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 hernachfolgende 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 Virel-stund/auch bey Tag und Nacht / von disem Wasser 1. Löffel voll eingenommen 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.

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

gelbe Beiglblüe / eines so vil als des andern / thue es in ein Glas / gieß ein guten Muscateller / oder andern starcken Wein darauff / daß nur durch und durch naß werde / laß 1. oder 2. Tag paizen / brenns sein kühl auß; den Nägel- Zulep aber bereit wie folgt / nimb des Wassers ein Seirl / läutere ein Pfund Zucker damit / laß ihn sieden / bis er gestehet / dann thue 12. Loth schöne dicke rothe Nägl abgeschchnittener darein / so vorhero in einem steinern Mörser zerstoßen / laß 1. 2. oder 3. Sud thun / dann von 2. Lemoni das Saure herauß / thue es darein / laß noch zwey Sud thun / laß erkalten / thu es in ein Glas / dann Bisam oder Ambra 3. Gran wol zerriben / darein gerührt. Wann eines schwach ist / ein wenig davon genommen / auch auff ein Scharlach- Fleck gestrichen / und über das Herz gelegt / wer den Bisam oder Ambra nicht leyden kan / derselbe kans außlassen.

N^o 2. Wie man den Pomeräntschen- und Vermuth- Zucker machen soll.

Vmb Römischen Vermuth / wasche denselben sauber / und streiffe ihn von Stingel ab / damit nichts hartes darben bleibe / hacke und zerstoße denselben in einem steinern Mörser klein / alsdan nimb etliche süße Pomeräntschen / löse die Kern herauß / und hacke die Pomeräntchen auch klein / so dann / wann man 8. Loth Vermuth nimbt / muß man so vil der Pomeräntschen auch nehmen / und 18. Loth Zucker / an disen gieß ein wenig Wasser / laß sieden / und wann der Zucker geläutert / den Vermuth und Pomeräntschen mische unter den Zucker / laß so lang sieden / daß die Dicke / als ein Rosen- Zucker bekomt. Von diesem Zucker nimb zu Nachts und Morgens / einer halben Wallischen Nuß groß ein / vertreibt Wind und Gall / und stärckt absonderlich den Magen.

N^o 3. Köstlicher Schlag- Zucker / dem Haupt / Magen und der Brust nutzlich

Vmb Majoranblüe / blau und gelben Beigl / rothe Rosen / Schlüssel- Blumen / rothe dicke Nägl / Wild- Salve- Blüe / Ochsenzungen / Boragi / jedes 1. Loth / zu diesem nimb 18. Loth Zucker / Saltrian- Rosmarin- Lavendl- Blüe / jedes 2. Loth / Zucker zu jedem 4. Loth / wie die Blüe nacheinander kommen / alles wol untereinander gestossen / dann in ein Glas gethan / und an die Sonnen gesezt / dann nimbt man von den Speciebus Aromaticis Rosati, so in der Apothecken zu finden / 1. Loth / und vermengt mit den Blüen in ein Mörser wol durcheinander / wann es zu dick will werden / so feuchte es mit Lavendl- Wasser an / da
von

von alle Morgen einer Haselnuß groß genommen / welcher sich des Schlags besorgt.

N^o 4. Ein guter Zucker vor die Wind und Gall.

Erstlich nimb 8. Loth frischen Wermuth / wäsche ihn sauber / hacke und stosse denselben in einem steinern Mörser ganz klein / alsdan nimb 8. Loth süße Pomeräntschen / löse die Kern davon / und das übrige hacke alles sambt den Schällern auch ganz klein / alsdan nimb 3. Virts ling schönen Ruchel / Zucker / an disen gieß ein wenig mehr als ein halbes Maßl frisches Brunnen-Wasser / laß solchen ein weil sieden / und läutere ihn mit einem Ah / hernach seyhe ihn / daß er sein schön lauter und klar wird / sodan schütte den Wermuth sambt den Pomeräntschen darein / und laß solches miteinander so lang sieden / biß du vermeinst daß sich die Rauche von den Pomeräntschen-Safft / und Wermuth recht versotten / und es in der Dicken wie ein Rosen-Zucker wird / dann wann sich die Rauche nicht versiedet / so schimpelts gern.

NB. Wann ein Mensch an den Winden / an der Gall / oder Magenwehe leydet / soll er bisweilen von diesem Zucker zu Nachts und Morgens jedesmal einer halben Nuß groß einnehmen / dann es vertreibt die Wind und Gall / und stärcket gewaltig den Magen.

N^o 5. Guten Zucker-Rosat zu machen.

Erstlich nimb schöne abgeschnittene Scharlach / Rosen / daß nichts gelbes dabey bleibt / 1. Pfund / dieselbe stoß in einem steinern Mörser auff das allerkleinst / nimb 2. Pfund schönen weissen Ruchel-Zucker / daran gieß 1. Halbe gutes außgebrenntes Rosen-Wasser / laß den Zucker zimlich dick sieden / dann ein wenig überkühlen / darnach thue die gestossenen Rosen darein / und laß ob einer reschen Blut geschwind sieden / etwan so lang / als ein paar Ahr / darnach soll man etliche Tropfen Spiritus Vitrioli darein thun / damit es ein schöne Farb bekomt / oder von 2. Lemoni den Safft / aber mit dem Lemoni-Safft muß er ein wenig sieden / dann sonst bleibt er nicht / mit dem Spiritus Vitrioli aber darff mans nicht sieden / solches behalt in einem Glas / oder sonst erdenen saubern Geschirz ; wann ein Mensch sich sehr erhitzt befindet / oder sonst schwär und übel auff der Brust ist / soll er zu Zeiten darvon nehmen / dann es kühlet gewaltig die Leber / das Geblüt und die Nieren.