

wann sich ein Mensch in der Pest: Zeit beklaget / kan man ihm ein Löffel voll oder mehr eingeben/ und darauff schwitzen lassen. In kalten Fiebern dienet diser Essig ebenfalls / darvon ein Löffel voll eingenommen / und darauff geschwitz/ ist vilmals probirt worden.

Von allerley Safft.

N^o 1. Den Alkermes zu machen.

Nimb ein Loth groblecht gestossene Alkermesbör / thue sie in ein Messingene Pfan / so ein Maß halt / darauff gieß frisch Wasser / biß obenan voll ist / setz es über das Feuer / so bald es anfangt aufzusieden / so tropffe nach und nach Weinstein: Del hinein / biß und so lang du siehest / daß es die höchste Scharlach: Farb bekommen hat / so dann seyhe es durch ein saubers Tüchl in einen verglasten Weidling / nim 3. Loth guten rothen gestossenen Allaun / und zerlaß ihn im frischen Brunnen: Wasser / über ein gelinden Feuer / wann der Allaun zergangen ist / so seyhe ihn durch ein wollenes Tuch / daß sein klar wird / so dann gieß von diesem Allaun: Wasser nach und nach hinein in das obige rothe Scharlachfarbe Wasser / biß und so lang du siehest ein Pulver zu Boden fallen / alsdan höre auff von diesem Allaun: Wasser hineinzugießen / und lasse dise zusammen so lang stehen / biß sich alles auff den Boden gesetzt / seyhe dieses Wasser / wo das Pulver auff den Boden geschlagen ist / durch ein Fließ: Papier / so bleibt das Pulver auff dem Papier ligen / damit aber die Schärffe von dem Pulver hinweg kombt / so gieße auff das rothe in dem Papier ligende Pulver / so lang frisch tablechtes Wasser / welches sauber muß seyn / biß du nichts mehr Scharffes spühren thust / dieses sambt dem Papier trückne in einem Schatten / wie ein nasse Leber / so ist das Pulver als das Principal: Werck zu Alkermes fertig / so dann nim ein Seitl Muschankler: Aepffel: Safft / von feinsten Zucker 2. Pfund / laß alle beede in einem erdenen Geschir: dick einsieden / und wann der Safft erkaltet / so thue ihn in ein Messingenes Beck / und thue von dem obigen Alkermes: Pulver / so noch feucht seyn muß / und rühre mit einem hölkern Stößel so vil hinein / biß der Safft die höchste Scharlach: Farb bekombt / dann es hat kein gewisses / wie vil man nehmen muß / sondern sich nur / nach der Farb zu richten / wann er also die höchste Farb bekommen hat / so mische auff die lezt nachfolgende Pulver hinein / Paradenß: Holz 3. Quintl / gelbes Sandl: Holz 6. Quintl / Zimet 2. Loth / präparirten Lapidis lasuri 6. Quintl / Corallen 1. Loth / Perlen 3. Quintl / alles

alles wol untereinander gemischt / so ist der Alkermes fertig / Gold thut man nach Belieben darunter.

N^o 2. Den Attich-Safft zu machen.

Umb Paltrian und Pimpernell Wurken / rothe Myrrhen / Nichen / Mistl / Saffer / Zitwer / Zimet / Rinten / Nägerl / Muscatnuß / Imber / Muscatblüe / Hirschen / Gestemb / Allant / Calmuß / Meister / Benedict / Galgant / Wurken / Kronängl / Tormentill / Wurken / dise Stück alle zu Pulver gemacht / und so du ein Maß Safft machen wilt / thue diser Stück eines jeden 1. Löffel voll nehmen / und den Attich-Safft mit disen Stücken untereinander sieden lassen / ist gut für alle Geschwulsten und Fieber / auch vor hitzige Kranckheiten / darvon gib ein biß 2. oder 3. Quintl / nach dem die Persohn ist.

N^o 3. Blau Beigl-Safft zu machen.

Umb blauen Beigl / der abgeschnitten ist 6. Loth / den stoß man in einem steinern Mörser / und balg den Safft durch ein Tüchl / und so vil man Safft hat / so wegt man zweymal so vil Zucker als auff 16. Loth Safft / 1. Pfund Zucker zerstoßen / und 1. Seitel Wasser / laß den Zucker wol sieden / biß daß er sich spint / und wann er wol gesotten ist / daß er sich spint / so setz man ihn vom Feuer / und gieß den aufgebalgten Safft darein / und rührt ihn mit einem silbern Löffel / so wird der Safft schön an der Farb / man darff ihn weiter nicht sieden lassen / wann er abkühlet / und der Faimb sauber mit einem Löffel herab genommen wird / kan man ihme in Gläßl gießen / so Hälß haben / und an einem kühlen Drth behalten / nimß weiß Wachs / zerlaß / und oben darauff gossen / mit Papier sauber verbunden / so halt er sich besser.

N^o 4. Ein anderer Beigl-Safft zu machen.

Umb abgezapfften blauen Beigl / stoß den / thue ihn in ein zinnerne Randl / biß du 2. Loth hast / brenn ihn ab mit ein Seitel siedenden Wasser / und laß ihn 24. Stund stehen / truck und balg ihn sauber auß / leg ein Pfund schön weißen Klein zerschlagenen Kuchel / Zucker in ein Beck / und laß ihn sieden in der Dicke / wie ein Julep seyn soll / und verwahr ihn / wie den ersten.

N^o 5. Brust-Safft zur Dörsucht und schwären Athem.

Umb süßes Holz 3. Loth / Bockshörnlein 4. Loth / Pappel / Rosen 20. Loth / weiß Magen-Saamen / sambt den Köpffen 8. Loth /

Eybisch, Wurken ein halb Loth / auff dise Stuck 3. Maß Wasser gossen / und in ein Kessel bis auff die Helffte einsieden lassen / alsdan starck auß geprest / zu dem außgepresten Saft nimb ein halb Pfund Zucker / Pez nat. Zucker 3. Loth / ein schön rohe Stärck 1. Quintl / dises alles zu einem Saft gefotten. Disen Saft sollen Lungensüchtige Leuth brauchen / Morgens und Abends 2. Löffel voll darvon genommen.

N^o 6. Ein anderer Brust-Saft zu machen.

Umb ein Hand voll Ehrenpreis / anderthalb Hand voll weiße Betonien / die Blätter sambt der Blüe von Stängl gestraiff / sauber gewaschen und gehackt / mit siedendem Wasser überbrennt / laß dann über Nacht im Keller stehen / wol zugedeckt / den andern Tag auß gebalgt / laß wiederumb siedheiß werden / über frische Kräuter gossen / wie oben gemeldt / und also 7. oder 9. mahl nacheinander / daß das Wasser gar kräftig wird / leg ein Zucker nach Geduncken darein / läutere ihn mit dem Ayrklar / und laß durch ein weiß wollenes Tuch lauffen / koche demnach den Saft in der Dicke wie ein Beigl. Saft / von dem nimbe man zu Nachts 1. oder 2. Löffel voll / ist vor Huesten / und Cathar auff der Brust mit Röhr. Scabiosen, Isop, Ehrenpreis, Salve, Wasser zu brauchen / wann er zu dick ist.

N^o 7. Den Corallen-Saft zu machen.

Lastlich nimbt man wol zeitige Pästlör / zerstoß mit einem hölzernen Stößel / druck den Saft heraus / laß ihn über Nacht stehen / den andern Tag seyhet man ihn durch ein Fläß-Papier / gieß ihn in ein Glas / nimb ein halb Pfund rothe Corallen mit Zincken / stosse und sähe sie durch ein enges Sieb / schütte sie in den Saft / daß 3. Finger darüber gehet / verbünds wol / setz es in ein warmes Orth / laß 3. Tag stehen / seyhe den Saft herab / behalt ihn in ein Glas wol vermachtet / gieß wiederumb einen frischen Saft auff die Corallen / rühres wol auff / verbünd das Glas wieder / und laß abermal 3. Tag stehen / und dises zum drittenmahl / hernach seyht man den Saft durch ein dreyfaches Tuch / nimb dann auff 1. Seitel Saft 1. Pfund Zucker / sied ihn zu einer rechten Dicke / wie ein Saft / nach Belieben ein wenig Alkermes darzu.

N^o 8. Den Ehrenpreis-Saft zu machen.

Umb Ehrenpreis / stoß und presß den Saft heraus / thue ihn in ein erdenes Geschir / und sied ihn dicklet / behalt ihn zum Gebrauch : Nimb davon 2. Löffel voll / mit 2. Löffel voll außgebrenten Ehrenpreis

preis Wasser / 2. Loth Zucker darzu / und 2. Loth Ritten / Safft / trincks auß und schwitz darauff / ist gut vor Sand und Wassersucht.

N^o 9. Den Erdrauch Safft zu machen.

Umb dieses Kraut und Blüe / klaubs von Stengel / und wasche es sauber / laß abtrüchken / hernach stoß in einem Mörser / und press den Safft auß / dann nim 2. oder 3. Ayrclar / spritels mit dem Safft wol durcheinander / setz in ein Keller über das Feuer / so fällt der Saimb im Sieden zusammen / wanns gesotten / so laß durch ein wollesnes Tuch lauffen / nimb dann den klaren Safft auff ein Seidl 8. Loth Zucker / für die kleine Kinder 12. Loth / dann er ist sehr bitter / und ein wenig geläutert / auff ein Seidl ein halben Löffel Hönig / klopffe wieder mit 2. Ayrclar ab untereinander / laß sieden / dann wieder durch ein wollenes Tuch geyhen / alsdan dicklecht sieden lassen zu einem Safft / wanns kalt worden / thue ihn in ein Glas / das oben eng ist / binds zu / so ist er fertig.

N^o 10. Hollerpozen Safft zum Purgieren.

Die Hollerpozen thue wol stossen / biß kleyn seynd / drucks durch ein Tuch hart auß / nimb dann so vil Hönig / als deß Saffts / laß mit einander dick sieden / demnach einer starcken Persohn 3. Löffel voll eingeben / den jungen Leuthen und Kindern weniger / purgiret lind.

N^o 11. Wie man Himbör Safft macht / so ein gewaltige Herzstärkung.

Umb wolzeitige Himbör / laß sie in guten Essig 24. Stund ligen / alsdan drucks durch ein Tuch mit dem Essig / leg demnach zer schlagenen Zucker darein / laß ihn fein dicklet sieden / daß die rechte Dicke und Süsse hat / von demselben Safft soll man denen Leuthen in hitzigen Kranckheiten ein Tranc abgiessen / und geben / ist ein über die massen gute Herzstärkung.

N^o 12. Ein anderer Himbör Safft zur Herzstärkung.

Die Himbör thut man in einem saubern Löffel zerreiben / durch ein Tuch balgen / nimb Amarellen / druck auch den Safft auß / daß jedes ein Seidl / darnach nimb Zucker / daß genug ist / gar schön geläutert / und schwarze rothe dicke Nagerl klein gehackt laß miteinander sieden / drucks wieder durch / hernach mit dem Zucker zu rechter Dicke gesotten / so ist es gerecht und gut / diser Safft ist ein köstliche Herzstärkung in hitzigen Kranckheiten.

N^o 13. Ein sehr köstlicher Hals-Safft / so auch die bösen Blattern hailet.

Umb Isop/wann er blüet/Weinkraut/Salve/jedes so vil man will/ doch eines so vil als des andern/von Stingel abgestreift/wasche sie sauber/dann gehackt/und in ein sauber Schaff gethan/frisch Wasser darüber gossen/und über Nacht zugedeckt stehen lassen/das Wasser muß 2. Finger hoch über die Kräuter gehen/ des andern Tags in ein Kessel bey 2. Stund lang sieden lassen/das die Kräuter sich wol zersieden/rühres darbey wol umb/das sie sich nicht anbrennen/preß wol auß/siede selben in ein Messingen Beck/gleich wie ein Safft. Disen Safft brauche also/wann eines Wehetagen/Blattern/oder Geschwür im Hals hat/vor und nach dem Essen/frühe und spatt/je öfter je besser ein halben Löffel voll in Mund genommen/und langsam hinab gelassen/jedoch muß man sich erstens mit guten Gurgel-Wasser gurglen/es wird gewiß helfen.

N^o 14. Ein guter Ritten-Safft/so zu vilen Kranckheiten gut.

Umb Ritten so vil du wilt/wisch sauber ab/und stich den Bogen heraus/reibs an einem Riebeisen/laß außpressen/und den Safft 2. Tag stehen/das er lauter wird/alsdan gieß ihn in einen Kessel/oder Häsens/setz ihn auff die Glut/und laß ihn gemacht sieden/bis er wird wie ein Beigl/Zulep/so man will/kan man etliche Lemoni-oder Citroni/Schäller darbey sieden lassen/aber besser das man den Ritten-Safft nur allein sied/wann er genug gesotten ist/thut man ihm vom Feuer/laß erkühlen/gieß ihn dann in ein gläserne Flaschen/und behalt ihn auff zum Gebrauch.

Tugend / wie diser Safft zu gebrauchen.

Erstlich hilfft er für den kurzen Athem; Andertens / hilfft er den je nigen so Blut außwerffen / oder von sich geben / bringt Luft zum Essen / benimbt Trunkenheit / stärckt den Magen / macht wol Verdauen / ist gut vor das Brechen / und Auffstossen des Magens / gibet Krafft dem Herzen / hilfft dem Verwundten Hals / den Jungen ist er gut zugebrauchen in hitzigen Fiebern / und grossen Durst / ein Löffel voll in ein halben Maß frisch Brunnen-Wasser wol abgossen / und getruncken / ist ein treffliche Labung.

N^o 15. Ein köstlicher Ritten-Safft für den bösen Luft.

Nimb erstlich 2. Maß des lautern Ritten-Safft/frische Pimpernell-
Wurzen / frische Citroni-Schäller / Allant und Eber-Wurzen /
Calliæ lignæ, von jeden ein halbes Loth / dises alles grob zer-
schnitten / und in den Ritten-Safft gethan / gemacht sieden lassen / dar-
nach ein halbes Pfund Zucker darein geworffen / und das Saure von 4.
Lemoni darzu gethan / in die Diche wie ein Safft gekocht / dann in einer
Flaschen wol verwahrt; Diser Safft ist nutzlicher / als der Theriac und
Medritat / treibt alles böses vom Herzen.

N^o 16. Wie man den schwarz Kürschen-Safft macht.

Man nimbt schwarze süsse Wald-Kürschen / presß den Safft andert-
halb Seitel auß / hernach nimbt dicke braune rothe Nägel 6. Loth /
klein gehackt / und in den Safft gethan in ein Glas / über Nacht
stehen lassen / den andern Tag 2. oder 3. Wahl thun lassen / hernach auß-
getruckt / und durchgeseihen / dann ein schön weissen Zucker 1. Pfund dar-
unter vermischt / und zu ein Safft in rechter Diche gefotten / ist ein treff-
liche Herksthärkung.

N^o 17. Den Muschänzger-Aepffel-Safft zu sieden.

Man nimbt die Aepffel wann sie gleich vom Baum kommen / reibet
sie presß den Safft auß / und geseihen / disen kühle in 4. gleichen
Häfen / laß miteinander zugleich sieden / wann sie einsieden / füllt
man sie nach und nach zusammen / biß eins bleibt / unter wehrenden Sie-
den muß man den Safft mit einem hölzern Löffel absaumen / durch ein
doppeltos Tuch geseihen / hernach in ein Glas gefüllt / oben auff Mandls-
Del gethan / so ist er fertig.

N^o 18. Meer-Zwiffel-Safft zu machen.

Man nimbt 3. Pfund Zucker und 2. Pfund Meer-Zwiffel-Essig / und
sieds zu einem Safft / oder nimbt Hönig / so schön geläutert ist / 3.
Pfund / Essig 2. Pfund / diß laß miteinander sieden / zu einem
Safft / diser ist dem Magen / und innerlichen Gliedern des Ingeweids /
sonderlich / so von kalten / dicken / zähen Schleimen verursacht wird / sehr
nutzlich / auch den Nieren / Leber / Brust und Hirn sehr gut.

N^o 19.

Safft zu Nahren.

Umb Allant-Wurzen/ Florentinische Beigl-Wurzen/ Hueff-Lattich-Wurzen/ jedes 5. Quintl/ Englsüß-Wurzen/ Süßholz/ jedes 1. Loth/ Eybisch-Wurzen ein halbs Loth/ Weinrauten/ Italianische Frauen-Haar/ Isop/ Scabiosen/ Feld-Betonien/ Widerthon/ weissen Andorn/ jedes 1. Hand voll/ 2. feiste Feigen/ Brust-Perlein/ Datelen/ jedes 5. an der Zahl/ Neßl-Saamen/Baumwollen-Saamen/ jedes dritthalb Quintl/ blaue Beiglblüe/ Dhsenzungen-Blüe/ Hueff-Lattich-Blüe/ rothe Korn-Blumen/ weisse See-Blumen/ jedes so vil/ was man zwischen 3. Fingern fassen kan/ ganzen Zimet 3. Quintl/ dises was zu schneiden ist/ solle geschnitten/ und so dann in ein guten Essig/ wie auch Dhsenzungen- und Scabiosen-Wasser/ so vil genug/ 24. Stunden parken und eingewächter lassen/ alsdan auf geprest/ und fein Zucker darzu gemischt/ so vil genug ist/ und zu einem Safft gemacht/ dessen Dosis oder Gewicht von 3. bis auff 6. Loth.

N^o 20.

Den Nuß-Safft zu machen.

Umb die grüne Nussen/ weil sie noch unzeitig seynd/ und du noch Rosen hast/ so stosse die Nussen/ und drucke den Safft auß/ siede/ und rühre es stät/ alsdan seyhe ihn/ und nimb Hönig so vil/ als des Saffts/ siede es zusammen/ und verschäume es/ dan thue darein gehackte Rosen/ und ein ganze Muscatnuß gestossen/ darein gerührt/ und gesotten. Diser grüne Nuß-Safft/ ist zum Halswehe/ oder was sonst im Mund vor Zufall kommen/ es macht auch Linderung/ wanns von Frankosen versehrt/ fürwahr es ist ein treffliche Sachen. Probatum.

N^o 21.

Nuß-Höpel-Safft.

Un nimbt der grün Nuß-Höpel-Schallen/ stoß sie/ und pres den Safft davon/ dises Saffts nimb 4. Pfund/ geläutertes Hönig 2. Pfund/ sied es bis ein rechter Zulep wird. Diser ist dem obigen gleich zu gebrauchen.

N^o 22.

Wie man das Oximel machen soll vor die Huesten.

Umb 1. Pfund lauterer Hönig/ und 2. Seitel Wasser/ laß das Hönig mit dem Wasser gar wol versäumen/ und einsieden/ nach dem das Wasser wol eingesotten/ gieß darein anderthalb Seitel Wein-Essig/ laß sieden/ bis der Essig und Hönig wol durcheinander versotten hat/ und es wie ein dünner Safft wird/ so ist es fertig.

N^o 23.

N^o 23. Den Aepffel-Safft zu machen zur Labung / Magen- und Herkstarckung.

WAn nehme grüne Aepffel/ so bald sie vom Baum kommen/man darffs nicht schällen/nur auff einem Reibeisen reiben/ den Safft außdrucken/ und gesyhen/ nimb dann zu einer Maß Safft 1. Pfund klein zerstoffenen Zucker in den Safft gethan / und in ein Tüchl vor ein Groschen Safran gebunden / wol sieden lassen / biß dick genug / doch nicht gar zu dick. In grossen Durst 2. oder 3. Löffel voll / mit ein Halb Brunnen-Wasser vermischet.

N^o 24. Den Pfersich-Blüe-Safft zu machen.

Umb Pfersich-Blüe 24. Loth / thue selbe in ein zinnerne Flaschen / gieß ein Maß siedendes Wasser darüber / laß 4. oder 6. Stund stehen / preß durch ein Tuch auß / dann wieder in solchen außgepresten Wasser 24. Loth Pfersichblüe / und diß also zum drittenmahl / nimb dann weissen Zucker 60. Loth / koche ihn zu rechter Dicke.

N^o 25. Purgier-Rosen-Safft zu machen.

WAn nehme Leibfarbe Rosenblät/ klaub sie sauber / daß kein gelbes Sämel darcin kombt/ stoß in ein Mörser zimlich klein / druckts fest in ein zinnerne Rاندl / darcin 3. oder 4. Maß gehen / gieß daran 2. Seidl siedendes Wasser / setz in ein Keller / laß 8. oder 14. Tag / nach dem du wilt stehen / hernach preß die Rosen auß / daß deß Safft 2. Maß werde / nimb 3. Viertel außklaubte Senet-Blätter / und 4. Loth gute Rhabarbara / die schneide klein / setz den Safft zu einer Bluet / daß er warm wird / thue die Senetblätter / und Rhabarbara darcin / setz darnach an ein kühles Drth / laß 2. Tag stehen / dann thus in ein Beck übers Feuer / laß wol sieden / preß starck auß / daß du deß Saffts 5. Seidl hast / nimb 2. Pfund Zucker / vermisch ihn mit dem Safft / setz über das Feuer / laß ein 2. oder 3. Sud aufsthuen / daß verschäumt / läutere es mit einem Ahrclar / gieß durch ein wülleses Tuch / dann siede ihn in der Dicke / als wie ein Julep / wanns erkaltet / gieße den Safft in ein Glas / mit ein engen Hals. Von diesem Safft einem gewachsenen Menschen zu Morgens 3. oder 4. Löffel voll eingeben / einem Jungen weniger / darnach die Naturen seynd zum Purgieren / 2. Stund darauff gefast / darnach ein lautere Suppen genommen.

N^o 26. Rhabarbara-Safft zum Purgieren.

DImb schön frische Rhabarbara ein Viertel / schneid solche fein dünn und klein / in ein zinnerne Rاندl gethan / darauß Borago, An-tivi, Zigori, Erdrauch, Melissen, schwarz Kürsch, Lindenblües, Saurampffer, Wasser / von jeden 1. Seidl gegossen / und 12. Loth Zimet, Wasser / 1. Löffel Aneiß zerknirscht / wol durcheinander gemischt / und die Rاندl mit Laimb gut verstrichen / 14. Tag im Keller stehen lassen / hernach in ein siedendes Wasser gesetzt / und so lang sieden lassen / biß man vermeint / daß die Krafft wol herauß seye / darnach kühl aufgepreß / nimb 1. Pfund Zucker / und den Safft mit Myrcel / wol abgespritzt / setz sambt dem Zucker über das Feuer / daß es ein Sud 2. oder 3. aufstheue / laß durch ein wülleses Tuch lauffen / alsdan zu rechter Dicke sieden lassen / wanns erkaltet / thue selben in ein Glas. Gebrauch : Von diesem einer Persohn 4. oder 5. Löffel voll eingeben / einem Kind anderthalb Löffel voll / einem jährigen Kind 1. Löffel voll / er reiniget das Geblüt / und die-net dem Magen / Kopff / kühlet auch die Leber.

N^o 27. Saurampffer-Safft in hizigen Kranckheiten.

Din diesem Safft drucke den Safft herauß / und mit Zucker zu einer rechten Dicke gekocht / ist in solchen Kranckheiten zum Abgießen überauß gut.

N^o 28. Den sauern Weinbör-Zulep zu machen.

MAn nimbt unzeitige Weinbör umb Egydi / die sich gleich ein wenig greiffen lassen / von dem Stingl abgebrocht / in ein steinern Mör-ser zerstoßen / aufgepreß / und den Safft über Nacht stehen las-sen / den andern Tag laß ihn durch ein wülleses Sac lauffen / ein frischen Citroni genommen / das Gelbe davon / das Weiße sambt dem Sauren zu dünnen Schnitzlein geschnitten / auff 1. Seidl Safft ein halben Citro-ni / laß sieden / biß die Schnitzlein gar weich werden / darnach drucke wieder auß / doch daß das Dickste nicht mitgeheth von Citroni / alsdan nimb 1. Pfund Zucker / laß zu rechter Dicke sieden / wie einen andern Zulepp.

N^o 29. Weinbör-Safft oder Versu zu machen.

DImb halbzeitige Weinbör / streiff es von Stingel / und wasch vor-an / preß den Safft auß / gesihen / setz ihn zum Feuer in etliche Häfen / laß miteinander zugleich sieden / alsdan füllt man es nach und nach zusammen / daß eines bleibt / mit einem hölzernen Löffel darne-ben

ben alleweil abgefäumbt/in Gläser gefüllt und auffbehalten/ wann er ein Virel Jahr gestanden/ muß man zusehen / dann es setz sich ein Weinstein am Boden/ so muß man ihn durch Fließ-Papier seynhen.

N^o 30. Den Weinschärling-Safft zu machen.

In Herbst nimb der schönen rothen Weinschärlingbör/die gar schön zeitig seynd/ thue die Steinlein sauber herauß/ stoß in ein Mörser wol klein/ preß wol auß/ laß ihn Tag und Nacht stehen/ seyhe ihn wieder sauber durch / daß er wol klar werde/nimb deß Saffts und Zucker jedes gleich/ der Zucker muß klein gestossen seyn / rührs wol durcheinander / thue es in ein weites Zucker-Glaß/ oder in mehr Gläser/ sie müssen aber nicht gar voll seyn/selbe wol zugedeckt/ unter den Ofen bey 14. Tag gesetzt/ aber nicht gar zu heiß/ alle Abend und Morgen wol umbgerührt/ und so dann mit einer Blater wol vermachet.

Weiter folgt wie diser Safft soll gebraucht werden.

Man nimbt 2. Löffel voll dises zubereiten Saffts / thue es in ein zimlich grosses Glaß / darzu thue auch 2. Löffel voll außgedruckten Citroni-Safft/præparirte Perl/præparirte rothe Corallen jedes 2. Quintl/rührs durcheinander/laß 3. oder 4. Stund stehen / so werden sich die Perl und Corallen auflösen / es wird gleich alles / als wans siedete und auffwallen thäte / wann es sich wieder gesetzt hat / so nimb hernach folgende Stuck und Wasser/jedes nach seinem Gewicht darzu in das Glaß; als Melissen-Dhsenzungen-Borago-Wasser jedes 4. Loth / Zimet-Wasser 2. Loth/ distillirtes Capaun-Wasser 6. Loth / dises alles untereinander wol vermengt / und in ein glasierten Geschirz vermachet behalten; wann ein Persohn in grossen Ohnmächten und Schwachheiten/ Hiß der Leber/ der Brust/ auch Hiß im Haupt hat/ dem solle alle Virelstund/auch bey Tag und Nacht / von disem Wasser 1. Löffel voll eingenben werden/ auch wann der Gewalt Gottes einen Menschen berührt hat/ so soll man noch zu dem obigen Safft / præparirtes Elend-Clau andert-halb Quintl / præparirtes Hirschhorn 1. Quintl nehmen / wie auch ein wenig Einhorn.

Von allerley Zucker.

N^o 1. Ein köstlicher Nāgel-Zucker / für das schwāre Herzklopfen und Ohnmächten.

Afflich nimb 1. oder 2. Citronen / nachdem sie groß / hackts mit allen ganz klein/so dann nimb Rosmarin / Boragi-Dhsenzungen-gelbe