

Des destill. Oels von Citronen

Rauten jed. gr. xv.

Ausgepreßtes Muscatennußöl s. v. nöthig.

Mache es über Feuer/ auch wohl nur in der Hand/ mit einem Spätlein zum Balsam.

Diese vorige 3. Balsame sind einerley Wirkung; in Pestzeiten damit die Nasenlöcher/ Schläfe/ Puffen/ und die Gegend des Herzens bestreichen/ präserviren mit Göttlicher Benedeyung vor die böse Seuche gar gut.

14. Balsamum Somniferum. Schlaf Balsam.

⚭. Ausgepreßte Muscaten-Nuß-Öl ℥v.

Rosen-Öl

Seeblumen-Öl jed. ℥ij.

Öl so ausgepreßt von Bilsenkraut-Saamen von Weissen mothen Saamen jedes ℥j.

Albersprossen-Salbe ℥j.

Saffran ℥j.

Dieser Balsam wird an die Schläfe und unter die Nase gestrichen.

22. Bals. Stomachale Junckii. Magen-Balsam.

⚭. Des bereiteten Muscaten-öls ℥j.

destill. Oels von Mastix

Münze jed. ℥ss.

Negelein

Ealmuß jed. ℥j.

Gartenkümmel

Muscatenblumen jed. ℥ij.

Peruvianischen Balsam ℥ss.

Weissen Wachses so viel als nöthig.

Bereinige dieses zu einem wohlriechenden Balsam.

23. Ein anderer Mosis Charas.

⚭. Ausgedruckten Muscaten-Öels ℥ij.

Des gekochten Oels von Berrnuth

Mastix

Rarden

Weissen Wachses jed. ℥vj.

Des destill. Oels von Berrnuth

Krausermünze

Zimmet

Negelein

Chimian

Muscatenblumen a ℥j.

Laß das Muscaten-Öel mit dem Wachse über gelindem Feuer zusammen fließen/ alsdenn hebe es ab/ und thue nach und nach die Öele hinzu/ rühre es mit einem Spatel so lange/ bis es erkaltet/ und zum Balsam wird.

Er stärket gewaltig den Magen/ erwärmet/ weßwegen er das Erbrechen zu stillen sehr nützlich gebraucht wird; Er befördert die Verdauung/ und erwecket den Appetit; stillt die Schmerzen des Magens/ vrtreibt die Colicam und Wehe beym Durchlauffe: Aber das ist er von grosser Wirkung in allen Beschwerden des Gehirns und der Nerven/ wenn man die Theile heiß damit einsalbet.

24. Ein anderer Hadrian Mynsichti

⚭. Bereitetes/ oder auch nur ausgedrucktes

Muscaten-Nuß-Öl. ℥ij.

Des destill. Oels von Krausermünze ℥ss.

Pomrangenschalen

Lavendel

Negelein

Berrnuth

Muscatenblumen a ℥j.

Krauskümmel

Rosmarin

Dille jed. ℥ss.

Mische dieses mit ein wenig gemeinen Rosendöls und weissen Wachses (wo beliebt) über gelindem Feuer zum Balsam.

N. Man mischet ihn auch ohne Feuer/wenn man das Rosendöl und Wachs ausläßet/ in der warmen Hand zusammen/ und kan man nach Gefallen ihn mit der Tinctur von rotem Santelholze tingiren/ wormit ihm die hitzige Eigenschaft zugleich unterbrochen wird. Wie ich denn dessen gute Wirkung auf solche Art oft erfahren.

Seine Wirkung ist/ daß er den erkälteren Magen erwärmet/ dessen langsame Verdauung reißet/ die Winde vertreibt/ die sauren Auflöffe und Eckel verbessert/ das Erbrechen stillt. Man muß aber zwey mal des Tages/ nemlich früh nüchtern/ und des Abends nach gescheneher Verdauung der Speisen/ die Gegend des Magens damit warm salben.

25. Bals. contra Vertiginem Schalleri. Schwindel-Balsam.

⚭. Des bereiteten Muscatennußöls

ausgepreßten Muscatenblumendöls a ℥ss.

destill. Oels von Agtstein ℥j.

Muscatennuß ℥ss.

Majoran ℥j.

Mische dieses alles/ wie bey andern gelehrt worden/ wohl zu einem Balsam.

26. Ein andres Nost. Ord.

⚭. Des bereiteten Muscatennußöls ℥ss.

Peruvianischen Balsam ℥ij.

Des destill. Oels von Carbunkelwasser ℥ss.

Agtstein gr. xij

Negelein

Muscatenblumen

Zimmet jed. gr. viij.

Saffran mit Spir. Vin. extrahirt/ und zum

Extracto bereitet gr. iij.

Mache dieses alles zum dünnen Balsam.

Dieser beyder Balsamen Gebrauch ist im Haupt Schwindel sehr nützlich/ da man denn nur etwas davon in die Schläfe und Nasenlöcher nüchtern streichen darff/ so wird man in kurzer Frist derselben gute Wirkung verspühren.

Das XLI. Capitel.

Von den destillirten Balsamen.

BJe destillirte Balsamen seyn nichts anders dann destillirte Spiritus, die mit einem Theile Del/ aus Harz/ Gummi/ Gewürz und dergleichen vermittelt des Spir. Vin. gebraucht worden.

N. Viele destillirte Balsame bes. in Antidot. Renodzi p. 296. wie ingleichen in Ph. Spagyr. Poterii p. 141.

Der einfacheste Balsam ist der Terpinthin Spir. der wann er alt wird/ einen klebrichten Leib an sich nimmt; man appliciret ihn mit Nägeln-Öel (℥ss.) 6. gr. h s dick/ und tropffet ihn in die Wunden. Von mehrern Stücken zusammen geseket/ wird er also bereitet.

⚭. Gelben ℥ss. löse ihn in so viel Baumöl auf/ durch sieden/ und rühre ihn mit einer hölzernen Spatel/ bis er blutroth werde/ dann thue ihn vom Feuer/ und thue darzu weiß Wachs ℥ij. und wirff nach und nach/ wann er beginnt kalt zu werden/ hinein

hinein rund Osterlugey Tinct. 168. Tinct. 27. 3j. Myrthen-Oel 3ß. rühre es außserhalb dem Feuer/ biß es wie eine rothe dicke Salbe werde. Dieser Balsam heilet so wol die einfachen als auch andere Wunden. Die Osterlugey Tinct. 2. Gepulvert runder Osterlugeywurzel 3j. Terræ foliat. (wie im Cap. vom O zu find. n.) 3j. Spir. Vini 16j. Digerirs in warmer ---E/ filtrirs und behaltß

Diese zwey Balsamen seyn in Heilung der Wund. n in dem höchsten Werth zu halten.

Ferner sind in diesem Capitel zu finden folgende Balsame/ die von unterschiedenen Authoribus gut befunden worden.

1. Balsamus Vitæ. Lebens-Balsam.
2. Anders.
3. Balsamus Vitæ Succinatus.
4. Heslingii.
5. Ein anderer. NB.
6. Ein anderer A.
7. Ein anderer D. W. S.
8. Balsamus albus. Weißer Balsam.
9. Bals. Dorsale D. D. B. O.
10. Bals. Antipodagricum. Balsam wider das Podagra D. A. G.
11. Ein anderer D. D. J. J.
12. Ein anderer D. D. R.
13. Bals. Matricale.
14. Bals. Nervinus. Nerven-Balsam.
15. Bals. Arthriticus. Zippeleins-Balsam.
16. Bals. Antiparalyticus. Sicht-Balsam.
17. Bals. Spinale.
18. Spleneticum.
19. Bals. Mneme cephalicus. Gedächtnuß-Bals.
20. Bals. Vulnecarius. Wund-Balsam des Camariterß.
21. Locatelli.
22. Liquor f. Balsamus Saponis. Seiffen-Bals.
23. Olcum Saponis. auf eine andere Art.

i. Balsam. Vitæ. Lebens-Balsam.

Nimm außserlesener Myrthen
 Gemeine Aloe | Biberchmalz a 3vj.
 Weyrach | Saffran 3iß.
 Indianischen Balsam. | Muscaten
 Bdellii | Zimmet
 Ammoniac. | Nägelein
 Sarkofoll. | Gummi Animæ
 Mastix | Zittwer
 Arabischen Gummi | Galgant
 Storax | Römische Spiz
 Ladani | Cardamomen
 Lorbeeren | Cubeben jed. 3j.

Pulverisic und misch diese Stücke / infundirs in einen rectific. Spir. Vini, daß er einen Finger hoch darüber gehe/ und digerirs eine Zeitlang/ dann destillirs durch eine gläserne Retorte in der ---E/ rectificirs mit einem gelinden Lampen-Feuer / und thue darzu

Oel von Rosmarinblüth
 Majoran | Lavendel jed. 3j.
 Camillen | Quendel
 Potey | Saturey
 Oel von Foppen | Cubeben
 Salbey | Zittwer
 Rauten | Muscaten (so ausge-
 Spiz | drückt) a 3ß.

Zimmet
 Nägelein
 Rosen
 Citronen
 Pomeranzen
 Fenchel
 Anis (M.
 Biesenkümmel jed. 3j.

Dieses alles mache durch einiges digeriren zu einem Balsam.

Er ist eine treffliche Herzkstärkung/ und erquicket unsern Balsam/ widerstehet der Fäulung / erwecket die schlaffende animalische Spiritus, stärcket das feuchte und schwache Gehirn/ zertreibt die Winder/ darum er in dem Schlage/ Mutter-Beschwehrungen/ 2c. trefflich gelobet wird. In er ist dieser Landen so sehr berühmt/ daß ihn vornehmte Leute fast in allen Kranckheiten gebrauchen euser/ und innerlich/ Dos. gutt. iij. iiij. und mehr.

2. Ein anders.

Nimm Quendel Mij.
 weissen Sandel
 gelben Sandel jed. 3ß.
 Blumen 3j.
 Binzoes-blumen 3j.
 Schalens von Pomeranzen
 Citronen jed. 3ß.
 Amber 3j.
 Bisam 3iß.
 C. C. 3vj.

Pulverisirs/ thus in eine Retorte/ gieß rectific. Spir. Vini 16vij. daran/ und digerirs 14. Tage/ darzu nach thu darzu

Capptischen Balsam	Lorbeer
Myrthen	Biberchmalz jed. 3j.
gemein Aloe	Saffran 3ij.
Olibani	Muscaten-Rüsse
Bdellii	Zimmet
Ammoniac.	Nägelein
Sarkofol	Gummi Animæ
stießenden Storax	Zittwer
des besten Mastix	Galgant
Arabischen Gummi	Orientalischen Spiz
Ladani	Cardamomen
Tacamahac.	Cubeben jed. 3iß.
Galbani jed. 3ß.	

Serpenthin Spir. in welchem 3. Stunden lang 3ij. Trochisc. von Vipern macerirret worden. Dis mische mit den ersten Stücken/ und digerirs 3. Tage/ destillirs/ den Spir. scheid davon/ dem Oel aber füge bey destill. Oel von

Wachholdern	Zittwer jed. 3ß.
Natstein	Zimmet
Wachs jed. 3j.	Nägelein
Anis	Citronenschalen
Fenchel	Rosen
Kümmel	Angelik
Rosmarin	Poley
Majoran	Salbey
Rhyon	Rauten
Saturey	Lavendel
Spiz	Quendel jed. 3iß.
Römischen Camillen	Campher 3j.
Cubeben	Jesmin 3ß.

Thue darzu 16vj. rectific. Spir. Vini, separir den Spir. das Oel ist der Lebens-Balsam.

Die grosse Menge der Ingredientien verdunckelt diese Balsam / und wäre ein und ander Balsam

balsamisches wohlriechendes Stück aus den Gewürzen und resinosen Gummen genug/ dergleichen seyn Zimmet/ Negelein/ Zittwar/ Muscaten/ Cardamomen/ Römisch Spik/ Indianischer Balsam/ auserlesene Myrrhe Olibanum, Mastix/ Ladanum, Storax/ ʒc. mit den destillirten Oelen von Rosmarinblüthe/ Majoran/ Chamillen/ Lavendel/ Zittwar/ Zimmet/ ʒc. Was aber in dem andern C. C. die Trochisc. von Vipern ʒc. nützen/ kan ich nicht sehen/ und wann man auch die andern Stücke nicht aus einer Retorte im Sand bey gemäßigtem Feuer destilliret/ so bekommet man aus den Harzen nichts von Oel/ sondern der meiste Theil bleibet am Boden liegen. Statt des C. C. und der Trochisc. von Vipern/ kan man zulezt deder flüchtigen Salze darzu thun.

3. Balsamus Vitæ Succinatus.

Nimm Gelben Aigtstein ʒij.

Thue ihn in eine gläserne Retorten/ daß nur der halbe Theil der Retorten voll werde/ setze es in eine Sandcapelle/ lege eine Vorlage wohl verlutiret daran/ und gib fein allgemach Feuer/ so gehet ein wenig Phlegma, darnach der Spiritus mit einem flüchtigen Salze/ zulezt ein gelbes Oel/ das laß gehen/ biß daß das Oel braun gehen will. Dann lutire die Retorte in der Sandcapellen ein wenig auf/ damit alles kalt werde.

Das Oel separire von dem Phlegmate und Spiritu, und schütte es über ein frisches calcinirtes Weinslein-Saltz/ nur so viel/ daß das Oel eingetränket werde/ thue es in eine Retorte/ lege einen Recipienten vor/ und destillire es in einer Sandcapellen/ so gehet das Sal volatile, so bey dem Oel gegossen/ vorher/ und das Oel folget schön hell nach.

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

Serner.

Nimm der schlechten Aloes
Myrrhen jed. ʒij.
Storax ʒi.
Benzoin ʒij.

Diese 4. Gummi thut man in eine bequeme Glasretorten/ und gießet darüber

Spiritus Salis ʒij. und leget eine Vorlage für/ die wohl daran lutiret/ darnach im Sande mit starkem Feuer den Spiritum von den Gummatibus abgezogen/ so führet der Spiritus Salis ein Oel mit sich über/ darnach scheidet man das Oel von dem Spiritu mit einem Scheid-Glase.

ʒ. Dieses Oels 1. Theil.
des vorigen corallirten Bernsteinöls 2. Theile.

Mische es wohl. So hast du eine herrliche Medicin/ die zu den Beschwerden des Gehirns/ der Mutter/ der Nieren und Blasen nicht genug zu rühmen.

N. Hiebey will ich anführen/ daß/ so man Aigtstein gepulverisiret in einen Alembicum thut/ und darauf Spir. Terebinth. thut/ und Aloe beyfügt/ man einen schönen Ferniß destilliret/ wornach alle Sachen braun werden; man muß aber allemal ein Blätlein geschlagen Silber unterlegen.

4. Balsamus Vitæ Heslingii.

ʒ. Schlecht Oel von Wachholder
Serpenthin
Chamomillen jed. ʒij.

Destill. Oel von Aigtstein ʒj.
Gewürz-Negelein ʒij.
Schwefel-blumen mit Vitriol bereitet ʒij.
Orientalischen Saffran ʒij.

Aloes
Oliban
Myrrhen jed. ʒij.
bereitete Perlen
Corallen

Cubeben
Cardamomen jed. ʒij.
Rhabarbern ʒij.
Angelikentwurzeln ʒj.
Wasser von Rühkoth ʒij.

NB. Wenn man das ʒ Hypericonis haben kan/ kan man solches auch nach Verieben dazu nehmen.

Zugleichen/ wo man ein Theil mit dem blauen destillirten Camillen-Oel tingiren will/ stehet es in eines jeden Belieben.

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

Diesen Balsam kan man denn auf zweyerley Art bereiten:

1. Durch die Retorten/ und kan man an statt des Wassers Massam omnium florum (oder einen rechten frischen Rühladen) dazu thun/ und mit sachttem Feuer anfangen zu destilliren/ und leßlich mit starkem Feuer treiben. Alsdenn bekommt man erstlich einen schönen goldgelben Balsam/ denselben kan man zur Arzney innerlich gebrauchen. Zum andern/ wenn der gelbe Balsam herüber/ und man vermercket/ daß schwarze schwere Tropffen kommen/ muß man den gelben Balsam mit der Vorlage wegnehmen/ und eine andere Vorlage vorlegen/ so bekommt man einen schwarzstinkenden Balsam/ denselben kan man in Wunden und bösen Schäden/ als Krebs/ Fisteeln/ ʒc. gebrauchen. Man bekommt aber wenig Balsam zur Arzney innerlich zu gebrauchen.

2. Kan man den Balsam per Alembicum destilliren/ und wenn der Zeug 14. Tage lang maceriret

veriret/ die Helffte des Balsams abgessen. Den übrigen im Glase kan man das zulezt in dem Recept gesetzte Wasser in dem Alembic über die Materie gessen/ einen Helm aufsetzen und im Sande mit lindem Feuer übertreiben. Auf diese Art ist ein schöner Balsam zu überkommen/ welcher unter den abgegossenen zu vermischen.

Wenn zulezt auch schwarze Tropfen kommen/ kan man den schwarzen Balsam allein auffangen.

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

Tugend.

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

5. Ein anderer. NB.

Nimm frische Lorbeeren ʒi.

- Muscaten-Nüsse
- Canehl
- Negelein
- Zittwer
- Galgan
- Römische Spicke.
- Quendel
- Cardamomi

- Cubeben
- weiß u. gelbes Santel.
- Pomerangenschalen
- Citronensch. jed. ʒß.
- Orient. Saft. ʒiij.
- Ambræ gryl. ʒij.
- Molchi ʒj.

Dieshorn zwischen zweyen Marien-Tagen geschlagen/ und geraspelt ʒiij.

Stosse alles gar wohl/ thue es in eine starke und weite Retorte/ geuß

des besten Spir. Vini, rectific. ʒviij.

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

Nimm Myrrhen

- Wos die ausgelesen
- Weyrauch
- Oppoponac.
- Bdelii.
- Ammoniac.
- Sarcocoll.
- Mastix
- Arabischen Gummi

- Tacamahac.
- flüssigen Storax
- Ladani des besten
- frischen Bibergeil jed. ʒß.
- Galbani ʒiij.
- Gummi Animæ ʒiij.

Spir. von Terpenthin ʒß. in welchem vorher 3. Wochenlang die Essenz Trochiscorum de Vipera wohl und gerecht bereitet (ʒij.) ausgezogen sey/ und das Öl davon wohl abgetrennt/ und die Trochisci davon weggethan seyn.

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

Nachdem du das Öl abgetrennt/ so thue mehr Spir. Vini rectific. ʒj. vel ʒiij. dazu/ ebenfalls auch nachfolgende Öle/ welche aber auffrichtig und genau müssen destilliret worden seyn/

Destill. Öl von Wachholderbeeren

- Agstein
- Muscaten-Nüssen
- Wachs jed. ʒj.
- Anis
- Fenchel
- Rümmel/ Pfefferkümm.)
- Rosmarin
- Majoran
- Thimian
- Pfefferkraut
- Hyssop
- Polley
- Salbey
- Rauten

- Lavendel
- Spice
- Chamillen
- Cubeben
- Zittwer jed. ʒß.

Destill. Öl von Zimmet

- Gewürz Niglein
- Citronenschal. n
- Pomerangenschalen
- rechten Rosen
- Angelike jed. ʒj.
- Peruvianischen Balsam ʒiß.

Mische alles wohl zusammen/ und destillire wieder durch die Retorte mit Asch. Sige. Das Öl/ welches zuerst mit dem Spiritu vini getret/ ist das beste und subtilste/ auch das wenigste/ welches man vom Spiritu vini separiren soll/ und wohl verwahren.

Dieses ist der Lebens-Balsam: Die andern Öle/ welche folgen sind der Farbe nach gelb und roth/ welche man zum euserlichen Gebrauch aufheben kan. Wie denn auch ebenfalls der Spir. Vini, von welchem der erste Balsam abgetrennt/ zum euserlichen Gebrauch dienet.

Tugend und Gebrauch.

Es ist ein vortreffliches kostbares Mittel wider die Gifte/ welche jemals zu nennen ist/ sie sey entweder in Pestzeit ansteckender Luft/ oder von vergifteter Speise und Tranc/ oder auf andere Art empfangen.

Denn so jemand 5. Tropfen desselben im Weine/ oder 7. oder 8. Tropfen in grosse Rosinen gethan/ und die Nacht durch weichen läset/ und hernachmals 2. oder 3. Stunden vor Mittags-Essen herunter schlucket/ der ist vor allem Gifte befreiet/ welches in einer Durchleuchtigen Verdohn bewehrt befunden worden/ welche wenn sie vorher von diesem Balsam ein wenig mit Weine genossen/ und hernach allerhand Gifte zu sich genommen/ solches alles ohne Gefahr hinunter trincken können.

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

Dafern man dieses nicht glauben will/ derselbe nehme ein Glas/ oder ein ander glattes Geschirr/ in selbiges giesse man ein wenig dieses Balsams/ und zerstreiche man solches mit einer Feder im Glase wohl herum/ hernach lege man eine Spinne/ Ratter/ Krote oder Scorpion/ oder sonsten irgend ein vergiftetes Thier hinein/ nach kurzer Zeit stirbet das selbe Thier von des Balsams Geruch. Welches bewehrt befunden.

Nach kräftiger würcket es/ so man Campher ʒj. dazu thut/ und in gelinder Wärmde auflöset.

Es præserviret den menschlichen Leib von allem gefährlichen Zufällen/ durch welche das Leben eines Schaden leicht empfangen kan. So denn jemand täglich 4. Tropfen desselben entweder im Weine oder Rosinen nimmt/ ist er sicher.

Den schwachen Magen ändert es / säubert ihn von seinen bösen Feuchtigkeiten / es reimiget die Lunge / Milz und Nieren: Die Gesunden conserviret es / und bewahrt es vor der Fäule.

Den bösen Geruch des Othems benimmt es. Es währet dem Abnehmen und Vertrocknung.

Es bewahret vor allerley Krankheiteen / die dazu stoffen mögen / dem Menschen bis auf das von Gott gesetzte Lebens Ziel.

Es hält gleiche Waage zwischen dem warmen und kalten Temperament. Die Catarrhe hebet es.

Es verneuret die Gestalt / wenn man das Gesicht damit bestreicht / und machet die Haut klar / subtil / und lebhaft. Alle Flecken und Geburths-Mähler vertilget es.

Es stärcket das Gemüth / Gehirn / Gedächtniß und Spiritus animales, imgleichen das Gesicht / präserviret vor Catarrhe und Geschwüre / welche auf den Hals / Ohren / Zähne und Augen fallen.

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

In Ohnmachten und Beschwernüssen muß man beyde Schläfe / Nasenlöcher und Puffen einsalben / und eine Rosine in demselben eingebeißet / unter der Zunge halten.

Wenn man das Genick und das Rückrad damit einsalbet / so stärcket es das Gehirn und alle Sinne: imgleichen alle Nerven des ganzen Leibes.

Es wehret dem Schläge / dafern man von demselben 2. oder 3. Tropfen in Wein oder wolriechenden Wasser einnimmt.

Die Sicht an Händen und Füßen / den halben Schlag curiret es sehr wol / so man oft darvon nimt / und die Glieder euserlich damit salbet.

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

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

Nimm ein junges Hun / das gepflücket / und ausgenommen / wie man es zum Kochen zubereiten pfleget / halte es gegen des Feuers Hitze / daß die Haut wohl erhitzet / alsdenn schmiere das Hun / so wol innen als euserlich / und halte es wieder gegen das Feuer / solches ihue mit frischem Beschmiere dreymal / leg es hernach / wohin du wilt ; Es wird nimmermehr faulen / auch keine Würme bekommen.

Dafern man auch von diesem Balsam 3. oder 4. Tropfen in 3. oder 4. Löffel voll Weines / oder 6. Tropfen in zween Löffel voll Kettigwassers einem Steinkranken eingiebet / so befreyet er alsbald denselben von allen Stein-schmerzen / er zerbricht die Steine der Nieren und Blasen / und führet es grusicht ab. Er reiniget die Harngänge / daß ohne Schmerzen die Urin und Sand fortgehen kan. Auch: Er zerreibet den Stein wunderbarlich.

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

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

In hitzigen Krankheiten aber / wird er in destillirten Wässern und Essigweiche in den hitzigen Krank-

heiten pflegen gebraucht zu werden / bis auf 5. oder 6. Tropfen.

Der letzte dicke Balsam ist von wegen seiner Kraft dem ersten nicht ungleich. Er wird aber wegen seiner Dicke mehrentheils euserlich gebraucht / da er denn sonderlich dienet.

In alten Geschwären so wol als auch in frischen Wunden. Er tödtet den Krebs / fressenden Wolff / Zitter-Mahle und dergleichen.

Zu Fistel-Schäden / Hünereugen / Geschwüre / so aus den Franzosen entstanden / wenn man es warm in dieselben tröpflet / und die Wunden warm damit einstreicht.

Alle Arten der Krögen curiret es gänglich / und trocknet sie von Grunde aus / desgleichen alle Apoplemata, sie mögen auch herrühren woher sie immer wollen.

Die Knoten an Händen und Füßen / so vom Podagra ihren Ursprung haben / wo sie schwären und mit diesem Balsam bestrichen werden / werden sie gänglich geheilet.

Auch die gefährlichsten tieffsten Wunden / da auch der Rückgrad verletzet ist / werden hiermit geheilet.

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

Dieser dicke Balsam thut eben das / was der dritte.

Desselben Bereitung kan in 20. Tagen verrichtet werden.

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

6. Ein anderer A.

- Nimm Bdellii
- Sarcocoll.
- Ammoniac.
- Weyrauch
- Mastix
- Leber-Alde
- Alexandrinische Myrrhen.
- fließenden Storax
- Ladani
- Bibergeil
- Lobbeeren

- Indianischen Balsam
- jed. Ziß.
- Indianische Spike
- Zittwer
- Galgan
- Eubeben
- Cardamomi
- Negelein
- Zimmet
- Orientalis. Saffran
- Muscaten jed. Ziß.

Diese Stücke zerpulvere / und gieß daran Rectificirten Spir. Vini, daß er 4. quer Finger hoch darüber gehet / digerir 4. Wochen in einem verschlossenen Gefäße / denn destillirs durch eine gläserne Reorte im Sande ; also steigen mit dem Spir. Vini die Essenzen und Kräfften der vorermeldeten Stücke herüber. Diesen Spiritum cohobiretliche male über die rückstelligen Stücke / und mische hernach dabey

- Destill. Del von Muscatenblüth
- Negelein
- Rosen
- Muscatennüsse
- Zimmet
- Citronenschalen
- Pomeranzen schalen

- Welschen Kümmel
- Anis
- Krenschel
- Zittwer
- Saturey

Destill.

(Destill. Del von Thymian

Eubeben	Spick
Lavendel	Yssopen
Salbey	Majoran
Kauten	Römischer Camillen
Polley	Rosmarin jed. Zij.

Digerirs wieder/ daß alles vollkommen vermischet werde. Als denn theile es in zwey gleiche Theile/ den einen behalte vor sich/ dem andern füge bey grauen Amber des besten Moschi jed. Zij. und behalt es zum Gebrauch.

S. Lebens-Balsam mit Amber und Bisam.

Dieser Balsam wird innerlich gebraucht in Ohnmacht/ Schlag/ Sichte/ Schwindel/ Hauptschmerzen/ Schwachheit des Gehirns/ Schmerzen des Magens/ Cachexie/ Colica. Im Stein 7. Tropfen mit dem Decocto der Petersilienwurzel/ Hauhechel oder Nalvasier/ süß in aufgedrehten Mandelöl/ Tinctura aperitiva M. Im Husten außserhalb der Lungen such/ im Süßholz Decoct. In täglichen und vier täglichen Fiebert in Wegwarten/ Taufengöldenkraut Decoct. Innerlich schadet er den trocken und hitzigen Naturen/ den kalten und alten Leuten aber bekommt er trefflich wohl.

Euserlich wird er gebraucht also: Wenn man ihn auf die Scheitel/ in die Schläfe und Nasenlöcher streichet/ so stärcket er das Gedächtnis/ zertheilet die Catarrhen/ stillt den Hauptschmerzen und Schwindel. Wenn man ihn mit einer Baumwollen in die Ohren thut/ so vertreibt er das Gausen; legt man ihn aber auf die Zähne/ so stillt er derselben Schmerzen. In Ohnmachten appliciret man in den Fußsohlen. Er benimmt den beschwerenden Rücken/ wie auch den stechenden Schmerzen der Gliedmaßen hinweg: mit den Sal-Armoniaco-Blümen verbessert er im Podagra die contracte Glieder. Er tauget vor den Magen-Schmerzen/ das Erbrechen/ Undäuen/ Colikschmerzen/ Verstopfung der Milk/ der Leber/ in der Seel- und Wassersucht/ Nieren-Stein etc. allwo man sich an allen tauglichen Orten damit schmieren kan. Im Schläge und Sichte appliciret man ihn den Rücken/ ad und Haupte. In der Mutter-Krankheit (infocacione uterina) den Fußsohlen. In der Bleichsucht der Jungfr. (febre alba virginea) unter den kurzen Rippen. Man gebrauchet ihn auch zu den Flecken des Angesichts/ frischen Wunden/ Fisteln/ um sich fressenden Geschwären.

Er verbessert den stinckenden Othem/ und das blutende Zahnfleisch. Im Augenwehe vermischet man ihn mit Rosenwasser/ und gebrauchts. Im tälchen und viertägigen Fieber schmieret man den Rücken damit: in allen Schwachheiten die Pulsen. In der schweren Noth die Fußsohlen und die Scheitel. In der Mutter-Schwachheit den Nabel.

7. Ein anderer. D. W. S.

Destill. Del von Melissen

Majoran	Pomeranzen
Salbey	Calmus
Lavendel	Bermuth
Thymian	Wächholder
Kiesenkümmel	Kauten
Fenchel	Dete
Anis	Rosmarin
Citronen	Negelein

Destill. Del von Eubeben.

Muscatenblüth	Polley
Cardamomi	Zittwer
Sassafras	Angelike
Krausermünge	Agstein
Saturey	Mastix

Schütte es über Majoran Wasser in einen Kolben daß er nur einer Hand hoch leer bleibe/ stelle es in MB. destillire es bis 4. Unzen/ das reine Del scheid vom Wasser/ thue es in einen reinen Kolben / und thue dazu des

Rectificirten Spir. Vini. ℥ij.

Destillire mit dreymaligem Cohobio in gelinder Wärme/ so werden sich die Oele mit dem Spiritu Vini ungeschieden vereinigen. Mit diesen mit vegetabilischem Schwefel oder Balsam imprägnirt Spir. Vini extrahir

Grauen Amber
Bisam jed. Zij.
Zibeth Zij.

Chermesbeeren Zij.

Gieß ab/ und behalte es in einem wohl verschlossenen Gefässe.

N. Die ersten Reliquien der Oele impastire mit dem weissen Körper dem ausgepressten Muscaten-Oele/ thue ein wenig Bisam und Ambræ dazu / so bekommst du den besten Balsam. Die Dosis dieses sehr werthen Balsams ist von 2. bis 3. und mehr Guttulen in einem jed. n Vehiculo: so bekommst du ein edles Stärck-Mittel. Ex Comm. D. D. J.L.

8. Balsam. albus. Weißer Balsam.

℞. Venetischen Serpenthin ℔x.

Thue ihn in einen grossen verglässerten Hase/ schützte Regenwasser darüber/ daß es einer Spannert hoch da über gehe; hernach so thue frisch darzu/ so wie man es von Zeit zu Zeit im Sommer haben kan/ wenn sie in ihr besten Flor sind/

Blumen von Lilien Convallien

weissen Lilien	Melissen
Marcissen	Krausermünge
Lindenbaume	Wohlgemuth
Rosen	Quendel
Höllunder	Thymian
Pomeranzen	Basiliken
Citronen	Majoran
Jasmin	Polley

Kraut von Ysop mit Blumen

Rosmarin
Lavendel jed. Mij.

Betonike

Pomeranzen und Citronen-Schalen so frisch als zu bekommen jed. ℔j.

Thue man alles zusammen hingu thut/ muß man es gröblich schneiden/ und wenn es heißet / 2. oder 3. mal in der Wochen mit einem hölzernen Spatel wol umbrühren und vermischen/ daß wohl all. s gleichsam faule. Denn läset man es den ganzen Sommer über also stehen/ doch alle Wochen oft untereinander gerühret. Wenn nun alle Kräuter und Blumen vergangen/ so destilliret man es durch eine Blase/ so kommt ein Del herrüber/ das weißer und heller als Wasser.

Dieser Balsam dienet wider den Schlag/ er treibet den Harn. In Hauptwehe und Catarrhen wird er in den Würbel des Haupts getrieben: also auch wird mit demselben im Schläge verfahren/

worsür er befreuet / und so einige Flüsse findet / so sticht und zwicket er gleichsam den Ort / indem er dieselben verzehret.

9. Balsamum dorvale D. D. B. O.

- Nimm Lorbeeren
- Wachholderbeeren
- Bibergeil
- Euphorbien jed. Zij.
- Negelein
- Muscatenblüth 3 Zij.
- Massiv
- Myrrhen
- Fließenden Storax jed. 3ß.
- Weissen Agtstein
- Gummi Elemi.

Galbani jed. Zij.

Zerschneide und zerstoße alles / thue es in einen gläsernen Kolben / thue darzu.

Lebendiger Regentwürmer num. xv.

Darüber gieß Cyprißchen Terpentim 3ß.
des besten Spir. Vini 3iiij.

Destillir es.

Es wird in der Sicht und der Glieder Contracturen gebraucht / und verrichtet Wunder / wenn man des Morgens und Abends lauicht den Rückgrad damit schmieret.

10. Bals. Antipodagricum D. A. G.

Balsam wider das Podagra.

Nimm Mumien 3ß.

rothe Myrrhen

Massiv

Olibani

Bdellii

Opoponac.

des besten Spir. Vini 3iiij. Mische.

Ammoniac. jed. 3j.

Calcinierten Vitriol

3ix.

Honig 3ij.

Tartari 3iiij.

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

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

Re. Dieses Balsams 3ij.

Spiritus Salis Armoniaci. 3ß.

Mische es zusammen / und gebrauchts damit den Ort zu bestreichen.

Es verrichtet in den Zipperleins- und Scharbocks-Schmerzen der Armen und Füßen Wunder / lindert den Schmerzen / wenn man die schmerzhaften Theile mit einem Federlein in diesen Balsam genezet bestreicht.

11. Ein anderer D. D. J. J.

Re. Salis Tartari, das genugsam mit destillirtem Eßige imprägniret worden
Lebendigen Kalck jed. 3ß.

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

Nimm Kieselsteine 3ß. mache sie glühend / und calcinir es mit Sale Tartari und dem flüchtigen Urein-Salze 3iiij.

Campfer 3ij. Mische alles wohl / das es eine trockne Massa wird; wo aber des lebendigen Kalcks nicht genug wäre / so thue so viel gepulverisirte Kistlinge dazu / so viel nöthig / und thue alles zugleich in eine beschlagene Retorte / destillir in offenem Feuer den Grad nach / wie den Spiritum Vitrioli oder Salis. Der Liquor und Spiritus, die hervor kommen / sind der wahre Antipodagrische Balsam / den man inner und euserlich gebrauchten kan.

Dosis innerlich von 3ß. bis 3ß. Euserlich schmieret man die schmerzhaften Glieder damit.

12. Ein anderer D. D. R.

Re. Des besten Weinstein

Franzosen holzes 3 q. v.

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

Nimm Benedischer Seifen 3ß.

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

Campfer 3ß.

Destillir durch eine Retorte / und rectificir so lange / bis das Oel wolriechend aufsteiget. Dieses vermische mit gleich viel Franzosenholzes Oel / und thue auch obiges Salz darunter. Mache es zu einem Balsam.

Anfangs kan der Patient des Spiritus von Franzosenholze gr. xx. 3. Tage und Nächte nacheinander gebrauchen / und darauf schwitzen / hernach mit diesem Balsam den afficirten Theil vor dem Mittag- und Abend-Essen schmieren.

13. Balsamum Matricale.

Mutter-Balsam.

Re. Des Galbani

Seravini jedes 3vj.

Feuffels-Roth 3ß.

Ammoniac. 3j.

Zerstoßet alles in destillirten Wachholder- und Terpenthin-Oel /

thut darzu des destill. Lorber-Oels 3ß.

Agtstein-Oels 3ß.

und vermische es alles wol durch einander.

14. Balsamus Nervinus.

Nerven-Balsam.

Nimm Terpenthin-Oel 3ß.

Lorber-Oel 3ij. M. dann thue darzu

Galbani

Elemi jed. 3vj.

Epheu Gummi

Olibani jed. 3ij.

Bibergeil jed. 3ij.

Diese Stücke pulverisir / und vermisch mit den Oelen / laß 3. Tage stehen / hernach

Nimm Galgant

Negelein

Zimmer jed. 3ß.

Muscaten

Massiv 3j.

Myrrhen

gemein Mos

Ladan.

Zittwan

Eubeben jed. 3ß.

weissen Dypam

Wallwurß jed. 3iiij.

Pulveris

Pulverisirs und infundirs in thib. oder q. l. Spiritus Vini, dann misch es mit vorigen/ und destillirs durch einen Alembic. oder Retorten von Glas/ im Sand/ erstlich gehet der Spir. darnach das gelbe Del/ und zuletzt ein schwarzes/ der Spir. und das gelbe Del/ und zuletzt ein schwarzes/ den Spir. und das gelbe Del samle zum Balsam.

Er erwärmet/ stärcket die Nerven/ hellet die Sicht zc. wann man sich eufferlich mit schmieret.

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

15. Balsamus antiarthriticus.

Zipperlein Balsam.

- Nimm Mumie
- Nastix
- Weyrauch
- Myrrhen jed. Zij.
- Gummi Ammoniac.
- Bdellii
- Opopanac.
- Tartar. jed. Zij.
- Honig
- Römischen Vitriol jed. iij.
- Spiritus Vini iij.

Destillirs durch ein Glas/ in eine weite Vorlag mit fünffmaliger Cohobation. Er stärcket die Gelände/ und trocknet derer Defluxionen/ lindert die Zipperleins Schmerzen zc.

N. Ein wenig anders beschreibet ihn Weißhart Theil. Pharm. L. 6.

Diese Composition ist ganz ungeschickt/ dann von dem Tartar. und Vitriol/ Honig/ irgleichen von den Lätzen und Gummen nichts als ein Vma übern Kolben steigt das da einen wenigen Geruch von den Ingredientien hat/ sonst bekommt man nichts/ ob mans schon fünffmal cohobiret.

16. Balsamus Antiparalyticus.

Sicht Balsam.

z. Einen Daxen/ umb Weinlesezeit/ der schon fett ist/ nimm sein Gedärm/ Herk/ Magen zc. aus ihm/ und fülle ihn mit folgenden Stücken aus:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| Nimm Galbani | Salbey |
| Ammoniak | Bermuth |
| Serapin | Majoran |
| Opopanac. jed. Zij. | Dosten |
| Ladan. | Scharlach |
| Benjoin | Quendel |
| Storax | Spikanard |
| Olibani | Erdpin |
| Myrrhen | Poley |
| Bdellii jed. Zij. | Menz |
| Carann. | Tropen jed. Mß. |
| Tacamahac. | Blumen von Betonien |
| Elemi jed. Zij. | Camillen |
| Wachholderb. er | Dill |
| Porbeer | Lavendel |
| Epheubeer | Johannes jed. p. ij. |
| groß Cardom. jed. Zij. | Anis |
| Kraut von Samano. | Fenchel |
| Betonien | Möhrenkümmel |

- Wiesenkümmel
- Ammeysaamen
- Eppichsaamen
- Groß Klettenf. jed. p. j.
- Fett vom Bärn

Zerschneids und zerstoß/ und feucht es in etwas mit Spir. Vini an/ dann thue dazu Benedischen Terpenthin/ neu Wachs a quart. j. nehe es starck zu/ und beate ihn an einen Spieß bey gelindem Feuer. Den abtropffenden Liquorem gieß wieder auß/ Fleisch/ und diß thue so lang/ bis das Fleisch ganz zerbraten ist/ der fette Liquor kan aufbehalten/ und mit 1. Theil Balsam Rulandi vermischet werden. (Man nimmet dessen 2. Theile/ zu einem Theil Balsam f.)

Er verrichtet Wunder in kalten Kranckheiten und dem Hüftweh.

17. Balsamum Spinale.

- z. Menschenfett ziiij.
- Gansfett
- Layenfett jed. Zij.
- Porber. Del Zij.
- Salbey
- Majoran
- Attich. Blätter
- Holler. blätter
- Wohlgemuth
- Lavendel
- Berg. münz jedes Mj.

Kochet es zusammen so lang/ bis die Feuchtigkeit ausgesotten.

Presset es dann auß/ und thut dazu Agstein. Del und ausgepreßt Muscaten nuss. Del jed. Zij.

Peterlein und Spick. Del jed. Zij.

Bermischet es nach der Kunst.

18. Bals. Spleneticum Rolfinellii.

Milz Balsam.

- z. Ausgepreßt Cappern. Del Zij.
- Schwefel Balsam mit Terpentin gemacht Zij.
- des rectific. Weinstein. Dels Zij.

Mischet es über den Feuer nach der Kunst.

19. Balsamus Mneme-cephalicus.

Gedächtnuß Balsam.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| Nimm des Saffirs von | Melissen Blättern. |
| Lilien | Päonien |
| Schlüsselblümchen | Quendel jed. Zij. |
| Rosmarinblüth | fließenden Storax |
| Lavendelblumen | Judentw. yrauch |
| Borragensblumen | Opopanac. |
| Pfriemenblumen a Zij. | Bdellii |
| Aquavit | Galbani |
| von Seeblumen | Gummi von Epheu |
| Rosen | Ladan. jed. Zij. |
| Bevelchen jed. Zij. | Lang Osterluzey yrauch. |
| Cubeben | Sichtwurzel |
| Cardomomen | Del von Terbentin |
| Paradieskörner | Narden |
| Gelben Sandel | Kostewurz |
| Balsamkörner | Wachholder |
| Bevelwurk | Porbeer |
| Orientalischen Saffr. | Been |
| Saturey | Spik jed. zv. |

Was

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

Sie melden/ daß es solche Krafft habe/ daß es ein ewiges Gedächtniß/ aller Sachen zuwegen bringe. Sein Gebrauch ist dieser/ daß man in den zwey ersten Monaten die Nasen und Höle der Ohren mit einer Erbsen groß von diesem Balsam schmire/ und dieses alle Tage/ in den zween folgenden Monaten/ zweymal in der Wochen/ darnach alle Wochen einmal/ also denn alle 14. Tage einmal/ biß das ganze Jahr erfüllet ist/ und dann in folgendem Jahre/ alle halbe Jahr einmal.

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

N. Man saget/ daß Carl der Burgundische Herzog diesen Balsam von einem Englischen Doctor um sechen tausend Gulden gekauffet habe. bes. Senn. Pract. l. 1. part. 2. c. 3.

Dieser Balsam ist nicht recht zusammen gesetzt/ wegen seiner Chaotischen Vermischung der allzuvielen Stücke und ungerethmeten Dosi.

19. Bals. Vulnearium Samaritani.

Wund-Balsam des Samariters.

z. Des schönsten Zuckers ℥j.

des besten und frischen Baum-Oels ein viertel ℥.

Mischet den Zucker mit dem Oel/ und lasset den Zucker auf einer gelinden Glut zergehen/ schüttet dann mit stetem Umrühren des besten Weins $\frac{1}{2}$. ℥. dazu wie auch guten Brantweins 3. Loth.

Lasset es eine Weile mit einander kochen/ biß sie sich wohl vereinigen/ so wird dann ein köstlicher Wund-Balsam daraus.

20. Balsam Vulnearium Locatelli.

oder

Wund-Balsam des Locatelli.

z. Gelb Wachs/ und des besten Weins/ jed. ℥j.

Lasset jene in diesem beyrn Feuer zergehen/ thut dazu des besten Baum-Ols

Terpenthin mit Rosen-Del gewaschen jedes $1\frac{1}{2}$. ℥.

Kochet alles biß der Wein ganz eingesotten/ nehmet es dann vom Feuer/ und thut dazu

Koch gesotten Sandelholz ℥ij.

Johanneskraut-blumen-Del ℥iiij.

Indianischen Balsams ℥ij.

Rühret alles unter einander/ und lasset es erkalten/ so werdet ihr einen herrlichen Wund-Balsam bekommen.

21. Liquor s. Balsamus Saponis.

Seifen-Balsam.

z. Zerschmittener Benedischer Seifen/ giesß darauß einen Spir. Viäi/ und destillire zum offtern/ giesß selben wieder daran/ und laß an einem warmen Orte stehen/ dann filtrire durch ein Papier/ er ist an der Farb wie ein braunes Del.

Er lindert die Podagrische Schmerzen/ wann der krancke Ort damit bestrichen wird.

22. Oleum Saponis. Seifen-Del. auf eine andere Art.

z. Benedische oder Spanische Seifen/ die wohl und zart geschabt ist/ und gemeinen Thon 3 mache daraus Küchlein/ so groß als eine Muscaten/ thue selbe in eine Retorte mit einer grossen Vorlage/ treibs in einem verschlossenen Reverberio, erstlich mit gelindem Feuer/ dann mit stärkerem/ biß die Spiritus alle herrüber seyn/ und scheid das braune Del von dem scharffen Spiritu, welches es durch die Rectification eine gelbe Farb bekommt.

Es resolviret mächtiglich/ wegen der Laugen/ die Schmerzen der Gelencke/ die von der Kälte herkommen/ es digeriret und zerreibet/ treibet den Urin/ heilet das Grimmen/ so von Winden herrühret/ wann man nur den Nabel mit schauiret.

Statt des gemeinen Thons konte man lewendigen Kalk oder calcinirte Kieselstein 2. ℥. zu ℥j. Seifen nehmen/ und in eine beschlagene gläserne Retorte thun. Das empyreumatische destillirte Del kan mit --- E vermischt sein/ und in einer andern Retorte rectificiren. Es ist ein vortreffliches Del zu den Füßen/ besonders aber wider das Podagra/ wann man euseelich die schmerzende Gelencke damit schmiret/ so leget es den Schmerzen/ and treibet nicht zurück/ sondern lindert vielmehr durch seine Schmerzen-stillende Krafft/ resolviret/ trincket gleichsam vermittelt seines balsamischen Salzes/ die saure Materie in sich.

Das XLII. Capitel.

Von den Bissen (Bolis.)

In denen Apotheken hat man keine Bissen/ sondern selbe werden auf Beschreibung alsbald zum Gebrauch verfertiget/ und zwar entweder durch vermischen allein/ oder aber durch die machen zc.

Man machet sie aus Lattwergen/ weichen Pulvis und Pulvern/ bringet selbe zu einer minder-fließenden Dicke/ die sich leicht verschlingen läset.

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

2. N. Es ist auch nicht nöthig/ daß man allemal solche grosse Quantität der Conserven dazu nehme/ allerdie weil wohl geschehen kan/ daß ein Bissen aus einer geringern Dosi verfertiget werde. Welcher denn auch dem Patienten angenehmer fallen wird zu gebrauchen.

Zum Exempel will ich etliche hieher setzen.

1. Nimm eingelegeter Alantwurzel zerstoßen 3℥.

Ref. Scammon. gr. vj.

Tartar. vitriolar. gr. iij.

Mische mit blauen Violens-Syrup s. v. nöthig zu einem Bissen auf einmal.

N. Man kan auch wol etwas Zucker dazu thun.

Oder 2.

Nimm Conserve von Negelein 3℥.

Cremoris Tartari gr. xv.

der Wurzel von Galappe 3℥.

destillirtes Del von Muscatenblumen gr. ij.

Machs mit layirenden Rosen-Syrup q. l. zu einem Bissen auf einmal.

Oder

Oder. 3.

Nimm Ausgeschelten Melonen Saamengr. v.
Zerreib darinn aufs beste
Resinæ Jalapp. gr. vij.

Thue dazu

Crem. Tartari ℥℥. Vermische alles mit
Confect. Alkerm. ℥℥. zum Bissen.

N. Dieses ist dem Seel. Herrn D. Balthaf. Timzo von Sulden Klee in Gebrauch gewesen / und kan wegen lieblichen Geschmacks eckenden und reichen Leuten wohl verordnet werden. Es purgiret gar gelinde / ohne einiges Wehe / und Beschwerlichkeit.

4.

Nimm Gepulveter Rhabarbern ℥j.
frischen Rosen Conserv. ℥℥.
Machs mit Rosen Syrup zu einem Bissen.

5.

℞ Electuar. Lenitiv. von Manna ℥℥.
diaphznic.
diacatholic. ā ℥ij.

Machs mit weissem Zucker zu einem Bissen / auf einmahl.

N. Man kan auch taugliche Pulver darzu thun. Er purgiret die gesaltsene und gallichte Feuchtigkeiten.

6.

℞ Diagrydii. gr. xv.
Crem. Tartari ℥j. Mache es mit lairenden Rosen Syrup und Zucker zum Bissen auf einmahl.
N. Dieses dienet vor einen starcken Menschen.

7.

℞ Frisch ausgezogener Cassien ℥j.
Anis ℥j. Machs mit frischem Mandelöhl zu einem Bissen vors Nierenwehe.

8.

℞ Zwetschen num. x.
Brustbeerlein num. vij.
Ausgefrönte Weinbeer ℥℥.
Kochs mit Wasser / colirs starck / dann thue darzu Cassien Marck ℥ij. Kochs wiederum / bis es so dick als Honig wird / dann thue darzu Sennetpulver ℥ij.
Machs mit Zucker zu einem Bissen / auf zwey oder Drey mahl.

Es werden aber auch nicht unter der Form der Bissen allein purgirende Mittel den Patienten beygebracht / sondern man bequemet sich damit dem Krancken zu willfahren / auch andere / als stärckende / stopffende / schlaffbringende Sachen zu verdecken. Dergleichen Formuleu wollen wir ebenfalls etliche herfügen / damit der begierige Leser / ob sie schon in Apotheken nicht bereitet zu finden / dennoch in seinem Verlangen eines und das andere selbst verfertigen zu lassen / gestillet werden möge.

1. Stopff = Bissen.

℞ Alten Rosen Conserv. ℥ij.
Ladan. Opiati gr. iij. F. Ein Bissen.
Es dienet in Bauchflüssen und dergleichen / lindert den Schmerzen / und bringet den Schlaf.

2. Herz = stärckender Bissen.

Nimm Conserv. von Rosen
Vorragen
blauen Veilchen jed. ℥ij.

Confect von Alkermes ℥ij.
des besten Cherials ℥j.
bereitet Hirschhorn ℥℥. Mische zu einem Bissen.

3. Ein anderer dergleichen.

℞ Confect. de Hyacinth.
Electuar. vom Eye jedes ℥j.
bereitete Perlen ℥℥. M. zum Bissen.

4. Schlaf = beförderender Bissen.

℞ Philon. Roman. ℥j.
Ladan. opiat. gr. ij.
destillirten Oels von Fenchel gr. ij.
Syrup von Schnellblumen ℥j. M.

5. Zusammenziehender Bissen.

℞ Alte Rosen Conserv. ℥j.
Zeltlein von gesiegelter Erds
Bornstein jedes ℥℥.
Myrten Syrup q. l. M. zum Bissen.

6. Kühlender Bissen.

℞ Rothe Rosen Conserv. ℥ij.
Spec. Diamargar. frigid.
Sal. Prunell. ā ℥j.
Mische mit blauen Violett Syrup q. l. zum Bissen.

7. Bolus Hæmorrhoidalis.

℞ Cassien Marck ℥ij.
Schwefelblumen ℥j.
Süßholz Pulver ℥℥.
Machet einen Bissen daraus.

8. Ein Bissen wider den Stein.

℞ Gekochtes und zu Pulver gestossenes Terpenz tins ℥j.
Krebssteine ℥j.
Oel Vitriolirten Weinstens ℥℥.
Agstein Salzes gr. iij.

Formiret einen Bissen daraus.
Diese gebören vielmehr einem Medico dann einem Apotheker zu / und hat man auch in Apotbecken keine bereitere / sondern sie werden erst bereitet.

Das XLIII. Capitel.

Von den Kalch oder calcinirten Sachen.

Mir haben im 1. Buch gesaget / daß die Calcination auf sechserley Weise geschehe / aus diesen erfordern nur 2. ein Feuer / die andere aber was anders / (das potentialische Feuer / wie sie es nennen) durch dessen Behuf die Calcination verrichtet wird.

Der Mineralien Calcination wollen wir besonders beschreiben im 3. B. Die Vegetabilien, 4. E. die Kräuter / Wurkeln und andere verbrennbare Sachen werden mit vielen Feuer verbrannt / bis sie zur ---E worden.

N. Auf gleiche Weise können die Caputmort / die im destilliren überbleiben / auch zu --E gemacht werden / wann man sie auf einem eisernen Bleche / oder in einem irdenen Geschirre verbrennet. Die Thiere sammt derer weichen Theilen werden am meisten in irdenen verschlossenen und zugeleiteten Geschirren bis zur Schwärze verbrannt / also verbrennet

brennet man die Vögel / samt den Federn / wie in gleichen den Hasen samt dem Felle. Die Hörner werden auf dreyerley Weise calciniret / durch die Verbrennung / Dämpfung und Zernagung / die etliche eine τ ion nennen.

Die Calcination und Incineration seyn von einander unterschieden / wie Genus und Species, und ist eine jede Incineration eine Calcination, oder sie erfordert eine / aber nicht eine jede Calcination ist eine Incineration. Also werden die Mineralien und Thiere samt deren Schilke calciniret / aber nicht incineriret / die Gewächse aber werden erst calciniret / hernacher aber incineriret. Und soll man wissen daß kein Kraut oder Holz in einem verschlossenen Gefäße sich in etne τ ion brennen läßt / daß man daraus ein Salz ziehen könne / sondern sie brennen nur zu Kohlen / wo die Calcination nicht in der freyen Luft geschieht. Wird derowegen etwas in Kalck gebracht / entweder durch das Feuer / und darunter wird auch begriffen die Incineration und Calcination, oder durch amalgamiren / τ tiren / fumigiren / dämpfen und cementiren.

Durch die Verbrennung calciniret man die Hörner / biß sie schwarz und endlich weiß werden. Und dieses geschieht meistens im Hasners Ofen / dahero nennet man sie auch gebrannte Hörner.

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

N. Dieses Werk wird in 3. Tagen verrichtet / und wird genant philosophisch calciniren.

Diese Dampf Calcination wird jetzt eber / dann in drey Tagen zu wege gebracht / wann man nemlichen die Hörner in gemeinem Wasser / mit einem Salz alcali vier oder fünf Stunden kochet / biß man die äussere Schwärze herab tragen / das Mark aber mit einem Messerlein heraus nehmen kan. Hernacher kochet mans wieder / daß alles Salz davon komme / biß man sie mit der Hand zureiben kan / dann werden sie getrocknet.

Darzu kan man gemein oder zugeeignetes destillirtes Wasser gebrauchen / wie in gleichen einen Saft / oder Decoct, das zum Zweck des Medicin dienet. Damit aber der Liquor nicht gänzlich ausrauche / so kan man jezeweilen frischen nach gießen.

Die zernagende Calcination geschieht durch saure Liquores, z. E. Essig / Salpeter / Vitriol. Spirit. und dergleichen / durch welche die gröblich zerstoffene oder geraspete Hörner aufgelöset / und hernacher in einen Kalck (den man Magisterium nennet) τ tiret werden.

N. Auf gleiche Weise werden auch die Schalen calcinirt.

Gleichwie nun die Weise der Calcination unterschieden / als besüßen die calcinata auch unterschiedene Namen / und dahero kommen die Kalck / Aschen / Saffran / Salz und gebrante Sachen / also seyn Kalck τ / bes. 3. Buch. Kalck τ , bes. 3. B. vielerley

Aschen / aus denen doch in den Apotheken 4. am gebräuchlichsten seyn / darum sie auch vor allen andern die 4. Aschen genant werden.

τ Absynthii Wermuth Aschen
fabarum & stramine Bohnenstroh Aschen
Genistae Psorienkraut Aschen
Sarmentor. Juniperi Wacholder Aschen
Crocus metallor. Metall. Saffran.
 τ aperitiv. eröffnender Saffran.
adstrictivus stopffender Saffran.
 τ ris, Kayffer Saffran.

Von diesen bes. das 3. B.

Combusti cancri gebrannte Kreb.
Cervor. pulli zerbrannte Hirschjungen.
Cuculus verbrannter Guckuck.
Erinaceus gebrannter Igel.
Hirundo gebrannte Schwalb.
Lepus gebrannter Haas.
Passer Troglotides verbranter Zaun König.
Serpens verbrannte Schlange.
C. C. uftum gebrannt Hirschhorn.
Alcis gebrannt Elendoflaue.

Ungula equi usta gebrannter Roßhuf.

Das XLIV. Capitel.

Von den Cataplasmaten oder gekochten Kräutern, Müßlein.

Die Cataplasmata werden gemacht aus medicinalischen Sachen / die gepulvert seyn / oder die da auf andere Art / entweder durch sich selbst / oder vermittelst einiger Feuchtigkeit / in die Form eines Breyes können gebracht werden: Vornehmlich machet man solche aus grünen oder trockenen Kräutern / Wurkeln / Blumen / Saamen / Del / Früchten / Schmalk / Meel / Brosamen / und dergleichen.

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

Bei dem Feuer kochet man die Sachen in einem zu denen Cataplasmaten dienlichen Liquore; oder die safftige Früchten / biß sie weich werden / dann trücket man sie durch ein zartes Tüchlein / und mischet ihnen andere Sachen beye

N. 1. Der Liquor ist nach Noth der Sachen unterschieden / nemlichen entweder Wasser / Milch / Wein τ .

N. 2. Es ist besser / wann man die trockene Sachen wol pulvert / und die grüne zerstoffet und kochet.

N. 3. Die Cataplasmata schläget man lauscht über / ausgenommen die Anacollemata und Sinapismos nicht.

In Apotheken findet man keine nicht.

Doch wollen wir 3. E. folgende sehen.

1. Cataplasma Cephalicum in deliriis. Zvv.
2. Hypnoticum. Reinel.
3. Resolutivum. Forecki
4. contra cruorem.
5. Cydoniatum.
6. Laxativum.
7. de nido Hirundinis.
8. Antifebrile.
9. ad contusiones & Livor. faciei

10. Catap-

10. Cataplasma Cordiale.
11. ad Bubones, zu den Pest, Beulen.
12. Ein andres.
13. Ein andres.
14. ad Rupturas. zum Bruche.
15. ad livorem faciei.
16. Pro Carbunculis.
17. Emolliens & discutiens.
18. Ischiaticum.
19. Spleneticum.
20. Miraculosum. s. purgans.
21. Ein andres.
22. Ad fluxum ventris.
23. Ad Vomitum. Wider das Brechen.
24. Anodynum. Schmerzstillendes.
25. Contra dolores scorbuticos.
26. Escharum tollens biduo.
27. Scrophulas suppurans.
28. Antifebrile.
29. Noch ein anders zu den Pussen.
30. Ein andres zu den Fußsohlen.
31. Refrigerans.
32. Repellens.
33. Ad Hæmorrhagiam.
34. Ein andres.
35. Ein anderes.
36. Ad Tumores duros artuum.
37. Ad Ambusta ex quacunq̄ re.
38. in Tumoribus schirtoſ. mammil.
39. Anacollema frontale.
40. Ein anderes.
41. Sinapismus.
42. Vesicatorium Spanische Fliegen.
Pflaster.
43. Ein andres.
44. Ein anderes.

I. Cataplasma Cephalicum in Delictis Zvv. Umschlag um das Haupt in Wahnsinnigkeit.

Nimm Pserfingkörner Zj.
Kirchkörner Zj.
Blätter so noch frisch von Wallnußbaum
Frisches Kraut von Majoran
Wasser. Münze
Rosmarin
Eiserhart jedes Zß.
Frische oder mit Salz eingemachte Rosen
Muscaten. Nüsse Zvj.
Wacholderbeeren Zß.
Aus den Schalen frisch genommene
Schnecken num. xij.
Krumen von Weizen-Brod Zij.

Dieses stosse man lange / wenn es vorher klein geschnitten im Mörsel / bis es zu einer Pappen wird / da man denn allezeit entweder von Rosen- oder Majoran-Wasser etwas / so viel nöthig / zu gießen muß / bis es ein dückes Nüßlein werde.

Dasselbe kan man in Wahnsinnigkeit / hitzigen und hungerischen Fiebern / um die Stirn-Schlaffe / und über den Wirbel selbst etwas laulecht schlagen / wenn man vorher die Haare abgeschoren.

2. Cataplasma Hypnoticum. D. D. Reinesii. Schlaf-bringendes Cataplasma.

Nimm Gersten-Mehl Zij.

Alabaſter pulverisirt Ziß.
Rosen Holz-Wurzel Zvj.
weißen Mohn Zij. andere wollen Ziiij.
Pserfingkörner num. xxx.
Spiritus Vini Zij.
Anis-Wasser andere wollen Dillen-
Wasser q. s.

Wenn alles wohl untereinander vermischt / so füge ihnen bey.

Philonii Romani. Zvj. andere wollen Zij.
Requiei Nicolai. Ziß.
Saffran Zj.
zerlassen Bachs Zj.

Dieses Cataplasma kan man den Fußsohlen appliciren.

3. Cataplasma resolutivum

Foresti

Nimm Camillenblumen.
Storchasblumen.
der obersten Spizen von Wermuth
Kauten.
derer Stengel.

Salben
Ebenbaum 2 Mj.

Foche alle diese Stücke zugleich in einer Laugen von Eichen und Holdes oder weißer Neben Aschen / laesse sie und thu folgendes Pulver darzu

Nimm Allaun
Schwefel
Galläpfel
Zypressen
gemein Salz Zß.
Aloes
Lorbeeren
Bertram 2 Zij.

zulezt thu darzu frisch Tauben- oder Geiß-Koth / Die Kräfte.

Es resolviret die grobe Feuchtigkeiten / und die davon entstandene Geschwulsten / als Ueberbein den Arabischen Auslag. Forest. L. 19.

4. Cataplasma contra cruorem. Wieder gerunnen Blut.

Nimm Armenischen Bolus Zij.
Kreid Zj.
gedörter Schleen Zj.

pulverisirs aufs kleinste / und Kochs mit dem säursten Essig / dann thu darzu ein wenig von gepulverten Wallwurzel. Letztes mische darzu noch ein wenig Habermehl / bis es als ein Cataplasma wird / darein tropff jezurweilen Myrtillen-Öel.

Es resolviret und tröcknet das von einem Faß gerunne Geblüth. Felix Wirz. in Chirurg.

Dergleichen Cataplasmata seyn bey den Wunden Arzten sehr gebräuchlich / und werden bereitet aus Siegel Erde / Armenischen Bolus / Drachenbluth / Bleiweiß / Pech / Harz / Alstein / Gallmey / unzeitigen Schlehensafft und dergleichen adstringirenden und trocknenden Sachen.

5. Cataplasma Cydoniatum.

Nehmet eingemachter Quitten Zij
Scordien-Latweg
Rosen Honig jedes Zij.
Siegel Erde so gestossen Zij.
Armenischen Bolus Zj.

R 2

Stoffet

Stosset alles zusammen / daß es ein Brey werde /
und leget es über den Magen und den Nabel.

Es stillt die Ruhr / und das Erbrechen und
verhütet den Abgang der Frauen.

6. Cataplasma laxativum, Laxier- Cataplasma.

Nimm der geschabten frischen Sichtwurzel,
gemein fließend Honig jedes ℔j.

Stier-Gallen ℔ss. M. f. Ein Cataplasma, damit
man des Abends / wann man zu Bette gehet / den
Magen bedecken soll / den Knäblein ist es zum Wür-
mern / und den Bauch 2. oder 3. mahl zu bewegen /
starck genug. Bey den Erwachsenen aber

Nimm Efels Kutmern-Safft.
Schweinsbrod jedes ℥j.
Wunderbaums und Wolffsmilch jed. ℥ss.
Pulver von Hiera piera ℥iij.
des safftigen Coloquinten-Fleisches.
Beyder Nieswurkeln jedes ℥ij.

Frisch ausgezogener Cassien ℥ij. oder iij. Nutrir
dieses alles / machs zum Cataplasma, welches man
über den Bauch / vom Nabel bis zur Scham über-
schlagen kan / es läßt sich auch mit alter stinckender
Butter incorporiren.

7. Cataplasma de nido hirundinis Cataplasma von einem Schwalben- Neste.

Nimm Schwalben-Nest N. i.
Griechisch Weiß ℥iij. al. weißer Hundes
Koth.

Eibischwurzel
weiß Lilienwurzel jedes ℥j.
fetter Korbseigen
Datteln N. iij.

Kochs in einem Wasser / bis es wie ein Müßlein
wird / und thu darzu

Violendhl
Camillen-Mehl
Fönungreck.
Leinsamen
Weizen jedes ℥vj.
Catters-Hirn ℥ss.
Pulver von einer verbrannten Eulen.
verbrannten Schwalben jed. ℥ij.
Eyerdotter N. ij.

Orientalischen Saffran ℥j. M. machs zu einem
Cataplasma.

Man lobet es sehr in den Halsgeschwären / wann
man es lautecht um den Hals schläget.

8. Cataplasma antifebrile Fieber Cataplasma.

Nimm der Blätter von grossen Nesseln
Nachtshatten
Hauswurkeln jedes M. j.

Spinnengewebe ℥ij.

Sal. q. l. machs zum Cataplasma.

Das man in Fiebern üben Puls schlagen kan. Petr.
Hisp.

9. Cataplasma ad Contusiones & Livorem Faciei. Cataplasma wider blau- gestoffene Flecken / auch im Angesichte.

Nimm Pulverisirte Weiß-Wurzel ℥ss.
Florentinische Violentwurzel

weiße Rosen
Weyrauch jedes ℥iij.

Campfer ℥ss.

Krumen von Weizenbrode ℥iij.

Dieses stoffe man wohl zu einer Pappen / und thue
so viel / als nöthig dazu

Fragacanth Schleim mit Rosen-Wasser
ausgezogen / bis es ein Müßlein werde.

Dieses auf Tüchlein genommen und über den ge-
stossenen Ort geschlagen / ziehet die blaue aus / und
bringet die rechte natürliche Farbe wieder.

Wo aber gleich dabei eine Zerstoffung der Au-
gen ist / und die Augen mit Blute unterlauffen wä-
ren / so kan man diesem Cataplasmati zu thun
zwey Eyerdotter

Pulverisirten Saffran ℥ss.

und an statt des Fragacanth-Schleim / kan man
frisch gemolckne Milch nehmen / das es ein Cataplas-
ma werde.

Oder :

Nimm Krumen vom Weizen-Brode ℥iij.

gepulverte Weiß-Wurzel ℥ss.

blau Himmel-Schwertelw. ℥vj.

weiße Rosen

Weyrauch jedes ℥ij.

Saffran

Fragacanth Gummi jed. ℥ss.

Dieses alles zerstoffe man mit frischer süßer
Milch zu einem Müßlein / zu legt thue man dazu

Eyer-Dotter num. j. oder ij. in wels-

chen Campfer ℥ss. zerrieben worden. Welches man
laulich / auf Tüchlein gestrichen / über die Augen legen
kan ; doch ist zu merken / daß man es nicht zu fest bin-
det damit die durch Dämpfung nicht hiermit verhin-
dert werde.

10. Cataplasma Cordiale. Cata- plasma zum Herzen.

Nimm frische Citronen-oder Limonien-Schalen
Pomerangen-Schalen / das äußer-
ste nur von beyderleyen jedes ℥ss.

Frishes Kraut von Basilien

Majoran

Rosmarin

Frishes Melcken jedes ℥ss.

Rosen / oder mit Salz durchstos-
sene ℥j.

Gewürz Neglein ℥ij.

Muscaten-Blüthe ℥ss.

Orientalischen Saffran ℥iij.

Krumen von Weizenbrode ℥ij.

schneide alles klein / und stoffe es so lang / und viel im
Mörfel bis ein Gemüse daraus wird / wenn man all-
zeit mählig von Pomerangen-Neglein / oder Rosens
Essig darzu gießet.

Dieses kan man auf Scharlach-Fuch nehmen /
und auf das Herz und Pulsen oft binden.

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

11. Cataplasma ad Bubones. Cata- plasma zu den Pest-Beulen.

Nimm Mehl von Fisch-Wurzel
fœnu græc. jedes ℥ij.

Zwiebeln num. ij.

Feigen num. vj.

Theriac.

Theriac. Androm. ꝛb.
Schleim vom Leinsaamen ꝛj.
Dillen: Del ꝛb.

Dieses werde mit Kuh-Milch zu einem Cataplasma gekocht.

12. Ein Anderes.

Nimm Wurzel von Ibis oder Altheen
Weissen Lilien jedes ꝛj.
Lein: Saamen
foenu graci jedes ꝛj.

Koche es in Wasser bis es weich werde: treibe es alsdann durch ein haren Sieb und thue dazu

Pulverisierter weissen Diptam: Wurzel
Lachen Knoblauch jed. ꝛj.

Frische Feigen num. iij. mache es mit weissen Lilien- und Chamillen-Del jedes ꝛj. zum Cataplasma.

13. Ein Anderes.

Nimm gepulvert Leinsaamen
foenu graci
reinen Haber s ꝛiiij.

Saffran ꝛj.
Chamillen: Blumen
Meliloten: Blumen jedes Mij.
Ibis: Wurzel
weiss Lilien: Wurzel jedes ꝛj.
Feigen ꝛb.
Methridat. Damocr.
geschäumetes Honigs jedes ꝛj.

Mache es mit Ziegen-Milch zum Cataplasma. Dieses Cataplasma stillt zugleich den Schmerzen.

14. Cataplasma insigne ad Enterocelen & alias Rupturas, feu Hernias. Catapl. wider den Bruch. Zwölff.

Nimm Wurzel von der Beinwelle / wohl gereinigt und zerschnitten ꝛb.

Kraut von rothen Sanickel mit der Wurzel frisch ꝛb.

Consolidæ Sarracenicæ ꝛij.
Blätter von frischen Eichen
Wintergrün
Durchwachs jedes ꝛj.

Wenn dieses alles klein geschnitten / so koche man es im Brunnenwasser nach und nach aufgegossen / bis daß alle Krafft und Schleim ausgezogen sey. Alle das durchgesehete thue zusammen / und laß es über dem Feuer abrauchen / oder Gallertsdicke erhalten / zu derselben thue denn

Pulverisirte Tormentill: Wurzel ꝛb.
runde Hohlwurzel
rothe Rosen
Granat: Blumen
Durchwachs Saamen
Mastix
Myrrhen
Beyrauch
Drachen: Blut
Cypressennüsse jed. ꝛj.
Sarcocoll ꝛvj.

Laß es wieder kochen bey gelindem Feuer / nur ein wenig / aber allzeit gerühret / bis es die Consistenz

eines Cataplasmatris erlanget: welches man in einem Topffe verwahren kan.

Wenn das her vor geschlossene zu recht gelegt / kan man hiervon etwas in ein Luchlein machen / und des Tages zweymahl warm dem verletzten Theile überlegen / und hernachmahls mit einem Bände wohl versehen. Damit auch nicht wieder etwas hervor schieße / so muß der Patient im Bette eine oder die andere Woche stille und ruhig auf den Rücken / mit dem Haupte etwas niedrig liegen.

N. Es sind etliche die sich begnügen lassen / bloß mit der Mucilage aus oberwehnten Wurzeln und Kräutern bereitet / und hergegen die Pulver und andere Sachen auslassen; mit welchem Schleime sie die Brüche auch glücklich curiren. Welches wir um bessern Bericht hierher setzen wollen.

15. Cataplasma ad livorem faciei. Wider die blaue Gesichter.

Nehmet das Pulver von der Weiswurzel
Florentinischer Veilwurzel
Weissen Rosen
Beyrauch jedes ꝛb.
Campher ꝛb.
Die B osamen von weissen Brod
Bohnen: Blüth und
Rosen: Wasser so viel nöthig.

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

16. Cataplasma pro Carbunculis. Cataplasma zu den Carbunkeln.

Nimm Linsen
Galläpfel jedes ꝛb.
der Wurzel von weissen Lilien
Wallwurzel jedes ꝛj.
Saurteig ꝛiiij.
Zwiebeln num. vj.
welscher Nüsse num. xij.
Knoblauchkraut
Beyrauch jedes Mij.
Nachtshatten
Apostemkraut
Pappeln jedes Mij.

Koche es in Brunnen-Wasser / i. q. zerstoß es wohl und thue dazu

Theriac des besten ꝛj.
Salt ꝛb.
Senff
Saffran
Fauben-Roth jedes ꝛj.
Eyerdotter num. vj.
Saffran ꝛj.
Ge: sten: Mehl
Silberglett jedes ꝛiiij.
Schweinfett ꝛb.

Mache es zu einem Mufe.

17. Cataplasma emollens & discutiens. Erweichendes und zertheilendes Catapl. D. D. R.

Nimm der Wurzel von weissen Lilien
Eibuch
Miraun jedes ꝛj.

z

Zwiebeln

Zwiebeln num. vj.
Korbfeigen num. iij.
Die Blätter von Pappeln
Wermuth
Salbey

Blumen von Dillen
Chamillen 2 Mß.

Kraut von Foy
Dosten jedes Mj.

Koche es in Wasser und Essig jedes q. l.
Wenn sie wohl untereinander gemischt worden/ so
thue des Mehls von Weizen
Leinsamen

foenu græco jedes Zij.

Fett von einer Hennen
einem Schweine

gekochtes Camillen Del jedes Ziß.

Mische und bereite alles wohl zu einem Cata-
plasma.

18. Cataplasma Ictiaticum.

Nehmet des Harges Galbani
Hagapeni

Bibergeil jedes Ziß.

Löset sie in Essig auf inspiciret sie und gieset dazu
Lein Del Zij. gemein Zwiebelsaamen

Sauerteig Lein Saamen

Saubennist jed. Zij. Senff saamen jed. Zij.

Meerzwiebel Euphobien Zi.

Stoffet alles klein / mischet es unter obige unge-
löste Harze / und hebet es auf / brauchet es als
ein Cataplasma.

19. Cataplasma Spleneticum Zvv. Cataplasma zur Milk.

Nimm frischen Taback Zij.

Koche ihn im Franz Weine iij.

Colire das Decoctum, und siede es ein/bis zur con-
sistenz eines Extracti, thue denn dazu

Pulverisirten Gummi Ammoniaci, das
in oberwehnten Taback Weine zu
einem Teiglein aufgelöset Ziß.

Wenn diese vermischet / so thue ferner dazu
Pulverisirt Brunnenkressen Saamen/ so
viel als nöthig zum Cataplasma.

ohne einigtes ferneres Kochen/ füge noch bey folgende
Sachen:

frisches Kraut von Rosmarin
Eiserhart
Flöhekraut jedes Ziß.

frische Wacholderbeeren Zi.

Campfer Zi. Mache es zum Muse.

Es dienet wider das viertägige Fieber / und ist
wider Verhärtung und Verstopfung der Milk
sehr bewehr.

20. Cataplasma Miraculosum vel Purgans. Purgirendes Cataplasma.

Nimm der Spring Körner

des Safts von Wolffsmilch

Coloquinten 2 3v.

Eselkürbis

schw. Niesw. Zij.

Terpentin

der innern Rinde von Holl. 2 3vj.

Scammonien Zij.

Mische mit so viel / als nöthig / Honige zum Ca-
taplasma.

21. Auf eine andere Art.

Nimm Saamen von Wunderbaum
Coloquinten 2 Zij.

Wurzel und Blätter von schw.

Niese Wurzel

Wolffs Milch.

Safft von Esel Kürbis

unreiffen Trauben

Hollunder Wurzel

niedriger Holdertwurk

Wolffsmilchw. 2 3vj.

Leber Aloes

Scammon. jedes Ziß.

Serpentin zij.

Mache mit abgeschäumten Honig / so viel nöthig
ein Cataplasma.

Wenn mans über den Nabel leget / so purgiret es
nur unten / legt man es aber auf den Magen / so ma-
chet es erbrechen / appliciret man es den Lenden / so
solles den Harn treiben. Ex. M. S. D. H.

N. Mit dergleichen Pflastern ist behutsam um zu
gehen / weil aus Erfahrung erhellet / daß es die todte
Frucht (da man vorher vergewissert ist / daß die
Frucht todt) abtreibet / wenn es auf die Lenden ge-
leget wird.

22. Cataplasma ad Fluxum Ven- tris. Cataplasma wider den Durch- lauff.

Nimm des Innersten vom Quitten Apffel Zij.

Koche es mit gekochten Rosen Del und rothem Wei-
ne in welchem glühender Stahl etliche mahl abge-
löschet worden / so viel als nöthig / zum Brey / thu
hernach ferner dazu

Pulverisirte Granat Schalen
rothe trockne Rosen jedes Zij.

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

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

23. Cataplasma ad Vomitum. Überschlag wider das Erbrechen.

Nimm Roggen Brod gerieben Zij.

Pulverisirte Krause Münke

Wermuth jedes Mß.

Mastix Zij.

Anies Saamen

Fenchel Saamen

gelben Möhren Saamen

Coriander Saamen 2 3j.

Getürk Meatein Ziß.

Muscaten Nüsse eine ganze : zerstoßen

Koche es mit Bier Essig zum Muse.

Solches dienet gar wohl in des Magens Erbre-
chung / wenn es warm mit Züchern übergelegt / und
oft wiederhohlet wird.

24. Cataplas. Anodyn. Schmerz- stillendes Cataplasma.

Nimm Blumen von Chamillen

Melilochten jedes p. i.

saule Apffel Zij.

Saamen

Saamen von Foenu græco ʒj.
 Weizen, Brod ʒij.
 Eyer, Dotter num. ij.
 Saffran ʒʒ. Koche es in süßer Rüh-
 Milch zum Nuse.
 Es dienet gar wohl in den Schmerzen der Augen/
 solches überzulegen.
 N. Es würde noch besser seyn / wenn man es in
 Frauen-Milch kochen könnte.

**25. Cataplas. contra dolorēs scor-
 but. Cataplasma die Schmerzen im
 Scharbock zu lindern.**

Nimm der Regen-Würmer ʒʒ.
 Wurzel von Jbisch, Wurzel
 weissen Lilien ʒ ʒvj.
 süßem Holze ʒʒ.
 Blätter von Pappeln
 Bullkraut
 Blumen von Chamomillen
 rothen Rosen
 Steinklee ʒ Mʒ.
 Krauts von frischen Löffelkraut
 Brunnenkress ʒ Mj.
 Bachbungen Mij.
 Saamen von Lein
 foenu græco.
 Föhckraut jedes ʒvj.
 Mehl von Gersten ʒij.
 Roggen ʒʒ.
 Wacholderbeeren ʒj.

Zerpulvere es subtil / koche es in frischer Weiß-
 Milch / denn thu dazu
 Regenwürmer, Del / so viel nöthig und mache ein
 Cataplasma daraus.
 Dieses muß so laulich / als es immer der Schmerz-
 hafte Ort du den kan / mit Tüchern übergeschla-
 gen / und so bald als es kalt / wieder aufgewärmet
 übergelegt werden.

**26. Cataplasma Escharam tollens
 biduo, ut sponte decidat. D.D.
 Spigelii.**

Nimm gemein Salt ʒʒ.
 Pfeffer ʒj.
 fette Feigen num. iij.
 grüne Rauten, Blätter Mj.
 alten durren Saurteigs. ʒj. Mische
 alles zur Form eines Cataplasmatis.
 Ex MS. D. Hartmanni.

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

Nimm eines Saurteigs von Weizenbrode ʒʒ.
 Roggen, Brod ʒj.
 Eyerdotter num. j.
 gemein Baum, Del q. l.
 Saffran ʒʒ. Mache es zu der gebüh-
 renden Art zum Cataplasma.
 So man dieses über die Kröpfe überlegt / suppu-
 riret es dieselben mäblig / doch mit grossen Nu-
 gen.

**28. Cataplasma Antifebrile. Wi-
 der das Fieber.**

Nimm der Kleinen frischen Nesseln
 Feschelkraut

frische Rauten jedes Mʒ.
 zerstoße mit dem schärfesten Essig gröblicht / und
 thue dazu

Brunnellen, Stein
 gemein Speise Salt jedes ʒʒ.
 Spinnen-Gewebe ʒj. Mische es zum Ca-
 taplasma.
 Dieses kan man alle 5. Stunden auf die Pulsen
 in Fiebern binden.

**29. Ein andres in hitzigen Fiebern
 auf die Pulsen zu binden:**

Nimm der Mittel-Rinden von den Aesten der
 weissen Nuß, Baume ʒʒ.
 Prunellen, Stein vel Lapid. Prunell. ʒij.
 zerstoße mit Vest-Essig und Rosen-Wasser q. l. daß
 es ein Müslein werde.
 N. Man muß es doch nicht zu lange auf der Hän-
 de Pulsen liegen lassen. Müssen bey zarten Leuten
 es zuweilen zu schärf fällt; daß man wieder etwas
 zu heilen bekommt.

30. Ein andres zu den Fußsohlen.

Nimm des schärfesten Saurteiges
 schwarze Seife jedes ʒʒ.
 Senff ʒj.
 Prunellen, Stein ʒj.
 Rauten, Essig q. l. Mache zum Cata-
 plasma.

Dessen grosser Nuse wird verspüret / wenn man in
 hitzigen Fiebern dieses Cataplasma etwas laulich
 auf die Fußsohlen bindet; Es ziehet alle Hitze aus
 dem Leibe dahin / wodurch den das Haupt auch
 Linderung befindet / und vom Schmerzen befreuet
 wird.

**31. Cataplasma Refrigerans. Küh-
 lendes Cataplasma.**

Nimm Saft vom Wintergrün
 Wegetritt
 Nacht-Schatten
 Meer-Linsen jedes ʒij.
 Wein-Essig ʒij.
 weisses Seebiumen, Del ʒʒ.
 Gersten-Meel ʒij. Koche alles zu einem
 Nuse alsdann thue dazu
 Rinde vom Granat, Apffel
 Berber-Bäume Sumach. ʒ ʒj.

M. daß es ein Cataplasma werde.
 1. N. Man kan auch Campher ʒʒ. dazu thun.
 2. N. So man die kühlende Säfte mit den Pul-
 vern ohne Feuer vermischet / daß es ein Müslein
 werde / so fühlet es heftiger / man kan auch alsdann
 dazu nehmen.
 3. N. Auch können oberzehte Kräuter allein frisch
 genommen / gestossen und in Müsleins Form über-
 gelegt werden.
 Dessen Gebrauch ist bey hitzigen Zufällen / auch
 bey Schaden nützlich.

**32. Cataplasma repellens. Zurück-
 treibendes Cataplasma.**

Nimm Bohnen, Meel ʒij.
 Saft von Rosen
 Granaten
 Wegetritt
 Wintergrün jedes ʒj.
 Koche

Koche es zum Mufe / denn thue dazu
gepulvert Sumach

Myrthen

rothen Bolus jedes ℥ij.

Mit Myrthen-Del / mache es zum Mufflein.

33. Cataplasma ad Hæmorrhagiam. Wieder das Bluten.

Nimm pulverisirten rothen Bolus
Drachen-Blut jedes ℥ij.

weiß vom Eye und

Safft von Wegetritt / jedes so viel man
dazu bedarff; Mache es zum Cataplasma.

34. Ein Andres.

Nimm Pulveris Spertiola aus den Schwertgen
Augen bereitet ℥ß.

Allaun

bis zur Röthe gebrannten Kupfer-Was-
fers jedes ℥ij.

unreiffer Galläpfel: gestossen ℥iß.

mit Spermate Ranarum, so mit Allaun verwahret
ist / zum Mufe gemacht.

35. Ein Andres.

Nimm Beyrauch ℥j.

Aloe ℥ij.

Mische es mit Weissem
von Eye zur Honig-Dicke. Dieses nehme man
mit den weichsten Hasen-Haaren auf / und lege
es über die Wunden.

36. Cataplas. ad Tumores duos artuum. Wider den Glied-Schwamm Zvvölff.

Nimm des Medicamentosis. Steins. Zvv. ℥iij.

gelben Schwefel ℥ij.

Gallmey-Stein

Mastix / Beyrauch / Myrthen

Gummi Ammoniaci

grüne Wacholderbeeren jedes ℥j.

Wurzel von runder Hollwurk

Formentill

Kraut von Rosmarin

Salbey

Felb. Cypressen.

Blumen von rothen Rosen

Granaten

Hollunder jedes ℥vj.

Kruhen von Weizenbrod ℥iij.

Koche es im Antimonialischen Kalck-Wasser / bis es
zum Mufe werde.

Dieses kan man auf die schadhafften Theile des
Tages 3. mahl warm legen. Es resolviet / zer-
theilet / und ziehet aus / trocknet auch dabey. Dan-
nenhero es in den härtesten Bäulen / allmählig die
Theile stärcket.

Das Antimonialische Kalck-Was- ser dazu / ist folgendes.

Nimm gemeines Antimonii ℥viij.

lebendigen Kalck ℥xviij.

Pulverisire sie beyde / und mische alles wohl zu-
sammen / geuß drüber

rothen Wein ℥v. oder ℥vj.

Laß es in der digestion stehen / ohngefähr 2. Tage
lang / da man denn den ersten Tag es etliche mahl
umrühren kan: Klare es denn ab / und behalt es
zum Gebrauch.

Der Lapis Medicamentosus ist dieser.

Nimm weißes Kupfer-Wasser jedes ℥ij.
grünes Eisen bey sich habendes Kupfer-
Wasser jedes ℥ij.

Allaun / Bleyweiß

Gallmey-Stein

rothen Bolus jedes ℥ix.

Salmiac ℥j.

Wenn alle zu Pulver gemacht / so thue sie in einen
vergläserren Topf: alsdenn giesse drüber des stär-
ksten Essiges. Daß ein Fun-
ger hoch drüber gehe. Decke es mit einer Stärke
zu / und setze es über Kohl-Feuer / das nur gelinde
seyn muß. Laß es so lange stehen / bis man ein Ges-
prassel höret / und alle Feuchtigkeit abgeraucht.
Wenn nun alles erkaltet / so nimm den Stein her-
aus / und behalte ihn.

Sonsten ist dieser Stein nutzbar in der Krätze/
Kupferichtem Angesichte / enternden Bläselein / fau-
len Geschwüren / faulenden Zahnfleisch / Nase / heis-
sen Brande / in Krebsen / in erhisten und exulcerirten
Frauen-Brüsten / in hitzigen Augen / derselben Ma-
ckeln und Flecken zu gebrauchen. Es ist ein bewehr-
tes Mittel.

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

37. Cataplasma ad Ambusta ex quacunque re. Brand Cataplasma.

Nimm Eyerweiß num. ij.

Frisches Rosen-Del ℥ij.

des besten Rosen-Wassers ℥j.

Rühr und vermische alles wohl mit einander / und
applicire es mit einem Tüchlein / und thue es vor 4.
Tage nicht weg. Doch kan man es in zwischen des
Tages über 2. oder 3. mahl befeuchten / bis auf den
4ten Tag. Am 4ten Tag aber / thue das Eyerweiß
hinweg / und nimm an statt dessen Eyer-Dotter.
Man muß das Tüchlein des Tages zum öfftern mit
dieser Materie naß machen. Ist der Brand gröffer /
so kan man Bley-Zucker dazu thun.

38. Cataplasma excellens in tumo- ribus Scirrhis Maxillarum qui in Can- crum vergunt. D. D. C. Wider böse Brust- Geschwulste / daraus der Krebs werden will.

Nimm des Fleisches von Borsdorffer-Aepffeln
grossen Ruben jedes ℥j.

Koche es im Geisse-Milch oder Pappeln-Was-
ser bis zur Dicke eines Breyes / thue dazu

die Brohsamen vom weißesten Brod ℥ß.

Bohnen-Mehl

des Saamens vom Foenu græco jed. ℥j.

der Blätter von Eibisch-Kraut

rothem Kohle

Stockrosen

rothen Rosen jedes ℥j.

frische Feigen num. vij.

Saffran ℥ß.

Mische mit Rosen-Del q. s. zum Bley. Wenn
man dieses 3. Tage appliciret / so bricht es das
Apotem auf.

Wilt

Wilt du/ daß es mehr lindern soll/ so thue dazu
Diachyli ʒj. Wenn aber
das Apostem aufgebrochen/ so thue wegen mehrerer
Zeitigungen darzu Diachyl. compol. ʒj.

N. Durch dieses Cataplasma ist vor etlichen Jah-
ren ein Apostem Musculi recti ab dominis auf der
rechten Seiten getheilet werden; und hat das Ey-
ter durch den Nabel seinen Ausgang gesucht.

Hieher gehören auch die Anacollemata, welche
nichts anders seyn/ dann Cataplasma die man der
Stienen überschläaet/ die Fluß zu verhindern/ drum
werden sie aus adstringirenden Sachen gemacht/
und meistens mit Eyerweiß vermischet und subigi-
ret/ ʒ. E.

**39. Anacollemma frontale. Stirn-
überschlag.**

Nimm Mastix
Weyrauch
Myrrhen jedes ʒi.
Armenischen Bolus
Ziegelmehl ʒ ʒ.

Saffran ʒj. machs mit Eyerweiß/
Rosen-Öel und ein wenig Essig zum Überschlag.
Er dienet in Augentriefen und Kranckheiten/
wann mans der Stiene überschläget.

40. Ein Andere.

Nimm Gebrannten Letten oder Ziegel-Pulver
Staubmehl
Armenischen Bolus jedes ʒʒ.
Schlehen-safft
Hypocist. Safft jedes ʒij.

Machs mit Eyerweiß und einem wenig Essig zum
Stirnüberschlag.

Dessen Krafft. Es ist nützlich im Nasenbluthen.
Hieher gehören auch die Sinapismi, und vesica-
rien in Form ein Cataplasmaticis

Diese machet man aus Senff/ Kress/ Nessel/ Saa-
men/ von Wurzeln von Thapsien/ Schweinsbrod/
Meerzwibel/ Knoblauch/ Euphroben/ Spanische
Mucken/ und dergleichen/ vermischet selbe mit dem
innern von Feigen/ Saurteige/ Honig/ Seiffen und
dergleichen/ ʒ. E.

41. Sinapismus.

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

Senff/ Saamen ʒj. M.
Er macht die Haut roth.

**42. Vesicatorium; zum Blasen
ziehen.**

Nimm Preparirte Spanische Mucken (oder
Fliegen) (d. i. man muß ihnen die Fliegel und Köpff
abreißen.) N. xxx.

scharffen Saurteig ʒj.

Die Spanische Mucken vermischet man mit
Saurteig/ und seuchet selbe/ wo es vonnöthen schei-
net/ mit Essig oder auch mit Brantwein an.

43. Ein andres.

Nimm bereitete Spanische Fliegen ʒʒ.
geriebenen Senff
Euphorbii jedes ʒj.
Amey/ Saamen ʒʒ.
schwarzen Pfeffer
Bertrams/ Wurzel jedes ʒj.

Machs mit Saurteig zum Cataplasma etwas
harter consistenz.

44. Ein Andres.

Nimm des scharffesten Saurteiges ʒʒ.

Frische Feigen num. ij.
bereitete spanische Fliegen ʒi.
Haasen/ Fett ʒj.
Majoran
Muscaten/ Nüsse jedes ʒj.
Hedrich/ Saamen ʒʒ.
Saffran mit Spir. Vini dissolviret gr. iij.

Alles was klein zu machen/ bereite vorher/ hernach
impaltire es mit scharffem Essig oder Brantweine/
welches letztere besser ist/ zu einer Massa.

Dieses/ so oft ich es in kalten Flüssigen/ oder Zähn-
Schmerzen/ Augen/ Beschweren/ oder an andern
Gliedern appliciret/ habe ich vor andern dergleichen
Blasen/ ziehenden Mitteln guten Nutzen besun-
den.

Man muß aber den Ort vorher mit starkem
Brantweine wohl reiben lassen/ desgleichen über-
streicht man damit das Cataplasma, alsdenn binde
man es feste an/ angemercket/ daß je fest r man es
bindet/ weniger Schmerzen empfinden wird/ als-
denn auch desto eher eine Blase auffähret. Nach
verflossenen 8. Stunden oder etwas mehr/ be-
sehe man ob es zur Genüge blasen gezogen/ so darf man
es nur weg thun/ die Blasen mit einem Scheerlein
öffnen/ und solche mit einem frischen Kohlbrot täg-
lich zweymahl verbinden. Wenn es zur Genüge
gezogen/ heilet man es mit dem Emplastro Sperma-
tis Ranarum.

N. Man hat sich wohl vorzusehen/ daß man der-
gleichen Pflaster nicht auf Sehnen legt. Wie mir
bewußt/ daß einesmahls eine Jungfr. u dergleichen
Pflaster/ unwissend in die beyden Schläffe legte/ de-
ret gantzes Angesicht fast in Blasen auffuhr/ und
grossen Schmerzen austehen muste.

Das XLV. Capitel.

Von denen Clysteren.

Clysmus, Clyisma, Euema, das Clyster ist
ein Liquor, mit Arzneyischen Kräfften an-
gefüllet/ der durch ein gewisses Instrument
in den Hindern gelassen wird. Man gebrauchet
so wohl eine rinderne Blase mit einem Canal von
Knochen/ als auch eine Spitze von Zinn/ daran
gleichfalls ein Canal von Knochen appliciret/ da-
zu.

Bestehet derowegen aus 2. Stücken/ 1. aus dem
Liquore, und dann vors 2. aus gewissen medici-
nalischen Kräfften/ womit besagter Liquor ange-
füllet ist.

Der Liquor ist ein bequemes Decoct, (der Kräu-
ter/ Erbsen/ des Fleisches 2c.) das dem Medico die-
net/ ʒ. E. Urin/ Milch/ Käs/ Wasser/ Öel/ 2c.

Die Kräffte der Clystere seyn unterschieden/ nem-
lichen purgirend/ alterirend/ Schmerzen stillend/
Steintreibend/ Windtreibend/ abstergirend/ ad-
stringirend 2c. Vor andern seyn gebräuchlich/ die
Purgier-Clystere/ die meisten theils aus 4. 5. Thei-
len eines erweichenden Decocts und 1. oder 2. Theil
Öel g. macht werden/ worzu man hernach noch Pur-
gier-Mittel und andere treibende Sachen ʒ. E. Lat-
wergen/ Species &c. thut.

ʒ

N. Des

N. Der Dosis der purgantien muß in den Clystern zweymahl mehrers seyn als sonst man innerlich nimmt / wo man zugleich erweichen will / thut man Oel darzu / man läßt aber solches aussen / wo man starck purgieren / und zurück treiben will.

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

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

Um besser dem Leser solches zu bedeuten / wollen wir allhier ein wenig weitläufftiger seyn. In Bereitung der Clyster nimmt man

der Wurkeln und Rinden ℥i. oder ℥ij.

Kräuter ℥iij. oder ℥iiij.

Blumen etliche Pugillen.

Früchte x. Paar.

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

den Kindern die noch saugen ℥iij.

etwas Erwachsenen von ℥iiij. bis ℥vj.

alten Leuten ℥ij. oder ℥xv.

Bistweilen / da man vor nöthig sehet / daß der Patient das Clyster etwas länger bey sich behalten soll / und die Menge des Clysters nicht die andern Theile drücke / so darf man ℥viiij. oder ℥x. nehmen. Wie denn dergleichen im Steine und Colica in acht zu nehmen / gleichfalls auch in Iliacâ Ulceribus Enterocoele, Dyspnæa, Hydropæ. In dem colirten decocto löse man dieselben Dinge auf / die zu jedes Vorhaben dienen / als Oele oder Butter derer Gewichte man von ℥j. bis ℥iij. steigern kan. So man nur allein zu erweichen gewillet / kan man sich an den Oelen oder Butter genügen lassen / und doch auch wohl eine grössere Quantität gebrauchen. Als denn muß man aber die Mittel so purgieren / auslassen. Ursache ist diese / weil die Natur nur umsonst von den verhärtigten Anstalt / so in den Intestinis hanget gereizet / und von den angezogenen humoribus allerhand schwere Anfälle würden verursacht werden.

Wäre es aber / daß man purgieren und revellisen wollte / wird ein scharffes Clyster erfordert / und läßt man als denn die Oele / also welche der purgierenden Mittel Krafft hintertreiben / aus; hergegen thut man den purgierenden Electuarien zweymahl / so viel an Gewicht dazu / als man sonst zu purgieren innerlich einnimmt. So thut man auch als denn Speise oder Stein / Salz von ℥j. bis zu ℥iij. schwer dazu.

Der abstringirenden Dinge als Rosen- und dergleichen Honig oder Zucker füget man ℥j. oder ℥iij. bey.

Wenn nuh alles wohl untereinander gemischt / wird es in das dazu bekannte Instrument gethan / und gebührend appliciret.

Die Clystere zu appliciren / ist fast bekannt; gleichwol wollen wir hier anführen / was theils der / so das Clyster appliciret / als der / dem es appliciret wird / dabey zu beobachten habe.

Der das Clyster beybringet / muß es nicht zu heiß in die Blase gießen / damit dieselbe nicht durch die allzugroße Hitze schrumpfsicht werde; welche damit in der application leicht springen kan.

Wenn es wol zugebunden / so muß er das Canal vorher mit Oel bestreichen / und um dasselbe ein wenig Baumwolle gewunden halten / welche er / so bald das Clyster in dem Leib gebracht worden / vor den Aftern schieben kan / damit der Ausfluß gehemmet werde. Wenn er nun die Röhre in das Intestinum rectum so tief als immer möglich geschoben / muß er fort für fort mäblig nachwinden und drücken; massen zurweilen die Winde sich entgegen setzen / und auch mit Gewalt dieselbe nicht übermeisteret werden / so ist alsdann besser 2. oder 3. mahl zurück zu ziehen / und wieder / wenn etwa von Winden oder Unrathe etwas abgangen / damit zu versuchen / bis er ganz eingebracht.

Was den betrifft / dem das Clyster beygebracht wird / ob derselbe auf der Seiten oder Rücken liegen soll / denen sind unterschiedne Meinungen. Avicenna billiget / daß der Patient auf dem Rücken / und wenn etwa eine Seite wehe thut / soll er auf der Seiten / da der Schmerz ist / liegen. Andere thun dazu / daß er die Beine aufschiebe / also gienge der Liquor besser ein. Andere befehlen / daß er auf der linken Seite liegen soll / weil er als denn besser / als wenn er auf der rechten liege / den Liquorem empfangen könne: da man zugleich ein Küssen unter das Kreuz legen soll / damit es etwas höher als der Bauch / und das linkere Bein ausgedehnet sey / das rechte Bein aber müsse er aufheben / und nach dem Bauche ziehen / also gienge es besser aufwärts.

Aber es ist nichts an dergleichen genauen Legungen gelegen; Er lege auf den Rücken oder Bauche / auf der rechten oder linken Seiten / wenn es nur bequem und sanfft beygebracht / und das Clyster vor gebührender Zeit nicht ausgelassen wird.

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

Was das Clystier an sich betrifft / so muß es laulich beygebracht werden; und darf es nicht heißer seyn als frisch gemolckne Milch / oder / wie indem nun gelassenen Urin. So man es auch / wie lange man immer will / mit der Blase auf dem Auge oder Pulse der Hand halten und dulten kan / so ist desselben Wärme recht.

Mit nichten muß ein Clystier kalt beygebracht werden / denn dieses schadet dem Aftern und der Blase.

Blase/ und erregt Blähungen. Thomas Bartholinus Centur. 1. Histor. 76. hat angemercket/ daß ein kaltes Clyster einem den Tod verurfachet.

Nachfolgende Stücke sind bey Clystern zu observiren/ und weiter wohl zu erwegen:

Das man nemlich bey nüchtern und ledigen Magen gar kein Clyster applicire/ damit das Clyster nicht oberwärts zum Magen gezogen werde: doch muß auch der Magen nicht überladen seyn/ sonst würde die unverdauliche Speise nach unten zu gelockt werden. Drum ist am besten alsdenn dieselben beyzubringen/ wenn man zwischen obermelde- ten beyden vergewissert ist.

Wenn in den Intestinis eine grosse Verstopfung ist/ alsdenn muß man keine scharffe/ sondern nur erweichende Clystere gebrauchen. Innerlich muß man Lenientia nehmen/ und äußerlich feuchtende und erweichende Mittel appliciren.

Denen die Intestina empfindlich/ muß man nicht so viel Saltz/ als bey denen die eines stärkeren Stimuli bedürffen/ zu thun.

Dafern das Clyster nicht wircken will/ muß man ein suppositorium, daß da anziehe/ beybringen.

Wenn ein Patient eine Purgang eingenommen/ und es nicht nach 4. oder 5. Stunden wircken will/ ist dienlich ein anziehendes Clyster zu appliciren.

Wäre es auch das der Krancke nicht lange genug ein purgierendes Clyster bey sich behalten/ so ordnire man alsofort ein andres/ und so auch dasselbe bald wieder zurücke gieng/ das dritte. Massen der Patient nicht zu zwingen/ daß er es bey sich behalte.

Insgemein aber ist genug/ so zwey Clystere an einem Tage/ oder ja zum höchsten drey appliciret werden/ und müssen zum wenigsten 3. oder 4. Stunden zwischen jeder application verstreichen.

Wenn aber das erste wol gewircket hat/ und der Patient krafftlos/ so sey man mit dem einen zu frieden.

Im schwehren Gebrechen/ Schläge/ Spasmo und dergleichen Zufällen dienen die scharffen Clystere; Es sey denn/ daß eines oder das andere es verhindere.

In Durchlauffe/ müssen wegen der Geschwürre in den Intestinis, laulich und nicht heiß/ die Clystere beygebracht werden.

Im Stein so wol in der Nieren als Blasen/ ist nichts bessers als ein Clystier zu gebrauchen/ die Übersüßigkeiten damit abzuführen. Die Menge aber derselben muß nicht so viel als sonst seyn. Hernach/ wenn die Materie abgeführt/ gereinigt/ und der Schmerz gestillet/ soll man allererst die harntreibende Mittel reichen.

So man zu Auslockung der Würmer Clyster gebrauchen will/ muß man keine Oele dazu thun/ weil die Würmer vor die Oele fliehen/ und zurücke reichen.

Wenn auch unterschiedene purgierende Clystiere appliciret worden/ und gar keine operation darauf erfolget/ so nehme man Speise-Saltz ziß. und löse es in Brunnen-Wasser ʒj. auf/ und applicire es heiß/ so wird es ohne Nutzen nicht abgehen/ sondern viel Unrecht mit sich bringen.

Wer auch Engbrüstig ist/ der darf einen Clyster nicht lange anhalten.

Fabricius Hildanus Observat. Chirurg. Cent. 1. Observ. 78. giebet ein Instrument an die Hand/

womit der Patient sich selbst mit geringer Mühe/ auch wohl sitzende/ ein Clyster beybringen kan.

Bei dieser Gelegenheit stehet nicht vorbey zu gehen/ wie man auch mit dem Taback/ ein Clyster bereiten könne zu berichten. Massen in demselben eine purgierende Krafft ist/ welches dardurch zu beweisen/ daß so man ein Glas/ welches mit Wein oder Bier angefüllet ist/ und man des Tabacks auch darein bläset/ sattsamen Beweis giebet/ so es getruncken wird/ daß es den Leib entlaste. Dammhero erliche um den Leib auch von unten zu entledigen/ an statt eines decocten den Rauch des Tabacks in den Astern zulassen/ erdacht haben/ womit sie den nachlässigen Leib gereinigt/ insonderheit denen Zufällen/ da ein Clystier nöthig gewesen zu appliciren. Die Weise und Art hat Herr D. Bartholinus cent. 6. hist. 66. von seinem Bruder Herr D. Erasmo Bartholino communiciret erhalten/ auch die figur des Instrumenti zur application uns mitgetheilet/ welches von einem Engländer entstanden. Die schlechte und einfältige Art des Enematis ist diese; Man nimmet ein paar Tabacks-Pfeiffen/ sie mögen von Zinn oder aus Erde bereitet seyn/ wie sie zum Rauchen gebräuchlich; selbige füllet man nach gewöhnlicher Art mit geschnittenen Taback an/ und nachdem sie angezündet/ füget man die beyden Mundlöcher/ wol in ein ander gedrehet/ zusammen. Alsdenn schiebet man eines von den engen Enden in den Astern/ und in das andere enge Ende bläset man tapfer zu/ daß also dardurch der Rauch aufwärts in den Leib getrieben werde. Auf diese künstliche Art kan ein jeder/ wem dieser Modus also gefällt/ ihme selbst kein Clyster appliciren. Es bedarf auch keiner grossen Arbeit zu kochen/ angemercket/ daß die Natur dieser Tabacks-Reißung gar leicht zum entledigen/ folget. So wäre es auch über das bequem/ sich dessen an seinem Orte zu bedienen/ wo so bald ein Medicus als Apotheker nicht zu haben; und der Patient gleichwohl könne an Mangel derselben gerettet werden.

Da nun aber so wohl unterschiedene Kranckheiten/ als auch unterschiedene Patienten nach dem Alter/ bisweilen Clystere benöthiget seyn/ halte ich nicht dafür/ daß mir es übergedeutet werde/ so ich eine oder die andere Formulen hieher füge. Folgen demnach.

I. Clysteres pro Infantibus trium

Dierum. Ein Clyster vor ein Kind von dreyn Tagen.

Nimm Wurzel von weissen Lilien
Eibisch jedes ʒij.
Blumen von Chamillen
Viole
Meliloten p. i.

Roche es in q. l. Viole-Wassers/ daß anderthalbe Unzen überbleiben thue dazu

Chamillen Oele ʒiij.

Mische es zum Clysterlein.

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

2. Ein andres vor ein Kind 2. oder mehr Monathen.

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

ʒ 2

Roche

Koche es im Fleisch: Brühe der Colatur. Nimm Ziiij.
thue dazu geläutert Rosen: Honig Zi.
Eyer: Dotter ein halbes. Mische es/
und applicire es wie oben gelehret.

3. Ein Andres.

Nimm Blätter von Stock: Rosen Miß.
Anies: Saamen
Garten: Kümmel: Saamen jedes Zi.
Senes: Blätter in ein Bündlein gebun-
den Zij. Koche es in einer Hüner: Brühe q. l. der
Colatur. Nimm Zv. thue dazu
Gefochtes Chamillen: Del
Kauten: Del
Viole: Del jedes Zß.
Zucker Zvj.
Salz Zi. Mische es wohl
und bringe es gebührend bey.

Weil auch bey den Kindern zuweilen ein Durch-
lauff sich ereignet / und nicht rathsam / daß man es
allzubalde stillt / man habe denn vorher erstlich wol
abstringiret / so ist dienlich / daß man folgendes oft
applicire. Da ich denn oft angemercket / daß der-
gleichen Clystere allein den gangen Schaden gehor-
ben haben.

4. Stopff: Clysterlein vor Kinder.

Nimm Gepregelten Gersten / laß ihn mit Bruns-
nen: Wasser aufkochen / bis er bärstet des
selben Decocti. Nimm Zv. oder Zvj.
Löse darinn auf
Thomas: Zucker Zi.
Folgendes zertreibe darinn
Ein Eyer: Dotter. Mische und ap-
plicire es laulich.

5. Clyster die Würme auszulocken.

Nimm ganze Gersten
Kleyn
rothe Rosen jedes p. ij.
Liquiritien: Wurzel geraspelt /
Kleine auserlesene Rosentein jedes Zß.
Koche es in gemeinen Wasser bis Zß.
Thue alsdann dazu
Thomas: Zucker Zi.
Eyer: Dotter num. j. Mache es zum Cly-
sterlein.

6. Clyster die Würme in dem Inte- stinis crassis zu tödten.

Nimm Enghian: Wurzel Zi.
Bermuth: Kraut
Stabwurzelskraut jedes Mj.
Nurien Mß.
Wurms: Saamen Zij.
Koche es in q. l. gemeinen Wassers / nimm der Co-
latur Zviiij. Thue dazu
gekochtes Bermuth: Del Zi.
Salz Zi.
Mische es zum Clyster.

N. Man kan auch des Elect. Benedicti laxativi
und Hierz picra jed. Zij. oder Zß. dazu thun.
Alten Leuten muß man die Clystere in größerer
Quantität / auch an Wirkender Krafft stärker be-
reiten lassen.

7. Nimm Urin Zß. f. Clyster in der Wasser:
sücht.

8. Nimm Del von Oliven Zv. vj. vij. f. Clyster/
zur Bauchlinderung / (man kan auch Leinöhl neh-
men.)

9. Nimm die erweichende Kräuter jedes Mj.
Eibischwurzel Zi.
Chamillenblumen Mß.
Fette Feigen N. v.
Eyerdotter N. i.

Koche in l. q. Wasser bis auf Zß.
In der Colatur solvir Cass. vor Clyster Zvj. be-
ned. laxat. Zß. Chamillen: Del Zij. Steinsalz Zj.
oder Zucker Zß. bis Zi. f. Clyster.

N. Etliche thun gemein oder Steinsalz dar-
zu bis Zi. Allein der Zindere ist gar empfind-
lich / drum soll man dessen nicht so viel neh-
men.

Zu Erweichen kan auch folgendes dienen / und
ist leicht zu bereiten.

10. Nimm Blätter von Pappeln (Hasen: Pappel)
Melissen
Tag und Nacht jedes Mj.
Blumen von Chamillen
Meliloten jedes Mß.

Laß es aufkochen in einer Haber: Brühe q. l. Seihe
es durch / und nimm der Colatur Zß.

Löse darinn auf
Thomas: Zucker Zi.
Viole: Del Zij.
Eyer: Dotter wol zerfloßst num. j.
dieses applicire man laulich
Folgendes laxiret und erweicht mehr.

11. Nimm Wurzel von Eibisch
Weissen Lilien jed. Zvj.
Blätter von Hasenpappel
Tag und Nacht
Bingelkraut
Saamen von Leinen
fœnu græco jed. Zij.
Frische Feigen num. iij.

Koche es im gemeinen Wasser q. l. bis zum dritten
Theile / Colire es / des Colirten um Zß. thue dazu
Cassien pro Clyster. Zij.
Electuar. Lenitiv. F. Zvj.
Del von weissen Lilien
Chamomillen jedes Ziß.
Hennen: Fett q. l. Mache zum Clyster.

12. Ein Clyster in Pestzeiten / dafern ein Durchfluß dabey ohne Schmerzen verhanden.

Nimm Spec. Carminat. Miß.
Kraut von Krauser: Münze
Dille jedes Mß.
Wurzel von Angelicke
Liebstöckel jedes Zvj.
Saamen von Anies
Citronen jedes Zi.

Koche es in Brunnen: Wasser / daß Zix. oder Zxj.
überblieben: Winde es durch / desselben nimm und
thue dazu

Michtid. Damocr. Zij.
Kauten: Honig Zi.
Eyerdotter num. ij.
Liquores Cornu Cervi Succinati Zj.
Myrtillen: Del Zvj. f. Clyster.

13. Enema

13. Enema in Colica flatulenta; Clyster in der Wind-Colica.

Nimm Malvasier Wein ℥ij . Löse in denselben auf Electuarii von Lohrbeeren ℥ij . Eyerdotter num. 1. destillirt. Lohr-Oel gr. ijij . Mische.

N. Dieses dienet nur zu gebrauchen / dasern die Colica von Winden herrühret. So aber dieselbe von Verstopfung ihren Ursprung hat / ist folgendes / als welches aus erweichenden Mitteln bestehet / besser.

14. Nimm der vier erweichenden Kräuter jed. Mj .
Bingel-Kraut Mj .
Hollunderblüth M℥ .
Eibischwurzel ℥ij .

Koche es in gemeinem Wasser der Col. ℥viiij . thue dazu

Elect. Lenic. ℥ . ℥ij .
Stein-Salz ℥ij .
Eyer-Dotter num. 1. Mische.

N. In der Colica darf man nicht so grosse quantitäten nehmen als sonst / wegen der Winde / die gemeinlich dabey verhanden.

15. Clyster Anodynus. Schmerzstillendes Clyster.

Nimm Blumen von Chamomillen
Wulffkraut
Stocrosen
wilden Mohn jedes Mj .
Wurzel von Althee ℥j .
Saamen von Leinen toenu græco jed. ℥j .

Koche es in süßer Rüh- Milch. Nimm der Colatur ℥ij . und applicire es.

N. Wo der Schmerz groß ist / so kan man aus blossen Johannes-Oel und Böcken / Inschlet ein Clyster bereiten / welches zugleich die Schmerzen stillet / und zugleich heilet.

16. Enema in Dolore Calculi.

Im Stein-Schmerzen.

Nimm Oel von süßen Mandeln so ausgeprest / Leinsaamen jedes ℥℥ .
Schleim von Quitten-Kernen / so mit Milch bereitet ℥iiij .

Mische und bereite es zu einem Clyster.

17. Enema in Calculo Renum & Vesicae. Clyster im Nieren und Blasen-Stein.

Nimm Wurzel von Eibisch
Hasen-Pappel
Süße-Holz jedes ℥j .

Meerhirschen-Saamen
Nespil-Steine jedes ℥℥ .

Mache alles klein. Koche es in gemeinem Wasser.

Nimm der Colatur. ℥℥ . thue dazu
Ausgezogener Cassien ℥x .
Viole-Oel ℥ij .

Bereite es zu einem Clyster.

18. Enema in Vomitu. Clyster wider des Erbrechen des Magens.

Nimm Kraut von Wermuth
Nurien
Krauser-Münze jedes Mj .
Marons-Wurzel ℥j .

Koche es in l. q. schlechten Wassers.

Nimm der Colatur ℥ix . Löse darinn auf. Electuar. Hierz c. Agarico ℥ij . und zerklöpfe darinn Eyerdotter num. ij . F. Clystier.

19. Clyster in Asthmate. In Keuchen und Engen-Brüstigkeit.

Nimm Kraut von Hyssop
Andorn
Frauen-Haar jedes Mj .
wilden Safran-Saamen in ein Pündlein gebunden ℥vj .

weißen Lerchen-Schwamm in Pündlein gebunden ℥ij . Koche es in gemeinem Brunn-Wasser. Des geläuterten Nimm ℥viiij . darinn solvire. Elect. Hier. c. Agar. ℥vj .

Eyer-Dotter num. ij . F. Clystier.

Hieher gehören auch die Mutter Clystire / die gleichfalls medicinalische liquores seyn; und durch ein gewisses Instrument in die Mutter gegossen werden. Und ist auch hier der Liquor unterschieden destillirt Wasser / ein decoctum, ein Saft / oder dergleichen was / deme nach Gestalt der Sachen / Pulver / Oel / Lattvergen zc. beygefüget werden. Die Dosis ist auf einmahl ℥ij . oder v. vj .

Exempel.

1. Nimm Decoct. von Rosschwanz und Tormentill. ℥ij . Myrtendhl ℥ij . Trochisc. von gebrannten Helsenbein ℥j . M. s. Clystier im allzu grossen Monat-Fluß.

2. Nimm Hydromell. ℥ij . v. Honig ℥ij . f. Clystier zur Mutter-Reinigung.

3. Nimm Gereinigten Saft von Bingelkraut / oder des decoctis der Färberröthe / Manns-Treu oder Schweinsblut / oder der eröffnenden Wurkeln oder Salven / Mutterkraut / Rakenmünz ℥ij . Myrthen-Pulver ℥ij . f. Clystier den monatlichen Fluß wieder zu bringen.

4. Clyster in Suffocatione uteri. In Mutter-Blehnungen.

Nimm Galbani
Opoponac. jedes ℥j .
süß Mandel-Oel.
Viole-Oel
weißen süßen Wein ℥ij .

Die Gummien lasse man über Nacht im Weine weichen / und colire es hernach durch ein Fuchlein. Laß es abermahl in den Oelen zergehen / und applicire es wie gebühret.

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

Nimm Kraut von Berg-Münze
Polley jedes Mj .
schwarzen Rummel
Furbith-Wurzel jedes ℥j .
Coloquinten ℥j .

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

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

2. N. So nach applicirung der Mutter-Clystier einige Tage in utero vermercket wird / so soll man den Ort auswachen mit einem decocto aus Hasen-Päpeln mit süßer Milch oder Gersten-Wasser bereitet.

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

An diesen Ort gehören auch diejenige Injectionsen/ die in das männliche Glied kommen/ die gleichfalls gemacht werden aus einen tauglichen Liguore, es mag gleich ein decoct, ein destillirt Wasser oder sonst was seyn.

Wer mehrere Formulen von Clysteren verlangt/ der beliebe in Mynsichti Armament. Medico-Chymico Section. xxxi r. aufzuschlagen: desgleichen Florilegium Hippocrateo-Galeno. Chymicum Grülingii. P. vj. c. 32. wie auch D. G. Mæbii Tract. de Usu Clysterum, da er denn in denselben zur Gnüge seine Ergetzung haben wird.

Das XLVI. Capitel.

Von den eingemachten Sachen.

Alle Einmachung gehören die Sachen selbst die man einmachet/ und dann der liquor womit man einmachet/ deme man ein Gewürz nach belieben beyfügen kan.

Zum einmachen sind tauglich die Wurzeln/ Rinden/ Stengel/ Früchte/ Nüsse und etliche Blumen.

Zweyerley muß man in Einmachung der Sachen beobachten.

1. Weiln diejenige Sache/ die man einmachen will/ so zu reden/ in- und auswendig mit dem Liguore muß beneket werden/ so muß selbe weich/ und nicht gar zu hart seyn.

2. Weil die eingemachte Sachen meistens zum essen taugen/ so sollen selbe nicht unangenehm und widerlichen Geschmacks seyn/ daher wann man was hartes und bitteres einmachen wil/ muß man es zuvor 5. 6. 7. 8. Tage/ nach Gestalt der Sachen/ in kalten Wasser maceriren/ alle Tag frisches Wasser zu gießen/ und das alte wegwerffen/ oder man kan es kochen/ bis es weich/ und die bittere in etwas ausgezogen wird. Doch siehe dich vor/ damit du nicht durch allzu grosse Ausziehung nur den bloßen Leib zum einmachen dahinden lässest. Diesem füge bey/ wenn die Sach zum einmachen etwan zu groß/ dick und starck wäre/ so soll man solche länglicht/ in die breite zerschneiden.

N. 1. Statt des Wassers kan man die Sachen bisweilen in einer Laugen maceriren/ und mit gemeinen Wasser wieder absieffen.

N. 2. Will man die eingemachte Sachen auch Würzen/ so kan man mit Gewürz solche bestecken.

Der Liquor, womit man die Sachen einmachet/ ist clarificirter und syrupirter Zucker/ d. i. im Wasser aufgelöset/ und dick gemacht wie ein Syrup/ jezuweilen Honig und Salzlaß/ Salzbrüh.

Den Zucker clarificiret man folgender Art: Man nimmt zu 3. lb. Zucker das Wasser von 5. oder 6. Ebern/ den Zucker zerbricht man in gröblichte Stücke/ und thut denselben in einen Messingen Kessel/ darüber gießet man den achten Theil ohngefähr einer Maasse frisches Brunnen-Wassers/ alsdenn zerklöpset man das obhemeldete Eyerweiß/ (dazu man weißschabte Rüttlein aus einem sauberen Besem gemacht haben muß/ sein zusammen gebunden) daß es einen weißen Schaum giebet.

Mittler Weile setet man den Zucker in dem Kessel/ über ein gutes Kohl-Feur/ und läßet es ein wenig

aufwallen/ alsdenn schüttet man den obgemeldeten weißen Eyer-Schaum in den Zucker/ damit der Zucker alle Unsaubrigkeit von sich lasse/ lasset es noch ein wenig einen Ball thun; Wenn dieses geschehen/ so schäume: ihn entweder mit einer durchlöchereten Kellen ab/ oder seihet es durch ein weißes wöllenes Tuch/ schüttet ihn wieder in ein reines Kesselein/ und lasset ihn bis zur Syrop-Dicke weiter ein sieden.

So man wissen will/ ob er gnugsam gesotten/ so darf man nur etwas desselben auf einen eisernen Spatel nehmen/ solchen in die Luft schwincken/ so stiegen alsdenn Flecken wie Spinnweben in die Höhe: alsdenn ist er recht gesotten. Widrigen falls bekommt er keine rechte consistenz oder Härte.

Man kan auch wol einen oder etliche Tropfen auf kaltes Eisen oder zinnernen Teller fallen lassen: wenn es alsdenn bald gestehet/ und nahe beyssammen bleibet/ und nicht von einander fließet/ auch klebricht und sähe ist/ so ist es genug.

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

Also werden eingemacht.

I. Die Wurzeln.

Nimm die wolgereiniete Wurzeln/ (gang/ wann sie zart zerschnitten/ wann sie grob seyn/ thu davon/ wo es vonnöthen/ das holzichte/ machs weich/ und lieblich/ wanns noth ist/ wie gelehret/ dann tröckne sie/ und kochs mit 3 Zucker/ (ohngefähr) und mit einem wenig eigenen decocto, oder Wasser bis die Feuchtigkeit hinweg/ und es wie ein Syrup worden.

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

Nimm die Wurzeln frisch gegraben/ wasche und schabe sie wohl rein/ hernach in der Mitten nach der Länge gespalten/ und den Pettig ausgenommen/ siede sie in heißem Wasser/ bis daß nach Wiederholung solches Siedens mit allzeit frischem Wasser die Bittere davon gekommen/ und sie wohl trürbe und weich werden. Gieße hernach das Wasser ab/ und lege sie auf ein Sieb oder sauberes leinen Tuch/ daß es alles fein tröckne/ entweder an der Sonne/ oder sonst am trocknen Orte. Hernach koche mit der selben Decocto oder Wasser gleich viel Zucker auf/ bis zu einer Syrup Dicke/ solches übergeuß auf die Wurzeln/ welche vorher in ein gläsern Gefäße fein dicht geleyet seyn müssen. Laß es 24. Stunden stehen/ bestiehe alsdenn/ ob der Syrup dünne geworden/ so gieß denselben ab/ koche ihn abermahls zur nöthigen Dicke ein/ und solches widerhole so oft/ bis du siehest/ daß er keine Feuchtigkeit mehr an sich nimmt.

II. Die Rinden.

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

III. Die Stengel.

Die Stengel (zieh die äuffere Haut ab) mach sie weich/ dann kochs mit 3 Zucker allein in Decocto bis zur Dicke.

Auf dergleichen Art werden die Hispanischen Lactuken Stengel eingemacht.

IV. Die Früchte.

Die gelinden Früchte (z. E. Kirschchen/ Johannes-Sträublein/ Erbsich/ Pfersich und dergleichen) gieß

gieß darzu syrupisirten Zucker oder Honig den halben Theil / Kochs / bis die Feuchtigkeit weg ist / sonst verderben sie gar bald. Die härtern Früchte / Zitronen / Quitten / und dergleichen / muß man erst lind machen / die bittere aber angenehm. Die Limonien und Oliven thut man in Salslacke.

Unter den gelinden Früchten wollen wir einen Vorschlag machen mit.

1. Johannis-Beerlein.

½ lb. schönen Zucker / läutere denselben mit frischem Wasser und einem Weissen vom Eye / wie oben gelehrt worden; Wenn es durchgesehen / so laß es wieder einkochen / bis es ein wenig dicklich wird / und sich am Spatel abspinnet / und gleichsam wie an einem Faden hanget. Thue alsdenn 1. lb. Johannis- Früchlein darein / laß es miteinander wohl sieden / bis es fein dick wird. Hebe es alsdenn vom Feuer / und wenn es ein wenig erkaltet / so geuß es in ein vergläsetes Geschirr. Wenn man sie verwahren will / laß es etliche Tage offen stehen / darnach verbunden und wohl verwahret / wie oben gelehret / da man denn ebenfalls den Saft wieder einkochen muß / bis es keine Feuchtigkeit mehr annimmt.

2. Berberes-Beerlein.

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

N. So man damit wie mit den Johannis- Früchlein verfähret / hält gewissere Probe.

3. Saure Kirschen.

Nimm der grossen sauren Kirschen / (welche man auch Weichlein nennet) presse den Saft daraus / so viel als zu deinem Vorhaben nöthig / setze den Saft über Kohlfener / und so viel als des Saftes gewogen / so nimm halb so viel feinen Zucker / laß es miteinander sieden / und schäume den Umrath mit einem löcherichten Löffel wohl ab: Koche ihn bis zur ziemlichen Consistenz, da denn auch zugleich eine schöne Röthe muß beyhalten werden. Nimm alsdenn die Kirschen / so an einem trocknen Wetter müssen abgepflücket seyn worden / schneide die Stiele bis an die Helffte ab / und lege sie in den amnoch siedenden Saft / laß sie miteinander ein oder zween Walle thun. Rühre sie nicht um / damit sie so viel möglich ganz bleiben. Wenn nun der Saft dicke genug / welches man wissen kan / so man einen Tropfen von dem Syrup auf einen zimernen Teller fallen lässet / und nicht stiesset / so sind sie zur Gnüge gekocht. Schäume sie nochmals unter währendem Sieden wohl ab. Nimm sie denn mählich mit einer durchlöcherichten Kelle aus dem Saft / lege sie in eine gläserne Schüssel / laß alsdenn beydes die Kirschen als Syrup erkalten / thue sie nachmahls in ein Glas / und geuß den Syrup darüber / daß er wohl darüber gehet. Besiehe zuweisen / ob der Syrup dünne wird / wo es geschieht / so geuß in ab / und siede ihn zu gebührender Härte wieder ein.

4. Pfersing einzumachen.

Zeug die Haut von den Pfersingen auf das subtilste ab: Schneide sie in halbe Theile / oder laß

sie gang / laß sie im ziemlichen wässrigen Zulepe sieden / nicht daß sie vollkörnlich sieden / sondern nur daß man sie von ihrer wässrigen Feuchtigkeit purificiren könne; allermassen diese Frucht mit grosser Feuchte angefüllet. Man kan sie hernach wohl in einem dickern Syrup vollkörnlicher kochen / und so lange / bis sie weich werden. Als denn lege sie in ein irdenes Gefässe / und geuß ihren eignen Syrup / darinn sie gekocht / darüber. Damit sie sich aber desto besser behalten lassen / kan man sie mit Zimmet und Muscatenblümlein wohl gewürzen.

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

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

Auf diese Weise kan man auch Aepfel / Birnen / Quitten / Morellen und dergleichen / so gang / einglegen.

N. Vor andren Früchten beliebet man gemeinlich die Quitten mit einer schönen rothen Farbe aufzuheben / und hat einer vor den andren seine sonderliche Handgriffe dazu. Wir wollen auch hierinn / so viel möglich / dem Kunstbegierigen ein Genügen geben.

Nimm die schönsten Quitten / so viel dir beliebet / schäle und hütle sie sauber aus / wirff sie in kalt Wasser. Mache unter währendender Auweichung den gebührenden Syrup darzu / welcher auf folgende Art verfertigt werden soll. Nimm so viel Zucker / als schwer die Quitten wiegen / und so viel lb. Zucker du hast / so nimm zu jedem Pfunde desselben ein Nösel Brunnenwasser; laß es wohl miteinander sieden; wenn es nun wohl gefolten und abgeschäumt ist / so thue die Quitten und den Saft zusammen in einen irdenen vergläsurten hohen Topff / setze sie an eines gelinden Feuers Wärme / decke sie dichte zu / daß aufs möglichste nichts ausdämpfe / laß es also stehen / und rüttle sie ja nicht / bis man mercket / daß sie eine gute Farbe gewinnen. Als denn siede sie geschwinde auf / bis die Quitten mürbe und der Saft gallricht wird. Hebe sie hernach / wie gehöret / auf zum nöthigen Gebrauche.

Aus den Quitten wird auch bereitet.

Quitten-Brod.

Nehmet wohlreiffe Quitten / die fein gelbfärbig sind / schälet sie / und schneidet die Körner und Gehäuse heraus. Siedet sie alsdenn in einer Pfanne mit Brunnenwasser so lange / bis sie anfahen von sich selbst zu spalten und aufzubärsten. Treibet sie durch einen Durchschlag oder haren Sieb / oder auch wohl durch ein starckes Tuch. Darnach nehmet zu 8. lb. Saft oder durchgewundenes Marck / 3. lb. des allerbesten und feinsten Zuckers / stoffet es wohl durch einander / setzet es über ein lindes Kohlfener / lasset es kochen / und rühret es sters mit einem breiten hölzernen Spatel um / bis es genug gekocht hat / und dieses ist daran zu erkennen / wenn nichts mehr an der Pfannen hangen bleibet.

N. Es

N. Es stehet über dieses einem jeden frey/Getwürck oder Specerey darzu zu thun; dergleichen sind Zimmet/Reglein/MuscatenNüsse/ Ingber zc. Nur dieses ist in acht zu nehmen / daß man es zu legt / wenn es einsieden will/ darein thue/ und mit einem hölzernen Spätel durcheinander rühre.

Weisse Quitten - Marmelade.

Nehmt Quitten / lasset sie recht mürbe im heissen siedendem Wasser kochen / schälet sie hernach / und leget sie bey Seite. Darnach nehmet rohe Quitten / schälet sie / und nehmet die Körner aus / alsdenn seihet den Saft durch. Hernach wieget die mürben Quitten / wenn ihr sie zuvor dinne von den Hülsen geschnitten habet / und nehmet lieber mehr feinen Zucker / als sie wägen. Misset den Zucker mit dem rohen Quitten Saft / und lasset ihn stehen / und schäumet ihn wohl ab / alsdenn thut die Quitten-Schnitte hinein / und lasset alles sieden / bis es zur Gallert wird / alsdenn verwahret es in Gläser.

Rothe Quitten - Marmelade.

Bereitet die Quitten durch Schalen und Auskörnen / und so bald dieses verrichtet / werffet sie in kaltes Wasser / damit sie ihre Farbe möglichest behalten. Darnach schneidet sie in dinne Stücke / und werffet sie allezeit wieder in frisches kaltes Wasser. Alsdenn zu jedem Pfunde dieser Quitten Schnitte nehmet 3. lb. Zucker. Darnach nehmet eine Lage Zucker in die Pfanne / und dann eine Lage der Schnitte / und machet es so fort / bis sie alle in die Pfanne geleyet seyn. Sehet aber zu / daß die oberste Lage von Zucker sey / und die Quitten damit bedeckt werden. Setzet es hernach zum gelinden Feuer / und decket sie wohl zu. Wenn ihr nun mercket / daß sie mirbe werden / und rothe Farbe zu gewinnen anheben / so lasset sie tapfer und geschwind aufsieden / bis alles recht klar werde / und der Syrup gallericht / alsdenn hebet ihn auf in Gefässen nach jedes Belieben.

Quitten: Kuchen.

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

Eine andre.

Nehmet wohlreiffe Quitten / theilet sie in vier Viertheil / reiniget sie von den Körnern / sie dörffen nicht geschälet werden / denn die Schale giebet ihnen einen starcken Geruch / werffet sie alsfort in ein Becken voll rein Brunnenwasser / sonst werden sie heßlich und schwarz. Nehmet darnach ein gut Theil Wasser / thut die Quitten hinein / und siedet sie / daß sie fast zu kleinen Stücken kochen. Seihet und drucket das Wasser durch ein sauber neues Tuch / thut darnach ein Viertel des schönsten und

besten Zuckers darein / stellet es über ein lindes Kohlfeuer / kochet es so lange / bis ein gut Theil der Brühe eingesotten. Wenn der Saft an dem Löffel anstehet / so ist es genug gekocht / hebet ihn gleich vom Feuer / und gießet ihn in runde hölzerne Schachteln.

N. Wenn man unter den Gusz in die Schachtel ein Blat fein Gold oder mehr leget / kan man des Käuffers Augen mehr locken und füllen.

Unter die harten Früchte werden Zitronen und Pomeranzen und dergleichen mehr gezelet / welche denn zu condiren obige Arten wohl zu statten kommen können.

V. Nüsse.

Re. Grüne Nüsse / durchbohre sie mit was spitziges / macerir 9. oder 10. Tage in kaltem Wasser / dann kochet / daß sie lind werden / trockne und würze sie / bestecke sie mit Zimmet oder Reglein / und kochs mit 2 Zucker und Wasser q. l. zum Exempel :

Die Welschen Nüsse muß man um Sanct Johannis Tag / ehe sie inwendig hart / und die Schalen grünen / abgebrochen werden / nehmt hernach ein spitziges Holz / stechet damit die Nüsse durch die grüne Schale rings herum voller Löcher / damit sie desto besser durchsieden mögen ; werffet sie hernach in laulicht Wasser / lasset sie über Nacht darinn liegen / siedet sie hernach den andern Tag in frischem Wasser auf / thut hernach vom Feuer / und gießet es in einen Durchschlag aus / lasset es wohl abtropfen.

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

Zulezt kochet man sie in weissen Weine / und nimmt zu hundert Nüssen den achten Theil einer Maase / und auch so viel Wasser / oder so viel als dazu beyderley vonnöthen.

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

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

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

N. Die Geschirre zu verbinden / dienet / daß man vor erst ein Papier mit Wachs beym Feuer über Kohlen wohl beziehe / solches überlege / alsdenn eine Blase

Blase und Papier darüber binde / und alle solche Sachen an einem bequemen Orte aufhebe.

VI. Blumen.

Die Blumen machet man ein / indem man an selbe syrupisirten Zucker gieffet. Es werden aber gar wenige ganz auf solche Weise eingemacht / nemlich nur Zitronen / Pomeranzenblüth / und bisweilen Rosen. Aus den andern machet man nur Conserv. Cappernblumen machet man mit Salz / Pfriemenblumen mit Salz und Essig ein.

N. Etliche bestreichen die Blumen mit Eyweiß / und streuen alsdann Zucker darauf / setzen in die Sonnen / und behalten auf solche Weise die Blumen bey ihren Farben.

Zum Exempel wollen wir eines mit den blauen Violett anzeigen:

Nehmet blaue oder auch gelbe Violett / pflücket die Blätter fein rein und sauber von den Knospen ab / hernach nehmet Zucker in einen Siegel / gieffet etwas Wasser / darinn Aepfel gesotten worden / darauf / setzet ihn ans Feuer / und laffet ihn etwas sieden / daß er ziemlich dicke wird. Wenn solches geschehen / so nehmet ihn vom Feuer / und thut die Violett hinein / setzet sie alsdenn wieder aufs Feuer / und laffet sie etwas dicke werden / doch daß ihr sie nicht viel rühret / sonst verschiesset die Farbe. So muß man auch nicht zu viel auch nicht zu wenig Zucker nehmen / sondern daß alles recht eintrefte. Das gemeinste Gewicht ist / zu einem Pfunde Blätter zwey Pfund Zucker. Des Wassers darff auch nicht zu viel seyn / nur daß der Zucker mählig kan aufschloßet / und wiederum zur rechten Consistenz inspissiret werden.

Rothe Rosen auf gleiche Art.

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

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

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

Frische Zitronen- oder Pomeranzenblüthe einzumachen.

Nehmet anderthalb Pfund Zucker in einen Siegel / gieffet eine Maas Aepfel-Safft hinein / laffet ihn auffieden / hernach thut Zitronen- oder Pomeranzenblüthe hinein / laffet sie so lange sieden / bis der Zucker so dick wird als ein Syrup. Ist solches geschehen / so habet es ab / laffet es kalt werden / thut es hernach in ein Glas / und verwahret es wohl verbunden mit Wachs Papier und einer Blase.

Die gebräuchlichsten eingemachten Sachen seyn.

Cond. Rad. Aegel. Eingemachte Heil. Geiste Wurk.

Condita Aurantia poma integra ac in partes dissecta. Eingemachte Pomranzen ganz und zerschnitten. Aurantium flores, Pomranzenblüth / Cortices, Pomranzenschalen.

Berberes (sine arill.) ausgekörnt Erbsich.

Borragin. rad. Ochsenzungentwurk.

Calam. aromat. Calmus.

Cassia, Cassien.

Cerafa amarena, bitter Kirschen.

Cichor. rad. Wegwartwurk.

Citra poma; Zitronen ganz und zerschnitten.

Citria maxima cum carne, Zitronat.

Citria sicca, trockner Zitronat.

Citri Cortices, eingemachte Zitronenschalen.

Flores, Blumen.

Consolid. maj. rad. eingemachte Wallwurk.

Corna, Weiße eingemachte Kirschen.

Cydonia, eingemachte Quitten.

Cynosbati bacca; eingemachte Hangebutten.

Enulæ rad. Alantwurk.

Eringii rad. Mannstreu.

Lactucæ Hisp. caules sicci, trockene Lactuc.

Mala armeniaca praecocia, eingemachte Morellen oder Mammelucken.

Mespilla integra; eingemachte ganze Mespel.

Myrobolan Bellirica

Chebulæ diese werden eingemacht

Citrinæ aus Indien gebracht.

Emblia

Nuces Indicae scil. moschata cum involucris, ganze Muscatnuß mit Schelffen.

Nuces moschatae, sc. sine involucris, eingemachte Muscatnuß ohne Schelffen.

Nuces juglandis, Weiße Nüsse.

Perfica, Pfersig.

Pimpinella rad. eingemachte Ribellen.

Piper nig. schwarzer Pfeffer kommt aus Indien.

Pruna sylvestria, eingemachte Schlehen.

Citria, eingemachte Spilling.

Pyra muscatella, eingemachte Zuckerbierlein.

Rhabarbarum, Rhabarbar.

Ribes, eingemachte Johannesträublein.

Satyrii rad. eingemachte Stendelwurk.

Scorzoneræ rad. Schlangenwurk.

Sorba, eingemachte Spenerling.

Zedoaria rad. eingem. Zittwan.

Zingiber Chinense, Chineser Ingwer.

commune, gemeiner.

Etliche werden mit Essig / Salz und dergleichen eingemacht.

Die Weise einzumachen ist diese:

1. Bestreus mit Saltz / und drückts zusammen / damit das Saltz in der herausgehenden Feuchtigkeit sich auflöse.

N. Hat aber die Sach / die eingemacht werden soll / keine Feuchte / so kan man Wasser daran gießen.

2. Gieß den Essig daran / laß es stehen / daß er durchdringe / ist der feuchte zu viel / laß sie in etwas austrachen.

Also hat man

Condit. Cappares, eingemachte Cappern.

Obwohl die Cappern in den Gewürz Käden mit Saltz eingepöckelt zu bekommen / so finden sich doch Leute / welche darinn nicht vergnügt seyn / theils deßfalls / weil die eingefalgene Cappern den Magen kälten sollten / theils auch / daß sie einen lieblichen Geschmaek erhalten würden / wenn sie in Zucker eingelegt würden. Beyderley kan geleistet werden / wenn man folgende Weise solche einzumachen belieben wolte. *J. E.*

Nehmt zwey Pfund frische Cappern / (oder auch wohl gefalgene / auf welche man frisch Wasser gießen / und sie zwey Tage wässern muß) waschet sie rein ab / hernach laßet Wasser sieden / und kochet sie ziemlich weich: Nach diesem nehmet sie heraus / und werffet sie in frisches kaltes Wasser; nehmet sie hernach wieder auß / laßet sie ablecken. Wenn solches geschehen / so nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel / gießet Apffel-Safft darauf / etwas mehr / als sonst bey andern Sachen gebräuchlich / laßet ihn auffieden / und thut alddem die Cappern hinein / laßet sie so lange sieden / bis der Zucker so starck wie Syrup wird. Thut sie hernach / wenn sie erkaltet / zusammen in ein Glas / streuet auch noch ein Handvoll Puder-Zucker darzu / und verwahrt sie wohl.

Condit. Citr. flor. cum \dagger / Zitronblüth mit Essig.

Cucumeres, Kufumern.

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

Erstlich soll man bey trockenem Wetter von den mittelmäßigen Cucumern / so noch keine Körner haben abbrechen / derselben rauhe Bockeln mit einem saubern Tuche abreiben / und von aller Unsauberkeit reinigen / diese legt man denn auf ein reines Tuch / laßet sie etliche Tage liegen / bis daß sie fast anfangen weick zu werden; hernach so nimmet man saubere Blätter von sauren Kirschen / waschet sie zuvor von Staub / Spinnen / und dergleichen wohl ab / machet damit eine Lage in das irdene Geschirre / streuet darauf Saltz / Fenchel oder Dillen Stäublein / darauf eine Lage von Cucumern. Bedecket sie wieder mit Kirschen-Blättern / und denn wieder mit Cucumern *cc.* und so ferner: bis daß es voll wird / bedecket es oben doppelt mit Blättern / gießet warmes Wasser mit Essig vermischt darüber / beschreibet es mit Steinen / laßet sie auf einem warmen Heerde stehen / so werden sie bald sauren.

Anderst:

Man nehme Cucumern / so noch gar klein sind / lege selbe 2. oder 3. Tage lang in frisch Brunnen-

Wasser / darnach siedet guten Wein-Essig / so mit gefalgtem Wasser vermischt sey / also / daß der Essig nicht gar zu sauer / schäumet solchen im Sieden gar wohl / laßet es nach dem Sieden wohl erkalten / thut die Cucumern in ein irden Geschirre / streuet Gewürz / als Canehl / Pfeffer / Muscaten-Blumen / Ingber / Gewürz-Regelien / jedes nach Gefallen gröblich gestossen / darunter / gießet diesen bereiteten Essig darüber / und laßet ihn den Winter darüber also stehen / und nehmet zum Speisen davon heraus.

N. Man kan auch Lorbeerblätter darzwischen legen / so werden sie schmackhaftig und wohlrüchend.

N. Die eingemachten Cucumern soll man an einem Orte / der weder zu warm noch zu kalt ist / stellen / und täglich fleißig zusehen / daß dieselben nicht anlauffen noch schimmlicht werden.

Condit. Foenicul. summit. Fenchelspizlein.

Dieses geschieht zwar selten: doch geschieht es also:

Nehmet Fenchel-Stäublein und bindet kleine Wäschlein zusammen / saltet / und gießet sauren Essig darüber / deckt es mit einem saubern Tüchlein zu / wie sauer Kraut / laßet es stehen / bis daß es verjähret hat.

Condit. Oculi genista, Pfreimenkraut-Augen.

Limonia poma, Limonien.

Olivz, Oliven.

Portulacz summit. das Oberste von Burgelkraut.

Werden wie die Fenchel-Spizlein eingelegt.

Das XLVII. Capitel.

Von den überzuckerten Sachen.

Zucker-Confect, das ist / mit Zucker überzogene Sachen seyn.

1. Schlechthin so genannte überzuckerte Sachen. 2. Die mit Zucker-Candi incrustirte Confectionen. 3. Fügen wir diesen noch bey die mit gewissen Blumen-Säften vermischte und gefärbte Zucker.

Diese könnte man wohl Sacchara insuccata; Safft-Zucker nennen.

Weise / die Zucker-Confect zu machen:

Die Sache / die man so bereiten will / thue in einen Confect-Kessel / und tropffe nach und nach dicken Syrupirten Zucker darein / schwenck es unaufhörlich ober dem Feuer / daß der Zucker nach verzehrter Feuchtigkeit dem Dinge / das man conficiret / anlebe / und endlich als eine Rinde selbst umziehe.

Hier ist zu wissen / wie der Confectier-Kessel beschaffen seyn / und wie man sich dabey verhalten muß.

Wer confitiren will / der muß einen Kessel von Messing / einer nicht gar zu tiefen Höhle haben / denselben einer queren Hand hoch über einen Ofen / darinn Feuer ist / hengen / daß er im Schwinger nicht an den Ofen stosse / auch dem halben Leibe gleich hange. Der Confitir-Strick muß am Ende der Handhabe einen Kessel-Riemen mit einen Schnallen haben / damit man ihn hoch und niedrig hangen kan: Die Handhabe am Kessel müssen mit Tuch oder Leder überzogen werden / und die Haacken am Stricke an einem Orte offen seyn / damit man den Kessel kan aushencken / wenn man will.

Die

Die Sachen / die auf diese Art bereitet werden / seyn Saamen / gescheelte Kerne / Gewürze / Wurzel / Rinden und Blumen / und das Oberste von Kräutern / wiewohl Letzteres was seltnes ist.

N. 1. Die Saamen / wo es vonnöthen / präpariret man erstlich / indem man selbe in Essig maceriret / als Coriander.

N. 2. Confectirt man bittere Sachen / muß man sie vorher verbessern / auf die Weise / wie wir bey den eingemachten Sachen gedacht.

Diß / wodurch die Confectionen verrichtet werden / ist Canari = Zucker / und bisweilen Candi = Zucker.

Meistens werden anfangs die Sachen mit Stärckmehl und darn mit Zucker überzogen. Daher seyn zweyerley Confect, sein / d. i. aus lauterem Zucker / und mindersein / aus Stärckmehl und Zucker / wie oben gemeldet / bereit. **J. E.**

Allerhand Corpora zu machen.

Nimm entweder Coriander / Anis / oder Fenchel = Saamen / oder Canehl in längliche Stücke geschnitten / oder Mandeln abgeschlaubt / oder was du willst ; ohngefahr ein halb viertel Pfund / oder mehr nach Belieben. Säubre alles rein. Mache einen solvirten Zucker dazu / welcher nicht darff despumpt seyn / sondern nur durch geseiget. Lege den Saamen in den Confectir = Kessel / würff ihn / daß er an sich selbst erwärme. Geuß alsdenn vom Syrup einen halben Löffel voll darauf / und streue eine Handvoll Weizen = Mehl darauf. Reibe es über der Wärme mit der Hand wohl durch / damit der Kessel unten auf dem Boden eine Kruste bekomme. Trockne es mit dem Werffen wohl ab. Verfolge weiter mit dem Aufgießen bey wenigem und Mehl = Eintragung / starkem Reiben / dann keine Klumpen bleiben / nebst gelindem Werffen und steter Abtrocknung / biß das Corpus einen dicken Rock bekommt. Alsdenn laß es drey Tage in der Wärme trocknen. Nach Verfließung derselben / oder wenn du nöthig hast / kanst du die Crispatur austragen. Die geschieht mit starkem Wurffe in der Höhe / und der Zucker muß Syrup = Dicke haben / welcher durch einen Löffel / der ein Lächlein hat / oder durch einen Trichter / mit einem Stöcklein verstopffet / hoch herab auf das Corpus fällt. Zu der Zeit muß aber nicht / oder nur wenig Mehl beygebrauchet werden.

N. Die glatten Mandeln und Bisem = Zucker werden nur im Kessel hin und her geschoben / und nicht in die Höhe geworffen.

Der Knauffen = Zucker bedarff der stärckesten Werffung.

Die Weise / wie man die Sachen candiren soll / ist nicht viel unterschieden von der Weise einzumachen / auffer daß in der einen die Zucker = Brüh etwas dicker ist / darmit der Zucker in Crystallen wachse / und damit die Sachen überziehe.

Die gebräuchlichste Zucker = Confect seyn :

Confectio Amygd. dulc. überzogene süsse Mandeln.

Amygd. amar. bitter Mandeln.

Anisi, überzogen Anis.

Laxativi, Purgier = Aniszucker.

Calami aromatic. überzogen Calmus.

Cardamomi minoris, Cardamomen = Confect.

Carvi, überzogen Kümmel.

Caryophyllorum, überzogen Nägelein.
Cichorei rad. überzogen Cichorenwurk.
Cinx fantonici sem. lumbricorum überzogen
Wurm = Saamen.

Cinamomi, Zimmet = Confect.

Coriandri, überzogen Coriander / magni, mit
grosser Crispatur.

Corporis sine anima, s. Confectio moschardina,
moschata, Bisemzucker.

Cubearum, überzogen Cubeben.

Dauci comm. überzogen wild Möhrensaamen.

Erucz sem. überzogen weißer Senffsaamen.

Foeniculi, überzogen Fenchel.

Lavendulae florum, Lavendelblumen = Confect.

Macis, überzogen Muscatblüth.

Majoranae sem. überzogen Majoransaamen.

Pimpinell. rad. überzogene Bibenellwurk.

Pinearum, überzuckerte Pimpernüstlein.

(Man hat auch Rhabarbern.)

Zedoariae, Zitwan = Confect.

Zingiberis, überzogen Ingber.

Candirte Sachen.

Confectio Acori, candirter Calmus.

Aurantior. cort. candirte Pomerangenschäa
len.

Caryophyllorum, candirte Nägelein.

Cinamomi, candirter Zimmet.

Citronata, i. e. cort. citri major. candirter Zi
tronat.

Citri cort. i. e. minor. candirte Zitronenschäa
len.

Macis, candirt Muscatblüth.

Macis moschatae, candirte Muscaten.

Zingiberis, candirter Ingwer.

Hierher gehören auch die Saftzucker / Rosens
zucker / Beuzucker / &c.

Dieses Capital veranlasset von dergleichen Dingen etwas weitläufftiger zu seyn / und haben uns vorgenommen / allhier allerhand Confecte an die Hand zu geben / damit auch hierinn jedermännlichem einiges Genügen wiederfahre. Angemercket / daß solches nicht allein zur Apothecker = Kunst dienlich / als auch andern curiösen Leuten anständiglich zu wissen.

Ist demnach anfänglich zu mercken / daß so man ein Corpus, wie oben gelehret / mit Mehl gemacht / es sey von Confect / oder was es wolle / daß wenn das Mehl aufgetragen / selbiges alsdenn wieder abgetrocknet / und das Mehl / so übrig / ausgesiebet werde / sonst hängen sie aneinander / und begiebet sich auch endlich in ein Corpus. Alles Confect muß auf zweymahl ausgemäcket werden. Wenn man die Crispatur austragen will / so soll man es in die Stuben setzen / und wohl lassen austrocknen / und alsdenn vollends mit der Crispatur ausarbeiten.

Beider Crispatur ist zu bedencken.

Wenn man die Crispatur machen will / so ist wohl in acht zu nehmen / daß der Zucker nicht zu hart / auch nicht zu gelinde gesottet sey ; Massen so er zu hart ist / so reibet oder schürt sich der Zucker aller hinweg / und giebet einen Staub des Zuckers unter dem Austragen von sich / so muß der Zucker wieder ein wenig linder mit Rosen = oder schlechtem Wasser gemacht werden. Wenn er aber zu gelinde gesotten ist / so wird das Confect ganz naß / als wenn man Wasser darauf gegossen hätte / da muß er här-

ter gefotten/alsdenn mit gehandelt werden/bis daß er krauß wird.

N. Das schlechte Corpus zum Coriander/Anis/Fenchel/ Kümmel/Nägelein/ und dergleichen/ wird mit Mehl und Zucker (welcher wie ein dimer Saft ist) gemacht. Das gute Corpus aber zu diesen Stücken bereitet man ohne Mehl von reinem feinem Zucker/ gleichwie zum Candiren.

Dresse es sich/ wenn man im Confitiren den Zucker aufgeußt/ oder darauf lauffen läßt/ und sich das Confect zusammen leget/ so muß man ein gehebes Blech/ so sich über den Ofen schicket/ auf das Feuer legen/ damit die Gluth etwas gedämpfet werde/ bis man das Confect von einander gebracht. Confitiren wenn man das Feuer im Ofen läßt/ wird der Zucker bald hart. Der Zucker zu den Mandeln/ Zimmet/ Nägelein/ Pomeranzen/ Citronenschalen/ Biesem/ Cubeben/ Muscatenblumen/ muß herunter lauffen.

N. Den Zucker zum Anis/ Fenchel/ und dergleichen kan man mit Löffeln darauf gießen/ oder auch darein lauffen lassen.

N. Wenn man die Crispatur/ auf was Confect es sey/ machen will/ muß man das Confect vorher wohl im Kessel warm werden lassen. Zur Crispatur muß kein zehrer Zucker-Saft kommen/ sondern guter räucher Zucker seyn. Wenn sich das Confect nicht will krauß geben/so ist der Zucker zu linde/ und muß härter gefotten werden. Ingleichen muß in der Crispatur der Zucker zugleich auflauffen/ und zugleich geworffen werden.

N. Zum Corpus und Crispatur muß der Saft warm gehalten werden/ daß er aber nicht weiter siebe/ und das geschieht bey allen Confecten. Wenn der Zucker zu hart/ oder zu linde/ so muß man damit verfahren/ wie oben gelehret worden.

N. Wenn man ein schlechtes Corpus macht/ so kan das Mehl/ das man aussiebet/ und den Zucker/ so sich im Confitiren an den Kessel anhenckt/ heraus thun/ wieder stossen/ und durch ein Sieb reteln/ das kan man denn wieder einstreuen an statt des Weizen-Mehls.

Glattes Confect zu machen.

So man glattes Confect machen will/ als Zimmet/ Citronen/ Pomeranzen/ Nägelein/ Muscatenblumen und dergleichen/ so darf man mit der Hand nicht reiben: Den Zucker läßt man aus dem Richter gang über und über lauffen/ hernach geschewet und geworffen/ daß es wohl trocken wird.

N. Wenn man das Corpus zu allen glatten Confecten und Crispatur macht/ so muß der Zucker geläutert werden/ sonst wird er schwarz.

Glatte Mandeln zu confitiren.

Nehmt abgezogene Mandeln/ sie müssen fein gang seyn/ trocknet sie in einer warmen Stuben wohl ab/ daß sie recht hart werden: alsdenn einen Zucker/ so hart als zum candiren/ abgefotten/ (er kan auch wol ein wenig härter gefotten werden) denn die Mandeln in dem Kessel mit dem Zucker wohl angefeuchtet/ daß sie über und über wohl naß werden/ und wiederum trocken gemacht; und dies kan etliche mal geschehen/ nachdem man die Mandeln mit Zucker dicke haben will. Zu erst kan man sie nur halb ausmachen und wieder trocknen/ alsdenn vollends gar ausmachen.

N. Auf das letzte kan man den Zucker mit etwas Rosenwasser linde machen/ und auf die Mandeln tragen: im Kessel geschäumet und abgetrocknet/ so werden sie schön weiß und slatt. Man schüttet auch mit einem Löffel zu legt weißen Zucker darauf/ und läßt sie trocknen.

Schwedische Mandeln zu confitiren.

Man nimmt geschälte Mandeln/ und machet es in allem so/ wie bey den glatten Mandeln: ohne daß man sie nicht so dicke mit Zucker begeußt. Wenn man sie ausmachen will/ gießet man mit einem Löffel den Zucker darauf/ und wirfft sie wohl untereinander/ daß sie über und über naß werden: alsdenn klein gestossenen Canehl über und über darunter gestreuet/ und wohl abgetrocknet. Man kan auch zuletzt unter den Zucker Rosenwasser gießen/ so schmecken sie desto besser und lieblicher.

Zu Mandeln/ Citronen/ Pomeranzen/ das schlechte Corpus zum confitiren zu machen.

Der Zucker zu diesen Stücken wird etwas härter als zum candiren gefotten: Nehmet von den obern Stücken was ihr wollet/ im Kessel mit dem Zucker wohl übernehet/ allzeit den Zucker warm gehalten; alsdenn mit Weizen-Mehl über und über/ so viel es annimmt/ bestreuet; hernach so lange abgetrocknet mit Werffen und Scheuren/ bis daß das Confect stäubet. Das übrige wohl davon gesiebet/ wieder in Zucker auflauffen lassen/ wie vor/ und mit Mehl bestreuet/ dasselbe kan zwey/ drey/ oder viermal geschehen/nachdem man das Corpus oder Confect dicke machen will.

N. Wenn das Corpus mit Weizen-Mehl und Zucker gemacht/ muß es noch zweymahl mit Zucker und Krafft-Mehl übertworffen werden/ so wird es desto weißer/ alsdenn in die Stuben zum austrocknen gesetzt. Zu der Crispatur auf die Mandeln kan der Zucker ein wenig härter/ als zum candiren gekocht werden. Wenn man das Mandel-Corpus macht/ kan man den Zucker dick auflauffen lassen. Man nimmt ohngefehr zehen Pfund geschälte Mandeln auf einen Wurff in den Kessel. Die Mandeln muß man sonderlich in acht nehmen/ daß man sie nicht zu lange stehen läßt/ sondern bald ausmacht/ sonst fällt das Corpus ab/ auch muß man sie nicht zum Ofen setzen/ sonst springt das Corpus ab/ oder gar von einander.

N. Wenn man die Mandeln confitiren will/ oder das Corpus machen/ nimmt man zum Corpus drey Theil Weizen-Mehl und zwey Theil Krafft-Mehl. Man nimmt auf 10. lb. Mandeln zu einem Wurffe/ und zur rechten Crispatur vier lb. Zucker. Dann hingesezt und trocken werden lassen. Hernach zum völligen ausmachen wieder 4. lb. Zucker/ oder so viel vonnöthen.

Pomeranzen-Citronen-Schalen zu confitiren.

Wie man mit den Mandeln/ also verfähret man auch mit dieser Confitirung.

Man nehme Schalen von frischen Früchten/ die erst abgeschälte seyn worden/ säubert das inwendige weiße Marck heraus/ alsdenn schneidet die Schale lang und dinne/ und trocknet sie. Oder bindet sie in die

Die Länge mit Fäden zusammen / hanget sie in der warmen Stuben auf / so bleiben sie fein gerade. Der Schalen kan man anderthalb oder zwey Pfund auf einen Wurff nehmen in den Kessel / den Zucker zum Corpus, wie zu Mandeln und Zimmet.

Oben ist kürzlich etwas vom schlechten Körper zu den Saamen / selben zu conficiren / gelehret worden / allhier wollen wir es etwas deutlicher beschreiben / und zwar auf eine andere Art.

Das schlechte Corpus, allerhand Saamen zu conficiren / zu machen.

Nehmet welchen Saamen ihr wollet; wenn ihr euch nun anschicket das Corpus zu verfertigen / so nehmet Zucker-Schaum / und giesset es mit einem Löffel auf den Saamen / gebet wol acht / daß er über und über wohl befeuchtet / mit Weizen-Mehl wohl eingestreuet / und denn recht getrocknet / das übrige Mehl davon gesiebet / wieder mit Zucker begossen / und mit Mehl eingestreuet werde. Dieses kan sechsmahl geschehen / alsdem in eine warme Stube gesetzt / und trocken werden lassen / wieder hernach zweymal mit Zucker-Safft begossen / (das kan der lautere Schaum auch thun / wenn man anders keinen andern Zucker nehmen will / und also die zweymal an statt Weizen-Mehl / Krafft-Mehl genommen / und eingestreuet / so wird es schön weiß) das übrige wohl ausgesiebet / das Confect in ein Sieb gethan / in die warme Stube gesetzt / daß es wohl trocken wird / und denn hernach die Crispatur aufgetragen.

N. Der Syrup zu dieser Crispatur muß ein wenig härter als zur Crispatur auf die Mandeln seyn. Der Zucker zu dieser Crispatur muß auch härter gefotten seyn. Die Saamen Anis / Fenchel und dergleichen / müssen wohl mit den Händen gerieben werden / daß die Stiele davon kommen / Hernach ausgeschwungen und durchgeseiht / daß keine Steine oder sonst etwas Unreines darinnen bleibe.

Überzogene Negelein.

Nehmet ein halb Pfund Negelein / (die man Gewürz-Negelein ins gemein nennet) weicht sie in warm Wasser / daß sie sich schneiden lassen / alsdenn schneidet sie nach der Länge in dünne breite Stücke / daß sie fein dünne werden / trocknet sie in der warmen Stuben wohl ab / alsdenn kan man was fein lang ist / zum conficiren auslesen.

N. Andere destilliren mit gemeinem Wasser erstlich die Gewürz-Negelein ab / und schneiden sie hernach nach Belieben; welches aber nicht so gut / als obiges Einweichen ins Wasser. Alldieweil durch das Destilliren ihnen allzu viele Krafft entzogen wird.

So man nun ferner das Corpus darauf machen will / wird der Syrup so dünne gemacht / als wie bey dem Anis / das Corpus mit Weizen-Mehl erstlich / denn zweymal mit Krafft-Mehl bestreuet; das Corpus kan man so dick machen / als es jedem beliebsam. Den Zucker zur Crispatur / als ebenfalls zum Anis und Fenchel.

Überzogener Zimmet.

Präparire den Zimmet auf folgende Art; beize denselben in heissem Wasser / daß er weich wird / das Häutlein ein wenig daraus geschälet / und ab-

gezogen / (da es auch nicht schadet / wenn es darbey bleibet) laß ihn trocken werden. Schneide ihn länglicht und dünne / so ist er zum conficiren recht. Auf einen Wurff nimmt man ein Pfund Zimmet / der Zucker zum Corpus muß linder seyn als zum candiren / daß er sich nur ein wenig beginne zu ziehen; der Zucker muß darauf lauffen / erstlich mit Weizen-Mehl / und das andre mahl mit Krafft-Mehl. Der Safft zur Crispatur / wie der zum candiren.

Das schlechte Corpus zu Cubeben.

Dieses wird gemacht / als wie bey dem kleinen Confect gemeldet; der Zucker-Safft wie bey dem Anis und Fenchel / auf einen Wurff anderthalb lb. die Cubeben werden sauber aufgeseiht.

Zu Cardamomen das schlechte Corpus.

Der Zucker zum Corpus als wie zum Anis und Fenchel / wenn man das Corpus macht / wird der Zucker aufgegossen / und mit der Hand gerieben / wie ebenfalls zum Anis und Fenchel. Der Safft zur Crispatur / als wie zu den Cubeben / anderthalb Pfund auf einen Wurff.

Das schlechte Corpus zu Muscatenblumen und Nüssen / und wie man dieselben zum conficiren schneiden soll.

Der Safft zum Corpus, als wie zu den Negelein / Anis und Fenchel / imgleichen die Crispatur / auf einen Wurff kan man 6. 7. 8. Loth Muscatenblumen nehmen / aus jedem Loth wird ein Pfund Confect / und Muscatennüsse 3. 4. Loth. Die Muscatennüsse werden klein und würfflicht geschnitten / die Blumen aber in warm Wasser geweicht / daß sie weich werden / in lange schmale Stückgen geschnitten / und wieder getrocknet; oder man schneidets klein / und durch ein Sieb geschlagen / denn conficiret.

Diesem Zimmet / das Corpus zum conficiren / und die Zimmet zu präpariren.

Der Zucker zum Corpus wird gar gelinde / als ein dünner Safft / einmahl gefotten / wie ein Wasser / alsdenn ein wenig härter; wenn sich denn der Zimmet aneinander hängen / muß er mit den Fingern von einander gezogen / und sachte im Kessel herum geworffen werden. Der Zucker zu der Crispatur ist / wie zu dem kleinen Confect; so viel Loth Zimmet / so viel Pfund Confect. Zu dem Diesem Zimmet kan der Zucker auf das allerlezte in der Crispatur aufgetragen werden; oder man kan Diesem dazu legen / so bekommt er auch den Geruch. Der Zimmet wird präpariret dergestalt / man leget oder beiget ihn in heiß Wasser / bis er weich wird; denn schälet und ziehet man das Häutlein ein wenig heraus / und lassets trocken werden / so ist es zum conficiren bereit.

Diesem Kugeln zu conficiren.

Nehmet Zucker / gröblich zerstoßen / durch ein Sieb gesiebet / daß er gleich grob wird / lasset es denn im Confitier-Kessel erstlichen ein wenig erwärmen / und traget gedeuterten Zucker auf / so es sich

zu hart ziehet / fast wie zu den Zuckerzeltlein / doch nicht zu hart / traget immer zu ein wenig auf / daß er mit dem Saft feucht wird ; alsdenn mit der Hand wacker im Kessel in die Runde umgetrieben / bis er trocken. Wenn die Körnlein so groß als eine Linse / so trage den Zucker auf wie zum candiren / der schon etwas linder ist. Wenn sie werden wie eine Erbse / so ist der Zucker noch linder : alsdenn den Biesem eingetragen / (welcher zuvor mit Rosenwasser aufgelöset) in Zucker-Saft gegossen / und im Anfang so wohl als am Ende aufgetragen. Diese Kugeln kan man auf vier oder fünffmahl ausmachen / damit sie etwas austrocknen.

N. Zu den Biesemkugeln muß der Kessel am Boden ganz gleich seyn / und nicht tieff / daß man desto besser reiben kan.

So man weiter dazu das Corpus und Confect machen will / wärmet man den gesiebten Zucker / und gießet den Saft mit einem Löffel auf den Zucker / auf ein Pläglein ; hernach aber schüttet man ihn mit gesiebtem Zucker / und mischet ihn wohl durch einander / daß er überall naß wird / hienechst so mit der Hand gerieben / bis er Staub gibt : alsdenn wieder Saft aufgetragen / und damit so procediret wie vorgemeldet. Zum Ausmachen der Biesemkugeln muß der Zucker / als wie zum Corpus des Nagelein-Confects bereitet werden.

Biesem-Zucker zu conficiren.

Zu diesem Confect wird das Corpus gemacht / als wie zu den Biesemkugeln / der Zucker zum Corpus ein wenig grösser als der Mohn-Saamen durchgesiebet : (sonsten muß das Corpus zur Crispatur seyn in der Größe eines Hagebutzen-Kerns) der Saft zur Crispatur wie zum Anis und Fenchel. Ubrigens wird verfahren / wie bey den Biesemkugeln gemeldet.

Wenn sich der Biesemzucker mit der Crispatur ein wenig als krauß gefeket / so kan der Zucker wohl etwas linder zu dieser Crispatur seyn. Sonsten bleibt der Zucker wie bey dem kleinen Confect.

N. Wenn man die Crispatur auf Biesem-Confect machet / muß der Zucker allezeit wohl warm gehalten werden ; ja man muß ihn im Anfang auf das dinneste und subtilste / als es seyn kan / auslauffen lassen / aber im Ausmachen etwas stärker.

Wie man vom Zucker ohne Tragant allerley Gewürz / als Zimmet / Nagelein / Muscaten-Nüsse / Ingber / Calmus und dergleichen : Item vom weissen Zucker-Candi / der gar klein gestossen / und mit Rosen-Wasser zur subtilen Massa angegemacht / zureichten kan. Solchen Teig nimmt man unter alle Sachen / wie folget :

Gebackene Nagelein zu formiren und zu backen.

Nehmet obgemeldter Massa vier Loth / gestossene Nagelein vier Loth. Dieses wohl untereinander gemischt und gestossen / alsdenn Nagelein daraus formiret. Wenn sie nicht schwarz genug werden wollen / muß man gebrannte Brod-Rinden klein stossen / und darunter mischen.

Weiße Zucker-Nagelein zu machen.

Nehmet einen Löffel voll Tragant in einen Mörser / gießet 6. Tropfen Nelcken-Öel dazu / stoffet wacker untereinander ; hernach stoffet und knödet ein Pfund Puder-Zucker darunter / und machet Nagelein daraus aus freyer Hand : Also könnet ihr auch schwarze Nagelein / welche natürlich seyn / machen : Ihr müßet aber an statt der sechs Tropfen Nelcken-Öel ein halb Loth klein gestossene Nagelein nehmen / sonst handthieret damit / wie mit den weissen.

Gebackene Zimmet zu machen.

Nehmet gemeldeter Massa vier Loth / gestossener Zimmet ein Loth. Dieses subtil untereinander gemischt. Wenn der Teig nicht roth genug wird / muß man ein wenig bolum armeniam darunter nehmen / und den Teig dünne austreiben / und über runde Hölzlein geschlagen / also lassen trucken werden. Die Hölzlein werden hernach ausgezogen / so scheineth es als wie Zimmet-Röhren.

Gebackene Muscaten-Nüsse zu machen.

Nehmet vier Loth obgemeldeten Teiges / ein Loth gestossene Muscaten-Nüsse. Dieses untereinander vermischet / gestossen / und aus der Hand Muscaten daraus gemacht.

Gebackenen Ingber zu machen.

Nehmet vier Loth des Teiges / ein Loth gestossenen Ingber. Dieses auch wohl untereinander gemischt / wie gemeldet / und zu Ingber-Zähen formiret.

Gebackenen Calmus zu machen.

Nehmet gemeldeten Teiges abermals 4. Loth / gestossenen Calmus 1. Loth. Dieses untereinander gemischt und gestossen / wie droben gemeldet worden.

N. Zu dem Calmus / Ingber / Muscaten-Nüssen / u. a. m. müssen gegossene Formen von Zinn oder Gips / auch wohl geschnittene hölzerne Formen gemacht werden / damit man obgemeldte Stücke formiren / und ihnen eine rechte Gestalt geben kan.

N. Eine jede Form muß von zweyen Stücken seyn.

Vom Zucker allerhand Sachen / als Bilder / Thiere / Blumen und Früchte zu machen.

Nehmet den schönsten weissen Canari-Zucker / läutert ihn mit Eyerweiß / und schäumet ihn wohl ; denn abgehoben / durch ein sauber Tuch lauffen lassen / und wieder aufs Feuer gefeket / und sehr dicke gestrotet ; hernach vom Feuer genommen / und mit einem hölzernen Stößel abgerieben / so wird er schön weiß. Weil er noch fließet / müßet ihr ihn alsobald in die Form oder Model gießen / und bald über sich / bald unter sich halten oder kehren / daß die Form mit Zucker recht belauffen / und die Figur nicht löchericht werde : Zuvor muß man aber die Form in kalt Wasser legen. Mit warmen Wasser gehet es besser an / und müssen die Formen / ehe der Zucker hinein gegossen / mit einem Schwamm ausgetrocknet seyn. Wenn man Citronen gießen will / kan man

man den Zucker / nachdem er gesotten / gelb färben / und trocken werden lassen / und ihm seinen natürlichen Citronen - Geruch geben.

Allerley Früchte / als Aepfel / Birnen / Pflirsing / Morellen u. von Zucker zu gießen / welches man auch schälen kan.

Nehmet schönen weissen Zucker / der / wie vorher gemeldet / muß gesotten werden / alsdenn kan man Aepfel / Birnen / und dergleichen Früchte davon in die Formen gießen.

Die Schalen über das Obst zu machen / nimmet man schön weiß Wachs / und zerlässet es über einem gelinden Feuer / alsdenn drucket man die Frucht hinein / oder übergießet sie damit / daß sie eine schöne dünne Schale bekommet / darnach gemahlet / wie sich gebühret. Zu den Aepfeln oder Birnen wird das Wachs ein wenig gelb gefärbet. Wenn man nun diese Früchte essen will / so kan man das Wachs davon schälen. Diß ist eine schöne Kunst / und kommet denen selbsten vor / die es niemahlen gesehen.

N. Man kan auch von Marzipan - Teich solche Früchte machen / und auf solche Art überziehen. Die Früchte aber müssen vorher wohl ausgetrocknet seyn / sonst sie das Wachs nicht annehmen.

Ein andere Art / allerhand Sachen aufzuwerffen / und ihnen ihre natürliche Farbe zu geben.

Nehmet ein halb Pfund Zucker / der geläutert / lasset ihn sieden / bis er Candir - gleich wird / thut so viel Rosenwasser dazu ; alsdenn nehmet die Formen / welche von Alabaster seyn müssen / und leget sie ins Wasser eine Stunde lang / ehe man den heißen Zucker darein thut. Wenn nun der Zucker hinein gethan / so drehet die Form in der Hand um / bis der Zucker kalt werde / denn nehmet die Gestalt der Früchte / was es auch für welche seyn mögen / aus / und färbet sie / nachdem es ihre Art und Natur mit sich bringet.

Morsellen auf sonderliche Art / dergleichen auch Kränglein zu machen.

Nehmet ein viertel Pfund abgezogene Mandeln / etwas gröblich mit Rosen - Wasser zerstoßen ; (doch auch nicht zu viel / sonst fließen sie sehr / wenn viel Wasser dabey) nehmet ein viertel Pfund klein gestossenen Zucker / Specerey / nach Belieben / als Nägelein / Zimmet / Muscaten - Blumen / Pfeffer / Cardomomen / Ingber / ein jedes ohngefähr ein halb Quentlein / oder so viel man will ; dergleichen auch eingemachte Sachen gröblich zerschneiden / als Ingber / Citronat / Pomerangenschalen / Citronenschalen / jedes so viel als des andern / nach Belieben / die Mandeln / Zucker und Specerey untereinander gemischt / alsdenn auf die Oblaten geleet / ohngefähr eines Daumens hoch / und machet zweien Finger breit / als wie andere Morsellen / backet sie hernach in der Sorten - Pfanne ; wenn die Mandeln an der Seite der Morsellen oder obenher etwas gelb worden / so sind sie fertig.

N. Man muß oben stärker Feuer geben / als unten / sie fließen sonst sehr / wenn das Feuer unten zu stark ist. Man kan sie sammt den Oblaten auf ein Papier legen / so vorher mit Weizen - Mehl

bestreuet worden / und also backen. Man kan auch der Morsellen vier oder sechs auf ein Oblat legen / oder auch wohl mehr / nachdem die Oblaten groß seyn. Wenn die Morsellen ausgebacken sind / so pfleget man sie zu beschneiden ; hernach zieret man sie mit einem glatten Eß / wie bey den Macronen soll gemeldet werden. Sie können auch mit dreyen Stücklein Gold überzwerg überleget werden.

N. Das Gewürz wird nicht zu Pulver gestossen / sondern etwas gröblich. Die Kränglein werden in die Runde auch auf Oblat geleet / ohngefähr eines Fingers dick / und gebacken wie Morsellen.

Aufgeblasene Früchte oder Figuren zu machen.

Nehmet etwas Tragant in einen Mörsel / stoßet und reibet ihn fein lang / hernach stoffet und knäset Zucker darunter / so viel als ihr könnet / nach diesen treibet sie fein dünne auf / machet Stücke oder Figuren daraus / drucket in Formen / was euch beliebt / thut es aufs Papier / und backet in der Sorten - Pfanne / gebet gleich Feuer / unten wie oben.

N. Etliche machen es auf solche Art / nemlich sie treiben den Teig auf / und lassen ihn dürr und hart werden ; hernach stossen sie ihn wieder zu Mehl / und sieben ihn durchs Zucker - Sieb / stoßen ihn noch einmal mit Tragant / und alsdenn aufgetrieben und gebacken / wie oben stehet.

Allerley Pasta von Früchten / als von Aepfeln / Birnen / Citronen / Pomerangen / Morellen / Pflirsingen / Quitten / Pflaumen / u. zu machen.

N. Alle diese Früchte müssen nur halb reiff seyn ; denn ob man sie wohl auch machen kan / wann sie gang reiff seyn / so sehen sie doch nicht so hell und durchsichtig. Zum Exempel :

Aepfel - Pasta zu machen.

Nehmet Aepfel / schälet sie fein rein / und schneidet sie halb von einander / dabey die Hülsen und Kerne rein heraus genommen werden. Von diesen geschnittenen Aepfeln wäget sechs Pfund ab / und lasset sie in einer Kelle voll wohl gesottenem Wasser so lange kochen / bis sie weich werden / und fast zerfallen wollen. Wenn solches geschehen / so nehmet sie vom Feuer / und schüttet sie in ein harses Sieb / daß das Wasser rein abseihet ; dann reibet sie durch dieses harses Sieb in eine reine Schüssel. Weiter thut fünf Pfund gestossenen Zucker in eine Pfanne oder Schüssel / gießet eine Maas Wasser darauf / und lasset ihn zergehen. Hernach setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn ohngefähr eine Stunde / oder so lange / bis er dick wird / etwa wie einen Syrup / der sich am Löffel etwas weiß anleget / sieden. Denn so nehmet den Kessel vom Feuer / daß der Zucker ein wenig verkühle / und thut die durchgeriebene Aepfel nachmahls hinein / rühret wohl untereinander / und setzet es wieder aufs Feuer / daß es wohl zusammen siedet.

Wenn nun die Aepfel keine hübsche liechte Farbe haben / so thut etwas Saft - Grün oder Verbis - beer - Saft hinein / und lasset es noch / wohl umgerühret / damit es nicht anbrennet / ein oder zwei Stunden sieden / bis daß es dicke wird ; ihr könn

net

net unterweilen etwas auf einen zinnernen Keller klecken / und auf solche Weise probiren / nemlich: Supfet mit einem Finger darauf / klebet es an / so ist's noch nicht starck genug / und muß noch etwas sieden / bis es gut wird. Denn so nimmt man es vom Feuer / und klecket sein förmlich als Figuren alsbald / weil es noch warm ist / mit einem Löffel auf einen Schieber oder schlechtes Brett; (der zuvor mit ein wenig Zucker bestreuet wird) oder ihr könnet die Pasta aus dem Kessel heraus nehmen / wenn sie dicke genug ist / und verfühlen lassen. Nach diesem ober auf den Tisch genommen / knätet man so viel Zucker darunter / als man kan; hernach treibets auf / drückets in Formen / und trocknets im Ofen fein langsam ab.

Noch eine andere Manier.

Nur schlechte Figuren oder Stücke / wann die Pasta aufgetrieben / mit einem Umschlag von Zucker darum / machet also:

Nehmet sechs Tropffen Anis / oder ander Del / einen guten Löffel voll Tragant in einen Mörsel / stoffets wacker miteinander / hernach stoffet oder knätet anderthalb Pfund Zucker / der gestossen gewesen / darunter / treibets fein dinne auf / formirets wie die Pasta / mit einem Bisigen Tragant / und schlaget alsdenn diesen Umschlag darum / um den Rand verhüllet es aber nicht / damit man sehen kan / was es seyn soll. Ihr könnet den Umschlag auch grün machen / oder auch roth / gelb / blau / weiß / und was ihr vor Farben haben wollet / anmachen / und solches mit Säfften; also kan man die im Titul verzeichneten Früchte gleicher Weise alle machen und formiren.

Königs-Pasta zu machen.

Nehmet gestossenen Zucker zwey Pfund / gestossenen Zimmet / der gut und starck / oder scharff / sechs Loth / Bol. Orient. præpar. ein halb Loth / Moschi gr. ij. den Zucker und Zimmet mischet pulverisiret zusammen; den Biesem zertreibet mit ein wenig Zimmet-Wasser im Mörsel / da die Pasta soll darinnen angestossen werden: Thut dazu Tragant 7. Loth. Wenn der Biesem mit dem Tragant wohl vermischet / so soll der geriebene Bolus auch hinein gethan / und mit dem andern Pulver zur rechten Massa gestossen werden; die drucket alsdenn in Formen / und wenn die Pasta trocken / so wird sie an der glätten Seiten mit Zucker und mit Eyerweiß bestrichen; hernach lasset sie wieder trocken werden / so ist diese Königs-Pasta fertig.

Quitten-Pasta zu machen.

Nehmet gute zeitige Quitten / kochet sie mit schlechtem siedenden Wasser in einem unzugedeckten Topf / bis sie aufspringen wollen; denn gieffet das Wasser ab / und lasset die Quitten von sich selbst erkalten: Ziehet die Schelffen davon / und treibet die Quitten durch ein Sieb; hernach nehmet die durchgedruckten Quitten und Forin-Zucker jedes gleichviel / den Zucker läutert und kochet / wie zuvor gesaget worden / thut hernach die Quitten hinein / und rühret sie so lange auf dem Feuer / bis sich der Zucker und Quitten vereinigen; denn gieffets in ein irdisch Gefäß / und nehmet davon zum Abziehen und in die Formen zu schlagen / so viel ihr wollet.

Weisse oder schöne rothe durchsichtige Quitten-Pasta zu machen.

Nehmet auf dreissig ziemlich grosse Quitten / funffsig harte Aepffel / so wird die Pasta leichter. Es müssen aber die Aepffel absonderlich / doch nicht zu sehr gekochet werden / welche gleichwohl mit den Quitten durchzureiben seyn. Wenn ihr auch ohngefehr anderthalb Pfund aus dem grossen Geschirr zum Abziehen nehmet / so möget ihr einen silbernen Löffel voll geläuterten Zucker dazu gieffen / der so dicke wie ein Saft ist / und über geschwindem Feuer unter dem Abziehen gleichsam wie erwallen lassen / so wird die Pasta desto leichter und schöner als sonst / und wenn sie nach jedem Stoß im Abziehen fast ein Viertel der Pfannen abgeldset / so ist sie recht und gut in die Form zu schlagen. Wollet ihr sie roth haben / so könnet ihr etwas Verbisbeer-Safft dazu thun / ehe denn die Pasta aus der Form ist.

N. Bestreichet sie / auf ein Papier geleet / zuvor mit Zucker / und beset auch also das andere Theil / vierzeihen Tage lang.

Eine andere Art Quitten-Pasta zu machen.

Die Quitten werden samt den Schalen im Wasser gefotten / so lange / bis sie von einander springen / hernach nehmet sie heraus / schälet und treibet sie durch ein Sieb / daß die Steine und Kerne davon bleiben; alsdenn wäget auf ein Pfund Zucker ein halb Pfund Quitten / der Zucker wird vorher solviret / clarificiret und hart gekochet / damit die Feuchtigkeit davon komme. Unter diesen Zucker / so bald er vom Feuer gehoben / werden geschwinde die Quitten gerühret / hernach zusammen in irdene oder zinnerne Formen gethan und getrocknet / darauf wieder aufs Papier gethan / wohl ausgetrocknet / und nach Besieben verguldet und gezieret.

Noch eine andere Quitten-Pasta zu machen.

Nehmet Quitten / so viel ihr wollet / wischet die mit einem trockenen Tuch fein rein ab / und nehmet die braune Blüthe oben fein hinweg; darnach siedet sie in Wasser / doch nicht gar zum Brey. Schälet und schneidet das Fleische von dem Kern-Hause herab / reibet solches durch ein Sieb oder Durchschlag. Darnach so viel die durchgeriebene Quitten am Gewichte haben / so viel nehmet guten Zucker / clarificiret und siedet ihn so dick / als wie zum Penet-Zucker / schüttet die durchgeriebene Quitten darein / und rühret's wohl in den Zucker / daß es durcheinander kommet. Hernach wenn des Zeiges viel ist / so nehmet in einen kleinen Kessel zwey oder anderthalb Pfund absonderlich / rühret solchen ein wenig in gelinder Hitze ab / füllets in Formen / sie werden lange stehen / so kan man sie heraus thun und vergulden.

Borsdörffer-Aepfel-Pasta zu machen.

Siedet Borsdörffer-Aepfel / so viel ihr wollet / im Wasser / bis sie aufspringen / und davon thut die Schalen und Kerne. Denn nehmet zu vier Pfund der durchgetriebenen Aepfel / drey Pfund schönen weissen geläuterten Zucker / siedet dens

den/ und machets/ gleichwie mit den Quitten geschet-
hen. Man kan sie auch in Formen füllen/ wie
die Quitten-Pasta/ oder runde Küchlein daraus for-
miren.

Aufgelauffene Quitten zu machen.

Nehmet des besten Quitten-Marcks / und rei-
bets wohl/ daß es gar klein wird/ vier Pfund von
dieser Pasta/ Zucker drey Pfund / reibets alles eine
ganze Stunde lang. Dann nehmet von 8. Eiern
das weisse/ und schagets wohl/ daß es werde wie
ein Schaum/ dieses streichet auf Oblaten / (welche
von allerhand Mant. in müssen geschnitten seyn) und
bestreuet sie wohl.

Gute Quitten-Zelten zu machen.

Schälet Quitten/ und schneidet sie zu Stücken/
dämpffet sie mit Zucker oder Honig / und seihet die
Brühe herab; darnach zerstoßet die Quitten wohl/
und gießet die Brühe wieder daran / lasset sie also
sieden / daß sie fein dicke werden; ihr möget auch
einen guten Theil Citronen-Safft daran thun /
alsdenn thut sie in die dazu gehörige Model / und
lasset sie darinnen bestehen; wenn sie wohl erstar-
ret / so nehmet wieder herauf / und steckt sie an
einen Ort/ da sie weder zu bald noch zu langsam ab-
trocknen auch müssen sie bey dem Trocknen oft um-
gewendet werden. Wollet ihr aber die Quitten-
Zeltlein zum Magen dienlich machen / werden die
Quitten im Wein gedämpffet / auch Honig und
Gewürz daran gethan.

Quitten-Strüßlein zu machen.

Nehmet 300 gute Quitten / wuschet sie sauber ab/
und sticht die Blüthe herauf; darnach dämpffets
in einer Pfanne mit Wasser / bis sie linde wer-
den. Dann ziehet die Schalen sauber ab / und
zerschneidet sie zu Strüßlein / wäget / hernach
zerreibets in einen irdenen Gefäß gang dinne.
Denn nehmet so viel Zucker / als die Quitten gewo-
gen haben / und gießet ein wenig Rosen-Wasser
daran: Ferner laßt den Zucker und Rosen-wasser
ein wenig in einander sieden / und nehmet das
weisse vom Ey / mit Rosen wasser zerklöpffet / thut
es an die obgemeldten Quitten / und reibets eine
viertel-Stunde wohl unter einander / gießet auch
ein oder zwey Löffel voll Zimmet-wasser / und drey
Löffel voll obgemeldeten zerlassenen Zucker / also sie-
dend auch darein / und rühret es wieder eine halbe
viertel Stunde unter einander / und also fort an mit
dem Zimmet-Wasser / bis dessen ein halbes Achte-
lein / und mit dem Weissen vom Ey und Zucker / ein-
nes und das andere / bis vier Weisse vom Ey / und
viermal angezeigter Zucker / von einer halben viertel
Stunde zu der andern / darein kommen / und es als
so eine ganze Stunde an einander gerühret wor-
den; jedoch so mans wohl und etwas länger als ein-
ne Stunde gerühret / ist es desto besser. Wenn denn
wie jetzt gedacht / solches wohl gerühret worden / so
nehmet frische Citronen-schalen / aber nur das gelbe/
und siedets so lange im Wasser / als harte Eyer / las-
setts trocknen / und hackts klein / darnach rührets un-
ter einander; man mag auch / so man sie wohl-
schmeckend haben will / Bism in Rosen-wasser zer-
reiben und darunter rühren / alsdenn schneidets zu
Stücken / wie ihr wollet / und legets auf Oblaten/
darnach leget sie auf ein Bret über den Ofen / las-

set sie ein oder zwey Tage stehen und austrocknen/
so sind sie sehr gut.

Unterricht/ allerley Marcipan zu bereiten
und zu backen.

Marcipan/ wie ein Pyramis / ge- frozen/ von allerhand Farben.

Nehmet zwey Pfund gestossenen Zucker in einen
Kessel/ gießet zwey Maas Roen-Wasser darauf /
lasset ihn zer schmelzen / alsdenn sehet ihn aufs Feuer/
lasset ihn fein starck sieden / so lange / bis er sich am
Kessel oder Löffel starck anleget. Wenn solches ge-
schehen / so nehmet ihn vom Feuer / und rühret drey
Pfund fein klein gestossene Mandeln darunter / se-
get es mit einander wieder aufs Feuer / und lasset
so lange stehen / bis es dick und starck wird; ihr müs-
set es aber immerfort rühren / sonst brennet es leicht
an. Probiret es mit einem Finger zuweilen / und
versuchts / obs anlebet? Wenn es anlebet / so ist
es noch nicht starck genug / und muß so lange gesot-
ten werden / bis es nicht nach anlebet / so ist es gut/
und starck genug; alsdenn nehmet vom Feuer /
und schüttets in eine Schüssel / sonst wird es klüpf-
richt. Wenn es nun kalt ist / so nehmet auf den
Eys / und knätet so viel Zucker darunter / als ihr kön-
net. Wenn dieses geschehen / so treibet den Teig
auf / und drücket ihn in die Pyramis-Form; machet
auch sonst allerley Stücken Marcipan / was euch
beliebet / daraus. Wenn ihr nun wollet färben / so färbet
vom guten Safft / was Farbe ihr haben wollet /
auf den Teig / und knätets wohl untereinander. Das
Eys / so auf das Marcipan getragen wird / findet ihr
nachgehends.

Marcipan durch die Spritze.

Also machet auch den Marcipan durch die Sprit-
ze / dem ihr / wenn ihr wollet / einen Geschmack ge-
ben könnet / nach Citronen oder Pomerangen oder
allerley guten Oele / und wird auf folgende Art be-
reitet: Zu einem Pfund Teig reibet von 300 Citro-
nen oder einer Pomerangen die euserste Schalen /
oder auf ein Pfund 8. Tropfen Ais Del / oder ders-
gleichen / und träget es auf den Teig knätets wohl /
und färbet ihn / auf was Farbe euch beliebet / wie
vorher schon gemeinet. Wenn solches geschehen /
so thut Stücke nach einander in die Spritze / und
drucket ihn durch auf Papier / leget und formiret da-
raus was ihr wollet / und lasset es auf dem Ofen
wohl abtrocknen. Solches heist Marcipan durch
die Spritze oder Sernicke.

Aufgelauffene Marcipan zu machen.

Nehmet drey Pfund Mandeln / davon die Schal-
en abgezogen / und wohl wieder getrocknet / presset
das Oel ein wenig daraus / und stoßet die Mandeln
mit Rosen-wasser gar klein / thut darunter gemeinen
Canarien-Zucker anderthalb Pfund / ziehet den
Teig aufs härteste ab / und treibet denselben bis er
kalt worden; theilet den Teig in zwey Theile / und
nehmet auf jedes Theil in einem Marsel ein Loth
Tragant / drey Pfund gestossenen Zucker; reibet
dieses wohl unter einander / und thut den einen Theil
des abgezogenen Teiges dazu / stoffets eine halbe
Stunde mit einander / so ist der Teig fertig. Trei-
bet

let ihn hernach aufdruckets in Formen/und backets im Ofen/ oder einer Sorten-Pfanne alsdenn mit Gold gezieret.

Eine andere Art / Marcipan zu machen.

Nehmet der besten Mandeln zu einem Marcipan 2 Pfund/ weichets in kalt frisch Wasser/ biß die Schalen abgehen/ wenn ihr es aber haben müßet/ so seget es in die Wärme/ allein sie werden nicht so weiß/ trocknet sie auf einem reinen weissen Tuch/ stoffets in einem Mörsel mit Rosen Wasser genezet/ alsdenn nehmet zu einem Pf. Mandeln 12. Loth auß kleine/ sie gestossenen Canarien-Zucker/ vermischet es wohl untereinander/ segets in ein Becken auf eine ziemliche Blut/ wendets oft um/ biß der Teich trocken wird/ und sich abschälet/ darnach neget Oblaten an den Enden mit Rosenwasser durch einen Pinsel/ klebets zusammen/ daß es fein glatt wird/ ednet es ab/ damit es rund wird/ legets auf ein Blech/ und thut den Teig fein gleich darauf. Die Oblat muß zween Messer-Rücken breit rings umbher vorgehen; alsdenn schneidet Oblat-Stücklein/ die ein wenig breiter sind/ denn das Marcipan dick ist/ tunket den Pinsel in Rosenwasser/ bestreicht das Marcipan/ auch die geschnittene Oblat rings herum/ legets um das Marcipan eines um das andere/ als ob ein Reiß herum läge/ hebet mit einem Messer die schmale Oblat unten an dem Marcipan über sich an das Oblat-Reißlein/ daß sie an einander kleben; wo es nicht kleben will/ so neget es ein wenig/ und drückets genau an einander/ ist es nun wohl gestanden/ so thut serner den allerbesten und kleinst gestossenen Canarien Zucker in eine Schale/ rühret ihn mit gutem Rosen-Wasser gar wohl durch/ daß er weich wird/ und die Dicke eines Strauben Teigs bekommt. Dieses gießet man mitten auf das Marcipan/ und theilets überall gleich aus/ backets über dem Ofen/ darunter man/ wie auch auf den Deckel eine gleiche Blut machet/ damit es allgemach trocken kan/ sonst wird es blasicht/ wo es aber weiß wird/ wie ein gefroren Eys/ so ist es gut.

Noch eine andere schöne und zierliche Art / Marcipan zu bereiten.

Nehmet 1. Pf. guter Mandeln/ welche vorher eingeweiht/abgezogen/ wieder getrocknet/ und wie Milch gestossen/ darunter mischet so viel Zucker und Rosen-wasser/ das gut ist/ als Mandeln. Thut es alles in ein messen Becken/ und röstets auf Kohlen/ so trocken ab/ als immer möglich; wann er nun nummer anklebt/ und ihr ihn in die Model drucken könnt/ so nehmet ein schön Krafft-Reel/ in ein Tüchlein/ streuet die Model wohl damit über und über/ alsdenn drucket den Teig darein/ daß es fein eben ist/ thut ihn darnach aus dem Model/ auf ein Blech oder Zeller/ seget es auf den Ofen/ und läßt wohl einheizen/ daß es trocknet/ schön weiß und liecht wird/ denn verguldet es.

Marcipan auf die geringste Art zu machen.

Nehmet ein halb Pfund Zucker/ ein Pfund Mandeln/ in Rosen-wasser wohl abgestossen/ machets wol untereinander/ daß dicke wird/ denn klebet zwey Oblat-Pläglein mit Rosenwasser an einander/ thut den Teig darauf/ klopfet ihn wohl breit/ wie ein Brod-Zellerlein/ wenn er auf einen queren Finger dick bereitet/ so krümmet oben die Reißlein herum/ machet ein Flecklein daran/ backet es in einem Ofenlein/ doch nicht zu heiß/ daß es fein gelbicht bleibt/ streuet Trisanet darauf/ oder/ so ihr beliebet/ schneidet abgezogene Mandeln von einander nach der Länge/ verguldet oben die Pläglein/ und stecket sie voll Mandeln.

Allerhand Farben Eys auf die erste Marcipan zu machen.

Nehmet Zucker in einem Siegel/ gießet ein wenig Wasser darauf/ und laßet es bey dem Feuer wohl sieden; darnach so laßet es vom Feuer genommen ein wenig verflühen/ und gießet den Saft hinein/ mit welchem ihr nach Belieben färben wollet/ rühret ihn wohl unter/ und streicht solches geschwinde auf die Marcipan/ sonst wird es hart/ und läßt sich nicht streichen; ihr könnt auch wohl den Siegel mit einer Kohlpfanne bey euch segen/ so bleibt das Eys dünne. Wenn nun das Eys auf die Marcipan getragen ist/ so seget alsbald die Marcipan aufs Papier/ und backet sie in der Pasteten-Pfanne/ sie muß aber so lange über dem Feuer stehen bleiben/ biß das Eys fein auslaufft; denn wird es vom Feuer genommen und verwahret.

Aufgezogen Eys zu machen.

Nehmet guten gestossenen weissen Zucker/ so viel ihr wol-

let/ mit Rosen-wasser angerieben/ daß es wie ein dicker Saft wird. Streichet von diesem Saft eines Messer-Rückens dick mit einem Pinsel auf die Marcipan/ so zuvor gebaden/ und seget sie in die Sorten-Pfanne. Es muß aber oberher etwas stark Feuer gemacht seyn/ so wird sich gut in die Höhe und in Blasen begeben. Wenn es nun aufgestiegen/ so hebet den Deckel mit dem Feuer ein wenig in die Höhe/ und werffet auf das Aufgezogene ein wenig guten weissen Zucker/ in die Höhe überhin/ so bleibt es wohl in der Höhe stehen/ und wird auch weißer als sonst.

Spiegel von Zucker zu machen.

Nehmet frisch Eyerweiß/ wohl in einer Pfannen geklopft/ daß es wie ein Schaum wird/ rühret nach und nach darunter guten Canarien-Zucker/ biß so lange es dicke wird. Dieses wird auf die Marcipan eines Messer-Rückens dick gestrichen/ und in linder Wärme getrocknet/ damit es nicht in gar zu starker Hitze Blasen bekommt.

Rothe Streu zu machen.

Nehmet rothen gestossenen Sandel/ angefeuchtet mit gutem Brantwein/ laßets ein wenig stehen/ daß es sich roth färbt. Denn nehmet 6. Loth weissen Zucker/ thut ihn in eine Pfanne/ und gießet Wasser daran/ so viel/ daß er davon ganglich schmelzet. Hernach siedet ihn fein stark/ daß der Zucker springet und leicht wird. Mit diesem hart gestottenen Zucker vermischet man den Sandel in einer andern Pfanne/ und rühret ihn wohl durch einander/ daß sich der Zucker daran färbet/ und sich in ein gröblich Pulver von einander giebet. Nachmals thut mans auf ein Papier/ und wenns in gelinder Wärme ausgetrocknet/ gestossen/ und durch ein Sieb geschlagen/ wird es zum Gebrauch aufgehoben.

N. Hiemit wird auch der Teig/ anstatt des Fleisches zum Schinken und Bratwürsten gelegt/ auch andere dergleichen Sachen mehr gefärbet.

Allerhand Früchte Vögel und Thiere von Marcipan-Teig aus freyer Hand oder Form zu machen.

Nehmet gute frische Mandeln ein halb Pf. in frisch Wasser/ daß die Schalen abgehen/ geweichet; diese stoffet mit Rosenwasser in einem feinem Mörsel ab/ so klein/ daß sie nicht mehr glänzen; doch muß man nicht gar zu viel Rosenwasser nehmen/ damit sie nicht gar zu dünne/ und also gar zu lange über dem Feuer dörren gehalten werden. Wenn sie nun gestossen/ so thut man dazu in einen saubern Kessel ein viertel Pf. guten gestossenen weissen Zucker/ und ziehet sie also ab/ daß sie nicht/ wie man mit dem Marcipan-Teig pfleget zu thun/ bekleben bleiben/ wenn mit dem Finger oder Hand darauf gedrucket wird. Aus diesem Teige kan man allerhand machen oder formiren/ und zwar aus freyer Hand was man will. Will man aber in die Form was drucken/ so bestreue man dieselbe mit Krafft-Reel/ damit es desto leichter heraus gehe; nach der Formirung wird es auf Hölzlein oder Drath-Stücken gesteckt/ und wohl getrocknet. Will man auch von diesem Teige etwas aus freyer Hand formiren/ so muß man den selben nicht lange in den Händen herum wälzen/ sonst wird er gang dicht und ungeschalt; hingegen je geschwinde man damit umgeheth/ je besser die Früchte werden.

Einem Teig zu durchbrochenem Zuckerwerk zu machen.

Nehmet 1. Loth des besten Tragants/ gießet frisch Wasser daran/ und laßet es zwey Nächte und einen Tag weichen/ denn rühret ihn mit einem Löffel wohl unter einander/ daß er glatt wird; wenn denn das schwarze außs fleißigste davon gethan/ so zwinget das übrige durch ein Tüchlein/ und rühret 2. Loth guten Canarien-Zucker daran/ wärket auch gut weiß Krafft-Reel darunter/ daß es ein zäher Teig wird. Diesen Teig thut in feinerne Geschirr/ und seget ihn über Nacht in den Keller/ er bleibt etliche Tage gut.

Unterricht/ wie man gut und zierlich aufgelauffen Zuckerwerk bereiten und backen soll.

Nehmet einen Löffel voll des allerbesten Tragants/ daran gießet Rosenwasser/ nebst einer Messer-Spizen voll gepulverten Bisams/ der gleichfalls mit Rosenwasser angezwirnet/ und unter den Tragant gegossen. Es muß aber des Rosen-

Rosenwassers so viel daran gegossen werden/ daß der Eragant nasser sey/ denn zu den durchbrochenen. Dieses laffet zwö Nächte und einen Tag weichen/ darnach rühret guten Zucker darunter/ und stoffets in Mörsel so lange biß es sich ein wenig arbeiten lässet; hernach thut es aus dem Mörsel/ und wirket mehr Zucker darunter/ biß er bequem wird in die Form zu drucken; denn wälget etwa zween Messer-Rücken dick/ und druckets in die Wödel/ neben herum schneidets ab/ streuet Krafft-Meel auf ein Blech/ auf welches die Wödel geleget/ daß er nicht anklebet/ setzet es in ein warm Oeselein/ und lassets darinnen/ biß es aufgehet/ stehen. Wenn es nun wieder herauf gethan worden/ so behaltet es auf dem Blech/ biß es erkühlet. Und also habet ihr ein weiß aufgelauffen Zuckerwerck.

Wollet ihr aber ein leibfarbes haben/ so nehmet lautern Wein-Räglein-Safft/ gießet ihn an den Eragant/ an statt des Rosen-Wassers nehmet halb Wein-Räglein-Safft und halb Rosenwasser/ und machets/ wie berichtet.

Blau zu färben/ nimmt man nur düre und gepülverte blaue Viole/ gießet Rosenwasser daran/ und gebrauchts denn zum Eragant-Einweichen/ wie oben stehet.

Unterricht/ wie man allerley schöne Figuren/ Thier- und Zucker-Bilder formiren und machen soll.

Nehmet einen Eragant-Schleim/ stoffet ihn im Mörsel wohl/ daß er weiß wird/ denn durch ein sauber Tuchlein gezwungen. Ferner stoffet den Zucker und Krafft-Meel mit dem Zucker zu einem Zeig/ daß er recht dicke werde. Man kan nur den halben Theil Zucker mit Krafft-Meel anstoßen/ und wenn der Zeig zu lind/ mit der andern Helffte aus einem Eisch ausarbeiten. Aus diesem Zeig werden allerhand schöne Zucker-Bilder gemacht/ mit schönen Farben gezieret/ Silber und Gold/ wie man will/ bestrichen. Man streuet auch zuvor in die Form etwas von dem Zucker und Krafft-Meel/ auf daß es sich nicht anhänge. Hernach stecket man es auf ein Hölzlein oder Drath/ und lassets trocknen.

Unterricht/ wie man wohlformirte und gute Macronen bereiten und backen soll.

Nehmet ein viertel Pfund Mandeln/ ein achtel Pfund gestoffenen Zucker/ von zwey Ethern das Eyerweiß; die Mandeln werden geschälet/ und mit Rosenwasser unter einander gestoffen/ etwas starck/ doch nicht zu dinne; das Eyerweiß schläget man zum Schaum/ und thut hernach den Zucker und Mandeln darunter. Dieses leget man denn auf Oblaten/ und backet es ab in einer Sorten-Pfanne/ die zuvor mit einem Papier muß belegt seyn/ und lassset es so lange backen/ biß daß sie gelb werden/ hernach wird ein Blatt-Eyß darauf gemacht/ und in der Wärme ein wenig stehen gelassen/ biß sie glänzen und trocken seyn. Welches denn mit drey Streifflein Gold belegt wird.

Wie man sie auf die Oblaten legen muß.

Nemlich also: Man nimmt gute weiße Oblaten/

die frisch gebacken/ und fasset einen Löffel voll dieses Zeiges/ und leget ihn auf/ dergestalt/ daß man mit einem andern Löffel ausstosset nach der Länge eines Fingers/ etwa zween Finger oder eines Daumens breit und eines Fingers dick/ so viel als auf ein Oblat von vier/ fünff biß sechs kan gebracht werden. Hernach wird es in der Sorten-Pfanne abgebacken.

N. Die Mandeln dürfen nicht klein gestoffen werden/ damit sie was griefflich bleiben.

Figur der Macronen.

Nehmet guten weissen Zucker/ so viel ihr wollet/ aufs aller kleinste gerieben/ und durch das Zucker-Sieb durchgeschlagen/ mischet ihn mit Rosenwasser/ daß er wie ein dicker Safft werde/ je weißer nun der Zucker/ je weißer und lauterer wird es auch/ und denn ist's fertig.

N. Wenn man das glatte Eyß auf ein Gebackenes streichet/ so muß man es in linder Wärme abtrocknen/ denn in grosser Hitze empfängt es lauter Blasen/ welches wohl in acht zu nehmen.

N. Mit diesem glatten Eyß bestreicht man die Macronen obenher eines halben Messer-Rückens dick mit einem Pinsel/ denn wird es abgetrocknet und verguldet/ wie bereits oben gemeldet worden.

Eine andere Art Macronen zu backen.

Nehmet gute Mandeln ein Pfund/ schälet und stoffet sie in dem Mörsel gang klein/ dazu nehmet drey Eyerweiß/ sehr wohl geklopft/ daß es ganz dinne und fließend wird/ unter solch Eyerweiß rühret drey viertel Pfund klar gesiebten Zucker/ und knätet solches zusammen unter die gestoffenen Mandeln. Die Back-Pfanne wird gar subtil mit ungesalzener Butter bestrichen: darauf der Zeig geknätet/ und fein langsam abgebacken.

N. Das Eyerweiß kommt deswegen darunter/ damit der Zucker in den Mandeln bleibet.

Unterricht/ wie man allerley gut und wohlgeschmack Zuckerbrod bereiten und machen soll.

Kaiser-Brod zu backen.

Nehmet zehen Eyer wohl geklopft/ ein Pfund gestoffenen Zucker/ ein Pfund Weizen-Meel/ so unter die Eyer gerühret/ wiederum wohl geklopft/ und wie ander Brod gebacken.

Frankösisches Brod zu backen.

Nehmet achtzehn Loth gestoffenen Zucker/ fünff Loth gestoffenen Amidum, drey Löffel Weizen-Meel dazu/ Eyer und Wein wohl geklopft/ biß es einen Schaum giebet. Hierein erstlich den Zucker gethan und gerieben/ darnach sechs Loth Weizen-Meel/ daß alles wohl unter einander kommet. Dieses wohl geknätet und bereit/ wird in die papierne Capsel (welche eines guten Fingers lang/ einen breit/ und einen hoch seyn muß) gefüllet/ auch unten und oben mit geschwindem Feuer gebacken. Wenn es in die Höhe aufgangen/ und gelb wird/ so ist es genug gebacken/ und kan aus der Capsel gethan/ in der Wärme besser getrocknet werden.

Spanisches Brod zu backen.

Nehmet ein viertel Pfund klein gestoffenen Zucker/ ein achtel Pfund Krafft- und eben so viel

viel Weizen-Meel/ drey ganze Eyer/ die wohl geklopffet/ und mit dem Zucker erstlich müssen vermischet und zerrieben werden/ alsdenn thut man auch das Krafft-Meel darunter/ und reibet es alles wohl unter einander. Dieses thut man hienechst in eine papierne Capsel/ so in die Sorten-Pfanne gesetzt/ und backet es mit geschwindem Feuer aus/ doch muß oben stärker Feuer als unten seyn. Wenn es nun oben schön gelb wird/ so ist es genug. Wäre es aber unten noch teigich/ und nicht ausgebacken/ kan es länger gebacken werden. Denn so schneidet man es in lange Stücklein/ wie lang und breit es einem beliebet/ und muß/ wenn es geschnitten/ bey der Wärme weiter austrocknen/ bis es sein härtlich wird.

N. Die Capseln kan man von einem halben Bogen Papier machen/ ohngefehr zween quer Finger hoch/ wird in die Länge und eines Fingers dick geschnitten. Die kleinen Capseln können wohl ein wenig länger als ein Finger/ zween quer Finger hoch/ und dergleichen auch breit gemacht werden/ so darff man sie nicht schneiden.

Eine andere Art Spanisches Brod zu machen.

Nehmet Milch/ und lasset sie fein warm werden/ darunter würcket Weizen Meel/ daß es ein zäher Teig wird. Aus diesem Teig schneidet Striemen eines Messer-Rückens dick ohngefehr/ zween Finger breit und zween Finger lang. Hernach nehmet Marzipan Massa/ wälzet daraus lange runde Stücklein etwa eines kleinen Fingers dick/ und wickelt darein die Striemen des ausgewälgeten Teiges/ der zuvor mit Rosen-auch wol Zimmet-wasser mit untermengenget/ bestrichen/ den übrigen Teig schneidet man mit einem Küchen-Rädlein ab/ und zwicket ihn neben heraus. Dann wird es mit einem geschwinden Feuer oben und unten in der Sorten-Pfannen gebacken/ bis sie an der Spizen ein wenig gelbicht erscheinen/ so werden sie alsdann heraus genommen/ und das ausgezwickte verguldet.

N. Diese Massa kan man nach Belieben formiren in Prekel-Herzen/ Buchstaben und dergleichen mehr.

Englisches Brod zu backen.

Nehmet ein Loth Mandeln/ und Rosen-wasser/ ein viertel Pfund wol abgestossen/ von Zucker/ ein viertel Pfund Weizen-Meel/ drey ganze Eyer/ die in einem Hasen wol untereinander geklopffet/ hie-rinn thut man den Zucker/ und klopffet es wieder zusammen/ hernach das Meel/ und wieder ein wenig geklopffet. Hernach gießets in irdene Formen/ so vorher mit Butter geschmieret/ es muß aber die Form nicht gar zu voll gemacht werden/ sonst läuft es über. Alsdenn setzet man die Forme samt dem Teige in eine Sorten-Pfanne und backet es/ bey unten und oben gegebenen Feuer/ fein aus. Im Backen siehet man bisweilen darnach/ und löset es in der Form an der Seiten ab mit einem Messer. Es wird so lange gebacken/ bis es unten und oben ein wenig braun-gelb wird. Denn nehmet es aus der Form und verguldet es.

Schwedisches Brod zu backen.

Nehmet ein viertel Mandeln/ gröblich abgerieben mit Rosen-Wasser/ ein viertel Pfund Zucker/

gelbe Eyerdottern und ein ganz Ey: die Eyer wohl unter einander zerschlagen/ daß es einen Schaum giebt/ hernach die Mandeln und Zucker darunter gemischet/ ferner Zimmet-Nägeln/ Muscaten-Blüte/ Pfeffer jedes ein halb Quintlein/ nicht gar zu sehr pulverisiret; so viel Weizen-Meel daran gethan/ daß man kan austrocknen/ doch auch nicht gar zu stark. Hernach formiret mans in Brod-Laiblein und leget's auf ein Papier/ das zuvor mit Weizen-Meel bestreuet/ und backet es aus in einer Sorten-Pfanne mit starkem Feuer unten und oben/ wenn es gelb wird/ ist's genug. Wenn es nun unten eher möchte ausbacken/ so kan man das Feuer unten mindern/ bis es ganz ausgebacken/ denn nehmet Bolum armeniam und ein wenig Küchen-Ruß/ oder verbrannte Brod-Rinden und Colerische Erden mit Wasser angemacht/ daß es eine schwarze Brod-Farbe giebt/ so etwas braunlicht/ hiemit bestreichets. Wenn es trocken worden/ wird es mit einem dicken Zucker-Safft bestrichen/ und gröblichen Zucker und Anis oder Kümmel bestreuet und wiederum getrocknet.

Portugiesisches Brod zu backen.

Nehmet ein viertel abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ein wenig gröblich abgestossen/ ein halb Pfund gestoffenen Zucker. Bolus armen. ein wenig darunter gemischet/ damit es durch und durch röthlich gefärbet wird/ denn thue dazu ein halb Loth gestoffenen Zimmet/ Nägeln/ Cardamomen/ Muscaten-Blüte jedes gleichviel untereinander gröblich gestossen/ vermischet/ daß ein Teig daraus wird. Daraus werden formiret Semmeln in der Größe eines quer Fingers dick/ welche man auf ein Papier/ bey lindem Feuer/ doch oben stärker als unten ausbacket. Wenn sie oben gehärtet/ thut man sie heraus und lasset sie auf dem Papier erkalten. Hernach werden sie mit einem Wasser abgenommen/ und die Kreuz-Striche mit des Messers-Rücken drauf gedrucket/ welche man nach Belieben groß oder klein machen kan.

Danraschen Brod zu backen.

Dieses wird erstlich gebacken/ wie das Kayser-Brod/ so bald es aber aus dem Ofen kommt/ schneidet man Schnittlein/ und nimmt darnach einen geläuterten Zucker/ damit ein Schwamm geneget/ und das Brod überstrichen/ auch mit allerley Blumen-Werck bestreuet wird/ dann so ist's fertig.

N. Wenn man will/ so kan man allerhand Gewürz auch mit untersträuen.

Zucker-Brod zu backen.

Schlaget neun Eyer in eine Schüssel/ rühret oder schlaget sie eine halbe Stunde sehr wol/ nach diesem rühret sechs viertel Pfund Zucker und fünf viertel Pfund weiß Meel darunter/ welches wieder eine halbe Stunde zusammen durchgerühret/ denn gießets in eine blecherne Form/ und lasset's im Back-Ofen backen/ wenn diß geschehen/ so schneidet mit einem Messer/ daß etwan breit/ weil es noch warm ist/ seine lange Stücke daraus/ etwa wie ein Finger lang/ und lasset's wol abtrocknen.

Eine andere Art Zucker-Brod zu backen/ welches gut zum Trunck ist.

Nehmet fünf Eyer in einer Schüssel eine gute viertel

viertel Stunde wohl geschlagen / ruhret darunter ein Pfund Zucker / hernach ein Loth gestoffenen Zimmet / ein halb Loth gestoffene Nägelein / und drey Pfund weiß Meel / solches alles wohl mit einander lange gerühret / zuletzt die euserste gelbe Schale von zwey Citronen oder runde Pomrangen / welche noch frisch auch darunter gethan / und kan man solche Schalen auf dem Reib-Eisen abreiben; Wenn dieses alles geschehen / so kleeet diesen Teig fein förmlich / und auf ein Papier / und backets in einer Sorten-Pfanne / wenns nun gar ist / so leeret und weißet sich es selber.

Eine andere Manier Zucker-Brod zu backen.

Nehmet neun Eyer in eine Schüssel geschlagen / zererschlaget sie eine viertel Stunde sehr wol / und ruhret ein Pfund Zucker / auch anderthalb Pfund weiß Meel darunter. Denn kleeet den Teig mit einem Eßsel aufs Papier / machet es fein rund / und backets in der Sorten-Pfanne. Oder nehmet nur sechs Eyer / ebenso viel Zucker und Meel / wie jetzt gemeldet / ruhret es zusammen / treibet es auf / und machet etliche eckichte / länglichte Stücken / daraus diese backet wie sichs gebühret.

Mandel-Brod zu backen.

Nehmet sechs Loth abgezogene Mandeln / mit einem Eyerklar gang klein abgestossen / darunter stoffet $\frac{1}{2}$ Pfund guten weißn Zucker in einen Mörsel / so lange / bis man den Teig austrücken kan / nemlich mit Zucker und feinem Meel / hernach formiret daraus Brod oder Preßeln / oder was ihr wollet / nur daß dasjenige / was man daraus formiret / ein wenig erhärten / und im Anfang gleich auf weiße Oblaten gelaget werden muß / mit welchen es nachmals in einer Sorten-Pfanne bey gelindem Feuer ausgebacken wird / daß sie obenher etwas gelbicht werden. In dem Back-Ofen machet man unten gelindes Feuer / sonst härten sie.

Eine andere Art Mandel-Brod zu machen.

Nehmet drey Pfund klein gestoffene Mandeln / anderthalb Pfund gestoffenen Zucker / zehen Eyer / ein viertel Weizen-Meel / klopfet es alles wohl unter einander / und backets in einen Model darinn man das Biscotto zu backen pflegt. Als denn dünne Schnittlein geschnitten / welche mit Zucker und Eyerweiß bestreichen / und mit gröblichem Zucker-Candi bestreuet werden.

Zucker-Brod von Citronen und Pomrangen zu backen.

Nehmet von zweyen Eyern das weiße in eine Schüssel / schlaget sie fein dünne und wol / hernach reibet zwey Citronen oder von einer Pomrangen die äußerste Schalen ab / und ruhret sie unter das Eyerklar / knätet auch zwey Pfund Puder-Zucker darunter / auch wol ein wenig es oder mehrers / darnach es vonnöthen / hierauf machet ferner runde Kugeln / etwa wie ein Eyer-Dotter groß / treibets auf und machet runde dreyeckichte und länglichte Stücklein / diese leget auf Papier und backet sie in der Pfanne so lange bis sie aufsauffen.

N. Man kan dieses Zucker-Brod an statt der Citronen oder Pomrangen mit allerley Del backen / und ihme einen anderen Geschmack geben.

Quitten-Brod zu backen

Nehmet die Quitten / so in Luchern bleiben / wenn man den Saft ausgepreßet / drucket sie durch ein Sieb / damit das steinigste Wesen davon bleibt / denn reiniget die durchgedruckten Quitten / so viel dessen ist / und thut dazu Farin-Zucker der vorher mit Eyerweiß geläutert / und wie zum gewundenen Zucker gekochet worden / rühret es erstlich über gelindem Feuer / bis der Zucker von den kalt hinein gethanen Quitten wieder zergangen. Als denn ziehet den Teig auf die Pasta-Art über starkem Feuer ab / und gießet ihn in nasse dazu gemachte Schachteln / laßet ihn etliche Wochen in der Stuben bis es austrockne / als denn zugemacht / so habt ihr schon weißes Quitten-Brod.

Schön weißes Quitten-Brod / so in lange Bretter gegossen / und wie Franz-Quitten geschnitten werden.

Nehmet subtile durchgeriebene Quitten / wie zur Pasta ein Pfund zwanzig Loth / von acht Eyern das weiße / drey Pfund gestoffenen feinen Canarien-Zucker. Das Eyerweiß schlaget mit einem Besen-reiß in einem Gefäß eine gute halbe Stunde / als denn schüttet den Zucker dazu / und arbeite es noch zwey oder drey Stunden mit einander. Gießet den Teig hernach in die dazu gemachte Bretter / welche von Oblaten müssen ausgefütert seyn. Ihr könnet auch wol auf orgemeldetes Oblat den Teig fein sauber mit einem Spätzlein aufstreichen / dieselben wol zugedeckt / drey oder 4. Wochen in einer warmen Stuben stehen / und also allgemählig austrocknen lassen. Wenn es wol trocken / muß man es hernach wiederum an einen feuchten Ort setzen / daß man es in Stücklein wie Franz-Quitten schneiden kan. Denn kan es noch einmal in der Stuben getrocknet und zum Essen aufgehoben werden.

Gelbes Brod zu backen.

Nehmet ein halb Pfund gestoffenen Zucker zwey Pfund Weizen-Meel zehen Eyer-Dotter / zwey ganze Eyer diese wol untereinander geklopffet. Den Zucker und das Meel muß man eines nach dem andern hinein thun / und allemal wol umrühren und klopfen. Hernach thut man in papiern Capseln oder blecherne Formen halb gefüllet (die Capsel muß obngefähr drey oder vier Finger hoch seyn) diese nemlich die blecherne Formen müssen mit Schnabel ausge-schmieret werden / denn kan mans in der Sorten-Pfanne backen : unten her machet man ein lindes Feuer / und oben schüttet man ein wenig Asche und Kohlen. Wenn es nun wol in der Höhe ist / müssen oben her etwas stärckere Kohlen aufgeschüttet / und also gänglich ausgebacket werden / daß es eine harte Rinde bekommt. Man mag auch bisweilen darzu fühlen / ob es auch noch weich ist; Wenn es nun hart ausgebacken / so nimmet man einen Eyerdotter mit Wasser angemacht / und bestreicht es obenher etliche mal mit einem Pinsel / welches auch kan verrichtet werden / wenn es beginnet gelbe zu erscheinen / damit es nicht verbrennet. Hernach thut mans herauf / schneidets / weil es noch warm ist / in länglichte dünne Stücken eines Messer-rückens dick / und laßets trocknen. Dieses wird zum Confect aufgesetzt.

Weißes Brod zu backen.

Nehmet von achtzehen Eyern das weiße / zeh
A a 3 klopfet

klopft dasselbe fein dick als ein Gesäß / ein Pfund Zucker / ein halb Pfund Weizen-Meel / wol unter einander gerühret / gebacken wie das gelbe Brod.

Holländisch zwey-Back zu machen.

Nehmet Eyerweiß dasselbe wol geschlagen / bis es feinen weissen Schaum giebt / hiezu thut man von einer Citronen / die äusserste Schalen nur das gelbe auf einem Reib-Eisen abgerieben / auch ein wenig vom Safft / so viel man will / und stoffet in einem Mörsel / unter das Eyerweiß samt den Schalen und Safft von der Citronen / guten weissen klaren Zucker so viel als genug ist / bis es einen Zeig giebet / (das man es kan auswältern) in dem Auswältern braucht man auch Zucker und kein Meel denn wird es mit der bläthernen Form ausgeschnitten / und bald gebacken / sonst wann es lieget und hart wird / ziehet es sich nicht auf. Es wird auf ein Papier in die Sorten-Pfanne gelegt / und geschwind mit starkem Feuer ausgebacken / wenn es sich aufgezoget / und etwas gelb wird / so ist genug. Es muß aber unten und oben gleiches Feuer gehalten / und kan hernach um und um verguldet werden.

Figur der blechern Form.

Diese Formen werden von weissen verzierten Blechen gemacht / etwa eines queren Fingers hoch / zimlich scharff / damit sie den Zeig oder Massa durchschneiden; wenn nun der Zeig aufgetrieben / die Form darauf und mit der Hand durchgedrucket / so habt ihr die Figur / backet sie denn / wie vorgemeldet.

Wie man die schleumichten Piscoten machet.

Man nimmt drey ganze und gar neugelegte Eyer / die klopft man eine ganze Stunde / aber nicht gerühret / im Klopffen / gieffet man einen Löffel voll Wein darunter / hernach schüttet man weniger als ein viertel Pfund gestoffenen Zucker darein / und klopft es wieder anderthalb Stunden. Hierauf thut man darunter sechs Loth gestoffen Krafft- oder ander gut Weizen-Meel / und schläget es nur ein wenig unter einander / denn wird es in die papierne Häußlein / so einer Spannen lang / guten Fingers breit und eines guten Gliedes tieff / gegossen und bey guter Blut / doch oben mehr als unten gebacket. Wenn sie nun gebacken sind / so muß mans aus den papiernen Häußlein / auf ein ander Papier legen / und wieder in die Sorten-Pfanne oder Back-Ofen setzen / daß sie wol austrocknen und rösch werden / weil sie schön und wol aufkaffen.

Anderere Piscoten zu machen.

Erstlichen nehmet guten lautereren gestoffenen Zucker anderthalb Pfund / vier und zwanzig Loth Krafft-Meel / zwölf Loth gutes Meel / schläget eylff Eyer in eine Schüssel / so unter denen gelbe Dottern / werden sie benzeit gethan / und an derer statt andere genommen / denn wenn die Dotter ungleich / werden die Piscoten nicht gut. Nehmet andere eylff Eyer / schläget auch in eine Schüssel / und machets wie mit den ersten. Dann nehmet zween Häfen / die wol ausgebrannt / und bepläufftig drey Achtering oder drey Kandel halten / wäget die anderthalb Pfund Zucker halb von einander und schüttet in einen jeglichen Haufen ein Theil / auch in jeden Haufen eine Schüssel der geschlagenen Eyer; lassets eine Stunde oder länger

mit einem Koch Löffel wol allezeit auf den Seiten abrühren / so wird der Zeig weiß. Darnach nehmet den Amidum und Meel / theilet es auch halb von einander / und rühret jeden Theil besonders / in die Häfen / in die Sorten-Pfanne oder Papier-Capseln / machets zu und setzet es auf die Blut / die unten wenig / oben aber groß seyn muß / wenn es sich nun hebet / und oben anfangen will braun zu werden / so kan man ein Fließ-Papier oben auflegen / und als eine Stunde backen lassen / oder bis sie aufschrot / hernach gemach übertrocknen. Die Probe ob sie genugsam trocken / ist / so man ein Messer durchsticht / und das Messer trocken heraus gehet. Alsdenn schneidet man es zu Piscoten / darnach sie einer dick haben will / und trocknet sie bey einer Blut oder Sonnen / denn sind sie fertig.

Spanische Prezeln.

Nehmet ein Pfund des besten und klarsten Weizen-Meels / rühret mit guter süßer Milch ein / zum Zeige thut darein drey Loth oder mehr guten klaren gestoffenen Zucker / treibet den Zeig / aufs diinneste als ihr könnet / in Form oder Länge / wie ihr die Prezel haben wollet.

N. Wenn des Zuckers darunter zu viel genommen wird / so bleibet es nicht beyammen.

Darnach nehmet ein halb Pfund Mandeln / schellet sie ganz rein und sauber / stoffet sie mit ein wenig Rosen-Wasser / in einem Mörsel aufs zarteste und kleinste / hierunter stoffet wiederum einen ganzen oder halben Eyerdotter nachdem es vonnöthen. Hernach knädet und stoffet ein halb Pfund guten und klar gesiebten Zucker darunter / und machet einen Zeig daraus.

Wälget und treibet solchen Zeig in die Länge / wie ihr die Prezeln haben wollet / schläget diesen Mandelzeug hernach in dem vom Meel und Zucker gemachten Zeig; riget es in die Länge mit einem scharffen Hölzlein auf / und backet ihn in der Sorten oder Pasteten-Pfanne / gebet ihnen so wol oben als unten Feuer und lassets allgemach abbacken.

Lebzelten mit Zucker zu machen.

Nehmet ein Pfund Zucker lasset ihn in Honig dick sieden / wenn ihr denselben vom Feuer geschoben / so mischet 4. Loth des besten Weizen-Meels / und des Roeken-Meels ohngefähr auch so viel darunter / oder beyde so viel / daß es dick wird / und sich arbeiten läffet / leglichen thut folgendes Gewürk dazu: fünf Loth Ingber / vier Loth Zimmet / vier Loth Nägelein. Muscaten-Nüsse und langen Pfeffer jedes zwey Loth / breiten Coriander ganz ein Loth / ganzen Anis anderthalb Loth / und lassets trocknen.

Hollhippen oder Hippelien zu machen.

Nehmet zwey Loth gestoffenen Zucker / fünf Loth Weizen-Meel / zwey gelbe von Eiern / gestoffenen Pfeffer nach Belieben / Muscaten-blumen / mit einem Messer gröblich zerschnitten / so viel man will / alles unter einander gerühret / und das Gewürk hinein gethan / hernach mit Rosen-Wasser diinn gemacht / als wie bey den weissen Oblaten in acht zu nehmen / desgleichen auch mit dem backen gehandelt wird.

N. Wenn sie ausgebacken / werden sie bald von dem Eisen über ein Ruchen- oder Wälger-Holz gezogen / und wenn es erhärtet vom Holz abgezogen.

Oblaten

Oblaten zu backen.

Nehmet gut Weizen-Meel/ mit Wasser recht dinne angemacht/ nur daß das Wasser ein wenig dicke vom Meel wird/ fein glatt und nicht grumpficht/ hernach traget es mit einem Löffel auf das warme Eisen/ drucket es starck zusammen/ und haltets über das Kohl-Feuer/ bisweilen wendets um bis sie ausgebacken sind/ und fortan. Die Materie muß fein fleißig gerührt werden/ damit es nicht klumpficht wird.

N. Man muß allezeit das Eisen mit Speck/ Butter oder weissen Wachs (welches man in ein weiß Tuchlein bindet) beschmieren/ sonst klebet das Oblat an. Überwährenden Backen muß das Eisen immer warm gehalten werden/ so gehets desto geschwinde von statten.

Bisquiten oder Biscoten zu machen.

Nehmet ein Pfund durchgeseibet Meel/ und so viel feinen durchgeseibten Zucker/ das weiße von sieben Eiern und sechs Dottern: klopffet sie ein wenig hernach mischet das Meel und den Zucker durch einander/ und thut solche Specerey und Saamen daran/ wie euch am besten düncket/ mit ein wenig Bisam/ grauen Ambra und Rosen-wasser. Dieses alles/ samt den Eiern/ thut in einen feineren Mörsel/ stoffet es zwei Stunden lang/ darnach bestreicht die Scheiben mit Butter/ und lasset darauf tropffen/ alsdenn wischet mit einer Feder darüber eingetaucht im Rosen-wasser und Zucker/ setzet es also in den Ofen/ der nicht gar zu heiß seyn muß/ und lasset sie darinnen stehen eine viertel Stunde oder etwas länger.

Biscot-Rauten zu backen.

Nehmet ein viertel Pfund Zucker/ und so viel gut Meel wol untereinander/ unter ein Theil dieses vermischten/schlaget ein Ey/ rührets durch einander/ mit dem andern Theil würcket dieses fein trocken ab/ denn wälgert einen Platz/ schneidet ihn nach dem Model/ streuet Meel darauf/ daß er sich im Model nicht anhänget/ drucket ihn denn in die Mödel/ schneidet auch ein Oblaten/ so groß als der Model ist/ streuet gestoffenen Coriander und Anis darauff/ legget die Model auf die Oblat/ und setzets also mit einander auf ein kupfern Blech in ein Ofenlein/ doch daß es unter dem Blech hohl ist/ und es nicht aufsteiget/ backets mit einer guten Hiß/ und lasset das Ofenlein zu/ bis sie sich wol über sich gegeben haben.

Hobel-Spän zu machen.

Nehmet ein viertel Pfund Mandeln/ so viel weissen Zucker/ stoffets mit Rosen-wasser ab/ denn streichet es aufs allerdinneste auf ein Oblat/ zerschneidets in schmale Trümmlein/ je schmähler/ je schöner/ wickelts um eine Spindel/ entweder das Glatte oder das Rauhe heraus/ lassets an der Spindel trocken werden/ alsdenn ziehets fein sitlich herab/ so sehen sie wie Hobel-spän. Will man/ so kan man runde kleine Plätz ein auf Oblaten gar dünn streichen/ und über ein Hippen hölzlein schlagen/ daß es daran ein wenig ertrockne/ dabey man das Glatte heraus wendet/ so sinds Marciyan-Hippelein.

Allerhand zierlich durchbrochenes Zucker-Werck zur Colation zu machen.

Zerklopffet vier Eier unter einen halben viertel

Pfund Zucker/ denn nehmet so viel Meel/ daß man den Teig kan abwürcken/ und sich nicht mehr anhänget/ darnach schneidets nach dem Model aus/ hierauf klopffet in einem Häselein Eyer-weiß/ bis ihr dasselbe mit dem Eyerweiß umstürzen könnet/ und nichts daraus läufft/ rühret ein viertel des allerbesten Zucker-Meels wol darunter/ spiegelt damit die durchbrochene Wahr/ und verguldet/ wie ihr wollet.

Weisse Cancell-Röhren.

Nehmet vier Tropffen Zimmet-Oel und zweien Löffel Tragant in einen Mörsel/ stoffets und reibets wacker unter einander. Alsdenn nehmet ein Pfund Zucker/ stoffet so viel darunter als ihr könnet. den übrigen knätet und würcket vollends darunter/ treibet den Teig auf/ drucket ihn in Formen/ und nehmet ihn bald wieder von der Form/ ehe er hart wird/ fein sauber beschnitten/ lassets um einen Stock gewickelt/ wol trocknen/ bis man den Stock kan heraus nehmen.

Rothe Cancell-Röhren zu machen.

Nehmet ein Loth gestoffenen Zimmet/ zweien Löffel Tragant in einen Mörsel/ stoffet und reibets wacker unter einander/ hernach nehmet ein Pfund Zucker und handthieret wie mit dem vorigen.

Ambra-Aepffel oder Biesem-Rüchlein zu machen.

Erstlich nehmet vier Gran Biesem/ vier Tropffen Spiritus rosarum, ein oder zweien Löffel Tragant/ thut es zusammen in einen Mörsel/ stoffet und reibets wacker unter einander/ dazu nehmet anderthalb Pf. gestoffenen Zucker vollend darunter. Weiter reibet den Teig auf/ und drucket ihn in ein Wapen oder Form/ bescheidets fein sauber/ oder formiret Rüchlein drauß/ ihr könnet selbige nach Belieben grün/ roth oder dergleichen färben/ es muß aber mit Säfften geschehen.

Viol-Muscaten oder Biesem Rüchlein/ welche starck nach Biesem und Ambra schmecken/ zu bereiten.

Nehmet auf ein Pfund Zucker/ drey Gran Biesem/ drey Gran Ambra/ thut es zusammen in einen Mörsel/ gieffet 15. Tropffen Spirit. rosorum, auch ein wenig Rosen-wasser dazu: reibets eine viertel Stunde gar wol mit einander; hernach thut etwas Tragant darzu/ so viel/ als ihr sonst pfleget auf ein Pfund zu nehmen/ stoffets wacker untereinander/ hernach stoffet und knätet ein Pfund Zucker darunter/ gieffet auch so viel euch beliebt/ von Violens-Safft hinein treibets fein dinne auf/ und schneidet lange viereckichte Rüchlein daraus: will man nun weiße Rüchlein haben/ so thut man keinen Violens-Safft hinein.

Weissen Schnee Zucker zu machen.

Nehmet guten weissen Zucker/ so viel ihr wollet/ denn ein Eyerweiß/ zerklopffts wol in einer Pfanne/ gieffet Wasser dazu/ daß es werde wie Schaum und Wasser/ so viel daß der Zucker recht schmelzen kan/ alsdenn den Zucker recht gesotten; wenn er sich schäumt/ so gieffet ihn durch ein Tuch/ und wieder über ein Feuer geseht/ daß er häfftig kochet/ man muß wol in acht nehmen/ wenn er recht gesotten/ und ist diß ist die Probe. Man nimmt mit einem Spadel etwas

fallen/ wenn nun der Zucker knacket / wie ein Glas zerspringet / so ist er genug gesotten/ und muß alsdenn vom Feuer gehoben / und das Eyerweiß darein gethan/ und wol mit einem Spadel umgerühret werden/ denn so wird der Zucker anfangen zu steigen / darum gieffet man ihn eilend in eine papierne Capsel/ so steigt es fein in die Höhe / und wird lucker wie ein Schnee/ die Capsel muß zuvor mit einem Zucker bestreuet seyn/ sonst hängen es sich an / auch weil es noch warm ist in Stücken/ wie man will/ zerschnitten werden. Man muß nicht viel Eyerweiß dazu nehmen/ sonst wird es gelbicht: Dieser Zucker ist gut in Wein zu gebrauchen/ auch auf Tafeln neben andern Confect zu geben.

Hausen-Blasen/ item Tragant- oder Zucker-Bilder und Figuren zu machen.

Hausen-Blasen klein geschnitten/ eine Nacht im Wasser geweicht / hernach fein starck und dick gekocht / und im Kochen ein wenig ganzen Saffran hinein gethan/ hernach seihet man es durch ein Tuchlein in ein Gefäß/ und lassets ein wenig erkühlen; alsdenn tragets mit einem Pinselgen auf seine Formen/ und löset es mit einem Messerlein fein sauber ab/ will man nun si berne oder goldene Figuren/ so thut man etwas Muschel Silber oder Gold in die Hausblasen/ es muß aber fleißig umgerühret werden.

Wie man Blumen candiren soll.

Die beste Man er dieselben zu candiren ist diese. Man nimmet Rosen/ Violein/ Nagelein oder Schlußselblumen/ schneidet das weiße unten davon ab/ darnach thut man die Blumen in den fein gesottenen Zucker/ so viel als es seyn kan. So man nun vermercket/ daß der Zucker an des Geschirres neben Seiten anfängt hart zu werden/ so man es zuvor mit einem Löffel stätig umgerühret hat / so nimmet man es vom Feuer/ und rühret stätig in dem warmen Geschir oder Topflein/ bis daß man verspüret / daß die Blumen von einander seynd/ und der Zucker sich darauf anhängt/ als ob er darauf gesiebet sey/ gieffet es hernach auf ein Papier aus/ weil sie warm seynd; reibet sie gelinde/ siebet es durch ein Sieb so rein als immer seyn kan / schüttet es hernach auf ein reines Tuch/ schüttet es auf und nieder/ bis daß man keinen Zucker mehr darauf mercket/ der um die Blumen anhänget.

Wie man die Blumen mit ihren eignen Farben auf eine sonderbare Art candiren soll.

Man weiche Arabisch Gummi über Nacht in Rosenwasser. Des andern Tages nehme man die Blumen und Kräuter/ welche man will/ duncke das selbe wol in das vorige Gummi-Wasser/ und zwinge es aus/ hernach bestreue man sie recht dick an jeder Seite mit fein gestossenem Zucker/ und lege sie in Schüsseln oder Scheiben/ damit sie in der Sonne trocknen. Und so man mercket/ daß sie trocknen/ so wendet man sie um auf reinen Schüsseln/ und wo es an Zuckermangel so ersetzet man es.

Den Zucker zu mahlen und zu färben.

Es werden hierzu dergleichen Farben genommen/ so nicht schaden verursachen/ und man sicher mit dem Zucker aufessen kan. Als da seyn.

1. Brasilien-Späne.	} färbet	roth
2. Saffran		gelbe
3. Lackmus		dunkelbraun
4. Saffgrün		grün
5. Bolus armena		lichtbraun
6. Umbra		braun
7. Bergblau		lichtblau

Diese Farben werden nachfolgender Gestalt gebraucht und bereitet.

1. Brasilien-Späne zu 2. Loth nimmet man den gten Theil einer Maas Wasser/ und gieffet selbiges darüber/ thut darzu einer Haselnuß groß Alaun/ läset alles mit einander sieden / bis ohngefehr auf ein Trincglas voll / seihet es ab durch ein sauberes Tuch/ thut darzu 2. Loth gestossenen Gummi/ lassets wieder damit ein wenig sieden/ bis daß man meinet/ daß es schön genug sey.

2. Saffran. Nimmet ein Quintlein ganzen Saffran/ gieffet ein Trincglas voll Wasser darüber/ lassets über einem Kohlfeuer halb einsieden/ seiget und drückt es durch ein Tuch.

3. Lackmus. Wird nur in Wasser eingeweicht/ daß es zergerhe.

4. Saffgrün. Imgleichen grün von blauen Lilien wird ebenmäßig nur mit saubern Brunnenwasser angemacht.

5. Bolus armena wird mit reinem Wasser angerieben/ und folgendes mit Gummi Arab. temperiret.

6. Umbra wird/ wie mit dem Bolo armena verfahren/ und gleichfalls mit Gummi A. temperiret.

N. Umbra wird zum Gebraten der Schau-Essen geblücht zerschabet/ hernach mit Gummi aufgetragen. Der Braten aber wird mit Citronen gespicket/ und mit einem Hölzlein eingesteckt.


Zu gebratenen Vögeln/ von Zucker gemacht/ nimmet man gestossene Neglein.

9. Bergblau wird mit Gummi angemacht. N. Alle Farben/ wenn der Zucker damit angestrichen worden/ sollen mit starckem Gummi-Wasser angestrichen werden.

Was man candiren will/ soll nicht mit Gummi angestrichen werden.

Das XLVIII. Capitel.

Von den Conserven.

 Je jenige Sachen/ die man conserviret/ seyn meistens Blumen/ selten Kräuter/ am seltsamsten aber das Fleisch der Früchte.

Die Art.

Nimm diß/ was du conserviren wilt/ zerstoß/ (in einem steinern Mörsel/ und mit dergleichen Stößel) und mische inzwischen Zucker drunter.

Die proportion des Zuckers ist unterschieden/ zu den Früchten und mucilaginosen Sachen nimmet man den Zucker doppelt; zu den Trocknen aber nimmet man ihn dreysach/ und thut einiges destillirtes Wasser darzu.

Man muß die Blumen und Kräuter frisch conserviren/ doch wann sie gar zu feucht/ kan man selbe im Schatten ein wenig trocknen.

N. 1. Etliche machen mit Blumen und Zucker S. S. S. und stellens alsdann in die Sonne. Andere machen einen Julep. und conserviren durch dessen Vermischung:

N. 1. Man kan nach Belieben die Blumen und

N. 1. Man kan nach Belieben die Blumen und Kräuter auch klein zerschneiden/ und dann mit Zucker conserviren/ wie gesagt.

Die Wurzeln muß man erst kochen/ und alsdann zerstoßen/ oder auch durch ein Tuch drücken/ und dann conserviren. Das Fleisch der Früchte müssen durch ein Tuch gedrückt werden.

Die gebräuchlichste conserven seyn.

Conserv. Abinthii Romani è summitatibus Vermuth Zucker.

Acatiz fl. Schlehen Conserv.

Acetosa fol. Saurampfer. Conf.

Acetofella fol. Buchampfer Conf.

Anthos Rosmarin Conf.

Betonica Betonien Conf.

Borraginis Borrageen Conf.

Buglossa Ochsenzungen Conf.

Calendula fl. Ringelblumen Conf.

Card. bened. summ. Cardobenedicten Conf.

Citri pulpa & flor. Citrinat-Conserv, von dem innern und Blüthe

Cochlearia fol. Löffelkraut Conf.

Consolidaj. Wallwurkblumen. Zucker

Euphrasia summ. Augentrost Conf.

Fumaria summ. Erdrauch Conf.

Galega summ. Gaisrauten Conf.

Genista fl. Psorienblüth Conf.

Heder. terrestr. comp. Aug. Guudelreben Conf.

Lavendula fl. Lavendel Conf.

Lilior. alb. fl. weiß Lilien Conf.

Lilior. convall. Meienblümlein Conf.

Majorana summ. Majoran Conf.

Malva fl. Pappeln Conf.

Meliss. fl. Melissen Conf.

Mentha Mins Conf.

Nymph. alb. fl. Seeblumen.

Papav. err. fl. Schnellblumen Conf.

Portulaca Burgelkr. Conf.

Paeonia fl. Sichte-Rosen Conf.

Perficor. fl. Pserfingblüth. Conf.

Primul. veris Badengen Conf. oder Himmel-

Prunella fl. Brunellen Conf.

Puleg. summ. Poley Conf.

Rosat. alb. weiß Rosen Conf.

rubear. recens & antiq. neuer und alter rother Rosen Conf.

Olata, Elisirter Rosen Conf.

Carinarum f. sylvestr. wilder Rosen Conf

Salvia fl. Salven Conf.

Sambuci fl. Holderblüth Conf.

Scabiosa Scabiosen Conf.

Scordii Wasser- oblauch Conf.

Tilia fl. Lindenblüth Conf.

Tunica fl. Nägelblumen Conf.

Tussilag. Hustattigbl. Conf.

Veronica fl. Ehrenpreis Conf.

Viola. Bepelen Conf.

Das XLIX. Capitel.

Von den Decocten/ oder gekochten Brühen.

 Je Decocta kan man machen aus allerhand Sachen die durch siedens/ der Brühe ihre Kräfte mittheilen/ aus den Mineralien/ Gewächsen und Thieren.

Aus den mineralien kan man kochen die rohe und

calcinirte Erde/ die calcinirte Stein/ Metall/ das rohe und calcinirte $\frac{2}{3}$ den rohen $\frac{1}{3}$ Coeruleum, Silberglett/ $\frac{2}{3}$ zc. dann sie theilen auch dem bloßen Wasser/ wann sie drinnen gekochet werden/ etliche Kräfte mit/ besonders aber thun sie dieses/ wann man sie in einem Liquore, der durch/ in gendrer Natur ist/ kochet/ dergleichen seyn Eßig/ Wein/ destillirte Wasser zc. Ja auch die unedlen Metalle/ besonders wann sie calciniret seyn/ z. E. Mening/ Bleyweiß/ $\frac{1}{2}$ feil/ zc. taugen zum kochen. Doch muß man sie zuvor zu Pulver machen/ ehe man sie kochet.

Aus den Thieren taugen zum kochen die fleischichten hautichte $\frac{2}{3}$ heile/ wie ingleichen die geraspelte rohe und calcinirte Hörner zc.

Allein wollen wir allhier nur von denen Decoctis, die man trincken kan/ handeln/ als welche man in der Practica brauchet/ und gemeinlich Apozemata nennet. Diese werden insonderheit aus den Gewächsen/ nemlich Kräutern/ Wurzeln/ Rinden/ Blumen/ Beeren/ Früchten/ Hörnern. bereitet. Doch thut man jezuweilen (doch selten) etliche von den mineralien oder Thieren darzu.

Der Liquor, in welchem gemeinlich die Sachen gefotten werden/ ist Brunnen-Wasser (und dieses soll man allezeit nehmen/ wo nur bloß des Wassers gedacht wird.) Regenwasser/ destillirt Wasser/ (aber minder recht/ weil im kochen das geistige davon rauchet/ wo man es nicht in einem diplomate kochet) Kaff-Wasser/ Meth/ Wein/ zc.

N. Es ist besser/ wann man diese zuletzt erst darzu thut.

Die Viele des Liquoris zur Kochung der Sachen ist unterschieden/ nachdeme man eine Sache lange oder nicht lange kochet. Gleichwie nun harte Sachen länger müssen gekochet werden/ als erfordern sie auch mehr vom Liquore, dann durch die Kochung verzehret er sich nach und nach.

Die proportion aber ist $\frac{4}{5}$ $\frac{6}{10}$ $\frac{12}{12}$ fact zc.

Diese Weise zu bereiten/ bestehet 1. in der Vorbereitung zur Decoctio 2. in der Decoctio selbst/ 3. in der Clarification.

Und geschieht 1. die Vorbereitung durch zerschneiden/ zerstoßen/ raspens/ seylens zc.

2. Die Kochung wird verrichtet 1. bey bloßem Feuer/ 2. in offenem kupffernen mit ziehn überzogenem Geschirre/ 3. durch gewisse Ordnung nach der Kunst. Nach der Kunst kochen aber ist/ die massen nicht zugleich auf einmal hinein werffen/ sondern zu unterschiedenen malen/ vor oder nach/ nachdeme die Sachen flüchtig oder fix/ weich oder hart seyn. Wann man nemlich Hörner/ Hölzer/ Rinden/ Wurzeln/ Blätter/ Saamen/ Gewürk und Blumen kochen soll/ so muß man erstlich die Hörner/ Hölzer/ Rinden/ Wurzeln/ ein wenig kochen/ als dann die Blätter und Saamen hinein werffen/ und endlich die Gewürk und Blumen darzu thun/ weil derer Krafft/ leichtlich in die Luft gehet.

Doch hat diese allgem. ine Regul auch ihre Exception/ und vergnüget keinen/ dann es ist bekannt/ daß unter den Hölzern Rinden/ Wurzeln ein nicht geringer Unterscheid sey/ wie dann auch die Blumen/ Früchte und Saamen nicht gleich seyn. Ich sage/ daß man diese zu erst kochen solle/ was die Basis oder der Grund des ganzen compositi ist/ und davon das Decoct die meisten Kräfte bekommen/

men solle/ dahero man die Species, die der Grund des Decocti seyn/ besonders wann sie keinen Geschmack/ oder Geruch haben/ und sic seyn/ Anfangs in den Liquorem werffen/ und in selben so lang kochen muß/ bis derer Krafft meistens heraus gezogen worden/ dann kan man die andere nicht gar grobe Species darzu thun/ die zur Composition nicht als der Grund gehören.

N. Die harten Sachen maceriret man erst.

3. Die Reinigung geschieht gemeinlich durch Eyerweiß/ mit welchem man das ausgedrückte oder colirte Decoct sieden läßt/ und durch einen Beutel treibet/ bes. 1. B. c. 14. Clarificare.

Die Gebrauchung. Weil die Decocta meistens einen widrigen Geschmack haben/ als werden sie durch Zucker/ oder einigen Syrup/ lieblich gemacht und thut man zu einer jeden Dosi ℥j. weniger oder mehr/ nach Gefallen des Kranken. Ja man pfleget sie auch zu würzen/ indeme man was von Gewürz darzu thut.

In allen Decoctionen soll man dahin sehen/ daß des medicaments geistige und flüchtige Krafft/ weil dergleichen Theil gar subtil seyn/ in der langen Kochung nicht in die Luft gebe/ will der Arzt anderst seinen Zweck erreichen/ wohin besagte Regul zelelet/ als welche will/ daß man die Gewürz/ und geistige Sache erst am Ende darzu thun soll/ damit derer Krafft durch langes Kochen nicht hinweg räume/ wiewol sie auch nicht allezeit zutrifft. Dann ob man schon zuletzt die Gewürze darzu thut/ und ganz gelind kochet/ so geben sie doch wenig von ihren Kräfften von sich/ und gehet die Krafft/ die sie den Decocten mittheilen/ gar leichte wieder in die Luft/ damit aber das Decoct kräftig werde/ kan mans entweder in einem Diplomate, oder gläsernen Kolben mit einem blindem Glas kochen. Hernacher soll man auch sehen/ daß die Decocta in denen die Infusion geschehen soll/ durch die allzugroße Quantität der Ingredientien/ die da sollen gekochet werden/ nicht beschweret werden/ sonst könnte man nicht alles extrahiren/ dann wann die Röchlein des Liquoris von den Theilichen der andern medicamenten schon angefüllet seyn/ als können sie auch nichts mehr zu sich nehmen/ wo sie nicht anderst zusammen gesetzt und gestalter werden. 3. Soll man insonderheit mercken/ daß/ wann die Saamen allzu klebricht seyn/ man selbe mit den Wurzeln ein wenig sieden/ weilen derer Tugend sich schwerlich resolviret/ und in ein Tüchlein binden soll/ damit die Zähigkeit sich nicht durch das decoct ausbreite. Das süsse Holz/ weil es dicht und zeh ist/ machet das Decoct trüb/ dunkel und klebricht/ wo mans lang kochet/ dahero soll man selbes zu samt den purgantien/ mit den Saamen sieden lassen. 4. Willt du Ambet/ Bliam/ opium &c. mit dem Decoct vermischen/ so zertöse sie mit einen Stossel in einem wenig Decoct. reibs und vermisch endlich mit dem Decoct. 5. Die härtern Schalen kan man zuerst eine Zeit lang maceriren und dann kochen/ bis 2. Theil davon eingefotten; die Früchte und Saamen/ wo sie nicht wol zie-

chend seyn/ nicht so sehr/ die Blätter aber halb eingefotten. 6. Diß was ein hartes rauhes Fleisch hat/ dicht grob und leimicht ist/ und adstringirende Kräfte hat/ muß man lange sieden. 7. Die in einem Decoct. alles und jedes/ daß nemlich alle und jede Theile unsers Körpers angehet/ mit einander vermischen/ seyn Empirici, und verkehren der Kunst/ Gebot.

1. Decoctum Alterans.
2. Ein anderes
3. Ein anderes pro Magistratu
4. Amarum.
5. contra Anasarcam Beckii
6. Antimoniale
7. Aperitivum majus
8. Ein anders
9. Ein andres.
10. Ein andres.
11. Ein andres.
12. Ein anders
13. contra Arthritidem.
14. Vag. Scorb.
15. Cephalicum i. M.
16. Ein andres Charas
17. Carminativum
18. Clyster. emoll.
19. Cordiale Charas
20. Confortans in Malignis
21. CC. Sim. Pauli
22. Consolidans
23. Diureticum Augenii.
24. Epaticum
25. Ein andres Charas.
26. Ein andres
27. Ein andres
28. Ein andres.
29. Epatis Vituli
30. Expulsivum
31. Ein andres
32. Ein andres
33. Ein andres
34. Ein andres
35. In Febribus ardentibus
36. Flor. & fructuum
37. Hystericum
38. In Affectibus Hystericis
39. Ictericum.
40. Iacraffans
41. Majale.
42. Ein andres
43. contra Mens. obstructionem;
44. Ein andres
45. ad Morsum canis rabidi.
46. in Mixt. cruenta.
47. contr. Luem Gallicam Berigardi.
48. Ein andres Willisi
49. Pectorale Aug.
50. Andres Charas
51. Ein andres
52. Ein andres
53. Ein andres
54. Ein andres
55. Ein andres
56. Ein andres

- 57. Ein andres
- 58. contra Phthilin
- 59. Ein andres
- 60. Renum exulcerationem
- 61. Polychrestum.
- 62. Rhebarbarum.
- 63. Purgans Querc.
- 64. Ein andres
- 65. Ein andres
- 66. Ein andres
- 67. de splene Bovis
- 68. Ein andres
- 69. Sanguinem Purificans
- 70. Vulnerarium

**1. Decoctum alterans, Alterir-
Decoct.**

Nimm rohen Sandel ʒb. andere nehmen ʒvj. frischem Citronen-Safft ʒiʒ. andere nehmen ʒi. calcificirten Zucker ʒi. Rein Brunnen Wasser ʒiij. laß eine Nacht lang in der maceration stehen/ dann kochs bis auf ʒiʒ. ein/ colirs/ und behalts zum Gebrauch.

N. Andere thun noch hinzu Spir. Vitriol. ʒj.

2. Ein anders.

Nimm rothen Sandel ʒb. Citronen Körner ʒb. rother Ros n piʒ. Candi Zucker ʒj. Spir. Vitrioli. Brunnen Wasser ʒiij. Digerirs eine Nacht lang/ dann kochs bis auf ʒiij. ein/ der colatur füge bey

Johannesträublein Süß (Kreide)

Citronen-Safft.

Gereinigten Zucker jed. ʒj.

Es kühet und stärcket die Kräfte zusamt dem Herzen.

3. Ein andres. pro Magistratu.

Nimm Brunnen-wasser so rein ist n. xxxij. des weißesten Zucker-Candi ʒx. laß gelinde sieden und colir es. Nimm dieses Colatur. wenn sie siedet/ ʒb. 24. thue darzu rothen Sandel-Holzes ʒiij. rothen Rosen Mj. ʒ Vitrioli ʒij. Citronen Safft ʒxxiij. Infundirs in ein wol verschlossen Glas 6. Stunden/ denn colirs/ und behalt es zum Gebrauch Wenn nun dieses einer gebrauchen will/ ehe er ins Bette gehet/ so

Nimm dieses Decocti ʒviij.

Syrup von Citronen-Safft ʒvj.

Berberes-Safft ʒj.

des Safftes von Granaten ʒiʒ.

Citronen ʒij.

ʒ Oli ʒb.

ʒ Zimmet-Wasser ʒb. M.

4. Decoctum Amarum.

Nehmet Tausendguldenkraut Chamillen Odermenge jed. Mʒ. den Saamen von Carduibenedicten Citronen jedes ʒiʒ. Ringelblumen piʒ.

Entian-wurzel ʒij.

Senes-Blätter ʒvj.

Rhabarbar. ʒv.

Wein

Wasser jedes ʒij.

Lasset die Helffte einsieden/ und trinket es wider das Fieber auf 2. oder 3. Doses aus.

4. Contra Anasarcam. Beckii.

Wider die Wassersucht.

Nimm Franzosenholz ʒb;

desselben Rinde

Wurzel von Sarsaparill. ʒ ʒiij.

Süßholz ʒj.

Senesblätter ohne Stiele ʒiʒ.

der besten Rhabarbar.

Trochiscirten Lerchen-Schwamm ʒ ʒiʒ;

Seuß ʒxij. heiß Wasser drauf/ laß es eine Nacht beigen in einem Gefaße; das wol verdeckt/ nachmals kochs es bis auf die Helffte ein/ und läutret es zum Brauchen.

Derselbe ist dieser: des Morgens nehme man um 6. Uhr und jedesmal einen guten Trunct. Um Uhe 12. esse man etwas gebratnes/ und tricke man als denn nicht; es sey denn/ daß die Kräfte anfangen zu fallen. Um 2. Uhe Nachmittage/ nehme man wieder einen Trunct. Glocke 6. Speise man. Glocke 8. oder ein wenig darnach/ wenn man schlaffen gehen will/ nehme man den letzten Trunct. Dieses hat unzehlbar viele restituiret.

**6. Decoctum ale D. D. Ludov. ab
Hornig.**

Nimm Cassastrawurzel ʒi.

Eichen-Ristel

Mastix-Baum ʒvj.

Betonienblätter Mj.

Wann diese Stück zur Decoction bereitet seyn/ so kochs in Meas. ʒv. klarem Regenwasser/ laß eine viertel Stund aufwallen/ dann thue darzu rohes ʒ ʒj. in einem Tüchlein gebunden/ und laß abermal sieden/ bis 1 1/2. Maas eingesotten seyn.

Es wehret den Flüssen/ häulet die Nauden/ und führet die Unreinigkeit durch die unempfindliche transpiration und Bauchaus/ und kan man davort am Morgen warm einen Trunct thun.

Ob von den Metallen und Mineralien eini ge Kraft/ durch die Kochung den andern specien mitgetheilet werde/ ist schon erörtert worden. Daß es aber deme so sey/ lehret uns hier das ʒ/ und ist gewiß/ daß darinnen hohe und wunderbare Kräfte/ wider die schweresten Kranckheiten verborgen liegen/ wann man es nur roh in kleine Stücklein zerschlägt/ in ein Tüchlein bindet/ und nur allein in wässerigen Decocten/ nicht aber in Wein verordnet. ʒv. soll nicht etniges Franzosen Decoct. verordnet haben/ wo er nicht zuvor rohes in ein Tüchlein gebundenes ʒ darinnen gekochet/ wie auch solgendes seyn Decoct in den Franzosen ausweist.

Nimm Franzosenholz ʒij.

Dessen Rinden ʒv.

Sarsaparillen ʒij.

Cassastras ʒj.

Lebendigen ʒ in ein Tüchlein gebunden ʒij.

Rohes in ein Tüchlein gebundenes ʒ ʒij. zerschneid

Zerschneid/ was zu zerschneiden ist / Kochs
in 12. Maasß Wasser/ in einem Hasen/ bis auf
den dritten Theil ein/ und colics/ doch soll der
Deckel auf dem Hasen ein Löchlein haben.

Der Gebrauch. Von der Colatur giebet man
alle Morgen zvj. statt eines Schweistranck's/
und kan man entweder im Bett/ oder einer
Stuben drauffschwigen/das übrige kocht man
mit Wasser und Rosinlein/ thut ein neu
Franzosenholz und dessen Rinden darzu/ am
End mischet man ein wenig Zimmet darunter/
und thuts zum vorigen/ vor einen ordinari
Tranck. Den Gebrauch dieses Decocti kan
man 4. Tag continuiren/ doch soll man fol-
gende Pilulen vorher gebrauchen.

Nimm Extr. Catholici ziiij.
Arcani Corallin.
Ceruleum zii jed. ziß. M. zu Pilulen.

Derer Dosis ist 20.

7. Decoct. Aperitiv. Majus. A.

Nimm Endivien
Eichorien
Erdrauch jed. Mj.
Kunigundkraut
Borragen
Ochsenzungen
Flachsseide
rechte Hirschzunge jed. Mß.
Wurzel von Süßholz
Fenchel
Eppich
Petrosilien jed. zß.

Rosinen zß.
Saamen von Anis
Fenchel jed. zij.
welschen Quendel
Thymseide jed. ziß.
Rinde von Tamariscen
Cappern jed. zij.
Senesblätter zij.
Engelsüß zj.
außerlesen Verchen. Schwamm zß.

Was klein zu schneiden/ das schneide man/ und was
zu zerstoßen/ das zerstoße man gröblich/ alsdenn
vermischet/ und zum Gebrauch verwahret.

8. Ein andres/ Eröffnendes. D. I. M.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln ziß.
Mönchs-Rhabarbar ziß.
der Blätter von Odermenge.
Pfaffen-Röhlein
Wegwarten jed. Mj.
der Blumen von Wegwarten
edlen Leber-kraut 5 p. ij.
grosse Weinbeeren num. xx.

Koche es in f. q. Waddich.

Nimm der Colatur zix. thue dazu
des Syrups von den 5. Wurzeln ziiij.
Eupatorio Mes. zij.

Aromatisire es mit Spec. Diatr. Sant. ziß. M. auf
4. mal.

Es tauget vor die verstopfte Lebens-Glieder in
der Cachexie.

9. Ein andres in der Gelben-Sucht. D. I. M.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln zij.

grosses Scheelkraut-wurzel ziß.
der Kräutere von weissem Andorn
Odermenge
Johannes-kraut
klein Tausendgüldenkr. a Mj.
Ringel-blumen p. iij.
koche es in f. q. gestähltem Wasser.
Nimm der Colatur zix.
des Syrups von den 5. Wurzeln zij.
Andorn
Wegwarten mit Rhabarb.
jed. zj.

M. auf 4. mal.

10. Ein andres cum Cavmate Vi- scerum. Eben desselben.

Nimm der Wurzel von Saurampfer.
Erdbeerkraut
Wegrich
Wegwart jed. zj.
der Kräuter von Wegwart
Saurampfer
Erdbeerkraut
Pfeffer Röhlein jed. Mj.
der Blumen von Wegwarten
Johannieblumen
rothen Rosen jed. p. ij.
der grossen 4. kalten Saamen jed. ziiij.
der schwarzen Kirschen N. xij.
Koche es in f. q. frischen Wassers. Nimm der Co-
latur xj. thue dazu

des Syrups von Saurklee
Kirschen jed. zij.
Violen Tinctur ziiij. M. auf 5. mal.

11. Ein andres Milg-Eröffnendes. Eben desselben.

Nimm der Wurzel von Engelsüß zij.
Faren
Benedicten-wurzel jed. ziß.
der Rinden von Cappern Wurzel
Tamariscen jed. zj.
der Blätter von Bachungen
Kresse
Hopffen
Hirschzungen
Löffelkraut jed. Mj.
der Blumen von Pfriementkraut
Borragen
klein Tausendgüld. a p. j.
der Saamen von Eschbaum zß.
Löffelkraut zij.

Koche es in f. q. gestähltem Wassers.

Nimm der Colatur xj. thue dazu
des Safts von Bachungen
Löffelkraut jed. zij.
Edulcoris mit Syrup von wolriechenden
Aepffeln zij.

Zucker q. f. koche es bis zur Dissolution.
thue darzu Tartari Vitriolati ziiij.
Mische es auf 5. Doses.

12. Ein anders desselben.

Nimm der 5. eröffnenden Wurzeln in Wein
maceriret jed. ziiij.
der Rinden von Cappern Wurzeln
Tamariscen jed. zj.

der

der Blätter von kleinen Hirschjungen
Flachsseide jed. Mj.

Wacholderbeeren n. x.

Hagebutten n. xij.

Geuß Wjij. gemeinen Wassers daran / kochte es bis
der 4te Theil übrig bleibet / oder Zix. am Ende der
Kochung thue hinbey / den Wein den du von den
Wurkeln verwahret und laß sieden.

Nimm der Colatur, und solvir über dem Feuer /
thue darzu Conserv von Löffelkraut, Blumen
Priemenkrautblumen jed. Zj.

Colic es wieder und thue dazu

Spir. von Löffelkraut

Aperitiv. Penoti jed. Zj.

M. auf 3. mal.

13. Dec. contra Arthritidem wider das Zipperlein.

Nimm der Kräuter von Gamanderlein
Feld Cypressen
klein Tausendgöldenfr.
jed. Mij.

Kochte es in l. q. Wasser in einem diplomate halb
ein. Dosis auf 1. mal 2. Löffel voll des Vormittags
bey Anfang des Essen / und des Abends auf dem
Essen mir Bier.

14. Ein andres in Arthr. Vagá Scorb.

Nimm der Wurzel vom Scorzoner Zj.
China Zß.

Blumen von Merz, Veilchen
Tausendgöldengraut
rothen Rosen

Rosmarin jed. p. j.

der Oberspigel von Gamanderlein Mij.
kleiner Weinbeertein Zj.

Datteln num. iij.

zerschneide und zerstoß es / und kochs in l. q. Brun-
nen Wassers in einem Diplomate, bis noch Zviij.
übrig seyn. Diesem füge zu

Spir. Vitriol. rectific. q. l.

des Syrupus von Carduibenedicten Zj.

M. auf 4. mal.

15. Decoct. Cephalicum. D. I. M. Haupt: Decoct.

Nimm der Wurzel von runder Osterlucy
Pöonien

Weisterwurz jed. Zj.

der Rinden von Eichen, Mistel

Hasen, Mistel jed. Zß.

der Blätter von Salbey

Rauten

Rosmarin

Betonien jed. Mj.

der Blumen von Arabischen Stechas

Rosmarin

Meyen-Blümlein a. p. j.

Lohrbeeren Zj.

Wacholderbeeren Zij.

Anies

Coriander jed. zij.

Spirit. Vitrioli Zj. kochte es in l. q. Hydro-

melis

Nimm der Colatur Zß. darinn löse auf

des Syrupus von S. rasblumen

Betonienb. jed. Zij.

In der Clarification thue hinzu

Spec. Diambra

Dianthos jed. Zß.

M. auf 4. mal.

Es wird gebraucht wieder die kalten Catarrhen

16. Ein andres Charas.

Nimm Wurzel des grossen Baldrians
Florentiner Violentw.

Päonien

Calmus

Eichen, Mistel jed. Zß.

Blätter von Betonien

Salbey

Majoran

Berg, Münze

Chamaedryos. jed. Mj.

Saamen von Raute

Päonien

Wacholderbeeren jed. Zij.

Blumen von Rosmarin

Stechas

Lavendel

Ringelblumen

Lilien Convallien jed. p. j.

Weinstein Zj. kochte es in lb. vj. Wasser bis
daß das vierte Theil eingekochet.

17. Species Decocti Carminativi. A.

Nimm Wurzel von Süßholz Zj.

wilde Wegwart Zß.

Mland.

Calmus jed. Zvj.

Galgan.

Florentiner Violentwurz
jed. Zß.

Kraut von Melissen

Münze

Rosmarin jed. Mij.

Blumen von Römischen Chamillen Mißß

Priemenkraut Mj.

Saamen von Anies

Fenchel

Möhren

Krahm, Kümmel

Coriander

Dille jed. Zß.

Lohrbeeren Zj.

Schalen von Pomrangen

Citronen jed. getrocknet Zvj.

Alles fein gröblich geschnitten und gestossen / und
zum nöthigen gebrauche aufgehoben.

18. Decoct. emoll. pro Clystere.

Nimm Wurzel von Ebisch

weißen Liliën jed. Zvj.

Blätter von Hasen, Pappeln

Tag und Nacht

Bingelkraut jed. Mj.

Saamen von Lein

fænugræco jed. Zij.

Diese Sachen alle klein geschnitten und gröblich
zerstossen / dienen zu einem Clyster / so erweichen soll.
So es auch noch etwas mehr lapiren soll; so bereite
man es folgender Gestalt: Oberwehnte Species alle
kochte in l. q. Wassers / daß es bis auf den dritten
Theil einkochet:

B 6

Ninna

Nimm der Colatur ℥ij. thu dazu
Cassia pro Clysteribus ℥ij.
Electar. Lenitiv. F.
Oel von weissen Lilien
Chamillen jed. ℥ij.

M. es zu einem Clyster.

19. Cordiale decoct, Charas.

Nimm ganze reine Gersten
Wurzel von Scorzonera
Borragen
Ochsenzungen jed. ℥ij.
die Blätter obernamter Kräuter
Endivien
Wegwart
Herzkleee jed. Mj.
Frauen-Haar Mz.

Süßholz ℥ij.

der 4. grossen kühlenden Samen jed. ℥ij.

der drey Herz stärckenden Blumen à p. ℥ij.

Koche es in ℥vj. Brunnen- Wassers in Diplom.
bis das dritte Theil abgeraucht.

Dieses dienet gar wol in hitzigem Zufalle das
Herz zu stärcken und zu verwahren.

20. Dec. confortans & corroborans in Maglignis. D. D. C. Stärckendes

Decoet. in bösen Krankheiten.

Nimm der Conserben von Zitronen
der Wurzel von Scorzonera
Benedictwurzel à ℥ij.
Wasser von unreiffen Nüssen
Scordien
Myrrhide
Carduibenedicten
Saurampfer à q. l.

Laß in einem Diplomate oder blinden Alembico
bis auf den dritten Theil einsieden.

Nimm der Colatur ℥ix. Darzu thu

▽ Berz. cordialis.

Syr. Bezoard. à ℥ij.

des Liquoris tenell: C. C.

Essenz von hinnebeeren à ℥ij.

Mixt. simpl. ℥ij.

Confect. Alkerm. ℥ij.

Zimmetwasser ℥ij. M.

21. Decoet. CC. D. Simon. Pauli.

Nimm Geraspelt Hirschhorn ℥ij.

der Wurzel von Fenchel

Contrayerva

Eberwurzel à ℥ij.

Scorzonera ℥ij.

Saamen von Akeley

Fenchel à ℥ij.

Grosse Eibeben / da die Steinchen ausge-
nommen ℥ij.

Koche es in l. q. Gerstenwasser / gegen das Ende
der Kochung thue dazu

Conservæ rosar. V. ℥ij.

Borragen

Ochsenzungen à ℥ij.

Nimm der Colatur. ℥ij. Thue dazu

des Syrups von Hinnebeeren ℥ij.

frisch ausgepressten Citronensaft ℥ij.

~ vom Salks ℥ij. Mische es.

Man kan sich dieses Decoeti in hitzigen und ma-
gaischen Fiebern mit Nutzen bedienen / wie denn

beyde nachfolgende / nächst Göttlicher Hülffe / auch
das Ihre jederzeit wohl verrichtet haben.

Nimm der Wurzel von Scorzonera.

Rhodii à ℥ij.

Sequetsche fl. in Rosinlein ℥ij.

Geraspelt Hirschhorn ℥vj. oder des ohne

Feuer prepar. Hirschhorns so viel.

R'apper: Rosen p. ij.

Koche es in l. q. Brunnenwassers bis ℥ix. Thue
dazu ~ O. ℥ij. Mische es.

Oder:

Nimm Geraspelt Hirschhorn ℥vj.

Geuß Brunnen Wasser darauf thue. Laß es bis auf
den dritten Theil einkochen / thue denn dazu

der Wurzel von Scorzonera ℥ij.

Wasser von Lachen Knoblauch ℥vj.

Laß es ein paar mal aufwallen / hebe es ab / und
thue / wenn es kalt / dazu

Safft von Limonien oder Citronen ℥ij.

Syrup von Limonen oder Citronen ℥ij.

Mische es / und gib dem Kranken nach Genügen.

22. Decoet. consolidans D. D. J. M.

Nimm der Wurzel von runder Osterlugey

Wallwurzel jed. ℥ij.

beyder Consolid. ℥ij.

des Krauts von Wegerich

Apostemkraut jed. Mj.

Sanikel

Johanniskraut jed. Mj

Koche es in l. q. Wassers von Sanikel.

~ Der Colatur ℥ix. Darinn zerlöse

des Safft von Flöhekraut

Sanikel jed: ℥ij.

Edulcoris mit l. q. Zucker. M.

Wo etwa nöthig im Leibe / so verfehret worden /
zu heilen / so nimmt man von diesem Decoeto tau-

licht Morgens und Abends einen Trunk. Es heilet
sehr wohl / doch etwas langsam.

23. Decoet. Diureticum Augenii.

Nehmet Eppich Wurzeln

Petersilien Wurzeln jed. Mj.

die Wurzeln von der Ferber. Rötthe ℥ij.

Spieck

Frauen-Haar

Flachs: Seide

Odermeng

Rothe Ribern jed. Mj.

Haselwurzel ℥ij.

Calmus ℥ij.

Anis

Petersilien

Eppich: Saamen

Hirschhorn: Saamen

Vogelneest: Saamen /

Feldkummel: Saamen jed. ℥ij.

Melonen

Cucummern Saamen jed. ℥ij.

Kochet alles ℥vj. Wasser / bis es ℥ij. eingesotten /
seyhet es durch / zuckert es und laßet davon ℥vj.
auf einmal trincken.

24. Decoetum Epaticum. Leber

Decoet.

Nimm Rund Osterlugeywurzel ℥ij.

der besten Rhabarbari ℥ij.

schwarz

schwarz Eberwurzel Zij.
 Petersilienwurzel
 Wegwartenw. jed. ʒvj.
 weiß Eberstr. Zij.
 Kraut von Endivien

Scabiosen
 Betonien
 Sauerampfer à Mß.

Genchel ʒj. Kochs in Brunnen Wasser
 ʒvj. bis der dritte Theil eingesotten.

25. Ein andres Moyl. Charas.

Nimm der 5. erdoffneden Wurzeln
 von Erdbeerkraut
 Ochsenjungen à ʒvj.

Blätter von Endivien

Wegwart

Hopfen

Obermenig

Bibelle

Kürbel

Pfaffenblat jed. p. j.

Frauenhaar

gülden Bederthon à p. ʒ.

Saamen von Eppich

Steinbirse jed. ʒj.

den 4. kühlenden grossen

Saamen jed. ʒj.

Süßholz ʒj.

Blumen von Borragen

Ochsenjungen

Psorienkraut jed. p. j.

Die Wurzeln koch in Brunnen Wasser eine halbe
 Stunde / hernach thue den Hopffen und Kräuter
 dazu / wenn die auch eine viertel Stunde gekocht /
 alsdenn die Saamen / Süßholz und Blumen hin-
 ein gethan. Nach einer gelinden Aufwallung hebe
 es ab / und gebrauchte es.

26. Ein andres in Verstopfung.

Nimm der Wurzeln von Wegwart

Pfaffenröhlein

Seeblumen

Sauerampfer jed. ʒj.

Roten Santel ʒß.

der Kräuter von Sauerampfer

Wegwarten

Wurzelkraut

Endivien jed. Mß.

der 4. grossen kalten und kleinen Saamen
 jed. ʒß.

weißen Mohlsaamen ʒj.

der Blumen von Seeblumen

Edel Leberkraut

Ochsenjungen

Wegwarten jed. p. i.

Koch es in l. q. feri lacis.

Der Colatur. ʒj. darinn löse auf
 des Syrcups von Wegwartensaft

Citronensaft jed. ʒß.

Tinctur. von Rosen

der roten Leberkrautblumen jed. ʒj.

M. auf viermal.

27. Ein andres temperiret D.D.B.O.

Der Oberspigen von Wermuth

Wegwarten mit Blumen
 jed. Mj.

der Wurzel von Schwalbenkraut

der innern Hollunder Rinden jed. ʒj.

der Blumen von Holder

blaue Kornblumen jed. Mß.

Saamen von Anis

Wiesenkümmel jed. ʒß.

Zerschneide und koch es in einer Fleischbrühe. Es
 ist dienlich in der Wassersucht zc.

Dosis ein guter Trunck / Morgens / Mittags
 und Abends.

28. Ein andres eben desselben.

der Wurzeln von Wegwarten

Spargen

Gras

kleinen Messeln

alles frisch mit dem Kraut à Mj.

Petersilien z. Hände voll.

Zerschneide es / koch es in einer Fleischbrühe. Dies
 es ist tauglich in den Verstopfungen der Gekröpf-
 Naderlein. Daher oft die Atrophia entsteht.
 Dosis Morgens / Mittags und Abends einen gu-
 ten Trunck.

29. Decoctum Epatis vituli.

Kalbs Leber Decoct.

Nimm Kalbsleber in Stücklein zerschneiden

Roten Sandel

Zimmet jed. ʒß.

Spikanard

Roter Rosen jed. p. j.

Wegwartblumen Conserv. ʒj.

Trochisc. von Rhabarbar

Kunigundenkraut jed. ʒvj.

Kochs in einer ziemlichen weiten Violen / die woh
 verschlossen sey / im siedenden B. sieben Stunden
 oder acht bis die Leber schier versotten ; wann es nun
 genug gekochet / so kanst du nach Belieben Zucker
 darzu thun.

Es tauget schier in allen Leberfranchheiten / beson-
 ders in derer Fluss und Wassersucht.

Die Dosis ist ʒ. 4. ʒ. Morgens und Abends.
 Querc. in Pharm. rest. c. 26.

N. Auf gleiche Weise könnte man auch Decocta
 von Fuchs, Kalbs, und Lämmer Lungen machen /
 wenn man Brust Arzneyen darzu thäte. Querc.

30. Decoct. Expulsivum. Austrei-

bendes Decoct. in der Pest und bösen

Fiebern. D. J. M.

Nimm der Wurzeln von Angelike

Baldrian

Formetill

Pestilentkr. jed. ʒj.

des Krauts von Geisrauten

Carduibenedicten à Mj.

der Saamen von Angelike

Melissen jed. ʒj.

Citronen ʒj.

Koch in gemeinen Wasser l. q.

Der Colatur. ʒx. insundit darinn

Conserv. von inwendigen der Citronen

Geiß Rauten

Scordien jed. ʒvj.

Laß es eine Nacht zusammen weichen / des Mor-
 gens laß es aufwallen / und colir es / thue alsdenn
 dazu

Elixir Pestilent. Croll. ʒj.

M. auf drey mal.

B b 2

31. Ein

31. Ein anders Decoct.

Nimm der Wurzel von Scozoner. ℥ij.
 Sauerampfer ℥iij.
 der Kräuter von Carduibenedicten
 Apostemkraut / Geißkauten.
 Scordien jed. Mj.
 Geraspelt Hirschhorn ℥iij.
 der Blumen von rothen Rosen Mj.
 Borragen
 Negelein jed. p. ij.
 Saamen von Carduibenedicten ℥ij.
 Citronen ℥ij.
 des eusersten Gelben von Citronenschal. ℥iij.

Roche es in l. q. gemeinen Wassers.
 Nimm der Colatur. ℥iij. Thue dazu
 des Syrups von Citronensaffte
 Corallen Querc. ā ℥ij.
 Confect. Alkermes ℥j.
 de Hyacinth. ℥j. M.

32. Ein anders dergleichen.

* Der Latwerge vom Eye
 Theriak A. jed. ℥ij.
 Geuß darauf des Wassers von Scordien
 Geußkrauten / Entian
 Carduibened. ā ℥ij.
 Zerstoß in einem marmornern Mörsel / und solvirs
 auf gelindem Feuer.

* Der Colatur was vorhanden / thue dazu
 des Syrups vom Citronensaffte
 Scordien jed. ℥vj.

Mistur. simpl. ℥j. M. auf drey mal.

33. Ein anders im gleichen Falle.

* Des Citronen Fleisches von den Körnern be-
 weissen Zucker ℥ij. (freyet num. ij.)
 Roche es in Wasser l. q. bis das Wasser sein sauer
 darnach schmecket.

* Der Colatur ℥vj. darinn infundire
 Holder Ruuß ℥ij.
 Laß in der Infusion eine Nacht stehen / colire es /
 thue dazu des Syrups von Rirschen mit Negeleinbl.
 bereitet ℥ij. M. es auf drey mal.

N. Die Holderkreyde machet es etwas wieder-
 lich. Man kan es auch wohl ohne derselben beret-
 ten / und den Syrup gleichfalls nach Belieben aus-
 lassen / oder zuthun.

34. Ein ander austreibendes Decoct.
 in Kindesblattern und Flecken.

Nimm der Wurzeln von Bibenell
 Tormentill / Scozoner
 weissen Diptam jed. ℥ij.
 der Kräuter von Erdrauch
 Apostemkraut jed. p. ij.
 der Blumen von Ageleyen p. iij.
 Ringelblumen p. ij.
 der Saamen von Carduibenedicten
 Fenchel jed. ℥ij.

Feigen num. x.

Roche es in l. q. Brunnentwassers.
 * Der Colatur ℥ix. Thue dazu
 des Syrups von Ageleyenblumen ℥ij.
 der Tinctur von Ageleyenblumen ℥ij.

M. auf vier mal.

35. Ein anders in hitzigen Fiebern.

* Der Wurzel von Sauerampfer / gröblich zer-
 schnitten ℥j.

Roche es in ∇ l. bis zur Röthe.

* Der Colatur ℥iij. Thue dazu
 des Syrups von Berberes
 Endivien / Klapper-Rosen jed. ℥iij.
 des Safftes von frischen Citronen ℥ij.

M. Ein Trunk auf einmal zu nehmen.
 N. Vor Leute / die nicht bey sonderen Mitteln /
 kan man folgendes bereiten:

* Der Wurzel von Sauerampfer ℥vj.
 kleine Rosinlein ℥ij.
 Berberesbeerlein ℥iij.

Roche es in Gerstenwasser q. l.

* Der Colatur ℥ij. Thue alsdenn dazu
 des frischen Safftes von Citronen ℥ij.
 Edulcorire es mit Julep. rosat. q. l. Thue zuletzt
 dazu \rightarrow Vitrioli ℥ij.

Dieses löschet den Durst / und besänfftiget die Hitze /
 stärket das Herze / und wehret der Malignität.

N. Man nimt der Gersten ℥j. auf ℥ij. Decocti.

36. Decoct. Florum & Fructuum.

Nimm der Wurzel von Süßholz ℥ij.
 Alant
 Florendiner Violentwurß
 Bibenellen jed. ℥ij.
 Beinwellen ℥j.
 der Kräuter von Isop
 Gunderman
 Consolid. Sarracen.
 Ehrenpreis
 flecht Lungenkraut ā Mij.

der Blumen von rothen Rosen
 Klapper-Rosen | Borragen
 Ochsenzungen | Merck Weilchē jed. Mij.
 Datteln
 Feigen jed. num. xx.
 Brustbeerlein num. xxx.
 der grossen Rosinen ohne Steine ℥iij.
 Johannesbrod ℥ij.
 Saamen von Anis

Fenchel jed. ℥j.

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten behalte
 zum nöthigen Gebrauche wohl verwahrt.

Derselben Specierum Gebrauch ist in den Brust-
 Beschwehren höchst dienlich.

37. Decoctum Hystericum.

Mutter-Decoct.

Nimm des Krauts von Poleyen
 Beyfuß | Quendel ā Mj.
 Stabwurß | Binenwurß
 Mutterkraut | Lorbeer ā ℥ij.
 Melissen | Bibergeil ℥j.
 Esenkraut | Sevenbaum ℥ij.

M. und machs l. a. zu einem Decoct.
 Es stärket die Mutter / und treibet den Monatsfluß.

38. Ein anders in Mutter Beschwere-
 ren.

Nimm der grossen Negelein ℥ij.
 des ganzen Orientalischen Saffrans ℥ij.
 der Kräuter von Rosmarin
 Fünffingerkraut
 Mutterkraut
 Melissen
 Convolvulæ
 Täschelkraut jed. Mj.

Selber

Gelber Weissen Miß.
 Roche es in einem verschlossenen Gefäße in des besten Weines 2. Maassen / eine halbe viertel Stunde. Dosis Ein guter Trunk / Morgens und Abends warm genommen.

39. Decoctum Ictericum.

Nehmet Ganß Koth.
 geraspelt Helsenbein jed. ℥j.
 Schelkraut /
 Hirschzungen /
 Johannis krautblumen jed. Mij.
 Saffran ℥ß.
 weissen Wein
 Wasser jed. ℥ij.

Lasset es bis zur Helffte einsieden / zuckert es nach belieben / läutert es mit dem weissen von Ey lasset den Patienten davon auf einmal nehmen ℥v.

40. Decoct. Ingrassans
D. D. I. M.

Nimm der Wurzel von Wegerich ℥ij.
 Süßholz ℥j.
 der Blätter von Birkkraut
 Seebiumen jed. Mij.
 rothen Rosen
 wilden Mohn jed. p. ij.
 des Saamens von Pappeln ℥j.
 der 4. grossen kalten Saamen jed. ℥ij.
 der schwarzen Brustbeerlein num. vj.
 der ausgekörnten grossen Rosinen ℥j.

Roche es in l. q. Brunnenwassers.
 & Der Colatur ℥j. Thue dazu
 Syrup von Süßholz ℥ij.
 blauen Weissen ℥j.
 Looch von Fuchs Lungen ℥ij.
 Colic es wieder. Mische es.

41. Decoctum Majale.

Nimm Erdrachkraut Mj.
 das oberste von Hopfen
 Wegwart
 Odermennig
 Milgkraut
 Römisches Wermuth jed. Mß.
 Engelsfußwurz ℥ß.
 Süßholz ℥ß.
 Senesblätter ℥ij.
 Anis ℥ij.

Wann es möglich ist / soll man alle Stücke frisch nehmen / misch es / und kochs in Käswasser ℥iv. bis auf den dritten Theil ein / in die warme Colatur infundir eine Nacht harte Rhabarbar ℥ij. Jädischen Spiß gr. viij. Kamehiden ℥ß. Laß es abermal siedens / und colirs. Es reiniget das Gebüt.

42. Ein andres / Sangvinem purificans, & pro præservations
D. M.

Nimm Blätter von Erdrach Miß.
 Odermennige

Wegwart jed. p. j.
 Blumen von Wegwart
 Edel Leberkraut
 Maaslieben
 Alant jed. p. j.
 Wurzel von Engelsfuß
 Mönch Rhabarb.
 Alant jed. ℥j.
 Senesblätter ℥ij.

Roche es in l. q. seri lactis.
 & Die Colatur / und eductorie es mit Zucker / laß es denn bis zur Syrup Dick. einsieden.

Oder man nehme die Species, und infundire sie in Molkens oder Wasser von Meyenhau.

Man kan auch die Tinctur. Tartar. ziatam den Syrup von Erdrach / und derselben Essenz dazu thun.

Dof. ℥ij. oder ℥iij.

Wenn man auch über die Species die Tinctur. Tartar. ziat. oder Spirit. aperit. Ponoti, oder Vitriol. & tröffelt / hülfst es viel zur Extraction und Purgiren.

43. Decoct. im verstopfften Monat.
Fluß D. J. M.

Nimm der Wurzel von Osterlucy
 Stickerwurz
 klein Taufendgüldenkraut
 Bäber-Röte jed. ℥j.
 Rinden von Pomeranzen
 Citronen jed. ℥ß.
 der Blätter von Bessig
 Mutterkraut
 Nasbran
 Melissen
 Bingelkraut
 Rosmarin jed. Mj.
 Saamen von Petrusfing
 Liebstock. jed. ℥ij.
 der Blumen von Lavendel
 gelben Weissen
 klein Taufendgüldenkr.
 jed. p. ij.

Roche es in l. q. gestälten Wassers.

Nimm der Colatur ℥j. Thue dazu
 des Syrops von Ringelblumen ℥ij.
 Classa lignea ℥j.
 Saffran ℥j.
 Zimmet ℥j. Roche und clarificir es.
 Dosis auf viermal.

44. Ein andres Ejusdem.

Nimm der Wurzel von Gras
 Spickerwurz
 Baldran jed. ℥j.
 der Kräuter von Meissen
 Staubwurzkraut
 Mutterkraut
 Bingelkraut
 Bessig jed. Mj.
 der Ringelblumen p. iij.
 Blumen von Taufendgüldenkraut
 Bb 2

gelben Violeu jed. p. ii.
 Saamen von Liebstöckel
 Rauten jed. ℥j.
 Roche es in f. q. Beyfuß-Wassers in einem Di-
 plomate.
 ⁊ Der Colatur ℥j. Thue ferner dazu
 Componirten Syrops von Beyfuß
 Ringelblumen ʒ ℥ij.
 Essenz von Beyfuß ℥ij.
 Würtz es mit Zimmet
 Saffran
 Orientalischen Saffran jed. ʒß.
 Colir es wieder auf 4. Doses.
45. Decoctum ad Morsum canis
 rabidi.
 Nehmet Rautenblätter ℥vj.
 Knoblauchwürckeln
 Theriac jedes ℥j.
 Eisenfeilig jed. ℥iiij.
 Siedet es in ℥iiij. weissen Bier / da kein Hopfen
 dabey / biß zur Helffte seyhet es durch / duncket Eü-
 cher darein / und schlaget es dann über den verletzten
 Ort.
46. Decoct. in Mixtione cruenta
 Ejusdem. In Blut-Har-
 nen.
 Nimm der Würckeln von Tormentill
 Consolid.
 Wallwurck jed. ℥j.
 der Blätter von Fäschelkraut p. ij.
 Odermenge
 Schafgarben
 Consolid. jed. Mi.
 der Blumen von roten Rosen
 Johannis Blumen ʒ p. ij.
 Roche es in f. q. Zuckerwassers.
 Nimm der Colatur ℥j. Füge derselben bey
 des Syrops von roten Corallen
 Wallwurck jed. ℥ij.
 der Essenz von Johannis Blumen ℥ij.
 rote Corallen Emctur ℥j.
 mische es auf 4. mal.
47. Decoct. contra Luem galli-
 cam Berigardi. Wieder die Franzo-
 sen.
 Nimm des geraspelten Frankosenholzes
 desselben Rinde jed. ℥vj.
 des wohlgeraspelten Saffras ℥iiij.
 der Würckel von Sarsaparill ℥v.
 Pestilenzwurck
 China Fahrenkraut jed. ℥iiij.
 Angelike
 Tormentill
 Scorzoner jed. ℥ij.
 des Holzes von gelben Santel
 weissen Santel jed. ℥ij.
 Rosenholz ʒß.
 Aloesholz ʒß.
 Saamens von Carduibenedicten
 Citronen jed. ℥ij.
 der Blumen von Johanniskraut
 den 4. Herck-stärkenden
 Blumen jed. Mj.

Enesblätter ohne Stengel ℥iiij.
 geraspelte Elends-Klauen
 Hirschhorn jed. ʒß.
 Zimmet
 Muscathenblütthe jed. ℥ij.
 Bezoar-Stein des Orientalischen ʒß.
 Wahres Einhorn ʒß.

Roche es mählich in schlechten Wassers 100. ℥ß.
 Colir es / und thue / um einen lieblichen Geschmack
 zu erzehlen / Zucker nach Belieben dazu.

Die Remanenz koche wieder mit 100. oder 200.
 ℥ß. Wassers. Vom ersten ist die Dosis ℥iiij. Mor-
 gens und Abends. Das andere gebraucht man zum
 Ordinar-Frank.

48. Ein andres Willisii.

Nimm des geraspelten Frankosenholzes ℥ß.
 der Würckel von Sarsaparill ℥viij.
 weiß Santelholz
 Holz von Mastixbaum jed. ℥ij.
 geraspelt Helffenbein
 Hirschhorn jed. ʒvj.
 gemein Spießglas in ein Pündlein gebun-
 den ʒiiij.
 Süßholz ʒß.

Infundire und koche es im Brunnenwasser ℥xvj.
 biß zur Helffte. Colir es / und trink zur jeden Zeit
 davon / wenn beliebt.

49. Pectorale Ccoct. Aug. De- coct. in Brust-Beschwe- ren.

Nimm der kleinen gereinigten Rosinlein ℥j.
 schwarzen Brustbeerlein
 roten Brustbeerlein jed. num. xv.
 Datteln num. vj.
 frische Feigen num. iiij.
 gereinigter Gersten ʒj.
 des Krautes Frauenhaar Mß.
 Stoy ℥ij.

Roche es wenn man desselben nöthig hat / in schlech-
 tem Wasser. Colir es. Da man denn noch etwa
 einen brustlösenden Syrup zuthun kan.

Es dienet in allen Brust-Beschwerden / als Cas-
 tharr / Husten / Engbrüstigkeit / Seitenstechen. Es
 lindert die Brust / und reiniget dieselbe von allen an-
 gefesteten Feuchtigkeiten.

50. Ein andres Moysis Cha- ras.

Nimm Gereinigter Gersten ʒß.
 rote Brustbeerlein
 schwarze Brustbeerlein jed. num. xij.
 kleine saubere Rosinlein ʒvj.
 Feigen
 Datteln jed. num. vj.
 der Blätter von Apostemkraut

Lungen

Lungenkraut jed. Mj.
gülden Biederthron
Iſop

Blumen von Huſflattig jed. p. j.
ſüſſes Holzes Zij.

Roche es in Waſſer Wüj. biß zum dritten Theile.
Ehe es gänglich erkaltet / ſo ſeiße es durch / und
trinke oft einen Trunk davon.

N. Nachfolgender aus Herrn Willifii Gebrauch/
thut in Bruſtbeſchweren das ſeine auch ſehr
wohl.

Nimm der Blumen von Maaglieben Mj.
lebendiger gereinigter Schnecken N. iij.
der Wurzel von Mannestreu Zß.
Binell Zij.
Mäuſedorn Zij.
Blätter von Hudramp
Hirſchzungen
Huſflattig jed. Mß.
Saamen von Fenchel Zß.
Kleine Roſinlein Zvj.
rote Bruſtbeerlein. num. vj.

Roche es in Brunnenwaſſer / colir es / und mache
es nach Belieben ſüße mit
Syrup von Klapper. Roſen q. l.

N. Dieſes dulciret das acidum gar wohl / dan-
nenhero es in anfangender Schwindsucht wohl in
acht zu nehmen.

51. Ein andres in böſen Huſten aus
Hæmoptysi mit einer groſſen Hitze
des Bluts.

Nimm der Wurzel von ſüſſem Holze Zvj.
Huſflattig
Bergwarten
Engelſüß jed. Zß.
Fl. Beyelw. Zij.
beſten Chinaw. Zv.
der Blumen von rothen Damascen Röß-
lein Mß.
des Krauts von Apoſtemkr.
Frauenhaar
Huſflattig
Ehrenpreis jed. Mß.
der 4. groſſen kalten Saamen jed. Zß.
Anis Saamen Zij.
der rothen Bruſtbeerlein
ſchwarzen Bruſtbeerlein
Korb. Feigen num. v.
groſſe Roſinen / ſo ausgeörnet Zij.
Mohnköpffe ohne Saamen num. ij.
reiner Gerſten Mj.

Inſündir es 6. Stunden oder länger / laß es kochen
in gemeinen Waſſer q. l. in einem Diplomate halb
ein. Colir ſtarck Zij.

Thue dazu

Syrup von ſüſſem Holze Zx.
wieder die Catarren Zij.
Looch. ſan. & expert.

Colirtes Roſenhonig jed. Zß.

M. Hiervon nimm Morgens und Nachmittags

ſo an ſich / des Abends aber mit Effentia fl. Papav.
Rhoead. gr. v. Ladani fermentati gr. iij. Des
ſtillierten Anis. Oels gr. i. Wenn dieſe Stücke zu
Pillen gemacht / und auf drey gleiche Theile ein-
getheilet worden / auf jedes mal einen guten
Trunk.

52. Ein andres
P. H. D.

Nimm der Wurzel von Laſſenholze
Weilenwurze
Mannestreu
Alant jed. Zijß.
Ballwurze Zij.
der Krauts von Ehrenpreis
Huſflattig
Lungenkraut
Frauenhaar
Coſten
Fraubenkraut
Sonnentau
Gundelreben
weiß Andorn
gülden Gänſel
Iſop jed. Mß.
Mäuſedornlein
Sanickel jed. p. ij.
der Blumen von Apoſtemkraut
Schnell. Blumen
oder
Klapper. Roſen
Johannis Blumen
rother Roſen
Hollunderblüth a Mß.
des Saamens von Fenchel
Anis
Pappeln jed. Zij.
Kleine Weinbeerlein Zij.
Datteln ohne Steine num. viij.
Rote Bruſtbeerlein. num. x.
Feigen num. vj.
geraspelt. Hirſchhorn Zvj.

Roche es in l. q. Gerſtenwaſſers biß Wiß. Des
Colatur füge bey

des Syrups von Andorn
Wurzelkraut
Frauenhaar
aus Coſtenſafft
Ballwurze jed. Zijß.

Looch von Pinien
Fuchs. Lungen jed. Zijß.

Colir es wieder. Clarificir es mit Eyerweiß / und
behalt es zum Gebrauch in einem Glaſe.

53. Ein andres.

Nimm des Krauts Sinau

Sanickel
Lungenkraut
Klein Taufendgüldenkraut
Ehrenpreis
Mäuſedornlein

W b 4

Sind

Singrün
der Blumen von Leberkraut jed. Mj.
Roche es in wohl verjohrnen Biere. Von der Colatur trink des Morgens nüchtern vor dem Mittage und Abend. Essen, wenn du wilt zu Bette gehen / einen guten Trunk.

54. Ein andres D. D. B. O.

Nimm des Krauts von Apostemkr.
Ehrenpreis
weißen Andorn jed. Mij.
Edlen Leberkr. Mj.
der Blumen von Weilchen
Borragen
Ochsenzungen jed. Mj.
der Wurzel China ʒvj.
Saamen von Anis
Fenchel jed. ʒb.
geschabet Süßholz
Kleiner Weimbeerlein jed. ʒij.

Roche es in l. q. einer Brühe / colir es / und thue des Morgens / Mittags und Abends einen guten Trunk davon.

55. Ein andres.

Nimm der Wurzel von Mant ʒij.
Blumen von Merz Weilchen
Schnellblumen à p. iij.
Kleinen Weinbeerlein ʒij.
ausgesteineten Datteln num. iij.
roten Brustbeerlein num. vj.
Süßholz ʒj.
des Krauts von runder Osterlucey
Kerfelkraut
der Blinmen von Hufflartig jed. Mj.

Zerschneide und Roche es in l. q. Brunnentwassers.
Der Colatur ʒviii. Thue dazu
des Syrops von roten Brustbeerlein ʒb.

Mische es / und trinke nach Belieben davon.

56. Ein andres dinn-machendes Decoct in Husten von dicken Feuchtigkeiten J. M.

Nimm der Wurzel von Süßholz
Mant jed. ʒij.
Geraspelt Cassiaholz ʒj.
der Blätter von Hufflartig
weißen Andorn jed. Mj.
Saamen von Anis ʒij.
Blumen von Mantwurzel p. ij.
Eubeben / die in Spirit. Vini macerirt ʒj.

Roche es in gemeinen Wasser.
Nimm der Colatur ʒij. Thue dazu
des Syrops von Apostemkr.
süßem Holz jed. ʒj.
Abgeschäumt Honig ʒij.

Clarificir es im MB. und aromatisir es mit
Spec. Diaielos l. ʒij. M. auf viermal.

57. Ein andres um Husten von einiger Hitze herührend.

Nimm des Wurzel von Wegerich
Eubwim jed. ʒij.
der Blätter von Wurzelkraut
Weilchenfr. jed. Mij.
Saamen von Flobekraut
Quitten jed. ʒij.
ro'er Brustbeerlein num. xx.
der Blumen von gestreckten Lungenkr.
Schnellblumen
blauen Weilchen à p. ij.

Roche es in gemeinen Wasser q. l.
Nimm der Colatur ʒix. Thue dazu
des Safts von Wurzelkraut
Syrops Diacodii jed. ʒj.
Zucker. Candil. q. F. Decoct. auf 5. mal.

N. So der Husten von Kälte verursacht wäre / so dienet folgendes gar wol dawider.

Nimm der Blumen von Weilchen
Wurzel von Süßholz
runder Osterlucey à ʒj.
Blätter von Hufflartig
Lungenkraut jed. Mij.
Blumen von Hof
Hufflartig jed. p. ij.

Saamen von Anis
Nesseln jed. ʒij.
grosser Weimbeerlein ʒj.
fetter Fagen num. x.

Roche es in l. q. Lungenkraut Wasser.
Nimm der Colatur ʒix. darinn löse auf
des Syrops von Andorn ʒij.
Byzantin. l. ʒij.
Essig von Meerzwibeln ʒj.

Aromatisir es mit
Spec. Diaireos l. ʒj. M. und colir es wie
der zum Gebrauch.

58. Decoct. contra Phihisin.

Nimm des Krauts von Sinau
Sankel
Lungenkraut
Nym
Ehrenpreis
Naur Raute
Durchwachs
Edel Leberkraut. Blumen jed. Mj.

Roche es in wohl verjohrnen ringem Biere l. q.
Hiervon trinke nüchtern / Nachmittage / und wenn
du zu Bette gehen wilt / einen guten Trunk.

N. Mit diesem Decocto soll sich ein Barbier zu
Stettin / der an der Schwindsucht laboriret / auf
viele Jahre mit Verwunderung aufgehalten haben

59. Ein andres.

Des Krauts von Schaffgarben weiß und gelbes jed. ʒij.
der Wurzel von Tormentill mit Kraut ʒb.
des Krauts von Ital. Bibenelle ʒj.

Alles wohl zerschnitten thue in einen vergläseten
Topf; thue folgendes dazu:

Con:

Conservæ von roten Rosen ꝥvj. Geuß drauf
rein Brunnenwasser ℥xij.
Verklebe es wohl / laß es 6. Stunden kochen;
hernach colir es / und verwahrs in gläsernen Fla-
schen an einem kalten Orte.

Hier von nimm nüchtern ꝥvj. Nachmittags um
Glocke vier ℥iiij. Ein paar Stund vor Schlafens
Zeit ℥iiij. allzeit etwas laulich gemacht.

60. Decoctum Polychrestum,

Nehmet Engelsüßwurkel ℥iiij.
Wegwarten ℥ij.
Rhabarbar ℥ij.
Sennet Blätter ℥ij.
Fenchel Saamen
Süßholz ad ℥j.
Rosin ohne Kern ℥iiij.

Siedet alles 4. Stund in Wasser ab / nehmet
des durchgeseihten Weis. thue dazu ausgepresten
Löffelkrautsafft ꝥviiij.

Zucker

Manna. jed. ℥ij.

Lindert es mit dem weissen vom Ey / und lasset
den Patienten davon trincken.

61. Decoct. ad Renum dolorem

& exulcerationem D. J. M. Wider den
Nieren · Schmecken und Verschwörung.

Nimm der Wurzeln von Süßemholz

Pappeln

Eibischwurk jed. ℥j.

der Kräuter von Tag und Nacht

Vetersilgen

Steinklee

Pappeln

Eibischkraut jed. Mj.

Saamen von Griechisch Heu (foen. græc.)

Linse jed. ℥ij.

der Blumen von Camillen

Johannisblumen a p. iij.

Koche es in l. q. gemeinen Wassers.

Nimm der Colatur ℥j. darinn solvir

des Syrups von Wallwurk ℥ij.

Saffran ℥b. M. auf 4. Dosis

62. Decoctum Rabarbari.

Nehmet Rhabarbar ℥ij.

kleinstoffener Weinbeere ℥iiij.

Sauerampfer Wurkell ℥ij.

Fenchel Saamen ℥j.

Koche alles in Weis. Rosenwasser

Lasset ℥j. einsieden / mischet ℥j. geläuterten Zucker
darunter / und trincket davon des Tages 3. mahl.

63. Quercetani Decoctum pur- gans pro delicatis. Purgier-Decoct

vor delicate Leute.

Nimm Sennet S. S. ꝥvj.

Wasser von starkriechendem Obst / oder
Erdbeer q. l. auf einmal.

macerir in einem verschlossenen Gefäß / 24. Stun-
den / und thu ein wenig Lemonien Saft darzu /
dann laß sieden / und trücks stark durch / thu darzu
des Safts von starkriechendem frischen Obst ℥ij.
Candizucker q. l. clarificir mit Eyerweiß / und
würk es mit Zimmetwasser.

Es purgiret sanfft ohne Eckel.

Das Laxir-Decoct / das in den vorigen Editionen
zu Ende des 2. B. gestanden / setzen wir hieher anse-
nen Ort / und kommet selbes von Herrn D. Spina

Nimm Sarsaparillwurk

Eibischwurk

Borretschwurk jed. ℥b.

Süßholz ℥ij.

digerir 24. Stunden in Weis. siedenden Wassers
kocht bis auf 3. ℥. dann thu darzu

Engelsüßwurkel ℥b.

Thymseiden ℥ij.

auserlesene Senesblätter ℥b.

bereiteten Lerchenschwamm ℥ij.

der besten Mechoacan ℥ij.

Borretschblumen

Ochsenzungenblumen

Veilchen jed. p. j.

Famarinden ꝥv.

kleine Weinbeerlein ℥b.

frische Datteln num. iv.

zerstossenen wilden Saffransaamen ℥ij.

Anis

Fenchel jed. ℥b.

Nägelein

Ingwer jed. ℥j.

kocht noch ein wenig l. a. dann trücks zu / und colir
zum Trank. Es purgiret die scharfen Feuchtigkei-
ten / und ist in Grimmen sehr nützlich.

Dosis ist ꝥiv. des Morgens / und wo es beliebet /
des Nachmittags.

64. Ein ander purgirendes.

Nimm Auserlesener Mannâ ℥iiij.

Alexandrischer Senesblätter l. l. ℥iiij.

der Wurkell von Engelsüß

kleine Weinbeerlein jed. ℥ij.

Coriander ℥ij.

Fenchel

Zimmet jed. ℥ij.

Weinstein Crystallen ℥j.

Zerschneide und zerstoß / und gieß warm Brunns
wasser darauf ꝥxvj. Laß eine Nacht durchstehen.
Denn colir es / und drucke es aus / clarificir / und
filtrir durch ein graues Flißpapier.

Dosis auf einmal ℥ij. bis ℥iiij.

65. Ein andres dergleichen.

℞. Auserlesene Mannâ ℥ij. oder iij.

des auserlesenen Tartari ℥j. vel iß.

Solvir es im MB. mit säuerlichten Brunnen- Was-
ser ℥iiij. oder ꝥv.

Thue dazu ein wenig frischen Citronen · Safts
oder Matris, damit es eine angenehme Säure
bekommt. Denn clarificir es mit Eyer · Weiß /
und filtrir es durch ein Papier; Mache leßlich selbs
ges mit frischen Citronen · Schalen wohlreichend /
welches auch mit Eleosaccharo von Zimmet gesche-
hen kan.

Dosis von ℥ij. bis ꝥv.

66. Ein andres.

℞. Der Famarinden ℥j.

Wurkell von Sauerampfer gröblich zerchnit-
ten ℥ij.

Koche es in Wasser / bis der Liquor roth wird /
alsdenn colir es.

℞. Der Colatur ℥j. thue dazu

des

des purgirenden Rosen: Syrops
des Syrops Dialereos jed. ℥ij.
Eleofacch. Citr. ʒß.

M. auf vielmal zu gebrauchen.

67. Decoctum Splenisbovis. Kin- der Milch: Decoct.

Nimm ein Stück zerschnittenes Rinder, Milch.
Gröblich zerstoßene Zimmet ʒi.
Nägelein ʒß.
Saffran ʒii.
Malvasier oder weissen Wein q. l.

Thus in ein grosses Glas / verschließ es wohl / und
laß in einem heissen MB. 24. Stund sieden / biß das
Milch in kleine Stücklein verstofften / und man der
wohlriechenden Brüh die Menge hat.

Es ist ein Specificum zur Verstopfung und
Hartigkeit des Milches / und treibet den monatli-
chen Fluß.

Die Dosis ist ʒiiij. und soll man dessen Gebrauch
4. oder 5. Tage continuiren / wann sonst der mos-
natliche Fluß kommen will. Querc. P. Rest.

N. Man kan daraus auch einen Extract machen.

68. Ein andres.

Nimm ein Milch von einem Rinde num. j.
Kraut von Hirschjunge
Ceterach.

Milzatell. jed. Mj.

Blumen vom Ginster p. ij.

Fahrenkrautwurzel ʒß.

Rinde von Capperwurzel

Famariscen

Eschen jed. ʒß.

Koche es in Milch, Wattig von Ziegen in einem
Diplomate. Colir es / und koche es mit Zucker
zu eines Syrops Dicke. Oder man kan zu jeder
Dosi zu thun.

des Syrupi Splenet. Sulzbergeri ʒi.

So beliebet / dienet auch die Essent. Splen. liquid.
darzu thun.

Man könte auch mit der aufgetrocketen Milch
und obige Speciebus ein Infusum bereiten.

69. Decoct. sanguinem purificans. Ein Blut: reinigendes Decoct in

Krauten.

Nimm der Wurzel von Mantwurzel

Engelsüß

Mönchs Rhabarb. ʒi.

der Blätter von Erdrauch Mij.

Apostemkraut

Odermennig jed. Mj.

der Blumen von Aurin

Bortagen jed. p. ij.

Wriemenkraut p. j.

der 4. grossen wärmen Saamen jed. ʒi.

Koche es in Erdrauch, Wasser und ʒ. Theil Alent.
Wein in einem verschlossenem Gefäße.

Nimm der Colatur ʒij. thue dazu
des Saffrs von Erdrauch

Apostemkr. jed. ʒij.

Zuckers ʒiiij.

Clarificir es / und aromatisir mit
Spec. Diarrhod. Abb. ʒi. M. auf etliche
mahl.

70. Decoctum Vulnerarium.

Wunden: heilender Trancf.

Nimm der Kräuter von Akeleyen

Beyfuß

rote Maaflieben

weisse Maaflieben

Braunwurß

Johanniskr. jed. Mj.

Hysop

Salbey

Rosmarin

Kraute jed. MB.

Lavendelblumen MB.

Koche es in l. q. Weines biß zum dritten Theil.
Davon Morgens einen Trancf genossen.

Weil wir nicht gewillet ein absonderliches Capis-
tel von den euserlichen Decoctis zu verfassen / so se-
gen wir derselben etliche / die in gemeinen Zufällen
gebräuchlich / und oft bewehret befunden worden / hier
bey. Und obgleich nicht selbe allezeit in Apotheken
fertig müssen gehalten werden: So haben wir den-
noch dem nothleidenden Nächsten damit an die Hand
gehen wollen / damit in dergleichen vorfallenden
Begebenheiten er ihme selbst einen Rath suchen und
verschaffen möge.

Folgen etliche an dere Decocta.

1. Decoctum indefluxionibus falsis oculorum

2. Ein anders

3. Zu faulen Zahnfleisch

4. Ein anders

5. Ein anders zu dergleichen Zufälle.

6. Noch ein anders.

7. Die Zähne zu befestigen

8. In Anfang un Wachstum der Bräune.

9. In Abnehmen der Bräune

10. Zum anfangenden heissen und kalten
Brand. (thes.)

11. Wider allen kalten Brand ein Berwer-

12. Alle Krefse und andere faulende
Schäden zu hehlen.

1. Decoct. in defluxionibus falsis ad oculos. Zu den salzigten Augen- flüssen.

Nimm der rothen Rosen

bereiteten Tutien

gelber Mirobotianen jed. ʒi.

Pulverisir alles subtil. Thue es in ein Luchlein / das
man es in folgendes Decoct hengen kan.

Nimm der destill. Wasser von Rosen

Fenchel jed. q. l.

darinn laß aufwallen

rothe Rosen p. iß.

Fenchelsaamen ʒi.

Blumen von Augentrost q. iij.

Infundir in der Colatur ʒij. besagtes Luchlein.

In den Augenflüssen / wenn einem nemlich die
Augen wehe thun / leget man besagtes Luchlein / das
man mit dem Decocto immer an einem warmen
Orte soll stehen lassen / auf die Augen.

2. Decoct zu Presshaften Augen.

Nimm Gallischen Stein (Vitriol. albi) ʒv.

ganzen Orientalischen Saffran gr. vj.

hierüber geuß

Brunnenwasser ʒiiij.

Laß

Laß es kochen/bis obngefeh ein quart eingefotten /
hebe es ab. Colir es per filtrum, halte es in einem
Nönnlein. Darzu thue

klein zerschnittenen Campfer ʒv.

Binde erstlich ein Luchlein darüber / darnach ein
Pflaster / und stelle es an einen temperirten Ort. heb
es auf zum Gebrauch / welcher dieser :

Wenn du jemanden hievon etwas geben willst / so
schüttle es gar wohl durcheinander / und damit der
Campfer nicht heraußer gehe / soll das Luchlein auf
dem Glase allzeit verbunden bleiben. Mit diesem
Wasser bestreiche die bösen Augen mit dem einge-
tauchten Goldfinger gar off. Und ob es gleich et-
was beisset / so achte desselben gar nicht / sondern
treuge das Auge ab / und streich anders darcin / bis
daß es besser worden. Ex M S S. Avimej, D. Jo-
nae Danielis Colchwidii.

N. Was ich gutes damit verrichte / mag ich nicht
anführen. Der es gebrauchen wird / derselbe wird
seinen Ruhm erfahren.

3. Decoct. zu faulen Zahnfleisch.

Nimm Granat Rinden

Sumach

Granat Blüthe

rothe Rosen jed. ʒß.

kleiner Weinbeerlein ʒj.

der Blätter von Simmgrün

Blumen von Akeleyen

Gipfel von Brombeeren jed. Mj.

Myrthen

Muscatenblüthe jed. ʒj.

Alantwurzel ʒij.

Koche es in gestülhten Brunnenwasser q. l. halb ein.

Nimm Colaturam, thue dazu

Rosenhonig ʒij.

Edelkraut Safft ʒß.

gebrante Alaun ʒij.

M. zum Mund waschen.

4. Ein andres wider das Zahnwehe

D. D. Segleri.

Der Blumen von rothen Rosen Mß.

Salbey p. j.

Wurzel von Bertram

Natterwurk ʒij.

Granatschaalen

Taback jed. ʒj.

Granatblüthe Mß.

Zypressen Nüsse ʒiß.

Galläpfel num. iijj.

rohen Alaun ʒvj.

Zerstoß und koch es in halben Theil Wasser und des
stillirten Essigs.

5. Ein anders in dergleichen Zufalle.

Nimm Wurk von Mengelwurk ʒß.

Formentill ʒij.

geraspelt Holz vom Buchsbaume ʒiß.

rothe Rosen Mj.

Eisenkraut Mß.

Koche es im halben Theil Wasser und halben Theil
destillirten Essigs. M. zum Mund waschen.

6. Ein andres.

Nimm Mengelwurk ʒß.

Bertramwurk

weißer Bilsenw.

Flor. Veilchenw. jed. ʒij.

Sassafras Holz ʒiß.

der Blätter von Mäusohrlein Mj.

der Blumen von Römischen Camillen

Quendel

Dosten

rother Rosen jed. p. ij.

Gewürk Negelein ʒj.

Koche es entweder in Bier oder gemeinen Wasser
sehr starck bis auf den dritten Theil ein.

Nimm der Colatur ʒij. thue dazu

Alaun ʒß. oder ʒj.

M. zum Mund auswaschen.

**7. Ein andres / die Zähne zu befe-
stigen.**

Nimm Rothe Rosen

Begrittblätter

Ehrenpreis jed. Mß.

Mirtillen

Sumach jed. ʒj.

Eypressen Nüss. ʒij.

Gallas.

Schaalen von Granaten ʒß.

Wurzel von wilden Pflaumen

Brombeeren jed. p. j.

Alaun

Mastix

Weyrauch jed. ʒj.

Zerstoßen Koche in rothen Brandwein ʒ ij. bis
zum dritten Theil / und wasche die Zähne damit.

**8. Decoct im Aufzuge und Wachs-
thum der Bräune.**

Der Blätter von Salbey Mj.

der Blumen von Lavendel Mj.

Koche es in l. q. Wein ein / bis ʒvj. Colir es auch /
füge b. y

Diamor. ʒj.

Dianuc. ʒiß.

Prunellen Saltz (Lap. Prunell.) ʒj.

rohen Alaun ʒj.

M. zum Mund auswaschen.

**9. Ein andres im Abnehmen der
Bräune.**

Nimm der Kräuter von Zapfenkraut

runder Osterluzey

Dosten jed. Mß.

Kleien in einem Luchlein gebunden ʒij

der Blumen von Lindenblüthe

gelben Steinklee

Lavendel jed. Mß.

Saamen von Lein

foenugræco jed. ʒiß.

Koche es in l. q. Gerstenwasser bis ʒvj.

Der Colatur füge bey

Prunellenstein ʒß.

Salis Armoniaci ʒß.

Syrup von Joppen ʒß.

Süßholz ʒij.

M. zum Mund waschen.

**10. Ein Decoct. zum anfangenden
heissen und kalten Brande.**

Nimm der Wurzel von Osterluc. y

Schwalbenwurk ʒiß.

der Blätter von Eichen

Wermuth jed. Mj.

Ⓐ

Blätter von Rauten
Scordien
seige Bohnen
Wacholderbeeren à Mß.

Myrrhen
Aloes jed. Zij.
gemein oder Meer Salz Zj.
Kupfferwasser
rohen Weinstein jed. Zß.
der Wasser von Endivien

Begerig
Weinessig jed. Zvij.

weißen Wein oder gemeiner Laugen Wjij.
Zerschneide und zerstoß alles gröblich / koche es mit
einander / und colir es.

Denn thue zur Colatur folgendes :
Brantwein Zij.
Campfer Zij.

Mische es wohl.

N. Mit diesem Decocto soll der Chirurgus den
franken Theil vorher waschen : denn Ungv. Egypt.
und nach diesem das Decoct in einem Epithemate
überlegen.

Es widerstehet nicht nur der Fäulung und dem
Verderben / sondern löschet auch die wieder-natür-
liche Hitze / und verzehret die dorthin gestoffene
Feuchtigkeiten.

N. Wenn aber die Feuchtigkeiten gar zu stark
ahin fließen / so kan folgendes Defensiv 3. Finger
reit appliciret / und alle Tage zweymal erneuert
erden.

Nimm Gersten Mehl Zij.
Armenischen Boli Zi.
unzeitige Galläpfel
Zopressen Nüsse
Granatschalen jed. Zi.

M. mit Oximelle zum Defensiv. Pflaster.

**II. Ein andres bewehrtes wider allen
kalten Brand / was Geschlechts er
auch sey. Heslingii.**

z Bleyweiß Zij.
Silberglätz Zij.
gebranten Alaun Zij.

Alles klein zerstoßen. Mische es / und habe es allzeit
in Vorrath bey dir / denn es verdirbet nicht.

z Als denn zweymal durch die Asche gegossene
scharffe Laugen Wjij. und guten scharffen Essig auch
so viel. Mische es in einem viermässigen Hasen /
setze es über Feuer / und laß sieden ; wenn es siedet /
so hebe es als denn vom Feuer / und rühre voriges
Pulver alles hinein / mit einem hölzernen Spatel /
so wird es weiß wie Milch : und so es aufsteiget und
überlaufen will / so rühre wacker darein / so wird
siechs setzen : als denn setze es noch einmal über das
Feuer / und laß noch einen Wall thun / und wenn
es im Wallen steigen will / so heb es geschwind vom
Feuer / damit es nicht überläuft / so ist es be-
reiter.

Darinn neße also warm leine Tücher / und so
warm man selbige in der bloßen Hand halten und
leiden kan / also warm soll man sie um den kalten
Brand schlagen. Und das soll man alle vier
Strunden thun : allemal wohl warm gemacht :
und wenn sich das schwere Pulver an den Boden
gesetzt / soll man es wohl umrühren / daß sich

das Pulver auch an die Tücher henge ; und als
dann allzeit wohl warm appliciret / so wird der Pa-
tient nechst GOTT in 24. Stunden glücklich cu-
rirt.

Wenn nun obiges also verbraucht / so applicire
folgende Salbe :

z Frische Butter / wie sie aus den Butterfasse
kommt / drücke die Milch ein wenig aus / derselben
nimm Ziß. thue dazu

Arsenici flavi Pulverssaci Zij.

Mische es wohl / damit bestreiche mit einem hölzern-
nen Spatel den kalten Brand / oder alt / aufge-
brochene Rothlauff / Schäden / um und um die
Löcher / und lege das Emplastrum sticticum Crollii
darüber. Und also verbinde den Schaden drey
Tage lang nacheinander / so wird der kalte Brand
gestillet. Denselben heile als denn vollends mit dem
Oleo Antimonii saccharato.

N. Im Anfange / da der Brand noch nicht sehr
überhand nimmt / dienet auch auf Gutbefinden
Agricolæ folgendes überzuschlagen :

Nimm der stärckesten Laugen.

In derselben koche

Wurzel von Schlangen Mord

Schwalbenwurz

Scordien jed. Mj.

Gepulverisirten Schwefel ein wenig.

Colir es / und thue dazu

Olei oder Spir. Salis ein wenig.

M. und schlage es warm über / es wird den Brand
gewaltig ausziehen.

**12. Ein andres / alle Krebse und an-
dre faulende Schäden damit zu heilen.**

z Des besten Zuckers Zijij.

Runde Oflerlucen. Schneide sie in Schei-
ben / schneide die Schalen davon ab / und wasche
solche drey. oder viermal in weißen Wein ab.

Hernach nim 1. Maas des besten weißen Weins /
thue das vorige hinein. Verlutir es im Geschirr
wohl / damit der Spiritus nicht ausdämpffe. Laß
denn gar gelinde kochen / bis der dritte Theil davon
consumiret. Denn nimm es vom Feuer. Und so
es kalt worden / so seige und preisse es aus wol hart /
damit alle Kräfte daraus kommen. Als denn be-
halt es zum Gebrauch.

Derselbe ist dieser : Von diesem Liquore wärme
auf einer Blut. Pfannen / dann tunke zarte Tüchlein
darein / und wasche den schmerzhaften Ort damit /
auch 3. oder 4. Finger breit um die Inflammation
her ; denn lege ein Pflaster / darüber / und über das
Pflaster lege noch ein doppeltes in diesem Liquore
eingetunktes Tüchlein / und dieses repetire alle 6.
Stunden. Und wenn du siehest / daß sich ein Circlel
zwischen dem guten und bösen Fleische aufwirft /
welches ein Zeichen der Separation der Gangrenz
ist ; so nimm nach und nach das böse Fleisch hinweg /
und continuir also bis zur gänglichen Heilung.

Dieser Liquor heilet auch alle alte faule Ge-
schwäre / Geschwulst an Gliedern und Spann-
Adern / alte Wunden / sie seyen wie sie wollen. Auch
alle Quetschungen durch stossen / werffen oder fal-
len verursacht.

Wer mehr Decocta begehret / der lese Querc.
Pharm. Restic. Wierckern / Poterium und an-
dere.

Das

Das L. Capitel.

Von den Eclegmatis, Lohoch und Linctibus.

Dieses Mittel hat seinen Namen von der Art, dasselbe zu gebrauchen/ erhalten. Bey den Arabern heisset es Loch. Die Griechen nennen es *ελεγμα*, vom *ελεγω*, lambo, ich lecke; die Lateiner heissen es Linctum. Alle also vom Lecken; weil es allmählich herunter gelassen wird. Die Materie zu diesen reichen die Brust- Arzneyen dar / nemlichen die Pulver/ Conserv. Schleim/ Syrupen/ Decoct, Honig/ &c.

Die Art selbe zu bereiten:

1. Saugliche Pulver / Früchte / Arabischen Gummi / Fragant / Süßholz / Saft / Stärck / Mehl / &c. incorporiret (in einem hölkernen Mörser) mit Honig / Syrup / Schleim / einem Decoct, und dergleichen Febrichten Säften q. l. bis sie recht m. e. a. vermischet seyn / und die Dicke eines Honigs bekommen.

Die ex tempore verordnet werden / machet man aus den gebräuchlichen Eclegmatis, Pulver / Conserven und Syrup q. l. incorporiret / oder man bereitet allein aus Syrup und Zucker q. l.

N. 1. Es können auch die Decocta und Säfte mit Zucker Eclegmata werden durch das Kochen.

N. 2. Die Proportion der Pulver ist ʒb. zu ʒij. Syrup.

Morellus will M. P. F. p. m. 172. daß man zu einem Theile des Pulvers 5. Theile des Syrupi nehmen soll: Angemercket / daß ein Eclegma dicker als eine Opiata seyn soll.

N. Man bedienet sich auch ein Looch zu bereiten / von der Butter / worzu man denn Zucker oder Honig 2. Theile zuthut: dergleichen in Husten und Schärfe des Halses wohl thut. Denselben kan man noch über das allerhand Pulver bis ʒij. v. Syr. l. q. beyfügen. Vid. Morell, loc. cit. p. 173.

Die gebräuchlichsten Eclegmata seyn:

- Lohoch de Cassia.
- de Caulib.
- de farfara.
- de papav.
- passulatum, dergl. bes. 2.
- de Pino.
- de portulaca.
- de pulmone vulpis.
- Sanum & expert.
- è succo scilla.

Davon besitze das Augspurg. Dispensl.

1. Lohoch de Cassia.
2. passulatum.
3. Domesticum.
4. Hæmoptoicum.
5. Incrassans.
6. Sanum reformatum.
7. Pectorale.
8. Ein andres.
9. Noch ein andres.

1. Lohoch de Cassia pro Clysteribus. Lohoch von Cassien zum Clystieren.

Nimm Pappelnkraut

Bingelkraut
S. Peterskraut
Violentkraut
Mangold
Wermuth jedes Mj.

Kochs in l. q. ʒx bis auf ʒiiij. Thue dartzu Cassien, Marck und abgeschäumt Honig ʒ f. Lohoch.

2. Lohoch passulatum, (Electuarium passulatum.

Nimm der kleinen Weinbeerlein ʒiv.

Candi Zucker ʒij.

Wasser von Scabiosen

Fenchel

Hufflattig jedes ʒij.

l. f. ʒ Eclegma.

Es ist nützlich im Husten/und lindert die Schärfe der Flüsse.

3. Looch Domesticum.

Nehmet süßes Mandel, Del ʒiij.

Brust Beer Saft

Frauenhaar Saft jedes ʒij.

Zucker ʒij.

Mischet es alles wohl durch einander.

4. Lohoch Hæmoptoicum.

Nehmet rothen alten Rosen Zucker ʒij.

des Safts von der Wallwurk ʒij.

von Seeblumen Portulac. jedes ʒib.

Bilsen Saamen ʒiib.

Weissen Möhren Saamen

Rothe Corallen Pulver jedes ʒib.

Schwefelgeist 6. Tropfen.

Nehmet es Löffelweiß / allein es muß behutsam gebraucht werden / weil es sonst gefährlich.

5. Lohoch incrassans.

Nehmet Althorn Wurk ʒb.

die kalten Fraganth Species ʒj.

Süßholz ʒib.

Süß Mandel Del ʒx.

Benidien Zucker ʒj.

Brustbeer Safts ʒiij.

Mischet alles untereinander und nehmet es Löffel weiß.

6. Looch sanum reformatum Charas.

Nimm Gereinigter Gersten ʒj.

der Wurk von Pestilenzwurk

Want jedes ʒb.

Damascen Pflaumen

frische Feigen

rothe Brustbeerlein

schwarke Brustbeerlein jedes num. xij.

Blätter von Hloy

Berg Munk

Frauenhaar

gülden Wiederthon jed. Mj.

Saamen von Pappeln

Eibisch

Baumwolle

weissen Mohn jedes ʒij.

Es

Aug

Aus diesem allen mache nach der Ordnung und Kunst ein Decoctum, colire, und presse es aus. Den Liquorem clarificire mit einem Weissen vom Eye; hernach thue dazu

des feinsten Zuckers ℥ij.

Koche es bey gelindem Feuer ein bis zur Dicke eines Syrops: alsdenn hebe es vom Feuer ab/ und mische hinein

Viniendörner

Süße Mandeln, Beyderley vorher wohl gereiniget / gestossen / und durch ein Sieb getrieben / jedes ℥vj.

Wurke von Süßholz

Gummi Tragacantha

Arabische Gummi

Wurzel von Floren. Violentw. auf das subtilste gelassen jedes ℥ij.

Wenn es nun alles erkaltet / so aromatisire das Looch mit

destillirtem Oele von Anies

Fenchel jed. gt. iij.

welche in Zucker vorher müssen zerrieben seyn / und behalt es zum G. brauch.

Seine Krafft und Wirkung ist wieder die Husten und Heusigkeit / so aus Kälte entstanden. Es incidiret die dicken Feuchtigkeiten in der Brust und Lungen.

7. Looch Pectorale Ejusdem.

Nimm des Schleims von Gummi Tragacantha mit Rosenwasser ausgezogen

Zucker. Candi

Peridien Zucker jedes ℥ij.

Süßholz ℥℥.

Florent. Violentw. ℥ij.

Wurzel von Mant ℥j.

Mit dem Syrupo Magistrali pectorali und de Papav. albo bereite ein Looch, welches / so du willst / kanst du mit

destillirtem Oele von Anies

Fenchel jedes gt. ij.

So in Zucker aufgerieben worden / aromatisiren. Hebe ihn zum Gebrauch auf.

8. Ein andres Gerh. Blasii.

Nimm Wurzel von Süßholz

Fenchel jedes ℥j.

Sibisch

Mant jedes ℥℥.

Kräuter von Fjop

Ochsenzungen jedes Mj.

Hufflattig mit Wurzel M℥.

Blumen der hergstärckenden p. j.

frische Feigen num. vij.

ausgekörnte Rosinen ℥j.

Saamen von Anis

Fenchel jedes ℥j.

Koche es im Brunnen-Wasser ℥ij. bis zur Helffte. Laß es die Nacht über in der Infusion stehen. Am folgenden Morgen drücke es starck aus / und thue dazu

Candi Zucker ℥iiij. Koche es alsdenn weiter zu einer Syrup-Dicke.

9. Ein andres Desselben.

z. Gereiniater kleinen Rosinlein ℥ij.

Frischer Feigen ℥ij.

Wurzel von Süßholz ℥j.

Koche es in halb Fjop Wasser und Wein ʒʒ q. l. bis daß alles weich wird. Treibe es hernach durch ein hâren Sieb. Dem durchgetriebenen thue hinzu:

Looch de farfara ℥℥.

des Syrops von Fjop

Frauenhaar jedes q. l.

Mische es zu einem Linctu.

Das LI. Capitel.

Von den Lattwergen und Mixturen.

Die Lattwergen seyn entweder weich (in der Consistenz, wie die Confectiones opiatæ) oder was härters in Käselein. Von den ersten handeln wir hier.

Die Weise zu bereiten ist unterschieden / darum kan selbe eher durch Exempel dann gewisse Regeln gewiesen werden.

Die gemeine Lattwergen (die man ins gemein Confectiones opiatas nennet /) werden bereitet aus zarten Pulvern / abgehaumten warmen Honig (selten aus syrupisirtem Zucker) welchen man auflöbliche Sachen / wo es vorndthen / beysüget / doch löset man selbe vorher besonders auf / und stellet sie hernach an einen warmen Ort / zur Gährung.

Die andere machet man nur durch die Vermischung der Pulver / der gebräuchlichen Lattwergen / eingemachter Sachen / (in Stücke zerschnitten) Conserven / Extracten / oder Essenzen / etc. die man mit einem Liquore, besonders mit einem Syrup q. l. bis zur rechten Dicke menget / und diese nennet man ins gemein Mixturen.

N. Man thut jezweilen etliche wenige Tropfen von destillirtem Oele oder dem Vitriol Spiritus und Salz darzu.

Unter den Mixturen verdienen die einfachsten Bereitungen ein Lob / diejenigen aber / die aus einer grossen Menge einfacher Stücke / die zum öftern miteinander streiten / seyn lächerlich und nichts nütze. Wann / saget Zuvölck / dadurch die Natur nicht ganz verderbet wird / so schwächet sie doch selbe dadurch.

Die Lattwergen seyn alterirend und purgirend.

Die gebräuchlichste Alterir-Lattwergen seyn / denen wir auch noch andere beysüget haben;

Elect. 1. Diacor. Aug. Ein andres.

2. Pseudo-Acori.

3. Alexipharmac.

4. Alexiterium.

5. Ein andres.

6. de Ammonic.

7. Asthmaticum.

8. Bezoardicum.

9. Ein anders.

10. de Ciconia.

11. Alkerm.

12. Allio.

Anacardinum A.

13. Camphorat.

14. Caryophyllatum.

15. Chalybeat Aug.

16. Arcul.

17. ad Coitum.

18. Ein andres.

19. Corro-