

VIERDE AFDEELING.

Van de Confituren en Conserven.

CONFITUREN.

Radices.

Acori Vulgaris.
 Cichorei.
 Enulæ Campan.
 Eryngii.
 Satyrii.
 Scorzonæræ.
 Zingiberis.

Cortices.

Arantiorum,
 Citrioum.

Caules.

Lactuæ.

Flores.

Arantiorum.
 Citrioum.

Fructus.

Berberis.
 Cerasa.
 Cerasa amarena.
 Myrobolani.
 Nuces *Moschata.*
 Juglandes.
 Ribesii.
 Caro & Miva Cydo-
 neorum.

De wortels geschild zijnde en gefuivert werden matig sagt gekookt, als ook de schillen van Orangien en Citroenen, item de Okkernoten, welke van binnen sagt moeten zyn, zoo datse makkelyk met een priem doorstoken werden: dese dan sagt gekookt zijnde, werden op een Vergiettest gelegt, tot dat het water daar wat uitdrooge. Kout geworden zijnde giet men daar geklarificeerde Syroop op: dese laat men een dag of twee daar op staan totse dun geworden is, welke men afgiet, en men weder tot hare behoorlijke dikte opkookt; dese kout geworden zijnde, doet men als voren, weder opkokende en daar op gieten-
 de;

de; dit doet men zoo lange tot de Syroop sijn
behoorlyke dikte blijft houden.

NB. De Okkernoten geschilt en gekookt
zijnde, werden met nagelen en kaneel
doorgeflooken.

De Kerfen en Krieken werden aldus ge-
confijt, men snijd de steeltjes eerst half af,
en men wastse; dan soo neemt men tot vijf
pond witte geclarificeerde Poederzuiker,
die tot de dikte van tabellen gemaakt is, agt
pond kerfen, welke men daar sagjens in
laat koken, tot de zuiker sijn redelyke dik-
te krijgt: also doet men ook met de Berbe-
rissen, Aalbeffen, Bloemen en diergelyke.

De Caro' ofte *Miva Cydoneorum*, anders
Queenroleis en Mermelade gesegt, wert al-
dus gemaakt.

Neemt de Queen, van hare klokhuisjes
gesuivert zijnde, snijdte in vieren door;
kooktse sagt, en vrijtse door een zeef, of
doet by ses pond gekookte Queen, vier pond
zuiker, kooktse te samen al roerende en
stukken vryvende: tot een behoorlyke dik-
te, welke gy heet sijnde, sult door een doek
wringen, maar is 't dat gyse eerst hebt door
een seef gevreven, kond gyse makkelijker
in doosjes doen.

Passula Purgantes.

℞. Fol. *Seræ mundatorum* *unc. octo.*

Sem. *Fœniculi dulcis* *unc. unam.*

Weiktse in bleike rosen infusie, gelyk in
de

de Syroop van Rosen geschreeven is, een
nagt lang; settende die op de warme affchen.
Kooktse 's ogtens eens sagjes op. Doet
by anderhalf pond van het doorlytel, an-
derhalf pond geklarificeerde witte fuiker,
met een pond krenten van hare vuiligheid
wel gefuivert zijnde, en kooktse tot een
dikke Syroop.

Sy maken de hartlijvige een doorgang en
houden den buik week: zijn aangenaam te
gebruiken voor rijke en delikate luiden, als
ook voor kinderen.

Men gebruike van een half once tot twee
oncen: is 't dat het al te soet is, kan men
het met een weinig *spir. Sulphuris* rins ma-
ken.

CONSERVEN.

VAN BLOEMEN.

Betonicae.
Boraginis.
Calendulae.
Caryophylorum.
Cichorie.
Euphrasiae.
Malvae.
Nymphaeae.
Paeoniae.
Rosarum pallid.
 rubr.

Rorismarini.
Salviae.
Symphyti.
Violarum.

VAN KRUYDEN.
Absinthii Romani.
 Vulgaris.

Acetosae.
Melissae.
Menthae.
Tritolii acetosi

De

De Bloemen of Kruiden werden versch gestooten. eerst van hare steelen en ribben gesuivert sijnde: dese sijn genoeg gestoten sijnde, doet men by yder pond: indiens droog sijn, drie pond witte poedersuiker, maar indiens vogtig sijn, maar twee pond, de suiker daar ter degen onder gestoten zijnde, werden in een pot tot het gebruik bewaart.

Men gebruikt die alleen tot een drachme of meer, en in een bolus tot twee drachmen: in conditien tot twee oncen.

Saccharum Perlatum.

Neemt witte broodsuiker een pond: doet daar soor veel rooswater by, dat de suiker bequamelyk kan smelten: kookt deselve tot een dikte van tabellen: 't welk aldus geschied, als de suiker begint te spinnen, dat is, wanneer gy daar een spatel in doet, en deselve uithalende daar een draad aan blyft hangen, soo moet gy een druppel op de verkeerde zijde van uw vijfel laten drupden, welk so hard werdende tofse knapt, hebt gy uw behoorlijke dikte, wagt u de zelve niet te hard te koken, want dan sou die branden en bruin werden.

Als gy nu dese dikte hebt, soo mengt daar een half once sijn geprepareerde paarlen onder, en men giet de suiker dan op een Marmersteen uit tot koekjes of tabellen.

E

Men

Men gebruikt dese suiker meest om te hartsterken, en werd daarom van een dragme tot een half once by de hartsterkende wateren gemengt.

Saccharum Althææ.

Neemt versch gestoten wortels van *Althææ* drie oncen, seer witte broodsuiker, die heel fijn gevreven is, een pond, mengt het met soo veel *Rosewater* tot dat gy daar een deeg uit kond maken, die gy dan met een rol op een tafel kond uitrollen en snyden daar vierkante stukjes af, en op een sloof sagjes laten droogen.

Dese gebruikt men in de hete borst, wanneer daar hoeft is, en men kan daar somtyds eenige stukjes van uit de hand eten.

V Y F D E A F D E E L I N G.

Van de Purgerende Electuarien.

Benedictum Laxativum.

℞. Rad. Turbith. die gomachtig is.
 Esulæ præp. aa drach. decem.
 Hermodactylorum,
 Florum Rosarum rubrarum aa drach
 quinque.
 Rad. Acori, Galangæ,

Spi-