

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 steden, bis er gestehet, dann thue 12 Loth schöne dicke rothe Nügl 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,

laß erkalten, thue es in ein Glas, dann Bisam oder Umbra 3 Gran wohl zerrieben, dar- ein gerührt. Wenn eines schwach ist, ein wenig davon genommen, auch auf ein Scharlach- fleckel gestrichen und über das Herz gelegt. Wer den Bisam oder Umbra nicht leiden kann, kanns auch weglassen.

2. Wie man den Pomeranzen- und Wermuth- zucker machen soll.

Nimm römischen Wermuth, wasche den- selben sauber und streife ihn vom Stängel ab, damit nichts Hartes dabei bleibe, hacke und zerstoße denselben in einem steinernen Mörser klein, alsdann nimm etliche süße Pomeranzen, löse die Kern heraus und hacke die Pomeranzen auch klein, sodann wenn man 8 Loth Wermuth nimmt, muß man so viel der Pomeranzen auch nehmen und 18 Loth Zucker, an diesen gieß ein wenig Wasser, laß sieden und wann der Zucker geläutert, den Wermuth und Pomeranzen mische unter den Zucker, laß so lang sieden, daß es die Dicke des Rosenzuckers bekommt. Von diesem Zu- cker nimm zu Nachts und Morgens einer hal- ben welschen Nuß groß ein, vertreibt Wind und Gall und stärkt absonderlich den Magen.

3. Köstlicher Schlagzucker, dem Haupt, Magen und der Brust nutzlich.

Nimm Majoranblühe, blauen und gelben Veiel, rothe Rosen, Schlüsselblumen, rothe dicke Nägel, Wild-Salveblühe, Ochsenzungen, Boragen jedes 1 Loth, zu diesem nimm 18 Loth Zucker, Faltrian-, Rosmarin-, Lavendlblühe jedes 2 Loth, Zucker zu jedem 4 Loth, wie die Blühe nach einander kommen, alles wohl untereinander gestossen, dann in ein Glas gethan und an die Sonnen gesetzt; dann nimmt man von den Specibus Aromaticis Rosati, so in der Apotheken zu finden 1 Loth, und vermengt's mit den Blühen in einem Mörser wohl durcheinander; wenn es zu dick werden will, so feuchte es mit Lavendlwasser an, davon alle Morgen einer Haselnuß groß genommen, welcher sich des Schlags besorgt.

4. Ein guter Zucker vor die Wind und Gall.

Erstlich nimm 8 Loth frischen Wermuth, wasche ihn sauber, hacke und stoße denselben in einem steinernen Mörser ganz klein, alsdann nimm 8 Loth süße Pomeranzen, löse die Kern davon und das übrige hacke alles sammt den Schälern auch ganz klein; alsdann nimm

3 Bierling schönen Ruchelzucker, an diesen gieß ein wenig mehr als ein halbes Maß frisches Brunnenwasser, laß solches ein Weil sieden und läutere ihn mit einem Ei, hernach seihe ihn, daß er fein schön lauter und klar wird, sodann schütte den Wermuth sammt den Pomeranzen darein und laß solches miteinander so lang sieden, bis du vermeinst, daß sich die Rauche von dem Pomeranzensaft und Wermuth recht versotten und es in der Dicken wie ein Rosenzucker wird, denn wenn sich die Rauche nicht versiedet, so schimmeltz gern.

NB. Wenn ein Mensch an den Winden, an der Gall oder Magenwehe leidet, soll er bisweilen von diesem Zucker zu Nachts und Morgens jedesmal einer halben Nuß groß einnehmen, denn es vertreibt die Wind und Gall und stärkt gewaltig den Magen.

5. Guten Zucker-Rosat zu machen.

Erstlich nimm schöne abgeschnittene Scharlachrosen, daß nichts Gelbes dabei bleibt, 1 Pfund, dieselbe stoß in einem steinernen Mörser auf das allerkleinste, nimm 2 Pfund schönen weißen Ruchelzucker, daran gieß 1 Halbe gutes ausgebrenntes Rosenwasser, laß den

Zucker ziemlich dick sieden, dann ein wenig überfühlen, darnach thue die gestoßenen Rosen darein und laß ob einer raschen Gluth geschwind sieden, etwa so lang, als ein paar Eier, darnach soll man etliche Tropfen Spiritus Vitrioli darein thun, damit es eine schöne Farbe bekommt, oder von 2 Lemonden Saft, aber mit dem Lemonsaft muß er ein wenig sieden, denn sonst bleibt er nicht, mit dem Spiritus Vitrioli aber darf mans nicht sieden, solches behalt in einem Glas oder sonst irdenen saubern Geschirr. Wenn ein Mensch sich sehr erhitzt befindet oder sonst schwer und übel auf der Brust ist, soll er zu Zeiten davon nehmen, denn er fühlet gewaltig die Leber, das Geblüt und die Nieren.

Von allerley Salzen.

1. Die Attich-Salzen zu machen.

Nimm eine gute Menge der abgeröhrleten Attichbeer in ein sauber Schaff, zerstoß mit einem hölzernen Stämpfel, laß 4 oder 5 Tag also zugedeckt stehen; alsdann preß es aus,