

Wann sich ein Mensch in der Pest-Zeit beklaget / kan man ihm ein Löffel voll oder mehr eingeben / und darauff schweizen lassen. In kalten Siebern dienet dieser Essig ebenfalls / davon ein Löffel voll eingenommen / und darauff geschwitzt / ist vielmahls probirt worden.

Von allerley Säfft.

N^o 1.

Den Alkermes zu machen.

Nimb ein Loth groblecht gestossene Alkermes-Bör / thue sie in ein Messingene Pfann / so ein Maß halt / darauff gieß frisch Wasser / biß obenan voll ist / setze es über das Feuer / so bald es anfangt aufzuzieden / so tropff nach und nach Weinslein-Del hinein / biß 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 gestossenen 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 diesem Allaun-Wasser nach und nach hinein in das obige rothe Scharlachfarbe Wasser / biß und so lang du siehest ein Pulver zu Boden fallen / alsdann höre auff von diesem Allaun-Wasser hinein zu gießen / und lasse diese zusammen so lang stehen / biß sich alles auff den Boden gesetzt / seyhe dieses 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 laublechts Wasser / welches sauber muß seyn / biß du nichts mehr Scharffes spühren thust / dieses sambt dem Papier trückne in einem Schatten / wie eine nasse Leber / so ist das Pulver als das Principal-Werck zu Alkermes fertig / so dann nim ein Seitl Muschankter-Eppfel-Safft / vom feinsten Zucker 2. Pfund / laß alle beede in einem erdenen Geschirz dick einsieden / und wann der Safft erkaltet / so thue ihn in ein Messingenes Beck / und thue von dem obigen Alkermes-Pulver / so noch feucht seyn muß / und rühre mit einem hölkernen Stöffel so viel hinein / biß der Safft die höchste Scharlachfarb bekombt / dann es hat kein Gewisses / wie viel 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 Sand-Holz 6. Quintl / Zimet 2. Loth / præparirten Lapidis Lafuri 6. Quintl / Corallen ein Loth / Perlen 3. Quintl / alles

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

N^o 2. Den Altich-Safft zu machen.

Nimb Valtrian- und Pimpernell-Wurken/ rothe Myrrhen/ Eichen- Mistl/ Saffer/ Zitwer/ Zimet-Rinden/ Nägel/ Muscatnuß/ Imber/ Muscat-Blühe/ Hirschen-Gestämb/ Allant-Calmus-Weister-Benedict- Galgant- Wurken/ Kronäugl/ Tormentill- Wurken/ diese Stück alle zu Pulver gemacht/ und so du eine Maß Safft machen wilt/ thue diser Stück eines jeden 1. Löffel voll nehmen/ und den Altich-Safft mit diesen Stücken untereinander sieden lassen / ist gut für alle Geschwulsten und Fieber / auch vor hitzige Kranckheiten/ darvon gib ein biß zwey/ oder 3. Quintl / nachdem die Persohn ist.

N^o 3. Blauen Beigel-Safft zu machen.

Nimb blauen Beigel/ der abgeschnitten ist/ 6. Loth / den stoff man in einem steinern Mörser / und balg den Safft durch ein Tüchel/ und so vil man Safft hat/ so wegt man zweymahl so vil Zucker/ als auff 16. Loth Safft/ ein Pfund Zucker zerstoßen / und ein Seitel Wasser/ laß den Zucker wohl sieden/ biß daß er sich spinnt/ und wann er wohl gesotten ist / daß er sich spinnt / so setzt man ihn vom Feuer / und gießt den aufgezalgten Safft darein/ und rühret 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 Faum sauber mit einem Löffel herab genommen wird / kan man ihne in Gläsel gießen/ so Halß haben/ und an einem kühlen Orth behalten / nimb weiß Wax / zerlaß / und oben dar auff gossen / mit Papier sauber verbunden / so halt er sich besser.

N^o 4. Ein anderer Beigel-Safft zu machen.

Nimb abgezupfften blauen Beigel/ stoff den/ thue ihn in eine zinnerne Kandel/ biß du 2. Loth hast/ brenn ihn ab mit ein Seitel siedenden Wasser / und laß ihn 24. Stund stehen / druck und balg ihn sauber auß / leg ein Pfund schönen 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^o 5. Brust-Safft zur Dör-sucht und schwären
Athem.

Nimb süßes Holz 3. Loth / Bockshörlein 4. Loth / Pappel-Rosen 20. Loth / weiß Magen-Saamen / sambt den Köpfen 8. Loth / Eybüsch

8

Eybüsch-Wurken ein halb Loth/ auff dise Stuck 3. Maß Wasser gossen/ und in ein Kessel biß auff die Helffte einsieden lassen/ alsdann starck außgepreß/ zu den außgepreßten Safft nimb ein halb Pfund Zucker / Penat-Zucker 3. Loth / ein schön rothe Stärck 1. Quintl / dises alles zu einent Safft gesotten. Disen Safft sollen Lungen-süchtige Leuth brauchen/ Morgens und Abends 2. Löffel voll darvon genommen.

N^o 6. Ein anderer Brust-Safft zu machen.

Nimb ein Hand voll Ehrenpreis/ anderthab Hand voll weiße Betonien / die Blätter sambt der Blühe vom Stingel gestreift / sauber gewaschen und gehackt / mit siedenden Wasser überbrennt / laß dann über Nacht im Keller stehen/ wohl zugedeckt/ den andern Tag außgebalgt / laß wiederumb siedheiß werden / über frische Kräuter gossen / wie oben gemeldt/ und also 7. oder 9. mahl nacheinander/ daß das Wasser gar kräftig wird / leg ein Zucker nach Geduncken darein / läutere ihn mit dem Eyerklar / und laß durch ein weiß-wollenes Tuch lauffen / Koch demnach den Safft in der Dicke / wie ein Beigel-Safft / von dem nimbt man zu Nachts 1. oder 2. Löffel voll / ist vor Husten / und Cathar auff der Brust mit Röhl-Scabiosen-Isop-Ehrenpreis-Salve-Wasser zu brauchen / wann er zu dick ist.

N^o 7. Den Corallen-Safft zu machen.

Nstlich nimbt man wohlzeitige Pästlör / zerstoß mit einem hölzeren Stößel / druck den Safft heraus / laß ihn über Nacht stehen / den andern Tag senhet man ihn durch ein Fließ-Papier / gieß ihn in ein Glas/ nimb ein halb Pfund rothe Corallen mit Zincken/stosse und sähe sie durch ein enges Süß / schütte sie in den Safft / daß drey Finger darüber gehet/ verbind es wohl / setz es in ein warmes Orth / laß 3. Tag stehen/ senhe den Safft herab / behalt ihn in ein Glas wohl-vernemacher/ gieß wiederumb einen frischen Safft auff die Corallen/rühr es wohl auff/ verbind das Glas wieder / und laß abermahl 3. Tag stehen / und dises zum drittenmahl / hernach senhet man den Safft durch ein dreysaches Tuch/nimb dann auff ein Seitel Safft 1. Pfund Zucker / siede ihn zu einer rechten Dicke/ wie ein Safft/ nach Belieben ein wenig Alkermes darzu.

N^o 8. Den Ehrenpreis-Safft zu machen.

Nimb Ehrenpreis/ stoß und preß den Safft heraus / thue ihn in ein erdenes Geschirz / und sied ihn dicklet / behalt ihn zum Gebrauch: Nimb davon 2. Löffel voll/ mit 2. Löffel voll außgebrennten Ehrenpreis-

preis

preiß Wasser / 2. Loth Zucker darzu / und 2. Loth Ritten-Safft / trinck es auß / und schwiz darauff / ist gut für Sand und Wasser sucht.

N^o 9. Den Erdrauch-Safft zu machen.

Nimb dises Kraut und Blühe / klaub es vom Stingel / und wasche es sauber / laß abtrücknen / hernach stoß in einem Mörser / und preß den Safft auß / dann nimb 2. oder 3. Eyerklar / sprittels mit dem Safft wohl durcheinander / seh in einen Keller über das Feuer / so fallt der Faim im Sieden zusammen / wann es gesotten / so laß durch ein wol- lenes Tuch lauffen / nimb 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 einen halben Löffel Hönig / klopff es wie- der mit 2. Eyerklar ab untereinander / laß sieden / dann wieder durch ein wollenes Tuch geyhen / alsdann dicklecht sieden lassen zu einem Safft / wann es kalt worden / thu es in ein Glas / das oben eng ist / bind es zu / so ist er fertig.

N^o 10. Hollerpoßen-Safft zum Purgiren.

Die Hollerpoßen thue wohl stossen / bis klein seynd / druck es durch ein Tuch hart auß / nimb 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^o 11. Wie man Himbör-Safft macht / so eine ge- waltige Herz-Stärckung.

Nimb wohlzeitige Himbör / laß sie in guten Essig 24. Stund ligen / alsdann druck es durch ein Tuch mit dem Essig / leg demnach zer- schlagenen Zucker darein / laß ihn fein dicklecht sieden / daß die rechte Dicke und Süße hat / von demselben Safft soll man denen Leuthen in hüzigen Kranckheiten ein Trancß abgiessen / und geben / ist eine über die massen gute Herz-Stärckung.

N^o 12. Ein anderer Himbör-Safft zur Herzstärckung.

Die Himbör thut man in einem saubern Löffel zerreiben / durch ein Tuch balgen / nimb Amarellen / druck auch den Safft auß / daß jedes ein Seitel / darnach nimb Zucker / daß genug ist / gar schön geläutert / und schwarz / rothe dicke Nägerl klein gehackt / laß miteinan- der sieden / druck es wieder durch / hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten / so ist es gerecht und gut / diser Safft ist eine köstliche Herzstär- ckung in hüzigen Kranckheiten.

§ 2

N^o 13.

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

Imb Isop/ wann er blühet/ Weinkraut / Salve / jedes so vil man will / doch eines so vil als des andern / vom Stengel 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 zwey Finger hoch über die Kräuter gehen / des andern Tags in ein Kessel bey 2. Stund lang sieden lassen / daß die Kräuter sich wohl zerfieden / rühr es darbey wohl umb / daß sie sich nicht anbrennen / preß wohl auß / siede selben in einem messingen Beck / gleichwie ein Safft. Disen Safft brauche also / wann eines Wehetagen / Blattern / oder Geschwür im Hals hat / vor- und nach dem Essen / frühe und spat / je öfter je besser / ein halben Löffel voll im Mund genommen / und langsam hinab gelassen / jedoch muß man sich erstens mit guten Gurgels Wasser gurglen / es wird gewiß helfen.

N^o 14. Ein guter Ritten-Safft / so zu vilen Krankheiten gut.

Imb Ritten / so vil du wilt / wisch sauber ab / und stich den Bogen heraus / reibs an einem Ribeysen / laß außpressen / und den Safft 2. Tag stehen / daß er lauter wird / alsdann gieß ihn in einen Kessel / oder Hafen / setz ihn auff die Glut / und laß ihn gemacht sieden / biß er wird / wie ein Beigel-Zulep / so man will / kan man etliche Lemoni- oder Citroni-Schöller darbey sieden lassen / ist aber besser / daß man den Ritten-Safft nur allein sied / wann er genug gesotten ist / thut man ihn vom Feuer / laß erkühlen / gieß ihn dann in ein gläserne Flaschen / und behalt ihn auff zum Gebrauch.

Tugend / wie diser Safft zu gebrauchen.

Nützlich / hilfft er für den kurzen Athem ; Andertens / hilfft er denenjenigen / so Blut außwerffen / oder von sich geben / bringt Lust zum Essen / benimbt Trunkenheit / stärckt den Magen / macht wohl verdauen / ist gut vor das Brechen / und Aufstossen des Magens / gibt Krafft dem Herzen / hilfft dem verwundten Hals / denen Jungen ist er gut zu gebrauchen in hitzigen Fiebern / und grossen Durst / ein Löffel voll in einer halben Maß frisch Brunnen-Wasser wohl abgossen / und getruncken / ist ein treffliche Labung.

N^o 15.

N^o 15. Ein köstlicher Ritten-Safft für den bösen Luftt.

MAn nimbt erstlich 2. Maß des lautern Ritten-Safft / frische Pimpernell-Wurzen / frische Citroni-Schöller / 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 / darnach 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 wohl verwahrt. Diser Safft ist nutzlicher / als der Theriac und Medritat / treibt alles Böses vom Herzen.

N^o 16. Wie man den schwarzen Kirschen-Safft macht.

MAn nimbt schwarze süße Wald-Kirschen / preß den Safft andert-halb Seitel auß / hernach nimbt dicke braun-rotte Nägerl 6. Loth / klein gehackt / und in den Safft gethan in ein Glas / über Nacht stehen lassen / den andern Tag 2. oder 3. Wall thun lassen / hernach außgedruckt / und durchgesehen / dann ein schön weissen Zucker 1. Pfund darunter gemischt / und zu einem Safft in rechter Dicke gesotten / ist ein treffliche Herß-Stärkung.

N^o 17. Den Muschankger-Aepffel-Safft zu sieden.

MAn nimbt die Aepffel / wann sie gleich vom Baum kommen / reibet sie / preß den Safft auß / und gesehen / diesen gieße in 4. gleiche Häfen / laß miteinander zugleich sieden / wann sie einsieden / füllt man sie nach und nach zusammen / biß eins bleibt / unter wehrenden sieden muß man den Safft mit einem hölzern Löffel absaumen / durch ein doppelttes Tuch gesehen / hernach in ein Glas gefüllt / obenauff Mandl-Öel gethan / so ist es fertig.

N^o 18. Meer-Zwiffel-Safft zu machen.

MAn nimbt 3. Pfund Zucker / und 2. Pfund Meer-Zwiffel-Essig / und sied es zu einem Safft / oder nimbt Hönig / so schön geläutert ist / 3. Pfund / Essig zwey Pfund / diß laß miteinander sieden zu einem Safft / diser ist dem Magen / und innerlichen Gliedern des Ingeweyds / sonderlich / so von kalten / dicken / zähen Schleimen verursacht wird / sehr nutzlich / auch den Nieren / Leber / Brust und Hirn sehr gut.

N^o 19.

Safft zu Nahren.

MAn nimbt Allant-Wurken/ Florentinische Beigl-Wurken/ Hueff-
Lattich-Wurken/ jedes 5. Quintl/ Englsüß-Wurken/ Süßholz/
jedes 1. Loth/ Eybisch-Wurken ein halbes Loth/ Weinrauten/
Italiänische Frauen-Haar/ Isop/ Scabiosen/ Feld-Betonien/ Wider-
thon/ weissen Andorn/ jedes 1. Hand voll/ 2. feiste Feigen/ Brust-Per-
len/ Dateln/ jedes 5. an der Zahl/ Neßl-Saamen/ Baumwollen-Saa-
men/ jedes dritthalb Quintl/ blaue Beigl-Blühe/ Ochsenzungen-Blühe/
Huefflattich-Blühe/ rothe Korn-Blumen/ weisse See-Blumen/ jedes
so vil/ was man zwischen 3. Fingern fassen kan/ ganzen Zimet 3. Quintl/
dieses was zu schneiden ist/ soll geschnitten/ und sodann in einen guten Es-
sig/ wie auch Ochsenzungen- und Scabiosen-Wasser/ so vil genug/ 24.
Stunden pausen/ und eingewächter lassen/ alsdann außgepreß/ und sein
Zucker darzu gemischt/ so vil genug ist/ und zu einem Safft gemacht/ des-
sen Dosis oder Gewicht von 3. bis auff 6. Loth.

N^o 20.

Den Ruß-Safft zu machen.

MAn nimbt die grüne Ruffen/ weil sie noch unzeitig seynd/ und du
noch Rosen hast/ so stosse die Ruffen/ und drucke den Safft auß/
siede/ und rühre es stäts/ alsdann seyhe ihn/ und nimb Hönig
so vil/ als deß Saffts/ siede es zusammen/ und verschäume es/ dann
thue darein gehackte Rosen/ und eine ganze Muscatnuß gestossen/ darein
gerührt/ und gesotten. Diser grüne Ruß-Safft ist zum Halß-Wehe/
oder was sonst im Mund vor Zufall kommen/ es macht auch Linde-
rung/ wann es von Frankosen verfehrt/ fürwahr es ist eine treffliche
Sach. Probatum.

N^o 21.

Ruß-Höpel-Safft.

MAn nimbt der grünen Ruß-Höpel-Schallen/ stoß sie/ und preß den
Safft darvon/ dieses Saffts nimb 4. Pfund/ geläutertes Hönig
2. Pfund/ sied es/ bis ein rechter Zulep wird. Diser ist dem obi-
gen gleich zu gebrauchen.

N^o 22. Wie man das Oximel machen soll vor
die Husten.

MImb ein Pfund lauterer Hönig/ und 2. Seidl Wasser/ laß das Hönig
mit dem Wasser gar wohl verfaumen/ und einsieden/ nachdem
das Wasser wohl eingesotten/ gieß darein anderthalb Seidl Wein-
Essig/ laß sieden/ bis der Essig und Hönig wohl durcheinander versotten
hat/ und es wie ein dünner Safft wird/ so ist es fertig.

N^o 23.

N^o 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung /
Magen- und Herz-Stärkung.

MAn nehme grüne Aepffel / so bald sie vom Baum kommen / man
darff es nicht schöllen / nur auff einen Ribeyfen reiben / den Safft
außdrucken / und gesyhen / nimb dann zu einer Maß Safft ein
Pfund klein-zerstossenen Zucker / in den Safft gethan / und in ein Tüchel
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 einer
Halben Brunnen- Wasser vermischt.

N^o 24. Den Pfersich-Blühe-Safft zu machen.

Nimb Pfersich-Blühe 24. Loth / thue selbe in eine zinnerne Flaschen /
gieß ein Maß siedendes Wasser darüber / laß 4. oder 6. Stund ste-
hen / preß durch ein Tuch auß / dann wieder in solchen außgepresten
Wasser 24. Loth Pfersich-Blühe / und diß also zum dritten mahl / nimb
dann weissen Zucker 60. Loth / koche ihn zu rechter Dicke.

N^o 25. Purgier-Rosen-Safft zu machen.

MAn nehme Leibfarbe Rosen-Blätl / klaub sie sauber / daß kein gelbes
Sämel darein kombt / stoß in ein Mörser zimlich klein / druckts vest
in eine zinnerne Rاندl / darein 3. oder 4. Maß gehen / gieß daran
zwey Seidl siedendes Wasser / setz in ein Keller / laß 8. oder 14. Tag / nach
dem du wilt / stehen / hernach preß die Rosen auß / daß deß Saffts 2. Maß
werde / nimb 3. Viertel außklaubte Senet-Blätter / und 4. Loth gute
Rhabarbara / die schneide klein / setz den Safft zu einer Blut / daß er
warm wird / thue die Senet-Blätter / und Rhabarbara darein / setz dar-
nach an ein kühles Orth / laß 2. Tag stehen / dann thue es in ein Beck
übers Feuer / laß wohl sieden / preß starck auß / daß du deß Saffts 5. Seidl
hast / nimb 2. Pfund Zucker / vermisch ihn mit dem Safft / setz über das
Feuer / laß 1. 2. oder 3. Sud aufsthen / daß verschaumbt / läutere es mit
einem Eyerklar / gieß durch ein wollenes Tuch / dann siede ihn in der
Dicke / als wie ein Zulep / wann es erkaltet / giesse den Safft in ein Glas
mit einem engen Hals. Von disem Safft einem gewachsenen Menschen
zu Morgens 3. oder 4. Löffel voll eingeben / einem jungen weniger / dar-
nach die Naturen seynd zum Purgieren / 2. Stund darauff gefast / dar-
nach eine lautere Suppen genommen.

N^o 26.

N^o 26. Rhabarbara-Safft zum Purgiren.

Nimb schöne frische Rhabarbara einen Viertling / schneid solche fein dünn und klein / in eine zinnerne Kandl gethan / darauff Borago Antivi-Zigori-Erdrauch-Melissen-schwarz Kirschen-Linden-Blühe-Saurampffer-Wasser / von jedem 1. Seitel gegossen / und 12. Loth Zimet-Wasser / 1. Löffel Aneiß zerknirscht / wohl durcheinander gemischt / und die Kandl mit Laimb gut verstrichen / 14. Tag im Keller stehen lassen / hernach in ein siedendes Wasser gesetzt / und so lang sieden lassen / bis man vermeint / daß die Krafft wohl heraus seye / darnach kühl ausgepreß / nimb 1. Pfund Zucker / und den Safft mit Eyerklar wohl abgesprittelt / setz sambt dem Zucker über das Feuer / daß einen Sud 2. oder 3. aufsthue / laß durch ein wollenes Tuch lauffen / alsdann zu rechter Dicke sieden lassen / wann es erkaltet / thue selben in ein Glas. Gebrauch: Von diesem einer Persohn 4. oder 5. Löffel voll eingeben / einem Kind andert halb Löffel voll / einem Jährigen Kind 1. Löffel voll / er reiniget das Geblüt / und dienet dem Magen / Kopff / kühlet auch die Leber.

N^o 27. Sauerampffer-Safft in hitzigen Kranckheiten.

Von diesem Kraut drucke den Safft heraus / und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht / ist in solchen Kranckheiten zum Abgießen überaus gut.

N^o 28. Den sauren Weinbör-Zulep zu machen.

Man nimbt unzeitige Weinbör umb Egydi / die sich gleich ein wenig greiffen lassen / von dem Stingel abgebrocht / in ein steinern Mörser zerstoßen / ausgepreß / und den Safft über Nacht stehen lassen / den andern Tag laß ihn durch ein wollenen Sack lauffen / ein frischen Citroni genommen / das Gelbe davon / das Weiße sambt dem Sauren zu dünnen Schnitzlen geschnitten / auff ein Seitel Safft ein halben Citroni / laß sieden / bis die Schnitzlen gar weich werden / darnach druck es wieder auß / doch daß das Dickeste nicht mitgeheth von Citroni / alsdann nimb ein Pfund Zucker / laß zu rechter Dicke sieden / wie einen andern Zulep.

N^o 29. Weinbör-Safft / oder Versu zu machen.

Nimb halbzeitige Weinbör / streiff es vom Stingel / und wasch voran / preß den Safft auß / gesyhen / setz ihn zum Feuer in etliche Häfen / laß miteinander zugleich sieden / alsdann füllt man es nach und nach zusammen / daß eines bleibt / mit einem hölkernen Löffel darneben

ben

ben alleweil abgefaumt / in Gläser gefüllt / und auffbehalten / wann er ein Viertel Jahr gestanden / muß man zusehen / dann es setzt sich ein Weinsstein am Boden / so muß man ihn durch Fließ-Papier seyhen.

N^o 30. Den Weinschärling-Safft zu machen.

W Herbst nimb der schönen rothen Weinschärlingbör / die gar schön zeitig seyn / thue die Steinlein sauber herauf / stoß in einem Mörser wohl klein / preß wohl auß / laß ihn Tag und Nacht stehen / seyhe ihn wieder sauber durch / daß er wohl kalt werde / nimb deß Saffts und Zucker jedes gleich / der Zucker muß klein gestossen seyn / rühr es 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. Tag gesetzt / aber nicht gar zu heiß / alle Abend und Morgen wohl umbgerührt / und sodann mit einer Blatter wohl vermachet.

Weiter folget / wie diser Safft soll gebraucht werden.

M An nimbt 2. Löffel voll dises zubereiten Saffts / thue ihn in ein zimlich grosses Glas / darzu thue auch 2. Löffel voll außgedruckten Citroni-Safft / præparirte Perl / præparirte rothe Corallen / jedes 2. Quintl / rühr es durcheinander / laß 3. oder 4. Stund stehen / so werden sich die Perl und Corallen auflösen / es wird gleich alles / als wann es siedete / und auffwallen thäte / wann es sich wieder gesetzt hat / so nimb hernachfolgende Stuck und Wasser / jedes nach seinem Gewicht darzu in das Glas ; als Melissen- Ochsenzungen- Borago- Wasser / jedes 4. Loth / Zimet-Wasser 2. Loth / distillirtes Capaun-Wasser 6. Loth / dises alles untereinander wohl vermengt / und in ein glasirtes Geschirz vermachtet behalten ; wann eine Persohn in grossen Ohnmächten und Schwachheiten / Hiz der Leber / der Brust / auch Hiz im Haupt hat / dem solle alle Viertel Stund / auch bey Tag und Nacht / von disem Wasser ein Löffel voll eingeben werden / auch wann der Gewalt Gottes einen Menschen berührt hat / so soll man noch zu dem obigen Safft præparirtes Elend-Klau anderthalb Quintl / præparirtes Hirschhorn 1. Quintl nehmen / wie auch ein wenig Einhorn.

Von allerley Zucker.

N^o 1. Ein köstlicher Nägerl-Zucker für das schwäre Herzklopfen und Ohnmächten.

S Rstlich nimb 1. oder 2. Citronen / nachdem sie groß / hack es mit allen ganz klein / sodann nimb Rosmarin / Boragi- Ochsenzungen- gelbe

3