

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

Ⓞ

gelbe Beigel-Blühe / eines so vil als des andern / thue es in ein Glas / gieß einen guten Muscateller / oder andern starcken Wein darauff / daß nur durch und durch naß werde / laß 1. oder 2. Tag paizen / brenn es fein kühl auß ; den Rägerl-Zulep aber bereite / wie folgt : Nimb des Wasfers ein Seitel / läutere ein Pfund Zucker darmit / laß ihn sieden / biß er gestehet / dann thue 12. Loth schöne dicke rothe Rägerl abgesehntener 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 2. Sud thun / laß erkalten / thue es in ein Glas / dann Bisam oder Umbra 3. Gran wohl 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 Umbra nicht leyden kan / derselbe kan es außlassen.

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

**N**imb Römischen Bermuth / wasche denselben sauber / und streiffe ihn vom Stengel ab / damit nichts hartes darbey bleibe / hacke und zerstoße denselben in einem steinern Mörser klein / alsdann nimb etliche süße Pomerantschen / löse die Kern herauß / und hacke die Pomerantschen auch klein / sodann / wann man 8. Loth Bermuth nimbt / muß man so vil der Pomerantschen auch nehmen / und 18. Loth Zucker / an disen gieß ein wenig Wasser / laß sieden / und wann der Zucker geläutert / so mische den Bermuth und Pomerantschen unter den Zucker / laß so lang sieden / daß die Dicke / als ein Rosen-Zucker bekomt. Von diesem Zucker nimbt zu Nachts und Morgens einer halben Wälschen 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.

**M**an nimbt Majoran-Blühe / blau und gelbe Beigel / rothe Rosen / Schlüssel-Blumen / rothe dicke Rägerl / Wind-Salve-Blühe / Ochsenzungen / Boragi / jedes 1. Loth / zu diesem nimbt 18. Loth Zucker / Faltrian-Rosmarin-Lavend-Blühe / jedes 2. Loth / Zucker zu jeden 4. Loth / wie die Blühe nacheinander kommen / alles wohl untereinander gestossen / dann in ein Glas gethan / und an die Sonnen gesetzt / daß nimbt man von den Speciebus Aromaticis Rosati, so in der Apotheken zu finden 1. Loth / und vermengt es mit den Blühen in ein Mörser wohl durcheinander / wann es zu dick will werden / so feuchte es mit Lavend-Wasser an /

an / davon alle Morgen einer Haselnuß groß genommen / welcher sich  
deß Schlags besorgt.

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

**R**stlich nimb 8. Loth frischen Wermuth / wasche ihn sauber / hacke  
und stoffe denselben in einem steinern Mörser ganz klein / alsdann  
nimb 8. Loth süsse Pomerantschen / löse die Kern davon / und das  
übrige hacke alles sambt den Schöllern auch ganz klein / alsdann nimb  
3. Viertel schönen Ruchel-Zucker / an diesen 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 / sodann schütte den Wermuth sambt den Pomerantschen dar-  
ein / und laß solches miteinander so lang sieden / biß du vermeinst / daß  
sich die Rauche von den Pomerantschen-Safft / und Wermuth recht ver-  
sotten / und es in der Dicke / 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 Magen-  
Wehe leydet / soll er bißweilen von diesem Zucker zu Nachts und Mor-  
gens jedesmahl einer halben Nuß groß einnehmen / dann es vertreibt die  
Wind und Gall / und stärckt gewaltig den Magen.

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

**R**stlich nimb schöne abgeschnittene Scharlach-Rosen / daß nichts  
gelbes darbey bleibt / 1. Pfund / dieselbe stoß in einem steinern Mör-  
ser auff das allerkleinst / nimb 2. Pfund schönen weissen Ruchel-  
Zucker / daran gieß ein Halbe gutes außgebrenntes Rosen-Wasser / laß  
den Zucker zimlich dick sieden / dann ein wenig erkühlen / darnach thue die  
gestoffenen Rosen darein / und laß ob einer reschen Blut geschwind sieden /  
etwann so lang / als ein paar Ay / darnach soll man etliche Tropffen  
Spiritus Vitrioli darein thun / damit es eine 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  
man es nicht sieden / solches behalt in einem 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 davon nehmen / dann  
es kühlet gewaltig die Leber / das Geblüt und die Nieren.