

A Diese eingemachte Schlehen werden nutzlich ge-
braucht in allerley Bauchflüssen/dann sie stopffen vnd
ziehen auch etwas zusammen.

Von Schlehenwein.

Man pflegt die zettige Schlehen zu samlen / zersto-
set sie in ein Mörser/macht sie zu runden Ballen/
trüchlet sie in em heissen Ofen auß/wirft sie darnach
in em Fass/ vnd schütte Wein darüber. Dieser Wein
bekompt em schöne rotte Farb/ vnd etuen lieblichen
Geschmack/zeucht auch etwas zusammen. Ist derowe-
gen dem Magen ein sonderlicher angenehmer Trank/
dann er stärcket vnd kühlet denselbigen. Dieser Wein
ist den jentgen gut/ so mit den Bauchflüssen/ vnd der
roten Ruhr beladen seyn. Ist auch gut den jentgen/so
Blut außspritzen: Item den Weibern/so ihrer Zeit zu
viel haben/ vnd denen so Dynteria hepatica labo-
riren.

Magen flü-
gen.
Bauchflü-
Bauspnen.
Wohrsüß.
Dynteria
hepatica.

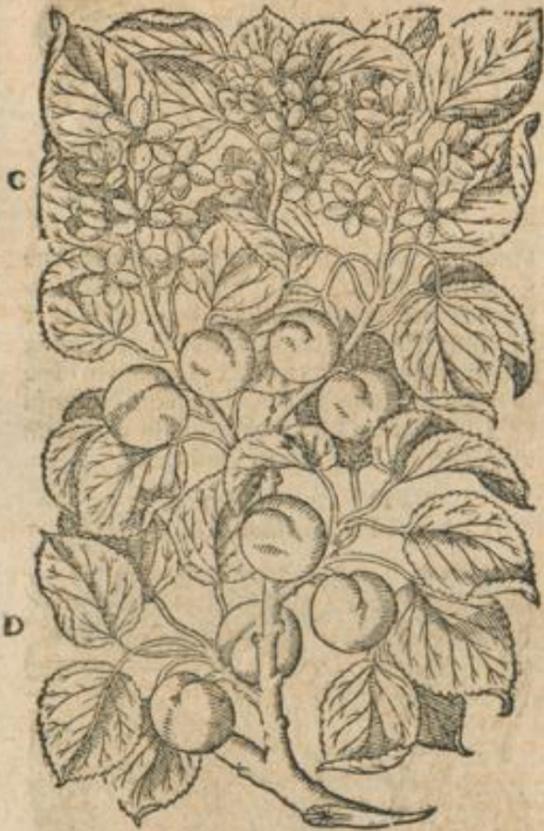
Kleine Marillen.
Armeniaca minor.



Das XLVI. Capitel.

Von Marillen.

Grosse Marillen.
Armeniaca major.



baum blühet im anfangenden Frühling/ er bringet a-
ber Frücht im Hey. vnd Brachmonat/ ehe dann das
ander Obs zeitig wird/ außgenommen die Kirschen/
daher diese Marillen Dioscorides præcocia nennet.

[Wann man auff einem geschlachten Pflaumen-
baum die Marillen yspoffet / so werden sie gut vnd
groß.]

Von den Namen.

Die Marillen (oder S. Johannes Pfersing) heis-
sen Griechisch *μύρα ἀρμενιάκα*, *εραμινία*. Latei-
nisch Armeniaca vnd Præcocia. [I. Mala Arme-
niaca major, C. B. Armeniaca, Ang. malus, Matr. Lac.
major, Cam. Eyst. Barocca vulgo Cæf. Malus Ar-
meniaca major, Matth. ep. Ad. Lugd. Mala Arme-
niaca maxima, Gef. hort. II. Malus Armeniaca mi-
nor, C. B. Ad. Lugd. Præcocia, Brunf. Ang. Persicus
præcox vel Armenia, Gef. ap. Persici 4. genus, Lon.
Armeniaca minor, Mar. Cam. Malus Armeniaca,
Dod. ut: Tur. Cord. in Diosc. Lob. Malum Arme-
nium vel præcoquum commune, Gef. hort. Arme-
niaca, Cæf.] Welsch *Bacoche*. Arabisch *Marmix*. Spa-
nisch *Albirnoquet*. Französisch *Abricot*. Böhmisch *Me-
rumfy*. [Niederländisch *Drooge Persen*. Englisch *Ab-
ricot tree*.]

Von der Natur, Krafft vnd Eigenschafft.

Marillen haben einen geringen Vnderscheid von
den Pfersingen / sind kalter vnd feuchter Natur
im andern Grad. Sie haben keinen Brauch in der
Arznei/ werden nur Lust halben zur Speiß gebraucht/
doch seynd sie dem Magen bequemer dann die Pfer-
sing/ versaulen nicht so leichtlich / vnd so man sie zum
beschlus der Speisen ißet/ verhindern sie die hitzigen
Dämpff/das sie nicht ins Haupte steigen.

Hitzige
Dämpff.

Von dem Del.

Auff den Kernen preßt man ein Del / welches sehr
nuz zu den hitzigen Geschwülsten des Affern vnd
gilden Ader / zu kühlen vnd Schmerzen miltieren.
Wird auch gebraucht wider das Wehethumb der Oh-
ren vnd Nasen von Nis/ vnd wider die Schrunden der
Brüß.]

Hitzige Ge-
schwulst des
Affern vnd
gilden Ader.
Ohren vnd
Nasenwehe.
Schrunden
der Brüß.

hhhhhh iii Das

Marillen. Er Marillen werden zwen Geschlechter er-
funden: Das erste ist ein Baum einer mittel-
mässigen Länge. Traget Blätter wie der
schwarze Pappelbaum/ die sind oben gespitzt / vnd an
dem Vmbtreiß zerkerffet. Er blühet weißlich. Die
Frucht vergleichet sich den Pfersingen/ vnd so sie recht
zeitig wird gewinnet sie einen Goldglanz/ innwendig
hat sie ein harten Stein / der ist auff beyden Seiten
erhaben/ sezt sich nicht leicht brechen/ in diesem Stein
ligt ein Kern / der ist in etlichen bitter / wie der Pfer-
singkern/ in etlichen süß wie die Mandeln. So sind
auch die Marillen etliche grösser / die ander kleiner.
Solcher Vnderscheid in dem Geschmack der Kernen
vnd Grösse der Frücht/ kompt zum theil auß Bequem-
lichkeit vnd Güte des Erdreichs / darzu auß fleißiger
Aufwartung/ dann je öfter man sie versetzt/ je besser
vnd völliger sie gerathen/ wird also die Bitterkeit in ei-
nen süßen Geschmack verwandelt/ gleicher weise kan
man auß bitteren Mandeln süsse zieleu. Der Marillen-

A Das XLVII. Capitel.
Von Pfersingbaum.

F II. St. Johannis Pfersing.
Perlica praecocia.

I. Pfersingbaum.
Perlica mala.



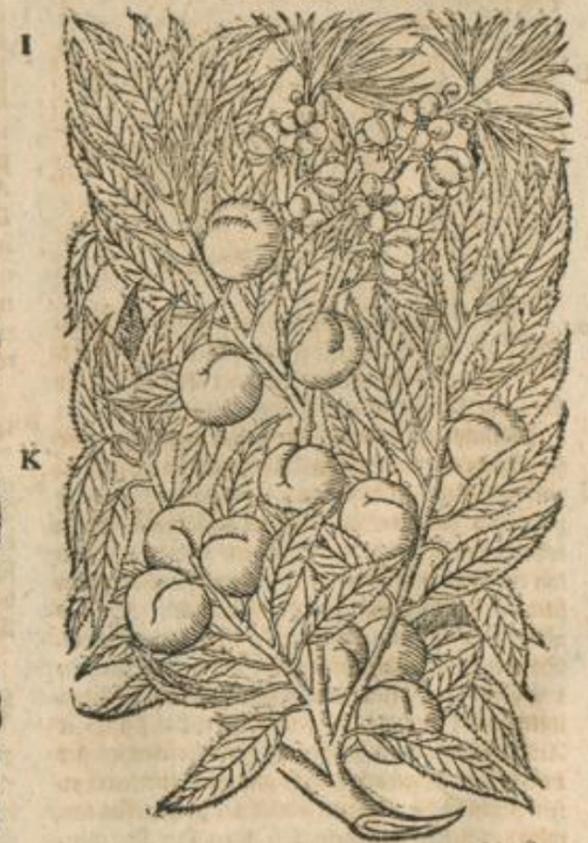
I. Pfersingbaum.

Der Pfersingbaum werden allhie vier Geschlechter fürgestellt: I. Das erste ist der gemeine Pfersingbaum, wächst etwas hoch auf, breitet sich mit seinen Ästen auß / welche gar mürb seyn / also, daß sie auch von der Frucht gar leichtlich werden

hernider gerissen: Die Blätter sind langlecht / vnd spitzig / rings umbher zerkerret / vnd eines bitteren Geschmacks / die Blüht ist schön leibfarbrot / nach welcher die Frucht erfolgt / welche ganz st. / weich vnd saftig ist / außwendig mit einer zarten Woll umgeben / vnd gleichsam mit einem Nis durchscheiden: Witten in der Frucht ligt ein harte rauhe Nus / in welcher ein weißer Kern ist / eines bitteren Geschmacks.

III. Rot Pfersing.
Perlica rubra.

IV. Quitten Pfersing.
Perlica cidonaria.



II. Das

A Von Pfersingblüet Zucker.

Wärm der
Kinder.

Es wird auch diese Blüet gleich wie die Rosen mit Zucker eingemacht/ vnd Conserva florum perlici genennet. Dieser eingemachte Zucker ist den Kindern fürtrefflich gut für die Würm/ weil solche ein Abscheu des Wurmsamens haben. Dann dieser treibt nicht allein die Würm auß/ sondern hindert auch daß sie nicht wachsen. Vnd wö man der Würm besorgt/ ist er nichtern einzugeben/ kräftiget auch den Magen/ purgirt gleich dem Syrup/ wann er noch frisch ist.

Von Pfersingkernöl.

Nieren und
Leber.

Hauptweh.

Ohrenschaffen.

Feigblatern.

Bauchgrimmen.

Auß den Pfersingkernen wird ein Öl gepresst/ gleich wie das Mandelöl. [Diß Öl bey acht Loth auß einmal getruncken/ miltet dß hefftige Nieren vñ Leibwehe. An die Schläff gestrichen ist gut wider Hauptwehe/ macht schlaffen.] Dieses Öl wird gebraucht wider dß Ohrenschaffen/ ist auch gut wider die Würmlein so in den Ohren wachsen. Wider die schmercken der Feigblatern/ nimb Pfersingkerndß/ Bittermandelöl jedes ein Vng/ wensch Scyrax, Bdellium, jedes ʒ. Tuttlein/ vermische es mit einander/ vnd salbe den Schaden damit. Man kan es auch im Elystieren gebrauchen wider das Bauchgrimmen/ [so von Bläse oder Verhärtung des Stulgans entstanden.]

Von Pfersingblütöl.

Hitz der
Fieber.

C Dertter.

Etliche füllen ein Hasen mit Pfersingblüt/ graben denselbigē in die Erden oder Mist ein zeitlang/ darnach trucken sie darauf ein Öl/ damit schmieret man für der Hitz der Fieber die Pulsadern vnd andere

Von Pfersingbaumharz.

Blutspeyen.

Enger Athem.
Krauche Keel.
Husten.

Stechen.

Das Pfersing Gummi in Wein zerlassen/ oder mit Weinwegrich oder Burselwasser getruncken/ stillt das Blutspeyen. Mit Wech oder gesotten Rosshülbrisse eingenommen vnd ein wenig Safran/ erweitert/ den engen Athem/ lindert die hitzige rauhe Keelen/ zertheilet die Geschwulst im Hals/ vnd stillt den Husten. Dessen ein halb Loth mit Rettiich oder Limonensafft gebraucht/ treibt den Stein. In Essig zerlassen/ oder mit Brindwurzelaffe zerstoßen vñ angestrichen/ heylet die Flecken vnd Zittemäler.

Von Pfersingwasser.

Wärm der
Kinder.

D I

Auß der Blüet wird ein Wasser distilliert/ welches den Kindern viel mal eingeben mit einem Löffel/ oder vnder die Speiß vnd Pappen vermischet/ treibt ihnen die Würm auß dem Leib/ auch den Schlim darvon solche wachsen/ lindert ihnen den Bauchsanfte vnd vnshädlich. Desgleichen leimene Luchlein darinnen geneget/ vnd über den Nabel gelegt hat schier gleiche Krafft.

So man nimpt süßsüßig Pfersingkörner/ hundert Kirchen Rüßlein/ ein Handvoll Holderblüet/ in ein Maß Malvasier thut/ vnd in einem erdenen Hasen zehn Taglang in Rossmist vergräbt: darnach alles mit einander in gläsernen Helmen distilliert/ gibt ein kräftig Wasser für den Stein/ so man dessen am Morgens acht Loth auß einmal nichtern trinckt.]

Stein.

Heymelting.

E K

W den Pfersingen seyn auch diese Heymelting gesetzt/ welches auch ein besondere Frucht ist/ so am Rheinstrom vnd Obergaw erfunden wird/ warzu man sie aber in der Arney gebrauchen könne/ ist mir vnberußt. [Wird bey den Botanicis genestet: Perfica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente, C.B. Rhodacina, Aët. Aegin. Perfica duracina, Match. Ang. Bellon. Gef. hort. Lon. Cast. Cas. Perlicorum 2. genus sive duracina, Lugd.]

Lon. Cast. Cas. Perlicorum 2. genus sive duracina,

Lugd.]

☉ [o] ☉

F

Heymelting.

Duracina alba.



Das XLVIII. Capitel.

Von Mandelbaum.

Mandelbaum.

Amygdalus.



Der Mandelbaum steigt in eine heimliche Länge/ mit einem dicken Stamm. Die Rinde ist rauch vnd schrundlecht/ er hat wenig Wurzeln/ vnd bisweilen nur ein einzige/ die stark/ groß vnd tief. Seine Blätter seyn in aller massen

Wanget.
baum.

A maßen dem Pfenninglaub ähnlich/dergleichen die blüt F
aufgenommen/das sie fatter purpurfarb ist.

Dieser Baum blühet im angehenden Frühling/bis
zum Ende des Hornungs. Er hat gern seine Woh-
nung vnder dem warmen Himmel/ auß der Brsach
finder man sein genug in Apulia, Sicilia, vnd etlichen
Inseln des Aegyptischen Meers.

Seine Blüt sind gestalt wie ein Hertz/ sind erstlich
aufwendig mit einer grünen Schalen umgeben/ so
diese Schale aufspringt ist es ein Zeichen der Zeitigung/
darunder ligt ein harte Holschale/ darinn steckt der
Kern in einem Hantlein verschlossen/ welcher entwe-
der süß oder bitter ist.

[Es sollen die allein zur Arzney gebraucht werden
B so vollkommen gang/satt/hart vnd wol trucken: Die
sich leichtlich brechen lassen/die jannwendig schön weiß/
eines lieblichen Geschmacks.]

Von den Namen.

Die Mandeln heißen Griechisch vnd Lateinisch A-
mygdalæ. In den Zeiten Catonis hat man diese
Frucht zu Rom Nucis Græcas, Griechisch Nuis ge-
nennt. Arabisch *Lamî*. Welsh *Mandelte*. Spanisch
Almendras. Französisch *Amandes*. Böhmisch *Mandln*.
[Niederländisch *Amandel*. Englisch *Almond*.] Vnd
zum Vnderscheid heißen die süße Mandeln *Amygda-
læ dulces*. die bittere aber *Amygdalæ amaræ*.

Der Mandelbaum heißt Griechisch *αμυγδαλῆ*. La-
teinisch *Amygdalus*. [vnd *Amygdalus fativa*.]

C Von der Natur/Krafft vnd Eigenschafft
der Mandeln.

Dodonæus schreibt/ die süße Mandeln wann
sie etwas trucken worden/ seynd ziemlich warm
vnd trucken: Die bittere Mandeln seynd warm vnd
trucken im andern Grad. Aber Matthiolus meldet/die
die süße Mandeln mittelwässrig warm vnd feucht seyn.
Die bittere Mandeln haben ein Natur zu säubern
vnd zu zertheilen.

Innertlicher Gebrauch.

Die süße Mandeln frisch abgebrochen/ seyn ein lieb-
liche angenehme Speis/ geben auch ein wenig
Nahrung/ aber doch machen sie ein dickes Seblüt/
sonderlich aber so sie etwas alt od trucken worden seyn.

Die frische oder süße Mandeln/ wann sie geschiet
seyn/ gehen sie so langsam widerumb auß dem Leib/das
sie auch den Bauch etwas stopffen/ vnd derowegen
von etlichen wider den Durchlauff vnd die rote Ruhr
eingeben werden.

Die grüne Mandeln mit Schelen vnd allem vmb
S. Johannestags/ oder ein wenig eher gessen/ bekom-
men dem Magen wol: trucknen vnd stärken ihn kräf-
tiglich.

Süße Mandeln mit kleinen Rosinlein vnd Zucker
gessen/erweichen den harten Bauch.

Alexander Trallianus schreibt/ das die Mandeln
mit/ nemlich der Safft/ so mit einem andern liquore
auß der frischen oder süßen Mandeln gepreßt wird/
nicht allein dem Leib ein Nahrung gebe/ sondern sey
auch gut den Dysentericis vnd Coliacis, das ist/ so
mit der rothen Ruhr vnd Bauchflüssen bekümmeret
seyn/ dann sie lindern vnd stopffen etwas mit zu: des-
gleichen werde sie auch nützlich getruncken in der Sel-
fränk/ vnd seyn den jenigen gut/ so Blut vnd Eyert
aufwerffen.

Es seyn die süße Mandeln sonderlich gut wider die
Gebrechen der Brust vnd der Lungen/ dann es schrei-
bet Fernelius, das der aufgedrehte Safft die scharpffe
Keel vnd die Lunge lindere vnd erweiche/ mache auch
den Schleim vnd andere Feuchtigkeiten aufwerffen/ si-
ber das hat er eine Art zu eröffnen/ zeitig zu machen/
vnd zu reinigen oder zu säubern/ vnd ist derowegen
zu oberzehlten Gebrechen gar dienlich.

Dieser Mandelsafft ist sonderlich gut den Phthisi-
cis oder Lungenfüchtigen.

Es werden auch Mandelsuppen mit Zucker bereitet/
welche gar nützlich vnd gut seyn denen so Seitenwehe
haben/ wie auch den Lungenfüchtigen. Wann man
die Mandeln zur Milch oder Suppen gebrauchen wil/
soß man sie zuvor in warmen Wasser abschelen/ dar-
nach etwann ein stund in kalte Brunnenwasser legen/
vnd alsdann gebrauchen.

Es haben auch die süße Mandeln eine Krafft die
Natur zumehren.

Also kan man mit dem durchgetriebenen Gersten-
schleim gute Mandelmilchlein für die so das Fieber ha-
ben zubereiten/ aber nicht von Mandeln allein.

Die bitteren Mandeln seynd wärmerer Natur
dann die süßen: Derowegen eröffnen/ zertheilen vnd
säubern sie auch mehr/ vnd seyn kräftiger den kalten
groben Schleim auß der Brust vnd Lungen zu räu-
men/ wie auch den zähen Eyert/ entweder in der Kost/
oder auß andere weis gebraucht.

Es werden auch diese Mandeln gebraucht zu den
Gebrechen der Leber/ der Seiten/ des Milches/ der
Därmen/ Nieren vnd Blasen/ seyn nützlich dem feuch-
ten Magen.

Man saget/ das die bitteren Mandeln die Trun-
ckenheit verhüten sollen: Man muß aber nicht zu viel
sauffen/ sonst werden sie wenig helfen: Vielleicht da-
rumb/dieweil sie den Harn treiben. Von den bitteren
Mandeln sollen die Hanen/Kanen vñ Füchs sterben.

Äusserlicher Gebrauch.

Die süße Mandeln gekawet/ benemen den schmer-
gen des Zahnsfleischs. Gestossen vnd mit Rosinöl
vermischt/ an die Stirn vnd Schläff gestrichen/ stillen
das Hauptwehe: Heylet auch allerhand Blätterlein
vnder dem Angesicht/ vnd fließende Schäden auß dem
Haupt.]

Vom Mandelöl.

Das Mandelöl wird von süßen vñ bitter Mandeln
aufgepreßt/ vnd wo solches mit hauffen geschicht/
vnd man dasselbig Del zu Elystren/ vnd außhalb
des Laibs brauchen wil/ mag man das auß einer Del-
mühllein wie den Hanß vñ Lein außschlagen. Wo man
es aber trincken soll/ so nimb wol außgetrücknet Man-
deln/ die doch frisch vnd geschmack seyn/ so viel du wilt/
zerstoß fast klein/ röste sie ein wenig mit zugegossenem
Rosinwasser/ vnd truckts hart in einer Press auß. Oder
aber machs also: Nimb Mandeln/ so viel du wilt/ de-
nen zuch die Haut ab/ zerstoß fast klein/ röste sie ein we-
nig auß heißer Aschen/ oder gar lindem Feuer/ stützig
vmbrihren/ das thue also warm in ein starkes Säck-
lein/ das mit Rosinwasser angefeuchret seyn/ vnd presse
es stark auß/ so gibt es schön lauter Del. Nun von die-
sen Delen ist das fast im Gebrauch/ wird auch wo man
Mandelöl ohn andern Zusatz schreibt/ allwegen ver-
standen. Vnd wendet das frisch aufgepreßt Del alle
Krauche der Keelen/ Brust/ Lungen/ vnd derer aller
Trocknnt/ wie auch dergleichen Gebrechen. Ist darzu
lieblich/ macht fett/ mehret die Mannlichkeit/ wösch den
Durst vnd brennen des Harns/ Verlegung der Blat-
tern/ vnd Verfehrung weiblichen Glieds/ gesalbet oder
nach Gelegenheit der sach emgespritzt.

Das bitter Mandelöl lindert alle Härtn der Ner-
ven/ eröffnet die Verstopffung/ zertheilt die Bläst vnd
Dämpffe/ sühnemilch aber tanze es zur Taubheit/ vnd
verfallen des Gehörs/ Sausen der Ohren/ vertreibet
auch die Nasen.

Dioscorides schreibt/ das Mandelöl sey gut wider
die Schmerzen vnd Wehthum der Geburtsglieder/
wider Empörung/ Aufstopffung vnd hitzige Ge-
schwülst derselben/ wider Gebrechen der Nieren/ vnd
es sey bequem wider den Stein/ wider die Gebrechen/
davon der Harn schwerlich vñ peinlich gefangen wird:
auch ist es gut denen so etnen kurzen Athem haben/ den
Milchsüchtigen/ wider den wehthum des haupts/ wider
das

Wand sto-
ffen.
Durchlauff.

Wagen stär-
ken.

Wand er-
weichen.

Wand schlaf-
Sensitend.
Blut vnd
Eyert auß-
werffen.

Brust vnd
Lungenge-
brechen.

langfüchtige

Seitenwehe
langsch.

Natur meh-
ren.

Fieber.

Groben
Schleim
auß der Brust
räumen.

Leber/ Milz/
Darm/ Nieren
vnd Blase
engebrechen.

Trunkenheit
verhüten.
Harn treib.
Hanen/ Kan-
en vnd
Füchs tödten.

Schmerz des
Zahnsfleischs.
Hauptwehe.
Blätterlein
des Angesichts.

Krauche der
Keelen/ Brust/
Lungen.
vnd derer aller
Trocknnt/ wie
auch dergleichen
Gebrechen. Ist
darzu lieblich/
macht fett/ mehret
die Mannlichkeit/
wösch den
Durst vnd brennen
des Harns/ Ver-
legung der Blat-
tern/ vnd Verfehrung
weiblichen Glieds/
gesalbet oder
nach Gelegenheit
der sach emgespritzt.

Härtn der Ner-
ven/ eröffnet die
Verstopffung/ zer-
theilt die Bläst vnd
Dämpffe/ sühnemilch
aber tanze es zur
Taubheit/ vnd ver-
fallen des Gehörs/
Sausen der Ohren/
vertreibet auch die
Nasen.

Schmerz der
Geburtsglieder/
der.
hitzige Ge-
schwülst.
Nierenge-
brechen.
Schwerlich
barnen.
Milchsücht.

A das schwerlich Behör / vnd wider das faulen der Oh. F
ren/ darzu dann das bitter Mandelöl ein sonderlich
Lob überkommen hat.

[Brustlattwerglein von süßen Mandeln/
Saponea Veneta genennet.

Nimb süße vnd bittere Mandeln/ Gummi Arabic.
Tragacanth. Zübelnstein. Süßholz/ Anis/ ge
rösten Leinfaamen/ jedes anderthalb Quinlein: Zu
cker vnd Zuckerpeid jedes iij. Quinlein: Honig vnd
Fenchelsafft/ jedes so viel von nöthen / kochet zur Latt
wergen: Andere nemmen geschelte Mandeln acht loth/
streichens durch anderthalb Pfund Reilwasser. D
er Milch/ vnd des Zuckers/ mischen sie eins so viel als
des andern insamnen/ lassen es ob dem Feuer zergehn/
hinn darzu anderthalb loth / frisch Ammelmeel/ vnd

B rühren es so lang bis zusammen geht. Es können auch
Zäfflein darauß gemacht werden/ so man zu dem v
rigen noch andere acht loth Zucker thut/ vnd zu rechter
Härte sendet. Dieser dienet sehr wol zum dörren truch
nen Husten/ vnd mildert die Rauhhe der Keel.

Mareipan/ so Maza panis. oder Panis Mar
ticus genannit/ zu machen.

Nimb frische süße Mandeln/ schele sie/ lege sie als
bald in ein kalt Wasser/ das sie mit ölicht werden/
stos sie in ein steinern Mörsel/ als klein du kanst / vnd
geuß vnderweilen ein Tröpflein Rosenwasser daran/
damit sie nicht ölicht werden. Demnach so thu gleich
viel rein gestossenen Zucker / vnd vermisch im Mörsel
wol durch einander / so wird ein weißer Teig darauß
den streich auff Oblaten/ in ein rundes Reifflein/ als
breit vnd dick du solche Krastbrode oder Flädlein ha
ben wilt/ darin so lege sie in ein küpfferin Fladenpfa
nen mit einem Deckel/ vnd laß gemächlich auff einem
linden Feuer backen vnd trucknen.

Andere nemmen der gestossen Mandeln ein halb
Pfund/ Zucker drey Bierling/ sieden detseligen mit
Rosenwasser bis alle Feuchtigkeit verzehret wird/ vnd
rühren die gestoffene Mandel ob dem Feuer darun
der/ den Teig streicht man auß/ vnd bacht ihn wie ge
meldet: Eitche thun ein wenig des besten Zimmet/
rein zerstoßen in den Teig: auch Perlen/ Edelgestein
vnd anders zu stärkung des Herzens. Eitche/ damit
diese Mareivan schön weiß werden / zerlassen sie den
schönsten Zucker/ vnd sieden in mit Rosenwasser/ vnd
bestreichen die oberhalb darmit/ vnd lassens austrock
nen.]

Von Mandelmilch/ Lac Amygdalinum
vnd Amygdaloga genennet.

Diese wird in viel weg bereit/ nach dem die Art der
Kranckheit ist. Wil man die Natur kräftigen
vnd stärken/ so macht man sie desto dicker/ das ist man
nimbt mehr Mandel vnd weniger Wasser. Folgendt
ist aber der gemeinste Weg: Nimb Mandel so viel du
wilt/ die schütte in heiß Wasser/ laß ein kleine weil dar
inn/ bis das man sie dalgen kan/ als dann giesse kalt
Wasser darunder / damit ihnen die Hit kein Krafft
einziehe/ so sie außgezogen/ stosse sie ganz klein/ fasse in
ein sauber Tuch/ daran giesse ein wenig frisch Brun
nenwasser/ treibs mit einem Löffel vñ hartem trucken
vmb vnd durch/ das ihue so offte/ bis es nicht mehr gehn
wil. Diese magstu mit Zucker deines Gefallens süß
machen. Wilt du die zum Schtaff brauchen/ stoss ein
wenig weißes Magfaat/ vnd zeh die sampt den Man
deln auß. Zuta fühlen/ stoss also Melonsamen mit. In
der Ruhr soll man das Wasser stehlen. Zur Brust/
Weinbeerlein vnd Süßholz darinn sieden. Man stoss
auch etwa Pignolen/ Haselnuß/ vnd anders darmit/
nach dem die Säch geschaffen ist.

E Schtaffen
machen.
Küben.
Ruhr.

[Wie die Mandeln einzumachen.

Die süße Mandeln werden von eitlichen frisch/ in
Zucker oder weißem Honig eingemachet/ wie die

Milch/ allein das man sie nicht weichen läßt: Andere
verzuckern sie wann sie dürr sind / wie der Fenchel vnd
Anis/ vnd diese werden ohngeschelt überzuckert/ weil
sie also wehrhafter sind: Andere aber brauchen die
geschelten darzu. Man soll die Mandeln zuvor wol ab
reiben mit einem groben Tuch/ in ein messin Becken
über brennende Kolen hengen/ wol hin vnd her selben
damit sie ziemlich wol austrucken: Hernach so geuß
ziemlich hart gestossenen Zucker/ mit einem eisernen lö
cheren Löffel darauß/ vnd sahr mit dem vmbtreiben
stättigs fort/ bis das die Mandeln wol überzogen sind:
vnd seheffriger das Becke vmbgetrieben vñ dse härter
sie werden.]

Das XLIX. Capitel.
Von Quitten.

I. Rüttenäpfel.
Malus cydonia.



Er Rüttenäpfel werden zwey Geschlecht Rüttenäpfel
fürgestellt/ (I.) das erste vergleicht sich einem
gemeinen Apffelbaum/ außgekommen das
er nicht so groß ist/ vnd auch nit so lange Blätter hat/
dargegen sind sie glätter/ scitler/ härter/ vnd auß dem
Rucken weißlicht. Er blühet weiß/ oder Leibfarb/ wie
die wilden Rosen. An dem vmbtreib hat diese Blü
men fünf Blätlein/ die erzeigen sich in dem Lenz
nach der Blüht erfolgen die Quitten/ welche da rund
seynd/ mit Holsteilen außgethelet/ Goldfarb mit einer
garten Wolken bekleidet vnd woltrichend/ diß sind die
rechten Quitten. (II.) Das ander Geschlecht wächst
dem vorigen bey nahe gleich/ außgenommen/ das seine
Frucht der andern etwas vngleich ist.

Von den Namen.

Die Quitten werden auch genennet Quittenäpfel/
Rütten oder Rüttenäpfel. Griechisch *Kudonia*
malus. Arabisch *Saffatgel*. Lateinisch *Cydonia mala*.
Welsch *Mele corgne*. Spanisch *Membrillo* vnd *Mar
mellos*. Französich *Coing*. (Coingz. Englisch *Quinte*.)
Böhmisich *Kdault*. Niderländisch *Quappel*.
Der Quittenbaum wird genennet Griechisch *malus la
kudonia*. Lateinisch *Malus Coronea*. [vnd simpliciter
Coroneus.]

Von

A II. Kittenbysfel. Malus cydonia.



F Mutter widertumb in Leib / doch ist nutz / das man sich auch mit gemeltem Bad wäsche.

Die Blumen dürr oder grün mit andern tanglichen Mitteln vermischer / vñ Pflaster weiß vber die Augen gelegt / löschet die Hitze der selbigen / auch die Hitze der brennenden Geschwür / vñ heylet offene Schäden.

Von Quitten Lattwergen.

Nimb Quitten [die wol riechen/recht zeltig seyn / vñ durch einhin gelb] so viel du wilt / darvon thue den Samen / vñ schneide sie zu Schüsseln / siede sie in Brunnwasser / oder guten starcken Wein / das sie weich werden / treibs durch ein Leinwand oder haren Syb / das nichts dann die Schelffen [Kernlein vñ Stemlein] dahinden bleib.

Von diesem nimb drey Pfund Honig oder Zucker / die sauber gelanter seyn / bey vier Pfunden deines Gefallens / laß Lattwergen dick sieden / stais vñ brühend / [damit es nicht anbrenn / vñ also lang gemächlich sieden lassen / bis es dick genug wird / das kanstu also merken / wann es sich leichtlich löst von der Pfannen abschölen : Oder probiers auff einem kalten Eisen / oder einen Boden von einem Mörtel / wann sie recht dick ist / vñ sich wol abscheler / so magstu in schöne Zuckerlädern gessen / oder auff einem breiten Deller mit frischem süß in Mandelöl bestreichen / lassen erkalten / vñ nach dem gefallen zu stücklein schneiden.] So ist folgenderträffiger : Nimb Quitten so viel du wilt / die reich an einem Reibeisen / trücke den Saft hart durch ein Tuch auß / mit demselbigen begieße andere geschelte Quittenschuttis / vñ las alles vollkommen mit Zucker

C Von der Natur / Krafft / vñ Eigenschafft.

Dodonæus schreibt / die Quitten seyn kalt vñ trucken im andern Grad / einer zusammenziehenden Natur : Etliche sagen / sie seyn kalt im ersten Grad / vñ trucken im Anfang des andern.

Innerlicher Gebrauch.

Die Quitten gebraten vñ mit Zucker bestrewet / sind dem Magen bequemer / wehren dem Aufstosfen vñ Anwillen / benennen die vñnatürliche Hitze vñ stopffen allerley Bauchruhr / auch sind sie behüßlich wider das Blut aufzuwerffen. So jemand einen steiffen Trunkel heit gethan / vñ besorget / das der starcke Geruch vom Wein zu viel ins Haupt möchte dämpffen / der esse alsbald gebratene Quitten / so schadet ihm der Wein desto weniger.

Wer einen blöden Magen hat / vñ die Dämpff stätig ins Haupt steigen / der sol jederzeit nach der Mahlzeit gebraten Quitten essen / sie wehren vñ verhindern das Aufsteigen der Dämpffe / seyn auch ohn des dem Magen gut vñ nützlich.

Eusserlicher Gebrauch.

Dodonæus vermeldet / das die Quittenkern in Wasser gelegt / ein Schleim von sich geben / welcher sonderlich gut seyn / in den sehr hitzigen Fiebern / zu der harten hitzigen vñ verbrantten Zungen / wann man desselbigen in den Mund nemme / soll es dieselbige gar wol vñ geschwind lindern vñ erweichen :

Wird auch also nützlich gebraucht wider den Durst / vñ wider die Bränne der Zungen.

Dieser Schleim von den Quittenkernen ist gut wider allerley Brand / das er kühlert / lindert die Schmerzen / vñ wehret den Blasen.

Es meldet auch Dodonæus / das man solchen Schleim gar wol in den Clystern gebrauchen können / wider die rote Ruhr / dann er lindert den schmerzen der Därmen / vñ die scharffe hitzige Gallen in denselbigen.

Die rohe Quitten zerstoßen / vñ wie ein Pflaster über den Bauch oder Magen gelegt / ist gut wider die Bauchschuß vñ korbte Ruhr / stillt auch das Würgen vñ Brechen des Magens.

[Dämpffbäder auß dem Quittenlaub gemacht / treibet den abgefallenen Afterdarm / oder auch die

H oder Honig absieden. Dñ ist ein sonderlich Stück den Magen zu beträftigen / stillt damit allen Durchschuß vñ Windäwen / stärcket die schwache innerliche Gitter / die Däwung vñ behaltende Krafft / erwecket Lust zu essen.

In den Apotheken bereitet man ein Diacydonion compositum, oder cum speciebus wie folget: Nimb dick gesotten Quittenschuttis / darinn weder Zucker / Honig / noch anders sey / achtechen Dñ / geläutert Honig anderthalb gemetne Pfund / laß zur rechter dichte sieden / wann die lauw wird / vermische folgende Specerey klein gestoßen daren / Zimmet anderthalb Loth / Ingwer j. Loth / Pfeffer / Galgan / jedes ein halb Loth / Nüßlein / Muscatus / jedes anderthalb quintl. Spica auß Indis / Paradyßholz / Maris / Cardamomi jedes j. quintl. Zitwan ein halb quintl. Schlags in Scatulen oder worinn du wilt. Etliche gress auß ein steinen Tsch / der mit gebennenen Rosenwasser bestrichen ist / walgens vñ schneidens ihres Gefallens / aber sie bleib länger feucht vñ kräftig in Scatulen die bedeckt seyn / doch oben ein kleines Lufflöchlein oder zwey habend. Es ist auch rahsam / Zucker an des Honigs statt zu nemmen.

[Andere thun disos Gewürz daren : weissen Ingwer iij. Loth / guten Zimmet ij. Loth / Nüßlein / Muscatus vñ vñ / jedes j. Loth / Galgan anderthalb Loth / Cardamomlin / Cubeblin / lange Pfeffer / jedes j. quintl. / zu reinem Pulver gestoßen : darvon nimb zu einem Pfund ein Loth oder zwey / nach dem die Lattwerge wol gewürzt seyn soll.

Wilt auch ein purgierende Lattwerge darauß machen / so magstu auß ein Pfund / j. Loth bereiter Scammonea / am letzten wann du die Lattwerge vom Feuer heben wilt / vermischen / vñ dieses wird Diacitonites laxativum genannt.

Etliche bereiten es also : Nimb des Kittenbysfels so recht geläutert vñ inspüürt j. pfund / geläutertes Zucker j. quintl. Scammonea iij. Loth / legen diese in xij. Loth gebrantten Wein auß vier Tag lang / seyhens dann fleißig durch : schütten das durchgeschene vñ der bemelten Kittenbysfel / vñ kochens sampt dem Zucker zu rechter dichte. Dessen höchste gab ist ein Loth.

IIIIII Von

Zufflossen des Magens. Bauchruhr. Durst. wessen.

Starcke Trunk.

Wilde Magen.

Zuffliegen der Dämpff.

Hitze Fieber. Hitzige Zung.

Durst. Bränne.

Brand.

Rote Ruhr. Schmerz der Därmen.

Bauchschuß. Würgen des Magens.

Magen strecken. Durchschuß. Windäwen. Lust zum Essen machen.

A Von Quittenwasser.

Die beste Zeit der Quitten distillation ist/so sie wol
zeitig sind/ gehackt/ gestossen vnd gebrannt. Quitten-
safft vier loth/ vermisch mit drey loth dicken rotem
Wein/ Abends vnd Morgens getruncken/ vnd zu
Mittag/ ist fast gut dem bösen Magen/ dann es stärcket
vnd kräftiget zu/ behält die Speis im Magen/ vertreibt
Vnwillen/ Aufstossen vnd Brechen/ stillt alle Fluß
des Bauches/ solchen stüts getruncken/ es sey Blutrühr/
weisse Ruhr/ oder dergleichen.

*Böser Ma-
gen.
Speis be-
halten.
Vnwillen.
Bauchfluß.
Blutrühr.*

*Weibschaf-
ten.
Hertz schwa-
chen.
Erbrechen.
Pestilenz.*

Das Wasser von Quittenblumen gebrannt/ von
Frauen getruncken auff zwey loth/ mindert den Fra-
wen ihre Fluß/ des sie zu viel haben. In obgemeldter

B Maß getruncken/ kräftiget das Hertz/ vnd ist gut für
Erbrechen vnd Vnwillen/ Morgens/ Mittags vnd
Abends getruncken/ jedesmal ij. loth. Ist auch gut so
die Pestile nā regiert/ getruncken.

Von Quittensyrup.

Der Quittensyrup wird auff mancherley weis zu be-
bereitet/ etliche heissen ihn also machen: Nimb wol
verfeimeten vnd geläuterten Quittensafft zwölff Bins/
den siede auff halb/ alsdann giesse daran guten Wein/
vnd neun Bins Zucker/ laß Syrup dick sieden. Dieser
Keller die Ruhr/ kräftiget den Magen/ vnd machet die
eingenomene Speis behalten.

*Ruhr.
Speis behal-
ten machet.*

Der ander Quittensyrup wird genannt Miva ci-
toniorum aromatica, darinn dz er mit wolgeschmack-
ter Specerey/ wie folget bereit wird: Nimb den Safft
von sauren Quitten vij. gemeine Pfund/ alten Wein
halb so viel/ gut geläutert Honig ij. Pfund vnd viij. loth
(du magst auch mit so viel Zucker machen) laß mit stä-
tem verfeimten absieden/ darcin heuet in ein Tüschlein
gebunden Zimmet/ Cardamomi, jedes anderthalb
quint. Nägelein j. quint. Ingwer/ Mastix/ jedes ij. scr.
Saffran j. quint. Macis ij. scrupel/ Biscam j. halb quint.
Gallia mulchata, ein quintlein/ alles grob zerstoßten/
truck es oft auff/ damit die Krafft in Syrup komme.

*Magen vnd
Leber schwa-
chen.
Luft zu essen
machen.*

Dieser ist hitziger dann der ober/ der halben zur ruhr
auff Hitz nit zugebrauchen/ sonst kräftiget er den Ma-
gen/ Leber vnd alles Ingeweid/ machet Luft zu essen/
hiff dem Verdäuen/ vnd wehret dem Vndäuen.

Von eingemachten Quitten.

D ES werden auch die Quitten Schritzwais also ein-
gemacht: Nimb geschelte Quitten/ schneid vier oder
sechs stück auff einer/ darnach sie groß sind/ säubere die
Augen vnd Saamen davon/ ihue Honig daran/ vnd
laß in einem Hasen dämpffen/ bis sie lind werden/ als-
dann nit sie herauf/ vnd laß sie erkalten/ bestecks mit
geschnitzenen Zimmet vnd Nägelein/ schütze das Ho-
nig wider daran/ vnd setz sie in ein Keller daß sie feucht
bleiben/ beschwer sie auch für auffschwimmen.

Item/ nimb Quitten so viel du wilt/ bereit es wie o-
ben/ giesse Wein daran/ dämpff sie aber nicht so weich/
sonderlich wo man sie ein weil behalten wil/ laß dar-
nach auff ein Tuch trucknen/ wiltn sie wie oben besteckt
haben/ das steht bey dir/ wo nit/ so thu Zimmet/ Näge-
lein/ Macis, in ein Tüschlein/ vnd lege es in die Brüß/
wann du sie wilt angieszen/ so nimb zwey theil Honig/
ein theil Wein/ laß sieden/ bis der Wein verzehret ist/
dann giesse daran/ aber nicht zu heis/ damit die schnitz
nicht einschmorren vnd hart werden. Dese eingemachte
Quitten seyn dem Magen gar gut/ stärken vnd kräfti-
gen denselbigen/ werden nützlich in den Fiebern ge-
geben: Auch sollen sich die jenige dieser Quitten ge-
brauchen/ so einen Bauchfluß haben.

*Magen stär-
ken.
Fieber.
Bauchfluß.*

**Von Quittensafft vnd seinem innerli-
chen Gebrauch.**

D EN Quittensafft bereite also: Nimb der zeitigsten
Quitten/ reib sie auff einem groben Reibeisen saft
lein/ truck den Safft durch ein Tuch/ setze es auff ein

F helles Rosswelein/ laß es bis auff das halb einfieden/
dann so thu halb als viel guts firmen Weins dazu/ als
des Saffts gewesen ist/ laß widerumb sieden/ bis es ein
wenig dickerlecht wird.

Etliche vermischen geläuterten Zucker/ andere ge-
läuterten Honig darunder. Etliche machen ihn saur/
vermischen darunder den drittheil Essig. Den ersten
nennen die Apotheker Miuam simplicem, vnd ist
zum mehreren theil im Brauch/ den Magen zu kräfti-
gen/ vnd Luft zu der Speis zu bringen.]

*Magen stär-
ken.
Luft zu essen
machen.*

Diocorides schreibet/ daß der Safft auß den rohen
Quitten gepreßet vnd getruncken/ den jenigen gut sey/
welche schwerlich Athemen. Es ist auch dieser Safft
den jenigen gut/ welche Blut außspeyen.

*Schwerer
Athem.
Blut speyen.*

G Quittensafft mit Saurampferwasser getruncken/
ist gut wider die Ohnmacht der Hergens/ so von Hitz
herkompt. Quittensafft mit Wegetrichwasser vermischet
vnd getruncken/ ist gut wider die Schmerzen in hitzi-
gen Nierenwehe. Besotten Quittensafft wird nützlich
gebraucht wider das Brauen vnd Vnwillen/ auch wi-
der das Vndäuen/ so von Blödigkeit des Magens
entsteht. Dieser Safft ist gut wider den Durchlauff
Lienteria genannt/ desgleichen auch wider die rothe
Ruhr vnd den Durchbruch. In Spanien pflegt man
des Morgens früh in Sterbensläuffen diesen Safft
zu trincken/ soll ein gute präseruation seyn für die Pe-
stilenz.

*Ohnmacht.
Nierenwehe.
Vnwillen.
Durchlauff
Pestilenz.*

Eufferlicher Gebrauch des Quittensaffts.

H Quittensafft gemischet mit Zucker/ das gehalten in
der Keelen/ oder im Munde/ heylet die verwundte
Keel/ benimpt die Schärpffe der Zungen/ feuchret den
Mund/ vnd vertreibt den Durst.

*Bermannt
Keel.
Schärpffe
Zung.*

Wider die Bränne. Nimb Quittensafft drey loth/
Erbischafft/ das ist/ Rob de Berberis, ein loth/ Vor-
helwasser drey Bins/ vermische es auff ein Trunk/ die-
ser Tranck ist nit allein gut wider die Bräunen/ sonde-
ren auch in allen hitzigen Fiebern/ gar dienlich zu ge-
brauchen.

*Bränne.
Dritze M.
ber.*

Von Quittenwein.

V ON den gereinigten vnd purgitten Quitten wird
ein Wein gemacht/ so man Vinum cydonites
nenmet/ also/ daß man die Quitten an stücken schneidet/
in ein Faß werffe/ darnach neuen Wein darüber
schützt/ vnd laß vier Wochen lang darinn macerire.
Dieser Wein ist dem Magen gar nützlich vnd gut wi-
der die rote Ruhr/ Bauchfluß vnd Durchbruch des
Magens/ hilfft den Lebersüchtigen/ dient wider die Ge-
brechen der Nieren/ vnd wider das schwerlich harnen.

*Magen stär-
ken.
Bauchfluß.
Lebersücht.
Nierenge-
brechen.
Schwerlich
harnen.*

Von Quittenöl.

N imb Quitten die noch nicht gar zeitig sind/ zer-
schneid sie vngeschelt/ ihue den Saamen darvon.
Also nimb Quittensafft/ eines so viel als des andern/
in ein Glas/ darüber giesse so viel Del als des Saffts
ist/ vnd were fast gut/ daß das Del von vnzeitigen Ob-
sten were/ das binde alles wol zu/ vnd stell es fünfzehn
Tag an ein warm Ort/ darnach laß aber zwo oder drey
Stund in heissem Wasser sieden/ vnd trucke es stark
durch ein Tuch/ also magst du ihm bis in drey mahl
thun/ vnd wol verbunden behalter.

Dies wird neben dem Mastixöl hoch gepriesen/ dann
es ist köstlich zu aller Blödigkeit des Magens/ stillt
das Vndäuen/ stärcket die verfallene Krafft/ vnd be-
festiget die Nerven. Ein gute Magensalb: Nimb Quit-
tenöl/ Spicanardi vnd Mastixöl/ jedes fünf loth/
rothen Stryax/ Chametheum/ Eppewurz/ roth vnd
weiß Corall/ Rosen/ Mastix/ jedes ein halb loth/ Näge-
lein/ wilde Nabenblätter/ jedes j. quintlein/ Wachs/
Harz/ jedes so viel noht ist ein Salb zumachen/ diese
stärcken den Magen/ widerstehen dem Vndäuen/
vnd bessern die arge Feuchten so im Magen steckt.

*Blödigkeit
des Magens.
Vndäuen.*

Ein

A Ein anders: Nimb Mastixöl / Myrthen / Spica. F
nardi vnd Quittenöl / jedes drey Bng / Bermuthöl
drey loth / Mastix / Nagelein / Muscatennuß / wilde Rü-
benblätter / Männen / Myrtenkörner jedes ein halb loth /
Bermuth / Rasen / roch vnd weiß Corall / jedes j. quint-
lein / Wachs ein wenig / mache ein Salb / den Magen
damit zu schmieren.

Magdalenenäpfel.
Mala augustea.

Das L. Capitel.
Von Äpffeln.

S. Johannisäpfel. Mala praecocia.



Roth S. Johannisäpfel.
Mala praecocia rubra.



Der Äpfelbaum ist allenthalben jedermann
wol bekant / es seyn aber desselbigen so viel
vnd mancherley Geschlechter / daß es vntü-
glic ist / dieselbige alle zu erzeihen vnd zu beschreiben / wie
dann vnser Author derselbigen sehr viel hat abreißen
lassen / welche allzumal mit ihrem Namen beschrieben
seyn / darvon in gemein soll gehandelt werden. Sie
wachsen auß ihrem Stamm wie auch andere Bäume
mit vielen Ästen / mit einer glatten Rinden bekleidet /
so außwendig graun ist / innwendig aber wachsgelb :
Die Blätter seyn gemeinlich rund vnd langlicht :
Die Blüt ist fast an allen weiß / in etlichen leibfarbroch :
Die Äpfel seyn rund / etliche auch lang / etliche breit /
an Geschmack entweder süß / saur oder weinicht / ha-
ben in der Mitte ihre Kern / wiewol auch etliche ohn
Kern erfunden werden : Sie werden auch zu vnder-
schiedlichen Zeiten reiff / dann etliche zeitigen vmb S.
Johannes Tag / etliche in folgenden Monaten / fast bis
in Winter hinein.

Sie werden aber fürnehmlich in zwey Geschlechter
abgetheilt / also daß etliche zart seyn / etliche wild / so
man Holzäpfel nennet.

Etliche Äpfelbäume werden außgepflanzt / etliche
werden auß die Stämme gepflanzet : Wil man schön-
ne rote Äpfel haben / soll man die Zweige auß Mant-
leern pflanz lassen. Es werden auch die wilden Äpfel
durch das pflanz zart gemacht.

Von den Namen.

Die Äpfel werden Griechisch genennet *ἄπλο*. La-
teinisch Mala oder Poma. Arabisch *Tessa*. Welsch
Mele. Spanisch *Mansana*. Französisch *Pomes*. Böhm-
isch *Pabla*.

[Niederländisch Äppel. Englisch Apple.]
Der Äpfelbaum heist Griechisch *ἄπλο*. Lateinisch
Malus oder Poma. Welsch *Pome*. Französisch *des*
Pomes. Spanisch *Mansana*.
Vonder Natur / Krafft / vnd Eigenschafft
der Äpfel.
Es haben die Äpfel nicht einerley Natur vnd Ei-
genschafft / dann die saure seyn fast kalter vnd erdi-
scher Natur / die süße haben ein wenig Wärme bey sich:
Dritt ist Die

A

Kohläpfel.
Mala carbonaria.



F

Lang Kohläpfel.
Mala carbonaria longa.



Die Weinechen seyn etwas kalt vnd warm / die wil-
den stopffen vnd ziehen zusammen.

Innerlicher Gebrauch.

Feuchtigkeit
im Magen.

Simoon Sechi schreibet / daß die saure Aepffel den
Sichtigen gut seyn / welchen der Mage von vieler
Feuchtigkeit verderbt ist.

Welche einen weinechten Geschmack haben / sind
Zuber. auch dem Magen gut / erfrischen denselbigen / seyn ei-

Sommeräpfel.
Mala aestiva:

D



nes anmüßigen Geschmacks / werden nützlich in den
Fiebern im Mund gehalten / denselbigen darmit zu er-
frischen.

Es werden auch die Samräpfel in Butter gebrat-
ten vnd den Kranken dargereicht / ist ihnen ein liebt-
liche Speiß.

Wann man aber der sauren Aepffel rohe zu viel is-
set / stopffen sie den Bauch / aber sie machen harnen vnd
wehren dem Würgen oder brechen des Magens.

Harnen ma-
chen.
Erbrechen.

Brentling.
Mala orbiculata.

I



D 16

A

Blutapffel.
Haematinomela.

F

Dreitling.
Platomela.

Seitenstech. Zu dem stechen der Seiten thut man in ein süßem
Apffel gestossenen Weyrauch / läßet ihn vnder der A-
schen braten / vnd legt ihn über.

Brand. Wider den Brand des Pulvers seudt man ein süßem
Apffel in breitem Begrichwasser / bis er wol weich
wird / darnach legt man ihn mit Milch über den
Schaden.

Es wird auch darauf die wolriechende Salb Po-
mada gemacht.]

Von Apfelsyrup.

Vn den Apffeln wird auch ein Syrup zugerich-
tet / auff diese weis: Nimb den Safft von süßem
vnd saurem / (jedoch wolriechenden) Apffeln jedes v.
Vnz / die siede auff halb / mit stärkem säubern / laß dar-
nach zween Tag stehen vnd wol gefallen / nimb darvort
was sauber ist / vnd thue darzu drey Vnz Zucker / vnd
siede es ab. (Etliche trucken in diesen Safft / che dann

Platarchapia.

Honigling.
Melapia.

er sich



er sich gefest / rohe Sندن / so in frischen Scharlach-
beet / oft gestossen worden / bis er sich i- th gefärbt vnd
der Sندن vnd Scharlach- Krafft genommen hat:
vnd soll also besser seyn.)

Ein ander Art: Nimb den Saft von den aller-
wölgeschmacksthen / süßen vnd sauren Aepffeln / jedes
zwoßß Din / den siede bis er geschauert vnd sauber
wird / machmals ohne sechs Din Zucker dazzu / vnd laß
ihñ vollend abkochen. Beyde stärken das schwachyt-
gitterend Herz / vnd wahren vor Ohnmacht / vnd tau-

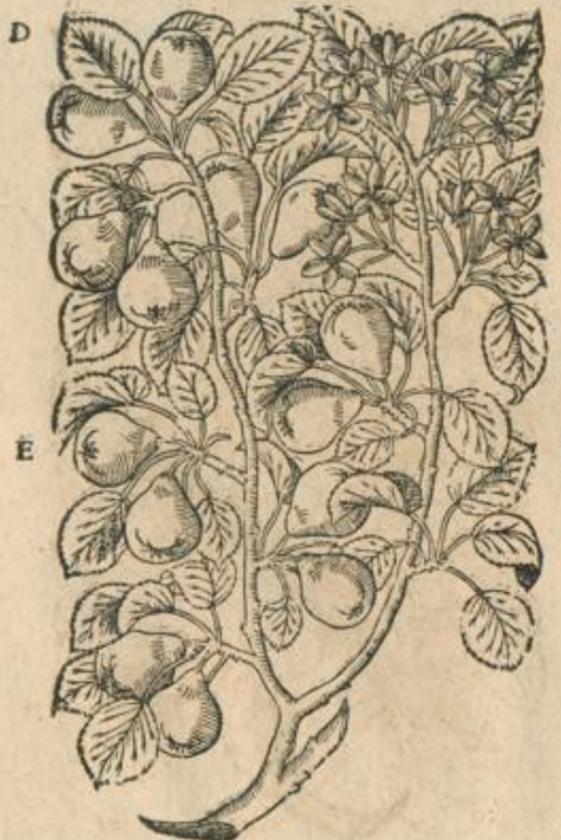
Mecherling.

gen dem Magen. Seyn gut wider die Melancholen /
vnd das verfinsterte Blut.

Von eingemachten Aepffeln.

Es werden auch die Aepffel eingemacht / gleich wie
Byren / wie im nachfolgenden Capitel soll gelehret
werden. Etliche übergessen mit Weinböfen / wa-
schens wann sie die brauchen wollen. Sie kühlen den
erhigten Magen / zertheilen den zähen Schleim / vnd
löschten den vnmäßigen Durst. Es wird auch ein Lart-
werg von den sauren Aepffeln gemacht / wie die Quitt-

Rot Sommerbickling.



Stittit iij senlact.

A

Störmling.
Mala rubentia.



F

Holzstörmling.
Mala sylvestria rubentia.



B

G

C

H

tenlattweg/darvon im vorigen Capitel ist geschrieben worden/welche gut ist in den hitzigen Fiebern / löschet die Hitz vnd den Durst/vnd ist gut wider die Mattigkeit/(stärcker das Herz vnd Magen.)
Hitzig Fieber.
Herz vnd
Magen stär-
cken.

Von Apffelblütwasser.

Wird der Blüt von den geringsten Apffelbäumen wird auch in Balneo Mariae ein Wasser gebrennet/welches gut ist für die Nöte vnd Angestalt des

Weiß groß Holzäpfel.
Malus sylvestris major alba.

Angesichts / [mache ein schön klar lauter Angesichts / lunde zarte Haut/vertreibt Rasen/ Flecken vnd Misamen.] Morgens vnd Abends etwan drey oder vier Wochen lang darmit das Angesicht gewaschen: Man soll aber die Blüt nehmen/wann sich die Knöpf von einander theilen vnd auffstun.

[Vnd das von sauren Apffelbäumen dienet auch wol die Hitz der schwarzen giftigen Hundsbatteren zu löschten/das sie nicht also tieff vmb sich freffen.]
Hitz der
schwarzen
giftigen
Hundsbatteren.

Klein Holzäpfel.
Malus sylvestris minor.

D



I



E

K

Das