

ben. Sie treiben den Urin und den  
Schweiß. Die dosis ist von 10. bis 30.  
Gran/in einer Brühe oder anderm  
bequemen liquore.

Das neunzehende Capitel.  
Von den Blumen.

**D**ie Blumen seynd entweder ohne  
Geruch/ als die Wasser-Li-  
lien/ oder haben einen äußerli-  
chen Geruch/ als die Viole und Sa-  
smin/ oder auch einen starcken und a-  
romatischen/ als die Rosen/Rosmarin  
Blumen; 10. die ohne Geruch  
seynd/ können distilliret/ gereiniget/ und  
zu einem extract gemacht werden/  
wie im 13. Capitel von den Blättern  
gelehret worden; die einen äußerli-  
chen oder leichten Geruch haben/ kön-  
nen auch nicht die geringste Hitze lei-

U 3

den/

den/ ohne Verlust ihres Geruchs und  
 Tinctur. Darohalben die Chimici  
 ein Mittel erfunden/ dergleichen Blu-  
 men bey ihrem Geruch zuerhalten/ in  
 dem sie dieselbe mit Baumwolle/ so  
 in Bendhl getaucht worden/ bedecken;  
 wenn nun dieses Del gnugsam den  
 Geruch der Blumen in sich gezogen/  
 scheidet man dasselbe von der Baum-  
 wolle durch die Presse; weil aber  
 diese Art/ den Geruch der Blumen zu  
 behalten/ allen Perfumirern bekant  
 ist/ wollen wir uns nicht länger damit  
 aufhalten. Die mit einem aromati-  
 schen Geruch begabte Blumen/ könn-  
 en der Arzney unterschiedliche Hülf-  
 Mittel geben. Zum Exempel die Ro-  
 sen köñen eben wie die Blätter u. Kräu-  
 ter distilliret werden/ so wol im B.M.  
 als durch das instrument/ welches wir  
 im

im 13. Capitel beschrieben ; sie können  
 auch gähren wie die Kresse/ und einen  
 sehr wolriechenden brennenden sp.  
 geben. Man kan auch ein Del dar-  
 aus ziehen/welches eben wie das Wer-  
 muth - Del auf dem Wasser schwim-  
 met. Wir wollen dem günstigen Leser  
 zu den Bereitungen/ die wir schon be-  
 schrieben/ getwiesen haben/ nach wel-  
 chen er nicht allein in den Rosen/ son-  
 dern auch allerley andern wolriechen-  
 den Blumen arbeiten kan. Bisweilen  
 distilliret man auch wolriechende  
 Blumen mit einem menstruo, wel-  
 ches derselben Tugend vermehren und  
 erhöhen könne/wie in der Bereitung  
 des Wassers der Königin von  
 Ungarn zu sehen/ und ge-  
 schiehet / wie folget.

## Der Königin von Ungarn Wasser.

**I**m 2. lb Rosmarin-Blumen/  
welche bey truckenem Wetter  
um des Morgens gesamlet wor-  
den/ geuß in einem Kolben 3. lb guten  
Sp. vini drüber/ bedecke den Kolben  
mit einem blinden Helm/ verlutire die  
Fugen wohl/ und setze es ein zu digeri-  
ren ins B. V. bey gelinder Wärme 24.  
Stunden/ oder in der Sonne 3. Tage  
lang/ nim hernach den blinden Helm  
ab/ und setze einen geschnäbelten dar-  
auf/ verlutire die Fugen wohl/ und  
distillire im B. alles/ was über steigen  
kan/ so hastu ein sehr vortreflich Was-  
ser. Und ob gleich dessen Tugenden  
gnugsam bekant seynd / wollen wir  
doch die vornemsten allhier erzehlen.  
Es stärcket das Gehirn/ so wohl ein-  
genommen / als durch die Nase gezo-  
gen/

gen/ wie auch die Schläffe und Fugen  
des Hauptes damit geschmieret : es  
stärcket auch den Magen / hilfft  
zur Verdauung/ vertreibet das  
Grimmen / und præserviret da-  
für/ wenn man desselben einen halben  
Löffel in einern ganzen Löffel voll lau-  
lichter Brühe einnimt/ und dessen Ge-  
brauch etliche Tage nacheinander fort  
setzet/ oder zum wenigsten 2. mahl die  
Woche. Man gebrauchet es auch wi-  
der die Taubsüchtigkeit und Ohren-  
sausen/ so wol eingenommen als durch  
die Nase gezogen / und ins Ohr mit  
Baumwolle gethan/ wie auch wider  
das Hauptwehe / die äusserliche und  
ins innerste durchdringende contusio-  
nes, wenn man es wie oben gedacht  
einnimmet / oder sich äusserlich damit  
schmieret. Es ist auch sehr gut vor die  
Sicht/ den Schlag/ kalte Schmeucken

des Zipperleins und andere/ allerley  
 Brand/Ohnmachten und Herzklopf-  
 fen so wol innerlich / als äufferlich mit  
 geröstetem Brode auf den Magen  
 geleget / und ins gemein ist es gut in  
 allen Begebenheiten / wo es nöthig ist /  
 die natürliche Wärme zu stärken / zu  
 erwecken und zu bewahren.

Das 20. Capitel.  
 Von den Früchten.

**W**eil die vornemste Krafft der  
 Früchte in dem Saftte besteht /  
 wollen wir desselben Bereitung  
 lehren / und zum Exempel den  
 Weintrauben-Safft nehmen / mit al-  
 lem dem / was daraus herkömmt / als da  
 ist der Wein / der Weinslein / und der  
 Essig. Den Anfang von dem Weine  
 zu machen / sagen wir / daß er ein Wein-  
 trau-