

daß es hefftig löse vnd erweiche/solt
du ein wenig edels gestoßens Zim-
met Saffrans darunder thun ehe
daß es erkaltet.

Dise Latweg wiewol sie einfäl-
tig vnd gemein / wirt sie doch in alle
wolgerüsten Apoteken bereit / vn-
der dem namen Loch de Caulibus.

Das ander Theil der Teutschen Apoteken / für den gemeinen Man gestellt.

Von warhafftiger vnd gerecht-
ter bereitung der Conditen vñ Con-
seruen / das ist / mancherlei form vnd
weise / vilerlei Blumen / Kreuter /
Wurzeln / vnd Frucht / köstlich ein-
zumachen vnd einzubeitzen / mit Zu-
cker vnd Honig / in harter vnd wei-
cher form / wie solche diser zeit beide
Arzten / wolgerüsten Apotekern
vnd fleißigen haußhal-
tern im brauch vnd
vbung.

J iij

Ander theyl der

Shaben die Conseruen vnd
Conditē grosse gemeinschafft
mit den obbeschribenen Lat-
wergen in krafft vnd tugent/dann
solche zu mancherlei notturffe in zū-
fälligen franchheitē von Wurtzeln/
Blūmen/Kreuttern/vnd Frūchten/
bereit werden / mit Zucker vnd Ho-
nig / wie dann der mehrertheil der
Latwergen/wie nachfolget.

**Von roten Rosen/ ein köstlich
Conserua zubereiten/ vnd mit
Zucker einbeizen.**



Die

Die edlen schönen roten Ro-
 sen haben disen preiß/ daß sie
 vnder allen blümen die schö-
 nesten/ lieblichstent/ vnd auch bestrie-
 chenden sein sollen / werden vilfälti-
 ger weise in der arznei/ speiß/ vnd an
 derer nocturfft meh: gebraucht wañ
 kein Blümen. Solcher Blümen wer-
 den mancherlei geschlecht gesundē/
 vndercheiden in gestalt/ farben/ vñ
 geruch. Die purpurfarben gefüllten
 Rosen/ so Rosen von Neilandt ge-
 nant werden / seind die bequemesten
 zu der arznei vnd anderer nocturfft.
 Solche Rosen solt du von dem stock
 abbrechen ehe daß sie sich gänglich
 eröffnen / ropffe die bletter zusamen
 gefasset mit einander ab von den grü-
 nen Knöpflin/ vñ mit einem scharpf-
 fen scherlin schneid die weissen näge-
 lin vnden an den blätlin sauber hin-
 weg/ spreite sie dann auff ein schön
 weiß tüch/ lege ein ander dergleichen
 tüch drei oder vier fach oben daruff/
 daß sie wol bedeckt seien / laß also in
 ein beschlofnē gemach ein tag oder

J v

Ander theyl der

drei verwelcken/ dann solt du sie mit dem messer/ so ich dir in bereitüg der Magen Latweg vö Ackerwürzel/ angezeigt hab/ fast klein zerhacken/ oder wie gemeinglich bei den Apotecern im brauch ist/ in ein steinē mörser/ mit ein hölzin stößel/ wol vnnnd rein zu müß zerstoffen/ aber das hacken ist arlicher vñ besser / Dan solt du die zerschnittē oder klein zerhackten Rosen abwegen / vnd je auff ein pfunde zwei pfunde rein weiß gstoffsens Zuckers nennen / vnd



in einē mörser wol durch einander stossen / faß es dann in ein glas mit ein weitē mundloch / welche sonderlich zu den Conseruen bereit werden / auff solche gestalt: Vermachs wol vnnnd gehebe zu/ mit ein genezten bläßlin oder Perment/ stells an heissen Sonnenschein/ auff drei Monat lang/ dz es vö der hitz wol durchkocht/ aber alle tag solt du es einmal vmbbrüren mit ein hölzin scheufelin/ wol vnnnd gehob

gehob widerumb vermachen. Diser
Zucker Rosat/ oder Conserua Rola-
rum, ist bei allärzten/ Apotecern/
vnd fleissigen haushaltern sehr ge-
mein vnd gebreuchlich/ Dem schwa-
chen blöden vnd äwige Magen sehr
nütz vnd güt. Dese Latweg demet
auch die schärpffeder gallē oder Cho-
lerischen feuchte/ so zu vberflüssig in
dem Magen fleußt/ vnd denselbigem
vnlüssig vnd vnwillend macht.

Der Rosenzucker/ sonderlich so er
alt ist/ stopffet er allen hefftigen fluß
oder durchbruch des leibs/ die rote
rühr/ Dysenteria genant/ vnd miltern
den schmerzen vnd schärpffe dersel-
ben. Diser Rosenzucker ist auch ein
nützliche Arznei zum hirn/ betrefft
get vnd er quicket das erhizigt hertz
vñ lebliche geister/ kület auch die hitz
vnd entzündung aller innern glider.
Mag mit Rosenwasser oder ande-
rem gemeinen frischen wasser zerert
ben werdē/ durch ein rein tüchlin ge-
sigen/ vnd damit die krancken gela-
bet/ so in grosser hitz vnd krefftiger
entzündung

Ander theyl der

entzündung ligen/ scharpffer breißen
der feber / Welchen auch der Zucker
oder Conseruen nützlich eingebē wer
den sol/ wo sie im leib verstopffet we
ren/ der frischen/ vnd welche von fri
schen Rosen bereit worden ist/ Aber
in flüssigem bauch der alten vnd ver
welckten Rosen bereit / Dann dise
Conserua leschet die hitz vnd entzün
dung aller innerliche glieder / miltet
die hitz vnd verdörung der zungen/
keltern/ brust vnd lungen in allen hi
zigen franckheiten vnd gebrechen.

Etliche bereiten dise Conseruen
mit Honig / welche vil zuhitzig ist in
oberzelten franckheitē/ auch nit als
lieblich noch anmütig / Darvon wir
hernach von dem Rosenhonig wei
ter sagen wollen.

Vlaen Nertzen Violent Con
seruen oder Einbeizung mit
Zucker zubereiten.

VEr name Viola, wirt bei
den alten ärzten mancherlei
Blümen zugeben / Aber der
Violent/



Violen/so wir gemeinglich Mergen
 Violen nennen/haben wir hie zu land
 vier geschlecht/drei zamer/vnnd ein
 wildes geschlecht/Die drei zame ha-
 ben ein guten geruch/die ersten seind
 die gemeinen wolriechenden blawen
 Violen/so allenthalben in gärten ne-
 ben den zäunen gefunden werden/
 Die andern zamen Violē seind disen
 an gestalt/kraut/vnd blumen gleich/
 allein die farb außgenommen der blü-
 men/welche schneeweiß seind. Dise
 weissen Violen seind nit allenthal-
 ben gemein/aber in Churer gebirg o-
 berhalb

Ander theyl der

berhalb dem Schloß ist der berg mit
wolriechenden blawen vnd weissen
Violen gänzlich vberzogen.

Das dritgeschlecht / seind die ge-
füllten Violen / vil grösser wann die
andern drei Geschlecht / die Blumen
haben auch vil mehr bletter / werden
durch fleiß des gartenwercks hin
vnd wider auffgezilt. Das vierde ge-
schlecht / seind die wilden Violen / vñ
farben weißblaw / wachsen allent-
halben in den wälden / die nenet man
Zundes Violen / Aber beide erste za-
me geschlecht seind zu der artzney am
gebreuchlichsten / doch die blawen
vmb der schönen farb willen mehr
dann die weissen / werden in der artz-
ney auch vil gebraucht / wie hernach
von einem jeden gemeldet wirt / als
nemlich zu Conseruē / Julep / Sirup /
Zucker / Ol / Getränk / &c. Dann sie
seind kalter natur in dem erstē grad /
vñ feucht im andern / Kälē den men-
schen vñ befeuchtigen in innerliche /
milteren den schmerzen des einge-
weidts / aber dem Magen seind sie
nit

nit bequemlich. Die Violen benemē
auch den heffigen Schmerzen von
scharpffer Cholerischer feuchte ver-
ursacht/ nit allein zu mancher lei arz-
nei/so dauon bereit werden/gebrau-
chet/sonder auch daran gerochen.

Sie lindern den bauch/ vnnnd trei-
ben auß die gallen/wo sie solche dar-
in finden.

Aber ersflich vō der Conseruen o-
ber Violen Zucker/sole du wissen/dz
er die scharpffhizig Cholerisch feuch-
te demmet/die hitz in febern vnnnd al-
len hizigen krankheiten/leschet den
heffigen durst/erkület vnd besuch-
tiget die erhiziget brust/lindert vnd
erweicht den bauch/ vnd ist ein heil-
same arznei in geschwulst/ vnd hizi-
gen Apostemen des rippfellins.

Es wirt auch den jungen kindern
diser Violen Zucker nüzlich einge-
ben in allen hizigen gebrechen/feber
vnnnd dergleichen/benimpt ihnen die
plag der fallenden sucht/ behalt ihn
den bauch lind/ stercket das hertz vñ
hirn/stillet den schmerzen vnnnd ste-
chen

chen in der seiten / Bereits auff vol-
gende weise: Nim der schönsten fri-
schen blawen Merzen Violen die
zam seind / vnd eins gütten edlen ge-
ruchs / ropff die blawen bletter alle
ab von den grünen büzlin / zerhacke
oder stof sie klein zu müß / nim noch
als vil Zuckers darzu als der Violen
seind / vermischs wol durch einander
faß in ein glas / vermache es gehebe
zu / stellts an die Son mit täglichem
vmbbrören / wie vom Rosen Zucker
gesagt ist / vnnnd brauchts in der not-
turfft.

Don Rosenmarin blümlin / Zu
cker oder Conserua zubereiten
vnd recht zubrauchten.

Der Rosenmarin ist der Kü-
chen / Keller / dem Arztt vnd
Apoteccker / ein nützlich ge-
steud / vnd kresstig gewächs / eins gü-
ten anmütigen geruchs / als der E-
del weiß Weirauch. Daher diese stau-
den bei den Griechischen Arzten Li-
banotis genant worden.

Des



Des Rosemarinus habē wir aber zweierlei art/doch einander also ähnlich beide/ daß sie nie vō einem jeden leichtlich vndercheiden werden mögē außgenommen daß der ein am holz vnd bletlin gröber stercker/größer/vñ volkener ist. Doch sind sie sonst

aller gestalt mit jren langen schmalen bletlin/wie das Tānin laub/einander ganz gleich. Welche bletlin an der vndersten seiten gegen der erden äschenfarb / aber oberhalb an der gerechte seiten schön sattegrün. Difes gestende blüet garnabe das

℞

gantz jar hindurch/ aber fürnemlich
 vnd am volkommensten im Glentzen/
 oder Frülینگ/ vnd gegen dem Herbst.
 Die blümlin seind weiß/ mit wässeri
 ger blawe vermischt/ So man sie ab
 bricht / werden die finger daruō fett
 vnd klebericht/ als ob man hartz da
 mit gehandelt hett. Solche blümlin
 werden in Apotecken Anthos gene
 net/ damit in Griechischer Sprach
 all blümlin in gemein bedeut werde/
 darumb soliche Conseruen/ oder da
 von bereiter Zucker bei ihnen auch
 Conserua Anthos geheissen wirt.
 Die magst du also bereiten: Nimms
 die frischen Rosenmarin bletlin als
 bald sie abgepfloct seind / thū sie in
 ein steinen mörser/ vñ mit einem höl
 zin stößel stoß sie fast wol/ Odder
 magst sie wie auch von andern Con
 serue gesagt ist/ vorhin klein vñ wol
 zerhacken/ vñ nachmals also stofs
 sen/ vñnd Zucker darzū vermischen/
 nemlich auff 1. halb pfund der blümlin/
 anderthalb pfunde schönen weiß
 len reingepülverte Zucker / Verfaß

In ein glas/ vnd vermach es wol vnd
 gehob zu / stells an die Son/ vñ rürs
 alle tag vmb/ allermas/ wie von an-
 dern Conseruen gesagt ist.

Die Conseruen oder Rosenmarin
 zucker/ ist hiziger vñnd truckner na-
 tur/ löset/ zertheilet/ vñ subtiliert alle
 zehe grobe schleimige flegmatische
 feuchtigkeit im leib vnd ganzen ein-
 geweide/ trucknet das flüssig feuchte
 haupt vnd hirn/ welchs es auch sehr
 stercket. Erquicket vnd erfrewt das
 hertz vnd lebliche geister/ bekräftiget
 die halb verloschen erstockte wärm/
 zertheilet vnd füret auß alle schädli-
 che feuchte vnd böse materi/ die sich
 in die glider des eingeweides gesetzt
 hat/ füret auß die gilb oder gelsucht/
 wehret der ansahende wassersucht/
 erwärmet die brust / vnd raumet die
 selbigen/ ringert den schwere athem/
 macht dapffer außwerffen/ stercket/
 bekräftiget/ vñ fördert die dārung/
 lasset kein gifte schadē/ oder dem her-
 zen sich nehē/ stille das hefftig grim-
 men vnd leibwee/ von kaltem zehem

B ij

Ander theyl der

flegmatischem schleim verursachet/
macht hefftig schwitzen / vnd treibet
alle schädlich feuchte mit dē schweiß
auß dem leib / reiniget das geblüt/
vnnnd vertreibt die schwermütigkeit
der Melächolischen feuchten / daruß
traurigkeit vnd vnmüt vnbewuster
ursach entsprungen. Ist ein krefftige
sterckung in aller onmacht vnnnd
schwachheit.

Lauender vnd Spickenblüm lin Zucker Conseruen.

Lauender vñ Spick seind 3 wo
edler stauden / beide einander
so änlich vñ gleich / daß sie an-
ders nit wol vnderscheiden werden
mögen / dann in beide geschlecht / al-
so daß der Spick das Mänlin / der
Lauendel das weiblin sei / dann der
Spick ist vō holtz / bletter / stengel vñ
ähern / grösser vnd volkomner / vber
trifft auch mit seim starcken geruch
den Lauendel / welcher kleiner vnnnd
zarter / auch am geruch liblicher. Die
stengel beider gewächs sein viereck-
sch



echt / vñ ein
wenig hol-
vff welichē
sie schön ge-
drungē āh-
ren bringē/
vō vilen klei-
nē langlech-
ten heußlin
zusamen ge-
drungē / dar-
auf die schö-
nen purpur-
blawēblüm-
lin schlief-
fen / am ge-
schmack vñ
geruch am
lieblichstē /

sonderlich der Lauendel. Von sol-
lichen blawen blümlin / sol die Conser-
ua / Spicken / oder Lavender Zucker
bereit werden / aller maß wie vom
Rosenmarin gesagt ist / am volkom-
nesten abgestreiff / so sie noch frisch
sein / vnd rein zerhackt / oder klein zer

℞ iij

Ander theyl der

Stoffen/ vnd mit vermischung des zuckers in maß vnd gestalt/ auch in solchem gewichte wie vom Rosenmarin Zucker gesagt ist/ Dann an die Sonnen gestellet/ vnd auff drei Monat lang erbeizen lassen/ mit täglichem umbrühren/ vnd also zur nocturfft behalten/ vnd nützlich brauchen. Dese Conserua oder Lavendel Zucker/ ist diser zeit bei den ärzten vnd Apothekern auch im brauch vnder dem namen Conserua Lavendulae, daß den vralten Griechischen vnd Lateinischen ärzten beide solche gewächs unbekandt gewesen. Darumb sie andern weder Lateinischen noch Griechischen namen bekommen/ wiewol etliche solche gewächs für das Pleurdonardum deuten der alten/ laß ich sie verantworten.

Der Lavender vñ Spick seind warmer vñ kalter natur im andern grad/ der halben die bereite Conseruen davon/ oder Lavendel Zucker krefftlichen erwärmen/ dienen fürnemlich auch zu allen solchen gebrechen/ wie
vonz

vom Rosenmarin Zucker gesagt ist.
 Dañ diese Conseruen oder Lauen-
 del Zucker vber die maß krefftig vñ güt
 ist wider alle erkältung oder kalte ge-
 brechen des Magens/leget auch die
 blähung desselbigen. Stillt die er-
 kältung/hefftig grimmigen vñnd leib-
 wee/den Weibern von der Bermüt-
 ter verursacht/erweicht das verhärt
 milz/er öffnet die verstopffung der le-
 ber/benimpt alle verhiindernuß vñd
 beschwernuß des harns/trücknet vñ
 erwärmet das kalt flüssig hirn vñd
 haupt.

Derhalben soliche Conserue diser
 zeit nit vnfüglich gbrauche wirt/vñ
 alles was vom Spick oder Lauen-
 del bereit ist/ für alle kalte gebrechen
 des hirns/vñnd des weissen geäders
 oder der neruen/ als da ist der groß
 schlag/ oder Apoplexia, oder klein
 schlag/Paralysis. od lämmuß/vñ der
 gleichẽ sorglichen gebrechẽ des hirns
 vñ der neruen. In solchen gebrechen
 bringet auch die nügliche Conserue
 die verlegen sprach wider/ stillt die

R iij

Andertheyl der

Kalten flüss so vß haupt herab fallen
in die zän/augen/ vnd andere glider/
vnd daselbst mercklichen schaden er-
wecken.

Dise Latwerg wirt auch zuder
feulnuß vñnd schädigung der bällern
vnd zänfleischs gebraucht. Vñnd ist
ein gewisse hilff/vnd bewerte arzney
allen denen so erkaltet seind / odder
von kalter Complexion/vnd mit kal-
ten vnd feuchten krankheiten bela-
den seind.

Von dem Lauendel vnd Spicken
wasser vñnd öl/ findest du in beson-
dern theilen diß Büchlin.

Bethonien blümlin Zucker oß
der Conseruen / von dreierlei art der
Bethonien / als braun Bethonie/
Schlüsselblümen / vnd wolri-
chende Grassblümen/ oder
Grasnegelin.

Bethonien ist zweierlei/ braun
vnd weiß.
Von disen beiden Bethonie
pflegen



B 9

pfflegt mann ein sehr nützlich Conser-
ue zubereiten/ dem haupt/ die blüm-
lin allermaß frisch vñ in volkommner
blüt abgestreiff/ klein zerhackt/ vnd
wol zerstoßen / vnd zucker darzü ge-
nommen/ in aller solcher maß vñ ge-
wicht/ wie vñ Rosen marin vñ La-
uendel oder Spicken Zucker gesaget
ist.

Die Conserue Bethonie/ oder Be-
thonien Zucker/ ist ein nütliche arz-
nei denen / so ein stetigs auffstossen/
vnd ein blöden vnd äwigen Magen
haben/ vnd die speiß/ solcher vrsach/
im Magen nit behalten mögen, wel-
chen der sodt gefahr ist.

Ist auch gut den weiben/ welche
die mütter stedes leid thüt/ vnd auff-
steiget von Kälte / vñ vnd dergleichen
vrsach.

Benimpt auch all jñerliche schmer-
zen des magens/ leber/ milz/ nieren/
vnd blasen / vnd eröffnet solche gli-
der/ treibet auß alle schädliche ma-
teri.

Welcher sich besorget daß er giffte

Teutschen Apotecken.

bei sich hett/ der braych Bethonien
Zucker/der treibt alle giffte vnd schäd
liche materi auß durch den harn vnd
stülgang.

Mann sol auch denen so im haupt
verruckt seind/ wanwizig vñ vnsin
nig werden/Bethonien Zucker einge
ben / desgleichen auch denen so mit
der hinfallenden sucht behaffte sein.
Weliche auch von der lungensucht
schwinden vnd abnemen/ sehr hüstet/
engbrüstig sein/ vnd keichen/ oder dē
athem schwerlich schöpfen / Des
gleichen die/so zu der wassersucht ge
neiget sein/stetige faule magen seber
haben/die sollen den Bethonien Zu
cker/als ein heilsame Latwergen on
vnderlaß nützen / jedes mal auff ein
lot oder mehr für sich selbs/oder mit
andern stücken vermischet/ wie vol
get.

¶ Grasblümen zucker oder
Conserue.

Die Grasblüm/Bethonica al
tilis & coronaria gnant wer
den

Znder theyl der

den mag / ist auch wider in brauch
kommen / also daß man auch ein sehr
nützliche krefftige vnd liebliche Co-
seruen daruon bereit / sonderlichen
von den roten Graßnegelin / odder
Graßblümen / aller maß vnd gestalt
zerhackt / vñ mit weißem Zucker ver-
mischt / an die Sonnen gehenct / alle
tag umbgerüret / genüzet vñnd ge-
braucht / wie von der Conseruen der
Bathonien gesagt ist / dans sie beide
gleiche krafte vnd tugent haben.

Es wirt aber die Conseruen von
Graßnegelin / oder graßblümen Zu-
cker in sonderheit gelobe wider alles
vergift / Dem hirn vnd haupt nütz /
erücknen vñnd erwärmen / dann die
Graßnegelin sind warmer vñ truck-
ner natur / benimpt allen schmerzen
des hauptes / von kälte verursachet /
miltert vnd stillt das hefftig viertä-
gig feber / Ist ein hilff für die fallend
sucht / auff ij. lot eingenommen / vor
dem daß sie vermeinen mit solichem
gebrechen angegriffen zuwerden.

Dise Conserue hat auch ein kleine
bittere /

bittere / Darumb sie die würm im leib
nicht wachsen laßt / auch dieselbigen
aufreibet / Nüchtern sol mann die
Conserue im munde wol zerkäwen /
stillt das zanwee.

Den schwangern weibern wo sie
nit febricitierē / oder hefftige hitz ha-
ben / fürdert die Conseruen die ge-
burt.

So einer von diser Conseruen ein-
nimpt / der wirt nicht leichtlich trun-
cken.

Dise Conseruen bringet auch den
schwachen blöden Magen / so von
langwiriger krankheit erlegen / vnd
ganz unlüftig worden ist / wider zu
krefften / vñ machet in lüftig zu der
speiß / sterckt in / vñnd fürdert die dā-
wung / stillt das vnwillen vnd oben
ausbrechen. Dise Conserua ist auch
sehr nützlich vnd güt den stein zubre-
chen vñ zermalen / Mag auch in zeit
vergiftes lufftes vñ Pestilenz sich zu
bewaren / gebraucht werden / dan sie
ist krefftig nüz vnd güt für alles ver-
gift.

¶ Schlüssel

Ander theyl der
Schlüsselblümen Con-
serue.

Der krafft vn̄ tugent halben
werden die wolriechendē hi-
melschlüssel / oder sancte Pe-
ters Schlüssel / vn̄ Schlüsselblüme
nit vn̄füglich für ein geschlecht der
Bethonien gehalten / Aber die art
vnd ḡstalt des gewächs wil sich nit
darzū reimen. Die Apoteker nennen
diß kraut Primulam ueris, darumb
das es fr̄ im Fr̄ling her für sticht /
Welcher nam aber auch andern kreu-
tern mehr solicher fr̄en wach-
sung halben gegeben wirt. Aber v̄o seiner
krafft v̄nd tugent wegen / wirt es
Herba paralysis genant / Etliche
halten es für ein Verbasculum.

Von den gelben blümen diß kreut-
lins wirt ein n̄zliche Conseruen be-
reit / v̄nder dem namen Primulæ ue-
ris, oder Herbae paralysis Cōserua,
die magst du also bereiten: Nim̄ der
wolriechenden himelschlüssel / dann
zweierlei art gefunden werden / das
ein on allen geruch / ein wild v̄ntaug-
lich

lieb geschlecht/ das ander eins süßers
lieblichen geruchs/ welches du zu di-
sem Schlüsselblümen Zucker nemen
solt/darvon soltu das forderst gelb
rädlin vß dem langen rädlin mit ein
scharpffen scherlin rein abschneidē/
hack sie dann wol/vnnd nim weißen
Zucker darzu/vermisch vnder einan-
der/vnd stelle es an die Sonnen/ al-
ler maß wie von andern Conseruen
gesagt ist/ vnnd brauchts zu der not-
turffe.

Dise Conserue oder Schlüsselblü-
men Zucker / ist warmer vn̄ truckner
natur/ dienet dem haupt/blöden er-
kaltten hirn/weret dem Schlag oder
Parlis / daher jm der namen Herba
paralytis. Dienet wol den schwachē
blöden personen / so von schwerer
Kranckheit widerumb auffkommen/
oder sonst schwachs leibs sein/ oder
von stetigem siechen verfallen. Wel-
che auch sonderlich zu dem Schlag/
oder Parlis geneigt weren. die sollen
dise Conseruē in stetigem brauch ha-
ben/ Welche ein sonderliche sterck-
ung

Ander theyl der
ung vnd betrefung ist des hirms
vnd hertzens.



Ochsenzun-
ge vnd Bur-
retschbläm-
lin Zucker od
Conseruen.

Es Bur-
retsch ha-
bē wir dreier-
lei gschlecht/
aber allein in
farbē der blü-
men vnder-
scheidē / das
gemein Bur-
retsch blüt hi-
melblaw / das
ander schnee-
weiß / vnd ein
mittel Ge-
schlecht / mit
schönen rot
leib farbenn
blämlein. Gleich

cher weiß wirt auch die Ochsenzung
 vnderscheiden / Das erst geschlecht
 ist schon groß vnd vollkommen / Das
 nennet man welsch Ochsenzunge /
 Das ander ist vnser gemein Ochsen-
 zung / so wir hiezuland in gärten zie-
 hen / Aber das dritte ist die wild Och-
 senzung / wirt in vil andere geschlechte
 mehr getheilt / dauon hienit weiter.
 Vom Burrietsch geschlechte ist die so
 die schön Himmelblaw blüm treget / in
 der arznei am gebräuchlichsten / von
 denselbigéblümlin sol die Conserue /
 odder Burrietsch Zucker bereit wer-
 den / allermas wie von dem Zucker
 Violat / oder Conseruen der blawen
 Mergen Violen gesage ist.

Aber von der Ochsenzüg seind die
 blümlin der größern geschlechte / Wel-
 sche Ochsenzung genant / die bestē zu
 der Conseruen / odder die gemeinen
 Ochsenzung blümlin / so man in al-
 len gärten zilet / wie Burrietsch Zu-
 cker oder Conseruen.

Dise beide Conseruen mögen in al-
 len giftigen pestilenzischen febern

Ander theyl der

geben werden/ das hertz vnd lebliche
geister zu erquickten vñ sollichem kein
griffe nit schaden lassen/ benemen on-
macht vnd schwachheit des hertzens/
vnd machen frölichs müts/ reinigen
das geblüt von Melancholischer vn-
reinigkeit/ daruon solche vnbewuste
traurigkeit verursache wirt.

Starcken das hertz inn aller on-
macht/ von hitzigen scharpffen Ge-
bern / welche dise Conseruen krefftig
lich erkülen/ senfftigen auch das wü-
ten des hirns / in solchen hitzigen ge-
brechen/ külen die brust vnd athem.

Peonien Rosen Zucker / oder
Conseruen zubereiten / vnd nütz-
lich zugebräuchen.

Rosien Rosen werden mit vi-
lerlei namen genennet / als
Benedicten Rosen / Venedi-
sche Rosen/ Pfingst Rosen/ Königs
Blüm/ Gleichwurtz/ Ist ein fremb-
des gewächs / schöner gestalt / aber
eines starcken vnfrendtlichen ge-
ruchs.



L. 11



Ander theyl des

ruchs. Hat den namen von einem alten Arzt/ Peon genennet/ Welcher solche erstlich gebrauchet/ vnd ire tugent erfunden.

Gegen dem Meyen bringen diese Rosen ire schöne runde Knöpff/ welche sich auffschün/ zu seh: wolgestalteten Rosen/ gang purpurfarb/ odder Carmesin rot/ innwendig voller gelben zafern/ wie die weissen Seeblümen geziert/ aller gestalt gröber/ grösser vnd steiffer wann die edlen samen wolriechenden Rosen.

Der Samen/ Wurzel vnd die blümen oder Bletter der Rosen/ werde in allen Apotecken gebrauchet. Von den purpurfarben Rosenbletteren bereitet man ein nützliche Latwergen oder Conseruen/ auff folgende weise: Nimm solche Peonie Rosenbletter so vil du jr täglich haben magst frisch/ hacke sie klein/ odder stoß sie wol zu müß/ vnd vermisch noch als vil Zucker darzu/ so lang/ daß du solicher Conseruen genüg habest/ so vermach es gehet vnd wol zu/ setz an die

Sonnen/

Sonnen/ vnd rür es täglich wol vñ
 mit einem hölzlin darzū bereyden
 scheußlin/ so lang dz er auff drei Mo-
 nat an der Sonnen wol erbeige/ al-
 lermaß vñ gestalt wie von andern
 Latwergen/ auffdise weise bereit/ zu
 vil malen genügsamlich angezeigt
 worden.

Die Conseruen oder Peonien Zu-
 cker hat wunderbarlich krafft vñnd
 tugent/ das die alten haben die Peo-
 nien Rosen nit allein für mancherlei
 fehl des leibs gebraucht/ sonder auch
 für vñlerlei fantasieen / nãchtliche
 gespãnst/ verzagung vñd angst blö-
 der leut/ welche sich des nachts fürch-
 ten/ vñd ein sonders grausen haben/
 Dann die peonien Rosen vñd alles
 so dauon bereit wirdt/ als besonder-
 lich dise Conseruen / wie angezeigt/
 reiniget vñd erkläret die lebliche gei-
 ster/ vñd macht sie rühig. Derhalben
 dise Conseruen auch sñdlich in gros-
 sem brauch ist für die fallendesucht/
 schwindeln vñd umblauffen vor den
 augen / alle fehl vñnd gebrechen des

Andertheyl des

blößen hirms. Dife Conseruen obber
 Peonien Zucker/ treibet den weibern
 ire gebürliche reinigung/ treibet den
 stein in nieren / lenden vnd blasen/
 zertheilet die ansehende geelsucht/
 stillet leibwee/ erwecket die Weiber/
 so erwann von heffteiger entbörung
 der Beermütter nider fallen / als ob
 sie mit der fallendtsucht beladen we-
 ren. Aber dife Arznei ist sonderlich
 nüz vnd dienstlich denen/ so ein blödd
 hirn haben / mit dem schwindel vnd
 fallendensucht beladen seind / Für-
 nemlich de Kindern/ welchen dife Lat-
 werg oder Conserue in der erste solli-
 chen gebrechen krefftiglichen vertrei-
 bet / last auch bei denselbigen den
 stein nit wachsen/ wiewol sie sonder-
 lich zu dem stein der blasen vor alten
 leuten geneigt sein. Denselbigen sol
 mann dife Latwerg mit wasser zer-
 triben/ durchtrucken/ vund also ein-
 giessen / auch inn der schweren plag
 der fallendensucht die Seugmüter
 solliche Conseruen in vilen brauch
 haben.

See-

See oder Weiherblümen Zucker oder Conseruen zubereiten.



See oder
Weiherblümen/
seind in weihern vñ wä-
gen wol be-
kant/ daher
sie jrē name
im Latein/
Nymphaea
genant/ we-
cher die apo-
tecker jr ge-
brochen na-
men geben/
Nenufar.

Der seind
zweierlei
art / doch
fürnēlich in

der farb der blümen vnderscheiden/
dannerliche bringet schöne gelbe blü-
men/ die ander schneeweiß / jñerhalb

L iij

Ander theyl der

mit einem gelben büglin / welche di-
ser zeit den mehrern theil im brauch/
vnd auch zu diser Conseruen odder
Seeblümen Zucker genommen wer-
den sol.

Dise weisse Seeblümen sein fast
Eakter natur / desgleichen auch die
Conserue darvon bereit / wie volget:
Nim die frischesten Seeblüm / rupff
die weissen bletter darvon / vnd hack
sie Klein / Nim zu ein pfundt der blü-
men zwei pfundt weiß reingestossen
Zuckers / vermisch vn̄ fast in ein glasi/
stelle es an die Sonn / vnd rürs täg-
lich allermaß wie von anderen Con-
seruen gesagt ist.

Dise Seeblümen Zucker oder Con-
seruen / ist ein treffliche külung in hi-
zigen gebrechen / scharpffen pestilen-
zischen febern / dienet auch wol den/
so mit der Ethic oder schwindsucht
vnd abnemen behafft / Desgleichen
in den seitten geschweren / Pleuresis
genant / benimpt den dören hüssen/
dann es erkület vnd befeuchtiget die
brust / erhigt die keltör vn̄ verdörte
zungen /

zungen/leschede hefftigen durst/Kü-
let die entzündte lebern/ mltz/ vnd al-
lernatürliche hitz der ißerlichen gli-
eder des ingeweidts/ Kälte auch das
erhitzigt hirn/ vñ fürderr den schlaff-
senffriglichen/ Mag on schaden vnd
geferd alle zeit fast nützlich gebran-
chet werden.

Doch sollen sich gesunde leut/son-
derlich die so vorhin zu Kälte geneige
wren/diser Conseruen messigen/dañ
vö wegen der hefftigen Kälte möcht
sie schädlich sein/ Sie erlescht fleysch-
liche begirde/ sol allein in grosser hitz
vnd entzündung / oder von hitzigen
Cholerischen Menschen gebrauchet
werden/welichen sie auch den hefftigen
scharpffen bauchfluß der roten
rür vnd blütegang stillt.

Wegwart/oder Wegweis
Blümen Zucker odder
Conseruen.

W On Wegweis / odder Weg-
wart blüme/welche dem lauff
L v

Zweiter theil der



der Sonnen allezeit volget / ob sie
gleich

gleich vnder den wolcken verdunck-
let ist / wirdt ein nützlich Conseruen
bereit / vnd in Apotecken gebraucht /
vnder dē namen Conserua Cicorea.
oder Conserua forum Cicorea. Al-
so: Nim die blawen Wegweißblü-
men / wann sie sich gegen der Sönen
wol eröffnet habē / die hack / schneid /
oder stoß wol zu müß / vermischs mit
Zucker in solchem gewicht / wie vom
Rosen oder Viölē Zucker gesagt ist /
vnd laß also in der Sonnen wol er-
beigen.

Ist ein krefftige Latwerg der le-
bern / dieselbig zu reinigen / vnd in al-
ler verstopffung zu eröffen. Sie fü-
ret auß die vberflüssig gallen vnd
schleim durch den stülgang / reiniget
alle glieder des eingeweidts / von sol-
cher materi / dardurch die faulen fe-
ber / vnd vil andere dergleichen gebre-
chen hinweg getriben / vnd benom-
men werden.

Diser Zucker sol derhalb in anfa-
hender wassersucht gebraucht wer-
den. Kület auch den hitzigen Magen
so

Ander theyl der

so von vberflüssiger gallen verderbet/
Erquicket das schwach erhiziget
herz / Mag in allen brennenden fe-
bern / scharpffen vnd hizigen krank-
heiten gebraucht werden.

**Pfirsich blüt Zucker oder Con-
seruen zuber eiten.**



Die pfr-
sich sind
ein gemeines
obs in Teut-
schen landen/
derz mancher
lei art vnd ge-
schlecht der
Arznei nütz
vñbreuchlich.
Es wirt aber
auch vber an-
der nutzbar-

keit von der blüt ein krefftige güte
Conseruen oder Zucker bereitet / aller
maß vñnd gewicht / wie von anderer
blümen Zucker angezeigt worden /
welche

welche fürnemlich nützlich vnd gütlich ist für die würm der Kinder/welchen der wurmsamen vnd puluer vnlebblich vñ zuwider/auch von jres trefflichen erhitzigung schädlich ist/ Dann diese Conseruen treibet die würm krefftiglich auß/ verhindert auch daß sie nicht wachsen mögen. Darumb man jederzeit weilen den jungen Kindern darvon nüchtern eingeben sol/ sonderlichen wo man sich der würm bei jñ besorget. Diese Latweg hat auch etwas eigenschafft den magen zutreffigen/ &c.

Hysopblümen Zucker oder Conseruen.

Hysop/ welcher zu vnderscheid des kleinen Hysops/ Kirchhysop/ vñ Closter Hysop genant wird/ ist ein gemein holzgecht gartenstaud/ wie Rosenmarin/ Salbei/ vnd dergleichen. Bringt gegen dem Hermonat braunblawfarbe Blümlin/ an einem holzweiglin einander nach gesetzt.

Auß

Ander th eyl der



Zusß disen
braunblawen
blümlin/bereit
mann ein lieb-
lich Conseruen
oß Zysopblüm
lin Zucker/ vn-
der dem namē
Conserua Hy-
sopi, allermass/
wie vß Rosen-
marin Zucker/
Lauedelblüm-
lin/ vñ derglei-
chen angezei-
get.

Ist güt zu der
brust vnd lün-
gen / benimpe
den hūsten/ ver-
zert vnd trüek.

Net die kalten flüss/ wärmet die brust
kressftiglich/ verzert all schädliche kal-
te feuchte/ stercket den magen/ haupt
vnd hirn / wehret den schädlich vber-
sich riechenden dämpffen/ erwärmet
vnd

vnd stercket alle innerliche glieder des
eingeweidts / dienet wider vergifft/
vnd heilt was innerhalb im leib ver-
sehrt ist.

**Salbeiblümlein Zucker oder
Conseruen.**

Salbei ist in der Arzney / Kä-
schen vñ Keller gebrauchlich.
Zweiterlei geschlecht. Die erste
schmäler vnd kleiner wann das an-
der geschlecht / darumb sie edel Sal-
bei genant wirt / vnd auch örliche
Salbei / dann ein jedes bleclin hat
zwei kleine örlein. Aber die ander ge-
mein Salbei bringet breite gerun-
zele bletter / ist etwas wilder vñnd
vngeschlechter / auch nit eins solchen
güthen geruchs / darumb sie Bauren
Salbei / odder grosse Salbei genant
wirt.

Beide Salbei bringen schöne bla-
weblümlein / darvon machet man
nügliche Conserue oder Salbei blüms-
lein Zucker / allermas wie von andern
Conseruen angezeigt.

Conseruen

Ander theyl des

Conserven von Salbei blümlin
beret/ sterckt den magen/ vnd cröff-
net die verstopffung der innerlichen
güder/ verzeret alle schädliche feuch-
te im magen. Diener für alle fehl vnd
gebrecen des hirns vnd hauptes / so
von kälte verursacht werden/ als der
groß vnd klein schlag/ Apoplexia,
Paralysis oder lāmung/ vnd was vō
erhaltung vnd befeuchtung des r̄ eis-
sen gēdērs oder nerven/ von solchen
vnd dergleichen gebrecen verursa-
chet wirt. †

Maieron Conserven odder
Zucker zubereiten.

En lieblich wolriechend kraut
ist der Maieron/ zur speiß vnd
Arznei nūz vnd dienstlich/
Ist zweierlei/ Die edel sam Maie-
ron welche vō jungen schößlin oder
zweiglin gepflanget wirt/ mit ranen
schmalen krausen bletlin. Die ander
wird Maieron vom samen auffgezi-
let/ derselbigen bletter seind feistret
vnd



vnd breiter
wan der an
deren/ aber
am ger ch
nit als Kref-
tignoch als
lieblich.

Von der
edlen Kraut-
sen Maierö
wirt einn
nügliche cö
seruen be-
reyt/ war-
mer vnd
trockner na-
tur/ Diener
für alle kal-

te vñ feuchte gebrechen des hirs/
haupts vñ magens/eröffnet innerli-
che verstopfung der lebern vnd al-
ler iñerlicher glieder. Ist ein besonder
arznei dem hertzen vñ lebliche geist/
zustercken. Hat weitter alle krafft
so vñ Rosenmarin blümlin Zucker/
Spick/oder Lauendel/ vñ Salbey

¶

Ander theyl der

Zucker gesage ist. Sol auch allermasß
bereit werden / wie von denselbigens
angezeigt.

Holderblüt Conseruen.

Holderblüt Conseruen solin son
derheit von denen genützt wer
den / welche zu vnnatürlicher
geschwulst des bauchs vnd wasser-
sucht geneiget seind. Bereits also :
Nim Holderblüt / wann sie in bester
volkominer zeitigung ist / schüttel die
kleinen blümlin wol von den rappē/
laß zwischen weissen reinen tüchern
wol bedeket / verwelcken / odder ein
wenig von der vberflüssigen feuch-
ten ertrüeknen / hack's oder stoß fast
klein / nim zucker darzu in solchem ge-
wicht / wie vom Rosenmarin vnnnd
andern dergleichen Conseruen gesa-
get ist / vermischs wol / stells an die
Sonn / rürs täglich wol vmb / vnnnd
brauchs wie obgsagt / zur noctur ffc.

Augentrost Zucker oder Conseruen.

Augen.



Gentianose
 kreuterwer
 de nach ei-
 ner jeden Land-
 art / mancherlei
 gestalt angezei-
 get / Aber das
 warhafftig Au-
 gentrost / welches
 von Apotekern
 vnd Arzten Eu-
 phrasia, genant
 wirdt / ist das e-
 delst vnd nützl-
 chest zu den Au-
 gen. Es ist ein
 schönes dreusch
 lechtes freudlin /
 wie ein kleines
 bäumlin / mit sei-
 nen nebenzwe-
 lin vnd ästlin /
 Seine Blöcklin
 sind klein / vonn
 farben satgrün /
 vmbher zerkerffe

M ij

Ander theyl der

wie Hagdornē laub / aber jedes blat
mit vber eines hellers breit / die blüm-
lin seind schneeweiß / innwendig mit
gelben flecklin besprenge. Diß kreut-
lin solt du süchen auff dürren Wiesen
vnd grashechten reynen an den straf-
sen.

Von diesem kreutlin solt du obge-
melte Conseruen oder Augentrost zu
cker bereiten / Also / daß du diser Au-
gentrost blatlin vñ blümlin nemeß
wann sie am vollkommensten blüen /
gegen dem Heymonat vnd Brach-
monat / streiffe sie ab von den stilen
oder zweiglin / hack sie rein / vnd ver-
misch mit Zucker / allermas / auch in
solchem gewicht / wie von andern der
gleichen Conseruen gesagt ist.

Diser Augentrost Zucker ist dem
gesichte / wie auch der nam anzeiget /
vber die maß güte / dasselb zu schärf-
fen vnd erklären / Trücket das hirn
von kalten flüssen / vñnd schädlicher
feuchte / so sich in die augen setzen.

Diser Zucker hat auch weitzer
Krafft / die leber vnd inerlichen glieder

des

des eingeweidts zueröffnen / vnnnd
von aller verstopffung zu entledigē/
dadurch die gelsucht / vnd faule ma-
gen seber hinweg getriben werden/
2c.

Taubenkropff odder **Erds-
rauch** zucker oder **Conseruen.**



Taubenkropff von Arzten vñ
Apotekern Capnos vnnnd Fu
M ij

Ander theyl der

aus terra genant / Ist ein sehr zart
gewächs / mit einem zerschnittenen
bletlin / wie der Coriander / äschen-
farber / zarter / vnd weicher / gewinnet
ein langes braunes blümlin / von vi-
len kleinen blümlin zusammen gesetzt /
anzusehē wie ein kleins langes treub-
lin. Auß solichem braunen blümlin
wird nach der zeitigung ein kleines
rundes samenkörnlin. Dis kraut vñ
blümē seind sehr bitter am gschmack
doch wird von den blümlin ein nütz-
lich Conseruen bereit mit Zucker / al-
lermaß / wie von andern Conseruen
angezeigt ist.

Dise Conseruen ist nütz denen / so
mit dem bösen grind raud / schebig-
keit / krez / vnd aller dergleichen ver-
unreinigung der haut beladen sind /
sonderlich in den Franzosen oder bö-
sen blatern / dan durch vilē gebrauch
des Erdrachs o. Taubentropffs /
vnd alles was darvon bereit wirt /
sol das grob vn sauber / verunreinigt
geblit erklärt / geseubert vnd gerei-
nigt werden.

Tau-

Taubentropff Zucker ist auch ein
 krefftig Praeservatiue oder furbewa-
 rung in zeit der Pestilenz / vergifts
 Luftts / vñnd sterbläuffen auch allen
 dergleichen giftigen erblichen Franck-
 heiten / als die Schweißsucht.

Taubentropff Zucker / einer muß
 groß eingenommen / so man schweiß
 baden wil / furdert den schweiß / vñd
 alle schädliche feuchte außsern leid /
 treibt auch hinweg allen geschwulst
 vñ anfahende wassersucht / eröffnet
 die leber vñd alle verstopffung nier-
 licher glieder des eingeweidts / Trei-
 bet auß die gelsucht durch den harn.
 Dise Conseruen / vñ was weiter vom
 Taubentropff bereit wirt / als her-
 nach angezeigt ist / brauchen die
 Franzosenärzt in ihrer practic fur-
 nemlich / c.

Also hast du (günstiger Leser) be-
 richte der Conseruen oder einbeizung
 der gebrauchlichsten Kreuter vñd blü-
 men in truckner form. Folget nun
 nach vnserer ordnung / die Conditien
 zubeschreiben / das ist / wie man sol.

Die Kreuter/ Blumen/ Wurzeln vñ
Frucht/ in Zucker oder Honig einbe-
get/ in weicher form/ Solich er wöl-
len wir ein anfang nemen bei dem
grünen Ingber/ als dem bekantlich-
sten vnd sarnembsten.

Grün Ingber einzumachen.



Wiewol
dieser
ber
ras
und han-
dig ist off der
zungen/ wirt
er doch vñ
den Wärmen
gar leichtlichen zersto-
chen vñnd zer-
milbt/ welchs die Kauf-
leut vñnd mat-
rialisten der vñz-
trigung/ auß-
grabung/ oder vn-
bequemen ein-
samlen/ zu-
messen.

Der Ingber/ dieweil er noch in sei-
nem eignen safft/ frisch vñ grün ist/
wirt er in solchē landen/ da er wäch-
set/ mit Zucker vñ Honig eingema-
chet/ vñ also für die grossen Her-
d. e

die solchen bezalen mögen/ von Vene-
dig von Alexandria vnd Alkeyra/ ge-
bracht: Dieweil wir aber denselbigē
nit in zimlichem kauff haben möge/
nemen wir den auffgedörten weiß-
sen Ingber / vnd befeuchtigen in als
ob er frisch vñ grün were/ damit wir
in einbeizen oder einmachen möge/
nemlich auff folgende weise:

Nim den besten schönsten weißen
Ingber / so du gehalten magst / Klau-
be die grösten vollkommensten Ingber
zehen darauff / Wo du aber kein weiß-
sen Ingber haben magst / so nim des
gefertben / wie in die Würz fälscher
ferben / vnd wäsch die rote farb sau-
ber darnon ab / Zu sollichem Ingber
bereit dir ein scharpffe laug von trü-
sen oder Weidäschē / die geuß vber
den Ingber / vñnd laß ihn etlich tag
darinn wolerweichen / biß sich das
ober düñ heutlin abledigt das scha-
be sauber darab / beschneid den Ing-
ber auch rein / mit einem scharpffen
messerlin von zaseren vnd aller vber-
flüssigkeit: thū in wider in solche ge-

Ander theyl der

faß/ vnd geuß ander frische lang dar
 rüber / laß weiter erweichen/ biß der
 Ingber weich vnnnd mürb gnüg ist.
 Du solt aber güte auffmerckung ha
 be/ daß du in nit zu sehr verwässerst/
 daß er die schärpffe vnd krafft verlie
 re. Derhalben müßt du zu vil malen
 etliche zehen von einander schnei
 den/ damit du augenscheinlich sehest
 ob die lang genüßlich durchbiss
 sen hab. Wann solches beschehen/ so
 geuß die lang darab/ vnd wäsch den
 Ingber wol mit frischem brunnen
 wasser: Nim dan ein sehr schmal vñ
 dünn messerlin/ damit durchstich die
 Ingberzehen vñ al vberzwerch/ da
 mit du die harten äderlin daruon ab
 schneidest/ dardon der Ingber sehr
 mürb vñ lind zukawen wirt/ damit
 auch die lang vnd alle schärpffe wol
 darauß ziehe/ solt du in also gestopf
 fet etlich tag vnnnd nacht in frischem
 brunwasser ligen lassen/ so lang daß
 du gänzlich kein schärpffe mehr der
 laugen entpfindest / vnd das wasser
 zwischen fingern nit mehr glat ist/
 geuß

geuß dann das wasser herab/vñ den Ingber spreite auff ein rein vierfelzig doppel leilachen/damit das tuch die nässe ansich ziehe / vnd der Ingber also wol ertrüctne/ Wann solch tuch sehr naß / soltu es abwechseln/ vnd andere tructne nemen.

Etliche pflegen aber von wegen weniger mühe vnd ringerer arbeit/ den Ingber auff grossen härin sibē außzuspreiten/vnnd also ertrüctnen lassen. Wann der Ingber von der feuchte wol ertrüctnet ist/ so bereite den Sirup von Honig oder Zucker/ oder wie mann gemeinglich pflegt/ halb Honig vnd halb Zucker / Doch ist der Zucker am bestē/ auch solicher Ingber am lieblichsten zunützen.

Solichen Sirup solt du bereiten mit clarificieren/ leutern/ odder den Honig verscheumen/ wie zu anfangē dieses Büchs angezeigt. Doch merck hie/ daß du den Ingber nimmermehr als wol trüctnen magst/ daß er nie etwas wässerigkeit von sich laß/ Darvñ solt du den Sirup hart gnüg sieden/

Ander theyl der

den/ Zucht er dann etwas feuchtig-
keit an sich/ vnnnd wirt wässerig vnd
dünn / wie gemeinglich geschicht/ so
geuß in wider ab/ vnnnd laß in wider
zu rechter bequemer härte oder dicke
wol siedem. Das soltu als offte thun/
als lang er von dem Ingber etwas
feuchtigkeit an sich zeubet.

Hier merck auch weiter/ daß du de
Sirup nit heiß vber de Ingber schüt-
ten solt/ dan der Ingber verschrumpf-
et von der hitz/ gehet ein/ vnnnd wirt
widerumb hart vnnnd vngeschlacht/
darumb wisse dich zu hüten.

Den eingemachten Ingber thū in
einen stein in krüg/ oder hart vergla-
surtes geschir: / oder zin in gefeß/ da-
mit der Sirup lang feucht bleib/ vñ
sich schön condit/ oder an die Ingber
zehē anleg/ so mag er lange zeit frisch
vnd güt behalten werden. Die höl-
zin gefeßlin / darinn man solchen
Ingber diser zeit gemeinglich ver-
kaufft/ sind vntauglich/ dann der Si-
rup schleiffet darein/ wirt bald hart/
vnd verdoeret der Ingber.

Grüner

Grüner oder eingemachter Ingber wirt fast nützlich gebraucht in allen gebrechen/zufällige Kranckheiten des leibs/von erkältung/oder kalter Flegmatischer feuchung/vnnd schleimiger Materi verursacht/solcher vrsach halben ist er ein trefliche hilff vnd bewerte arznei dem erkalteten blöden vnd äwigen Magen/benimpt Kluxen/vñ hefftig vffstossen/fürdert die dāwung/vnd verzeret alle wässerigkeit die sich im magē sammeln/demmet auch vnd trucket nider die schädliche dāmpff vñ böse dünst die von denselbigen in das haupt riechen. Ist solcher vrsach halb ein für trefliche arznei allen erkalten feuchten personen/oder so vō natur Flegmatischer Complexion seind. Dañ er erwärmet den leib vnd alle iñerliche glieder des eingeweids fast krefftighen/sol der halben in allen hitzigen gebrechen/Sebern vnd engündung/als ein schädlich gifte/vermieten bleiben.

Grüner Ingber des abendes ein

zehe

Ander theyl der

zehe genossen/so mann zu beth wil
gehen/ trücker das hirn/stercket die
vernunft/ vnd stiller die herab fal-
lenden kalten flüss.

Diser eingemacht Ingber ist auch
ein krefftige hilff den alten vnfrucht-
barn mannen/ desgleichen den erkäl-
ten weibern/ dann die geburtsglieder
werden darvon geweychet/ vnd ge-
stercket ꝛc.

Calmus wurzel in Zucker
einzumachen.



Calmus frisch
odder einge-
macht/ oder
sonst andern Apo-
teckischen vermi-
schung zügthan/
ist krefftig vñ güe-
den magen zuwer-
men/ jñerliche ver-

stopffung zu eröffnen/ die dawung
zu fñrdern vñ stercken/ der krafft vñ
tugent des grünen ingmachten Ing-
bers nit fast vngleich.

Dise

Dise wurzel des Calmus/ welche wir vil frischer haben mögen vō wegen der näheren landschafft darinn sie wachset/ wann den Ingber/ soltu also bereiten zu dem einbeitzen/ oder einmachen: Nim den schönsten vō kömnesten Calmus wurzel/ so du ge haben magst/ schütt clares brüßen wasser darüber/ laß gemächlich sieden ob einem sanfften Kolsfurlin/ als lang daß solche wurzeln weich vnd lind werden zukäwen/ vnd die bitterkeit doch nicht zu sehr darauff siede. Schütt dann das wasser herab/ vnd beschneid sie wol mit einem scharffen messerlin/ von aller vberflüssigkeit.

Diweil auch solche wurzeln gemeinglich auffschwellen vnd sehr groß werde/ soltu sie in etliche stück spalten nach der lenge. Wo dann solche wurzeln inner halb noch nicht gar der bitterkeit entlediget weren/ solc du sie wō mit anderm frischen wasser noch einmal auffwallen lassen/ dann trückne soliche wurzeln aller maß

maß wie vom Ingber gesagt ist.

Den Sirup solt du auch vō honig oder Zucker, oder von inen beiden zu gleich/wie daselbst gnügtsamlich angezeiget worden / Aber der Calmus mag die hitz des Sirups wol erleiden/ magst du zu wol erstmals damit zu rechter bequemer dick sieden/darmit er hernach nit zu wässerig werd/wie vom Ingber gesagt ist.

Der eingemacht oder eingebeizet Calmus hat garnah alle krafft vnd tugent / vom eingemachten Ingber erzelet / dan er dienet sonderlich wol dem Francken magen/so vil schädlicher feucht vnd wässerigkeit / Dann er verzeret dieselbigen / furdert vnd stercket die dāwung/vnd nimpt hinweg alle sehl vnd gebrechen / so vom blöden vndāwigen magen verursachet werden/ als faule seber/vnd der gleichen.

Eingemachter Calmus zu morgens nüchtern gessen / bewaret vor schädliche luffe in sterbleuffen / gibe ein süßen lieblichen geruch des Athems.

thems. Dient wider mancherlei fehl
vnd gebrechen der blasen vnd nieren/
bricht den stein/ sol auch de Weibern
die gebürliche reinigung ihrer Blü-
men fürdern/ er ist warmer vñ truck-
ner natur/ vnd hat ein sonderliche er-
öffnende krafft. Derhalben er alle in-
nerliche glieder des eingeweides er-
wärmet/ krefftiget/ reiniget vnd er-
öffnet.

Muscaten Nüs einzumachen/
oder einzubeitzen.



Muscaten Nüs sind ein köst-
lich gebreuchlich gewürz auß
India/ zu vilfaltiger nutzbar

keit / auch in Zucker eingebeizet oder
 eingemacht / darmit sie desto lieblicher
 für mancherlei züfellige Kranckheit
 gebraucht werden mögen / auff
 folgende weiß: Nim frische Muscaten
 nüz / welche schwer oder gewichtig
 seien / auch so du mit einer nadeln
 darein stichst vnd hart zusamen trü-
 ckst / daß sie fettig / oder ölig seien /
 vnd nit taub / oder erschulet (dann die
 dürren zusamen gestrüpfte Musca-
 ten Nüzlin / so man rümpffneßer
 seind hierzū vneanglich) Darumb
 nim der aller schönsten / vnd aufferle-
 sensten Muscaten Nüz / bereit ein
 gute scharpffe laugen von Weyd / o-
 der Trüsenäsch / darin laß sie wol er-
 beizen / als lang / biß sie wol durch-
 auß erweichen / mürb vnd lind wer-
 den / Du müßt aber fleißig achtung
 haben / daß du sie nit zu sehr verwäs-
 serst / vnd also iren lieblichen geruch
 vnd gute krafft hinweg nemeß / Wie
 du dich solicher regeln in allen stückē
 halten solt / welche vorhin erweycht
 werden sollen / ehe man sie mit Zu-
 cker

Ter oder Honig einmache/ wie auch
vom grünen Ingber gesagt. Wann
die Muscaten Nüss also genügsam-
lich erweycht/ lind vnd milt worden
seind/ so geuß die lang herab/ schabe
das grawe hevelin / so sich von der
schärpffe der langē erlöset hat / oben
herab/ erwässer sie wol mit frischem
brunnen wasser / daß alle schärpff der
laugen gänzlich darnon komme/ vñ
wol herauß ziehe / Dann laß sie wol
ertrücken auff einem härinsib an
schattechten lüfften. Bereit ein Si-
rup von Zucker/ der zu diser einbeitz-
ung am bequemsten ist / den sieds
stark oder sehr hart / dann die Mu-
scaten Nüss lassen allezeit etwas
feuchtigkeit/ davon er widerumb er-
weycht vnd gang wässerig wirt/ laß
sie ein tag oder drei in solchem Sirup
ligen/ seihe in nachmals ab/ vnd sied
inwiderhart/ geuß in auch nicht zu
warm vber die Muscaten Nüss/ da-
mit sie nit rümpffen/ das thū so lang
daß solcher Sirup in rechter beque-
mer dicke bleib.

Ander theyl der

Die Muscat Kruß solcher weise ein
gemacht/ seind sehr lieblich des mor-
gens nüchtern zubrauchen/ auch des
abendes nach aller speiß vnd tranck/
so man wil zu berh gehen/ sie seind
warmer vnd truckner natur/ krefftei-
gen das haupt/ hirn/ hertz/ leblich
geist/ natürliche hitz vnd lebliche
krafft/ verzereu alle schädliche böse
vberflüssigkeit vnd feuchte aller in-
nerlichen glieder/ welche sie fürnem-
lich erwärmen vnd bekrefftigen/ ster-
cken den magen vñ die dārung kreff-
tiglichen wol/ schöpffen ein gesand
frisch geblüt in leib/ geben ein gāten
athem. Zertheilen die geschwulst vnd
plehung des milzes/ vñ seind ein
sonderliche kreffteige arznel dem ge-
brechen der leber/ sollen aber der lun-
gen etwas zuwider sein/ dienen dem
blöden kalten flüssigen haupt vber
die maß wol.

Bibinellen wurzel künstlich
einzumachen.

Der



Der Bibinellen sind man-
 cherlei art / doch allein in der
 größe vnderscheiden / vnder
 welchen diser zeit fürnemlich die ge-
 braucht wirt / so in sehr dürrem ma-
 gern grund / auch etwan in den Klun-
 sen vnd Klüfften der Mauren vnd
 Selsen wachset. Mag für das war-
 N ij

An der theyl der

hafftig Petroselinum der alten Ar-
zet gedeutet werden.

Die wurzel der Bibernel/ mit Zu-
cker oder Honig eingebeizet/ ist nit
weniger krefftig wann der Calmus
vñ ander frembd gewürg/ Vñ die
jungen geschlachten wurzeln/ so ge-
meinglich des Kleinen fingers dick
seind/ welches geschlecht du am süß-
lichsten bekommen magst/ Wasche sie
rein/ vnd beschneid sie wol von aller
vberflüssigkeit/ schneid sie zu stücke/
die spalt nach der leng vñ einander/
das inner marck magstu wol heraus
nemen/ geuß frisch brunnen wasser
daran/ vnd laß allermas sieden wie
vom Calmus gesagt/ daß sie lind vñ
mürb werden/ auch ihr bitterkeit/ a-
ber doch nit zugar/ verlassen/ trück-
ne sie wol/ vnd bereit ein Sirup dar-
zu von Honig oder Zucker/ oder jnen
beiden mit einander/ den geuß darü-
ber/ vnd sied in hernach zu bequemer
härte/ wo er zu wässerig/ allermas
wie vom Calmus gesagt ist.

Die eingemachte Bibernellen war-
zel

zel ist ein krefftige arzney den harn
vnd stein zubewegen/zerbrechen vnd
zermalen/ stercket die nieren vnd bla-
sen/ reiniget sie von aller vn sauber-
keit/ benimpt auch das hefftig darm-
gicht/ vnd leibwee/ von erkältung/ o-
der kalter zeher schleimiger Slegma-
tischer feuchte verursacht. In solchē
fall ist diese eingebeizte wurzel auch
nützlich vnd gut den weibern/ so vñ
der mütter geplagt werden. Vnd al-
les was schädlichs vnd giftigs im
leib ist/ durch den harn aufzutreiben.

Des morgens nüchtern ein stück
lin von solcher eingebeizten Babinel
len wurzel im mund gehalten/ wol
vñ langsam zerkaewet vñ geschluckt/
bewart vor aller schädlicher vergiff-
ung in zeit der pestilenz/ giftiges
lufftes/ vnd sterbläuffen/.

Die wurzel von walhen Dis-
stel/ Manserero/ Brackendistel/ Ra-
dendistel/ in Apotecken Bringium
genant/ einzumachen/ oder
einzubeitzen.

¶ iij



Dise di
 sel
 wirt
 gemeinglich
 auff äckeren
 vnd Feldern
 gesunde / vñ
 nebē dē weg
 strassen / mit
 krausen blec
 tern / die sind
 zerschniten /
 mit vil schar
 pfen spizigē
 dörnē gerin
 ges herumb
 an den ecken
 der kerffen.

Dise bleter
 seind etwann schön grün / dann leib
 vnd weißfarbig / etwann äschenfarb
 grün / oder berggrün / Im andern jar
 stößt diß gwächs ein runden stengel
 mit vilen zweiglin oder neben äßklin /
 wie ein kleins niderigs bäumlin an
 zusehen / eben hoch / die zweiglin habē
 in

in iren gewerblin schön getrungene
Knöpflin/ die seind scharpff/ vnd mit
spitzigen dornen vmbgeben/ wann di-
se Knöpflin zeitigē/ welchs geschicht
gegen dem Herbst/ so faller der Sa-
men auß/ das seind kleine Körnlin/ ein
jedes mit zweien oder dreien dörnlin/
etwas kleiner wann der Binerschsa-
men / Die wurzel wirt schlecht glat
vnd sehr lang/ also daß sie gar selten
ganz außgraben werden mag/ dau-
mens dick/ außwendig schwarz/ eins
zünlichen starcken geruchs vnnnd ge-
schmackes/ sonderlich die so im sand
am Meer gestaden wachset.

Von diesem Kraut/ oder schönen di-
steln/ wirt die wurzel mit Zucker o-
der Honig eingebeitzet / also daß sie
gegen dem Herbstmonat/ odder an-
fang des Frühlings außgegrabe wer-
de/ wol gewaschen vnd rein gescha-
bet von aller vberflüssigkeit / dan zu
kleinen Scheiblin geschnitten / vnnnd
von einander gespaltē / daß man
das hertz darauff nemen mag/ in der
gröffe als du sie haben wilt/ Seude

¶ v

Ander theyl der

sie in frischem wasser / wie vom Cal-
mus vnd der Zibinellwurzel gesage
ist / so lang / bis sie mürb vñ lind wer-
de / trüekne sie wol / vñnd bereit den
Sirup vñ Honig oder Zucker darzu /
allermasß wie von denselben beiden
wurzeln angezeiget worden / mit ab-
giessen / vñ widersteden / so lang / daß
er in rechter dicke werd. Etlich Apo-
tecker ziehen das hölzlin marck von
der mitte sauberlich darauff / vñd ste-
cken in das löchlin an statt desselbi-
gen / Negelin / oder geschnittenen Sim-
met / darvon solche wurzeln / also ein-
gebeizt / ganz lieblich werden.

Die eingebeizt wurzel von Bra-
ckendistel / ist gut den lebersüchtigē /
benimpt alle krankheit vñnd gebre-
chen des miltes / der nieren vñnd len-
den / stillt das grimmen des bauchs /
vñd hefftig leib wee / treibt den harn /
vñd fündert den weibern ihr gebür-
liche reinigung / benimpt dem einge-
nommen giftt sein krafft / stillt das
keichen vñd schwerlich athmen / ver-
hüt den menschen vor dem krampff-
gicht /

gicht/ vnd der fallend sucht / Die gli-
der vnd gefeß des samens vnd der ge-
berung er wärmet/ stercket/ vnd be-
krefstiget sie. Darumb dise Wurtzel
den alten erkalten mannen sonder-
lich krafft gibt. dienet auch wol dem
vndäwigen magen.

Alantwurtzel einzus
machen.



On de
Alant
ist die wol
riechende
wurtzel de
mehrern
theil im
brauch/
als die so
die gröste
krafft vñ
tugêthat/
Dan blet-
ter/ blümē/
vnd samen/ seind on allen geruch. Di
se wurtzel stößt im dritten jar junge
augen

Andertheyl der

augen odder nebenzincken / welche
mann abreißen mag vnd fürbaß se-
zen / dann sie bekommen leichtlich/
wie auch des Merretichs art ist. Die
eufferst rinden der Allantwurzeln fer-
bet sich allezeit dem nach darinn sie
wächst / dann rot / dann braunfarb /
auch etwan schwarz / aber inerhalb
ist sie allezeit schön weiß.

Die meuß seind Winterszeit di-
ser wurzel gesehd / die ist feuchter vñ
warmer Complexion.

Solt sie zu anfang des Frulings
ausgraben / welche zeit sie am krefft-
tigsten / reinig vnd beschneid sie wol
mit einem scharpffen messer / von al-
ler vberflüssigkeit / die außgehöle-
ten löcher solt du neben herin auch
rein beschneiden / daß in runde scheid-
lin vberzwerch zerschneiden / vñnd in
frischem bruñenwasser gemächlich
sieden lassen / die bittere vnd handig-
keit dauon zubenehmen / auch daß sie
linder vñnd mürb werde zu kauen /
erücfne sie dann wol / vnd bereit den
Sirup darzu / aller maß vnd gestalt /
wie

wie von der Bibernel/Calmus/ Bra-
cken distel wurzel / vnd der gleichen
gesagt ist.

Eingebeizte Alantwurz ist ein
nützliche artzney zu allen kalten schä-
den vnnnd gebrechen der blasen / be-
nimpt dz keichen vñ schwerlich ath-
men / den hüstern / vnd blütspeien / legt
das hefftig stechen vnnnd schmerzen
der seiten / stercket den magen vnnnd
däwung / treibt auß mancherlei gift /
vnd was von schädlicher feuchte vñ
böser materi sich im magen versam-
let hat / bricht vñ zermalet den stein /
fördert den Weibern ire gebürliche
reinigung / zertheilet den Eoder vnnnd
zehen schleim der brust / das er leicht-
lich außzuwerffen ist / heilet inner-
liche geschwer / vnd versehrung der
lungen vnd innerlicher glieder / vnnnd
ist einsonderliche erwärmung des
mages vñ weiblicher geburtglieder.

Knabenkrauts runde Wur-
zeln / Satyrion oder Stendel-
wurz einzubeitzen.

Droben

Ander theyl der

D Roben vnder der beschrei-
 vung der Latwergen / habe
 ich angezeigt / wie die Lat-
 wergen Diatyrion von disen wur-
 zeln zubereiten. So du aber vß dem
 selbigen gewächs / auch die runden
 wüurzeln einmachen woltest / welche
 fast gleiche krafft habē mit der Lat-
 wergen: So nim welche du am be-
 quemesten bekommen magst / die al-
 ler frischesten / volkommenesten runden
 wüurzeln / wäsche sie ein vnd sauber
 vß der erden / oder wäsch sie wol mit
 gutem wein vom sand vñ der erden /
 bereit ein Sirup von Zucker oder ho-
 nig / wie zu vil malen genügsamlich
 angezeigt ist / den geuß nicht zu heiß
 darüber / schneide von Dännen holz
 ein rund scheibl'n / daß es die ohren
 des gefäß / darein solche einbeizung
 gefasset / garnahē rings herumb be-
 rühren / beschwer es mit ein saubern
 steinlin / daß die wüurzeln nit entbor-
 schwimmen. Damit aber solcher Si-
 rup / welches du allezeit ein löffel vol
 mit einem Wüurzeln odder zweien
 auff

auff einmal verschlinden solt/ desto
kressziger werde/ magst du die erzelt-
ten stück so zuder Latwergen ver-
ordnet seind / gar rein vnd subtil zu
puluer stossen vnd darunder vermi-
schen. Bei etliche Apotekern ist der
brauch/ daß mann neme des Sirups
vom grünen eingebeizten Ingber/
vnd dise Würgelin darein einbeize
oder einmache.

Dise wurzeln obgemelter welse
eingebeizt/ haben alle krafft vnd tu-
gent/ wie von der Latwergen dauon
bereit droben angezeigt ist.

Wie die grünen vnzeitigen
Baumnüß oder Welschennüß
recht eingebeizt wer-
den sollen.

Die grünen vnzeitigen Wel-
sche nüß einzumachē/ ist fast
gemein wordē bei allen fleis-
sigen haushaltern/ welche solche nit
der Arznei halben / sonder vil mehr
auff ein panctieren jährlich zürich-
ten



ten / wiewol sie zu der arzneidienst-
lich / in mancherlei gebrechē nützlich
gebraucht werden mögen. Dese nuß
sole du volgender weise einmachen.

Vñ der gemeinen Welschen nuß
frisch vom baum gegen dem end des
Hermonats / nemlich vmb Sanct
Johanns tag des Täuffers / wann
sich die Kornärnd nähert / were dann
die schal innerhalb verhartet / stiche
sie mit ein spitzigen pfriemen creuz
weise durch vnd durch / daß das was-
ser woldarein kommen möge / geuß
frisch wasser darüber / vñ laß sie wol
erwässern / neun oder zehē tag / doch
solte teglich ein frisch wasser darü-
ber giessen / das thū so lang / biß die
grün. n

grünen rinden iren herben bitteren geschmack anfahren zu verlieren. So setze sie in bequemem geschirz auff ein lindes kolfeurlin/vñ laß gemächlich sieden/das sie zu kårwen mürb genüg werden/vñnd die bitterkeit wol darauff siede/Doch müst du fleißig achtung haben/das sie nicht zu lang sieden/vñd zu mürb werden/vñ im Sirup zu müß werden odder zerfaren/trüctne sie wol auß einem här in sib/wie zu vilmalen gemeldet/dann solt du sie wol in die löcher/so du erstlich gestochen hast/mit Negelin vñd geschnittenem Zimmet bestrecken.

Zelich brauchen auch eingemachte Pomeranzen schelfen hiezü/gibte ein lieblichen geschmack/vñd güten geruch des athems/Send den Sirup von Zucker oder Honig zu rechter bequemer dicke/geuß in vber die Nüß/die magst du auch beschwerē/wie von dem Ragwürglin gesaget ist/Wo dan der Sirup etwas feuchte ansich züge/solt du in widerumb darvon abgießen/vñd zu bequemer

Ⓞ

dicke sieden / so lang / daß er hart ge-
nüg bleibe.

Bei etlichen ist der brauch / daß
mann die nüss nicht besteecket / sonder
nemen etlich güt Gewürg / als Zim-
met / Negelin / Galgant / Muscat-
blüt / Cubeblin / vnd Cardomömlin /
stoffens rein zu puluer vnder den Si-
rup. Du magst hierinn bereiten / wel-
che art dir am annützigsten ist / auch
die Nüssschelen / so du sie mit Zucker
einnachen wilt / odder vngeschelet /
mit Honig einbeizen.

Die eingemachten Nüss sollen ihr
bitterkeit / desgleichen auch der gü-
ten gewürg halben / den magen vnd
diedäwung trefflich stercken / alle in-
nerliche glieder des eingeweidts er-
wärmen / vnd von kaltem gebrechen
entledigen. Aber wie obgesagt / wer-
den dise Nüss mehr zu einem vber-
fluß / den volle ersetzigten magen zu
beschliessen / vnd die auffriechenden
dämpff von vberiger fülle damit zu
demmen vnd nidererucken / in schlaff
trüncken vnd bancketen gebraucht /
wann zur arznei. Quis-

Quitten einzumachen / vnnnd
ein Schlehen Compost von Quit-
ten / Nespeln / vnd Schlehen /
zubereiten.

QJe Quitten werden auch in
sonderheit eingemacht mit
Zucker / vnder dem namen
Citonia condita, den magen vnnnd
die dāwung zu krefftigen / vnd man-
cherlei schädlichkeit der selben zubene-
men / wie dann in der krafft vnd tu-
gent der Latwergē gnügſamlich an-
gezeigt ist. Die Quitten also einzubek-
ken / soltu sie allermasß dāmpffen od-
der sieden / wie vō bereitung der Lat-
werg gesagt ist / dan̄ bereit einen Si-
rup von Zucker / der sehr hart geset-
ten sei / deß geuß mit heiß darüber / dan̄
die Quitten würden daruon hart /
wie jhn auch widerfert / wann sie nie
volkōmlich zeitig seind.

Es haben auch gemeinglich am
Reinstram die fleissigen haushalter
ein besondere art / die Quitten mit
andern fruchten mehr einzumachen /
als Nespeln vnnnd Schlehen / solliche

N ij

Ander theyl der

einbeizung wirt von jnen ein Schlehen Compost genant / den brauchen sie mehr zu pancketieren vnnützlich / dann das etwan arme Francke leut / so die Apoteker Conditen nit zu bezahlen haben / damit gelabt vnd bekräftigt würden.

Disen Schlehen Compost solt du also bereiten : Nimm der schönesten wolzeitigsten Quitten / die solt mit einem beinin messerlin von einander spalten / die kernen vnnnd innerliche steinlin sauber darauff nemē / schneide ein jede Quittē nach dem sie groß ist / in sieben oder acht schnitz / dann dāmpff oder seud sie wie in der Quitten Latweg g sagt ist / das sie mürb werden / las sie wol ertrücken / bestcke es mit Negelin vñ klein geschnittenen Zimmet spreißlin / seud schön wolgeleuterten Honig zu rechter bequemer dicke vnnnd geuß in darüber. Zu solchen Quitten magst du rohe Nespeln / obgemelter maß mit Gewürz besteckt / thūn / vnd beschwere es wol / das es nit entho: schwim vñ
der

der Honig wol darüber gang / Wo dann der Sirup oder Honig etwas wässerigkeit entpfahet / solt du in widerum herab giessen vnd härter sieden / so lang / daß er in rechter bequemer dicke bleib. Etliche haben im brauch / daß sie mit dem Honig auff ein viertheil Kändelin voll dick gesottens Mosts / so man gesotten wein gemeinglich nennet / sieden lassen / vñ zu einer maß Honigs brauchen / benimpt dem Honig seinen Honig geschmack / machet in annütiger vnd lieblicher. Wo du dich aber aller solcher mühe beschwerest / magst du die Quittē auch nützlich zugebrauchē / vff folgende weise einmachen: Nimm der schönsten wolzeitigsten Quittē / nit frisch vom Baum / sonder die einzeitlang gelegen vnd ganz gelb worden seind / schneid sie allein von einander / doch mit keinem eisen / dan sie in sonderheit dauß gelegt werden / nimm die kernen darauß / vñ reinig sie wol vñ den stilē / thū sie in ein gehob hölzgin fäßlin / verspreiß sie wol mit hölz

Ⓞ iij

Ander theyl der

lin/das sie nit entbor schwimmen/vnd
geuß allein rohe Honig darüber/
den schönesten so du haben magst/be
ware es wol zur notturfft/wie obge
sagt.

Die Aleen habē das jar vber Quit-
ten frisch zubehalten/mancherlei
fünd erdacht/Itemlich sie in new jr-
din häfen gethan/vnnd deckel mit
bech wol darauff verkleibt/also wol
vnnd geheb gemacht/in ein faß vol
erine Weins gethan/vnnd darinn
schwimmen lassen.

Mann mag auch Quitten in ge-
hackte stro vber Winter wol frisch
vnd gut behalten/es sol aber kein an-
der obs darzü kömen. Mit friset em
stro sol mann sie fast geheb vii wol
bedecken/das kein lufft darzü möge.
Etlich nemen Tüchcherer flocken/
Anderer truckne segspän/kleien/vnd
fiernen gras/ze. Aber die gewissest
meinung ist/das man frische Quit-
ten nem/mit irem eignen laub wol
umbwickelt/dann ein weichen wol-
geberten leimen darun schlabe/vnd
also

also ertrüctnen laß/ dann an ein be-
quemen ort/ da sie nit warm liegen/
oder gefrieren mögē/ wol verwaret/
also bleiben sie das ganze jar vber
frisch/ Vnd so mañ jr bedarff/ wäsch
mañ den leimen sauber darvon/ &c.

Saur Kirschenbeer / Weich-
seln/ vnd Ammarellen ein-
zumachen.

W Im Weichseln oder Amarel-
len/ welche du wilt einmachē/
frisch vom Baum abgebro-
chen/ daß sie nit zerstoßen oder zer-
quetschet werden/ schneid in erstlich
die grünen stil also fern ab / daß mañ
sie nur fassen vñ damit halten mag/
nim̄ des schönsten hartesten zuckers/
oder wo er nit weiß vñ schön gnüg/
solt du in leutern vñnd clarificieren/
wie von der bereitung des Zuckers
gnügsam gesagt ist/ seud in zu beque-
mer dicke hart gnüg/ setz ihn ab dem
feur/ laß in ein wenig erkalten/ wirff
die Ammarellen oder Weichseln da-

Ⓞ iiii

Ander theyl der

rein/so lassen sie den safft/dann seud
sie mit einander fast senfftiglichem/
daß sie mit auffspringen/wan es dan
gnügfamlich erkaltet ist/pflegt man
solche eingemachte Weichseln oder
Zimmarellen in schöne lautere gläsi-
ne oder flache schalen von Cristalli-
nen glas zuehün. Solchs ist den krän-
cken nit allein sehr annützig/lustbar
lich vñ begirlich zusehn/sonder auch
vber die maß nüz vñ güt in aller hitz
vnd kreffziger engzündung/den ver-
dorreten mund/zung/hals vñ kelen/
damit zubeseuchtigen / die krancken
in solcher hitz vnd engzündung zula-
ben vñnd erquicken / den hefftigen
durst leschen/vnd sich innerlich kreff-
tiglich külen.

Die eingemachten Weichseln oder
Zimmarellen reitzen auch den magen
der krancken von wegen ihrer liebli-
chen annützigē seure zu der speiß/ vñ
bringen ihn den schwachen vnd ver-
lornen lust oder appetit wider.

Weitter mögen auch von armen
leuten/welche den Zucker nit vermö-
gen

gen zu bezalen/die Kirschen/Weichseln/oder Ammarellen mit ringerem vnkosten vñ mühe eingemacht werden/also daß du nemest/wie obgesaget/der aller frischesten Ammarellen Kirschen/oder weichseln/schneid die stül auch halber ab/wie obgemeldet/thū sie in ein newen verglasurten hafes/der mit siedendem Wasser wol gebrüt sei/odder in ein steinin krüg/geuß reingeleuterten vñ schön verscheumpte honig daran/beschwere es mit einem hölzin scheiblin/daß die Kirschen nit entvor schwimmen. Solche eingemacht Weichseln oder Ammarellen bleiben vber jar frisch/Mögen allermaß gebraucht werden/wie von obgemelten gesagt ist. Arme leut mögē die Kirschen/Weichseln/oder Ammarellen an der Sonnen/oder in eim bacho fen aufferrücken/ Vnd wo mann sie in oberzelten gebrechen nützen wil/in wein odder wasser/nach gelegenheit des gebrechēs/wol erweychen/also nützen vñ gebrauchen. Soliche Kirschen wer-

Andertheyl der
den auch nützlich zu mancherley
speiß gebraucht.

Die kleinen Muscateller beeren
lin künstlich einzumachen.

W Irn süßes geschmackts / wol
zeinig / seind mit wärme vnn
etwz feuchte vermischt. Wel
che aber rauhe seind / süß oder herbes
geschmackts / die stopffen den bauch /
wann mann sie vor anderer Speiß
nützet.

Welcher sich aber mit solcher
frucht zu vilfältig odder zu hefftig
braucht / dem verursacht sie leibwee /
vnd krummen / durch verstopffung /
seind aber gemeinlich dem magen
nütz. Die kleinen wolriechenden Mu-
scatellerbirlin / welche mit Zucker ein
gebeizet oder eingemachet werden /
seind eines treflichen süßen geruchs
vnd geschmackts / anmütig vnd süß /
Solche Birlin einzumachen / solt du
die abbrechen lassen im schönen hel-
len Wetter vnd klarem Sonnen-
schein / wann sie volckömlich zeitig sein
im

im wachsenden Mondschein/darauf
 erlise die schönsten vñ zeitigsten / die
 nit selber ab gefallen oder zermirsche
 seien / noch von würmen zerstoche/
 schneid die stil auff den halben theil
 ab mit einem scharpffen messerlin/
 schele sie subtil vnd dün ab / vñ grab
 den vndern buzen rein dar auß / seud
 von schönem weissem Zucker ein Si
 rup in rechter dicke. Wan du in vom
 feur abheben wilt / so leg die geschel
 ten birlin darein / vnd laß einmal od
 der drei noch auffsieden / damit sich
 die feuchte so die Birlin von sich las
 sen / auch verzere / vnd der Sirup her
 nach nit dünner werd.

Damit auch die Muscateller Bir
 lin ein bessern geschmack bekommen/
 wirt der Sirup mit Zimmet angewür
 get / daß also seind sie lieblich zunies
 sen / den magen zustercken vñnd be
 krefftigen. Werden auch sonderlich
 gebraucht die Francken damit zula
 ben vñnd erquickten / welchen andere
 speiß zuwider ist.

In denen landen da die Musca
 teller

teller Birlin nit seind / magst du ein
andere art der Birn / welche sich mit
disen am geruch vnd geschmack am
besten vergleichen / mit vnd wolge-
schmack seind / solicher maß einma-
chen / vñ wo solche zu groß / in beque-
me viertheil schneiden / vnd den Si-
rup mit reingepfluertem Zimmet
wol anwürzen / wie obgemelt / habē
auch die tugent der vorgemelten
Muscateller Birlin / sonderlich den
magen zuschliessen / daß kein böse
dämpff vber sich riechen / vñnd das
hirn vñ haupt beschweren. Vor der
speiß gebraucht / stopffen sie auch dē
weychen flüssigen bauch / seind den
Krancken fast labhafft.

Große Biren nach gemeinem
brauch einzumachen.

ES werden mancherlei Biren
jürlich eingemacht / also / daß
mañ sie seuberlich abbrech in
hellem klarem wetter / nit zerfallen
oder zermurschet / auch nit wurmsti-
chig / Wo sie dann nit vollkommenlich
zeitig



zeitig seind/ soltu
sie auff einē war-
men gemacht/ das
vor winden vñ al-
le lufft verschlof-
sen/ vff einer tisch-
tafel oder andern
dürren bret ein
Monat vngeser-
lich ligen lassen/
mit den henden

wenig betasten/ dan̄ darvon faulē sie
bald. Wann sie dan̄ durch solchs li-
gen/ wol in sich selbst zeitigē/ so lege
sie ordenlich in ein grossen steinin
krüg/ hölzlin fäßlin/ oder zinin gfäß/
geuß guten krefftigen siernen wein
darüber/ beschwere es wol/ daß keine
entbor schwimme / dan̄ was nit mit
wein bedeck̄t ist/ das wirt scheuzlich
schwarz vnd vngeschmackt. Etlich
legen auch reblaub darzwischen.

Dise eingelegten Birn mag mann
zur speiß/ auch den krancken in hizi-
gen gebrechen fast nützlich geben zu
erquickung vnd erlabung.

Das

Ander theyl der

Das gemein volck/welches niche vil vberigs weins hat/ mag dise Birren auff volgende weise einmachen: Also das man nem der obgemelten Birn/gleichermaß abgebrochen/vñ erzeitigen lassen/darzu verschaff dir auch ein bequem gefäß/ vñ holz/ zinn oder steinin krüg / Tun frisch Tuschlaub/das doch ein wenig verwelcket sei/brich die bleter ab von den stilen/damit bespreit erstlich wol den bodē gemelte geschirrs/leg ein schicht Birren darauff/die bespreit vñ bedeck wider mit Tuschlaub / leg ein ander schicht Birn darauff/die bespreit aber mit Tuschlaub / also thū so lang/bis du das gefäß füllest / beschwere sie/das sie nit entbor schwimmen mögen/vñ geuß frisch brunwasser daüber / vñ laß also darin ligen/vñnd brauchs zu mächerlei notturfft/wie von den andern Birn gesagt ist.

Etlich/damit solche Birn auch einen bessern geschmack bekommen/nemen weissen reingeschaben Ingber/zerschneiden ihn klein/vñnd sahwen zw:ischen

zwischen ein jede schelzẽ ein wenig/
damit entpfahen die Birn ein lieblich-
en gũten geschmack.

Weitter magst du die Biren auch
vber jar frisch behalten/wis von den
Quitten gesagt ist. Die mag man zu
der speiß mancherlei durch das gan-
ge jar hinauf brauchen. Auch vnder
weilen in warmer asch gebraten/vñ
mit Fenchel Confect besähet / die-
nen sie wol dem magen/denselben a-
bendes nach der speiß zubeschleffen/
dass die bösen dämpff nicht vber sich
ins haupt riechen mögen.

Solche Biren mit Fenchel Zucker
vberstrawet / seind dem hirn/desglei-
chen dem gesicht in sonderheit nütz
vnd güt.

Pfirsing / groß vñnd Klein / ein
zumachen / mit Honig
vnd Zucker.



Pfirsing seind
weinn rechtes
Sommerobs /
das bald vergehet/
lang-

Ander theider

sam vnd spat zeitiget/ vilerlei art vñ
geschlecht/ kalter vñnd feuchter na-
tur/ doch etlich mehr/ etlich minder.
So man sie in der speiß braucht/ ma-
chen sie ein zehes wässerigs geblüt/
werden vbel gedäwet/ vñnd bald im
magen zerstört. Erweckt faul feber/
verleget die nernen odder weiß geä-
der. Darum sol man die pffirsing vor
anderer speiß brauchē/ vñ ein trāncē
lin gūten siernen wein darauff erin-
cken/ damit jnen ihre schädlichkeit be-
nommen werde. Zeitige pffirsing er-
weychen vnd lösen den bauch/ Aber
die vnzeitigen stopffen/ &c.

Die frühen pffirsing werden allein
eingemacht/ von den Welschen Adri-
cot genant/ aber bei vns Sanct Jo-
hans pffirsing/ der vrsach halbē/ daß
sie zu end des Heymonats/ nemlich
vmb Sanct Johannis des Täußfers
tag zeitig werden/ mit anderem sei-
nem Sommerobs. Sein klein/ wol-
gestalt/ eines gūten geruchs vnd lieb-
lichen geschmacks/ von farben schön
Saffrangelt.

Die

Die Pflirsing einzumachen/ solt du
 abbrechen lassen mit der hand/ auff
 daß sie nie verletzt werden/ wann sie
 am vollkom̄nesten zeitig seind/ dann
 schele sie sauber mit einem scharpf-
 fen messerlin/ doch ganz dünn/ dar-
 mit du nie vil darvon nimest/ bereit
 ein Sirup darzu allerm̄ß vñnd ge-
 stalt/ wie von den Muscateller Bir-
 lin gsagt ist. Vñ diesen Pflirsing wirt
 der Sirup gemeinglich wässerig vñ
 jrer feuchteigkeit wegen/ darun̄ solt
 du in den dritten tag widerumb ab-
 gießen/ vñ also zu rechter bequemer
 dick widerumb sieden.

Die kleinen eingemachten Sanct
 Johans Pflirsing seind dem magen
 sehr nütz/lieblich zuniessen/ mögē al-
 ler m̄ß gebraucht werden/ wie von
 Muscateller Birlin gesagt ist/ die
 Francken damit zulaben vñd bekr̄ff-
 tigen/ leschen die vn̄natürliche hitz in
 nerlich/ beseuchtigen die trucken ver-
 doreen zungen in alle hitzigen schar-
 pfen Franckheiten/ leschen den durst/
 külen wol alle innerliche glieder.

p

Ander theyl der

Es mögen auch die andern Pffirsing auff ein geringere art eingemachet werden, also: Nim der trucknen Rebpfirsing, oder der rote Pffirsing, so ausserehalb schwarzgraw, vnd innerhalb ganz blütrot seind / schele sie reyn / nim den kernen darauß / leg sie in ein steinin krüg / oder verglasurten hafes / schütte dann wolgeleuterten Honig zu einem harten Sirop gesotten / darüber.

Dise Pffirsing seind nit als lieblich als die andern / aber doch ebē als nützlich vn̄n güt / werden auch aller maß / wie von den kleinen / so mit Zucker bereyt werden / gesagt ist / nützlich gebraucht. Die weil auch der Honig nit jeder man annützig / mag man dise Pffirsing / so man sie brauchen will / wol mit reinem wasser waschen.

Weliche kein besondern vnkosten daran legen wollen / die sollen die Pffirsing / wie obgemelt / von einander schneiden / vnnd den harten kern darauß nemen / vnd an ein faden fassen / vnd also in ein backofen / oder an der
Sonnen

Sonnen auff bören lassen/ Wan sie die brauche wollen/in frischem wasser widerumb wol erweyden/vnnd zu aller notturfft brauchen/ wie vñ den eingemachten gesagt ist/ Dann diese Pirsinge seind dem erhitzigten magē sonderlich dienstlich/ stopffen den scharpffen bauchfluß der roten rür/leschen den durst/vnnd befeuchte die verdorrte kelen vñ ertricknet zungen.

Weitter die Pirsing vber jar zu behalten frisch wie ander obs / mag nie sūglich geschehen / dann sie von ihrer vberflüssigen feuchte leichtlich zerstöret werden/vnnd bald faulen.

Was vnrathts von der Kälte vnnd feuchte der Pirsing entspringt/das benimpt vnnd wenden die kernen/oder ein trünclein gūts kräftigs sieren wein darauff gethan.

Opffel einzubeitzen.

leich als von andn obsfrüchten gesagt/ seind auch der opf

P ij



fel mancherlei geschlecht durch fleiß
 des gartenwercks in pflanzen vñnd
 impffung vilfältig vñderscheiden.
 Ist ein gemeine frucht/ dem erbigig
 ten vñd enzündten magen sonderlich
 nütz vñd güt. Aber die rohen öpffel
 seind schädlich/ wiewol vñ allen öpf
 feln gesage wirt/ daß sie dem weissen
 geäder oder nerven schädlich sein sol
 len/ vñd den stein erwecken. Die Ara
 bischen ärzte geben den öpffeln zü/
 daß sie ihres güten geruchs halben
 dem hertzen fast anmützig sein sollen/
 vñd dasselbig stercken vñ erquickten/
 in aller onmacht vñnd schwachheit.
 Derhalben sie ein nützlichen Sirup
 darvon verordnet haben/ welcher in
 allen wolgerüstten Apoteccken gemein
 glich bereit wirt.

Der gemein Man pflegt vnder al-
 len geschlechtern der öpffel allein die
 so am Reinstram Erdeberdörtlin
 genant werden / vor andern eins sehr
 lieblichen geschmacks / zu der Speiß
 in sonderheit mit Fenchel vñ Zucker
 Candit zu uerdämpffen vñ brauchen
 in hefftigem hūsten. Dise öpffel wer-
 den auch von jnen eingebeizet oder
 eingemacht / aber allein in wein / oder
 an statt desselbigē in weinhesen / Vñ
 so mans brauchen wil / auß frischen
 wasser wol gewaschen.

Dise eingebeizte öpffel külen den
 erhitzigten Magen treflichen wol.
 Wo auch schädliche zehe schleim in
 sonderheit darinn vorhanden / die
 werden durch die schärpffe vñ seure
 solcher öpffel erweicht vnd zerthet-
 let / leschen den durst / vnd külen den
 Menschen in aller hitz.

Saurach odder **Erbseln beer**
 einzumachen oder einzu-
 beizen.

Der Erbselnbeer oder
 Saurach treublin habē wir auch
 p iij

vorhin gedacht/ Nemlich/ ein nützli
 che Larweg davon zubereiten/ wer
 den auch mit Zucker eingebeizet/ vff
 folgende weise: Nimm Saurach
 treublin/ die groß schottecht/ volkö-
 men vnd wol zeitig seind/ reinig/ vñ
 wäsche sie sauber/ seud einen Sirup
 von schönem clarificiertem Zucker/
 Wann er harte genüg gesotten ist/
 wirff die Saurach treublin darein/
 laß sie noch ein wenig auffsieden/
 doch nit zu fast/ damit die beerlin nit
 auffspringen/ vñnd ganz zusammen
 schrumpffen / laß erkalten/ vñ faß in
 ein bequiem geschir/ daß du es zur
 noerurfft mögest behalten.

Soliche eingemachte Saurach
 treublin seind lieblichs annütigs ge-
 schmacks/ irer weinseure halben/ die-
 nen für alle hitz vñnd entzündung/
 sonderlich des Magens vñnd leber/
 welche solche Saurach treublin für-
 nemlich kühlen vñ eröffnen / seind den
 Francken ein labhoffte arznei / dar-
 in in der durst gelecht/ die erhitz-
 get vñnd verdortte keh vnd zung wol
 befeuchtriget wirt.

Sanct

**Sanct Johans Träublin mit
Zucker einzumachen.**

Die schönen Sanct Johans-
träublinbeer/ inn Apotecken
mit Arabischem namen Ri-
bes genant/ sind vil zarter/ auch nit
so saur als die Erbselnbeer/ werden
auch allermas/ wie von denselbigem
gesagt/ eingemachet mit klarem Zu-
cker/ Du solt ihr aber im sieden/die-
weil sie zarter/bas/ verschonē. Brau-
che es allermas/ wie in der Latwer-
gen/ so darvon bereit wirt/ angezei-
get worden ist.

**Zeitig vnd vnzeitig Treubels/
oder Weinbeer einzumachen.**



p iij

Ander theyl der

Wann pflaget die vnzzeitigen
Treubelbeer / zu mancherlei
notturfft auch mit zucker ein
zubereiten / allermas / wie von den
Erbseleinbeer / vnd Sanct Johannis
treublin gesagt ist / allein das du mer
acht wann du solch treublin einma-
chen wilt / das du die rappen darvon
thun mußt / doch nit gar herauß rupf-
fen / sondern ein kleines stillin daran
lassen / damit mans haben möge. Du
seit sie auch nit zu lang siedem lassen /
damit sie nit zerspringen vnd un-
schmackt werden.

Dise eingemachte Treubel haben
eben gleiche krafft vnnnd tugent / wie
von den Erbselein beeren gesagt ist /
Reizen den magen insonderheit zur
speiß / vnnnd stillen die schärpffe des
bauchfluß / vnnnd der roten blütrür /
dient fürnemlich in allē hitzigen ge-
brechen vnnnd hefftiger enzündung /
auch in scharpffen brennenden pesti-
lenzischen febern / vnd dergleichen.

Die zeitigen trauben werden al-
ler mas vnd gestalt eingemacht / wie
von

von den grossen Birn gesagt ist/ vñ
in weitem berichte finden wirft in
beschreibung des Rappes/ im nechst
uolgenden theil.

Die Schelffen vñnd Marck
der grossen gelben Citrinaten
öpffel einzumachen.



p v

Die frembd frucht der wolric-
 chenden schönen goldgelben
 Citrinaten oder Juden öpf-
 fel / sind von art eines schönen edlen
 geruchs / aber der Baum der soliche
 köstlich frucht erregt / ist über die maß
 zart / darumb sein gar fleissig gewar-
 tet werden müß / mag in diser land-
 art von wegen der kelte vñnd rauhe
 des luffts nit fürkommen. Solicher
 Baum hat auch gar ein wunderbar
 liche frucht / dan er wirt nimmermehr
 Sommers noch winters zeit lehr o-
 der ledig gefunden / Dann so bald die
 zeitigen öpfel abgenommen werden /
 so zeitigen andere an statt für diser
 oder bricht andere blüet her für / also
 daß diser Baum allezeit zeitig vñnd
 halbzeitige öpfel / vñnd frische blüet
 erregt. Die Citrinaten öpfel sein erst
 lich grün farb / welche er verleurt / vñ
 je mehr er zeitigt / zu schöner goldgel-
 ber farb geneyget wirt / haben über
 die maß ein schönlieblichen geruch /
 darvon das hertz vñnd lebliche gey-
 ster sonderlich er quickt vñnd gsterckt
 werden.

Dise

Dise öpfel seind auch fast groß/vñ
voller runzeln oder kernen. Soliche
frucht bringt man vns frisch/zumä
cherley nutzbarkeit/Wirt in vilerley
theil vndercheiden / als nemlich in
die goltfarb rinden/ das weiß marck
nechst desselbigen / vnd innerhalb in
der mitte der saur safft/vnd die Citri
naten kernen darinn / deren ein jedes
stück für besondere nutzbarkeit vnd
wilfeligkeit weise gebraucht wirt vñ
Arzten / vñ in allen wolgerüsteten
Apotecken. Solcher stück hat auch
ein jedes seine besondere natur vñ
eigenschafft / dann die ruffert gelbe
kno:reche rinden wirt warmer vnd
eruckner natur gesezet im dritten
grad/aber das weiß marck nechst der
rinden ist kalt vñnd feucht im ersten
grad/ aber der saursafft in mitten da
rinn/der ist kalt vnd trucken im drit
ten grad/vñ das lest stück/nemlich
die kernen / seind warm vnd trucken
im andern grad.

Das weiß marck ist rohe zu essen
vngeschmack vnd vndarwig. Verhal
ben

Ander theyl der

ben mans mit Zucker oder Honig ein
beiget/ Aber die goldfarb Knoirachs
rinden stercket die dārung / dienet
wider die Melancholischen feuchte
vnd allen vnrat/ so von derselbigen
verursacht wirt/ ist dem magē in son
derheit güt/ wo man es rechtmessig
braucht/ Aber zu vil were schädlich
zudāwen / Derhalben solche rinden
auch mit Zucker odder Honig einge
macht wirt/ den magen zu erwā: mē/
vnd alle schädliche vberflüssigkeit
vnd feuchte darin zuwerzeren. Aber
der samen wirt allein in wolgerüstē
Apocrecken gebraucht/ Ein Preffrige
arzney wider alles gift / es sei von
pestilenzischem feber/ giftiger thier
biß/ oder anderem eingenommenem
gift.

Solicher samen oder Citrinaten
Kernen/ treiben auch den weibern ihr
gebürliche reinigung / aber sie seind
dē kind in mütterleib schädlich. Der
saur safft stiller vnd demmet die ent
zündung vnd schärpffe der Choleri
schen feuchten/ dauon auch ein köstli
cher

ther sirup bereit wirt/ wie im nechst
folgenden theil genugsamlichen an
gezeigt ist.

Citrinat zubereiten.

Citrinaten öpffel werden auch/
wie gemeldet / eingemacht/ mit Ho-
nig oder Zucker eingebeizet/ doch in
mancherlei art / nach dem sie in der
Complexion vnd natur vnderschei-
den / als nemlich die gelbe rind für
sich selbs/ vnd auch das weiß marck
nechst derselbigen für sich selbs/ oder
rinden vnd marck mit einander/ wel-
ches am aller lieblichsten vnd recht-
messigsten temperiert ist/ in kälte vñ
wärme. Solche eingebeizte stück
von Citrinat öpffeln/ werden alle be-
reit vnd eingemacht/ zu vns bracht.
Aber wo du sie selber bereiten odder
einmachen wolest/ in Honig oder zu-
cker/ so le du sie vorhin in frischē was-
ser wol siedē/ daß du in die bitterkeit
benemest / Oder auff folgende wei-
se/ wie von Pomeranzen vnd Limo-
nen schelsen gesagt wirt / in bereiter
lau-

Ander theyl der

laugen wol erbeizen lassen / damit
sie lind vnd mürb werden / auch die
bitterkeit eines theils darvon kom-
me / doch nicht zu sehr / darmit sie den
güthen lieblichen geruch nie verlierē.
Bereit dann ein Sirup mit klarem
reingeleitertem Honig / den seud gar
nahe zu bequemer härte / Auff das
leest laß auch die rinden / odder was
du von solchen Citrinaten spffeln
einmachen oder einbeizen wilt / wol
sieden / zu rechter bequemer dick. Sol-
che einbeitzung nennet man Citri-
nat / ist ein kräfftige arznei für alles
vergift / stercket das hertz insonder-
heit / bekræfftiget die leblichen geister
durch sein lieblichen geruch. Darin
solcher Citrinat bei erfarnen Arzten
in hefftigem brauch ist in zeit ver-
gifts luffts / Pestilenz / vnd sterben /
für böse dämpff vnd schädlichen
lufft / nüchtern als ein kostbarlich
Preservative niessen / sich von aller
solcher vergiftung zuuerhüten.

Citrinat dienet auch sonderlich
dem magen / kräfftiget die dāwung /
wirt

wirt zu hergsterckunge nützlich ver-
mischet/ klein zerhacket/ vnd woldar-
under gestossen / wie zu end dieses
teils weiter angezeigt wirt.

Pomeranzen vnnnd Limonen
schelffen / auch ganze Pomer-
anzen einzumachen.



Pomeranzen vnnnd Limonen
seind auch ein geschlecht der
Citrinaten odder gelben Ju-
denöpfeln / habē auch gleiche krasse
vnd tugent.

Der

Ander theyl des

Der safft der Limonen ist kälter
wann der sauren Pomeranzen/ aber
die sauren Pomeranzen kälter natur
wann die süßen. Von den Pomeranzen
vnd Limonen pflegt man die
rinden einzumachen mit Zucker/ des
gleichen auch die ganzen Pomeranzen/
auff solche weise: Nemlich daß
man ein scharpffe laug bereit von
Trüsenäsch oder Weidäsch/ darin
sol man die Pomeranzen oder Citri-
naten schelffen/ oder ganze Pomeranzen
wol erbeizgen lassen/ daß sich
die bitterkeit darauß ziehe/ vnd am
kälten mürb vnd lind werden/ doch
solt du in solicher einbeizung gute
sorg habē/ daß sie nit verwässern/ zu
mürb werden vnd zerfaren. Wann
sie genügsam erbeizet/ so lege sie in
frisch wasser/ daß es die scharpffe der
laugen wol widerum darauß ziehe/
dan reinige sie wol vom innern weiß
sen heutlin/ vñ laß sie widerumb ein
wenig ertrüctnen/ bereit von Zucker
ein Sirup in bequemer dick/ oder zim-
licher härte gesottē/ geuß in vber die
Pomer-

Pomeranzen schelfen / laß sie etliche tag darinn ligen / Wiltu sie dann trucken habe / so truckne sie auff an warmer hitziger statt / oder in einem Confeit becken / mit stetigem rütteln vñ umbwenden / das es nicht lang an einer statt bleib / ankleb vnd verbrenne. Wilt du aber solche Limonen oder Pomeranzen rinden im Sirup ligen lassen / müß du vbern dritte tag den Sirup herab gießen / vnd wider zu bequemer dicke sieden / damit die feuchte verzert werd / welche die rinden von sich gelassen haben.

Solcher maß solt du auch die gangen Pomeranzen einmachen.

Dise einbeizung oder einmachung solcher frembden frucht / ist sehr lustig vnd gut zuntessen / wie von dē Citrinaten schelfen gsage ist / Nemblich das hertz vnd leblichen geister zu stercken / den magen vnd die dāwung zu wärmen vnd bekräfftigen / trucknen auch das hirn / vñ erwärmen alle innerliche glieder. Darumb solche eingemachte frucht alten leuten / vnd er-

Ander theyl der

Kälten weibern nützlich seind.

Grüne Pomeranzen mögen solicher maß/ wie von den Quitten gesaget ist/ lange zeit frisch behalten werden/ Desgleichen auch die Limonen. Von dem safft bereit mann sehr liebliche Salsen/ dem erhizigten magen vber die maß nützlich vñ dienstlich/ bringet auch wider den verlornen appetit/ macht den magen lüftig vñ begierig zur speiß/ mag in scharpffen Febern vnd hizigen krankheiten/ als ein köstliche labung/ gebraucht werden/ zu külen/ vñ den durst zu lesche.

Die aller kleinsten Limonen pfleget mann/ wie die vnzeitigen Oliven/ in saltzwasser einzubeizen/ dan ein wenig gewässert/ vnd zu runden scheiblin geschnitten/ vñ zu der speiß genossen/ bekräftiget den magen.

Sonnenwendel/ odder Wegweißwurz einzumachen.

Sonnenwendel / auch Wegweiß oder Wegwart genant/ wächst

wächst gemeinlich in Kornfeldern/
 vnd Wegstrassen / mit seinen hohen
 Stengeln / die in vil äst oder nebenzin-
 ken außgeteilt seind / daran die schö-
 nen Himmelblawen blümen wachsen
 darvon man / wie droben angezeigt /
 ein nützlich Conseruen bereiten mag.
 Vñ diesem Kraut wirt auch die bitter
 wurzel mit Zucker in sonderheit ein-
 gemacht / auff folgende weise: Weg
 weiß oder Wegwart wurzel solt du
 gegen dem Fröling außgraben / ehe
 sieden hohe hitzigen Stengel stossen /
 reinige sie wol / spalte sie von ein-
 ander / daß du das hölzin marck dar-
 auß nimmest / schneide sie zu stücken
 auff fingers lang / laß sie in frischem
 wasser wol sieden / daß die bitterkeit
 darauff kome / vnd die wurzel müß
 vñ lind werde / Wan sie wol ertrück-
 net / so bereit einen Sirup von schö-
 nem weißem Zucker / den schüt darü-
 ber / doch magst du zuletzt die wur-
 zeln auch därein werffen / vnd also
 den Sirup zu bequemer dicke sieden
 lassen / vñ zur notturfft behalten.

Ander theyl der

Dise einbeizung wirt **Conditum** radicis Cicoreæ genant/das ist/eingebeizte Wegweißwurgel / Kalter vñnd trücker Complexion/zu mancherlei gebrechen nützlich sonderlich zur leber/welche kressfriglich damit eröffnet wirt. Dienet für feber vñ wasser sucht/kület den magen/erquicket vñnd bekräftigt das schwach hertz.

Dise kraut wirt in Welschlanden in gärten gezücht/zur arznei vñnd speise/ brauchen vil fleiß damit/ solich kraut sol krauß/ lind vñnd mürb werden/schneerweiß vñ zusammen getrunge/wie ein Cappes Knöpflein.

Rote Rüben einzumachen.

Rüben Compost.

WIr haben in Teutschlanden zwei rote Rüben. Die gemeinest am Rheinstrā/ sind fast der art der Pasteneien/ aber in der kost gesünder/ am geschmack lieblicher. Die andern roten Rüben/in Meissen vñnd Sachsen am gebräuchlichsten/

lichsten / seind ein geschlecht des roten Mangolts / allein daß die Wurzel vil grösser / von farben schön blüt rot / Die bletter welche gar schwarz braun seind / von röte des innwendigen safftes / mit grüner farb vermischet. Die Straßburger roten Rüben / so man etlicher ore rote Moren nennet / pflegt man allein zum wollust mit Honig einzumachen / auff folgende weise :

Man vff ein sechter voll roter Rüben / die frisch seien / reinig / beschneid vñ schab sie wol mit einem scharpffschneidenden messerlin / vo naller vberflüssigkeit. Etliche pflegen sie in einem bachofen zu dören / oder verspreissens in ein hafsen mit hölzlin / vnd verdampffen sie mit auffsteigen dem dampff vñnd dunst siedendes wassers / daß sie mürb vnd lind werden / allermas wie von den Quitten gesagt ist. Etlich siedens mit ganz geringer mühe / allein in schlechtem wasser / Wan die Rüben also gebackete / verdampfft / oder gsotten seind /

Q. iij

daß sie milde werden / so spreit sie auff
 ein härin tüch / dz sie wol ertrücknen /
 schneid sie wol zu stückē / als groß du
 sie haben wilt / nim darzu zu wo maß
 güts verscheumptes Honigs / setz es
 wider auff das feur / geuß ein quint-
 lin guten starcken weinessig darein /
 laß wider zu bequemer dicke sieden /
 leg die Rübenschnitz in ein irdin od-
 der hölz in geschir / das gehet sei. vñ
 nit durchschlahe / je ein zeil nach der
 andern / besprenge sie wol mit volge-
 dem samen : Tim̄ Entfsamen / Sen-
 chelsamen / Mattekümmel / Corian-
 der / Peterlinsamen / weiß Senffsa-
 men / jedes gleich vil / ein Kleins händ-
 lin voll / zwei lot vngesärbter Süß-
 wurz / die solt du einmachen / odder
 vorhin wol zertreiben / mit güte star-
 ckem gebrantem wein / vermischs vñ
 der den Honig / geuß in also vber die
 eingelegten Rüben / so hast du einen
 wolgeschmackten Rüben Compost /
 der hat garnabe alle krafft vñnd ur-
 gent der Latwergē / Diasatyron ge-
 nant / die erkalten Mann vñnd Fra-
 wens

Wen zu wärmen vnd stärcken. Hat auch ein harntreibende krafft / darmit den weibern jr gebürliche reinigung gefürdert wirt / weret der ansehenden wassersucht / vnd hat sonderliche tugent wider vergiffung / sol auch der erstärkten frucht in mütterleib wol bekommen / benimpt alle verhinckernuß vnd beschwernuß des harns.

Die andern roten Rüben / so ein geschlecht des roten Mangolts / werden auff ein ander art eingemacht / auch vil mehr zu anreizung der speise / wann andere artzney / nützlich vnd gebreuchlich / nit allein güts geschmacks / sondern auch schöner lieblicher farben.

Solcher wurzeln / wiewol sie bißher in Teutschlanden an vil orten frembd vnd vnbekandt / werden sie doch oberzelter vrsach / diser zeit gemein. Daran wo du sie solcher maß einmachen oder einbeizen woltest / wie in Sachsen vnd Meissen der gebräuch / solt du die schönen frischge-

grabnen wurzeln vñ aller vberflüß-
 sigkeit rein beschneiden/ wol reinigen
 vom sand vñnd erdtrich/ dann dörre
 sie in einem warmen bachofen/ daß
 sie wol verwelcken/ vñnd die safftig
 feuchte darauß komme/ dann schnei-
 de diese wurzeln zu runden scheiblin/
 die leg in ein hölzün geschir/ Aber je
 zwischen einen schnit der würzeln/
 solt du ein halbe handtuoll kleinge-
 schnitten Merrettich/ Wechholder-
 beer vñ Coriander sträwen/ wie wol
 etlich auch andern samen vñ gedör-
 te kreutter darzü nemen/ salze sie ein/
 allernach wie mann in diser landts-
 art pfleget den gemeinen Compost
 von Rappis häuptern einzusalzen/
 Beschwere es wol / geuß alle tag
 die brü einmal herab/ vñd schütte sie
 widerumb auff.

Dise roten eingemachten Rüben/
 oder rote Mangole wurzel / pfleget
 mann in Meissen vñd Sachsen/ auff
 den kauff zubereiten/ in kleine Tün-
 nin säßlin eingemacht/ vñnd geheb
 verschlagen/ also in mancherlei frem-
 de art

be art zu füren. Ist ein nützliches be-
essen zu dörem gebratens / dann der
magē wirt in sonderheit daruon zu
der speise geretzet. Die schöne rote
farb ist auch sehr annützig / kält wol
vnnnd mildert den bauch denen so on
vnderlaß zur verstopffung geneiget
seind.

Hiezuland pflaget mann den ge-
mainen Mangolt in frischem wasser
einen wall odder drei auffsieden las-
sen / dan ein wenig ertrücken / vnd
scharpffen weinessig darüber gief-
sen / vnd also täglich zur speiß genos-
sen / hat oberzelte krafft / tugent vnd
wirkung. Mag je zu acht tagen
frisch bereit werden.

Mit den roten Rüben wölle wir
den anderen theil diser vnser Teut-
schen Apotecken beschließen / Dann
wo du fleiß ankeren wirft / vn solche
genügsamlich erzelte vnderrichtung
wol merckst / wirstu ein jede Frucht /
Wurzel / Kraut / Samen / vnnnd der-
gleichen / was dir zu handen kompt /
leichtlich vnd gerecht / in weicher od-

Der harter gestalt/ zu Conseruen ob
der Conditen/ wol bereiten mögē/ze.

Dritte theil dieses Büch
lins/ von rechter künstlicher be
reitūg der Sirup/ Julep/ vñ kostbar
licher Trāncē vñnd Getrāncē/ Von
Wurzeln/ Kreutern/ Samen/ Blū
men/ Früchten/ vñd dergleichen vil
fältiger wise geordnet/ Für
mancherlei krankheit/ vñ
leibliche gebrechen.

Erklärung der wörtlin Sirup
vñd Julep:

Jeweil ein jeder mēsch/
er sei krank/ odder ge
sund/ vil leichter mit
getrāncē/ dan mit speiß/
er fället vñd gesettiget
werden mag/ Auch der trāncē die
Zung/ Kele/ vñnd Magenmund/
schneller durchringet/ aber mehr er
quickung darvon entpfahet/ wann
von der speiß/ haben die alten Arz
besondern