

Von allerlei Säften.

1. Den Alkermes zu machen.

Nimm ein Loth groblecht gestoßene Alkermesbeer, thue sie in eine messingne Pfann, so ein Maß halt, darauf gieß frisch Wasser, bis oben an voll ist, setze es über das Feuer. So bald es anfangt aufzudehen, so tropf nach und nach Weinsteinöl hinein, bis und so lang du stehest, daß es die höchste Scharlachfarb bekommen hat, sodann seihe es durch ein sauberes Tüchl in einen verglasten Weidling, nimm 3 Loth guten rothen gestoßenen Alaun und zerlaß ihn im frischen Brunnenwasser über einem gelinden Feuer, wenn der Alaun zergangen ist, so seihe ihn durch ein wollenes Tuch, daß sein klar wird, sodann gieß von diesem Alaunwasser nach und nach hinein in das obige rothe scharlachfarbe Wasser, bis und so lang du stehest ein Pulver zu Boden fallen, alsdann höre auf von diesem Alaunwasser hinein zu gießen und lasse diese zusammen so lang stehen, bis sich alles auf den Boden gesetzt, seihe dieses Wasser, wo das Pulver auf den Boden geschlagen ist, durch ein Fließpapier, so bleibt das Pulver auf dem Papier

Granatapfel I.

liegen, damit aber die Schärfe von dem Pulver hinweg kommt, so gieße auf das rothe in dem Papier liegende Pulver so lang frisch laulechtes Wasser, welches sauber muß sein, bis du nichts mehr Scharfes spüren thust, dieses sammt dem Papier trockne in einem Schatten, wie eine nasse Leber, so ist das Pulver, als das Principalwerk zu Alkermes fertig, sodann nimm ein Seidl Muschanzker-Aepfelsaft, vom feinsten Zucker 2 Pfund, laß alle beide in einem irdenen Geschirr dick einsieden und wenn der Saft erkaltet, so thue ihn in ein messingnes Becken und thue von dem obigen Alkermes = Pulver, so noch feucht sein muß, und rühre mit einem hölzernen Stößel so viel hinein, bis der Saft die höchste Scharlachfarb bekommt, denn es hat kein Gewisses, wie viel man nehmen muß, sondern sich nur nach der Farb zu richten; wenn er also die höchste Farb bekommen hat, so mische auf die Letzt nachfolgende Pulver hinein: Paradeisholz 3 Quintl, gelbes Sandholz 6 Quintl, Zimmet 2 Loth, präparirten Lapidis Lasuri 6 Quintl, Corallen 1 Loth, Perlen 3 Quintl, alles wohl untereinander gemischt, so ist der Alkermes fertig. Gold thut man nach Belieben darunter.

2. Den Attichsaft zu machen.

Nimm Baltrian = und Bimbernellwurzeln, rothe Myrrhen, Eichenmistl, Gaffer, Zitwer, Zimmetrinden, Nägerl, Muskatnuß, Imber, Muskatblühe, Hirschengestämb, Allant-, Calmuß-, Meister-, Benedict-, Galgantwurzeln, Kronäugl, Tormentillwurzeln, diese Stück alle zu Pulver gemacht, und so du eine Maß Saft machen willst, thue dieser Stück eines jeden 1 Löffel voll nehmen und den Attichsaft mit diesen Stücken untereinander sieden lassen; ist gut für alle Geschwulsten und Fieber, auch vor hitzige Krankheiten, davon gib 1 bis 2 oder 3 Quintl, nachdem die Person ist.

3. Blauen Beielsaft zu machen.

Nimm blauen Beiel, der abgeschnitten ist, 6 Loth, den stoßt man in einem steinernen Mörser, und balg den Saft durch ein Lüchl und so viel man Saft hat, so wägt man 2 mahl so viel Zucker als auf 16 Loth Saft, ein Pfund Zucker zerstoßen und ein Seidel Wasser, laß den Zucker wohl sieden, bis daß er sich spinnt, so setzt man ihn vom Feuer und gießt den ausgebalgten Saft darein und rührt ihn mit einem silbernen Löffel, so wird der

Saft schön an der Farb, man darf ihn weiter nicht sieden lassen, wenn er abkühlet und der Saum sauber mit einem Löffel herab genommen wird, kann man ihn in Gläsl gießen, so Hals haben und an einem kühlen Ort behalten, nimm weiß Wachs, zerlas und oben darauf gossen, mit Papier sauber verbunden, so hält er sich besser.

4. Ein anderer Beiglsaft zu machen.

Nimm abgezupften blauen Veiel, stoß den, thue ihn in eine zinnerne Kandel, bis du 2 Loth hast, brenn ihn ab mit einem Seidl stehenden Wasser und laß ihn 24 Stund stehen, druck und balg ihn sauber aus, leg ein Pfund schönen weißen klein zerschlagenen Ruchlzucker in ein Becken und laß ihn sieden in der Dicke wie ein Zulep sein soll, und verwahr ihn, wie den ersten.

5. Brustsaft zur Dörrsucht und schweren Athem.

Nimm süßes Holz 3 Loth, Bockshörnlein 4 Loth, Pappelrosen 20 Loth, weiß Magensamen sammt den Köpfen 8 Loth, Cibischwurzeln ein halb Loth, auf diese Stuck 3 Maß Wasser gossen und in einem Kessel bis auf die Hälfte einsieden lassen, alsdann stark ausge-

preßt, zu dem ausgepreßten Saft nimm ein halb Pfund Zucker, Benatzucker 3 Loth, eine schöne rothe Stärk 1 Quintl, dieses alles zu einem Saft gesotten. Diesen Saft sollen lungensüchtige Leut brauchen, Morgens und Abends 2 Löffel voll davon genommen.

6. Einen andern Brustsaft zu machen.

Nimm eine Hand voll Ehrenpreis, andert- halb Hand voll weiße Betonien, die Blätter sammt der Blüh vom Stängel gestreift, sauber gewaschen und gehackt, mit siedendem Wasser überbrennt, laß dann über Nacht im Keller stehen, wohl zugedeckt, den andern Tag ausgebalgt, laß wiederum siedheiß werden, über frische Kräuter gossen, wie oben gemeldet, und also 7 oder 9 mahl nacheinander, daß das Wasser gar kräftig wird, leg Zucker nach Guldünken darein, läutere ihn mit dem Eierklar und laß durch ein weiß wollenes Tuch laufen, koche demnach den Saft in der Dicke wie ein Beielast; von dem nimmt man zu Nachts 1 oder 2 Löffel voll, ist vor Husten und Catarrh auf der Brust mit Röhr-, Scabiosen-, Isop-, Ehrenpreis-, Salvewasser zu brauchen, wenn er zu dick ist.

7. Den Corallensaft zu machen.

Erstlich nimm wohlzeitige Pästelbeer, zerstoß mit einem hölzernen Stößel, druck den Saft heraus, laß ihn über Nacht stehen, den andern Tag seihe ihn durch ein Fließpapier, gieß ihn in ein Glas, nimm ein halb Pfund rothe Corallen mit Zinken, stoße und sähe sie durch ein enges Sieb, schütte sie in den Saft, daß 3 Finger darüber gehet, verbind es wohl, setz es an einen warmen Ort, laß 3 Tag stehen, seihe den Saft herab, behalt ihn in einem Glas wohl vermachter, gieß wiederum einen frischen Saft auf die Corallen, rühr es wohl auf, verbind das Glas wieder, und laß abermahl 3 Tag stehen, und dieses zum drittenmahl, hernach seihet man den Saft durch ein dreifaches Tuch, nimm dann auf ein Seidel Saft 1 Pfund Zucker, stede ihn zu einer rechten Dicke, wie ein Saft nach Belieben, ein wenig Alkermes dazu.

8. Den Ehrenpreisast zu machen.

Nimm Ehrenpreis, stoß und preß den Saft heraus, thue ihn in ein irdenes Geschirr und steb ihn dicklecht, behalt ihn zum Gebrauch: Nimm davon 2 Löffel voll, mit 2 Löffel voll

ausgebrennten Ehrenpreißwasser, 2 Loth Zucker dazu und 2 Loth Rittensafft, trink es aus und schwig darauf; ist gut vor Sand und Wassersucht.

9. Den Erdrachsafft zu machen.

Nimm dieses Kraut und Blühe, klaub es vom Stängel und wasche es sauber, laß abtrocknen, hernach stoß in einem Mörser und preß den Saft aus, dann nimm 2 oder 3 Eierklar, sprittets mit dem Saft wohl durcheinander, setz in einer Kessel über das Feuer, so fällt der Faum im Sieden zusammen, wenn es gesotten, so laß durch ein wollenes Tuch laufen, nimm dann den klaren Saft, auf ein Seidel 8 Loth Zucker, für die kleinen Kinder 12 Loth, denn er ist sehr bitter, und ein wenig geläutert, auf ein Seidel einen halben Löffel Honig, klopfe wieder mit 2 Eierklar ab untereinander, laß sieden, dann wieder durch ein wollenes Tuch geseiht, alsdann dicklecht sieden lassen zu einem Saft, wenn es kalt geworden, thue ihn in ein Glas, das oben eng ist, bind es zu, so ist er fertig.

10. Hollerpothen-Saft zum Purgieren.

Die Hollerpothen thue wohl stoßen, bis sie

klein sind, druck es durch ein Tuch hart aus, nimm dann so viel Honig als des Safts, laß mit einander dick sieden, demnach einer starken Person 3 Löffel voll eingeben, den jungen Leuten und Kindern weniger; purgiret lind.

11. Wie man Himbeersaft macht, so eine gewaltige Herzstärkung.

Nimm wohlzeitige Himbeer, laß sie in gutem Essig 24 Stund liegen, alsdann druck es 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 Saft soll man denen Leuten in hitzigen Krankheiten einen Trank abgießen und geben; ist eine über die Maßen gute Herzstärkung.

12. Ein anderer Himbeersaft zur Herzstärkung.

Die Himbeer thut man in einem saubern Löffel zertreiben, durch ein Tuch halgen, nimm Amarellen, druck auch den Saft aus, daß jedes ein Seidel, darnach nimm Zucker, daß genug ist, gar schön geläutert, und schwarze rothe dicke Nägerl klein gehackt, laß miteinander sieden, druck es wieder durch, hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten, so

ist es gerecht und gut, dieser Saft ist eine köstliche Herzstärkung in hitzigen Krankheiten.

13. Ein sehr köstlicher Halsast, so auch die bösen Blattern heilet.

Nimm Isop, wenn er blühet, Weinkraut, Salve, jedes so viel man will, doch eines so viel als des andern, vom Stängel 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 zwei Finger hoch über die Kräuter gehen, des andern Tags in einem Kessel bei 2 Stund lang sieden lassen, daß die Kräuter sich wohl zerfieden, rühr es dabei wohl um, daß sie sich nicht anbrennen, preß wohl aus, siede selben in einem messingnen Becken gleichwie einen Saft. Diesen Saft brauche also: wenn eines Wehetagen, Blatter oder Geschwür im Hals hat, vor und nach dem Essen, früh und spät, je öfter je besser, einen halben Löffel voll in Mund genommen und langsam hinabgelassen, jedoch muß man sich erstens mit gutem Gurgelwasser gurgeln, es wird gewiß helfen.

14. Ein guter Rittensaft, so zu vielen Krankheiten gut.

Nimm Ritten so viel du willst, wisch sauber ab und stich den Buzen heraus, reib an einem Riebeisen, laß auspressen und den Saft 2 Tag stehen, daß er lauter wird, alsdann gieß ihn in einen Kessel oder Hasen, setz ihn auf die Glut und laß ihn gemacht sieden, bis er wird wie ein Beiel = Zulep; so man will, kann man etliche Lemonen = oder Citronenschäler dabei sieden lassen, aber besser, wenn man den Rittensaft nur allein sied; wenn er genug gesotten ist, thut man ihn vom Feuer, laß erkühlen, gieß ihn dann in eine gläserne Flaschen und behalt ihn auf zum Gebrauch.

15. Tugend, wie dieser Saft zu gebrauchen.

Erstlich hilft er für den kurzen Athem; ferner hilft er denjenigen, so Blut auswerfen oder von sich geben, bringt Lust zum Essen, benimmt Trunkenheit, stärkt den Magen, macht Wohlverdauen, ist gut vor das Brechen und Aufstoßen des Magens, gibt Kraft dem Herzen, hilft dem verwundten Hals, den Jungen ist er gut zu gebrauchen in hitzigen Fiebern und großen Durst, ein Löffel voll in

einer halben Maß frisch Brunnenwasser wohl abgossen und getrunken; ist eine treffliche Labung.

15. Ein köstlicher Kittensaft für die böse Luft.

Man nimmt erstlich 2 Maß des lautern Kittensaft, frische Pimpernellwurzeln, frische Citronenschäler, Allant- und Eberwurzeln, Cassiæ lignæ, von jedem ein halbes Loth, dieses alles grob zerschnitten und in den Kittensaft gethan, gemacht steden lassen, darnach ein halbes Pfund Zucker darein geworfen und das Saure von 4 Lemoni dazu gethan, in die Dicke wie ein Saft gekocht, dann in einer Flaschen wohl verwahrt. Dieser Saft ist nützlicher als der Theriac und Medritat, treibt alles Böses vom Herzen.

16. Wie man den schwarzen Kirschensaft macht.

Man nimmt schwarze süße Waldkirschen, preß den Saft anderthalb Seidl aus, hernach nimm dicke braune rothe Nägerl 6 Loth, klein gehackt und in den Saft gethan in ein Glas, über Nacht stehen lassen, den andern Tag 2 oder 3 Ball thun lassen, hernach ausgedruckt und durchgeseiht, dann einen schönen weißen

Zucker 1 Pfund darunter gemischt und zu einem Saft in rechter Dicke gesotten; ist eine treffliche Herzstärkung.

17. Den Muschanßger Aepfelsaft zu sieden.

Man nimmt die Aepfel, wenn sie gleich vom Baum kommen, reibet sie, preßt den Saft aus und geseiht, diesen gieße in 4 gleiche Häfen, laß miteinander zugleich sieden, wenn sie einsieden, füllt man sie nach und nach zusammen, bis eins bleibt, unter währendem Sieden muß man den Saft mit einem hölzernen Löffel absaumen, durch ein doppeltes Tuch seihen, hernach in ein Glas gefüllt, oben auf Mandelöl gethan, so ist er fertig.

18. Meerzwiesel-Saft zu machen.

Man nimmt 3 Pfund Zucker und 2 Pfund Meerzwiesel-Essig, und sied es zu einem Saft, oder nimm Honig, so schön geläutert ist, 3 Pfund, Essig 2 Pfund, dieß laß miteinander sieden zu einem Saft, dieser ist dem Magen und innerlichen Gliedern des Eingeweids, sonderlich so von kalten, dicken, zähen Schleimen verursacht wird, sehr nützlich, auch den Nieren, Leber, Brust und Hirn sehr gut.

19. Saft zu Nöhren.

Man nimmt Mantwurzen, florentinische Beielwurzen, Huefflattichwurzen jedes fünf Quintl, Engelsüßwurzen, Süßholz jedes ein Loth, Cibischwurzen ein halbes Loth, Weirauten, italienische Frauenhaar, Iſop, Scabiosen, Feldbetonien, Wiberthon, weißen Andorn jedes 1 Hand voll, 2 feißte Feigen, Brustbeerlein, Datteln jedes 5 an der Zahl, Nesselsamen, Baumwollensamen jedes dritthalb Quintl, blaue Beielblühe, Ochsenzungenblühe, Huefflattichblühe, rothe Kornblumen, weiße Seebumen, jedes so viel, was man zwischen 3 Fingern fassen kann, ganzen Zimmet 3 Quintl, dieses, was zu schneiden ist, soll geschnitten und sodann in einem guten Essig wie auch Ochsenzungen- und Scabiosenwasser, so viel genug, 24 Stunden beizen und eingeweichter lassen, alsdann ausgepreßt und fein Zucker dazu gemischt, so viel genug ist, und zu einem Saft gemacht, dessen Dosts oder Gewicht von 3 bis auf 6 Loth.

20. Den Nußsaft zu machen.

Man nimmt die grüne Nüssen, weil sie noch unzeitig sind und du noch Rosen hast, so stoße die Nüssen und drucke den Saft aus, siede

und rühre es stets, alsdann seihe ihn und nimm Honig so viel als des Safts, siede es zusammen und verschäume es, dann thue dar- ein gehackte Rosen und eine Muskatnuß ge- stoßen, darein gerührt und gesotten. Dieser grüne Nußsaft ist zum Halswehe oder was sonst im Mund vor Zufall kommen, es macht auch Linderung, wenn es von Fran- zosen verkehrt, fürwahr es ist eine treffliche Sach. Probatum.

21. Nuß-Höpelsaft.

Man nimmt der grünen Nußhöpelschalen, stoß sie und preß den Saft davon. Dieses Safts nimm 4 Pfund, geläuterter Honig 2 Pfund, sied es bis ein rechter Zulep wird. Dieser ist dem obigen gleich zu gebrauchen.

22. Wie man das Dzimel machen soll vor die Husten.

Nimm ein Pfund lauterer Honig und 2 Seidel Wasser; laß den Honig mit dem Wasser gar wohl versäumen und einsieden, nachdem das Wasser wohl eingesotten, gieß darein an- derthalb Seidel Weinessig, laß sieden, bis der Essig und Honig wohl durcheinander ver-

fotten hat und es wie ein dünner Saft wird, so ist es fertig.

23. Den Aepfelsaft zu machen zur Labung,
Magen- und Herzstärkung.

Man nehme grüne Aepfel, sobald sie vom Baum kommen, man darf es nicht schälen, nur auf einem Niebeisen reiben, den Saft ausdrücken und seihen, nimm dann zu einer Maß Saft ein Pfund klein zerstoßenen Zucker, in den Saft gethan und in ein Tüchel für einen Groschen Safran gebunden, wohl siedend lassen, bis es dick genug ist, doch darf es nicht gar zu dick sein. Bei großem Durst gebe man 2 oder 3 Löffel voll, mit einer Halbe Brunnenwasser vermischt.

24. Den Pfersichblühe-Saft zu machen.

Nimm Pfersichblühe 24 Loth, thue selbe in eine zinnerne Flaschen, gieß ein Maß siedendes Wasser darüber, laß 4 oder 6 Stunden stehen, preß durch ein Tuch aus, dann wieder in solchem ausgepreßten Wasser 24 Loth Pfersichblühe und dieß also zum drittenmahl, nimm dann weißen Zucker 60 Loth, koche ihn zu rechter Dicke.

25. Purgier-Rosensaft zu machen.

Man nehme Leibfarbe Rosenblättl, klaub sie sauber, daß kein gelbes Sämel darein kommt, stoß in einem Mörser ziemlich klein, druckts fest in eine zinnerne Kandel, darein 3 oder 4 Maß gehen, gieß daran zwei Seidel siedendes Wasser, setz in einen Keller, laß 8 oder 14 Tag, nach dem du willst, stehen, hernach preß die Rosen aus, daß des Safts 2 Maß werde, nimm 3 Vierling ausklaubte Senetblätter und 4 Loth gute Rhabarbara, die schneide klein, setz den Saft zu einer Gluth, daß er warm wird, thue die Senetblätter und Rhabarbara darein, setz darnach an ein kühles Ort, laß 2 Tag stehen, dann thu es in ein Becken übers Feuer, laß wohl sieden, preß stark aus, daß du des Safts 5 Seidel hast, nimm 2 Pfund Zucker, vermisch ihn mit dem Saft, setz über das Feuer, laß 1, 2 oder 3 Sud aufthun, daß verschäumt, läutere es mit einem Eierklar, gieß durch ein wollenes Tuch, dann siede ihn in der Dicke als wie ein Julep, wenn es erkaltet, gieße den Saft in ein Glas mit einem engen Hals. Von diesem Saft einem gewachsenen Menschen Morgens 3 oder 4 Löffel voll eingeben, einem Jungen weni-

ger, darnach die Naturen sind zum Purgiren, zwei Stund darauf gefastet, darnach eine lautere Suppen genommen.

26. Rhabarbara-Saft zu Purgiren.

Nimm schöne frische Rhabarbara einen Bierling, schneid solche fein dünn und klein, in eine zinnerne Kandel gethan, darauf Boragen-, Antivi-, Cichori-, Erdrauch-, Melissen-, schwarz Kirschen-, Lindenblühe-, Saurampferwasser, von jedem 1 Seidel gegossen und 12 Loth Zimmetwasser, ein Löffel Aniß zerfnirscht, wohl durcheinander gemischt und die Kandel mit Leim gut verstrichen, 14 Tag im Keller stehen lassen, hernach in ein siedendes Wasser gesetzt und so lang sieden lassen, bis man vermeint, daß die Kraft wohl heraus sei, darnach kühl ausgepreßt, nimm 1 Pfund Zucker und den Saft mit Eierklar, wohl abgesprittelt, setz sammt dem Zucker über das Feuer, daß einen Sud 2 oder 3 aufthue, laß durch ein wollenes Tuch laufen, alsdann zu rechter Dicke sieden lassen, wenn es erkaltet, thue selben in ein Glas. Gebrauch: Von diesem einer Person 4 oder 5 Löffel voll eingeben, einem Kind anderthalb Löffel voll, einem jährigen Kind 1 Löffel voll, er reiniget

Granatapfel I.

das Geblüt und dienet dem Magen, Kopf, fühlet auch die Leber.

27. Sauerampfer-Saft in hitzigen Krankheiten.

Von diesem Kraut drucke den Saft heraus und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht, ist in solchen Krankheiten zum Abgießen überaus gut.

28. Den sauren Weinbeer-Zuley zu machen.

Man nimmt unzeitige Weinbeer um Eghdi, die sich gleich ein wenig greifen lassen, von dem Stängel abgebrocht, in einem steinernen Mörser zerstoßen, ausgepreßt und den Saft über Nacht stehen lassen, den andern Tag laß ihn durch einen wollenen Sack laufen, eine frische Citrone genommen, das Gelbe davon, das Weiße sammt dem Sauren zu dünnen Schnitzlen geschnitten, auf ein Seidel Saft eine halbe Citrone, laß sieden, bis die Schnitzlen gar weich werden, darnach druck es wieder aus, doch daß das Dickste nicht mitgeheth von der Citrone, alsdann nimm 1 Pfund Zucker, laß zu rechter Dicke sieden, wie einen andern Zuley.

29. Weinbeersaft, oder Versu zu machen.

Nimm halbzeitige Weinbeer, streif sie vom Stängel und wasch vorher, preß den Saft aus, geseiht, setz ihn zum Feuer in etlichen Häfen, laß miteinander zugleich sieden, alsdann füllt man es nach und nach zusammen, daß eines bleibt, mit einem hölzernen Löffel daneben alleweil abgefäumt, in Gläser gefüllt und aufbehalten, wenn er ein Vierteljahr gestanden, muß man zusehen, denn es setz sich ein Weinstein am Boden, so muß man ihn durch Fließpapier seihen.

30. Den Weinscharling-Saft zu machen.

Im Herbst nimm der schönen rothen Weinscharlingbeer, die gar schön zeitig sind, thue die Steinlein sauber heraus, stoß in einem Mörser wohl klein, preß wohl aus, laß ihn Tag und Nacht stehen, seihe ihn wieder sauber durch, daß er wohl klar werde, nimm des Safts und Zucker jedes gleich, der Zucker muß klein gestoßen sein, rühre wohl durcheinander, thue es in ein weites Zuckerglas, oder in mehr Gläser, sie müssen aber nicht gar voll sein, selbe wohl zugedeckt, unter den Ofen bei 14 Tag gesetzt aber nicht gar zu

heiß, alle Abend und Morgen wohl ungerührt und sodann mit einer Blatter wohl vermachet.

Weiter folget, wie dieser Saft soll gebraucht werden.

Man nimmt 2 Löffel voll dieses zubereiteten Safts, thue es in ein ziemlich großes Glas, dazu thue auch 2 Löffel voll ausgedruckten Citronensaft, 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 wenns siedete und aufwallen thäte, wenn es sich wieder gesetzt hat, so nimm hernach folgende Stuck und Wasser, jedes nach seinem Gewicht dazu in das Glas, als Melissen-, Ochsenzungen-, Boragenwasser jedes 4 Loth, Zimmetwasser 2 Loth, distillirtes Capaunwasser 6 Loth, dieses alles untereinander wohl vermengt und in einem glastrten Geschirr vermachter behalten; wenn eine Person in großen Ohnmachten und Schwachheiten, Hiß der Leber, der Brust, auch Hiß im Haupt hat, dem soll man alle Viertelftund, bei Tag und Nacht, von diesem Wasser einen Löffel voll eingeben, auch wenn die Gewalt Gottes einen Menschen berührt

hat, so soll man noch zu dem obigen Saft präparirte Glendflau anderthalb Quintl, präparirtes Hirschhorn ein Quintl, wie auch ein wenig Einhorn nehmen.

Von allerley Zucker.

1. Ein köstlicher Nügelzucker für das schwere Herzklopfen und Ohnmächten.

Erstlich nimm 1 oder 2 Citronen, nachdem sie groß, hacks mit allen ganz klein, sodann nimm Rosmarin, Boragen-, Ochsenzungen-, gelbe Veielblühe, eines so viel als des andern, thue es in ein Glas, gieß einen guten Muskateller oder andern starken Wein darauf, daß nur durch und durch naß werde, laß 1 oder 2 Tag heizen, brenns fein kühl aus; den Nügel-Zulep aber bereit wie folgt: Nimm des Wassers ein Seidl, läutere ein Pfund Zucker damit, laß ihn sieden, bis er gestehet, dann thue 12 Loth schöne dicke rothe Nügel abgeschchnittener darein, so vorher in einem steinernen Mörser zerstoßen, laß 1, 2 oder 3 Sud thun, dann von 2 Lemonen das Saure heraus, thue es darein, laß noch 2 Sud thun,