses alles mache zu zarten Pulver / und sähe es durch ein dickes Sieb / hernach thue es in die Salzen / und laß noch so lang sieden / biß die genugsambe rechte Dicken hat.

NB. Wann ein Mensch / auch die Kinder geschwollen seynd / oder man sich der Wasser sucht besörchtet / soll man ihm nach eines jeden Alter mehr oder weniger / oft darvon eingeben.

allerley Latwergen zu machen.

N^o 1.

Das goldene Ay.

Nimb ein Ay/ stich ein kleines Löchl am Spiz / laß das Welffe heraus / füll das Ay mit Saffran / stopff das Löchl zu / und laß braten / biß die Schäller braun wird / darauff nimb weissen Senff / stoß den mit dem Ay zu gar subtilen Pulver / nimb weissen Diptam/ Cardobenedict/ Nägerl/ Rapontica/ Rhabarbara/ gebrennt Hirschhorn/ lindene Kohlen/ jedes ein Loth/ solches alles klein zerstoßen / und untereinander vermischet / wäge so vil Theriac als das Pulver schwär ist / stoß alles wohl durcheinander zu einer dicken Massa/ behalt es in einer Büchsen/ so bleibt es gut 3. oder 4. Jahr. Wann einem Menschen die Pest ankombt/ so gib ihm eines Ducaten schwär in Weinrauten-Wasser abgetrieben ein / und laß ihn schwitzen / so es aber mit Frost ankombt/ gib man es mit Begrich-Wasser ein / einer jungen Person etwas weniger : wer alle Tag dieses einnimbt / ist befreyt vor der Pest/ auch wann man zu solchen Leuthen gehet ; wann eine solche Kranckheit ankombt / so soll man nicht seynen / ehe es 10. oder 12. Stund anstehet / sonst ist es gefährlich.

N^o 2. Ein gar gute Herz-Latwergen zu machen.

Man nimbt Salve / Isop / Weinkräutl / Frauen-Distel/ Nuf-Kern von Wällischen Nussen/ Lorbeer/ jedes 2. Loth/ Allant-Wurken/ weissen Diptam/ Cronabethbör / Pimpernell / Teuffels-Abbiß/ Wurken / Gaffer / jedes ein Loth / dise Kräuter und Wurken klein zerstoßen / und durch ein Sieb gefähet / deß besten Land-Saffran 1. Quinzel/ guten Venetianischen Theriac 1. Loth / dann mit geläuterten Hönig zu einer Latwergen angestossen zu rechter Dicke. Wann sich ein Mensch umb das Herz oder Magen klagt / gibt man einem alten Menschen eines Ducaten schwär in einem hierzu tauglichen Wasser ein / und laßt ihn darauff schwitzen/ einem jungen gibt man weniger / ist gewiß approbirt.

N^o 3. Eine Haut-Latwergen vor hizige Kranckheit.

Man nimbt Salve/ Isop/ Cardobenedict/ Weinrauten-Attich-Salsen/ jedes 2. Loth/ præparirten Schwäbel/ Lorbeer/ Allant-Wurken/ Tormentill/ Angelica/ Teuffels-Abbiß / Diptam- Wurken / jedes 1. Loth/ guten Theriac/ rothe Myrrhen/ guten Saffran Gaffer/ jedes ein halb Loth/ alles was zu pulvern ist / klein zerstoßen / hernach die Attich-

Attich / Salzen und Theriac in einem Mörser wohl unter einander gemischt / und sodann nach und nach ein Seitel Hönig zugegossen / und eine halbe Stund lang wohl abgestossen im Mörser / so bleibt es Jahr und Tag gut. Wann ein Mensch mit Hiß und Kälten sich klagt / so gibt man einem grossen Menschen eines Ducaten schwär ein / in einem aufstreibenden Wasser oder Essig / daß der Mensch wohl darauff schwitzet.

N^o 4. Ein köstliche Mutter-Latwergen.

Nimb Biberzail / Weinrauten-Krefz-weiß Senff-Saamen / jedes 1. Quintl / Theriac ein Loth / dise Stück jedes besonder zerstoffen wie ein Mehl / hernach alles wohl untereinander gemischt / und den Theriac sambt den obigen Speciebus in Mörser 2. oder 3. Stund wol gestossen / daß die Pulver mit dem Theriac sich wohl vermischen / und ein feste Massa wird / alsdann in einer blechernen Büchsen wohl verwahrt / bleibt vil Jahr gut. Wann hernach eine Frau die Mutter plagt / daß sie ihr auffsteiat / oder vermeint / es seye von der Mutter / so nehme sie einer guten Arbiß groß von diser Latwergen trucken / oder in Beyfuß-Melissen-Pollen-Wasser ein / darauff sich nider gelegt / und fein still und warm gehalten / eine Stund oder länger darauff gefast / ist in solchem Zustand trefflich gut / wann man kein Nachlaß befindet / kan mans in einer Stund wieder nehmen / es können es auch Kindbetherin brauchen / wie auch denen Manns-Bildern / wann sie dergleichen Schmerken haben / wann es das rechte Grimmen nicht ist / hat vilen wohl gedient. Probatum.

N^o 5. Das Orvietanum zu machen vor das Giff.

MAn nehme Enzian-Tormentill-Nattern-lange und runde Holl-Wurzen / Cardobenedict-Kraut / Eber-Wurzen / weiße Diptam-Wurzen / wilden Ochsenzungen-Saamen / Citronen-Kern / Angelica Wurzh / eines so vil als des andern / alles gang klein gepulvert / Scorzonera so vil / als die obige Pulver alle wägen : dann dises ist das vornehmste Stück / mische es eine gute Weil wohl untereinander / nimb geldutertes Hönig 3. mahl so vil als obgedachtes Pulver wägt / seze es über ein Feuer in ein Beck / gieß ein Seitel Malvasier daran / laß sieden / und rühre es stäts umb / wann der Wein darin versotten / und das Hönig in rechter Dicke / so rühre die Pulver nach und nach darein / wai das vollbracht / so muß man den besten Theriac am Gewicht den zehenden Theil / als die andern Stück gewogen / darunter mischen / gefest es wäre der Latwergen 100. Pfund / muß man 10. Pfund des Theriacs nehmen / vermische alles gar wohl. Besagte Latwergen ist gut für alles Giff zur
Zeit

Zeit der Pestilenz/einer alten Persohn einer guten Hasel-Nuß groß/den jungen etwas weniger.

N^o 6. Eine Latwergen in Pest-Zeiten.

Nimb 2. Hand voll Wällische Nuß-Kern / Cronabethbör eine gute Hand voll / Weinkräutl auch so vil / hernach nimbe eine grosse Schnitten rockes Brod / bähe es / und siede es in scharffen Essig / stoß alles wohl durcheinander / daß werde wie ein Latwerg / und behalt es in einem saubern Geschirz; davon nimbe Morgends einer Nuß groß.

N^o 7. Pest-Latwergen

Nimb Cronabethbör = Salzen 1. Pfund / Weinkräutl 2. Hand voll / Angelica-Weister-Enzia-Pimpernell-Tormentill-Wurzen/ jedes ein Loth / Knoblauch / Wällische Nuß-Kern / jedes 3. Quintl Feigen anderthab Loth / Lorbeer / lebendigen Schwebel / jedes drey Quintl / rothe Myrrhen / Gaffer / jedes ein und ein halbes Quintl / gefeiltes Hirschhorn ein Loth / alles klein zerschneiden / und zu gar subtilen Pulver gestossen / darnach mit geläuterten Hönig und Holler-Essig / wider zu rechter Dicke eingesotten / die Pulver / weil es noch warm ist / darein wohl vermischet; man gibt ein Messerspiß voll / von 1. bis in 2. Quintl zur Präservation ein.

N^o 8. Eine gute Pest-Latwera / welche Anno 1679. vil Menschen erhalten.

Nstlich nimbe frische Rautten/Wermuth/jedes 1. Hand voll/Wällische Nuß-Kern von 10 Nüssen/Alland-runde-Holl Wurk/jedes anderthab Loth / weissen Diptam/ Cardobenedict/jedes 1. Loth / schwarze Nießwurk/ Pimpernell/ jedes ein halb Loth / Salz 1. Quintl stoß alles zu subtilen Pulver / nimbe dann 2. Pfund Hönig mach alles zu einer Latwergen / darvon brauch 2. mahl in der Wochen / allzeit ein Quintl auff einmahl in guten Wein eingeben / darauff muß man vierdt-halb Stund schwitzen/ dann soll man den Krancken wieder erquickten mit saurer Speiß/ die leicht zu verdauen ist / sein Tranc soll seyn Cardobenedict-Wasser mit Citroni-Safft vermischet / dises stärckt den Krancken / und widerstehet dem Giff / so aber 24. Stund umb seyn / soll ihme die Latwergen wiederumb gegeben werden / und wiederumb 3. Stund geschwitz/ es muß der Mensch neunmahl nacheinander schwitzen/ dann senfft steckt sich die Kranckheit wieder / bey disem Krancken aber soll stäts Feuer gebrennt werden / aber mit Wacholder-Holz / diß reiniget den Luft / sonderlich bey dem Krancken.

N^o 9.

N^o 9. Ruhr-Latwergen zu machen.

Nimb Sau-Roth/ das frisch ist/ im Sommer auff der Halt/ dörr
 Medasselbe in einem glasierten Hasen/ wohl vermacht zu Pulver/ nimb
 dieses Pulvers ein Pfund/ des guten Theriac 3. Loth/ alsdann Rit-
 ten-Safft so vil/ daß genug ist. Diese Latwergen wird also gebraucht:
 Wann der Mensch die rothe Ruhr hat/ oder Magensällig ist/ so gibt man
 1. Quintl einer Persohn/ bestreue es mit ein wenig Zucker/ oder mit einem
 Blät! Gold/ daß es nicht so unlieblich ist/ es hilfft gewiß/ der Ritten-
 Safft/ so man zu der Latwergen gebraucht/ muß ohne Zucker seyn/ und
 der Patient muß sich wohl warm darauff halten.

N^o 10. Latwergen für den Sand.

MAn nehme 1. Pfund weissen Kuchel-Zucker / gieß ein Seidl aufges
 brenntes Erdbör-Wasser darauff/ laß ihn sieden/ biß er sich spint/
 alsdann nimb ein halbes Pfund durchtribene Hetscheböttschen
 sambt den Körnern/ wasche und trückne sie wieder / stoß sie zu Pulver/
 von diesem Pulver nimb 2. Loth / und thue es sambt den durchtribenen
 Hetscheböttschen in Zucker / und laß es sieden / so lang biß es zu rechter
 Dicke einer Salsen wird/ wer gern will/ kan eingemachte Citroni-Schäl-
 ler darunter schneiden/ so ist es desto angenehmer. Wer an Sand oder
 Stein leydet/ oder sich der Urin verschlagt / soll zu Zeiten von diser Lat-
 wergen essen / dann es treibt gewaltig / die schwangern Frauen sollen
 aber nicht darvon essen.

N^o 11. Einen guten Theriac zubereiten.

MAn nimbt runde Holl-Wurz/ die inwendig von der Erden wohl
 gesäubert/ wie auch außwendig / und getrücknet/ Enzian-Wurz/
 Lorbor von ihren Schallen gereiniget / der besten Myrrhen jedes
 2. Loth/ stoß alles gar zu subtilen Pulver / darnach nimb geläutert Hö-
 nig/ und rühre solche Stuck darunter / wie in gleichen Cardobenedict 3.
 Loth/ so hast einen guten Theriac. Probatum.

N^o 12. Die Latwergen vor die Ungarische Kranckheit.

Nimb rothe Terra Sigillata 3. Loth/ Pimpernell/ Erdranch/ jedes
 2. Loth/ Citroni-Schäller / gefeilt Hirschhorn / jedes anderthalb
 Loth/ schönen Saliter ein halb Loth/ dieses alles klein gepulvert/
 zerlaß Zucker mit Saurampffen = Ehrenpreis = oder Antivi-Wasser / in
 rechter Dicke / mische obige Pulver alle darein / daß zu einer Latwergen
 wer

werde; davon Abends und Morgends einer Wällischen Nuß groß eingenommen / und darauff geschwitz / es hilft.

N^o 13. Bermuth-Latwergen vor die Wassersucht / auch die Zeit zu treiben.

MAn nimbt Römischen Bermuth 1. Loth / Pomerantschen-Schaller gar dünn aufgeschnitten / daß nichts Weisses dabey bleibt / ein Quintl / alles pulvisiert / Zucker 6. Loth / von 6. Lemoni den Saft aufgedruckt / und mit dem Zucker zu einen dicken Zulep sieden lassen / hernach die obigen Stück darein gerührt / und hebt es in einem Glas auff; davon nimbt man Abends und Morgends 2. Stund nach dem Essen einen Brocken ein.

N^o 14. Zahn-Latwergen.

MAn nehme Agleyen-Blühe / Salve-Blätter / jedes 2. Quintl / weiß Florentinische Beigl-Wurken / rohen Allaun / jedes anderthalb Quintl / Myrrhen 2. Quintl / alles klein gepulvert / mit Rosen-Hönig zu einer Latwergen gemacht; Morgends und Abends das Zahn-Fleisch damit geschmiert.

N^o 15. Ein andere.

Rothe Corallen / welche roh seyn / 8. Loth / rothen rohen Weinstein 8. Loth / Benedischen Lack 1. Unzen / grün Anneiß 8. Loth / klein geriebene Muscatnuß 8. Loth / Gewürz-Nägerl 1. Unzen / Salve 4. Loth / gebrenntes Hirschhorn ein halb Loth / lindene Kohlen 1. Loth / schön weissen rohen Allaun eine grosse halbe Hasel-Nuß groß / diese Stück müssen zu einen sehr zarten Pulver gestossen / und durch ein enges Sieb / jedes absonderlich gefähet werden / und hernach wohl untereinander gemischt / nach diesem nimbt man ein halb Seitel / oder ein wenig mehrer sehr guten starcken rothen Wein / und so viel Jungfrau-Hönig / als genug ist / und last es alles zusammen sieden in einem neu-glasirten Topff / biß es zu einen rechten Saft wird / alsdann thut man die obbemelte gestoffene Pulver darein / und rührt solches mit einem hölzernen Schäufferl durch einander / biß wohl untereinander gesotten hat / alsdann thut man solche Latwerg in ein Glas / oder erdenes Geschirz / und bedient sich derselben.

NB. Wann diese Latwergen mit der Zeit alt wird / so nimbt man nur wieder ein wenig starcken rothen Wein / und ein wenig von Jungfrau-Hönig / und lasset die Latwerg darein sieden / so wird sie wieder gut / als wann sie erst neu gemacht wäre.

N^o 16.

N^o 16. Ein guter Hauß-Theriac.

Nimb Enzian-Wurzen/ Allant-Wurzen/ Lorbeer/ schöne schwarze
Zeitige Cronabethör/ jedes 8. Loth/ Angelica-Meister-Wurzen/
jedes 4. Loth/ weiße Diptam-Bibernell-Schwalben-Faltrian-
Zeuffels-Abbiß-Anhaken-Natter-Zitwer-Wurzen/ jedes 2. Loth/
Cardobenedict-Kraut/ Weinrauten-Kraut/ Scabiola, Ehrenpreis/
Centauer/Petonia-Blätter/ jedes ein Hand voll/ weissen Imber/ lan-
gen Pfeffer/Pomerantschen-Schallen/ Citroni-Schallen/ Biber-gail/
schöne rotthe Gold-Myrrhen/ Mumia, Aloëpatica, Gaffer/ schönen
Safran/ Storax/ Liquida, Cronabeth-Terpentin-Del/ jedes 1. halb
Loth/ guten alten starcken weissen Wein 2. Maßl. Dieses alles mache
Klein/ so vil dir möglich ist/ und siede es mit 5. Pfund geläuterten schönen
Hönig zu einer Dicke.

NB. Diese Latwergen/ Theriac/ oder Medritat/ ist gut/ wann sich
ein Mensch umb das Herz/ Magen/ oder sonsten klagt/ und krank ist/
ihm darvon nach Beduncken/ mehr oder weniger/ nachdem er alt ist/ ein-
zugeben/ und darauff schwißen lassen; ist auch gut außwendig zu gebrau-
chen/ wann man Magenwehe hat/ oder durchfällig ist/ auff den Magen
auffzulegen.

N^o 17. Einen guten Vieh-Medritat zu machen.

Nstlich nimb Calmuß/ Zeuffels-Abbiß-Schwalben-Angelica-
Pimpernell-Einhacken-Wurzen/ Wermuth-Fiop-Ubruten-
Salve-Kraut/ jedes 8. Loth; diese Wurzen und Kräuter müssen
alle dürr/ und zu Pulver gemacht werden/ hernach nimb Vieh-Myrrhen/
Gaffer/Lorbeer/ die Schäller alle hinweg/ von einem jeden 4. Loth/ ma-
che es auch klein zu Pulver/ so viel dir möglich ist/ mische es wohl unter-
einander/ und siede es mit Hönig zu einer Dicke einer Latwergen/ und be-
halte es zum Gebrauch.

NB. Wann ein Vieh erkranket/ soll man ihm von diesem Medritat
mehr oder weniger/ nachdem das Vieh alt oder jung ist/ eingeben.

Allerley Del zu machen.

N^o 1. Ein gutes Del für das Aufwachsen/ und bucklet
werden.

Nimb süß Mandel-Del/ rothes Rosen-Del/ blau Beigl/ weiß Li-
ellen-Mastroyen-Regenwürm-Kühloth-Del/ jedes 2. Loth/ misch
wohl untereinander/ und behalt es zum Gebrauch. Wann ein Kind

anfangt aufzuwachsen/ oder bucklet zu werden/ so soll man alle Morgen und Abend dasselbige Orth / wo der Mensch aufwacht/ mit diesem Del warmer schmieren bey einem Ofen oder Glut / die Hand oft wärmen/ damit das Del desto besser hinein gehet / und wohl in Acht nehmen/ daß man den Ruckgrad Abends ganz gleich streicht.

N^o 2. Ein Del für Blähung der Seiten.

In Hand voll Bermuth klein gehackt / gieß darauff 1. Seidl Baum-Del/ thue es zusammen in ein Glas/ und vermach es umb und umb mit Taig / schieß mit andern Brod in Ofen / laß so lang darinnen / als das Brod / und wann es kalt ist / nimb das Glas heraus / so ist es recht / presß es auß; man kan sich schmieren früh und spat fein warm / wo der Leib blähet ist / und sich darauff warm halten.

N^o 3. Ein Del für allerley Bruch / Jungen und Alten zu gebrauchen.

Nimb auff ein Pfund Baumöl / 2. Gauffen frische weiße Sanickel-Wurzen / 1. Gauffen voll Schwerdfarn-Wurzen / die in Wäldern wachsen / klein zerhackt / und 5. oder 6. Tag in dem Del paßzen lassen / hernach gar gemacht sieden / biß die Krafft wohl heraus gesotten ist / dann durchgedruckt / und in einem Glas an die Sonnen gesetzt / und wieder frische Wurzen darein gethan / so gehackt seyn müssen; wann man es brauchen will / so muß im abnehmenden Mond geschehen / zu Morgens und Abends warmer hin und wider schmieren / und nicht umb und umb / und ein warmes Tüchl darauff gelegt / den Kindern muß man wenig nehmen / weilen es sehr starck ist. Probatum.

N^o 4. Ein Del zur Brust.

Nimb 2 Theil Baum-Del / 1. Theil Bermuth-Safft / thue es in ein Glas / setz an die Sonnen / wann einer Brust-Wehe / oder Stechen hat / der salbe sich darmit.

N^o 5. Das Fuchs-Del zu machen / für die Contractur.

Wann die Zeit / wann der Fuchs zum faistesten ist / das ist / umb Wehnachten / da soll man umb ein solchen sehen / wasde disen auß / und den Balg abgezogen / nimb ihn ganzer / zerschlage die Weiner sambt dem Fleisch / und in 4. Theil zertheilt / das Ingeweyd muß man weg thun / alsdann nimb einen saubern glasierten Hafen von 6. oder 7. Maß

Maß/ laß wohl auffieden/ dann nimb Salk ein halb Pfund/ ein wenig in Hasen gestreuet; Item nachfolgende Kräuter / so im Sommer auffgedörret worden/weilen man es zu der Zeit nicht frischer haben kan/ als Camillen-Blumen/ Himmelbrand-Blühe und Dillen/ die obern Gypffel mit dem Saamen / Lavendl jedes 4. Hand voll / und so vil Polley/ Cronabethhbr 1. Hand voll/ die Kräuter müssen vom Stingel abgestreiffet seyn/ alles klein zerhackt und zerstoßen/ davon 2. Hand voll auff das Salk gethan/ und ein Theil vom Fuchs-Fleisch/ dann wider Salk und Kräuter/ und alsofort/ biß alles im Hasen ist/ demnach 2. Pfund Baum-Del/ und ein fließend Wasser/ daß voll wird/ den Hasen setz zum Feuer wohl zugedeckt/ laß sieden/ gib aber acht/ daß es nicht übergeheth / so lang biß das Fleisch ganz weich wird/ druck es sodann durch ein Tuch auß / man kan im Sieden wohl ein Maß Wasser zugießen/ wann es zu dick wäre: wann es wohl gesotten / laß ein wenig erkühlen/ dann durch ein Tuch drucken / aber die Beiner zuvor vom Fleisch gelöset/ und starck außgepreßt/ allzeit ein wenig genommen / thue das Außgepreste wider in Hasen gießen/ laß 2. Tag an einem kühlen Orth stehen/ wohl zugedeckt/ hernach mit einem Löffel die Faisten herab genommen/ das Wässerige muß man wegthun / das Del abermahl durch ein Tuch geyhen/ und in ein erdenes/ oder gläsernes Geschir gethan / ferners nimb Dillen-Del / Menschen-Schmalz/ Bärn-Schmalz / Hirschen-March / Taxen-Schmalz / jedes 2. Loth/ Cronabeth- und Spicanardi-Del / jedes 1. Loth / so ist es bereit / laß 8. Tag an der Sonnen / oder warmen Orth stehen / und alle Tag auffgerührt / nachmahls zum Gebrauch auffbehalten.

Wie man dieses Del brauchen soll.

Köstlich soll die contracte Person/oder der Reissen in Gliedern hat/ in einen Hasen Heu-Blumen thun / mit Bach-Wasser angießen/ und also wohl sieden lassen/ demnach in ein Schaff gießen/ und also warm das krancke Glied darein setzen/ mit einem Tuch wohl abtrüeknen/ und mit warmer Hand das Del wohl einschmiren bey einer Blut / und diß alle Morgen / sodann eine Hunds-Haut darüber gelegt / und damit zur Besserung continuirt.

N^o 6. Das köstliche Cardobenedict-Del / oder Bund-Balsam genannt.

Nimb Paltrian-Kraut und Blumen / Cardobenedict-Kraut / Johannis-Kraut und Blumen/ Schlangenbiß-Kraut und Blumen/ oder wilde Betonien/ von jedwedern 2. Hand voll / so aber von

den grossen Stengel abgestreift werden müssen / und gewaschen / klein gehackt / und 9. Tag in einem gar guten alten Wein gepaist / darzu nimbt ein Hand voll Winter-Waizen / dann nimbt eine Messinge Pfann oder Beck / thue obbemelte Species sambt dem Wein darein / und laß gemach einsieden / daß der Wein versotten / solches aber mit einer Spachtel immer umbrühren / daß sich nicht anbrennt / alsdann gieß 2. Pfund Baum-Del darein / und laß gemach sieden / daß die Krafft alle das Del an sich gezogen / preß das Del wohl auß / gieß wieder in die Pfannen / und setze es über das Feuer / nimbt 4. Löffel voll Terpentini / gieß ihn in das Del / daß selber sich wohl vermene in dem Del / rühr es alleweil untereinander / biß es anfangt zu rauschen / alsdann setz es vom Feuer / und thue 3. Loth weiß klein gepulverten Weyhrauch darein / daß er sich wohl vermene in denselben / hernach laß erkühlen / und behalte das Del in einem Glas / oder glasierten Geschirz wohl verwahrter auff.

Krafft und Tugend des edlen Del / wie solches zu gebrauchen.

Schstens ist es für die Pest / wann es einen ankombt / alsobald ein Löffel voll eingeben / niedergelegt / warm zugedeckt / und geschwitzt / ist auch gut in Sterbs-Zeiten / alle Tag etliche Tropffen eingenommen / so soll ein Mensch versichert seyn / und wann schon ein Zeichen außwendig ist / so muß man es mit dem Del schmieren / und von der Salben ein Pflaster darüber legen. Für frische Beulen und Geschwulsten / mit diesem Del geschmiert / und solche Salben darüber gelegt / ist es zum Aufbrechen / so zieht es auß / wo nicht / so zertheilt es sich / und heylet es. Wann einem Menschen ein Glied verzuckt / oder übertreten / und überhoben wäre an der Hand / Flay / oder das Geäder zu kurz / und nicht gehen kund / nur mit diesem Del geschmiert / alle Tag 2. mahl. Für das Lachfeuer nur alsobalden das Del angeschmiert / wo die Röthe und Schmerken ist / ein Löffel voll eingenommen / geschwitzt / ist solches das erstemahl als kombt / so wird es nimmermehr kommen. Wann einer auff den Tod gestochen wäre / daß man einsprizen müste / nur alsobalden ein Del in einer Suppen / oder warmen Wein eingenommen / und den Schaden mit warmen Wein aufgewaschen / ein Pflaster von der Salben übergelegt / diß des Tags mit Eingeben und Verbinden 2. mahl verfahren / mit Gottes Hülff stirbt er nicht an diesem Stich / man muß kein Waizl brauchen. Wann einer sonst gar schädlich verwundt wäre / nur den Schaden mit warmen Wein aufgewaschen / und das Del mit einem Federl in den Schaden gestrichen / die Salben auffgelegt / des Tags 2. mahl gebunden /

so wird man nicht grossen Schmerzen leyden/ sondern bald heyl werden/
 und so oft man das Del und Salben auff ein Schaden brauchet/ so muß
 man allezeit ein Tuch in warmen Wein eintuncken/ außgedruckt/ und
 darauff gelegt. Es ist auch für Ays und Geschwür/ mit diesem Del ge-
 schmirt/ und die Salben Pflaster-weiß darüber gelegt/ solches ziehet
 alsobald auß. Ist gut für die Mutter/ sowohl für das Grimmen/ in einer
 Suppen des Dels eingenommen/ warm zugedeckt und geschwitzet. Es ist
 auch gut für das Zahnwehe/ nur das Zahn-Fleisch oft damit geschmirt/
 auch das Wang außwendig. Wann sich eines verbrennt hat/ es sey
 mit Schmals/ Laugen/ oder Büchsen-Pulver/ nur oft mit einem Federl
 angestrichen/ so fahren kleine Blätterlein auß/ will aber der Brand nicht
 nachlassen/ so lege die Salben Pflaster-weiß darüber/ so vergehet der
 Schmerzen/ und löschet den Brand/ so aber der Brand so heftig/ muß
 man einen Löffel voll eingeben. Ist auch gut für erfrorene Glieder/ wo die
 Gefür ist/ soll man sich mit dem Del schmieren/ ist es aber schon auffbro-
 chen/ so muß man die Salben Pflaster weiß überlegen. Ist auch gut für
 den Grind/ des Tags 2. Löffel voll eingenommen/ das Del angeschmirt/
 und die Salben darüber gelegt Nachts/ so ziehet es die Hitz auß/ und
 heylet den Grind. Wann einem die Ohren verschwären/ oder vermeint/
 es werde ihm ein APOSTEM wachsen im Kopff/ oder sonst Blattern im
 Mund außfahren/ der laß etliche Tropffen von dem Del in das böse Ohr/
 und lege sich auff die andere Seyten/ so heylet es inwendig im Kopff. So
 einer Wehetagen in dem Hirn oder Nasen hat/ so muß man etliche Tropf-
 fen einschnupffen alle Tag. Wann einem ein Wepsen angelt/ so schmiere
 alsobald dieses Del darüber/ auch wann einer sonst von einem giftigen
 Thier geheckt/ soll er dieses Dels gebrauchen in- und außwendig. Wann
 einem Gift wäre eingeben worden/ der selbe brauche gleich einen Löffel
 voll des Dels. Wann einer besorgt/ es wachse ihm ein APOSTEM/ der neh-
 me alle Tag dieses Del ein/ und schmier sich außwendig/ wo ihme wehe ist/
 je ehender man es brauchet/ je besser es ist/ so erlindert es/ und gehet mit
 dem Stuhl. So ist es auch gut für die Ungarische Krankheit/ alle Tag
 2. mahl eingenommen/ es kühlte und laxirt/ und ein Tuchl eingedruckt/
 und über das Hirn gelegt/ es vertreibt den Schmerzen. Ist auch gut für
 das Grimmen/ und Wind in dem Leib/ welche sich im Leib verschlagen/
 und für den Grieff/ 2. mahlen des Tags/ allezeit ein Löffel voll einge-
 nommen in einer Suppen. Es ist denen gut/ die Magenwehe haben/
 am Herzen druckt/ und kein Essen schmeckt/ der nehme 3. Tag nachein-
 ander das Del ein/ so hilfft es gar bald; Es ist auch gut alten und jungen
 Leuthen vor das Bergicht/ das Kalt/ und Hitzige/ nur dieses Del einge-
 nomme

nomme

nommen in einer Suppen. Es vertreibet auch die Würm auß des Menschen Leib/ 8. Tag nacheinander eingenommen/ und 2. Stund dar auff gefast. Für das kalte Wehe muß man sich darmit schmieren/ wo der Schmerken ist/ und einnehmen. Es dienet für die Harmwind/ welche statts zum Harm treiben/ und sehr brennen unter dem Nabel/ etlich Tag eingenommen/ und wo der Schmerken ist/ geschmiert. So ist es gut für die Wasserucht/ ein Tüchlein in das Del getunckt/ und über die Geschwulst gelegt/ als den Bauch/ und Schencklen/ auch alle Tag 2. Löffel voll eingenommen/ so führet es durch den Stuhlgang auß. So ist es auch gut denen Leuthen/ so allzeit serben und kräncklen/ auch böse Feuchtigkeit im Leib haben/ und umb das Gemächt leyden/ die sollen alle Tag 2. Löffel voll einnehmen und die Salben Pflaster weiß überlegen. Dieses Del ist gut denen Kindern vor die Mundfail/ ein Tüchlein in dieses Del eingetunckt/ und dem Kind das Zahn-Fleisch im Tag etlichmahl geriben/ biß es blüet. Für den Gauffer/ wann weiße Blätterlein auff der Zungen aufffahren/ muß man es anschmieren. Es ist auch gut für das Reuchen und Huesten/ auch Lungl-Sucht/ muß man dieses Dels etlich Tag nacheinander nüchtern einnehmen. Es ist auch gut für das Vieh/ Küh/ Ochsen und Pferd/ wanns kecket werden/ ein Glas voll eingeben/ auch wann sie die Harmwind oder Fail haben.

N^o 7. Das Froschlauch-Del zu machen.

Fürstlich nimb das Froschlauch/ laß das Wasser alles davon lauffen/ thue es in ein Messinges Beck/ zu 3. Pfund Froschlauch/ nimb 2. Pfund Baum-Del/ setz es auff ein Glüt/ rühre es ohne Sieden stätigs umb/ wann es will anheben zu steden/ so nimb es vom Feuer. rühr es fein langsam/ biß der Schleim von schwarzen Englein vergehet/ man wird ein ganzen Tag darmit zu thun haben/ und solches muß ohne Sieden in stäter Hiß geschehen/ druck es dann durch ein saubers Tuch/ daß die schwarzen Englein nicht durchgehen/ diesen dicken Schleim in ein Glas auffbehalten/ biß man ihn zu einer Salben braucht/ solcher ist zu vielen Sachen gut zu gebrauchen. Wann einer sich brennt/ oder sonst einen hitzigen Schaden hat/ oder andere Geschwulsten/ nur darüber gelegt/ löschet allen Brand. Wann man es für ein Salben machen will: Nimb gepulvert Bleyweiß/ thue es in eine erdene Schüssel/ und von diesem gekochten Schleim/ treib das Bleyweiß darmit ab/ so vil/ als du machen wilst/ stelle es über ein Glüt/ und zerlaß Wachs/ misch darunt/ wann es seine rechte Dicke hat/ wasch mit dem Wasser/ welches von dem Froschlauch abgesshen/ die Salben darmit auß/ verwahr es in einer

Büch

Büchsen/ will man es ader zu einem Pflaster haben/ muß man desto mehrer Wachs darzu nehmen/ so ist es fertig.

N^o 8. Wie man das Fuchs-Del macht.

MAn nimbt ein halb gewachsenen lebendigen Fuchs / und thut ihn in einen kupffernen Kessel / gieß 8. oder 9. Pfund Baum-Del dar auff/ dem Fuchsen muß man die Füß zusam binden / dann sonst springt er herauß/ deck ein Brett auff den Kessel / daß es gleimb darüber gehet / und vermach es umb und umb / daß kein Dampff außgehet / und lege grosse Steiner darauff / damit der Fuchs nicht herauß kan / laß ihn so lang sieden/ daß er Koch/weich wird / darnach außgeprest / seyhe alsdann das Del herab. Dises Del ist gut für die Dörz/ auch vor alle Schäden/Schwinden der Glider/ darmit geschmirt; und vor das Viehe gut / auch so die Nerven oder Flächsen starz seyn/ zu gebrauchen.

N^o 9. Ein gutes Del/ so alle Fistel heylet.

Süßlich nimb Schlangen-Kraut/ Rotbucken/Nachtschatten / jedes 1. Hand voll/ sied es in einem Pfund Baum-Del / druck es durch ein Tuch starck auß / sodann nimb ein halb Loth klein geribenen Gasser/ thue ihn in das Del / schütte es in eine Kandel / oder zinnerne Flaschen/ und setz es in ein siedendes Wasser/ laß so lang sieden / als man ein Ey siedet / hernach schütte es in ein Geschirz/ und leg Nachtschatten-Blätter darein/ so ist es fertig. Wann ein Mensch eine Fistel hat / soll er sich mit disem Del schmieren / und ein Blätzl von dem Nachtschatten-Kraut darüber legen/ so heylet es alle Fisteln / auch andere Schäden / sie seynd alt oder neu.

N^o 10. Ein Del für das Fallen und Behethun.

MAn nimbt Baum-Del / und guten Brantwein / eines so viel als deß andern / an der Sonnen einen ganzen Sommer lassen stehen.

N^o 11. Ein gutes Del für alle Geschwulst.

Nimb ein Laub-Frosch / und laß ihn in einem halben Seitel Baumöl ertrinken/von disem Del gib dem Krancken alle Tag ein / den ersten Tag 1. Tropffen/ den andern 2. den dritten 3. und so fort an/ biß 9. Tropffen genommen seyn/ hernach nimbt man wiederumb so ab / wie man auff ist gestigen/ biß 1. Tropffen/ es dienet gar wohl.

3

N^o 12.

N^o 12. Das Himmelbrand-Blühe-Del zu machen.

Diese Blühe abgezupfft / und in ein Glas gethan / ganz voll an die Sonn gesetzt / und wann es anfangt wässerig zu werden / durch ein Tuch gedrückt / und etlichmahl gesyhen / so wird es klar / ist gut für die goldene Ader / Maßdarm / und fürfall der Weiber.

N^o 13. Das componirte Johannes-Del.

So man solches machen will / so soll es umb Johanni geschehen / nimb Johannes-Blumen / streiff sie vom Stingel ab / in eine zinnerne Flaschen / und schütte darauff 5. Pfund Baumöl / vermachs gar wohl / damit kein Luft darzu kombt / stell es in ein Keller / laß 6. Wochen stehen / dann nimb Serpentin 4. Pfund / distillir denselben durch ein Retorten / bis auff das Colophonium , mache nach der Kunst auß selben ein Salz / thue es auch in die Flaschen / dann nimb Regen-Würm 2. Loth / Saffran 1. Quintl / Salz / Schwebel / jedes 3. Loth / Lorbeer fünffthalb Loth / Myrrhen / Lorbeer-Del / Weyrauch / Balsam-Sulphuris jedes 3. Loth / thue es in die Flaschen / und stell es in ein Kessel mit Wasser / siede es darin 10. Stund / darnach nimb es herauf / und laß kalt werden / druck es durch ein Tuch auß / in einer Preß / darnach scheidt das Del vom Trüben / und behalte jedes besonder / dann das Trübe heylet gestosene und verwundte Pferd / das klare Del / so absonderlich behalten / ist ein löstlicher Balsam / fast über den Peruvianischen zu schätzen / von solchen Dels Krafft / wäre viel zu schreiben ; Erstens ist es innerlich gut für die Pestilenz / wann man dem Inficirten 2. Quintl davon eingibt in Scabiosen- oder Erdrach-Wasser / und auff dem Rückgrad darmit geschmiert / man muß auch das Geschwär damit salben / aufferhalb zu gebrauchen / löschet es den Brand / er seye vom Pulver / Feuer oder sonst andern geschehen / so ist diß ein gewisses Recept / nimb Silberglät-Salbl 4. Loth / von diesem Del 8. Loth / Lein-Del 1. Loth / misch die Stück untereinander / und brauch es / du wirst Wunder erfahren / dann mit diesem Stück in kurzer Zeit der Brand gelöscht wird / dem Verwundten gießt man es lablecht in die Wunden / und legt das Pflaster Opodeldoch dar / über / es hilft in kurzer Zeit.

N^o 14. Das Ritten-Del gut und kräftig zu machen.

Nimb 1. Pfund geribene Ritten / anderthalb Pfund Baumöl / schütt es über die Ritten / laß 6. Tag stehen / rühr es alle Tag einmahl umb / damit es nicht schimplich wird / hernach gemacht außgesetzt /

ten /

ten/dasß sich der Safft im Del verliehrt/und das Del nicht schwarz wird/
ist es gerecht und gut/ will man es 2. mahl absieden / so kan man wider so
viel Ritten nehmen/als oben/ und wider absieden.

N^o 15. Ein gutes Del für den Krebs an den Brüsten
der Weiber.

MImb gestoffenen Schwebel/ gieß daran so viel Baum-Del / dasß es
wird wie ein Mueß/ thue es in einen gläsernen Kolm/und distillier
es/ nimb sodann deß distillirten Dels 8. Loth / und 4. Loth außge-
presten gespißten Wegrich-Safft / und laß es eine Weil miteinander in
einem glasierten Hafen sieden / also ist es fertig.

Wann man von diser Arzney bedürfftig ist / soll man die Schäden
zuvor wohl mit Brantwein / oder sonsten weissen Wein waschen / dar-
nach das Del darauff schmieren mit einem Federl / so wird der Krancke
in wenig Tagen gesund.

N^o 16. Das goldene Mastix-Del gar gut zu machen.

MAn nimbt Wermuth Braun-Münzen / Frauen-Blätter / Kaut-
ten/ Balsam / Abrutten/ jedes gleich vil / oder den Safft außge-
preß/Muscatell-Wein 1. Seidl/Muscatnuß/Zimet/Nägerl/Cal-
muß/Zitwer/Galgant/Muscablühe/ rothe Corallen/Perl/ weissen Ag-
stein/ jedes 1. Quintl/ Spicanardi-Blühe/Lavendl-Kosmarin-Blühe/
Mastix-Körner/ jedes 2. Loth/ alles groblecht zerhackt / zerstoffen/ in ein
glasiertes Hafen gethan/ den Safft / und Muscatell darzu / und andert-
halb Pfund Baum-Del/ laß gemach sieden / biß dich gedunckt / dasß der
Safft und Wein verkocht/und nimmer wässerig ist/so thue es vom Feuer/
und preß auß / wann es kalt worden / so verwahre es wohl verbunden in
einem dicken Glas / über die übergeblibene Species schütte wieder Del /
und koche es/ ist noch gut zum Auflegen.

N^o 17. Das Mastix-Del zu machen.

MAn nimbt ein Viertling Mastix/der schön ist/klein zerstoffen zu Pul-
ver / darnach nimbt man eine zinnerne Kandl / thue das Mastix-
Pulver darein/ schütt ein halbes Pfund gutes Baumöl darauff/
mache die Kandl zu/ mit einem Taig wohl verklebt / damit kein Dampff
herausß kan/ seh in einen Kessel voll Wasser/wann es siedet/ so seh die Kan-
del darein / und laß von Morgen biß auff den Abend sieden / darnach
nimb es herausß / so ist es gerecht und gut / man muß darneben allzeit ein
siedendes Wasser zum Nachgießen haben / in den Kessel / worinn die
Kandl stehet.

N^o 18. Ein Del für das erharte Milz.

MAn nehme die grünen Nuß-Schaller / siede es in Baum-Del/balge es dann auß / und behalte es / das Milz darmit geschmiert / und ein warmes Tuch darauff gelegt.

N^o 19 Ein anders Milz-Del.

MAn nimbt das Holz von Tamariscen / von solchen thut man die äussere Rinten herab schaben / die mittlere Rinten aber thut man wieder absonderlich herunter schälen / von solcher nimbe ein Hand voll oder 2. und ein Halbe Baum-Del / vermach alles zusammen / in ein Flaschen / setz in einen Kessel voll siedend Wasser / daß alle Krafft auß solchen Rinten außgefotten / presß wohl auß / dann auff das neue wieder solche Rinten genommen / und in das Del gethan / wieder sieden lassen / und dann zum drittenmahl. Mit disem Del alle Tag 2. mahl geschmiert / Morgends und Abends.

N^o 20. Momortica-oder Balsam-Aepffel-Del.

MImb auff 1. Seitel Del / 24. Momortica-Aepffel / thue die Kern darvon auffheben / die rothen Häutlein und March legt man in das Del / demnach grab ein tieffes Loch auß in die Erden / und setz das Glas wohl vermachter darein / und wieder mit Erden beschütt / laß 2. Monath stehen / wann solche vorüber / nimbt man das Glas herauß / und setzt es an die Sonnen. Wann sich ein Mensch hacken thut / oder ein Vieh ein Horn abstoft / so gießt man das Del in das Horn / und setzt es auffß alte Orth / bind es mit einem Tuch wohl ein / so heylet es wieder / deßgleichen heylet es die geschädigte Wunden.

N^o 21. Ein gutes Majoran-Del.

MImb Majoran / presß den Safft auß / darnach nimbe frisches Baum-Del / deß Saffts 1. Loth / laß es gemach sieden / biß der Safft verzehret ist / darnach seyhe es durch ein saubers Tuch / hernach nimbe Majoran-Zweigl 6. Loth darein / vermach das Glas mit einer Blattern / daß kein Geruch darvon mag / so hast ein gar gutes Del.

N^o 22. Myrrhen-Del zu machen.

MAn siedet etliche Myr hart / darnach geschällt / und von einander getheilt / den Dotter herauß gethan / und an dessen statt beede halbe Theil mit gestoßener Myrrhen angefüllt / mit einem Faden zusammen gebunden / und an einem feuchten Orth oder Keller auffgehengt / und eine zinnerne Schüssel daranter gesetzt / daß das Del darein tropff /

tropfft/ alsdann ist es fertig; Also macht man auch das Gaffer- Del / wie das obige.

N^o 23. Ein gutes Del für den Magenwehe / Reissen und Durchbrüchen.

Köstlich nimb Vermuth/ Braunnünken/ Frauen- Blätter/ Wein- rauten/ Palsen/ Ubruten/ jedes ein Hand voll / diese Kräuter alle grün/ hernach nimb Muscatnuß/ Zimet- Rinten/ Gewürz- Nägerl/ Calmuß/ Zitwer/ Galgant/ Muscat- Blühe/ Rosmarin / gelben Beigl / Mastix und langen Pfeffer / jedes 1. Loth / die Kräuter wasche sauber / hacte sie klein/ die andern Species schneid und stoffe klein / misch unterein- ander/ und thue es in einen glasirten saubern Hasen / darzu gieß ein halb Maß guten alten starcken Wein / laß es miteinander Tag und Nacht pausen / hernach nimb 2. Pfund gutes Baumöl / laß miteinander sie- den/ biß sich der Wein und die Feuchtigkeit wohl versotten haben / und alle Krafft auß den Kräutern/ und andern Speciebus wohl herauffen ist/ sodann balg es durch ein Tuch / und behalt es wohl vermachter in einem Glas zum Gebrauch.

Wann ein Mensch Magenwehe/ oder Reissen hat/ die Ruhr/ oder son- sten Magenfällig / und Durchbruch hat / soll man ihm mit diesem Del den Magen schmieren / und auch davon in einer Suppen eingeben / nachdem der Mensch alt ist/ mehr oder weniger. Wann man Magen- Pflaster oder dergleichen macht/ auff den Magen oder Bauch/ kan man allezeit von die- sem Del darunter mischen/ ist gewiß probirt.

N^o 24. Wie man das Pomerantschen- Del macht.

Man nimbt Pomerantschen- Schäller/ die schneidet man/ und salzet sie wohl/ hernach thut man es in ein Geschirz/ laß 4. Wochen stehen/ wohl vermacht an einem warmen Orth/ demnach nimb gestoffenen Weinstein/ 1. Hand voll/ durcheinander gerührt/ und in einen kupffernen Kolm eingesezt / im Aschen herüber distillirt / so gehet das Del mit einem Wasser herüber / welches voneinander separirt werden muß.

N^o 25. Ein köstliches Braun- Münken- Del zu dem Magen.

Nimb 48. Loth Baum- Del/ gute wohlriechende Braun- Münken/ 24. Loth/ deß aufgepresten Safts 15. Loth/ die Münken werden klein gehackt/ oder gestossen / unter das Del vermischet / in ein Glas wohl vermacht / 7. Tag an die Sonnen gesezt / und stehen lassen / hernach in

einer Flaschen so lang sieden lassen / bis alle Feuchtigkeit verzehrt / durch geprest / wieder so viel Münzen-Kraut / wie auch des aufgepresten Safts genommen / und wie vor an die Sonnen gestellt / diß also 3. mahl repetirt / daß es gar kräftig wird ; dieses Del ist ein sehr köstliches Mittel vor einen erkalten Magen / hilfft die Speiß wohl kochen / ist auch trefflich wider das Brechen / oder Übergebung des versamleten Schleim im Magen / macht guten Appetit , erwärmet die kalte Mutter / und ist ein köstliches Del wider die Colica / so von erkalten Winden in den Därmen herkommen.

N^o 26. Das reißende Del zu machen / so sehr gut.

Nimb Gundel-Reben 2. Hand voll / Tag- und Nacht-Blümel / 1. Hand voll / Ringl-Blumen auch so vil / Ubrutten / Dillen-Kraut / Hüner-Därm / Chamillen-Blümel / auch jedes 1. Hand voll / alles vom Stängel abgestreift / und zusammen gemischt / darauß mach 3. Theil / alsdann hact man einen Theil / thut selbiges in eine zinnerne Kandel / bey 3. oder vier Seit / nachdem das Kraut vil ist / gieß Baum-Del darauß / daß 2. Finger darüber gehet / setz in siedend Wasser / vermach es wohl / daß kein Dampf heraus gehet / laß 3. Stund sieden / und also über Nacht stehen / zu Morgens pres durch ein Tuch wohl auß / nimb dasselbe Del wider / und gieß über den andern Theil der Kräuter / und also zum drittenmahl / wie zum ersten / zu letzt wann man das Del in die Gläser gießt / gibt es ein braunes Wasser / das muß man weg gießen ; Es ist ein köstliches Del vor junge und alte Leuth / vor das Reissen / darmit zu schmieren / auch in einer Suppen darvon einzugeben / einem Kind 3. oder 5. Tropffen / das braune Wasser ist gut im Clistiren zu gebrauchen / vor das Reissen. Probatum.

N^o 27. Das rothe Del für das Steinbrechen.

Man nimbt den vierdten Theil eines Kürbes / zerhackt denselben ganz klein / darüber schütte 4. Pfund Baum-Del / koch es / daß alle Krafft heraus gesotten / dann gieß ihm die Farb mit den rothen Wurzen / geschhen / von diesem Del des Tags viermahl etliche Tropffen in einer Suppen geben / und darmit geschmiert.

N^o 28. Ein Del für die Ruhr.

Man soll nehmen auß allen vier untern Läuften eines Hirschen / das March / selbes in ein Glas gethan / und eine geschabene Muscat- nuß darunter rühren / an die Sonnen gestellt. Von diesem Del in einer

einer Suppen eingenommen / darnach der Mensch stark ist / mehr oder weniger / einem Kind etliche Tropffen / man darff es über 2. mahl nicht geben / es hilfft / je älter es ist / desto mehr hat es Wirkung.

N^o 29. Das Scorpion-Del zu machen.

Nimb 1. Pfund Baumdel / leg darein 200. lebendige Scorpion / laß darin abstehen / so zieht das Del die Tugend an sich / wie hernach folgt : Erstlich bricht es und zertreibt den Stein auß den Lenden / wann man die Hafft und das Orth / zwischen Sitz und Natur schmiert / treibt ihn auß der Blatter ; Zum andern / wann man alle 3. Stund die Puls / Nasen-Löcher und Herz schmieret / ist heylsam vor vergiffte Fieber / Petetschen ; Drittens / wann einem ein wünniger Hund / ein Ratter / Spinnerin oder Scorpion selber beißt / oder heczt / schmiere alle 3. Stund einmahl die Puls / Herz-Grübel und den Schaden ; Viertens / wann eines Gift überkommen / den Nabel / Herz-Grübel / und umb das Herz / Nasen-Löcher geschmiert ; Fünffstens / schadet ein giftiger Pfeil oder Degen nicht / wann man das obbenente Orth schmiert ; Sechstens / eben zur Zeit der Infection da ein Mensch schon inficirt ist / unter den Achseln und Nieren / auch die andern 3. Orth geschmiert ; Endlich dienet dieses Del für alle Frankosen-Schäden.

N^o 30. Ein gar gutes Storchen-Del vor allerley Geschwulsten.

Nstlich nimb einen jungen Storchen / so noch nicht auff die Erden ist kommen / stich ihn ab / wie ein Gantz / fang das Blut auff in eine zinnerne Kandl / nimb den Magen und Leber / mach es fein sauber / neh es aber gar nichts / thue es zu dem Blut / rauff ihm darnach die meisten Federn auß / hack ihm die Spiß an den Flügel-Federn ab / zerhack den Storchen gar klein / leg ihn zu dem Blut in die Kandl / ist der Storch groß / so nimb 2. Pfund Baumöl / ist er aber klein / so nimb nur 1. Pfund Del / vermach es gar wohl / und setz es in einem Kessel mit Wasser / laß es sieden / bis der Storch ganz waich wird / darnach seyhe es durch ein Tuch in ein sauber Beck / und laß es an der Sonnen stehen / so kombt das Del alles oben auff / das nimb herab / und thue es in ein sauber Glas ; es ist fast gut für alle Geschwulsten / und wann man einen Faden von rother Fladt / Seiden oberhalb einer Geschwulst bindet / so kombt die Geschwulst nicht weiter.

N^o 31.

N^o 31.

Del für den Stein.

Nimb Krebs-Augen/ Hechten-Zahn/ Kaulpereschling-Stein/ zerstoß
sen/ darüber gieß Spiritus Salis, das darüber gehet / setz an ein
warm Orth/ daß sich auflöset/ laß durch ein Fließ-Papier lauf-
feu; im abnehmenden Mond nimbt man in einer Züser-Suppen drey-
mahl nacheinander in der Wochen von 15. 20. biß 30. Tropffen ein/
wird gar wohl dienen. Probatum.

N^o 32. Wunderbahrliches Del den Stuhlgang ohne
aller Gefahr zu machen.

Nimb Aloës Eptica 1. Pfund / Myrrhen 3. Loth / laß beede durch
ein härenes enges Sieb lauffen / thue es in ein Kolm-Glaß / der
sein Helm und Vorlag hat / mach ein sanftes Feuerl unter / biß
das Del ganz herüber/ behalt es in einem wohl vermachten Gläsklein/sal-
be den Magen/ und leg warme Tücher darüber/wann es seine Wirkung
ehender haben soll/ so nimbt an statt der Tücher einen Schwam.

N^o 33. Ein köstliches Del für alle Wunden.

Nimb altes Del 3. Halb Apothecker-Gewicht / und thue darein Jo-
hanneskraut-Blumen in Posen 6. Loth / in einen Glaß-Kolm /
setz selben in ein Balneum Mariæ 12. Stund lang / oder in ein an-
ders Glaß 6. Tag lang an die Sonnen/ druck es demnach durch ein Tuch
wohl auß/ dann nimbt Fünfffinger-Kraut/ Aloës Eptica, jedes 3. Un-
zen/ die Eptica mit Wein zerriben/ Ratter-Zügel-Kraut 6. Unzen /
Tormentill-Wurzen 3. Loth / Waizen so rein und sauber / 6. Unzen /
waiche den in Malvasier ein/ daß derselbe 4. Finger hoch darüber gehet /
laß dann 15. Tag an der Sonnen stehen / oder 5. Tag in Balneo Mariæ,
hernach nimbt das vorige Del/ thue alles zusammen / und also infundir-
ter stehen lassen/ koche es hernach biß alle Feuchtigkeit versotten / presß es
auß/ und thue zu einem jedwedern Pfund dieses Dels/ Lerchen-Pech/ daß
wie klare Tropffen ist 2. Unzen.

Dessen Gebrauch.

Die Wunden muß warmer angeschmiert werden / und darnach muß
man ein dreyfaches Tüchl in das warme Del tuncken / und über
die Wunden legen / 2. mahl im Tag / Morgens und Abends;
wann aber die Wunden tieff ist / muß man das Del mit einer Spritzen
einspritzen / dieses Del ist auch gut vor die vergiffte und winnige Hunds-
Biß.

N^o 34.

N^o 34. Ein gutes Del für die Würm.

N Imb den dritten Theil von einem Seitel gar frischer Ochsen-Gall/
 Abruten-und Wermuth Del/jedes ein Viertel/ Baum-Del ein
 halben Viertel/ lege in das Del Chamillen-Blühe/auch ein hal-
 ben Viertel/ Wermuth-und Abruten-Kraut/ jedes eine halbe Hand
 voll/ laß wohl sieden/ druck es darnach wohl auß/ vermisch die Ochsen-
 Gall wohl darunter/ und schmier den Kindern den Bauch warmer dar-
 mit/ aber im abnehmenden Mond/ so gehen die Würm gewiß hinweg/ ist
 oft approbirt/ und bewehrt befunden worden.

N^o 35. Das Weinstein-Del zu machen.

N Imb Weinstein/ so vil du wilt/ laß selben bey einem Haffner bren-
 nen/das er weiß wird/hernach zerstoß ihn/und thue denselben in ein
 Säckl/ heng ihn in Keller/ so zerfließt er in ein Del/unter den Sack
 muß man ein Zucker-Glas oder erdenes Geschirz setzen.

N^o 36. Zitrach-Del zu machen.

N Imb Schwebel-Blühe 2. Loth/frisches Nuß-Del 12. Loth/von dem
 besten weissen Wein 4. Loth/ stelle es zusammen 8. Tag auff ein
 warmes Orth/ zu Zeiten wohl auffgerührt/ hernach langsam sie-
 den lassen/ biß der Wein verrauchet und durchgeschihen.

Alleley Salben zu machen.

N^o 1. Die gar köstliche Allabaster-Salben zu machen.

N Imb ein Pfund guten starcken Wein/ das ist 24. Loth Apotheker-
 Gewicht/ Rosen-Del 2. Pfund/ weissen Allabaster-Stein subtil
 gestossen 1. Pfund/Fenichl-Saamen 8. Loth/ frische grüne Rau-
 ten 2. Hand voll/ weißes Wachs 4. Loth/ mercke/ dann die obige Stück
 alle nach dem Apotheker-Gewicht müssen genommen werden/ vermisch
 mit dem Del und Wein/ ausser deß Wachs und Allabaster/ setz in ein
 wohlvermachten Gefäß in ein Kessel mit siedenden Wasser/ laß sieden/
 so lang biß der Saft von Kräutern und Wein versotten/ und ganz ver-
 zehrt worden/welches du probiren kanst/ tropffe ein wenig in das Feuer/
 wann es gleich brennt wie ein Brautwein/ so ist es genug/ druck es dann
 durch ein Tuch starck auß/ laß ein wenig überkühlen/ mische dann den
 Allabaster-Stein/Wachs/und das Weiße von 12. Ayrn wohl zerfloppft
 darunter/ also daß 8. Stund lang solches wohl untereinander gerührt
 werde

R

werde

werde/ verwehr es demnach in einem Glas. Gebrauch diser Salben; Erstens dienet sie für alle Haupt- und Augen-Wehe / die Stirn und Schläff darmit bestrichen / sie ist auch gut für die Kröpff im Hals / ein wenig warm eingenommen; wann in der euffersten Noth der Krancke nicht mehr reden noch schlingen könte / 1. oder 2. mahl eingenommen / so ist das Geschwär gebrochen / sie ist auch gut für die Huesten / nur eingenommen / es heylet auch frische Wunden / braun und blaue Fleck der Schläg / dienet zu der Leber und Milk / es seye von Hitz in Fiebern / das Haupt / Brust und äufferste Glieder damit geschmiert; ingleichen dienet sie vor Wehetagen der Mutter und Darm- Bergicht / eingenommen; Item / für Wehetagen der Gelencken / darmit geschmiert / wann es aber von einer Kälte kombt / soll man hitzige Del darunter mischen / vor Wehetagen der Zähn / den Backen warm darmit geschmiert / auch sonsten in allerhand Geschwulsten sehr gut zu gebrauchen.

N^o 2. Althææ-Salben zu machen.

Nimb Cybisch- Wurzen 2. Pfund / Lein-Saamen / Fœnum - Græcum-Saamen / jedes 1. Pfund / zerstoß die Saamen / die Wurzen aber zerschneiden / thue es in einen Hasen / gieß 3. Maß Wasser darüber / laß 3. Tag und Nacht stehen / alsdan außgedrückt / nimb den Schleim 2. oder 3. Pfund / 3. Pfund Baumöl / koche es zusammen biß genug / vermisch darunter Inschlicht 3. Pfund / Terpentin 4. Loth / Tannen- oder Feichten- Harz 12. Loth / alles zusammen / sambt 1. oder 2. Loth Curcuma- Wurzen / laß 2. oder 3. Sud auffthun / durchgesyhen / also ist sie fertig. Dife Salben dienet zu allen Schmercken / so von Verrenckung und Überhebung / wie auch den schmerzhaften harten Geschwulsten und Beulen / so von Kälten entsprungen / thut solche erweichen / erwärmen und zeitigen; ingleichen ist sie auch sehr gut vor Schmercken der Brust / so von der Kälte verursacht werden / erweicht auch die erstarrten Nerven / heylet auch alle so zer schlagen und zerstoßen seyn / ingleichen heylet sie auch allerley Wunden.

N^o 3. Die Nichene Mistl-Salben zu machen.

Die Nichten ist zum besten / laß man die Nichene Mistl brechen / von solchen frischer das schwarze Häutl abgeschält / und die mittlere Ninten in Butter gepaist / biß man die wieder haben kan / hernach nimb gelbe Piessen / blau Beigl-Kraut / Gundl-Reben / Nacht-Schatten / Käspappel / sauber vom Stingel abgestreift / gewaschen und getrücknet / eines so viel als des andern / als der Nichen-Mistl seynd / der Butter muß nach

nach

nach Gesicht genommen werden/ und im Butter alles wohl sieden lassen/
hernach durchgesehen/ und gerührt biß gestehet. Dife Salben ist treff-
lich gut für die Wind/ Dörz- und Wasser sucht / auch da man das Grob
mit hitzigen Sachen entzündet hat/ es dienet zu dem Milz und Leber/ einer
Nuß groß in einer Suppen Abends und Morgends eingenommen / den
Bauch mit diser Salben an beeden Seyten abwärts fein warm ge-
schmiert/ und zu lezt den Nabel.

N^o 4. Augen-Salben.

MAn nehm 1. Pfund ungewaschenen frischen Butter / wasche den 9.
mahl auß Rosen- Wasser/ laß das Wasser wohl auffsincken/ dar-
nach nimb Nix/ præparirten Thucia jedes 2. Loth/ Gaffer 1 Loth/
thue den Butter in einen warmen Mörser / mache die obigen Species zu
Pulver/ vermisch alles wohl unter den Butter / und behalt es. Dife
Salben ist vor alle hitzige rothe Augen / wann auch schon ein Zell sich sol-
te ansehen / deß Tags 3. mahl eines Hanff- Körnl groß in das Eck deß
Augß gethan/ und unter dem Augen-Lücll herumb gewälzt/ ist sehr gut/
im übrigen ist es für die Nisen am besten. Probatum.

N^o 5. Wie man die Bettler- Salben machen soll / diese
muß in dem Frühling angefangen werden/ wegen der Proß /
so darbey seynd.

Imb Teuffels-Abbiß- Wurken/ grüne Wachholder- Bör / die nicht
schwarz seyn worden/ jedes 10. Loth/ rothe Brenn- Vessel/ Alber-
Proß/ Aychenes Proß/ Pürchenes Proß/ jedes 5. Loth / stoß je-
des besonder klein/ nimb Schmalz 1. Pfund/ zerlaß/ wann es zergangen
ist/thue lablecht alle obgemelte Stück darein / und rührs wohl unterein-
ander/ laß 8. Tag stehen/ sied es/ das alle Krafft auß den Kräutern/ seyhe
es durch ein Tuch / verwahre es dann in einer blechenen Büchsen / oder
glasierten Hasen/ wohl vermachet/ man muß aber so lang mit einem höl-
zernen Schäufler umbrühren/ biß kalt wird. Folgt / worzu gemeldte
Salben gut ist / wann einem Pestilenz- Beulen oder Blattern auffzah-
ren / oder sonst Geschwulsten / sie seyn roth oder weiß / sonderlich wann
einem im Hals wehe ist / muß man sich äußerlich schmieren / wann einem
das Haupt wehe thut / schmiert man die Schläff darmit / sie ist auch gut
allen Wunden/ Geschwären/ Bein- Bruch am Leib / oder wo es ist / und
sonderlich wo man einen Schmerzen / oder sonsten Wehetagen hat an ei-
nem Glied / es seye Arm oder Schenckel / auch vor Schwindung der
Glieder / wann du die Salben brauchen wilt / so thue ein wenig in eine
Schüssel

Schüssel/ so vil man auff einmahl bedarff / laß zergehen in der Wärme/ wann es wohl warm/ so salbe dich damit/ wo dir wehe ist/ reibe es wohl hinein/ daß nichts salbig ist/ im Tag 3. oder 4. mahl/ sonderlich Morgens und Abends/ ist es im Winter/ so salbe dich bey dem Ofen/ im Sommer bey einer Glut/ daß wohl hinein gehet; diese Salben ist auch gut in hefftigen scharffen Cathären/ Fluß in Ohren/ so eines nicht recht wohl hört/ mit einem Federl warm eingetropfft/ zwey oder drey Tropffen auff einmahl/ sie ist auch gut/ wann einer von bösen Leenthen verzaubert wird/ soll man sich damit schmieren/ wann man einem die Salben in einer Nuß-Schalen über den Nabel bind/ so thut es den Stuhlgang besördern/ so sonderlich Kindbettherinnen zu gebrauchen ist/ diese ist die allerredleste Salben/ zu denen Wunden und Schäden/ ist gar eine köstliche und bewährte Salben/ so man unter allen finden kan. Probatum.

N^o 6. Brust-Salben zum Ableidigen.

Man nimbt Körbel-Kraut/Salve/Sundleben/ Hünerdarm/ Käß-Pappel/ jedes 2. Hand voll/ und 2. Pfund Mayen-Butter/ darinnen wohl gefotten/durchgeschhen und außgepreß/ darvon nimbt man im Tag 2. mahl allzeit einer Kösten groß ein. Probatum.

N^o 7. Wie man die Cardobenedict-Salben macht.

Nimb 3. Loth gelbes Wachs / laß zergehen / thue dann 4. Loth des Cardobenedict-Del darein / 1. Loth Gaffer / gelben Schwebel / Cardobenedict-Pulver/ auch jedes so vil / als des Gaffers/ alles klein gefähet/ und einen Sud auffthun lassen / über dem Feuer wohl vermisch/ nimb es dann ab vom Feuer/ rühr es alleweil / biß schön glatt und kalt wird/demnach verwahre es in einer Büchsen wohl auff/dann je älter sie wird/ je besser ist sie/ ihre Tugend ist in der Beschreibung des Cardobenedicts-Del zu finden. Probatum.

N^o 8. Cronabeth-Salben zu machen.

Nimb erstlich 2. gute Hand voll grüne Cronabethbör/und so vil grüne Wipffel / so erst heuer gewachsen seyn / und ganz Feuerkessig/ die zerhacke ganz klein/ die Bör aber zerstoßen/ misch wohl untereinander/ und 1. Seitel guten Brandwein daran gossen / Tag und Nacht wohl vermachter stehen lassen in einem Keller/ hernach nimbt Butter/ der in kein Wasser gewesen / und die gepaiszten Cronabethbör darinn sieden lassen/ biß der Brantwein sich aller versotten/ darnach preß wohl auß/ und verwahre die Salben; die ist trefflich gut/ wann einem Fluß in die Hand

Hand

Händ oder Füß kommen/ das reist/ oder darinnen auff und nieder gehet / auch für die contracte Glieder/ und alles so von Kälte in Gliedern entspringt / ist trefflich gut diese Salben zu gebrauchen. Probatum.

N^o 9. Eine Clystir-Salben zu machen.

MAn nimbt Saupappel/ Eybisch-Kraut/ Bern-Klaw/ Glas-Kraut/ Pimpernell-Kraut / jedes 4. Hand voll / Eybisch-weiß/ Lilien-Wurgen/ jedes 8. Loth / Chamillen-Blumen / Stein-Klee/ blau-Beigl-Kraut/ jedes drey Hand voll/ Butter 5. Pfund/ diese Kräuter und Wurgen alle frisch genommen/ und gestossen/ ein Monath lang in Butter eingepaist/ an einem warmen Orth stehen lassen/ hernach wohl gesotten/ und aufgeprest/ solche Salben braucht man in der Clystir / zerlassen/ und untermischt / es erwaicht und laxirt harte Verstopffungen / curirt und reiniget den Leib von aller verbrennten Materi / heylet auch das innerliche verkehrte Gedärm.

N^o 10. Eine bewehrte und gerechte Geschwär-Salben/ vor alle geschwürige Brüst/ und andere Geschwär.

MImb Wein-Kräutl/ Teuffels-Abbiß-Kraut/ und Wurgen/ jedes 4. Hand voll/ Eybisch/ oder guten Heinrich / oder Schaff-Garben / jedes 2. Hand voll/ gewaschenen Butter 3. Pfund/ gelbes Wachs 1. Pfund/ und 13. Ayr-Dotter/ diese Kräuter und Wurgen klein zerhackt/ thue es alles in den zerlassenen Butter / laß sein gemacht durcheinander sieden/ daß die Krafft wohl von den Kräutern kombt/ presse es wohl auß/ und vermisch mit dem Wachs und Ayr-Dotter / zu einer Salben / ver-wahr es in einem Tügel. Wann mans brauchen will/ so streich es auff ein Tüchl/ wärm es auff ein Stül/ leg es über / ist ein Loch oder mehr in der Brust/ so thue von der Salben hinein / und hernach erst das auff dem Tüchl auffgestrichen ist / so heylet es sich von Grund auß / und wird kein Masen/ es ist nicht vonnöthen / daß man Waikeln hinein legt / nur alle Tag 2. mahl gebraucht/ wie gemeldet ist/ es lindert/ zeitiget/ und heylet alle Geschwär ; Man hat einem Weib ein Brust geheylet / die ein Loch darinnen gehabt/ so groß/ daß man ein Hennen-Ay hinein hätte legen können ; ich hab vil dergleichen geheylet. Probatum.

N^o 11. Eine bewehrte Salben / wer sich erfröret hat in dem Winter/ auch zu kalt und warmen Brand/ und hitzigen Geschwulsten.

MAn soll nehmen in drey Monathen (als da seynd Juli/ Augusti / und September) einen ungewässerten Butter / an der Sonnen distil-

distillirt / jedes ein Pfund / in jedem Monath gesamblet / alsdan alle drey zerlassen / darzu genommen ein halbes Pfund gelbes Wachs / 5. Loth geläuterten Serpentin / vermischet mit dem Schmalz / und laß über dem Feuer zergehen / und etliche Sud thun / seyhe es sodann durch ein Tuch / nachmahls nimb ein Quintl des allerstärckesten distillirten Weins-Essigs / (wie hernach zn sehen) Rosen-Wasser / rühre beede nach und nach in die Salben / bis gar ist / darnach rührt man es 3. halbe Stund aneinander an einem Stück / so ist es gerecht und zu gebrauchen wie oben steht ; wann man es brauchen will / so darff man es nicht warm machen / sondern nur gleich also darmit schmieren / ist sehr oft bewährt / und gut befunden worden.

Den Essig zu machen / der zu diser Brand-Salben gehört.

MAn nimbt den allerbesten Essig / der von dem besten Wein gemacht wird / thue ihn in einen zinnernen oder gläsernen Kolm / auff 3. Maß / distillire oder brenne ihn auß / daß du anderthalb Maß heraus bringst / darnach schütt den außgebrennten Essig wiederumb in einen saubern Kolm / und das zum drittenmahl herüber / daß von den drey Massen nur eine bleibt.

N^o 12. Der Königin in Hungarn grüne Salben.

Nimb Lorbeer-Blätter / Rosmarin / Aaron-Wurzel / gespizten Salve / Majoran / rothe Pochungen / Gottsheyl / schwarzen Kämel / sambt den Blumen und Saamen / Schaafgarben / jedes 2. Hand voll / grosse und kleine Nesseln / Isop / Braunellen / rothen Beyfuß / jedes eine Hand voll / Ottermenig / Maßlieben / goldene Sunßl / Ingrien / breiten und gespizten Wegrich / Weegtritt / Wegwarten - Wurzel / St. Johannes-Kraut / Schwarze Wurzen / Heydnisch Wund-Kraut / jedes 3. Hand voll / tausend Gulden-Kraut / Waldmeister / Erdbör-Kraut / auch jedes 3. Hand voll / Lavendl / Wermuth / rothe / weisse Rosen / jedes 4. Hand voll / dise obbemelte Kräuter und Wurzen hacke alle klein untereinander / nimb hernach ungewässerten Butter 9. Pfund / zerlaß ihn / misch darunter / und laß 14. Tag im Keller stehen / thue die Kräuter und Wurzen sieden / daß die Krafft alle im Butter sich versiedet / du mußt aber immer umbrühren / daß nicht anbrennt / preß auß / und nimb ein halb Pfund weiß Wachs / zerschneid es klein darein / und 2. Pfund Baumöl / wann die Salben anhebt kühl zu werden / thue Weyrauch und Mastix jedes 4. Loth gepulvert darein / rühre wohl untereinander. Wan ein Mensch

gesal

gefallen ist / oder sich sonst gestossen / daß er gestocktes Geblüt im Leib hat / so gib ihm von diser Salben einer kleinen Wällischen Nuß groß in einer ungesalzenen Suppen ein / das vertreibt alsobalden das verstockte Geblüt auß dem Leib her auß / wann es schon etliche Jahr bey ihm gewesen / auch schmier ihn fein wohl warm / mit diser Salben bey einer Blut / oder Ofen ; vor die Apostemata, brauch es also : da ein Mensch ein Apostem im Leib oder sonst hat / auch Stechen in der Seyten / dar auß dieselben erfolgen / so soll man alle Morgen und Abend einer Wällischen Nuß groß in einer ungesalzen Suppen eingeben / man wird es einem über 4. oder 5. mahl nicht eingeben haben / so wird sie das Apostem / das so tief im Leib ligt / durch den Stuhlgang austreiben / oder die Apostem werden sich auß dem Leib begeben / und fallen in die Keyhe / und dergleichen Orthen / dar auff man wohl mercken soll / wo sie hinfallen / und mit dem Einnehmen / wie vor gemeldt / nicht aufsetzen / alsdan / wo die Apostemata hinfallen / oder sincken werden / so soll man von diser Salben ein Pflaster machen / und auff das Orth / wohin sie gesunken seyn / auflegen / so ziehet es das ganze Apostem auß dem Leib her auß / heylet sich selbst ohne alle andere Mittel. Es seyn auch die Frankosen und Lahme damit zu heylen / wann mans pflegt wie obgemeldt / einzunehmen / und schmirt die lahme Glieder / die Hand zuvor auff einer Blut fein warm gemacht / und also wohl hinein geriben / kan auch in solchen Frankosen-Schäden wohl warm gemacht / und darcin gegossen / die Pflaster auch also gemacht / und darüber gelegt werden. Die Salben ist auch gut / wer die Pest hat / so lang und so viel eingenommen / bis sich das Geschwär auß dem Leib begibt / man kan es auch auflegen / bis der Schaden ganz heylt. Probatum.

N^o 13. Salben vor die Dörz / Husten und Cathar.

Nimb Hüner-Darm / Köhrl-Kraut / Waldmeister / Kerbl-Kraut / Hufflattich / jedes ein halb Pfund / Salve 1. Pfund / hache dise Kräuter alle klein / dann nimb 6. Pfund Butter / und zu einer Salben gesotten ; in der Frühe und Abends einer Nuß groß in einer Suppen eingenommen.

N^o 14. Ein gute Magen-Salben.

Nimb folgende Kräuter jedes 1. Hand voll / als Bermuth / Cardo benedict / Frauen-Distl / Calmus / Wurzen / Braun-Münzen / Weinrauten / Kefer-Füll / dise Kräuter alle klein gehackt / und gestossen / den Saffte außgepreß / Brantwein / ein Stuck Butter alles zusammen,

sam,

sammen gemengt und gesotten/ biß die Feuchtigkeit alle vermengt in dem Butter/ dann nimb ein wenig Mastix/ Nägel/ 1. Muscatnuß/ stoß es klein/ und thue es darunter/ laß es noch ein wenig sieden/ wann es gestehet/ gieß den Saft/ der unter der Salben stehet/ hinweg.

N^o 15. Eine bewehrte und gute Mutter-Salben.

MAn nehme Majoran/Lavendl/Spicanardi/Rosenmünzen/braune Münzen/ Raiffel-Kraut/ Stieffmütterl/ Bachmünzen/ Polley/ Wermuth/Perchiram/Schnitlauch/Melissen/ Chamillen/ Brasen-Kraut/Abrutten/Thimuß/Frauen-Blätter/ Scheißmolten/Schabab/ Kümel mit sambt dem Kraut/ jedes 1. Hand voll/ dise Kräuter muß man alle vom Stängel abklauben/ sauber waschen/ und müssen dergelaubten Kräuter jedes ein Hand voll seyn/hack es auff das kleinest/ den Kümel klein zerstoßen/und in guten Muscatell 7 Tag paiken lassen/misch alle zusamen/laß sieden/ daß der Muscatell wohl einsiedet/ zu disem nimb Butter/ so vil man vornöthen hat/ der in kein Wasser kommen ist/ laß wohl sieden/ durchgedruckt und gestehen lassen/ hernach mach ein Loch in die Salben/ damit das Wasser herauß rinnt/ nimb 5. Muscatnuß/ reiß sie gar klein/ misch unter die Salben/ und laß bey einem Kohlfeuer sieden/rühr es wohl durcheinander. Wann man solche Salben vor die Mutter brauchen will/ so nimbt man einer halben Nuß groß in warmer Suppen ein/ und legt einer halben Nuß-Schalen voll auff den Nabel/ denen Manns-Bildern gibt man es für das Reissen/ und hat vielen geholffen. Probatum.

N^o 16. Eine köstliche Populeum-Salben zu machen.

Söstlich nimbt man der grossen Alber-Poken/wann sie außschlagen/ und in bester Feiste seyn/ 1. Pfund/Schmer von einem rothen oder weissen Bärn/ so frisch und ungesalzen ist/ anderthalf Pfund/ welches man im Herbst vorbehalten muß/ zerstoß die Alber-Poken gar klein in einem Mörser/vermisch es wohl mit dem Schmer/vermach es fest/ und stelle es in Keller/bleibt übers Jahr gut/ wann hernach im Sommer die Kräuter in ihren besten Kräfften seyn/ als Taback-Blätter/ Saniack-Kraut/ roth und weiß mit der Wurken/Lustock/Hunds-Zungen/ Heydnisch Wund-Kraut/ Natter-Züngel/ Chamillen/ Balsen/ Melissen/ Münz-Kraut/ Geschwulst-Kraut/ Pfenning-Kraut/ rothe und weisse Rosen/ breit und gespißten Wegrich/ Heyl aller Welt/ Ehrenpreis/ Haber-Neßl/ Epica-und Lavendl-Kraut/ Johannes-Kraut/ Himmelbrand/ deß kleinern samt der Blühe/ Cardobenedict/von jeden 1. Hand voll/Eybisch

bisch/ Käspappel/guten Heinrich/ den man sonst Schaaf- Kraut nennet /
 Nachtschatten jedes 4. Hand voll / dise obgeschribene Kräuter nach Ge-
 legenheit der Zeit/ wann man sie bekommen kan / sein frisch genommen /
 vom Stängel abgestreift/ klein zerhackt/ und zu denen eingepaischten Alber-
 Proß gemengt/ etliche Tag stehen lassen/ in einem kühlen Orth / hernach
 muß man die in dem Schmer eingestoffene Kräuter in ein Pfannen thun/
 ein guten Wein darzu gießen/ und über einem Kohlfeuer so lang kochen /
 biß alle Feuchtigkeit versotten / welches an der Prob also zu erkennen :
 nimb ein wenig/ laß es in das Feuer tropffen/ wann es spritzt/ so ist es noch
 nicht genug/ preß auß/ und in einer Büchsen auffgehbt. Ist ein sonder-
 bahre Heylung vor Menschen und Vieh / solcher Gestalten gebraucht :
 Ein Tüchl 2. Tag in einer diser Salben gewaicht / und im Zimmer ge-
 trücket / wann es dann gar ein böser Schaden ist / Fäserl von Tüchl da-
 rein gelegt/ ist der Schaden gar zu groß und Wässerig/ so mache ein Pul-
 ver von Ratter- Wurzen/ goldene Sunßl/ gespizten Wegrich / und sähe
 es auff die Fäserl/ so im Schaden ligen/ auch außser den Schaden / es ist
 auch vor verrenckte Glieder.

N^o 17.

Purgier- Salben.

MAn nimbt Holler- Pöhl/ wann sie außschlagen / die mittlere Rinten
 von einer Holler- Stauden/ Attich- Kraut/ Erdbör- Kraut/ Käsp-
 Pappel/ Tag- und Nacht- Kraut und Blumen / Beyfuß / blaue
 Weigl / blaue Lilien- Wurzen 8. Loth / besagte Kräuter aber jedes ein
 Hand voll/ alles zusammen klein zerhackt / zerstoffen / und in Butter zu
 einer Salben gesotten/ die Kräuter kan man nicht alle auff einmahl ha-
 ben / so muß man es / wie sie nacheinander kommen / nehmen / und im
 Butter einpaisen/ wanns beysammen seyn / so macht mans fertig : von
 diser Salben den Bauch geschmiert / und auch in einer Nuß- Schaaalen
 auff den Nabel gelegt.

N^o 18. Wie man die rothe Salben zum Einnehmen und
 Schmieren machen soll.

Dise Salben ist zum besten im May zu machen / nimb Butter unge-
 sehr so vil man Salben machen will/ Creuß- Butter wäre der bes-
 ste/ zerlaß den/ und seyhe ihn durch ein Tuch / thue dann darein
 nachfolgende Stück/ Abruuten/ Sündleben / Schaafgarben / Erdbör-
 Kraut und Wurzen/ Ratterwurzen und Kraut/ Körblkraut/ Genfrich-
 Kraut und Wurzen/ Sanißl- Kraut und Wurzen/ Weiß- Wurzen/ Be-
 nedict- Wurzen / aller Welt Heyl / man heist es auch Adermenig / dise
 Kräuter und Wurzen wasche sauber/ zerhack alles klein/ sied es im But-
 ter

ter wohl/ aber fein langsam / pres durch ein saubers Tuch / und gieß in was du wilst / und lege die rothe Wurgen darein / das erste Häutl darvon abgezogen/ man muß aber dise Wurgen nicht waschen/ auch nicht siedden / mit der Salben / dann es wird nicht so schön roth / stelle es an die Sonnen/ oder sonst an ein warm Orth/ daß sich die Salben recht färbet / und die Röthe der Wurgen an sich genommen/ so ist sie gerecht/ es stehet nicht wie vil man der Wurgen und Kräuter nehmen soll / also muß man es nur nach dem Gesicht machen. Probatum.

N^o 19. Ein andere rothe Salben.

Nimb Johannis-Kraut / Lindenblühe / Perchtram-Kraut und Wurzel/ Erdbör-Kraut und Wurzel/ Tormentill-Kraut und Wurzel/ Natter-Wurzel/ Pösmollen-Kraut und Wurzel/ goldenes Raalkraut/ Heydnisch Wund-Kraut. Salve. Benedict-Wurgen/ Allermeltheyl/ Chamillen/ Keffersüll/ Röhrkraut/ Huff-Lattich/ Waldmeister/ Tsoy/ Lungelkraut / Leberkraut/ Geschwulstkraut/ Ehrenpreis/ Meisterl/ wilden Salve/ Scabiosa/ breiten Wegrat / gespizten Wegrat / jedes 2. Hand voll/ wasche diß alles fein sauber / hernach hack es klein / und vermisch unter 6. Pfund Butter/ laß in einem saubern Geschirz verbundener 3. Tag puzen/ hernach sied es fein gemacht / biß die Krafft und Feuchtigkeit von den Kräutern wohl heraus kombt ; hernach seyhe es durch ein Tuch / und die Feuchtigkeit so noch von den Kräutern in der Salben ist / die setz sich auff den Boden / so seyhe alsdann die Salben fein gemacht hermiter in ein anders Geschirz / und das andere als die Feuchtigkeit / schütte hinweg/ dann wann man es in der Salben ließ / so wurde sie schimplich ; wann du also die Salben geseyhen / und solche überkühlet hat / so leg darein schöne rothe Wurgen/ und laß so lang waschen/ biß die Farb fein schön roth hat / hernach nimb die Wurgen wieder heraus / und behalt die Salben in einem saubern Geschirz zur Nothdurfft. Wann man die rothe Wurgen in die heisse Salben legen thäte / oder darmit siedden ließ / so wurde sie nur schändlich bräun / und nicht schön roth gefärbet.

NB. Dise Salben ist köstlich gut außwendig zu schmieren / und zum Einnehmen zu gebrauchen / wann ein Mensch sich schwär umb die Brust befindet/oder Husten / Cathar und Drucken auff der Brust hat / oder Stechen und Schmerken in der Seyten/oder Creuß-Schmerken/oder einen harten Fall thut / und dergleichen mehr / so soll man ihm von diser Salben mehr oder weniger/nachdem der Mensch alt ist/eingeben/ und sich an demselben Orth/wo er Schmerken empfindet damit schmieren.

N^o 20.

N^o 20. Eine gute Rosen-Salben für den Sand und Hig.

B Im Herbſt wann man die Schmeindl abſticht / ſo nimb von einem Bärn das Schmer / laß es kühl auß / behalt es ſauber auff biß in Sommer/wann die Roſen blühen / wer es aber friſch haben kan / iſt es deſto beſſer/nimb Leibſarbe Roſen/hacke ſie / thue es in das zergangene Schmer/bind es zu / und ſetz es in Keller / den andern Tag zu Abends ſetz es auff ein Glüt/laß gemach ſieden / truck es durch ein Tüchl auß / thue wiederumb gehackte Roſen darein / diſes thue 8. Tag nacheinander / wie oben gemeldt / darnach thue es in ein jinnerne Flaſchen / wann es außgedruckt iſt/nimb 1. Seitel Roſen-Waſſer darein / und 4. Loth Terpentin / der mit Roſen-Waſſer außgewaſchen / 2. Loth Weyhrauch / der gar klein geſähet iſt/ſetz die Flaſchen in ein Keffel voll ſiedendes Waſſer / laß ſieden / biß das Roſen-Waſſer eingefotten iſt / der Keffel muß allezeit mit ſiedenden Waſſer angefüllet werden / damit es nicht auß dem Sud kombt / gieß es in ein Reim/rührs biß geſtehet / ſetz es alſdan in ein Keller / rührs alle Tag ein Stund/wann man es rührt / ſo gehet ein rothes Waſſer herauß / daſſelbe gieß alles weg / und gieß wiederumb ein friſches Roſen-Waſſer daran / das thue ſo lang / biß die Salben weiß wird / und weil man es rührt / ſoll man es allweg im Keller ſtehen laſſen / in einem Geſchir / es bleibt etliche Jahr gut ; Wer den Sand oder Griech hat / der ſoll ſich alle Nacht darmit ſchmieren laſſen / ſie iſt auch gut / wann einem der Rucken wehe thut / auch wann ein Menſch oder Kind groſſe Hig hat / ſoll man ein rothen Sand ſtoſſen / und durchſähen / und in die Salben rühren / und neben dem Ruckgrad / Nieren und Leber darmit ſchmieren.

N^o 21. Eine gute Ruhr-Salben zu machen.

Rſtlich nimb Braun-Münken / Wermuth / breit Wegrich / Saamen / Himmelbrand / Ruhrkraut / Täſchlkraut / Tormentill / Wurken/nimb 1. Seitel Baumöl/bach 3. Ayr wohl braun darauß/druck es auß / und nimb die obgemeldten Kräuter gehackter darein / laß ſieden biß der Saft von Kräutern wohl außgefotten / balg es durch ein Tuch / und gieß ein halbes Seitel rothen Wein darein / laß es wiederumb ſo lang ſieden / biß der Wein eingefotten / dann nimb Hirschen-Zuſchlicht / gelbes Waſch / ſo viel genug / zerlaß miteinander / und 3. zerſtoffene Muſcatnuß darunter gemiſcht ; der die Ruhr hat / der ſoll den Bauch wohl warm darmit ſchmieren / es hilft bald.

N^o 22. Salben für das reißende Geblüt / die Glieder
darmit zu schmieren / so an vielen Leuthen gut erfunden
worden.

M Imb Prombör-Laub/hack's gar klein/nimb ein wenig Leinsat-Saa-
men koche dise 2. Stuck in Milchraim / in einer saubern Pfannen /
biß daß es zu Schmalz wird / druck es durch ein saubers Tüchl /
gieß wiederumb in ein kleines Pfändl/thue gepulverte Assang und Gaffer
darein/laß 2. oder 3. Sud thun/so ist es fertig. Wan einem ein Schmerz
in ein Glied kombt/es sey Hand oder Fuß/damit geschmiert.

N^o 23. Ein andere gar gute Salben vor Schmerzen /
und sonderlich vor das Reißen in Gliedern.

M Imb Spicanardi/Majoran/Lavendl/Rosmarin/Saturey/Sal-
ve/Gundlkraut/Chamillen/wan man es haben kan/die Dicken von
disen Kräutern/von einem jeden ein paar Hand voll/weiße Senff-
fern ein Viertel / grüne Cronabethbör / sambt den jungen Gipffeln 4.
Hand voll/hacke dise Kräuter alle gar klein/die Bör und Senff klein ge-
stossen/wohl untereinander gemischt/und die Wässer darauff gossen / La-
vendl/Spicanardi/Gundlkraut/Salve/Wohlgemuth / von jeden ein
halb Seitel/ und laß es etlich Tag paizen / nimb alsdan schweines
Schmalz/ so vil vonnöthen / und sied alles miteinander fein gemach / daß
sich die Feuchtigkeit verzehrt/preß alsdan wohl auß / und behalt es in ei-
nem glasierten Geschirz. Wann man Schmerzen hat/warmer darmit ge-
schmiert / aber man soll die Salben nicht warm machen / nur die Hand
warm machen/und wohl hinein schmieren/hat vil Leuthen geholffen.

N^o 24. Eine gute Salben vor den Sand / die Wind
und das Reißen.

M An nehme Eybisch / Wurzel / Käspappel / Kraut / Feld / Chamil-
len / die Blümel Tag und Nacht sambt dem Kraut / jedes zwey
Hand voll / Petersilkraut und Wurzen / Rättich und Hüner-
Därm / jedes 1. Hand voll / dise Kräuter und Wurzen wasche sauber /
und hacke es klein / hernach nimb Weinrautten / Saamen / Rümel /
Aneiß / Fenichl und Lorbeer / jedes ein halbes Loth / dise Saamen zer-
stosse untereinander / vermisch mit den gehackten Kräutern / und paize
solche in ein Butter / laß in ein saubern Geschirz 5. Tag paizen / hernach
laß es gar gemach auff einer Blut sieden / biß daß die Krafft wohl herauß
kombt / so balg es durch ein saubers Tuch / und behalt es in einem sau-
bern Geschirz zum Gebrauch.

Wann

Wann ein Mensch am Sand leydet / oder von Winden geplagt wird / oder das Reissen hat / soll man ihm mit diser Salben das Creuz und die Lenden / und auff den Maß-Darm schmieren / wie auch den ganzen Bauch ; Man kan auch von diser Salben ein wenig (nachdeme deß Menschen Alter ist) einnehmen / wann es auff das Schmieren sich nicht bessern will.

N^o 25. Sand- und Wind-Salben.

M Imb Eybisch-Wurzen / Käspappel-Kraut / Chamillenkraut / sambt den Blumen / Tag- und Nacht-Kraut / jedes eine Hand voll / gestoffenen Weinrauten-Saamen / und gestoffenen Römischen Kümel jedes ein halbes Loth / die 2. Saamen solle man zerknirschen / die Kräuter und Wurzen frisch hacken / und einpaizen / in ungewässerten Butter / 5. Tag untereinander paizen lassen / alsdann noch darzu thun / 2. gute Hand voll Hünerdarm / gehackt und abfieden lassen / gar gemacht / daß die Krafft wohl herauß kombt auß denen Kräutern / durch ein Tuch aufgedruckt / und die Salben zum Gebrauch behalten ; Wann man merckt / daß ein Kind so unruhig ist / und ein Reissen hat / soll man es hübsch lind und warm das ganze Bäuchl auff den Seyten abwärts / bisz auff die Keybe schmieren / und hinten das Creuz und Lendl abwärts auff den Maßdarm zu / man soll Achtung haben / ob das Kind / wans harmet / nicht darbey kreist / oder an Windeln ein Sand verspühret wird ; Die Leuth so an Stein und Sand leyden / können sie auch brauchen.

N^o 26. Reissen- und Unterwachs-Salben / zu Noth- durfft der Kinder / die Weichel / Seyten / Rückl und Bäuchel abwärts zu schmieren.

M An nimbt Gundleben / Käspappel / Melissen-blaues Beiglkraut / Prosen-Kraut / Hüner-Darm / Chamillen / Kümel / jedes ein Hand voll / sauber gewaschen / und klein gehackt / in Butter vermengt / und gesotten bisz genug ist / durchgedruckt / und zum Gebrauch behalten. Probatum.

N^o 27. Unterwachs-Salben / so nicht hitzig ist.

M Imb Käspappel / Gundleben / Hörmandl / Körbl-Kraut / Erdbör-Kraut / blau Beiglkraut / Erdrauch-Kraut / jedes ein Hand voll / etliche Blätl Salve / etliche Blätl Melissen / dise Kräuter müssen alle in einen Butter / so in der Creuz-Wochen gerührt / und in kein Wasser kommen / gehackt werden / und etlich Tag im Keller stehen lassen / darnach
£ 3
auff

auff ein Glütl gefekt/ und ein Hand voll gestoffenen Hanff-Saamen/ dar-
ein gethan/ vorhero wohl siedен lassen / und durch ein Tuch drucken / im
Keller über Nacht stehen lassen / so setzt sich das Wasser an Boden / als-
dann nimbt man das Wasser weg/ und laßt es siedен / hernach ein wenig
neues Wachs darzu gethan / so ist es fertig und gerecht.

N^o 28. Für die Wasser-Sucht eine Salben.

Man nimbt guten Salve/Rautten/Begrich/Wachholderbör / brei-
ten Begrich / jedes 8. Loth / zerhackt und zerstoß alles klein / dann
nimbt Butter/ vermisch es/ setz über das Feuer/ laß kochen/ biß die
Kräuter rauschen / sodann ausgepreßt / und gerührt biß kalt wird / einen
Menschen mit diser Salben wohl geschmiert / wo er geschwollen ist.

N^o 29. Würm-Salben/ für alt und junge Leuth/ in einer
Rußschaalen im abnehmenden Mond über den Nabel ge-
legt/ und den Bauch geschmiert.

Momb 2. Pfund Butter / 1. Pfund Hirschen-Inschlicht / ein Viertel
ling gelbes Wachs/ laß zergehen/ thue darin Baumöl / Ochsen-
Gallen/ jedes 6. Löffel voll / auff ein kleines Kohlfeuer gethan /
und dise nachfolgende Stück darein gerührt / Enkian ein Hand voll /
Aloës Epatica einer Wallischen Nuß groß / Wermuth/ Abrutten/ Pfer-
sch-Laub/ Hopffen / Rheinfellkraut / jedes 3. Hand voll/ alles klein zer-
stossen/ und 3. Häpel Knoblauch klein zerhackt/ den Saft ausgepreßt/ alles
zu einer Salben gemacht/ ist bewehrt / die Würm müssen sterben.

N^o 30. Ein gute Wind-Salben.

Momb Fenichl/ Dillen/ Kümmel/ alles grüner mit dem Saamen/ jedes
1. Hand voll/ groß und kleinen Nachtschatten/ Körbelkraut/ jedes
2. Hand voll / zerhackt und zerstoß alles untereinander / gieß ein
Seitel Spanischen oder andern starken Wein daran / laß 13. Tag also
vermacht im Keller stehen/ hernach nimbt ungewaschenen Butter / wann
es seyn kan/ wäre der May-Butter am besten/ zerlaß den Butter / rüh-
re obbemeldte Kräuter darein / laß kochen / biß der Wein und untere
Feuchtigkeiten versotten / das muß man also probiren / man laßt etliche
Tropffen ins Feuer fallen/ wann es sich ohne Praxlen gleich entzündet /
so ist es genug / preß auß durch ein saubers Tuch / hebe es auff. Wann
man die Wind empfindet / so macht man die Salben ein wenig warm /
und schmiert vom Creuz hinab biß in die Kette auff beeden Seyten / es
hilfft gar wohl/ ist gewiß eine hauptsächliche Salben / wann man gleich die
Wind

Wind im Bauch nicht empfindet / sonst hin und wieder im Leib / darff man nichts anders schmieren als die Keyhe/ so ziehet es die Wind zu dem rechten Ausgang. Probarum.

N^o 31. Eine Salben vor die rothe Ruhr und Durchbruch.

MAn nimbt von einem Hirschen auß allen vier Füßen/von unten biss zu dem Knep hinauff / das March so in den Röhren ist / solches thue in ein Glas/darzu nimbe eine kleine halb geschabene Muscatnuß/ misch wohl untereinander / bind das Glässl zu / und laß es an der Sonnen eine Weil stehen/hernach behalt es zum Gebrauch. Wann der Hirsch groß ist/kan man wohl eine ganze Muscatnuß darzu schaben.

NB. Wann ein Mensch die Ruhr / oder Durchbruch hat / soll man ihm von diser Salben einen halben oder gangen Eß-Löffel voll / mehr oder weniger / darnach ein Mensch alt und starck ist / in einer warmen Suppen eingeben/wann es auff einmahl nicht gleich hilfft/ kan man es öfter eingeben.

N^o 32. In der Ruhr für den Zwang eine Salben.

MAn nimbt Himmelbrand/ breit Wegrich / rothe Doen / Genfrich / eines so vil als des andern / Hirschen-Inschlicht und Brand-Schmalz/ darin ein Ay gebachen worden / obige Kräuter geröst / die Salben vor den Zwang auff Pflasterl gestrichen / über den Leib gelegt/ und darmit geschmiert.

N^o 33. Vor das Aufflügen.

MAn nimbt 3.rohe Kälber-Füß/bacht es gang braun in 5. Viertling Schmalz / und wascht das Schmalz mit Nachtschatten-Wasser auß/ mit diser Salben schmiert man das auffgelegene Orth.

N^o 34. Eine gute Salben vor die ienigen / so nicht können nidervkommen.

MImb auß einem Merken-Haafen die Feisten heraus / thue es also roher in ein Glas/ und laß es zergehen / und behalt es zum Gebrauch/ je älter das ist/ je besser ist es.

NB. So ein Weib nicht gebähren kan / streiche solchen auff ein Tüchl einer Hand breit auff/ und legß dem Weib auff die Lend wohl hinab/wak das Kind auch angewachsen ist/so ledigets ab/ und ist beweheret.

N^o 35.

Ein gute Zug-Salben.

Rstlich nimb schönen Terpentin / gelbes neues Wachs / Schaafs-Schmalz / jedes 1. Pfund / dises zerlaß langsam untereinander / und wann es zergangen ist / so rühre darein schönen weissen Weyhrauch / schöne rothe Gold-Myrrhen und Gaffer / jedes ein halb Loth. Dise 2. Stuck müssen vorhero klein gestossen werden / und zu Pulver gemacht / hernach laß es miteinander eine gute Viertelstund lang sieden / und balg es also heisser durch ein saubers Tuch / sodann ist sie fertig und gerecht.

NB. Dise Salben ist gut / ziehet von allen Schäden das Exter und den Unflat heraus / ist auch gut für alle Aiß und Geschwär ; Da aber bey einem Schaden wildes oder faules Fleisch ist / so soll man von diser Salben bey einem Viertel ein Loth guten klein geribenen / und subtil gepulverten Grünspan darunter thun / und ein wenig darmit sieden lassen / sodann nimbt es das wilde und faule Fleisch hinweg.

N^o 36.

Eine gute Geschwulst-Salben.

Nimb 2. Pfund breiten Wegrich / 1. Pfund Allant / 1. Pfund Schaaf-Sarben / ein Viertel Aneiß / Salve / Saniel / Fünffinger-Kraut und Wintergrün / jedes 1. Pfund. Dise Kräuter stoß alle miteinander / und nimb 4. Pfund Schmer / und 2. Pfund Butter / und laß alles durcheinander sieden / rühre es mit einem Löffel umb / daß sich der Kräuter Krafft mit dem Schmer wohl temperire. Darnach druck es auß durch ein saubers Tuch / thue die Kräuter hinweg / und thue noch ein halb Pfund Schmer darzu / rühre so lang biß weiß wird / nimb alsdan ein Viertel Wachs / Weyhrauch / Myrrhen / Fœnum Græcum, Mastix / jedes 1. Loth / dise klein gestossen wie Mehl / und thue alles untereinander / und rühre es wohl durcheinander / daß es gleich miteinander vereiniget / so ist die Salben gut.

NB. Wann ein Mensch geschwollen ist / oder sonsten geschwollene Wunden und Schäden hat / soll sich darmit schmieren.

N^o 37. Eine gute Salben 3. Wochen vor der Niederkunft zu gebrauchen.

Rstlich nimb frische Gänßfaisten / und Althee-Salben / jedes vierdt / halb Quintl. Item blau Beigl-Öel / Chamillen-Öel / weiß Lilien-Öel / süß Mandel-Öel / jedes 3. Quintl. Mehr den Schleim von Käspappel-Saamen / den Schleim von Eybisth-Saamen / den Schleim von Ritten-Saamen / den Schleim von Kehl-Sagmen / jedes 2. Quintl. Dise

Dise Schleim solien mit distillirten Rds-pappel-Wasser außgezogen werden/ hernach nimb auch gelbes Wachs einer Nuß groß / misch alles zusammen/ und laß es auff einem linden Kohlfeuer zusammen gehen / sodan ist es fertig.

NB. Wann ein Weib eine schwarze Tracht hat/ daß sie sich besorgt / das Kind möchte angewachsen seyn / oder sonst einer schwarzen Niderkunft/ soll sie sich drey Wochen vorhero / als die Kaittung auß ist / mit diser Salben die Wochen 2. oder 3. mahl die Keyhe und das Creuz darmit schmieren.

Allerley Pflaster zu machen.

N^o 1. Pflaster zu alten und frischen Schäden.

MAn nimbt ein Pfund Baumöl/ Bleyweiß ein halb Pfund/ Wachs 4. Loth/ des Pflasters Diapalma, auch 4. Loth / so man in den Apothecken bekombt/ Colophonium 4. Loth/ Gaffer 2. Loth/ mach alles nach der Kunst zu einem braunen Pflaster/ welches köstlich ist/ zu alten und neuen Schäden. Probatum.

N^o 2. Pflaster für den Bruch.

MAn nimbt gelbes Wachs 4. Loth/ Bärn-Schmals 6. Loth / Hirschen-Inschlicht 3. Loth / feichtenes Pech 2. Loth / rothe Menig 5. Loth/ Terpentin 2. Loth / Spicanardi-Öel 1. Loth/ das Bärn-Schmals und Hirschen-Inschlicht thut man zum ersten in die Pfannen / wann es heiß ist/ so thut man den Menig darein/ und kocht es so lang/ biß die rechte Dicken hat/ hernach thut man das Wachs und Pech darein/ zu allerlezt den Terpentin/ und wann es schier gar kalt ist/ das Spicanardi-Öel/ wird alles zusammen zu einem braunen Pflaster gesotten: über den Bruch/ so groß / daß es den Schaden wohl bedeckt / so alle dritte Tag frisch muß überstrichen werden/ neben disem muß auch ein gutes Bruch-Bändl getragen werden. Probatum.

N^o 3. Das Froschlauch-Pflaster zu machen.

Söstlich nimb Froschlauch 2. Pfund/ laß so lang kochen/ daß die Augen auff dem Grund ligen/ darnach nimb es vom Feuer/ und sephe es durch ein Tuch/ setz das Froschlauch wiederumb auff ein Feuer/ laß es so lang kochen / biß es wird wie ein Koch / dann thue Baumöl drey Viertel Pfund darunter/ rühß wohl untereinander/ setz es widerumb auff das Feuer/ laß so lang sieden / biß es wird wie ein Sulß / darnach thue

M

Bley-

Bleyweiß dritthalb Pfund / und Wachs 12. Loth darunter / laß es so lang kochen / bis es wird wie ein Pflaster / rühr es wohl durcheinander / daß es sich nicht anbrennt / wann es genug gekocht ist / so nimb Kampfer- und Bley-Zucker / jedes ein halb Loth / und rühr es unter das Pflaster.

N^o 4. Pflaster für alle hitzige Schäden und hitzige Geschwulsten / für die Schön: und grosse Entzündung / das Menig-Pflaster genant.

Man nimbt Baum- oder Rosen- Del ein halb Pfund / Wachs auch so vil / Menig drey Viertel Pfund / Gasser 2. Loth / neuen Ziegelstein 1. Loth / leg den Ziegelstein ins Feuer / laß ihn glütig werden / lösch ihn in einem heißen Wasser ab / wieder getrocknet / und zu Pulver gemacht / alsdann alles zu einem Pflaster gemacht / darauff Zapffen formirt / und zum Gebrauch verwahrt. Probatum.

N^o 5. Pflaster für das Rothlauff.

Nimb Baumöl 8. Loth / die mittlere Rinden von einer Hollerstaude / sied es / presß den Saft auß / nimb Wachs 8. Loth / laß darunter zergehen / Silberglät 4. Loth / Bleyweiß 4. Loth / laß sieden / darnach 8. Loth Menig / wann es schier kalt ist / so rühr von zwey Athern das Weiße darein / so ist es gerecht.

N^o 6. Ein gutes Melliloten Pflaster.

Nistlich nimb Eybisch / Lein-Saamen / Fœnum Græcum, Steinklee / Chamillen / Pimpernell / Wurzen / rothe Pappel / Lorbeer / Cardomomel / Storacks / von jeden 4. Loth / zerstoß und zerschneid dises alles klein / darnach nimb Lerches Pech / gelbes Wachs / Terpentin und Hirschen-Inschlicht / von jeden 3. Loth / thue alles nach der Wissenschaft über einem Feuer zu einem Pflaster kochen ; dises Pflaster ist vor alle Geschwulsten / absonderlich aber / wann einem Menschen der Hals wehethut / und daß man sich der Angina befürchtet / oder die Mandl geschwollen seyn / soll man von disem Pflaster auff ein Tuch streichen / und über den schmerzhaften Orth legen.

N^o 7. Das Nürnberger-Pflaster zu machen.

Nimb Silberglät und Menig / jedes ein halb Pfund / guten Wein-Essig anderthalb Pfund / Froschlauch-Wasser auch so vil / Gasser 4. Loth / Sals 3. Loth / das Silberglät und Menig / auff das subtilste geriben / in den Essig gethan / 3. Tag stehen lassen / täglich offt

ge

gerührt darnach das Froschlauch-Wasser darzu gethan/ wider 2. Tag stehen lassen/ und oft gerührt/ alles/ sambt einem Pfund Baumöl in ein Kessel auff einem Kohlfeuer gesotten/ alleweil gerührt/ biß es seine rechte Farb und Härte bekombt/ dann zu legt/ wann es ein wenig überkühlet/ rührt man den Gasser/ so mit dem Baumöl auffgelöst worden/ darunter/ so ist es fertig.

N^o 8. Das Straubingerische Pflaster.

Rastlich nimbt man Baumöl ein Pfund/ und ein Pfund Bleiweiß/ wasch es sauber auß/ trückne es/ daß kein Staub darein fällt/ wann es trücken/ reib es auff ein Reibstein ganz klein/ mit Zugießung deß Oels/ wans also geriben/ thue es in ein Becken/ gieß das übrige Del darzu/ laß kochen mit stätigen Umbrühren/ biß dicklet wird/ aber langsam muß gekocht werden/ sonst wird es schwarz/ nimb die Prob also/ daß/ wann es nicht mehr klebt an Fingern/ so ist genug/ thue darzu gelbes Wachs 8. Loth/ so vil zu einem Pflaster vonnöthen/ probier es ob es hart genug ist/ die Hand mit Baumöl angeschmiert/ und das Pflaster wohl durchgearbeitet/ nimb ein Papier/ beschmier es mit Del/ und wickle das Pflaster ein/ behalt es zum Gebrauch.

N^o 9. Pflaster vor üble und unheylsambe Schäden.

Imb præparirten Salmeistein/ Silberglät/ jedes 8. Loth/ præparirte Thuci 1. Loth/ Rosen-Del 6. Loth/ nachdem das Del ein wenig warm worden/ und die Species zu Pulver gestossen/ in das Del gethan/ und langsam mit stätigen Umbrühren/ so lang gesotten/ biß es die rechte Härte eines Pflasters bekombt/ dieses Pflaster wird nicht auffgestrichen/ sondern nur nach Proportion deß Schadens gemacht/ und dick wie ein kleiner Finger/ so oft man es weg thut/ allzeit abgewischt/ und übertrücknen lassen/ so kan man es etlich mahl brauchen/ also müssen der Pflaster wegen deß Wechsels mehr gemacht werden/ und so ein oder ander zerfällt/ oder verzehrt/ thut man es in ein Pfändl/ und laßt es ob einem Feuer zusammen/ und wieder zu Pflaster gemacht. Probatum.

N^o 10. Ein haubt gutes Pflaster vor alle Schäden/ und Beinbrüch/ es sey was es will.

Rosen-Del/ frische Schweinseisten/ jedes 2. Pfund/ thue es untereinander in ein Pfannen/ darzu 2. Hand voll grünen Buxbaum/ und ein Seitel guten Spanischen oder sonst starcken Wein/ und laß so lang untereinander sieden/ biß daß es nicht mehr spritzen oder krachen thut/

thut/ und ganz still siedet/ pres durch ein Tuch/ und thue gefähetes Silberglät 3. Pfund hinein/ und laß es wieder sieden/ biß daß es dick zu einer guten Consistenz wird/ daß man es leicht zwischen den Fingern balgen kan/ aber man muß acht haben/ daß man es nicht verbrennt/ hernach muß man nehmen weissen Oppobalsam 2. Loth/ Rosmarin-Del/ wie es die Materialisten haben/ anderthalb Loth/ weissen Vitriol 2. Loth/ und solches alles in das Pflaster schütten/ wann es nicht mehr heiß/ rühr es mit einem hölkernen Stößel wohl ab/ biß es kühl wird/ sodann macht man es zu Zapffen oder Strislen/ so ist es fertig.

N^o 11. Zenger-Pflaster zu machen.

Nimb Gummi Amoniacum 1. Loth/ Gummi Bdellii ein halb Loth/ Euphorbium 1. Quintl/ Perchtram-Wurzen ein halbes Quintl/ Senet-Blätter ein halb Loth/ Sauer-Tämpffel 2. Loth/ Spanische Mucken ein halb Quintl/ die Gummi in Essig zerlassen/ und zu einem Pflaster gemacht.

N^o 12. Pflaster auff die Brüst/ 12. Stund nach der Geburt/ vor die Frauen/ so nicht saugen thun.

Nimb Hirschen-Inschlicht/ weiß Wachs/ weiß Lilien-Del/ etliche ganze Blühe Saffran/ und ein wenig Weyhrauch/ laß untereinander zergehen/ also ist es fertig. Wann man diser Pflaster bedürfftig ist/ so laß es zergehen/ und tuncke Tuchl darein/ die auff die Brüst groß genug seyn/ in der Mitten schneide Löchl darauß/ daß die Wärken herauß gehen/ sodann lege die Pflaster lablecht über die Brüst/ und rauche es mit der Rauch-Kerzen an/ so zu finden unter den Rauchen/ Num. 16. wie auch ein angerauchtes Tuch darauß/ und also warmer zugefätscht.

Allerhand Pulver zu machen.

N^o 1. Pulver in denen hitzigen Augen-Flüssen auffzulegen.

Man nehme rohen Allau 3. Loth/ Gallitter 2. Loth/ präparirte Corallen 2. Quintl/ präparirten Gallmeißein/ 2. Quintl/ gebrennt Hirschhorn 3. Quintl/ rothe Terra Sigillata 1. Loth/ präparirten Blutstein 3. Quintl/ Nix 2. Quintl/ mache alles zu zarten Pulver/ und dann mit Aprklar vermischet/ und auff die flüssige Augen gelegt. Probatum.

N^o 2.

N^o 2. Ein anders.

MAn nehme rohen Allaun 3. Loth / Gallitter 1. Loth / gebrenntes Hirschhorn / Boli Armeni, Nix / jedes ein halb Loth / gebrauche es wie die obigen. Probatum.

N^o 3. Ein anders gar gutes Pulver.

MAn nimbt rohen Allaun drey Loth / Gallitter anderthalb Loth / Bley-Zucker ein halb Loth / præparirten Thucia, Gallmeisstein / rothe Corallen / Krebs-Augen / Blut-Stein / so alles præparirt / jedes 3. Quintl / Terra Sigillata 5. Quintl / Opium 2. Quintl / vermisch alles zusammen zu Pulver / und mit Aprklar aufgelegt. Probatum.

N^o 4. Ein anders ganz gemeines.

MImb Allaun 2. Loth / Gallitter 1. Loth / Terra Sigillata 2. Loth / vermisch alles zu Pulver / und mit Aprklar aufgelegt. Ich hab vielen ohne Zahl damit geholffen. Probatum.

N^o 5. Pulver für die Breün.

MAn brenne Pfersich-Kern zu Kohlen 8. Loth / Lindene Kohlen 1. Loth / gebrenntes Hirschhorn 2. Loth / Album Græcum 1. Quintl / alles klein gepulvert / darvon einen halben Löffel voll in einem Fühlen Wasser eingeben.

N^o 6. Pulver für die Herz-Breün.

MAn nimbt 10. Loth sauber aufgefäheten Aschen / Album Græcum, Isop / Breün-Zeltl / jedes 2. Loth / mach alles zu Pulver / darvon soll man einem Gewachsenen drey Messerspiß voll / einem Jungen aber weniger / in Wein-Essig eingeben / und wohl dar auff schwencken lassen.

N^o 7. Pulver für die Hitz / auch denen Kindern in Blattern zu gebrauchen.

Sestlich nimbt man gebrennt Hirschhorn / Lindene Kohlen / rothe Terra Sigillata, Kueb-Saamen / welcher erstlich auff einem eysernen Blät über glühendes Feuer muß gehalten werden / daß die Blät darvon springen / dann alles klein gestossen / und gefähet / rothe Myrrhen / und Zucker-Candl eben so viel / als der obigen / das ist / einem jeden nach Geduncken / von disem soll man einem jährigen Kind 3. Messerspiß voll in Linden-Holler-Blühe / oder gelb Weigl-Wasser einwickeln / einem jungen Kind halb so viel.

M 3.

I^o 8.

N^o 8. Pulver für das Blüten und Ruhr.

MAn nimbt das Blut im abnehmenden Mond von einem Merken-
Haasen; dann gebrenntes Hirschhorn / Mastix / Muscatnuß /
klein gepulvert / ein jedes nach Geduncken / unter ein weißes Mehl
gemischt / mach es mit dem Haasen-Blut zu einem Teigl / und bach es auff
der heißen Heerdstatt wohl auß; Wann einer die Ruhr hat / gib ihm in
breit Begrich Wasser 2. Messerspiß voll ein / es hilfft / ist auch gut / wann
der Mensch auß der Nasen blutet / muß man es schnupffen.

N^o 9. Ein Pulver für die bleiche Kranckheit.

Süßlich nimb guten Land-Saffran / Zimet / Rinden / Cassia-Rinden
das Schwarze schabe weg / und Cassia-Holz / jedes anderthalt
Loth / jedes besonder gestossen / dann zusammen vermische / davon
4. Morgen nacheinander allezeit eines halben Ducaten schwarz in einer
Zisern- oder andern ungesalzenen Suppen eingeben / darauff warm zu-
gedeckt / und 2. Stund schwitzen lassen / oder sonsten geraßt / bringt die
Zeit wieder.

N^o 10. Pulver für die Bleichsucht.

MImb Hirschenzungen / geschälte Lorbeer / Tsoy / jedes 2. Loth / En-
sian 1. Loth / zu Pulver gemacht / darvon alle Morgen und Abend
ein kleines Löffel voll in wem man will / eingenommen / und gefast
darauff.

N^o 11. Recept des allerköstlichsten Bezoar-Pulvers.

Süßlich nimb Einhorn / gerechtes Helffenbein / gebrennt Hirschhorn /
jedes 2. Quintl / Hirschen-Creuzl ein halb Quintl / Crystallens-
stein / so præparirt / 1. Quintl / Terra Sigillata 2. Quintl / des fei-
nesten Gold auch so vil / Umbra und Bisam / jedes 1. Dritt l eines Quintl /
dise Stuck alle auff das zarteste zu ein Pulver gemacht / vermisch wohl zu-
sammen ; ist für alle Gift und Ungarische Kranckheiten ; Item für die
Fraiß / und andere Zustand / nur ein Messerspiß voll eingenommen in
Borago-Wasser / eine Stund darauff gefast / diß Pulver ist vielfältig
probiert worden.

N^o 12. Catharz-Pulver.

MImb præparirtes Hirschhorn / Süßholz / Pulver / eines soviel als
des andern / Zucker noch einmahl so viel / untereinander gemischt /
und darvon genömen / denen Kindern bißweilen zu lecken geben.

N^o 13.

N^o 13. Pulver für die Catharz / die von kalten / zähen
Schleim herkommen.

Nimb Lorbör / thue die auß der Schaalen / darnach steck es in einen
rockenen Taig / mach es mit dem Brodt / alsdan brich das Brodt
voneinander / und klaub die Lorbör darauß / daß kein Bröckl dar-
an hangt / die Lorbör stoß zu Pulver / nimb alsdann Schwebel-Blühe /
oder gemeinen Schwebel / so vil als des Lorbör-Pulvers ist / und 5.
oder 6. mahl so viel Ruchel-Zucker / vermisch alles untereinander / und
so gebraucht.

N^o 14. Pulver vor die Dörz.

Sttlich nimb Fuchs-Lungl / Fuchs-Milch und Leber / Salve / Erd-
rauch / goldenes Leber-Kraut / Tamarisken-Kraut / jedes 2.
Loth / Centauer / Cardobenedict / jedes 1. Loth / Cronabethbör 1.
halb Loth / Tsoy / Hirschen-Zungen / jedes anderthalb Loth / Süßholz /
Cichori / oder Antivi-Kraut / Lungen-Kraut / jedes dritthalb Loth /
Weinkräutl ein halb Loth / Allantwurzen 3. Quintl / Zucker-Candl 8.
Loth / dises alles zu subtilen Pulver gemacht / und untereinander ge-
misch. Wer nun die Dörz hat / oder derselben sich befürchtet / der neh-
me dises Pulvers Morgends und Abends nüchtern / so vil er zwischen
drey Fingern fassen kan / oder streue es auff ein Schnitl Brodt / daß in
einer Suppen gewaicht ist / und esse es / Abends aber kan man das Brodt
in Wein waichen / und mit dem Pulver gebraucht / so aber der Krancke
Dis hat / soll man das Brodt in Wasser waichen / und damit continui-
ren / bis es besser wird.

N^o 15. Das rothe Edlgestein-Pulver / wie man es in
den Apotheken macht.

Nimb Terra Sigillata der rothen ein Loth / weisse Corallen / Hyacin-
then / Saphier / Smaragd / gerecht Einhorn / Perl / jedes ein
Quintl / Helfenbein 15. Gran / disz alles præparirt / Hirsch-
Creuzl 45. Gran / Zimet / Rosen / Saurampfer-Saamen / jedes ein halb
Quintl / Citroni-Schäller 25. Gran / Oesterreichischen Saffran 15.
Gran / Gewürz-Nägerl 5. Gran / Gold-Blätl 12. disz alles zu Pulver
gemacht / mit anderthalb Loth Calmus-Wurzen / und darvon eingeben
nach Belieben.

N^o 16.

N^o 16. Das rothe Edlgestein-Pulver zum Aufstreiben
in grosser Hitz.

Nimb Terra Sigillata, gebrenntes Hirschhorn / rothe Corallen /
Smaragd / Rubin / Perl / Hyacint / rothen und weissen Sandl /
Saurampff-Saamen / jedes 2. Loth / Granat / Citroni-Schaalen /
jedes 1. Loth / Boli Armeni, weisse Corallen / geschabenes Helffenbein /
jedes 3. Loth / Zimet / Nägerl / jedes 2. Quintl / des besten geschlagenen
Gold und Silber 6. Büchl dise Stück alle absonderlich præparirt / in die
nachfolgende Wasser / als Herzensfreundblühe Wasser / Ochsenzungenblü-
he-Wasser / gelbes Weigl-Wasser / Faltrian-Wasser / jedes nach Gefal-
len alles untereinander mit dem Pulver gemischt / und mit disen Wassern
wohl abgerührt / und wiederumb lassen trucken werden / alsdann das
Gold und Silber darunter geriben / so ist es fertig: einem gewachsenen
Menschen 3. Messerspiß in Cardobenedict-Wasser / einem jungen 2. einem
Kind 1. in Erdrauch-Wasser / und darauff schwitzen lassen.

N^o 17. Das rothe Edlgestein-Pulver so zur Zeit der
Infection zu gebrauchen.

Nimb Boli Armeni des Orientalischen / der mit Rosen-Wasser ab-
gerührt / und wieder getrucknet ist 4. Loth / Terra Sigillata 3. Loth /
rothe Corallen 5. Loth / weisse Corallen 3. Loth / Smaragd ein
halb Loth / Perl driethalb Quintl / Hyacinthen ein halb Loth / Saurampff-
fer-Saamen 2. Quintl / Zimet ein Drittl von einem Quintl / geschabenes
Helffenbein anderthalb Quintl / Land-Saffran ein halb Quintl / rother
Sandl 2. Quintl / Gewürz-Nägerl ein halb Quintl / Einhorn ein halb
Loth / Petonien-Kern / gebrenntes Hirschhorn / jedes 2. Loth / rothe
Myrrhen / Nichene Wüffel / Rueb-Saamen / geseegnete Distl / jedes ein
Loth / dise Stück mach zu Pulver / und an statt des Edlgestein-Pulver
eingeben / ist gar nützlich.

N^o 18. Das Aschenfarbe Edlgestein-Pulver / treibt
auch die Hitz / und stärckt das Herz.

Nützlich nimb Perl / gebrennt Hirschhorn / Terra Sigillata, weisse
und rothe Corallen / jedes 2. Loth / Hyacinthen / Saphier / Ru-
bin / jedes 1. Loth / Einhorn ein Drittl von ein Quintl / weissen
und rothen Sandl / jedes 3. Loth / Hirsch-Creuzl 2. Loth / dises zu Pul-
ver gemacht / die Edlgestein und Perl müssen vorhero præparirt wer-
den / man kan es eingeben / wie das rothe.

N^o 19.

N^o 19.

Ein edles Pulver.

Man nimbt Fenichl und Weinrauten-Saamen/Peterfilkraut-Saamen/Salve-Blätter/Galgant/Ehrenpreis/Pimpernellwurk/Feld-Kimel/Imber/Rägerl/Zitwer/Muscatusß/und Blühe/weissen Wehrauch/Aneiß und Zimet/Rinten/Carodomomel/Cubeben/Carobenedict-Wurken/jedes 1. Loth/alles zu einem Pulver gemacht/mit Zucker-Candl vermischt/das desto lieblicher zu nehmen: das von soll der Mensch alle Morgen und Abend/was er zwischen 2. Fingern fassen kan/in warmen Bier/oder in Brantwein einnehmen/2. Stund darauff fasten/es gehet durch alle Glieder des Leibs/vertreibet das übrige Phlegma, und Hitz auß dem Geblüt/ist gut für das Hauptwehe und den Schwindel/stärcket und reiniget das Hirn/behütet vor den Schlag/erfrischet die Natur/und das Herz/erhält Lungen und Leber in der Gesundheit/reiniget das Milch und Nieren/die Brust und den Magen/vertreibt die Huesten/gibt gute Farb/machet das Angesicht klar/reiniget die Blasen/vertreibt den Stein/er sey weiß/oder roth/glatt/oder scharff/macht ihn wie ein Mehl von Menschen gehen/ist gut für die Wasser sucht/behütet für Fieber/vor Sicht/und vor dise schwäre Kranckheiten.

N^o 20. Pulver vor die Fraiß/ das Rintscheitische
genannt.

Rstlich nimbt man Petonien-Wurk und Kerner/Hirschhorn/jedes 1. Loth/Elendklau/Nichene Mistl/Bibergail/rothe Corallen/jedes ein halb Loth/Hirnschaalen von einem Menschen/andert halb Quintl/Natterbalg/Hyacintthen/Esmaragd/Rubin/Granat/Eaphier/Perlein/jedes 1. Quintl/die Edlgestein müssen alle præparirt seyn/Gold-Blätlein so vil genug/solches alles mach zu einem zarten Pulver/davon soll man einem halb-jährigen Kind 2. kleine Messerspiß/einem jährigen ein Viertel von einem Quintl/einem 2. oder 3. jährigen ein Drittl von einem Quintl/einem grossen ein halbes Quintl/und so fort an/in Petonien-Linden-oder Perchtram-Wasser eingeben.

N^o 21. Pulver vor die Fraiß.

Imb rothe Garten-Petonien-Wurken/so im abnehmenden Mond seynd gegraben worden/weiß Diptam-Wurken/jedes 1. Loth von Nichenen Misteln/die mittlere Rinten ein halb Loth/so im abnehmenden Mond seynd/Cubeben 3. Quintl/præparirten Coriander ein Quintl/Muscatusß ein halb Loth/diß alles zu Pulver gemacht/muß
alles

R

alles

alles im abnehmenden Mond gemacht werden / davon gibt man ein halbes Quintl schwarz / in schwarz Kirschen / oder Linden / Blühe / Wasser ein / denen Kindern nach ihrem Alter. Ich hab ohne Zahl / G Dtt die Ehr / darmit geholffen.

N^o 22. Pulver vor die Kinder / so das Schröck / oder schwarze Fraiß / Pulver heist.

Imb Petonien Blühe / und Kerner / Lindenblühe / Kndpffel / müß fen in der Blühe seyn / ehe sie aufffallen / rothe Korn / Blumen / rothe Myrrhen / Storchenschnabel / sambt der Blühe / weiß Dytam / Wurzel / die mittlere Rinten von Nischen Mist / Frauen / Dist / lindene Kohlen / jedes ein halb Loth / Kubsaamen / præparirtes Hirschhorn / jedes ein Loth / feinen Zucker sieben Loth / dise Stück alle zu Pulver gemacht / durchgesibt / und wohl durcheinander vermischt / muß alles im abnehmenden Mond gesamblet und gestossen werden / und etliche Blätlein Fein / Gold / daß mans siehet / darunter gemischt / und also zur Nothdurfft bewahrt. Dises Pulver soll ein jede Frau / die Kinder hat / im Haus haben / ist denen Kindern in allen Kranckheiten aut und nutz : so ein Kind Hitz hat / oder erschrockt / gibt man ihm / nachdem es alt ist / einem jährigen ein halbe Messer spiz / einem gewachsenen Menschen drey Messer spiz voll in Linden / Blühe / oder schwarz Kirschen / Wasser / nachdem der Zustand ist / in Erdbör / wanns aber zum Austreiben / in Erdrauch / Wasser ein.

N^o 23. Pulver für die Blattern und Fleck.

Kubsaamen / Ugleysaamen / gebrenntes Hirschhorn / jedes ein Loth / rothe Myrrhen ein Quintl / lindene Kohlen / gebrennten Scharlach / jedes ein halb Loth / dise alles zu Pulver gemacht.

N^o 24. Pulver / so köstlich für das Fieber.

Imb Saffran / Cardobenedict / Wurzen / Beerwurk / Gamburg / Natterwurk / Petonienwurk / Paltrianwurk / Teuffels / Abbiß / Mastix / Gaffer / Zitwer / Citronischaller / Imber / Zimmet / Muscatblühe / jedes 1. Loth / Dytam / Lorbeer / 2. Loth / Angelica / Pimpernell / Meisterwurzen / Myrrhen / jedes 3. Loth / Aloës Epaticæ / Boli Armeni / braun Zucker / Candl / jedes 6. Loth / Kuchel / Zucker 24. Loth / Süßholz 10. Loth / Tormentill 4. Loth / dise alles zu Pulver gemacht / und dem Menschen / wann ihn das Fieber angreiff / ein halb Quintl schwarz in Erdrauch / Wasser eingeben / ist probirt.

N^o 25.

N^o 25. Fieber-Pulver/ allerley damit zu vertreiben /
sonderlich das viertägliche.

Nimb Pimpernell-Wurzen/ Tormentill-Wurzen/ Süßholz/ Ter-
ra Sigillata der besten / rothe Myrrhen / Aloës, Imber/ jedes 2.
Loth / Safran ein Quintl / Orientalischen Mastix 3. Quintl /
Zitwer 1. Loth/ Kronäugl 3. Quintl/ Citroni-Schaalen / Gaffer / jedes
ein halb Loth / weissen Zucker Candel 3. Loth / weissen fein Zucker 8.
Loth/ dises alles vermischet / und zu Pulver gemacht; darvon gibt man
ein Quintlein in einem guten Wein / wann das Fieber mit der Kälte
kombt/ kombt es aber mit der Hiz/ so gibt mans mit Essig ein/ein Stund
vor dem Fieber.

N^o 26. Das grüne Pulver für allerley Kranckheiten /
und Pestilenz zugebrauchen.

Nimb Myrrhen/ Cubeben / Salve / Wallischen Kimmel/ Aneiß/ grü-
ne Cronabethkör/ Himmelbrand-Wurzen/ Coriander/ Teutschen
Kimmel / Lorber / Angelica / Pimpernell / Bollwurzen/ Weins-
kräutl / weissen Imber / Zitwerwurk / Kronäugl / 2. Loth / Gaffer 3.
Quintl/ weissen Zucker Candel 3. Loth/ dises alles untereinander pulve-
risiret/ und in einer Schachtel an einem warmen Orth behalten. NB.
Dise Wurzen müssen unter sich gegraben werden: Dises Pulver in Weins-
rauten-oder Cardobenedict-Wasser eingeben.

N^o 27. Pulver zu Stärckung des Haupts.

MAn nehme Lavendl-Blühe 7. Loth/ Herzensfreud-Blühe 5. Loth /
Dahsenzungen-Blühe 3. Loth/ Eysenkraut-Blühe 1. Loth/ Salz-
ve-Blühe 1. Quintl / dörr es / und stoß zu Pulver / mit Zucker
vermengt/ brauchts Morgens nüchtern.

N^o 28. Pulver vor grosse Haupt- Schmerken in der
grösten Noth / wo kein Schlaff vorhanden.

Süßlich nimb Ambra/ Bisam/ jedes 30. Gran/ roth und weisse Co-
rallen/ so præparirt/ Opium, jedes ein halb Loth / Pilsen-Saa-
men dritthalb Quintl/ Species di Ambra, ein halb Loth / misch
alles zu Pulver: Dises Pulvers ein kleines Messerspißel voll / in was
man will/ eingeben.

N 2

N^o 29.

N^o 29. Pulver zu Reinigung des Haupts.

Nimb Lavendl/ Rosmarinblühe/ Wohlgemuth/ Nügel- und Rauten-Saamen/ Cronabeth-Holz/ Bisam/ Ambra/ weisse Niesß-Wurzen/ Beigl-Wurzen/ alles nach Gefallen/ zu subtilen Pulver gemacht/ dann immer ein wenig geschnupfft/ es macht niessen/ und reiniget das Haupt.

N^o 30. Pulver für die hitzige Kranckheit.

Stem rotthe Terra Sigillata, gebrenntes Hirschhorn/ Brein-Zettl/ machs zu Pulver/ jedes so viel man will/ davon gibt man ein bis anderthalb Quintl/ in einem kühlenden Wasser.

N^o 31. Das Herz-Pulver in allen Kranckheiten/ ohne Sorgen/ auch für die Fraiß/ Apstem/ absonderlich in Blattern zugebrauchen.

Nimb rotthe Corallen/ Perl/ Einhorn/ Glendklay/ Terra Sigillata, Krebs-Augen/ Karpffenstein/ gebrenntes Hirschhorn/ Hirsch-Creuzl/ Aichene Mistl/ jedes ein halb Loth/ geschälte Petonien-Kern/ weissen Kubsaamen/ Ugleysaamen/ lindene Kohlen/ jedes ein Loth/ diß alles zu Pulver gemacht/ darunter etliche Blättl Gold gemischt/ daß mans wohl siehet/ den Kubsaamen muß man in einem Pfändl wohl rösten und umbrühren/ daß die Bälg wegkommen/ also daß solcher das Gewicht/ abgeschälter/ wie oben vermeldt/ habe. Von diesem Pulver gibt man anderthalb Quintl/ auch mehr und weniger/ nach dem die Person stark/ alt oder jung ist.

N^o 32. Pulver denen Kindern vor die Hitz.

Schneid ein waiches Hirschhorn-Gewäch zu kleinen Stücken/ thue selbe in ein gläsern Brennzeug/ brenns kühl auß/ gieß das Wasser wieder darüber/ und so lang nacheinander/ bis kein Wasser bleibt/ laß nach und nach eintrücknen/ den Kolben muß man mit einem blinden Helm zumachen/ daß nichts aufrauchet/ und in warmen Sand stellen/ daß das Wasser alles in die Species eintrücknet/ darnach wanns trucken genug/ machs zu subtilen Pulver/ davon einem 3. Creuzer schwär auffß höchst eingeben/ für gewachsene Leuth kan mans in Malvasier/ so 2. Finger hoch darüber gehet/ auff disen Fall machen/ ein Tag einwaichen/ und darnach eingeben/ wie oben stehet.

N^o 33.

N^o 33. Pulver für die dürre und böse Husten.

M Imb Salve / Isop / Lungelkraut / jedes ein Hand voll / Calmus / Imber / Zitwer / Süßholz / Aneiß / Fenichl / Steinwürzl / jedes ein Loth / Zucker-Candl / so viel als der obigen allen / zu Pulver gemacht / Morgens frühe truckener ein kleines Löffel voll eingenommen.

N^o 34. Pulver für das Hinfallen.

M An nimbt einen ganzen Todten / Kopff / Uichene Mistl die mittlere Rinten 2. Hand voll / ein ganze lebendige Schildkrott / einen lebendigen grossen Sau-Ygel / 2. lebendige Scheer / lindene Kohlen 2. Hand voll / ein Nachgeburt / so von einem Knäbel ist / die Schildkrott / Scheer / und Ygel sollen lebendig in einem vermachten Hasen verbrennt werden / imgleichen die andern Sachen / eben zu Kohlen verbrennt / und muß alles im abnehmenden Mond geschehen / hernach stost man alles zu einem Pulver untereinander.

Der Gebrauch ist.

M An nimbt es zwischen dem letzten Viertel und Neumond / erstlich 3. Tag nacheinander / allzeit 1. Quintl / wann es möglich / soll mans in Ros-Faim einnehmen / in Mangel dessen / kan es in Petonien- oder in einem andern Fraiß-Wasser eingenommen werden / den vierdten Tag soll der Patient purgieren / den sechsten Tag soll er Ader lassen / die Median am linken Arm / das andere Monath soll es obgemeldter Massen gebraucht werden / und die Median auff dem rechten Arm lassen / das dritte Monath wird es wie vor gebraucht / und laß zur Ader die Haupt-Ader auff dem linken Fuß / das vierdte Monath auff dem rechten Fuß die Haupt-Ader. Solcher Patient muß sich das ganze Jahr vor Wein / Brantwein / Sallat / Kreen / Seneff / schweinees Fleisch / Käß / und Milch hüten.

N^o 35. Ein gutes Pulver / wann einen ein winniger Hund beißet.

M Imb Ehrenpreis / Rauten / Eysenkraut / breiten Wegrich / Enziam / samble die Kräuter / wann sie in der Blühe seynd / dörrre sie am Schatten / und nicht an der Sonnen / eines so vil als des andern / machs zu subtilen Pulver / und behalts zum Gebrauch / wie folgt : so ein Mensch gebissen wird / soll man von Stund an einer guten Haselnuß groß in einem Löffel voll Wein oder Wasser eingeben / und fünff Stund darauff nüchtern bleiben / dises muß man drey mal / nach dem 5. Stund

Stund vorüber/ wieder repetiren / man kan auch jungen Kindern ein-
geben/ aber weniger als den alten; Item dem Kindvieh / oder Hund /
der gebissen worden/ soll man einer Baumnuß groß eingeben.

N^o 36. Pulver vor alle regierende Kranckheiten / sie
greiffen den Menschen mit Hitz oder Kälte an.

Nächstlich nimb Saffer 1. Quintl / Imber 2. Quintl / Tormentill-
Wurz/ weiß Diptam-Angelica-Pimpernell-Wurz/ jedes 2. Loth/
Citroni-Schäller/ Saurampffer-Saamen/ jedes 2. Quintl/ gel-
ben Agstein / gebrenntes Hirschhorn / rothe Corallen / jedes ein halbes
Quintl Boli Armeni 4. Loth/ fein Zucker 6. Loth / dise Stück mache alle
zu subtilen Pulver/ misch wohl untereinander / wann nun jemand krank
wird/ es sey mit Hitz/ oder Kälte/ so gib ihm dieses Pulvers eines Quca-
ten schwär in gesotttenen Kitten-Safft / oder Weinrauten-Wasser ein/
decke ihn warm zu/ daß er wohl schwizet.

N^o 37. Pulver/ wann mehr Hitz/ als Kälte ist.

Man nehme Schwebelblühe / rothe Myrthen/ Breinzeltl / jedes 2.
Loth/ Saffer 2. Quintl/ vermisch mans zusamen zu einen Pulver /
davon 1. Quintl auff einmal eingeben in frischen Wasser.

N^o 38. Pulver vor die Ungarische Kranckheit /
und Brein.

Nimb ein halbe Nußschaalen voll Breinzeltl / Zimmet anderthalb
Nußschaalen voll/ Imber ein halbe Nußschaalen voll/ pulverisire
alles klein. Dem/ der die Brein/ oder Ungarische Kranckheit hat/
einem gewachsenen Menschen ein Nußschaalen voll / einem Kind halb so
viel/ in 3. Löffel voll frischen Wasser abgerührt und eingeben.

N^o 39. Pulver für alle Zufällen der Kinder.

Man nehme Merken-Häsel/ die noch nicht essen / den Lupp auß dem
Wagen auß drey oder vieren in ein Schüssel gethan / dann grä-
bes-rothes Edelgestein-Liberanten-Hyacinten-schwarz-Fraiß-
Pulver/ jedes 1. Quintl / rühr es unter die Lupp / in ein sauber außge-
putzten Hüner-Kropff / darein thue es alles/ binde es zusammen / dörre
es im Ofen / puße das Häutl hinweg / das mache zu Pulver / ist sehr
trefflich in allen Zufällen der Kinder / auffß höchste 3. Creuzer schwär
eingeben.

N^o 40.

N^o 40. Pulver zu Erfrischung der Lungenl.

Süßlich weissen und braunen Zucker-Candl/ jedes 4. Loth/ Schwes-
belblühe 1. Loth/ Gold-Myrrhen 1. Quintl/ alles zu Pulver ge-
macht/ und gebraucht/ wie folget: dessen soll man alle Tag ein
Uhrlöfferl voll truckner nehmen / es eröffnet die Lungenl und Krefz
Wederlein.

N^o 41. Pulver vor die Lungenlucht.

Man nimbt Schwebelblühe / præparirten Weinstein / des Schwes-
bels 1. Loth / des Weinstein / Florentinische Beigl- Wurk/ jedes
1. Quintl/ weissen Zucker-Candl dritthalb Loth / alles zu Pul-
ver gemacht/ alsdann offft gebraucht.

N^o 42. Pulver des Lebens.

Welches sonderlich einen guten Magen macht/ verzehret den Schleim/
darauf die Stein und Sand wachsen / ist gut für den Schwin-
del/ stärcket die Gedächtnuß / reiniget das Geblüt / und verhütet
alle Fieber.

Nimb Zimmet/ Imber/ Muscatnuß/ Muscatblühe/ Nagl/ Galgant/
Eubeben/ weissen Weyhrauch/ Süßholz / Weinrauten / Salvessaamen /
Pimpernell- Wurken/ Senefßblätter/ Aneiß/ Kimmel / Fenichl / jedes ein
Loth/ dise 3. letzte Stück muß man in einen gar guten Wein- Essig 24.
Stund paßsen / alsdann den Essig wieder darvon seyhen/ und neben den
andern Stücken dörren / und zu Pulver machen / darunter muß man
noch so vil / als die andern Stück alle wägen / weissen Zucker- Candl ge-
pulvert mengen/ davon muß man Abends/ wann man isset/ und trincket/
und schlaffen gehet / so vil nehmen / was man zwischen 3. Fingern fassen
kan/ also truckner/ dieses muß man ein ganzes Viertel Jahr continuiren /
man mag auch sonsten/ wann man sich übel befindet/ gebrauchen.

N^o 43. Das Marggraffen-Pulver zu machen.

Dichene Mistl ein halb Quintl/ Petonien- Wurk 1. Quintl/ rotthe
und weisse Corallen / gebrenntes Hirschhorn/ Einhorn/ jedes ein
halb Quintl/ præparirte Perlein/ Granaten/ Smaragd/ Rubin/
Saphier / Hyacint / jedes ein Scrupel/ alles præparirt / weisse Beigl-
Wurken/ Terra Sigillata, weissen Agstein/ jedes 1. Quintl/ Canari- Zu-
cker 3. Loth/ 9. Blätl gutes Gold/ solches zu Pulver gemacht und durch
einander gemischt / für die Fraiß / einem Gewachsenen ein halb Quintl
eingeben.

N^o 44.

N^o 44. Die rechte Beschreibung des Marg-
graffen-Pulvers.

MAn nimbt Petonien: Wurzen / das Männl / im abnehmenden
Mond / im Frühling / ehe der Stängel außwache / gegraben / ein
Loth / Riehene Mistel / klein gefailtes Elendklaub / gefailtes Helffen-
bein / und klein gefailtes Hirschhorn / oder aber Einhorn / welches noch
besser / gebrenntes Helffenbein / in der Apotheken / Spodium genannt /
præparirte schöne Corallen / præparirte weiße Corallen / præparirte
Perlein / jedes am Gewicht ein Quintl / Gold-Blättl an der Zahl 20.
hierauff mache man ein Pulver / und nach der Vernunft eingeben / wohl
untereinander gemischt / das ist vor die Fraiß.

N^o 45. Pulver / so gar köstlich vor den Magen / und für
allerley Kranckheiten desselben.

Köstlich nimb Senet-Blätter 6. Loth / weißen Imber 2. Loth / Zim-
met 4. Loth / Süßholz 1. Loth / Aneiß / Rhabarbara / jedes 1. Loth /
fein Zucker 8. Loth / Nagl 1. Quintl / Galgant auch so viel / pulve-
risiere alles klein / von diesem Pulver 2. Löffel voll genommen / und 2.
Stund darauff gefastet / dienet für den geschwollenen und erkalten Ma-
gen / purgiert lind / ist gut für die Ruhr und Pestilenz / auch zu der Brust /
macht außwerffen / reiniget den Athem / Lungen / Leber / Lendenwehe und
Sand / macht wohl harmen.

N^o 46. Pulver vor ein verderbten Magen vom Schleim /
Selbsucht / oder Catharr.

MAn nimbt Aaron: Wurzl 4. Loth / das wird also gemacht / wasche
selbe / darnach die Rinden sauber abgezogen / zerschneids scheid-
licht / legß in ein Wein / laß waichen / nacher abgießen / und wieder
in den Wein / also 3. mahl darnach 2. mahl in Essig / wann das besche-
hen / so ist sie corrigirt / dann nimb ferner Galgant 3. Loth / Calmus an-
derthalb Loth / Zitwer / weißen Imber / jedes ein halb Loth / braune
Würken 2. Hand voll / pulverisire alles klein : darvon nimb Morgens
und Abend in allen Speisen nach Belieben / benimbt auch alle Fieber /
Grimmen und Catharrische Fluß / auch kalte Hauptwehe.

N^o 47. Köstlich Pulver vor die Mundfäule und Zitrach.

Nimb Muscatnuß 8. Loth / Hechten: Zahn / Averschaalen / ge-
brennten Allaun / Breinzeltl / Ruchel: Zucker / jedes ein Quintl /
10. weiße

10. weiße Zimber-Zähnen / Zitwer ein halb Quintl / alles zu Pulver gemacht; damit ein Tüchl / so in Braunellen Wasser angefeucht / umb den Finger gelegt / und in das Pulver getunct / das Zahn-Fleisch damit geriben / daß es blüet / hernach den Mund mit frischen Brunnen-Wasser etlichmal aufgeschwemmet / vor den Zitrach aber / mit Hönig und Weinstein-Del / zu einem Sälbel gemacht / und übergestrichen.

N^o 48. Ein gutes Pulver vor die Mundfäul / daß man glaubt / es seye der Scharbock.

MAn nimbt braune Mänken / Ugly / jedes 4. Loth / Muscatnuß und Myrthen / jedes 8. Loth / und ein halb Loth Hechten-Zahn / ein Loth und ein Quintl gebrennten Allaum / mach alles zu Pulver / und misch es untereinander / so ist es fertig. Wann die Mundfäul so starck überhand genommen / daß es ein Scharbock ist / soll man diß Pulver in Hönig vermischen / und warm machen / mit dem Finger das Zahn-Fleisch und Gaumen damit geriben / alsdann aufschmeissen und speiben / mit Lavendl- und Salve-Wasser das Maul waschen.

N^o 49. Pulver für die Pestilenz / auch denen schwangern Frauen zu gebrauchen.

Sittlich nimbt Himmelbrant / Wurgen / Coriander / breite Salve-Blätter / Cardobenedict / Kümel / Cronabethkör / Alleiß / Gaffer / Lorbeer / jedes 1. Loth / weißen Zucker / Candel 3. Loth / Zimber 2. Loth / dises alles zu Pulver bereit / darvon alle Morgen was man zwischen 2. Fingern fassen kan / eingeben / der es einnimbt ist 24. Stund sicher vor der Kranckheit / einer gewachsenen Persohn eines Ducaten schwär / einer schwachen weniger.

N^o 50. Pulver zum Purgieren.

MAn nimbt Jalappa 3. Loth / Senet-Blätter 2. Loth / Rhabarbara 1. halb Loth / præparirten Weinstein ein Loth / Fenichl-Saamen / Zimet / jedes ein Quintl / deß schönsten Zucker 5. Loth / dise Species gestossen und gefähet / darnach wohl durcheinander gemischt / von disem Pulver einer gewachsenen Persohn ein Quintl / in einer ungesalzenen Fleisch-Suppen Morgens frühe eingeben / einem Jüngern / halben Theil.

N^o 51. Pulver vor die rothe Ruhr.

MAn nimbt gebrennt Hirschhorn / Muscatnuß / Schlesische oder Böhmische Terra Sigillata, Krebs-Augen / jedes 1. halb Quintl /
D
zu

zu Pulver gemacht / davon täglich offtmahls ein oder zwey Messer spitz voll in gekochten Reiß oder Gersten / oder in einer Suppen / gewaich- ten Brodt eingeben / darneben umb den Nabel mit Muscatnuß / Del gerieben.

N^o 52. Pulver vor die Ruhr.

M Imb Tormentill-Matter-Wurzen / gebrennt Hirschhorn / eines so viel als des andern / mach es zu Pulver / in tauglichen außgebren- ten Wässern eingeben.

N^o 53. Pulver vor die rothe Ruhr.

M Imb Hollerbör-Safft / und Waikes-Mehl / darauß mach einen Zaig / und auß selbigen mittelmäßige Blät / bachs es im Ofen / bis ganz hart werden / jedoch nicht verbrennt / machs zu Mehl / dann mit dem Safft widerumb zu einem Zaig / bachs wie vor / und das zum vierdenmahl / pulver es ganz klein / und so viel Muscatnuß darzu ; Di- ses Pulvers ein Quintl in einem lehen Ay eingeben / es hilfft gar bald.

N^o 54. Pulver für den Sand.

M An nimbt von einem zugemachten Schnecken oben auff das Blät / stoft es / und so viel Krebs-Augen / die Kern von Hetscheböttschen in Holler-Blühe / oder Erdbör-Wasser eingeben.

N^o 55. Das gute Sand-Pulver.

M Rstlich nimb Zenichkraut oder Saamen / Petersil / Rättich / Aneiß- Saamen / Wällischen Kümel / Cardomomell / Muscatblühe / Ne- spel-Kern / jedes 1. Loth / Pfersich-Kerner / sambt der Schaalen / Steinbrech-Saamen / jedes 2. Loth / gebrennte Hechten-Zahn / Krebs- Augen / Hetscheböttschen-Kern / jedes ein halb Loth / dises alles mach zu Pulver / davon nim alle Monath / wann der Mond ein Tag neu ist / nüchtern 1. Quintl truckner / und fast 3. Stund darauß / es zermahlet den Stein in der Blatter / und treibt ihn gemach ohne Schmerzen hin- weg / wer es aber truckner nicht nehmen mag / der nehme es in einer Fleisch-Suppen / oder Wein.

Dises Pulver hat vielen Leuthen geholffen / die grosse Schmerzen ge- litten haben / also daß man oft vermeynte / sie werden daran sterben müs- sen / so bald sie aber das Pulver gebraucht / haben sie keinen Sand oder Stein bis in ihren Todt geklagt / deren man auch etliche nach ihrem Todt auffgeschnitten / und keinen Sand oder dergleichen in ihnen gefunden.

N^o 56.

N^o 56. Pulver für das Stechen.

WEchten- und wilde Schwein- Zähn / von jeden 1. Messerspiß von Klapper-Rosen 2. Messerspiß voll / vom Anfang alle 3. Stund in Frauen- Distl oder Cardobenedict- Wasser / auff die Letzte des Tags nur 2. mahl eingenommen.

N^o 57. Ein anders Pulver für das Stechen.

Nimb Hechten- Zähn / Hechten- Augen / Hechten- Creuz / Krebs- Augen / Karpffen- Stein / Haasen- Sprung / Frauen- Distl / Saamen / und nimb die Wurken / die heißen Monstra / das seynd die hochstehenden. Distl / es wird eines jeden gleich genommen; Wann jemanden das Stechen ankombt / oder hat / dem soll man diß Pulver in Köhrl- oder Frauen- Distl- Wasser eingeben / von ein halben bis ein Quintl.

N^o 58. Pulver für den Stein / alten jung- und schwangern Frauen zu gebrauchen.

MAn nimbt Erdbör- Kraut mit sambt der Wurken / Steinbrech Kraut mit sambt der Wurken / jedes 2. Loth / Peter sil- Saamen / Meer- Hirsch / jedes 1. Loth / alles zu kleinen Pulver gemacht. Wann ein Mensch das Pulver 4. mahl im Jahr einnimbt / so ist er versichert / daß ihm kein Stein- noch Sand- Schmerken macht / dann es zermahlet ihn so klein / daß er ohne Empfindung weeggehet / wann aber einer mit dem Stechen in der Seiten hart behafft ist / der nehme 3. Tag nacheinander zu Morgens 2. Stund vor dem Essen / und zu Abends wieder : wann man es einnimbt / muß man 2. Stund darauff ligen.

N^o 59. Universal-Pulver für alle Zustand.

MAn nimbt den langen grauen Pfeffer ein halb Pfund / Cöllnische schöne weiße Kreiden drey Viertel Pfund / solche Stück zu gar subtilen Pulver gemacht / und mischt es wohl untereinander / von diesem gibt man einer Persohn 10. Gran / auch 12. nach Beschaffenheit der Natur / den Kindern so unter 7. Jahren / 4. 5. 6. 7. Gran / man gibt es 3. mahl ein / allezeit den anderten Tag / und darauff 2. Stund gefast / und denselben Tag kein Kraut noch Milch geessen / man kan es einnehmen in wein man will / aber allzeit in der Nüchter / man kan es auch denen Sechswochen- Kindern / ingleichen den Kindl- Betherinnen und schwangern Frauen geben / es balsamirt den ganzen Leib des Menschen zur Gesundheit / stärckt / reiniget das Geblüt / verhüt vor Pestilenz / und allen natürlichen Giff / in die 10. bis 30. Jahr / macht alles Giff ohne Geschwäls

schwällung in dem Menschlichen Leib / wie der Todte im Grab abstehen / versichert vor bösen Luft / und andern unterschiedlichen schwarzen Kranckheiten / ist an vielen Orthen mit grossen Nutzen probirt worden ; dem Vieh kan man es ebenfalls brauchen / absonderlich wann man glaubt / daß sie etwas Giftiges auff der Waide oder im Futter bekommen haben.

N^o 60. Pulver vor die Würm im Leib.

Ebrenntes Hirschhorn / Eberwurgen / Wurm - Saamen / jedes 2. Loth / dises alles zu Pulver gemacht / gibß nach Beduncken in wem du wilt in die Rüchter / laß 2. oder 3. Stund darauff fasten. Ist gewiß bewährt / und hab ohne Zahl damit geholffen.

N^o 61. Pulver die Zeit zu treiben /

Man nimbt Lorbeer die frisch und rein geschält seyn / steckß in einen rockenen Zaig / daß man keine siehet / daß eine die andere nicht anrührt / laß mit andern Brodt backen / wann es backen / klaub die Lorbeer auß dem Brodt / daß kein Prosen daran hangt / dörr die / dann nimb Pimpernell - Wurgen ohne Kern 4. Loth / Zitwer / Pomerantz - Schaalen / jedes ein Loth / Safran ein halb Loth / rothe Myrrhen ein Quintl / dise Stück alle zu subtilen Pulver gemacht / wer daran Mangel hat / Abends und Morgens so viel als man auff ein Groschen halten kan / in Bier oder Suppen eingenommen / ein Kindelbetherin aber nehme das in Rittersporn - Wasser ein / das bringt die Zeit / wehret dem Reissen und Auffblähen.

N^o 62. Pulver vor brandige Zähn.

In Brodt von Gersten - Mehl in einem Ofen backen / biß es ganz braun wird / daß man es zu Pulver stossen kan / dessen nimb 4. Loth / Hirschhorn 2. Loth / rothe Corallen 1. Loth / Mastix ein halbes Loth / mache alles zu Pulver.

N^o 63. Pulver für die Zähn.

Man nimbt Salve und Agley - Blätter / Cardobenedict - Kraut / jedes ein halb Loth / rothe Myrrhen anderthalb Quintl / Mastix / Weyhrauch / jedes ein Quintl / gebrennten Allau / schöne weiße Weigl - Wurß / jedes dritthalb Quintl / zu einem subtilen Pulver gemacht.

N^o 64.

N^o 64. Pulver zum Zähne-Putzen.

Erstlich nimbt man ein Pfund rockenes Brod/ und muß durch und durch gebrennt werden/ glüend wie die Kohlen/ hernach gar sauber auß dem Feuer genommen/ daß kein Aschen daran bleibt/ und selbiges auff ein saubers Eisen oder Stein legen/ daß es kalt wird/ hernach so klein als es möglich/ gestossen/ man muß auch nehmen eine grosse Hand voll Salve-Blätter / eine Hand voll Löffel-Kraut/ beede getrucknet/ und wohl gestossen/ 2. Loth Weinstein / auch ein halb Loth Perl-Saamen/ ein halb Loth rothe Corallen / den vierdten Theil von einer Muscatnuß gerieben / das übrige alles verpulverisirt und zusammen vermischet / und man muß es alle Tag brauchen.

N^o 65. Pulver zur Verhütung früher Niederkunfft.

Alfermes-Kern ein Loth/ rothen Sandel ein halb Loth/ rässe Gewürz-Nägerl 20. Gran / Muscatnuß 20. Gran/ Tormentill-Wurzen 10. Gran/ Orientalische Perl/ rothe Corallen / weisse Corallen / jedes 20. Gran / aber dise 3. Stück præparirter / alle dise Stück stoffe ganz klein / und durch ein Schleyers Sieb gefähet / alsdann misch darunter 12. Blätl Gold/ und 3. Loth gefäheten weissen Zucker-Candl / zu einem Pulver ; Von diesem Pulver solte eine schwangere Frau wann sie erschrickt / oder sich sonst übel auff befindet / einen starcken Messerspiß voll auff einen Schnitl Wein und Brodt / oder in sonst tauglichen Wasser oder Suppen einnehmen.

N^o 66. Ein köstliches Pulver zu vielerley Sachen / gut zu gebrauchen.

Imb Muscat-Blühe / Zitwer / Allant-Wurzen / præparirtes Hirschhorn/ Süßholz/ Cronabethbör/ jedes 1. Loth/ weissen Zimber/ Zimet/ Galgant / Nägelein/ Salve/ Hirsch-Zungen / Ehrenpreiß / Cardobenedict/ jedes ein halb Loth/ Aneiß/ Fenichl/ Rim/ Peterfil-Saamen/ Nessel-Saamen/ jedes 3. Quintl; Cubeben/ Cardomomel / jedes dritthalb Quintl; præparirten Weinstein anderthhalb Loth / Senet-Blätter 6. Loth/ Rhabarbara 3. Quintl/ Fuchs-Lungel 2. Loth / Gams-Wurzen 2. Loth / Gamsen-Kugel 1. Loth / weissen Zucker-Candl 8. Loth/ fein Gold 20. Blätter. Dises alles miteinander zu reizen subtilen Pulver gestossen/ und alles miteinander wohl vermischet/ also ist es fertig. Das Gold aber thut man ganz auff die Letzte darzu/ und vermischet man es damit.

D 3

NB. Dises

NB. Difes Pulver dienet zu dem Haupt-Schwindel / und andern Haupt-Kranckheiten; Item vor den Magenwehe / und Anblasen desselben / macht ein frisches Hirn / stärcket das Hertz / die Lungen und Leber behaltts bey der Gesundheit; reiniget das Milz und die Blasen / treibet den Schleim auß dem Hals / machet lind auff der Brust / treibt auch den Stein / ist auch gut für das Fieber / erkläret das Gesicht / macht eine gute Farb / es stärcket die Sinn / und reiniget die Gedärm / hält den Menschen bey offenen Leib; In Summa / difes Pulver ist nicht genugsamb zu loben / versuch es ein Viertel Jahr nacheinander / so wirst du Wunder von difem Pulver sehen und empfinden. Von difem Pulver nimbt man des Morgens nüchter / und auff die Nacht drey oder vier Messerspiß voll truckner / in einem Wein / oder wie man will.

Allerley Rauch zu machen.

N^o 1. Apoftem-Rauch zu machen.

Rastlich nimb durren Majoran / Coriander / Weyrrauch / Gewürz-Nägerl / Meister-Wurk / Mastix und Storax / weissen Magen / Aneiß / Speick / Lein-Saamen / spanisch Pech / rothe Rosen und Lavendl-Blühe / jedes 1. Loth / gelben Agstein 1. Quintl / die Rosen sambt dem Speick / Lavendl und Majoran müssen mit der Scheer klein zerschnitten werden / das übrige groblecht zerstoßen / alles zusammen vermischet; diser Rauch ist bewährt vor die Apoftem / oder sonst Kopffwehe / daß man durch ein Trichter in die Ohren und Nasenlöcher rauche.

N^o 2. Rauch für den bösen Luft.

Ronabethbör 4. Hand voll / Weinrauten / Allant-Wurken / Pürschene Rinten von Bäumen / Seegen-Baum / Gabel-Kraut / Bockshorn / jedes 2. Hand voll / Nichenes Laub 8. Loth / Golds Myrrhen 4. Loth / mache alles zu groben Pulver / berauche 2. mahl des Tags die Zimmer damit / wo du auß und eingehest.

N^o 3. Rauch das Bürtl zu befördern.

Nimb durre rothe Biessen / weissen Agstein / Hünner-Sedern klein geschnitten / Hueß-Schnittel von Pferden / rauche die Frau damit / daß ihr der Rauch in Leib gehet.

N^o 4.

N^o 4. Rauch vor die Blattern.

M Eister = Wurk klein geschnitten / gelben Agstein groblecht gestos-
sen / eines so viel als des andern. Wann Blattern / Flecken / oder
dergleichen regieren / soll man bey denen Kindern damit rau-
chen / auch die Leuth wann sie auß der Kirchen kommen / ehe sie zu de-
nen Kindern gehen / wohl damit rauchen / so tragt man den Kindern nicht
leicht was zu.

N^o 5. Rauch vor die Catharr.

S Torax 4. Quintl / Spanisch Pech / Mastix / Weyhrauch / jedes drey
Quintl / Heiligen Geist = Saamen / Kuchel = Zucker / jedes zwey
Quintl / dises alles groblecht zerstoßen / und wohl untereinander
vermisch / behalt ihn zum Gebrauch auff. Probatum.

N^o 6. Rauch vor den Leib-Darm.

E rperntin / schwarzen Weyhrauch / schwarzen Agstein / Spendling-
Kern / eines jedwedern 1. Quintl / rauche Tücher an / und lege sie
vor den Leib.

N^o 7. Rauch in grossen Durchbrüchen / oder wilden
Wehe / wie auch in dem Blut-Fluß zu gebrauchen.

D riander 1. Loth / Kümel / Fenichl / Mastix / jedes 1. Quintl / Schäl-
ler von Weinraiffen ein Hand voll / schneide die Schällerl klein /
das andere groblecht zerstoßen / mit disem solle die Frau des Tags
drey mahl geraucht werden / und ein warm angerauchtes Tuch über den
Bauch / und eines über den Leib legen.

N^o 8. Fluß-Rauchen.

M Aldrauchen / Mastix / Weyhrauch / Storax / rothe gedörte Ro-
sen / von jeden ein halb Loth / weissen Agstein 1. Quintl / stoß zu
einem groblecht n Pulver / die Rosen aber werden klein zerschnit-
ten / dann zusammen gemischt / so ist es fertig.

N^o 9. Ein anderer Fluß-Rauchen.

S Torax / Weyhrauch / rothe Rosen = Blätter / Lavendl = Blühe /
gelben Beigl / blauen wilden Ritter sporn / Meer-Hirschen / jedes
1. Loth / Benzoy, Ochsenzungen- und Boragi-Blühe / jedes ein
halb Loth / Mastix / Myrrhen / weissen und gelben Agstein / jedes ein
Quintl / groblecht gestossen / die Blühe klein geschnitten / untereinander
vermisch.

N^o 10.

N^o 10. Geschwulst-Rauch.

D Esang/ Myrthen/ Gasser/ Weyhrauch / Allaun / guten und wilden Saffran/ selbst gewachsenen Hanff / und ein wenig Waldrauchen/ der andern obigen jedes gleich viel/ mache alles zu einem groblechten Pulver / demnach ein Tuch angeraucht / uno über die Geschwulst gelegt. Probatum.

N^o 11. Ein anderer Geschwulst-Rauch.

A Etich-Kraut mit sambt der Wurgen/ / Schöll-Kraut mit sambt der Wurgen / Wepsen-Nest / Wolfs-Kraut/ Holler-Blühe / selbst gewachsenen Hanff / eines so viel als des andern / alles zu groben Pulver gemacht.

N^o 12. Glieder-Rauch.

S Dhannes-Kraut/ Petonien der wilden/ Lavendl-Blühe/ jedes was man zwischen 5. Fingern fassen kan / Rosmarin eine halbe Hand voll/ Mastix/ Weyhrauch / Storax / jedes 2. Quintl/ alles groblecht zerstoßen/ und geschnitten zu einem Rauchen.

N^o 13. Glieder-Rauch/ so man Schmerzen hat.

M An nimbt Melissen / Frauen-Blätter / Käspappel-Blühe / welche man brechen muß/ wann die Sonnen schon ist untergangen / und im Schatten dörren/ mach es zu groblechten Pulver/ es wird von jeden gleich genommen/ darnach wo man Schmerzen in Gliedern hat / gebraucht/ es hilft wohl.

N^o 14. Hals-Rauch / wann der Hals verschwollen / und man Löcher darinnen hat / so gewiß hilft.

A Slant-und Meister-Wurgen/ die vor der Sonnen Aufgang gegraben werden/ jedes 3. Loth/ weissen Weyhrauch anderthalb Loth/ stoß alles klein/ wer ihn brauchen will/ der lasse einen neuen Ziegel glüend werden/ und thue eine Messer spiz von diesem Rauch auff den Ziegel/ und laß durch einen Trichter in den Hals gehen/ wann dieses geschehen/ sodann einen Löffel voll Essig auff den Ziegel gegossen / und den Dampff darvon in den Hals empfangen / solches zwey oder drey mahl des Tags gethan. Hilft gewiß.

N^o 15.

N^o 15. Rauch vor die Harm-Wind.

Nimb wilden Saffran / Marillenkern / Ringelblumen / Karpffens
blatter / eines so viel als des andern ; mach es zu groblechten Pul-
ver / und zum Gebrauch. Wann dann einem solche Schmerzen
kommen / muß man sich damit rauchen / und warm gerauchte Tücher
über die Reyhen legen / man mag auch 2. bis 3. Messerspiß voll klein ge-
pulvert von diesem nehmen.

N^o 16. Rauch-Kerzen / so betwehrt.

DElbes Wachs 1. Pfund / Myrrhen 2. Loth / Weyhrauch 3. Loth /
Speick anderthalb Loth / Affangh / Hirschhorn / so zwischen unser
L. Frauen Tügen gesamblet / Heiligen Geist Wurzen / Pimper-
nell / Meisterwurzen / Krebs-Augen / Saffran / jedes 1. Loth / Gaffer ein
halb Loth / Thimia, daß die Kerzen schwarz werden / 2. Loth / vermisch
alles untereinander / und mach Kerz / darauß / laß es an unser L. Frauen
Lichtmess-Tag weyhen / sodan zum Gebrauch auffbehalten / ist gut für
Aßel / Wildnuß und Geschwulst / wie auch für alles Ungefegnetes / so
auch ein Kindelbertherin brauchen soll. Probatum.

N^o 17. Rauch vor die Kinder / wann sie auß dem
Schlaff kommen.

Astlich nimb eines Ny groß SauLoth / dörr es zu Pulver / weissen
Magen 2. Löffel voll / Affang ein Quintl / Weyhrauch ein Loth /
Mastix / Myrrhen / jedes 1. halb Loth / wilden Saffran 1. Quintl /
Gaffer ein wenig / Johanneskraut / Nachtschatten / Mondscheinkraut /
selbst gewachsenen Hanff / eines so viel als des andern / ein wenig Schröck-
Distl ; macht man den Rauch vor ein Knäbl / so ist es das Männl / vor ein
Mägd / das Weibl / dann das Mondscheinkraut ist zweyerley.

N^o 18. Mutter-Rauchen.

Nimb rothe Rebhül / Federlein / Mutter-Muscatnuß / Mutter-Nä-
gerl / weiß und gelben Astein / Muscatblühe / jedes nach Sedun-
cken / wilden Mähren / Saamen des meisten / dieses alles zu einem
groblechten Pulver gemacht ; rauche hernach den untern Leib 14. Tag /
richtet die Mutter wiederumb an ihr Orth / ist bewährt und gut.

P

N^o 19.

N^o 19. Rauch vor die Mutter.

MAn nimbt alte Schuh-Sohlen/ schneyds klein/ Harlinsath/ wilden
Wöhrensaamen / ein wenig rothe Myrrhen / Agstein/ Mastix /
und Wohlgemuth/ alles zu einem Rauch bereitet/ und von unten
auff gerauchet.

N^o 20. Ein guter Rauch vor die Pestilenz.

Sronabethbeer/ Weinrauten/ Allant/ Birckene Rinten die mitte-
re. Seegenbaum/ Bockshorn/ Kofshueff / jedes 2. Hand voll /
Nichenes Laub ein Hand voll/ rothe Myrrhen 4. Loth / Schwe-
bel 1. Loth / dises alles untereinander groblecht zu einem Rauch ges-
chnitten/ oder gestossen/ wann die giftige Krankheit regieret / soll man
fleissig darmit im Hauff rauchen.

N^o 21. Pest Rauch.

Sstlich nimb Weinrauten / Bermuth / Sonnabend- Gürtel/ und
Eronabethbör/ eines so viel als des andern/ gepulvert / und un-
tereinander gemischt.

N^o 22. Rauch / welcher in Podagra-Schmerzen
zu gebrauchen.

Mimb Johanneskraut-Blühe/ Petonien-der wilden/ Lavendel-Blü-
he/ jedes 1. Quintl/ Feld-Cypressenkraut/ 2. Hand voll/ Mastix/
Weyhrauch/ Myrrhen/ jedes 2. Quintl / alles groblecht zerstof-
sen/ und zerschnitten/ und zum Gebrauch auffgehbt.

N^o 23. Rauch vor den Rothlauff.

Mimb Weinkräutlsaamen/ Gewürk-Nägerl/ Mastix/ Weyhrauch/
guten Saffran/ Poley/ Seegenbaum/ Heidenbrein / rothe Myrr-
hen/ eines jeden gleich viel/ darnach nimbt man ein Holz von einer
Fisch-Wannen / und schneydets klein / die andere Sachen groblecht zer-
schnitten/ von dem Holz muß man aber noch einmahl so viel als der an-
dern Sachen nehmen/ vermisch wohl untereinander/ dann ein Tuch wohl
angeraucht/ und übergelegt.

N^o 24. Ein anderer Rauch darvor.

Mimb Esels-Haar / Haydenbrein / Habern / blauen Rittersporn/
eines so viel als des andern/ und damit herauchet.

N^o 25.

N^o 25. Rauch vor das Verschreyen.

Süßlich nimbt Wehrauch/ Myrrhen/ Gummi Ladanum, jedes ein Loth/ Paradyß-Holz/ Eybisch/ Wurzen / jedes ein halb Loth / Nägel/ Zimmet/ jedes anderthalb Loth / mache alles zusammen zu einem groblechten Pulver/ und das Lein-Gewand damit geraucht.

N^o 26. Bergicht, Rauch.

Man nimbt Petonien/ Poken / wilden Saffran / Bergicht- Kraut / Fusperrkraut / Huesflattigblühe / Rambkraut / Haber- Messel / Waldrauch/ alles groblecht zerstoßen und geschnitten/ dann untereinander vermischt.

N^o 27. Wind-Rauch.

Man nimbt Ringl- Blumen / rothe Nägel / ein wenig Kimmel / die weiße Rinten von wenig Fässer- Raiffen / Wind- Wachs / Lorbeer- Schäller / Zwiffel- Schäller / alles zusammen vermischt / so ist er gerecht.

N^o 28. Rauch vor die wilden Wehe.

Süßlich In wenig Zwiffelschäller / wilden Hanff / Kimmel / auch jedes ein wenig / vermisch untereinander / dann schwangere Frauen ein wenig darmit geraucht/ also daß sie darüber stehen/ dann ein Tuch warm geraucht/ und über den Leib gelegt/ es hilft.

N^o 29. Zwang- und Durchbruch- Rauch.

Mit Terpentin/ darunter mische Habern/ und klein zerschnittenes Holz/ so unter den Wein- Fässern ligt / eines so viel als des andern/ darmit rauche den hintern Leib des Tags 3. mahl/ wann es vonnöthen thut/ ist auch absonderlich vor das Vieh und Kälber / in dergleichen Zustand gut zugebrauchen/ Mastix und Terpentin ist in dergleichen Zustand auch zugebrauchen.

N^o 30. Rauch vor den Zwang und Durchbruch.

Mit Edl- Chamillen / Mastix / Colophonium, gelben Agstein / Himmelbrand/ faulen härben Käß/ jedes nach Geduncken / misch es durcheinander zu einem Rauch/ rauche Tücher damit ab / und leg es vor den Leib / man kan auch ein Glütl unter den Leib mit dem Rauch halten/ daß selbiger in den Leib gehen thut.

N^o 31. Ein guter Rauch vor die Wind / die Mutter /
und das Reissen.

Rorber schäller / Ringelblumen / Kimb und Fenichl / jedes 2. Loth /
Muscablühe / Rebhünl / Federl die rothen / und rothe Myrrhen /
jedes ein Loth / Biber gail ein halb Loth / stoß solches alles grob /
lecht untereinander / oder schneyd es klein / und vermisch zu einem Rauch
untereinander. Wann ein Mensch an den Winden leydet / oder Reiffen
hat / soll man von diesem Rauch ein Tuch oder Küsslein damit anrau-
chen / und über den Bauch legen.

N^o 32. Ein guter Rauch vor die Fluß / Catharr /
und Apostem.

Rothe Rosenblätter / Lavendelblühe / Spicanardi-blühe / Rosma-
rin / Majoran / jedes ein Hand voll / Spanisch Pech / Storax
Kuchel-Zucker / weissen Beyhrauch / rohe rothe Corallen / jedes
2. Loth / gelben Agstein / Mastix / Leinsaamen / Heiligen Geistsaamen / Meis-
terwurzel / dicke Chamillen / jedes ein Loth / zerschneide und zerstoffe
solches groblecht / mische es wohl unter einander zu einem Rauch.

NB. Wann ein Mensch einen Fluß oder Schmerzen in der Achsel /
Fuß / oder der gleichen hat / soll man von diesem Rauch ein Tuch anrau-
chen / und sich damit streichen / oder umbschlagen / oder wann ein Mensch
einen Catharr im Kopff / oder sonst im Kopff Schmerzen empfindet / oder
sich eines Apostem besorget / soll er ein Tuch / oder Hauben wohl anrau-
chen / und also auffsetzen / aber nicht warmer / dann dieses ist gar unges-
und ; Wann ein Apostem im Kopff seyn solte / so mag man auch wohl
von diesem Rauch auff ein kleines Glütlein legen / und einen Trichter an
das Ohr halten / und das Glütlein mit dem Rauch unter den Trichter
halten / damit der Rauch in das Ohr hinein gehen kan.

N^o 33. Rauch-Zeltl / Sommers-Zeit die Zimmer
darmit zu rauchen.

Rimb rothe frische Rosen 4. Hand voll / præparirten Coriander 6.
Loth / deß wohlriechenden Gummi / Petonia anderthalb Loth /
Mastix 1. Loth / Lavendel ein halb Loth / Zucker 4. Loth / mach dieses
alles / ausser der Rossen zu Pulver / darnach vermisch es unter den Zu-
cker / und frische Rosen / stoß so lang / biß es wird wie ein Zaig / mache
runde / oder breite Zeltl darauß nach deinem Wohlgefallen / darnach be-
rauche das Zimmer / es ist ein annehmlicher Rauch / welcher den Luft rei-
niget / auch das Gehirn / Herz / und Lebens-Geister erweckt und stärckt.

N^o 34.

N^o 34. Die guten Spanischen Pastillen zu machen.

M An nehme Spanisch Pech 4. Loth/ Storax Calamita 2. Loth/ Gewürz-Nagl 1. Loth/ Bisam und Umbra jedes 20. Gran / Zibet 10. Gran/was kan gepulvert werden / zu Pulver gemacht / hernach nimb Tragant / waich ihn in einem frischen Brunnen-Wasser ein / hernach druck ihn wol auß durch ein Tuch / thue die Pulver und den Zibet darunter/stoß es wohl und lang durcheinander/biß sich der Zaich feint arbeiten läßt / hernach formire Zeltl / oder was du wilst / darauß / und laß bey dem Ofen trüeknen / also seynd sie fertig. Diser ist ein lieblicher und wohlriechender Rauch in Zimmern zugebrauchen / es können ihn aber nicht alle leyden.

Allerhand Sachen zu præpariren und zu solviren.

N^o 1. Allerley Saltz zu præpariren.

M Imb' Kräuter / die wohl dürr seynd / brenns zu Aschen/thue den Aschen in ein Beecß / gieß heißes Wasser daran und laß sieden/ filtrir es durch ein Fließ-Papier / hernach in Kessel / laß ganz einsieden / thue es hernach herauß in einen Schmelz-Tiegel / setz es in das offene Feuer / und thue ein wenig Schwebel darzu / laß also abkühlen/ nimb hernach den Tügl herauß / wanns abkühlt ist / und gieß wieder Wasser daran / thue es in einen Kolben / laß wieder verrauchen/ wanns hernach gar verraucht und kühl ist / so thue es herauß / so ist es fertig ; ist es nicht genug weiß/ so gieß wieder ein warmes Wasser daran/ und filtrir es wiederumb durch / und laß wiederumb verrauchen / so ist es fertig / und also macht man alle Saltz.

N^o 2. Alle Sachen zu solviren und auffzulösen.

S Leichwie man die Corallen auflöset / auff diese Weiß kan man auch alle Sachen auflösen / als Hechten-Zahn / Wildschwein-Zähne Krebs-Augen / und dergleichen / und wird auff folgende Weiß gemacht: Man nimbt Corallen / so viel man will / gießt guten distillirten Wein-Essig darüber/ daß selber 4. Finger hoch darüber stehet / alsdann laß über Nacht an einem warmen Orth wohl vermacht stehen / laß dann durch ein Fließ-Pappier lauffen/ biß so lang / biß alles auffgelöst / und nichts als Fæces zuruck bleiben / in denselben Essig ein Spiritus Vitrioli hinein getropfft / so fallet das Magisterium zu Boden / gieß sodann

frisch Wasser auff die Materij/ daß sie sich abfließt/ und wann ein Weil ge-
standen ist/ gießt mans gemacht ab/ und wieder ein anders Wasser daran/
biß nicht mehr sauer ist/ dann in einem Glas getrücknet/ den Essig sauber
abgespülen/ kan man denen Leuthen in frischen Wasser abgegossen/ zu trin-
cken geben so viel sie wollen/ (in hitzigen Kranckheiten zu verstehen.) Die
Perlein löset man auff mit distillirten Essig/ gleich wie die Corallen/ dar-
bey aber ist zu beobachten/ daß man in ein Seidl des Essig 2. biß 3. Loth
distillirten Grünspan-Geist gießen muß/ so lösen sich die Perl desto besser
auff/ und wird das Magisterium viel schöner und weißer / nachdem ist zu
procediren/ gleich wie mit dem Corallen-Magisterium.

N^o 3. Wie man Sacharum Saturni, oder Bley- Zucker zurichten soll.

Man nimbt Bley- Erz / rothen Mennig / oder Silberglät / giesse
darauff einen starcken distillirten Wein-Essig/ und lasse es in einer
Wärme so lang stehen/ biß der Essig alle Süße heraus gezogen /
sodann durch ein Fluß-Papier lauffen lassen/ und in einer Sand-Capel-
len bey linden Feuer/ den Essig völlig davon abrauchen lassen / auff die
Trückne/ man kan 1. oder 2. mahl frisches Wasser nachgießen/ damit der
Geschmack von dem Essig sich verlieret / und wider trücknen lassen / so
bleibt der Bley-Zucker schön weiß in dem Glas.

N^o 4. Brein-Zetl zu præpariren.

Man nimbt Saliter 1. Pfund / lege denselben in einen Schmelz-Zügel /
den setzt man ins Kohlfeuer/ daß er zergethet / alsdann gestossenen
Schwebel darunter gemischt / wann der Schwebel auffhört zu
brennen/ mischt man darunter Sal Armoniacum, und faumbt den un-
saubern Faumb herab/ gieß in die Gewichtl/ so seynd sie fertig / man kan
über 1. Pfund nicht machen/ und wann was am Schmelz-Zügel bleibt/
zerlast mans im Feuer wieder/ und gießt es wie oben gemeldt.

N^o 5. Coriander zu præpariren.

Mache disen in Essig / und laß ihn 4. oder 5. Stund waichen / und
hernach thut man ihn auff ein Siebl / und laß ihn trucken werden
von sich selbst/ oder in Begrat-Wasser/ auch 4. oder 5. Stund
waichen und eben für sich selbst trucken lassen / zum Stopffen muß man
den nehmen/ der mit dem breiten Begrat-Wasser ist præpariret / zum
Purgiren aber/ der mit Essig.

N^o 6.

N^o 6. Den Thuci zu præpariren.

Diege den Thuci in einen Schmelz-Tügel / wie er ist / setze ihn in das Feuer / und laß ihn glüend werden / lösche ihn in Rosen-Wasser etlichmahl ab / zerreibe ihn auff das kleinste / gieß immer Rosen-Wasser darzu / daß es dücket wird / alsdann laß es durch ein Trächterl auff das Papier fallen wie grosse Tropffen / und trüekne es / so ist es fertig.

N^o 7. Die Edel-Gestein zu præpariren.

Die Pretiosen Steiner / als Rubin / Smaragd / Hyacinth / und Granaten / werden vorhero in einem Schmelz-Tügel gebrennt / sodann in einem Rosen-Wasser abgelöscht / getrüeknet / nachdem in einem Mörser zu Pulver gestossen / hernach erst auff einem Weibstein mit Rosen-Voragen- und dergleichen Herkztärckenden Wässern / subtiler abgeriben / auff das Papier tropfft / und trüeknen lassen.

N^o 8. Das Hirschhorn philosophicè zu præpariren.

Schneide das Hirschstestemb zu Stückl / thue es in einen Wasser-Krug / der groß ist / und mache den Deckel fest zu / daß kein Dampf heraus kan / hernach nimbt man Cardobenedict-Erdrauch / Boragi / Ochsenzungen-Kraut / waschts sauber / und hackt es / thut die Kräuter in einen Brantwein-Kessel / und gießt frisch Wasser darauff / daß es wohl suppet ist / und macht den Kessel zu / die Röhrn vom Hut muß in den Krug gehen / wo das Hirschhorn ist / also muß der Krug auff der Seiten ein Loch haben / so viel / daß die Röhrn hinein kan / und unter den Kessel / wo die Kräuter seynd / gibt man Feuer / daß es wacker siedet / so gehet der Dunst in das Hirschhorn / und wird mit der Weil ganz weich / muß acht geben / daß es nicht gar zu starck einsiedet / muß also Wasser nachgießen / wann man meint / daß die Kräuter nicht mehr kräftig seyn / so nimbt man frische / und macht es / wie zuvor / und so lang / biß das Hirschhorn ganz weich wird / daß es sich schneiden laßt / alsdan nimbt mans heraus / und schält die schwarzen Rinten herab / so ist es ganz weiß / laßt es auff einer Reiter trüeknen / so wird es wieder fest / frosts / und gibts nach Gutduncken ein zum Schwitzen / ist besser als Edlgestein-Pulver / ich habß wilmahl den Leuthen gebraucht / und grossen Effect gesehen / man gibts in aller Hitz / und Fiebern ein. Man kan auch ein Sulz neben diser Präparirung haben / so macht man unten am Krug ein Loch / und setzt ein Geschirz unter / der Krug muß auff etwas stehen / so fließt das Wasser daren / das siedet man nacher in einem Beec gang dick wie ein Sulz / gießt man es nacher
in

in

in ein Schüssel/ laß es trücker in einem warmen Ofen/ und behalts/ ist ein treffliche Herkstarck in Fiebern und dergleichen Kranckheiten/ ein wenig in einer Suppen lassen zergehen/ und eingenommen.

N^o 9. Meer-Zwiffel zu præpariren.

MAn nimbt frischen Meer-Zwiffel/ der nicht faul ist/ von disem pußt man die dürre Schaalen hinweg/ hernach schlägt man ihn in ein rockenen Taig ein/ und bacht solches mit dem Brod in dem Ofen/ alsdan mit dem andern Brod herauß/ das Brod pußt man von dem Zwiffel weg/ den Zwiffel aber zerblättert man gar biß auff das Herklein/ welches man weg thut/ die Blätter aber fasset man an einen Faden/ daß keines das andere anrühret/ und hängts an ein warmes Orth/ das lufftig ist/ auff daß solche ganz dürr werden/ so ist es fertig.

N^o 10. Scamoneam zu præpariren.

MAn nimbt 2. Pfund Ritten-Safft/ Myrabolum, Citroni-Schäl-ler/ jedes 2. Loth/ machs zu Pulver/ in den Safft gethan/ 24. Stund stehen lassen/ alsdan nimb Scamoneam, der besten 2. Pfund/ außerlesenen Mastix 2. Loth/ zerstoß alles/ und unter die obige Materi vermischet/ mach Zettel darauß/ so ist es fertig.

N^o 11. AUFF ein andere Weiß.

MAn nimbt Scamoneam, stoß es/ und legts auff ein Fließ-Papier/ voneinander/ einen Schwebel darauß gesäet/ alsdan auff einen Kost/ darunter ein Blut ist/ gelegt/ so ist sie fertig/ doch Achtung geben/ daß es nicht verbrennet.

N^o 12. Den Weinstein zu præpariren.

MImb schönen Weinstein/ der schön großblättert ist/ disen sauber gewaschen mit frischen Wasser/ getrücket/ und zu Pulver gestos- sen/ diß Pulver in einen Kessel mit Wasser gethan/ und laß es 3. oder 4. Stund sieden/ hernach seyhe mans gemacht ab in einen andern Kes- sel/ und laß es in ein glüenden Utschen stehen/ von sich selbstem kalt wer- den/ darnach gießt man dises Wasser wiederumb auff das vorige Pulver/ die Crystall/ so sich in dem Kessel angelegt haben/ nimbt man mit einem eysernen Faumb-Löffel herauß/ unterdessen läßt man den Weinstein wie- derumb so lang sieden/ als zuvor/ mit disem Sieden continuiert man so lang/ biß aller Weinstein zergangen ist/ und die Crystallen alle zusammen flaubt/ dise wascht man allzeit sauber mit frischen Wasser so lang/ biß es ganz

gank klar und lauter darvon wird/ nach disem trücket man es und reibt es zu Pulver/ so wird es gank weiß.

N^o 13. Die Wolffs-Milch-Wurzel zu præpariren.

Diese Wurzel muß in einen scharffen Essig 3. Tag und Nacht eingepaisht ligen/ darnach getrücket / und zu Pulver gestossen / darvon zu 25. Gran / ja auß 30. Gran den Stärckern einzugeben in einer Suppen / purggieret stattlich / ist zu verstehen / die Leuth so sich leicht brechen.

N^o 14. Wie man die Wurzel Valerianæ zu den Augen præpariren soll/ man nennet es auch Katzen-Augen-Wurzel.

Man nehme im Frühling- oder Herbst- Zeit diese Wurzel / laß solche in einem versperren Zimier etwas überwelcken/ hernach puht man die kleine Würcklein sauber darvon / schneide solche in kleine lang- lechte Stück/ thue sie in eine gläserne Flaschen/ schlage darumb ein Zaig/ darauß das rockene Brodt gebachen wird / und vermache die Flaschen / daß nichts mehr von der Flaschen zu sehen ist / alsdann stellet man solche in ein Bach-Ofen / laßt es so lang stehen / als sonst ein aufgebachenes Brodt zu stehen pflegt / wann dieser Zaig mit der Flaschen erkaltet/ so nimbt man die Flaschen herauß / schüttet die Wurzel auff ein saubers Papier/ laßt sie in einem Zimmer wieder ein paar Tag stehen / daß sie etwas getrücket / und hebe sie hernach auff zum Gebrauch; Wann man diese Wurzel brauchen will/ so nehme man ein wenig in ein Schüssel / und giesse darauff weißes Rosen-Wasser/ und so vil Augentrost-Wasser/ und laßt es 18. oder 24. Stund in der Infusion stehen/ an einem warmen Orth/ alsdan filtrire es durch ein Fließ-Papier / so wird ein liechtes / braunes Wasser/ darauff / das behalt in einem Glässl / und neß die Augen mit ein Tüchel alle Abend und Morgends darmit / es macht das Aug klar / besnimbt die Röthe und Schmerken darauff / und stärcket überauß die Augen; absonderlich wird das Wasser gebraucht zu den duncklen und schwachen Augen / die stäten Fluß / so darauff fallen / und die Augen schwächen/ ist sehr bewährt/ und an vilen probirt / die gar dunckle und schwache Augen gehabt haben/ so nicht viel in die Ferne sehen können / also gestärckt / und das Aug geschärfft/ daß sie ein scharffes Gesicht darvon haben bekommen. Probatum.

Q

N^o 15.

N^o 15. Wie man den Crocum Metallorum præpariren soll.

Numb rohen Antimonium und Salitter jedes gleich vil/ wird alles zu klaren Pulver gestossen/ und zusammen vermischet/ thue es in einen Mörser/ und mit einem brinnenden Spändl zünd man es an/ so brennts Augenblicklich wie ein Pulver/ wann außgebrennt ist/ so zerstoß man es/ wann es kalt worden/ zu einem Pulver/ hernach gießt man frisches Wasser darauff/ und rührt es wohl untereinander/ last es stehen/ biß sich die Trübe widerum gesetzt hat/ seyhet man das Wasser ab/ und gießt wider ein frisches darauff/ und wiederumb wohl abgerührt und sitzen lassen/ und wieder abgossen/ dises soll 5. oder 6. mahl geschehen/ wann man das letzte Wasser hat abgeghen/ so thut man das Dicke heraus auff ein Fließ-Papier/ und last es trüchnen/ und auff dem Stein zu klaren Pulver geriben/ dises Pulver nimbt man für einen gewachsenen Menschen 8. oder 9. Gran/ und gibt es ein in wem man will/ oder waicht es über Nacht in einen Wein/ seyhet zu Morgends den klaren Wein ab/ und trincket ein mitters Gläßl voll auß/ dises Pulver purgivet unter- und über sich/ ist in denen Fiebern löstlich/ auch allen Gallichtigen Menschen/ die vil alte verlegte Gall bey sich haben. NB. So oft es einen bricht/ solle man allzeit ein Suppen trincken.

N^o 16. Die Corallen-Tinctur zu machen.

Numb Wein-Essig/ den muß man abziehen durch ein gläsernen Kolm/ 2. mahl/ das erste mahl last man alles herab lauffen/ biß es ganz dick am Boden ist/ nacher thut man es widerumb in einen andern Kolm/ und abgezogen/ daß von 1. Maß 1. Seitel herüber gehet/ gieß es auff die Corallen/ und laß es auff einem warmen Orth stehen/ biß sie aufgelöst seyn/ wann die lähren Hilfen in der Höhe schwimmen/ und der Essig keine Blatter mehr gibt/ so gießt man ihn ab/ und thut einen andern dar auff/ biß genug ist/ darnach thut mans wider in einen Kolm/ und last es ablauffen/ biß nichts mehr hergehet/ nacher nimbt man es heraus/ und thut es in ein gläserne Retorten/ die mit Laim ist/ und setz in eine Sand-Capellen/ über und über mit Sand verlegt/ und die Furlag daran/ die erste Wässerigkeit thut man hinweg/ und wider ein andere Furlag für/ so gehet der Rauch hinein/ und wird zu einem Del/ wann kein Rauch mehr gehet/ so ist es genug/ im Anfang gemachs Feuer/ und auff die Leht allweil stärker/ und laß es so abkühlen/ wann es genug ist/ und die Furlag weggenommen/ das Del in ein Glas gethan/ und wohl vermachet.

N^o 17.

N^o 17. Beschreibung des Extractus von Menschen Hirnschalen oder Cranio vor die Fraiß.

Nimb 2. oder 3. Menschen Hirnschalen/dise zerstoße in einen steinern
Mörser/ oder groblecht gefähet/dise Materi in einen Glas- Kolm/
mit einem langen Hals gethan/ darauff Aquavita von Cronas
bethbör: oder Salve- Wasser/ daß es 4. oder 5. Finger darüber schwim-
me/ der Glas- Kolm muß wohl zugemacht werden/ damit der Dampf
nicht herauß komme/ laß hernach in der Discretion in Balneo, welches
dämpffig ist/ 12. Tag hernach seyht man das Aquavita von dem Cranio,
und preßs auff das allerstärckste auß/ dises Aquavita wird gleichsamb
Blutroth/ und wird alles ölig und pickig/ thue das Aquavita in ein
Glas/ und behalt es auff/ biß mehr darzu kombt; nimb anjeko wieder-
umb das vorige außgepreste Cranium, thue es eben in vorigen Glas-
Kolm/ und gieß wiederumb ein frisches Aquavita oder Salve- Wasser
darauff/ und laß in ein Balneo, wie vor/ noch ein 4. oder 5. Tag stehen/
hernach seyhe es wiederumb ab/ und preß stark auß/ also/ daß alle
Substanz oder Essenz herauß von dem Cranio geprest wird/ anjeko nimb
das erste und andere Aquavita zusammen in einen saubern Glas- Kolm/
und ziehs herüber/ nicht auß dem Sand/ sondern auß dem Balneo,
diseß so lang gebrennt/ biß es auß den Boden/ wie ein Seiffen wird/
diseß Extractum muß mit seinem Salk und Schwebel/ welches das
Cranium in sich hat/ gemacht werden/ damit der Schwebel und das
Salk in das Extractum kombt/ muß also geschehen: nimb das außge-
preste Cranium, von welchem das Aquavita ist außgeprest/ thue es in
ein Schmelz- Tügel/ brenne es zu Aschen/ auß diesem Aschen mache ein
Laugen/ koche jene ein/ biß es wiederumb wie ein Aschen wird/ mach auß
disem Salk oder Aschen wieder ein Laugen/ koche es wieder zu einem Salk/
vermisch es mit dem Extract, und behalt es in ein Glas/ dises Extractum
ist ein löstlicher Schaß wider die Fraiß/ welcher fleißig außzubehalten
ist/ sein Dolis ist von einem halben/ biß ein Scrupel mit einem Fraiß-
Wasser zu gebrauchen.

N^o 18. Ein Elexier, dessen Krafft und Eigenschaft.

Alexandrinische Myrrhen/ Aloës Epaticæ, Orientalischen Saffran/
jedes 8. Loth/ thue alles pulverisieren/ und mit dem allerbesten
Brantwein angefüllt/ in ein Glas gethan/ etwas von dem rectificirten
Schwebel- Del/ durch die Glocken/ oder Campanulam bereit/ man muß aber solches Del auß gelben oder groblechten Schwebel/ und
wann ein Regenwetter eingefallen/ bereiten/ so gibt es deß Del desto

mehr/ so vil darauff giesen / daß das Pulver 4. Finger hoch darmit bedekt werde / dann in der Digestion und Circulation 2. Monath stehen lassen/ endlich was tingirt und extrahirt / ist durch die Neigung darvon abzusondern/ auff die am Boden verbleibende Materi ein guten Brantwein gossen/ wieder umb 2. Monath circuliren/ das Gefärbte herauf ziehen/ absonderlich/ und mit dem vorigen gefärbten Liquato vermischen / die Hesen an dem Boden allgemach distilliren / das zum ersten herauf tropfft/ das thue zu der vorigen Tinctur, und laß es ein ganz Monath an der Distillation circuliren/ es ist eines lieblichen Geschmack und nicht bitter/ man muß wohl in Acht nehmen/ daß man die Materi mit Brantwein befeuchtet/ und sich gleichsam zu einem Teig mache/ das Schwebel-Öel darnach darauff giesen / dann sonsten wurde die ganze Materi schwarz. Es trücket/ und erwarmet die erkalten Glieder / heylet alle Gebrechen/ dienet für Brust und Lungen / bewahrt auch vor Pestilenz / und bösen Luft / führet auß dem Magen alle Feuchtigkeit / und stärcket denselben/ wie auch die Gedärmb/ und kombt dem Schmerzen vor / dienet vor die Schwindsucht / Husten und Keuchen der alten Leuth / reiniget die Brust/ erbessert den erkalten Magen und Haupt / nimbt den Nebel des Gesichts/ stärcket die Gedächtnuß / benimbt die Schmerzen in Rippen/ zerbricht den Stein in der Nieren/macht dem Quartan-Fieber ein End/ erwehret das Podagra/ schärfft die Sinn / vertreibet die Melancholey/ heylet alle Wunden/ und bringet langes Leben / halt zuruck das graue Haar/ und benimbt alle Hiß und kalte Gebrechen / wird von 6. bis auff 10. und 12. Tropffen in Wein / oder einem darzu bequemblichen Wasser eingenommen/ und gebraucht. Dese Präparirung des Elixier / ligt meistens an der Kunst.

N^o 19. Tugend der Cronabethbör / wie solche zu präpariren/ und zugebrauchen seyn.

Wann du wilt/ so must du Cronabethbör im Sommer einsambeln/ so schön schwarz und zeitig seyn / solche in ein Glas / oder Meolica-Geschirz gethan / darauff gießt man den stärcksten Wein / den man bekommen kan/ damit sie können paisen / von disen Bören nimbt man 8. 10. oder 12. Frühe oder zu Abends/ man muß sie wohl zerbeißen und essen/ doch dergestalt / daß man solche einen Tag auflassen thut / wann man will/ kan man ein paar Löffel voll Wein darauff trincken / dieses ist ein treffliches Recept allezeit zugebrauchen / erhalt den Menschen lange Zeit gesund: Erstlich stärken sie das Haupt und Gedächtnuß / und trüctnen auß die überflüssige Feuchtigkeit/ erhalten den Leib bey guter

ter

ter Gedäung / macht ein gutes Gesicht der Augen / seynd gut vor die Brust / vor das Herz / Klopffen / vor fallende Flüss / vor die Wind im Bauch / vor die Zahn-Schmerzen / vor stinkenden Athem / vor Erkaltung des Leibß / vor Stein / Sand und Griesß für das Gift / für üblen Luft / für die goldene Ader / für viertägliche Fieber / macht gutes Geblüt / gutes Gehör / treibt den Urin / stärckt den Magen / für den Schlag und Schwindel / stärckt das March in Gliedern / für Zittern / Kranckheiten / für giftige Urttern und Fipern / wegen Anblasen / die schwangern Frauen aber müssen es nicht gebrauchen.

N^o 20. Krafft und Wirkung des Brunnkreß / auch wie derselbe zu gebrauchen.

Der Brunnkreß / von dem jetzt hier Meldung geschicht / ist nur der süße / mit etwas breiten und grossen Blätlein / Citagrün / nicht der braunhäutige / welcher hitzig und trucken im vierdten Grad ist / diser aber nur in dem anderten / bey denen Brunnen-Quällen zu finden / nicht auß dem Morast zu suchen / zugeschweigen seine andere vielfältige Tugenden / er öffnet die harten Verstopffungen / Krefß und Gall-Adern / welche offtermahlen auch mit dem Stachel nicht zugewinnen / auß Ursach daß der Speiß von dem Magen in die Leber der Durchgang bekommen / und die fernere Auftheilung stecken bleibt / in den ersten Weegen / alldorten verfaulet / und dann mit grossen Gestand täglich / oder über den andern Tag hinweg gehet / also nothwendiger Weiß / der Leib auß Mangel der Nahrung / in eine Abzehrung und Schwindsucht fallet / zu Zeiten mit einem sochenden Fieberlein / welches mit der Weil in die Länge in ein rechtes Dörz- oder Hectica-Fieber außzuschlagen pflegt / zu Aufrottung dessen / dann die abgematte Kräfften einen so langwürigen Gebrauch der Bauern-Arneyen nicht aufstauren können / wann solche nicht zugleich einer nährhaften Eigenschafft theilhaftig seynd / nemblichen Medicamenta Alimentosa, als der Brunnkreß ist / und andere dergleichen.

Anderten verbessert er auch die erste Däung in dem Magen / wann etwan eine Versäuerung der Speiß daselbst ist / mit vilen Spürklen zu vermercken / reiniget auch das Geblüt.

Drittens hat er ein vielfältig erfahrne Eigenschafft / die Lungel und das ganze Pauschl zu reinigen und zu stärcken / wo etwan eine Versehrung oder Bewelckung vorhanden / die allbereit schon in eine Lungensucht getretten / oder sonst die Luft-Röhren derselben mit zähen Schleim angefüllet / einen schwärmütigen Athem verursachen / ungeacht er etwas

härter zu verdauen/ was länger auffstosset / wie es von dem Rättig gesagt wird. Qui digerit omnia sequam, &c.

Und seynd/ die Warheit zu bekennen/ Miracel geschehen / sonderlich in der Abzehrung / allermassen einer / welcher an diesem Zustand so weit kommen / daß nichts als Haut und Bein an ihm gewesen / diese Krankheit eine grosse Summa Gelds gekostet / und kein berühmter Doctor zu finden gewesen / welcher nicht in die vielfältig gehaltene Consilia gezogen / als vorgeschlagene Arzneyen mit sonderbahren Fleiß gebraucht worden / doch alles umbsonst / biß daß er endlich auff Einrathen eines armen Manns sich des Brunnkress bedienet hat / nachfolgender Weiß.

Erstlichen von dem süßen Brunnkress nahm er ein halbes Kleines Händl voll / die obristen Wipffel / die gröbesten Stingel hinweg gethan etwas außgewaschen / dann mit dem besten Garcker-Öel / als so viel vonnöthen / 5. biß 6. Tropffen Essig / und mit gefähten weissen Zucker / Candl nach Belieben abgezuckert / ein solches Schüßlein voll ass er Morgens frühe nüchtern auß / und brauchte es ein ganzes Viertel Jahr / also / daß ihm mercklich von Tag zu Tag das Fleisch und die Kräfte wiederbrachte / und braucht es zu Anfang des Wonaths Januarii / und 6. Wochen lang continuirt.

Anderten / wann hitzige / truckene Naturen vorhanden / die können des Brunnkress ein Hand voll mit geläuterten Käß-Wasser etliche Wälder lassen auffthun / mit wenig Lemoni-Schäller zu legt in den Sud hinein geworffen / alsdan geschhen mit dem Genuessischen Aqua di Cedro / oder Safft von halb sauren Pomerantschen und Apffeln / abgefüßt / mit wenig Pomerantschen-Blühe oder Zimet-Wasser mit Ritten-Wein distillirt / lablecht oder kühl 1. Stund nach der Suppen nehmen / desgleichen Nachmittag umb 4. Uhr.

Dritten / wäre auff besagte Manier einem Menschen zu gebrauchen nicht undienstlich / oder man kan darzu nehmen SauerKlee / Spanischen Saurampffen auch 1. Hand voll / welche beede / die etwan verdächtig / hitzige Eigenschafft des Brunnkress in Zaum hielten / beede stoff in einem feinem Mörser mit einem hölkernen Stößl / den Safft außgepreßt / hernach mit einer Semmel-Schmollen / Rosen-Wasser / oder Lemoni-Safft vermischt / abgezuckert 3. oder 4. Löffel voll / als eine Salzen zu der Tafel gebrauchen / oder 2. Hand voll mit Brunnen-Wasser 1. Maß sieden / abzuckern / Morgens und Abends einen Trund darvon thun / doch ist zu mercken / daß der Brunnkress durch vieles Sieden wegen des flüchtigen Salzes / welches er heimlich in sich hat / seine Krafft verliert / also gar behutsamb und lind tractiren.

Wierde

Vierdtens/ Kan man unterweilen den Brunnkrefz mit breiten Weeg-
rich/ Ruckerzu/ Zucker einstossen / wie ein Zucker = Rosat / darunter ver-
mengt/ mit Lemoni-Safft ansäuerlich gemacht/ Morgens / Mittags und
Abends ein Löffel voll davon genommen / und dises mehr / wann die Ab-
zehrung von der Lungel herrühren thut.

Fünffstens ist der Brunnkrefz auff eine andere Weiß zu gebrauchen /
man nimbt desselben wie vil man will / 3. oder 4. gute Hand voll / die
Stingl hinweg gethan/ in einem steinern Mörser geriben / die Schmolten
von einer Kund = Semel gewaicht / in ein Theil Pomerantschen = Blühe =
Essig/ ein Theil Wein/ und Rosen-Wasser/reib es untereinander/ zuckers
ab nach Belieben / thue es in ein weites Glas / brauch Mittags und A-
bends etlich Löffel voll / man kan es auff 3. oder 4. Tag nehmen / aber
allzeit frisch zubereiten.

Also ist der Brunnkrefz zugebrauchen / auß welchen man auch einen
Geist distilliren kan/ nicht per Fermentationem, allwo das Volatile,
in welchen die meiste Tugend verborgen ligt / zu Grund gehet / und hin-
weg fliehet/ sondern mit einem Traid = Brantwein / oder Spiritu Fru-
menti, dessen von 10. bisz 20. und mehr Tropffen / in einem Glas Wein
oder Suppen zu nehmen.

N^o 21. Wie man den rothen heylsamen Stein
machen soll.

Nimb weiß und grünen Vitriol/ jedes 2. Pfund/ Allaun/ Bleyweiß/
Gallmeistein/Bolum Armenum jedes 3. Viertling / Salarmonia-
cum 2. Loth/dise Stück zerstoß alle/und misch sie wohl untereinan-
der/ gieß ein wenig Essig darauff/ thu es in einen neuen Hasen/den mit ei-
nem auffgestürzten Hasen-Deckel/und vermachs wohl mit Laimb/ wann
der Laimb trucken wird/so setz den Hasen in das Feuer/ oder in ein heissen
Bach-Ofen/laß 2. Stund darin stehn/und thue alsdan den Hasen-Deckl
herab/und laß den Stein im Ofen gar trucknen/ so ist er bereit/ man kan
ihn auß dem Hasen nicht bringen/ man zer Schlag dann denselben.

Wie derselbe zugebrauchen sey.

In einem Loth Stein soll man nehmen ein halb Seidl Wasser / und
den Stein darin zergehen lassen/in dasselbige Wasser muß man ein
Tüchl nehen/ und solches auff den Schaden legen / doch den Scha-
den oft darmit waschen/seine Tugenden seynd / daß er heylet alle offene
Schäden/ so alte/ auch Zitrach / Rauden und Gelbsucht / die Schäden
und alle böse fressende Blattern/ dieselbe auffgestochen / darmit ge-
waschen / dann das Wasser vertreibet alles Böses / das dem Menschen
zwischen

zwischen

zwischen Haut und Fleisch stecket/ auch ist er gut für die Brein und allen Gebrechen des Munds/er zerreibt und benimbt das böse Zahn-Fleisch/ verzehret das böse überflüssige Geblüt/davon der unleydentliche Schmerzen der Zahn seinen Ursprung hat/ mit diesem Wasser das Maul außgespielt/ und eine Weil darin halten/ es tödtet auch den Krebs/ Haar-Würm/ das Wasser ist auch gut zu denen Augen/vertreibt das Fäll/ und erkläret das dunckle Gesicht/ davon in die Augen gethan / zu den bösen / offenen / geschwellenen Brüsten/ es ist bewährt/ man muß ihn des Tags 3. mahl darzu gebrauchen/mit Aufwaschen und Tüchl-aufflegen/ es heylet auch rinnende Schäden / die sonst mit Salben oder Del nicht können geheylet werden/ist auch gut für das Rothlauff/ sonderlich ist er auch bewehrt/ zu den alten Schäden auff den Füßen.

N^o 22. Vor allerley Giff/ Serpentaria - Wurzen/
dessen Krafft und Tugend.

Diese Wurzen heist Virginiana, wie auch das Kraut / wachst an hohen Gebürgen; allwegen gegen der Sonnen Auffgang / in Wältsch-Land findet man deren genug in dem Gebürg/ es vertreibt alle Giff / zu mitten May stehet sie voller Blühe / und blühet 4. Wochen/ in der Zeit magst sie brechen und graben / dessen Wurzel ob sie recht seyn / veruch es also/ nimb einen Becher mit Wein oder Wasser / thue darein Giff/ henge dessen Wurzel darein/ so siedet es alles oben auß; ein andere Prob/thue in ein starckes Glas Giff/ henge die Wurzel darein/ so zerspringt es in viel Stucken / wasche die Wurzen sauber mit Wein / und laß von ihr selbst trückeren/wilst du sie recht probiren/ so gieß einem Thier ein Giff ein/ und gib einer Bonen groß diese Wurzen ein / so erbricht es sich von Stund an alles herauf / es schadet auch das Giff keinem Menschen/ dem mit Giff vergeben / in 12. Stunden kanst du ihm zu Hülff kommen/die Wurzel klein zerstoßen/ so vil/ als auff einen Kreuzer ligen kan/ eingeben/ so treibt es alles Giff von Stund an.

N^o 23. Terræ Sigillatæ Krafft und Würckung.

Erstlich ist sie ein Präservativ vor die Pest / davon ein Quintl schwär eingenommen/ so es mit Frost angreiff/ in einem warmen Wein/dieses Pulver in Angelica-oder Cardobenedict-Wasser eingenommen / darauff geschwilt/ wann aber jemand mit Giff vergeben / er nehme es in Saurampffer- oder Baum- Nuß- Wasser mit Wein- Essig vermischt / darauff geschwilt/ wann sich aber ein äußerlicher Apofstem erzeigte/ der nehme ein Quintlein mit einem guten Essig abgerührt / wie

wie ein Taiglein/ auch ein wenig gestoffene Zimmet darzu/ wohl untereinander gerührt und temperirt/ Pflasterweiß auff ein Tuch gestrichen / und übergeschlagen/ so es aber ein äußerliches Zeichen erzeugte/ und die Sucht wäre / so binde man das Pflaster über das Herzgrübel; Item wo ein schmerzlicher Hauptwehe/ der nehme ein Quintl schwär mit Rosen-Öl zerriben/ auch darzu Rosen-Wasser / Rosen-Essig/ und auff ein Tüchlein gestrichen / über die Stirn geschlagen / doch vorhin ein wenig warm gemacht/ wo jemand etwas giftiges geessen / oder getruncken / von diser Terra eingenommen/ treibt das Gift durch den Stuhlgang und Harn auß; Item die Erd gepulvert/ mit Zucker süß gemacht/ wie ein Taig auff einem gebäheten Brodt/ mit Wein befeuchtet/ zu Nachts genossen / und damit das Nacht-Essen beschlossen / erhaltet den Menschen in langwürriger Gesundheit/ auch ein 14. Tag ein Quintl schwär in einem warmen Wein/ oder Ehrenpreis-Wasser eingenommen / darauff geschwikt / verhütet alle zufällige Fluß und Feuchtigkeit. Da jemand verlegt wurde von giftigen Thieren/ ein wenig in Nichenlaub-oder Rosen-Wasser eingenommen / und die Erden mit einem Speichel zu einem Taiglein gemacht / übergelegt / nimbt den Schmerzen / und ziehet das Gift auß; Item/ in der Suppen/oder Wein eingenommen / stillt die überflüssigen Durchbruch/ ist auch ein Blutstellung zu allen Wunden; Item/ so einer sich verbrennt mit Feuer/ Wasser/ oder Öl/ löschet den Brand.

Alley Purgierung.

N^o 1. Ein gutes Purgier-Tränckel.

Rumb Senetblätter/Steinwürgl/jedes 1. Loth/ präparirten Weinsstein 1. halb Loth/ ein wenig Fenichl / ein Würkl Galgant/ andert- halb Seidl warmes Wasser darauff gossen / und über Nacht stehen lassen/darnach aufgedruckt/etlich Stund vor dem Essen getruncken.

N^o 2. Ein anders Träncklein zum Purgieren.

Rumb aufklaubte Senetblätter / dritthalb Quintl / Rhabarbara / Lerchenschwamm/ Fenichlsaamen / jedes ein Quintl / Zimmet ein halb Quintl/dise Stück in Cardobenedict-oder Erdrauch-Wasser eingewacht / Morgens aufgedruckt / mit 3. Loth Manna abgerührt / ein Mirabolanen-Schaller darunter genommen/ durchgeschyen / und also gegeben.

R

N^o 3.

N^o 3. Ein Purgier-Tränckl dem der zu der Dörz
geneigt ist.

M Imb Senetblätter 2. Quintl / präparirten Lerchenschwamm ein
halb Quintl / Rhabarbara 1. Quintl / Eiben 1. Loth / präparir-
ten Weinstein ein halb Quintl / Aneiß und Fenichsaamen ein
Quintl / Zimet 10. Gran / diese vorgemeldte Stuck müssen klein zerschnit-
ten / und groblecht zerstoßen / 16. Stund in 10. Unzen Boragi - Wasser
warm eingewacht werden / Morgens frühe laßt mans über dem Feuer
wohl warm werden / und hernach starck außgepreß / von diesem außgepres-
sten Wasser nimbt man 4. Unzen / laßt darin 2. oder 3. Loth Manna zer-
gehen / und 1. Loth Electuarium Catholicon : und hernach das Tränck-
lein also warmer außgetruncken.

N^o 4. Ein Purgier-Tränckl.

M Imb 1. Loth Senetblätter / anderthalb Quintl Rhabarbara / ein
Quintl präparirten Lerchenschwamm / Weinstein ein Quintl / über
Nacht in 4. Unzen Boragi - Wasser waichen lassen / zu Morgens
durchgepreß / und getruncken.

N^o 5. Das Manna-Tränckl.

M An nimbt 1. Seitel frisch Wasser / laß heiß werden / 2. Quintl prä-
parirten Weinstein darein / mehr 6. Loth Manna darzu / laß zer-
gehen / seyhe es durch ein Tüchl.

N^o 6. Das ist auch gut.

M An nimbt 4. Loth Manna / 2. Loth süß Mandl - Del in einer Sup-
pen untereinander zergehen lassen.

N^o 7. Manna-Wasser zum Laxieren.

M An nimbt außgelesene Manna 6. Loth / gellaubte Senetblätter
anderthalb Loth / Steinwürkl / Confect von Coriander / jedes
ein halb Loth / präparirten Weinstein anderthalb Quintl / diese
Species theils groblecht zerschnitten / theils zerstoßen / in ein Säckl unter-
einander gethan / und dar auff gegossen 20. Loth Brunnen - Wasser / also
vermacher an einem warmen Orth über Nacht stehen lassen / und sied-
heiß lassen werden / alsdan starck außgedrückt / und so beliebt / ein wenig
mit einer Ayrklar geläutert / wiewohl es nicht vonnöthen / Das gibt man
vor eine gewachsene Persohn von 6. bis 8. Loth / vor ein Kind von 10.
Jahren 4. oder 5. Loth / und also mehr und weniger / jedoch pflegt man
dar

darunter zu vermischen allzeit etliche Tropffen Zimmet- Wasser / wann mans nicht warm einnehmen will / soll man zuvor ein lautere Suppen trincken / dann dieses Manna- Wasser kühl darauff trincken.

N^o 8.

Laxier- Wasser.

MIn Loth Senetblätter / anderthalb Quintl Lerchenschwamm / 2. Quintl süß Wursel / 1. Quintl Aneiß / Muscatblübe 3. Gran / dieses alles klein zerschnitten / und in ein Säckl gethan / ein halbes Seidl siedheiß Wasser darauff gossen / und über Nacht stehen lassen / den andern Tag außgepreßt / und darzu genommen ein Löffel voll præparirten Weinstein / und außgetruncken.

N^o 9. Laxier- Tamarinten- Wasser / kühlet und benimbt der Gall die Schärffe.

MAn nehme 3. Loth frische Tamarinten / 1. Loth præparirten Weinstein / scharffe Zimmet / Fenichl / jedes 1. Quintl / dieses alles in 5. Seidl frischen Brunnen- Wasser gesotten / biß 4. Seidl verbleiben / und da es noch siedheiß ist / thue hinein 3. Loth außgeklaubte Senetblätter / 2. Quintl frisch abgeschälte Citroni- Schäller / das laßt man bey einander stehen über Nacht / zu Morgens aber wohl außgebalgt / und zum Gebrauch an einem kühlen Orth wohl vermachtet außbehalten ; von diesem Trancf kan man bepläuffig ein halbes Seidl Morgens frühe nüchtern umb 6. Uhr austrincken / und wans beliebt / eben so vil eine Stund vor dem Frühe- Mahl / so wird alsdan / wanns nicht Vormittag / doch nach der Mahlzeit eine gute Operation würcken / man kan auch nur halben Theil von diesem Laxier- Wasser machen lassen / wann die obbemeldte Quantität zu viel wäre.

N^o 10.

Ein Purgier.

MAn soll nehmen ein Hand voll sauber gewaschene Zwespen / darzu 2. Loth Tamarinten / klein geschnitten / und 1. Quintl Senetblätter (wann man will / 1. halb Quintl Rhabarbara / wann man es aber vor ein und andere Natur untauglich befundet / kan es wohl außgelassen werden) die Senetblätter mit der Rhabarbara / oder die Senetblätter allein in ein schlayernes Tüchl gebunden / zu den Zwespen und Tamarinten gethan / auch Aneiß und ein Stückl klein geschnittene Zimmet / 1. Quintl præparirten Weinstein / dieses alles in ein Häserl gethan / darein ein halbe Maß gehet / siedheiß Wasser darauff gossen / daß das Häserl voll wird / über Nacht wachen lassen / frühe ein zwey Finger ein-

R 2

sieden

steden/ hernach thut man ein 3. Loth Manna in ein Suppenshallen/ gießt die heisse Zwespen Suppen darauff/ daß die Manna zergerhe/ senhe es durch ein saubers Tüchl/ weil die Manna sehr schmutzig ist/ also Trube außgetruncken.

N^o 11.

Laxier-Suppen.

MJede Zwespen/ alsdan in die Suppen 1. Loth Senetblätter/ ein wenig Aneiß/ ein wenig Weinböl in ein Tüchl gebunden/ und in die Zwespen eingewäicht/ und über Nacht auff der heissen Heerdstatt stehen lassen/ zu Morgens drückt man das Pinckel auß/ und thut einen Trunck darvon.

N^o 12.

Ein andere Laxier-Suppen.

MAlspappel und Eybisch in einer guten Suppen/ oder Wasser gesotten/ daß die Krafft wohl heraus geht/ ein Zucker oder Hönig/ das wohl süß ist/ hinein gethan/ hernach durch ein Tuch gesoyhen/ und ein Uy/ und frischen Butter darein gewüdet/ so ist es wie ein dicke Suppen/ ist statlich gut für starcke Leuth/ die sonsten hart zu curiren seynd/ habß vilmahl mit grossen Nutzen gebraucht/ es bewegt alle Verstopffungen besser als ein Clister. Probatum.

N^o 13.

Purgier-Wein.

MAn nimbt Rhabarbara 2. Quintl/ schön außgelaubte Senetblätter anderthalb Loth/ præparirten Lerchenschwamm und Turbit/ jedes 1. Quintl/ præparirten Weinstein 2. Quintl/ Mechoacana anderthalb Quintl/ Cardobenedict Kraut/ Wallische Weinböl/ jedes ein Handvoll/ süßen Fenichl 2. Quintl/ Muscatblühe und Zimmet/ jedes 1. halb Quintl/ Galgant 2. Wurzen/ dises alles klein zerschnitten und groblecht zerstoßen/ gar roglich in ein Säcl gemacht/ darauff gießt man ein Halbe Wein/ und 1. Seitel Egori-Wasser/ laßt über Nacht auff einer heissen Heerdstatt stehen/ und ein halbes Seitel darvon auff einmahl getruncken/ so mans hat/ ein Suppen darauff truncken/ diß etliche Tag continuiret/ biß es auß ist.

N^o 14. Ein Laxier-Wein für die drey- oder viertägliche Fieber/ auch für die Gall.

MAn nimbt 2. Loth Senetblätter/ 1. Loth Steinwürzl/ ein Imberwurzen/ 1. Hand voll Wermuth/ ein halbe Hand voll Cardobenedict/ ein Hand voll Centauer Kraut/ ein Löffel voll Fenichl/ diese

dise Kräuter alle klein zerschneiden / und ein Maß guten Wein daran gossen / und den Haffen wohl vermacht mit einem Laimb / darnach dem Krancken / wann er den guten Tag hat / ein halbes Seitel lablecht zu trincken geben / in der Frühe umb 6. Uhr / Nachmittag umb 4. Uhr wieder / umb so viel geben / dieses Tranc kan man 2. oder 3. mahl machen / daß der Krancke trinckt / wann ihn gleich das Fieber verlassen hat.

N^o 15. Einguter Purgier-Wein für alle Geschwulst / so von Fiebern kommen / macht einen guten Magen / reiniget das Geblüt / und alle Verstopffung der Leber.

Drey Loth Senetblätter / Attich / Wurgen / Rhabarbara / Rapuntica / Wurgen / Schellkraut / Cardobenedict / Wurgen / jedes ein Quintl / Bermuth / und Centauerblühe / jedes ein wenig / dieses alles klein zerschneiden / in ein Säckel gethan / und darauff ein Maß Wein gossen / und verdeckt stehen lassen / vor dem Mittag-Essen ein Glas voll davon getruncken.

N^o 16. Ein guter Purgier-Wein für die Weibs-Bilder / ihre Zeit zu treiben.

Muß auff drey Halbe weissen Wein / Cardobenedict / Polley / Melissen / Tausendgulden-Kraut / jedes 1. Hand voll / 3. Quintl Senetblätter / 7. rothe Pappel / Rosen / weisse Veigl / Wurgen / Alantwurgen / jedes 2. Quintl / Rhabarbara 1. Quintl / Calmus ein wenig / ganze Saffranblühe / so man will / 15. Lorber / Seegenbaums 3. oder 4. Wipffel weisse Lilien / Wurgen drey / Rosmarin 3. Wipffel / diese Sachen alle klein geschnitten / und in ein Säckel gethan / in einen Krug / den Wein heiß auff die Kräuter gossen / über Nacht stehen lassen / und Frühe ein Gläsl voll davon getruncken / so oft man davon nimbt / muß man das Säckel aufstrucken / damit es desto besser purgirt / auff das Purgiren alle Tag ein Kreenblät / und sibem Tag nacheinander genommen / wie die Tag zu nehmen / so nehmen die Kreenblät zu.

N^o 17. Cayier-Wein / ingleichen zu diesem Zustand.

Drey Maß Wurzel / Cigori / Wurzel / jedes 3. Quintl / Steinwürzel 2. Quintl / Hirschzungen / Comanderblätter / Ottermenig / Frauen-Haar / jedes ein halbe Hand voll / Senetblätter dritthalb Loth / Mechoacana anderthalb Loth / Rhabarbara 3. Quintl / Wallische Weinbeerl 2. Quintl / præparirten Weinstein ein halb Quintl / dieses alles schneide klein / und thue es in einen Säckel / darauff anderthalb Seitel

Eigori-Wasser gossen/ auch anderthalb Seitel Wein/ ganz warmer über Nacht waichen lassen/ zugedeckt an einem warmen Orth im Winter stehen lassen/ davon alle Morgen ein halb Seitel getruncken/ so hat man 6. Tag davon zu trincken. Ist bewährt.

N^o 18. Ein Purgier für das starcke Fliessen der Weiber / sonderlich so das Geblüt sich in die Gall vermischet.

Nimb 2. Quintl Rhabarbara / 1. Quintl Senetblätter / 1. Quintl præparirten Coriander / ein viertel Theil von einer Muscatnuß / Zimmet wie ein kleiner Finger / Imber einer Arbiß groß / alles groblecht zerschnitten/ in ein Säckl gethan/ anderthalb Seitel alten weissen Wein darauff gegossen/ über Nacht stehen lassen / drey Theil darauff gemacht/ 3. Tag nacheinander frühe genommen/ 2. Stund darauff ein Suppen getruncken/das Säckl allzeit etwas außgedruckt. Probat.

N^o 19. Purgier-Weinbörl-Safft.

Nimb 2. Loth geklaubte Senetblätter/ein gute grosse Hand voll geschwällte Weinbörl/durcheinander wohl gestossen/ 1. Quintl grob geschnittene Zimmet / und einen halben Löffel voll præparirten Weinstein/ thue dises alles durcheinander / in ein saubers Häserl / und gieß bey einem Seitel siedheiß Wasser darauff/ wohl vermacht / und über Nacht stehen lassen / den andern Tag durch ein saubers Tuch gedruckt / wohl gezuckert / und alle Tag frühe 2. oder 3. Löffel voll eingenommen / und in 4. Stunden ein Suppen / das soll man etliche Tag nacheinander thun/ es kühlet / und öffnet den Leib/ wann es zu vil purgiert / mag man nur 2. Löffel voll nehmen.

N^o 20. Wie man die Purgier-Weinbörl macht.

Nimb wohl geklaubte Senetblätter 2. Loth / und in einem Pinckel fein rogl eingebunden/ gieß ein Wasser darauff/ und sied es in einem saubern Pfändl/ biß die Senetblätter fein waich werden/ alsdan drucke sie gar wohl auß/nimb 1. Viertelung Wältische Weinbörl / solche gar sauber gepußt und gewaschen/dieselbe in dem Senetblätter-Wasser ein wenig gefotten/ daß sie außschwellen / alsdan sollen die Weinbörl sambt der Suppen in ein saubers Glas gethan werden/so oft ein Leg derselben Weinbörl/ so oft ein Löffel voll Muscatell darauff gossen / und ein wenig Zucker entzwischen/in ein kühlen Orth / oder Keller behalten / und wann eines gar verstopft ist/ soll man etlich Tag allzeit ein Stund vor dem Essen Morgens und Abends 1. Löffel voll oder 2. davon essen.

N^o 21.

N^o 21. Die Purgier-Zwespren zu machen

Nimb 2. Loth schöne geklaubte Senetblätter / Aneiß 1. Quintl / klein geschnittene Zimmet-Rinten ein halb Quintl / dise Stück schwäre in ein Glas / oder glasierten Hasen / gieß ein Halbe Wein / und drey Seitel Wasser darauß / vermach das Geschirz wohl / und laß es an einem warmen Orth 24. Stund stehen / alsdan druckts durch ein saubers Tuch gar wohl auß / in dise außgedruckte Suppen legt man drey Viertel ling bedörte Zwespren / so zuvor sauber gewaschen / und über Nacht zwischsen 2. Tüchern übertrücknet seynd / zu disem nimb 10. Loth Zucker / und einen Löffel voll außgebrenntes Zimmet-Wasser / laß es miteinander sieden / bis die Suppen fein dicklecht wird wie ein Zulepp / behalt es in einem Glas / von disen Zwespren nimbt ein gewachsene Persohn 6. so thun sie das ihrige gar wohl / man kans ein ganzes Jahr behalten.

N^o 22. Purgier-Latwergen.

Nimb 1. Pfund durchgetribene Zwespren / 4 Loth Senetblätter gepulvert / 2. Loth Mechoacana, anderthalb Quintl Weinstein-Salz / die Zwespren mit Steinwurgel-Wasser durchgetriben / Aneiß und Fenichl / jedes anderthalb Quintl / von diser Latwerg einer grossen Ruß groß 2. Stund vor dem Essen eingenommen. Dise Latwerg laßt sich nicht lang behalten / laufft bald an.

N^o 23. Die Tamarinten-Latwergen zu machen.

Man nimbt ein Loth außklaubte Senet-Blätter / waichs 5. Stund in Cardobenedict-Wasser / alsdan sephe das Wasser herab / und nimb 1. halb Pfund Tamarinten / befeuchte sie mit disem Wasser / treibe es durch ein hārenes Sieb / nimb gestoffenen Zucker-Candl / ein wenig gestoffene Zimmet darein / bis sie süß wird / nach eines jeden Belieben / die Zimmet muß gar klein / und wenig genommen werden / nur daß ein wenig darnach schmecket. Von diser Latwergen nimbt man einer Zwespren groß / und trinckt hernach über ein Stund ein gute Kind-Suppen / sie haltet den Leib offen.

N^o 24. Recipe Electuarii Catholici.

Nützlich nimb Steinwürgel ein halb Pfund / zerstoß sie groblecht / und kochs in 4. Maß Brunnen-Wasser / laß einkochen / bis auff halben Theil / seyhe es hernach ab / und nimb von disem ein Maß
extra-

extrahirter Cassia und Tamarinten / jedes 4. Unzen / ziehe hernach dise 2. Pulpa/ als Cassia und Tamarinten ab / sie werden als ein dicke Latwergen/das ein jedes absonderlichen : nach diesem nimb die andere verbliebene Maß Steinwurz Wasser / und nimb 4. Pfund fein Zucker / auch Zucker-Candl und Zucker-Penat / jedes 2. Quintl / koch den Zucker zu einem dicken Saft/ wann der Saft schon etwas kalt ist worden/ so nimb die Cassia und Tamarinten/ gieß von diesem Saft erstlich 6. Löffel voll in dise 2. Pulpa/ darnach 10. und also nach und nach / bis der Saft aller miteinander in die Cassia und Tamarinten hinein gegossen worden/unter wählender Eingießung muß man alleweil rühren / leßlich thut man dise nachfolgende Species gepulvert in dise Latwergen / als Senetblätter 4. Unzen/ Rhabarbara-Pulver/ Beigl-Blühe/ Steinwurz/ Aneiß-Saamen/ jedes 2. Unzen / süß-Holz 2. Quintl / von den 4. kühlenden Saamen/ als da ist/ Melan-Murcken- Citrullen- und Kürbes-Saamen/ jedes ein halbe Unzen / wohl untereinander / in die Latwergen vermischet / und also ist es fertig / einer Persohn ein halbe Unzen einzugeben Vormittag von diser Latwergen kan man auch nehmen ein Quintl / und 10. oder 12. Gran Gummi Guttæ, und untereinander vermischet / ist auch gut / und purgiert über-und unter sich.

N^o 25. Latwerg zum Purgieren vor die Kinder/ und alte Leuth.

Imb frisch aufgezogene Cassia, Manna der besten / Tamarinten frisch aufgelöst/ jedes 1. Loth / die Manna zertreib in einem Scabiosen-Wasser / und seyhe es durch ein saubers Tuch/ Pulver von geklaubten Senet-Blättern 3. Quintl/ weißen Zucker-Candel ein halbes Loth / diß alles zusammen in ein Schällel gethan / und treibs gar wohl ab/ entweder mit blau Beigel-Scabiosen-Erdrach-Saft/ bis zu einer Latwergen wird/ eine gewachene Persohn nehme ein Loth davon ein/ und ein Stund darnach trincke ein lautere Suppen darauff / purgiert lind/ denen Kindern kan mans einstreichen / so viel es vonnöthen ist/ wanns voll umb die Brust seynd.

N^o 26. Purgier-Pillerl zu machen.

Imb der besten Aloës 2. Loth/ rothe Myrrhen anderthalb Quintl / Oesterreichischen Saffran ein halb Quintl/ Venedischen Medritat/ anderthalb Quintl/ Theriac 1. Quintl/ grobes Edelgestein-Pulver 20. Gran/ Angelica-Wurzen ein halbes Quintl / aufgezogene Rhabarbara 1. Quintl/ Scamonea præparirt 20. Gran/ mit Scorzonera-Waf

Wasser zu einer Massa angestossen / darauß Pillulein gemacht / in der Größe einer kleinen Arbiß / darvon 7. biß 9. eingeben.

N^o 27. Purgier-Pillerl zu den Augen.]

MAn nimbt Aloë Sucotrina, 2. Loth / Diagyrdii 2. Quintl / Trochisci Alhandali anderthalb Quintl / welche von der Coloquint werden gemacht in der Apotheken / dise 3. obgemeldte Stück werden zusammen gemacht zu einer Massa, mit Fenichl / oder Petonien-Wasser / hernach mach Pillulen groß oder klein / gib einem Menschen auff einmahl ein halb Quintl : Dise purgieren die Gall / und ziehen die Fluß und Schleim vom Haupt. Probatum.

N^o 28. Recept und Würckung der edlen und köstlichen Pillen / wie sie zu machen / und zugebrauchen seynd.

MImb Aloëpaticæ der besten 2. Loth / Rhabarbara 1. Loth / Lerchenschwamm 1. Quintl / Saffran 1. Scrupel / Gold-Myrrhen ein Quintl / Fœnum Græcum 1. Scrupel / deß besten Theriacs / Medritats / jedes einer Nuß groß / dise Species alle zu subtilen Pulvern gemacht / unter den Theriac und Medritat wohl in einem Mörser gestossen / und vermischet / das es ein vester Zaig wird / mache Pillen darvon einer Arbiß groß / mit Enkian-Pulver eingestreyet / daß nicht aneinander kleben / von disen Pillen alle Tag Morgens eines genommen / so ist der Mensch 24. Stund sicher vor der Pest / so einem aber die Pest anstößt / der nehme alsobald 8. oder 10. ein / ehe 24. Stund vorüber gehen / schweiß wohl darauß. Difes ist von etlich 100. Persohnen probirt worden / keiner an der Pest gestorben. Sie bringen gute Gedächtnuß / schärffen das Gesicht / erquickten das Herz / und alle inwendige Geister / für das Fieber / was vor eines ist / so bald es ankombt / oder anfangt zu schauern / 14. oder 15. genommen / sich darauß nidergelegt / difes zum andern und drittenmahl allzeit wann mans empfindet / so verlast ihn das Fieber / welches oft probirt ist worden : Für das Reiffen seynd sie eine grosse Linderung / 10. oder 12. eingenommen. Imgleichen vor die Contractur, dann sie führen dieselbe Materi durch den Stuhlgang auß : So einem der Schlag getroffen / und auff einer Seiten lahm wäre / der nehme 12. oder 14. auff einmahl / in der Wochen täglich 1. oder 2. wird von seinen lahmen Gliedern grosse Besserung empfinden. Seynd auch gut vor hitzige Kranckheiten. In Summa / so sich ein Mensch übel auff befindet / durch übriges Essen und Trincken / der nehme 8. oder 10. und schweiß darauß / so geneset der Mensch von Stund an / er seye was Complexion er wolle / und dörfen es alt und junge Leuth von 20. Jahren biß in das

Ⓒ

höchste

höchste Alter brauchen / in Summa / es ist ihre Tugend nicht zu beschreiben / man kan sie truckener / oder wie einer will / einnehmen / wann sie aber in einem Saft genommen werden / so ist ihre Tugend noch vil besser.

N^o 29. Recept der gerechten Venonischen Pillulen.

A Loës Succitrin: der besten 1. Loth / der schönsten Myrrhen andertzhalb Quintl / Angelica Wurken nicht gar ein Quintl / Alkermes Latwergen den dritten Theil von einem Quintl / Medritat / Theriac / Lemnische Erden der wahren / præparirt Hirschhorn jedes ein halb Quintl / graues Edgestein Pulver / den sechsten Theil von einem Quintl / vermische dise Stück / und mache mit Bocksbart Wasser 130. Pillulen darauß. Von disen Pillulen 1. oder 2. in der Wochen einmahl ein halbe Stund vor dem Nacht-Essen eingenommen / verhüten den Schlag / Pest / hitzige Fieber / purgieren und stärcken den Magen / das Haupt / retniget die Kräß-Adern / treiben die Wind; vorderist dienen sie wider die Melancholey / und alle Hypochondrische Kranckheiten.

N^o 30. Gute Purgier-Zetl vor die Gall.

M An nimbt Dyagridii, Sterck / Zucker / eines so viel als des andern / und ein wenig Muscatblühe / stoß alles zu Pulver / mach das mit einem Wasser wie ein Taigl an / und mache Zetl darauß in Gröffe eines Pfennings / und eines grossen Messer-Rucken dick / der Zetl gibt man 2. ein / seynd gut allen denen die an der Gall leyden / sie purgieren die Gall und Schleim / sambt allen anderen gefalgenen Humoribus.

N^o 31. Rhabarbara-Zetl.

R Imb feine Rhabarbara 2. Loth / gelbes Sandl-Holz 1. Loth / stoß alles zu einem subtilen Pulver / dann nimb fein Zucker 1. Pfund oder 24. Loth / gieß darauß Rosen- und Pomerantschenblüe-Wasser / jedes 6. Loth / laß den Zucker sieden / biß der selbe vom Löffel springt / alsdann rühre den Zucker stäts / biß er halb kalt wird / hernach thue das Pulver hinein / rühr alles geschwind untereinander / und gieß Zetl darauß / daß eines ungefehr 3. Quintl wäget. Dise Marschellen seynd zur Leberstärkung alle Morgen einzunehmen / und Abends umb 5. Uhr.

N^o 32. Zum Purgieren.

Gibt man die Talappa pulverisirter 4. Kreuzer schwär einem gewachsenen Menschen / dann sie ist etwas starck / so muß man Achtung geben / daß man nicht zu vil gibt / 4. Kreuzer schwär kan man sicher geben / welches vilen Leuthen schor geben worden / einem halbgewachsenen

wachsenen muß man nur 2. Kreuzer schwär geben / einem Kind 20. 15. 12. 10. Pfeffertörnl schwär auff einmahl / nach dem die Persohn starck / jung / oder alt ist. Die Jalappa ist vor die Truckenen / magern Leuth nicht gut / weilen es vil Gewässer führet / und vor dise besser / die völig und faist seynd.

N^o 33. Ein andere Purgier.

Bem/ die Mechoacana gibt man auch zum Purgieren / ist nicht so starck als die Jalappa / 1. Quintl auff einmahl / ist es ein gar starcker Mensch / muß es etwas mehrer seyn.

N^o 34. Noch ein andere Purgier.

Man nimbt ein Scrupel Jalappa / und 5. Gran Diagyrii, ein halben Scrupel præparirten Weinstein / wird alles zusammen vermischt / und eingeben.

N^o 35. Dise beede Stuck seynd auch gut zum Purgieren / die zum Gewässer geneigt seynd.

Mann man ohne das Holler- und Attich-Salzen siedet / daß man die Bör außdrückt / so soll man die Kernl sauber aufwaschen / und trucknen / in einer Gestadl auff behalten / die Leuth darmit zu purgieren / auff einmahl einen Löffel voll solcher gestossenen Kernlein in einer Suppen eingeben / purgiret unter- und über sich.

N^o 36. Eine Arzney zum Purgieren für starcke Leuth.

Bæparirte Wolfs-Milch-Wurzel auff einmahl in einer Suppen frühe nüchtern ein halb Quintl gegeben / dises purgirt Schleim und Gall.

Es ist ein Pulver in der Apothecken / so man Pulvis de tribus solutivis heist / ein Quintl auff einmahl zu nehmen / purgirt allerhand Materi.

Item: Ein anders heist Species Diaturbi cum Rhabarbaro, ein Quintl auff einmahl / dises ist besser / als das obige.

Item: Stück-Wurzel / oder Teuffels-Kopff eingenommen / ein Quintl / purgirt starck.

Item: Zwen Hand voll Salz in ein Seitel Schlähenblühe-Wasser gethan / und außgetruncken / purgirt stattlich allerhand Materi / verur-sacht aber grossen Durst.

Item: Blauen Köhl / wie auch Tausendgulden-Kraut gekocht / und durchgeschoben / außgetruncken / laxiert ingleichen.

Item: Zwey Löffel voll frisch Gänß-Roth in ein halben Seitel frisch Wasser / daß es wohl gefotten wird / balgs auß / und nimb ein Hönig darunter / daß es wohl süß wird / und gibß zu trincken.

Item: nimb waigene Kleyen / sied es in fließenden Wasser / so abwertß geschöpfft muß werden / wannß wohl gefotten hat / so drückt mans durch ein Tuch / legt einen guten frischen Butter darein / und warm außgetruncken.

N^o 37. Ein Purgier sehr köstlich vor alle Fieber zu gebrauchen.

Nimb Haselwurzen im abnehmenden Mond des May gegraben / sauber gewaschen / und getrücknet / hernach dörre sie / und machß zu subtilen Pulver / einer gewachsenen Persohn gibt man 1. Quintl / einer jungen ein halb Quintl / in einem Bier oder Suppen / wann es anfangt zu brechen / oder zu purgieren / nimbt man allzeit ein paar Löffel voll warmes Bier oder Suppen darauff / so hats die Wirkung desto besser / daß sich der Kroßen / der in dem Magen ligt / besser heben kan / ist vor das Fieber köstlich / oder wann etwas im Magen ligt / purgieret unter- und übersich / nach disem Purgieren gibt man ihnen Cardobenedict. Ehrenpreis- und Bermuth-Pulver / jedes gleich einem guten Messer spiß in einem Cardobenedict- oder Weinrauten-Wasser ein / etlich Tag nacheinander / biß der Magen wieder eingerichtet ist.

N^o 38. Ein Purgation Vor die Kräßen.

Nimb braune Petonien-Blätter / Valtrian / Erdrauch / Verbena, Cigori / Pimpernellkraut / Salsa Parilla 4. Loth / der obigen Stück aber jedes 1. Loth / außgeklaubte Seneblätter 2. Loth / Angelica- und Steinwurzen / jedes 1. Loth klein zerschnitten / und zerstoßen / in einen weiten Hasen gethan / und daran Wasser und Wein gossen / jedes 4. Maß / laß den vierdten Theil einsieden / durch ein Tuch gesyhen / Frühe und Abends ein halb Seitel getruncken.

N^o 39. Zum Laxieren ist auch gut dises.

Die Birn außgeschält / dasselbige mischt man unter eine Gänßfaisten / die in kein Wasser ist kommen / und füllet die Birn wieder damit an / macht es mit der Hüllen zu / thuts in ein Häfel / frats waich / streiche es wie ein Pflaster auff ein Tüchl / legs über den Nabel.

N^o 40.

N^o 40.

Merzen-Tränckl.

M Imb Ehrenpreis/ Scabiosa/ Frauenhaar/ Schellkraut / Lungen-
kraut/Edl. Leberkraut/ Tsoy/ Cardobenedicten/ Rosmarin/ Erd-
rauch jedes ein Hand voll/ sauern Klee / Cigori / jedes ein halbe
Hand voll/ Feigen/ Rosinen/ Weinbörsl/ jedes 2. Loth/ blaue Violblühe
ein Hand voll/ Senetblätter 6. Quintl/ Muscatblühe 1. Quintl/ 2. Loth
Weinstein / diese Stück vermischet / und klein zerhackt / darauß giesse ein
Viertel klare Hennensuppen / und die ganze Nacht auff einem warmen
Orth stehen lassen/ Morgens frühe lassen einen einigen Sud thun / und
durchgesehen/ davon gib dem Patienten 3. Tag nacheinander 2. mahl in
einem Tag ein halbes Seidl auff einmahl.

N^o 41.

Braunellen zum Purgieren.

M Imb 6. Loth schön von Stängel geklaubte Senetblätter / 4. Loth
Manna/ ein wenig zerschnittenen Zimmet / ein wenig überzogenen
Coriander/ dieses alles zusammen in ein saubers Tüchl gebunden /
und ein halb Maß siedendes Wasser daran gossen/ wohl verbunden in ei-
ner Kandel oder Flaschen in einem Keller stehen lassen/nach 12. Stunden
muß man das Wasser von denen Senetblättern in ein Becken gießen /
und die Senetblätter ausdrucken/ doch nicht gar zu stark / und ein halb
Pfund schön ganze Braunellen/ sambt 8. Loth braunen Zucker = Candi
darein legen / und fein gemacht sieden lassen / daß die Suppen fein schön
wie ein Sulz einsiedet / alsdan in einem Glas behalten / und wann man
den Leib will offen haben/ muß man es Abend gleich eine halbe oder viertl
Stund vor dem Nacht-Essen/ 5. 7. oder 9. auch wann es vonnöthen ist /
mehr essen/ so laxieren sie 2. oder 3. mahl/ darnach man vil nimbt.

N^o 42.

Ein köstliche Laxier.

M Urgierender Beiglsafft / und Pfersichblühe-Safft/ jedes 3. Loth /
Melissen-Wasser/ Cigori- und Fenichl-Wasser/ jedes 6. Loth/ An-
neiß- oder Pomerantschen = Geist 2. Quintl / mischet es zu einem
Tranck oder Zulep ab/ wann man will/ macht man es ihme mit Pome-
rantschensafft sauerlecht / so ist es angenehmer : an statt dessen aber
mischet man auch 12. oder 15. Tropffen außgezogenes Salz darunter /
das ist noch gesunder.

N^o 43.

Ein nutzliche und gelinde Laxier.

Senet-Hülsen / oder Schaalen ein Loth / gieß Zwespensuppen dar-
an ein Halbe / laß über Nacht auff einer heissen Heerdstatt ste-
hen/ Morgens trinck ein halbes Seidl / und diß 2. oder 3. Tag /
laxiret sehr lind.

§ 3

Item :

Item:	Ist gut der Purgier-Brantwein.	fol. 31. Num. 4.
Item:	Der Holler-Pöhen-Safft.	fol. 43. Num. 10.
Item:	Der Pfersichblühe-Safft.	fol. 47. Num. 24.
Item:	Der Purgier-Rosen-Safft.	fol. 47. Num. 25.
Item:	Rhabarbara-Safft.	fol. 48. Num. 26.
Item:	Das Del.	fol. 72. Num. 32.
Item:	Die Bettler-Salben.	fol. 75. Num. 5.
Item:	Die Purgier-Salben.	fol. 81. Num. 17.
Item:	Das Purgier-Pulver.	fol. 105. Num. 50.
Item:	Der Crocus Metallorum, absonderlich für Gallfüchtige Leuth.	fol. 122. Num. 15.

Allerley Zäpffel zu machen.

N° 1. Zäpffel wann man verstopfft ist.

Nimb Tauben-Roth/Maus-Roth / jedes 3. Löffel voll / Salk 3. Nußschallen voll/ machs zu Pulver/ misch untereinander/ behalt's zum Gebrauch/ wann ein Mensch verstopfft/ so nimb auff 3. Zäpffel einen Eßlöffel voll Hönig / laß in einem Pfännl sieden biß es braun wird/ nimb von diesem Pulver 3. gute Messer spiz / rühr es unter das Hönig/ und laß so lang auff der Glut/ biß man meynt/es seye genug/ schmiere auff ein Zäller ein Del/ oder Faisten / thue das Hönig darauff / mach Zäpffel/ applicir's dem Krancken / für die Kinder macht mans kleiner / nachdem das Alter ist.

N° 2. Hönig-Zäpffel zu machen.

Diese macht man wie die obige/ außer/ an statt der Pulver nimbt man das Salk allein.

N° 3. Andere Zäpffel zu machen/ seynd gut vor die Wind.

Nimb ein Salk/brenn/stoß/und sähe es/ nimb dessen 2. Löffel voll / und 4. Löffel voll hartes waihenes Mehl / nimb ein Ayr-Dotter / und Ochsen-Gall/mach ein Zaigl an / mach Zäpffel nach deinem Belieben/ trückne sie am Lufft/ wann mans brauchen will / so schmiert mans mit Butter/ oder dergleichen Faisten an; sie machen den Leib ofen/ kühlen/treiben die Wind. Probatum.

℞

Clystier vor allerhand Zustand.

N^o 1. Ein Clystier fürs Abnehmen.

MAn nimbt einen Kalbs-Kopff / und ein paar dergleichen Füß/laß die sieden zu einer wohl schleimigen Suppen / nimb darvon so vil vonnöthen ist/ treibs darinnen ab mit blau Beigl-Wasser/ außgezogenen Schleim von Pappel und Eybisch-Saamen / jedes 3. Loth / Clystier-Zucker 3. Loth/ frischen Butter 4. oder 5. Loth / machs also zu einer Clystier.

N^o 2. Clystier vor die goldene Ader.

Imb einen Schleim von dem Eybisch-Kern / Ritten-Kern / Floh-Kraut-Kern/ jedes zwey Loth / Tragant-Schleim ein Loth / diese Schleim mit breit Weegrich-Wasser außgezogen/ alsdann nimb Fleisch- oder Hünersuppen/ nicht gar ein Seitel/ einen Uyr-Dotter / Kuchel-Zucker/ frischen Butter jedes 2. Loth / alles zusammen gemacht / in Form einer Clystier / und alle anderte Tag solches gegeben / so man mit Binden behafft / kan man in der Suppen eine Hand voll Kimmel sieden lassen.

N^o 3. Clystier vor die Blähung.

Reiß/ Fenichl/ und Kimmel/ jedes was man mit drey Fingern fassen kan/ Käß-Pappeln/ Chamillen/ jedes 1. Hand voll/ laß wohl sieden in einer guten Milch / nimb einen Uyr-Dotter / und ein Stuck frischen Butter/ Zucker ein Löffel voll/ gilt gleich ein Clystier-oder Kuchel-Zucker/ ein wenig Sals/ vermisch dann zusammen/ und gibs daß recht ist.

N^o 4. Clystier in schwären Catharren zu gebrauchen/ Auch zu der Angina.

Imb ungewaschene Gersten 1. Gauffen voll / gieß darauff andert-halb Seitel heiß Wasser / laß ein einigen Sud thun / seyhe das Wasser ab / nimb darein 2. Uyr-dotter / 2. Löffel voll geläutertes Hönig/ eines Uyr-groß frischen Butter/ 2. Löffel voll Kuchel-Zucker/ ein kleinen halben Löffel voll Sals/ gib es/ wie es recht ist.

N^o 5. Clystier vor schwangere Frauen.

Imb Chamillen ein halbe Hand voll / Käßpappel ein Hand voll / wilden Klee ein wenig / ein Suppen von einem halben Kalbs-Kopff.

Kopff daran gegossen / laß es bey einer Viertelstund sieden / alsdan ein Seidl Suppen genommen / darzu einen grossen Löffel voll Hönig / einen Ayrdotter / 3. Loth Baumöl / und ein wenig Sals darzu / gibß wie es recht ist.

N^o 6. Ein andere Clystier vor schwangere Frauen / vor das grosse Reissen und Wehetagen der Wind / und Erweichung des Schleims in dem Leib.

MAn nimbt ein Seidl Rindsuppen / darin gesotten Chamillen / Dillen / Käspappeln / jedes ein Hand voll / ein halb Seidl Muscateller / 13. Lorbeer / Kimmel / Aneiß / Fenichl / jedes 1. Löffel voll / wann das gesotten ist / so seyhe die Brühe durch ein Tüchl herab / und schaue / daß du ein Seidl habest / thue darein Weinrauten / Dillen / Del / Kuchelzucker / jedes 3. Loth / Rosen-Hönig / und umb 1. Kreuzer frischen Butter / ein Ayrdotter / wohl zer schlagen / thue es in ein Blatter / nicht zu heiß / und soll man es / so lang es möglich ist / behalten.

N^o 7. Clystier vor schwangere Frauen.

Inem schwangern Weib in einer Kranckheit / wans die Noth ist / kan man ein Clystier geben / doch gar lind / von Mandel- oder Linsat-Del / und auffß meiste ein halbes Seidl / dann wann man viel gibt / so drückt es die Mutter voneinander / und ist die Gefahr / daß sie das Kind laßt.

N^o 8. Clystier vor die Harm-Wind.

MAn nehme Hollerblühe / Römische Chamillen / Eybisch / jedes eine Hand voll / Fenichl / Kimmel / jedes ein Quintl / Weinstein saltz ein guten Messer spiz voll / kochte alles zusammen in einer ungesalzenen Fleischsuppen / darzu lege man außgeklaubte Senetblätter ein Quintl / und nach einem kleinen Sud balge es auß / in diser außgebalgten Kräuter-Suppen kan man 4. oder 5. Loth Clystier = Zucker zer gehen lassen / thue es ein- oder zweymahl / applicieren / ist für Verschleimung der Nieren.

N^o 9. Clystier vor die Ruhr.

Imb Gersten-Wasser 1. Seidl / des besten Zucker 2. Loth / einen neu-gelegten Ayrdotter / Hirschen-Inschlicht / Bocks-Inschlicht / jedes 2. Loth / und Gaß-Milch / klopfß wohl in das warme Gersten-Wasser / doch nicht zu heiß / damit die Ayrdotter nicht zu hart werden / gibß mit rechter Wärme.

N^o 10.

N^o 10. Clystier / wann man grossen Schmerzen an
Sand und Stein leydet.

MIn Seitel gutes frisches Baumöl/ laß warm werden / gibß alsdan
wie ein andere Clystier.

N^o 11. Ein trefflich gute Clystier für den Schleim im
Gedärm/ auch für die Wind / die man jungen und alten
Leuthen brauchen kan.

MAn nimbt Käspappeln 1. Hand voll / 8. oder 9. Feigen zerschnitt
ten/ daran soll man giessen 1. Seitel Kind- oder Hennensuppen/ so
ein wenig gefalzen/ und es mit obbemeldten Stücken sieden lassen/
nachmahls durch ein Tuch aufgedruckt/ darzu gethan Hönig/ Baumöl/
jedes 2. Löffel voll/ daß soll man unter einander mischen / so ist es fertig /
die soll man warm/ wie mans leyden kan/ als recht ist / gebrauchen / und
so lang behalten/ als möglich.

N^o 12. Clystier vor die Wind gar bewährt.

Stillich nimb Chamillen/ Steinklee / jedes ein Hand voll / 10. ro
the Pappeln/ Aneiß und Fenichl jedes ein wenig/ gieß anderthalb
Seitel Kindsuppen daran/ laß es wohl sieden/ daß ein Seitel bleibt/
thue Rosen- Hönig 2. Löffel voll / braun Zucker / Candel 3. Löffel voll /
2. Ayr- Dotter/ Chamillen- weiß Lilien- und Dillen- Del/ jedes 2. Löffel
voll darzu/ vermisch zusammen / alsdann gesyhen / und in rechter Wär-
me gegeben.

N^o 13. Ein andere Clystier vor die Wind.

MAn nimbt Käspappeln/ Chamillen/ Lollerblühe/ jedes 1. Hand
voll/ gestossen Kimmel und Salz 1. Hand voll / dises alles in ei-
ner ungesalzenen Fleischsuppen gesotten / nimb 4. Löffel voll Hönig/
ein guten Löffel voll Ruchel- Zucker/ 6. Löffel voll Del / ein Strigel
Butter/ 2. Ayrdotter/ dises alles unter die gesottene Suppen vermisch/
und in rechter Wärme gegeben.

N^o 14. Noch ein andere Clystier.

Sybisch Chamillen- Käspappel- blau Weigl- Kraut/ Kimmel / sieds
in einer Fleischsuppen wohl / ein Clystier- Zucker oder Hönig/ 3.
Loth/ Baum- Del und Salz/ jedes ein Löffel voll/ ein Ayrdotter/
alsdan durchgesyhen/ und in rechter Wärme gegeben.

§

NB. Das

NB. Das Hönig ziehet den Schleim auß dem Magen / also halte ich es besser / als den Zucker. Probatum.

N^o 15. Clystier vor den Zwang.

Ersten-Wasser 1. Seitel / deß besten Zucker 2. Loth / ein neu gelegten Ayrdotter / Hirschen- oder Bocks- Inschlicht / jedes 2. Loth / Gaiß-Milch ein halb Seitel / wohl abgeklopfft / in warmen Gersten-Wasser mit rechter Wärme gegeben / denen Gewachsenen so vil als hie gemeldt / denen Kindern etwas weniger.

N^o 16. Ein andere Clystier.

In Hand voll rohe Gersten / laß sie in einer Pfann rösten / thue darzu Himmelbrand-Blumen / und Ritten-Kern / jedes 1. Hand voll / als in ein flache Hand gehet / laß die Stück in einer magern ungesalzenen Fleischsuppen / oder Wasser / zu einem Schleim sieden / dieses durch ein Tuch gesyhen / darinnen 2. Loth Rosen-Zucker abgetriben / und also gegeben.

Item ist gut die Clystier-Salben.

fol. 70. Num. 9.

N^o 17. Ein gute Haus-Clystier.

Man nehme frisch Brunnen-Wasser ein halbe Maß / darein Gersten / Chamillen / ein halbe Hand voll / blau Beigl-Kraut der einfachen Pinckelkraut / Raßpappel / Graßwürhl / Fenichl-Saamen / Rim / eines jedwedern / was man zwischen 2. Fingern fassen kan / diß alles laß sieden / bis halber Theil ist eingesotten / alsdan durchgeprest / nimb 2. Ayr-Dotter / Clystier-Zucker 2. Loth / Clystier-Latweg 2. Loth / frischen Butter eines Ayr groß / Sals / was man zwischen 3. Fingern haben kan / und also gegeben.



Don

Von allerhand Kranckheiten.

Und Erstlich

Von Augen-Zuständen.

In den Augen-Zuständen seynd zu meyden alle scharffe und flüssige Speisen/ als da seynd Pfeffer/ Salt/ Essig/ Senff/ Knoblauch/ Swifel/ Linsen/ 2c. das schweine Fleisch/ gar zu starcker Wein/ unzeitiges Bier.

N^o 1. Augen-Wasser/ für alle trübe/ flüssige Augen/ auch so Zell darauff seynd.

MAn nimbt ein frisches Ey/ und siedet es hart/ dann geschält/ und schneids mitten voneinander/ thue den Dotter herauß/ fülle das Weiße an statt des Dotter mit weissen Vitriol/ das andere Theil mit Ruchel-Zucker/ binde es mit einem Faden zusammen/ und leg es in ein Trinck-Gläßl/ gieß Rosen-Wasser darauff/ daß ein zwerch Finger darüber gehet/ laß 24. Stund darin ligen/ hernach wirfft man das Ey hinweg/ und braucht das Wasser des Tags 3. oder 4. mahl/ zu 4. oder 5. Tropffen.

N^o 2. Ein anders Augen-Wasser.

Man weiß gestoffenen Imber/ Krebs-Augen/ præparirten Thucia/ jedes 10. Gran/ Bley-Zucker/ weissen Vitriol/ Ruchel-Zucker/ Sal Armoniac, jedes 5. Gran schwarz/ mach alles zu zarten Pulver/ und mit folgenden Wässern vermisch/ als Schöllkraut- Ritter-sporn-Weinkräutl-Wasser/ jedes 2. Loth/ dessen im Tag 3. mahl in die Augen getropfft/ ist für trübe und flüssige Augen.

N^o 3. Kühlandes Augen-Wasser.

MAn nimbt Thucia, Gallmeistein/ Perl/ alles præparirt/ jedes 10. Gran/ rohen Allau 8. Gran/ Salitter 6. Gran/ Wasser 9. Gran/ machs zu Pulver/ vermisch mit folgenden Wässern/ als breit Weegrich- Rosen- und Fenichl-Wasser/ jedes 2. Loth/ vermisch wohl untereinander/ brauchts täglich 3. oder 4. mahl allzeit zu 5. oder 6. Tropffen in die Augen gelassen.

E 2

N^o 4.

N^o 4. Ein anders gemeines.

MAn nehm Nix/ Thucia, Hirschhorn præparirt / jedes 10. Gran /
Allaun/ weissen Vitriol / jedes 6. Gran / Saliter 5. Gran / Gaf-
fer 7. Gran/ mach als zu Pulver/ vermisch mit folgenden Wässern/
als Eysenkrout- Schöllkrout- und Fenichl- Wasser/ jedes 1. halb Trinck-
Glässl voll/ und gebrauchs des Tags 3. oder 4. mal/ zu 5. oder 6. Tropf-
fen auff einmahl.

N^o 5. Augen-Wasser.

Sgori- Baltrian- breit Weegrich- Fenichl- Wasser/ jedes ein kleines
Trinck- Glässl voll/ hernach vermischet man darein 1. Loth præpa-
rirten Thucia, Crocus Metallorum 10. Gran/ Bley- Zucker 1.
halb Quintl/ Gaffer 3. Gran/ weissen Vitriol 20. Gran/ die Pulver reibt
man in einem Mörser wohl untereinander / hernach vermischet mans mit
den Wässern/ und alsdan braucht mans lablecht / ein Tüchl darein ge-
tunct/ und auff die Augen gelegt. Ist vortrefflich/ habs an mir selbst/
und an vilen andern mit grossen Nutzen gebraucht.

N^o 6. Ein Köchl zum Auflegen.

Sstlich nimb von einem neu-gelegten Ey die Clar in ein Schäller/
dazu ein wenig weiß Rosen- oder Fenichl- Wasser / und ein wenig
Saffran/ ein wenig geschabenen Gaffer / und also mit Allaun ab-
gerührt/ daß ein Tröpfel dar auß wird / alsdan zwischen zwey Tüchlein
lablecht auffgelegt.

N^o 7. Folgen unterschiedliche Wässer / so in Augen-
Kranckheiten zu gebrauchen.

Sist kein Regel und Gesah daß man bey 3. oder 4. Augen- Wässern
verbleibt/ sondern nach Ansehung des Zustands/ ist die Hitz groß/
so nimbt man die starck kühlende Wässer/ fließen die Augen starck/
so nimbt man die kühlende Wässer / so auch ein wenig darbey trücken /
seynd aber die Augen nicht sonderlich erhitzt / kan mans temperirt ma-
chen/ zum Exempel: Zwey kühlende Wässer / als Erdbör- und Nacht-
schatten- Wasser/ dann aber zwey warme/ als Fenichl- und Schöllkrout-
Wasser / oder Augentrost / Ringl- Blumen/ eines so vil als des andern/
ist aber der Fluß warm/ können lauter wärmende Wässer gebraucht wer-
den / als Lavendl- Schöllkrout- Fenichl- Augentrost- Ringl- Blumen-
Brenn- Nessel Dillenkrout- Wasser. Item/ Nachtschatten- Hauswur-
zen- Pilsenkrout- Wasser / dise 3. seynd starck kühlend; Imgleichen Ro-
fens

fen-breit Weegrich: Seeblumen: Wasser/ kühlen auch mächtig; Schlä-
henblühe/ Täschlkrout: Erdbör: Wasser/ dise seynd in hitzigen und star-
cken Flüssen der Augen mächtig; Es ist auch gut/ wann die Augen zu sehr
roth oder wässerig seynd von so starcken Flüssen / so kan man breit Weeg-
rich: Eysenkrout: Erdbör: Baltrian: oder Augentrost: Fenichl: Ritter-
sporn: blau Korn: und Schöllkrout: Wasser gebrauchen.

N^o 8. Mittel für die rothe Augen.

En Hand voll Ritten-Laub/ so sonst im Frühling gedör: solt wer-
den/ oder nur / wie mans haben kan / dise kocht man in frischen
Wasser/ und lasts kalt werden / mit disem Wasser alle Tag das
ganke Jahr die Augen gewaschen/ verhütet alle Entzündungen / Flüss /
und erhaltet die Augen bey guten klaren Schein.

N^o 9. Ein anders zu den Augen.

Wann einem die Augen wehe thun/ fast beissen oder jucken/ auch roth
und spär seynd/ soll man außgebrennt Hollerblätter: Wasser neh-
men/ drey Theil / und ein viertel Theil Brantwein / nehe darein
leinene Tüchl / und über die Augen gelegt / das ziehet die Hit: herauß /
und macht lind / auch soll man von einer Enziam Wurken was ins fris-
sche Wasser legen/ und ein Tüchl darein einneken / und mit dem Wasser
die Augen wischen/ das vertreibt das Beissen.

N^o 10. Vor die Fell in den Augen.

En Quintl præparirten Thucia, weissen Zucker: Candel / auch so
vil zerpulvert / und in die Augen gethan/ alle Nacht / so man will
schlaffen gehen/ aber nicht zu Morgens/ das ziehet das Fell ab/ ist
an einem Mann zu Praag/ der in zehen Jahren nicht gesehen / probiert
worden.

N^o 11. Vor die Fell der Augen.

Imb Menschen: Roth in ein neues Häserl/ wohl vermacht / daß kein
Lufft hinein kan/ laß in einem Bach: Ofen mit dem Brodt backen/
machs zu Pulver/ und alle Tag durch einen Federtiel eingeblasen/
ist bewährt/ nimbt das Fell hinweg.

N^o 12. Ein andere Augen: Arzney.

Imb Haasen: Gall / wohl durcheinander gerührt / und alle Tag
2. Tropffen in die Augen gelassen/ vertreibt das Fell.

N^o 13.

Noch ein andere.

Wachtl-Schmalz/ wie ein Hanff-Kernl schwarz oder groß/ in die Eck
des Augs gethan/ 3. mahl im Tag/ als Vormittag/ Nachmit-
tag/ und auff die Nacht/ bis man siehet/ daß es anfangt wegzuz-
fressen/ das Wasser mit Galligenstein in einer halben Viertlstund dar-
auff gebraucht/ ist bewährt.

N^o 14. Für böse Augen/ wans Fell darüber wachst.

WMb Bartholomaei/ vor der Sonnen- Auffgang/ grab der kleinen
Pfaffen-Röhlein-Wurzen/ bind 5. oder 8. in ein Tüchl/ hengs
an Hals/ so solls gewiß seyn vor Leuth und Vieh.

N^o 15. Vor die Fluß in denen Augen.

MAn nehm Rindfleisch und Knoblauch untereinander zerstoßen/ und
über den Nacken gebunden/ ist gur für die Fluß der Augen/ ziehet
es zurück/ das Rindfleisch muß rohe seyn.

N^o 16. Die Augen zu stärcken.

Rugentrost- und Petonien-Salk zu Zeiten in den Speisen zu gebrau-
chen/ stärcket die Augen.

N^o 17.

Ein anders.

DAs ordinari Trinct-Wasser/ weiß- oder gelbes Sandl-Holz/ Ma-
stix-Holz/ jedes 2. Loth/ gieß darauff 2. Maß heiß Brunnen-
Wasser/ laß 12. Stund stehen/ alsdan kocht mans ein wenig/ und
trinckt es nach Belieben.

N^o 18.

Noch ein anders.

Süßlich nimb rothes Sandelholz gehobelt/ Kuchel-Zucker/ jedes 2.
Loth/ frischen Lemoni-Safft ein Loth/ rothe Rosen 2. Quintl /
frisches Brunnen-Wasser anderthalb Maß/ das Wasser macht
man warm/ und laßt über Nacht beysammen stehen/ Frühe kocht mans
ein wenig/ und seyhet es durch ein Tuch/ an ein kaltes Orth gestellt/ dar-
nach mit Belieben getruncken/ dises Trinct wird mit der Zeit die scharffe
Cathar lindern und außstrückeren/ und die auffrauchende Gall verhin-
dern/ die Augen mit Ritten-oder Aichen-Laub-Wasser offft gewaschen/ so
verliehret sich die Röthe/ auch offft etwas von Veigl-Wurzen im Mund
zerbissen/ und außgespürkelt; Imgleichen Mastix zerbissen/ welches die
Fluß in Mund ziehet/ im Nacken soll man tragen gelben Agstein/ Feucht-
Ker-

Ker-

Kerner/ Meer-Hirsch-Eigori-Wurken / und Wintergrün 2 Laub/ jedes ein halb Quintl/ groblecht zerstoffen/ in rothen Zindel eines Thalers breit eingemacht/ und also getragen.

N^o 19. Ein bewährtes Stuck / so ein Geschwär in ein Aug kombt / und waich wird/ dannoch nicht brechen will.

MAn nehme einen frischen Urdotter / ein Messer spiz Saltz Haasen- schmalz einer Urbiß groß/ misch es wohl untereinander/ schneyde ein Lüchl eines Pfennings groß / streiche das vorgeschribene Sälbl darauff / legß auff/ wo es am waichesten ist / und ein Augl hat / bricht es bald auff/ wanns offen ist / lege das Pflaster wieder frisch dar- auff/ es ziehet fein her auß/ und heylet ; wosern es gar zu geschwind wolte zuheplen/ so thue ein klein wenig Enziam-Wurkeln in das Loch / biß du vermeynest/ daß das Ulyter genug feye her auß kommen/ alsdan thue das Würkl wider hinweg/ es heylet fein zu.

N^o 20. Für die Perlein in den Augen.

In denen Augen entspringen oft kleine Kernlein/ wie die Perlen/ die auch der gemeine Mann Perlen nennet / solche vertreibet nachfol- gendes : Man thut præparirte Perlein in die Augen streyhen/ di- ses macht wieder ein helles Gesicht/ und ist an vilen probirt worden.

N^o 21. Für die Geschwulst in denen Augen.

Asche die Augen oft mit distillirten Fenichl- Wurken : Wasser : Item weiß Rosen-Wasser/ die Wurzel von Täsckkraut sauber gewaschen/ legß unter die Zungen/ wann du wilt schlaffen gehen/ laß über Nacht ligen/ thue es etlich mahl/ das Gesicht wird lauter.

N^o 22. Augen-Sälbl.

Imb weißen Eul-Sälbl 3. Quintl/ præparirten Thucia 10. Gran/ Saffran 8. Gran / præparirte Corallen 20. Gran / dises zusam- men vermischet/ und umb die rothen Augen deß Fleisch gestrichen / deß Tags 2. mahl.

N^o 23. Augen-Pillulen zu Machen.

ALoëpatica vierthalb Quintl / alle 5. Species Mirabulanorum, Rhabarbara/ Mastix/ Bermuth / Rosenblätter / blauer Weigl / Senetblätter / Lerchenschwamm / Seiden so im Haer wachst / 15. Gran / auß den 5. Species Mirabulanorum muß man die inwendige Kern

Kern

- Kern hinweg thun/ diß alles stoß zu Pulver; zu disem Pulver nimb anderthalb Quintl. / und 8. Gran Diagrydium, stoß solches mit Fenichl Wasser/ daß fein wird wie ein harter Taig/ behaltß zur Nothdurfft.
- Item: Zu den Augen ist gut das Wasser/ fol. 1. Num. 1. 2.
- Item: Das Wasser/ fol. 2. Num. 3.
- Item: Das Majoranwasser macht Klare Augen/ fol. 22. Num. 54.
- Item: Der Meerzwiffel Essig/ macht klar Gesicht/ fol. 37. Num. 5.
- Item: Die köstliche Allabaster-Salm/ fol. 73. Num. 1.
- Item: Die Augen-Salm/ fol. 75. Num. 4.
- Item: Zu den hitzigen Augen-Flüssen seynd gut die Pulver/ fol. 92. Num. 1. 2. 3. 4.
- Item: Das edle Pulver macht die Augen klar/ fol. 97. Num. 19.
- Item: Die Valeriana Wurzen/ fol. 121. Num. 14.
- Item: Die Elixir für Nebel des Gesichts/ fol. 123. Num. 18.
- Item: Vor das Augenrinnen/ die Cronabetbör/ fol. 124. Num. 19.
- Item: Vor Fell der Augen/ die rothe Stein/ fol. 127. Num. 21.
- Item: Die Purgier-Pillulen zu den Augen/ fol. 137. Num. 27. 28.
- Item: Das Mittel/ so zu finden unter denen Ohren-Zuständen. fol. 392. Num. 14.

Apostem-Zustand.

In Apostem-Zuständen muß man sich enthalten ebenfalls von allen flüssigen Essen / als Schweinen; Fleisch / Braut / Linsen / allen Sauern / und gar zu starcken Gewürz-Brauch / man kan sich auch in etwas von dem Wein enthalten / und sich der gesortenen Wasser gebrauchen.

N^o 1. Für Apostem-Zustand / sie seyen / wie sie wollen.

B In Zustand der Apostem muß man gleich Aderlassen / hernach muß man alle Tag 2. mahl frisch Leinsat = Del mit Zucker und Hönig vermischt einnehmen / auff einmahl bey ein halben Trinct = Gläßl / das muß man continuiren / darmit wird das Apostem zeitig / außwendig wo der Schmerken ist / an der Brust oder Seiten / soll man gebrattener Zwifel / zerstoßenen Leinsaamen / und gestoßenen Bohnen-Mehl in Milch siedem / daß gleich wie ein Koch wird / mit Leine-Ol vermischen / und warmer / wie ein Pflaster auff das schmerzhaffte Orth legen / man kan das Pflaster auch auff den Kopff legen / wann ein Apostem im Kopff ist / auß bey rauche dich mit Lein-Del durch einen Trichter / den Rauch darvon in das Ohr gehen lassen.

N^o 2.

N^o 2. So ein Apodem oder Geschwår im Leib wåchst.

Er soll Abends und Morgens Kreen essen / so muß das Geschwår zerbrechen / unten oder oben von Menschen kommen.

N^o 3. Ein Pflaster darvor.

Nimb weiß Hunds-Koth / rockenes geribenes Brodt / Gaiß- oder Schaaffs-Milch/waich es ein/röst es in Leinsat-Öel/leg es auff das Orth/wo du meynst das ein Apodem seye/ so zertheilt es sich.

N^o 4. Ein Pflaster in solchen zugebrauchen.

Nimb abgestreiffen Vermuth / Kümel / jedes 4. Loth / Brosen von weißen Brodt / 6. Loth / Hönig 8. Loth / Lerchenes Pech 5. Loth / Harlinsat 3. Loth / etliche Blühe Saffran / gieß weißen Wein daran / laß es sieden daß es dick wie ein Koch wird / gieße alsdan Chamillen-Johannes- und blau Beigl-Öel / jedes ein Löffel voll darzu / rühr es durcheinander / und streich es Finger dick auff ein Tuch / und so warm / als man es erleyden kan / aufgelegt / und wann es trucken ist / so gieß ein wenig daran / ist aber das Apodem mit Hitz / so nimb Milch an statt des Weins / es ist für das Stechen und Wind auch gut.

N^o 5. Ein anders Apodem-Pflaster.

Man nimbt Feigen so vil man will / schneyd es klein / und sied selbige in ein wenig Baumöl / gieß ein Hönig darzu / laß sieden bis dick wird / daß man es auff ein Tuch kan streichen / zu einem Pflaster leg es über wo das Stechen ist / so warm als man es erleyden kan / und alle Tag einmahl wårmen / wann es zu dick ist / kanst wiederumb ein wenig Hönig zugießen.

N^o 6. Ein anders zu hitzigen Apodemen / oder Geschwulsten / welches dieselben zeitiget / öffnet / und den Schmerzen benumbt.

Nimb Brosen von Weizen Brodt / so vil du wilt / laß es in einer Milch 2. Stund waichen dann zerstoß in ein Mörser / thue alsdann in ein-Hafen / nimb Terpentin / oder Lerchen-Hertz 2. 4. oder 6. Loth / nachdem du vil oder wenig Pflaster kochen wilt / laß es ob ein sanften Feuerlein sieden / rühr es mit ein Hölzlein umb / bis daß es die rechte Dicke eines Pflasters bekomt / seh es vom Feuer / laß erkalten / nimb 3. oder 4. Ayr-Dotter / oder ein wenig Saffran / welches besser / und vermisch

misch es alles wohl untereinander/ so hast in hiesigen Apofstem ein bewährtes Mittel.

N^o 7.

Noch ein anders.

M An nehme 2. Löffel voll neues Hönig mit sambt dem Wachs / frische Feigen/einer Nuß groß Capamer-Faisten/ und so vil rothe Salben/Sau-Pappel/ so in einer Milch überbrennt ein Löffel voll Benedische Saiffen/Semmel-Schmollen / so vil man zwischen 2. Fingern haben kan/ solches alles zusammen in einer Pfannen gemacht zergehen lassen/ alsdan streich es auff ein Leder / leg es also warmer auff / verneure es alle Tag 2. mahl/ ist bewährt.

Folgende Wässer seynd gut vor die Apofstem.

Wild Salve

Scabiosen

Schlähenblühe

Lustock

Röhrl

Unser Frauen Distl

Cardobenedict

Angelica

Pappel

Isop-Wasser.

Item: Ist gut das Apofstem-Wasser.

Item: Ist gut das köstliche Cardobenedict-Del.

Item: Der Königin in Hungarn grüne Salben.

Item: Das Herz-Pulver.

Item: Der Apofstem-Rauch.

fol. 2. Num. 4. 5.

fol. 61. Num. 6.

fol. 78. Num. 12.

fol. 100. Num. 31.

fol. 110. Num. 1.

Vor den Affel.

Die Diata wie in den Apofstem-Zuständen.

N^o 1.

Ein gutes Wasser.

M Imb Schöllkraut-Lustock-gespizt Weegrich-weiß Rosen-Wasser/ jedes ein halb Seitel/Gaffer einer Haselnuß groß/ rothe Myrrhen halben Theil weniger/ und Affangh ein klein wenig/ Saffran 30. oder 40. Blühe/ nimb alles zusammen in ein glasirtes Häserl / und also durcheinander abgeschladen/ und gebraucht / wilst du aber Affel-Züchl haben/ so waich es 3. 4. 5. mahl ein/ laß allemahl trucken werden/ zu offe-
nen Schäden ist das Wasser gut.

N^o 2.

N^o 2. Ein anders.

Mimb Rosen-Nacht-schatten- breit Weegrich- Braunellen- Wasser/
eines so vil als des andern/ darunter nimb Bolum Armenum, daß
es roth wird/ neß ein Tüchl darein/ und schlag es umb/ wann
es trucken wird/ so neß wieder umb an.

N^o 3. Für den Affel.

Das hat man versucht an den Augen/ da der Affel schon darzu Kom-
men ist; nimb ein rohes Kraut auß dem Was/ ungewaschen in ei-
ner Pfannen gesotten/ in ein Tüchl gelegt/ und auff den Affel ge-
bracht.

N^o 4. Ein anders für den Affel

Man soll Nessel-Wurgen sauber waschen/ und auff das Glied/ es
seye an Armben/ Schenckel oder anderstwo/ auffbinden/ wo der
Schaden ist/ es heylet alle Affel.

N^o 5. Für den Affel ein Pflaster.

Man nehm von 4. Myrn das Weisse/ dann mit Nachtschatten- Ro-
sen-feicht Distl-Weegrich- Wasser/ mit ein Stuck Allaun wohl ab-
geschlagen/ fernerß nimb klein geribenen Gaffer- Bleyweiß/ Saff-
ran/ vermisch gar wohl/ daß wird wie ein Koch/ streichs auff ein hanffenes
Werch/ und bind es auff den Afflichen Schaden/ wann es schon offen ist/
man muß aber aufflegen/ wann einem der Schaden erst geschicht/ man
muß 4. Tag darauff lassen/ soll bewahrt seyn.

N^o 6. Für den Affel.

Man nehm ein SchnittenBrod/ bähe solche/ und leg es warmer über/
oder nimb Affang/ Gaffer/ ein wenig Safran/ rothe Myrrhen/
alles zerschnitten/ oder groblecht zerstoßen/ laß in ein kleinen Hä-
ferl mit Wein und Essig zugedeckter stehen/ tuncß ein Tüchl darein/ und
leg es über den Affel: ist es aber ein Rothlauff/ so laß das Tüchl trucken
werden/ und leg es über.

N^o 7. Ein anders/ wann die Fuß nach dem Fieber
afflich seyn.

In Hand voll rothe Rosen- Chamillenblühe/ Saloe/ jedes 1. Hand
voll/ dises in einen Krug gethan/ oder in ein Hasen/ gieß Wasser
daran/ und laß es wohl sieden/ gieß in ein Schaff/ laß den Dampff
gar

gar wohl an die Füß gehen/man mag auch wohl die Füß mit dem Wasser besprengen hernach sauber abtrüeknen/dises etlichmahl nacheinander/ so gehet die Geschwulst oder Affel auß dem Leib und Füßen / das Wasser / darin man die Kräuter siedet / muß man auß der Lösch von Schmid nehmen / worinnen sie das Eysen ablöschen / mit gemelten Wasser muß man 3 Tag genug hgeben.

Item: Ist für den Affel gut die Rauch-Kerzen.

fol. 113, Num. 16.

Vor die goldene Ader.

In der goldenen Ader soll man meyden alles was hart zu verdauen / als geselcht Fleisch / voraus geselcht Rindfleisch / Bonen / Linsen / und dergleichen / gar zu starckes Gewürz / zu vil gesaltzene und gesäuerte Speisen.

N^o 1. Wann selbe brennt und heraussen ist.

Soll man Chamillen-Blühe in ein Tüchl einbinden / dasselbige in einer Milch sieden / und so warm als man es erleyden kan / auff die goldene Ader legen.

N^o 2. Ein anders.

Breit Begrich-Wasser ein Tüchlein eingetunckt / und auff die Ader gelegt / man darff es weiter nicht wärmen / sondern nur also kalter wann das Tüchl trucken ist / so tunckt man es wieder ein / so langes vonnöthen ist gebraucht / ist bewährt.

N^o 3. Item vor die goldene Ader.

Est nichts bessers / als nimb Hopffen / wie man ihn zum Bier-Sieden brauchet / Koch ihn in Wasser / und laß den Patienten dar-auff sitzen / so warm ers erleyden kan / und daß der Dampff wohl in ihn gehe.

N^o 4. Ein anders.

Bem nimbt man Hollerblühe-Wasser / oder von breit Begrich / in disen legt man ein grünen Vitriol / daß grünlecht wird / alsdann tunckt man ein Badschwam in das Wasser / druckt die Adern hinein / dises so oft gebraucht / biß besser wird.

N^o 5.

N^o 5. Wann die goldene Ader blüet.

MAn nimbt Zunder/ und legt ihn auff die goldene Ader / so hilfft es /
oder nimb einen Haasen-Balg / verbrenn ihn / und sträue das
Pulver darauff.

N^o 6. Für die goldene Ader/ wann solche heraus
und brennen thut.

MAn nimbt Feigen/ und kehret sie umb/legt es in Lindenblühe-Was-
ser/ laßt es wohl anziehen/ alsdan schleim es wohl auß/ und leg es
auff die Ader/ man kan unter das Lindenblühe-Wasser auch breit
Wegrich-Wasser thun.

N^o 7. Mehr ein anders für die goldene Ader.

MImb Haußwurz-Blätl / zerdruck es ein wenig / thue es in ein Hä-
ferl/ laß bey einen Glütl lablecht werden / und streich es auff ein
Tüchl/leg es oft über die Ader / es kühlet und nimbt den Schmer-
zen. Item / soll man einen Habern schön klaben / und in Froschlauch/
oder in Lindenblühe-Wasser sieden / bis er schleimig wird / alsdann ein
Tüchl in solchen Schleim eingetunct/ und oft lablecht übergelegt.

N^o 8. Für die goldene Ader eine Salben / und wann sie
einem anfangt zu blüten / wie man das Blut muß stillen.

MImb ein Baumwoll/ und brenn sie über einem Wachs-Liecht über
und über gar wohl/ und darnach röst es mit einem Baumöl ab und
balg es auß/ leg es auff den Schaden/ daß es das Blut stillet.

N^o 9. Ein Salben vor die goldene Ader.

MAn muß nehmen ein weisse Ruben/sambt dem Kraut / und muß sie
sieden/darnach muß man das Kraut / die Haut / und alles das
Harte miteinander wegthun/ daß nur der Kern bleibt / nimb dan
eine Hand voll Kümel stoß den zu Mehl/und die Ruben darunter / solches
in ein weissen Rosen-Wasser gesotten / dises 3. mahl mit Zugießung deß
Rosen-Wasser / daß zu einer Salben wird / mit stätigen Umbrühren/
dise Salben dann auffgestrichen/ und auff die Ader gelegt / darnach nimb
Wachtl-Schmalz/das muß dem Ruckgrad nach grad auffwärts gestri-
chen werden/ eines Fingers lang/ man nimbt nur so vil / daß den Finger
neßen thut ; Item nimb eine gestohrne Ruben / schneide es und balg es
wohl auß/ dann fein warm auff die Ader gelegt.

N^o 10. Für die goldene Uder soll gar gewiß seyn.

Mele Morgen soll man nüchterer Weiß von einem Rättich / der nicht gefalzen ist / etliche Blätl essen.

N^o 11. Die Ruck-Uder zu verstopffen.

Man distillir ein Wasser / heist Wurzel-Kraut / das trincke offtmahls / nehe Züchlein darein / und leg es auff den Außgang der goldenen Uder.

Item: Für die goldene Uder das Himmelbrand-Del. fol. 66. Num. 12.

Item: Ist gut das Momortica-Del. fol. 68. Num. 20.

Item: Die præparirten Cronabethbör. fol. 124. Num. 19.

Item: Ist gut die Clystier. fol. 143. Num. 2.

Für die Angina.

In der Angina müssen wegen des harten Schlingen nur nährende Sulzen und gar subtile Speisen / als Panäel und Haberschleim gegeben / auch der Wein gemeydet werden.

N^o 1. Ein gutes Mittel für die Angina.

Man im Dillen-Saamen / Eybisch-Wurzel / Leinsaamen / Griechisch-Heu / jedes 2. Loth / stoß alles zu Pulver / sied es in Wasser / daß wie ein Taigl werde / Dillen- und weiß Lilien-Del / jedes 2. Loth / sied es / daß wird wie ein Pflaster / streich es auff ein Züchl / leg es fein warm über / wo das Geschwür ist / man muß des Tags wenigst 2. mahl erfrischen / das Halß-Geschwür zu eröffnen.

N^o 2. Ein anders darvor.

Man im ein Schwalben-Nest / thue es in einen Hafen / gieß eine Maß Saig-Milch daran / laß ein halbe Stund sieden / nimbs zwischen 2. Züchl / leg es auff den Halß / wird es kalt / so wärme es wieder.

N^o 3. Noch ein anders.

Stem: In einer Milch Feigen und Käspappeln gesotten / und darmit gegurgelt.

Item: Für die Angina ist gut das Melliloten-Pflaster.

fol. 90. Num. 6.

Für

Für das Abnehmen am Leib.

In dem Abnehmen muß man sich hüten vor gar zu harten und un-
verdaulichen Speisen / als gar zu stark gesalzen / eingesalze-
nen und gerauchten Fleisch und Fischen / wie auch von Essig /
und hitzigen Sachen; Von dem Wein muß man sich gänzlich
enthalten / darvor kühlendes Trand / als gesottene Wasser
brauchen.

N^o 1. Ein gewisse Suppen vor die magern Leuth.

M An nehme wohl auf gepuzt Frösch 8. Loth / Krebs / Schweiffel 6.
Loth / Schildkrotten-Fleisch 4. Loth / frischen Speck 2. Loth / sau-
bere Gersten 2. Loth / Petersil / Kerbel / und Salve-Kraut / alle
frisch / jedes 1. Quintl / laß diese Stück in 8. Seitel guter Capanner-Sup-
pen biß auff den halben Theil einsieden / hernach durch eine Press außge-
druckt / salz es ein wenig / und gib es ein ganzes Monath.

N^o 2. Wie man die Suppen vor das Abnehmen machen soll.

M Imb Kürbes-Melann-Cucumern-Kern / löse diese auß den Schäl-
lern / von jeden 1. halb Quintl / Zücker / Rüffel / und Pistazi / jedes
1. Quint / 12. Mandel-Kern / stoß alles gar klein untereinander /
gieß alsdan eine gar heiße Suppen von einer Hennen 1. Seitel dararuff /
druck es durch ein Tuch / daß die Krafft alle herauß kombt / trinck frühe
den halben Theil warmer auff einmahl auß / schlaff 2. Stund wieder dar-
auff / alle andere Tag muß man es frisch machen / sonst wird die Suppen
sauer in der Hiz. Je länger man es braucht / je besser ist es.

N^o 3. Ein andere Suppen für das Abnehmen.

M Imb frische Kräuter / Andivi / Saurampffer / Pimpernell / Kerbl-
Kraut / jedes 1. Hand voll / koch es in anderthalb Maß Suppen /
welche Suppen auß Kalbfleisch / und von einer Hennen gesottent
ist / laß mit den Kräutern sieden / biß sich 1. Seitel hat eingesotten / und
nur 5. Seitel überbliben / alsdan thue noch darzu klein gehackten Salve /
Petersil / Ottermenig oder Leber-Kraut / von jeden so vil als man zwischen
2. Fingern fassen kan / Speck 2. Loth / Semel / Schmollen 1. Hand voll /
Salz so vil genug / laß es wiederumb sieden / daß 4. Seitel verbleiben / von
diesem nimbt man ein halb Seitel mit einem frischen Agr / Dotter / wann
man will / macht mans sauer mit Pomerantschen / oder Lemoni-Safft /
das trinck man alle Morgen / oder wann es beliebet.

N^o 4.

N^o 4. Die ordinari Sulz für das Abnehmen.

Nimb einen Bierting Rindfleisch/Kälbernes/Schäffernes/Schweines Fleisch/jedes 1. Viertel Pfund/ 1. Viertel von einem Capaun/hacke das Fleisch mit dem Capaun sambt den Beinern/ leg es in ein saubers Häsens/ eine Leg umb die andere/ biß das Häsens voll ist/ oben auff das Fleisch/etlich Safferan-Blühe/und schlag ein Ay ganz darauff/nimb eine Häsens-Deck/so auff das Häsens recht ist/ vermach es wohl mit Zaig/ daß kein Wasser in das Häsens kan/ weniger ein Dampff herauß/ setz das Häsens mit dem Fleisch in einen Kessel/ darin ein siedendes Wasser ist/ daß aber kein Wasser in das Häsens kommen kan/ und doch das Wasser stäts siede/solang das Häsens mit dem Fleisch darin stehet; Wann es 8. Stund stäts naheinander gesotten hat/ so nimb das Häsens mit dem Fleisch herauß/ thue das Ay darvon/ presß das Fleisch und den Capaun durch ein saubers Tuch/ in eine saubere Rain wann man will/ kan man die Faisten herab schöpfen/setz in ein Keller/ so ist sie gerecht/ alsdan kan mans alle Morgens und Abend/wann man ohne daß eine Suppen/ oder ein Gersten isset/ ein Brocken diser Sulz daren lassen zergehen/ ist leicht dem Magen zu verdauen/ und gibt denen Leuthen gute Nahrung/ so mag er seynd/ und Kräfte bedürffen.

N^o 5.

Ein anders.

Man nimbt Rind-Fleisch/Kalb-Fleisch/ jedes ein Pfund/ eine halbe alte Henne/thue alles in ein saubers Häsens/ gieß eine Achtring Wasser darauff/ laß 8. Stund sieden/ und wann es gar wohl gesotten ist/ so laß man es kalt werden/ hernach außgedruckt/ so wird eine gute Sulz darauff.

N^o 6. Salben zum Ruckgrad vor das Abnehmen.

Man nehme Tragand/ Arabischen Gummi/ jedes 2. Quintl/ laß es über Tag und Nacht in blau Beigl-Wasser stehen/ hernach thue darzu blau Beigl-Del/ Seeblumen-Del/ jedes 2. Loth/ frischen Butter 1. Loth/Lemont-Safft anderthalb Quintl/Saffer 1. Quintl/mit Weiber-Milch mache ein Salben/ und schmier dich darmit.

Item: Vor das Abnehmen ist gut das Wasser.

fol. 3. Num. 6.

Item: Ist gut der Safft.

fol. 46. Num. 19.

Item: Die Elystier.

fol. 143. Num. 1.

Wann

Wanne eine Atter in einen Menschen krieche.

N^o 1. Ist dises gut.

Dem Kranken muß man alleweil Cardobenedict-Wasser zu trincken geben / zu Morgends und Abends / kan man aber den frischen Saft an statt deß außgebrennten Wassers haben / wäre es desto besser.

N^o 2. Ein anders.

Solang die Atter im Magen ist / soll man die Francke Person auff einen Tisch legen / auff den Bauch / hernach setzt man ein heisse Milch / daß ihr der Dampf in das Maul gehet / das Maul muß offen seyn / so gehet die Atter der Milch zu / dann ihnen nichts liebers als eine süsse Milch ist / wann man spührt und siehet / daß die Atter zum Maul komet / so muß man sehen / daß man es ertappe / und heraus ziehe / dergestalt ist eine gute Weil zu ligen : Ist sie aber schon im Bauch / so muß man Clystirn von Milch geben.

N^o 3. Vor den Atter-Biß.

Imb spitzigen Weegrich / zerstoß den / und trinck darvon / es soll gut seyn.

Item : Das Cardobenedict-Del.

fol. 61. Num. 6.

Item das Scorpion-Del.

fol. 71. Num. 29.

Item : Die præparirten Cronabethbör.

fol. 124. Num. 19.

Sür die Astel so zwischen den Fingern wachsen.

N^o 1. Ist solches gut.

Man nehme einen lebendigen Astel / leg selbigen zwischen die Finger / so wird es dir besser.

Item : Dienet der goldene Essig vor den Astel am Finger.

fol. 35. Num. 1.

X

Sür

Für die Aysß.

N^o 1. Ist dises zu gebrauchen.

Nimb Leinsat-Saamen / Pappeln / Chamillen / jedes gleich vil / zu Pulver gemacht / und mit etlich Feigen in Gaiss / Milch gesotten / auff ein Tüchl gestrichen / und übergelegt.

N^o 2. Ein gar gutes Pflaster vor die Aysß und Geschwär.

MAn nimbt Hönig 6. Loth / Terpentin 3. Loth / laß es untereinander zergehen auff einem Glütl / rühre darein schön weisses Mehl 5. Loth / und von frischen 2. Eyren den Dotter / alles wohl untereinander : Lezlichen rührt man darunter 2. Messerspiß geribenen Saffran / alsdan streicht man es auff ein Tüchl / und legt es über die Geschwär / es erwaichts / zeitigets / und heylets.

Item : Ist gut der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item : Das Cardobenedict. Del.

fol. 61. Num. 6.

Item : Die Geschwär-Salben.

fol. 77. Num. 10.

Item : Das Mittel.

fol. 357. Num. 6.

Item : Das Mittel.

fol. 442. Num. 4.

Vor den Nthem / so einer übel schmeckt.

N^o 1. Ist dises gut.

Ermische Gersten-Mehl mit schönen Hönig / und reibe damit die Zähn.

N^o 2. Ein anders.

Etem : Schwertl-Wurz in Wein gelegt / den Mund gar wohl darmit gewaschen / und lang im Mund behalten.

N^o 3. Ein anders.

Etem : Die Rinden von rockenen Brod gedörrt / und zu Pulver gestossen / vermisch es mit so vil Galgant-Pulver / darvon alle Tag eingenommen / ist gar bewährt.

N^o 4. Mehr ein anders.

Etem : Alle Abend / wann man sich niederlegt / drey Bissen gemeines Hauß-Brod auß frischen Wasser geessen.

N^o 5.

N^o 5.

Wieder ein anders.

Bem: Nimb Cronabethbör 8. Loth / Fenichl 2. Loth / Zucker 4. Loth / dises alles zu Pulver gemacht / alle Morgen nüchtern darvon geessen.

Vor den schwarzen Athem.

In schwarzen Achem muß man sich enthalten von gar zu unverdaulichen und Wind verursachenden Speisen.

N^o 1.

Ist solches zu gebrauchen.

Man nimbt Salve einen guten Theil / süsse Kuben 2. auff eine Person / und 2. Lorbör / Körner / Rimel einen halben Löffel voll / das siede durcheinander / daß kein Dampf darvon gehet / trinck darvon / so du wilst / aber so warm es seyn kan.

N^o 2.

Ein anders.

Bem! Ist der Meer-Zwifel-Essig trefflich vor den schwarzen Athem zu gebrauchen / dessen täglich zwey biß drey Löffel voll eingenommen.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Item: Ist gut das Apostem-Wasser. | fol. 1. Num. 4. 5. |
| Item: Der Brust-Safft. | fol. 41. Num. 5. |
| Item: Der Ritten-Safft. | fol. 44. Num. 14. |
| Item: Das Pulver. | fol. 104. Num. 45. |
| Item: Die præparirten Cronabethbör. | fol. 124. Num. 19. |
| Item: Das Trancf. | fol. 130. Num. 3. |

Breün-Zustand.

In Breün-Zuständen ist sich zu hüten von Speisen so hart zu schlinden seyn / wovor nur meistens theils kräftige Sulzen oder Gersten und Haber-Schleim können öftters gendmmen werden ; man soll auch nicht gar zu kühl trincken / von Wein ist sich zu enthalten.

N^o 1.

Ein Gurgel-Wasser darzu.

Nimb breiten Weegrich / Braunellen / jedes ein Hand voll / Allaun ein wenig / die Schaalen von anderthalb Margaranten / Aepffel / gieß ein Seitel Wasser / und ein Seitel Wein daran / laß 3. quer Finger einsieden / wohl zugedecket / darnach Rosen-Hönig / Maulbör-Safft / mit Rittenkern-Schleim durcheinander geschlagen / und damit gegurgelt.

℞ 2

N^o 2.

N^o 2.

Vor die Breün.

Wäſſiſches Waſſer / Roſen-Eſſig / jedes ein halb Seitl / Saltz ein
Wälliſche Nuß-Schaalen / gieß untereinander ab / laß ihn alle
Stund oder öfter gurgeln / und allemahl diſe folgende Stück
gebraucht: Nimb eine halbe Muſcatnuß / und ſo vil Waſſer / und an-
derthab Löffel voll Schieß-Pulver / zerſtoſſener in einem Roſen-Hö-
nig vermicht / und allzeit nach dem Nußwaſchen die Zungen darmit ge-
ſchmiert.

N^o 3.

Ein anders.

Weiß Hundts-Koth mit friſchen Waſſer abgetrieben / und durchge-
ſyhen / laß den Kranken darmit gurgeln.

N^o 4.

Vor die Breün.

Imb drey lebendige Krebsen / ſtoß ſie in einem Mörſer / wann ſie
wohl zerſtoſſen ſeyn / treib es mit Braunellen-Waſſer durch / waſch
den Mund wohl darmit auß / und trinck einen Löffel voll mit ein
wenig Wein-Eſſig hinab / von den Krebsen die Uderl im Schweiß / oder
was ſchändlich iſt / hinweg gethan.

N^o 5.

Ein anders vor die Breün.

Imb Album Græcum, ſo weiß als man es haben kan / laß es wohl
dürz werden / und ſtoß zu Pulver / alsdann nimb ſo vil als man
zwischen 2. Fingern halten kan / im Roſen-Hönig abgemicht / ſein
warmer eingeben / eine Viertel Stund darauff gefaſtet.

N^o 6.

Ein anders darvor.

Imb Ofen-Rueß / und Salitter-Zeltl / eines ſo vil als deß andern /
gib es im Roſen-Hönig ein.

N^o 7.

Vor die Herz-Breün.

Einſtein und Allaun jedes ein Loth / Zucker ein halb Loth / diſes zu
Pulver gemacht / und eines Kreuzers ſchwar in Braunellens-
Waſſer eingeben.

N^o 8.

Ein anders vor die Herz-Breün.

In Löffel voll Schieß-Pulver / und 1. Löffel voll Hönig / diſes alles
wohl untereinander gemicht / und ein wenig darvon eingenommen /
und langſamb auff der Zungen zergehen laſſen / einen friſchen
Speck ſo lang als deß Menſchen Zung iſt / geſchnitten / lege ihn in ein fri-
ſches Waſſer / und hernach auff die Zungen gethan.

N^o 9.

N^o 9. Für die Breün/ alten und jungen Leuthen
zu gebrauchen.

Welches neben allen andern Stücken mag gebraucht werden; Nimb
Kitten-Kern/ so viel du mit 4. Fingern fassen kanst/ und giesse ein
halb Seidl Herzensfreud- Braunellen- Wasser daran/ laß die Kitten-
Kern darin waichen/ so wird das Wasser fein dicklet/ dasselbe Was-
ser gib dem Krancken Tag und Nacht allzeit ein wenig in einem Löffel/
so oft sein Jung und Halß trucken ist/ wann es schon Tag und Nacht
etliche 100. mahl wäre/ es wöhret die Hiß/ daß es nicht so starck über-
hand nimbt.

N^o 10. Vor die Ungarische Kranckheit/ und
vor die Breün.

Man nimbt Rosz- Roth 3. Knödel/ 3. Krebsen/ Haut- Wurgen 9.
Blätl/ stoß alles untereinander/ 3. Löffel voll Rosen- Essig da-
runter gemischt und außgebalgt/ einem gewachsenen Menschen
in 24. Stunden 3. mahl eingeben/ allezeit so vil auff einmahl als ge-
macht ist/ ist bewährt.

N^o 11. Ein anders.

Siem: Nimb neue Zieglssteiner/ etliche Trümmer/ sied es in Was-
ser/ und gib darvon zu trincken.

N^o 12. Noch ein anders.

Siem: Nimb 1. Seidl starcken Wein/ thue ungestoffenen Saffran
darein/ so vil man zwischen 3. Ringern fassen kan/ laß den halben
Theil einsieden/ neh ein Tüchl darein/ und schlag es ihm umb den
Halß/ immerzu geneht/ es zieht die Breün herauß.

N^o 13. Vor die Herz-Breün.

Nimb Stein-Krebsen/ stoß sie wohl/ treib es mit einem Wasser
durch/ neh ein Tuch darein/ und schlag es dem/ der die Breün
hat/ umb den Halß/ soll gar gut seyn.

N^o 14. Ein bewährtes Stuck vor die Breün.

Won einem frischen Ay nimb die Klar/ klopff es mit einem Wain
ab/ daß wird wie ein Müsel/ streich es auff ein Tüchl/ leg es über
das Herz-Grübel.

N^o 15.

Vor die Breün.

SIn blaues Tuch in frisch Brunnen- Wasser eingetunct/ und dem Kranken auff die Brust gelegt/ das lösch die Hitz.

N^o 16.

Breün-Pflaster.

Nimb 5. frische Ayr/ hart gebraten/ thue den Dotter heraus/ röste ihn so lang in einer Pfannen/ bis das Del oder Faisten darvon will gehen/ nimb einen guten Löffel voll weissen-Hunds-Koth/klein gestossen/ 2. Löffel voll Hönig/ thue es untereinander/ rühr es noch ein Weil ob dem Feuer/ streich es auff ein Tuch gleich einem Pflaster/ wärmer umb den Hals gebunden/ den andern Tag muß man es wiederumb wärmen/ und da es hart wurde/ mit ein wenig Hönig vermischt/ und übergelegt.

Stem: Vor die Breün ist gut das Wasser.

fol. 4. Num. 8.

Stem: Der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Stem: Ist gut das Pulver.

fol. 93. Num. 5. 6.

Stem: Das Pulver.

fol. 102. Num. 38.

Stem: Der rothe Stein.

fol. 127. Num. 21.

Vor das Brechen.

N^o 1.

Ist dises gut.

Nimb einen Brantwein/ thue etliche Tropffen Cronabeth- Brantwein darein/ dann so warm man es leyden kan/ den Ruckgrad darmit geschmiert/ auch soll man ein Tüchl in warmen Brantwein einwaichen/ und also warmer auffgelegt/ wann es trucken/ wiederumb eingewaicht/ und dis den Tag etlichmahl/ und allzeit warmer auffgelegt/ ist auch gut wann man eine rockene Schnitten Brodt bähet/ einen guten starcken Brantwein daran spritzt/ wie auch Muscatnuß/ und allerley Gewürz darauff gestuht/ und also warmer auff den Magen gelegt.

N^o 2.

Ein anders.

SIn Badschwam in Essig gesotten/ und so warm als man es leyden kan/ auff den Magen gelegt.

N^o 3.

N^o 3. Denen Leuthen für das Brechen.

Mimb gar ein scharffen Essig/ rockenes Brod/ Mastix/ und eine Muscatnuß/ zu einem Köchl gefotten/ und zwischen 2. Tüchl/ so warm als man es leyden kan/ auffgelegt/ wann es kalt worden/ muß man es wieder wärmen.

Item: Ist gut der Pomerantschen-Brantwein. fol. 31. Num. 3.
 Item: Der Kitten-Safft. fol. 44. Num. 14.
 Item: Das Braunmünzen-Del. fol. 69. Num. 25.

Brust = Zustand.

In allen Brust-Zuständen muß man sich enthalten von gar zu sauren und scharffen Essen/ wie nicht weniger so gar hart zu verdauen / darvor unterschiedliche nährende Suppen zu brauchen / deß Weins ist sich zu hüten/ darvor gesottene Wässer/ oder wohl abgelegenes Bier tauglich.

N^o 1. Für das Reuchen und Enge der Brust.

MAn nehm Zucker = Candl deß weissen 2. Loth/ Schwebel = Blühe 1. Loth/ stoß beede untereinander zu Pulver / darvon gib ein halb Loth/ entweder trucken/ oder in einem tauglichen Wasser zu trincken/ damit ist vil hundert Menschen geholffen worden.

N^o 2. Ein köstliches Tränckl im wachsenden Mond zu gebrauchen.

MAn nehm Ehrenpreis/ Senet-Blätter/ Süßholz/ Weinböhl/ Aneiß/ Zucker-Penat/ blaue Beigl/ Zucker-Candl/ jedes 1. Loth/ Feigen / 8. Zwespen 10. Isop-Stäml/ 3. Salveblätter 4. Ochsenzungen / Borago-Blühe/ golden Leberkraut/ Schlähenblühe/ Lungenkraut/ jedes was man mit 4. Fingern fassen kan/ Rosen/Majoran / jedes ein wenig / eine grosse Garten-Pappel/ thue alles in ein Hasen/ gieß 3. Halbe Wasser darauff/ laß wohl zugedeckt sieden/ wann der vierdte Theil eingesotten/ thue es vom Feuer/ setz es an ein kühles Orth/ zu Morgens gib dem Menschen ein halb Seitel warm/ umb Mittags und Abends umb 4. Uhe kalt/ und solches 3. Tag nacheinander / man muß es sauber seyhen / und die Species außdrucken/ damit die Krafft desto besser her auß kombt/ und besser würcken kan.

N^o 3.

N^o 3. Brust- und Lungen-Trancf/wider alle Beschwär-
lichkeit der Brust/ und schwarzen Athem.

Mimb Huefflattich/ Ehrenpreis/ Centauer/ Waldmeister/ Cardo-
benedict/ edles Leberkraut/ Gamanderl/ Johannes-Kraut/ Peto-
nien/ Sinau/ geflecktes Lungen-Kraut/ Hopffen und Spargel/
Heydnisch Wundkraut/ jedes 2. Hand voll/ spanischen Saurampffen/
wildes Eichori-Kraut/ wällischen Pimpernell/ Maßlieb-Blumen/ golde-
nes Leber-oder H. Dreyfaltigkeit-Kraut/ Boragi-Blühe/ Melissen/ Ot-
termenig/ jedes 4. Hand voll/ Scorzonera, Spargel/ Schwarz- und
Saurampffer-Wurzen/ jedes 2. Hand voll/ Allant/ China/ Florentini-
sche Beigl-Wurzen/ jedes anderthalb Loth/ Süßholz/ Engelsfuß-Wur-
zen jedes 4. Loth/ Rosen-Zucker 8. Loth/ blau Beigl-Zucker/ præparirten
Meer-Zwifel/ Aneiß/ Fenichlsaamen/ jedes andert halb Loth/ Dateln/
Brust-Börl/ von jeden 20. an der Zahl/ kleine Rosinlein 6. Loth/ dise
Kräuter/ Blumen und Wurzen/ sambt allen andern Sachen/ alles frisch
genommen/ klein zerschnitten und zerstoßen/ hernach in ein zugedeckten
Geschirz mit 4. Maß Gersten-Wasser gesotten/ bis ungefehr ein Maß ein-
gesotten ist durch ein saubers Tuch gesyhen/ und mit ein Ayrtklar geläu-
tert/ daß es wird wie ein Regenspurger Meed/ hernach laßt man 1. Pfund
schönes Hönig darinnen zergehen/ und in einer saubern gläsernen Flas-
schen an einem kühlen Orth auffgehebt/ von disem muß man alle Morgen
und Abends ein halb Seitel außstrincken.

N^o 4. Für Enge der Brust.

Meer-Zwifel/ Hollerblühe-Effig/ jedes ein halb Gläßl voll/ Canari-
Zucker ein Viertel Pfund/ misch wohl zusammen/ Morgends und
Abends 2. Löffel voll getruncken.

N^o 5. Wann eines umb die Brust voll ist oder hustet.

Mimb 2. Loth Baumöl/ ein Viertel Capauner-Schmalk/ 2. Vier-
tel Gänß-Schmalk/ altes Schmeer auch so vil/ und Benedische
Saiffen/ von 5. oder 6. Häpel Zwifel so gebraten den Safft/ laß
das in einer Pfannen wohl sieden/ doch gar langsam/ darnach seyhe es
in einem Geschirz/ je älter es wird/ je besser ist es/ darmit die Brust fein
warm geschmiert.

N^o 6. Ein guter Safft vor die Brust.

Mistlich Süßholz 3. Loth/ Ehrenpreis/ Hirschen-Zungen/ Lungel-
kraut/ Leberkraut/ Creutz-Salve/ Isop/ Perchtram/ jedes ein
Quintl/

Quintl/schwarze Cronabethhör 15. Feigen 12. dises alles klein zerschneiden/ und die Kräuter ein wenig zerriben / darauff gieß anderthalb Seitel frisches Brunnen-Wasser/ laß es also in einem saubern Krug 3. Tag an einem warmen Orth stehen/ hernach sephe und drucke es wohl durch ein saubers Tuch auß; sodann nimb 16. Loth Zucker / und ein Seitel schones Hönig/ misch untereinander/ gieß das außgepresste Wasser darauff / und laß es miteinander zu einer rechten Dicke eines Tulep sieden / sodann ist es fertig.

NB. Diser Saft dienet zu der Brust und Husten/auch zu der Dörz und Lungelsucht/ darvon Morgends und Abends einen guten Löffel voll genommen; den Kindern oder jungen Leuthen gibt man etwas weniger als einen Löffel voll/ nachdem sie das Alter haben.

Zu der Brust dienen dise Wasser.

Salve	[Isop	
Rohrkraut		Ehrenpreis	
Scabiosen		Wild Petonien	Blühe Wasser.
Item: Das Apostem-Wasser.		fol. 2.	Num. 4. 5.
Item: Ist gut das Wasser.		fol. 4.	Num. 7.
Item: Der blaue Veigl-Safft.		fol. 41.	Num. 3. 4.
Item: Der Brust-Safft.		fol. 42.	Num. 6.
Item: Der Meer-Zwifel-Safft.		fol. 45.	Num. 18.
Item: Das Oximel.		fol. 46.	Num. 22.
Item: Der Weinschaidling-Safft.		fol. 49.	Num. 30.
Item: Der Schlag-Zucker.		fol. 50.	Num. 3.
Item: Der Zucker-Kossath.		fol. 51.	Num. 5.
Item: Das Del zur Brust.		fol. 60.	Num. 4.
Item: Ist gut der Wund-Balsam.		fol. 61.	Num. 6.
Item: Die Althea-Salm.		fol. 74.	Num. 2.
Item: Die Brust-Salm.		fol. 76.	Num. 6.
Item: Die Salm.		fol. 79.	Num. 13.
Item: Die rothe Salm.		fol. 81.	Num. 18.
Item: Das Cathar-Pulver.		fol. 95.	Num. 12. 13.
Item: Das edle Pulver.		fol. 97.	Num. 19.
Item: Das Pulver.		fol. 104.	Num. 45.
Item: Das Elexier.		fol. 123.	Num. 18.
Item: Die Cronabethhör.		fol. 124.	Num. 19.
Item: Die Allant-Wurzen/so zu finden bey dem Halswehe und Heisserkeit.		fol. 301.	Num. 20.

2

Frauen

Frauen-Brust-Zustand.

Frauen welche an Brüsten leyden/müssen sich von allen flüssigen sauren und sehr gesalznen Speisen/ auch schweinen Fleisch/ Fischen/ Linsen/ Arbiß/ 2c. und Wein enthalten.

N^o 1. Wann ein Weib ein harte / grosse Brust bekombt.

N Nimb eine Semmelschmollen/ gieß darauff Rüh- Milch / so vil daß ein Koch wird/ laß sieden / alsdan thue ein wenig geribenen Land-Saffran darzu/ daß wohl gelb wird/ 3. Messerspiß voll geribenen Weyhrauch / und ein Messerspiß Gaffer / streich es Finger dick auff ein Tuch / so groß / daß die ganze Brust bedeckt / in der Mitten schneid ein Löchl auß/ wo die Wårhen herauß gehet / legß warm auff die Brust und ein Tuch mit einer Rauch-Kerzen angeraucht darüber / und alle Tag das Pflaster 2. mahl frisch auffgestrichen / und so lang auffgelegt/ biß die Brust wieder lind wird/ wann es aber auffbricht / muß man die Geschwär-Salben brauchen / wie sie beschriben stehet. fol. 77.

Num. 10. Probatum.

N^o 2. Wann eine Brust übel wird.

N Kan man nehmen die mittlere Rinden von Hollerstauden/ und Hünerdärm untereinander vermischet / rauchs und trückers auff einem Reiterl/ daß nicht so naß seyn/ das legt man auff die Brust/ so ziehet es die Hiß auß.

N^o 3. Ein anders.

B Sem/ rauche ein Tuch mit Haar-Linsat an / und leg es warm über die Brust. Probatum.

N^o 4. Für das Brust-Schwären.

M An nimbt Schaaffs-Mist ganz warm/ legt ihn über die Brust des Tags etlich mahl.

N^o 5. Eine Brust zu erweichen.

N imb Heyden-Mehl/ koch es in einer Milch / schmalz es gar wohl/ streichs auff ein Tuch / und leg es über ein harte Brust / es erwachts.

N^o 6. Wann eine schwärende Brust gar nicht wolte zeitigen/ oder einander Geschwär.

N Nimb man Käspappel und Piessen/ jedes 1. Hand voll/ siede es in einer Gaiz- oder Rüh-Milch/ biß die Kräuter wohl weich werden.

den

den/streich es als dan auff ein Tuch/und leg es darüber/ wann es trucken wird/ so verneure es wieder/ so zeitiget es über Nacht/ und nimbt die übrige Geschwulst und Hitz hinweg.

N^o 7. Ein anders Brust-Geschwär zeitig zu machen.

Man nimbt Benedische Saifen/ und geschälte Zwiffel darunter / zerlass über einem Feuer/ leg es so warm als du es erleyden magst/ Pflaster-weiß über/ es zeitiget und erwaichet das Geschwär / und so du wilst / daß es sich öffnen soll / mach in das Pflaster ein Löchl/ und streich ein wenig Haasen-Schmalz darauff / das eröffnet das Geschwär ohne allen Schmerzen.

N^o 8. Vor die Nüsel an den Brüsten.

Nimb Pfersichkern-Del/ und schmiere es/ so wird es dir besser.

N^o 9. Für die Rauden an denen Brüsten / Frauen und jungen Kindern.

Nimb einen Pomerantschen / schneyde oben ein Blätl herab / thue alle Kern mit einem Pfriemen oder Messer herauß / folgend thue Baumöl/ und ein wenig Schwebel in den Pomerantschen / leg ihn auff ein heißen Heerd/ damit der Pomerantschen ganz heiß / und siedend werde / demnach nimbt desselben Dels auß dem Pomerantschen / und schmier das Orth warm darmit/ ist bewährt.

Item: Ist gut der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Die Augen-Salm vor die Nüsel.

fol. 75. Num. 4.

Item: Die gute Geschwär-Salm.

fol. 77. Num. 10.

Item: Die Salm.

fol. 77. Num. 11.

Item: Der rothe Stein.

fol. 127. Num. 21.

Item: Die Salm.

fol. 247. Num. 91.

Item: Das Pulver.

fol. 355. Num. 5.

Vor Bein-Gewächs.

N^o 1. Bein-Gewächs zu vertreiben.

Mün Nussbaumenes Laub soll man stossen / und auff das Bein-Gewächs legen / alsdan ein Bley so dünn als ein Papier geschlagen /

gen/ dasselbe auff das gestoffene Nußbaumene Laub mit einem Tüchlein gebunden/ und so lang darauff gelassen/ biß es selber auffgeheth/ so bald solches geschehen/ so vergehet das Pinderl in kurzer Zeit/ daß man gleichsamb keine Masen siehet/ und treibt nicht mehr wieder/ noch wachset mehr. Soll gar bewährt seyn.

Item: Das Pflaster.

fol. 91. Num. 10.

Vor Blähungen.

N^o 1. Madrägl auff die Seiten auffzulegen/ wo man Blähungen hat.

M Imb Chamillen/ Käspappeln/ Majoran/ jedes ein Hand voll/ klein zerschnitten/ stoß 12. Lorbeer darunter/ nähe es in Leinwad ein wie ein Mader ägel/ sied es in halb Wein und halb Wasser/ leg es auff/ so warm man es leyden kan/ und 3. Viertelstund auffbehalten/ Frühe und Abends/ nach diesem kan man sich schmieren mit dem Wermuth-Del.

N^o 2. Vor die Blähung nach denen Kranckheiten.

M An nimbt Senetblätter sauber geklaubt 1. Loth/ Mechoacana 1. Quintl/ schneide es klein/ binde es zusammen in ein Tüchl/ gieß darauff ein Achtring ordinari Wasser/ laß über Nacht waichen/ von diesem Wasser gib dem Krancken zu trincken nach seinem Gefallen/ wann man einen Tag darvon trinckt/ kan man wiederumb daran gießen/ biß die Krafft herauf ist; Dieses Wasser laxiret gemach/ und führet das Gewässer hinweg/ hernach nimbt man Altich-Salzen/ und gibt dem Krancken 8. Tag nacheinander alle Morgen in einer Hennensuppen/ so ungesalzen/ 3. Messerspiß voll ein/ wann diser vorüber/ so muß man wieder auff ein neues dieses Wasser zurichten/ und darvon trincken/ und also 3. oder 4. Wochen continuiren/ darnach man siehet/ daß dem Patienten wohl bekombt.

N^o 3. Für ein erharten Bauch.

S Kstlich nimb gelbe Wurcken/ brat solche waich in Aschen/ hernach geschält/ also heiß in einem Gänß-Schmalz abgerührt zu einem Pflaster oder Salben/ auff ein Tuch gestrichen/ und auff den ganzen Bauch gelegt/ wann der Bauch erhartet ist/ macht es die Seyten waich und lind.

Item: Das Del vor Blähungen der Seyten.

fol. 16. Num. 2.

Item: Die Clystier.

fol. 143. Num. 3.

Vor

Vor die Bruch.

N^o 1. Eine Arzney vor den Nabel-Bruch.

WDr junge und alte Leuth/ so Nabel-Bruch haben / muß man eine Bleyerne Kugel breitlecht schlagen/wie ein Fünffzehner / nachdem der Bruch ist/ und die Bruch-Salben/oder Pflaster auff ein Leder streichen / aufflegen / und das Bleyerne Blätl oben darauff / dann wieder ein Peuschl / daß wohl hinein druckt / und erst darauff das Band / also ist es auch mit den andern Brüchen zu verfahren / der Patient muß aber zuvor auff dem Rücken liegen/ damit der Schaden hinein/ und zuruck gehet/ hernach muß man erst die Salben oder das Pflaster appliciren. Die Weiber belangend/ wann sie solche Leibs-Schäden haben/ heist man den Fürfall / denen muß man Kugel von Pantoffel-Holz machen / oder Ringel / und es in ein gelbes Wachs tuncken / alsdann wann man es braucht/ in ein Ziegel / oder Bruch-Del tuncken / und ligender auff dem Rücken in vordern Leib schieben/ so halt es den Schaden zuruck/und können darbey herum gehen ohne Ungelegenheit / wann es vonnöthen ist / kan man es herauf thun/auch wieder hinein/ und so fort an.

N^o 2 Ein Salben zum Bruch heylen.

MAn nimbt gelbes Wachs 2. Loth / Hirschen- Inschlicht 4. Loth / Dotter-Del/ Bärn-Schmalz/ jedes 3. Loth/ Serpentin 2. Loth/ dises wird alles zusammen vermischt zu einer Salben / mit diser schmirt man den Bruch alle Tag 2. mahl / und braucht ein gutes Band darüber.

N^o 3. Einen Bruch zu heylen / er sey so alt als er immer wolle/ so gar auch/wann schon die Därn her auß giengen/ ein vortreffliches / bewährtes Secretum.

MAn nimbt Ruß-Del nach Belieben : In der ganken Cur seyn 2. Unken Del genug / das Del in ein saubers Glas gethan / 4. lebendige Wideryn darin ertränckt/ auch nur 2. wann die Wideryn groß wären/ das Del muß 2. Finger darüber stehen / und also an der Sonnen/oder wann es die Zeit nicht mehr wäre / auch bey dem Ofen 40. Tag/ oder länger distilliren lassen / zu einem Pfund Del gehört ein Unk Myrrhen/ und ein halb Loth Alloes / dises zu Pulver gemacht / und in das Glas gethan/auch also mit dem Del distilliren lassen/das Glas wohl vermachter behalten / nach disen 40. oder mehren Tagen / alles durch

ein Sieb rinnen lassen / und in einem saubern Glas auffbehalten; Die Manier zugebrauchen / folget:

Der Patient soll erstens den Bruch wohl hinein drucken / die Haar abpusen / von diesem Del in einen eysernen oder messingnen Löffel gethan / gemacht gewärmet / und so warm als man es leyden kan / mit den Fingern geschmiert / auch ein Leder so groß der Schaden ist / geschnitten / und das selbe mit dem Del angeschmiert / und das Pulver von denen hierunten gesetzten Speciebus darüber gestreuet / und auffgelegt / hernach mit Pauschen und Bruchband wohl zugebundener gehalten. Sechs Tropffent auff einmahl zu gebrauchen / ist genug / Frühe und Abends / hernach allezeit 2. Stund darauff geruhet / und sich von Speisen / die Wind verurrsachen / auch starcken Bewegnussen zu enthalten.

Man nimbt Terra Sigillata, Bolum Armenum, Saamen von Portulac / und breit Wegrich / Myrrhen / Schlehen-Safft / Tragant / Gummi Arabicum, Schwarz-Wurz / jedes 2. Loth / des besten Drachen-Bluts / Weyhrauch / Aloes / jedes 4. Loth / alles zu Pulver gemacht / und auff das Leder gestreuet.

Item: Ist gut das Del.

fol. 60. Num. 3.

Item: Das Pflaster.

fol. 89. Num. 2.

Vor Bluts-Tropffen.

N^o 1. Selbe auß zerstoffenen oder zerfallenen Gliedern zu bringen.

MAn soll das Eysenkraut mit sambt den braunen Blümlein nehmen / so vil man will / sied es wohl in kalt gemachter Laugen / bāhe das Glied darob so warm als ein Mensch erleyden kan / wann es nicht mehr heiß ist / wärme es wieder / und reibe das Glied fast wohl darmit / so wärmt ers leyden kan / darnach wärme das Kraut wieder in der Laugen / bind es mit einem Baumwollenen Tuch / und oben auff mit Leder / damit kein Dampff herauß mag / so ziehet es das Geblüt in einer Nacht herauß.

N^o 2. Wann ein Mensch gefallen / und geronnenes Geblüt bey sich hat.

Imb Regen-Würm / wasche sie rein / stoß / vermeng es mit frischen Wasser / und gib es dem Krancken zu trincken / nach Proportion des Alters.

Item:

Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61. Num. 6.
Item: Das Öel.	fol. 65. Num. 10.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salben.	fol. 78. Num. 12.

Vor das Blüthen der Nasen.

Im Nasenblüthen muß man meyden alle hitzige Speisen und Tranc / als gar zu vil Gewürz in denen Speisen / Ayr / sonderlich hart gesorren.

N^o 1. Das Blüthen der Nasen zu stillen.

Muß: Dehl-Kraut zu Pulver gemacht / und in die Nasen geschnupffet.

N^o 2. Ein anders.

Sem: Von rothen Korn-Blumen ein Pulver gemacht / und in die Nasen geschnupfft.

N^o 3. Noch ein anders.

Sem: Ayr-Schäller / in welchen Hünl seynd außgefallen / zu Pulver gemacht / und geschnupfft.

N^o 4. Mehr ein anders.

Sem: Das eigene Blut / so auß der Nasen fließt / zu Pulver gemacht / und geschnupfft.

N^o 5. Wieder ein anders.

Sem: Wann das Blüthen nicht auffhören will / so gib der Persohn in die Hand auff der Seiten / wo die Nasen blüthet / Täschl-Kraut / so bald das Kraut erwärmet / so stellet sich das Blut.

N^o 6. Ein anders.

Sem: Nimb Peterzil-Kraut / halt es der jenigen Persohn / welche blüthet / vor die Nasen / ist gut.

N^o 7. Ein anders.

Sem: Rothen Beyfuß in die Hand gegeben / bis es erwärmet / stillt das Bluten.

N^o 8.

N^o 8. Ein anders.

B Tem: Nimb Floh-Kraut/ gibs ihm in die Hand / laß wohl erwärmen/ es hilfft.

N^o 9. Ein anders.

B Tem: Nimb Weinrauten / und Nesselwurken untereinander/ zerstoß/ auff die Schläff und Puls auffgebunden / alsdann die Nessel allein gestossen/ und in die Naslöcher gethan / hilfft sehr wohl.

N^o 10. Ein anders.

B Tem: Nimb Sau-Roth wie man es hat/ in ein Fegl gebunden/ und in einen starcken Essig getunct/ und für die Nasen gehalten.

N^o 11. Ein anders.

B Tem: Nimb verbrennten Laim auß einem Ofen / oder wo man den haben kan/ leg ihn in einen scharffen Essig / streich mit dem Finger das Taigl in die Nasen/ leg darvon auch auff die Puls.

N^o 12. Ein anders.

B Tem: Nimb roth Pucken-Wasser / dessen ein guten Trunck eingegeben/ und wann das Blut gestehen will / so wird der Mund und Leffhen schwarz/ aber es geschicht dem Krancken nichts: nach dem Trunck nimb kleine rothe Brenn-Nessel/ Gänserich-Kraut durcheinander gestossen/ steck es in die Nasen-Löcher/ binde darvon auff beede Puls und gib ihm Schöllkraut in die Hand / nehe 2. Tücher in kalten Wasser / eines leg auff den Kopff/ das andere auff den Nacken / man kan auch ein nasses Tuch in Mund geben / ist probiert worden an Leuthen / die Tag und Nacht geblüet haben.

N^o 13. Ein anders.

B Tem: Krebs-Augen zu Pulver gestossen / und so vil man zwischen 2. Fingern fassen kan/ eingeben.

N^o 14. Ein anders.

B Tem: Nimb von Lindenen Blühen den Saamen / so zwischen zwey Frauen-Tagen den lekten Tag vor der Sonnen Auffgang gesamblet ist worden / denen Gewachsenen 15. 16. 17. Körnlein / ein nem Kind 8. biß 9. eingeben.

N^o 15. Ein anders.

B Tem: Allant-Wurken unter die Zungen gelegt / verstellts dem Patientten das Bluten.

N^o 16.

N^o 16.

Ein anders.

Bem: auff ein Maß frisch Wasser / ein Seitl Essig / und einen Löffel voll zerstoffene Brein, Zeltl / tunc ein Tüchl darein / legß auff die Stirn und Leber / und auff beede Fuß-Sohlen / ist gewiß / und bewährt.

N^o 17.

Ein anders.

Bem: Nimb ein leinenes Tuch / neh es wohl in einem scharffen Wein-Essig / schlag es naß umb den Hals / und gib dem Kranken 4. Blätter von Petonienkraut in den Mund / so vergehetß ihm.

Für das Bluten der Wunden.

N^o 1. Für das Bluten / verhütet auch der Wunden den Afel / und laßt sie nicht geschwären.

Nimb Buchene Kohlen / stoß zu Pulver / und streue es dem Patienten in seinen Schaden / so wird ihm alles Bluten vergehen / wie auch der Afel.

N^o 2. Das Blut zu stillen in den Wunden.

Nimb die weiße Woll auß den zeitigen Cardobenedict: Knöpfen / dörrß / leg die Woll auff die Wunden die blüetet / druckß mit einem Finger nider / und binds zu. Wann ein Alder nach dem Lassen nicht haften will / so hilfft dieses Mittel.

N^o 3.

Ein anders.

Nab Erdbörwurken zwischen unser Frauen Tügen / daran noch die Blühe und Bär stehen / wann man sie grabt / müssen selbige mit keiner blossen Hand angerührt werden / darnach thue sie in ein seidenes Säckl / mit einer hölkernen Nadel zugenähet / (dann es die eyserne Nadel nicht leydet) hencß an Luft / damit es nicht verderbe / wann einem Menschen ein Fuß abgenommen wird / oder sonsten blüetet / so gibt mans ihm in die Hand / stillt das Blut gewiß / das Säckl / welches man der Persohn gegeben / und das Blut gestellet ist / muß man hinweg thun / dann es keiner andern Persohn mehr hilfft.

N^o 4.

Ein anders.

Bem: Nimb einen Staub / siehet wie ein Baumwoll auß / so sich in denen Falten der Hosen gesetzt / dieselbe in die Wunden gethan.

3

N^o 5.

N^o 5. Ein andere bewährte Blutstellung.

S May / oder zwischen denen Frauen-Tagen / nimb grüne Teich-
Frösch / thue sie in ein glasirten Hasen / setz selbe in ein Bach-Ofen /
laß dörren / und zu Pulver werden / es seye der Mensch verwundet
wo er wolle / das Pulver ein wenig in die Wunden gestreyhet.

N^o 6. Ein anders.

S Tem: Nimb Müß von einem Todten-Kopff / alsbald man es in
die Wunden thut / und in der Hand erwärmet / so ist das Blut
gestillet.

N^o 7. Ein anders.

S Tem: Man schneide einen Fleck auß einem Filzhut / und lege ihn
auff das Blut.

N^o 8. Ein anders.

S Tem: Nimb die rothe Blumen / so im Korn wachsen / mit Kraut
und allen zu Pulver gebrennt / in die Wunden gestreuet.

N^o 9. Ein anders.

M An nehme Sau-Roth / so frisch ist / pulvere es / und streue es in die
Wunden.

N^o 10. Ein anders.

S Tem: Nimb Ayr-schaalen / darauß Hünl seynd gefallen / zerstoß zu
Pulver / thue es in die Wunden / die nicht wollen auffhören zu blü-
ten / so stehets von Stund an.

N^o 11. Ein anders.

M An nimbt Allant-Wurken / legtß unter die Zungen / stillt das
Blut.

N^o 12. Ein anders.

S Tem: Singrün-Kraut / die Gipffel oben / unter die Zungen / über
das Geäder gelegt / biß es verstellen.

N^o 13. Ein anders.

R Leine rothe Brenn-Messel / und Genßrich durcheinander gestossen
gar wohl / und leg es auff die Wunden.

N^o 14.

N^o 14. Eine gute Blutstellung.

M An nimbt Pfaben: Fuß / den Schwamm / und legt es auff die Wunden.

N^o 15. Ein anders.

M Imb Bolum Armenum, und Haasen: Haar / die weiße unter dem Bauch / und von dem Schwaiffel / mische es mit Ayrclar zu einer dicken Massa, und legß auff die Wunden. Wann man aber dieses nicht also gleich haben kan / so nimbt man ein leinenes Tüchl / und verbrennt es ob einem Liecht zu einem Zunder / löschet es ab / und legt es in die Wunden / und verbindet es.

N^o 16. Hefft: Pflaster.

M An nimbt gesottenes Pech ein halb Pfund / Terpentin 4. Loth / laß es miteinander zergehen / und gieß es in einen Tügl / wann mans brauchen will / so gießt man siedheiß Wasser darauff / und streicht es auff / brauchts.

Item: Die Terra Sigillata.

fol. 128. Num. 23.

Brand: Löschung.

N^o 1. Ein gutes Trancß vor den kalten Brand.

M An nimbt ein Maß Sauerkraut: Wasser / Haut: Wurk 8. Loth / Safran 1. Loth / 2. Loth Krebs: Augen / Essig ein Maß. Diser Stück Gebrauch: Nemlichen / wann einer geschossen / verwundet / oder sonst beschädiget wird / zu welchem Schaden der kalte Brand schlägt: soll man erstlich das Sauerkraut: Wasser / durch ein saubers Tüchl seyhen / die Hautwurken darein legen / 4. Stund stehen lassen / solgends den Essig darein gießen / den Saft klein reiben / die Krebs: Augen flossen / und in obgemeldte Materi gethan / laß solches auff ein halben Theil einsieden / hernach dem Patienten 3. Truncß darvon geben / den ersten Abend wann er nichts mehr isset / oder trincket / den andern Tag 2. Stund vor dem Essen / den dritten Truncß denselben Abend / wie den ersten; mit Essen und Trincken soll er sich mäßig halten / und nichts von Gewürk / oder was hitzig ist / gebrauchen.

N^o 2. Wie man den inwendigen Brand im Leib löschen soll/ wann einen das wilde Feuer verbrennt hat.

M Imb Ehrenpreis, gespizten Weegrich, Cardobenedict, Frauen, Distel, rothe Korn, Blumen, und Himmelbrand, Wasser / thue Ritzen, Kern, und Gaffer darein waichen / balge es durch ein saubers Tuch / gib gar von zu trincken / es löschet den Brand.

N^o 3. Vor den hizigen Brand.

M Imb rothe Menig / gies darauß guten Essig / auff ein halb Pfund Menig kan ein Maß Essig gossen werden / laß einen Tag stehen / disen Essig seyhet man ab / macht ihn ein wenig warm / und legt ihn des Tags 3. mahl mit Tüchern auff das wehe Orth / es ist auch in allen hizigen Schäden / hizigen Geschwulsten ein köstliches Secretum.

N^o 4. Löschung zu hizigen Schäden und Branden.

M Imb Nachtschatten, Rosen, breit Weegrich, Hauß, Wurken, Wasser / jedes 2. Loth / Bolum Armenum 2. Loth / 4. Ayrklar / vermisch alles untereinander / ein Pauschen darein geneßt / und übergeschlagen.

N^o 5. Jungfrau, Milch zum kalten Brand / oder so man sich dessen beförchtet.

M Rstlich nimb Silberglät 1. Pfund / Mastix / Weyhrauch / Myrthen / jedes 1. Loth / dise Stück mit 3. Seitel guten Essig gesotten / biß es begunt etlichmal überzulauffen / Allau 4. Loth / besonder in einer Maß Wasser gesotten / und den obbemeldten Essig darunter gossen / und wohl vermisch / wann man es gebrauchen will / sollen Tücher darein gestunckt / und warm über den Schaden geschlagen werden.

N^o 6. Ein Brand, Löschung zum kalten Brand / und entzündte Glieder.

M Rstlich nimb Wein, Essig 1. Pfund / Silberglät 8. Loth / solches zusammen gesotten / und kalt lassen werden / den Schaum abgenommen / darnach durch ein Tuch lauffen lassen / in ein saubers Geschir / und das Pulver / so sich zu Boden gesetzt / unter den Schaum vermisch / die böse Flecken darmit bestreichen / dann das Wasser mit Pauschen des Tags 3. oder 4. mahl über schlagen.

Vor

Vor allerley Verbrennungen.

N^o 1. Fürs Brennen.

Mimb Hönig und frischen Schaaff-Roth / misch es untereinander /
M bestreich damit den Schaden / es hülfft für alle Brand.

N^o 2. Vors Verbrennen.

Meg alsbald dickes Sauerkraut auff den Brand / wie es im Fass ist /
 und laß dar auff ligen / wanns dürr ist / wiederumb frisches / je öf-
 ter / je besser / nach diesem Ritten Kern in Wasser gelegt / und mit
 dem Schleim angestrichen / bis gar heylet.

N^o 3. Vor das Verbrennen / es seye was vor ein
Brand es wolle.

Sobald sich ein Mensch gebrennt hat / der nehm ein Saiffen / so nicht
 gebraucht ist / nur ein gemeine Saiffen / schab sie fein klein / und
 dün / leg sie auff / al bald benimbt sie den Schmerzen / und heylet
 von Grund auß / last auch keine Nasen.

N^o 4. Ein anders.

Mimb einen lebendigen Krebsen / zerstoß ihn / und leg ihn auff das
 verbrennte Orth / es ziehet die Hitz hinweg / oder ein Milch-Ram-
 Weinstein / alles durcheinander gerührt / und auff das verbrennte
 Orth gestrichen / je öfter / je besser.

N^o 5. Ein anders.

Gleich frisch Kühe-Roth genommen / und übergestrichen / wann es
 dürr wird / so wisch mit Küh-Milch herunter / und wieder frisch
 Roth darauff gestrichen / diß etlichmahl / es hilfft.

N^o 6. Ein Sälbel vors Verbrennen.

Man nimbt ein Ayrdotter / oder so vil man machen will / machs mit
 Lein-Öel zu einem Sälbl abgerührt / streichs mit einer Feder auff
 den Schaden / deß Tags 2. oder 3. mahl.

N^o 7. Ein anders vor das Verbrennen.

Rstlich nimbt Baumöl / das in einer Lampen / oder Nacht-Liecht wohl
 gebrennt seye / je besser es brennt / je besser ist es / 10. Löffel voll /
 und das Clar von 5. neugelegten Ayrn / rühre beede wohl unter-
 einander mit einem Schäußerl / und wann du es wohl gerührt hast / so
 thue ein kleines Löffel voll Brunnen-Wasser darzu / vermisch wohl / so ist
 das Sälbl fertig / nimbt dasselbe / und streichs mit einem Federlein auff
 den

den Brand/ so vergehet die Rötthe / salbe es zum öfftern / so heylet es desto ehender / man darff den Brand nicht zubinden / es gewinnt eine schwarze Rufen / streiche das Sälbel für und für darüber / biß der Rufen selbst herunter fallt / man darff nicht sorgen / daß der Brand unter der Rufen einwärts frist / die Salben ziehet alles heraus / schneide die Blattern nicht auff / sie vergehen von dem Sälbl.

N^o 8. Ein Sälbl vor das Verbrennen.

Rühre Bleyweiß unter ein Rosen-Öel / und Ayrclar / bestreich den Schaden damit.

N^o 9. Ein anders.

Nach einen Fisch in Öel / solches Öel behalte auff zum Gebrauch / wann sich eines verbrennt / nimbe von diesem Öel ein wenig / vermisch mit Ayrclar / und über den Brand gestrichen.

N^o 10. Ein gute Salbe wer sich brennet.

Köstlich nimbe 1. Pfund Butter / 1. halb Pfund gelb Wachs / 1. Hand voll Ritten-Kern / 3. Hand voll mittlere Rinten von Hollerstauden / 2. Löffel voll Terpentin / dises alles misch untereinander / und laß ein halbe Stund lang sieden / darnach halges durch ein Tuch / und rühre biß dick wird / wann sich ein Mensch mit Feuer / Faisten / oder Wasser verbrennt / soll man alsobald mit diser Salben schmieren.

N^o 11. Vor das Verbrennen.

Nimb ein Schmalz / mach ein Ay darinnen gar braun / darnach gieß das Schmalz anff ein frisch Wasser / wasch dasselbig 9. mahl in weissen Rosen-Wasser auß / wann man so vil Rosen-Wasser nicht hat / so gießt man ein wenig auff das frische Wasser / misch untereinander / alsdan siede ein Habern ganz waich / und wann er gar wohl gesotten ist / schlag ihn durch ein Sib / rühre unter den außgewaschenen Butter / wohl durcheinander / schmiere den verbrennten Schaden gar wphl / oft und vil damit ; es ist auch gut / wann einer Frauen die Brüst schwüren / die ein säugendes Kind hat / da ihr die Wårken offen seynd / so schmiere sie damit.

N^o 12. Ein gute Brand-Löschung / wann einer geschossen / oder mit Pulver gebrennt wird.

Soneke alsobald ein Tuch in rothen Rittensafft / und schlags umb / istts ein Schuß / soll man ein Wåhl von frischen Speck machen / und in Schaden stecken / den Ritten-Safft darüber legen.

N^o 13.

N^o 13. Ein anders/ der sich hart verbrennt am Leib.

Nimb Baumöl/ von neugelegten Ayrn die Clar / Milchram / eines so vil als des andern / und rühre die drey Stück untereinander wohl ab/ nimß Bolum Armenum, stoß denselben zu Pulver / thue es darein / biß es wird wie eine dicke Milch / dann streichs mit einem Federl auff den Schaden / über und über / und so oft es Luft gewinnt/ so überstreichs mehr.

N^o 14. Wann sich jemand mit Büchsen-Pulver verbrennt/ den Brand zu löschten.

Büchsen-Pulver in einem Mörser/ oder auff einem Reibstein klein geriben/ daß es wird wie ein Mehl/ darnach Gais- oder Rühr-Milch/ welche man haben mag/ 12. Löffel voll genommen/ und des geribenen Pulvers ein Löffel voll wohl darunter vermischt / dann mit einem zweyfachen Tüchl über den Brand gelegt/ so oft es trucken wird/ wieder geneßt 3. oder 4. mahl; Ist einer geschossen / und sehr tieff hinein / soll man solches ein wenig warm darein spritzen / alle Stund einmahl / und diß 3. oder 4. Stund nacheinander.

Ist aber der Brand groß / daß man besorget/ es wolle dem Herzen zuschlagen/ und die Hiß einwertß ziehen/ so solle man darzu thun Rosen-Effig/ Rosen-Wasser/ weissen Wein/ Seeblumen-Wasser/ jedes 1. Seitel/ Bolum Armenum 1. Loth / auff das kleinst gepulvert / vermischt wohl untereinander/ darvon 3. oder 4. Löffel voll gegeben / über eine Stund wiederumb so viel/ benimbt alle Hiß und Brand.

N^o 15. Wann jemand sich mit Feuer oder heissen Wasser brennt.

Man nehme weiße Lilienblühe 2. Hand voll/ in ein Glas gethan/ ein halb Pfund Baumöl daran geschüttet/ in einer Wärme Tag und Nacht stehen lassen/ hernach 4. Loth Leinöl darzu gossen / mit diesem Öl den Brand des Tags 3. mahl bestrichen.

N^o 16. Ein anders.

En Brand sauber aufzuhehlen / nimß weiß wachs 1. Pfund / des obbemeldten Oels 8. Loth/ Kälber-Inschlicht 4. Loth / untereinander lassen zergehen/ nacher gerührt biß kalt wird/ dieses Pflaster auff ein Tüchl gestrichen/ des Tags 2. mahl über den Brand gelegt/ heylet von Grund auß.

N^o 17.

N^o 17. Mittel vors Verbrennen.

Nimb ungelöschten Kalch / den lösch mit guten Rosen-Wasser ab / oder kühllenden Wasser / das man hat / laß dann trucken werden / lösch ihn 4. oder 5. mahl / je öfter / je besser / hernach reib ihn zu Pulver / behalt den / und wann sich ein Mensch gebrennt hat / nimb das Pulver / rühre darein Rosen-Del / daß es wie ein dünnes Sälbl werde / streichs mit einem Federl über den Brand / daß es völlig bedeckt sey / und wanns trocken ist / oder sich schälet / streichs mit der Salben wieder zu / wo es aber ganz ist / bedarff es nicht / ist nicht nöthig zuzubinden.

N^o 18. Ein anders.

Stem: Soll man nehmen Weegrich / selbigen Klein stossen / auch das Weiße von einem Uy / legß auff den Brand / er seye trocken / oder naß / so heylet es schön.

N^o 19. Gaffer-Sälbl zu machen.

Man nimbt ein Pfund Rosen-Del / weißes Wachs 8. Loth / Bleyweiß 1. Pfund / das Weiße von 6. Uyern / Gaffer ein halb Loth / alles miteinander vermischet / so ist es fertig: Den Gaffer und das Weiße von Uyern thut man ganz auff die leht darzu / es ist fürs Brennen / und zu allen hitzigen und ästlichen Geschwulsten zu gebrauchen. Probatum.

N^o 20. Bleyweiß-Sälbl zu machen.

Nimb Bleyweiß so vil du wilt / gieß so vil scharffen Essig daran / daß er über das Bleyweiß gehet / alsdan laß mans über Nacht waschen / den andern Tag seyhe den Essig darvon / zerteib das Bleyweiß gar glatt / gieß alsdan in stätem Einrühren so vil Baumöl darein / biß ein Sälbl wird / ist gut vors Brennen.

N^o 21. Das Silberglät-Sälbl zu machen.

Man stost ein Pfund / oder so vil man will / Silberglät klein / thut es in ein weites Geschir / gieß ein guten scharffen Wein-Essig daran / daß er ein Hand hoch darüber gehet / laß es 24. Stund stehen / rühr es aber gar oft auff / darnach wann das Glät sich wiederumb auff den Boden gesetzt / gießt man das Lautere gemach herab in eine Schüssel / und gießt ein frisches Baumöl gemach darein / man muß aber alleweil stark rühren / so gehet es zusammen wie ein Sälbl / alsdann höret man auff Del zu zugießen / und rührt es noch ein gute Vier telstund.

Dieses
Sälbl

Sälbel ist absonderlich gut / wann das Lock: Feuer oder Rothlauff auffbricht / oder grosse Blattern auffziehet / oder die Haut abgehet mit einer Feder auffgeschmiert / und ein blaues Papier darauff gelegt ; auch heylet es alte Schäden / und böse Blattern / und wann sich ein Mensch geföhret / auch gar auffbrochen wäre / so heylet es wieder / ist auch vor alles auffgefahnes Gesicht / absonderlich aber wann man sich brennt. Probatum.

Item : Ist gut das köstliche Cardobenedict: Del.	fol. 61. Num. 6.
Item das Froschlaich: Del.	fol. 64. Num. 7.
Item : St. Johannes: Del.	fol. 66. Num. 13.
Item : Die Cardobenedict: Salben.	fol. 76. Num. 7.
Item : Die Salben.	fol. 77. Num. 11.
Item : Die Froschlaich: Pflaster.	fol. 89. Num. 3.
Item : Die Terra Sigillata.	fol 128. Num. 23.

In denen Blattern.

In denen Blattern müssen die Kinder in einer temperirten Wärme erhalten werden. Vom Fleisch und andern harten Speisen / sonderlich vom Obst und allen was laxiret / gehüret werden / der Wein ist ihnen schädlich / darvor unterschiedliche Wässer können gesortet werden.

N^o 1. Wann ein Mensch oder Kind noch nicht geblattet / und sich mit Mattigkeit der Glieder / Verliehrung des Appetit / Rücken: oder Creutz: Wehe klagen.

Soll man auff die Nacht der rothen Terra Sigillata eines Quintl schwarz eingeben / mit 2. Löffel voll Weinschärling: Saft und Cardobenedict: Wasser / so vil / daß es zu einem Tränckl gemacht werde / in einem Mörser wohl untereinander geriben / und kalter aufzutrincken gegeben : Oder an statt dessen / kan man eines halben Quintl schwarz rothes Fugger: Pulver in Erdrach: oder Cardobenedict: Wasser eingeben / den kalten Luft meyden / und sich in der warmen Stuben halten / wie auch vonnöthen : Vor allem aber solle der Leib / ehe man etwas zum Schwitzen eingibt / eröffnet seyn / welches durch Zäpfel / oder Clystir geschehen soll / die Zäpfel macht man von Hönig ; Die Leuth aber / so gar hitzig und Gallreich seyn / denen seynd die Hönig: Zäpfel etwas verdächtig ; indeme das Hönig bald zu Gall wird / und sicherer ein Clystir / die macht man zu den Blattern von nichts anders / als : Man nimbt eine gefaltene Rindsuppen / einen Uyr: Dotter / einen guten Löffel voll

Elystir-Zucker/blaues Weigl. Del ein paar Löffel voll/so ist es fertig/oder an statt des Elystir-Zucker 2. Löffel voll Rosen-Hönig/ oder was man nacher hat/das Zimer muß in Blattern Tag und Nacht temperirt warm seyn/biß die Blattern alle abgedörzt und abgefallen seynd: Das Getränck soll seyn von Linsen/ das erste gießt man weg/ damit es nicht so stark werde/dann thue darzu Scorzonera-Wurzen/welche wider das Gift seyn/ und ein brennt-oder gefailt Hirschhorn/ das gefailte siedet man mit/das gebrennte aber nicht/dann das Wasser darvon gar trüb wird/man wirfft es heißer hinein/man kan auch Kubsaamen zum Linsen-Wasser nehmen: Man kan auch magere kalte Fleischsuppen zu trincken geben in Blattern/wann sie schon alle außgeschlagen haben/darinnen Kubsaamen und Hirschhorn gesotten ist/man hat es mir in Blattern gebraucht. Wann der Durst so groß ist in der Hitz/ indeme die Blattern schon zeitigen/ kan man ein Wasser sieden von durren Weinschärling und Hirschhorn/ hernach in dasselbe Wasser/ wann es schon kalt ist/ ein gesottenen Citroni-oder Weinschärling-Safft gießen/ damit es annehmlich zu trincken werde/ und kan man den Krancken von diesem Wasser vil Tag trincken lassen/ doch nicht kalt/ sonder lablecht: Ich und meine Schwestern haben es in Blattern getruncken. Die Speisen müssen lind/ und von keinem Fleisch seyn/biß 3. oder 4. Wochen verlossen/nachdeme sich der Krancke befindet/ alleweil mit mehrern Tagen etwas mehrers: Wann der Leib so sehr verstopft ist/ kan man mit 1. oder 2. Löffel voll Laxier-Weinböröl den Leib öffnen/wann es vonnöthen ist/ und nicht durchgehen will/ in einer Viertlstund soll darauff eine lautere Suppen mit ein halben Quintl Weinslein-Pulver gegeben werden/ das thut man erst gebrauchen/wann die Blattern schon im Abfallen seyn/man hat mir es gebraucht. Der Doctor hat mir allzeit früh umb 7. Uhr eines Quintl schwar rothes Fugger-Pulver eingeben/in Cardobenedict-Wasser/ umb 3. Uhr wiederumb/ umb 10. Uhr Abends nochmahlen/ zu Zeiten hat er mir das Terra Sigillata-Tränckl an statt des Pulvers eingeben/und das Pulver zu Zeiten in Sachsen-Wasser/ auch bißweilen Perl-Wasser zum Stärcken geben.

Der Doctor hat auch/wann die Blattern schon vorüber seyn/ etliche Tag nacheinander frühe in einer Suppen 9. oder 10. Tropfen von dem Elixir geben/ und diß zu Stärkung des Magens/ es ist aber zimlich bißig.

Der Docter hat meiner Schwester nur allzeit eines Quintl schwar rothes Hyacinthen-Pulver in Erdrauch-Wasser Früh und Nachts eingeben/ Nachmittag von dem grauen Edlgestein Pulver 3. Messer spiz voll/ und

und

und ein Messer spiz voll von dem Magisterio Perlarum mit 1. oder 2. Löffel voll Weinschärling-Safft mit Sachsen-Wasser gegeben / wie die Blattern abgenommen / also soll auch im Abnehmen das rothe Pulver alleweil weniger gegeben werden. Vorm Aufschlag der Blattern ist ihr 10. oder 11. Tag einzugeben continuirt worden : Im Anfang hat man mir Herkstarckende Pulver mit Bezoar und grauen Edelgestein-Pulver eingeben / eines Böhmischen Groschen schwär auff einmahl / biß die Blattern völlig seynd herauß gewest den dritten Tag seynd die Blattern außgeschlagen meiner Schwester / mir aber den vierdten ; wann uns die Zungen und Gaum im Anfang des Aufschlags sehr trucken gewesen / hat man uns Ritten-Kern in Braunellen-Wasser gewaicht / mit selben Schleim einen Pensel angenezt / die Zungen naß gemacht : Zum Hals blauen Beigl-Zulep mit wenig Maulbör-Safft geben : Zum Gurgel Wasser Braunellen-Wasser / darunter Maulbör-Safft und Rosen-Hönig gemischt / hat sehr wohl gedient / und vil Schleim außgezogen. Dises ist zu einer Nachricht beschriben worden / andern zu helfen / wo kein Doctor an der Hand ist.

N^o 2. Eine Kunst in Blattern.

MAn nehm von einem lebendigen Reb-Hünl den Kopff / zerstoß ihn / und gieß ein frischen rothen Wein / wie er auß dem Keller kombt / darauff / druckts durch ein Tuch / gib es dem Krancken in Blattern und Flecken ein / er wird sehr schwach / stirbt aber selten einer darauff / der es braucht.

N^o 3. Für die Blattern insgemein zu gebrauchen.

Imb gebrennten Scharlach / Terra Sigillata, jedes 3. Messer spiz voll / Hirschhorn / lindene Kohlen / jedes 3. Gran / rothe Myrthen / weißen Ugly-Saamen / jedes 1. Quintl / geschlagenes fein Gold 4. Blät / alles klein gestossen / durchgesiebt / vermisch wohl untereinander / hernach das Gold darunter geschnitten / von disem Pulver einen grossen Messer spiz voll in Erdrach-Wasser eingeben.

N^o 4. In den Blattern.

Stillich in das Linsen-Wasser ein Stücklein Bibergail gehengt / auch vorn am Hals / wann sie aber nicht bald herauß schlagen / kan man von dem grossen Scorpion-Del / so röthlicher Farb / so vil Tropffen eingeben / so vil der Mensch Jahr alt ist / ist gar bewährt / dann es die Malignität mit herauß treibet.

U a 2

N^o 5.

N^o 5. Das Trinck-Wasser darzu.

Natürlich nimb auff ein Maß Wasser 8. Feigen/ gefailtes Hirschhorn 3. Messer spiz voll/ gebrennt Hirschhorn auch so vil/ Stein-Würhl was man zwischen 3. Fingern Fassen kan/ Fenichl 1. Quintl/ oder man Hirschhorn/ Agley und Kubsaamen jedes 2. Messer spiz voll in einem Bier oder ordinari Wasser in einem Pinckel in das Geschirz hengen/ so oft man trinckt/ das Pinckel außdrucken/ treibt gewaltig auß.

NB. Dise obbeschriebene Cur in Blattern muß man alles nach Ver-nunft und Discretion gebrauchen.

N^o 6. Die Blattern / oder die Urschlechten von dem Herzen hinweg zu treiben.

Nimb grosse Feigen/ Koch die mit schönen Wasser und Zucker-Candl darein; Item/ die Schaalen von Tauben-Ayren/ darauf die Tauben gefallen seyn/ thue das Häutl inwendig herauf/ wirff es weg/ und nimb die Uber-Schaalen/ dörr/ zerstoß sie fein klein/ sähe es durch ein Sieb/ thue das Pulver ins Wasser zu den Feigen/ davon getruncken/ und die Feigen genossen/ treibt alle inwendige Blattern vom Herzen und Hals/ daß sie nicht schaden können.

N^o 7. Vor grosse Leuth und Kinder / wo grosser Durst vorhanden/ in Blattern und Flecken.

Nimb Pluker-Kern eine Hand voll/ Citroni-Kern 40. ein wenig Kubsaamen gestossen/ und in Saurampffer- oder Erdrach-Wasser außgedruckt/ darnach ein Blätl geschlagenes Gold/ und 3. Messer spiz weißes Edlgestein-Pulver/ darunter gemisch/ zu Zeiten ein Löffel voll genommen.

N^o 8. Daß die Blattern nicht in die Augen und Hals kommen.

Mit einem Türckis oder spizigen Diamant soll man ihnen 3. mahl umb die Augen/ Maul und Nasen-Löcher fahren/ oder man nimbt auch Rosen-Wasser/ thut darein ein wenig Saffran/ und das Weiß vom Ay/ das wohl zerklöpft ist/ und von einer ganz weissen Tauben ein Federl genommen/ damit dem Kind obmeldte Dertther oft umb gestrichen/ verursacht/ daß in disen Dertthern inwendig keine Blattern werden.

N^o 9. Ein anders.

Stem: Nimb einen spizigen Türkis / tuncke ihn in ein weißes Rosen-Wasser / und laß dem Kind in jedes Aug bey dem Eck ein klein Tröpflein fallen / das thue alle Tag zwey oder drey mahl von Anfang der Kranckheit / biß zum End / so bewahret es das Angesicht.

N^o 10. Wann ein Hals voll ist mit Blattern.

Sib ihnen eingemachte Weichsel / sie lassen den Hals nicht zusammen wachsen / auch gedörte Weichsel gesotten / und gegeben.

N^o 11. Blatter-Zur / oder köstlich austreibendes Blatter-Pulver.

Nimb Hyacinth-Pulver / temperirtes Herkstärc-Pulver / roth austreibendes Pulver / von jeden 12. Gran / Schlangen-Holz 3. Gran / gerechtes Einhorn 2. Gran / Bezoar 6. Gran / vermisch dise Stück wohl durcheinander in ein gläsernen Mörser / alsdann in 3. gleiche Theil abgetheilt / alle 6. Stund darvon eingegeben in nachfolgenden Wässern. Man nimbt Scorzonera-Erdrauch / Boragi-Cardobenedict-Wasser / von jeden 6. Quintl / Perl-Zeltlein / Pomerantschenlütze-Wasser / von jeden anderthalb Quintl / misch solche Stück durcheinander / so hat man ein sehr köstliches Blatter-austreibendes Wasser / zu obgemelten Pulvern auff 3. mahl einzugeben.

N^o 12. Blatter-austreibende Milch.

MAn nehm ein Quintl Rub-Saamen / Cardobenedict-Saamen 20. Gran / außgeschälte Citroni-Kern 10. Gran / frische Pianiolen 3. Quintl / man zerstoße solche Stück in einem steinernen Mörser wohl durcheinander / daran gießt man Erdrauch / Boragi / Scabiosen-Scorzonera-Wasser / von jeden 2. Loth / dann durchgeseihen / thue darzu præparirtes Hirschhorn 20. Gran / gerechtes Einhorn / Bezoar jedes 10. Gran / Magisterium von guten Perlen 15. Gran / Brust-Zeigl-Zeltlein was weniges / darauß wird eine treibende Milch / alle Stund darvon 3. Löffel voll eingegeben.

N^o 13. Augen-Wässerlein / damit die Augen nicht von denen Blattern offendiret werden / mit solchen alle 4. Stund die Augen außserlich herumb zu schmieren.

MAn nehme Färber-Baumblühe-Körner ein Quint / zerstoß klein / in einem Mörserlein / gieß Wegrich-weiß Rosen-Wasser darüber /

von jeden 2. Loth/ siede es ein wenig / dann durchgesehen / thue præparirten Thucia 15. Gran/ Safran 3. Gran / gepulvert darein / vermisch wohl mit dem Wasser.

N^o 14. Keine Nasen in Blattern zu bekommen.

Nimb Feucht-Kern/ dör: sie sauber/ und mach sie zu zarten Pulver / wann die Blattern recht zeitig seyn / so schneid man es auff / und streuet das Pulver darauff / laßt gewiß keine Nasen werden / dann die Materi kan nicht einfressen / und die Feucht-Kerner trückerz zugleich.

N^o 15. Ein anders.

Zem/ das Ankeichen mit Brantwein halten sie für haubt gut / daß eines den Brantwein in das Maul nimbt / aufgespürzelt / und die Blattern gleich ankeucht / des Tags zwey oder drey mahl / in drey Tagen werden die Blattern also schwarz / werden dürr und fallen ab.

N^o 16. Ein anders.

Zem/ wann aber die Blattern anfangen recht gelb zu werden / und recht Rauden zu bekommen / so nimbt Morgends und Abends süßes Mandel-Öel / und Menschen-Schmalz / jedes ein Quintl / Aeschen-Schmalz von Fischen ein halb Quintl / dieses alles wohl untereinander gemischt / und mit einem Federl angestrichen / wann dieses anderthalb Stund angestrichen ist / so spritzt man dieses mit Weiber-Spün / je öfter / je besser es ist / und von sich selbst lassen eintrückerz / dieses Mittel braucht man im Tag 2. mahl / also 3. Tag nacheinander / und also 6. mahl gebraucht / hernach thut man 2. mahl mit einem guten Brantwein anfeuchen lassen / biß die Rauden völlig weggefallen synd / darneben mit einer Weiber-Spün ansprizen / vertreibt die Nasen und Fleck / und macht ein gutes Fell.

N^o 17. Wann die Blattern regieren.

Soll man ihnen die Hausen-Blattern an den Hals hengen / auch alle Tag ein frischen Weinrauten.

N^o 18. Eine Suppen für die Blattern / daß man es nicht bekomme.

Impernell-Erdbör- und Körbel-Kraut mit sambt der Wurzl / jedes eine Hand voll / Graß-Wurken 3. Quintl / Andwi-Wurzel und Zichori / jedes ein halb Quintl / schneid alle diese Sachen / thue es in
ein

ein Maß Wasser/ oder Rind-Fleisch/ oder Hennen-Suppen/ laß sieden / bis dessen ungefehr 2. Finger hoch einsiedet / so wird es recht / solche Suppen solle man 3. Wochen im Frühling / und 3. Wochen im Herbst ein halb Schällerl voll auff einmahl brauchen / man kan Muscat-Blühe und Butter darein thun/ wann man will/ so kan man auch in die Suppen ein Ayr-Dotter schlagen/ und siede man so oft / bis die 3. Wochen auß seyn.

Item : Der Bezoar-Essig

fol. 36. Num. 2.

Item : Das Pulver.

fol. 93. Num. 7.

Item : Das Pulver.

fol. 98. Num. 23.

Item : Das Pulver.

fol. 100. Num. 31.

Item : Der Rauch.

fol. 111. Num. 4.

Sür die Contracturen.

In Contracturen synd zu meyden alle saure und starck gesalzene/ noch mehr aber von eingesalzenen Sachen zugerichte Speisen/ Wein ist ingleichen verdächtig / wann er nicht gering/ und wohl abgelegen/ worvor gut kräftig gesottene Wässer tauglicher.

N^o 1. Sür die Contractur an Händ und Füßen.

Numb 4. Acht Cronabethkör / 2. Hüt voll Cronabeth-Gipffel/ gestossen/ ein altes Schmeer/ alles wohl durcheinander gesotten/ und auff das wärmeste darmit geriben / im Tag 3. oder 4. mahl wohl eingeriben.

N^o 2. Ein anders Mittel vor die Contractur.

Ehsen-Füß in kleine Stücklein gehackt/ vorher sauber gepuht/ hernach in Wasser gesotten/ das Schmalz herab gesyhen/ in ein Glas gethan/ und den ganzen Sommer an der Sonnen distilliren lassen/ hernach alle Abend und Morgen die Fläch geschmiert / es macht weich/ und hilfft.

N^o 3. Vor contracte Glieder.

Numb Cronabeth-Brantwein/ Lavend-Blühe- Wasser/ jedes ein Seidl/ gieß es in eine halbe gläserne Flaschen/ thue darein andert- halb Loth Bibergeil/ Rosmarin-Blühe 1. Hand voll / Lavend- und gelb Beigl-Blühe/ jedes 1. Hand voll / das alles thu in das Fläsch/ laß ein paar gute Finger einsieden/ hernach die krumpen Glieder den Tag 3. mahl

3. mahl darmit geschmiert/ es hilfft gewis / ist oft probirt / man muß es warmer brauchen/ auch wohl einreiben.

N^o 4. So ein Mensch contract ist/ auch Glieder erkrumpet seyn.

D Er nehme einen lebendigen Krebsen/ stoß den gar klein/ gieß ein Salze-ve-Wasser daran/ reib die Glieder darmit/ es hilfft.

N^o 5. So ein Mensch contract ist.

S Du nimbt junge Hund/ die noch trincken / und noch blind seyn / ziehe ihnen die Haut ab/ thue sie an dem Bauch auff / das Ingewaid alles heraus / dann wasche den Magen schön und sauber auß / scharff die Därme/ wasche sie schön/ schieb es wieder hinein / thue sie in ein Hasen/ vermach den gar wohl / daß kein Dampff darvon mag / darnach so nimbt ein anders Hasen / grabe es unter die Erden / dann so seß den Hasen mit den Hunden darauß/ der soll am Boden 2. oder 3. Löchl haben/ damit das Schmalz von den Hunden / so im obern Hasen ligen / in den untern Hasen hinein fließe/ seß/ daß fest auff einander stehen/ und mach ein Feuer umb den Hasen / so brennt es sich schön auß / und rinnt das Schmalz von den Hunden in den untern Hasen / schmiert euch mit demselben Schmalz/ ist es ein Mann/ so sollens Männl / so es aber eine Frau ist/ Zäucklein seyn.

N^o 6. Eine gute Salben vor die contracte Glieder.

M An nimbt Biber- Gayer- und Taxen-Schmalz / Salve / Polley/ Hunds-Zungen/ Eybisch-Wurzen/ dieses alles gesotten und außgebalgt/ und sich darmit geschmiert.

Item: Ist gut das Wasser.

fol. 7. Num. 12.

Item: Das Fuchs-Del.

fol. 65. Num. 8.

Item: Cronabeth-Salben.

fol. 76. Num. 8.

Item: Die edlen Pillulen.

fol. 137. Num. 28.

Vor die Catharr.

In Catharr muß man sich enthalten von kühlenden Speisen/ sonderlich aber von kühlen trincken / es ist auch das Saure verdächtig / wie ingleichen der Wein / Haberschleim und gesottene Wasser seynd sehr vorträglich.

N^o 1.

N^o 1. Für den Catharz und Husten.

MAn nehme weiße rundte Ruben/wasche sie mit frischen Wasser saub-
ber/ daß kein Sand/ oder Koth daran bleibt/ trückne sie mit ei-
nem saubern Tüch ab/ schneids zu dünnen Spältelein mit sambt
der Schäller/ leg etliche Schnigel in ein Häferl/ streyhe dar auff zimlich
vil grob gestoffenen Zucker-Candel/ durre blaue Beigl/ auch etliche Körn-
lein Kimmel/ hernach wieder ein Leg Ruben/ und wieder Beigl/ Zucker-
Candel und Kimmel entzwischen gestreyhet/ und so fort an/ biß das Hä-
ferl voll ist/ hernach gieß frisches Brunnen-Wasser daran / decks zu/ und
laß gemach sieden / biß die Ruben gar wohl waich gesotten seynd / und
der Zulep fein braun ist/ laß kalt werden / seyhe es ab / und brauche den
Zulep/ so oft du wilt.

N^o 2. Ein anders.

Die Acker-Ruben in einer Suppen wohl gesotten / durchgedruckt /
die Suppen getruncken/ lediget sehr ab von der Brust.

N^o 3. Ein anders.

Make ein neu-gelegtes Ayr hart / wann man aber vil Saftt machen
will/ so bratet man etliche Ayr / schneids mit sambt der Schallen
in der Mitten voneinander / fasse das Gelbe heisser her auß / und
thue Zucker-Candl / so vil als das Gelbe gewesen von Ayrern / hinein /
binds mit einem Faden zusammen/ legs auff ein silbernes/oder zinnernes
Taller/ so fließt ein Saftt her auß/ brauche denselben warmer.

N^o 4. Ein Tranck in starcken Husten und Catharren.

Mimb Isop-Wasser/ thue darein durre blaue Beigl/ Gewürkz, Nā-
gel/ süß Holz / braunen Zucker-Candel/ jedes ein wenig / dise
Stuck in obgemeldten Wasser sieden lassen/ davon Abend 3. oder
4. Löffel voll warmer getruncken.

N^o 5. Für die Husten.

MAn nehme Salve und Cronabethör/ auch ein wenig Kimmel nach
Geduncken genommen/ in einer Milch gesotten / davon immer zu
trincken gegeben.

N^o 6. Ein anders vor die Husten.

SIn Löffel Hönig/ so vil gestoffenen braun Zucker-Candel / ein Rät-
tich gar zu dünnen Blätlein geschnitten / untereinander auff einen
Ofen /

Ofen/oder im Sommer in heissen Aschen lassen stehen / so gibts ein Wäse-
ferl/ dasselbe alleweil abgegossen / so lang es was gibt / hernach durch ein
Tuch gedruckt/ derselbe Saft ist gut zur Husten.

N^o 7.

Ein anders.

Siem/ nimb ein Hand voll Lungenkraut/etlich Stengel Isop / zim-
lich vil süß Holz/ etliche Feigen / kleine Weinbörl / ein wenig rohe
Gersten/ einen Löffel voll Kimmel/ alles in Wasser gesotten/ alle
Morgen und Abends warm einen Trunck gethan/ und mit einer Brust-
Salben die Brust geschmiert.

N^o 8.

Noch ein anders.

Man nimbt Scabiosen/ Isop/ und Röhrkraut/ Wasser / sied es mit
Zucker-Candel/ daß ein dicker Saft werde / laß auch darbey ein
Gewürh/ Rägerl/ und etliche Blühe Safran sieden.

N^o 9.

Für die Husten.

Nimb 15. Blätl Salve / und Isop / was du mit 3. Fingern fassen
kanst / Lungelkraut auch so viel / gieß ein halbe Maß Brunnen-
Wasser / und 3. Löffel voll Hönig darein / laß halb einsieden /
trinck Abends und Morgens einen guten Trunck darvon / das thue so
lang und oft/ biß die Husten vergehet.

N^o 10. Für die Hayser/und Unredenheit der Husten.

Misch Brunnen- Wasser / so vil als ein guten Trunck genommen /
darein 1. Löffel voll weissen Zucker / 1. Löffel voll Butter / und 5.
Brocken weiß Brod/ dasselbe zusammen in einem Häserl gesotten/
durchgeschhen/ zu Morgens/ Mittags/ und Abends getruncken.

N^o 11.

Ein anders für die Husten.

Man nehme Feld- Kimmel / so vil man auff 3. mahl zwischen 3. Fin-
gern fassen kan/ thue es in ein saubers Häserl / gieß frisches Was-
ser daran / laß wohl sieden / alsdan nimb 1. oder 2. Löffel voll
Hönig/ thue es darein/ und trinck Abends und Morgens darvon / so vil
du es erleyden magst.

N^o 12.

N^o 12. Wann einem ein Catharz fällt/ daß man ver-
meynt/ es erstecke einen.

Nimb Mastix/ Nägel/ Weyhrauch/ stoß klein/ mach ein Taigl mit
Myrklar und Rosen-Wasser an/ streichs auff ein Tüchl/ leg es
vorn auff die Stirn und Würbel/ Wann es eine Stund gelegen
ist/ so thue es herab/ und wann es die Noth erfordert/ leg es wie-
derumb auff.

N^o 13. Für den Catharz/ wann er starck fällt/ das
Schnecken-Pulver.

Nimbt man ein ganzen Schnecken/ wie er ist/ der aber nicht auß-
krochen/wischt ihn sauber ab/stoß ihn gar klein sambt dem Häusel/
nimb auch ein halbe Muscatnuß/ein wenig Weyhrauch/ein wenig
Muscatnuß-Sälbel einer Bonen groß/ alles untereinander gestossen/
von diesem streicht man halben Theil auff ein Leder/ eines halben Thalers
breit/ machts ein wenig warm/ und legts auff den Würbel/ lasts so lang
ligen/ biß der Catharz nachlast.

N^o 14. Ein Sälbel auff den Kopff zu machen/ welches
die Catharz auffhaltet.

Soll Mastix/ Weyhrauch/ Agstein/ von jedem ein halbes Quintl
genommen werden/ Heiligen-Geist/ Saamen/ spanisch Pech/ je-
des ein Quintl/ rothe Rosen/was man mit 3. Fingern fassen kan/
von Zändl ein Säckl gemacht/ die Species darein gethan/ abgenähet/
und auff die Schaidl gelegt.

N^o 15. Ein Pflaster auff die Brust zu legen.

Du solst Apffel auff einem Rieisen reiben/ nimb hernach Capau-
ner-Faisten/ süß Mandel-Del/ eines so vil als des andern/ auch
einen weissen Zwifel/ den hack gar klein/ thue ihn auch darzu/ und
ein wenig Saffran/ ein Scrupel Sperma Ceti, röste es durcheinander/
streichs auff ein blau Papier/ legs auff die Brust/ so warm man es er-
teyden kan.

N^o 16. Ein anders.

Sem/ Mandel-und Kauten-Del solvirt gewaltig den Catharz/ so
man darmit die Brust schmiert.

N^o 17.

Noch ein anders.

Bier/so von Zapffen abtropfft/ soll man nehmen/ darein 1. Hand voll Kimmel werffen/ laß wohl verdeckter einsieden/ bāhe/ und wasche alle Abend die Füß darinnen.

N^o 18. Ein gute Sulz / wann der Catharz auff der Brust vorbey ist.

Man nimbt ein halben Capaun / zerklöpff denselben / und zer Schlag ihn klein/ 30. Krebsenschweiffel/ ein halbe Kälberne Lungen/ klein zerschnitten/ ein halbes Rebhünl auch klein zerklöpfft / und in ein zinnerne Flaschen gethan/ darzu nimb wällische Weigl Wurzen klein zerschnitten/ Allantwurzel/ Schwarzwurzel/ jedes 1. Loth/ Körbelkraut 1. Hand voll/ Muscatblühe 1. Quintl/ Saffran 20. Gran/ gieß darauff 8. Loth Köhlsafft/ oder den dritten Theil von einem Seidl/ welcher wohl geläutert seyn muß/ alles zusammen in ein Flaschen wohl vermacht/ und 8. Stund zu einer Sulz sieden lassen/ hernach außgedruckt / und an einem kühlen Orth behalten/ und davon gebraucht.

N^o 19. Sulz von Capaun zur Brust und Lungensucht die auch zu dem Catharz nützlich ist.

In Capaun sauber gepußt / sambt Fleisch und Beinern / auch ein halbe Kalbs-Lungen/ dieses klein zerhackt / 36. Krebsen in einem Mörser gestossen/ Schnecken ohne Häusel 16. welche 6. Loth wāgen sollen/ Körbelkraut/ Allantwurzen/ Schwarzwurzen/ jedes 4. Loth/ alles klein zerhackt/ untereinander gemischt / und in ein zinnerne Flaschen gethan/ gieß darauff ein halb Seidl guten Wein/ Salz so vil genug ist / und ein wenig Muscatblühe/ vermach die Flaschen wohl / laß in einem Hasen/ der im Wasser stehet/ 6. Stund wohl sieden / darnach durch ein Tuch starck außgepreßt/ und gebraucht.

N^o 20.

Körbelkraut-Sulz.

Don dem Kälbernen Püschl nimb die Lungel / und das Herz / trückne dasselbe mit einem Tüchl fein ab / drucke das Blut auß dem Herzen / die Faisten sambt dem Dehl und Geäder hinweg gethan/ darnach zu kleinen Brocken geschnitten / nimb darzu 12. Schnecken/ schneid selbe in der Mitten voneinander / puß sie sauber / misch unter die Lungen und Herz : Ferner nimb die Boragiblühe / Körbelkraut / jedes ein Hand voll/ zupffs sauber von den Stängeln / wasche sie / und lasse das Wasser wohl abrinnen / hernach nimb ein Flaschen / leg erstlich auff den Boden ein Lag Körblkraut und Boragiblühe / auch 3. ganze Blühe

Blühe Saffran/ hernach ein Lag von Herz / Lungen / und Schnecken / so oft ein Lag Kräuter / so oft wieder ein Lag Herz / Lungen und Schnecken / biß endlich alles in der Flaschen ist / in der Mitten aber ein halbes Loth gebrenntes Hirschhorn / wann alles bey einander / so mache die Flaschen zu / und verbind den Schrauffen / alsdan die Flaschen in ein siedendes Wasser gesetzt / das Wasser muß nur unter den Schrauffen gehen / laß solches gar wohl an einer Stell 6. Stund lang sieden / so sich das Wasser einsiedet / wieder ein anders zugeschüttet / biß 6. Stund vorbei / alsdan nimbt man die Flaschen herauß / die gesottene Species durch ein sauberes Tuch außgepreßt / und wieder sauber gesyhen / dann in ein sauberes Geschirz gethan / und zu einer Suls gestehen lassen.

N^o 21. Ein bewährte Suls vor die Brust und Catharr / oder auch sonst / wann man besorgt / man habe einen Defect an der Brust.

Nimb den halben Theil von einem Kalbs-Groß / wie es ist von einem Kalb warmer / ein Hennen-Biegl / einen Kalber-Fuß / schneids / hackt / und zerquetsch / auch 20. Schnecken auß denen Häufeln / auch halben Theil Körbelkraut / halben Theil blauen Köhl / sied es zu einer Suls / darvon nimbt man 3. mahl des Tags / als Morgens / Nachmittag / und auff den Abend 2. Löffel voll / oder auch mehr / man kans allein / oder mit einer warmen Rindsuppen trincken / wie man will / und continuirt es 4. Wochen. Ist bewährt.

N^o 22. Ein probirtes Stuck vor die Husten / daß man vermeint / es seze sich die Lungensucht an.

Man nimbt 19. Schnecken / gießt ein laulechtes Wasser darauß / wäschet die Häufel sauber ab / nimbt die Blätl darvon / wischt sie sauber ab / nimbt die Schnecken lebendig herauß / selbige truckne auch sauber / alsdan nimbt man ein Hand voll Rosmarin / und Steirauten / legt dise 3. Stuck in ein Maß neu gemolkene Gais-Milch / deckt mit einer Hasen-Deck zu / laß sieden / biß ein wenig mehr als ein Seil e insiedet / seyhe es / Morgens und Abends ein Schällerl voll getruncken / wann dis auß ist / siedet man es wieder.

Item : Das Wasser.

fol. 2. Num. 4. 5.

Item : Vor die Husten das Wasser.

fol. 11. Num. 27.

Item : Vor die Catharrische Fluß der Meer-Zwifel-Eßig.

fol. 37. Num. 5.

Item : Das Oximel.

fol. 44. Num. 22.

B b 3

Item :

Item: Das köstliche Cardobenedict- Del.	fol. 61. Num. 6.
Item: Die köstliche Allabaster-Salben.	fol. 73. Num. 1.
Item: Die Salben.	fol. 76. Num. 6.
Item: Die Salben.	fol. 79. Num. 13.
Item: Die rothe Salben.	fol. 81. Num. 18.
Item: Das Catharr-Pulver.	fol. 94. Num. 12. 13.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97. Num. 19.
Item: Das Pulver.	fol. 101. Num. 33.
Item: Das Pulver.	fol. 104. Num. 46.
Item: Das Pulver.	fol. 109. Num. 66.
Item: Der Catharr-Rauch.	fol. 111. Num. 5.
Item: Die Elixier.	fol. 123. Num. 18.
Item: Das Recept.	fol. 301. Num. 20.

Vor die Dörr.

In der Dörr seynd zu lassen alle harte und grobe Speisen / sond erlich gar saure und starck gesalzene / auch was gar zu hizig / darvor gute kühlende Kräuter-Suppen zu Nutzen kommen / an statt des Weins soll man sich gesottener Wässer gebrauchen.

N^o 1. Für die Dörr und Husten / damit ein Persohn sich 22. Jahr erhalten hat.

Söstlich soll man im Frühling 4. Wochen / und im Herbst 4. Wochen / alle Morgen ein Seitel Gais-Milch / also warm / wie sie von der Gais herkombt / austrincken / darauff 4. Stund fasten / sich nicht vil bemühen / auch nicht schlaffen / das erhalt die Lungel / und reiniget die Bersehrung derselben / darnach soll man zwisen diser Zeit solgendes Franck alle Morgen umb 9. Uhr ein Becherl voll warm austrincken. Nimb gar schöne gerollte Gersten / laß selbe in einer Capaun-Suppen sieden / biß sie gar zersotten ist / alsdan wohl durchgeschlagen / thue darzu einer wällischen Nuß groß Umberthum darein zertreiben / laß auch ein wenig miteinander sieden / etwas Zucker darzu / will es zu dick werden / kan man es mit einer Capaun-Suppen dünner machen / doch nicht gar zu dünn / also daß es mehr dick als dünn ist / außgetruncken / eine Stund darauff gefastet / man darffs nicht stäts thun / sondern man kan 14. Tag außsehen / und wann mans brauchet / soll mans allzeit 7. oder 8. Tag nacheinander brauchen / unter Tags soll man gar oft Zucker-Rosat

Kofat essen/ einen gerechten Wein/ so nicht zu starck / und ohne Einschlag ist / zur Mahlzeit trincken / denselben mit einem außgebrennten Wasser von Schnecken/ wie man isset / vermischen / auch unter Tags immer ein Trindel von demselben Wasser thuen / desgleichen auch Ehrenpreis- Wasser/und von einer Fuchs-Lungen / die mit Zucker vermischet / oft lecken/ und von sauer gefalshenen/ gewürhten Speisen sich enthalten.

N^o 2. Bericht/ wie man die Esels- Milch- Cur gebrauchten solle/ vor die Dörz- und Lungenucht.

Erstlich muß man die ordinari Laxier nehmen/die man gewohnet ist/ und ein Tag darauff rasten/den dritten Tag kan man schon anfangen zu trincken/in der Fruhe umb 6.Uhr allzeit 1. Seidl/ist es dann zu vil/ so muß es doch mehr seyn/ als ein halb Seidl / weniger gar nicht / man kan darauff 2. Stund schlaffen / kan man dann nicht schlaffen/ so muß man gleichwol im Beth bleiben / und ruhig still ligen / und darauff 4. Stund auff das wenigste fasten / die Milch muß man gleich Anfangs des May trincken / und 3. Monath nacheinander / und alle Monath muß man ein Wochen rasten/und nach selbiger die Laxier nehmen / und wieder einen Rasttag darauff halten/alsdan fangt man wieder an zu trincken / und machts also fort/ als wie oben beschriben stehet ; Erstlich muß man nichts sauers essen / dann die Milch sonst in dem Magen zu einem Topffen wurde/ auch nichts von Schweinen Fleisch und Obst essen / auch von starcken Mehl- Speisen / und andern groben und unverdäulichen Speisen sich enthalten/ der Wein ist verbotten / aber von der Milch wohl/ was kocht ist/ so kan man auch bey diser Cur außgehen / wann es schöne Tag hat/ auch spaziern fahren/ oder wann was fürsallt/ einen Tag außsetzen/absonderlich wann man die Rosen- Wochen in dem Monath hat / kan man noch ehender ein Tag oder etliche nach derselben außsetzen / darnach wieder anfangen zu trincken/und ist zum besten/ daß man fleißig fort trincket/ zu Nachts muß man gar wenig essen / nur linde Speiß / so muß man auch wohl in obacht nehmen / daß die Eselin von keiner Ross- Arth ist/ungleichen ihr Fühl / so muß auch die Eselin ein Fühl haben / das an ihr trincken thut/und muß die Eselin sambt dem Fühl an die beste Gras- Waid getriben werden ; gegen dem Abend muß man das Fühl wegthun von der Eselin / und muß die ganze Nacht nicht zu dem Trincken kommen/und zum Füttern in dem Stall muß man der Eselin das beste Gras geben/ auch Habern und Gersten / zu Morgens muß die Eselin gang nahend getriben werden/ und wans auch gar vor das Zimmer kan geführt werden/so ist es besser/ und der Becher / so man darein melcken thut/ muß zuvor

zu vor

zuvor ganz warm gemacht werden/ alsdan nimbt man ein schönes Tüchl/
und 1. Loth klein zerstoffenen Zucker: Candel einen weissen / und melckt
dar auff / so zergethet der Zucker: Candel / und alsbald es bemolcken ist /
muß man es geschwind zugedecket zu dem Beth ganz still tragen / damit
man nicht vil auß dem Schlass kombt / es muß ganz warm bleiben / und
getruncken werden. Dierweil man die Eselin melcken thut / muß man ihr
Brod zum Habern zu essen geben.

N^o 3. Vor die Dörz- und Lungelsucht / mit diser Milch
muß die Persohn vorhero purgieren.

MAn nimbt 4. Loth Melauen: Kern / und 10. Mandel / und waschet
die Melauen: Kern sauber / und stoßts gar klein / und nimbt ein
gutes Ehrenpreiß- und Röhl: Wasser / das beedes ein Seitel ist /
sodan macht man mit disem Wasser von den Melauen: Kernen ein Milch /
wie mans sonst macht / dise Milch theilet man halb ab / in den halben
Theil thut man 4. oder 5. Loth Manna / darin zergehen lassen / wanns
zergangen / so thut man es seyhen / und nimbt den andern halben Theil
von der Milch / und gieß miteinander ab / und so die Persohn will
schlafen gehen / muß die Milch getruncken werden / aber man muß auff
die Nacht etwas lindes essen / es wird gegen Morgen die Marteri gar lind
von der Brust außführen ; wann die Husten schon lang währet / muß die
Persohn die Milch 2. mahl nehmen / damit die Brust von der Materi ge-
reintget wird.

Die Krebs: Milch muß 10. oder 14. Tag nachein-
ander täglich gebraucht werden.

MAn nimbt 8. oder 10. mitterere Krebsen / wascht sie sauber auß / und
schneidet die Gall auß / und stoßts sie in einem steinern Mörser ganz
klein als ein Zaig / wann sie gestossen seynd / so gießt man 1. Seitel
Saßmilch daran / thut es in ein Keil / seßtts auff ein Kohlfeuer / last es
mit 1. Loth Körblkraut sieden / biß die Milch dicklecht wird / alsdann
druckt mans außs beste durch ein Tuch in eine Schalen / die Milch muß
schön roth außsehen / sodan muß mans mit einem braunen Zucker: Can-
del süß machen / und also warmer getruncken / wans seyn kan / daß mans
umb 9. Uhr trincket / und biß auff Mittag auch nichts esse / die Milch säu-
bert und reiniget die Brust / heylet alle Verfehrung der selben.

N^o 4.

N^o 4. Ein Edl und gutes Wasser vor die Dörr/
und Husten.

S Kstlich nimb süß Holz 1. Loth/ Hirsch Zungen 2. Loth/ Lungel
Kraut eine halbe Hand voll/ Feigen 6. Loth/ kleine Weinböl 4.
Loth/ Salve eine Hand voll/ Isop Kraut ein halbe Hand voll/
Steinwurk 2. Loth blaue Veigl 4. Loth/ Zucker Candel 6. Loth/ Ra-
pontica/ Kimmel/ jedes 1. Loth/ Lichenes Laub ein Hand voll/ die obbe-
melte Stuck alle klein zerschneiden / in ein saubers Häserl gethan / gieß
darauff 3. Maß Wasser/ den Hasen wohl vermacht/ und gemählig sieden
lassen/ biß es einen Finger dick eingesotten / schau daß nicht übergeheth /
davon Morgens/ Mittag und Nachts einen guten Trunck gethan/ inzwi-
schen auch oft Zucker Rosat geessen / magst auch 4. Loth dises Rosat
unter das Tranc nehmen/ ist trefflich gut vor die Dörr/ dises Wasser
hat vilen geholffen.

N^o 5. Ein anders.

M An nehme eine Fuchs Lungen/ 3. oder 4. Püschl Salve/ Isop eben
so vil/ Lungelkraut ein Handvoll/ ein ganze Kalbs Leber/ von ei-
nem schwarzen Kalb / hack das Kraut und Leber alles fein klein
durcheinander/ gieß 2. Seidl Gaiß Milch daran / thue es in ein Brenn-
Ofen/ brenn es auß/ nimb hernach dasselbige Wasser/ und gib dem Kran-
cken darvon alle Morgen und Abend 3. Löffel voll zu trincken / Morgens
warm/ und Abends kalt.

N^o 6. Noch ein anders.

N Imb Krebsen in ein Schaff / gieß Milch daran eines Fingers tieff/
laß eine Nacht darinnen gehen/ zu Morgens nimb sie / und wasch
sie schön/ und schneid ihnen die Waid ab / also lebendig/ darnach
zerhack die wohl/ und leg es in einen grossen Brennzeug / brenn die auß /
dann gib dem Menschen das Wasser zu trincken/ es ist bewährt.

N^o 7. Mehr ein anders.

M An nehme Wegwart mit Wurzen/ waich es 9. Tag in Gaiß Milch/
brenn es darnach in einem Brennzeug auß/ und gib es dem Kran-
cken zu trincken.

N^o 8. Recept vor die Dörr.

M An nimbt 200. lebendige Schnecken / mit sambt denen Häuflen /
solche zerstoffen/ darunter 25. Uyr geschlagen / sambt den Scha-
len/ 1. Pfund Rosen Zucker/ 8. Loth Zucker Candel / Hirschen
Zun

Zungen / edles Leberkraut / Ehrenpreis / jedes eine Hand voll / Brunnenkress 3. Hand voll / diese Kräuter alle klein gehackt / mit den obigen wohl untereinander gemischt / alsdann in einem Aufsbrenn-Kessel auff ein oder zweymahl aufgebrennt; Dieses aufgebrennte Wasser im Tag 2. mahl als Morgens und Abends einen Löffel voll in Wein oder ordinari Trancß vermischet und gebraucht.

NB. Wann man gern will / so kan man auch darzu nehmen Kerbl-Kraut / Zichori-Kraut und Wurzen / jedes eine Hand voll; Item Löffel-Kraut / Pimpernell / jedes 2. Hand voll.

N^o 9. Ein gewaltiges Recept vor die Dörz- und Lungelsucht / so vielen Leuthen geholffen / welche nichts mehr geredt haben / und ganz dahin gelegen seyn.

SIn Hand voll Schlangen-Kraut in einem saubern Hasen gethan / 2. Maß Wasser dar auff gossen / und verdeckter sieden lassen / daß bey ein gleichen ein Seitel einsiedet / alsdan vom Feuer genommen / daß es kalt wird / und des Tags 3. mahl darvon getruncken / frühe in der Nüchter / dann 2. Stund nach dem Mittag-Essen / und eine Stund nach dem Nacht-Essen / allemahl ein kleines Trincß-Gläßl voll auff einmahl aufgetruncken.

N^o 10. Ein Trancß vor die Dörz / so auch für die Husten.

MAn nimbt Isop / Salve / Heyl aller Welt / Lungen- und Leber-Kraut / jedes 1. Hand voll / 6. Blätl Hirschenzungen / 10. oder 12. Steinwürhl / Feigen 13. Senet-Blätter 1. Loth / wilst du / daß es wohl purgriere / so nimb 2. Loth Manna / Hönig 1. Löffel voll / süß Holz / Ehrenpreis / und wilden Salve / jedes 1. Hand voll / zusammen gewaschen / klein gehackt / in einen Hasen gethan / darein 5. Seitel gehen / mit ein rockenen Taig den Hasen wohl vermacht / nachdem es ein Seitel eingesotten / dem Krancken zu trincken geben / aber er muß nichts anders trincken / bisß besser wird.

N^o 11. Für die Dörz und Husten.

MAn nehm Nichene Milst-Salben ein Viertling / Sperma Ceti ein halb Loth / süß Mandl-Del 6. Loth / Hundschmalz ein Viertling / durcheinander abgerührt / Früh und Abends ein Löffel voll in einer Suppen genommen.

N^o 12.

N^o 12. Ein gerechtes Recept/vor die Dörz- und Lungel-
sucht / so vilen Leuthen geholffen hat.

Nimb das Inkreusch / Lungel und Leber / auch das Herz von einem Gämbsen im Dreyßigsten zwischen unser lieben Frauen Tügen geschossen / so ist es desto besser / zerschneid solche eines Fingers lang / dörz es im Sommer am Lufft / oder in einer warmen Stuben / aber nicht bey der Sonnen / oder Feuer / wann es wohl dörz ist / so leg es in ein glasiertes Geschirz / daß wann es angeschwillt / genug Platz hat / gieß ein guten Wein darauff / daß es alles schwimme / schwäre es zu / daß der Wein darüber gehet / vermach es wohl / daß nicht aufbraucht / setz an ein kühles Orth / und schau täglich darzu / daß das Geschirz wegen Aufschwellung nicht zerspringt / oder aber schütte Wein zu / daß es immer schwimme / laß stehen 7. oder 8. Tag / auff den 9ten Tag / wann der Wein nicht durchgangen wäre / kan man mit einem Messer darein stechen / ob es alles wohl lind ist / wann es wohl erwaicht ist / muß es zum andern mahl gedörzt werden / wie oben vermeldet / dann dasselbig wiederumb gewaicht in dem vorigen Hasen oder Krug / vermach es wohl / wie zuvor / und laß aber im Wein schwimmen / biß auff 7. oder 8. Tag / wann es noch hart ist / so kan man dasjenige / was hart ist / länger waichen lassen / das Erwaichte aber lassen dörz werden / wann alles gewaicht ist / zum dritten mahl / wie zuvor gedörzt / und zerstoßen / durch ein Sieb gefähet / von diesem Pulver nimb täglich ein guten Messerspit in ein Löffel voll guten Wein / der überschlagen ist / oder in einem Bier / wann man schlaffen gehet / eingenommen / hat Menschen und Vieh / so an der Lungel seynd krank gewesen / wiederum leibig gemacht / und ihnen geholffen / wann man das Vieh geschlachtet / hat sich befunden / daß sich die faule Lungel ganz abgeschällt / und der ungesunde Theil wiederumb frisch gewachsen.

N^o 13. Für die Dörz und Husten.

MAn nehme der kleinen Huff-Blätchen / stoß sie zu Pulver / nimb hernach von disen ein Löffel voll / rührs unter einem Ay wohl ab / zerlaß frischen neuen Speck / schütte das Ay darein / und mach ein Pfänzl darauff / gib es dem Kranken frühe zu essen / und laß ihn 4. Stund darauff fasten / gib es 9. Tag nacheinander / in gleichen von obigen Pulver einen Löffel voll / auff einer gebäheten Schnitten Brodt in Wein gewaicht / auff dem Abend nach dem Essen / auch 9. Tag gebraucht / doch wann der Mensch Hitz hat / so ist der Wein nicht zu rathen / sondern ein Wasser das dienlich ist.

N^o 14. Ein Pulver vor die Dörz / oder Hectica, die es besorgen / und darzu geneigt seyn.

MAn nehme Ehrenpreis-Blätter 1. Loth / Tormentill- Wurken ein Quintl / corrigirten Aron anderthalb Quintl / geschabenes süß Holz ein halb Quintl / Mantwurken 2. Quintl / Aneiß / Fenichl / jedes dritthalb Loth / Zucker-Candel 1. Loth / misch diese Stück untereinander / mach es zu Pulver / und gib es dem Krancken Morgens / Mittags / und Abends / wie ihm gefällt / einzunehmen.

N^o 15. Recept vor die Dörz.

Rstlich nimb Zucker-Candl 6. Loth / Weinbör / Kapuntica / jedes 2. Loth / süß Holz anderthalb Loth / Feigen / Süßwurzel / jedes 1. Hand voll / blauen Beigl 1. Loth / Salve / Hirschzungen / goldenes Leberkraut / Lungenkraut / Lichenes Laub / Ehrenpreis / Wermuth / Centauer / jedes ein Hand voll / Rhabarbara 1. Quintl ; Diese Kräuter und Species klein geschnitten / darauff gieß 2. Maß guten gerechten alten Wein / und so vil Wasser / laß 3. Finger einsieden / und daß kein Dampf davon kombt / laß es auff keine bloße Erden setzen / davon trinck alle Morgen lablecht ein halb Seitel / und alle Abend auch so vil / doch nicht so warmer / sondern Keller-Kühl / man kan auff diese Kräuter den Krug noch einmahl angieffen / und sieden lassen.

N^o 16. Ein anders für die Dörz.

Nimb Eichori- Hufflattich- Florentinische Beigl- Boragi- Wurken / jedes 1. Loth / Hufflattich-Blätter / Frauen-Haar / Lungelkraut / Guldreben / Ehrenpreis / jedes ein halbe Hand voll / Pflucker kern 2. Loth / kleine Weinbör anderthalb Loth / Brustbör 9. frische Datteln 5. blaue Biolen / Boragiblühe / Ochsenzungen-Blühe / jedes so vil man zwischen 3. Fingern Fassen kan / Zimet anderthalb Quintl / Muscatblühe / Saffran / jedes ein halb Quintl / dieses alles vermischt / soll in einen Hann gefüllt werden ; Man kan nach Belieben 4. oder 5. Loth Zucker-Rosat darzu nehmen.

Item : Vor die Dörz und Husten das Apoffem- Wasser.

Item : Das Wasser.

Item : Ist gut das Wasser.

Item : Der Brust-Safft.

Item : Ist gut das Fuchs-Öel.

fol. 2. Num. 4. 5.

fol. 14. Num. 31.

fol. 15. Num. 33.

fol. 41. Num. 5.

fol. 65. Num. 8.

Item :

Item: Die Nichene Mistl-Salm.

fol. 74. Num. 3.

Item: Die Salm.

fol. 79. Num. 13.

Item: Das Pulver.

fol. 95. Num. 14.

Item: Das Fränckl.

fol. 130. Num. 3.

Vor die Dipel und Pinckl.

N^o 1. Ist dises gut.

Nimb Pappel blau Reigl-Kraut / Chamillen / Eybisch / Fœnum
Græcum, Leinsaamen in der Milch gesotten / in eine Blattern ge-
füllt / und also warmer auffgelegt.

N^o 2. Vor alle geschwulsten / Dipel und Pinckl
zu zeitigen.

MAn nehm Pappel-Kraut / Eybisch / blau Reigl-Kraut / Chamillen-
Blühe / Stein-Klee / Eybisch-Wurzen / Lein-Saamen / Fœnum
Græcum, jedes ein Hand voll / dises Pulver gestossen / loche es
mit Milch / leg es des Tags warm / wie ein Koch / etlichmahl über / er-
waicht alle Geschwulst / und macht zeitigen.

Item: Der Wund-Balsam.

fol. 61. Num. 6.

Item: Die Althea-Salm.

fol. 74. Num. 2.

Vor den Dampf.

Die Diata wie in schwarzen Achem.

N^o 1. Gebrauch dises.

Nimb Schwebel-Blühe / weissen Diptam und Ehrenpreis / machs zu
Pulver / eines so vil als des andern / davon alle Tag ein Messer-
spiz voll / in einem frischen Ay aufgetruncken.

Item: Das Isop-Wasser / so außgebrennt wird wie die andern.

Item: Der Meer-Zwifel-Essig.

fol. 37. Num. 5.

Ec 3

Vor

Vor den Leib-Darm/ wann er her- auß gehet.

N^o 1. Kan man dises gebrauchen.

Nimb Himmelbrand/ Eysen-Kraut/ Johannes-Kraut / und breit Weegrich / siede dise Kräuter in einer Milch / dünste den Kraut-cken damit / hernach nimb Schnecken / thue sie in ein Häserl / streue Salz darauff / schüttel und beuttel es / so geben sie einen Faimb / denselben Faimb schmiere auff den Darm nach dem Dünsten / und druck ihn hinein.

N^o 2. Versehrung des Darm zu hehlen.

Nimb altes Baumöl und ein wenig Pech / laß über dem Feuer zergehen / rühr darein waisses Mehl / daß ein Sälbl wird / streichs auff ein Tüchl / und legs über den Schaden.

N^o 3. Wann einem der Leib-Darm außgeheth.

Nimb Himmelbrand und Lichenes Laub / siede es in ein Häfen Wasser / deck den Hasen wohl zu / daß der Dunst nicht auß kan / laß fein wohl sieden / daß die Krafft auß dem Kraut kombt / darnach dünste ihn untersich / daß der Dunst wohl in Leib gehet.

N^o 4. Ein anders darvor.

Mermuth in Wein gesotten / durchgeschyn / und darmit den Leib-Darm wohl warm gebähet / darnach mit Dinten bestrichen / und mit einem Tüchl hinein gedruckt / darmit ein oder drey Tag verharret / ist ein gutes Mittel darvor.

N^o 5. Noch ein anders.

Stem/Beyfuß und Mausöhrl-Kraut / in dicken rothen Wein gesotten warmer darauff gefessen / zuvor aber den Leib-Darm mit 2. Theil Geigen-Harz / oder Colophonio, und ein Theil Weyhrauch beraucht / dises etlichmahl gethan / treibt den Darm wider zuruck.

N^o 6 Mehr ein anders.

Stem / nimb ein Ziegl / mach ihn heiß / thue ihn in einen Leib-Stuhl / gieß Serpentin darauff / setz dich darüber / daß der Rauch in den Leib kombt.

N^o 7.

N^o 7. Wieder ein anders.

Stem / stoß Mastix klein / sträue ihn auff den Darm / und mit warmen Tüchern hinein gedruckt / oder brauche ebenermassen gefailtes Hirschhorn darzu.

N^o 8. Noch ein anders.

Stem : Tormentill-Wurzen gepulvert / vermisch mit Butter / streichs auff ein Tüchl / und druckts fest hinein.

N^o 9. Wann der Maß-Darm außgehet.

Sommer-Korn gestossen / daß wird wie ein Mehl / und mit Rosen-Del vermisch / mit einem kleinen Federl geschmiert / und brat ein Feigen / schneid es halben Theil voneinander / leg es alles auff den Maß-Darm / und hilff ihm gemach hinein.

N^o 10. Säckl vor den Leib-Darm.

Simmelbrand-Kraut / Kimmel / dise beede Stuck in Milch gesotten / in kleine Säckl gefüllt / und eines umb das andere warmer übergelegt.

N^o 11. Wann einem der Leib-Darm außgehet.

So nimb Schlähen-Safft / mach ihn warm / schmiere ihn / es hilfft.

N^o 12. Wann einem der Darm außgehet.

Mimb Pfersich-Blätter / sied die in Wasser / setz dich darein / auff das wärmeste / als du leyden kanst.

Item : Das Del.

fol. 66. Num. 12.

Item : Der Rauch.

fol. 111. Num. 6.

Vor das Darm-Bergicht.

N^o 1. Ist dises gut.

Im einer Haselnuß groß Album Græcum, Zucker 1. Loth / gefailtes Hirschhorn ein halb Loth / bind es in ein Tüchl / heng es in Wein / und trinck darvon.

Item : Das Wasser.

fol. 22. Num. 54.

Item : Das Braunmüngen-Del.

fol. 69. Num. 25.

Item :

Item: Ist gut die Allabafter-Salm.

fol. 73. Num. 1.

Item: Das Elexier.

fol. 123. Num. 18.

Item: Die Elystier.

fol. 145. Num. 11.

Frauen: Zustand.

In der Bleichsuche sollen sich die Patienten enthalten von Essig zugerichten / und sonst übeln Geblüt / und Wind verursachenden Speisen / der Wein ist erlaubt / man kan sich auch des Saffran in denen Speisen bedienen.

N^o 1. Vor die bleiche Kranckheit das Stachel Wasser / welches man in solcher Kranckheit / auch sonst in Verstopfung der Kref- / oder gebrauchen thut.

Nimb einen Finger lang des besten Stachels / der noch niemahls gebraucht ist worden / nimbe ein gleich weites Glas / thue eines halben Seitel (Oesterreichischen Maß) Brunnen-Wasser darein / und etliche Tropffen Spiritus Vitrioli-Öel / daß das Wasser zimlich sauer darvon werde / gieß wohl ab / leg den Stachel darein / vermach es mit Papier / laß über Nacht stehen / zu Morgens umb 9. Uhr nimbe den Stachel wieder herauß / wisch ihn mit einem groben Tuch sauber ab / und in ein Papier gewicklet / das Wasser aber theilt man in 2. Theil / einen Theil trincket man also kalter auß / und gehet eine Stund darauff / hernach die Mahlzeit geessen / den andern Theil trincket man Nachmittag umb 4. Uhr / gehet wieder ein Stund darauff / zu Nachts macht man wieder des Wassers so vil / und muß 7. Tag also nacheinander gebraucht werden / den 8. Tag nimbt man ein Purgier von Jalappa / oder Senet-Blätter / darauff feyert man einen Tag / hernach braucht man wieder das Stachel-Wasser 7. Tag / wie zuvor / alsdan wieder purgirt / dieses 4. mahl gebraucht / wann es die Noth erfordert / soll man mit einem Tränckl etwas stärker purgieren / und ehe man das Stachel-Wasser braucht / die 7. Tag den Leib 3. mahl wohl reinigen / im währenden Brauchen muß man rohes Obst / Kraut / Ruben / Arbeiß und Milch-Speisen meiden / und sich dessen enthalten.

N^o 2. Eine Kunst vor die bleiche Kranckheit.

Nimb die grossen frischen Lemoni / schneid das Saure herauß / druck durch ein Tuch / in disen Saft thue 6. oder 7. ganze Saffranblüher / laß über Nacht stehen / zu Morgens thue ein wenig Zucker darein / und gibß etlich Tag nacheinander zu trincken.

N^o 3.

N^o 3. Pulver für alle Verstopffungen.

MAn nimbt Brein-Zeltl 3. Quintl / Wermuth-Salz anderthalf Quintl / Ugley-Saamen / Krebs-Augen / weissen Ugstein / Peter-sil-Saamen / jedes 1. Quintl / præparirten Stachel 2. Quintl / præparirten Weinstein ein halb Quintl / weissen Zucker-Candel 4. Loth / alles zu Pulver gemacht / darvon alle Morgen ein halb Quintl in einer Kimmel-oder Peter-sil-Suppen eingenommen / 4. Stund vor dem Essen / und zu Abends umb 4. Uhr wiederumb so vil genommen in Wein / bis dises Pulver verzehrt / darneben mit nachfolgendem Pulver oft purgirt. Nimb außklaubte Senetblätter 4. Loth / süß Holz 3. Quintl / Imber der weiß ist / Zimmet-Rinten / jedes 1. Loth / Aneiß / Fenichl / jedes ein halb Loth / præparirten Coriander / weissen und langen Pfeffer / Petonia-Wurzen / jedes anderthalf Quintl / geschälte Pfersichkern / Judens-Kerschen / jedes ein halb Loth / weissen Seneff 1. Loth / Zucker 3. Loth / zu Pulver gemacht / davon 1. Quintl zu Nachts / wann man sich legen will / in Wein eingenommen / man solle aber zuvor nicht vil grobeSpeisen essen / zu Morgens soll man wiederumb so vil in Kimmel-Suppen einnehmen / und im Monath 2. mahl brauchen.

N^o 4. Die Blödigkeit der Frauen zu bringen.

SJede das Kraut Je länger je lieber in Wasser oder Wein / und fein warm zu trincken geben.

N^o 5. Ein Pulver darzu.

Nimb Petonia mit Wurzen und Kraut / wasche es sauber / machs zu Pulver / davon oft einen guten Löffel voll in nachfolgendem Wein eingenommen. Nimb Melissen / Rosmarin / Sonna-bend-Gürtel / Isop / Salve / rothe Myrrhen / gieß Wein darauff / laß über Nacht waichen / dann des Tags 3. mahl das obige Pulver darin eingenommen.

N^o 6. Ein anders.

Nimb weiße Potonien / Isop / schöne frische Lorbeer / frischen Enzian / mach alles zu Pulver / vermisch wohl / darvon gib auff ein-mahl eine halbe Nußschalen voll / in Petonia-Wasser / oder in einer Fleischbrühe / dis etliche Tag / wanns zu bitter ist / kan man ein wenig Zucker darunter thun.

D D

N^o 7.

N^o 7. Vor die Bleichsucht.

Doll man nehmen 2. oder 3. Hand voll Centauerblühe / in ein Maß Wein gewaicht / über Nacht stehen lassen / darnach bey dem Essen den ersten Truncck von diesem Wasser getruncken.

N^o 8. Ein Magen-Wasser für die Bleichsucht.

Nimb Imber / Chamillenblühe der Kleinen / jedes ein Loth / Galgant und rothe Myrrhen / jedes ein Quintl / diese Stück klein zerschnitten / in 2. Maß guten Wein gethan / und 4. Tag stehen lassen / darnach presse es auß / nimbe von dem Wasser Morgens und Abends 2. Löffel voll ein / und faste Morgens ein Stund darauff / so lang man dieses Wasser braucht / muß man sich mit dem Essen wohl halten / vorhero aber wohl purgieren / und wann das Wasser gar verbraucht ist / wieder purgieren.

N^o 9. Die China-Suppen

In Loth China-Wurzen in einer Rindsuppen sieden lassen / durchgescheyhen / und alle Tag ein Schaal voll nüchtern getruncken.

N^o 10. Ein bewährte Kunst für die Geschwulst / so diesen Zustand haben.

Man nimbt ein Hand voll Cronabethhör / stoß dieselben wohl / und gieß darein ein Halbe guten Wein / laß wohl verdeckter einsieden / und alle Nacht / wann sich die Krancke niderlegt / so laß sie die Füß abwärts streichen / mit diesem Wein / mit beyden Händen / doch daß der Wein fein warm seye / das thue so lang / biß die Geschwulst vergehet.

N^o 11. Ein anders.

Stem / Täschl-Kraut zwischen zweyen Steinen zerknirscht / also safftig in die Schuhe gelegt / und darauff gangen / oder Frauen-Diñl-Wasser getruncken.

N^o 12. Noch ein anders.

Stem / leg Weinrauten in einen Scherben / setze es auff ein Blut / laß die Frau darüber sitzen / daß der Dampff in sie gehe.

N^o 13. Mehr ein anders.

Nimb Zunderstein / die wohl heiß seyn / begieß sie mit guten Wein / und dünste diejenige Person damit / daß sie den Kopff nicht im Bad habe / alsbald sie empfindet / daß ihr der Dunst in Leib kombt / thut

thut man das Bad auff / und laßt den Dampff heraus / und nimbt dise nachgeschriebene Kräuter / und badet darinnen in der Wochen 3. mahl / alsdan zergethet das Geblüt zwischen Haut und Fleisch / der Bäder müssen neun seyn: Nimb Isop / Saturey / Rundkraut / Chamillen / Wohlgemuth / Braunnünken / Weinrauten: Kraut / deren jedes 1. grosse Hand voll / dise Kräuter soll man in einem Hasen mit Wasser wohl verdeckter sieden / nachmahls im Bad wohl erwärmen / und schwitzen / es hilfft.

Item: Ist gut das Wasser /

fol. 5. Num. 9.

Item: das Pulver.

fol. 94. Num. 9. 10.

Sür den weissen Fluß.

Die Diæta wie in der bleichen Kranckheit.

N^o 1.

Ist dises gut

Nimb Hechten-Beiner / Beigl-Wurzen / und das weiße Federl von Krebscheeren / Uyrshallen / worin die junge Hünl außgefallen / eines so vil als deß andern / alles gepulvert und vermischet / einen Löffel voll in Melissen-Wasser eingeben.

N^o 2.

Pulver für den weissen Fluß.

Eseiltes Helffenbein ein Hand voll / weiße Diptam: Wurzen / weiße Federl auß den Krebscheeren / schön Benedische Beigl-Wurzen / jedes 1. Loth / weißen Agstein / Melissen / Andorn / Rundkraut / jedes ein halb Loth / das alles mach zu einem subtilen Pulver untereinander / von diesem Pulver muß man in der Fruhe in einem Nischen-Laub-Wasser / oder endlich in einem frischen Wasser einnehmen / und 2. Stund dar auff fasten.

N^o 3.

Ein anders.

Nem / nimb weißen Agstein / gepulvert ein Messer spiz voll in einem Wasser zu Morgens und Abends eingeben.

N^o 4.

Noch ein anders.

Nem / nimb Mejolica-Schaalen / so aber weiß ist / stosse sie zu Pulver / und in einem Lindenblühe: Wasser / alle Morgen ein Messer spiz davon eingenommen / es hilfft gewiß /

DD 2

N^o 5.

N^o 5.

Wieder ein anders.

Stem / nimb weisse Scabiosen-Blüml / machs zu Pulver / und ein guten Messerspiß voll in einem neu gelegten Ay eingenommen / es hilft.

N^o 11.

Mehr ein anders.

MAn nimbt Krebs-Augen / und das weisse Federl / so die Krebsen in der Scheer haben / stoß zu Pulver / gibß in weissen Liliens-Wasser ein.

N^o 7.

Ein anders.

Nimb gebrattene Muscatnuß / und 2. mahl so vil Margarantens-Schaalen / machs zu Pulver / misch durcheinander / Abends und Morgens einen halben Löffel voll / oder etwas weniger in einem Nischen-Laub-Wasser eingenommen / so aber der Fluß überhand genommen / so laß die Frau mit dem linken Fuß am Tieg mit einem wollenen Tuch reiben / und am rechten Arm gleich umb die Wrauß / so stellet sich der Fluß.

N^o 8.

Für den weissen Fluß.

MAn nimbt 5. heurige Weichselbäumer-Schoß / schneids über sich ab / schäle die obere Rinten davon / thue es hinweg / die mittlere Rinten schab über sich / und nimb Bolum Armenum, was man zwischen 3. Fingern fassen kan / gebrennten Ziegl auch so vil / klein zerriben / thue es durcheinander in eine Kandel / gieß anderthalb Seidl Wein daran / setze die Kandel in ein siedendes Wasser / laß halb einsieden / trinck zu Morgens und Abends darvon.

N^o 9.

So ein Frau die weisse Blödigkeit hat.

Soll man zwischen unser Frauen Tügen im Herbst Mehrl-Ruben zu dünnen Schnitl schneiden / und auffdörren / folgendß in Wasser sieden / daß sie es trincke / soll ein gewisse Kunst seyn.

N^o 10.

Ein Rauch darvor.

Rinten von Pircken-Holz / Coriander / Ayrschallen / so von Hünlein / die außgefallen seynd / weissen Wephrauch / und den Leib darmit geraucht. Probatum.

N^o 11.

N^o 11. Ein gewiß Stückl für den weissen Fluß.

Nimb Schaaff-Woll/rauch dich darmit Morgens und Abends dar-
über/ ist oft bewährt.

N^o 12. Ein anders.

Stem/ nimb Storax und Ringl-Blumen/ eines so vil als des and-
ern/rauch dich unter sich.

N^o 13. Noch ein anders.

Ruch dich mit wilden Safran alle Tag / einen Tag weiß Lilien-
Wasser/ den andern Tag weiß Klee-Wasser getruncken / auch alle
Tag den vordern Leib mit Wein aufgewaschen.

N^o 14. Für den weissen Fluß.

Nimb Chamillen / weißen Klee durrer / jedes ein Hand voll / thue
es in ein Säcl / gieß ein Halbe Bier darauff / laß einen Sud
thun/ thue in das Bier Gänßschmalz / Capauner-Faisten/ daß
das Säcl wohl faist werde/ legs dann warmer auff den Leib / oder dar-
auff gefessen / bis kühl wird / wärme es wieder in Bier / und dises des
Tags 2. oder 3. mahl warmer aufgelegt/ ein Säcl ist 5. Tag gut / her-
nach macht man wieder ein neues Säcl.

N^o 15. Ein anders.

Weiß Lilien-Del thut man auch darunter/ und Capauner-Faisten/
mit Bier warm gemacht/ und Tüchl darein geneßt / und in den
Leib gedruckt so oft man will/ je öfter/ je besser.

N^o 16. Wann eine den weissen Fluß so starck hat.

Sin weißes Tüchlein in einen Brantwein geneßt/ daß es naß wird /
und leg es auff den vordern Leib / wann es trucken ist / so neße es
wiederumb/ thue diß 7. mahl/ ist bewährt.

N^o 17. Für den weissen Fluß.

Nimb Hirschenes und Kindernes Inschlicht / eines so vil als des
andern/ rührs wohl untereinander zu einem Sälbl / nimb eine
Nussschaalen/ thue das Sälbl darein/ legs auff den Nabel/ wann
du in der Schoß offen bist.

Die Zeit zu treiben.

Man muß sich enthalten von allen stopffenden Sachen / des Weins sich gebrauchen / oder gar wohl abgelegenes Biers / darinnen Lorbeer und Salz verjaset / ist sich auch in der vorigen Diata zu halten.

N^o I. Kan man dieses gebrauchen.

Umersten von der Kranckheit / zu Latein Suffocatio, die kombt den Frauen durch Verstellung der heimlichen Kranckheit / und heist zu Teutsch die Erstöckung der Mutter / daß dieselbe nicht zu rechter Zeit kombt / oder zu wenig / oder zu Zeiten / daß dieselbe Frau zu wenig des Manns pflegt / und überflüssiger Saamen verhalten wird / und seinen Ausgang nicht hat / darumb wird die Mutter beschwärt / beleydiget / und schnurfft sich in einander / und wird verstopft ; so die Mutter nicht mag für sich unterschwert / so hebt sie sich / daß sie die über sich / von ihr wirfft / und darumb empfindet die Frau / wie sich die Mutter auffhebt von unterist bis zu oberist des Magens / und wird also verstopft / und das Blut verhalten ; dardurch der Athem gehet / nimmer Athem mag haben / und kombt darnach der Schwindel in Kopff / daß zu Zeiten die Frau / als ob sie den grossen Siechthumb der Fallenden hätt / und ist doch nicht / wiewohlen die Arzten fehlen / die da nicht wissen die inwendige Geschicklichkeit / wie mancherley der Kranckheiten seyen / denselben Frauen soll man also zu Hülff kommen / die obgemelte Kranckheit haben / sie soll zur Ader lassen die Rosen-Ader auff dem rechten Fuß / und auff dem lincken Arm inwendig im Elenbogen / die Leber-Ader / der Barbierer solle eben auffmercken / daß er die rechte Zeit-Ader schlage / dann die in Elenbogen ligen / oder die obriste heist Hepatica, die mittlere Mediana, die unterste Bascitica, die ist die rechte zu lassen / so man sie aber nicht finden könte / mag man sie an der Hand an dem kleinen Finger schlagen / und so man die Rosen-Ader nicht findet auff dem Fuß / so ein Frau zu faist ist / so soll man ihr ein Köpfl darauff setzen / damit man sie findet / und laß die Ader nach dem Essen / aber nicht zu fast gehen / über 8. Tag / so der Frau nicht besser wird von dem Lassen / und ihre Rosen nicht kombt / soll sie den hernach beschribenen Syrup brauchen / 2. mal im Tag / zu Nachts und Morgens allweg ein halbes Seitel genommen / 3. Stund darauff fasten ; Rimb Beyfuß 3. Kreuzer schwär / Haasen-Musch / Maußöhrl / Weinkraut / jedes 2. Kreuzer schwär / misch durcheinander / zerschnitten / in ein saubere Pfannen / gieß 4. Seitel Wasser / und 1. Seitel Essig

Essig daran/ laß über ein Kohlfeuer sieden / daß der dritte Theil eingefotten/ ein Stund hernach seyhe es ab / durch ein Tuch außgedruckt / seß das Wasser wieder auff eine Glut/ binde in ein Tüchl Mutter-Nägelein / Muscatnußblühe/ Zimmet-Rinten/ Galgant / jedes 1. Kreuzer schwarz / legß ein Stund ins Wasser / dann nimbe ein Pfund Zucker / verschäume selbigen mit obigen gesottene Wasser / laß den Syrup zu einer Hönig-Dicke sieden/ verwahre den in einem Glas / oder zinnernen Gefäß/ daß nichts verhraucht/ die Frau soll mercken / wann sie den Syrup nimbt / wie er ihr dienet/ wann er alsobald die heimliche Kranckheit bewegt / daß sie fließt/ soll sie nicht mehr einnehmen / damit die Kranckheit nicht überhand nehme/ und zu vil fließt/ und die Natur schwäche ; es wäre einer Frau fast nutz/ die gemässige Kranckheit gehabt im Wild-Bad / so aber nicht beliebet/ mag man ihr ein Bad machen / das zu der Kranckheit sonderlich dienet / richte das Bad also zu : Nimbe ein grosses Baß / und die Maß von der Frauen/ wie lang sie ist/ von den Füßen biß unter die Teyen/ darnach von den Füßen die Maß/ und laß den andern Boden abschneiden / also daß die Frau in einem Boden deß Baß mag stehen / und die Obere deß Baß unter die Teyen gelanget/ und so die Frau darinnen stehet / soll man/ oben umb das Baß wohl verdecken/ daß allein der Frauen die Achseln und der Kopff herauß gehen / und die Armb ; man soll unten an das Baß/ oder neben ein groß Loch machen / damit man mag hinein greiffen / ein Tüchl vor das Loch/ und mach ein Bändl in das Baß / daß die Frau kan sitzen/ und mit dem vordern Leib frey seye / nimbe einen Kessel / so zwey Schaff Wasser eingehen / thue in das Wasser hernach beschribene Materien/ laß sieden / so lang als ein Ey genug gesotten hätte / darnach laß Kalt werden/ wohl verdeckter / nimbe ein Vierting Aloes / ein Hand voll Sals / 3. Loth Allantwurgen / Salve / Sonnabend-Gürtel / Balsam / Münzen/ jedes ein Hand voll/ Frauen-Haar/ Johannes-Kraut / Feld-Chamillen / Romanische Chamillen / Himmelbrod / Eysenkraut / Spizcanardi/ auch von jeden 1. Hand voll/ rothe Rosen sambt den Pözen / unaußgedroschenen Habern / jedes so vil als der oberen Kräuter / dann eysernen Zunder/ wie in der Schmidten gefunden wird / gehißt/ in das Baß gelegt/ worinnen die Frau stehet / von den gesottene Kräutern auff die glüende Zunder gossen / damit die Frau den Dampf von unten auff empfangt ; und mit den Füßen voneinander stehe / und sehr schwiße / und den Schweiß allweeg mit den Tüchern abtrückne / das Bad soll sie oft brauchen/ so sie Krafft halber eines leyden mag / so sie aber ein schwache Frau ist / so kan sie das im Monath einmahl brauchen / 3. Stund nach dem Essen / und soll nach dem Bad nicht gleich trincken / sondern nur grossen

grossen Durst leyden / das ist ihr gesund / sie soll auff sich mercken / wie lang / oder wie oft sie es erleyden mag / die Frau soll ihr auch alle Nacht die Füß waschen in einem warmen Wasser / darin Sonnabend-Gürtel gesotten ist / hize auch Salz auff einem Ziegel / und lasse die Sohlen wohl reiben an den Füßen mit dem heissen Ziegel und Salz / darauff sich schlaffen gelegt ; solche Frauen / welche mit diesem Zustand beladen / seynd einem grossen Kopffwehe unterworffen / dann das Blut / das unter sich gehen solle / gehet über sich.

N^o 2.

Ein anders.

Nimb Pomerantschen-Schaller / 9. Blühe Saffran / und ein wenig Zucker / thue dise Stück in ein Seidl Wein / decks wohl zu / das kein Dunst darvon kan / laß 2. Finger einsieden / darnach trincks sein warm nüchtern auß / und faste darauff.

N^o 3.

Noch ein anders.

Ege Tausendgulden-Kraut in das Franck sambt der Wurzen / und trincke statts darvon.

N^o 4.

Mehr ein anders.

Tem / nimb Melissen-Wasser / 9. Blühe Saffran / und ein wenig Zucker / vermengs untereinander / machs warm / und wo es keinen rechten Fortgang hat / so trincks.

N^o 5. Wann einer Frauen ihre Zeit lang außbleibt.

Nimb rothe Pappeln / weiß Lilien-Wurzel / jedes ein Hand voll / Kren 9. Blät / Polley / Saturey / Rosmarin / jedes 9. Gipffel / Segenbaum / Rhabarbara / Senetblätter / jedes 1. Loth / Lorber 2. Quintl / Muscatnuß / Blühe 1. Quintl / dise Stück alle zusammen in ein Säckl groblecht zerschneiden / und in 2. Maß Wein über Nacht waichen lassen / den Wein heiß darauff gossen / hernach das Häfen mit einem Saig / oder Laim die Häfen-Deck wohl verkleben / das kein Dampf darvon kan / und einen Sud miteinander thun lassen / dann alle Tag ein halbes Seidl Morgens 2. Stund vor dem Essen warm oder kalt getruncken / wie man will / wann das Häfen auß / kan man wieder so vil frischen Wein darauff gieffen / und wieder einen Tag darauff waichen lassen / und darvon getruncken / wann es auff einmahl nicht hilfft / so wird es gewiß das andermahl helfen.

N^o 6.

N^o 6. Wann ein Frau ihr Rosen nicht hat.

MAn nehme Melissen/ Rosmarin/ Sonnabend: Gürtl/ Isop/ Salve/ von denen Stenglen abgestreift/ und klein gehackt/ ein frisches Ay darein geschlagen/ zu einem Pfänzl bachen lassen / dann in einer guten Hennesuppen gesotten / und das ganze Monath davon getruncken.

N^o 7. Die Zeit zu treiben.

Imb ein süßen Pomerantschen / schneid das Hüllerl weg / hole ihn ganz auß/ und fülle ihn mit Baumöl an/ thue 9. Blühe Safran darein/ deck ihn mit dem Hüllerl wider zu / setz ihn in ein glüend Aischen/ laß braten/ bis das Del ganz hinein gangen ist/ esse ihn so warm als du kanst/wann es schon ein Jahr ist außbliben/so kombt es wieder.

N^o 8. Ein anders die Zeit zu treiben.

MAn nehme vom Sauertaig oder Tämpffel so von rocken Mehl/ so groß als ein Ay/ gieß ein Seitel Bach: Wasser daran / welches gegen dem Strohm des Wassers geschöpfft/ laß über Nacht stehen/ Morgends sey es ab / dessen ein halbes Seitel auff einmahl getruncken/ man kan es oft probiren.

N^o 9. Ein anders darvor/ so eine Frau die Rosen nicht ordentlich hat.

Dise muß 3. Tag zuvor/ ehe ihre Zeit kommen solt/ alle Tag 2. mahl diese Suppen trincken/ man macht von frischen Ayrn ein Pfänzl / und thut dieses Pulver unter die Ay schlagen / nimb Land: Safran/ Zimet und Cassien-Holtz/ eines so vil als des andern / stoß ein jedes besonder gar klein zu Pulver/ darnach alles wohl zusammen vermischet / nimb davon eines Ducaten schwär/ zu einem Ay; Melissen und Beyfuß kanst auch nach Geduncken darunter schneiden/ bachs in einem Schmalz/ legs Pfänzl demnach in ein magere Hennesuppen / laß wohl darin sieden / trinck alle Abend und Morgen ein Schällerl voll davon/ so warm man es leyden kan; wann du aber vermeinst/ daß das Geblüt hitzig feye/ und nicht durch die Adern kan/ so kanst du auch sicher in wehrender Zeit/ wann du es bekommst/ alle Abend vier Löffel voll dieses vermischten Wassers trincken; Nimb wilden Hanff/ wildes Distl-Wasser/ wann es zu wider wäre/ kan man ein wenig weissen Zucker: Candl darein legen/ doch ist es noch besser / wann man den Hanff und Distl zusammen stoß / und mit Melissen-Wasser durchdruck / das kühl das Geblüt bey der Mutter ab.

E e

N^o 10.

N^o 10. Saturnen-Suppen.

MAn nimbt eine Hand voll **S**aturney/ es sey frisch oder dürr/ thue es in ein 3. Seidl Topff/ gieß daran ein gute Capaunsuppen/ und eine Mutter-Muscatus/ Mutter-Nägel 9. und ein wenig ganzhen Sand-Saffran/ wohlvermacher zu einer Blut gesetzt/ gemacht siedert lassen/bis ein halb Seidl eingesotten/ sodan vom Feuer sehen/ und lassen kalt werden/ alsdan nimbt alle Morgends und Abends ein Viertel Seidl von diser Suppen/ schlag ein Hvr-Dotter darein/ und ein Stückl Butter/ wie man pflegt eine Bier-suppen zu machen/ und trinck es auß.

N^o 11. Ein gar gute Faisten denen Frauen die Mutter zu reinigen/ und zu stärcken.

MAn nimbt frische Capauner-Faisten/ die in kein Wasser kommen ist/ klein zerschnitten/ darnach nimbt man nachfolgende Kräuter/ als Chamillen/Melissen/Rosmarin/ eines so vil als des andern/ alles zerhackt/Gold-Myrrhen/Muscatusblühe/ jedes 19. Stückl/ Lorbeer 29. dises Gewürch klein zerstoßen/ und sambt den Kräutern in der Faisten wohl gesotten/ dann starck in ein Geschir außgepreß/ darvon nimbt man in einer Hennen-und Capaun-Suppen/ ein Löffel voll diser Faisten/ man kan es brauchen/ wann ein Frau ihre Zeit hat/ oder außbleibt/ daß sie versichert ist/ daß sie nicht groß Leibs seye.

N^o 12. Ein Tränckl/ so bewährt ist/ die Mutter zu reinigen/ und zu stärcken.

MAn nimbt 3. saure Pomerantschen/ die schneidet man oben auß/ ein halben Thaler breit/ und hols inwendig auß/ darnach nimbt man 3. Mutter-Muscatus/ 9. Mutter-Nägel/ ein halb Quintl Saffran/ dise Stuck ein jedes in 3. Theil getheilt/ und solche Stuck in 3. Pomerantschen gefüllt/ und mit dem vorigen Deckel zugemacht/ verbunden/ und in ein feuchtes Werch eingemacht/ und in heißen Aschen gebraten/ wann sie waich gebraten seynd/ legt mans in ein saubern verglasten Hafen/ und thut darzu nachfolgende Stuck: Mutterkraut/Melissen/ Rosmarin/ Polley/Majoran/Margarantenblühe an der Zahl 9. rothe Pappe-Rosen 9. wilden Seneff-Saamen ein Hand voll/ von Kräutern von jeden 9. Wipffel/ zerhackt alles/ in Hafen gelegt/ und 2. Maß guten alten Wein darauß gossen/ den Topff mit ein Deckel wohl vermachet/ bey einem Kohlfener den dritten Theil einsieden lassen/ darnach laß mans vermachter kühl werden/ darvon trinck die Frau Morgends und Abends 9. Löffel voll warmer/ es ist oft probirt worden.

N^o 13.

N^o 13. Zu Reinig- und Erwärmung der Mutter.

MAn nimbt Mutter-Kraut/ machs zu Pulver/ laß ein frisches Ey in heissen Wasser anlauffen/ hernach nimb ein Messer spiz des Pulvers/ thue es in das Ey/ trinck es auß/ und faste 2. oder 3. Stund darauff.

N^o 14 Ein fürtreffliche Reinigung der Mutter / auch wann die Zeit verstopft ist/ und nicht recht fort kan.

MAn nimbt Cronabethkör nach Geduncken / zerstoß die klein / gieß darüber Melissen-Wasser / laß über Nacht stehen / druck den Saft durch ein saubers Tuch wohl auß/ daß die Kroßt wohl her auß kombt/ gieß in ein Geschir/ sied es gemach mit stätigen Umbrühren zu einem Saft/ den behalt auff/ wann du Beschwörung an der Mutter hast/ so nimb ein wenig dieses Safts in eine Suppen / und trinck es nüchtern auß/ ist fürtrefflich gut/ reiniget über die Massen / und ist vor allerley Zustand der Mutter / man kan wenig oder vil nehmen/ nachdem die Natur stark oder schwach ist.

N^o 15. Ein anders.

Wann man seine Zeit hat/ soll man ein frischen grün Salbe nehmen/ und stossen/ außpressen 2. Löffel voll des Safts / und ein Löffel voll Wein darunter mischen/ alle Morgen und Abend einnehmen/ soll die Mutter und das Geblüt reinigen.

N^o 16. Wann ihnen das Kreuz sehr wehe thut.

Ringelblumen-Salben/ damit schmieren lassen / und etliche Tropfen Muscatblühe Geist/ in ein Melissen-Wasser oder Suppen genommen/ ist auch gar gut.

N^o 17. Ein anders.

MAn soll unter einem Dach Traiff 9. oder 11. Steint nehmen / ins Feuer legen/ daß glüend werden/ solche in ihren eigenen Urin legen/ darüber stehen/ und sehen/ daß kein Dampff von ihr gehet / und sich hernach warm nider legen/ und Wermuth nehmen / solchen zwischen 2. Ziegl bähnen / und warmer über den Bauch legen / die ganze Nacht darauff ligen lassen / dieses muß man erst brauchen wann man 3. Tag die Zeit gehabt hat/ und dieses muß 3. Tag nacheinander gebraucht werden.

N^o 18. Die Zeit zu treiben.

Muß man ober dem Knye einwärts auff die grosse Ader / nach der Länge / 2. Zenger-Pflaster aufflegen / man muß aber legen / daß die Nerven nicht berührt / sonst würde es grossen Schmerzen verursachen / auch kan man die ventolen über die Ziech hinab ziehen / ist vor-trefflich gut / es wird helfen / und die Zeit darauff starck kommen.

N^o 19. Ein Säckl / wann die Zeit nicht hat.

Imb Eysen-Kraut und Blühe / Peterzil-Kraut und Wurken / Cronabethbör / jedes 2. Hand voll / alles klein zerhackt / dann in weiß Liliën-Öel geröst / und in ein Säckl / so warm als man erleyden kan / auff die Keyhen gelegt / man kan es Frühe oder Abends brauchen / etlich Tag nacheinander.

Item : Die Wermuth-Latwerg.

fol. 58. Num. 13.

Item : Das Pulver.

fol. 108. Num. 61.

Item : Der Purgier-Wein.

fol. 133. Num. 16. 17.

Wann die Zeit zu vil gehet.

In diesem Zustand muß man meyden alles was sauer und scharff ist / alle harte und unverdauliche Speisen / wie auch zu überflüssigen und unordentlichen Essen / Kraut und andere bald faulende Garten-Sachen / von Wein kunte man sich füglich enthalten / meistentheils wann er gar starck / wie auch von grosser Bewelgung / und kalten Luste / vilweniger soll man in kalten Wasser vil umbgehen.

N^o 1. Brauch dieses.

Nate ein frisch Uy gar gelind / darnach nim 3. Tropffen von ihrer Zeit / rührs in das Uy / und gibs gleich aufzutrincken.

N^o 2. Für den Blut-Gang.

Imb 9. rothe Korn-Blumen-Blätl / gieß ein Maß rothen Wein darauff / laß ein Seitel einsieden / nim zu Nachts und Morgens 2. Löffel voll darvon ein / so lang biß hilfft.

N^o 3. Ein anders.

Szem / Tormentill / Wurken / Muscatnuß / weiße Rosen / Blätter in Wein gelegt / und davon getruncken.

N^o 4.

N^o 4. Noch ein anders.

Sem/ die Blühe von Nussbaumen im Frühling auffgehebt / und gedörrt / deren ein Quintl schwär / etliche Tag nacheinander in warmen Wein eingeben.

N^o 5 Mehr ein anders.

Sem / Kan man eingeben eines Ducaten schwär / von der mittlern Rinden vom Maulhör-Baum / pulverisirter in einem tauglichen Wasser.

N^o 6. Ein gut bewährtes Stuck zur Blutstellung der Frauen/ wann gar nichts helffen wolt.

Das Blut/ so von einem Weib laufft / nimb und halte es auff einer Heerd-Schauffel über das Feuer / daß hart und schwarz wird / stoß zu zarten Pulver / laß die Frau trucken lecken / auff einmahl was man zwischen 2. Fingern fassen kan / und wann ein Kind-Betherin zu fürchten hat/ daß das Blut zu sehr von ihr laufft / soll man / so bald sie genesen ist / die Blut-Stuck nehmen / die von ihr kommen / auff ein Schauffel / wie oben geschriben / dörren / und das Pulver zu lecken geben / doch daß eine Frau nicht weiß / sonsten wurde sie grossen Grausen haben/ wann es ihr aber truckner zu lecken zu wider/ soll man es ihr mit rothen oder weissen Wein eingeben/ je mehr Stachel bey der Schauffel ist/ je besser ist es.

N^o 7. Ein gutes Pulver / wann ein Frau gar zu starck fließt.

Man nimbt rothe Klapper-Rosen 14. Loth/und 1. Loth Muscatnuß/ macht solches untereinander zu Pulver / darvon gibt man nach Geduncken von dem Pulver / nachdem der Fluß starck ist / mehr oder weniger/ in Täschl-Kraut-Wasser / und wann es auff einmahl nicht hilfft/ kan man es öfter geben.

N^o 8. Ein anders.

Man nimbt ein gute Hand voll Täschl-Kraut/ frisch oder dürr/ siedet es in ein Halb Wein und Wasser/ dann legß zwischen 2. Tücher/ so warm man es leyden kan / auff die Kenhe / wann es kalt ist / so mach es wieder warm / ist es aber so starck / und es sich nicht stellen wolt / Kan man etliche Löffel voll darvon eingeben/ es hilfft.

N^o 9. Noch ein anders.

Stem/dienet absonderlich/das man denen Frauen zu einer Revul-
 sion-Ader lasse/ und zwar das Blut nach und nach benehme / öf-
 ters die Ader zugehalten / alsdan folgendes Trancß früh Mor-
 gends 8. oder 9. Unzen auffeinmahl außgetruncken / man nimbt von 3.
 sauern Pomerantschen / so noch etwas grünlecht seyn / die Schäller
 schneid es in Stücklein/ und gieß darauff 7. Pfund Wasser / ist ungefehr
 7. Seitl/ laß es sieden/ daß der andere Theil einsiedet / das übrige gesü-
 hen/ und zum Gebrauch behalten; Will mans aber noch stärker haben/
 kan man zu lezt ein wenig Maußöhrl-Kraut auffsieden lassen/ auch in dis-
 sem Trancß ein Stachel ablöschten.

N^o 10. Noch ein anders.

Sonsten ist köstlich/ wann man die Blühe hätte / von Eber- Wurk
 oder Einhacken/ dessen etwan ein Quintl/ oder ein halbes in einer
 Suppen eingeben.

N^o 11. Mehr ein anders.

Stem/ Bocks-Blut einen halben Scrupel / oder eben so vil Hasen-
 Blut eingeben.

N^o 12. Ein anders.

Mehr ist gut / etliche Morgen ein Quintl schwarz gepulverte Ayr-
 Schaalen auff einmahl eingeben / sonstn auch den außgepresten
 Saft von breiten Weegrich / dessen ein Becher voll mit einem
 Quintl Colophonio etwan 4. mahl eingeben.

N^o 13. Ein anders.

Man kan auch von gesottenen Kälber- Füßen die Suppen nehmen /
 worinnen das Blutstillende Kraut/ als Weegrich / gesotten / und
 trincken lassen.

N^o 14. Ein anders.

Stem/ eine Salsen von Hötshöpötchen öfters genossen/ sonderlich/
 wo eine hitzige Leber vorhanden.

N^o 15. Ein anders.

So aber das Blut sehr Wässerig seyn solte / wäre gut nach der
 Aderlaß mit ein wenig Mechiocana, oder Rhabarbara zu
 purgieren.

N^o 16.

N^o 16. Ein Sälbl wann ein Frau starck fließt.

MAn nimbt Hirschen = Inschlicht / Mastix = Del / Rosen = Del / jedes gleich vil / damit den Bauch und Nabel geschmiert.

N^o 17. Pflaster über die Keyhe und Lenden zu legen.

Imb 1. Pfund Gips / und Arabischen Gummi / wie man ihn zu der Dinten braucht / 10. Duntl gepulvert / das Weiße von vier Ayrn / misch wohl untereinander / streichs auff eine Baumwolle wie ein Pflaster / und wie oben gemeldet / solches übergelegt.

N^o 18. Ein gutes bewährtes Bad einer Frauen / so ihr Zeit gar zu vil nacheinander hat.

Kstlich nimbt man auß 3. Ameiß = Hauffen 3. starcke Hand voll Ameissen / mit sambt der Bruth / Felber = Laub 9. Hand voll / Wohl = gemuth / Frauen = Blätter / Fahrnkraut / jedes 2. Hand voll / Abermenig / Kaken = schweiß / Käspappeln / Braunmünken / Bachmünken / Mutterkraut / oder Kakenmünken 3. Hand voll / Chamillen / Melissen 4. Hand voll / Cronabeth = Wipffel sambt den Bören 5. Hand voll / dise Kräuter alle groblecht zerschneiden / in ein Säckl gefüllt / daß umb den Leib herum gehe / vorn kan mans mit Bändlein zusammen binden / der muß anderthalb Spannen breit seyn / dann ein vierecket Säckel / dar auff soll die Frau im Boden sitzen / das Säckl muß auch mit den Kräutern gefüllt seyn / dise 2. Säckl thut man in einen Kessel mit Wasser gar wohl kochen / darnach außgeschöpfft in ein Schaff / darinnen die Frau badet / weil dise kühllet / derweilen sied den andern Kessel / darnach thut man die Säck sambt dem Wasser in das Schaff / laß es recht kühl werden / daß man es erleyden mag / dann man darff es mit keinem andern Wasser abkühlen / als mit dem / wie es von Kräutern kommen und gesotten ist / man muß sehen / daß man im Anfang genug siedet / daß hernach kein Wasser darzu kombt / das Bad muß über den Magen gehen / und alle Tag 2. Stund im Bad sitzen / Vormittag und Nachmittag 1. Stund / diseß Bad soll eine Frau 9. Tag nacheinander brauchen / ein Bad 3. Tag / ist noch gut / alsdan nimbt wieder frische / und stede es / wie vorgeschriben / wann die Frau auß dem Bad gehet / soll sie das Creuz und Bauch mit einer guten Mutter = Salben warm schmieren / und præparirtes Hirschhorn in einem Täschlkraut = Wasser einnehmen / und sich gar wohl mit gangen Saffran von unten auff berachen.

N^o 19.

N^o 19. Vor das Verflüssen der Frauen.

MAn nimbt Sau-Roth also warmer/ und heissen Essig/ rühr es zu einem Koch ab/ streichs auff ein Tüchl/ leg es auff den vordern Leib/ es hilfft/ und ist bewährt.

N^o 20. Ein anders.

Bem/ nimb einen heissen Essig/ neh einen Schwammen darinnen/ druck ihn wohl auß/ und lege den der Frauen vor dem Leib/ es stopfft bald.

N^o 21. Wann eine Frau so starck flüst.

So schneide Galgant klein/ fülle es in Pölsterl/ waiche selbe in Klapsper-Rosen-Wasser/ und legs auff die Puls/ soll bewährt seyn.

N^o 22. Ein anders darvor.

Nimb drey rothe Haselnuß/ und bohre Löcher dardurch/ heng es an Hals/ es stellet sich von Stund.

N^o 23. Ein anders.

Bem/ zum öfftern pflegt man auch auff die Brust ein grosses Köpffel/ oder Ventosen auffzusetzen/ welches den übrigen Fluß stillet/ wann man aber vermeint/ daß ein schwärer Athem folget/ welches wohl zu erkennen/ so muß man es wegnehmen.

Item: Der Rauch.

fol. 111. Num. 7.

Item: Die Purgier.

fol. 134. Num. 18.

Von Fruchtbarkeit.

Die Diæta wie vorhero.

N^o 1. Ein Dunst vor die Mutter/ macht fruchtbar.

MAn nimbt einen Hasen von 3. oder 4. Maß/ alsdan muß man nehmen Habern 3. Hand voll/ der muß gerischen seyn/ Balsen/ Melissen/ Salve/ Chamillen/ Beyfuß/ jedes ein Hand voll/ 3. oder 4. rundte Ruben in Blätzl zerschneiden/ in halb Wein und Wasser miteinander gesotten/ zu Abends/ wann man schon will schlaffen gehen/ muß man heisser das Hasen in den Leibstuhl setzen/ und den Dunst in Leib lassen gehen/ daß es aber nicht zu heiß ist/ dann sich darauff niederlegen/

gen/

gen/ und wohl warmer halten/diſ muß man 3. mahl nacheinander brau-
chen/reiniget die Mutter/und ſtärket ſie/befördert zur Empfängnuß.

N^o 2. Ein Dunſt zur Mutter/ eben deßgleichen.

Nimb Mutterkraut/Cronabeth-Stauden/ ſambt den Bören / aber
nur Gipffel/Fußbör-Kraut / unaußgedroſchenes Haberſtroh / ei-
nes ſo vil als deß andern / diſ laſt man in halb Wein / und halb
Waffer wohl verdeckter ſieden/daß kein Dampff darvon kan / wann ſol-
ches geſotten/ſetzt mans unter einen Nachtſtuhl / nnd ſo warm als man
es erleyde / darauff geſetzt / doch nicht gar zu heiß/ 1. Stund also darauff
ſitzen bleiben/demnach in das Beth gelegt / und 1. Stund darauff gera-
ſtet/was alsdann zuthun / kan man gedencken / diſes muß man 3. Tag
nacheinander brauchen / nachdem man ſeine Zeit gehabt / daß es ſchon
ſchier vorbeſt iſt.

N^o 3. Suppen/ daß die Frauen ſchwanger werden.

MAn nimbt Ringl-Blumen / gelbe Beigl / weiß und rothe Pappel /
Erdrauch/ Meliſſen / Mutterkraut / Himmelthau / Ehrenpreiß /
Proſſenkraut/ Schlüßl-Blüml / Abrutten / weißen Beyfuß mit
der Blühe/Dchsenzungen/Boragiblühe/Feld-Chamillen/ Mutter-Nä-
gel 7. MutterMuscatuß 3. Safran / was man zwiſchen 3. Fingern faſ-
ſen kan/ diſe Kräuter müſſen alle dürr ſeyn / ſchön außgelaubte Senet-
blätter/darnach man leicht zu purgieren iſt/gieß darauff ein guten Wein /
ein halb Maß/und ſo vil Lindenblühe-Waffer/thue alles zuſammen in ei-
nen Haſen/ vermachs wohl mit Taig/ daß kein Dampff herauß kan / laß
1. Seitl darvon einſieden / dann also vermachter abkühlen / ſeyhs also
durch ein ſaubers Tuch/ druckß wohl auß/ behaltß dann an einem Orth/
daß es auß keiner Erden / oder an keiner Mauer ſtehet / wann man es
beauchen Will/ rührt man es von Boden auß / gieß ein halbes Seitl her-
auß/machs warm/trinckß auß/Vormittag nüchtern / imgleichen Abend/
wann man ſchlaffen gehet/ das wird 6. Tag wahren / im Eſſen muß man
ſich halten wie bey andern Purgationen/ diſes muß getruncken werden /
wann die Zeit der Roſen ſchon vorüber iſt/ daß man nichts darvon ſpüh-
ret / dann eine hats länger als die andere. NB. Die Böhmische Maß
iſt umb 1. Seitl gröſſer/als die Deſterreichiſche / darumb muß der Wein
und das Waſſer nach der Böhmischen Maß getruncken werden/ diſe Sa-
chen wirfft ſo vil Schleim von der Mutter auß / daß es zu verwundern /
wann ein Mangel an der Mutter iſt.

ff

N^o 4.

N^o 4. Ein gute Suppen / so gut für die Mutter / und auch fruchtbar machen soll.

Die obere Spißl von Saturey 9. Stückl / Salve 9. Blätl / Mutterkraut 9. Herßl / Mutter = Muscatnuß 3. Mutter = Nägel 9. Saffranblühe 15. diß alles zusamen gethan in ein Häfen von 2. Maß Bier / welches wohl abgelegen ist / die es aber nicht leyden kan / soll frisch Wasser nehmen / ein gute Fleischsuppen ist das beste darauß zu gießen / und das Häfen wohl mit einem Taig vermachet / und sieden lassen / so lang biß der dritte Theil eingesotten ist / alsdan lassen kalt werden / und auffgemacht / davon muß man frühe und auff die Nacht warmer jedesmahl ein viertl Seidl trincken / siedet mans in Bier / so kan mans mit einem Ayrdotter und Butter abgießen / als wie ein rechte Biersuppen / auch im Wasser / wan es mit Wasser gesotten wäre / und in der Frühe muß man 1. Stund darauß fasten / und auff die Nacht muß mans erst 2. Stund nach dem Essen nehmen / und solches 9. Tag continuiren / wann man seine Zeit hat.

N^o 5. Für die Frauen / so keine Kinder tragen.

In junges Häßl auß der Mutter geschnitten / dasselbe außgewaidet / das Häutl abgezogen / und das Häßl mit Beiner und allen gedörret zu Pulver gemacht / nimb 3. Theil Fenichlsaamen / 4. Theil vom Häßl-Pulver / mach mit Hönig einen Taig darauß / dann formire Zeltl wie 2. Groschen aneinander seynd / und so dick / als ein Messer = Rücken / trücker / alsdan nimbt man ein solches Zeltl auff einmahl / und isset es / wann man schlaffen geht / darvor aber am Abend ein voll Bad gebraucht / und gleich auß dem Bad ins Beth / und das Zeltl genommen in einer Milch oder Wasser / oder truckener geessen : In der Milch muß man Fenichlsaamen sieden lassen / in einem halben Seidl einen Löffel voll / man kans etliche Tag nacheinander brauchen gleich nach der Zeit / wans vorüber ist / allzeit nach Mitternacht ligen. Nimb ein Hirsch-March / und ein Hirn / von einem Hirschen / zerlaß untereinander / mach Strißl darauß / und gibß in vordern Leib / das macht die Mutter fangen.

N^o 6. Ein anders darvor.

D nimb von einer erst niderkommenden Frau das kleine Blätterlein / so an dem Gebärdlein zu finden ist / wie ein Fischblätterlein / darinnen wird ein helles Wasserlein seyn / wie ein Brunnen-Wasser / dises muß man in einem Gläßl auffheben / vorhero eine solche unfruchtbare Frau etliche Tag in guten Kräutern baden / dasselbe Wasserlein in einem Gläßl Wein genommen / oder in Melissen-Wasser.

N^o 7:

N^o 7.

Ein anders.

Nutzen von einer Frau/ die im Niderkommen ist/ ein weisses Stückl /
als wie ein kochte Karpffen-Milch/ das soll man täglich eingeben /
8. Tag vor dem Vollmond / Fruhe ein Messerspiß voll in einer
Suppen/ man muß gleich im Tag des Vollmonds gebrauchen.

N^o 8.

Ein gutes Mutter-Bad.

Süßlich nimb Melissen / Mutter-Kraut / Polley / Wohlgemuth /
Frauen-Blätter / Abrutten / Sonnabend-Gürtel / Kimmelkraut /
Frauen-Haar / Kundkraut / Salve / Isop / Frauenmünz / Bach-
münz / Johanneskraut / Scabiosen / Halmgarn / blau Veiglkraut / Sa-
turey / Majoran / Widerthan / Spicanardi / Egori / Eysenkraut / ein
Seitl Kimmel / von den Kräutern kan man nehmen / so vil man will / in
saubern Wasser gesotten / und von sich selbst erkühlen lassen / hernach
Morgens umb 6. Uhr ein Stund lang / umb 1. Uhr Nachmittags ein
Stund / auff die Nacht abermahl ein Stund lang gebadet.

Kräuter in ein voll Bad / so der Mutter nutz ist.

Melissen-Mutter-Prossen-Beyfuß-Kainffel-Kraut / jedes ein gu-
te Hand voll / Habern 3. gute Hand voll / Cronabeth / Gipffel / 9.
zerhack alles / und in einen Sack gethan / gekocht / alsdan auff den
Kräuter-Sack im Bad gesetzt / daß der Dampf in die Mutter gehet / sol-
chen Sack kan man 3. mahl gebrauchen zum Baden.

N^o 9.

Mutter-Bind-und Sand-Bad.

Süßlich nimb Melissen / Mutterkraut / Polley / Eybisch / Pappeln
mit sambt den Käselein / Chamillen / Saturey / Habern / Nessel /
Egorikraut / Alberproß / krauste Balsen / weisse Balsen / braune
Münzen / Ameissen-Bruth / wilden Salve / Garten-Salve / Wermuth /
Himmelbrandblüe / Isop / Goldblumen / unser Frauen-Haar / Abrutten /
Liebstock / Garten / Pappeln / Johanneskraut und Blüe / Sonnabend-
Gürtel / blinde Nesselblüe / Ehrenpreis / Meister-Wurz / Spicanardi /
Lavendl / Waldrauch / Majoran / Rosmarin / blau Veigl-Kraut und
Blüe / gelbe Veigl / rothe dicke Nägelein / Lindenblüe / blau- und rothe
Kornblumen / Meer-Hirsch / rothe Scharlach / Rosen / Pfersichblüe /
Kittenblüe / wilden Saffran Birnbaumblüe / Epffelbaumblüe / Schle-
henblüe / Muscatblüe / Muscatnuß / Nägelein / Cardomomel / Paradenß-
Körner / rothe Myrren / Coriander / Kimmel / dise Kräuter müssen alle
zerhackt werden / die Gewürz und Saamen aber gestossen / und in ein
Säckl

S f 2

Säckl

Säckl gefast/ so dieses Bad ein junge Frau bedürfftig ist/ muß die Frau allzeit von dem Salve, Wasser oder Saft/ so oft sie in das Bad sitzet/ ein Becherl voll trincken: Man nimbt Creuz-Salve/ so vil/ als auff ein Seitel genug/ der muß klein zerstoffen werden mit wenig Wein/ und dar- nach durchgesyhen/ wans zu speer ist/ kan mans zuckern/ dieses Bad soll man 3. Tag nacheinander brauchen/ alle Tag 3. mahl/ zusammen 9. mahl/ man kan mit einer halben Stund anfangen/ und also ein Stund im Bad auff das Kräuter-Säckl sitzen. NB. Muß auch so vil Wasser seyn/ daß kein Abgang die 3. Tag seye/ allzeit soll die Frau biß an den Wagen im Bad sitzen/ und nie ein kalt Wasser zugießen/ wanns gesotten ist/ muß von sich selbst erkalten.

Unterschiedliche Mittel vor die schwangere Frauen.

Die Diata wie in dem starcken Fluß. Nebst der vorigen Diata solle sich ein gebährende Frau Anfangs subtiler und nährhafter Speisen gebrauchen/ und nach und nach auffsteigen in denen stärkeren Speisen/ sie kan sich auch gut zugerichten Biers/ und hernach wohl abgelegenen Weins bedienen.

N^o 1. Welche nicht auff die rechte Zeit tragen/ zu Stärkung der Frucht/ auch der Mutter/ ist vilmahls probirt/ und mit Gottes Hülff bewährt befunden worden.

S Kfllich braucht man/ so sich ein Reissen oder Durchbruch sehen last/ alsbald den Rauch/ welcher in grossen Durchbrüchen/ oder wilden Wehe/ wie auch den Blut-Fluß zu stillen.

Andertens/ auff den Bauch sollen gelegt werden/ ein Hanffenes Berch/ mit disen Stücken; Man soll nehmen Weißes van Ayrn/ ein Löffel voll Hönig/ 2. Löffel voll Malvasier/ ein wenig gangen Safran/ Muscatnuß/ Nägl/ Zimet/ Mastix/ alles gestossen/ wohl gerührt/ über ein Glüt warm gemacht/ und mit dem Hanffenes Berch über den Nabel gelegt/ wie auch den Bauch.

Drittens/ braucht man in diesem Fall die Einhagen- Wurzen mit Muscatnuß/ wie auch Mandel und Fenichl eingemacht/ zu Morgens einer Haselnuß groß genommen/ stärckt Mutter und Kind/ last nicht leicht ein Kind abgehen/ so auch ein Frau gar schröckig ist/ oder wäre/ soll sie allzeit Einhagen- Wurzen/ sambt einem Lapis Lazuri am Hals tragen/ auch ein Adlerstein zwischen den Brüsten: so aber noch vonnöthen/ was zuge-

zugebrauchen (doch sollen nicht zu vil Mittel auff einmahl gebraucht werden/ damit die Natur dardurch nicht zu vil geschwächt werde/ sondern auch die andern Mittel so schon gebraucht/ in ihrer Würckung nicht gehindert werden/ wie oft geschichts/ daß ein Mittel in seiner besten Würckung ist/ und durch ein anders Mittel in seiner Würckung gehindert und zersthöhret wird) braucht man dises Pulver wie folgt :

Nimb Corallen / Perlen / Amatisten und Smaragd / præparirter jedes 1. Quintl/ præparirten Bolum Armenum, Klapper: Rosen / jedes ein halb Loth/ Tormentill / Galgant: Wurken / jedes ein halb Quintl / præparirten Coriander/ Fenichl/ jedes ein Quintl/ Einhagen: Wurken 1. Loth/ ein wenig Zimet / alles zusammen zu subtilen Pulver gemacht / Zucker so vil/ daß ein wenig lieblich wird/ davon soll man im Nothfall ein halb Quintl in Saffrankraut: Blüml: Wasser / und Tauff: Wasser eingeben/ so aber ein Frau sonst erschrockt/ oder sich erzörnet/ soll sie alsbald ein Messer spiz voll einnehmen in obigen Wasser / Wein / oder Suppen / was bey der Hand ist / so aber ein Durchbruch / oder schwacher Magen sich erzeigte / soll man ein wenig Mastix darunter nehmen / wo aber eine Verstopffung wäre/ mehr Zucker / auch oft Ziweben essen / doch ohne der Steinl oder Kernl/ der Gasser ist auch in disem Fall nützlich zu gebrauchen / in Wein gelegt/ darvon getruncken / etliche Löffel voll ; auch ein schwangere Frau/ so sie und das Kind/ wie oft geschicht / schwach wird / bisweilen ein Löffel voll Kinder: Balsam nehmen / das stärckt gewaltig / Mutter und Kind/ auch den Nabel darmit schmieren ; ferner seynd die Mandelsuppen mit denen Bögerlein auß den Ayrn auch ein edle Argney in disem Fall auch sonst von Mandeln geessen/ ist denen Frauen gar gut. Ein Frau die schwanger/ und die Mutter schwach ist/ soll sich vor vil Bemühung hüten/ sonderlich vor vil Stiegensteigen / auch fahren / und anderer Bewegung/ damit die Mutter nicht bewegt werde. Dis seynd gute Råth/ welche oft seynd gebraucht worden von Frauen / und sich die Zeit zeigt hat/ 3. mahl in einer Wochen / zu Stärckung des Kinds hat man allzeit ein rundtes Scheibl Lebzeltl / wie es die Lebzelter umb 2. Pfening haben/ mit Hönig bestrichen/ darauff gestrossenen Zimet/ Nägel/ ein wenig geribenen Saffran und Muscatnuß gestreyhet / auff einem Glütl warm gemacht / und auff den Nabel gelegt / bleibt einen ganzen Tag und Nacht so ligen/ man gehe / fahre / oder thue was man will. NB. Doch ist der Kinder: Balsam jeden einzunehmen / nicht zu rathen / weil er gar zu hitzig ist/ und die Fraiß verurrsachen kan.

N^o 2. Ein köstliches Pflaster / wann die Geburt zu unrechter Zeit brechen will / und sich Schmerzen in Lenden und Schoß erheben.

Nimb abgeschabene Woll von einem Scharlach 1. Loth / rothe Rosen / Imber / Galgant / Zimmet / Cubeben / Trachen-Blut / Scharlachbör / jedes 1. halb Loth / Natter- Wurken / Handlbör / Mastix / jedes 1. Quintl / rothe præparirte Corallen ein halb Quintl / Bisam 4. Gran / mach alles zu Pulver / stoß mit Hönig zu einem Pflaster / legß übern Bauch und Lenden.

N^o 3. Wie man sich in diser Kranckheit zu verhalten.

Rstlich sollen die obern Theil / als Armb / wohl geriben werden / und mögen auch etwas vest gebunden seyn.

Andertens soll von der Latwerg / zu Stärckung der Mutter und des Kinds / unter Zeiten einer kleinen Nuß groß / zu Stärckung der Frucht / und Zusammenziehung der Bänder gebraucht werden. Nimb rothe Rosen 3. Loth / Scharlachbör / Tormentill- Wurken / jedes zwey Scrupel / Mastix / præparirt Helffenbein / jedes 1. Scrupel / der Magisterien von Orientalischen Perl und Corallen / jedes ein halben Scrupel / candirte Citroni- Schäller 3. Quintl / mit Corallen und Kittens Safft zu einer Latwergen gemacht.

Drittens solle der Leib neben den Lenden mit der Marggrafen- Salben / darunter etwas distillirtes Mastix- Del vermengt / des Tags 2. oder 3. mahl warm geschmirt werden / worauff das Pflaster so wohl auff den Leib als Lenden warmer auffgelegt kan werden / doch öftters / daß die Nieren nicht Schaden leyden / von den Lenden hinweg genommen / gegenwärtiges Pflaster stärckt gewaltiglich die Frucht / neben Zusammenziehung der Bänder / auff den Nabel wird nützlich mit einem Bißl Baumwoll der Kinder- Balsam zu Stärckung der Frucht warm auffgelegt ; wurde ferner Gefahr erscheinen / so wäre zuträglich mit den Kräutern die Geburts- Glider zu dämpffen / doch müssen die Kräuter wohl zugedecket in halb rothen Wein / und halb Schmid- Wasser gesotten werden.

Darneben wird zuträglich seyn / in der Wochen 2. oder 3. mahl diß Pulver : Nimb Mastix / Muscatnuß / Mutter- Nägel / und Einhagen oder Eberwurken / jedes 1. Loth / zu Pulver gemacht / und eingenommen / ein Messerspiß voll auff einmahl.

Item wird vor ein gewisses approbirtes Mittel gehalten zu Verhütung unzeitiger Geburt / etliche Tag nacheinander fruhe Morgens eines
Ducas

Ducaten schwär der inneren Häutlein auß Hüner-Mägelein gepulverisirt in Wein nüchtern einzunehmen. Zum ordinari Trinct-Wasser wird ein gesottenes Mastix-Wasser mit Zimet bereitet.

N^o 4. Wie man schwangern Frauen helfen soll / wann ihnen vor der Zeit wehe wird / und das Kind mit Gewalt von ihr drunge / oder die Frauen-Kranckheit komme.

Nimb einen Löffel voll Rosenwasser / und das Weiße von einem Aylzer schlags wohl in einem Häserl mit einem langen Löffel / das wohl faumbt / darnach nimbe ein reistenes Werch / und mach ein Pflaster / leg dich in das Beth auff den Rücken / tüncke das Keißl ein Hand groß in das Häserl / legs auff den Nabel / mit dem Haupt muß man niderer / als mit dem untern Theil ligen / bleibe also anderthalb Stund im Beth / kehre dich auff kein Seiten / darnach merck auff dich / du wirst empfinden / wie sich das Kind mit Gewalt auff sein rechtes Orth wird kehren / und ziehen.

Item / nimbe Hönig / und ein wenig ungebeuteltes rockenes Mehl / mach ein Zaigl darauß / streichs auff ein Tüchl / legs warmer auff den Nabel / und darunter / so stellen sich die Wehe / und erhaltet sich das Kind bey der Mutter / biß die rechte Zeit ist.

Wo sich aber der Frauen Kranckheit nicht stellen wolte / so nimbe von einem rockenen Brod 4. Finger breit / und ein Finger dick / steckß voll mit Gewürz-Nägel an / laß auff einem Rost gar wohl bäen / hernach laß die Frau / so warm als sie kan / mit den Nägelein essen.

N^o 5. Wann ein schwangere Frau besorgt / sie werde umb das Kind kommen / und wann der Fluß allda.

Nimb ein Rinten von einem rockenen Laib Brod / einer Manns-Spannen breit / rund geschnitten / und Hönig darauß gossen / ein Muscatnuß und Nägelein zerstoßen / auff die Rinten gestreyhet / auff ein Glut gesetzt / warm auff den Nabel gelegt / und darauß auff dem Rücken still gelegen / istß ein Ungesund / so treibt es ihn / ist es aber ein Kind / so stärckt es.

N^o 6. Ein gutes Pflaster / wann ein Frau besorgt umb das Kind zu kommen.

MAn nimbt der dicken Nürnberger Lebzelten deren 3. oder 4. Klein geribene / und gießt den besten Muscatell darauß in ein messingenes Pfändl / daß in der Dicken wie ein Koch wird / hernach nimbt man

man

man Zimet/Nägel/Muscatus und Mastix / alles klein zerstoßen / eines so vil als des andern/das aber wohl kräftig davon wird / rühre darein / und 2. Löffel voll Honig/das laßt man durcheinander auff einer Glut siedend/ so lang bis anfangt zu bicken/ hernach nimbe von einem Rehe- oder Stück Haut/welches gar subtil ist/und schneide ein Pflaster so groß als der Bauch ist/ den Nabel aber schneide auß / streich das Pflaster darauff eines guten Messer- Rücken dick / oder noch dicker / schmiere den Bauch wohl mit Rinder-Balsam an/ und leg das Pflaster so warm du es erleiden kanst/über/ kan also 9. Tag verbleiben/ehe mans wider frisch macht / wann sich ein schwangere Frau eines Anstoß befürchtet/ oder Reissen empfindet/ das zu besorgen/sie möchte umb das Kind kommen/so kan mans ohne alle Sorgen geschwind aufflegen/ wann auch ein Ungesund darbey solte seyn/ so haltets dieses Pflaster nicht allein auff/ sondern stärcket und erhaltet das Kind/ wans anders möglich ist / auff die rechte Zeit außzutragen/ aber geschwind muß mans brauchen.

N^o 7. Ein anders.

Sem/wärme Hasen-Blut in einem Pfändl / und bereite 2. Schnitzten rocken Brod/gieß das warme Hasen-Blut darauff / bestreyhe es wohl mit Nägelsup/ leg eines auff die Lenden / das andere auff die Keyhe.

N^o 8. So bald eine Frau ihr Blüthe bekombt / wann sie schwanger ist.

Soll sie 3. oder 5. Mastix-Körn / und so vil Bögertl von frischem Uyrn auff einem Löffel einnehmen / auch wann sie ein wenig erschrockt/ oder sich sorgt/ soll sie Mastix- Körn etwan eines schlindend/ auch soll ein jede Frau/wann sie empfindet / das ihr wehe wolt werden/oder sich erschrocken/ ein Viertel von einer Muscatnuß mit einem Honig auff einem gebähten Brod essen/welchen Tag sie diß essen thut / ist sie versichert/ das ihr nichts mißlinge.

N^o 9. Ein andere Frucht-Stärkung.

Nimb 2. Loth schönen Beyhrauch / wohl zerstoßen / von 2. oder 3. Uyrn die Clar / misch über einem linden Feuer / lechtlich thue ein wenig Zerpentin darzu / streichs auff ein hanffenes Werch / legs Frühe und Abends warm auff den Nabel / drey Tag continuirt / man nimbt auch von drey Uyrn / welche von Hünern / wo Hahnen darbey seynd/ die Bögelerin/ und præparirtes Helsenbein bey 20. Gran / Gold-Blats

Blätlein 2. misch durcheinander/ biß das Gold zerriben/ hernach 3. Tag
nacheinander frühe in weissen Wein/ oder Wasser eingeben.

N^o 10. Ein anders.

Stem/ wann die Frau erschrockt/ oder sich erzornet/ so beiß sie in ein
Einhagen-Wurken/ und esse darvon.

N^o 11. Noch ein anders / so an etlichen Weibern
probirt worden.

MAn hat den Kinder-Balsam auffgelegt/ mit ein rohen Rindfleisch
in dünnen Schnitzlein wohl warm in den Kinder-Balsam gemacht/
auff den Nabel gelegt/ und die folgende Milch im Tag 3. mahl ge-
truncken/ hernach in der Wochen 1. oder 2. mahl/ biß zu der Widerkunfft
gebraucht. Man muß ungefehr ein halb Seitel Rüh- Milch nehmen/
und ein guten Löffel voll Fenichl-Saamen in der Milch wohl siedem las-
sen/ hernach durch ein saubers Tüchl gesyhen / und in die Milch / weilen
sie noch warm/ einen kleinen Löffel voll Hönig darein gerührt / und also
nach Belieben einen Trunck gethan/ so offt man will/ frühe/ unter Tags/
und Abends. Probatum.

N^o 12. Mehr ein anders.

Stem/ alle Morgen nüchtern Hanneff-Körner geessen / laß das Kind
nicht anwachsen.

N^o 13. Wann es eine schwangere Frau in der Seyten
brennt.

So soll man weisse Ruben braten/ und darnach schaben/ Gänß- und
Capaun-Schmalk/ weiß Liliönl durcheinander mit den gebrate-
nen Ruben/ wie eine Salben abgerührt/ lablecht zwischen 2. Tüchl
auff dasselbige Orth legen/ Abends und Morgens / es ist auch gut / daß
man Harnwind- und Sillerkraut siedet/ daß kein Dampff darvon komt/
laß einen Dachziegel heiß werden/ leg den in ein weiten Tieg/ oder Scher-
ben/ und von den Kräutern immerzu die Brühe darauff gossen/ worüber
das Weib stehen muß/ daß ihr der Dampff wohl in Leib gehe / so treibt
es das wilde Wasser fort/ das also brennt / disen Dunst muß man die
Wochen 2. mahl brauchen : Zu der Suppen und ins Trincken kan man
auch 2. oder 3. Stämmel Sillenkraut legen.

Die Hanneff-Milch ist auch gut/ den Hanneff stost man / und balgt
ihn mit frischen Wasser durch/ man mag ein 8. Mandel-Kern darzu neh-
men/ so ist es desto kräftiger.

G g

N^o 14.

N^o 14. Eine gute Salben denen Schwangern 3. Wochen lang vor der Niderkunft zu brauchen.

Die Tag muß man Morgends mit folgender Salben das Creutz / Lenden / und Rücken wohl warm damit schmieren / lediget alle Unreinigkeit ab / und da das Kind schon angewachsen wäre / lediget auch das Bürtl ab / und macht leicht gebähren.

Nimb Fœnum Græcum, Episch-Wurzl / jedes 4. Loth / zerstoß es / dann nimb Beyfuß-Wasser / gieß es auff das Pulver / laß 8. Tag an ein warmen Drth stehen / oder an der Sonnen / alsdan last man es in einer Pfannen zu einem dicken Müßl sieden / doch nicht gar zu dick / preß durch ein Tuch / gieß darzu weiß Liliendöl / Hünner-Schmalz / so in kein Wasser kommen / jedes 3. Loth / Land-Saffran / so auff das kleinst geriben / 20. Gersten-Körner schwär / vermisch wohl ob einem Kohlfeuer / wie auch gelbes Wachs / so vil genug / wann es zergangen / nimb es vort Feuer / rühr es bis kalt wird / dann also verbundener auffbehalten / bis zur Nothdurfft / so ist's gerecht und gut.

N^o 15. Eine Salben im neunnden Monath zu gebrauchen / die Frucht abzuleidigen.

Nimb Benedische Saiffen / gieß frisch Brunnen-Wasser daran / laß etliche Stund stehen / damit es ganz schleimig wird / dann so vil Gänß-Faisten genommen / und wohl untereinander abgerührt / hernach Morgends und Abends fein warm darmit geschmiert / und ein warmes Tuch umbgebunden / und etlichmahl in einem Voll-Bad gebadet / aber nur kühl.

N^o 16. Eine Salben darvor.

Nimb weißes Lilien-Del / Abruten-Del / Hirschen-Inschlicht / gestoffen rothen Zwifel / neue Saiffen / altes Schmeer / Gänß-Faisten / Haar-Linsat / die wohl gesotten ist / den Schleim darvon / dise Stuck alle zusammen in ein Häferl gethan / auff einem Glürl zergehen lassen / und wann der Bauch spengt / soll man sich darmit schmieren / in dem letzten Monath.

N^o 17. Wann eine das Kind nicht empfindet / und besorgt es wäre todt.

Man nehme eine dicke Schnitten rockenes Brod / bähe es / und leg es so warm / als du es erleyden kanst auff den Nabel / von Stund an wird sich das Kind rühren / wann es anders ein Leben hat.

N^o 18.

N^o 18.

Ein anders.

Sem/nimb 5. oder 6. frische Ayrklar / thue es in ein zinnerne Schüs-
sel/ nimb eine ganze Muscatnuß/ Gewürz: Nāgel / Mastix / stoß
es alles klar / thue es unter die Ayrklar/ setz es auff ein Glül / und
laß es zusammen lauffen/ man muß es alleweil rühren/ damit es gleich zu-
summen laufft / alsdann gieß 2. Löffel voll Rinder: Balsam darunter /
nimb eine Hanff: Reisten / die muß man voneinander ziehen/ daß es breit
werde/ alsobald warmer auffstreichen / und also über den Bauch legen /
die Schnittl vom Rindfleisch in einem Malvasier gesotten / gewürgt /
stärckt auch das Kind.

N^o 19. Wann eine Frau über die Zeit/ das ist/ zu lang
zum Kind gienge.

MAn nimbt Bermuth/ Wohlgemuth/ Sonnabend: Gürtel/ und Ab-
ruten/ laß zugedeckt wohl in einem Wasser sieden/ auff ein Tuch
aufgestrichen / darnach über den Bauch und Lenden gelegt / so
kombt das Kind/ erlediget auch die Frau vom todten Kind/ nach der Ge-
burt aber solle man gleich das Pflaster weg thun.

N^o 20. Ein Dunst / wann sich die Mutter bey einer
Frau nicht öffnen will/ und doch Zeit zu der Ge-
burt ist.

Nimb Chamillen / Käspappel und Kub: Schälter / siede es in
Wasser wohl zugedeckt / wans waich ist / so schütte ein Kuh-
Milch darauff/ laß mit sieden/ hernach unter den Leib gesetzt / daß
ihr der Dunst in den Leib gehe / dieses hat ein gute Hebam gebraucht de-
nen Weibern.

N^o 21. Ein Dunst zu der Mutter/ ist gut/ befördert
die Wehe.

MAn nimbt Mutter: Kraut/ Frauen: Blätter/ Melissen/ Chamillen/
eines so vil als des andern/ thue es in ein Häfen / laß zugedeckt
eine Weil sieden/ thue es in ein Schäffel / stell es unter die Frau /
laß den Dunst wohl an sie gehen / aber ohne Noth soll man kein Dunst
brauchen/ sonderlich/ wann das Kind schon hervorn ist / mach den Kin-
dern gar feuchte Köpff.

G g 2

N^o 22.

N^o 22. Zur schwären Geburt.

Eysfuß in einem Wasser gesotten / leg es mit dem Kraut warm über den Nabel / und bey beeden Füßen / zwischen das Geburth-Orth übergeschlagen / fördert wunderbarlich die schwäre Geburt.

N^o 23. Wann eine Frau nicht gebähren kan / obschon das Kind vierfach ligt.

Umb weiß und graue Sonnabend-Gürtel / Saturey / jedes eine Hand voll / dises alles in Wein gesotten / dem Weib in das lincke Knye gebunden / wann das Kind genesen / so muß mans in Augenblick widerumb wegthun.

N^o 24. Ein anders.

Man nehme Hopffen / den man zum Bier braucht / laß in einem wohl verdeckten Hasen sieden / schütt den in ein Säckl / balge ihn auß / und lege ihn auff den Bauch / setze sie auff den Kinder-Stuhl / bälhe sie mit den vorgeschribenen Kräutern / schmiere die Lend und Waich / mit weiß Lilien-Del.

N^o 25. Wann eine Frau die Wehe verliehrt.

Sreich Hasen-Schmalz auff ein graues Papier / mach es ungefehr / als der Frauen Schaitl ist / bey 2. Finger breit / und leg es auff die Schaitl.

N^o 26. Ein anders.

Man nimbt Peterzil-Kraut / sambt der Wurzen / stoß wohl zwischen 2. Steinen / legs der Frauen zur Geburt-Arbeit / eben auch auff die Schaitl / so machts der Frauen Wehe genug / und gib ihr das Kräutl in die Hand.

N^o 27. Wann einer Frauen die Wehe nicht recht gehen wollen.

So rauche sie mit gelben Beigl / alsobald gehen ihr die Wehe.

N^o 28. Ein anders.

Wolt ihr die Frau bald gebähren machen / so nehmt 7. Pappels Blätter / und bind es der Frauen auff den Diech / oder Fuß / so kombt sie bald nider.

N^o 29.

N^o 29. Wann das Kind nicht gehen will.

Nach ein Pflaster von weißen Kleyen/ oder Rocken / auff ein Tuch gestrichen/ und warm auff den Bauch gelegt/ so machts den Fortgang/ und stärcht das Kind.

N^o 30. Wann eine Frau in Kinds-Nöthen ist/ und nicht gebähren kan.

Nimb einen Hasen-Bald mit Haut und Haar / siede denselben in Milch/ und legs dem Weib vor das Orth der Geburt.

N^o 31. Ein anders.

Nehme ihr in einer Musch-Schaalen ein Hasen-Schmalz über den Nabel / das thue nur in der höchsten Noth/ und also bald / wann es von ihr ist / muß man das Schmalz sauber weg wischen / daß nichts am Nabel bleibt.

N^o 32. Ein anders gewisses Mittel darvor.

Nimb die Faisten von einem Merken-Hasen / so eine Frau nicht niderkommen kan/ so streich es auff ein Hand breites Tüchl/legs der Frau auff die Lend wohl hinab/ wans Kind angewachsen ist / so lez diget es ab. Probatum.

N^o 33. Ein Tränckl/ so bald einem Weib wehe wird.

Wird so es rechte Wehe/ so halten sie an / und fördern zur Geburt / seynd es aber wilde Wehe/ so vergehen sie ; nimb Feld = Kimmel / Eysenkraut/ Fenichlkrout/ eines so viel als des andern / Koch es in Wein und halb Wasser/ seyhe es wohl ab / machs mit Jungfrau Hönig wohl süß/ und gibs etlich mahl warm zu trincken.

N^o 34. Ein anders.

Stem / soll man ihr einen guten Trunck Frauen-Gespün geben. Probatum.

N^o 35. Wann eine Frau nicht kan niderkommen / und es doch Zeit ist.

Sestlich nimb Borus / wie ihn die Goldschmidt brauchen / eines Gold-Ducaten schwär / und 7. Saffran-Blüml / so das Kind in der Geburt ist/ und nicht fort kan/ gibs der Frauen in Wein/ oder was sonst ist/ ein.

G 3

N^o 36.

N^o 36. Wann eine Frau in der Geburt des Kinds nicht kan ledig werden.

Die Blühe vom Korn nimbt man/ und wann eine Frau nicht nider kan kommen/ so gib ihr so vil Blühe/ als man zwischen 2. Fingern fassen kan/ in ein weiß Lilien-Wasser ein/ so geneßt sie/ Waß-Blühe ist noch besser.

N^o 37. Ein anders.

Zem/ nimb eine bleyerne Kugel/ mit welcher ein Hirsch zwischen zwey Frauen Tügen ist gefällt worden/ schabe so vil herab/ als man Salz in ein Ay thut/ und gib es in weiß Lilien-Wasser ein.

N^o 38. Daß eine Frau kein todtes Kind hat.

Nimb einen Krebsen also lebendig auß einem fließenden Wasser/ zerstoß den/ und gibß der Frauen in einem Wein zu trincken/ so erhalt sie das Kind bey dem Leben/ ist gut.

N^o 39. Ein anders.

Zem/ stoß Bibergeil zu Pulver/ und gib es der Frauen in weiß Lili-
en-Wasser ein/ es treibt todte Kinder.

N^o 40. Wann eine Frau in ihrer Geburt nicht genesen mag.

Nimb Lili-
en-Wurken/ stoß dieselbe gar wohl/ und gib der Frauen den Saft zu trincken/ es treibt das Kind/ aber ohne gar grosse Ursach muß man es nicht thun.

N^o 41. Wann eine Frau nicht kan gebähren.

Man nehme ein Schwalben-Nest/ als ein halbe Nuß groß/ treib es in einem frischen Wasser ab/ und seyhe es durch ein Tüchl/ gib ihr zu trincken.

N^o 42. Wann das Kind an der Fahrt ist/ und nicht recht fort will.

Stlich nimb von einer Valen-Leber/ so gedörzt ist/ gib auff ein-
mahl die halbe Leber in Beyfuß-Wasser ein/ so treibt es die Frucht/ es muß aber ein gewendtes Kind seyn/ es hilfft gewiß mit der Hülff Gottes.

N^o 43.

N^o 43. Für die Nach-Geburt.

M Ichene Mistl 2. grosse Messerspiß voll genommen / und gib es in 2. oder 3. Löffel voll weiß Lilien-Wasser ein.

N^o 44. Item auch in der hohen Noth.

S Inen Pfenning schwar weißten Agstein / in Erdbör = oder Polley-Wasser eingenommen.

N^o 45. Ein anders.

S Zem / mach von Hanneß Kern eine Milch mit frischen Brunnen-Wasser / und laß die Frau einen guten Truncß darvon thun.

N^o 46. Für die Nach-Geburt.

S Kstlich nimbt man Neb- oder Hasl- Hüner- Mägerl / mach es zu Pulver / wann man ein Messerspiß Mägerl / so nimbt man 2. Messerspiß Zucker / treib es mit Polley / oder weiß Lilien-Wasser ab / und trincß es.

N^o 47. Wann das Bürtl angewachsen ist / fort zu treiben.

M Imb Myrthen / stoß klein / sied es in Brantwein / daß wie ein Köchl wird / auff ein Tüchl gestrichen / und warmer auff das Creuß und Keyhen gelegt / es hilfft gewiß mit der Hülff Gottes.

N^o 48. Wann das Bürtl nicht gehen will.

S D soll man dem Weib einen Haasen-Balg für den Leib halten / hilfft es.

N^o 49. Ein anders.

S Zem / eine Zün-Schüssel in Wasser warm gemacht / der Frau auff den Bauch gelegt.

N^o 50. Wann eine Frau der Nach-Geburt nicht kan entlediget werden.

S Kstlich nimb Saturey / sied es in Wasser / dünste die Frau darüber / so kombt zur Hand die Nachgeburt / durrer ist es auch gut / die Chammillen seynd auch darzu dienlich / also gebraucht für das unrechte Bürtl / wann es einer Frauen fürkomt / und so man ihr nicht hilfft / so muß sie es ihr Lebenlang haben / nimb also Baumöl und Wein / eines so vil als deß andern / sied es wohl / nimb hernach ein zweyfaches Tüchl / netz und

und legß warmer über die Statt/ als du es erleyden kanst/ wo das un-
rechte Bürtl ist/ deß Tags offtmahls/ sie muß aber sein stat ein 8. Tag
auff dem Rücken ligen.

N^o 51. Ein Dunst darvor.

S Kstlich nimb weisse Kuben mit Schäller / und schneid es in einern
Hasen/ thue eine Hand voll Kimmel darein / ferners nimb rothe
Bieffen/ Polley/ Beyfuß/ Wohlgemuth/ Nängel- Kraut / Niglerl
von Haberstroh/ sied es wohl verdeckt/ laß den Dunst an die Frau / wie
es gebräuchig.

N^o 52. Wann das Bürtl nicht weggeheth.

S In Hand voll Saturey mit Kraut und Saamen genommen / laß
in einer halb Wein wohl siedend/ darnach hiß ein Ziegl/ daß er wohl
heiß wird / spriz den Wein darauff / worinnen das Kraut gesotten
hat/ und halt die Frau über den Dunst/ daß er wohl in sie gehet.

N^o 53. Wann das Bürtl nicht kommen will.

S O nimb Besen- Kraut/ und rauch die Frau darmit / so gehet das
Bürtl von Stund an von der Frau.

N^o 54. Wann ein Frau deß Bürtls nicht kan ledig
werden.

S Kstlich nimb die rothen Blumen / so im Korn wachsen / mit Nah-
men Ratten/ darvon nimb den Saamen und Hüner- Roth/ rau-
che die Frau darmit/ so geneßt sie gewiß.

N^o 55. Wann das Bürtl nicht von statten will / und
der Fluß hefftig gehet.

N Imb Brenn- Nessel und Knoblauch/ zerstoß klein/ bind es der Frau
auff die lincke Hand auff den kleinen Finger / biß daß von ihr ge-
het/ dann thue es herab/ so gehet der Fluß wieder.

N^o 56. Gar gute Säckl nach der Niderkunfft auff das
Geburt Orth aufzulegen.

M An nimbt Eybisch und Meerhirsch- Kraut/ Himmelbrand- Blühe/
jedes 2. grosse Hand voll/ alles klein zer schnitten/ darunter mischt
man ein kleine Hand voll Kimmel/ so zerstoßen wird / thue solches
in 2. langlecht Hand breite Säckl/ nahe sie ab/ gieß ein Theil Wein/ und
ein Theil faiste Hennensuppen daran/ so vil/ daß man die Säckl wohl sie-
den

den kan / wann sie gesotten / druckt mans wohl auß / und legt eins umb das ander an bemeldten Orth auff / so warm als mans leyden kan / ist bewährt.

N^o 57. Wann einer Frauen im Kinder-Gebähren durch starckes Helffen der Leib verschwüllet.

S Jede weiße Kuben in Wasser / und laß den Dampff in Leib / kan sie nicht auff seyn / so tüncke einen Schwamm ein / und halte ihn vor den Leib / und sein mit gelben Beigl = Del gesalbet / dieweil sie in der Arbeit ist.

N^o 58. Für die Ohnmachten der Gebährenden.

M Imb Weinrauten-Blätter / zerriben / die Puls darmit gestrichen / auch in ein Tüchl gebunden / und vor die Nasen gehalten.

N^o 59. Wann ein Frau in-oder nach der Geburt schwach ist.

S Nlich nimbe einen Löffel voll schwarzes Kirsch = Wasser / 2. Löffel voll Melissen-Wasser / 3. Löffel voll Boragi-Wasser / vermisch es zusammen / gib der Frauen zu trincken / man kan auch in disen gemischten Wässern der Frauen ein Edelgestein-Pulver eingeben / in- und nach der Geburt 3. Messerspiß / man kan auch auffgelöste Perl ein Messerspiß darzu thun / ehender sie noch ist niderkommen / wann sie nach der Niderkunfft schwach wäre / gibt man ihr 3. Messerspiß Edelgestein = Pulver in disen Wässern ein / zu Verhütung der Hitz / man kan das Melissen-Wasser auflassen / wann man sich einer Hitz befürchtet.

N^o 60. Ein Pinckel zur Labnuß zum Riechen.

M An nimbt geschabene Peterfil-Wurzen / geribene Muscatnuß / zerschnitte Gewürz-Nägel / und Zitwer truckener / oder in Zimmet-Wasser geneht / zum Riechen gegeben / das Pinckel kan man in Niderkommen schmecken / und in Kindbethehen / man muß machen / wann man krank zum Kind wird.

N^o 61. Für die Nachwehe der Kindbetherin.

M An nimbt wildes Hanneß-Polley-Melissen-Wasser / eines so viel als des andern / zusammen gemischt / und lablecht der Kindbetherin 2. oder 3. Löffel voll eingeben / so lang biß die Nachwehe vergehen / es hilft.

h h

N^o 61.

N^o 62. Ein gute Faisten / so im Kindbeth / und zu allen Zeiten/in einer Suppen gut zu gebrauchen/dann es gewaltig außheylet/ und gut zu der Mutter ist.

Müßlich nimb 5. oder 6. Blätl Melissen/ darzu so vil Muscatblühe / als ein Groschen außtragt/ auch eine Lorber / dise Stück schneide klein / nimb von einer gar faisten Hennen die Faisten bey dem Stoß/ so man die 2. Schnozen heist / schneids auch klein darzu / laß auff einer kleinen Blut in einem silbernen oder messingnen Geschirz gemacht zergehen/ wann es schon ganz zergangen / und dise 3. Stück wohl unter die Faisten vermischet seyn/ so balgs durch ein ganz subtiles Tüchl / in ein Melissen-Wasser/dessen muß seyn 6. Löffel voll / wann es darinnen starrt ist/ so fasse es herauß in ein Schällerl / und drucke das Wasser darvon / behalts in einem Gläßl/ an einem kühlen Orth/ sodan nimb alle anderte Tag in einer Fleisch-Suppen von einem halben Seitel ein Haselnuß groß/ die Faisten kan man von 4. Hennen machen / dann sie last sich auff 4. Wochen behalten.

N^o 63. Wann eine Frau in Kindelbethen grosse Hitz hat.

Man nimbt Hanff-Kerner / laß ein wenig schwellen / stoß sie/ darnach siede ein frisches Wasser/ laß abkühlen/ druck den Hanff darmit durch mit Saffran/ daß ein wenig lablecht werde / zu Mittag oder Nachts getruncken/ wann die Hitz sehr groß ist.

N^o 64. Wann es eine Frau in Kindelbethen sehr schneidet und reisset.

Nimb Chamillen/ was man zwischen 3. Fingern fassen kan / und ein wenig Kimmel / sieds in einer ungesalzenen Suppen / brauch 3. mahl nacheinander / allzeit ein Schällerl voll / und entzwischen 1. Stund gerastet/ ist gewiß gut.

N^o 65. Wann die Reinigung nicht gehen will

Man nimbt Hanff/ sauber gewaschen / so vorhero sauber geklaubt/ sied ihn in einer ungesalzenen Suppen/bis der Hanff auffspringt/ und die Suppen weiß wird/ laß im Tag 3. mahl trincken / wann aber ein Hitz darbey ist / so gib 3. Messerspiß gebrentes Hirschhorn in nachfolgenden Wässern; wilden Hanff-weiß Lilien-Melissen-Polley-oder gelben Veigl-Wasser / durcheinander gemischt / laß einen guten Trunct thun/ das kan man öfter brauchen/ so lang es die Noth ist.

N^o 66.

N^o 66. Ein anders.

Stem / hat eine grossen Durst / so kan man einen neuen Dach-Ziegel nehmen / denselben glütig machen / und zu vil Stückl schlagen / mit frischen Wasser ablöschen / und demnach selbes Wasser kalter trincken.

N^o 67. Noch ein anders.

Stem / man kan auch eine Kindsbetherin / wans die Noth erfordert / mit 4. oder 5. Wochen purgieren / oder ein Clystier brauchen / das Purgieren ist zu verstehen / daß nicht süß ist / in der Kindbeth / wan sich die Gall hat aufgossen / worvon alle Kranckheiten kommen / daß ihnen das Essen nicht schmeckt.

N^o 68. Wann ein Ungesund bey einer Frauen / so sie ein Brennen in der Seiten klagt.

Imb Lorber / weiß Lilien-Chamillen = Del / laß untereinander zergehen / ein Tüchl darein geneht / und also warm auff die Seiten gelegt / auch darmit geschmiert.

N^o 69. Ein Salben in Kindbethehen zum treiben.

Imb süßes Mandel-Del / gelbes Veigl-Del / weiß Lilien-Del / jedes 3. Quintl / Käspappel-Saamen / roth Pappel-Saamen / Althea-Wurz / Kittenkern / jedes 1. Quintl. Von disen 4. Stücken mach einen Schleim / sied es in Pappel-Wasser / druckts durch ein Tuch / dieses Schleims nimbt man 10. Quintl / darzu nimbt Gänß- und Capaun-Schmalz / jedes 3. Quintl / misch zusammen zu einer Salben / Wachs ein wenig / so istts fertig / dise Salben braucht man 14. Tag nacheinander.

N^o 70. Ein Pflaster / welches die Frauen in Kindsbethehen brauchen sollen / so alles Böses ablediget / und keine Verstopfung zulasset.

Man soll in einem Capauner-Schmalz 3. Ayr bachen / und durch ein Tuch wohl ausdrucken / dasselbe auff ein Melissen-oder Soña-bendgürtel-Wasser gießen / und so lang waschen / bis es Schneeweiß wird / von diesem Schmalz soll man eines ganken Ayr groß nehmen / darzu Benedische Saiffen 2. Loth / Hirschen-Inschlicht eines Ayr groß / weiß Lilien-Del / blau Veigl-Sonnabendgürtel-Del / jedes 1. Löffel voll / Mutter-Nägerl / Muscatblühe / rothe Myrrhen / jedes 1. Quintl / wilden Saffran / was man zwischen 2. Fingern fassen kan / Kimmel ein Loth /
H h 2
Wachs

Wachs so vil als vonnöthen/ Koch es zusammen/ daß man es auff ein Leder streichen kan/ so groß als der Bauch ist/ in der Witten muß man ein Loch lassen/ und in der Stund der Niderkunft muß mans aufflegen / des Tags 2. mahl überstreichen.

N^o 71. Ein gutes Kopff- Sälbel / ist auch für die Mutter gut.

Stlich nimb ein Hand voll frische Melissen/ röste sie in einem Butter auff einem Glütl gar gemacht / alsdann balge es auß durch ein saubers Tüchl/ und wasche disen durchgebalgten Butter in Melissen- Wasser 9. oder 10. mahl gar wohl auß / alsdan wäge den Butter / und nimb halb so vil Bibergeil- Del / und halben Theil Muscatnuß- Sälbel / misch dise 2. Stuck untereinander / so wird ein lindes Sälbel darauß / man muß auch auff einem Glütl durcheinander sieden lassen / alsdan in einem saubern Geschirz wohl verbundener auffbehalten ; auch ist zu mercken/ daß man dises Sälbel mit einem hölzernen Schäußerl lang rühren muß/ biß es gesteht/ so ist es gerecht/ und gut vor den Kopffschmerzen/ und sonderlich für die Mutter / man kan es auch auff den Nabel in einer Rußschaalen aufflegen.

N^o 72. Ein Umbschlag für grosse Hiß der Frauen / in Kind- Beth.

Man nehme ein wenig Gaffer/ ein wenig Nägerl / Muscatnuß / Muscatblühe/ Zimet/ Saffran nach Geduncken/ alles klein gestossen / mit den tauglichen Wässern angemacht / vierfache Tüchl darein geneht/ die/ wie kleine Pölsterl/ lablecht auff die Pulsz gelegt.

N^o 73. Wann ein Kindbetherin grossen Kopff- Wehe hat/ und nicht schlaffen kan.

Nimb 4. Loth Eysenkraut- Wasser/ 2. Loth Hollerblühe- Wasser/ 2. Loth weisses Petonien- Wasser / ein halb Quintl Saltz / vermisch zusammen / nehe vierfache Pölsterlein darein / legß auff beede Schläff/ wans trucken wird/ neß wiederumb ein.

N^o 74. Wann ein Kindbetherin nicht schlaffen kan.

Nimb weissen gestossenen Magen / ein Weiber- Spün darzu / und etliche gestossene Pfersichkern / machß mit Aprklar an / legß zwischen Tüchl auff beede Schläff.

N^o 75.

N^o 75. Wann ein Frau in Kindbethen nârrisch wird.

So soll man ein Fundanell auff den lincken Fuß einwärts setzen / und es stehen lassen / biß sie wiederumb mit einem andern Kind herfür gehet.

N^o 76. Wann ein Frau in Kindbethen verstopfft ist.

Nimbs ein süsse obere Milch / laß sie stehen / biß daß außwirfft / nimbs ab / rührs in einem kleinen Rührkübel / biß ein Buter wird / so man dessen einer Wällischen Nuß groß hat / schabt man darein ein halbe Muscatnuß / puße ein Nußschaalen sauber auß / thue den Butter darein / legs der Frauen auff den Nabel / so es auff einmahl nicht hilfft / so thue es 2. oder 3. mahl / es hilfft.

N^o 77. Ein anders.

Bem / gib ihr Butter / Zäpfel mit Kuchel / Zucker / und wenig gefäseten Kimmel untereinander angemacht.

N^o 78. Wann eine Frau in Kindelbethen keinen Stuhl haben kan.

Nimb von einem frisch gelegten Ey den Dotter heraus / zerreib ihn wohl in einer magern Fleischsuppen / gibs der Frau Morgens und Abends zu trincken / so wirst du sehen / daß sie natürlichen Stuhl bekommt / ist bewährt.

N^o 79. Wann ein Frau in Kindbethen ein Magentwehe hat / und ihr die Speisen nicht schmecken.

So nimbs Lorberstup auff einem Bissen Brod nach dem Essen / oder zu Nachts / und auch nach der Kindelbeth.

N^o 80. Wann einer Frauen die Milch verlaufft.

Nimb ein schönes Mehl / und Milch von der selben Frauen / so vil man haben kan / mach ein Zaigl / mach etliche Kügerl oder Zeltl auff einem heissen Heerd / dieselbe Zeltl mag die Frau wiederumb in einer Fleischbrühe / oder wie man sonst kan / einnehmen / die Milch kombt wieder.

N^o 81. Ein anders.

Die / so Kinder saugt / soll oft Gallat mit Hünere / oder anderen Fleisch gekocht / essen / das macht Spünn / benimbt denen Kindern die übrige Hiz / macht sie schlaffen.

N^o 82. Ein anders die Spün zu bringen.

M Ann einer Frau die Spün verlaufft / so lege Beigl- & Wurken ins Trincken.

N^o 83. Wann die Ameln wenig Spün haben.

D A soll man nehmen Kimmel / so vil man zwischen 2. Fingern fassen kan / und so vil Fenichl und Chamillen-Blüml / was man mit 3. Fingern fassen kan / und ein Löffel voll Haber- & Körner / in ein Seitel ungesalzener Suppen sieden lassen / bey einer Viertelstund / bis die Haber- & Körner auffgeschwellen / alsdann alle anderte Tag zu Morgens und Abends / jedesmahl den halben Theil zu trincken geben / das mehret die Spün / zertheilet die Blähungen / und ist gut für die Wind.

N^o 84. Ein anders.

S Tem / siedet Waitzen in einer Milch / oder in einer Kind-Suppen / das sie weiß davon wird / und ihr darvon zu trincken geben / ist gar gut.

N^o 85. Einer Frauen vil Spün zu machen.

M An nimbt grünen Fenichl / siedet den in Wein oder Milch / und zu Morgens getruncken.

N^o 86. So ein Amel ihre Zeit bekommen / soll man sieden dise Suppen.

M An soll nehmen Chamillen-Blüml / so vil man mit 4. Fingern fassen kan / auch so vil Kimmel in einer Hüner- oder Kindsuppen sieden lassen / so lang als ein lenes paar Ayr siedet / Abends und Morgens darvon getruncken / das befördert ihre Zeit / und macht / das die Kinder kein Reissen bekommen.

N^o 87. Ein anders.

S Tem / so nimb eine gute Fleisch-Suppen / gieß mit Baumöl wohl ab / und laß trincken / stillt das Reissen.

N^o 88. Die Spün zu treiben.

S Tem / nimb Wachtel-Schmalz / schmiere dich hinten abwärts darmit zwischen den Schultern.

N^o 89.

N^o 89. Ein anders.

Gem/ die Spün zu vertreiben/ so bindet man einem Weib einen Hasen-Balg mit wild Bären-Schmalz angeschmiert/ zwischen die Schultern auff/ der Hasen-Balg muß 4. Bändl haben/ mit welchen man ihn anbinden thut.

N^o 90. Für zersprungene Wårhen.

Imb March von Kälber-Füssen/ und Capauner-Schmalz/ laß zer-
Gehen/ wann das Kind getruncken hat/ so schmier die Wårhen.

N^o 91. Ein Salben für die Kindlbetherin / so die Wår-
hen auffbrechen/oder offen seynd/das sie nicht säugen können/
oder so ein schwangere Frau offene Wårhen hat/ womit
ich mir selbstn geholffen.

Imb schön weissen Tragant / so vil du zwischen 3. Fingern fassen
kannst/ und so vil Kitten-Kern/ als deß Traganten / gieß Rosen-
Wasser darein/ und laß waichen/ biß das Wasser dick wird/ dann
so nimb ein halbe Maß guten Milch-Kam / siede ihn so lang / biß es
Schmalz gibt/ seyhe das Schmalz herab/ weil es noch heiß ist / nimb ge-
schwind einen Brocken/ wie eine Wällische Nuß groß / Fladen-Hönig /
mit Wachs und allem/ den Tragant mit dem Kitten-Kern-Schleim / so
durch ein Tuch gedruckt/ vermische alles unter das Schmalz vom Milch-
ram / ein ganze Stund lang klopffs / so wird ein ganz weißes Sälbl /
streichs auff ein Tüchl / und legs über die Wårhen / so das Tüchl trucken /
muß man dasselbe mit dem Sälbel wieder überstreichen / und überlegen /
so das Kind getruncken hat / so legt mans geschwind auff / es könnens
schwangere Frauen Morgens und Nachts brauchen/ so bricht die Wår-
hen nicht auff.

N^o 92. Wie nach der Niderkunfft sich zu verhalten.

E länger man nach der Niderkunfft kein Wasser trinckt / je besser ist
es/ sondern nur gute Hünner-Suppen/ je besser thut sich der Leib
aufreinigen/ und außheylen/ wann man aber Wasser trincket / so
muß man dises trincken/ wie hernach folget/ man befindet sich wohl dar-
bey/ wann es gleich nicht wohl schmecket / so ist es doch gesund / und
reiniget hübsch auß.

Man nimbt Graßwurzel/puß die Härl und das Unsaubere hinweg /
wasch sie sauber auß/ schneide sie Glied-weiß/ wie es die Graß-
Wurzel hat/

hat/auff einen Krug von 3. Maß Wasser/ nimb ein Händl voll der Graßwurzeln/ 2. Hand voll Zisern/ die muß man zuvor übersieden/ und das erste Wasser darvon hinweg gießen/ und wider mit den Graßwurzeln siededen lassen/ daß die Zisern auffspringen/ alsdan nimb 1. Loth Cassia lignea, schneids klein/ wie Zimmet/ thue es in das siedende Wasser/ und gleich weg vom Feuer/ und wohl zugedeckt/ daß kein Dampff davon mag/ so aber eine Frau grosse Hiz und Durst hätte/ kan man ein rohe Gersten mit den Zisern siededen lassen. nur so vil Gersten/ als man mit fünff Fingern fassen kan/ man kan auch der Frau ein Stückl gebrentes Hirschhorn in das Geschir/ darauf sie trinckt/ nach Geduncken legen/ oder auch mit dem Wasser siededen lassen/ diser Wässer pflegt man 14. Tag/ oder 3. Wochen wegen der Reinigung zu trincken.

So aber ein Frau verlangt Bier zu trincken/ soll man sehen/ daß es gerecht seye/ und nicht zu vil Hopffen darbey ist/ so es in Keller gebracht wird/ soll man ein zwey Mäßiges Häfen voll herauß lassen/ und in ein Pinckel 5. oder 7. gepukte Lorbeer/ 7. oder 9. Nägel/ ein wenig Muscatblühe/ ein halbe Muscatnuß/ alles zusammen in ein Pinckel gethan/ und in dem Bier ein gute Weil siededen lassen/ darnach ein wenig lassen erkühlen/ aber zugedeckter/ und widerumb in das Bägl gießen mit sambt dem Pinckel/ und das Baß verkeilen/ man kan auch oben auff das Weil und Bägl einen Laimb legen/ so wird das Bier nicht so bald sauer/ ein solches Pinckel kan man auch vor die Uml im Bier siededen/ damit das Kind nicht so vil Wind davon bekombt/ aber die Muscatblühe muß man außlassen/ damit es der Uml Rosen nicht treibe/ das Bier muß wohl abgelegen seyn/ und nicht sauer.

N^o 93.

Dises ist auch gut.

Imb anderthalb Pfund Rindfleisch/ das brätig/ und nichts Fettes darbey ist/ und ein Hüner = Biegl/ so auch mager/ 3. Peter sil = Wurzel/ ein wenig Kimmel und Muscatblühe/ daß es einen Geschmack hat/ wans gesotten ist/ kalter durchgeschynen/ und 8. Tag getruncken/ an statt eines andern Wassers.

N^o 94. Das Capaun = Wasser zu distilliren/ welches die Frauen in Wällischland in Kindelbethen die ganze 6. Wochen trincken.

Imb 3. 4. oder wie vil du wilt/ Capauner/ die mager seynd/ gieß frisch Brunnenwasser daran ohne Saltz/ zuvor rupff und puz sie/ wie man sonst einen Capaun kochen will/ laß siededen/ doch nicht gar zu vil/ damit die Capauner völlig bleiben/ und nicht zerfallen/ nimb das

das Fleisch alles sauber von Capaunern / thue die Beiner und Haut darvon/ leg es in einen gläsernen Brenn-Zeug / und gieß von der Suppen/ darinnen die Capauner gesotten/ daran / daß die Suppen 2. Zinger über das Fleisch gehe / brenne es kühl und langsam auß / wann das Fleisch gar trucken wird/ kan man es mit der Suppen feucht machen / darinnen die Capauner gesotten haben / und fortan außbrennen / vermach es wohl im Brenn-Zeug / damit keine Krafft darvon komme/ das distillirte Wasser thue in ein erdenes weites Geschirz / und laß an einem kühlen Orth stehen / mit einem weissen Tuch zugedeckt / und seyhe es alle Tag 2. mahl durch einen weissen Parchet / biß es den Geschmacken ganz verliert / und ganz klar wird/ welches gemeiniglich in 40. Tagen geschicht.

N^o 95. Die Kräuter in das Schwiz-Bad in 6. Wochen nach der Kindelbeth zu gebrauchen.

Melissen/Mutterkraut/Eybisch/Käspappel/Glastraut/Chamillen/aller Welt Heyl/ Haberstroh/ worin der Haber noch ist / Cronabeth-Knöpfel / dise Kräuter legt man eins umb das ander in ein Kessel / biß er voll ist/gieß dann voll mit Wasser / laß auff einer heißen Heerdstatt über Nacht stehen / frühe dann wohl sieden lassen / man kan auch rothen Beyfuß/ und etwas wenig Eysenkraut darzu nehmen.

N^o 96. Die Salben zum Glieder schmieren.

Wann man in dem Schwiz-Bad ist / gestoffene Cronabethhör / Benedictische Saiffen so geschaben / mit Brantwein / als wie ein Koch untereinander gerührt/ die ganken Armb und Fuß wohl darmit geschmiert/ die Fuß biß über die Tsch und Bauch herab geschmiert / nachher mit einer Arbes-Suppen / mit einem Schwam hübsch herab gewaschen/ auff die Leht mit einem starcken Wein / so mit Lavendl/ Rosmarin gesotten/ hübsch die Glieder und ganken Leib geneht / und abgewaschen / darüber in ein gerauchertes Beth gangen.

N^o 97. Wann einer Frau die Mutter vertritt.

Wann ein Weib den Schaden an ihr befindet / daß sie ein Bruch der Mutter an ihr hat / die nehm 2. Ströhn rohes Garn / und laß das einäschern / laß einsieden / biß daß Zeit ist außzuwaschen / schütt das gesottene Garn in einen Hasen/ laß das Weib darüber sitzen / daß der Dampf wohl auff den Schaden gehet/ und wohl sanfft erwarme/ das thue Abends und Morgens / biß du empfindest / daß der Schaden weich wird/ und wieder auffgedräheter / das Garn kan man allzeit wärmen/

men/ wann man es brauchen will/ das Weib soll ihr schonen / daß nicht laufft / steigt / springt / auch soll Achtung geben / daß sie nicht harten Stuhl hat / oder nicht heben darff / dann diese Ding verursachen den Schaden / weiter thue wie folgt : Nimb Gäng-Schmalz das in kein Wasser kommen / dann König-Körner und Blumen / stoß klein / laß in der Faisten wohl sieden / daß die Blumen ganz waich werden / thue das in ein weites Kleines Säckl / leg es in die Schoß / daß es den Schaden hinein druckt / laß stäts ligen / wann es erkaltet / so leg ein anders hin / wilst du sitzen / so setz dich darnider / daß sich das Säckl wohl hinein begeben / wann du das Säckl applicirt hast / so bind ein Loth gelben Agstein über den Nabel / laß ihn 3. Tag und Nacht ligen / und wann der Agstein vom Leib ist kommen / so nimb Schmalz von einer Bärin / einer Haselnuß groß / und das Weib stehe über ein Blut / und laß ihr das Grübel über die Schoß unten anrauchen / wohl schmieren / wohl einreiben / und nicht weiter umbgreiffen / als eines Groschen breit / und nimb nicht mehr als einer Haselnuß groß Bärn-Schmalz / das thue 7. Abend nacheinander / leg sich alsobald auff den Rücken nider / wann man das Weib schmirt / solle sie das Säckl und Agstein nicht brauchen / mit Fleiß ihre Brüffung haben / damit der Bruch im Leib seye.

N^o 98. Wann die unrechte Geburt außgeheth.

Nimb Kümelstro und Molden-Kraut / darvon man Besen macht / rothe Balsen / in rothen Wein gesotten / in ein Säckl gethan / und für den vordern Leib gehalten.

N^o 99. Wann auß dem vordern Leib was gehet /
eine Salben.

Nimb eine lebendige Schild-Kroth / hack den Kopff ab / thue solche in ein neues schwarzes Häfen / und nimb gar ein altes Schmeer / so vil als einer grossen Hand / thue es zu der Schild-Kroth / deck es zu / vermach es mit einem Laimb / oder groben Taig / daß kein Dunst herauß kan / setz in einen Bach-Ofen / wann man das grobe Brodt einschiest / laß eine ganze Nacht im Ofen stehen / der Ofen muß vermacht seyn / damit er warm bleibe / den andern Tag nimbt man die Schild-Kroth auß dem Häfen herauß / und druckt die Salben durch ein Tuch auß / mit diser Salben muß mans Creuß-Bain mit warmer Hand bey einem Ofen oder Blut schmieren / aber dieses nur zweymahl in der Wochen / öfter nicht.

N^o 100.

N^o 100. Ein anders darvor.

MAn soll oft mit Muscatnuß und Galläpfel rauchen / auch das
 Creuz mit Bärn-Schmalz salben / hinten auff das Creuz und
 Nabel ein Bruch-Pflaster legen / oder ein Pflaster von Gips / und
 Ayrklar / alle Tag verneuern / darvor soll aber eine Hebam die Mut-
 ter hinein schieben / mit einem warmen Del / so darzu tauglich / nacher soll
 man nehmen Schwarzwurken / zu Pulver machen / und nehmen 1. Loth
 Ayr-Del / 2. oder 3. Loth Baum-Del untereinander vermengt / wie einen
 Zapffen machen / warm in das Del tuncken / ihr in Leib schieben / soll 14.
 Tag ligen / mit dem vordern Leib hoch / und dem obern nider / daß nicht
 herauß kan sincken / und es verheylen kan.

N^o 101. Ein gutes Mittel vor den Fürfall / vor oder
 nach der Geburt zu gebrauchen.

So eine Frau niderkommen will / und sich solcher Zustand zeigt / nimß
 ein gute Hand voll. Himmelbrand-Kraut / thue es in ein Hasen / gieß
 halben Theil Wasser / und halben Theil Wein darauff / laß ein
 wenig einsieden / schütt es in ein Schäffel / laß den Dunst der Frauen an
 Leib gehen / alsdan nimß Himmelbrand-Del / nur lablecht gemacht / tunck
 ein doppeltes Tüchl darein / legß auff das Orth / und druck es wieder mit
 dem Tüchl in Leib / und behalt das Tüchl darauff / so es trucken worden /
 wieder ingetunck / und solches etlichmal gebraucht / man muß sich etlich
 Tag still halten im Beth / so das Weib aber auffstehen muß / kan sie das
 ingetunckte Tüchl auff den Leib binden / daß es bleibt ; Das Hirschen-
 Inschlicht ist auch gut / wan man es zergehen laßt / und den Zustand ein-
 schmiert / und wohl wieder in Leib gedruckt / man legt auch das gesottene
 Kraut auff den Leib zwischen 2. Tüchl / so warm man es leyden kan / es ist
 gar bewährt / und an etlichen Persohnen probirt worden.

Man braucht auch von einer Bärin das Schmalz / und schmiert auch
 das Creuz warm damit / wann die Salben gebraucht wird / muß man ein
 Ruhe darbey haben / und wenigst 10. oder 14. Tag darbey ligen bleiben.
 Was zu diesem Zustand zu gebrauchen.

Erstlich Wollenkraut / Lichenes Laub / Käspappeln / Eysenkraut / spi-
 zigen Weegrich / jedes 2. oder 3. Hand voll / dürr oder grün in ein Ha-
 sen gethan / und Wasser darauff gossen / wohl sieden lassen / mit disen soll
 sich das Weib / so warm sie es erleyden kan / dünsten / auch spizigen Weeg-
 rich allein in Wasser sieden / und den Schaden darmit waschen / hernach
 ein Tüchl eines Fingers dick mit Butter überstreichen / und Tormentill-
 Wurken-Pulver wohl darauff streuen / ein wenig warm machen / auff den

Schaden/ auffgelegt/ und so vil möglich / darauff gedruckt / einen Bauschen von Tüchern darauff gebunden / daß es nicht weichen kan / dises Vorgescribene muß 8. Tag gebraucht werden.

N^o 102. Wann eine Frau in der Kindlbeth verderbt wird/ daß ihr der vordere Leib außgehet.

Nimb rothe Korn-Blumen / machs zu Pulver / und streue den vordern Leib wohl ein/ und schmiere den Leib mit Himmelbrand-Del / und druck ihn mit warmen Tüchern hinein.

N^o 103. Wann sich die Mutter herauß begibt.

MAn nehme Dotter-Del/ mach es warm / tunk ein Fezl darein/ und steck es in Leib/ so weit als man kan / aber daß man es wieder kan herauß ziehen/ das kan man etlichmahl thun/ ist gut.

N^o 104. Wann einer Frauen die unrechte Geburt außgehet.

MAn nehme Pappelkraut sambt der Wurken / sied es in einer Gaiß-Milch/darnach nimb es also warmer/ und setz die Frau mit dem Leib darauff/ es ist bewährt und hilfft.

N^o 105. Wann einem Weibsbild der unter oder vordere Leib geschwülkt / sie sey schwanger oder nicht.

So nimb Himmelbrand/ Chamillen/ Pappel/ Eybisch in einer Milch gesotten/ und die Säckl mit Himmelbrand-Del angeschmiert/ und also warmer übergelegt.

N^o 106. Wann eine Frau einen Schaden bekombt/ daß sie das Wasser nicht halten kan.

So nimb Braunellen-Isop-Lilien-Rosen-Chamillen-Wasser/ misch alles durcheinander/ und gib es der Frauen zu trincken/ es hilfft sie in ihren Brüchen/ und vergehen ihr darvon.

N^o 107. Die Blattern/ so denen Frauen am Leib wachsen.

MAn nimbt Zeitlosen-Kraut und Grünspat / eines so vil als des andern/machs zu Pulver/ streue es auff die Blattern / sie vergehen / und beisset es von Grund auß/ wann es aber am hintern Leib wäre/ so mach ein Feigen zu ein Pflaster / und streue das Pulver dar auff / es frist

frist hinweg / alsdan heyle die Löcher zu mit Pflaster oder Salben / so heylsamb ist.

N^o 108. Wann einer die Mutter schwürt.

S Rind 3. Morgen nacheinander Rosen und Lillen-Wasser untereinander gemischt / es vertreibt alle inwendige Unreinigkeit der Mutter.

N^o 109. Verzeichnuß / was für Arzneyen vonnöthen seyn / wann eine Frau zum Kind gehet / und wie man sich soll in der Kindbeth verhalten.

S Rfllichen Rauch-Kerzen / zum Aufrauchen des Leingewand der Kindbetherin / wie auch das Beth.

Waldrauch zum Aufrauchen der frembden Frauen und andern / so auß dem Luft kommen / und zu der Kindbetherin hinein wollen.

Coriander zum Rauch die Wehe zu befördern im Niderkommen.

Gelben Beigel / eben desgleichen der Rauch für das Bürtl.

Item allerley Gewürz auff einem Teller / zu Labung des Kinds und der Mutter zugebrauchen / als ist Zimet / Nägerl / Muscatnuß / Saffran / Zitwer / Schwefel-Kerzl.

Galgant für die Ohnmachten an die ungenante Finger zu binden.

Bibergail nach der Geburt wegen der Mutter.

Schwarz Fraiß-Pulver vor das Kind / auch die Mutter wann es vonnöthen wäre.

Lindene geweychte Kohlen für das Kind.

Elend-Klauen.

Gebrenntes Hirschhorn.

Graues Edlgestein-Pulver.

Præparirte Perl.

Corallen.

Geschlagenes Gold / zur Herksthärkung einzugeben.

Hirschens-Creuzl pulverisirt / einer niderkommenden Frauen die Frucht zu befördern / eines auff einmahl einzugeben in weiß Lillen-Wasser / das gibt man nur / wann aber die Wehe von sich selbst kommen / darff man es nicht eingeben / gebrennten Scharlach zum Blutstellen / ein Messerspiß voll in Klapper-Rosen-Wasser / wann es vonnöthen thut / einzugeben.

Alkermes ohne Bisam zum Herksthärcken / Muscatnuß-Sälbl / eben zur Herksthärkung.

Medritat/ wann das Kind schwach ist / inwendig dem Kind an Gaum zu streichen/ und auff die Fuß- Söhlerl zu legen.

Item/ Kinder-Balsam.

Herz-Carfunckel-Wasser.

Zimmet-Wasser ohne Wein gebrennt.

Schwarz Kürschen-Wasser.

Lindenblühe-Wasser.

Ein Wasser von rothen Korn-Blumen gebrennt / so man auch Klap- per-Rosen nennet/ die im Treyd wachsen/welches man einer gebährenden Frauen/ wann ihr in der Geburt oder Kindbeth das Geblüt zu sehr ent- gehen wolte/ 3. Löffel voll auff einmahl / oder so lang es die Noth erfor- dert/ eingeben soll/ ist sehr gut.

Weißes Lilien-Wasser.

Gelbes Beigl-Wasser.

Item Melissen-Wasser/welches einer gebährenden Frauen die Geburt befördern mag/ kan einer nach Noth 2. oder 3. Löffel voll gegeben werden/ jedes besonder/ dan sie in der Würckung nicht eines seyn.

Mutter-Wasser.

Weiß Lilien-Del zum schmieren/ und wie es die Hebammen brauchen.

Gelbes Beigl-Del.

Capaun-Schmalz.

Gänß-Schmalz.

Frisch auf geprestes süß Mandl-Del / welches man erst frisch muß außpressen/ wann eine Frau zum Kind gehet/ 1. Stund nach der Geburt der Kindlbetherin eingeben/ in einer Hüner-Suppen.

Udler-Stein die Geburt zu befördern / unter das rechte Knye gebun- den/ wan das Kind gewendet ist/ hingegen in wähernder Schwängerheit am Hals getragen/ soll die Leibs-Frucht erhalten.

Blut-Stein.

Ein Pürstl / wann das Kind schwach ist / auff der Sohlen darmit zu fraken.

Ein kleines beinernes Köhrl/ wann das Kind schwach ist / demselben in den Maß-Darm zu blasen.

Beth-Schüssel zum Stuhlgang.

Fäschen zum Füßen/ daß die Wehe nicht darein schiessen / so bald man zum Kind krank wird / muß man die Füß fäschen / biß über die Knye / dann es ein üble Sach ist / wann die Wehe in die Füß schiessen / so hat man allzeit mit Veränderung deß Wetters/ Schmerken darin.

Frisch Brunnen-Wasser in Tods-Gefahr das Kind zu tauffen.

Ein

Ein Wein zum Auffbinden auff das Geburt-Orth / ein Theil ungesalzene Kind-Suppen / und einen Theil guten weissen Wein / Baum-Del noch so vil / als der Wein und Suppen ist / oder an statt des Baum-Del / weiß Lilien-Del genommen / laß untereinander sieden / wie ein lehnes Uy / nehe vierfache leinene Tücher darein / leg es der Frauen so warm sie es erleyden kan / über gemeldtes Orth auff / das meiste drey-mahl / wo aber von der Geburt grosse Geschwulst vorhanden wäre / offters gebraucht / ist sehr gut.

Pinckertl für das Ungeseget nach der Niderkunfft / in den 6. Wochen zwischen den Brüsten zu tragen.

S Kstlich nimb l. v. von einem Roß-Zürg / einen Affang / Biber-gail / Gaffer / etliche Safranblühe / geweichte lindene Kohlen / ein geschnittenes Kintl Brod / geschnittene Rauchkerzen / so am Liecht-mess-Tag geweyhet worden / rothe Myrthen / Wehrauch / von jeden ein wenig / dieses alles mischt man gar wohl untereinander / und bind es alsdann in einen rothen Zendl / oder weisses Tüchlein ein / zu einem Pinckertl / knüpff ein Schnürl daran / und heng es an Hals.

Diß Bad hab ich und viel Frauen denen Kindern allezeit / wann sie gebohren worden / das erste Bad zurichten lassen wie hernach folget / wegen Verhütung der Fraiß / es ist auch andern gebraucht worden / deren Kinder sonst allzeit an der Fraiß gestorben seynd / denen dieses Bad geholffen / daß ihnen die Kinder seynd beynt Leben bliben. Probatum.

Nimb 3. Hand voll Petonien-Rosen / 3. Hand voll Lindenblühe / 3. gute Messerspiß klein geschnittene Niche Mistl / klein zerschnittene Biber-gail 3. Messerspiß / 15. Petonienkern / thue es in ein neues Häfen / gieß 3. Halbe guten weissen Wein darauff / daß der Wein über die Kräuter gehet / laß über Nacht stehen / so es seyn kan / wann es gleich länger stehet / hat nichts auff sich / man muß die Kräuter einwaichen / so bald die Frau krank wird zum Kind / laß es demnach etliche Sud thun / oder siedheiß werden / mit dem bade das Kind / und so man es zum erstenmahl badet / gieß man die Kräuter unter die Bad-Windl sambt dem Wein / und macht es alsdan mit dem Wasser in der Wärme an / wie es seyn soll.

Man gibt auch in dem ersten Bad / und also 9. Tag nacheinander in einem schwarzen Kürschen-oder Lindenblühe-Wasser / oder da sie das Wasser nicht leyden können / und allzeit brechen / in einer Spün gar ein wenig Elend-Klau / so gerecht ist / und durch ein dün Tuch gefähet / auch ein schwarz Pulverl / und ein wenig geweychte lindene Kohlen / mit einem geschlagenen Gold / alles zusammen gemischt / mach 9. Theil dar-auff /

auff / so kombt auff einen Tag eine kleine Messerspiß voll / auff einmahl einzugeben. Probatum.

Fieber-Zustand.

In Fieber-Zuständen ist sich des Fleisch und aller harten auch gesalzgenen / und faisten Speisen / wie nicht weniger des Weins / und allen gar zu hitzigen Sachen zu enthalten.

N^o 1.

Ist dieses gut.

Sichtlich muß man sehen / ob eine Hartigkeit / auff einer oder andern Seiten ist zu spühren bey denen Rippen / welches dann müste erwacht werden / als das Milk / mit Tamariscen / weiß Lilien-Zel / Capaun-Zaisten / mit ein wenig Ochsen-March / und etlichen Tropffen Brantwein angemacht / die Leber aber mit weiß Lilien-blau Weigl-Zel / Rosen-Sälbl / und Lemoni-Safft angemacht / damit die Leber kühl werde / und das Milk warm / jedes mit seiner Salben geschmiert.

N^o 2.

Ein anders.

Stem / nach dem Purgieren / wann wieder das Fieber kombt / kan man vor dem Angriff / wann es nicht die grosse Hitz verhindert / ein Gläßl angemachten Wein / mit Wermuth-Zentauer-Cardo-benedict-und Gamanderl-Kraut eingeben / wann das Fieber sehr hitzig ist / so kan man es in frischen Wasser kochen.

N^o 3.

Noch ein anders.

Stem / Krebs-Augen / Hirschhorn / jedes eine Messerspiß / Galliter was weniger / 1. Stund vor dem Fieber einzugeben.

N^o 4.

Item / diß ist auch gut / wann man es schon drey Stund gehabt hat.

MAn nehme Hirschhorn / Krebs-Augen / præparirt / jedes 20. Gran / Brein-Zeltl 5. Gran / alles zu Pulver gemacht / diß in einem Wasser auff einmahl geben / solches muß man jederzeit thun / so vff das Fieber kombt.

N^o 5.

Ein anders.

Stem / man muß nehmen Krebs-Augen / das erstemahl 7. das andermahl 5. das drittemahl 3. und stossen / jedes Theil besonder / wann

wann das Fieber kombt / in Essig abrühren / auff einen Löffel eingeben / und solches auff 3. mahl gethan.

N^o 6. Das Kraut Gratiola vor das Fieber.

Rastlich nimbs dieses Kraut 12. Stündl / zerschneid es / wie das geschnittene Stroh / thue es in ein Häserl / und gieß ein halb Seidl Wein darauff / laß es über Nacht stehen / zu Morgens einen Sud auffthun lassen / hernach balgt man es starck auß / und gibts dem Kranken zu trincken / dieses purgiert die Gall unter- und übersich / ist ein köstliches Mittel in denen alten und langen Fiebern / wie auch in der Wasser sucht.

N^o 7. Das Tränckl im Fieber.

Man nehme Cardobenedict / Centauer / Weinrauten / Cronabethhör / jedes 1. Hand voll / gieß ein Maß Wein darauff / der Wein muß heiß seyn / laß über Nacht auff einer heißen Heerdstatt stehen / darnach außgedruckt / darvon alle Morgen ein halb Seidl genommen / dienet in Fiebern sehr wohl.

N^o 8. Ein anders vor allerley Fieber.

Man nehme einen guten rassen Kren / den sauber geschaben / hernach muß man 76. oder 77. Blätl herab schneiden / und scharffen Wein- Essig daran gießen / 24. Stund lang pausen lassen / der Essig aber muß einen guten zwerch Finger über den Kren außgehen / von diesem muß man einem 3. Tag in der Fruhe 2. Löffel voll zu trincken geben / 3. oder 4. Stund darauff fasten / und wann das auß ist / so macht man wieder ein frisches / und brauchts so lang / biß das Fieber vorüber / und ein End hat. NB. vor das hitzige Fieber muß mans nicht brauchen.

N^o 9. Ein anders darvor.

Iß einem Menschen etlichmahl außgebrenntes Baltrian- Wasser zu trincken / Abends und Morgens.

N^o 10. Ein anders.

Sem / nimbs die Wurk und Kraut Centauer / druck den Saft her auß / sambt spizigen Weegrichsaft / vermisch / gibts zu trincken.

N^o 11. Vor das dreytägige Fieber / die blöde Mägen haben.

Nimb 1. Hand voll Egori / Cardobenedict ein Drittel einer Hand voll / Senfrich ein halbe Hand voll / Wein und Wasser jedes ander-

R f

dert-

derhalb Maß/ laß halb einsieden / davon gib einem kalt zu trincken / so vil er will/ und etlichmahl.

Da einem der Magen überschuß/ gelb / grün / und bitter / der nehme braune Petonien 1. Hand voll / rothe krauste Münken / ein halbe Hand voll / Lerchen-Schwamm 1. Loth/ zuvor klein zerschnitten / in ein frisches Brunnen-Wasser gelegt / zu den vorigen Stücken gethan / und in drey Maß Wein wohl gesotten/ dessen genug getruncken/ biß hinweg ist / auch bißweilen einen Löffel voll Enziam-Wasser / mit ein wenig Calmuß Pulver genommen / biß der Magen sich einrichtet / und die Gall gedämpfft wird.

N^o 12. Ein anders vor das Fieber.

Ardomomel/ Zitwer/ Galgant/ Imber/ langen Pfeffer/ Paradenß- Kern/ Muscatblühe/ Nägerl/ Zimmet/ jedes 1. Quintl/ diese Stück alle groblecht zerstoffen / und in ein Glas gethan / 1. Maß guten Wein-Essig darauff gossen / und über Nacht stehen lassen / darnach ausgepreß/ Morgens und Abends zwey oder drey Löffel voll eingenommen ; dieses ist an einem probirt worden/ welcher 12. Jahr nacheinander das Fieber gehabt.

N^o 13. Mehr ein anders / absonderlich vor das viertägliche Fieber.

MAn nimbt das Herß so noch lebt / von einem Hechten / und thut das alsbald in einen Löffel voll Essig / laßt darin abstehen / und denselben Essig/ so bald das Fieber will angreifen / getruncken / es ist bewährt.

N^o 14. Ein bewährte Kunst für das dreytägige Fieber/ so vil hundert Persohnen geholffen.

Rbbörkraut sambt der Wurzen/ 9. oder 10. Stauden genommen/ in einem kalten Wasser gar sauber gewaschen / und in ein Häserl gethan/ gieß 1. Seitel Wein darauff/ und laß halb einsieden / darnach wann gleich das Fieber kombt/ so seyhe den Wein herab/ und trincke ihn fein warm/ 2. oder 3. mahl/ es hilfft.

N^o 15. Ein anders.

Sem/ nimb umb 2. Pfenning Saffer / den in Brantwein gelegt / etliche Stund stehen lassen/ biß er zergethet / wann man das Fieber merckt / so trinckt mans auß / vor einen starcken Menschen ein Mährisch Seitel/ diß 2. oder 3. mahl gethan.

N^o 16.

N^o 16. Ein anders.

Stem/ thue umb 2. Pfening Gasser in ein Tüchl binden / und hinten an Hals gehengt / man muß 12. Stund hangen lassen.

N^o 17. Ein anders darvor.

MAn nimbt weissen Terpentin / bindet ihn 24. Stund auff die Puls / so ziehet das Fieber heraus / schadet auch denen schwangeren Frauen nicht.

N^o 18. Noch ein anders.

Stem/ nimbt gebratenen Zwifel / schneide ihn über die Breiten / von einander / bind jeden Theil auff die Puls 24. Stund / wirff jedes in ein fließend Wasser / das thue 3. mahl.

N^o 19. Recept für allerley Fieber.

Sstlich nimbt 3. Zähllein von einem Knoblach Häpel / 3. Pfefferkörnl / und ein wenig Saffran / stoß es durch einander / und binde es auff der lincken Hand auff den kleinen Finger / zwischen den 2. Gliedern auff / laß es 24. Stund ligen / so ziehet es eine Blatter auff / dieselbe stich auff / daß sie aufrinnet / so ist das Fieber hin.

N^o 20. Heimliches Fieber.

MAn nimbt Fünfffinger-Kraut / leg in die Schuhe / und behalte es also 9. Tag nacheinander / so vergehet.

N^o 21. Ein anders.

Stem/ wann das Fieber ankombt / nimbt ein Wurken von gespizten Wegrich / leg es auff das Herz / Grübel / und sich wohl zugedeckt / so bekombt er einen Schweiß / soll gewiß helfen.

N^o 22. Vor allerley Fieber.

Sstlich nimbt gelbe Ruben / die man pflegt zu Kochen / und zu essen / thue selbe vorhero in heissen Aschen braten / wann sie waich worden / nimbt heraus / schneide sie Schnittl-weiß / leg so warm als mans erleyden kan / auff den Magen / binds zu / damit man sie die ganze Nacht behalte / wann aber das Fieber solte wieder kommen / so brauche wieder frische Ruben / das Fieber vergehet.

N^o 23. Wann einem nach dem Fieber intwendig in der
 Septen/ oder Leber/ Pinckel aufffahren / so von einem Un-
 gesund herkommen/ welcher vom Fieber bliben.

Röstlich nimb Röttig und Schmollen von rockenen Brod / und 4.
 Löffel voll Leinsaamen/ stoß untereinander in einem Mörser / als-
 dan misch Leinöl darunter/ streichs auff ein Tuch/ legs warm über
 dasselbe Orth/ fäsch wohl ein/ laß 2. Tag ligen / es wird allen Ungesund
 durch den Stuhl treiben. Probatum.

N^o 24. Ein Pflaster fürs Fieber und Gelbsucht.

Röstlich nimb zwey gute Hand voll Wermuth / Schöllkraut und
 Nachtschatten/ jedes ein grosse Hand voll / schneide dise Kräuter
 klein/nimb 15. Cronabethör / stoß in einem hölzernen Mörser /
 dann nimb altes Schmeer 3. Uyr groß / stoß wohl durcheinander / nimb
 alsdan Huffbletschen/ streich bemeldte Materi darauff/ mach 2. Pflaster/
 eines leg auff den Magen / das andere hinten entgegen / fäsch wohl zum
 Leib/ laß 3. Tag und Nacht ligen/ alsdan nimbs hinweg / und würff es
 in ein rinnendes Wasser/ so wird es dem Kranken die Gelbsucht vertrei-
 ben/ und wird offen im Leib/ und schadet niemand/ es hat jungen und al-
 ten Leuthen geholffen.

N^o 25.

Ein anders.

Tem/ nimb Billwurzen / wie mans dem Vieh braucht / mach es zu
 Pulver/ auch so vil altes Schmeer/ stoß es in einem Mörser Wohl
 durcheinander/ und behalt es / wann ein Mensch das Fieber hat /
 oder bekommen will/ so schneid von einer Leinwat 2. rundte Fleckel wie
 ein Thaler / darnach der Fuß ist/ streich das Sälbl fein dick darauff /
 und legs auff die Fersen/ behalts 4. Tag auff/ hilffts auff einmahl nicht/
 so kan mans wieder überstreichen.

N^o 26.

Vor hitzige Fieber und Brein.

Nimb ein Hünl / und häre es gar wohl auß / wann du aber keines
 hast/so nimb ein Viertel von einem Capaun/ stoß es roher im Mör-
 ser/ setz es in einem Hasen zu/ gieß lauter Wasser daran/ aber nicht
 salzen/thue Herzenfreud-Blätter / Andivi- Cigori- Kraut / jedes ein
 Hand voll / Salat ein Stauden darzu / siede dises alles mit dem Hünl /
 oder Capaun- Biegl / biß alles gar waich ist/ von solchem Wasser alle
 Morgen warm einen guten Trunck gethan / so lang biß vergehet.

N^o 27.

N^o 27. Ein gut gesottenes Wasser für die Brein / oder
hitzigen Kranckheit.

Erstlich nimb Zwespen / Weinsböl / jedes ein Hand voll / ein wenig
Aneiß / ein kleine Hand voll Melan-Kern / ein Löffel voll blaue
Beigl / ein wenig süß Holz / rohe Gersten etliche Kern / 6. neue
Ziegel-Trümmer / wie ein Hennen-Ay groß / wasche alles / aufgenom-
men die Ziegl nicht / die Pluser-Kern zerstoß in einem Mörser allein / thue
es zu denen Stücken / gieß 3. Halbe Wasser daran / laß ein Seitel einsie-
den / und gib genug darvon zu trincken / wann aber der Krancke will ha-
ben / daß es schmecke wie ein Wein / so nimb die hernach beschribene
Sachen : Erstlich ein grosse Hand voll gedörte Zwespen / Weichseln /
Weinschärln / Eybisch / oder rothe Pappel-Blühe / gieß drey Halbe
Wasser daran / laß ein Seitel einsieden / und kalt werden / hernach dem
Krancken gegeben.

N^o 28. Ein anders.

Tem / nimb Rättich / stoß den ein guten Theil / gieß ein wenig Ro-
sen-Wasser und Rosen-Essig daran / mach Schnee-Ballen / gibß
dem Krancken in die Hand / wans heiß seynd / so druckß wieder
in dise Suppen / es ziehet gewaltig die Hitz auß.

N^o 29. Noch ein anders.

Tem / nimb ein Seitel Rosen-Wasser / ein halb Seitel scharffen Ro-
sen-Essig / Gasser einer Arbiß groß / ein wenig Saffran / alles
durcheinander gemengt / und ein Scharlach-Fleck darein gedruckt /
und also warm auff das Herß gelegt.

N^o 30. Scharlach-Rosen-Tinctur für hitzige Fieber.

Nimb dürre Scharlach-Rosen 2. Loth / gieß siedendes Wasser dar-
auff / dan ein halb Quintl Spiritus Vitrioli, rührß wohl durch
einander / laß über Nacht stehen / darnach seyhe es durch / laß ein
halb Pfund Zucker darin zergehen / das heisse Wasser / so man erstlich
darauff gieß / muß nie so vil seyn / daß es denen Rosen gleich stehet / diß
ist ein köstliche Kühlung und Herßstärkung in hitzigen Fiebern / abson-
derlich / wo ein Durchbruch darbey ist.

N^o 31. Laxier-Mandel-oder Pluser-Milch.

MAn nimbt 6. Loth Mandl / Kürbes-Melan / Murcken- und Erd-
Apffel-Kern / jedes anderthalt Quintl / Schlehenblühe / Zimmet-
Wasser /

Wasser ohne Wein/ jedes 1. Loth/ Saurampffer/ blau Zeigl/ und Boragi-Wasser/ jedes ein halb Seitel/ Manna 6. Loth/ mach von Mandeln und Saamen ein Milch/ seyhe es durch ein Tuch/ vermischet mit Manna/ dise dient wohl für die Verstopfung der kleinen Kinder/ über alles aber in hitzigen und dreytägigen/ täglich continuirlichen und schwindfüchtigen Fiebern/ einen mittelmässigen Trunck darvon geben.

N^o 32. Ein köstliches Fieber-Pulver.

SDrimentill/ Bibernell/ Angelica/ Meister/ Zitwer/ Baltrian/ Petonia/ Calmuß/ Natter/ Gams/ Bärn/ Eber/ Benedict/ weiße Diptan/ Teuffels/ Abbiß/ Wurzen/ rothe Rosen/ jedes 1. Loth/ Zimet/ Muscatblühe/ Nägelein/ Imber/ Mastix/ jedes 1. Quintl/ Saffran 1. halb Quintl/ Citroni/ Schäller/ Kreen und Lorbeer/ jedes ein halb Loth/ Gaffer 2. Loth/ Terra Sigillata, Terra S. Pauli, jedes 1. Loth/ Myrthen 3. Loth/ Aloëpatica 4. Loth/ Boli Armeni anderthhalb Loth/ fein Zucker 8. Loth. Dises alles klein zu Pulver gemacht/ wohl durcheinander gemischt/ so ist es fertig.

NB. Von diesem Pulver nimbt man 2. gute Messer spiz voll ein/ gleich wann das Fieber angreiff/ in Erdrauch/ oder Cardobenedict-Wasser/ oder die es mit Kälten angreiff/ kan mans in Wein/ oder die es mit Hitz angreiff/ in Essig eingeben/ und darauff wohl schwitzen lassen. Dises Pulver ist auch gut in der Pest zu brauchen/wann man auch 2. gute Messer spiz voll in einem Essig eingibt/ wohl zugedeckt/ und 2. oder 3. Stund schwitzen lassen. Man kans auch zu allerhand Kranckheiten gebrauchen/ wo schwitzen vomöthen ist.

Item: Ist gut das saure Wasser.	fol. 23. Num. 58.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35. Num. 1.
Item: Der Bezoar-Essig.	fol. 36. Num. 2.
Item: der Essig.	fol. 38. Num. 7.
Item: Der Saft.	fol. 41. Num. 2.
Item: Der Ritten-Saft.	fol. 44. Num. 14.
Item: Das Scorpion-Oel.	fol. 71. Num. 29.
Item: Ist gut das Pulver.	fol. 98. 99. Num. 24. 25.
Item: Das Pulver.	fol. 104. Num. 46.
Item: Die Elixier.	fol. 123. Num. 18.
Item: Die præparirten Cronabethhör.	fol. 124. Num. 19.
Item: Für das viertägige Fieber ein Laxier.	fol. 132. Num. 14.
Item: Die edlen Pillulen.	fol. 137. Num. 28.

Item:

Item: Ein andere Purgier.

fol. 139. Num. 37.

Item: Das Recept/ so zu finden unter der Gelb-
Sucht.

fol. 272. Num. 14.

Fraiß-Zustand.

In Fraiß-Zuständen muß man das Sauere vor allem meyden / auch was nur von einer Säure den Tähmen haben mag / die gar starcke Bewegung und Zorn schaden häßtig: der Wein ist nicht allers dings rathsam.

N^o 1. Vor die Fraiß.

Mimb Mistl von Haselnüssen / die rothen seynd die besten / gepulvert / ist vor die Fraiß trefflich / wann man die Mistl allein gibt / muß man einem Menschen / der gewachsen ist / den dritten Theil von einem Quintl geben / gemischt mit Elend-Klau / und gebrennten Hirschhorn.

N^o 2. Ein anders.

Zem / das Säml von gelben Beigeln zu Pulver gemacht / und eingenommen / soll bewahrt seyn vor die Fraiß.

N^o 3. Vor die Fraiß.

In Haselwurz-Blätter / Kerbl-Kraut / und Weinrauten / den Saft außgepreß.

N^o 4. Ein anders vor die Fraiß.

Das Bürl von einer Frauen / die zum erstenmahl gebähren thut / sauber außgewaschen / gedörrt / und zu Pulver gemacht / darvon so vil / als man auff einen Kreuzer fassen kan / einem Kind eingen / denen Alten 4. mahl so vil.

N^o 5. Ein Pinckel vor die Fraiß zu machen.

Man soll Petonien- und Himmelbrand-Wurken vor der Sonnen-Auffgang graben / sauber abwischen / schneiden / und anfassen / auch Petonien-Körner zwischen unser Frauen-Zägen außlösen / und anfassen / also lassen dürr werden / und so eines die Fraiß hat / an den Hals gehengt / daß es auff das Herz-Grübel gereichet / für grosse Leuth nimbt man 7. Körner und 9. Wurken.

N^o 6.

N^o 6.

Ein anders.

Stem/ Nichene Mistl/ die zu rechter Zeit gebrochen/ hengt dem/ welcher diese Krankheit hat/ an Hals/ auff die blosser Haut.

N^o 7.

Noch ein anders.

Stem/ Wein-Kräutl in das Beth gelegt / daß er mit blosser Haut darauff lge.

N^o 8.

Mehr ein anders.

Stem/ Cronabethhör und Schwammen in dem Mayen / die gelb seynd/ außgebrennt / mit demselben Wasser bestreiche dem Menschen seine Glieder in der Wärme.

N^o 9.

Wieder ein anders.

MAnn ein Mensch die Fraiß hat/ so nimbeiner Haselnuß groß Me-dritat / und schmier dem Menschen im Maul an Gaumen / und auff das Herz-Grübel.

N^o 10. Vor die Fraiß/ so gar oft probirt worden.

Nimb wild Ragen-Schmalz / so vil als ein halbe Nuß groß / und wan der Mensch die Fraiß am allerhäftigsten hat / so streichs auff den Nabel / daß es alles hinein gehe / es wird die Persohn die Fraiß wohl häftiger haben / aber hernach ist es alles zum Leben / und wirds nicht mehr bekommen / ist fast bewährt / die Persohn muß man still und finster haben / und keinen Wein zu trincken geben.

N^o 11.

Vor die Fraiß und Hinfallend.

MAn nimbt ein Ay von einer schwarzen Henne / die zum erstenmahl gelegt hat / dasselbe dörre mit Schalen und allem / machs zu Pulver / wann einer die Krankheit hat / so thue von dem Pulver in einen Federkiel / und blaß ihm in die Nasen.

N^o 12.

Vor die Fraiß.

SIn schwarze Tauben / oder ein schwarze Hennen soll man voneinander schneiden / und auff den Kopff legen / dem der die Fraiß hat / und hernach einem Hund zu fressen geben.

Item: Ist gut das Wasser vor die Fraiß.

fol. 7. Num. 14. 15. 16.

Item: Das Wasser.

fol. 21. Num. 52.

Item:

Item: Das Fraiß-Pulver.	fol. 97. 98. Num. 21. 22.
Item: Ist gut das Bezoar-Pulver.	fol. 94. Num. 11.
Item: Das Rintscheitische Fraiß-Pulver.	fol. 97. Num. 20.
Item: Das Herß-Pulver.	fol. 100. Num. 31.
Item: Das Marggrafen-Pulver	fol. 103. Num. 43.
Item: Das Pulver.	fol. 104. Num. 44.
Item: Der Extract von Menschen-Hirn.	fol. 123. Num. 17.

Vor die blauen Fleck.

N^o 1. Braucht man dieses.

Neh ein Tüchl in heissen Essig / schlags über / wans kalt ist / wieder gewärmet / diß so lang / biß es hat außgezogen.

N^o 2. Ein anders.

Stem / seinen eigenen Urin / also warmer gebraucht / ist bewährt / und last nicht blau werden.

Item: Die köstliche Allabaster-Salben. fol. 73. Num. 1.

Vor die Feig-Wärken.

N^o 1. Mann und Frauen zu gebrauchen / wann sie häßtig am Leib-Darm schreyen / daß sie hart brennt / sonderlich wann die Frauen niderkommen.

SEt die krankte Persohn keine Kindlbertherin / wann sie zu Stuhl gehet / so laß heiß gesottenes Aichenes Laub unter setzen / also daß der Dampf unten in sie gehe / darein solle sie ihren Stuhl machen / hernach nimb Ritten-Kern / waich es im blauen Beigl-Wasser / so wird ein dicker Schleim / disen drucke durch ein Tüchl / rühr darunter gelb Beiglöl / und gestossen Prossen-Kraut / streich es fein dick auff / leg es über / das thue so oft du Stuhl hast / die Kindlbertherin sollen sich nicht auff das Aichene Laub setzen.

N^o 2. Ein Salben vor die Feig-Wärken.

Nimb 1. Pfund Butter / der nur in kein Wasser kommen / so vil truckenes Rüh-Roth 2. Teller breit / das Roth staubt häßtig / und ist vor die Augen nicht gut / wann du es in Butter klein zerbrockst / so halt den Kopff hinweg / laß untereinander sieden / darnach seyhe es durch

ein Tuch/ so wird ein Sälbl darauß/ salbe dich oft darmit ein/ dergleichen staubiges Rüh. Roth findet man in den Wisen/ und siehet auß wie ein Schwam.

N^o 3. Vor die Feig-Blattern eine Salben.

MAn nimbt 4. Loth weisses Rosen- Del/ 2. Loth Silberglät klein geriben/ weisses Wachs/ Mastix/ jedes 1. Loth/ Hirschen- Inschlicht 2. Loth/ 1. Quintl Gaffer/ darauß ein Sälbl gemacht/ auff ein Baumwoll dick gestrichen/ und zwischen die Bäcklein gelegt/ und eine andere Baumwoll darauß.

N^o 4. Ein anders.

Bem/ frischen Polley gestossen/ ein wenig frisches Brunnen- Wasser darunter/ oft auffgelegt/ ist gut.

N^o 5. Noch ein anders.

Bem/ nimb Hollerstaunden/ schäle das erste Häutlein/ und nimb das Mittere so schön grün ist/ sied es in einem guten Trentiner-Wein/ Thue es in ein Tüchl/ einer guten zwerchen Hand breit/ und ein wenig länger/ leg es so warm auff/ als du es erleyden kanst/ und so oft es kalt wird/ wärme es wiederumb.

N^o 6. Mehr ein anders.

Bem/ stoß Prossen- Kraut zwischen 2. Rißl- Stein/ und legs auff/ das ist köstlich.

Vor die übrige Feuchtigkeit des Leibs
Zu verzehren.

Solche Patienten müssen sich enthalten von gar zu feuchten und kalten Speisen/ der Wein/ und vom Gewürz gekochte Sachen bekommen zimlich wohl.

N^o 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

MAn nimbt 2. Quintl China/ breit zerschnitten/ gieß darauß anderthalb Seitel Hünersuppen; wohl zugemachter über Nacht an einem warmen Orth stehen lassen/ zu Morgens also zugemachter den halben Theil einsieden lassen/ hernach an ein kühles Orth gesetzt/ darvon man alle Tag fruhe ein Schällel voll nehmen soll/ brenn sie mit einer

einer geribenen Semmel ein/ und gib es zu trincken / von einem Sud hat man 3. mahl zu trincken.

N^o 2. Suppen vor disen Zustand.

Süßlich nimb China Wurzen ein halb Loth/ Helffenbein 1. Quintl/ rothen Sandl ein halb Quintl. Dife Species waicht man über Nacht in einer Hennesuppen / und laßt den andern Tag ein Sud thun/ und in der Frühe ein halb Seitel außgetruncken.

NB. Zu diser Suppen kombt nichts / als allein das Hüner-Biegl / ohne Salz/ Gewürz und Peterfil.

N^o 3. Zu Außtrücknung der Fluß.

Man nehme Brantwein 6. Loth/ thue darein Medritat 1. Loth / laß über Nacht stehen / seyhe es in ein Glas / von dem nimb allezeit über den andern Tag 5. oder 6. Tropffen / auff das meiste ein kleines halbes Löffel voll / uud faste eine halbe Stund darauff / ist gar gut/ absonderlich vor die alten Leuth.

N^o 4. Feuchtigkeit außzuführen/ und zu verzehren/ durch den Stuhlgang/ und das Schwitzen.

Nimb Petonien / Erdrauch / Zichori / Ochsenzungen / Kraut / Valeriana / Pimpernell / jedes ein Hand voll / Salsa Parilla 4. Loth / Senet-Blätter 2. Loth / Angelica / Stein-Wurz / jedes 1. Loth / thue dises in ein neues Häfen von 2. Maß / gieß darauff halb Wein und halb Wasser / trinck darvon Morgends/ Mittags und Abends ein Glas voll.

N^o 5. Für die Fluß des Hauptz.

Nimb Chamillen / Rosen-Blätter / Majoran / alles gedörret / jedes zwey Hand voll / Fenichl-Saamen / Coriander / Aneiß / Wallischen Kimmel / gemeinen Kimmel / weissen Weyhrauch / jedes 2. Loth / dises alles zusammen geschnitten / und groblecht zerstoßen / demnach solches in ein doppelte Hauben eingenaht / sodan dieselbe auß-gesezt / und getragen.

N^o 6. Zum Kopff vor die Fluß

Mit Mastix und Weyhrauch geraucht / darnach kan man ein rohes Rindfleisch nehmen/ und mit ein Mörser-Stößl geschlagen/ darnach gestossenen Agstein darauff gestreuet / und also kalter auff den Nacken gelegt/ so ziehet es die Fluß zurück.

El 2

N^o 7.

N^o 7. So ein Mensch ein Fluß in dem Kühn hat.

Man nimbt von einem Schwein den Kühn vom Kopff / und thue das March herauß / salbe die Kühn gar wohl warm / und oft damit so wird es dir besser.

N^o 8. Für den kalten Fluß.

Stlich nimb ein halbes Seitel guten Brantwein / und eine halbe Nußschallen voll Gaffer / thue es in ein Glas / setz auff den Ofen / daß der Gaffer zergethet / darnach nimb Benedische Saiffen einer Wällischen Nuß groß / schneid es auff das kleinste / thue es in das Glas / vermach es wohl / dann in ein Leib Brodt gemacht / bache es / hernach laß langsam kühlen / schmiere die Glieder damit / wo die kalten Fluß seynd / ist probirt.

N^o 9. Fundanell-Kügel zu machen.

Senet-Blätter 1. Loth / Jalap-Pulver 3. Quintl / Scamonea ein halb Quintl / Zeltl vom Lerchen-Schwam 3. Quintl / Zeltl Al-handali 44. Gran / Colophonium 2. Quintl / Wachs so vil man vomnöthen / in einem warmen Mörser zergehen lassen / alsdan die Pulver hinein gethan / und wohl durcheinander gestossen / und darauf Kügel gemacht.

N^o 10. Fundanell-Pflaster zu machen.

So nimb 16. Loth weißes Wachs / 1. Loth Terpentin / Rosenöl ein halb Loth / weichen Storax 1. Quintl / Hirschen-Inschlicht 6. Loth / dieses alles laß untereinander auff einem Glütl zergehen / hernach schneide von weißen Papier die Pflaster / so groß du es haben wilt / ziehe es durch / und laß wieder trücker / so ist es fertig.

N^o 11. Das rothe Fundanell-Pflaster.

Meiß Wachs 1. halb Pfund / Terpentin 1. Loth / solchen wohl in Rosen-Wasser gewaschen biß es schön weiß wird / Gaffer-Del 2. Loth / man kan auch Jesumin-Del und Pomade darzu nehmen / daß es einen guten Geruch bekomt 1. Loth / rothen Menig anderthalb Quintl / das Wachs laßt man über einer Glut kühl zergehen / hernach thut man den Terpentin und Pomadi hinein / wann solches zergangen ist / so schütt man den Menig darein / hernach das Gaffer-Del / und nimbt es gleich vom Feuer / und ziehet das Papier / Leinwat oder Parchet durch / so seynd sie fertig.

N^o 12.

N^o 12. Fundanell-Sälbl.

Erpentin/ noch einmahl so vil Butter/ wohl durcheinander gerührt und auffgelegt.

N^o 13. Das Salbl ist gut wann es hitzig ist.

Rittenkern ein halbe Hand voll/ gewaicht in ein halb Seidl Rosens Wasser/ daß es wie ein Sulz wird/ nimb von 2. Ayrn die Klar/ und eines Ayr groß Butter/ den Rittenschleim sambt denen Körnern/ mit der Ayrklar durcheinander gerührt/ im Butter gebachen/ wohl braun/ hernach in ein frisches Wasser balgt/ etlichmahl mit Erdbör Wasser außgewaschen/ lezlich den dritten Theil Terpentin als Salben ist/ in frischen Brunnen-Wasser so lang außgewaschen/ biß es weiß wird/ und darunter vermischet/ kühlet über die massen.

N^o 14. Das Naturiv-Sälbl.

Man nimbt einen Ayr-Dotter/ thue weiß Rosen-Oel und Terpentin darunter/ und wohl durcheinander gerührt/ und in das Fundanell gethan/ ziehet gewaltig/ daß brav fließet/ ist auch gut zu denen Wunden und Schäden/ daß sie Materi sollen geben.

- | | |
|---|----------------------|
| Item: Ist gut das Wasser. | fol. 8, Num. 18. |
| Item: Vor die Fluß des Haupts das Wasser. | fol. 16, Num. 37. |
| Item: Das Wasser. | fol. 22, Num. 53. |
| Item: Der Meer-Zwifel-Essig. | fol. 37, Num. 5. |
| Item: Der Fluß-Kauch. | fol. 111, Num. 8. 9. |
| Item: Die præparirten Cronabethbör. | fol. 124, Num. 19. |
| Item: Die Terra Sigillata. | fol. 128, Num. 23. |

Fläx-Zustand.

N^o 1. Fläx zu erwaichen eine Salben.

Imb Cronabeth-Brantwein/schab gar subtil Benedische Saiffen darein/ und laß es etlich Stund auff einem warmen Orth stehen/ alsdan zerrühr es wie gar ein dünnes Taigl/ nimb das subtile Hirschen-March/zuvor zerlassen/ und rührs darunter/ daß es wohl faist wird/und schmier die Fläx oder lahme Glieder/ist ein haubt Mittel dafür/ wann das Glied das Fleisch verliert/ wie es gemeiniglich geschicht vor Schmerzen daß einer Schwindsucht gleich siehet/so nimbt es wieder zu/ hab es selbst an mir probirt/ und grossen Effect gefunden.

Item: Ist gut der Wund-Balsam.	fol. 61. Num. 6.
Item: Das Fuchs-Del.	fol. 65. Num. 8.
Item: Die Althee-Salben.	fol. 74. Num. 2.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 75. Num. 5.

Vor geschwollene Fuß.

N^o 1. Brauche man dises.

Nimb Weiden-Blätter / Käß = Pappel / Wein-Laub / jedes 1. Hand voll / 7. ganze Wagen-Häpel / sied es miteinander / wasch die Fuß von oben herunter / man kan es brauchen / so offt man will.

N^o 2. Ein anders darvor.

Nimb Hünere-Mist / und waizene Kleyen / gieß heiß Wasser dar-auff / die Fuß darein gesetzt / ist sehr gut.

Vors Gallen und Beethum.

Est gut der lößliche Wund-Balsam / wann man fällt oder sich sonst wehe thut.

Item: Das Del.	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Althee-Salben.	fol. 65. Num. 10.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salben.	fol. 74. Num. 2.
Item: Die rothe Salben.	fol. 78. Num. 2.
	fol. 82. Num. 19.

Frankosen.

Das Löbliche Gurgel-Wasser / wann die Frankosen im Hals wären.

Item: Das Wasser.	fol. 9. Num. 21.
Item: Der Saft.	fol. 13. Num. 29.
Item: Das Scorpion-Del.	fol. 46. Num. 20.
Item: Die grüne Salben.	fol. 71. Num. 29.
Item: Das Wasser.	fol. 78. Num. 12.
	fol. 356. Num. 1.

Vor

Vor den Frosch.

N^o 1.

Ist dieses gut.

Nimb Salve / zerstoß selben/ gieß Salve = Wasser darzu/ pres den
Safft auß/ dann gebrennten Allsain mit Rosen = Hönig zerriben /
misch alles zusammen/ schmier solches des Tags 3. mahl unter die
Zungen.

N^o 2.

Ein anders.

Frem/ muß man einen lebendigen Frosch unter die Kühn binden / so
bald er tod/ wiederumb einen frischen auflegen/ ist probirt.

N^o 3.

Noch ein anders.

Frem/ soll man / so bald man es vermerckt / die Zungen / wo der
Frosch ist/ mit Essig oder Salz reiben / daß es blüt / so vor allen
seyn muß/ dann so es nicht geöffnet/ ist die größte Gefahr.

Vor das wilde Feuer eine Löschung.

N^o 1.

Kan man dieses brauchen.

Nimb ein Pfund Bleyweiß / misch darunter 2. Loth Terpentin / 1.
Loth Bisen = Saamen / roth Korn = Blumen = Wasser / wild
Rosen = Wasser / Weegrich = Wasser / jedes gleich / wohl gepulz
verten Gaffer 1. Loth / Rosen = Del 2. Loth / alles wohl durcheinander ge
riben/ biß es ganz und gar sich untereinander zertheilt / mache die Sal
ben nicht zu dünn mit den Wässern/ ist probirt worden an einer Persohn/
da selbe vom Gemächt biß an die Kühne entzündet/ mit diser Salben ge
holffen worden.

N^o 2.

Eine andere Löschung für das wilde Feuer.

MAn nehm roth Korn = Blumen = Weegwart = und wild Rosen = Was
ser / jedes gleich / Olei Hiosciamy halb so vil als des Wassers /
misch es wohl untereinander/ nehe ein Hanffenes Werch darüber
ein / schlag es über den Brand / laß wohl weit über den Brand gehen /
wann es trucken wird / nehe mit einem Schwam oder Tuch / schmiere mit
Popolium = Salben/ der Schaden sicht weiß auß/ als ob es gesotten wär/
es heylet gar schön.

Sum

Sum Gehör.

In üblen Gehör müssen die Speisen / so zähen und groben Schleim / wie auch Wind verursachen / sonderbar gelassen werden / wovor das Gewürz und Wein nicht unnutzlich.

N^o 1. Wann einem das Gehör vergehet.

Nimb ein Gall von einem Kind Vieh / misch es mit Frauen-Milch / und thue das in die Ohren.

N^o 2. Vor das verfallene Gehör.

Man nimbt ein grosse wohlzeitige Cronabethhör / zerdruckt es doch daß es nicht gar voneinander fällt / und umbwickle es gar dünn mit Baumwoll / tunc es in Johannes- und Chamillen = Del / leg es in das Ohr / dann nimbt einen Löffel Kimmel / 3. Löffel Sals / 2. Löffel dürr geribenen Majoran / diß in Pfändl auff einem Glüt geröst / fein rogel in ein Tüchl gebunden / wie ein Kiffel / und also warm als man es erleyden kan / auff das Gehör / wo die Cronabethhör ligt / auffgebunden / wann es erkaltet / wiederumb wie zuvor gewärmet / das ist oft probirt worden / und vielen geholffen.

N^o 3. Ein anders.

Stem / grab eine Rättig = Wurzen auß / thue Jungfrau = Hönig darein / grab es drey Tag in das Erdreich / so wird es ein lauters Wasser / das behalt in einem Gläsl / thue dessen ein wenig in die Ohren.

N^o 4. Das Gehör zu stärcken.

Wermuth in Wasser und Essig gesotten / den Dampf durch ein Trichter in die Ohren gelassen / oder Wermuth = Del warmer in die Ohren gethan / vertreibt den Schmergen / das Klingen und Sausen der Ohren.

N^o 5. Vor das Gehör.

Man nimbt Cronabethhör / Kimmel / Meister. Wurzen / dise klein geschnitten / die andere 2. Stuck klein gestossen / in ein Pfändl gethan / und über das Feuer gehalten / in Säcl gefüllt / eines umb das ander vor das Ohr gehalten.

N^o 6. Das Gehör wieder zu bringen.

So nimbt Sau-Milch und Ameiß = Nyr / zerstoffe es / durcheinander gemischt / ein Tuch darein geneht / zuvor aber muß man ein trucken Tuch

Tuch auff die Ohren legen / und das eingenekste Tuch auff das Truckene legen / ziehet alle Ding herauß.

N^o 7. So einer nicht wohl höret.

Man nehme einen Tropffen Cronabeth: Del / thue den in das Ohr / und halte den Kopff ein Weil still.

N^o 8. Wann eines nicht hören mag.

So nimbe eine grosse Kreen-Wurzen / schneid das Haut darvon ab / hôle den Kreen auß / und fülle ihn mit Salt / thue das Haut wiederumb darauß / und setz in einen Sand / so wird das Salt zu Wasser / alsdan laß von solchen 1. Tropffen in das Ohr / es hilfft / und wird wiederumb hörend.

N^o 9. Ein anders.

Tem / nimbe Ameiß-Ahr / laß 4. Tag in Baumwöl ligen / darnach sie- de es in Baumöl ab / rührs durcheinander / hernach druckts auß durch ein sauber leinenes Tuch / dasselbe Del muß man denen Ge- hörlosen / wann man zu Nachts schlaffen gehet / in die Ohren thun.

N^o 10. Noch ein anders.

Tem / etliche Tropffen bitteres Mandel: Del in die Ohren gelassen. Probatum.

N^o 11. Mehr ein anders.

Tem / nimbe Frauen-Milch (die wär die beste / von einer Frauen / so vor 2. Wochen geböhren hat) und nimbe Hirschen-Wurzen / die wasche schön sauber / stoß / und druckts durch ein Tuch mit der Milch / und tropffe es alsdan in die Ohren 3. oder 4. Tropffen / im Tag 4. mahl.

N^o 12. Wieder ein anders.

Tem / nimbe grüne Cronabethhör / knette sie in einem rockenen Zaig / und laß es mit dem andern Brod bachen / sodan nimbs herauß / und zerbrocke das Brod / und halte es / so warm du erleyden kanst / vor das Ohr / ist bewährt.

Item: Die Bettler-Salben.

Item: Das Pulver stärckt die Gedächtnuß.

Item: Die præparirten Cronabethhör.

Item: Die edlen Pillulen.

fol. 75. Num. 5.

fol. 103. Num. 42.

fol. 124. Num. 19.

fol. 137. Num. 28.

M m

Gur

Für den Grind.

In dem Grind muß man alles starck gesalzenes / feuchtes und übel
Gebliet verursachendes Essen meyden.

N^o 1. Ist dises zu gebrauchen.

Nimb Schuster-Pech 2. Loth / Gummi Amoniaca 1. Loth / Mastix
4. Loth / zerlaß alles in einem Pfänl / ob dem Feuer gemach / wohl
vermischt / dises streicht man auff eine starcke neue Leinwat / zimlich
dick und wohl warm bey einer Blut / legß über den Grind / und drucke es
wohl an die Haut / laß also 12. Stund oder mehr ligen / hernach reißt
mans mit Gewalt von dem Haupt / solte etwas von gestumpfften Här-
lein noch gebliben seyn / so muß man das Pflaster noch 1. oder 2. mahl
aufflegen / alsdan werden erst nachfolgende Mittel gebraucht.

Nimb Lichenes Laub / und das Holz / siede es in Wasser / darmit
wasche das Haupt fein warm / alle Tag 2. mahl / und laß es von sich selb-
sten trucken werden / wann das Haupt trucken ist / soll mans mit folgen-
der Salben schmieren.

Nimb Vitriol / Salz / weiße Nieswurk / jedes 1. Loth / Schwefel /
Lorber / Weinstein / jedes 2. Loth / Nägel / Pfeffer / jedes 1. Loth Ochsen-
Gall 5. Loth / schweinenes Schmalz 4. Loth / vermisch alles zusammen
zu einer Salben / und gebraucht ; dises alles brauch so lang / biß aller
Grind weg.

N^o 2. Ein bewährte Kunst für den Grind.

Kenne Bürckene Rinten zu Aschen / mach auß der selben eine scharf-
fe Laugen / darmit zwage den Menschen oft und vil / mit Aufkra-
zen der Rauden und Grinds / darnach soll man von einem rohen
Zwifel den Saft nehmen / und die Rauden wohl darmit schmieren / es
beisset zwar sehr / mit einem Baumöl bald darauff geschmiert / so verge-
het der Schmerken / das thue etlich mahl / allzeit den dritten Tag / so ge-
het der Grind weg.

N^o 3. Item vor den Grind.

Alsche den Kopff oft mit dem Harm eines Knaben / und laß ein-
trucknen / alsdan den Grind mit Leinöl bestreichen / diß alle Tag /
oder wenigst über den andern gebraucht.

N^o 4.

N^o 4. Ein anders für den Brind.

MAn nehme grüne Wagenschmier / und krahe den Kopff wohl / daß es blüetet / und salbe dich darmit / hat vilen geholffen.

N^o 5. Für einen unsaubern Kopff.

Nimb Staphis Agriæ-Saamen / in der Apothecken hat mans / zerstoß es mit Haußwurz-Safft und Butter / schmier den Kopff damit ein / defß andern Tags zwage ihn mit einer Laugen / thue Taubens- oder Hüners-Koth darein / dises in der Wochen 2. mahl gebraucht.

N^o 6. Item vor die wilden Köpff / so auffgebrochen / und man vermeint / daß sich der Brind ansetzet.

Nimb Spicanardi-Del / und schmiere den Kopff oft darmit.

Vor die Gelbsucht.

In der Gelbsucht bekommen gar übel die zu vil gewürzte und hizige Sachen / desgleichen auch der Brantwein / wie auch was entgegen gar grobes Geblüt / und folglich vil Verstopffungen verursachen. Temperirter Wein / oder gesottene Wässer seynd nutzlich.

N^o 1. Kan dises gebraucht werden.

Diese Krankheit kombt von der Leber und Lungel / nimb ein halb Loth Rhabarbara in 3. Stück getheilt / klein geschnitten wie ein Hanff-Körnlein / nüchtern 3. Morgen nacheinander eingenommen / 3. Stund darauff gefastet / ist auch gut vor die Wasser sucht / stärcket die Gedächtnuß / macht gutes geblüt / vor das Fieber / schleimige Nieren / auch zu Reinigung der Mutter / und ist ein Auffsenthaltung der Leber / auch gut zu kurzen Athem / item / wann ein Frau die Zeit nicht hat.

N^o 2. Vor die Gelbsucht.

MAn nimbt Bermuth / Isop / Schöllkraut / jedes ein halbe Hand voll / Zimmet / Rhabarbara / jedes 1. halb Loth / Senetblätter 2. Loth / alles zerschnitten / gieß ein Maß Wein daran / laß halben Theil einsieden / hernach außgedrückt / heng ein Quintl ganzen Safran in ein Tüchl eingebunden / in obbemeldten Wein / Abends und Morgens 3. Löffel voll gebraucht / so mans aber in Wein nicht nehmen kan / so nimbt mans in Zisernsuppen mit Peterfilkraut / und Muscatblühe gemacht.

M m 2

N^o 3.

N^o 3.

Ein anders.

Stoffene Rhabarbara 1. Loth/ theile das Pulver in 3. gleiche Theil/ und alle Morgen einen Theil in einer eingebrennten Suppen ein- geben/ soll gar gut seyn/ man kan auch ein Messer spiz voll præ- parirtes Helsenbein darzu nehmen/ und mit Zucker süß machen.

N^o 4.

Noch ein anders.

Sem/ nimb der blauen Wegwart 2. Blumen ein Pfund/ Zucker 2. Pfund/ stoß und machs durcheinander/ wie einen Zucker-Rosat/ brauchts oft/ und auff einmahl einer Haselnuß groß/ diß ist auch gut zur Verstopffung der Leber und Milz/ darvon die Gelbsucht ihren Ursprung hat.

N^o 5

Mehr ein anders.

Man nimbt Rapontica Wurzen/ grün Widerthan/ Heyl aller Welt/ Endivia/ Kerbelkraut/ Filskraut/ Aneiß/ Weinbör/ von jeden was man mit 3. Fingern fassen kan/ in einer Hennen- oder Zisern-Suppen sieden lassen/ und 6. Tag nacheinander getruncken/ alle- mahl ein Drittl von einem Seidl.

N^o 6.

Ein anders vor Junge und Alte.

Man nimbt 3. Gänß-Koth/ welches frisch seyn muß/ machs mit ei- nem Seidl guten Wein an/ trinckts 3. mahl auß.

N^o 7.

Ein anders.

Sem/ nimb ein Löffel voll frisch Wasser/ Kubsaamen 1. Loth/ rothe Myrthen/ dises in einem Mörser zerstoßen/ darunter ein Blätl Gold genommen/ Saffran/ so vil man zwischen 2. Fingern fassen kan/ ein wenig Melissen/ thue es in ein Maß Randl/ gieß guten Wein darüber/ vermach die Randel oder Flaschen wohl/ setz in ein heisses Was- ser/ laß 4. Finger breit einsieden/ dann durchgeßhen/ Abends und Mor- gens einen Trunck warmer darvon gethan.

N^o 8.

Ein anders.

Sem/ Nachtschatten-Knöpfel und Kraut in Del gekocht/ wie ein Spenat geessen.

N^o 9.

Ein anders.

Sem/ brate 3. Läuß in einem Apffel/ thue darzu einen ganzen Saff- ran/ und geessen.

N^o 10.

N^o 10.

Ein anders.

MAn nehme ein Aly/ und siede es hart in des Kranken Harn/ hernach schäle es / und leggs in einen Ameiß-Hauffen / so bald das Aly verzehret ist/ so ist die Gelbsucht auch vergangen/ ist bewährt/ und offt probirt worden.

N^o 11.

Ein anders.

BZem/ so einer die Gelbsucht hat/ zwischen Haut und Fleisch/ der schmiere den ganzen Leib mit Chamillen-Del/ Frühe und Abends/ und mache von Chamillen ein Schwiß-Bad.

N^o 12.

Ein anders vor die Gelbsucht.

DEr solche hat/ trage Bermuth und Sonnabend-Gürtel in denen Schuhen / und wann das weck wird/ wieder ein frisches genommen/ und in die Schuhe gelegt.

N^o 13.

Ein anders.

Nimb ein lebendige Schleyen/leggs auff das Herß/biß sie abstehet.

N^o 14.

Für die Wassersucht/Gelbsucht/und Fieber.

BSop und Fenichlsaamen in Wein gesotten / und getruncken / nimbt das Wehe im Magen und Därmen / hilfft für die Wassersucht/ Fieber und Gelbsucht/ bringt dem Leib gute Wärme.

N^o 15.

Vor die schwarze Gelbsucht.

Sittlich nimbt Centauer/ mit sambt der Wurken / Wegwart- Wurken mit den blauen Blümlein/ jedes ein Hand voll / darnach ein halbe Maß des besten Weins/ 1. Quintl frisches Wasser / thue die Kräuter in ein Tüchl eingebundener darein/ laß in einer Kandel wohl vermacht in einem Kessel sieden/ so lang als man ein paar Ahr sieden thut/ das Pinckel mit den Kräutern laß allweg darin ligen / am letzten Trincken druckt man das Pinckel auß/ solchen vorgemeldten Tranck soll der Krancke Morgens nüchtern trincken/ und zu Nachts/ so man sich niederlegt/ kalter trincken / wie vil er will/ oder kan / biß ers ganz auftrincket / will es aber nicht besser werden/ so soll er dises Tranck noch einmahl sieden/ und gemeldtes Wasser trincken.

M m 3

N^o 16.

N^o 16.

Ein anders.

Nimb Zwifel-Haupt/das Inwendige heraus/thue hinein einer Haselnuß groß schön rothe Myrrhen/ und 4. Aßl-Würm/laß braten/ druck den Saft heraus/ und trinck ihn.

N^o 17.

Mehr ein anders.

MAn nimbt Apffel/und hölet sie oben mitten im Spiz auß/und thut einer Wallischen Nuß groß ganzen Safran hinein / und legt den Spund wiederumb auff den Apffel / und machts mit kleinen Holzlein an / daß der Spund nicht von dem Apffel fallen kan / laß die Apffel wohl braten/ solcher Apffel is einen deß Morgens / und Nachts einen/ zu Morgens soll man ein Stund darauff fasten / und Nachts nichts darauff essen ; ferner laßt man ein Schweiß-Bad in einer Wannen zurichten : Nimb Haberstroh / laß das in einem Hasen wohl zugedeckter/ daß kein Dampf darvon kan / sieden / und 3. mahl daran gossen / darnach 2. Zunderstein von der Schmidten genommen / dieselbe gehizt / und in einen offenen Hasen unter das Haberstroh gethan / und darob in der Wannen geschwitz / man muß kein Wasser in Leib kommen lassen / sondern nur mit Tüchern den Leib getrückert / bis kein Schweiß heraus schlägt/ solches soll man 3. Tag nacheinander thun / es soll auch die Person / wann man haben will / einen guten Löffel voll Kub-Samen in Erdbör Wasser einnehmen / so treibet es das Böse auß denen Gliedern und Leib.

N^o 18.

Vor die schwarze Gelbsucht.

Nimb Ross-Zürch von einem Fühl/ so an der Mutter saugt / leg es in einen Wein/ oder Meed / drucks durch ein Tüchlein auß / und trincks 3. Tag nacheinander.

N^o 19.Item :
Das Isop-Wasser.

Item : Das sauerer Wasser.

Item : Das Pulver.

Item : Das Pflaster.

Item : Die Benonischen Pillulen.

fol. 23. Num. 58.

fol. 104. Num. 46.

fol. 260. Num. 24.

fol. 138. Num. 29.

Vor

Vor die Gall.

Die Diæta, wie in der Gelbsücht.

N^o 1. Ein gutes gesottenes Wasser / so gut vor die Gall / und machet den Leib offen.

Nimb auff ein Maß Wasser 4. Loth Ruchel-Zucker / laß es etliche Sud miteinander thun / hernach 1. Quintl Benedischen præparirten Weinstein hinein gethan / aber man muß das Wasser vom Feuer setzen / und den Weinstein gemacht nach und nach hinein schütten / sonst gehet es über / hernach setzt mans wieder zum Feuer / und laßt sieden / biß der Weinstein zergangen / weil es noch siedet / thut man von 2. Lemoni die gelben Schaller hinein / deckt es wohl zu / und setzt vom Feuer an ein kühles Orth / wans kühl ist / seyhet mans ab / und thuts in ein gläserne Flaschen zum Gebrauch.

N^o 2. Ein anders für die Gall.

Nimb ein Maß frisch Wasser / druck zwey gar gute Lemoni / die wohl Saft haben / darein / sodan thue darzu 8. Loth Ruchel-Zucker / anderthalb Quintl Sauerklee-Salz / und misch wohl untereinander / seyhe es durch ein Leinwates Tüchl / es ist gar gut / wann der Leib gereiniget ist / zu Morgens soll man ehender ein Suppen essen / hernach ein Stund darauff ein Glas voll getruncken / Nachmittag wieder / und auch ehe man schlaffen gehet.

N^o 3. Purgier-Wein zu Ausfühung der Gall / und Reinigung deß Geblüts.

Nimb Centauer / Cardobenedict / Cigori Kraut und Wurken / jedes ein halbe Hand voll / Polley / Sonnenwend-Gürtel / was man mit 4. Fingern fassen kan / Rosmarin 9. Wipffel / Rhabarbara 1. halb Loth schön geklaubte Senet-Blätter 1. Loth / ganzen Saffran 15. Blüthe / Muscatblühe 5. Zincken / 1. Quintl Fenichl-Saamen / 1. Quintl Lorber / præparirten Weinstein ein halb Loth / Segenbaum 1. Quintl / Lerchenschwamm 2. Quintl. Dise Stück alle groblecht zerschnitten / in ein subtiles Säckl gethan / gieß daran 3. Halbe Rhein-Wein / oder sonst einen guten Wein / und 3. Seitl Melissen-Wasser / laß 24. Stund waichen. Wann ihr disen Wein brauchen wolt / könt ihr Morgens frühe ein warme Suppen essen / und ein Stund hernach ein Glas voll von diesem Wein nehmen / beyläuffig den dritten Theil eines Seitl. Wann
es

es

es zu wenig purgiert / kan man ein Stund vor dem Essen wieder ein Gläßl voll nehmen.

Item ist gut der Bermuth-Zucker.

fol. 50. Num. 2.

Item: Das Laxier-Zamarinten-Wasser.

fol. 131. Num. 9.

Item: Laxier-Wein.

fol. 132. Num. 13.

Item: Purgier-Zetfl.

fol. 138. Num. 30. 31.

Beblüts-Reinigung.

N^o 1.

Ist dieses gut.

MAn nehme Cigori-Blätter / Gamanderl / zu Latein Chamædris genant / dise beede Kräuter müssen frisch auffgedörzt / und gleiche Theil abgetheilt werden / darauff gossen warmes Cigori-Wasser / 24. Stund wohl vermacht paizen lassen / darnach außgedruckt / wider umb in ein verschlossen Geschir warm gemacht / und über frische Kräuter gossen / wie obgemeldt / nach 24. Stunden wiederumb wohl außgedruckt / und warm über obgemeldte frische Kräuter auffgossen / dieses alles 8. oder 9. mahl gethan / so wird die Essenz ganz roth / so man Cigori-Blut nennet / dieses durch ein Flietz-Papier lauffen lassen / ein wenig Zucker darunter gethan / und an einem kühlen Drth zum Gebrauch auffbehalten / davon werden anderthalb Unzen auff einmahl in einer Suppen genommen / das Wasser gießt man / auff daß 3. oder 4. Finger über die Kräuter gehe.

N^o 2. Ein gute Reinigung des Beblüts / der Brust / und Melancholey / oder Obstructiones zu gebrauchen.

Betonien-Kraut 3. Hand voll / Boragiblühe und Kraut 2. Hand voll / Erdrauchkraut 1. Hand voll / Tausendgulden-Kraut was man mit 5. Fingern fassen kan / dieses alles geschnitten / und sauber auffgedörzt / und zusammen gemischt / alsdan nimbt man davon / und kocht es / wie einen Thee / zuckere es / und trinckts / wann man will / daß es laxiren soll / so nimbt man / wann mans kocht / von Ringel-Kraut darunter 2. Hand voll.

Item: Das Pulver des Lebens.

fol. 103. Num. 42.

Item: Die præparirten Cronabethhör.

fol. 174. Num. 19.

Item: Der Brunnkress.

fol. 125. Num. 20.

Item: Die Benonischen Pillulen.

fol. 138. Num. 29.

Item: Das Trank.

fol. 366. Num. 1.

Blie

Glieder-Zustand.

In Glieder-Zuständen ist das Saure und die Kälte ein Gift / ist sich also von disen beeden / wie auch gesalzenen und flüssigen Sachen zu hüten / der Wein dienet nicht / sondern gesottene Wässer von Hermodactylis.

N^o 1. Für das Glied-Wasser.

Stoß Alaun / misch ihn mit Ayrklar / neß Baumwoll darein / daß wohl naß seye / legs auff das Loch / da das Glied-Wasser aufgehet / nimb Eybisch-Wurzl / wie auch einen guten Theil Leinsaamen zerstoßen / gieß Wasser daran / laß an einem warmen Orth stehen / biß ganz schleimig / streich es auff ein Tuch / legs über rings umb den Schaden / wo das Glied-Wasser gehet / so stellet es sich.

N^o 2. Glied-Wasser zu verstellen.

Imb Menschen-Blut / und dörr es / stoß es dann zu Pulver / nimb so vil Semmel-Mehl darzu als deß Pulvers ist / und sähe es in die Wunden / wo das Glied-Wasser heraus gehet / und thue es also oft / biß es verstehet / den Schaden muß man allezeit außpugen / wann man ihn wieder einstreuet mit dem Pulver.

N^o 3. Wann man ein Glied aufffällt.

So nimb Hanneß-Saamen / stoß ihn klein / nimb ein Essig in die Pfannen / thue das Hanneß-Mehl darein / daß es wird wie ein Mühl / sied es in Essig / streichs auff ein Tüchl / legs warm auff / wo euch wehe ist / wann es kalt wird / so wärme es wieder / es lindert den Schmerken / und laßt kein Affel darzu.

N^o 4. Ein Dörr-Band / wo das Glied verrenckt ist / oder einen Schmerken bekombt / daß man nicht weiß woher es kombt.

Eybisch und Holl-Wurken / Natter-Wurken / Bohnen-Mehl / jedes 2. Loth / Schwarzwurken 4. Loth / Krebs-Augen 1. Loth / Bolum Armenum 4. Loth / alles zu zarten Pulver gemacht / darnach nimb Gersten-Mehl / Mühl-Staub / jedes ein halb Loth / Tormentill-Wurk 2. Loth / wann man dises Pulver brauchen will / muß man ein kleines Häferlein / darnach der Schmerken groß ist / 3. oder 4. Messerspiß voll deß Pulvers nehmen / Wasser daran gießen / daß in der Dicke wie ein

N n

Koch

Koch wird/ sieden lassen/ auff ein Tuch gestrichen/ und so warm als man es erleyden mag/ übergelegt/ biß an dritten Tag ligen lassen/ man kan es 2. oder 3. mahl ohne Schaden gebrauchen/ biß es sich wohl verziehet/ aber am dritten Tag allzeit ein frisches aufflegen/ ist bewährt.

N^o 5. Ein anders Dörz-Band.

Nimb Bolum Armenum, rockenes Mehl/ Schwarz- Wurken/ Haar-Linset die kampfsisch ist/ und Bohnen-Mehl/ jedes besonder gestossen/ und durcheinander gemischt/ mit Wasser sieden lassen/ darnach auff ein Tuch gestrichen/ und auff das zerknirschte Glied gelegt/ das Glied muß aber zuvor eingericht werden.

N^o 6. Für den Schwamb.

MAn nehme Fliegen-Schwamb/ welcher roth ist/ und weiß gespreck- let/ denselben gedörzt/ hernach in einem guten Essig gesotten/ über Nacht stehen lassen/ den andern Tag auff den Glied- Schwamb gelegt/ ist bewährt.

N^o 7. Gutes Wasser für den Glied-Schwamb.

Nistlich nimb rohen Alaun/ Kupffer-Wasser und Salitter/ Salz/ jedes 1. Hand voll/ scharffe Laugen/ und scharffen Essig/ jedes 3. Seitel/ die Stück misch untereinander/ setz es in einem neuen Hasen zum Feuer/ laß es so lang sieden/ als man ein hartes paar Ayr siedet/ sodan behalt es zum Gebrauch: Nimb dann ein abgetragenes Wollen Tuch/ solches lege dreyfach zusammen/ daß es nicht voneinander fällt/ in der Größe/ daß es den Glied-Schwamb bedecken kan/ hernach mache die Laugen siedheiß/ tuncke das wollene Tuch darein/ daß es ganz feucht wird/ druck es starck auß/ daß alle Feuchtigkeit darvon kombt/ und lege das Tuch also warmer über den Glied-Schwamb/ des Tags 2. mahl/ zu Morgens und Abends/ hernach mit einem andern wollenen Tuch verbunden/ daß es nicht weichen kan/ solches etlichmahl nacheinander gebraucht/ verzehret die Feuchtigkeit des Glied-Schwammens.

N^o 8. Eine Salben vor lahme und erkrumpte Glieder/
Die auch vom Schlag getroffen seyn.

Nimb grüne Cronabethkör 4. oder 5. Hand voll/ zerstoß sie klein/ Majoran 2. oder 3. Hand voll/ dise stosse oder hacke auch klein/ aber die groben Stück weggethan/ darzu thue Benedische Saif- fen/ die ganz klein und dünn geschaben ist/ 8. Loth/ schweines Schmalz
12. Loth/

12. Loth/guten Brantwein vom Geläger 3. Seitel / Salbe: Blätter auch
 3. Hand voll / und klein gestossen / oder gehackt / dises alles in ein Erdenes
 Hasen gethan / wohl untereinander gerührt / und verbundener 2. Tag in
 einem kühlen Orth stehen lassen / hernach thut man es in ein grosse Kain/
 und laßt es sieden / wie man eine andere Salben siedet / biß sich die Feuch-
 tigkeit versotten hat / und also warmer außgepreßt / man muß aber Acht
 haben / daß nicht brennet wird / und langsam lassen sieden / sonsten wird
 es hart / weilen sich vil Feuchtigkeit zusammen sezt von Kräutern / mit
 diser Salben muß man sich schmieren / wo der Schmerken ist / oder die lah-
 me Glieder / alle Tag 2. mahl / und nur die Salben nehmen / wie sie ist /
 nicht zergehen lassen / sondern nur die Hand über die Blut halten / und
 wohl einschmieren / es kriecht ganz in die Hand.

N^o 9. Eine gute probirte Salben vor die Glieder:
 Schmerken.

Nimb 2. Hand voll grüne Cronabethbör / 2. Hand voll Brenn-
 Nessel mit sambt der Wurken / 1. Vierting Benedische Saiffen /
 stoß dises alles durcheinander / nimb Ochsen-March auß den Bei-
 nern / nach deinem Geduncken / wie auch Brantwein / siede dises alles un-
 tereinander zu einer Salben / balg es durch ein Tuch / und brauch es zum
 Glieder schmieren / wo die Schmerken seyn / dise Salben muß kalter ge-
 braucht werden. Den Krancken muß man in guten Kräutern baden /
 und hernach / wann er auß dem Bad gehet / darmit schmieren.

- Item: Vor das Reissen der Glieder das Crona-
 beth-Schwämmel-Wasser. fol. 6. Num. 11.
- Item: Das Wasser. fol. 7. Num. 12.
- Item: Das edle Glieder-Wasser. fol. 9. Num. 19.
- Item: Das Wasser vor die Glieder / so vom Schlag
 oder sonsten erlahmet seyn. fol. 9. Num. 20.
- Item: Vor das Zittern der Glieder / das Majoran-
 Wasser. fol. 22. Num. 54.
- Item: Das Wasser für das Vergicht. fol. 23. Num. 59.
- Item: Für die geschwächten Glieder das Wasser. fol. 25. Num. 63.
- Item: Der Glieder-Geist. fol. 27. Num. 2.
- Item: Der Rosmarin-Geist. fol. 29. Num. 6.
- Item: Der goldene Essig. fol. 35. Num. 1.
- Item: Das Fuchs-Del. fol. 60. Num. 5.
- Item: Das köstliche Cardobenedict-Del. fol. 61. Num. 6.

Item: Vor das Schwinden der Glieder ist gut das Fuchs-Öel.	fol. 65. Num. 8.
Item: Vor die Verrenckung der Glieder / die Althea-Salben.	fol. 74. Num. 2. fol. 75. Num. 5.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 76. Num. 7.
Item: Die Cronabeth-Salben / für das Reif- sen der Glieder.	fol. 78. Num. 12. fol. 80. Num. 16.
Item: Für die lahme Glieder die grüne Salb.	fol. 84. Num. 22. 23.
Item: Die Populeum Salben.	fol. 112. Num. 12. 13.
Item: Die Salben.	fol. 123. Num. 18.
Item: Der Glieder-Rauch.	fol. 124. Num. 19.
Item: Das Elexier.	
Item: Die præparirten Cronabethhör.	

Vor allerley Geschwulsten.

N^o 1. Wann ein Mensch geschwollen ist.

So brauche Abrutten-Kraut / mach es zu Pulver / darvon nimß
Abends und Morgens ein / und rauch dich darmit / es hilfft Vieh
und Leuthen.

N^o 2. Wann eine Geschwulst im Gesicht ist.

So nimß Hollerblühe und Erdrauch-Wasser / so außgebrennt / jedes
3. Loth / Hollersalsen 2. Quintl / præparirt Hirschhorn / Krebs-
Augen / jedes 20. Gran / Erdrauch-Safft 1. Loth / dises alles zu-
sammen gemischt / und zu einem Tränckl gemacht / zum schwitzen.

N^o 3. Ein anders.

Sem / alle Nacht ein Cardobenedict-Pulver in einer Attich-Sal-
sen eingenommen / und darauff geschwikt.

N^o 4. Ein außertwöhlt gutes Stücklein für Geschwulst
deß Leibs / wann es auch die Wassersucht wäre.

Man nehm zwey Maß gut altes Bier / mach das heiß / und nimß den
Faimb weg / nimß Regen-Würm / so vil als 2. Salz-Ziegerlein
voll / wasche selbe auß einem Sand von Wasser / laß die mit Bier
fochen / senhe es dann durch / nimß 1. Loth Ealmuß / zerschneid den fein
dünn in das Bier / laß auch sieden / und hernach stehen / darvon alle Mor-
gen und Abend einen guten Trunck warm gethan / 6. Wochen lang / es
hilfft gewißlich.

N^o 5.

N^o 5. Vor allerley Geschwulst.

Mann man einen rothen Faden / von einer Fleth = Seiden oberhalb einer Geschwulst bindet / so kombt die Geschwulst nicht weiter.

N^o 6. Für die Geschwulst / so einer gähling geschwollen wird / es sey am Leib oder wo es wolle.

Man nehme Gersten-Mehl / Salk / jedes ein Hand voll / misch das mit Wein / wie ein Mueß / daß wohl dick ist / binde es auff die Geschwulst / es hilfft.

N^o 7. Ein anders.

Man nimbt klein gestoffenen Zwifel / zermahl den in einem starken Wein / nimbe den vierdten Theil Essig / den achten Theil Baum-Del / laß alles miteinander sieden / salbe die Geschwulst / wann es noch lablecht ist.

N^o 8. Alle hitzige Geschwulst / sie sey am Leib / wo sie wolle / innerhalb 12. Stunden zu löschen.

Schicke alsbald zu einem Haffner / und laß dir Bleyglett / wie sie es zu den Häfen gebrauchen / geben / thue es in ein neues glasiertes Häfelein / verdecke es / und setz es zum Feuer / laß es wohl hitzen / biß es schier glütig / dann nimbe auff ein Pfund Glett / eine Halbe Wein-Essig / thue den Essig in eine glasierte Schüssel / und laß die Glett mit einer eysernen Spachtel fein gemacht in den Essig fallen / neße alsdan Lüchlein in dieses Wasser / und schlag es über / so offft es trucken wird / schlag es wiederumb frisch über.

N^o 9. Ein haubt Remedium für die Geschwulst.

Man nehme ein Laub-Frosch / und laß ihn in ein halb Seitel Baumöl ertrincken / von diesem Del gib dem Krancken alle Tag ein / den ersten Tag einen Tropffen / den andern 2. den dritten 3. und so fort an / biß er 9. Tropffen genommen hat / und hernach wieder abnehmen biß auff einen Tropffen / es hilfft.

N^o 10. Pflaster vor die Geschwulst.

Man nehme Gersten-Mehl 1. Loth / Terra Sigillata 2. Loth / Boli Armeni anderthalb Loth / pulverifizierte Scharlach = Rosen ein Loth / dise Pulver alle zusammen gemischt mit 8. Ayr = Dotter / und 2. Loth blau Beigl-Del darzu abgerührt / daß es wie ein Röchl wird / und solches also

also lablecht auffgelegt / nimbt alle Geschwulst und Schmerzen hinweg.
NB. Difes muß man in einem Tag 2. mahl überlegen.

Item: Ist gut das Wasser.	fol. 10.	Num. 22.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35.	Num. 1.
Item: Der Urtich-Safft.	fol. 41.	Num. 2.
Item: Die Urtich-Salsen.	fol. 52.	Num. 1. 2.
Item: Die Geschwulst-Salsen.	fol. 53.	Num. 6.
Item: Die Cronabeth-Salsen.	fol. 52. 53.	Num. 3. 4.
Item: Der Wund-Balsam.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Del.	fol. 65.	Num. 10.
Item: Das Storchen-Del.	fol. 71.	Num. 30.
Item: Die Allabaster-Salben.	fol. 73.	Num. 1.
Item: Die Althea-Salben.	fol. 74.	Num. 2.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 75.	Num. 5.
Item: Die Salben.	fol. 77.	Num. 11.
Item: Das Froschlaich-Pflaster.	fol. 89.	Num. 3.
Item: Das Menig-Pflaster.	fol. 90.	Num. 4.
Item: Das Meliloten-Pflaster.	fol. 90.	Num. 6.
Item: Der Geschwulst-Rauch.	fol. 112.	Num. 10. 11.
Item: Die Rauch-Kerzen.	fol. 113.	Num. 16.
Item: Die Purgier.	fol. 133.	Num. 15.

Allerley Geschwâr.

Die Diæta wie im Grind.

N^o 1. Ein bewährte Arzney vor Geschwâr.

Nimb das Weiß von einem Ay/zer schlag es gar wohl / gieß darunter ein halben Löffel voll Johannes-Del/oder Baumöl/ auch ein Messerspiß Saffran / vermisch wohl / laß auff ein Glüßl wohl warm werden/ doch nicht zu heiß/ neß ein Tüchl darein/ und leg es über.

N^o 2. Ein anders.

Rstlich nimb ein rohen Urdotter / ein Messerspiß Salz / und einer Urbes groß Haasen-Schmalk/rühr es durcheinander / schneid ein Tüchl eines Pfennings breit / so groß du das Loch im Geschwâr haben wilt/ strich das Zaigl dar auff/ wo es am weichsten ist/ leg es auff/ es zieht auß/ und heylet gar geschwind.

N^o 3.

N^o 3. Vor allerley Geschwär und Schaden.

Raspappel in Milch gesotten/ daß dick wie ein Köchl wird / mische darunter blau Weigl- oder weiß Lilien-Del / und auff ein zweyfa- ches Tüchl gestrichen/ und übergelegt.

N^o 4. Pflaster vor allerley Geschwär und Schäden.

Man nimbt Bolum Armenum 2. Loth / Gersten-Mehl/ schweinen Schmalz/ Hönig/ jedes 4. Loth / das schweine Schmalz und Hönig laß zergehen/ vermisch die andern Stuck darein.

Item: Der goldene Essig.	fol. 35. Num. 1.
Item: Das Cardobenedic-Del.	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 75. Num. 5.
Item: Die Geschwär-Salben.	fol. 77. Num. 10.
Item: Die Salben.	fol. 442. Num. 4.

Vor das Gefröhren.

N^o 1. Ist dises gut.

Rumb hart gefrohrne Ruben / zu Blätlein geschnitten / röst sie in Butter gar wohl braun/ 2. Messerspiß gestoffenes Süßholz / und anderthalb Messerspiß gelöschten Kalch / mach vom obigen Schmalz und dem Pulver eine Salben / streichs auff ein Tüchl/ und legß auff/ vor eine Ruben/ muß ein Un groß Butter seyn.

N^o 2. Ein andere Salben darvor.

Man nimbt Hirschen-Inschlicht/ laß zergehen / dann hart gefrohrne Ruben/ hart gefrohrne Korn-Eher/ gefrohrnes Gänß-Koth/ alles klein geschnitten/ darein gerührt/ laß im Inschlicht sieden/ und hernach salbe dich/ es hilfft.

N^o 3. Wann ein Mensch die Fuß erfrohrt hat.

Rumb eine gefrohrne Ruben/ brate sie waich/ und wickle sie zu Nacht umb die Zähnen/ so heiß du es erleyden kanst/ es hilfft.

N^o 4. Ein anders darvor.

So muß man geschwind vom Anfang ein Hönig auff ein Fehrl streichen/ und überlegen/ es ziecht die Geschwär auß.

N^o 5.

N^o 5.

Ein anders.

Auß ein Schmalz heiß werden/ gieß es in einen Schnee so du in einer Schüssel haben mußt/ rühr es wohl ab/ so wird ein greißlete Salben/ mit solcher Salben sich geschmiert/ bind ein Fesl darumb/ das mit es desto länger geschmiert bleibt/ das thue oft im Tag.

N^o 6.

Eine gute Gefröhr-Salben.

Man nimbt gefrohrne Ruben die schön weiß seynd / reibe sie / und röste sie mit einem frischen Speck / senhe es durch ein Tuch / und gieß ein frisches Wasser darauff / und wasche die Salben / also ist es fertig. NB. Wer sich gefröhrt / der nehme und schmiere sich mit dieser Salben.

Item: Der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Das Cardobenedict-Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: die Gefröhr-Salben.

fol. 77. Num. 11.

Vor Das Biff.

Das Wasser.

fol. 11. Num. 26.

Item: Die Wasser.

fol. 18. Num. 44. 45.

Item: Die Essig.

fol. 36. Num. 2. 3.

Item: Die Pest-Essig.

fol. 37. 38. Num. 6. 7.

Item: Das Orvietanum.

fol. 55. Num. 5.

Item: Das Cardobenedict-Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Scorpion-Del.

fol. 71. Num. 29.

Item: Das Pulver.

fol. 94. Num. 11.

Item: Das Pulver.

fol. 207. Num. 59.

Item: Die præparirten Cronbethör.

fol. 124. Num. 19.

Item: Die Wurken Serpentaria.

fol. 128. Num. 22.

Item: Die Terra Sigillata.

fol. 128. Num. 23.

Item: Die edlen Willulen.

fol. 137. Num. 28.

Vor das Ginfallend.

Die Diæta wie in Kraiß-Zuständen.

N^o 1.

Ist zu gebrauchen.

Streiffe eine kleine Maus auß / nimb das Ingewaid herauf / allein Lungen und Leber laß darinnen / dises brenn in einem glasierten Häferl

Häferl wohl vermacht ist/ stoß zu Pulver / gibß in Lindenblühe = Wasser ein/drey Morgen/ jedesmal 1. Löffel voll/ einem Kind halb so vil.

N^o 2. Ein anders.

Stem/ gib ihm Storchen = Herß zu essen / es berührt ihn nimmer mehr.

N^o 3. Bewährte Kunst für das Hinfallen.

Disem Menschen soll sein rechte leibliche Mutter von ihrer Blühe in Wein eingeben/ aber von keinem andern Weib/ dan es ist ein Gift/ das hilfft gewiß/ und kombt ihm sein Lebenlang nicht mehr.

N^o 4. Für den hinfallenden Siechthumb ein bewährtes Stück.

Nimb ein Frosch/ der zu Nachts im Wasser schreyet / mach ihn auff/ nim die Gall her auß/ und gibß dem Menschen ein/ ist gerecht.

N^o 5. Ein anders.

Man nehm ein Hollerstauden / welche auff einem Felberstock / wachset/ den 21. 22. 23. Juli umb 12. Uhr zu Mittag / wann die Sonn am höchsten Stillstand ist/ dise Tag seynd die besten / schneid auß dem Stock 3. Creuzl/ laß fassen / trags am Hals einen Finger unter dem Schlund angehengt/ ist vors Schreyend und Hinfallend sehr gut.

N^o 6. Item.

Ist gut das Isop= Wasser.

Item: Ist gut das Herß=Carfunckel= Wasser.

fol. 5. Num. 10.

Item: Das köstliche Majoran= Wasser.

fol. 22. Num. 54.

Item: Das Wasser.

fol. 22. Num. 55.

Item: Das edle Pulver.

fol. 97. Num. 19.

Item: Das Pulver für das Hinfallend.

fol. 101. Num. 34.

Vor hitzige Kranckheiten.

Weil ohne dem kein Apperit in disen Kranckheiten/ soll man die Patienten mit gar subtilen Speisen Sulzen und wenig auff einmahl ernähren/ zu trincken kan man ihnen von kräftigen Juleppen / (Plutzer=Milchen/ doch nicht zu viel) von gesottenen Wässern aber nach Durst geben/ der Wein ist höchst schädlich.

Do

N^o 1.

N^o 1. Vor die Hitz zum Schwitzen.

Nach eröffneten Leib muß man 1. Quintl Medritat in Cardobenedicten-Wasser eingeben/ und auff den Abend nachfolgende Milch: Nimb gesotten Gersten-Wasser / Cardobenedict: Citroni: und Pflzerkern / jedes 1. Quintl/ damit die Milch angemacht / und auff die Nacht zu trincken geben / man kan auch in einem Löffel voll Milch 20. Gran præparirtes Hirschhorn geben.

N^o 2. Schwitz-Tränckl.

Ib Hyacinthen-Pulver ein halb Quintl/ darunter 5. oder 8. Gran Bezoar in Scorzonera-oder Cardobenedict-Wasser einer gewachsenen Persohn.

N^o 3. Ein Tränckl vor die Hitz.

Nimb 3. Löffel voll außgebalgten Hauswurksafft / von Krebs-Muzgen auch so vil/ Rosen-Himbör-und Holler-Essig/ von jedem ein Löffel voll/ hernach nimb Roskloth / so frisch ist / stoß und reiß mit den 3. Essigen ab/ balgs auß / daß 3. Löffel voll werden / gefest / es wäre nicht Essig genug/ so nimbt man mehrers darzu/ und gießt mit obigen ab/ und gibts dem Krancken zu trincken. Probatum.

N^o 4. Ein Tränckl in der Hitz zu geben.

Süßlich nimb 3. Löffel Rosen-Wasser / (wann man Mutter süchtig ist/ ein ander kühlendes Wasser) 2. Löffel voll Himbör-Essig / und ein Messerspiß Gaffer / etliche Blühe Saffran / von einem Ay die Clar / mit einem Löffel voll der obigen Wässer den Gaffer und Saft an abgerühret/ und zu trincken geben/ 2. Stund darauff gefastet.

N^o 5. Vor die Hitz.

Nimb frisch Rosk Roth in einem Mörser mit frisch Brunnen-Wasser abgerühret/ durch ein Tuch gesyhen / und eingeben / man kans auch einer schwangeren Frauen geben/ und brauchen/ ist bewährt.

N^o 6. Ein anders Mittel vor die Hitz.

In halb Loth Schuß-Pulver / ein Viertling Schwefel / ein Viertling Brein-Zetl/ vermisch alles durcheinander zu Pulver/ darvon einem Menschen in einem kühlenden Wasser einen guten Messerspiß voll eingeben.

N^o 7.

N^o 7.

Trinck-Wasser.

Wem / nimb einen neuen Ziegstein / zerschlag den in kleine Stückl /
2. gute Hand voll / gieß 2. Maß Wasser daran / laß 1. Stund lang
verdeckter sieden / sehhe es ab / und thue darein 1. Loth gebrennt
Hirschhorn / diß ist ein treffliches Wasser zum stäten Tranck / man muß
allzeit auffrühren / wann man davon trincken will.

N^o 8. Ein Recept in Ungarisch- und allen hitzigen
Kranckheiten.

Man nehme Pfersichkern / brate sie auff einem Wachs-Liecht / stoß
sie zu Pulver / gibß dem Krancken in einem Saurampffen- oder
Andivv-Wasser.

N^o 9. Ein bewährte Arzney für die Ungarische
Kranckheit.

Wann einen die Kranckheit ankombt / so nimb 11. Knoblauch-Zä-
hen / und mach sie gar sauber / zerstoß dieselbe mit einem hölzer-
nen Stämpffel / thue darein einen Essig / und wenig Sals / dar-
nach nimb dasselbige / und reibe die Armb von der Hand außwärts durch
den Kuckgrad / so wohl die Fuß von oben hinunter / und die Sohlen gar
starck darmit : und wohl hinein geriben / sich darauff nider gelegt / und
warm zugedeckt.

N^o 10. Ein gutes Pflaster in hitzigen / Ungarischen
Kranckheiten / und wann man keinen
Schlaff hat.

Man nimbt einen halben Löffel voll weissen Wagen / ein Löffel voll
Hansf-Körner / 15. Pfersich-Kern / 15. Cronabethkör / ein we-
nig Umberdum / dise Stück ein jedes insonderheit gestossen / und
durcheinander gemischt / hernach nimbt man ein gute Hand voll durren
Majoran / fein von Stengeln abgestreiff / misch ihn auch unter die ob-
gemelte Stück / machs mit Rosen- oder Holler-Essig an / daß wohl naß
werde / wie ein dickes Koch / und binde es zwischen 2. Tüchl dem Kran-
cken auff beyde Schlaff / wans trucken wird / thue mans wiederumb mit
Rosen-Wasser ansetzen / man kan auch ein wenig Rosen-Essig darunter
nehmen / ist gar gute Probatum.

D D 2

N^o 11.

N^o 11. Umbschlag für den Kopff in der Hitz
zu gebrauchen.

Aller-Essig/ Hollerblühe/ Sallat- Eisenkraut- Wasser / eines so vil
als des andern/ Melanckern/ 6. Quintl Pfersichkern 2. Quintl /
weissen Wagen / rothen Sandl / jedes 1. Quintl/ Saffran ein we-
nig/ alles gestossen / die Wasser und Essig untereinander gemischt / mit
durchgeprest / und also umb den Kopff geschlagen / wann das Tüchlein
trucken ist / wiederumb naß gemacht.

N^o 12. Für grosse Hitz denen Leuthen zu gebrauchen.

Erstos einen grossen Löffel voll Sallitter / rühr ihn mit einem Weis-
sen von einem Ey wie ein Koch ab / streichs auff ein Tüchl / und auff
das Herß gelegt / wans trucken ist / wiederumb frisch gemacht / man
soll auch von einer ungeblaichten Leinwath so lang der Ruckgrad ist / 4.
Finger breit schneiden / und in starcken Brantwein eintuncken / und auff
den Ruckgrad legen / auff das Herß und Ruckgrad müssen diese 2. Pfla-
ster zugleich gelegt werden.

N^o 13. Ein anders Mittel darvor.

Affer / rothe Myrthen / jedes ein halb Loth / Weyhrauch 2. Loth /
Vffangh einer Haselnuß groß / ungeribenen Saffran / was man
mit 2. Fingern fassen kan / Hanff und Pfersichkern jedes andert-
halb Loth / stosse diese Stuck zusammen / mit dem Weissen von Eyrn ange-
macht / einen Löffel voll Rosen- Wasser / oder Rosen- Essig auch darun-
ter gemischt / und auff ein Hanffene Reisten aufgestrichen / über die
Sohlen gelegt / auch ein rockenes Brodt gebähet / in Rosen- Essig lab-
lecht getunckt / auff die Puls und Herß gelegt / und auff die Fuß ge-
bunden.

N^o 14. Vor die Hitz ein Pflaster.

Man nimbt Gersten / Haußwurzen / und einen lebendigen Krebsen /
gar klein gestossen / Salitter- Zeltl / Bolum Armenum gepulvert /
darunter gemengt / und mit Boragi- oder Lindenblühe- Wasser /
wie ein Koch dünn gemacht / auff ein Tuch gestrichen / auff das Herß ge-
legt / wans dürr wird / wiederumb verneuren lassen.

N^o 15. Vor die Ungarische Kranckheit.

Nimb von einem Ey das Weisse / und etlich Saffranblühe / rührs mit
einem Allaun / daß wie ein Töpfel wird / rühre ein wenig Brant-
wein darunter / streichs auff ein Tüchl / und legs auff das Hirn.

N^o 16.

+

N^o 16.

Ein anders.

Sem/ nimb Rosen- Wasser / Hollerblühe- Wasser / Rosen- Essig /
Pfersichkern / deren 4. oder 5. die Pfersichkern soll man klein zu
Pulver stossen / und hernach unter die Wasser vermischen / und
durch ein Tüchlein zwingen / ein zweysaches Tüchlein nehmen / und dar-
ein nehen / über die Stirn / oder Schlass schlagen / wann es trucken wird /
muß mans allzeit wieder frisch einwaichen / überschlagen.

N^o 17.

Ein Pulver zum Eingeben.

Köstlich nimb braun oder weissen Zucker. Candel / ein halb Pfund Im-
ber / Gaffer / Zitwer / gebrenntes Hirschhorn / weisse Terra Sigillata,
St. Paulus Erd / jedes 5. Loth / rothe Terra Sigillata, und schöne
weisse Brein- oder Salitter / Zeltl nennt mans / jedes 4. Loth / mach diß
alles untereinander zu subtilen Pulver / und behalts zum Gebrauch.

NB. Von diesem Pulver gibt man einem alten grossen Menschen 4.
gute Messerspiß voll / einem Jungen aber weniger / nach dem das Alter
ist / in Cardobenedict- Melissen- und Boragi- Wasser / untereinander ver-
mischt / ein.

Item: Das Wasser.	fol. 4. Num. 8.
Item: Für die Ungarische Kranckheit dienet das köstliche Pestilenz- Wasser.	fol. 18. Num. 44.
Item: Das saure Wasser.	fol. 23. Num. 58.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35. Num. 1.
Item: Der Attich- Saft.	fol. 41. Num. 2.
Item: Der Ritten- Saft.	fol. 44. Num. 14.
Item: Der Saurampffen- Saft.	fol. 48. Num. 27.
Item: Die Herß- Latweg.	fol. 54. Num. 2.
Item: Die Hauß- Latweg.	fol. 54. Num. 3.
Item: Latweg für die Ungarische Kranckheit.	fol. 75. Num. 12.
Item: Das Cardobenedict- Del.	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Rosen- Salben.	fol. 83. Num. 19.
Item: Das Bezoar- Pulver.	fol. 94. Num. 11.
Item: Das rothe Edlgestein- Pulver.	fol. 96. Num. 16. 17.
Item: Das Aschenfarbe Edlgestein- Pulver.	fol. 96. Num. 18.
Item: Das grüne Pulver.	fol. 99. Num. 26.
Item: Das Pulver für die hitzige Kranckheit.	fol. 100. Num. 30.
Item: Das Pulver.	fol. 102. Num. 36. 37.
Item: Pulver für die Ungarische Kranckheit.	fol. 102. Num. 38.

Item: Die Sulz von Hirschhorn.

fol. 294. Num. 2.

Item: Das Recept der Benonischen Pillulen.

fol. 138. Num. 29.

Herz-Stärkung.

N^o 1. Ein Herzstärck-Wasser in Schwachheiten
zu gebrauchen.

Nimb 1. Quintl Krebs-Augen/ 2. Quintl Hirschhorn / beyde præparirt/ein Messerspiß Alkermes/vermischet mit Ochsenzungen-und Boragi-Wasser/ und gibs einem auff 3. mahl.

N^o 2. Sulz von Hirschhorn / welche in grossen
Schwachheiten zu gebrauchen.

Schstlich nimb das Hirschhorn / laß es mit einem Reiß-Messer klein schneiden/wie die allersubtileste Hobelsaiten seynd/hernach nimb 3. Hand voll geschnittener Schaiten/giesß darauff 1. Seitel Boragi-Wasser/darzu legt man auch gebrennt Hirschhorn/Saffran / jeder ein wenig/ Muscatblühe nach Geduncken/misch alles durcheinander / thue es in ein Flaschen / und giesß hernach frisch Brunnen-Wasser daran / so vil / daß es 3. Finger über die Species gehe/vermach die Flaschen wohl / daß nichts herauß kan/ setz es in einen Kessel mit Wasser zum Feuer / laß also 5. Stund lang sieden/nach disem nimbs herauß / und zwings durch ein einfaches Tuch / in ein Beec / darunter thue von 2. Ahrn die Clar/gar wohl abgeklopfft/ laß ein halbe Stund sieden / und kurz vorhero / ehe mans vom Feuer nimbt / so thue man das Saure von Lemoni / und ein klein wenig Zucker darzu / wann es also 3. Sud gethan / so nimbs vom Feuer / und seyhe es durch ein vierfaches Tuch / wie es von sich selbst durchlauft/ weil es noch am heissesten ist/ setz es in einen Keller / es gesehet gleich über Nacht/ und wird ein schöne Sulz.

N^o 3. Ein gute Milch / so das Herz stärcket/ und gibt
eine gute Nahrung.

Nimb 1. Seitel Gersten-Wasser / ein halb Loth Pfluger-Kern / ein Quintl Pomerantschenkern/stoß sie gar klein / und giesß von dem Wasser zu/ daß nicht ölig werden/wann sie gestossen / so gießt man das Wasser und Kern durcheinander ab / und druckts durch ein Tüchl / daß die Krafft wohl herauß kombt/dann nimbt man 15. Gran / præparirte Perl/præparirte Krebs-Augen auch so vil/mit Zucker-Candl / oder andern Zucker süß gemacht/nachdem es einer süß haben will.

N^o 4.

N^o 4. Ein andere Milch/ so stärcket und nähret.

MAn nimbt ein Hand voll gute Mandl/ Pistazi/ und Zurbesnüßl/ alles sauber abgezogen/ mit Scorzonera-Wasser auff das kleinste zerstoßen/ und durch ein Sibl getrieben/ nicht gar zu vil Wasser gossen/ dann durch ein Tüchl gedruckt/ vermisch folgendts gar mit Wasser/ und mit Zucker-Penat süß gemacht/ wans aber kein Cathar: ist/ so nimb nur Ruchel-Zucker darzu/ so vil genug ist.

N^o 5. Capaun-Wasser in grossen Kranck- und Schwachheiten zu gebrauchen.

Sittlich nimb ein sauber gepuhten Capaun/ und siede ihn in Wasser/ daß das Fleisch von Beinen fällt/ diser Suppen nimbt man dritt halb Seidl/ rothe Scharlach-Rosen/ blauen Beigl/ Ochsenzungen-Blühe/ Boragiblühe/ jedes ein halb Loth/ Zimet 2. Loth/ die Blumen alle klein zerschnitten und die Zimmet zerstoßen/ in die Suppen und Wasser gethan/ dann durch einen zinnern Brennzeug außgebrennt.

N^o 6. Für das Herz Klopffen und Zittern.

MAn nimbt Majoran/ Perchtram/ Isop/ Salve/ Petersil/ Boragi/ jedes 1. Loth/ mach alles zu Pulver/ vermisch mit schön weissen Zucker/ und nehme das Pulver Abends und Morgens auff einer gebäeten Schnitten Brodt/ so zuvor in guten Wein gewaicht.

N^o 7. Gute Säcl zu Stärckung des Herzen.

Serkhenfreund/ Blühe/ Ochsenzungen/ Rosmarin/ Melissen-Blühe/ oder Wipffel/ der besten Basilgen/ Citroni- oder Lemoni-Schäller/ rothe dicke Nägerl/ Frauenblätter/ braune Münzen/ Muscatblühe/ jedes ein wenig/ vermisch alles untereinander/ mach von rothen Zendl ein Säcl/ tuncß in einen starcken Wein/ druckß zwischen 2. Dällern auß/ und auff das Herz gelegt/ wann es kalt wird/ wieder warm gemacht/ stärcket das Herz.

N^o 8. Auff das Herz zu legen.

MAn nimbt Medritat/ gieß darauff Lavendl-Wasser/ oder dessen Essig/ gilt gleich/ säneid Gewürz/ Nägerl klein/ laß alles zu einem Köchl sieden/ streichß auff einen Scharlach/ legß auff das Herz.

N^o 9.

N^o 9.

Ein anders.

S Lem/ Melissen in einem starcken Wein gesotten / wie auch Citronis Schäller / darin ein Scharlach / oder rothes Fleckl ingetunct / und auff das Herz gelegt / je öfter / je besser.

N^o 10. Ein andere Herzstärkung/und zur Puls.

S Toffe Cronabethkör/und Balgs mit einem Essig durch / nimb ein gebäetes Brod/ tuncs ein/ legs auff das Herz und Puls.

N^o 11. Zu Stärkung/ Wann man schwach ist.

M Imb Zimet/ Nügel/ Muscatblühe/ eins so vil als des andern/ pulverisire alles zusammen / wie auch etliche Blühe Saffran / mach etliche Pölsterl / wie Maderöl / gieß Zimet / oder Lavendl Wasser dar / auff/ waiche die Pölsterl darein/ binds auff die Puls/ ist ein treffliche Herzstärkung/ man kan auch ein Tüchl zum Schmecken darein nehen.

N^o 12. Ein Krafft Wasser/ auff die Puls und Herz.

M Imb das Sauere von einem frischen Lemoni/ Rosen/ Essig/ Rosen Wasser/ Medritat/ Saffranblühe/ Gaffer/ Muscatblühe/ diß gestoffen/ jedes ein wenig/ vermisch alles zusammen.

N^o 13.

Granat-Äpfel Saft.

M An nehme Granat-Äpfel/ thue die Körner auffß sauberst herauß / zerreibs in einer Schalen auffß best/ seyhe den Saft durch ein härrenes Tuch/ wann du 3. Loth Saft hast / so nimb ein halb Pfund Zucker. kläre ihn schön wit einem Rosen- Wasser/ laß ihn sieden/ bis daß er gar wohl an dem Löffel spint/ darnach gieß den Saft darein / so hast du ihn auff das allerbest/ und ist ein Labung über alle Labung / wann ein Mensch grosse Hiß hat.

N^o 14. Vor das Herzklopfen/ oder wann einem bey dem Herzen übel ist.

S Alve und Boragi Wasser/ ganken Saffran/ Theriac / vermisch / wärme es wohl/ waiche von Waizen- Brod die Schmollen dar / ein/ und legs auff das Herz.

N^o 15. Ein Zucker vor das Herzklopfen.

S Nstlich nimb ein oder zwey Citronen/ nachdem sie groß seynd / hacke sie mit Schäller und allem gar klein/ nimb den Wallischen Rosmarin/ Boragiblühe/ Ochsenzungenblühe/ gelbe Weiglblühe/ eines so

so

so vil als des andern / thue es in ein Glas / gieß ein guten Muscat / oder andern starcken Wein darauff / daß es gleich durch und durch recht naß wird / laß 2. Tag paizen / alsdan brenn es gar kühl auß / hernach nimb von diesem Wasser 1. Seitel / gieß es auff 1. Pfund Ruchel-Zucker / und laß ihn sieden biß er gestehet / alsdan nimb 12. Loth schöne dicke rothe frische abgeschnittene Nägel / und stoß es wohl in einem steinern Mörser / hernach schütt es in den Zucker / laß es noch zwey kleine Sud thun / hernach thue von 6. Lemoni das Saure herauf / thue es auch in den Zucker / und laß noch 3. oder 4. Sud thun / hernach nimb es vom Feuer / und gieß es in ein Glas zum Gebrauch. Wer will / und es leyden kan / der kan auff die Lezt / wann man es in das Glas thut / 3. Gran Bisam oder Ambra die wohl abgeriben ist / hinein rühren.

NB. Diser Zucker ist eine gewaltige Herzkstärkung / wann ein Mensch Franck oder schwach ist / ein wenig darvon geessen ; man kan es auch auff ein Scharlach-Fleckl auffstreichen / und über das Herz legen.

N^o 16. Ein Pflaster auff das Herz für die Hiß / so im Leib auffreucht.

S Toß ein Gersten gar klein / Haufz-Wurken / ein Krebsen / ein wenig Salitter-Zetl / Bolum Armenum, jedes nach Geduncken / vermisch mit Boragi- oder Lindenblühe-Wasser / daß wird wie ein Köchl / auff ein Tuch gestrichen / und auff das Herz gelegt / wann es dürr wird / mit den Wässern wieder erfrischt.

N^o 17. Für das Herz-Gesperz.

M An nimbt Capaun-Schmalk / das in kein Wasser kommen / setz in ein Pfändl über das Feuer / wann es heiß wird / so nimb umb ein Pfening Knoblauch / schneide ihn klein / thue selben in das Schmalk / röst ihn / biß er braun wird / alsdan seyhe es durch ein Faum-Löffel / salbe das Herz Morgens und Abends.

N^o 18. Ein anders.

B Tem / nimb den Saft von Alindorn / und May-Butter / eines so vil als des andern / rühre durcheinander / daß eine Salben wird / darmit schmier das Creuz warm in der lincken Seiten / und am Rücken gegen dem Herzen / und die Fußsohlen mit frischen Inschlicht.

N^o 19. Item :

Ist gut das Isop-Wasser / in der Nüchtern getruncken.

P p

Die

Die Herz-Wässer seynd dise.

Boragi-Wasser.		
Dschenzungen-		
Saurampffen-		
Item: Das Herz-Carfuncl-Wasser.	fol. 5.	Num. 10.
Item: Das Wasser.	fol. 10.	Num. 23.
Item: Wasser zur Herzhstärkung.	fol. 10.	Num. 24. 25. 26.
Item: Das Ohnmacht-Wasser.	fol. 18.	Num. 43.
Item: Vor das Herzhstechen ist gut das Majoran-Wasser.	fol. 22.	Num. 54.
Item: Der Gundkraut-Geist.	fol. 27.	Num. 3.
Item: Der schwarz Kürschen-Geist.	fol. 29.	Num. 7.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35.	Num. 1.
Item: Der Krafft-Essig.	fol. 37.	Num. 4.
Item: Der Alkermes.	fol. 40.	Num. 1.
Item: Der Himbör-Safft.	fol. 43.	Num. 11. 12.
Item: Der Ritten-Safft.	fol. 44.	Num. 14.
Item: Der schwarz Kürschen-Safft.	fol. 45.	Num. 16.
Item: Der Aepffel-Safft.	fol. 47.	Num. 23.
Item: Der Saurampffen-Safft.	fol. 48.	Num. 27.
Item: Der Weinschärpling-Safft.	fol. 29.	Num. 39.
Item: Der köstliche Nügl-Zucker / für das Herz-Klopfen.	fol. 49.	Num. 1.
Item: Die Pulver.	fol. 96. 97.	Num. 18. 19.
Item: Das Herz-Pulver.	fol. 100.	Num. 31.
Item: Die præparirten Cronabethhör vor das Herzhklopfen.	fol. 224.	Num. 19.

• Vor Halzwehe und Heisserkeit.

Die Diæta wie in der Angina.

N^o 1.

Ein Gurgel-Wasser.

N Im Braunellen-breit Begrich-Rosen-Wasser/eines so vil als des
andern/ hernach den Sacharum Saturni, in ein Mörser klein gerit-
ben/ und in die Wasser gethan/das weiß wird/ein wenig warm ge-
macht/ und sich darmit gurgelt.

N^o 2.

N^o 2. Ein anders Gurgel-Wasser.

MAn nimbt Iſop / Salve / durre Margaranten = Schaller / jedes gleich / Rosen-Eſſig / friſch Brunnen = Waſſer / laß miteinander wohl ſieden / mit Roſen = Honig oder andern Sachen ſüß gemacht / und oft deß Tags warm gegurgelt.

N^o 3. Noch ein anders.

Süßlich nimbt man ein halb Seitl rothen Wein / anderthalb Seitl Waſſer / 12. Blätl Creutz-Salve / Braunellen ein halbes Büſchl / wie man umb ein Kreuzer gibt / breiten Wegrich 7. Blätl / Weirauten / Wohlgemuth / jedes 3. Stäml / Allaun ein halbe Nußſchaalen / Feigen 3. alles durcheinander geſchnitten / und zugedeckt ein quer Finger einſieden laſſen / alsdann durch ein Tuch geſyhen / miſch darunter Roſen = Honig / Maulbör = Saft / jedes ein guten Löffel voll / deß Tags lablecht oft darmit gurgelt / iſt gar gut vor den Halßwehe / wie auch für die Mundſail.

N^o 4. Ein Gurgel-Wasser.

Nimb Roſen = Eſſig / friſch Brunnen = Waſſer / Zucker = Brodt / laß es alles miteinander waichen / je länger / je beſſer / druck es alsdann auß / laß warm werden / und gurgle dich deß Tags etlichmahl / wer will / kan auch ein wenig Sennel = Mehl darzu nehmen / es reiniget den Halß gar wohl.

N^o 5. Ein anders Gurgel-Wasser / ſo für die Breün auch gut.

MAn nehm ein halb Maß Wein / 1. Pomerantschen / 20. Salve Blätter / Honig und Allaun / jedes ein wenig / laß ein zwerch Finger einſieden / und brauch es.

N^o 6. Für Halßwehe.

Mit Chamillen-Waſſer den Halß oft gegurgelt / heylet gar wohl.

N^o 7. Ein anders.

Sem / mit Eyſen = Kraut = Waſſer den Halß gegurgelt / und außgewaſchen.

N^o 8. Für den Halswehe und Breün/ auch so einem die Mandl geschwollen/ für alles bewährt.

Beiß Milch ein Seidl/ laß 3. Feigen und Pappel darin sieden/ und zuckert/ dann sich darmit gurgelt.

N^o 9. Ein anders.

Brem/ faule Ritten eingewacht in Braunellen-Wasser / und ein wenig Essig/ sich oft darmit gurgelt/ ist gut für die Breün.

N^o 10. Für grosse Hitz des Hals.

Rittkern in Saudistl-Wasser gelegt / laß wohl waichen / nimbe ein Löffel voll/ halt's eine Weil im Maul/ es ziehet die Hitz auß.

N^o 11. So einer nicht schlinden kan / und ihm in dem Hals wehe ist.

So nimbe Waizen- und Haber-Kleynen/ sied die wohl in Essig zu einem Koch/ und durch ein Trachter den Dunst und Rauch oft in Mund gehen lassen / das macht wohl schlinden / es muß auff ein heissen Ziegl geschüttet werden / thue darnach den Trachter in den Mund / das Röhrl mit einem Tüchl umbwickelt/ sonst dörfte es brennen.

N^o 12. So denen Kindern und alten Leuthen der Hals in- und außwendig verschwült / daß sie nicht schlinden können/ ist auch gut vor die Ohr-Wurkeln.

Man nehme Schaaf-Woll von lebendigen Schaafen / zwischen den hintern Füßen/wann es gleich kothig ist / besser ist es / tunc es in Chamillen-Del/ druck es auß/ leg es zwischen 2. Tüchl fein warm umb den Hals / ist es aber ein Mann / muß man die Woll von einem Widder nehmen / ist es aber ein Weib / von einem Schaaf / und alle Tag frisch aufflegen/ es soll bewährt seyn.

N^o 13. Wann einem die Mandl geschwollen seyn.

Byr-Dotter/ misch Sals darunter / daß dick wird / ein wenig wild Saffranblühe darunter/ dann auff Hanff-Reisten auffgestrichen/ und auff die Mandl gelegt.

N^o 14. Vor den Halswehe und Geschwulst.

Schmier den Hals mit Schnittlauch-Del / hernach siede Salve in Wein/ halle ihn auß/ und dem Kranken umb den Hals gelegt / so warm als er es erleyden kan/ das so lang gethan/ biß vergehet.

N^o 15.

N^o 15. Ein anders vor die Geschwulst im Hals.

Dem der Hals geschwollen ist/der siede Chamillen in Essig/ und bind es also warmer auff den Hals/ so vergehet es.

N^o 16. Für allerley Geschwår/Gewächs und Beulen inwendig im Hals.

Erstlich nimb eine gute Hand voll Sals/ wirffs in einen Krug / gieß 1. Maß frisch Wasser daran/neh ein neues Tüchl darein/ schlag es umb den Hals/ so oft es trucken/neh und schlag es umb / so bricht es auff/ darzu brauch dises Gurgel-Wasser : Nimb einer Haselnuß groß Allaan/2. Hand voll Polley/3. Salve-Blät/ 1. Hand voll rothe Rosen/ ein Löffel voll Polley-Wasser/ Rosen-Hönig / dises alles zusammen in ein Hasen gethan / und frisch Wasser darauff gossen / bis es 2. Finger darüber gehet/ und bey dem Feuer einmahl auffsieden lassen/ darnach soll man es gleich mit dem Sals-Wasser anfangen zu brauchen / und oft darmit gurgeln/ so wird der Beul innerhalb 12. Stunden offen / und durch das Gurgel-Wasser der Hals wieder außgeheilet.

N^o 17. Ein gewisse Kunst für Geschwår im Hals.

In Schwalben-Nest/von den rechten Haus-Schwalben / darvon einen Theil zerriben/und in Sais-Milch lassen heiß werden/dann auff ein Tuch gestrichen/warm umb den Hals geschlagen/ es ziehet das Geschwår her auß/ daß man es auffschlagen kan.

N^o 18. Wann ein Geschwår im Hals wächst.

Imb Tauben-Roth / das streich wie ein Pflasterl / leg wieder ein Tüchl darauff/ und bind es umb den Hals / man wird sehen / daß das Geschwår auß dem Hals ziehet ohne allen Schaden / ist bewährt.

N^o 19. Für allen Halswehe und Geschwår im Hals / ist bewährt.

Man nehme Liebstock-Wurken/wasch und schneid es klein / sied sie in Wasser/ gurgel dich warm darmit gar oft/ ist gut.

N^o 20. Recept für das Hals-Geschwår.

Der Allantwurken Tugend zu villen zu gebrauchen / kombt von einem Türcken / welcher vil Jahr her in Oesterreich gefangen war / und ist für den Hals sehr gut. Als erstlich/wann einem der Hals

wehe thut von Heifferkeit der Anginae, wann es im Hals ist / so schabt man die Wurgen in ein Wasser / und laßt es / wans frisch ist / über Nacht darin stehen / wanes aber dürr ist / etwan etlich Stund hernacher abgossen / und wieder ein frisches Wasser darüber / und ein Weil stehen lassen / wieder abgossen / demnach gießt man aufgebrennte Wasser / welche zum Hals / und dergleichen Zustand gut seyn / darüber / rügle es auff / und gurgle dich darmit / es hilfft für Schwärmütigkeit der Brust / Hectica, Husten und allerley solche Zustand / man nimbt auch die Wurgen / und schabt es in ein Wasser / läßt es über Nacht stehen / oder etliche Stund / und wascht es also 2. mahl auß / das letzte mahl in aufgebrennten Wasser / als Röhr-Scabiosen- und dergleichen Wasser / die gut zu solchen Zuständen seyn / hernach laßt man das Pulver auff einem Brod trücken / macht Zeltl / wie die Stärck darauß / dises Pulver vermischet man mit 2. Theil / oder halben Theil Zucker-Candl / darvon kan man nehmen / und essen / so offt man will / schadet nicht.

N^o 21.

Vor die Heifrigkeit.

MAn nimbt ein Seidl gute neue gemolckene Milch / eine kleine Hand voll Isop / 4. Feigen / ein wenig süßes Holz / einen guten Löffel voll Hönig / laß wohl untereinander sieden / Morgends und Abends warmer getruncken / biß besser wird.

N^o 22.

Wann ein Mensch heiser ist.

MAn nimbt auff ein Maß frisch Brunnen-Wasser / eine gute starcke Hand voll schönen aufgeklaubten Waizen / siedet ihn so lang / biß er schricken thut / sodan thut man hinein einen guten Löffel voll schönes Hönig / und laßt es noch so lang miteinander sieden / als wie ein hartes paar Ayr / hernach nimbt man es vom Feuer / und laßt es kalt werden / und nimbt von demselben Wasser ein wenig ins Maul / und laßt es zu Zeiten hinunter in Hals / man thut sich auch darmit gurgeln.

N^o 23.

Ein anders.

Sist nichts bessers / als einen warmen Wein mit Zucker-Candl / so warm als man es erleyden kan / hinab gelassen / habe es an mir selbst probirt.

N^o 24.

Hals-Geschwär und Driessen zu heylen.

Sine gespizte Wegrich-Wurgen an Hals gehängt / und auff blosser Haut getragen / vertreibt alles.

N^o 25.

N^o 25. Wann einem eine Nadel in den Hals kombt.

Soll man ihm einen Ziegen-Käse zu essen geben / so verwicklet sich die Nadel / oder Gräten darein / und gehet von ihm.

N^o 26. Wann im Hals eine Krott / oder anderer Unflath wachst.

Nimb weißes Hunds-Koth / gedörret / stoß zu Pulver / Theriac / jedes 1. Loth / Hönig 2. Loth / guten Essig 8. Loth / misch alles zusammen / nimb oft darvon in Mund / laß im Hals auff- und nider gehen / wirff es wieder auß. Probatum.

N^o 27. **Item:**

Das Chamillen-Öel / wann die Mandl geschwollen.

Item: Ist gut für den Halswehe das Löbliche Gurgel-Wasser.

Item: Der Meer-Zwifel-Essig.

Item: Der Hals-Safft.

Item: Der Kitten-Safft.

Item: Die löstliche Allabaster-Salben.

Item: Die Bettler-Salben zum schmieren.

Item: Das Meliloten-Pflaster.

Item: Der Ruß-Safft.

Item: Der Hals-Krauch.

fol. 9. Num. 21.

fol. 37. Num. 5.

fol. 44. Num. 13.

fol. 44. Num. 14.

fol. 73. Num. 1.

fol. 75. Num. 5.

fol. 90. Num. 6.

fol. 46. Num. 20. 21.

fol. 112. Num. 14.

Vor die Hectica, Hörz und Abnehmen des Gröb / wie auch des Geblüt im Menschen.

N^o 1. **Ist dises gut.**

MAn nimbt erstlich ein halb Seitel Gais-Milch / und trinckt also warmer / wie es von der Gais kombt / zu Morgens in der Nüch-ter / 3. Stund vor dem Essen / dises 3. Tag nacheinander continuirt / den 4ten Tag ein ganzes Seitel / auch 3. Tag continuirt / den siebenden Tag anderthhalb Seitel / und darbey 6. Tag verbliben / nach disem nimbt man ab / wie man auffgenommen hat / das ist zu verstehen / nach disen 6. Tagen trinckt man 3. Tag das ganze Seitel / die andern 3. Tag das halbe Seitel / und also kommen 18. Tag heraus / rast 3. Tag darauff ehe man die nachfolgende Sulz anfangt zu trincken ; die Gais muß aber vorhero mit nachfolgenden Kräutern gesüttert werden 14. Tag : Erstlich

den

lichen nimb Lubstockkraut/ Ehrenpreis/ Salve/ Isop/ Erdbör = Kraut/
 Creutz = Salve/ Käspappel/ Gundl = Reben/ Babel/ Lindenes und Niche-
 nes Laub/ Erdrauch/ Sauerampffer/ Johannes = Kraut / wilde oder zah-
 me Pimpernell / Weinrauten / oder rothen Saamen das Kraut / Wer-
 muth/ Odermenig/ diese Kräuter so lang man es frisch haben kan/ soll man
 der Gaiß zu essen geben / von jeden eine Hand voll / untereinander ge-
 mischt / Gersten grob schrotten lassen / und von solcher Gersten der Gaiß
 alle Tag zu lecken geben/ darunter Lerchen-Schwammen/ Lorbor/ ein we-
 nig Schwebel/ Enkian/ Fœnum Græcum, Allantwurzen/ Calmuß/ Tor-
 mentill = Wurzen/ Hasel = Ruben/ wilde oder zahme Angelica / Süßwur-
 zel/ Meister = Wurzen/ Ochsenzungen/ Widerthon / der die kleinen Blättl
 hat/ diß alles klein zerhackt/ und gestossen/ und so vil der gehackten und ge-
 stossenen Sachen / so vil nimbt man deß Gersten = Mehls / vermisch wohl
 untereinander/ und thu es ein wenig salzen / damit es die Gaiß desto lie-
 ber isset/ darvon die Gaiß zu Morgens und Abends zu lecken geben / auff
 einmahl ein Gauffen voll.

N^o 2.

Recept zu der Sulz.

S Kstlich nimbt man ein schöne frische Kälberne Lungen halben Theil/
 die schneid man schön sauber zu Stückl / alle die weissen Naderlein
 wohl herauß/ und wischt es mit einem Tuch schön sauber ab/ her-
 nach nimbt man ein Schildkrott/ ein Weibl/ und macht es also roher auff/
 und hackt herab/ wie zum Kochen/ den Kopff/ Füß und Schweiff weg/ her-
 nach trückeret man es auch mit einem Tuch ab / und zerquetscht ihr alle
 Beinl / und vermischet es mit der Lungen / dann nimbt man nachfolgende
 Kräuter/ als Waldmeister/ Storchenschnabel/ Lungl = und Leberkraut /
 Hirschzungen/ dürr oder frisch Körblkraut/ Odermenig / Hufflattich die
 Blättl/ Boragiblühel/ Creutz = Salve / Lindenblühel Pöhl / die muß man
 zerquetschen/ Andivi/ Zichoriwurzen / klein zerschnitten/ 3. oder 4. nach-
 dem sie groß seyn/ auß 2. Lemoni die Kern/ die Kräuter alle auff das klei-
 neste gehackt/ hernach nimbt man darunter gefailtes Hirschhorn/ Nichene
 Mistl/ auch gefailt/ jedes 1. Quintl / misch alles wohl durcheinander/ die
 Lungl/ Schildkrott und Kräuter lege auch darein/ wie auch 3. oder 4. Zi-
 gin-Ducaten / in ein Flaschen wohl vermachet / setz in ein Wasser / laß 5.
 Stund sieden/ wie ein Capaun-Sulz/ aber daß bey Leib kein Wasser dar-
 ein kombt/ seyhe es dann in eine Schalen/ und nimbt alle Morgen 3. Stund
 vor dem Essen 5. oder 6. Löffel voll in der Nüchter warmer/ man legt auch
 in die Mitten ein ganze Muscatnuß/ diese Sulz fangt man an zu trincken /
 den Tag nach dem Neuschein/ und dieses 3. oder 4. mahl im Jahr / oder so
 oft man will/ je öfter je besser.

N^o 3.

N^o 3. Folgt hernach die gemachte Milch zu diser Sultz / wann man die Saß-Milch nicht trincken kan / oder will / wie folgt.

S Rstlich nimbt man 1. oder 2. Maß Wasser / nachdem man vil haben will / setzt zum Feuer / und deckts mit einem saubern Deckel wohl zu / nachdem es anfangt zu sieden / wirfft man darein 2. Löffel voll sauber ungestampfte Gersten / geraspelt Hirschhorn 3. Messerspiß / Aneiß / Fenichl / so vil man zwischen 3. Fingern auff einmahl fassen kan / auch ein wenig Zimet / 3. oder 4. Körnl Mastix / ein wenig Pomerantschenschäl-ler / dises alles in dem Wasser sieden lassen / hernach vom Feuer gesetzt / und von sich selbst lassen abkühlen / doch muß man die Gersten sambt dem Hirschhorn zum ersten allein ein gute halbe Stund sieden lassen / sambt vier Tamarinten / und erst die andern vorgemeldten Species ins Wasser werffen / wann mans schier will vom Feuer wegnehmen / wann das Was-fer kühl ist / so seyhet mans in ein anders sauberes Geschirz / hernach nimb zu einer Maß Wasser 40. oder 50. Mandl / die stost man schön sauber / doch daß sie vorhero abgeschält seynd / schön sauber gepußt / Melan-tern 2. Löffel voll / 20. grosse Kürbes Kern / Pistagl 1. Löffel voll / 15. Kern von grünen Erd-Appfeln / 1. Löffel voll Wallische Zirbes / Rüßl / oder Pineoli, Alkermes Kern 40. wilde Saffran Kern 20. dises alles ein jedweders gestossen / und wans zerstoffen ist / gieß alsdan das vorig gesottene Wasser darauff / laß es über Nacht stehen / Morgens presse es durch ein saubers Tuch / und trinck den ersten Trunck von diser Milch / wann du bey dem Essen bist / oder so oft man will / man kan auch aufge-löste Perl darunter nehmen / und so mans wohlschmeckend haben will / ein Tröpfel von einer Pomerantschen-oder Citroni-Essenz darunter gie-sen / und solche Milch alle anderte Tag frisch machen / das Wasser alle vierdte Tag neu sieden / dise Milch dienet vor die Gall und Wind / macht zunehmen / und kühlet / ist oft probirt / wann mans für ordinari kan trincken / ist es umb vil besser.

N^o 4. Ein Bad / wann man die Schwind sucht im andern Grad hat für Abnehmung / auch für Hectica des gantzen Leibs / sambt einer Schwind-Salben / und gearzneten Mandel / Milch / mit feiner Ordnung zu gebrauchen.

M An nehme heydnisches Wundkraut / Räß / Pappel / Eybisch / rotthe Garten-Pappel / Chamillen / Hufflattrich / Seeblumen / dürr oder grün / Boragikraut / Bocksbart / Melissen / weniger als andere Kräuter seyn müssen / nimb zu 6. oder 8. Schaff Regen / Wasser / wieder

der Kräuter jedes ein starke Gauffen voll / was ein großer Mann halten kan / leg es in das Regen-Wasser / leg darzu / so vil Schaff Wasser seynd / so vil Pfund Rindfleisch / sambt Fleisch und Beinern / wie es an ihm selbst ist / laß sieden / daß die Kräuter und Fleisch ganz weich und zerfotten seynd / daß es voneinander fallen will / sodan gieß durch ein Tuch / sied-heisser in die Wanne / nacher gieß wieder so vil rohes kaltes Regenwasser / und so vil defz kalten rohen Regen-Wassers ist / so vil gieß neu gemolckene rohe kalte Milch sambt dem kalten Regen-Wasser / in das Heisse in die Wanne hinein / ist zu mercken / es muß mehr kalte Milch und Regen-Wassers seyñ / als defz heißen Bad / darin das Fleisch und Kräuter gefotten haben / daß gleichwol der kalten Milch und defz kalten Regen-Wassers jedes umb 2. Schaff mehrers seyñ muß / wird es dann zu kalt / so kan mans mit gefottener Milch und Regen-Wasser wärmen / oder mit etlich glüenden weißen Kieselsteinen rechte Wärme geben / man muß ohne dem nicht heiß / sondern in rechter Wärme haben / und nach jedwederen Bad die Schwind-Salben an gangen Leib schmieren / darauff 1. Stund im Beth raffen / und wann man Durst hätte / kan man 2. Stund nach dem Bad einen guten Trunck von der nachfolgenden Milch nach Durst / und auch sonst allzeit so vil man will / trincken / man kan auch / nach dem man ein Stund nach dem Bad im Beth gerastet / aller Orthen auff offenen Luft gehen / oder aufffahren / nach Belieben.

Alle Morgen muß man ein frisches Ay / welches nicht 24. Stund alt ist / mit 4. Messerspiß wohl auffgefast Zucker-Penat eingerührter auff trincken / und wann einen darauff dürstet / so kan man gleich darauff die Milch trincken / und nacher zu Morgens oder Abends nach Gelegenheit ins Bad sitzen / das Ay schadet nichts / es füllet auch nicht den Magen / auch ein Trunck Milch nicht / aber mit vollen Magen ist nicht gut baden / und nüchtern muß man das Bad auch nicht brauchen / sondern zum wenigsten ein Süppel mit einem eingerührten frischen Apr-Dotter essen / und gleich darnach kan man baden gehen.

N^o 5. Dife Stuck seyñd zu dem gesotteneñ Wasser / darvon man in der Hectica, oder abbdörrenden Leib zu trincken pfleget / wie auch die Mandel-Milch / wie hierinnen geschriben stehet / Abends zu trincken.

S Kfllichen Bockshörnlein / kleine Weinbör / Zibeben / Feigen / jedes ein starke Hand voll / Aneiß / Fenichl / jedes 4. Löffel voll / Muscatblühe / Zimmet / Imber / jedes ein Löffel voll / Käspappel / Ochsenzungen / Boragi / rothbraune Nägerl / Ringelblüml / weiße Rosen / so man die

die Rosen nicht leyden kan / nimbt man destomehr Boragiblühe / sauer Klee / Ehrenpreiß / Lungenkraut / wie es in Brunnen wachst / gulden Leberkraut / Erdbörkraut / durre Himbör / Süßholz / Waldmeister / Süßwurzel / Hirschzungen / Salveblühe / Brunnkress / heydnisch Wundkraut / aller Welt Hehl / Erdrauch / Cigori / Wurken / oder das Kraut / jedes dises ein Hand voll / Isop ein Löffel voll / etliche Blätter Creutz / Salve / rohe Gersten. Alle diese Stuck / was Kräuter seynd / muß man sauber waschen / aber nicht lang im Wasser ligen lassen / sondern nur schwemmen / alsdan auff einer grossen Raitter in einem lufftigen Zimmer lassen übertrücknen / und nicht an der Sonnen / nacher hacken / und wieder / wie gesagt / lassen übertrücknen / daß sie wohl dürr werden / darnach die übrigen Stuck / ein jedes nach seiner Beschreibung geschchnittener wohl untereinander gemischt / in einer Schachtel behalten / und zu einer Maß Wasser allzeit ein kleine zugethane Hand voll wohl gefast / ins wasser gethan / und allzeit 1. Seitel Wasser lassen einsieden / man kan die Species wohl in ein subtiles Lüchl binden / und also sieden lassen / von solchen gesotttenen Wasser macht man die besagte Hectica- oder Dörz- Mandl- Milch : zu 3. Seitel Wasser nimbt man 40. feine Ambrosin- Mandl / 1. Löffel voll Pineoli / 1. Löffel voll Pistazien / die Haut abgezogen / und im Stossen alleweil mit frischen Wasser besprengt / daß sie nicht ölig werden / hernach durch ein sauber Tuch mit dem gesotttenen Wasser abgerührter / durchgedruckt / und ein wenig gezuckert / daß nicht süßer werde / als eine Rüh- Milch / und das 4. mahl gebraucht / 2. Stund nach dem Essen / und in solche 2. grosse Messer spitz auffgelöste Perl gerührt / und aufgetruncken.

N^o 6. Das Sälbel für die Hectica,

Nimb 4. Loth Frauen- Milch / die ein Mädl säugt / 2. Loth frische süß Mandl- Del / 1. Quintl Tragant / 1. Quintl Arabischen Gummi / an diese Stuck gieß Pappel- Wasser / so vil / daß alles zerschmelze / wie ein dünnes Panät / nimb darzu blau Veigl- Del 3. Loth / Gaß- Butter 1. Loth / Gaffer 3. Bran / gieß abermahl auff diese Ding Frauen- Milch / rühre es im Mörser zu einer Salben / schmiere dich nach einem jedwederen Bad an dem ganzen Leib / lig 1. Stund darauff im Beth / nach disem kan man außgehen / oder außfahren nach Belieben / und 2. Stund nach dem Bad kan man die darzu gehörige Mandl- Milch nach Durst trincken / allezeit wann man will.

Item : Vor die Hectica ist gut der Dörz- Saft.

Item : Der Saft zu Nahren.

Item : Das Pulver.

Item : Das Recept.

fol. 41. Num. 5.

fol. 46. Num. 19.

fol. 95. Num. 14.

fol. 310. Num. 20.

Vor die Harm-Wind.

Die Diæta, wie in Sand und Stein.

N^o 1. Vor die Harm-Wind kan man brauchen.**S**chmiere die Keyh mit Hirschen-Inschlicht/ oder mit Inschlicht/ so auff dem Leuchter bleibt.N^o 2. Ein anders.**S**em/ Storchenschnabel-Kraut in Milch gesotten/ warmer in die Keyhe gelegt/ so oft es kalt wird/ wieder gewärmet.N^o 3. Noch ein anders.**S**em/ gestoffene Weinrauten hingelegt / wo der Schmergen ist / und diß oft.N^o 4. Mehr ein anders.**S**em/ nimb einen neuen Ziegl/ mach ihn heiß/ schab ein Muscatnuß/ legß auff den Ziegl/ setz den Krancken darüber/ daß er darauff har-
me/ und ein wenig sitzen bleibe.N^o 5. Noch ein anders.**S**em/ nimb Haarlinsen / siede sie in Milch / leg es warm über die Keyhe.N^o 6. Wieder ein anders.**S**em / ist in der größten Noth zu gebrauchen / wann einer schon lang den Harm nicht lassen kan / so nimbt man zwey Messer spiß Zucker / ein Messer spiß Salz / druck Lemoni-Safft darein / und gibß ein.N^o 7. Ein anders.**S**emet die Blatter von Karpffen / dörrets/ machts zu Pulver. und gebts dem Krancken ein.N^o 8. Ein anders.**M**An nehme einen weissen Hasen-Balg / brenne ihn / wie er ist / mit Haar und allen zu Pulver / deß Pulvers auff einem Löffel in Wein/ oder Erdbör-Wasser eingeben/ es hilfft.N^o 9.

N^o 9.

Ein anders.

Stem/ siede ein Korn in einem Weib eine gute Weil/ dann darvon Abends und Morgens getruncken.

N^o 10.

Ein anders.

Stem/ nimb Knoblauch/ Pappeln/ und siede es in Wein/ bis es halb einsiedet/ und trincke den Wein/ es hilfft.

N^o 11.

Ein anders.

Stem / stoß einen lebendigen Krebsen/ gieß ein wenig Rosen-Wasser daran/ seyhe es durch ein Tuch / thue einen Löffel voll Zucker dar- ein/ und nimbs.

N^o 12.

Item :

Nimb drey Niheln/ darauf mach ein Pulver/ und gibs ein.

N^o 13:

Für die Harm-Wind.

MAn nehme gestoffene Meer-Hirsch / so vil man zwischen 3. Fingern fassen kan/ eingeben/ in was man will.

Item : Für die Harm-Wind ist gut das Majoran-Wasser.

Item : Der Wund-Balsam.

Item : Der Rauch.

Item : Die Clystier.

fol. 22. Num. 54.

fol. 61. Num. 6.

fol. 113. Num. 15.

fol. 144. Num. 8.

Wann eines nicht harmen kan.

N^o 1.

Kan man dises brauchen.

Nimb Pfersich-Kern / mach es zu Pulver / einer Haselnuß groß in Ehrenpreiß-Wasser eingeben.

N^o 2.

Ein anders.

Stem/ nimb ein weisse Ruben / hole sie auß / oder reibe sie an einem Reibeyßen / drucke es durch ein Tuch / mit ein wenig Wasser getruncken.

N^o 3.

Den Harm zu bringen.

Nimb Bocks-Blut so vil du wilt / stelle es an die Sonnen / bis es wohl gedörit/ stoß zu Pulver / thue es in ein Glas/ gieß daran

2 9 3

Stein

Steinbrech: Pimpernell: Gamanderl: Wasser / alles gleich / daß sie das Blut wohl bedecken / laß 8. Tag stehen / hernach wieder an der Sonnen geddt: / gib dieses Pulvers in Fenichl: oder Spargel: Wasser / darunter ein Quintl Zimet: Kinten gestoffener ein.

N^o 4. Ein anders.

Stem / stoffe Cronabethbör / binds in ein Tüchl / und über den vordern Leib gebunden.

N^o 5. Noch ein anders.

Stem / nimb Saig: Milch / thue einen zerribenen Schwefel darein / laß sieden / thue ein hanffenes oder flachfenes Werch darein / legs über die Keyhe.

N^o 6. Mehr ein anders.

Stem / nimb etliche Zwifel / siebe sie in Baum: Del / und ein wenig Scorpion: Del / wie ein Koch / leg den Zwifel auff ein Tuch / dann wie ein Pflaster auff die Keyhe aufgelegt / es müssen 2. Pflaster seyn / dann wann eines kalt ist / daß also bald das andere da ist / und diß so lang getriben / biß der Harm kombt / und wans gleich ein Stein wäre / so zertreibts ihn.

N^o 7. Vor das Harmen junger und alter Leuthe.

Man nimbt ein halb Seitel Rube: Milch / geschälte weiße Zwifel / dar ein geschnitten 2. Häpel / schabe 3. oder 4. Peter sil: Wurzen / thue den Kern inwendig herauß / schneids langlecht / nimb gestoffene Cronabethbör / so vil man mit 3. Fingern fassen kan / auch so vil Glas: Kraut / gestoffenen Kimmel / so vil man zwischen 2. Fingern halten kan / laß also sieden / biß es wird wie ein Koch / hernach thut mans auff ein Tüchl / schlag wieder ein Tüchl darüber / legs so warm / als mans erleyden kan / auff die Keyhe / von dem weissen Zwifel das Inwendige herauß / das Häutl umb das Köhrl geschlagen / den Weibsbildern appliciert mans in den vordern Leib.

N^o 8. Ein anders.

Stem / Chamillen in Wasser gesotten / darunter einen gebratenen Zwifel gekocht / und zu lezt ein Chamillen: und Scorpion: Del darzu / und zwischen 2. Tüchl übergelegt / ist gut für Reissen in der Blasen.

N^o 9,

N^o 9. Für die Verstopfung des Harms.

Man nehme einen neuen Ziegel / laß den glüend werden / auff disen Ziegelstein lege die rothe Federl von Rebhünnern / in einen Leibstuhl muß es geschehen / und den Rauch in Leib gehen lassen.

N^o 10. Ein anders.

Stem / wann man den Harm nicht lassen kan / so nimbt man einen Kättich / schabt ihn unter sich / auch Kimmel / jedes nach Geduncken / röst es in Butter / thue es auff ein Tüchl / leg es auff den Nabel / daß es auch zimbllich über den Bauch gehet / ist bewährt.

N^o 11. Für das Blutharmen / das gar gewiß ist.

Simbör-Kraut in Wasser gesotten / und einen Trunck darvon gethan / es hilfft gewiß.

N^o 12. Ein anders.

Man nehme Rosenblätter / Haidlbör / Margarantenblühe / Armenischen Bolum, Wegrich / Weyhrauch / Mastix / Frauen-Münz / dieses gehackt / in 2. Maß Regen-Wasser gekocht / dann durchgeseihen / und 1. Pfund Zucker darzu / wieder so lang sieden lassen / biß es die rechte Dicke eines Zulep bekombt / darvon offt 3. Löffel voll genommen.

Item: Das Majoran-Wasser. fol. 22. Num. 54.

Item: Das Scorpion-Del. fol. 71. Num. 29.

Item: Das edle Pulver. fol. 97. Num. 19.

Item: Das Magen-Pulver. fol. 104. Num. 45.

Item: Die præparirten Cronabethbör. fol. 124. Num. 19.

**Vor Hunds-Biß / und andere wü-
nige Thier.**

N^o 1. Kan man dieses gebrauchen.

Man nehme ein Stärck / und zerkeyhe es im Mund / und streich es über die Biß etlichmahl / es hilfft.

N^o 2. Ein anders.

Stem / ist nichts bessers / als geschwind ein Köpffel auff den Biß gesetzt / das ziehet das Gift herauf / und zum Schwitzen eingeben / voran seth man es trucken / daß es an sich ziehet / darnach schröpfet man darauff.

N^o 3.

N^o 3.

Ein anders.

So nimbt man gleich ein warmes Brodt von einem Becken / und so heiß als man es erleyden kan / auffgelegt auff den Biß / ziehet das Giffte her auß / hat man kein warmes Brodt / so bäet man eines / und legt's darauff.

N^o 4.

Mehr ein anders.

Bzem / nimb Sauerteig / und drey oder vier Zäherl Knoblauch darunter gestossen / und auffgelegt / so warm als man es erleyden kan.

N^o 5.

Wann einen ein wünniger / oder anderer.

Hund beisset.

So nimb von demselben Hund das Haar / und ein neues Leinwathenes Tüchl / auch ein Baumwoll / alles durcheinander gemischt / und auff einem messingen Leuchter angezündet / wans leinene Tüchl also verbrennt ist / so legt's auff / wo der Schaden ist.

N^o 6.

Ein anders.

Bzem / wann einen ein Hund gebissen hat / so legt man auff den Schaden Knoblauch / ziehet das Giffte her auß.

N^o 7.

Ein anders.

Item / brenn den Schaden mit einem glüenden Eysen / ist bewährt.

N^o 8.

So einen ein wünniger Hund beißt.

So schaue daß man den Hund zu tod schlägt oder schieße / nehmet das Blut / und salbet euch damit / so seyt ihr vergwißt / daß euch nichts schadet / ist auch gut / daß eines von deß Hunds Leber esse / so sie gebraten ist.

N^o 9.

Für den Brand so er darzu kombt.

Nim 1. Seitl Essig / 1. Seitl Wasser / 1. Löffel voll Salk / einen halben Löffel voll Kupffer-Wasser / 12. Gallus / Kugel / untereinander gestossen / vermisch mit dem Wasser und Essig / und auffsieden lassen / nehe Pauschen darein / legt's so warm / als mans erleyden kan / über / je öfter je besser.

Item : Ist gut für den Hunds-Biß das köstliche Majoran-Wasser.

Item : Das köstliche Cardobenedict-Öel.

fol. 22. Num. 54.

fol. 61. Num. 6.

Item :

Item: Das Scorpion-Del.	fol. 71. Num. 29.
Item: Das köstliche Del vor alle Wunden.	fol. 72. Num. 33.
Item: Das Pulver.	fol. 101. Num. 35.

Vor die Hustt-Wehe.

N^o 1. Ist dieses gut.

M Imb 3. faule Kitten / thue die Kern heraus / durren Salve / Crona-
bethbör / jedes ein Hand voll / 1. Löffel voll Brantwein / Saiffen
klein geschnitten / und im Mörser zusammen gestossen / daß es dick
wird wie ein Zaig / mach Kugl darauß / trückne sie am Luft / oder an der
Sonnen / schmier dich darmit in einem Bad / oder bey einem Ofen / an dem
Orth / wo der Schmerzen ist / brauch es zum öfftern.

N^o 2. Vor Husttwehe sambt einer Clystir.

B Alsam Sulphuris Anisatum, mit der Essenz von Pomerantschen zu-
sammen vermischt / dessen acht Tropfen in einem außgebrennten
Fenichl-Wasser etlichmahl einzunehmen.

N^o 3. Folget die Clystir darzu.

M Imb von unterschiedlichen erweichenden Kräutern / zusammen ei-
ne Hand voll / Fenichl / Aneiß / Coriander einen halben Scru-
pel Colloquieten mit halben Theil Wein / und halben Theil
Wasser zu geben.

Kopff-Stärckungen.

N^o 1. Eine gute Stärckung zum Kopff.

M An waicht eine Muscatnuß in Petonia-Wasser / daß es waich wird /
daß man es blättelt schneiden kan / wider lassen trucken werden /
wann der Kopff so schwach ist / ein Blätl auff die Zungen gelegt /
daß es auff den Gaum kombt / stärckt den Kopff gewaltig.

N^o 2. Ein köstliches Kopff-Sälbel.

M An nimbt erstlich 2. Loth Muscatnuß / Sälbel / und thut es in ein
Glaß / alsdan nimbt man Faltrian-Del / weisses Seeblumen-Del /
gelbes Veigl-Del / jedes eines Ducaten schwär / das Muscatnuß-
Sälbl laßt man ein wenig zergehen / gieß dise Del daran / stelle es auff ein
kleines Blätl / laß ein kleines Südl thun / thue es also vom Feuer / rühr es
biß zu einen Sälbl gestehet / wann einem der Kopff wehe thut / schmirt
man sich darmit / an welchem Orth er wehe thut. Ist bewährt.

R r

N^o 3.

N^o 3.

Ein anders.

Sem / ist gut Pfersich-Kern-Del / Lein-Del / Johannes-Del / weiß
Magen-Del / gelb Beigl-Del / Seeblumen-Del / Majoran-Del /
Lavendl-Del / alles untereinander gemischt / und sich damit
geschmiert.

N^o 4.

Kopff-Sälbel zu machen.

Nimb Lavendl / rothe Nägerl / Rosmarin-Blühe / rothe Rosen /
blauen Beigl / Paradenß-Holz / gelben Sandl / Muscatnuß / 6.
Gewürz-Nägerl / und der andern Stück jedes ein wenig / Sto-
ray einer Arbes groß / alles groblecht zerschnitten / und vom rothen
Zendl ein Säckel gemacht / die Sachen darein gefüllt / unternähet / und
also auff den Kopff gelegt / wann er schwach ist.

N^o 5.

Kopff-und Hertzstärckendes Pulver.

So nimb Marggrafen Pulver 1. Loth / frisch geklossene Biber gail
12. Gran / misch alles fleißig durcheinander / hernach schwarz
Kürschen-Wasser / Melissen-Wasser / jedes 1. Seidl / untereinan-
der gemischt / und das Pulver darin eingenommen.

Item: Ist gut zur Stärckung des Kopffs / das
Herz-Carfunckel-Wasser.

Item: Das Kayser Carl Wasser.

Item: Das fünfferley Kraut-Wasser.

Item: Das köstliche Majoran-Wasser.

Item: Der Faltrian-Geist.

Item: Der Kundkraut-Geist.

Item: Das Pulver.

Item: Das Pulver.

Item: Die Elexier.

Item: Die præparierten Cronabethhör.

fol. 5. Num. 10.

fol. 7. Num. 13.

fol. 8. Num. 17.

fol. 22. Num. 54.

fol. 27. Num. 1.

fol. 27. Num. 3.

fol. 99. Num. 27.

fol. 103. Num. 42.

fol. 123. Num. 18.

fol. 124. Num. 19.

Für den Schwindel im Kopff.

In dem Schwindel müssen sich die Leuth halten wie im Fraiß / und
Zinsfallend / sie sollen auch das gar zu hohe Seeigen der Gebäu
und gähen Bergen / wie nicht weniger das vilfältige Herumbge-
hen in der Rundt / meyden.

N^o 1.

N^o 1. Köstliche Zeltl für den Schwindel.

M Im Polley / Muscatnuß / Cubeben / jedes ein halb Loth / Zucker 8. Loth / auß disen mach Zeltlen / ungefehr so groß / als einen Kreuzer / davon Morgens 3. geessen / unter Tags eins / und zu Abends zwey

N^o 2. Zeltl zum Kopff und Schwindel.

M An nehm 1. halb Loth Muscatnuß / Muscatblühe 1. Quintl / Zimet / Nägerl / jedes ein halb Quintl / Cubeben / der besten Ambra / jedes 20. Gran / Romanische Gänbswurzl 12. Gran / Paradeys-Holz 10. Gran / auffgelöste Perl / rothe Corallen / Smaragd / jedes 6. Gran / Rosmarin = Lavendl = Majoran = Del / jedes 5. Tropffen / was zu pulverisiren ist / das mach zu dem subtilisten Pulver / hernach nimb schönen weissen Zucker / in Petonia = Wasser baludidirt 10. Loth / mische die obbemelte Species darein / und mach rundte Zeltl / dise seynd gut / zu Zeiten eines darvon zu nehmen / dann es stärckt das Haupt / und ist gut für den Schwindel.

N^o 3. Gute stärckende Zeltl.

S D nimb Rosmarin = Blühe / rothe Scharlach = Rosen / Gewürz = Nägerl / Muscatnuß / Galgant / Zitwer / Zimber Muscat = Blühe / Petonia = Körner / Aneiß Citron = Schaalen / jedes ein wenig / alles klein zerstoßen / und mit Zucker in Cardobenedict = Wasser zerlassen / vermisch / und zu Zeltl gossen / davon unter Tags immer zu 1. im Mund behalten.

N^o 4. Ein Koch für den Schwindel.

S Zent / nimb schöne saubere Stärck / gieß darein Wein / mit ein wenig Wasser vermisch / zerreib es gar wohl / darnach thue darein Coriander / Aneiß / einer Wallischen Nuß groß / etliche Gewürz = Nägelein / zerstoß groblecht / zuckers wohl / thue es alsdan in ein saubers Keim / setz es zum Feuer / und rühr es wohl biß zusammen gehet ; laß also steden / biß man vermeint / daß es genug gesotten ist / isß solches Koch zu Morgens nüchtern / vor anderer Speiß / dasselbige in der Wochen 2. mahl gebraucht / ist bewährt.

N^o 5. Triet für den Schwindel.

M An nehme Aneiß / Fenichl / Kimmel / jedes 1. Loth / Zimber / Zimmet = Rinden / Galgant / jedes 4. Scrupel / Nägerlein / Muscatblühe / Cardomomel / jedes 2. Scrupel / schönen Canari = Zucker / 1. halb Pfund / vermengt / und zu einem Triet gemacht.

R r 2

N^o 6.

N^o 6.

Für den Schwindel.

MAn nimbt von einem Pfauen das Roth für einen Mann / für ein Weib aber von einer Pfauin / stoß klein / thue bey einem Quintl in ein Gläfl / und gieß ein Wein darauff / daß er 2. Finger darüber gehet / laß über Nacht waichen / zu Morgens den Wein darvon getruncken.

N^o 7.

Ein anders.

Stem / alle Morgen 3. oder 4. Marillen-Kern geessen / oder zu Morgens nüchtern 2. Cubeben / oder alle Morgen eine Löffel voll Cardobenedict-Wasser / oder Pulver in einer Snppen eingenommen.

N^o 8.

Noch ein anders.

Stem / nimbt man klein gestoffene Cubeben und Nägerl / jedes gleich / in Brantwein getruncken / vertreibet den Schwindel in drey Tagen.

N^o 9.

Wieder ein anders.

Stem / nimb Regenwürm / die kein Glied haben / vermach dieselben in einem Glas / daß kein Dampff heraus mag / und setz mitten in ein Ameiß Hauffen / laß 9. Tag stehen / so wird darauff ein helles Wasser / mit demselben geschmiert.

N^o 10.

Ein anders.

Stem / nimb neu gelegte Ayr / so vil du wilt / legß in ein scharffen Essig / laß darin / bis die Schaalen waich werden / alsdan nimbs heraus / und bohre mit einem Psriem ein Loch in die Ayr / laß das Wasser heraus rinnen / thue selbes in ein Glas / setz an die Sonnen / hernach wann ein Mensch den Schwindl hat / der neh ein Tüchl in das Wasser / und bind ihmß umb das Hirn.

N^o 11.

Mehr ein anders.

Stem / man nehme klein gestoffene Lorbor / fülle darmit ein kleines Säcl / daß ein Viertl lang ist / und drey Finger breit / neh es ein wenig in Wein / leg es vorn auff den Kopff.

N^o 12.

Ein Säcl vor den Schwindel.

Mimb 1. Quintl Leibfarbe Rosen / Lavendlblühe / Rosmarinblühe / jedes 1. Quintl / Majoran so vil man mit 3. Fingern fassen kan / ein Loth Florentinische Beigl / Wurzen / anderthalb Quintl dünn

ge.

geschälte Citroni: Schäller / weissen Sandl / auch so vil rothen Sandl / Calmuß / Nägelein / Zimet / jedes 1. Quintl / Muscatnuß / Gallia Muscata, jedes 1. Scrupel / Umbra 10. Bran / Storax anderthalb Quintl / dise Stück alle fein grob zerstoffen / so groß / als wie die Hanneß-Körner / in ein Baumwoll mit Tasset subtil genähet / so groß / als ein Daller inwendig ist / und auff dem Kopff Tag und Nacht ligen lassen / man muß auch von disen Speciebus nehmen so groß als eine Wällische Nuß / und eingebunden / mit ein Rosen-Wasser angefeucht / und so oft man will / darzu riechen / soll man 1. Quintl schwarzen Kimel auch darzu thun.

NB. Die Umbra und Gallia Moscata muß man erstlich mit Rosen-Wasser wohl abtreiben / alsdan unter die andere Species mischen.

Item : Das Wasser. fol. 22. Num. 52. 53.

Item : Das edle Pulver. fol. 97. Num. 19.

Item : Das Pulver deß Lebens. fol. 103. Num. 42.

Item : Die præparirten Cronabethhör. fol. 124. Num. 19.

Für Kopff-Wehe.

Im Kopffwehe sollen gelassen werden alle starke und unverdäuliche Speisen / eingesalzene / geräucherre Fisch und Fleisch / alles was sauer / oder sonstene eine Schärffe (so denen Nerffen höchstschädlich) in sich hat ; sonderbahr ist zu meyden das überflüssige und unordentliche Essen und Wein trincken. Thée und Caffée seynd höchst-nuzlich.

N^o 1. Zu den Kopff-Schmerzen.

Nimb Pertram / weiß Beigl / Wurzen / jedes 3. Quintl / Fenichlsamen 1. Quintl / Mastix anderthalb Quintl / Salveblätter / Rosmarin / Cardobenedict / Ehrenpreis / jedes ein wenig / dises alles in anderthalb Seidl Wasser gesotten / auff die legt ein halben Löffel voll Holzer-Essig darzu gethan / frühe Morgens so vil man kan / lablecht im Mund gehalten / so lang man mag / hernach außgespürkelt / 2. mahl Nachmit-tag genommen / und also 3. oder 4. mahl gebraucht.

N^o 2. Ein Umbschlag für den Kopffwehe.

MAn nehme Cronabethhör / gedörte Holler-Blühe / Kimel / jedes ein Hand voll / groblecht zerstoffen / und in ein Glas gethan / dar auff guten Essig / Brantwein / Rosen-Wasser / jeder 1. Seidl gossen / an die Sonnen gesetzt / und alle Tag wohl gerührt / darein neh ein Tüchl / schlags umb den Kopff.

R r 3

N^o 3.

N^o 3. Wann einem der Kopff sehr wehe thut.

Nimb Rosen/Majoran/Spicanardi/Spica, Balsam/jedes 1. Hand voll/ laß in einer Halben Wasser sieden / daß halben Theil einsiedet / darnach tunct man ein Tuch darein / und laßt es wohl naß werden / bind es umb den Kopff / es hilfft in derselben Stund.

N^o 4. Ein anders.

MAn nehm Eysentraut/Wasser 2. Unß/Hollerblühe/Wasser 1. Unß/wild Petonien/Wasser auch so vil / Saltz ein halb Quintl / nehm vierfache Tüchl darein / leg es auff beede Schläff / wann es trucken werden / wieder eingetunct.

N^o 5. Für den Kopffwehe.

SD nimb Rosen/Del mit Wein/Essig vermischt / und über die Stirn geschlagen / stillt den Schmerken / und ziehet die Hitz auß.

N^o 6. Wann einem der Kopff bey dem Schläff wehe thut.

MAn nehme erstlichen Heiligen Geist Saamen / Pfersich/Kern / Cronabethkör/Ruß/Kern / zerstoß jedes besonder / und nimb eines so vil als des andern / dann ein wenig Majoran / misch alles durcheinander / mit Majoran/Wasser und Rosen/Del / daß es wird wie ein Taig / streiche dasselbige auff ein Tüchl / lege es auff die Schläff. Probatum.

N^o 7. Für den Kopffwehe.

SD nimb Weinrauten / stoß mit scharffen Wein/Essig / streich es auff ein Tuch / leg es über die Stirn / wann es trucken ist / nehm es / und leg es wieder frisch über.

N^o 8. Ein anders.

Stem / nimb Buchen/Aschen / und so vil Saltz als Aschen / mit Rosen/Essig abgerührt / und in das Genäck gebunden.

N^o 9. Ein anders.

Stem / nimb 2. Hand voll weisene Klegen / 1. Hand voll Chamillen-Blumen / mit Rosen/Wasser besprengt / und in ein Häfel gebrennt / dann also warmer auff die Schaitl gelegt / wann es kalt wird / so wärme es wiederumb / und brauch es.

N^o 10.

N^o 10. Säckel auff die Schläff.

Man nimbt weissen Magen/ ein wenig Majoran-Stup / ein wenig geribene Muscatnuß / stoß durcheinander / mach es zu Maderähl / leg es truckner über die Schläff / oder neh es gar ein wenig mit einem gar guten Schlag-Wasser.

N^o 11. Für häfftigen Kopffwehe.

Man nimbt Rosen-Essig / Majoran-Wasser / von jeden 4. Löffel voll / von 2. Ayrn die Clar / Weyhrauch 1. Quintl / Cronabethhör einen Löffel voll / Pfersich-Kern zehen / das alles zerstoßen / durcheinander gerührt / und von einem Hanneffenen Berch 3. Pölsterl gemacht / dises darauff gestrichen / auff beede Schläff / und in das Genäck gelegt.

N^o 12. Säckel oben auff den Kopff zu legen.

Man nimbt Biberzail / Pomerantschen-Schäller / Lorbbör / Kimmel / Melissen in ein Zendl abgenähet / und oben auff dem Kopff getragen.

N^o 13. Fürs Hirn- und Hauptwehe: Tagen ein köstliches Stuck.

Man nimbt 3. oder 4. Muscatblühe-Blätl / 2. oder 3. Löffel voll Lavendl-Wasser / Majoran-Wasser auch so vil / zerreib erst die Blühe in einem Mörser / dann so thue ein wenig Wasser darein / mach es warm / und tunc ein Tüchl darein / leg es über das Hirn / auff halben Kopff / und seh ein Nacht-Häubl darauff / das vertreibt das Hirnwehe / und Unsinnigkeit / stärckt das Haupt wieder.

N^o 14. Für die wilden Schuß im Kopff.

Man nimbt schwarze Cronabethhör / Pfersich-Kern / ein wenig Aneiß / Majoran / Rosen-Blätl / stoß alles untereinander / hernach bröckle ein rockenes Brod darunter / feucht es sodan mit Majoran-Wasser an / füll es in ein langes Säckel / daß von der Schaitl an / biß in das Genäck langt / also übergelegt.

N^o 15. Für die Schuß im Kopff.

Man nimbt Bohnen-Mehl / und weissen Weyhrauch / eines so vil als dander / mach mit einem Ayrklar ein Töpfel / streich es auff ein Tuch / und leg es über das Hirn.

N^o 16.

N^o 16. Ein anders darvor.

Nimb von einem Knaben den Harm/ neh ein Tüchl darein / und leg es auff die Schätzl/ wann es trucken/wieder geneht.

N^o 17. Für das Sausen im Kopff.

Nimb von jungen Salve / weissen Münzen und Cardobenedict die Wipffel/solche zu Pulver gemacht/davon einen halben Löffel voll/ in einer Suppen/ wann man essen will eingeben.

N^o 18. Wann eines ein Geschwär im Kopff hat.

Der schnupffe des Tags oft Weinrauten-Wasser in die Nasen.

N^o 19. Ein anders.

Stem/ nimbe eine Hand voll Haußwurzen-Blätter / stoß es/ misch Rosen-Wasser und Frauen Milch darunter / streich es auff ein Tuch/ und legs auff die Schläff und Stirn / wanns trucken wird / neh es wieder.

Item: Das Majoran-Del fol. 68. Num. 21.

Item: Die Allabaster-Salben. fol. 73. Num. 1.

Item: Die Bettler-Salben. fol. 75. Num. 5.

Item: Das edle Pulver. fol. 97. Num. 19.

Item: Das Pulver in grossen Schmerzen / wo kein Schlass ist. fol. 99. Num. 28.

Item: Das Pulver zur Reinigung. fol. 100. Num. 29.

Kinder-Zustand.

In allen Kinder-Zuständen ist erstlich zu mercken / daß man dem Kind nicht zu vil/und unterschiedliche Mittel brauche / sondern der Mutter oder Amel / solche Mittel / welche denen Kindern sonst verträglich (gar zu starck aber nicht) anwende / man muß auch zusehen / daß die Mutter oder Amel sich des Sauren und starck gesalzenen/ wie auch kalten Trincken enthalte: so fern aber das Kind nicht sauget/ kan man ihm Suppen von Schaaf-Köpffsel gesotten/ mit wenig Zucker-Candl/ zu trincken geben / eine gewisse Zeit im Koch-Essen und Schlaffen halten/so vil es möglich; so sie nun abgesspannet/ soll man ihnen wenig vom Fleisch/ gesalzenen Speisen/ truckenen Brod / Zucker und Wein geben / vor kalten Luft hüten/ so sie verstopffet/ oder mit Reissen / grünlechten Stuhl beladen/ mit leichten Clystiren helfen

N^o 1.

N^o 1. Wann die Kinder wollen aufwachsen.

Nimb ein Hand voll frische Cronabethhör/waiche sie in eines jungen Knaben Harm Tag und Nacht/ thue es hernach her auß / laß trucken werden/ und zerstoß sie auff das aller kleinste/ misch darunter 2. Loth Menschen-Schmalz/ 1. Loth Hirschen-March/ so frisch / 2. Loth Ochsen-Schmalz/ 4. Loth Hirschen-Inschlicht / zuvor gieß auff die gestoffenen Cronabethhör 1. Maß Malvasier / alles untereinander vermengt/ und in einem Pfänlein ungefehr so lang/ als ein paar Ayr siedet / gesotten/ dann durch ein Tuch gedruckt/ und damit gesalbet.

N^o 2. Ein anders.

Nem/nimb Meister-Wurzen frisch auß der Erden / dise muß man nicht waschen/ sondern mit einem Tuch abwischen/und stossen/ den Saft auff den Rücken lassen tropffen / und mit beeden Händen / mit dem Daumen den Ruckgrad starck abwertß lassen streichen / biß alles hinein ist gangen / ingleichen / wo ein Pinckel oder Buckel her auß wolte wachsen/denselben so damit bestrichen/ dem Kind muß mans alle Tag in der Frühe/ wann es gleich munter wird / brauchen / weil der Leib zur selben Zeit noch warm / und die Glieder waich seynd / so hat es desto besser seine Wirkung/ und muß den Tag nur einmahl gebraucht werden/ und darauff muß man das Kind an einem Holz/ daß wie ein Prügerl ist/ mit beeden Händen lassen daran hencken / so richten sich die Glieder wiederumb ein / dises Mittel hat einem Nädgl geholffen / die hinten und vorn einen Buckel gehabt/ und völlig gerad worden.

Wann man meynt / die Kinder wollen blattern.

N^o 1. Etliche gute und approbirte Mittel / denen Kindern vor/ und in Blattern zu gebrauchen.

Wann die Blattern regieren / und man sich darvor besorgen thut / soll denen Kindern alle Morgen / wann sie noch gesund seynd / 2. oder 3. Messerspiß voll Holler-Salsen / darin 1. Messerspiß gebrenntes Hirschhorn vermisch ist/ eingeben/ und ungefehr 1. Stund darauff fasten lassen/ kan auch in der Wochen 1. oder 2. Tag außgesetzt werden / wans etwan möchte zuwider seyn/ diß haltet den Leib offen / und macht das Geblüt subtil / und wann schon gleich hernach die Blattern kommen/ so seynd sie nicht so gefährlich.

Es

N^o 2.

N^o 2.

Ein anders.

Mann man das obige nicht gebrauchen wolte / so ist dises auch gar gut / wann man alle Abend und Morgen / wann die Blattern regieren / ehe sie die Kinder bekommen / ihnen ein wenig Hanffsuppen zu trincken gibt / sie müssen aber nicht gleich darauff essen / oder trincken.

N^o 3.

Noch ein anders.

Steg-Kern klein zu Pulver gestossen / 1. Messerspiß voll genommen / einen Tag ein Hanffsuppen / des andern Tags die Steg-Kern / darvon zerfahren die Blattern inwendig / und gehen mit dem Stühlerl hinweg / und bekommen die Kinder nicht vil Blattern.

N^o 4.

Wieder ein anders.

Es ist auch sehr gut / wann es seyn kan / daß man die Kinder vor den Blattern ein wenig lairet / damit der Unrath / welcher sonst durch die Blattern herauß muß / zuvor ein wenig außgeführt wird. Man nehme ein halb Loth sauber außgeläubte Senetblätter / wasche die in einer ungesalzenen Hüner- oder welches besser / Zwespensuppen / darzu ein wenig Aneiß-Saamen gethan / über Nacht an einem warmen Orth stehen lassen / in der Frühe setz mans zum Feuer / laß einen Sud auffthun / und zerlaß darin anderthalb Quintl Manna / seyhe es durch ein Tuch / und so warm es zu erleyden / außgetruncken / und sich darauff verhalten / wie gebräuchlich.

N^o 5. So bald die Kinder erfrancken / daß man besorgt / sie bekommen die Blattern.

Da soll man ihnen ein wenig Benedischen Medritat / einer guten Erbis groß / ein paar Gran Orientalischen Bezoar / einer grossen Linsen groß rothe Myrthen / ein Blätl vom besten Gold / zusammen klein zerriben / und in einem Erdrauch-Safft / oder dessen Wasser / oder Cardobenedict-Wasser eingeben / niederlegen / und so darauff / wo möglich / ein wenig schwitzen lassen.

N^o 6.

Ein anders.

Dürre Citroni-Kern zu kleinem Pulver gemacht / und darvon einen guten Messerspiß denen Kindern eingeben / in was man will / 2. oder 3. mahl / auch soll man ihnen Salve-Saamen stossen und eingeben / von disen beeden sollen die Blattern sehr außschlagen / und gleich das Herß stärken.

an das 3. Jahr N^o 7.

N^o 7. In der Kinder gewöhnliches Trincken
soll man legen.

Rstlich nimb ein wenig präparirtes Hirschhorn / Cardobenedict^s Saamen / ein wenig rothe Myrthen / ein Stück Petonia, Wurzen / ein Blatt Gold / 3. zerschnittene Feigen / diese Stück alle zusammen in ein Pinckel gebunden / und so ins Trincken gelegt / alle 2. oder 3. Tag soll mans verneuren / man soll ihnen auch das Trincken nicht zu vil verwehren / damit nicht der Durst zu vil überhand nimbt / noch sie gar zu hitzig halten / sondern in temperirter Wärme.

N^o 8. Das gesottene Linsen-Wasser ist denen Kindern
auch gar tauglich.

Man nimbt Linsen nach Geduncken / wasche sie sauber / gieß frisches Brunnenwasser daran / laß sie sieden / und wans den ersten Sud gethan / seyhet man das Wasser herunter / und gieß wieder ein saubers Wasser daran / und laßt wieder sieden / biß genug ist / wans genug gesotten hat / wirfft man auff die lezt ein Bröckl Gold-Myrthen darein / und laßt davon die Kinder trincken / ist ihnen sehr gut.

N^o 9. Ein anders Wasser / welches man denen Kindern
zu trincken gibt / so vil sie wollen.

Nimb auff 3. Maß Wasser 1. Loth gefailtes Hirschhorn / 7. Wallische Feigen / gewürfflet geschnitten / ein wenig Weinbör / 1. gute Hand voll Linsen / man muß vorhero in einem Häserl etliche Sud thun lassen / und das erste Wasser weg gießen / alsdan thut mans zu den andern Sachen / auch 1. viertl Theil von einer Terra Sigillata, wann man die weiße nicht haben kan / nimbt man die rothe / die weiße ist aber besser / das gefailte Hirschhorn aber bindet man in ein Tüchl sambt der gestoffenen Terra Sigillata, laßt also sieden / biß ein Halbe / oder andert-halb Seitel Wasser eingesotten ist / und gibß dem Kind zu trincken / aber nur nicht kalt / es seye Winter oder Sommer ; wegen deß Hals muß man wohl Achtung geben / wann man vermeynt die Blattern seyen im Hals / daß sie nicht Luft haben / bißweilen ein wenig blau Beiglsafft geben / doch nicht zu vil / dieweilen er kühl / nur so vil / daß der Hals gelindert wird / das fürnehmste ist / in gleicher Wärme das Zimmer zu halten / nicht zu heiß / auch nicht zu kalt / auch wegen deß Essen / nur lauter geringe Speiß / als Panätl / Zwespen / Köchl / und Spenätl / daß man auch zum allerehesten in Obacht nimbt / daß sie offen im Leib seynd / auch nicht zu vil Essen geben / biß sie auß der Gefahr seynd.

Es 2

N^o 10.

N^o 10. Wann man meynt / die Kinder wollen blattern.

Stoß Kub-Saamen klein / treibe ihn ab in Cardobenedict-Wasser / druckts durch ein Tuch / thue 2. Blätl fein geschlagenes Gold darein/ gibts dem Kind 3. oder 4. mahl ein/ man gebrauchts auch in Flecken.

N^o 11. Ein gutes Tränckl / wann die Kinder blattern wollen / daß sie bald außschlagen.

Man nimbt etliche Löffel voll außgebrenntes Hollerwasser / 30. zerstoffene Citroni-Kern/Wällische Weinbörl / so vil man zwischen 3. Fingern halten kan/ 1. Messer spiz zerstoffenen Kub-Saamen/ dises alles untereinander wohl gefotten / und durch ein Tuch wohl außgedruckt / und also warm zu trincken geben / Nachmittag umb 3. Uhr / wann sie Vormittags nichts eingenommen.

N^o 12. Wann den Kindern die Blattern außschlagen.

Shengt man ihnen Citroni-Kern in das Trincken / und gibt ihnen Zimmet und Myrthen / jedes ein wenig in Weinrauten-Wasser ein/ es treibt gewaltig vom Herken.

N^o 13. Wann sie Blattern im Hals haben.

S muß man ihnen ein mit Weinbörl wohl gefottene Gersten durchgetriebener zu essen geben / must sie auch nicht gar zu heiß halten / die Blattern verbrennen sich nur / und mit rothen Züchern zudecken/ man soll ihnen das Krahen nicht wehren / dann sie sonst gar einfressen/ wann sie zeitig seynd / auffstechen / daß sie Luft haben / so wirds nicht grüblecht.

N^o 14. Wann der Hals voll ist mit Blattern.

S gib ihnen eingemachte Weichsel / sie lassen den Hals nicht zusammen wachsen / wie auch gedörte Weichsel gefotten / und gegeben.

N^o 15. Für den Hals / wann die Blattern beginnen abjudörren.

S Kommen auch denen Kindern die Blattern bisweilen in den Hals/ daß ihnen ist/ als wann sie ersticken wolten/ absonderlich wann sie beginnen zu dörren/ so soll man ihnen unterweilen nur einen Löffel voll süß Mandl-Öel mit Zucker vermischet / ein wenig warm in den Hals lassen fließen/ das lindert/ lediget ab/ und heylet auß.

N^o 16.

N^o 16. Wann die Kinder flecken / die noch an der
Amel trincken.

Siehe der Amel ein Wasser von Linsen/man muß aber nicht zu vil
nehmen/ auff 3. Maß Wasser einen guten Löffel voll Linsen / und
das Wasser / wans siedet / zweymahl weg gießen / es ist sonsten
gar zu grob/ man soll auch mercken / daß man nicht zu starck last haizen /
damit das Kind keinen Cathar: bekombt / dargegen hüte auch vor dem
Luft solche Kinder.

N^o 7. Wann die Kinder flecken.

Sie nimbe weißen Kubsaamen/weißen Agleysaamen gefeiltes Hirsch-
horn/ rothe Terra Sigillata ein wenig/ alles zerstoßen/ in ein Tüchl
eingebunden/ und in das Trincken der Kinder gehengt / auch offte
außgedrückt/ wann sie trincken/ und das rohe Hirschhorn mit dem Was-
ser gefotten/ gebrennten Scharlach mit dem Edlgestein-Pulver / und ein
Blätl Gold unter einander vermischet/ und ein Messer spiz voll eingeben/
ist gar gut zum Austreiben.

Wie man mit denen Kindern verfahren soll /
wann sie gebrochen seynd.

N^o 1. Ist dises gut.

Köstlich soll man das Kind allzeit ligender verbinden / die Därm/
wann sie heraus kommen / allzeit fleißig und sauber hinein dru-
cken/ hernach mit der Salben/ für disen Zustand fein warm ge-
schmiert/ und ein Stüchl von einer Sau- oder Kinds- Blatter darauff
gelegt / auff die Blatter ein sechs- oder achtfaches Püschl / über dises
das Bändl / welches so vest und so starck solle gebunden seyn / daß es
möglich zu erleyden / das Schmieren mit der Salben soll alle Tag zwey
mahl geschehen ; so soll man auch das Kind nach Möglichkeit mit Ligen
einhalten/ und auff alle Weiß sehen / daß es sich nicht zürnet / oder vil
weynet/ dann wann der Bruch sehr groß ist / so hat es auch ein längere
Zeit/ und grösseren Fleiß vonnöthen/ dann solche grosse Zustand nur mit
langer Zeit zu recht gebracht werden.

Es 3

N^o 2.

N^o 2. Für die kleine Kinder / wann sie Wasser-
Brüchel haben.

Nimb 1. Seidl guten Brantwein / 2. Loth Gold = Myrrhen hinein ge-
than / und 5. Tag an der Sonnen / oder Ofen stehen lassen / nachher
alle Tag dem Kind auffgelegt / 2. oder 3. mahl deß Tags.

Wann die Kinder Cathar: auff der
Brust haben.

N^o 1. Kan man dises Mittel gebrauchen

Nimb Scabiosen-Röhl- und Hufflattich-Wasser / eines so vil als
deß andern / daß alles 1. Seidl wird / darnach nim 6. Löffel voll
frisches Wasser / daß das andere darmit gebrochen wird / nim
auch 3. Gewürz-Nägerl / und einen weissen Zucker-Candel / und laß ein
Weil sieden / biß braun wird / also ist es fertig / und kan man denen Kin-
dern immer einen Löffel voll darvon geben.

N^o 2. Ein bewährtes Laxier-Safft vor die Kinder / wann
sie voll umb die Brust seynd / es lediget ab / und macht sanfft
den Cathar: von dem Brüstl durch die Stühlerl gehen.

Nstlich nim außgezogene Cassia, Manna / Zucker = Penat / Veigl-
Zulep / jedes ein Loth; dises Safft macht man also: Man
nimbt die Manna in ein silbernes Schüsserl / und gießt Röhl-
Wasser darauff / hernach setzt mans auff ein Glüt / daß die Manna
zergehet / darnach geschwind durch ein Tüchl / das sauber ist / durch-
gedruckt / und wiederumb auff das Glüt gesetzt / die außgezogene Cas-
sia, Zucker = Penat / und Veigl-Zulep mit der Manna vermisch / wohl
lassen warm werden / und untereinander gerührt / lablecht dem Kind
darvon eingeben / darnach die Kinder alt seynd / einem Kind von 3.
Biertl Jahren ein kleines Löffel voll / einem Kind von 2. oder 3. Jah-
reu 2. und 3. Löffel voll / es hat kein Gefahr darmit / man kans wohl
zweymahl im Tag eingeben / wans die Noth erfordert / die Ammeln
könnens auch oft nehmen / und gleich darauff zu trincken geben / denen
6. Wochen-Kindern streicht mans mit den Fingern ein / im Tag drey-
mahl / das Röhl-Wasser muß man nur so vil nehmen / daß der Safft
wird wie ein Zulep.

N^o 3.

N^o 3. Ein anders.

Wann denen Kindern der Catharz so starck auff der Brust ligt / soll man ihnen warmes Bier / oder Hünersuppen mit einer frischen Gänß-Faisten zu trincken geben / lediget sehr ab / etliche geben Leindl zu trincken / das ist denen gemeinen Kindern zu verstehen.

N^o 4. Ein anders darvor.

Dem / nimb weissen Weybrauch / von Hünner-Mägerln die inwendige Häut / alles klein gepulvert / und noch einmahl so vil Zucker / ein Messerspiß voll dem Kind / in was man will / oder Fan / eingeben.

N^o 5. Wann der Catharz nicht nachlassen will / so brauch dise Purgier.

Nimb blasse Beigl / was man zwischen 2. Fingern fassen Fan / Baumwolle-Saamen ein halb Quintl / laß solches in einer ungesalzener Hünersuppen sieden / hernach geschhen / und ein Quintl præparirten Lerchenschwammen / und ein wenig Fenichl-Saamen / über Nacht darinnen waichen lassen / Morgens außgedruckt / und darin 2. Loth Manna abgetriben / oder nachdem das Kind alt ist / weniger / oder mehr / und also eingeben.

N^o 6. Wann denen Kindern der Catharz so starck fallet / daß sie ersticken wollen.

Nehm man Baumwolle / zünde es ob einem Liecht an / wans brennt / so lösch zwischen 2. zinnern Tällern ab / und legß dem Kind auff den Würbel / soll bewährt seyn / und kein Kind am Catharz ersticken lassen. So aber (welches Gott gnädig verhüten wolle) ein grosse Gefahr mit diesem Catharz sich ereignen solte / oder daß er wegen seiner Dicke nicht möchte zertheilet werden / wodurch dann Erstekung zu befürchten / seynd folgende Mittel in grossen Gefahren der Kinder öftters mit grosser Hülf bewährt befunden worden / da man alle Augenblick eines Erstekens sich besorget: Man nimbt Allant-Wurgen 1. Loth / Meißter-Wurgen anderthalb Quintl / süß Holz / weisse Beigl-Wurgen / jedes 2. Quintl / Wein-Eßig 6. Loth / Aneiß / Fenichl-Saamen / jedes ein Quintl / klein zerstoßen / und zerschnitten / über Nacht in einem Glas paizen lassen / fruhe außgedruckt / und mit 12. Loth Zucker zu einem Saft abgekocht / dessen 1. Löffel voll eingeben / und über ein Weil ein Stuhlzapffel beygebracht / so von Honig / und etwas weisses Nieß-Pulver gemacht

macht

macht / dieses ziehet gewaltig den vorhero mit dem Saft abgeledigten Schleim / und zähen Cathar: von der Brust hinweg / darneben brauche man folgende Brust-Salben: Nimb eine wohl gebratene weisse Ruben / 2. gebratene Zwifel / presse auß beeden den Saft / thue darzu gestoffene Pfersichlern / gestoffene Cronabethör / jedes 1. Quintl / ganzen Saffran 2. Quintl / Schweinene Faisten / altes Capaun-Schmalz / weiß Lilien-Del / jedes anderthalb Quintl / Hechten-Faisten / Wachs / jedes 3. Quintl / darauf eine Salben gemacht / damit die Kinder / wann sie so eng umb die Brust seynd / etlichmahl geschmieret / es hilfft geschwind.

N^o 7. Wann einem Kind durch den Cathar: der Athem verlegt wird.

Scabiosen-Röhl = Ehrenpreis- und Lindenblühe = Wasser mit Zucker-Candl vermischet / und gibs mit Mastix und Kuchel = Zucker / die Gugl und alle Windl geraucht vor dem Zimmer / 4. Loth Zucker / ein Theil Mastix / 2. Theil rothe Rosen / wans auff dem Brüstl roset / soll man von dem Schnecken-Pflaster bey der Nacht auflegen / und bey dem Tag allzeit wegstun.

N^o 8. Wann die Kinder voll umb das Brüstl seynd.

MAn nehme eines Ay groß frischen Butter / und den Dotter von einem neugelegten Ay / 5. Saffranblühe / ein Löffel voll Tropff-Wein / rühre diese Stück alle durcheinander ab / siede es auff einem Blüt / daß es dick wird / wie ein Röhl / wann mans zu lang siedet / so zerrinnt alles / und rinnt der Butter darvon / wann es nun ist wie ein Röhl / so thut mans zwischen 2. Tüchl wärmen / aber nicht heiß dem Kind auff das Brüstl legen / es vertreibt die Husten und Wölle umb die Brust / treibet auch den Schleim durch den Stuhlgang weg / ist probirt worden / und hat wohl gedient.

N^o 9. Ein anders.

MAn nimbt einen sauern Apffel / röstet denselben in einem Rainl zu einem Röhl / und dem Kind zwischen 2. Tüchl auff das Brüstl warm gelegt.

N^o 10. Mehr ein anders.

Das rechte gemeine Inschlicht auff Flietz-Papir angetropfft / und also warmer übergelegt / es muß aber von einer alten Inschlicht-Kerzen seyn.

N^o 11.

N^o 11. Mehr ein anders.

So nimbt ein Köhl / hache ihn klein / und in gelb Beigl: Del geröst / und zwischen 2. Tüchern auff die Brust gelegt.

N^o 12. Noch ein anders.

Man nimbt 1. oder 3. süsse Aepffel / darnach man vil machen will / die schält man / und reibt es auff ein Reibeyßen / thut es in ein Reim / und gießt hernachfolgende Del darauff / blau Beigl: Chamillen-weiß Lilien-und Leinsath: Del / röst die Aepffel darin / streich es auff ein Tüchl auff / und leg es dem Kind zwischen 2. Tüchl warmer auff das Brüstl / des Tags 2. oder 3. mahl.

N^o 13. Ein Pflaster auff die Brust der Kinder.

Stillich nimbt ein weissen Zwifel / thue Zucker darein / auch 4. oder 5. Blühe Saffran / man muß den Zwifel in ein Papier einwicklen / und mit Papier in das Wasser nehen / dann in heissen Aschen legen / wohl weich braten lassen / hernach den Zwifel gehackt / und in ein Gänß- oder Capaun-Schmalz geröst / so vil / das wohl faist wird / hernach thut man einer halben Nuß groß Cassia darzu / auch einen Löffel voll süß Mandel-Del / untereinander gemischt / auff ein blaues Papier in der Grösse als die Brust ist / mit einer Nadel das Papier durchstoichen / und fein warm auffgelegt.

N^o 14. Ein anders darzu.

Man nimbt Gänß-Schmalz / Hirschen-Inschlicht / Capaunschmalz / Johannes-Del / weisses Wachs / so vil / daß ein wenig dise Stuck hart macht / ziehe ein neues Fleckl von Leinwad durch / mach Pflaster darauß / und leg dem Kind warm auff die Brust / man nimbt auch distillirtes Lein-Del darunter.

N^o 15. Wann die Kinder Brust-Sucht haben / auch die Husten.

Sinen gebratenen Zwifel gestossen und gezuckert / thue auch ein wenig Beyhrauch darauff / röst ihn ein wenig / streich ihn auff ein blaues Papier / oder Tuch das Wollen ist / leg es dem Kind auff das Brüstl / doch daß den Magen nicht gar anlangt.

E t

N^o 16.

N^o 16.

Ein anders.

S Kstlich nimb Brantwein ein Glässl voll / und ein halbes Strückerl Butter / den Brantwein gieß auff den Butter / zünd ihn an / und laß ihn brennen / biß er außbrennt / alsdan wird es wie ein Sälbl / smier damit deß Kinds seine Brust / es lediget gewaltig ab.

N^o 17. Wann denen Kindern die Cathar: auff die Brust fallen.

M An soll nehmen eine Stärck so vil als 2. Myr groß / thue es in ein Schüssel / darzu von 2. Myrn den Dotter / 3. Löffel voll Tropff Wein / 3. Strügl Butter / ein geribenen Saffran / daß zimlich gelb wird / ein wenig gepulverten Weyhrauch / dises treibt man durcheinander glatt ab / daß wird wie ein Salben / man kan auff ein Glütl setzen / so last es sich lieber abtreiben / alsdan nimbt man darvon / last es wohl warm werden / und streicht es auff dem Köhl-Blät / daß zuvor in ein heiß Wasser getunckt ist / leg es dem Kind warm über das Brüstl / alsdan ein warmes Tuch darauff / man kan auch / wann man will / das Sälbl zwischen 2. Tüchl auff das Brüstl legen.

N^o 18.

Ein anders.

S D nimb ein frisch außgezogene Cassia , auff ein Leder gestrichen / dann mit Zendl überzogen / auff das Brüstl gelegt / wann es ertrücknet / wiederumb verneuret.

N^o 19.

Mehr ein anders.

M Ann der Cathar: starck fällt / nimb gelb Beigl-Öel / Muscatnuß-Sälbl / smier den Würbel auff den Abend damit / und rauch die Schlaf-Häuberl mit einem Fluß-Rauchen / und setz auff / das stärckt und halt auff.

N^o 20. Wann die Kinder voll im Köpffel seyn.

S Jede Majoran in Wasser / bind ihn auff das Genäck / es ziehet die Fluß vom Köpffel.

N^o 21.

Wann die Kinder Cathar: haben.

M It Weyhrauch ein Hanneffenes Werch angeraucht / und solches auff den Würbel deß Kopffs gelegt / zuvor mit einem Muscatnuß-Sälbl den Würbl geschmiert / stärckt das Köpffel / last nicht starck sincken.

N^o 22.

N^o 22. Cathar: Ableidung für die Kinder.

Im Nägelstup/ Mastix/ Agstein/ und klein geschnittene Rosen un-
tereinander vermischet/ und wann dem Kind der Cathar: so starck
vom Köpffel auff die Brust sinckt/ so streuet man ihn auff das
Köpffel/ und reibt es ein wenig hinein.

N^o 23. Für den Cathar:

Wann der Cathar: zu vil sinckt/ muß man das Häubl mit Mastix
rauchen/ oder mit Wehrauch/ wann er gar überhand nimbt/ so
muß man es mit Agstein rauchen/ und Hanffes Werch auff die
Schaitl legen/ Nägerl/ Mastix/ gestossen/ und auff ein Baumwoll auffge-
legt/ wann sie gar ersticken wollen/ in das Genack etliche Tropffen Ag-
stein-Öel geschmiert/ so halt es ein wenig auff.

N^o 24. Das Schnecken-Pflaster/ wann der Cathar:
den Kindern gar starck fällt.

Man nimbt einen ganzen Schnecken/ wie er ist/ der nicht aufgefro-
hen/ wisch ihn sauber ab/ und stoß ihn gar klein mit sambt dem
Häußl/ nimbt ein halbe Muscatnuß/ ein wenig Wehrauch einer
Bohnen groß/ Muscatnuß-Säbl zusammen wohl vermischet/ dann disen
streicht man halben Theil auff ein Leder eines halben Thaler breit/ mach
es ein wenig warm/ und legts dem Kind auff den Würbel/ man laßt es
so lang ligen/ biß der Cathar: nachlaßt.

Dieses ist auch gar gut/ und heylet nicht so starck wie das Schnecken-
Pflaster: Nimbt Gewürz-Nägerl/ waich es in Rosen-Wasser/ laß 3.
Stund waichen/ seyhe es ab/ und laß auff ein Papier von sich selb-
sten trucken werden/ stoß zu Pulver/ und heb es in einem Schächterl
auff/ wann dem Kind der Cathar: fällt/ so streue man darvon eines Neu-
ner breit auff den Würbel des Köpffels.

N^o 25. Denen Kindern für die Husten.

In halb Loth außgezogene Cassia, und so vil Zucker-Penat ge-
nommen/ stoß und thue 1. oder 2. Löffel voll blau Weigl-Safft
darzu/ und gib es dem Kind zu lecken.

N^o 26. Ein anders darvor.

So nimbt schöne Florentinische weisse Weigl-Wurken/ die inwendig
nicht löcherig ist/ schön weiß geschaben/ thue das außwendige Häutl
herab/ stoß die Wurken/ und mach es zu kleinen Pulver/ alsdann

Et 2

nimbt

nimbt man so vil gestoffenes Süßholz / und so vil gestoffenen Zucker = Penat / und weissen Zucker = Candel / dises alles klein gestoffen / gefähet / und untereinander gemischt / wann das Kind ein wenig hustet / so gibt man ihm gar oft deß Tags davon zu lecken.

N° 27.

Ein anders.

In warmes Bier genommen / darin grosse Kub = Schaller / Rosen = Pöken und Blätter gekocht / darein ein Weil die Füß gehalten / und darmit gebähet.

N° 28.

Wieder ein anders.

Schmiere dem Kind das Söhlerl mit Hechten = Schmalz / oder In = schlicht = Kerzen.

N° 29. So einem Kind der Hals inwendig ver =
schwellen thut.

So man sich besorgt / daß der Hals inwendig verschwellt / soll man nehmen weisse Ruben / weissen Zwifel / untereinander zer schnitten / in Butter und ein wenig Baumöl gesotten / dises zwischen zwey Tüchl dem Kind oder grossen Menschen umb den Hals geschlagen / last inwendig nicht verschwellen.

N° 30. Wann einem Kind die Nasen von Catharr ge =
schwillt / und aller roth und verstopfft ist.

Imb Pappel = und Piessen = Wasser / eines so vil als deß andern / wasch darauß einen frischen Butter 9. mahl / darzu thue auch einen Zucker / den Butter thue oft im Tag in die Nasen / kanst auch ober der Nasen darmit schmieren / deßgleichen Abends wann man schlaf = fen gehet / es hilfft. Probatum.

N° 31. Ein Clystier vor den Catharr der Kinder.

MAn nimbt ein Seitel Hünnen = oder Kind = Suppen / 2. Löffel voll Rosen = Hönig / ein Löffel voll Ruchel = Zucker / 1. Ayr = Dotter / 7. Löffel voll Baum = oder weiß Lilien = Del / ein wenig Salz / zu = sammen vermischt / und gebraucht.

Für

Für den Durchbruch der Kinder.

N^o 1. Wann die Kinder zu vil Stühlerl haben.

So seynd sie einen Tag besser / den andern wieder übler / daß allezeit ein Gewässer darbey ist / und schmeckt wie ein Lämpffel säuerlich / oft sehen sie Goldfarb / den andern Tag gelb auß / also heist man es die Feucht / so soll man dem Kind 3. oder 5. Feucht-Bohnen an den Hals hengen / auch so es ein Kind / daß noch an der Brust saugt / der Amel von Galgant und Mastix ein Wasser sieden lassen / dem Kind aber einer Linsen groß Alkermes eingeben / diß muß man aber nur einmahl eingeben / soll den Magen gewaltig stärken / in einer Gespün abgetriben / das Mägerl aber mit Pomerantschen- und Mastix-Del schmieren.

N^o 2. Wann man die Kinder abspant / gewisse Laibl zu bachen / so man allzeit in ihr Trincken wirfft.

Imb ein schönes Mandl-Mehl / ein wenig grob gestoffenen Coriander / Aneiß Fenichl / jedes ein wenig / eine halbe Muscatnuß / 3. Mägerl / und etliche Körnl Mastix / dises alles zerstoffen / mit ein Uy abgemacht / und Zeltl oder Leibl davon gemacht / und gebachen / wann man der Kinder ihr Wasser vom Feuer nimbt / so wirfft man ein solches Laibl hinein / und gibt dem von solchen Wasser zu trincken.

N^o 3. Zeltl vor den Durchbruch.

Imb ein frisches Uy / zerstoß eine ganze Muscatnuß / so vil gepulverten Mastix / als die Nuß wögt / præparirten Coriander ein Löffel voll / auch zerstoffen / alsdan dise Sachen mit dem Uy wohl abgerührt / hernach so vil schönes Mehl / damit ein Taigl gemacht / dann darauß 3. dünne Zeltl gemacht / bachs auff einer Heerdstatt schön braun auff beeden Seithen / nimb alsdan ein Krügl von einer Maß / wann das Wasser anhebt zu sieden / so nimb ein solches Zeltl / brich es zu Stücken / und wirff es hinein / kanst noch einen Ball darüber thun lassen / wann es über Nacht gestanden ist / so seyhet man es ab / sonstn wird das Wasser gar hail darvon / wann es verbraucht ist / so sied man wieder ein frisches / und laßt die Kinder darvon trincken / so lang als vonnöthen ist.

N^o 4. Ein anders.

Zem / mach ein gesotten Wasser von gedörzten Uyr-Schrüßen / und Ritten-Spältl / jedes eine Hand voll / anderthalb Loth Hirschhorn / Fenichl / præparirten Coriander / jedes 1. Loth / dises alles gesotten in Wasser.

Et 3

N^o 5.

N^o 5.

Ein anders.

Man nimbt præparirte Corallen/ und Rebhüner Mägerl/ jedes gepulvert/ eines so vil als des andern / einem Kind das noch Kocht isset/ ein Messer spißl/ einem ältern mehrers eingeben.

N^o 6.

Noch ein anders.

Bzem / man kan auch das Orvietanum einer Linsen groß in der Spün eingeben/ und auff ein blauen Papier auff den Nabel legen/ das Orvietanum 3. Tag nacheinander / alle 24. Stund hernach wiederumb außgesetzt / und das Orvietanum auff das Mägerl statts auffgelegt/ damit es den Magen stärckt / und wann der Durchbruch gar nicht nachlassen wolte / so thut man das nachfolgende Sälbel für den Durchbruch gebrauchen. Item / ist das Pflasterl mit der Kitten-Latwergen gut darvor.

N^o 7.

Für den Durchbruch.

Stlich nimb ein gutes Mastix-Del/ ein Kittenöl/ und ein Muscatnuß-Sälbel/ eines so vil als des andern / doch des Muscatnuß-Sälbl weniger/ nimb auch ein Reissen-Del / so vil als des andern Del/ laß durcheinander zergehen/ und schmier dem Kind das Mägerl und Bäuchl darmit.

N^o 8.

Ein anders vor den Durchbruch.

Sliche Pfersich-Laub in ein erdenes Schüssel gethan/ truckner auff ein Glütl gesetzt/ so lang biß das Laub dünnstig / oder feucht wird / dann warmer zwischen 2. Tüchl über den Magen gelegt.

N^o 9.

Ein anders.

Man nimbt von einer guten gewürzten Kitten / Latwergen ein gutes Theil/ schneid es in ein Häferl / gieß rothen Wein darein/ thue darzu gestoffene Muscatnuß / Mastix/ ein wenig Mägerl/ 1. Löffel voll Baumöl/ 1. Löffel voll süß Mandel-Del/ und also sieden lassen/ zwischen 2. Tüchl dem Kind warm über das ganze Bäuchl gelegt.

Wann die Kinder die Darm-Graiß haben.

N^o 1.

Ist dises zu gebrauchen.

Nimb von Hüner-Darm/ Weinrauten/ von jeden 3. Gipffel / stoß zusammen/ und den Saft außgedruckt / ein wenig Baumöl darzu

zu

zu gethan/ und ein Zucker / daß süß wird / dem Kind eingeben / wann es die Darm-Fraiß hat/ und nicht zuvor/ soll bewahrt seyn.

N^o 2. Ein anders.

Mele Morgen ein wenig Medritat / mit zwey Tröpfel Baum-Del eingeben.

N^o 3. Ein Pfängel auff das Bäuchl / so ein Kind die Darm-Fraiß hat / oder so man sorgt es möchts bekommen.

MAn soll nehmen Abrutten / Weinrauten / Peter sil / von jeden drey Staidl/ Chamillen-Blüml/ so vil man mit 3. Fingern fassen kan / Hüner-Darm so vil/ als der andern alle seynd/ klein gehackt/ dar-nach soll man ein neu gelegtes Ay von einer schwarzen Hennen nehmen / in einer Schüssel wohl ablopffen/ die gehackten Kräuter darein rühren / Baum-Del/ und so vil Butter in ein Pfändl nehmen / daß die Ay und Kräuter bachen/ dem Kind auff das Bäuchl gelegt/ und 24. Stund ligen lassen/ man kan es auch im Fall der Noth / alten Leuthen brauchen / de-nen muß man es aber stärker machen / und 3. Ay / auch 3. mahl so vil der vorigen Kräuter nehmen.

Wann man sich besorgt die Kinder bekom-men die Fraiß.

N^o 1. Ist dises darvor zu brauchen.

Soll man nehmen einen frisch ausgepresten Weinrauten-Safft / dem Kind 3. Löffel voll darvon eingeben / verhütet die Darm-Fraiß / und ist auch gut für das grosse Reissen / darauß die Fraiß kombt.

N^o 2. Wann ein Kind die Fraiß hat/ und im Kopff zerritt ist.

MAn nimbt Majoran-Wasser / Rosen-Wasser / Liliun Conval-lium-Polley-Wasser/ jedes ein Löffel voll / misch untereinander / und waich ein Tüchl darein / dem Kind / oder einem alten Men-schen auff den Kopff gelegt/ und so oft es trucken wird / so nege es wie-derumb ein/ es hilfft.

Sür

Für den Waum der Kinder.

Was erkennet man also / es ist ihnen das Haupt gar heiß / und to-
 cket ihnen die Waich gar fast / und kommet die Krankheit gemei-
 niglich von grossen Weynen und Schreyen ; nimb ein blaues Tuch/
 neh in ein halb Wein/und Halb Wasser/legs dem Kind auff / oder nimb
 des Vatters oder Mutter Harm/und legs ihm also auff / wann es aber
 gar übergangen ist/ daß ihm gleich die Waich einbrechen wollen / so nimb
 ein Ayrklar /zerschlags gar wohl/giesß ein wenig Majoran/Wasser darzu/
 mach von Hanneß-Werch ein Pflasterl/druckß in die Ayrklar / und legs
 dem Kind ungefehr eine Stund auff die Waich / thue es darnach wieder
 herab/ und leg wieder das blaue Tuch darauff / dann das andere wäre
 einem jungen Kind gar zu starck/ man soll es stäts ligen lassen / den an-
 dern Tag magst du es wieder thun / biß die Waich wiederumb herauf
 ziecht ; diser Zustand kombt nicht allein von vilen Weynen / sondern auch
 auß Schwachheit der Kinder / und generaliter ein übles Anzeigen ist /
 doch ist ein Kind gewest/ daß ihm die Waich gewichen/ und man hat alle-
 zeit gemercktt/wan es nicht recht hat weynen können / und nicht nachziehen
 hat wollen an der Brust/ so hat man das blaue Tuch auffgelegt/ mit dem
 Harm warm geneckt / darauff nur eines Thalers groß geschnitten/ und
 in das Papier etliche Tipffel mit einer Spenadel gestochen / etlich mahl
 im Tag das Papier eingeneckt / oder auch ein Sauertaig auffgelegt / in
 der Größ/ wie oben gemeldet/ ein durren Majoran zwischen 2. Tüchl ein-
 genähet / der durre gelbe Beigel ist auch gar gut / wann man ihn in die
 Gugl einnähen thut/ stärcktt gewaltig/ wann man siehet/ daß ein Kind so
 einen schwachen Kopff hat.

Vor die Gelbsucht der Kinder.

N^o 1. Ist dieses gut.

MIm des Kinds Harm/ sied ein rohes Fleisch darin / und gib es ei-
 nem Hund zu essen.

N^o 2. Ein anders.

Gieß den Harm oft in das Feuer.

N^o 3. Denen Kindern für die Gelbsucht.

MAn nehme Schöll-Kraut/so man auch Cillion-Kraut nennet / legs
 dem Kind unter/ und thue ihm das bemeldte Kraut in die Schuh/
 henckß

hencks ihm auch an Hals / ihr mögt ihm auch das außgebrennte Cilion-Wasser 3. Tag zu trincken geben / darnach das Kind alt oder jung ist / ist es aber älter / so könt ihr ihm mehr geben / dises ist gewißlich bewährt.

N^o 4. Ein anders.

Stem/das Gelbe von einem Biber-Zahn/auch Einhorn geschaben / durcheinander gemengt / 3. Morgen nüchtern eingeben.

N^o 5. Wann ein Kind mit der Gelbsucht gebohren.

So gib ihm in seine 3. erste Koch / in jedes 3. Saffranblühe / und ein Gold-Faden heng umb den Hals / biß er selbst abreißt.

Vor das Herz-Besperz der Kinder.

N^o 1. Ist dises gut.

Sumb das inwendige Creuzl auß den Nussen / dörre es / mach es zu Pulver / gib es den Kindern ein.

N^o 2. Ein anders.

Sumb von blauen Beigeln den Saamen / 3. Tag nacheinander drey Körnlein gestossen / in einer Suppen / hernach 9. Körnlein biß auff den neunnden Tag eingeben.

Wann die Kinder Hiß bekommen.

N^o 1. Kan man dises brauchen.

Man soll ihnen ein Löffel voll frisch außgepresten Weinrauten-Safft eingeben/wann sie schwach seynd / Lemoni-Spältl mit einem weissen Sälbl auff die Puls / oder auff den Lemoni Edelgestein-Pulver gestreuet / das Rosen-Sälbl ist vor die Hiß zum Außziehen.

N^o 2. Für die Hiß deren Kinder.

Salbe den Ruckgrad mit Rosen-Sälbl / die Lenden aber mit blau Beigl- oder weissen Rosen-Del / ist auch gut denen Kindern für den Sand / daß man ihnen alle Nacht die Lenden salbet / damit die Nieren nicht hißig werden.

U u

N^o 3.

N^o 3. Ein Sälbl/ den Kindern für die Hiß.

S Rfflich nimb Kitten-Kern so vil du wilt / waichs in Rosen-Wasser / druck den Schleim durch ein Tüchl / misch darunter einer Nuß groß gewaschenen Butter auß Erdbör-Wasser / auch einen Löffel voll blau Weigl = Del / ein wenig weiß Wachs / machs zu einem Sälbl / schmiere denen Kindern / so Hiß haben / das Ruckgräbl im Tag 2. oder 3. mahl.

N^o 4. Für die Nacht-Hiß der Kinder.

D Ise Kranckheit wird also erkennet/ daß die Kinder/wann die Nacht angehet / sehr heiß werden / und mögen nicht schlaffen / so nimb Nachtschatten/ und Felber-Laub / leg das Kind darein / und nicht öfter/ als ein = oder zweymahl/ wärme das Tuch/ daß du es nicht zu kalt darein legest/ es hilfft.

N^o 5. Ein anders

N Imb Nachtschatten-Wasser/ und neh ein Tüchl darein/ einer Hand breit / daß es dem Kind gleich zwischen die Schultern gehet / und leg ihms zu Nacht zwischen die Schultern/ es ist bewährt.

N^o 6. Ein anders.

M An nehme 2. oder mehr glüende Kohlen/ legs in ein Wasser/ laß sie darin erlöschten / nachmahls wasche das Kind am ganzen Leib mit dem Wasser/ ist fast gut.

N^o 7. Noch ein anders.

S Tem/ wann ein Kind heiß ist/ so gib ihm 4. Löffel voll Nachtschatten- und Braunellen-Wasser durcheinander vermengt ein.

Wann die Kinder Hiß = Blattern auff der Zungen haben / und im Hals wund seynd.

N^o 1. Kan dises gebraucht werden.

N Imb ein Hand voll Salve-Blätter / 3. Schnittlein Finger lang Speck/ der nicht schmirckelt / 2 Löffel voll Hönig / kochs miteinander/ daß der Speck halb gefotten ist / gib dem Kind ein Stück in Mund mit der Suppen / heylet auch denen Kindern den verhaltenen Schleim an der Brust.

N^o 2.

N^o 2. Wann die jungen Kinder auff der Zungen / und im Mund weiß werden.

Nimb Braunellen-Wasser / wie auch frisches Wasser / laß durcheinander warm werden / waiche ein saubers Tüchl darein / wisch dem Kind das Züngel ab mit solchen Wasser.

Wann ein Kind nicht harmen kan.

N^o 1. Brauche dieses.

Nimb ein Messerspiß Süßholz-Pulver / und gibß in einem Löffel voll Petersil-Wasser ein / es hilfft alsobald.

N^o 2. Ein anders.

Bittere Mandel und Pfersich-Kern / von jeden 12. und 4. Loth Weinböl / zerstoße alles wohl durcheinander / seyhe es mit gesottenen Wasser durch ein Tuch wie ein Mandl-Milch / und gibß zu trincken.

N^o 3. Ein anders.

Bem / wann man einen Sand im Harm spühret / nur mit Gold-Rosen-Wasser geschmieret / und gebrenntes Hirschhorn in das Trincken gelegt.

N^o 4. Mehr ein anders.

Brate ein Zwifel-Häpel / und schneids nach der Zwerch / nimbe ein solches geschnittenes Zwifel-Ringl / steckß dem Kind an das Röhl / ist eines zu wenig / steck 2. daran / so kombt es dem Kind / ist es ein Mägdl / so thue es in das Leibl.

N^o 5. Noch ein anders.

Bem / nimbe das gelbe Gregel / oder Kraut / so oben an der Ruben herauß wächst / die man im Keller im Sand haltet / sieede dasselbig Kraut in Wasser waich / legß dem Kind zwischen zwey Tüchl auff die Keyhe / so harmt es gewiß.

U u 2

Wann

Wann denen Kindern das Köpffel aufgebrochen ist.

N^o 1. Vor auffgebrochene Köpff der Kinder.

W In die Kinder im Haupt aufgeschlagen / und grindig werden / welches von übriger Feuchtigkeit herkombt / welches an sich selbst den Kindern nicht ungesund ist / so zerreib Hanff-Saamen / mach ein Milch darauß / nehe Tüchl darein / und legß dem Kind auff das Haupt / das ziehet alle Schwachheit auß / linderet den Köpff / und heylet.

N^o 2. Für die Läuß auff dem Köpff.

Ehmet Spicanardi-Oel / und schmieret das Haupt / so lauffen die Läuß von dem Köpff.

Laxierung für die Kinder.

N^o 1. Ein gesottenes Wasser für die Kinder / daß sie
offen im Leib bleiben.

Auff 2. Maß Wasser nimbe ein Hand voll sauber aufgeblasenen Fenichl / und halben Theil so vil klein geschnittene Steinwürzl / zuvor sauber gewaschen / die kleine Härl darvon gethan / so das Wasser siedet / thut man beede Stück zugleich hinein / lastß ein gute Weil fieden / wann mans schier will weg thun / kan man ein Hand voll sauber gewaschene Weinbörl darein thun / und wohl verdeckt lühlen lassen / man kans noch einmahl fieden / wann das meiste abgetruncken ist / gieß man den Krug wiederumb voll / und thut nur etwas wenigß frisch darzu / waus verstopfte Kinder seynd / kan man der Steinwürzl und Weinbörl etwas mehrers nehmen / dann die beede laxieren / wann man auff einmahl ein halbes Seitel macht / ist das beste / wann es so lang gesotten / ist es gar abgeschmack / theils nehmen keine Weinbörl darzu / mehr Fenichl und Steinwürzl / auch 2. Bißl süß Holz.

N^o 2. Laxier-Wasser für die Kinder.

Jede eine Halbe Wasser / binde dann in ein Tüchl ein Loth Senet-Blätter / Steinwürzl / Fenichl / jedes 1. Quintl / aber rogel / hengß in ein sauberes Häfen / gieß das siedende Wasser darauß / laß über Nacht stehen / mit einem saubern Serviet zugedeckt / ein Häfen-
deck

deck darüber/ daß kein Dunst darvon kombt / wann mans braucht/ das Säckl ein wenig außgedruckt/ und das Kind bey einem halben Seitel auff einmahl lablecht trincken lassen / und dises 2. oder 3. Tag nacheinander gebraucht.

N^o 3. Für ein jähriges Kind zu purgieren.

M Imb 2. Loth Manna/ treib es mit einer Fleischsuppen ab / und gib zu Morgens und Abends ein Loth zu trincken / darauff 2. Stund fasten lassen.

N^o 4. Das Laxier-Wasser für die Kinder.

S In halb Loth außgetlaubte Senetblätter / 2. Loth Manna/ ein wenig Fenichl/ und ein wenig Zimet in ein Tüchl gebunden / und in ein halbes Seitel warmes Wasser eingewacht / und über Nacht stehen lassen / zu Morgens dem Kind / darnach es alt ist / zu purgieren eingeben / 3. oder 4. Löffel voll / es purgieret gar lind.

N^o 5. Laxier-Röchl vor die kleine Kinder.

M Imb 1. Loth außgezogene Cassia, 2. Quintl Beigl-Zulep / 1. Loth Manna/ die Manna treib in Lindenblühe Wasser ab / und seyhe es durch ein Tüchl / hernach die Cassia darunter / und zerreibs auff einem Glütl wohl ab / nimbs vom Feuer / und gieß den Beigl-Zulep dar ein / gibs dem Kind lablecht ein.

N^o 6. Haus Clystier vor die Kinder.

M Als ein Hand voll Käspappel in einer ungesalzenen Kind- oder Hennen-Suppen sieden / daß ein wenig weniger / als ein halbes Seitel verbleibe / darunter zerlaß 2. oder 3. Löffel voll Kuchel-Zucker / einen Löffel voll klares Rosen-Hönig / 3. Löffel voll Lilien-Del / süß Mandl. Chamillen-Del / jedes ein Löffel voll / wann etwan Wind darbey wären / einen halben Ayr-Dotter untereinander vermischet / und lablecht gegeben.

Wann ein Kind das Angenant / oder Lach-Feuer hat.

N^o 1. So brauche dises.

M Imb rothe Myrthen / und 3. Saffranblühe / der Myrthen einer Erbiß groß / gieß ein Trünckl Wein daran / laß 3. Stund stehen /

darnach zertreibs gar wohl / gibs zu Nachts / wann schlaffen gehet / außzutrincken / es ist auch alten Leuthen gut / wann man das Franck nach der Persohn richtet / und eingibt.

N^o 2. Für das Lach-Feuer der Kinder.

Das Lach-Feuer erkennet man also / wann die Kinder voller Blätterlein am Leib werden / zu Zeiten überziehet es denen Kindern den ganzen Rücken / und es brennts übel / so nimb Nisches Laub / und legß dem Kind unter / legß ihm auch ins Bad / wann mans zuseht.

Vor die Mutter-Mahl der Kinder.

N^o 1. Gebrauche dises.

Sobald ein Kind geböhren / so soll die Amel besehen / ob das Kind etwan dergleichen hat / absonderlich unter dem Angesicht / wann sie solches sehen / so sollen sie das Mahl mit Mutter-Blut waschen / so vergehets.

N^o 2. Vor die Mutter-Mahl / so die Kinder auß Mutter-Leib bringen.

Wann dem Kind der Nabel abfällt / denselben hebe wohl auff / hat das Kind ein grosses Mutter-Mahl im Angesicht / oder sonst im Leib / so nimb den Nabel / leg ihn ins Wasser / das von Feld-Wicken distillirt ist / man nennts sonst St. Christophels-Kraut / schmirre das Mahl mit dem Nabel gar wohl des Tags 2. mahl / und laß ihn alle mahl auff dem Mahl ligen / biß es trucken wird / das muß man so lang thun und brauchen / als lang die Mutter das Kind / da es das Mahl bekommen / getragen hat / ist das Kind kurz vor der Geburt mählig worden / so vergehet das Mahl desto ehender.

Für die Meit-Esser an denen Kindern.

N^o 1. Kan man dises brauchen.

Sjede in einem Hafen mit Wasser einen guten Theil Singrün / und wann man das Kind baden will / so gieß das Wasser sambt dem Kraut darein / des andern Wassers nimb desto weniger / das thue 3. mahl nacheinander / siede allemahl Singrün / und weil das Kind im Bad sitzet / säe allemahl einen Löffel voll weissen Magen ins Bad / vor dem Bad muß

muß man ein Messer spitz folgend in Singrün-Wasser eingeben. Erstlich nimb 3. Schaaf-Rügerl/ bepleib nicht von einem Widder oder Gais/ etliche rothe Corallen/ 9. Glieder von Safftthey / alles zu Pulver gemacht/ darnach mit 2. Blätzl geschlagenen Gold vermischet / wann man das Kind auß dem Bad thut / so mus mans mit gebäheten Schnitten Brod abreiben/ das Kind warm gehalten/ und das Brod in ein fließend Wasser geworffen.

N^o 2. Wann ein Kind Mit-Esser hat.

S Ofen des Kinds Leib voller Haar ist/ und alleweil mehr abnimbt/ da nimb ein Schnitten gebähetes Brod/ und Schaaf-Roth / mit Hönig untereinander vermischet / streiche dasselbig auff die gebähetete Schnitten Brod / wann ihr das Kind badet/ alsdan brauchet ihm dasselbe/ und reibet das Leibl darmit ab / man muß es aber öfter als einmahl thun/ wird gewislich geholffen.

N^o 3. Ein Bad denen Kindern zu gebrauchen/ wann sie nicht zunehmen/ und ihnen die Haut beisset/ als hätten die Mit-Esser / so doch nur Haar seynd.

Imb ein fließendes Wasser / wirff darein drey Hand voll Buechene Aschen/ rühr es wohl untereinander / laß stehen / bis wiederumb sitzt/ seyhe die Laugen ab / machs warm / setze das Kind dar ein / nimb geribenes Brod und Hönig / stoß untereinander in einem Mörsel / reibe das Kind am ganzen Leib wohl / daß es roth wird / darnach seyhe das Bad / so wirst du allerhand Haar finden / gieß in ein fließendes Wasser / das thue drey Morgen / allzeit mit einem frischen Bad / es ist bewährt.

N^o 4. Wann die Kinder abdrörrn/ daß man nicht weiß/ was ihnen ist.

Imb heiß Brod / das erst auß dem Ofen kommen / in des Kinds Bethl/ oder Wiegen gelegt / das Bethl wieder darauff gethan / daß es darin schwitze/ darnach das Kind mit Tüchern wohl abgetrücknet/ solches etlichmahl gethan/ es ist auch sehr gut.

N^o 5. Ein anders.

Man nehme ein heißes Brod / so gleich auß dem Ofen kombt/ legs in ein lablecht Wasser/ also damit heiß gemacht/ und in demselben das Kind etliche mahl gebadet/ ist auch sehr gut.

N^o 6.

N^o 6. Wann ein Kind das Alter hat / oder
sonst abdörret.

Braue die Faltrian-Wurken zwischen denen Frauen-Lagen / rauche
das Kind darmit / und gib ihm darvon zu trincken.

Vor das Reissen der Kinder.

N^o 1. Ist dises gut.

Man legt ihnen ein rechtes Kinds-Koch von Milch zwischen zwey
Tüchl warmer auff das Bäuchl

N^o 2. Ein anders.

Man nehme grüne Hünner-Därm / schneids klein / klopff ein Ey ab /
rühre die Hünner-Därm darein / und bachs auß einem Schmalz /
legs dem Kind auff den Bauch.

N^o 3. Ein anders darvor.

Imb Hünner-Därm röste sie in Del / binds dem Kind zwischen 2.
Tüchl über das Bäuchl / man gibt ihnen auch das süß Mandel-
Del / auch gibt man ihnen gepulverte Beigl-Wurken.

N^o 4. Wann man ein Reissen an Kindern merckt.

So nimmb gelb Beigl-Stiffmütterl-und Schnittlauch-Del unteretn-
ander vermischet / ein blaues Papier fein warm eingetunct / und
auff das Bäuchl gelegt / daß es den Magen nicht berühret / und
umb den Nabel außgeschnitten / ein warmes Tuch darauff gelegt / und
warm eingefäschet.

N^o 5. Noch ein anders.

In MilchKoch mit 9. Saffranblühe gemacht / ein wenig darvon auff
ein Teller gethan / gieß darauff weiß Lilien-Del / geschnittenen Pe-
tersil / Käspappel / Gundleben / Weinrauten / eines so vil als des
andern / auch ein wenig Saßmilch darauff gossen / und auff einem Glütl
durcheinander lassen heiß werden / dem Kind zwischen 2. Tüchel warmer
auff das Bäuchl gelegt / hilfft vor das Reissen und Sand der Kinder.

N^o 6. Ein anders vor das Reissen der Kinder.

Imb Gundleben / Hünner-Därm / eines so vil als des andern /
Zwifel-Schäller / Kimmel / jedes ein wenig / das thue in ein Häferl /
daß

Dasß von Kräutern voll wird / kanst du es haben / so gieß ein Gaiß-
oder Rüh-Milch darauff / laß sieden so lang als ein hartes baar Ayr /
seyhe die Milch ganz wohl darvon / thue es in ein Reindl / leg ein But-
ter daran / laß ein wenig rösten / leg es dem Kind zwischen 2. Tüchl warm
über das Bäuchl.

N^o 7. Ein anders.

Sem / nimb von einem Castrum / oder Lämbl das Nekl / Hünner-
Därm-Stieffmütterl- gelb Beigl- und süß Mandl-Del / ein wenig
Kamel / laß in disen 4. Delen rösten / und das Nekl also warmer
hinein getunct / dem Kind auff das Bäuchl gelegt.

N^o 8. Ein anders / wann das obige nicht hilfft.

MAn nimbt einen Hahn / wann es ein Knab ist / ist es aber ein Mägd /
eine Henn / schneide es lebendiger auff dem Bauch auff / nimb als-
dan warmer das ganze Ingewaid heraus / leg es zwischen zwey
Tüchl dem Kind also warmer auff den Bauch.

N^o 9. Wann dises Mittel auch nicht hilfft / so ist
dieses gut.

Nimb ein Mandl-Del ohne Feuer außgepreß / Zucker-Candl / der
klein gefähet ist / und ein wenig gestossenen Aneiß / diß alles durch-
einander wie ein Köchl gerührt / es muß aber von dem Zucker-
Candl dickecht seyn / und dem Kind so eingestrichen / ist auch sehr gut.

N^o 10. Denen Kindern vors Reissen und Aufblähen
zu gebrauchen.

Stfflich muß man etliche Blühe Land-Saffran klein schneiden / bey
ein gleichen 3. oder 4. Blühe / ein wenig geribene Beigl- Wurgen /
so vil Petonien / mit Zitwer- Wurgen / etliche Tropffen frisches
Baumöl / das alles zusammen in ein Löffel mit der Amel-Milch wohl ab-
gerührt / und eingeben.

N^o 11. Vor das Reissen in Därmen.

In den Navel warmes Scorpion-Del gethan.

N^o 12. Ein Pfänzl / vor das Reissen der Kinder.

MAn nimbt Lavendl / gelben Beigl / Majoran / Chamillen / Spica /
grob gestossenen Kamel / geschabene Muscatnrß / jedes ein wenig /
schlag es unter einem Ayr wohl ab / laß eine Heerdschauffel ganz
glüend

Æ x

glüend werden / den Aschen wohl weg geschlagen / gieß darauff / daß es sich zu einem Flädl bacht / reiß dasselbige voneinander / und leg das dem Kind so warm als es erleyden kan / auch das Bäuchl / dises öffters als einmahl.

Vor den Hand der Kinder.

N^o 1. Ist dises zu gebrauchen.

Nimb Petersil = Wurzen und Kraut / schneid es klein / in ein Häfel ein wenig Kimmel darzu / gieß Wasser darauff / laß sieden / wann es eingesotten ist / thue Butter darein / streich es auff ein Lüchl / leg es etlichmahl über die Keyh.

N^o 2. Wann der Schmerzen mit disem nicht nachlassen wolte.

Soll man nehmen Chamillen = Blühe / weiße Pappel / blau Beigl = kraut / und Leinsaamen in Wasser gesotten / tunc ein Schwam darein / wiederumb außgedruckt / und warmer auff das Gemächtl gelegt / so es kalt wird / wiederumb eingetunct.

N^o 3. Ein anders.

Wann dises nicht helfen solte / so muß man nehmen ein Federl / in ein Del tuncen / und hinein reiben in das Köhrl / daß dises auch nicht helfen wolt / kan man das Kind in das Bad mit den Lenden setzen / und nach dem Bad das Orth des Gemächts / mit Chamillen / Beigl = und Pappel = Del salben.

N^o 4. Für den Stein der Kinder.

Wann kleine Kinder den Stein haben / daß sie ihr Wasser nicht lassen können / so nimb ungestämbten Hirsch mit Hachel und allen / siede ihn in Wasser und Wein / leg es in ein Säcl dem Kind / so warm es erleyden kan / auff / so kombt es alsobald zu recht / diß ist an einem Kind mit 7. Viertel Jahren / und sonst probirt worden.

Wann die Kinder so übel schlaffen / und man keine Ursach findet / daß ihnen etwas ist.

N^o 1. Kan man dises brauchen.

Shat nichts zu bedeuten / geschicht wohl öffters / daß sie auß dem Schlaf kommen / so soll man / wann man das Kind niderlegt / die

Windl

Windl mit einem weissen Magen rauchen/ oder nimb etliche Magen-Kern zerstoß/ mach es mit der Amel-Milch an / schmier es dem Kind an beede Schläff / oder von dem Magen-Kopff auß der Schaalen ein kleines Spälzl geschnitten / dasselbige in der Milch gesotten / darvon man dem Kind das Koch macht / soll helfen.

N^o 2. Wann ein Kind nicht schlaffen mag.

SUbe ihm seine Schläff an mit March von Hirschen / so wird es schlaffend / soll bewähret seyn.

N^o 3. Wann ein Kind wunderbarlich / und Tag und Nacht keine Ruhe hat.

Wenn Haberstroh zu Aschen / nimb von disen eine Hand voll / thue es in des Kinds Bad / bade das Kind etliche Tag nacheinander nach Bekieben.

Vor das Verschreyen der Kinder.

N^o 1. Ist dieses gut.

Henge ihnen die rotthe Hünner Darm an den Hals.

N^o 2. Ein anders.

Man muß ihm täglich von seinem Harn zu trincken geben / ist für alles gut / auch darmit abwischen / man mag auch Weyhbrunnen nehmen.

Vor das Unterwachsen.

Man erkennt es / wann das Kind frügelt / und das Bäuchl hoch unter die Rippen hinein ziehet / daß eines 3. Finger möcht hinein legen / und blähet sich der Bauch.

N^o 1. Mittel darfür.

Nimb Gersten-Schleim / darinnen Gundl-Keben gesotten seyn / aber fein dick / gieß Capauner-Schmalz darzu / nimb ein Lüchl / bestreich es darmit / leg es dem Kind fein warm auff die Seiten / und halt das Kind wohl warm.

℞ 2

N^o 2.

N^o 2.

Ein anders.

So nimb Hünerschmalz / etliche Cronabethkör / ein Löffel Hönig / gelb Weigl / gebrannten Zwifel-Safft / dises alles untereinander gemischt / und das Brüstl abwärts unter die Rippen geschmiert / und warm auff dem Bäuchl gehalten.

N^o 3.

Noch ein anders.

Man nehme ein Zwifel-Haupt / und schneid in der Mitten den Puzzen heraus / thue ein Hünerschmalz darein / einer Haselnuß groß / und vermach den Zwifel / laß also bratten / und schmier das darmit umb die Rippen.

N^o 4.

Mehr ein anders.

Nimb gebratenen Zwifel / und druck den Safft heraus / disem gib dem Kind zu trincken ein Löffel voll / ist das Kind älter als ein Jahr / so gib ihm 2. Löffel voll / und schmier es mit dem gebratenen Zwifel unter den Rippen / so vergehet es.

N^o 5.

Wieder ein anders.

Sem/nimb Haberstroh / leg es dem Kind in das Bad / so du es zum Feuer sehest / laß darinnen erwarmen / wie du sonst ein Wasser zu einem Bad zusehest / einem jungen Kind hast an einer Hand voll Stroh genug / bad das Kind 3. oder 4. mahl darmit / und leg ihm das Haberstroh fein über die Rippen / wan es baden thut / du magst auch nach dem Bad das Kind mit dem Zwifel-Safft schmieren / und dem Kind ein wenig zu trincken geben / es soll aber nur zu Morgens geschehen / dann zu der Nacht ist es dem Kind nur schädlich.

N^o 6. So man vermeynt / die Kinder bekommen harte Seyten / oder Unterwachsen.

So soll man sie täglich mit nüchtern Speichel aufstreichen / wann man sieht / daß nicht vonnöthen / so darff man es nicht thun / aber zu besserer Versicherung kan es doch gebraucht werden / es seyn die Kinder jung oder aber schon ein Jahr alt / wann sie aber schon unterwachsen seyn / ist nichts bessers / welches oft probirt / als folgendes : Nimb Capauner- und Gänß-Schmalz / welches aber in kein Wasser ist kommen / Creutz-Butter / Ringl Blumen-Salben / jedes ein wenig / solches alles untereinander warm gemacht / und die Seyten fein abwärts darmit geschmiert / ist gar gut.

N^o 7.

N^o 7. Ein gar gute Unterwachs: Salben.

Nimm man rothe Salben 4. 5. oder 6. Loth/ auch mehr/ nachdeme man vil machen will / und so vil Capauner: Schmalz / das im abnehmenden Mond ist gesamblet worden / und in kein Wasser kommen / Cronabethbör ein Hand voll / weissen Zwifel ein oder zwey Häpel zerschnitten/ dises zusammen gethan/ und ob einer Glut sieden lassen/ bis der Zwifel begunnt zu rauschen / und die Krafft wohl herauß gefotten / darnach durch ein Tüchl gesyhen / in ein anders Geschirz vermengt / 3. oder 4. Löffel voll Capri: Del / Baumöl auch darunter / und etwas gröffer / als einer Wallischen Nuß groß Benedische Saiffen dar ein geschaben/ und wieder ein wenig auff der Glut untereinander gerührt / nur gleich daß die Saiffen zergethet / wann man will / kan man die rothe Salben gar auflassen.

N^o 8. Ein bewährte Unterwachs: Salben denen Kindern / und für die Brust: Sucht zu brauchen.

Sttlich nimmb 1. halb Pfund Del/ Capaunschmalz / Gänßschmalz / Benedische Saiffen / altes Schmeer / jedes ein Viertel Pfund/ Safft von gebratlenen Zwifel/ etliche Löffel voll / setz in einer saubern Pfan über ein Kohlfeuer/ laß gemach sieden/ doch statts umbgerührt / daß es sich nicht anbrennt/ je älter das Schmeer ist / je besser ist es / und wann es wohl gefotten hat / thue es in ein Geschirz / und behalts auff / je älter sie ist / je besser wied sie / und so ein Kind unterwachsen ist / so muß man es fein umb die Rippen bey einem Glüt schmieren / doch daß es den Magen nicht berührt / das muß man etliche Wochen thun / so lediget sich der Schleim fein ab in dem Kind / und wird durchbrüchig und gesund.

Vor die Würm deren Kinder im Leib.

N^o 1. Ist dises gut.

Man nehm Braunmünchen: Del / schmier dem Kind den Bauch und Nabel damit / auch das Kraut im abnehmenden Mond Pulver: weiß in Wein oder Suppen eingeben.

N^o 2. Ein anders.

In Rättich genommen/ denselben zu dünnen Schnittlein zerschnitten / thue ein guten Löffel voll Hönig darüber / stelle es an die Sonnen / wann

wann der Rättich durchgewaicht ist / so wird ein Saffel darauß / von demselben gib dem Kind / es treibt die Würm auß.

N^o 3. Für die Würm.

Man gibt ihnen Aichene Mistl ein / diß tödtet die Würm bey den Kindern.

N^o 4. Die Würm zu tödten.

Senck denen Kindern Allant- Wurzen an den Hals / und sied Allant- Wurzen in Wein / gib zu Morgens nüchtern ein Trinckl / und diß drey Morgen nacheinander / es tödtet die Würm.

N^o 5. Ein anders.

Sem / nimb eine Hand voll Käspappel / 3. Zwifel Häpel / ein Rättich- Wurzen / obige 3. Stück wohl zerhackt / und in einem Pfund schwainen Faisten geröst / wann es anfangt dürr zu werden / so druck es wohl auß / dem Kind den Nabel und die Seyten geschmiert / tödtet die Würm / und führet es auß.

N^o 6. Mehr ein anders.

Sem / nimb Pfersichblühe- Del / und schmier dem Kind den Bauch darmit / oder Medritat / oder Pomerantschen- Del durcheinander gemischt / und auff den Nabel gelegt.

N^o 7. Ein Wurm-Pflaster.

Mrutten / Weinrauten / jedes ein Hand voll / thue 13. oder 14. Knoblauch- Zeherl dorzu / stoß es untereinander / gieß Baumöl darauß / röst es in einer Pfannen / streichs auff ein blaues Papier / besser aber blaues Tuch / legß dem Kind auff den Nabel / vorhero aber schmier den Nabel mit Honig / und streue Buchen- Aschen darauß / hernach leg das Pflasterl über / fät sche es ein / ist das Kind higig / so nimb das Weiße von einem Ay unter die vorgemeldten Kräuter / das thue offts / so treibts die Würm hinweg / und vergehen.

N^o 8. Ein anders Pflaster darfür.

Sem ein Schnitten rockenes Brod / zerbrich es in ein Häferl / gieß gar ein guten Essig darauß / alsdan nimb Aloëpatica, klein pulverisirt / ein Ochsen- Gall / Wermuth- Saft / einer Urbiß groß Affang auch klein gestossen / ein Löffel voll Scorpion- Del / vermisch alles wohl untereinander / über ein linden Kohlfeuer / zu seiner rechten Dicke /

darß

darnach nimbs/ und streichs warm auff ein Hanneff- Reisten / und mach
2. Pflaster/ das eine lege man denen Kindern auff das Bäuchl / das an-
dere aber auff die Lenden/ es ist gar bewährt.

N^o 9. Ein anders.

Mimb Gläger- Brantwein / schmier dem Kind das Bäuchl / wann
es schaumbt/ so hat das Kind Würm/ des Tags 3. oder 4. mahl
geschmiert/ so ligen sie todt.

N^o 10. Noch ein anders.

Sttlich siede Milch und Knoblauch / das Kind auff dem Leibstuhl
gesetzt / disem Dampf in Leib gehen lassen / so fallen die Würm
heraus.

N^o 11. Für die Spüll-Würm der Kinder.

Muß die Gall von einem Kind- Vieh fein ganz aufschneiden/ bind es
dem Kind auff den Nabel/ so lauffen sie häfftig von ihm.

Für die Wind deren Kinder.

N^o 1. Ist dises darvor zu brauchen.

Meiß 15. Gran gepulvert/ dem Kind im ersten Löffel Koch zu essen
geben/ ist gut vor die Wind / und hengt sich Gall und Schleim
darein / und führet es ohne Ungelegenheit durch den Stuhlgang
auf/ man hat es mit grossen Nutzen denen Kindern gebraucht / etliche
Kinder aber bekommen Hiß darvon.

N^o 2. Ein anders.

Mimb Süßholz- Pulver / ist köstlich vor die Wind/ es muß gar sub-
til seyn/ und allzeit im ersten Löffel Koch/ zu Morgens ein Messer-
spiz dem Kind gegeben/ der Aneiß ist zu hitzig / und die Kinder be-
kommen oft vor lauter Hiß die Wind- Fraiß / man soll achtung geben /
ob sie die Augen artlich verkehren/ als ob sie blinklen / so stecken ihnen die
Wind im Kopff.

N^o 3. Noch ein anders.

Stem/ drey Tropffen Hünner- Darm- Del / auch gezuckertes frisch
Wandl- Del / oder gar ein süßes Baum- Del / in einer Hünner-
Suppen eingeben.

N^o 4.

N^o 4. Wann die gar jungen Kinder Wind haben.

Deiß klein gestossen/in ein Tüchl gethan / ein wenig Spün dar auff
gossen / aufgedruckt / daß es grünlecht wird / von dem gebe dem
Kind zu Zeiten ein kleines Löffel voll / es bekomt ihm über auff
wohl / oder nimb Fenichl / der ist nicht so hizig.

N^o 5. Ein anders.

Szem / ein Theil Zitwer / ein Theil Beigl-Wurzen / so vil dise beede
seynd / Zucker / auch ein baar Blühe Saffran / alles zusammen ge-
pulvert / dem Kind zu Zeiten darvon geben / hat wohl gedient.

N^o 6. Wann die Kinder Wind haben.

Rstlich nehme man einen Löffel voll Kimmel / ein halb Seitl Erdbör-
Wasser / das außgebrennt ist / 2. Löffel voll weissen Zucker-Candl /
zusammen gestossen / durch ein Tüchl gesyhen / darvon 2. Löffel voll
warmer genommen.

N^o 7. Pflaster für die Wind zu machen / so man den
Kindern braucht.

Imb eines 2y groß Hirschen-Inschlicht / und einen guten Löffel
voll Reisset-Del / klein gestossenen Kimmel / den dritten Theil eines
Löffel voll / dises laßt man miteinander sieden / so lang als ein baar
Uhr / alsdan druckt man es durch ein Tüchl wohl auß / nimb ein unges-
blaichte Leinwat / tunc es in die Faisten / und laß trucken werden /
schneid rundte Pflasterl / so dem Kind recht auff das Bäuchl seyn / den
Nabel schneid auß / und leg es tablecht über / wann es bedarff / kan man
auff die Keyh auch ein Pflasterl legen.

N^o 8. Ein anders Wind-Pflasterl.

Frschen-Inschlicht genommen / so viel als eine Wällische Nuß
groß / 2. Löffel voll gelb Beigl-Del / und einen halben Löffel voll
Kimmel klein gestossen / dises alles untereinander wohl sieden las-
sen / ein Tüchl darein genecht / und warm alle halbe Stund auff das
Bäuchl übergelegt.

N^o 9. Wind-Clystier vor die Kinder.

En vierdten Theil eines Seitl Kind-Suppen genommen / oder dün-
nen Gerstenschleim ein halbes Löffel voll / blau Beigl-Hönig / 1.
halben Uhr-Dotter / ein Löffel voll Baumöl / ein wenig frischen
But-

Butter/ in der Suppen zuvor einen Kimmel / so vil als man zwischen 2. Fingern fassen kan/ gesotten/ wann das Kind so starck schreyet / und man an selben ein Hitz vermerckt/ soll man das Elystierl gleich geben so warm/ als man die Blatter am Aug erlendten kan / wann man den Zustand erkennet/ je geschwinder man das Elystierl geben kan/ je besser ist es.

Für die Wassersucht der Kinder.

N^o 1. Ist dieses gut.

Soß Rättich/ druck den Saft auß/ nimb einen grossen Löffel voll/ und einen guten Theil fein Zucker darein / dem Kind Nüchtern eingeben.

N^o 2. Ein anders.

Stem / nimb Jalappa 10. Gran/ Salmoniac 7. Gran / Krebs-Augen 15. Gran / misch alles zusammen / und gibß auff einmahl ein/ alle dritte Tag.

Daß den Kindern die Zähne leicht wachsen.

N^o 1. So brauche dieses.

Nimb Kornblumen-Wasser/ wasche ihnen das Maul oft auß / etliche nehmen das Hasen-March / und schmieren denen Kindern die Villerl darmit/ wann sie herauß wachsen / wann man aber nicht gewiß weiß/ daß es Zahn seynd/ so ist nicht rathsam / viel Ziehens zu gebrauchen/ daherö besser beym Wasser zu bleiben.

Register über der Kinder ihre Zustand.

Für das Aufwachsen das Del.	fol. 59.	Num. 1.
Für die Blatter ist das Pulver.	fol. 93.	Num. 7.
Item: Der Rauchen.	fol. 111.	Num. 4.
Für den Cathar: das Pulver.	fol. 94.	Num. 12.
Für den Durchbruch das Del.	fol. 69.	Num. 23.
Item: Der Umbschlag.	fol. 410.	Num. 38.
Für die Fraiß seynd die Pulver.	fol. 97. 98.	Num. 20. 21. 22.
Item: Für die Hitz die Rosensalben.	fol. 83.	Num. 20.
Item: Das rothe Edlgestein-Pulver.	fol. 96.	Num. 16.

U n

Item:

Item: Das Aschenfarbe Edlgestein-Pulver.	fol. 96. Num. 18.
Item: Das Pulver für die Hitz.	fol. 100. Num. 32.
Item: Das Pulver.	fol. 102. Num. 39.
Zum Laxiren den Hollerpoßen-Safft.	fol. 43. Num. 10.
Item: Die Latwergen.	fol. 136. Num. 25.
Item: Die Laxier-Mandl-Milch.	fol. 261. Num. 31.
Item: Für die Mundsäul der Wund-Balsam.	fol. 61. Num. 6.
Item: für den Sand die Salben.	fol. 84. Num. 24.
Wann die Kinder auß dem Schloff kommen der Rauch.	fol. 113. Num. 17.
Für das Unterwachsen die Salben.	fol. 85. Num. 26. 27.
Für das Verschreyen der Kinder.	fol. 115. Num. 25.
Für die Würm das Del.	fol. 73. Num. 34.
Item: Die Salben.	fol. 86. Num. 29.
Item: Das Pulver.	fol. 108. Num. 60.

Zu wissen ist / was denen gewachsenen Leuthen für die Zustand
gebraucht wird / ist für die Kinder auch zu gebrauchen / aber alles nach
Bermunft.

Krebs / Zustand.

N^o 1. Ein bewährtes Stuck für den Krebsen.

MAn soll eine Kax einsperren in ein saubers Zimmer / daß sie darin
wohl aufhungere / alsdan soll das Roth von der Kaxen und als
les was unsauber darinn ist / fleißig her auß gekehrt werden / hernach
wirfft man der Kaxen etliche lebendige Krebsen für / so wird sie es
verzehren / alsdan soll man ihr Roth / was sie hernach verrichtet / fleißig
auffheben / dörren / und zu Pulver machen / und es auff den Schaden
des Tags 2. mahl streyhen.

N^o 2. Ein anders.

Schnelllich nimb ein Bein von einem todten Hund / so von ihm selbst
sten tod gelegen ist / machs zu kleinem Pulver / streue das Pulver
auff ein wülleses Tüchl / legs auff das Orth / wo der We-
betag ist / verneuere es offft mit dem Pulver / so stirbt der Krebs darvon /
und wird getödtet.

N^o 3.

N^o Für den Krebsen.

MAn nehme Cardobenedict / machs zu Pulver / streyhe es auff den Schaden / laß ein Stund daraufligen / wasch mit Cardobenedict-Wasser ab / diß thue drey-mahl im Tag / so kan man alle Krebs/ Fisl und Aufsatz darmit heylen.

N^o 4. Für den Krebs im Hals.

Ristlich nimb Ritter-sporn-Wasser/neh ein Tüchl darein/und binds über den Hals / gurgle dich mit dem Wasser/ und mach auß dem Ritter-sporn ein Pulver/ und säe es darein/so stirbt der Krebs.

N^o 5. Ein gutes Pulver/ welches tödtet den Krebs / den Wolff/ und die Fisteln.

Lauen Galligenstein 1. Loth / weissen Weinstein 2. Loth / brenn es untereinander gar wohl in einem Topff / und stoß alsdan zu Pulver/ so ist es fertig. NB. Wann man dises Pulver bedürfftig/ soll man darvon in die Wunden streyhen/ ist es aber zu scharff/ daß es zu sehr beissen wolte/ so gieß ein wenig warmes Rosen-Del darein.

N^o 6. Ein heylsames und bewährtes Secretum vor Nüsseln/ Apostem/ offene Schäden/ und den Krebs.

Imb Ruß-Del/ thue es in einen eysernen Löffel / laß ganz gemacht sieden / biß es wie ein Hönig dick wird / also warmer geschmiert / Abends und Frühe/ laßt den Schaden nicht weiter kommen.

- | | |
|--|--------------------|
| Item: Für den Krebs das edle Kalch-Wasser. | fol. 13. Num. 29. |
| Item: Das Wasser. | fol. 22. Num. 57. |
| Item: Das Del für den Krebs. | fol. 67. Num. 15. |
| Item: Der rothe Stein. | fol. 127. Num. 21. |
| Item: Das goldene Tüchl. | fol. 445. Num. 11. |

Kramb = Zustand.

N^o 1. Für den Kramb.

Imb Calmuß/ Acori genannt / zwischen unser lieben Frauen Täggen/ den Dreyßigsten gegraben / an dem Lufft lassen trucken werden/ und an den Hals gehängt.

N^o 2

N^o 2.

N^o 2. Ein anders vor den Kramb.

MAn nehme einen wilden Ant-Vogel / das Männlein / es tragt unter dem Schwaiff ein krumpes Federlein / das krümpeste nimb / und binds an das Orth / wo es vonnöthen ist.

N^o 3. Vor den Kramb.

Imb ein Kraut / heist Farn / bind es an das bloffe Bein / oder wo dir der Kramb wehe thut.

N^o 4. Ein Salben vor den Kramb.

Imb Salve / Bibergail / Rosen / Gänß / Schmalz / Wachs / siede und presse es auß / legs auff / ist bewährt.

Vor die Krähen.

In diesem Zustand bekommen übel alle flüssige Speisen / als Kraut / so wohl eingemachtes / als frisches / Schweinen Fleisch / frisch / eingesalzen / oder geselcht / der Wein ist nicht allerdings ratsamb / sonderlich übermässig getruncken / wohl gekocht und abgelegenes Bier ist besser.

N^o 1. Ein Wasser / so das unreine Geblüt säubert / wie auch wider den bösen Aufschlag.

Imb die Wurzen von Cronabethstauden 2. Loth / Klettenwurzen 3. Loth / die gehobelten Schaiten von Aichenen Holz / ingleichen von Ferkenen Holz / welches niemahl gebraucht ist worden / eines jeden anderthalb Loth / solche Schaiten bekombt man bey den Waßbindern / süß Holz / oder süß Wurzel 3. Quintl / alles klein geschnitten / 3. Seitel siedheiß Wasser darauff gossen / Tag und Nacht wachen lassen / so dan kan ein solcher Patient in der Nüchtern ein halb Seitel aufstrincken / und 2. Stund darauff schwitzen / wann das Wasser von den Speciebus gar abtruncken ist / kan man wieder 2. Maß Wasser darauff giessen / und einen Löffel voll gestoffenen Fenichl sieden lassen / daß einer zwerch Hand einsiedet / und es kalt bey dem Essen an statt eines andern Trancß gebrauchen ; dieses Schwitz-Wasser kan man continuiren / so lang es vonnöthen ist / und allzeit wieder von neuen frisch machen / deßwegen ist es besser / man nimbt die Schaiten vom Binder / weil man sie nicht so klein schneiden kan / als sie es hoblen thun.

N^o 2.

N^o 2. Zum Aufstreiben.

Man nehme Erdrach-Safft / oder Wasser / darinnen calcinirtes Hirschhorn vermischet.

N^o 3. Ein anders darvor.

En der Wochen ein Aufstreib-Pulver / oder ein wenig Medritat eingeben / zu Zeiten auch mit Senet-Blätter und Weinbörll purgiret / man soll auch die Erdrach-Wurzel in Wasser sieden / und darvon trincken.

N^o 4. Ein Salben darfür.

Man muß nehmen Schwefel / Lorbör / und Salz / alles gleich / allein der Lorbör ein wenig mehrer / alles zu kleinem Pulver gemacht / dann mit Brantwein angewacht / wie eine Stärck / machs dann mit Baumöl zu einem Sälbl / hernach 9. Tag Abends und Morgens aneinander geschmiert / und sich in disen 9. Tagen nicht gewaschen / ist bewährt.

N^o 5. Ein anders Sälbel darfür.

Nimb rohen Allaun / Pfersichkern / Schwefel / stoß alles untereinander klein / und mach es mit Baumöl zu einem Sälbl / wann der Leib lauter Krähen ist / schmiert man unter beeden Knebiegen / und inwendig der 2. Elenbogen / auch unter den Teyen / so man aber nur an Händen krähig ist / schmiert man nur allein die Elenbogen / dise Sachen werden alle nach Geduncken genommen / doch des Schwefels am wenigsten.

N^o 6. Ein anders.

Sem / die mittlere Rinten von Holler in Saif- Milch gesotten / und auff die Krehen oder Geschwår gelegt / zeitiget / und heylet auß.

N^o 7. Noch ein anders.

Sem / die Hand / wan sie so starck außgeschlagen seynd / in ein warmes Bier gethan / das ziehet herauß / lindert den Schmercken / und heylet ab.

N^o 8. Vor die Krähen.

Man nimbt von einem weissen glatten Pey / der neu ist / einer starcken Hand breit / und so lang / daß er umb den Leib herumb gelanget / nimb dann ein tieff erdenes Schüsserl / schlag von 2. Ayrn das Weiße darein / und ungefehr vor 7. Kreuzer Queck-Silber / diß zusam-

men so lang abgeschlagen/bis man das Quecksilber nicht mehr sieht / alsdan thut man das Band auff ein Bretl/ und bestreicht die rauhe Seyten darmit/ und also auff dem bloßen Leib zusammen nähen lassen/ man muß so lang anbehalten/ bis die Krähen abfallen / der Mensch schlägt zwar erstens starck auß/ vergehet aber wieder / das Band wirfft man alsdan in ein stießendes Wasser.

NB. Das Quecksilber muß wohl getödtet werden / daß man nichts darvon spühret/ sonst ist ein Gefahr/ daß es in Leib schläget/ich hab es etlichen gebraucht/ und gut befunden.

N^o 9. Bad vor die Krähen.

Man nehm Bier-Tröber ein Schaff voll / fülls in ein Säckl legs in einen Kessel mit Wasser/ laß darin heiß werden / alsdan mit demselben Wasser die Krähige Persohn gebadet.

N^o 10. Recept vor das Beissen und Krähen / auch vor die wilden Zitrach und dergleichen.

Nimb 7. Pfund Hummer-Wurken/ ohne Kraut / ohne das Herzgl lasse man darbey/ und zerschneids zu kleinen Stücklein / legs in 8. Schaff voll Wasser/ laß es sieden / bis das Wasser braun wird / wie ein Bier/ will man aber mehr Wasser nehmen / so kommen auch mehr Wurken darzu / in diesem Wasser badet man sich acht Tag / 1. Stund Vormittag/ und 1. Stund Nachmittag / zu diesem Bad müssen allzeit frische Wurken gebraucht werden/ Winters- Zeit aber durrer ; so dieses Bad im May angefangen wird/ ist es umb so vil besser / und wann man durre Wurkel zu dem Bad nimbt / so müssen mehrers darzu genommen werden/ weilen sie nicht so vil aufgeben/ als die frische. Man macht auch von diesen frischen Wurken eine Salben / nur gleich die Wurken in Butter gesotten / und wann man endlich nicht baden will / so bestreiche man die Zitrach und Krehen darmit/ ist bewährt.

N^o 11. Recept vors Beissen am Leib.

Sttlich nimb grosse Kletten-Wurken acht Loth / Senetblätter drey Loth / darauff zu gießen des besten Mosler Wein/ 3. Seidl / frisches Wasser ein Seidl / in einem zugepapten Hasen gesotten / bis halber Theil einsiedet/ hernach durchgesehen/ starck außgedruckt/ und täglich Frühe ein halb Seidl warmer genommen / dieses muß zum wenigsten 14. Tag nacheinander continuirt/ und Frühe im Beth genommen werden/ darauff allzeit ein Stund lang schwitzen / Nachmittag aber wird es ein wenig laxiren.

Item:

Item: Der Erdrach-Safft.

fol. 45. Num. 9.

Item: Der rothe Stein.

fol. 172. Num. 21.

Item: Die Purgation.

fol. 140. Num. 38.

Vor die Kröpf.

N^o 1.

Ist dieses gut.

Nimb die wilde rauhe Schlaw / Apffel von wilden Rosenstauden / Meer schwammen / jedes 4. Loth / brenns zu Aschen / des Pulvers nimb 2. Loth / graues Papier zu Aschen gebrennt / 2. Quintl Zimmet 1. Loth / rothe präparirte Corallen anderthalt Quintl / alles zusammen zu Pulver gestossen / davon gibt man alle Morgen 1. Quintl ein / oder man thue 3. oder 4. Loth des gemischten Pulvers in ein Flaschen voll weissen Wein / laß 3. Tag und Nacht stehen / oft wohl umbgerührt / wann es dann im Vollmond ist / soll mans den andern Tag bis in Neumond brauchen / jedesmahl nüchtern 4. 5. oder 6. Loth / und darauff fassen / wann es vonnöthen seyn wird / wieder den andern Mondslauff gebraucht / ist sehr köstlich wider die Kröpf.

N^o 2.

Ein bewährtes Kröpf-Pulver.

Söstlich nimbt man Kröpfschwam / und thut solchen in ein glasirtes Hasen / decks mit einem Deckl zu / und vermach den Deckl umb und umb mit Zaig / daß kein Rauch herauß kan / setz den Hasen in einen heißen Aschen oder Bachofen / laß es also stehen / daß der Schwam zu Pulver gebrennt wird / laß denselben kühl werden / nimb ihn alsdann herauß / und mach ihn zu Pulver / darnach nimb Kröpfstein auß der Apothecken / und Fischbein / so die Goldschmidt zum Formen brauchen / machs auch zu Pulver / nimb eines so vil als des andern / und misch es untereinander ab / darnach nimb Spiritus Salis, oder zu nennen Salzs Geist / und misch etlich Tropffen darunter / doch nicht gar vil / es ist scharff wann man will / kan man Zucker darunter nehmen / oder mischen / daß es lieblicher zu nehmen ist / vermisch es wohl untereinander / und nimb im abnehmenden Mond zu Morgens 3. Messer spiz / 3. Stund darauff gefastet / zu Nachts 1. Stund nach dem Essen auch 3. Messer spiz / das Pulver muß man im abnehmenden Mond machen.

N^o 3.

Ein anders Kröpf-Pulver.

MAn nimbt Kröpfschwamm der angefast ist / ledige seynd nicht so gut / lege ihn in ein Haserl / und brenn denselben wie oben stehet / mach

mach

mach ihn zu Pulver / nimb den langen Pfeffer / den die Materialisten haben / mach ihn auch zu Pulver / und nimb halben Theil so vil Pfeffer / als Schwam / nimb auch ein wenig gebrenntes Hirschhorn / und Goldblättl darunter / vermisch es wohl / und brauchts so lang der Mond im Abnehmen ist / Abend und Morgens einen guten Messer spiz genommen / man muß dises auch im abnehmenden Mond machen.

N^o 4. Ein gutes Pulver / welches die Saat-Hälß / und auch die Kröpff vertreibt.

S Kstlich nimb altes Schuh-Leder von Sohlen / Türckischen Pfeffer / geweyhtes Salz / Buechene Aschen / und Kropff-Schwammen / jedes 1. Loth / thue solches alles in ein saubers neues gemeines Stein-Häferl / vermach solches mit einem Deckel und Laim / setze es in einen Bach-Ofen / daß es ganz glütig wird / und sich die Species darinnen ganz zu Pulver verbrennen / nimb solches wiederum auß dem Ofen / und laß es abkühlen / nimb die Species heraus / und von dem gebrennten Häferl 2. oder 3. Scherbel darzu / und zerstoß solches mit den andern Speciebus, und sähe es zu Pulver / also ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch einen Saat-Hälß / oder Kröpff hat / der soll von disem Pulver die lekten 3. Tag in dem abnehmenden Mond zu Morgens fruhe in der nüchtern 3. oder weniger / nachdem des Menschen Alter ist / Messer spiz voll in einem scharffen Essig einnehmen.

Item: Die Allabaster-Salben.

fol. 73. Num. 1.

Leber-Zustand.

Allhier seynd zu meyden alle gar hitige und außtrückerende Sachen / als Gewürtz / Brantwein / und dergleichen / sonstn können fast alle Speisen genossen werden / wann sie nur keine Verstopffung verursachen.

N^o 1. Beschreibung der Leber.

Die Leber ligt mitten im Leib auff der rechten Seyten / welche von dem Magen die allererste Krafft durch 5. Röhrlein / so von ihr in den Magen gehen / an sich ziehet / allda dann solches zu einem Blut gebohren wird / und gleich wie der Magen din eingenommene Speiß verdäuet und kochet / also die Leber durch sondere Adern und Röhren / gleich wie durch einen Aufsbren-Hut / die edleste Krafft von der Speiß an sich ziehet auß dem Magen / und dasselbige zu einer subtilen Substanz, nemblich durch Mitwürckung der Adern mirabiliter in Blut verändert / von disen

difen Blut nachmahls in das Herz durch die Gång der Adern / so vom Herzen in die Leber absteigen / in die mittlere Höhlen des Herzens einziehet / darauff erst noch ein höheres Geistmässiges Lebenhaftes Blut gehöhren wird / darumben auch der Magen / die Leber und das Herz / ja eines von dem andern empfalet / und wiederumb gebährt / darnach jedes dem andern seine Geburt mittheilet / darumb sie alle gebährende Glieder genennet werden / die Substanz der Leber ist an ihr selbst ein grobes Blut / roth / hart / grob und fleischig / mit vilen Adern und Orthen zusammen gefast / welche unter denen kleinen Rippen herab verborgen ligt / und hat den Magen in sich eingefast / und mit ihren Flügeln von der rechten Seiten herab bedeckt / von hinterwärts aber mit demselben / so von dem Herzen herab gehen / verfangen / auch den Rücken / den Magen / Herz und Lungen herab bis an die Nieren / Blasen und Testiculos sein Anhang / und Zufügung hat / es werden dann auch von der Leber außgetheilt / alle Blut-Adern / in das Herz / in die Ader Vena Cava genannt / darvon nächst hernach Meldung geschicht / das natürliche Speisen theilt sich auß in dem ganzen Leib / das unnatürliche schiebt sich beyseits / in seine geordnete Gefäß / als die unnatürliche Feuchtigkeit dem Calexi Rubro , das ist der Schaum des Geblüts / in die Gallen / das grob ist / aber die Hefsen des Geblüts / welches die Melancholey / und Collera nigra ist / in das Milk / das edleste Geblüt in das Herz und andern Gliedern / das Phlegma in das Haupt / die übrige Feuchtigkeit die Collera rubra von der Gallen / in die Nieren und Blasen / die Kranckheiten der Leber / und mancher Orthen etliche auß Orthen eignen / etliche auß zufallenden Erwegnungen der hinfallenden Kranckheiten der Leber seynd / als durch Überflüssigkeit des Trinckens / grosse Erhizung / scharffe Speiß und Tranck / auch vor grosser Übung / Hiz / schwären Arbeit / Tanzen / Springen / Fallen / Schlagen / auch kalten gähen Trincken / in hizigen Übungen und Fiebern auch dergleichen / aber die eigene Kranckheit der Leber seynd / als Überschattung des Bluts / überflüssige Feuchtigkeiten / welche auß Schwachheit der verlohrenen Dauung der Leber entspringt / darauß dann schwäre Kranckheiten / Geschwär / Apostem / Fäulung / Wasser-sucht und anders erfolgt.

N^o 2. Salben vor ein harte Leber.

Nimb weiß Rosen-blau Beigl- und weiß Lilien-Del / jedes 3. Löffel voll / weiß Wachs 1. Loth / Rosen-Essig 4. Löffel voll / ein wenig rothen Sandl und Gasser / zerlaß durcheinander / und schmiere das Orth der Leber.

N^o 3. Die Salben ist gut für die Leber.

MAn nimbt die Salben Hepaticum, Sand- und Altheæ- Salben / von jedwedern ein halbes Loth / untereinander gemischt / darmit geschmiert.

N^o 4. Ein gute Salben zu Stärckung und Kühlung der Leber.

MImb Fenichl / weiß Rosen- Del / weiß Wachs / Sandel- Salben / und Altheæ- Salben / jedes 1. Loth / misch alles zusammen / und laß untereinander gar kühl zergehen / aber nicht sieden / wann man diser Salben bedürfftig / so streicht man es auff ein Leder / und legt es über die Leber.

N^o 1. Einen Umbschlag auff die Leber zu legen.

MAn nehm Leibfarbe Rosenblätter / Chamillenblumen / gemeine Pappel / jedes ein Hand voll / mach alles zu Pulver / rühr es in Butter / gieß daran ein wenig Rosen- Wasser und Essig / laß ein wenig sieden / so lang biß es wird wie ein Mueß / dieses auff ein Scharlach Fleck gestrichen / und auff die Leber gelegt / nicht gar warm / wann aber die Leber gar hitzig / darbey ein hitziges Fieber / nimb ein wenig Gaffer darunter / und mit Zucker- Rosat vermischt / und auff ein blau wollen Tuch übergelegt.

N^o 6. Ein gutes Leber- Del.

MAn nehme Boragi- Rosen- Nachtschatten- Saurampffer- Braunellen- und Beigl- Wasser / jedes 5. Löffel voll / Essig 9. Löffel / dar nach nimb einer Arbes groß Gaffer / zertreib den in ein Löffel voll Brantwein / und gieß darunter / nimb ein neues Baumwollenes Tuch / das einer Hand lang / und einer Hand breit ist / neß darein / und leg es unter das rechte Düt / daß aber nicht auff den Magen gereicht / es kühlet ; es wird gar bald trucken / neß wiederumb ein / ist gar gut vor die Hit / alten und jungen Leuthen / ohne Schaden.

N^o 7. Was man zu Kühlung der Leber brauchen soll.

Sstlich Rosenwasser / Saurampffer- Nachtschatten- Himmelbrand- breit Begrich- Wasser / unser lieben Frauen Blätter- Braunellen- Wasser / eines so vil als des andern / 3. Löffel voll Brantwein / ein wenig Gaffer / und Safran / alles wohl durcheinander gemengt / ein wollenes Tuch darein getunckt / und fein lablecht auff die Leber gelegt / so oft es trucken wird / wiederumb eingetunckt.

N^o 8.

N^o 8. Eine bewährte Arzney / wann einem die Leber wehe thut / oder hitzig ist.

MAn nehme ein rockene Schnittten Brod / dise gebähet / und in Andiv-
vi-Wasser wohl gewaicht / und auff die Leber gebunden.

N^o 9. Ein anders.

So nimb Nichenes Laub das jung und neu ist / mach ein Säckl / fülls
voll / leg es auff die Leber / benimbt die Hit / und erhalt es gut.

N^o 10. Trinck-Wasser / zu Abföhlung der Leber.

Zu Abföhlung der Leber / kan man auff 6. oder 7. Tag ein distillirtes
Wasser von Gaif-Milch / alle Tag ein Glas voll / mit einem Po-
merantschen-Safft 3. Stund vor dem Mittag / Essen / oder daß
nicht zu stark kühle / eine halbe Stund vor dem Essen trincken / dises Was-
ser macht man also : Nimb 2. Maß Gaif-Milch / oder mehr / und in ein
Hafen gethan / sieden lassen / und wann es über und über siedet / so thut
man ein Lemonisafft darein gieffen / wann es kalt ist / durchgesyhen / und
das lautere Wasser in einen Brennzeug überlauffen lassen / dises Wasser
ist auch gut mit Essig / an statt des Lemonisafft / für die gemeine Leuth in
hitzigen Kranckheiten zu machen.

N^o 11. Für Faulung der Leber.

Trinck Morgens und Abends Salve-Wasser / so reiniget sich die Le-
ber / und wachst wiederumb ; das thut auch das Kundl-Kraut /
oder Leber-Wurzen / zu Zeiten darvon geessen.

N^o 12. Ein anders.

Stem / Helffenbein mit gebäheten Brod genossen / ist der Leber fast
gesund.

N^o 13. Mehr ein anders.

Stem / Brod in Wein getunct / Salve-Pulver darauff gestreuet /
ist sehr gesund.

N^o 14. Leber-Lungel-und Brust-Tranck.

Nimb Ehrenpreiß / Isop / Salve / Leber-und Lungelkraut / Cardo-
benedict / Hufflattich / Hirschzungen / Cigori / Tamarisken / jedes
1. Hand voll / Allantwurzen / Engelsfüß / jedes 2. Loth / süß-Holz /
Lerchen-Schwam / jedes ein Loth / alles klein geschnitten / in 3. Seidl
lauter

lauter ungesalzenen Suppen eingewacht / in ein glasirten Hasen über Nacht auff einer heissen Heerdstatt waichen lassen / zu Morgens ein Seidl eingesotten / das zwey Seidl bleiben / alsdann wohl außgepreßt / und darinnen Manna und Zucker-Candl / jedes 2. Loth zergehen lassen / von diesem Tranc alle Morgen frühe einen Trunc genommen / so lang als währt.

N^o 15.

Ein anders.

Stem / nim die Wurzel Rapontica 2. kleine Schnizl / laß in ein Wein ein halbe Stund waichen / hernach esse die Schnizel / und trincke den Wein darauff / das thue drey Morgen nacheinander / hilfft der Lungel und Leber / wann aber der Magen erkaltet ist / lege die Schnizl in Brantwein ein halbe Stund / ist auch gut für Dämpffigkeit und Huesten / auch wann man umb das Herz verstopft ist / der nehme ein neues Hönig / schneide von der Wurken etliche Schnizl darein / thue ein Wein daran / laß einen Wall auffthun / wohl zugedeckt / das der Dampff nicht darvon gehet / esse die Schnizl / und trinck den Wein drey Morgen.

N^o 16. Ein anders Tranc zu der Lungen / Leber und Milz.

MAn nehme Hirschenzungen / Ochsenzungen / jedes 1. Loth / Leber- und Mutter-Kraut / oder Melissen / jedes 2. Loth / Fenichl ein Quintl / mach es in ein Säcl / hengs in Wein / und trinck darvon / reiniget die innern Glieder zum Außwerffen / verstellet die Enge der Brust / und Verstopfung der Luft-Röhren / so von Lungen und Leber übersich steigen thut.

N^o 17. Für Lungel und Leber ist sehr gut.

Erstlich Pimpernell gesotten mit Wein / und getruncken / benimbt die Leber-Sucht / und ist sonderlich gut für die böse Husten / und raumet die Brust / ist auch gut für Verstopfung der Leber.

N 18. Ein köstlich Tranc vor die Lungel Sucht.

Nimb Garben-Kraut und Blühe 12. Hand voll / Tormentill-Wurken zwey Hand voll / Seeblumen / Wallwurken / Pimpernell / gelbe Seeblumen / Kreuz-Wegrich / jedes 1. Hand voll / Zucker-Rosat 6. Loth / thue es in eine Flaschen / gieß 2. Maß Wasser darauff / schrauffe es zu / laß 6. Stund in Kessel voll Wasser sieden / man muß heisses Wasser nachgießen / das es allzeit im Sud bleibt / hernach nim die

die

die Flaschen her auß / laß von sich selbst abkühlen / seyhe das Wasser durch ein Tuch in eine gläserne Flaschen / setz in Keller / frühe ein halbes Seitel warmer getruncken / Nachmittag umb halber 4. Uhr auch so viel / man muß 4. Wochen gebrauchen / wannes auß / so muß man ein frisches sieden / dises Wasser heylet alle Versehrung der Lungel / ist gut vor das Blutspeyen / man muß aber darzwischen subtile Arzneyen gebrauchen / etwan Pillulen eine Stund vor dem Nacht-Essen / sie seynd von Rhabarbara / oder Aloës, dises ist das vornehmste Tranck zu solchen Zustand.

N^o 19. Für die Lungensucht.

Sosse lebendige Krebsen / balg dieselbe auß / gib dem Kranken Morgens und Abends ein Löffel voll zu trincken.

N^o 20. Ein anders darvor.

Stem / nimb eine Hand voll Schlangenkraut / in einen saubern Hasen gethan / gieß 2. Maß Wasser darauff / und laß verdeckter sieden / daß ein Seitel einsiede / alsdan vom Feuer genommen / daß es kalt wird / deß Tags 3. mahl darvon getruncken / frühe nüchtern / alsdan 2. Stund nach dem Essen / allzeit ein kleines Trinck-Gläßl voll auff einmahl nur kalter gebraucht.

N^o 21. Ein anders.

Stem / nimb Salve / Isop / Ehrenpreis / Weinrauten / Pimpernell / Hufflattich / Scabiosenkraut / kleine Brenn-Nessel / jedes ein Hand voll / kleine Weinbörl 2. Loth / Klapper-Rosen / Pappel-Rosen / jedes 1. Quintl / zusammen geschnitten / in Hünner oder Kindsuppen gesotten / deß Tags 2. mahl / biß ein halb Seitel getruncken.

N^o 22. Noch ein anders.

Nimb Hufflattich / Ehrenpreis / Centauer / Waltmeister / Cardobenedict / edles Leberkraut / Johanneskraut / Gamanderl / Petonien / Sinau / geflecktes Lungenkraut / Hopffen und Spargl / jedes 2. Hand voll / Heydnisch Wundkraut / spanischen Saurampffen / wildes Cigorikraut / goldenes Leberkraut / oder Heilig Dreyfaltigkeit-Kraut / Wällischen Pimpernell / Moßblümlein / Boragiblühe / Melissen / Odermenig / jedes 4. Hand voll / Scorzonera-Spargl / Saurampffer- und Schwarz-Wurzen / jede 2. Hand voll / Allant- und China-Wurzen / jedes 6. Loth / Florentinische Beiglwurzen anderthalf Loth / Süßholz / Engelsfüßwurzen / jedes 4. Loth / Rosen-Zucker 8. Loth / blauen Beigl-Zucker /

Zucker 6. Loth / præparirten Meer-Zwifel 2. Loth / Aneiß-Saamen / Fenichl-Saamen / jedes ander thalb Loth / Satteln und Brustbör / jedes 20. Weinbör 6. Loth / die Kräuter / Blumen und Wurzen / samb allen andern Sachen / klein zerschnitten und zerstoßen / hernach in ein zugedecktes Geschir mit 4. Maß Gersten-Wasser gefotten / biß ein Maß eingefotten ist / durch ein saubers Tuch oder Sübel gossen / mit ein Ayrlar geläutert / daß es schön wird / darnach thue 1. Pfund Jungfrau-Hönig darein / zerlassen / und in einer saubern gläsernen Flaschen in einem kühlen Keller aufgehbt / von disem Tranc muß man alle Morgen und Abend ein halb Seidl trincken.

N^o 23. Vor die Lungensucht und Blutspenen / auch Brust-Geschwär.

Mimb Lungen-Kraut / Petonien / Durchwachs / wilden Salve / Ehrenpreis / Sanickl / Heydnisch Wundkraut / Eybisch Blätter fünff Fingerkraut und Wurzen / Weegrichkraut / rothen Mangold / rothe dürre Rosen / jedes 1. Hand voll / der grossen Schwalben- und Wall-Wurzen / jedes 1. halb Loth / Süßholz / 1. Loth / in dritthalb Maß Wasser und ein halb Maß Wein / 2. querch Finger lassen einsieden / wohl zugedeckt / darzu gethan Muscatnuß / zerribene Zimmet / Kinten / jedes ein halb Loth / ein Löffel voll Zucker / Tragant ein halb Quintl / Morgens und Abends 3. Löffel voll auff einmahl getruncken.

Item : Das köstliche Leber-Wasser.	fol. 14.	Num. 32.	33.
Item : Das Wasser.	fol. 16.	Num. 35.	
Item : Das köstliche Majoran-Wasser.	fol. 22.	Num. 54.	
Item : Der Meer-Zwifel-Safft.	fol. 45.	Num. 18.	
Item : Rhabarbara-Safft.	fol. 48.	Num. 26.	
Item : Der Weinschärling-Safft.	fol. 49.	Num. 30.	
Item : Der Zucker-Rosat kühl.	fol. 51.	Num. 5.	
Item : Die Allabaster-Salben.	fol. 51.	Num. 1.	
Item : Die Nichene Mistl-Salben.	fol. 74.	Num. 3.	
Item : Die Rosen-Salben.	fol. 83.	Num. 20.	
Item : Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.	
Item : Das Pulver.	fol. 104.	Num. 45.	
Item : Für die Lungen-Sucht das Apoffem-Wasser.	fol. 2.	Num. 4.	5.
Item : Das Lungel-Wasser.	fol. 14.	Num. 30.	31.
Item : Der Safft.	fol. 41.	Num. 5.	
Item : Das Cardobenedict-Del.	fol. 61.	Num. 6.	

Item :

Item: Das Pulver zu Frischung der Lungenl.	fol. 10. Num. 40. 41.
Item: Das Pulver.	fol. 104. Num. 45.
Item: Die Elexier.	fol. 123. Num. 18.
Item: Der Brunn-Kress.	fol. 125. Num. 20.
Item: Die Milch.	fol. 200. Num. 3.

Für die Lend- und Ruckenwehe.

Die Diata wie in Glieder-Zuständen.

N^o 1. Ist dises zu gebrauchen.

Nimb Cronabethbör / zerstoß gar klein / hernach nimb altes Schmeer / Brantwein / rohe Ritten und Baumöl / alles untereinander gestossen / darauf eine Salben gemacht / Morgens und Abends bey einer Blut wohl darmit geschmiert.

N^o 2. Ein anders vor Lendenwehe.

Bzem / nimb Capaun- und Hünnerschmalz / Chamillen / weiß Lilien- und Beigl-Del / Saffer / Saffran / jedes nach Geduncken / ein wenig Brantwein / ungewaschenen Butter / alles durcheinander temperirt / und die Lend wohl warm geschmiert.

N^o 3. Zum Lendwehe.

MAn nehme altes Schmeer / je älter je besser / grüne Cronabethbör / faule Ritten / Benedische Saiffen / eines so vil als des andern / stoß in ein Mörser wohl zusammen / wann man Schmergen in Lenden hat / soll man sich darmit schmieren / und ein wenig Brantwein darzu mischen.

N^o 4. Lenden-Sälbl.

So nim gelb Beiglöl 1. halb Pfund / süß Mandl- und Dotter-Del / jedes 6. Loth / frischen Butter 4. Loth / Saffran ein Quintl / dise Stuck zusammen geschmelzt / den Saffran vorhero klein geriben / und die Lenden darmit geschmiert / es ist vortrefflich wider Griesß / Sand und Stein / auch für die unleydentliche Schmergen in Lenden.

Item: Das Pulver. fol. 104. Num. 45.

Für

Für die Lähmung.

Numb Lavendlkraut 3. Loth / Salve 2. Loth / grob zerschnitten / Hirschenschwamen in der Apothecken / Muscatnuß / Imber / Nägelein / Zitwer / Zimet / Ninten und Galgant / jedes 1. Loth / obgemeldte Stück klein gestossen / in 1. Seidl Brantwein gethan / 2. oder 3. Tag stehen lassen / so hat es sein Krafft heraus gezogen / darvon alle Tag getruncken / und die Glieder darmit gesalbet.

Magen = Zustand.

In Magen-Zuständen / wann selbige hizig / muß man nichts von Gewürz brauchen / so aber selbe von einer Erkältung herkommen / kan man sich desselben bedienen / man muß auch beeders seiths nicht gar unverdauliche Speisen nehmen / sonderlich wann ein Erbrechen vorhanden / Wein dienet in kalten / in hizigen Zuständen aber / gefortene Wässer / das Bier ist allzeit verdächtig.

N^o 1.

Magen = Triet.

Numb zweybachenes Brod 2. Loth / præparirten Coriander 1. Loth / Fenichl und Aneiß-Saamen / jedes 2. Quintl / Muscatnuß / Mastix / jedes anderthalb Quintl / Muscatblühe 1. Quintl / jedes fein klein zerstoßen / und untereinander vermischet / darnach deß weissen Canari-Zucker / so vil als deß andern im Gewicht ist / oder so vil man will / darzu gethan / und wohl vermengt / so ist es fertig.

N^o 2.

Ein anders vor den Magen.

Momerantschen-Pulver mit Zucker vermischet / ist gut vor den Magen-Wind / und Reissen.

N^o 3. Wann sich die Leuth im Magen übel befinden / oder Alteration haben / und alles wehe thut.

So nimb 1. Löffel voll gesottenen Ritten-Safft / der ohne Zucker ist / misch Terra Sigillata, und gebrennt Hirschhorn darunter / auff die Nacht eingeben / so treibt es auß / was in ihm steckt.

N^o 4.

N^o 4. Vor einen Magen der voll Schleim ist.

MAn nimbt Wermuth-Salz / 14. Tag / oder 3. Wochen nacheinander ein / so vil als man sonsten Salz in ein Ay thut / verzehret den Schleim allgemach.

N^o 5. Wie man den Magen dauen machen soll.

Werch in einem Wasser genest / winds umb eine Ruben / und legß in einen heissen Aschen / laß wohl abbraten / isß alsdan dieselbe Ruben / es macht alsbald dauen.

N^o 6. Wann einem der Magen wehe thut.

In halbes Seidl Weinrauten-Wasser / und so vil Salve-Wasser / gieß untereinander / und trincke alle Morgen / auch zu Nachts / wann du schlaffen gehest / einen Löffel voll darvon.

N^o 7. Recept eines Magen-Pflasters.

Süßlich nimbt man ein Hand voll Cronabethbör / und ein wenig Saffran / so vil als man zwischen 2. Fingern fassen kan / dises untereinander gar wohl zerstoßen / darnach thut man es in ein saubers Pfändl / und gieß dar auff 4 Löffel voll Brantwein / und so vil weißes Rosenwasser / von einem Ay die Clar / laß auff einem Glütl sieden / biß es anfangt dick zu werden wie ein Zaigl / auff ein hanffenes Werch gestrichen / eines starcken Messer-Rucken dick / und so warm / als man es erleyden kan / auff den Magen gefäsch / 24. Stund ligen lassen / und solches 2. oder 3. mahl gethan / wann es sich mit dem ersten Pflaster nicht stellet. Ist alten und jungen Leuthen / vor alle Magenfälligkeit / Durchbruch / und dergleichen zu gebrauchen.

N^o 8. Ein Magen-Pflaster / welches ich selbst gebraucht hab.

Auff ein Scharlach-Fleck / der nach der Manier des Magens geschnitten / mit einem Pomerantschen-Brantwein angeriben / daß er naß wird / hernach mit lauter Mastix-Kern überlegt / mit einem warmen Mörser-Stößl überfahren / daß der Mastix sich zertheilt / dann streicht man auff den Mastix einen Medritat / und Pomerantschen-Öel / und oben darauff gestoffene Gewürz-Rägerl / und also warmer auff den Magen gelegt / hat mir (Gott Lob) gar wohl gedienet.

U a a

N^o 9.

N^o 9. Ein anders.

Schabe Rättich / wie man ihn zum Salat schabet / thue selben in Butter / laß durcheinander sieden / daß es wird wie ein Koch / streichs auff ein Tuch / so groß der Magen ist / leg es warmer über gar off / ist gut vor die Wind im Magen / und wann der Mensch nicht dauen mag.

N^o 10. Ein gutes Magen-Pflaster.

Man nehme Braunnünghen und Wermuth / jedes 3. Hand voll / von denen Kräutern die Stengel abgestreift / und gar klein gehackt / darnach soll man nehmen 5. Muscatnuß klein gestossen / und gleich schwär Nägelein / als die Muscatnuß seynd / so vil Zimmetrinten Stup / auch so vil Muscatblühe / alles klein gestossen / 3. Loth Mastix wohl gestossen / alles unter die Kräuter gemischt / nim 8. Loth Hönig / und 8. Loth Kitten - Latwergen / die man von dem Saft machet / und in eine Pfannen gethan / mit dem Hönig getriben / die Kräuter / und sonst alles darein geschüttet / auff einer Blut ein Weil gerühret / und also warmer auffgelegt.

N^o 11. Ein fast bewährtes Magen-Säckl.

Man soll nehmen Majoran / Wermuth / Braunnünghen / und Frauen-Blätter / und ein gebähetes Schnittlein rockenes Brod / 1. Löffel Saltz / darnach in ein Säcklein gemacht / obgemeldte Stuck alle durcheinander darein gethan / das Säcklein in einem Essig gesotten / und also warmer auffgelegt / den Essig aber / darinnen das Säcklein gesotten hat / soll man auffheben / wann das Säcklein erkaltet / daß man es wieder darin erwärmen thut.

N^o 12. Gutes Säckl vor den Magen.

Man nehme Wermuth / Chamillen / Braunnünghen / streiff von Stenglen ab / die Kräuter müssen dürr seyn / eines so vil als des andern / Kibel was man mit 4. Fingern fassen kan / fillt in ein Säckl / nähe es ab / wie ein Madrähl / so groß als der Magen ist / aber daß es nicht auff die Leber kombt / thue es in ein Häferl / gieß Wein dar / auff / laß zugedeckt sieden / wann mans brauchen will / so drückt mans auß / daß es nicht so naß ist / und leg es warmer auff den Magen / man kan der Säckl 2. nehmen / wann eines kalt ist / so kan man das andere nehmen / bey dem Essen muß mans nicht aufflegen / seynd gar gut.

N^o 13.

N^o 13. Ein Säckl zum Magen.

Nimm ein Hand voll frischen Wermuth / klein zerschneiden / Salk so vil man mit 4. Fingern kan halten / ein ganze Muscatnuß auch klein zerschneiden / thue das in ein Säckl / 14. Tag auff dem Magen getragen / dann allezeit wieder ein frisches gemacht / Tag und Nacht auffbehalten.

N^o 14. Ein bewährte Arzney zu Verdäuung.
des Magens.

Man nehme Braunmünzen und Wermuth / schneide es klein / dann zerschlage 2. Ayr wohl / thue die Kräuter darein / und ein wenig Nägel-Stup / mach es wie ein Pfänzl / leg es zwischen 2. Tüchl auff den Magen.

N^o 15. Ein andere Arzney darvor.

Man nehme ein neu gebachenes Brod / das erst auß dem Ofen kombt / thue die Schmollen heraus / gieß ein guten Wein dar- auff / nimß Braunmünzen / Wermuth und Mastix / dises zu Pulver gemacht / auff das warme gewaichte Brod gesäet / und auff den Magen gelegt.

N^o 16. Wann einem der Magen erkaltet.

Shamillen / Cronabethhör / Wohlgemuth / Kimmel / jedes gleich vil / laß in Wein sieden / einen Badschwammen darein ge- neht / wohl warm über den Magen gelegt / so bald es kalt wird / wiederumb auffgewärmet / man mag auch wohl die gesottene Kräuter in einem Tuch überlegen.

N^o 17. Für den Magenwehe.

Die obere Rinten von einem schwarzen Brod / ein halbe Hand voll Braunmünzen klein geschnitten / 9. Nägelein / 20. Mastix-Kern / ein halbe Muscatnuß / schwarzen Kimmel / was man zwischen 3. Fingern fassen kan / von einem ganzen Ayr die Clar / einen Löffel voll star- ken Wein / dises alles untereinander gemengt / und in das Brod hinein gethan / halte das Brod über ein Glut / so laufft es wie ein Pfänzl auff / hernach den Magen mit einem Mastix-Del gar wohl geschmiert / auff das Pfänzl auch ein wenig von dem Mastix-Del gossen / und so warm als mans erleyden kan / über den Magen gelegt / so oft es kalt wird / wiederumb gewärmet.

U a a 2

N^o 18.

N^o 18.

Ein anders.

Stem / den Magen und Nabel mit Medritat und Muscatnuß /
Sälbl und Pomerantschen / Del geschmiert / auch goldenes Ma-
stix / Del.

N^o 19.

Mehr ein anders.

Stem / Bermuth / Mastix / und Braunnünzen / Del untereinander
vermischt / und den Magen darmit geschmiert.

N^o 20.

Ein Magen-Sälbel zu machen.

Mimb Laudanum, spanisch Pech / Mastix / jedes 1. Loth / Muscat-
nuß anderthalb Loth / Zimmet / Nägerl / Spicanardi / jedes ein
halb Loth / dise Stück zu Pulver gemacht / und darzu gethan /
Narden-Del / Mastix-Del / jedes ein halb Loth / Wachs ein Loth / mach
es zu einem Sälblein.

N^o 21.Wann der Magen die Speiß nicht be-
halten will.

Safft auß den Braunnünzen genommen / und in die Mitten in ein
Brod gethan / und dasselbige Brod auff das Herz-Grübl gelegt /
so verdäuet er immer.

N^o 22.

Vor üblen Magen.

Man nimbt einen gar scharffen Essig / rockenes Brod / ein Muscat-
nuß / und Mastix / laß zu einem Köchl sieden / legß zwischen zwey
Tüchl / so warm mans erleyden kan / über / wans kalt worden /
so muß mans wiederumb wärmen / also 3. oder 4. mahl.

N^o 23.

Ein anders.

Stem / ein obere Rinten rockenes Brod einer Hand breit gebähet /
gieß starcken Brantwein darauff / dann Nägerl / Zimmet / Mu-
scatnuß / alles gepulvert / und darauff gestreyhet / so warm als
mans erleyden kan / auffgelegt / wans kalt ist / wieder gewärmet / bestrey-
het / und begossen / wie oben / ist gut für den Magen / und nicht so starck /
als das obere.

N^o 24.

Noch ein anders.

Stem / Nürnberger Lebzellen in einem spanischen / oder sonst star-
cken Wein / mit Zimmet / Nägerl / Muscatnuß bestreyhet / und
so

so über den Magen gelegt / ist sehr gut für den kalten Magen / der Lebzelten wird vorhero in Wein gewärmet / und das Gewürk darauß gestrethet.

N^o 25. Mehr ein anders.

Etem / nimb auch schwarke Brod-Brosen / das Brod in einen Brantwein gewaicht / gestossene Nägerl / Imber / Muscatnuß / Mastix-Kernl / alles zerstoßen / mische es unter das Brod / und mach es alles zusammen warm wie ein Koch / und legß zwischen 2. Tüchl über den Magen.

N^o 26. Wieder ein anders.

Nstlich einen Löffel voll Gewürk-Nägerl / thue es in ein Häferlein / gieß ein Halbe Essig darauß / Bachmünken ein Hand voll / die lege auff den Boden / und in die Höhe / daß die Nägelein nicht über sich schwimmen / verdecke es / sieds 2. Stund lang / alsdan thue es vom Feuer / nehe ein Tuch / oder Schwam darein / legß auff den Magen auff das wärmeste / und diß etlichmahl / es hilfft.

N^o 17. Magen-Tinctur / auch vor die Leber und Gall.

In halb Seitl Egoris-Wasser / 2. Quintl Weinstein-Salz / das Wasser heisser über den Weinstein gossen / biß er zergangen ist / hernach 1. Loth Rhabarbara klein zerschnitten / und zu einem Vincrl zusammen gebunden / in das Wasser hinein gelegt / und über Nacht an einem warmen Orth stehen lassen / alle Morgen aufgedruckt / und lablechter 2. Löffel voll getruncken / aber allzeit auffgerügelt / sonst bleibet der Weinstein am Boden.

N^o 28. Ein bewährte Magen-Salben.

Nstlich nimbt man ein glasirte Rain / oder Schüssel / thut darein 9. Loth Jesamin-Del / seht es zu einem linden Feuer / und laßt es so lang / biß es anhebt zu sieden / hernach thut man darein 6. Loth vom dem Indianischen Balsam / und rührt es mit einem hölzern Löffel / oder Hölzl wohl untereinander / hernach thue 1. halb Loth Nägel-Del darzu / und rühr es wieder ein halbe Viertelstund / sodan thue darein ganz dün geschabenes gelb Jungfrau-Wachs / man muß so vil darein thun / daß es die rechte Dicke von einer Salben bekomt / hernach seke es vom Feuer / und gieß ein wenig Zimet-Essenz / oder Del hinein / daß es gar wohlriechend wird / wer es leyden kan / der kan 20. Gran Bisam / und 10. Gran Ambra mit ein wenig Kuchel-Zucker zerribener hinein thun.

A a a 3

NB. Dife

NB. Dife Salben ift zu gebrauchen / den Magen darmit zu fhmie-
ren/einer guten Erbiß groß/ ehe man fhlafen gehet/ und mit einem war-
men Tuch zugedeckt.

Item: Das Magen-Waffer.	fol. 16.	Num. 36.
Item: Das köftliche Waffer für den Magen.	fol. 16.	Num. 37.
Item: Das Zimet-Waffer.	fol. 25.	Num. 65.
Item: Das Zitwer-Waffer.	fol. 26.	Num. 66.
Item: Der Muscatblühe-Geift.	fol. 28.	Num. 4.
Item: Der Wermuth-Geift.	fol. 29.	Num. 8.
Item: Der Pomerantſchen-Brantwein.	fol. 31.	Num. 3.
Wie auch	fol. 34.	Num. 11.
Item: Der Koſoli.	fol. 31.	Num. 5. 6.
Item: Der Kitten-Safft.	fol. 44. 45.	Num. 14. 15.
Item: Der Meer-Zwifel-Safft.	fol. 45.	Num. 18.
Item: Der Apffel-Safft.	fol. 47.	Num. 23.
Item: Der Rhabarbara-Safft.	fol. 48.	Num. 26.
Item: Der Pomerantſchen-und Wermuth- Zucker.	fol. 50.	Num. 2.
Item: Der köftliche Schlag-Zucker.	fol. 50.	Num. 3.
Item: Das köftliche Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Das Kitten-Öel.	fol. 66.	Num. 14.
Item: Das goldene Maſfir-Öel.	fol. 67.	Num. 16. 17.
Item: Das Öel für den Magen.	fol. 69.	Num. 23.
Item: Das Pomerantſchen-Öel.	fol. 69.	Num. 24.
Item: Die gute Magen-Salben.	fol. 79.	Num. 14.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item: Das Pulver deß Lebens.	fol. 103.	Num. 42.
Item: Pulver/ ſo köftlich für den Magen.	fol. 104.	Num. 45.
Item: Pulver für den verderbten Magen.	fol. 104.	Num. 46.
Item: Die Elixier.	fol. 123.	Num. 18.
Item: Die præparirten Cronabethhör.	fol. 124.	Num. 19.

Milch-Zuſtand.

In Milch-Zuſtänden muß man ſich enthalten der ſauren und ſtarcken
Speißen/ als Rindfleisch/ Eßig/ Linſen/ Erbiß/ und dergleichen
Wind und Verſtopfung machende Speißen/ das Bier/ wann es
nicht mit Hopffen wohl gebräuet/ iſt ſchädlich/ der alte Wein be-
kommet zimlich wohl: die Verſtopfung ſeynd gleich denen Le-
ber-Zuſtänden zu meyden.

Nº 1.

N^o 1. Für Verstopffung des Milches ein köstliche Latwergen.

Imb Allant-Wurken/ Meer-Rättich / jedes 2. Loth / die mittlere Rinten von Tamarisken 1. Loth / die Blühe von Tamarisken ein halb Loth/ Eysenkraut in Essig gepaiszt 3. Loth / Zimmet ein halb Quintl/ stoß alles klein / und mach es mit Hönig zu einer Latwergen / darvon nimb des Tags 3. mahl / Morgens nüchtern / vor dem Nacht-Essen/ und vor dem Schlaffengehen/ ist vilfältig mit grossen Nutzen gebraucht worden.

N^o 2. Kräuter-Wein oder Franck / vor Verstopffung des Milches/ Kröß- Ader / und einer erkalten Mutter.

Imb Erdrach/ Cardobenedict/ Polley/ Rosmarin/ Weinrauten/ Beyfuß/ jedes ein halbe Hand voll/ Ehrenpreiß/ Lungen- und Leberkraut/ jedes ein Hand voll/ wilden Saffran anderthalb Loth/ Allantwurken/ Steinwurken/ Rhabarbara / Rapontica / præparirten Weinstein/ jedes ein Loth/ Coriander und Fenichl / jedes 1. Quintl / Weinbörl / Zibeben / die Kern darvon / jedes 4. Loth / Senetblätter 2. Loth/ ein Viertel Hand voll wilde Cigori / Hirschzungen 6. Blätl/ alles klein zerschneiden/ die Kräuter müssen dürr seyn / diß alles in einen Sack gethan/ darüber 3. Seitel Wein und 1. Maß stießend Wasser gossen / zugedeckter sieden lassen/ darvon Morgens warm ein halb Seitel / Abends umb 4. oder 5. Uhr so vil kalt genommen / wann es aber das erstemahl operirt/ kan man das zu Abend bleiben lassen.

N^o 3. Ein bewährtes Pflaster / wann einem das Milk nach dem Fieber/ oder sonst erhartet wäre/ wehe thut/ oder sonst sticht.

Man nehme 1. Seitel frisch Leinöl/ vor ein gewachsene Persohn / hernach nimb 3. grosse Zwifel-Häpel/ schäle die sauber / so vil als dise 3. wägen/ so vil grüne Köhl-Blätter / zerhack dise 2. Stück so klein/ als es seyn kan/ laß es in Leinöl sieden/ allgemach/ daß es dick wird/ als ein Koch/ streichs auff ein ungebleichte Leinwath / so groß als dir das Milk wehe thut / legß den Tag 2. mahl über / so warm du es erleyden kanst/ brauch solches ein Tag nacheinander/ es ist an vilen Persohnen bewährt befunden worden.

N^o 4.

N^o 4.

Ein anders darvor.

Numb 3. Hand voll Eysenkraut/ hack's klein/ Gersten-Mehl auch so vil/ misch wohl mit frischen Ayrclar durcheinander / als wie ein Knödl-Zaig/ schlags auff ein Tüchl / so groß als das Milk ist / theils ab/ daß du auff 3. mahl genug hast/ leg's über das Milk / dann ein zweyfaches Tuch darauff / und sätsch dich umb die Mitten herumb / laß 24. Stund ligen/ alsdan nimb wieder ein frisches / und also 3. mahl gethan/ ist es aber im Winter / daß man kein frisches Kraut haben kan/ so so nimbt man ein dürres/hack's klein/ und gieß ein aufgebrenntes Eysen-Kraut-Wasser daran/ aber nur so vil / daß es an sich ziehet / brauchet man es vor einen Mann/ so muß man das Männl nehmen/ vor ein Weib das Weibl/ dann es seynd zweyerley.

N^o 5. Ein hartes Milk / oder wann einer einen harten Zelten in der Seyten hat/ zu vertreiben.

Nstlich nimb jungen Attich/ ein rothes Häferl / so einmahl brennt ist worden/ schneide den Attich gewürffelt in ein altes Schmeer/eines Gänß-An groß/ deck ein Hasen-Deck darüber/ mit Laim wohl vermacht/ und zum Brod in einen Ofen gesetzt / wann man das Brod herauß nimbt muß man das Häferl auch herauß nehmen / laß überkühlen/ brich's alsdan auff / und balg das Kraut im Häferl auß / leg's also warmer auff die wehethuende Seyten / wo die Härte ist / wohl eingefäsch / daß es nicht abfallt/ wann das Kraut kalt ist / wiederumb in dem Hasen/ wo die Faisten ist gewärmet/ so oft man will / und so lang von der Faisten was vorhanden ist/ cont. nuiret/ es hilfft gewiß.

N^o 6.

Ein Pflaster vor das Milk.

MAn nimbt Eysenkraut 1. Hand voll/ zerstoß in einem Mörser/ dann 1. Löffel voll Brantwein/ ein frisches Ayrclar / wie auch ein Löffel voll Gersten-Mehl/ machs untereinander / streichs auff ein vierfaches Tuch/ und ein subtiles Tüchl oben auff / darnach legt mans über das Milk/ und dises zum dritten und vierdten mahl/ ist bewährt.

N^o 7.

Pflaster vor erhartes Milk.

Numb 4. gute Hand voll gestoffene Riselfstein/ 4. gute Löffel voll Lein-Del/ Hummelbrand- und Chamillen-Del/ jedes 2. gute Löffel voll/ durcheinander gerührt/ auff ein Tüchl gestrichen / auff das Milk/ gelegt/ darzu auch 2. Löffel voll Wermuth-Del.

N^o 8.

N^o 8. Milch-Pflaster.

M An nehme Dyachilon-Pflaster 8. Loth/ Gummi Amoniac, Gold-
ris/ jedes fünf Loth/ solches mit Caper-Del untereinander
gemischt/ und übergelegt.

N^o 9. Für ein hartes Milch.

B Ege dem Kranken Rättich-Scheiben auff das erharte Milch/ so
wird es besser.

N^o 10. Salben zu dem Milch/ dasselbe zu schmieren.

S Rstlich nimb Capri/ weiß Liliens/ blau Beigl-Del/ jedes 2. Loth/
March auß einem Piffels-Bain 1. Quintl/ Eybischwurk/ Leins-
Saamen/ Fœnum-Græcum-Schleim/ jedes 1. Quintl/ Zachsen-
Schmalk/ Hüren-Faisten/Gänß-Schmalk/ jedes ein halb Loth/ Rinten
von Capern/ und Tamaristen-Holz/ Fieberkraut/ jedes 1. Quintl/
Gummi Amoniacum, Galbanum, Bedellium, jedes eben so vil/ die
Gummi laß in Essig zergehen/ und ein wenig Wachs/ alles zusammen
gemengt/ mache eine Salben darauß/ ist lösslich zum Milch/ und soll we-
gen der Gummi von einem Apotheker gemacht werden.

N^o 11. Eine gute Milch-Salben.

S D nehme man Tamaristen-Del/ Capri-Del/ Capaun-Faisten/
Gänß-Faisten/Benedische Saissen/ und klein gehackte Zwifels-
Röhren/ jedes 8. Loth/ laß dieses alles untereinander 1. Stund
lang sieden/ sodan balg es durch ein Tuch/ so ist es fertig.

NB. Wann einem Menschen das Milch wehe thut/ oder erhartet ist/
der streich von diser Salben auff einen zwilchenen Fleck einer Hand breit
auff/ und leg es auff das Milch/ hernach einen rothen Fleck von einer Tuchs-
ten-Haut darüber gelegt/ alsdan nimb wieder ein frisches.

N^o 12. Eine gute Arzney vor das Milch.

M An nehme Käspappel/ blaues Beigl-Del/ Butter-Hirschen-In-
schlicht/ weiß Liliens-Wurzen/ jedes ein wenig gewärmet/ auff ein
blaues Tuch gestrichen/ und auff das Milch/ so warm/ als es der
Krancke erleyden kan/ gelegt.

Item: Das Del vor ein erhartes Milch.

Item: Die Allabaster-Salben.

Item: Die Nichene Mistel-Salben.

Item: Das edle Pulver.

fol. 68. Num. 18. 19.

fol. 73. Num. 1.

fol. 74. Num. 3.

fol. 97. Num. 19.

B b b

Vor

Vor die Mundfail.

Deß Sauren und Gesaltzenen ist sich in diesem Zustand sonderlich zu hüten.

N^o 1. Wann einer die Mundfail hat.

Nehme man Rosen-Hönig/ Maulbör- Safft / eines so vil als deß andern/ Muscatnuß klein geschaben/ gefähet/ Wohlgemuth/ weisses Hunds-Koth gepulvert / jedes ein Messerspiß voll/ alles untereinander vermischet / dann deß Tags 3. oder 4. mahl mit einem Pemsel das Zahn-Fleisch darmit bestrichen / muß aber / nachdem man gurgelt/ alsobald das thun/ das Gurgel-Wasser darzu gebrauchen / wie zu finden fol. 299. Num. 3.

N^o 2. Ein anders.

Nehme Weinträutl / Isop / eines jedwedern eine Hand voll / Salve eben so vil / ein wenig Lorbör/ solches stoß alles durchein- ander/ mach es mit Hönig an/ und reibe die Zähne und das Maul darmit/ ist gut.

N^o 3. Mundfail zu vertreiben.

Nehme man Muscatnuß / Muscatblühe / gebrennten Allann / Hönig / jedes gleich vil/ mach es zu einem Sälbl / es hilft wohl für die Mundfail.

N^o 4. Ein anders.

Nem/ 1. Maß schön geläutertes Hönig / 8. Muscatnuß geriben / 1. Löffel voll Salve-Pulver/ 2. Löffel voll Weinrauten-Pulver/ anderthalb Löffel voll Hechten-Zahn-Pulver / ein klein Löffel voll Allann/ alles das in Hönig sieden lassen/ so lang als ein Ay/ reibe darmit das Zahn-Fleisch und den Mund.

N^o 5. Für die Mundfail.

Neffel-Kraut- Maulbör- und blau Beigl-Safft / jedes 1. Loth / mit disen Säfften so untereinander vermischet / das Maul im Tag etlich mahl darmit bestrichen/ zuvor allzeit mit Löffelkraut- Was- ser das Maul aufgewaschen.

N^o 6. Mund-Hitz zu vertreiben.

Mit frisch gebrennten Erbör- Wasser den Mund aufgewaschen / und aufgegurgelt.

N^o 7.

N^o 7. Mund-Löcher zu heylen.

Den Mund mit Mauföhrl-Safft gewaschen / heylet / so man aber den Safft nicht haben kan / soll man das Kraut in Wein sieden / und mit der Brüh den Mund sauber waschen.

N^o 8. Ein anders.

So nimb Schafften-Heu-Wasser / es heylet die Löcher / so man sich darmit gurgelt.

N^o 9. Wann der Mund übrige Feuchtigkeit hat.

Man nehmt gepulvertes Reiß-Mehl mit Wein gemischt / wie ein Sälzl / darmit die Zung oft geschmiert / vertreibt das Geiffern im Mund / den Mund auch mit Wein / so mit Reiß gesotten / auß gewaschen / hilfft auch.

Item: Der Meerzwifel-Essig.

fol. 37.

Num. 5.

Item: Der Nuß-Safft.

fol. 46.

Num. 20. 21.

Item: Das köstliche Cardobenedict-Öel.

fol. 61.

Num. 6.

Item: das Pulver für die Mundfail.

fol. 104. 105.

Num. 47. 48.

Item: Der rothe Stein.

fol. 127.

Num. 21.

**Vor das Maul-Besperz kan man
dies brauchen.**

Rosmarin-Blühe / Salve / Perchtram / Isop / Schlüßl-Blüml-
Kraut / jedes was man mit 3. Fingern fassen kan / Faltrian / was
man zweymahl mit 2. Fingern fassen kan / Perchtram-
Wurzel anderthalb Quintl / schneids und hacks / in Salve-Wasser gekocht und
gesihen / darzu thue Rosmarinblühe-
Zucker 1. Quintl / Maulbör-
Safft 2. Quintl / Spiritus Vitrioli 10. Tropffen / alles durchgesihen /
und diß Wasser zum Einsprizen.

Mutter = Zustand.

Die Diata wie in Frauen-Zuständen.

N^o 1. Suppen für die Mutter.

Man nimbt ein frisches Rüh-Koth / und treibt es in einer Fleisch-
oder eingebrennten Suppen ab / alsdan seyhet man es / und laßt ein
wenig Muscatblühe darin sieden / wie auch ein wenig Kimel / als
dan trinckt man etliche Löffel voll warmer / es ist vor die Mutter gar gut.

B b 2

Der

Der Persohn/ der man es brauchen will/ darff man es nicht sagen / Dann es ist etwas graulich.

N^o 2. **Vor die Mutter.**

S D nehme 3. Wällische Nuß/ und brat dieselben in einer Glut / daß die Schaalen darvon verbrennen / und gib den Kern dem Menschen zu essen/ ist bewährt.

N^o 3. **Für die Mutter so übersich steigt.**

Rothe Corallen / Perl-Mutter præparirt / geschabenes Helffenbein/ deren jedes 1. halb Loth/ untereinander gemischt/ von diesem Pulver 3. oder 4. Messerspiß in Meßsen-Wasser eingenommen / darzu aber jedesmahl einen halben Löffel voll Pomerantschen-Geist/ und 3. oder 4. Tropffen Bibergeil-Zinctur genommen/ dieses drückt nider die Dämpff der Mutter/ und last solche nicht übersich in Kopff steigen/ stärckt auch die Mutter trefflich.

N^o 4. **Für das Reissen und auffsteigen der Mutter.**

S D nimb Chamillen/ so vil man zwischen 3. Fingern fassen kan/ bind es in ein Tüchl / legß in eine wallende Hünere-Suppen/ laß ein Sud thun/ druck es auß/ und trinck die Suppen darvon.

N^o 5. **Ein anders.**

S Zem/ 5. Schaaf-Bohnen / so frisch du sie bekommen kanst / zertreib sie in einen zimbllichen Trunct Wein / der so warm sey / als man ihn wohl erleyden mag/ und gib ihrs zu trincken.

N^o 6. **Noch ein anders.**

S Zem/ nimb ein Weiß von Hünere-Mist/ so groß als eine Arbes / zertreib es in einem Löffel voll Wein/ gib es ein/ es ist gewiß.

N^o 7. **Vor die Mutter.**

M An nimbt vor 2. Pfening Kimel/ und siedet den in Wasser / trinck deß Abends und Morgens warm / leg dem Kimel in ein Säckl warm auff den Nabel/ so legt sich die Mutter an ihre rechte Statt.

N^o 8. **Ein anders.**

S Zem/ schieße ein Aichhörnl/ und laß selchen / oder dürr werden mit Haut und Haar / und mit diesem rauch dich / so eine an der Mutter leydet / die soll ein Tachsen-Fleisch essen / so wird sie der Mutter befreyet.

N^o 9,

N^o 9. Ein anders.

S D nimb Rebhünnel-Feder/ und zünd es an/ ob einem Liechtel/ daß der Rauch in das Maul und Nasen-Löcher gehet/ so legt sich die Mutter und wird besser.

N^o 10. Mehr ein anders.

S Tem/Muscatus oder die Blühe/ zünd man auch an/ und raucht die Frau darmit/ daß ihr der Rauch in das Maul kombt.

N^o 11. Wieder ein anders.

S Tem/ lege ihr Wermuth in die Schuhe/ und lasse sie darauff gehen.

N^o 3. Wiederumb ein anders.

S D nimb Wermuth und Weinrauten/ eines so vil als des andern/ hack es/ und röst es in Baumöl/ biß es waich wird/ streich es auff ein Tüchl wie Pflaster/ und legß warmer auff den Nabel.

N^o 13. Eine bewährte Kunst/ so einer die Mutter über sich steigt.

M An nimbt Rosen-Blätter eine Hand voll/ und 10. oder 15. ganze Gewürz-Nägerl/ bind es in ein leinenes Tüchl ein/ sied es in Malvasier/ so lang als ein hartes Ey/ leg es der Frauen so warm sie es erleyden mag/ vor den vordern Leib ganz gemacht/ doch soll sie bedekt seyn/ daß der Dampf nicht über sich ins Haupt kombt/ biß sich die Mutter gesetzt hat.

N^o 14. Ein anders.

S D nimb Abrotten/ Segenbaum/ Sonnabend-Gürtel/ streiff es ab/ mach ein 2. Spann langes Säckl/ füll es mit der Kräutern voll an/ thue es in ein heißes Wasser/ laß kochen/ daß die Kräuter fein waich werden/ leg es warm auff die Keyh/ wans kalt werden/ wärme es wieder.

N^o 15. Für das Reissen der Mutter.

M An nehme ein Löffel voll Honig/ 3. Löffel voll Baumöl/ durcheinander zergehen lassen/ auff ein Tüchl gestrichen/ darvon ein Pflaster auff den Nabel/ und eines auff das Creutz gelegt/ oder etliche Mastix-Körner geschluckt.

B b b 3

N^o 16.

N^o 16.

Ein anders.

Wirdes Mutter-Kraut in ein Säckel genähet / und unter der rechten Brust getragen / wann es nimmer riecht / muß man ein anders nehmen.

N^o 17.

Noch ein anders.

Bem / mach ein Baumöl warm / reib eine Muscatnuß darein / thue es in eine Nußschaalen / leg es über den Nabel.

N^o 18.

Mehr ein anders.

So nimb Prassen-Kraut / rechtes Balsam-Kraut / schneid es klein / wie auch Chamillen und Wermuth / vermisch mit einem Ay / bach es in Schmalz und Del / leg das Pfänkl warmer auff den Bauch.

N^o 19.

Wieder ein anders.

Bem / schmier den Nabel / Herz-Grübel / Genäck und Schloff mit Muscatnuß-Sälbel.

N^o 20.

Ein anders.

Man nehme ein vierfaches Tuch / und waich es in Malvasier / alsdan lege man solches über den Bauch.

N^o 21.

Mutter-Säckel.

Nimb ein subtiles Schleyer-Fleckel / mach ein Säckel 2. Finger breit / schneid Affang gar klein / fülle es ein / und nähe das Säckel wie ein Maderäsel breitlecht ab / und leg es auff den Nabel.

N^o 22. Wann die Mutter einer Frauen auffsteigt.

So nimb 1. Hand voll Chamillen / Wermuth / Braunmünzen / Mutterkraut / von jeden 1. Hand voll / etliche Lorbor / ein Muscatnuß / ein Stückel Biberzail mit Ayren angemacht / wie ein Pfänkel in Del gebachen / und der Frau / so warm sie es erleyden kan / auff den Bauch gelegt / anff den Kopff ein wenig gestoffenen Fenichl / Muscatnuß / Muscat-Blühe / Lorbor mit Schaller und allen / auff Haus- Brod Kinten gestreuet / und auff die Schaitel gelegt.

N^o 23.

Ein anders darvor.

Nimb ein Dertl Wachskerzen / mach unten ein Ringel / daß stehet / darnach nimb 1. Seitel-Häferl / und zünd das Licht an / setz auff den

den Nabel / und stürz das Häserl darüber / das Liechtel laß darunter
brennen/ das zieht die Mutter wieder in ihr rechtes Orth.

N^o 24. Für die Mutter.

Nimb Gabel-oder Mutterkraut sambt der Blühe / schneid es klein /
nimb ein Ly/ rühr das Kraut darunter / bach es in ein Schmalz/
wie ein Pfänzl/ legß zwischen 3. Lüchl auff den Nabel / so warm
du es erleyden kanst/ es kan den Tag offft gebraucht werden / erwärmet
die Mutter/ und bringt es wieder an ihr rechtes Orth.

N^o 25. Vor die Beer-Mutter.

MAnn es dir ankombt / so leg gleich unter beede Armben ein Pü-
schel Liebstöckl-Blätter / es seyn dürr oder grün / esse ein wes-
nig/ das thue so offft / als es dir ankombt / und auff den Na-
bel gelegt / ist gut.

N^o 26. Für Aufsteigen der Beer-Mutter.

MAnn nehme Zibeth einer Linsen groß/ laß das mit einem Finger ganz
wohl in den Nabel reiben/ so lang biß sie gedunct/ daß ganz hin-
ein sey/ dann heisse sie still ligen/ mit an sich gezogenen Füßen/ und
daß sie den Bauch warm halte.

N^o 27. Für das Reissen und Aufsteigen der Mutter.

Mach 2. Spann lange Seyten-Säckl / fülle sie mit abgestreiften
Sonnabend-Gürtel / laß im Wasser sieden / druck es auß / leg
es so warm umb die Lend/ als du es erleyden kanst / wird es kalt /
wärme es wiederumb / es kan auch ohne Schaden einer Kindlbererin
gebraucht werden.

N^o 28. Vor die Mutter.

Sstlich nimb Wermuth / Wohlgemuth / Fenichl / Bachmolben /
Eronabethhör / eines so vil als des andern / die Kräuter groß-
lecht geschnitten / das andere ein wenig zerstoffen / in ein Säckel
eingenähet / das Säckel ob einem heißen Ziegel fein gewärmet / und auff
den Bauch gelegt.

N^o 29. Ein gute Suppen vor die Mutter.

Sstlich nimb ein Seitel gute Fleisch-oder Hennen-Suppen/ von 3.
Peterfil-Wurken das Inwendige her auß / und thue es weg / das
andere aber schneid klein/ und leg es in die Suppen / wie auch drey
Mut:

Mut:

Mutter-Nägerl / von einer Muscatnuß wo die Blühe daran / die halbe Blühe aber nur allein / 2. Blühe Saffran / dieses alles in der Suppen ein Viertl stund sieden lassen / davon zu Morgens und Nachmittag 5. Löffel voll getruncken / die letzten 2. oder 3. Tag / so man nicht recht ist.

N^o 30. Säckl zu Laxier- und Reinigung der Mutter.

Nimb Graßwurzel / Egorinwurzel / jedes 3. Quintl / Steinwurzel 2. Quintl / Hirschenzungen / Gamanderblätter / Ottermenig und Frauen-Haar / jedes ein halbe Hand voll / Senetblätter dritthalb Loth / Rhabarbara 3. Quintl / wällische Weinbörl 2. Quintl præparirten Weinstein ein halb Quintl / dieses alles schneid klein / thus in ein Säckl / gieß darauff anderthalb Seidl Zigori-Wasser / Wein auch so vil / dieses aber siede heiß / und bedeck das Geschir / laß es an einem warmen Orth stehen / und trink alle Tag in der Frühe ein halb Seidl / so lang biß diser Wein auß ist / so oft man es trincket / muß man das Säckl völlig außtrucken / dieses muß man trincken / 8. Tag vorhero als man die Monath-Reinigung bekommet.

N^o 31. Suppen vor die Mutter / macht auch fruchtbar.

Nimbt man die obern Spizl von Saturey 9. Stückl / von Salve 9. Blätl / Mutterkraut 9. Herzl / Mutter-Muscatnuß 3. Mutter-Nägerl 9. Saffranblühe 15. dieses alles zusammen gethan / in ein Häfen von 2. Maß / darauff gossen 2. Maß Bier / we'ches wohl abgelegen ist / der es aber nicht leyden kan / kan frisch Wasser nehmen / ich halt aber eine gute Fleischsuppen vor das beste darauff zu gießen / und das Häfen wohl mit einen Zaig vermacht / und sieden lassen / so lang / biß der dritte Theil eingesotten ist / alsdan lassen kalt werden / und auffgemacht / darvon muß man frühe / und auff die Nacht warmer / jedesmahl ein Viertl Seidl trincken / sied man es in Bier / so kan man die Suppen mit ein Nyr-Dotter und Butter abgießen / als wie ein rechte Bier-Suppen / auch in Wasser / wann es mit Wasser gesotten wäre / und in der Frühe muß man 1. Stund darauff fasten / und auff die Nacht muß man es auch erst eine Stund nach dem Nacht-Essen nehmen / und solches 9. Tag continuiren / wann man seine Zeit hat.

Item: Das Wasser.	fol. 11.	Num. 16.
Item: Das gute Mutter-Wasser.	fol. 16.	17. Num. 38. 39. 40.
Item: Das stinckende Mutter-Wasser.	fol. 17.	Num. 41. 42.
Item: Das Brodreißende Wasser.	fol. 19.	Num 46.
Item: Die köstliche Mutter-Latwergen.	fol. 55.	Num. 4.
Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.

Item:

Item. Das köstliche Braunmünken-Öel.	fol. 69.	Num. 25.
Item: Die Allabaster-Salben.	fol. 73.	Num. 1.
Item: Die gute Mutter-Salben.	fol. 80.	Num. 15.
Item: Der Rauch vor die Mutter.	fol. 113. 114.	Num. 18. 19. 20.
Item: Der Kräuter-Wein.	fol. 375.	Num. 2.
Item: Die zwey Mittel.	fol. 453.	Num. 5. 6.

Tranck vor die Melancholey.

Die Diæta wie in Milz-Zuständen.

N^o 1. Dises Tranck soll man also machen.

Nimb Rhabarbara der besten / Camel- Stroh / jedes 5. Gersten-
Körnln schwarz / Boragi-Blühe / Ochsenzungen-Blühe / Scabiosa /
Viole / jedes 1. Quintl / Ochsenzungen / Ehrenpreiß / Flachs-
Seiden / Mutterkraut / jedes ein halbe Hand voll / Deppich / Fenichl / Ra-
pontica / Petersil / weissen Beigl / Wegrich- Wurken / jedes anderthalb
Quintl / Engelsfuß / süß Holz / jedes anderthalb Quintl / Rinten von gel-
ben Mirobolanen / auch von Cebuli Mirobolanen jedes ein halb Loth /
Weinbörln / Deppich- Fenichl- Petersil- Nessel- Saamen / jedes 1. Quintl /
Senetblätter anderthalb Loth / Zimet / Himbör / jedes 1. Quintl / dises
alles in 3. Maß Wein / und 2. Maß Wasser gesotten / daß der halbe
Theil bleibe / alsdan brauche dises Getranck folgender Massen: Nimb
des gesottenen Wassers ein zimlichen Becher voll / thue darzu / Syru-
pum de Epithymo, de Cichorio cum Rhabarbara, ein Loth / Electuar.
de Pssyllo 2. Quintl / Confectio Hamech dritthalb Quintl / ein wenig
Zimmet- Wasser auch darzu / obbemeldte Stück seynd in der Apothecken
zu bekommen / von disem Tranck soll man allzeit 5. Stund vor dem Es-
sen nehmen / 7. Loth auff einmahl.

N^o 2. Ein gute Medicin / zu Reinigung des Geblüts.

Metoniakraut 3. Hand voll / Boragiblühe und Kraut / 2. Hand
voll / Erdrauchkraut 1. Hand voll / Tausendgulden- Kraut was
man mit 5. Fingern fassen kan / dises alles zerschnitten / und sau-
ber aufgedörrt / und zusammen gemischt / alsdann nimbt man darvon /
und kocht es wie ein Thee / zuckert und trinckt es / wann man will / das
es etwas laxieren soll / nimbt man etwas / wann mans kocht / von Pin-
ckelkraut darunter. Gesezt auff dise obstehende Masse / wann man in
Bereitschafft ein Schaalen voll haben will / nimbt man von dem Pinckel-
Kraut 2. Hand voll darunter.

E c c

Item:

Item: Die Elixier.

fol. 123. Num. 18.

Item: Die præparirten Cronabethbör.

fol. 124. Num. 19.

Item: Die Reinigung.

fol. 280. Num. 2.

Item: Die Penonischen Pillulen.

fol. 138. Num. 29.

Vor die Mullen im Saar.

Nimb Foenum-Græcum in Wasser gesotten/ und oft gewaschen.

Sinen Nagel ohne Schmerzen abgehen / und wiederumb wachsen zu machen.

MAn nimbt Gummi Serapium, Arsenicum, eines so vil als des andern/ gepulvert/ dan diß mit Ruß-Del zu einer Salben gemacht/ streichs auff ein leinenes Tüchl/ legß über den Nagel/ so wird der Nagel abgehen ohne Schmerzen / alsdan nimb ein kalte Laugen / und wasche die Zähnen oder Finger darmit.

Nasen-Zustand.

N^o 1. In die Nasen zum Ziehen.

Nimb die Saug-Wurzen/ die in denen Rosen wachst/ hat gelbe Blümel/ in die Nasen gethan.

N^o 2. Vor die Nasen ein Recept.

Nimb Pappel-und Biessen-Wasser/ alles gleich vil/ wasche darin einen frischen Butter 9. mahl/ denselben des Tags oft in die Nasen/ auch wann man schlaffen gehet/ geschmiert.

N^o 3. Ein anders.

Ege Butter mit Zucker in Majoran-Wasser/ und stecke denselben sodan in die Nasen.

N^o 4. Für Verstopffung der Nasen.

MAn nehme Gersten-Schleim und Ruchel-Zucker/ ziehe es in die Nasen/ purgiert die Cathar.

N^o 5. Wann ein Mensch gar ein rothe kupfferne Nasen hat.

So ist nichts bessers / als weiße Seebumen genommen / und dieselben Blättl gestossen/ hernach aufgebalg/ und in disen Safft weiß Wachs/ Gaffer / jedes einer Haselnuß groß / Sperma Ceti
1. Quintl/

1. Quintl/Weß-Schmalz ein klein halb Löffel voll / vermischet / über ein klein Kohlfener gesetzt / sodan in einem saubern Geschir: auffbehalten / wann mans brauchen will / so streicht mans auff ein Tüchl / und legt's über die rothe Nasen.

N^o 6. Wann die Nasen schmeckt.

Nimb außgebrentes Wasser von Scharlach-Rosen / ziehe dasselbe in die Nasen auff / oder mit einem kleinen Spritzerl in die Nasen gespritzt / das thue oft / biß dir der üble Geschmack darvon vergehet.

N^o 7. Ein anders.

Sofern die Nasen inwendig zerbricht / oder sich zerklübt von ihrem schwären Gestanck / so nimb Terpentin-Del / stecke es mit Feslein in die Nasen / es hilft.

N^o 8. Ein Pulver zum Schnupffen / welches den Fluß vom Haupt und Augen ziehet in einer Stund mehr / als andere Arhney in 8. Tagen.

Man nimbt Gummi Euphorbium, soll zu Pulver gestossen werden / und darvon Vormittags in die Nasen geschnupfft / so vil als anderthalb Linsen groß / darnach solle sich der Patient an einen Tisch nider setzen / mit nidergelegten Haupt / und aufgespaltenen Mund / soll also ein ganze Stund sitzen bleiben / man soll ein Schüssel untersetzen / daß der Schleim darein laufft / nachdem die Stund vorbey ist / soll der Patient den Mund mit frischen Wasser außwaschen / sich außreisern / und schneizen.

N^o 9. Ein anders.

Schwarze Nießwurk / und Kuchel-Zucker / eines so vil als des andern genommen / und so vil dise zwey wägen / Presil-Taback / mache es zu Pulver / und schnupff darvon.

N^o 10. Ein anders / ist nicht so Starck.

Schneide Pomerantschen-Schäller dünn auß / und dörrre sie / hernach nimb so vil Kuchel-Zucker / alles zu Pulver gemacht / und darvon geschnupfft.

N^o 11. Ein Taback / wann man in der Nasen verstopfft ist / und gern herunter ziehen wolte.

Rstlich nimb einen rechten gemeinen Blätter-Taback 1. halb Loth / denselben geriben / und in Majoran-Wasser gewaicht / 2. oder 3. Stund lang / laß hernach wiederumb trucken werden / sodann nimbt man dörre Pomerantschen-Schaalen / stosse sie zu Pulver / deren

1. Loth/ waicht es auch in selbiges Wasser 2. oder 3. Stund/ laß wieder trucken werden/ und nimb 1. Quintl Kuchel-Zimber/ 2. oder 3. Pfeffer- Körnl schwär/ gepulverte Nießwurk/ alles untereinander vermischet zu einem Pulver/ und darvon zu Zeiten geschnupfft.

N^o 12.

Ein anders.

Wetonienkraut/ Majoran/ Salveblätter/ jedes 1. Quintl/ Rosma- rinblühe/ Paltrianblühe/ jedes 2. Quintl/ Florentinische Beigl- Wurken 3. Quintl/ weisse Nießwurk/ schwarzen Coriander 3. Quintl/ spanisch Pech 2. Quintl/ und zu Pulver gemacht.

N^o 13. Edler Schnupff-Taback Dr. Kaff zu Cölln.

Nimb schöne und gute Taback-Blätter/ stoß zu klein Pulver/ wasch sie zweymahl/ laß truckern/ und stoß noch einmahl/ gib ihm fol- genden Geschmack mit diesem Balsam/ distillirt Muscatnuß-Del/ distillirt Rosen-Del/ distillirt Zimet-Del/ jedes 20. Tropffen/ distillirt Lavendl-Del/ distillirt Majoran-Del/ jedes 15. Tropffen/ distillirt Weinrauten-Nägerl/ Lemonischäller-Del/ jedes 8. Tropffen/ mische alles wohl untereinander/ nimb darzu den besten Ambra 10. Gran/ Zibet 6. Gran/ Bisam 40. Gran/ misch alles untereinander zu einem Bal- sam/ nimb alsdan auff ein halb Pfund Taback ein Quintl von diesem Balsam.

N^o 14.

Ein guter Trinck-Taback.

Sstlich nimb rechte gemeine Taback-Blätter 2. Loth/ Mastix ein Loth/ Majoran-Salve/ Petonien-Blätter/ Rundl-oder Quendl- Kraut/ jedes 1. Quintl/ Rosmarinblühe/ Ringl Blumen/ Schlüs- selblumen/ Lavendlblühe/ Rosenblätter/ Liliun Convallium, Linden- blühe/ jedes ein halb Quintl/ dieses muß alles dür: seyn/ Zimmet/ Muscat- blühe/ Gewürk-Nägerl/ jedes ein halb Quintl/ wohl groblecht unterein- ander zusammen geschnitten/ und zu einem Trinck-Taback vermischet/ wer Zahn-Schmerzen/ Cathar:/ oder sonst denen Flüssen unterworfsen/ der soll von diesem Bisam-Taback zu Zeiten rauchen.

Item: Das Cardobenedict-Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Pulver.

fol. 100. Num. 29.

Vor

Vor Nieren- und Blasen-Kranckheiten.

In dergleichen Zuständen seynd schädlich alle gesäuerte / gesalzene / und flüssige Speisen / alles was von Milch kommet / alles Fleisch von einer harten Verkochung / nemblich Rindfleisch / Bocksfleisch: Hier ist schädlich / sonderlich so neu / oder wenig gebräuet. Peter sil / Spargel / Ziser / Erbisch / und von dergleichen Sachen gesortene Wasser seynd nutzlich / wenig Wein ist erlaubt / das Crona-berth Wasser ist vorträglich / Kreen / Kärtich / und Knoblauch seynd nicht verboten.

N^o 1. Beschreibung der Nieren in des Menschen Leib.

Der Nieren seynd zwey / die seynd warm und trucken / in der lincken und rechten Seyten / ihr Substanz ist roth / vest / fleischig / welche von Gott verordnet seynd / die wässerige Feuchtigkeit von dem Geblüt an sich zu ziehen / und dieselbige in einen Harn zu kochen ; der eine Nieren aber / so in der rechten Seyten ist / ligt der Leber näher und höher / dann der in der lincken Seyten / die Nieren hangen an dem Rücken / zu beeden Seyten mit Faisten umgeben / zu welchen Nieren Arterien und Adern gehen / es seynd auch 2. Gäng / so von der Leber und Magen herab gehen / durch welche alle Feuchtigkeit gezogen werden / darnach von den Nieren gehen wiederumb zwey Gäng unter sich / durch welche alle Feuchtigkeiten in die Blasen geführet werden / es leyden die Nieren mancherley Kranckheiten von böser Complexion der Hitz oder Kälten / das ist vom Geblüt / oder vom feuchten Phlegmate , ist es von Hitz / so ist der Harn ohne Phlegmatische Dicke / allein gar bleich roth / so last ihm schlagen die Leber-Ader / oder die Ader Savena, unter den Knoden der Füßen / braucht ihm kühlende Arhneyen auß- und inwendig / wans aber vom Phlegmate kombt / und die Nieren verstopft seynd / darzu muß man brauchen / wie hernach solgt : auch begeben sich grosse Schmerzen der Nieren von dem Grief und Stein / so in den Nieren gehägt wird / das ist umb die Lenden mit grossen Zwang / bis in die Blasen kombt / die Nieren schwüren auch zu Zeiten / welches der Nieren selbst / oder der Hautlein Schuld ist / auch etwas von grosser Übung / Fallen / Schlagen / Reiten / oder schwär heben.

N^o 2. Wann einem die Nieren schwinden / so zu erkennen / wann das Faiste auff dem Harn ist.

Nimb ein Seitel Rosen Wasser / 2. Loth Essig / ein Seitel Rosen Del / von 4. Myrn das Weisse / das alles untereinander geschlagen /

gen/ und auff das wärmeste zu Nacht in einem Tuch auff die Lenden ge-
legt/ und thue das etlichmahl.

N^o 3. Syrup vor die Nieren von Juden-Kirschen.

Nimb die rothen Bör von Juden-Kirschen / frische Zibeben / die
Kern herauß geklaubt / Pinnen-Kern / auch gereinigt / wie sich
gebühret / jedes ein halb Loth / Andivi-Saamen / Lattich-Saa-
men / Purkelkraut-Saamen / jedes 3. Quintl / Peterilwurken / Fenicht /
Spargel / Buesch / Selleriwurken / jedes ein halbe Hand voll / rein ge-
schaben und klein zerschnitten / süß Holz dritthalb Loth / auffgedörte
Tamasenische Zwespen / rothe Brustbör / jedes 12. Loth / auffgedörte
Merken-Beigl / wildes Cigorikraut und Blumen / jedes ein halbe Hand
voll / dise Stück thue alle zusammen in ein messingenes Beek / gieß Wasser
daran / daß es 2. Finger breit darüber gehet / laß auff den dritten Theil
einsieden / senhe es durch ein Tuch / druckts wohl auß / dise Brühe mach zu
einem Syrup / oder Tranc nach deinem Gefallen / in disem Syrup ist ein
grosse Tugend und Krafft alle Hinderung des Harms zu nehmen / die
Nieren / und Harm-Gäng zu reinigen / und zu säubern / Sand / Stein
und Griess / Knopffen / Härting / Flecken / Feklein / und dergleichen unna-
türliche Überflüßigkeit / stärket auch darmit den Magen und die Däuung /
desgleichen alle innerliche Glieder werden darvon eröffnet / und die win-
dige Anblasung und Aufblähung / Rumor im Bauch werden darvon
zertheilet / und allgemach gelegt.

N^o 4.

Ein anders.

Man soll nehmen die rothe Bör von Juden-Kirschen / und selbe mit
einem Löffel fein wohl zerdrucken / hernach thut man sie in ein Ein-
waffen / oder sonst subtiler Materi / eines keinen Säckl / solches
in eine Kandl gethan / und darauff ein Maß gerechten guten Wein gossen /
und davon getruncken / ist gewiß ein probirte Sach vor die Niern.

Item: Der Meer-Zwifel-Safft.	fol. 45. Num. 18.
Item: Der Zucker-Rosat.	fol. 51. Num. 4.
Item: Die Rosen-Salben.	fol. 83. Num. 20.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97. Num. 19.
Item: Die Elexier.	fol. 123. Num. 18.
Item: Das Cronabeth-Wasser.	fol. 427. Num. 24.

Vor Schmachten.

Item: Ist gut das Herz-Carsuncel-Wasser.	fol. 5. Num. 10.
Item: Das Kayser Carl-Wasser.	fol. 7. Num. 13.
Item:	

Item: Das Wasser für die Fraiß/ Schlag/ und Ohnacht.	fol. 7.	Num. 15.
Item: Das Ohnmacht-Wasser.	fol. 18.	Num. 43.
Item: Das Schlag-Wasser.	fol. 20. 21. 22.	Num. 50. 51. 52. 53.
Item: Das köstliche Majoran-Wasser.	fol. 22.	Num. 54.
Item: Der Kundkraut-Geist.	fol. 27.	Num. 3.
Item: Der Krafft-Eßig.	fol. 37.	Num. 4.
Item: Der Weinschärling-Safft.	fol. 49.	Num. 30.
Item: Der köstliche Nägerl-Zucker.	fol. 49.	Num. 1.

Ohren-Zustand.

N^o 1. Wann einem ein Wurm/ oder Ohrhöll in das Ohr kommet.

W Ole einen wohlschmeckenden Apffel unter dem Stihl auß / fülle denselben voll mit Hönig / laß ihn gar weich braten / darnach mach ein tieffes Loch in das Außgeschälte / halte es wohl heiß an das Ohr / und lege dich mit dem Ohr auff den Apffel / so kriecht der Wurm heraus.

N^o 2. Ein anders.

S Item/ seinen eigenen Speichel alle Morgen nüchtern in das Ohr getraiff / davon sterben die Würm.

N^o 3. Für die Würm in den Ohren.

M An nehme Weinrauten/ Wermuth/ Pfersich-Laub / zerstoß / und drucke den Safft heraus / den thue in die Ohren.

N^o 4. Für die Ohren-Würm.

E rmissche Schwefel / lebendigen Kalch und Hönig mit Eßig / darvon etliche Tropffen in das Ohr gelassen.

N^o 5. Ein anders.

Item werden die Würm getödtet durch Klein Centauer-Safft.

N^o 6. Noch ein anders.

M An nehme ein warmes Brod / und halte es für das Ohr / so müssen die Würm heraus.

N^o 7.

N^o 7. Wann einem ein Ohrhöll in das Ohr laufft.

Nimb Rosz Roth/ das noch frisch/ drucke den Saft durch ein Tüchl heraus/ thue denselben Saft in das Ohr/ so kriecht der Ohrhöll wieder heraus.

N^o 8. Ein anders.

Nesslich nimb Weinrauten-Safft/ thue denselben in das Ohr/ darinnen der Ohrhöll ist/ so gehet er zur Stund heraus/ Lavendel-Safft ist besser/ wo man den haben mag.

N^o 9. Ein anders darvor.

Nimb dickes Chamillen-Wasser/ so distillirt ist/ gieß durch ein Trächterl in das Ohr/ es tödtet den Wurm.

N^o 10. Für Ohren-Geschwär/ und andere Zufäll.

Man nimbt Zäschel-Kraut/ stoß es/ und drucke den Saft auß/ mache ihn warm/ traiffe ihn in die Ohren.

N^o 11. Ein anders.

Stem/ stoß jungen Hopffen/ drucke den Saft auß/ und tropffe ihn in die Ohren.

N^o 12. Noch ein anders.

Sußwurz klein in einem Mörser zerstoßen/ seyhe den Saft durch ein Tüchl/ nimb ein wenig weiß Lilien-Del/ und Natterzüngel-Kraut-Safft/ laß 2. Tröpflein in das Ohr/ in welchem du den Schmerzen hast/ und verstopffe es mit einer Baumwolle/ und halte dich warm an der selben Seyten/ solches ist bewährt befunden worden.

N^o 13. Für Schmerzen der Ohren.

Machtel-Schmalz/ eines Hanff-Kern groß genommen/ und hinter das Francke Ohr geschmiert/ deß Tags 3. mahl/ oder so vil Lorber-Del.

N^o 14. Für die Augen und Ohren.

Nimb von den grossen Ameissen das Brut/ thue es in ein Glas/ und in einen rockenen Brod bachen lassen/ das Glas muß wohl vermachter seyn/ darnach die Mater auß dem Glas genommen/ und durchgedrückt/ 2. oder 3. Tropffen in das Aug oder Ohr gelassen/ ist gar gut/

gut/ und frist das Fell weg/ dieses Wasser ist auch gut in die Ohren zu las-
fen/ wann einem das Gehör verfallen ist/ bringt es wiederumb.

N^o 15. Wann einen die Ohren sausen.

Nimb Münzen-Safft/ tropffe denselben in die Ohren.

N^o 16. Zu denen Ohren.

In Gall von einem Kind / vermischet mit Frauen-Milch / und
thue das in die Ohren.

N^o 17. Für das Eyster in den Ohren.

Imb Weinkraut/ Myrthen / vermischet mit Malvasier / und thue
es in die Ohren / so oft du wilst.

N^o 18. Wann die Ohren verfallen seyn.

So nimb ein gebähetes Brod in einem Brantwein / halt es in das
Ohr ein gute Weil / bis daß ein Schnalß thut / oder nimb Ha-
bern/ sied den wohl/ thue ihn auß dem Wasser/ stürß ein Trachter
darüber / laß den Dunst in das Ohr gehen/ es hilfft.

N^o 19. Ein anders.

Sem / nimb weissen Agstein / auff ein Blut gelegt / einen Trach-
ter darüber gethan / und den Rauch in die Ohren gelassen / es
hilfft.

N^o 20. Noch ein anders.

Sem / ein paar Tröpfel bitterß Mandel-Öel in die Ohren ge-
hen lassen.

N^o 21. Wann einem die Ohren faulen.

So nimb Dotter-Öel / Chamillen-Öel / jedes ein Quintl / misch
zusammen/ und tropff alle Tag in die Ohren / darnach Aloëpa-
tica, Lein-Öel/ jedes 1. Quintl/ lauters Hönig / misch zu einem
Salbl/ thue das in die Ohren/ es währet/ daß sie nicht weiter faulen.

Item: Der Wund-Balsam.

fol. 61. Num. 6.

Item: Die Bettler-Salben.

fol. 74. Num. 5.

D d d

Für

Für die Pestilenz / darbey man erkennen kan ob einem die Pest ankombt.

Die Diæta wie in hitzigen Kranckheiten.

S Kstlich / wann ein Mensch über auß grossen Frost hat / oder grosse Hitz empfindet / daß ihm gleich dunckt / es brenne alles in ihm / und fahret ihm ein Drietz oder Blatter auff / es sey gleich wo es will / das roth oder schwarz ist / und ihm statts gedunckt / als wann ihm ein Schweiß zugienge / oder als wann er in einer Stuben wäre / und der Dunst oder Schweiß nicht her auß will ; Andertens / empfindet man schwären Athem / kan den nicht wohl ziehen / last ihn auch nicht gern von ihm blasen ; Das dritte Zeichen ist über auß grosser Kopffwehe ; Das vierdte Zeichen ist / daß sich einer des Schlauffs nicht entwehren kan ; Das fünffte / daß sich die Augen verkehren / grün und gelbe Farb werden ; Zum sechsten / wird der Mund häntig und abgeschmackt ; Zum siebennden / daß man nicht dauet / und in derselben Häntigkeit / auch dieselbe Materi grün und gelb ist ; Zum achten / Beschwärlich- und Mattigkeit in allen Gliedern. Wann man nun dise Zeichen alle / oder eines theils befindet / hat man Zeit sich mit seinem GOTT / und dem Arzten / oder Arzney-Mitteln zu versehen.

N^o 1. Ein köstliches Præservativ.

M An nehme Confectionem de Hyacintho, ein Quintl / Bolum Armenum, Schlangen-Wurzel / jedes ein Unzen / Ambra Grisea, 5. Gran weissen Canari-Zucker / Scabiosen-Wasser / so vil / als man Morfellen dar auß machen kan / darvon nimbt man alle Morgen frühe 1. Quintl schwarz / Abends wann man schlaffen gehet / wider so vil / dise seynd vor alle vergifftte Luft / wann man solche braucht / so wird man gewiß besreyet seyn vor der Pest.

N^o 2. Vor die Pestilenz ein Receipt.

A lbertus Magnus sagt / wer das Pulver von Aichenen Mistl Abends und Morgens in warmen Bier braucht / derselbe ist sicher vor der Pestilenz denselben ganzen Tag / mit Gottes Hülff. Es vertreibt auch die inwendige Geschwulst des Leibs / ist gut vor das Blutspeyen / so es in Wein gesotten wird / und gebraucht.

N^o 3.

N^o 3. Folgen zwey bewährte Stuck / so in solcher Noth
mit schlechten Unkosten dem Hauß-Gesind zu brauchen /
damit sie auch sicher seynd.

S Rstlich nimß Angelica-Wurzen/ Ruskern/ Weinrauten/Crona-
bethör/ eines so vil als des andern/ nimß darzu guten Essig/ und
dasselbig gesotten in einem verdeckten Hasen/ davon ein Löffel voll
getruncken/ soll bewährt / und ein jeder Mensch sicher seyn den ganzen
Tag/ der es frisch eingenommen.

N^o 4. Ein probirtes Stuck für die Pest / welches den
Menschen 24. Stund gewiß sicher macht.

M An nehme Valtrian/ Natterwurzen/ Tormentill / Angelica / Pim-
pernell/ jedes 2. Loth/ von grossen Nüssen den Kern ein halb Loth/
dieses alles zu Pulver gemacht / und mit einem Theil Hollersal-
sen/ 2. Theil guten Medritat angemacht/ daß es wird wie ein Latwergen/
davon alle Morgen ein Messerspiß voll eingenommen / eine Stund dar-
auff gefast / so ist der Mensch 24. Stund sicher/ das ist gewiß in einem
grossen Sterben probirt und erfahren worden.

N^o 5. Recept für die Pestilenz.

S Imß Rautten/ Fenichl / Salve / Brombör-Laub ein Hand voll /
daß die Kräuter grün seyn/ und der Saft noch darinnen ist/ wohl
miteinander zerstoßen in einem Mörser / thue es in einen Hasen /
gies ein Maß guten Wein darauff/ laß auff halben Theil einsieden/ seyhe
es durch ein saubers Tuch/ druck es auß/ alsdan rühre darunter 1. Loth
gestoßenen Imber der Weissen/ vermisch wohl / darvon soll man 9. Tag
nacheinander Morgens nüchtern einen Löffel voll einnehmen / so ist der
Mensch ein ganzes Jahr von diser Kranckheit sicher.

N^o 6. Die beste Arzney/so jemahls erfahren/ vor Pest /
und dergleichen Fieber.

S Imß Cardobenedict-Schäller / und Weinkräutl / jedes eine gute
Hand voll/ klein gehackt/ thu es in eine zinnerne Kandel / gies dar-
auff guten Wein-Essig 1. Maß/ vermachs wohl/ daß kein Dampff
darvon mag/ laß in einem Kessel Wasser den dritten Theil einkochen / laß
abkühlen/ und wohl außgedruckt/ in ein zinnern Geschirz behalten/ und ein
Del darauff gossen / es wird sonst unsauber / daß Geschirz muß ein
Pippen haben/ daß man es kan heraus lassen / darvon soll man einen
Löffel voll nehmen/ in einen guten Theriac / oder Latwergen / so darzu
tauglich/ darinnen zerriben/ nach Complexion der Persohn / und wohl
dar auff schwitzen lassen.

D D D 2

N. 7.

N^o 7.

Pest-Wein.

Nimm einen Eimer von dem stärckesten und besten Wein / und thue hinein ein halb Pfund wohl zerstoffene schwarze Cronabethbör /
 1. Viertelung frische oder durre Citronischaller / wie man es haben kan / auch klein zerschnittene Angelica Wurzen ein halben Viertelung / Scorzonera-Wurzen ein Viertelung / dises alles klein zerschnittener hinein geschütt / das Peyl wohl vermacht / dann alle Morgen ein Gläß voll darvon getruncken / ist gut vor die Pest diser Wein.

N^o 8. Eine gute Arzney / darmit vilen ist geholffen worden / für die Pestilenz.

Man prest den Saft auß dem Weinkraut / und behalt ihn in einem saubern Glas / und so jemanden die Kranckheit kombt / oder daß man sich besorgt / so nimb desselbigen Saft einem Löffel voll mit Theriac / und ein wenig Saffran vermisch / gib es dem Krancken ein / laß ihn wohl darauff schwitzen / es hilfft.

N^o 9. Für den vergifften Luft ein bewährtes Stuck.

Theriac ein Loth / Krauste Münzen ein halb Loth / Gaffer 1. Quintl / Brantwein so vil genug / darauß soll man ein Latwergen machen / deß Morgens ehe man in Luft gehet / einer halben Haselnuß groß geessen.

N^o 10.

Ein anders.

Man nehme frische Feigen ein Viertelung / Baum-Nuß die Kern ein halb Viertelung / solche über Nacht in warmen Weinrauten-Essig gepaigt / damit das Häutl herab gehet / frische Weinrauten dritthalb Loth / schönes Salz / oder Breün-Zeltl ein Quintl / Cronabethbör 1. Loth / alles untereinander klein gehackt / in ein Glas gethan / und guten Weinrauten-Essig daran gegossen / daß 2. Finger darüber gehet / darvon ein alte Persohn Morgens einer Nuß groß genossen / ein junge Persohn einer halben Nuß groß / ist bewährt.

N^o 11.

Mehr ein anders.

Tem / nimb Tormentill-Wasser drey Loth / oder der Wurzen ein halb Loth / Benedischen Medritat ein Quintl / treib es mit Weinrauten-Wasser ab / darvon trinck 3. mahl im Tag / und darauff geschwitz / reib auch die Glieder mit Weinrauten-Wermuth-Saft / Essig und Salz / sonderlich die Sohlen.

N^o 12.

N^o 12. Ein bewährt Stuck vor die Pest zugebrauchen.

M Ann einem die Kranckheit mit einem Frost ankombt / so nimb umb
2. Kreuzer Saffran/ zerstoß den klein / und gib es dem Krancken
ein in einem Wein / und laß ihn wohl darauff schwitzen / nimb
auch alsbald 2. Hand voll Wermuth / laß ihn sieden / und bind es dem
Krancken auff das Genäck/ nimb auch 2. Häpel Knoblauch/ zerstoß den/
und streich es auff ein Tüchl/ legß dem Krancken auff die Sohlen / es zie-
het das Gift heraus.

N^o 13. Ein anders

S O bald man die Beulen gewahr wird / so nehme man Erbbör-
kraut/ siede es in guter Milch / und so heiß als man es erleyden
kan / übergelegt.

N^o 14. Noch ein anders.

M Ann einen Menschen die Pest angreiffet / und Beul an dem Leib
auffahren/ so nimb Rättich/ schab denselben / und schneid ihn zu
runden Blätlein/ und leg es auff das Zeichen / so ziehet es das
Gift heraus/ ist ein approbirtes Mittel / den Rättich wirfft man weg /
dann er wird braun/ und ist lauter Gift.

N^o 15. Wann dem Krancken etwas auffahrt / es seye
die Pest/ oder Todten-Blatter.

S O nimb Hauf-Wurken/ reib sie klein / bind es dem Krancken dar-
auff/ es zieht das Gift auß.

N^o 16. Ein Säckel zum Anhängen in der Pest.

S Klich nimb Umpernell-Angelica/ Lustock-Wurken/ frische Wein-
rauten/Gaffer Kayseraamen/ jedes ein wenig / alles klein ge-
hackt/ den Gaffer klein geschnitten / hernach in ein Säckl gefüllt /
und die mit einer Haselnuß mit Quecksilber in das Säckl vermacht / und
am bloßen Leib getragen/ halt das Gift auff.

N^o 17. Ein anders vor die Pest.

D As Kraut/ oder die Wurzel/ Zeitloß genant / wird zweymahl im
Jahr gegraben/ als erstens im Merken an einem Freytag / wann
Tag und Nacht gleich ist/ und die drey Tag im Scorpion seynd /
eben das andermahl im Herbst/ in denen obbenenniten Zeichen / an einem
Freytag/ wann Tag und Nacht gleich ist/ welche würcklich inficirt seyn /
D d d 3 müssen

müssen von diser Wurzen ein wenig im Wasser weichen lassen / und das Wasser darvon trincken / welche aber nicht inficirt / nur selbiges eingekühlet bey sich getragen.

N^o 18. Pestilenz-Beulen / und die Carbuncel bald zu hehlen.

Wann man solche bald zeitig machen will / solle man Sanickel also grüner nehmen / denselben zerstoßen / und über die Beulen legen / wann es trucken wird / wider ein frisches darauff legen / das tödtet und heylet mit grosser Verwunderung die Pestilenz-Beulen / und heylet sie in einem Tag ganz auß / daß man forthin keiner andern Chur mehr / als nur eines gemeines Pflaster / wie man zu andern Geschwären brauchet / bedarff.

N^o 19. Ein anders.

Bzem / für die Pest ist gut das Scorpion-Öel / so ein Medicus zu Brunn in vergangenen 1681. Jahr denen Inficirten gebraucht / und dise Chur die beste gewest / von diesem Öel gibt man 3. Tropfen ein / so ist man 24. Stund sicher / man kan sich auch damit schmieren bey den Ohren / die Gurgel / die Pulsen / unter den Achseln / und die Tische / ferner soll man die Zeichen / wann sie würcklich außschlagen / mit diesem Öel schmieren / welches das Gift herauß ziehet.

N^o 20. Pillulen vor die Pest.

ALoëpatica der besten und säubersten 2. Loth / Rhabarbara 4. Quintl / Lerchenschwam 1. Quintl / Saffran 1. Scrupl / Myrrhen 1. Quintl / Fœnum Græcum , jedes 1. Scrupl / des besten Theriac einer Nuß groß / Medritat auch so vil / dise Stück alle gestoßen und gefähet / in den Medritat gestossen / mit den Händen wohl durcheinander gemischt / daß ein vester Zaig wird / Pillulen darvon gemacht einer Arbes groß / mit Enzian-Pulver eingestreuet / daß sie nicht aneinander kleben.

- | | |
|---|------------------------|
| Item : Das Wasser. | fol. 11. Num. 26. |
| Item : Das köstliche Pestilenz-Wasser. | fol. 18. Num. 44 45. |
| Item : Der goldene Essig. | fol. 35. Num. 1. |
| Item : Der Bezoar-Essig. | fol. 36. Num. 2. |
| Item : Receipt eines Pest-Essig. | fol. 37. Num. 6. |
| Item : Den guten Pest-oder Bezoar-Essig. | fol. 38. Num. 7. |
| Item : Das goldene Ay. | fol. 54. Num. 1. |
| Item : Der Orvietanum. | fol. 55. Num. 5. |
| Item : Ein Pest-Latwergen in Pest-Zeiten. | fol. 56. Num. 6. 7. 8. |
| Item : | |

Item :

Item: Das köstliche Cardobenedict-Öel.	fol. 61. Num. 6.
Item: Das componirte Johannes-Öel.	fol. 66. Num. 13.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 75. Num. 5.
Item: Die Cardobenedict-Salben.	fol. 76. Num. 7.
Item: Der Königin in Ungarn grüne Salben.	fol. 78. Num. 12.
Item: Das allerköstlichste Bezoar-Pulver.	fol. 94. Num. 11.
Item: Das rothe Edlgestein-Pulver in der Pest zu gebrauchen.	fol. 96. Num. 16. 17.
Item: Das grüne Pulver.	fol. 99. Num. 26.
Item: Das Pulver.	fol. 104. Num. 45.
Item: Pulver für Pestilenz.	fol. 105. Num. 49.
Item: Das Pulver.	fol. 107. Num. 59.
Item: Rauch für den bösen Luft.	fol. 110. Num. 2.
Item: Der Pest-Rauch.	fol. 114. Num. 20. 21.
Item: Die Elexier	fol. 123. Num. 18.
Item: Die præparirten Cronabethör.	fol. 124. Num. 19.
Item: Die Serpentaria-Wurzen.	fol. 128. Num. 22.
Item: Die Terra Sigillata.	fol. 128. Num. 23.
Item: Die edlen Pillulen.	fol. 137. Num. 28.

Podagra - Zustand.

Die Diæta wie in Glieder / Zuständen.

N^o 1. Ein Pflaster vor das Podagra/ die Schmerzen alsobalden darmit zu stillen.

Nimb Biber gall / Mastix / Terpent in / jedes 4. Loth / Benedische Saiffen 8. Loth / Kreiden 10. Loth / Hunds Gall 18. Karpffen Gallen 16. Hechten Gallen 16. Gallen von alten Hauf-Hahnen 4. Dife Sachen alle in ein Glas gethan / das oben einen engen Hals hat / was zu stoffen ist / das zerstoß / und thue es auch mit in das Glas / gieß ein Seidl guten Brantwein darauff / laß an einem warmen Orth stehen / wann alles untereinander vermengt ist / so streicht man es auff ein Tuch / legt es über. Alles was im Hauf abgetödtet wird / soll man die Gall in ein Glas zusammen klauben / und mit solchen den Podagraischen die schmerzliche Derther bestreichen / es lindert zur Stund die Schmerzen.

N^o 2.

N^o 2. Ein Pflaster vor das Podagra, Schiatica und vor verstarzte und lahme Glieder.

B Num: Del/ Lorber: Del/ Terpentin: Del/ Althea: Salben/ jedes 8. Loth/ weiß Bleyweiß/ gelbes Wachs/ Colophonium, Diapalma- Pflaster / jedes ein Loth / geschlagenes gutes Gold 3. Büchl / Weyhrauch/ Mastix und Agstein/ jedes ein Loth / dieses alles nach Artz der Kunst zu einem schwarzen Pflaster gemacht / und übergelegt / ist ein sehr dienliches Mittel.

N^o 3. Für das Podagra.

M An nehme Honig und Rühr: Roth / sied es durcheinander / leg es also warmer über / wo dir wehe ist / mit einem wollenen Tuch / thue es oft / du empfindest Linderung.

N^o 4. Podagra-Wasser.

W Ilfen: Saamen/ Bolen mit allen an St. Johannes: Tag im Sommer/ leg es in ein Hafen / der muß an Boden voll Löcher seyn / unter den setz noch ein Hafen/ müssen alle beyde glasiert seyn/ thue ein Deckel über den obigen/ und verstreiche sie beide / daß kein Luft auß oder ein mag/ grab sie in das Erdreich/ daß ein Spann oder mehr darüber außgehe / laß stehen bis an den Christag / oder wiederumb St. Johannes: Tag/ nimbt den heraus/ so findest du in dem andern Hafen ein Wasser / das ist gut für das Podagra / streich die schmerzliche Glieder damit / diß Wasser muß in einem Glas behalten werden.

N^o 5. Ein anders.

S O nimb eine Mistlachen in ein Hafen/ laß 2. Gauffen voll Wohlge- muth darin wohl sieden / und halt das Glied / an welchen du die Schmerken hast / auffß wärmeste darin.

N^o 6. Noch ein anders.

S Zent/ seinen eigenen Harm warm außgelegt/ oder von einem kleinen Knabl/ stillt die Schmerken/ und zieht die Hitz auß.

N^o 7. Ein guter Podagra: Rauch.

M Imb Mastix / Storax / Weyhrauch / Cronabeth: Holz / wilden Hanneff/ Himmelbrandblühe/ Scharlach: Rosen / jedes 1. Loth/ schneide solches groblecht untereinander zu einem Rauch / also ist es

es

es fertig. NB. Wer das Podagra hat / der rauche Tücher mit diesem Rauch / und schlage die schmerzhaften Glieder darmit ein / er ist sehr dienstlich.

N^o 8. Ein Laug sambt einem Umbschlag vor das Podagra.

Nimb Birckenbesen-Afchen / mach darvon ein Laug / so vil vonnöthen / siede in der Laugen Lorber und Cronabethstauden-Häpel / sambt den Bören/tuncke leinene Tücher darein / legs so warm als möglich ist / auff die Podagrische Orth / wann die Tücher erkaltet / nimbe sie weg / und leg folgenden Umbschlag darauff: Erstlich nimbe Semmel-schmollen / so vil vonnöthen / Rosensalben 4. Loth / Saffran ein halb Quintl / Saffer 2. Gran / außgezogene Cassia 1. Quintl / sied es in Milch dick zu einem Umbschlag / leg ihn warm auff die krancke Glieder.

Item: Der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Der Meerzwifel-Essig.

fol. 37. Num. 5.

Item: Der Rauch.

fol. 114. Num. 22.

Item: Die Elixier.

fol. 123. Num. 18.

Vor die Pulsz.

N^o 1. Umbschlag auff die Pulsz / ziehet die Hitz gewaltig auß.

MAn soll rockenes Brod klein bröcklen / wie imgleichen Affang / gieß Himbör-Essig daran / und statts auffgebunden.

N^o 2. Ein anders auff die Pulsz.

MAn nehme gestoffene Cronabethbör der schwarzen / Kimmel und Muscatblühe / jedes gleich vil / stoß wohl / mach kleine Pölster / füll sie darmit / und legs auff die Pulsz / nur trocken / wann man will / kan mans in ein Krafft-Wasser oder Essig waichen / und anfeuchten.

N^o 3. Ein Pulsz-Säbl.

MAn nehme Terra Sigillata, weiß gebrenntes Hirschhorn / und Me- dritat / jedes einer Haselnuß groß / ein Blätl Gold / Saffran ein wenig / von einem halben Lemoni den Saft / Boragi-Wasser und ein Myrcel / dises zusammen gemengt / und gebraucht.

E e e

N^o 4.

N^o 4. Ein köstliches Pulsz-Wasser.

Röstlich nimb Nägerl/ was man mit 3. Fingern fassen kan / waiche sie über Nacht in Rosen-Wasser / ein wenig klein gestoffenen Zimet darzu gethan/ desgleichen Saffran/ Edelgestein-Pulver/ We-dritat/ jedes ein guten Messer spiz voll / geschlagenes Gold 2. Blätl / dise Stuck mit Rosen-Essig/ und Rosen-Wasser angemacht / tuncf Pösterl darein/ und legß auff die Pulsz.

Item: Ist gut das Herß-Carfunkel-Wasser.

fol. 10. Num. 5.

Item: Das Ohnmacht-Wasser.

fol. 18. Num. 43.

Item: Der Kundkraut-Geist.

fol. 27. Num. 3.

Item: Der Krafft-Essig.

fol. 37. Num. 4.

Item: Der Alkermes.

fol. 40. Num. 1.

Vor die rothe Ruhr.

In der rothen Ruhr ist sich zu enthalten von saueren und unverdäulichen Speisen/ sonderlich was von Fleisch/ Obst/ ist starck verboten/ außser der Kitten/ Wein/ und Bier seynd schädlich/ doch kan der rothe Wein mit abgelöschten Stachel- oder andern gesortenen Wässern vermischet werden/ das kalte/ und gar zu offte Trincken ist zu befürchten/ entgegen kan man sich der Milch / und in Milch gekochter Speisen/ als Reiß/ gerollter Gersten bedienen / Zimmet ist auß dem Gewürz das beste.

N^o I. Wann einer die rothe Ruhr hat.

Rstens muß man vor allem den Patienten von dem gebrennten Rhabarbara 1. Quintl auff ein- und mehrmahl/ nachdem es vonnöthen ist/ wann mehr weißer/ als gelber Schleim gehet / so ist es ein Zeichen/ daß nicht vil Gall im Leib ist / so soll man ein halbes Quintl Rhabarbara/ und so vil Mechoacana untereinander eingeben/ eine Clystier von Milch vorhero/ darein etlichmahl glüende weiße Kieselstein abgelöschet seynd worden/ Bocks- oder Hirschen-Inschlicht darinnen zergehen lassen/ und in rechter Wärme geben.

N^o 2.

N^o 2. Ein Mittel/ damit vil hundert Persohnen in der Ruhr ist geholffen worden/ diß stopfft dieselbe / solle aber nicht gebraucht werden/ biß der Medicus oder in Mangel dessen/ ein anderer der es verstehet / nicht judicirt/ daß die Ruhr zu stopffen seye.

Nehmet deß allerbesten / feinsten / spanischen rothen Sigl. Wachs 1. Quintl / ganz subtil zu Pulver gemacht / in breit Weegrich Wasser deß Tags einmahl eingeben / 3. Tag nacheinander / und darneben alle Tag dise Clystier gebraucht/ in einer Suppen ein Schaaf-Kopff wohl gesotten/ und breit Weegrich-Blätter darzu gethan/ und mit Bocks-Inschlicht faist gemacht/ und in rechter Wärme gegeben.

N^o 3. Ein anders/ so köstlicher ist.

Man nimbt einen neuen Ziegel/ macht ihn ganz glüend / und nimbt von einem disen Tag gelegten Ay die Clare / und schüttet es dar auff/ welches gleich zusammen fahret/ und etwas braun wird / diese oberhalb zusammen gefahrne Ayrclar nimbt man mit einem Messer vom Ziegel hinweg/zerstosset selbe zu Pulver/ und wägt die Helffte darvon/ zu solcher Helffte thut man in gleichen Gewicht öffters wiederholten Ayrclar/ ein Pulver von Eysenblühe/vermischet es unter die Ayrclar / und rührt beedes zusammen in ein anders selbigen Tag gelegt/ und lind gesottenes Ay/ trinck das auß/ und dieses deß Tags 2. oder 3. mahl/ darbey aber zu mercken ist / daß solches Pulver allemahl neu gemacht muß werden/ so oft mans nimbt / man muß es aber auch nicht brauchen / biß man versichert ist/ daß zum Stopffen ist.

N^o 4. Ein anders.

Stem/ nimb ein Schnitten rockenes Brod/ röste dasselbige bey einer Glut/ gieß dann 2. 3. oder mehrmahl mit Brantwein an / trücker/ pulver/ und gibß dem Krancken ein/ so wirst empfinden / daß ohne allen Schaden hilfft.

N^o 5. Noch ein anders.

Nimb gelben Agstein/ leg ihn auff einen eysernen Löffel/ brenn ihn zu Pulver/ gib ihn einem zu essen/ ist gewiß/ und bewährt.

N^o 6. Für die rothe Ruhr.

Rstlich nimb ein Quintl gepulverte Tormentillwurzen / Klein geribene Muscatnuß / mit ein wenig Haber-Mehl vermischet / mach mit einem Uy ein Rucherl darauß / wanns braun ist / so gibs dem Menschen 2. Tag nüchtern zu essen / ist gut darfür.

N^o 7. Ein anders darvor.

Tem / nimb Muscatnuß / brate sie in Aschen / pulvers / und gib es dem Kranken in Ritten-Wasser ein / ist gar gut.

N^o 8. Noch ein anders.

Tem / nimb von einem schwarzen Schwein den Roth / mache ihn zu Pulver / darvon 3. Messerspiß voll in Tormentill-Wasser des Tags 3. mahl eingeben.

N^o 9. Ein Pulver darvor.

Man nehme die Zapffen von Wallischen Nuß-Baumen / gedörrt / und zu Pulver gemacht / 1. Loth breit Weegrich-Saamen / der zwischen zwey Frauen-Lägen auffgehbt / Tormentill-Wurzen / Bolum Armenum, jedes ein Loth / Muscatnuß ein halb Loth / alles zu Pulver gemacht / darvon einem alten Menschen 1. Quintl in einem Uy / so auff einem heissen Ziegel gebratzen / eingeben / darauff 3. oder 4. Stund gefast / solches 3. oder 4. Morgen gebraucht / und sich vor gesalzenen Essen gehütet / einem Kind gibt man 1. Messerspiß voll in Umberthum-Röchl ein.

N^o 10. Ein bewährtes Stuck vor die Ruhr.

Don einem Bock / wann er abgestochen wird / nimb die Leber / sieb sie / als ob du sie essen woltest / schneide sie hernach zu breiten Schnitten / dörr sie auff einem Rost / stoß dann zu Pulver / behalte sie in Borrath / wann nun jemand erkranket / so macht man darauß 3. Theil / den ersten gibt man ihm Morgens / den andern zu Mittag / den dritten zu Abends / allzeit auff einer Schnitten rocken Brod ein / so gestehet die Ruhr desselbigen Tags.

N^o 11. Ein über auß gute Arzney für die Ruhr.

Nimb Hirschen-Blut zwischen denen Frauen-Lägen / das gar sauber / dörr es in einem Bach-Ofen / wann es gedörrt / stoß es zu zarten Pulver / und gib dem Kranken ein nach Belieben.

N^o 12.

N^o 12.

Ein anders.

Sem/ nimb ein Messerspiß voll Nichenen: Laub: Pulver / in Schlehens: Blühe: Wasser ein/ darnach einer Linsen groß Schuster: Pech auff ein Glütl gelegt/ und in den Leibstuhl gesetzt / daß der Rauch in den Leib gehet.

N^o 13.

Noch ein anders.

Sem/ nimb gebrenntes Hirschhorn / Muscatnuß / Böhmische und Schlesiße Terra Sigillata, Krebs: Augen/ jedes ein halb Quintl/ vermeng es wohl/ darvon täglich 1. oder 2. Messerspiß in ein wenig gekochten Reiß / oder auff einem gerösten und in Bier gewaichten Schnittlein Brod eingeben / das Waiche umb den Nabel mit Muscatnuß: Sälbel geschmiert.

N^o 14.

Mehr ein anders.

Sem/ nimb Tormentill/ das Männl/ die roth seynd/ ein halb Loth/ ein gebratene Muscatnuß/ jedes gestossen/ ein Seitl Muscat: Del/ darauff gossen/ und halb einsieden lassen / Abends und Morgens fruhe darvon getruncken.

N^o 15.

Ein anders.

Sem/ breit Weegrich in Saiß: Milch gesotten / und eingenommen / verstellet den Fluß.

N^o 16.

Noch ein anders.

MAn nimbt 3. Stückl Laimb/ jedes Stückl eines Fingers lang / laß es in einer Rube: Milch zergehen/ darvon dem Krancken 3. mahl des Tags zu trincken geben.

N^o 17.

Ein anders.

Srischen: Faich zu Wasser gebrennt / dann von einer alten Zinn: Schüssel ein Messerspiß voll herab geschaben / und in diesem Wasser eingeben/ wer kein solches Wasser hat / der gebe es in einer eingebrennten Suppen ein/ ist gewiß bewährt.

N^o 18.

Wieder ein anders.

MAn nimt ein frischen Speck / der wohl außgewässert ist von Salz / den laßt man auß / und nimbt 4. Löffel voll / darein thut man 6. Messerspiß voll geschabene Muscatnuß / rühre durcheinander / und gibß dem Krancken Morgens und Abends warmer ein.

¶ ¶ ¶

N^o 19.

N^o 19.

Ein anders.

Bem/ nimb ein guten Messerspiß voll von dem besten Benedischen Theriac / und so vil geribene Muscatnuß / so fern kein Hiß vorhanden/ in rothen Wein/ so aber ein Hiß darbey / in breit Weegrich-Wasser/ Morgens und Abends / und darauff in dem Beth etwas wenigß geschwiket.

N^o 20.

Noch ein anders

Bem / nimb von einem frischen Ay den Dotter / und laß ihn über Nacht in Brantwein ligen / gib darvon die Helffte dem Krancken ein in der Fruhe / und einen Löffel voll von demselben Brantwein/ worin das Ay gelegen ist / darauff / und auff den Abend wiederumb die andere Helffte.

N^o 21. Das Wasser zum Trincken darvor.

S In kleine Hand voll Urschriken/ 4. Schnitz dürre Ritten/ 1. Schnitzen rockenes Brod/ vor einen Kreuzer klein geschnitte weisse Beiglwurken / ein gebratene Muscatnuß / dises alles untereinander gethan / in 3. Halb Wasser gesotten / so lang/ daß ein halb Seitel einsiedet / dem Krancken genug zu trincken geben.

N^o 22.

Ein anders Wasser.

Weisse Beiglwurken umb 1. Kreuzer / solche klein geschnitten / und ein kleine Hand voll dürre Schlehen / 4 Schnitz dürre Ritten / ein Schnitten rockenes Brod / ein gebratene Muscatnuß / dises alles untereinander gethan / drey Halbe Wasser darzugossen / und ein halbes Seitel einsieden lassen / dem Krancken genug zu trincken geben.

N^o 23.

Ein Franck vor die Ruhr.

So nimb Gall / Epffel / Bolum Armenum, Arabischen Gummi / Tragant / jedes ein Loth / breit Weegrich / Saft anderthalb / Loth / dises in 3. Maß Wasser gekocht / und halben Theil einsieden lassen / nach Durst getruncken.

N^o 24.

Ein anders.

Bem / nimb Nichen / Geschosß und Laub ein gute Hand voll in rothen Wein gesotten / wohl verdeckt / warm / oder kalt getruncken / so vil man will.

N^o 25.

N^o 25. Noch ein anders.

Stem / nimb von einem Lichenen Baum / der nicht gar alt ist / die mittlere Rinten / siede sie in Wasser / und laß den Krancken darvon trincken.

N^o 26. Mehr ein anders.

Stem / nimb Hollerbör / röste sie in Schmalz / gib es dem Krancken zu essen / darauff aber lang nicht zu trincken / sein Trancf soll demnach seyn rother Wein / oder außgebrenntes Wasser von Brodshmolten.

N^o 27. Für die Ruhr ein Speiß.

Mach ein gute eingebrennte Suppen / an statt deß Wassers nimb Malvasier / oder gar starcken Wein / nimb darzu ein ganz geribene Muscatnuß / 2. Löffel voll Zucker / laß wohl sieden / gibß dem Krancken zu essen im Tag 1. oder 2. mahl / ist bewährt für die Ruhr / Durchbruch / und bösen Magen.

N^o 28. Für die Ruhr.

Est nichts bessers / als das frische Hasen-Blut / einem alten Menschen 24. Tropffen in Täschkraut-Wasser eingeben / was aber unter 20. Jahr ist / halb so vil / einem Kind / so vil Jahr es hat / so vil Tropffen.

N^o 29. Für die weisse Ruhr.

Nimb umb ein Kreuzer weisse Beigl-Wurken / und schneid sie klein / paße selbe in ein Seitel weissen Wein / denselben Morgens und Abends getruncken.

N^o 30. Stopffende Mandl-Milch in der Ruhr zu gebrauchen.

MAn nehme 4. Loth Mandl / weissen Magen / 1. halb Quintl / Murken / Melan / Angurien / Krebs-Kern / jedes 1. Quintl / Salat-Saamen 1. halb Quintl / Ritten-Schaafgarben-Wasser / jedes 8. Loth / breit Weegrich-Tormentill-Klapper-Rosen-Wasser / jedes 6. Loth / Lichen-Laub-Zimmet-Wasser / so mit Ochsenzungen-Wasser gebrennt / jedes 3. Loth / mit disen Wässern die Milch gemacht / wie

son

sonsten die Mandel-Milch gemacht wird/ zu diser vermischet man 6. Loth Rosen-Zulep/ und 1. Quincl vom rothen Corallen-Magisterio, so ist es fertig/ dise erkühlet/ und stopfft darneben den Fluß des Leibs/ und rothe Ruhr/ welche auß scharffer und Gall-süchtiger Materi verursacht wird/ vertreibet auch die Husten/ so von der hitzigen Gall entstehet/ bringet auch den verlohrenen Schlaf wieder/ darvon soll der Krancke einen guten Trunc auff einmahl thun.

NB. Wann Hitz/ oder grosser Durst vorhanden/ ist gut ein Zulep von Margaranten-Safft. fol. 296. Num. 13.

N^o 31. Ritten : Wein vor die Ruhr.

Ristlich nimb Rittensafft 3. Maß/ leg darein 3. Viertling Zucker/ laß so vil als ein Seidl einsieden/ nimb ihn alsdan vom Feuer/ gieß ihn in ein Weiting/ laß ihn überkühlen/ hernach nimb ein Fließ-Papier/ legs in ein gläsernen Trachter/ nimb kleine Gläsl mit Hälseln/ daß ungefehr ein Seidl oder Halbe darein gehet/ stecke den Trachter darein/ gieß also den gesottenen Wein in den Trachter/ laß ihn gemach durch das Papier fließen/ wann die Gläsl voll seynd/ laß über Nacht stehen/ alsdan gieß etliche Tropffen Del darauff/ verbinds/ setze es zu Sommer-Zeit/ in Keller auff ein Brett/ laß stehen bis zum Gebrauch.

N^o 32. Die Capauner-Sulz mit Mandel und Pistazien/ für den Durchbruch und Ruhr.

Wann nun der Capauner gar sauber gepußt ist/ so zerschneide man ihn zu 4. Theilen/ und zerschlage alle Bein klein/ thue es in eine Flaschen/ darnach nimb ein Hand voll abgezogene Mandel/ Pistazien auch so vil/ sauber gepußt/ stoß dann beede Stück groblecht/ doch jedes besonder/ thue es zum Capaun in die Flaschen/ dann ein Stück Gold von 10. oder 12. Ducaten/ vermach die Flaschen gar wohl/ daß kein Dunst heraus/ und kein Wasser hinein kan/ setz in einen Hafen/ oder Kessel siedendes Wasser/ laß 8. Stund also sieden/ daß das Capauner-Gebrät alles von Beinern fällt/ man muß achtung geben/ daß das Wasser/ darinnen die Flaschen mit dem Capaun stehet/ stäts siede/ wans genug/ so schüttet mans heraus auff ein Schüssel/ darauff ein saubers Tuch gebreitet ist/ und druckts gar wohl auß/ daß die Krafft von allen heraus kombt/ und setz in einen Keller/ daß es gestehet/ sodan kan man das Faiste oben herab nehmen.

N^o 33.

N^o 33. Für die rothe und weisse Ruhr / alt und jungen
Leuthen / auch für den Durchfluß der jungen Kinder in der
Wiegen zu gebrauchen.

Für ein alte Persohn ein halben Capaun gebratten / nichts gefalzen /
oder begossen / aber mit einer Muscatnuß gespickt / und wann er ge-
bratten ist / so stoß ihn klein / zuvor aber muß man haben ein guten
Theil gestoffene Mandl / 1. Hand voll gestoffene Pflücker - Kern / auff das
allerkleinste zerstoffen / der Capaun muß auch nicht faist seyn / treib es
mit nachfolgenden Wässern durch ein Süß / das Wasser mach also : Nimb
2. Löffel voll rohe Gersten / sied es in einer halben Wasser / oder so vil man
machen will / wans gesotten ist / so laß vor ein alten Menschen 6. mahl stä-
heln / vor ein Kind aber nur einmahl / alsdan dem alten Menschen / auch
dem Kind genug zu trincken geben / wann es schon in 4. Wochen nichts
isset / so hat der Mensch doch ein grosse Krafft / gewaltig gut und bewährt ;
einem jungen Menschen muß man zum Bratten ein Hüner - Biegl neh-
men / einem ältern Kind ein Capauner - Biegl / eine gewaltige Stärck und
Kühlung / und stillt gar wohl : wann es die weisse Ruhr ist / so nimbt
man an statt der Gersten / weisse Beigl - Wurzen klein geschnitten / zum
Wasser sieden / einem Kind ein Würlein / wann man das Trincken der
Mandl - Milch müd wird / so sied man diß Wasser entzwischen : Nimb et-
liche durre Rittenspätl / etlich gedörte Urschriken / bey 20. Mastirkörn
einem Alten / einem Kind 5. oder 6. Körnl / ein gebäete Schnitten rocken
Brod / diß alles in einem Wasser gesotten / ist gar lieblich zu trincken.

N^o 34. Ein anders

So nimb ein glüende Kohlen / zerdruck sie zwischen zwey Bretl / nimb
ein wenig rockenes Mehl / und das Gelbe von einem neu gelegten
Ay / rühr es untereinander zusammen / würck es so groß als einen
Thaler / legß auff den Nabel / ist gut für die Ruhr.

N^o 35. Noch ein anders.

Sem : Nimb Himmelbrand / stosse ihn ein wenig / druck ihn ein
wenig auß / leg ihn auff den Bauch und Rucken / ist sonderlich
gut vor die Kinder.

N^o 36. Wieder ein anders.

Stlich nimb Himmelbrand und Gänßrich / zu einem Mueß gestos-
sen / und in rothen Wein gesotten / auff ein Tuch gestrichen / und
warm auff den Bauch und Nabel gelegt / wann es kalt wird / wie-
derumb gewärmet / hilfft jung und alten Leuthen.

• fff

N^o 37.

N^o 37. Für die rothe Ruhr.

Nimb Nliches Laub / Holz = Birn / breiten Wegrich / Chamillen / jedes ein Hand voll / klein gehackt / in ein rothen Wein wohl auf-sieden lassen / darnach streich es auff ein Parchent / legs warm über den Leib und Magen / so stellet sichs.

N^o 38. Ein Umbschlag vor Undauung des Magens / Jungen und Alten zu gebrauchen in dem Durchbruch und Ruhr.

Nstlich nimb ein Semmel = Schmollen / Störck / jedes einer Wäl-lischen Nuß groß / 5. oder 6. Saffran = Blühe / und so vil Mastix = Körnl / an dises alles eine Gais = Milch / oder in Ermang-lung diser / eine andere Milch darauff gossen / daß es wie ein Müßl wird / wann es genug gesotten / Ritten = Wermuth = Mastix = Del in allen ein Löffel voll darzu genommen / dann zwischen zwey Tüchl auffgeschlagen / und über den Magen gelegt / doch daß es das Herz = Grübel nicht erreiche / wann es kalt / wiederumb warm auffgelegt / wann es wolte zu dick werden / kan man wiederumb eine Milch dar-an gießen / und ein wenig siedern lassen / und überlegen / wie oben vermeldet.

N^o 39. Magen-Umbschlag in grossen Durchbruch.

Man nehme vor ein Kind eine halbe Kund = Semmel / vor ein alten Menschen aber alles doppelt / und last 1. Stund in rothen Wein waichen / hernach thut man die Semmel in ein Reindel / und gieß Mastix = und Ritten = Del jedes 2. Löffel voll daran / eine ganze Muscatnuß klein geriben / 6. Nägerl / und 1. Quintl Mastix klein gestossen / dises alles wie ein Panädl durcheinander gesotten / hernach zwischen 2. Tüchl auff-gestrichen / und über den Magen und Bäuchl / bis auff das Reichl gelegt / man kan es 2. oder 3. mahl widerumb wärmen / daß man es nicht frisch machen darff / last aber der Durchbruch nicht nach / kan man es wieder von neuen machen / man muß des Tags 2. mahl wärmen / so ist es schon genug / diser Umbschlag soll gar probirt seyn / und in grossen Durchbruch vilen geholffen haben / jung und alten Leuthen / daß muß man mercken / daß man im Durchbruch den Kindern die Köchl von Umberthumb macht an statt des Mehl / stärckt das Nägerl.

N^o 40.

N^o 40. Ein Umbschlag darfür.

So nimb eine ganze Ritten / die noch zimlich grün ist / schneide es zu Spältl / thue die Kern und Poken darvon / leg die Spältl in ein Keindl / darzu 9. Mastix-Körner / und so vil Mandel / und ein Nchl / stoß was zu stoßen ist / thue es auch in das Keindl / gieß rothen Wein darauff / und 2. Löffel voll Wasser / setz auff ein Glütl / laß zu ein Köchl sieden / wann es schier gefotten ist / so nimb eine Schmolten von einem rockenen Brod / bröckle es hinein / laß noch ein Südl thun / dann leg das Köchl zwischen zwey Tüchlein / so warm man es leyden kan / auff den Bauch / disem Umbschlag muß man Morgens / Mittag und Abends wärmen / und allzeit einen rothen Wein darauff giesen / daß man es wärmen kan.

N^o 41. Recept deß allerbesten Ruhr-Umbschlag auff den Bauch zu legen.

Man nehme Mastix ein halb Loth / Zimmet / Nägerl / jedes ein halb Quintl / Muscatnuß / rothe Corallen / jedes 1. Quintl / ein schwarzen Lebzelten / reib ihn auff einem Rib-Eysen / schwarz rockenes Brod / Ritten-Latwergen / Prosen-Kraut / Sauprein / Himmelbrand-Blühe / so man es nicht haben kan / das Kraut / Hünerdärm / Tormentill-Wurzen / Polley / jedes was man zwischen zwey Fingern fassen kan / hack alles zusammen / dann in ein glasiertes Häferl gethan / gieß ein guten spanischen oder sonsten starcken Wein darauff / laß bey einem Feuer sieden / daß ein dickes Koch wird / streich es auff ein leinenes Tuch / deß Tags etlichmahl warmer auffgelegt.

N^o 42. Ein anderer Umbschlag.

So nimb ganzen schwarzen Lebzelten / eines Ay groß rockene Brod / Schmolten / 2. Muscatnuß / 8. Nägerl / 1. Quintl Mastix / das Gewürk gestossen / das Brod gebröcklet / und den Lebzelten Klein geschnitten / dann eine alte Ritten-Latwergen / die mit Hönig gefotten ist / alles in ein Keindl gethan / darauff ein starcken Wein gossen / und also zu einem Koch sieden lassen / für einen grossen Menschen kan man anstatt deß Weins einen Brantwein nehmen / das legt man auff den Magen und Bauch.

N^o 43. Vor das Reissen in der Ruhr.

Man nimbt einen neuen Dach-Ziegel / den stoß zu einem Mehl / und Weißes von Ayrn / rühr es durcheinander ab / koche es wie ein Pfänkl /

Pfängl / leg es warmer über den Bauch / ist perfect, hab es an mir selbst probirt.

N^o 44. Ein Säcl in Ruhren und andern Reissen zu gebrauchen.

So nimb Lichenes Laub / Himmelbrand / Eysenblühe oder Kraut / Wohlgemuth-Blühe / Mastix-Holz / Tormentill-Wurzen / jedes ein baar Hand voll / in Lichen-Laub-Wasser / oder sonsten frischen Wasser gesotten / daß wohl weich wird / zwischen 2. Tällern aufgedruckt / man macht 2. Säcl darvon / eines umb das andere gebraucht / so warm als man es erleyden kan / über die Lenden gelegt.

N^o 45. Ein anders.

Sine grosse Krott oder Aucken / die soll man zwischen beeden unser lieben Frauen Sägen auffheben / man spisset die selbige lebendig / und last es stecken am Holz / bisz dü: ist / und wann ein Mensch die Ruhr hat / so sied mans in Essig / und thut die Krott in ein Fegel / und halt es vor den hintern Leib / ist bewährt / wann es kalt wird / allezeit wieder warm in demselben Essig gemacht.

N^o 46. Ein anders.

Man nehme Gänß-Koth / sied es in rothen Wein / leg es warm auff den hintern Leib.

N^o 47. Noch ein anders.

Man nehme von Wegtritt das Gras / so unter den Füßen am Weeg wächst / wisch den Staub und was unsauber ist darvon thue es in ein Häserl / deck es zu / und laß bey einem Glüt Dünsten / schau / daß es sich nicht anbrent / wann es feucht wird / so leg es warm auff den hintern Leib / ist gar gut vor den Zwang / wie auch vor die Ruhr.

N^o 48. Wieder ein anders.

So nimb Wüllenkraut und Wurzen / klein gehackt / laß in einem Kessel mit Wasser eine Weil sieden / dann den Kranken wohl verdeckter darüber sitzen lassen / daß der Dampf wohl in Affer-Darm komme / des Tags 3. mahl / jedesmahl ein halbe Stund.

N^o 49. Ein gutes Pulver vor die Ruhr.

Stlich nimb gedörzten und pulverisirten Sau-Pfifferling 8. Loth / mehr Himmelbrand / Tormentill / Natter-Wurzen / Erdbörkraut und Wurzen / Benedict-Wurzen / Muscatnuß / Baltrian-Wurzen /

gen /

hen/und gebrentes Hirschhorn/gedörtes Bocks-Blut/jedes 4. Loth; di-
ses alles mache zu zarten Pulver/und misch untereinander/so ist es fertig.
NB. Wann ein Mensch die Ruhr/ oder den Durchbruch hat/ soll man
ihm von diesem Pulver 2. oder 3. Messer spiz voll/ auch weniger/ nachdem
das Alter ist/ in aufgebrenten Nischenen Laubwasser eingeben.

Item: Das Wasser.	fol. 11.	Num. 26.
Item: Die Ruhr-Latwergen.	fol. 57.	Num. 9.
Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Die Öel.	fol. 66, 67.	Num. 14, 15, 16, 17.
Item: Das Öel.	fol. 69.	Num. 23.
Item: Das Öel für die rothe Ruhr.	fol. 70.	Num. 28.
Item: Die Ruhr-Salben.	fol. 83.	Num. 21.
Item: Die Salben.	fol. 87.	Num. 31, 32.
Item: Das Pulver für Blüten und Ruhr.	fol. 94.	Num. 8.
Item: Das Pulver.	fol. 104.	Num. 45.
Item: Das Pulver für die rothe Ruhr.	fol. 105, 106.	Num. 51, 52, 53.
Item: Der Rauch.	fol. 111.	Num. 7.
Item: Die Terra Sigillata.	fol. 128.	Num. 23.
Item: Die Clystier.	fol. 144.	Num. 9.
Item: Das folgende Mittel.	fol. 414.	Num. 4.

Für das Reissen ein bewährte Kunst.

Die Diæta wie in der rothen Ruhr/ ohne der stopffenden Sachen.

N^o 1. Wer das Reissen hat.

Nehme 6. Loth Ruchel Zucker/ und so vil frisches Wasser/ in einen
Becher/ laß einen Sud thun/ und also warmer getruncken.

N^o 2. Ein anders.

Sem/ nimb Gundleben/ hacke sie klein/ und schlag ein Ay daran /
und bach es/ gib es zu essen/ und darauff gefast.

N^o 3. Mehr ein anders.

Rstlich nimb Benedischen Theriac/ ungefehr einer Haselnuß groß /
frisches Schaaf-Koth vor ein Mann 9. Kügerl / vor ein Weib 5.
in ein guten Rosen-Essig durcheinander zerriben/ gleich einem Sy-
rup/ nüchtern ein kleines Trinckl gethan / und darauff 2. Stund gefast /
und geschwikt.

§ ff 3

Num. 4.

N^o 4.

Ein anders.

MAn nehme einen Laib Brod / so warm er vom Ofen kombt / nimb die Schmollen geschwind herauß / und thue es in einen Brenn-Huth / dann gib das Wasser zu trincken / ist auch gar gut vor die rothe Ruhr.

N^o 5.

Noch ein anders.

Fem' nimb eine gute Muscatnuß / dör: sie wohl / nimb sie hernach gankz ein / oder mit was du sie einbringen kanst / leg dich nider / und schwiße darauff / es wird gleich besser.

N^o 6.

Vor das Reissen.

Nimb ein rechtes Hünere-Roth / und sied es in einer Suppen / seyhe es sauber durch / und gib es warmer zu trincken.

N^o 7.

Ein anders darvor.

MAn nimbt grosse Kletten-Wurzen 8. Loth / Senetblätter 3. Loth / darauff zu giessen den besten Mosler-Wein drey Seidl / frisches Wasser 1. Seidl / in einem wohl vermachten Hasen zu sieden / biß halben Theil einsiedet / hernach durchgeseihen / starck außgedruckt / täglich frühe ein halb Seidl warm zu nehmen / dieses muß zum wenigsten 14. Tag nacheinander continuirt werden / und soll genommen werden früh in dem Beth / darauff allzeit ein Stund lang zu schwitzen / Nachmittag aber wird es ein wenig laxiren.

N^o 8.

Vor das Reissen und Stechen.

Nimb einen Haber in einem Pfändl wohl rösten / thue ihn in ein leines Säckl / leg es für das Reissen auff den Bauch.

N^o 9.

Das schwarze Wasser vor das Reissen.

Nimb 2. Löffel voll Gewürz-Nägerl / stoß solche gar klein / thue ein Trinckglas den besten Wein / so man haben kan darzu / 1. Glas voll des stärckesten Brantwein / ein Glas voll des stärckesten und schärffesten Essig / dise 3. alle auff die gestossene Nägerl gegossen / in ein Häsel gethan / und bey einem Feuer durch und durch lassen warm werden / aber bey Leib nicht sieden / so ist es fertig / heb es in einem Glas auff / und wann eine Persohn grosses Reissen oder Magenwehe hat / soll man von diesem Wasser etwas warm machen / ein waches Brod oder Tuch darein tuncken / und also warmer übergelegt / es ist auch gut für das Brechen / es sey ein Brechen was vor eines es wolle.

N^o 10.

N^o 10. Vor das Reissen.

Sinen Zundter/ von einer Liechtpuzen / dises schütt man zusammen in ein Baumöl/ und röst es/ alsdan nimbt man ein Ayrklar / und schlägt es samet ab / und dises alles hernach zusammen warmer übergelegt auff den Nabel und Keyh. Dises ist auch gut vor das Fliesen/ aber wann das Fliesen ist/ so nimbt man noch darunter pulverisirten Agstein/ Beyhrauch und Ofen-Ruß. Man nimbt auch den Puzen von einer außgebrenten Inschlicht- Kerzen ein.

Item: Für das Reissen ist gut das Brod-
reissende Wasser.

fol. 19. Num. 46.

Item: Das Wasser.

fol. 25. Num. 63.

Item: Rosoli.

fol. 32. Num. 6.

Item: Das köstliche Benedict-Öel.

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Öel.

fol. 69. Num. 24.

Item: Das Braunmünzen-Öel.

fol. 69. Num. 25.

Item: Das reissende Öel.

fol. 70. Num. 26.

Item: Die Salm.

fol. 80. Num. 16.

Item: Die reissende Unterwachs-Salben.

fol. 85. Num. 26. 27.

Item: Die edlen Pillulen.

fol. 137. Num. 28.

Vor das Rothlauff oder Schön muß man
auff alle Weiß zum Schwitzen einnehmen.

N^o 1. Für das Rothlauff.

Nimb Holler-Blühe-Wasser / darunter schabe Benedische Seifen / mit einem Pesen-Rüthl untereinander geschwungen / oder geklopfft / biß es starck saimbt / darnach disen Schaum auff ein blaues Papier gestrichen / und in dem Luft gedörzt / dann dises Papier übergelegt.

N^o 2. Ein anders.

Sem/ nimb rockenes Mehl / übertrückers wohl in ein Pfändl / thue Saffran und rothe Terra Sigillata gepulvert darunter / streue es auff ein Tüchl / und leg es über.

N^o 3. Mehr ein anders.

Sem/ nimb Schnecken-Häußl / und gebrenten Ofen-Laimb / des Laimbs 2. Theil/ der Häußl ein Theil / zu Pulver gestossen / auff ein Tuch gesäet / und über das Rothlauff gelegt / wo es offen ist / das Wenig-Pflaster gebraucht.

N. 4.

N^o 4.

Ein anders.

Sittlich nimbe eine durre Karpffen-Gall / hernach lege dieselbe auff eine Blut / rauche darmit ein Tuch / und schlage es über das Rothlauff.

N^o 5.

Noch ein anders.

Stem / in ein Brantwein ein Tüchl geneht / und solches über das Rothlauff gelegt / ist bewährt.

N^o 6. Für das Rothlauff / wann es geschwollene Blattern / oder Dippel hat.

Beiß-Milch und zerbröcklete Semmel-Schmollen genommen / laß es zu einem Röchl sieden / nimbe Safran / daß es wohl gelb wird / zwey Uyr-Dotter / und einen guten Löffel voll Rosen-Öel / thue es in das Röchl / rühr es wohl untereinander / streich es auff ein Tüchl / leg es warmer über.

N^o 7. Ein bewährtes Mittel vor das Rothlauff / so innerhalb 24. Stunden mit Gottes Hülff besser wird.

Nimb rechtes Schuß-Pulver / zerreib es zu einem zarten Mehl / vermisch mit einem frischen Butter / der in kein Wasser kommen / mach ein Salben an / und schmiere es / so weit es roth ist / und verbinde es mit einem Tüchl auff's beste.

N^o 8.

Recept vor das Rothlauff.

Sittlich nimbt man eine ungebleichte Hanffene rupffene Leinwad / so vil man es bedarff / hernach muß man ein ganz schwarzes Duttel-Färckl nehmen / dasselbe in einem Zimmer abstechen lassen / damit das Blut warm bleibt / und in das Blut obbemelte Leinwad eintuncken / und also warmer überschlagen / wo die Rötthen ist / wann es schon im Gesicht ist / so muß man außschneiden die Augen und Nasen / auch das Maul / wie ein Gesicht vor sich selbst ist / auff dem Gesicht trucken lassen werden / dieses muß man 2. oder 3. mahl thun / und allzeit auff dem Gesicht wiederumb trucken lassen / oder auff dem Fuß / wo man den Zustand hat ; dieses muß man thun zur Zeit / wann der Zustand schier vorbey ist / in dem wehrenden Zustand muß man dieses Recept bey Leib nicht brauchen.

N^o 9.

N^o 9.

Ein anders.

MAn nimbt ein blaues Papier / streicht ein Hönig: Gladen / sambt dem Wachs darauff / sodan nimbt man ein gedörtes Blut von dem Herzen eines schwarzen Schweins / freyhe solches darauff / und leg es auff / dises soll man innerhalb 24. Stunden allzeit frisch aufflegen.

N^o 10.

Mehr ein anders.

DUch ist gut / wo mans hat / umb und umb aufferhalb der Rötthen / daß solche nicht berührt wird / mit Dinten geschmiert / so soll es nicht weiter greiffen.

N^o 11.

Vor das Rothlauff oder Schön.

Sinen rothen Carmasin Näh: oder Step: Seiden: Faden mit Theriac angeschmiert / umbgebunden und getragen / umb dasselbige Orth / verhindert die Schön.

N^o 12. Ein guter Rauch vor die Schön / oder Rothlauff.

SIn Hand voll Habern / den die Ross auß dem Maul lassen fallen / den muß man in einer Pfannen linden oder röschen / daß er gar braun wird / alsdan groblecht zerstoßen / Heidenbrey auch 1. Hand voll / und also gestossen / rothe Myrthen 1. Quintl / Gaffer 1. Quintl / Waldrauch / Meerhirsch / Weyhrauch / jedes 1. Loth / rothen Floramor / Ringl Blumen / blau gemeinen Rittersporn / jedes 1. halb Loth / dises alles klein zerschnitten / und untereinander gemischt / so ist es fertig.

NB. Wer das Rothlauff / oder die Schön hat / soll ein Tuch anrauchen / und darüber schlagen.

Item: Der goldene Essig.

fol. 35. Num. 1.

Item: Das Cardobenedict: Del.

fol. 61. Num. 6.

Item: Das Pflaster.

fol. 90. Num. 5, 6.

Item: Der Rauch.

fol. 114. Num. 23, 24.

Item: Der rothe heylsame Stein.

fol. 127. Num. 21.

Item: Das Silberglät: Sälbel.

fol. 184. Num. 21.

Vor das Rucken-Wehe.

MImb Benedische Saiffen / faule Rinten / und Cronabethbör / eines so vil als des andern / stoß wohl durcheinander / thue einen
 S g g But

Butter daran / laß ein wenig sieden / schmiere den Rücken etlichmahl warm damit / man kans vorhero durch ein Tuch stark außpressen; diese faule Rinten kombt von dem Faulbaum / so also benambset ist.
Item: Die Rosen-Salben. fol. 83. Num. 20.

Vor das Seiten-Stecken.

Die Diæta, wie in hitzigen Kranckheiten und Cathari / Aderlassen ist allhier gar vorrâglich / sonderlich wo kein Malignitât.

N^o 1. Wann man bey der Ungarischen Kranckheit ein grosses Stechen empfindet / oder in andern Fiebern / oder wann einer ein Apostem im Leib truge.

So ist in der Warheit nichts bessers / dann das Leinöl zu allen Stechen / einem starcken Menschen ein halbes Seitel in weiß Liliens-Wasser / oder allein eingeben / wie man will / alsobald / wans die Noth erfordert / darauff fasten lassen / sein lainen / und nicht sitzen / so bricht das Geschwür unter sich / und wird in Tag und Nacht gut / ist ohne Zahl versucht worden / aber denen Frauen nur 4. Löffel voll / einem 2. Jährigen Kind ein klein halbes Löffel voll / einem 8. Jährigen Kind einen grossen Löffel voll / es ist für die Husten und Stechen gut.

N^o 2. Ein gewisses Mittel vor das Stechen an beeden Seyten.

Calcinirtes / oder gebrentes Hirschhorn / Cardobenedict-Pulver / Hechten-Zahn / jedes 3. gute Messer spitze voll / 1. Messer spitze Mebritat / in Erdrauch-Chamillen- und Scabiosen-Wasser / eines so vil als des andern / abgerührt / auff einmahl warmer aufgetruncken / und warm zugedeckt / daß man schwitze / es wird mit der Hülff Gottes besser / man kans in 12. Stunden wiederumb eingeben / wann es das erstemahl nicht hilft / so muß mans noch einmahl nehmen / und 2. Stund dar auff fasten. Probatum.

N^o 3. Ein gewisses und oft probirtes Stuck für das Stechen und Reissen im Leib.

Man soll sehen / daß man bey einem Jäger / oder Schützen bestelltet / daß / wann er einen Hirschen schießet / er / so bald er kan / die Kugel auß dem Hirschen schneide / und auffhebe / damit soll man gleich ein Loch durch die Kugel machen / mit wem man will / recht mitten durch / wann

wann nun einer also erkranket / so nehme man / was für ein Trancf man hat / oder was der Patient am liebsten trinckt / gieß dasselbige durch das Loch in ein Geschirz / und gib es dem Kranken zu trincken / so wird es besser.

N^o 4. Ein bewährtes Trancf vor das Stechen.

M Imb 6. oder 7. Schaaf- Bohnen / das ist Schaaf- Roth / als frisch du sie haben kanst / zerreib sie mit frisch Brunnen- Wasser / oder besser mit Essig in einer saubern Schüssel / darunter Rosen- Zucker gethan / das gib dem Kranken ein.

N^o 5. Für das Seytenstechen ein Tränckl.

M An nimbt 2. Loth Saamen von Frauen- Distel / Cardobenedict- Saamen 1. Loth / weissen Magensaamen 1. halb Loth / Frauen- Distel- Wasser 1. Loth / Cardobenedict / rothes Feldrosen- Chamillen- Scabiosen- Wasser jedes 8. Loth / die Saamen auff das kleinste gestossen / und mit denen obbemelten Wässern die Milch darauß gezogen / wie man sonst die Mandel- oder Melan- Milch macht / zu diser Milch thut man blau- Weigl- Zucker / oder blau Weigl- Safft 3. Loth / wohl miteinander vermischt ; dieses Träncklein vertreibet und heylet das schmerz- hafte Seytenstechen / und alle andere Schmerzen der Seyten / es muß auch darneben der Patient allzeit offen im Leib seyn / sonderlich mit waischenden Haus- Clystieren / den Leib täglich offen zu erhalten / von diesem Trancf nimbt man 4. oder 6. Loth auff einmahl / mehr oder weniger / darnach die Naturen schwach oder starck seynd.

N^o 6 Mehr ein Mittel für das Seytenstechen.

D En Safft von Ros- Roth / für ein Manns- Persohn von einem Pferd / für ein Weibs- Persohn von einer Studten / starck auß- geprest / darvon 3. Loth eingeben / äußerlich rührt man lebendigen Kalch mit Hönig ab / streichts wie ein Pflaster auff / legts auff die Schmerzen.

N^o 7. Mehr ein Mittel für das Stechen / abson-
derlich an der Brust.

D Jer Loth Manna / und 6. Loth Lein- Del in einer Suppen einge- nommen / aber zuvor muß man 20. Citroni- Kern in der Sup- pen sieden lassen / diß Wasser ist gut / daß man es zu trincken gibt / von roher Gersten / Feigen / Brustböl / Weinböl / süß Holz / und Bockshörn / jedes nach Geduncken.

N^o 8. Für das Stechen.

Rauen: Distel: Kraut / Chamillen / und Räßpappel in Säcklein
gethan / in Gaiß: Milch gesotten / eines umb das andere war-
mer auffgelegt.

N^o 9. Ein gutes Recept vor das Stechen.

Roche Lein: Saamen in einer Gaiß: Milch wohl / daß er gar dick
wird / streichs auff ein Tüchl Finger dick / und legß auff / wo
der Schmerz ist.

N^o 10. Ein bewährte Kunst für das Stechen.

SChabe einen guten frischen Kreen / und schneide ihn gar klein / stoß
ihn / und fülle ihn in 2. Säckl / gieß einen guten Wein daran / und
laß sieden / leg es fein warm über / allwo es dich sticht.

N^o 11. Säckl vor das Seyten: Stechen.

Sstlich nimb ein Hand voll Chamillen / kleine Pappeln / sambt der
Wurzen / Leinsath: Saamen / auch von jeden ein Hand voll /
thue diß zusammen in einen zimlich grossen Hasen / im Wasser
wohl zugedeckter sieden lassen / daß kein Dampff heraus kan / wann es
wohl gesotten / das Wasser in ein schweine Blatter gossen / die nicht
naß ist / bind die Blatter wohl zu / wisch ab / leg es wohl warm auff die
Seyten / wo es sticht.

N^o 12. Für das Stechen / und alle Apostem gut / sie
seyen wie sie wollen.

MAn nimbt klein geschnittene Feigen / siede sie in Baumöl / und ein
wenig Hönig / mach dar auß ein Pflaster / und legß dem Menschen
auff die Seyten / wo es ihn sticht / es hilfft ihm gewiß.

N^o 13. Für das Stechen.

SAlz und Kleiben in einer truckenen Pfannen wohl abgeröstet / dar-
nach in ein Säckl gethan / und also warmer auff die Seyten ge-
legt / wo es sticht / wans kalt / wieder gewärmet / und das oft / so
wird es besser.

N^o 14.

N^o 14. Ein bewährtes Stuck für das Stechen.

Anß: Schmalz/neue Saiffen und Hönig untereinander vermischet / streichs auff ein blaues Tuch / und auffgelegt.

N^o 15. Für das Stechen zum Herken.

Des bey dem Herken sticht / so nimb Kleppen-Blätter / die lege hinten in dem Rücken auff die blosser Haut / so ziehet es die Stich vom Herken / und vergehet.

N^o 16. Ein Salben darvor.

Nimb Hünen-Enten-Schmalz und Butter / jedes 2. Loth / Mandl- und Beigl-Del / auch jedes 2. Loth / Saffran 1. Quintl / Wachs / so vil genug ist / zerlaß untereinander über ein Kohlfeuer / wann es schier anhebt zu sieden / so nimb es herab / rühr es / biß gestehet / wans einen sticht / so schmiere alle Stund gar wohl / biß es besser wird.

N^o 17. Ein Sulz vor das Stechen in der Seyten / so von einem Fall herkombt.

In gute Faust voll Kerbel / oder auch sonst genant Keffervilkraut / ein halbe Hand voll wilden Salve / rohes gefeiltes Hirschhorn / Spermaceti, jedes 3. Messerspißen / klein geschnittene Allantwurzen / ein kleine Messerspiß / dises alles laß man wohl in einer zinnernen Flaschen gleich wie ein andere Sulz sieden / man muß aber ein kräftige Capaun-oder Hennensuppen dar auff gießen / und also zu einer Sulz sieden lassen / solches hernach wohl durchgebalgt / und mit Saffran ein wenig gilbt / von diser Sulz zu Morgens und Abends allzeit ein Schällel voll getruncken / dises kan man 9. Tag trincken / man kans auch süß machen mit Zucker / wann mans trinckt / oder säuerlet mit einem Lemonisafft / wie es zum angenehmsten ist / wann mans nicht so gern nimbt.

Vor das Stechen dienen dise Wässer.

Frauen-Distl.
Cardobenedict.

Röhl: Wasser.
Isop: Wasser.

Item: Vor das Stechen des Leibs / das Apossem Wasser.

Item: Das Del.

Item: Das rothe Del.

Item: Die grüne Salben.

Item: Das Pulver.

fol. 2. 3. Num. 4. 5.

fol. 60. Num. 4.

fol. 70. Num. 27.

fol. 78. Num. 12.

fol. 107. Num. 56. 57.

Vor den rothen und weissen Sand der da wachst
von mancherley Kranckheiten / welches an Mann und
Frauen offt probirt / vilmahl bewährt / und als ein grosser Schatz
in solchen Zuständen befunden worden.

Die Diata, wie in Nieren- und Blasen-Zuständen.

N^o 1. Wer den roth- und weissen Sand hat.

Er nehme ein halb Quintl Salitter / ein Loth rothe Myrrhen / 8.
Krebsen-Augen / Cronabethkör / Kreen-Wurken / jedes 8. Loth /
zer schnitten / und alles zusammen gethan / einen starcken fürtigen
Wein darauff gossen / weniger als ein Seidl / laß über Nacht stehen / zu
Morgens stell die Kandel in einen Kessel / oder Hasen voll Wasser / setze
es zum Feuer / und laß 3. Finger einsieden / setz dich in ein Boll-Bad ein
halbe Stund / und nimb deß Weins ein halbes Seidl / gieß darzu Erdbör-
und Petersil-Wasser / jedweders einen Löffel voll / in einen Becher / auff
das wärmeste als du magst / 1. oder 2. Trunc gethan / so treibt es also-
bald den Sand gewaltig von den Nieren und Blattern / und zerbricht den
Stein / thue es im neuen Mond / 3. mahl nacheinander / wie vorgemeldet /
so berührt es ihn immer mehr und mehr / und wer sich vor solcher Kranck-
heit besorgt / der trincke das Tranc nur einmahl / und so du den Trunc
eingenommen hast / solst du ein halbe Stund im Boll-Bad sitzen / dar-
nach dich niederlegen / ein halbe Stund wohl bedeckt ruhen / es vertreibt
auch Mann und Frauen die Harm-Wind / dise Kunst ist ein Schatz der
Armen / und Auffenthaltung der hohen und reichen Menschen / ist offt
und vilmahl bewährt erfunden worden.

N^o 2. Recept vor den Sand in der Blatter / oder
reissend Sand-Stein.

Sstlich muß man einen jungen Merken-Hasen mit Haut und
Haar in einen Hasen thun / und in einen Bachofen setzen / daß er
sich zu Pulver verbrennt / darnach muß man ihn stossen / und durch-
sden / deßgleichen nimbt man auch einen jungen Fuchsen / und macht ihn so
als wie den jungen Haasen / folgendts nimbt man Allant-Wurken /
Steinbrech-Wurken / roth- und weisse Juden-Kirschen / Pfersich-Kern /
Bock's-Blut / Holl-Wurken / alles klein gestossen / und durchgefäet / von
den Wurken und Kern alles gleich vil / von disem Pulver gibt man ein
Quintl schwer in Rosmarin-Wasser ein / so treibt es den Stein und
Sand /

Sand / gehet ohne Schmerzen hinweg / wann man aber das nicht haben kan / so siede man das Kraut in Wein / und nehme das Pulver dar ein / es hilfft.

N^o 3. Ein anders.

Bem / man nimbt die inwendige Rinten von einer jungen Aichen / zer schneids klein / siede sie in Wein / nimb obbemeltes Pulver dar ein / es hilfft wunderbarlich / und dienet auch denen / die das Wasser nicht können halten / ist ein gewisse Kunst darvor.

N^o 4. Für den Harnstein.

Mimb Bocks Blut / trückne es an der Sonnen / daß es hart wird / mach es zu Pulver / temperire es mit weissen Wein / und gibs lablecht zu trincken / Morgens fruhe / und Abends / so erschaffen gehen will / so muß der Stein brechen / ist offtermahls versucht worden.

N^o 5. Ein anders.

Bem Meerhirschen und Peter sil Wurken zu Pulver gemacht / in Wein eingenommen / so wachst der Harnstein nimmer.

N^o 6. Ein bewährte Arzney für den Stein.

Mim ein jungen Hasen / und erträncke ihn in einem Essig / brenn ihn hernach in einem Hasen zu Pulver / gib es dem Krancken Morgens und Abends ein nach Geduncken.

N^o 7. Ein anders.

Man nimbt etliche Kitzlingstein / brenne die in einem neuen Hasen / daß sie gar glüend werden / alsdan stoß dieselbe zu Pulver / dar nach siede sie in einem Topff mit Wasser / wann sie wohl gesotten haben / so gieß das Wasser in eine erdene Schüssel / und setze es auff eine Glut / so rauchet das Wasser darvon / alsdan nimb dasselbige Salz / und gib es in Peter sil Wasser / oder Wein ein.

N^o 8. Noch ein anders.

Man nimbt einen zugemachten Schnecken / das Blätl oben auff gestossen / dann so vil Krebs Augen / und Hetschebetschen Kern / alles gleich gepulvert / in Erdbör und Holler Blühes Wasser eingeben.

N^o 9.

N^o 9. Für den roth- und weissen Sand.

Bittere Mandeln/ und Pfersich Kern / ein halb Loth / Lorbor anderthalb Loth / alles zu Pulver gestossen / mit süßen Mandel Del abgerührt / und auch Zucker/ darvon alle Morgen einer Haselnuß groß geessen.

N^o 10. Ein anders.

Man nehme Hasensprung auß denen hintersten Füßen / welche seynd als wie Bohnen/ stoß zu Pulver/ und gibs ein mit Peter sil Wasser/ oder in guten Wein.

N^o 11. Für Sand und Stein.

Man muß nehmen einen lebendigen Hasen / zwischen beeden unser Frauen Tügen/ denselben lebendig auffschneiden / und den Balg abziehen / das völlige Größ sambt dem Püschel in den Hasen Balg einwicklen / und in ein neues glasirtes Hasen gethan / denselben mit einer Hasen Deck gar genau bedeckt / und mit Laimb verstrichen / daß kein Dampf herauß kan / setz das Hasen in eine starcke Glut / daß sich die Materie in dem Hasen zu einer Kohlen außbrennen kan / reibs dann zu Pulver / darnach nimbe einen Schaaf Bock / den muß man wohl umbjagen / thue ihm die ganze Leber außschneiden / und das Blut in ein erdene Schüssel fangen / setz in heißen Bach Ofen / wann man das Brod will einschiffen / wann das Brod gebachen ist / so ist es auch genug / und wird steinhart / machs zu Pulver / wie das obige / und vermisch unter das Hasen Pulver / doch muß es im Gewicht gleich seyn / hernach nimbt man eines Quintl schwer / theils auff 4 Theil / und nimbs 4 Tag ein / in einem außbrennten Peter sil Wasser / oder was für eines darzu tauglich / im abnehmenden Mond / man darff vil Zeit nicht mehr einnehmen / darnach man sich befindet / man kans auch brauchen im Jahr 2. 3. 4. mahl.

N^o 12. Für den Sand / wann man den Urin nicht lassen kan.

Mimb 2. Messerspiß Sals / und ein Messerspiß Zucker / machs mit Lemoni Safft an / und gib es / wann es auff etnmahl nicht hilfft / so kan mans das andermahl geben.

N^o 13. Für den Lenden Stein.

Wolley in Wein gesotten / und getruncken / vertreibt den harten Stein.

N^o 14.

N^o 14. Für den Sand und Stein / wann eines nicht
harmen kan / womit vilen Leuthen geholffen.

In grte Hand voll weissen Klee / so auff dem Feld wachsen / ist gar
ein edles Kraut / 2. Loth Meer = Hirschen wohl klein gestossen / und
in ein saubers Tuch gebunden / beede Stuck miteinander in einen
neuen Hasen gethan / und 1. Maß frisch Brunnen = Wasser darüber gos-
sen / den Hasen wohl zugemacht / daß kein Dampff herauß gehet / und ge-
mach sieden lassen / doch daß es nicht überlaufft / alsdan dem Krancken
also warmer zu trincken geben.

N^o 15. Ein bewährte Kunst für den Stein / so gar offft
ist probirt worden.

Meissen Steinbrech 2. Hand voll / Heyl aller Welt / 1. Hand voll /
laß es in ein wenig Wein / in einem neuen Hasen wohl vermacht /
sieden / daß kein Dampff darvon mag / so lang als ein Rindfleisch /
wer aber keinen Wein trincket / kan man die Kräuter in einer Rindsup-
pen sieden / und 3. Tag in der Fruhe nüchtern warm trincken lassen / zu
Nachts / wann man will schlaffen gehen auch / aber nur kühl.

N^o 16. Ein bewährte Kunst für den Stein.

Man soll einen schwarzen Bock nehmen / und ihn bey den Füßen auff-
hencken / und also lebendig die Blatter her auß schneiden / den Urin
allen also warmer dem Krancken zu trincken geben / man kans
auch in einer Zisern = Suppen zu trincken geben / so hat es in zwey Stun-
den seine Würckung.

N^o 17. Vor den Stein in der Blattern / daß er zer-
bricht / und ohne Schmerzen weggeheth.

Imb 2. Hand voll lauterer Tauben = Roth / thue es in ein starckes
Glaß / gieß so vil guten Wein = Essig darüber / rührs durcheinan-
der / daß wird wie ein dickes Mueß / seß das Glaß wohl vermacht
6. Tag an die Sonnen / darnach distilliers zu einem lautern Wasser / wann
ein Mensch den Stein empfindet / soll er zu Morgens nüchtern einen halb-
oder ganzen Löffel voll nehmen / darnach der Mensch ist / und muß 4-
Stund darauff fasten.

N^o 18. Auff ein andere Weiß zu machen.

Mabnehmenden Mond nimb ein Hand voll Tauben = Roth / die
auffs Feld fliegen / klaube die Federn darvon / nimb auff solches
H h h Roth

Roth ein Halbe guten Wein = Essig / laß Tag und Nacht paizen / darnach nimb von einem Gaisß-Bock / der nicht geschnitten ist / ein Halbe Blut / misch durcheinander / und brenns auß / wann man will / kan mans doppliren zum Aufsbrennen / darnach in der Wochen drey mahl einen Löffel voll eingenommen.

N^o 19. Für das Reißen ein bewährtes Wasser / so von Stein und Verschleimung herkommt.

S Rstlich nimb Aneiß = oder gemeinen Brantwein / Erdbör / weiß Pappel-Wasser / jedes ein halb Seitel / nimb 8. Loth braun Zucker-Candl / ein Quintl Rhabarbara klein zerschnitten / den Zucker zerstoßen / binds in ein Pinckel / thue es in ein Glas / vermachs wohl / laß es auff einer warmen Heerdstatt stehen / darvon Morgens und Abends zwey Löffel voll / etlich Tag nacheinander genommen / ist sehr nützlich.

N^o 20. Ein gutes Wasser vor den Sand / Griesß und Stein / auch wann ein Säule in den Nieren /
so treibt es weg.

N Imb 16. Petersil-Wurken / den mittlern Kern heraus / laß es in 5. Seitel schön klaren Brunnen-Wasser ein Zeit lang sieden / daß die Wurken weich werden / hernach wirff in völligen Sud hinein anderthalb Quintl schön geklaubte Senet = Blätter / auch ein Citroni-Schaalen / oder einen Fenichl / daß es einen lieblichen Geruch bekombt / setze es geschwind vom Feuer zugedecket hinweg / so dann trincke den ersten Truncß bey dem Essen ein Glas voll / oder esse zu Morgens ein Suppen / und trincke dises Wasser.

N^o 21. Mittel vor den Sand und Stein.

S Eße alle Morgen durch das ganze Jahr 9. oder 10. Cronabethbör / gleichfalls zum Abend = Essen / solches bricht und mahlet den Stein / und gehet vom Menschen Sandweiß weg / und da der Mensch keinen Stein hat / so lasset solche Arzney keinen Stein bey dem Menschen wachsen.

Wilst du solche Arzney besser und stärker haben / so nimb Cronabethbör / die nicht zu neu / noch zu alt seynd / und paize sie drey Tag und Nacht im besten Wein / alsdann nimb sie heraus / und laß wieder wohl trucken werden / folgendts laß sie auch drey Tag und Nacht in besten

sten Brantwein ligen / nimbs dann herauß / und laß wider trucken werden / hernach iß alle Morgen 5. oder 7. der Bör.

N^o 22. Item für den Sand ein Bad.

Nimb Gundl-Reben / zerstoß / thue den Saft durch ein saubers Tuch außpressen / darvon gibt man einem starcken Menschen einen Löffel voll / wann dises nicht hilfft / so macht man ein Bad von Eybisch / Peterfil und Habern / setz den Krancken darein / und gibt ihm einen Trunct Geneser / oder Peterfil / Wasser / mit 7. oder 9. Krebsen-Augen gepulverter untermischt zu trincken / einem Jüngern nach der Natur / stärker.

N^o 23. Ein anders.

Stem / Eybisch-Wurken in einer Suppen gesotten / darvon getruncken / laßt keinen Stein wachsen.

N^o 24. Cronabeth-Wasser in disem Zustand zu trincken.

Man nehme auff ein halb Eymer / Bäfl drey Pfund gesäuberte Weinbör / zerstoffenen Wienerischen Weinstein ein halb Pfund / Cronabethbör ein halbe Maß zerquetschet / Weinschärling und Hötschepötsch / jedes ein Gauffen voll / dises alles in ein Säckl gefüllt / oder das Bäfl mit einem dünnen Leinwath-Boden zertheilet / und dise Species darein geworffen / hernach das Bäfl halb mit heissen Wasser gefüllt / etliche Stund stehen lassen / folgendß mit kalten Wasser gefüllt / ein Tag und Nacht an einem warmen Orth stehen lassen / daß es verjähret / und den Faum legt / alsdam in Keller gesetzt / und kühlen lassen.

N^o 25. Ein anders.

Stem / eine Suppen mit einem Löffel voll Baumöl außgetruncken / das laßt keinen Stein samlen.

N^o 26. Für den Sand.

Wann man einen Sand im Harm spühret / nur mit Goldrosen-Salben geschmiert / und ein gebrenntes Hirschhorn in das Wasser / oder Trincken gelegt.

N^o 27. Ein anders.

Man nehme frischen Butter / der niemahls in ein Wasser kommen /

men / blau Weigl. Del / jedes 4. Loth / Capaun. Gänß. und Anten-
Schmalß / daß auch niemahl in ein Wasser kommen / jedes 2. Loth /
Hirschen-Inschlicht und gelbes Wachs / jedes 2. Loth / dises unterein-
ander zergehen lassen / und zur Salben gemacht / darmit den Rucken und
Lenden geschmieret.

N^o 28. Ein anders für den Sand.

Schabe einen Rätich abwertß / röste denselben in Butter / leg ihn
auff die Reyhe / und schmiere die Lenden.

N^o 29. Ein Pflaster vor Sand und Griesß.

Ronabethkör 2. Hand voll / gar wohl gestossen / und ein Löffel
voll Myrrhen mit einem Hönig vermengt / daß es die rechte
Dicke bekomt zu einem Pflaster / nimb von 2. Myrn die Weisse /
und alles durcheinander gemischt / nimb darnach ein Hanff. Reisten /
ziehe es voneinander / machs zu einem Pflaster / streich das obbemeld-
te darauff / und dasselbe nach dem Ruckgrad auffgelegt / daß es von
der Schulter bis auff die Lenden reicht / das Pflaster muß man zu-
vor wärmen.

N 30. Wann der Sand den Harm verlegt / und ein
Stein im Gang.

Schmiere die Reyhe mit Scorpion. Del / oder in das Männliche
Glied gethan / so vertreibt es denselbigen Schmerzen / nimb
von Bohnen-Mehl / siede es in Milch / daß wird wie ein Köchl /
und streiche es auff ein blaues Tuch / wie ein Pflaster / leg es fein warm
über das Gemächt.

N^o 31. Ein Kräuter. Säckl darvor.

Appel. Eybisch. und Chamillen-Blühe / Steinklee-Blühe / jedes
ein Hand voll / Leinsaamen / Fœnum Græcum, jedes 2. Loth /
dises alles zerstoffen / und klein zerschnitten / in Säckl gefüllt / dan
in Rüh-Milch gesotten / hernach fein warm auff die Seyten / und den
Bauch gelegt / ist gar bewährt.

N^o 32. Ein anders.

Sjede Erbiß. Stroh sambt denen Erösen / laß von ihm selbst recht
erkühlen / bade den Krancken darin.

N^o 33.

N^o 33. Bad für den Stein/Sand und Grief.

Nimb weiß Kub-Kraut/ Pappeln und Brunn-Kress / jedes eine Hand voll / laß alles sieden / und demnach erkalten / daß es der Krancke erleyden mag / bade den / der mit dem Sand behafftet / darinnen.

N^o 34. Vor den Sand und Grief ein Bad.

Süßlich nimb Zwifel-Schaalen/Centauer-Petersil-Kraut/ Meer-Hirsch-Kraut/jedes ein gute Hand voll/Habern/Pappeln/Isop/Wermuth/ Haber-und Bonenstroh/ jedes ein guten Theil / dar-nach alles durcheinander gesotten/und allemahl über den andern Tag ge-badet/die ersten 8. Tag / hernach aber in der Wochen 1. oder 2. mahl / oder so oft man will. Wegen Vermeydung der Speisen wird sich ein jeder selbst wohl zu hüten wissen.

- Item: Ein köstliches Wasser vor den Sand. fol. 19. Num. 47. 48. 49.
- Item: Das Recept des Stein-Brantwein. fol. 32. Num. 7.
- Item: Der Brantwein. fol. 33. Num. 8.
- Item: Der Saft. fol. 42. Num. 8.
- Item: Die Latwergen. fol. 57. Num. 10.
- Item: Das Cardobenedict-Öel. fol. 61. Num. 6.
- Item: Das Scorpion-Öel. fol. 71. Num. 29.
- Item: Das Öel für den Stein. fol. 72. Num. 31.
- Item: Die Rosen-Salben. fol. 83. Num. 20.
- Item: Die zwey Salben. fol. 84. Num. 24. 25.
- Item: Das edle Pulver. fol. 97. Num. 19.
- Item: Das Pulver. fol. 104. Num. 25.
- Item: Pulver für den Sand. fol. 106. Num. 54. 55.
- Item: Das Pulver für den Stein. fol. 107. Num. 58.
- Item: Die Elixir. fol. 123. Num. 19.
- Item: Die präparirten Cronabethhör. fol. 124. Num. 19.
- Item: Die Clystier. fol. 144. Num. 8.

Wann ein Francker Mensch gar keinen Schlaf hat! in Blattern / oder sonst hitzigen Krankheiten.

N^o 1. Ist solches gut zu brauchen.

Nimb drey Häpel weißen Magen / zerstoß denselben in einem Mörs-
ser / hernach nimb ein halbes Seitl Cardobenedict-Wasser /
S h h 3 laß

laß miteinander sieden etliche Sud / druck es auß / und mit demselbigen Wasser mach ein Milch / welche von 1. Quintl Cardobenedict = und 1. halb Quintl Citroni-Kern gemacht wird.

Will man ein kühlende Milch haben / so macht man es mit Bluger-Kern / solts zur Nahrung seyn / so nimbt man Mandel-Kern 1. Quintl / Cardobenedict- und Citroni-Kern ein halb Quintl / in Mörser zerstoßen / mit dem von Magen- und Cardobenedict-Kern gesottenen Wasser solche Milch durchgesehen / man kan auch sonst gute kühlende / stärckende und austreibende Pulver darunter vermischen / ein halbes Seitel zu Abends genommen / ist ohne Schaden.

N^o 2. Ein anders den Schlass zu bringen.

Meissen Magen = Saamen 1. Loth / Mandel-Kern 1. Loth / aufgebrenntes Saalat-Wasser ein halbes Seitel / mach ein Milch darauß / und thue 3. Gran Laudani Opiaci darzu / Abends auff einmahl zu nehmen.

N^o 3. Wann ein Mensch seinen natürlichen Schlass nicht hat.

So nehme man ein Häuptlein weissen Magen / laß die inwendige Feldlein außschneiden / und die Körnlein / so in ganzen Häuptlein seynd / laß wohl stossen / darnach thut man die Körnlein und Feldlein in ein kleines Pfännlein / und thue ein Suppen daran / die nicht saift ist / laß wohl kochen / dann durch ein Tuch gedruckt / wann man wil schlaffen gehen / so trincke man die Suppen.

N^o 4. Ein anders.

Doch kan man nehmen ein Häuptlein weissen Magen / Abrutten / Weyhrauch / Myrthen / damit wohl gerauchet / zuvor ehe man das Tranc brauchet / so wird es kräftig.

N^o 5. Mellan-Milch / den Schlass wieder zu bringen.

Man nehme Mandel-Kern ein halb Loth / weissen Magen = und Saalotsaamen / jedes ein halb Quintl / Mellan-Kern anderthalb Quintl / Seeblumen / Salat-Boragi = blau Beigl = Wasser / jedes 4. Loth weissen Zucker-Candl / so vil daß süß wird / das gibt man Abends / wann man will schlaffen gehen / damit man dem Krancken einen Schlass macht.

N^o 6.

N^o 6. Den Schlass zu bringen.

MAn nimbt ein Hand voll Hanff-Körner / Klein zerstoßen / Frauen-Milch darauß gossen / auff ein Tüchl gestrichen / an die Stirn gebunden.

N^o 7. Ein Mittel den Schlass zu bringen.

Mimb Bolum Armenum nach Belieben / mache mit Rosen-Öel ein Sälbl darauß / streichs auff die Puls-Adern.

N^o 8. Schlass-Pillulen zu machen.

Mimb wilde Hundszyngen-Wurken / Schlasskraut-Saamen / oder Pilsen-Kraut / Oppy / jedes 1. Loth / Myrthen 6. Quintl / Weyhrauch 5. Quintl / Gewürz-Nägerl / Zimmet / Storax / jedes 2. Quintl / mach dieses alles zu Pulver / stoß es ab mit blauen Beigl-Safft / oder Rosen-Wasser zu einer harten Massa, wann jemand keinen Schlass haben kan / so nimbt von diser Massa 7. Gran / auff das mehreste zehen Gran / von 7. Gran mache 2. Pillulen / von 10. Gran 3. Pillulen / gibß zu Nachts umb 9. Uhr ein / so macht es schlaffen. Man muß alle diese Pillulen erst damahl machen / wann mans brauchen will.

N^o 9. Wider den Schlass.

Mann ein Mensch ungewöhnlich und sonderlich schläfferig ist / als nach dem Essen / der nehme frische Palmblätter in den Mund / alleweil gehalten / wehret den Schlass.

Item: Das Pulver.

fol. 99. Num. 28.

Vor den Gewalt Gottes.

Alles / was kalt und feucht / ist in diesem Zustand zu meyden / sonderlich solcher Luste und Zimmer / alle hüzige Sachen seynb dienlich.

N^o 1. Wann einen Menschen der Schlag hat getroffen.

Soll man ihm mit Aderlassen und ringer Purgation helfen / und ihn vor Zorn hüten / den Kopff nicht neken / und oft mit Waizen-Kleiben reiben.

N^o 2.

N^o 2. Wann einen der Schlag getroffen.

Du ist nichts bessers als der Theriac / den soll man auff die Zungen reiben mit der Bibergeil / und die getroffene Glieder mit Salve- Wasser / so mit Brantwein vermischt / wohl warm gewaschen / und hinein geriben / diß ein Zeit gebraucht / alle Tag zwey oder drey mahl / bis man Besserung siehet / wann die Sprach verlohren / eine Pfann / oder Beecß heiß gemacht / und dem Menschen oder Kind / das nicht reden kan / alle Tag zwey oder drey mahl / allezeit eine halbe Stund hinten nackend zum Genäck halten / daß die Hiß wohl an den Kopff und Nacken gehet / weil dort das Glied der Zungen ist / bis die Sprach wieder kombt.

N^o 3. Vor den Schlag ein gewisse Arzney.

Imb Lavendls Salve- Wasser / jedes 2. Löffel voll / Weinrauten- Wasser 1. Löffel voll / dise Wasser in ein Glas / sambt ein Stückl Bibergeil gethan / misch wohl durcheinander / gib es dem Kranken Morgens fruhe / und Nachts auch so vil zu trincken / daß thue ihm so lang / bis die Kranckheit auffhöret / und so es die Nothdurfft ist / kan man das Trancß Morgens fruhe zweymahl eingeben / von Stund an Morgens fruhe / wann der Krancke das Trancß trinckt / so laß ihm die Ader unter der Zungen / und auff dem rechten Arm die Median / umb die Vesper- Zeit aber am linken Fuß / unter dem Regel schlagen / den anderten Tag laß ihm auff dem rechten Fuß die andere unter dem Regel schlagen / darnach nimb weissen Senff / und ein halbe Bibergeil / dasselbige misch untereinander / wie ein Koch / treib es mit einem Wein / Essig ab / und laß den Kranken im Nacken scheeren / bis wohl zum Kopff hinauff / thue das Koch in den Nacken / und bind ihn vest umb den Kopff / daß es nicht abfallt / und wann der Krancke in einer Ohnmacht läge / so laß ihm seine Füß an der Sohlen wohl mit Salz reiben / und auch inwendig in der Hand / aber auff den Füßen reib nicht vil länger / man soll ihn halten wie ein Aderlasser / keinen Wein soll man zu trincken geben / auch keine Weinsuppen / allein außgezogene Cassia- und Hünnersuppen / von keinem Pfeffer / nur Imber / und Muscatblühe / so wird das andere Essen wohl verdauen / von einem gebratenen Hünlein kan er auch essen / und von dem andern halben Theil der übergebliebenen Bibergeil / mag man allweg ein wenig darvon in die vorgeschriebene Wasser thun / darnach man siehet / wie der Mensch schwach ist / mehr vder weniger.

N^o 4.

N^o 4. Ein gute Urzney / so einem der Schlag getroffen hat.

Sertreib einer Haselnuß groß Biber gall / in schwarz Kürschen-
Lavendel- gelb Weigl- Liliū Convallium- oder Polley- Wasser /
so bald einer die Kranckheit empfinden thut / einen Löffel voll
eingeben.

N^o 5. Ein anders.

Sem / vor den Schlag / nimb drey Tropffen Blut von einer Eße
lin Ohr / thue es mit schwarz Kürschen- Wasser vermischen / gib
es dem Krancken zwey Tag nacheinander / alle Tag ein kleines
Gläßl voll.

N^o 6. Ein bewährte Kunst für den Gewalt Gottes.

MAn soll nehmen ein halb Loth guten weissen Agstein / und 1. Quin-
tel eines Pulvers / so man in der Apothecken Diarhodon Abba-
tis heist / vermisch zusammen zu klaren Pulver / und den nächsten
Tag nach dem neuen Mond einer Haselnuß groß in einem Löffel voll
schwarz Kürschen- Wasser Morgens nüchtern eingenommen / so ist man
ein Monath mit der Hülff Gottes behüt / das schwarz Kürschen- Wasser
soll von den Wald- Kürschen / mit den rothen Stängel gebrennt werden /
alle Jahr frisch / wann es aber dem Neumond nach nicht seyn kan / gibt
man ihme es darnach ein / aber wann es möglich / ehe der Krancke was
geessen hat / und 1. Stund darauff gefast.

N^o 7. Vor den Schlag.

Nimb weisse Seneff- Körner / waiche selbe 24. Stund in Lavendel-
Wasser / thue selbe herauß / laß von sich selbst trucken werden /
Morgends 1. 2. oder mehr solche Körnl geessen / ist gut vor den
Schlag.

N^o 8. Ein anders für den Schlag.

So nehme man Lavendel- Blühe / und weissen Seneff / mache das zu
Pulver / doch daß des Lavendel- Pulvers / umb ein kleines mehr
seye / dann des Seneffs / misch mit Zucker untereinander / davon
alle Morgen des Pulvers 3. Erbiß groß eingenommen / so ist man dessel-
ben Tags des Schlags befreyet.

Iii

N^o 9.

N^o 9. Ein anders.

Bem/ so sich einer besorgt vor dem Schlag / so soll er alle Nacht ein guten frischen Trunc Wasser thun / und sich darauff niederlegen / solches vertreibt die bösen Dämpff.

N^o 10. Für den Schlag eine treffliche Artzney / so versucht worden.

Man einem der Schlag das erste mahl schlagt/ so soll man ihm das Haar abschereen/ und das hernach geschribene Pflaster über den Kopff legen/ und in 3. Tagen nicht abnehmen / er soll wenig baden/ sein Essen soll von linder Speiß seyn/ die nicht über sich rauchet/ das Pflaster mach also: Nimb Bibergeil/ die schneide klein / sied es in einem scharffen Essig/ bis zu einem dicken Mueß wird / streich es auff ein leinen Tuch/ daß den ganken Kopff bedeckt.

N^o 11. Für den Schlag.

Nimb Sau-Breün/ Lavendl/ Polley / klein zerhackt/ jedes 1. Hand voll/ gieß ein Seitel Brantwein darauff / laß es drey Tag stehen / darnach muß man das Glied / Hand oder Fuß mit einem warmen Tuch wohl streichen / und mit diesem Brantwein Morgends und Abends wohl einschmieren.

N^o 12. So der Schlag ein Glied getroffen.

Man nehme Lavendl-Kraut Salve/ Himmel-Schlüssel / Cronabethbör / Attich-Kraut / jedes ein Hand voll / alles klein gehackt / dann in ein Mörser mit einem Seitel Brantwein wohl zerstoßen/ wie ein Muß/ darnach thue es in eine grosse Kandel/ gieß 2. Seitel lautern Wein darauff / untereinander gemischt / dann wohl vermacht / setz in ein Hasen siedendes Wasser / laß gemach sieden / demnach den Saft auß den Kräutern durch ein Tuch wohl herauß geprest / nimb ferners Spicanardi / Lorbör / Nel / jedes vier Loth / misch wohl zusammen / schmier das getroffene Glied / alle Tag drey mahl / laß von sich selbst trüeknen.

N^o 13. Ein anders.

Bem / Polley in Wein gekocht / oft warmer unter die Zungen gethan.

N^o 14.

N^o 14.

Ein anders.

RÄsen- Faisten soll gut seyn vor lahme Glieder / so vom Schlag getroffen seyn.

N^o 15.

Dises ist auch darfür.

S mach auß dem gelben Seneff ein Del / darmit salbe das vom Schlag verlete Orth oft in der Wärme / oder bey einem Kohl-Feuer / wie auch das Genäck des Tags einmahl / es hilfft vor den Schlag.

N^o 16.

Ein Sälbel darfür.

M An nehme Muscatnuß- Del ein Quintl / graue Ambra / Bisam / jedes 6. Gran / schwarzen Ambra drey Gran / Zibeth 10 Gran / etliche Tröpflein Majoran- Del / Storax / Calamita 20. Gran / weiß Agstein- Del des besten / wohl untereinander gemischt / alle Wochen ein wenig genommen / sich unter der Nasen bestrichen / wie auch das Haupt / ist probirt.

N^o 17.

Vor den Schlag.

S O der Schlag einen getroffen / der lege Zweig von Rosmarin auff einen Kost / über eine frische Blut / daß sie nicht brenne / und thue es dem Menschen mit Gewalt unter die Zungen / er wird besser / und wird reden / man muß das Maul zuhalten / daß der Rauch nicht herauf kan.

N^o 18.

Ein vortreffliches Wasser zum Eingeben / und zum Waschen / wann einem der Schlag getroffen hat / oder wann man sonst Schmerzen in Gliedern hat / welche von den Flüssen oder Erkältungen herkommen / oder wann man grosse Mattigkeiten in den Gliedern empfindet / soll man sich mit einem Schwammen mit diesem Wasser waschen.

Imb Calmuswurzen / Muscatnuß / Gewürk- Nagl / Muscatblühe / Zimet / Mastix / weißen Weyhrauch / schön rothe Gold- Myrrhen / Cubeben / Paradyß- Kern / Citroni- Kern / Petonia- Wurzen / Cardomomel / weiße Imber / langen Pfeffer / Zitwer- Wurzen / Lorhör / Fenichl- Saamen / jedes 1. Loth / Lilium Convallium- Blühe / Boragi- Blühe / blaue Beigl- Blühe / gelb Beigl- Blühe / Lavendl- Blühe / Spicardi- Blühe / Majoran / Rosmarin / rothe Rosen / schwarze zeitige Crona- bethhör / Salve / Braunmünzen / Wohlgemuth / Polley / dicke Petonia- Blätter / Melissen / Weinrauten / jedes 1. Hand voll / stoß und schneid alles grob

grolecht untereinander / gieß darauff den besten Brantwein / so man haben kan / der von Wein-Leger gebrennt ist / vier Seitel / und laß solches in einem saubern Glas wohl vermachter vierzehnen Tag / oder wann dußwohl Zeit hast / gar drey Wochen an der Sonnen stehen / alsdann brenn es auß / und behalt es in dicken Gläsern wohl vermachter zum Gebrauch.

N^o 19. Wann einem der Schlag auff die Zungen trifft / daß man nicht reden kan.

S D nimb ein halb Seitel gelbes Beigl-Wasser / Bibergail einer Muscatnuß groß / klein zerschnitten / unter das Wasser gemischt / laß auff einem warmen Ofen stehen / gib dem Krancken Frühe und Abends ein kleines Löffel voll von diesem Wasser / man nimbt auch von Klapper-Rosen die Blät / tunc es in dieses Wasser ein / und leg es auff die Zungen / deß Tags etlichmahl.

N^o 20. Ein köstlich und kostbahrer Schiag-Balsam.

S Schlag-Balsam 20. Gran / Indianischen Balsam 10. Gran / von distill. Rosen-Del / distill. Majoran-Del / jedes 20. Tropffen / distill. Agstein-Del / distill. Saltrian-Del / distill. Rosmarin-Del / jedes 6. Tropffen / distill. Zitronischaalen-Del 12. Tropffen / von dem aufgepresten Muscatnuß-Del 2. Quintl / Ambra Grisia 4. Gran / Mokus 8. Gran / Hirsch-Brunst so vil als vonnöthen / daß er schwarz wird / misch zu einem Balsam.

N^o 21. Ein anders.

B Balsam in dem Rosen-Geist solvirt ein Quintl / Ambra Grisia 20. Gran / distill. Zimmet-Del ein halb Quintl / distill. Nägele-Del / distill. Lavendle-Del / von jeden 18. Tropffen / distill. Citronischaalen-Del / distill. Majoran-Del / distill. Rosen-Holz-Del / jedes 25. Tropffen / distill. Kautten-Del / distill. Agstein-Del / distill. Rosmarin-Del / jedes 15. Tropffen / von dem besten und gerechten Oppoballamo 25. Tropffen / von dem aufgepresten Muscatnuß-Del sechs Quintl / Zibet ein halb Quintl / Hirschen-Brunst so vil als vonnöthen thut / daß schwarz wird.

Item : Ist gut das Herk-Carfunkel-Wasser.

fol. 5. Num. 10.

Item : Das Wasser.

fol. 7. Num. 15.

Item : Das Wasser vor die Glieder / so von dem Schlag erlahmet.

fol. 9. Num. 20.

Item :

Item: Das Schlag-Wasser.	fol. 20, 21. Num. 50, 51, 52, 53, 54, 55.
Item: Der Faltrian-Geist.	fol. 27. Num. 1.
Item: Der Gundkraut-Geist.	fol. 27. Num. 3.
Item: Der schwarze Kürschen-Geist.	fol. 29. Num. 7.
Item: Der Weinschärling-Safft.	fol. 49. Num. 30.
Item: Der köstliche Schlag-Zucker.	fol. 50. Num. 3.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97. Num. 19.
Item: Die præparirten Cronabethhör.	fol. 124. Num. 19.
Item: Die edlen Pillulen.	fol. 137. Num. 28.

**Wann einer vom Schlag die Red verliert /
oder es sey von was Kranckheit es wolle.**

Die Diæta wie im Schlag.

N^o 1. Ist dieses gut zu brauchen.

Meditat einer Haselnuß groß / mit einer kleinen Bonen groß Bergail vermisch / und zerriben / in schwarz Kürschen-Mayblüml- und Lavendl-Wasser / dem Krancken oft in das Maul und auff die Zungen geben.

N^o 2. Ein anders.

Stem / so einem Menschen die Red gelegt / auch für die Ohnmacht / siede Polley in einem Essig / halt es dem Menschen vor den Mund und Nasen.

N^o 8. Wann einer die Red verliert.

Sd nehme man guten Theriac / und schmier einem den Gaum damit.

N^o 4. Die Red wieder zu bringen.

SEt nichts bessers / als ein Liebstöckl-Wurken auff die Zungen gesetzt / es bringt die Sprach wiederumb.

N^o 5. Wann einem die Zung vom Schlag erlahmet.

SD soll man von Etund an ein Scharlach-Flechl in Lavendl Wasser wohl waichen / und ihm die Zung warm damit stark reiben.

¶ iij

N^o 6.

N^o 6.

Ein anders.

Etem / so soll man ihme alsobald Polley-Wasser zu trincken geben.

N^o 7.

Noch ein anders.

Streiffe einer Turtel-Tauben den Kopff ab / und gib von dem Blut dem Krancken etliche Tropffen.

N^o 8.

Noch ein anders darvor.

Deme die Sprach verlegen ist / daß er nicht reden kan / der nehme Reblauch-Safft / und mit Essig vermischer getruncken / die Sprach kombt wieder / oder brauche den Polley in Essig / oder Wein gesotten / und auff die Zungen gelegt.

N^o 9.

Wann einer nicht reden kan.

Man nimbt Knoblauch-Safft / vermischet den mit Essig / und gibt es zu trincken / die Sprach kombt wieder.

Vor die Schwindsucht ein Trancf.

Die Diæta wie im Abnehmen.

N^o 1.

Brauch dises.

Man nehme Lorbor / Rhabarbara / Rapontica / jedes ein Quintl / Lungen- und Leber-Kraut / Hirsch-Zungen / May-Blumen / Isop / Salve / Ehrenpreis / Tausendgulden-Kraut / dise Stuck zerschnitten / und in einen neuen Topff gethan / gieß drey Maß altes Bier darauff / verkleb den Topff vest / laß ein Maß einsieden / alsdan trincke alle Morgen nüchtern ein Bächerlein / mit einer Wallischen Nuß groß-Hunds-Faisten warmer auß / und dis jährlich 4. Wochen lang gethan.

N^o 2.

Ein anders.

Etem / drey neue Freytag / das ist / allezeit der erste Freytag nach dem Neumond / soll man allemahl drey Läuße eingeben.

N^o 3.

N^o 3. Noch ein anders.

Büne Kautten genommen/ sied es in Wasser/ trinck alle Tag nüch-
tern/ oder leg es auff das Haupt.

N^o 4. Wann ein Glied schwind.

Man solle dasselbe allezeit warm halten / und mit warmen Tüchern
reiben/ hernach mit nachgeschribenen Wässern waschen. Nimb
ein Maß des besten Brantwein / so fünffmahl distillirt worden /
in einem Glas / darein thue Imber/ Pfeffer-Körn / Gewürz- Nägerl /
von jeden zwey Loth/ Muscatnuß/ Zimmet-Kinten/ jedes ein Loth / dise
Stück jedes besonder auff das kleinste gestossen / durch ein härines Sieb
geschlagen/ dann alles nacheinander in Brantwein gewidelt/ mit Wachs
oben wohl vermachet/ damit nichts verrauchet / wann man solches brau-
chen will/ so muß man das Glas wohl durcheinander rühren / dann sich
sonsten die Species auff den Boden setzen/ damit sie sich wiederumb durch
einander mischen.

Wann man es brauchen will / wie oben stehet / mit dem warmen
Tuch geriben / soll man mit ersten des Tags 2. mahl / als Morgens und
Abends das Glied waschen/ biß das Glied/ so man es empfindet / wohl
zugenommen habe/ alsdan solches nur einmahl Abends / so man in das
Beth gehen will.

Wann einer empfindet / daß es fast geholffen hat / mag man ihm ab-
brechen / alsdan 2. 3. oder 4. Tag / oder jede Wochen zweymahl / und
diß also lang / biß das Glied zu völligen Kräfften kommet / wann der
Brantwein abnimbt / so kan man auff die noch vorhandene Species des
stärckesten Brantwein schütten / jedoch über zweymahl nicht / man kan
den auch wieder frisch machen.

N^o 5. Ein anders.

Sem/ Pimpernell-Wurzen-Del/ langen Pfeffer/ und guten Brant-
wein durcheinander gemischt / Abends und Morgends warm
gebraucht.

N^o 6. Wann einem das Geäder an einem Armb oder
Schenckel zu kurz wird.

Mimb Capaun- Schmalz/ das in kein Wasser kommen ist / laß zer-
gehen / schmier das Geäder oft warm darmit / und bind ein
Hunds-Haut darüber / das erlängert das Geäder wieder / und
wann einer gleich wolt erlahmen.

N^o 7.

N^o 7.

Schwind-Salben.

MAn nehme rothen Mehl / mach mit Wasser einen starcken Zaig ab / dann laß ungesäuerten Butter ein Pfund über dem Feuer zergehen / und heiß werden / mach auß dem Zaig Kügelein in der Größe als ein halbes Gänß-Ay / mach es wohl dürr / biß sie hart und braun werden / zerrühr sie mit einem Löffel / daß zerfallen / darnach seyhe das Schmalz in ein verglasirten Hasen herab / deck das Schmalz wohl zu / daß der Dampf nicht darvon mag / laß es erkalten / das brauche Morgens und Abends / bey einer Blut wohl warm in das Glied eingeriben.

N^o 8. Eine gute Salben wer schwinden thut an Gliedern / Menschen und Viehe.

So nimb Krebsen die schon tod und schmeckend seynd / dieselben zerstoß / nimb darzu Schmer / oder Schmer-Wurzen / hack es klein / dann zerstoßen / junge Cronabeth-Wipffel und Bör / Segenbaum / wilden Saffran / jedes 1. Hand voll / alles klein zerhackt / zerstoßen / dann nimb Tachsen-Schmalz 1. halb Pfund / schweinen Schmalz / Lohr-Del / jedes ein viertel Pfund / alles durcheinander sieden lassen / biß sich die Feuchtigkeit wohl verzehrt hat / laß 3. Tag stehen / dann wieder über dem Feuer einen Sud thun lassen / demnach aufgepreßt / misch 2. Loth gestoffenen langen Pfeffer darein / man muß die Salben im abnehmenden Mond brauchen.

N^o 9. Eine Salben vor das Schwinden / an Leuthen und Viehe.

MAn nehme 1. Seitel voll Cronabethbör / so grün seyn / Lorbbör umb 8. Pfenning / Benedische Saiffen umb 8. Pfenning / unaufgelassenen Butter / so noch in kein Wasser kommen ist / so groß als 2. Gänß-Ayr / Brantwein umb 8. Pfenning / die Bör zerstoßen / und die Saiffen schneide klein / solches alles schütt in einen neuen Hasen / und mit einer neuen Sturzen verwahrt / zimlich einsieden lassen / darnach durch ein rauches Tüchlein gezwungen und den Schaden / allemahl warm damit geschmiert / vertreibt das Schwinden.

N^o 10. Vor das Schwinden.

So soll man dasselbe Orth zu Morgens und Nachts mit Bren-Nessel wacker ficken / daß es ganz roth und erhitzt wird / hernach mit Regen-Würm-Del schmieren / wann die Schwindung gar zu groß und starck ist / mit Ziegel-Del.

N^o 11.

N^o 11. Vor das Schwinden / so wohl vor Menschen
als vor das Vieh.

MAn nimbt eine Hollerwurzen / die muß vor Auffgang der Sonnen
an einem Freytag nach dem Neumond gegraben werden / und dise
Wurzen hengt man auff dise Seyten / wo das Glied schwind / und
last es so lang / bis von sich selbst abfallt.

Dise Wurzen / wann man es anhengt / kan in etwas eingena-
het werden.

Item: Das Wasser vor das Schwinden.	fol. 23. Num. 56.
Item: Fuchs-Del.	fol. 60. Num. 5.
Item: Componirtes Johannes-Blumen-Del.	fol. 66. Num. 13.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 75. Num. 5.
Item: Das Elerier.	fol. 123. Num. 18.

Vor den Saff.

N^o 1. Brauche dises.

Imb 2. Loth weissen Canari-Zucker / ein Muscatnuß gebraten /
klein zerstoßen / und gebraucht.

N^o 2. Ein anders.

Item: Von einer Wallischen Nuß den Kern geessen.

N^o 3. Mehr ein anders.

BItem / Angelica-Wurzen und Pomerantschen-Schäller / alles
gleich klein gestossen / nach dem Essen / so vil man zwischen zwey
Fingern fassen kan / genommen / aber nicht bald darauff ge-
truncken.

N^o 4. Ein anders darvor.

Item / Bocks-Hörnln truckner geessen.

N^o 5. Noch ein anders.

Item: einen süßen Apffel geessen.

Vor alte Schäden / und frische Wunden.

In solchen Zuständen ist sich von sondern und flüssigen Fleisch und
Fisch-Speisen zu enthalten / der Wein tauget nicht / wohl abgeleges
nes Bier ist dienlich. Kalter Luft soll gemeydet werden.

R f f

N^o 1.

N^o 1.

Zu frischen Wunden.

Uerbrenn ein Stücklein Parchent / so bald es Aschen will werden / in ein Baumöl geworffen / dann wieder heraus genommen / und in die frische Wunden gelegt / darüber ein Devenliv-Pflaster gethan / es hilfft.

N^o 2.

Ein gutes Pflaster.

MAn nimbt 4. Loth Terpentin / 4. Loth Wachs / laß es miteinander zergehen / und ein wenig kochen / hernach laßt man es kühl werden / und rühre darein von 2. Myrn das Weiße / und 2. Quintl Gaffer in Cronabeth-Del zerriben / man soll das Myr-Clar darein rühren so lang / biß daß ein wenig fainen thut / dises streicht man auff Tüchl / und legt es über alle Tag.

N^o 3. Ein köstliche Salben / womit man allerley offene Schäden in kurzer Zeit hehlen kan.

MAn nimbt ein neues Stein-Häfen / darein thue Feichtes Ferches und Lerches-Pech / wie man es von den Bäumen nimbt / so viel / als in 2. Maß gehet / laß solches in besagten Stein-Häfen wohl zergehen / alsdan laß darzu gelbes Wachs anderthalb Pfund / und nach dem solches auch zergangen / und mit dem Pech wohl vermischet worden / stoß Myrrhen und Gaffer klein / eines so vil als des andern / darbey zu merken / daß kein gewisses Gewicht ist / sondern man es nur nach Bedürfen nimbt / gieße darein so vil Baumöl / biß die Salben ganz lind werde / allein muß man wohl Achtung geben / daß / nachdem das Del hinein gossen wird / keine grosse Hiß gemacht werde / dann der Gaffer treibt sehr / und würde die Salben übergehen machen / laßt es kalt werden / und wann sie wohl lind ist / so ist sie gut.

N^o 4.

Ein andere zu machen.

Köstlich nimb schönen Terpentin / gelbes neues Wachs / Schaaf-Schmalz / jedes ein Pfund / dises zerlaß langsam untereinander / und wann es zergangen ist / so rühre darein schönen weißen Weyhrauch / schöne rothe Gold-Myrrhen und Gaffer / jedes ein halb Loth / dise drey Stück müssen vorher klein gestossen werden / und zu Pulver gemacht / hernach laß eine Viertel-Stund lang sieden / und balge es also warmer durch ein saubers Tuch / sodan ist es fertig und gerecht / ziecht von allen Schäden den Urtter und Unflat heraus / ist auch gut für alle Uß und Geschwär / da aber bey einem Schaden wil-

des

des / oder faules Fleisch ist / so soll man von diser Salben bey einem
 Viertel / 1. Loth guten klein gepulverten Grünspat darunter thun /
 und ein wenig damit siedem lassen / sodan nimbt es das wilde und faule
 Fleisch hinweg.

N^o 5. Mittel vor faule Schäden.

MAn nimbt von einem Ferkhen-Baum das Pech / zuvor muß mans
 läutern / daß keine Splittern von Bäumen daran bleiben / man
 thut das Pech in ein Pfändl / last es zergehen / sey es alsdan durch
 ein Tüchl / und behalt es zum Gebrauch / alsdan stost man es zu Pulver /
 und streuet es in den Schaden / legt ein Tüchl / oder Fließpapier darauff /
 und verbind es mit einem andern Tüchl / daß es nicht kan herab fallen /
 ein Tag zweymahl / wann aber der Schaden unrein / und vil faules
 Fleisch hat / so nimb Allaun und grünen Vitriol / eines so vil als des
 andern / laß durcheinander brennen / das ist zu verstehen / man thue bee-
 de auff eine glüende Herd-Schauffel / so fährt es zusammen / und ist also
 fertig / alsdan zu Pulver gemacht / und unter das Pech Pulver gemischt /
 daß 2. Theil Pech / und ein Theil des andern / und so fort gebraucht / wie
 oben / und wann der Schaden sehr schmeckt / und voller faulen Fleisch
 ist / so ist es ein Zeichen / daß der kalte Brand darbey ist / und muß man
 vorkommen / sonst frist er alleweil weiter / so muß man das Unguen-
 tum Egyptiacum mit ein wenig Maturir-Sälbl / welches man mit
 ein Terpentin / Ayr-Dotter und Rosen-Öel untereinander mischt / und
 ein Sälbl darauß wird / dises Sälbl ein wenig unter das Unguentum
 vermischt / und warm gemacht / mit kleinen Fekl aufflegen / hin und her /
 daß er den völligen Schaden bedeckt / und hübsch hinein drückt / und
 darüber ein Pflaster / was man für eines hat / darauff legen / dises nimbt
 die Fäulung weg / benimbt den Gestanck / und macht den Schaden frisch /
 und verbind es den Tag zweymahl / und säubre es wohl auß / wann als-
 dan der Gestanck weg ist / und der Schaden frisch aussiehet / nimbt man
 alleweil weniger Unguentum unter das Sälbl / daß auff die Leht schier
 nichts / als das Sälbl ist / und wann der Schaden ganz rein ist / daß
 nichts mehr stinckt / so brauch man das Pulver / wie oben gemeldet / und
 müssen dergleichen Verfohnen alle 8. Tag auff das wenigst purgieren / so
 heylet es desto lieber : Mit diesem Mittel hab ich selbst ein Mensch ge-
 heylet / die einen Fuß gehabt / daß der völlige Wadl ist gefault gewesen /
 und auff zwey Krucken gangen / so ist sie / Gott Lob / völlig geheylet wor-
 den / und grad von Hauß gangen.

Rff 2

N^o 6.

N^o 6.

Ein anders

MAn nehme Auster-Schaalen / brenne selbe im Feuer / stoß dann zu Pulver / streue dasselbige in die offene Schäden / heylet und trückeret sehr wohl.

N^o 7.

Schwarz-Wasser.

Sittlich nimb weiß Kupffer-Wasser 2. Loth / Salis Armoniaci ein Loth / Grünspat 2. Loth / Mercurium Sublimatum zwey Loth / Gaffer 2. Loth / Gallus-Äpfel 1. Loth / Erlen-Holz eine Hand voll / Salz zwey Hand voll / Schüss-Pulver ein Hand voll / Hönig ein Ceitl / dise Stück müssen alle zu Pulver gestossen werden / was zu stossen ist / thue es in ein starck glaserthen erdenen Krug / gieß darein ein Maß Wein / Brantwein und Essig / und laß sein gemach auff einer Glut sieden / daß es nicht übergeheth / der Krug muß biß auff drey Finger angefüllt werden / und wann es einsieden wolte / so kan man ein wenig nachgießen / und muß auch im Sieden wohl gerührt werden / und so es genug gesotten / und wohl schwarz ist / so thue es vom Feuer / und deck es zu / daß der Dampff nicht darvon kombt / und laß also kalt werden / so ist es fertig / dieses Wasser heylet alle offene Schäden / und laßt kein wildes Fleisch wachsen / den Schaden des Tags nur gar oft genehet / und anderst nicht aufgewaschen.

N^o 8. Wie man die goldene Milch macht zu allen Entzündungen und hitzigen Schäden.

Sittlich nimb ein neuen Hasen / sambt dem Hasendeckel / darein drey Halbe gehen / leg es in ein frisch Wasser / laß eine Weil ligen / darnach nimbs herauf / leg ein Viertling gestossenen Allaun darein / gieß 1. Maß frisch Brunnen-Wasser daruff / und deck den Hasen zu / laß einen Finger breit einsieden / nimb hernach einen andern Hasen / sambt dem Deckel / thue darein ein Pfund gestossenes Silberglett / gieß ein Maß guten scharffen Wein-Essig daran / den laß wohl einsieden / rühr es gar wohl / und laß kalt werden / darnach gieß es alles in das Allaun-Wasser / und rühr es wohl untereinander / und behalt es in ein saubern starcken Glas / so ist die goldene Milch gerecht und gut / so oft man darvon braucht / soll man es allzeit vorhero auffrühren / biß wohl weiß wird / doch das Glas zuvor auffmachen / sonst zerpringt das Glas / wann man darvon braucht / daß es weniger wird / und all Dicks auff dem Boden bleibt / kan man vom Kalch ein Länglein machen / und nachgießen / so ist die Milch gerecht / es ist für alle rothe und hitzige Geschwulsten / Schäden / vor alle Rothlauff / geschwollene Brüst /

Brüß/ auch vor alle schwarze Blattern/ hitzige Wunden / damit gewaschen vor alle Geföhr / auch Fluß und alle Schäden der Schenckeln / wann man es brauchen will/ muß man es ein wenig lab lassen werden/ein Tüchl eingetunct/ und über den Schaden gelegt.

N^o 9. Ein guter Umbschlag für alle offene Schäden / wo grosse Schmerzen und Geschwulsten seynd / wann ein Schaden sich zur Heylung nicht bequemen will/ solle diser Umbschlag gebraucht werden/ er stillet die Schmerzen/ sambt andern bösen Zufällen/ und disponirt zur Heylung.

Simb Silberglätt / Boli Armeni 2. Loth/ Terræ Sigillatæ andert^h halb Loth/ Weyhrauch/ Affang/ Myrrhen / jedes ein Loth / Mastix ein halb Loth / Gaffer auch so vil / diß alles zerstoffen / und zusammen vermischet / darvon nimbt man auff ein halbe Wein zwey Löffel voll/ siede es lang miteinander / als man ein hartes Ey siedet / in diesem Wein nehet man ein doppelt Tüchl / so groß / daß es den ganzen Schaden bedeckt / legt es also warmer / als man es erleyden kan / des Tags zweymahl auff / man muß auch den Fuß von unten auff gefäschet haben / so vest es seyn kan.

N^o 10. Unguentum Ægyptiacum zu machen.

Stlich nimb Hönig ein Pfund/ guten Essig ein halb Pfund/ Grünspat gepulvert 2. Loth / gebrennten Allaun ein Loth / dieses alles in ein Pecken gethan/ und gesotten / als wie ein Hönig dick / oder wie ein Sälbl/ ist gut für die Wunden / wo vil faules Fleisch ist / und der Brand darbey.

N^o 11. Das goldene Tüchl / darmit das wilde Fleisch zu vertreiben.

So nimb Allaun/ wie ein grosse Haselnuß/ so vil grün Vitriol / und ein guten Saffran / thue es in ein halb Seitel Häserl / gieß halb Wein/ und halb Essig daran/ laß zimlich einsieden / neh ein faubers Tüchl darein/ laß trucken werden/ das thue etlichmahl / und behalt es : Wann ein wildes Fleisch wolte wachsen / so schneid von dem Tüchl/ so groß der Schaden ist / und leg es darauff / aber das Pflaster brauch so lang/ bis das wilde Fleisch weg ist / vergehet ohne Schmerzen / das Tüchl bleibt lang in seinen Kräfften.

N^o 12. Vor die Wunden ein Franck.

S Eydnisch Wundkraut 2. Loth selbst gewachsenen Hanneff 1. Loth/ gespizten Wegrich/ Allerwelt Heyl/ Bachmolten/ St. Johannes-Kraut/ Sinau/ weissen Saniackl/ klein Wintergrün/ Nängel-Kraut/ goldene Bachel/ diser Stuck jedes ein Theil/ dise Kräuter im May im abnehmenden Mond gesucht und auffgedörri zu Pulver / desselben so vil / als man mit 3. Fingern fassen kan / in ein Maß-Randl voll guten Wein gethan / darnach einen guten Theil einsieden lassen / und vermach die Randl wohl mit Zaig: Im Tag 3. mahl zu trincken geben / wasch den Schaden oft darmit / auch ein Lüchl darein geneht / und übergelegt / frühe warm/ Mittag und Abends kalt getruncken: Die Kandel muß gefest werden in ein Kessel siedendes Wasser.

Item: Das Herb-Carsuncel-Wasser.	fol. 5. Num. 10.
Item: Das edle Kalch-Wasser.	fol. 13. Num. 29.
Item: Das Wasser vor faule Schäden.	fol. 23. Num. 57.
Item: Der goldene Essig.	fol. 35. Num. 1.
Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61. Num. 6.
Item: Das Fuchs-Öel.	fol. 65. Num. 8.
Item: Das Öel so alle Fistel heylet.	fol. 65. Num. 9.
Item: Das componirte Johannes-Öel.	fol. 66. Num. 13.
Item: Das Öel.	fol. 68. Num. 21.
Item: Das Öel für alle Wunden.	fol. 72. Num. 33.
Item: Die Allabaster-Salben.	fol. 73. Num. 1.
Item: Die Althea-Salben.	fol. 74. Num. 2.
Item: Die Bettler-Salben.	fol. 75. Num. 5.
Item: Die Cardobenedict-Salben.	fol. 76. Num. 7.
Item: Der Königin in Ungarn Salben.	fol. 78. Num. 12.
Item: Die köstliche Popolium-Salben.	fol. 80. Num. 16.
Item: Das Pflaster zu alten und frischen Schäden.	fol. 89. Num. 1.
Item: Das Froschlauch-Pflaster.	fol. 89. Num. 3.
Item: Das Pflaster vor alle hitzige Schäden.	fol. 90. Num. 4.
Item: Das Straubingerische Pflaster.	fol. 91. Num. 8.
Item: Das Pflaster vor übel unheylsame Schäden.	fol. 91. Num. 9.
Item: Die Elexier.	fol. 123. Num. 18.
Item: Der rothe Stein.	fol. 127. Num. 21.
Item: Das Salbl.	fol. 269. Num. 13.

Vor

Vor die Unsinnigkeit.

N^o 1. Wann ein Mensch unsinnig ist.

Wie ihm von Stund an Schwein-Milch ein / ist bewahrt / aber halt ihn still ligend.

N^o 2. Ein anders Mittel darvor.

Nimb Mandel 8. Loth / Wallische Nuss / Haselnuss / weissen Magen jedes drey Loth / Muscat-Blühe / Safran / Coriander / Aneis / Fenichl-Saamen / Holler-Blühe / rothe Rosen / jedes ein Loth / dise Stück alle klein zerriben / und vermischet / darnach macht man ein Umberthumb-Koch / darvon gib Morgens und Abends wohl gerührter 3. oder 4. Löffel voll dem Krancken zu essen / und laß ihn 3. Stund daruff fasten.

N^o 3. Vor die Verwirrung.

Man nehme einer Haselnuss groß Weyhrauch / 9. Stämm Majoran / 13. der inwendigen Pfersich-Kern / 16. Cronabethhör / alles zerstoßen / und mit Petonien-Wasser abgemacht / 2. Stund stehen lassen / hernach ein hanffenes Werch darein genest / und auff die Schaitel / und die Schläff warm auffgelegt.

N^o 4. Ein anders vor die Verwirrung.

Man nehme von 30. Wallischen Nüssen die Kern / in Mörser klein zerstoßen / thue ein Löffel voll Stärck / so vil Rosen-Wasser daran / mach ein Taigl / nimbe ein Hanneff-Werch / und ein Bogen blau Papier / schneid so vil darvon / als lang und breit die Stirn ist / leg das Werch daruff / mach es wie ein Pflaster / schlag es dem Unrichtigen über das Gestirn / laß 5. Tag ligen / dann thue es wieder herab.

N^o 5. Vor die Unsinnigkeit ein Pflaster.

Man muß nehmen grüne Cronabethhör / aufgeschlagene Pfersich-Kern / weissen Senneff / weissen Magen / Salat-Saamen / Heil. Geist-Saamen / selbst gewachsenen Hanneff-Saamen / eines so vil als des andern / nach Belieben / dise Stück klein zerstoßen / hernach muß man nehmen Hauff-Wurzel-Blät / so viel / daß sich das Pflaster wohl nezt / stoß alles zusammen / scheer die Haar auff
der

der Schaitl einer Hand breit ab/ biß auff den Würbel/ streich das Pflaster auff eine Leinwat/ so breit als das Haar abgeschnitten/ und übergelegt/ auch vorn über das Hirn/ biß zum Schlaffen/ mit einem Tuch fest auffgebunden/ und 24. Stund ligen lassen/ dann alle 24. Stund frische Pflaster übergelegt.

N^o 6. Ein anders vor die Unsinnigkeit.

Nimb Gaffer/ rothe Myrrhen/ weissen Weyhrauch/ Zimmet/ Köhren/ Nägelein/ Galgant/ jedes ein halb Quintl/ Affang/ Saffran-Blühe/ jedes ein Quintl/ Coriander/ Fenichl/ Umberthumb/ weissen Wagen/ Cronabethhör/ Hanneff/ Saamen/ St. Johannes-Kraut/ jedes ein Löffel voll/ Muscatblühe ein halb Loth/ 11. inwendige Pfersich-Kern; Dife Stück klein zerstoffen/ Rosen-Wasser daran gossen/ wohl durcheinander gerührt/ daß es dick wird wie ein Müßl/ darnach schneid 2. Tüchl/ wie dieses Muster.

<p>Streich die Sal- dem Kranken auff Schlaff die Schaitl zweyen Pflastern das Haupt verbind cken still und finster unter dem Pflaster 8. Tagen nicht besser den 9. Tag wieder fen Wasser abwa- Wein geben/ auch von halten.</p>	<p>Das ist die Größe der Tüchl/ darauff die Sal- ben muß gestrichen werden/ und das schmä- lere Orth muß hin- ten zum Ohren hin- ten zum Ohren ge- hen/ das Breite herfür zu dem Schlaff.</p>	<p>ben darauff/ und beede Seiten bey tel muß zwischen frey seyn/ man muß den/ und dem Kran- halten/ damit er entschlaffe/ wanns in wird/ so muß man umb mit einem Saif- schen/ und keinen grober Speiß sich en-</p>
---	---	---

N^o 7. Ein gutes Pflaster für den grossen Kopffwehe/
und für die zerritte Weiß/ damit manchem
geholfen worden.

Nimb 2. Loth Umberthumb/ 10. Nuß-Kern/ ein halb Loth weissen Weyhrauch/ 20. Pfersich-Kern/ 40. Cronabethhör/ ein wenig Kimel/ oder so vil man mit drey Fingern fassen kan/ stoß jedes absonderlich gar klein/ nimb von einem frischen Uy die Clar/ zer Schlag es mit einem Löffel in einer Schüssel gar klein/ und thue ein wenig

nig Rosenwasser darzu / darnach rühr das Pulver wohl darmit ab / damit es wird wie ein dickes Koch / nachmahls nimb ein Papier / schneide es also / damit das Hirn und beede Schläff biß auff die Ohren bedeckt werden / das Haar muß man dem Krancken abschereen / ganz nider / streich das Koch auff das Papier / so vil dessen ist / und leg es auff mit grossem Fleiß / verbinds wohl / damit es nicht abfalle / laß es 3. Tag und Nacht also unverändert ligen / es seye dann / daß es der Krancke unversehens selbst abrisse / so müste es verneuert werden.

N^o 8. Ein Pflaster dem Verritten auff den Kopff zu legen.

Versich-Kern / Molten / Abrutten / Cronabethhör / alles durch einander in Leinsath-Öel gesotten / dem Krancken das Haar abgeschnitten / obbemeldtes auff ein Tuch gestrichen / und also warmer über den Kopff und Schlaß gebunden / den Krancken wohl still gehalten / damit er schlaffen kan / man soll ihn auch sonderlich vor Zorn hüten.

N^o 9. Ein anders.

Man nimbt einen ganzen schwarzen Hahn / zerreißt ihn ob des Verritten Kopffmitten voneinander / und bindet ihn also warmer über / laßt ihn also 12. Stund ligen.

N^o 10. Ein herrliches Mittel / vor die Unsinnigkeit der Leuth in hitzigen Kranckheiten / so probirt worden an Persohnen / die schon an der Ketten gehengt seynd.

Man nimbt ein gute Hand voll Knoblauch / ziehe das weisse Häut ab / gieß einen guten scharffen Wein- Essig darauff / laß sieden / biß zu einem Köchl wird / mit diesem schmiert man den verkehrten Menschen / so warm als möglich ist / die Schultern und Armb / sein wohl hinein / so wird ihm ein Schlaß zugehen / den soll man ihm zulassen / und beyleib nicht erwecken / biß der Krancke selbst erwacht / dann der Schlaß währet oft etliche Stund / wann er dann auffwacht / so ist die Unsinnigkeit weg. Man muß sehen / daß dises vor 24 Stunden kan gebraucht werden / so hilfft es gewiß.

Ein Recept vor das kalte Bergicht zu vertreiben.

N^o 1. Ist dises gut zu brauchen.

S Nstlich / wann das Bergicht ist an Armen / daß man dieselben nicht kan brauchen / oder bewegen / so nimb ein Seitel Brantwein / und ein Seitel Wällischen Wein / hernach nimb zwey Händ voll Mieß / welcher auff den alten Mauern wächst / thue den in einen glazirten Hasen / und gieß den Brant- und Wällischen Wein darüber / setz über ein Kohlfeuer / daß es wohl warm wird / nimb den Mieß dann her auß / und so warm als es der Patient kan erleyden / halte solchen Mieß mit beeden Händen auff die Coniunctur, oder wo der Arm sich mit den Achseln zusammen fügt / nemblich mit einer Hand auff ein Achsel / und mit der andern auff die andere Achsel / halte es eine halbe Stund / und dises zwey Stund vor dem Essen / zu Morgens und Abends; wann du wirst mercken / daß der Mieß kalt wird / so tuncke denselben wiederumb in einen warmen Brantwein / so allzeit auff der Blut solte warm verbleiben / laß den Patienten in ein warmes Beth gehen / und ein Stund darin ruhen / darnach kan er essen / wann du aber disē Arzney wilt brauchen / so mußt du den Patienten mit dem besten und stärckesten Wein speisen / auff daß die innerliche Hiß mit der äußerlichen operire / disē Arzney solle 5. oder 6. Tag applicirt werden; So aber das Bergicht in Knien / oder Füßen ist / brauche es eben also / du wirst sehen / daß du gesund wirst werden / zuvor aber / ehe du den Mieß appliciren wilt / soll der Patient den Rücken bey dem Ofen / oder Feuer wohl erwärmen.

N^o 2. Vor das kalte Bergicht.

S Tosse ein kleine Hand voll Cronabethhör / rothe Myrrhen 2. Loth / jedes besonder gestossen / hernach nimb eines Aß groß Benedische Saiffen / und 2. frische Ayr wohl zer schlagen / misch alles wohl untereinander / und hernach auff ein Hanneß- Werg gestrichen / und aufgelegt 3. Tag nacheinander / hernach brauche folgende Del: als Regenwurm- Spicanardi- und Dattel / Del / altes Schmeer / disē vier Stück untereinander gemischt / dann alle Abend und Morgen das Glied bey dem Feuer wohl geschmiert / man mag auch wohl ein wenig Althez- Salben darunter nehmen.

N^o 3.

N^o 3. Vor das Bergicht der Glieder.

Man nehme einen Ameiß-Hauffen mit Niesß und allen/wie er ist/ faß denselben in einen Sack / thue Cronabethhör und Stauden darzu / gieß Wasser darüber / sieds verdeckter in einem Hasen / setze dich in eine Wannen/ und dünste darmit die Glieder / hernach nimß Ab-rutten/ Haber-Messel/ zerknirsch / und legs über die Glieder / decke dich warm zu/ brauchts etlichmahl.

N^o 4. Ein anders.

Drey Maß Bier / drey Hand voll Saltz / drey Hand voll Korn-Sacher / Klein geschnitten/ durcheinander gemischt/ wohl verdeckter biß auff vier Finger einsieden lassen / alsdan den Schmerzen warmer mit einem Schwammen Morgens und Abends gewaschen / und fein warm gehalten.

N^o 5. Ein anders vor das Bergicht.

Bängschmalz/ Ochsenmarch/ und Mett-Wachs / eines so vil als des andern genommen/ daß dise 3. Stück 2. Pfund zusammen haben/ dann nimß eines Aß groß weissen Beyhrauch / misch alles zusammen zu einer Salben/ darmit schmiere dich wohl Abends und Morgens ein halbe Stund warm/ und darauff warm gehalten.

N^o 6. Vor das Bergicht in Gliedern.

Sosse 2. Hand voll Cronabethhör Klein / darnach nimß ein faule Ritten/ und ein ungenehte Saiffen/ das alles durcheinander wohl gestossen / machs ab mit Brantwein / daß es fein lind wird/ und froß wieder/darnach schmier den Kranken damit/wo es ihm wehe ist.

N^o 7. Vor das Bergicht.

Man nimbt Wohlgemuth / Eybisch / Stein-Klee / Weyerich / jedes ein Hand voll / Rosen / Quendl / Braunmünzen / Polley / Lavendel/ Majoran/ auch jedes 1. Hand voll / Chamillen zwey-Hand voll / grüne Cronabethhör sambt den Wipffeln / 8. Hand voll / dises alles untereinander gehackt / und wohl durcheinander gemischt / davon 5. Hand voll in ein großes Hasen / oder Kessel gethan / gieß fließendes Wasser darauff / laß langsam sieden / von disem Wasser auff heisse Stein / oder Ziegel gossen / und ein halbe Stund / wie es zu erleyden / geschwitz / aber ehe man ins Bad gehet / einen starcken Messer-spitz Medritat eingenommen.

Nach dem Bad die Glieder mit einem warmen Wein / darin ein wenig Zimet und Nägelein gesotten / mit einem Schwam wohl abgeriben / diß 9. Tag nacheinander gebraucht.

Zum Bericht / wann also auff einmahl die fünf Hand voll gesotten worden / kan darvon wohl zugedeckter drey Tag lang gebrauchet werden.

N^o 8. Vor das Bergicht.

MAn nehme so vil Rättich / als die Persohn Köpffel braucht / hole es auß / als wie ein Laß-Köpffel / fülls mit Weyh-Salz voll an / thue es in eine Schüssel / decke es zu / und thue es in einen frischen Sand 9. Tag / sodan nimb es herauß / seyhe das Wasser in ein sauberes Geschirz / laß es warm werden / und bestreiche das schmerzhaftte Glied darmit.

N^o 9. Ein anders darvor.

Für das Bergicht ist gut die Gämbs-Kugel / in Wein eingenommen.

N^o 10. Vor das wilde Bergicht.

MAn nehme Salz in eine Pfannen / linde es / daß es wohl warm wird / thue es in ein leinenes Säckel / daß es den Schmerzen verdeckt / legß wohl warmer darüber / wans kalt wird / so wärme es wieder.

Item: Das Cronabeth-Schwamel-Wasser.	fol. 6.	Num. 11.
Item: Das Bergicht-Wasser.	fol. 33.	Num. 59.
Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61.	Num. 6.
Item: Die Cronabeth-Salben.	fol. 76.	Num. 8.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97.	Num. 19.
Item: Der Bergicht-Rauch.	fol. 115.	Num. 26.
Item: Die Salben.	fol. 282. 283.	Num. 8. 9.

Vor die Wind.

In Winden ist zu meyden alles hart Verdäulich / und Verstopfende / sonderlich Linsen / Erbiß / und dergleichen / Bier bekomet übel: der Leib soll so vil als möglich / eröffnet bleiben.

N^o 1.

N^o 1. Triet vor die Wind.

MAn nehme Weinstein-Pulver zwey Quintl / Salitter ein halb Quintl / gestossene Senetblätter drey Quintl / Dillen-Saamen zwey Quintl / Pomerantschen-Schäller ein halb Quintl / Imber 20. Gersten-Kern schwer / Rhabarbara drey Quintl / Zucker ein Loth / dises alles zu Pulver gestossen / dann aufgehalten / so jemand mit den Winden behaftet / der bāhe ein Schnitl Brod / gieß dann einen guten Wein darüber / daß es sich anziehet / streyhe drey oder vier gute Messer spiz des Pulvers darauff / demnach zum Beschluß aller Speiß und Trancck nach dem Mittag- und Abend-Essen solches Brod geessen.

N^o 2. Ein Suppen vor die Wind.

MAn soll Kimmel / Fenichl / Chamillen / in einer Rindsuppen siedend / solche Species durchgeschynen / dann frischen Butter und Zucker darinnen zerlassen.

N^o 3. Für die Wind.

MImb ein halbes Seitl Erdbör-Wasser / so aufgebrent / ein ordinari Löffel voll Kimmel / 2. Löffel voll weissen Zucker-Candl / laß zusammen zu einem Julep kochen / seyhe es durch ein Tüchl / davon 2. Löffel voll eingenommen / es hilft.

N^o 4. Ein anders vor die Wind.

Sliche Tropffen Fenichl / Del / oder einen Brocken Ringl Blumen-Salben in einer Suppen eingenommen.

N^o 5. Item vor die Wind / und wann einer die Mutter in den Halß steigt.

So nimb Muscatblühe / zerstoß / oder zerschneide es klein / so vil man zwischen zwey Fingern fassen kan / nimb es in einem Löffel voll guten Wein ein.

N^o 6. Vor die Wind / und denen Frauen zu der Mutter.

MAn nehme Wermuth / Wohlgemuth / Fenichl / Bachmolten / Cronabethör / jedes ein Hand voll / die Kräuter groblecht zerschnitten / das andere ein wenig zerstoßen / und in ein Säcklein

genähet / das Säckel ob einem heissen Ziegelstein gewärmet / und auff den Bauch gelegt.

N^o 7. Ein anders vor die Wind / in grosser Noth zu gebrauchen.

WAnn man meynt / man erstickt daran / so nimbt man grauen Kimmel / und Dillen / Saamen / eines so vil als des andern / klein zerstoßen / nimb ein wenig Honig / rühre von dem Pulver dar ein / daß es dick wird / fülle es in Rußschaalen / leg es auff den Nabel / oben darüber setze ein grosses Laß-Köpfel / daß es vest stehet / ist gut / und bewährt.

N^o 8. Wann die Wind einen so sehr drucken auff der Brust.

Nimb gestossenen Kimmel / mische Butter darunter / streich es auff ein Tüchl / oder blaues Papier / leg es auff die Brust.

N^o 9. Ein Salben vor die Wind.

DArzu nimb Kimmel / Dillen / Fenichl / Saamen und Kraut / jedes eine Hand voll / paize dise Stuck in einem ungewaschenen Butter etliche Tag / demnach koche es über einem glüenden Kohlfeuer / daß die Krafft der Kräuter und Saamen alle in den Butter gezogen / druck es durch ein Tuch wohl auß / und brauche es den Bauch zu schmieren / ist sehr gut.

N^o 10. Wind-Pflaster.

Nimb Hirschen-Inschlicht / weisses Wachs / blau Weigl / Del / Chamillen / süß Mandel-Hünner-Darm / Del / jedes nach Geduncken / etliche Blühe Safran / vier Lorbor / süßen Fenichl / Kimmel / Aneiß / jedes was man mit 3. Fingern halten kan / klein gestossen / und durchgesibt / zerlaß in einer Schüssel das Inschlic gelind / rühre das Pulver darunter / sambt den andern allen / ziehe dann ein Tuch dardurch / laß erkalten / schneide das Tuch so groß / daß es über den Bauch wohl unter die Lenden gehet / umb den Nabel aufgeschnitten / und also auff den Bauch nach deinem Belieben ligen lassen.

N^o 11.

N^o 11. Ein Pflaster vor die Wind.

M Imb Hönig und gestoffenen Kimmel/ jedes 1. Löffel voll/ Baumöl/
rührs wohl durcheinander auff einer Glut/ mach ein Pflaster auff
den Nabel/ doch nicht gar zu heiß/ legs über.

N^o 12. Ein anders.

M Imb Beigl. Del/ Hirschen-Inschlicht/ laß durcheinander zer gehen/
darein thue ein wenig Mandel. Del/ gestoffenes Kimmel. Pulver /
und Wachs/ laß auff einer Glut erwallen / alsdan ziehe langlechs
te Züchl dardurch/ legs warmer über die Keyhe.

N^o 13. Wind. Rauch.

B Ittere Mandel. Kern / Wind. Wachs / Salk / Kimmel / Lorhör.
schäller / Muscat. Blühe / rauche dich darmit.

Item: Das Wasser.	fol. 11. Num. 26.
Item: Das Wasser.	fol. 18. Num. 42.
Item: Das Wasser.	fol. 19. Num. 46.
Item: Das fürtreffliche Wind. Wasser.	fol. 24. Num. 60. 61.
Item: Das löstliche Wind. Wasser/ so auch die Wind. Wasser sucht verhütet.	fol. 24. Num. 62.
Item: Das Wind. Wasser von Römischen Chamillen.	fol. 25. Num. 63.
Item: Das Zitwer. Wasser.	fol. 26. Num. 66.
Item: Der Muscatblühe. Geist.	fol. 28. Num. 4.
Item: Der Pomerantschen. Geist.	fol. 28. Num. 5.
Item: Der Pomerantschen. Brantw.	fol. 31. Num. 3. fol. 34. Num. 11.
Item: Der Pomerantschen. Rosoli.	fol. 32. Num. 6.
Item: Der Pomerantschen. und Bermuth. Zucker.	fol. 50. Num. 2.
Item: Das Cardobenedict. Del.	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Sand. und Wind. Salben.	fol. 84. 85. Num. 24. 25.
Item: Das Pomerantschen. Del.	fol. 69. Num. 24.
Item: Die Nichene Mistel. Salben.	fol. 74. Num. 3.
Item: Die Wind. Salben.	fol. 86. Num. 30.
Item: Der Wind. Rauch.	fol. 115. Num. 27.
Item: Die præparirten Cronabethhör.	fol. 124. Num. 19.
Item: Die Elystier.	fol. 145. Num. 11. 12. 13. 14.

Bor

Vor den Wurm / so dem Menschen am Finger wachst.

N^o 1. Ist dises gut zu brauchen.

Sosse Benedisches Glas zu Pulver / Bolum Armenum, jedes
gleich vil/ misch zusammen/ mit Honig angemacht / daß es wird
wie ein Pflaster/ streichs auff / und bind es über das Glied / wo
der Wurm ist/ es hilfft.

N^o 2. Ein anders.

Sem / nimb Affang / Knoblauch / Ayr-Clar / mach es zu einem
Salbl/ legs über den Wurm/ das tödtet ihn zur Stund.

N^o 3. Mehr ein gewisses Stuck.

Wann ein Mensch den Wurm am Finger bekombt / der lege einen leb-
endigen Regenwurm darüber / oder so er ihn lebendig nicht ley-
den kan/ also verstoffener darüber gelegt / so wird er innerhalb ei-
ner Stund getödtet. Es ist ein warhaftiges Stuck/ und kan es der jeni-
ge/ der den Wurm hat/ nicht genugsam bezahlen.

N^o 4. Ein anders darvor.

Sem/ nimb ein lindes Leder/ das befeuchte oft in Froschlauch/ trück-
ne es/ darauff mache einen Fingerling / ziehe den über den Finger /
so tödtet es ihn.

N^o 5. Noch ein anders.

Sem / sein eigenes Koth also frisch auffgebunden / es tödtet den
Wurm.

N^o 6. Wann ein Mensch den Wurm an Händen /
oder Füßen hat.

So nimb ein Ayr-Dotter von einem Ay / rühre den mit Salz wohl
ab/ leg ihn auff ein heisses Eysen/ brenne den zu Kohlen / pulvere
selben/ und legs auff den Wurm/ so vergehet er.

N^o 7. Für den Wurm am Finger.

Nimb Johannes-Kraut/ bind es darüber/ so ligt er todt.

N^o 8.

N^o 8. Ein anders denen Leuthen und Viehel zu
gebrauchen.

S Jede Schwefel in Baum-Del gar wohl untereinander/ das binde
warm über den Wurm mit einem wollenen Tuch/ er stirbt über
Nacht.

N^o 9. Wann aber der Brand darzu kombt.

S Nimb Benedische Saiffen/ und schöpffe Wasser/ wie es abverts
rinnet/thue die Saiffen hinein/ schlags mit einem Rützl wohl ab/
dass es einen Saime gibt/ denselben lege über den Finger.

N^o 10. Ein anders darvor.

S Lem/ wann ein Finger entzündet ist/ so nimb Ritten- Kern / waiche
sie in Rosen-Wasser/ und lege den Schleim über / es benimbt die
Hiz und Brand.

Item: Der golden Essig.

fol. 35. Num. 1.

Vor den Herz-Wurm.

N^o 1. Brauche dieses.

N Imb Holl-Wurgen 2. Quintl / Enzian 1. Quintl / sechs Lorbbör /
und ein halbe Muscatnuß / alles zu Pulver gemacht / durch ein
enges Siebl geschlagen/ abgetheilt in 2. Theil/ in Bier Fruhe und
Abend eingeben / tödtet den Wurm / ist mit grössen Lob darwider ge-
braucht worden.

Vor die Würm im Leib.

Die Leuth sollen sich enthalten von truckenen Brod Essen / und über-
mässig Wasser trincken/ das Süsse ist verdächtig/ Knoblauch/ und
was häntig/ bekommet wohl.

N^o 1. Ist dieses gut zu brauchen.

N Imb ein Maß schönes klares Brunnen-Wasser / laß es sieden/
und im völligen Sud wirff hinein einer Feld-Bohnen groß
Quecksilber / seß es geschwind vom Feuer zugedeckt weg/ her-
nach trincke von diesem Wasser / den ersten Trunc bey der Tafel ein
Glaß voll / und dieses etliche Tag nacheinander im abnehmenden
M m m Mond

Mond/ das Quecksilber wirfft man weg/ und seyhet das Wasser herunter/ aber erst wann das Wasser abgekühlt.

N^o 2. Ein anders.

Item/ Knoblauch in der Milch gesotten/ und zu trincken geben.

N^o 3. Noch ein anders.

Stem / Medritat in der Milch drey Tag nacheinander im abnehmenden Mond / welches allezeit vor die Würm zum besten ist / einzugeben.

N^o 4. Ein anders darvor.

Item/ etliche Tropffen Baum-Del in rothen Wein.

N^o 5. Noch ein anders.

Item / der Wurm-Saamen / zerstoffener gegeben.

N^o 6. Eben dieses ist auch gut.

Item/ von Pomerantschen-Schaller das Pulver.

N^o 7. Vor die Würm im Leib.

So nimb Graß / Wurzel und Kraut / frisch gestossen / den Safft darvon außgedruckt / dessen 3. Unzen nüchtern getruncken treibt die Würm gewaltig auß.

N^o 8. Für die Spül-Würm der Kinder.

Maß die Gall von einem Kind-Vieh fein ganz außschneiden / bind es dem Kind auff den Nabel/ so lauffen sie häfftig von ihm.

N^o 9. Vor die Würm zu gebrauchen.

Man nehme Pfersich / Laub / zerstoß / und rothe Myrthen darunter / leg es auff ein Tüchel / und anff den Nabel / es ist gewißlich gut.

N^o 10. Ein anders.

Stem / frisch außgedruckten Wermuth / Safft 9. Unzen / Anthorn-Safft 4. Unzen / Weinrauten-Safft 3. Unzen / buchene Kohlen 2. Unzen / vermisch es wohl zusammen / brauch es wie ein Clystir / ist gut für allerley Würm / selbe auß dem Leib zu treiben.

N^o 11.

N^o II. Eine gute Wurm-Salben.

Nimb Wermuth / Salve / Nachtschatten / breiten Wegrath /
Weinrauten / Cardobenedict / Abruthen / Pfersich-Laub / und
Nuß-Laub / diese Kräuter müssen alle grün seyn / und sauber ge-
waschen werden / jedes eine Hand voll / hernach hack solche alle klein un-
tereinander / und sied es in einem Pfund Butter / daß die Krafft wohl
darvon kombt / sodann balge es durch ein saubers Tuch / und thue es
wieder in einen Kessel / nimb Aloëpatica klein gestossen / und zu Pulver
gefähet / Affang auch klein gepulvert / als dir möglich ist / von einem jeden
ein Quintl / auch zween Löffel voll Scorpion-Öel / thue solches in die
aufgebalgten Salben / und laß wieder ein wenig sieden / hernach wann
es vonnöthen wäre / kanst du es wieder seyhnen / sodann behalt es zum
Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch Würm hat / so soll man mit diser Sal-
ben den Nabel schmieren / oder in einer Nußschaalen auff den Nabel le-
gen / man kan auch wohl darvon nach eines jeden Menschen Alter / mehr
oder weniger nach Geduncken / eingeben / es treibet die Würm unter-
sich weg.

Item : Das Cardobenedict-Öel.

fol. 61. Num. 6.

Item : Ein gutes Öel für die Würm.

fol. 73. Num. 34.

Item : Die Wurm-Salben.

fol. 86. Num. 29.

Item : Das Pulver.

fol. 108. Num. 60.

Vor die Wasser-Sucht.

Allda soll man sich enthalten von Suren und vilen Schleim verur-
sachenden Speisen / sonderlich von Milch / gebrattene Speisen
von jungen Fleisch seynd vortrüglicher / als gesottene / der Wein
und alles was Urin-treibende Wasser / als Cronaberth-Wasser /
und dergleichen / seynd gar nutzlich : Die Verstopffung bringet
Schaden.

N^o I. Ein Cur für die Wassersucht / der Carmeliter-
Wein genannt / zu 10. Maß.

Nimb Römischen Wermuth / Bündel-Kraut / tausend Gulden-
Kraut / jedes ein Loth / Cardobenedict / Waldmeister / Hir-
schen-Zungen / Ehrenpreis / edles Leber-Kraut / jedes ein Loth /
Tamarisken-Rinden / Attrich-Wurken / Schwertel-Wurken / Capern-
Wur

M m m 2

Wur

Wurzen/ Schwalben-Wurzen/ jedes 2. Loth / frische Cronabethör 6. Loth/ dise obgemeldte Kräuter sauber von den Stenglen abgerupfft/ und gewogen/ dartz/ was man nicht grüner haben mag / auch die Wurzel zerschnitten/ die Cronabethör zerknirscht/ darnach die Kräuter gewaschen / und in den Wein gethan/ der in einem kleinen Bäsl seyn muß / man kan die Species in einem weissen dünnen Tafel / oder Leinwath thun / aber das Säcl muß groß seyn/ daß sich die Sachen wohl erweichen können / und auch der Spund oder Keull an dem Bäsl muß desto grösser seyn / in 4. Tagen kan man schon anfangen zu trincken / Vormittag ein Trinct-Gläßl voll warmer / ein Stund vor dem Essen / Nachmittag umb 4. Uhr wieder so vil/ es darff nicht so gar warm seyn / das braucht man alle Tag / bis der Wein auß ist.

Das Bad mach also darzu.

Mann man von dem Wein 8. Tag hat getruncken/ so soll man Nachmittag in einem bedeckten Zuber / doch daß der Kopff her auß bleibe/ 2. oder 3. Wochen schwitzen / zum ersten nur ein Viertels stund/ hernach allzeit etwas länger/ nach dem mans erleyden kan / bis die Geschwulst vergeht/ darzu macht man Kieselstein glüend/ und nimbt dise Kräuter / als Haberstroh / mittlere Rinten von Holler/ Wilskraut/ Wipffel von Cronabeth/ Stauden / jedes ein Hand voll / dise Stuck mit 6. oder 8. Maß Wein in einem Hasen gesotten / und also in das Bad gethan / und die Stein darin abgelöscht / die Kräuter kan man zweymahl brauchen.

Das Essen belangend.

Man muß sich von allen Obst enthalten / Salat und andere saure Sachen muß man meiden/ vil Suppen / auch was sonsten wasserig ist/ Kraut/ Köhl/ und was saiste Sachen seynd. Erlaubt ist von Ahyern/ weisse Kuben / Spenat/ Gersten schleim/ Hüner- und Lamb-Fleisch/ und alles Gebratenes.

Das Trincken belangend.

Imb einen Krug von anderthalb Maß / oder ein Maß Wasser / ein halb Loth Fenichl/ 2. Loth Stein-Würgel / dises in Wasser gesotten / so lang als ein hartes paar Ahr / darnach ein wenig Zimmet darzu hinein gethan/ und von dem Feuer geseht / das Wasser kan man also trincken / oder den Wein also gemischt / der Wein auff die Kräuter soll gar ein geringer Wein seyn / doch alt und lauter / erstlich kan man 8. Maß darauff giessen / wann er zu schwach wäre / kan man

man

man noch 2. oder 4. Maß darauff gießen / und dieses ist der Wassersucht Cur / ist vilen / nebst Gott / darmit geholffen worden.

N^o 2. Ein Cur vor die Wassersucht.

Sittlich muß der Patient ein Schwitz-Bad 4. Wochen alle Tag brauchen / wann er aber zu schwach wäre / nur alle anderte Tag / das Bad muß fruhe in der Nüchtern gebraucht / und das Bad mit Stachel gehitzt werden / auffgießen muß man Wein und Meerhirschen-Wasser / und ehe man ins Bad gehet / so muß man von dem gesottenen Meerhirsch-Wasser einen guten Trunck thun / man kan auch etwan Zimmet-Wasser / oder ein anderes stärckendes einnehmen / nach dem Bad getrücknet / und im Beth geruhet / hernach bey dem Mittag-Essen soll der erste Trunck seyn von der angemachten Rhabarbara / die muß man also machen: Man nimbt 2. Loth Rhabarbara / und gießt ein Maß Wein darauff / und wann der Wein abgetruncken ist / so schneidet man die Rhabarbara voneinander / gießt wiederumb Wein darauff / und trinckt darvon / der Patient muß lauter Gebratenes / und alle Tag von einem gebratnen Fuchsen essen: Man soll den Fuchsen halben Theil voneinander schneiden / wie auch einen Hasen / und also zusammen spicken / und miteinander braten / so merckts der Patient desto weniger.

N^o 3. Vor die Wassersucht.

Sittlich nimbt Attich-Salsen ein halb Pfund / Holler- und Cronabeth-Salsen / jedes ein viertel Pfund / dann soll man nehmen Cardobenedict-Pulver / Saffer / und gestoßenen Zucker-Candl / vermisch alles wohl zusammen / vorderist aber soll man mit Salappa purgieren.

Andertens / nach dem Purgieren den andern Tag fruhe soll man von diser angemachten Salsen einen grossen Löffel voll nehmen / darauff kan man schlaffen und schwitzen / ist gar gut ; kan man nicht schwitzen / hat es sein Bewenden.

Drittens / Nachmittag umb 4. Uhr wiederumb einen grossen Löffel voll von diser Salsen eingenommen / und wann man will schlaffen gehen / wiederumb also / das soll man treiben 14. Tag nacheinander / mit Einnehmung der Salsen / unterdessen soll man gute Kräuter- und Schwitz-Bäder auch brauchen / neben disem aber soll man das Miß mit Capri-*Del* alle Tag zweymahl schmieren / und ein Miß-Pflaster darauff tragen.

Vierdtens / nimbt man Sandlsalben / Brantwein darauß gossen / und angezündt / wann es wohl zusammen brennen thut / sein warmer die Leber und Seyten geschmiert / und auch auff die Leber ein gut Leber-Pflaster auffgelegt / zu Morgens muß man mit guten angemachten Brantwein / so zum Magen dienlich / Fließpapier doppelt darein eintuncken / und sein warm auff den Magen legen / immermahl aber ein Medritat auffstreichen / und auff den Magen gelegt.

Fünfftens / soll man nehmen Brantwein / Benedische Saiffen / diese 2. Stück durcheinander gemischt / und ein guten Sud thun lassen / darnach auff ein Tüchl gestrichen / und auff die Sohlen auffgelegt / das im Tag drey mahl erneuert.

Item / von Hollerstaunden-Holz das March außgelöst / und in alles Essen und Trincken gelegt ; wiederumb ist gar gut 3. Myrclar genommen / mit Alaun ein Topff darauß gemacht / darnach soll man eine Hand voll Cronabethhör nehmen / selbe gar klein stossen / und darzu thun / auch ein halben Finger lang Liebstöckl-Wurzen / Benedische Saiffen klein gestossen / und geschaben / Baumöl umb einen Kreuzer / Brantwein umb ein Groschen / vermisch wohl zu einer grünen Salben / mit diser muß man den ganken Leib schmieren / und das 3. Tag nacheinander brauchen / nach dem wie oben gemeldet / muß man die gute Schwitz-Bäder brauchen / diß seynd gute und bewährte Sachen.

N^o 4. Vor die Geschwulst und Wassersucht.

Nimb Attich- und Holler-Salsen / jedes ein Seitel / Salappa 3. Loth / præparirte Corallen ein Loth / Gaffer / Myrthen / jedes ein halb Loth / alles zusammen wohl vermisch / behalt es zum Gebrauch / darvon einer gewachsenen Persohn einen gutem Löffel voll nüchtern eingeben / und ein baar Stund darauß gefast. Wann es eine rechte Wassersucht ist / so muß man das Trancck trincken auff 2. Maß Wein / Attich / Petersil-Wurzen / jedes ein Hand voll / Cronabethhör auch so vil / Myrthen / Gaffer / jedes ein halb Loth / Weinkräutl ein wenig / die Wurzen und Kräuter schneid ein wenig klein / das andere zerstoßen / setz es wohl vermachtet zum Feuer / das kein Dampff darvon mag / wann es zwey Finger eingesotten / so ist es genug / dann wirff erst den Gaffer darein / deck es wieder zu / und laß also abkühlen / von disem muß der Krancke statts trincken / an statt des ordinari Trancck / bis es besser wird.

Zum

Zum Schmieren ist dieses gut.

So nehme Lubstock klein gehackt / gieß rothen Wein darauff / daß ein wenig darüber gehet / laß 3. Tag pausen / alsdan gieß Baumöl / daß 2. Finger darüber gehet / darauff laß kochen / biß der Wein versotten ist / balg es durch ein Tuch / mische so vil Gundl. Neben. Del darunter / darmit warmer geschmiert.

N^o 5. Für die Wassersucht.

Man gibt einer Linsen groß Gasser in ein halben Löffel voll Brantwein / entzwischen allezeit mit Talappa purgiert.

N^o 6. Ein anders.

Scopp und Fenichl. Saamen in Wein gesotten und getruncken / benimb das Wehe im Magen und Darm / bringt dem Leib gute Hiß.

N^o 7. Noch ein anders.

Man nehme Brunnkress. Kraut und Wurzen / in Wasser oder Wein gesotten / und alle Tag vor das ordinari Tranck genommen.

N^o 8. Mehr ein anders.

Man nehme das Kraut Soldanella / zu Teutsch / Meer. Winden / und ein wenig Cardobenedict. Kraut / Rhabarbara / und ein wenig Lungen. Kraut / Salve / Isop / alles zu Pulver gemacht / und wohl vermischet / dessen alle Morgen eines Ducaten schwär eingeben.

N^o 9. Ein anders darvor.

Stlich nimb beschnittenen / und wohl gesäuberten Calmus Aromaticus in der Apothecken genant / klein geschnitten / in ein verglasirten Hasen gethan / gieß 3. Halbe rothen Wein daruff / laß gemach sieden / biß der dritte Theil eingesotten / und nur zwey halbe Theil bleiben / darvon trinck früh im Bad einen guten Trunc warmer / vor dem Nachtmahl 2. Stund wiederumb / wann du solche zwey Halbe außgetruncken / so gieß auff den allbereit gesottenen Calmus 3. Seidl rothen Wein / laß abermahl den dritten Theil einsieden / das thue drey mahl / es führet die übrige Feuchtigkeit durch den Harn wunderbarlicher Weiß auß.

N^o 10.

N^o 10.

Brauche dieses.

Stem / man pflegt auch die starcke Persohnen mit dem blauen Lilien-
Wurzen-Safft zu purgieren / man muß aber unter sich auß der
Erde ziehen / auch unter sich schaben und hernach außdrucken / man
nimbt wenig auff einmahl / den Kindern aber schneydet man Blätl von
der Wurzen / und legt's ihnen in das Trincken.

N^o 11.

Mehr dergleichen.

Stem / nimbt man ein wenig Peyer- oder Graß- Wurzen / und
sieds in einem Wasser / laßt es kühlen / und wie ein ander gesotte-
nes Wasser getruncken / man kan auch was anders kräftigers
darunter nehmen / wann man gern will / man gibts nicht allein alten
Leuthen / sondern auch denen Kindern / vertreibt die Geschwulst / ist auch
gut für die Würm.

N^o 12.

Ein anders.

Stem / Porzellan-Kraut / man heißts auch geschwulst-Kraut / wird
aufgebrennt / das Wasser darvon getruncken / man isset es auch
wie einen Salat.

N^o 13.

Noch ein anders.

Stem / das Bermuth-Saltz alle Morgen und Abend in einer At-
tich-Salfen ein Messer spiz voll eingenommen / ist sehr nuzlich / son-
derlich im Anfang.

N^o 14.

Mehr ein anders.

Man nehme 2. Löffel voll Kub-Saamen / 2. Wallische Nuß groß
der besten rothen Myrrhen / und so vil Gaffer / alles zimlich ge-
stossen / untereinander gemischt / in ein Tüchl gebunden / gieß ein
Halbe guten alten Wein daran / laß 24. Stund auff einem warmen Of-
fen stehen / alsdan / so oft man trincken will / das Pinckerl wohl aufge-
druckt / und täglich / so lang er währet / Morgens und Abends 3. Stund
nach dem Essen / 3. gute Löffel voll getruncken / Morgens muß man 3.
Stund darauff fasten.

N^o 15.

Ein Laugen vor die Wassersucht.

Un gebrennten Cronabeth-Aschen mit Wein ein Laugen gemacht /
dieselbe getruncken / treibt den Harn.

oi vi

N^o 16.

N^o 16. Wasser für die Wassersucht.

Wirlich nimb einen Krug oder Häs/ gieß frisches Brunnen-Wasser darein/ nimb einer Bonen groß rothe Myrrhen/ grab ein blaue Lilien-Wurzen untersich auß/ thue es auch sauber gepußt in das Wasser 6. oder 8. Blätl geschnitten / laß verdeckter sieden / sambt einem Löffel voll Kub-Saamen / wann es eines Fingers dick eingesotten / laß erkalten/ von disem Wasser trincke gar oft.

N^o 17. Für die Wassersucht ein gesottenes Wasser/
dazu ganz dienlich.

Man nimbt zwey Loth Cigori / ein Loth Attich-Wurzen / klein geschnitten / laß ihn 2. Maß Wasser wohl verdeckter sieden / bey einer halben Stund / hernach nimb 2. gute Hand voll Weinböl / und laß es noch ein guten Sud thun/ im letzten Sud / wann man es will vom Feuer nehmen / wirfft man grob gestoffenen Zimmet / und Fenichl darein/ und gibt es zu trincken.

N^o 18. Vor die Wasser-Sucht.

So nimb frische Lorbör / stoß sie klein reibe rockenes Brod darunter / und eines halben Ay groß rothe Myrrhen gestoffen / gieß guten Wein daran/ und gib dem Krancken alle Morgen zwey Löffel voll zu essen/ daß er wohl darauff schwiße / das hat einem geholffen / dem alle das Leben abgesprochen.

N^o 19. Ein Tränckl vor die Wassersucht.

So nimb Holler / thue die obere Rinden darvon/ und nimb nur das Weiße neben dem Holz / dann Attich-Wurzen / jedes ein Hand voll / wie auch Luthstock / und Allant-Wurzen / jedes eine kleine Hand voll klein geschnitten / in ein Topff gethan / gieß zwey Seitl Wein und so vil Wasser darauff / laß wohl vermachter sieden / biß ein halbes Seitl einsiedet / laß also verdeckter kalt werden / darvon alle Morgen ein viert Seitl warmer getruncken / und zwey Stund darauff gefast.

N^o 20. Für die Wassersucht ein bewährtes Mittel.

Drey Maß guten starcken Wein genommen / thue eine gute Hand voll Schlaf-Aepffel die an Rosenstauden wachsen / darein / vorhero aber schneide es auff / und thue die Würm / so darin seyn / heraus / laß in Wein sieden / biß ein Maß eingesotten/ darnach kühler
N n n 2. Stund

zwey Stund vor dem Mittag = Essen ein Becher voll außgetruncken / zu Nachts wieder 2. Stund vor dem Essen einen Becher voll außgetruncken / disen Wein ein ganz Monath nacheinander gebraucht / darbey sich mit Essen und Trincken wohl gehalten.

N^o 21. Vor die Wasser-Sucht.

DA nimbt man Leber-Kraut-Wurzen / blaue Lilien-Wurzen / jedes 8. Loth / Hauwurk Kraut und Wurzen / rothe Beyfuß-Wurk / jedes 4. Loth / das alles klein gestossen / gieß guten Wein = Essig darüber / druck es durch ein Tuch / gib es dem Krancken nüchter / laß ihn 4. Stund darauff fasten / so wird der Krancke gewaltigen Stuhlgang darvon empfinden / wann dem Krancken das Wasser durch den Stuhlgang oder Purgiren hinweg geht / und der Krancke sich besorget / daß das Wasser nicht gar ledig wäre / so laß dem Krancken über etlich Tag wieder einmahl geben / es muß aber geschehen / ehe dem Krancken die Schenckel auffbrechen / sonstn hilft es nichts / den Essig muß man zwey Stund darauff stehen lassen.

N^o 22. Ein bewährte Kunst vor die Wasser-Sucht.

Imb die Sur von denen weiß-einghackten Ruben / und gib einen den ersten Tag nüchter ein halbes Seitel außzutrincken / den andern Tag frühe nüchter / und Abends wieder so vil / den dritten Tag soll man anderthalb Seitel theilen / den halben Theil Morgens / den andern halben Theil Nachts / den vierdten Tag ein Seitel zu Morgens / und ein Seitel zu Nachts / den fünfften Tag 3. Seitel getheilt / den halben Morgens / den andern halben Theil Abends / den sechsten Tag Morgens ein Halbe / und zu Nachts auch ein Halbe.

Wann nun bishero die Aufnahme der Maß gewest / also soll die Abnehmung seyn von Tag zu Tag / alsdan 7. Tag soll man wiederumb 3. Seitel / 10. Tag ein Seitel / darbey verbleibt es / es ist ein schlechte Kunst / aber hochbewährt / und hilft oft.

N^o 23. Ein bewährtes Wasser vor die Wasser-Sucht und Geschwulst.

Imb 2. oder 3. Isüsse Ruben / darnach sie groß seynd / wasch gar sauber / schneid es fein blatlecht mit Schalen und all / nimb 1. Löffel voll Kimmel / und so vil Aneiß / ein wenig blaue Lilien-Wurzen / ein Hand voll Weinbör / Senetblätter was man mit 3. Fingern auff

auff drey mahl fassen kan / gieß drey Maß frisches Wasser daran / laß
fein gemacht 3. Finger einsieden / laß alsdann von ihm selbst kühl
werden / dieses Wasser ist über auß gut / mag eines sein Genügen wohl
trincken.

N^o 24. Für die Wasser-Sucht.

Nimb wilde Herken-Kraut-Wurzen / so vil du haben kanst/braun
Balsam / darauß mach einen Salat mit Essig / Del und Sals/
Abends und Morgends geessen / auch unter Tags das Herz-
Kraut kocht / und wie ein grünes Kraut kochter geessen / biß besser
wird / die Wurzen vom Herken-Kraut oben herab geschält / weil sie
grün ist / darnach dürr geessen / biß besser wird / und sich das Blut ge-
reiniget hat.

N^o 25. Wann ein Mensch geschwülst am Leib/ Hän-
den/Armben und Bainen/und beförcht sich der Wassersucht / diß
ist versucht/ auch bewährt erfunden worden.

Nützlich laß eine Bannen machen mit drey Böden / als unten ei-
nen / dann ungefehr eine Viertel Ellen hoch / von dem untersten
Boden auff soll der mittlere Boden seyn gefest / der selbe solle vol-
ler Löcher seyn / der dritte Boden soll oben die Bannen vest schließen /
und nur ein Loch haben / daß man mit dem Kopff herauß kan / die
Bannen soll in einer Seiten eine Thür haben / daß man ein und auß
kan / auff den löcherten Boden setzt sich der geschwollene Mensch / und
streckt oben bey dem Loch den Kopff herauß / und laß ihm umb den
Halß mit Tüchern zustopffen / daß keine Luft seinem Leib anligt / auch
kein Dampff herauß kan / darnach soll man dem Krancken ein Quintl
gestoffene Lorbor mit drey Löffel voll warmen Wein eingeben / dann
soll man nehmen ein groß Stück neu gebachenes Brod / das gar heiß
ist / und gleich auß dem Ofen kombt / das reiß voneinander / leg es
dem Menschen gegen der Geschwulst / so heiß / als er es leyden mag / und
ihme schwißen macht / thue demnach das weg / und wieder heiß Brod /
wie zuvor / leg es leßtlich an alle seine Geschwulst / so heiß als er es ley-
den kan / folge ihm mit heißen Brod nach / daß der Mensch eine Stund
schwißt / dann trückne ihn mit warmen Tüchern ab / und lege ihn in
ein Beth / wann er geruhet hat / alsdan gib ihm kräftige Speiß und
Tranck / daß er sich stärckt / das soll man alle Tag zweymahl thun / als
Morgens nüchtern / und umb zwey Uhr Nachmittag / und dieses vier-
zehen Tag brauchen / darnach soll man mit Fleiß ein Schmidt-Schlacken
N n n 2 neß

nehmen/ und glüend machen / in ein Räßlein in die Wannen/ zwischen dem unter- und gelöcherten Boden einschieben / den Krancken einsetzen / allermasß/ wie zuvor/ den Kopff heraus / und umb den Hals wohl verstopfft/ darnach nimb Hanneß- Körner/ mach mit Wasser gar ein dünne Milch/ nur daß sich ein wenig färbt / der Hanneß muß nicht gekocht seyn/ wann der Mensch in der Wannen sitzt / da soll man die Milch auff die heissen Schlacken gießen / daß der Dampff durch den gelöcherten Boden an dem Menschen wohl warm gehe/ und sehr schwitze / mit dem heissen Schlacken nachgesetzt/ auff eine gute Stund / wann der Mensch auß der Wannen gehen will / so soll man ihm vorhero den ganzen Leib mit warmen Wein abwaschen / und ein wenig darauff schwitzen lassen / dann in ein Beth gelegt / und die allerbesten Speiß und Trancß geben / das thue alle 14. Tag/ und alle Tag zweymahl/ deß Morgens nüchtern/ und Abends gegen 4. Uhr / man soll wissen / daß der Krancke alle Morgen/ dieweil er mit Hanneß-Milch schwitzen muß / soll er ein halb Quintl gerechten Theriac in 3. Löffel voll warmen Wein einnehmen / und im Beth schwitzen/ hernach in die Wannen gesetzt/ und mit der Milch schwitzen lassen/ wann man nun dises 24. Tag thut / allermassen wie zuvor/ deßgleichen mit Hanneß / und immer eines nach dem andern abgewechselt/ biß so lang keine Geschwulst mehr da ist / der Mensch darff sich nicht besorgen/ daß er matt vom Schweiß werden wird / je mehr er schwizet / je besser ihm wird / dann der Schweiß greiffet nicht die Krafft an / sondern nur die böse Feuchtigkeiten / das ist bewährt / ist auch an einer Jungfrau / dann auch an einer Frauen / von der vil Blut gebrochen / beede / welche voller Wassersucht gewesen / und allen ihnen das Leben abgesagt / bewährt befunden / und durch Beystand Gottes / mit disem Baad geholffen worden.

N^o 26. Für die Wasser- Sucht / und wann man nach einem Fieber oder Gelb- Sucht / an den Füßen oder Händen geschwillt.

Nimb Weinrauten/ rothe Rosen-Blätter / Chamillen- Blühe/ jedes eine Hand voll/ dise Kräuter in einen starcken Wein gesot- ten/ hernach die Kräuter auff ein blaues wülleses Tuch gelegt / und oben darauff ein Salz gestreuet / und so warm / als man es nur kan erleyden / die Füß von der Fersen hinaufwärts gegen die Zähn gestrichen / so starck man es immer leyden kan / hernach muß man absonderlich / wann es im Sommer heiß ist/ und zuvor wann die Persohn

zu Abend außgangen/ ein wenig Rosen-Essig / ein wenig Baumöl / und zimlich Salk / untereinander vermischen / dann mit einem wullen Tuch die Fuß von der Ferseñ hinauß gestrichen / und also in das Beth gelegt / zu Morgens wann die Fuß noch warm seyn.

N^o 27. Ein gutes Baad für die Wasser-Sucht/ ist offft probirt worden.

Sittlich nimb ein Acht Pfersich-Kern / schlage die auff / nimb die inwendige Kern heraus / thue darzu Nägerl / Zimmet / Imber / Galgant / Muscatnuß und Blühe / Calmuß / jedes ein Quintl / zerstoß / misch untereinander / theile es in drey Theil / waiche ein Theil in ein Seitel Wein / laß über Nacht waichen / nimb Rißlstein / mache sie gliend heiß / setz den Krancken in ein wohl vermachte Wannen / und spriz von disem eingewaichten Wein an die Rißl-Stein immerzu ein wenig / auff daß der Krancke schwitzt / und wann er schier auß dem Baad will gehen / muß man zuvor ein Loth weissen Vitriol in Rosen-Wasser waichen / und ein Tuch darein nezen / über den ganzen Bauch legen / und sehen / daß er noch schwitzen kan / das Baad muß man zweymahl brauchen / alle Tag einmahl / wann aber der Krancke zu schwach ist / über den anderten Tag.

N^o 28. Eine Argney vor die Wassersucht.

Wann ihr last rocken Brod bachen / last von dem Zaig ein Stuck nehmen / daß der Zaig wohl gesäuert / und außgangen seye / laß denselben Zaig wohl salzen / würck es / wie sonst ein Zaig oder Brod / allein mach es langlecht wie ein Striñ / laß mit dem Brod zugleich bachen / nimb Weinrauten / zerreib die wohl / thue ein Essig dazu / laß wohl warm werden / wann man das Brod heraus thut / schneide den obbemelten Striñ nach der Länge voneinander / gieß die Rauten und Essig so gemischer darauß / binds auff die Fußsohlen / so warm als man es erleyden kan / auff den Abend / wann man schlaffen gehet / thut man es wieder herab / und verneuert es / so ziehet es die Geschwulst heraus / das Brod wirff in ein fließendes Wasser.

N^o 29. Ein anders.

Sem / Köhl-Blätter in Wasser waich gesotten / dise Blätter in einem saubern Tuch wieder abgetrücknet / und also warmer / als man es leyden kan / über die Fußsohlen und Wadel / wo es geschwollen / übergelegt / ziehet vil Feuchtigkeit heraus.

N n n 3

N^o 30.

N^o 30. Dises ist an etlichen Persohnen probirt worden.

MAn nimbt die ordinari Attich-Salsen / und thut einen Brantwein darunter / rühr es wohl ab / doch daß gleichwol zimlich dick ist / und druck ein Tüchl darein / leg es über die geschwolne Fuß / wann es trucken worden / so neß es wieder ein / so zieht es die Geschwulst auß.

N^o 31. Mehr vor die Wassersucht und Gliedertwehe.

Seu-Blumen in Wasser oder Wein gekocht / demnach in ein Säckl gethan / und warmer auff den Magen gelegt.

N^o 32. Ein anders.

Szem / soll man nehmen Brantwein / Venedische Saissen / dise zwey Stuck durcheinander gemischt / und einen guten Sud thun lassen / darnach auff ein Tüchl gestrichen / und auff die Sohlen gelegt / das im Tag 3. mahl verneuert.

N^o 33. Ein anders vor die Wassersucht.

Imb frischen Kreen auß dem Erdreich / welcher niemahlen in kein Wasser kommen / schabe die Erden sauber ab / schneide die Wurzen nach der Längs gar klein gewürffelt / stosse sie in einem Mörsfer / als ob du ihn über ein Rindfleisch stossen woltest / wann der Kreen genug / aber nicht gar zu klein gestossen / so nimb halb so vil frisches Tauben-Roth / stoß selbes unter den Kreen / so lang biß sich beede wohl untereinander vermengt haben / nimb ein leines doppeltes Tüchlein / so lang und breit die Fußsohlen seyn / streich das Gestoffene wie ein Pflaster auff / binde es dem Patienten unten auff beede Sohlen / und so oft ein Stund vorbey / siehe wiederumb darzu / wann sich der Aufschlag dürt und trucken befindet / thue das hinweg / schlag wiederumb frisch darüber / das thue so oft und lang / biß sich der Effect am Kranken würcklich erweist ; das Erkennen der Würckung würdest du finden an dem Kranken / wann der Urin durch das gewöhnlich Orth heftig von ihm fließt / dann diß ein Wasser / so in allen Gliedern des Menschen steckt / von disem Tauben-Roth und Kreen gezwungen / und außgeführt werden muß / und ist nicht vonnöthen einige inner-oder äußerliche Medicin zugebrauchen / es sey Schmirerey oder was anders.

Dise

Dise Medicin muß wenigst 3. Tag und Nacht gebraucht und continirt werden/ absonderlich wann die Wassersucht schon sehr überhand genommen/ daß die Geschwulst der Füß und des Bauchs schon bey dem Herz-Grübel heroben wäre/ sodan ist ein grosser Fleiß anzuwenden/ und Gefahr zu besorgen/ wann es unterhalb ist/ so ist es gut/ und grosse Hoffnung des Aufkommens/ so oft man das Pflaster aufflegt/ muß frisch gemacht werden.

N^o 34. Mehr ein gewisses Stuck.

B Item / man solle den allerstärckesten Rättich nehmen / und schaben / dann 24. Stund in Brantwein waichen / alsdan den Rättich genommen / unten an die Füß gebunden / man kan es so oft man will / erfrischen.

N^o 35. Ein anders darvor.

B Item / Waldmeister / das Kraut auff die Geschwulst der Füß und Leib gelegt / ingleichen das Schell-Kraut / ziehen beide gewaltig die Geschwulst auß / es seyn auch die außgebrennten Wasser von disen Kräutern gar nusslich für disen Zustand / ingleichen das Isop-Wasser.

Item: Das Wasser.	fol. 11. Num. 26.
Item: Das Wasser.	fol. 16. Num. 35.
Item: Das Wasser für Wind-Wassersucht.	fol. 24. Num. 62.
Item: Das Wasser für die Wassersucht.	fol. 25. Num. 64.
Item: Der Saft.	fol. 42. Num. 8.
Item: Die Attich-Salsen.	fol. 52. Num. 1.
Item: Die Creuxhör-Salsen.	fol. 52. Num. 2.
Item: Die Cronabeth-Salsen.	fol. 52. Num. 3.
Item: Die Holler-Salsen.	fol. 53. Num. 4.
Item: Die Bermuth-Latwergen.	fol. 58. Num. 13.
Item: Das Cardobenedict-Öel.	fol. 61. Num. 6.
Item: Die Aichene Mistl-Salben.	fol. 74. Num. 3.
Item: Die Salben.	fol. 86. Num. 28.
Item: Das edle Pulver.	fol. 97. Num. 19.
Item: Das Kraut Gratiola.	fol. 257. Num. 6.
Item: Das Mittel.	fol. 275. Num. 1.
Item: Das Mittel.	fol. 277. Num. 14.

Sür

Für die Zahn-Schmerzen.

N^o 1. Ist dieses gut zu brauchen.

MAn nimbt einer Haselnuß groß Theriac/ einer halben Arbeiß groß Gaffer/ 4. Tropffen Nagerl. Del/ Opium 3. Gran/ dieses mischt man alles zusammen / darvon applicirt man auff die Zahn selbiger Seyten/ wo es wehe thut/ dieses stilltet den Schmerzen / und bringet ein ruhigen Schlaf / diß ist allein zugebrauchen in wehrenden Schmerzen / wan aber die Schmerzen im Haupt und Zahn so lang anhalten / und keine Besserung erfolgen wolte / so seynd die Egel hinter den Ohren in dergleichen Zahn-Schmerzen gar gut und köstlich solche Flüss außzuziehen / die Köpfel-Las und Ventosen ziehen seynd in dergleichen Flüss auch gut und ersprießlich / in allen verzweiffelten Zahn-Schmerzen ist folgendes Mittel gut / welches vil hundert mahl geholffen. Man nimbt von einem grossen Nuß-Baum / von einem Aestel die mittlere Rinden/ eines halben Ay groß/ legt es 24. Stund in einen Essig/ hernach nimbt man es herauf/ und bindet selbige Schaalen auff den Arm selbiger Seyten des Schmerzen/ und eben auff das Orth / wo man die Fontanell pflegt zu setzen/ dieses zieht eine Blatter/ es soll aber 24. Stund liegen bleiben / hernach öffnet man die Blatter / und heylet es / wie gebräuchig / dieses stilltet nicht allein den Schmerzen / sondern benimbt ihn auff ein lange Zeit.

N^o 2. Ein bewährtes Mittel vor das Zahnwehe.

MAn muß ein Zwifel-Häupel nehmen / und ein guten Benedischen Medritat darauff streichen / alsdan muß das auff die Median-Ader gebunden werden/ jedoch auff den Contrari-Arm/ wo das Zahnwehe nicht ist.

N^o 3. Vor den Zahn-Schmerzen.

So nimbt Frankosen-Holz zwey Loth/ der Wallischen Perchtram-Wurzen ein Loth/ Bilsen-Saamen ein halb Loth/ Opium Tebacium 40. Gran / diß alles klein zerschnitten und zerstoßen / was zum Stossen ist / dann in ein enges Glas gethan/ und den allerstärcksten flüchtigsten Brantwein 6. Loth / Spiritum Sulphuris anderthalb Quintel darauff gossen / dann mit einer Blattern wohl verbunden / und im Sand oder sonst heißen Orth zwey Tag stehen lassen / und zu Zeiten gerigelt / alsdann durchgesehen / und auffbehalten / welcher Zahn wehe thut / auff dasselbige Orth aufwendig an dem Wang sechs Tropf:

Tropffen angestrichen / zwey Batter unser lang darauff ligen lassen / darnach mit frischen Brunnen-Wasser abgewaschen / so ist der Schmerzen auch hin.

N^o 4. Ein treffliches und gutes Wasser vor allerley Zahn-Schmerzen.

Nimb 40. oder 50. Blätter von Hedera / (das ist Mauer-Epheu) und 1. Loth Althea sive Ibisus, ist Eybisch-Wurzen / die Stück in 2. Maß guten reinen weissen Wein deß besten / in einem neuen Häfen wohl zugedeckt / oder in einer silbern Kandel den halben Theil einsieden lassen / als dan 3. Gran guten Bisam darein gethan / und noch ein- oder zweymahl wieder siedeln lassen / alsdan durch ein Tuch gesyhen / den Mund darmit gespühlet / in dem Mund gehalten / auff der Seyten / da der Schmerzen ist / und das Zahnfleisch mit dem Finger geriben / das soll man deß Tags zwey- oder drey-mahl thun / es muß aber allzeit warm gemacht werden / so man es brauchen will / es ist mehr als zweyhundert Menschen darmit geholffen worden.

N^o 5. Ein anders Mittel vor das Zahn-Wehe

Sstlich thut man in ein zinnernes Schüsserl von einem neu-gelegten Uy das Weisse auff ein kleines Glüt / reibs mit einem Stück Alaun / so lang bis es wie ein Röchl wird / alsdan thut man darein etliche Tropffen Baumöl / und ein wenig Geläger-Brantwein / streich es auff ein Tüchl / legts außwendig über / wo der Zahnschmerzen ist / und wann es kalt wird / wärme es wieder / es hilfft gewiß in den grossen Schmerzen / und ist oft probirt worden.

N^o 6. Ein Zahn-Wasser.

MAn nehme gebrennten Allaun zerstoßen 2. Quintl / ganzen Zimet ein halb Quintl / gutes Brunnen- oder Rosen- und Rosmarin-Wasser / jedes 8. Loth / diß alles in einen kleinen gläsern Kolben ethan / und heissen Aschen halben Theil einkochen lassen / seyhe es durch ein saubers Tuch / starck außgepreß / behalts in einem Glas / darmit soll man mit einem saubern Tüchl die Zähne reiben und waschen / macht nicht allein schöne Zähne / sondern verhütet auch das Fleisch von aller Fäule und Versehrung.

N^o 7. Mund-Pulver.

MAn nehme gebrennte Muscatnuß / gebrennten Rosmarin / und gebrennten Allaun / jedes ein Quintl / gedörzten Salve ein
D o o
halb

halb Quintl / alles zu Pulver gemacht / und die Zähn damit geriben / hernach mit folgenden Mund-Wasser sauber gewaschen.

N^o 8.

Mund-Wasser.

Nimb breiten Wegrich / Brunnkres / Löffelkraut / Salve / Weeg-Graß / Lichenes Laub / Fünff-Finger-Kraut / Wurzel / jedes zwey Hand voll / diß in 3. Seidl Wasser gesotten / durchgeseihen / und mit Löffelkraut-Safft / Nuß- und Maulböröl-Safft / jedes 2. Löffel voll / Spiritus Vitrioli 20. Tropffen / alles vermischet / des Tags drey- oder viermahl das Maul aufgewaschen.

N^o 9. Ein gutes Wasser für die Fluß der Zähn.

MAn nehme 2. Pfund Allaun / und brenne ihn gar weiß / und stoß ihn gar klein / hernach nimbe ein Pfund ungebrennten Allaun / und stoß ihn auch / thue alles zusammen in ein Helm / und distilliere ein Wasser darauß / hernach nimbe den vierdten Theil so vil Braunellen-Wasser / so vil Agley-Wasser / und so vil Salve-Wasser / mische alles zusammen / und schneide noch 2. Loth Muscatnuß klein / und ein Loth schöne rothe Myrthen / thue es darein / und laß 9. Tag an der Sonnen stehen / sodan behalte es.

NB. Mit diesem Wasser wasche alle Wochen einmahl die Zähn wohl damit / es lasset kein Wehetagen noch Fäule kommen / hindert das Fallen der Fluß / benimbt den Gestank / und macht weiße Zähn.

N^o 10. Ein Pulver für die Zahn-Schmerzen.

Nimb Zwespens-Laub / Margaranten-Schaalen / Salve / Schlehens-Blühe / jedes 8. Loth / Rosmarin 4. Loth / Nägerl / Allaun / rothe Corallen / jedes 2. Loth / Mastix / Scharlach / Rosen / Weigel-Wurken / Hol-Wurken / jedes 6. Loth / dise Stück alle klein zu Pulver gemacht / so ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch grossen Zahn-Schmerzen hat / oder das Zahnfleisch weicht / soll er von diesem Pulver 3. kleine Eß-Löffel voll nehmen / darauß gießen ein Seidl frisch Brunnens-Wasser / und ein Finger einsieden lassen / hernach stehen lassen / daß sich das Pulver auff den Boden setzet / und das Maul oft damit aufwaschen.

N^o 11.

Zahn-Pulver.

Rstlich nimbt man von einem rockenen Brod die Rinten / und brennet sie / hernach stoß mans klein.

Zum

N^o 3. Noch ein anders.

Stem/ weissen Wehrauch auff eine Blut gelegt / den Rauch in Leib gehen lassen/ faistes Rühn-Holz ist auch gut.

N^o 4. Ein anders darfür.

Stem/ hize eine Ziegel / lege denselben in einen Leibstuhl / thue Ter-
pentin darauff/ and laß den Dampff in Leib gehen.

N^o 5. Ein bewährtes Stuck vor den Zwang.

MAn nehme klein geribenen Mastix / rühre denselben unter einen sau-
bern Terpentin / mache also darvon Kügelein / und mit denselben
rauche die Tücher / und halte sie auff den Leib / oder aber wann der
Krancke so starck / auff einen Leibstuhl gesetzt / und den Rauch unter ihr
gemacht / ist bewährt.

N^o 6. Kügerl darvor.

MAn nehme einen Terpentin / und rühre klein gestoffene Lorbr-
Schaalen und Majoran darein / so vil man darein bringen
kan / mache kleine Kügerl darauß / und setze ein kleines Glüß
in einen Leibstuhl / lege ein Kügerl darauff / und laß den Dunst in
Leib gehen.

N^o 7. Für den Zwang.

MAn nimbt einen heissen Ziegel / lege ein rohe Leinwath darauff /
schmierß mit Hirschen-Inschlicht / setze den Patienten mit blossen
Leib darauff / das thue oft im Tag / es hilfft mit Gottes Hülff
gewiß.

N^o 8. Ein anders darvor.

Stem / als oft man Stuhlgang hat / den Hintern mit Kähl-
Kraut gewischt.

N^o 9. Für den Zwang.

Sinen Nischenen Was-Boden heiß gemacht / und Hirschen-Inschlicht
darauff gethan / setze dich mit blossen hintern / so warm du es er-
leyden kanst / darauff / dann 2. Zäpfel Hirschen / oder Bockß
Inschlicht in Leib gethan.

N^o 10.

N^o 10. Für den Zwang.

Bem/ nimb Himmelbrand/ rothe Pappel-Rosen/ weisse Lilien/ sieds in Wasser/ thu es in ein Säcl/ legß über den Leib/ wann das Zäpfel von Hirschen-oder Bocks-Inschlicht im Leib ist.

N^o 11. Für den Zwang/ so eines die rothe Ruhr hat.

Nimb ein Baumwoll/ machß breit wie ein Thaler / und in der Mit- ten/ wie ein Zäpfel darauff / überschmier es gar dick mit Terpen- tin/ und leg es also auff den hintern Leib / und druck das Zäpfel gar wohl hinein/ so hilfft es gewiß/ es muß aber oft gethan werden / biß es hilfft/ so eines verlohren/ mach ein anders.

N^o 12. Ein anders.

Bem/ nimb einen Zucker-Rosat/ der ohne Lemonisafft gemacht ist / und ein Muscatnuß gebrennt/ und unter den Zucker-Rosat gestof- fen/ Kügel darauß gemacht/ und in Leib gesteckt.

N^o 13. Ein anders darfür.

Bem/ nimb ein Feh/ damit man das Wein-Peyl zumacht/ schmierß mit Hirschen-Inschlicht an / und warm auff den hintern Leib ge- legt. Probatum.

N^o 14. Mehr dergleichen.

Item/ halte warme Kuchel-Hadern vor den Leib.

N^o 15. Noch ein anders.

Wann einem der Zwang/ oder Uffter-Darm aufgehet / der nehme Pulver von Kleben / und streyhe es darauff / es wird linder werden darvon.

Item: Die Salben vor den Zwang.

Item: Der Zwang-Rauch.

Item: Clystier für den Zwang.

Item: Das Mittel unter der rothen Ruhr.

fol. 67. Num. 32.

fol. 115. Num. 30.

fol. 146. Num. 15. 16.

fol. 403. Num. 2. 3.

Be

Gerichte.

Wie und wann die Kräuter müssen gesamblet werden.

Die Kräuter auffzudörren / seynd sie in der besten Krafft / wann dieselben blühen / und müssen in der Frühe vor der Sonnen / Aufgang / oder ganz spatt auff den Abend / daß die Sonnen schon unter ist gangen / gebrochen werden / dann sonst die Sonnen alle Krafft von den Kräutern an sich ziehet / alsdan streift mans von den groben Scingeln / und klaubt es sauber / absonderlich was zum Pulver / und dergleichen Sachen was zum Einnehmen gehört / und sträet es in ein saubers Zimner / oder Kammer / so ein hölzern Boden hat / auff die Erden / schön schütter voneinander ; Was die Blümlein und Blühe seynd / kan man auff Tafeln aufsträen / es muß aber weder Luft noch Sonnen an dasselbige Orth kommen / so werden die Kräuter so schön abdürrt / und bleiben in ihrer besten Krafft / daß sich zu verwundern ist ; Die Wurzgen betreffend / seynd sie zum besten zu graben / zwischen denen beeden Frauen-Tagen / das ist den 15. Augusti / und 8. September / vor diser Zeit ist die Krafft nicht so stark darinnen / als darnach / weilen es im Kraut bestehet / ich pflege allezeit umb dise Zeit graben zu lassen / doch seynd sie noch gut / und nicht zu verwerffen / so lang bis die Erd geführet / dieselben muß man sauber waschen und puzen / und zu dünnen Blärlein schneiden / was die Grossen seynd / und also darmit umbgehen / wie oben mit den Kräutern / aber oft darzu geschaut / und überlegt / daß sie allezeit auff truckenen Oerthern ligen / weilen sie sonst schimlich / und faul wurden / man kan es auch an Fäden anfassen / ein nem jeden nach seinem Belieben.

Die Gewichter zu wissen / wie mans in der Apothecken braucht.

Swainzig Gran / oder zwainzig Pfer-Körner schwär / macht ein Scrupel / drey Scrupel / oder sechzig Pfeffer-Körner schwär / macht ein Drachma.

Ein Drachma ist so vil als ein Quintl / vier Drachma, oder vier Quintl macht ein Loth / zwey Loth macht ein Medicinische Unzen / zwölff Unzen macht ein Medicinisches Pfund.

P p p

Re-



Register / über die Kranckheiten / oder Zustand.

NB. Die Ziffer bedeuten das Blar.

A.

Annehmen am Leib. 159.
Ader goldene. 156.
Afel. 154. wann die Fuß nach dem
 Fieber aslich werden. 155.
Angina. 158.
Apostem. 152.
Astel. 161.
Achem / so übel riecht. 162. Vor
 schwarzen Athem. 163.
Acter / so eine in Menschen kriecht /
 auch so sie beiste. 161.
Augen: Zustand. 147. vor die Fell
 in den Augen. 149. 150. für die
 Fluß in den Augen. ibidem. Ge-
 schwär deren. 151. Geschwulst des-
 ren. ibid. für die Perl in Augen.
 ibid. für rothe Augen. 149.

Ays. 162.

B.

Bär: Mutter / suche Mutter: Zu-
 Zustand.
Bein: Gewächs. 171.
Bläungen. 172.
Blaichsuche der Frauen / suche
 Zeit der Frauen.
Blattern. 185. in Augen. 188. im
 Hals. 189. Blatter: Maasen.
 190. auff der Zungen. 476.
Blödigkeit der Frauen. 208.
 209.

Blühe der Frauen / suche Zeit der
 Frauen.
Bläden der Nasen. 175. der Wun-
 den / und dero Blutstellung. 177.
Blurgang. 220.
Blut: Speyen. 366.
Bluts: Tropffen / oder geronnen
 Blut. 174.
Brand kalt / und higig / und dessen
 Löschung. 179. in wüñigen Hund-
 Bissen. 312.
Brechen. 166.
Brein. 163. Herß: Brein. 164. in
 Ungarischen Kranckheiten. 165.
Brennen / wann man sich mit unter-
 schiedlichen Sachen verbrennet.
 181.
Brüch. 173.
Brüß: Zustand der Frauen. 170.
 vor harte Brüß. ibidem. so sie
 schwüren. ibidem. Nüfel daran.
 171. für Nauden daran / auch bey
 denen Kindern. ibid.
Brust: Zustand. 167.

C.

Cathar. 192. Sted: Cathar. 195.
 auff der Brust. 197.
 Contracturen. 191.

D.

Dampff. 205.
Darm: Zustand / absonderlich desß
 Leib:

Leib: Darms. 206. dessen Ver-
schrung. *ibid.* Darm, Vergicht.
207.

Dippel und Pinckel. 205.

Dör. 198.

F.

Fallen. 270.

Feig: Warzen. 265.

Feuchtigkeit des Leibs. 266.

Feuer das wilde. 271.

Fieber: Zustand. 256. dreytägige.
258. viertägige. *ibid.* verborgene.
259. hitzige. 260. Fieber: Beulen.
ibid.

Flär Zustand. 269.

Fleck blaue. 265.

Fluß des Haupts. 267. im Rinn/
268. kalte Fluß. *ibid.*

Fluß der weisse. 211. so er zu stark
fließt. 213. der rothe / so zu stark
fließt / suche Blutgang.

Fraiß: Zustand. 263.

Franzosen. 270.

Frauen: Zustand. 208. Wann sie
sich besorgen / umb das Kind zu
kommen. 231. oder es wäre in ihr
todt. 234. Wann sie zu lang zum
Kind gehet. 235. wann sie nicht
gebähren kan. 236. wann sie die
Wehe verlehret. *ibid.* wann die
Wehe nicht recht gehen wollen.
ibid. die Wehe zu befördern. 237.
so in ihr das Bürtel angewachsen.
239. und doch der Fluß heftig ge-
het. 240. so ihr der Leib ver-
schwillt. 241.

Frosch. 271.

Fruchtbarkeit der Frauen. 224.

Fürfall. 251.

Süß geschwollene. 270.

G.

Gall. 279.

Gebürs: Reinigung. 280.

Geburts: Nothwendigkeiten. 253.

Geführ: Zustand. 287.

Gehör: Zustand. 272.

Gelbsucht. 275.

Geschwär. 286. im Hals. 301. im
Kopff. 302. auff der Brust. 366.
auff der Zungen. 376.

Geschwulst. 284. im Gesicht. *ibid.*
am ganzen Leib der Wassersucht
gleich. *ibidem.* vor gählinge Ge-
schwulst am Leib. 285. In der
Bleichsucht. 210.

Gewalt Gottes / suche Schlag.

Gifte und Mittel darvor. 288.

Glieder: Zustand. 281. vor das Glied
Wasser. *ibid.* wann man ein Glied
auffspaltet / oder verrenckt. *ibid.*
Vor den Glied = Schwammen.
282.

Grieff / suche Sand und Stein.

Grind. 274.

H.

Halßwehe / und Haiferkeit. 298.
Wann die Mandel geschwollen.
300. wann ein Nadel in Hals
kombt. 303. so ein Krott in Hals
kombt. *ibid.*

Harm: Wind. 308. wann eines nicht
harmen kan. 309. vor das Blut-
Harmen. 311.

Haupt: Zustand / suche Kopff = Zu-
stand.

Hectica. 303.

Hertz / und dessen Stärkung. 294.

Hertz: Gesperr. 297.

Hertz: Klopfen. 296.

Zinfallend. 288.

P p p 2

hitzige

Hizige/ und Ungarische Kranckheiten/ 288.

Husten/ in Cathar/ suche Cathar.

Hüftwehe. 313.

Hunds- und winniger Thier Biß.
311.

K.

Kindelberherin - Zustände / 244.

Hiz deroselben. 242. 244. **Reißen.** 242. **Brennen in der Seyten.** 243. **Kopffwehe.** 244. **Verstopfung** deroselben. 243. 245. so sie aber nicht schlaffen kan. 244. so sie närrisch wird/ 245. **Wagenwehe.** ibid. so sie die Gespünn verliehret / ibid. wann die Amel ihre Zeit bekommt. 246. **Spünn zu vertreiben.** 246. so die Wårzen zerschrunde. 247. wie man sich nach der Widerkunft zu verhalten hat / 247. wann sich die Mutter vertritt/ 249. so die unrechte Geburt außgeheth / 250. wann auß dem fordern Leib was geheth / ibid. vor den Fûrfall/ 251. so sie wegen eines Schaden/ das Wasser nicht halten kan/ 252. **Vor die Blattern /** so am Leib wachsen/ ibidem. wann einer die Mutter schwiert / 253. **Vor das Ungefegnet.** 255.

Kinder - Zustand. 320. Wann sie wollen außwachsen / 321. wann sie wollen blattern / ibidem. so man besorget / sie bekommen die Blattern / 322. 324. wann die Blattern außschlagen / 324. wann sie Blattern im Hals haben / ibid. Für den Hals / wann die Blattern beginnen abzu-

dörren / ibid. wann sie Flecken / 325. Wann sie gebrochen / ibid. **Wasser-Brüchel /** 326. **Cathar /** ibidem. Wann der Cathar nicht nachlassen will / 327. Wann sie voll auff dem Brüstl / 328. wann sie die Brust - Sucht haben / 319. Wann sie voll im Köpffel seynd / 330. wann sie die Husten haben / 331. wann ihnen der Hals / und Nasen auffgeschwillt / 332. wann sie den Durchbruch haben / 333. wann man sie abspennet / gewisse Label / 333. wann sie die Darm-Fraiß haben / 334. wann sie die Fraiß haben / 335. vor den Gaum der Kinder / 336. vor die Gelbsucht ibid. wann sie mit der Gelbsucht geböhren werden / 337. wann sie das Herz - Gesperz haben / ibid. wann sie die Hiz bekommen / ibid. wann sie bey der Nacht Hiz bekommen / 238. wann sie Hiz-Blattern auff der Zungen haben / ibidem. wann sie im Mund weiß werden / 339. wann sie nicht harmen können / ibid. wann ihnen das Köpffel außgebrochen / 340. wann sie nit offen seynd im Leib / ibidem. wann sie das Ungeannt / oder Lachfeur haben / 341. vor die Mutter-Mahl / 342. wann sie Mit - Effer haben / ibid. wann sie nicht zunehmen / oder abdürren / 343. wann sie das Reißen haben / 344. 345. wann sie den Sand / oder Stein haben / 346. wann sie nicht schlaffen mögen / ibid. wann sie verschrien / 347. **Vor das Unterwachsen /** ibidem.

348. 349. Vor die Würm. 349.
 350. 351. wann sie Wind haben/
 351. 352. wann sie die Wasser-
 sucht haben / 353. daß die Zähn
 bald wachsen. *ibid.*
Kopff-Zustand. 317. **Kopff-Wehe /**
 318. bey den Schläffen. *ibid.* vor
 die Schuß im Kopff. 319. Vor
 das Sausen. 320. vor Geschwür
 im Kopff. *ibid.* **Kopff-Stärckun-**
gen. 313.
Kram-Zustand. 355.
Krebs-Zustand. 354. im Hals /
 355.
Kreuzen. 356. aufzutreiben. 357.
Kröpfff. 359.
 L.
Lachfeuer / suche Feuer das wilde /
 auch Rothlauff / oder Schön.
Lähme. 386.
Leber / und dero Zustände. 360.
 Beschreibung der Leber. *ibid.* er-
 hitzte Leber. 363. Faulung / der
 Leber. *ibid.*
Leib Darm. 206.
Lend- und Rücken-Wehe. 366.
Lungensucht / oder Dorr / 202.
 203. 364. 365. 366.
 M.
Magen-Zustand. 366. Alteration
 des Magens. *ibid.* Schleim im
 Magen. 396. Magenwehe. *ibid.*
 üble Verdauung. *ibid.* Erkaltung
 371. wann er die Speiß nicht be-
 haltet. 372.
Maul-Gespörr. 379.
Melancholey. 385.
Millen im Haar. 386.
Milz-Zustand. 374. Verstopfung.
 375. Erhartung. 376.

Mund; Fäul. 387. Hiß im Mund.
ibid. Löcher. 379. übrige Feuchtig-
 keit. *ibid.*
Mutter; Zustände. 379. Aufstei-
 gen. 380. Reissen. 381.
 N.
Nach; Geburt / suche Frauen; Zus-
stände.
Nach-Wehe. 241.
Nagel. ohne Schmerken abgehen /
 und wachsen zu machen. 386.
Nasen; Zustände. 386. Verstopf-
 fung. *ibid.* übler Geruch. 387.
 Kupfferne Nasen. 386.
Nieren; Zustände. 389. wann sie
 schwinden. *ibid.*
 O.
Ohnmächten. 390. der Gebärens-
 den. 241.
Ohren; Zustände. 391. Wann ein
 Wurm in Ohren. *ibid.* Schmer-
 ken. 392. Sausen. 393. Apter.
ibid. so sie verfallen seyn. *ibid.* so
 sie faulen. *ibid.* so ein Ohrhöll in
 das Ohr laufft. 392.
 P.
Pestilenz. 394. Pest-Beulen / und
 Carbuncel. 398.
Podagra. 399.
Puls; Zustand. 401.
 R.
Reissen. 413.
Rosen / oder rother Fluß der Frauen
 suche Zeit der Frauen.
Rothe; Ruhr. 402. auch wisse.
 407. 409.
Roth-Lauff oder Schön. 415. wann
 es geschwollen / Dippel / oder Blat-
 tern hat. 416.
Rücken-Wehe. 417.

PPP 3

S. Sandt

- S.
- Sand / weisser / und rother / auch
Stein. 422. in der Blasen. 425. in
Lenden. 424.
- Sausen im Kopff. 320.
- Schäden / und frische Wunden.
44. faule. 443. hitzige. 444. wil-
des Fleisch zu vertreiben. 445.
- Schiatica. 400.
- Schlaff / so man dessen beraubt. 429.
wider den Schlaff. 431.
- Schlag / oder Gewalt Gottes. 431.
so er ein Glied getroffen. 434. so
die Red verfallen. 436. 437.
- Schüss im Kopff. 319.
- Schwangere Frauen / suche Mittel
vor schwangere Frauen.
- Schwarze Gelsucht. 277.
- Schwindel. 314.
- Schwind = Sucht. 438. wann ein
Glid schwindet. 439. wann das
Geäder zu kurz. ibid.
- Seiten Brennen / der schwangeren
Frauen. 233.
- V.
- Verfließen der Frauen. 224.
- Vergicht / das Kalte / 450. das
Wilde. 452.
- Verstopfung der Frauen. 208. des
Gehlüts am ganzen Leib / und
dessen Reinigung. 280.
- Unfruchtbarkeit der Frauen / suche
Fruchtbarkeit.
- Ungefegnete. 255.
- Unsinigkeit / oder Verwirrung.
447. in hitzigen Kranckheiten.
419.
- Unzeitige Geburt. 228. 229. 230.
- W.
- Wassersucht. 459. so sich einer der
Wassersucht / wegen Geschwulst
beförchtet. 466. 467. nach der
Gelsucht und Fieber. 468.
- Wehe der Frauen / suche Frauen = Zu-
ständ.
- Weisser Fluß / suche Fluß der
Weisse.
- Wind. 252. so sie sehr drucken auff
der Brust. 454. in Mutter = Zu-
ständen. 453.
- Wurm. 457. Herz = Wurm. ibid.
im Leib. 458. Spiel = Wurm der
Kinder. ibid.
- Wurm am Finger. 556. so der
Brand darzu kombt. 457.
- Z.
- Zahn = Schmerzen. 472.
- Zäpfel / so es hinab fällt. 476.
- Zeit der Frauen / deren Zustände.
208. Zeit zu treiben. 214. unor-
dentlicher Fluß deroselben. 217.
wann derselbe zu vil gehet. 220.
wann selbe Fluß bey schwangern
Frauen. 222.
- Zirrach. 477.
- Zungen = Zustand. 476.
- Zwang. 478. so die rothe Ruhr dar-
bey. 480.

Register / über die in diesem Buch sich befin-
dende Arzney = Mittel.

- A.
- Apffel = Saft zur Labnuß. 47.
- Aichene Mistel = Salben. 74.
- Allabaster = Salben. 73.
- Allant = Wurzeln / Zugend / im Hals =
wehe / und Geschwür. 301. n. 20.
Alter

Alkermes. 40.
 Allerley Schlag / Wasser. 20. 21.
 22.
 Althea-Salben. 74.
 Apoffem / Wasser. 2. 3. Koch. 152.
 Arzneyen / vor schwangere Frauen /
 228. bis 256. vor den Schlag.
 432. 433. Vor die Wassersucht.
 469.
 Aschenfarbes Edelgestein / Pulver.
 96.
 Urlich-Salsen. 52.
 Augen-Wasser. 1. 2. 147. 148. 149.
 198. Salben. 75.
 B.
 Bad vor den starcken Fluß der
 Frauen. 223. Vor die Mutter.
 227. vor Wind und Sand. ibid.
 zum Schwitzen vor die Kindelbe-
 therin. 249. vor den Sand. 427.
 429. vor die Dör- und Schwind-
 sucht. 305. vor Kinder / so nicht
 zunehmen wollen. 343. Vor die
 Kreken. 358. In der Wasser-
 sucht. 460. vor die Wassersucht.
 461. 469.
 Balsam der ungebohrnen Kinder /
 11. 12. köstliche vor den Schlag.
 436.
 Wein-Bruch-Pflaster. 91.
 Bericht / die Kräuter zu sammeln /
 und dörren. 481.
 Berler-Salben. 75.
 Bewehrtes Stuck vor die rothe
 Ruhr. 404.
 Bezoar-Essig. 36. Pulver. 94.
 Blau Weigl-Safft. 41.
 Bleyweiß-Salbl. 148.
 Bley-Zucker zu machen. 118.
 Blutstillungen in Wunden. 177.

178. 179. in Frauen-Zeit. 221. in
 der goldenen Ader 157. 158.
 Bluger / Mandel / Milch so laziert.
 261.
 Brandlöschung. 179. 180. so man
 sich mit Pulver / Feuer / oder heis-
 sen Wasser verbrennet. 181. 182.
 183.
 Brantwein. 30. bis 35. auß Kräu-
 tern / Wurzel / und allerley Wö-
 ren. 30. von Pomerantschen. 31.
 32. 34. zum Purgieren. 31. Vor
 den Stein. 32. 33. Aneiß-Brant-
 wein. 33. Abwisch / Brantwein /
 34. von Lemonien. 34.
 Braunnünken-Oel. 69.
 Brein-Pflaster. 166. Brein-Zeltl zu
 præpariren. 118.
 Brod-reißend Wasser. 19.
 Bruch-Salben. 173. Pflaster. 89.
 Brunnkress-Würkung / und Ges-
 brauch. 125.
 Brust-Safft. 41. 42. 168. Salben
 zum Abledigen. 76. Tränckl. 167.
 Trancf. 168.

C.

Capauner-Sulz mit Mandeln vor
 die Ruhr. 408. vor Lungensucht.
 und Cathar. 196.
 Capaun / Wasser in Kindelbetten.
 248. in grossen Kranckheiten / und
 Schwachheit. 295.
 Cardobenedict / Oel. 61. Salben.
 76.
 Carmelitter / Wein vor die Wasser-
 sucht. 459.
 Cliftier. 143. bis 147. für das Ab-
 nehmen. 143. vor die goldene
 Ader. ibid. vor die Blähung /
 ibid. in Catharren / und Angina.
 ibid.

ibid. vor schwangere Frauen. ibid.
144. vor die Harm: Wind. ibid.
vor die rothe Ruhr. ibidem. vor
Sand und Stein. 145. für den
Schleim im Gedärm. ibid. Vor
Wind. ibid. Vor Zwang. 146.
Hauß: Clystier. ibid. vor Hüft:
Wehe. 313. vor den Cathar: der
Kinder. 332. Hauß: Clystier vor
die Kinder. 341. vor der Kinder
Wind. 352.

Corallen: Saft. 42. Corallen:
Tinctur. 122.

Coriander zu præpariren. 118.

Creuzbör: Salsen. 52.

Crocum Metallorum zu præpa:
ren. 122.

Eronabeth: Schwämel: Wasser. 6

Eronabeth: Salsen. 52. Salben.
76. Eronabeth: Wein. 396.

Eronabeth: Bör zu præpariren.
124.

Cur vor die Wasser: Sucht. 459.
461.

D.

Dör: Band. 281. 282.

Dunst / vor die Unfruchtbarkeit der
Frauen. 224. 225. Die Mutter
zu eröffnen. 235. Die Wehe zu be:
fördern. ibid. Zu Erledigung der
Nach: Geburt. 240.

E.

Elbelgestein zu præpariren. 119.

Edlen Pillulen. 137.

Electuarium Catholic. 135.

Elixir proprietatis. 123.

Lebrauch: Saft. 43.

Esel: Milch Cur. 199.

Essig. 35. Guldener Essig. 35.

Sißt: Essig. 36. Krafft: Essig /

37. Meer: Zwifel: Essig. ibidem.
Pest: Essig. 37. 38. 39. Essig zur
Brand: Salben. 78.

Extract von Menschen: Hiernschaa:
len. 133.

F.

Faisten / die Mutter zu reinigen /
281. die Mutter auch zu hehlen /
242.

Galcrian: Geist. 27.

Flax: Salben. 269.

Fluß: Rauch. 111.

Fraiß: Pulver das schwarze. 98.
Wasser. 7.

Froschlaich: Del. 64 Pflaster.
89.

Frucht: Stärkung. 232.

Fünfferley Kraut: Wasser. 8.

Fundanell, Kügerl. 286. Sälbel.
269. Salben wann das Funda:
nell higig ist / ibidem. Maturir:
Sälbel. ibid. Pflaster. 268. Ro:
the. ibid.

Fur: Del vor Contracturen. 60.

G.

Gall: Wasser. 279.

Gaffer: Sälbel. 184.

Geblärs: Reinigung. 280.

Gefrör: Salben. 77.

Geister. 27. Faltrian: Geist. ibid.
Glieder: Geist. ibid. Kundkraut:
Geist. ibidem. Muscatblüe Geist.
28. Pomerantschen: Geist. ibid.
Kosmarin: Geist. 29. Schwarz:
Kürschen: Geist. ibid. Wermuth:
Geist. ibid.

Geschwär: Salben vor schwürende
Brüß. 77.

Geschwulst: Wasser. 10. Rauch.
112.

Gesors

Gefotrenes Wasser in Blattern /
188. vor die Dörz. 201. zu der
Brein / oder hitzigen Kranckhei-
ten. 261. 291. vor die Gall /
279. in der Hectica, 306. Lin-
sen Wasser 323. ein anders /
ibid. in der Kinder Durchbruch.
333. gefotrenes Wasser der Kin-
der daß sie offenes Leibs blei-
ben. 340.

Gewichte der Apotheker zu erken-
nen. 481.

Glider Wasser. 7. 9. Rauch. 112.

Gift Essig. 36.

Goldenes Ay. 54. Essig. 35.

Gratiola in Fiebern. 257.

Grüne Salben der Königin in Un-
garn. 78. Pulver. 99.

Gurgel Wasser vor die Brein. 163.
vor Halswehe. 298. 299.

H.

Hals Safft. 44. Rauch. 112.

Hefft Pflaster. 179.

Hertz / Latwerg. 54. Pulver. 93.
kühlendes / und stinckendes Was-
ser. 10. 294.

Himbör Safft. 43.

Himmelbrand Del. 66.

Hirschhorn ohne Fener (das ist Phi-
losophicè) zu præpariren. 119.

Hönig Zäpfel. 142.

Holler Salsen. 53. Poken / Safft.
43.

I.

Johannes Del. 66.

K.

Kalbs Leber Wasser. 15.

Kalch Wasser. 13.

Käyser Carl Wasser. 7.

Kerbl Kraut Sulz. 196.

Kieren / Safft. 44. 45. Del. 66.
Wein. 408.

Koch oder Köchl / vor die Aus-
gen. 148. vor den Schwindel.
315.

Kopff Sälbel. 313. auch vor die
Mutter. 244. Stärkung. 313.

Krafft Wasser / auff die Puls / und
Herz. 296. Essig. 37.

Kräuter Säckel / für den Sand /
und Stein. 428. zu dem Schwiz-
Baad in sechs Wochen nach der
Kindelbeth. 249.

Krebs Milch. 200.

Kropff Pulver. 359.

Kügel zu dem Zwang. 479.

Kundkraut Geist. 27.

Kunst / Stuck in Blattern. 187.

vor die blaihe Kranckheit. 208.

für die Geschwulst / so disen Zu-
stand haben. 210. für das drey-
tägige Fieber. 258. vor das Hin-
fallende. 289. so die Mutter über-
sich steigt. 381. vor das Seyten-
Stechen. 420. in Sand / und
Stein Zuständen. 425. vor die
Wassersucht. 466. vor das Reis-
sen. 413. vor den Schlag / oder
Gewalt Gottes. 433.

L.

Label in das Wasser zu legen / so
man Kinder abspennt. 333.

Latwergen. 54. das guldene Ay /
ibid. Herz / Latwergen. ibid.

Hauß / Latwergen in hitzigen
Kranckheiten. ibid. Mutter-
Latwergen. 55. Orvietanum,

ibid. Pest / Latwergen 56. vor
die Ruhr / 57. vor den Sand /

ibid. Theriac. ibid. vor die Un-
garn.

299

gari

- garische Krankheit. ibidem. vor die Wassersucht / auch die Zeit zu treiben. 58. Zahn- & Latwergen. ibid. zum Purgieren. 135. Vor die Kinder zu purgieren. 136. Haus- & Theriac. 59. Vieh- & Medritat. ibid. Vor Verstopfung des Milch. 375.
- Lang vor das Podagra. 401. Vor die Wassersucht. 464.
- Laxier- & Wasser. 131. 340. 341. Suppen. 132. Laxier- & Wasser der Kinder. 340. 341. Laxier- & Köchel der Kinder. ibid.
- Lebendiges Wasser. 18.
- Leber- & Wasser. 14. 15.
- Löschung des wilden Feuers. 108.
- Löbliches / oder löstliches Gurgel- & Wasser. 9.
- Lungel- & Wasser. 14.
- M.
- Maderazel vor Blähungen. 172.
- Magen- & Pflaster. 369. 370. Salben. 79. 173. & Wasser. 16.
- Majoran- & Del. 68.
- Manna- & Tranc. 130. & Wasser zum laxieren. ibid.
- Mandel- & Milch vor die Ruhr / 407.
- Marggrafen- & Pulver. 103.
- Mastix- & Del. 67.
- Medicin zur Reinigung des Geblüts. 385.
- Medritat vor Vieh. 59.
- Melliloren- & Pflaster. 90.
- Meer- & Zwiesel zu præpariren. 120. Essig. 37. Safft. 45.
- Milch / zu Aufstreibung der Blättern. 189. Jungfrau- & Milch zum kalten Brand. 180. Esel- & Milch- & Chur in der Dörz- & und Lungen- sucht. 199. Gaif- & Milch- & Chur vor die Hectica und Dörz. 303. Milch vor die Dörz / mit selbiger zu purgieren. 200. Krebs- & Milch / ibidem, Pluser- & Milch so das Herz stärcket. 294. Mandel- oder Pluser- & Milch / so laxiret. 261. Ein andere / so das Herz stärcket. 295. Vor die rothe Ruhr. 407. Vor die Dörz / an statt der Gaif- & Milch. 305. Melanen- & Milch / den Schlaf zu bringen. 430. Goldene Milch vor hitzige Schäden. 444.
- Mittel vor rothe Augen. 149. Vor das Verbrennen. 184. Vor die Contracturen. 191. Vor schwangere Frauen. 228. bis 256. Vor den Für- & Fall. 251. Vor das Gift. 288. Vor die Hitz. 290. 292. Vor das Unterwachsen. 347. Vor Sand und Stein. 426. Vor die rothe Ruhr. 401. Vor das Rothlauff. 416. Vor das Seyten- & Stechen. 418. Den Schlaf zu bringen. 431. Wider den Schlaf. ibid. Vor faule Schäden. 443. Vor die Unsinnigkeit. 449. Vor Zahnschmerzen. 472. Vor die Wassersucht. 465.
- Momortica- & Del / oder Balsam- & Aepffel- & Del. 68.
- Muschangker- & Aepffel- & Safft. 45.
- Mutter- & Latwergen. 55. auch 113. Salben. 80. & Wasser. 16. 17.
- Myrrhen- & Del. 68.

N.

Nägerl-Zucker. 49.
Nahrung der Gaisß / worvon man
in der Hectica die Milch trincket.
303. 304.
Nürnbergger Pflaster. 90.
Nuß- und Nuß- Häppel- Saft.
46.

O.

Oel. 59. Vor das Aufwachsen /
ibid. Vor Blähung der Seyten.
60. Vor allerley Bruch. ibidem.
Zur Brust. ibid. Fur- Oel. 60.
65. Cardobenedict- Oel / oder
Wund- Balsam insgemein das
grüne Oel. 61. Froschlauch- Oel /
64. Vor alle Fistel. 65. Vor das
Fallen. ibid. vor alle Geschwulst /
ibidem. Himmelbrand- Oel. 66.
das componirte Johannes- Oel.
ibid. Kütten- Oel. ibid. Vor den
Krebs an Frauen- Brüsten. 67.
goldene Mastix- Oel. ibidem. vor
das erharte Milch. 68. Milch-
Oel. ibid. Momordica- Oel. ibid.
Majoran- Oel. ibid. von Myrr-
hen. ibidem. vor Magen- Wehe /
Reissen / und Durchbruch. 69.
Pomeranzschen- Oel. ibid. Von
Braunmünken / ibidem. reissend
Oel. 70. Vor das Seytenstechen.
ibid. für die Ruhr. ibid. Scor-
pion- Oel. 71. Storchen- Oel /
ibid. Oel vor den Stein. 72. Zu
Beförderung des Stuhlgangs /
ibid. vor alle Wunden. ibidem.
für die Würm. 73. Weinstein-
Oel. ibid. Zitrach- Oel. ibidem.
Ohnmacht- Wasser. 18.
Orvietanum, 55.

Oximel, 46.

P.

Pest- oder Pestilenz- Wasser. 18. Es
sig. 37. 38. 39. Rauch. 114. Lat-
wergen. 56. Wein. 396.
Pflanzl / vor der Kinder Darmstraiß.
335. vor das Reissen der Kinder.
345.
Pfersich- Blühe- Saft. 47.
Pflaster 89. zu alten und frischen
Schäden. ibid. vor den Bruch /
ibid. Froschlauch- Pflaster. ibid.
Vor alle hitzige Schäden / und
Geschwulsten. 90. Item für das
Kothlauff. ibidem. Melliloten-
Pflaster. ibidem. Nürnbergger
Pflaster. ibidem. das Straubin-
gerische. 91. Vor üble / und un-
heylsambe Schäden. ibid. Vor
Bein- Bruch. ibidem. Zänger-
Pflaster. 92. auff die Brüst. 12.
Stund nach der Geburt vor die
Frauen / so nicht säugen lassen /
ibid. Vor das Fieber / und Gelb-
sucht. 260. Vor Apostem. 153.
Vor Aysß. 162. vor die Brein /
166. Hüfft- Pflaster. 179. Vor
den starcken Fluß der Frauen /
223. vor unzeitige Geburt. 230.
wann man sich besorget / umb das
Kind zu kommen. 231. in Kin-
delbethe. 243. Vor das Ge-
schwär. 287. in hitzigen Ungari-
schen Kranckheiten / wann man
kein Schlaf hat. 291. Vor die
Hiz. 292. Vor die Hiz auff
das Herz zu legen. 297. Vor der
Kinder Cathar. 319. Das
Schnecken- Pflaster / wann der
Cathar den Kindern stark
fällt /

fällt / 331. Vor der Kinder-
 Würm. 350. Vor der Kinder
 Wind. 352. vor Magen-Wehe/
 369. 370. vor das erharte Milch.
 375. 376. 377. vor Schmerzen
 im Podagra. 399. vor Sand/
 und Grief. 428. Item in offenen
 Schäden. 442. vor die Unsinnig-
 keit. 447. 449. vor die Wind. 454.
 455.
 Pillulen/ zum Purgieren. 136. 137.
 die Venonischen. 138. Augen-
 Pillulen. 151. die edlen Pillulen /
 137. Schlaf- Pillulen. 431. Vor
 die Pest. 198.
 Pinckel zur Labnuß der Gebären-
 den. 241. vor das Ungefegnete /
 255. vor die Fraiß. 263.
 Podagra-Rauch. 114.
 Pomerantschen-Geist. 28. Brand-
 wein. 31. 34. Rosolis. 32. Zucker.
 50. Del. 69.
 Popolium-Salben. 80.
 Preparirte Sachen. 117. Allerley
 Salk. 118.
 Präservativ vor die Pest. 394.
 Pulver. 92. In den hitzigen Augen-
 Flüßen. ibidem. Für die Brein.
 93. Item vor die Herß- Brein /
 ibidem. Vor die Hiß / auch de-
 nen Kindern in Blattern / ibi-
 dem, Für das Nasen-Blütten
 und Ruhr. 94. Vor die bleiche
 Kranckheit. ibid. Vor den Ca-
 thar. ibidem. 95. Vor die Dörz /
 und Hectica, ibidem. Bezoar-
 Pulver zu machen. 94. Dreyerley
 rothes Edlgestein-Pulver zu ma-
 chen. 95. 96. Das Aschenfarbe
 Edlgestein-Pulver. ibidem, ein

edles Pulver. 97. Das Kind-
 scheidische vor die Fraiß. ibidem.
 noch eines. ibidem. vor die Kin-
 der / das schwarze Schreck, oder
 Fraiß-Pulver. 98. Vor die Blat-
 tern / und Fleck. ibid. zwey Pul-
 ver vor das Fieber. 98. 99. das
 grüne Pest-Pulver. 99. zu Stär-
 ckung des Haupts. ibid. Kopff-
 und Herßstärckendes Pulver /
 314. Vor grosse Schmerzen /
 und wo kein Schlaf. 99. Zur
 Reinigung des Haupts. 100. It-
 tem für hitzige Kranckheiten. ibi-
 dem. das Herß-Pulver in allen
 Kranckheiten. ibid. vor die Hiß
 der Kinder. 100. Für böse dürre/
 und truckene Huesten. 101. Vor
 das Hinfallend. ibid. wann ei-
 nen ein winniger Hund beißt / ibi-
 dem. vor alle regierende Kranck-
 heiten. 102. Vor Ungarische
 Kranckheiten. ibid. wann mehr
 Hiß als Kälte. ibid. für alle Zu-
 fall der Kinder / zu Erfrischung
 der Lungen. 103. für die Lungen-
 sucht. ibid. Pulver des Lebens.
 ibid. das Marggrafen-Pulver. ibid
 löstliches Magen-Pulver. 104.
 Vor verderbten Magen vor
 Schleim/Gelbsucht/ oder Cathar.
 ibid. vor Mundfäul und Zittrach.
 ibid. noch eines vor Mund- Fäul /
 und Scharbock. 105. vor Pestil-
 lenz/ auch den schwangern Frauen
 zu gebrauchen. ibidem. zum Pur-
 gieren. ibidem. dreyerley Pulver
 vor die rothe Ruhr. 105. 106.
 zweyerley für den Sand. ibidem.
 zweyerley vor das Stechen. 107.
 vor

vor den Stein. *ibid.* Universal-Pulver. *ibid.* für die Würm im Leib. 108. Die Zeit zu treiben. *ibidem.* Zahn-Pulver. *ibid.* Vor brandige Zähne. *ibid.* ein anders vor die Zähne. *ibid.* Zahn zu puzen. 109. Zu Verhüttung früher Niderkunfft. *ibidem.* köstliches Pulver / zu villerhand Sachen. 109. Schnecken-Pulver vor den Cathar. 195. Vor Verstopffung 209. Zur Blödigkeit der Frauen. *ibid.* vor den weissen Fluß. 211. Item vor den starken Fluß der Frauen. 221. in Nasen-Zuständen zum Ziehen / 387. Vor die rothe Ruhr. 404. 413. Kropff-Pulver. 359.

Purgierungen allerley. 129. Franck. *ibid.* 130. vor die Dörz / *ibidem.* Manna-Franck. *ibid.* Manna-Wasser. *ibid.* Tamarinden-Wasser. 131. Laxier-Suppen. 132. Purgier-Wein. 132. 133. Laxier in Fiebern. 132. vor den starken Fluß der Weiber. 134. Purgier-Weinbörl-Safft / und Purgier-Weinbörl. *ibid.* Purgier-Zwetspen. 135. Purgier-Latwerg. *ibid.* die Tamarinden-Latwergen. *ibid.* Electuarium Catholicum. oder alle purgierende Latwergen / 135. Purgier-Pillulen. *ibid.* auch vor die Augen. 137. purgierende Latwerg vor die Kinder. 136. Purgier-Zetl. 138. Kabarbara-Zetl / *ibid.* unterschiedliche Purgierungen. 139. Purgier vor alle Fieber. 140. vor Krachen. *ibidem.* Merken-Franckl. 141. Braunellen /

zum purgieren. *ibid.* zwey köstliche Laxirungen. *ibidem.* Purgier-Brantwein. 31. Salben 81.

R.

Rauch. 110. Apoftem-Rauch. *ibid.* Vor den bösen Luft. *ibid.* das Bündl zu befördern. *ibidem.* Vor die Blattern. 111. Vor den Cathar. *ibidem.* vor den Leib-Darm. *ibidem.* in grossen Durchbrüchen / oder wilden Wehe / wie auch Blut-Fluß. *ibidem.* Fluß-Rauch. *ibid.* Geschwulst-Rauch. 112. 284. num. 1. Glieder-Rauch. 112. noch einer. *ibidem.* Hals-Rauch. *ibid.* vor Harm-Wind. 113. Rauch-Kerzen / *ibid.* Rauch vor die kleine Kinder / wann sie auß dem Schlass kommen. *ibid.* Mutter-Rauch. *ibid.* 114. Pest-Rauch. *ibidem.* Vor Schmerzen im Podagra. *ibid.* vor das Rothlauff. *ibid.* Item / 417. Vor das Verschreyen. 115. Bergicht-Rauch. *ibidem.* Vor die Wind. *ibid.* 455. vor wilde Wehe / *ibidem.* Vor Zwang / und Durchbruch. *ibid.* noch einer / *ibid.* vor Wind / Mutter / und das Reissen im Leib. 116. Vor Fluß / Cathar / und Apoftem / *ibidem.* Rauch-Zetl in die Zimmer. *ibidem.* spanische Pastilien zu machen. 117. vor den weissen Fluß / 112. Rauch-Kerzen. 113. Zetl / 116. 117.

Recept / der edlen Pillulen. 137. der Benonischen Pillulen. 138. Vor allerley Fieber. 259. Vor die Dörz. 201. 202. 203. 204. Vor

2993

den

- den Sand. 422. Vor Ungarische und hitzige Kranckheiten. 291. vor das Beißen / Kriegen / und Zitrach. 358. Vor Nasen / Zustände. 386. Vor die Pest. 494. 495. deß allerbesten Ruhr / Umschlags / 401. Vor das Rothlauff. 416. vor Septenstechen. 420. Vor das kalte Vergicht. 450. Vor Hals / Geschwür. 301. Deß Stein / Brantweins. 32.
- Reinigung der Mutter.** 219.
- Reissend Del.** 69. 70. **Reissend Salben.** 84.
- Rhabarbara / Saft.** 48. **Zettel.** 138.
- Rindscheitrisches Fraiß / Pulver / 97.**
- Römisches Chamillen / Wasser.** 25.
- Rosen / Saft zum purgieren.** 47. **Salben.** 83. **Tinctur.** 261.
- Rosolis.** 31. 32. Von Pomerant / schen. *ibid.*
- Rothes Edlgestein / Pulver.** 95. 96. **rothes Del.** 70. **Salben zum Ein / nehmen und Schmieren.** 81. 82. **rother Stein.** 127.
- Ruhr / Latwergen.** 57. **Salben.** 83. 87. **Umschlag.** 401.
- S.
- Saccarum Saturni.** 118.
- Säckel vor den Leib / Darm.** 207. **Der Frauen Zeit zu bringen.** 220. **Nach der Niderkunft zu gebrauchen.** 240. **Zur Herz / Stärckung.** 295. **vor den Kopff / wehe.** 319. **Vor den Schwindel / 316. auff die Schläff.** 319. **Vor den Magen / Wehe.** 370. 371. **Zum Unhencken in der Pest / Zeit.** 497. **in Ruhr und Reissen.** 412. **vor das Septenstechen.** 420. **In Sand und Stein.** 428. **Vor die Mutter.** 382. 384.
- Safft.** 40. **Alkermes.** *ibidem.* **Alt / tich.** 41. **Von blauen Beigl.** *ibid.* **andere.** *ibid.* **Brust / Saft.** 41. 42. **Corallen / Saft.** *ibidem.* **von Ehrenpreiß.** *ibidem.* **Von Erdrach.** 53. **von Holler / Po / sen zum purgieren.** *ibidem.* **Von Himbör.** *ibidem.* **Halß / Saft / 44. Von Rütten.** 44. 45. **Von schwarzen Kürschen.** 45. **Von Muschankler / Apffel.** *ibid.* **Von Meer / Zwifel.** *ibidem.* **zum Näh / ren.** 46. **Ruß / Saft.** *ibidem.* **von Ruß / Häppeln.** *ibidem.* **von Apffeln zur Labung.** 47. **Von Pfersich / Blühe.** *ibid.* **von Ro / sen zum Purgieren.** *ibidem.* **Ra / barbaraa zum Purgieren.** 48. **von Saurampffen.** *ibid.* **Von sauren Weinbören.** *ibidem.* **Weinbör / Saft / oder Versu zu machen / *ibidem.* von Weinschärting.** 49. **Safft oder Syrup vor die Nieren von Juden / Kürschen.** 390. **Gra / nat / Apffel / Saft.** 296.
- Sälbl auff den Kopff / welches die Cathar auffhalten.** 195. **Vor die Feigen / Wårken.** 265. **Vor das Verbrennen.** 181. 182. **Vor die Hitz der Kinder.** 338. **Zu den Lenden.** 367. **Vor den Magen.** 372. **Zu Stillung deß starcken Frauen / Fluß / 223. Vor die Hectica.** 307. **Vor die Kriegen.** 357. **vor den Schlag.** 435.

Salben. 73. Alabaſter ꝛ Salben /
 ibidem. Alchæe. 74. Von Niche-
 nen Miſtel. ibid. vor die Augen /
 75. Bettler-Salben. ibid. Vor
 die Bruſt zum Abledigen. 76. von
 Cardobenedict. ibidem, Von
 Cronabeth ꝛ Dör. ibid. Clyſtir-
 Salben. 77. Geſchwür ꝛ Sal-
 ben / auch vor ſchwürige Brüſt /
 ibid. vor Gefröhr / auch kalt / und
 warmen Brand / und hiſigen Ge-
 ſchwulſten. ibid. der Königin in
 Hungarn grüne Salben. 78. vor
 Dörꝛ und Hueſten / und Cathar-
 79. Magen ꝛ Salben. ibid. Item
 373. Bewährte Mutter ꝛ Sal-
 ben. 80. Popolium-Salben /
 ibidem. zum purgieren. 81. rothe
 Salben. 81. 82. Roſen ꝛ Sal-
 ben / vor Sand und Hiſ. 83.
 Ruhr ꝛ Salben. ibidem. Vor das
 reiſſende Geblüt. 84. vor Schmer-
 zen in Gliedern. ibidem. Vor
 Sand / Wind / und Reiſſen /
 ibidem, Item / 85. Unterwaſch-
 Salben / auch vor das Reiſſen /
 85. noch eine ſo nicht hiſig iſt /
 ibid. vor die Waſſerſucht. 86. vor
 Würm. ibidem. Wind ꝛ Salben /
 ibid. Wurm ꝛ Salben. 459. Vor
 die rothe Ruhr. 87. noch eine vor
 die Ruhr und Zwang. ibid. Vors
 Auffligend. ibid. vor diejenige / ſo
 nicht können niderkommen. ibid.
 Zug ꝛ Salben. 88. Geſchwulſt-
 Salben. ibid. gute Salben / drey
 Wochen vor der Niderkunſt /
 ibid. vor das Abnehmen. 160. vor
 die Bruch. 173. Item vor die gol-
 dene Ader. 157. Vor contracte

Glieder. 192. Salben drey Wo-
 chen vor der Niderkunſt zuge-
 brauchen. 234. die Frucht abzule-
 digen. ibidem. nach der Nider-
 kunſt zum Glider ſchmierem. 249.
 in Kindelbetheen zum treiben. 243.
 vor das Schründen der Wårgen.
 247. wann auß dem fordern Leib
 etwas gehet. 250. Item vor die
 lahme Glider. 282. vor Glider-
 Schmerzen. 283. Vor den
 Krampff. 356. Vor die Kregen.
 357. vor erharte Leber. 362. vor
 Erkühlung der Leber. 361. vor
 den Magen-Wehe. 373. vor das
 Miſch. 377. Vor das Schwin-
 den der Glieder. 440. Vor offe-
 ne Schäden. 442. vor die Wind.
 454.

Salſen. 52. von Attich. ibid. von
 Creutzbören. ibid. von Cronabe-
 then. ibid. von Holler. 53. von
 Hökepetſch. ibid. Vor die Ge-
 ſchwulſt. ibid.

Salz zu præpariren. 117.

Sand ꝛ Latwergen. 75. Sand und
 Stein-Waſſer. 19. 20. 426.

Saturey-Suppen. 218.

Saure Wåſſer. 23.

Scammoniam zu præpariren. 120.

Schlag-Waſſer. 20. 21. 22. Zucker.
 50. Balsam. 436.

Schnecken-Pulver / vor den Cathar
 195. Pflaſter vor den Cathar der
 Kinder. 331.

Schwarze Waſſer vors Reiſſen /
 414. vor die Wunden. 444.

Schwind ꝛ Salben. 440. auch vors
 Vieh. 441.

Schwindel-Waſſer. 21.

Scots

Scorpion-Oel. 71.

Serpentaria - Wurken - Zugend.
128.

Silberglert-Säbl. 184.

Speiß / vor die rothe Ruhr. 407.

Stachel / Wasser / vor die bleiche
Kranckheiten. 208.

Stein-Brantwein 32.

Stinckendes Wasser. 17.

Storchen-Oel. 7.

Straubinger-Pflaster. 91.

Sulz / vor das Abnehmen. 160.

Wann der Cathar auff der Brust
vorbey. 196. von Capaunen zur
Brust / und Lungensucht / auch
zum Cathar nützlich. ibid. Von
Körbel-Kraut. ibid. Vor die
Brust / und Cathar / wann man
sich besorget / man hat einen
Defect an der Brust. 197. Von
Hirsch-Horn in hitziger Kranck-
heit. 294. Vor die Dörz / und
Hectica. 304. Capauner-Sulz
mit Mandel / und Pistaki vor die
Ruhr. 408. vor das Stechen / so
von einem Fall kombt. 421.

Suppen vor die Blattern / daß
mans nicht bekomme. 190. Vor
die übrige Feuchtigkeiten. 267.
vor das Abnehmen. 159. daß die
Frauen schwanger werden. 225.
226. 384. Vor die Mutter. 379.
383. 384. Vor die Wind. 453.
Saturrey-Suppen. 218. China-
Suppen. 210.

Syrup vor die Niern. 390.

T.

Taback zum Rauchen. 388. auch
zum Schnupffen. 387. Schnupff-
Taback D. Kaff zu Edln. 388.

Tamarinden-Wasser zu laxiren. 131.
Latwergen. 135.

Theriac. 57. Hauß-Theriac. 59.

Terræ Sigillatæ, Krafft- und Wür-
kung. 128.

Tinctur von Scharlach-Rosen. 261.
vor den Magen / Leber / und Gall.
373.

Tüchel goldene / Vor das wilde
Fleisch. 445.

Tranck / und Tränckel in starcken
Huesten / und Catharren. 193.

Vor die Dörz und Huesten. 202.
vor Brust- und Lungen-Sucht /
167. 168. in Fiebern. 257. Die
Mutter zu reinigen. 218. Zu den
Wehen der Frauen. 237. vor den
rothen und weissen Sand 422.
num. 1. Item zum Schwitzen in
hitziigen Kranckheiten. 290. Vor
die Verstopfung deß Milch. 375.
Item vor die Melancholey. 385.
Vor die rothe Ruhr. 406. Vor
das Seyten-Stechen. 419. Vor
die Wunden. 446. vor die Was-
fersucht. 465.

Triet vor den Schwindel. 315. vor
Magen-Wehe. 186. Vor Wind.
453.

Trinck-Wasser in Blattern. 188.
Der Kinder in Blattern. 323.
Zur Abkühlung hitziger Leber /
363. Vor Sand und Stein /
426. Cronabeth-Wasser vor
Sand und Stein. 427. Vor die
Wassersucht. 465. 466. Vor die
Gall. 279.

Thucia zu præpariren. 119.

V.

Valeriana zu præpariren. 121.

Verz

Vergicht : Wasser. 23. Rauch.
115.

Verschrey: Rauch. 115.

Umschlag auff die Puls. 141.

Vor die Hitz der Kindelbetherin/
244. in hitzigen Kranckheiten/
vor den Kopff. 292. in Kopff-
wehe. 317. vors Podagra. 401.
auff die Leber. 362. vor offene
Schäden. 445.

Unguentum Aegyptiacum. 445.

Universal-Pulver vor alle Zustän-
de. 107.

Unterwachs : Salben vor die Kin-
der. 85. noch eine so nicht so hi-
zig. 349.

W.

Wasser. 1. Vor die Augen. ibid.

Vor Blattern in Augen. 189.

Apostem : Wasser. 2. 3. Vors

Abnehmen. 3. Vor die enge

Brust. 4. vor Brein / und hitz-

ge Kranckheiten. ibid. Vor die

Bleichsucht / 5. 208. 210. Herzh-

Carbuncel : Wasser / ibid. Vor

Dörz und Huesten. 11. 201. Vor

Erschröcken der Frauen / daß sie

sich besorgen umb das Kind zu

kommen. 8. Vor die Flüss ibid.

Vor den Glied = Schwammen.

282. vors Podagra. 400. Vor

Sand und Stein. 19. 20. 426.

Vor das Schwinden. 23. Vor

faule Schäden. ibid. Vor hitzige

Kranckheiten / Fieber und Gelb-

sucht. ibid. Vor die Wasser sucht.

25. 466. Balsam der ungebohr-

nen Kinder. 11. 12. Brod = reis-

send : Wasser. 19. Cronabeth-

Schwämmel : Wasser. 6. Fraiß-

Schlag : und Ohnmacht : Was-

ser. 7. 435. Fünfferley Kraut-

Wasser / vor den Kopff. 8. Gall-

Wasser zum Trincken. 279. Glic-

der : Wasser. 9. Geschwulst-

Wasser. 10. Herzh : kühlendes

Wasser. ibid. Kalch : Wasser.

13. Kayser : Carl : Wasser. 7.

Leber : Wasser. 14. 15. Kalbs-

Leber : Wasser. ibid. Lungen-

Wasser. 14. lebendiges Wasser.

18. Lebliches Gurgel : Wasser.

9. Magen : Wasser. 16. Major-

ran : Wasser. 22. Manna : Was-

ser. 130. Mutter : Wasser. 15.

17. Ohnmacht : Wasser. 18.

Pestilenz : Wasser. ibid. Saures

Wasser. 23. Schlag : Wasser.

20. 21. 22. schwarzh Wasser vors

Reissen. 414. ein anders zu den

Wunden. 444. vor den Schwim-

del. 22. stinkendes Wassers 17.

Vors Vergicht. 23. Vor die

Wind. 24. Zimmet : Wasser. 25.

Zitwer : Wasser. 26. Wasser

von Römischen Chamillen. 25.

Herzhstärck : Wasser. 294. So

alles Böses vom Herzen treibt.

11. Krafft : Wasser auff die Puls

und Herzh. 296. vor die Gucke-

schecken. 26. ein löstliches Was-

ser. ibid. Capauner : Wasser in

Kindlbethen. 148.

Cronabeth : Wasser so gut zu trin-

cken / vor die Wasser sucht / auch

vor Sand und Stein. 427.

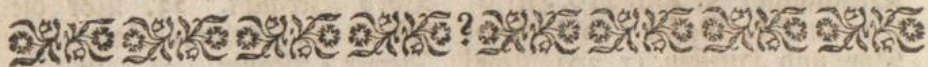
Wein zu purgieren. 132. Vor alle

Geschwulst. 133. der Weiber

K r r

Zeit

- Zeit zu treiben. 133. Laxier:
 Wein zu diesem Zustand. ibidem.
 Laxier = Wein vor drey = oder
 viertägige Fieber / auch vor die
 Gall. 132. Purgier = Wein vor
 die Gall. 279. Kitten = Wein.
 408. Pest = Wein. 396. Carmeli-
 ter = Wein vor die Wassersucht.
 459.
 Weinböröl und dero Saft zum Pur-
 gieren. 134.
 Weinbör = Saft / oder Versu, 48.
 Weinböröl = Zulep. ibid.
 Weinschärlich = Saft. 49. Wein-
 stein zu præpariren. 120. Del.
 73.
 Wind = und Sand = Salben.
 84. 85. Rauch. 116. Pflaster.
 455.
 Wolfs = Milch = Wurzel zu præpa-
 riren. 121.
 Wurm = Del. 73. Salben. 86.
 459.
- J. 3.
 Zänger = Pflaster. 82.
 Zäpfel. 142. vor Verstopfung der
 Wind. ibid. von Hönig. ibid.
 Zahn = Latwergen. 58. Wasser. 475.
 Pulver. 474.
 Zehl vor Kopffwehe und Schwin-
 del. 315. Vor den Durchbruch
 der Kinder. 333. die Zimmer da-
 mit zu rauchen. 116. Spanische
 Pastilien. 117.
 Zimmer = Wasser. 25.
 Zittrach = Del. 73.
 Zitwer = Wasser. 26.
 Zucker. 49. von Nägerl. ibid. von
 Pomerantschen und Wermuth /
 50. Schlag = Zucker. ibid. Zu-
 cker = Rosat. 51. vor Wind und
 Gall. ibid. Vors Herzklopfen.
 296.
 Zwang = und Durchbruch = Rauch.
 115. noch einer. ibid.
 Zwespen zum Purgieren. 135.



Erinnerung an den geneigten Leser.

Weilen umb eine mehrere Richtigkeit in diesem
 Werck zwey Register gesetzt worden / eines nemb-
 lichen die Kranckheiten / das andere die Arzneys
 Mittel in sich begreifend / und alsdann der wohl-
 meinende Leser / theils von denen Kranckheiten auff die
 Mittel / und entgegen / theils aber wegen willkälliger
 Benambsung deren Kranckheiten und Mitteln /
 einer Kürze sich in dem Register zu befeissen / auff ei-
 nen

nen gewissen Titul oder Nahmen gewisen worden / als
beliebe selbstn / wann es die Mittel betrifft / in dem
Register der Arzney-Mittel / so aber eine Kranck-
heit in dem Register der Kranckheiten über ange-
wisene Nahmen zu suchen.

L U D L



152
151
150
149
148
147
146
145
144
143
142
141
140
139
138
137
136
135
134
133
132
131
130
129
128
127
126
125
124
123
122
121
120
119
118
117
116
115
114
113
112
111
110
109
108
107
106
105
104
103
102
101
100
99
98
97
96
95
94
93
92
91
90
89
88
87
86
85
84
83
82
81
80
79
78
77
76
75
74
73
72
71
70
69
68
67
66
65
64
63
62
61
60
59
58
57
56
55
54
53
52
51
50
49
48
47
46
45
44
43
42
41
40
39
38
37
36
35
34
33
32
31
30
29
28
27
26
25
24
23
22
21
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1



Ein ganz neues und nutzbares

Koch-Buch /

In welchem

Su finden / wie man verschiedene
herrliche und wohl-schmäckende Speisen von
gesottenen / gebratnen und gebachnen / als allerhand
Pastetten/Dorten/Krapffen/2c. sehr künstlich
und wohl zu richten ;

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen/ so zum Con-
fect auffgesetzt werden / bereiten solle.

Worbey

Ein Register / in welchem zu finden / was vor
Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranck-
heiten dienlich zu kochen seyen.

Samte

Einer kurzen Ordnung / wie man sich täglich in Essen
und Trincken verhalten solle / damit nicht unzeitige Kranck-
heiten verursachet werden.

Von einer Hoch-Edelichen Person zusammen
getragen / und in Druck gegeben.

Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privilegio Sac. Caf. Majestatis.



Wienn in Oesterreich /

Gedruckt und verlegt durch Ignatium Voigt / 1710.



Hochgeneigter Leser.

Seyen in diesem Hoch-
Buch unterschiedliche
Speisen / welche so wol
denen Gesunden / als
Krancken sehr dienlich / als ist ein ab-
sonderliches Register gedruckt wor-
den / in welchen nach dem Alphabet
bey jeder Kranckheit zu finden / was de-
nen Patienten bey jeglichem Zustand
vor Speisen zu kochen / und taug-
lich seyen.



Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

Es sollen gar klein bereite Mandel genommen werden/ und in frischen Wasser geweichte Semmel wohl außdrucken/ und unter die Mandel stossen/ und mit gesottene Wasser oder Fleischsuppen durchtreiben/ daß ein dicke Mandel-Milch wird/ darnach zuckern/ und ein Südel thun lassen/ weil es siedet mit dem Löffel wohl klopfen/ und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten/ wann man ein Binckele eines Ay groß waigene Kleyen in Wasser oder Suppen siedet/ damit mans durchtreibt/ so stopffens nicht/ wann mans mit einer Suppen durchtreibt/ muß mans nicht zuckern.

2. Schmalz-Suppen von Maurachen.

Nembt sauber puzte Maurachen/ schneydet über zwerch eines Messer-Rucken dick Ringel darauff/ thuts in ein Hafen/schneydet Peterzil und Perchtram darzu/ Pfeffer und Salz/ gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischsuppen/ laß darinn sieden/ alsdann schneyd etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brod auff/ und richt die gesottene Maurachen darauff an/ die Suppen muß nicht zu trucken/ auch nicht zu naß seyn/ darnach ein Schmalz heiß gemacht/ darüber gebrennt/ und ein wenig gepfeffert.

3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

Man soll rockenes Brod auffschneyden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ ein gute Rindsuppen darüber gießen/ und lassen eintrucknen/ hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten/ und auff das Brod gelegt/ und in Schmalz wohl gerösten Zwissel darauff legen/ pfeffern/ und ein wenig mit Essig besprengen/ darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Die Jäger-Suppen zu machen.

Man soll Hauff-Brod auffschneyden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ und in ein Schüssel richten/ darnach soll man von einent Brät/ es seye Kälberen/ Schäfferen/ oder Wildbrät gar klein hacken/ und auff das Brod strähen/ und wieder ein Leg Brod/ und wieder gehacktes Brät/ biß die

Schüssel voll wird / darnach ein heisse Fleischsuppen darauff giesen / daß naß wird / und heiß Schmalz darauff brennen; man muß auch zuweilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen / und also auff den Tisch geben / ist gar gut.

5. Ein gute Bier-Suppen.

Man soll gutes Bier nehmen / und wann es gar bitter und starck ist / mit Wasser mischen / und darunter 4. Eyrdotter abspritlen / und ein guten Kam / also wohl miteinander abklopfen / und sieden / und wann mans will anrichten / ein gutes Stückel Butter darein zergehen lassen / und das Brod darauff mans anricht / gewürffelt schneyden.

6. Wein-Suppen zu machen /

Man soll süßen / und sonst guten Wein nehmen / und darunter zween Löffel voll frisch Wasser / drey oder vier Eyrdotter / und ein süßen Kam also wohl abspritlen / darnach ein Schmalz in einer Pfann wol hizen / und die Suppen darein schütten / Zucker / Muscatblühe und Saffran darein thun / und wol den vierdten Theil lassen einsieden; die Weinsuppen seynd gar schädlich / wanns nicht wohl gefotten seyn / seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein-Suppen mit Kam.

Nimb halb Wein und halb Milchram oder Kern / drey Eyrdotter / Zucker / Weinberl / Saffran / laß aneinander sieden / richts über ein gebätes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebrattene Hünner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten / daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran giesen / Muscatblühe / Pfeffer / Imber und Zimmet / und ein wenig geribene Semmel darzu thun / und sieden lassen / und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneyden / und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über gefortene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Semmel-Bröckel gewürffelt schneyden / darein rösten / daran giesen Essig und Wasser / und ein wenig Pfeffer / Zimmetstup und Muscatblühe sieden lassen / nicht zu lang / und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebrattenes.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und ein Essig und Wein dar ein giesen / auch Zucker / Zimmet und Majoran daran thun / und sieden lassen.

11. Süppel über gebrattene Capaun und Rebhünner.

Man soll frische Lemoni-Schaalen klein schneyden / oder hacken / und in Wasser übersieden / daß sie nicht bitter seynd / und gar wohl außgedruckt / darnach das Saure vom Lemoni daran drucken / und ein wenig Wein

Wein und Wasser/ auch Pfeffer/ Nügelstüp und Zucker daran thun / doch daß die Säure fürschlägt/ darnach in einem Pfänlein ein Schmalz lassen heiß werden/ und ein Löffel voll geribene Semmel darein rösten / und das andere darein schütten / und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni/ so nimbt man durre Lemoni/ oder Pomerantschen/ Schaalen / und an statt des sauren Rosen-Essig.

12. Ein Mandel-Geschärb über ein Reh-Schlegel.

Man soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten/ fein braun-lecht/ daran giessen halb Wasser / halb Wein / solches sieden lassen / durchschlagen und giblen / auch gestossene Zimmet/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Zucker / Weinbeerl/ Nügele/ und geschnittene Mandel darein thun / und wohl sieden lassen.

13 Ein anders Süppel über Capaun/ und Reh-Schlegel.

Man soll ein Schmalz heiß machen / und ein guten Löffel voll Mehl darin rösten / frisch Wasser und Wein darein giessen / auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran/ auch klein geschnittene Lemoni-Schaalen/ so alles ein Weil gesotten hat/ soll man ein Hand voll Weinschärpling/ darauß die Kern gelöst seyn/ oder Ribes-Börl darzu thun/ auch Pfeffer- und Zimmetstüp/ und wanns zu sauer ist/ zuckern und sieden lassen/ darnach über den Capaun und Reh-Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Zung.

Man soll ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten/ daran Wasser und Essig giessen/ darnach mit Zucker oder Safft süß machen / und ein wenig Rosmarin / Zimmet- und Nügelstüp darzu thun / und sieden lassen / über die Zung/ so zuvor gesotten / und auff dem Kost abbräunt ist/ giessen.

15. Rosmarinn-Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen/ zimlich braun/ Rindsuppen daran giessen / den Rosmarin klein daran schneyden / man muß Muscatblühe darzu legen/ und sieden lassen.

16. Nügel-Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wohl braun in Schmalz einbrennen/ Fleischsuppen/ Nügelstüp/ und ein wenig Essig darzu thun/ und sieden lassen.

17. Ein gute Königs-Suppen zu machen.

Nimb ein Capaun / er sey gesotten oder bratten / nimb das Weiße davon/ und mach ein gut Gestossenes/ nimb darzu ein halb Pfund Mandel/ und ein Schmollen von einer Semmel/ zertreib das mit einer guten Halben Capaunersuppen durch/ und halt sie fein warm/ bis mans anrichten will ; nimb Brod / und laß auff einer Kohlen wohl anlauffen / mit guter Suppen und Substantz/ und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

Suppen nimb Brisl/Pistagen/ und nimb außgelöste Granat-Appfel / will mans besser haben / so nimbt man gestoffene Krebs-Farb / und Kälbernen Brätl-Safft/ und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Zechren / Eschling und Fehren.

Man soll Aepffel und Zwysffel durcheinander gar klein hacken/ und mit einer Hand voll geribenen Semmel in Schmalz rösten/ nicht so viel/ daß nicht braun wird / darnach das Schmalz darauß drucken/ hernach drey gesalzene Lemoni fein aufwaschen / die Kern herauß thun / und auch hacken/ darnach halb Wein und Wasser daran gießen/ das Salk vom Fisch sauber abstreichen / denselben in ein Keindl legen / und die Suppen darüber gießen / auch ein wenig Essig darzu thun/ wann der Fisch schier gesotten / gewürzen / mit Pfeffer / Imber / Zimmet / Muscatblühe / Saffran und Zucker : wann mans über Fehren und Eschling will geben / sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Zechren/ Rutten und Scheiden.

Man soll ein Gauffen voll Zwysffel Schnittweiß schneyden/ Wasser daran gießen / gar weich sieden / das Hechtl abstreichen / und die Suppen mit dem Zwysffel daran gießen/ wanns verfaimbt hat / ein guten Kochlöffel voll Schmalz daran legen/ und wohl damit lassen einsieden / und zermilten Pfeffer darzu thun / darnach auff gebäte Schnitten anrichten; also kochs man auch die Rutten und Scheiden.

20. Ein Calecurische Suppen.

Nimb ein gute Milch/ laß sieden/ nimb auch ein wenig mehr Milchraum/ dann Milch ist gewesen/ und thue unter den Milchraum ein wenig Waizen-Mehl/ rühr es wohl ab/ und wann die Milch sied/ so gieß den Milchraum darein/ und ein wenig Zucker/ und laß untereinander sieden : darnach nimb weiß Brod / schneyde es würfflicht / röst es wohl im Schmalz / legs in die Schüssel/ und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Gied den Karpffen halb ab in Essig / nimb darnach ein Weinbeer-Latzwergen/ und treibe sie durch/ nimb ein wenig Zucker / Zimmet / Imber / Pfeffer und Wein/ laß es aneinander sieden/ biß es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

Wtlich nimb Arbes / setz zum Feuer / nimb nacher die Suppen darvon/ und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel/ thus darein / schöl Aepffel und Bieren/ schneyds zu Stückel/ rösts/ thus auch darein/ schab Peterfil-Wurzen/ thus auch darein/ laß wohl untereinander sieden / treibs darnach durch ein Süß fein diel/ hernach thus in ein Rain/ gieß ein halb Maß guten Wein darein / darnach du vil machen wilst / gewürkt mit Zimmet/ Muscatblühe / Pfeffer und Saffran/ leg ein Lemoni darein/ laß also ein Weil sieden/ schau/ daß

daß

daß ein wenig säuerlet ist von Wein/ brauchts hernach zu einem Fisch/was für einen du wilt.

23. Hechten-Suppen gerecht zu machen.

Nimb 1. 2. oder 3. Stuck Hechten / darnach du vil machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Petersil: Wurgen / und bachs auch in Schmalz / daß sie fein braunlet werden / und röst 1. oder 2. Semmelschnitten fein gelblet / thus alles zusamb gerecheten / auch etliche Mandel geschält und gebräunt / als wann du Kösten wolft bratten / gib acht / daß sie nicht rauchig werden / und thue die Mandel klein stossen / wann sie schier gestossen seynd / so thue den gebachenen Hechten und Petersil: Wurgen auch darzu / stoß wohl untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Arbes-suppen / laß ein Sud thun / schlags darnach durch ein Sieb / fein in rechter Dicken / als wie ein durchgeschlagene Arbes-suppen / oder wie ein dünnes Gestoffenes / gewürk mit Pfeffer: und Zimberstuy / Muscatblühe / salt es recht / laß also sieden / schau / daß es fein bränlet wird / richts darnach auff ein gewürfflete Semmel an / die im Schmalz geröst ist / und brenn ein Schmalz darüber / und sträh ein wenig Pfeffer darauff / so ist es recht / und fertig.

24. Krebs-Suppen zu machen.

Nimb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und fornen davon / stoß sie wohl in einem Mörsel / und treibs durch mit Wein / nimb ein Mehl / und röste es im Schmalz / und giesse die durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Safran und Zucker / laß es sieden / strähe Trisanet in die Schüssel / du magst auch Krebs sieden und schälen / und die darein legen.

25. Ein gutes Süppel von Kalbs-Lungen.

Nimb ein Kalbs-Lungen / hacke sie klein / giesse Wein daran / und Zucker / laß es sieden / drucke es alsdann durch / richte es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brühe über ein gepaizten Scheps:Schlegel.

Nimb ein Schnitten roden Brod / bähe sie wohl / nimb auch ein Knob:lach / und siede denselben in einer Fleischbrüh / drucke mit dem Brod durch / thue Zimber / Pfeffer / Nägelein / und ein wenig Zucker daran / laß sieden / giesse es über den gepaizten Scheps:Schlegel.

27. Citronen:Brüh zu machen über Reb: und Haselhüner.

Nimb ein wenig Fleischbrüh / ein wenig Malvasier / ein wenig Trübes auß der Bratpfannen / Zucker / Zimmet / Cordamümlein / ein wenig Pfeffer / Muscatblüh / nimb die Citronen / drucke den Saft in die Brüh / wann du schier anrichten wilt / schneid die Schäller klein / übersieds in Wasser / daß das Bitter darvon kombt / laß miteinander sieden / richt es dann über die Hüner.

28. Ci

28. Citroni-Suppen auff Gebrattenes.

Nimm ein gute Rindsuppen ein wenig ein/ und gibß/gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe/gieß Wein daran/oder von einem Lemoni den Saft/zuckers biß süß/ daß es doch ein wenig säuerlet bleibe/hernach schneyd Citroni langlecht darein/ nimb Zibeben und Weinberl darunter/ laß siededen biß ein dückes Söppel wird/ gieß alsdann auff das Gebrattene.

29. Ein weisse Lemoni-Brüh über Hünere oder Fleisch.

Nimm weiß Brod/ bäh dasselbige/ und sieds in einer Fleischbrüh/druckß durch/ nimb mehr Fleischbrüh/ ein Wenig Wein/ Lemoni/ Milchram/ Zimber/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Cardomümlein/ lasse die Hünere oder Fleischbrüh darein sieden/ thue auff die legt Schmalz darzu.

30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

Reib die Arbes durch mit Fleischbrüh/ und guten Milchram/thue Butter/Zucker/und geschnittene Mandel daran/ein wenig Pfeffer/laß sieden/ richts über gebäte Semmel an/ sträh Weinbeerl darauff.

31. Ein Brüh über ein Haasen.

Nimm Butter/ laß heiß werden/ thue darunter Wein/Essig/ Nägelein/ Zimber/ Pfeffer/ Zucker/ Kirschen/ Latwergen daran/ laß sieden/ thue auch Mandel und Weinbeerl daran/ und richts über den Haasen.

32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

Nimm ein Apffel/schneyd ihn wie Ruben/ röst ihm in Schmalz/ nimb ein wenig Fleischbrüh/ geröst Semmel-Mehl/ süßen Wein/ mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen/ gelb oder schwarz/ thue Zucker/Mandel/ Weinbeerl daran/ laß sieden/ richts darüber.

33. Ein weisse Brüh über Hünere oder Capaunen.

Stoß Mandel/reib einen Kren/ laß ihn ein Sud thun in einer Hennenbrüh/nimb darnach die Mandel/ sambt dem Kern/treibs durch/ doch daß nicht zu dün wird/gieß ein wenig Rosen-Wasser daran/oder Citronen-Saft/laß ein Sud thun gieß über die Hünere.

34. Grüne Brüh über die Hünere.

Nimm grüne Kräuter/ Rosmarin/ Majoran/ Petersil/ zerhackß/ treib es durch mit Wein/thue Zimber/ Muscatblüh/ Zucker daran/ auch Fleischbrüh/ laß sieden/ gieß über die Hünere.

35. Eine Weizel-Suppen zu machen.

Stede die Weizel wohl/ und treib sie durch/ thue die Kern darvon/ thue Wein daran/ Zucker oder Hönig/ und Gewürk; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden/ thue ein wenig geriebenen Lebkuchen darunter/ bäh Semmelschnitten/ lege sie in die Schüssel/ richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimm ein guten Holländischen Käß/ zerschneyd ihn/ gieß Fleischbrüh daran/

daran / laß sieden / thue Ayr daran / ein wenig Kam / Safran / und ein wenig Buttter / richts über ein gebähet Brod an.

37. Ein andere Käß-Suppen.

Nimb ein Viertel Parmasan Käß / reib ihn / und sied ihn in 3. Seidl Wasser / alsdann seyhs durch ein Süß darnach nimb ein wenig Zwiffel / röst ihn / nimb von 2. oder 3. Karpffen-Milch / laß solche in Saltz-Wasser übersieden / gewürh es mit Muscatblühe / Zimber und Pfeffer / gilbs mit Safran / richts auff gebähte Semmelschnitten an / mach auch verlohrene Ayr darauff / leg frischen Butter darein / und laß auff der Schüssel ein wenig sieden.

38. Ein Haber-Suppen zu machen.

Nimb ein Löffel voll Haber-Mehl / das röst wohl im Schmalz / gieß ein Fleischbrüh daran / und druckts durch / bähe ein Brod / und richts dar über an / gieß auch ein wenig Essig daran.

39. Müscherl-Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Reim / laß es heiß werden / schneid Zwiffel und grünen Petersil / sambt ein Löffel voll Mehl / alsdann röst alles zusammen / gieß Wein daran / zerribenen Pfeffer und Nägel / 2. Löffel voll Baum-Del und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß / sied es in diser Suppen.

40. Müscherl-Suppen auff ein andere Manier.

Laß Schmalz heiß werden / röst Brod-Brösel und Knoblauch / gieß ein Wein daran / gestoffenen Pfeffer und Nägel / Baum-Del und Butter / wasch die Müscherl etlichmahl in Wein auß / sieds in obiger Suppen.

41. Kayser-Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen / schlag 8. Ayr darein / etwas wenig Muscatblühe und Nägel / rührs wohl ab / seth das Häferl mit obiger Suppen in ein Reim mit siedenden Wasser / damit das Wasser biß an den Ranfft des Häferls gehe / laß also gute 3. Viertelstund sieden / biß es wie ein Sulz werde / alsdann nimb ein Haimb Löffel / laß die Suppen abrinnen / das übrige richt auff ein Schüssel an.

42. Ein Suppen über die Ochsen-Augen.

Nimb Wein und Wasser / doch daß der Wein ein wenig vorschlägt / laß in einem Häferl sieden / bren ein Mehl darein / zuckers wol / thue auch gestoffenen Zimmet / und ein wenig Muscatblühe daran / gilbs / laß sieden / schütts alsdann über die Ochsen-Augen.

43. Weinberl-Suppen.

Nachs also / nimb schwarze Weinberl / klaubs sauber / sieds in guten Wein / biß sie wohl geschwollen / dann seyhe den Wein ab / in ein saubers Häferl / thue die Weinberl in ein Mörser / auch ein wenig gebähtes ro-

kenes Brod / stoß wol untereinander / treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl / leg Zucker / Zimber darein / so du wilt / kanst auch Nägerl darein nehmen / klopffs wohl ab / laß ein wenig sieden / hernach richte es über gebähete Semmelschnitten an.

44. Pistazi-Suppen.

Nimmlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdann nimb ^{20.} mehr oder weniger Pistazi / von welchen die Häutel abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einem Mörser wohl / dann treibs mit einer Cappauner Suppen durch / laß sieden / und richts auff bähete Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

Nimb Fisch / welche schön feist seyn / brat sie / alsdan thu es in ein Mörser mit Gräten und Haut / stoß mit gebäheten Semmelschnitten / treibs durch mit Urbes Suppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürk es / laß sieden / richts dann auff gebähete Semmelschnitten an.

46. Gestoffenes von gesottenen Hünern.

Röst ein wenig Mehl im Schmalz / nimb gesotten Hennen-Fleisch / stoß wohl mit der Hennebrüh durch / sambt dem gerösten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richts über gebähete Semmel an.

47. Gestoffene Hünere oder Cappauner-Suppen.

Nimb gesotten oder gebrattene Hünere oder Cappauner / stoß wol in einem Mörser / treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch / thus in ein Pfann / klopffs wol ab / leg Zimber und Saffran daran / laß sieden / röst kleine Semmelbröckl / oder bache Urbes / thus in die Schüssel / gieß das Gestoffene darüber / sträh Zimmet und Muscatblühe darauff.

48. Schwarze Suppen / oder Pfeffer über ein schweinen Wildprät.

Sied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salt es / daß recht ist / alsdann nimb die abgeschene Suppen / thu 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häpel Zwissel / Petersilwurken / 3. Schnitten gebähetes Brod darein / laß so lang sieden / biß daß mans wol kan durchtreiben / wanns durchtreiben ist / brens ein wenig ein / schüts in ein Rain / thu Nägerl daran / daß sie vorschlagen / säuers mit Essig / nachdem du es sauer wilt haben / zuckers / daß es genug ist / laß alles zusammen sieden / wanns ein gute Weil gesotten hat / so leg das Fleisch auch darzu / und laß es wiederumb sieden / biß daß es genug ist. Wilt du ein Lebzelten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab / und laß ihn mit sieden.

49. Ein gelben Pfeffer.

Nimb Semmel-Mehl / treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch / man

man kan jedes halb nehmen/ thu Salz und Schmalz daran/ gibbs wol/ und laß sieden/ biß es dick wird/ thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Difen Pfeffer kan man über Arbesbrüh/ Ruchlein/ und sonst vil andere Sachen gebrauchen/ thue auch Zucker/ Imber/ Pfeffer daran.

50. Sardellen-Suppen auff Gebrattenes.

Nimb Sardellen/ so vil du meinst/ daß du wilt Suppen machen/ wasch wol auß/ und thu den Ruckrad darvon/ laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Ayr groß warm werden/ leg die außgewaschenen Sardellen darein/ laß ein wenig sieden/ nimb von einem frischen Lemoni den Saft/ ein wenig Pfeffer/ Muscatblühe / wann alles untereinander gesotten hat / so treibs durch ein Süß / daß die kleinen Kräten darvon kommen / gieß die Suppen auff das Gebrattene / es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

Man nimbt blauen Köhl/ sauber gepugt und gewaschen/ 2. Hand voll/ 2. weisse Ruben geschält/ und blätlet geschnitten zusamen in ein drey-Halb Häfen/ man gieß darauff si. dendes saubers Wasser/ man laßt sieden etlich Sud/ alsdann gieß man das Wasser darvon/ und gieß ungesalgene Fleischsuppen daran/ alsdann laßt mans wieder sieden/ biß alles ganz weich ist/ von diser Suppen gieß man die Species den dritten Theil eines Seidl/ man laßt es sieden etlich Sud/ hernach abgesehen / und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl-Suppen.

Weren blauen Köhl/ schütt die Suppen darvon / gieß gute Rindsuppen daran/ und leg Zucker-Candel darein / biß süß genug ist / laß sieden / biß fertig / gieß mit einem Ayrdotter ab.

53. Fasten-Suppen.

Nimb gesottenen Karpffen-Rogen / Hechten-Leber / legs auff gebähte Semmelschnitten in ein Schüssel/ gesottene Schnecken klein zerschneid/ leg auch aufgelöste Krebsenschweiss und Scheer darauff / gieß ein gute Arbesuppen darüber/ Butter und Gewürk/ und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben-Suppen.

Schälte erstlich die Ruben/ schneids zu Blät/ überbrens/ damit das Bittere darvon kömte / gieß ein gute ungesalgene Rindsuppen daran / und leg ein weissen Zucker-Candel darein/ nachdem du es süß haben wilt / laß nicht lang sieden/ und seyhe es durch / und gibbs zu trincken.

55. Gersten-Schleim / so wohl stärcker.

Außklaubte Gersten nimb/ wasch sie auß 9. Wasser/ thu es in ein saubers Häfen/ leg ein Capauner-Biegel darzu/ gieß ein gute Rindsuppen daran/ laß sieden / biß das Fleisch zerfällt / hernach thue es in ein saubern Mörser/ zerstoß gar wohl / schlags durch ein Süß / ist es zu dick / gieß ein wenig

Rindsuppen darein/ nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdann richts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleimb für die Kranken.

Wann du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öfter du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sie sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederumb darvon / laß die Gersten wohl trückeren / nachmahls gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kannst / wanns durchtreiben ist / leg Butter und Gewürz darzu / laß wiederumb ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Nuß.

57. Das gute Citroni Koch.

Nimb grosse Citroni fünf oder sechs auff ein Schüssel / schneid die Schalen gang dün herab / hernach reib die Citroni biß auff das Saure / thue das weisse Geribene in ein Tuch oder Säckel / brens etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wider ein frisches darauff / und druckts wohl auß / biß alle Härteigkeit völlig weich ist / trückerne es dann gar sauber und wol ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halb Pfund Zucker / gieß nach Beduncken mit rothen Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauff / laß zu einem zimlich dicken Zulep sieden / alsdann thue die klein gestossene Citroni darein / auch laß es sieden in rechter Maas / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwol noch Dicke haben / wie ein andere Latwerg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüssel / und nimb von 7. oder 8. Ayrn die Clar / die Bdggerl aber weg ; rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayrclar in einem Häserl gar wol abgewült werden / und imer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auff die lezt klein geschnittene Citronischalen / die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auff / man darff kein Reiff nehmen / so ist es recht und gut.

58. Das gute Pistazi Koch.

Nimb ein Pfund Pistazi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker / schütte die gestossene Pistazi hinein / trücker ab / die Pistazi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / und gerührt wie ein Mandelkoch / so oft ein ganzes Ayr / so oft ein Dotter / und gerührt biß die rechte Dicken hat / und also bachen / 12. Ayr / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdoter mehr.

59. Krebs

59. Krebsen-Koch zu machen.

Nimb von einer Rund-Semmel die Schmollen / weichs in einer guten Milch ein/darnach druckts wohl auß/ nimb 40. abgesottene Krebsen/die Schweiffe oder Schärl aufgelöst / alsdann nimb Butter ein Viertel / und darinn wol abgerührt/wie zu Schmalz-Knödel/darnach nimb die Krebsen Schweiffel / und geweichte Semmel / auch grob gestossene Mandel / und Butter in ein Mörser / stoß es gar wol ab / darnach nimb Ayr in ein Häserl / und wütels fainig ab / und unter den gestossenen Taig in einer Schüssel abgerührt ; wann man gern will / kan mans zuckern / oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben anbestreichen.

60. Ein gutes Schmalz-Koch zu machen.

Man soll gestossene Stärck nehmen / und wani mans auff ein Schüssel machen thut / soll man nehmen 4. Ayrdotter / und eine gute süsse Milch / die Ayrdotter in der Schüssel wohl zerklöpffen / und mit der Stärck einen Taig anmachen / und in dem zerlassenen Butter / wann er gleich anhebt zu sieden / kan man aufgießen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchig / wann das Schmalz lauter ist / so ist es gesotten genug / dann soll mans abseihen.

61. Wie man das gute Krebsen-Blat macht.

S Jede Krebsen ab / mach ein rothen Butter / und von lebendigen Krebsen die Eiterl und Schweiffel klein gehackt / auch grob gestossene Mandel / und eingemachte Citroni-Bröckel / und grob geschnittene Bistaki / und gefähten Zucker / so süß mans haben will / zwey ganze Ayr / zwey Dotter / und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semmelschmollen / die in der Milch gezeichnet ist / dises alles untereinander gerührt / und auff ein Blat gestrichen / mach ein Reiff herumb / und also bachen.

62. Ein gar gutes Mandel-Koch zu machen.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel / mit frischen Wasser / und geweichte Semmel in guter Milch darunter stossen / darnach ein weite zinnerne Schüssel nehmen / ein zimlich groß Stück Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in ein Schüssel than / daran geschlagen zwey ganze Ayr / und von 7. Ayrn den Dotter / wol zuckern / und rühren auff der Glut / so gehts fein schön auff / und wird weiß ; darnach in einem Pfännl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden / und darein brennen / und alleweil rühren / darnach ein blechene Schüssel nehmen / und ein wenig Butter darein zergehen lassen / das Koch darein schütten / daß unten und oben fein braun wird ; man mag auch ein Zucker-Effig darauff machen.

63. Agres-Koch zu machen.

Nimb ein gutes Häserl voll Agres-Beel / darnach das Raindel groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß sieden / daß es sich durchtreiben

ben last/und wann sie durchgetriben seyn/ so nimb Zucker/ Butter / und 4. Ayrdotter/rührs durcheinander ab/ schmier zuvor ein Reindl mit Butter / gieß das Koch darein/ und laß also bachen.

64. Das auffgangene Kitten-Koch.

Man soll die Kitten in Wasser gar weich sieden / und durchschlagen / daß selbig auff ein Schüssel thun / und wohl zuckern / unter den Zucker lang und wohl rühren/darnach von 2. oder 3. neugelegten Ayrn die Clar nehmen/ und wohl abspritlen/ daß lauter Faimb wird / von disen soll man nach und nach in die Kitten thun/ und immerzu wol rühren / je länger mans rührt/ je schöner wird es / zu lezt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonis schaalen darunter rühren/ und wann man gleich will anrichten/soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren / und das Koch darein richten / fein hoch auffeinander/wie ein Schnee-Milch/ und in Pastetten-Ofen oder Pfannen setzen/es bacht sich gar bald / der Ofen muß nicht heiß seyn / wann mans zu frühe bacht/so fallts wider nieder/ oben auff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun-Müßl zu machen.

Man soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen/ solches auff das allerkleinst/ so vil möglich ist/hacken/ darnach ein gute gebähte Semmelschnitten in gute Fleischsuppen waichen / und auch darunter hacken/auch eines oder zwey frische Ayr/nachdem man vil macht / die fein lind gesotten seyn/als wann mans essen wolt/auch darunter hacken/sambt dem Weissen/das soll man von der Schaalen herab schaben/ je kleiner mans hackt/je besser ist es/daruach/wan man schier essen will/muß man ein gute Fleischsuppen daran gießen/doch nicht zu vil/daß fein dicklet wird/ wie ein Ponädl / hernach auff ein Glütel gesetzt / und alleweil gerührt / bis fein heiß wird ; es muß aber nicht sieden/es wird sonst hart/ es wird schön weiß/ und gar gut.

66. Schüssel-Koch zu machen von Mandel.

Man soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinst bereiten/wohl zuckern/ und in vier Ayr in oberer Milch zerschlagen/ und daran gießen/ daß in der Dicken sey/ wie ein Strauben-Taig/darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren / den Zeug darein gießen / und auff der Glut sieden lassen / bis fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner-Leber.

Man soll die schön aufgewässerten Lebern gar schön und klein hacken / ein oder zwey Ayr / und obere süße Milch daran gießen / und es in einer Schüssel oder Pastetten-Reindl fein gemach lassen auff ein Glütel sieden/ nicht zu lang/ daß nicht zergeht.

68. May-Muß zu machen.

Man soll ein recht gutes Rinds-Koch machen/ nicht gar ein Pfändl voll / wie

wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auff ein Schüssel thun/ weils noch warm ist/ und 4. Kreuzerstrüßel Butter darunter schneiden/ und gar wohl abrühren / den Butter muß man nach und nach darein rühren/und wohl zuckern/und ein Löffel voll frisch Wasser darüber gießen / man muß länger dann ein Stund rühren / je länger mans rührt / je besser ist es/ darnach muß mans wider auff ein Schüssel thun / fein hoch auffeinander/ und mit Blümlein bestecken.

79. Ein gutes Semmel Koch.

Erstlich nimb Schmolten von einer harten Semmel / weichs in ein Wasser/ druckts fein trucken auß bröfels klein/ darnach nimb ein Löffel voll Schmalz/ rührs biß es weiß wird / hernach nimb 2. Eyrdotter darunter / und 2. Eyr mit Dotter und Clar/ rührs gar wohl ab/ darnach nimb klein geschnittene Citronischäller / aber daß das Bittere darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken/ setz in ein Schüssel auff ein Glut/ und oben auff auch ein Glut/ es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandel Milch Koch.

Nim ein Hand voll Mandel/ ziehe ihnen die Haut ab/ und stoß auffs aller kleinst/ druckts mit einer guten neu gemolckenen Milch / oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch / es muß diser Milch so viel seyn / als man zu dem Koch bedarff; wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn/ hebt mans auff/ und zuckert die Milch/ und macht mit einem schönen Mehl in ein Reindl ein Kindskoch/ wann das Koch anfangt zu sieden / so rührt man die gestoffene Mandel/ wo nicht alle/ doch was bleibt/ auch darein / zuckers widerumb/ wann man will/ daß ein rechte Süße bekomt/ und man muß sehen/ daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Apffel Koch.

Nimb saure Apffel/ schälls und schneids Blätl weiß in ein Häfen / gieß Wein daran/ laß also auff ein kleinen Glütl sieden / und wann sie weich seyn/ so schlags durch ein Sieb/ nimb ein Vierting klein gestoffene Mandel darunter/ 2. Eyrdotter/ 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stück Butter / zuckers/ unten und oben Glut/ und es bachen/ wie ein anders Koch.

72. Ein kaltes Nuß von Eyren und Milch.

Nimb ein Milch / und schlag Eyr darein / sied es wie Eyr Milch / und schütts auff ein Tuch/ laß wohl verseyhen/ thue auch Milchram und Zucker darein/ laß wohl erkalten/ richts in ein Schüssel/ und laß kühlen/ biß du es zu Tisch tragen wilst.

73. Ein Erdbeer Koch.

Reibe die Erdbeer durch mit Wein/ nimb ein geriben Haus Brod / und röst es im Schmalz/ gieß die Erdbeer daran / zuckers und laß sieden.

74. Fisch-Muß.

Nimb das Brätig von einem Brat-Fisch / es sey ein Fisch wie er wolle / hache in klein / treibe ihn mit einem Wein durch / nimb ein wenig Mehl / röste es im Schmalz / gieße es an den durchgetriebenen Fisch / thue Imber / Zimmet / Saffran und Zucker daran / laß es einen Sud thun / und richte es dann an.

75. Ein Grief-Muß.

Thue ein Meth in einen Hafen / laß ihn auffieden / und rühr den Grief darein / doch daß er nicht knollet werd / mach ihn nicht zu dick / auch nicht zu dün / thue Weinberl / Imber / Pfeffer / Saffran darein / und wann du es anrichtest / so besträhe es mit Zucker.

76. Ein Lungen-Koch.

Nimb ein kälberne Lungen / laß sieden / hacks / thue es in ein Schüssel / nimb ein Hand voll Weinberl / auch so vil geriben Brod / 5. Uhr / gewürk es wie du wilt / darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen / schlag die Lungen in ein Netz / und halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer / daß sein langsam aufbacht / und nicht anbrennt / und wanns fein rösch ist / richts an / und mach ein Brühlein darüber nach deinen Gefallen.

77. Ein braunes Muß von Feigen.

Nimb Feigen / Weinber und Biern / schells und schneids / daß mans möge braun machen in Schmalz / und machs wieder trucken im Mehl / thue sie in ein Pfannen mit heissen Schmalz / und wann sie braun seynd / so thue sie heraus / und laß erkalten / druckts darnach zusammen / daß das Schmalz wider darvon kombt / hacks darnach klein / gieße guten Welschen Wein daran / auch Zucker und gut Gewürk / laß sieden / gibts kalt.

78. Ein Müßlein für Krancke.

Nim 4. oder 5. Aherdoter / klopps in ein Pfännlein / gieß Wein daran / daß ein gleiche Dicke gewint / thue Zucker daran / laß sieden.

79. Reiß-Koch zu machen.

Nimb ein Reiß / sied ihn in einer Milch / schlag ihn durch / und schlag 4. Uhr daran / biß es genug ist / schmier ein Schüssel mit Butter / schütts drein / zuckers zuvor / thue unten und oben Gut / daß es braun wird / wann du es nicht gar essen thust / so schneid dünne Schnittel / und bachs in heissen Schmalz / so hast du wider ein Richt.

80. Ein Strauben-Muß.

Nach Straublein fein rösch / hacks klein / und rösts im Schmalz / gieß ein dicke Milch daran / hast du nicht genug Milch / nimb Wein / gewürkt mit Saffran / Imber und Zucker / machs wie ein Wein-Muß.

81. Ein Wein-Muß.

Nimb ein Semmel rösts in Schmalz / schlag 4. Uhr daran / klopps / gieß Wein daran / thue Zucker / Saffran daran / laß sieden.

82. Ein Zwespen-Muß.

Nimb die Zwespen und siebe sie in Wein/wann sie weich seynd/so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geribene Semmel / rösts im Schmalz/ rührs darunter/ und laß sieden.

83. Hüner-Koch.

Nimb das weiß Gebrattene von einer Hennen / stoß oder hack es klein / treibs mit einer Fleischsuppen durch / so nicht sehr gesalzen / rühr 5. Myrdotter darein / brenn es mit Schmalz ein wenig ein / zuckers und mach ein Koch darauf.

84. Stock- oder Wasser-Koch.

Nimb 8. oder 10. Myr / darnach du vil Koch machen wilst / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Myrn gar wohl ab / salz es ein wenig/ alsdann laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden / setz das obige in einem Hasen in das siedende Wasser hinein/ decks fleissig zu/ rührs nicht/ biß Koch zusammen geht / es muß ein gute Stund in dem siedenden Wasser stehen/ nur daß das Feuer nicht gar zu groß darbey sey / sonst legt sich das Koch an den Boden / ist die Milch gut / so wird das Koch fein oben auffeinander in dem Hasen / wie ein Stock ; ist sie aber nicht gut / so wird es gar wässerig / wann das Koch zusammen gangen / so heb es auß dem Wasser heraus / und saß es mit einem Faimb-Löffel auff ein Schüssel heraus / daß fein gehäufft auffeinander lige / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gibs also auff ein Taffel / wofern es etwas wässerig ist / so truckne es mit einer Semmelschmollen auff / ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Keiß-Koch.

Man muß den Keiß sauber klaben / waschen / und wider dörren / daß er sich stossen laß / darnach muß mans durch ein Süb sähen / hernach nimbt man das Keiß-Mehl und die Mandel / und rührts mit einer Milch in einer Rain fein glat ab / und lochs auff einer Blut / laß gar gemach Kämel sieden / und ehe mans anricht / muß man ein Brocken Butter daran legen / und zuckern / und darnach ein Sud thun lassen.

86. Koch von Rebhüner-Mägerl und Leberlein.

Nimb Leber und Mägerl/sambt wenigen Fleisch von Rebhünlein / hackß gar klein/schlag Myr daran / und ein gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thus in ein Schüssel oder Rain / laß fein gemach auff einer Blut sieden / so ist es fertig.

87. Das Kalte aufgeloffene Kinds-Koch.

Mach ein rechtes Kinds-Koch / doch nit gar ein Pfändl voll / wie mans einem Kind macht bey einem Jahr / thu es in ein grosse zinnerne Schüssel / weils noch warm ist / nimb 4. Strihl frischen Butter / rühr einen nach dem

Dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab / so oft ein Butter / auch allezeit ein Löffel voll Rosen-Wasser mit Zucker darunter / kosts / ob es süß genug ist / du mußt es ein gute Stund rühren / thu es wieder in ein andere Schüssel / machs fein hoch auff / und bestecks mit Blumen.

88. Aufgeloffenes Saim Koch.

Nimb Salsen / von welchen Obst dir beliebt / zwey Löffel voll / doch merck / das die Salsen nicht mit Hönig / sondern mit Zucker gesotten sey / rührs bey einer halben Viertelstund / dann nim von zwey Ayrn das Weiße / schlags wohl ab / nachmahls schütts unter die abgerührte Salsen / rührs widerumb ein wenig / dann nim wiederumb das Wasser von 2. Ayrn / verfare damit / wie oben gesagt / und alles ferners bis 12. Ayrclar darein gerührt hast / leztens rühr alles zusammen / eine gute halbe Stund auff einer Seiten / ohne Veränderung / wann es anfangt auffzugehen / druck den Saft von einem frischen Lemoni darein / zuckers / schneid auch etwas wenig von den Schällern klein / und thus darunter / wann es dann wol auffgangen / so saß es auff ein Dorten-Blät / und bachs in der Dorten-Pfannen fein kühl / oben und unten ein wenig Blut / richts mit dem Blät an / zuckers / du kanst es auch mit Blumen zieren.

89. Weinberl-Koch.

Nimb Weinberl / wasch sauber / stoß in einem Mörser / sambt einer gevähten Semmelschnitten / wanns genug gekost / so schlags durch mit Wasser und Wein / schütts in ein heissen Butter / laß sieden / bis dick wird / thue Zucker daran / so viel als genug ist ; den Gesunden gibt mans kalt / denen Krancken aber warm.

90. Lemoni-Koch.

Nimb Semmelschmollen nach Belieben / sied es in einer Rindsuppen weich / thue es in ein Keim / druck Lemonisafft darauff / und leg Zucker darein / doch das die Säure etwas vorschlage / nim ein wenig Butter / und reib das Gelbe von Lemonischällern darzu / laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Aherdotter / Lemoni-Safft mit Zucker / spritz ab in einer Rindsuppen / alsdann nim etwas Mehl / röst es ein wenig im Schmalz / thue das Geröste zu dem vorigen / spritzes stäts / daß es nicht zusammen laufft / und laß ein wenig sieden / wilt du es mit einem Geschmacken haben / so laß ein Tropfen Ambra-Geist / oder sonst einen / was du für Geschmacken haben wilt / darein fallen.

92. Zimmer-Koch.

Schneid die Rinden von einem altbachenen Groschen-Laub umb und umb herab / damit kein Schmollen daran bleibe / reibs auff einem Rieb-Eysen /

Eysen/ thu es in ein weiten Weidling/ thue 4. oder 6. Loth Zimmet/ 6. ganze Ayr/ und von 6. das Clar darzu/ zuckers auch biß genug ist/ rührs ein gute Stund/ je länger je besser/ wilst du/ so kanst auch Rosen-Wasser/ und ein wenig Tragant darein thun/ so fällt das Koch nicht nider/ wanns genug gerührt ist/ schütts auff ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel/ thue einen grossen Reiff darüber/ unten wenig/ aber oben viel Blut/ damit es sich von unten nicht anbrenne/ oben aber ehender auffgehe.

93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel/ schwölls und schälls/ stoß klein/ hernach nimb ein Messinge Pfann/ thue so vil Zucker als Mandel dar ein/trücker wohl ab in der Pfann/ doch/ daß du es nicht verbrennest/ nimb klein gestossene Zimmet darunter/ daß ganz braun wird/ rührs untereinander ab/ treibs durch ein hölzener Reiterl/ so wird es gewürmet/ gleich auff die Schüssel darauff mans isset/ man muß hübsch auffgupffen/ und nicht mehr umbrühren/ darnach schneid eingemachten Citroni würfflet/ sträh es umb und umb auff das Koch/ setz es in ein Dorten-Pfannen/ laß es ein wenig übertrückern/ ziers mit Zucker oder Blümel.

94. Butter-Koch.

Nimb auff ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter/ wasch ihn wohl auß/trücker ihn wohl ab/ daß er nicht naß bleibe/ leg ihn in ein Weidling/ rühr ihn/ biß er groß aufklaufft/ nimb 24. Ayrdotter/ rühr einen nach dem andern darein/ wann alle darinnen/ nimb Zucker/ daß genug ist/ rührs wiederumb ein Weil/ schmier die Schüssel und Reiff/ gieß das Koch darein/ oben und unten Blut/ bachs bey einer halben Stund/ damit es ein schöne Farb bekomme.

95. Spanisch Aepffel-Koch.

Nimb schöne grosse Aepffel/ schneid runde Blätl biß auff die Kern/ schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein/ leg die Aepffel-Blätl darauff/ so offft ein leg Aepffel/ so offft besträhe sie mit Zucker und Zimmet/ nimb ein wenig frischen Butter darzu/ also mach die Schüssel/ biß ganz voll ist/ bachs auff einer Blut/ biß sie weich und braun werden.

96. Semmel-Koch/ mit einem Eingerührten.

Nimb 5. Ayr/ 2. Strigel Butter/ ein Seitel süsse obere Milch/ mach ein lindes Eingerührtes darauff/ nimb umb ein Kreuzer Semmel/ schneid die Rinden darvon/ weichs in gute süsse Milch/ laß wohl anziehen/ drucks hernach auß/ legs sambt dem Eingerührten/ und einem ganzen Ay/ ein Strig! Butter in ein Mörser/ zuckers und stoß wohl untereinander/ als dann schmier ein Schüssel mit Butter/ schütts darein/ mach oben und unten Blut/ und bachs.

97. Ein kräftiges Rosen-Wasser.

Nimb ein Hand voll groß oder kleine Rosen / thue die Knöpf darvon / nimb Semmel die in Wein geweicht ist / stoß darunter / treibs mit einem Seitel Wein durch ein enges Sübl / dann thue Zucker / Zimet / Nägerl und Muscatblöhe darzu / laß sieden bis dick wird / du kanst auch an statt des Weins ein gute Hünersuppen nehmen.

98. Ein Diendl-Koch.

Nimb Diendl / so vil du wilt / die wol zeitig seynd / treibs durch ein Süb / darnach thu das Durchgetribene in ein Schüssel / rührs wohl / nimb von 8. Ayrn das Weiße / sprit es in einem Häslen wohl ab / bis es ein lauterer Faimb wird / darnach nimb mit einem Löffel ein Faimb herab / so vil als ein Ay ist / rührs unter das Durchgetribene / so lang bis du nichts mehr hast / zuckers / das fein süß ist / schmier ein Schüssel mit Butter / bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weixel-Koch.

Nimb dörrte Weixel / sieds in einem Wein / schlags durch ein Süb / rühr 5. oder 6. Ayrdotter darein / Zucker und Zimmetstüp darein / schneid ein Semmel langlet / schmier die Schüssel mit Butter / und leg die Semmel-schnitten darein / röste sie zuvor in Schmalz / schütt das Weixel-Koch dar über / und bachs wie das andere Koch.

100. Dorten-Muß.

Nimb Semmelschmollen / weichs in guten Wein / bis weich wird / darnach schlags durch ein Süb / und schlag vier Ayrdotter drein / rühr alles durcheinander und schlags durch / nimb ein wenig Wasser darzu / schütts darnach in ein Raindl / leg ein wenig Butter darzu / laß ein Weil sieden / zuckers / und wann es genug gesotten ist / so leg wieder ein wenig Butter darein / und laß ein Sud thun / so ist es recht.

101. Das falsche Mandel-Koch.

Ejede ein Gries in einer Milch / als wann du ein Gries-Koch woltest machen / aber dicker / laß ihn kalt werden / alsdann nimb ein frisches Schmalz / treibs ab wie zu den Schmalz-Knödlen / wann du es abgetriben hast / so rühr den bemeldten Gries mit dem Schmalz so lang / bis es glat wird / alsdann nimb 4. Ayrdotter / und ein ganzes / rühr eines nach dem andern darein / und zuckers / bachs in einer Schüssel / unten und oben Glut.



Allerhand Milch.

102. Gefulzte Milch zu machen.

MAn soll von 10. Ayrn das Clar nehmen / und mit einem Spritler ein Löffel voll Wasser zerschlagen / und darzunehmen zweymahl so vil süßen Ram / zuvor in einem Häferl siden / und wieder überschlagen lassen / darnach die Ayrklar darein rühren / gar wol / daß fein dick wird / und wol zu kern / und auff ein Schüssel legen / anrichten / und kalt geben.

103. Ein andere gefulzte Milch.

Nimb ein halb Maß dicke Milch / thus in ein Maß Hasen / saltz und laß sieden: darnach nim das Weiß von 10. Ayrn / kloppfs / laß sieden / zuckers / schütt die zerkloppften Ayr darein / laß ein Viertelstund fein gemacht sieden / rührs nicht / bähe ein weißes Brod / leg in die Schüssel / und sträh Weinberl darauff / und thue die gefulzte Milch darauff / seh / daß es fein kühl sehet.

104. Die Spanische Milch zu machen.

MAn soll gute obere süße Milch nehmen / ein gutes Häfen voll / dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund / oder ein wenig mehr / darnach soll mans in gar nidere erdene Geschierz gießen / und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen / so würffts ein Haut auff / darnach soll man schöne bähte Semmelschnitten nehmen / und in eine gute Milch waichen / und auff eine Schüssel legen / und wohl zuckern / die Häutel fein mit einem Abnehms Löffel abnehmen / und darauff fein dick auffeinander legen / und allezeit Zucker darzwischen strähen / und also kalt geben.

105. Schnee Milch zu machen.

MAn soll auff ein Schüssel bey einer Halben / oder drey Seitel gute süße obere Milch nehmen / und von 5. neu gelegten Ayrn die Clar / mit einem Löffel gar wol durcheinander abgeschlagen / das gar fainig wird / darnach bähte Semmelschnitten in ein Schüssel legen / zuckern / und ein wenig Zimmet darauff strähen / und den Faimb von der Milch darauff legen gar hoch auffeinander / je höher / je schöner ist es / wann die Milch nimmer faimbt / so lang ein Löffel voll darin ist / soll mans nur wider spritlen / so faimbts / doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Topffen Milch zu machen.

MAn soll gar ein gute obere süße Milch nehmen / und 3. ganze Ayr wohl zerkloppen / und durch ein Seyh Pfännlein darein seihen / und zum Feuer setzen / und wans gleich will anheben zu sieden / Käß Molcken in einer Milch wol zertreiben / darein gießen / und wol rühren / und bey einer Blut stehen lassen / bis er sich gleich anhebt zu brechen / und zu einem Topffen werden

den will/ darnach ein Weil stehen lassen/ und das Töpffel absehen/ und in die darzu gehörige Mödel schlagen/ die fein formirt wie ein Löffel/ und seynd von Körbelzäunen geflochten; und wann das Käß-Wasser wohl darvon gesehen ist/ solü mans auff ein Schüssel umbstürzen/ und ein gute süsse Milch daran giessen/ man magz zuckern oder nicht.

107. Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen/ und ein Reiß darinn kochen/nicht zu vil/wann er nun anhebt zu sieden/ man muß ihn nicht rühren/ wann er anderthalb Stund kocht/ so setzt sich das Dick am Boden/ so soll man die Haut herab heben/ darnach das durch ein dünnes Tuch lauffen lassen/ daß nichts von dem Reiß darein kombt/zuckern oder nicht/kalt lassen werden.

108. Die Spanische Milch/Tares genant.

Nimb zwey schwarze unglasirte Weidling/ je weiter sie seyn/ je besser würffts auff; darnach nimb ein ganz neu-gemolckene Milch/wie sie von der Ruhe herkombt/seyhe sie/ thue es in Weidling/ setz es auff ein glüenden Aschen/ thue aussen herumb kleine glüende Kohlen/ und laß also 4. oder 5. Stund stehen auff dem glüenden Aschen/ wann er ganz auflöscht/ thut man wieder ein andern darunter/ damit es alleweil von unten gemacht/ und gemacht wallt/ nur nicht zu vil Blut/ sonst wird die Haut gleich hart und speer/ aber fort alleweil/ nur daß mans merckt/ wallen/ und wanns genug auffgeworffen/ 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen/ nimbs von der Blut/ setz zugedeckt in Keller/ laß über Nacht/ nimb die obere dicke Haut herab/ legß auff ein Schüssel übereinander/ und Zuckers/ also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

Erstlich nimbt man von der gestrigen Milch den süßen Kam darvon ein Seitl/auff ein mittlere Schüssel zu machen/ mehr von der heutigen Milch ein Seitl/alsdann 2. Löffel voll Zucker/ dises alles in einem saubern Hasen oder Keindl wol durcheinander gerührt/ und in ein Schüssel gossen/ hernach auff der Blut ein Sud thun lassen/ damit es aber nicht angelegt wird/ und also abkühlter auff die Taffel geben.

110. Gebachene Milch.

Erstlich zerschlage ein Ay/ und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz/ daß die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde/ darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ay überlauffen/ daß ein Boden werde/ gleichwie man sonst ein Blät zu einem Aykraut macht/ also muß die Pfann inwendig überzogen seyn/ alsdann nimb gar ein gute Milch/ 5. oder 6. Ay/ darnach die Pfann groß ist/ zerschlag sie und Zuckers/ thu es in die Pfann/ unten und oben Blut/ daß es werde wie ein Schüssel-Koch.

111. Gefülzte Mandel-Milch / auff allerhand Farben.

Nimb gestoffene Mandel/ die treib durch mit Wasser/darinnen Hausen-Blatter gesotten ist/ alsdann nimb das Grüne von Petersil/ hacks gar klein/nimb den dritten Theil von einer Mandel-Milch/zuckers/und sieds in einer Pfannen / seyhe es hernach durch / so wird es grün / nimb dann die zwey Theil / die sied auch in einer Pfann / zuckers wohl / gieß den halben Theil in ein andere Pfann/laß es also weiß bleiben/ den dritten Theil mach gelb mit Saffran/ so hast du drey Farben/laß bestehen/waßs gestanften ist/ so heb es in ein heiß Wasser / stürz auff ein blechenes Blät / schneids alsdann nach der Läng auff ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Vgel von Mandel.

Nimb gute Mandel/stoß sie/ und thu es in ein saubern Hasen / und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln / rührs mit einem Hölzlein / laß fein gemach einsieden/ alsdann thue es heraus in ein Ayrkörblein / laß wohl verseyhen: darnach nimb abgezogene Mandel / schneid sie nach der Läng entzwey / vergulds / und besteck den Mandel damit / den du gesotten hast/ mach ein Form darauff wie ein Vgel / zucker ihn / darnach leg ihn in ein Schüssel/ gieß ein gute Mandel-Milch daran.

Von allerhand Sulzen.

113. Zechten-Sulz zu machen.

Nimb ein grossen Hechten / schneid ihn die Haut sauber weg / schneid ihn zu Stücken/laß ihn ein Stund im Salz ligen/ nimb guten Wein/ Essig/ und Arbesuppen in ein Hasen / etlich geschälte Zwiffel-Häpl/ Pfeffer/ Zimber/Muscablühe darein/ auch Hausen-Blatter/ laß ein gute Weil einsieden/alsdann den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / sein gemach sieden lassen / zuckers dermassen / schau / daß die rechte Säure hat von Essig/ gilbs/ wann er an die statt gesotten hat/ seyhe die Brühe herab / laß stehen/bis es sich fest/leg die Stück in ein Schüssel. seyhe die Brühe sauber durch ein Tuch/ gieß an den Fisch / laß bestehen / wann du es gibst / sträbe Weinberl und Zirber-Nissel darauff.

114. Holler-Sulzen zu machen.

Nimb den Holler/ stoß ihn/ und treib ihn durch mit Wein und Gewürz / und mach es süß mit Hönig und Zucker/ rührs untereinander.

115. Lebkuchen-Sulzen.

Nimb des Leipziger Lebkuchens eine Tafel/scheide ihn würfflicht / gieße vier Maß Wein darein/ lasse ihn 2. oder 3. Tag daran weichen / sehe ihn darnach zum Feuer / und laß ein Ball oder sechs thun / zwings durch / thue daran Zimmet / Saffran / Zimber/Pfeffer / Muscablühe / laß noch ein Ball thun/ so ist es recht.

116. Ein

116. Ein Sulz-Muß zu machen.

Nimb Ayr / thue das Weiße darvon / klopf das Gelbe / zuckers / setz ein Milch über das Feuer / und laß sieden / und wanns anhebt zu sieden / so schütt das Gelb von Ayrn darein / und ein wenig kalt Wasser / auff das es zusammen laufft / darnach thue es in ein Ayrkäß / Körblein / laß verseyen / leg daruach in ein Schüssel / und nimb das Ayrclar / klopfss wohl / thue ein Zucker daran / darnach nimb guten Milchram von einer dicken Milch / laß sieden / thu das Ayrclar darein / und laß so lang sieden / als ein hart paar Ayr / darnach gieß es darüber in die Schüssel / laß kalt werden.

117. Ein Tusz-Sulzen zu machen.

Nimb geschälte Muß und Semmel-Mehl / das Wasser von einem hart gefottenen Ay / stoß alles wohl untereinander / und treibs durch mit Wein / saltz und gewürk es / so wird ein gute Sulzen darauß / die man zum Brattens isset.

118. Sulz über Fisch zu machen.

Erstlich nimb die Fisch und schieppe sie / siede sie mit Wein und Wasser ab / doch nicht gar allerding / saltze sie auch / nimb abgezogene Mandel / und stoffe sie klein / zwinge sie mit guten Wein durch / und leg die Fisch in eine Schüssel / nimb darnach die durchgetriebene Mandel / thue Zimber / Pfeffer daran / laß sieden / und gieß darüber / laß kalt werden.

119. Weirel-Sulzen.

Nimb zeitige Weirel / und stoß mit sambt den Kern / treibs durch wie ein Sulzen ; und da sie zu dick wolt werden / so gieß ein guten Wein daran / wurde sie aber zu sauer / so zuckers.

120. Ein Kummel-Sulz über ein Hechten.

Nimb einen Hechten / der 5. gute Stuck gibt / theils voneinander / saltz ihn ein / wann er ein Stund im Saltz gelegen / wasch ihn gar sauber / daß nichts schleimigs daran sey / thu ihn in ein glazirten Hasen / gieß darauß 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein / ein Maß Wasser / 1. Seitl Essig / darnach nimb grosse Zimber / Muscatblühe / Zimmet / binds in ein Pinckel / leg darzu / wann der Fisch ein wenig versaimbt hat / leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blatter darzu / laß also fein stätt sieden / so wirds lauter / den Hechten soll man auff ein Dreyfuß setzen / damit er umb und umb siede / wann der Fisch genug gefotten ist / leg ihn auff ein Schüssel / wo hin du die Sulz giesen wilt / die Sulz aber laß länger sieden / versuche etliche Tropffen auff einem zinnern Daller oder Löffel / wann es gestebet / ist es genug gefotten / dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack / laß von sich selbst durchrinnen / gieß über den Fisch / bestecke es mit geschwöllten Mandeln / und stell es in Keller / so gesteht es.

121. Manz

121. Mandel-Sulz.

Nimb Mandel/ stoß sie klein/ treibs mit einer warmen Milch durch/thue es in ein Pfannen / thue Hausen-Blatter darein / sied die Mandel-Milch und Hausen-Blatter miteinander / das fein dick wird / gieß in ein Schüssel/ daß es gestehe.

122. Zimmet-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein / Muscateller oder Malvasier / thue Zucker darunter / hernach nimb ein paar Löffel voll scharffen Essig / 3. oder 4. Löffel voll süße Milch darunter / laß dises untereinander warm werden / so bricht der Wein die Farb / alsdann seyhe es durch ein dickes Tüchl / wann es klar gesyhen/ gießt man das Zimmet-Del und Hausen-Blatter darunter / die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden/ auff ein Halbe nimbt man ein Loth Hausen-Blatter/wanns fertig ist/so gießt mans Finger dick/und laßt es gestehen/darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschier / darauf man isset.

123. Rothe Korn-Blumen-Sulz über Forellen / oder andere edle Fisch.

Nimb ein Seitel rothen Wein / und so vil Wasser/nimb die rothen Korn-Blumen/ binds in ein saubers Tüchl / leg Zucker darzu / laß sieden biß wohl pickt/ alsdann gieß auff gesottene Fehren oder Sälbling/ oder andere edle Fisch.

124. Eingute Sulz über Karpffen.

Setze den Karpffen in Essig und Wasser / doch daß der Essig wohl vor-schlagt/thue auch Zwiffel/Pfeffer/Muscatblühe und Nägerl darzu/ laß also sieden biß genug/ richts auff ein Schüssel / ziers mit langlecht geschmit-tenen Mandeln/ und laß gestehen.

125. Krebs-Sulzen.

Nimb abgefottene Krebsen/puk und stoß sie in einem Mörser/schlags mit guten klaren Wein durch/ nimb andere gesottene Krebsen / und laß die durchgetriebene Suppen sieden / wanns sied/ thue die Krebsen darein / laß ein kleinen Sud thun / thue auch Gewürk darzu / richts auff ein Schüssel / besteckts mit Mandel und Weinberl/ und laß also gestehen.

126. Rechte Kummel-Sulz.

Nimb guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinneten Kessel / thue ganzen Zimmet/ schönen weissen Canari-Zucker / ein klein wenig ganzen Pfeffer/3. oder 4. Suck Imber darein/laß es durcheinander sieden/ wann es wohl gesotten/ so nimb es weg vom Feuer / wirff 3. oder 4. Grän Bisam und Ambra darein / nimb schön weisse Hausen-Blatter/zerklopff sie wohl/weiche es in Wasser ein Tag oder zwey / so wird es weich / thue es in ein neues Geschier/gieß das Wasser darvon/gieß ein halb Seitel saubers Wasser/

Wasser darauff / laß es gemacht zergehen auff einem kleinen Kohl-Feuer/ es muß aber nicht sieden/ streich es durch ein neues härenes Sûb / gieß es in die Sulken/ theile die Sulken in drey Theil / thue Tarnafol in ein Theil / oder blauen Beigl-Safft / die andern Theil laß wie es an ihr selber / zum dritten Theil nimb Mandel/ stoß sie wohl/streich sie durch mit der Sulken/ so wird sie schön weiß/ gieß ein jede Farb besonder in ein Geschier/ richte die Farben durcheinander an/ besteck es mit Zirbernüßl/ und gib es / man füllt es auch in außgeschällte Limmes- oder Pommerantschen-Schaalen.

NB. Neben diser Sulken seynd gar vilierley in dem Arzney-Buch zu finden / welche in dessen Register im Wort Sulz können nachgeschlagen werden.

Von allerhand Würstel / Knödel / Strudl.

127. Kalberne Würstel zu machen.

MAn soll Kälbernes Brätl / sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken/ und darunter mischen / eingesalzene Lemoni / auch ein Semmel schmolten in obere Milch geweicht/ auch Pfeffer und Majoran / darnach ein Kälbernes Nehl/das Gehackte darauff schlagen/fein Würstel darauff machen/ mit einen Faden binden / und auff dem Rost bratten.

128. Würffel von Capaun- und Hünner-Lebern.

MAn soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken / pfeffern/ und gar lind salzen / ein gute obere Milch daran gießen / und von einem Spansärckel die grösten Darm einfüllen / und in einem heißen Wasser ein wenig überbrennen/ darnach auff ein Rost legen.

129. Hirschen-Würstel zu machen.

MAn soll ein gar saubern Faisch von Hirschen auffheben / darnach ein Jungfrau-Brätl klein hacken/ein Kinderne Faisten gewürfflet schneiden/ zimbllich vil/ und darunter mischen / auch so vil Faisch darein senhen / daß fein roth wird / darnach pure obere Milch darzu nehmen / daß fein dick wird/ wie zu den Leber-Würsten / darnach salzen / und gewürken mit Pfeffer / Imber und gestossenen Muscatnuß / und in den faisten Was Darm von Hirschen einfüllen / der zuvor sauber gepuzt ist / darnach in einem heißen Wasser überbrennen / auff einem Rost bräunen / und auff grüne Blätter anrichten.

130. Ein

130. Ein Aepffel-Pfängel.

Nimb Aepffel / schalls und schneids gewürfflet / und mach ein Taigl / mit einem Wein / und ein Ayr daran / dün wie ein Strauben-Taigel / und rühr die Aepffel darunter / zuckers ein wenig / laß ein Schmalz in ein Rindl heiß werden / schütt es darein / unten und oben Blut.

131. Mandel-Käß.

Nimb Mandel / so vil du wilt / mach ein Mandel-Milch / die gar schön gefohen ist / auß ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blätter / damit mans stärckt / man muß von erst die Hausen-Blätter in Wasser sieden / und mit demselbigen Wasser muß du die Mandel-Milch durchtreiben / etliche nehmen die Mandel dick / und treibens durch / aber es gehet nicht gern / oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt / alsdann zuckers wohl / laß sieden / so lang als zwey Ayr sieden müssen / so gieß in ein Form / wo man die Ayr-Käß pflegt darein zu gießen / seß daß es kalt stehet / wann es gestanden ist / muß du den Model in ein heiß Wasser setzen / so gehet es besser heraus / richts in ein Schüssel / gibs kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn / gieß die Milch nicht daß es darüber geht / so siehet man den Form des Käß / nimb vil Zucker.

132. Ein Eyr-Käß zu machen.

Nimb Ayr / so vil du wilt / kloppfs wohl / gieße ein wenig Rosen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in ein Pfannen / würff Zucker dar ein / wanns siedet / so gisse die gekloppften Ayr darein / laß ein Wall oder etliche thun / schau / daß nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gibs kalt / man kans auch wohl mit Mandeln bestecken.

133. Ein anderer Ayr-Käß zu machen.

Nimb Mandel / so vil du wilt / Petersil oder Majoran / stoß alles klein / gieß gute Milch daran / schlags durch / darnach nimb Ayr und Milch / rührs wohl durcheinander ab / zuckers / laß es zu einem linden Topffen zusammen / schlags in ein Model / behalts warm / und wann du es anrichtest so brenn ein wenig heiß Schmalz darauß / so ist es fertig / man machts auch von lauter Ayr und Milch / und ein wenig Weinberl.

134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Erstlich siede die Fisch / wie sie seyn sollen / klaube die Gräten darvon / hacke den Fisch klein / salz und gewürge ihn / nach deinem Gefallen / wels gere es in einem Mehl / und leg es in ein heiß Schmalz / bachs / und mache ein Brühlein mit Wein / und geribenen Lebkuchen / gib es / mach es ein wenig süß / so seynd sie gut.

135. Mandel-Knödel zu machen.

Nimb Mandel/ laß klein stossen/ thue geribene Semmel darzu / und zwey
Ayrdotter / und ein frischen Butter / und rühre gar wohl ab / zuckers/
bachs in Schmalz/ und mach ein Weixel/Suppen darüber.

136. Semmel-Knödel.

Nimb Aylene Bregen oder Ripffel so vil du wilst / Schlag 6. oder 7. Ayr
daran/rühre wol durch einander/bren ein wenig heiß Schmalz daran/so
werden sie fein rogl/bachs in Schmalz/ man muß sein kühl herauß bachen /
mach ein süß Süppel darüber/ so seyn sie recht.

137. Speck-Knödel zu machen.

Nimb Speck / schneid in klein gewürfflet / darnach laß ihn ein wenig
zergehen / weich Semmel in ein Milch / so als wie sonst zu andern
Knödeln / nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel / grünes
Kräutl / auch ein wenig Gries / Saltz / mache / nimb ein oder zwey Ayr /
schlags darunter.

138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen.

Nimb ein oder zwey Semmel/ so vil du auff ein Tisch geben wilst/ schneid
die Rinden darvon / hol die Semmel auß / laß ein wenig in ein heißen
Schmalz anlauffen/ darnach nimb die Weixel/ von den durren / setz sie zu /
wanns schier gesotten seynd / so nimb den halben Theil von den gesottenen
Weixeln / röst sie wohl im Schmalz/ wann sie schier geröst seynd/ alsdann
nimb ein wenig geribene Semmel auch darzu / wann du gern wilst / zuckers
wohl/ und sträh Zimmetstup darauff / alsdann in die angeloffene Semmel
gefüllt / wie man die Semmel herauß holt / alsdann muß man ein Blätl
wider darauff setzen / leg alsdann die Semmel auff ein Schüssel / und nimb
die übrigen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein
Stückel Kuchel Zucker darin versieden / und wann mans schier will an-
richten/ so sträh Zimmetstup darauff.

139. Würst in der Fasten.

Nimb Aepffel/schwings im Mehl und bachs/stoß darnach in einem Mörs-
ser / thue Weinberl-Latwergen daran / und mach ein Taig mit Milch
und Mehl an/wie zu den gewollnen Kuchlein/weigers wie Plätz / nimb die
Füll / thue Zimmet und Imber daran/ und bachs in Schmalz.

140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Ayr und Milchram durcheinander / eines so vil als das andere /
klopff alles wohl durcheinander / gewürk mit Pfeffer / Imber / Muscats
blühe/Saffran/auch grünes Kräutl / was dir beliebt / nimb ein halbes oder
ganz Kälbernes Brüstl/das wol weich gesotten ist/ hack's klein/ thue es auch
darunter/ nimb den Magen von Kalb/ ein oder zween/füll die Füll darein /
nähe es zu/ überbrenns an die stätt/ nimb darnach das Wämpel/ und mach
Steckl

Fleckl darauß/ oder sonst andere Fleck/ so schneid eines zu vier Stückel/ und legs zum Flecken/ wann du sie anrichst/ oder mach ein Ayr-Süppel dar über/ wie über die Brüßl.

141. Schweinene Knödel zu machen.

Nimb frisch Schweines Fleisch/ frischen Speck/ hacks alles durcheinander/ als wann du Bratwürst machen woltest/ aber kleiner/ machs darnach mit Semmel und Ayr/ auch Kräutl/ als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutel/ Spenat/ Salve/ Schnittlauch/ jungen grünen Zwissel/ Frauen-Blätter/ wasch alles auß/ hacks klein untereinander/ schlag etliche Ayr darein/ auch 3. oder 4. Löffel voll Munde-Mehl/ 2. Löffel voll Milchram/ allerley Gewürk/ Rosmarin/ Pfeffer/ Mägerl/ Muscatblühe/ und Sardellen/ oder ein Pickelhäring klein geschnitten/ und wohl durcheinander gerührt/ schütt alles in ein heisses Schmalz in ein weite Pfannen/ setz es auff ein Blüt/ oben auch ein wenig Blut/ so wird es fertig.

143. Ein gutes Ayr-Pfänzel.

Nimb Semmel/ schneid gewürfflete Bröckel darauß/ rösts im Schmalz/ nimb darnach ein gute Milch und Ayr/ zuckers/ schlags wohl durch einander ab/ gieß in das Pfännl zu den gerösten Bröckeln/ laß kühl auff einem heißen Aschen langsam außbachen/ mach oben auff ein wenig Blüt/ gibs auff die Taffel als ein Pfänzl.

144. Reiß-Knödel.

Nimb gesottenen Reiß und gestossene Mandel durcheinander/ zuckers/ und schlag Ayrdotter daran/ mach Knödel darauß/ und bach es im Schmalz.

145. Mandel-Knödel.

Laß die Mandel klein stossen/ thue ein geribene Semmel darzu/ und 2. Ayrdotter/ sambt etwas frischen Butter/ rührs wohl untereinander/ zuckers/ bachs im Schmalz/ mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen- oder Hünere-Fleisch.

Nimb das Breite von gesottenen Hünere- oder jungen Fleisch/ hernach nimb Semmelschmollen/ so vil als des Fleisches ist/ hacks klein/ schlag 2. Ayr daran/ gewürk es mit Muscatblühe und Pfeffer/ mach Knödel darauß/ sieds in einer Arbes-suppen/ leg Butter daran/ und laß sieden.

147. Aufggangene Semmel.

Nimb ein gutes Mehl/ 3. Löffel voll Gerben/ 2. Ayr/ 4. Löffel voll Milch/ und ein wenig Schmalz/ mach einen Zaig nicht zu dick/ arbeit ihn wohl ab/ wann der Zaig wohl auffgangen/ gieß ein wenig Milch in die Dortens Pfann/ schneid den Zaig fein rund wie ein Semmel/ leg ihn in die Dor-

ten Pfannen / schier oben und unten ein Blut / doch nicht zu vil / nach einer Viertelstund schaue erst darzu / bachs fein braunlecht.

148. Zupffte Knödel.

Nimb 3. Strigel frischen Butter / wie mans umb ein Kreuzer kauft / rührs wohl ab / alsdann zupff die Schmollen von neu gebachener Semmel so vil / bis der Zaig wohl dick wird / machs zu Knödeln / leg in eine kräftige / wohl gewürzte Suppen / und laß sieden / bis genug seyn.

149. Aufgeloffene Gerben-Nudel.

Nimb schönes Mehl / gute Milch / ein guten Löffel voll Gerben / 2. ganze Ayer und ein Dotter / auch eines Ay groß Schmalz / laß unter einander warm werden / rührs unter das Mehl / mach ein Zaig der sich würcken laß / darauff mach grosse Nudel auff ein Bredt / laß wol auffgehen / hernach nimb ein grosse Reim / gieß ein halb Maas Milch darein / auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter / laß untereinander sieden / leg die auffgangene Nudel darein / oben und unten gleiche Blut / so geht die Milch in die Nudel / gib acht / daß sie sich nit verbrennen / sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichts / schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter / laß ihn zergehen / rühr 2. Ayrdotter / und ein Löffel voll Milchram darein / schütt ins Mehl / rührs wohl ab / würcks und walchs auß / nach disem streich Butter über den aufgewalchten Zaig / über den Butter aber wohl dick Milchram / leg zusammen / wie ein Strudel / leg in ein Reim mit guter Milch / setz oben und unten ein Blut / daß wohl braun werden.

151. Weizel-Knödel.

Jede dürre Weizel / bis sie weich werden / seyhe die Suppen darvon / löß die Kern auß / hack die Weizel klein / nimb ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter / dise must du aber vorhero in Schmalz oder Butter lassen anlauffen / schlag ein Ay daran / nimb Zucker und Zimmet / rührs untereinander / daß ein festes Zaigel werde / mach kleine Knödel / besträh es ein wenig mit Mehl / und bachs geschwind in heissen Schmalz / sonst zergehen sie / leg die Knödel in ein Schüssel / darauff man isset / nimb die abgeyhene Weizel-Suppen / zuckers / und thue Zimmet darunter / brenns ein wenig mit Mehl ein / daß wohlgeschmack werd / gieß die Suppen auff die Knödel / und laß auff einer Blut ein wenig sieden / doch must du nicht zu vil Suppen daran thun.

152. Weizel-Würstel.

Nach den Zaig an / und verfare wie bey den Weizel-Knödeln / nur daß den Zaig in Würstel oder Strigel schneidest / und bachs im Schmalz.

153. Apffels

153. Aepffel-Knödel oder Strizel.

Machs eben/als wie von den Weirten gemeldt/ allein die Aepffel must du ein wenig im Schmalz rösten/ wann du es bachen thust / besträhs wohl mit Mehl/ damit sie nicht zerfallen / gibs trucken / oder mach ein Süppel darüber von Wein/ wie auch Zucker und Zimmet/ und gieß darüber.

154. Höchten-Knödel.

Nimb ein gutes Stück Hechten/ laß sieden / blätl ihn klein/ und zerhackt/ mach von Ayrn ein Fingerührtes / nimb grünen Petersil/ Majoran / hackt klein/ nimb auch schönes Mehl darzu / misch alles durcheinander / gewürz es mit Muscatblühe/ Zimber und Pfeffer / mach kleine runde Knödel / sieds in einer Petersil-Suppen/ und gibs.

155. Schlick-Kräpffel.

MAn nehm 2. ganze Ayr/ schlags in ein Mund-Mehl/ mach ein Taig an/ walg ihn dün auß / fülle darein allerhand Kräutel/ was du wilst / oder gehackte Kälberne Brüz und March / oder gehackte Lungel / welches aber vorhero im Butter muß geröst werden / nimb Weinberl darzu nach Belieben.

165. Schlick-Kräpffel von Krebsen.

MAn nehm 40. oder 50. Krebsen/ wasch sauber auß/ thu es in ein Hafen/ gieß siedenes Wasser darüber/ decks zu / und laß ein halbe Stund stehen/ alsdann thue das Wasser darvon / schälle die Schweiff und Scheern auß/ nimb die Schmollen von einer Semmel/weichs in süße Milch/ ein wenig grünen Petersil/ hack alles klein untereinander/ nimb eines Ayr groß frischen Butter/ laß ihn in einer Rain zergehen / schütt das Gehackte darein / hernach nimb 2. Ayr und schönes Mehl / mach ein Taigl / walgs dün auß / füll das Gehackte darein / gewürz es mit Pfeffer / Muscatblühe und Salz / mach Schlick-Kräpffel / übersieds gar ein wenig im Wasser / legs auff ein Süß / daß sie wol absinken / hernach legs in ein Schüssel/ nimb das Beste von den Krebschallen / zerstoß es / und treibs mit guter Milch durch ein Süß auff die Schlick-Kräpffel / leg 2. Strizel Butter daran / laß auff der Blut wohl einsieden/ daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Ayr-Kraut.

Nimb wenig Schmalz in ein seichte Pfannen/ nur daß es den Boden be-
neht/schlag etliche Ayr ab / darnach du vil machen wilst / saltz und pfeff-
fers / schütt ein wenig von den abgeschlagenen Ayrn in die Pfann / allwo
das Schmalz ist heiß worden / breite es über die ganze Pfannen auß / daß
ein schönes dünnes Blätl / und schön röstlet auff beeden Seiten ~~welt~~ ^{ver-}
fahre also mit den Ayrn / biß alles aufgossen ist / und gebachen / darnach
schneid lange Zeitl darauß wie ein Kraut/ thus in ein Schüssel/ gieß ein wenig
Wein

Wein und Wasser darauff/ leg etwas frischen Butter daran/ zuckers/ und sträh Weinberl darauff/ laß ein Weil sieden.

158. Griefß-Schöberl.

Nimb ein frischen Speck / hack ihn klein / nimb darzu schönen Griefß / 2. Ayr und guten Milchram / rührs durcheinander ab / bachs / gibs truckner / oder in einer Suppen.

159. Speck-Nocken.

Nimb frischen oder gesalznen Speck / hack in klein / und thue ihn in einer Schüssel abreiben / nimb darzu 2. oder 3. Ayrdotter / und ein ganzes Ay / rührs auch darein / mach mit Mehl einen Teig an / wie zu Nocken gehörig / salz und schneids in ein siedend und gesalznenes Wasser / wanns überbrent / legs in ein Schüssel / besträh es mit geribener Semmel / oben und unten / brens mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen-Kuchen.

Nimb Ayr / so vil du machen wilt / salz sie / thue auch Petersil / Zwiffel / nach deinem Belieben darzu / schlags wohl ab / thue frischen Butter in ein Pfannen / laß wohl heiß werden / biß sie beginnt braun zu werden. Wilt du den Kuchen besser machen / so kanst du das Klare von Ayrn halben Theil darvon thun / und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen / schütt die abgeschlagene Ayr darein / mach ein hurtiges Feuer darunter / und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

Rat klein geschnittenen Speck in Butter und ein wenig Wasser / wann das Wasser ganz außgetrucknet ist / und der Speck röthlich scheint / so gieß die obbesagte Ayr darüber / und laß schön außbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden / schlag Ayr wohl ab / und schütts darein / wann sie beginnen hartlich zu werden / so leg klein geschnittene Stückl von Schuncken darein / oder Häring / und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf-Mägerl zu machen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepußt seyn / darnach gesotten / daß sie nit zäh seyn / darnach soll man Kälberne / Rinderne oder Schaaf-Paisten / auch frischen Speck klein hacken / darunter 2. Hand voll geribene Semmel nehmen / darnach man vil Mägerl füllt / auff ein geröstet Zwiffel und Perterzil / darnach 2. oder 3. Ayr daran geschlagen / ein obere Milch / auch Pfeffer darzu thun / daß eine feine dicke Füll wird / und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken / braten / und mit zerlassnen Speck oder Butter begriessen.

164. Bas

160. Bachene Hünen und Tauben.

Wann die Hünen und Tauben zerglidlet seyn/ soll man die Beinlein wol zerklopfen/ und über Nacht in zimlich gesalznen Wasser legen / darnach mit guten Essig besprengen / und wider ein Weil ligen lassen / darnach im Mehl umbkehren / und im Schmalz bachen / und ein schön grün Petersil in ein heiß Schmalz werffen / und gleich wieder herauß thun / und dar auff legen/ er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Was gang kleine Hünel einen Sud in einer Rindsuppen thun / zerschneids in Stücket / walg in Ayrn / oder in einem darzu tauglichen Saigl / und bachs im Schmalz/ auff dise Weiß kanst du auch die Frösch bachen.

166. Hünlein oder junges Fleisch in Agras-Beerl zu kochen.

Wann das Hünlein sauber gepuht/ und zerglidert ist/ soll mans mit heißen Wasser überbrennen / und in ein Rain legen / ein Semmelschnitten fein gewürfflet schneiden / und ein wenig im Schmalz rösten / Muscatblühe/ zerstoßenen Pfeffer / und ein gute Handvoll Agresberl / oder unzeitige Weinber darzu thun / ein gute Rindsuppen daran gießen / und an die statt sieden lassen/ wann mans will aurichten / Butter darzu legen. Mit grünen Arbes kocht mans auch also.

167. Hünlein in einer schwarzen Suppen.

Man soll das Blut von einem Hünlein/ oder von mehren / in Wein oder Essig aufffangen/ das Hünlein zerglidern/ und in heißen Schmalz abbrännen / darnach in ein Häferl thun / und ein saubern Apffel klein hacken/ im Schmalz rösten / und ein wenig geribene Semmel darzu / daran gießen Wasser / Wein/ Essig / auch das Blut / und sieden lassen / darnach darzu thun Pfeffer/ Zucker/ Zimmet und Rägerlstup.

168. Ein gutes Essen von Lebern.

Man soll Hünen/ Kälberne/ oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimlich vil Capaun/ oder anderer Saissen / und einer geweichten Semmelschmollen in obere Milch / und 2. Ayrdotter daran geschlagen / darzu nehmen Majoran/ Petersil/ Muscatnuß/ Pfeffer/ und ein süßen Milchram / ein Butter in einem Pasteten-Reindl zergehen lassen/ den Zeug darein gießen/ unten und oben Blut geben/ so lauffts auff / und wird gar schön rogl / man muß im Reindl auff den Tisch geben. Man machts auch also von einen Kälbernen Nieren.

169. Eine gute Carabanda zu machen.

Man soll ein hinders Biegl abbraten / das Fleisch von den Beinlein ablösen / und klein schneiden / an dem langen Beinlein Brät lassen/ und auff die Schüssel legen / ein wenig mit Essig besprengen / ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen / gar klein pfeffern / und ein wenig

Suppen daran gießen / und Butter daran legen / und zugedeckt / auff einem Glütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpff-Brätl.

MAn soll ein hübsches Strüzel Lämmernes Fleisch nehmen / dasselbe auff dem Rost abbräunen / zuvor mit Salz besprengen / darnach in ein Häserl thun / und darzu 4. Apfelspältl von einem sauerlechten Apfel / sie seyn grün oder dürr / und ein geribene Semmel in Schmalz rösten / daran gießen ein wenig Fleischsuppen / Pfeffer / Imber und Muscatblühe darzu thun / feinzugedeckt / auff einem Glütl stehen und dämpfen lassen.

171. Ein Hünlein wie ein Hasel-Hünlein zuzurichten.

MAn soll ein Löffel voll Essig / und ein halben Löffel voll Brantwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen / auffhencken / und also verzaplen / und über Nacht hencken lassen / darnach rauffen und sengen / und die Füßlein ein wenig brennen / wann man gern will / mag man Hasel-Hünel-Füßl daran binden / und mit Speck oder Gewürz spicken / darnach braten / man mag auch also in ein Pasteten einschlagen / man muß heißen Essig nehmen / denselben gewürzen / und es damit begießen / und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auff Englisch zu kochen.

Nimb von einem Rind ein gutes Schweiffstuck / und zertheils gemacht / daß mans nicht zerschlägt / nimb Finger lang / und Finger dick Speck / und spick fein wohl / der Speck muß aber wohl gesalzen und gewürzt seyn / und spick das fein nach der Läng hinein / nimb ein Hasen oder Kessel / so groß das Fleisch mag seyn / alsdani laß wol sieden / das allzeit wol zugedeckt bleibt / wann das Fleisch anfangt weich zu seyn / wirff darein ein Zweifel voller Nägelein gesteckt / und ein Stück Imber voneinander gebrochen / und groben Pfeffer / sein Kräuter / als Rogmarin / Kundelkraut / drey Lorbeer-Blätter / ein halbe Stund zuvor man anrichten will / man muß die Feisten darvon schöpfen / und hinein gießen 1. Seidl von guten Wein / und ein halb Seidl guten Essig / nimb Schwämmel und Ochsenhäut / müssen klein geschnitten werden / und laß einsieden / daß die Suppen kurz ist / dann richte das Fleisch sauber an / und reguliers mit dem Schwämmel und Ochsenhäut.

137. Spanische Ohlie / nachdem man vil machen will.

Nimb 2. Pfund rindernes Bauch-Fleisch / laß sieden / heb die Brüß davon auff / 3. Schweinerne / und Hirschen-Ohrwängel die gesäubert / und halb gesotten / ein gerauchte Ochsen-Zungen gar gesotten / gerauchertes junges Schweinernes Fleisch halb gesotten / gerauchertes Rindfleisch halb gesotten / 1. halb Pfund gesottene Cerbeladi in runde Scheibel geschnitten / 2. Lämmerne Brüßl halb gesotten / ein halb gemästet Capauner halb gesotten / 4. Schepsene Schweiffel halb gesotten / ein halb Pfund Ochsen-March

March klein geschnitten / mittere gelbe Rübel / kleine weiße Rübel / kleine Scheer-Rübel gepuzt / Zeller / Passanati / 3. Häpel Knoblauch klein geschnitten / 2. Hand voll Eiser / gebratene Kösten / schönen Köhl. Nimb ein saubere Rain / leg eines nach dem andern darein / zwischen jedwedere Lag aber lege Ochsen-March und Ruben / nimb ein lind gesalzene Rind- oder Hennen-Suppen / seyh sie darüber / gewürz es lind ab / daß es nicht versalzen wird / deck es sauber zu / laß also wohl durcheinander sieden / als dann richte die Speiß auff eine grosse Schüssel an / daß man alles sehen kan / oben darauff lege Bratwürst.

147. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

Sch Rindfleisch zu mit Wasser / und saltz / laß mürb sieden / thue Lorber / Blätter / zwey oder drey Häpel Knoblauch / ganzen Imber / Nägerl und Muscatblühe / etliche Köhlfrezel / gelbe und weiße Ruben nicht vil / ein klein wenig Salbey und Rosmarin darein / laß ein Viertelstund damit sieden / nimb es vom Feuer / deck es zu mit einer Hafendeck / damit der Geschmack nicht darvon gehe / gib es mit den Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünel.

Nimb kleine junge Hünel / puße sie / schneide sie mitten voneinander / klopf sie mit dem Messer Rücken / wirff sie in heissen Butter / laß sie ein wenig braunlich rösten / seyh den Butter darvon / gieß ein gute Hennenbrühe darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni / gewürze es / wann du es wilt anrichten / so nimb gebähte Semmelschnitten / lege sie auff den Boden in ein silberne oder blechene Schüssel / richte die fricassirte Hünel darüber an / gieß die Brühe darüber / laß es in der Schüssel auff Kohlen sieden / gewürz es lind ab / und gib es.

176. Zerlegte Capauner-Speiß.

Nimb junge Capauner / brate sie halben Theil ab / laß sie kalt werden / zerlege sie zierlich / thue sie in ein Rain / gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber / thu March und Gewürz darein / laß es sieden / wirff Citronen-Blühe darauff / und gib es.

177. Ein andere.

Nimb ein Capaunl / quälle sie im Wasser / nimb sie auß dem Wasser / und gied sie fein klein ab / nimb Spärgel und Brügl / quell sie in Wasser / schneide die Brigl klein / thue auch Krebs übersieden / und schälle sie / thue diß alles mit Ochsen-March in ein Rain / gewürz es lind ab / gieß ein gute Hennenbrühe darüber / laß es damit sieden / wann es ein Weil gesotten / so seyhe die Suppen davon / brenn die Suppen ein wenig ein / thue ein wenig frischen Butter darzu / gieß es wieder drüber mit ein wenig Wein / laß es wieder auffsieden / richt es zierlich an / und gib es.

178. Gefüllte Lämmerne Brüstel.

Nimb Lämmerne Brüstel / so vil du wilt / nimb gequellten Zeller / mache ein Eingerührtes von 3. oder 4. Uyrn mit frischen Butter / March / grüne Kräuter / eingeweichte Semmelschmollen / hack diß alles durcheinander mit ein paar frischen Uyrdotter / gewürz es lind / füll die Brüstel damit / setze es zu / und siede es weich / schütte Macaroni darüber / die in einer Rindsuppen gequellt seyn / gibß mit geribenem Parmesan Käß besträhet.

179. Zeller-Suppen über ein gesottenen Capauner.

Sied sauber gepuzten und in Blättl geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen / rühre guten Milchram daran / röst Semmelschnitten im Schmalz röflet / und richt den Zeller sambt der Suppen über einen wohl gesottenen Capauner.

180. Ein köffliche Kreuter-Suppen.

Nimb Andivi / Boragi / Gundleben / Körblkraut / Rückerl / Spörgel / Spanischen Saurampffen / Zigori / Spenat / dise alle wasche sauber auß / und hacks klein / sieds in einer guten Rindsuppen (wilt du es trincken / so seyh die Suppen von den Kräutern ab) gieß mit einem Uyr oder Milchram ab / und richts über gebähete Semmelschnitten.

181. Piccadi von Indianischen Hünel.

Nimb und brate sie halben Theil ab / laß sie kalt werden / mach ein Gehack darauß mit March / Lemoni-Safft / Austrien / ein wenig Wein / nimb ein wenig geweichte Semmel darunter / gewürz es lind ab / laß es siedden / gib es mit ein wenig Butter.

182. Bisque von jungen Hünel.

Nimb gar kleine junge Hünel / je kleiner / je besser / puz sie / und laß sie gangk / röst sie im Butter / nimb kleine Vögel / Brück / Krebs / quell und richt ein jedes besonder zu / mach ein Gehack von Capauner und Ochsen March / thue es in ein Silber / seyhe ein gute Fleischsuppen darauß / gewürz es lind / laß siedden / brenn es ein wenig ein / richt das obgeschribene alles darüber an / besträh es mit geschälten Pistaken / und belege es mit Lemoni / gibß.

183. Spansau-Würst.

Nimb ein Spansau / puz sie sauber / oder ziehe ihr die Haut ab / nimb 2. gerauchte Ochsen-Zungen / 2. Pfund Schweines Fleisch / 2. Ochsen Gaum / 3. Schweinene Ohren / sied es alles / und schneid es dün und langlecht / sonderlich die Ohren / nimb ein Cerveladi-Wurst / reib sie darunter / gewürz es wohl / und füll es fest in die Spansau-Haut / bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretlein von Schindel / sied es / und gib es kalt in Schnitten / kanst auch ganze Pistaki darunter nehmen.

184. Gebratene Kälber-Brüßl in Sardellen-Suppen.

NIm die Brüßl/ säuber sie auß/ sied sie in Wasser / spick sie mit klein geschnitten Speck/ steck sie an ein hölzern Spiß / binde sie an ein grossen Spiß/ du kanst Salbey-Blätter darzwischen stecken/ brate sie ab in Safft / nimb Krebs die gesäubert seyn / auch gefotten / spicke die Schweiffel / fricassir sie in Butter / wann die Brüßl gebraten / und du anrichtest / so würff die Krebs-Schweiffel darüber / nimb Sardellen / wasche sie in drey oder vier Wasser / nimb die Gräten heraus / thue sie in ein Raindl mit Wein/ Essig / Lemoni-Safft / süßen Butter/ gewürk es lind ab / laß es sieden / damit die Sardellen zergehen / streich sie durch ein härin Tuch / und laß sie darnach wieder auffsieden / ist zu wenig Butter / so thue mehr dar auff / gieß es über die Brüßl/ und gib.

185. Gefüllte Birn.

Nimb Birn/ und hole sie auß / so vil du kanst / und fülle sie mit gehackten Birn/ Mandel/ Weinberl / Zucker / Zimmet / mach ein Plätzlein von einer Biern oben darauff/ steck ein Zwecklein darauff/ daß die Füll nicht herauß fällt : Mache darnach ein dünnes Taiglein / tuncke die Biern dar ein/ und laß gemach bachen. Gleicher Weiß kan man auch die Aepffel und Kitten machen.

186. Gefülltes Kraut.

Schneid den Stingel heraus/ machs ein wenig hol / nimb 2. Hand voll Mandel/ hacks mit ein wenig Krautblätlein/röst es in Schmalz/ gilbs/ gewürk mit Imber/Pfeffer/ Muscatblühe/ schlag 2. Uhr daran / rührs untereinander/ und fülls ins Kraut/ decks mit Krautblätlein zu / thue es darnach in ein Raindel/ gieß warm Wasser daran/ salz ein wenig/ laß sieden / brenn ein Schmalz daran/ laß einbrecken.

187. Gelbe Ruben von Kitten machen.

Nimb Kitten / schälls/ schneids wie gelbe Ruben / thue sie in ein Häserl / und thue Mandel/ Weinberl / Rosinen und Zucker daran / brenn ein Schmalz darüber/ laß fein dünsten.

188. Gedämpfte Hünel.

Nimb ein junges Hünel/salz es wie zum braten/gwürk mit Nägerl/Pfeffer/Salbey/Rosmarin und Majoran/ thu es in ein Häserl / gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran / auch frischen Butter / decks zu / setz in Kohlen/ und laß dämpfen / wann es schier fertig und weich ist / so nimb ein Lemoni und Agres/thue sie auch daran/so wirds gut und recht.

189. Hüner in Gewürz.

Nimb ein Henne/ zerlege sie in vier Theil/ siede sie in Wasser / hack Zwissel klein/ gieß Essig daran/alsdann gewürk sie wohl mit Pfeffer/ Saffran und Muscatblühe/ und koche sie gar ab.

190. Junge Hünner in einer Suppen.

S Jede die Hünner ab im Wasser / nimbe ein Hand voll Blätter von Peterfilkraut / stoß in einem Mörser / darunter thue 6. Ayr / nachdem die Schüssel groß ist / solches stoß alles mit Pfeffer / Imber / Saffran / auch Zucker ab ; darnach so treibs mit der Hünnersuppen durch ein Süb / und lasse die Suppen wohlauffsteden / und rührs siedig / lege die Hünner in ein Schüssel / und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalb und Lämmerne-Fleisch machen.

191. Hünnel in einer Lemoni-Suppen.

Puß die Hünnel / zerhacks wie oft gemeldt / darnach nimbe ein Rindsuppen / gieß daran / und ein guten Theil Wein / aber überbrens zuvor / gleich daß sie verfeimbt haben / auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein / als dann nimbe 1. oder 2. Lemoni / schneids fein blätlet / legs auch darzu / gewürk es mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / gilbs / laß also sieden / biß sie genug haben / brenns auch ein / wann du es anrichtst / so leg die Lemoni-Blätl daran.

192. Gescherbl über ein junge Gantz.

S Jede die Flügel / Füß und Magen in Wasser und Essig / schneid Muscatblühe daran / gilbs und Pfeffers ; nimbe darnach das Leberlein / ein Apffel und ein Zwiffel / hacks klein / nimbe ein wenig geribene Semmel / rösts im Schmalz / thue es daran / auch ein Ayr / pfeffers und fülls in Kragen / nähe ihn oben zu / und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs-Lebern zu Kochen.

Nimb ein Kalbs Leber / schneids würfflicht / rösts im Schmalz / mach ein Brühe darüber mit Nägerlein / Pfeffer / ein wenig Lebkuchen.

194. Gefüllte Leber.

Nimb ein Kalbs-Leber / hacks / nimbe abgezogene Mandel / schneids länglicht / nimbe Rosinen und Weinberl / thus daran / thue friichen Butter darein / gieß ein Kam daran / Pfeffer / Imber / Saffran / und Salz / legs in ein Netz / thue Schmalz in die Bratpfannen / und legs darein / laß in einem Deselein bachen.

195. Gedämpfte Leber.

Nimb ein Kälberne Leber / schneids zu Stücken Ayr groß / salt / gewürk mit Nägerl und Pfeffer / stecks an Spiß / brats doch nicht gar ab / darz auff legs in ein Schüssel / nimbe Zwiffel oder Knoblauch / hacks / rösts im Schmalz / thue das Schmalz von Zwiffeln wieder weg / nimbe Pfeffer / Essig / friichen Butter / Lemoni / thue es alles an die Lebern in die Schüssel / decks zu / laß auff der Kohlen dämpffen.

196. Kälberne Leber Braten.

Nimb die Lebern / schneid sie zu Stücken / wie die Wälschen Ruff / spick's mit Speck / und legs in ein Netzelein / stecks an Spiß und brats / mach ein

ein

ein Brühlein darüber mit Fleischbrüh / ein wenig Nägelein / Zmber und Pfeffer / und brenn ein Mehl daran.

197. Maurachen zu machen.

Nimb ein Lungel / thus überbrennen / und hacks gar klein / nimb es alsdann auff ein Schüssel / schlag 1. oder 2. Ayr daran / thus gar wohl stupffen mit Pfefferblühe und Zmberstup / auch mit Lindz und Muscatstup / rührs durcheinander ab / und mach ein Zaigl an von Ayrn / walgs gar dünn auß / darnach nimb ein Holz von einem Weinzapffen / und schlag ein wenig von dem Zaig darumb / weiters so schlag die Lungel daran / lasse aber den Stingel weiß / und thue es bachen / mit sambt dem Hölkel / halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen / damit nicht vil darvon falle / thue über ein Weil das Zäpffel herauß / damit es auch inwendig außbache / gibß auff den Tisch.

198. Hüner-Kaviol.

Nimb die Leberlein / hacks / nimb schönen Petersil / Mangolt / hacks und rösts im Schmalz / auch ein wenig geriben Brod / und ein geribenen Holländischen Käß / 1. oder 2. Ayr / Pfeffer / Zmber / thue es unter die gehackten Leberlein / nimb wenig Wasser / frischen Butter und ein Ay / mach ein Zaig an / wälger ihn / und schlag die Füll darein / forms den Haasens Dehrlein gleich / legs in ein Fleischbrüh / laß sieden / legs in ein Schüssel / thue frisch Schmalz / ein geribenen Käß / auch Muscatblühe daran / ein wenig Pfeffer / laß auff der Kohlen ein wenig sieden.

199. Ein andere.

Nimb den Nieren sambt der Faisten von einem Kalb / hacks mit Petersil / Mangolt / röst es in Butter / nimb geriben Brod und Käß / Zimmet / Pfeffer / schlags in obbeschribenen Zaig / machs wie vorgemeldet. Dergleichen kan man machen / von Kalb- oder Hennen-Fleisch / aber es muß ein March dabey seyn.

200. Vögel in Zwiffel einmachen.

Schneide Zwiffel / und röst ihn im Schmalz / rupffe die Vögel / und rösts auch im Schmalz / und thus unter die Zwiffel / gieß Wein und Fleischbrüh daran / gilbs und gewürk / so seynd sie recht.

201. Wildprät gut zu machen.

Setze das Wildprät im Wasser und Salz / gieß es darnach wider herab / mach eine Brüh darüber von Lebkuchen / auch Rosin / Mandel / Zucker / ein wenig Muscatblühe / Pfeffer / Zmber / Nägelein / Wein und Essig / auch ein wenig von der erst- gesottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch-Geweyh.

Vn weichen Hirsch-Geweyh schneide die Spizel ab / von selbige ziehe die Haut ab / schneids dün blätlet / legs in ein Raindl / thue Butter darein

darein / laß also wohl brecklen / nimb Lemoni-Safft darzu / wann du wilt / kanst auch etwas Zimmet und Muscatblühe darzu geben / ist ein kräftige Speiß.

203. Ein Henn oder Capaun zu machen / die kein Bein habe.

Sich die Henn oder Capaun ab / puße ihn kühl / damit die Haut nicht verbrennt werde / darnach nimb den Kropff bey dem Kopff herauß / und die ganze Haut von der Henn oder Capaun außs fleßigist von dem Bräuten herab ledigen / als wann mans untergreiffe / die Flügel / Biegl und Stof / sollen an der Haut bleiben / nur das Brätige soll man von den Beinern herablösen / alsdann nimb ein feisten Kälbernen Nieren / sambt der Capaun-ner-Faisten / hack's klein / nimb ein wenig geribene Semmel / schlag Ayr daran / rühre untereinander ab / saltz / pfeffers / und nimb Muscatblühe darzu / fülls in die lähre Haut / näh's subtil zu / hernach thu es in ein raumiges Häfen / damit es nicht anbrenne / giesse gute Rindsuppen daran / wanns gesotten / legs auff gebähete Semmelschnitten / gib die Suppen ein wenig / und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

Nimb Aepffel / so nicht gar zu groß / auch nicht sehr sauer seyn / schneid ein Blätl oben herab / hol den Aepffel auß / doch daß ein Kanst herumb bleibe / darnach mach ein Füll von Weinberln / Zibeben / und Mandel / zuckers (wilt du / so kanst du auch lindes Gewürz darzu nehmen) fülls in die Aepffel / leg das Blätl wieder über den Aepffel / mach ein kleines Hölzel / spiß das Blätl damit an / daß es nicht herab falle / alsdann nimb ein Schmalz in ein Pfann / laß heiß werden / und leg die Aepffel darein / setze die Hafendecke mit Blut darauff / so bräunt sichs fein / so sie nun anheben braunlecht zu werden / so richts auff ein Schüssel / mach ein Süppel darüber / also : nimb ein Wein und Wasser / röst ein wenig Mehl darein / zuckers / thue auch Weinberl / Mandel und Zibeben (wann du wilt / kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) darein / gib's / und richts über die Aepffel / also kanst auch die Biern machen.

205. Hirschen-Zemmer zu machen.

Nimb den Zemmer also ganz im Wasser gesottener / saltz ihn wohl / so er gesotten ist / leg ihn auff ein Kost / laß ihn wohl abtrücker / sträh darauff Zimber / Muscatblühe / und Saltz / mach ein süße Brühe an den Zemmer / thue in ein Schüssel Wein / Zimmet / Lebzellen / Zucker und Muscatblühe / laß ein wenig sieden / und gib's warm.

206. Schweins-Kopff.

Puße den Kopff sauber mit warmen Wasser / laß ihn darnach im frischen Wasser ligen / biß der wilde Geschmack darvon gehet / sied ihn alsdann
im

im Essig und rothen Wein / doch daß deß Weins mehr sey als Essig / thue auch Muscatblüh / Nägel / gangen Pfeffer und Imber darein / daß er ein guten Geschmack darvon bekomme / laß also alles zusammen sieden / biß daß er genug hat.

207. Gefüllter Köhl.

Nimm Speck / Zwiffel und geweichte Semmel durcheinander / thu Gewürz und 3. Ayr darzu / füll den Köhl / Andivi oder Salat damit.

208. Gefüllte Artischocken.

Nimm 4. oder 5. Artischocken / sied sie weich / alsdann nim das Rauche heraus / mach ein Füll von einem gesottenen Capaun-Brait / und Kälber-Brüßl / nim darunter Capri / gesottene Krebsen-Schweiffel / und ein halben Viertel Pistazi / auch klein gebachene Bögerl / darzu brauch ein gute Hennen-Suppen / und frischen Lemoni-Safft / leg die Artischocken in ein Schüssel / und fülls / gewürz sie mit Muscatblüh / Imber und Pfeffer / leg auch ein Butter daran / decks auch mit einer Schüssel zu / und laß ein gute Viertelstund auff der Glut sieden.

209. Artischocken mit Krebsen gefüllt.

Nimm 4. oder 5. große Artischocken / sied sie weich / löß das Rauche wohl auß / sied 40. der schönsten Krebsen / löß die Schweiffel auß / hack's klein / weich ein neu gebachene Semmel in süßen Milchram / druck die Semmel auß / und nim 8. Ayr / mach gar ein dünnes Eingerührtes / zerhack die Semmel ganz klein / thue solche sambt den Krebsenschweiffeln in das Eingerührte / du kanst auch Majoran und Bertram darzu nehmen / sied kleine Weinberl / und gehackten Citroni ein Viertel / fülls mit diser Füll / gewürz es mit Muscatblüh / Imber / Pfeffer / Zimmet und Zucker / richts in ein Rain oder Dorten-Pfannen / decks wohl zu / laß bachen / gib es trucken auff die Taffel.

210. Speißl für einen Kranken von Brüßl.

Nimm ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nim das Adrige weg / schneid sie blätlet in ein Rainl oder Schüssel / strähe weisse Semmel-Brößl daran / schneid frische Lemoni-Schäller darzu / ein wenig Muscatblüh / und ein frischen Buter / laß geschwind auffsieden / und ein wenig Rindsuppen darzu / und gibs.

211. Auff ein andere Manier.

Nimm ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Rüche-Kälbl / überbrenns miteinander / puße beede sauber / schneid von Eiterl das Zäh hinweg / laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser / daß du es schneiden kanst / als wie ein Speck zum spicken / also spick das Brüßl darmit / hernach brats an ein Spißl / daß nicht hart wird / leg's in ein Reiml / gieß ein gute Suppen daran / und ein wenig Muscatblüh / Nägel / Zimmet und Zucker / brenns
f mit

mit

mit Semmelbröfl ein/nicht zu braun / leg ein wenig frischen Butter daran/
Lemoni-Safft darzu/ laß auffsteden/ und gibs warmer.

212. Würstel für einen Kranken.

Nimb von einem überfottenen Capauner das Weisse von den Bauch /
und von einem Kalbs-Kopff das überbrennte-Hirn/hacks klein/nimb ein
wenig weisse geribene Semmelschollen darzu / doch nicht so vil / als das
Fleisch ist / ein wenig Muscatblühe / ein wenig kleine Weinberl / nimb her-
nach ein frischen Butter in ein Pfannen / und das Gehackte darein / schlog
3. oder 4. Eyrdotter daran / laß ein wenig rösten / daß aber nicht anbrennt /
nimb ein Schüssel/schmiers mit Butter den Boden/ mach Würstel Finger-
lang/ legs schön wie ein Stern / gib unten und oben gleiche Blut / laß also
ein kleine Weil bachen. Von diser Füll kan man auch Schlickkräpfel ma-
chen / und Rindsuppen darauff gießen / unten und oben Blut / man muß
Zucker und Zimmet darauff strähen / wann mans gibt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer Käibernen Lumpel machen / halben
Theil Lumpel gehacket / halben Theil Semmelbröfl und Ayr daran
geschlagen / und geröst / und so gemacht / wie das obige von Capauners
Brait gemeldt ist.

214. Ein gutes Speißl für Krancke von Kalbs-Hirn.

Nimb ein Kalbs-Hirn / das schön gang ist / überbrenns recht / laß kalt
werden / mach mit einem Ayr ein Taigl an / wals darinnen / und bache
es schön gelb / nimb Rindsuppen / brenns ein wenig ein / doch nicht zu dick /
thue Muscatblühe / Saffran / ein wenig Wein und Zucker daran / laß sie
den/ wann du es geben wilt / so leg das Hirn darein / laß ein wenig auffstie-
den/ und gibs. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben /
Zucker und Zimmet darauff gesträhet.

215. Ein Wälisch Panädl zu machen.

Nimb Schollen von einer Rundsommel / laß in einer Rindsuppen sie-
den/ wie andere Panädl/ wanns genug gesotten hat / so rührs wohl ab/
daß nicht Knopern gibt/schlag 2. frische Ayr daran/ das dünn wird/schmier
das Raindl mit frischen Butter auff dem Boden und Seiten ein / schütt
das Panädl darein / gib unten und oben gleiche Blut / daß es sich nicht
anbrent / und gibs.

216. Ein Köchel für einen Kranken/ der Sand und Stein hat.

Nimb wälische Weinberl / wasch 2. oder 3. mahl / klaub sie sauber / daß
die Stein darvon kömen/ thu es in ein Häferl/gieß aufgebrentes Körl-
Wasser/und ein wenig alten Wein daran/ laß also weich sieden/daß man sie
kan durch ein Süß schlagen/ nimb ein Rainl und ein wenig frischen Butter
darein / röst darinn Semmelbröfl schön braun / schütt die durchgeschlagene
Wein

Weinberl mit sambt der Suppen darein / machs so dick / wie sonst ein Röchel / stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulffer / wie Mehl / und rührs darunter / ehe du es gibst / ein wenig Beigelwurzen geschaben / und darein gerührt / wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würstel von durren Brünner-Zwespens.

Nimb Weixel und Brünner-Zwespens / wasch sauber auß / setz zu in Wasser und Wein / wann sie gefotten seynd / so löß die Kern heraus / und hack's ganz klein / daß mans nicht kennt / was es ist / röst geribene Semmel / und thus unter das Gehackte / schlag zwen ganze Ayr daran / nimb Zimmet / gestoffene Nagerl / Muscatblühe und Zucker / daß genug ist / geribene Lemoschäller / mach den Teig so dick / daß du kanst Knödel darauß machen / bach die Knödel im Schmalz nicht zu braun / leg sie in ein Rain / gieß die Suppen / in welcher sie gefotten haben / darauff / doch nicht zu vil / wann mans anricht / so muß man die Knödel mit eingemachten Heßepötschen oder Weinschärlling bestecken / kanst mit geschnittenen Biskazi besträhen / es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenat auff Niederländisch zu kochen.

Nuß die Stengel vom Spenat / wasch ihn sauber auß / daß er nicht zerdrückt werde / leg ihn in ein Häfen / daß er wohl raum hat / überbrenn ihn nicht zu vil / seyhe ihn durch ein Süß / daß er fein ganz bleibt / und ganz trucken seye / alsdann nimb Butter / schütt ihn darein / leg Pfeffer / Salz und Muscatblühe daran / rühr ihn nicht / laß ihn also ein Weil sieden / daß er grün bleibe.

219. Cranabeth-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebratene Vögel überbleiben / so nimbs / und legs Frentags und Sambstags in Essig / Sonntags nimbs heraus / besträhe sie wohl mit Mehl / rösts im Butter / gibs warm besträheter mit Zucker auff den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimb ein gutes Rindfleisch / paiz mit Kimmel und Cronabethher im Essig / brats / wanns gebraten ist / schneids in etliche Stückel / legs in ein Rain / strähe geribene Semmel darauß / leg ein Stückel Butter darzu / gieß ein frischen Most darauß / und ein paar Löffel Rindsuppen darzu / schab einen Kren darein / gewürz und zuckers / laß miteinander sieden / so ist es fertig. NB. Wers nicht gern gepaiz isset / der nehme ein Lungen- oder weißes Brätl an Spiß gebraten / und dise Suppen / wie oben darauß gemacht. Item kanst du zu Lesens-Zeit den Most sieden / so lang bis er recht dick einsiedet / denselben behalten / und das Jahr durch zu solchen Brätlein brauchen.

Von allerhand Gebratenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

MAn soll den Capaun zum braten einsalzen / darnach die Leber neh-
men / je mehr je besser / gebröcklet schneiden / und ein klein gehackten
Zwiffel in Capaun • Saisten rösten / auch ein rockenes Brod fein klein
bröcklet geschnitten / und Rosmarin / Petersil / Majoran / Pfeffer darzu
thun / und alles in Capaun füllen / mit gesottenen Schnecken / Austern oder
Kösten / auch einen gebratenen Kälbernen Nieren klein hacken / geröstes
Brod darunter mischen / und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

Laß den Auerhan ein wenig sieden in einem Kessel / spick ihn / laß ihn allge-
mach braten / besteck ihn mit Nägerl und Zimmet : Und mach darnach ein
Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten / daß es schmeckts wie ein Rebhun.

Nimb ein Hun / gieß ihr ein Essig in Hals / hängs auff / und laß verzap-
len / rupffs / wasch mit Wein auß / gewürz wohl innen und aussen mit
Pfeffer und Nägeln / setz ein Nacht in Keller / alsdann steckts an und brate
es / treiffs mit heissen Schmalz : darnach mach ein Brühlein darüber von
Malvaster / und das Blut von einer Hennen / thue es in ein Häfen / rührs
wohl biß erwarmt / und gewürz mit Imber / Pfeffer / Nägerl und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimb Speck und Majoran / hackts untereinander / salt / leg die Vögel
in ein laues Wasser / alsdann fülls damit / und brats.

225. Gämbs-Schlegel braten.

Nimb den Schlegel / häute ihn sauber / bleue ihn wohl / daß er mürb wird /
salt ihn / und spicke ihn wohl / steck ihn an / und brat ihn : Und wann er
gebraten ist / so nimb 3. oder 4. gute Aepffel / schneids klein / rösts im Schmalz /
nimb ein Viertel Mandel / schneid sie klein / thue sie darunter / wie auch
Weinberl und Rosinen / gieß süßen Wein daran / gewürz es nach deinem
Gefallen ; nimb auch ein wenig geriben Brod daran / gilbs / und laß es
sieden / gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Rebhüner zu braten.

Brat das Hun / legs in ein Schüssel / decks zu / nimb Reinval oder Mal-
vaster / oder sonst ein guten Wein / was du haben kanst / ein wenig
Holder-Essig / ein sauren Pomeranzen / druck den Saft darein / man kan
ein wenig Rosen-Spick-Wasser darein gießen / so riecht es schön darnach /
thue Trisanet daran / laß miteinander sieden / gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

227. Ein Spänsau zu braten.

Breit es zu / und salz es in einer Multern / stecke es an den Spiz / und brich ihm den Rücken / daß es nicht krumb werde / thus zum Feuer / schmier mit Speck / sonst wirds bläset / brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

Nimb Vögelein / so vil du wilt / röst sie im Schmalz / und mach ein Brüh darüber / nimb 1. oder 2. Zwiffel / schneids fein klein gewürfflet / und röst sie auch im Schmalz / gieß Wein daran / und ein wenig Essig / thue Pfeffer und Saffran daran / nimb die Vögel / thue sie auch darzu in die Pfannen / laß sieden / zuckers auch / daß bigelt wird / und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

Nimb ein Speck / schneide ihn würfflicht / laß ihn auß / thue die Gröbern darvon / und traiff alsdann die Vögel damit.

230. Håner mit Mandel gefülle.

Nimb weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch / stoß Mandel klein / nimb die Semmel darunter / etliche Ayrdotter und Rosens Wasser / zuckers und salz es wenig / fülls alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

Wuß die Hünel sauber / untergreiff / hack Krebsenschweiffel klein / zerstoß Mandeln / und ein wenig geweichte Semmel / rührs untereinander mit Ayrdotter ab / Zuckers und gewürk es / füll die Hünel damit / salz und brats ; wann du wilt / kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

232. Gebratener Capaun mit frischen Lemoni gefülle.

Wuß ein guten Capaun / untergreiff ihn wie ein Hünel / nimb frische Lemoni / schälle das Selbe davon / schneid den Lemoni klein / füll ihn in die Haut / brat ihn fein im Safft / wann er gebraten / mach ein gutes Süppel darüber.

233. Wie man ein feisten Capaun mit Austern oder Sardellen füllen soll.

Wuß den Capaun sauber / nimb das Ingeweid / sambt Magen und Kropff heraus / füll Austern / frischen Butter / Muscatblühe / Nägerl in den Kropff und Bauch / spähl ihn wol zu / salz und brat ihn schön braun / thue in ein Schüssel Lemoni / Safft / Austern und frischen Butter / setz auff ein Glüt / laß ein Weil sieden / leg den Capauner darauff / zier ihn mit Lemonis Spätzl / du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Kranaber. Vögel zu füllen.

Kupff frische Cronabeth. Vögel / zerreiß sie nicht / untergreiff wie die Hünel / stoß Mandel mit Rosen Wasser groblecht / schlag 2. Ayr daran / zuckers und rührs durcheinander / füll die Vögel damit / brats / mach ein Süppel von Lemoni Safft darüber.

235. Wie man auß einem Capaun einen Faschan machen soll.

Sied Cronabethber in starcken Essig / laß abkühlen / und gieß es einem lebendigen Capauner ein / beutl ihn so lang / biß er todt ist / bind ihm den Hals zu / und laß ihn über Nacht hengen / rupff ihn truckener / thue das Ingeweid herauß / wisch ihn mit einem saubern Tuch auß / paiz ihn in siedenden Essig / thue in den Essig Pfeffer / Nägel und Cronabethber / gieß die Paiz 3. oder 4. mahl darüber / spick ihn mit Speck / Nägel und Zimmet / steck ihn an ein Spieß / und speihl ihn wie ein Faschan / wann er ein wenig über truckert / begieß ihn mit seiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

Rupff die Schnepffen trucken / zieh ihnen die Haut von Kopff / stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / spick sie / und steck sie an Spieß / daß er beyhm Sencfel ein / und beyhm Flügeln wieder außgehe / brat sie / leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Bratpfannen / damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle / oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden / wilst du / so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinberl. Saft / und etwas Gewürz / in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun / und richt die Schnepffen darauff / gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten / daß er schön weiß und marb seye.

Wann er alt ist / und sauber gepußt / laß ihn über Nacht in Salz- Wasser ligen / wasch ihn wieder sauber auß / und salz ihn / thue wohl Majoran und Pfeffer darein / und brate ihn langsam und schön im Saft. NB. Man soll in alle Hünere / Gänß und Capauner jederzeit Majoran stecken / schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hünere / und Faschanen zu braten.

Nachdem das Ingeweid herauß / spick's mit kleinen Speck / den Reb- und Haselhünern muß du den Kopff / und etliche Federn in Flügeln lassen / damit man den Vogel an Federn erkenne / wann du wilst / kanst die Hasel-Hünel mit Ausern füllen.

239. Ein Lämmern Haasen zu braten.

Schneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg / wie mans mit einem Haasen zu machen pflegt / spick ihn mit kleinen Speck / brate ihn / und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratene Reb-Schlegel.

Spick ihn dick mit kleinen Speck / brate ihn / und begieß ihn stäts mit heißen Butter und Essig / du kanst ihn auch mit einer Sardellen-Suppen geben / du kanst ihn auch etliche Tag in kalten Essig paizen / spicken / braten / und ein Suppen von Milchram / und von der Suppen auß der Bratpfannen darüber machen.

241. In

241. Indianische Hünel zu braten.

Verbind sie ganz über die Brust / mit breiten Schnitten Speck / und laß sie so lang braten.

242. Gebratener Fashan.

Halben Theil gespickt / und halben Theil mit Speck verbunden / gebraten / und war gegeben mit den Federn in den Flügel.

243. Stuffada zu machen auff Wällisch.

Auff ein Lungenbraten / paize ihn mit halb Wein und Essig / Kimmel / Cronabeten und Rosmarin / spicke ihn mit dicken Speck über quer / laß ihn etliche Sud thun / hernach steck ihn an ein Spiß / begieß ihn mit der Paiz / ehe du ihn gibst / besträhe ihn mit Lemonischäller.

244. Mandel-Kren über gebratene Gänß oder Lungenbraten.

Schwöll Mandel / und stoß klein / nimb weniger Kren als Mandel / rührs untereinander / thue Zucker darunter / laß sieden / wann du es wilt anrichten / schüttts über das Gebratene.

NB. Zu dem Gebratenen ist gebräuchlich / daß man jederzeit Salat gebe / welchen ein jeglicher nach seinem Belieben gemischt / oder allein geben kan / bey vornehmen Orthen gibet man auch von allerhand Wällischen Früchten / Lemoni / Citroni / Pomeranzen / so mit Granat-Äpfel / Kerner regulirt / auch allerhand Salsen / wie jeder will.



Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

Man soll Mandel auff das kleinst bereiten / und wohl zuckern / und von zwey oder drey Ayrn die Clar nehmen / nachdem man vil macht / mit einem Frischen- oder Zimmet-Wasser wol kochen / und unter die Mandel rühren / darnach soll man mit den Ayrddottern und schönen Mehl ein Taigl annachen / und zimlich zucker / und ein Blätl aufwalgen / die Füll dar auff legen / und mit einem Radel fein lange Strizel / die eines Fingerlang / und eines zwerchen Fingers dick seyn / abrädlen / und das Agerädlete über sich kehren / und an den Dertthern mit Ayrclar fein zusammen bicken / wie ein Ringel / und in einer Dorten-Pfannen bachen ; wanns halb gebachen seyn / einen Ayrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen / und darmit bestreichen / und folgendts bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auff das kleinst bereiten / und umb 1. Pfenning

Sem:

Semmelschmollen im frischen Wasser weichen / und wider wol außdrucken / und darunter stossen / und wohl zuckern / darnach 3. oder 4. Eyrdotter daran schlagen / daß es ein feines Taigl wird / ist es zu dün / so kan man ihm mit einer gestossenen Semmel helfen / darnach soll man Feuerwizel darauß machen / nicht gar ein Fingers dick / die müssen unter sich gespißt seyn in der Form der kleinen Rüblein / die man Gefätter Rüblein nennt / darnach in einem Schmalz fein kühl bachen / und wann mans herauß thut / oben darauß ein Rogmarin-Wipffel stecken / so stehen sie gar fein / seynd warm gar gut / wann mans also warmer auff die Taffel gibt.

247. Den Taig zu den bachenen Aepffel / Weirel und andern Sachen / daß er gar hoch aufflaufft / zu machen.

MAn soll nehmen die süsse abgenommene Milch / dieselbe wol warm lassen werden / und ein wenig Schmalz darin zergehen lassen / und schönes Mehl darein rühren / daß es so dick wird / wie ein Koch / darnach soll mans auff einer Glut wohl abtrückeren / 2. oder 3. Ey / darnach man vil macht / in das heisse Wasser legen / und eines nach dem andern in Taig schlagen / und glat abschlagen oder rühren / daß er in der Dicken ist / wie ein Strauben-Taig / wann man Weirel darauß bachen will / soll man nur allezeit ein Weirel nehmen / da der Stengel halb abgeschnitten ist / in den Taig tuncken / und im Schmalz bachen / so lauffen sie gar hoch auff ; also kan man auch Aepffel / Salbey / Zwespen / Zibeben / und was man will bachen. Wann man dörate Weirel siedet / und sein übertrückeren läßt / und stecks an kleine Spißl / und bacht's auß solchen Taig / so werden sie gar schön und gut ; wann mans anricht / muß man die Spißl darauß nehmen oder ziehen / will man gern / so macht man ein gutes zuckertes Weirel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Rüchel zu machen

MAn soll in ein frisch Wasser eines halben Ey groß Schmalz legen / und darinnen sieden lassen / darnach ein schönes Mehl darein rühren / so vil daß nur das Mehl naß seye / darnach soll mans auff heissen Aschen wol abtrückeren / daß er gar trucken wird / alsdann soll man Ey in ein heiß Wasser legen / und eines nach dem andern daran schlagen / und wohl abrühren / oder in einem Mörser stossen / biß der Taig so dick wird / als ein Koch / alsdann soll man ihn auff ein schmaltziges Dölter thun / und mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmalz ziehen / das Schmalz muß nicht gar heiß seyn / und also sein kühl bachen / statts riglen / und mit einem Löffel darauß gießen / so lauffen sie schön auff / und werden gar rogl.

249. Spriz-Krapffen zu machen.

MAn soll den Taig machen / wie zu den Brand-Rüchlein / allein an statt deß Wassers soll man Milch nehmen / und wann der Taig sein zäch abgestossen ist / soll man in die Sprizen zerlassenes Schmalz gießen / und den

den

den Zaig darein thun / und also in die Pfann drucken in das Schmalz / nicht dick übereinander / nur zweyfach / das Schmalz muß ein wenig warmer seyn / als zu den Röchlen / doch auch nicht gar heiß.

250. Spriz-Krapffen von Mandeln.

MAn soll Mandel auff das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker / darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund-Mehl / und mit Ayrclar von neu-gelegten Ayrn ein Zaigl anmachen / so dick / daß in der Sprizen bleiben / darnach ein Schmalz übersetzen / daß aber nicht gar heiß wird / und wie andere Spriz-Krapffen durch die Sprizen hinein drucken / und bachen / sie müssen nicht braun werden / je weißer sie seyn / je besser / wanns noch heiß seyn / soll mans zuckern.

251. Zucker-Sträubl zu machen.

MAn soll schönes Mehl nehmen / und fast den dritten Theil Zucker / darnach Ayrclar / und 2. Löffel voll frisch Wasser / und ein Löffel voll Wein nehmen / alles wohl zerklöpfen / und damit ein dünnes Sträubl-Zaigl anmachen / und gar wohl abrühren / und das Schmalz in der Pfann lassen heiß werden / aber nicht gar zu heiß / und den Zaig durch ein enges Trichterlein darein ziehen / und bachen / nicht braun / und wann mans heraus thut / soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wicklen / wie die Hollipen / und mit den Prügerl auff die Schüssel legen / darinn mans anrichten will / und erst auff der Schüssel das Prügerl außziehen / sie lassen sich nimmer umblegen / zerbrechen unter den Händen.

252. Die Waffen-Krapffen mit Mandeln zu machen.

MAn soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel / 4. Ayrdotter / und ein ganz Ayr / mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben / und wohl zuckern / darnach soll man nehmen ein gutes Stück süßen Kam / und ein gutes Stück Butter darinn zergehen lassen / und an die Ayr und Mandel gießen / und wohl abtreiben / darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren / daß so dick wird / wie ein Strauben-Zaig / alsdann das darzu gehörige Eysen wohl lassen warm werden / und mit Butter schmieren / und den Zaig mit einem Schöpff-Löffel darauff gießen / und ob einer Glut herab bachen / und wann mans von Eysen thut / geschwind über ein Walger wicklen / daß sie krum werden / wie ein Hollipen.

253. Sack-Ruchen zu machen.

MAn soll nehmen 8. Ayr / und ein gute süße Milch / und wohl abrühren / und mit schönem Mehl ein Zaig anmachen / wie ein Strauben-Zaig / denselben in ein leines Säckel gießen / nicht voll / und zu binden / und in ein siedendes Wasser legen / und siedeln lassen / biß fest wird / darnach heraus thun / und lange Schnittel darauff schneiden / zwey Finger breit / und kühl im Schmalz bachen / die Pfann statts rüglen / und mit einem Löffel das

Schmalz darauff giessen/ so gehen sie schön hoch auff/ und werden gar schön hoch.

254. Kam-Krapffen zu machen.

MAn soll nehmen ungefehr ein halbes Seidl obern süßen Kam von dem allerbesten in ein Pfann / und also siedig darein kochen gar ein schön nes Mehl/ daß so dick wird wie ein Koch/ und soll man ihn auff der Slut wol abtrücker/ zuvor aber 4. Ayr in ein warmes Wasser legen/ das so warm ist/ daß man die Hand mit darinnen halten kan/ und sie ein wenig lassen anlauf/ feu/ da soll man eines nach dem andern in Taig schlagen/ und wohl rühren/ darnach den Taig auff ein schmalziges Daller thun / und fein Strigl in ein nicht heisses Schmalz einziehen / ist der Taig zu lind / so fahrens voneinander/ und kan mans rund einziehen.

255. Die drey Pfannen-Krapffen.

MAn soll in Rühewarmer Milch ein Bröckel Schmalz zergehen / und wohl warm lassen werden/ und mit 5. Ayr / die zuvor in warm Wasser gelegen / und schönes Mehl / ein Taig anmachen / ein wenig dicker als ein Strauben-Taig / man muß nur ein Ay nach dem andern darein schlagen / darnach soll man ein wenig Schmalz in ein Pfann nehmen / und zergehen lassen / und den Taig darein schütten / und auff ein kleinen Glütel trücker lassen / biß er sich schneiden läßt / darnach soll man ihn auff ein schmalziges Daller legen/ und langlechte Strigel darauß schneiden/ nur ein wenig/ und fein kühl im Schmalz bachen.

256. Ein Essen / so man den faulen Zansen nennet.

MAn soll nehmen umb 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Taig / und ein halb Maß des besten Milchram / 4. oder 5. Ayrdotter darinn wohl zer schlagen/ auch zwey Löffel voll frische Biergärben/ alles in den Taig giessen / und abrühren / ist er zu dünn / so soll man mehrer Mehl darein nehmen / und rühren/ und auff einem warmen Ofen stehen lassen/ und auff gehen / alsdann soll man den Taig noch einmahl gar wohl und starck würcken/ daß er vest wird/ und formiren/ wie ein Zucker-Hut/ und in den Bach Ofen schießen / und fein warm / doch gemach lassen bachen / so vil daß man ihn schneiden kan / alsdann soll man ein scharffes Messer nehmen / und am Boden herab schneiden eines grossen Fingers dick / und das andere alles nacheinander zerschneiden eines Messer-Rucken dick/ allein der Kopff muß auch so dick seyn/ als das Untere/ alsdann solle man ein frischen Butter wol mit Zucker vermischen / und die Schnitten zu beyden Seiten zimlich dick damit bestreichen/ und auffeinander legen / und wieder in den Bach Ofen einschießen.

257. Die bläcleren Solatschen zu machen.

MAn soll nehmen ein Maßl schönes Semmel-Mehl / das warm ist / und ein gute Biergärben bey einem halben Seidl / dieselbe warm machen/ und

und wohl rühren / daß gar feimig wird / darnach ein guten Milchram nehmen / so vil / daß man den Zaig in rechter dicken / wie ein Krapffen-Zaig anmachen kan / den Milchram warm machen / und unter die Gerben gießen / wohl rühren / und damit den Zaig anmachen / zuckern / und 2. Stund auff den Ofen setzen / biß daß er aufgehet / doch muß nicht zu heiß auff dem Ofen seyn ; wann er gangen ist / soll man ihn auff den Tisch thun / und mit den Händen ein wenig überstossen / darnach allemahl so vil nehmen / als zwey Hand groß / und mit einem Walger der Läng nach aufstreiben einer Spannen breit / und eines Messer-Ruckens dick / darnach mit zerlassenen Butter oder Schmalz schmieren / und übereinander wicklen wie zuvor / aber nicht mehr bestreichen / daß soll man drey oder viermahl thun / zum vierdten mahl soll man ihn mehr dünn aufwalgen als eines Daums dick / und mit Schmalz bestreichen / und ein wenig rasten lassen / darnach wieder so dünn aufwalgen / als das erste mahl / und wieder übereinander wicklen / und wieder so dünn aufwalgen / und wann mans hat zum andern mahl aufgewalgt / soll mans wider bestreichen / und zusammen wicklen / und noch zweymahl also dünn aufwalgen / und allezeit zusammen wicklen ; darnach soll man ihn ein Spann breit / und zwey Spann lang machen / also kan man den ganken Zaig verarbeiten / und bey einer Viertelstund ligen lassen / daß er ein wenig aufgehet / und wann mans einschiest / mit Schmalz bestreichen / sie seyn lang gut / man kans in einer Dorten-Pfannen wärmen / so werden sie / als wären sie erst gebachen worden.

258. Die guten Böheimischen Gollatschen.

Man soll einen solchen Zaig nehmen / wie oben vermeldet / und eines Messer-Rucken dick rund Blätl aufwalgen / ein wenig grösser / als ein zinnernes Däller / darnach soll man von guter süßen Milch und Ayrn / ein gutes Töpffel machen / dasselb auff einem Tuch und Keiterl gar wohl aufstreichen / das gar trucken wird / das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Kam / und zerlassenen Butter anmachen / in der Dicken als ein Koch / daß es sich aufstreichen läßt / und also diß Töpffel auff die aufgewalgene Blätl streichen / noch so dick als der Zaig ist / man muß gar nit an die Dert her hinauf streichen / sondern man muß ein Finger breit lahr lassen / zweysach übereinander legen / das am Raufft dicker wird / damit die Faisten nicht abrinnen kan ; ehe mans einschiest / muß mans aber mit Butter bestreichen / und muß die Füll erst darauff streichen / wann das Lädlel auff dem Ofen-Schüssel liegt / wann mans essen will / soll mans wärmen.

259. Pugarschen-Brod von Rockholthhy.

Ein Maßl Mehl / ein Fudermaßl / ein Maßl Aneiß / ein Maßl Fenichel / ein Löffel voll Schmalz / zwey Maßl Milch / und umb 2. Pfening Gärben / ein Vierteling Zucker / ein wenig Salz / wenig frisches Wasser. Dises

alles zusammen wacker abgeködert / und zu einem langen Strizel formiert / hernach gehen lassen / und bachen / hernach wann es bachen ist / also warmer zu Blätl geschnitten / so dünn als mans haben will.

260. Ayr-Rüchel bachen.

Nimb 5. oder 6. Ayr / kloppfs / thue sie in ein laues Schmalz / als wann du ein Eingerührtes wolst machen / rührs so lang bis glat wird / und wanns schon hart wird / so rühr ein wenig Semmel-Mehl darein / daß es fein dicklecht wird : darnach thue es auff einen hölkernen Däller / mach ein Schmalz heiß / legs ein / klein und groß / und bachs.

261. Ayr-Brezgen zu machen.

Nimb umb 3. Kreuzer Semmel-Taig / und 7. Ayr / thue Butter darein / so vil als 2. Ayr groß / auch Milchram / thue alles untereinander / darnach mach Brezgen darauß / und trags zum Becken / so seyn sie gut.

262. Biren-Krapffen.

Mach ein Taig mit Ayr und Milch an / füll die Biren voll / legs in ein siedendes Wasser / laß sieden / bis es aufgesotten hat / alsdann nimb sie auß der Biren / schneids zu schnitten / oder laß ganz / wie du wilt / bach sie kühl auß dem Schmalz / so seynd sie recht / das Salt vergiß nicht.

263. Feygen bachen.

Nimb ganze Feygen / drucke sie fein übereinander / schneid darzu Rinden von einer Semmel / auch Aepffel / welche rund und breit geschnitten seynd / wie auch Feygen / stecke sie zwischen die Feygen an ein hölkern Spieß / tunkte es in ein Taig / der von Mehl und Wein angemacht ist / thue es in ein heiß Schmalz / bache es langsamb auß / schneide es vom Spieß herunter gib es mit Zucker.

264. Gebachene Brüßl.

Sauber die Brüßl / schneid Pläslein darauß / und rösts im Schmalz / legs in ein Schüssel / nimb Wein-Essig / Fleischbrüh / Pfeffer / Saffran / Muscatblühe / laß auff den Kohlen brecklen / richts darüber.

265. Gebachene Semmel.

Nimb ein weiß Laiblein / stoß die Rinden überall darvon mit einem Rib-Eysen / darffst nicht gar auff die Brosamb wegstoßen : Darnach so schneid fein runde Schnitten darvon / und nimb ein Weinber-Latwergen / bestreich die Schnitten innen und aussen / setz zwey auffeinander / doch daß unten und oben nichts sey / duncks darnach in ein Taiglein / und bachs.

266. Gerben-Krapffen zu machen.

Nimb vom schönsten Mehl / setz / daß es warm wird / alsdann nimb ein süßen Butter / den zerbröckle klein in das Mehl / darnach nimb 1. oder 2. Löffel voll Gerben / oder darnach du vil machen wilt / rührs unter ein süße Milch / die muß auch lablet seyn / mach ein Taig auß dem Mehl / und But-
ter

ter daran / nicht zu dünn / darnach nimb 2yr in ein warmes Wasser / schlag
eines nach den andern darein / nicht alle gang / halb Dotter / und halb gang /
schlag ihn nicht gar starck ab / er wird sonst zäck / laß ihn auffgehen / dar-
nach leg sie auff ein Bred / bachs kühl herauß / sie seynd gut und recht.

267. Auffgeloffene Haasen-Dehrl.

Nimb Schmalz und Wasser in ein Pfann / laß sieden / gieß es in schönes
Mehl / und schlag 3. 2yr daran / mach einen Taig / und walg ihn dünn
auß / formir Haasen-Dehrl / und bachs im Schmalz.

268. Noch andere.

Mach einen Taig an / mit etlichen 2yrn / nimb ein Löffel voll Milch / salt /
mach den Taig nicht zu hart / wälger ihn auff das dünneß / forms dar-
nach wie Haasen-Dehrl / man muß den Taig zweyfach zusammen legen /
und mit einem Rädlein herumfahren / lege es ins Schmalz / bachs /
sträh Zucker darauff.

269. Hirsch-Hörner.

Nimb 6. 2yr / Klopffs wohl / thue 3. Löffel voll Zucker daran / mach ein
guten Taig / schneid ein Stücklein herab / das wälgere in der Form / wie
ein Spindel / und so dünn / daß es zweyfach einem Hirsch-Horn vergleicht /
und bachs im Schmalz. Und wann du es auffträgt / so setz allzeit zwey und
zwey gegen einander auff der Schüssel / so siehst wie Hirsch-Hörner.

270. Hirsch-Brein zu bachen.

Gede den wohl starck in einer Milch / und schütt ihn auff ein Daller / laß
ihn wohl erkalten / und schneide Schnitz darauff / druck ins Mehl / und
bachs im Schmalz.

271. Krapffen von Mandel bachen ohne Taig.

Nimb ein Viertling Mandel / stosse sie klein / thue ein Löffel voll geribe-
ne Semmel darein / drey Löffel voll Rosen-Wasser / zwey Löffel voll
Zucker / nimb auch ein wenig Schmalz darunter / so wird es fein mürb dar-
von ; darnach mach ein schönes glates Blat / und fasse die Krapffen nicht
zu voll / sie lauffen sonst auß / und bache sie nicht zu heiß / und nicht zu kalt.

272. Krapffen von Ritten bachen.

Nimb die Ritten / schäle und schneide sie / laß solche darnach im Schmalz
rösten / alsdann hacke sie gar klein / nimb ein Latwergen / auch geriben
Peblichen / Zucker und Pfeffer / so seynd sie gut.

273. Röchel bachen für Krancke.

Nimb ein Viertl von einer Hennen / die gefotten ist / nur das Fleisch /
schneid es klein / und nimb Zwespen / thue die Kern herauß / schneid sie
auch klein / nimb Semmel-Mehl und 2yrdotter / mach ein Röchleins-Taig /
und bachs.

274. Mandel zu bachen.

Nimb gestoffene Mandel/thue Zucker und Rosen-Wasser darunter/mach ein Plätz-Taig an/streichs darauff/und oben wieder eins darauff / legß ins Schmalz/ und bachs.

275. Regen-Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4. Dotter/ Zucker und Rosen-Wasser / und ein wenig An-neiß/ mach ein Taigl an von schönen Mehl/ walg ihn auß/eines Messer-rucken dick/ nimb ein Krapffen-Rädel / und rädell ein Strigel herab / aber nicht so dick als ein Regen-Wurm/ dann in bachen werden sie schon dicker/ legß auff ein Däller hin und her / wie ein Fisch oder Regen-Wurm / oder Zweiffels-Knopff/ wie du willst/ und legß also gemacht in das Schmalz / sie bachen sich gar geschwind/ kanst auch Hirschen-Hörner darvon machen.

276. Salbey zu bachen.

Nimb schönes Mehl/ mach ein Taig mit kalten Wasser an / daß er schön glatt wird / schlag ein Ey daran / und treib ihm glatt ab / gieß ein wenig sauern Wein daran / nicht vil/ mach ihn darnach mit Ayrclar an / dünn wie den Strauben-Taig oder noch dünner / nimb ein wenig Schmalz in den Taig / schlag in wacker ab / nimb darnach schönen Salbey / der fein groß und frisch ist/ zieh ihn durch den Taig / leg ihn in das heiße Schmalz / gieß das Schmalz mit einem Löffel darauff / so werden sie noch grösser / und bald bachen/ man muß geschwind damit seyn/und das Schmalz muß heiß seyn/ sonst gehen sie nicht auß / vergiß auch das Salz nicht.

277. Strauben zu bachen.

Nimb ein 3. Seitel-Häfen / halb voll von schönsten Mehl/ setz / daß fein warm wird/ brenn ein Brocken Schmalz darein/ungefehr ein Viertel/ rühr das Mehl wohl untereinander ab / leg 7. Ayr in ein warmes Wasser / schlag eines nach dem andern darein/ fünff ganze/ und zwey Dotter/laß ein Schmalz in einer Pfann wohl heiß werden / dunck den Strauben-Löffel in das heiße Schmalz/ füll ihn voll des Taigs an/und laß gemacht in die Pfann/ kehres bald umb/daß sie nicht zu braun werden/ den Taig mußt du zuvor mit Wein anmachen/ ehe du die Ayr darein schlägst/nimb ein halb Seitel guten Wein/ und nicht gar zu vil Wasser / mach ihn nicht gar dünn an / damit er von Ayrn die rechte Dicke bekombt.

278. Ritten-Strauben zu bachen.

Nimb 8. Ritten in ein Häfen/ gieß Rosen-Wasser daran/ laß gar weich sieden/ darnach schäll es/und schneids blätlet/ treibs durch ein Reiter/ nimb ein gute Hand voll Mehl/ und vier Ayrdotter und ein ganzes Ey/20. gestoffene Mandel/ und ein wenig Rosen-Wasser / und ein gute Hand voll Zucker / nimb ein Schmalz in einer Pfannen / und bachs wie die Mandel-Strauben/nimb auch so vil Butter darzu/wie zu den Mandel-Strauben.

279. Was.

279. Wasser-Strauben.

Nimb 5. Ayr/schlag sie wohl ab/nimb Milch darunter/ mach ein schönen Zaig an/dicker als ein Strauben-Zaig/ hiß ein Wasser in einer Pfann/wann es sieden thut/ so mach ein Sträubel mit dem Trachter in das Wasser/wann es genug gefotten hat / so thue das Sträubel auff ein Raindl herauf/ mach wieder eins/ bis du den Zaig gar hast / aber ein jedes Sträubel absonderlich / bachs also bey ein Afschen-Feuer herunter / sonst macht mans auff ein Schüssel/ und strähet Weinberl zwischen / und brennt sie mit einem heißen Schmalz ab/ setze sie auff ein Glütl / daß sein warm bleiben.

280. Gerben-Strauben.

Nimb ein guten Milchram / laß ihn warm werden / spriteln / und nimb 4. Ayrdotter / und zwey ganze Ayr / dann gieß so vil Ram daran / als Ayr seyn / auch zwey Löffel voll gute Gerben / spritels wohl durcheinander ab/ hernach nimb ein gutes Mehl auff ein Schüssel/ schneid 3. Strigel frischen Butter darein/ so du wilst/ auch ein wenig Muscatblühe / salz es/ und seyh die angemachten Ayrdotter darunter/ rührs wohl ab/ daß es ein zächer Zaig werde / doch nicht gar zu dünn / fülle den Zaig in einem Straubens Löffel/ und bachs.

281. Aepffel-Strauben.

Nimb 2. Ayr/ und wenig Wein/mach ein Zaig an/ schneid die Aepffel gewürfflet / rührs in den Zaig / laß ein Schmalz heiß werden in einer Pfannen/gieß die Aepffel und den Zaig darein/bachs und lehrs etlich mahl umb/ nimbs herauf / und richts gezuckerter an.

282. Süß-Brod zu bachen.

Nimb 3. Ayr/schlags in ein saubers Peck oder Schüssel/ thue die Bögerl darvon/ salz es ein wenig/zertreib die Ayr/ nimb drey und einen halben Bering Zucker/zerstöß ihn klein/schütt in unter die Ayr/und treibs gemacht ab / hernach nimb gutes durchgeschlagenes Semmel-Mehl darzu / mach ein Zaig darauff/in der Dicke wie zu einem Brand-Ruchen/ zäch ihn wol ab/ und misch nach Belieben Aneiß darunter / nimb 3. Oblat / schlag den Zaig darauff/ nimb ein Dorten-Pfannen/ schmier ein wenig mit Schmalz / und wisch wieder sauber auß/ setz auff ein Glut / doch daß es nicht gar zu heiß werde/ leg das Oblat mit den Zaig darein/ besträh es mit Zucker / laß sein braun bachen / hernach nimbs herauf / und leg andere darein / so lang du Zaig hast.

283. Salbey-Kichel / die nicht schmalzig seyn.

Schlag Ayr auff/ schlags wohl ab/ rühr Mehl und ein Löffel voll Milch / und ein Löffel voll Wasser darein / daß der Zaig dünner sey / als ein Strauben-Zaig/ salz und bachs.

284. Milch

284. Milchram-Krapffen zu machen.

Erstlich nimb süßen Milchram / der nicht gerinnt / laß ihn sieden / und wann er gleich herüber sied / so rühr ein gutes Mehl darein / welches nicht nachlaßt / biß es fein fett ist / alsdann trückne den Zaig ein wenig auff einem Glüt / schlag warme Ayr daran / biß er in der Dicke wird / wie ein Kuchel / Zaig leg ihn auff ein hölzernes Daller / schneid mit ein Messer hüpsch lange Strizel hinab / und bachs im Schmalz fein kalt.

285. Spanisches Brod zu machen.

Man nimbt 3. ganze Ayr und 2. Dotter / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles bey einer Viertelstund gerührt ; Item ein Viertel Zuckel / ein wenig schönes Mehl / wieder bey einer Viertelstund darunter gerührt / nimb die Erdenen Mödel / schmiers mit Schmalz / und gieß den Zaig darein nur halb voll / bachs gar langsam / oben auff setz ein Glut / bachs Semmel-farb / so seynd sie fertig.

286. Noch eines mit Mandeln.

Ein Pfund Zucker fein klein gestossen und gefähet / ein halb Pfund Mandeln / immerzu mit Rosen-Wasser klein gestossen / alsdann nimb 6. Ayr / schlags unter die Mandel / rührs wohl ab / hernach thue den Zucker darunter / und rührs ein gute Weil / dann 3. Viertel Mehl auch darunter gerührt / die Mödel mit Butter geschmiert / und den Zaig darein gegossen / gar kühl gebachen / damit sie schön auffgehen.

287. Zibeben zu bachen.

Nimb schöne grosse Zibeben / schwöll sie in einem Wasser / thue die Kernel darauff / und stecke ein geschälten Mandel-Kern darein / laß den Stingel an den Zibeben / ziehs durch ein Strauben-Zaig / bachs im Schmalz / und gibs warmer.

288. Gebachenen Peterfil.

Nimb Peterfil-Würzel und Kochs / schneids in die Lang auff / löß den Kern herauß / wals ihn im Mehl und bachs im Schmalz.

289. Gebratene Prigel-Krapffen von Gerben-Zaig.

Nimb schönes Mehl / und ein Löffel voll gewässerte Gerben / die dick ist / wie ein Zaig / etliche Löffel voll süße Milch / laß die Milch und Gerben ein wenig warm werden / rührs unter das Mehl / wie ein Dämpffel / laß wol auffgehen / hernach nimb wiederumb Milch / und ein Viertel Butter oder Schmalz / 5. Ayr / von dreyen die Clar hinweg gethan / rührs in die Milch / das Schmalz oder Butter must du zergehen lassen / nimbs auch darunter / mach das obgemeldte Dämpffel mit ab / daß es gleichwie Gerben-Krapffen-Zaig wird / hernach nimb ein gute Hand voll Weinberl / wasch sauber auß / trückers ab / ein wenig gestoffene Muscatblühe unter den Zaig / streich oben auff etwas Schmalz / daß er nicht sper wird / laß den Zaig

Taig wieder gehen / sodann nimb den Krapffen-Spiß / schmier ihn wohl ein mit Schmalz / leg ihn zum Feuer / daß er wohl heiß wird / und saime / nimb den Taig / mach ihn in Händen Finger dick auß / wie ein Strizel / ist er zu lang / so mach 2. Strizel / wind den Taig auff den heißen Bratspiß / schlag ein geschmiertes Papier darumb / und binds mit Spagat zu / daß er nicht herab falle / brat ihn bey einem guten Feuer ein Viertelstund / biß er braun werd / du mußt den Krapffen mit Schmalz und Butter begießen / wann er aufflauft / laß den Spagat nach / daß er Platz habe / so ist er fertig / zußer ihn nach deinem Belieben.

290. Spiß-Krapffen.

Nimb ein gute süße obere Milch / zu einem Krapffen brauchest du wohl 3. Seitel / nimb 2. ganze Ayr / und 4. Dotter / ein guten Vierting süßen Butter / klein geschnittene Nägelein / Muscatblühe / Zimber und Zucker / diß alles unter die Milch / nimb schönes Mehl / mach einen Taig an / der nicht zu dick ist / daß er gleich rinnt / mach den Spiß heiß / schmier ihn / gieß disen Taig mit einem Schöpff-Löffel darauff / brat ihn gemach / den er fällt gern herunter / du mußt auch ein Brat-Pfannen untersetzen / den Krapffen darffst du nicht so lang machen / als den obigen Aufgewundenen / wann er nur ein viertel Ellen lang ist / gieß fein langsam auff / damit er bleibt / und knopperig werde / wie ein Holz-Schlägel / brat in bey anderthalb Stund / daß er ein schöne Farb bekomt.

291. Ein anderer.

Man soll in einem Seitel guter oberer Milch / die gar süß ist / eines Ayr groß Butter oder Schmalz zergehen lassen / und darunter thun zwey Löffel voll frische Biergerben / und 5. Ayrdotter / alles wol abgeschlagen / darnach mit schönen Semmel-Mehl / das warm sey / ein Taig anmachen / so vest / daß er immer in Händen kläbt / und mit den Händen wohl arbeiten / und ihn auff ein Schüssel legen / zu decken / und auff einem Ofen lassen auffgehen / als dann wieder aufwürcken / und zu drey Stücken schneyden / und fein langlecht würcken / darnach den darzu gehörigen Spiß mit Schmalz schmieren / und ihn lassen warm werden / den Taig umb und umb darumb schlagen / und mit einem starcken Zwirn überbinden / mit zerklöpfften Ayrdotter überstreichen / und bey einem brennenden Feuer braten / biß er erstarrt / und ihn wohl mit zerlassenen Schmalz schmieren / biß er braun wird / und warm geben.

292. Wepsen-Nest.

Nimb ein Löffel voll Gerben unter die Milch / ein Vierting Schmalz oder Butter / laß zergehen / nimb 3. Ayrdotter und ein ganzes Ayr / ein wenig Muscatblühe / rühr diß alles untereinander ab / gieß es in ein Mehl / mach ein Taig an / der sich würcken laß / walc zwey Finger breite Strizel von diesem Taig / schier die Strizel mit zergangenen Schmalz oder Butter / wis
 b
 kel

kel die Strigel übereinander wie Schnecken / setz ihn in einem Model / der wohl eingeschmirt ist / bisz der Boden ganz übersezt wird / setz den Model mit dem Zaig in die Wärme / laß ihn gehen / bisz er voll wird / hernach bach ihn in einem Bach / Dfen oder Dorten / Pfannen / beygleichen eine halbe Stund / daß er ein hübsche Farb bekomme / nimb Weinberl und Zucker nach Belieben darunter.

293. Kugel-Zopff.

+ **M**ach ein Zaig an / wie zu einem Wepsen-Nest / doch nicht zu dick / dann du darffst ihn nicht außwürcken / rühr ihn wohl ab / gieß ihn in ein geschmirten Model / daß er halb voll werde / laß ihn aufgehen / bisz er voll wird / bach ihn wie oben gemeldt / schmir ihn mit Schmalz oder Butter.

294. Gebachene Arbes.

+ **N**imb ein Löffel voll Schmalz / und laß wohl heiß werden / schütts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein / rührs klar ab / dann schlag zwey Eyrdotter und ein ganzes Ey daran / rühr alles zusammen wohl ab / schütt den Zaig auff ein Daller / ziehe ihn mit einem kleinen Schlüssel-Dehrl von Daller in ein heißes Schmalz / und laß bachen.

295. Oblat mit gestossenen Mandeln zu füllen.

Nimb in einem frischen Wasser wohl abgewaickte Mandel / ziehe die Haut herab / und zerstoß / dann nimb Rosen-Wasser / und das Weiß von einem Ey / zuckers und rührs durcheinander / und fülls in die Oblat / hernach mach ein Zaigl mit Wein an / fehr die gefüllte Oblat darein umb / und bachs im Schmalz.

296. Gebachene Kitten.

Schneid grosse Kitten zu dünnen Scheiben / thue die Kern und Stein davon / legs in ein warmes Schmalz / das nicht zu heiß / setz auff ein Glütl / laß ein Stund stehen / so werdens weich / sodann nimb einen dünnen Zaig mit Wein und Zucker gemacht / ziehs dardurch / bachs im Schmalz / in welchem sie gelegen seyn / bisz daß der Zaig gelb werde.

297. Holler zu bachen.

+ **N**imb ein schönes Mehl / und ein warmen Wein / sambt einem Brocken Schmalz / laß selben in Wein zergehen / schütts unter das Mehl / schlag 3. Ey daran / mach einen Zaig / tuncz den vorhero wohl gewaschenen und getrückerten Holler darein / und bach ihn.

298. Pafelen Hirschen-March.

Puß das March einen Sud thun / hacks / und gewürk mit Pfeffer und Imber / streichs auff Semmel-Schnitten / bachs im Schmalz / und richts auff ein Schüssel / oder bachs mit Ayrn.

299. Gulz

299. Guldene Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so vil Uyr als vonnöthen/wol ab/ walg die Schnitten darinnen offt umb/ und bachs im Schmalz/ richts auff ein Schüssel/ schütt Wein daran / thue auch Zucker / Weinberl und Zimmet darein / und laß einem Sud thun/ oder gibß trucken.

300. Schnee-Ballen.

Erstlich nimb ein gutes Mund-Mehl / ein Seitel gute Milch / 2. Stri-
kel frischen Butter / laß den Butter in der Milch zergehen / alsdann
schlage zwey ganze Uyr darein/ spritels wohl ab / schüttß unter das Mehl /
und mach einen Taig an/ walge ihn dünn auß/ und formire mit dem Krapf-
fen-Rädl Schnee-Ballen / bachs kühl im Schmalz / daß nicht zu braun
werden.

301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Brezen.

Man walget die Brezen in Wein oder Milch / laßß ansauffen / hernach
nimbt mans / laßß ein wenig trucken werden / absinken / und nimbt
Zucker / Zimmet und Mehl / der Zucker muß vorschlagen / strähe ein / und
bach es im heißen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

Mach einen Taig an / wie zum gebachenen Salbey/ puße den gelben Bo-
gen von den Rosen/walge hernach selbige im Taig/ bachs nicht zu heiß/
hernach zuckers und gibß.

303. Zollehippen zu machen.

Nimb Uyrclar so vil du machen wilt / Klopffs wohl ab / gieß ein wenig
Milch darein/ zuckers und pfeffers / rühre ein Mehl darein/ doch daß es
nicht zu dick werde/ hernach bache es.

304. Bauren-Rüchel.

Nimb schönes Mehl in ein Schüssel / hernach thue in ein tablecht Was-
ser 2. Löffel voll Gerben / und ein Uyr/ schlags wohl ab / seyhs durch ein
Süß in das Mehl/ mach ein Taig dünn an/wie andere Krapffen-Taig / laß
ein Stund ihn gehen/hernach dunck die Hand in ein Wasser/nimb den Taig
so vil als ein Uyr groß/ und bachs schön kühl.

Von allerhand Pastetten und Dorten.

305. Von groben Taig.

Nimb Kocken-Mehl/ daß doch nicht zu grob ist / arbeite es wohl durch
mit heiß Wasser und Salz / daß der Taig zimlich fest wird / diesen
Taig kanst du brauchen zu allen Pastetten / die man wegschicken wilt / als
Schuncken oder Hammen/Wildprat/ und sonst von allerley groben Fleisch/
wohl

wohl dick gemacht die Rinde/ so bleibt dir die Pastetten unzerbrochen/ führe sie hin/ wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pastetten.

Nimb Semmel-Mehl / schütt es auff ein Tisch / mache ein Grub in die Mitte/ thue Butter darein/der unzerlassen ist/ Salz/ frisch Wasser/ arbeit es wohl durcheinander / im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen/ biß er zäh und gerecht wird. Nimb dann ein Walger/ und walg es auß zu den grossen Pastetten / sträh Mehl auff beeden Seiten/ damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke / daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimbt / als im Sommer / dann im Sommer / wann deß Butters zu vil / so bricht der Taig / so bald man ihn nur ein wenig zu vil mit den Händen durcharbeitet / und ist darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch/ wanns kalt ist/ und man den Taig macht/ so decke ihn zu mit einem warmen Tischtuch / damit er ein wenig ruhen kan / wann er gemacht ist / dasselbe kan man auch im Sommer thun / allein nicht mit ein warmen Tuch / sondern mit einer Schüssel / oder lege ihn eine Weil in ein Mörsel. In Italien machen die Pastetten-Becken ihren Taig alle mit Schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Vom märben Taig.

Nimb Mund-Mehl / und zimlich vil frischen Butter / wenig Milchram / 3. oder 4. Ayrdotter / frisch Wasser / Salz / arbeit es wohl durcheinander/ mache ihn so fest/ als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pastetten auffrichten/ so laß den Taig etwann 2. Däller dick/ oder etwas dicker/ in der Mitten aber eines Daumens dick/ so läst er sich desto besser aufstreiben. Wilt du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Däller dick/ dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Märben Taig zu übergeschlagenen Pastetten / Wandel / oder Dorten.

Man nimbt schönes Semmel-Mehl / auff ein Pastetten ein halb Pfund Butter/ schneid ihn in das Mehl/ schlag 4. oder 5. Ayrdotter daran / salt es lind / mach ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an / daß man ihn würcken kan/ würck ihn geschwind/ und walck ein grossen Fleck auß / füll darein Ghackl oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heisse Dorten-Pfannen/ und bachs bey einer halben Stund / daß sein gefärbt werde/ doch muß das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürcken / wann die Pastetl oder Wandel halb gebachen / so muß du oben ein Löchel darein machen / sonst erschrieken sie.

309. Butter-Taig.

Nimb schönes Mehl/ darnach du vil machen wilt / auff ein grosse Schüssel / oder auff ein Pastetl/ mach einen Taig beggleichen so groß/ als ein Pfund

Pfund Butter / den Zaig muß du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brandtwein unter das Wasser / du mußt auch 2. Ayrcelar / oder 2. Dotter nehmen / (aber 2. ganze Yyr gar nicht) auch eines Ay groß Butter darzu nehmen / saltz nach Belieben / mach alles untereinander ab / daß ein guter fester Zaig werde / würck ihn wohl ab / hernach nimb ein Pfund Butter / knödt ihn / wasch ihn wohl auß / daß er zimblich zäck werde / walg den Butter zu einem hüpschen Blat Finger dick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / biß er wohl fest wird / nimb den obgemeldten Zaig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch daß das Blat deß Zaig grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wohl ab / leg ihn also auff den Zaig / und schlag ihn drey oder vierfach umb / und walg ihn auß zu einem langen Blat / wie man ihn einmahl überschlägt / so muß man ihn das andermal auch überschlagen / also muß man ihn so oft überschlagen / biß daß der Butter in dem Zaig ist / im Sommer 4. mahl / im Winter 5. mahl / du mußt geschwind eynen / daß er nicht an den Tisch oder Walger klebe / muß ihn auch nicht vil mehr biegen / sonst gehet er nicht auff / mach ihn an einem kühlen Ohr / (zu mercken / den Butter mußt du zuvor gerechtilen / ehe du den Zaig anmachen willst) walg den Zaig auß / mache Dorten oder Pastetten darauß / doch mußt du den Zaig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn übersich mit Ayrcelar / und zier ihn wie du willst / bach ihn in einer guten Dis / so ist er fertig.

310. Schüssel-Dorten-Zaig.

Nimb 1. Pfund frisch Schmalz / rührs ein ganze Stund auff einer Seiten / darnach rühr ein Schöpff-Löffel voll Wein darein / und 2. ganze Yyr / und noch 2. Dotter / auch ein Löffel voll süßen Milchram / man muß 2. Stund rühren / hernach rühr erst das Mehl darein so dick / daß er sich walgen läßt / mach darauß Schüssel-Dorten / und bachs schön röflet.

311. Dorten Zaig von süßer Milch.

Nimb auff ein grosse Schüssel oder Blat ein halbes Pfund Butter / schneid ihn in ein schönes Mehl / nimb ein wenig Saltz / und mach ihn mit einer süßen Milch ab / biß das Mehl naß wird / hernach nimb den Walger / (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter-Zaig / biß das Mehl mit dem Butter untereinander ist / wann der Walger gleich taigig / so kan man ihn schon abschaben / mehlbige den Walger wiederumb / walg ihn dünner auß als ein Butter-Zaig / leg ihn in die Schüssel / füll darrein / was du willst / mach ein Blätl oder Gätter darüber / bestreichs mit Ayrcelar / bachs bey einer Viertelfund / von disem Zaig kan man Wandel / oder übergeschlagene Pastetel machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund-Mehl/ arbeit es wohl durch mit warmen Wasser/mach ihn gar nicht fest/ arbeit ihn ein Stund oder länger / biß er sich vom Tisch löset/walger ein Stuck oder 20. so dünn wie Papier auß/zieh es noch dünner mit den Händen/ leg ein Blat unten auff den Boden in die Dörten: Pfann/ bestreichs mit warmen Schweinen Schmalz/ welches du auff ein Feuer zerlassen hast/ bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie auffeinander / thue ein Füll darein/bestreich wider so vil / und leg sie oben auff / beschueide es / setz es in Ofen/und bachs/ am Fastag bestreichs mit Butter.

313. Wie man den Del-Taig macht / auch wie man dem Del den Geschmack benehmen soll.

Man muß das Del siedem lassen / biß es ganz still wird / und nicht mehr kracht/ durch dises Mittel wird ihm der Ungeschmack benommen/ man kan auch etliche Rinden Brod oder Zwissel hinein werffen/ wann das Del bereit ist / so thue ein gutes Mehl auff den Tisch / ein wenig Sals / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit biß alles wohl durcheinander / daß es fest werde/ und schlage von Fischen darein/ was du wilst.

314. Zucker-Taig.

Nimb ein Vierting klein gestossenen Zucker / thue ihn in ein Mörsel von Allabaster oder Narmel/thue das Weiß von halben Ay/und ein halben Löffel voll sauren Citroni/ oder Lemoni-Safft / rühre diß wohl unteinander / biß der Zucker beginnt dick und fest zu werden / wann es nicht will fest werden / so thue ein wenig Rosen-Wasser darunter / wann der Zucker fest worden / so stoß ihn mit ein Stößl/ biß er zum Taig wird/ der wohl fest ist/ mach Dörten oder Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen/ auff die Weiß/wie das vorige.

NB. In diese obgeschribene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen/ was du wilst / doch / daß du jedem sein rechte Form gebest / welches man im Druck nicht erklären kan / sondern ein jedes selbst durch officers Exercitium erlernen wird. Man kan auch auß disen Taigen/ als Butter-Mandeln/Zucker-Taigen/ 1c. allerhand Sorten / Krappfen/ Wandel/ 1c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu sinem Unterscheid etliche Außländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestossen Imber / ein Teil gestossen Pfeffer / mische es untereinander/ thue gestossene Nägerl/ geribene Muscatnuß/ gestossenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer / misch es / und hebe

hebe es auff in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber / und heben es auff in lederne Säckel. Es seynd auch vil / welche an statt alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen / ob gleich das Gemischte vil liebreicher als der Pfeffer allein.

316. Gesalzen Gewürz.

Nimb ein Pfund Pfeffer und Zimber / zusammen gestossen / jedes gleich vil / 2. Pfund Salk das getrucknet ist / misch dises wohl untereinander / heb es auff in ein Drth das es nicht feucht ist / brauche es zu den kalten Pastetten.

317. Wie man den Pastetten ein gute Farb geben soll.

Nimb Ayr / schlage sie wohl durcheinander weiß und gelb / bestreiche es damit / wilt du es aber noch brauner haben / so nimb 2. oder 3. Dotter zu einem Weiß / schlage es wohl durcheinander und brauche es / wilt du es aber ganz bleich haben / so nimb etliche Ayrdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durcheinander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Safran in Wasser geweicht zum bestreichen / oder auch Hechten-Rogen mit Hönig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Lyß machen soll.

Thue in ein weisse Schüssel ungefehr ein Viertelpfund Zucker / der wohl klein gestossen ist / thue das Weiße von halben Ay darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles wohl durcheinander geschlagen / biß es ein lauterer Saft wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzepanen oder Englischen Pastetten / so mußt du es über und über damit beschmieren / und in den Ofen / der nit zu heiß ist / einschieben / wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General-Bericht von der Bacheroy.

Wann man nur ein wenig Bacheroy macht / ist nicht vonnöthen / daß man ein ganzen grossen Ofen darumb haizen muß / sondern nur ein Platz in der Mitten / so vil du vermeynst / daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Defen / die gar bequem mit Kohlen / oder gar klein wenig Holz können gehaitzt werden. Die Köche brauchen sonst auch vil Dorten-Pfannen / in welche man auch die delicate Pastetten und Dorten kan gar bequem bachen / wann man den Ofen nicht haizen will.

320. Auff Französisch / wie man ein Zammen oder Schun-Fen einschlagen soll.

Thue ihn in ein frisch Wasser / laß ihn zimlich lang darinn ligen / nachdem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß / und wohl gerauchert / wie die Westphälische / so müssen sie nicht weniger dann 24. Stund im Wasser ligen / du kanst es bald sehen oder kosten / wann er wohl gewässert ist / schneide

schneide nur in der Mitten tieff hinein/ und schneide ein klein Stuck herauß/ kost est/ obs gut ist/ ist es genug gewässert/ so richte es zu/ wie folget. Erstlich beschneide das Untertheil der Hamme/ damit das schwarze Fleisch wegkombt/ ziehe die obere Haut herunter / und hau ein Stuck von dem grossen Knochen am Ende hinweg. Mach ein groben Zaig / walge das Untertheil auß/ es muß aber wohl zwey Daum dick bleiben/ lege auff den Boden breite Schnitten Speck. Dese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden/ daß der ganze Hammen darauff ruhen kan/ lege auff die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil / gewürck den Schuncken mit süß Gewürck/ wie oben gedacht / lege ihn darnach auff den Petersil und Speck / bestecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet; oben auff der Hammen lege wiederumb ein Hand voll gehackten Petersil / auch Speckschnitten/ 6. oder 7. Lorber-Blätter/ darnach ein halb Pfund frischen Butter auff die Speckschnitten und Lorberblätter. Mache darnach den Deckel / bestreiche ihn mit Wasser / decks darüber / und mache es wohl fest zu / schiebe es gleich in Ofen / welcher so heiß seyn muß / als wann man Brod backen will. Ist die Hamme groß/ so muß sie 3. gute Stund backen/ die Pastetten muß auch wohl mit Ayr bestrichen seyn/ damit sie ein angenehme Farb bekombt. Wann die Pastetten ungefehr ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein paar Luft-Löcher oben in Deckel / damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu vil Farb gewinnet / oder schwarz wird/ so bedeck sie mit eingenehten Pappier/ und laß das Ofenloch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzu bleich/ und bekombt keine rechte Farb/ so ist es ein Zeichen / daß der Ofen nicht heiß genug / mach dann entweder ein gut Kohlfeuer / oder ein Flammen im Ofenloch / bis sie gute Farb gewinnet/ nimb alsdann die Flammen weg/ und setze den Ofen fest zu / und wann sie gebachen ist/ so nimb sie auß dem Ofen / und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist/ so nimb ein wenig Zaig/ und stopff die Luft-Löcher zu / damit der beste Geschmack nicht herauß gehet.

321. Hammen auff ein andere Art.

Nimb ein Hammen / waich ihn im Wasser/ wann er genug gewaicht/ so nimb ihn auß dem Wasser / und beschneid ihn sauber / hau die End des Knochens weg / ziehe ihr die Haut ab / und so er allzuseist ist / so schneid etwas von Speck weck. Wann der Schuncken also bereitet / so setz ihn zum Feuer mit Wasser/ und etliche Lorberblätter / auch grüne wohlschmeckende Kräuter/ laß ihn halb gar sieden / nimb ihn von Feuer hinweg/ lege ihn auff ein Bredt/ laß ihn außstrückeren und kalt werden/ nimb alle Knochen herauß/ wann man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen / so muß man alle Knochen herauß nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig / die zimlich hoch und dick von Zaig ist/ beleg den Boden über mit Speckschnitten/

ten/ leg ein Hand voll grob gehackten grünen Peterfil darauff/ gewürz den Schuncken mit süß Gewürz/ leg den Hammen in die Pastetten auff den Peterfil und Speck/ besteck ihn mit ganzen Nägerl und Caneel, thue ein paar Lorberblätter darein/ und grüne Kräuter darauff/ ein halb Pfund schweinen Schmalz/ ein halb Pfund Ochsen-March/ ein halb Pfund frischen Butter/ oben auff den Butter thue ein gut Theil gestossen Pfeffer und Zimmet/ auch breite Speckschnitten mit Lorberblätter. Decke die Pastetten zu mit einem Deckel/ der eines Daumens dick ist/ mach es wol fest zu/ bestreich es mit Ayr/ mach ein kleine Cron von Zaig darauff/ setz die Pastetten auff ein Bogen Pappier. Dese Pastetten muß 24. Stund backen/ und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn/ als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pastetten 5. oder 6. Stund im Ofen gewesen/ so ziehe sie herauß/ thue sie auff ein Ofenbred/ schneid den Deckel ein wenig auff/schau zu/ ob die Pastetten voll Suppen ist/oder nicht/ dann wann die Suppen eingefotten ist/ so muß du sie wider anfüllen mit guter Fleischsuppen/ die nicht gesalzen/ hast du ein wenig Saft von Schepsen-Schlegel aufgepreß darzu/ so ist es desto besser/ decke sie wieder zu/ und schieb sie in Ofen/ und schau wieder in 5. Stunden darzu/ ob sie genug Suppen hat/ und laß sie folgendts müß backen. Drey oder vier Stund/ ehe die Pastetten gar ist/ kanst du darein thun zugerichte Schwammen/ Magen und Leber von Hünner/ welches alles zuvor muß gequell seyn. Und wann der Ofen/ wegen der Länge deß Backens wurde kalt werden/ so schütte glühende Kohlen auff der einen Seiten im Ofen/damit die Hiß alleweil unterhalten wird/ und die Pastetten im stüthen Sieden verbleibt.

322. Noch auff ein andere Weiß.

Mach sie wie die vorhergehenden/ aufgenommen/ daß du nebens die andere Sachen darein thust/ ein Viertelfund geschälte Zirbernüßl/ ein halb Viertelfund kleine Weinbeerl/ ein Viertelfund geschälte Pistagen/ ein halbe eingemachte Citroni klein geschnitten/ anderthalb Viertelfund gestossen Zucker/ im übrigen mache es/wie mit den vorhergehenden. Zwen Stund aber/ ehe sie gar ist/ so mache ein Suppen darzu mit Wein/Zucker/ gestossen Zimmet/ und ein wenig Wein/Eßig/ ist man sie nicht auff einmahl/ so laß sie wieder auffwärmen.

323. Genueser March Pastetl zu machen.

Mach einen Zaig von Butter/ Mehl/ Ayr und Zucker/ walg den Zaig auß/ und setz kleine Pastetl auff/ schneid frisch rindernes March viereckig/ auch eingemachten Cardi viereckig/ thue Zucker und Zimmet darunter/ fülls in die Pastetl/ machs oben zu/ und backs in Schmalz/ oder Dorten-Pfannen.

324. Hünel in March-Pastetten.

Sied ein feistes Hünel in einer Rindsuppen / wanns gesotten / druckts zwischen 2. Dällern auß / daß es fein breit wird / nimbe ein March / und ein frischen Lemoni / schälte ihn / nimbe das Weiße völlig davon / nur daß das Saftige bleibe / hacks sambt dem March / hernach mach ein Pastetten / sträh das Gehackte darein / leg das Hünel darauff / gewürk nach Belieben / mach die Pastetten zu / wann es gebachen / gieß ein gute Henner- und Fleischsuppen daran / so ist es fertig.

325. Cardinals-Pastetten.

Nimb ein kleine Dorten-Pfann / nimbe Butter Saig / treibe es dünn auß / wie ein Thaler dick / leg es in die Dorten-Pfannen / füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel / das roh / oder gequell ist / thue eben so vil Ochsen-March darein / salz es mit gesalzen gewürk ; Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel / kleine Weinberl / und hart- gesottene Ayrdotter. Wann die Pastetten gefüllt ist / so deck sie zu mit Butter Saig / wilst du sie süß haben / so gieß / wann sie halb gebachen / ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pastetten zu machen.

Nim einen jungen Haasen / puß ihn sauber / schneide den Kopff und die Füß weg / schlag die Rippen wohl nieder / und spicke ihn wohl mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet / so treibe ein Stück Saig auß / lege es auff ein Bogen Pappier / nimbe ein gute Hand voll Ochsen-March / oder Ochsen-Feisten klein gehackt / sträh es auff den Saig der außgetriben ist / so lang und breit als der Haas ist / gewürk es mit gesalzen Gewürk / lege den Haasen darauff / gewürk ihn ab mit gesalzen gewürk / leg oben auff den Haasen wieder Ochsen-March / kleine Weinberl / Zirbernüffel / conficirte Citronischaaalen klein geschnitten / Schwammen / geschälte Pistagen / Kälberbrüßl / Hahnenkäm die gequell seyn / harte Ayrdotter und Capern. Dis alles durcheinander gemengt auff den Haasen gelegt / sträh ein gute Hand voll March darüber / schneide auch etliche breite Speckschnitten darüber / und dann ein halb Pfund frischen Butter / oben auff den Butter ein gute Hand voll gestossen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist / so decke sie zu / bestreich sie mit Ayr / schieb sie im Ofen / laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein Loch in die Mitten des Deckels / damit sie nicht entzwey gehet / in 2. Stund ist sie gebachen. Ich hab auch wol gesehen in Engelland / daß etliche ein wenig Muscatnuß mit Rosen-Wasser darein gethan haben. Wann die Pastetten gar ist / so ziehe sie auß dem Ofen / streich mit ein Messer ein wenig Marzepaneyß / von Zucker / Ayrweiß / und Rosen-Wasser darüber. Wann du es also dünn bestreichst / so setz die Pastetten wieder in Ofen / ungefehr ein halbe Viertelstund / damit

damit das Eyß weiß bleibt/ und nicht braun wird/ wann das Eyß trucken/
so ziehe die Pastetten heraus/ gib sie im Augenblick auff den Tisch.

327. Brabandische Pastetten.

Nimb von allerley Geflügel den Hals/ die Flügel/ den Magen/ die Le-
ber/ das Eingeweid von Spänsau oder Lämbel/ wasche alles auß 3.
oder 4. Wasser/ und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes
Geschier/ gewürk es/ hack Petersil mit Speck/ und thue darein auch
Schwammen/ grüne Weinberl/ Cardi/ Spargel und Artischocken klein
geschnitten. Treib ein Pastetten auff von mürben Taig/ fülle es mit dem
vorbesagten/ schneid oben darauff etliche Speckschnitten/ zimlich vil fri-
schen Butter/ decke die Pastetten zu/ bestreiche sie mit Ayr/ bind sie mit
Pappier/ mach ein Loch in der Mitten des Deckels/ schieb sie in Ofen/wann
sie gar ist/ so füll durch ein Trachter ein weisse Dotter, Suppen darein/ setz
sie wieder ein halbe Viertelstund in Ofen.

328. Kleine Spanische Pastetten.

Mach ein mürben Taig mit Butter/ Mehl und Ayrdotter/ mach kleine
düne Pastettel darauff/ hacke ein Capaun, Brust/ ein Viertelstund
schweinen Fleisch/ das frisch ist/ ein Viertelstund Castraumens/ zwey Käl-
berbrüßl/ Speck/ March/ Nierenfeist/ jedes ein Viertelstund/ ein wenig
Zwiffel/ zimlich vil Schwammen/ Salt/ und süß Gewürk/ so vil als dich
gedunck/ hacke alles durcheinander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie
zu mit Spanischen Blätter, Taig/ mit schweinen Schmalz gemacht/ schiebe
sie in den Ofen und bachs.

329. Princeesse-Pastetten.

Nimb Zucker, Taig/ mach kleine Pastetten in kleine blechene Model/
auff das dünneß als du kanst/ thue ein gebrattene Capaun, Brust dar-
ein/ die gehackt ist mit Dhsen, March/ gewürk es mit gesalzen Gewürk/ du
kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht/ und andere gute
Sachen. Wann sie gefüllt/ so decke sie mit selben Taig/ in einer Viertel-
stund seynd sie gebachen.

330. Italianische Tauben-Pastetten.

Ez Jed Kälberes Fleisch/ hack es mit Speck oder Nierenfeist/ mach ein Taig
mit Schweinen Schmalz und warmen Wasser/ treib ein Pastetten auff/
sträh gehackt Fleisch auff den Boden/ nimb gequällten Andivi, Salat/ oder
Cigorien/ oder Cardi/ leg es ganz darein/ den Cardi aber must du zerschnei-
den/ nimb kleine Bögel die in Butter geröst/ leg sie auch darein/ sträh wieder
gehackt Fleisch darüber/ leg dann die Tauben wol gewürkt darüber mit Ca-
larabi der wol gequell/ bestrah es wieder mit gehackt Fleisch/ du kanst auch
Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättern Taig
mit Schweinen Schmalz/ wie oben fol. 60. n. 312. vom Taigmachen ge-
melt

melt/ schiebe sie in Ofen / laß es backen / gieß ein gute Fleischbrüh darüber / gibß warm.

331. Alla Potrida-Pastetten

MAn kan ein Alla Potrida-Pastetten machen so groß / daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarff auff ein Banquet / man muß allerley Gebratenes gar braten / und was gesotten seyn muß / gar sieden / auff den Boden leget man vil gehackt Kalbfleisch mit Ochsen-March / nimb Kälberbrüßl / Kühe-Eiterl / Nieren / Schaaf-Zungen / Schnecken / Krebs / Murrachen / Schwammen / kleine Vögel / Austrien / Artischocken / und Kartoffeln / wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, diß alles jedes absonderlich zugericht / und jedes besonder in die gebratene Geflügel gefüllt ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi-Würst darein / lege diß alles / was gebraten und gesotten ist / durcheinander in die Pastetten / oben darauff lege ein paar Hand voll grün gehackten Petersil / mit gehackt Kälberfleisch und March / sträh lind Gewürk im Einlegen der Geflügel darauff / deck die Pastetten zu / schieb sie in Ofen / laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrüh darein / wann sie ein halbe Stund in Ofen gewesen / wann man sie will anrichten / so nimbt man das Gefüllte auß den Geflügel / und gibt es / wo es hin gehört. Den Zaig mußt du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen / seh in Figurweiß auff / wie sie es in Engelland machen / oder nach deinem eigenen Gefallen / wie du wilt / lege das Obgeschriebene ordentlich darein / zwischen jede Lag lege Hahnen-Nieren und Räm / die gar gequell seyn / auch gehackt Fleisch und March. Den Pastetten-Deckel mach von mürben Zaig / die Pastetten muß so groß seyn / daß sie gleich durch das Ofen-Loch kan hinein gehen / und daß sie auff einem Kupffern Blech gemacht wird / bestreich sie mit Ayr. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh / laß sie auffsieden / gieß sie also siedend in die Pastetten. Zum gebraten Geflügel / welches darin ist / kan man absonderliche Suppen machen / und in silbern Tälzen dabey auff den Tisch setzen / damit es der Vorschneider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pastetten zurichten / so nimb und siede sie mit den Schaalen / wann sie wohl und lang gesotten / so nimb sie auß den Schaalen / reibe sie wohl mit Salz etlich mahl / nimb die Schwaiff davon / das andere brauch zu den Pastetten / die Schweiffel seynd auch nicht zu verwerffen / dann in Wällischland ist man alles.

332. Noch ein andere.

MAn soll nehmen etliche Cronabeth-Vögel / auch kleine Vögelein / 1. guten Capaun und Tauben / auch 2. Bratwürst / alles fast halb braten / den Capaun und Tauben soll man zerschneiden / auch die Bratwürst / auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel / man muß die Agres oder Weinbertröber

rober

roher im Butter rösten / und so vil braten / biß fein gelb werden / und sonst auch was man gern darein will thun / darnach soll mehmen ein gutes feistes Niernbrätl / und das Brätl sambt dem feisten Nieren fein dün und klein schneiden / und ein Hand voll griebene Semmel im Schmalz rösten / das fein gelb wird / und darunter mischen gestossenen Pfeffer / darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerklöpfften Uyrn umbkehren / und im Schmalz bachen / hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen / und am Boden der Pastetten legen / die muß von einem rocken Zaig auffgesetzt werden / darnach Butter darauff / und diß obbemeldte Kälberne Brätl / und klein geschnittene Lemoni / darnach die obbemeldten gebratenen Stück fein untereinander darein legen / etlich bebratene sauber geschälte Kisten darzwischen / darnach wieder ein Leg Butter / Kälbernes Brätl und Lemoni / und also fortan / biß die Pastetten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemoni / Schnitzel legen / und wieder Schnitten und Butter darauff / und zumachen / und also bachen / wanns ein Weil gebachen ist / ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein gießen / und folgendß bachen.

333. Kälberne Vögel zu obiger Pastetten zu machen.

Nimb ein Schnitzel Kalbfleisch / halb Finger dick geschnitten / und ein Fingerlang / diese wohl langlecht geklopft / mach ein Eingerührtes von Uyrn und Butter / thue Gewürz und allerhand Kräutel daran / streichs auff ein Schnitzel Messer / Rücken dick / wickels übereinander / wie ein Würfel / stecks an hölzerne Spiß / brats auff dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pastetten.

Nimb Tauben / puße sie sauber / treib ein Pastetten auff von weissen Zaig / nimb ein handvoll gehackte Ochsen-March / sträh es auff den Boden in die Pastetten / lege die Tauben darauff / gewürz sie wohl / nimb Rübes-Eiterl / Kälberbrüßl / Knödel von Kalb-Fleisch / Hahnen-Nieren / Spanische Aepffel / Austrien / Cardi / Cauli-Fiori / alles gequellt / zu den Tauben in die Pastetten gelegt / sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber / und zimlich vil Butter / decke es zu / schieb es in Ofen / laß es bachen / mache ein Butter-Suppen darüber mit vil Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimb brätiges Kalbfleisch / oder auch von Kälbern Niernbraten / hackß / mit sambt dem Nieren und Faist / das daran ist / setz kleine Pastetl auff wie ein Thaler groß / füll das gehackte Fleisch darein / deck sie zu / setze sie in Ofen / und bache sie / nimb Fleischbrühe / gieß es über ein braunen Rindern Braten / der am Spiß braten / und nicht gesalzen ist / nimb es auß der Bratpfannen / thue frischen Butter und Gewürz darein / druck ein wenig Citronen-Safft darein / laß es sieden / und gieß es in die Pastetl. Oder nimb Kalbfleisch / quell es / hack es klein mit March oder Niernfeist / thue kleine

schwarze Weinberl darein/ auch Zirbernüß/ Zucker/ Caneel und Zimber /
thue es in die kleine Pastetten / lege oben darauff Butter / in ein jede wie
ein Wälsche Nuß groß / schieb es in Ofen / laß es bachen / gieß in ein jede
ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen-Braten-Pasteren zu machen.

MAn soll ein schön Lungenbraten sauber außädern / und mit der Fleisch-
barten mit dem breiten Orth wohl zerklöpffen / mit einem Messer stups-
fen/ darnach einpaiken mit Saltz / Cranabeten und Kimm / und ein guten
Essig darüber güssen / daß er wol darinn ligen kan / man muß ihn bißweilen
umbkehren / und also 2. Tag/ oder im Sommer nur über Nacht stehen las-
sen/ und paiken/ darnach an einem Spiß braten/ und von dem Essig darinn
er gepaikt nehmen / und ein zimlich Stück Butter darinn zergehen lassen /
den Braten damit zu etlich mahlen begießen/ wann er halb gebraten ist/ soll
man ihn abziehen / und weil er heiß ist / wol gewürzen mit Pfeffer / Zimber /
und ein wenig Nägelestup auff beyden Seiten / und wann man Zeit hat / ein
halben Tag zugedeckt ligen lassen / darnach soll man nehmen / nachdem der
Braten groß ist/ etliche Zwiffelhäpel/ ein sauren Apffel/ so vil deß Zwiffels ist/
ein gesäurten Lemoni / und ein gutes Stück Speck / diß alles wohl durch-
einander gehackt/ darnach soll man von Rocken-Taig ein Pastetten auffse-
zen/ fein langlecht/ daß der Braten darinn ligen kan / und das Gehackte an
Braten legen eines Fingers dick / darnach den Braten darein / und wieder
Gehacktes so dick darauff / und vil breit/ geschnittene Lemonischaalen / von
gesäurten Lemoni darauff legen/ darnach zumachen / und in einem Bach-
Ofen langsam bachen/ und wanns schier halb gebachen / soll man oben mit
einer Spindel ein Loch darein machen / und durch ein Trächterl das nach-
folgende Pfefferl darein gießen / und folgend bachen lassen / das Loch soll
man oben mit einem Taig zumachen / es gehet sonst der beste Geschmack
herauf / und sie also auff den Tisch geben / es ist ein löstliche Pastetten.
Will mans für Patienten machen / so nimb an statt deß Specks / Butter
und Apffel für den Zwiffel/ in alle Pastetten / ist auch gar gut das Kräut-
lein Herckenfreud / so man Pfefferkräutl nennt ; man kans auch von einem
Wildprat-Braten also machen/ aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu diser Pastetten/ oder auch andern Sachen.

MAn soll ein Zwiffelhäpel nehmen / und ein sauren Apffel gar klein ha-
cken / und ein geriben rockenes Brod nehmen / und das alles in wenig
Schmalz ein wenig rösten / darnach das Schmalz ausdrucken / und es in
Häferl thun/ darzu ein Blut von Hünere oder Spanfärcel / oder von wem
mans haben kan / darein Essig so vil / daß zimlich sauer wird / und sieden
lassen/ darnach durchschlagen/ Zucker/ Zimmet und Nägelestup daran thun/
nur so vil Zucker / daß dannoch die Säure wohl fürschlägt ; ist es zu dick /
so

so kan man Wein und Wasser nachgießen/oder ein Fleischsuppen/ hat man kein Blut/ so nehm man Weizel-Salsen/ oder dürre Weizel.

338. **Ein gures Fleisch-Pastel.**

Man soll ein mürbes Kälbernes, oder Hennen-Brät nehmen / aber nicht zu vil kälberne oder rinderne Feisten / und solches auff das kleinest/ so möglich ist / durcheinander hacken und salzen / darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht/wieder wol aufdrucken/und zwey Eyrdotter darzu thun/ und alles wol in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Teig/ darvon kan man mehr / oder nur ein Pastel auffsetzen / und am Boden/ da mans darauff setz/ein kälbernes Netz legen/ oder ein Teigblät/darnach solle man Capaun, oder Hünner-Leber/ die in vil Wässern/ daß sie schön weiß werden/ außgewässert seyn/ solche in ein heißes Schmalz werffen/und stracks wieder herauß thun/ und ein wenig salzen und pfeffern / und grünes Kräutel daran schneiden/ und ein gesäuerten Lemoni hacken/ vil Butter am Boden legen/ den gehackten Lemoni darauff / und die Leberl darein füllen / oben darauff wieder Butter / und breit geschnittene Lemoni-Schnitzel legen/ zu machen/ und backen; sie därfen länger backen / als die Krebs-Pastel / dann sie seynd roch / wann mans geben will / muß man ein wenig / aber nicht vil Fleischsuppen daran gießen. Von Fischen kan mans gleich also machen / man muß aber das Brät von einem grossen Hechten / oder Huchen nehmen / daß man die Bräten leicht herauß schneiden kan / und Hechten-Leber / oder Karpffen-Zungen darein füllen / und an statt der Fleischsuppen / Arbesuppen nehmen.

339. **Noch ein andere.**

Nimb ein brätiges Kalbfleisch / und äders wohl auß / nimb auch vil Feisten darzu/ hacks gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinberl / Muscatblühe und Pfeffer / rühr alles zusammen durcheinander ab / setz es darnach auß zu einem Pastel/ leg von einem Kalb das Netz am Boden / inwendig leg kälbernes Fleisch / oder Hünel darein/ leg auch Lemoni/ Pfeffer/ Petersil und Muscatblühe darein/machs zu/ bestreichs mit Eyrdotter / und backs; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löchl / gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein/ aber nur gleich/ wann mans anrichten will / sonsten zerwaicht sie sich.

340. **Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastel.**

Nimb ein schönes weißes Mehl / daß nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nimb ein süßen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter/ doch daß deß Butter mehr sey/ als deß Milchrams/ laß ein wenig zergehen bey einem Glüt / doch fein kühl / daß der Butter fein schmalkig wird/ und wanns also untereinander zergangen ist/ so schlag Eyrdotter darunter

unter

unter 8. oder 10. rührs untereinander ab / und gieß alles in das Mehl / und mach den Teig ab / doch daß man nicht zu lang daran knödet / walg ein Blat auß / so groß als die Pastetten seyn muß / aber nicht zu dünn / eines guten zwerger Fingers dick muß der Teig seyn / und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein / oder ein Lämmernes Biegel / daß sein überbrennt / und mit Essig besprenget ist / schlag den Teig darüber / und bachs fein kühl / wanns halb gebachen ist / mit Ayrdotter bestreichen.

341. Mandel-Pastetl zu machen.

Nimb Mandel / schäl sie / stoß in einem Mörser gar klein / gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran / man muß stossen / daß sie nicht ölig werden / schlag auch zwey Ayr daran / zuckers gar wohl / rührs durcheinander / daß zimlich dick wird / darnach seh auß zu einem Pastetl in Raiff / füll darein was du wilt / mach von disem Teig ein Hüßl darüber / seh in ein Ofen / oder Pfaff / laß kühl bachen / und wanns zimlich bachen / nimbs herauß / und mach ein Eyß / bestreichs über und über / wann du vermeinst / daß es nicht schön genug sey / kanst du es noch einmahl überstreichen / und also gar bachen.

342. Ein gutes auffgesetztes Pastetl mit dem weißen Süppel.

Man soll ein gutes Hünel / oder Lämmers Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden / darnach schön aufwaschen / und von weißen Teig ein Pastetl anffsetzen / darnach das Fleisch darein legen / mit vil Butter darzwischen / auch zimlich Pfeffer / und über gesottene Petersil / Wärsel / und also zumachen und bachen / darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen / und in derselben zerrühren drey Ayrdotter also roher / und durchseyhen / darnach wann das Pastetl schier gebachen ist / man soll das Süppel darein gießen / und an die statt lassen bachen / man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen / Majoran / oder Herkenfreud.

343. Kleine gehackte Del-Pastetl.

Mache ein Teig an mit Del / mache kleine Pastetl in Model oder auffgesetzt / wie es dir gefällt / thue gehackte Fisch / es sey gleich was vor Fisch es wollen / darein / gieß gutes Baum-Del darein / deck sie zu / schieb sie in Ofen / laß sie gar bachen.

344. Dähnische Stockfisch-Pastetten.

Nimb ein Stockfisch / der schön weiß gewässert / setze ihn zum Feuer mit Wasser / laß ihn gar langsam sieden / biß er weich wird / salz nicht / biß du ihn anrichtst / dann von hart sieden und frühe salzen / wird er zäch wie ein Leder ; Nimb ein mürben Teig / setz ein Pastetten auff 2. quer Finger hoch / thue den gesotten und geklaubten Stockfisch darein / vergiß deß frischen Butters nicht / nimb zimlich vil gequellten Calarabi / besträh ihn mit Mehl / röst ihn im Schmalz oder Butter / thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten / deck ihn zu mit einem anßgeschnitten Deckel / schieb ihn in Ofen /

Ofen/ laß ihn bachen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe / zimlich vil frischen Butter / dann der Stockfisch kan ihn wohl vertragen / Pfeffer/ Muscatblühe/ Salz / daß der Stockfisch davon genug hat / setze es auff Feuer/rühre es alleweil umb / damit die Brühe ein wenig kurz wird / gieß es über den Stockfisch/und laß es noch ein Weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brühe darüber von frischen Butter / und vil Milchram/ mit grünen gehackten Petersil und Schnitlach zusamen sieden lassen / alleweil umbgerührt/ und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotzten Artischocken/Tartoseln/oder Erd.Äpfel/hast du von den allen nichts/ so nimb weisse Ruben / röst sie im Schmalz / die fein würfflich geschnitten / thue sie darein/im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastetl ohne Taig.

Etlich nimb den Kälbern Schlegel / schneid die Haut und das Gedder alles hinweg/hack klein/weich umb 1. Kreuzer Semel im Wasser/druck auß / hack unters Fleisch / wie auch Ochsen-March oder Feisten / nachdem vil Fleisch ist / grün Petersil darunter / schlag 6. Ayr daran / salt und gewürz es nach Belieben/mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein/nimb ein blechenen Reiff/ setz ihn auff ein blech, oder silbern Däller / aufwendig vermach den Reiff mit einem groben Taig Finger dick / unter sich / daß der Reiff nicht weichen kan/thue das gehackte Fleisch darein/treibs auff wie ein aufgesetzte Pastetl/daß dem Reiff gleich ist/hernach füll darein kleine Hünel/ Brüßl/ Eiterl/ Schwämmel/ Krebsel/ Spargel/ was du wilt / so aber vorhero überbrent / hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch/Taig ein Blat darüber/ bachs im Ofen oder Dorten/Pfann/wanns gebachen/mach ein Dottersuppen mit Lemonisafft gesäuert / fülls darein / thue den Reiff/sampt dem Taig weg / und gibs auff die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten-Pastetten.

Nimb zwey mittelmässige Hechten/ quell den einen ab in Wasser / wann er aufgenommen ist/ laß ihn ein Weil ligen in der Brühe/darinn er gesotten hat/nimb ihn/und ziehe ihm die Haut ab/leg ihn auff ein Bredt/daß er kalt wird/wann du aber nicht wilt haben/daß der Hecht soll gequell seyn / so brauch ihn so rohe/nimb den andern rohen Hechten / schüppe ihn / oder ziehe ihn die Haut ab / schneide das Fleisch von den Gräten / hack es klein mit grünen Petersil / frischen Butter / ein wenig Semmel in Milchram geweißt / thue etliche frische Ayrdotter darunter / salt und gewürz es / und mache Knödel darauf. Setz ein Pastetten auff von marben Taig / hack grün Petersil mit frischen Butter / leg es auff den Boden in die Pastetten / leg den Hecht darauff/salt und gewürz ihn/sträh zimlich vil gehackten grünen Petersil darauff / lege die Hechten-Knödel darauff/ breit geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori der gequell ist / Hechten-Leber / Schnecken/ Krebs/ Schweif:

Schweiffel/Austrien/Karpffen-Zungen / und etliche harte Ayrdotter / lege zimlich vil Butter und grün Peterfil oben darauff/decke es zu / schieb es in Dfen/und bach es. Mach ein Dotterbrühe mit sauren Lemoni-Safft/Arbes-brühe/vil Muscatblühe / und gieß es / wann es auffgesotten hat / darüber. Oder eine Butterbrühe von Peterfilbrühe von Peterfil-Wurgen gesotten / Pfeffer/vil Muscatblühe und vil Butter / auffieden lassen / alleweil umbgerührt / und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter/Pfeffer/Essig und Capern/sambt den Sardellen darüber gossen. .

347. Hausen-Pasterten zu machen.

Nimb Hausen / quell ihn auff ein Kost/paß ihn mit Essig/Salbey/Wachholderbeer / Rosmarin / schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter / Pfeffer/Zimber und Nägelein / laß ihn drey Stund bachen / thue vil Peterfil und Salbey in die Pastetten/mache ein Suppen darüber von Knoblauch/frische klein gehackte Citronischalen/Arbesbrühe / frischen Butter / allerley Gewürz/ ein klein wenig Wein/Essig/laß sie kalt oder warm essen.

348. Ein gute Karpffen-Pasterten / daß man die Gräten auch essen kan.

Man soll den Fisch auff dem Bauch auffthun/das Ingeweid herauß/und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimmel darein schneiden/und einsalzen ; darnach auff den Kopff gießen 3. Löffel voll Brantwein/ und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kuhl / darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt / denselben laß heiß werden / darein rühren Pfeffer/Zimber und Nägelestup/ daß so dick wird/wie ein Müsel/ darnach soll man den Fisch inn/ und aufwendig darmit bestreichen/ und ihn wieder mit Brantwein über und über besprengen / und zugedeckt / über Nacht stehen lassen ; darnach/wann man ihn einschlagen will/ soll man zuvor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauff brennen/ und wann man ihn in den Taig einschlägt / am Boden und oben auff vil Butter legen / und das Gewürz/darinnen er paß hat/und Lemonischnittel darzu legen/und also einschlagen/ und gar langsam bachen / es muß 4. oder 5. Stund / nach dem der Fisch groß ist / bachen ; und man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein gießen / es wird nicht allein der Fisch/ sondern auch die Gräten / sonderlich im Kopff / so marb / daß man alle miteinander essen kan/ man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pasterl mit Hechten-Kraut.

Man solle schön gesottenes saures Kraut nehmen / und ein Hechtel an die statt siedern / und fein zerblätten / daß die Gräten fein herauß kommen / darnach ein Blat von einem Butter legen / darnach Kraut / hernach von dem Hechtel / und gestossen Pfeffer / und also fort an / biß genug ist / daß mans überschlägt / nur zimlich vil Butter ;
man

man mag es auch also in einem Französischen Blät-Taig in ein aufgesetztes Pastetl machen / und wieder ein Hechtel sieden / das zerstücklet ist / und die Stücklein in ein heisses Schmalz werffen / also ein wenig bachen / und darzwischen legen / und wann mans schier anrichten will / soll mans aufschneiden / und ein guten dicken Milchram daran giessen / und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch-Pastetl.

MAn soll ein gutes mitters Hechtel an dem Bauch aufsthen / und fein zu Stück machen / wie einen Ahl / einsalzen / und darnach an Spißl stecken / und auff einem Rost braten / etlich mahl mit Essig / und zerschmolzenen Butter bestreichen / und also halb braten ; darnach soll man ein anders Hechtel sieden / und zerblätlen ; oder man kan von einem Fisch nehmen / den man etwann aufgehebt hat / es seye was für einer will / in Pastetl soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel in Arbes-Suppen geweicht / legen / und Butter darauff / vom zerblätleten Fisch / und wieder Butter / und den bratnen Fisch darein / und zerribenen Pfeffer / darnach wieder Butter und Fisch / und also fortan / damit das Pastetl / das von weissen Taig gemacht ist / voll wird / und allezeit die bratene Stückel / und das Blätlet kommen / und oben darauff wieder Schnittel und Butter / und also zumachen / und bachen ; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechte Arbes-suppen darein giessen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen / auch Lemoni / man mag auch grüne Agres- oder unzeitige Weinber darein nehmen / ist auff alle dise Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen / und an statt des Butters Kindern March / und an statt der Arbes-suppen / Fleischsuppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastetl.

MAn soll von einem guten Taig ein Pastetl aufsetzen / und die Krebsen überbrennen mit gesalznen Wasser / und aufsthen / die Häsel und Schäl sambt dem Gelben nehmen und pfeffern / darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen / und in das Pastetl am Boden Butter legen / und darnach ein Leg Krebs / und darauff ein Leg Hechten / und ein Leg Butter / und das so oft / bis das Pastetl voll wird / darnach ein gute Arbes-suppen daran giessen / zugemacht / und also bachen.

NB. Was die Dorten anbelangt / werden selbe entweder von marben Butter-Zucker / oder andern darzu dienlichen Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertiget / darein kanst du nach deinem Belieben von allerhand frischen / oder eingemachten Obst-Citroni /c. wie es dann Rahmen hat / füllen / ist also unnöthig / ein jede Dorten besonder zu beschreiben / doch seynd deren

deren etliche / welche ein absonderliche Wissenschaft vornöthen haben / hiebey gesetzt worden.

Von allerhand Dorten.

352. Mandel-Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel / schölts / ziehe die Haut ab / wirffs in frisch Wasser / nimbs auß dem Wasser / stoß im Mörser / gieß wenig Rosens Wasser / oder anders frisches daran / daß nicht öllig werden / hernach nimbe ein halb Pfund frischen Butter / laß ihn ganz zerchleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rühr ein Viertelstund wohl untereinander / hernach schlag 12. Ayr daran / 8. ganze und 4. Dotter / rührs ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nimbe von 2. Lemoni das Gelbe herunter / und misch unter die Mandel / wilst den Saft darzu nehmen / stehet nach Belieben / alsdann schier den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Zaig dar ein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setz in ein Dortenpfannen / oben und unten Blut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst kanst Zucker-Eyß darauff machen.

353. Ein Speck-Dorten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gefalzen ist / sied ihn in Wasser / daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser / von zweyen Semmel die Schollen in ein obere Milch geweicht / druckts wohl auß / und stoß auch darunter / wanns wohl gestossen ist / schlag 4. Ayr daran / auch 4. Ayrdotter / 2. gute Löffel voll Milchram / auch eingemachten Citroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdann mache ein dünnes Blat von warben Zaig an / leg es in den Dorten Model / gieß die Füll mit dem Speck darein / Zucker darauff zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citron hat / kan man Lemoni-Schäller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmet-Dorten zu machen.

Man soll die Mandel bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein-gefähten Zimmetflup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimliches Stück Butter darunter stossen / darnach mit Ayrn anmachen / daß so dick wird / wie ein Koch / von halben Theil Ayrn nur die Dotter / und halben Theil ganz ; Man soll auch klein geschnitten eingemachte Citroni darein thun / und in Dorten-Model gießen / und im Pastetten Ofen bachen / nit zu gäch / daß sie sich fein aufbacht ; darnach soll mans oben auß mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kan auch mit dem Eyß an

Seis

Seiten und oben auff sein zierlich mit einem Pemsel verbrämen / es muß aber dasselbe geschehen / wanns gar an die statt bachen ist / das Eyß wird sonst hart / man muß aber ehe auß dem Model thun / ehe man das Eyß macht / man zerbricht sonst das Eyß.

355. Ein Spenat-Dorten zu machen.

Man soll schön jungen Spenat nehmen / mit heißen Wasser überbrennen / und wohl außballen / darnach gar klein hacken / und darunter hacken ein Theil Ayr-Töpfel / daß sein außgesigen ist / und in ein gute Milch geweichte Semmel-Schmollen / und mit Ayr-dotter / und guter süßer oberer Milch anmachen / zu rechter Dicken / und sein lind salzen / und wann mans in Dortenpfannen gieß / den Dorten zuvor mit Butter überlegen / auch oben darauff / und also bachen / und warm geben / wer gern will / mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen / sie wird gar wohlgeschmack darvon.

356. Ein March-Dorten.

Nimb ein halb Pfund Ochsenmarch / schneid es zu kleinen Stücken / wie Nuß groß / thu so vil gestossen Zucker darzu / 4. Ayr-dotter / ein wenig gesalzen Gewürk / Zirbernuß / kleine schwarze Weinberl / Citronenschaalen ganz klein gehackt / nimb auch Zucker-Brod / oder Biscoten darein / auch Macaronen / oder geschälte gestoffene Mandel / oder ein wenig Semmel / mische diß alles wohl durcheinander / thue es in den Zaig / den du außgetrieben hast / und in ein Dortenpfann gelegt / bedeck die Dorten mit ein außgeschnitten Deckel / schiebe ihn in Ofen / wann er schier gar ist / so besträhe ihn mit Zucker / und thue ihn wieder in Ofen.

357. Ein Dorten von Kälber-Nieren.

Nimb die Nieren von Kälbern Braten / mit sambe der Feisten die daran ist / hack's klein / richt es zu / wie die March-Dorten / thue es in ein Dortenpfann / die du mit Zaig zugerichtet hast / deck es mit ein außgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist / so besträh ihn wohl mit Zucker / und setze ihn wieder eine Weil in Ofen / du kanst auch solche Dorten zurichten von Kälber-Zungen / wie die von Nieren.

358. Coppenhagerische Butter Dorten.

Wilst du die Dorten zimlich groß machen / so nimb 2. Pfund frischen Butter / zerlaß ihn auff dem Feuer / daß die Milch darvon kumbt / setz es ein wenig auff die Seiten / so fallet alles Unreines auff den Boden / gieß den Butter oben herab / nimb 1. Viertelpfund Biscoten / stoß oder reiß es klein / gieß ein klein wenig Rosen-Wasser darein / thue es in den Butter mit ein Viertelpfund Zucker / und zimlich vil gestossen Zimmet reibe das Gelb von Lemoni oder Citroni ab / und thue es darein / setz es zum Feuer / laß es zu ein Koch sieden / du muß es aber alleweil umbrühren / wann es eine Weil

gesotten/so nimb es von Feuer weck/und laß es ein klein wenig stehen/damit die größte Hiß darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Ayr:Dotter / rühr sie wohl darein/walger ein Stückel Butter:Zaig zimbllich dünn auß/lege es in ein Dorten. Pfann/welche du zuvor mit Mehl besträhst hast/thue die Füll darein/wann es kalt worden ist / mache ein dünn außgeschnittenen Deckel darüber von Butter:Zaig / sträh Zucker darüber / und bache es.

359. Oesterreichische Blätter:Dorten.

Nimb Mund:Mehl / frischen Butter / Ayr:Dotter / mache ein marben Zaig mit warm Wasser/zertheile ihn in 20. oder mehr Stück/walger ein jedes Stück dünn auß/wie ein Pappier/ziehe es mit den Händen noch dünner laß frischen Butter zergehen in ein saubern Håsen / bestreiche ein jedes Blat damit über und über / eins auff's ander legend in ein Dorten: Pfann/ biß zu zehen oder die Helffte. Mache ein Füll von Milchram/ Zucker/ Ayr:dotter/ und thue es darein/nimb die übrigen Blätter / lege eines darauff / besträhe es mit Butter / dann wieder eins/und also fort / biß sie alle auff's Letztere nahe / welches schön muß außgeschnitten seyn / lege es darauff / bestreiche es mit Butter / schiebe es in Ofen / lasse es ungefehr drey Viertelstund bachen/ und besträh es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimb Mund:Mehl/ mach ein linden Zaig an mit warm Wasser/und ein wenig Salk/ arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund/ oder schlage mit ein Prigel/das er zäch wird/ theile ihn in 10. oder 12. Theil/walger jeden Theil ganz dünn auß/nimb es auff den Händen/ziehe es so dünn/wie ein Mohnblat/das du dardurch sehen kanst. Nimb Schweinen Schmalz/zerlaß es in ein sauber Håsen/bestreiche jedes Blat damit/lege die Helffte in ein Dortenpfann/ eines auff das ander/jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Biren/die du haben kanst/schneid sie klein und dünn/lege sie in die Dorten/sträh wol Zucker darein/decke den Rest der Blätter darüber/ein jedes aber wohl bestrichen mit Schweinen Schmalz/ das überreste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken/wann es gebachen/so besträh es mit Zucker.

361. Bianco Mangiare Dorten.

Nimb schönen Reiß/ klaub und wasche ihn auß etlichen Wässern / laß ihn ein Nacht über in klarn Wasser weicken / truckere ihn den folgenden Tag in der Sonnen/das er aber dannoch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marblsteinen Mörser/stosse es zu Mehl / reiter es durch ein härines Sieb/was überbleibt darvon/das stoß wieder/ und so lang/ biß alles durch das Sieb gehet/truckne es in der Sonnen/und rühre es allerweil umb. Nim gute süße Mülch / setze sie auff's Feuer mit frischen Butter / rühre von den Reiß Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Ayr/gieß es in die siedende Milch/ rühre es allerweil umb/thue zimbllich vil Zucker darein/ laß es sieden/

biß

bis es gar ist/ nimb es dann vom Feuer/ und laß es kalt werden. Mache ein Zaig wie du wilt/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu / schieb es in Ofen/ und laß bachen.

362. Ein Englische Dorren.

Nimb Marzipan: Zaig/ setze es auff zwey quer Finger hoch / oder walger es auß/ und lege es in ein Dorrenpfann/ thue allerley eingemachte Confect darein/ als Epffel/ Birn/ Wälsche Nuß/ Pfersich/ Weichsel/ oder sonst was du hast / besträh es mit gestossen Zucker / und besprenge es mit Rosen:Wasser. Thue es in ein Ofen/ der gelind warm ist / und darff nur der Marzipan ein wenig trucknen / daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen/ so nimb es herauß/ und besträhe es mit allerley überzogen Confect.

363. Ein Frangipani: Dorren.

Nimb Mund: Mehl/ mache ein Zaig an mit lauter Weiß von Ayr / der zimlich weich / wie ein Butter: Zaig / laß ihn ein wenig an ein kühlen Drth stehen / theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit Schweinen: Schmalz bestrichen. Nimb ungesehr ein Seitel guten süßen Milchram / thue ihn in ein Pfann mit 4. frischen Ayrdottern / ein klein wenig Salz/ und ein klein wenig Mund: Mehl/ rührs durcheinander/ laß es ein halbe Stund sieden / rührs alleweil umb. Wann es gesotten/ so schütt es in ein tieffe zinnerne Schüssel / und wann es halb kalt ist / so thue darein ein Viertelfund geschälte und gestoffene Pistaken / thue darzu anderthalb Viertelfund gestoffenen Zucker/ ein klein wenig Zimet/ eingemachte Citronischaalen klein geschnitten/ ein wenig Zirbernüßl / und gesäuberte kleine schwarze Weinberl/ wilt du/ so nimb ein wenig Umbra darein mit Rosen: Wasser zerlassen / und so vil als ein Hünen: Ay groß Ochsen: March/ mische diß alles durcheinander/ und füll die Dorren darmit.

364. Ein Milch: Dorren.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel / thue darein ein wenig Mund: Mehl / 2. Ayr/ rühr es wohl untereinander / gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ salze es ein klein wenig / wann es alles angemacht / so gieß ein Seitel Milch darein/ rühr es wol durcheinander/ hast du kein Milch/ so nimb Mandel: Milch. Setze ein Dorren auff von marben: Zaig/ setze ihn in Ofen/ damit sie ein wenig hart wird / nimb die zugerichte Milch / thue sie in ein Geschier / welches ein langen Stil haben muß / damit du in den Ofen hinein kanst langgen zu der Dorren/ gieß die Füll darein/ und laß bachen/ wann es gar ist / so ziehe es auß dem Ofen / schneide die Füll kreuzweiß durch / daß aber die Rinde gang bleibt/ thue in die Schnitten frischen Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen: Wasser. Schiebe es wieder in Ofen / damit es sich ein wenig durchbächt/ und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dorren: Pfann machen/ so salt dir der Zaig nicht umb. 365.

365. Ein gute Milchram-Dorten.

Nimb ein Maß Milchram/3. Ayr/ein wenig Butter/Salz/Klopffs wohl untereinander/laß ein Sud thun/doch daß nit zäh wird/laß das Wasser darvon lauffen/thue das ander in ein Schüssel/rührs wohl umb/wie ein Koch/rühr Zucker/Mandel/Weinberl und Zimmet darein/legs auff ein geröst Semmel-Mehl/auff ein Bddenlein/laß fein langsam bachen/besträhs wohl mit Zucker/und einem Gelben von einem Ay/ und bachs. Die Milch-Dorten-werden auch dergleich Manier gemacht/allein daß man nicht so vil Zucker und löstliches Dings/wie man an die Milchram-Dorten daran thut.

366. Ein gute Kräuter-Dorten zu machen.

Nimb Rosmarin/Majoran/Salbey/Peterfil/viermahl so vil Mangolt/hacks und rösts im Schmalz/thue geröst Semmel-Mehl/und geriben Käß darunter/Imber/Pfeffer/3. oder 4. Ayr/salz es/thue Weinberl und Butter darein/mach ein Dorten darauff/wie man pflegt/bestreich es mit Gelben von Ay/und laß es bachen/kanst Zucker darauff strähen/so du wilst auß diser Fäll/so er aber dicker gemacht werden soll/kan man auch Krapffen im Schmalz bachen/wanns mit ein Taig umgeben worden ist.

367. Ein Gerben-Dorten zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter/treib ihn ab/daß er schön aufflaufft/schlag 3. Ayrdotter darein/und 2. ganze Ayr/rührs wohl ab/und Gern so vil du meynst/das genug ist/und ein gute süße Milch/rühr ein weißes Mehl darein/und ein Hand voll klein gestoffene Mandel/machs in der Dicke/daß er gleich von Löffel herunter geht/schmier ein Model mit Butter ein/gieß den Taig darein/setz ihn in eine Dorten-Pfann/laß kühl bachen/kanst es zuckern/wann du wilst.

368. Mandel-Brod zu bachen.

Nimb 12. ganze Ayr/schlags in ein Weidling ab/hernach nimb 1. Pfund Zucker/thue ihn in die abgeschlagene Ayr/und rührs ein ganze Stund miteinander/hernach nimb ein Pfund schönes Mund-Mehl/Weinberl/Bistagi/und thue alles in den abgerührten Zucker/daß es ein dünnes Taigl wird/nimb ein tuffernen Model/und füll es darein/setz in Ofen oder Dortenpfann/oben und unten Glut/laß kühl gegen anderthhalb Stund bachen.

369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr/und 7. Dotter/schlags wohl wie vor/nimb ein Pfund Zucker/rührs wieder ein ganze Stund miteinander ab/nimb wieder ein Pfund schönes Mund-Mehl/hack Mandel und Bistagi mittelmässig/rührs in abgerührten Zucker und Ayr/süßs in den Model/laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren/so gar bequem/welchen man auch Biscoten-Taig brauchet.

Bon

Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Pohlischer Suppen.

MAn soll den Hechten schuppen / zu Stücken schneiden / und einsalzen / und 1. oder 2. Stund / nachdem der Fisch groß ist / im Salz liegen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnittene Zwiffel / etliche Petersil-Würzel / die sauber gepugt seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten in Schmalz geröst / in einem Wasser kochen lassen / bis es sich durchschlagen läßt / darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben / alsdenn gieß Wein daran / daß du vermeynst / daß dünn genug sey / gewürk es wohl mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe und Saffran / den Fisch auß dem Salz abstreichen / und in die Suppen legen / und kochen lassen / alsdann ein Stuck Zucker und Butter darein legen / und an die statt kochen lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.

MAn soll den Fisch schuppen / und zu Stücken schneiden / einsalzen / und in Wein und Essig kochen / darnach ein guten Wein nehmen / Saffran / Imber / Zucker und klein-geschnittene Lemoni darein thun / miteinander kochen / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

372. Hechten braten.

MAn soll das Hecht am Rücken aufsthen / das Ingeweid heraus / und es voneinander thun / einsalzen / und es hernach auß ein Kost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch Essig und Gewürk / den Butter im Essig zergehen lassen / und Rosmarinkäuel darein legen / das Hechtel off damit bestreichen / bis er gebraten ist / darnach die übrige Suppen darauff gießen / und also auß den Tisch geben.

373. Ein gefülten Hechten zu machen.

MAn soll ein mittelmäßigen Hechten am Bauch aufsthen / wie ein Bratfisch / das Ingeweid heraus thun / sauber waschen und salzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute geweichte Semmelschollen / ein Hand voll nicht gar klein gestoffene Mandel / und ein Brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Percktram und Weinberk / daran soll man schlagen ein Ey / und in Hechten einfüllen / und ihn auß dem Kost braten / und offt schmieren / darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

Schneid den Hecht auß der Seiten auß / thu das Bratige alles heraus / die Haut muß ganz bleiben / klaube die Bräten heraus / hack das Bratige gar klein / nim ein wenig Semmelschollen / waichs in Milchram / thus darzu / gewürk es mit Pfeffer und Muscatblühe / salz / hacks durcheinander /

fülls

fälls wieder in die Haut/ vernähls mit Seyden/ brat ihn auff ein Rost/ und so er gebraten ist/ zieh den Faden heraus/ mach darüber ein gutes Süppel von Nägerl/ oder wie du wilst/ der Kopff muß gang bleiben.

375. Ein gesottenen Hechten in Capra.

Wann der Hecht sauber geschäpft/ und im Salz/ so vil nöthig/gelegen ist/ soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden / und in ein Rainl legen / halb Wein und Arbesuppen daran gessen / darnach ein Hand voll fein aufgewaschene Capra darzu legen / hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen / und abschröcken / darzu so vil Schmalz legen / und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten / und auch darzu schütten/ auch Pfeffer/Imber und Muscatblähe darzu thun / und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

Wann man den Hecht aufsthut / soll man das Blut fein mit einem Wein heraus waschen und behalten/ den Fisch schuppen und einsalzen / darnach zwey bähte Semmelschnitten in Schmalz rösten / und darzu thun vil Petersil-Würzel/ auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten / und die Leber vom Hechten darzu thun / auch noch ein wenig Wein / und über den abgestrichenen Fisch giessen / mit Nagerlstup und Pfeffer gewürzen / und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

Nimb ein Hechten / er sey groß oder klein/ schläg ihn ab / und zieh ihm die Haut ab/ aber den Ruckgrad muß du gang lassen/ daß der Kopff und Schweiff gang daran bleibt / das Brätige nimbe alles herunter / wasch sauber auß / und hack's klein / nimbe auch geweichte Semmel/ Butter darunter/ gewürz es wol / thue auch ein wenig grünen Petersil / ein Löffel voll dicken Milchram / und ein gang Ay darzu / salz es / und hack alles untereinander klein / wie ein Knödel-Zaig / hernach nimbe den Hechten-Kopff mit dem Ruckgrad und Schweiff / trucker ihn sauber ab / nimbe ein Brat-Pfannen/ schmiers wol ein / leg ein solchen Fisch-Zaig darein / leg den Kopff / Grad und Schweiff darauff / und streich den übrigen Zaig darüber / formire ihn wie ein Hechten/ stupff ihn übersich mit einem Messer / daß er kleine Schüppel gewinnet/ steck die Floß auff den Rucken und Bauch/wie er zuvor gewesen/ bestreich ihn mit Ay/so gewinnt er ein Farb/ brate ihn in einer Dorten-pfann oder Bach-Dfen bey einer guten halben Stund / daß er fein gelb bleibt/ leg ihn in ein Schüssel / mach ein Süppel von Lemoni darüber / oder gib ihn truckener. Wilst du aber einen Karpffen machen/ so verfare in allem / wie mit dem Hechten / doch an statt deß Stupffen mit dem Messer / schneid Mandel nach der Breite/ und besteck den formirten Karpffen damit/ daß es scheine / als wanns Schuppen wären/ und also brat ihn/ und begieß ihn öfters mit Butter / mach ein süß oder saures Süppel darüber / oder gib ihn trucken.

378. Hecht

378. Hechten in Mandel:Kren.

Sied den Hechten heiß ab/ und mach folgendes Süppel darüber: Nimb ein halben Viertel Mandel / schwölls/ und stoß in einem Mörsel/ reib Kren/ daß er ein wenig vorschlage/ rührs mit Essig ab/ brenns auch ein wenig ein/ rühr alsdann Milchram daran/ biß es süß genug ist/ thue auch Butter und Pfeffer darein / laß sieden / und richts über den Hechten an.

379. Hechten im Baum:Oel

Schüp ein Hechten / und sied selbigen/ sambt dem gepuckten Magen und Leber / im Essig mit Rosmarin und Lorberblätter / wann er gesotten / schütt die Suppen hinweg / leg den Hechten in ein Schüssel / thue Butter daran/ leg die gesottene Lorber:Blätter darzu / Pfeffer und Muscatblühe / den Magen und Leber schneid langlecht/ leg darzu überbrennte Lemonischäl-ler / druck (nachdem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Saft darüber / laß ihn sieden / ehe du ihn auff die Taffel gibst / schütt ein oder zwey Löffel voll Baum:Oel darüber / und laß ihn wiederumb ein wenig sieden.

380. Auf einem Hechten dreyerley Speisen zu machen/ daß der Fisch dannoch ganz bleibt.

Salk erstlich den Hechten wol ein/ nimb ein Tuch/ neß es mit heißen Essig oder Wein / schlags umb das mittlere Theil deß Fisch / leg ihn auff ein Rost / mach das Tuch alleweil mit heißen Essig oder Wein naß / den vordern Theil begieß mit Schmalz / und bespreng ihn mit Arbes:Mehl / den hintern Theil aber bestreich mit Del oder Butter / und brat ihn / biß er genug ist.

381. Einzechten auff Ungarisch.

Du magst den Hechten schuppen oder nicht / wie du selbst wilt / siede ihn im Wein:Essig / oder Wasser/ saß wohl darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gesottene Zwiffel/ zwinge sie durch/ daß es wird/ wie ein Muß ; darnach seyhe die erste Brühe von dem Fisch ab / und giesse die durchtribene Zwiffel daran / gewürk mit Pfeffer und Safran / und gieß über ein gebäht Brod.

382. Hechten in Sardellen:Suppen.

Schüpe den Hechten/ und schneide ihn in Stückel/ siede ihn ab in Essig / und mache von Sardellen ein Suppen darüber / ist sehr gut.

383. Hechten in Kuml: Sultz.

Man soll einen großen Hechten am Bauch auffmachen / aber nicht spalten / und große Stück darauf machen / und fein blau absieden / doch nicht gar an die starr/ und behalten/ darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein/ und auß 4. Maß/ 3. Loth frische Hausenblattern nehmen/ dieselbe sauber waschen/ und klein schneiden/ und in dem Wein weichen und
sieden

sieden lassen / alsdann soll man denselben Wein nehmen / und so vil darzu
 giessen / so vil man Sult machen will / allzeit auff ein Pfund Hechten ein
 Maß Wein / und bey einem Seitel schöne lautere Arbesuppen / und so vil
 Essig / das sein reiß wird / auch ein paar ganze Zwiffelhäpel / und etliche
 ungeschälte Epffelspäit / die muß man bey Zeiten herauß thun / daß sie nicht
 zerfallen ; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein druck-
 en / und alles in einem glasirten Hasen / oder verzinnnten Kessel sieden las-
 sen / darnach soll man nehmen folgendes Gewürz : Imber gar sauber ge-
 waschen / und grob geschnitten / Pfeffer mit einem Tuch sauber abgeriben /
 Muscatblühe gewaschen / auch Nägerl gewaschen / deren sollen nicht zu vil
 seyn / auch Zimmet / der muß zimlich vil seyn / das soll man in ein / oder etliche
 Säckel nähen / auch ganze Saffranblühe in ein Säckel besonder nähen / und
 in der Suppen sieden lassen / biß vom Gewürz die rechte Käß / und vom
 Saffran die rechte Farb hat / es muß wohl gelb seyn / auch muß man unge-
 krossenen Zucker darunter legen / so vil / daß süß genug ist / alsdann soll man
 die Säckel herauß thun / wanns schier gesotten ist / soll man den Fisch darein
 legen / und ihn an die statt sieden lassen / wann er gesotten / auff ein Bredt le-
 gen / daß er erkaltet / und die Sult sieden / biß sie gestehet ; will man die Sult
 ein Zeit behalten / soll man den Fisch in ein erdenes Geschier legen / zuvor
 am Boden geschält / und wohl abgetrückt / Mandel und Lorberblätter /
 darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern-Tuch darüber auffhen-
 den / die Sult also heisser darein giessen / und wanns ein Weil gerunnen / wi-
 der Mandel und Lorberblätter darzwischen legen / und die Sult folgendes
 lassen darauff rinnen / und an einem kühlen Drth stehen lassen / wann man
 davon brauchen will / soll man ein Stück von der Sult / sambt den Man-
 deln und Lorberblätter darzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so
 ist besser / daß man die Sult besonder gießt / sie ist besser anzurichten / so solle
 man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppen

Man soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen / und wol rüh-
 ren / und so vil Wein daran giessen / daß der Fisch darinnen sieden kan /
 und daß Essig muß so vil seyn / daß es wol sauer wird / wann es nun auffste-
 het / soll man ein gutes Stück Zucker / daß es fein süß wird / und doch die
 Säure fürs schlägt / daran legen / darnach mit allerley Gewürz gewürzen / den
 Fisch / wann er zuvor geschüpft / und im Salt gelegen ist / darein legen / und
 wann er schier genug gesotten hat / herauß nehmen / und die Suppen wohl
 lassen einsteden / wanns schier gar ist / den Fisch wiederumb darein legen / all-
 zeit nur zwey Stück auff einmahl ; wann man schier will anrichten / ein fri-
 schen Lemoni klein darein schneiden / fein auff den Fisch legen / und zugedeck-
 ter auff einer Blut behalten / der Lemoni muß nicht darinnen sieden / es wird
 sonst

sonst

S

sonst bitter; will man ihn zu einer Sulk haben/ so setzt man ihn an ein kühles Drth/ so gefehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

Man soll den Karpffen schuppen/ und zu Stucken machen/ und einsalzen/ darnach in guten Wein sieden/ wann er versaimbt hat/ ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun/ auch Saffran/ Zucker/ Imber/ Pfeffer/ un Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden/ wann man anricht/ Zimmetstup darauff strähen.

386. Karpffen in schwarzer Brühe.

Schüppe und stich den Karpffen bey dem Schweiff/ fang das Blut fleissig auff/ zerschneid ihn/ salz ihn/ und laß ihn im Salk ligen/ darnach streich den Schleimb wol ab/ das Blut aber treib wohl mit guten Essig ab/ gewürg ihn mit Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe/ und dergleichen/ wilst du ihn süß haben/ so zucker ihn/ und thue Weinberl darzu/ laß sieden/ richts an/ und ziers mit Mandel oder Pistaki.

387. Ein Karpffen zuzurichten.

Sied ein ungeschüpften Karpffen heiß ab/ leg ihn auff ein Schüssel/ gieß Wein daran/ leg auch frischen Butter/ zerribene Rägel und Zimmet daran/ setz auff ein Stut/ und laß also sieden/ biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwiffel.

Nimb ein Karpffen/ schüppe ihn/ und schneide ihn zu Stucken/ siede ihn/ wie du sonst thust/ nimb Zwiffel/ so vil du wilst/ schneide sie klein/ laß sie im Wasser weich sieden/ thue das Wasser darvon/ leg die Zwiffel an den Fisch/ thue ein wenig Essig und Wein/ auch Pfeffer/ Imber und Saffran daran/ laß sieden/ so seynd sie gut/ kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Oel zu sieden.

Nimb das Oel in eine Pfann/ laß es heiß werden/ thue den Fisch dar ein/ röste ihn wohl/ darnach giesse einen weissen Wein daran/ nimb Peterfil und Zwiffel/ schneide sie klein/ legs daran/ auch ein wenig Pfeffer/ so ist es recht.

390. Ein Aal zu bachen.

Man soll der Aal die Haut abziehen/ die Ruck/ Ader herauf lösen/ und in Stück zerschneiden/ wol salzen/ ligen lassen/ hernach in Salk/ Wasser absieden/ darnach im Mehl umbkehren/ und im Schmalz bachen/ wann man anricht/ Lorberblätter/ und saure Pomerantschen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

Wann der Aal die Haut abgezogen/ und die Ader/ so durch den Ruck grad gehet/ herauf genommen ist/ soll mans sauber waschen/ und zu Stucken machen/ und mit Salk/ Imber und Rägelstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen/ darnach die Stück nach der Läng an ein Vogel-

spiß stecken/ und braten / und gar oft mit zerlassenen Butter / und Rosen-Essig begießen / wann sie schier gebraten/ mit Imber/ Nägel/ und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechtel braten/ allein dörrfens nicht so lang im Saltz ligen/ nur wie man sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Arbes-Suppen in ein Rein gießen / vil Petersil-Wurken daran legen / auch zermiltten Pfeffer/ und gestossene Muscatnuß / und ein wenig Wein darzu thun / alles ein Sud lassen thun / die Rutten schleimen/ und einsalzen/ darnach in die Suppen legen/ und sieden lassen/ bisß genug ist/ wann mans will anrichten/ vil Butter daran legen.

393. Ein Huchen oder Schäden zu braten.

MAn soll von einem Huchen oder Schäden ein schönes Stück schneiden/ oben neben dem Rückgrad/ wohl darbey lassen/ so es am dickesten ist/ den Rückgrad fein langlet schneiden/ in der Form eines Brätels/ dasselbe einsalzen / und an ein Spiß anstecken / mit 4. schmalen Spänlein / und mit einem Spagat an Spiß anbinden / sonst fällt's herab / darnach soll mans fein braten/ wie sonst ein Brätel/ hernach ein Stück Butter zerlassen/ sauren Lemoni-Safft oder Rosen-Essig darein gießen / und pfeffern / und es immer zu begießen/ bisß schier gar hart/ wann mans zu lezten begießt/ soll mans ein wenig mit geribener Semmel besträhen/ und auff grüne Blätter anrichten/ und ein sauren Pomerantschen voneinander schneiden/ und darzu legen.

394. Schäden zuzurichten.

MAn muß die Schäden in den heissen Wasser schleimen wie Rutten/ und Stücklein daraus machen / allein den Schweiß läßt man einer halben Elen lang ganz / den braucht man hernach zum braten / die Stück soll man einsalzen / darnach nehmen zimlich vil Perchtram / Petersil-Kraut / und Wurzel / und ein Semmel-Schmollen / daran soll man gießen ein Arbes-Suppen / und sieden lassen / bisß alles weich wird/ und durchschlagen / und mit allerley Gewürz gewürken/ die Schäden darein legen/ und gilben/ wann mans will anrichten/ ein guten Brocken Butter darein legen.

395. Den Schäden-Schweiß zu braten.

Mann er zuvor eingesalzen ist / muß man ihn über und über mit einem Faden binden/ dann er sonst zerfällt / und auff einen Rost braten/ stäts mit Butter/ Rosen-Essig / und Pfeffer bestreichen / und wann er schier gebraten ist/ mit Zimmet und Nägel bestecken/ und wann er gebraten ist / mit Rosmarin bestecken/ man mag ihn trucken oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzufiden.

MAn soll nehmen schöne Sälbling/ weil sie noch frisch/ und nicht blöd seyn/ und nach ihrer Größ auffmachen / entweder spalten/ oder zu Stücken machen / oder ganz lassen / und im gesalzenen Wasser fein rösch abfiden / dar.

darnach im besten Sud mit Wein-Essig geschwind abschröcken/ vom Feuer abheben / und auff ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau absieden in die Sulzen.

Man soll sie am Bauch auffmachen / biß zu dem Schweiff / so geben sie sich voneinander / den Ruckgrad abstechen / doch nicht durch die Haut schneiden / darnach absieden / wie oben die Sälbling / und wann mans vom Feuer hebt / mit kalten Essig abschröcken / und ein wenig Allaun darein werfen / und wann mans herab nimbt / mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken / daß kein Dampff darvon mag / so werden sie schön blau / so legt man zwey gegeneinander auff den Bauch / als wann sie schwimmen / und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

Man soll die Ferchen am Bauch auffmachen / und soll kleine Krinslein schneiden / darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen / dasselbe / wanns heiß ist / mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschröcken / und ein gankes geschältes Zwiffelhäpel darinnen hizen / so nimbt es ihm den groben Geschmack / und Rosen-Essig / oder sauren Pommerantschen-Safft daran thun / damit soll man die Ferchen / so zuvor gesalzen seyn / und auff ein Rost legen / oft bestreichen / biß sie gar gebraten seyn / man muß auch Gewürz darein thun / als Pfeffer / Imber / und an das übrige soll man gießen ein guten Wein / und ein Hand voll Capra / und ein halbe Hand voll Weinberl / Zimmet und Nägelskup / aber die Säure muß fürschlagen / und dises alles fein in einem Häferl gesotten / und über die Ferchen gossen / wann mans anricht / sein Lorberbläter darzu gelegt.

399. Geselchte Ferchen.

Sied sie erklich im Wasser ein wenig / selbiges gieß davon / darnach sieds in einem andern / biß genug seyn / hack Petersil und Zwiffel durcheinander / nimb Muscatblühe / Imber und ein Arbesbrühe / auch ein frischen Butter / laß ein Weil mit dem Fisch sieden / und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

Nimb die Neunaugen / thue sie in ein Schäßlein / gieß ein heiß Wasser daran / nimb ein klein Besemlein / und rühre sie im Schäßel darmit umb / daß der Schleim darvon komme / nimb sie hernach / und trucke ihnen die Schnäbel auch wohl ab / und lege sie in ein anders saubers Wasser / wasche sie auß / thue sie in ein Pfanne / salze sie wohl / und gieße ein Wasser daran / laß sie dann sieden / und richte sie mit der Brühe eines Theils an / und setze Pfeffer und Imber darneben auff.

401. Neunaugen zu bachen.

Nimb die Neunaugen / bereite sie / wie vorgemeldet / fein sauber / in waschen / schneide ihnen die Schweiffel ab / salz sie / und wälgers in Arbes / oder
Wai

Waizen-Mehl / und bache sie / mache darnach ein Brühlein darüber / nimb ein wenig Essig / Imber und Pfeffer / druck ein Pomerantschen darein / laß sieden / richte es über die gebachene Neun-Augen an.

402. Schleien abzusieden.

Schneid sie auff / thue das Ingeweid heraus / nimb siedendes Wasser / brühe sie / so geht der Schleimb darvon / schneid sie zu Stücken / wasch sauber auß / salt / laß ligen / hernach sied es in guten Wein-Essig schön blau ab. Kansts auch also kalter geben / frischen Essig und Baum-Del darüber giesen / mit Capri oder Oliven besträhen.

403. Den frischen Hausen zu braten.

Man soll fein dünne Schnitten schneiden / und einsalzen / und auff einem Ross fein gemach gebraten / und immerzu mit frischen Butter bestreihen / darnach mit Zimmet und Nägerl bestrecken / und fein warm auff den Tisch geben / trucken oder in einem Lemoni-Süppel.

404. Den frischen Hausen abzusieden.

Man soll die Stuck nicht gar zu dick schneiden / sauber waschen / und ein Weil im Wasser ligen lassen / darnach in wohl-gesalzenen Wasser sieden lassen / biß genug ist / darnach heraus legen / und ein heissen Essig darauff giesen / und zermilten Pfeffer darauff strähen / und fein warm anrichten ; oder will man ihn kalt geben / so laßt man den Essig daran / und thut Petersil darauff geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

Nimb 1. oder 2. Pfund frischen Hausen / wasch ihn sauber auß / salt ihn / hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni / schneids zu Blätlein / mach ein Schmalz heiß / leg den Hausen darein / sambt dem Lemoni / nimb allerley Gewürk / deck den Hausen zu / daß kein Dampf daron geht / laß ihn in einer Rain ein Viertl stund sieden / und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopff.

Nimb den Hausen-Knopff sauber / thue die Gall und Grat darvon / leg die Leber in ein Schüssel / wasch den Hausen-Knopff auß acht Wässern / reib ihn mit Salt / wasch ihn wieder / solches thu drey mahl / überbrenn ihn ein Tag vorhero / nimb ein grossen Hafen / thue guten Theil Arbes darein / laß sieden / in selbigen lege die schwarze Fleck / dann sie sieden sich gar langsam / salt sie wol / über ein Weil die andern Fleck hinein gethan / die sieden sich ehender / thu es wieder heraus in ein Molder auß ein frisches weisses Tuch / nimb die Leber / thus in ein Hafen / nimb 2. Semmel / rösts im Schmalz / legs zu der Leber / nimb die Suppen / darinn der Hausen-Knopff gesotten / laß die Leber / sambt der Semmel darinnen sieden / treib die Semmel mit dieser und der Arbes-Suppen durch ein Süß / gewürk mit Pfeffer / Imber / Nägerl / und Zimmet / das meiste muß der Pfeffer seyn / leg den Hausen-Knopff in
dig

die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun/leg ihn auff ein Schüssel/und gieß die Suppen darüber.

407. Gefüllte Grundel.

Nach ein gute dicke Mandel-Milch/ thue gute frische Grundel darein / laß darinnen gehen / daß sie ein grossen Bauch überkommen / oder auch in Milchram/ sied es dann in lauter guten Wein/oder bachs.

408. Frischen Lax in der Pohlischen Suppen.

Nimb frischen Lax/ bache ihn im Schmalz/nimb Zwiffel und Apffel/thue es in ein Raindl/ gieß Wein darauff/ laß es sieden mit Zimmet und Zucker/mach es ein wenig säuerlet/ streiche es durch auff den gebachenen Lachs/ laß es auffsieden/ und gibß.

409. Marinirter Lax.

Nimb ein Lax/ bache ihn auß in frischen Schmalz/ nimb Essig und Wein in ein verzinten Kessel/schäl 2. Lemoni/schneid sie rund/thue sie darunter mit Gewürk/ Rosmarin/ Knoblauch / Loberblätter / salt es/ nimb es vom Feuer/ wirff den Lax darein/laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dises alles nimbt man von den Wällischen Specerey-Händlern.

410. Geraucherten Lax.

Schneid den Lax/überbrenn ihn/mach folgendes Süppel darüber / nimb Wein und Wasser / laß sieden / röst ein wenig Semmel darein / auch Weinberl/ Zibeben/ Mandel und Zucker / gilbs / und laß ein wenig sieden/ und gieß über den Lax.

411. Geselchre Fisch zu kochen.

Man soll Petersil-Würzen nehmen / und sie in einer Arbesuppen gar weich sieden/ darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten und darzu thun/ den Fisch muß man waschen/ daß er nicht gesalzen sey/ und in die Suppen legen/und zurecht sieden; darnach ein gutes Stück Butter/zermiltten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die Petersil-Würkel müssen vil seyn / aber man muß nicht gar vil Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Nimb ein Biber / quell ihn in Wasser / thue ihn in ein Geschierz/ gieß ein gute Arbesuppen darüber / thue Petersilwürkel / gesalzenen Lemoni / frischen Butter/ Gewürk / und ein wenig Wein darauff / gilbs / laß es sieden/ brenn es ein klein wenig ein/ und gibß.

413. Ein Biber-Schweiff zu machen.

Man soll den Biber-Schweiff / sambt den Laxen übersieden / bisß die obere Haut herab gehet / darnach in gesalzenen Wasser wieder sieden ungefehr drey Stund/ bisß er weiß wird / und wann er die andere Haut läßt / soll

m

man

man ihn säubern / und er schier gesotten ist / Essig / Safran / Zucker und anders Gewürz darzu thun ; man mag auch gesalzene Lemoni darbey sieden.

414. Einen Fisch zu braten.

Nimb einen Bratfisch / was du für einen wilt / schütte ihn / thue ihn auff / thue das Ingeweld herauß / nimb Salz / Pfeffer / Zimber / Nägerl / Zimmet / auch Rosmarin / Majoran / und das Ingeweld / hack es untereinander / thue es in den Fisch hinein / mache ihn zu / reibe ihn wohl mit Salz und Gewürz / und leg ihn in ein Fischreiffen / und brate ihn / traiff ihn wol mit Del und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wol den Fisch außwendig mit Salbey-Blätter belegen / die Schleyen seyn gar gut / so man sie also macht.

315. Laperdon oder Stockfisch Niderländisch zu kochen.

Wann der Laperdon gewässert / überbrenn ihn / löß die Gräten davon / nimb weiße Kuben oder Collarabi / sieds / daß weich werden / schneids blätlet / legs in ein Schüssel / untersich leg Butter / alsdann ein Leg Kuben / oder Collarabi / darauff ein Leg Laperdon / pfeffers / und ein wenig Muscatblühe / dises lege so oft / bis du weder Kuben oder Laperdon hast / laß auff der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu braten.

Nimb ein ganges Stockfischscheid / säubere es innen und aussen / salz ihn ein / und leg ihn in ein Fischreiffen / wie man die Fisch darinn bratter / und setz die Reiffen auff Kohlen / treiffs oft mit heißen Schmalz / setz fein die Reiffen in ein Bratpfannen / wann du ihn treiffen wilt / und wann er genug gebraten ist / so thue ihn herauß / leg ihn in ein Schüssel / nimb das Schmalz mit dem er getreiff worden / brenn ein guten Theil Mehl darinnen / pfeffers wol / gieß heiß darüber / es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

Schüp den Stockfisch / löß das Fleisch sauber von der Haut ab / nimb ein wenig Stockfisch / klein geschnitten grünen Petersil / groblecht gestofene Mandel / schlag 5. oder 6. Uyr daran (wilt du / so kanst die Uyr in ein geribene / und im Butter geröste Semmel schlagen) gewürz mit Pfeffer / Zimber und Muscatblühe / fülls in die Haut / machs wol zu / laß in einem Wasser überbrennen / alsdann leg ihn auff den Rost / und laß ihn braten / begieß ihn oft mit Butter.

418. Gebachener Stockfisch.

Schüp den Stockfisch / schneid ihn zu Stück / wals ihm im Mehl umb / bach ihn im Schmalz / richte ihn auff ein Schüssel / thue Milchram und frischen Butter / Pfeffer und Muscatblühe darzu / darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die

419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

Nimb die Schildkrotten/hack ihnen Köpff/Füß und Schweiff ab/die Füß-
sel aber leg etwas spätrer darzu / sieds in einem Wasser so weich / biß sie
die Schalen lassen/alsdann zerlegs in 4. Theil/und puß die Haut sauber her
ab/die Leber und Nyr leg fein darzu/alsdann gewürk sie mit Pfeffer/Imber/
Muscatblühe / und salze sie / schneid einen Petersil gar klein / strähe ihn dar
auff/alsdann nim ein Butter in ein Pfann/wann er zergeht / so laß ein gerib
bene Semmel darinn anlauffen / so vil / daß ihr vermeynnt / es gebe ein dickes
Süppel/hernach leg die gewürkte Schildkrot darein / rühr sie umb / daß sie
den Butter fein annimbt / gieß ein Arbesuppen daran / laß sieden / und wann
ihrs wolt anrichten / so legt wieder ein Brocken Butter daran / wann ihr
wolt / so laßt die tieffen Schaalen von der Schildkrotten sauper pußen / und
setz sie auff ein Schüssel / und richts darein an. Man sieds auch ab / und
macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden / in Mehl einrühr-
ren / und backen / man kans auch in Del backen.

420. Blätlete Plateisen zu kochen.

Man soll die Plateisen Tag und Nacht / oder länger in einer kalten Laugen
weichen / so geschwollen sie gar schön / und gehet ihnen die Haut ab / dar
nach soll mans gar schön aufwaschen / ein Weil im Wasser ligen lassen / zu
Stücken schneiden / und ein gute Weil sieden lassen / wie recht ist / die Haut
abziehen / und sie zerblätlen / und die Gräten herauß lösen / darnach sie in ein
Kaindl thun / und ein gute Arbesuppen daran gießen / und darzu thun ein
Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst / will man gern / kan man
auch ein Zwiffel mit rösten / und ein zermilten Pfeffer / und Muscatblühe /
auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran / oder was man will
darzu thun / und sieden lassen / darnach ein Stück Butter daran legen.

421. Plateisen auff Tüderländisch zu kochen.

Uberbrenn die Plateisen / löse die Gräten sauber darvon / legs in ein
Schüssel / und leg Butter darzu / oben besträhe sie mit grün gehackten
Petersil.

422. Gespicke Schnecken.

Stede die Schnecken / puß sauber / spick schön mit einer kleinen Spick-
Nadel / steck an ein Spiß / laß überbraten / daß der Speck röstet werde /
richts alsdann auff ein Schüssel / laß ein Butter braun werden / schütt ihn
darauff und druck Lemonisafft darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

Wasch die Sardellen sauber mit Wein auß / zerstoß und treibs durch /
vermisch mit Butter / Pfeffer und Muscatblühe / füll die abgesottene
Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wieder in die
Häußl / und brats wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die Schnecken / löß sie auß den Häufeln / und wasch sie gegen 12. mahl / alsdann zerlaß ein frischen Butter / schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Peterfil / Pfeffer und Muscatblüh darein / laß ein Weil über pregen / fülls alsdann wieder in die Häufel / und gibß auff die Taffel. Besser aber / wann du sie auff saubere Aустern / Schaalen legst / und ein wenig auff dem Rost bratest / und Lemonisafft darauff gieß.

425. Krebs bachen.

Nimb die Krebs / wasch und siede sie ab / wie sonst / schälle sie / und mache einen Zaig an mit Weizen-Mehl und Wein / saltze sie ein wenig / und zieh die geschälten Krebs dadurch / und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

Nimb Krebs / siede und schälle sie / hack's klein mit Peterfil / nimb 4. Nyr / frischen Butter / Saltz / Imber und Muscatblühe / rühr es wohl unter einander / nimb Semmel / schneid Schnitten / streichs darauff und bachs im Schmalz.

427. Krebs-Eiterl zu machen.

Nimb gefottene Krebs-scheeren / 5. oder 6. stoffe sie zu Pulffer / thue ein Seitel gute Milch daran / zwing sie durch / nimb 2. Nyr / schlag sie auch in die Milch / laß ineinander sieden / so wird es wie ein Nyr-Käß / seyhe das Wasser darvon / und nimb alsdann das Dicke / bache es / nimb ein Häferl / thue ein wenig Wein / Imber / Pfeffer / Saffaran und Muscatblühe / auch Zucker daran / so wird es fein wohlgeschmack / laß ineinander sieden / und richte das vorig gebachene Krebs-Eiterl auff ein Däller / und gieß die Suppen darüber / so ist es gut.

428. Krebs-Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auff / nimb das Beste heraus / gewürke sie mit Pfeffer / und saltze sie / thue auch Butter darein / und thue es in die Aустernschaalen / oder in ein kleines Schüssel / setz es auff ein Rost / thue Kohlen darunter / laß ein kleine Weil sieden / daß ein Süppel behält / so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

Nimb schöne grosse Krebs / siede sie / darnach thue die Schaalen darvon / hacke die Krebs mit Peterfil klein / nimb frisches Schmalz / Muscatblühe / Imber / und Pfeffer / Saltz und geribene Semmel / rühre es wol unter einander / fülle es in die Hilfen / steck allweg zwey gegen einander / leg sie auff den Rost / begieß mit Butter / du magst sie auch wohl an ein Spißl stecken / und mit Butter betreffen.

430. Krebs in einer Buttrer Suppen.

Siede die Krebs mit Wasser / Pfeffer und Saltz / wie sie seyn sollen / gieße die

die

die Suppen wieder herab/ nimb ein Pfändl/ thu frisches Schmalz/ Fleischsuppen/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß sieden/ lege die Krebs in ein Schüssel/ gieße die frische Schmalzsuppen darüber.

431. Krebs-Schmalz-Koch.

Man nimbt Krebsen so vil man will/ sieds wie gebräuchlich/ löß auß/ dann Semmelschollen nach geduncken/ weichs in ein süße obere Milch/ wanns genug weich ist/ druckt mans wol auß/ hack die Krebsen und Semmel untereinander/ thus in ein Rain/ alsdann nimbt man ein frischer Butter/ laß ihn heiß werden/ schütt das Gehackte darein/ thue Gewürk darzu/ und laß also außbräcklen/ biß es röhrig wird.

432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

Nimb etlich Karpffen-Zungen ganzer auß dem Maul/ legs in ein Geschir/ gieß heiß Wasser darauff/ schab den Schleim herunter/ wasch sauber in kalten Wasser auß/ leg ein frischen Butter in ein Raindl oder Schüssel. die Zungen darauff/ schneid Lemonischäller darauff/ sträh Semmelbrößl darauff/ thue Muscatblühe daran/ laß also schön weiß sieden/ wann du es wilt geben/ so drucke den frischen Lemonisafft darauff/ und gibs.

433. Speiß von Hechten-Leber und Karpffen-Blatter.

Nimb die Karpffen-Blattern und Hechten-Lebern/ überbrenns in einer Pfannen/ puß sauber den Schleim ab/ schneid die Blattern wie Fleck/ und die Hechten-Leber darunter/ laß ein Hechten-Leber ganz in die Mitte zu legen/ wanns gefotten seyn/ und will mans anrichten/ so brenns mit geribenen Semmelbrößl ein/ schneid grünen Petersil daran/ ein wenig Muscatblühe und Saffran/ wilst du es säuern mit Lemonisafft/ stehts bey dir/ wann mans anricht/ must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen/ daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch-Magen.

Nimb den Schaiden-Magen/ puß ihn sauber als du kanst/ reib ihn mit Saltz/ schneid ihn wie Fleck/ laß ihn weich sieden/ thue die Fleck in ein Rain/ gieß Arbesuppen daran/ brenns ein mit Mehl/ thue Muscatblühe darzu/ Saffran/ Zimmet/ ein wenig Nägerl/ geribene frische Lemonischäller/ Zucker und Lemonisafft/ alsdann nimb die Milch von den Karpffen/ überbrenns/ hernach welk es im Mund-Mehl/ bachs schön gelb/ wann du es anrichtst/ so leg die darauff/ wann du wilt/ daß besser soll seyn/ so schneid eingemachte Citronen wie Fleck/ und sträh es darauff/ ist gut.

435. Gebratene Austern.

Mach sie auß/ puß das Schwarze darvon/ ledige sie von der Schalen/ gewürk mit Pfeffer und Muscatblühe/ brate sie mit Butter oder Baum-Del/ wann sie ein Sud gethan/ drucke Lemonisafft darauff/ und gibs.

436. Ein rare Fisch, Obli zu machen.

- In halben gefelchten Hechten die Haut hinweg / und kocht an die Stell.
8. kleine Sälbling blau abgefotten / und ganz lassen.
 2. Reinancken gefelcht / die Haut darvon / und übersotten.
 4. Spißl Reiterl müssen ganz bleiben / übersotten die Haut darvon.
 4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
 4. Bickelhäring / die Haut und Grät weg / auff dem Rost im Butter lassen anlauffen.
 4. Frische Häring in 4. Theil zerschnitten / den Kopff hinweg und gebachen.
 6. Halbsündige Brezen, Hechten blau abgefotten.
 1. Seitel Grundl blau abgefotten / in Buttersuppen gemacht.
 1. Seitel Koppen in Mehl bachen.
 8. Kleine Kutten blau abgefotten / im Butter gemacht.
 6. Kleine Linguatali auff dem Rost mit Mehl gebraten.
 6. Ziberl / wälsche Fisch bleiben ganz / in Dottersuppen.
 3. Kreuzer weisse Biolen übersotten / die Suppen weg.
 6. Kreuzer Wälsche Kösten gebraten und geschält.
 4. Kreuzer Steck, Kübel ganz kleine weisse / übersotten.
 - Kleine weisse Ruben gewürfflet geschnitten / und im Schmalz braun geröst.
 6. Kreuzer Köhl, Proculi übersotten / und im Butter kocht / ganz gelassen.
 3. Kreuzer schönen Basternat übersotten / und im Mehl bachen.
 2. Stuck Cardi übersotten / im Butter angelossen / zu Stück geschnitten.
 8. Kreuzer gepuhten Pöperl übersotten / und weiß lassen.
 4. Kreuzer Zeller überbrennt / in vier Theil zerschnitten / in Dottersuppen gemacht.
 4. Büschl Venischl / der kleinest / wie er im Winter wachset / in warm Wasser anlauffen lassen.
 4. Büschl Spargel übersotten.
 30. Schnecken gepuht und gebraten an Spiffeln ohne Häusel / darauff gelegt.
 6. Kreuzer Dateln gefotten.
 1. Viertel Capri darauff gesträhet.
 1. Viertel Olivi / die Kern weg / darauff gesträhet.
 1. Halb Pfund klein gesalzene Meer, Spinnerin aufgewaschen / eine jede muß besonder ganzer gebachen werden / damit sie kraust bleiben.
 1. Halb Pfund eingemachte Wälsche Krebsel / die müssen bachen werden / sambt den Schällern.
 1. Gute Hand voll Artopholi, die Schalen gepuht / blätlet geschnitten / im Butter geröst / oben darauff gesträhet.
 1. Hang voll Zibernüssel und Pistazi gepuht / darüber besträhet.

100. Austern aufgelöst / in ein Reindl im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen / auch ein Cefali darauff gelegt.

Dieses gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgericht / die gefelchte Fisch in die Mitten / die andern aber herumb / die kleine Sachen müssen besonder in Reindl gemacht werden / außgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusamen legen / damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme / mit linden Gewürz abgewürzt / und von den kleinen Sachen die Suppen zusamen / und darüber gossen.

437. Meer-Spinnen zu Kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser liegen / hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht / seynd sie zu hart / mach wieder ein andere subtile Laug / wann sie weich genug / legs wieder ein Tag in frisch Wasser / hernach brats im Butter / oder Baum-Del / gewürz mit wenig Saltz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff / und gibß.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Köstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / saltz ihn recht / sied ihn ab in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / lieg ihn in ein Fäßl oder Weidling der glasirt / so oft ein Leg Hausen / jedesmahl Loberblätter / Rosmarin / Pfeffer darauff / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann du ihn auff die Taffel gibst / kanst ein wenig Baumöl darüber gießen. Also kanst Hechten / Ferchen / Salbling und Schleyn machen.

439. Auff ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein Weil im Saltz liegen / bestreich ihn wohl mit Del / leg ihn auff den Kost / und brat ihn schön röstlet / daß er nicht verbrenne / wann er gebraten / leg ihn in ein Fäßl wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischaller / Loberblätter und Rosmarin darzwischen / diß so oft / biß das Fäßl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum-Del / schütt Essig daran / und beschwär ihn mit etwas / oder schlage das Fäßl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken / wohin du wilt. Also macht mans auch mit den Hechten / Ferchen / Salbling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst allerhand Vögel einzupaizen / daß sie sich lang behalten lassen.

Köstlich muß man die Vögel sauber rupffen und pußen / die Köpff und Krämpel abschneiden / und das Ingeweid heraus nehmen / hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer / wann das

das

das Wasser siedet/ so wirff die Bögl hinein/ und laß nur ein Sud thun / darnach nimbs herauß auff ein Bret/ damit das Wasser abfluct/ darnach nimb ein hölzernes Fäßl/ darnach du Bögl hast / und legs voll an/ salz es / daß sie recht in Salz seyn/ leg ein wenig zerstoßene Cronabetber darzwischen/ gieß ein mittelmässigen Essig daran/ das über die Bögel geht/ und vermach es / wann du essen wilt/ mach das Fäßl auff/ und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

Erstlich im Sommer/wann man zu der Nacht melcken thut/ und die Milch in die Stürzel seyhen thut/ so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen / ist es aber im Winter/ kan mans ein drey Tag stehen lassen/ biß mans abraumbt / hernach nimbt man dieselbige Milch/ und thuts in einem Kessel/ den man hengen kan/ und macht ein kleines Feuer darunter/ daß die Milch ein wenig wärmer wird/ als sie von der Ruhe kombt / hernach drähet mans weg von Feuer/ die Lup hinein/ darnach man vil Käß macht / muß die Lup auch seyn ; wann aber die Lup neu ist/ so nimbt man weniger / als wann sie alt ist/ wann man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem größten Abraum-Löffel durcheinander/ aber nicht auff dem Feuer/ hernach laßt man den Löffel darinnen schwimmen / wann der Löffel steht / so ist es zusammen gangen ; hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche / so oben auff schwimt/ herauß schöpfen/ dann die Lup ist auch oft oben / hernach mit dem Löffel ein wenig/ so die zusammen gangene Milch zerschnitten/ hernach wieder auff das Feuer/ und rührts mit einem Spuel alleweil auff der Blut / biß es ein rechter Topffen wird / und sich zusammen setzt / der Topffen muß ganz hartlet seyn / wann man rührt / und hernach den Spuel herauß / und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimt/ daß man gar nichts darvon sicht/ so ist es fest genug/ hernach greiff man hinein / und formirt darinn ein wenig den Käß / und hebt ihn herauß auff ein Stein / hernach einen hölzernen oder blechenen Reiff darüber / und wieder einen Stein darauff geschwärt / und in ein oder zweyen Tagen gefalzen / und so etliche Tag/ alle anderte Tag/ hernach oft sauber abgeputzt / also ist er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu diesem Käß machen muß / ist also.

Erstlich nimbt man von den Kälbern den Magen/ wascht und säubert selbigen fleißig / hernach bläst man ihn auff / und behalt ihn / biß man ein Lup machen will / nimbt man diser Mägen 1. oder 2. darnach man vil waschen will / und thu es in ein kleines Wändel / das untersich ein Zäpfel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen / wann man 2. Magen nimbt / so muß man ein Hand voll Salz nehmen / nimbt man aber nur einen / so nimbt man halben Theil so vil / salz also die Mägen / und hernach Käß Wasser darauff / und laß es an einem tableten Orth stehen / daß er nicht zu kalt oder

zu heiß ist/ also ist es fertig. Den Käß muß man ein drey Wochen salzen/ oder nur alle anderte Tag/ und sauber pußen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchten Rastraum-Schlegel zu machen.

Erstlich nimbt man die zwey Schlegel/ und salt es gar wol/ absonderlichen wo die Feisten ist/ da muß man recht das Salt hinein stecken/ darnach thut mans in ein Schaff/ und gießt alle Tag die Sur herunter/ und wieder darüber/ und laßt 5. oder 6. Tag also liegen/ oder noch etwas länger/ darnach hencks in Rauch/ auch 5. oder 6. Tag/ sie müssen stättiges mit Cronabestfauden geselcht oder geraucht werden/ und man muß oft darzu sehen/ daß sie nicht zu wenig/ noch zu vil seyn/ sie werden grad drucken und fest/ wann sie genug seyn. Sied ein/ laß ihn kalt werden/ wann du wilt/ schneid Stückel darvon/ mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri/ laß auff einer Schüssel ein Weil fieden.

444. Hammen auff ein neue Manier zu selchen.

Erstlich laß es fein wohl salzen/ und in ein Schaff legen/ und 8. Tag beschwären/ oder auch nicht so lang/ und alle Tag einmahl die Sur abgießen/ und widerumb darüber/ hernach nimbt mans/ und sied sie in einem Kessel/ daß sie hüpsch Weite haben/ in einem wolgesalzenen Wasser/ so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet/ darnach thut mans herauf/ seyhet das Wasser ab/ und hencks in Rauch/ und rauchert es mit lauter Cronabestfauden/ die dorffen über 6. Tag nicht selchen/ ein oder zwey Tag/ mehr hat es nichts auff sich/ man muß sehen/ wann sie genug seyn.

445. Geraucherte würst.

Nimb 2. Theil magers Schweines Fleisch/ ein Theil magers Rindfleisch/ hack's gar klein/ salze es mit einem gerösten Salt zimlich wohl/ dann nimbt klein gestoffenen Zimmet/ Nägerl/ Imber/ ein wenig Muscatblühe/ Muscatnuß groblecht zerstoffen/ Pfeffer/ misch unter gemeldtes Fleisch/ daß wol untereinander kombt/ nimbt ein geräuchten Speck/ in Mangel dessen ein frischen/ klein gewürfflet geschnitten/ darunter gethan/ ein wenig mit rothen Wein benekt/ in die Bratwürst-Darm gefüllt gar vest und gut/ mit Spennadl gestupft/ daß kein lāres Orth in Därmen bleiben/ sonst werden sie gleich schimplecht; Die Därme müssen nicht naß/ sondern fein trucken seyn/ wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn/ so bind mans mit einem Spagat an beeden Orthien zusammen/ und an ein Stänglein hencken/ nur der Spagat/ die Würst aber müssen mit beeden End übersich/ und 3. Tag am Luft lassen truckern/ hernach in Rauch gehenckt/ und gar kühl abselchen lassen/ diese Würst gehören unter die Arthen des sauers Kraut/ Köhl/ Olla/ können auch roher geessen werden.

446. Zerbelati-Würst.

Nimb von einem Schwein die Krumppein/ oder Seiten-Brätl / welche nicht feist/ sondern gar brätig seynd/ leg sie auff ein sauberes Brett/ laß an einem lüfftigen Drth 6. Tag stehen / zu 12. Pfund Schweinern / nimb 2. Pfund Rindfleisch / laß es ingleichen also trucknen / wie das Sweinerne / hachs hernach auff das kleinste/ doch/ daß das Geäderwerck/ und das Zähne nicht darbey bleibt / wann nun alles gar klein ist / so nimb frischen Speck / der in deß Schweinen Fleisch Alter ist / schneid ihn gewürffelt / in der Grösse wie ein Haselnuß / mische es unter das gehackte Fleisch / daß es wohl faist wird / und der geschnittene Speck fein hüpsch darunter herauß schauet/ hernach stoß Pfeffer fein grob / daß die Körnl gleich halb seynd / und salze sie zimlich wohl/ nimb fein grosse rinderne Därn / die sauber pukt seyn / laß ein gute Zeit in Wasser liegen/ daß sauber seynd / damit kein alte Feiste daran klebt/ truckne die Därn mit einem Tuch auffß beste/ füll hernach das eingemachte Brät ein/ so gediegen und vest / als es möglich / wann der Darm gleich zu Zeiten zersprengt / daß man einen andern nehmen muß / seynd sie doch nicht zu vest angefüllt / sondern je vester / je besser / und wo ein Luft in dem Darm ist / so stich mit einer subtilen Nadel darein / alsdann binds mit einem starcken Spagat / so vest es möglich ist / und mache die Würst nur Spann lang / hencks auff ein Stängl / laß ein rösches Feuer machen / und von weiten übertrucknen / alsdann hencks in Rauch / laß aber gar kühl selchen / daß sie gleichsamb nur von Rauch und Luft gefelcht werden/ und mache alle Wochen 3. mahl von Cranabestauden einen Rauch darunter / laß also 4. Wochen / oder länger selchen / behalts an einem lüfftigen Drth/ und schmire sie mit Schweinen Schmalz an / wanns in Sommer gar heiß ist / daß sie schmäckig werden/ so mache sie ein in ein Aschen/ und schwäre sie mit einem grossen Stein/ so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

Erstlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein gang und rund herauß nehmen / daß der Speck wohl kürnig / darnach nimb ein Pfeffer/ stoß ihn fein groblet/ nimb Wohlgemuth/ gieß ein guten Essig darauff/ laß weichen/ hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel: Schaff / und lege zwey Leg / und strähe Wohlgemuth darauff/ und pfeffers auch/ salz die Hammen gar wohl/ und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast / so lege wieder ein Rindfleisch darauff / beschwärs gar wohl / laß an einem kühlen Drth 14. Tag/ hencks darnach auff ein Stangen in Rauchfang/ laß also 3. oder 4. Wochen selchen / nimbs hernach / und hencks an ein lüfftiges Drth / wann mans recht felchet / so bleiben sie etliche Jahr / wann du es willst sieden/ so wickels in ein Tüchlein ein / sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen-Zungen / ganze Gäng und Schweinene Hammen einzupaigen/das schön roth werden.

Nimb rothe Konruben/ Weinschärling/ sied die Konruben/schäl sie/und schneide sie Schnittweiß/ die Weinschärling stoß gar klein/ nimb guten Essig und Salz / und so oft ein Leg des obbemeldten Fleisch / daß man einpaigen will/so oft Salz/rothe Ruben und Weinschärling darauff/und fein mit einem Psriem zerstoehen die Hammen / Zungen oder Gäng / ehe mans einpaigt/ wol das Salz hinein geriben/und wohl geschwärt/und oft umbgekehrt/ daß die obbemeldte Säure fein darüber gehet / im Sommer ein kühes Drth/ im Winter aber in der Wärme/daß das Salz wohl hinein gehet/ 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehenckt / mit Cronabeth-Holz oft gerauchert / und fein vermacht / daß der Rauch wohl darbey bleibet/ und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Nim ein Pfund Zucker/nimb ein halb Seitel Wasser/ thue beydes zusammen in ein Pfann / laß auff einem Kohl-Feuer zergehen/und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ar / das zuvor wohl zerfloppt sey/ daran/ laß miteinander sieden / feime das Unsaubere fleißig herab / sambt dem Ar / und laß den Zucker noch ein Weil sieden / biß das Wasser fast eingefotten ist.

450. Hönig zu läutern/ und Frücht einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn auff's Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht / feime es alleweil fleißig ab/ rühre es umb/ damit es nicht anbrennt/wilst du wissen/wann das Hönig genug gefotten/so nimb ein ganz Hünner-Ayr/thue es in das Hönig/ fällt es zu Boden/ so ist es nicht genug gefotten/ schwimmt es aber/ so ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht / welche du wilst einmachen/ schäle sie/ etliche muß man zuvor sieden / als Aepffel und Biern / und was dergleichen ist/die andere als Weixel/Kirschen und der Arth/ darff man zuvor nicht sieden/welche man zuvor sieden läst/muß man wol abtrücken lassen auff einem Süb / und darnach in dem Hönig sieden lassen / und ohne Unterlaß abgeseimbt. Wilst du wissen / wann es genug gefotten / so nimb ein zinnen Däler / laß etliche Tropffen daraufffallen/halte das Däler auff die Seiten/ ist es/ daß die Tropffen fest stehen bleiben/ und nicht abrinzen/ so ist es genug gefotten/ wo nicht. so laß es länger sieden/ auff dise Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Nimb drey Theil süßen Wein-Most / thue in ein Messingen Kessel oder Pfannen/ setze sie auff Kohlen: Nachst du aber ein Flamen-Feuer/ so schau wohl/ daß es nicht anbrennt/ laß den Most sieden/ biß zwey Theil einsieden / und der dritte Theil / wie ein Syrop überbleibt/ mache es/ wie oben mit dem Hönig gemeldt worden.

452. Wie man allerhand Sachen candiren soll/ von Gewürz/ Früchten / auch Blumen.

Die Zimmet mag man klein oder grob/ wie man will/ schneiden / und fein trückeren/die Nägel müssen gar drucken seyn/ Benedische Mandel unabgezogen / an einem Tuch fein geriben / Muscatblühe fein groß geschnitten ; Die Früchten/ als Citroni/ Lemoni/ Pomerantschen-Schalen/Birn/ Nüssen/ muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn/ und wider wol trücket werden/ Kräutl- und Blümwerck/ muß man alles in einem Buch fein glat pressen/ und außtrückeren/ daß sie glat bleiben ; oder durch ein gesottene Zucker ziehen/ wieder trückeren/ und zum candiren behalten ; Man kan das Gewürz alles durcheinander/ oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will / soll man einrichten in ein kupfferes oder zinnenenes Geschierz / daß gleich weit / oder unten ein wenig enger ist ; darnach soll man nehmen auff ein Pfund Specerey 2. Pfund schönnen/wie vor gemeldt/clarificirten Zucker des härtesten und besten Canari-Zucker/ und ihn sieden / biß er sich zwischen den Finger eines Glid-Fingers lang auffziehen laßt / so soll man den Zucker kalt lassen werden / also / daß man ein Suppen auff das wenigste essen kund ; darnach soll man ihn über die Specerey gießen / und ein dickß Breil / das recht darein/ daraufflegen / daß es sich ein wenig schwärt / doch nicht hart / nur/ daß nicht übersich schwimbt / und der Zucker eines Messer-Rucken dick darüber gehet / alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen/ doch nicht zu nahe zum Ofen / und 2. Nacht stehen lassen / darnach das Kessel gemach umbstürzen / an den Zucker absehhen lassen / ungefehr zwey Stund lang in einer warmen Stuben/darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Glut halten / daß es heiß wird / alsdann soll mans umbstürzen/ so gehts herauß/ alsdann soll mans mit einem Messer fein gemach voneinander thun/auff ein mit Pappier aufgefütertes Sübl/ und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen/darnach soll man/so das Kessel sauber und drucken ist / die Specereyen wieder darein richten / und den abgeflossenen Zucker nehmen/und ein Pfund clarificirten Zucker darzu/und ihn sieden lassen wie zuvor/ und ihn ein wenig wärmer/ als lablicht/ fein gemach darüber gießen / wieder zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wieder abgefshen/ und voneinander klauben/ und wieder über Nacht stehen lassen/wie zum ersten/darnach wider ins Kessel einrichten/und lauter frische Zucker

Zucker sieden in voriger Prob darüber giesen / in obstehender Wärme / diß soll man so lang treiben / biß dick genug candirt / man soll jeden Zucker nur zweymahl brauchen / man kan den überbliebenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und krauß überziehen soll.

Den Zimmet muß man langlecht schneiden / daßgleichen die Imber und Pomerantschen Schaalen / die Nägerl muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen / und mit einem scharffen Messer voneinander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-Essig paiken / und wieder wohl trüctnen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auff ein Viertelpfund Specerey / ein Pfund schön Canaris Zucker / denselben clarificiren und sieden / biß er gleich zwischen den Fingern schlipfferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confects Kessel thun / und über den Ofen hengen / und dem Zucker auff einem Neben-Kohl-Feuer behalten / daß er warm bleibt / aber nicht siedet / die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / und daß geläutertens Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll / durch das darzu gehörige Trächterl darauff giesen / das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn / also / daß vom ersten Guß wohl überall naß wird / darnach in Kessel abtrüctnen / hernach soll man etlich mahl giesen / und wieder abtrüctnen / darnach soll mans auff ein gefütertes Sübl thun / und in einen warmen Zimmer stehen lassen / 2. oder 3. Tag ; darnach soll man wieder nehmen / ein halb Pfund schön Canaris Zucker zum sieden / wie zum ersten / die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden / und den vierdten Theil in den darzu gehörigen Trachter gießen / und sein dünn auß den Trachter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / sein gemach abtrüctern ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewürzt ; wann man nun meynet / es seye kraußlet genug / darff man ihn den Zucker nicht gar nehmen / ist es aber nicht krauß genug / so nimbt man mehr Zucker / man solls zum lezten ein ganze halbe Stund abtrüctern / und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker-Pinat zu machen.

Zu dem Zucker-Pinat muß man kein harten Zucker nehmen / er läß sich nicht gern ziehen / wird bald hart ; Man soll nehmen ein Pfund weiß Connoni-Mehl / oder sonsten weichen Zucker / daran soll man giesen anderthalb Maß fließend Wasser / und ob einem Kohl-Feuer sieden lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Höhl eines Finger dick und lang / die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser / wann nur der Zucker dicklet wird / solle man der Höhl eines darunter drucken / und alsobald ins kalte Wasser werffen / über ein kleine Weil soll mans wider herauß thun / wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Höhl ins Maul nehmen / und den Zucker

mit den Zähnen herab ziehen/bleibt der Zucker als wie ein Gläß/ so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten / und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen; zerspringt es/als wie ein Glas/so hat er gnug/ist er aber noch etwas zäch / so laßt man ihn länger sieden / bis er die Prob hat; Darnach muß man ihn auff einen Marmelstein / der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmirt ist/giessen/sein weit voneinander; darbey muß eingeschraufft seyn ein guter eyserner Schrauben / eines guten Fingers dick / und einer guten Spana lang/den muß man auch mit Butter schmieren/ und in der Schüssel ein Umberthumb-Mehl bey der Hand haben / darein soll man die Hand tuncken / und den Zucker nehmen/ also an den Schrauffen werffen / und geschwind ziehen/bis er weiß wird; wann er nun weiß genug ist / soll man ihn auff ein weiß Pergament/ das mit Umberthumb-Mehl besträhet ist / thun / und in das Pergament einwicklen/ und unter die Achsel nehmen/das er fein warm bleibt/alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nehmen von dem Zucker / da muß ein anders Mensch ein Scheer haben / die mit Butter geschmirt ist / und so lang man den Zucker haben will / mit der Scheer abschneiden; darnach muß du den abgeschrittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen / und fein grad auff den Tisch legen / also lang ligen lassen / bis er warm zu essen ist; wann er noch zäch ist / oder sich an Zahn legt / muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestalt behalten / darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutel und Blümlwerck mit Zucker
zu überziehen.

MAn soll Tragant in Rosen-Wasser weichen / und durch ein Tüchl drücken/ und ein Löffel voll Zucker darein rühren / das es wird wie ein kleines Kinds-Röchel/die Kräutel und Blümel soll man damit mit einem Pemsel überstreichen/und darnach in klein gestossenen/und gefähten Zucker wohl umbkehren/ das sie über und über mit Zucker überzogen seyn / darnach auff ein Pappier legen / in einer Dorten-Pfann / oder bey einem Ofen kühl abtrückeren. Die Ribes-Beerl oder Weizel kan man gleich also überziehen; allein die Ribesl müssen gar trucken / und die Weizel ein wenig überdörzt seyn / und man muß nur in dem Zimmer trückeren / nicht in der Dorten-Pfann.

456. Das auffgeworffene Zuckerwerck zu machen.

MAn soll schönen weissen Tragant über Nacht in Zimmet- oder Rosen-Wasser weichen/und durch ein dickes Tuch drücken/ das er gar vest ist/ und in ein steinen Mörser thun / und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker / der ein drey-mahl gefäht ist/ das ein vester Zaig wird/ von demselben Zaig soll man heraus nehmen / nach Gelegenheit des Models / und gefähte Stärck auff ein Papier strähen / und ihn eines Fingers dick auß-

aufwalcken / den Model darauff drucken / und fein nach dem Modl heraus schneiden / darnach in einer Dortenpfann bachen / so gehen sie hoch auff / aber man muß sehen / daß nicht braun wird / und die Blut muß unten und oben gleich seyn ; will mans aber gefärbt haben / so nimbt man auß der Apothecken allerley Farbtücher / die weicht man über Nacht in Rosen- oder Zimmet- Wasser / und weicht den Tragant darein ; man mag sie auch von den gebogenen Mödeln aufschneiden / so werden sie auch gar schön / aber man muß auff Oblat legen / sie zerbrechen sonst / man mag auch von disem Zeug allerley machen / Holehippen / Brekel / und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eys macht.

MAn soll gar schönen Tragant stossen / und zimlich vil Rosen- Wasser daran gießen / daß er wol zergeht / darnach durch ein Tüchel drucken / daß er in der Dicken ist / wie gar ein dünnes Rinds- Röchel / daß man ihn gießen kan / gar lauter ; darnach soll man nehmen den schönsten drey mahl gefähten Zucker / und darein rühren / daß er dick wird wie Gries- Koch / daß soll man also stehen lassen ; Wann man etwas machen will / darzu man das Eys bedarff / so soll mans ein Tag zuvor machen / so zergeht der Zucker darinn / und wann mans auffstreichen will / soll mans in ein heißes Wasser setzen / sonst läßt es sich nicht gern auffstreichen / man muß nicht fast rühren / sonst wirds nur weiß und dick / und nicht spitzelet und durchsichtig.

458. Muscazin- Lebzelten.

Nimb 1. Pfund ungeschälte Mandel / wische den Staub darvon / alsdann stoßt mans gröblich / aber fein gleich / und ganz ohne Zugießen / wanns gestossen seynd / nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker / 8. Loth Mund- Mehl / gestossene Zimmet / daß sie braun darvon werden / Muscatnuß geschnitten / so vil man will / misch alles wohl untereinander / und schlag 6. ganze Ayr darein / und mache den Zaig darmit an / man darff nicht alles auff einmahl daran gießen / dann es bald vergossen / der Zaig muß fest angemacht werden / darnach auff Oblat gelegt / und nach dem Brod / oder Pastetten bachen.

459. Gute Gewürz- Lebzelten.

Nimb ein Pfund schönes Mehl / ein Pfund gestossenen gefähten Zucker / Zimmet / Nügel / Muscatnuß / jedes 1. Loth / das Gewürz alles groblecht zerschnitten / 5. Ayrklar / 3. Ayrdotter wol abgeklopfft / und den Zaig damit angemacht / und Lebzeltl darauff formirt.

460. Wie man die stiffeleten Lebzeltl. macht.

Eng geschnittene Mandel / Pistazi / Zimmet / Nügl / Pomerantschen- Schalen / alles untereinander / man nimbt auch ein Ayrklar / und klopfes fein feimig ab / darnach nimbt Zucker / und rührs unter die Ayrklar / als wie ein Röchel / und mach mit demselben Zaigl die Mandel ab / man nimbt auch

Zu

Zucker darzu / so süß mans haben will / darnach nimbt man Oblat / und schneid Lebzeltl viereckig / und streicht oben auff ein Wasser-Eyß / und bache es fein schön.

361. Pasteral-Lebzeltl.

Nimb auff ein Pfund Mandel / ein Pfund Zucker / die Mandel klein gestossen / und den Zucker schön gefähet / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / und die gestossene Mandel hinein / und abtrücket / und abkühlen lassen / darnach mit dem halben Pfund Zucker abknöthen / und außgemacht / und fein dünn außwalgen / und Lebzeltl-Mödel daran gedruckt / und 2. Stund lassen stehen / damit sie nicht aufeinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.

Reib das Gelbe von Pomerantschen an einem Ribeyßen herab / das Grüne binde darnach in ein Tüchel / und stoß es in ein siedendes Wasser / laß ein Sud herüberthun / thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser / und das thue so lang / biß die Bitterkeit herauß kombt / trücker hernach die Pomerantschen / daß sie ganz trucken werden / stoß sie in einem steinernen Mörser / gieß darzu Lemoni-Safft / und alleweil gestossenen Zucker / nach und nach ein Löffel voll / biß es wird wie ein Saig / darnach mach Lebzeltlen darauß / und trücker auß einem Bretl.

463. Weiße Lemoni-Lebzeltl zu machen / mit Apffel oder Ritten vermisch / von Aepffeln werden sie schön weiß / aber von Ritten geschmächer.

Nimb ein Citroni / thue die gelben Schaaalen darvon / darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser / laß ein halbe Stund weichen / alsdann den geribenen Citroni auß dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / und in ein heißes Wasser gestossen / daß die Rauche weg kombt / thue es herauß / legß geschwind in das kalte Wasser / darnach nim den Citroni unter ein halb Pfund durchgetribene Ritten / oder Aepffel gerührt / und nim ein halb Pfund schönen weißen Zucker / stoß ihn klein / misch ihn unter die Ritten / laß ihn sieden / biß er sich vom Beck schält / alsdann in ein Schüssel gestürzt / laß ihn über Nacht stehen / alsdann auff das Pappier den Lebzeltl-Form auffgestrichen / und nach Gefallen der Dicken in Model gedruckt / man kan das Saure von Citronen schön ablösen / und darunter mischen / gleich wann mans vom Feuer will heben / man muß aber Achtung geben / daß die Hiß nicht zu gäch hinzugehet / wann sie zwey Tag auff dem Pappier liegen / muß man sie schon abledigen / daß sie fein rösch trucken werden / so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Lebzeltl zu machen.

Wichtig nim die Citroni / schneid die gelbe Schalen herab / schneide sie gar klein / binds in ein Tüchlein / laß es sieden / biß das Händige darvon ist / als

als

alsdann nimb auch das Weiße von den Citronen/ schneids wie Ruben/thue es in ein Tuch einbinden / laß wohl sieden / biß so weich werden / daß sie sich zerstoffen lassen/ alsdann nimb ein Pfund Zucker/ der grob gestossen ist/ und drey Viring solche gesottene Citroni / und den Zucker gar wol untereinander/ biß gar klein ist/ alsdann thue die gestossene Citroni in ein Beck/ setz auff ein Blut / thue ein Saures von dem Citroni darein / und die gelben Schäl-er auch so vil du wilst / alsdann wird ein feines Taigl / mach die Lebzeltel darauß/ thue es beym Ofen trückern/ sie seynd gewiß gut.

465. Nürnbergger Lebzeltlen.

Nimb ein Halbe / oder wie vil du machen wilst / Hönig / setz zum Feuer / daß es siede so lang / biß es zimlich braun werde / rührs immerdar im sieden/ nimb Semel-Mehl/ schütt das Hönig darein/ dann nimb zerstoffenen Pfeffer/ geschnitten Muscatnuß und Zimber darunter / mag einen Taig / aber nicht zu fest/ walge ihn auß / druck ihn in die Mödel/ aber nicht zu dick/ daß sie werden im Backen dicker/ sträh auff ein Bred Mehl/ und leg die Lebzeltlen darauß/ bachs in einem Ofen/ aber ehe du es hinein legst / must du es mit Wasser überwischen/ daß sie nicht mehlig seyn/ und wann sie schier gebachen/ so nimbs herauß / legs wieder auff ein anders Bret/ und überstreichs mit einem wohl heißen Wasser/ thue es in den Ofen so lang/ daß sie nur übertrücknen/ man kan in dem Ofen am ersten einen probiren/ wird er blätterig / so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltlen.

Nimb geweichten Tragant so vil du wilst / stoß Zucker darein / welcher klein gefähet ist/ hernach nimb den Taig und frische Lemonischäler klein geschnitten/ auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter / walg den Taig auß/ druck ihn in die Mödl/ leg ihn auff die Oblat / und bachs fein kühl und lang- samb/ daß sie fein weiß bleiben/ wann du es aber braun wilst haben / so nimb geribene Zimmet darunter/ sie gehen im Backen hoch auff.

467. Eyß Lebzeltlen.

Den neugelegten Ayrn nimb die Clar / und ein wenig Rosen-Wasser / rührs mit einem saubern Löffel wol ab/ rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu / du must so lang rühren / daß / wann man den Häfen umbkehret/ nichts aufrinne/ hernach nimb darunter klein geschnitten eingemachte Citroni/ auch geschälte und grob gestossene Mandel/ rührs wol darunter/ sträh auff Oblat/ schneids in Form/ wie kleine Marcipan/ bey einem heißen Ofen / oder in einer zarten Pfann getrücknet / wie man das Zuckers Eyß macht.

468. Druckte Lebzeltlen von Lemoni-Safft.

Nimb schön gefähten Zucker / und frischen Lemonisafft / schneid Lemonischäler gar klein / nimb ein wenig darzu / mach ein Taigl darauß / walg
 o
 ihn

ihn mit gefähten Zucker auß / druckts in hölzene Mödl / trückers an dem Luft / oder in einem warmen Zimmer / sie seynd gut wanns neu seyn.

469. Zimmer-Lebzelen zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandel klein gestoffen / und den Saft von 3. oder 4. Lemoni / darnach sie safftig seyn / zu unterschiedlich mahlen / misch dar unter 1. Pfund Sterck / nimb ein Pfund schön gefähten Zucker / und ein Zimmetstap / so gefäht muß seyn / von Lemoni die Schäller / das würcke alles wohl durcheinander ab / schlags auff ein Oblat / bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzelen machen soll.

Nimb 1. Pfund Zucker / gieß ein Seitel Wasser daran / wann der Zucker darin zergeth / so setz ihn auff ein gute Blut / und laß ihn sieden / wie ein guts par Uyr / alsdann thut man das Gewürck darein / laßt auch ein Sud thun / Gewürck kan man nehmen / darnach eines gern Gewürck hat / Nägerl / Imber und Muscatnuß / hernach seyhe mans herab / und rühr ein schönes Mehl dar ein / daß es ein Zaig werde / den man aufwalgen kan / walg ihn auß / wie ungefahr ein guten Messerrucken / alsdann druck ihn in die Mödl / ein Bret muß dick mit Mehl besträhen / und die Lebzelen darauff legen / und gleich nach dem Brod hinein thun / oder wann der Ofen nit gar zu heiß wäre / müste mans hinein setzen zum Brod / und wann sie gebachen seyn / nimbs herauß / thus vom Bret herab / und lehr das Mehl darvon / so wol auch von dem Bret / legs wieder auff das Bret / und bestreichs / schlag ein oder zwey Uyr gang auff / rührs zimlich / gute 3. Löffel voll gestoffenen Zucker darunter / mit disen bestreichs / thu es wieder in Ofen / laß also ein kleine Weil darin / daß sie abtrückern / so seynd sie recht.

471. Magen-Strügel.

Nimb 1. Pfund Zucker / 4. Loth eingemachten Citroni / 3. Loth eingemachte Imber / 5. Loth Mandel / 1. Loth Zimmet / 1. Quintl Muscatblühe / ein Quintl Nägerl / die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn / wann dises geschehen / muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen / und 1. Seitel Wasser darauff gießen / auff dem Feuer sieden lassen / biß er fließt / alsdann vom Feuer gehet / zum ersten das Eingemachte / darnach das Gewürck / zuletzt die Mandl darunter gerührt / und wann er anfangt dick zu werden / so muß man ihn in die Papirene Häußl oder Marmelstein gießen / wann sie kalt und trucken seynd / gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigl-Strügl.

Erstlich nimb 1. Pfund / oder 1. halbes schönen Zucker / stoß ihn klein / druck den Saft von einem Lemoni daran / sambt ein wenig frisch Brunnenwasser / daß der Zucker fein feucht werde / setz es über ein kleines Glüt / und rühr den Zucker wol auff / laß ihn nit zu lang sieden / würff die abgeschnittene Veigl darein / rührs wol untereinander / doch nicht lang / schlag den Zaig auff

auff ein zinnernes Teller / welches vorhero mit Schmalz geschmieret sey / darnach schneid ihn zu Strigel / und laß kalt werden.

473. Gure Kopff-Strigl.

Erstlich nimb 1. Pfund Zucker / hernach das Gewürk / Zimmet / Imber / Nägerl / 1. Loth Muscatnuß / Muscatblühe / 1. Loth Coriander / Kubeben ein halb Loth / Aneiß / Fenichl 1. Loth / Kimmel ein halb Loth / das alles muß man klein stossen / den Zucker in ein Messinges Pfändl gethan / ein Seidl oder Halbe Rosen-Wasser daran gossen / und muß sein langsam sieden lassen / biß daß es gestockt / darnach schlags auff ein zinnernes Teller / und schneid Schnigl darauß.

474. Memori-Zeitel.

Nimb 1. halb Pfund Zucker / und 1. halb Pfund Mehl durcheinander / thue aber ein wenig darvon zum Aufmachen / dann nimb drey neu-gelegte Uyr und ein Dotter / spridle ein wenig Essig in einem Häserl ab / nimb ein Seyhpfann / seyhe ihn auffß Mehl / mach ein Taig darauß / wer will / kan ihn ein wenig pfeffern / walge den Taig in Dicke eines Messerrucken / und mach Zeltl darauß.

475. Gedult-Zeitel.

Nimb 4. Loth schönes Semmel-Mehl / und 5. Loth gefähten Zucker / schlag 3. ganze Uyr wol ab / und mach ein Taigl / rühre 2. Stund / schmier das Blätl mit Wachs / und tropff darauß in der Größe wie weiße Zucker-Zeltl / bachs kühl ab / von disem Taig kan man Strigel machen / schneid Dblat / und gieß den Taig darauß / nicht zuvil auff einmahl / damit er nicht abrinne / auff der Seiten schneyd geschälte Mandl langlecht / und belegs überwerts oder schrems / bachs in einer Dorten-Pfannen / wann sie schier gebachen seyn / nimbs herauß / und bestreichs mit Tragant-Eyß / bachs wieder / so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zeitel.

Erstlich nimb 1. halb Pfund schönen Zucker / von 2. Lemoni den Saft darzu / ein Vierting Mandl / einer halben Nuß groß eingeweichten Tragant / dises alles stoß klein / alsdann nimb von 2. Uyren das Weiße / klopfß wol ab / daß ist wie ein Feim / mach ein Taig darmit an / nimb von einem Lemoni die Schäller gar klein geschnitten / darunter ein wenig Zucker zum Einwürcken / wann der Taig fertig / druck ihn in die Mödel / legs auff Dblat / bachs subtil / oben mach Kohlen / wie unten / sie lauffen gar schön auff.

477. Ein weissen Kitten-Safft über die Spalten / und in die Mödel zu machen.

MAn soll von einem Citroni das Weiße schneiden / zu dünnen Blätlein / derselben 2. gute Handvoll nehmen / und die Pögen von den gesottenen Kitten / darvon man das Gute ab geschnitten hat / die solle man zerschneid

schneiden sambt den Kernen/ ein 6. oder 7. solche Pözen / und zwey Gausfen voll rohe ungeschelte Rittenspärtl nehmen/ daran soll man frisch Wasser gießen/ und auff einem röschem Feuer sieden/ biß die Rittenspärtl und Citroni weich werden / alsdann zwey Hand voll Spärtl von Birn/ Aepffel dar ein thun/ und noch 2. oder 3. Sud thun lassen/ laß die Spärtl ein wenig erkalten/ darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben / darnach wieder durch ein Tuch seyhen / damit nichts dickes darein kombt / und der Saft schön lauter wird ; Von disem Saft soll man mehr / als ein halbe Maß/ und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund/ und ein Viertel Zucker nehmen/ und wann der Zucker zergangen / auff ein rösches Kohl-Blut setzen / daß bald anhebt zu sieden/ und sauber zu faimen/ und also sieden lassen / biß er gestehet/ darnach soll man ihn wieder ein Weil auff einen kleinem Glüt stehen lassen/ daß er nicht mehr sied / und sauber abseimen / so kan man ihn über Spalten/ oder in die Mödel gießen.

478. Wie man den rothen Ritten-Safft machen soll.

Nimb frische Ritten/ schäle sie schön/ schneid sie in ein saubers Häfen blätlet / daß das Häfen eben voll sey/ gieß das Häfen voll mit heissen Wasser an / laß bey einem Feuer fein gemacht sieden / verdeckter ein halben Tag / daß der Saft schön Leibfarb daran wird / seyhn ihn in ein kühles Geschir / laß über Nacht stehen / preß darnach den Saft von den Ritten auß / nimb auff ein Halbe Saft / ein halb Pfund und 2. Loth Zucker / laß ihn in einem Beck zugedeckter gemacht sieden / biß er gestehet/ je gemacher er siedet / je schöner und röther wird er / gieß ihn in die Mödel / welche gleichfalls zuvor mit Wasser geneßt seyn / er muß nicht zu lang in den Mödel stehen / er geht sonst nicht gern herauf.

479. Wie man die rothen Ritten-Spalten einmachen soll.

Nimb schöne grosse Ritten/ wisch sauber ab/ legs in ein wallendes Wasser/ laß nur so lang sieden/ daß ein wenig weich zu greiffen seyn/ nur nicht zu vil / nimbs herauf / schäle sie schön / schneid auß einer Ritten 2. Spalten / schneid den Kern und das Steinige darvon / nimb ein Pfund Zucker / und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser/ nimb ein halbes Seitel oder mehr solchen Ritten-Safft darein / wie oben geschriben / den man zu dem rothen Ritten-Safft braucht / laß sieden / wög ein halb Pfund Ritten-Spalten / und leg sie in den Zucker/ laß wohl verdeckter gar gemacht auff einer Glut sieden ein 3. Stund/ so werdens schön weich und roth / nimbs herauf auff ein Teller/ laß kühl werden/ bestecks mit Zimmet und Nägerl / oder nur mit Citroni/ legs in ein Glas/ oder Tögl/ den Saft laß noch ein wenig sieden/ biß er gestehet/ gieß ihn über die Spalten/ so seynd sie recht.

480. Wie man die weiß Spanische Larwerig machen soll.

Nimb die ganzen Ritten/ und wisch sie sauber ab/ legs in ein siedendendes Wasser/

Wasser/laß sieden/ biß sie weich zu greiffen seyn / so nimbs herauß / weick zu vor 2. Loth Zucker ein in Wasser/ gieß aber nicht zu vil Wasser daran/ schäl darnach die Ritten und schneid das Beste herab / und wög 6. Loth / setz den Zucker auff ein Feuer/ und läuter ihn schön/ laß ihn zimlich dick sieden/thue dann die 6. Loth Ritten darein / laß geschwind sieden / seimbs fein / thue es in die Gläßl.

481. Wie man die rothe Ritten-Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten / und wisch sie sauber ab / legß in ein siedendes Wasser/laß ein wenig sieden/daß nicht gar zu weich werden/ schäls und schneids darnach zu Blätl/nimb ein halb Pfund Zucker/ gieß daran ein halbes Seidl solchen Ritten-Safft/wie man zu dem rothen Rittensafft braucht/ läuter den Zucker damit / nimb darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten/ laß ob einer Blat zugedeckter gemach sieden/ je länger es sied/ je röther es wird/nimb auff die lest Lemonischäler und Citroni darein/gieß ins Gläß-NB. Wilst du rothe oder weisse Latwerig machen / so durchgeschlagen ist / machs also/doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Siebl.

482. Ein gar gute Ritten-Salsen.

Man soll von den gesottene Rittenspalten den außgepreßten Safft nehmen/ 1. halbe Maß/ drey gute Gauffen voll wohl zeitige Weinber/ die soll man zerstampffen / und mit sambt dem Safft in obbemeldten Safft schütten/und darinn sieden lassen/ biß er schön Weixelbraun wird / darnach durchsiehen/ und die Hilfen wohl austrücken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seidl Safft nehmen ein Viertel Zucker/ und miteinander sieden lassen/ biß er gestehet / darnach solle man gar klein gewürfflet geschnittene Lemonischalen daran thun/ und noch ein wenig sieden lassen/ und in ein hohes Gläß gießen. Dese Salsen kan man zum Bratens geben / wann mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auff die Schalen geben/wann mans fein Stückweiß herauß fast/und mit Confect besträhet.

483. Die truckne Ritten-Spalten einzumachen.

Man soll die Rittenspalten allerdings in Syrup einmachen / man solle schöne grosse Ritten sieden / daß sie fein alle gleich durchsotten seyn / nicht gar weich / nur daß sie sich greiffen lassen / sauber schällen / und eine in 2. oder 3. Spälte schneiden / das Steinige wohl herauß / und mit Zimmet besteket/darnach in ein Tögl richten / und den Zucker in der Dicke sieden / daß er sich ein wenig aufzieht/ und darüber auffgießen / darnach solle man schönen Zucker sieden/ so vil/daß er Haar gibt / doch nicht so vil / als zu den Zelten gießen/ darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wohl stark reiben/ daß er weißlecht wird/ in der Dicken als ein Kinds-Roch; die Spalten müssen zuvor auff einem Reiterl wohl abtrücken / und bey einem

Ofen wol abtrückeren / darnach soll mans im Zucker umbkehren / daß er fein dün daran hangen bleibt / einen neben dem andern auff's Reiterl legen / in einem Bach-Ofen / oder gar heissen Stuben geschwind trückeren / so bleiben sie inwendig fein weich / man soll auch mercken / wann man sie trückeren will / soll mans zuvor in dem Syrup / darinn sie gelegen seyn / zimlich weich sieden / und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

Muß die allerschönsten Ritten / so nicht roth und mailig seynd / gar weich sieden / wol dick schälen / damit nichts rothes darbey bleibt / und nur das Beste herab schneiden / geschwind durch ein enges Sieb schlagen / nur was gern durchgeht ; weil man die Ritten durchschlägt / soll man wieder ein Zucker sieden / damit sie nicht lang stehen dörfen / man soll auff ein halb Pfund Ritten ein Pfund deß allerschönsten Zuckers nehmen / denselben gar klein zerschlagen / und darein ein Seidl schönes Wasser gießen / und so lang sieden lassen / daß / wann man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt / er von Stund an gestehet / und zwischen den Fingern / als ein Wachs wuhlen läßt / darnach soll man die Ritten darein rühren / biß fein glat wird ; man muß nicht gar lang rühren / es wird sonst nicht durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödel schlagen / dieselben zuvor ins heisse Wasser legen / hernach in einer Stuben / doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden / wann mans in einer gar warmen Stuben trucknet / bekommen sie gar ein grobe Haut / es muß auch nicht zu kalt seyn / man kans auch mit allerley Farb-Züchern gefärbt machen / wann man dieselbe in das Wasser weicht. das man an den Zucker gießt ; mit blauen Korn-Blumen-Safft kan mans schön blau färben / daß es schön an Gestalt gesotten / und die Ritten darein gericht seyn / wann man nur ein klein Löffel voll dieses Saffts darein gießt / man muß ihn nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbörn Weirelbraun färben / wann man die gar wohl aufgepresten Bälge in dem Wasser siedet / das man an Zucker gießt / biß es die Farb annimbt.

485. Citroni-Spalten einzumachen.

Die Citroni muß man langlecht / oder rund spalten / und 9. Tag in frischen Wasser ligen lassen / alle Tag in ein frisches Wasser legen / mit der Hand von ein Geschirz in das andere legen / hernach setzt man in ein grossen Beck ein Wasser über / und laß sieden / man salt das Wasser so vil / als man ein Fleischsuppen salt / wann das Wasser sied / so legt man den Citroni darein / und laß ihn zimlich wol sieden / so vil man ihn weich oder hart haben will / und nach dem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser / laß ihn ein halbe Stund ligen / und leg ihn in etliche frische Wässer / allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4. mahl / hernach legt man ihn auff ein saubers Tuch / daß

daß er wol abtrücknet/und leg ihn hernach in das Häfen oder Geschier/ dar
 rin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen/ man läutert
 und sied ihn/ gieß vil Wasser darauß/ daß er gar dün ist/und gieß ihn/wann
 er kalt ist/ über den Citroni / und schwärt den Citroni ein wenig / daß der
 Safft darüber geht / über den anderten oder dritten Tag sied man den
 Safft wieder/ aber nur gar wenig/ daß er nur nicht bald dick wird; den Zu-
 cker oder Citroni haben wir nie gewogen/ sondern nach Geduncken genom-
 men/daß nur der Safft allzeit wohl darüber geht/den Safft kan man so lang
 sieden/ biß man siehet/ daß er gar wol in dem Citroni ist gegangen / hernach
 darff man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni-Kraut machen soll.

Erflich schneid ich den Citroni in die Größe/ wie es mich gedunckt / daß
 fein schön langlechte Schnigel werden / hernach thue ihn in ein Häfen/
 salz ihn gar wol / gieß Wasser daran/ das über den Citroni geht / laß über
 Nacht stehen/ hernach sied ihn in einem Wasser/ aber nicht gar zu vil/ wann
 er anfangt ein wenig durchsichtig zu werden / so thue ihn vom Feuer / seyhe
 das Wasser ab / schüt ihn also in ein Schaff frisch Wasser/ das thut den Ci-
 troni wieder resch machen/ laß alle Stund ein frisch daran tragen/ den ander-
 ten Tag leg ihn auff ein saubers Tuch/ daß er hübsch abtrücknet/ und läutere
 einen Zucker/ den gieß kalter darüber/ laß ihn 1. Tag also stehen/ den ander-
 ten oder dritten Tag / sied den Zucker wieder/ muß aber ein Stück Zucker
 darein legen/ das thue zweymahl nacheinander / sonst wird der Safft zäch/
 wann alsdan der Citroni nicht mehr wässerig wird / und der Zucker die
 rechte Dicke hat/ so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den bläcleren Citroni zu machen.

Erflich schneid den Citroni Spaltelweiß/ daß das Saure herauß kombt/
 die Spätzl thue in ein Geschir/ salze sie / gieß Wasser daran / laß über
 Nacht daran stehen/ hernach seyhe das Wasser herab/ leg sie in ein anders/
 und alle Tag 2. mahl frisches Wasser/ laß sie 3. Tag also stehn/ alsdan wög
 sie / nimb auff ein Pfund ein Viertel Zucker/ darauff schütt ein halb Seitel
 Wasser / und läutere ihn / den Citroni aber laß in etn Wasser sieden / doch
 nicht zu vil / thue ihn geschwind in ein frisches Wasser / und so etlich mahl
 abgefrischt/ alsdann abgetrückt / und in Zucker geschütt / zimlich lang /
 biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni mache.

Nimb den Citroni/ reib ihn an ein Ribeyßen / biß an das Saure / her-
 nach wög ihn / binde ihn in ein saubers Tuch / und übersied ihn in ein
 saubern Wasser/ daß das Bittere davon kombt/ auff ein Pfund Citroni muß
 man nehmen 3. Pfund Zucker / den muß man läutern / auff ein Pfund Zu-
 cker

cker

Der ein Seidl Wasser giesen/ muß ihn sieden lassen / biß er sich spint / hernach laß ihn ein wenig kühl werden / thue den Citroni darein/ und zerrühre ihn/ daß er nicht knoppert wird oder bleibt / hernach muß ihn wieder sieden/ biß er sich vom Beck schellt/ hernach kanst ein Lemonisafft hinein drucken / daß er ein wenig fürschlägt / und in Latweg-Gläßl einfüllen / wilst du ihn aber in Dorten oder Kräpffel machen / so nimb auff das Pfund Citroni 5. Bier-ting Zucker/ und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thut.

Den Citroni hächelt man gar auff einer kleinen Hächel / und weicht ihn 8. Tag/ alsdann läutert man den Zucker gar dün wie ein Wasser/ und legt Citroni auff ein Tuch / aber nur so lang / daß der Zucker sieden thut / dann sonsten wird er gar zäch / und laß ihn zwey Sud thun / darnach gleich heraus / dann wann er lang sieden thut/ wird er weiß/ aber den Saft sied man recht an die Statt/ dick wie man ihn haben will/ gieß ihn darüber / mit einem Pappier zugedeckt/ aber nicht verbunden.

490. Pomerantschen Citroni- und Rosmarin-Blühe frisch einzumachen.

Nimb die Blühe noch zugethan / gleich frisch von dem Baum / setz ein Wasser über/ und wanns über und über sied/ so würff die Blühe darein/ laß noch drey gute Sud damit thun / hernach seyhs mit dem heissen Wasser in ein ganz frisches / laß aber nicht laug darinnen ligen / daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auff ein saubers Reitterl / nimb ein zweyfaches Tuch / und schüts darauff / daß wol abtrücken / und mit einem Tuch zugedeckt / unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden / wie man ihn sonsten zu dergleichen Sachen sied / wann die Blühe schon trucken / kanst sie wieder auff ein Tuch legen / hernach thue es in ein Glas / schüt den Saft kalt darüber/ die ersten drey Tag muß er alle Tag gesotten werden / und Zucker nachgelegt / sonsten werden sie gleich wässerig / hernach den dritten Tag schaue/ ob sie rechte Dicke haben/ so seynd sie gut.

491. Ganze Höpertschen einzumachen.

Die ganze Höpertsch laßt man an den Sträußlein / macht ein Schnitt nach Läng in die Bör/ und thut die Kerndl und das Rauhe sauber heraus/ laß also an den Sträußerl hengen/ richts in ein Glas/ und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. biß 4. Tagen gießt man den Zucker wieder ab/ und legt ein Brocken darzu/ laßt ihn sieden/ und alsdann kalter wider auff die Höpertsch gossen / diß kan 3. biß 4. mahl also geschehen / so seynd sie fertig. NB. Die ganzen Weinschärling an Sträußerln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimbt man / wie sie halb zeitig seyn / löß die Kerndl subtil heraus/

auff/

auff / laß in einem Kupffernen Geschirz sieden / in demselben Wasser über Nacht stehen lassen / des andern Tags die Agres in ein Glas gethan / und geläuterten Zucker darüber gossen / in 3. Tagen wider abgossen / ein Brocken Zucker nachgelegt / und disen geläuterten Zucker wieder auff die Agres gegossen / diß kan auch 3. biß 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht / allein sie müssen ganzer gesotten werden / und nichts außgelöst.

493. Die Weizel / Ribescl / Diencl / und dergleichen in Zucker einzumachen.

Man nimbt ein Pfund Zucker / den läutere mit ein Seitel Wasser / darzu nimbt 1. Pfund schöne spanische Weichsel / stutze halben Theil von den Stengl/legs in den geläuterten Zucker / laß sieden / so lang biß sie schön weich werden / alsdan in einen erdenen Weiting über Nacht stehen lassen / des andern Tags die Weichsel abgesehen / die Sulz noch einmal gesotten / und die Weichsel in die heisse Suppen gelegt / hernach überkühlen lassen / und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Amarellen / die Marillen / Pfersich / Kitten / Spalten / und dergleichen Frucht / machet man auch also / allein was dergleichen grössers Obst / nimbt man auff ein Pfund 5. Bierting Zucker / und laßt desto besser sieden.

494. Die Zwespen auff die Confect. Schaalenzu machen.

Erstlich nimbt schöne grosse / und wohlzeitige Zwespen / und richt es hübsch in einem weiten Weiting / oder dergleichen Geschirz hinein / die Stingl in die Höhe / hernach läutert man den Zucker nach Geduncken / daß die Zwespen bedeckt werden / wann er also hübsch dick gesotten ist / so schütt man ihn siedheisser darüber / und laßt dar auff stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mal also gesotten werden / biß daß man sieht / daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn / hernach trücket man dieselben an der Sonnen / oder in einem ganz kühlen Ofen / besträhe es mit ein wenig Zucker / und leg es in die Schalen zum Gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

Muscatnuß / die schön und gut seyn / legs in guten Wein acht Tag / darnach durchsuchs wol mit Nadeln / und gieß wieder ein starken frischen Wein daran / also laß mehr acht Tag ligen / dann so waich es 3. Tag ins Wasser / und alle Tag ein frisch daran giesen / dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Allant. Wurzeln einzumachen.

Schneid sie nach der Breiten zu Stücken / sied sie in einem Wasser / biß sie sich durchgreiffen lassen / laß es übertrücker / gieß geläuterten Zucker daran / seß ihn oft ab / wie den Citronen / so bleiben sie schön und gut / und seynd gut zum Herken.

497. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weiße Imber / schab die allenthalben sauber / gieß ein scharffe Laugen darau / laß darin 8. Tag ligen / alsdan durchstichs mit Pfrimen / gieß wider frische Laugen daran / laß darin ligen 14. Tag / biß sie weich werden / alsdan wohl außgewaschen / in ein frisches Wasser gelegt / und alle Morgen ein frisches / biß die Laug herauß kombt / dann laß es über Nacht in den Tüchern trückern / und gieß ein geläuterten Zucker darüber / ich laß es allemahl ein Sud thun / dunckt mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

498. Wällische Nuß einzumachen.

Nimb an St. Johannes-Tag / die Nuß ehe sie holzig werden / durchstich sie mit einer Nadl / wol durch und durch vilmahl / laß 14. Tag in einem Wasser ligen / alle Morgen ein frisches darauff gegossen / das alte Wasser weggethan / wann sie weich genug worden / magst du es über Nacht trückern und ein geläuterten Zucker darüber gießen / kalt wie über die Citroni / und oft wider gesotten / daß der Zucker in einer rechten Dicke bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit guten Gewürk bestecken / alles zusammen in ein messingenes Beck / und laß es ob den Kohlen sieden / biß es gestockt / und auff dem Papier nimmer durchschlägt / so thue es in Schachteln / oder Glas.

499. Pomerantschen und Lemonischäller.

Nimb die Schäller / schneid sie deines Gefallens / wässers 8. Tag in frischen Brunnenwasser / alle Tag ein frisch daran gossen / darnach schneid das Weiß gar schön darvon / läuter dan den Zucker nicht zu dick / gieß ihn kalter darüber / zuvor aber sied die Schäller / in siedenden Wasser zimlich / und gieß kaltes Wasser daran / und trückers ehe du den Zucker daran gieß / wann man den Zucker dick macht / so zieht er die Schäller zusammen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wieder daran / wann der Zucker wieder gar dün daran wird / sied ihn wieder / gieß ihn aber allzeit kalter daran.

500. Zimbör-Marschällen.

Nimb ein gestoffenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl / thue ihn in ein Psändl / nimb ein außgedruckten Zimbör-Safft / schütte ein Bißl umb das ander in den Zucker / biß daß über und über geneht ist / alsdan setz ihn auff die Glut / biß es wil anfangen zu sieden / alsdan nimb es weg / nimb ein Bretl / daß schon gemacht ist darzu / neh es ein wenig ein / schütt disen angemachten Zucker darauff / ein 2. Messerrücken dick / laß es kalt werden / alsdan schneide die Marschällen herab / und hebs auff / wilst du Lemonisafft und klein geschnittene Lemonischäller darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribezl und Weinschärling-Marschällen / seynd eben also zu machen / als

daß

daß du kein Lemonisafft darunter nehmen darffst / weil sie ehe sauer seynd /
aber Lemonischaller kanst du darunter nehmen / wann du wilt.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen / die abgeschnitten seyn / auch die schön roth
seynd / und ein Pfund Zucker / thue es in ein Mörser / so oft ein Leg Zu-
cker / so oft ein Leg Rosen / und stoß gar klein / darnach thue es in ein mes-
singes Beck / und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / drück ein Lemoni-
Safft darein / so wird er fein roth / rühr ihn also über ein Glüt / aber nicht
lang / so ist er fertig.

502. Weinschärling-Marschällen.

Nimb der frischen Weinschärling / brock sie von dem Stengel ab / presse den
Safft darauß / und thue ihn in ein verglasirtes Geschir / darnach nimb
deß schönsten Canari-Zucker / zerschlag ihn mit einem hölzern Hämmer oder
Schlegl / in der Größ als ein Hanif- oder Hirsch-Körnl / und eines Theils
ein wenig kleiner / darnach thut manden zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund
in ein verglasirte Schüssel / gieß deß außgepresten Safft darüber / rühre ihn
mit einem Schmalz-Bretl in 2. Finger breit stäts durcheinander / so lang
biß der Zucker durch und durch naß ist / gleich wie ein fester Zaig / zu den
Semmeln / darnach müßet ihr andere kurze Bretl haben / und hebt darnach
ein nach dem andern auß der Schüssel / wie bewust und legt es nacheinander
auff ein zinnen- oder auff einen kupffern Blech / laß es also gemach in einer
zimlichen warmen Stuben trücker / und wann sie nun trucken genug wer-
den / so ziehet ein Stück nach dem andern herunter / und wann sie nicht
wollen herunter gehen / so haltet das Blech beederseits auff ein Glüt / so
lang biß es erwarmet / alsdan werden sie herunter gehen / darnach thut sie
in ein außgefütterte Schachtel / seket sie in ein Kästl / daß sie nicht zu feucht /
oder zu warm stehen / so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb / und
bleiben kräftig.

NB. Deßgleichen kan man von Lemoni-Safft auch solche Strigel oder
Marschällen machen / und sonderlich von allen / was da sauer ist.

503. Galanteria-Kräpfel von Zucker.

Nimb Mandl so vil du wilt / schwels und ziehe ihnen die Haut ab / stoß
so klein als wie Mehl / gieß immer ein Wasser nach / daß nicht öblig
werden / doch nicht gar vil / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die
Mandel / auch nicht gar zu vil / nimb darnach die Mandel in ein messinge
Pfann / und trückerß auff ein kleinen Glüt ab / strähe ein Zucker auff ein
Bret / und thue die abtrücker ten Mandl darauff / würckß mit Zucker zusam-
men / als wie ein Zaig / walge ihn auß zu ein Blätl / doch nicht allen auff
einmahl / füll eingemachte Sachen darein / schlag den Zaig darüber / und
rührß umb und umb ab / bachß in einer Dortenpfann / wans übertrücker
seynd /

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauff/ und thue es wieder in die Pfann/ biß daß das Eyß in die Höhe ziecht/ so seynd sie fertig.

504. Zobelshaiten zu machen.

Nimb 1. halb Pfund Mandel/ 1. Bierting stoß groblecht/ und den andern Bierting schneid klein stiftlet/ gieß etliche Tröpfel Wasser daran/ und gestoffenen Zucker/ so vil/ daß süß wird/ schneid ganz viereckete Blättl von Oblat/ schmirß darauff/ dick als ein Messerruck/ du mußt Lemonischäller auch darunter mischen/ laß bachen/ daß ein wenig braun wird/ überstreichs mit Zucker-Eyß/ laß wieder bachen/ daß das Eyß wohl abgezogen ist.

505. Die Böhmischen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund deß schönsten Zucker / sähe ihn durch ein enges Sieb/ nimb von 2. Ayrn die Clar / klopffs wohl ab/ druck von einem Lemonden Saft darunter/ wann er aber gar safftig/ so nimb ihn nicht gar/ schneid die Schäller gar klein darunter/ mache also ein festen Zaig an/ der sich wücken laßt/ doch nicht gar zu fest/ mache Kügerl darauß / wie die Schuß- Kügerl / bache sie in einer Dorten- Pfannen fein kühl / daß oben und unten gleiche Blut seye.

506. Aufgeloffene Tschokolada.

Erstlich nimb ein halb oder ganz Pfund Tschokolada / reiß schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker/ thue es in ein glasirten Weidling/ schlag Ayrklar daran/ so vil daß ein Zaig wird/ der sich walgen laßt / thue ihn auff ein Bret/ strähe unter sich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt / mach darauß Lebzelt/ Bussel/ nach deinem Gefallen/ kanst auch in allerhand Möbl drucken/ wilst/ kanst es auff Oblat legen/ und in einer Dortenpfan kühl bachen/ oben wenig/ unter sich aber mehr Blut/ wann du aber nicht wilst/ so bestreich das Blech in der Dorten- Pfann mit Wachs / leg darnach die Sachen darauß/ und bachs kühl wie oben/ hernach laß kalt werden / so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springerl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker/ stoß und sähe ihn/ nimb 24. Loth Mehl/ misch darunter/ nimb Zimet/ Nägerl / Muscatnuß und Lemonischäller/ schneids so klein als du kanst/ misch es auch darunter/ machs an mit Ayrklar/ und Lemonisafft/ mach den Zaig so dick als du kanst/ knöt ihn wohl ab/ walg ihn auß am dünnesten/ wie ein Papier/ druck auff einer Seyten den Model/ laß ein paar Stund stehen / darnach bachs Semmelbraun / laß kühl werden / überstreichs mit einem Zucker-Eyß / leg es wider in die Dorten- Pfannen / daß das Eyß Blattern gibt/ laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren- Krapffen machet.

Nimb 2. ganze Ayr/ und 3. Dotter in ein Hasen / und klopffs wohl ab / nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen / und klopff eine gute halbe

halbe

halbe Stund/ nimb grob gehackte Mandl 4. Loth/ und lang geschnittene Citronischäller / auch Muscatblühe und Mehl so vil / daß ein dünnes Taigl wird/ darnach nichts mehr gerührt/ und auff Oblat gelegt / mit Mandel bestrecket und backen/ oben mehr Blut als unten.

509. Musquetier. Brod.

Nimb 1. halb Pfund Hönig/ selbiges schön geläutert/ Nägel/ Zimmet / Zimber/ Pfeffer/ Coriander / jedes 1. Loth/ 2. Muscatnuß/ und von 2. Lemoni die Schäller/ dise Stück alle groblecht geschnitten/ und in das warme Hönig gethan / und ein wenig mit dem Gewürz sieden lassen / darnach nimb Bach-Mehl/ thue es unter das Hönig und Gewürz/ mach ein festen Taig an/ knet ihn wohl ab/ leg ihn in ein Dorten-Pfannen / laß ihn 3. oder 4. Stund backen/ oben mehr Blut als unten.

510. Geröste Mandel.

Nimb 1. Mandl in ein Messinges Beck setz auffß Feuer/ laß rösten/ bis sie ganz dürr/ und hart werden/ man muß es allzeit umbwenden/ daß sie sich nicht verbrennen/ schütt selbige auff ein saubers Tuch / wische sie ab/ daß kein Staub darauff bleibt / nimb 3. Birting Zucker in ein Beck / gieß ein halb Seitel Wasser daran/ laß ihn sieden bis er wol schwimmt / thue die gerösten Mandel hinein / laß mit dem Zucker wol rösten/ bis er sich wol an die Mandel legt/ als ob sie candirt seyn/ also seynd sie fertig.

511. Wie man die Grün-Pägl/ oder Lebzelt-Lauber macht/ oder was man will/ von Mandel/ oder Pistazi-Taig.

Nimb gestoffene Mandl ein halb Pfund / auch so vil gefähten Zucker / nimb darvon ein Biercing Zucker unter die Mandel/ und in einem Beck abtrücket/ alsdan nimb den andern Zucker zum trücker/ und ausmachen/ auch ein abgeklopffte Ayrklar darunter/ und damit abgemacht / man macht den Taig mit Spenat/ man muß schön Spenat nehmen / und lassen sieden / alsdan dasselbige Wasser hinweg gegossen / und in frisches Wasser gelegt / und außgebalgt/ und unter die Mandel gestoffen/ nicht gar zu vil/ daß rechte Farb hat/ uuten und oben ein Eyß / und backen / auch oben mehr Blut als unten.

512. Pägl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ ein Pfund schönes Mehl/ Zimmet 2. Loth/ Nägel ein Loth/ von 3. Lemoni die Schäller / dises alles untereinander gethan/ darnach schlag 6. frische Ayr daran/ und arbeits ab/ doch nicht gar zu fest/ mache Kügerl darauß/ legß auff ein Blech/ so zuvor mit Wachs bestrichen/ aber wieder mit einem Tuch sauber abgewischt ist / bachs fein braun ab/ so seynd sie fertig und gut.

513. Marillen-Pätzl.

Numb 6. Pfund Marillen/sieds in Wasser so lang / bis ihnen anhebt die Haut abzugehen/schäls sauber/thue die Kern heraus / treibs durch ein weites Sieb/ nimb 1. Pfund Zucker/gieß 1. Seitel Wasser darauff / laß ihn sieden/bis die dicke Tropffen herab fallen / thue die durchschlagene Marillen hinein/ laß es sieden/ bis es sich wohl vom Beck abschälet/ thue gefähten Zucker darein / übertrückerß über dem Feuer / walge grosse Flecken auß / drucke runde Lebzelten darauff.

514. Wie man die Weichsel zu dem Gebratzenen einmacht.

Numb schöne zeitige Weichsel die nicht mailig seynd/ wische sie sauber ab/ thue die Stingl darvon/legs in ein Glas/so oft ein Leg Zucker / so oft ein Leg Weichsel/bis es voll ist/ man muß es aber wohl zuckern/hernach gieß ein guten Wein-Essig daran/das der Essig über die Weichsel gehet/ binds zu/ stich mit einer Spenadl Löchel darein ins Papier/ laß den ganken Sommer an der Sonnen stehen/ sie bleiben ganz vollkommen / und seynd gar gut zu den Gebratzenen/ auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

515. Das Genuessische in die Mödl von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heiss-siediges Wasser gießen / und ein Viertelstund stehen lassen/so lassen sie sich die Häutl abziehen / darnach soll mans zu Spältel schneiden/zu 1. Pfund Zwespen 1. Pfund gefähten Zucker nehmen / in einem Beck auff einem Kohlfeuer sieden / bis es sich von der Pfann schält/darnach in bogene Mödl schlagen/ und trückerß.

516. Gemeine Piscoten.

Schlage zum Exempel 8. Ayr in ein tieffe Schüssel / schlag sie wol durch-einander/ 1. Pfund gestoffenen Zucker/rührs untereinander / thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein / schlage es so lang / bis der Zaig weiß wird/ dann je länger du den Zaig schlagest/ je schöner die Piscoten werden / wann der Zaig genug geschlagen / so nimb die Piscoten-Mödel / die von weissen Blech gemacht seyn/klein und langlecht / eines halben quer Fingers hoch/bestreich sie mit frischen ungesalzenen Butter / der zerlassen ist / wann der Ofen fertig/so fülle die Formen mit Zaig/nimb Zucker der wol getrücknet / und klein gestoffen ist / besträhe sie damit / schieb sie geschwind in den Ofen/du muß wol achtung geben / damit der Ofen nicht zu heiß ist / dann dise Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen/ damit du alleweil kanst darzu schauen / wann sie dir allzubraun werden/ so ziehe sie nahe dem Ofen-Loch zu. Istß aber Sach/ das sie keine Farb bekommen wollen/so decke den Ofen zu / schaue doch oft hinein / das sie nicht verbrennen. Nimb eine heraus/schaue ob sie genug haben / welches du sehen kanst/wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen / so ziehe sie

sie

ſie geſchwind auß dem Ofen/ nimb ſie alſobald weil ſie warm ſeyn auß den Formen/ wann der Ofen kalt worden/ ſo ſetz ſie auff Papier/ eines neben das ander/ ſchieb ſie wieder in Ofen/ damit ſie trücker.

517. Schnee-Piſcoren von Zucker.

Nimb ein Viertelpfund clarificirten ſchönen Zucker / laß ihn ſieden / wie ein Syrup/ oder wie ein Roſen-Zucker / thue das Weiße von 2. Ayrn darzu/ ſchlag es wohl durcheinander/ mache länglichte Häuffel auff Papier/ und bache es.

518. Piſtazi-Piſcoren.

Schäle die Piſtazi in heiß Waſſer / ſtoß ſie in einem Mörfel / miſche ſie unter den Zucker / welcher zu den Schnee-Piſcoten angemacht iſt / ſo werden ſie ſchön grün.

519. Gemeine Marzepan.

Nimb die Mandel/ nemblich 1. Pfund die ſüß ſeyn / ſchäle ſie / würff ſie in klar Waſſer/ nimb ſie auß dem Waſſer / lege ſie in ein ſchön weißes Tuch / damit ſie trucken werden / ſtoße ſie in einem Mörfel / thue ein wenig Roſen-Waſſer darunter / damit die Mandeln nicht öhlig werden/ du mußt die Mandel ſtoßen / biß ſie ganz klein werden wie ein Mehl / daß er auch zimlich feſt wird / wann die Mandeln geſtoßen / ſo thue weißen Zucker ein halb Pfund oder drey Vierting darein/ ſtoße es wohl mit den Mandeln/ untereinander / thue das Weiße von einem Ay darzu / wann es wol gefotten / ſo nimb es auß dem Mörfel in ein zinnerne Schüffel / thue es auff ein ſaubern Tiſch/ beſträh es mit Zucker/ und arbeite es mit den Händen. Theile den Teig in ſo vil Stück als du wilſt/ thue es in die Mödel/ oder mach ſonſt Figuren darauf was du wilſt/ wilſt du Dorten darvon machen / ſo laße es eines Thalers dick/ thue ihn in den Ofen/ laß ihn trücker / aber der Ofen muß ganz gelind geheißt ſeyn / er iſt warm genug / wann du die Paſteten aufgezogen haſt. Wann der Marzepan gebachen / ſo ziehe ihn heraus / mache das Eyß darüber/ wie vorhin vermeld / ſetze es wieder in Ofen / und laß es aufflauffen.

520. Von Piſtazi Marzepan.

Der Piſtazi-Marzepan wird gemacht / wie die vorhergehende von ſüßen Mandl: weil es ganz grün iſt kanſt du allerley Sachen darauß machen/ wann du Mödel haſt/ als grüne Arbesſchädl/ Spargel/ Artiſchocken/ oder ſonſt was du wilſt.

521. Haſelnuß-Marzepan.

Die Haſelnuß werden zum Marzepan zugericht wie die Mandl/ warnach du dich zu richten. Die Paſteten-Becker in Franckreich nehmen in ihre Marzepan und Macaronen ein wenig Mund- Mehl / das Weiß von Ayrn thun ſie unters Eyß/ diſes machet ihren Marzepan bleich.

522. Türckisch Papier.

Nimb schönen weiß klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemonisafft seyhe durch ein Tuch/ thue den Zucker in ein messinges Beck auff ein glut/ laß ihn wohl heiß werden/ gieß den Lemonisafft an den erhitzten Zucker/ laß es zusamen sieden in der dicken eines Kochs/ nimb Blumen nach deinem Gefallen/ schneids klein/ laß übertrückeren/ rühre darein/ leg blechene Mödel auff ein Oblat/ gieß darein/ wans hart wird/ so thue es heraus.

523. Lemonadi.

Nimb auff ein Maß Wasser 6. safftige Lemoni/ druck den Safft darvon in das Wasser/ und balgs auß/ zuckers mit geläuterten Zucker/ und kühl es ein.

524. Das Erdbör. Wasser zum trincken oder das Gefrorne.

Nimb 2. Pfund Erdbör/ 1. Maß Wasser/ zerdruck die Erdbör/ fülls in ein Säckl/ so von Beitel-Leinwat gemacht ist/ gieß von diser Maß Wasser/ auff die Erdbör ins Säckl/ daß sein klar durchrint/ gieß alsdann von ein geläuterten Zucker darein/ daß süß wird/ und kühlß wohl ein ins Eyß/ auch wohl biß recht geführht/ wann du wilt.

525. Das Gefrorne von Zäubernüß/ oder Pistazi.

Nimb 4. Loth Zirbernüß/ oder Pistazi/ wasch sauber/ von den Pistazi thue die Haut herab/ stoß und treibs durch ein Sib/ nimb ein Seitl Wasser/ und thue das Durchgetribene in ein Säckl/ gieß das Wasser darauff/ zuckers mit dem geläuterten Zucker/ und kühlß ein. NB. Wann man will einkühlen/ daß es gefroren werd/ so nimbt man Eyß oder Schnee/ das Eyß klein zerschmettert/ oder gestossen/ und Salz darunter gemischt/ so halts die Kälten/ daß nicht das Eyß oder Schnee zergehet.

526. Weichsel-Safft zum Weinabgießen.

Man nimbt die Weichsel so von Stingeln abgezupfft seyn/ stosse sie in einem steinern Mörser mit Kern und allen/ presß den Safft darvon auß/ laß ihn ein paar Stund stehen/ daß sich das Dicke an den Boden setz/ auff ein Maß Safft/ nimbt man anderthalb Pfund Zucker/ und 1. Loth Zimet/ 1. Loth Nägerl/ seyhe den Safft in ein langhalsfetes Glas/ das Glas muß nur biß an Hals mit Safft seyn/ schlag den Zucker zu kleinen Stucken/ und das Gewürk thue schneiden/ thue dises alles ins Glas zu dem Safft/ vermache das Glas wol/ setz an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein Gefaß/ wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein/ so hast Weichsel-Wein.

527. Wie man das Weichsel-Wasser mache.

Nimb 2. Viertel schön sauber abgezupffte frische Weichsel/ darvon löse ein gute Hand voll Kern her auß/ stoß solche in einem Mörser/ thue es zu den andern Weichseln/ zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen Stempffel/

Stempffel/ daß sie ganz zerdrückt seynd / und safftig werden/ gieß 3. Maß Brunnen-Wasser darauff / rührs wohl untereinander/ schüttts in ein härten Sack/ laß durchlauffen/machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesl/und Weinschärting-Safft bereiten/und behalten soll über ein Jahr / damit man allerley Sachen fräber.

Man soll die wolzeitige Börl von dem Stingl abbrechen / mit einem hölhenen Stößel in einem erdenen Geschir: zermatschen / darnach über ein Kohlfeuer setzen/und bey einer Viertlsthund mit stätigen Zerstampffen sieden/ darnach in einen Wollen-Sack schütten / und das Lautere lassen durchtropffen/ dasselbe in einem zinnen Standner so unten ein Büchsen hat / in einem Keller behalten/ und oben darauff Baumöl gieffen.

529. Weichsel-Safft/ oder Ribesl und dergleichen zu machen/ so man zum Abgieffen braucht.

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß außgepresten Safft/ laß solchen aber vorhero etlich Stund stehen/ biß er sich setzt/ hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch/und gieß ihn auff den Zucker/ laß miteinander sieden / biß zu einem dicken Safft oder Julep wird/ also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

Nimb frische Butter so vil du wilt / nimb gestoffene Mandel zimlich vil / rührs unter den Butter/ darnach rühr auch wol Zimet darein / daß der Butter fein roth wird/ und Zucker daß er süß genug ist/ schlag ihn darnach durch ein saubers Reuter/ daß gewürblet wird / ehe man den Butter aber durchschlagt/ setz ihm in Keller/ wann alles darein geknöten ist.

531. Krebs-Butter zu machen.

Erstlich nimb zimlich vil Krebsen / sieds ab in frischen Wasser / hernach nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel/ so zimlich vil seyn müssen löse das Fleisch herauß / zerstoß auff das kleinest / nimb auff ein halb Pfund frischen Butter 3. lebendige mittlere Krebsen / stoß unter die obige zerstoffene Krebs-Schären / alsdan nimb ein neue Reim / so vorhero mit Wasser abgebrannt ist / setz auffs Kohlfeuer / leg das halb Pfund Butter in die Reim/ schütt das Gestoffene darzu/ rührs stät umb / laß eine Weil sieden/ hernach nimb ein Schüssel/ und ein weißes Tüchl/ seyhe den warmen Butter durch das Tüchl/ setz an ein kühles Orth/ laß ihn gestehen/ brauche ihn nach Belieben.

Folget kürzlich beschriben die Ordnung/ wie man sich im Essen und Trincken verhalten soll.

Man folget zwar diser Ordnung gar wenig / sondern ein jegliches Land gibt seine Speisen/wie es alldorten gebräuchlich ist / man hat es aber

Register.

nur darumben anhero gefekt / zu zeigen / wie es dem Menschen am nuzlich-
sten und gesundesten wäre. Daher so man die Speisen so dün / und leicht
zu verdauen am ersten geben / als Suppen / Rehl / Spenat / waiche Ayr / und
dergleichen / und dises darumben / weilen selbige (wann man die groben
Speisen vorhero genieffet /) nicht können unter sich kommen / dardurch der
Magen verderbt wird / und keinen Aufgang hat / daß also eines mit dem
andern verderben muß / desgleichen sollen allezeit die warmen Speisen de-
nen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hünner / Kalbfleisch / und
Fisch vor dem Hindfleisch und Wildprat auftragen.

Hipocrates. und Galenus melden / daß man des Tags 2. mal essen solle /
was aber Kinder / und wachsende Persohnen können wol öfters essen / wie
auch die Alten / dise aber jedesmal wenig / man haltet aber darvon am gesun-
desten zu seyn / daß man des Mittags nach Genügen / zu Abends aber sehr
wenig esse / so soll man auch von einer Mahlzeit bis zu der andern sich der
Speisen enthalten / damit sich selbige jedesmal recht verkothen können / bey
der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken / zwischen der Mahlzeit aber
gar nichts / dann sonst die Däung des Magens dardurch verhindert
wird. Auff Suppen / starcke Bewegung / auff Zorn / und auff das Bad soll
man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confect, doch nicht
überflüssig der Käß / obwohlen er hörter Concoction, so schliest er doch den
Magen / Galenus sagt daß der Käß / so eines mittelmässigen Alter ist / am
gesundesten seye ; Den Butter aber soll man jederzeit vor der Mahlzeit es-
sen / der Rättich bekomt sehr wohl / wann er in der Mahlzeit genossen wird /
nach der Mahlzeit verursachet er übelriechende Dünste / und Aufsteigen des
Magens. Nach vollbrachter Tischzeit soll man sein sanfft hin / und wider
spazieren / auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register.

In welchen zu finden was vor Speisen bey den vornehmsten Kranck-
heiten denen Patienten tauglich / man kan von disem eine oder die
andere Speiß nach Belieben kochen.

A.

Bey den Augen Zuständen / seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostem Zuständen / wie bey der Dörr und Lungen such.

Bey der golden Ader / wie bey der Hectica.

Bey der Angina / Halswehe und Heißrigkeit / die Sulz von Kerbl-
kraut. fol. 196. num. 20. auß dem Arzney Buch noch eine fol. 197.
num. 21. auß dem Arzney Buch / darvon ein Löffel voll genommen /
und in guter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen / so bey
dem Cathar zu finden.

Bey

Register.

Hey dem Abnehmen / und Schwindsucht / die Mandel-Suppen. fol. 1. n. 1. die Kayser-Gersten. f. 7. n. 41. Pistazi-Suppen. f. 8. n. 44. Gersten-Schleim. f. 9. n. 55. Das Pistazi-Koch. f. 10. n. 58. Hünner-Koch. f. 15. n. 83. das Butter-Koch. f. 17. n. 94. Semmel-Koch. f. 17. n. 96. die Sulzen. f. 196. n. 20. Item f. 197. n. 21. auß dem Arhney-Buch. Item die Speisen bey der Hectica zu finden.

B.

Hey der Brein / seynd anfänglich neben guten Suppen zu geben / die Kayser-Gersten. f. 7. n. 41. Gersten-Schleim. f. 9. n. 55. wans etwas besser wird / Mandel-Knödl. f. 27. n. 145. zupffte Knödl. fol. 28. num. 148. Weichsel-Knödel. fol. 28. num. 151. laß die Zimmet auß Aepffel-Knödl fol. 29. num. 153. Schlick-Kräpffel. fol. 29. num. 155. Das Speisel. fol. 39. n. 210. Die Würstl. fol. 40. num. 212. Das Pandl. fol. 40. n. 215. Spenat. fol. 41. n. 218. laß das Gewürz auß. Zucker-Sträubel. fol. 47. n. 251. Salben-Küchel. f. 53. n. 283. Gebachene Arbiß / f. 56. n. 294. Schnee-Ballen. f. 57. n. 300. Gebachene Rosen. fol. 57. n. 302. Speiß von Karpffen-Zungen. f. 91. n. 432. Speiß von Hechten-Leber. f. 91. n. 433. Fleck von Fisch-Magen. f. 91. n. 434. laß von disen drey Speisen das Gewürz auß. Item die Speisen / so bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

In Brust-Zuständen / wie bey dem Cathar.

Hey Blähung der Geschwulst: Die Weichsel-Suppen. fol. 6. num. 35. Weinbör-Suppen. f. 7. n. 43. Gersten-Schleim. f. 7. n. 55. Koch einner. fol. 10. num. 56. Kräuter-Suppen. fol. 33. n. 180. Aepffel-Koch. f. 13. n. 71. Das Wein-Koch. f. 14. n. 81. Zwespen-Muß. f. 15. n. 82. Die Knödel von jungen Hünner-Fleisch. f. 27. n. 146. Gedämpfte Hünnel. f. 35. n. 188. Die Rühl. f. 51. n. 273. Aepffel-Strauben. fol. 53. n. 281. Genueser March-Pastetl. f. 63. n. 323.

In Blattern / alten Leuthen / und Kindern Haber-Suppen. fol. 7. n. 38. Kehl-Suppen. f. 9. n. 51. n. 52. Die Ruben-Suppen. f. 9. n. 54. Gersten-Schleim. f. 9. n. 55. f. 10. n. 56. Das braune Mueß. f. 14. n. 77. Die Gebachene Feigen. f. 50. n. 263. Wann die Blattern anfangen abzuheylen: Zwespen-Koch. f. 15. n. 82. Kayser-Gersten. f. 7. n. 41. zupffte Knödl. f. 28. n. 148.

C.

Hey den Contracturen / wie bey den Glieder-Zuständen.

Hey dem Cathar / die Haber-Suppen. f. 7. n. 38. Die Kehl-Suppen / fol. 9. n. 51. n. 52. Die Ruben-Suppen. f. 9. n. 54. der Gerstenschleim. f. 9. n. 55. f. 10. num. 56. Vier-Suppen. f. 2. n. 5. Kayser-Gersten / fol. 7. n. 41. das braune Mueß. fol. 14. n. 77. Capaun-Müßl. fol. 12.

Register.

num. 65. Auffgeloffene Faim-Koch fol. 16. n. 88. Butter-Koch. fol. 17. num. 64. Spanisches Aepffel-Koch. fol. 17. n. 95. Rosen-Koch. fol. 18. num. 97. Item die Sulzen so im Arzney-Buch. fol. 196. zu finden. Die Mandl-Knödl fol. 27. n. 145. Schlick-Krappffel. fol. 29. n. 155. Die Kräuter-suppen. fol. 34. n. 180. Gefüllter Kehl. fol. 39. n. 207. Speiß von Brüssel fol. 39. n. 210. Das Speißel fol. 40. n. 214. Der Spenat fol. 41. n. 218. laß das Gewürz auß. Gefülle Hünner mit Mandel fol. 43. num. 230. Zucker-Sträubel. fol. 47. num. 251. Genueser March-Pastetel fol. 63. n. 323. Spenat-Dorten/ fol. 75. n. 355. Gefüllte Grundel/ fol. 87. n. 407. Die drey Speisen. fol. 91. n. 432. 433. 434. Der Pinat-Zucker fol. 99. n. 454. auch was auffer deß Gewürz und candirten Zucker gemacht wird.

D.

Bey der Dör und Lungenfucht/ die Mandel-Suppen fol. 1. num. 1. Pistazi-Suppen fol. 8. n. 44. Gestoffene Hünner- und Capauner-suppen fol. 8. n. 47. laß das Gewürz auß. Item die Speisen so bey dem Cathar/ auch bey der Hectica zu finden/ auch die Sulzen so im Arzney-Buch fol. 160.

Bey dem Dampff/ die Weinbörlsuppen/ fol. 7. num. 43. Das braune Mueß. fol. 14. num. 77. Das Zwespen-Koch/ fol. 15. num. 82. Das Weinbörl-Koch. fol. 16. n. 89. Der Spenat. fol. 41. n. 218. Die gebachene Feigen. fol. 50. n. 263. Gebachene Zibeben. fol. 54. n. 287. Item die Speisen so bey dem Cathar.

F.

In Fieber-Zuständen: Die Mandelsuppen/ fol. 1. n. 1. Die Pistazi-suppen/ fol. 8. n. 44. Kayser-Gersten. fol. 7. n. 41. Der Gerstenschleim/ fol. 9. n. 55. Semel-Koch/ fol. 13. n. 69. Das Müßlein/ fol. 14. n. 78. Das auffgeloffene Faim-Koch. f. 16. n. 88. Lemoni-Koch. f. 16. n. 90. Zupffte Knödl/ f. 28. n. 148. Die Schlick-Krapffen fol. 29. n. 156. Gemachte Maurachen/ f. 37. n. 197. Knödl f. 41. n. 217. Item die Speisen wie bey der Hectica ohne der selben worzu Milch kombt.

Bey der Fraiß und Hinfallend: Das Umbra-Koch. fol. 16. n. 91. Das Rosen-Koch. f. 18. n. 97. Die Speiß von Hirsch-Geweyh. f. 37. n. 202. Item die Pafesen. f. 56. n. 298.

In übrigen Feuchrigkeiten deß Leibs: Die Weinsuppen f. 2. n. 6. 7. das Wein-Koch. f. 14. n. 81. Citroni-Koch. f. 10. n. 57. Item die Speisen so bey der Wasserfucht angezogen werden.

Bey denen Franzosen: Die Kayser-Gersten/ fol. 7. num. 41. Capaun-Müßl. fol. 12. n. 65. Das Müßl fol. 12. n. 67. Das Lungen-Koch/ fol. 14.

Register.

fol. 14. n. 76. Das Müßlein. fol. 14. n. 78. Hünner- Koch. fol. 15. num. 83. Dotter-Mueß. fol. 18. num. 100. Item die Speisen so bey den Glieder-Zuständen.

Bey der Gellsüchr: Wie bey der Gall und Leber-Zuständen.

Bey der Gall: Die Kayser- Gersten fol. 7. n. 41. Das Citroni- Koch/ f. 10. n. 57. Agraß- Koch/ f. 11. n. 63. Lemoni- Koch. f. 16. n. 90. Das Faimb- Koch. f. 16. n. 88. Weichsel- Koch. f. 18. n. 99. Gefüllte Weichsel- Semel. f. 26. n. 138. die zupfften Knödl. f. 28. n. 148. die Weichsel- Knödel. f. 28. n. 151. 152. Die Speißl. f. 40. n. 214. Die Würstel. fol. 41. n. 217. Der Spenat. f. 41. n. 218. Der gebachene Salve. f. 52. n. 276. Gebachene Weichsel. f. 46. n. 247. Aepffelstrauben. fol. 53. n. 281. Die Weichsel- Dorten von Butter- Saig/ f. 58. n. 309. Speiß von Hechten- Leber. fol. 91. n. 433. doch muß in allen Obstspeisen von Zucker gar wenig genommen werden.

In Glieder-Zuständen: Die Mandelsuppen fol. 1. n. 1. Pistakisuppen/ fol. 8. n. 44. Das Gestoffene fol. 8. n. 46. 47. Das Capaun- Müßl/ f. 12. num. 65. Das Mandel- Milch- Koch. fol. 13. n. 70. Das Koch/ fol. 15. n. 86. Die gesulzte Milch. f. 19. n. 102. 103. Die Knödel. f. 27. n. 146. Zupffte Knödel. f. 28. n. 148. Die Speiß. f. 39. num. 210. 211. Item fol. 40. n. 214. Die Rahm- Krapffen/ fol. 48. n. 254. Genueser March- Pastetl. f. 63. n. 323. Kleine Pastetl/ f. 67. n. 335. Die March- Dorten. fol. 75. n. 356.

H.

In bizigen Kranckheiten: Anfangs gute kräftige Capauneruppen/ oder mit Hirschhorn- Sulz vermischt/ die Sulz suche im Arzney- Buch. fol. 294. Das Citroni- Koch f. 10. n. 57. Das Agraß- Koch/ fol. 11. n. 63. Das Lemoni- Koch. f. 16. n. 90. Das Weichsel- Koch. f. 18. n. 99. Das Ayr- Kraut/ f. 29. n. 157. Die Speiß. f. 37. n. 202. Die Mandel Krapffen. f. 45. n. 245. Die Röchel. f. 51. n. 273. Das Ponädl. f. 40. n. 215. Die Würstel. f. 41. n. 217. Spenat. f. 41. n. 218. Die Pastetel/ f. 64. n. 324. die Weichsel. f. 116. n. 514.

In der Hectica, Dörr oder Abnehmen: Die Sulzen so zu finden im Arzney- Buch fol. 160. 196. 197. Das Gestoffene von Hünnern/ f. 8. num. 46. Kayser- Gersten/ fol. 7. num. 41. Gersten- Schleim. fol. 9. num. 55. Die Kräuter- Suppen. fol. 34. num. 180. Zeller- Suppen/ fol. 34. num. 179. Krebs- Koch. fol. 11. n. 59. Das Capauner- Müß fol. 12. n. 65. Das Mandel- Milch- Koch. fol. 13. n. 70. Das Mueß von Ayrn und Milch. fol. 13. n. 72. Das Weinbörl- Koch. f. 16. n. 89. Die gesulzte Milch. f. 91. n. 102. 103. Krebs- saig. fol. 23. num. 125.

gefüllte

gefüllte Artischocken. f. 39. n. 209. Die Speiß. f. 39. n. 210. n. 211.
 Würstl für einen Kranken. f. 40. n. 212. Schlick-Kräpffel von Krebs-
 sen. f. 29. n. 156. Mandl-Pastetten. f. 70. n. 341. Schild-Krotten. f. 89.
 n. 419. Die gehackte Schnecken. f. 90. n. 424. Das Krebs-Schmalz-
 Koch. f. 91. n. 431. Speiß von Karpffen-Zungen. f. 91. n. 432. Die
 Mandel-Sulz. f. 23. n. 121. Bianco Mangiare Dorten. fol. 76. n. 361.
 Milchram-Dorten. f. 78. n. 365.

K.

Vor die Kindelberherin: Die ersten acht Tag sollen sie kräftige Hün-
 ner/ oder Capauner-Suppen trincken / die andern acht Tag können sie
 sich gebrauchen des Müslein. f. 14. num. 78. Hünner-Koch. fol. 15.
 n. 83. Butter-Koch. f. 17. n. 94. zupffte Knödl. f. 28. num. 148. Die
 übrige Zeit Schlick-Kräpffel von Krebsen. fol. 29. n. 156. Maurachen /
 fol. 37. n. 179. Das Wallische Ponädl. f. 40. n. 215. Würstl von
 Brünner-Zwespfen. f. 41. n. 217. Das Speißel von einem Kalbs-Hirn /
 f. 40. n. 214. Spenat. f. 41. n. 218. Hünner mit Mandel gefüllt. f. 43.
 n. 230. Mandel-Krapffen. f. 45. n. 245. Zucker-Sträubel. f. 47. n. 251.
 Die Kuchel. f. 51. n. 273. Aepffel-Strauben. f. 53. n. 281. Gebachene
 Urbes. f. 56. n. 294. Pafesen von Hirsch-March. f. 56. n. 298. Genueser
 March-Pastettel. fol. 63. n. 223. Item / fol. 64. n. 224. Alla Po-
 trida. fol. 66. num. 331. Mandel-Pastettel. fol. 70. num. 341. Man-
 del-Dorten. f. 74. n. 352. Gefüllte Grundel. f. 87. n. 407. Schild-Krot-
 ten. f. 89. n. 419. Gebachene Krebs. f. 90. n. 425. Item die drey Spei-
 sen. f. 91. n. 432. 433. 434.

In Kopffwehe und Schwindel: Das Ambra-Koch. f. 16. n. 91. Andere
 Speisen wie bey der Fraiß.

L.

Leber-Zustand: Die Kayser-Gersten. fol. 7. num. 41. Weinbörl-Sup-
 pen. fol. 7. num. 43. Das Gestoffene von Hünnern. f. 8. num. 47. Der
 Gersten-Schleim. fol. 9. n. 55. Das Citroni-Koch. f. 10. n. 57. Ugrafs-
 Koch. fol. 11. n. 63. Das Müsli. fol. 12. n. 67. Lungen-Koch. fol. 14.
 n. 76. Das Zwespfen-Mues. fol. 15. n. 82. Das Hünner-Koch. fol. 15.
 n. 83. Das Faimb-Koch. fol. 16. n. 88. Das Weinbörl-Koch. fol. 16.
 n. 89. Das Lemont-Koch. fol. 16. n. 90. Das Butter-Koch. fol. 17.
 n. 94. Die Schlick-Kräpffel. f. 29. n. 155. 156. Die Hünnel in Ugrafs /
 f. 31. n. 166. Gefüllter Kehl. f. 39. n. 207. Die gefüllten Artischocken.
 f. 39. n. 208. 209. Die Speisen. fol. 39. n. 210. 211. 212. 213. 214.
 215. 217. 218. Hünner mit Mandel gefüllt. f. 43. n. 230. 231. Die Kū-
 chel. f. 58. n. 273. Aepffel-Strauben. f. 53. n. 211. Milchram-Krapf-
 sen. f. 54. n. 284. Genueser-March-Pastetl. fol. 63. num. 322. 324.
 auff

Register.

auffgesetzte Pastetl ohne Zaig / f. 71. n. 345. Krebs-Pastetl / f. 73. n. 351.
Die Dorten. f. 75. n. 355. 356. 357. 365. Gefüllte Grundl. f. 87. n. 407.
Hausen / f. 86. n. 405. Die Speisen. f. 91. n. 432. 433. 434. es ist auch
allhier nicht vil zu zuckern.

Lend- Rücken-Wehe / und Nieren-Zustand / suche die Speisen wie bey
dem Sand und Stein.

M.

Magen Zustand / wie bey den Fieber-Zuständen.

Melancholoy und Hypochondria : Weinbör- Suppen. fol. 7. n. 43.
Das Gestoffene von Hünnern. f. 8. n. 46. 47. Gersten-Schleim. fol. 9.
n. 55. fol. 10. n. 56. Capaun-Müßl. f. 12. n. 65. Wein-Muß. fol. 14.
n. 81. Das Koch. fol. 15. n. 86. Kälberne Würstel. fol. 26. num. 140.
Knödl. fol. 27. n. 146. n. 217. Hechten-Knödl. fol. 29. n. 154. Geba-
chene Hünel und Tauben. fol. 31. n. 164. n. 165. Gedämpfte Hün-
nel. f. 35. n. 188. Hünner mit Mandel gefüllt. f. 43. n. 230. n. 231. Ge-
füllte Lerchen. f. 42. n. 224. Gebrattene Rebhünnel. f. 42. n. 226. Ge-
brattene Capaun. f. 43. n. 232. Fasßhan. f. 45. n. 242. Die Küchl. f. 51.
n. 273. Hünnel in March-Pastetten. f. 64. n. 324. n. 325. Kleine spa-
nische Pastetl. f. 65. n. 328. Italianische Tauben-Pasteten. f. 65. n. 330.
Hechten in Lemoni. f. 79. n. 371. Ruthen. f. 84. n. 392. Gefüllte Grun-
del. f. 87. n. 407. Pomerantschen-Schaalen. f. 112. n. 499. Item alle
geringe Speisen mit Capri zugericht. Unter den Weinen seynd die taug-
lichsten / Rhein- und Mosler-Wein / in Ermanglung deren / wol abgelegene
Oesterreichische / Königstetter / und Gumpols-Kircher Wein / gutes
abgelegenes / und mit Hopffen wohl gekochtes Bier / kan auch getrun-
ken werden.

Milch-Zustand : Wie bey den Leber-Zuständen.

N.

In Nieren-Zuständen : Wie bey Sand und Stein.

P.

In Pestilenz : Seynd die Speisen / wie in hitzigen Kranckheiten ange-
merckt worden.

In Podagra / wie in Glider-Zuständen.

R.

In der rothen Ruhr : Das Pistazi-Koch. f. 10. n. 58. Das Mandel-
Koch. fol. 11. n. 62. Das auffgangene Ritten-Koch. fol. 12. num. 64.
Das Semmel-Koch. fol. 13. n. 69. Rosen-Koch. fol. 18. n. 97. Das
Mandel-Keiß-Koch. fol. 15. n. 85. Das Zimmet-Koch. fol. 16. n. 92.
num. 93. Das Dündel-Koch. fol. 18. n. 98. Das falsche Mandl-Koch.
f. 18. n. 101. Die Keiß-Milch. f. 20. n. 207. Die Keiß-Knödl. fol. 27.
n. 144.

Register.

n. 144. die Speiß. f. 35. n. 187. Krapffen / Ritten. f. 51. n. 272. Ritten-
Strauben. f. 52. n. 278. Mandel-Dorten. f. 74. n. 352. Zimmet-Dor-
ten. f. 74. n. 354. Bianco Mangiar-Dorten. f. 76. n. 361. Item alles
eingemachte und candirte Confect von Ritten.

S.

In Sand- und Stein-Zuständen: Das Gestoffene f. 8. n. 46. n. 47. Le-
moni-Koch. f. 16. n. 90. Erdbör-Koch. f. 13. n. 73. Weichsel-Knödel.
f. 28. n. 151. n. 152. Apffel-Knödel. f. 29. n. 153. Schlick-Kräpffel.
f. 29. n. 155. die Suppen. f. 34. n. 179. n. 180. Würstl. f. 40. n. 212.
Das Köchl. f. 40. n. 216. die Knödel. f. 41. n. 217. Hünnel mit Mandel
gefüllt. f. 43. n. 230. Cronabeth-Vögel. f. 43. n. 234. Apffel-Strau-
ben. f. 52. n. 281. Gebachene Zibeben. f. 54. n. 287. Petersil. f. 54.
n. 288. Gebachene Rosen. f. 57. n. 302. Hünnel in March-Pastetten.
f. 64. n. 324. Kräuter-Dorten. f. 79. n. 366. Die drey Speisen. fol. 91.
n. 432. 433. 434.

Sciatica, wie in Glieder-Zuständen.

Schlag / oder Gewalt Gottes: Pistazi-Suppen. fol. 8. n. 44. Das
Ambra-Koch. fol. 16. n. 91. das Rosen-Koch. fol. 18. n. 97. die Speiß
fol. 33. n. 176.

Schwindsuchr. Wie bey der Hectica.

Seitenstechen. Wie bey der hitzigen Kranckheit und Cathar.

W.

Wassersucht: Die Zeller-Suppen. f. 34. n. 179. n. 180. Item allerley Ges-
brattenes / von Kälbern / Lämmern / Capauner / Reb-Hünner / Hasel-
Hünner / Lerchen / Cronabeth-Vögel / und dergleichen.

Register /

Was in diesem Koch-Buch für allerhand
Speisen zu finden seynd.

Von allerhand Suppen.

Mandel-Suppen / fol. 1. Schmalz-Sup-
pen von Maurachen / ibid. Suppen mit
kleinen Vögelein / ibid. Jäger-Suppen /
ibid. Bier-Suppen / fol. 2. Wein-Sup-
pen / ibid. Ein andere mit Rahm. ibid.
Süppel über gebrattene Hünner / gesot-
tene Fisch / über Gebrattenes. Item über
gebrattene Capaun- und Reb-Hünner /
ibid. Mandel-Geschärb über Reb-Schles-

gel / fol. 3. Süppel über Capaun / und
Reb / Schlegel. ibid. Süppel über ein
Zung / ibid. Rosmarin-Süppel / ibid.
Nägel-Süppel. ibid. Königs-Suppen /
ibid. Suppen über Hechten / Eschling /
und Fehren / fol. 4. mehr ein andere über
Hechten / Ruten / und Schaiden. ibid.
Calecutische Suppen / ibid. Schwarze
Bräh über ein Karpffen. ibid. Polnis-
sche Suppen / ibid. Hechten-Suppen.

fol.

Register.

fol. 5. Krebs, Suppen / ibid. Süppel von Kalbs-Lungen / ibid. Brüß über ein gepaigten Scheps, Schlegel / ibid. Citronen, Brüß über Reb, Hasel, Hünner / ibid. Citroni Suppen auff Gebratenes / fol. 6. Weiße Lemoni, Brüß über Hünner oder Fleisch / ibid. Arbes, Suppen / ibid. Brüß über ein Haasen. ibid. Mehr über Mägelein und Leberlein / ibid. Weiße Brüß über Hünner oder Capauner. ibid. Grüne Brüß über die Hünner / ibid. Weichsel Suppen / Käß Suppen / ibid. Ein andere. fol. 7. Habers Suppen / Müschel Suppen / noch ein andere / ibid. Kapfers Gersten / ibid. Suppen über Ochsen Augen / ibid. Weinbörl Suppen / ibid. Pistagi, Suppen / fol. 8. Suppen und Gestoffenes von Fischen / ibid. Gestoffenes von gesottenen Hünnern / ibid. Gestoffene Hünner / oder Capauner. Suppen / ibid. Schwarzen Pfeffer über ein Schweinen Wildprät / ibid. Selben Pfeffer / ibid. Sardellen, Suppen auff Gebratenes / fol. 9. Köhl, Suppen mit weissen Ruben / ibid. Blaue Köhl. Suppen / ibid. Fasten, Suppen. ibid. Ruben Suppen / ibid. Gersten, Schleim / ibid. Ein anderer für die Krancken / fol. 10. Zeller, Suppen über ein gesottene Capauner / fol. 34. Kräuter, Suppen / ibid.

Von allerley Koch und Mueß.

Citroni Koch. fol. 10. Pistagi, Koch / ibid. Krebs, Koch. fol. 11. Schmalz, Koch. ibid. Krebs-Blat. ibid. Mandel, Koch / ibid. Agres, Koch. ibid. Aufgangene Rittens Koch / fol. 12. Capaun, Müßl / ibid. Schüssel, Koch von Mandel / ibid. Ein Müßl von Hünners Leber / ibid. May, Mueß / ibid. Semmel, Koch / fol. 13. Mandel, Milch, Koch. ibid. Aepffel, Koch / ibid. Kalt, Mueß von Ayrn und Milch / ibid. Erdbör, Mueß / ibid. Fisch, Mueß / fol. 14. Grieß, Mueß / ibid. Lungen, Koch / ibid. Braunes Mueß von Feigen / ibid. Müßlein für Krancke / ibid. Reiß, Mueß / ibid. Strauben, Mueß / ibid. Wein, Mueß / ibid. Zwespen, Mueß / fol. 15. Hünners

Koch. ibid. Stock, oder Wasser, Koch / ibid. Mandel, Reiß, Koch. ibid. Koch von Krebs, Hünnern, Mägel und Leberlein / ibid. Das kalte aufgeloßene Kindes Koch / ibid. Aufgeloßenes Faimb, Koch / fol. 16. Weinbörl, Koch. ibid. Lemoni Koch. ibid. Ein anders mit Ambra / ibid. Zimmet, Koch. ibid. Ein anders mit Mandel. fol. 17. Butter, Koch. ibid. Spanisch Aepffel, Koch / ibid. Semmels Koch mit einem Eingerührten / ibid. Ein kräftiges Rosen, Koch. fol. 18. Diendels Koch / ibid. Weichsel, Koch. ibid. Dotter, Mueß / ibid. falsche Mandl, Koch. ibid.

Allerhand Milch.

Gesulzte Milch. fol. 19. Ein andere. ibid. Spanische Milch ibid. Schnee, Milch / ibid. Topffens, Milch / ibid. Reiß, Milch / fol. 20. Spanische Milch Ates genant / ibid. Ein andere / ibid. gebachene Milch / ibid. gesulzte Mandel, Milch / auff allerhand Farben. fol. 21. Igel von Mandeln. ibid.

Von allerhand Sulzen.

Hechten, Sulz / fol. 21. Holler, Sulzen / ibid. Lebkuchen, Sulzen. ibid. Sulz, Mueß / fol. 22. Ruß, Sulz / ibid. Sulz über Fisch / ibid. Weichsel, Sulz / ibid. Numel, Sulz über ein Hechten / ibid. Mandel, Sulz / fol. 23. Zimmet, Sulz / ibid. rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen / oder andere edle Fisch. ibid. Sulz auff Korpffen / ibid. Krebs, Sulz / ibid. rechte Nummel, Sulz. ibid.

Von allerhand Würstel / Knödel / Strudel / ic.

Kälberne Würstel / fol. 24. Würstel von Capaun und Hünners Lebern / ibid. Hirschen, Würstel. ibid. Aepffel, Pfängl / fol. 25. Mandel, Käß / ibid. Ayr, Käß / ibid. Ein anderer / ibid. Knöpflein von Fischen. ibid. Mandel, Knödel. fol. 26. Semmel, Speck, Knödel / ibid. Gefüllte Weichsel, Semmel / ibid. Würst in der Fasten / ibid. Kälberne Würst / ibid. Schweinerne Knödel. fol. 27. Frittada, ibid. Ayr, Pfängl. ibid. Reiß, und Mandels Knödel

Knödel/ibid. Knödel von Jungen oder
Hüner-Fleisch/ibid. Aufggangene Sem-
mel/ibid. zupffte Knödel/ fol. 28. Auf-
geloffene Gerben-Rudel. ibid. Milchram
Strudel/ibid. Weichsel; Knödel/ibid.
Weichsel-Würffel/ibid. Aepffel-Knödel/
fol. 29. Hechten; Knödel/ibid. Schlick-
Kräpffel/ noch andere von Krebsen/ibid.
Ayr-Kraut/ibid. Griefß; Schöberl/ fol.
30. Speck; Nocken/ibid. Pfann; Ruch/
ibid. Ein andere mit Speck/ noch ein
anderer mit Schuncken und Härting/
ibid.

**Von allerhand warmen
Speisen.**

Die jungen Schaaff-Mägerl zu kochen/ fol.
30. Bachene Hüner und Lauben/ fol. 31.
Ein andere Manier/ibid. Hünel oder
junges Fleisch in Ugras; Vör/ibid. Hün-
lein in schwarzer Suppen/ibid. Ein Es-
sen von Lebern/ibid. Gute Carabanda/
ibid. Lämmernes Dämpff; Brätl/ fol. 32.
Hünel wie Hasel; Hünel zu zürchten/
ibid. Rindfleisch auff Englisch/ibid.
Spahnische Ohlie/ibid. Rindfleisch mit
grünen Kräutern/ fol. 33. Fricassirte
Hünel. ibid. Zerlegte Capauner; Speiß/
ibid. Ein andere. ibid. Gefüllte Lämmerne
Brüstl/ fol. 34. Piccardi von Indianis-
chen Hünel/ibid. Bisque von jungen
Hünel/ibid. Spänsau; Würst/ibid. Ge-
brattene Rälber; Brüstl in Sardellen
Suppen/ fol. 35. Gefüllte Biern/ibid.
Gefülltes Kraut/ibid. Gelbe Ruben von
Ritten/ibid. Gedämpfte Hünel/ibid.
Hüner in Gewürtz/ibid. Junge Hüner
in einer Suppen/ fol. 36. Hünel in kent-
ni-Suppen/ibid. Gescherbel über ein
junge Gans/ibid. Kalbs; Lebern/ ge-
füllte/ gedämpfte Leber/ibid. Rälber-
ne Leber braten/ibid. Maurachen/ f. 37.
Hüner-Naviol. Ein anderer/ibid. Vög-
gel in Zwiffel/ibid. Wildbrät gut ma-
chen/ibid. Speiß von weichen Hirsch;
Geweich/ibid. Henn oder Capaun zu
machen/ die keine Bein haben/ fol. 38.
Gefüllte Aepffel/ibid. Hirschen; Ziemmer/
ibid. Schweins; /ibid. Gefüllter

Röhl/ fol. 39. Gefüllte Artischocken/ibid.
Ein andere mit Krebsen gefüllt/ibid.
Brüstl für einen Krancken/ibid. Ein an-
dere Manier/ibid. Würst für einen
Krancken/ fol. 40. Ein anders/ibid.
Kalbs; Hirn für einen Krancken/ibid. Ein
Wällisch Panädl/ibid. Röhl für Kran-
cke/ die Sand und Stein haben/ibid.
Knödl und Würstl von dürren Brünner-
Zwespen. fol. 41. Spenat auff Niderlän-
disch/ibid. Cronabeth Vögel à la Canda-
le, ibid. Most-Brätl/ibid.

Allerhand Gebrattenes.

Gefüllten Capaun/ fol. 42. Auerhan/ibid.
Hünel braten/ daß es schmeckt wie Reb-
han/ibid. Gefüllte Lerchen/ibid. Gänbs;
Schlegel/ibid. Rebhüner/ibid. Späns-
sau zu bratten/ f. 43. Vögel zürchten/
ibid. Vögel in Safft bratten/ibid. Hün-
ner mit Mandeln/ andere mit Krebsen
und Mandeln gefüllt/ibid. Capaun mit
frischen Lemoni/ wie auch mit Ausern
oder Sardellen gefüllt/ibid. Cronabets
Vögel zu füllen/ibid. Auß einem Capaun
ein Fasshan machen/ fol. 44. Schnepffen/
Indian zu braten/ daß er mirb und weiß
sey/ibid. Reb; Haselhüner/ Fasshanen
zu braten/ibid. Lämmern; Haasen braten/
ibid. Gebrattener Reeh; Schlegl/ibid.
Indianische Hünl zu braten/ fol. 45. ge-
brattener Fasshan/ibid. Stuffada zu ma-
chen auff Wälsch/ibid. Mandel; Kreen
über Gänß und Luugenbraten/ibid.

Allerhand Backwerck.

Mandel; Krapffen/ fol. 45. Andere im
Schmalz gebachen/ibid. Taig zu bache-
nen Aepffel/Weichsel/ etc. fol. 46. Brand-
Rüchel/ibid. Spritz; Krapffen/ibid.
Andere von Mandel/ fol. 47. Zucker-
Sträubl/ibid. Die Wassen; Krapffen
mit Mandel/ibid. Sack; Kuchen/ibid.
Nam; Krapffen/ fol. 48. Drey Pfannens
Krapffen/ibid. Ein Essen so man den
faulen Hanfen nennet/ibid. Blätlete So-
latschen/ibid. Die Böhmischen/ fol. 49.
Putgatschen; Brod von Kochholck/ibid.
Ayr-Rüchl/ f. 50 Ayr; Brezen. ib. Büch-
sen; Krapffen. ibid. Freygen bachen. ibid.

Ge.

Gebachene Brühl/ Semmel/ *ibid.* Gerben-Krapffen/ *ibid.* Aufgeloffene Haafen/ Dehl/ fol. 51. Noch andere/ *ibid.* Hirsch, Hörner/ Hirsch, Brein zu bachen/ *ibid.* Krapffen von Mandel bachen ohne Taig/ *ibid.* Rühl für Kranzke/ *ibid.* Mandel zu bachen/ fol. 52. Kesgen/ Würm/ Salbey/ Strauben zu bachen/ *ibid.* Ritten, Strauben zu machen/ *ibid.* Wasser, Strauben/ fol. 53. Gerben-Strauben/ Aepffel, Strauben/ *ibid.* Süß Brod zu machen/ *ibid.* Salbey Rühl die nicht schmalzig seyn/ *ibid.* Milchram, Krapffen/ fol. 54. Spanisch Brod/ *ibid.* ein anders mit Mandel/ *ibid.* Zibeben zu bachen/ *ibid.* Gebachener Peterfil/ Prügel, Krapffen von Gerben-Taig/ *ibid.* Spitz Krapffen/ fol. 55. Ein anderer/ *ibid.* Wepfen, Nest/ *ibid.* Kugelhopff/ fol. 56. Gebachene Urbes/ *ibid.* Oblat mit Mandeln zu füllen. *ibid.* Ritten/ Holler bachen/ *ibid.* Pafesen von Hirschen-March/ *ibid.* Guldene Schnittten/ fol. 57. Schneeballen/ *ibid.* Ein gute Speiß von bachen Breyen/ *ibid.* Gebachene Rosen/ *ibid.* Holehippen zu machen/ *ibid.* Bauern-Rühl/ *ibid.*

Von allerhand Pastetten/ und Dorten.

Von groben Taig/ fol. 57. weissen Taig zu groffen Pastetten/ fol. 58. Würben Taig/ *ibid.* Würben Taig zu übergeschlagenen Pastetten/ Wandel/ *ibid.* Butter-Taig/ *ibid.* Schüssel, Dorten, Taig/ fol. 59. Dorten, Taig von süßer Milch/ *ibid.* Spanisch Taig/ fol. 60. Del-Taig/ wie man dem Del den Geschmack benimmt/ *ibid.* Zucker, Taig/ *ibid.* Wie man das Gewürz zu den Pasteten zurecht/ süß Gewürz/ *ibid.* Gesalznen Gewürz/ fol. 61. Denen Pastetten eine Farb zu geben/ *ibid.* Zucker-Eyß zu machen/ *ibid.* Bericht von der Bäckerey/ *ibid.* Hammen auff Franzhößisch einzuschlagen/ *ibid.* Auff ein andere Art. fol. 62. Noch ein andere Manier/ fol. 63. Genueser March, Pastetel/ *ibid.* Hünel in March, Pastetten/ fol. 64. Cardinals Pastetten. *ibid.* Englische Pa-

steteen/ *ibid.* Brabantische Pastetten/ fol. 65. Spanische Pringesse/ Italianische Lauben, Pastetten/ *ibid.* Alla Padrida Pastetten. fol. 66. Noch ein andere/ *ibid.* Rälberne Bögerl zu machen/ fol. 67. Oesterreichische Lauben Pastetten/ *ibid.* Kleine Pastetel/ *ibid.* Luagenbraten Pasteten/ fol. 68. Das Pfefferl zu diser Pasteten/ *ibid.* Fleisch Pastetel/ fol. 69. Ein andere/ *ibid.* Ungarisch Pastetel/ *ibid.* Mandel Pastetel/ fol. 70. Aufgesetztes Pastetel/ mit weissen Süppel/ *ibid.* Gebachte Del Pastetel/ *ibid.* Dänische Stockfisch Pastetten/ *ibid.* Aufgesetzte Pastetel ohne Taig. fol. 71. Oesterreichische Hechten Pastetten/ *ibid.* Hausen Pastetten/ fol. 72. Karpffen Pasteten/ daß man die Gräten auch essen kan/ *ibid.* Pastetel mit Hechten Kraut/ *ibid.* Fisch/ und Krebs Pastetel/ fol. 73.

Allerhand Dorten.

Dorten von Mandel/ Speck/ Zimmet/ fol. 74. Dorten von Spinat/ March/ Rälber Dieren/ fol. 75. Coppenhagische Butter Dorten/ *ibid.* Oesterreichische Blätter Dorten. fol. 76. Romanische Crostrada, *ibid.* Bianco Mangiare Dorten/ *ibid.* Englische Frangipanne/ Milch/ Milchram/ Kräuter/ Germ Dorten/ fol. 77. und 78. Mandel Brod/ *ibid.* ein anders/ *ibid.*

Allerhand Fisch Speisen.

Hechten auff unterschiedliche Manier zu zurechten/ fol. 79. 80. 81. 82. Karpffen in einer Suppen/ *ibid.* Karpffen in gelber/ oder schwarzen Brühl/ fol. 83. Karpffen zu zurechten/ *ibid.* Karpffen zu sieden in Zwisseln/ Del/ *ibid.* Al zu bachen/ wie auch zu bratten. *ibid.* Rutten einzumachen/ f. 84. Huchen oder Schaiden zu braten. *ibid.* Schaiden zu zurechten/ *ibid.* Schaiden Schwaiff zu braten/ *ibid.* Sälbling heiß absieden/ *ibid.* Ferchen blau absieden/ in die Sulzen/ fol. 85. Ferchen in Del kochen/ *ibid.* te Ferchen/ *ibid.* Neunbachen/ *ibid.* Sch Frischen Ha

und auch in einer Suppen / ibid. Haus-
 sen. Rindpff / ibid. Gefüllte Grundel / fol.
 87. Frischer Lay in Pohlaischer Sup-
 pen / marinierter geraucherten / ibid. ges-
 selchte Fisch zu kochen / ibid. Eingemach-
 ten Viber / wie auch Viber. Schweiff zu
 kochen / ibid. Fisch zu braten / fol. 88. La-
 perdon auff Niderländisch zu kochen /
 ibid. braten / gefüllten / gebachenen Stock-
 fisch / ibid. Schildkrotten blätlete Blat-
 teiffel / Blatteiffel auff Niderländ. erisch zu
 kochen / fol. 89. Gespickte Schnecken /
 Schnecken in Sardellen. Suppen / ibid.
 Gebackte Schnecken / fol. 90. Krebs bas-
 chen / ibid. Krebs. Eitel / Krebs. Ostrien /
 Gefüllte Krebs / Krebs in Butter. Sup-
 pen / ibid. Krebs. Schmalz. Koch / fol. 91.
 Speiß von Karpffen. Zungen / ibid. Wie
 auch von Hechten. Leber. und Karpffen-
 Blatter / ibid. Fleck von Fisch. Magen /
 Gebrattene Aустern / ibid. Fisch. Ohli /
 fol. 92. Meer. Spinnerin / fol. 92. Haus-
 sen und andere Fisch zu m. in / noch
 auff ein andere m.

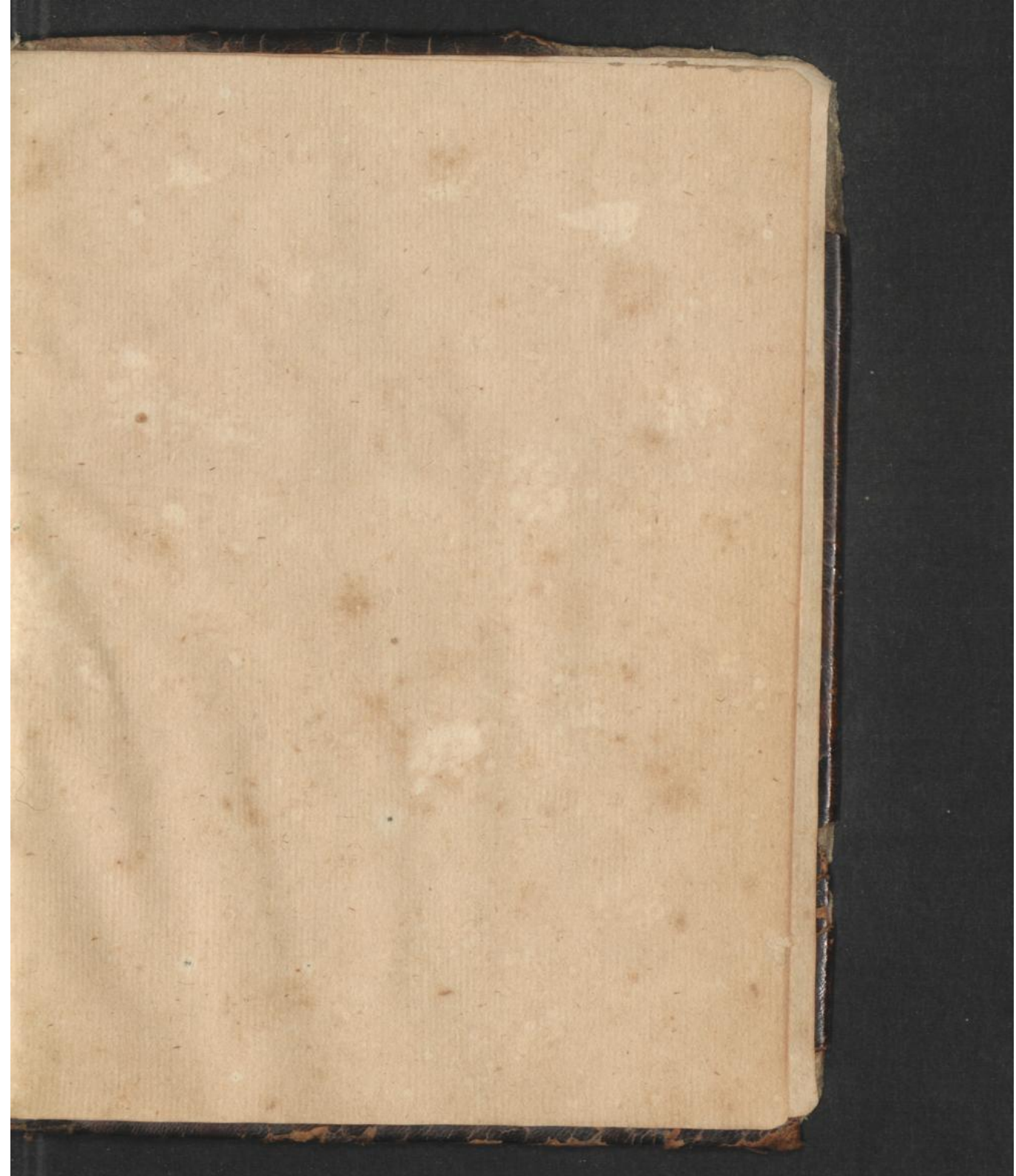
Schweizer-
 cap zu disen Käß / ibid. Ges-
 reichten Castraun. Schlegel / f. 95. Ham-
 men zu selchen / ibid. Gerauchte Würst /
 ibid. Zerbelat. Würst / fol. 96. Westpha-
 lische Schuncken / ibid. Ochsenzungen
 und Gänß einzupaisen / fol. 97.

**Von candirten und einge-
 machten Sachen.**

Zucker und Hönig läutern / f. 97. Frucht in
 Rosi einzumachen / fol. 98. Allerley Sa-
 chen candiren / ibid. Confect weiß und
 krauß überziehen / fol. 99. Zucker. Pinat /
 ibid. Kräutl und Blümlwerck überzie-
 hen / ibid. Aufgeworfene Zuckerwerck /
 ibid. Durchsichtige Eyß / fol. 101. Mus-
 scagin. Lebzelt / auch noch andere biß fol.
 104. zu finden. Regen / blaue Beigl. Stri-
 gel / ibid. Papp. Strigel / fol. 105. Me-
 r. Kafferin Lemoni. Zelt /

ibid. weißen Ritten. Saft. ibid. rothen
 Ritten. Saft. fol. 106. rothe Ritten ein-
 machen / ibid. Spanisch Latwergen / ibid.
 rothe Latwergen / fol. 107. Ritten. Sals-
 sen / ibid. truckene Ritten. Spalten ein-
 machen / ibid. durchsichtige Rittenwerck /
 f. 108. Citroni. Spalten einmachen / ibid.
 Citroni. Kraut / blätleten Citroni / ge-
 schabene Citroni / fol. 109. Gehächelte
 Citroni / fol. 110. Pomeranzen. Blüh /
 Hehepetschen / grüne Agres und Zwe-
 spen einmachen / ibid. Weichsel / Ribisel /
 und allerley Sachen in Zucker einmachen /
 fol. 111. Zwespen auff Confect. Schalen /
 ibid. Muscatnuß / Allant. Wurzgen ein-
 zumachen / ibid. Imber. Wälsche Nuß /
 Pomeranzen / und Lemoni. Schaller /
 einzumachen / Himbör. Marschällen. fol.
 112. Durchsichtige Rosen / Weinschär-
 ling. Marschellen / Galanteria. Kräpffel
 von Zucker zu machen / fol. 113. Hobel-
 schaiten / Böhmische Duffel / Aufges-
 lossene Tschokolada / Springerl zu
 machen / fol. 114. Baren. Krappfen /
 ibid. Musquetier. Brod / fol. 115. Ge-
 röste Mandel / ibid. Grün. Vögl. oder Lebz-
 zelt. Lauber von Pistagi. Taig gemacht /
 ibid. Vögl zu machen / ibid. Marillens
 Vögl / fol. 116. Eingemachte Weichsel zu
 dem Gebrattenen / ibid. Das Genuessische
 in die Mädel von Zwespen / ibid. Gemei-
 ne Piscoten / ibid. Schnee. Piscotten von
 Zucker / fol. 117. Pistagi. Piscoten / ibid.
 Gemeine Marzejan / ibid. Pistagen. Mar-
 zejan / ibid. Haselnuß. Marzejan / ibid.
 Türckisch Papier / fol. 118. Die Lemos-
 nabi / ibid. Erdbör. Wasser zum trincken /
 ibid. Das Gefrorene von Pistagi / ibid.
 Weichsel Saft zum Wein abgießen / ibid.
 Weichsel. Wasser zu machen / ibid. Ribesl.
 und Weinschärling. Saft zubereiten /
 fol. 119. Weichsel oder Ribesl. Saft zum
 Abgießen / ibid. Zucker. Butter / ibid.
 Krebs. Butter zu machen / ibid. Wie
 man sich im Essen und Trincken verhal-
 ten soll. ibid.

E N D E.



160.-

