

genug, dergleichen sind Zimmet, Negelein, Zittwer, Muscaten, Cardamomen, Römische Spicke, Indianischer Balsam, auserlesene Myrrhen, Olibanum, Mastix, Ladanum, Storax, ꝛc. mit den destillirten Oelen von Rosmarinblühen, Majoran, Chamillen, Lavendel, Zittwer, Zimmet, ꝛc. Was aber in dem andern C. C. die Trochisc. von Vipern ꝛc. nützen, kan ich nicht sehen, und wann man auch die andern Stücke nicht aus einer Retorte im Sand bey gemäßigtem Feuer destilliret, so bekommet man aus den Sarzen nichts von Del, sondern der meiste Theil bleibet am Boden liegen. Statt des C. C. und der Trochisc. von Vipern, kan man zuletzt derer flüchtigen Salze darzu thun.

### 3. Balsamus Vitæ Succinatus.

Nimm gelben Agstein ℥i.  
Thue ihn in eine gläserne Retorten, daß nur der halbe Theil der Retorten voll werde, setze es in eine Sand-Capelle, lege eine Vorlage wohl verlutiret daran, und gib fein allgemach Feuer, so gehet ein wenig Phlegma, darnach der Spiritus mit einem flüchtigen Salze, zuletzt ein gelbes Del: das lasse gehen, biß daß das Del braun gehen will. Dann lutire die Retorte in der Sand-Capellen ein wenig auf, damit alles kalt werde.

Das Del separire von dem Phlegmate und Spiritu, und schütte es über ein frisches calcinirtes Weinstein-Salz, nur so viel, daß das Del eingetränket werde, thue es in eine Retorte, lege einen Recipienten vor, und destillir es in einer Sand-Capellen, so gehet das Sal volatile, so bey dem Del gewesen, vorher, und das Del folget schön hell nach.

Dies Del nimm, und schütte es über schöne rothe Corallen, so grob zerstoßen, daß es selbige nur bedecken möge, thue es in eine Retorten, und stelle es in warmen Sand 7. oder 8. Tage zu digeriren; doch soll ein Recipient an die Retorte verlutiret seyn: denn das Salz ist ganz flüchtig, damit man es nicht verliere. In dieser Zeit farbet sich der Spiritus, so übergeht, gelbe, und das Del löset den besten Theil der Corallen auf, und wird auch röthlicht. Dieses auf den Corallen gestandene Del gießt man ab, so sauber man kan, und was davon übergangen ist von Sale volatili und Spiritu, das thut man dazu, so hat man eine Medicin, welche mit Verwunderung das ihrige thut.

Serner.

Nimm der schlechten Aloes  
Myrrhen, jed. ℥i.  
Storax ℥i.  
Benzoin ℥i.

Diese 4. Gummi thut man in eine bequeme Glas-Retorten, und gießet darüber Spiritus Salis ℥ss. und leget eine Vorlage für, die wohl daran lutiret, darnach im Sande mit starkem Feuer den Spiritum von den Gummibus abgezogen, so führet der Spiritus Salis ein Del mit sich über; darnach scheidet man das Del von dem Spiritu mit einem Scheide-Glase.

Rec. Dieses Oels 1. Theil.  
des vorigen corallirten Bernsteinöls 2. Theile.  
Mische es wohl. So hast du eine herrliche Me-

dicin, die zu den Beschwerden des Gehirns, der Mutter, der Nieren und Blasen nicht genug zu rühmen.

N. Hiebey will ich anführen, daß, so man Agstein pulverisiret in einen Alembicum thut, und darauf Spir. Terbinth. thut, und Aloe beysüet, man einen schönen Firniß destilliret, wornach alle Sachen braun werden; man muß aber all. mal ein Blättlein geschlagen Silber unterlegen.

### 4. Balsamus Vitæ Heslingii.

℞. Schlecht Del von Wacholder  
Terbenthin  
Chamomillen, jed. ℥iij.  
Destill. Del von Agstein ℥i.  
Gewürz-Negelein ℥i.  
Schwefelblum. mit Vitriol bereitet ℥ij.  
Orientalischen Saffran ℥i.  
Aloes  
Oliban  
Myrrhen, jed. ℥iij.  
bereitete Perlen  
Corallen  
Cubeben  
Cardamomen, jed. ℥ij.  
Rhabarbern ℥i.  
Angeißenwurzel ℥i.  
Wasser von Küßkoth ℥iij.

NB. Wenn man das  $\odot$  Hypericonis haben kan, kan man solches auch nach Belieben dazu nehmen.

Ingleichen, wo man einen Theil mit dem blauen destillirten Chamillen-Del tingiren will, stehet es in eines jeden Belieben.

Zerstoße alles, was zu zerstoßen ist, doch siebe es nicht, die Rh-barbarum und Angelicam schneide klein, thue die Materie in einen bequemen Alembicum, und geuß die Oele darüber; (das Wasser aber behalte verwahret zurücke, biß du das Glas einsetzen und das Del destilliren willst) vermische das alles wohl, laß es also stehen und maceriren 10. oder 14. Tage, je länger es stehet, je kräftiger es wird.

Diesen Balsam kan man denn auf zweyerley Art bereiten.

1. Durch die Retorten, und kan man anstatt des Wassers die Massam omnium florum (oder einen rechten frischen Küßladen) dazu thun, und mit sachttem Feuer anfangen zu destilliren, und leglich mit starkem Feuer treiben. Alsdenn bekommt man erstlich einen schönen goldgelben Balsam, denselben kan man zur Arzney innerlich gebrauchen. Zum andern, wenn der gelbe Balsam herüber, und man vermerket, daß schwarze schwere Tropfen kommen, muß man den gelben Balsam mit der Vorlage wegnehmen, und eine andere Vorlage vorlegen, so bekommt man einen schwarz-stinkenden Balsam, denselben kan man in Wunden und bösen Schäden, als Krebs, Fisteln, ꝛc. gebrauchen. Man bekommt aber wenig Balsam zur Arzney innerlich zu gebrauchen.

2. Kan man den Balsam per Alembicum destilliren, und wenn der Zeug 14. Tage lang maceriret, die Helfte des Balsams abgießen. Zu dem übrigen im Glase kan man das zuletzt in dem Recept gesetzte Wasser in dem Alembic über die Materie

terie giesen, einen Helm aufzutiren, und im Sande mit lindem Feuer übertreiben. Auf diese Art ist ein schöner Balsam zu überkommen, welcher unter den abgegossenen zu vermischen.

Wenn zuletzt auch schwarze Tropfen kommen, kan man den schwarzen Balsam allein auffangen.

Dieser Balsam gefällt mir in der Bereitung besser, als der per Retortam.

Tugend.

Dieser Balsam dienet zu innerlicher Heilung aller Verfehrungstreibet den Stein und Gries vor allen andern Mitteln, sonderlich wenn man den braunen Balsam von 4. bis 7. oder mehr Tropfen einnehmen kan. Für die Franzosen purgirt erstlich wohl, darnach gib sonderlich vom schwarzen Balsam, von 4. bis 8. Tropfen. Etliche Tage hernach das Bezoardicum minerale etliche mal. Es curiret die Lungensucht, stärket das Gehirn, præserviret vor der Pest, und curiret selbige.

5. Ein anderer. NB.

Nimm frische Lorbeeren ʒj.

Muscaten-Nüsse	Cubeben
Zimmet	weiß und gelb Santel-
Negelein	holz,
Zittwer	Pomeranzenschalen
Galgant	Citronensch. jed. ʒß.
Römische Spicke,	Orient. Safran ʒiij.
Quendel	Ambra gryf. ʒij.
Cardamomen	Mofchi ʒj.

Hirschhorn zwischen zweyen Marien-Tagen geschlagen, und geraspelt ʒiij.

Stoffe alles gar wohl, thue es in eine starke und weite Retorte; geuß

des besten Spir. Vini recli. ʒviij.

daran, verklebe es wohl, und digerire es 14. Tage lang in gelinder Wärme im MB. Hernach thue folgende Sachen dazu, alles wohl pulverisiret.

Nimm Myrrhen

Alaes, die ausgelesen	Tacamahac.
Weyrauch	flüßigen Storax
Opoponac.	Ladani des besten
Baellii,	frischen Bibergeil, jed.
Ammoniac.	ʒß.
Sarcocoll.	Galbani ʒiij.
Mastix	Gummi Animæ. ʒiij.
Arabischen Gummi	

Spir. von Terbenthin ʒß. in welchem vorher 3. Wochen lang die Essenz Trochiscorum de Vipera, wohl und gerecht bereitet, (ʒij.) ausgezogen sey, und das Del davon wohl abgesondert, und die Trochisci davon weggethan seyn.

Als denn thue die obigen Species alle mit dem Spiritu Terebinthinæ zu den ersten Sachen in die Retorten, verklebe es aufs vesteste, und laß es im MB. wiederum 3. oder 4. Tage stehen, darauf destillire ab in der Aschen erstlich mit gelinden, hernach mit etwas stärkern Feuer, damit so wohl der Spir. Vini, als auch das Del, herüber gehe, und nichts mehr ausgezogen werden möge. Wenn dieses geschehen, so sondere das serum vom Del ab, und verwahre das Wasser gar wohl besonders, massen es zu den resolvirten Gliedern sehr wohl dienet.

Nachdem du das Del abgesondert, so thue mehr Spir. Vini recli. ʒj. vel ʒiij. darzu,

ebenfalls auch nachfolgende Oele, welche aber aufrichtig und genau müssen destilliret worden seyn

Destillirtes Del von Wacholderbeeren	Lavendel
Agstein	Spicke
Muscaten-Nüssen	Chamillen
Wachs, jed. ʒj.	Cubeben
Anis	Zittwer, jedes ʒß.
Fenchel	Zimmet
Kümmel (Pfefferk.)	Gewürz-Negelein
Rosmarin	Citronenschalen
Majoran	Pomeranzenschalen
Thymian	rechten Rosen
Pfefferkraut	Angelicke ʒj.
Isopp	Peruvianischen Balsam
Poley	ʒiß.
Salbey	
Rauten	

Mische alles wohl zusammen, und destillire wieder durch die Retorte mit Aschen-Hiße. Das Del, welches zu erst mit dem Spiritu Vini gehet, ist das beste und subtilste, auch das wenigste, welches man vom Spiritu Vini separiren soll, und wohl verwahren.

Dieses ist der Lebens-Balsam: Die andern Oele, welche folgen, sind der Farbe nach gelb und roth, welche man zum äußerlichen Gebrauch aufheben kan. Wie denn auch ebenfalls der Spiritus Vini, von welchem der erste Balsam abgesondert, zum äußerlichen Gebrauch dienet.

Tugend und Gebrauch.

Es ist ein vortreffliches kostbares Mittel wider allen Gift, welcher jemals zu nennen ist, er sey entweder in Pest-Zeit, ansteckender Luft, oder von vergifteter Speise und Trank, oder auf andere Art empfangen.

Denn so jemand 5. Tropfen desselben im Weine, oder 7. oder 8. Tropfen in große Rosinen gethan, und die Nacht durchweichen läset, und hernachmals 2. oder 3. Stunden vor dem Mittags-Essen hinunter schlucket, der ist vor allen Gift befreyet, welches in einer Durchlächtigen Person bewahrt befunden worden, welche, wenn sie vorher von diesem Balsam ein wenig mit Weine genossen, und hernach allerhand Gift zu sich genommen, solches alles ohne Gefahr hinunter trinken können.

Es leidet kein giftiges Thier, noch einig anderes Gift, sondern widerstehet ihm gewaltig, daß es sich an den Menschen nicht wagen darf.

Dafern jemand dieses nicht glauben will, derselbe nehme ein Glas, oder ein ander glattes Geschirr, gieße in selbiges ein wenig dieses Balsams, und zerstreiche solches mit einer Feder im Glase wohl herum, hernach lege man eine Spinne, Natter, Kröte oder Scorpion, oder sonst irgend ein giftigtes Thier hinein, nach kurzer Zeit stirbet dasselbe Thier von des Balsams Geruch. Welches bewahrt befunden.

Noch kräftiger wirket es, so man Campher ein Quentgen dazu thut, und in gelinder Wärme auflöset.

Es præserviret den menschlichen Leib vor allen gefährlichen Zufällen, durch welche das Leben einen Schaden leicht empfangen kan. So denn jemand täglich 4. Tropfen davon entweder im Weine oder Rosinen nimmt, ist er sicher.

Den schwachen Magen ändert es, säubert ihn von

von seinen bösen Feuchtigkeiten, es reiniget die Leber, Lunge, Milz und Nieren: Die Gefunden conserviret es, und bewahret es vor der Fäule.

Den bösen Geruch des Odems benimmt es.

Es wehret dem Abnehmen und Vertrocknung.

Es bewahret vor allerley Krankheiten, die dazu stoffen mögen, den Menschen bis auf das von Gott gesetzte Lebens-Ziel.

Es hält gleiche Wage zwischen den warmen und kalten Temperament. Die Catarhe hebet es.

Es verneuret die Gestalt, wenn man das Gesicht damit bestreichet, und machet die Haut klar, subtil, und lebhaft. Alle Flecken und Geburts-Mähler vertilget es.

Es stärket das Gemüth, Gehirn, Gedächtnis, und spiritus animales, ingleichen das Gesichte, präserviret vor Catarrhen und Geschwüren, welche auf den Hals, Ohren, Zähne und Augen fallen.

Den Tauben kommt es zu statten: so sie einen Tropfen in das Ohr tröpflet, so bringt es so wohl Alten, als Jungen, das Gehör wieder.

In Ohnmachten und Beschwernissen muß man beyde Schläfe, Nasenlöcher und Pulfen einsalben, und eine Rosine in demselben eingebeißet unter der Zunge halten.

Wenn man das Genicke und das Rückgrat damit einsalbet, so stärket es das Gehirn und alle Sinne: ingleichen alle Nerven des ganzen Leibes.

Es wehret dem Schlage, dafern man von demselben 2. oder 3. Tropfen in Wein oder wohlriechenden Wasser einnimmt.

Die Sicht an Händen und Füßen, den halben Schlag curiret es sehr wohl, so man oft davon nimmt, und die Glieder äußerlich damit salbet.

In Summa, dieser Balsam, welcher recht edel, kommt von wegen seiner Tugend mit unserm natürlichen Balsam sehr überein.

Wenn man die todten Körper damit bestreichet und balsamiret, so präserviret es dieselben vor der Corruption und Fäule, welches man folgender Gestalt erfahren kan.

Nimm ein junges Huhn, das gepflücket, und ausgenommen, wie man es zum Kochen zu bereiten pfleget, halte es gegen des Feuers Hitze, daß die Haut wohl erhitze, alsdenn schmiere das Huhn so wohl inn- als äußerlich, und halte es wieder gegen das Feuer, solches thue mit frischem Beschiern drey mal, lege es hernach, wohin du wilt: Es wird nimmermehr faulen, auch keine Würme bekommen.

Dafern man auch von diesem Balsam 3. oder 4. Tropfen in 3. oder 4. Löffel voll Weins, oder 6. Tropfen in zween Löffel voll Rettiq-Wassers einem Stein-Kranken eingiebet, so befreyet er als bald denselben von allen Stein-Schmerzen, er zerbricht die Steine der Nieren und Blasen, und führet sie griesicht ab. Es reiniget die Harnwege, daß ohne Schmerzen der Urin und Sand fortgehen kan. Kurz: Er zertreibet den Stein wunderbarlich.

Dieses verrichtet auch der dicke Balsam, welcher bey der letzten Destillation mitgeheth.

NB. In allen kalten Krankheiten wird er gegeben bis auf 4. oder 5. Tropfen, in 2. oder 3. Löffel voll Spanischen Weine, nach Unterscheid der Krankheit.

In hitzigen Krankheiten aber, wird er in destillirten Wassern und Essig, welche in den hitzigen

Krankheiten pflegen gebrauchet zu werden, bis auf 5. oder 6. Tropfen.

Der letzte dicke Balsam ist von wegen seiner Krafft dem ersten nicht ungleich. Er wird aber wegen seiner Dicke mehrentheils äußerlich gebrauchet, da er denn sonderlich dienet:

In alten Geschwären sowohl, als auch in frischen Wunden. Er tödtet den Krebs, fressenden Wolf, Zitter-Mahle und dergleichen.

Zu Fistel-Schäden, Hühneraugen, Geschwüren, so aus den Franzosen entstanden, wenn man es warm in dieselben tröpflet, und die Wunden warm damit einstreichet.

Alle Arten der Krähen curiret es gänzlich, und trocknet sie von Grunde aus, desgleichen alle Apodemata, sie mögen auch herrühren, woher sie immer wollen.

Die Knoten an Händen und Füßen, so vom Podagra ihren Ursprung haben, wann sie schwürig, und mit diesem Balsam bestrichen werden, werden sie gänzlich geheilet.

Auch die gefährlichsten tiefsten Wunden, da auch der Rückgrat verletzeth ist, werden hiermit geheilet.

So jemand von einer Natter, Scorpion oder Spinnen, oder andern giftigen Thiere, verletzeth wäre, der salbe den verletzten Ort, bey der Wärme, mit diesem Balsam, so legt es als bald den Schmerzen, und stillt die Inflammation, und verhütet vor fernerer Gefahr.

Dieser dicke Balsam thut eben das, was der dünne.

Desselben Bereitung kan in 20. Tagen verrichtet werden.

Wer diesen Balsam hat, und ihn recht zu bereiten weiß, der besizet nechst Gott einen guten Schatz, vor welchen er demselben zu danken Ursache hat.

6. Ein anderer A.

Nimm Bdellii	Indianischen Balsam, ied. 3ß.
Sarcocoll.	Indianische Spicke
Ammoniac.	Zittwer
Weyrauch	Galgant
Mastix	Eubeben
Leber-Aloe	Cardamomen
Alexandrinische Myrrhen	Negelein
fließenden Storax	Zimmet
Ladani	Orientalis. Saffran
Bibergeil	Muscaten, ied. 3ß.
Lorbeeren	

Diese Stücke zerpulvere, und gieß daran

Rectificirten Spir. Vini, daß er 4. quer Finger hoch darüber gehe, digerirs 4. Wochen in einem verschlossenen Gefäße, denn destillirs durch eine gläserne Retorte im Sande; also steigen mit dem Spiritu Vini die Essenzen und Kräfte der vorerwähnten Stücke herüber. Diesen Spiritum cohobire etlichemal über die rückstelligen Stücke, und mische hernach dazu

Destill. Del von Muscatenblüh	
Negelein	Polen
Rosen	Welschen Kümmel
Muscatenmüsse	Anis
Zimmet	Fenchel
Citronenschalen	Zittwer
Pomeranzenschalen	Saturey
	Thymian

Thymian  
Eubeben  
Lavendel  
Salbey  
Rauten

Spick  
Zisopon  
Majoran  
Römischen Chamillen  
Rosmarin, ied. zj.

Digerirs wieder, daß alles vollkommen vermischet werde. Alsdenn theile es in zwey gleiche Theile, den einen behalte so wie er an sich ist, dem andern füge bey

grauen Amber  
des besten Moschi, ied. zj. und behalte es zum Gebrauch.

S. Lebens-Balsam mit Amber und Bisam.

Dieser Balsam wird innerlich gebraucht in Ohnmacht, Schlag, Sicht, Schwindel, Haupt-schmerzen, Schwachheit des Gehirns, Schmerzen des Magens, Cachexie, Colica. Im Stein 7. Tropfen mit dem Decocto der Peterjuliennurzel, Hauhechel oder Malvasier, süßem ausgepressten Mandelöl, Tinctura aperitiva D.M. Im Husten, außershalb der Lungenfucht, im Süßholz Decoct. In täglichen und viertäglichen Fiebern in Wegwarten, Tausendguldenkraut Decoct. Innerlich schadet er den trocknen und hitzigen Naturen, den kalten und alten Leuten bekommt er trefflich wohl.

Außerlich wird er gebraucht also: Wenn man ihn auf die Scheitel, an die Schläfe und Nasenlöcher streichet, so stärket er das Gedächtniß, zertheilet die Catarrhen, stillt den Haupt-Schmerzen und Schwindel. Wenn man ihn mit einer Baumwollen in die Ohren thut, so vertreibet er das Sausen; legt man ihn aber auf die Zähne, so stillt er derselben Schmerzen. In Ohnmachten appliciret man ihn auf den Fußsohlen. Er nimmt den beschwerenden Rückschmerzen, wie auch den stechenden Schmerzen der Gliedmassen hinweg: mit den Sal Armoniac. Blumen verbessert er im Podagra die contracte Glieder. Er tauget vor den Magen-Schmerzen, das Erbrechen, Undäuen, Colik-Schmerzen, Verstopfung der Milz, der Leber, in der Gelb- und Wassersucht, Nieren-Stein ic. allwo man sich an allen tauglichen Orten damit schmieren kan. Im Schläge und Sicht appliciret man ihn an dem Rückgrat und Haupte. In der Mutter-Krankheit (suffocatione uterina) den Fußsohlen. In der Bleichfucht der Jungfr. (Febre alba virginea) unter den kurzen Rippen. Man gebrauchet ihn auch zu den Flecken des Angesichts, frischen Wunden, Fisteln, um sich fressenden Geschwüren.

Er verbessert den stinkenden Odem, und das blutende Zahnfleisch. Im Augenwehe vermischet man ihn mit Rosenwasser, und gebrauchts. Im täglichen und viertägigen Fieber schmieret man den Rückgrat damit: In allen Schwachheiten die Puffen. In der schweren Noth die Fußsohlen und die Scheitel. In der Mutter-Schwachheit den Nabel.

### 7. Ein anderer, D. W. S.

z. Destill. Del von Melissen

Majoran  
Salbey  
Lavendel  
Thymian  
Wiesenkümmel  
Fenchel  
Aniß

Calmus  
Bermuth  
Wachholder  
Rauten  
Dille  
Rosmarin  
Negelein

Citronen  
Eubeben  
Muscatenblüh  
Cardamomen  
Cassastras  
Krausemünze  
Saturrey  
Pomeranzen

Zimmet  
Poley  
Zittwer  
Angelicke  
Agstein  
Mastix  
Wöhrenküm. ied. zj.

Schütte es über Majoran-Wasser in einen Kolben, daß er nur einer Hand hoch leer bleibe, setze es in MB. destillire es bis auf ziv. das reine Del scheide vom Wasser, thue es in einen reinen Kolben, und thue dazu des

Rectificierten Spir. Vini ziiij.

Destillire mit dreymaligem Cohobio in gelinder Wärme, so werden sich die Oele mit dem Spiritu Vini ungeschieden vereinigen. Mit diesen von vegetabilischem Schwefel oder Balsam imprägnierten Spir. Vini extrahire

grauen Amber  
Bisam, ied. zj.  
Zibeth zß.  
Chermesbeeren zj.

Gieß es ab, und behalte es in einem wohl verschlossenen Gefäße.

N. Die ersten Reliquien der Oele impastire mit dem weissen Körper des ausgepressten Muscaten-Oels, thue ein wenig Bisam und Ambra dazu, so bekommst du den besten Balsam. Die Dosis dieses sehr werthen Balsams ist von 2. bis 3. und mehr Tropfen in einem ieden Vehiculo, so bekommst du ein edles Stärk-Mittel. Ex Comm. D. D. J. L.

### 8. Balsam. vit. Berolinensium.

Nimm Wurzeln von Galgant, Zittwer, ied. zj. kleine Cardamomen, Negelein, Zimmet, Muscatnuß, Eubeben, Oriental. Cassastras, ied. zß.

Peruvianischen Balsam, Mastix, Myrrhen, Benrauch, fließenden Storax, ied. zß.

Stosse zu Pulver, was sich pulverisiren läßt, das übrige mische dazu, und gieß darüber Spirit. Vini rectificatiss. ziv.

Laß es ein ganzes Monat lang in wohl vermachten Geschirren digeriren, alsdann ziehe es durch ein gläsernes Brenn-zeug in warmen Sand ab, und cohobire es etliche mal. Letzlich thue hinzu:

destillirt Del von Gewürz-Negelein,  
Römischen Chamillen, ied. zj.  
Citronenschalen,  
Lavendel,  
Rosen-Holz,  
Muscate-Blüh,  
Nüssen,  
Majoran,  
Rosmarin,  
Salbey  
Thymian, ied. zj.

Laß es noch eine Weile digeriren, bis es sich völlig miteinander gemischt und vereinigt hat. Willst du, so kanst du darzu thun  
Ambra zj.  
Bisam zj.

Hebe es sodann in wohl vermachten Geschirre auf.

9. Ein

9. Ein anderer etwas veränderter der Wiener.

Nimm Wurzel von Galgant, Zittwer, ied. ℥i. Cardamomlein, Cubeben, Paradis-Holz, ied. ℥ß. Myrrhen, Mastix, Beyrauch, auserlesenen Storax, feinen Benjoin, ied. ℥ß. Desterreicher Cassian ʒi.

Wann alles pulverisirt und gemischet worden, so gieß darüber Spir. Vin. rectificatiss. ℞vj. Laß es 8. Tage lang in der Digestion stehen, hernach destillire es nach der Kunst: Letzlich thue hinzu destillirt De. von Reglein

- Zimmet
- Muscateublüh
- Chamillen
- Citronenschalen
- Lavendel
- Majoran
- Rosmarin
- Salbey
- Thymian, ied. ℥ß.
- Agstein ʒß.

Peruvianischen Balsam ʒß.

Mische es durch die Circulation, bis sich alles wohl vereiniget hat.

Dieser Lebens-Balsam ist so wohl eine Herz- Starckung, Erquickung und Erfrischung der Lebens-Geister, innerlich zu ʒo. bis ʒo. Tropfen genommen; als auch äußerlich gebraucht: er starcket den bloßen Magen, zerreibt die Blähungen desselben und des Unterleibes bey Manns- und Weibs-Personen, stillt das Erbrechen und den Durchlauff.

10. Balsam. albus, weisser Balsam, D. Rappi.

℞. Benedischen Terbenthin ℞x.

Thue ihn in einen grossen verglasurten Hafen, schütte Regenwasser darüber, daß es einer Spannen hoch darüber gehe; hernach so thue frisch darzu, so, wie man es von Zeit zu Zeit im Sommer haben kan, wenn sie in ihrem besten Flor sind,

Blumen von Eilienconvallien

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| weissen Lilien             | Melissen            |
| Narcissen                  | Krauseminze         |
| Lindenbaum                 | Wohlgemuth          |
| Rosen                      | Quendel             |
| Holunder                   | Thymian             |
| Pomeranzen                 | Basiliken           |
| Citronen                   | Majoran             |
| Jasmin, ied. Miß.          | Poley               |
| Kraut von Flopp mit Blumen | Rosmarin            |
|                            | Lavendel, ied. Mij. |

Betonike

Pomeranzen- und Citronen-Schalen, so frisch als sie zu bekommen, ied. ℞ij.

Ehe man alles zusammen hinzu thut, muß man es gröblich schneiden, und wenn es beizet, 2. oder 3. mal in der Wochen mit einem hölzernen Spatel wohl umrühren und vermischen, daß wohl alles gleichsam faule. Denn läset man es den ganzen Sommer über also stehen, doch alle Wochen oft untereinander gerühret. Wenn nun alle Kräuter

und Blumen vergangen, so destilliret man es durch eine Blase, so kommt ein Del herüber, das weißer und heller ist als Wasser.

Dieser Balsam dienet wider den Schlag, er treibet den Harn. In Hauptwehe und Catarrhen wird er in den Wirbel des Haupts gerieben: also auch wird mit demselben im Schlage verfahren, wofür er befreuet, und so er einige Flusse findet, so sücht und zwicket er gleichsam den Ort, indem er dieselben verzehret. Innerlich zu gr. vj. bis xij. oder mehr gegeben mit einem tauglichen vehiculo treibt er den Urin und Grief.

11. Balsam. catholicus Musitan.

℞. Beyrauch ʒß. Storax ʒi. Benjoin ʒiij. auserlesene Myrrhen ʒvj. dicken Peruvianischen Balsam ʒi. der besten Cassia Aloe ʒß. Saamen und Blüthe von Johannis-Kraut ʒi. Oriental. Bisam und graue Ambra, je des ʒß.

Die Saamen und Blumen von Johannis-Kraut thue in ein gläsernes Gefäß nebst Alcohol Vini ℞ij. vermache es aufs beste und laß es 24. Stunden also stehen; hernach thue oberwehnte Ingredientien, so fein pulverisirt seyn müssen, darein; laß es 20. Tage lang in der Sonnen, oder in heisser Asche stehen. Nach verfloßener Zeit gieß den Spiritum von den Hesen ab, und heb ihn in einem wohl vermachten Glas als einen Eschaz auf.

Von diesem allgemeinen Heyl- und Wund-Balsam gibt man einen halben, bis ganzen Löffel voll, in tauglichen Vehiculis mit ersprießlichen Nutzen ein.

12. Balsamus Commendatoris oder Persicus.

Der Commenthurs-Balsam.

Nach dem Wiener Dispensatorio.

Nimm gereinigte und frisch getrocknete Johannis-Kraut-Blumen ʒi. darüber gieße Spirit. Vin. rectificatiss. ℞ij.

Laß es 24. Stunden stehen, so wird eine rotthe Eincur daraus, solche gieß davon ab, und drücke die Blumen aus;

In das abgegossene thue wieder hinein

- Storax in Körnern ʒij.
- des besten Peruvianischen Balsams ʒi.
- Beyrauch, auserlesene Myrrhen,
- den feinsten Aloe,
- Angelica-Wurzel, ied. ʒß.

Laß es 6. Tage lang in einer wohl zugestopften Phiole digeriren, hernach seibe den Balsam von dem Truben ab, und hebe ihn auf zum Gebrauch; welchen man mit Hinzusetzung grauen Ambra und Bisam, jed. Gr. vj.

kosbarer und wohlriechender machen kan.

13. Ein anderer Commenthurs-Balsam

nach dem Württembergischen Apothecker-Buch.

Nimm des trocknen Indianischen Balsams ʒi. Storax in Körnern ʒij.

℞

auser-

auserlesene Benzoe ℥ij.  
besten Beyrauchs ℥ß.

Wenn alles zerrieben ist, so löset mans auf mit Spirit. Vin. rectificatill. ℥xv.

Die Solution läßt man durch ein Fließ-Pappier lauffen und verwahrt sie besonders; alsdenn nimmt man Angelica-Wurz

Garbkrout

(oder, wie es die Straßburger haben,)

Johanniskraut-Blumen

der feinsten Aloe

auserlesene Myrrhen, jed. ℥ß.

Nach genugsamer Digestion und Extraktion drückt man es aus und filtrirt es durch ein Lösch-Pappier; gießt diese Essenz zur obigen Solution, läßt es zusammen ein wenig digeriren, und verwahrt's sodann zum Gebrauch.

Dieser Balsam wird vom Pometo mit viel und großem Lob erhoben, und so wohl dessen inn- als äußerlicher Gebrauch in verschiedenen Krankheiten, und allerley Wunden und Geschwüren angerathen. Er dienet nemlich innerlich in Magen-Beschwerden, besonders in Blähungen und Leib-Reissen, gleichwie auch in Fiebern; man darf aber, weil er allzusehr hitzet, nicht über 10. bis 15. Tropfen geben: äußerlich heilet er auffer den gemeinen Wunden und Geschwüren, auch die Krebs-artige Schäden, wie auch die Stiche und Bisse von vergifteten und wütigen Thieren; lindert darneben das Reissen der Glieder, podagrische Schmerzen, Zahnwehe und die schmerzhafteste Gold-Ader; er darf aber nicht gewärmet, sondern kalt aufgestrichen werden.

#### 14. Balsamus dorsalis D. D. B. O.

Nimm Lorbeeren  
Wacholderbeeren  
Bibergeil  
Euphorbien, jed. ℥ij.  
Regelen  
Muscatenblüth ʒ ℥ij.  
Mastix  
Myrrhen  
Fließenden Storax, jed. ℥ß.  
weissen Agstein  
Gummi Elemi  
Galbani, jed. ℥ij.

Zerschneide und zerstoße alles, thue es in einen gläsernen Kolben, thue darzu

lebendige Regenwürmer num. xv.

Darüber gieß Cyprißchen Terbenthin ℥i.

des besten Spiritus Vini ℥iv.

Destillir es.

Er wird in der Sicht und der Glieder Contrauren gebrauchet, und verrichtet Wunder, wenn man des Morgens und Abends laulich den Rückgrat damit schmieret.

#### 15. Balsam. Antipodagricus D. A. G.

##### Balsam wider das Podagra.

Nimm Mumien ℥ß.  
rothe Myrrhen  
Mastix  
Olibani  
Bdellii

Opopanac  
Ammoniac. jed. ℥i.  
Calcinirten Vitriol ℥ix.  
Honig ℥ij.  
Tartari ℥ij.

des besten Spir. Vin. ℥iv. Mische es.  
Geuß an den Vitriol und Tartarum den Spiritum Vini, digerire es bey gelindem Feuer 1. Tag und Nacht, hernach destillirs durch eine Retorte, bis du den Spiritum Vini allen wieder hast, und zugleich auch etwas vom Spiritu Vitrioli und Tartari herüber gegangen. Denn gieß ihn über den Honig, und abstrahire ihn auch lehtens mit starkem Feuer, ziehe ihn von den Gummi gleichfalls ab, so kommt ein Balsam hervor, statt eines Oels, der auf dem Spir. Vini schwimmt. Denn

Nimm den Vitriol mit dem Sale Tartari, Honig und Gummi, misch sie wohl, doch gieß vorher den Spir. Vini wieder daran, worvon der Balsam geschieden worden; destillir ihn noch einmal, so bekommst du einen andern Balsam, welcher Spir. Vini, Aqua Balsamica Antipodagricica genannt wird.

℞. Dieses Balsams ℥ij.

Spiritus Salis Armoniaci ℥ß.

Mische es zusammen, und gebrauch's damit den Ort zu bestreichen.

Er verrichtet in den Zitterleins- und Scharbocks-Schmerzen der Arme und Füße Wunder, lindert den Schmerzen, wenn man die schmerzhaften Theile mit einem Federlein in diesem Balsam genehet bestreicht.

#### 16. Ein anderer, D. D. J. Z.

℞. Salis Tartari, das genugsam mit destillirten Essige imprägniret worden,  
Lebendigen Kalk, jed. ℥i.

Daran geuß rectific. Spir. Vini, ziehe ihn etliche mal davon ab, alsdenn

Nimm Kieselsteine ℥i. mache sie glühend, und calcinir es mit Sale Tartari, und dem flüchtigen Urin-Salze ℥iv.

Campfer ℥ij. Mische alles wohl, daß es eine trockne Massa wird; wo aber des lebendigen Kalks nicht genug wäre, so thue so viel gepulverte Kistlinge dazu, so viel nöthig, und thue alles zugleich in eine beschlagene Retorte, destillirs in offenem Feuer den Grad nach, wie den Spiritum Vitrioli oder Salis. Der Liquor und Spiritus, die hervor kommen, sind der wahre Antipodagrische Balsam, den man inner- und äußerlich gebrauchen kan.

Dosis innerlich von ℥ß. bis ℥ß. Außerlich schmieret man die schmerzhaften Glieder damit.

#### 17. Ein anderer, D. D. R.

℞. Des besten Weinstens  
Franzosenholzes ʒ so viel beliebt.

Destillir durch eine Retorte das Oel, dieses rectificir viermal: aus dem Capite mortuo mache ein Salz. Nachmals

Nimm Benedischer Seiffen ℥i.

Digerir es etliche Tage und Nächte mit Spiritu Vini, denn thue dazu

Campfer ℥ß.

Destillirs durch eine Retorte, und rectificirs so lange, bis das Oel wohlriechend aufsteiget. Dieses

ses

ses vermische mit gleich viel Franzosenholzes Del, und thue auch obiges Salz darunter. Mache es zu einem Balsam.

Anfangs kan der Patient des Spiritus vom Franzosenholze gr. xx. 3. Tage und Nächte nach einander gebrauchen, und darauf schwitzen, hernach mit diesem Balsam den afficirten Theil vor dem Mittag, und Abendessen schmieren.

18. Balsamus feminarum. Weiber = Balsam in schwerer Geburt.

Nimm der kleinen Blümlein von wohlriechenden Storchenchnabel Ziv. frisch ausgepresstes süßes Mandel Del Hß. Laß es 40. Tage lang an der Sonne stehen; alsdenn drücke es aus, thue darein frische weiße Lilgen, Seebumen, jed. Ziv. Laß es abermahl 20. Tage an der Sonne destilliren, und drücke es herach aus; thue dazu Jasmin Del Ziv. Zibeth Zj.

Mische es zu einem Balsam.

Hiermit werden bey schwerer Geburts Arbeit die Weichen, die Leiden und das Perinaeum eingesalbet.

19. Balsamus Meibomii, D. Meiboms Brust-Balsam.

Nimm frisch ausgepresst süßes Mandel Del Benedischen Terbenthin, jedes Zij. Zij. Johannisblumen Del Zij. Wallrath Zß. Drachen Blut, Laudan, Opiati, Peruvianischen Balsam, jed. Zij. ungesalzene Mayen Butter Zß.

Dieses Mittel ist einem gewissen Herzog von Braunschweig, bey dem sich die Schwind- und Lungenfucht schon stark angefest hat, täglich zu 10. bis 15. Tropfen von D. Meibom gebraucht worden, womit er denselben bis zu einem ziemlichen Alter gefristet hat.

20. Balsamus Nervinus, Nerven-Balsam.

Nimm Terbenthin Del Hß.

Lorbeer Del Zij. Mische es, dann thue darzu

Galbani Mastix Zj. Elemi, jed. Zvj. Myrrhen Epheu Gummi gemeine Aloe Olibani, Ladan, jed. Zij.

Bibergeil, jed. Zij. Diese Stücke pulverisir, und vermische mit den Delen, laß es 3. Tage stehen, hernach

Nimm Galgant Zittwer Negelein Cubeben, jed. Zß. Zimmet, jed. Zß. weissen Diptam Muscaten Wallwurz, jed. Zij.

Pulverisirs und infundirs in Hß. oder q. l. Spiritus Vini. Dann misch es mit vorigen, und destillirs durch einen Alembicum oder Retorten von Glas im Sand: erstlich gehet der Spiritus, darnach das gelbe Del, und zuletzt ein schwarzes: den Spiritum und das gelbe Del sammle zum Balsam.

Er erwärmet, stärket die Nerven, heilet die Sicht re. wann man sich äußerlich damit schmieret.

Wann man diese Stücke in einer Retorten im Sande destilliret, vorher aber etliche Wochen digeriret, und dann alles rectificiret, so bekommt dieser Balsam vortreffliche Kräfte zur Sichte und Verkrümmung der Glieder.

21. Balsam. Nervin. Concrdingii.

℞. Flüchtiges Hirschhorn = Salz, trucknen Salmiac, jed. Zj. destillirt Muscatenblüh Del Zj. rectificirten Spir. Vin. Zj.

Mische und digerire es allgemach in einem laulich warmen Ort 48. Stunden lang. Man nimmt davon 5. bis 10. Tropfen.

22. Balsamus Antiparalyticus, Sicht-Balsam.

℞. Einen Dachsen, um Weintessens Zeit, der schon fett ist, nimm sein Gedarm, Herz, Magen, re. aus ihm, und fülle ihn mit folgenden Stücken aus.

Table with two columns of ingredients: Galbani, Ammoniac, Serapin, Opopanac, Ladan, Benzoin, Storax, Olibani, Myrrhen, Bdellii, Carann, Tacamahac, Elemi, Wacholderbeer, Lorbeer, Epheubeer, groß Cardom, Kraut von Gamand, Calbey, Bermuth, Majoran, Dosten, Scharlach, Quendel, Epicknard, Eropin, Polep, Mung, Zfoppen, Blumen von Betonien, Chamillen, Dill, Lavendel, Johanneskr., Fenchel, Möhrenkummel, Betonien, Wiesenkummel, Ammeysaamen, Eppichsaamen, Groß Klettens, Fett von Barea, Fuchs, Enten, Kalb-Mark, Rind-Mark, gemein Salz.

Zerschneids und zerstoß, und feucht es in etwas mit spir. Vini an, dann thue dazu Benedischen Terbenthin, neu Wachs à quart. j. nahe es stark zu, und brate ihn an einem Epieß bey gelindem Feuer. Den abtropfenden Liquorem gieß wieder aufs Fleisch, und diß thue so lange, bis das Fleisch ganz zerbraten ist, der fette Liquor kan aufbehalten und mit 1. Theil Schwefel Balsam Rulandi vermischet werden. (Man nimmet dessen 2. Theile zu einem Theil Schwefel-Balsam.)

Er verrichtet Wunder in kalten Krankheiten und dem Hüftweh.

23. Bals Pareiræ Brava Viennens. Der Wienerische Stein- und Leiden-Balsam.

℞. Des zusammengesetzten Scorpion Dels Hß. Copaiva Balsam Zß.

Dd 2

Schwe

Schwefel-Balsam mit Terbenthin ℥ij.  
 fließenden Storax ℥j.  
 zart-pulverisirte Wurzel Pareira Brava ℥vj.  
 gereinigten Salmiac ℥j.  
 Ungarischen Wein ℔j.

Laß es bey langsamer Feuer = Hitze kochen, bis der Wein davon ausgedampft ist, rühre es dabey fleißig um; thue es weg vom Feuer und seibe es mit starker Auspressung durch ein wollen Tuch; zuletzt thue dazu

schwarzen Peruvianischen Balsam ℥ij.  
 Mische alles wohl. Dieser Balsam ist behülfflich den Stein zu treiben, die Lenden-Schmerzen zu besänftigen, und die Geburts-Glieder zu stärken.

**24. Balsam. Spinalis Anglicum.**

Rec. Menschen-Fett ℥iiij.  
 Gans-Fett  
 Dachsen-Fett, jed. ℥j. (al. ℥iiij.)  
 Lorbeer-Öl ℥j. (al. ℥ij.)  
 Salbey  
 Majoran  
 Attichblätter  
 Holunderblätter  
 Wohlgemuth  
 Lavendel  
 Berg-Münz, jedes Mj.

Kochet es zusammen, so lange, bis die Feuchtigkeit ausgekottet.

Presset es dann aus, und thut dazu  
 Agstein-Öl und ausgepreßte Muscaten-  
 nuß-Öl, jed. ℥ß.  
 Stein- und Spick-Öl, jed. ℥j.

Vermischet es nach der Kunst. Dienet das Ruck-  
 grat damit zu salben in der Englischen Krankheit:  
 und zwar des Morgens und bey Schlassengehen.

**25. Bals. Splenicus Rolfinccii,  
 Milz-Balsam.**

Rec. Ausgepreßte Capern-Öl ℥ß.  
 Schwefel-Balsam mit Terbenthin gemacht  
 ℥ij.

des rectific. Weinstein-Öls ℥j.  
 Mischet es über dem Feuer nach der Kunst.

**26. Ein anderer Batei.**

℞. Blätter von Rauten, Ephen, Chamillen,  
 Thymian, jed. Mj.

Zerstoße alles und thue darein die Galle von ei-  
 nem Ochsen, das ausgekochtete Fett aus Rinds-  
 Beinen ℔j. Aquavit ℥j.

Koche es eine Stunde lang. Es hilft wunderbarlich  
 in Milzwehe.

**27. Balsa. Mneme-cephalicus,  
 Gedächtniß-Balsam.**

Nimm des Safts von Melissen-Blättern

Lilien	Wöonien
Schlüsselblümlein	Quendel, jed. ℥ß.
Rosmarinblüh	fließenden Storax
Lavendelblumen	Judenpech
Vorragenblumen	Weyrauch
Nfriemenblumen ̄ ℥ij.	Opopanac.
	Bdellii, Galbani jed. ℥vj.

von Seeblumen  
 Rosen  
 Beilgen, jed. ℥j.  
 Eubeben  
 Cardamomen  
 Paradieskörner  
 Gelben Santel  
 Balsamkörner  
 Veylwurz  
 Orientalischen Caffr.  
 Saturey, jed. ℥ß.

Summi von Ephen  
 Ladan, jed. ℥vj.  
 Lang-Osterlugeyiv.  
 Sichtwurzel  
 Del von Terbenthin  
 Narden  
 Kostenwurz  
 Wacholder  
 Lorbeer  
 Been  
 Spick, jedes ℥v.

Was zu pulverisiren ist, pulverisire, vermisch alles,  
 destillirs durch ein Glas nach denen Graden des  
 Feuers, scheid das Wasser vom Del.

Sie melden, daß es solche Krafft habe, daß es ein  
 ewiges Gedächtniß aller Sachen zuwegen bringe.  
 Sein Gebrauch ist dieser, daß man in den zwey er-  
 sten Monaten die Nasen und Höle der Ohren mit  
 einer Erbsen groß von diesem Balsam schmiere, und  
 dieses alle Tage, in den zween folgenden Monaten,  
 zweymal in der Wochen, darnach alle Wochen  
 einmal, alsdenn alle 4. Tage einmal, bis das gan-  
 ze Jahr erfüllet ist, und dann in folgendem Jahre  
 alle halbe Jahr einmal.

Das Wasser ist in den kalten und flüssigen  
 Haupt-Krankheiten sehr nützlich, wie in gleichen  
 der Balsam.

N. Man saget, daß Carl, der Burgundische Herz-  
 zog, diesen Balsam von einem Englischen Doctor  
 um zehen tausend Gulden gekauffet habe. bes. Senn.  
 Pract. l. 1. part. 2. c. 5.

Dieser Balsam ist nicht recht zusammen  
 gesetzt, wegen seiner chaotischen Vermis-  
 chung der allzu vielen Stücke und ungerem-  
 ten Dosi.

**28 Ein anderer Mynsichti.**

Nimm ausgepreßte Muscatnuß-Öl ℥ß.  
 Ziegelstein-Öl  
 Bibergeiß-Öl, jed. ℥iiij. darein rühre die  
 Pulver von rother Myrrhen  
 Weyrauch, jed. ℥j.  
 Rosmarin, Lavendel,  
 Majoran, Rauten, jed. ℥j.  
 Gewurz-Negelein,  
 weissen Agstein,  
 Zimmet, Benzoin, jed. ℥ß.

Alles dieses mische, und mit dem Cap. mort. des  
 ausgepreßten Muscatnuß-Öls verkertige einen  
 Balsam von gehöriger Dicke, dazu thue noch  
 von der

Gallia Moschata ℥ij.

Mische es wohl darunter. Welches letztere aber  
 man darvon lassen kan, wann er für Weibs-  
 Personen gebraucht wird.

Dieser Balsam ist das verlorhne Gedächtniß  
 sowohl wieder zu bringen, als auch das gegenwär-  
 tige zu stärken und zu erhalten unvergleichlich.  
 Man reibet damit das Hinter-Haupt täglich des  
 Morgens und Abends.

**29. Bals. Ichæmus Viennens.  
 Blutstillender Wund-Balsam der  
 Wiener.**

Nimm feines Drachen-Blut ℥ß.  
 des besten Benzoin ℥j.

Terz

Terbenthin-Del ℥ij.  
rectificirten Spiritus Vini ℥ij.

Mische es wohl zusammen und lasse es eine Zeitlang in der Digestion stehen; so wird ein guter Balsam daraus.

### 30. Bals. Vulnerarius Locatelli,

oder

#### Wund-Balsam des Locatelli.

℞. Gelb Wachs und des besten Weins, jedes ℥ij.

Lasset jenes in diesem beym Feuer zergehen, thut dazu

des besten Baum-Dels  
Terbenthin mit Rosen-Del gewaschen,  
jedes anderthalb Pfund.

Kochet alles, bis der Wein ganz eingefotten, nehmet es dann vom Feuer, und thut dazu  
Roth gefotten Santelholz ℥ij.  
Johanneskraut-Blumen-Del ℥iiij.  
Indianischen Balsam ℥ij.

Rühret alles untereinander, und lasset es erkalten, so werdet ihr einen herrlichen Wund-Balsam bekommen. S. Weilen von dem Wund-Balsam des Locatelli so verschiedene Zubereitungen zu finden; indem er bald mit dem Johannisblumen-Del bald ohne dasselbe; bald mit einer vorgeschriebenen Maasse des Weins; bald aber ohne desselben zu gedenken, sondern mit Ueberlassung in eines jeden guten Willkühr, gemacht: alles aber hernach der Wahl anheim gestellet wird, welche von solchen compositionen vor die beste und tauglichste mag angenommen werden; so wollen wir solche aus denen Apotheker-Büchern extrahiren und hieher setzen; und zwar erstlich von

#### Dem einfachen Wund-Balsam

stehen in dem Brandenburgischen Apotheker-Buch folgende Beschreibungen:

- 1) ℞. fein gereinigtes Jungfern-Wachs ℥ij.  
Baum-Del ℥ij.  
Benedischen Terbenthin ℥xij.  
Peruvianischen Balsam  
pulverisirtes rothes Santelholz, jed. ℥j.  
Canariens-Sect ℥v.

Mische es nach der Kunst und mache einen Balsam daraus.

- 2) ℞. Des besten Baum-Dels ℥ij.  
Spanischen Wein ℥ij.  
Benedischen Terbenthin mit Rosenwasser gewaschen ℥iv.  
Wachs ℥ij.

Koche es untereinander nach der Kunst, thue hiez zu fein und zart pulverisirtes rothes Santelholz ℥vj.  
des besten Peruvianischen Balsams ℥ij.  
Drachen-Blut ℥ij.

Mische es wohl, schlage es durch einen Seyher und mache einen Balsam daraus.

- 3) ℞. gelbes Wachs ℥ij.  
Spanischen Wein ℥ij.  
des besten frischen Baum-Dels ℥ij.  
Terbenthin, so mit Rosen- oder Bege-  
rich-Wasser gewaschen worden ℥xij.

Peruvianischen Balsam  
zartes Pulver vom rothen Santelholz,  
jed. ℥j.

Mische und mache daraus einen Balsam.

### 4) In des Monconysii Reiß-Beschreibung.

℞. Baumöl ℥ij.  
Terbenthin mit Rosen-Wasser gewaschen ℥ij.  
Wachs ℥ij.  
rothen Santel ℥ij.

Mische es zu einem Balsam.

### 5) In dem Wienerischen und Praeger Dispensatorio.

℞. Des feinsten gelben Wachs ℥iv.  
Baum-Del  
gelauterten Terbenthins, jed. ℥viiij.

Lasse es miteinander über gelinden Feuer zergehen, alsdann setze es vom Feuer weg, und thue darein  
Johannis Blumen-Del ℥ij.  
Peruvianischen Balsam ℥ij.  
pulverisirt rothes Santelholz ℥j.

Rühre es untereinander so lange, bis es kalt wird und die Consistenz eines Balsams bekommt.

### 6) In dem Würtenbergischen Apotheker-Buch.

℞. Baum-Del ℥vj.  
gelbes Wachs ℥iv.  
Canariens-Sect ℥v.

Koche es über gelindem Feuer, und thue sodann hinzu

gelauterten Benedischen Terbenthin ℥vj.  
Peruvianischen Balsam ℥ij.  
rothes Santelholz-Pulver ℥ij.

Mische es zu einem Balsam.

### 7) In der Pharmacopœia Ba-teana:

℞. Des besten Baum-Dels ℥iiij.  
Spanischen Wein  
Wachs, jedes ℥ij.  
Benedischen Terbenthin mit Rosenwasser ge-  
waschen ℥viiij.

Koche es untereinander, wie oben gelehret, dann rühre darein

roth Santelholz-Pulver ℥ij.  
Peruvianischen Balsam ℥ij.

Mische es.

Hernach hat man auch einen aus mehrern Stücken

### Zusammen gesetzten Wund-Balsam des Locatelli.

#### 1) In dem Brandenburgischen Dispensatorio.

℞. Gelbes Wachs ℥viiij.  
Drachen-Blut ℥ij.  
Mumien ℥ij.  
Blätter von kleinen Naasslieben-Blümlein  
eine Handvoll  
Lorbeer-Baum

Ob 3

der

der obersten Epistlein von Rosmarin, jedes eine halbe Hand voll.

Lasse in einem irdenen glazirten Topf von proportionirter Grösse, über gelinden Kohl-Feuer, zerschleichen erstlich das Wachs, und das Gummi, so vorher fein pulverisirt worden; dann thue hinein die ganz klein zerriebene Blätter von den Kräutern, damit das Wachs und das Gummi ihre Krafft wohl in sich schlucke, rühre es mit einem Spatel fleissig um, bis es zu kochen anfängt, damit sich nichts an die Seiten des Topfs anhängen könne. Zu gleicher Zeit setze in einem andern grössern und genugsam weiten Topf zu einen mittelmassigen Feuer

fließenden Storax ℞.

Cyprißchen oder Benedischen Terbenthin ℥iv.

Johannisblumen-Öel ℥j.

Baumöl ℥iib.

Wasser von rothen, oder gefeimten Rosen, Begerich, jedes ℥j.  
reines Brunnen-Wasser ℥iib.

Laf es eine viertel Stunde lang kochen, aber nicht über das Geschirre heraus lauffen; hernach nimm aus dem kleinern Topf die mit dem Wachs vermischte Stücke, und gieß es in diese Brühe hinein, endlich thue hinzu

Peruvianischen Balsam,  
fein und zart pulverisirtes rothes Santel-Holz, jedes ℥j.

Mache ein stärkeres Feuer darunter, daß es wohl unter einander koche, rühre es fleissig mit dem Spatel herum, damit nichts vom Santel-Pulver sich zu Boden setze: wann es endlich eine Zeitlang gekochet hat, so zwinge es durch ein härenes Tuch, damit das grobe vom Santel und Kräuter-Pulvern zurück bleibe. Dieses durchgetriebene lasse hierauf ruhig stehen bis, es kalt wird: so wird der Balsam oben auf dem Liquor schwimmen, welcher an Farbe und Dicke dem Zibeth gleich kommt: solchen zerschneidet man in Stücke, hebet ihn von dem wässerigten Liquor ab; läßt ihn wiederum besonders zerschleichen, damit er in porcellanene Gefässe kan füglich gegossen werden, worauf er, wohl zugedeckt und verbunden, an einem truckenen und temperirten Ort, 20. Jahr, ohne Verderbniß oder Verlust der Kräfte, kan aufbehalten werden.

Der davon abgegossene wässerichte Liquor hält sich, in gläsernen Flaschen wohl vermachtet, ein ganzes Jahr lang, und dienet zu Auswaschung und Reinigung der Wunden, Geschwüre und andern Ausschlag an der Haut, dessen Heilung er auch befördert.

## 2) In dem Prager-Dispensatorio.

℞. Pulverisirtes Wallwurz ℥ij.  
Färber-Röthe Wurzel  
grosse Brennesselwurz, jed. ℥ß.  
zart gefeiltes roth Santelholz ʒx.  
zerriebene Johannis-Blumen  
Margarethen Blümlein  
rothe Rosen  
Klapperrosen  
Blätter von Ehrenpreis

Hustättich, jed. eine halbe Handvoll.

Apostemkraut

Wintergrün

Odermeng, jed. eine Handvoll.

Koche es zusammen in gelöschten Stahl-Wasser und rothen Wein, so viel als vonnöthen ist: von dem durchgeseihten nimm ℥iv. darein thue frischen ungesalzenen Butter  
Johannisblumen-Öel, jedes ℥j. ℥ij.  
Schweinen-Schmalz ʒvj.  
der Rinde von rother Ochsenzungen-Wurzel ʒx.

Laf es so beysammen über gelinden Feuer unter fleissigen Umrühren stehen so lange, bis die Butter nebst dem Öel genugsam ist gefärbet worden, hernach zwinge es durch ein hären Tuch, Mische darein

geläuterten Terbenthin ʒviij.

Pulver von Wild-Öelbaum Harz

Weyrauch, Mastix, jed. ℥j.

Arabischen Gummi ʒiib.

Fraganth ʒj.

gelbes Wachs ʒvj.

Peruvianischen Balsam ʒij.

Wallrath ʒj.

Mische und mache nach der Kunst einen Balsam daraus.

### Krafft und Gebrauch.

Ist eine herrliche und köstliche Wund-Arzney, so wohl außertlich in Zerquetschungen, Verletzungen und Wunden gebraucht, als auch innerlich, im Blut-Auswerfen, Lungenucht; und andern Geschwüren der Eingeweide, wird auch in dem weissen Fluß und Tripper gerühmt, ja selbst in der Ruhr: wann man davon 1. Quentlein bis zu 1. Loth in einem Wund-Trank oder andern warmen Getränke giebt.

## 31. Balsam. vulnerarius alius Berolinensium.

### Ein anderer Wund-Balsam.

℞. Johannisblumen-Öel ℥ß.

starker Franz-Wein ʒvj.

Koche es so lange, bis der Wein ausgedämpfet und fast verzehret ist; dann thue darein

Wild-Öelbaum-Harz ʒiib.

Benedischen Terbenthin ʒij.

Weyrauch, Myrrhen, jedes ʒß.

Mische und mache daraus einen Balsam.

## 32. Ein anderer Mindereri.

℞. Geläuterten Benedischen Terbenthin ʒiib.  
pulverisirtes Wild-Öelbaum-Harz ʒß.

Laf es bey ganz gelinden Feuer zerschleichen, dann thue dazu

Johannisblumen-Öel ʒiib.

destillirtes Wachs-Öel ʒij.

Mische es zu einem Balsam.

Dieser und der vorige dienen in frisch-geschlagenen Wunden, auf ein Tuch gestrichen und übergelegt.

33. Bal.

### 33. Balsam. vulnerarius alius. Ein anderer herrlicher Stich- Wunden-Balsam.

R. Spiritus Vini. so über die besten Wund-Kräuter abgezogen, und aufs beste rectificirt worden, oder, so kein solcher bey Handen wäre, eines anderen reinen und wohl rectificirten ʒvj.

Epprischen Terbenthin ʒiʒ.

Wann es miteinander vermischt und aufgelöst worden, wird ein recht Goldgelbes Del werden; welches frische und nicht allzu tief eindringende Wunden innerhalb 24. Stunden zu heilen vermögend, auffer dem aber in gestochenen Wunden besonders von guter Wirkung ist, und die in solchen verletzten Nerven heilet.

### 34. Bals. vulnerarius Barbette.

Nimm Terbenthin ʒʒ.

Galban-Elemi-und Ephen-Gummi,  
Weyrauch, Mastix, Myrrhen, jed. ʒi.  
Aloe, Paradisholz, Galgant, Negelein,  
Zimmet, Muscatnuß, Cubeben, jed. ʒʒ.

Laß es 24. Stunden lang in Brandwein, so viel genug ist, einweichen, hernach destillire es, verwahre das Del zum Gebrauch.

### 35. Ein anderer Wund-Balsam. D. Carita aus dem Brandeburgischen Dispensatorio.

Nimm St. Johannis-Blumen, wann sie in Saamen gehen wollen, so viel man will; zerstoße sie unter allmählicher Zugießung von Franz-Brandwein, bis sie wohl eingenezet sind; hebe sie so dann besonders auf in einem wohl vermachten Gläsernen oder Zinnernen Gefäß, und lasse sie über heißen Aschen 24. Stunden lang beizen: alsdann gieße gewärmtes Baum-Del ʒ. Finger hoch darüber, und lasse es wiederum an einem warmen Ort 3. bis 4. Tage lang, oder, welches noch besser ist, so lange beizen, bis das Del roth wird. Dieses gieße von den Blumen ab und drücke es wohl durch einen Seyher-Sack, schütte es aber über frische Blumen, so, wie oben, mit Brandwein eingenezet worden; laß es beizen, koche es sodann bis zur Ausdämpfung der Feuchtigkeiten, und presse es endlich stark aus.

Von diesem Johannis-Del nimm ein Pfund, des Dels von Natter-Züngleins Blättern mit der Frucht, so einer kleinen Zungen gleichet, auf eben solche Art bereitet, rothen Burgunder Wein  
des Safts vom gemeinen Eppich, von jeden 8. Unzen

zerquetschte Nachthattenbeer  
rothen Zucker, jedes 2. Unzen.  
Arabischen Gummi 1. Unze.

Mische und koche es bis zur Ausdämpfung der Feuchtigkeiten, und wann es noch warm ist, so drücke es stark aus: zu dem ausgedruckten theue fließenden Storax, Elemi-Gummi  
Benedischen Terbenthin von jeden 3. Unzen.  
auserlesene Myrrhen eine Unze.

Wann alles wohl untereinander gemischt ist, so

zwinge es durch einen Seyher-Sack, damit der Balsam rein und lauter werde.

### NOTA.

Mit diesem Balsam können allerley andere Medicamenten, als Agstein, Aloe, Osierlucey-Tincturen und Essenzen, Schwefel-Balsam, Indianischer Balsam, Pulver von Florentinischer Weil-Wurz, gebrannt Alaun, Grünspan, Fleischleim, abgessigtes Vitriol, Bley-Zucker, u. d. g. füglich vermischt werden, nach des Chirurgi Gutdünken und der Zufälle erfordernden Umständen.

### 36. Ein anderer Hanckii, aus dem Wiener Apoth. der Buch.

Nimm Terbenthin ʒi. Wachs ʒʒ.

Baum-Del mit Wegerich-Blättern ge-  
kocht ʒi.

Lorbeer-Del ʒʒ. Johannis-und Wachs-  
older Del, jed. ʒʒ.

Spick-Stein-und Mastix-Del,  
Mutter-Harz, Weyrauch, und Myr-  
hen, jed. ʒʒ.

Ammoniac-Wild-Delbaum-und Wa-  
holder-Harz, jed. ʒi.

fließenden Storax ʒiv.

Wein-Brandwein ʒiij.

Laugen-Salz ʒiʒ.

Mische alles nach der Kunst zu einem Balsam.

### 37. Ein anderer Pabsts Innocen- tii XI. aus vorigen Buch.

Nimm auserlesenen Weyrauch, gekörnte Myr-  
rhen, der besten Aloe, trucknen Toluca-  
nischen Balsam, Wacholder-Harz in  
Körnern,  
Enzian- und Angelica-Wurz, jed. ʒʒ.  
Wallwurz-Kraut, Rosmarin-Blumen,  
jed. ʒʒ.

Johannis-Blumen ʒiʒ.

des Balsams von Mecha und Oesterrei-  
chischen Caffranis, jed. ʒʒ. Storax-  
Körner, Benzoin-Körner, schwar-  
zen Indianischen Balsam, jed. ʒij.

Schneide und stoße alles gröblich, gieß darüber des besten Brandweins, so über Weinstein-Salz abgezogen worden, ʒiv.

Laß es bey sehr gelinder Wärme 14. Tage lang in der Digestion stehen; hernach gieße den Liqueur ab und seibe ihn durch, drücke ihn stark dabey aus, daß ein schwarzer und fetter Balsam zurück bleibe; zu welchen man thue

Del von Tannen-Baum  
Terbenthin, jedes ʒvj.

Laß es wieder 14. Tage stehen, und heb den Balsam auf zum Gebrauch; welchen annoch wohlrie-  
chender zu machen, man auf die letzte darunter mischen kan von grauen Amber ʒij.

Bisam ʒi.

Nota. Von eben dergleichen Ingredientien und von sehr geringer Differenz ist bereitet der in dem Prager Dispensatorio beschriebene

Gene-

### General-Steinsbergische Wund-Balsam.

welchen man sonst bey der Kayserl. Armee unter dem Artillerie-Corpo als eine bewährte Arzney und Heil-Balsam in allerhand Zufällen mit zu Felde genommen.

Sonst aber gibt die Prager Apotheker-Buch einen andern Wund-Balsam an, den man dem Pabst Innocencio XI. zuschreibet; davon aber vielmehr Barthus der Erfinder ist, nemlich:

Nimm Johannis-Blumen ℥ij. Storax ℥ij. Benzoin ℥ij. auserlesenen Weyrauch, der besten Aloe, Myrrhen, Oesterreichischen Saffran, jed. ℥ß. Angelica-Wurz ℥i. Benedischen Terbenthin ℥ß. des trocknen Indianischen Balsams ℥i. rectificirten Brandwein anderthalbe Maas. Mische und mache nach der Kunst einen Balsam.

### 38. Ein anderer, Aethiopicus, der Mohren-Balsam genannt, wie er in der Churfürstlich-Pfälzischen Hof-Apothek in Düsseldorf gemacht wird.

Nimm auserlesenen Storax in Körnern schwarzen Indianischen Balsam, jed. ℥ij. truckenen Peruvianischen Balsam ℥i. Angelica-Wurz, Myrrhen, Weyrauch, und grauen Amber, jed. ℥ß. Bisam ℥i. Saffran ℥ij. Über alles und jedes, so vorher zu Pulver gebracht worden, was sich stossen lässt, giesse Liquor tartari ℥ij. welchen man auf folgende Art bereitet:

℞. Rohen Weinstein ℥ij. Salpeter ℥ij. pulverisire beydes, mische es und laß es verpuffen, rühre es im Siegel mit einem eisernen Spatel wohl um, daß es in einen Kalch zusammen fließe, welchen man, wann er erkühlet hat, in Regenwasser werffe, darinnen er sich wieder auflöse. Diesen Liquor gebrauche also statt des Menstrui, obige Stücke aufzuschließen. Wann es nun eine Zeitlang in sattfamer Digestion gestanden, so giesse

Spir. Vini tartarifat. 2. Maas  
dazu, laß es an einem warmen Ort digeriren 10. Tage lang, hernach gies das Klare davon ab, zu welchem thue vom gerechten Zimmet-Öel ℥ij.

Mische und verwahre es zum Gebrauch.

Zu der zurückbleibenden Massa kan von frischen gegossen werden  
Spiritus Vin. 1. Maas

digerire und verfare damit, wie oben; Auf die Letzte giesse alle die Liquores zusammen und mische sie; so bekommst du den veritablen Mohren-Wund-Balsam.

### 39. Noch ein anderer, der Italiänische Wund-Balsam Jacobi del Pintho genannt.

Nimm Weyrauch, Myrrhen, Mastix, Aloe, Fleischleim, Storax, Benzoin, jed. ℥ß. Johannis-Öel ℥ij. gelb Wachs ℥ij.

Colophonium, Bened. Terbenthin, jed. ℥i. Koche es untereinander, seihe es durch, und wann es erkühlet ist, so thue dazu

Menschen-Schmalz,

Stein-Öel, jed. ℥vj.

Spick-Öel ℥ß.

Wacholderbeer-Öel ℥i.

Mache nach der Kunst einen Balsam daraus.

### 40. Balsam. vulnerar. viridis Viennensium.

#### Grüner Wund-Balsam.

Nimm Krauts von Spickenard mit der Blüthe, Calbey, Jssopen, Majoran, Thymian, Wiesen-Kümmel mit dem Saamen, Wassermünz, Damenten, Wegbreit, Rosmarin, Simm, Heidnisch Wundkraut.

Chamillen und rothe Rosen, jed. 1. Loth.

Zerschneide und quersche. was zu querschen ist, und gies darüber Baum-Öel und Rosen-Öel, jed. ℥ij.

Lein-Öel, ℥i. Dann nimm

Terbenthin, Serapin-Harz, jed. ℥ij.

ausgesuchten Weyrauch ℥ß.

Diese 3. Stücke löse nach der Kunst in einander auf, und laß sie 3. Tage lang im Balneo Maris digeriren; hernach drucke sie durch ein Tuch stark aus: zu dem ausgedruckten, wann es noch warm ist, thue

Spick-Öel, Terbenthin- und

Stein-Öel, jedes 8. Loth.

Wann es noch einige Tage gestanden hat, so hebe es auf zum Gebrauch.

Dieser Balsam dienet zur Reinigung und Ausheilung der Wunden, so wohl inn- als äußerlich.

### 41. Ein anderer Pragensium.

Nimm Kraut und Wurzel von frischen Baldrian, von frischen Spinnen-Distel, Wennigkraut, Betonien,

die obere Spitzlein vom Johanniskraut samt den Blumen, jedes 2. Hand voll.

Alles klein zerschnitten wird in weissen Wein 9. Tage lang eingeweicht, davon eine genugsame Menge darüber geschüttet werden solle; hernach thue hinzu

Weizen, eine Hand voll.

Laß alles zusammen bey langsamem Feuer kochen, rühre es dabey fleißig um, damit die Species nicht anbrennen mögen, indem der Wein ausdampfet: hierauf gies dazu gutes Öel ℥ij. laß es wiederum so langweilig kochen, bis das Öel ganz davon inheirt und gefärbt worden, welches man hernach auspresset und mit Terbenthin 4. Loth kochet, und so lange unrühret, bis sich alles vereinigt und vermischt hat; endlich thue dazu pulverisirten Weyrauch 3. Loth: mische und setze es vom Feuer; laß es kalt werden und verwahre es zum Gebrauch.

Ist von gleicher Art und Wirkung, wie vorhergehender.

### 42. Liqueur seu Balsamus Saponis, Seiffen-Balsam.

℞. Zerschnittener Benedischer Seiffen, gies darauf

darauf einen Spir. Vini, und destillirt zum öfftern, gießselben wieder da an, und laß an einem warmen Orte stehen, dann filtrir durch ein Pappier: er ist an der Farbe wie ein braunes Del.

Er lindert die Podagriscche Schmerzen, wann der Franke Ort damit bestrichen wird.

### 43. Oleum Saponis, Seiffen-Del, auf eine andere Art.

℞. Benedische oder Spanische Seiffen, die wohl und zart geschabt ist, und gemeinen Dohn gleiche Theile, mache daraus Küchlein, so groß als eine Muscaten, thue selbe in eine Retorte mit einer großen Vorlage, treibs in einem verschlossenen Reverberio, erstlich mit gelindem Feuer, dann mit stärkern, bis die Spiritus alle herüber seyn, und scheide das braune Del von dem schwarzen Spiritu welches durch die Rectification eine gelbe Farbe bekommt.

Es resolviret mächtiglich, wegen der Laugen, die Schmerzen der Gelenke, die von der Kälte herkommen, es digeriret und zertheilet, treibet den Urin, heilet das Grimm, so von Winden herrühret, wann man nur den Nabel damit schmieret.

Statt des gemeinen Dohns könnte man lebendigen Kalk oder calcinirte Kieselsteine 2. ℞. zu Seiffen 1. ℞. nehmen, und in eine beschlagene gläserne Retorte thun. Das empyreumatische destillirte Del kan man mit Asche vermischen, und in einer andern Retorten rectificiren. Es ist ein vortreffliches Del zu den Glüssen, besonders aber wider das Podagra: wann man äußerlich die schmerzende Gelenke damit schmieret, so leget es den Schmerzen, und treibet nicht zurück, sondern lindert vielmehr durch seine Schmerzen, stillende Krafft, resolviret, trinket gleichsam, vermittelst seines balsamischen Salzes, die saure Materie in sich.

### Das XLII. Capitel.

#### Von den Bissen (Bolis.)

In denen Apotheken hat man keine Bissen, sondern selbe werden auf Verschreibung als bald zum Gebrauch fertig, und zwar entweder durch vermischen allein, oder aber durch Dickmachen.

Man machet sie aus Lattwergen, weichen Pulpis und Pulvern, bringet selbe zu einer minder-fließenden Dicke, die sich leicht verschlingen läßt.

N. 1. Man soll sich vorsehen, daß sie durch übeln Geschmack nicht widrig werden.

N. 2. Es ist auch nicht nöthig, daß man allemal solche große Quantität der Conierven dazu nehme; alldieweil wohl geschehen kan, daß ein Bissen aus einer geringern Doh fertiget werde. Welcher denn auch dem Patienten angenehmer fallen wird zu gebrauchen.

Zum Exempel will ich etliche hieher setzen.

1.

Nimm eingelegeter Mantwurzel zerstoßen 3℞.  
Rel. Scammon. gr. vi.  
Tartar. vitriolat. gr. iij.

Mische es mit blauen Violens-E syrup, so viel nöthig, zu einem Bissen auf einmal.

N. Man kan auch wohl etwas Zucker dazu thun.

Oder 2.

Nimm Conserve von Negelein 3℞.  
Cremoris Tartari gr. xv.  
der Wurzel von Jalappe 3℞.  
destillirtes Del von Muscatenbl. gr. ij.

Machs mit lairenden Rosens-E syrup q. s. zu einem Bissen auf einmal.

Oder 3.

Nimm ausgeschälten Melonen-Saamen, gr. v.  
Zerreib darinn aufs beste  
Resina Jalapp. gr. vj.

Thue dazu

Crem. Tartari 3℞. Vermische alles mit Confect. Alkerm. 3℞. zum Bissen.

N. Dieses ist dem selgen Herrn D. Balthaf. Timzo von Gulden-Klee in Gebrauch gewesen, und kan wegen lieblichen Geschmacks ecklenden und reichen Leuten wohl verordnet werden. Es purgiret gar gelinde, ohne einiges Wehe und Beschwerlichkeit.

4.

Nimm gepulverter Rhabarbern 3j.  
frische Rosens-Conserv. eine halbe Unze.  
Machs mit Rosens-E syrup zu einem Bissen.

5.

Rec. Electuar. Lenitiv. von Manna 3℞.  
diaphanic.  
diacatholic. ā 3ij.

Machs mit weißem Zucker zu einem Bissen, auf einmal.

N. Man kan auch taugliche Pulver dazu thun. Er purgiret die gesalzene und gallichte Feuchtigkeiten.

6.

Rec. Diagrydii, gr. xv.  
Crem. Tartari 3j. Mache es mit lairenden Rosens-E syrup und Zucker zum Bissen auf einmal.  
N. Dieses dienet für einen starken Menschen.

7.

Rec. Frisch ausgezogener Cassien 3j.  
Amij 3j. Machs mit frischen Mandel-Del zu einem Bissen, fürs Nierenwehe.

8.

Rec. Zwetschen, num. x.  
Brosbeerlein, num. vij.  
Ausgekörnte Weinbeere, 3℞.  
Kochs mit Wasser, colirs stark, dann thue darzu Cassien-Mark, 3ij. Kochs wiederum, bis es so dicke als Honig wird, dann thue darzu Sennet-Pulver, 3ij.  
Machs mit Zucker zu einem Bissen, auf zwey oder drey mal.

Es werden aber auch nicht unter der Form der Bissen allein purgirende Mittel den Patienten beygebracht, sondern man bequemet sich, damit dem Kranken zu willfahren, auch andere, als stärkende, stopfende, schlaffbringende, Sachen zu verdecken. Dergleichen Formulen wollen wir ebenfalls etliche herfugen, damit der begierige Leser, ob sie schon in Apotheken nicht bereitet zu finden, dennoch in seinem Verlangen eines und das andere selbst fertig zu lassen, gestillet werden möge.

E e

1. Stopf-

**1. Stopf-Bissen.**

Rec. Alten Rosen-Conserve zij.  
Laudan. Opiati, gr. iij. F. Ein Bissen.  
Er dienet in Bauchflüssen und dergleichen, lindert  
den Schmerzen, und bringet den Schlaf.

**2. Herz-stärkender Bissen.**

Nimm Conserve von Rosen,  
Borragan,  
blauen Beilgen, jed. ðj.  
Confect von Alkermes, ðj.  
des besten Theriacs, ðj.  
bereitet Hirschhorn, ðß. Mische es zu ei-  
nem Bissen.

**3. Ein anderer dergleichen.**

Rec. Confect, de Hyacinth.  
Electuar. vom Eye, jedes ðj.  
bereitete Perlen, ðß. M. zum Bissen.

**4. Schlaf-beförderender Bissen.**

Rec. Philon. Roman. ðj.  
Laudan. Opiat. gr. ij.  
destillirten Oels von Fenchel, gr. ij.  
Syrup von Schnellblumen, zj. M.

**5. Zusammen-ziehender Bissen.**

Rec. Alte Rosen-Conserve, zj.  
Zeltlein von gesiegelter Erde,  
Bernstein, jedes ðß.  
Myrten-Syrup, q. s. M. zum Bissen.

**6. Kühlender Bissen.**

Rec. Rothe Rosen-Conserve, zij.  
Spec. Diamargar. frigid.  
Sal. Prunell. i ðj.  
Mische mit blauen Violen-Syrup q. s. zum  
Bissen.

**7. Bolus Hæmorrhoidalis.  
Ph. Bat.**

Rec. Cassien-Mark, zijj.  
Schwefelblumen, ðj.  
Süßholz-Pulver. ðß.  
Machet einen Bissen daraus, und nehmet darauf  
folgenden Trank:  
R. Des ordentl. von Brust-Species (worunter  
auch die Eibisch-Wurz soll genommen  
werden) gekochten Tranks zvj. Manna  
zj. blauen Beil-Safft, und saures  
Meerzwiebel-Honig à zß. Ist auch gut  
in Engbrüstigkeit.

**8. Ein Bissen wider den Stein,  
Ejusdem.**

Rec. Gekochtes und zu Pulver gestoffenes Ter-  
benthins, zj.  
Krebssteine, ðj.  
des Vitriolirten Weinstens, ðß.  
Agtstein-Salzes, gr. iv.  
Formiret einen Bissen daraus.

**9. Bolus ad colicam hystericam  
D. Welschii.****Grimmenbesänftigender Mutter-  
Bissen.**

R. Confect. Alkermes gr. xv.  
Mass. pilul. de tribus ðß.  
cynogloss. gr. ij.  
Tausendgüldenkraut-Salz gr. iij.  
destillirt Muscatblüh. Del gr. j.  
Mache mit Zucker einen Bissen daraus.

**10. Bolus ad febrem miliarem  
D. Hamilton.****Berwahrender Bissen im Friesel.**

R. Des aus Krebs-Scheeren zusammengesetz-  
ten Pulvers, frischen Wallrath, jed. ðj.  
des besten Safrans Gr. vi.  
Mache mit Himmelschlüssel-Syrup einen Bissen.

**11. Bolus anthelminticus  
D. Zapatae.****Wurmtreibend und tödender  
Bissen.**

R. Ein wenig rothen Zucker, darauf lasse 3. bis  
4. Tropfen gemeines Brunnenwasser  
tropffeln, und mische es in einem gläsernen  
Mörstel zu einer Honig-Dicke: hernach  
thue dazu lebendig Quecksilber ðß. oder ðj.  
Mische es wohl untereinander: tropffe darein süß  
Mandel-Öel 6. bis 7. Tropfen, welche verhin-  
dern sollen, daß das Quecksilber nicht wieder los  
und lebendig werde: Nimm ein wenig Rosen-  
Conserve und mische alles zu einem Bissen.

**12. Bolus e Terebinthina Pharm.  
Bat. Schleim- und Scharf-  
abführender Bissen.**

R. Cassien-Mark zijj.  
Benedischen Terbenthin zj.  
Nahabarber-Pulver zß.  
Mache einen Bissen daraus. Solchen nimmt  
man bey Schlafengehen, und trinket des Morgens  
darauf von der Infusione benedicta zvj.  
Dienet in Venerischen Zufällen.

**13. Bolus ad vomitum. D. De-  
ckers.****Brechenstillender Bissen.**

R. Krausemünz-Conserve zj.  
des besten Theriacs ðj.  
scharfen Zimmet-Pulvers ðß.  
Peruvianischen Balsam gr. iij.  
Mische es zu einem Bissen.

**Das XLIII. Capitel.****Von dem Kalch, oder calcinirten  
Sachen.**

Wir haben im 1. Buch gesagt, daß die Cal-  
cination auf sechserley Weise geschehe:  
aus diesen erfordern nur 2. ein Feuer, die  
andere

andern aber was anders, (das potentialische Feuer, wie sie es nennen) durch dessen Behuf die Calcination verrichtet wird.

Der Mineralien Calcination wollen wir besonders beschreiben im 3. B. Die Vegetabilien, 3. E. die Kräuter, Wurzeln und andere verbrennbare Sachen werden mit vielen Feuer verbrannt, bis sie zur Asche worden.

N. Auf gleiche Weise können die Todenköpfe, die im destilliren überbleiben, auch zu Asche gemacht werden, wann man sie auf einem eisernen Bleche, oder in einem irdenen Geschirre verbrennet. Die Thiere samt deren weichen Theilen werden am meisten in irdenen verschlossenen und zugeleiteten Geschirren bis zur Schwärze verbrannt: also verbrennet man die Vögel, samt den Federn, wie in gleichen den Haasen samt dem Felle. Die Hörner werden auf dreyerley Weise calciniret, durch die Verbrennung, Dampfung und Zernagung, die etliche eine *Frion* nennen.

Die Calcination und Incineration sind von einander unterschieden, wie Genus und Species, und ist eine jede Incineration eine Calcination, oder sie erfordert eine; aber nicht eine jede Calcination ist eine Incineration. Also werden die Mineralien und Thiere samt deren Stücke calciniret, aber nicht incineriret; die Gewächse aber werden erst calciniret, hernacher aber incineriret. Und soll man wissen, daß kein Kraut oder Holz in einem verschlossenen Gefässe sich in eine Asche brennen lässet, daß man daraus ein Salz ziehen könne, sondern sie brennen nur zu Kohlen, wo die Calcination nicht in der freyen Luft geschieht. Wird derowegen etwas in Kalch gebracht, entweder durch das Feuer, und darunter wird auch begriffen die Incineration und Calcination: oder durch amalgamiren, *Friren*, fumigiren, dampfen und cementiren.

Durch die Verbrennung calciniret man die Hörner, bis sie schwarz und endlich weiß werden. Und dieses geschieht meistens im Hafners-Ofen, dahero nennet man sie auch gebrannte Hörner.

Die Weise der dampfichten Calcination ist diese: Man hänget die Hörner, oder leget sie in den Kopf oder obern Theil in der Blasen, die in etwas mit einer Feuchtigkeit angefüllet sey, da in zündet man unten Feuer an, damit der Dampf, der durch die Hitze in die Höhe getrieben wird, die Hörner durchdringe, brüchig mache, und nach und nach weiß färbe.

N. Dieses Werk wird in drey Tagen verrichtet, und wird genant philosophisch calciniren.

Diese Dampf- Calcination wird jetzt eher, dann in drey Tagen, zuwege gebracht, wann man nemlich die Hörner in gemeinen Wasser, wie mit einem Salz-Alkali 4. oder 5. Stunden kochet, bis man die äussere Schwärze herab fragen, das Mark aber mit einem Messerlein heraus nehmen kan. Hernacher kochet mans wieder, daß alles Salz davon komme, bis man sie mit der Sand zerreiben kan, dann werden sie getrocknet.

Dazu kan man gemein oder zugeeignetes destillirtes Wasser gebrauchen, wie in gleichen einen Saft, oder Decoct. das zum Zweck des Medici dienet. Damit aber der Liquor nicht gänzlich

ausrauche, so kan man je zuweilen frischen nachgießen.

Die zernagende Calcination geschieht durch saure Liquores. 3. E. Essig, Salpeter, Virriol-Spirit. und dergleichen, durch welche die gröbliche, zerstoffene oder geraspelte Hörner aufgelöset, und hernacher in einen Kalch (den man Magisterium nennet) *Frirt* werden.

N. Auf gleiche Weise werden auch die Schalen calcinirt.

Gleichwie nun die Weise der Calcination unterschieden, als besigen die calcinata auch unterschiedene Namen, und daher kommen, die Kalch, Aschen, Saffran, Salz und gebrannte Sachen, also sind Kalch 3. bes. 3. B. Kalch, 2. bes. 3. B. vielerley Aschen, aus denen doch in den Apotheken 4. am gebräuchlichsten seynd, darum sie auch vor allen andern die 4. Aschen genant werden.

Cinetes Ablynthii, Bermuth-Aschen.

Fabarum e stramine, Bohnenstroh-Aschen.

Genillæ, Psriemenkraut-Aschen.

Sarmentor. Juniperi, Wacholder-Aschen.

Crocus metallor. Metall-Saffran.

Frus aperitiv. eröffnender Saffran.

adstrictivus, stopffender Saffran.

Frus, Kupfer-Saffran.

Von diesen bes. das 3. B.

Combusti cancri, gebrannte Krebse.

Cervor. pulli, verbrannte junge Hirsche.

Cuculus, verbrannter Guckuck.

Erinaceus, gebrannter Igel.

Hirundo, gebrannte Schwalbe.

Lepus, gebrannter Haase.

Passer Troglodites, verbrannter Zaun-König.

Serpens, verbrannte Schlange.

C. C. ustum, gebranntes Hirschhorn.

Alcis, gebrannt Elendsklaue.

Ungula equi usta, gebrannter Hoshuf.

#### Das XLIV. Capitel.

#### Von den Cataplasmaten oder gekochten Kräuter-Müßlein.

Die Cataplasmata werden gemacht aus medicinalischen Sachen, die gepulvert seynd, oder die da auf andere Art, entweder durch sich selbst, oder vermittelt einiger Feuchtigkeit, in die Forme eines Breyes können gebracht werden: Vornehmlich machet man solche aus grünen oder trockenen Kräutern, Wurzeln, Blumen, Saamen, Del, Früchten, Schmalz, Mehl, Brosamen, und dergleichen.

Man machet sie nach Gestalt der Sachen, entweder mit oder ohne Feuer: ohne Feuer bereitet man solche aus grünen Kräutern, wann man sie zerpreisset, und andere bequeme Liquores darzu thut, damit hernacher die andern Sachen vermischet, daß sie werden wie ein Müßlein.

Bey dem Feuer kochet man die Sachen in einem zu denen Cataplasmaten dienlichen Liquore; oder die safftige Früchte, daß sie weich werden: dann drücket man sie durch ein zartes Tüchlein, und mischet ihnen andere Sachen bey.

N. 1. Der Liquor ist nach Noth der Sachen unterschieden, nemlich entweder Wasser, Milch, Wein &c.

N. 2. Es ist besser, wann man die trockene Sachen

Et 2

den wohl pulvert, und die grüne zerstoßet und kochet.

N. 3. Die Cataplasmata schläget man laulich über, ausgenommen die Anacollemata und Sinapismos nicht.

In den Apotheken findet man keine nicht. Doch wollen wir 3. E. folgende setzen.

- 1 Cataplasma cephalicum in deliriis. Zw.
- 2 hypnoticum Reinesii.
- 3 ad hydropem.
- 4 resolutivum Foresti.
- 5 contra cruorem.
- 6 cydoniatum Bat.
- 7 laxativum
- 8 de nido hirundinis.
- 9 ad anginam Michael.
- 10 aliud Batei.
- 11 aliud Ejusdem.
- 12 aliud Norimbergens.
- 13 antifebrile
- 14 aliud Batei.
- 15 aliud Ejusdem.
- 16 aliud Cnöffelii.
- 17 aliud Norimbergens.
- 18 aliud Hofmanni.
- 19 aliud in malignis ad pulsus.
- 20 ad plantas pedum.
- 21 simile Batei.
- 22 arthriticum Ejusdem.
- 23 Sylvii.
- 24 ad bubones.
- 25 aliud.
- 26 aliud maturans et paregoricum.
- 27 pro carbunculis
- 28 aliud emolliens et discutiens.
- 29 simile Norimbergens.
- 30 aliud anodyn. Cnöffelii
- 31 aliud maturans Batei.
- 32 ad calculum Craton.
- 33 Batei.
- 34 cardiacum Ejusdem.
- 35 aliud.
- 36 ad contusiones et livorem faciei.
- 37 aliud simile.
- 38 emolliens ad partes scirrhosas Morelli.
- 39 aliud Batei.
- 40 ad enterocelen et hernias. Zw.
- 41 escharam tollens Spigelii
- 42 ad fluxum ventris.
- 43 hæmorrhoidale Bat.
- 44 Ischiadicum Noricum.
- 45 ad mammarum tumorem.
- 46 miraculosum purgans.
- 47 aliud simile.
- 48 ad oedema Barbette.
- 49 ophthalmicum anodyn.
- 50 aliud Sennerti.
- 51 ad paronychiam Bat.
- 52 pleuritidem Noric.
- 53 podagram Ejusd.
- 54 refrigerans.
- 55 repellens.
- 56 ad sanguinis profluvium.
- 57 aliud.
- 58 aliud.
- 59 ad scirrhum Barbett.
- 60 tumores mammarum scirrhoso-cancroideos.

- 61 contra dolores scorbuticos
- 62 scrophulos suppurans.
- 63 splenicum Zw.
- 64 aliud discutiens Bat.
- 65 aliud Ejusdem.
- 66 suppurativum.
- 67 ad tendinis puncturam Sydenh.
- 68 tonsillas Bat.
- 69 tumores duros artuum Zw.
- 70 vomitum.
- 71 aliud simile
- 72 ambusta ex quacunq. re.
- 73 Anacollema Frontale
- 74 aliud.
- 75 Sinapismus.
- 76 apoplecticus Bat.
- 77 alius Ejusdem.
- 78 Vesicatorium.
- 79 aliud.
- 80 aliud.

### I. Cataplasma Cephalicum in Deliriis Zw. Umschlag um das Haupt, in Wahnsinnigkeit.

Nimm Pfersingkerne, ʒj.

Kirschkerne, ʒij.

Blätter so noch frisch von Wallnußbaum,

Frisches Kraut von Majoran,

Wasser-Münze,

Rosmarin,

Eisenhart, jed. ʒß.

Frische oder mit Salz eingemachte Rosen,

Muscaten-Nüsse, ʒvj.

Wacholderbeeren, ʒß.

Aus den Häusern frisch = genommene

Schnecken, Num. xij.

Krummen von Weizen-Brod, ʒij.

Dieses stosse man lange, wenn es vorher klein geschnitten, im Mörser, bis es zu einer Pappem wird, da man denn allezeit entweder von Rosen- oder Majoran-Wasser etwas, so viel nöthig, zugeissen muß, bis es ein dückes Müßlein werde.

Dasselbe kan man in Wahnsinnigkeit, hitzigen und Ungarischen, oder Fleck-Fiebern, um die Stirne, Schläfe, und über den Wirbel-selbsten, etwas laulich schlagen, wenn man vorher die Haare abgeschoren.

### 2. Cataplasma Hypnoticum D. D. Reinesii, Schlaf-bringender Umschlag.

Nimm Gersten-Mehl, ʒij.

Alabaster pulverisirt, ʒiß.

Rosen-Holz-Wurzel, ʒvi.

weißen Wohn, ʒij. andere wollen ʒiij.

Pfersingkerne, Num. xxx.

Spiritus Vini, ʒij.

Aniß-Wasser, andere wollen Dillen-

Wasser q. s.

Wenn alles wohl untereinander vermischet, so süge ihnen bey

Philonii Romani ʒvj. andere wollen ʒij.

Requiei Nicolai ʒiß.

Saffran, ʒi.

zerlassen Wachs, ʒi.

Dieses Cataplasma kan man den Fußsohlen appliciren.

3. Ca-

**3. Cataplasma ad hydropem.**

Nimm Taubenmist mit Essig eingeweicht  $\mathfrak{v}$ .  
 lebendigen Schwefel  $\mathfrak{z}$ .  
 pulverisirte Asantwurzel  
 Lorbeer  
 Dill-Saamen  
 Chamillen-Blumen, jed.  $\mathfrak{zvi}$ .  
 Salpeter  $\mathfrak{z}$ .  
 Gartenkress-Saamen  $\mathfrak{z}$ .

Koche alles zusammen in Wein ab, bis es dick  
 licht wird, darein thue alsdann  
 Schwerd-Liggen-Cafft  $\mathfrak{z}$ .  
 Altich-Cafft,  
 Honig, jed.  $\mathfrak{z}$ .  
 Bohnen-Mehl  
 Terbenthin, jed.  $\mathfrak{z}$ .

Dieser Oberschlag zertheilet die geschwollenen Füße  
 ungemein wohl.

**4. Cataplasma resolutivum  
Foresti.**

Nimm Chamillen-Blumen,  
 Etichas-Blumen,  
 der obersten Spitzen von Kauten, und  
 Wermuth, zusamt ihren Stengeln,  
 Calben,  
 Sevenbaum,  $\mathfrak{a}$   $\mathfrak{Mj}$ .

Koche alle diese Stücke zugleich in einer Laugen von  
 Eichen- und Holder, oder weisser Neben-Aschen,  
 kneete sie und thue folgendes Pulver darzu:

Nimm Alaun,  
 Schwefel,  
 Gallapfel,  
 Cypressen,  
 gemein Salz  $\mathfrak{a}$   $\mathfrak{z}$ .  
 Albes,  
 Lorbeeren,  
 Bertram,  
 Kohl-Saamen  $\mathfrak{a}$   $\mathfrak{z}$ .

Zulezt thue darzu frisch Tauben-oder Geiß-Koth.

**Die Kräfte.**

Es resolviret die grobe Feuchtigkeiten, und die  
 davon entstandene Geschwulsten, als Krampf-  
 dern, den Arabischen Ausatz. Forest. L. 29. Ob-  
 servation. 25.

**5. Cataplasma contra cruorem,  
Wider geronnenen Blut.**

Nimm Armenischen Bolus,  $\mathfrak{z}$ .  
 Kreide,  $\mathfrak{z}$ .  
 gedörter Schlehen,  $\mathfrak{z}$ .

Pulver sie auf kleinste, und kochs mit dem sauer-  
 sten Essig, dann thue darzu ein wenig von gepulver-  
 ter Wallwurzel. Restens mische darzu noch ein we-  
 nig Habermehl, bis es als ein Cataplasma wird,  
 darein tropf jezweilen etwas von Myrtillen-Öel.

Es resolviret und trocknet das von einem Fall  
 geronnene Geblüt. Felix Würz. in Chirurg.

Dergleichen Cataplasmata sind bey den Wund-  
 Aerzten gebräuchlich, und werden bereitet aus  
 Siegel-Erde, Armenischen Bolus, Drachen-  
 Blut, Bleiweiß, Pech, Harz, Agstein, Gall-  
 mey, unzeitigen Schlehen-Cafft und dergleichen  
 adstringirenden und trocknenden Sachen.

**6. Cataplasma Cydoniatum B.**

Nehmet eingemachter Quitten,  $\mathfrak{z}$ . $\mathfrak{ij}$ . zerstoßet sie  
 zu einem Brey;  
 Scordien-Lattweg,  
 Rosen-Honig, jedes  $\mathfrak{z}$ .  
 Siegel-Erde, so gestossen,  $\mathfrak{z}$ . $\mathfrak{ij}$ .  
 Armenischen Bolus,  $\mathfrak{z}$ .

Stoßet alles zusammen, daß es ein Brey werde,  
 und leget es über den Magen und Nabel; wieder  
 hoblet es alle 12. Stunden.

Es stillt die Ruhr und das Erbrechen, und ver-  
 hütet den Abgang der Frauen.

**7. Cataplasma laxativum, La-  
rier-Cataplasma.**

Nimm der geschabten frischen Zaurübenwur-  
 zel, gemein fließend Honig, jedes  $\mathfrak{v}$ .

Stier-Gallen ein halb  $\mathfrak{P}$ . mache daraus ein  
 Cataplasma, damit man des Abends, wenn  
 man zu Bette gehet, den Magen bedecken soll.  
 Den Knäblein ist es zu dem Wurmern, und den  
 Bauch 2. oder 3. mal zu bewegen, stark genug.  
 Bey den Erwachsenen aber

Nimm Esels-Kukumern-Cafft.  
 Schweins-Brod, jedes  $\mathfrak{z}$ .  
 Wunderbaums und Wolfsmilch, jed.  $\mathfrak{z}$ .  
 Pulver von Hiera picra,  $\mathfrak{z}$ . $\mathfrak{ij}$ .  
 des safftigen Coloquinten-Marks,  
 Bender Nießwurzel, jedes  $\mathfrak{z}$ .

Frisch ausgezogenen Cassien-Marks  $\mathfrak{z}$ . $\mathfrak{ij}$ . oder  $\mathfrak{ij}$ .  
 Wann es alles gemischt, so laß es eine weile ma-  
 ceriren und hernach machs zum Cataplasma, wel-  
 ches man über den Bauch, vom Nabel bis zur  
 Scham, überseht legen kan. Es läßt sich auch mit  
 alter sinkender Butter incorporiren.

**8. Cataplasma de nido hirundi-  
nis, Myni. Cataplasma, von einem  
Schwalben-Neste.**

Nimm Schwalben-Nest, Num. 1.  
 weissen Hunde-Koth.  $\mathfrak{z}$ . $\mathfrak{ij}$ .  
 Eibischwurzel,  
 weiß Lilienwurzel, jedes  $\mathfrak{z}$ .  
 fetter Korbfeigen,  
 Datteln, jedes 3. Stück.

Koche es in einem Wasser, bis es wie ein Müß-  
 lein wird, und thue darzu

Violen-Öel,  
 Mehl von Chamillen,  
 Fœnum gr.  
 Leinsaamen,  
 Weizen, jedes  $\mathfrak{zvi}$ .  
 Katzen-Gehirn  $\mathfrak{z}$ .  
 Pulver von einer verbrannten Eulen,  
 verbrannten Schwalben, jed.  $\mathfrak{z}$ .  
 Eyerdotter Num.  $\mathfrak{ij}$ .

Orientalischen Safran  $\mathfrak{z}$ . $\mathfrak{ij}$ . $\mathfrak{v}$ . machs zu einem  
 Cataplasma.

Man lobet es sehr in den Hals geschwären, wann  
 man es lautlich um den Hals schläget.

**9. Cataplasma ad anginam Mi-  
chaelis, wider die Bräune.**

Nimm Blumen von Pappeln,  
 Ce 3 weissen

weisen Lilgen, jed. Mj.  
 Korbfeigen Num. viij.  
 Eibisch- und weiß Lilgen-Wurz, jed. Zij.  
 Saamen von Feenugreck,  
 Lein, jed. Zß.  
 Schwalben-Nest Num. 1.  
 Koche es in gehöriger quantitat Milch zu einem  
 Brey, treibe es durch ein Haar-Sieb, thue da-  
 zu des Pulvers von  
 weisen Hundskoth Zij.  
 verbrannten Nacht-Eulen Zij.  
 Del von weissen Lilgen  
 Chamillen, jedes so viel genug ist.  
 Mische es zu einem Cataplasma.

### 10. Ein anders Batei.

Nimm Rosen-Honig Zij.  
 Pulverisirten weissen Hunds Koth Zij.  
 Cassien-Mark Zij. Mische es zusammen.  
 Oder nimm Rosenhonig und weissen Hundskoth,  
 a. Zijß.  
 Weizen-Mehl Zijij. Saffran Zijß.  
 Mische es mit Essig, so viel nöthig, zu einem Brey.  
 Dieses soll man in der Bräune laulich unter dem  
 Kinn auflegen.

### 11. Ein anders Desselben.

Nimm weissen Hundskoth-Pulvers Zij.  
 der dicken Brühe von der rothen Rosen-  
 Conserve Zij.  
 des Syrups aus Magsaamenköpfen und  
 Blättern bereitet, so viel nöthig ist, daß  
 es zu einem dicken Brey werde.  
 Man schlägt es, nach vorhergegangener Aderlaß,  
 unter dem Kinn, von einem Ohr zu dem andern,  
 über.

### 12. Ein anders nach dem Nürn- berger Dispensat.

Nimm Eibisch- und weiß Lilgen-Wurz, jed. Zij.  
 zerschneide und zerkoche sie mit Wasser  
 ganz weich, zerstoße es hernach und kne-  
 te in einem Mörser darunter folgende  
 Pulver von weissen Hundskoth  
 Bockshorn-Saamen  
 Lein-Saamen  
 Schwalben-Nest, jed. Zij.  
 Schwertel-Wurz Zß.  
 Mische es, und mit Chamillen-Del mache einen  
 Brey daraus.

### 13. Cataplasma antifebrile, Fieber-Umschlag.

Nimm der Blätter von grossen Nesseln,  
 Nachtschatten,  
 Hauswurz, jedes Mj.  
 Spinnen-Gewebe Zij.  
 Salz, so viel nöthig dazu seyn wird.  
 Mache es zu einem Cataplasma, das man in Fie-  
 bern über den Puls schlagen kan.

### 14. Ein anders Batei.

Nimm frische Stick-Wurz Zij.  
 Blätter von Rauten Mij.

Saamen von Senf Zij.  
 Coriander Zij.  
 Schwefel-Geist Zij.  
 Meerzwiebel-Essig Zij.  
 Mische es zu einem Brey.

### 15. Ein anders Desselben.

Nimm frische Zaunrüben-Wurz Zij.  
 Blätter von Segelbaum, Rauten,  
 Goldkraut oder Creuz-  
 Wurz-kraut, jed. Mij.  
 schwarze Ceiffen Zij.  
 Senf-Saamen  
 schwarzes Salz, jed. Zij.  
 Mische es zu einem Brey, über den Puls an der  
 Hand, und auf die Fußsohlen zu schlagen.

### 16. Ein anders Cnöffellii.

Nimm frische ausgeschälte Knoblauchs-Zähne  
 Num. iij.  
 Salz ein Pfötlein voll,  
 Saffran Zij.

Mische alles und stosse es in einem hölzernen Ges-  
 taß mit einem hölzernen Pistill, mit allmählicher  
 Zugießung Essigs, daß es zu einem Brey werde.  
 Dieser wird auf ein leinen Tüchlein gestrichen  
 und bey dem Anstoß des Fiebers, wann die Hitze  
 kommt, um den linken Ring-Finger übergeschla-  
 gen, und 9. Tage lang darüber gelassen, nach wel-  
 cher Zeit es in eben derselben Stunde, da es über-  
 gelegt worden, wieder herabgenommen und in ein  
 fließend Wasser geworfen wird. Andere appli-  
 ciren es an demjenigen Tag, der vom Fieber frey  
 ist, lassen es nur 24. Stunden darauf, und die-  
 ses wiederholen sie 3. bis 4. mal. Auf die da-  
 von aufgezoogene und schmerzhaftte Blase leget man  
 das Froscylaich-Pflaster.

Hiemit sollen mehr als 100. Personen vom  
 drehtagigen Fieber curiret worden seyn.

### 17. Ein anders Dispensator. Norici.

Nimm klar-zerriebenes Schieß-Pulver  
 Zerschmolzen Küchen-Salz, jed. Zij.  
 Spinnen-Gewebe,  
 Muscat-Nuß,  
 Weyrach, jed. Zij.  
 Vermuth,  
 Fäschelkraut,  
 kleine Nesseln,  
 Rauten, jed. Mj.  
 Mit weissen Terbenthin, so viel nöthig, mache ei-  
 nen Brey daraus.

### 18. Ein anders dergleichen D. Hofmanni.

Nimm der kleinen frischen Nesseln  
 frische Rauten, jed. Mij.  
 Zerstoße es mit dem schärfesten Essig gröblich und  
 thue dazu  
 Salpeter-Küchlein  
 gemein Speise-Salz, jed. Zß.  
 Spinnen-Gewebe Zij.

Mij

Mische es zum Cataplasma. Dieses kan man alle 5. Stunden auf die Pulse in Fiebern binden.

### 19. Ein anders in hitzigen Fiebern auf die Pulse zu binden.

Nimm der mittlern Rinde von den Aesten des welschen Nußbaums ꝛb.  
Salpeter-Kuchlein ꝛij.  
Zerstoffe es mit Vesi-Essig und Rosen-Wasser, so viel genug ist, daß es ein Nußlein werde.

#### NOTA.

Man muß es doch nicht zu lange auf der Hände Pulsen liegen lassen: massen bey zarten Leuten es zu weilen zu sehr fällt, daß man wieder etwas zu heilen bekommt.

### 20. Ein anders zu den Fußsohlen.

Nimm des schärfsten Sauerteiges schwarze Seiffe, jed. ꝛb.  
Eenf ꝛi.  
Salpeter-Kuchlein ꝛi.  
Mit Rauten-Essig mache es zum Cataplasma.

### 21. Ein anders Batei.

Nimm frische Rauten-Blätter ꝛij.  
Zaunrüben ꝛiv.  
des schärfsten Sauerteigs schwarzer Seiffe  
gemein Küchen-Salz, jed. ꝛb.  
Eenf ꝛij.

Stoffe alles untereinander mit Zugießung so viel Essigs, als hierzu vornöthen ist.

### 22. Cataplas. arthriticum Batei. Für die reissende Gicht.

Nimm des Schleims, so mit Wattich aus Quitten-Kernen gezogen worden ꝛviii.  
der ausgekörnten und zu einem Nuß zerstoffenen Zibeben ꝛi.  
Mische es über Kohlen untereinander; schlage es alle 6. Stunden über den leidenden Ort.

### 23. Ein anders Sylvii.

Nimm Gersten-Mehl,  
hart gepulvert Eibisch-Wurzel  
Lein-Saamen, jed. ꝛi.  
Mache mit Kuh-Milch einen Brey daraus, welcher wie der vorige laulich übergeschlagen wird.

### 24. Cataplasma ad Bubones. Zu den Pest-Beulen.

Nimm Mehl von Eibisch-Wurzel,  
Bockshorn-Saamen, jed. ꝛij.  
Zwiebeln Num. ij. Feigen Num. vj.  
Theriac. Andromach. ꝛb.  
Schleim von Lein-Saamen ꝛi.  
Dillen-Öel ꝛb.  
Dieses werde mit Kuh-Milch zu einem Cataplasma gekocht.

### 25. Ein anderes.

Nimm Wurzel von Eibisch, weiß Lilien, jed. ꝛij.

Saamen von Lein, Bockshorn, jed. ꝛi.  
Roche es in Wasser bis es weich wird, treibe es alsdann durch ein Haar-Sieb, thue dazu pulverisirt weiß Diptam-Wurz,  
Lachen-Knoblauchfr. jed. ꝛi.  
frische Feigen Num. iij.

Mache es mit weiß Lilgen- und Chamillen-Öel, jed. ꝛi. zum Cataplasma.

### 26. Ein anderes Zeitigend- und Schmerzenstillendes.

Nimm gepulvert Lein-Saamen, Bockshorn-Saamen, reines Haber-Mehl, jed. ꝛiv.  
Eibisch- und weiß Lilienwurzel, jed. ꝛij.  
Chamillen- und Meliloten-Blumen, jed. Mij.  
Saffraa ꝛi. Feigen ꝛb, geschäumtes Honig, Michrigat, Damocrat. jed. ꝛij.

Mache es mit Ziegenmilch zu einem Cataplasma.

### 27. Cataplasma pro carbunculis, Cataplasma zu den Carbunceln.

Nimm Linsen  
Galläpfel, jedes ꝛb.  
der Wurzel von weißen Lilien  
Wallwurzel, jedes ꝛij.  
Sauerteig ꝛij.  
Zwiebeln Num. vj.  
welscher Nüsse Num. xij.  
Knoblauchkraut,  
Wegerich, jedes Mij.  
Nachtshatten,  
Apostem-Kraut,  
Pappeln, jedes Mij.  
Roche es in Brunnen-Wasser, l. q. zerstoß es wohl und thue dazu  
Theriac des besten ꝛij.  
Salz ꝛb.  
Eenf  
Tauben-Koth, jedes ꝛi.  
Eyerdotter, Num. vj.  
Saffraa ꝛij.  
Gersten-Mehl  
Silberglatt, jedes ꝛij.  
Schwein-Fett ꝛb.

Mache es zu einem Brey.

### 28. Cataplasma emolliens & discutiens, erweichendes und zertheilens Catapl. D. D. R.

Nimm der Wurzel von weißen Lilien  
Eibisch  
Altraun, jedes ꝛi.  
Zwiebeln Num. vj.  
Korb-Feigen Num. iij.  
die Blätter von Pappeln  
Wermuth  
Salbey  
Blumen von Dillen  
Chamillen ꝛ Mß.  
Kraut von Isop  
Dosten, jedes Mj.  
Roche es in Wasser und Essig, jedes q. l. Wenn

Wenn sie wohl untereinander gemischt worden, so thue dazu des Mehls von Weizen

Lein-Saamen  
foenu græco, jed. Zij.

Fett von einer Hennen  
einem Schweine  
gekochtes Chamillen-Del, jedes Zij.

Mische und bereite alles wohl zu einem Cataplasma.

### 29. Ein anders aus dem Dispensator. Noric.

Nimm Wurzeln von Käß-Pappeln, Eibisch, weissen Lilgen, jed. Zij. Angelicka Zß.

Kräuter von Pappeln, Eibisch, Tag und Nacht, Bingelkraut, Bärenklauen, Chamillen, Lachenknoblauch, jed. Mj.

Saamen von Lein, Bockshorn, Pappeln, Eibisch, jed. Zij.

Mache daraus ein Pulver, welches zur Zeit des Gebrauchs mit Milch, Honig, Del oder einem andern Liquor kan zu einem Brey angemacht, und ein wenig gekocht werden.

Ist sehr gut in schmerzhaften Furunculn, Blut-Rissen, wie auch in Carbunculn oder Pest-Beulen zur Erweichung und Zertheilung.

### 30. Ein anders Schmerzlindern = des Cnöffeli.

Nimm Brosamen von Weizen-Brod, nebst dem schleimigten Wasser, welches von Kochung desselben zu einem dünnen Brey, sich zusammengesetzt ist. pulverisirte inländische Tobacks-Blätter, Seeblumen-Blätter, jed. Zij.

Chamillen-Blumen, Geißbart-Wurzel, jed. Zij. auserlesene rothe Myrrhen, weiß calcinirten Vitriol, jed. ʒvj.

frisch ausgezogenes Cassien-Mark Zij. Saffran ʒi. ʒi.

Mische und mache einen Brey daraus, worunter noch etwas weniges von Froschlaich-Del mische, welches sodann auf dünne Tücher gestrichen, und warm übergeschlagen, auch nach Erforderung ein- oder mehrmahlen wiederhohlet wird.

### 31. Ein anders zur Zeitigung der Pest-Beulen Batei.

Nimm pulverisirten-Tauben-Koth, ʒiv. Mitridat. Theriac. Senf-Saamen, jed. Zij. Saffran Zß. Terbenthin, so viel vonnöthen ist;

Mache daraus ein Muß, welches die Pest-Beulen trefflich aufziehet; Wann sie nun aufgebrochen sind, so legt man auf des Pflasters von den Schleimen

diachylon mit Gummi  
Stich-Pflasters, jed. Zij.  
Mutter-Harzes Zß. Mische es.

### 32. Catapl. ad calculum Craton. Wider den Steinschmerzen.

Nimm lebendige Fluß-Krebse Num. x. Zerschneide sie mitten von einander, und koche sie in Milch; den Saft drücke stark aus, darein thue weiße Brosamen ʒiv. Eyer-Dotter Num. iij. frische Butter Chamillen-Del, jed. Zij. Saffran gr. v.

Mische es in einem Mörsner zu einem Brey, welchen man über die Gegend der Nieren aufschlagen soll.

### 33. Ein anders Batei, Wider den Nieren- und Blasen-Stein.

Nimm die Blätter von Tag und Nacht-Kraut, drey Hand voll

Koche sie in Milch, bis sie ganz teig worden; dann stosse sie mit 3. Zwiebeln, so unter der heißen Asche gebraten sind; thue dazu wilde Merrettich-Wurz ʒij. Eyer-Dotter Num. ij. Scorpion-Del Zij. Eibisch-Salblein Zij.

Daraus mache ein Muß, so entweder über das Perinzum, oder die Nieren, in einem oder andern Stein-Schmerzen überzuschlagen ist.

### 34. Cataplasma cardiacum Bat. Überschlag zum Herzen.

Nimm eingemachte Citronen-Schalen Zß. Alkermes-Lattverglein ʒij. Conserv von Borretsch-Blumen Zij.

Zerstosse es aufs feinste mit Rosmarin-Honig Zß. thue dazu Spec. diamoschu dulcis ʒij. Saffran ʒj.

Mische es zusammen und lege es mit Scharlach-Tuch auf das Herz, in Ohnmachten, Beben und Klopfen des Herzens.

### 35. Cataplasma Cordiale, Ein anderer.

Nimm frische Citronen- oder Limonen-Schalen, Pomeranzen-Schalen, das aufserste nur von beyderleyen, jedes Zß.

Frisches Kraut von Basilien, Majoran, Rosmarin,

Frische Nelken, jedes Zß. Rosen, oder mit Salz durchstosfene Zij.

Gewürz-Negelein, Zij.

Muscaten-Blühe, Zß.

Orientalischen Saffran, zij.

Krumme von Weizen-Brodte Zij.

Schneide alles klein, und stosse es so lange und viel im

im Mörfel, biß ein Gemüße daraus wird, wenn man allezeit mählig von Pomeranzen, Megelein, oder Rosen-Eßig darzu gießet.

Dieses kan man auf Echarlach-Tuch nehmen, und auf das Herz und Pulsen offt binden.

Weil es aber nicht lange dauret, muß man es frisch wieder bereiten lassen.

### 36. Cataplasma ad contusiones & Livorem Faciei, wider blau gestoffene Flecken, auch im Angesichte.

Nimm pulverisirte Weißwurzel, ʒb.  
Florentinische Veilwurcz.  
weiße Rosen,  
Weyrauch, jedes ʒi.

Campfer, ʒb.

Krummen von Weizen-Brodte, ʒb.

Dieses stoffe man wohl zu einem Pappen, und thue so viel, als nöthig dazu

Tragacanth-Schleim mit Rosen-Wasser ausgezogen, biß es ein Mäßlein werde.

Dieses auf Tüchlein gestrichen, und über den gestoffenen Ort geschlagen, ziehet das Blaue aus, und bringet die rechte natürliche Farbe wieder.

Wo aber gleich dabey eine Zerstoffung der Augen ist, und die Augen mit Blute unterlauffen waren, so kan man diesem Cataplasmati zuthun

zwey Eyer-Dotter,

Pulverisirten Saffran, ʒb.

Und an statt des Tragacanth-Schleim, kan man frisch gemolkne Milch nehmen, daß es ein Cataplasma werde.

Oder:

Nimm Krumen von Weizen-Brod, ʒb.

gepulverte Weißwurzel, ʒb.

blaue Himmel-Schwertelw. ʒvj.

weiße Rosen,

Weyrauch, jedes ʒij.

Saffran,

Tragacanth-Gummi, jedes ʒb.

Dieses alles zerstoffe man mit frischer süßer Milch zu einem Mäßlein, zuletzt thue man dazu

Eyer-Dotter, Num. i. oder ii. in welchen

Campfer ʒb. zerrieben worden. Welches man laulich, auf Tüchlein gestrichen, über die Augen legen kan; doch ist zu merken, daß man es nicht zu fest binde, damit die Durchdämpfung nicht hiermit verhindert werde.

### 37. Ein anders dergleichen.

Nimm das Pulver von der Weiß-Wurz ʒb.

Florentinische Veilwurcz

weißen Rosenblättern

Weyrauch, jed. ʒi.

Campfer ʒb.

die Brotsamen von weißen Brod ʒi.

Bohnenblüh- und Rosen-Wasser, so viel nöthig.

Stoffet es wohl durch einander, daß es wie ein Brey wird, und schlaget es über die blaue Mähler.

### 38. Cataplasma emolliens ad partes scirrhasas Morelli.

Erweichender Umschlag in harten Knotichten Gefäßwülsten.

Nimm Blätter von frischen Nesseln Manip. iij.

Salbey Mß.

Kerbel-Kraut

groß Schöllkraut, jed. Miß.

Koche es zusammen in Brunnen-Wasser zu einer Brey-Dicke.

### 39. Ein anders, Batei.

Nimm frische Wurzel von Eibisch ʒb.

Schwerd-Lilgen ʒv.

Blätter von Pappeln, Eibisch, Hollder,

Wermuth, Stein-Klee

Blumen von Hollder, jedes Manip. ij.

Koche es mit Wasser, biß alles weich worden; thue darein

Mehl von Lein-Saamen ʒb.

Bohnen ʒij.

Hammel-Fett ʒb.

Regenwurm-Oel ʒij.

Mache einen Brey daraus: der abgeseichte Liquor kan zu einer Bähung ebenfalls dienen.

### 40. Cataplasma insigne ad Enterocelen & alias Rupturas, seu Hernias, wider den Bruch. Zwolff.

Nimm Wurzel von der Beinwelle, wohl gereiniget und zerschnitten ʒij.

Kraut von rothen Sankel mit der Wurzel frisch, ʒb.

Heidnisch Wund-Kraut ʒij.

Blätter von frischen Eichen

Wintergrün

Durchwachs, jed. ʒij.

Wenn dieses alles klein geschnitten, so koche man es in Brunnen-Wasser nach und nach aufgegossen, biß daß alle Krafft und Schleim ausgezogen sey. Alle das durchgesehete thue zusammen, und laß es über dem Feuer abrauchen, oder Gallerts Dicke erhalten; zu derselben thue denn

Pulverisirte Tormentillwurcz ʒb.

runde Hohlwurcz

rothe Rosen

Granatblumen

Durchwachs-Saamen

Mastix

Myrrhen

Weyrauch

Drachen-Blut

Cypressen-Nüsse, jed. ʒi.

Sarcocoll ʒvj.

Laß es wieder kochen bey gelindem Feuer, mit ein wenig, aber allzeit gerühret, biß es die Consistenz eines Cataplasmati erlanget, welches man in einem Topfe verwahren kan.

Wenn das hervorgesehene zurecht gelegt, kan man hiervon etwas in ein Tüchlein machen; und des Tages zweymal warm dem verletzten Theile überlegen, und hernachmals mit einem Bande wohl versehen. Damit auch nicht wieder etwas hervor schieße, so muß der Patient im Bette eine oder die andere Woche stille und ruhig auf dem Rücken, und mit dem Haupte etwas niedrig liegen.

N. Es sind etliche, die sich begnügen lassen bloß mit der Mucilage aus oberwehnten Wurzeln und Kräutern bereitet, und hergegen die Pulver und andere Sachen auslassen; mit welchem Schleime

sie die Brüche auch glücklich curiren. Welches wir um bessern Bericht hieher setzen wollen.

**41. Cataplasma Escharam tollens**  
biduo, ut sponte decidat. D. D.  
Spigeli.

Nimm gemein Salz ʒß.  
Pfeffer ʒj.  
fette Feigen Num. iij.  
grüne Kauten-Blätter Mj.  
alten durren Sauerteigs ʒi.

Mische alles zur Form eines Cataplasmatis.  
Ex MS. D. Hartmanni.

**42. Cataplasma ad Fluxum Ven-**  
tris, Cataplasma wider den Durchlauff.

Nimm des Innersten vom Quitten-Apfel ʒij.  
Roche es mit gekochten Rosen-Del und rothem  
Weine, in welchen glüender Stahl etliche mal ab-  
gelöschet worden, so viel als nöthig, zum Brey, thue  
hernach ferner dazu

Pulverisirte Granat-Schalen  
rothe trockne Rosen, jed. ʒij.

Rühre es wohl durch einander, daß es ein Cata-  
plasma werde.

Welches man in nöthiger Stopfung des Durch-  
lauffes über den ganzen Unterbauch warm überle-  
gen kan.

**43. Cataplasma hæmorrhoidale**  
Batei.

**Zu der Gold-Ader-Geschwulst.**

Nimm Eibisch-Wurzel, Hunds-Zungen-Wurzel,  
beedes in Wasser zur völligen Erwei-  
chung gekocht, jedes ʒij.  
Quitten-Saamen, Schleim,  
Gold-Ader Sälblein, jed. ʒi.  
das gelbe von einem Ey,  
gebranntes Bley-Pulver ʒvj.

Mische es zu einem Brey.

**44. Cataplasma Ischiadicum**  
Nor.

Nehmet des Harzes Galbani  
Sagapeni

Bibergeil, jed. ʒß.

Löset sie in Meer-Zwiebel-Essig auf, inspissiret sie,  
und gießet dazu

Lein-Del ʒij.	gemein Zwibelsaamen
Sauerteig	Leinsaamen
Trauben-Mist, jed. ʒij.	Senssaamen, jed. ʒij.
Meer-Zwiebel	Euphorbien-Safft ʒi.

Stoßet alles klein, mischet es unter obige aufgelö-  
ste Harze, und hebet es auf, brauchet es als ein  
Cataplasma.

**45. Cataplasma ad Mammarum**  
tumorem, zu harten Brüsten von sto-  
ckender Milch.

Nimm Deumenten, Garten-Petersilgen, jed.  
Miß.  
Hollerblüß Mj. Coriander-Saamen ʒß.

Roche es mit Kuh-Milch zu einem dicken Brey,  
dazu thue

Wallrath ʒj.

Mumien ʒij.

Asche von gebrannten Fluß-Krebsen ʒ  
Chamillen-Del, so viel genug ist.

Mische alles wohl. Es ist probat.

**46. Catapl. Miraculosum vel**  
Purgans, Purgirendes Cataplasma.

Nimm der Springkörner

des Saffts von Wolfs-Milch  
Coloquinten ʒzv.

Eselkürbis

schwarze Nießw. ʒzij.

Terbenthin

der innern Rinde von Hollunder ʒzv.

Scammonien ʒij.

Mische es mit so viel, als nöthig, Honige zum Cata-  
plasma.

**47. Auf eine andere Art.**

Nimm Saamen von Wunderbaum

Coloquinten ʒj.

Wurzel und Blätter von schwarzer

Nießwurzel

Wolfsmilch

Safft von Esel-Kürbis

unreifen Trauben

Hollunderwurzel

niedriger Holderrurz,

Wolfs-Milchwurz, ʒzv.

Leber-Aloes

Scammon. jed. ʒß.

Terbenthin ʒij.

Mach mit abgeschäumten Honig, so viel nöthig,  
ein Cataplasma.

Wenn mans über den Nabel leget, so purgiret  
es nur unten, legt man es aber auf den Magen,  
so machet es Erbrechen, appliciret man es den Len-  
den, so soll es den Harn treiben.

N. Mit dergleichen Pflastern ist behutsam um-  
zugehen, weit aus der Erfahrung erhellet, daß es  
die todte Frucht (da man vorher vergewissert ist,  
daß die Frucht todt,) abtreibet, wenn es auf die  
Lenden geleyet wird.

**48. Cataplasma ad Oedema**  
Barbette zu geschwollenen Füßen.

Nimm Wurzel von Eibisch ʒij.

Zaunrüben, Attich, jed. ʒij.

Blätter von Salbey, Kauten, jed. Mj.

Segelbaum Mß.

Roche es mit gleichen Theilen Wasser und Wein,  
zulezt thue Essig ʒij. dazu und stoße es, mische  
darunter

Bohnen-Mehl ʒiij.

Aschen ʒß.

Kuhe-Koth ʒi.

Sauerteig ʒß.

Schweinen Schmalz ʒij.

Chamillen-Del ʒij.

Mache ein Müßlein daraus, und schlage es, zwis-  
schen ein Tuch, laulich um die geschwollenen Füße.  
Besiehe Num. 4.

49. Ca-

#### 49. Cataplasma Anodyn. schmerzstillendes Cataplasma über die Augen.

Nimm Blumen von Chamillen  
Steinklee, jedes p. j.  
faule Aepfel Zij.  
Saamen von *scenu græco*, Zij.  
Weizen-Brod Zij.  
Eyerdotter num. ij.  
Saffran zß.

Koche es in süßer Kühe-Milch zum Brey.  
Es dienet gar wohl in den Schmerzen der Augen solches überzulegen.  
N. Es würde noch besser seyn, wenn man es in Frauen-Milch kochen könnte.

#### 50. Ein anders in Augen-Schmerzen, Sennerti.

Nimm des Marks von einem gebratenen süßen Aepfel zß.  
Campher Gran. xv.  
Saffran Gran. v.  
Mische es zu einem Cataplasma.

#### 51. Ad paronychiam, Bat. Zum Wurm am Finger.

Nimm das Gelbe von einem Ey, thue dazu zart gepulvertes Harz, so viel nöthig ist, Peruvianischen Balsam 6. bis 8. Tropf.  
Mische es wohl, biß es ein Mätlein wird.  
Ist ein trefflich Mittel.

#### 52. Cataplasma ad pleuritidem, Noric. In Seitenstechen.

Nimm Eibischwurzel Zij. Zerkoche sie weich, stosse sie alsdann und mische dazu pulverisirt Dill-Saamen, Beil-Saamen, Mehl von Gersten, Borchorn- und Lein-Saamen, jed. Zij. blau Veilgen-Chamillen- und süß Mandel-Öel, von jeden zviij. Wachs und Butter, jed. ziv.

Mische es und mache einen Brey-Uberschlag daraus, so im Seitenstechen wohl thut.

#### 53. Ad podagram, Ejusdem, Wider das Podagra.

Nimm schwarze Seiffen ziv.  
zwey Eyer-Dottern  
Saffran zij.  
Spick-Öel zij.

Mische es zu einem Brey.

#### 54. Cataplasma refrigerans, kühlendes Cataplasma.

Nimm Saft von Wintergrün  
Wegetritt  
Nacht-Schatten  
Meer-Linsen, jedes Zij.  
Wein-Essig Zij.

weisses Seeblumen-Öel Zij.  
Gersten-Mehl Zij. Koche alles zu einem Muff, alsdann thue dazu Rinde vom Granat-Apfel  
Ferber-Baum, Sumach 5 Zij.

M. daß es ein Cataplasma werde.

N. 1. Man kan auch Campher zß. dazu thun.  
N. 2. So man die kühlende Saft mit dem Pulver ohne Feuer vermischer, daß es ein Mätlein werde, so kühlet es heftiger; man kans auch alsdenn dazu nehmen.

N. 3. Auch können oberzehlte Kräuter allein frisch genommen, gestossen und in Mätleins-Form übergelegt werden.

Dessen Gebrauch ist bey hitzigen Zufällen, in der Ruhr, auch bey Schäden nützlich.

#### 55. Cataplasma repellens, zurücktreibendes Cataplasma.

Nimm Bohnen-Mehl Zij.  
Saft von Rosen  
Granaten  
Wegetritt  
Wintergrün, jedes Zij.  
Koche es zum Muff; denn thue dazu gepulvert Sumach  
Myrten  
rothen Bolus, jedes zij.  
mit Myrten-Öel mache es zum Mätlein.

#### 56. Cataplasma ad Sanguinis profluvium. Wider das Bluten.

Nimm pulverisirtten rothen Bolus  
Drachenblut, jed. Zij.  
des Weissen vom Ey, und  
Saft von Wegetritt, jedes so viel man dazu bedarf. Mache es zum Cataplasma.

#### 57. Ein anders.

Nimm Pulveris Spertiola, oder Froschleich-Pulver, zß.  
Alaun  
biß zur Röthe gebranntten Vitriols, jed. Zij  
unreiffer Galläpfel gestossen zß.  
mit Spermate Ranarum, so mit Alaun verwahrt ist, zum Muffe gemacht.

#### 58. Ein anders.

Nimm Beyrauch Zij.  
Aloe zij. Mische es mit Weissem vom Ey zur Honig-Dicke. Dieses streiche man auf einen Hasenbals, wo die Haare am weichen sind, und lege es über die Wunden.

#### 59. Ad scirrhum, Barbette. Zur verhärteten Geschwulst.

Nimm Eibisch-Wurzel Zij.  
blaue Lilgen-Wurzel Zij.  
Blätter von Kohl,  
Tag und Nacht, Pappeln,  
Blumen von Chamillen,  
Stein-Klee, jed. Mj.  
Lein-Saamen Zij.  
zß 2 Koche

Koche alles mit Wasser, zerstoße es hernach, und thue dazu

Ros-Ballen  
Schweinen Schmalz  
Chamillen-Del, jed. ℥i.  
gebratene Zwibeln ℥B.

Mache daraus ein Mißlein.

**60. Cataplasma excellens in tumoribus scirrholis Mammillarum, qui in Cancrum vergunt. D. D. C. Wider böse Brust-Geschwülst, daraus der Krebs werden will.**

Nimm des Fleisches von Brod besser Alepfeln, grossen weissen Kuben, jed. ℥i.

Koche es in Seismilch oder Pappelnwasser bis zur Dicke eines Breyes: thue dazu

die Brosamen vom weissen Brod ℥B.  
Bohnen-Mehl  
des Saamens vom Faenu græco, jedes ℥ij.  
der Blätter von Eibisch-Kraut  
rothen Kohl  
Stockrosen  
rothen Rosen, jedes ℥i.

frische Feigen num. vij.  
Saffran ℥B.

Mische es mit Rosen-Del q. l. zum Brey. Wenn man dieses 3. Tage appliciret, so bricht das Apostem auf.

Willt du, daß es mehr lindern soll, so thue dazu Diachyli moll. ℥i. Wenn aber das Apostem aufgebrochen, so thue wegen mehrerer Zeitigung darzu Diachyl. compos. ℥i.

N. Durch dieses Cataplasma ist vor etlichen Jahren ein Apostema Musculi recti abdominis auf der rechten Seiten zertheilet worden, und hat der Eiter durch den Nabel seinen Ausgang gesucht.

**61. Cataplasma contra dolores scorbuticos, die Schmerzen in Schwarbock zu lindern.**

Nimm der Regenwürmer ℥B.

Wurzel von Zibischwurzel  
weissen Lilien ʒvj.  
süssen Holze ℥B.

Blätter von Pappeln  
Wulkkraut

Blumen von Chamomillen  
rothen Rosen  
Steinklee ʒMB.

Kraut von frischen Löffelkraut  
Brunnenkress ʒMj.  
Bachungen Mij.

Saamen von Lein  
faenu græco  
Flöhekraut, jed. ʒvj.

Mehl von Gersten ʒij.  
Roggen ʒB.

Wacholderbeeren ℥i.

Pulverisire es subtil, koche es in frischer Seismilch, denn thue dazu

Regenwürmer-Del, so viel nöthig, und mache ein Cataplasma daraus.

Dieses muß so laulich, als es immer der schmerzhafteste Ort dulden kan, mit Tüchern übergeschlagen, und, so bald als es kalt, wieder aufgewärmet übergelegt werden.

**62. Cataplasma nobile suppurans Scrophulas ex MSS. H.**

Nimm Sauerteig von Weizen-Brod ℥B.

Roggen-Brod ℥i.

Eyerdotter num. j.

gemein Baumöl q. l.

Saffran ℥B.

Mache es mit der gebührenden Art zum Cataplasma.

So man dieses über die Kröpfe überlegt, suppuriret es dieselben mäblig, doch mit grossen Nutzen.

**63. Cataplasma Spleneticum  
Zvv. Cataplasma zur Milz.**

Nimm frischen Taback ʒij.

Koche ihn in Franz-Wein ℥ij.

Durchseihe das Decoctum, und siede es ein, bis zur Consistenz eines Extracti, thue denn dazu pulverisirten Gummi Ammoniac, das in oberwehnten Taback-Weine zu einem Teiglein aufgelöset ℥B.

Wenn diese vermischet, so thue ferner dazu pulverisirt Brunnenkressen-Saamen, so viel, als nöthig zum Cataplasma.

ohne einiges ferneres Kochen füge noch bey folgende Sachen:

frisches Kraut von Rosmarin

Eisenhart

Flöhekraut, jed. ℥B.

frische Wacholderbeeren ℥i.

Campfer ʒi. Mache es zum Mus.

Es dienet wider das viertägige Fieber, und ist wider Verhärtung und Verstopfung der Milz sehr bewährt.

**64. Cataplasma discutiens,  
Batei.**

**Ein anders zur Milz.**

Nimm frische Wurzel von Allant,

Schwerd-Lilgen, jed. ʒiv.

Eibisch ʒvij.

Blätter von Lachenoblauch,

Brunnkress, jed. Mvj.

Attich, Bermuth,

Wüterich, Pappeln, jed. Miv.

Blumen von Hollunder, pug. xx.

Pfriemen, p. xxvj.

Koche alles in Wasser bis zur Weiche, alsdann stoffe es zusammen in ein Mus, dazu mische Ammoniac in Essig aufgelöst ʒiv.

Bohnen- und Lein-Saamen-Mehl, jed. ʒvi.

Lilgen-Del ʒiv. Pfriemen-Del ʒij.

Mische es zu einem Brey.

**65. Ein anders, desselben.**

Nimm trockene Tabacks-Blätter mit Rosen-Essig angefeuchtet ʒij.

frische Schierlings-Blätter Miv.

Pappeln und Beil-S-Blätter, jed. Miß.

Zerstoße alles und koche es in Wasser, so viel nöthig ist, mache mit Lein-Saamen-Mehl ʒij.

Rosen

Rosen-Öel ℥ij. und  
Saffran ℥j.

einen Brey, auf die verhärtete Milch überzu-  
schlagen.

### 66. Eiterung befördernder Brey- Umschlag.

Nimm Sibisch-Wurz,  
weiße Lilgen-Wurz, jed. ℥ß.  
Blätter von Pappeln,  
Bärenklauen, jed. Mi.  
ausgeklaubte Weinbeerlein ℥vj.  
fette Korb-Feigen num. viij.  
Weizen-Mehl ℥j.  
Benedische Seife ℥j.

Wann alles in Wasser gekocht, und durch das  
Sieb geschlagen worden, thue dazu  
Schweinen Schmalz ℥j.  
Chamillen-Öel ℥ij. Mische alles wohl.

### 67. Cataplasma ad tendinis pun- cturam Sydenhami. wann ein Nerv oder Flechse ge- stoßen worden.

Nimm weiße Lilgen-Wurz in Kuh-Milch völlig  
zerkocht und hernach zerstoßen ℥iv.  
Haber- und Lein-Saamen-Mehl, jed. ℥ij.  
Koche es in eben der Milch, worinnen die Wurzeln  
gekocht worden. Mische es zu einem Mäpflein, und  
schlage es über den verletzten Ort.

### 68. Ad tonsillas, Batei. Zu denen Mandel-Geschwulsten, und Geschwären.

Nimm gepülverten weißen Hunds-Koth ℥j.  
Drachen-Blut ℥ß.  
Saffran ℥ß.  
mit Rosen-Honig ℥ij. Mache ein Mäpflein.

### 69. Cataplasma ad Tumores duros artuum, wider den Glied- Schwamm, Zvvölff.

Nimm des Medicamentos. Steins Zw. ℥iv.  
gelben Schwefel ℥j.  
Gallmehstein  
Mastix, Beyrauch, Myrrhen  
Gummi Ammoniaci  
grüne Wacholderbeeren, jedes ℥j.  
Wurzel von runder Hohlwurzel  
Tormentill  
Kraut von Rosmarin  
Salbey  
Feld-Eypressen  
Blumen von rothen Rosen  
Granaten  
Hollunder, jedes ℥vj.  
Krumer von Weizen-Brod ℥iv.

Koche es in Antimonialischen Kalch-Wasser bis  
es zu einem Mäpflein werde.  
Dieses kan man auf die schadhafften Theile, des  
Tages 3. mal, warm legen. Es resolviret, zertheilet  
und ziehet aus, trocknet auch dabey. Dannenhero  
es in den härtesten Beulen allmählig die Theile  
stärket.

### Das Antimonialische Kalch-Was- ser dazu ist folgendes.

Nimm gemeines Antimonii ℥vij.  
lebendigen Kalch ℥xvij.  
Pulverisire sie beyde, und mische alles wohl zusam-  
men, geuß darüber  
rothen Wein ℥v. oder ℥vj.  
Laß es in der Digestion stehen, ohngefehr 2. Tage  
lang, da mans denn den ersten Tag etliche mal um-  
rühren kan. Kläre es denn ab: und behalte es zum  
Gebrauch.

### Der Lapis Medicamentosus ist dieser:

Nimm weißes Vitriol  
grünes Eisen bey sich habendes Kupfer-  
wasser oder Eisen-Vitriol, jed. ℥ij.  
Alaun, Bleyweiß  
Gallmehstein  
rothen Bolus, jedes ℥ix.  
Salmiac ℥j.

Wenn alles zu Pulver gemacht, so thue es in einen  
verglasirten Topf, alsdenn gieße darüber des stär-  
cksten Essiges, daß er einen Finger hoch darüber  
gehe, decke es mit einer Stürze zu, und setze es über  
Kohl-Feuer, welches nur gelinde seyn muß. Laß es  
so lange stehen, bis man ein Geprassel höret, und  
alle Feuchtigkeit abgerauchet. Wenn nun alles  
erkaltet, so nimm den Stein heraus, und behalte ihn.

Sonsten ist dieser Stein nutzbar in der Kräge,  
Kupfferichten Angesichte, eytern den Blätterlein,  
faulen Geschwären, faulenden Zahnfleisch, Rose,  
heissen Brande, im Krebs, in erhitzten und exulce-  
rirten Frauen-Brüsten, in hitzigen Augen, dersel-  
ben Mackeln und Flecken zu gebrauchen. Es ist  
ein bewährtes Mittel.

Man darf nur desselben 1. Loth oder mehr in  
Brunnen- oder destillirten Wasser, das da zum  
schadhafften Theile bequemlich ist, auflösen, und  
äußerlich appliciren.

### 70. Cataplasma ad Vomitum, Überschlag wider das Erbrechen.

Nimm Roggen-Brod gerieben ℥ij.  
pulverisirte Krausemünze  
Wermuth, jedes Maß.  
Mastix ℥j.  
Anis-Saamen  
Fenchel-Saamen  
gelben Nöhren-Saamen  
Coriander-Saamen 3 ℥j.  
Gewürz-Negelein ℥ß.  
Muscaten-Nuß 1. ganze zerstoßen.

Koche es mit Bier-Essig zum Mäpflein.  
Solches dienet gar wohl in des Magens Erbre-  
chung, wenn es warm mit Züchern übergelegt  
und offt wiederholet wird.

### 71. Ein anders wider das Erbre- chen Dolai.

R. Chocolate ℥ß.  
Alkermes Lattverglein ℥ij.  
ausgepreßt Muscatnuß-Öel ℥ij.  
schwarzen Indianischen Balsam ℥ij.  
Malva  
℥f 3

Malvasier, so viel genug ist, daß ein Müßlein daraus werde.

### 72. Cataplasma ad Ambusta ex quacunque re, Brand, Cataplasma.

Nimm Eyerweiß num. ij.  
frisches Rosen-Öel ℥ij.  
des besten Rosenwassers ℥i.

Rühre und vermische alles wohl mit einander, und applicire es mit einem Tüchlein, und thue es vor 14. Tagen nicht weg. Doch kan man es inzwischen des Tages über 2. oder 3. mal befeuchten, biß auf den 4ten Tag. Am 4ten Tag aber thue das Eyerweiß hinweg, und nimm an statt dessen Eyerdotter. Man muß das Tüchlein des Tages zum öfftern mit dieser Materie naß machen. Ist der Brand grösser, so kan man Bleyzucker dazu thun.

Sieher gehören auch die Anacollemata, welche nichts anders sind, dann Cataplasmata, die man der Stirnen überschläget, die Flüsse zu verhindern: datum werden sie aus adstringirenden Sachen gemacht, und meistens mit Eyerweiß vermischet und geknetet, 3. E.

### 73. Anacollema frontale, Stirn-Uberschlag.

Nimm Mastix  
Weyrauch  
Myrrhen, jedes ℥ij.  
Armenischen Bolus  
Ziegel-Mehl ʒ ʒss.

Saffran ℥i. machs mit Eyerweiß,  
Rosen-Öel und ein wenig Essig zum Überschlag.  
Er dienet in Augentriefen und Krankheiten,  
wann mans der Stirne überschläget.

### 74. Ein anderer.

Nimm gebrannten Betten oder Ziegel-Pulver  
Staub-Mehl  
Armenischen Bolus, jedes ℥ss.  
Schlehen-Safft  
Hypocist. Safft, jedes ℥ij.

Machs mit Eyerweiß und ein wenig Essig zum Stirn-Uberschlag.

Deffen Krafft. Es ist nützlich in Nasenbluten.  
Sieher gehören auch die Sinapismi und Vesicatorien in Form eines Cataplasmatidis.

Diese machet man aus Senf, Kreh, Messelsaamen, von Wurzeln von Turbich, Schweinsbrod, Meerzwiebel, Knoblauch, Euphorbien, Spanischen Mucken, und dergleichen, vermischet selbe mit dem Innern von Feigen, Sauerteige, Honig, Seiffen und dergleichen, 3. E.

### 75. Sinapismus.

Nimm das innere Fleisch von Feigen (in Essig gekocht) ℥ij.

Senf-Saamen ℥i. M.  
Er macht die Haut roth.

### 76. Sinapismus apoplecticus, Batei.

Nimm frische Stief-Ruben-Wurz ℥ij.  
Senf-Saamen  
schwarze Seiffen, jed. ℥i.

Spanische Mucken ℥vj.

stoffe alles zusammen mit dem schärfften Essig: mache daraus ein Müßlein.

### 77. Ein anders desselben.

Nimm pulverisirte Gewürz-Regelien  
Muscat-Nüsse, jed. ℥ij.  
Indianischen Pfeffer ℥ss.  
Senf ℥vj.

scharfen Sauerteig ℥ij.

des vermehrten Lavendel-Spiritus ℥iʒ.

Mache daraus einen Brey-Uberschlag, auf den geschornen Kopf zu legen.

### 78. Vesicatorium, zum Blasen-ziehen.

Nimm präparirte Spanische Mucken (oder Fliegen) (d. i. man muß ihnen die Flügel und Köpfe abreißen.) num. xxx.

Scharfen Sauerteig ℥i.

Die Spanische Mucken vermischet man mit Sauerteig, und feuchtet selbe, wo es vonnöthen scheint, mit Essig oder auch mit Brandwein an.

### 79. Ein anders.

Nimm bereitete Spanische Fliegen ℥ss.

geriebenen Senf

Euphorbii, jedes ℥j.

Ammi-Saamen ℥ss.

schwarzen Pfeffer

Bertrams-Wurzel, jedes ℥i.

Machs mit Sauerteig zum Cataplasma etwas härter Consistenz.

### 80. Ein anders.

Nimm des schärfften Sauerteiges ℥ss.

frische Feigen num. ij.

bereitete Spanische Fliegen ℥iʒ.

Haasen-Fett ℥i.

Majoran

Muscaten-Nüsse, jedes ℥i.

Hedych-Saamen ℥ss.

Saffran mit V. dissolviret Gr. iij.

Alles, was klein zu machen, bereite vorher, hernach impastire es mit scharffem Essig oder Brandwein, welches letztere besser ist zu einer Massa.

Dieses so oft ich es in kalten Flüssen, oder Zahn-Schmerzen, Augen-Beschwerden, oder an andern Gliedern appliciret, habe ich vor andern dergleichen Blasen-ziehenden Mitteln guten Nutzen befunden.

Man muß aber den Ort vorher mit starkem Brandwein wohl reiben lassen, dergleichen überstreicht man damit das Cataplasma, alsdenn binde man es feste an, angemerket, daß, je fester man es bindet, desto weniger Schmerzen empfunden wird, alsdenn auch desto eher eine Blase auffähret. Nach verstorbenen 8. Stunden, oder etwas mehr, besehe man, ob es zur Genüge Blasen gezogen, so darf man es nur weg thun, die Blasen mit einem Scherlein öffnen, und solche mit einem frischen Kohlblat täglich zweymal verbinden. Wenn es zur Genüge gezogen, heilet man es mit dem Emplastro Spermatis Ranarum.

N, Man

N. Man hat sich wohl vorzusehen, daß man dergleichen Pflaster nicht auf Sennen legt. Wie mir bewußt, daß einmahl eine Jungfrau dergleichen Pflaster unwissend in die beyden Schläffe legte, derer ganzes Angesicht fast in Blasen auffuhr, und grossen Schmerzen ausstehen mußte.

### Das XLV. Capitel. Von denen Clystieren.

**C**lysmus, Clyisma, Enema. Das Clystier ist ein Liqueur, mit Arzeneischen Kräften angefüllt, der durch ein gewisses Instrument in den Hinder gelassen wird. Man gebrauchet so wohl eine rindene Blase mit einem Canal von Knochen, als auch eine Spritze von Zinn, daran gleichfalls ein Canal von Knochen appliciret, dazu.

Bestehet derowegen aus 2. Stücken, 1. aus dem Liquore, und dann vors 2. aus gewissen medicinalischen Kräften, womit besagter Liqueur angefüllt ist.

Der Liqueur ist ein bequemes Decoct. (Der Kräuter, Erbsen, des Fleisches &c.) das dem Medico dienet, z. E. Urin, Milch, Käs, Wasser, Del, Fleisch, Brühe, Wein &c.

Die Kräfte der Clystiere sind unterschieden, nemlichen purgirend, alterirend, Schmerzen stillend, Stein-treibend, Wind-treibend, abstergirend, adstringirend &c. Vor andern sind gebräuchlich die Purgier-Clystiere, die meistens aus 4. 5. Theilen eines erweichenden Decocts und 1. oder 2. Theil Del gemacht werden, worzu man hernach auch Purgier-Mittel und andere treibende Sachen, z. E. Lattwerge, Species &c. thut.

N. Der Dosis der Purgancien muß in den Clystieren zweymahl mehrers seyn, als sonst man innerlich nimmet; Wo man zugleich erweichen will, thut man Del darzu, man läßt aber solches aussen, wo man stark purgieren, und zurück treiben will.

Die Dosis ist von ℥iij. bey denen Kindern; bis xij. oder xv. in den Erwachsenen.

Wie man solche bereiten soll, wird aus einem und andern Exempel erhellen.

Um besser dem Leser solches zu bedeuten, wollen wir allhier ein wenig weitläufftiger seyn. In Bereitung der Clystier nimmet man

der Wurzeln und Rinden ℥i. oder ℥ij.  
Kräuter ℥iij. oder iv.  
Blumen, etliche Pugillen.  
Früchte x. Paar.

Dafern man denselben, wenn sie purgieren sollen, den Agaricum, Coloquinten, wilden Safran, Saamen, Sennes-Blätter zufügen will, muß man selbe Mittel in ein Bündlein binden, und mit kochen lassen, allermassen sonst dieselben Sachen alle sich an das Eingeweide hangen, und allerhand Unheil verursachen. Man hat aber auch nicht jederzeit nöthig, solcher Veränderung sich zu bedienen, da offte nur Simplicia ein Genügen thun. Die einfachen Stücke werden alle in nöthiger Quantität entweder gemeinen Wassers, oder nach des Medici Intention in einem beliebten Liqueur, gekocht. Von dem, wenn es coliret, nimmet man nach Beschaffenheit des Alters oder anderer Umstände von ℥iij. bis ℥ij. Sattsam ist

den Kindern, die noch saugen, ℥iij.

etwas Erwachsenen von ℥iv. bis ℥vj. alten Leuten, ℥ij. oder ℥xv.

Wißweilen, da man für nöthig siehet, daß der Patient das Clystier etwas länger bey sich behalten soll, und die Menge des Clystiers nicht die andere Theile drücke, so darf man ℥viii. oder ℥x. nehmen. Wie dem dergleichen im Steine und Colica in acht zu nehmen, gleichfalls auch in Iliaca, Ulceribus, Enterocoele, Dyspnæa, Hydrope. In dem colirten Decocto löse man dieselben Dinge auf, die zu jedes Vorhaben dienen, als Oele oder Butter, derer Gewichte man von ℥i. bis ℥iij. steigern kan. So man nur allein zu erweichen gewillet, kan man sich an den Oelen oder Butter genügen lassen, und doch auch wohl eine grössere Quantität gebrauchen. Alsdenn muß man aber die Mittel so purgieren, austlassen. Die Ursache ist diese, weil die Natur nur umsonst von dem verhärteten Unflat, so in den Intestinis hanget, gereizet, und von den angezogenen humoribus allerhand schwere Zufälle würden verursacht werden.

Wäre es aber, daß man purgieren und revellieren wollte, wird ein scharfes Clystier erfordert, und läßt man alsdenn die Oele, als welche der purgierenden Mittel Kraft hintertreiben, aus; hingegen thut man den purgierenden Electuarien zweymahl so viel an Gewicht dazu, als man sonst zu purgieren innerlich einnimmet. So thut man auch alsdenn Speise- oder Stein-Salz von ℥i. bis zu ℥iij. schwer dazu.

Der adstringirenden Dinge als Rosen, und dergleichen Honig oder Zucker füget man ℥i. oder ℥iij. bey.

Wenn nun alles wohluntereinander gemischt, wird es in das dazu bekannte Instrument gethan, und gebührend appliciret.

Die Clystiere zu appliciren, ist fast bekannt; gleichwohl wollen wir hier anführen, was theils der, so das Clystier appliciret, als der, dem es appliciret wird, dabey zu beobachten habe.

Der das Clystier beybringt, muß es nicht zu heiß in die Blase gießen, damit dieselbe nicht durch die allzugrosse Hitze schrumpfsicht werde; welche dann in der Application leicht springen kan.

Wenn es wohl zugebunden, so muß er den Canal vorher mit Del bestreichen, und um denselben ein wenig Baumwolle gewunden halten, welche er, so bald das Clystier in den Leib gebracht worden, vor den After schieben kan, damit der Ausfluß gehemmet werde. Wenn er nun die Röhre in das Intestinum rectum so tieff, als immer möglich, geschoben, muß er fort für fort mählig nachwinden und drucken: massen zuweilen die Winde sich entgegen setzen, und auch mit Gewalt dieselbe nicht übermestert werden, so ist alsdann besser 2. oder 3. mal zurücke zu ziehen, und wieder, wenn etwa von Winden oder Unrathe etwas abgangen, damit zu versuchen, bis er ganz eingebracht.

Was den betrifft, dem das Clystier beygebracht wird, ob derselbe auf der Seiten oder Rücken liegen soll, davon sind unterschiedene Meynungen, Avicenna billiget, daß der Patient auf dem Rücken, und wenn etwa eine Seite wehe thut, soll er auf der Seiten, da der Schmerz ist, liegen. Andere thun dazu, daß er die Beine ausschlebe, also gieng der Liqueur besser ein. Andere befehlen, daß er auf der linken Seite liegen soll, weil er alsdenn besser, als wenn er auf der rechten läge, den Liqueur empfangen

pfangen könne: da man zugleich ein Küssen unter das Kreuz legen soll, damit es etwas höher als der Bauch, und das linkere Bein ausgedehnet sey, das rechte Bein aber müsse er aufheben, und nach dem Bauche ziehen: also gieng es besser aufwärts.

Aber es ist nichts an dergleichen genauen Legungen gelegen: Er liege auf dem Rücken oder Bauche, auf der rechten oder linken Seiten, wenn es nur bequem und sanft beygebracht, und das Elystier vor gebührender Zeit nicht ausgelassen wird.

Nach desselben Beybringung, liege der Patient stille, und bewege sich nicht, damit das Diaphragma und die Musculi abdominis nicht aufgerücket, und gedrückt werden. Er behalte, wo nur beybringlich, das Elystier eine ganze Stunde lang bey sich. Alldieweil etliche dafür halten, daß wenigere oder kürzere Zeit nicht gnug, längere Zeit aber undienlich sey. Meines Bedünkens sehe man darauf, was der Patient aussuchen kan. Über dieses wollen etliche aus Anleitung des Rondeletii 7. Method. Cur. Morb. c. 24. die Remanenz der Ingredientien, daraus das Elystier gekochet worden, in gestalt eines Cataplasmaticis, zugleich über den Bauch geleyet haben. Denn er spricht: daß der melancholische Humor nicht allein in den Blut-Adern, sondern auch in den Musculn ausgestreut hange.

Was das Elystier an sich betrifft, so muß es laulich beygebracht werden; und darf es nicht heißer seyn als frisch gemolkne Milch, oder, wie ein nur gelassener Urin. So man es auch, wie lange man immer will, mit der Blase auf dem Auge oder Pulse der Hand halten und dulden kan, so ist desselben Wärme recht.

Mit nichten muß ein Elystier kalt beygebracht werden: denn dieses schadet dem After und der Blase, und erregt Blähungen. Thomas Bartholinus Centur. 1. Histor. 76. hat angemerket, daß ein kaltes Elystier einem den Tod verurthelet.

Nachfolgende Stücke sind bey Elystiren zu observiren, und weiter wohl zu erwegen:

Daß man nemlich bey nüchtern und ledigen Magen gar kein Elystier applicire, damit das Elystier nicht oberwärts zum Magen gezogen werde: doch muß auch der Magen nicht überladen seyn, sonst würde die unverdauliche Speise nach unten zu gelockt werden. Drum ist's am besten alsdenn dieselben beyzubringen, wenn man zwischen obermeldeten beyden vergewissert ist.

Wenn in den Intestinis eine grosse Verstopfung ist, alsdenn muß man keine scharfe, sondern nur erweichende Elystiere gebrauchen. Innerlich muß man Lenientia nehmen, und außserlich feuchende und erweichende Mittel appliciren.

Denen die Intestina empfindlich, muß man nicht so viel Salz, als bey denen, die eines stärckern Stimuli bedürfen, zuthun.

Dafern das Elystier nicht wirken will, muß man ein Stuhl-Zäpflein, das da reize, beybringen.

Wenn ein Patient eine Purganz eingenommen, und es nicht nach 4. oder 5. Stunden wirken will, ist dienlich ein reizendes Elystier zu appliciren.

Wäre es auch, daß der Kranke nicht lange genug ein purgierendes Elystier bey sich behalten, so ordinire man alsofort ein anders; und, so auch dasselbe bald wieder zurücke gieng, das dritte. Wassen der Patient nicht zu zwingen, daß er es bey sich behalte.

Insgemein aber ist genug, so zwey Elystiere an

einem Tage, oder ja zum höchsten drey appliciret werden, und müssen zum wenigsten 3. oder 4. Stunden zwischen jeder Application versprechen.

Wenn aber das erste wohl gewirkt hat, und der Patient krafftlos, so sey man mit dem einen zu frieden.

In schweren Gebrechen, Schläge, Spasmo und dergleichen Zufällen dienen die scharfen Elystiere; es sey denn, daß eines oder das andere es verhindere.

Im Durchlauffe müssen, wegen der Geschwürre in den Intestinis, laulich und nicht heiß, die Elystiere beygebracht werden.

Im Stein, so wohl in der Nieren als Blasen, ist nichts bessers, als ein Elystier zu gebrauchen, die Urflüssigkeiten damit abzuführen. Die Menge aber derselben muß nicht so viel als sonst seyn. Hernach, wenn die Materie abgeföhret, gereiniget, und der Schmerz gestillet, soll man allererst die Harn-treibende Mittel reichen.

So man zu Auslockung der Würmer Elystier gebrauchen will, muß man keine Oele dazu thun, weil die Würmer vor dem Oele fliehen, und zurücke weichen.

Wenn auch unterschiedene purgierende Elystiere appliciret worden, und gar keine Operation darauf erfolget, so nehme man Speise-Salz Zib. und löse es in Brunnen-Wasser (B.) auf, und applicire es heiß, so wird es ohne Nutzen nicht abgehen, sondern viel Unrath mit sich bringen.

Wer auch engbrüstig ist, der darf ein Elystier nicht lange anhalten.

Fabricius Hildanus Observat. Chirurg. Cent. 1. Observ. 78. giebet ein Instrument an die Hand, womit der Patient sich selbst mit geringer Mühe, auch wohl sitzend, ein Elystier beybringen kan.

Bey dieser Gelegenheit siehet nicht vorbey zu gehen, wie man auch mit dem Taback ein Elystier bereiten könne, zu berichten. Wassen in demselben eine purgierende Krafft ist, welches dadurch zu beweisen, daß so man ein Glas, welches mit Wein oder Bier angefüllet ist, und man des Tabacks auch darein bläset, satiamen Deneiß giebet, so es getrunken wird, daß es den Leib entlastige. Dannerhero etliche um dem Leib auch von unten zu entledigen, anstatt eines Decoëts den Rauch des Tabacks in den After zu lassen, erdau haben, womit sie den nachlassigen Leib gereizet, insonderheit in denen Zufällen, da ein Elystier nöthig gewesen. Die Art und Weise hat Herr D. Bartholinus, cent. 6. hist. 66. von seinem Bruder Hr. D. Erasmo Bartholino communiciret erhalten, auch die Figur des Instrumenti zur Application uns mitgetheilet, welches von einem Engelländer herstammet. Die schlechte und einfältige Art des Enematis ist diese: Man nimmet ein paar Tabacks-Pfeiffen, sie mögen von Zinn oder aus Erde bereitet seyn, wie sie zum rauchen gebräuchlich; selbige füllet man nach gewöhnlicher Art mit geschnittenen Taback an, und nachdem sie angezündet, füget man die beyden Mundlöcher, wohl in einander gedrehet, zusammen. Alsdenn schiebet man eines von den engen Enden in den After, und in das andere enge Ende bläset man tapfer zu, daß also dadurch der Rauch aufwärts in den Leib getrieben werde. Auf diese kunstliche Art kan ein jeder, wem dieser Modus also gefallt, ihm selbst ein Elystier appliciren. Es bedarf auch keiner grossen Arbeit zu kochen, angemerket, daß die Natur dieser Tabacks-Reizung gar leicht

zum

zum entledigen folget. So wäre es auch über das bequem, sich dessen an einem Orte zu bedienen, wo so bald ein Medicus als Apotheker nicht zu haben; und der Patient gleichwohl könne an Mangel der selben gerettet werden.

Da nun aber so wohl unterschiedene Krankheiten, als auch unterschiedene Patienten nach dem Alter, bisweilen der Clystiere benöthiget seyn, halte ich nicht dafür, daß es mir übel gedeutet werde, so ich eine oder die andere Formuien hieher füge. Folgen demnach

### 1. Clyster pro Infantibus trium dierum, Ein Clyster vor ein Kind von dreyn Tagen.

Nimm Wurzel von weißen Lilien  
Eibisch, jedes ʒij.  
Blumen von Chamillen  
Violen  
Meliloten p. 1.

Koche es in q. l. Violen-Wassers, daß anderthalbe Unzen überbleiben, thue darzu Chamillen-Öel ʒiij.

Mische es zum Clystierlein.

N. Dieses thut wohl in Verstopfung des Leibes und Orminen des Bauches.

### 2. Ein anders vor ein Kind von zwey oder mehr Monaten.

Nimm Tag- und Nacht-Kraut  
Blumen von Chamillen, jedes Mß.

Koche es in Fleisch-Brühe; der Colatur nimm ʒiij. thue dazu

Geläutert Rosen-Honig, ʒj.  
Eyer-Dotter, einen halben.

Mische und applicire es, wie oben gelehret.

### 3. Ein anders.

Nimm Blätter von Stock-Rosen Mß.  
Anis-Saamen  
Garten-Kummel-Saamen, jedes ʒj.  
Sennes-Blätter in ein Bündlein gebunden ʒij.

Koche es in einer Hühner-Brühe q. l. der Colatur nimm ʒv.

Thue dazu

Gekochtes Chamillen-Öel  
Kauten-Öel  
Violen-Öel, jedes ʒß.  
Zucker ʒvj.  
Salz ʒj.

Mische es wohl, und bringe es gebührend bey.

Weil auch bey den Kindern zuweilen ein Durchlauff sich ereignet, und nicht rathsam, daß man es allzubalde stillt, man habe denn vorher erstlich wohl abstergiret, so ist dienlich, daß man folgendes oft applicire. Da ich denn oft angemercket, daß dergleichen Clystiere allein den ganzen Schaden gehoben haben.

### 4. Stopf-Clystierlein vor Kinder.

Nimm gepregelte Gersten, laß sie mit Brunnen-Wasser aufkochen, bis sie bärstet. Desselben Decocti nimm v. oder vj. Unzen. Löse darinn auf

Thomas-Zucker 1. Unze.  
Folgendes zertreibe darinn  
Ein Eyer-Dotter.  
Mische und applicire es laulich.

### 5. Clystier die Würme auszulocken.

Nimm ganze Gersten  
Kleien  
rothe Rosen, jedes p. ij.  
Liquirizien-Wurzel geraspelt,  
Kleine auserlesene Rosinlein, jedes ʒß.

Koche es in gemeinem Wasser bis ʒß.

Thue alsdann dazu

Thomas-Zucker ʒj.  
Eyer-Dotter Num. j.

Mache es zum Clystierlein.

### 6. Clystier die Würme in denen Intestinis crassis zu tödten.

Nimm Enzian-Wurzel 1. Unze.  
Wermuth-Kraut  
Stabwurzelkraut, jedes Mj.  
Aurin Mß.  
Wurm-Saamen ʒij.

Koche es in q. l. gemeinen Wassers, nimm der Colatur 8. Unzen.

Thue dazu

Gekochtes Wermuth-Öel ʒj.  
Salz ʒj.

Mische es zum Clystier.

N. Man kan auch des Elect. Benedicti laxativi und Hieræ pieræ jed. ʒiij. oder eine halbe Unze dazu thun.

Alten Leuten muß man die Clystiere in größerer Quantität, auch an wirkender Krafft stärker bereiten lassen.

### 7. Clystier in der Wassersucht.

Nimm Urin ʒij. f. Clystier in der Wassersucht.

### 8. Oder ein anders vermehrtes,

Batei

Nimm Saamen von Kauten, Bogelnest,  
Kram-Kummel, jed. ʒij.  
Sennes-Blätter ʒj.  
Urin ʒß.

Koche es bis zur Helfte; in das durchgeseichte thue bittere Aloe-Species (spec. hieræ simpl.) ʒij. rothen Zucker ʒij.

Mache es zu einem Clystier.

### 9. Linderndes Clystier in Darm- Reifen.

Nimm Öel von Oliven ʒv. vj. vij. f. Clystier zur Bauchlinderung, (man kan auch Lein-Öel nehmen.)

### 10. Oder ein anders aus mehrern zusammengesetztes, Batei.

Nimm Lein-Öel ʒiij.  
Chamillen-Dill-Öel, jed. ʒij.  
Scorpion- und Kauten-Öel, jed. ʒj.  
Terbenthin-Öel ʒj.

Mische es: ist im Stein und Colic-Schmerzen herrlich.

8

11. C

**11. Erweichendes Clystier.**

Nimm die erweichende Kräuter, jedes Mj.  
Eibischwurzel ℥j.  
Chamillen-Blumen Mß.  
Fette Feigen Num. v.  
Eyer-Dotter Num. i.

Koche es in l. q. Wasser bis auf ℥j.  
In der Colatur laß zergehen Cass. vor Clystier ℥vj.  
Bened. laxat. ℥ß. Chamillen-Del ℥ij. Steinsalz ℥j.  
oder Zucker ℥ß. bis ℥j. f. Clystier.

N. Etliche thun gemein oder Stein-Salz  
dazu bis ℥j. Allein der Sinders ist gar empfindlich,  
darum soll man dessen nicht so viel nehmen.

**12. Zu erweichen kan auch folgendes dienen, und ist leicht zu bereiten.**

Nimm Blätter von Pappeln (Hasenpappel)  
Melissen  
Tag und Nacht, jed. Mj.  
Blumen von Chamillen  
Meliloten, jedes Mß.

Laß es aufkochen in einer Haber-Brühe q. l. seyhe  
es durch, und nimm der Colatur ℥j.

Löse darinn auf  
Thomas-Zucker ℥ij.  
Wolven-Del ℥ij.  
Eyer-Dotter wohl zerfloßt Num. j.  
dieses applicire man laulich.

**13. Folgendes laxiret und erweicht mehr:**

Nimm Wurzel von Eibisch  
weißen Liliën, jed. ℥vj.  
Blätter von Hasenpappel  
Tag und Nacht  
Bingelkraut  
Saamen von Lein  
fœnu græco, jedes ℥ij.  
frische Feigen Num. ij.

Koche es in gemeinen Wasser q. l. bis zum dritten  
Theil, colire es: des colirten nimm ℥j. thue dazu

Cassa. pro Clyster. ℥ij.  
Electuar. Lenitiv. F. ℥vj.  
Del von weißen Liliën  
Chamomillen, jed. ℥ij.  
Hennen-Fett q. l.  
Wachs zum Clystier auf etlichemal.

**14. Ein Clystier in Pest-Zeiten, dafern ein Durch-Fluß dabey ohne Schmerzen vorhanden.**

Nimm Spec. Carminat. oder Wind-Species, Mij.  
Kraut von Krauseminz  
Dille, jedes Miß.  
Wurzel von Angelicke  
Liebstöckel, jed. ℥vj.  
Saamen von Anis,  
Citronen, jedes ℥ij.

Koche es in Brunnen-Wasser, daß ℥ix. oder ℥x.  
überbleiben, winde es durch: desselben nimm, und  
thue dazu

Michrid. Damocr. ℥ij.  
Kauten-Honig ℥j.

Eyer-Dotter Num. ij.  
Liquoris Cornu Cervi Succinati ℥j.  
Myrtillen-Del ℥vj. f. Clystier.

**15. Ein anders Gift austreibendes Clystier, Batei.**

Nimm Blätter von Lachen-Knoblauch Mj.  
Blumen von Holler, Chamillen, rothen  
Rosen, Tausendgülden-  
kraut, jed. ℥j.

Koche es in Brunnen-Wasser, so viel genug ist,  
der Colatur nimm ℥x. thue dazu  
Kermes-Cassit ℥j. des feinsten Zuckers ℥ß.  
Mische es.

**16. Enema in Colica flatulenta, Clystier in der Wind-Colica.**

Nimm Malvasier-Wein ℥j. Löse in demselben  
auf

Lattwerge von Lorbeeren ℥ij.  
Eyer-Dotter Num. i.  
destillirtes Lor-Del gutt. ij.  
Mische es.

**17. Oder.**

Nimm Spanischen Wein ℥xij.  
Anis-Del ℥ij.  
rothen Zucker ℥ij.  
Mische es.

**18. Ein anders, Etmülleri.**

Nimm die Brühe von den abgekochten Wind-  
Species ℥vj.

Menschen-Harn ℥ij.  
Eauerteig ℥j.  
gemein Salz ℥j.  
Rosen-Honig ℥j.

Mische und bereite es zu einem Clystier.

N. Dieses dienet nur zu gebrauchen, dafern die  
Colica von Winden herruhret. So aber dieselbe  
von Verstopfung ihren Ursprung hat, ist folgendes,  
als welches aus erweichenden Mitteln besteht,  
besser.

19. Nimm der vier erweichenden Kräuter, jed. Mj.  
Bingelkraut Mj.  
Hollunderblüh, Mß.  
Eibischwurzel, ℥ß.

Koche es in gemeinen Wasser derq. l. Col. nimm ℥vij.  
thue dazu

Elect. Lenit. F. ℥ij.  
Stein-Salz, ℥ij.  
Eyer-Dotter, Num. i.

Mische es.

N. In der Colica darf man nicht so grosse quan-  
titäten nehmen, als sonst, wegen der Winde, die  
gemeiniglich dabey vorhanden.

**20. Enema colicum, Batei. Ein stärkeres in Verschlingung der Gedärme.**

Nimm des ordentlichen Decocti zu Clystieren,  
worunter Wacholderbeer und fœnugræc-  
Saamen, jed. ℥ij. genommen worden, ℥x.  
des Infusi mit croco metallorum  
Dill-Del, jed. ℥ij.

Epa

Spanische Seiffe  
Electuar. Lenitiv. Florenz. jed. ℥j.  
destillirt Wachholder- Del ℥℔.

Mische es. Dienet fürnehmlich im Miserere, sonst auch in harten Bauch-Grimmen und Leibes-Verstopfungen, dergleichen in Stein-Beschwerung, oder verschleimt und verstopften Harn-Gängen.

### 21. Ein ander Schmerzstillendes Clystier.

Nimm Blumen von Chamillen, Wullkraut, Stokrosen, wilden Mohn, jedes Mj.

Wurzel von Eibisch,  
Saamen von Lein, Bockshorn, jed. ℥j.

Koche es in süßer Kuh- Milch, nimm der Colatur ℔j. und applicire es.

N. Wo der Schmerz groß ist, so kan man aus bloffen Johannis- Del und Bocks- Unschlitt ein Clystier bereiten, welches zugleich die Schmerzen füllet und zugleich heilet.

### 22. Enema dysentericum Batei. In der rothen Ruhr.

Nimm von einem frisch-geschlachteten Schaf den Kopf (davon thue die Zunge und das Hirn heraus) solchen zerstoße samt der Wolle, koche ihn mit Wasser, so viel sich gehöret, biß ℔vj. überbleiben, solche seibe ab zu einem Clystier.

Man kan auch noch dazu thun Chamillen- Pappeln- und Eibisch- Blumen.

### 23. Ein anders dergleichen.

Nimm ungesalzne Butter ℥x.  
pulverisirt Drachen-Blut ℥ij.  
rothen Wein ℥ij.

### 24. Noch ein anders.

Nimm frisch gemolkene Milch ℥xij.  
Opium ℥j. Saffran ℥ss.

Koche es miteinander: thue darein Weissen Zucker ℥℔.

Eyer- Dottern Num. 2.  
Mische es.

### 25. Auf eine andere Art.

Nimm Milch (worinnen Schwarzwurzkraut und rothe Rosen, jed. Mj. gekocht worden) ℔j.

Zerkleppertes Weises von zwey Evern.  
weissen Cantel- Zucker ℥ij.

Mische es.

### 26. Ein anders dergleichen.

Nimm Schwarzwurk- und Heidnisch Wundkraut, Wegerich-Blätter, jed. Mvj.  
Quittenkerne ℥j. Coriandersaamen ℥jv.

Koche es in halb Wasser, halb Milch, so viel genug ist, biß ℔iij. überbleiben. Zu der Colatur thue Rosen- Zucker ℥vj. Mische darunter das Weisse und den Dotter von einem Ey wohl zerklopset. Mache daraus ein Clystier auf 4 mahl zu geben.

### 27. Auf eine andere Art.

Nimm Schaaf- Füße Num. xij.

präparirte Regenwürmer ℥ij.

St. Johannis- Kraut mit den Blumen Mij.

Eibisch-Blätter, Schwarzwurk-Blätter, jed. Mij.

Tormentillwurk ℥jv. Koche es mit Brunnen- Wasser, wie sichs gehort, ab, für etliche Clystieren.

### 28. Noch ein anders balsamisches Clystier.

Nimm Kasenwadel-Blätter mit Wasser wohl saturirt gekocht, und den davon abgefeiheten und durchgetriebenen Liquor ℥vj.  
St. Johannis- Del ℥vj. Ballam. Locatell. ℥j. Peruvian. ℥iij. Mische es.

N. Diese Clystiere dienen in der Ruhr sowohl zum stopffen, als die verschrten und verwundeten Gedärme auszuheilen.

### 29. Clyster ad diarrhœam, Sydenh.

#### Stopfendes Clystier im Durchlauf.

Nimm Granaten- Schellen ℥℔. rothe Rosen ℥ij.  
Koche es in Kuh- Milch; in der Colatur ℔℔.

zerlasse vom Elect. diascord. Fracast. ℥℔.

Bereite daraus ein Clystier.

### 30. Enema in Dolore Calculi, in Stein- Schmerzen.

Nimm Del von süßen Mandeln, so ausgepreßt, Leinsaamen, jedes ℔℔.  
Schleim von Quitten- Kernen, so mit Milch bereitet, ℥iij.

Mische und bereite es zu einem Clystier.

### 31. Enema in Calculo Renum & Vesicæ, Clystier in Nieren- und Blasen- Stein.

Nimm Wurzel von Eibisch,  
Hasenpappel,  
Süßholz, jedes ℥j.

Neerhirschen- Saamen,  
Nispel- Steine, jedes ℥℔.

Mache alles klein. Koche es in gemeinen Wasser.

Nimm der Colatur ℔℔. thue dazu

Ausgezogener Cassien ℥x.

Violen- Del, ℥ij.

Bereite es zu einem Clystier.

### 32. Enema terebinthinatum, Ein anders im Stein.

Nimm des gemeinen Clystier- Decocts ℥xij.

Benedischen Terbenthin ℥℔.

den Dotter von einem Ey

Weil- Syrup ℥℔.

Laxirende Datteln- Lattwerge ℥j.

Mische es zu einem Clystier.

**33. Clyster in Asthmate, in Reizen und Engbrüstigkeit.**

Nimm Kraut von Isop,  
Andorn,  
Frauen-Haar, jedes Mj.  
wilden Safran-Saamen in ein Bündlein gebunden ʒvj.  
weißen Lerchen-Schwamm in Bündlein gebunden ʒij. Koche es in gemeinen Brunnen-Wasser. Des gelauterten nimm ʒviij. Darinn solvire Elect. Hier. c. Agar. ʒvj.  
Eyer-Dottern, Num. ij. F. Clystier.

**34. Enema hæmorrhoidale. Besänftigendes Clystier in schmerzhafter Hald-Adern.**

Nimm der Blätter von kleinem Schöllkraut,  
Hollunder, Leinkraut,  
Wullkraut,  
blauen Violett, jed. Mij.  
Schierling,  
Bilsenkraut, jed. Miß.  
Lein-Saamen ʒiij.  
Koche es mit Brunnen-Wasser, so viel hierzu vonnöthen ist; der Colatur nimm ʒiij. darein rühre einen Eyer-Dotter. Mache ein Clystier, so öfters beyzubringen ist.

**35. Enema nutriens. Kraft-Clystier.**

Nimm Fleischbrühe ʒi. Zucker ʒb.  
Rheinwein ʒij. Eyer-Dotter Num. ij.  
Alkermes-Lattwergelein ʒij.  
Mische es, gibts als ein Clystier, in solchen Zufällen, da der Patient durch den Mund nichts genießen kan und verschmachten müste; oder, wenn starkes Erbrechen da ist.

**36. Enema in Vomitu, wider das Erbrechen des Magens.**

Nimm Kraut von Bermuth,  
Krausemünze,  
Tausendguldenkraut, jed. Mj.  
Aronswurzel ʒi.  
Koche es mit ʒ q. schlechten Wassers.  
Nimm der Colatur ʒix. löse darinnen auf Electuar. hiera c. agarico ʒiij. und zerklöpfe darinnen Eyer-Dotter N. ij.  
Mache ein Clystier, auf 1 mahl zu geben.

Hierher gehören auch die Mutter-Clystiere, die gleichfalls medicinalische Liquores sind, und durch ein gewisses Instrument in die Mutter gegossen werden. Und ist auch hier der Liquor unterschieden destillirt Wasser, ein Decoctum, ein Saft, oder dergleichen etwas, deme nach Gestalt der Sachen, Pulver, Del, Lattwergelein u. beygefüget werden. Die Dosis ist auf einmal ʒiij. oder v. vj.

**Exempel.**

1. Nimm Decoct von Rößschwanz und Tormentill. ʒiij. Myrten-Del ʒiij. Trochisc. von gebrannten Helsenbein, ʒi. F. Clystier in allzu-großem Monat-Fluß.
2. Nimm Hydromell. ʒiij. oder Honig ʒiij. f. Clystier zur Mutter-Reinigung.

3. Nimm gereinigten Saft von Bingelkraut, oder des decoctis der Färberröthe, Manns-Treu oder Schweinsblut, oder der eröffnenden Wurzeln oder Salben, Mutterkraut, Kakenmünz, ʒiij. Myrthen-Pulver, ʒij. f. Clystier den monatlichen Fluß wieder zu bringen.

**4. Clyster in Suffocatione uteri, In Mutter-Blähungen.**

Nimm Galbani,  
Opopanax. jedes ʒi.  
Süß Mandel-Del.  
Violett-Del  
Weißen süßen Wein ʒiij.

Die Gummiën lasse man über Nacht im Weine weichen, und colire es hernach durch ein Tüchlein. Laß es abermal in den Delen zergehen, und applicire es, wie gebühret.

**5. Clyster uterinus in Mensibus suppressis, Clystier die monatliche Zeit zu befördern.**

Nimm Kraut von Bergmünze,  
Poley, jedes Mj.  
Schwarzen Kümmel,  
Turbith-Wurzel, jedes ʒi.  
Coloquinten, ʒi.

Koche es in süßen weißen Wein, so viel nöthig, und applicire es in uterum.

1. N. Jungfrauen muß man so wenig Mutter-Zäpflein, als Mutter-Clystiere, beybringen.

2. N. Eo nach beygebrachten Mutter-Clystier einige Hitze in utero vermerket wird, so soll man den Ort auswaschen mit einem Decocto aus Hasenpappeln mit süßer Milch oder Gersten-Wasser bereitet.

Der Schmerz aber wird mit ungesalzener frischer Butter gemildert und gehoben.

An diesen Ort gehören auch diejenige Injectionsen, die in das männliche Glied kommen, die gleichfalls gemacht werden aus einem tauglichen Liquore, es mag gleich ein Decoct. ein destillirt Wasser oder sonst was seyn, zum Exempel:

**Injectio alba, Batei.**

Nimm Trochisc. alb. Rhal. ʒiij.  
Campher ʒi. Laß es zergehen in ʒ. Spermiol. ʒiij.

Mische es.

**Injectio benedict. Ejusd.**

Nimm ʒ. benedict. ʒviij.  
mercur. dulc. zart zerrieben, ʒiij.

Mische es aufs beste.

Diese werden eingesprizet, in Entzünd, und Schwürungen des männlichen Glieds, wie auch in dem lang anhaltenden bösen Saamen-Fluß.

Über mehrere Formulen von Clystieren verlangt, der beliebe in Mynsichti Armament. Medico-Chymico, Section. xxxii. aufzuschlagen: desgleichen Florilegium Hippocrateo Galeno-Chymicum Grulingii. P. vi. c. 32. wie auch D. G. Mæbii Tract. de Usu Clysterum, da er denn in denselben zur Gnüge seine Ergözung haben wird.

Das

## Das XLVI. Capitel.

## Von den eingemachten Sachen.

**Z**ur Einmaching gehören die Sachen selbst, die man einmachtet, und dann der Liqueur, womit man einmachtet, deme man ein Gewürz nach Belieben beyfügen kan.

Zum Einmachen sind tauglich die Wurzeln, Rinden, Stengel, Früchte, Nüsse und etliche Blumen.

Zweyerley muß man in Einmaching der Sachen beobachten.

1. Weil diejenige Sache, die man einmachen will, so zu reden, in- und auswendig mit dem Liqueure muß benetzt werden, so muß selbe weich, und nicht gar zu harte seyn.

2. Weil die eingemachte Sachen meistens zu essen taugen, so sollen selbe nicht unangenehm und widerlichen Geschmacks seyn: daher, wann man was hartes und bitteres einmachen will, muß man es zuvor 5. 6. 7. 8. Tage, nach Gestalt der Sachen, in kaltem Wasser maceriren, alle Tage frisches Wasser zugießen, und das alte wegwerfen, oder man kan es kochen, bis es weich, und das bittere in etwas ausgezogen wird. Doch siehe dich vor, damit du nicht durch allzu grosse Ausziehung nur den bloßen Leib zum einmachen dahinten lässest. Diesem füge bey, wenn die Sache zum Einmachen etwan zu groß, dicke und stark wäre, so soll man solche länglicht in die Breite zerschneiden.

N. 1. Statt des Wassers kan man die Sachen bisweilen in einer Lauge maceriren, und mit gemeinen Wasser wieder absieden.

N. 2. Will man die eingemachte Sachen auch wärzen, so kan man mit Gewürz solche bestecken.

Der Liqueur, womit man die Sachen einmachtet, ist clarificirter und syrupirter Zucker, d. i. im Wasser aufgelöst, und dicke gemacht wie ein Syrup, je zuweilen Honig und Salzlake, Salzbrüh.

Den Zucker clarificiret man folgender Art: Man nimmt zu 3. lb. Zucker das Weiße von 5. oder 6. Eiern, den Zucker zerbricht man in gröbliche Stücke, und thut denselben in einen Messingen Kessel, darüber gießet man den achten Theil ohngefehr von einem Maß frischen Brunnen-Wassers, alsdenn zerklopft man das obbemeldete Eyerweiß, (dazu man weißgeschabte Rühlein aus einem sauberen Besem gemacht haben muß, sein zusammen gebunden) daß es einen weißen Schaum giebet.

Mittler weile setzet man den Zucker in dem Kessel über ein gutes Kohl-Feuer, und läset es ein wenig aufwallen, alsdenn schüttet man den obgemeldeten weißen Eyer-Schaum in den Zucker, damit der Zucker alle Unsaubrigkeit von sich lasse, läset es noch ein wenig einen Ball thun: Wenn dieses geschehen, so schäumet man ihn entweder mit einer durchlöchernten Kellen ab, oder seyheth es durch ein weißes wöllenes Tuch, schüttet ihn wieder in reines Kessellein, und läset ihn bis zur Syrup-Dicke weiter einsieden.

So man wissen will, ob er gnugsam gesotten, so darf man nur etwas desselben auf einen eiseruen Spatel nehmen, solchen in die Luft schwenken, so fliegen alsdenn Flecken, wie Spinnweben, in die Höhe, alsdenn ist er recht gesotten. Widrigen falls bekommt er keine rechte Consistenz oder-Harte.

Man kan auch wohl einen oder etliche Tropfen auf kaltes Eisen oder zinnernen Teller fallen lassen: wenn es alsdenn bald gestehet, und nahe bey sammen bleibet, und nicht von einander fließet, auch klebricht und zähe ist, so ist es genug.

N. Das Eyerklar muß man in einem Messingen Becken vorher wohl zerstäupen und schwingen.

Also werden eingemacht

## I. Die Wurzeln.

Nimm die wohlgerinigte Wurzeln, (ganz, wann sie zart; zerschnitten, wann sie grob seyn) thue davon, wo es vonnöthen, das holzichte, machs weich, und lieblich, wanns noth ist, wie gelehret; dann trockne sie, und kochs mit gleichen Gewicht Zucker, (ohngefehr) und mit einem eigenen Decocto, oder Wasser, bis die Feuchtigkeit hinweg, und es wie ein Syrup worden.

Zum Exempel wollen wir die Begwarten allhier setzen, nach welcher Art man die andern Wurzel condiren kan.

Nimm die Wurzeln frisch gegraben, wasche und schabe sie wohl rein, hernach in der Mitte nach der Länge gespaltet, und den Pettig ausgenommen, siede sie in heißem Wasser, bis daß, nach Wiederholung solches siedens mit allzeit frischem Wasser, die Bittere davon gekommen, und sie wohl mürbe und weich werden. Gieße hernach das Wasser ab, und lege sie auf ein Sieb oder sauberes leinen Tuch, daß es alles fein trockne, entweder an der Sonne, oder sonst an trocknen Orte. Hernach kochs mit demselben Decocto oder Wasser gleich viel Zucker auf, bis zu einer Syrup-Dicke, solches übergeuß auf die Wurzeln, welche vorher in ein gläsern Gefäße fein dicht geleyet seyn müssen. Laß 24. Stunden stehen, besiehe alsdenn, ob der Syrup dünne geworden, so gieß denselben ab, kochs ihn abermals zur nöthigen Dicke ein, und solches wiederhole so offt, bis du siehest, daß er keine Feuchtigkeit mehr an sich nimmt.

## II. Die Rinden.

Die Rinden werden eingemacht, wie Wurzeln. Der Arten sind Citronen- und Pomeranzen-Schalen.

## III. Die Stengel.

Den Stengeln ziehe die äußere Haut ab, mach sie weich, dann kochs mit gleichviel Zucker allein in Decocto bis zur Dicke.

Auf dergleichen Art werden die Hispanischen Lactucken-Stengel eingemacht.

## IV. Die Früchte.

Rec. Die gelinden Früchte (z. E. Kirschen, Johannes-Früchlein, Erbsich, Pfersich und dergleichen) gieß darzu syrupirten Zucker oder Honig den halben Theil, kochs, bis die Feuchtigkeit weg ist, sonst verderben sie gar bald. Die härtern Früchte, Citronen, Quitten, und dergleichen, muß man erst lind machen, die bittern aber angenehm. Die Limonien und Oliven thut man in Salz-Lacke.

Unter den gelinden Früchten wollen wir einen Vorschlag machen mit:

## I. Johannis-Beerlein.

R. Ein halb lb. schönen Zucker, läutere denselben mit frischem Wasser und einem Weißen von Ege,

Eye, wie oben gelehret worden; Wenn es durchge-  
siehen, so laß es wieder einkochen, bis es ein wenig  
dicklicht wird, und sich am Spatel abspinnet, und  
gleichsam wie an einem Faden hanget. Thue als-  
denn 1. lb. Johannis- Traublein darein, laß es  
miteinander wohl sieden, bis es fein dicke wird.  
Hebe es alsdenn vom Feuer, und, wenn es ein we-  
nig erkaltet, so geuß es in ein vergläsetes Geschir.  
Wenn man sie verwahren will, laß es etliche Tage  
offen stehen, darnach verbunden und wohl verwah-  
ret, wie oben gelehret, da man denn ebenfalls den  
Safft wieder einkochen muß, bis er keine Feuchtig-  
keit mehr annimmt.

## II. Berberes-Beerlein.

Nimm Berberes-Beerlein, so viel du willst,  
thue die Körner daraus und thue die Hülsen in eine  
gläserne Schale, alsdenn Mehl-Zucker daran, so  
viel als nöthig. Rühre es mit einem hölzernen  
Spatel drey Wochen lang alle Tage einmahl um,  
so bleiben sie wohl.

N. So man damit wie mit den Johannis-  
Traublein verfähret, halt es gewissere Probe.

## III. Saure Kirschen.

Nimm der grossen sauren Kirschen, (welche  
man auch Weichseln nennet,) presse den Safft  
daraus, so viel als zu deinem Vorhaben nöthig, se-  
tze den Safft über Kohlfener, und so viel als des  
Safftes gewogen, so nimm halb so viel feinen Zu-  
cker, laß es miteinander sieden, und schäume den  
Unrath mit einem löcherichten Löffel wohl ab: Ko-  
che ihn bis zur ziemlichen Consistenz, da denn auch  
zugleich eine schöne Röthe muß beybehalten wer-  
den. Nimm alsdenn die Kirschen, so an einem trock-  
nen Wetter müssen abgepfucket seyn worden,  
schneide die Stiele bis an die Helffte ab, und lege  
sie in den annoch siedenden Safft, laß sie mit einan-  
der einen oder zween Walle thun. Rühre sie nicht  
um, damit sie, so viel möglich, ganz bleiben. Wenn  
nun der Safft dicke genug, welches man wissen  
kan, so man einen Tropfen von dem Syrup auf ei-  
nen zinnernen Teller fallen läset, und nicht fließet,  
so sind sie zur Gnüge gekocht. Schäume sie noch-  
mals unter wählenden sieden wohl ab. Nimm  
sie denn mählich mit einer durchlöcherichten Kelle  
aus dem Safft, lege sie in eine gläserne irdene  
Schüssel, laß alsdenn beydes die Kirschen, als Sy-  
rup, erkalten, thue sie nachmals in ein Glas, und  
geuß den Syrup darüber, daß er wohl darüber ge-  
he. Besiehe zuweilen, ob der Syrup dünne wird,  
wo es geschicht, so geuß ihn ab, und siede ihn zu ge-  
bürender Härte wieder ein.

## IV. Pfersing einzumachen.

Zuech die Haut von den Pfersingen auf das sub-  
tileste ab; schneide sie in halbe Theile, oder laß  
sie ganz, laß sie in ziemlichen wässerichten Zulepe  
sieden, nicht daß sie vollkömmlich sieden, sondern  
nur daß man sie von ihrer wässerichten Feuchtigkeit  
purificiren könne: allermassen diese Frucht mit  
grosser Feuchte angefüllet. Man kan sie hernach  
wohl in einem dickern Syrup vollkömmlicher ko-  
chen, und so lange, bis sie weich werden. Als denn  
lege sie in ein irdenes Gefässe, und geuß ihren eige-  
nen Syrup, darinn sie gekocht, darüber. Damit  
sie sich aber desto besser behalten lassen, kan man

sie mit Zimmet und Muscatenblümlein wohl ge-  
würzen.

N. Hier will ich den Liebhabern der Kunst ein  
Stücklein zeigen, wie man mit gelinder Mühe die  
Schalen von den Früchten ohne Messer abmachen  
kan.

Man mache eine Lauge von gemeinem Wasser,  
darinn ein Stücklein Pottasche geweicht und zer-  
lassen worden. In dieselbe Lauge, wenn sie kalt ist,  
werffe man eine oder die andere Frucht, die beliebet  
wird, lasse sie eine geringe Zeit darinn liegen, so kan  
man denn mit einem Tuch die Schale gemählich  
abreiben.

Auf diese Weise kan man auch Aepfel, Birnen,  
Quitten, Morellen und dergleichen, so ganz, ein-  
legen.

N. Vor andern Früchten beliebet man gemei-  
niglich die Quitten mit einer schönen rothen Farbe  
aufzuheben, und hat einer vor den andern seine son-  
derliche Handgriffe dazu. Wir wollen auch  
hierinn, so viel möglich, den Kunstbegierigen ein  
Genügen geben.

Nimm die schönsten Quitten, so viel dir beliebet,  
schäle und hüße sie sauber aus, wirf sie in kalt  
Wasser. Mache unter wählender Aufweichung  
den gebührenden Syrup darzu, welcher auf folgen-  
de Art verfertiget werden soll. Nimm so viel Zu-  
cker, als schwer die Quitten wiegen; und so viel lb.  
Zucker du hast, so nimm zu jedem Pfunde desselben  
ein Köffel Brunnenwasser; laß es wohl mit einan-  
der sieden; wenn es nun wohl gesotten und abge-  
schäumt ist, so thue die Quitten und den Safft zu-  
sammen in einen irdenen vergläsurten hohen Teyf,  
setze sie an eines gelinden Feuers Wärme, decke sie  
dichte zu, daß aus möglichste nichts ausdampfe, laß  
es also stehen, und rüttle sie ja nicht, bis man mer-  
ket, daß sie eine gute Farbe gewinnen. Als denn sie-  
de sie geschwinde auf, bis die Quitten mürbe und  
der Safft gallericht wird. Hebe sie hernach, wie ge-  
höret, auf zum nöthigen Gebrauche.

## Quitten-Brod.

Nehmet wohlreiffe Quitten, die feingelbfärbig  
sind, schälet sie, und schneidet die Körner und Ge-  
häuse heraus. Siedet sie alsdenn in einer Pfanne  
mit Brunnenwasser so lange, bis sie ansahen von  
sich selbst zu zerspalten und aufzuarsten. Treibet  
sie durch einen Durchschlag oder Haren-Sieb, oder  
auch wohl durch ein starkes Tuch. Darnach neh-  
met zu 8. lb. Safft oder durchgewundenes Mark,  
3. lb. des allerbesten und feinsten Zuckers, stoffet  
es wohl durch einander, setzet es über ein lindes  
Kohlfener, lasset es kochen, und rühret es stets mit  
einem breiten hölzernen Spatel um, bis es genug  
gekocht hat, und dieses ist daran zu erkennen, wenn  
nichts mehr an der Pfannen hängen bleibet.

N. Es stehet über dieses einem jeden frey, Ge-  
würz, oder Specerey darzu zu thun; dergleichen  
sind Zimmet, Regelein, Muscaten-Nüsse, Ingber  
ic. Nur dieses ist in acht zu nehmen, daß man es  
zuletzt, wann es einsieden will, darein thue, und mit  
einem hölzernen Spatel durcheinander rühre.

## Weisse Quitten-Marmelade,

Nehmet Quitten, lasset sie recht mürbe in heiß-  
siedendem Wasser kochen, schälet sie hernach, und  
leget sie bey Seite. Darnach nehmet rothe Quit-  
ten,

ten, schälet sie, und nehmet die Körner aus, alsdenn seyhet den Saft durch. Hernach wäget die müren Quitten, wenn ihr sie zuvor dünne von den Hülsen geschnitten habet, und nehmet lieber mehr feinen Zucker, als sie wägen. Messet den Zucker mit dem rothen Quitten-Safft, und lasset ihn stehen, und schäumet ihn wohl ab, alsdenn thut die Quitten-Schnitte hinein, und lasset alles sieden, bis es zur Gallert wird, alsdenn verwahret es in Gläsern.

### Rothe Quitten-Marmelade.

Bereitet die Quitten durch Schalen und Auskernen, und so bald dieses verrichtet, werfet sie in kaltes Wasser, damit sie ihre Farbe möglichst behalten. Darnach schneidet sie in dünne Stücke, und werfet sie allezeit wieder in frisches kaltes Wasser. Alsdenn zu jedem Pfunde dieser Quitten-Schnitte nehmet 3. M. Zucker. Darnach nehmet eine Lage Zucker in die Pfanne, und dann eine Lage der Schnitte, und machet es so fort, bis sie alle in die Pfanne geleyet seyn. Sehet aber zu, daß die oberste Lage von Zucker sey, und die Quitten damit bedeckt werden. Sehet es hernach zum gelinden Feuer, und decket sie wohl zu. Wenn ihr nun merket, daß sie mürbe werden, und rothe Farbe zu gewinnen anheben, so lasset sie tapfer und geschwind auffieden, bis alles recht klar werde, und der Sprup gallericht, alsdenn hebet ihn auf in Gefäßen nach jedes Belieben.

### Quitten-Ruchen.

Nehmet Quitten, schälet sie, und nehmet die Hülsen oder Körner heraus. Gießet so viel reines Brunnenwasser daran als nöthig, daß sie wol sieden, und nicht anbrennen mögen. Wenn nun die Brühe stark nach den Quitten schmecket, und in etwas klebricht ist, so windet die Quitten durch ein gelindes Tuch von Leinen. Darnach nehmet so viel Zucker, der zweymal geläutert worden, als sie wägen, lasset den Zucker nach Art eines candirten siedend, in ein wenig Brunnenwasser, darnach gießet das Quittenwasser darein, und sehet es über gelindes Feuer, lasset es da stehen, bis es zur Gallerte wird.

### Ein andres.

Nehmet wohlreiffe Quitten, theilet sie in vier Viertheil, reiniget sie von den Körnern, sie dürfen nicht geschälet werden, denn die Schale giebet ihnen einen starken Geruch, werfet sie alsofort in ein Becken voll rein Brunnenwasser, sonst werden sie heftlich und schwarz. Nehmet darnach ein gut Theil Wasser, thut die Quitten hinein, und siedet sie, daß sie fast zu kleinen Stücken kochen. Seyhet und drucket das Wasser durch ein sauber neues Tuch, thut darnach ein Viertel des schönsten und besten Zuckers darein, stellet es über ein lindes Kohlfeuer, kochet es so lange, bis ein gut Theil der Brühe eingesotten. Wenn der Saft an dem Löffel anstehet, so ist es genug gekochet; hebet ihn gleich vom Feuer, und gießet ihn in runde hölzerne Schachteln.

N. Wenn man unter dem Guss in die Schachtel ein Blatt fein Gold oder mehr leget, so kan man des Käuffers Augen mehr locken und füllen.

Unter die harten Früchte werden Citronen und Pomeranzen und dergleichen mehr gezelet, welche

denn zu condiren obige Arten wohl zu statten kommen können.

### V. Nüsse.

Rec. Grüne Nüsse, durchbohret sie mit etwas spitziges, macerirt 9. oder 10. Tage in kaltem Wasser, dann kochet, daß sie lind werden, trockne und würze sie, bestrecke sie mit Zimmet oder Nagelein, und kochs mit 3. Zucker und Wasser, q. l. zum Exempel:

Die Weisschen Nüsse müssen um Sanct Johannis-Tag, ehe sie inwendig hart, u. die Schalen schön grünen, abgebrochen werden, nehme hernach ein spitziges Holz, stecket damit die Nüsse durch die grüne Schale rings herum voller Löcher, damit sie desto besser durchsieden mögen; werfet sie hernach in laulicht Wasser, lasset sie über Nacht darinn liegen, siedet sie hernach den andern Tag in frischem Wasser auf, thuts hernach vom Feuer, und gießet es in einen Durchschlag aus, lasset es wohl abtropfen.

Ferner thut sie wieder in frisches Brunnenwasser, lasset sie so lange darinn liegen, bis daß man keine Bitterkeit darinn schmecken kan.

Zuletzt kochet man sie in weissen Weine, und nimmt zu hundert Nüssen den achten Theil einer Maas, und auch so viel Wasser, oder so viel als dazu von beyderley nöthig ist.

N. Etliche thun so viel als einer Nuss groß guten Salpeter darein, auf daß dieselben damit desto besser durchbeizet werden, und auch die Bitterkeit ausziehen. Wenn man aber keinen Salpeter haben kan, so nimmt man nur einer halben Nuss groß Salz dazu.

Nachdem man nun siehet, daß obgelehrter Massen die Nüsse bald genug gekocht, also, daß sie fast von einander gehen wollen, so thut man sie heraus, und lasset sie auf einem saubern leinen Tuche abtropfen und trocknen. Hernach spicket man sie mit Citronat-Schalen, Zimmet und Nagelein. Alsdenn lasset den Zucker mit wenigen zugethanem Wasser über einem Kohl-Feuer zergehen; und wenn die Nüsse wohl getrocknet, und in ein verglasirtes Geschirre geleyet worden, so gießet den Zucker über die Nüsse.

N. Zu einem Pfund Nüsse soll man drey Viertel Pfund Zucker nehmen, und wenn der Zucker über die Nüsse laulicht gegossen, soll man das Geschirre so lange offen stehen lassen, bis alles erkaltet. Doch muß man auch nach etlichen Tagen besehen, ob der Zucker dünne werden wollte, da man denn denselben abgießen und zu rechter Härte wieder kochen muß.

N. Die Geschirre zu verbinden, dienet, daß man vor erst ein Papier mit Wachs beym Feuer über Kohlen wohl beziehe, solches überlege, alsdann eine Blase und Papier darüber binde, und alle solche Sachen an einem bequemen Ort aufhebe.

### VI. Blumen.

Die Blumen machet man ein, indem man an selbe syrupirten Zucker gießet. Es werden aber gar wenige ganz auf solche Weise eingemacht, nemlich nur Citronen, Pomeranzenblüth, und bisweilen Rosen. Aus den andern machet man nur Conserven; Cappernblumen machet man mit Salz, Psriemenblumen mit Salz und Essig ein.

N. Etliche bestreichen die Blumen mit

Eyes

Byerweiß, und streuen alsdenn Zucker darauf, setzens in die Sonne, und behalten auf solche Weise die Blumen bey ihren Farben.

Zum Exempel wollen wir eines mit den blauen Violeu anzeigen:

Nehmet blaue oder auch gelbe Violeu, pflücket die Blätter fein rein und sauber von den Knospen ab, hernach nehmet Zucker in einen Tiegell, giesset etwas Wasser, darinn Aepffel gefotten worden, dar auf, setzet ihn ans Feuer, und lasset ihn etwas sieden, daß er ziemlich dicke wird. Wenn solches geschehen, so nehmet ihn vom Feuer, und thut die Violeu hinein, setzet sie alsdenn wieder aufs Feuer, und lasset sie etwas dicke werden, doch daß ihr sie nicht viel rühret, sonst verschiesset die Farbe. So muß man auch nicht zu viel, auch nicht zu wenig Zucker nehmen, sondern daß alles recht eintreffe. Das gemeinste Gewicht ist, zu einem Pfunde Blätter, zwey Pfund Zucker. Des Wassers darf auch nicht zu viel seyn, nur daß der Zucker mählig kan aufgelöset, und wiederum zur rechten Consistenz inspissiret werden.

### Rothe Rosen auf gleiche Art.

Die rothen Rosen kan man mit gemeinem Wasser etwas mürbe kochen, wenn sie vorher wie die Violeu von ihren Knospen und gelben Saamen fein gesaubert seyn: da denn der beste Handgriff das Gelbe heraus zu bringen, dieser ist, daß man die Blätter in ein Sieb thue, und durch langes Rütteln eines von dem andern absondere: Wenn sie nun fein mürbe gekocht, so nehmet sie aus, und leget sie in ein haren Sieb, daß sie wohl ablecken; unterdessen aber nehmt entweder rein Brunnwasser, oder des Decocti von den Rosen, so viel euch dünket nöthig zu seyn, thut den Zucker nach gebührendem Gewichte darein, und kochet ihn zu einer starken Consistenz. Wenn er genug hat, thut die Rosenblätter (welche im vorigen kochen weiß geworden) hinein, und lasset sie einmal oder zwey damit aufwallen. Hebet sie denn vom Feuer, und lasset sie völlig erkalten, ehe ihr sie in ein Glas oder Geschir thut, und sie verbindet.

N. Man kan diese Rosen, wo es jemanden also beliebt, weiß lassen; Widrigenfalls darf man nur etliche Tröpflein Spiritus Vitrioli darein fallen lassen, so werden sie wieder roth. Die Höhe der Röthe kan man mit mehr oder weniger Zuthan des Spiritus Vitrioli erzwingen. Dieses aber nehme man dabey wohl in acht, daß die Menge des Spiritus nicht den angenehmen Geschmack, der sonst hierinn gerne beybehalten wird, beraube.

N. Etliche zerhacken die Blätter klein; sie stehen aber weit feiner, wenn man sie ganz lasset.

### Frische Citronen- oder Pomeranzenblüthe einzumachen.

Nehmet anderthalb Pfund Zucker in einen Tiegell, giesset ein Maas Aepffel-Safft hinein, lasset ihn aufsieden, hernach thut Citronen- oder Pomeranzenblüthen hinein, lasset sie so lange sieden, bis der Zucker so dicke wird als ein Syrup. Ist solches geschehen, so hebet es ab, lasset es kalt werden, thut es hernach in ein Glas, und verwahret es wohl verbunden mit Wachs-Papier und einer Blasen.

Die gebräuchlichsten eingemachten Sachen sind:

Cond. Rad. Angel. Eingemachte Heil. Geist Wurz.

Condita Aurantia poma integra ac in partes dissecta. Eingemachte Pomeranzen ganz und zerschnitten. Aurantium flores, Pomeranzenblüth. Cortices, Pomeranzenschalen.

Berberes (sine arill.) ausgekörnt Erbsich, oder Wein-Negelein.

Borragin. rad. Ochsenzungenwurz.

Calam. aromat. Calmus.

Cassia, Cassien.

Cerasa Amarena, bitter Kirschen, Amarellen.

Cichor. rad. Wegwartwurz.

Citria poma, Citronen ganz und zerschnitten.

Citria maxima cum carne, Citronat.

Citria sicca, trocken Citronat.

Citri Cortices, eingemachte Citronenschalen.

Flores, Blumen.

Consolid. maj. rad. eingemachte Ballwurz.

Corna, Welsche eingemachte Kirschen.

Cydonia, eingemachte Quitten.

Cynosbati baccæ, eingemachte Hanbutten.

Enulæ rad. Mantwurz.

Eryngii rad. Mannstreuwurz.

Lactucæ Hisp. caules sicci, trockene Lactuc.

Mala Armeniaca præcocia, eingemachte Marillen oder Mammelucken.

Mespila integra, eingemachte ganze Wespel.

Myrobolani Belliricæ

Chebulæ, diese werden eingemacht

Citrinæ, aus Indien gemacht.

Emblicæ, j

Nuces Indicæ scil. moschata cum involucris, ganze Muscatnüsse mit Schelfen.

Nuces moschata, sc. sine involucris, eingemachte Muscatnüsse ohne Schelfen.

Nuces Juglandæ, Welsche Nüsse.

Persica, Pfersig.

Pimpinellæ rad. eingemachte Bibenellen.

Piper nigr. schwarzer Pfeffer kommet aus Indien.

Pruna sylvestria, eingemachte Schlehen.

Citria, eingemachte Spilling.

Pyra muscatella, eingemachte Zuckerbirnlein.

Rhabarbarum, Rhabarbar.

Ribes, eingemachte Johaannessträublein.

Satyrri rad. eingemachte Stendelwurz.

Scorzoneræ rad, Schlangenwurz.

Sorba, eingemachte Speyerling.

Zedoariæ rad. eingemachte Zittwer.

Zingiber Chinense, Chineser Ingwer.

commune, gemeiner.

Etliche werden mit Essig, Salz und dergleichen eingemacht.

Die Weise einzumachen ist diese:

1. Bestreue es mit Salz, und drückes zusammen, damit das Salz in der herausgehenden Feuchtigkeit sich auflöse.

N. Hat aber die Sache, die eingemacht werden soll, keine Feuchte, so kan man Wasser daran giesen.

2. Gieß den Essig daran, laß es stehen, daß er durchdringe: ist der Feuchte zu viel, laß sie in etwas austrauchen.

Also hat man

Condit. Cappares, eingemachte Cappern.

Obwohl die Cappern in den Gewürz-Läden mit Salz eingepöckelt zu bekommen, so finden sich doch Leute,

Leute, welche darinn nicht vergnüget sind, theils deßfalls, weil die eingesalzene Cappern den Magen kälten sollen, theils auch, daß sie einen lieblichen Geschmack erhalten möchten, wenn sie in Zucker eingelegt würden. Beyderley kan geleistet werden, wenn man folgende Weise solche einzumachen belieben wolte. 3. E.

Nehmt zwey Pfund frische Cappern, (oder auch wohl gesalzene, auf welche man frisch Wasser gießen, und sie zwey Tage wässern muß,) wäschet sie rein ab, hernach laßet Wasser sieden, und kochet sie ziemlich weich: Nach diesem nehmet sie heraus und werfet sie in frisches kaltes Wasser, nehmet sie hernach wieder aus, laßet sie abtrocknen. Wenn solches geschehen, so nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel, gießet Aepfel-Safft darauf, etwas mehr, als sonst bey andern Sachen gebräuchlich, laßet ihn aufkochen, und thut alsdenn die Cappern hinein, laßet sie so lange sieden, bis der Zucker so stark wie Syrup wird. Thut sie hernach, wenn sie erkaltet, zusammen in ein Glas, streuet auch noch eine Handvoll Puders-Zucker darzu, und verwahret sie wohl.

Condit. Citr. flor. com. 4, Citronenblüth mit Essig.

Cucumeres. Cucumern.

Diese Arbeit gehöret mehr unter die Haushaltung. Weil sie aber hieher gesetzt worden, auch ihre Bereitung vielerley ist, so berichte ich, daß die ganze Wissenschaft darinn bestehet, daß sie wohl geschmackt, grün und gut bleiben, bis andere wieder wachsen und her zu kommen.

Erstlich soll man bey trockenem Wetter von den mittelmässigen Cucumern, so noch keine Köbner haben, abbrechen, derselben rauhe Bockeln mit einem sauberen Tuche abreiben, und von aller Unsauberkeit reinigen, diese legt man denn auf ein reines Tuch, laßet sie etliche Tage liegen, bis daß sie fast anfangen welck zu werden; hernach so nimmt man saubere Blätter von sauern Kirschen, wäschet sie zuvor von Staub, Spinnen, und dergleichen wohl ab, machet damit eine Lage in das irdene Geschire, streuet darauf Salz, Fenchel oder Dillens-Staudlein, darauf eine Lage von Cucumern. Bedecket sie wieder mit Kirschen-Blättern, und denn wieder mit Cucumern u. s. f. bis daß es voll wird, bedecket es oben doppelt mit Blättern, gießet warmes Wasser mit Essig vermischet darüber, beschu eret es mit Steinen, laßet sie auf einem warmen Heerde stehen, so werden sie bald sauren.

Anderst:

Man nehme Cucumern, so noch gar klein sind, lege selbe 2. oder 3. Tage lang in frisch Brunnen-Wasser, darnach siedet guten Wein-Essig, so mit gesalzenem Wasser vermischet sey, also, daß der Essig nicht gar zu sauer, schaumet solchen im sieden gar wohl, laßet es nach dem sieden wohl erkalten, thut die Cucumern in ein irden Geschir, streuet Gewürz, als Zimmet, Pfeffer, Muscaten-Blumen, Ingber, Gewürz-Regelien, jedes nach Gefallen gröblich gestossen, darunter, gießet diesen bereiteten Essig darüber, und laßet ihn den Winter darüber also stehen, und nehmet zum Speisen davon heraus.

N. Man kan auch Lorbeerblätter darzwischen legen, so werden sie schmackhaftig und wohlriechend.

N. Die eingemachten Cucumern soll man an einem Orte, der weder zu warm noch zu kalt ist, stel-

len, und täglich fleißig zusehen, daß dieselben nicht anlauffen noch schimlicht werden.

Condit. Farnicul. summit. Fenchelspizlein.

Dieses geschieht zwar selten, doch geschieht es also:

Nehmet Fenchel-Staudlein, und bindet kleine Büschlein zusammen, salzet, und gießet sauren Essig darüber, decket es mit einem saubern Tüchlein zu, wie sauer Kraut, laßet es stehen, bis daß es verghöret hat.

Condit. Oculi genitæ, Pflümenkraut-Augen.

Limonia pomæ, Limonien.

Olivæ, Oliven.

Portulacæ summit. das Oberste von Burzelkraut.

Werden wie die Fenchel-Spizlein eingelegt.

### Das XLVII. Capitel.

#### Von den überzuckerten Sachen.

Zucker-Confect, das ist, mit Zucker überzogene Sachen sind

1. Schlechthin sogenannte überzuckerte Sachen. 2. Die mit Zucker-Candi incrustirte Confectionen. 3. Fugen wir diesen noch bey die mit gewissen Blumen-Cafften vermischte und gefärbte Zucker.

Diese könnte man wohl Sacchara insuccata, Saff-Zucker nennen.

Weise, die Zucker-Confecte zu machen:

R. Die Sache, die man so bereiten will, thue in einen Confect-Kessel, und tropfe nach und nach dicken syrupisirten Zucker darinn, schwenke es unaufhörlich über dem Feuer, daß der Zucker nach verzehrter Feuchtigkeit dem Dinge, das man conficit, anklebe, und endlich als eine Rinde selbiges umziehe.

Hier ist zu wissen, wie der Confectir-Kessel beschaffen seyn, und wie man sich dabey verhalten muß.

Wer conficiren will, der muß einen Kessel von Messing, einer nicht gar zu tiefen Höhle haben, denselben einer queren Hand hoch über einen Ofen darinn Feuer ist, henken, daß er im Schwingen nicht an den Ofen stosse, auch dem halben Leibe gleich hange. Der Confectir-Strick muß am Ende der Handhabe einen Kessel-Riemen mit einer Schnallen haben, damit man ihn hoch und niedrig halten kan: Die Handhaben am Kessel müssen mit Tuch oder Leder überzogen werden, und die Hacken an Stricke an einem Orte offen seyn, damit man den Kessel kan aushenken, wenn man will.

Die Sachen, die auf diese Art bereitet werden, sind Saamen, geschälte Kerne, Gewürze, Würzeln, Rinden und Blumen, und das Oberste von Kräutern, wiewohl letzteres was seltsames ist.

N. 1. Die Saamen, wo es vönnothen, präpariret man erstlich, indem man selbe in Essig maceriret, als Coriander.

N. 2. Conficirt man bittere Sachen, muß man sie vorher verbessern, auf die Weise, wie wir bey den eingemachten Sachen gedacht.

Dies, wodurch die Confectionen verrichtet werden, ist Canari-Zucker, auch wohl Candi-Zucker.

Meistens werden Anfangs die Sachen mit Stärkmehl und dann mit Zucker überzogen. Daher gibt es zweyerley Confecte, feyn, d. i. aus lauter-

h

ter.

tern Zucker, und minderfein, aus Stärkmehl und Zucker, wie oben gemeldet, bereit. 3. E.

### Allerhand Corpora zu machen.

Nimm entweder Coriander, Anis, oder Fenchel-Saamen, oder Zimmet in länglichte Stücke geschnitten, oder Mandeln abgeschlaubt, oder was du willst, ohngefähr ein halb viertel Pfund, oder mehr nach Belieben; säubere alles rein, mache einen solvirten Zucker dazu, welcher nicht darf despumirt seyn, sondern nur durchgeseiht. Lege den Saamen in den Confectir-Kessel, wies ihn, daß er an sich selbst erwärme. Geuß alsdenn vom Syrup einen halben Löffel voll darauf, und streue eine Hand voll Weizen-Mehl darauf. Reibe es über der Wärme mit der Hand wohl durch, damit der Kessel unten auf dem Boden eine Kruste bekomme. Trockne es mit dem Wersfen wohl ab. Verfolge weiter mit dem Aufgießen bey wenigen, und Mehl-Eintragung starken Reiben, damit keine Klumpen bleiben, nebst gelindem Wersfen und steter Abtrocknung, bis das Corpus einen dicken Rock bekommt. Alsdenn laß es drey Tage in der Wärme trocknen. Nach Verfließung derselben, oder wenn du es nöthig hast, kanst du die Crispatur auftragen. Die geschieht mit starkem Wurfe in der Höhe, und der Zucker muß Syrup-Dicke haben, welcher durch einen Löffel, der ein Löfflein hat, oder durch einen Trichter, mit einem Stücklein verstopfet, hoch herab auf das Corpus fällt. Zu der Zeit muß aber kein, oder nur wenig Mehl beygebracht werden.

N. Die glatten Mandeln und Bisem-Zucker werden nur im Kessel hin und her geschoben, und nicht in die Höhe geworfen.

Der Krause-Zucker bedarf der stärksten Werfung.

Die Weise, wie man die Sachen candiren soll, ist nicht viel unterschieden von der Weise einzumachen, auffer daß in der einen die Zucker-Brühe etwas dicker ist, damit der Zucker in Crystallen wachse, und damit die Sachen überziehe.

Die gebräuchlichste Zucker-Confecte sind:

- Confectio Amygd. dulc. überzogene süsse Mandeln.
- Amygd. amar. bittere Mandeln. (Oeln.)
- Anisi, überzogen Anis.
- Laxativi, Purgier-Anis-Zucker.
- Calami aromat. überzogen Calmus.
- Cardamomi minoris, Cardamomen-Confect.
- Carvi, überzogen Kümmel.
- Caryophyllorum, überzogen Negelein.
- Cichorei rad. überzogen Cichorienwurzel.
- Cinæ, Santonici, sem. lumbricorum, überzogen Wurm-Saamen.
- Cinnamomi, Zimmet-Confect.
- Coriandri, überzogen Coriander, magni, mit grosser Crispatur,
- Corporis sine anima, s. Confectio moschardina, moschata, Bisem-Zucker.
- Cubearum, überzogene Cubeben.
- Dauci comm. überzogen wild Möhrensaamen.
- Eruca sem. überzogen weißer Senfisaamen.
- Fœniculi, überzogen Fenchel.
- Lavendulæ florum, Lavendelblumen-Confect.
- Macis, überzogen Muscatbluth.
- Majoranæ sem. überzogen Majoransaamen.
- Pimpinell. rad. überzogene Bibenellwurzel.
- Pinearum, überzuckerte Pimpernußlein.

(Man hat auch Rhabarbern.)

Zedoaria, Zittwer-Confect.

Zingiberis, überzogen Ingber.

Candirte Sachen.

Confectio Acori, candirter Calmus.

Aurantior cort, candirte Pomeranzenschalen.

Caryophyllorum, candirte Negelein.

Cinnamomi, candirter Zimmet.

Citronata, i. e. cort. citri major, candirter Zitronat.

Citri corr. i. e. minor, candirte Zitronenschalen.

Macis, candirte Muscatbluth.

Zingiberis, candirter Ingber.

Hierher gehören auch die Saftzucker, Rosenzucker, Bejelzucker, &c.

Dieses Capitul veranlasset von dergleichen Dingen etwas weitläufftiger zu seyn, und haben uns vorgenommen, alhier allerhand Confecte an die Hand zu geben, damit auch hierinn jeders manniglichen einiges Genügen wiederfähre. An gemerket, daß solches nicht allein zur Apothecker-Kunst dienlich, sondern auch andern curirten Leuten anständiglich zu wissen.

Ist demnach anfänglich zu merken, so man ein Corpus, wie oben gelehret, mit Mehl gemacht, es sey von Confect, oder was es wolle, daß, wenn das Mehl aufgetragen, selbiges alsdenn wieder abgetrocknet, und das Mehl, so übrig, ausgesiebet werde, sonst hängen sie aneinander, und begiebet sich auch endlich in ein Corpus. Alles Confect muß auf zweymal ausgemacht werden. Wenn man die Crispatur auftragen will, so soll man es in die Stuben setzen, und wohl lassen austrocknen, und alsdenn vollends mit der Crispatur ausarbeiten.

### Bei der Crispatur ist zu bedenken:

Wenn man die Crispatur machen will, so ist wohl in acht zu nehmen, daß der Zucker nicht zu hart, auch nicht zu gelinde gesotten sey: massen, wenn er zu hart ist, so reibet oder scheuret sich der Zucker alle hinweg, und giebet einen Staub des Zuckers unter dem Auftragen von sich, so muß der Zucker wieder ein wenig linder mit Rosen- oder schlechtem Wasser gemacht werden. Wenn er aber zu gelinde gesotten ist, so wird das Confect ganz naß, als wenn man Wasser darauf gegossen hätte, da muß es härter gesotten, alsdenn mit gehandelt werden, bis daß er krauß wird.

N. Das schlechte Corpus zum Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Negelein, und dergleichen, wird mit Mehl und Zucker (welcher wie ein dünner Saft ist) gemacht. Das gute Corpus aber zu diesen Stücken bereitet man ohne Mehl von reinem feinen Zucker, gleichwie zum candiren.

Träße es sich, wenn man in confitiren den Zucker aufgeußt, oder darauf lauffen läßt, und sich das Confect zusammen leget, so muß man ein gehobes Blech, so sich über den Ofen schicket, auf das Feuer legen, damit die Gluth etwas gedämpfet werde, bis man das Confect von einander gebracht. Sonsten, wenn man das Feuer im Ofen läßt, wird der Zucker bald hart. Der Zucker zu den Mandeln, Zimmet, Negelein, Pomeranzen-Citronen-Schalen, Bisem, Cubeben, Muscatenblumen, muß herunter lauffen.

N. Dea

N. Den Zucker zum Anis, Fenchel, und dergleichen, kan man mit Löffeln darauf gießen, oder auch darein lauffen lassen.

N. Wenn man die Crispatur, auf was Confect es sey, machen will, muß man das Confect vorher wohl im Kessel warm werden lassen. Zur Crispatur muß kein zäher Zucker-Safft kommen, sondern guter rascher Zucker seyn. Wenn sich das Confect nicht will kraus geben, so ist der Zucker zu linde, und muß härter gesotten werden. Ingleichen muß in der Crispatur der Zucker zugleich aufauffen, und zugleich geworfen werden.

N. Zum Corpus und Crispatur muß der Safft warm gehalten werden, daß er aber nicht weiter siede: und das geschieht bey allen Confecten. Wenn der Zucker zu hart, oder zu linde, so muß man damit verfahren, wie oben gelehret worden.

N. Wenn man ein schlechtes Corpus macht, so kan man das Mehl, das man aussiedet, und den Zucker, so sich im Confitiren an den Kessel anhänget, heraus thun, wieder stossen, und durch ein Sieb retzeln, das kan man denn wieder einsireuen an statt des Weizen-Mehls.

### Glattes Confect zu machen.

So man glattes Confect machen will, als Zimmet, Citronen, Pomeranzen, Negelein, Muscatenblumen und dergleichen, so darf man mit der Hand nicht reiben: Den Zucker läßt man aus dem Trichter ganz über und über lauffen, hernach geschuret und geworfen, daß es wohl trocken wird.

N. Wenn man das Corpus zu allen glatten Confecten und Crispatur machet, so muß der Zucker geläutert werden, sonst wird er schwarz.

### Glatte Mandeln zu confitiren.

Nehmet abgezogene Mandeln, sie müssen fein ganz seyn, trocknet sie in einer warmen Stuben wohl ab, daß sie recht hart werden: alsdenn einen Zucker, so hart als zum Cantiren, abgesotten, (er kan auch wohl ein wenig härter gesotten werden,) denn die Mandeln in dem Kessel mit dem Zucker wohl angefeuchtet, daß sie über und über wohl naß werden, und wiederum trocken gemacht; und dieses kan etliche mal geschehen, nachdem man die Mandeln mit Zucker dicke haben will. Zu erst kan man sie nur halb ausmachen, und wieder trocknen, alsdenn vollends gar ausmachen.

N. Auf das letzte kan man den Zucker mit etwas Rosenwasser linde machen, und auf die Mandeln tragen: im Kessel geschäumet und abgetrocknet, so werden sie schön weiß und glatt. Man schüttet auch mit einem Löffel zuletzt weißen Zucker darauf, und läßt sie trocknen.

### Schwedische Mandeln zu confitiren.

Man nimmet geschälte Mandeln, und machet es in allem so, wie bey den glatten Mandeln, ohne daß man sie nicht so dicke mit Zucker begehrt. Wenn man sie ausmachen will, gießt man mit einem Löffel den Zucker darauf, und wirft sie wohl untereinander, daß sie über und über naß werden: alsdenn klein gestossenen Zimmet über und über darunter gestreuet, und wohl abgetrocknet. Man kan auch zu

lest unter den Zucker Rosenwasser gießen, so schmecken sie desto besser und liebreicher.

### Zu Mandeln, Citronen, Pomeranzen, das schlechte Corpus zum confitiren zu machen.

Der Zucker zu diesen Stücken wird etwas härter, als zum Cantiren, gesotten: Nehmet von den obern Stücken, was ihr wollet, im Kessel mit dem Zucker wohl überneget, allezeit den Zucker warm gehalten, alsdenn mit Weizen-Mehl über und über, so viel es annimmt, bestreuet; hernach so lange abgetrocknet mit Werfen und Scheuren, bis daß das Confect stäubet. Das übrige wohl davongiebet, wieder in Zucker aufauffen lassen, wie vor, und mit Mehl bestreuet, dasselbe kan zwey, drey, oder viermal geschehen, nachdem man das Corpus oder Confect dicke machen will.

N. Wenn das Corpus mit Weizen-Mehl und Zucker gemacht, muß es noch zweymal mit Zucker und Krafft-Mehl überworfen werden, so wird es desto weißer, alsdenn in die Stuben zum austrocknen gesetzt. Zu der Crispatur auf die Mandeln kan der Zucker ein wenig härter, als zum Cantiren, gekocht werden. Wenn man das Mandel-Corpus machet, kan man den Zucker dicke aufauffen lassen. Man nimmet ohngefehr zehn Pfund geschälte Mandeln auf einen Wurf in den Kessel. Die Mandeln muß man sonderlich in acht nehmen, daß man sie nicht zu lange stehen läßt, sondern bald ausmacht, sonst fället das Corpus ab, auch muß man sie nicht zum Ofen setzen, sonst springt das Corpus ab, oder gar von einander.

N. Wenn man die Mandeln confitiren will, oder das Corpus machen, nimmet man zum Corpus drey Theil Weizen-Mehl und zwey Theil Krafft-Mehl. Man nimmet auf 10. lb. Mandeln zu einem Wurfe, und zur rechten Crispatur, 4. lb. Zucker; dann hingeseht und trocken werden lassen. Hernach zum völligen ausmachen wieder 4. lb. Zucker, oder so viel vonnöthen.

### Pomeranzen und Citronen-Schalen zu confitiren.

Wie man mit den Mandeln, also verfähret man auch mit dieser Confitirung.

Man nehme Schalen von frischen Früchten, die erst abgeschälte seyn worden, säubert das inwendige weiße Mark heraus, alsdenn schneidet die Schale lang und dünne, und trocknet sie. Oder bindet sie in die Länge mit Fäden zusammen, hänget sie in der warmen Stuben auf, so bleiben sie fein gerade. Der Schalen kan man anderthalb oder zwey lb. auf einen Wurf nehmen in den Kessel, den Zucker zum Corpus, wie zu Mandeln und Zimmet.

Oben ist kürzlich etwas vom schlechten Körper zu den Saamen, selben zu confitiren, gelehret worden, allhier wollen wir es etwas deutlicher beschreiben, und zwar auf eine andere Art.

### Das schlechte Corpus, allerhand Saamen zu confitiren, zu machen.

Nehmet welchen Saamen ihr wollet; wenn ihr euch nun anschicket das Corpus zu verfertigen, so nehmet Zucker-Schaum, und gießt es mit einem Löffel auf den Saamen, gebet wohl acht, daß er über

über und über wohl befeuchtet, mit Weizen-Mehl wohl eingestreuet, und denn recht getrocknet, das übrige Mehl davon gesiebet, wieder mit Zucker begossen, und mit Mehl eingestreuet werde. Dieses kan sechsmal geschehen, alsdenn in eine warme Stube gesetzt, und trocken werden lassen, wieder hernach zweymal mit Zucker-Safft begossen, (das kan der lautere Schaum auch thun, wenn man anders keinen andern Zucker nehmen will, und also die zweymal, an statt Weizen-Mehl, Krafft-Mehl genommen, und eingestreuet, so wird es schön weiß,) das übrige wohl ausgesiebet, das Confect in ein Sieb gethan, in die warme Stube gesetzt, daß es wohl trocken wird, und denn hernach die Crispatur aufgetragen.

N. Der Syrup zu dieser Crispatur muß ein wenig härter, als zur Crispatur auf die Mandeln, seyn. Der Zucker zu dieser Crispatur muß auch härter gesotten seyn. Die Saamen, Anis, Fenchel und dergleichen, müssen wohl mit den Händen gerieben werden, daß die Stiele davon kommen, hernach ausgeschwungen und durchgesiebt, daß keine Steine oder sonst etwas Unreines darinnen bleibe.

### Überzogene Negelein.

Nehmet ein halb Pfund Negelein, (die man Gewürz-Negelein insgemein nennet,) weicht sie in warm Wasser, daß sie sich schneiden lassen, alsdenn schneidet sie nach der Länge in dünne breite Stücke, daß sie fein dünne werden, trocknet sie in der warmen Stuben wohl ab, alsdenn kan man, was fein lang ist, zum confitiren auslesen.

N. Andere destilliren mit gemeinem Wasser erstlich die Gewürz-Negelein ab, und schneiden sie hernach nach Belieben; welches aber nicht so gut, als obiges Einweichen ins Wasser. Aldieweil durch das destilliren ihnen allzu viele Krafft entzogen wird.

So man nun ferner das Corpus darauf machen will, wird der Syrup so dünne gemacht, als wie bey dem Anis, das Corpus mit Weizen-Mehl erstlich, denn zweymal mit Krafft-Mehl bestreuet: das Corpus kan man so dicke machen, als es jedem beliebsam. Den Zucker zur Crispatur, als ebenfalls zum Anis und Fenchel.

### Überzogener Zimmet.

Präparire den Zimmet auf folgende Art; beize denselben in heissen Wasser, daß er weich wird, das Häutlein ein wenig daraus geschälet, und abgezogen, (da es auch nicht schadet, wenn es darbey bleibet) laß ihn trocken werden. Schneide ihn langlicht und dünne, so ist er zum confitiren recht. Auf einen Wurf nimmt man ein Pfund Zimmet, der Zucker zum Corpus muß linder seyn, als zum cantiren, daß er sich nur ein wenig beginne zu ziehen; der Zucker muß darauf lauffen, erstlich mit Weizen-Mehl, und das andre mal mit Krafft-Mehl. Der Safft zur Crispatur, wie der zum cantiren.

### Das schlechte Corpus zu Eubeben.

Dieses wird gemacht, als wie bey dem kleinen Confect gemeldet; der Zucker-Safft, wie bey dem Anis und Fenchel, auf einen Wurf anderthalb Pf. die Eubeben werden sauber aufgetesen.

### Zu Cardamomen das schlechte Corpus.

Der Zucker zum Corpus, als wie zum Anis und Fenchel, wenn man das Corpus macht, wird der Zucker aufgegossen, und mit der Hand gerieben, wie ebenfalls zum Anis und Fenchel. Der Safft zur Crispatur, als wie zu den Eubeben, anderthalb Pfund auf einen Wurf.

### Das schlechte Corpus zu Muscatenblumen und Nüssen, und wie man dieselben zum confitiren schneiden soll.

Der Safft zum Corpus, als wie zu den Negelein, Anis und Fenchel, ingleichen die Crispatur, auf einen Wurf kan man 6. 7. 8. Loth Muscatenblumen nehmen, aus jedem Loth wird ein Pfund Confect, und Muscatennüsse 3. 4. Loth. Die Muscatennüsse werden klein und würflicht geschnitten, die Blumen aber in warm Wasser geweicht, daß sie weich werden, in lange schmale Stückgen geschnitten, und wieder getrocknet; oder man schneidet klein, und durch ein Sieb geschlagen, denn confitiret.

### Bisem-Zimmet, das Corpus zum confitiren, und die Zimmet zu präpariren.

Der Zucker zum Corpus wird gar gelinde, als ein dünner Safft, einmal gesotten, wie ein Wasser, alsdenn ein wenig härter; wenn sich denn der Zimmet aneinander hängert, muß er mit den Fingern von einander gezogen, und sachte im Kessel heram geworfen werden. Der Zucker zu der Crispatur ist, wie zu dem kleinen Confect; so viel Loth Zimmet, so viel Pfund Confect. Zu dem Bisem-Zimmet kan der Zucker auf das allerleste in der Crispatur aufgetragen werden; oder, man kan Bisem dazu legen, so bekommt er auch den Geruch. Der Zimmet wird präpariret dergestalt: man leget oder beizet ihn in heiß Wasser, bis er weich wird; denn schälet und ziehet man das Häutlein ein wenig heraus, und laßets trocken werden, so ist es zum confitiren bereit.

### Bisem-Kugeln zu confitiren.

Nehmet Zucker, gröblich zerstoßen, durch ein Sieb gesiebet, daß er gleich grob wird, laßet es denn im Confitir-Kessel erstlichen ein wenig erwarmen, und traget geläuterten Zucker auf; so er sich zu hart ziehet, fast wie zu den Zuckerzältelein, doch nicht zu hart, traget immerzu ein wenig auf, daß er mit dem Safft feucht wird; alsdenn mit der Hand wacker im Kessel in die Runde umgetrieben, bis er trocken. Wenn die Körnlein so groß, als eine Linse, so trage den Zucker auf wie zum cantiren, der schon etwas linder ist. Wenn sie werden, wie eine Erbse, so ist der Zucker noch linder: alsdenn den Bisem eingetragen, (welcher zuvor mit Rosenwasser aufgelöset) in Zucker-Safft gegossen, und im Anfang sowohl, als am Ende, aufgetragen. Diese Kugeln kan man auf vier oder fünfmal ausmachen, damit sie etwas austrocknen.

N. Zu den Bisem-Kugeln muß der Kessel am Boden ganz gleich seyn, und nicht tieff, daß man desto besser reiben kan.

So man weiter dazu das Corpus und Confect machen will, wärmet man den gesiebten Zucker, und gießet den Safft mit einem Löffel auf den Zucker

er auf ein Plätzlein; hernach aber beschüttet man ihn mit gesiebtem Zucker, und mischet ihn wohl durcheinander, daß er überall naß wird, hiernächst mit der Hand gerieben, bis er Staub giebt; alsdenn wieder Saft aufgetragen, und damit so procediret, wie vor gemeldet. Zum Ausmachen der Bisam-Kugeln muß der Zucker, als wie zum Corpus des Regels-Confects, bereitet werden.

### Bisem-Zucker zu confitiren.

Zu diesem Confect wird das Corpus gemacht, als wie zu den Bisem-Kugeln, der Zucker zum Corpus ein wenig grösser, als der Rohn-Saamen durchgeseibet: (sonsten muß das Corpus zur Crispatur seyn in der Grösse eines Hagebutten-Kerns) der Saft zur Crispatur, wie zum Anis und Fenchel. Ubrigens wird verfahren, wie bey den Bisem-Kugeln gemeldet.

Wenn sich der Bisem-Zucker mit der Crispatur ein wenig, als krauß, gesetzt, so kan der Zucker wohl etwas linder zu dieser Crispatur seyn. Sonsten bleibt der Zucker, wie bey dem kleinen Confect.

N. Wenn man die Crispatur auf Bisem-Confect macht, muß der Zucker allezeit wohl warm gehalten werden; ja man muß ihn im Anfang auf das dümeste und subtilste, als es seyn kan, auflaufen lassen, aber im Ausmachen etwas stärker.

Wie man vom Zucker, ohne Tragant, allerley Gewürz, als Zimmet, Negelein, Muscaten-Nüsse, Ingber, Calmus und dergleichen; Item vom weissen Zucker, Can-di, der gar klein gestossen, und mit Rosen-Wasser zur subtilen Massa angemacht, zu richten kan. Solchen Teig nimmt man unter alle Sachen, wie folget:

### Gebackene Negelein zu formiren und zu backen.

Nehmet obgemeldter Massa vier Loth, gestossene Negelein vier Loth. Dieses wohl untereinander gemischt und gestossen, alsdenn Negelein daraus formiret. Wenn sie nicht schwarz genug werden wollen, muß man gebrannte Brodrinden kleinstossen, und darunter mischen.

### Weisse Zucker-Negelein zu machen.

Nehmet einen Löffel voll Tragant in einen Mörsel, gießet 6. Tropfen Nelken-Del dazu, stosses wacker untereinander; hernach stosses und knätet ein Pfund Puder-Zucker darunter, und machet Negelein daraus aus freyer Hand: Also könnet ihr auch schwarze Negelein, welche natürlich seyn, machen. Ihr müisset aber an statt der sechs Tropfen Nelken-Del ein halb Loth klein gestossene Negelein nehmen, sonsten handthieret damit, wie mit den weissen.

### Gebackenen Zimmet zu machen.

Nehmet gemeldeter Massa vier Loth, gestossenen Zimmet ein Loth, dieses subtil untereinander gemischt. Wenn der Teig nicht roth genug wird, muß man ein wenig Bolus armeniam darunter nehmen, und den Teig dünne aufreiben, und über runde Hölzlein schlagen, also lassen trocken werden. Die Hölzlein werden hernach heraus gezogen, so scheint es, als wie Zimmet-Röhren.

### Gebackene Muscaten-Nüsse zu machen.

Nehmet vier Loth obgemeldeten Teiges, ein Loth gestossene Muscaten-Nüsse. Dieses untereinander vermischet, gestossen, und aus der Hand Muscaten daraus gemacht.

### Gebackenen Ingber zu machen.

Nehmet vier Loth des Teiges, ein Loth gestossenen Ingber. Dieses auch wohl untereinander gemischt, wie gemeldet, u. zu Ingber-Zahen formiret.

### Gebackenen Calmus zu machen.

Nehmet gemeldeten Teiges abermals 4. Loth, gestossenen Calmus 1. Loth. Dieses untereinander gemischt u. gestossen, wie droben gemeldet worden.

N. Zu dem Calmus, Ingber, Muscaten-Nüssen, u. a. m. müssen gegossene Formen von Zinn oder Gyps, auch wohl geschnittene hölzerne Formen gemacht werden, damit man obgemeldte Stücke formiren, und ihnen eine rechte Gestalt geben kan.

N. Eine jede Form muß von zwey Stücken seyn.

### Von Zucker allerhand Sachen, als Bilder, Thiere, Blumen und Früchte, zu machen.

Nehmet den schönsten weissen Canari-Zucker, läutert ihn mit Eyerweiß, und schäumet ihn wohl; dem abgehoben, durch ein sauber Tuch laufen lassen, und wieder aus Feuer gesetzt, und sehr dicke gefotten; hernach vom Feuer genommen, und mit einem hölzern Stößel abgerieben, so wird er schön weiß. Weil er noch fließet, müisset ihr ihn alsobald in die Form oder Modell gießen, und bald über sich bald unter sich halten oder kehren, daß die Form mit Zucker recht belauffen, und die Figur nicht löchericht werde; zuvor muß man aber die Form in kalt Wasser legen. Mit warmen Wasser gehet es besser an, und müssen die Formen, ehe der Zucker hineingegossen, mit einem Schwamm ausgetrocknet seyn. Wenn man Citronen gießen will, kan man den Zucker, nach dem er gefotten, gelb färben, und trocken werden lassen, und ihm seinen natürlichen Citronen-Geruch geben.

### Allerley Früchte, als Aepfel, Birn, Pfirsing, Morllen zc. von Zucker zu gießen, welches man auch schälen kan.

Nehmet schönen weissen Zucker, der, wie vorher gemeldet, muß gefotten werden, alsdenn kan man Aepfel, Birnen, und dergleichen Früchte davon in die Formen gießen.

Die Schalen über das Obst zu machen, nimmt man schön weiß Wachs, und zerläset es über einem gelinden Feuer, alsdenn drucket man die Frucht hinein, oder übergießet sie damit, daß sie eine schöne dünne Schale bekommet, darnach gemahlet, wie sich gebühret. Zu den Aepfeln oder Birnen wird das Wachs ein wenig gelbe gefärbet. Wenn man nun diese Früchte essen will, so kan man das Wachs davon schalen. Dis ist eine schöne Kunst, und kommet denen seltsam vor, die es niemalen gesehen.

N. Man kan auch von Marzipan-Teig solche Früchte machen, und auf solche Art überziehen. Die Früchte aber müssen vorher wohl ausgetrocknet seyn, sonsten sie das Wachs nicht annehmen.

### Eine andere Art, allerhand Sachen aufzuwerfen, und ihnen ihre natürliche Farbe zu geben.

Nehmet ein halb Pfund Zucker, der geläutert, laffet ihn sieden, bis er Candis-gleich wird, thut so viel Rosenwasser dazu; alsdenn nehmet die Formen, welche von Alabaſter seyn müssen, und leget sie ins Wasser eine Stunde lang, ehe man den heißen Zucker darein thut. Wenn nun der Zucker hineingethan, so drehet die Form in der Hand um, bis der Zucker kalt werde, denn nehmet die Gestalt der Früchte, was es auch für welche seyn mögen, aus, und färbet sie, nachdem es ihre Art und Natur mit sich bringet.

### Morsellen auf sonderliche Art, desgleichen auch Kränzlein zu machen.

Nehmet ein viertel Pfund abgezogene Mandeln, etwas gröblich mit Rosen-Wasser zerstoßen; (Doch auch nicht zu viel, sonst fließen sie sehr, wenn viel Wasser dabey) nehmet ein viertel Pfund klein gestoßenen Zucker, Specerey, nach Belieben, als Neglein, Zimmet, Muscaten-Blumen, Pfeffer, Cardomomen, Ingber, ein jedes ohngefähr ein halb Quinlein, oder so viel man will; desgleichen auch eingemachte Sachen, gröblich zerschnitten, als Ingber, Citronat, Pomeranzenschalen, Citronenschalen, jedes so viel, als des andern, nach Belieben; die Mandeln, Zucker und Specerey untereinander gemischt, alsdenn auf die Oblaten gelet, ohngefähr eines Daumens hoch, und machets zween Finger breit, als wie andere Morsellen, backet sie hernach in der Sorten-Pfanne; wenn die Mandeln an der Seite der Morsellen oder obenher etwas gelbe worden, so sind sie fertig.

N. Man muß oben stärker Feuer geben, als unten, sie fließen sonst sehr, wenn das Feuer unten zu stark ist. Man kan sie samt den Oblaten auf ein Papier legen, so vorher mit Weizen-Mehl bestreuet worden, und also backen. Man kan auch der Morsellen vier oder sechs auf ein Oblat legen, oder auch wohl mehr, nachdem die Oblaten groß seyn. Wenn die Morsellen ausgebacken sind, so pfleget man sie zu beschneiden; hernach zieret man sie mit einem glatten Eisen, wie bey den Macronen soll gemeldet werden. Sie können auch mit dreyen Stücklein Gold überzweg überleget werden.

N. Das Gewürz wird nicht zu Pulver gestoßen, sondern etwas gröblich. Die Kränzlein werden in die Runde auch auf Oblat gelet, ohngefähr eines Fingers dicke, und gebacken wie Morsellen.

### Aufgeblasene Früchte oder Figuren zu machen.

Nehmet etwas Tragant in einem Morsel, stoffet und reibet ihn fein lang, hernach stoffet und knätet Zucker darunter, so viel als ihr können, nach diesem treibets fein dünne auf, machet Stücke oder Figuren daraus, drücktets in Formen, was euch beliebet, thut es aufs Pappier, und backets in der Sorten-Pfanne, gebet gleich Feuer, unten wie oben.

N. Etliche machen es auf solche Art, nemlich sie treiben den Teig auf, und lassen ihn durre und hart werden; hernach stoffen sie ihn wieder zu Mehl, und sieben ihn durchs Zucker-Sieb, stoffen ihn

noch einmal mit Tragant, und alsdenn aufgetrieben und gebacken, wie oben stehet.

### Allerley Pasta von Früchten, als von Aepfeln, Birnen, Citronen, Pomeranzen, Morellen, Pfirsingen, Quitten, Pflaumen, 2c. zu machen.

N. Alle diese Früchte müssen nur halb reiff seyn: denn ob man sie wohl auch machen kan, wann sie ganz reiff sind, so sehen sie doch nicht so hell und durchsichtig. Zum Exempel:

#### Aepfel Pasta zu machen.

Nehmet Aepfel, schälet sie fein rein, und schneidet sie halb von einander, dabey die Hülsen und Kerne rein heraus genommen werden. Von diesen geschnittenen Aepfeln wäget sechs Pfund ab, und laffet sie in einer Kelle voll wohl gesottenem Wasser so lange kochen, bis sie weich werden, und fast zerfallen wollen. Wenn solches geschehen, so nehmet sie vom Feuer, und schüttet sie in ein haren Sieb, daß das Wasser rein abseyhet; dann reibet sie durch dieses haren Sieb in eine reine Schüssel. Weiter thut fünf Pfund gestoßenen Zucker in eine Pfanne oder Schüssel, gieffet eine Maas Wasser darauf, und laffet ihn zergehen. Hernach sezet ihn aufs Feuer und laffet ihn ohngefähr eine Stunde, oder so lange, bis er dicke wird, etwa wie ein Syrup, der sich an Löffel etwas weiß anleget, sieden. Denn so nehmet den Kessel vom Feuer, daß der Zucker ein wenig verfühle, und thut die durchgeriebene Aepfel nachmals hinein, ruhrets wohl untereinander, und sezet es wieder aufs Feuer, daß es wohl zusammen siedet.

Wenn nun die Aepfel keine hübsche lichte Farbe haben, so thut etwas Cassi-Grün oder Verbisbeer-Cassit hinein, und laffets noch, wohl ungeruhret, damit es nicht anbrennet, ein oder zwö Stunden sieden, bis daß es dicke wird; ihr können unterweilen etwas auf einen zinnernen Teller flecken, und auf solche Weise probiren, nemlich: Zupfet mit einem Finger darauf, klebet es an, so ist es noch nicht stark genug, und muß noch etwas sieden, bis es gut wird. Denn so nimmet man es vom Feuer, und flecket fein förmlich als Figuren alsbald, weil es noch warm ist, mit einem Löffel auf einen Schieber oder schlechtes Bret; (Der zuvor mit ein wenig Zucker bestreuet wird,) oder ihr können die Pasta aus dem Kessel heraus nehmen, wenn sie dicke genug ist, und verfühlen lassen. Nach diesem aber auf den Tisch genommen, knätet man so viel Zucker darunter, als man kan; hernach treibets auf, drücktets in Formen, und trocknets im Ofen fein langsam ab.

#### Noch eine andere Manier.

Nur schlechte Figuren oder Stücke, wann die Pasta aufgetrieben, mit einem Umschlag von Zucker darum, machet also:

Nehmet sechs Tropfen Anis, oder ander Del, einen guten Löffel voll Tragant in einen Morsel, stoffets wacker mit einander, hernach stoffet oder knätet anderthalb Pfund Zucker, der gestoffen gewesen, darunter, treibets fein dünne auf, formirets wie die Pasta mit einem Bißgen Tragant, und schlaget alsdenn diesen Umschlag darum, um den Rand verhüllet es aber nicht, damit man sehen kan, was es seyn soll. Ihr können den Umschlag auch grün

grün machen, oder auch roth, gelb, blau, weiß, und was ihr für Farben haben wollet, anmachen, und solches mit Safften. Also kan man die im Titul verzeichneten Früchte gleicher Weise alle machen und formiren.

### **Rönigs-Pasta zu machen.**

Nehmet gestoffen: a Zucker zwey Pfund, gestoffenen Zimmet, der gut und stark, oder schärf, sechs Loth, Bol. Orient. präpar. ein halb Loth, Moschi gr. ij. den Zucker und Zimmet mischet pulverisiret zusammen; den Bisem zertreibet mit ein wenig Zimmet-Wasser im Mörsel, da die Pasta soll darinnen angestossen werden: Thut dazu Tragant 7. Loth. Wenn der Bisem mit dem Tragant wohl vermischet, so soll der geriebene Bolus auch hinein gethan, und mit dem andern Pulver zur rechten Massa gestossen werden; die drucket alsdenn in Formen, und wenn die Pasta trocken, so wird sie an der glatten Seiten mit Zucker und mit Eyerweiß bestrichen; hernach laffet sie wieder trocken werden, so ist diese Rönigs-Pasta fertig.

### **Quitten-Pasta zu machen.**

Nehmet gute zeitige Quitten, kochet sie mit schlechtem siedenden Wasser in einem ungedeckten Topf, bis sie aufspringen wollen; denn gieffet das Wasser ab, und laffet die Quitten von sich selbst erkalten; Ziehet die Schalen davon, und treibet die Quitten durch ein Sieb; hernach nehmet die durchgedruckten Quitten und Farin: Zucker jedes gleich viel, den Zucker lautert und kochet, wie zuvor gesagt worden, thut hernach die Quitten hinein, und rühret sie so lange auf dem Feuer, bis sich der Zucker und Quitten vereinigen; denn gieffets in ein irdenes Gefäß, und nehmet davon zum Abziehen und in die Formen zu schlagen, so viel ihr wollet.

### **Weisse oder schöne rothe durchsichtige Quitten-Pasta zu machen.**

Nehmet auf dreyszig ziemlich grosse Quitten, funfzig harte Aepfel, so wird die Pasta leichter. Es müssen aber die Aepfel absonderlich, doch nicht zu sehr gekochet werden, welche gleichwohl mit den Quitten durchzureiben sind. Wenn ihr auch ohngefähr anderthalb Pfund aus dem grossen Geschier zum Abziehen nehmet, so möget ihr einen silbernen Löffel voll geläuterten Zucker dazu gieffen, der so dicke wie ein Safft ist, und über geschwinde dem Feuer unter dem Abziehen gleichsam wie aufwallenlassen, so wird die Pasta desto leichter und schöner als sonst, und wenn sie nach jedem Stof im Abziehen fast ein Viertel der Pfannen abgelauffet, so ist sie recht und gut in die Form zu schlagen. Wollet ihr sie roth haben, so könnet ihr etwas Verbisbeer-Safft darzu thun, ehe denn die Pasta aus der Form ist.

N. Bestreichet sie, auf ein Pappier geleyet, zuvor mit Zucker, und besäet auch also das andere Theil, vierzehnen Tage lang.

### **Eine andere Art Quitten-Pasta zu machen.**

Die Quitten werden samt den Schalen in Wasser gekochet, so lange, bis sie von einander springen, hernach nehmet sie heraus, schälet und treibet sie durch ein Sieb, daß die Steine und Kerne davon

bleiben; alsdenn wäget auf ein M. Zucker ein halb Pfund Quitten, der Zucker wird vorher solviret, clarificiret und hart gekochet, damit die Feuchtigkeit davon komme. Unter diesen Zucker, so bald er vom Feuer gehoben, werden geschwinde die Quitten gerühret, hernach zusammen in irdene oder zinnerne Formen gethan und getrocknet, darauf wieder aufs Pappier gethan, wohl ausgetrocknet, und nach Belieben verguldet und gezieret.

### **Noch eine andere Quitten-Pasta zu machen.**

Nehmet Quitten, so viel ihr wollet, wischet die mit einem trockenen Tuch fein rein ab, und nehmet die braune Blüthe oben fein hinweg; darnach siedet sie in Wasser, doch nicht gar zum Brey. Schälet und schneidet das Fleischigte von dem Kern-Hause herab, treibet solches durch ein Sieb oder Durchschlag. Darnach so viel die durchgetriebene Quitten am Gewichte haben, so viel nehmet guten Zucker, clarificiret und siedet ihn so dicke, als wie zum Penis-Zucker, schüttet die durchgeriebene Quitten darein, und rühret es wohl in den Zucker, daß es durcheinander komme. Hernach wenn des Teiges viel ist, so nehmet in einen kleinen Kessel zwey oder anderthalb Pfund absonderlich, röset solchen ein wenig in gelinder Hitze ab, füllets in Formen; sie werden lange stehen, so kan man sie heraus thun und vergulden.

### **Borsdörfer = Aepfel = Pasta zu machen.**

Siedet Borsdörfer-Aepfel, so viel ihr wollet, im Wasser, bis sie aufspringen, und davon thut die Schalen und Kern. Denn nehmet zu vier Pfund der durchgetriebenen Aepfel, drey Pfund schönen weissen geläuterten Zucker, siedet den, und machets, gleichwie mit den Quitten geschehen. Man kan sie auch in Formen füllen, wie die Quitten-Pasta, oder runde Küchlein daraus formiren.

### **Aufgelauffene Quitten zu machen.**

Nehmet des besten Quitten-Marks, und reibets wohl, daß es gar klein wird, vier Pfund von dieser Pasta, Zucker drey Pfund, reibets alles eine Stunde lang. Dann nehmet von 8. Eiern das Weiße, und schlagets wohl, daß es werde wie ein Schaum, dieses streichet auf Oblaten, welche von allerhand Mandelnüssen geschnitten seyn, und bestreuet sie wohl.

### **Gute Quitten-Zälten zu machen.**

Schälet Quitten, und schneidet sie zu Stücken, dämpfet sie mit Zucker oder Honig, und senket die Brühe herab; darnach zerstoffet die Quitten wohl, und gieffet die Brühe wieder daran, laffet sie also sieden, daß sie fein dicke werden; ihr möget auch einen guten Theil Citronen-Safft daran thun, alsdenn thut sie in die dazu gehörige Modell, und laffet sie darinnen besichen; wenn sie wohl erstarrt, so nehmet wieder heraus, und stellet sie an einen Ort, da sie weder zu bald, noch zu langsam abtrocknen, auch müssen sie bey dem Trocknen oft umgewendet werden. Wollet ihr aber die Quitten-Zältelein zum Magen dienlich machen, werden die Quitten in Weingedämpfet, auch Honig und Gewürz daran gethan.

Quitt

**Quitten-Strüßlein zu machen.**

Nehmt zwey gute Quitten, wischet sie sauber ab, und strechet die Blüthe heraus; darnach dampfets in einer Pfannen mit Wasser, bis sie linde werden. Denn ziehet die Schalen sauber ab, und zerschneidet sie zu Schüßlein, wagers, hernach zerreibets in einem irdenen Gefäß ganz dünne. Denn nehmet so viel Zucker, als die Quitten gewogen haben, und gießet ein wenig Rosenwasser daran; Ferner laßet den Zucker und Rosenwasser ein wenig in einander sieden, und nehmet das Weiße vom Ey, mit Rosenwasser zerklopft, thut es an die obgemeldten Quitten, und reibets eine Viertel-Stunde wohl untereinander, gießet auch ein oder zween Löffel voll Zimmetwasser, und drey Löffel voll obgemeldeten zerlassenen Zucker also siedend auch darein, und rühret es wieder eine halbe Viertel Stunde untereinander, und also fort an mit dem Zimmetwasser, bis dessen ein halbes Achtslein, und mit dem Weißen vom Ey und Zucker, eines und das andere, bis vier Weiße vom Ey, und viermal angezeigter Zucker, von einer halben Viertel Stunde zu der andern, darein kommen, und es also eine ganze Stunde an einander gerühret worden; jedoch so maas wohl und etwas länger, als eine Stunde gerühret, ist es desto besser. Wenn denn, wie jetzt gedacht, solches wohl gerühret worden, so nehmet frische Citronen-Schalen, aber nur das gelbe, und siedets so lange im Wasser, als harte Eyer, laßets trocknen, und hackets klein, darnach rührets untereinander; man mag auch, so man sie wohl schmecken haben will, Bisem im Rosenwasser zerreiben und darunter rühren, als denn schneidets zu Stücken, wie ihr wollet und legets auf Oblaten, darnach leget sie auf ein Bret über den Ofen, laßet sie ein oder zween Tage stehen und austrocknen, so sind sie sehr gut.

Unterricht, allerley Marcipan zu bereiten und zu backen.

**Marcipan, wie ein Pyramis, gefroren, von allerhand Farben.**

Nehmet zwey Pfund gestossenen Zucker in einen Kessel, gießet zwey Maas Rosenwasser darauf, laßet ihn zerschmelzen, als denn setz ihn aufs Feuer, laßet ihn fein stark sieden, so lange, bis er sich am Kessel oder Löffel stark anleget. Wenn solches geschieht, so nehmet ihn vom Feuer, und rühret drey Pfund fein klein gestossene Mandeln darunter, setz et es miteinander wieder aufs Feuer, und laßet es so lange stehen, bis es dicke und stark wird; ihr müßet es aber immerfort rühren, sonst brennet es leicht an. Probieret es mit einem Finger zuweilen, und versucht, obs anklebet. Wenn es anklebet, so ist es noch nicht stark genug, und muß so lange gestorten werden, bis es nicht mehr anklebet, so ist es gut, und stark genug; als denn nehmet vom Feuer, und schüttets in eine Schüssel, sonst wird es kupfericht. Wenn es nun kalt ist, so nehmet auf den Tisch, und knetet so viel Zucker darunter, als ihr könnet. Wenn dieses geschieht, so treibet den Teig auf, und drück et ihn in die Pyramis Form; machet auch sonst allerley Stücken Marcipan, was euch beliebt, daraus. Wenn ihr nun wollet färben, so färbet von gutem Safft was Farbe ihr haben wollet, auf den Teig, und knetets wohl untereinander.

Das Eiß, so auf das Marcipan getragen wird, findet ihr nachgehends.

**Marcipan durch die Spritze.**

Also machet auch den Marcipan durch die Spritze, dem ihr, wenn ihr wollet, einen Geschmack geben könnet, nach Citronen oder Pomeranzen, oder allerley guten Oele, und wird auf folgende Art bereitet: Zu einem Pfund Teig reibet von zwey Citronen oder einer Pomeranzen die äußerste Schalen, oder auf ein Pfund 8. Tropfen Anis-Oel, oder dergleichen, und traget es auf den Teig, knetets wohl, und färbet ihn, auf was Farbe es euch beliebt, wie vorher schon gemeldet. Wenn solches geschieht, so thut Stücke nach einander in die Spritze, und druck et ihn durch auf Pappier, leget und formiret daraus was ihr wollet, und laßet es auf dem Ofen wohl abtrocknen. Solches heißt Marcipan durch die Spritze oder Seringue.

**Aufgelauffene Marcipan zu machen.**

Nehmet 3. Pfund Mandeln, davon die Schalen abgezogen, und wohl wieder getrocknet, presset das Oel ein wenig daraus, und stoffet die Mandeln mit Rosenwasser gar klein, thut darunter gemeinen Canarien-Zucker anderthalb Pfund, ziehet den Teig aufs härteste ab, und treibet denselben bis er kalt worden; theilet den Teig in zwey Theile, und nehmet auf jedes Theil in einem Mörzel ein Loth Tragant, drey Pfund gestossenen Zucker; reibet dieses wohl untereinander, und thut den einen Theil des abgezogenen Teiges dazu, stoffets eine halbe Stunde miteinander, so ist der Teig fertig. Treibet ihn hernach auf, druck et in Formen, und backets im Ofen, oder einer Sorten-Pfanne, als denn mit Gold gezieret.

**Eine andere Art Marcipan zu machen.**

Nehmet der besten Mandeln zu einem Marcipan 2. lb. weichets in kalt frisch Wasser, bis die Schalen abgehen: wenn ihr es aber haben müßet, so setz es in die Wärme, allein sie werden nicht so weiß, trocknet sie auf einem reinen weissen Tuch, stoffets in einem Mörzel mit Rosen-Wasser geneset, als denn nehmet zu 1. Pf. Mandeln 12. Loth aufs kleinste gestossenen Canarien-Zucker, vermischet es wohl untereinander, setzets in ein Becken auf eine ziemliche Glut, wendets oft um, bis der Teig trocken wird, und sich abschalet; darnach nehmet Oblaten an den Enden mit Rosenwasser durch einen Pinsel, klebets zusammen daß es fein glatt wird, zebnet es ab, damit es rund wird, legets auf ein Blech, und thut den Teig fein gleich darauf. Die Oblat muß zween Messerrücken breit rings umher vorgehen; als denn schneidet Oblat-Stücklein, die ein wenig breiter sind, denn das Marcipan dick ist, tunkt den Pinsel in Rosenwasser, bestreichet das Marcipan, auch die geschnittene Oblat rings herum, legets um das Marcipan eines um das andere, als ob ein Reiß herum lage, hebet mit einem Messer die schmale Oblat unten an dem Marcipan über sich an das Oblat-Reißlein, daß sie aneinander kleben; wo es nicht kleben will, so nehmet es ein wenig, und druckets genau aneinander; ist es nun wohl gestanden, so thut ferner den allerbesten und kleinsten geschossenen Canarien-Zucker in eine Schale, rüh-

rühret ihn mit guten Rosenwasser gar wohl durch, daß er weich wird, und die Dicke eines Strauben-Teigs bekommt. Dieses gieffet man mitten auf das Marcipan, und theilets überall gleich aus, bäckets über dem Ofen, darunter man, wie auch auf den Deckel eine gleiche Blut machet, damit es allgemah trocken kan, sonst wird es blasicht; wo es aber weiß wird, wie ein gefroren Eiß, so ist es gut.

#### Noch eine andere schöne und zierliche Art Marcipan zu bereiten.

Nehmet 1. lb. guter Mandeln, welche vorher eingeweicht, abgezogen, wieder getrocknet, und wie Milch gestossen, darunter mischet so viel Zucker und gutes Rosenwasser, als Mandeln sind. Thut es alles in ein mössigen Becken, und röstets auf Kohlen so trocken ab, als immer möglich; wann es nun nimmer anklebt, und ihr den Teig in die Modell drücken könnet, so nehmet schön Krafft-Mehl in ein Luchlein, streuet die Modell wohl damit über und über, alsdenn drucket den Teig darein, daß es fein eben ist; thut ihn darnach aus dem Modell auf ein Blech oder Teller setzet es auf den Ofen, und lasset wohl einheizen, daß es trocken, schön weiß und licht wird; denn verguldet es.

#### Marcipan auf die geringste Art zu machen.

Nehmet ein halb lb. Zucker, ein lb. Mandeln, in Rosenwasser wohl abgestossen, machets wohl untereinander, daß dick wird; denn klebet zwey Oblaten Pläslein mit Rosenwasser an einander, thut den Teig darauf, klopset ihn wohl breit, wie ein Brodt-Tellerlein. Wenn er auf einen quer Finger dick bereitet, so krümmet oben die Reißlein herum, machet ein Flecklein daran, bäcket es in einem Deselein, doch nicht zu heiß, daß es fein gelblicht bleibe, streuet Trisanet darauf, oder, so es beliebig, schneidet abgezogene Mandeln von einander nach der Länge, verguldet oben die Pläslein, und stecket sie voll Mandeln.

#### Allerhand Farben Eiß auf die erste Marcipan zu machen.

Nehmet Zucker in einem Ziegel, gieffet ein wenig Wasser darauf, und lasset es bey dem Feuer wohl siedend; darnach so lasset es vom Feuer genommen ein wenig verfühlen, und gieffet den Saft hinein, mit welchem ihr nach Belieben färben wollet, rühret ihn wohl unter, und streichet solches geschwinde auf die Marcipan, sonst wird es hart, und lasset sich nicht streichen; ihr könnet auch wohl den Ziegel mit einer Kohlpfannen bey euch setzen, so bleibet das Eiß dünne. Wenn nun das Eiß auf die Marcipan getragen ist, so setzet alsbald die Marcipan aufs Pappier, und bäcket sie in der Pasteten-Pfanne; sie muß aber so lange über dem Feuer stehen bleiben, bis das Eiß fein auslaufft: dann wird es vom Feuer genommen und verwahret.

#### Aufgezogen Eiß zu machen.

Nehmet guten gestossenen weißen Zucker, so viel ihr wollet, mit Rosenwasser angerieben, daß es wie ein dicker Saft wird. Streichet von diesem Saft eines Messerrückens dick mit einem Pinsel auf die Marcipan, so zuvor gebacken, und setzet sie in die Torten-Pfanne. Es muß aber oberher etwas stark Feuer gemachet seyn, so wird sichs gut in die Höhe

und in Blasen begeben. Wenn es nun aufgestiegen, so hebet den Deckel mit dem Feuer ein wenig in die Höhe, und werfet auf das Aufgezogene ein wenig guten weißen Zucker in die Höhe überhin, so bleibet es wohl in der Höhe stehen, und wird auch weißer als sonst.

#### Spiegel von Zucker zu machen.

Nehmet frisch Eyerweiß, wohl in einer Pfannen geklopset, daß es wie ein Schaum wird, rühret nach und nach darunter guten Canarien-Zucker, so lange bis es dicke wird. Dieses wird auf die Marcipan eines Messerrückens dick gestrichen, und in gelinder Wärme getrocknet, damit es nicht in gar zu starker Hitze Blasen bekomme.

#### Rothe Streu zu machen.

Nehmet rothen gestossenen Santel, angefeuchtet mit gutem Brandwein, lassets ein wenig stehen, daß es sich roth färbt. Denn nehmet 6. Loth weißen Zucker, thut ihn in eine Pfanne, und gieffet Wasser daran, so viel, daß er davon gänzlich schmelzet. Hernach siedet ihn fein stark, daß der Zucker springet und leicht wird. Mit diesem hart gestottenen Zucker vermischet man den Santel in einer andern Pfanne, und rühret ihn wohl durch einander, daß sich der Zucker davon färbt, und sich in ein gröblicht Pulver von einander giebet. Nachmals thut mans auf ein Pappier, und wenns in gelinder Wärme ausgetrocknet, gestossen, und durch ein Sieb geschlagen, wird es zum Gebrauch aufgehoben.

N. Hiemit wird auch der Teig, anstatt des Fleisches zum Schinken und Bratwürsten geleet, auch andere dergleichen Sachen mehr gefärbt.

#### Allerhand Früchte, Vögel und Thiere von Marcipan-Teig aus freyer Hand oder Form zu machen.

Nehmt gute frische Mandeln ein halb lb. in frisch Wasser, daß die Schalen abgehen, geweicht; diese stoffet mit Rosenwasser in einem feinem Wörstel ab, so klein, daß sie nicht mehr glänzen; doch muß man nicht zu viel Rosenwasser nehmen, damit sie nicht gar zu dünne, und also gar zu lange über dem Feuer dürfen gehalten werden. Wenn sie nun gestossen, so thut man dazu in einen saubern Kessel ein Viertel Pf. guten gestossenen weißen Zucker, und ziehet sie also ab, daß sie nicht, wie man mit dem Marcipan-Teig pfleget, zu thun, bekleben bleiben, wenn mit dem Finger oder Hand darauf gedrucket wird. Aus diesem Teige kan man allerhand machen oder formiren, und zwar aus freyer Hand, was man will. Will man aber in die Form was drucken, so bestreue man dieselbe mit Krafft-Mehl, damit es desto leichter heraus gehe; nach der Formung wird es auf Hölzl. in oder Drath-Stecken gesteckt, und wohl getrocknet. Will man aus diesem Teige etwas aus freyer Hand formiren, so muß man denselben nicht lange in den Händen herum wälzen, sonst wird er ganz ölicht und ungestalt; hingegen je geschwinder man damit umgeheth, je besser die Früchte werden.

#### Einen Teig zu durchbrochenem Zuckerwerk zu machen.

Nehmt 2. Loth des besten Tragants, gieffet frisch Wasser daran, und laßt es zw. Nächte und einen Tag weichen, denn rühret ihn mit einem Löffel wohl

untereinander, daß er glatt wird; wenn denn das Schwarze aufs fleissigste davon gethan, so zwinget das übrige durch ein Tüchlein, und rühret 2. Loth guten Canarien-Zucker daran, wirkt auch gut weiß Krafft-Mehl darunter, daß ein zaher Teig wird. Diesen Teig thut in steinerne Geschirr, und setzt ihn über Nacht in den Keller, er bleibet etliche Tage gut.

**Unterricht, wie man gut und zierlich aufgelauffenes Zuckerwerk bereiten und backen soll.**

Nehmt 1. Löffel voll des allerbesten Tragants, daran gießet Rosenwasser, nebst einer Messerspitzen voll gepulverten Bisams, der gleichfalls mit Rosenwasser angezwirnet, und unter den Tragant gegossen. Es muß aber des Rosenwassers so viel daran gegossen werden, daß der Tragant nasser sey, denn zu dem durchbrochenen. Dieses lasset zwei Nächte und einen Tag weichen, darnach rühret guten Zucker darunter, und stoffet im Mörstel so lange, bis es sich ein wenig arbeiten lasset; hernach thut es aus dem Mörstel, und wirkt mehr Zucker darunter, bis er bequem wird in die Form zu drucken; denn wälzet etwa zween Messerrücken dick, und druckets in die Modell, neben herum schneidets ab, streuet Krafft-Mehl auf ein Blech, auf welches die Modell geleyet, daß er nicht anklebet, setzet es in ein warm Oefelein, und lasset darinnen bis es aufgehet, stehen. Wenn es nun wieder heraus gethan worden, so behaltet es auf dem Blech, bis es erkühlet. Und also habet ihr ein weiß aufgelauffen Zuckerwerk.

Wollet ihr aber ein leibfarbenes haben, so nehmt lauter Wein-Regelien-Safft, gießet ihn an den Tragant: an statt des Rosenwassers nehmet halb Wein-Regelien-Safft und halb Rosenwasser, und machets, wie berichtet.

Blau zu färben, nimmt man nur durre und gepulverte blaue Violen, gießet Rosenwasser daran, und gebrauchts denn zum Tragant-Einweichen, wie oben stehet.

**Unterricht, wie man allerley schöne Figuren, Thier und Zucker-Bilder so miren und machen soll.**

Nehmet einen Tragant-Schleim, stoffet ihn in Mörstel wohl, daß er weiß wird, denn durch ein sauber Tüchlein gezwungen. Ferner stoffet den Zucker und Krafft-Mehl mit dem Zucker zu einem Teige, daß er recht dicke werde. Man kan nur den halben Theil Zucker mit Krafft-Mehl anstoßen, und wenn der Teig zu lind, mit der andern Helfte auf einem Tisch ausarbeiten. Aus diesem Teige werden allerhand schöne Zucker-Bilder gemacht, mit schönen Farben gezieret, Silber und Gold, wie man will, bestrichen. Man streuet auch zuvor in die Form etwas von dem Zucker und Krafft-Mehl, auf daß es sich nicht anhängt. Hernach stecket man es auf ein Holzlein oder Drath, und lasset trocken.

**Unterricht, wie man wohlformirte und gute Macronen bereiten und backen soll.**

Nehmt 1. Viertel lb. Mandeln, ein achtel lb. gestoffenen Zucker, von zwey Eyern das Eyerweiß. Die Mandeln werden geschälet, und mit Rosenwasser untereinander gestoffen, etwas stark, doch nicht zu dünne; das Eyerweiß schläget man zum Schaum, und thut hernach den Zucker und Mandeln darun-

ter. Dieses leget man denn auf Oblaten und bäcket es ab in einer Sorten-Pfanne, die zuvor mit einem Pappier muß beleyet seyn, und lasset es so lange backen, bis daß sie gelb werden, hernach wird ein glattes Eiß darauf gemacht, und in der Wärme ein wenig stehen gelassen, bis sie glänzen und trocken seyn. Welches denn mit drey Streifflein Gold beleyet wird.

**Wie man sie auf die Oblaten legen muß.**

Nemlich also: Man nimmt gute weiße Oblaten, die frisch gebacken, und fasset einen Löffel voll dieses Teiges, und leget ihn auf, dergestalt, daß man mit einem andern Löffel ausstosset nach der Länge eines Fingers, etwa zween Finger oder eines Daumens breit und eines Fingers dick, so viel als auf ein Oblat von vier, fünf bis sechs kan gebracht werden. Hernach wird es in der Sorten-Pfanne abgebacken.

N. Die Mandeln dürfen nicht klein gestoffen werden, damit sie was griefflich bleiben.

**Figur der Macronen.**

Nehmet guten weißen Zucker, so viel ihr wollet, aufs allerkleinste gerieben, und durch das Zucker-Sieb durchgeschlagen, mischet ihn mit Rosenwasser, daß er wie ein dicker Safft werde, je weißer nunder Zucker, je weißer und lauterer wird es auch, und denn ist fertig.

N. Wenn man das glatte Eiß auf ein Gebackenes streichet, so muß man es in gelinder Wärme abtrocknen, denn in großer Hitze empfängt es lauter Blasen, welches wohl in acht zu nehmen.

N. Mit diesem glatten Eiß bestreichet man die Macronen obenher eines halben Messerrückens dick mit einem Pinsel, denn wird es abgetrocknet und vergöldet, wie bereits oben gemeldet worden.

**Eine andere Art Macronen zu backen.**

Nehmet gute Mandeln ein Pfund, schälet und stoffet sie in den Mörstel ganz klein, dazu nehmet drey Eyerweiß, sehr wohl geklopft, daß es ganz dünne und fließend wird, unter solch Eyerweiß rühret drey viertel Pfund klar gesiebten Zucker, und knätet solches zusammen unter die gestoffenen Mandeln. Die Back-Pfanne wird gar subtil mit ungesalzener Butter bestrichen, darauf der Teig geknätet, und fein langsam abgebacken.

N. Das Eyerweiß kommt deswegen darunter, damit der Zucker in den Mandeln bleibet.

**Unterricht, wie man allerley gut und wohlgeschmackt Zucker-Brodts bereiten und machen soll.**

**Käyser-Brodts zu backen.**

Nehmt 10. Eyer wohl geklopft, ein Pfund gestoffenen Zucker, ein Pfund Weizen-Mehl, so unter die Eyer gerühret, wiederum wohl geklopft, und, wie ander Brodt, gebacken.

**Französisches Brodt zu backen.**

Nehmt 8. Loth gestoffenen Zucker, 5. Loth gestoffenes Amylum, 3. Löffel Weizen-Mehl dazu, Eyer und Wein wohl geklopft, bis es einen Schaum giebet. Hierein erstlich den Zucker gethan und gerieben, darnach 6. Loth Weizen-Mehl, daß alles wohl untereinander kommet. Dieses wohl geknätet und bereitet, wird in die pappierne Capfel (welche eines guten Fingers lang, einen breit, und einen hoch seyn muß) gefüllet, auch unten und oben mit

mit geschwinden Feuer gebacken. Wenn es in die Höhe aufgegangen, und gelb wird, so ist es genug gebacken, und kan, aus der Capfel gethan, in der Wärme besser getrocknet werden.

### Spanisches Brodt zu backen.

Nehmet ein viertel  $\mathbb{L}$ . klein gestoffenen Zucker, ein achtel  $\mathbb{L}$ . Krafft- und eben so viel Weizen-Mehl, 3. ganze Eyer, die wohl geklopft, und mit dem Zucker erstlich müssen vermischt und gerieben werden, alsdenn thut man auch das Krafft-Mehl darunter, und reibet es alles wohl untereinander. Dieses thut man hiernächst in eine pappierne Capfel, so in die Sorten-Pfanne gesetzt, und backet es mit geschwindem Feuer aus, doch muß oben stärker Feuer, als unten, seyn. Wenn es nun oben schön gelb wird, so ist es genug. Wäre es aber unten noch teigicht, und nicht ausgebacken, kan es langer gebacken werden. Denn so schneidet man es in lange Stücklein, wie lang und breit es einem beliebet, und muß, wenn es geschnitten, bey der Wärme weiter austrocknen, bis es fein härtlich wird.

N. Die Capfeln kan man von einem halben Bogen Pappier machen, obungefahr zween quer Finger hoch, solches wird in die Länge und eines Fingers dick geschnitten. Die kleinen Capfeln können wohl ein wenig länger als ein Finger, zween guter Finger hoch, und dergleichen auch breit gemacht werden, so darf man sie nicht schneiden.

### Eine andere Art Spanisches Brodt zu machen.

Nehmet Milch, und laßt sie fein warm werden, darunter wirket Weizen-Mehl, daß es ein zäher Teig wird. Aus diesem Teige schneidet Striemen eines Messerrückens dick obungefahr, zween Finger breit und zween Finger lang. Hernach nehmet Marzipan-Massa, und alzet daraus lange runde Stücke, etwa eines kleinen Fingers dick, und wickelt darein die Striemen des ausgewalgerten Teiges, der zuvor mit Rosen- auch wohl Zimmet-Wasser mit untergemengt bestrichen, den übrigen Teig schneidet man mit einem Küchen-Rädlein ab, und wickelt ihn neben heraus. Dann wird es mit einem geschwinden Feuer oben und unten in der Sorten-Pfannen gebacken, bis sie an der Spizen ein wenig gelblicht erscheinen, so werden sie alsdann heraus genommen, und das ausgewickelte verguldet.

N. Diese Mass kan man nach Belieben formiren in Prezel, Herzen, Buchstaben und dergleichen mehr.

### Englisches Brodt zu backen.

Nehmet ein Loth Mandeln und Rosenwasser, ein viertel Pfund wohl abgestoffenen Zucker, ein viertel Pfund Weizen-Mehl, drey ganze Eyer, die in einem Hasen wohl untereinander geklopft, hierauf thut man den Zucker, und klopft es wieder zusammen, hernach das Mehl, und wieder ein wenig geklopft. Hernach gießets in irdene Formen, so vorher mit Butter geschmieret, es muß aber die Form nicht gar zu voll gemacht werden, sonst läuft es über. Alsdenn setzet man die Forme samt dem Teige in eine Sorten-Pfanne und backet es, bey unten und oben gegebenem Feuer, fein aus. Im Backen siehet man bisweilen darnach, und löset es in der Form an der Seiten ab mit einem Messer. Es wird so lange gebacken, bis es unten und oben ein wenig braungelb wird. Denn nehmet es aus der Form und verguldet es.

### Schwedisches Brodt zu backen.

Nehmet ein viertel Mandeln, gröblich abgerieben mit Rosenwasser, ein viertel Pfund Zucker, gelbe Eyerdottern und ein ganz Ey: die Eyer wohl untereinander zerschlagen, daß es einen Schaum gibt, hernach die Mandeln und Zucker darunter gemischt, ferner Zimmet-Regeln, Muscaten-Blühe, Pfeffer, jedes ein halb Quintlein, nicht gar zu sehr pulverisiret; so viel Weizen-Mehl daran gethan, daß man kan auswirken, doch auch nicht gar zu stark. Hernach formiret mans in Brodt-Leiblein und legets auf ein Pappier, das zuvor mit Weizen-Mehl bestreuet, und backet es aus in einer Sorten-Pfanne mit starkem Feuer unten und oben, wenn es gelb wird, ist es genug. Wenn es nun unten eher möchte ausbacken, so kan man das Feuer unten mindern, bis es ganz ausgebacken: denn nehmet rothen Bolus, und ein wenig Küchen-Ruß, oder verbrannte Brodt-Rinden und Colerische Erden mit Wasser angemacht, daß es eine sel warze Brodt-Farbe giebt, so etwas braunlicht, hiemit bestrichets. Wenn es trocken worden, wird es mit einem dicken Zucker-Cafft bestrichen, und gröblichen Zucker und Anis oder Kummel bestreuet, und wiederum getrocknet.

### Portugiesisches Brodt zu backen.

Nehmet ein viertel abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ein wenig gröblich abgestoffen, ein halb  $\mathbb{L}$  gestoffenen Zucker. Bolus armen. ein wenig darunter gemischt, damit es durch und durch rötlich gefärbet wird, denn thut dazu ein halb Loth gestoffenen Zimmet, Regeln, Cardamomen, Muscaten-Blühe, jedes gleich viel untereinander gröblich gestoffen, vermischt, daß ein Teig daraus wird. Daraus werden formiret Semmeln in der Größe eines quer Fingers dick, welche man auf ein Pappier, bey lindem Feuer, doch oben stärker als unten, ausbacket. Wenn sie oben gehärtet, thut man sie heraus und läset sie auf dem Pappier erkalten. Hernach werden sie mit einem Messer abgenommen, und die Kreuzstriche mit des Messers Rücken drauf gedrucket, welche man nach Belieben groß oder klein machen kan.

### Danraschen Brodt zu backen.

Dieses wird erstlich gebacken, wie das Käyser-Brodt, so bald es aber aus dem Ofen kommt, schneidet man es schnittlein, und nimmet darnach einen geläuterten Zucker, damit ein Schwamm geneset, und das Brodt überstrichen, auch mit allerley Blumenwerk bestrichet wird, dann so ist fertig.

N. Wenn man will, so kan man allerhand Gewürz auch mit untersireuen.

### Zucker-Brodt zu backen.

Schlaget 9. Eyer in eine Schüssel, rühret oder schlaget sie eine halbe Stunde sehr wohl, nach diesem rühret sechs viertel  $\mathbb{L}$ . Zucker und fünf viertel  $\mathbb{L}$ . weiß Mehl darunter, welches wieder eine halbe Stunde zusammen durc gerühret, denn gießets in eine blecherne Form, und lassets im Backofen backen: wenn diß geschehen, so schneidet mit einem breitrunden Messer, weil es noch warm ist, seine lange Stücke daraus, etwa wie ein Finger lang, und lassets wohl abtrocknen.

### Eine andere Art Zucker-Brodt zu backen, welches gut zum Trunk ist.

Nehmet fünf Eyer in einer Schüssel eine gute

viertel Stunde wohl geschlagen, rühret darunter ein  $\mathbb{L}$ . Zucker, hernacher ein Loth gestoffenen Zimmt, ein halb Loth gestoffene Negelein, und drey Pfund weiß Mehl, solches alles wohl mit einander lange gerühret, zuletzt die äußerste gelbe Schale von zwey Citronen oder runde Pomeranzen, welche noch frisch, auch darunter gethan, und kan man solche Schalen auf dem Reibeisen abreiben: Wenn dieses alles geschehen, so streichet diesen Teig fein förmlich, auf ein Pappier, und backets in einer Sorten-Pfanne, wenns nun gahr ist, so lehrat und weiset sich es selber.

### Eine andere Manier Zucker-Brodt zu backen.

Nehmet 9. Eyer in eine Schlüssel geschlagen, zerschlaget sie eine viertel Stunde sehr wohl, und rühret 1. Pfund Zucker, auch anderthalb Pf. weiß Mehl darunter. Den traget den Teig mit einem Löffel aufs Pappier, machet es fein rund, und backets in der Sorten-Pfanne. Oder nehmet nur sechs Eyer, eben so viel Zucker und Mehl, wie jetzt gemeldet, rühret es zusammen, streichet es auf, und machet etliche eckigte, länglichte Stücken daraus, diese backet, wie sichs gebühret.

### Mandel-Brodt backen.

Nehmet 6. Loth abgezogene Mandeln, mit einem Eyerklar ganz klein abgestoffen, darunter stoffet ein halb Pfund guten weißen Zucker in einem Würfel, so lange bis man den Teig auswirken kan, nemlich mit Zucker und keinem Mehl, hernach formiret daraus Brodt oder Prezeln, oder was ihr wollet, nur daß dasjenige, was man daraus formiret, ein wenig erhartet, und im Anfange gleich auf weiße Oblaten geleget werden muß, mit welchen es nachmals in einer Sorten-Pfanne bey gelindem Feuer ausgebacken wird, daß sie obenher etwas gelbicht werden. In dem Back-Ofen machet man unten gelindes Feuer, sonst bärsten sie.

### Eine andere Art Mandel-Brodt zu machen.

Nehmet 3. Pfund klein gestoffene Mandeln, anderthalb Pfund gestoffenen Zucker, 10. Eyer, ein Viertel Weizen-Mehl, klopfet es alles wohl untereinander, und backets in einem Modell, darinn man das Biscoctum zu backen pfeget. Als denn dünne Schnittlein geschnitten, welche mit Zucker und Eyerweiß bestrichen, und mit gröblichem Zucker-Candi bestreuet werden.

### Zucker-Brodt von Citronen und Pomeranzen zu backen.

Nehmet von 2. Ethern das Weiße in eine Schüssel, schlaget sie fein dünne und wohl, hernach reibet zwey Citronen oder von einer Pomeranzen die äußerste Schalen ab, und rühret sie unter das Eyerklar, knätet auch 2. Pfund Puder-Zucker darunter, auch wohl ein wenigers oder mehrers, darnach es vonnöthen, hieraus machet ferner runde Kugeln, etwa wie ein Eyer-Dotter groß, streichets auf und machet runde, dreyeckigte und länglichte Küchlein, diese leget auf Pappier, und backet sie in der Pfanne so lange, bis sie aufsauffen.

N. Man kan dieses Zucker-Brodt an statt der Citronen oder Pomeranzen mit allerley Del backen, und ihme einen andern Geschmack geben.

### Quitten-Brodt zu backen.

Nehmet die Quitten, so in Zuckern bleiben, wenn man den Saft ausgepresset, drücket sie durch ein Sieb, damit daß steinigste Wesen davon bleibt, denn reiniget die durchgedruckten Quitten, so viel dessen ist, und thut dazu Farin-Zucker, der vorher mit Eyerweiß gelautert, und wie zum gewundenen Zucker gekocht worden, rührets erslich über gelindem Feuer, bis der Zucker von den kalt hinein gethanen Quitten wieder zergangen. Als denn ziehet den Teig auf die Pasta-Art über starkem Feuer ab, und gießet ihn in nasse dazu gemachte Schachteln, laßet ihn etliche Wochen in der Stuben, bis er ausgetrocknet, als denn zugemacht, so habt ihr schön weißes Quitten-Brod.

### Schön weißes Quitten-Brodt, so in lange Breter gegossen, und wie Franz-Quitten geschnitten werden.

Nehmet subtile durchgeriebene Quitten, wie zur Pasta, ein Pfund 20. Loth, von 8. Ethern das weiße, drey Pfund gestoffenen feinen Canarien-Zucker. Das Eyerweiß schlaget mit reinem Besemreis in einem Gefäß eine gute halbe Stunde, als denn schüttet den Zucker dazu, und arbeit es noch zwey oder drey Stunden mit einander. Gießet den Teig hernach in die dazu gemachte Breter, welche von Oblaten müssen ausgefütert seyn. Ihr könnet auch wohl auf obgemeldetes Oblat den Teig fein sauber mit einem Spätzlein aufstreichen, dieselben wohl zugedeckt, 3. oder 4. Wochen in einer warmen Stuben stehen, und also allgemählig austrocknen lassen. Wenn es wohl trocken, muß man es hernach wiederum an einen feuchten Ort setzen, daß man es in Stückerlein wie Franz-Quitten schneiden kan. Denn kan es noch einmal in der Stuben getrocknet und zum Essen aufgehoben werden.

### Gelbes Brodt zu backen.

Nehmet ein halb Pfund gestoffenen Zucker, zwey Pfund Weizen-Mehl, zehen Eyerdotter, zwey ganze Eyer, diese wohl untereinander geklopft. Den Zucker und das Mehl muß man eines nach dem andern hinein thun, und allemal wol umrühren und klopfen. Hernach thut man de Teig in papierne Capfeln oder blecherne Formen halb gefüllet, (sene die Capfeln müssen ohngefahr 3. oder 4. Finger hoch seyn, diese nemlich die blecherne Formen müssen mit Del ausgeschmieret werden) denn kan mans in der Sorten-Pfanne backen: unten her machet man ein gelindes Feuer, und oben schüttet man ein wenig Asche, und Kohlen. Wenn es nun wohl in der Höhe ist, müssen oben her etwas stärkere Kohlen aufgeschüttet, und also gänzlich ausgebacken werden, daß es eine harte Rinde bekomme. Man mag auch bisweilen darzu fühlen, ob es auch noch weich ist. Wenn es nun hart ausgebacken, so nimmt man ein Eyerdotter mit Wasser angemacht, und bestreichet es obenher etliche mal mit einem Pinsel, welches es auch kan verrichtet werden, wenn es beginnet gelbe zu erscheinen, damit es nicht verbrenne. Hernach thut mans heraus, schneidets, weil es noch warm ist, in länglichte dünne Stücken, eines Messerruckens dick, und laßets trocknen. Dieses wird zum Confect aufgesetzt.

### Weißes Brodt zu backen.

Nehmet von achtzehen Ethern das Weiße, zerklöpft dasselbe fein dick, als einem Schaum, ein Pfund Zucker, ein halb Pfund Weizen-Mehl, wohl untereinander gerühret, gebacken, wie das gelbe Brodt.

Holl.

**Holländisch Zweyback zu machen.**

Nehmet Eyerweiß, dasselbe wohl geschlagen, bis es feinen weissen Schaum giebt, hiezu thut man von einer Citronen die äusserste Schalen, nur das gelbe auf einem Reibeisen abgerieben, auch ein wenig vom Saft, so viel man will, und stösset in einem Mörsel, unter das Eyerweiß samt den Schalen und Saft von der Citronen, guten weissen klaren Zucker, so viel als genug ist, bis es einen Teig giebet, daß man es kan auswältern: in dem Auswältern braucht man auch Zucker und kein Mehl, denn wird es mit der blechernen Form ausgeschnitten, und bald gebacken, sonst, wann es lieget und hart wird, ziehet es sich nicht auf. Es wird auf ein Pappier in die Torten-Pfanne gelegt, und geschwind mit starkem Feuer ausgebacken, wenn es sich aufgezoget, und etwas gelb wird, so ist genug. Es muß aber unten und oben gleiches Feuer gehalten, und kan hernach um und um verguldet werden.

**Figur der blechern Form.**

Diese Formen werden von weissen verzinnten Blechen gemacht, etwa eines queren Fingers hoch, ziemlich scharf, damit sie den Teig oder Massa durchschneiden; wenn nun der Teig aufgetragen, die Form darauf und mit der Hand durchgedrückt, so habt ihr die Figur, backet sie denn, wie vorgemeldet.

**Wie man die schleimichten Biscoteten machet.**

Man nimmet drey ganze und gar neugelegte Eyer, die klopfet man eine ganze Stunde, aber nicht gerühret: im Klopfen gießet man einen Löffel voll Wein darunter, hernach schüttet man weniger, als ein Viertel Pfund, gestossenen Zucker darcin, und klopfet es wieder anderthalb Stunden. Hierauf thut man darunter sechs Loth gestossenen Krafft- oder ander gut Weizen-Mehl, und schläget es nur ein wenig untereinander, denn wird es in die pappierne Häuslein, so einer Spannen lang, guten Fingers breit, und eines guten Gliedes tieff, gegossen, und bey guter Glut, doch oben mehr als unten, gebacken. Wenn sie nun gebacken sind, so muß mans aus den pappiern Häuslein auf ein ander Pappier legen, und wieder in die Torten-Pfanne oder Back-Ofen setzen, daß sie wohl austrocknen und rösch werden, weil sie schön und wohl aufauffen.

**Andere Biscoteten zu machen.**

Erstlich nehmet guten lauterer gestossenen Zucker anderthalb Pfund, vier und zwanzig Loth Krafft-Mehl, zwölf Loth gutes Mehl, schläget eilf Eyer in eine Schüssel: so unter denen gelbe Dottern, werden sie beyseits gethan, und an dexter statt andere genommen, denn wenn die Dotter ungleich, werden die Biscoteten nicht gut. Nehmet andere eilf Eyer, schläget auch in eine Schüssel, und machts, wie mit den ersten. Denn nehmt zween Hasen, die wol ausgebrannt, und bepläufftig drey Achtering oder drey Kandel halten, waget die anderthalb Pf. Zucker halb von einander, und schüttet in einen jeglichen Hasen ein Theil, auch in jeden Hasen eine Schüssel der geschlagenen Eyer; lassets eine Stunde oder länger mit einem Koch-Löffel wohl allezeit auf den Seiten abrühren, so wird der Teig weiß. Darnach nehmet das Amylum und Mehl, theilet es auch halb von

einander, und rühret ieden Theil besonders in die Hasen, in die Torten-Pfanne oder Papier-Capseln, machets zu, und setet es auf die Glut, die unten wenig, oben aber groß, seyn muß. Wenn es sich nun hebt, und oben ansängen will braun zu werden, so kan man ein Fließ-Papier oben auflegen, und also eine Stunde backen lassen, oder bis sie aufschrotet, hernach gemacht übertrocknen. Die Probe, ob sie langsam trocken, ist, so man ein Messer durchsticht, und das Messer trocken heraus gehet. Ausdem schneidet man es zu Biscoteten, darnach sie einer dick haben will, und trocken sie bey einer Glut oder Sonnen, denn sind sie fertig.

**Spanische Preßeln.**

Nehmet 1. Pfund des besten und klarsten Weizen-Mehls, rührets mit guter süßer Milch ein, zum Teige, thut darcin 3. Loth oder mehr guten klaren gestossenen Zucker, treibet den Teig aufs dünnste, als ihr könnet, in Form oder Länge, wie ihr die Preßeln haben wollet.

N. Wenn des Zuckers darunter zu viel genommen wird, so bleibet es nicht beysammen.

Darnach nehmet ein halb Pf. Mandeln, schälet sie ganz rein und sauber, stösset sie mit ein wenig Rosenwasser in einem Mörsel aufs zarteste und kleinste, hierunter stösset wiederum einen ganzen oder halben Eyerdotter, nachdem es vonnöthen. Hernach knätet und stösset ein halb Pf. guten und klar gesiebten Zucker darunter, und machet einen Teig daraus.

Walzet und treibet solchen Teig in die Länge, wie ihr die Preßeln haben wollet, schläget diesen Mandelzeug hernach in dem von Mehl und Zucker gemachten Teig, risset es in die Länge mit einem scharfen Holzlein auf, und backet ihn in der Torten- oder Pasteten-Pfanne, gebet ihnen sowohl oben, als unten Feuer, und lassets allgemach abbacken.

**Leb-Zälten mit Zucker zu machen.**

Nehmet 1. Pfund Zucker, lasset ihn in Honig dick sieden, wenn ihr denselben vom Feuer geschoben, so mischet 4. Loth des besten Weizen-Mehls, und des Rocken-Mehls ohngefähr auch so viel darunter, oder beyde so viel, daß es dick wird, und sich arbeiten lässt, zuletzt thut folgendes Gewürz dazu: 5. Loth Ingber, 4. Loth Zimmet, 4. Loth Negelein, Muscaten-Nüsse und langen Pfeffer, jedes 2. Loth, breiten Coriander ganz, 1. Loth, ganzen Anis anderthalb Loth, und lassets trocken.

**Hohl-Hippen oder Hippelein zu machen.**

Nehmet zwey Loth gestossenen Zucker, fünf Loth Weizen-Mehl, zwey Selbe von Eyer, gestossenen Pfeffer nach Belieben, Muscatenblumen, mit einem Messer gröblich zerschnitten, so viel man will, alles untereinander gerühret, und das Gewürz hinein gethan, hernach mit Rosenwasser dünne gemacht, als wie bey den weissen Oblaten in acht zu nehmen, dergleichen auch mit dem Backen gehandelt wird.

N. Wenn sie ausgebacken, werden sie bald vom dem Eisen über ein Kuchen- oder Walger-Holz gerollet, und, wenn es erhärtet, vom Holz abgezogen.

**Oblaten zu backen.**

Nehmet gut Weizen-Mehl, mit Wasser recht dünne angemacht, nur daß das Wasser ein wenig dicke vom Mehl werde, fein glatt und nicht grumpficht, hernach traget es mit einem Löffel auf das warme Eisen, drücktet es stark zusammen, und haltet es über das Kohl-Feuer, bisweilen wendets um, bis sie ausgebacken sind, und fortan. Die Materie muß fein fleißig gerühret werden, damit es nicht Klumpficht wird.

N. Man muß allezeit das Eisen mit Speck, Butter oder weissen Wachs, (welches man in ein weiß Tuchlein bindet,) beschmieren, sonst klebet das Oblat an. Über währenden Backen muß das Eisen immer warm gehalten werden, so gehets desto geschwinder von statten.

**Die Bisquiten oder Biscoten zu machen.**

Nehmet ein Pfund durchgeseibet Mehl, und so viel feinen durchgeseibten Zucker, das Weiße von sieben Eyern und sechs Dottern: klopft sie ein wenig, hernach mischet das Mehl und den Zucker durch einander, und thut solche Specerey und Saamen darein, wie euch am besten dunket, mit ein wenig Bisam, grauen Ambra und Rosenwasser. Dieses alles, samt den Eyern, thut in einen steinernen Mörzel, stoffet es zwö Stunden lang, darnach bestreicht die Scheiben mit Butter, und lasset darauf tropfen, alsdenn wischet mit einer Feder darüber, eingetaucht in Rosenwasser und Zucker, setet es also in den Ofen, der nicht gar zu heiß seyn muß, und lasset sie darinnen stehen eine viertel Stunde oder etwas länger.

**Biscot-Rauten zu backen.**

Wenget ein viertel Pfund Zucker und so viel gut Mehl wohl untereinander: unter ein Theil dieses vermischten schlaget ein Ey, rührets durch einander, mit dem andern Theil würket dieses fein trocken ab, denn wälgert einen Plaz, schneidet ihn nach dem Modell, streuet Mehl darauf, daß er sich im Modell nicht anhänget, drücktet ihn denn in die Modell, schneidet auch ein Oblaten, so groß als der Modell ist, streuet gestoffenen Coriander und Anis darauf, legtet die Modell auf die Oblat, und setets also mit einander auf ein küpfern Blech in ein Defelein, doch daß es unter dem Blech hohl sey, und es nicht auf liege, backets mit einer guten Hitze, und lasset das Defelein zu, bis sie sich wol über sich gegeben haben.

**Hobel-Späne zu machen.**

Nehmet ein viertel Pfund Mandeln, so viel weissen Zucker, stoffets mit Rosenwasser ab, denn streichet es aufs allerdünneste auf ein Oblat, zer Schneidets in schmale Trummlein, je schmaler, je schöner, wickelts um eine Spindel, entweder das Glatte oder das Raube heraus, lasset an der Spindel trocken werden, alsdenn ziehet sie feinstlich herab, so sehen sie, wie Hobel-späne. Will man, so kan man runde kleine Plätzlein auf Oblaten gar dünne streichen, und über ein Hippen-Hölzlein schlagen, daß es daran ein wenig errockne, dabey das Glatte heraus wenden, so sinds Marcipan-Hippeln.

**Allerhand zierlich durchbrochenes Zucker-Werk zur Collation zu machen.**

Zerklopft vier Eyer unter einen halben viertel Pfund Zucker, denn nehmet so viel Mehl, daß man den Teig kan abwürten, und sich solcher nicht mehr anhänget, darnach schneidets nach dem Modell aus, hierauf klopft in einem Häselein Eyerweiß, bis ihr dasselbe mit dem Eyerweiß umstürzen könnet, und nichts daraus läufft, rühret ein Viertel des allerbesten Zucker-Mehls wohl darunter, spiegelt damit die durchgebrosene Waare, und verguldet, wie ihr wollet.

**Weiße Zimmet-Röhren.**

Nehmet 4. Tropffen Zimmet-Oel und zween Löffel Tragant in einen Mörzel, stoffets und reibets wacker untereinander. Als denn nehmet ein Pfund Zucker, stoffet so viel darunter, als ihr könnet, den übrigen knetet und würket vollends darunter, treibet den Teig auf, drücktet ihn in Formen, und nehmet ihn bald wieder von der Form, ehe er hart wird, fein sauber beschnitten, lasset um einen Stock gewickelt, wohl trocken, bis man den Stock kan heraus nehmen.

**Rothe Zimmet-Röhren zu machen.**

Nehmet ein Loth gestoffenen Zimmet, zween Löffel Tragant in einen Mörzel, stoffet und reibets wacker untereinander, hernach nehmet ein Pfund Zucker und handthieret, wie mit dem vorigen.

**Ambra-Aepfel oder Bisem-Küchlein zu machen.**

Erstlich nehmet vier Gran Bisam, vier Tropffen Spiritus rosarum, ein oder zween Löffel Tragant, thut es zusammen in einen Mörzel, stoffet und reibets wacker untereinander, dazu nehmet andert-halb Pfund gestoffenen Zucker vollend darunter. Weiter treibet den Teig auf, und drücktet ihn in ein Wappen oder Form, beschnidets fein sauber, oder formiret Küchlein daraus, ihr könnet selbige nach Belieben grün, roth oder dergleichen färben, es muß aber mit Saften geschehen.

**Biol-Muscaten oder Bisem-Küchlein, welche stark nach Bisem und Ambra schmecken, zu bereiten.**

Nehmet auf ein Pfund Zucker, drey Gran Bisem, drey Gran Ambra, thut es zusammen in einen Mörzel, gießet 5. Tropffen Spirit. rosarum, auch ein wenig Rosenwasser dazu; reibets eine viertel Stunde gar wohl miteinander; hernach thut etwas Tragant darzu, so viel, als ihr sonst pfleget auf ein Pfund zu nehmen, stoffets wacker unter einander, hernach stoffet und knetet ein Pfund Zucker darunter, gießet auch, so viel euch beliebet, von Biolen-Safft hinein, tragets fein dünne auf, und schneidet lange viereckichte Küchlein daraus: will man nun weiße Küchlein haben, so thut man keinen Biolen-Safft hinein.

**Weissen Schnee-Zucker zu machen.**

Nehmet guten weissen Zucker, so viel ihr wollet, denn ein Eyerweiß, zer klopfts wohl in einer Pfanne, gießet

gießet Wasser dazu, daß es werde, wie Schaum und Wasser, so viel, daß der Zucker recht schmelzen kan, alsdenn den Zucker recht gesotten; wenn er sich schäumet, so gießet ihn durch ein Tuch, und wieder über ein Feuer gesetzt, daß er heftig kochet, man muß wohl in acht nehmen, wenn er recht gesotten, und diß ist die Probe. Man laßt mit einem Spatel etwas fallen, wenn nun der Zucker knacker, wie ein Glas zerspringet, so ist er genug gesotten, und muß alsdenn vom Feuer gehoben, und das Eyerweiß darein gethan, und wohl mit einem Spatel umgerühret werden, denn so wird der Zucker anfangen zu steigen, darzu gießet man ihn eilend in eine papierne Capfel, so steigt es fein in die Höhe, und wird lücker, wie ein Schnee, die Capfel muß zuvor mit einem Zucker bestreuet seyn, sonst hanget es sich an, auch, weil es noch warm ist, in Stücken, wie man will, zerschnitten werden. Man muß nicht viel Eyerweiß dazu nehmen, sonst wird es gelblich: Dieser Zucker ist gut in Wein zu gebrauchen, auch auf Tafeln neben andern Confect zu geben.

### Hausenblasen, item Tragant- oder Zucker-Bilder und Figuren zu machen.

N. Hausenblasen klein geschnitten, eine Nacht in Wasser geweicht, hernach fein stark und dicke gekocht, und im Kochen ein wenig ganzen Saffran hinein gethan, hierauf sehet man es durch ein Tüchlein in ein Gefäß, und laßt es ein wenig erköhlen; alsdenn traget es mit einem Pinsel auf seine Formen, und löset es mit einem Messerlein fein sauber ab, will man nun silberne oder goldene Figuren, so thut man etwas Muschel-Silber oder Gold in die Hausenblasen, es muß aber fleißig umgerühret werden.

### Wie man Blumen candiren soll.

Die beste Manier, dieselben zu candiren, ist diese: Man nimmet Rosen, Violett, Negelein oder Schlüsselblumen, schneidet das weiße unten davon ab, darnach thut man die Blumen in den fein gesottenen Zucker, so viel, als es seyn kan. So man nun vermerket, daß der Zucker an des Geschirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden, so man es zuvor mit einem Löffel stetig umgerühret hat, so nimmet man es vom Feuer, und rühret stetig in dem warmen Geschirre oder Töpflein, bis daß man verspüret, daß die Blumen von einander seynd, und der Zucker sich darauf anhangt, als ob er darauf gesiebet sey; gießet es hernach auf ein Papier aus, weil sie warm seynd, reibet sie gelinde, siebet es durch ein Sieb so rein, als immer seyn kan, schüttet es hernach auf ein reines Tuch, schüttelt es auf und nieder, bis daß man keinen Zucker mehr darauf merket, der um die Blumen anhanget.

### Wie man die Blumen mit ihren eigenen Farben auf eine sonderbare Art candiren soll.

Man weiche Arabisch-Gummi über Nacht in Rosenwasser. Des andern Tages nehme man die Blumen und Kräuter, welche man will, tunkte dieselben wohl in das vorige Gummivasser, und zwinde es aus, hernach bestreue man sie recht dicke an jeder Seite, mit fein gestossenem Zucker, und lege sie in Schüsseln oder Scheiben, damit sie in der Son-

ne trocknen. Und so man merket, daß sie trocknen, so wendet man sie um auf reinen Schüsseln, und wo es an Zucker mangelt, so ersetzet man es.

### Den Zucker zu mahlen u. zu färben.

Es werden hierzu dergleichen Farben genommen, so nicht Schaden verursachen, und man sicher mit dem Zucker aufessen kan. Als da sind:

1. Brasilien-Späne	} färbet	roth
2. Saffran		gelbe
3. Lackmus		dunkelbraun
4. Saffegrün		grün
5. Bolus Armena		lichtbraun
6. Umbra		braun
7. Bergblau		lichtblau

Diese Farben werden nachfolgender Gestalt gebraucht und bereitet.

1. Brasilien-Späne zu 2. Loth nimmet man den 8ten Theil einer Maas Wasser, und gießet selbiges darüber, thut darzu einer Haisnuß groß Maas, laßt alles mit einander sieden, bis ohngefehr auf ein Trinkglas voll, sehet es ab durch ein sauberes Tuch, thut darzu 2. Loth gestossenen Gummi, laßt es wieder damit ein wenig sieden, bis daß man meinet, daß es schön genug sey.

2. Saffran. Nehmet ein Quintlein ganzen Saffran, gießet ein Trinkglas voll Wasser darüber, laßt es über einem Kohlfeuer halb einsieden, sehet und drücket es durch ein Tuch.

3. Lackmus. Wird nur in Wasser eingeweicht, daß es zergerhe.

4. Saffegrün. Ingleichen grün von blauen Lilien, wird ebenmäßig nur mit saubern Brunnenwasser angemacht.

5. Bolus armena wird mit reinem Wasser angerieben, und folgendes mit Gummi Arab. temperiret.

6. Umbra wird, wie mit dem Bolo Armena, verfahren, und gleichfalls mit Gummi A. temperiret.

N. Umbra wird zum Gebraten der Schau-Sensen gröblich zerschabet, hernach mit Gummi aufgetragen. Der Braten aber wird mit Citronen gewickelt, und mit einem Hölzlein eingesteckt.

Zu gebratenen Vögeln, von Zucker gemacht, nimmet man gestossene Negelein.

7. Bergblau wird mit Gummi angemacht.

N. Alle Farben, wenn der Zucker damit angestrichen worden, sollen mit starken Gummi-Wasser angestrichen werden.

Was man candiren will, soll nicht mit Gummi angestrichen werden.

### Das XLVIII. Capitel.

#### Von den Conserven.

Diejenige Sachen, die man conserviret, sind meistens Blumen, selten Kräuter, am seltsamsten aber das Fleisch der Früchte.

#### Die Art.

Nimm diß, was du conserviren willst, zerstoß es in einem steinern Mörser, und mit dergleichen Stöcker und mische inzwischen Zucker darunter.

Die Proportion des Zuckers ist unterschieden: zu den Früchten und mucilaginosen Sachen nimmet man den Zucker doppelt; zu den Trocknen aber nimmet man ihn dreysach, und thut einiges destillirtes Wasser darzu.

Man

Man muß die Blumen und Kräuter frisch conserviren, doch wann sie gar zu feucht, kan man selbe im Schatten ein wenig trocknen.

N. 1. Etliche machen mit Blumen und Zucker S. S. S. und stellens alsdenn in die Sonne. Andere machen einen Julep und conservirens durch dessen Vermischung.

N. 2. Man kan nach Belieben die Blumen und Kräuter auch klein zerschneiden, und dann mit Zucker conserviren, wie gesagt.

Die Wurzeln muß man erst kochen, und alsdann zerstoßen, oder auch durch ein Tuch drücken, und dann conserviren. Das Fleisch der Früchte muß durch ein Tuch gedrückt werden.

Die gebräuchlichste Conserven seyn:  
 Conserva Absinthii Romani è summicitibus,  
 Bermuth-Zucker.  
 Acaciae fol. Schlehen-Conserv.  
 Acetosa fol. Saurampfer-Cons.  
 Acetosella fol. Buchampfer-Cons.  
 Anthos, Rosmarin-Cons.  
 Betonica, Betonien-Cons.  
 Borriginis, Borrigen-Cons.  
 Buglossa, Ochsenzungen-Cons.  
 Calendula flor. Ringelblumen-Cons.  
 Card. bened. summ. Cardobenedicten-Cons.  
 Citri pulpæ & flor. Citronat-Conserv. von den innern und Blüthe.

Cochlearia fol. Löffelkraut-Cons.  
 Consolida maj. flor. Wallwurzelblumen-Zucker.  
 Euphrasia summ. Augentrost-Cons.  
 Fumaria summ. Erdrauch-Cons.  
 Galega summ. Geißkraut-Cons.  
 Genista fl. Pfriemenblüh-Cons.  
 Heder. terrestr. comp. Aug. Gudelkreben-Cons.  
 Lavendula fl. Lavendel-Cons.  
 Lilior. alb. fl. weiß Lilien-Cons.  
 Lilior. convall. Mayenblümlein-Cons.  
 Majorana summ. Majoran-Cons.  
 Malva fl. Pappeln-Cons.  
 Meliss. fl. Melissen-Cons.  
 Mentha, Münz-Cons.  
 Nymph. alb. fl. Seeblumen-Cons.  
 Papav. err. fl. Schnellblumen-Cons.  
 Portulaca, Burzelkraut-Cons.  
 Paeonia fl. Sacht-Rosen-Cons.  
 Persicor. fl. Pfersingblüh-Cons.  
 Primul. veris, Bathengen-Conserv. oder Himmelschlüssel-Cons.  
 Prunella fl. Brunellen-Cons.  
 Puleg. summ. Poley-Cons.  
 Rosar. alb. weiß Rosen-Cons.

rubrar. recens & antiq. neuer und alter rother Rosen-Cons.  
 Plata, Glirter Rosen-Cons.  
 Caninarum i. sylvestr. wilder Rosen-Cons.  
 Salvia fl. Salbey-Cons.  
 Sambuci fl. Holderblüh-Cons.  
 Scabiosa, Scabiosen-Cons.  
 Scordii. Wasserknoblauch-Cons.  
 Tilia fl. Lindenblüh-Cons.  
 Tunica fl. Negelblumen-Cons.  
 Tussilag. fl. Huflattigblumen-Cons.  
 Veronica fl. Ehrenpreis-Cons.  
 Violar. martiar. Beilgen-Cons.

## Das XLIX. Capitel.

## Von den Decocten, oder gekochten Brühen.

Die Decocta kan man machen aus allerhand Sachen, die durchs Sieden der Brühe ihre Kräfte mittheilen, aus den Mineralien, Gewächsen und Thieren.

Aus den Mineralien kan man kochen die rothe und calcinirte Erde, die calcinirte Steine, Metall, das rohe und calcinirte Spießglas, das rohe Quecksilber, Zinnober, Silbergleit, Schwefel zc. dann sie theilen auch dem blossen Wasser, wann sie darinnen gekochet werden, etliche Kräfte mit, besonders aber thun sie dieses, wann man sie in einem Liquore, der durchdringender Natur ist, kochet, dergleichen sind Essig, Wein, destillirte Wasser zc. Ja auch die unedlen Metalle, besonders wann sie calciniret sind, z. E. Mennige, Bleyweiß, Eisenseil, zc. taugen zum kochen. Doch muß man sie zuvor zu Pulver machen, ehe man sie kochet.

Aus den Thieren taugen zum kochen die fleischichte häutichte Theile, wie ingleichen die geraspelte rohe und calcinirte Hörner zc.

Wir wollen hier nur von denen Decoctis, die man trinken kan, handeln, als welche man in der Practica brauchet, und gemeinlich Apozemata nennet. Diese werden insonderheit aus den Gewächsen, nemlich Kräutern, Wurzeln, Rinden, Blumen, Beeren, Früchten, Hölzern zc. bereitet. Doch thut man je zuweilen (doch selten,) etliche von den Mineralien oder Thieren darzu.

Der Liquor, in welchem gemeinlich die Sachen gesotten werden, ist Brunnen-Wasser, (und dieses soll man allezeit nehmen, wo nur bloß des Wassers gedacht wird,) Regenwasser, destillirt Wasser, (aber minder recht, weil im kochen das geistige davon rauchet, wo man es nicht in einem Diplomate kochet,) Raß-Wasser, Meth, Wein, zc.

N. Es ist besser, wann man diese zuletzt erst darzu thut.

Die Vielheit des Liquoris zur Kochung der Sachen ist unterschieden, nachdem man eine Sache lange oder nicht lange kochet. Gleichwie nun harte Sachen länger müssen gekochet werden, als erfordern sie auch mehr vom Liquore: dann durch die Kochung verzehret er sich nach und nach.

Die Proportion aber ist 4. 5. 6. 10. 12. fach zc.

Diese Weise zu bereiten, bestehet 1. in der Vorbereitung zur Decoctio, 2. in der Decoctio selbst, 3. in der Clarification.

Und geschiehet 1. die Vorbereitung durch zerschneiden, zerstoßen, raspeln, feilen zc.

2. Die Kochung wird verrichtet 1. bey blossem Feuer, 2. in offenen kupfernen mit Zinn überzogenem Geschirre, 3. durch gewisse Ordnung nach der Kunst. Nach der Kunst kochen aber ist, die Materien nicht zugleich auf einmal hinein werfen, sondern zu unterschiedenen malen, vor oder nach, nachdem die Sachen flüchtig oder fix, weich oder hart sind. Wann man nemlich Hörner, Hölzer, Rinden, Wurzeln, Blätter, Saamen, Gewurz und Blumen kochen soll, so muß man erstlich die Hörner, Hölzer, Rinden, Wurzeln, ein wenig kochen, alsdann die Blätter und Saamen hinein werfen, und

und endlich die Gewürze und Blumen darzu thun, weil deren Krafft leichtlich in die Luft gehet.

Doch hat diese allgemeine Regul auch ihre Exception, und vergnüget keinen; dann es ist bekannt, daß unter den Hölzern, Rinden, Wurzeln, ein nicht geringer Unterscheid sey, wie dann auch die Blumen, Früchte und Saamen, nicht gleich sind. Ich sage, daß man das zu erst kochen solle, was die Basis oder der Grund des ganzen Compositi ist, und davon das Decoct die meisten Kräfte bekommen solle; dahero man die Species, die der Grund des Decocti sind, besonders wann sie keinen Geschmack oder Geruch haben, und fixe sind, anfangs in den Liquorem werfen, und in demselben so lange kochen muß, biß deren Krafft meistens heraus gezogen worden; dann kan man die andere nicht gar grobe Species darzu thun, die zur Composition nicht so wohl, als der Grund gehören.

N. Die harten Sachen maceriret man erst.

3. Die Reinigung geschieht gemeinlich durch Eyerweiß, mit welchem man das ausgedrückte oder colirte Decoct sieden läßt, und durch einen Beutel treibet, bes. 1. B. c. 14. Clarificare.

Die Gebrauchung. Weil die Decocts meistens einen widrigen Geschmack haben, als werden sie durch Zucker, oder einigen Syrup, lieblich gemacht und mit man zu einer jeden Dosis ʒi. weniger oder mehr, nach Gefallen des Kranken. Ja man pfleget sie auch zu würzen, indem man was von Gewürz darzu thut.

In allen Decoctionen soll man d. hin sehen, daß des Medicaments geistige und flüchtige Krafft, weil dergleichen Theil gar subtil ist, in der langen Kochung nicht in die Luft gehe, will der Arzt anderst seinen Zweck erreichen: wohin besagte Regul zielt, als welche will, daß man die Gewürze, und geistige Sachen, erst am Ende darzu thun soll, damit deren Krafft durch langes Kochen nicht hinwegrauche, wiewohl sie auch nicht allezeit zutrifft. Dann ob man schon zuletzt die Gewürze darzu thut, und ganz gelinde kochet, so geben sie doch wenig von ihren Kräften von sich, und gehet die Krafft, die sie den Decocten mittheilen, gar leicht wieder in die Luft; damit aber das Decoct kräftig werde, kan mans entweder in einem Diplomate, oder gläsernen Kolben mit einem blinden Helm kochen. Hernacher soll man auch sehen, daß die Decocta, in denen die Infusion geschehen soll, durch die allzugroße Quantität der Ingredientien, die da sollen gekochet werden, nicht beschweret werden, sonst könte man nicht alles extrahiren: dann wann die Löchlein des Liquoris von den Theilgen der andern Medicamenten schon angefüllet sind, als können sie auch nichts mehr zu sich nehmen, wo sie nicht anderst zusammen gesetzt und gestaltet werden. 3. Soll man insonderheit merken, daß, wann die Saamen allzu klebricht sind, man selbe mit den Wurzeln ein wenig sieden, (weilen deren Tugend sich schwerlich resolviret) und in ein Tüchlein binden soll, damit die Zähigkeit sich nicht durch das Decoct ausbreite. Das süße Holz, weil es dicht und zähe ist, machet das Decoct trübe,

dunkel und klebricht, wo mans lang kochet; dahero soll man selbes zusamt den Purgantien mit den Saamen sieden lassen. 4. Wilt du Amber, Bisam, opium &c. mit dem Decoct vermischen, so zerlöse sie mit einem Stößel in einem wenig Decoct reibe und vermisch es endlich mit dem Decoct. 5. Die härtern Schalen kan man zu erst eine Zeit lang maceriren und dann kochen, biß 2. Theile davon eingesotten; die Früchte und Saamen, wo sie nicht wohl riechend sind, nicht so sehr, die Blätter aber halb eingesotten. 6. Diß, was ein hartes rauhes Fleisch hat, dicht, grob und leimicht ist, und adstringirende Kräfte hat, muß man lange sieden. 7. Die in einem Decoct alles und jedes, das nemlich alle und jede Theile unsers Körpers angebet, mit einander vermischen, sind Empirici, und verkehren des Kunst Gebot.

- 1 Decoctum album ad sitim in febris Batei.
- 2 album ad dysenteriam Sydenh.
- 3 alexipharmacum Bat.
- 4 Ein anderes Disp. Brandeb.
- 5 Ein anderes Viennens.
- 6 alterans.
- 7 Ein anderes.
- 8 Ein anderes pro Magistratu.
- 9 amarum Bat.
- 10 analepticum Ejusdem.
- 11 contra anasarcam Bekii.
- 12 antepilepticum vomitivum Bat.
- 13 antimoniale Ludov. ab Hornig.
- 14 Zwölfferi.
- 15 antiphthificum Batei.
- 16 Ein anderes Desselben.
- 17 Ein anderes Disp. Norimberg.
- 18 Ein anderes Cnöffeli.
- 19 Ein anderes Ettmülleri.
- 20 Ein anderes Musitani.
- 21 antipodagricum Viennens.
- 22 antiscorbuticum Ejusdem.
- 23 Ein anderes Wieri.
- 24 Ein anderes Batei.
- 25 aperitivum majus August.
- 26 minus lenitivum.
- 27 cum rhabarbaro.
- 28 Ein anderes Michaelis.
- 29 aperitiv. antictericum Ejusdem.
- 30 aliud cum cavmate viscerum.
- 31 in obstructione lienis.
- 32 aliud.
- 33 apoplepticum laxativum Regii.
- 34 cephalicum Michaelis.
- 35 Ein anderes Chartras.
- 36 Ein anderes Batei.
- 37 Ein anderes Desselben.
- 38 arthriticum.
- 39 aliud.
- 40 Ein anderes Musitani.
- 41 asthmaticum Viennens.
- 42 aliud Joëlis.
- 43 avena Loweri.
- 44 carminativum Aug.
- 45 Ein anderes Schenckii.
- 46 Ein anderes pro enemate von verschiednen compositionen.
- 47 Ein anderes Franchmanni.

48	Decoctum citratum in febribus,	114	Ein anderes.
49	Ein anderes.	115	Ein anderes.
50	confortans et corroborans in malignis. C.	116	Ein anderes.
51	consolidans. Mich.	117	Ein anderes.
52	cordiale Charras.	118	Noch ein anderes dünnmachendes in Husten von dicken zähen Schleim.
53	cornu cervi Sim. Pauli.	119	Ein anders in hitzigen Husten.
54	cydoniatum Batei.	120	contra phthisin.
55	diureticum Augenit.	121	Ein anderes Waldschmidii.
56	Fraundörfferi.	122	Ein anderes.
57	dysentericum Viennens.	123	pituitam per urinas evocans.
58	Ein anderes Batei.	124	Ein anderes der gleichen.
59	emolliens pro Clystere.	125	pleuriticum Batei.
60	Ein anderes Wurtenberg. et Viennens.	126	polychrestum Ejusdem.
61	epaticum.	127	aliud Pragensium.
62	Ein anderes Charras.	128	Ein anders, das Sternbergische genannt.
63	Ein anderes in Verstopfung.	129	pro potu infantum, Wurtenb.
64	Ein anderes temperirtes.	130	purgans pro delicatis Quercet.
65	Ein anderes.	131	aliud.
66	epatis vituli.	132	simile.
67	expulsivum Mich.	133	aliud.
68	Ein anderes.	134	ad rhachitidem.
69	Ein anderes.	135	renum dolorem et exulcerat.
70	Ein anderes.	136	rhabarbari Batei.
71	Ein anderes in Blattern.	137	sanguinem purificans.
72	Ein anderes.	138	Ein anderes.
73	Ein anderes.	139	Ein anderes in der Nauden.
74	Ein anderes in febb. ardent.	140	santalinum Batei.
75	ad faciei ruborem &c. Batei.	141	sarix attemperans Ejusd.
76	florum et fructuum.	142	exsiccans.
77	Eben dergleichen.	143	scorzoneræ.
78	Änderst der Wurtenberg.	144	serum per urinas vel sudores evocans.
79	Auf eine andere Art der Wiener.		Sylv.
80	Guajaci purgans.	145	ad sitim in variis affectibus.
81	ad herniam Barbette.	146	splanchnicum.
82	hydragogum aperitiv.	147	splenis bovini.
83	hystericum.	148	aliud.
84	Ein anderes.	149	ad sputum sanguinis Willif.
85	ictericum Batei.	150	Zwölfferi.
86	Ein anderes Desselben.	151	Sorbait.
87	Ein anderes der Wiener.	152	Viennens.
88	incrassans Michael.	153	ad strumas Batei.
89	Ein anderes Batei.	154	Theiforme.
90	laxativum Ejusd.	155	aliud.
91	Ein anderes.	156	aliud Vienn.
92	Ein anderes pro delicatulis.	157	ad tussim Batei.
93	lignorum.	158	aliud.
94	Ein anderes dergleichen.	159	aliud in hæctica.
95	in Lue venerea Sorbait.	160	vulnerarium Sorbait.
96	aliud simile Berigard.	161	aliud Viennens.
97	Ein anderes Willifii.	162	aliud Wurtenberg.
98	Majale.	163	aliud Batei.
99	limacum Batei.	164	aliud Ejusdem.
100	contra mensium obstructionem.	165	aliud.
101	Ein anderes.		
102	Ein anderes.		
103	in mictu cruento.		
104	ad morsum canis rabidi Batei.		
105	nephriticum Foresti.		
106	Ein anderes dergleichen.		
107	pectorale antarthriticum.		
108	pectorale August.		
109	Ein anderes Wurtenb.		
110	Ein anderes Pragenl.		
111	Ein anderes Charras.		
112	Ein anderes Willifii.		
113	Ein anderes in Blutspeyen.		

### I. Decoctum album ad sitim in febribus Batei.

#### Durstlöschender Fieber-Trank.

Nimm gebrannt Hirschhorn, pulverisirt Zij.  
 Brunnenvasser ℞ij.  
 Koche es bis zur Helfte ein; seibe es alsobald durch ein subtiles leinen Tuchein, und drucke es dabey aus: In das Milchweisse Wasser rühre hinein des Syrops von Pomeranzen. Cassi Zij. oder so viel es genug ist.

In Fiebern von allerley Art, ist es ein guter Ordinar-  
Frank.

**2. Decoctum album ad dysenteriam, Sydenhami.**

**Weisser Ordinari = Frank in der Ruhr.**

Nimm geraspelt Hirschhorn,  
die Krumen von weissen Brod, jed. ℥ij.  
Roche es in Brunnenwasser ℥ij. und laß ein Drit-  
theil davon einsieden; seihe es so dann durch, und  
mache es mit weissen Canari Zucker, so viel nöthig,  
annehmlich süsse.

**3. Decoctum alexipharmacum, Batei.**  
**Pest-Frank.**

Nimm Weinrauten Mj.  
Ingber,  
langen Pfeffer zerschnitten, jed. ℥ij.  
Muscat-Nuß zerstoßen, ℥i.  
Roche es mit Malvasir ℥ij. bis ein Drittel ein-  
gefotten ist, seihe es durch, thue dazu  
Theriac. Andromach. ℥ij.  
Michridar. ℥i.  
gestärktes Angelicka-Wasser ℥iv.  
Mische es. Davon gibt man 1. Löffel voll zum  
Præservativ in der Pest: und 3. Löffel voll auf  
einem mahl in der Cur derselben.

**4. Ein anderes Dispens. Brandeb.**

Nimm Wurzeln von Angelicka ℥ij.  
Bibernell, Schwalbenwurz,  
jed. ℥vj.  
Schlangemord ℥i.  
Zittwer ℥ib.  
Blätter von Weinrauten Mj.  
Salbey, Scabiösen, jed.  
2. Pfötlein,  
Lachen Knoblauch Miß.  
Ringelblumen, Rosen, jed. 2. Pfötlein.  
Saamen von Sauerampfer, Cardobe-  
decten, jed. ℥ij.  
bittere Costuswurzel ℥ib.  
frische Citronen Num. ij.  
Roche alles in Brunnenwasser, so viel genug ist,  
seihe davon ab ℥v. zum Gebrauch.

**5. Ein anderes nach dem Wiener-  
rischen.**

Nimm Liebstockel und Schwalbenwurz, jed. ℥ij.  
Seisrauten und Lachenknoblauch-Blät-  
ter, jed. ℥ib.  
Citronen-Schelfen ℥ib.  
Zerschneide alles, mische und koche es ab, nimm  
zu ℥i. Species, ℥i. Wasser.  
Diese Getränke nutzen in ansteckenden hitzigen  
Krankheiten, dergleichen in Blattern und Flecken  
zum heraustrieben.  
Decoct. alchaz suche besser unten bey dem Decocto  
diuretico. Num. 56.

**6. Decoctum alterans, Alterir-  
Decoct.**

Nimm rothen Santel ℥b. andere nehmen ℥vj.  
frischen Citronen-Safft ℥ib. andere nehmen ℥i.

clarificirten Zucker ℥i. rein Brunnen-Wasser ℥ij.  
laß es eine Nacht lang in der maceration stehen,  
dann koche bis auf ℥ib. ein, colirs, und behalt  
zum Gebrauch.

N. Andere thun noch hinzu Spir. Vitriol. ℥j.

**7. Ein anders.**

Nimm rothen Santel ℥b.  
Citronenkerne ℥b.  
rother Rosen ℥ib.  
Candi-Zucker ℥i.  
Spir. Vitrioli ℥b.  
Brunnen-Wasser ℥ij.  
Digerirs eine Nacht lang, dann koche bis auf  
℥v. 2. ein halb ein, der Colatur füge bey  
Johannestraublein Sulz  
Citronen-Safft  
Sereinigten Zucker, jed. ℥i.  
Es kühlet und stärket die Kräfte zusamt dem Her-  
zen.

**8. Ein anderes, pro Magistratu.**

Nimm Brunnen-Wasser, so rein es ist, ℞. xvj.  
des weissesten Zucker-Candi ℥x.  
laß es gelinde sieden, und colir es.  
Nimm dieser Colatur, wenn sie siedet, xij. Maas,  
thue darzu  
rothen Santel-Holzes ℥ij.  
rother Rosen Mj.  
— Vitrioli ℥ij.  
Citronen-Safft ℥xxiv.  
Infundirs in ein wohl verschlossen Glas 6. Stun-  
den, denn colirs, und behalt es zum Gebrauch.  
Wenn nun dieses einer gebrauchen will, ehe er  
ins Bett gehet, so  
Nimm dieses Decocti ℥vj. bis ℥viii.  
Syrup von Citronen-Safft ℥vj.  
Berberes-Safft ℥i.  
des Safftes von Granaten ℥b.  
Citronen ℥ij.  
— Goli ℥b.  
Zimmet-Wasser ℥b. M.

**9. Decoctum Amarum, Batei.**

Nehmet Taufengöldentraut  
Chamillen  
Odermenge, jed. Mß.  
den Saamen von Cardobenedicten  
Citronen, jed. ℥ib.  
Ringelblumen p. ij.  
Entian-Wurzel ℥ij.  
Semmes-Blätter ℥vj.  
Rhabarbar ℥i.  
weissen Wein  
Wasser, jed. ℥ij.  
Lasset die Helfte einsieden, und trinket es wider  
das Fieber auf 2. oder 3. Doses aus.  
Wann man die Purgantia davon weg läset,  
so heist es Decoctum amarum alterans.

**10. Decoct. analepticum, Ejusd.  
Kraft = Frank in abzehrenden  
Fiebern.**

Nimm Fluß-Krebse Num. vij. zerstoße und ko-  
che sie in weissen Wein und Brunnen-  
Wasser, jed. ℥xij.

Rf 2

Laf

Laß es bis zur Helfte einsieden, in das Abgeseihete thue weissen Candiszucker, so viel genug ist. Davon öffters 3. Löffel voll zu geben.

## II. Contra Anasarcam, Beckii. Wider die Wassersucht.

Nimm Franzosenholz ℥℔.  
desselben Rinde  
Wurzel von Sarsaparill. ʒ ℥iij.  
Eufholz ʒi.  
Sennesblätter ohne Etiele ʒ℔.  
der besten Rhabarbar  
Trochiscirten Lerchen-Schwamm ʒ ℥i℔.

Geuß ℥℔i. heiß Wasser darauf, laß es eine Nacht beigen in einem Gefässe, das wohl verdeckt ist, nachmals koch es bis auf die Helfte ein, und lautere es zum Gebrauch.

Derselbe ist dieser: Des Morgens nehme man um 6 Uhr und jedesmal einen guten Trunk. Um 12. Uhr esse man etwas Gebratenes, und trinke alsdenn nicht; es sey denn, daß die Kräfte anfiengen zu fallen. Um 2. Uhr Nachmittage, nehme man wieder einen Trunk. Um 6. Uhr speisse man. Um 8. Uhr oder ein wenig dar. a. wenn man schlaffen gehen will, nehme man den 1. sten Trunk. Dieses hat unzählbar viele restituet.

## 12. Decoctum antepilepticum, vomitivum, Batei.

### Brech-Trank in der schweren Noth.

Nimm der frischen Blätter von Waldglöcklein,  
oder Fingerhut-Kraut ʒiv.  
oder Mj.

Kleine gereinigte Rosinen ʒij.

Zerschneide und koch sie in weissen Bier, ℥℔i. bis zur Helfte ab; drücke es hernach stark aus. Davon gibt man ʒiij. bis ʒiv. und noch mehr, nach dem Alter des Patienten, bis er sich davon erbricht.

## 13. Decoct. antimonialle, D. D. Ludov. ab Hornig.

Nimm Cassastrawurzel ʒi.  
Eichen-Mistel  
Mastix-Baum ʒvj.  
Betonien-Blätter Mj.

Wenn diese Stücke zur Decoction bereitet sind, so kochs in Mehl. iv. klaren Regenwasser, laß es eine viertel Stunde aufwallen, dann thue darzu rohes ʒ ℥i. oder, wie Bateus will, ʒi. in einem Tüchlein gebunden, und laß es abermal sieden, bis andert halb Maas eingefotten seyn.

Es wehret den Flüssen, heilet die Nauden, und führet die Unreinigkeit durch die unempfindliche transpiration und Bauch aus, und kan man davon am Morgen warm einen Trunk thun.

Ob von den Metallen und Mineralien einige Krafft, durch die Kochung, den andern specien mitgetheilet werde, ist schon erörtert worden. Daß es aber dem so sey, lehret uns hier das ʒ, und ist gewiß, daß darinnen hohe und wunderbare Kräfte, wider die schweresten Krankheiten verborgen liegen, wenn man es nur roh in kleine Stücklein zerschlägt, in ein Tüchlein bindet, und nur allein in wä-

serigen Decocten, nicht aber in Wein, verordnet. Zwölfferus soll nicht ein einiges Franzosen Decoet verordnet haben, wo er nicht zuvor rohes in ein Tüchlein gebundnes ʒ. darinnen gekochet, wie auch folgendes sein Decoet in den Franzosen ausweiset.

## 14. Decoctum antimonialle, Zwölfferi.

Nimm Franzosenholz ʒij.  
Dessen Rinden ʒv.  
Sarsaparill. ʒi.  
Cassastraw ʒi.  
Lebendig Quecksilber ℥i.  
Rohes Spießglas ℥i. jedes in ein Tüchlein gebunden.

Zerschneid, was zu zerschneiden ist, kochs in 12. Maas Wasser in einem Sassen, bis auf den dritten Theil ein und colirs, doch soll der Deckel auf dem Sassen ein Löchlein haben.

Der Gebrauch. Von der Colatur giebet man alle Morgen ʒvj. statt eines Schweiß-Tranks, und kan man entweder im Bette, oder in einer Stuben darauf schwitzen, das übrige koch man mit Wasser und Rosinlein, thut ein neu Franzosenholz und dessen Rinden darzu, am Ende mischet man ein wenig Zimmet darunter, und thut zum vorigen, für einen ordinari Trank. Den Gebrauch dieses Decoeti kan man 4. Tage continuiren, doch soll man folgende Pilulen vorher gebrauchen.

Nimm Extr. Catholici ʒij.  
Arecani Corallin.  
Cinnabaris antimonii, jed. ʒi℔. M. zu  
Pilulen.

Derer Dosis ist ʒo.

## 15. Decoctum antiphthificum, Batei.

### Schwindsuchts-Trank.

Nimm Fluß-Krebse Num. xij.  
Wurzeln von Allant ʒi. Florent. Weil,  
Wallwurz, jed. ʒi.  
Eufholz ʒ℔.

Blätter von Sinau, Sunreben, Schafgarben, spizig Wegerich,  
Ehrenpreis, gefleckt Lungentraut, groß Hauswurz,  
jed. Mj.

rothe Rosen-Conserv ʒvj.

Koch es in Brunnenwasser, so viel nöthig ist, bis auf ℥vj. ab: das Durchgeseihete klare ab mit Eyerweiß, tropfe darein

Schwefel-Geist etwas weniges.

## 16. Ein anderes Desselben.

Nimm Fluß-Krebse Num. xx.  
Wurzel von runder Osterlney ʒ℔.  
Wallwurz ʒi.  
Blätter von Sinau, Camickel, gülden  
Sunsel, Odermeng, Sunreben,  
Betonien, jed. Mj.

Koch es mit Wasser ℥vj.  
Weissen Wein ℥i.  
bis zur Einsiedung des dritten Theils ab; solches  
seibe durch und thue dazu

Limonen-Syrup  
Schwefel-Geist

so viel genug ist, es annehmlich säuerlich zu machen.

Diese Tränke sind auch gut in Brust-Wunden: Man gibt zvi. täglich zweymahl; allezeit 4. Stunden vor dem Essen. Man tunkt auch Schleimlein darein und bedeket die Wunden des Tags ein baarmahl damit. Es thut wunderbare Hülffe in den desperatesien Fällen.

### 17. Ein anderes aus dem Nürnbergischen.

Nimm der Wurzeln von Tormentill,  
Benedictenkraut  
Süßholz,  
Allant, jed. zii.  
Hafelhurz zii.

Blätter von Scabiosen, Ehrenpreis,  
edel Leberkraut,  
Sternleberkraut,  
gestreckt Lungenkraut,  
Lungen-Woos, Gunreben,  
Steinleberkraut, Trutenfuß,  
Wald-Mangold,  
Wintergrün, Psöpen,  
Salbey, Münz, jed. 2. Pföt-  
lein voll

Senes ohne Stiel zii.  
Blumen von Hollunder 3. Pföt-  
lein voll,  
Eeeblumen,  
rothen Rosen, jed. 2. Pföt-  
lein voll.

Saamen von Anis, Fenchel, jed. zii.  
Johannis-Brod zii.  
rothe Brustbeer num. vij.  
fette Feigen num. iij.  
Weinbeerlein zii.

Zerschneide und stoffe, was sich geböret, mische es und koche mit Wasser einen Trank davon.

### 18. Ein anderes, Cnöffeli.

Nimm Wurzel von Hufstättig, Engelsfuß,  
Süßholz, Liebstöckel, jed. zii.

Blätter von gestreckt Lungenkraut  
Salbey, Eisenhart,  
Scabiosenkraut

Blumen von edel Leberkraut, jed. Mj.  
schwarze Brustbeer  
rothe dito, jed. zii.  
Anis-Saamen zviij.  
fette Feigen num. x.

Koche es mit reinem Brunnenwasser lvi. bis ein Drittheil davon eingesotten. Das durchgeseihete und abgeklärte verasse mit geläuterten-Honig, so viel genug ist.

Davon gibt man ziv. bis zvi. und zviij. acht Tage lang des Morgens und gegen die Nacht: nach Endigung dessen, man von frischen diese Species sammlet und kochet, und so lange gebrauchet, bis es sich bessert.

### 19. Ein anderes Ectmülleri.

Nimm Franzosen-Holz ziiij.  
die Rinde davon zii.  
zerschnittene China-Wurzel

zerschnittene Kletten- und Allant-Wurz  
jed. zii.

Bacholderbeer ziiij.  
Ehrenpreis Mj. Gunreben Mj.

Laß alles zerschneiden und 24. Stunden lang in gemeinen Wassers lxxij. weichen, koche es sodann bis zur Helffte ab, thue am Ende hinzu

Anis- und Fenchel-Saamen, jed. zii.  
Süßholz zii.

Hiervon nehme der Patient alle Morgen einen guten Trunk, und erwarte darauf einigen Schweiß. Man kan auch, so es nöthig geachtet wird, in jeden Trunk tropfen

Bals. Sulphur. terebinthinat. grt. xij.

### 20. Ein anderer aus heilender Frank, Musitani.

Nimm grosse Wallwurz  
runde Osterlucy-Wurzel, jed. zii.  
Blätter von Gunreben zii.

Wegerich, Scabiosen,  
Hunds-Zunge, jed. Mj.  
Sanickel,  
Johanniskraut, jed. Mj.

Chinawurzel in Blätlein zerschritten zii.

Darüber giesse destillirt Sanickelwasser, so viel genug ist, und nach 24. Stunden koche es. Von der Colatur nimm zxiij. darinn laß zergehen

des frisch ausgepressten Safts von Flöhkraut  
Waldman-  
gold, jed. zii.

versüße es mit Manus Christ. perlar. so viel vomnöthen ist; oder mache es scharfer mit flüssigen Perubiaschen Balsams wenigen Tropfen.

Man nimmt davon zii. bis ziiij. zu früh und Abends.

Bes. che auch unten num. 51.

### 21. Decoct. antipodagricum Viennens. Wider das Zipperlein.

Nimm Hermodatteln,  
auserlesene China-  
Carfaparik,  
Eichfarmwurzel, jed. ziv.  
Heiligholz lvi.

Zerschneide es etwas klein, und geuß darauf Brunnenwasser lxxxij.

Nach 24. Stunden koche es, daß zwey Drittheil übrig bleiben, wann gegen das Ende des Abkochens erst lxxvj. von einem guten weissen Wein dazugefügt worden; seihe es ab, und gieß auf die zurück gebliebene Species wiederum lxxvj. Wasser und gegen das Ende abermahl lxxvj. Wein, verahre damit wie zuvor. Diese 2. abgeseihete Wasser vermische und hebe auf zum Gebrauch.

Hiervon werden ziv. bis zvi. in arthritischen und podagriscen Schmerzen, auch andern reissenden Glieder-Flüssen mit gutem Erfolg gegeben.  
Besiehe Decoct. arthritic. N. 40.

### 22. Decoct. antiscorbuticum Vienn. Scorbutdämpfender Trank.

Nimm Köffelkraut, Brunnkress, Bachbungen,  
weissen Andorn, Erdrauch, Biberklee,  
von jeden zii.  
Wurzel

kl 2

Wurzel von Meerrettig ℥ss.  
Engelsüß  
Sarsaparill, jed. ℥ij.

Aniß zvi.

Zerschneide alles gröblich, und hebe es auf, daß man zur Zeit der Noth es mit Wasser oder Wein abkochen kan.

### 23. Ein anderer Wieri.

Nimm gemeinen Bermuth  
zerstossene Wacholderbeere, jed. Mj.  
Ziegen-Milch ℥iv.

Koche es, biß der dritte oder vierde Theil davon eingesotten hat. Darnach seihe es durch und drücke es wohl aus: darcin thue

Saffran ℥ß. oder ℥j.

Laß es noch ein baarmahl aufwallen, und seihe es nachmahls ab. Hiervon wird ein laulichter Trank, 3. mahl des Tags, nemlich zu früh, Abends um 5. Uhr, und bey Schlaffen gehen, gegeben.

### 24. Ein anderer Batei.

Nimm Tannen-Zapfen N. iv. zerschneide jeden in 4. Theile, dazu thue noch grüne Blätter von Weizen-Korn ℥ij. weissen Wein ℥ij.

Laß es eine Zeitlang maceriren, und hernach koche es biß auf ℥ij. ab: Zu der erkühlten Colatur thue

Löffelkraut-Spiritus ℥ß.

Pomeranzen- und  
alterirenden Aepfel-Syrup von jeden ℥ß.

Mische es, und gib davon ℥iv. täglich zwey- oder auch drey-mahl.

### 25. Deco&. Aperitiv. majus. A. Eröffnender stärkerer oder grösserer Trank.

Nimm Endivien  
Eichorien  
Erdrauch, jed. Mj.  
Kunigundkraut  
Borragan  
Ochsenzungen  
Flachsseide  
rechte Hirschzunge, jed. Mß.  
Wurzel von Süßholz  
Fenchel  
Eppich  
Petrosil. jed. ℥ß.

Weinbeerlein ℥ß.  
Saamen von Aniß  
Fenchel, jed. ℥ij.

welßchen Quendel  
Thymseide, jed. ℥ß.  
Rinde von Tamarisken  
Cappern, jed. ℥ij.

Sennesblätter ℥ij.  
Engelsüß ℥j.  
auserlesenen Lerchen-Schwamm ℥ß.

Was klein zu schneiden, das schneide man, und was zu zerstoßen, das zerstoße man gröblich, alsdenn vermischet, und zum Gebrauch verwahret.

Von diesen Speciebus nimmt man zur Zeit des Gebrauchs ℥j. zu ℥i. Wasser und kochet sie ab.

Dieser Trank ist zu gebrauchen in langwierigen

und hartnäckigten Verstopffungen der Leber, Milz und Gekröß-Adern, und der daraus entspringenden Gelbsucht, anhaltenden alten Fiebern, und Wasserucht; als ein eröffnend und ausführendes Mittel.

Nota. In diesem Deco&to, welches nach dem Inhalt der Pharmacop. Augustan. reformata hierher gesetzt ist, und wornach es in allen Dispensatoriis auch also siehet, variiret alleine das Wienerische Apotheker-Buch, in welchen es auf diese Art siehet:

Nimm des Krauts von Endivien, Begwarten,  
Cretischer Thymseide,  
Erdrauch, Hirschzunge  
der Wurzel von Engelsüß,  
Süßholz, von jeden ℥j.  
fünf eröffnenden Wurzeln, von jed. ℥ij.  
Weinbeerlein  
Sennesblätter, von jed. ℥vj.  
auserlesenen Lerchenschwamm ℥ß.  
Aniß, Fenchel,  
Tamarisken- und Cappern-Rinde, von jed. ℥vj.

Zerschneide und mische es.

Ausser dem Deco&to aperitivo majori, welches nicht sowohl wegen der vielen Ingredientien das grosse oder stärkere genennt wird, als deswegen, weil der Lerchenschwamm darunter genommen wird, welcher stärker angreiffet, hat man auch ein

### 26. Deco&to aperiens minus lenitivum Augustan. Eröffnender gelinderer oder kleinerer Trank.

Nimm der Kräuter von Odermeng, Hopfen,  
Begwarten,  
Flachsseide, Betonien,  
Wilsfarn, Endivien,  
Erdrauch, jed. ℥ij.

der Wurzel von Eppich, Fenchel, Peterzilgen,  
Ackermann, Süßholz, jed. ℥iv.  
Haselwurzel ℥ß.

Aniß und Fenchel, jed. ℥j.

Engelsüß ℥j.

fette Korbseigen

gedörte Zwetschgen, jed. num. xxxij.

Weinbeerlein ℥iv.

Sennesblätter ℥j.

der vier Herz-Blumen, jeder ℥j.

Zerschneide, zerstoße, was sich gehört, und mische es.

Nota. 1) Hierinnen gehen ab die Nürnberger, welche von den 4. Herzblumen nur ℥ij. dazu nehmen.

2) Die Wiener dispensiren die Species davon auf folgende Art:

Nimm des Krauts von Odermeng, Begwarten,  
Flachsseide, Betonien,  
Wilsfarn, Erdrauch, jed. ℥j.

der Wurzel von Eppich, Fenchel, Peterzilgen,  
Quecken, Engelsüß,  
Süßholz, jeder ℥iv.  
Haselwurzel ℥ß.

Sennesblätter ℥ij.

ausgekernete Zwetschgen

gesäuberte Weinbeerlein, jed. ℥vi.

Aniß

Wurz- und Fenchel-Saamen  
der 4. Herzblumen, von jeden ℥j.

Mische es nach der Kunst.

Der aus diesen Speciebus zubereitete Trank die-  
net allerley verschleimte zähe und üble Säfte aus-  
zuführen: er verdünnet, zerflöset, verköchet, öffnet  
und reiniget wohl; dahero er dem Haupt, Brust,  
Magen, Leber und Milz anständig ist.

Wann die Wirkung dieser Tränke noch nicht  
hinlänglich und stark genug; hingegen aber die  
Krankheit hartnäckig und allzu langwierig ware, so  
musste man greiffen zu denen Speciebus pro

### 27. Decocto aperitivo cum rha- barbaro. Mit Rhabarber ge- schärften eröffnenden Trank.

Nimm die Species vom grössern eröffnenden Trank,  
kleinern dito, jeder ℥iij.

auserlesene Rhabarber ℥b.

Zimmet ℥ij.

Rosen- oder Leber-Species

(Diarrhod. Abbat.) ℥iv.

Indianischer Spickanard ℥ij.

Stein-Salz ℥j.

Mische und koche es zur Zeit des Gebrauchs, in der  
Wassersucht, oder andern gesulzten kalten Ge-  
schwulsten, so von schleimichten oder mit Gall ver-  
mischten Säften ihren Ursprung haben.

### 28. Ein anders eröffnendes, D. I. M.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln ℥iij.

Mönchs-Rhabarber ℥iij.

der Blätter von Odermenge

Pfaffen-Röhlein

Begwarten, jed. Mj.

der Blumen von Begwarten

edlen Leberkraut ʒ p. ij.

grosse Weinbeeren num. xx.

Koche es in l. q. Wattig.

Nimm der Colatur ℥ix. thue dazu

des Syrops von den 5. Wurzeln ℥iij.

Eupatorio Mel. ℥ij.

Aromatizire es mit Spec. Diatr. Sant. ℥ib. M. auf

4. mal.

Es tauget für die verstopfte Leber in der Aufdün-

stung des Leibes.

### 29. Ein anders in der Gelbensucht, D. I. M.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln ℥ij.

grosse Schöllkraut-Wurzel ℥ib.

der Kräuter von weissen Andorn

Odermenge

Johanneskraut

klein Tausendgülden-

kraut, ʒ Mj.

Ringelblumen p. iij.

Koche es in l. q. gestähltem Wasser.

Nimm der Colatur ℥ix.

des Syrops von den 5. Wurzeln ℥ij.

Andorn

Begwarten mit Rhabarb.

jed. ℥j.

M. auf 4. mal.

### 30. Ein anderes mit Entzündung der Viscerum, eben desselben.

Nimm der Wurzel von Sauerampfer

Erdbeerkraut

Begrich

Begwart, jed. ℥j.

der Kräuter von Begwart

Sauerampfer

Erdbeerkraut

Pfaffen-Röhlein, jed. Mj.

der Blumen von Begwarten

Johannesblumen

rothen Rosen, jed. p. ij.

der grossen 4. kalten Saamen, jed. ℥iv.

der schwarzen Kirschen num. xij.

Koche es in l. q. frischen Wassers. Nimm der Co-

latur ℥j. thue dazu

des Syrops von Sauerklee

Kirschen, jed. ℥ij.

Violen-Tinctur ℥iij. M. auf 5. mal. Besic-

he auch N. 85. seqq.

### 31. Ein anderes Milz-eröffnendes, eben desselben.

Nimm der Wurzel von Engelsfuß ℥ij.

Faren

Benedictenwurz, jed. ℥ib.

der Rinden von Cyperrwurz

Tamarisken, jed. ℥j.

der Blätter von Bachbungen

Kresse

Hopffen

Hirschzungen

Löffelkraut, jed. Mj.

der Blumen von Pflaumenkraut

Borragen

klein Tausendgülden. ʒ p. j.

der Saamen von Eschbaum ℥b.

Löffelkraut ℥ij.

Koche es in l. q. gestähltem Wassers.

Nimm der Colatur ℥j. thue dazu

des Safts von Bachbungen

Löffelkraut, jed. ℥ij.

Educoris mit Syrup von wohlriechenden

Äpfeln ℥j.

Zucker q. l. koche es, bis zur Dissolution.

thue darzu Tartari Vitriolati ℥iij.

Mische es auf 5. Doses.

### 32. Ein anders desselben.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln in Wein

maceriret, jed. ℥iij.

der Rinden von Cyperr-Wurzeln

Tamarisken, jed. ℥j.

der Blätter von kleinen Hirschzungen

Flachsseide, jed. Mj.

Bacholderbeeren num. x.

Hagebutten n. xij.

Seuß ℥ij. gemeinen Wassers daran, koche es, bis

der 4. Theil übrig bleibt, oder ℥ix. am Ende der

Kochung thue hinzu den Wein, den du von den

Wurzeln verwahret hast, und laß es sieden.

Nimm die Colatur, und solvirs über dem Feuer,

thue darzu Conserv von Löffelkraut-Blumen.

Pflaumenkraut-Blum. jed. ℥j.

Colic

Colir es wieder, und thue dazu  
Spir. von Löffelkraut  
Aperitiv. Penoti, jed. ʒj.  
M. auf 3. mal.

### 33. Decoꝛ. apopleꝛticum laxa- vum D. Regii. Laxirender Trant in Schlagflüssigen Zufällen.

Nimm Kräuter von Salbey, Majoran,  
Betonien, jed. Mß.  
Blumen von Stöchas, Rosmarin, jed. p. j.  
Saamen von Anis, Bergkummel,  
Eretischen Sefel, jed. ʒj.  
Koch es mit genugsamen Wasser bis auf ʒij. ab;  
Leztlich thue darein  
Senes-Blätter ʒiß.  
Rhabarber  
Trochiscirten Lerchenschwamm, jed. ʒij.  
Zimmet ʒß.  
Laß es nur ein baarmahl aufwallen: hernach seihe  
es ab, und zerlasse darinnen  
Eyrup von Stöchas ʒiß.  
Mische und gib es auf 4. mahl zu trinken.

### 34. Decoꝛ. Cephalicum, D.I.M. Haupt-Decoꝛ.

Nimm der Wurzel von runder Osterluzen  
Pöonien  
Weisterw. jed. ʒj.  
der Rinden von Eichen-Mistel  
Hasen-Mistel, jed. ʒß.  
der Blätter von Salbey  
Kauten  
Rosmarin  
Betonien, jed. Mj.  
der Blumen von Arabischen Stöchas  
Rosmarin  
Meyen-Blümlein ʒp. j.  
Lorbeeren ʒj.  
Wacholderbeeren ʒij.  
Anis  
Coriander, jed. ʒij.  
Spir. Vitrioli ʒj. Koch es in f. q. Hydro-  
melis.

Nimm der Colatur ʒi. darinn löse auf  
des Eyrups von Stöchasblumen  
Betonienblum. jed. ʒij.  
In der Clarification thue hinzu  
Spec. Diambrae  
Dianthos, jed. ʒß.

M. auf 4. mal.  
Es wird gebraucht wider die kalten Catarthen.

### 35. Ein anders, Catarrhos.

Nimm Wurzel des grossen Baldrians  
Florentiner Violenzurz  
Pöonien  
Calmus  
Eichen-Mistel, jed. ʒ. Loth  
Blätter von Betonien  
Salbey  
Majoran  
Bergmünze  
Samanderlein, jed. Mj.  
Saamen von Raute  
Pöonien

Wacholderbeere, jed. ʒij.  
Blumen von Rosmarin  
Stöchas  
Lavendel  
Ringelblumen  
Lilienconvallien, jed. p. i.  
Weinstein ʒj. Koch es in ʒvj. Wasser,  
bis daß der vierdte Theil einkochet.

### 36. Ein anders Batei.

Nimm Pöonienwurzmännlein ʒiß.  
grossen Baldrian ʒij.  
Calmus ʒiß.  
Betonienblätter Mij.  
Rosmarin Mß.  
Weinbeerlein Mij.  
Koch es in Brunnenwasser q. l. bis auf ʒij.  
Am Ende thue hinzu  
Wiesen-Kummel ʒj.  
filtrire es und thue darein  
weissen Zucker ʒij.  
clarificire es, gib davon täglich ʒiv.

### 37. Ein anders desselben Decoꝛ. Sarsæ, cephalicum genannt.

Nimm Sarsaparille ʒvj.  
Cassatras-Holz ʒj.  
gieße darüber Brunnenwasser ʒix. thue dazu  
Pöonien-Männlein,  
grossen Baldrian, jed. ʒß.  
Betonien-Blätter Miv.  
Rosmarin p. ij.  
Muscatennüsse num. iv.  
ausgekörnte Rosinlein ʒij.  
Koch es bis 2. Drittel übrig bleiben. Von der  
Colatur gib ʒv. täglich dreymahl.

### 38. Decoꝛ. contra arthritidem, Wider die Glieder-Sicht.

Nimm der Kräuter von Samanderlein,  
Feld-Cypressen,  
klein Tausendgüldenkr.  
jed. Mij.  
Koch es mit genugsamen Wasser in einem Diplo-  
mate halb ein. Dosis auf einmal 2. Löffel voll vor  
dem Essen, und Nachmittags nach dem Essen, mit  
Bier.

### 39. Ein anders in Arthr. Vag. Scorbutic.

Nimm der Wurzel von Scorzoner ʒj. China ʒß.  
Blumen von Merz-Beilgen,  
Tausendgüldenkraut,  
rothen Rosen,  
Rosmarin, jed. p. j.  
der obern Spizlein von Samanderl. Mij.  
kleinen Weinbeerlein ʒj.  
Datteln num. iij.

Zerschneide und zerstoffe, und koch es mit genug-  
samen Brunnenwasser in einem Diplomate, bis  
noch ʒvij. übrig seyn; Diesen füge hinzu  
Spir. Vitrioli reclin. q. l.  
des Eyrups von Cardobenedicten ʒj.  
Mische es auf viermal.

## 40. Ein anders Musitani.

Nimm klein zerschnittene Carsaparillwurzel ℥ij.  
gereinigte weiße Hermodatteln ℥ib.  
Schlag-Kräutlein (Iva arctica) ℥j.  
die Epislein von Gamanderlein und  
Rosmarin. jed. Mj.

übergieß es mit Cardobenedicten-Wasser ℔vj. und  
laß es an einem warmen Ort 24. Stunden lang  
stehen, hernach koche es in einem verschlossenen Ge-  
faß: Auf die Letzte thue darein Sennesblätter ℥ij.  
Laß es ein einzimal aufwallen. Davon gibt man  
alle Morgen und Abend ℥iv. bis vj.

41. Decoctum asthmaticum Vi-  
ennens. Luft-Trank.

Nimm des Krauts von weissen Andorn,  
Jisopen, jed. ℥j.  
der Wurzel von Allant ℥ij.  
Süßholz,  
Saamen von Fenchel, jed. ℥ib.  
Aniß  
Zimmet, jed. ℥ij.

Zerschneide, zerstoffe, was sich gehöret, und mische es  
zum Gebrauch.

## 42. Ein anderes Joëlis.

Nimm Zittwerwurzel ℥b.  
Gummi Ammoniac. ℥ij.  
Schwefelblumen ℥ij.  
Saffran ℥j.

Zerstoffe und koche es in hydromel. ℔j. bis zur  
Helste ab. Davon gibt man 1. Löffel voll öftters  
des Tags.

43. Decoctum avenæ Loweri,  
Haber-Trank.

Nimm frischen weissen Haber ℥iv.  
(andere nehmen ℥vj.)  
wasche ihn öftters und truckne selben wie-  
der ab  
rothes geraspelt Sandel-Holz ℥j.  
wilde Wegwarten-Wurzel ℥vj.  
(andere ℥ib.)

Mische und koche diese Species mit  
Brunnenwasser ℔xij.

bis der dritte Theil davon eingesotten hat, und  
nach öftterer Durch- und Abseihung thue darein  
Nitri antimoniaci ℥b.

Verfüße es mit Canarienzucker ℥ij.

Man kan ihm auch, wanns beliebig, mit frischen  
Citronenschelken einen Geschmack geben; und  
wenn die rothe Farbe nicht anständig ist, der kan  
Citronengelbes Santel-Holz nehmen.

Dieser Trank, eine Zeitlang gebrauchet, ist von  
herrlicher Krafft, in alt-eingewurzelten Hauptwehe-  
Tagen, verstopften und fließenden, schwarzen und  
salzigten Catarrh-Flüssen, im Scorbut, Glieder-  
Sicht, Herzklopfen, Pfort-Ader-Ubel, Lenden-  
Wehe; verstopfter Monat-Zeit, und abzehrender  
hectischen Krankheit; er lindert die Schärfe der  
Säfte, gibt eine Anfeuchtung, und löset die allzu-  
hart gespannten Theile auf. Man nimmet auf  
einmahl ℥vj. bis viij. täglich, warm oder kalt, des

Morgens und Abends, und continuiet 4. und meh-  
re Wochen damit.

44. Species Decocti Carmina-  
tivi, A.

Nimm Wurzel von Süßholz ℥j.  
wilde Wegwart ℥ib.  
Allant  
Calmus, jed. ℥vj.  
Salgant  
Florentiner Violewurzel  
jed. 1. Loth.  
Kraut von Melissen  
Münze  
Rosmarin, jed. Mj.  
Blumen von Römischen Chamillen Maß.  
Prienkraut Mj.  
Saamen von Aniß  
Fenchel  
Wöhren  
Kramkummel  
Coriander  
Dille, jed. 1. Loth.  
Lorbeeren ℥j.  
Schalen von Pomeranzen  
Citronen, jed. getrocknet ℥vj.

Alles fein gröblich geschnitten und gestossen, und  
zum nöthigen Gebrauche aufgehoben.

## 45. Ein anders Schenckii.

Nimm Dosten, Poley, Blumen von klein Tau-  
sendgüldenkraut, die obersten Epislein  
von Römischen Wermuth, jed. Maß.  
der Saamen von Dill ℥j.  
Aniß, Fenchel, jed. ℥vj.

Feld-Kummel ℥j.

Cardobenedicten- und Behe- Distel-  
Saamen, jedes ℥b.

Laß es zusammen in Cardobenedicten- und Holder-  
Wasser, so viel genug ist, einen Tag und Nacht  
weichen; des andern Tags zu frühe koche es.

Zu der Colatur ℔j. thue

Syrups von Citronen-Schalen ℥b.  
Löffelkraut ℥j.

Zittwer-Wasser ℥b.

Mische es, und gib es auf 4. mal.

46. Decoct. carminat. pro Ene-  
mate Wind- Decoct zu Cly-  
stieren.

Nimm des Saamens von Aniß  
Wöhren  
Kramkummel  
(oder Coriander)  
Feldkummel  
Fenchel, von jed. ℥ij.

Süßholzwurzel ℥b.

Chamillenblumen Maß.

Weinbeerlein ℥ib.

Zerschneide alles und mische es zusammen.

Dies sind die sonsten allgemeine Species zum  
Windtreibenden Clystier: Hiervon gehen aber in  
Ansehung des Gewichts ab

1) Die Wiener, welche nehmen

der benannten Saamen und

Chamillenblumen von jeden ℥ij.

2)

Süßholz

Süßholzwurzel ℥ß.  
Weinbeerlein ʒvj. Mische es zusammen.

- 2) Die Würtenberger, welche nehmen  
der obigen Saamen, jedes ℥ß.  
Süßholz und  
Chamillenblumen, jed. ʒiß.  
Weinbeerlein ʒß.

Mische es zusammen.

- 3) Die Nürnbergger, welche  
zu denen obigen Speciebus in obig benannter  
Maas und Gewicht noch dazu thun  
der obersten Epislein oder Blümlein von  
Dill, Mß.

Loorbeeren ʒij.

Diese Specie: und das daraus bereitete Decoct  
ist dienlich das von Winden und Blehungen er-  
regte Leib- und Darm- Reissen zu lindern, zu be-  
sanftigen und die Winde auszutreiben.

Für eine erwachsene Person nimmt man ʒij. und  
kocht sie mit ʒxv. Wassers ab, bis ʒxij. übrig blei-  
ben zu einem Elystier.

Die Prager haben ausserdeme noch andere

#### 47. Species pro Decoct. carmi- nativ Franchm.

Nimm Wurzeln von Engelsfuß, Fenchel,  
Quecken, jed. ʒij.  
Blätter von Odermeng, Erdbeerkraut,  
Bingelkraut, jed. Mij.  
Schlehenblüthe Mij.

Zerschneide und mische es; Diese kan man sowohl  
als einen Thee gebrauchen, als auch in einem Ely-  
stier geben; und besonders in der Wind- und  
Wassersucht.

#### 48. Decoct. citratum in febribus. Citronen Trank in Fiebern.

Nimm frische Citronen N. 3. oder 5. zerschneide  
sie mit samt der Schelken in runde  
dünne Plätzlein  
weißen Zucker ʒiv.  
Brunnenwasser ℥vj.

Koche es zusammen bis auf zwey Drittheil; her-  
nach seibe und winze es durch: das Heile und, wie  
Wein, klare Decoct hebe auf zum Gebrauch.

Man kan auch über die Citronen nur siedheisses  
Wasser giesen, und mit ein wenig Zucker verführen.

#### 49. Ein anderes dergleichen.

Nimm vier Stück frische Citronen, reib das Gelbe  
von der äußersten Schelken an vier Unzen  
feinen Saarian Zucker ab, hernach gieß  
darüber siedendes Brunnenwasser ℥vj.

Wann es erkühlet ist, so drucke das Mark von de-  
nen Citronen drein, seibe es durch, und hebe es auf  
zum Gebrauch.

Dies ist ein herrlicher Krafft-Trank in hitzigen  
und ansteckenden Krankheiten, wo eine grosse in-  
nerliche Hitze, Trockne des Halses, Brennen in  
denselbem und hefftiger Durst zugegen ist; er ver-  
währet daben das Herz und wehret der Fäulung.  
Mehrere dergleichen siehe unten Num. 145.

#### 50 Decoct. confortans & corro- borans in malignis. D. D. C. Stärkendes Decoct in bösen Krankheiten.

Nimm der Conserben von Citronen  
Wurzel von Scorzonera  
Benedictenkraut ʒß.  
Wasser von unreiffen Nüssen,

Lachenknoblauch  
Cardobenedicten  
Sauerampfer  
Welschen Körbel,  
von jeden, so viel  
genug ist.

Laß es in einem Diplomate oder blinden Alembico  
bis auf den dritten Theil einsieden.

Nimm der Colatur ʒix. darzu thue

ʒ. bezoard. cordialis  
Syrup. bezoard. ʒj.  
des Liquor. renellor. C. C.  
Essenz von Himbeeren ʒßß.  
Mixt. simpl. ʒß.  
Confect Alkermes ʒij.  
Zimmetwasser ʒß. Mische es.

#### 51. Decoct. consolidans, D. D. J. M.

Nimm der Wurzel von runder Osterlucey  
Wallw. jed. ʒß.  
beyder Consoliden ʒj.

des Krauts von Wegerich  
Apostemkraut, jed. Mj.  
Sanickelein

Johanniskraut, jed. Mij.

Koche es in ʒ. q. Wassers von Sanickelein.

ʒ. Der Colatur ʒix. darinnen zerlasse  
des Safts von Flöhkraut  
Sanickelein, jed. ʒß.

Edulcorirs mit ʒ. q. Zucker. M.

Wo etwa nöthig im Leibe etwas, so verfehret wor-  
den, zu heilen, so nimmt man von diesem Decocto lau-  
licht Morgens und Abends einen Trank; es heilet  
sehr wohl, doch etwas langsam.

#### 52. Decoct. cordiale Charras.

Nimm ganze reine Gersten  
Wurzel von Scorzonera  
Borragen  
Dachszungen, jed. ʒj.

die Blätter obernannter Kräuter  
Endivien  
Wegwart  
Herz-Klee, jed. Mj.  
Frauenhaar Mß.

Süßholz ʒij.

der 4. grossen kühlenden Saamen, jed. ʒß.  
der drey Herz-stärkenden Blumen ʒp. ʒ.

Koche es in ℥vj. Brunnenwassers in Diplom. bis  
daß der dritte Theil abgeraucheret.

Dieses dienet gar wohl im hitzigen Zufalle, das  
Herz zu stärken und zu verwahren.

#### 53. Decoct. C. C. D. Simon. Pauli.

Nimm geraspelt Hirschhorn ʒj.  
der Wurzel von Fenchel

Contra-

Contraerva, Eberw.  $\bar{a}$  ziiij. Scorzonera  $\bar{z}$ ß.  
Saamen von Ageley  
Fenchel  $\bar{a}$  zj.  
grosse Eiben, da die Steingen ausge-  
nommen  $\bar{z}$ ij.

Koch es in l. q. Gerstenwasser, gegen das Ende der  
Kochung thue dazu

Conserv. von rothen Rosen,  $\bar{z}$ ij.  
Borragan  
Ochsenzungen  $\bar{a}$  zj.

Nimm der Colatur  $\bar{h}$ ij. thu darzu  
des Syrups von Himbeeren  $\bar{z}$ ij.  
frisch ausgepressten Citronen-Safft  $\bar{z}$ ij.  
vom Salz  $\bar{h}$ . Mische es.

Man kan sich dieses Decocti gleichwie des vor-  
herstehenden in hitzigen und böhartigen Fiebern mit  
Nuzen bedienen, wie denn beyde nachfolgende,  
nächst Göttlicher Hülffe, auch das Ihrige jederzeit  
wohl verrichtet haben.

Nimm der Wurzel von Scorzoner.

Rhodia  $\bar{a}$   $\bar{z}$ ß.

gequetschte kleine Rosinlein  $\bar{z}$ ß.

geraspelt Hirschhorn  $\bar{z}$ vj. oder des ohne  
Feuer präpar. Hirschhorns so viel.

Klapper-Rosen p. ij.

Koche es in l. q. Brunnenwassers bis  $\bar{h}$ x. Thue  
dazu  $\bar{b}$ . zj. Mische es.

Oder:

Nimm geraspelt Hirschhorn  $\bar{z}$ v.

Seuf Brunnenwasser darauf  $\bar{h}$ ijß. laß es bis auf  
den dritten Theil einkochen, thue denn dazu  
der Wurzel von Scorzoner  $\bar{z}$ ß.

Wasser von Lachenknoblauch  $\bar{z}$ v.

Laß es ein paar mal aufwallen, hebe es ab, und  
thue, wenn es kalt, dazu

Safft von Limonien oder Citronen  $\bar{z}$ ß.

Syrup von Limonien oder Citronen  $\bar{z}$ ß.

Mische es, und gib dem Kranken nach Genügen.

#### 54. Decoct. cydoniatum Batei. Kräftiger Quitten-Trank.

Nimm frische Quitten-Aepfel  $\bar{N}$ . 2.  
Zerschneide sie in kleine und dünne Stücklein:  
gies darauf Brunnenwasser  $\bar{h}$ ij.  
koche es miteinander ab bis auf  $\bar{h}$ ij.  
darein thue gestossenen Zimmet  $\bar{z}$ ij.

Laß es so lange stehen, bis es kalt worden: zu dem  
abgeseiheten und durchgezungenen Liqueur thue  
weissen Candis-Zucker  $\bar{z}$ ij.

Davon trinke man  $\bar{z}$ ij. alle drey Stunden wi-  
der das Erbrechen, und  $\bar{z}$ iv. des Tages drey-mahl,  
wider den Abgang der Frauen.

#### 55. Decoct. diureticum, Augenii.

Nehmet Eppich-Wurzeln

Petersilienwurzeln, jed.  $\bar{M}$ j.

die Wurzeln von der Färberröthe  $\bar{z}$ ß.

Eppich

Frauenhaar

Flachsseide

Odermeng

rothe Kiefern, jed.  $\bar{M}$ ß.

Hafelwurzel  $\bar{z}$ ij.

Calmus  $\bar{z}$ ß.

Anis.

Petersilgen

Eppich-Saamen

Bockshorn-Saamen

Vogelneest-Saamen

Feldkummel-Saamen, jed.  $\bar{z}$ ijß.

Melonen-Saamen

Euenner-Saamen, jed.  $\bar{z}$ ij.

Kochet alles in  $\bar{h}$ vj. Wasser, bis es  $\bar{h}$ ij. eingesot-  
ten, seihet es durch, zuckert es, und laßet davon  $\bar{z}$ vj.  
auf einmal trinken.

#### 56. Decoct. diureticum Fraun- dörfferi.

Nimm Wurzeln von Spargeln, Petersilgen,  
Eppich, Eibisch, jed.  $\bar{z}$ ij.

Blätter von Frauenhaar, Tag und Nacht,  
Bruchkraut, Hasenpappeln,

Judenkirschen und Wacholderbeer, je-  
des  $\bar{z}$ ß.

Saamen von Steinbrech, Meerhirschen,  
jed.  $\bar{z}$ ß.

rothe Kiefern,

gereinigte Gerste, jed.  $\bar{M}$ j.

fleischichte Feigen

schwarze Brustbeer, jed. num. xxx.

Zerschneide alles klein und zerstoße es, koche es mit  
Regenwasser 6. Maas, bis eine Maas eingesotten  
hat: zu der abgeklärten Colatur thue

des Nierenreinigenden Syrups Jouberti  $\bar{z}$ v.

frischen Limonen-Saffts, oder

Vitriol-Geists, so viel zu einer angeneh-  
men Säure genug seyn mag.

Man gibt davon alle Stunden  $\bar{z}$ vj. ein.

Es treibet den Urin und den Gries.

#### 57. Decoct. dysentericum Vienn.

Nimm Wurzel von Tormentill, Natterwurz,  
jed.  $\bar{h}$ ß. Süßholz,

Pflitsch-Rosen, ausertlesenen Mastix, von  
jeden  $\bar{z}$ ij.

Muscadnüsse  $\bar{z}$ ß.

geraspelt Hirschhorn  $\bar{z}$ ij.

Wann alles zerschneiden, so mische es zum Ge-  
brauch.

#### 58. Ein anderes Batei.

Nimm von 3. Broden die untere Rinde,  
koche sie in Brunnenwasser  $\bar{h}$ vj. bis  $\bar{h}$ ij.  
eingesotten hat: darein wirf

zerstoßene Gewürz-Negelein  $\bar{z}$ ij. und

Laß sie 2. Stunden lang darinnen liegen, seihe es  
hernach ab, und gies dazu

Claret-Wein  $\bar{h}$ ij.

des feinsten weissen Zuckers, so viel genug  
seyn mag:

Diese Tränke taugen in der rothen Ruhr zum  
Anhalten und stärken; wenn vorher etwas zur  
Auswaschung der Gedärme ist gebraucht worden.

#### 59. Decoct. emoll. pro Clystere.

Nimm Wurzel von Eibisch

weissen Lilien, jed.  $\bar{z}$ vj.

Blätter von Hasen-Pappeln

Tag und Nacht

Bingelkraut, jed.  $\bar{M}$ j.

Saamen

## Saamen von Lein

fenu græco, jed. ziiij.

Diese Sachen alle klein geschnitten und gröblich zerstoßen, dienen zu einem Clystier, so erweichen soll. So es auch noch etwas mehr laxiren soll, so bereite man es folgender Gestalt: Oberwehnte Species alle kochte in l. q. Wassers, daß es biß auf den dritten Theil einkochte.

Nimm der Colatur ℞j. thue dazu  
Cassia pro Clysteribus ℞ij.  
Elect. Lenitiv. F.  
Del von weissen Lilien  
Chamillen, jed. ℞iſ.

Mische es zu einem Clystier.

## 60. Decoct. emolliens. Erweichendes Decoct der Würtenerger.

Nimm Eibischwurzel ℞iv.  
gemeine Chamillen ℞iiij.  
der fünf erweichenden Kräuter, jed. ℞ij.

Mische sie.

Oder nach dem Wienerischen:

Nimm Eibischwurzel,  
gemeine Chamillen, jed. ℞iſ.  
der fünf erweichenden Kräuter zusammen ℞v.

Bockshorn- und Lein-Saamen, jed. ℞i.

Zerschneide, zerstoße, und mische es zusammen; und zur Zeit des Gebrauchs nimm davon ℞iſ. Koche es ab mit Wasser ℞iſ. daß ℞i. übrig bleibe, zu einem Clystier für eine erwachsene Person.

Diese dienen den verhärteten Stuhlgang zu erweichen, zu lindern und die Schmerzen in den Gedarmen von einer scharfen reißenden Materie zu besänftigen.

Man kan sie auch zu Pulver stoßen, und einen Brey-Umschlag davon kochen.

## 61. Decoctum Epaticum, Leber-Decoct.

Nimm rund Osterlucyewurzel ℞i.  
der besten Rhabarber ℞iſ.  
Petersilgenwurzel  
Wegwartenw. jed. ℞vj.  
schwarz Eberwurzel  
weiß Eberw. jed. ℞ij.  
Kraut von Endivien  
Scabiosen  
Betonien  
Sauerampfer 2 Mß.

Fenchel ℞i. kochs in Brunnenwasser ℞vj. biß der dritte Theil eingefotten.

## 62. Ein anderes, Moyf. Charras.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln  
Wurzeln von Erdbeerkraut  
Dschenzungen 2 ℞vj.  
Blätter von Endivien

Wegwart  
Hopffen  
Odermeng  
Bibenelle  
Körbel  
Pfaffenblatt, jed. p. i.  
Frauenhaar  
gülden Widerthon 2 p. ſ.

## Saamen von Eppich

Steinbirse, jed. ℞ij.  
den 4. kühlenden grossen  
Saamen, jed. ℞i.

Süßholz ℞ij.

Blumen von Borragen

Dschenzungen

Pfriementkraut, jed. p. i.

Die Wurzeln kochte in Brunnenwasser eine halbe Stunde, hernach thue den Hopffen und Kraut dazu: wenn die auch eine Viertel-Stunde gekocht, alsdenn die Saamen, Süßholz und Blumen hinzugehan. Nach einer gelinden Aufwallung hebe es ab, und gebrauche es.

## 63. Ein anderes in Verstopfung.

Nimm der Wurzeln von Wegwart  
Pfaffenröhlein  
Seebiumen  
Sauerampfer, jed. ℞i.

rothen Santel ℞i.

der Kräuter von Sauerampfer

Wegwarten

Wurzelkraut

Endivien, jed. Mß.

der 4. grossen kalten und kleinen Saamen jed. ℞i.

weissen Mohnsaamen ℞ij.

der Blumen von Seebiumen

Edel Leberkraut

Dschenzungen

Wegwarten, jed. p. i.

Koch es in l. q. feri lactis.

℞. Der Colatur ℞j. darinn löse auf  
des Syrops von Wegwartensaft  
Citronensaft, jed. ℞iſ.

Tinctur von Rosen

der rothen Lorbeer krautblumen, jed. ℞i.

℞. auf viermal.

64. Ein anders temperittes.  
D D. B. O.

℞. Der Oberspitzen von Bermuth  
Wegwarten mit Blumen, jed. Mj.

der Wurzel von Schwalbentraut

der innern Hollunder-Rinden, jed. ℞i.

der Blumen von Holder

blaue Kornblumen, jed. Mß.

Saamen von Anis

Wiesenkümmel, jed. ℞iſ.

Zerschneide und kochte es in einer Fleischbrühe. Es ist dienlich in der Wassersucht 2c.

Dosis ein guter Trunk, Morgens, Mittags, und Abends.

## 65. Ein anderes, eben desselben.

℞. Der Wurzeln von Wegwarten  
Spargen  
Graf  
kleinen Nesseln

alles frisch mit dem Kraut 2 Mj.

Petersilgen 2. Hände voll

Zerschneide es, kochte es in einer Fleischbrühe. Dieses ist tauglich in den Verstopfungen der Gefäß-Nederteile; daher oft die Atrophia entsteht.

Dosis

Dosis, Morgens, Mittags und Abends einen guten Trunk, ist von probater Wirkung.

### 66. Decoctum Epatis vituli, Kalbs Leber-Decoet.

Nimm Kalbs Leber in Stücklein zerschnitten  
rothen Santel  
Zimmet, jed. ʒß.  
Epicnard  
rother Rosen, jed. p. j.  
Wegwartblumen-Conserv. ʒj.  
Trochisc. von Rabarbar  
Rumigundenkraut, jed. ʒvj.

Kochs in einer ziemlichen weiten Phiolen, die wohl verschlossen sey, im siedenden Balneo sieben oder acht Stunden, bis die Leber schier versotten; wenn es nun genug gekochet, so kanst du nach Belieben Zucker darzu thun.

Es tauget schier in allen Leber-Krankheiten, besonders in derer Fluß- und Wassersucht.

Die Dosis ist ʒ. . . Unz. Morgens und Abends, Querc. in Pharm. rest. c. 26.

N. Auf gleiche Weise könnte man auch Decoeta von Fuchs-Kalbs- und Lämmer-Lungen machen, wenn man Brust- Arzneyen darzu thate. Querc.

### 67. Decoet. Expulsivum, Aus- treibendes Decoet. in der Pest und bö- sen Fiebern, D. J. M.

Nimm der Wurzeln von Angelike  
Baldrian  
Tormentil  
Pestilenzwurzel, jed. ʒj.  
des Krauts von Geißrauten  
Cardobenedicten ʒ Mj.  
der Saamen von Angelica  
Melissen, jed. ʒij.  
Citronen ʒj.

Kochs es in gemeinem Wasser l. q.

ʒ. Der Colatur ʒx. infundir darinn  
Conserv. vom inwendigen der Citronen  
Geißrauten  
Scordien, jed. ʒvj.

Laß es eine Nacht zusammen weichen, des Mor-  
gens laß es aufwallen, und colir es, thue alsdenn  
dazu

Elixir Pestilenz, Croll. ʒj.

M. auf drey mal.

### 68. Ein anders Decoet.

Nimm der Wurzel von Scorzoner ʒij.  
Saurampfer ʒß.  
der Kräuter von Cardobenedicten,  
Apostemkraut, Geiß-  
rauten, Scordien,  
jed. Mj.

Geraspelt Hirschhorn ʒß.  
der Blumen von rothen Rosen Mj.  
Borragan  
Nagelein, jed. p. ij.

Saamen von Cardobenedicten ʒij.  
Citronen ʒj.

des äussersten Selben von Citronenschal-  
len ʒß.

Kochs es in l. q. gemeinen Wassers.

Nimm der Colatur ʒß. Thue darzu  
des Syrops von Citronen-Saffte

Syrups von Corallen Querc. ʒ ʒij.  
Contect. Alkermes ʒj.  
de Hyacinth. ʒj. M.

### 69. Ein anders dergleichen.

ʒ. Der Lattwerge vom Eye  
Theriac Aug. jed. ʒij.  
Geuß darauf des Wassers von Scordien  
Geißrauten, Enzian  
Cardobened. ʒ ʒij.

Zerstos in einem marmornern Mörstel, und solvirs  
auf gelindem Feuer.

ʒ. Die Colatur, was vorhanden, thue dazu des  
Syrups von Citronen-Saffte

Scordien, jed. ʒvj.

Milur. simpl. ʒj. M. auf drey mal.

### 70. Ein anders in gleichem Falle.

ʒ. Des Citronen-Fleisches von den Kernen be-  
treyet Num. ij.

weissen Zucker ʒij.

Kochs es in Wasser l. q. bis das Wasser sein sauer  
darnach schmecket.

ʒ. Der Colatur ʒvj. darinn infundire

Holder-Muß ʒij.

Laß es in der Infusion eine Nacht stehen, colire es,  
thue dazu des Syrops von Kirschen mit Nagelein-  
blumen bereitet ʒij.

M. es auf drey mal.

N. Das Holder-Muß machet es etwas wider-  
lich. Man kan es auch wohl ohne demselben berei-  
ten, und den Syrup gleichfalls nach Belieben  
auslassen oder zuthun.

### 71. Ein anders austreibendes De- coet. in Kindesblattern und Flecken.

Nimm der Wurzeln von Bibenell  
Tormentil, Scorzoner,  
weissen Diptam, jed.  
ʒij.

der Kräuter von Erdrauch

Apostemkraut, jed. p. ij.

der Blumen von Nageleyen p. ij.

Ningelblumen p. ij.

der Saamen von Cardobenedicten

Fenchel, jed. ʒij.

Feigen Num. x.

Kochs es in l. q. Brunnenwassers.

ʒ. Der Colatur ʒix. Thue dazu  
des Syrops von Nageleyenblumen ʒij.  
der Tinctur von Nageleyenblumen ʒij.

M. auf vier mal.

### 72. Decoet. expulsivum ad va- riolas Avicenn.

#### Austreibender Blatter-Krank.

Nimm gewaschene und zubereitete Lacca ʒv.  
ausgeschalte Linsen ʒij.  
Fragant ʒij.

Kochs es in ʒß. Wasser bis ʒij. oder ʒiv. übrig  
bleiben. Die Colatur gib auf einmal zu trinken.

### 73. Ein anderer vermehrter Lotichii.

Nimm frische marktige Feigen,

ʒl ʒ

aus

ausgekörnte Rosinen,  
 ausgeschälte Linsen, jed. ℥℞.  
 gebrannt und präparirtes Hirschhorn ℥iij.  
 gewaschene Lacca  
 Fenchel-Saamen, von jed. ℥ij.  
 Agley-Saamen,  
 Fraganth, jed. ℥i℞.  
 Ringelblumen, p. j.  
 Lachenknoblauch-Blätter p. ℞.  
 Koche es mit genugsamen Wasser, bis 1. Drittel  
 eingesotten: zum abgeseihten thue  
 des Syrops von Citronen Saft, so viel ge-  
 nug ist, daß er annehmlich sauer davon  
 werde.

74. Ein anderes in hitzigen Fiebern.

R. Der Wurzel von Saue rampfer, gröblich  
 zerschnitten ℥i.

Koche es in ♡ bis zur Röthe.

R. Der Colatur ℞i. Thue dazu  
 des Syrops von Berbers, Beerlein  
 Endivien, Klapper-Rosen, jed. ℥i℞.  
 des Safts von frischen Citronen ℥ij.

M. Ein Trunk auf einmal zu nehmen.

N. Vor Leute, die nicht bey sonderen Mitteln,  
 kan man folgendes bereiten:

R. Der Wurzel von Saure rampfer ℥vj.  
 Kleine Rosinlein ℥ij.  
 Berbersbeerlein ℥i℞.

Koche es in Gersten-Wasser q. s.

R. Der Colatur ℞i. Thue alsdenn dazu  
 des frischen Safts von Citronen ℥ij.

Edulcorire es mit Juicp. rosat. q. s. Thue zuletzt  
 dazu Virrioli ℞.

Dieses löset den Durst, und besänftiget die Hi-  
 ße, stärket das Herze, und wehret der Malignität.

N. Man nimmt der Gersten ℥j. auf ℞j. Decoct.  
 Mehrere suche unten bey den Decoct. ad sitim.

75. Decoct. ad faciei ruborem, & pustul. Batei.

Wider die Röthe und Hitzblättern im Gesicht.

Nimm Färberröthe-Wurzel ℥ij. Süßholz, Anis,  
 jed. ℥℞.

Koche es in Brunn-Wasser ℞iv. bis zur Helfte  
 ab, seihe es. Davon gib ℥iv. des Tags zwey-  
 mahl, und continue damit 20. Tage. Es hilft  
 gewiß.

76. Decoct. Florum & Fructuum.

Nimm der Wurzel von Süßholz ℥i℞.

Alant  
 Florentiner Violentwur;  
 Bibenellen, jed. ℥ij.  
 Weinwellen ℥i.

der Kräuter von Isopp  
 Sunderman  
 Consolid. Saracen.  
 Ehrenpreis  
 fleckigt Lungenk. s. Mij.

der Blumen von rothen Rosen  
 Klapper-Rosen  
 Ochsenzungen  
 Borrage  
 Merz-Beilgen, jed.  
 Miß.

Datteln

Feigen, jed. Num. xx.  
 Brustbeerlein Num. xxx.  
 der grossen Rosinen ohne Steine ℥iij.  
 Johannisbrodt ℥ij.  
 Saamen von Anis

Fenchel, jed. ℥i.

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten behalte  
 zum nöthigen Gebrauche wohl verwahret.

Derselben Specierum Gebrauch ist in den Brust-  
 Beschwörungen höchst dienlich.

77. Eben dergleichen auf veränderte Art.

Nimm Süßholz-Wurzel ℥ij. Kraut von Frauen-  
 Haahr, Hopfen, Endivien, jed. M℞.  
 der 4. Herzblumen, jed. ℥j.  
 fette Feigen Num. v.

rothe Brustbeer, schwarze dito, jed.  
 Num. xx.

Zwetschgen Num. xv. (aliis Num. xx.)  
 Samarinden ℥j.

Zerschneide alles gröblich t und mische es.

78. Anders nach dem Württembergischen.

Nimm Süßholz-Wurzel ℥ij.  
 Kraut von Frauenhaar, Endivien, jed. ℥ij.  
 der 4. Herzblumen, jed. ℥j. Hopfenbl. ℥ij.  
 rothe Brustbeer, Johannisbrod,  
 Zwetschgen, jed. ℥ij.  
 Samarinden ℥j.

Mische alles, vorher gröblich zerschnitten.

79. Auf eine andere Art der Wiener.

Nimm Samarinden ohne Stiel und Kerne ℥viij.  
 ausgekernte Zwetschgen ℥vj.  
 Rothe Brustbeer, schwarze dito, jed. ℥vj.  
 Kraut von Frauenhaar, Ehrenpreis,  
 Sunreben,  
 Süßholz-Wurzel, von jed. ℥℞.

Mische alles zusammen.  
 Hiervon nimmt man ℥j. auf ℞j. Wasser zur Cur;  
 wann man sie aber zum ordentlichen Trank ge-  
 brauchen wollte, so nimmt man ℥ij. auf ℞iv.  
 Wasser und läßt den vierden Theil einsieden.  
 Es ist dieser Trank von guten und grossen Nutzen,  
 welcher nicht allein mäßig kühet; sondern auch die  
 scharfen Säfte dampfet und verzehret, auch zum  
 Auswurf tüchtig machet; daher er in verschiede-  
 nen Krankheiten der Brust und anderer Eingeweide  
 de wohl gebrauchet werden kan.

80. Decoct. Guajaci purgans. Laxirender Trank in reissender Sicht.

Nimm geraspelt Franzosen-Holz ℥iv. weiß  
 Cantel-Holz, Wurzel von China, jed. ℥j.  
 Carsaparill ℥ij.

gieße darüber Brunnenwasser ℞vj.  
 Laß es 8. Stunden lang darüber stehen; thue fer-  
 ner dazu weiße Jalapp ℥i℞. schwarze dito ℥℞.  
 Hermodatteln, Eennes-Blätter, wil-  
 den Safran, jed. ℥j.

Blu

Blumen von Rosmarin, gelben Stö-  
chas, jed. p. iij.

Blätter von Salben, Betonien, jed. Mj.  
ausgekörnte Rosinlein zvj.

Koche alles zusammen, bis ein Drittel eingefotten  
ist, seibe es hernach durch, thue darein Laviren-  
den Rosen-Syrup zviij.

Kläre es ab mit Eyerweiß, gib davon z. v. auf  
einmahl lautlich zu trinken.

### 81. Deco& ad herniam Barbette.

#### In Brüchen oder Leibs-Schäden.

Nimm Ballwur, Natterwur, jed. zß.  
blühend Fahrkraut (osmunda regalis)  
Bruchkraut, Johanniskraut-Blumen,  
jed. Mj.

Anis-Saamen zij.

Koche es in rothen Wein, so viel genug ist, bis  
auf  $\frac{1}{2}$  solches colire und thue darzu Syrup von  
Ballwur, zij.

gib davon z. v. 2. bis 3. mal täglich.

### 82. Deco&um hydragogum aperitivum.

#### In der Wassersucht, und derglei- chen Geschwülsten.

Nimm Kräuter von weissen Andorn,  
Wermuth,  
klein tausendgüldenkraut,  
Odermeng, jed. Mj.

Rühnschrotten-Blumen Mß.

Senes-Blätter ohne Stiel zj.

Pomeranzen-Schelken zvj.

Saamen von Liebstöckel

Garten-Spyich

Wurzeln von Alaant,

weiß Bibernell,

Benedictenkraut, jed. zij.

Haselwur

Schwalbenwur

die Fäserlein von schwarzer Nießwur,

Yfriemen Salz, jedes zß.

Zerschneide, zerstoffe und mische es.

Diese Species werden erst mit siedenden Wasser  
angebrüht, und hernach, wann sie weich worden,  
mit Wein übergossen, etliche Tage also stehen  
gelassen, und sodann etliche Tage zu zij. bis iv.  
getrunken.

Dienen in der Bleichsucht, Aufdünstung und  
Geschwulst des Leibes.

### 83. Deco&um Hystericum, Mutter-Deco&.

Nimm des Krauts von Poley

Beysuß

Stabwur

Mutterkraut

Melissen

Eisenkraut

Quendel á Mj.

Bibernellwur

Lorbeer á zij.

Bibergeil zj.

Seebenbaum zij.

M. und machs l. a. zu einem Deco&.

Es stärket die Mutter, und treibet den Monat-  
Fluß.

### 84. Ein anderes in Mutter-Be- schwerungen.

Nimm der grossen Negelein zß.

des ganzen Orientalischen Safrans zß.  
der Kräuter von Rosmarin

Fünffingerkraut

Melissen

Windich

Taschelkraut, jed. Mj.

Gelber Veilgen Maß.

Koche es in einem verschlossenen Gefässe in des be-  
sten Weins .i. Maassen, eine halbe Viertel-  
Stunde. Dosis ein guter Trunk, Morgens und  
Abends warm genommen.

### 85. Deco&um Ictericum Batei.

#### In der Gelbsucht.

Nimm Säns-Koth

geraspelt Helfenbein, jed. zj.

Schöllkraut mit der Wurzel,

Hirschzungen

Johanniskrautblumen, jed. Mij.

Saffran zß.

weißen Wein

Wasser, jed.  $\frac{1}{2}$ ij.

Lasset es bis zur Hälfte einsieden, zuckert es nach  
Belieben, lautert es mit dem Weißen vom Ey, lasse  
set den Patienten auf einmal davon nehmen z. v.

### 86. Ein anders desselben.

Nimm Wegwarten-Wurzel zß.

Blätter von Erdbeer mit der Wurzel,

Fünffingerkraut, jed. Mj.

Kleine Rosinlein zij. rothe Brustbeer zj.

Agelley-Saamen zj.

### 87. Ein anderes der Wiener.

Nimm der Wurzeln von Wegwarten,

groß Schöllkraut,

wahrer Rhapontica,

Gilb-Wur,

Erdbeerkraut,

Quecken, Fenchel,

Spargel, jed. zij.

Kräuter von Hirschzungen,

Schöllkraut

Erdbeeren

Odermeng

Wilsjarn, jed. zj.

Saamen von Anis, Coriander, jed. zß.

Zerschneide, zerstoffe, was sich gehöret, und mische  
es zum Gebrauch. Es kan mit Wein übergossen,  
oder, mit Wasser abgetocht, als ein Thee getrunken  
werden.

Ist gut in Verstopfungen der Leber, und der Gel-  
bensucht.

### 88. Deco&um Incrassans, D. D. I. M.

#### In allzu starken Auswurf.

Nimm der Wurzeln von Begerich zij.

Eupholz zj.

der Blätter von Wurzelkraut

Seeblumen, jed. Mij.

rothen Rosen

wilden Mohn, jed. p. ij.

des Saamens von Pappeln zj.

der 4. grossen kalten Saamen, jed. zij.

der schwarzen Brustbeerlein Num. vj.

der

der ausgekernten grossen Rosinen ℥j.  
Koch es in l. q. Brunnenwassers.

R. Der Colatur ℥j. Thue dazu  
Syrup von Süßholz ℥ij.

blauen Beilgen ℥j.  
Lohoch von Fuchs-Lungen ℥ij.  
Colir es wieder. Mische es.

### 89. Decoctum incrassans Batei. Ein anders dergleichen.

Nimm Eibischwurzel ℥ij.  
Hufflathwurzel  
Blätter, jed. Mij.  
Pappeln-Saamen ℥ij.  
rothe Brustbeerlein Num. xx.  
ausgekörnte Rosinen ℥iv.  
Süßholz ℥ij.

Koch es mit Brunnen-Wasser, soviel genug ist,  
bis ℥ij. übrig bleiben, die seihe ab, und thue dazu  
rothen Candirten Zucker ℥ij.

Kläre es ab mit Eyerweiß, nimm davon 6. bis 7.  
Löffel voll öftters des Tags.

### 90. Decoctum laxativum Batei. Laxir-Trank.

Nimm der 1. eröffnenden Wurzel, jed. ℥ij.  
Tamarinden ℥j. Sennes-Blätter ℥ij.  
Weinbeerlein ℥iv.

Koch es in Brunnenwasser, ℥iß. bis ein Drittel  
eingesotten ist; zu der Colatur thue Rosen-  
Syrup ℥ij.

Mische und gib davon ℥iv. zweymahl des Tags.

### 91. Ein anderes, das gemeine La- xir-Decoet genannt.

Nimm ganze gereinigte Gersten ℥iv.  
Sennes-Blätter ℥ij.  
getrocknete süsse Zwetschgen Num. xij.  
gereinigt Süßholz,  
ausgekörnte Tamarinden  
Weinbeerlein, jed. ℥ij.  
Anis und Fenchel, jed. ℥ij.  
Brunnen-Wasser ℥viij.

Nach dem Abkochen kan ein wenig Weinstein-  
Salz hineingeworfen werden.

Dienet zu einem gelinden Laxir in allerley Zufällen.

### 92. Ein anders für delicate Leute, Pragenl.

Nimm gereinigte ausertese Sennes-Blätter ℥j.  
Manna ʒx.  
der weisssten Mechoacanna  
trochisirten Lerchen-Schwamm  
eremot tartari, jed. ℥ij.  
Muscatblüh ℥j.

Zerschneide, zerstoße und mische es: bey dem Ge-  
brauch nehet man es in ein Bündlein, gießet dar-  
über siedendes Wasser anderthalb Nösel, läßt es  
über Nacht stehen; filtrirt es hernach und gibt da-  
von ℥ij. bis iv. zu einer gelinden Purganz.  
conf Num. 130. 1699.

### 93. Decoctum lignorum. Holz-Trank.

Nimm Franzosenholz ℥viij.

Sassafras ℥j.  
roth Santel-Holz ℥ij.  
Wurzel von grossen Kletten ℥ij.  
Sarsaparill  
China, jed. ℥j.  
Süßholz ℥ij.

Anis und Fenchel, jed. ℥ij.  
Zerschneide und zerstoße, was sich gehöret.

### 94. Ein anderes dergleichen.

Nimm Franzosen-Holz ℥ij.  
Sassafras ʒvj.  
Wacholder-Holz ℥iv.  
Sarsaparill  
China, jed. ℥ij.  
Süßholz ʒij.  
Anis und Fenchel, jed. ℥ij.

Zerschneiden und zerstoßen, mische es zum Gebrauch.  
Dienet zur Krake, und andern sehr arfen Ausschlag  
von scorbutischen scharfen Geblüt.

### 95. Decoet. in Lue Venerea D. Sorbat.

### Ein anderer Schweißtreibender Trank.

Nimm Haselwurzel ℥ij. Grindwurzel, grosse Klet-  
tenwurzel, jed. ℥ij.  
Sarsaparill, China-Wurzel, jed. ℥ij.  
Sassafras ℥ij. Franzosen-Holz ℥ij.  
die Rinde vom Franzosen-Holz ℥ij.  
Weinbeerlein ℥ij.

Hierauf gieße siedendes Wasser ℥xvj. Lasse es  
an einem warmen Ort, aber nicht bey dem Feuer,  
24. Stunden lang stehen, hernach koch es, bis  
es sich auf ℥vj. gesetzt hat. Das Abgeseihete  
und ausgedruckte Decoet gebrauchte zum Schweiß-  
treiben und gib davon ℥vj. bis viij.

### 96. Decoet. contra Luem galli- cam Berigardi, Wider die Franzosen.

Nimm des geraspelten Franzosenholzes  
denselben Rinde, jed. ℥vj.  
des wohl geraspelten Sassafras ℥ij.  
der Wurzel von Sarsaparill ℥v.  
Pessilenzwurzel  
China, Fahrenkraut, jed.  
℥ij.

Angelicke  
Tormentill  
Scorzoner, jed. ℥ij.  
des Holzes von gelben Santel  
weissen Santel, jed. ℥ij.  
Rosenholz ℥ij.  
Alosholz ℥ij.

Saamens von Cardobenedicten  
Citronen, jed. ℥ij.  
der Blumen von Johanniskraut  
den 4. Herz-starkenden  
Blumen, jed. Mj.

Sennesblätter ohne Stengel ℥ij.  
geraspelte Glends-Klauen  
Hirschhorn, jed. ℥ij.

Zimmet  
Muscatenblüh, jed. ℥ij.  
Bezoar-Stein des Orientalischen ʒij.  
Wahres Einhorn ʒij.

Ro.

Koche es mählich in schlechten Wasser 100. lb. seihe es durch, und thue, um einen lieblichen Geschmack zu erzielen, Zucker nach Belieben dazu.

Die Remanenz koche wieder in 100. oder 200. lb. Wassers. Vom ersten ist die Dosis ʒiij. Morgens und Abends. Das andere gebraucht man zum Ordinar-Trank.

### 97. Ein anderes, Willisii.

Nimm des geraspelten Franzosenholzes lb. der Wurzel von Sarsaparill ʒviij. weiß Sattelholz Holz von Mastixbaum, jed. ʒij. geraspelt Helfendein Hirschhorn, jed. ʒvi. gemein Spiesglas in ein Bündlein gebunden ʒiij.

Süßholz ʒib.

Infundire und koche es in Brunnenwasser ℥xvi. bis zur Helfte, colir es, und trink zur jeden Zeit davon, wanns beliebet.

### 98. Decoctum Majale.

Nimm Erdrauchkraut Mj. das oberste von Hopfen Wegwart Odermennig Wulzkraut Römischen Wermuth, jed. Mß. Engelsfußwurz ʒb. Süßholz ʒb. Sennesblätter ʒij. Anis ʒij.

Wann es möglich, soll man alle Stücke frisch nehmen, misch es, und kochs in Kaswasser ℥iv. bis auf den dritten Theil ein: in die warme Colatur Infundir eine Nacht edler Khabarbaran ʒij. Indischen Spick ʒv. Kameelheu ʒb. Laß es abermal jeden und colirs. Es reiniget das Geblüt. Man gibt davon ʒiv. auf einmahl.

### 99. Decoct. Majale limacum Bat.

Nimm Garten-Schnecken Num. xij. thue sie aus den Häusern heraus und reinige sie, frische Milch von einer rothen Kuh ℥ij. Koche es bis zur Helfte ab, thue hinzu Rosenwasser ʒi. Candirten Zucker ʒb.

Mische es zu einem Trank auf einmal, den ganzen May-Monat durch, alle Morgen zu nehmen.

### 100. Decoct. in verstopften Monat-Fluß, D. J. M.

Nimm der Wurzel von Osterlucey Stickwurz klein Tausendgüldenkr. Farber-Röthe, jed. ʒi. Rinden von Pomeranzen Citronen, jed. ʒb. der Blätter von Beyfuß Mutterkraut Majoran Melissen Singelkraut Rosmarin, jed. Mj.

Saamen von Petersilgen Liebstockel, jed. ʒiij. der Blumen von Lavendel gelben Veilgen klein Tausendgüldenkr. kraut, jed. p. ij.

Koche es in l. q. gestäubten Wassers. Nimm der Colatur ℥j. Thue dazu des Syrops von Ringelblumen ʒiij. Cassie lignea ʒij. Saffran ʒj. Zimmet ʒj.

Koche und clarificir es. Dosis auf viermal.

### 101. Ein anderes, Ejusdem.

Nimm der Wurzeln von Graß Stickeruben Baldrian, jed. ʒib. der Kräuter von Melissen Stabwurzkraut Mutterkraut Ringelkraut Beyfuß, jed. Mj. der Ringelblumen p. iij. Blumen von Tausendgüldenkraut gelben Violett, jed. p. ij. Saamen von Liebstockel Rauten, jed. ʒi.

Koche es in l. q. Beyfuß-Wassers in einem Diplomate.

ʒ. Der Colatur ℥j. Thue ferner dazu Componirten Syrops von Beyfuß Ringelblum. ʒij.

Essenz von Beyfuß ʒij. Würze es mit Zimmet Orientalischen Saffran, jed. ʒb. Colir es wieder auf 4. Doses.

### 102. Decoct. ad Menses movendos Hipp.

Nimm des besten harzigten Rihn-Holz, so viel du wilt, zerschneide solches klein, koche es ab mit weissen Wein; davon man den Patienten 4. Unzen auf ein mal gibt.

### 103. Decoct. in Mictione cruenta, In Blut-Harnen.

Nimm der Wurzeln von Tormentill Wallwurz, jed. ʒj. der Blätter von Fäselkraut p. ij. Odermennige Schaafgarben Heidnischwundkraut, jed. Mj. der Blumen von rothen Rosen, Johannisblumen ʒ p. ij.

Koche es in l. q. Zuckerwassers. Nimm der Colatur ℥j. Füge derselben bey des Syrops von rothen Corallen Wallwurz, jed. ʒij. der Essenz von Johannis-Blumen ʒij. rothe Corallen-Tinctur ʒi.

Mische es auf vier mal.

104. De-

104. Decoctum ad morsum canis rabidi, Batei.

Für den wütenden Hunds-Biß.

Nehmet Krauten-Blätter ℥vi. Knoblauch-Zehen, Theriac, jed. ℥iv. Eisenfeilig, ℥iij.  
Siedet es in alten weissen Bier ℔iv. da kein Hopfen dabey, biß zur Helfte, seihet es durch: davon gebe man dem Patienten täglich zweymal, 6. Löffel voll 9. ganzer Tage lang: in dem zurück gebliebenen Brey-Satz, tunket Tücher ein, und schlaget es denn über den verletzten Ort.

105. Decoctum nephriticum Foresti.

Wider den Griesß und Lendentweh

Nimm fette Feigen ℔i. schwarze Brustbeer ℔ß. Wurzel von Hauhechel, Süßholz, jed. ℥iv. Saamen von Käß-Pappeln, Eibisch, jed. ℥iij.  
der 4. grossen kühlenden Saamen, jed. ℥ii. rothe Kichern, gereinigte Gersten, jed. ℔ß.  
Zerschneide und wische es zum Gebrauch.

106. Eben dieser auf andre Art.

Nimm Süßholz, Florentiner Beilwurzel, jed. ℥ß. Peterjügel- und Fenchelwurzel, jed. ℥ij. Blumen von Kaspappeln, Eibisch Saamen von Fenchel, Steinbrech, jed. ℥vi.

rothe Kichern, ℥vi.  
rothe Brustbeer, fette Feigen, jed. N. xxx.  
gereinigte und gewaschene Gersten ℥iij.  
der 4. grossen kühlenden Saamen, jed. ℥ij. (welche einige Auctores auch weglassen.)  
Zerschneide und zerstoffe all's gröblich, davon nimmt man ℥j. zu Wasser ℔i. und kocht es biß zur Helfte ab.

Es ist gut in Lenden oder Nieren-Stein, in Brennen des Urins: es treibet den Stein und ist auch in verschleimter Brust herrlich.

107. Decoctum pacificum in arthritide fixa.

Lindernd und besänftigender Trank in Glieder-Krankheiten, Batei.

Nimm Weinstein-Salz mit Salpeter abgepufft frische Klapprosen, Wacholderbeer, die Faserlein von der schwarzen Nies-Wurzel, jed. ℥viiij.

Aqv. benedict. simpl. ℔viiij.  
Kochet es bey gelinden Feuer in einem wohlvermachten Gefäß 24. Stunden lang: wann es erkaltet ist, seihet es durch die manicam Hippocratis. Davon gibt man 3. Löffel voll bey Schlaffen gehen, und 5. Löffel voll des Morgens, alle Tage mit gezuckerten Wein.

108. Decoctum Pectorale Augustan. In Brustbeschwerden.

Nimm der kleinen gereinigten Rosinlein ℥j. schwarzen Brustbeerlein rothen Brustbeerlein, jed. Num. xv. Datteln Num. vi.

frische Feigen Num. iij.  
gereinigter Gersten ℥j.  
des Krauts vom Frauenhaar Mß.  
Flopp ℥ij.

Süßholz ℥ß.

Kochet es, wenn man desselben nöthig hat, in schlechtem Wasser, colir es, da man denn noch etwa einen brustlösenden Syrup zu thun kan. Zu diesen Speciebus thun die Berliner noch hinzu Apossemkraut, Hufslattichkraut, jed. Mß.  
Sie lassen aber die Datteln weg.

Es dienet in allen Brust-Beschwerden, als Catharr, Husten, Engbrüstigkeit, Seitenstechen. Es lindert die Brust, und reiniget dieselbe von allen angestzten Feuchtigkeiten.

109. Ein anderes der Württemberg.

Nimm gereinigte Weinbeerlein ℥j. Johannisbrod, rothe Brustbeer, jed. ℥vi. Datteln ℥ij. fette Feigen, gereinigte Gersten, jed. ℥j. Süßholz, Frauenhaar, jed. ℥ß. Flopen ℥ij.

Mische es zusammen.

110. Ein anders dergleichen der Prager.

Nimm auserlesene China-Wurzel, Sarsaparill, Florent. Beilwurzel, Alantwurzel, Engelfuß, jed. ℥ß.

Blumen von Calbey, Borrage, Busglossen, jed. Mß.

Kräuter von Ehrenpreis, Gunreben, Scabiosen, Hufslattich, jed. Mj.

fette Feigen Num. ix. kleine Weinbeerlein ℥ß.

geraspelt Hirschhorn, Elfenbein, jed. ℥iij. Anis ℥ij.

Zerschneide und zerstoffe was sich gebühret, mische es und hebe es auf zum Gebrauch.

Das Decoctum davon nuhet in jedem, auch dem hartnäckigsten Catarrh (wo kein Fieber dabey ist) der von einer scharfen Lympha herrühret, dergleichen in anfangender Schwindsucht, und wo eine nöthige Geblütreinigung soll vorgenommen werden.

111. Ein anders, Moysis Chararas

Nimm gereinigter Gersten ℥ß. rothe Brustbeerlein schwarze Brustbeerlein, jed. Num. xij. kleine saubere Rosinlein ℥vj.

Feigen

Datteln, jed. Num. vj.

Der Blätter von Apossemkraut Lungenkraut, jed. Mj.

gülden Widerthon Flopp

Blumen von Hufslattich, jed. p. i. süßes Holz ℥ij.

Kochet es in Wasser ℔iij. biß zum dritten Theile. Ehe es gänzlich erkaltet, so seihet es durch, und trincke oft einen Trunk davon.

112. Nach

**112. Nachfolgender, aus Herrn Willisii Gebrauch, thut in Brustbeschwerden das Seine auch sehr wohl.**

Nimm der Blumen von Maaslieben Mj.  
 lebendiger gereinigter Schnecken N. iij.  
 der Wurzel von Mannstreu ʒb.  
 Bibenell ʒiij.  
 Mäusedorn ʒi.

Blätter von Gurreben  
 Hirschjungen  
 Hufflattig, jed. Mʒ.

Saamen von Fenchel ʒb.  
 Kleine Rosinlein ʒvj.  
 rothe Brustbeerlein Num. vj.

Koche es in Brunnenwasser, colir es, und mache es nach Belieben süsse mit

Syrup von Klapperrosen q. l.

N. Dieses verflüset das acidum gar wohl: dannhero es in anfangender Schwindsucht wohl in acht zu nehmen.

**113. Ein anderes in bösen Husten aus Hæmoptysi mit einer grossen Hitze des Bluts.**

Nimm der Wurzel von süßem Holze ʒvj.

Hufflattig  
 Wegwarten  
 Engelsfuß, jed. ʒb.  
 Fl. Veilwurz ʒij.  
 besten Chinawurz ʒv.

der Blumen von rothen Damascen  
 Roslein

des Krauts von Apostemkraut  
 Frauen-Haar  
 Hufflattig  
 Ehrenpreis, jed. Mʒ.

der 4. grossen kalten Saamen, jed. ʒb.  
 Anis-Saamen ʒi.

der rothen Brustbeerlein  
 schwarzen Brustbeerlein  
 Korb-Feigen Num. v.  
 grosse Rosinen, so ausgekernet ʒi.  
 Wahnköpfe ohne Saamen Num. ij.  
 reiner Gersten Mj.

Infundire es 6. Stunden oder länger, laß es kochen in gemeinem Wasser q. l. in einem Diplomate halb ein, colir stark ʒix.

Thue dazu

Syrup von süßem Holze ʒx.  
 wider die Catarrhen ʒi.  
 Lohoch san. & expert,

Colirtes Rosen-Honig, jed. ʒb.

M. Hiervon nimm Morgens und Nachmittags so an sich, des Abends aber mit Tinctura fl. Papav. Rhæad. gr. v. Ladani fermentati gr. iij. destillirten Anis-OelsGr. i. wenn nemlich diese Stücke zu Pillen gemacht, und auf drey gleiche Theile eingetheilt worden, auf jedesmal einen guten Trunk.

**114. Ein anderes, P. H. D.**

Nimm der Wurzel von Lakreizenholz  
 Veilwurz  
 Mannstreu  
 Maat, jed. ʒiij.  
 Wallwurz ʒb.

des Krauts von Ehrenpreis

Hufflattig  
 Lungenkraut  
 Frauenhaar  
 Costen  
 Traubenkraut  
 Sonnentau  
 Gundereben  
 weiß Andorn  
 gulden Günsel  
 Isopp, jed. Mʒ.  
 Mausohrlein  
 Sanickel, jed. p. ij.  
 der Blumen von Apostemkraut  
 Schnellblumen = oder  
 Klapperrosen  
 Johannis-Blumen  
 rother Rosen  
 Hollunderblüh ʒ Mʒ.  
 des Saamens von Fenchel  
 Anis  
 Pappeln, jed. ʒi.

Kleine Weinbeerlein ʒi.  
 Datteln ohne Steine Num. viij.  
 rothe Brustbeerlein Num. x.  
 Feigen Num. vi.  
 geraspelt Hirschhorn ʒvj.

Koche es in l. q. Gerstenwassers bis ʒiij. Der Colatur füge bey

des Syrups von Andorn  
 Wurzelkraut  
 Frauenhaar  
 Wallwurz, jed. ʒiij.  
 aus Costensaft

Lohoch von Vinien  
 Fuchs-Lungen, jed. ʒiij.

Colir es wieder, clarificir es mit Eyerweiß, und behalt es zum Gebrauch in einem Glase.

**115. Ein anderes.**

Nimm des Krauts Sinau  
 Sanickel  
 Lungenkraut  
 Klein Taufendguldenkraut  
 Ehrenpreis  
 Mausohrlein  
 Sinngrün

der Blumen von Leberkraut, jed. Mj.

Koche es in wohl vegohrnem Bier. Von der Colatur trink des Morgens nüchtern, vor dem Mittag- und Abend-Essen, wenn du willst zu Beten gehen, einen guten Trunk.

**116. Ein anderes, D. D. B. O.**

Nimm des Krauts von Apostemkraut  
 Ehrenpreis  
 weissen Andorn, jed. Mij.  
 Edlen Leberkraut

der Blumen von Veilgen  
 Borrage  
 Ochsenjungen, jed. Mj.

der Wurzel China ʒvj.  
 Saamen von Anis  
 Fenchel, jed. ʒb.

geschabtes Süßholz  
 kleiner Weinbeerlein, ʒij.

Koche es in l. q. einer Brube, colir es, und thue des Morgens, Mittags und Abends einen guten Trunk davon.

M m 2

117. Ein

## 117. Ein anderes.

Nimm der Wurzel von Alant zß.  
 Blumen von Merz-Beilgen  
 Schnallblumen  $\bar{a}$  p. iij.  
 Kleinen Weinbeerlein zj.  
 ausgesteinten Datteln Num. iij.  
 rothen Brustbeerlein Num. vj.  
 Süßholz zj.  
 des Krauts von runder Osterlucey  
 Körffelkraut  
 der Blumen von Hufslattig, jed. Mj.  
 Zerschneide und koch es in l. q. Brunnenwassers.  
 R. Der Colatur zviij. Thue dazu  
 des Syrops von rothen Brustbeerlein zß.  
 Mische es, und trinck nach Belieben davon.

118. Ein anderes dünn-machendes  
Decoct in Husten von dicken Feuch-  
theiten, J. M.

Nimm der Wurzel von Süßholz  
 Alant, jed. zß.  
 Geraspelt Cassastrasholz zj.  
 der Blätter von Hufslattig  
 weissen Andorn, jed. Mj.  
 Saamen von Anis zij.  
 Blumen von Mantwurzel p. ij.  
 Cubeben, die in Spir. Vini macerirt zj.  
 Koche es in gemeinen Wasser, so viel genug ist;  
 Nimm der Colatur zß. Thue darzu  
 des Syrops von Apostemkraut  
 süßem Holz, jed. zj.  
 Abgeschäumt Honig zj.  
 Clarificir es in MB. und aromatisir es mit  
 Spec. Diaireos l. ziiij. M. auf viermal.

119. Ein anderes zum Husten von  
einiger Hitze herrührend.

Nimm der Wurzel von Begerich  
 Endivien, jed. zj.  
 der Blätter von Wurzelkraut  
 Beilgenkraut, jed. Mij.  
 Saamen von Flöhkraut  
 Quitten, jed. ziiij.  
 rother Brustbeerlein Num. xx.  
 der Blumen von gefleckten Lungenkraut  
 Schnallblumen  
 blauen Beilgen  $\bar{a}$  p. ij.  
 Koche es in gemeinen Wasser q. l.  
 Nimm der Colatur zix. Thue dazu  
 des Safts von Wurzelkraut  
 Syrops Diacodii, jed. zj.  
 Zucker-Sandi l. q. F. Decoct. auf 5 mal.  
 N. So der Husten von Kälte verursacht wäre,  
 so dienet folgendes gar wohl dawider:  
 Nimm der Blumen von Beilgen  
 Wurzel von Süßholz  
 runder Osterlucey  $\bar{a}$  zj.  
 Blätter von Hufslattig  
 Lungenkraut, jed. Mij.  
 Blumen von Isopp  
 Hufslattig, jed. p. ij.  
 Saamen von Anis  
 Nesseln, jed. zß.  
 grosser Weinbeerlein zj.  
 fette Feigen Num. x.  
 Koche es in l. q. Lungenkraut-Wassers.

Nimm der Colatur zix. darinn löse auf  
 des Syrops von Andorn ziiij.  
 Byzantin l. zß.  
 Essig von Meerzwiebeln

Aromatisir es mit  
 Spec. Diaireos l. zj. M. und colir es wie  
 der zum Gebrauch.

## 102. Decoct. contra Phthisin.

Nimm des Krauts von Einau  
 Cammel  
 Lungenkraut  
 Aurin  
 Ehrenpreis  
 Mauerraute  
 Durchwachs  
 Edel Leberkraut-Blumen, jed. Mj.  
 Koche in wohl vergohrenen geringen Bier l. q.  
 Hiervon trinck nüchtern, Nachmittags, und  
 wenn du zu Bette gehen willst, einen guten Trunk.  
 N. Mit diesem Decocto soll sich ein Barbirez  
 zu Stettin, der an der Schwindsucht laboriret, auf  
 viele Jahr mit Verwunderung aufgehalten haben.

121. Ein anderer heilender Brust-  
und Schwindsuchts, Frank Wald-  
schmidii.

Nimm Chinawurz  
 große Wallwurz  
 Kräuter von Ehrenpreis  
 Edel Leberkraut  
 Hufslattig,  
 Begerich  
 Apostemkraut, jed. Mj.  
 Rosmarin MB.

Zerschneide und koch es in Ziegen-Milch  $\mathbb{H}$  vj. bis  
 $\mathbb{H}$  iv. übrig bleiben; zu der Colatur thue  
 rothe Rosen-Conserv. zix.  
 Zimmet zj.  
 seihe es nochmalen ab und filtrire es.

## 122. Ein anderes.

R. Des Krauts von Schaafgarben, weiß und  
 gelbes, jed. zj.  
 der Wurzel von Tormentill mit Kraut zß.  
 des Krauts von Ital. Bibenelle zj.  
 Alles wohl zerschnitten thue in einen vergläserten  
 Topf, und folgendes dazu:  
 Conserva von rothen Rosen zvj. geuß darauf  
 rein Brunnenwasser  $\mathbb{H}$  xij.  
 Verklebe es wohl, laß es 6. Stunden kochen,  
 hernach colir es, und verwahr's in gläsernen Glas-  
 schen an einem kalten Orte.  
 Hiervon nimm nüchtern zvj. Nachmittags um  
 Stucke vier ziiij. ein paar Stund vor Schlafens-  
 Zeit. ziiij. allezeit etwas laulich gemacht. c. N. 152.

123. Decoctum pituitam per  
urinas evocans, Sylvii.

Schleim ausführender Harntrank.  
 Nimm Wurzeln von Eppich, Mannstreu,  
 Haselwurz, jed. zj.  
 Blätter von Kungundenkraut,  
 Hanf, Eiternessel,  
 Körbel, jed. Mj.

Eaar

Saamen von süßen Fenchel  
Steinbrech  
Seseli, jed. ℥ij.  
Roche es aus reinem Wasser. Zur Colatur von ℥xxx.  
thue

des Syrops von 5. Wurzeln ℥ij.  
süßen Salz-Geist, oder  
des flüchtigen Nigstein-Salzes ℥i.  
Davon nehme der Patient täglich zweymahl einen  
Trunk von ℥ij. iv. bis v. in nüchtern Magen, oder  
wenigstens fünf Stunden nach genommener Spei-  
se. Man muß ihn warm oder laulich nehmen, so  
ist er besser. Er führet den Schleim aus den Nier-  
ren durch den Urin unvergleichlich ab.

#### I 24. Ein anderer dergleichen, der Eibisch-Trank genannt.

Nimm Eibischwurzel ℥viij.  
Graswurzel, Sparges,  
Eupholz,  
gereinigte Weinbeerlein,  
Kraut von Eibisch, jed. ℥ij.  
Kaspappeln,  
Tag und Nacht  
Steinbibernell  
Wegerich  
Mauerrauten  
gulden Widerthon, jed. ℥i.  
rothe Riechen ℥iv.  
der 4. grossen kühlenden Saamen, jed. ℥ij.  
Mische und hebe sie auf zum Gebrauch.  
Ist von gleichen Nutzen, wie der vorige.

#### I 25. Deco& pleuriticum Bat. In Seitenstechen.

Nimm Kuh-Koth ℥iv.  
Blumen von Scabiosen Mj.  
Mariendistelsaamen ℥ß.  
Muscatus ℥ij.  
Geißbart und Mariendistelwasser,  
jed. ℥ß.  
Roche es ein wenig; hernach drücke es aus, thue  
darein  
Vomeranzensaft ℥ij.  
Syrop von Klapperrosen ℥iv.  
Clarificire es, und gib dem Patienten nach Durst zu  
trinken, so viel er mag.

#### I 26. Deco&um Polychrestum Batei.

Nehmet Engelsfußwurzel ℥ij.  
Wegwarten ℥ij.  
Münch-Rhabarbar ℥vj.  
Sennesblätter ℥ij.  
Fenchelsaamen  
Eupholz ℥ij.  
Rosin ohne Kern ℥iv.  
Siedet alles 4. Stund in Wasser ab, nehmet  
des durchgeseihten Wäss. thut dazu ausgepressten  
Löffelkrautsaft ℥vij.  
rothen Zucker  
Manna, jed. ℥ij.  
Läutert es mit dem Weissen vom Ey, und lasset  
den Patienten davon trinken 4. bis 8. Unzen alle  
Morgen früh.

#### I 27. Deco&. polychrest. Pra- genf.

#### Ein anderes Geblüt-reinigendes der Prager.

Nimm Kraut von Jssopen,  
Erdbeeren mit der Wurzel  
Ehrenpreis, Frauenhaar,  
Hirschjunge,  
Odermennig mit der Wurzel,  
gefleckt Lungenkraut,  
Scabiosen mit den Blumen,  
gulden Widerthon,  
Edel Leberkraut,  
Gurken,  
Wauß-Oberlein, jed. Mj.  
Blumen von Borragen, Ochsenzünglein,  
Merz-Beilgen,  
Salbey, jed. Miß.  
Canarien-Zucker,  
auserlesene Sennesblätter,  
ausgefernte Zwetschgen, jed. ℥ij.  
Weinbeerlein ℥iv.  
Feigen ℥ij.  
Eupholz ℥vj. Eichfarn ℥i.  
Zerschneide und mische es.

#### I 28. Ein anders dergleichen, das Sternbergische beygenahmet, Pragenf.

Nimm Kraut von Jssopen, Ehrenpreis,  
gulden Widerthon,  
Hirschjungen, Lungenkraut,  
Voley, Salbey,  
Edel Leberkraut,  
Blumen von Borragen,  
Ochsenzünglein,  
Beilgen, von jeden Mß.  
Engelsfuß, Eupholz, jedes ℥i.  
Kerne von Persich oder Zwetschgen ℥ß.  
Weinbeerlein, Feigen, jed. ℥ij.  
weiß Canarien-Zucker  
Pennis-Zucker  
gereinigte Sennesblätter, jed. ℥i.  
Zerschneide und mische es zum Gebrauch.

Diese und die vorhergehende Species werden  
auch ohne Sennesblätter gebraucht, wann man  
dabey den Unter-Leib nicht eröffnen will; Und  
sind sie auffer einer allgemeinen Blut-Reinigung  
gut zur Brust, wann man sie des Morgens mit  
Wasser abgekocht, wie Thee, des Nachmittags  
aber mit ohngesalzner Fleischbrühe und einem Ey-  
erdotter, nimmt, und also 14. ganzer Tage damit  
anhält, wärend der Cur aber sich von Wein, und  
unverdaulichen harten Speisen enthält: zu Abends  
aber gekochte Zwetschgen isset.

#### I 29. Deco&. pro potu infantum. Ordinari-Trank für Kinder, Wartenberg.

Nimm gefeiltes Hirschhorn ℥ij.  
Elfenbein  
Eupholz, Engelsfuß  
Anis und Fenchel, jed. ℥ß.  
Feigen, Johannisbrod  
M m 3  
gebrannt

gebrannt Hirschhorn, jed. ℥j.  
Lindenblüth ℥iv.  
Zerschneide und zerstoße es gröblich, und mische es.  
Hiervon wird ℥j. zu ℥iv. bis v. Brunnenwasser  
genommen, und nach etlichmahligen Aufsedun-  
gen, abgeseihet.

### 130. Quercetani Decoctum pur- gans pro delicatis, Purgier. Decoet vor delicate Leute.

Nimm Senes-Blätter ohne Stiel ℥vj.  
Wasser von starkriechendem Obst, oder  
Erdbeer q. l. auf einmal,

macerirs in einem verschlossenen Gefäß 24. Stun-  
den, und thue ein wenig Limonien-Safft darzu,  
dann laß sieden, und drück's stark durch, thue darzu  
des Saffts von starkriechendem frischen Obst ℥i℥.  
Candi-Zucker q. l. clarificirs mit Eyerweiß, und  
würz es mit Zimmetwasser.

Es purgiret sanft ohne Eckel.  
Das Laxir-Decoet, das in den vorigen Editionen  
zu Ende des 2. B. gestanden, setzen wir hieher an  
seinen Ort, und kommet selbiges von Hn. D. Spina.

Nimm Sarsaparillenwurz  
Eibischwurz  
Borretschwurz, jed. ℥℥.  
Süßholz, ℥i℥.

digerirs 24. Stunden in ℥iv. siedenden Wasser,  
kochs bis auf 3. ℥. denn thue darzu

Engelsüßwurzel ℥℥.  
Thymseiden ℥ij.  
auserlesene Senesblätter ℥℥.  
bereiteten Lerchenschwamm ℥i℥.  
der besten Mechoacan. ℥ij.  
Borretschblumen  
Dschenzungenblumen  
Beilgen, jed. p. j.

Tamarinden ℥vj.  
Kleine Weinbeerlein ℥℥.  
frische Datteln num. iv.  
zerstoßenen wilden Saffranfaamen ℥ij.  
Anis  
Fenchel, jed. ℥℥.  
Negelein  
Ingber, jed. ℥j.

kochs noch ein wenig, denn drück's durch; und  
colirs zum Trank. Es purgiret die scharfen  
Feuchtigkeiten, und ist im Grimmen sehr nützlich.  
Dosis ist ℥iv. des Morgens, und, wo es beliebet,  
des Nachmittags.

### 131. Ein ander Purgirendes.

Nimm auserlesener Manna  
Alexandrinis. Senesblätter ohne Stiel,  
jed. ℥iv.

der Wurzel von Engelsüß  
Kleine Weinbeerlein, jed. ℥iij.  
Coriander ℥ij.  
Fenchel  
Zimmet, jed. ℥i℥.  
Weinstein-Crystallen ℥j.

Zerschneide und zerstoß und gieß warm Brunn-  
wasser darauf ℥xvj. laß eine Nacht durch stehen,  
denn colir es, und drucke es aus, clarificirs und fil-  
trirs durch ein graues Flichpappier.

Dosis auf einmal ℥ij. bis ℥iv.

### 132. Ein anderes dergleichen,

℞. Auserlesener Manna ℥ij. oder iij.  
des auserlesenen Tartari ℥j. vel i℥.

Solvir es in MB. mit säuerlichten Brunnenwasser  
℥iv. oder ℥v.

Thue dazu ein wenig frischen Citronen-Safft,  
so viel genug ist, damit es eine angenehme Säure  
bekommt; denn clarificir es mit Eyerweiß, und  
filtrir es durch ein Pappier; mache lechtlich selbiges  
mit frischen Citronenschalen wohlriechend, wel-  
ches auch mit Elzofaccharo von Zimmet gesche-  
hen kan.

Dosis von ℥ij. bis ℥v.

### 133. Ein anderes.

℞. Der Tamarinden ℥j.

Wurzel von Sauerampfer gröblich zer-  
schnittens ℥i℥.

Koche es in Wasser, bis der Liquor roth wird, als-  
denn colire es.

℞. Der Colatur ℥j. thue dazu  
des purgirenden Rosen-Syrups  
des Syrups Diaireos, jed. ℥ij.  
Elzofacch. Citr. ℥℥.

℞. auf vielmal zu gebrauchen.

### 134. Decoet. ad Rhachitidem. Wider die Englische Krankheit.

Nimm Wurzeln von Engelsüß, Eppich,  
Fenchel, jed. ℥j. Anis, Süßholz, jed. ℥℥.  
Kräuter von Hirschzungen, Frauenhaar,  
Flachsseide, Betonen,  
Schöllkraut,  
blühend Fahnkraut,  
Blätter von Tamarisken Baum, jed. Mj.  
Weinbeerlein ℥iv.

Koche alles zusammen in Gerstenwasser ℥iv. bis  
zur Helffte, seihe es durch. Davon gibt man 2. 3.  
bis 4. Löffel voll, 2. oder 3. mal des Tages; dazwi-  
schen purgiret man die Kinder wochentlich einmal  
mit Begwarten-Syrup, so mit Rhabarber ge-  
misch ist.

### 135. Decoet. ad Renum dolorem & exulcerationem, D. J. M. Wider den Nieren-Schmerzen und Verschwä- rung.

Nimm der Wurzeln von süßem Holz  
Pappeln  
Eibischw. jed. ℥j.  
der Kräuter von Tag und Nacht  
Peterzilgen  
Steinklee  
Pappeln  
Eibischkraut, jed. Mj.  
Saamen von Griechisch Heu (scn. græc.)  
Linsen, jed. ℥ij.  
der Blumen von Chamillen  
Johannisblum. 3 p. iij.

Koche es in l. q. gemeinen Wassers.

Nimm der Colatur ℥j. darin solvir  
des Syrups von Wallwurz ℥ij.  
Saffran ℥℥. ℞. auf 4. Doses.

**I 36. Decoctum Rhabarbari Bat.**

Nehmet Rhabarbari ʒij.  
 Klein zerstoßener Weinbeere ʒiv.  
 Sauerampferwurzel ʒij.  
 Fenchel-Saamen ʒi.  
 Kochet alles in ʒij. Rosenwasser.  
 Lasset ʒij. einsieden, mischet ʒi. geläuterten Zucker  
 darunter, und trinket davon des Tages 3. mal.

**I 37. Ein anderes, Sanguinem purificans, & pro præservatione D.M.**

Nimm Blätter von Erdrauch Miß.  
 Odermennige  
 Wegwart, jed. p. j.  
 Blumen von Wegwart  
 Edelleberkraut  
 Naßlieben  
 Allant, jed. p. j.  
 Wurzel von Engelsfuß  
 Mönch-Rhabarb.  
 Allant, jed. ʒi.  
 Sennesblätter ʒij.

Koche es in l. q. seri lactis.

Re. Die Colatur, und edulcorir es mit Zucker,  
 laß es denn biß zur Syrup-Dicke einsieden.

Oder man nehme die Species, und infundire sie  
 in Molken oder Wasser von Mayenthau.

Man kan auch die Tinctur Tartar. ʒiatam, den  
 Syrup von Erdrauch, und derselben Essenz da-  
 zu thun.

Dosis ʒij. oder ʒiv.

Wenn man auch über die Species die Tinctur.  
 Tartar. ʒiat, oder Spirit. aperit. Penoti, oder  
 Vitriol. ʒ. tröpfelt, hilft es viel zur Extraction und  
 und Purgiren.

**I 38. Ein anderes dergleichen.**

Nimm Odermeng,  
 edel Samanderlein,  
 Hirschjungen, eines so viel als des andern.  
 Brühe es mit Wasser an und trinke es wie Thee.

**I 39. Decoct. sanguinem purifi- cans, Ein Blut-reinigendes Decoct in Nauden.**

Nimm der Wurzel von Allant  
 Engelsfuß  
 Mönch-Rhabarb. ʒi.  
 der Blätter von Erdrauch Miß.  
 Apostemkraut  
 Odermennig, jed. Mj.  
 der Blumen von Tausendgüldenkr.  
 Borrage, jed. p. ij.  
 Psriementkraut p. j.  
 der 3. grossen warmen Saamen, jed. ʒi.

Koche es in Erdrauchwasser und 3. Theil Allant-  
 Wein in einem verschlossenen Gefäße.

Nimm der Colatur ʒij. thue dazu  
 des Safts von Erdrauch  
 Apostemkr. jed. ʒij.

Zuckers ʒiv.  
 Clarificir es, und aromatisir mit

Spec, Diarrhod. Abb. ʒj. M. auf etliche  
 mal.

**I 40. Decoctum Santalinum Bat. Weisser Santelholz-Trank.**

Nimm weisses Santelholz ʒij.  
 Wurzel von Caraparrill ʒvij.  
 China ʒi.  
 gefeiltes Elfenbein ʒi.

übergieß es mit abgekochten Gerstenwasser ʒiv.  
 thue dazu Rosinlein und Weinbeerlein von jeden  
 ʒij. Koche es so lange, biß 2. Drittel übrig bleiben;  
 colire es und gib es öfters zu trinken: in innerli-  
 cher abzehrender Hitze.

**I 41. Decoctum Sarsæ attempe- rans Bat. Temperitender Sarsaparill-Trank.**

Nimm Wurzel von Sarsaparill ʒvj.  
 China ʒi.

darüber gieß Brunnenwasser ʒvij. Koche es mit  
 ausgekörnten Rosinen ʒvij. biß 2. Drittel über-  
 bleiben, gieße hernach das warme Decoct über  
 Blätter von Löffelkraut-Männlein Miv.  
 colire, und gib es zu trinken in scorbutischer Hitze  
 und Schärfe.

Decoct. Sarsæ cephalicum, siehe oben beym De-  
 coct. cephalico.

**I 42. Decoctum Sarsæ exsiccans. Trocknender Sarsaparill-Trank.**

Nimm auserlesene Sarsaparill ʒvij. fein zer-  
 schnitten, geraspelt Franzosen-Holz ʒij.  
 Laß es 12. Stunden mit Brunnenwasser ʒxij. über-  
 gossen stehen, thue dazu  
 ausgekörnte Rosinlein ʒij. Koche es biß  
 auf die Helffte ab; thue auf die Letzte dazu  
 frisches Süßholz ʒi. Colir es, und gib ʒij.  
 3. biß 4. mahl des Tags.

In tief einfressenden Schäden der Haut, von  
 scorbutischer oder venerischer Geblüt.

Decoct. Sarsæ traumaticum, siehe unten beym  
 Decoct. vulnerario.

**I 43. Decoct. scorzonera Bat. Scorzonera Trank.**

Nimm Schlangenmordwurzel ʒij.  
 eingemachte Citronenschelken ʒij.  
 pulverisirtes Hirschhorn ʒi.  
 Feldkümmel ʒvj.

Koche es in Brunnenwasser ʒiv. biß ein Drittel  
 davon eingesotten hat; colire und clarificire es;  
 thue hinein Pomeranzensaft ʒi.

des besten weissen Zuckers ʒij.

Davon kan man in Fiebern nach Belieben  
 trinken, den Durst zu löschen.

**I 44. Decoct. serum per urinas vel sudores evacuans Sylvii. Schärf ausführender Trank.**

Nimm der Wurzel von Wasser-Eppich  
 Pestilenzwurzel, jed. ʒi.  
 gefeilt Wacholder-Holz

Hirsens

Hirsens-Saamen, jed. ℥ij.  
 Koche es mit frischen Brunnenwasser so viel als sich  
 gehöret. In des abgeseiheten ℥xxx.  
 zerlasse des Syrops von den 5. eröffnenden  
 Wurzeln ℥iv.

Süssen Salz-Geistes ℞,  
 Der Patient kan des Tags 2. bis 3. mal einen  
 Trunk davon nehmen, und zwar, wann es ihm  
 nicht gar zu eckelhaft ist, laulich, besonders zu  
 früh vor Tags im Bette, worauf ein leichter  
 Schweiß ausbrechen wird; und wo diß nicht ge-  
 schiehet, wird ein häufiger Urin weggehen; auf  
 solche Art aber die Schärfe des Geblüts verzehret,  
 auch alle übrigen Säfte davon gereinigt und ver-  
 bessert werden.

### 145. Decocta ad sitim. Verschiedene Tränke den Durst zu löschen.

1) In febribus Bat.

In Fiebern oder Hitze.

Nimm Sauerklee, oder Sauerampfer ℞ij.  
 Koche es in Brunnenwasser, so viel genug ist, bis auf  
 ℞. B.

In das durchgeseihete thue den Saft von 12.  
 Limonen,

Rheinischen Wein ℞ij.

weissen Zucker ℥iv. oder so viel genug ist,

daß es einen angenehmen Geschmack krieget.

Davon trinke man nach Belieben.

2) Ein anders dergleichen in febrilischer  
 Hitze, Viennens.

Nimm Sauerampferwurzel ℞ij.

Schlängenmordwurzel ℞j.

geraspelt Hirschhorn ℞. B.

rohe Gersten ℞ l.

Fenchelsaamen

getrocknete Citronenschalen, jed. ℥ij.

Zerschneide und mische es, zum benöthigten Ge-  
 brauch.

3) In febribus malignis, Prag.

In ansteckenden Krankheiten, Blattern  
 und dergleichen.

Nimm der Wurzeln von Ochsenzungen,  
 Sauerampfer  
 Schlangenmord  
 Tormentill, jeder ℥ij.

Blätter von Endivien, Wegwarten

Sauerampfer

Bibernell, jed. ℞ij.

Tamarinden ℥iv.

gefeiltes Hirschhorn ℥iij.

Borragensblumen ℞ij.

Steckrübensaamen ℥x.

Zerschneide und mische es.

4) Ein anderes dergleichen.

Nimm des gefeilten Hirschhorns ℥j.

der Wurzel von Ochsenzungen,

Sauerampfer

Schlängenmord, jed. ℥ij.

Blätter von Endivien, Wegwarten

Sauerampfer

Bibernell, jed. ℞ij.

Tamarinden ℥ij.

Melonen Kern ℥j.

Zerschneide und mische es: Wann man sie gebräu-  
 chet, so nimmt man davon ℥j. zu einem ℞. Wassers,  
 und kocht es bis auf 2. Drittel ein.

Sie dienen besonders in Blattern, Flecken, Frie-  
 sel und andern hitzigen Fiebern mit Ausschlag, um  
 selbigen zu befördern, und alle Hindernissen, als  
 Durchfälle und dergleichen, zu verwehren.

5) Ein anders dergleichen Bat.

Nimm gebranntes Hirschhorn ℥j.

ganze Cochenille ℥. B.

Koche es in Brunnenwasser, so viel genug ist, bis  
 auf ℞. B. In die Colatur thue

Aqu. cinnamom. hordeat. ℥iij.

des weissesten Zuckers, so viel genug ist.

Davon öftters einen Trunk in Blattern, oder Fle-  
 cken zu geben.

6) In affeclibus pectoris.

In Brust- & Krankheiten.

Nimm ausgekörnte Rosinlein ℥iv.

Koche sie in Gerstenwasser, so viel genug ist, daß auf  
 die Letzte ℞ij. übrig bleiben; gegen das Ende thue  
 darein,

Schelfen von süßen Pomeranzen ℞ij.

thue es vom Feuer weg, und darein

geschabtes Süßholz ℥vj.

Laß es übereinander kalt werden; dann seihe es  
 durch.

Dieser Trank reiniget die Brust und das Geblüt  
 von Schärfe, und löschet den Durst in scorbuti-  
 scher Trockenheit des Mundes.

7) In pleuritide.

In Seiten- stechen suche oben beym  
 Decoct. pleurítico.

8) In phthisi.

In der Schwindsucht.

Nimm zerschnittene weisse Saat-Ruben num. vj.

ausgekörnte Rosinen ℥iv.

Sußlattigblätter ℞ij.

der 4. grossen kühlenden Saamen, jed. ℥. B.

Saamen von Baumwolle

Coriander, jed. ℥ij.

Koche es in Brunnenwasser, so viel genug ist, bis auf  
 ℞ij. In die Colatur thue

Pomeranzensaft ℥ij.

weissen Candis-Zucker ℥ij.

Mische und gib davon ℥iv. alle 3. Stunden.

9) In melancholia.

In Schwermüchigkeit.

Nimm Aepfel von Sina samt der Schelfen und  
 Kernen zerstoßen num. ij.

Wurzeln von Scorzonera ℥j.

Quecken,

Sauerampfer

Spargel

Wegwarten

Fenchel, jed. ℥. B.

Blätter von Erdbeerkraut samt der

Wurzel

Borragens

Sauerklee, jed. ℞ij.

gefeiltes

geseihtes Eissenbein,  
Hirschhorn, jed. ℥iij.

Tamarinden ℥vj.  
Weinbeerlein ℥iij.

Koche es in Brunnenwasser, so viel genug ist, und  
laß es biß auf ℥. einsieden; solches colire und thue  
dazu

des Syrops von 5. eröffnenden Wurzeln,  
Pomeranzen, jed. ℥i.

Dieser Trank stillt den Durst; verbessert die  
schwarzgallichten Galle: öffnet die Verstopf-  
fungen, und befördert den Urin. Davon nimmt  
man ℥iv. drey-mahl des Tags.

#### 146. Decoctum Splanchnicum. Eröffnender Visceral-Trank.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzel, jed. ℥iij.

Zeltlein von Cappern  
Rhabarber, jed. ℥vj.

Blätter von Samanderlein ℥iv.

Deumenten Miß.

Hirschzunge ℥j.

Saamen von Löffelkraut

Brunntreß, jed. ℥i.

Rinden von Cassastrahholz ℥℔.

Rosmlein ℥x.

präparirte Regenwürmer ℥i.

Koche alles in Brunnenwasser ℥vj.

weißen Wein ℥iij. biß ℥v. übrig bleiben

Das abgeseihete giesse über Blätter von Löffelkraut,  
Mannlein ℥vj.

Colire es noch einmahl und thue darein von zusam-  
mengesetzten Deumenten Spiritus, ℥iij.

Mische es und gib davon ℥iij. biß iv. auf einmal  
des Morgens und Abends.

Es hilft dem Scorbut und Verstopffungen der  
Eingeweide.

#### 147. Decoctum splenis bovis, Kinder-Milch-Decoct.

Nimm ein in Stücke zerschnittenes Kinder-Milch,  
gröblich zerstoßenen Zimmet ℥i.

Negelein ℥℔.

Caffran ℥iij.

Malva hier oder weißen Wein q. s.

Thue es in ein großes Glas, verschließ es wohl, und  
laß in einem heißen MB. 24. Stunden sieden, biß  
das Milch in kleine Stücklein versotten, und man  
einer dicken und wohlriechenden Brüh die Menge  
hat.

Es ist ein Specificum zur Verstopffung und  
Härtigkeit des Milches, und treibet den monatli-  
chen Fluß.

Die Dosis ist ℥iv. und soll man dessen Gebrauch  
4. oder 5. Tage continuiren, wenn sonst der mo-  
natliche Fluß kommen will. Querc. Pharm. Relt.

N. Man kan daraus auch einen Extract machen.

#### 148. Ein anders.

Nimm ein Milch von einem Kinde

Kraut von Hirschzunge

Klein Milchkraut, Ceterach.

Milch-Trost, Milzarella, jed. ℥j.

Blumen vom Ginster p. ij.

Fahrenkrautwurzel ℥℔.

Rinde von Capperwurzel

Rinde von Tamarisken

Eschen, jed. ℥℔.

Koche es in Milch-Wattig von Ziegen in einem  
Diplomate, colir es, und koche es mit Zucker zu ei-  
nes Syrops Dicke. Oder man kan zu jeder Dosi  
thun

des Syropi Splenet. Sulzbergeri ℥i.

Es beliebt, dienet auch die Essent. Splen. liquid.  
dazu zu thun.

Man könnte auch mit der aufgetrockneten Milch  
und obigen Speciebus ein Infusum bereiten.

#### 149. Decoctum ad sputum san- guinis.

Im Blutspenen, Willisi.

Nimm von dreyerley Gattungen Santelholz, je-  
der ℥vj.

Hierüber gies Brunnenwasser ℥viij. Laß es 12.  
Stunden lang stehen, dann koche es, biß ein Drit-  
tel eingesotten hat, thue alsdann darein

der Kräuter von Hufstättich, Frauenhaar,  
Mausohrlein,

Ehrenpreis

Blumen von St. Johanneskraut, jed.  
℥ij.

Saamen von Fenchel ℥vj.

geschabtes Eukholz ℥℔.

Weinbeerlein ℥℔.

Koche es biß auf ℥ij. colire und filtrire es.

#### 150. Ein anderes, Zwölfferi Spe- cies antiphthificæ genannt.

Nimm der Wurzeln von Sauerampfer

groß Klettenkraut,

Klapperrosen

Fünffingerkraut

Klein Wegerich,

Tormentill, jed. ℥i.

wilden Wegwarten ℥iij.

Kräuter von Sunreben, Schafftheu

Klein Wegerich,

Wurzelkraut

Herrgottesbartlein

Heidnisch Bundkraut, jed.  
Miß.

Blumen von rothen Rosen

Königskerzen, jed. ℥ij.

Klapperrosen Miß.

Heidelbeere ℥℔.

Köpfe von weißen Mohn mit dem Saag

men num. v.

roth Santelholz geraspelt ℥vj.

auserlesenen Mastix

Weyrauch, jed. ℥iij.

Zerschneide und zerstoße alles gröblich, und hebe  
es auf zum Gebrauch. Wann man es nöthig hat,  
so kocht man es mit genugsamen Wasser ab biß ℥vj.

übrig bleiben, welche sodann clarificirt werden;  
darein man, wann es noch siedheiß ist, rühret

Conserv von rothen Rosen ℥iij.

Klapperrosen ℥iij.

Wegwartenblumen

℥i.

Bitriol-Spiritus, 15. biß 20. Tropffen.

Diß läßt man etliche Stunden lang in der Dige

stion

stion

stion stehen, dann seihet mans durch, und thut noch hinein

Corallen-Syrup ℥ij. oder ℥ij.

Dieser Trank ist anhaltend und ausheilend in der Schwind- und Lungensucht, Blutspen und rothen Ruhr.

### I 51. Ein anderer, Sorbait.

Nimm Kräuter von Rauten, Sinau  
Iffopen, Frauenhaar  
Mausohrlein, Salbey  
Widerthyon, Lungenkraut  
Hustlatick  
Hirschzungen, jed. Mß.

der Rinde von Hollunderbaum

Rhaponticka, Rhabarbara

Wolfsleber, jedes ʒj.

Zerschneide alles gröblich, und zur Zeit des Gebrauchs koche es mit Zuthung Schweinenschmalzes ʒij.

in Bier ʒ. Maas, und laß eine halbe Maas einsteden. Davon gibt man ein halbes Nösel auf einmahl, und hält so lange damit an, bis der Blutauswurf und alle Gefahr der Schwindsucht verschwunden ist.

### I 52. Ein anderer, Viennens.

Nimm des Krauts von Schafgarben mit der rothen Blüthe ʒix.

Tormentill mit der Wurzel

Herrgottsbartlein mit der Wurzel,

Begerich,

Heidnisch Wundkraut,

Blumen von rothen Rosen, jed. ʒiij.

Zerschneide und mische es zum Gebrauch.

### I 53. Decoctum ad strumas, Bat. Wider die Kröpffe.

Nimm Ruprechtskraut, Bachbungen, jed. Mij.

taube Nessel Mvj.

Süßholz, Anis, jed. ʒj.

Rosmen ʒiv. Sennesblätter ʒij.

wilden Safran ʒij.

Leichenschwamm ʒvj.

Koche es mit Brunnenwasser ℥viij. bis zur Helfte ab. Davon triekt man ʒij. bis ʒiv. dreymahl des Tags, und leget außserlich das Unguentum digitalis darauf.

Ist ein bewährtes Mittel, das seines gleichen nicht hat.

### I 54. Decoctum Theiforme. Species zum teutschen Thee.

Nimm Betonien, Salbey, von jeden ʒiij.

Ehrenpreis, Hirschzungen

Sunreben, Hustlatick

Apostemkraut, jed. ʒij.

Zerschneide es gröblich.

### I 55. Ein anderer.

Nimm Obergemeng, Betonien

Maaslieben, Salbey

Lungenkraut, Ehrenpreis

Edelleberkraut, Sunreben

Hirschzungen, Welsch Bibernell

Hustlatick

Blumen von Klapperrosen, jed. Mj.

Mische es, und gebrauche es in fließenden Catarrhea mit Husten, rauhen und heisern Hals, auch andera dergleichen Brust-Beschwerungen; wo bey es auch das Geblüt von Schärfe reiniget.

### I 56. Ein anderer Dispensat. Brandenburgic.

Nimm des Krauts von Canicel, Beyfuß

Wintergrün

Waldmangold

Maurrauten

Ehrenpreis

Obergemeng

Sunreben

Salbey, Begerich

Betonien

Melissen, jed. Mj.

der Blumen von Römischen Chamillen

Rosmarin, jed. p. ij.

Wurzeln von Carsaparill, China,

Süßholz, groß Klettend

Begwarten, jed. ʒß.

Sassafrasholz,

Citronenschelfen, jed. ʒij.

Anis, Fenchel und Coriander, jed. ʒj.

Zerschneide und zerstoffe es klein und mische es.

Dieser Thee ist in Blehungen, Mutter-Beschwerungen, Verstopfung des Urins, innerlichen Verletzungen, Verschleimungen, und Schärfe der Säfte, gut, auflösend, erweichend und ausheilend.

### I 57. Decoctum ad tussim, Bat.

Nimm der Blätter von Hundszunge Miv.

Iffopen, Frauenhaar

Hustlatick, jed. Mj.

Süßholz, Anis, jed. ʒvj.

Koche es in Gerstenwasser ℥vj. bis auf ℥iv. ein ʒ zu der Colatur thue

Candirten Zucker, so viel genug ist.

Man gibt ʒiv. drey bis viermahl des Tags über.

### I 58. Ein anderer dergleichen.

Nimm Mantwurzel ʒi. Süßholz ʒij.

Blätter von Hustlatick,

Apostemkraut, jed. Mij.

auf die Letzte thue hinzu Anis ʒß. Koche es in Gerstenwasser, so viel genug ist, bis auf ℥iij. diese colira,

thue darein

Syrup von blauen Beilgen ʒij.

Iffopen,

Brusi-beeren, jed. ʒj.

Saffran in ein Bündlein gebunden ʒß.

Mische es, gibts wie oben.

### I 59. Ein anderer in schwindsuchtigen Husten.

Nimm China-Wurzel klein geschnitten ʒi.

darüber gieß Gerstenwasser ℥vj. thue dazu

Krauter von Sunreben Miv.

Hustlatick, Frauenhaar, jed. Mij.

Rosinen

Rosinen, Datteln, jed. ℥ij.  
 Koche es, bis ein Drittheil eingelotten ist: zu der  
 Colatur thue Candirten Zucker ℥ij. clarificire es,  
 und gibs wie die vorigen.

### 160. Decoct. vulnerarium, Wunden = heilender Tranck.

Nimm der Wurzel von Tormentill  
 beeden Consoliden, jed. ℥ß.  
 Kräuter von Canickel, Waldmangold,  
 Eisenhart, Sinau  
 Wintergrün, Ruprechts-  
 Kraut, jed. Mß.  
 Blumen von Königsferzen  
 Johanniskraut  
 klein Tausendgüldenkraut,  
 jed. p. j.  
 gereinigte und getrocknete Flußkrebs-  
 num. ij.

Mumien ℥ij.  
 Laß es 2. Tage lang in weissen Wein und  
 Ehrenpreiswasser, jed. ℥ij.  
 in einem Circulir = Gefäß bey der Wärme eines  
 Dampf = Bades weichen, hernach drücke es aus;  
 feihe es durch die Manicam Hippocratis, und wü-  
 rze es mit ein wenig Zimmet; gib davon ℥ij. bis ℥ijj.  
 auf einmal. Wem es beliebet, der kan es mit weis-  
 sen Zucker oder  
 des Fernelii Wallwurz = Syrup q. l.  
 versüßen.

### 161. Ein anderer, Viennens.

Nimm des Krauts von Canickel, Sinau,  
 Baum = Moos,  
 Wallwurz,  
 Durchwachs,  
 Wegerich,  
 Johanniskraut mit den  
 Blumen,  
 Odermennig,  
 Welsch Vinellen,  
 gülden Günsel,  
 Eiternessel,  
 Heidnisch Wundkraut,  
 jed. ℥j.

der Wurzel von Tormentill, Wallwurz,  
 Rhapontick, jed. ℥ß.  
 Beschneide alles und hebe es auf zum Gebrauch.

### 162. Ein anderer dergleichen, Württembergens.

Nimm der Wurzeln von Allant, Beinwelle  
 Tormentill,  
 Schwalbenwurz, jed.  
 ℥ß.  
 Süßholz ℥vj.  
 Kräuter von Sinau, Canickel  
 Wegerich  
 Mäusohrlein, Johanniskr.  
 Odermennig,  
 Welsch Vinellen  
 gülden Günsel,  
 Heidnisch Wundkraut  
 Blumen von Maßlieben, jed. ℥ß.  
 Fenchelsaamen ℥vj.

Beschneide und hebe es auf zum Gebrauch.

### 163. Noch ein anderer, Batei.

Nimm Carlaparill ℥ij. Chinawurz ℥ß.  
 Kräuter von gülden Günsel  
 Mäusohrlein  
 Ehrenpreis, jed. Miß.  
 Sinau Mj.

Rosinlein ℥vj.  
 übergieß und koche es mit Brunnenwasser, so viel  
 genug ist, bis ℥iv. übrig bleiben; diese colire und  
 thue darein weissen Candiszucker ℥iv. clarificire es,  
 und gib davon ℥vj. drey mahl des Tages.

### 164. Ein anderer, desselben.

Nimm der obersten Spiglein von Johanniskraut  
 Ehrenpreis, männ- und weibl.  
 Wintergrün,  
 Odermennig, jed. Mj.  
 Wurzel von China, Beinwelle,  
 weiß Santelholz, Griechholz, jed. ℥j.  
 zerschnittene Datteln num. xxx.  
 Süßholz ℥ib.

Dieses laß 12. Stunden lang mit Kalchwasser q. l.  
 übergossen stehen, koche es ab, bis ℥v. übrig bleiben;  
 diese colire und thue darein  
 des Syrops von Mäusohrlein

Suntreven = afft, jed. ℥ij.  
 Behalt es an einem kühlen Ort. Man gibt da-  
 von ℥iv.  
 Dieser Wund = Tranck ist absonderlich heilsam  
 in Verschwürungen der Nieren und Lenden.

### 165. Noch ein anderer.

Nimm der Kräuter von Akeleyen  
 Beyfuß  
 rothe Maßlieben  
 weiße Maßlieben  
 Braunwurz  
 Johanniskraut, jed. Mj.  
 Jssop  
 Calben  
 Rosmarin  
 Raute, jed. Mß.  
 Lavendelblumen Mß.

Koche es in l. q. Weins bis zum dritten Theil.  
 Davon Morgens einen Trunk genossen.

Weil wir nicht gewillet ein adwärdliches Ca-  
 pitel von den äußerlichen Decoctis zu verassen, so  
 setzen wir derselben etliche, die in gemeinen Zufällen  
 gebräuchlich, und oft bewährt befunden worden;  
 hier bey. Und ob gleich nicht selbe allezeit in Apo-  
 thecken fertig müssen gehalten werden; so haben wir  
 dennoch dem nothleidenden Nächsten damit an die  
 Hand gehen wollen, damit in dergleichen vorfallenden  
 Begebenheiten er ihme selbst einen Rath suchen  
 und verschaffen möge.

Folgen etliche andere Decocta äußerlich zu ge-  
 brauchen.

- 1 Decoctum für das Haupt.
- 2 Ein anders zur Bähung desselben.
- 3 Ein anders dergleichen.
- 4 Die Haare wachsend zu machen.
- 5 In gesalzenen Augen = Flüßen.
- 6 Ein anders.
- 7 Zu faulen Zahnfleisch.
- 8 Ein

¶ n 3

8 Ein

- 8 Ein anders.  
 9 Ein anders des Churfürsten von S.  
 10 Ein anders zu dergleichen Zufällen.  
 11 Ein anders die Zähne zu befestigen.  
 12 Im Anfang und Wachsthum der Bräune.  
 13 Im Abnehmen der Bräune.  
 14 Zur Bähung des Magens.  
 15 Leibs.  
 16 In Steinschmerzen.  
 17 In verstopfter Monatszeit.  
 18 In schmerzhafter Goldader.  
 19 In Milchwehe.  
 20 In Zipperlein etc.  
 21 In Scorbutischen Glieder-Reissen.  
 22 Zu erfrorenen Gliedern.  
 23 In Nasen-Geschwür.  
 24 In unreinen faulen Schäden etc.  
 25 Zum anfangenden heißen und kalten Brand.  
 26 Ein anders der Württenberger.  
 27 Ein anders Heslingii.  
 28 Ein anders, Decoctum nigrum genannt.  
 29 Ein anders dergleichen der Wiener.  
 30 Wider den Krebs.  
 31 Ein anderes alle Krebsse zu heilen.

### 1. Decoctum cephalicum. In Haupt-Schmerzen von einem harten Fall.

Nimm Kraut von Gottes-Gnad Mij.  
 Arabischen Stöchas Mij.  
 Lachentknolauch  
 Tag- und Nacht,  
 Blüthe von Hollunder, von jed. Mj.  
 Pulver von Beyrauch ziiß.  
 gelben Alstein Zi.  
 Teufels Dreck ziiß.  
 Benzoin ziiß.

zerschneide, zerstoße und koche es in Wein Mens. j. und Essig ein Achtel-Maas, einer viertel Stunde lang. Seihe es so dann durch, und neße darinnen vierfach zusammengelegte Tücher, drücke sie wieder aus und lege sie fein warm und oft auf das hinter Haupt.

### 2. Decoct. pro fomentatione Capitis.

#### Zur Bähung des Hauptes.

Nimm das Kraut und der obersten Spitzlein von Betonien, Isoppen, Lavendel, Majoran, Wohlgemuth, Rosmarin, Rauten, Salbey, Quendel, Blumen von Chamillen, Steinklee, Rosen, Hollunder, Lorbeerblätter, von jeden Zi. Salmiak zß.

Zerschneide und zerstoße alles, was sich gehöret, hebe es auf zum Gebrauch; fülle davon ein oder mehr leinene Säcklein, koche es in Wein und lege es wohl ausgedrückt und warm über.

Dienet in Verletzungen des Hauptes, die Geschwulst zu zertheilen, Schmerzen zu lindern, und die Theile desselben zu stärken und zu verwahren.

### 3. Ein anderes Decoct. das Haupt zu bähnen.

Nimm Blätter von Salbey, Himmelschlüssel, Chamillen-Blumen, jed. Miv. Pöonien-wurz zvj.

Koche es in Brunnenwasser, so viel genug ist, bis auf  $\frac{1}{2}$  ab; gieß es ab, zum Gebrauch.

Hiermit soll alle Morgen einer Stunde lang der Kopf gebähnet werden. Es stärket das Haupt in Schwachheiten oder Schlagflüssen desselben.

### 4. Decoct. crinificum.

#### Das Haar wachsend zu machen.

Nimm Blätter von Gartheil Mij. Gum. Ladan. Zi.

Bären-Schmalz ziiß. Honig ziv.

Koche es zusammen in Spanischen Wein  $\frac{1}{2}$  und laß ein Drittheil einsieden; gegen das Ende thue dazu Muscatnüsse Zi.

Blüthe ziiß.

Negelein zj.

Seihe es ab, und bäh denjenigen Ort, wo Haare wachsen sollen, eine Stunde lang, hernach schmiebre es mit einer Haar-Salbe.

### 5. Decoct. in defluxionibus salis ad oculos, Zu den salzigten Augen-Flüssen.

Nimm der rothen Rosen bereiteten Tuten

gelber Mirobolanen, jed. Zi.

Pulverisir alles subtil; thue es in ein Tüchlein, das man es in folgendes Decoct hängen kan.

Nimm der destill. Wasser von Rosen

Fenchel, jed. q. l.

darinn laß aufwallen

rothe Rosen p. iß.

Fenchelsaamen zj.

Blumen von Augentrost p. ij.

Infundir in der Colatur ziiß. besagtes Tüchlein.

In den Augenflüssen, wenn einem nemlich die Augen wehe thun, leget man besagtes Tüchlein, das man mit dem Decocto immer an einem warmen Orte soll stehen lassen; auf die Augen.

### 6. Decoct. zu bresshaften Augen.

Nimm Gallisen-Stein (Vitrioli albi) zv.

ganzen Orientalischen Safran Gr. vj.

hierüber geuß

Brunnenwasser  $\frac{1}{2}$  Mij.

Laß es sieden, bis ohngefehr ein Quart eingefotten, hebe es ab; colir es per filtrum, halte es in einem Kömlein, darzu thue

klein zerschnittenen Campher zv.

Binde erstlich ein Tüchlein darüber, darnach ein Pflaster, und stelle es an einen temperirten Ort, heb es auf zum Gebrauch.

Wenn du jemanden hievon etwas geben willst, so schüttle es gar wohl durcheinander, und damit der Campher nicht heraußer gehe, sal das Tüchlein auf dem Glase allzeit verbunden bleiben. Mit diesem Wasser bestreiche die bösen Augen mit dem eingetauchten Goldfinger gar oft. Und ob es gleich etwas beisset, so achte desselben gar nicht, sondern

der treuge das Auge ab, und streich anders dar-  
ein, biß daß es besser worden. Ex MSS. Avi mei,  
D. Jonæ Danielis Colchivitii.

N. Was ich gutes damit verrichte, mag ich nicht  
anführen; der es gebrauchen wird, derselbe wird  
seinen Ruhm erfahren.

### 7. Decoct. zu faulem Zahnfleisch.

Nimm Granat-Rinden  
Sumach  
Granat-Blütche  
rothe Rosen, jed. ʒß.  
Kleiner Weinbeerlein ʒj.  
der Blätter von Simgrün  
Blumen von Ageleyen  
Sipfel von Brombeeren, jed. Mj.  
Myrrhen  
Muscatenblüh, jed. ʒj.  
Alantwurzel ʒij.

Koche es in gestülten Brunnenwasser q. s. halb ein.

Nimm Colaturam, thue dazu  
Rosen-Honig ʒij.  
Löffelkraut-Safft ʒß.  
gebramten Alaun ʒij.

M. zum Mundwaschen.

### 8. Ein anders wider das Zahnwehe, D. D. Segleri.

ʒ. Der Blumen von rothen Rosen  
Granaten, jed. Mß.  
Salbey p. i.  
Wurzel von Bertram  
Natterwurz ʒij.

Granatschalen  
Sabackblätter, jed. ʒj.  
Granatblütche Mß.  
Eypressen-Nüsse ʒiß.  
Galläpfel Num. iij.  
rohen Alaun ʒvj.

Zerstoß und Koch es im halben Theil Wasser und  
destillirten Essige.

### 9. Ein anders, des Thur-Fürsten von Sachsen.

Nimm geraspelt Hirschhorn ʒij. rohe rothe Co-  
rallen ʒj. Granatenblüh, Mastix, jed.  
ʒß. Alaun ʒß. Rosmarin, p. vj. Klein  
Salbey, p. ij. Dosten p. i.

Starken weissen Wein ʒxv. Koche es zusammen  
ab, biß ein Drittel davon eingefotten ist.

### 10. Ein anders in dergleichen Zu- falle.

Nimm Wurzel von Mengelwurz ʒß.  
Tormentill ʒij.  
geraspelt Holz vom Buchsbaume ʒiß.  
rothe Rosen Mj.  
Eisenkraut Mß.

Koche es im halben Theil Wasser und halben Theil  
destillirten Essiges. M. zum Mundwaschen.

Oder:

Nimm Mengelwurz ʒß.  
Bertramwurz  
weisser Bilsentwurz  
Flor. Beilgenwurz, jed. ʒij.  
Cassafraß-Holz ʒiß.

der Blätter von Mäusohrlein Mj.  
der Blumen von Römischen Chamillen  
Quendel  
Dosten  
rothen Rosen, jed. p. ij.

Gewürz-Neglein ʒj.

Koche es entweder in Bier oder gemeinem Wasser  
sehr stark biß auf den dritten Theil ein.

Nimm der Colatur ʒij. thue darzu  
Alaun ʒß. oder ʒi.  
M. zum Mund auswaschen.

### 11. Ein anderes die Zähne zu be- festigen.

Nimm rothe Rosen  
Begrüßblätter  
Ehrenpreis, jed. Mß.  
Myrtillen  
Sumach, jed. ʒj.  
Eypressen-Nüsse ʒij.  
Gallus  
Schalen von Granaten ʒß.  
Wurzel von wilden Pflaumen  
Brombeeren, jed. p. ij.

Alaun  
Mastix  
Weyrauch, jed. ʒj.

Zerstoßen, Koche in rothen Brandtwein ʒij. biß  
zum dritten Theil, und wasche die Zähne damit.

### 12. Decoct. im Anfang und Wachs- thum der Bräune.

ʒ. Der Blätter von Salbey Mj.  
der Blumen von Lavendel Mj.

Koche es in l. q. Wein ein, biß ʒvj. colir es auch;  
füge bey

Rob. Diamor. ʒj.  
Dianuc. ʒiß.  
Salpeter Schäußelein (Lsp. Prunell.) ʒj.  
rohen Alaun ʒj.

M. zum Mund auswaschen.

### 13. Ein anderes im Abnehmen der Bräune.

Nimm der Kräuter von Zapfenkraut  
runder Osterlucey  
Dosten, jed. Mß.  
Kleien in einem Tüchlein gebund. ʒij.  
der Blumen von Lindenblühe  
gelben Steinklee  
Lavendel, jed. Mß.  
Saamen von Fein  
scenu græco, jed. ʒiß.

Koche es in l. q. Gerstenwassers biß ʒvj.

Der Colatur füge bey  
Salpeter-Küchlein  
Salis Armoniaci ʒß.  
Eyrup von Foyppen ʒß.  
Süßen Holz ʒij.

M. zum Mund waschen.

### 14. Ein anderes für den Magen.

Nimm Blätter von Bermuth, Münze, jed. Mj.  
Muscateblüh zerstoßen, ʒij.

Fülle es in ein Säcklein und tunke es ein in Ro-  
sen-Essig, drücke es aus und lege es warm auf die  
N n 3

Gegend des Magens; wiederhole es alle 4. Stunden.

Dienet in Erbrechen und krampflichten Schmerzen des Magens, im Durchlauff und übermäßigen Purgiren.

### 15. Ein anderes den Leib zu bähnen.

Nimm Blumen von Hopfen ℥j. gemeine Chamillen, Schafgarben mit dem Kraut, Lavendel,

Kräuter von Hopfen, Rosmarin, Quendel, Weiderich, Rheinfahnen, Majoran, Steinklee, Deamenten, Wohlgemuth, Saturey, Traubenkraut, jed. ℥ij.

Zerschneide und mische es zusammen, koche es mit Wein, wie die vorigen, und bähne damit den Leib und Gliedmassen, wo eine Geschwulst und Schmerzen vorhanden ist.

### 16. Decoct. pro fotu ad calculum.

Bähungs-Decoct. in Stein-Schmerzen.

Nimm Blätter von Hünerdarm Mjv. Eibisch, Beilgen, Käspappeln, Tag und Nacht, jed. Mij.

Körbelkraut, Blumen von Chamillen, Hollunder, jed. Mij.

Saamen von Lein ℥iv. Dill ℥ij.

Koche es in gehöriger Quantität Wasser zu einer Bähung.

### 17. Decoct. pro fotu, emmenagogum.

Bähung in verstopfter und schmerzhafter Monatszeit.

Nimm Blätter von Beyfuß, Metterkraut, jed. Mij.

Poley Mij. Feldmünz,

Blumen von Chamillen, jed. Mij.

Schweinsbrod-Wurzel ℥ij. blaue Lilgenwurz ℥iv.

weiß Lilgenwurz ℥ij.

Wacholderbeer, Dill-Saamen, jed. ℥ij.

Koche es mit genugsamen Wasser ab, seihe es durch. Es dienet auch in den Colic-Schmerzen.

### 18. Decoct. pro fotu hæmorrhoidali.

Zur Bähung in der schmerzhaften Gold-Ader.

Nimm Wurzeln und Blätter von Braunwurz, Wasser-Betonica, jed. Mij.

Blätter von Leinkraut, Holder,

Gardkraut, Bullkraut,

jed. Mij.

Käspappeln, Beilgen, jed. Miß.

Lein-Saamen ℥iv.

Koche es mit genugsamen Wasser, bis alles Breiweich worden, seihe es ab und lege es mit dareingelegten Tüchlein auf.

### 19. Decoctum spleneticum pro fotu, Bähung zum Milzwehe.

Nimm Wurzel von Zaunrüben, Eibisch, Peterzilgen, jed. ℥ij.

Blätter von Steinklee, Tamariskensbaum, Odermeng, Käspappeln,

Chamillen, jedes Mj.

Saamen von Lein ℥iv. Römischen Kümmel ℥ij.

Blumen von weißen Lilgen, Pappelrosen, Chamillen, Dill, jed. p. ij.

Koche es mit genugsamen Wasser bis auf ℥ij. ab; lezlich thue hinzu weissen Wein, und Essig, jed. ℥ij. seihe es ab und schlage es mit dareingelegten 4.fachen Tüchern über die verhärtete und schmerzhaftete Milz.

### 20. Decoct. pro fotu arthritico. Bähung im Zipperlein oder Glieder-Reissen.

Nimm Kräuter von Salbey, Rosmarin, Beyfuß, die Epithlein von Johanniskraut, gemeine Chamillen, Wermuth, jed. Mjv. schwarzes Salz Mij.

Koche es in Wasser ℥xxvj. bis auf ℥xvj. ab. Seihe es zur Bähung.

### 21. Decoct. pro fotu scorbutico. In Scorbutischen Glieder-Reissen.

Nimm Beyfuß, Johanniskraut, beyderley Löselkraut, Schlagkräutlein, jed. Mij. gemeinen und Römischen Wermuth, jed. Miv.

Rosmarin, Mij. Meerrettig ℥iv.

Koche es mit Wasser zu einer Bähung.

### 22. Decoct. ad perniones, Senneri. Zu erfrorenen Gliedern.

Nimm weissen Wein ℥j. Alaun ℥j.

Lasse es mit einander auffieden und wasche den leidenden Theil damit.

### 23. Decoct. ad Ozænam ex Lue Venerea. In Französischen Nasen-Geschwür.

Nimm Blätter von Wegewich, Sunreben, Schafftheu, Waußhörlin, Bruchkraut, jed. Mj.

Granatenblüh und Granatenschelken, jed. ℥ij.

Matterwurz, rothen Alaun, jed. ℥j.

geraspelt Franzosenholz ℥ij.

Zerschneide, zerstoße und koche es in gemeinen Wasser, so viel genug ist; In der Colatur lasse zergehen Rosen-Honig ℥ij.

Dieses wird entweder in die Nase hinaufgezo-gen oder hineingesprüht.

24. Deco&. pro ulceribus for-  
didis, Poterii.In unreinen faulen Schäden und  
Geschwären.

Nimm Eichenlaub, Gauchheil und Begerichs  
Blätter, jed. Mj. runde Osterlucey-  
wurz ʒi.

Wacholderbeer, Chamillen, jed. p. j.  
Hohen Alaun, ʒij.

Koche diese Sachen ein wenig mit Lösch-Wasser,  
so viel genug ist, und wasche die faulen Schäden  
oder Geschwüre damit aus.

25. Ein Deco&. zum anfangenden  
heissen und kalten Brande.

Nimm der Wurzel von Osterlucey  
Schwalbenwurzel ʒi ʒß.

der Blätter von Eichen  
Wermuth, jed. Mj.  
Kauten  
Scordien  
Feig-Bohnen  
Wacholderbeeren ʒi Mß.

Myrrhen

Aloes, jed. ʒiij.  
gemein-oder Meer-Sa; ʒi.

Kupferwasser  
rohen Weinstein, jed. ʒß.  
der Wasser von Endivien

Wegerig

Weine-ßig, jed. ʒviij.

weißen Wein oder gemeiner Laugen ʒiij.

Zerschneide und zerstoß alles gröbliet, koche es  
miteinander, und colir es.

Denn thue zur Colatur folgendes:

Brandtwein ʒij.

Campher ʒij.

Mische es wohl.

N. Mit dem Deco&to soll der Chirurgus den  
franken Theil vorher waschen: denn Ungv.  
Agypt. und nach diesem das Deco&. in einem  
Epithema:e überlegen.

Es widerstehet nicht nur der Fäulung und dem  
Verderben, sondern löschet auch die widernatur-  
liche Hitze, und verzehret die dorthin gestoffene  
Feuchtigkeiten.

N. Wenn aber die Feuchtigkeiten gar zu stark  
dahin fließen, so kan folgendes Defensiv 3. Finger  
breit appliciret, und alle Tage zweymal erneuert  
werden.

Nimm Gersten-Mehl ʒij.

Alemnischen Boli ʒi.

unzeitige Galläpfel

Cypressen-Nusse

Granatenschalen, jed. ʒi.

M. mit Oxymelle zum Defensiv-Pflaster.

## 26. Deco&amp;. ad gangrænam.

## Ein anders, Wurtenbergens.

Nimm Kräuter von Schafgarben, Wermuth,  
jed. ʒvi.

Lachenknoblauch, Salbey,

Isoppen, Kauten

Blumen von Hollunder, Johanniskraut,  
jed. ʒß.

rothen Rosen ʒi.

Myrrhen ʒvi. Aloes, stinkend Alsand,  
jed. ʒß.

Silberglett ʒvi.

Zerschneiden und zerstoßen verwahre es zum Ge-  
brauch.

Diese Species sind nicht allein im heissen und  
schon angefesten kalten Brand; sondern auch an-  
dern heftigen Entzündungen, so von Quetschun-  
gen, Stößen u. entstanden, und schon brand-  
artig werden wollen, dienlich und ersprießlich.  
Zur Zeit des Gebrauchs koche man sie mit Kalch-  
Wasser ʒi. und

Wein-Essig ʒiij. ab, und schlägt es mit  
4. fachen darein getunten Luchern, alle 2. oder  
3. Stunden warm über; zuvor aber kan man noch  
darzu gießen.

Spirit. Vin. camphorat ʒiv. vj.

27. Ein anderes bewährtes wider  
allen kalten Brand, weß Geschlechts er  
auch seye, Deco&um album Heslin-  
gii genannt.

R. Bleyweiß

Silberglett, jed. ʒij.

gebrannten Alaun ʒi.

Alles klein zerstoßen. Wische es, und habe es alle  
zeit in Vorrath bey dir, denn es verdirbet nicht.

R. Alsdenn zweymal durch die Asche gegossene  
scharfe Laugen ʒiij. und guten scharfen Essig auch  
so viel. Wische es in einem viermässigen Hasen,  
setze es übers Feuer, und laß siedenz; wenn es siedet,  
so hebe es alsdenn vom Feuer, und rühre voriges  
Pulver alles hinein, mit einem hölzernen Spatel,  
so wird es weiß wie Milch, und so es aufsteiget und  
über lauffen will, so rühre wacker darein, so wird  
sich setzen: alsdenn setze es noch einmal über das  
Feuer, und laß noch einen Wall thun, und wenn  
es im Wallen steigen will, so heb es geschwind  
vom Feuer, damit es nicht überlaufft; so ist es be-  
reitet.

Darinn neße also warme leinene Tücher, und so  
warm man selbige in der blossen Hand halten und  
leiden kan, also warm soll man sie um den kalten  
Brand schlagen. Und das soll man alle vier  
Stunden thun, allemal wohl warm gemacht,  
und wenn sich das schwere Pulver an den Boden  
gesetzt, soll man es wohl umrühren, daß sich das  
Pulver auch an die Tücher hänge; und alsdenn  
allzeit wohl warm appliciret, so wird der Patient  
nechst GOTT in 24. Stunden glücklich curiret.

Wenn nun obiges also verbraucht, so applicire  
folgende Salbe:

R. Frische Butter, wie sie aus dem Butterfasse  
kommt, drücke die Milch ein wenig aus, derseiben  
nimm ʒi ʒß. thue dazu

Arsenici flavi pulverisati ʒij.

Mische es wohl, damit bestreiche mit einem hölzern-  
nen Spatel den kalten Brand, oder alt-aufgebros-  
chene Rothlauff, Schäden, um und um die Lö-  
cher, und lege das Emplastrum sticticum Crollii dar-  
über. Und also verbinde den Schaden drey Tage  
lang nacheinander, so wird der kalte Brand gestil-  
let. Denselben heile alsdenn vollends mit dem  
Oleo Antimonii saccharato.

N. Im Anfange, da der Brand noch nicht sehr  
überhand nimmt, dienet auch auf Gutbefinden  
Agricolæ folgendes überzuschlagen:

Nimm

Nimm der stärcksten Laugen ℥ij.

In derselben Koche

Wurzel von Schlangemord

Schwalbenwurz

Scordien, jed. Mj.

Gepulverisirten Schwefel ein wenig.

Colir es, und thue dazu

Olei oder Spir. Salis ein wenig.

M. und schlage es warm über, es wird den Brand gewaltig ausziehen.

### 28. Ein anders dergleichen, Decoct. nigrum genannt.

Nimm Wurzel von Tormentill ℥ij.

Kräuter von Egelbaum, Weinrauten,

Lachenknoblauch, Salbey

Wermuth

Eichenlaub, von jeden zvj.

Granatenschelffen,

Gallus-Aepffel, jed. ℥iij.

rohen gemeinen Alaun ℥iv.

Kupferwasser ℥ij. Grünspan,

rothen rohen Weinstein, jed. ℥i.

Mische es wie gehörig, und hebe es auf zum Gebrauch.

Von diesen Species nimmt man zvj. zu ℥ij. Wasser und ℥ij. Wein: thut auch nach Beschaffenheit der Umstände und Intention des Chirurgi noch etwas von Spirit. Vini darein.

### 29. Ein anders dergleichen, Viennens.

Nimm rohen Alaun ℥ij. Kupferwasser ℥ij.

Gallusapfel ℥iv. Grünspan, weissen

Weinstein, jed. ℥ij.

Mische und zur Zeit des Gebrauchs koche es mit Wein Essig ℥viij. bis zur Helfte ab,

thue darzu Spirit. Vin. rectificatill. ℥ij.

Dieses, und das vorhergehende, dienen zur Austrocknungen alter fließender Schäden, so tief eingefressen haben, und brandigt aussehen.

### 30. Decoct. pro fotu ad Cancrum. Bähung wider den Krebs.

Nimm Tormentillwurzel ℥ij. Ehrenpreß Weib-

lein (Elatine) Mij. Bullkraut, Wege-

rich, Odermennig, jed. Mij. Geißblatt,

Wpstemkraut; der obersten Herzlein von

Brombeer, Pferd-Wadel, jedes Mj.

rothe Rosen Mj. Granatenblüh Mij.

gemein Alaun ℥i.

Koche es in Lösch-Wasser, so viel nöthig ist, ab bis auf ℥v. solche colire, und thue dazu

rothen strengen Wein ℥iv.

des ausgepressten Nachtschatten- und Haus-

wurz-Safft, jed. ℥iij.

Mische es zum Gebrauch.

Es wehret den um sich fressenden Krebs, und heilet denselben, stillt anbey die Schmerzen.

### 31. Ein anderes, alle Krebsse und andre faulende Schäden damit zu heilen.

℞. Des besten Zuckers ℥iij.

Runde Osterluceywurz ℥ij.

Schneide sie in Scheiben, schneide die Schalen

davon ab, und wasche solche drey- oder viermal in weissen Wein ab.

Hernach nimm 1. Maas des besten weissen Weins, thue das vorige hinein, verlutir es im Geschirr wohl, damit der Spiritus nicht ausdampfe. Laß denn gar gelinde kochen, bis der dritte Theil davon consumiret. Denn nimm es vom Feuer. Und, so es kalt worden, so seige und presse es wohl hart, damit alle Kräfte daraus kommen, alsdenn behalt es zum Gebrauch.

Derselbe ist dieser: Von diesem Liquore wärme auf einer Blut-Pfannen, denn tunke zarte Tüchlein darein, und wasche den schmerzhaften Ort damit, auch 3. oder 4. Finger breit um die Inflammation her; denn lege ein Pflaster darüber, und über das Pflaster lege noch ein doppeltes in diesem Liquore eingetunktetes Tüchlein, und dieses repetire alle 6 Stunden. Und wenn du siehest, daß sich ein Eirkel zwischen dem guten und bösen Fleische aufwirft, welches ein Zeichen der Separation der Gangrana ist, so nimm nach und nach das böse Fleisch hinweg, und continuir also bis zur gänzlichen Heilung.

Dieser Liquor heilet auch alle alte faule Geschwäre, Geschwulst an Gliedern und Spann-Adern, alte Wunden, sie seyn wie sie wollen. Auch alle Quetschungen, durch stossen, werfen oder fallen verursacht.

Wer mehr Decocta begehret, der lese Querc. Pharm. Keltic. Beckern, Poterium und andere.

### Das L. Capitel.

#### Von den Eclegmatis, Lohoch und Linctibus.

Dieses Mittel hat seinen Namen von der Art, dasselbe zu gebrauchen, erhalten. Bey den Arabern heißet es Loch. Die Griechen nennen es *ελεγμα*, vom *ελεγω*, lambo, ich lecke; die Lateiner heißes es Linctum. Alle also vom Lecken; weil es allmählig herunter gelassen wird. Die Materie zu diesen reichen die Brust-Arzhneyen dar, nemlichen die Pulver, Conserv. Schleim, Syrupen, Decoct, Honig, &c.

Die Art selbe zu bereiten:

℞. Saugliche Pulver, Früchte, Arabischen Gummi, Tragant, Eßholz, Safft, Stärck-Mehl, &c. incorporirs (in einem hölzernen Mörsel) mit Honig, Syrup, Schleim, einem Decoct, und dergleichen flebrichten Säfften q. l. bis sie recht m. e. a. vermischet seyn, und die Dicke eines Honigs bekommen.

Die ex tempore verordnet werden, machet man aus den gebräuchlichen Eclegmatis, Pulvern, Conserven, welche man mit Syrup q. l. incorporiret, oder man bereitet sie allein aus Syrup und Zucker q. l.

N. 1. Es können auch die Decocta und Säffte mit Zucker Eclegmata werden durch das Kochen.

N. 2. Die Proportion der Pulver ist ℥ij. zu ℥ij. Syrup.

Morellus will M. P. F. p. m. 172. daß man zu einem Theile des Pulvers 5. Theile des Syrupi nehmen soll; Angemerkt, daß ein Eclegma dünner, als eine Opiara seyn soll.

N. Man bedienet sich auch ein Lohoch zu bereiten, von der Butter, worzu man des Zuckers oder Honig

Honig 2. Theile zuthut: dergleichen in Husten und Scharfe des Halses wohl bekommt. Denselben kan man noch uber das allerhand Pulver bis  $\text{ziii}$ . und Syrup l. q. beyfugen. Vid. Morell. loc. cit. p. 173.

Die gebräuchlichsten Eclegmata sind:

Lohoch de Cassia }  
de Caulib. }  
de farfara. }  
de papav. } suche im 4ten Buch.  
passulatum, dergl. bes. im 2. Buch.  
de Pino }  
de portulaca, } suche im 4ten Buch.  
de pulmone vulpis, suche im 5ten Buch.  
sanum & expert.  
è succo scillæ, suche im 4ten Buch.

Hieher haben wir nachfolgende gesetzt:

- 1 Lohoch album Bat,
- 2 de albuminibus Ejusdem,
- 3 anginosum.
- 4 aliud.
- 5 de Cassia pro clysteribus.
- 6 domesticum Bat.
- 7 expectorans Ejusd.
- 8 aliud.
- 9 aliud.
- 10 hæmoptoicum.
- 11 aliud.
- 12 incrassans Bat,
- 13 aliud Sydenham,
- 14 ant - iliicum Scretæ,
- 15 ad linguæ nigredinem in febb. River.
- 16 mucilaginosum.
- 17 passulatum.
- 18 aliud August.
- 19 sanum & expertum Ejusd.
- 20 aliud.
- 21 aliud Charras,
- 22 pectorale Ejusd.
- 23 aliud Blasii.
- 24 aliud Ejusdem.

### 1. Lohoch album. Weißer Brust - Saft, Bat.

Nimm frisch ausgepreßtes süßes Mandel-Öel, Venis-Zucker, von jeden eines so viel als des andern: diese vermische sowohl miteinander, daß ein gleicher und schneeweisser Teig daraus wird.

### 2. Lohoch de albuminibus, Ejusdem.

Nimm Eyerweiß ganz zu Wasser zerklöpffet  $\text{ziii}$ . weißen Candis-Zucker  $\text{zib}$ . Mische es wohl.

### 3. Lohoch anginosum, In der Bräune.

Nimm Holderchwämmlein num.  $\text{xij}$ . weißen Hundstoth  $\text{zj}$ . Himbeer mit samt den Stetlein zu einem Papp gestossen  $\text{zj}$ . Koche es in Brunnenwasser  $\text{℥j}$ . bis nur ein Drittel davon übrig bleibt: drucke es hernach aus, und thue dazu

des Safts von Maulbeeren, Himbeeren, jed.  $\text{zj}$ .

Ist eine Linderung und Anfeuchtung in der Hals-Bräune.

### 4. Linctus Cynanchicus, Ein anderer.

Nimm der Pulpa von rothen Rosen-Conserb  $\text{zss}$ . Holder-Muß  $\text{zj}$ . Rosen-Honig  $\text{zib}$ . weißen Hundstoth wohl gepulvert  $\text{zvj}$ . Mische es nach der Kunst, und gebe öftters einen Löffel voll davon in der Bräune.

### 5. Lohoch de Cassia pro Clysteribus, Lohoch von Cassia zum Clystiren.

Nimm Pappelkraut  
Bingelkraut  
S. Pet rskraut  
Violeakraut  
Mangold  
Wermuth, jed.  $\text{Mj}$ .

Kochs in l. q.  $\text{vz}$  bis auf  $\text{℥iv}$ . Thue darzu Callien-Mark und abgeschäumt-Honig, von jeden gleich viel, daß es ein dicker Saft werde.

### 6. Lohoch Domesticum. Bat.

Nehmet süßes Mandel-Öel  $\text{ziv}$ .  
Brustbeer-Saft  
Frauenhaar-Saft, jed.  $\text{zss}$ .  
Zucker  $\text{zss}$ .

Mische es alles wohl durcheinander.

### 7. Linctus expectorans Ejusdem.

Nimm Spanische Seife  $\text{zss}$ .  
süß Mandel-Öel  
blau Beilgensafft, jed.  $\text{zss}$ .  
weißen Zucker, so viel genug ist.

Mische es.

### 8. Ein anderer dergleichen.

Nimm des Lohoch domestic.  $\text{zss}$ .  
Spanische Seife  $\text{zj}$ . Mische es wohl.  
Diese beede Säfte machen einen sehr starken Auswurf; sind also behutjam zu gebrauchen.

### 9. Ein anderer dergleichen.

Nimm Benedische Seife  
Aqv. benedict. jed.  $\text{zss}$ .  
Lohoch san.  $\text{zss}$ .  
Brustbeer-Hufflattich-und  
Frauenhaarsafft, jed.  $\text{zj}$ .

Mische es nach der Kunst.

### 10. Lohoch Hæmoptoicum.

Nimm rothen alten Rosen-Zucker  $\text{zss}$ .  
des Syrops von der Wallwur,  $\text{zss}$ .  
Seebumen, Portulac.  
jed.  $\text{zss}$ .

Bilsensaamen  $\text{zss}$ .  
weißen Mohlsaamen  
rother Corallen-Pulver, jed.  $\text{zss}$ .  
Schwefel-Geist 6. Tropfen

Nehmet es Löffelweiß, allein es muß behutsam gebraucht werden, weil es sonst gefährlich.

¶

11. Ein

**11. Ein anderer, Batei.**

Nimm Blutstein, Arabischen Gummi, weissen  
Agstein, jed. ℥ij.  
Krafft-Mehl ℥ß. Süßholz ℥j.

Wahr alles klar pulverisirt, so mache mit Eyer-  
weiß einen dicken Saft daraus, davon öftters  
mit einem Stengelein gebachen Süßholz zu neh-  
men ist, im Blut-Auswurf ic.

**12. Lohoch incrassans, Eiusdem.**

Nehmet Althee-Wurzel ℥ß.

Die kalten Traganth-Species ℥j.

Süßholz ℥ß.

süß Mandel-Öl ʒx.

Benidien-Zucker ʒj.

Brustbeer-Safts ʒiiij.

Mischet alles untereinander, und nehmet es Löffel-  
weis. In scharf-fließenden Catarrhen mit be-  
ständigen Husten.

**13. Ein anderer dergleichen, Sydenhami.**

Nimm süß Mandel-Öl ʒj.

Syrup von Klapprosen,

Portulac

Brustbeeren

Lohoch sani, von jed. ℥ß.

Candis-Zucker, so viel genug ist.

Mische alles wohl in einem steinern Mörser eine  
ganze Stunde lang, und mache daraus einen di-  
cken Saft, wovon öftters mit einem Süßholz-  
Stengelein zu lecken ist.

**14. Linctus ant-iliacus Scretæ.**

Nimm Calabrische Manna, frisch ausgepreßt

süßes Mandel-Öl, Klapprosensaft,

von jeden ʒj. frischen Wallrath ℥ß.

diaphoretici Jovialis ʒij.

Confect. alkerm. complet. ʒj.

Salpeter, flüchtiges Hirschhorn-Salz,  
gewachsenen Zinnober, jed. ℥ß.

Mische es nach der Kunst wohl untereinander.  
Von diesem Saft kan öftters ein Löffel voll ge-  
nommen werden, in dem Darm-Sicht, oder Mi-  
serere, darzwischen aber Clystire mit Terbenthin,  
die dabey stark eröffnen, gebraucht werden sollen.

**15. Lohoch ad linguæ nigredinem in febb. ardentibus, Riverii.**

**Bey trockner und schwarz ange-  
lauffener Zunge in hitzigen Fiebern.**

Nimm des Safts von Lactuc, Hauzwurz,  
Limonen, jed. ʒj.

Schleims von Quitten,

Candirten Zucker, jed. ℥ß.

weissen dito, so viel genug ist zu einem di-  
cken Saft. Mische es.

**16. Lohoch mucilaginosum.**

Nimm des Schleims von Quitten mit Brau-  
nellen Wasser ausgezogen ʒvj.

Syrups von Maulbeeren

Merziolen, jed. ʒj.

Mische es. Dienet zur Entzündung, Hitze,

Trockenheit, und abgestreiften Haut des innern  
Mundes.

**17. Lohoch passulatum, s. Ele-  
ctuarium passulatum.**

Nimm der kleinen Weinbeerlein ʒiv.

Candis-Zucker ʒj.

Wasser von Scabiosen, Fenchel

Hufflattig, jed. ʒij.

f. s. a. Eclegma.

Es ist nützlich in Husten, und lindert die Schär-  
fe der Flüsse.

**18. Ein anderes dergleichen,  
August.**

Nimm Süßholz und Pöniemwurz, jed. ℥ß.

Kraut von Isoppen, Melissen, Wiltz-  
fahen, jed. ℥ß.

Alles klein zerschnitten koche man mit Regenwasser,  
so viel genug ist: zu der Colatur, so mit Auspres-  
sung geschehen, thue

gereinigte und wohl zerquetschte Weinbeer-  
lein ℥j.

Koche es aufs neue, endlich drücke es durch ein  
leinen Tuch und mache mit

weissesten Zuckers ℥j.

nach der Kunst ein Loch daraus.

Es ist gut für den Kopf und Brust, und rath-  
sam zu geben.

**19. Lohoch sanum et expertum  
August.**

Nimm Anis, Fenchel, Zimmet,

Florentiner Beilwurz in dünne Blät-  
lein zerschnitten,

Blätter von Isoppen, Bergmünz, jed. ʒj.

Frauenhaar ℥j.

Zerschneide alles klein und laß es 24. Stunden  
lang in Brunnenvasser ℥ij. weichen, hernach  
destillire davon ℥j. chngesehr des Spirituosen

Wassers. Mit diesen und mit frisch abgezogenen  
süßen Mandeln ʒiiij. Pignolen ʒv.

mache man eine Milch, in welcher aufgelöset wer-  
den weissen Zuckers ℥j.

Hierin werden noch ferner gerührt, die zartge-  
riebenen Pulver von

Krafft-Mehl, Süßholz,

Arabischen Gummi, Traganth, jed.  
ʒiiij.

Florentiner Beilwurz ʒij.

und alles wohl gemischt zu einem dicken Saft.

Nach dieser Beschreibung siehet es auch in allen  
andern Dispensatoriis. außer daß das Würtens-  
berger des weissen Mohnsaamen ℥ß. noch dazu  
thut. Das Nürnbergische aber, ingleichen die  
Londnische Apothecke haben eine andere und  
vermehrtere Composition, wie folget.

**20. Ein anders dergleichen.**

Nimm der Wurzel von Florentinischen Beil,  
Süßholz,

Blätter von Isoppen, Frauenhaar

Bergmünz,

Saamen von Anis, Fenchel, von jed. ℥ß.

Lein, Bockshorn, jed. ʒv.

Zimmet ℥ß. rotte und schwarze Brust-  
bee

beeren, jed. Num. xxx. ausgekörnte Rosinen, fette Feigen, frische fleischigte Darteln, jed. ℥ij.

Koche alles mit ℥iv. des hellsten Wassers bis auf die Helfte ab, daß das Wasser ganz weiß erscheine; hernach drücke es aus und gieße es ab, darzu nimm

Canarien oder Venidien Zucker ℥ij. und koche es bis zur Dicke eines Syrops.

Hierauf trage darein

frisch geschelte Pinien-Nüßlein klein zerschnitten ℥v.

Zerstossene süsse Mandeln,

Pulver von Süßholz, Tragant, Arabischen Gummi, Krafft-Mehl, jed. ℥ij. Florentinische Veilwurz, ℥ij.

Dieses vermische und rühre mit einem hölzernen Pistil zugleich und geschwind untereinander, bis es eine weißlichte Farbe bekommt.

### 21. Lohoch sanum reformatum, Charas.

Nimm gereinigter Gersten ℥j.

der Wurzel von Pestilenzwurz  
Allant, jed. ℥ß.

Damascen-Pflaumen

frische Feigen

rothe Brustbeerlein

schwarze Brustbeerlein, jedes Num. xij.

Blätter von Fjopp

Berg-Münz

Frauenhaar

gülden Widerrthon, jed. Mj.

Saamen von Pappeln

Eibisch

Baumwolle

weißen Wohn, jed. ℥j.

Aus diesen allen mache nach der Ordnung und Kunst ein Decoctum, colire und presse es aus, den Liquorem clarificire mit dem Weißen von einem Ey, hernach thue dazu

des feinsten Zuckers ℥ij.

Koche es bey gelindem Feuer ein bis zur Dicke eines Syrops: alsdenn hebe es vom Feuer ab, und mische hinein

Pinienkerne

Süsse Mandeln, beyderley vorher wohl gereiniget, gestossen, und durch ein Sieb gerieben, jedes ℥vj.

Wurzel von Süßholz

Gummi Tragacanth

Arabisches Gummi

Wurzel von Florent. Violeuwurz auf das subtilste gestossen, jed. ℥ij.

Wenn es nun alles erkaltet, so aromatisire das Lohoch mit

destillirtem Oele von Anis

Fenchel, jed. Gr. iiij.

welche in Zucker vorher müssen zerrieben seyn, und behalt es zum Gebrauch.

Seine Krafft und Wirkung ist wider die Husten und Heischrigkeit, so aus Kälte entstanden. Es incidiret die dicken Feuchtigkeiten der Brust und Lungen.

### 22. Lohoch Pectorale, Ejusdem.

Nimm des Schleims von Gummi Tragacanth

mit Rosenwasser ausgezogen

Zucker-Candi

Venidien-Zucker, jed. ℥ij.

Süßholz ℥ß.

Florent. Violeuwurz ℥ij.

Wurzel von Allant ℥j.

Mit dem Syropo Magistrali pectorali und de Papav. albo bereite ein Lohoch, welches, so du willst, kanst du mit

destillirtem Oele von Anis

Fenchel, jed. Gr. ii.

so in Zucker aufgerieben worden, aromatisiren. Hebe ihn zum Gebrauch auf.

### 23. Ein anders, Gerh. Blasii.

Nimm Wurzel von Süßholz

Fenchel, jed. ℥j.

Eibisch,

Allant, jed. ℥ß.

Kräuter von Fjopp

Dohsenzungen, jed. Mj.

Hufflattig mit Wurzel Mß.

Blumen der Herzstärkenden p. i.

frische Feigen Num. vij.

ausgekörnte Rosinen ℥j.

Saamen von Anis,

Fenchel, jed. ℥j.

Koche es in Brunnen-Wasser ℥ij. bis zur Helffte, laß es die Nacht über in der Infusion stehen, am folgenden Morgen drücke es stark aus, und thue dazu.

Candi-Zucker ℥ij.

Koche es alsdenn weiter zu einer Syrup-Dicke.

### 24. Ein anderes, Desselben.

R. Gereinigter kleiner Rosinlein ℥ij.

Frischer Feigen ℥ij.

Wurzel von Süßholz ℥j.

Koche es in halb Fjopp-Wasser und Wein ℥ā. q. l. bis daß alles weich wird, treibe es hernach durch ein haren Sieb; dem Durchgetriebenen thue hinzu:

Lohoch de farfara ℥ß.

des Syrops von Fjopp,

Frauenhaar, jed. q. l.

Mische es zu einem Linctu.

## Das LI. Capitel.

### Von den Lattwergen und Mixturen.

Die Lattwergen sind entweder weich (in der Consistenz, wie die Confectiones opiatae) oder was härters in Tafeln. Von den ersten handeln wir hier.

Die Weise zu bereiten ist unterschieden, darum kan selbe eher durch Exempel, denn gewisse Regeln, gewiesen werden.

Die gemeine Lattwergen, (die man insgemein Confectiones opiatas nennet,) werden bereitet aus zarten Pulvern, abgeschäumten warmen Honig, (selten aus Syrupisirtem Zucker) welchen man auflöbliche Sachen, wo es vornaethen, beyfüget, doch löset man selbe vorher besonders auf, und stellet sie hernach an einen warmen Ort zur Gohrung.

Die andere machet man nur durch die Vermischung