

wurzel, jedes 1 loth, här - scorzonera - weise diptam - meister-wurzel, jedes 3 quintlein, alant-wurzel ein quintlein, des besten theriacs, mythridats, dialcordi Fracastorii latwergen, jedes 6 quintlein, campher 4 scrupel, wacholderbeer ein loth, lorbeer 1 quintlein, saffran 1 scrupel; diese sachen alle gröblich geschnitten, und gestossen, in einen guten starcken wein - eßig weichen lassen bis sich die species alle gesetzt haben, und der eßig gang klar wird. Wann sich ein mensch in pest - zeiten klaget, kan man ihm einen löffel voll oder mehr eingeben, und darauf schwigen lassen. In kalten fiebern dienet dieser eßig ebenfalls, darvon einen löffel voll eingenommen, und darauf geschwitzet, ist vielmahls probiret worden.

Von allerley säfften.

N. I

Den alfermes zu machen.

Nimm ein loth gröblich gestossene alfermes - beeren, thue sie in eine messingene pfanne, so ein maas hält, darauf gieß frisch wasser, bis es ganz voll ist, setze es über das feuer, so bald es anfängt aufzusieden, so tropffe nach und nach weinstein-öl hinein, bis du siehest, daß es die höchste scharlach - farb bekommen hat, alsdann seige es durch ein saubers tuch in einen verglasten weiten topff, nimm 3 loth guten rohen gestossenen allaun, und zerlaß ihn in frischen brunnen-wasser, über einem gelinden feuer, wann der allaun zergangen ist, so seige ihn durch ein wollenes tuch, daß er fein klar wird, so dann gieß von diesem allaun-wasser nach und nach hinein in das obige rotthe scharlach farbige wasser, bis du siehest ein pulber zu boden fallen, alsdann höre auf von diesem allaun-wasser hineinzu gießen, und laß diese zusammen so lange stehen, bis sich alles auf den boden gesetzt, seige dieses wasser, wo das pulber auf den boden geschlagen ist, durch ein leschpapur, so bleibt das pulber auf dem papir liegen, damit aber die scharffe von dem pulber hinwegkommt, so gieße auf das rotthe in dem papir liegende pulber, so lange aufs neue laulichtes wasser, welches sauber muß seyn, bis du nichts mehr scharffes spühren kanst, dieses sammt dem papir truckne im schatten wie eine nasse leber, so ist das pulber als das principal-werck, zum alfermes fertig. Hierauf nimm ein noßel borßdörffer - äpfel-safft, des feinsten zuckers 2 pfund, laß alles beydes in einem irdenen geschirr dick einsieden, und wann der safft erkaltet, so thue ihn in ein messingenes becken, und rühre von dem obigen alfermes-pulber, so noch feucht seyn muß, mit einem hölzern stößel so viel hinein, bis der safft die höchste scharlach - farbe bekommt; dann es hat kein gewisses, wie viel man nehmen muß, sondern sich nur nach

nach der farbe zu richten: wenn er also die höchste farbe bekommen hat, so mische auf die lezt nachfolgende pulber hinein, paradyß-holz 3 quintlein, gelbes sandel-holz 6 quintlein, zimmet 2 loth, präparirten lasur-stein 6 quintlein, corallen 1 loth, perlen 3 quintlein alles wohl untereinander gemischt, so ist der alfermes fertig, gold thut man nach belieben darunter.

N. 2 Den attich-safft zu machen.

Nimm baldrian- und pimpenell-wurzel, rothe myrrhen, eichenmistel, campher, zimmet-rinde, nägelein, muscatnus, ingber, muscatblüth, hirsch-gallert, alant-calmus-meister benedict galgant-wurzel, fränaugen, tormentill-wurzel, diese stück alle zu pulber gemacht, und so du ein maas safft machen wilt, mische diese stücke eines jeden 1 löffel voll, und lasse den attich-safft damit auffieden, ist gut für alle geschwulst und fieber, auch vor hitzige franchheiten, darvon gib ein biß 2 oder 3 quintlein, nachdem die person ist.

N. 3 Blauen violen-safft zu machen.

Nimm blaue violen, die abgeschnitten sind, 6 loth die stößt man in einem steinern mörsel, und drückt den safft durch ein tuch, und so viel man safft hat, so wiegt man zweymahl so viel zucker, als auf 16 loth safft, 1 pfund zucker zerstoßen, und 1 nössel wasser, laß den zucker wohl siedem, biß daß er dicke wird, und wann er wohl gesotten ist so setz man ihn vom feuer, und gieß den ausgedruckten safft darein, und rühret ihn mit einem silbern löffel, so wird der safft schön an der farbe, man darff ihn weiter nicht siedem lassen, wann er abkühlet, und der saimb oder schaum sauber mit einem löffel herabgenommen wird, kan man ihn in gläser gießen, so hälse haben, und an einem kühlen ort aufbehalten, nimm weiß wachß, zerlaß es, und oben darauf gegossen, mit papir sauber verbunden, so hält er sich besser.

N. 4 Einen andern veilschen- oder violen safft zu machen.

Nimm abgezupfte blaue violen, stosse und thut sie in ein zinnerne Kanne, biß du 2 loth hast, brenne sie ab mit einem seidel oder nössel siedendem wasser, und laß sie 24 stunden stehen, drücke und ringe sie sauber aus, lege ein pfund schönen weißen klein zerschlagenen kuchen-zucker in ein becken und laß siedem biß es dicke wird, wie ein julep seyn sol, und verwahre ihn, wie den ersten.

N. 5

N. 5 Brust-safft zur dörr- oder schwindsucht und schwe-
ren athen

Nimm süß holz 3 loth, bockshorn 4 loth, pappel-rosen 20 loth, weiß mohn saamen sammt den köpfen 8 loth, eybisch-wurzel ein halb loth, auf die stücke 3 maas wasser gegossen, und in einen kessel biß auf die helffte einsieden lassen, alsdann starck ausgepreßt, zu dem ausgepreßten safft nimm ein halb pfund zucker, benid-zucker 3 loth, eine schöne rotte stärke 1 quintlein, dieses alles zu einem safft gesotten. Diesen safft sollen lungenfüchtige leute brauchen, morgens und abends 2 löffel voll davon genommen.

N. 6 Einen andern brust-safft zu machen.

Nimm eine hand voll ehrenpreis, anderthalb hand voll weiße betonen, die blätter sammt der blüthe vom stengel gestreift, sauber gewaschen und gehackt, siedendes wasser darauf gegossen, laß es über nacht im Keller wohl zugedeckt stehen, den andern tag ausgedrückt, laß wiederum siedend heiß werden, über frische kräuter gegossen, wie oben gemeldt, und also 7 oder 9 mahl nach einander, daß das wasser gar kräftig wird, thue hernach zucker nach geduncken darein, läutere ihn mit eyerklar, und laß ihn durch ein weiß wollenes tuch lauffen, Koche darnach den safft in der dicke wie ein violen-safft. Von dem nimmt man zu nachts 1 oder 2 löffel voll, ist gut vor husten, und catarr auf der brust mit röhr-scabiosen-isop-ehrenpreis-salbey-wasser zu brauchen, wann er zu dick ist.

N. 7 Den corallen-safft zu machen.

Zerstlich nimmt man wohlzeitige pästel-beeren, zerstoße sie mit einer hölzernen feule, drückt den safft heraus, läst ihn über nacht stehen, den andern tag seiget man ihn durch ein lesch-papier, gieß ihn in ein glas, nimm ein halb pfund rotte corallen mit zincken, stoße und sähe oder siebe sie durch ein enges sieb, schütte sie in den safft, daß 3 finger darüber gehet, verbinde es wohl, setze ihn in einen warmen ort, laß 3 tage stehen, seige den safft herab, behalte es in einem glasse wohlvermacht, gieß wiederum frischen safft auf die corallen, rühr es wohl auf, verbinde das glas wieder, und laß es abermahl 3 tage stehen, und dieses zum dritten mahl, hernach seiget man den safft durch ein dreyfaches tuch, nimm dann auf ein seidel oder nöffel safft 1 pfund zucker, sied ihn zu einer rechten dicke, wie einen safft, nach belieben ein wenig alfermes darzu.

N. 8 Den ehrenpreis-safft zu machen.

Nimm ehrenpreis, stoß und presse den safft heraus, thue ihn in ein erd-
nes geschirr, und sied ihn dicklicht, behalt ihn zum gebrauch: nimm da-
von 2 löffel voll, mit 2 löffel voll distilirten ehrenpreis-wasser, 2 loth zucker
darzu, und 2 loth quitten-safft, trincks aus und schwiße darauf, ist gut vor
sand und wassersucht.

N. 9 Den erdrauch-safft zu machen.

Nimm dieses kraut und blüthe, klaub es von dem stengel, und wasche es
sauber, laß abtrucken, hernach stoß in einem mörsel, und presse den
safft aus, denn nimm 2 oder 3 eyerklar, schlags mit dem safft wohl durch ein-
ander, setze es in einem kessel über das feuer, so fällt der schaum im sieden zu-
sammen, wenns gefotten, so laß es durch ein wollenes tuch lauffen, nimm
dann den klaren safft auf ein seidel oder nöffel 8 loth zucker, für die kleine
kinder 12 loth, denn er ist sehr bitter, und ein wenig geläutert, auf ein seidel
oder nöffel einen halben löffel honig, schlags wieder mit 2 eyerklar unter-
einander, laß sieden, denn wieder durch ein wollenes tuch geseiget, alsdenn
dicklicht sieden lassen zu einem safft, wenns kalt worden, thue ihn in ein glas,
das oben eng ist, binds zu, so ist er fertig.

N. 10 Hollunderpözen-oder knospen-safft zum purgiren.

Stosse die hollunderpözen wohl, biß sie klein seynd, drücke sie durch ein
tuch hart aus, nimm denn so viel honig, als des saffts, laß mit einander
dick sieden, davon einer starcken person 3 löffel voll eingegeben, den jungen
leuten und kindern weniger, purgiret linder.

N. 11 Wie man den himbeeren-safft macht, so eine gewal-
tige hergstärkung ist.

Nimm wohlzeitige himbeeren, laß sie in guten esig 24 stunden liegen, als-
denn drücke sie durch ein tuch mit dem esig, lege darnach zerschlagenen
zucker darein, laß ihn fein dicklicht sieden, daß er die rechte dicke und süsse
hat, von demselben safft soll man denen leuten in hitzigen frantzheiten einen
tranc abgessen, und geben, ist eine über die massen gute hergstärkung.

N. 12 Ein anderer himbeer-safft zur hergstärkung.

Die himbeeren zertreibet man in einem saubern löffel, und drücktet sie
durch ein tuch, nimm amarellen, drück auch den safft aus, daß je-
des ein seidel oder nöffel wird, darnach nimm zucker, daß genug ist, gar
schön

schön geläutert, und schwarze rotthe dicke nälcken klein gehackt, laß mit einander sieden, drücks wieder durch, hernach mit dem zucker zu rechter dicke gesotten, so ist es recht und gut; dieser safft ist eine köstliche hergstarckung in hitzigen frantzheiten.

N. 13 Ein sehr köstlicher halß-safft, so auch die bösen blattern oder geschwär heilet.

Nimm ysoy, wenn er blühet, wein-kraut, salbey, jedes so viel man will, doch eines so viel als des andern, vom stengel abgestreiff, wasche sie sauber, denn gehackt, und in eine saubere gelte gethan, frisch wasser darüber gossen, und über nacht zugedeckt stehen lassen, das wasser muß 2 finger hoch über die kräuter gehen, des andern tages in einem kessel bey 2 stunden lang sieden lassen, daß die kräuter sich wohl zer-sieden, rührs darbey wohl um, daß sie nicht anbrennen, presse es wohl aus, siede selben in einem meßingen becken, gleichwie einen safft. Diesen safft brauche also, wann eines webetagen, blattern, oder geschwär im halse hat, vor und nach dem essen frühe und spat, ie öffterer ie besser einen halben löffel voll in mund genommen, und langsam hinab gelassen, jedoch muß man sich erst mit gutem gurgel-wasser gurgeln, es wird gewiß helfen.

N. 14 Ein guter quitten-safft, so zu vielen frantzheiten gut.

Nimm quitten, so viel du wilt, wische sie sauber ab, und stich die körner heraus, reibe sie auf einem reibeisen, laß auspressen und den safft zwey tage stehen, daß er lauter wird, alsdann gieß ihn in einen kessel, oder hafent, setz ihn auf die gluth oder kohlfener, und laß ihn gemach sieden. bis er wird wie ein violen-zulep, so man will, kan man etliche limonien- oder citronenschalen darbey sieden lassen, aber besser ist, daß man den quitten-safft nur allein siede, wann er genug gesotten ist, thut man ihn vom feuer, laß ihn erkühlen, gieß ihn dann in eine gläserne flaschen, und behält ihn auf zum gebrauch.

Eugend, wie dieser safft zu gebrauchen.

Erstlich hilfft er für den kurzen athem; zum andern hilfft er denjenigen, so blut auswerffen, oder von sich geben, bringt lust zum essen, benimmt die trunckenheit, stärckt den magen, macht wohl verdauen, ist gut vor das brechen, und aufstossen des magens, gibt krafft dem herzen, hilfft dem verwundeten halß, den jungen ist er gut zu gebrauchen in hitzigen fiebern, und grossen durst, einen löffel voll in ein halbes maas frisch brunnen-wasser gossen, und getruncken, ist eine treffliche labung.

N. 15

N. 15 Ein köstlicher quitten-safft für die böse luftt.

Nimm erstlich zwey maas des lautern quitten-saffts, frische pimpenell-wurzel, frische citronen-schalen, alant- und eber-wurzel, casia lignea, von iedem ein halbes loth, dieses alles gröblich zerschneiden, und in den quitten-safft gethan, gelinde sieden lassen. darnach ein halbes pfund zucker darein geworffen, und das sauer von vier limonien darzu gethan, in die dicke, wie ein safft gekocht, denn in einer flaschen wohl verwahrt; dieser safft ist nützlicher, als der theriac und mythridat, treibt alles böse vom herzen hinweg.

N. 16 Wie man den schwarzen kirschen-safft macht.

Man nimmt schwarze süsse wald-kirschen, presse den safft anderthalb seidel oder nössel aus, hernach nimm volle braun-rotthe nälcken 6 loth, klein gehackt, und in den safft gethan in ein glas, über nacht stehen lassen, den andern tag zwey oder drey mahl auffieden lassen, hernach ausgedrückt, und durchgeseiget, dann schönen weissen zucker 1 pfund darunter gemischt, und zu einem safft in rechter dicke gesortet, ist eine treffliche hergstrückung.

N. 17 Den muschángger- oder borschdorffer-ápfel-safft zu sieden.

Man nimmt die ápfel, wann sie gleich vom baume kommen, reibet sie, preß den safft aus, und seiget ihn durch, diesen gieße in 4 gleiche háfen oder tópfle, laß sie mit einander zugleich sieden, wann sie einsieden, füllt man sie nach und nach zusammen, bis eins bleibt, unter wehrenden sieden muß man den safft mit einem hölzern löffel abfäumen oder abschöpfen, durch ein doppeltes tuch seigen, hernach in ein glas füllen, und oben auf mandel-öl thun; so ist er fertig.

N. 18 Meer-zwiebel-safft zu machen.

Man nimmt 3 pfund zucker, und 2 pfund meer-zwiebel-esig, und siedet es zu einem safft, oder nimm honig, so schön geläutert ist, 3 pfund, esig 2 pfund. Diß laß mit einander sieden zu einem safft, dieser ist dem magen, und innerlichen gliedern des ingeweides, sonderlich, so von kalten, dicken, zähem schleime verursacht wird, sehr nützlich, auch den niereen, leber, brust und hirn sehr gut.

N. 19 Ein safft, der gut náhret.

Nimm alant-wurzel, florentinische viol-wurzel, huslattich-wurzel, jedes 5 quintlein, engelsüß-wurzel, süßholz, jedes 1 loth, eybisch-wurzel ein

ein halbes loth, wein-rauten, italiänische frauen-haar, yfop, scabiosen, feld-
betonien, widerthon, weissen andorn, jedes 1 hand voll, 2 feiste feigen, brust-
beerlein, datteln, jedes 5 an der zahl, nessel-saamen, baumwollen-saamen,
iedes dritthalb quintlein, blaue viol-blütthe, ochsenzungen-blütthe, huplat-
tich-blütthe, rotthe korn-blumen, weisse see-blumen, jedes so viel, was man
zwischen drey fingern fassen kan, gangen zimmet drey quintlein, dieses, was
zu schneiden ist, soll geschnitten, und so dann in einen guten esig, wie auch
ochsenzungen- und scabiosen-wasser, so viel genug, 24 stunden weichen und
eingeweicht lassen, alsdenn ausgepreßt, und feinen zucker darzu gemischt, so
viel genug ist, und zu einem safft gemacht, dessen dosis oder gewicht ist von
3 bis auf 6. loth.

N. 20

Einen nuß-safft zu machen.

Nimm grüne nüsse, weil sie noch unzeitig seynd, und du noch rosen hast, so
stosse die nüsse, und drücke den safft aus, siede und rühre es sters, als-
denn feige ihn durch, und nimm honig so viel, als des saffts, siede es zusam-
men, und verschäume es, dann thue darein gehackte rosen, und eine ganze
muscaten-nuß gestossen, darein gerührt, und gesotten. Dieser grüne nuß-
safft ist zum halswehe, oder was sonst im munde vor zufälle kommen, es
macht auch linderung, wanns von fransosen versehret ist; fürwahr es ist
eine treffliche sache. Probatum.

N. 21

Nuß-höpel- oder grüne nußschalen-safft.

Man nimmt die grünen nuß-höpel-schalen, stößt sie, und preßt den safft da-
von, dieses saffts nimmt 4 pfund, geläuterten honig 2 pfund, siede es, bis
es ein rechter julep wird. Dieser ist dem obigen gleich zu gebrauchen.

N. 22

Wie man das oxymel machen soll vor den husten.

Nimm ein pfund lautern honig, und zwey seidel oder nöffel wasser, laß den
honig mit dem wasser gar wohl verschäumen, und einsieden nachdem
das wasser wohl eingesotten, gieß darein anderthalb seidel oder nöffel wein-
esig, laß sieden, bis der esig und honig wohl durcheinander versotten hat,
und es wie ein dünner safft wird, so ist es fertig.

N. 23

Den äpfel-safft zu machen zur labung, magen- und
herzstärkung.

Man nehme grüne äpfel, so bald sie vom baume kommen, man darff sie
nicht schälen, nur auf einem riebeisen reiben, den safft ausdrücken, und
durchseigen, nimmt dann zu einem maas safft 1 pfund klein zer stossenen zu-
cker,

cker, und binde in ein tuch vor einen groschen saffran, laß es wohl sieden, bis es dick genug, doch nicht gar zu dick ist. In grossem durst 2 oder 3 löffel voll, mit einem halben maas brunnen-wasser vermischt.

N. 24 Den pfrschen-blüth-safft zu machen.

Nimm pfrschen-blüthe 24 loth, thue selbe in eine zinnerne flasche, gieß ein maas siedendes wasser darüber, laß 4 oder 6 stunden stehen, presse sie durch ein tuch aus, dann wieder in solchem ausgepreßten wasser 24 loth pfrschen-blüthe, und dis also zum drittenmal, nimm dann weissen zucker 60 loth, koche ihn zu rechter dicke.

N. 25 Purgier-rosen-safft zu machen.

Man nehme leibfarbe rosen-blätter, klaube sie sauber, das kein gelbes sammeln darein kömmt, stosse sie in einem mörsel ziemlich klein, drückt fest in eine zinnerne kanne, darein 3 oder 4 maas gehen, gieß daran 2 seidel oder nöffel siedendes wasser, setze es in einen keller, laß 8 oder 14 tage, nach dem du wilt, stehen, hernach presse die rosen aus, daß des saffts 2 maas werde, nimm drey viertel-pfund ausgeklaubte fenese-blätter, und 4 loth gute rhabarbara, die schneide klein, setze den safft zu einer glut oder kohls-feuer, daß er warm wird, thue die fenese-blätter, und rhabarbara darein, setze es darnach an einen kühlen ort, laß 2 tage stehen, dann thue es in einem becken übers feuer, laß wohl sieden, presse starck aus, daß du des saffts 5 seidel oder nöffel hast, nimm 2 pfund zucker, vermisch ihn mit dem safft, setze es über das feuer, laß 2 oder 3 süde aufthun, daß es verschäumt, läutere es mit einem eyerklar, gieß es durch ein wüllesnes tuch, dann siede ihn in der dicke, als wie einen julep, wanns erkaltet, giesse den safft in ein glas, mit einem engen halse. Von diesem safft einem erwachsenen menschen zu morgens 3 oder 4 löffel voll eingegeben, einem jungen weniger, darnach die naturen seynd zum purgieren, 2 stunden darauf gefastet, darnach eine lantere suppen genommen.

N. 26 Rhabarbar-safft zum purgieren.

Nimm schöne frische rhabarbara ein viertling oder acht loth, schneide solche fein dünn und klein, in eine zinnerne kanne gethan, darauf horigen-endivien-zichorien-erdrauch-melissen-schwarze kirschen-lindenblüth-sauerampffer-wasser, von ieden 1 seidel oder nöffel gegossen, und 12 loth zimmet wasser, ein löffel aniß zerknirscht, wohl durcheinander gemischt, und die kanne mit leime gut verstrichen, 14 tage im keller stehen lassen, hernach in ein siedendes wasser gesetzt, und so lange sieden lassen, bis man vermeynt, daß die krafft wohl heraus seye, darnach kühl ausgepreßt, nimm 1 pfund

1 pfund zucker, und den safft mit eyerklar, wohl abgeschlagen, setze es sammt dem zucker über das feuer, daß es zwey oder drey mahl auffiede, laß es durch ein wüllesnes tuch lauffen, alsdann zu rechter dicke sieden lassen, wanns erkaltet, thue selben in ein glas. Gebrauch: von diesem einer perion 4 oder 5 löffel voll eingegeben, einem kind anderthalb löffel voll, einem jährigen kind ein löffel voll, er reiniget das geblut, und dienet dem magen, kopff, küßlet auch die leber.

N. 27 Saurampffer-safft in hitzigen frantzheiten.

Von diesem kraut drücke den safft heraus, und mit zucker zu einer rechten dicke gekocht, ist in solchen frantzheiten zum abgießen oder abfühlen überaus gut.

N. 28 Den sauren weinbeeren-julep zu machen.

Man nimmt unzeitige weinbeeren um egydi, die sich gleich ein wenig greiffen lassen, von dem stengel abgebrochen, in einem steinern mörsel zerstoßen, ausgepreßt, und den safft über nacht stehen lassen, den andern tag laß ihn durch einen wüllesnen sack lauffen, eine frische citrone genommen, das gelbe davon, das weiße sammt dem sauren zu dünnen schnitten geschnitten, auf ein seidel oder nöffel safft eine halbe citrone, laß sieden, bis die schnitten gar weich werden, darnach drückts wieder aus, doch, daß das dickste nicht mit gehe von citronen, alsdann nimm ein pfund zucker, laß zu rechter dicke sieden, wie einen andern julep.

N. 29 Weinbeer-safft oder versu zu machen.

Nimm halbzeitige weinbeeren, streiffe sie vom stengel, und wasche vorher, presse den safft aus, seige ihn durch, setze ihn zum feuer in etliche hasen oder töpffe, laß mit einander zugleich sieden, alsdann füllt man es nach und nach zusammen, daß eines bleibt, mit einem hölzernen löffel darneben alleweil abgeschäumt, in gläser gefüllt und aufbehalten, wann er ein viertel jahr gestanden, muß man zusehen, denn es setzt sich ein weinstein am boden, so muß man ihn durch flüß- oder löschpapier seigen.

N. 30 Den weinschärling- oder berbes-beer-safft zu machen.

Im herbste nimm der schönen rothen weinschärling-beer, die gar schön zeitig seynd, thue die steinlein sauber heraus, stoß in einem mörsel wohl klein, presse wohl aus, laß ihn tag und nacht stehen, seige ihn wieder sauber durch, daß er wohl klar werde, nimm des saffts und zucker jedes gleich viel, der zucker muß klein gestossen seyn, rührs 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 tagen gesetzt, aber nicht gar zu heiß,

heiß, alle abend und morgen wohl umgerührt, und so dann mit einer blasen wohl vermacht.

Weiter folget, wie dieser safft soll gebraucht werden.

Man nimmt 2 löffel voll dieses zubereiteten saffts, thut es in ein ziemlich gross:ß glas, darzu thue auch 2 löffel voll ausgedrückten citronen-safft, präparirte perlen, präparirte rotte corallen, jedes 2 quintlein, rühre durch einander, laß drey oder vier stunden stehen, so werden sich die perlen und corallen auflösen, es wird gleich alles, als wanns siedete und aufwallte, wenn es sich wieder gesetzt hat, so nimm hernach folgende stück und wasser, jedes nach seinem gewicht, darzu in das glas: als melissen-ochsenzungen-borrage-wasser, jedes 4 loth, zimmet-wasser 2 loth, distillirtes capaun-wasser 6 loth, dieses alles untereinander wohl vermengt, und in einem glastren geschirr vermacht behalten; wann eine person grosse ohnmachten und schwachheiten, hize der leb:er, der brust, auch hize im haupt hat, dem soll alle viertel-stunden, auch bey tage und nacht, von diesem wasser 1 löffel voll eingegeben werden, auch wann die gewalt Gottes oder der schlag einen menschen berührt hat, so soll man noch zu dem obigen safft, präparirte elend-klau anderthalb quintlein, präparirtes hirschhorn 1 quintlein einnehmen, wie auch ein wenig einhorn.

Von allerley zucker.

N. I Ein köstlicher nelcken-zucker, für das schwere hertz-klopfen und ohnmachten.

Verstlich nimm 1 oder 2 citronen, nachdem sie groß, hacke sie mit allen gang klein, so dann nimm rosmarin, borragen-ochsenzungen, gelbe violen-blütze, eines so viel als des andern, thue es in ein glas, gieß einen guten muscateller-oder andern starcken wein darauf, daß nur durch und durch naß werde, laß 1 oder 2 tage weichen, brenns fein kühl aus; alsdann bereite, wie folgt, den nelcken-zuley, nimm des wassers ein seidel oder nöffel, lautere ein pfund zucker damit, laß ihn sieden, bis er stehet, dann thu 12 loth schöne dicke rotte nägelein abgeschnitten darein, so vorhero in einem steinerinmörsel zerstoßen, laß ein, zwey, oder drey sud thun, dann von zwey limonien das saure heraus, thue es darein, laß noch zwey sud thun, laß erkaltten, thu es in ein glas, dann bisant oder ambra drey gran wohl zerrieben darein gerührt. Wann eines schwach ist, ein wenig davon genommen, auch auf ein scharlach-flecklein gestrichen, und über das hertz gelegt; wer den bisant oder ambra nicht leiden kan, der selbe kans auslassen.

N. 2.