

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 aufwallere, wenn es sich wieder gesetzt hat, so nimm hernach folgende stück und wasser, jedes nach seinem gewicht, darzu in das glas: als melissen-ochsenzungenborragen-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-flau 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 klopffen und ohnmachten.

Verstlich nimm 1 oder 2 citronen, nachdem sie groß, hache 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.

N. 2 Wie man den pomeranzen- und wermuth-zucker machen soll.

Nimm römische wermuth, wasche dieselbe sauber, und streiffe sie von seinem stengel ab, damit nichts hartes darbey bleibe, hacke und zerstoße dieselbe in einem steinern mörsel klein, alsdenn nimm etliche süße pomeranzen, löse die kerner heraus, und hacke die pomeranzen auch klein, so denn, wenn man 8 loth wermuth nimmt, muß man so viel der pomeranzen auch nehmen, und 18 loth zucker, an diese gieß ein wenig wasser, laß sieden, und wenn der zucker geläutert, den wermuth und pomeranzen mische unter den zucker, laß so lang sieden, daß es die dicke als ein rosen-zucker bekommt. Von diesem zucker nimm zu nachts und morgens einer halben welschen nuß groß ein, vertreibt wind und gall, stärckt absonderlich den magen.

N. 3 Köstlicher schlag-zucker, dem haupt, magen und der brust nützlich.

Nimm majoran blütthe, blau und gelbe violen, rothe rosen, schlüssel-blumen, rothe dichte nägelein, wilde salbey-blütthe, ochsenzungen, borragen, jedes 1 loth, zu diesem nimm 8 loth zucker, zu jedem 4 loth, wie die blütthe nach einander kommen, alles wohl untereinander gestossen, dann in ein glas gethan, und an die sonnen gesetzt, dann nimmt man von den specibus aromaticis rosatis, so in der apotheken zu finden, 1 loth, und vermengts mit den blütthen in einem mörsel wohl durch einander, wann es zu dicke will werden, so feuchte es mit labendel-wasser an, davon alle morgen einer haselnus groß genommen, welcher sich des schlagens besorget.

N. 5 Ein guter zucker vor die winde und gallen.

Erstlich nimm 8 loth frische wermuth, wasche sie sauber, hacke und stoffe dieselbe in einem steinernen mörsel ganz klein, alsdenn nimm 8 loth süße pomeranzen, löse die kern davon, und das übrige hacke alles samt den schalen auch ganz klein, alsdenn nimm drey viertel pfund schönen kuchen-zucker, an diesen gieß ein wenig mehr als ein halbes maas frisches brunnen wasser, laß solchen eine weile sieden, und läutere ihn mit einem ey, hernach seige ihn, daß er fein schön lauter und klar wird, so dann schütte die wermuth samt den pomeranzen darein, und laß solches mit einander so lange sieden, bis du vermeynst, daß sich die schärffe von dem pomeranzen-safft, und wermuth recht versotten, und es in der dicke wie ein rosen-zucker wird, dann wann sich die schärffe nicht versiedet, so schimmeltß gern.

NB. Wann ein mensch an den winden, an der gall, oder magen-wehe leidet, soll er bisweilen von diesem zucker zu nachts und morgens jedes-mahl einer halben nuß groß einnehmen, dann es vertreibt die winde und gallen, und stärcket gewaltig den magen.

N. 5 Guten zucker-rosat- oder rosen-zucker zu machen.

Erstlich nimm schöne abgeschnittene scharlach-rosen, daß nichts gelbes dabey bleibt, 1 pfund, dieselbe stoß in einem steinern mörsel auf das allerkleinste, nimm 2 pfund schönen weissen küchen-zucker, daran gieß ein halb-s maas gutes ausgebranntes rosen-wasser. laß den zucker ziemlich dick sieden, dann ein wenig überkühlen, darnach thue die gestrossenen rosen darein, und laß über einer starcken glut geschwinde sieden, etwan so lang, als ein paar eyer, darnach soll man etliche tropffen spiritus vitrioli darein thun, damit es eine schöne farbe bekommt, oder von 2 limonien den safft, aber mit dem limonien-safft muß er ein wenig sieden, dann sonst bleibt er nicht, mit dem spiritus vitrioli aber darff mans nicht sieden, solches behalt in einem glase, oder irdenen saubern geschirr; wann ein mensch sich sehr erhitzt, oder sonst schwer und übel auf der brust befindet, soll er zu zeiten darvon nehmen, dann es kühet gewaltig die leber, das geblütze und die nieren.

Von allerley salsen, dicken brühen oder tirtschen fast den gallerten gleich.

N. 1 Die attig salsen oder dicke tirsche zu machen.

Nimm eine gute menge der abgeschelten attichbeeren, in ein sauber schaff oder gelte, zerstoße sie mit einem hölzernen stämpffel oder Feule, laß 4 oder 5 tage also zugedeckt stehen, alsdann presse es aus, Koche dann den safft zu einer dicke, aber langsam, daß es einer salsen oder gallert gleich siehet.

N. 2 Wie man die creuzbeer-salsen oder brühe macht.

Erstlich muß man nehmen creuzbeeren; so im monat october zeitig werden, und muß sie sauber auswaschen, und darnach in einen glasierten weidling oder tiegel thun, und einen guten oesterreichischen wein darauf gießen, daß er 2 zwerch finger über die beeren gehet, und also 24 stunden weichen lassen, darnach nimm man 3 maas solcher geweichten beeren, und thut sie in ein messingen becken, und darein 15 gewürz-nägelein,
Ⓞ ein