

ben alleweil abgefäumbt/ in Gläfer gefüllt und auffbehalten/ wann er ein  
Virtl Jahr gestanden/ muß man zusehen/ dann es setz sich ein Weinstein  
am Boden/ so muß man ihn durch Fluß-Papier seynhen.

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

**W** Herbst nimb der schönen rothen Weinschärblingör/ 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/ seynhe ihn  
wieder sauber durch/ daß er wol klar werde/ nimb deß Saffts und Zucker  
jedes gleich / der Zucker muß klein gestossen seyn / rührs wol durcheinan-  
der / thue es in ein weites Zucker-Glaß / oder in mehr Gläfer / sie müssen  
aber nicht gar voll seyn/ selbe wol zugedeckt/ unter den Ofen bey 14. Tag  
gesezt/ 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.

**A**n nimbt 2. Löffel voll dises zubereiten Saffts / thue es in ein zim-  
lich grosses Glaß / darzu thue auch 2. Löffel voll außgedruckten  
Citroni-Safft/præparirte Perl/præparirte rothe Corallen jedes  
2. Quintl/rührs 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 gesezt hat / so nimb her-  
nachfolgende Stuck und Wässer/ jedes nach seinem Gewicht dar; u in das  
Glaß; 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 / præparirtes Elend-Clau andert-  
halb Quintl / præparirtes 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.

**K**östlich nimb 1. oder 2. Citronen / nachdem sie groß / hackts mit al-  
len ganz klein/ so dann nimb Rosmarin/Boragi-Dhsenzungen-  
gelbe



gelbe Beiglblüe / eines so vil als des andern / thue es in ein Glas / gieß ein guten Muscateller / oder andern starcken Wein darauff / daß nur durch und durch naß werde / laß 1. oder 2. Tag paßsen / brenns fein kühl auß ; den Nägel-Zulep aber bereit wie folgt / nimb des Wassers ein Seitel / läutere ein Pfund Zucker damit / laß ihn sieden / biß er gestehet / dann thue 12. Loth schöne dicke rothe Nägel abgeschnittener darein / so vorhero in einem steinern Mörser zerstoßen / laß 1. 2. oder 3. Sud thun / dann von 2. Lemoni das Saure herauß / thue es darein / laß noch zwey Sud thun / laß erkalten / thue es in ein Glas / dann Bisam oder Ambra 3. Gran wol 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 kans außlassen.

### N<sup>o</sup> 2. Wie man den Pomeräntschen-und Bermuth-Zucker machen soll.

**U**mb Römischen Bermuth / wasche denselben sauber / und streiffe ihn von Stingel ab / damit nichts hartes darbey bleibe / hacke und zerstoße denselben in einem steinern Mörser klein / alsdann nimb etliche süße Pomeräntschen / löse die Kerner herauß / und hacke die Pomeräntschen auch klein / so dann / wann man 8. Loth Bermuth nimbt / muß man so vil der Pomeräntschen auch nehmen / und 18. Loth Zucker / an diesen gieß ein wenig Wasser / laß sieden / und wann der Zucker ge'äutert / den Bermuth und Pomeräntschen mische unter den Zucker / laß so lang sieden / daß die Dicke / als ein Rosen-Zucker bekomt. Von diesem Zucker nimb zu Nachts und Morgens / einer halben Wallischen Nuß groß ein / vertreibt Wind und Gall / und stärckt absonderlich den Magen.

### N<sup>o</sup> 3. Köstlicher-Schlag-Zucker / dem Haupt / Magen und der Brust nützlich.

**U**mb Majoranblüe / blau und gelben Beigl / rothe Rosen / Schlüssel-Blumen / rothe dicke Nägel / Wild-Salve-Blüe / Ochsenzungen / Boragi / jedes 1. Loth / zu diesem nimb 18. Loth Zucker / Sals-trian-Rosmarin-Lavendl-Blüe / jedes 2. Loth / Zucker zu jedem 4. Loth / wie die Blüe nacheinander kommen / alles wol untereinander gestossen / dann in ein Glas gethan / und an die Sonnen gesetzt / dann nimbt man von den Speciebus Aromaticis Rosati / so in der Apotheken zu finden / 1. Loth / und vermengts mit den Blüen in ein Mörser wol durcheinander / wann es zu dick will werden / so feuchte es mit Lavendl-Wasser an / das  
von



von alle Morgen einer Haselnuß groß genommen / welcher sich des Schlags besorgt.

#### N<sup>o</sup> 4. Ein guter Zucker vor die Wind und Gall.

**L**istlich nimb 8. Loth frischen Vermuth/wasche ihn sauber/hacke und stosse denselben in einem steinern Mörser ganz klein / alsdan nimb 8. Loth süße Pomerantschen/löse die Kern davon/ und das übrige hacke alles sambt den Schällern auch ganz klein / alsdan nimb 3. Viertling schönen Kuchel-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 seyhe ihn / daß er fein schön lauter und klar wird / sodan schütte den Vermuth sambt den Pomerantschen darein / und laß solches miteinander so lang sieden/ biß du verweinst/ daß sich die Rauche von den Pomerantschen-Safft/ und Vermuth 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 Magenwehe leydet / soll er bißweilen von disem Zucker zu Nachts und Morgens jedesmal einer halben Nuß groß einnehmen / dann es vertreibt die Wind und Gall/ und stärcket gewaltig den Magen.

#### N<sup>o</sup> 5. Guten Zucker-Rosat zu machen.

**L**istlich nimb schöne abgeschnittene Scharlach-Rosen / daß nichts gelbes dabey bleibt / 1. Pfund/dieselbe stoß in einem steinern Mörser auff das allerkleinst / nimb 2. Pfund schönen weissen Kuchel-Zucker / daran gieß 1. Halbe gutes aufgebrenntes Rosen-Wasser / laß den Zucker zimlich dick sieden / dann ein wenig überkühlen/ darnach thue die gestoffenen Rosen darein / und laß ob einer reschen Glut geschwind sieden/ etwan so lang/ als ein paar Yhr / darnach soll man etliche Tropfen Spiritus Vitrioli darein thun / damit es ein 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 mans nicht sieden / solches behalt in einen 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 darvon nehmen/ dann es kühlet gewaltig die Leber/ das Geblüt und die Nieren.