laf ben dem ofen den gangen abend nicht garzu nabe steben, des morgens fetze es auf einen lufftigen ort, so bleibt es so lang du wilst.

N. 6 Eine salse oder titsche vor die geschwulft.

von diesem ausgepresten safft 10 viertel. Las einen halben theil ein sies den, bis 5 viertel verbleibt, hernach nimm ein viertel schone schwarzezeistige ausgelesene wacholderbeeren, überstoß dieselben ein wenig, und schützte sie zu dem safft, laß eine gute stunde sieden, hernach seige es durch ein sieb, laß es wieder sieden, diß es schier die rechte dicke einer salse haben will. Alsdann nimm runde hohlwurgel, alantwurgel, bidenell-wurgel, angelicawurgel, die welsche ist besser, liedstockwurgel, und meisterwurgel, jedes ein loth, schone rothe goldmyrrhen ein halb loth, campsfer ein quintzlein; dieses alles mache zu zarten pulver, und sähe es durch ein klares sieb, hernach thue es in die salse, und laß noch so lange sieden, diß sie die genugsame rechte dicke hat.

NB. Wann ein mensch auch die kinder geschwollen seynd, oder man sich der wassersucht befürchtet, soll man ihm nach eines ieden alter, mehr oder weniger, offt darvon eingeben.

## Allerlen latwergen zu machen.

N. I Das goldene en.

beraus, fülle das en mit saffran, stopff das löchlein zu, und laß es braten, bis die schale braun wird, darauff nimm weissen seuff, stoffe den mit demen zu gar subtilem pulver, nimm weissen diptam, cardobenedictenoder nelcken, rapontica, rhabarbara, gebrennt hirschhorn, lindene koblen, iedes ein loth, solches alles klein zerstossen, und untereinander vermischt, wäge so viel theriac, als das pulver schwer ist, stoß alles wohld durcheinander zu einer dicken massa, behalt es in einer büchsen, so bleibt es gut 3 oder 4 jahr. Wann einem menschen die pest ankommt, so gieb ihm eines ducaten schwer in weinrautenwasser abgetrieben ein, und laß ihn schwissen, so es aber mit frost ankommt, giebt mans mit wegrichwasser ein, einer zungen person etwas weniger, wer alle tage dieses einnimmt, ist befrent har der pest, auch wann man zu solchen leuten gehet; wann einem solche krancheit ankommt, so soll man nicht sehern, ebe es 10 oder 12 stunden ansstehet, sonst ist es gefährlich.

N. 2

N. 2 Gine gar gute hert-latwerge zu machen.

fchen nuffen, lorbeern, iedes 2 loth, alant wurgel, weissen bon wels scronabeth oder wacholderbeeren, pimpenell, teussels abbis wurgel, campher, iedes ein loth, diese krauter und wurgeln klein zerstossen, und durch ein sieb geseget, des besten land saffrans i quintlen, guten venetianischen theriac i loth, dann mit geläutertem honig zu einer latwerge angestossen zu rechter dicke. Wann sich ein mensch um das herh oder magen klagt, giebt man einem alten menschen eines ducaten schwer in einem hierzu taugslichen wasser ein, und läst ihn darauf schwizen, einem jungen giebt man weniger, ist gewiß approbirt.

N. 3 Eine hauß latwerge vor hipige francheiten.

Imm salben sisop cardobenedicten weinrauten attig salsen, iedes z loth, praparirten schwefel, lorbeern, alantstormentiusangelicas teuffels abbig diptams wurzel, iedes ein loth, guten theriac, rothe myes rhen, guten safran, campher, iedes ein halbes loth, alles, was su pulbern ist, kleinzerstossen, hernach die attich salsen und theriac in einem mörsel wohl untereinander gemischt, und so dann nach und nach ein seidel oder nößfel honigzugegossen, und eine halbe stunde lang wohl gestossen im mörsel, so bleibt es jahr und tag gut. Wann ein mensch mit his und frost sich klagt, so giebt man einem großen menschen eines ducaten schwer ein, in eis nem austreibenden wasser oder essig, daß der mensch wohl darauf schwisten möge.

N. 4 Gine köftliche mutter latwergen.

quintlein, theriac ein loth, diese stude iedes besonders zerstossen wie ein mehl, hernach alles wohl untereinander gemischt, und den theriac samt den obigen speciebus im morsel 2 oder 3 stunden lang wohl gestossen, daß die pulver mit dem theriac sich wohl vermischen, und eine seste massa werde, alsdann in einer blechernen büchsen wohl verwahrt, bleibet viel jahr gut. Wann hernach eine frau die mutter plagt, daß sie ihr aussteigt, oder vermeinet, es sene von der mutter, sonehme sie einer guten erbis groß, von dieser latwerge trucken oder in bensußmelissen polen masser ein, dars aus sich niedergesegt, und sein still und warm gehalten, eine stunde oder länger darauf gesastet, ist in solchem zustand tresich gut, wann man keitzen nachlaß oder besserung besindet, kan mans in einer stunde wieder nehmen, es könnens auch kindbetterin oder 6 wöchnerin brauchen, wie auch denen manns

mannsbildern, wann sie dergleichen schmerken haben, und es das rechte grimmen nicht ist, hat vielen wohl gedienet. Probatum eft.

Das orvieranum zu machen vor das gifft. Man nehme engian-tormentill natter-lange und runde hohl-wurfel, N. 5 cardobenedicten fraut, eberwurgeln, weisse diptammurgel, milde ochsenzungen-faamen, citronen-terne, angelica-wurgel, eines so viel als bes andern, alles gang flein gepulbert, fcorzonera oder fchlangenmord fo viel, ale die obige pulver alle magen; dann diefes ift das bornehmfte ftud, mische es eine gute weile wohl untereinander, nimm gelauterten bonig 3 mal fo viel, als obgedachtes pulver wagt, fege es über ein feuer in ein beden, gieß ein feidel malvafier daran, lag es fieden und rubres ftets um, wann der wein darinn berfotten, und der honig in rechter diche, fo rubre die pulver nach und nach darinn, wann das bollbracht, fo muß man ben beften theriac am gewicht ben zebenden theil, als die andern fruct gewogen, barunter mischen, gefest es ware ber latwerge 100 pfund, muß man 10 pfund des theriacs nehmen, vermische alles gar wohl. Besagte latwerge ift gut für alles gifft gur geit ber pestilent, einer alten person einer gus ten hafelnuß groß, ben jungen etwas weniger bavon gegeben.

N. 6 Eine latwerge in pestizeiten.

Wimm 2 hande voll welsche nußkerne wacholderbeeren eine gute hand voll, weinkraut auch so viel, hernach nimm eine grosse schnitten rocken brod, bahe es, und siede es in scharsten essig, stoß alles wohld durcheinander, daß es werde wie eine latwerge, und behalts in einem saubern geschirr; davon nimm morgens einer nußgroß ein.

N. 7

Peff-latwerge.

Tan nehme cronabeth oder wacholderbeer-salsen i pfund, weinkraut z hande voll, angelica-meister-enhian-pimpenell-tormentill-wurhel, iedes i loth, knoblauch, welschenußkern, iedes z quintlein, seigen anderts balb loth, lorbeern, lebendigen schwefel, iedes z quintlein, rothe myrken, campher, iedes ein und ein halbes quintlein, geseiltes birschbornein loth, alles kiemzerschnitten, und zu gar subtilen pulver gestossen, darnach mit geläutertem honig und hollunderzessig, wieder zu rechter dicke eingesotzen, die pulver, weils noch warm ist, darein wohl vermischt; man giebt eine messersige voll, von i bis in 2 quintlein zur präservation ein.

**5** 3

N. 8

N. 8 Eine gute pestelatwerge, welche anno 1679. viel menschen erhalten.

Restlich nimm frische rauten, wermuth, iedes eine hand voll, welsche nufferne von 10 nuffen, alants runde boblwurg iedes anderthalb loth, weiffen diptam, cardobenedicten, iedes : loth, ichwarge niegwurg, pimpenell , tedes ein balb loth, fals i quintlein, ftog alles zu fubtilem pulber, nimm bann 2 pfund honig, mache alles zu einer latwerge, Dabon brauch zweymabl in der wochen, allezeit i quintlein auf einmabl in gutem wein eingegeben, barauf muß man vierthalb frunden schwigen, bann foll man ben Francen wieder erquicken mit faurer fpeife, Die leicht gu verdauen ift, fein trand foll fenn cardobenedicten maffer mit citronen fafft bermifcht, Diefes ftardt den francken, und widersteber dem gifft, fo aber 24 ftunden um fenn, foll ibm die latwerge wiederum gegeben werden, und abermahls 3 ftunden geschwist, es muß der mensch neunmahl nacheinander schwigen, dann fonft fest fich die francheit wieder fefte, ben diefem francen aber foll ftets feuer gebrennt werden, aber mit macholder bolg, dig reiniget die lufft, fonderlich ben dem francen. N. 9

N. 9 Rothe ruhr lativerg zu machen.

Wimm faukoth, der frisch ist im sommer aus der halter oder weide, dörre denselben in einem glasserten hasen wohl vermacht zu pulver, nimm dieses pulvers ein pfund, des guten theriac zloth, alsdann quittensafft so viel, das genug ist; diese latwerge wird also gebraucht, wann der mensch dierotheruhr hat, oder magenfällig ist, so giebt man ein quintlein einer person, bestreue es mit ein wenig zucker, oder mit einem blätlein gold, daß es nicht so unliedlich ist, es hisst gewiß, der quittensafft, so man zu der

latwerge gebraucht, muß ohne zuder fenn, und der patient muß fich wohl warm daraufbalten.

N. 10 Gine gute latwerge vor den fand oder grieß.

brenntes erdbeer wasser darauf, laß ihn sieden, diß er sich spinnt, als dann nimm ein halbes pfund durchtriebene hetschebetschen oder hanebutzten samt den kernen, wasche und truckne sie wieder, stoß sie zu pulver, von diesem pulver nimm 2 loth, und thue es samt den durchtriebenen hanebutzten in zucker, und laß es sieden, so lang biß es zu rechter dicke einer salse wird, wer gern will, kan eingemachte eitronen schalen darunter schneiden, so ist es desto angenehmer, wer an sand oder stein leidet, oder sich der urter berschlägt oder verstopsset, soll zu zeiten von dieser latwerge essen, dann es treibt gewaltig, die schwangern frauen sollen aber nicht darvon essen.

N. IL

Einen theriac zu bereiten. N. II

Man nimmt runde holmurgel, die inwendig von der erden wohl gefaubert, wie auch auswendig, und gedrucknet, engian-wurgel, lorbeeren bon ibren ichalen gereiniget, ber beften myrrben iedes 2 loth, froft alles gu gar fubtilen pulber, darnach nimm geläuterten bonig, und rubre folche ftucte darunter, ingleichen auch cardobenedicten 3 loth, fo baft du einen guten theriac. Probatum.

Die latwerge vor die ungarische Francheit. N. 12

Simm rothe terra figillata 3 loth, pimpenell, erdrauch, iedes 2 loth, eis tronen ichalen, gefeilt birichborn, iedes anderthalb loth, ichonen falveter ein halb loth, diefes alles flein gepulbert, zerlaß zuder mit faurampf= fersehrenpreiß oder endivien-maffer, in rechter diche, mifche obige pulber alle barein, daß es zu einer latwergen werde; babon abends und morgens einer welfchen nuß groß eingenommen , und barauf gefdwist, es bilfft.

N. 13 Bermuth latwerge vor die wafferfucht, auch die monathzeitzu treiben.

Man nimmt romifche wermuth ein loth, pomerangen fchalen gar bunne ausgeschnitten, daßnichts weiffes barben bleibt, ein quintlein, alles pulverifirt, juder 6 loth, von 6 limonien ben fafft ausgedruckt, und mit bem guder zu einem diden julep fieden laffen , hernach die obigen ftude bars ein gerührt, und hebts in einem glag auf; babon nimmt man abends und morgens 2 ftunden nach bem effen ein broden ober mefferfpigen boll ein.

Bahn latwerge. N. 14

Man nehme aglen bluthe, falben blatter, iedes 2 quintlein, weiffe forentinische biolen-wurgel, roben alaun, iedes anderthalb quintlein, mprrben 2 quintlein alles flein gepulbert, mit rofen-bonig ju einer latmerge gemacht; morgens und abende das zahnfleifch barmit gefchmieret.

Eine andere. N. 15

othe corallen, welche rob fenn, 8 loth, rothen roben weinftein 8 loth, benedischenlad : ungen, grun anig 8 loth, flein geriebene mufcatnug 8 loth, gewürt nägelein ungen, falben 4 loth, gebrennt hischhorn ein balb loth, lindene fohlen : loth, fcbon weiffen roben allaun eine groffe halbe Bafelnuß groß, diefeftude muffen gu einem fehr garten pulber geftoffen , und durch ein enges fieb, iedes absonderlich durchgefiebet und hernach wohl untereinander gemischt werden, nach diesem nimmt man ein halb seidel oder noffel,

N. 17

noffel, oder ein wenig mehr sehr guten starcken rothen wein, und so viel jungfraushonig, als genug ist, und lastes alles zusammen sieden in einem neustassierten topff, diß es zu einem rechten safft wird, alsdann thut man die obbemeldte gestossene pulver darein, und rühret solches mit einem hölsern schäustein oder spadel durch einander, bis es wohl untereinander gessorten hat, alsdann thut man solche latwerg in ein glaß oder erdenes gesschirr, und bedienet sich derselben.

NB. Wann diefe latwerge mit der zeit alt wird, so nimmt man nur wieder ein wenig starcken rothen wein, und ein wenig jungfrau bonig und lässet die latwerg darinnen sieden, so wird sie wieder gut, als wann sie erst neu gemacht ware.

N. 16 Ein guter haußtheriac.

tige cronabet oder wacholder beeren, iedes 8 loth, angelica meisters wurßel, iedes 4 loth, weissen diptam bibenell schwalben baldrian teufs fels abbiß anhacen natter sitmer wurßel, iedes 2 loth, cardobene bicten fraut, weinrauten fraut, scabiosen, ehrenpreiß tausendgülden fraut, petonien slätter, iedes eine hand voll, weissen ingber, langen pfesser, posmeranzen schalen, citronen schalen, bibergeil, schone rothe gold innyrthen, mumia, alve hepatica, campher, schonen saffran, storar liquida cronas beth oder wacholder terpentin ol. iedes ein halb loth, guten alten starcen weissen weinen weinen macholder terpentin ol. iedes ein halb loth, guten alten starcen weissen weinen weinen macholder terpentin ol. iedes ein halb loth, guten alten starcen weissen weinen weiner macholder terpentin ol. iedes ein halb loth, guten alten starcen weissen weinen weine mit 5 pfund geläuterten schonen honigzu einer dice.

NB. Diese latwerge, theriac, oder mythridat, ist gut, wann sich ein mensch um das hers, magen, oder sonsten klagt, und kranck ist, ihm darvon nach geduncken, mehr oder weniger, nachdem er alt ist, einzugeben, und darauf schwisen lassen; ist auch gut auswendig zu gebrauchen, wann man magen-wehe hat, oder durchsällig ist, auf den magen aufzulegen.

Einen guten vieh mythridat zu machen.

einhacken-wurhel, wermuth sifop abrauten falben fraut, iedes 8 loth; diese wurhelmund frauter mussen alle durr, und zu pulver gemacht werden; hernach nimm vieh-myrthen, campher, lorbeeren, die schalen alle hinweg, von einem ieden 4 loth, mach es auch klein zu pulver so vies dir möglich ist, mische es wohl untereinander, und sied es mit honig zu einer latwerge, und behalte es zum geruch.

NB.

NB. Wann ein vieherfrancket, foll man ihm von diefem mythridat mehr oder weniger, nach dem das vieh alt oder jung ift, eingeben.

## Allerlen of zu machen.

N. 1 Ein gutes ol für das auswachsen oder bueflicht werden.

imm suß mandels ol. roth rosens ol, blau veilgensweiß liliensmasterosens rosensregenwurm stuhtothsol, iedes 2 loch, misch es wohl unstereinander, und behalte es zum gebrauch. Wann ein kind ansfangt auszuwachsen, oder bucklicht zu werden so soll man alle morgen und abend denselbigen ort, wo der mensch auswächst, mit diesem ol warm schmieren ben einem vsen oder kohlseuer, die hand offt warmen, damit das bl desto besser hinein gehet, und wohl in acht nehmen, daß man den rucksgrad abends ganß gleich streicht.

N. 2 Ein ol für blahung der feiten.

fel baum ol, thue es zusammen in ein glaß und vermachs um und um mit teig, schiebe es mit andern brod in ofen, laß so lang darinnen, als das brodt, und wann es kalt ist, nimm das glas heraus, so ist es recht, preß es aus; man kan sich schmieren früh und spat sein warm, wo der leib aufgeblähet ist, nud sich darauf warm halten.

N. 3 Ein ol für allerlen bruche, jungen und alten zu ge-

brauchen.

Jeimm auf ein pfund baumól 2 gaussen oder 4 hande frische weisse sanickel wurzel, 1 gaussen oder 2 hande voll, schwerdsarn wurzel, die in wäldern wachsen, klein zerhackt, und soder stage in dem ól beisen oder weichen lassen, hernach gar gelinde sieden, bis die krasst wohl here ausgesotten ist, dann durchgedrückt, und in ein glaß an die sonne gessetzt, und wieder frische wurzeln darein gethan, so gehackt seyn müssen; wann mans brauchen will, so muß es im abnehmenden mond geschehen, zu morgens und abends warm hin und wiederschmieren, und nicht um und um, und ein warmes tüchlein darauf geleget, den kindern muß man wenig nehmen, weiles sehr starck ist. Probatum.

N. 4 Eindl zur bruft.

Seimm 2 theil boum-ol, i theil wermuth-fafft, thue es in ein glaß, see ge es an die sonnen, wann einer brust-webe, oder stechen hat, der salbe sich darmit.

N. 5