

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

## Von allerley Safft.

### N<sup>o</sup> 1. Den Alkermes zu machen.

**N**umb ein Loth groblecht gestoffene Alkermesbör / thue sie in ein Messingene Pfan / so ein Maß halt / darauff gieß frisch Wasser / bis obenan voll ist / setze es über das Feuer / so bald es anfangt aufzusieden / so tropffe nach und nach Weinstein-Del hinein / bis und so lang du siehest / daß es die höchste Scharlach-Farb bekommen hat / so dann seyhe es durch ein saubers Tüchl in einen verglasten Weidling / nim 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 / bis und so lang du siehest ein Pulver zu Boden fallen / alsdan höre auff von disem Allaun-Wasser hinein zugießen / und lasse dise zusammen so lang stehen / bis 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 laublechtes Wasser / welches sauber muß sey / bis du nichts mehr Scharffes spühren thust / dises sambt dem Papier trückne in einem Schatten / wie ein nasse Leber / so ist das Pulver als das Principal-Werck zu Alkermes fertig / so dann nim ein Seitl Muschankker-Aepffel-Safft / von feinsten Zucker 2. Pfund / laß alle beede in einem erdenen Geschir dick einsieden / und wann der Safft erkaltet / so thue ihn in ein Messingenes Beck / und thue von dem obigen Alkermes-Pulver / so noch feicht seyn muß / und rühre mit einem hölkern Stößel so vil hinein / bis der Safft die höchste Scharlach-Farb bekomt / dann es hat kein gewisses / wie vil man nehmen muß / sondern sich nur nach der Farb zu richten / wann er also die höchste Farb bekommen hat / so mische auff die lezt nachfolgende Pulver hinein / Paradenß-Holz 3. Quintl / gelbes Sandl-Holz 6. Quintl / Zimet 2 Loth / præparirten Lapidis lasuri 6. Quintl / Corallen 1. Loth / Perlen 3. Quintl / alles



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

### N<sup>o</sup> 2. Den Attich-Safft zu machen.

**U**mb Valtrian- und Pimpernell- Wurzen / rothe Myrrhen / Nicken- Mistl / Saffer / Zitwer / Zimet / Rinten / Ragerl / Muscatnuß / Zimber / Muscatblüe / Hirschen- Gestemb / Allant / Calmuck / Meister- Benedict- Galgant- Wurzen / Kronaugl / Tormentill- Wurzen / dise Stück alle zu Pulver gemacht / und so du ein 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 2. oder 3. Quintl / nach dem die Persohn ist.

### N<sup>o</sup> 3. Blau Beigl-Safft zu machen.

**U**mb blauen Beigl / der abgeschnitten ist 6. Loth / den stoß man in einem steinern Mörser / und balg den Safft durch ein Tüchl / und so vil man Safft hat / so wegt man zweymal so vil Zucker als auff 16. Loth Safft / 1. Pfund Zucker zerstoßen / und 1. Seitel Wasser / laß den Zucker wol sieden / biß daß er sich spint / und wann er wohl gesotten ist / daß er sich spint / so setzt man ihn vom Feuer / und gießt den aufgeschaligten 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 Faimb sauber mit einem Löffel herab genommen wird / kan man ihme in Gläsl gießen / so Hälß haben / und an einem kühlen Drth behalten / nimß weiß Wachs / zerlaß / und oben darauff gossen / mit Papier sauber verbunden / so halt er sich besser.

### N<sup>o</sup> 4. Ein anderer Beigl-Safft zu machen.

**U**mb abgezupfften blauen Beigl / stoß den / thue ihn in ein zinnerne Kandel / biß du 2. Loth hast / brenn ihn ab mit ein Seitel siedenden Wasser / und laß ihn 24. Stund stehen / truck und balg ihn sauber auß / leg ein Pfund schön weißen klein zer Schlagenen Ruchel- Zucker in ein Beck / und laß ihn sieden in der Dicke / wie ein Zulep seyn soll / und verwahr ihn / wie den ersten.

### N<sup>o</sup> 5. Brust-Safft zur Dörtsucht und schwären Athem.

**U**mb süßes Holz 3. Loth / Bockshörnlein 4. Loth / Pappel / Rosen 20. Loth / weiß Magen-Saamen / sambt den Köpffen 8. Loth /

S

Ew



Eybisch. Wurzen ein halb Loth / auff dise Stuck 3. Maß Wasser gossen / und in ein Kessel biß auff die Helffte einsieden lassen / alsdan starck auß geprest / zu dem außgepresten Safft nimb ein halb Pfund Zucker / Venet. Zucker 3. Loth / ein schön rothe Stärck 1. Quintel / dises alles zu einem Safft gefotten. - Disen Safft sollen Lungenfüchtige Leuth brauchen / Morgends und Abends 2. Löffel voll darvon genommen.

### N<sup>o</sup> 6. Ein anderer Brust. Safft zu machen.

**N**imb ein Hand voll Ehrenpreis / anderthhalb Hand voll weiße Betonien / die Blätter sambt der Blüe von Stängl gestraiff / sauber gewaschen und gehackt / mit siedendem 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 gemelbt / und also 7. oder 9. mahl nacheinander / daß das Wasser gar kräftig wird / leg ein Zucker nach Geduncken darein / läutere ihn mit dem Ayrklar / und laß durch ein weiß wollenes Tuch lauffen / koche demnach den Safft in der Dicke wie ein Beigel. Safft / von dem nimbt man zu Nachts 1. oder 2. Löffel voll / ist vor Huesten / und Cathar auff der Brust mit Röhr. Scabiosen / Isop. Ehrenpreis. Salve. Wasser zu brauchen / wann er zu dick ist.

### N<sup>o</sup> 7. Den Corallen Safft zu machen.

**L**estlich nimbt man wohl zeitige Pästlbör / zerstoß mit einem hölzeren Stößel / druck den Safft heraus / laß ihn über Nacht stehen / den andere Tag seyhet man ihn durch ein Flüs. Papier / gieß ihn in ein Glas / nimb ein halb Pfund rothe Corallen mit Zincken / stosse und sähe sie durch ein enges Süb / schütte sie in den Safft / daß 3. Finger darüber gehet / verbünds wohl / setz es in ein warmes Drth / laß 3. Tag stehen / seyhe den Safft herab / behalt ihn in ein Glas wohl vermachter / gieß wiederumb einen frischen Safft auff die Corallen / rührs wohl auff / verbünd das Glas wieder / und laß abermal 3. Tag stehen / und dises zum drittenmahl / hernach seyht man den Safft durch ein dreysaches Tuch / nimb dann auff ein Seitel Safft 1. Pfund Zucker / sied ihn zu einer rechten Dicke / wie ein Safft / nach Belieben ein wenig Alkermes darzu.

### N<sup>o</sup> 8. Den Ehrenpreis. Safft zu machen.

**N**imb Ehrenpreis / stoß und prest den Safft heraus / thue ihn in ein erdenes Geschir / und sied ihn dicklet / behalt ihn zum Gebrauch : Numb davon 2. Löffel voll / mit 2. Löffel voll außgebrenten Ehrenpreis



preiß. Wasser / 2. Loth Zucker darzu / und 2. Loth Ritten-Safft / trinckts auß und schwiz darauß / ist gut vor Sand und Wassersucht.

N<sup>o</sup> 9. Den Erdrauch-Safft zu machen.

**U**mb dieses Kraut und Blü / klaubß von Stingel / und wasche es sauber / laß abtrüeknen / hernach stoß in einem Mörser / und preß den Safft auß / dann nim 2. oder 3. Ayrclar / spritels mit dem Safft wol durcheinander / seh in ein Keller über das Feuer / so fällt der Saimb im Sieden zusammen / wanns gesotten / so laß durch ein wolles Tuch lauffen / nim dann den klaren Safft auff ein Seitel 8. Loth Zucker / für die kleine Kinder 12. Loth / dann er ist sehr bitter / und ein wenig geläutert / auff ein Seitel ein halben Löffel Hönig / klopfte wieder mit 2. Ayrclar ab untereinander / laß sieden / dann wieder durch ein wollenes Tuch geshhen / alsdan dicklecht sieden lassen zu einem Safft / wanns kalt worden / thue ihn in ein Glas / das oben eng ist / binds zu / so ist er fertig.

N<sup>o</sup> 10. Hollerpozen-Safft zum Purgieren.

**U**Je Hollerpozen thue wol stossen / biß klein seynd / druckß durch ein Tuch hart auß / nim 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<sup>o</sup> 11. Wie man Himbör-Safft macht / so ein gewaltige Herßstärkung.

**U**mb wolzeitige Himbör / laß sie in guten Essig 24. Stund ligen / alsdan druckß durch ein Tuch mit dem Essig / leg demnach zerschlagenen Zucker darein / laß ihn fein dicklecht sieden / daß die rechte Dicke und Süße hat / von demselben Safft soll man denen Leuthen in hitzigen Kranckheiten ein Tranck abgießen / und geben / ist ein über die massen gute Herßstärkung.

N<sup>o</sup> 12. Ein anderer Himbör-Safft zur Herßstärkung.

**U**Je Himbör thut man in einem saubern Löffel zertreiben / durch ein Tuch balgen / nim Amarellen / druck auch den Safft auß / daß jedes ein Seitel / darnach nim Zucker / daß genug ist / gar schön geläutert / und schwarze rothe dicke Rägerl klein gehackt / laß miteinander sieden / druckß wieder durch / hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten / so ist es gerecht und gut / diser Safft ist ein köstliche Herßstärkung in hitzigen Kranckheiten.

§ 2

N<sup>o</sup> 13.



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

**U**mb Isop/wann er blüet/ Weinkraut/ Salve/ jedes so vil man will/ doch eines so vil als des andern / von Stingel 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 2. Finger hoch über die Kräuter gehen / des andern Tags in ein Kessel bey 2. Stund lang sieden lassen / daß die Kräuter sich wohl zersieden/ rührs darbey wol umb/ daß sie sich nicht anbrennen / preß wol auß / siede selben in ein Messingen Beck / gleich wie ein Safft. Disen Safft brauche also / wann eines Wehetagen / Blattern/ oder Geschwür im Hals hat/ vor und nach dem Essen / frühe und spatt / je öfter je besser ein halben Löffel voll in Mund genommen/ und langsam hinab gelassen/ jedoch muß man sich erstens mit guten Surgel-Wasser gurglen / es wird gewiß helfen.

N<sup>o</sup> 14. Ein guter Ritten-Safft/ so zu vilen Kranckheiten gut.

**U**mb Ritten so vil du wilt / wisch sauber ab / und stich den Bogen heraus/ reiß an einem Riebeisen/ laß außpressen/ und den Safft 2. Tag stehen/ daß er lauter wird/ alsdan gieß ihn in einen Kessel/ oder Häfen / setz ihn auff die Gluth / und laß ihn gemach sieden / biß er wird wie ein Beigl. Zulep/ so man will / kan man etliche Lemoni- oder Citroni-Schäller darbey sieden lassen / aber besser daß man den Ritten-Safft nur allein sied / wann er genug gesotten ist / thut man ihm vom Feuer / laß erkühlen / gieß ihn dann in ein gläserne Flaschen / und behalt ihn auff zum Gebrauch.

Tugend/ wie diser Safft zu gebrauchen.

**E**rstlich hilfft er für den kurzen Athem; Andertens / hilfft er den je nigen 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 / den Jungen ist er gut zugebrauchen in hitzigen Fiebern / und grossen Durst / ein Löffel voll in ein halben Maß frisch Brunnen-Wasser wohl abgossen / und getruncken/ ist ein treffliche Labung.

N<sup>o</sup> 15.



N<sup>o</sup> 15. Ein köstlicher Ritten-Safft für den bösen Luft.

**U**mb erstlich 2. Maß des lautern Ritten-Safft/ frische Pimpernell-  
Wurzen / frische Citroni-Schäller / Allant- und Eber-Wurzen /  
Cassia lignea, von jeden ein halbes Loth / dieses alles grob zer-  
schnitten / und in den Ritten-Safft gethan / gemacht sieden lassen / dar-  
nach ein halbes Pfund Zucker darein geworffen / und das Saure von 4.  
Lemoni darzu gethan / in die Dicke wie ein Safft gekocht / dann in einer  
Flaschen wol verwahrt; Diser Safft ist nüglicher / als der Theriac und  
Medritat / treibt alles böses vom Herzen.

N<sup>o</sup> 16. Wie man den schwarz Kürschen-Safft macht.

**U**n nimbt schwarze süsse Wald-Kürschen / presß den Safft andert-  
halb Seitel auß / hernach nimbt dicke braune rothe Nägel 6. Loth /  
klein gehackt / und in den Safft gethan in ein Glas / über Nacht  
stehen lassen / den andern Tag 2. oder 3. Wähl thun lassen / hernach auß-  
getruckt / und durchgeseihen / dann ein schön weissen Zucker 1. Pfund dar-  
unter gemischt / und zu ein Safft in rechter Dicke gesotten / ist ein treff-  
liche Herkßstärkung.

N<sup>o</sup> 17. Den Muschänßger-Aepffel-Safft zu sieden.

**U**n nimbt die Aepffel wann sie gleich vom Baum kommen / reibet  
sie / presß den Safft auß / und geseihen / diesen kühle in 4. gleichen  
Häfen / laß miteinander zugleich sieden / wann sie einsieden / füllt  
man sie nach und nach zusammen / biß eins bleibt / unter wehrenden Sie-  
den muß man den Safft mit einem hölzern Löffel absaumen / durch ein  
doppeltes Tuch geseihen / hernach in ein Glas gefüllt / oben auff Mandl-  
Del gethan / so ist er fertig.

N<sup>o</sup> 18. Meer-Zwiffel-Safft zu machen.

**U**n nimbt 3. Pfund Zucker und 2. Pfund Meer-Zwiffel-Essig / und  
sieds zu einem Safft / oder nimbt Hönig / so schön geläutert ist / 3.  
Pfund / Essig 2. Pfund / diß laß miteinander sieden / zu einem  
Safft / diser ist dem Magen / und innerlichen Gliedern des Ingeweids /  
sonderlich / so von kalten / dicken / zähen Schleimen verursacht wird / sehr  
nüglich / auch den Nieren / Leber / Brust und Hirn sehr gut.



N<sup>o</sup> 19.

## Safft zu Nahren.

**N**imb Allant-Wurken/ Florentinische Beigl-Wurken/ Hueff-Lattich-Wurken/ jedes 5. Quintel/ Englsüß-Wurken/ Süßholz/ jedes 1. Loth/ Eybisch-Wurken ein halbs Loth/ Weinrauten/ Italianische Frauen-Haar/ Isop/ Scabiosen/ Feld-Betonien/ Widerthou/ weissen Andorn / jedes 1. Hand voll / 2. feiste Feigen/ Brust-Perlein / Datelen/ jedes 5. an der Zahl/ Nefß-Saamen/Baumwollen-Saamen/ jedes dritthalb Quintel / blaue Beiglblüe / Ochsenzungen-Blüe/ Hueff-Lattich-Blüe/rothe Korn-Blumen/weiße See-Blumen/jedes so vil, was man zwischen 3. Fingern fassen kan / ganzen Zimet 3. Quintel/ dieses was zu schneiden ist/ soll geschnitten/ und so dann in ein guten Essig/ wie auch Ochsenzungen-und Scabiosen-Wasser/ so vil genug/ 24. Stunden paizen und eingewächter lassen / alsdan außgepreß / und sein Zucker darzu gemischt/ so vil genug ist/ und zu einem Safft gemacht/ dessen Dosis oder Gewicht von 3. biß auff 6. Loth.

N<sup>o</sup> 20.

## Den Ruß-Safft zu machen.

**N**imb 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 / alsdan seyhe ihn / und nimb Hönig so vil/ als des Saffts/ siede es zusammen/ und verschäume es/ dann thue darein gehackte Rosen / und ein ganze Muscatnuß gestossen/ darein gerührt / und gesotten. Diser grüne Ruß-Safft/ ist zum Halswehe / oder was sonst im Mund vor Zufall kommen / es macht auch Linderung / wanns von Frankosen verfehrt/ fürwahr es ist ein treffliche Sachen. Probatum.

N<sup>o</sup> 21.

## Ruß-Höpel-Safft.

**W**an nimbt der grün Ruß-Höpel-Schallen / stoß sie / und preß den Safft davon / dieses Saffts nimb 4. Pfund / geläutertes Hönig 2. Pfund/ sied es biß ein rechter Zulep wird. Diser ist dem obigen gleich zu gebrauchen.

N<sup>o</sup> 22.

## Wie man das Oximel machen soll vor die Husten.

**N**imb 1. Pfund lauterer Hönig/ und 2. Seitel Wasser/ laß das Hönig mit dem Wasser gar wol veräumen/ und einsieden / nach dem das Wasser wol eingesotten/ gieß darein anderthalb Seitel Weins Essig / laß sieden / biß der Essig und Hönig wol durcheinander versotten hat/ und es wie ein dünner Safft wird/ so ist es fertig.

N<sup>o</sup> 23.



N<sup>o</sup> 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung/  
Magen-und Herztstärkung.

**W**An nehme grüne Aepffel / so bald sie vom Baum kommen / man darffs nicht schällen / nur auff einem Riebeisen reiben / den Safft ausdrucken / und geyhen / nimb dann zu einer Maß Safft ein Pfund klein zerstoffenen Zucker in den Safft gethan / und in ein Tüchl 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 ein halb Brunnen-Wasser vermischet.

N<sup>o</sup> 24. Den Pfersich-Blüe-Safft zu machen.

**I**mb Pfersich-Blüe 24. Loth / thue selbe in ein zinnerne Flaschen / gieß ein Maß siedendes Wasser darüber / laß 4. oder 6. Stund stehen / presß durch ein Tuch auß / dann wieder in solchen aufgeschresten Wasser 24. Loth Pfersichblüe / und diß also zum drittenmahl / nimb dann weissen Zucker 60. Loth / loche ihn zu rechter Dicke.

N<sup>o</sup> 25. Purgier-Rosen-Safft zu machen.

**W**An nehme Leibfarbe Rosenblät / klaub sie sauber / das kein gelbes Sämel darein kombt / stoß in ein Mörser zimlich klein / druckts fest in ein zinnerne Rاندl / darein 3. oder 4. Maß gehen / gieß daran 2. Seitel siedendes Wasser / setz in ein Keller / laß 8. oder 14. Tag / nach dem du wilt stehen / hernach presß die Rosen auß / daß deß Safft 2. Maß werde / nimb 3. Viertel aufklaubte Senet-Blätter / und 4 Loth gute Rhabarbara / die schneide klein / setz den Safft zu einer Bluet / daß er warm wird / thue die Senetblätter / und Rhabarbara darein / setz darnach an ein kühles Orth / laß 2. Tag stehen / dann thus in ein Beck übers Feuer / laß wol sieden / presß starck auß / daß du deß Safft 5. Seitel hast / nimb 2. Pfund Zucker / vermisch ihn mit dem Safft / setz über das Feuer / laß ein 2. oder 3. Sud auffthun / daß verschäumbt / läutere es mit einem Uyrclar / gieß durch ein wülleses Tuch / dann siede ihn in der Dicke / als wie ein Zulep / wanns erkaltet / gieße den Safft in ein Glas / mit ein engen Hals. Von diesem Safft einem gewachsenen Menschen zu Morgends 3. oder 4. Löffel voll eingeben / einem Jungen weniger / darnach die Naturen seynd zum Purgieren / 2. Stund darauff gefast / darnach ein lautere Suppen genommen.

N<sup>o</sup> 26.



N<sup>o</sup> 26. Rhabarbara-Safft zum Purgieren.

**U**mb schön frische Rhabarbara ein Viertel / schneid solche fein dün und klein in ein zinnerne Randl gethan / darauff Borago. An-tivi. Zigori. Erdrauch. Melissen. schwarz Kürschen. Lindenblü. Saurampffer. Wasser / von jeden 1. Seidl gegossen / und 12. Loth Zimet. Wasser / 1. Löffel Aneiß zerknirscht / wol durcheinander gemischt / und die Randl mit Laimb gut verstrichen / 14. Tag im Keller stehen lassen / hernach in ein siedendes Wasser gefest / und so lang sieden lassen / bis man ver-meint / daß die Krafft wol herauß seye / darnach kühl ausgepreß / nim 1. Pfund Zucker / und den Safft mit Ayrclar / wol abgesprittelt / setz sambt dem Zucker über das Feuer / daß es ein Sud 2. oder 3. aufsthue / laß durch ein wülleses Tuch lauffen / alsdan zu rechter Dicke sieden lassen / wanns erkaltet / thue selben in ein Glas. Gebrauch: Von disem einer Versohn 4. oder 5. Löffel voll eingeben / einem Kind anderhalb Löffel voll / einem jährigen Kind 1. Löffel voll / er reiniget das Geblüt / und die-net dem Magen / Kopff / kühlet auch die Leber.

N<sup>o</sup> 27. Saurampffer-Safft in hitzigen Kranckheiten.

**U** In disem Kraut drucke den Safft herauß / und mit Zucker zu ei-ner rechten Dicke gelocht / ist in solchen Kranckheiten zum Abgies-sen überauß gut.

N<sup>o</sup> 28. Den sauren Weinbör-Zulep zu machen.

**U** An nimbt unzeitige Weinbör umb Egndi / die sich gleich ein wenig greiffen lassen / von dem Stingl abbrockt / in ein steinern Mör-ser zerstoßen ausgepreß / und den Safft über Nacht stehen las-sen / den andern Tag laß ihn durch ein wülleses Sack lauffen / ein frischen Citroni genommen / das Gelbe davon / das Weiße sambt dem Sauren zu dünnen Schniglen geschnitten / auff 1. Seidl Safft ein halben Citro-ni / laß sieden / bis die Schniglein gar weich werden / darnach druckts wieder auß / doch daß das Dickeste nicht mitgeheth von Citroni / alsdan nim 1. Pfund Zucker / laß zu rechter Dicke sieden / wie einen andern Zulepp.

N<sup>o</sup> 29. Weinbör-Safft oder Versu zu machen.

**U** Umb halbzeitige Weinbör / streiff es von Stingel / und wasch vorz-an / preß den Safft auß / gehyhen / setz ihn zum Feuer in eiliche Häfen / laß miteinander zugleich sieden / alsdan füllt man es nach und nach zusammen / daß eines bleibt / mit einem hölkernen Löffel darne-ben



ben alleweil abgefäumbt/ in Gläser gefüllt und auffbehalten/ wann er ein  
Virt/ Jahr gestanden/ muß man zusehen/ dann es setzt sich ein Weinstein  
am Boden/ so muß man ihn durch Fluß-Papier seihen.

### N<sup>o</sup> 30. Den Weinschärling-Safft zu machen.

**W** Herbst nimb der schönen rothen Weinschärlingbör/ die gar schön  
zeitig seynd/ thue die Steinlein sauber heraus/ stoß in ein Mörser  
wol klein/ preß wol auß/ laß ihn Tag und Nacht stehen/ seihe ihn  
wieder sauber durch/ daß er wol klar werde/ nimb deß Saffts und Zucker  
jedes gleich / der Zucker muß klein gestossen seyn / rühre wol durcheinan-  
der / thue es in ein weites Zucker-Glas / oder in mehr Gläser / sie müssen  
aber nicht gar voll seyn/ selbe wol zugedeckt/ unter den Ofen bey 14. Tag  
gesetzt/ aber nicht gar zu heiß/ alle Abend und Morgen wol umbgerührt/  
und so dann mit einer Blater wohl vermachet.

Weiter folget wie diser Safft soll gebraucht werden.

**M** An nimbt 2. Löffel voll dises zubereiten Saffts / thue es in ein zim-  
lich grosses Glas / darzu thue auch 2. Löffel voll außgedruckten  
Citroni-Safft/ präparirte Perl/ präparirte rothe Corallen jedes  
2. Quintl/ rühre durcheinander/ laß 3. oder 4. Stund stehen/ so werden  
sich die Perl und Corallen auflösen / es wird gleich alles / als wans sie  
dete und auffwallen thäte/ wann es sich wieder gesetzt hat / so nimb her-  
nachfolgende Stuck und Wasser/ jedes nach seinem Gewicht dar: u in das  
Glas; als Melissen/ Dhsenzungen/ Borago/ Wasser jedes 4. Loth / Zi-  
met- Wasser 2. Loth/ distillirtes Capaun- Wasser 6. Loth/ dises alles un-  
tereinander wol vermengt / und in ein glasterten Geschirz vermachter be-  
halten; wann ein Persohn in grossen Ohnmächten und Schwachheiten/  
Hiß der Leber/ der Brust/ auch Hiß im Haupt hat / dem solle alle Virts/  
stund / auch bey Tag und Nacht / von disem Wasser 1. Löffel voll einge-  
ben werden/ auch wann der Gewalt Gottes einen Menschen berührt hat/  
so soll man noch zu dem obigen Safft / präparirtes Elend-Clau andert-  
halb Quintl / präparirtes Hirschhorn 1. Quintl nehmen / wie auch ein  
wenig Einhorn.

### Von allerley Zucker.

N<sup>o</sup> 1. Ein köstlicher Nägel-Zucker / für das schwäre  
Herzklopfen und Ohnmächten.

**R**stlich nimb 1. oder 2. Citronen / nachdem sie groß / hact's mit al-  
len ganz klein/ so dann nimb Rosmarin/ Boragi/ Dhsenzungen/  
gelbe