

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

beſondern fleiß angewendet/ daß ſie
mancherlei nützliche getränk erfun-
den / verordneten vnnnd bereiteten/
welche den krancken nit allein annüt-
tig vn̄ wolſchmackend / ſonder auch
nütz vnnnd heilsam / eins theilen den
durſt zu leſchen/ vnd die fürrefliche
glieder zu ſtärcken vnd bekräfftigen/
auch denen etliche mancherlei ver-
ſtopffung zu eröffnen/ vnd angehab-
ner ſäulnuß zu weren / Deßgleichen
auch werden etlich ſolcher getränk
bereit / die zehen groben ſchleime die
ſich hart angelegt haben/ zu löſen/ er-
weichen / vnnnd zertheilen/ deren et-
lich ſoliche ſchädliche Materi durch
verborgene gänge der natur hinaus
treiben / als durch dē harn / ſchweiß/
vnd auch etwan durch vnwillen vn̄
obenaußbrechen oder ſtülgang / ſon-
derlich wo die leib ſtarck vn̄ wol bei-
kräfftet. Solchs bezeugen vns man-
cherlei namen ſo bei den alten Arz-
ten gefunden werden/ darmit ſie ein
jedes getränk in ſonderheit genen-
net haben/ als Piſana, wirt v̄ Ger-
ſten

sten bereit/ Hydromeli, Honigwasser / Oximeli wirt vō Honig vnd essig bereit / vnd dergleichen ander getränk mehr / darinnen sie mancherlei stück nach erforderung des gebrechens in sonderheit gesortten haben. Aber solche getränk seind der merer theil nun etlich jarher gangz auß dē brauch kommen / vnnnd dargegen haben sie die Sirupen / vnnnd Julep der Arabischen ärzt eingerissen / von ob erzeltem getränk der Alten nicht fast weit vnderscheiden.

Rosen Sirup vilerlei art zubereiten / vnd nützlich zebrauchen.

Solcher Sirup werdē drei vnder dem namen Sirupi Rosati simplicis, beschlossen. Der erst wirt durch erbeizung vnnnd abzug mit heissem wasser / vber frisch Rosen etlich maß gegossen / bereit. Der ander / gleicher maß / aber vō dōren Rosen. Der dritt / von außgeprestem

prestem rosensafft. Aber der vierde/
der mit besonderm namen Sirupus
Rosatus solutiuis, genant wirt/den
bereitet man mit einem zusatz pur-
gierender Arznei.

Dieweil nun diser Sirup ein jeder
seine besondere krasse vnd tugent
hat/wirt fürwar der Arzet schwer-
lichen irren/so der Apotecckische ver-
mischung vnerfahren/vñ also vnflis-
sige auffmerckung sein vermischte
Arzneien verordnet/vñ den Apote-
cker nach seinem verstand bereiten
laßt/wie hierinn gemeinglich das
werck seine Meister lobet/das er we-
nig ehr darvon bringet.

Die erste weise den rosen Sirup zu
bereiten/ so diser zeit inn Apotecken
im brauch: Nimm frische edle rote Ro-
sen/ die thū in ein zinn kandten oder
steinin krüg/geuß siedend wasser da-
rüber/vermachs wol/das es nit auß
riechen möge/ oder der dampff dar-
von komme/ laß also erkalten/eruck
dann die Rosen wol auß/vnd wirffe
sie hinweg/ aber das wasser setz wi-
der

der auff ein sanfftes Koltfeur lin/dass
 es wider auffstiede/ fäll das gefäß wi-
 der mit Rosen/geuß das siedend was-
 ser darauff / vnnnd vermachs gehebt/
 wie vor. Soliches abwechseln der
 Rosen sol offte beschehen / dass das
 wasser ganz rothfarb werde/vnd den
 geruch gänzlich ansich ziehe / dann
 nim Zucker darzu/lass wol mit einan-
 der sieden / schlag weissen schaum vß
 eiertlar dar auff / vnnnd clarificiers/
 wie im anfang dieses Büchlin vom
 Zucker in sonderheit gesagt ist. Wan
 es genügsamlich geleutert ist / so laß
 fast sitriglichen sieden/dass es in rech-
 ter dicke werd eines Siraps/nemlich
 wann die feuchtigkeit garnabe ver-
 zeret ist / vnd so du ein tröpflin zw-
 schen die finger nimpst/dass es ein we-
 nig anklebe / so du die finger von ein-
 ander vnd wider zusamen thüßf. O-
 der geuß ein tröpflin auff ein kalten
 stein/ kaltes eisen / vnnnd dergleichen/
 wo es dann bei einander bleibet vnd
 nit zerfleußt/ists ein anzeigung/dass
 solcher Sirup zimlicher härte gesot-
 ten

ten sei. Die gemein Prob ist/ daß man
ein tröpflin auff ein sauber Bapyr
geußt/ vnd also vber sich vmbgewen-
det haltet/ wodann solches tröpflin
vom Bapyr nit abtreufft/ so ist der
Sirup hart genög. In der eil magst
du es auff einem daumennagel pro-
bieren.

Diser Sirup ist der gebräuchlichste
wie obgesagt/ sol in scharpffen hitz-
gen Febern gebrauchet werden/ den
hefftigen durst zu leschen/ den magz
zustärcken vnd beträfftigen/ alle vn-
natürliche hitz vnd innerliche enzü-
ndung zuleschen vnd külen. Dann der
Sirup von Rosensaffe fördert den
stülgang mit trengen/ Aber der von
dürren Rosen bereit/ stopffet sehr.

Aber so du disen Sirup recht berei-
ten wilt/ nach rechter maß vnd ge-
wicht: So nim der Rosen vj. pfund/
des wassers xv. pfund/ geuß das sie-
dend wasser darüber/ wie obgemelt/
vnd laß acht stund erbeizen/ truck
die Rosen auß/ vnd wechsel sie ab in
gleichem gewicht/ wie obgesagt. Das
sol

Dritt theyl des



sol zum dritten mal
vnd nit mehr gesche-
hen. Auff das letzte
truck es durch ein
tuch / vnnnd bereyte
den Sirup daruon/
dann magstu solche
brü in einem glasi/
das oben ein eng

mundloch habe / wie du hieneben
verzeichnet sihest / vber jar behalten/
zu solcher nutzbarkeit vnd täglicher
notturfft zugebrauchen / Doch oben
in dem hals auff zwey zwerchsin-
ger hoch frisch süß Baumöl darauff
giessen / das es nicht schimlecht wer-
de vnd erfaule / Vermachs geheb zu /
das es nicht aufstiechen möge / vnnnd
stells xl. tag lang an die sonen. Solt
auch des gewichts warnemen / also:
Nim zu fünff pfundt des wassers o-
der Rosenbrü / vier pfundt Zuckers /
clarificiers vnnnd leuters / wie obge-
sagt.

Disen Rosen Sirup magstu aller
maß weiter gebrauchen / wie von
den

den Conseruen oder mit Zucker eingebeizten Rosen gesagt ist.

Die Prob / wie droben angezeigt / ist in allen nachgesetzten Sirupen.

Disen Sirup solt du mit vnder-scheidnem namen / Rosen Sirup vñ frischen Rosen / nennen / Den andern / welcher ebē solcher maß bereit wirt / nichts außgenommen / dann daß die Rosen dörr sind / den magst du nennen Rosen Sirup von dörrten Rosen. Diser stopffet heffziger / stercket aber den magen vil baß / Den bereit von dörrten Rosen / dann der Sirup von frischen Rosen bereit / hat ein feuchte purgierende krafft / sonderlich wo die Rosen zum offtermal abgewechßlet werden.

¶ Der dritte Sirup von Rosen / den wir auch vnder die vermischten Sirup gerechnet haben / bereit / ist auch fast sehr gebräulich / wirdt allein von dem außgepreßten Rosensafft vñnd Zucker bereit / jedes gleich vil am gewicht genommen / vñ miteinander zu bequemer dick gesotten / vñ

R

Dritt theyl der

mit schaum von eiern clarificiere/
 wie von andern Sirupen auch gesa-
 get ist. Etlich nemen des safftes vil
 mehr wann des Zuckers/ hat ein ge-
 ringen vndercheid/wan̄ das man̄ di-
 ses lenger siedē m̄ß. Diser Sirup ist
 ein bequeme purgierung vñ n̄glich
 solutiue/wo mans in rechtē gewicht
 gibet/ nemlich vff sechs oder acht lot
 auff einmal. Darumb diser Sirup
 auch wol Sirupus Rosatus solutiū
 genant werden möcht. So du disen
 Sirup bequemlich eingeben wilt/
 solt du in mit Endiuin wasser vnd
 dergleichen/nach erforderung vñ art
 des gebrechens/vermischen vñ einge-
 ben/das̄ er düñ werde/vnd bequem-
 lich eingetrunc̄ten werden mög / so
 füret er auß alle wässerige materi/
 auß den adern vnd gangem leib. Die
 weil er aber die art hat/das̄ er win-
 dige pläst̄ im leib erwecket/soltu al-
 le zeit ein wenig Enis̄ / Fenchelsa-
 men / odder scharpffen außgebissen
 zimmet darzū thun.

¶ Der vierde vñnd letst̄ Sirup so
 von

von Rosen bereit/ vnd gemeinglich
 Sirupus Rosatus solutiuus, genant
 wirt/ den solt du also bereiten: Nimm
 des ausgepreßten saffts von edlen
 wolriechenden Rosen zwei pfunde/
 schönes wolgeleuterts Honigs vier
 pfund/ bereiter Scamoneen/ Diagri-
 dium genant/ zwei lot/ laß den safft
 vnd Honig mit einander auff einens
 sanfften Koltseurlin gmächlich siedē/
 so lang biß es in rechter bequemer di-
 cke werde eines Sirups/ wie zum off-
 tern mal gemeldet. Aber am aller-
 letzten sol die bereitte Scamoneen
 fast rein gepuluert/ darein gerüret
 werden.

Disen Sirup magst du geben den
 Ielb zu purgieren von einem halben
 lot biß auff fünff quinelin. Hat eben
 soliche krafft/ wie hernach von der
 Latwergen von Rosensafft bereit/
 insonderheit gesagt wirt.

Weitter pflegt man auch in wol-
 gerüsten Apotecken Julep von Ro-
 sen zubereiten. Es haben aber dise
 zeit vnser Arzte vnd Apoteccker den

R ij

Dritttheyl der

brauch/dass sie einen jeden Sirup der etwas dünn ist vnd lautter/ nicht harte gesorten / Julep nennen / Wiewol man auch solchen Julep von dem gedistillierten wasser der Rosen bereitet.

Rosenwasser vnd Zucker in gleichem gewichte genommen/vnd senfftiglich eingesorten/dass es ein sehr dünnen Sirup gebe / den magst du ein Julep nennen.

In hefftiger hitz bereit man auch dergleichen Julep/von andern Sirupen mit bequemen distilliertem oder gemeinem brunnen wasser vermischt/vnd also geeruncken. Vnd hat jeder Julep solcher maß bereit/die natur vnd krafft des Sirups/welcher darzu genommen wirt.

Blaw Mertzzen Violen Sirup vnd Julep zubereiten.

Wächst dem Rosen Sirup ist der Violen Sirup sehr nütz vnd gebräuchlich/wirt auch auff

auff mancherlei art bereitet / wie vñ
Rosen Sirup gesagt ist / Nemlich/
mit erbeizung der blümen oder Vio-
len im wasser / den safft vnd die brü/
darin auffgedörte Violen gesottē.
Der gemein brauch / welcher dem ge-
mein Man am nützlichsten / ist / daß
du nemest der blawen Mergzen Vio-
len / die frisch abgebrochen sind / auff
sechs pfund / thü sie in ein zülin kane
odder steinin krüg / wie droben von
Rosen gesagt ist / geuß siedend was-
ser darüber / vnd machs wol zü. Des
wassers sol xv. pfund sein / Doch mag
stu wol den dritten vñnd vierdten
theil / vnd noch weniger / dises vñnd
anders Sirups machen / laß es achte
stund stehen vnd wol erkalten / truck
die Violen wol auß / vnd wechsle sie
ab / allermas / wie von Rosen gesagt
ist / Soliche abwechslung sol auch
zü dritten mal geschehen. So du di-
se erbeizung durch das ganz jar hin
auß zu der notturfft behalten wilt /
so geuß frisch süß baumöl darauß /
vñnd stells xl. tag lang an die Sonn.

X iij

Dritt theyl der

So du aber den Violen Sirup von
stundan bereiten wilt/so nim solchs
abzugs fünff pfunde / schönes weis-
ses Zuckers vier pfunde/ send es zu
rechter bequemer dicke eins Sirups/
thū in in ein eng glaß/vnd vermachs
geheb zū / stell's an die Sonn etliche
tag/ so darffest du nit sorgen/ daß er
dir schimlecht werde / oder verderb.
Der Violen Sirup ist fast kräftig
vnd güt in allen hitzigen gebrechen/
dienet aber fürnemlich wol den jun-
gen kindern/kület in die brust/lesche
all vnnatürliche hiz/vñ entzündüg/
das rotlauffen/ senffteiget ihnen den
bauch/vñ bewart sie vor der schwe-
ren plag der fallenden sucht. Hat
auch alle tugent so in der Conseruen
der Violen angezeigt.

Winterszeiten so die Apoteker
bises Sirups mangel haben/pflegen
sie von den dören Violen einen Si-
rup zu bereiten / siedn die Violen in
wasser/nemen die brū in solchem ge-
wicht/wie obgesagt/vnd Zucker dar
zū / lassens mit einander siedn zu
rechter

rechter bequemer dick. Der dritt Si-
rup von Violen/ welcher am kräft-
tigsten ist / der wirt vom safft der
Violen bereit/vff folgende weise:

Nim des außgepreßten safftes vō
blawen Mergen Violen drei pfund/
schönes weissen Zuckers zwei pfund/
Send dise beide stück ob einem sanfft
ten Kolfeurlin / daß in rechter beque-
mer dicke werde eines Sirups.

Diser Sirup kület alle innerliche
hitz/benimpt den hizigen dören hü-
ffen/ miltet die rânhe der kelen vnd
lungen/ befeuchtiget die erhiziget
brust/vnd kület alle innerliche glieder
des eingeweides.

Den Julep von Violen/solt du al-
ler maß mit gedistilliertem Violwas-
ser bereiten vnnnd brauchen / wie den
Sirup / daß er hat gleiche krafft vñ
eugent.

In wolgerüstten Apoteken pflie-
get mann auch einen besondern Dio-
len Sirup / aber auff ein andere art
zubereiten/vnd von mehren stücken/
darin er Sirupus Violatus compo

R iij

Dritt theyl der

litus genant wirt/ ist etwas kräftiger wann die oberzelten Sirup/ der brust/ lungen/ vnd kehrör/ die selbigen zu senffrigen/ mildern/ vnd befeuchti gen. Solichen Sirup magst du auch zur nothturffe bereiten: Nim der blawen Mergen Violen vier lot/ Quit ten kernen / Bappelsamen / jedes ij. lot/ Schwarzer vnnnd roter Brust beerlin/ jedes an der zal xv. Dise stück sied in sechs pfunde wasser/ Wiewol etlich gedistilliert Kürbswasser dar zu nemen/ darmit diser Sirup hefftiger vn̄ kräftiger küle in allen schar pfen hitzigen febern/ vn̄ enzündung innerlicher glieder/ Laß wol mit ein ander sieden / truckes auß wann es den dritten theil eingesotten ist/ nim das oberig theil biß/ nemlich vier pfund/ thū darzu anderthalb pfunde Zuckers / laß gemächlich mit einander auffsieden / auff sanfftem feur/ daß es in rechter dick werd eines Sirups / den brauch wie obgemelt.

Limo°

Limonen vnnnd Citrinaten
 safft vnd rinden Sirup
 zubereiten.

Werwol die schön wolriechen
 de frucht bei vns fremd vnd
 unbekandt ist/wirt sie doch
 zu mancherlei nützlichem gebrauch
 zu vns genügsamliehen gebracht/
 Dann vber oberzelte bereitung der
 eingemachten rinden vnnnd weissen
 marcks/ pfleget mann nit allein von
 dem sauren safft/ sonder auch vß der
 wolriechenden goldgelben rinden/
 ein edlen nützlichem Sirup zuberei-
 ten/ also: Daß der safft in der mitte
 solcher öpffel genommen/ vnd durch
 ein reyn leinin tuchlin aufgepreßt
 werde/ solchs saffts nim drei pfund/
 laß einsieden ob einem sanfften kol-
 feurlin/ daß sich der dritt theyl verze-
 re. Merck aber in sonderheit/ daß du
 kein sauren safft/ oder was von wein
 vnd essig bereit wirt/ in keinem küpf
 ferin oder ährinen gefäß sieden solt/
 dann es bekompt ein vngeschmack
 daruß/ sonder in ein jrdin verglasur

R v

Dritt theyl der

ten geschirr. Wann der safft also gesotten/so seihe in durch/ vnd laß sich setzen. Dises safftes nim auff andert-halb pfund/ vermische darunder ein pfund weisses klares Zuckers/ laß siededen/ daß es in bequemer dicke werde eines Sirups.

So du aber Sommers zeitten diesen Sirup bereitest/ solt du in nit siededen/ dann so er obgemelter weise bereit weit/ pfleget er gemeinglich zu stehen wie ein Gallrei/ vnd dick zu werden/ Dieweil solche öpffel vil kosten/ wil ich dir ein andere künstliche art anzeigen / diesen Sirup zubereiten/ nemlich also: Daß du nemeest der frischesten Citrinaten öpffel/ schneid das marck sampt der rinden daruß/ das vberig safftig theil/ in nitere des apffels/ leg auff ein rein subtil lein tüchlin / das sol vber ein rein gefaß gespannt sein / darein du den safft samlen wilt / truckts nit mit gewalt auß/ sonder laß selbs gemächlich hin durch triessen.

Solchs safftes nim in obgemeltem gewichte

gewicht/ thū also vil reingepfluerets
Zuckers darzu/ vermachs wol vnnnd
geheb/ stell es also an die Sonnen/ so
wirt der hizzig schein derselbigen al-
le wässerigkeit verzerē. Diser Sirup
bleibet lauter vnd klar/ wirt auff sol
che weise in der Inseln Cypern be-
reit.

Der Sirup von edlen wolriechen-
den Citrinaten / oder gelben Juden-
öpfeln safft bereit/ ist im brauch/ wi-
der alles vergiffte / nützlich in zeit der
pestilenz/ vnnnd allen faulen Sebern/
dan er thūe allem gifte vnd feulnuß
widerstand/ stercket den blöden vn-
däwigen magen/ kület die vnnatürli-
che hizz des hertzens/ vnd aller inner-
licher glieder/ leschet den durst/ erküle
den leib wol/ bringet in zu rüh vnnnd
schlaffen.

Diser Sirup ist auch ein kräfteige
Arznei/ die nach geblibnen fülle zu-
uertreiben/ die brünst vnd dämpff so
auff dem magen ins hirn steigen/ vn-
dersich zutruckē/ sonderlich wo mañ
sich mit sehr schädlichem wein vber-
füllet

Dritt theyl der

fället hat / von welchen dämpffen
das hirn betrübe / vnnnd schwindeln
wirt. Hat alle krafft vnd tugent des
Citrinaten saffts.

Weitter wirt auch in allen wol-
gerüsten Apotecen ein nützlicher
Sirup von den goldgelben Citrina-
ten rinden bereitet auff dise weise:
Nimm der eussersten gelben rinden
von Citrinaten spffeln / als frisch
du soliche gehalten magst / schneide
sie zu kleinen stücken / der nimm ein
pfund / seuds in fünff pfunde frische
wasser / laß die zwei theil einsieden /
auff sanfftem feur. Nimm darzu zwei
pfunde reingeleuterten vnd woluer-
scheumpten Honig oder Zucker / laß
zu rechter vollkommner dicke sieden ei-
nes Sirups / So er garnabe gnüg ge-
sotten hat / so zertreibe ein gränlin
Bisams mit Rosenwasser / vnd ver-
mischs darunder. So du auch disen
Sirup eins lieblichen geruchs habē
wilt / solt du der frischen rinden zu
kleinen stücllin schneiden / vnd in sol-
chen Sirup legen.

Diser

Diser Sirup ist nit kalter natur/
wieder so vom safft bereit/ sonder er
wärmet vnd bekräftiget das hirn/
herz/lebliche geister/ vnd den blöden
schwachen vnd äwigen magen/ gibe
dem Menschen ein sanfften wolrie-
chenden athem/ dienez widder ver-
giffte/ vnd ist ein köstliche Preserua-
tione in zeit vergiffets lufftes vnd Pe-
stilenz. Wiewol diser edlen Citrina-
ten öpffel gnügsamlichẽ zubekömen
seind/ magstu sie doch on grossen ko-
sten nit wol züwegen bringe/ damit
solcher Sirup vom safft vnd rinden/
gleichermas vnd gestalt von Limo-
nen vnd Pomeranzen/ gemacht wer-
den möcht. Doch merck das der Si-
rup von Limonen safft bereit/ in al-
ler oberzelter Krafft vnd tugent vil
stärcker ist wann der Sirup von Ci-
trinaten safft. Aber der Sirup von
Limonen safft ist vil schwächer vñ
geringer / wann der so von Citrina-
ten schelffen bereit wirt.

Der Sirup vñ Pomeranzensafft
ist der geringest. Von Pomeranzen
rinden

Dritt theyl der

rinden kan man nit wol einen Si-
rup bereiten/dann sie seind zu bitter/
Darumb solcher Sirup allein denen
nützlich vnnnd bequem wer/die bitter
ding wol vertragen möchten. Sol-
che oberzelte frucht/als Citrinaten/
Limonen/ süß vñ saur Pomeranzē/
magstu scheinlecht zerschneiden/ vñ
mit Zucker wol vbersehwen / also zu
der speiß niessen vnd gebrauchen/ al-
lermaß wie von Sirupen gesage ist.

Sirup von süßen vnd sauren
Granatöpfeln zubereiten.

Der Granatöpfel seind zwei
geschlecht/ Das ein süß/ wel-
che grösser vnd geschlachter/
Das ander saur/welche kleiner seind.
Von dem safft diser öpfel / welche
Granaten genant werden/ von we-
gen der vil kernen / so in disem schö-
nen gewächs / innerhalb der schalen
verschlossen / bereit man nütliche
Sirup/ allermaß vnd gestalt/ Im sie-
den/ auch in solchem gewicht/ wie vñ
andern

andern Sirupen / so von safften gemacht werden / angezeigt ist / nemlich / daß du nemest beider teil gleich / vñ in verglasurte jrdin geschir: wol siedest / zu rechter bequemer dick.

Sirup von süßen Granatöpfffel saffte bereit / ist gut für den hefftigen dören hūsten / stiller vnd mildert das stechen der seiten / sonderlich in dem ansahenden geschwer des rippfels / Pleuresis genant / lindert vñnd besenchtiget die erhizige verdort vñ ererucknet kele / lungen / brust vñnd luffterör / vnd leschet den hefftigen vñ m: ssigen durst.

Der Sirup von sauren Granatöpfffeln ist etwas kräftiger in higtigen scharpffen Cholerischen Febern / leschet alle higt vñnd entzündung.

Den Sirup vñ Granatöpfffeln bereiten vnser Apoteker vnuerscheidlich von süßen vñ sauren Granatöpfffeln / dann soliche öpfffel bei vns frembd / vñ sonderlich erkaufft werden müssen / behalten sie dieselbigen gang vñnd frisch / so lang sie bleiben mögen /

Dritt theyl der

mögen / Wann sie anfahen faulen/
pressen sie erst den safft darauß / wel-
ches aber fürwar mit güter Con-
sciens nit wol geschehen mag / noch
von einer Oberkeit zügelassen wer-
den sol / ich geschweig / daß von etli-
chen solcher safft / der jezund halb
erfaulet ist / zu solchē Sirup erkaußte
wirt. Der Sirup von Granatöpfel
safft / wo er recht vñ bequemlich be-
reit wirt / ist er in aller hitz vnd vnna-
türlicher engzündung / allermas / wte
der Sirup von Citrinaten oder Li-
monen safft bereit / nütz vnd güte / zu
kühlen / befeuchtigen / vñ alle geschwer
vñnd gebrechen innerlicher glider /
von vnnatürlicher hitz zu laben vnd
erquickē.

Sirup von vnzeitigen Träu-
belsafft / Agrest genant /
zubereiten.

SOn dem safft der vnzeitigen
Träubel oder Weinbeer / pflie-
get mann sehr nützlichen Si-
rup zubereitē / für vnnatürliche hitz
vnd

vnd engzündig. Hat eben die art des
Sirups vom safft der wolriechen-
den gelben Citrinatöpffel bereitet/
darumb du in solcher maß vnnd ge-
stalt bereiten magst / also daß du ne-
mest des saffts vñ vnzeitigen träub-
lin außgepreßt auff sechs pfund / den
sied in jr dinem verglasurtē geschirz /
den dritten theil ein / auff ein sanfft-
ten linden Kolseurlin / dann seihe ihn
sonderlich durch / laß in zu boden se-
zen / daß er schön lauter vnnd klar
werde / nimm des klaresten auff drit-
halb pfunde / nim darzu zwei pfunde
reingeleuterts Zuckers / vnnd siedes
mit einander zu bequemer dicke eines
Sirups. Sommers zeit / wo das wet-
ter nit zu feucht / trüb / vñ tuncckel ist /
magst du es an der Sonnen stehen
lassen / so lang / bis sich die wässrig-
keit verzeret. Also wirt diser Sirup al-
lermaß vnnd gestalt bereit / wie von
dem Sirup von Citrinaten safft ge-
sagt ist / Aber die alten / welchen der
Zucker unbekandt gewesen / haben
solchen Sirup mit Honig bereit / vñ

Omphacomeli genennet.

Diser Sirup leschet vnd kület/ still
 let auch den vnnatürlichen durst/ dē
 Francken vnnnd gesunden. Der heffri-
 gen engündung des magēs / ist diser
 Sirup ein tr äffrige hilff/sonderlich
 wo vil gallen/ oder scharpffe Chole-
 rische feuchte darin vorhanden. Des
 gleichen auch in allen Cholerischen
 Febern/ vnd so der Magen von vber
 flüssiger gallen sehr vnwillet/ vñ on
 vnderlaß zu obenauffbrechen genei-
 get ist/ Wirt solcher vrsach halb den
 schwangern Weibern nützlich gege-
 ben/welchen sehr vnwillet/ vnd sich
 on vnderlaß obenauff erbrechen wöl-
 len. Diser Sirup benimpt auch den-
 selbigen den vnnatürlichen gelust vñ
 frembde begirde vnnatürlicher vnge-
 wonlicher speiß. Dienet auch wider
 vergiffte/ vñ die zehen Flegmatischen
 schleim darmit zulösen vnnnd erwei-
 chen. Die scharpffrot blüerür von
 Cholerischer feuchte wirt mit disem
 Sirup gestopffet/ mit gestäheltem
 wasser vermischet vnd eingegeben.

Ein

Ein kräftigen vnnnd sehr ge-
bräuchlichen Sirup von Saur-
ampffer zubereiten.

Saurampffer hat spizige blet-
ter/ wie öhrichte Salbei/ ge-
winnen auch soliche öhrlin/
von farben schön grasgrün / eines
sauren lieblichen geschmacks. Diser
Ampffer so er vom dreieckchten
schwarzbraunen samten in Gärten
auffgezilet wirt/ gewinnet er breiter
fettere safftigere bletlin/ die du zu di-
sem Sirup nemen solt im Weinmo-
nat/ vor dem ehe dis Kraut den har-
ten stegel stofft/ stoff sie in einem sau-
bern glatten Marmel / oder steinin
mörser wol zu müß / trucke den safft
darauß/ durch ein leinin tuch/ deß saß
in ein steinin odder jrdin verglasurt
geschir/ setz in auff ein lind Kolfen-
lin/ daß er einmal oder zwei auffste-
de/ so scheidet er vnd leutert sich/ laß
zu boden sitzen/ genuß das lauter obē
ab/ vnnnd seihe es wol durch ein rein
tuch/ das dicke geweben sei. Zu solchē
geleutertem safft nim so vil Zuckers.

S ij

Dritt theyl der



am gewicht / laß
gemächlich sie-
den / daß es inn
rechter beque-
mer dicke werde
eines Sirups /
wie zu vilmalen
angezeiget ist.

¶ Sie merck /
daß du alle auß-
gepreste saffe
vō kreutern ob-
gmelter massen
leutern oder er-
klären magst.

Der saffe vō
dem saurampf-
fer / ist nütz vnd
kressig zu pesti-
lenzischen febe-
ren / alle innerli-
che hitz vnd ent-
zündung zu kü-
len / der leber vñ
aller glieder des
ingeweids / son-
derlich

berlich der engündten leber vnd Magen.

Es werden gemeinglich mit diesem Sirup alle Krasselatwergen vñ nützliche Confect / so für Pestilenz vnd scharpffe hitzige gebrechen verordnet werden / vermischet vnd angefeucht / dann das hertz vñnd lebliche Geister werden darvon erquicket / vñnd alle innerliche glieder darmit gekület / leschet auch den durst. Mag weiter gebraucht werden / wie vom Sirup / von vnzeitiger träubelsafft / der Agrest gesagt ist.

Seeblümen Sirup zubereiten.

SOn den weissen Seeblümen / oder Weiher Lilien / magstu auch ein sehr nützlich külende Sirup bereiten / auff solche weise: Nimm der schönen weissen See oder Weiherblümen zwel pfunde / die lass in wasser einen wall auffsteden / daß tructs wol auß durch ein tüch / nimm

S iij

Dritt theyl der

zwei pfund Zuckers darzu / vnnnd lass
mit einander sieden zu rechter gebür-
licher dicke eins Sirups / welchen du
inn allen hitzigen gebrechen nützlich
brauchen magst / allermass / wie von
den eingebeitzten blümen im andern
theil diser Apotrecken angezeiget ist.
Diser Sirup befeuchtiget insonder-
heit alle erhitzigte glieder / bringet
auch ein sanfften schlaff.

Burretsch odder **Ochsenzung**
Sirup zubereiten.

Ochsenzung vñ Burretsch Si-
rup werden gemeinglich / ein
jeder inn sonderheit / in allen
Apotrecken bereit / vnnnd nachmals
gar selten der ein für den andern ge-
braucht / Darumb du von disen bei-
den kreutern / fürnemlich / dieweil sie
gleicher art / eigenschafft vnd Com-
plexion seind / mehrern kosten zuuer-
meiden / einen Sirup allein bereiten
sole zu täglicher noturfft / also: Das
du nimest des ausgepreßten safftes /
oberzel.

oberzelter maß geleutert vnd gereinigt/ jedes zwei pfund/ schönes weißes Zuckers drei pfundt/ laß mit einander senfftiglich sieden zu gebürlicher dicke eines Sirups. Diesen Sirup brauchet man garnah in aller hertzstercung vnd anligen des hertzens/ dann er vertreibt ihm die onmacht oder vnkraffe vñ schwachheit/ erfrewet die leblichen Geyster/ vñnd macht ein leicht gemüt. Sol auch in aller schwermütigkeit/ träumen/ vnruhigkeit des gemüts von Melancholischer feuchte verursacht/ gbrauchet werden.

Wermüt Sirup zubereiten.

Der Wermüt ist von natur oder Complexion warm vnd trocken / bitter vnd eins vnfreundlichen geschmacks. Man bereit ein gebräuchlichen Sirup darvon/ auff folgende weise: Tim des gemeinen Wermüts ein halb pfund/ roter edler Rosen vier lot/ des fremden edlen Spicanardi drei quintlin/

S iij

Dritt theyl der

güthen starcken weissen wein / aufge-
preßten Quittensafft / jedes dritthalb
pfundt / schütt es zusammen / vnnnd laß
also ein tag vñ ein nacht in ein stei-
nin krüg oder jrdin verglasurten ge-
schirz wol erbeitzen / dann seuds ob ei-
nem linden Kolfenrlin / fast senfftigli-
chen den halben theil ein / seibe es
durch / nimm zu der brü zwei pfundt
Honigs / vnd seud es zu rechter beque-
mer dicke eins Sirups.

Diser Sirup ist dem magen nüt-
z vnd dienstlich / stärcket vber die maß
wol / bringt wider den verlornē lust
zu der speiß / fördert die dāwung / die-
net dem gedärm / wo soliches zu lind
vnd schlüpfferig / benimpt die blödig-
keit der leber / sonderlichen von kälte
verursachet. Wiewol du auch den
Wermüt Sirup in hitzigen gebrechē
der leber brauchen magst / so du ihn
corrigierst mit andern kältenden stü-
cken.

**Edel krauser Mützen Si-
rup zubereiten.**

Von

Son der edlen wolriechenden
 Krausen Mützen odder Bal-
 samkraut/ seines Edlen ge-
 ruchs halben also genennet/ bereit
 man in allen wolgerüsten Apöte-
 cken ein treflichen vnd nützlichen Si-
 rup/auff folgende weise: Nimm des
 außgepreßten saffts von den wolzei-
 tigen schönen gelben Quitten / an-
 derthalb pfundt / des saffts von den
 sauren vnd süßen Granatenöpfeln/
 jegliches ein pfund vnd vier lot. Di-
 se saffe geuß zusammen/vnd laß vnder
 einander wol erbeitzē/ein halb pfund
 vnd ein fierling / das ist neun lot/
 auffgedörter Krausen Mützn/ roter
 edler Rosen/ein quintlin/laß also ste-
 hen ein tag vnd ein nacht/ dan sends
 ob einem linden Kolfseurlin fast senff-
 tiglich auff den halben theil ein/
 seihe es durch/nimm darzu schön ge-
 leutertes Honigs odder weißes Zu-
 ckers ein pfund/send es zu bequemer
 dicke / Wann solicher Sirup bereit/
 solt du ihn zu letst Aromatizieren o-
 der würgen / mit reingepülvertens

S v

Dritt theyl der

Confect Gallia muscata genant/wie
hernach in besonderm theil von gü-
tem geruch/oder andern wolriechen-
den dingen/solchs zubereiten/in son-
derheit angezeigt wirt.

Diser Sirup hat grosse krasse zu
allen gebrechen des magens/von käl-
te verursacht/benimpt auch das un-
willen vnd auffstossen / das hessen
odder kluren / stopffet den flüssigen
bauch/ wo solche flüss von kälte ver-
ursacht. Mag auch in hitzigen gebre-
chen des magens gebraucht werden/
denselbigen zustercken vnd bekräft-
tigen/dann diser Sirup dem magen
vnd der dāwung in sonderheit zuge-
eignee ist.

Von dem grossen Römischen
Thimian/ Stichas blümen genant/
ein nützlichen Sirup für mancher-
lei gebrechen des hauptes
zubereiten.

Diesedel schön wolriechende
gerächs des hohen Römi-
schen Thimians/ist vnder dē
namen

namen Stoechas Arabica, in den Apotecken in hefftigem gebrauch gewesen/ vnd in sonderheit der Sirup daruon bereit / welchen du für dich selbst zu täglichẽ gebrauch vffnachfolgende weise bereiten magst: Nimm der edlen ohrechten blümen des Römischen Thimians/weliche dise zeit auch rechter art/ durch sonderlichen fleiß in Gärten auffgezilet werden/ achthalb loth/ des genanten kleinen Kümlich oder Römischen Quendels/ Acker oder Feldmüñz/ rot Dost/ oder Wolgemüt/ jedes drithalb lot/ Enissamen/ Bertramwurzel/ jedes siben quintlin / langen Pfeffer / drei quintlin/ weiß geschabens Ingbers/ ein halb loth/ frischer Rosen/ odder Meerträubel/ von den innern kernlin gereinigt/ achelot/ woluerscheumpres vnd reingeleuterts Honigs/ v. pfundt. Dise stück solt du alle groblecht zerknitschẽ oder zerstoffen/ thü sie in ein jrdin gefäß/ geuß viij. pfund wassers darüber / laß ein tag vnd nacht also erbeizen/ dan setz es vber ein

Drittheyl der

ein lind sanfft Kolsfeurlin/ vnd laß gemächlich siedē / biß sich der drittheil verzere oder einsiede/ darzū nim daß den Honig vnd sied in mit der durch gesignen brü zu einem Sirup in rechter bequemer dicke.

Sie merck, wo die Kreuter/ so du zu diesem Sirup brauchen solt / frisch vnd grün weren / daß du allein vj. pfund des wassers darzū bedarffest. Solchs merck in allen Sirupen/ welche von Kreutern bereit werden/ vnd also erbeizt werden sollen. Wiewol gemeinglich vnser Apoteccker ein besondere Regel hierauff haben/ also/ wann sie geschriben finden in einem Recept eines Sirups/ odder andern gemeinen trancks/ nim wasser darzū als vil darzū gebüret/ daß sie nemen zu jeder handuol der Kreuter/ wo dieselbigen den sudt wol erdulden oder erleiden mögen / auff ein viertheil oder halbmaß wasser / Oder das gewisser ist/ dem gewicht nach zurechnen/ nemlich/ daß solcher stück/ welche den sudt wol erleiden mögen/ ein pfunde

pfunde in sechs pfund wassers gesot
 ten werd. Was aber den sudt zimlich
 erduldet / desselbigen ein pfunde in
 vier pfunde wassers / So aber dē sud
 gar kaum erleiden mag / ein pfund in
 anderthalb pfunde wassers. Aber
 solche Regel fehlet etwan weit / vnd
 sonderlich in obgemelctē Sirup / wel
 cher von vilen stücken zusamen ge
 setzet ist / deren etlich den sudt zim
 lich oder gar kaum erleiden mögen.

Diser Sirup wirt diser zelt gemein
 glich zweierlei art bereitet / vnnnd vn
 der zwifachen namen gebraucht.

Der erst wirt obgemelter weise on
 die folgende specerei bereit / vnnnd on
 andern zusatz / Sirupus de Stoechade
 genant. Zu dem andern vermischer
 mann folgende puluer etlicher ge
 würtz / daher er auch ein besondern
 namen bekömen / daß er Sirupus de
 Stoechade, cum aromatibus genant
 wirt / zum vndercheid des vorigen.

Zu disem müßtu volgends gewürtz
 brauchen / vnd in ein rein seidin tuch
 lin binden / vñ so der Sirup obgemel
 ter maß

Dritt theyl der

ter maß bereitet / jezundt zu rechter
bequemer dicke gesotten ist / also daß
du in vom feur herab heben wilt / da
rein werffest / vnd also darinn lassest
ligen. Doch so du solichen Sirup
brauchen wilt / solt du vorhin das
säcklin der gewürz wol außstrucken /
vnd widerumb darinn halten mit
angebundenem faden / damit du es
solcher vrsach halben allezeit mögß
herauß ziehen.

Ein scharpffes außgebissens Zim
mets / oder Canelrörlin genant / Cal
mus wurzel / der edlen fremden Spi
canardi / edlen Zimmet Saffran / je
des anderthalb quintlin / schönes
weisses reingeschabens Ingbers /
schwarz gemeines Pfeffers / langen
Pfeffer / Stoß dise gewürz zu reinē
puluer / vnd thū im wie obgesagt.

Disen Sirup pflegt man auff ij.
lot einzugeben / des mals mit gedistil
lierten wassern / gesotten tränklin /
odder anderen bequemer feuchte zer
triben. Dann er ist kräftig vnd
güt für kalte fehl vnd gebrechen der
neruen /

neruen / odder weissen geäders / als
den Schlag vnd Parliß / die hinfal-
lende sucht / Krampff oder Gegicht /
Zittern vñnd verziehung der glieder /
Kriemen des angesichts / vñnd derglei-
chen / Stillet die kalten flüß / so vom
haupt auff die brust fallen. Stercke
den magen sehr wol / Eröffnet inner-
liche verstopffung / löset / zertheilet /
vñnd erweicht zehe schleim / behelt
den menschen bei kräfften / stärcket al-
le innerliche glieder des ingeweidts.
Sehr nütz vnd gebräuchlich bei alle
erfahrenen Arzten. So wir aber kei-
ner hefftigen erwärmung nottürff-
tig sein / brauchen wir disen Sirup /
welcher on dise specerei bereit wirt /
Wiewol du umb ringers kosten wil-
len disen Sirup on allen andern zü-
satz / allein von den lieblichen wolrie-
chenden Blümen Stoechade bereitē
möchtest / vñ den Rosin / oder Meer-
träubeln.

Wo aber hefftige erkältung vor-
handen / sole du den brauchen / weli-
cher mit dem gewürz bereit ist. Die
Alten

Dritt theyl der
Alten geben alle solche Krafft zu der
Stoechas blümen.

Taubenkropff oder Erdt-
rauch Sirup zubereiten.

Sirup der dem namen Sirupi de fumo terræ, werden zweierlei Sirup bereit von dem heilsamē grindtkeatlin des Erdtrauchs/ oder Taubekropff/ Der ein/ welcher auch der gebräuchlichst/ Sirupus de Fumo terræ compositus, darumb das er von vilen stücken/ Der ander/ Sirupus de Fumo terræ simplex, darumb das er von wenigern stücken bereit weit/ genennet. Dise beide Sirup von Erdrauch bereit eröffnen alle verstopffung des Magens vnd der lebern/ stercken auch vnd bekräftigen in sonderheit soliche glieder/ reinigen vnnnd leutern das geblüt/ vnnnd benemen alle vnreinigkeit der haut/ als reud/ Krätz/ schebigkeit/ zit-terflechten/ vnnnd dergleichen gebrechen von scharpffen vnnnd versalzen feuchtigkeiten verursacht/ Darumb diser

dieser Sirup fast nützlich gebrauche
wirt/das geblüt zu reinigen/inn bö-
sen Franzosen/oder blatern/vnd der
gleichen vnheilbarn schäden.

Der grösser vñ gebrauchlicher Si-
rup von Erdtrauch/ Sirupus de Fu-
mo terræ compositus, genennet/den
magst du volgender weise bereiten:
Nim fünfferlei are oder geschlechte
Myrabolanen/ wie solche vnder den
Laxatiuis erzelet werden/ jeder fünff
lot / Wurczsch odder Ochsenzung
blümlin / blauer Mertzzen Violen/
Wermüt / Glachs seiden / jeder zwei
lot/reingeschabens Süßholz/ röter
edler auffgedörter Rosen/ jedes ein
lot/ des zügewächßlins des Römi-
schen Quendels/ Epichymum genäet/
Engelsüß/ jedes viij. quintelin Präu-
men oder Pflaumen/ an der zal hun-
dert/ Meerträubel/ oder Rosin/ von
den jñern kernlin gereinigt/ ein halb
pfunde der sauren Datteln/ Tama-
rindigenant/ des schwarzen marcks
von Calsiæ Fistulæ rören/ jedes vier
lot. Dese stück sollen in zehen pfunde

T

Dritttheyl der

wassers gesotten werden / so läg daß
 sich das wasser verzer vff iij. pfund.
 Mit solcher brühen vñ geleutertem
 Taubentropffsaffe vñnd Zacker / je-
 des drei pfund / solt du den Sirup zu
 rechter bequemer dicke sieden.

Die weil aber diser Sirup fast künfft-
 lich zubereiten / vnd ein sonderer Mes-
 stersschafft bedarff / dz ein jedes stück
 in rechter ordnung genommen / vnd
 gesotten werd / Dann etliche den sud
 mehr / andere minder dulden mögen /
 wil ich dir solchs ein eigentlichen be-
 richt setzen / Nemlich / daß du erstlich
 das wasser auffsetzest / vnd wol auff-
 sieden lassest / wirff dann zu dem er-
 sten darein den Engelsüß / in einem
 mörser wol zerkniescht / demselbigen
 nach die Pflaumen / hernach die Ko-
 sin / vñnd dann die andern stück vol-
 gends einander nach / als das Süß
 holz vnd den Wermut / dann die Ko-
 sin / Glachsfeiden / vnd Surietsch od-
 der Ochsenzung blümin / nach disem
 die Merzen Violen / Myrabolanen /
 vñnd Epithimum, Aber zu letst die
 saur

saur Datteln/ vñ das schwarz marck
 der Calsia fistula, welche/ als etlich
 wöllen/ den sudt nit dulden mögen/
 von wegen irer zärtigkeit/ Aber mei-
 nes bedunckens ist's besser/ daß sie al-
 so zu letst darein gethan/ allein einen
 wall oder zwen auffsieden/ damit sie
 sich mit den andern stückedesko bass
 vereinigen/ Wann die brü also in ob-
 gemelter ordnung beschehen/ sol der
 Zucker mit gemeinem brunnwasser
 geleutert obder clarificiert werden/
 dann geuß daran den geleuterten
 saffe vñ Erdtrauch/ laß also gmäch-
 lich mit einander sieden/ von der brü
 hen schüt je ein wenig daran/ vñnd
 laß es also mit einander sitriglichen
 auff einem sanfften Kolfeurlin siedet/
 daß es in rechter dicke werd eines Si-
 rups. Damit aber die Calsia fistula,
 desgleichen die sauren Datteln/ Ta-
 marindi, genant, ire kräfte vñnd tu-
 gent von wegen des siedens/ nit ver-
 lieren/ möchtest du soliche zu dem al-
 ler letsten disem Sirup vermischen.

Welchem aber dise bereitung des

E ij

Dritt theyl des

Erdrtrauchs Sirup zuschwer obder
 verdrüsslich were/der mag den gerin
 gern/oder einfachen/Sirupus de Fu-
 mo terra simplex, genant/auff vol-
 gende weise bereiten/also daß du ne-
 mest des ausgepreßten safftes von
 Taubentropff/ odder Erdrtrauch/
 vier pfunde/oder wie bei vilen hoch-
 erfarnen Arzten der brauch ist/zwei
 pfunde des safftes vom Erdrtrauch/
 vnd zwei pfunde des safftes von den
 jungen schößlin des Hopffens/ beide
 geleutert/Clarificiertes Zuckers dritt
 halb pfunde/ laß sittiglichen auff ei-
 nem sanffte Kolseurlin mit einander
 sieden/daß es in bequemer dick werd
 ein Sirups. Disen Sirup mag man
 aller oberzelter maß gebrauchē / das
 geblüt zureinigen / vnd alle vnrei-
 nigkeit vnd böse schäden zubenemē/
 wie von dem vorigen gesagt ist/al-
 lein daß derselbig stärker vnd kräft-
 tiger ist.

Disen Sirup recht zugebrachen/
 mag man in vermischen mit gesotte
 nen trāncken/ odder ausgebrandten
 wassern/

wassern / von Ochsenzung / Bur-
retsch / Endiwien / Wegweiß / vnd der
gleichen.

Süßholz Sirup zube- reiten.

Der Sirup von Süßholz be-
reit / ist in hefftigem brauch
bei erfarnen Arzten / in der
scharpffen suchte der Aposteme des
Rippfellins vnnnd hefftigen stechen
der seitten / für den veralteten hün-
sten vnnnd gebrechen der brust / diesel-
big sampe der lungen vnd allengli-
dern des lufftes / vnd athems zu reini-
gen / in welichen gebrechen diser Si-
rup in sonderheit nütz ist / bereit auff
volgende weise: Nimm reingeschaben
Süßholz / vier lot / Maurraut zwei
lot / vffgedörren Kirchhyssop ein lot /
das Süßholz zerquetsche inn einem
mörser / vñ die andern stück klein zer-
schnitten / geuß darauff vier pfunde
wassers / laß also ein tag vnd nacht
erbeizen / dann seude es mit einander.

T iij

Dritttheyl der

den halben theil ein / Zu der brühe
nintz weiter folgende stück. Reinge
leuterts Honigs vnnnd Zuckers / Zu
ckerpenit / jedes ein halb pfundt / laß
mit einander fast sirtiglichen sieden /
Dass es inn rechter gebürlicher dicke
werd. Auff das lest so geuß auffrij.
loz gües wolriechendes Rosen was
fers daran / vnd laß vollendes sieden
zu ein Sirup / den brauch in alle feh
len vnd gebrechen der brust vnd lun
gen / wie oberzelt.

Kirch oder Closter Zysop
Sirup zubereiten.

Zu allen oberzelten gebrechen
der brust vnd lungen / nemlich /
veralteren hūsten / teichen vnnnd
schwerlich athmen / wirt von dem
wolriechenden Kirch oder Closter
Zysop / auch ein kostbarlicher Sirup
bereit / etwashiziger wann der nechste
vorgehend / von Süßholz bereit / er
öffnet krefftiger / dan er verzeret bass
die flegmatischen materi vnnnd zehe
schleim /

schleim / dardurch die verstopffung
verursacht wirt / wann der selbig da
durch der athem geringert wirt / ma
chet auch solcher vrsach halben / wol
außwerffen / Benimpt schmerzen
vñ weethum der brust / des hauptes /
vñnd stechen der seiten / von kaltem
hüsten verursacht.

Disen Sirup bereit also: Nim vff
gerückneten Kirchzysop (Doch
merck hie / daß der Zysop nicht ganz
dörre sein sol / sonder allein ein wenig
verwelcket / in disem vñd andern Si-
rup) Kpfich wurzel / Fenchelwur-
zel / reingeschaben Süßholz / jedes
dritthalb lot / gereinigter Gersten /
ein lot / Bappelsamen / des frembden
Gummi Draganti / Quitten kern / je-
des drei quintlin / Mauriant andert-
halb lot / roter vñd schwarzer brust-
berlin / jeder an der zal xxx. Rosin vñ
den kernien gereiniget / drei loth / der
gemeinen gedörren Feigen / frisch er
Datteln / jeder an der zal x. Zuckerpe
nit ij. pfunde.

Disen Sirup recht zubereiten / solt

T iij

Dritt theyl der

du auff acht pfunde wassers nement/
vnd oberzette stück darein sieden / dz
sich das wasser ganz verzere auff iij.
pfunde nahe / seihe es dann durch/
erucks wol auß / mit solicher brähe
vnd Zuckerpenit siede einen Sirup.
Doch solt du hierin auch die gebür-
liche ordnung halten / also / daß du
im sieden erstlich nemest die Rosin/
schwarze vnd rote brustbeerlin / Sei-
gen / Datteln / vnd die Epfich vnd
Fenchelwurz / wann solche ein weil
gesotten / so nim weiter die Gerste
Bappelsamen / vnd Quitten kernen.
Zuletzt den frembden Gummi Dra-
gantum, den Syfop vnd Maurrau-
ten / 26.

Roten Brustbeerlin Sirup zubereiten.

WJewel die roten matsüssen
Brustberlin in Teutschland
von räuhe vñ härtigkeit we-
gen des lufftes nicht fürkommen odder
frucht bringen mögen / werden sie
doch

hoch schön vnd frisch genügsam auß
 Franckreich vnnnd Welschlanden zu
 vns gebracht/ der Arznei vil nüzli-
 cher vnnnd bequemer/wann der Spei-
 se.

Dise Brustbeerlin vergleichen sich
 gänzlich vnsern roten Welsche Kir-
 schen/ aber die Blüt daruon der öl
 blüt/ doch eines freundlicheren vnd
 lieblicheren geruchs. Dise frucht nen-
 nen die Apoteccker mit einem fremb-
 den namen/ nach der leer der Arabi-
 schen Arzt/ Iuiubas, vnd den Sirup
 dauon bereitet/ Sirupum de Iuiubis,
 oder Iuiubinus, Benimpt die räube/
 vñ heyserkeit der Kelen vnd lufferör/
 stillet den dörr en hūsten/ dann er be-
 feuchetiget die verdörrer vñ verträck-
 nere lung vñ kelrör/ Ist sehr nüzlich
 in scharpffen vnd hizigen Choleri-
 schen Sebern vnnnd engzündung/ be-
 nimpt auch alle fehl/ mangel vnd ge-
 brechen von hiz/ vnnnd schärpffe sol-
 cher feuchte/in der brust vnd lungen
 verursache. Wirt de Viol Sirup al-
 lermasß vergleicht/ allein das er kräff

T v

Dritt theyl der

tiger ist/ zu lindern vñnd erweichen,

Diser Sirup wirt auch zu den nie-
ren vñ lenden gebraucht/ seiner senff-
tigend vñd milderenden Krafft hal-
ber. Scillet auch das vnwillen vñnd
obenauffbrechen des Magens/ von
obgemelter feuchten / vñ vberflüssi-
ger gallen verursacht. Disen Sirup
bereit also: Nim der roten Brust-
beerlin an der zal dreissig / blauer
Nerzen Violen/ Bappelsamen/ je-
des dritthalb quintlin/ Maurrauten
ein lot/ Quitten Kernen/ weiß Mag-
samen / Melanzen kern / von hülsern
gereinigt/ Lartichsamen/ des fremb-
den Gummi Draganti/ jedes ander-
halb quintlin / reingeschaben Süß-
holz/ jedes ein lot. Dese stück seud all
in zwei pfunde wassers / den halben
theil ein/ seihe es durch/ zu der brühe
nim anderthalb pfunde Zuckers/ vñ
laf mit einander sieden zu rechter be-
quemer dicke.

Essig Sirup mancherlei art
zubereiten.

Von



Die gü-
te star-
cke Wein
essig werden
mancherley
nutzbarliche
Sirup bereit/

darvon sie Sirupi acetosi genant
werden/ aber fürnemlich bereit mass
ein gemeinen schlechten einfachen
Sirup allein von Zucker vnd Essig/
den nennet man Sirupum aceto-
sum simplicem, welcher diser zeit in
gemeinem brauch ist in hitzigen vnd
kalten Febern / auff folgende weis:
Nimm güten weissen Zuckers / fünff
pfunde / den thû in ein Marmelstein
in oder irdin woluerglasurt gschir/
geuß frisch brunwasser darauff iiii.
pfunde / laß also mit einander sittig-
lichen siedē / mit vnablässlichem hin-
weg nemen des schaumens / solicher
mass sendts also lang mit einander
auff lindem kolsfeurlin / das nit riech /
biß der Zucker wol clarificiert odder
geleutert sei / vnd sich der halb theil
des

des wassers verzeret hab/dann geuß
darein guts starcks weißes Weines-
sigs zwei pfunde / in einn gemeinen
schlechten Sirup / der inn leichten
Cranchheiten vnnnd ringer materi ge-
braucht werden soll / Aber zu einem
starckern so in heffigern krächheitē/
da auch mehr materi vorhanden / ge-
braucht werden sol / geuß vier pfund
des Essigs / Aber in mittelmessigen/
allein drei pfunde / Laß also mit ein-
ander sieden / daß es in bequemer dick
werd ein Sirups.

Diser Sirup hat ein durchtringen-
de krafft / Es wirt auch ein jede ma-
teri subtil / odder dünn / desgleichen
grob / zehē vnd schleimig damit abge-
ledige vnd gelöst. Diser Sirup dem-
met auch insonderheit die hitz vnnnd
schärpffe Cholericcher feuchte / da-
rumb er in febern vnd gebrechen vñ
solcher feuchte verursacht / gebraucht
werden mag / Der geringer so wenig
Essigs entpfähēt / dienet hitz zu kü-
len vnnnd milttern / löschet den durst /
treibet den harn / vnd wehret aller
fäulnuß

fäulnuß vnd zerstörung/ als hitziger Pestilenz. Hat ein scharpffe durchdringende Krafft/ mit on sonderliche fürbetrachtung in scharpffen Franckheiten zugebrauchen.

Wirt auch auff ein andere art bereitet/ von mehren stücken/ vnd Sirupus acetosus compositus, genant/ in obgemelter Wirkung stärker vnd kräftiger/ in der leber/ milz/ vnd nieren/ alle grobe schleim/ desgleichen die Cholerische feuchte abzuleidigen. Solichen Sirup nennet man auch Sirupum de radicibus, Bereit in also: Nim̄ gut frisch lauter brunwasser zehen pfunde/ wirff darein Senchel vnd Epfich wurzel/ von dem innern hölzin hertz gereiniget vnd abgeselet/ Endiuin wurzel/ jedes sechs lot/ Enis/ Senchel/ vñ Epfich samen jedes zwei lot/ Endiuin samē ein lot. Dise stück im mörser wol zerquetscht/ laß mit einander sieden/ daß sich der halbe theil des wassers verzere/ vnd auff fünff pfund kome/ dann nim̄ darzu fünff pfund schöne weißes

Dritt theyl der

weisses Zuckers / laß also sieden mit
stetigem verscheumē / wie obgemelt /
Dann geuß gūts krefftigs weiß wein
essigs daran / in obgemelter maß vnd
gewicht / laß zu rechter bequemer
härte eines Strups sieden. Diesen Si
rup magst du aller oberzelter maß
brauchen / allein daß er hefftiger er
öffenet.

Endiuien Sirup zweierlei
art zubereiten.

S On Endiuien / welchs ein art
des wilden Lattichs ist / wer
den fürnemlich zwen Sirup
berettet / Der erst / vnder dem namen /
Sirupus de Endiuiā simplex, dar
umb daß er von wenig stücken / Oder
de succo Endiuiā, darumb daß er vñ
safft der Endiuien bereit wirt. Nüt
lich / heilsam vnd sehr gūt / wider vn
natürliche erhizigung der leber / vnd
aller innerlicher glieder des einge
weids / vnd sonderlich in scharpffem
hizigen stechē der seitten geschwer.
Diesen

Disen bereit also: Nim des außge-
preßten saffts von Endiuilen / der
wol vñ rein geleutert sei / iiii. pfund /
clarificirtes zuckers drißhalb pfund /
vnd ein sterling / laß wol mit einan-
der auffsieden auff einē sanfften lin-
den kolsfeurlin / daß es in rechter dicke
werd eins Sirups.

Weitter bereit man auch von den
bittern Endiuilen / oder wilden Lat-
teich / ein größern Sirup / vñ mehr stü-
cken zusamē gesetzt / welcher Sirupus
de Endiuiā compositus, odder vom
trefflichen Arzt Gentili / Sirupus En-
diuiæ Gentilis gnant wirt. Diser ist
etwas stärker vñ kräftiger alle vn-
natürliche hitz vñnd entzündung der
lebern / des hertzens / vnd aller inner-
licher glieder des eingeweides zule-
schen vnd außstülgen / Vnd ist sehr ge-
bräulich vñnd nützlich in allen hitzigen
gebrechen / vñ hitzigen Complexion /
eröffnet alle verstopffung / vnd ster-
cket die geschwächten glieder vñ hitz
vñ vñnatürliche entzündung. Diser
Sirup mildert die schärpffe Cholert-
sche

Dritt theyl der

scher fenchte/ bereite ihn wie volget:
Nimm des außgepreßten saffts von
Endiuien / des saffts von Oberme-
nig / jedes anderhalb pfunde/ Dise
beide saffe sollen wolgeleutere vnnnd
gereiniget werden / wie zu mehrma-
le in disem Büchlin angezeigt. Nimm
weiter roter edler Rosen / blauer
Merzen Viole/ Wasser oder Meer
linsen (so auff den stillstehenden was-
sern empor schwimmen) rote Maur
steinbrech / jedes ein halb lot/ Maur
rauten/ gereinigter Gersten/ der vier
größern kalten samen/ jedes ein lot.
Dise stück seud vorhin in wasser/ da-
mit zerlass den Zucker/ vnd geuß sitti-
glich jedes mal ein wenig darein/ al-
lermass wie vom Sirup von Erde-
rauch gesagt ist. Wann er zu beque-
mer dicke gesotten ist/ solt du ihn ab-
würgē/ oder aromatisieren/ mit vol-
genden stücken/ die magstu in ein sei-
din tüchlin binden / vnd darein hen-
cken. Nimm rot vnnnd weiß Sandel/
vffgedörrt Saurach träublin/ Quit-
ten kern/ Aloes oder Paradeißholz/
scharpff

Scharpff außgebissens Zimmets / der
gelben rinden von wolriechenden Ci
crinatē / jedes ein Scrupel / das ist ein
drittheil eins quintlins.

Mancherlei art Rosenhonig zubereiten.

L S ist die edel rot wolriechend
Rose / garnache vnder allē blü-
men vnd gebläst die gebräuch
lichst / dann vber vilfältige art / den
Rosen Sirup / desgleichen die einbei
zung derselbigen zubereiten / wirdt
auch mancherlei art des Honigs vñ
Rosen zügerichtet / nemlich auff vil-
erlei weise / als erstlich von ganzen
Rosen / dieselbigen zerhackt vnd mit
Honig vermischet / also daß mann ne-
me auff ein pfunde Honigs / acht lo-
der zerhackte Rosen / wol vermischet
vñnd also an die Sonnen stelle zue-
beizen.

Diser Honig vergleiche sich täglich
der Conseruen oder einbeizung der
Rosen mit Zucker / wirt in allen wol
gerüsten Aporecken Mel Rosatum

v

Dritt theyl der

non colatum genant. Diser aber ist vil mehr ein Rosen Latwerg/dann ein Rosen Honig.

Zum andern bereiten die Apoteker den Rosen Honig gemeinglich auff solche art/wie von dem Rosen Sirup angezeigt ist / die farb vnnnd Krafft der Rosen mit siedendem waser abziehend / vnd dann an statt des Zuckers / mit Honig zu rechter bequemer dicke gesotten.

Weiter wirt solicher Rosen Honig auch von Rosensafft bereit / aldermaß wie vom Sirup gesagt ist / allein daß an stat des Zuckers / wie erst gemeldet / Honig genommen werde sol. Aber die beste meinung / den Rosen Honig auff das kräffteigest zumaachen / ist / daß mann volg der leer des fürtrefflichen Arzets Aetij / welcher denselbigen also zubereiten vnderichtet / nemlich / daß mann die edlen roten Rosenbletin von weissen negelin odder büglin wol reinige / zerstoß / vñ den safft darauß presse / solches safftes neme mann drei pfundt /
Honigs

Honigs der wol verscheumpt vñ geleutert sei/ ein pfund/ Dise beide stück wol vermischet / vnd in ein wol vermachten gefäß an die Sonn gestellt/ Were aber trüb wetter vorhanden/ mag der Rosen Honig wol auff ein saufften Kolseurlin gemächlich gesotten/ vnd nachmals durch gesigert werden.

Also hast du vilerlei art/ den Rosen Honig zubereiten/ aber der leest ist der kräftigest vñ nützlichst/ Dan des safftes der Rosen/ darinn die meiste krafft ist/ wirt am meisten darzu genommen/ Wiewol der/ so vom safft bereit wirt / der maß vñ gestalt / wie vom Sirup gesaget ist / zuletzt vber zerschnittene oder klein zerhackte rosen heysß gegossen/ auch sehr kräftig vnd gut ist/ 16.

Rosen honig ist zu mancherlei fehl vnd gebrechen täglicher zufäll/ gut/ hat ein ringe milte zusammenziehende stopffende krafft / kület senffteiglich/ vnd von wegen des Honigs reiniget er etwas mit. Er hat ein herben bit-

Dritt theyl der

ern geschmack/ darumb er auch für
die gebrechen des munds/vñ scharp-
fen herab fallenden flüssen/fast nüz-
lich gebrauchet wirt / Ist auch dem
magen sehr dienstlich/wo sich schar-
pfe feuchte vñnd vberflüssige gallen
darinn versamlen / nach dem soliche
durch vnwillen obenauf geworffen
werden. Es wirt auch der Rosen
Honig fast nützlich gegeben dem er-
hitzigten magen/ ob gleich solche ma-
teri nit vorhanden/ mag auch in fe-
bern fast nützlich gebraucht werden.
Dann mann zu vilmalen durch den
Rosen Honig / zu bequemer zeit ein
trunck etwas reichlichers daruon ge-
than/ solichen gebrechen hinweg ge-
triben hat / durch aufstreibung des
schweiß/ vñ bewegung des bauchs/
dan vor alle anderem getränk vñnd
Sirupen/der Rosen Honig insonder-
heit mächtig vñnd kräftig ist / die
scharpffen feuchte durch de stülgang
aufzutreiben. Aber in solchen schar-
pfen febern sol allein der Rosen Ho-
nig/ so nach der leer Aetij vom Ro-
sensaffe

senafft bereit wirt / gebraucht werden / dan er mehr wass die andern kület / welche zur wärme mehr geneiget seind. Lusserlich zubrauchen / ist der Rosen Honig fast gut vnd heilsam / zu reinigen vnd heilen alle böse giftige schäden / geschwer vnd säulnuß des munds / hals / kelen / zanfleich / bällern vñ dergleichen / darumb solcher Rosen Honig nicht vnfüglich vnder die gurgelwasser zu der bräunen mundsäule / vñd anderer oberzelter ort gebrechen vermischet wirt. Mag aber auch zu faulen wunden vñ bösen schäden anderer glieder gebraucht werden. Innerhalb des leibs zubrauchen / hat er weitter alle krafft vñd tugent des rosen Sirups / allein daß er etwas wärmer / von wegen des Honigs / darumb den weibern dienstlicher / ꝛc.

Maulbeersafft recht künstlich zubereiten.

 Leicherweise als vñ dem Rosen Honig gesagt ist / also wirt
V iij

Dritt theyl der

auch der Maulbeersafft, für die gebrechen des munds insonderheit in allen wolgerüsten Apotrecken bereit/ Dann er heilet die verferung desselbigen fast kräftigklich/ hebet auff das herabgefallen hauchblat vñ zäpflin/ wo dasselbig von schädlicher Materi vñ böser feuchte erfaulet vñnd zerschwollen ist. Kület vñnd miltert die hitz, vñnd enzündung der bräune/ vñnd wehret der mundfäul. Ist auch ein kräftige nützliche arzney zu anfang der gefährlichen halsschwulst vñ scharpffen hitzigen geschwer der telen/ zu anfang gebraucht. Darvñ auch dise Latwerg gemeinglich zu den gurgelwassern vñ halsschwelungen gebraucht wirt. Diesen safft bereit also: Nimme Maulbeersafft ein halb pfunde/ Brombeersafft ein pfunde/ reingeleuterts vñd woluerscheumpes Honigs ein halb pfunde/ süssen wein oder gesotten most sechs lot/ Laß dise stück in ein küpfferinn gefäß/ dz wol verzinnet ist/ senfftiglichen mit einander sieden/ auff einem linden

linden Kolfeyrlin / so lang / biß es inn
 der härte odder dicke werd eines Si-
 rups / dann seihe es durch / vnnnd be-
 halts in einem zinnin gefäß zur not-
 turfft. Etliche nemen ein ander ge-
 wicht / nemlich / des saffts von wol-
 zeitigen Maulbeeren / von Brombee-
 ren / jedes anderthalb pfundt / gesot-
 tenen wein odder gesottenen most /
 woluerscheumpfs Honigs / jedes ein
 pfund / seudts mit einander zu beque-
 mer dicke / wie erst gemelt.

Wo es aber die notturfft erforde-
 ren würde / daß du / von größe vnnnd
 hefftigkeit wegen des schadens / kreff-
 tigere arznei bedörffen würdest / solt
 du den Maulbeersafft mit volgen-
 den stücken schärpffen / also: Daß du
 nemeß Alaun / Mirthen / Safran /
 vnd des außgepreßten saffts von vn-
 zeitigen träublin / Agrest genant / je-
 des gleich vil /c.

**Nützliche Safft von Nüß-
 läuff zubereiten.**

Wiewol die eusserst grün rin-
 den oder schelßen der vnzeiti-
 v itij

Dritt theyl der

gen Nüß fast herb/scharpff/vnd bitter/wirt aber doch ein sehr nützliche vñ kräftige Latweg/oder vil mehr ein Apotectisch safft darvon bereit/ bei jnen Rob nucum oder Diacarydion, gnant. Dient die scharpffen flüss zu stillen / so von obenherab fallen/ die kelen verferen / auch erwan fast schädliche scharpffe vñnd sorgliche geschwulst erwecken / dardurch der Mensch ersteckt wirt/ Darumb diser safft auch fast nützlichen vnder die gurgelwasser vermischet wirt/ Solte es also bereiten: Nimm der grünen Nüßschelfen zu ende des Somers/ stoß sie in einem steinin mörser wol zu müß/vnd truch es durch ein tüch/ den safft wol daruö auß/ nim als vil Honigs darzü/vñ laß es wol mit einander sieden/vñ theile es in vier theil/ Den ersten theil behalt also für sich selbst on allen zusatz/den weibern vñ weichen zarten leuten nützlichen zugebrauchen / von wegen seiner lieblichkeit. Solchs dienet aller ringen geschwulst vñ engzündung des munds/ vnd

vnd in der erste. Zum andern theil
 solt du etwas rauhes vnnnd herbes/
 das da stopffet / hinzü thun / damit
 zustoßffen/vnd hinder sich zutreiben
 die herzü fließende materi vnnnd ge-
 blüt/darvon soliche geschwulst ge-
 mehret wirt. Zum dritten theil ver-
 misch ein wenig Saffran vnd Myr-
 hen/ solche geschwulst zumilttern vñ
 zeitigen/nach dem die materi auffge-
 hört vñ nachgelassen hat zufließen.
 Zum vierdeen vnd leetsten theil ver-
 misch lebendige Schwebel oder Li-
 ter/oder anders etwas scharpffs/zu
 digerieren vnd ablösen/was sich vñ
 der materi/dauon solche geschwulst
 verursacht worden / eingetrenget vnd
 gesetzt het/dann solche herzü gefloß-
 ne materi begeret hinweg getriben
 zu werden. Welcher aber solches klei-
 nen berichte / odder gar keinen ver-
 stand hett/ der mag solchs saffts be-
 reiten von dem safft der Klässhelf-
 fen / fünff odder als vil als des Ho-
 nigs genommen / vnd zu rechter be-
 quemer dicke gesotten.

V v

Dritt theyl der

Der gemein Man mag sich solcher
safft zu anfang solchs gebrechens in
der not gebrauchen / so lang das er
erfarne Arzte weitter darüber vmb
rath vnd hilff ansuchen mög.

**Quittensafft recht zubereiten
vnd gebrauchen.**

Un der lieblichen wolriechen-
den frucht wirt auch ein nütz-
licher safft bereit / zu mancher-
lei fehl vnd gebrechen sehr kräftig/
nütz vnd dienstlich / Miua Cytonio
rum genennet / zustercken den magē/
leber vnd alle innerliche glieder / stil-
let vnwillen des magens / stopffe den
fluß des bauchs / bekräftiget die dā-
wung / allermas / als von der Quit-
ten Latwergen vnd eingebeizten
Quitten gesagt ist.

Vñ des außgepreßten saffts vñ
Quitten zwei pfunde / reingeleuterts
Honigs / vier pfunde / frisch brunn-
wasser vj. pfunde / seudes mit einan-
der ob einem sanfften linden Kolsfeur-
lin /

lin/ den schaum wirff on vnderlaß
daruon/ laß zu bequemer dicke sieden
eines Sirups.

Es wirt auch solcher Quittensafft
mit mehr stücken vermischet/ vnd der
halben Miua Cytoniorum compo-
sita genehēt/ welcher etwas hiziger/
derhalben in hizigem bauchfluß nit
zubrächten / sonst dem Magen saß
dienßlich/ die innern glider des einge-
weidts zu erwärmen / vnn̄ die dā-
wung zu stercken / Bereit ihn also:
Nim Quittensafft zehen pfundt/ gū-
tes wolriechendes siernen Weins v-
pfundt / geuß vnder einander / laß
senfftiglichen sieden/ dē schaum nim̄
allezeit sauber daruon/ seihe es dann
durch / daß es rein vnd lauter werd/
nim̄ darzu drei pfund woluerscheum-
ptes Honigs / setz es widerumb auff
zusieden/ vnd verscheums on vnder-
laß wie vor/ sends zu bequemer dick/
Dann solt du volgend gewürz oder
specerei in ein seidin tüchlin binden/
vnn̄ dasselbig in solichen Quitten-
safft hencken/ vnd offemals außtru-
cken/

ten/damit die krafft derselbigē wol
darein komme.

Zum aller letzten / wann auch di-
ser Quittensafft hart genug gesot-
ten/solt du auff ein halben Scrupel/
das ist der halb drittheil von einem
quintelin / gūts vnuerfälschtes Bi-
sams damit zerreiben / vnn̄d darun-
der thūn / anderthalb Scrupel des
wolriechenden Confects Gallia Mu-
scata. Dis̄ seind volgende stück der
gwürz: Cūm scharpffs außersens
Zimmet / Cardomōmlin / jedes an-
derthalb quintelin / Negelin ein quinc-
lin / reingeschabens weisses Ing-
bers/klarer außerslesner Mastixkern
lin / jedes ein halb quintelin / vnn̄d ein
halb quintelin halb / Edel Zimmet Saff-
ran ein halb quintelin / Paradiesß
holz / Muscaten puluer / jedes ein
quintelin / Dis̄e stück sollen alle / außge-
nommen der Saffran / groblecht zer-
stoßen / vñ wie obgesagt / in ein seidin
oder rein leinin tüchlin gebunden / in
den Quittensafft / gehenckt werden.
Dis̄en Quittensafft nennet man in
den

den Apotecken/Miluum aromaticā,
vnnnd compositam. Die alten Arabi-
schen Arz̄t haben weiter auch ande-
re stück darzū gebraucht/ als Rosen/
Reubarbara / vnnnd dergleichen/ ist
aber diser zeit auß dē brauch kōmen.

Merck auch/ daß du wol an statt
des Honigs gūten geleuterten Zu-
cker nemen magst / vnnnd ist also der
Quittensafft lieblicher / vnd in der
wärme auch messiger.

**Johannsträubel vnnnd Sau-
rauch odder Erbselen
beer safft.**

SOn Saurrauch oder Erbselen
beer / wirdt ein köstlich saur
safft außgepreßt/ in der arznel/
auch zur speiß als ein anmütige Sal-
sen/ wie auch von den Johannissträub-
lin. Dise beide safft mag man on al-
len zusatz/ vñ insonderheit den Sau-
rachsafft / vber jar behalten / odder
ein wenig sieden lassen / daß er dick
werde/ vnd vor dem effigen oder seu-
ren bewart / wie in der Latwergen
gemeldet.

Dritte theyl der
gemeldet. Solche beide safft dienen
zu aller innerlichen vnnatürlichen
hitz vnd engündung/vnnd aller dar-
von verursachten gebrechen/im ma-
gen/leber/milz/vñ eingeweid/leschet
den durst / vnd haben ein eröffnende
krafft. Der Saurach safft etwas
stärcker wann der ander/sol mit Zu-
cker vmb mehrer lieblichkeit willen
vermischet werden.

Vnzeitiger Träubel safft/
Agrest genant.

Agrest nennet man den saffe
der vnzeitigen Träubel/Wirt
auch allermass der Arzney vnnd der
speiß dienstlich/außgepreßt/wie von
Erbselebreeren gesagt ist.

Solcher saffe in ein glasz gefasset/
vnnd oben auff zwen zwerch finger
breit frisch baumöl darauff gegos-
sen/erhalt sich vber jar. Odder wie
der gemein brauch ist/inn ein hölzin
gefäßlin gefasset/vnd ein handuoll
salz darein geworffen/vnder die füß
gelegt/

gelegt/vnnd auff einem ebenen boden
 oder ästerich hin vnd wider gewal-
 get/erbeitzet er sich solicher massen/
 daß er hernach schön lauter vnd klar
 wirt. Aber diser Agrest ist der küchē
 zu der speiß vil bequemer vnd taugli-
 cher wann der Arznei/Dann er küle
 die leber/ den magen/vnnd alle inner-
 liche glider von vnnatürlicher hitz
 entzündet / Reizet auch den magen/
 vnd bringet lust vnd begierde zu der
 speiß/ Hat alle tugent vnnd krafft/
 wie vom Sirup/vnnd daruon einge-
 machten vnzeitigen Träuelbeer ge-
 sagt ist.

Etliche saure Essig Sirup.

LS haben mancherlei Sirup
 von dem Essig iren zünamē/
 aber fürnēlich die fünff nechste
 volgedē getränkē / Oximel simplex,
 Oximel diureticum, Oximel scilliti-
 cum, Oxizachara simplex, vñ Oxi-
 zachara composita, welche alle mit
 dem wörtlin Oxi, welchs in Griechē
 scher

Drittheyl der

scher sprach Essig bedeutet/genen-
net werden/ darumb daß derselbig
Insonderheit darzu gebrauchet wirt.

Der erst ein fach saur Essig Sirup/
Oximel simplex genant/ist nützlich
die groben zehen Slegmatiscen
schleim zu lösen/erweichen/vnd mil-
tern/mit ablösung/reinigung/eröff-
nung/vnd zertheilung/verzeret vnd
digertert die Materi langwiriger fe-
ber/vnnd allen Foder/zehen schleim/
vnd Slegmatische feuchte zertheilet
er/Bereit in also: Nimm gütes auffer-
lesens Honigs zwei pfunde/ starkes
weißes weinessigs ein pfunde/frisch
brunnwasser vier pfunde/ das was-
ser sampt dem Honig/sollen erstlich
mit einander senffreylich gesotten
vnd wol verscheumpt werden/dann
solteu auch den Essig darein giesen/
vnnd also zu bequemer dicke sieden
lassen.

Der ander grösser Essig Sirup/O-
ximel diureticum, von mehr stücke
bereit/ ist etwas kräftiger zu eröff-
nen vnnd zutreiben/ Den bereit also:
Nimm

Nim der eussersten rinden von Epf-
 sich wurzel vnd Fenchelwurz / je-
 des ein pfunde / Peterfilien wurzel /
 Bruschwurz / Spargenwurz /
 Epfichsamen / Fenigrec / jedes ein
 quintelin. Dise stück zerhack oder zer-
 quetsch wol in ein Mörser / vnd send
 sie in zwel pfunde wassers / vnnnd ein
 pfunde Essigs / so lang / bis sich der
 halbeheil verzere / Zu der durchgesig-
 nen brü nim Honig als vil dir gelie-
 bet / vnnnd laß mit einander sieden zu
 bequemer dicke.

Weitter wirt auch von der grossen
 Meer odder Meuß zwibeln ein fast
 nützlich Sirup bereit / Oximel scilli-
 ticum genant / der dienet wol in aller
 kalter materi die sich hart angelegee
 hat / tieff eingewurzlet ist / vñ schwer-
 lich gelöset werden mag. Benimpe
 das saur röpsen oder auffstossen des
 Magens / bekrefftiget die erlembe
 blasen. Disen bereit also: Nim des
 Essigs von der Meerzwibel / Ace-
 tum scilliticum genant / welcher auff
 folgende weise zu mancherlei nutz-

Æ

barkeit bereit wirt: Nimm von der grossen Meer odder Meuszwibel Scilla genant / mit die euffern / auch mit die ganz innern / sonder zwischen beiden die mitlern stück odder fack / fass sie an ein faden / vnd laß vierzig tag lang an schattichte lufft wol ertrüchen / dann hache solche stück / oder schneid sie klein mit hölzin Instrumenten / dann die Scilla sol mit keinem eisen berüret werden / Dann nimm je auff ein halb pfund solcher Meerzwibel / vier pfunde güts weisses weinessigs / geuß in ein glas / vermachs wol / vnd laß also vierzig tag an der Sonnen stehen / so hast du ein gerechten Meerzwibel Essig. Von solchem Essig nim zwei pfunde / gütes Honigs dret pfunde / laß mit einander sieden / so lang / das es in rechter gebürlicher dicke werd eines Sirups.

Der vierde Essig Sirup wirt Oxizachara simplex genant / dann er allein von Zucker vnd Essig bereit wirdt / dienet im dritträgigen Seber / scharpffen

Scharpffen vnd hitzigen gebrechen /
dann er demmet die scharpffe hitzige
magengallen / vnd Cholerische feuch
te. Disen Sirup bereit also: Nimm
schönes weisses Zuckers ein pfunde /
des saffts von saur Granaten öpf
feln / ein halb pfunde / starckes Wein
essigs ein fierling von einem pfunde /
geuß zusammen in ein irdin verglasur
geschir: / vnd laß auff sanfftem kol
feurlin fast gemächlich sieden / daß
es inn rechter dicke werde eines Si
rups.

Diser saur Essig Sirup / Oxizacha
ra genant / wirt auch von andern stü
cken mehr bereit / vnd Oxizachara
composita genennet / nemlich auff
volgende weise: Nimm Maurrauten /
Steinfarn / Hirtzunge / rot Maur
Steinbrech / stein Leberkraut / Viol
kraut / Fenchel / Bruschwurtzel /
Spargen wurtzel / reih Genswurtzel
jedes ein halb pfund. Dese stück hack
vnd zerquetsche alle wol / vñ laß drey
tag lang in frischem safft von sauren
Granaten wol erbeizen / den vier

Dritt theyl der
ten tag laß ein wenig auffsieben/ sel-
he es durch mit kräftigem aufstru-
cken. Zu solicher brü nimm Zucker
nach dem jr vil ist/ vñ seuds zu beque-
mer dicke eins Sirups.

Diser saur Essig Sirup löset vnd
däwet die Cholerische feuchte Pleg-
matischer schleim vermischet/ dar-
durch der magen vnd brust besche-
ret werden/ fast kräftig/ Dienet wol
in duppeln vnordenlichen dreitägi-
gen febern / vñ in dupplem quarean.

¶ Ende der beschreibung der Si-
rup vñnd Apotectischen getränk/
Volget von dem natürlichen tranck
des Weins/ vñnd was darvon bereit
werden mag.

Von der tugent des Weins.

DAs recht natürlich edel vnd
nützlich tranck des Weins/
gebärllicher weise/ messig ge-
nossen/ erhelet den Menschen bei sei-
nen



nen natürli-
che Kräfte/ /
stärcket alle
eufferliche
vñ inderliche
glieder/erhelt
die lebliche
farbe / gibe
rein/gesund/
vñ frisch geblüt / Dämpffet vñ stillt
den hündischen fraß / erwecket den
müt der traurigen/ vñ macht die ver-
zagte freudig/ fördert dē schlaff/ ver-
zert alle kalte schleimige materi des
leibs/ vnd vertreibt die gebrechen so
daruon verursacht werden. Der new
wein ist warmer natur im erstē grad.
Der sehr alt oder vil siernē ist/ im drit-
ten grad / Aber der gemein siern heil
das mittel.

Dick rot Wein gibe vil geblüts/
dann er bedarff nit grosser verende-
rung/ Aber der weiß gering vnd saur
wein/ gibe geringe narung. Dicke trüb
be Wein stopffen den bauch / die le-
ber/ milz/ vñ nieren/ darumb welche

Æ iij

Dritt theyl der

solicher wein zu vil brauchen/werdt
etwan wasserſüchtig / oder mit dem
ſtein/sand/ grieff/ vnd lendenwee ge-
plaget/ ſonderlich die alten. Der ge-
ſündest wein rechtmessig temperier-
ter Complexion am nützlichſten/ iſt
der dünn rot wein/ Claret oder Genſ-
füſſel/ der ſarben halben genennet.

Der alt sehr siernen wein treibt den
bauch/diener denen/ ſo vil Slegmati-
ſcher ſchleim im leib verſamlet ha-
ben. Aber der new wein plähet sehr/
iſt ſchwerlich zubawen / gibet grob
dicke geblut/ beſchwert das haupt/ vñ
bringe demſelbigen ſchmerzen.

Von dem Wein köſtlich vñnd
lieblich getränk zubereiten/
mit gewürz / Kreutern/
vnd dergleichen.

Der Wein hat ſolche art/ daß
er leichtlich animpt die farb/
geſchmack/ krafft vñ tugent/
des/ ſo darinn erbeizt wirt. Vnd et-
lich wollen/ man ſoll die kreuter/ blä-
men/

men/Wurzel oder Frucht/welcher natur vnd krafft der wein entpfahē sol/ in das vaf thun/den frisch außgepreßten most darüber gießen/vnd also mit einander verären lassen/ in solchem gewicht vñ maß/ nach dem der most starck vnd kräftig/ oder vö der natur krafft vnd geschmack/ deren stück so darinn erbeizet werden/ vñl oder wenig annemen sol. Andere stoffen soliche Kreuter/ Wurzeln/ Blumen/ vund dergleichen/ erst hernach so der most verären hat/ in das vaf. Andere nemen siernen wein dar zu/ Etliche wollen die Kreuter/ Blumen vnd Wurzeln sollen frisch sein/ die anderen döriens auff/ etliche hactens drein/ andere stoffens zu puluer/vnd knöpffens in leinin säcklin.

Welche soliche gekreuterete Weine süß behalten wollen/ die sieden den most ob einem hellen feurlin/das nit riech/etliche theil ein/ nach dem der most kräftig od schwach ist. Damit man aber allen solchen vnkosten erspare/vnd folgende Kreuterwein in

Dritt theyl der

schneller eil / wo mann wil / bereiten
möß / pflegē etliche durch künstliche
distillation die farb / geschmack / ge-
ruch / krafft vñ tugent solcher stück /
daruon sie den Kreuterwein berei-
ten / dann von solchem abzug allein
ein einigs tröpflin in ein ganz maß
weins gerhan / gibe jm dē geschmack /
geruch vnd farb / vnd volgends auch
die krafft vnd tugent. Welchen aber
solche künstliche operation des distil-
lierens vnbekandt / die mögen zu der
notturfft solche Kreuter / Blumen /
vnd wurzeln / daruon sie den Kreu-
terwein bereiten wollen / wol auff-
dörren / nachmals zu puluer stossen /
gebranten wein darüber giessen / wol
vñnd gehet vermachet / erbeitzen las-
sen / dann durch ein rein dick leinin
tuchlin wol außgepreßt / solchē saffe
in einem saubern gläßlin / oben mit
einem mundloch gehet verstopffet /
wol verwaren / vñnd so du Kreuter-
wein haben wilt / daruon in ein Land-
ten Wein giessen / vil obder wenig /
nach deinem gefallen / vñnd du den
Wein

Wein gern starck oder kräftig haben wile. Wo du den gebranten Wein nicht recht bereiten kündest/ solt du allein von einem guten starcken kräftigen sirmen Wein nemen/ vnd jm thün aller obgemelter maß.

Ein köstlich lieblich getränk
vnd gewürzten Wein zubereiten/
Hippocras genant.



Hippocras ist ein köstlich lieblich vnd anmütig getränk/ erwärmet den erkalten magen/ bringe wider lust zu der speiß/ stercke vnd bekräftiget die dāwung/ Mag

Æ v

vast nützlich gebraucht werden/ als
 ein heilsame kräftige arznei/ für al-
 le kalte vnd feuchte gebrechen des
 hauptes/ weissen geäder/ vnd gleych
 der glieder/ Fürnemlich von denen/ so
 kalter vnd feuchter natur sind/ auch
 Winterszeiten. Aber junge hitzige
 leute sollen sich vor solchen vñ derglei-
 chen hitzigen getränk/ als Malua-
 sier / Muscateller / Reinfal / Pinöl /
 Lautertranc/ ic. nach möglichem
 fleiß hüten vnd bewaren.

Den Syppocras solt du also berei-
 ten: Nim gütz scharpffes außgebis-
 sens Zimmetts/ vier loth/ weiß reinge-
 schabens Ingbers/ zwei loth/ Para-
 deiß körner/ ein halb loth/ Galgant/
 Negelin/ Muscatnuß/ Cubeblin/ Car-
 domömlin / jedes ein quintlin.

Vñ disen speciebus oder gestoffen
 gewürz/ nim auff ein gemeine maß
 Weins auff zwei oder drei loth/ nach
 dem du solche Syppocras gern starck
 vñ kräftig hettest/ Zucker ein halb
 pfundt/ oder drei fierling / nach dem
 du ihn auch gern süß hettest / thü die
 species

Species vnd den Zucker/der auch wol zerstoßen sei/inn einen stein in Krüg/ geuß ein wenig vom Wein darüber/ daß es sich erbeizen möge/ laß vber nacht an warmer statt stehen/ morgens laß also ofte durch ein lang spizigs wällin säcklin lauffen / daß es gang schön/klar vnd lauter werde. Wiewol etliche die Species/ Zucker vnd Wein zusammen vermischen/vnd lassens also kalt durchlauffen. Etliche nemen allein auff ein maß Wein/ zwei oder drei lot scharpffes aufgebissens Zimmets / weiß reingeschabens Ingbers/ ein halb lot/ vnd lassens also mit dem Zucker vermische durchlauffen/Aber hierinn mag ein jeder solchs getränk endern nach seinem geschmack.

Mann pfleget auch vnderweilen den Hippocras denen so hefftigs abscheuhen habē vor purgierender artzney / von Laxierenden stücken treibend machen / darmit mann soliche zärtlinge etwan zu ihrem heil künstlich bringe/ Vñ welchem Hippocras hernach

Dritt theyl der
hernach vnder den Laxatiuen.

Sie merck auch / daß vnderweilen
von vnsteiffigen Apotecern / welche
gemeinglich disen getranck von ro-
tem Wein auff den kauff bereiten/
wo sie denselbigen nit haben mögē/
den weissen serben mit roten lumpē/
die nennen sie Torna solis, ist ein sehr
vnsauber / vnnnd fast vnreines ding/
solt jnen verboten werden / Darvñ
wiß dich darnach zuhalten / vnd biß
gewarnet.

Ein ander rötlecht gewürz
trancē / Claret genant.

Claret ist eben der art vñ natur
des Hyppocras / hat solchen vn-
derscheid mit dem Hyppocras /
daß derselbige von rotem Wein mit
Zucker / diser von weissem Wein von
Honig bereit / vnd mit Saffran gelb
gefärbt wirt.

Ist güt zu allen kalten vnd feuchtee
gebrechen des haupts / hirns / vñnd
Magens / ist etwas hitziger von we-
gen des Honigs vñnd Saffrans / wañ
der

der Hypocras / darum den weibern
 insonderheit dienstlich / vnd denen so
 sich mit dem bier erkälten / Desglei-
 chen auch alten leuten / Strecket die
 dawendekrafft / vnd erquicket die na-
 türliche hitz / verzeret alle schädliche
 kalte mater / vnd wässerige Slegma-
 tische schleim / erwärmet vnd betref-
 fet wol alle inderliche glieder. Diesen
 tranck solt du also bereiten : Nimm
 scharpffes aufgebissens Canelis / ob-
 der Zimetroren / sechs lot / weiß rein
 geschaben Ingber / zwei lot / Para-
 deiß körner / auch zwei lot / Galgant /
 drei lot / Muscaten Blüß / Muscaten
 blät / frischer feisser Tiegelin / Carda-
 mömlin / Cubeben / jedes ein halb
 lot. Dise gewürtz welche du mindern
 oder mehr magst / stoß vnder einan-
 der zu puluer / zu einer maß weins /
 Nimm diß puluers ein lot oder zwei /
 minder oder mehr / nach dem du soli-
 chen Claret gern starck hettest / geuß
 ein wenig weins daran / wie auch vß
 Hypocras gesage ist / vnd laß in ei-
 nem heben woluerst opfften gläß /
 oder

Dritttheyl der

ober steinin Krüg/ daß es nicht verzie-
 chen mög/ vbernachte stehen an einer
 warmen statt/ Wann du dann Cla-
 ret bereiten wilt/ so nim zu vier maß
 güts kräffteigen weins/ ein maß wol
 geleuterts vnnnd reinuerscheumpres
 Sonigs/ geuß ein wenig wein darā/
 vnd laß auff einem sanfften Kolfeur-
 lin fast stetiglichen auffsteden. Zu-
 letz schütze auch den wein mit dem
 erheizten wein daran/ laß aber einen
 wall thun/ Auff das aller letz geuß
 den anderen vberigen Wein gar dar-
 zu/ bedeckts geheh zu/ laß also ein we-
 nig vberschlahen/ dan geuß es in ein
 langen spizigen wüllin sack/ vnd laß
 zu mehrmale hindurch lauffen/ also
 lang/ daß er schön lauter vnnnd klar
 werde/ wie auch vom Hippocras ge-
 sagt. Difen Claret magst du in ein
 klein sauber fäßlin gessen/ vnnnd ein
 kleines langs säcklin von leinin tüch
 machen/ daß er in den punten hin-
 ein mög/ vnd dasselbig mit obgesetz-
 ten species füllen/ vnnnd darein hen-
 cken/ geheh züschlahen/ vnd also ver-
 waren

wären zu der notturfft/ so bleibet er lang zeit frisch vnd gut.

Merck/ daß du den Claret auch mit Laxierenden stücken/ allermasß wie vom Hippocras gesagt ist/ wol purgierend oder treibend machen kanst/ wie in nach strolgendem theil vnder den Laxatiuen angezeiget.

Lautertrancß zubereiten.

Lautertrancß ist auch ein besonder gewürzt getränk/ der art des Clarets/ wie der nam anzeige/ dienet vñ wegen der wärme vnd trüchne der specerei oder gewürze/ auch allen kalten vñnd feuchten gebrechen/ sonderlich alter vñd blöder leut/ stercke das hirn/ haupt/ magen/ dāroung/ vñd alle innerliche glieder des ingeweids/ bekrefftiget die leblich natürlich wärme/ allermasß wie vom Hippocras vñd Claret gesaget ist/ Wirdt allermasß bereit wie der Claret vom gewürz/ aber nicht mit Honig/ sondern mit Zucker/ Er
wirs

Drit. theyl der

wire auch nicht wie der Claret/ mit
Saffran gelb geferbe/ sondern er sol
lauter vnd schön bleiben. Etlich be-
reiten ihn also: Nimm guten weissen
Ingber reingepaluert/ ein loth/ Car-
damömlin/ ein quincelin/ Zucker / ein
halb pfunde / oder drei fierling zu ei-
ner maß guts starcks kräfteigs wol-
riechendes Weins / allermas vber
nacht mit einander an warmer statt
erbeizen lassen / des anderen tags
durch einn langen spizigen wüllin
sack gegossen / das er schön lautter
vnnnd klar werde. Zu disem tranck
magst du auch andere species odder
güt gewürz mehr nemen/ nach dei-
nem gefallen.

Sie merck aber/ das alle solche hi-
zige getränk denen so von natur o-
der Complexion hizig vnnnd trucken
seind/ ein schädliche giffe sind/ sonder-
lich die so von Honig bereit werden.
Darumb solchs getränk nit als ein
ander gemein tranck/ sondern als ein
wärmende artznei gebraucht wer-
den sol. Aber mit disem lautter tranck
wollen

wollen wir solche gewürzte geträncke enden vnd beschliessen/vnnd volgendes die Kreuterwein fürhanden nemē/welicheetwas gebrauchlicher.

**Wermütweins krafft vnnd
tugent/ bereitung/ vnnd
gebrauch.**

Wermütwein ist starck vnnd bitter/ auch eines vnfreundlichen geruchs/hat doch grose krafft vnd tugent/ dan er tödt die wärm im leib/vnd fürte auß alle giftige schädliche feuchte Slegmatisch schleim die sich innerhalb im leib angesetzt haben / Dann solicher tranck eröffnet vn̄ reiniget / sterckt auch vn̄ bekräftiget die glieder/das sie solche Materi nit wider annemen/ trucket die vbersich steigende auffriechende dämpff von dem magen/das haupt vnd hirn betrübend/den vollen brüden wol bewust/die müssen des morgens nüchtern einen tranck des Wermütweins thun/dann der Wermüt-

X

Dritt theyl der

wein befreiget den magen wider-
umb, vnd bringet lust zu der speiß/er
öffnet die verstopffung aller innerli-
chen glider der lebern / vnd des mil-
zes/benimpt die gilbe oder gelsucht/
vñ solcher verstopffung verursacht/
Verhütet vñnd bewaret vor dem
Schlag/ Parliß/ vñ lämnuß/ Brin-
get wider die spraach/durch solch ge-
brechen vnd krankheiten verloren/
die glider auch daruon erlämet / mit
warmem Wermütwein wol geribē/
vñnd gebähet/werden dardurch wi-
der gestercket vnd erquicket. Lusser-
lich gebraucht/vihe vnd Menschen/
die fleischwunden damit gewaschen/
behelt die sauber vñnd rein/laste kein
faul fleisch darinn wachsen/ vnd ma-
chet sie schön heilen. Den flüssigen
grinde mit den weissen Putzen/ mit
Wermütwein gewaschen / heilet
bald. Wermütwein etlich tag zu vor
getruncken/behüt den magē vor vn-
willen vnd erbrechen / so mann vber
Meer schiffen wil / Der Wermüt-
wein ist ein köstlich Preseruatue in
zeit

zeit der Pestilenz / vnnnd vergiffenes
 lufft / Desgleichen wo man den lufft
 veränderu muß / zun Francken gehen
 wil / vñ dergleichen / vorhin ein trüch
 Wermütweins gethan. Der Wer-
 mütwein macht auch schläfferig / be-
 nimpt die forcht vnnnd schrecken im
 schlaff.

Salbei wein.



Salbei wein heilet alle verfe-
 rung des mands / härret vnd
 befestiget die bäller vnd zan-
 fleisch / stillt den vnleidlichen schmer-
 gen des zanwees / vnd befestiget die
 wacklende zeen / stercket auch die ner-
 uen / oder weissen geäder / Vnnnd vol-

R ij

Dritt heyl der

genbs alle erlambte schwache gli-
der / die werden damit bekräftiget/
Trücket vnd erwärmet das hirn/
von kalten flegmaticchen feuchten
geschädigt / verhütet vor dē krampff/
geichte / zittern vnd beben der glieder/
nit allein solchen Wein getruncken/
sonder auch die glieder eusserlich da-
mit wol geriben vnd gebähet.

Rosenmarin Wein.

Der Rosenmarinwein / ist ein
kräftig heilsam getränk in
allen kalten suchten / bringet
wider den verlornen lust vnd appe-
tit zur speiß / stercket vnd bekräftigt
das hertz / hirn / vnd alle weisse geä-
der. Gibt ein schön liebliche farb /
nicht allein getruncken / sonder auch
das angefichte darmit gewäsche. Ver-
zere innerliche schädliche feuchte / er-
held den leib vor aller fäulnuß vnd
zerstörung. Den mund mit Rosen-
marinwein zu vil malen gewaschen.
gibt ihm einen guten geruch / stercket
vnd

vnd bekräftigt die zän vnnnd bällers/
 Lusserlich/ den Krebs/ Gisteln/ vnd
 dergleichen schäden / auch frische
 fleischwunden darmit gewäschen/
 werden daruon gereiniget/ geseube-
 ret vnd getrücket. Gebähet brodt
 auß Rosenmarin gessen/ gibet gute
 krafft/ stercket wol/ vnd bringet wi-
 der den verlornen lust zur speiß/ be-
 kräftiget blöde vnd geschwächte gli-
 der. Ist auch sehr nützlich den lungz
 süchtigen/ schwindesüchtigen/ vnnnd
 abnemenden. Diener insonderheit
 den so ein blöde kalte flüssig haupt vñ
 hirn haben/ vñ zu dem Schlag/ Par-
 lisiß/ lämbnuß/ vnd gesücht der glider
 gneigt seind/ sonderlich den weibern
 so die geburtsglider erkalt sind / vnnnd
 allen denen/ so kalter vnd feuchter na-
 tur oder Complexion seind. Erwär-
 met die weiber/ daß sie desto leichter
 entpfahen.

Hyssop Wein.

Coster oder Kirchhyssop/ ist he-
 ziger vñ truckner natur/ welsch
 R iij

ber wein/so darvon beret wirt/auch
 entpfahet. Dienet den alten/ erwär-
 met jnen alle innerliche glider/ stillet
 den kalten feuchten hūsten/ Die fal-
 lendesucht/ wurde durch stetigen ge-
 brauch dises weins gānzlich vertri-
 ben/sonderlich jungen leuten. Zysop
 wein dienet auch der brust vnd lun-
 gen/erwärmet sie/vnnd verzeret alle
 schleim vnd zehe flegmatifche feber
 darinn/ eröffnet die adern der lufft-
 rören durch die lungen gespreitet/
 gibet ein starcke helle stim/ Dann er
 raumet die brust/ vnd heilet alle ver-
 serung der selbigen/ benimpt das Kei-
 chē vnd schwer athmen. Ist ein son-
 derlich nūtzlich getrānck den wasser
 süchtigen.

Hirzzungen Wein.

3 Weierlei art Hirzzungen ist/ als
 3 nemlich/ Steinfarn/dz die reche
 ist/vñ vnser gemeine Hirzzung.
 Von solchen kreutern ein nūtzlichen
 kreuterwein bereit / am geschmack
 nie

nit sonderlich lieblich / hat doch die-
 tudent das milz zu eröffnen vñ ster-
 cken / dienet wider gifft der Schlan-
 gen. Warm getruncken / stillt er das
 grimmen vñnd hefftigen bauchfluß.
 Difer wein benimpt die gelsucht / vñ
 alle gebrechen so auß verstopffung
 der leber vñnd des milzes verursacht
 werden. Denen so mit dem Stein/
 sand / grieff / vñnd lendenwee beladen
 seind / ist diser wein sehr nützlich vñnd
 güt / Er zertreibet auch die grobe
 schwarze Melancholische feuchte /
 vñnd benimpt also das langwirig
 quartan feber. Hirzzungen wein treit
 bet auch hinweg das schwarz gerü-
 nen blüt vom herzen / es sei von fal-
 len / stossen / schlagen / trucken odder
 dergleichen. Die Harnwind werden
 auch mit Hirzzungenwein gestillet.

Tamariscen Wein.

Amariscen wachsen an sand-
 rechte gestend etlicher wasser /
 sonderlich am Rhein. Tamaris
 2 iiiij

Dritt theyl der

feenwein getruncken / reiniget vñnd
leutert das gebliß insonderheit von
erüber Melancholischer feuchte / wel-
che verursachē feber quartā / sch war-
ze gilb / vñnd ander dergleichen ge-
brechen. Hat garnache alle tugene
des Hirtzungenweins / nemlich / die
leber vñnd milz zueröffnen / vñnd alle
gebrechen / so auß verstopffung der
selben verursachet werden / hinweg
zunemen.

Scharlach Wein.

S habens die Weinkauffer /
welche die wein mit mancher
lei Arznei schmieren / dahin
bracht / daß mann dem edlen kraut
des Scharlachs nit wenig gehessig
worden ist / als obs ein schädlichs
kraut sei / Aber es befindet sich in der
warheit weit anders. Dann Wein
von Scharlach / wie andere wein be-
reit / ist dem haupt vñnd magen nüt-
lich vñ gut / trücket vñd erwärmet
das kalt feuchte hirn / stercket vñd be-
krefstigt

Krefftigt es/doch mit massen getrun-
cken. Diser Scharlachwein hat gar-
nahe die krafft vnd eugent des Sal-
bei vnd Rosenmarinweins.

Braun Bathonien Blumen wein zubereiten.

Braun Bathonien blümē wer-
den zu mancherlei Arznei ge-
braucht/ Aber fürnemlich be-
reitet mann auch ein nüglichen Wein
darvon für vnwillen vñ auffstossen
des magens/wehret dem sobt/vnnd
ist ein bewerte Arznei den weibern/
den die Vermütter vnd geburts gli-
der erkaltet vnd vbersich steigen. Ba-
thonien wein ist vber die maß krefft-
tig alle jnerlicheglieder zu erwärmē/
heilen vnd bekrefftigen. Eröffnet
die verstopffung / verzert die schäd-
liche feuchte derselben. Treibt alle
schädliche vnd giffrige materi durch
den harn vnnd stülgang auß / Auch
den Bathonien Wein in stetrigem
brauch gehalten/ ist für die gülb/sal-

2 v

Dritt theyl see

lensucht/ vnnnd hufftwee/ hilffe dem
lungenfüchtigen/ schwindenden/ vñ
denen so stetigs hűsten/ teichen/ oder
schwerlich athmen/ deßgleichen de-
nen so mit der wasser suchte behafft/
oder darzű geneigt seind. Bentimpt
alle faule magen feber.

¶ Graßnegelin seind in allen ober-
zelen tugenten auch nűtz vnnnd gűt/
seind ein recht geschlecht der zamen
Barthonien.

Maieron Wein.

STercket das hertz/ vnd erwär-
met alle innerliche glieder des
eingeweids/ Dienet wol denē
so zur wasser suchte geneigt seind/ stűl-
let das leib wee/ fűrdert den harn/ vñ
die gebűrlliche reinigung der weiber/
ist ein gűt tranck/ das hirn vñ haupt
zu erwärmen/ vnd die sinnlicheit zu-
stercken/ sonderlich die verloren ge-
echtnuß wider zubringen.

Augentrost Wein.

Diser

Dieser wein ist nützlich vnd kreff-
tig/ das gesicht zuschärfffen/
leutern/vnd erklären/also dz
jr vil hohes alter erreichen/on man-
gel oder abbruch des gesichts / allein
durch stetigen gebrauch des Augen-
trostweins. Hat auch die tugent vñ
Krafft: daß er die verstopffung der le-
ber vnd milz eröffnet/vnd alle gebre-
chen daruon verursachet / hinweg
nimpt.

Augentrostwein täglich gebrau-
chet/reinigt den magen von schädli-
cher materi / vnd verzeret die faulen
magen feber.

**Wein von Schlutten oder
Boberellen/so auch Juden-
döcklin oder Judenkir-
schen genant.**

Den schönen roten Kirsch-
en beeren der Schlutten odder
Judendöcklin / inn den roten
bleßlin verschlossen / wirt ein nützlich-
cher Wein bereitet zu Herbstzeiten/
wann sich solche beerlin schön gefe-
bet ha-

Dritt theyl der

bet haben. Diser wein ist starck vnd
trefflig die verstopffung des harns
zulösen vñ entledigen/ Es wirt auch
darmit die schädliche Materi des
steins/ sand/ grieff/ vnd schleimige ze-
he/ darvon solcher gebrechen verur-
sachet/ durch den harn/ von den nie-
ren/ harngängen/ vnd blasen aufge-
triben.

Kirschen Wein.

D Marellen Kirschen frisch vom
Baum/ rupffet man die stil ab/
vnd in ein marmel oder gemei-
ne steinin mörser wol zerstoffen mit
den kernen/ damit sie den geschmack
vnd geruch/ auch die natur/ krafft o-
der tugent/ dem Wein vermischen/
Dan güten roen oder weissen wein
darüber gegossen/ der entpfahet gar
ein löstigen anmütigen geschmack/
vnd von der kälte vnd feuchte der
Kirschen/ ein rechte temperierte na-
tur/ in grosser hefftiger hitz des Sö-
mers den durst damit zuleschen/ vnd
die erhizigten jnerlichen glieder dar-
mit

mit zubefeuchtigen/ Solcher Kirsche
wein eröffnet die leber / treibet den
harn/reinigt von wegen der Kirsche
Kernen / die nieren/ harngäng/ vnn
blasen/ vom stein/ sand/ vnn griess.
Etliche pflegen Specerei odder ge-
würg in lein in säcklin darein zuhen-
cken/ welches genglich wider die na-
tur ist des Kirschenweins / darumb
zu vnderlassen.

Ochsenzung vnd Buzretsch Wein.

DOn disen beiden Kreueern ein
wein gemache/vō kraut/wur-
zeln vnn blümen/ odder von
dem außgepreßten saffe darvon/ ist
nütz vñ güt alle schedliche giffte von
dem hertzen hinweg zutreiben/ Rei-
niget das blüt / macht den menschen
frölich vnd leichtes gemüts/ erquicket
die leblichen Geister / vertreibet die
vnmütigkeit vnn schwermütigkeit
des Melancholischen geblüts / ma-
chet den Menschen frölich / Diener
auch

auch den schwachherzigen/ so leicht
in onmacht fallen/ vnd geschwindē/
Sehr temperierter natur/ derhalben
dem herzen vnnnd leblichen Geist in
sonderheit annützig.

Benedictenwurzeln Wein.

Die wolriechend Benedicten
wurzeln / vergleichet sich der
gestalt nach der Abbiswurz-
eln/ aber am geruch den Edlen Gar-
toffels negelin. Hat iren edlen geruch
am krefftigsten im Frülینگ/ sonder-
lich im März / welche zeit sie gegrab-
en/ wol geseubert/ gereiniget / vnnnd
auffgedörret werden sol / dan in wein
gehencet/ entpfalet der Wein einen
köstlichen geruch / vn̄ sehr lieblichen
geschmack daruon/ er quicket vnd er-
frewet das herz vnnnd gemüt/ er öff-
net die verstopffung der leber/ kressi-
get das kälte feuchte hirn/ vnd erwär-
met den erkalten verschleimpten ma-
gen/ benimpt den schmerzē der weib-
lichen geburtsglider.

Kap-

Kappis vnd Beerwein.

Kappis bereit mann mancher-
 let weise / Der gemein brauch
 ist: Daß man ein fäßlin mit ro-
 ten wolzeitigen trauben füllet / wein
 darüber geußt / vnd also ein zeitlang
 ligen laßt / vber weiße träubel weiß-
 sen wein / Aber vber rote / weissen o-
 der troten wein. Etlich pflegen zwi-
 schē die träubel / vñ bessers geruchs
 vnd geschmacks willen / frische Sal-
 beibletter zulegē. Weiter wirt auch
 der Kappis hierinn vnderscheidlich
 bereit / dan etlich süßsen / andere gesot-
 nen most / Aber der gemein / allein hier
 nen Wein vber die träubel gießen.
 Solcher Kappis ist dē Wirthen o-
 der Gasthaltern / desgleichen in an-
 derer grosser haushaltung / ein nüt-
 zlicher tranck / dan alles was von an-
 dern wein abgehet / odder vom tisch
 vffgehoben wirt / geußt mann des a-
 bedts ins Kappisuaß. So man aber
 dē Kappis recht bereitē wil / sol man
 die beer von weissen oder roten trau-
 ben

Dritt theyl der

ben abropffen/vnnd allein die zeitig-
sten vnnd gesundesten nemen / vber
die weissen träubelbeer weissen/vber
die roten/roten wein giessen/siernen/
oder frischen most/gesotten oder ro-
he/nach eines jeden gefallen. So pffe
get mann auch gewürz darein zu
hencken / darmit er nit allein lieblich
vñ wolgschmack/sonder auch starck
vnd krefftig werd. Solcher Wein ist
anmütig zutrinken/doch wo mann
sein zu vil einnimpt / bringet er dem
haupt mercklichen schaden / dann er
reißt das hirn/sonderlich des abents
nach der malzeit / wie gemeinlich
der brauch ist/oberflüssig getrunckē/
dann er ist vor andern getränkē sehr
subtil/vnnd hat ein durchtringende
kraffe mit hitz vnd schärpffe/darum
machet er bald schlafftruncken / A-
bends reizt er den magen zu vnwil-
len/aber morgens bringet er lust zur
speiß. Doch ist vnder allen kreu-
terweinen dem hirn kein
schädlicher wann
der Rappis.

Ein

Ein köstlichen Alantwein zubereiten.

Alantwein/ ein sehr nützlich an
mütig getränk / bereit mann
auch mancherlet art / Aber die
beste weise/ vnd weniger mühsamest
ist/ daß du nimmest des ersten schuß vñ
der kelttern oder trotten/ des süßeste
vnd besten mosts/ vñ edlem gewech-
se/ den send in einem grossen Kessel/ ob
einem sanfften Kolsfeurlin/ odder hel-
len flammen/ daß aber kein rauch da
rein schlahe/ so du ihn sehr süß haben
wilt/ den dritten theil ein/ odder den
halben theil/ nach dem der wein wol
zeitig worden ist. In solchen most
solstu Alantwurgel werffen/ die im
Früling außgegraben sei/ vnd zu klei-
nen scheiblin zerschnitten/ an ein fa-
den gefasset/ also wol ertrücknet/ vñ
sie als lang darinnen sieden / daß sie
die bitterkeit vnd alle ire krafft von
sich laßt / Wiewol bei etlichen der
brauch / daß sie allein solche Alant-
wurg an den faden gefasset/ wie erst

Drittes theyl der

gemeldet/ in das vass hencfen/ vnn
nit mit sieden lassen/ welchs sehr güc
ist. Wo mann den Alantwein wol
braucht/ vñ stetigs füllen muß/ mag
mann ein jedes mal frische Alant-
wurzeldarein hencfen/ darmit er bei
dem geschmack bleibe.

Alantwein ist ein nüglich geträn-
cke / dem haupt vnnnd hirn insonder-
heit nüglich vnnnd güc / desgleichen
auch das weiß geäder zuerwärmen/
stercken/ vnd bekräftigen/ sonderlich
denen so mit vilen flüssen behaffe.
Benimpt kalte gebrechen der brust
vnd lungen/ vertreibt den hűsten/ vñ
raumer die brust wol / bekräftigt dē
feuchten kalten vnd äwigen magen/
stercke die dāwung/ vnd erquicket die
natürliche hiz. Hat auch ein sonder-
lich eröffnende vnd durchringende
krafft / erwärmet die nieren / harn-
gang/ blasen/ vnd weibliche geburts-
glider/ vnd reiniget sie von aller kal-
ter flegmatischer materi. Fürdere
auch den weibern die gebürlich reinig-
ung ires blümens/ &c.

Zitweiss

**Sitwen Wein zubereiten / vnd
nützlich zugebrauchen.**

Zitwen wein sol allein zu Herbst
zeiten / vnd nit wie andere ge-
würzte wein / jede zeit im jar be-
reit werden. Solichen Zitwenwein
zubereiten / ist der gemeinest vñ nüt-
est gebrauch / daß mann neme andert
halb Elßassische ome süßes mosts /
den sol mann / wie vom Alantwein
gesaget ist / senfftiglichen ob einem
hellen Kolseurlin einsieden lassen / daß
weder rauch noch flamm darein schla-
he / solichen gesotten most in ein rei-
nes wol bereites vâßlin gethan / vnd
volgendes gewürze darzu: Nimme
scharpffes aufgebissens Zimmets /
zwei lot / oder anderthalb lot / güten
Sitwen / der von würmen nit zersto-
chen sei / ein lot / frischer feister Nege-
lin ein halb loth / weiß reingescha-
bens Ingbers / Galgant / Paradeiß
Körner / Langen Pfeffer / jedes dret
quintlin / Muscaten nuss / Cubeblin /
Cardomömlin / jedes ein quintlin /

3 ij

Dis gewürz stoß nit gar zu puluer/
 sonder groblecht/ darmit wo der Zit
 wen wein vō vilen zūfellen schwach
 wärde/das du in wider mögst erfit-
 schen/ also / das mann dasselbig ge-
 würz darauß neme / vnnnd trückeren
 las/Dann widerumb zerstoßen / vnd
 also darein gehenckt. Wo es dan nit
 krefftig genug were / mag mann es
 mit anderm gewürz wol erfrischen/
 vnd widerum darein hencken. Doch
 so du disen Zitwenwein lange zeit
 frisch wilt behalten / müst du in mit
 gesottenem/ vnd nit mit anderm ge-
 meinen wein füllen. Diser Zitwen
 wein hat alle krafft vnd tugent ober
 zelter gewürzter wein / magst ihn
 auch aller solicher maß brauchen.

Ein süßen gewürzten Wein
 zubereiten/Morolff genant.

Morolffwein ist ein rechter
 Hypocras/wirt Herbst zeit
 bereit/durchs jar vber zube-
 halten/hat auch alle krafft vnnnd tü-
 gent des selben. Bereit in also: **Vñ**
 auff

auff zwey odder anderthalb Straß-
 burger ome / nach deinē gefallen / gü-
 tes süßes mosts / den send / wie obge-
 meldt / den halben oder dritteil ein / so
 er wol erkalt ist / so geuß in in ein rein
 fäslin / schütte darein auff den dritten
 theil des fäslins abgelesener schöner
 träubelbeer / *Nim* volgends gwürtz /
 vnd stoß es auch groblecht / vñ hencē
 es in solche fäslin / Scharpfs außge-
 bissens Zimets vier lot / weiß Ingber
 zwei lot / Galgant drei lot / schwarz
 gemeines Pfeffers / Paradiskörner /
 jedes ein lot / frischer feister Kegelin /
 Muscatennuß / jeder ein halb loth /
 Cubeblin / Cardomömlin / vñ langen
 Pfeffer / jedes ein quinten / Muscat
 blät drei quinten. Diser Morolff
 tranck / sampt allen andern higigen
 gewürtzten weinen / mögen nützlich
 gebraucht werden zu allen kalten
 seuchten vnd gebrechen des haupts /
 hirn / magen / leber / vnd aller innerli-
 cher glider / in welchen gebrechen sie
 auch allein dienstlich vnd nützlich seind /
 Desgleichen auch kalten blöden per-

Dritt theyl der

sonen/vnnd fürnemlich alten leuten/
vnd den vnfruchtbar erkalten wei-
bern. Darum hizige leut/so hiziger
vnd dörre Complexion seind/vñ mit
hizigen krankheiten beladen / def-
gleichen in sehr hiziger zeit sol mann
sich vor sollichem starckem hizigem
getränk/ als vor giffte/mit ganzem
fleiß verhüten.

Weitter sole du auch mercken der
Kreuterwein halben / daß du vñ ein
jeden kraut/ frucht/blümen/wurzel/
vñ dergleichen/wein bereiten magst/
nach erforderung deiner glegenheit/
Dann der wein hat solche art/daß er
gar bald vnd leichtlich annimpt die
natur vnd krafft deren stück/so dar-
ein erbeitzt werden.

Des Medts oder Honigwas-
sers krafft vnd recht bereitung.

DEn Medt oder Honigwas-
ser/hat nit allein die nutzbar-
keit/ sondern auch zum theil
die nottarfft erfunden / fürnemlich
in denen



in denen landen/ in welchen/ von rauh-
 he wegen der landes art vnd luffts/
 der wein nit wol fürkommen oder ge-
 pflanzet werden mag / als im lande
 zu Poln/ vnd anderen orten mehr/ da
 mangel am weinwachs ist. Vnd ist
 solch getranck des Medts oder So-
 nigwassers/ wo es nicht vermeistert/
 sonder on zusatz bereit wirt/ vil nüt-
 zlicher vnnnd gesünder / wann die ge-
 schwebelten vnnnd hart gebranten
 wein. Dann wiewol auch der Medt
 warmer natur ist/ so ist er doch tem-
 perierter wärme vnnnd feuchte/ mag
 nit also hefftig engünden/ verdörre/
 vnd ertrücknen. Solichs tranck des

3 iiij

Medes/wiewol mann es nach man-
 cherlei landebrauch vilerlei art vnd
 weise bereitet / ist doch der gemein
 brauch/das mann nem auff ein maß
 schöns gües honigs/acht maß frisch
 brunnwasser / laß in ein weiten Kes-
 sel senfftiglichen mit einander sieden
 ob einem linden Kolfseurlin/das nicht
 rieche / mit stettigem vnablässlichen
 verscheumen/so bald sich etwas auff
 wirffe/ hinweg genommen/ so lang/
 biß das wasser anfahet schön lauter
 vnd klar zu werden. Auch je lenger
 du solichs Honigwasser oder Medt
 behalten wilt / je lenger du es sieden
 müst/ So es erkaltet/magstus in ein
 hölzlin fäßlin gießen / doch bei drei
 finger breit wahn lassen/darmit es
 raum vnd plaz hab zu jären.

So du in an geschmack vnnd ge-
 ruch lieblicher/auch stercker vn krefft-
 tiger haben wilt/magst du volgendts
 gewürz darein hencken : Nim Ing-
 ber / Zimmet / Negelin / Galgant/
 Muscaten nuß / vnd der gleichen/in
 solchem gewicht/wie von andern ge-
 würzten

würzten weinen geſagt iſt. Welche
 nemen auch Saffran darzu/ nicht al
 lein von wegen der ſchönen farb/ ſon
 der auch der krafft vnd tugent deſſel
 bigen/ Gibt dem Medt auch ein lieb
 lichen geruch / vnd guten gſchmack.
 Nach dem er gar veriären/ ſol er drei
 Monat lang/ wol vnnnd geheh züge
 ſchlagen/ ligen bleiben/ ehe daſſ man
 in trincke. Aber ſo du in friſch berei
 teſt/ magſt du in veriären/ ſo bald er
 erkaltet/ hinweg trincken / vnd je v
 ber den anderen tag ein friſchen ſie
 den.

In Liefland iſt der gebrauch an et
 lichen orten/ daſſ man die vaß wol
 vnd geheh zügeſchlagen/ ein zeitlang
 ins erdrich vergrebt. Diſer Medt be
 kompt ſolche ſtercke/ daſſ er den wein
 weit vbertriſſt / den menſchen trun
 cken zumachen.

Der Medt leſchet den durſt/ wirt
 ſehr in kalten vnnnd froſtigen kranck
 heiten gebrauchet/ ſonderlichen des
 hirns/ marck des ruckgrads/ neruen/
 ſennen/ vnnnd weiß geäder / welchem

erwann der Wein von wegen seiner
subtilen durchringende Krafft schäd-
lich ist. Reiniget vnd eröffnet die
brust/ dienet wol allen kalten gebre-
chen desselbigen / bentmpt den kal-
ten dören hūsten / der lange zeit ge-
wehrt hat/ senfftiget die lung vnd kel-
rör/ reiniget die nieren/ lenden/ harn-
gāng/ vnd blasen/ von zehem kaltem
schleim/ dardurch der stein zu wach-
sen gehindert wirdt. Das gedārm
wirt auch darvon gesenfftiget/ vnd
alle schädliche Materi darauß getri-
ben.

Der Medt sol auch in allen hirn
Kranckheiten/ als schwindel/ fallende
sucht/ Apoplexi/ Parliß/ vnd verläm-
nuß/ für den wein erwelet vnd getrun-
cken werden. Desgleichen auch von
denen so zum krampff vnd gegichte
geneigt seind. In hizigem Podagra
odder gesücht der glider / sol allezeit
der Medt / odder gemein Honig-
wasser an statt des weins
getruncken wer-
den/ 26.

Von

Von einem gewürzten tranck/
von wasser bereit/Hippo-
cras fontis.

LS wirt etwan den Kranken/
in solichen gebrechen / da der
weinganz schädlich ist / aber
doch von blödigkeit wegen des ma-
gens / die gesottenen wasser nit ver-
tragen mögen / gar ein nützlich ge-
würzt tranck bereit / das nehet man
inn wolgerüsten Apoteken/Hippo-
cras fontis, Dann es werden zum
frischen brunwasser die specerei oder
gewürz genommen / so man zum
Hippocras brauchet / den man mit
zucker vnd wein bereit / nemlich also:
Daß du nemeß zu einer maß frisch
brunnwassers / güts scharpffes auß-
gebissens Zimmers / frischer feister
Negelin / weiß Ingbers / jedes ein
halb loth / Pariskörner ein quinten /
laß das Wasser mit rotem Sandel
wol sieden / daß es die farb wol ent-
pfahet / Zulest wirff das gewürz /
groblecht zerstoßen / darein / daß es
auch einmal auffiede / Wilt du diß
getränk

getränk süß haben/so magst du Honig oder Zucker darzu nemen/in sollichem gewicht/ als vñ Hippocras gesagt ist / Dan laß es so oft durch ein langes spiziges wüllin säcklin durch lauffen/bis es lauter vnd klar werde.

Gerstenwasser zubereiten.

D Jeweil von Alten her im
brauch blieben/ die krancken
mit Gerstenwasser zuträncken/ magst du dasselbig also bereiten: Nim auff ein maß gütes frisches brunnwassers/ so vil Gersten/ als du mit dreien fingern vngefährlich fassen magst/ oder am gewicht zwey lot/ laß es also mit einander sieden / so lang/ bis sich die Gerst vffschüt. Etliche lassen die gerst vorhin ein stund oder drei in frischem wasser wol erweichen/vñ dan also sieden/wie obgesagt. Dis Gerstenwasser/wiewol es ein wenig krafft hat / ist es doch vil nützlicher vnd gesünder zutrincken/wann rohes wasser / in denen gebrechen/

chē/da der wein nit zūgelassen wirt?

Weitter ist auch der brauch/ das
mann andere stück mehr zu solichem
Gerstenwasser brauchet/damit sein
Krafft vñ tugent zu endern/ Als Ma
stix/Erner/Erbselen oder Saurach
treubel/ daruones schön roefarb vñ
ein sauren weingeschmack bekompt/
dem Krancken gemeinglich/sonder
lich in grosser hitz/sehr anmütig. So
liche Kreuter / wurzel vñnd blümen/
magstu/nach erheischung des gebre
chens/auch brauchen/1c.

Don etlichen gemeinen Apo teckischen Geträncken.

In allen wolgerüsteten Apotecke
werdē etliche gemeine Getrenck
bereit/zū mancherlei notturfft/
welche sie Decoctiones communes
nennen / etliche Sirup damit zu
uermischen / desgleichen die purgie
renden Latwerglin darmit zu zer
treiben / vñnd andere dergleichen
notturfft.

Dritt theyl der

nocturfft. Vnd erstlich magstu vol-
gends getranck also bereiten: das
ist messig temperierter natur, darmit
magst du in der nocturfft ein jeden
Sirup vermischen / oder purgierende
Latwerglin damit zertreiben: Nimm
dör pflaumen oder Zwetschen / an
der zal ʒ. gemeiner Gersten / reinge-
schabens Süßholz / frischer Meer-
träubel odder Rosin / Knissamen /
Senchelsamen / jedes ein lot / Ochsen-
zung oder Burretsch blümlin / odder
aller beider / jedes anderthalb quint-
lin / geuß drei pfund frisch wasser da-
rüber / vnd laß wol sieden ob ein hel-
len feurlin / daß der drittheil einsied /
seihe es durch. Disß tranck mag vier-
zehen tag weren.

Ein ander gemein tranck etwas
kelterer natur / das magst du Som-
merszeiten brauchen / vnd bereiten
wie obgemelt: Nimm frischer feister
Meerträubel / reingeschaben Süß-
holz / dörrien Praumen / roter Brust-
beerlin / blawer auffgedörter Mer-
gen Violen / gemeiner Gersten / der
vier

vier kalter samen von hülflin gerei-
niget/ jedes ein halb lot. Dise stöck
seud in wasser/wie obgemelt.

Ein anders/ zur brust dienend/ De
coctio pectoralis, genant/ Bereits al
so: Nimm frischer feister Marsilier
Seigen/ ein lot/ frischer Datteln/ ro-
ter Brustbeerlin / jedes ein halb lot/
weiß Andorn odder Gotsuerges/
Birch oder Closter Zysop/ Mauriau-
ten/ frischer Meerträubel/ reingscha-
ben Süßholz/ wolzerknitschet Ep-
pichsamen/ Fenchelsamen/ Gersten/
jedes ein halb loch/ seud dise stück in
zwoßff pfunde wassers/ daß der drite
theil einsiede/ Aber in kalten Sleg-
matischen gebrechen laß zwei lot ho-
nigs damit sieden.

Diser tranck raumet den magen
vnd brust wol/ stillt den heffrigen hä-
sten / löset vnnnd erweichet die zehen
Slegmatischen schleim/ befeuchiget
die verdorrte brust/ vnd ist ein sehr
nützliche arznei in Slegma-
tischen Kranckheiten
vnd febern.

Vierde