Des destill. Oels von Zitronen
Rauten, ied. Gr. xv.

Ausgepreßtes Muscatennuß-Oehl, s. v. nöthig. Mache es über Feuer, auch wohl nur in der Hand, mit einem Spätlein zum Balsam.

Diese vorige 3. Balsame sind einerley Wirckung; in Pestzeiten damit die Nasenlöcher, Schläfe, Pulsen, und die Gegend des Hertzens bestrichen, præserviren mit Göttlicher Benedeyung vor die böse Seuche gar gut.

21. Balsamum Somniferum, Schlaff-Balsam.

℞. Ausgepreßt Muscatennüß-Oel ʒv.
Rosen-Oel
Seeblumen-Oel, ied. ʒij.
Oel, so ausgepreßt von Bilsenkraut-Saamen, von weissen Mohn-Saamen, iedes ʒj.
Albersprossen-Salbe Untz. j.
Saffran ℈j.

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

22. Balsamum Stomachale, Junckii. Magen-Balsam.

℞. Des bereiteten Muscaten-Oels, Untz. j.
destill. Oels von Mastix
Müntze, ied. ℥ß.
Negelein
Calmus, ied. ʒj.
Gartenkümmel
Muscatenblumen, ied. ℈ij.
Peruvianischen Balsam Untz. ß.
Weissen Wachses, so viel als nöthig.

Vereinige dieses zu einem wohlriechendē Balsam.

23. Ein anderer, Mosis Charas.

℞. Ausgedrückten Muscaten-Oels Untz. ij.
Des gekochten Oels von Wermuth
Mastix
Narden
Weissen Wachses, ied. ʒvj.
Des destill. Oels von Wermuth
Krausermüntze
Zimmet
Negelein
Thymian
Muscatenblumen ā ʒj.

Laß das Muscaten-Oel mit dem Wachse über gelindem Feuer zusammen fliessen, alsdenn hebe es ab, und thue nach und nach die Oele hinzu, rühre es mit einem Spatel so lange, biß es erkaltet, und zum Balsam wird.

Er stärcket gewaltig den Magen, erwärmet, weßwegen er, das Erbrechen zu stillen, sehr nützlich gebrauchet wird; Er befördert die Verdauung, und erwecket den Appetit; stillet die Schmertzen des Magens, vertreibet die Colicam und Wehe beym Durchlauffe: Uber das ist er von grosser Wirckung in allen Beschwerden des Gehirns und der Nerven, weñ man die Theile heiß damit einsalbet.

24. Ein andrer, Hadrian. Mynsicht.

℞. Bereitetes oder auch nur ausgedrücktes Muscatennuß-Oel Untz. ij.
Des destill. Oels von Krausemüntze 1. Loth.

Pomerantzenschalen	Lavendel
Negelein	Wermuth
Muscatenblumen ā ʒj.	Kramkümmel
Roßmarien	Dille, ied. ʒß.

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

N. Man mischet ihn auch ohne Feuer, wenn man das Rosen-Oel und Wachs auslässet, in der warmen Hand zusammen, und kan man nach Gefallen ihn mit der Tinctur von rothem Sandelholtze tingiren, womit ihm die hitzige Eigenschafft zugleich unterbrochen wird. Wie ich denn dessen gute Wirckung auf solche Art offt erfahren.

Seine Wirckung ist, daß er den erkälteten Magen erwärmet, dessen langsame Verdauung reitzet, die Winde zertreibet, die sauren Aufstösse u. Eckel verbessert, das Erbrechen stillet. Man muß aber zweymal des Tages, nehmlich früh nüchtern u. des Abends nach geschehener Verdauung der Speisen, die Gegend des Magens damit warm salben.

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

℞. Des bereiteten Muscaten-Oels
ausgepreßten Muscatenblumen-Oels ā ℥iß.
destill. Oels von Agtstein Untz. j.
Muscatennuß Untz. ß. Majoran ℈j.

Mische dieses alles, wie bey andern gelehret worden, wohl zu einem Balsam.

26. Ein anderer, Nostr. Ord.

℞. Des bereiteten Muscatennuß-Oels Untz. ß.
Peruvianischen Balsam ℈ij.
Des destill. Oels von Carbunckelwasser ℈iß.

Agtstein Gr. xiij.	Negelein
Muscatenblumen	Zimmet, ied. Gr. viij.

Saffran mit Spir. Vin. extrahirt, und zum Extracto bereitet Gr. iiij.

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 kurtzer Frist derselben gute Wirckung verspühren.

Das XLI. Capitel. Von den destillirten Balsamen.

DIe destillirte Balsamen seyn nichts anders, denn destillirte Spiritus, die mit einem Theile Oel, aus Hartz, Gummi, Gewürtz und dergleichen vermittelst des Spir. Vin. gebracht worden.

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

Der einfacheste Balsam ist der Terpentin-Spir. der, wenn er alt wird, einen klebrichten Leib an sich nimmt; man appliciret ihn mit Negelein-Oel (℈ß.) 6. Gr. ♄ ☉ dick, und tropffet ihn in die Wunden. Von mehrern Stücken zusammen gesetzet, wird er also bereitet.

℞. Gelben Schwefel ℔j. löse ihn in so viel Baumöl auf, durch sieden, u. rühre ihn mit einen höltzernen Spatel, biß er Blut roth werde, denn thue ihn vom Feuer, und thue dazu weiß Wachs ℥ij. und wirff nach und nach, wann er beginnet kalt zu werden, hinein

hinein rund Osterlutzey-Tinct. ℔ß. Tinctur. ♂tis ℥j. Myrrhen-Oel ℥ß. rühre es ausserhalb dem Feuer, biß es wie eine rothe dicke Salbe werde. Dieser Balsam heilet so wohl die einfachen als auch andere Wunden. Die Osterlutzey-Tinct. ℞. Gepulv. runder Osterlutzey-Wurtzel ʒij. Terræ foliat. (wie im Cap. vom O zu finden.) ℥j. Sp. Vin. ℔j. Digerirs in warmer ☵, filtrirs und behalts.

Diese zween Balsamen seyn in Heilung der Wunden in den höchsten Werth zu halten.

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

1. Balsamus Vitæ, Lebens-Balsam.
2. Anderer.
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. Balsam. Matricale.
14. Bals. Nervinus, Nerven-Balsam.
15. Bals. Arthriticus, Zipperleins-Balsam.
16. Bals. Antiparalyticus, Gicht-Balsam.
17. Bals. Spinale.
18. Spleneticum.
19. Bals. Mneme-cephalicus, Gedächtniß-Bals.
20. Bals. Vulnerarius, Wund-Balsam des Samariters.
21. Locatelli.
22. Liquor s. Balsamus Saponis, Seiffen-Bals.
23. Oleum Saponis, auf eine andere Art.

1. Balsam. Vitæ, Lebens-Balsam.

Nimm auserlesener Myrrhen

Gemeine Aloe	Biberschmaltz ā ʒvj.
Weyrauch	Saffran ʒiß.
Indianisch. Balsam	Muscaten
Bdellii	Zimmet
Ammoniac	Neglein
Sarkokoll	Gummi Animæ
Mastix	Zittwer
Arabischen Gummi	Galgant
Storax	Römische Spicke
Ladani	Cardomomen
Lorbeeren	Cubeben, ied. ʒij.

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

Oel von Roßmarinblüth

Majoran	Lavendel, iedes ʒj.
Camillen	Quendel
Poley	Saturey
Oel von Isopen	Cubeben
Salbey	Zittwer
Rauten	Muscaten (so ausgedrückt) ā ʒß.
Spick	

Zimmet	Pomerantzen
Negelein	Fenchel
Rosen	Aniß (M.
Zitronen	Wiesenkümel, ied. ʒij.

Dieses alles mache durch einiges digeriren zu einem Balsam.

Er ist eine treffliche Hertzstärckung, und erquicket unsern Balsam, widersteher der Fäulung, erwecket die schlaffende animalische Spiritus, stärcket das feuchte und schwache Gehirn, zertreibet die Winde, darum er in dem Schlage, Mutter-Beschwerungen, ꝛc. trefflich gelobet wird. Ja er ist dieser Landen so sehr berühmt, daß ihn vornehme Leute fast in allen Kranckheiten gebrauchen äusser- und innerlich. Dos. gutt. iij. iiij. und mehr.

2. Ein anderer.

Nimm Quendel Miij.
weissen Santel
gelben Santel, iedes ℥ß.
Blumen ℥j.
Benzoesblumen ʒij.
Schalen von Pomerantzen
Zitronen, iedes ℥ß.
Amber ʒij.
Bisam ʒiß.
C. C. ℥vj.

Pulverisirs, thu es in eine Retorte, gieß rectif. Spir. Vini ℔viij. daran, und digerirs 14. Tage, darnach thue darzu

Egyptischen Balsam	Lorbeer
Myrrhen	Biberschmaltz, ied. ℥j.
gemein Aloe	Saffran ʒiij.
Olibani	Muscatennüsse
Bdellii	Zimmet
Ammoniac	Negelein
Sarkokol	Gummi Animæ
fliessenden Storax	Zittwer
des besten Mastix	Galgant
Arabischen Gummi	Orientalische Spick
Ladani	Cardamomen
Tacamahac.	Cubeben, iedes ʒiß.
Galbani, ied. ℥ß.	

Terpentin-Spir. *in welchem* 3. Stunden lang ʒiij. Trochisc. von Vipern maceriret worden. Diß mische mit den ersten Stücken, und digerirs 8. Tage, destillirs, den Spir. scheide davon, dem Oel aber füge bey destillirt Oel von

Wacholdern	Zittwer, iedes ℥ß.
Agtstein	Zimmet
Wachs, iedes 2. Loth	Neglein
Aniß	Zitronenschalen
Fenchel	Rosen
Kümmel	Angelick
Roßmarin	Poley
Majoran	Salbey
Thym	Rauten
Saturey	Lavendel
Spick	Quendel, ied. ʒiß.
Römischen Camillen	Campher ʒj.
Cubeben	Jesmin ℥ß.

Thue darzu 6. Pfund rectif. Spir. Vini, separir den Spir. das Oel ist der Lebens-Balsam.

Die grosse Menge der Ingredientien verdunckeln diesen Balsam, und wäre ein und

ander balsamisches wohlriechendes Stück aus den Gewürtzen und resinosen Gummien genug, dergleichen seyn Zimmet, Negelein, Zittwer, Muscaten, Cardamomen, Römische Spicke, Indianischer Balsam, auserlesene Myrrhen, Olibanum, Mastix, Ladanum, Storax, rc. mit den destillirten Oelen von Roßmarinblüten, Majoran, Chamillen, Lavendel, Zittwer, Zimmet, rc. Was aber in dem andern C. C. die Trochisc. von Vipern rc. 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 Hartzen nichts von Oel, sondern der meiste Theil bleibet am Boden liegen. Statt des C. C. und der Trochisc. von Vipern, kan man zuletzt derer flüchtigen Saltze darzu thun.

3. Balsamus Vitæ Succinatus.

Nimm gelben Agtstein ℔j.

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

Das Oel separire von dem Phlegmate und Spiritu, und schütte es über ein frisches calcinirtes Weinstein-Saltz, nur so viel, daß das Oel eingetrancket werde, thue es in eine Retorte, lege einen Recipienten vor, und destillir es in einer Sand-Capellen, so gehet das Sal volatile, so bey dem Oel gewesen, 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 gantz flüchtig, damit man es nicht verliere. In dieser Zeit färbet sich der Spiritus, so übergehet, gelbe, und das Oel löset den besten Theil der Corallen auf, und wird auch röthlicht. 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.

Ferner.

Nimm des schlechten Aloes
Myrrhen, ied. ℥iß.
Storax ℥j.
Benzoin ℥ß.

Diese 4. Gummi thut man in eine bequeme Glaß-Retorten, und giesset darüber

Spiritus Salis ℔ß. und leget eine Vorlage für, die wohl daran lutiret, darnach im Sande mit starckem Feuer den Spiritum von den Gummibus abgezogen, so führet d[illegible]r Spiritus Salis ein Oel mit sich über, darnach scheidet man das Oel von dem Spiritu mit einem Scheide-Glase.

Rec. Dieses Oels 1. Theil.

des vorigen corallirten Bernsteinöls 2. Theile. Mische es wohl. So hast du eine herrliche Medicin, die zu dem Beschwerden des Gehirns, der Mutter, der Nieren und Blasen nicht genug zu rühmen.

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

4. Balsamus Vitæ Heslingii.

℞. Schlecht Oel von Wachholder
Terpentin
Chamomillen, ied. ℔ß. ℥iiij.

Destil. Oel von Agtstein ℥j.
Gewürtz-Neglein ℥ß.
Schwefelblum. mit Vitriol bereitet ℥ij.
Orientalischen Saffran ℥ß.
Aloes
Oliban
Myrrhen, ied. ℥iiij.
bereitete Perlen
Corallen
Cubeben
Cardamomen, ied. ℥ij.
Rhabarbern ℥ß.
Angelikenwurtzel ℥j.
Wasser von Kühkoth ℔iß.

NB. Wenn man das ☉ Hypericonis haben kan, kan man solches auch nach Belieben dazu nehmen.

Ingleichen, wo man ein Theil mit dem blauen destillirten Camillen-Oel tingiren will, stehet es in eines ieden 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 Glaß einsetzen und das Oel destilliren willt) vermische das alles wohl, laß es also stehen und maceriren 10. oder 14. Tage, ie länger es stehet, ie kräfftiger 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 Kühfladen) dazu thun, und mit sachtem Feuer anfangen zu destilliren, und letzlich mit starckem Feuer treiben. Alsdenn bekommt man erstlich einen schönen goldgelben Balsam, denselben kan man zur Artzney innerlich gebrauchen. Zum andern, wenn der gelbe Balsam herüber, und man vermercket, daß schwartze schwere Tropfen kommen, muß man den gelben Balsam mit der Vorlage wegnehmen, und eine andere Vorlage vorlegen, so bekommt man einen schwartz-stinckenden Balsam, denselben kan man in Wunden und bösen Schäden, als Krebs, Fisteln, rc. gebrauchen. Man bekommt aber wenig Balsam zur Artzney innerlich zu gebrauchen.

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

ceriret, die Helffte des Balsams abgiessen. Den übrigen im Glase kan man das zuletzt in dem Recept gesetzte Wasser in dem Alembic über die Materie giessen, einen Helm aufluriren, und im Sande mit lindem Feuer übertreiben. Auf diese Art ist ein schöner Balsam zu überkommen, welcher unter den abgegossenen zu vermischen.

Wenn zuletzt auch schwartze Tropffen kommen, kan man den schwartzen Balsam allein auffangen.

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

Tugend.

Dieser Balsam dienet zu innerlicher Heilung aller Verseyrung, treibet den Stein und Grieß vor allen andern Mitteln, sonderlich wenn man den braunen Balsam von 4. biß 7. oder mehr Tropffen einnehmen kan. Für die Frantzosen purgir erstlich wohl, *darnach gib sonderlich vom schwartzen Balsam von 4. biß 8. Tropffen. 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 Untz. j.

Muscaten-Nüsse	Cubeben
Canel	weiß u. gelb Santelh.
Negelein	Pomerantzenschalen
Zittwer	Zitronensch. ied. ℥ß.
Galgant	Orient. Saffran ʒiij.
Römische Spicke,	Ambræ gryl. ʒij.
Quendel	Moschi ʒj.
Cardamomen	

Hirschhorn zwischen zweyen Marien-Tagen geschlagen, und geraspelt ℥iiij.

Stosse alles gar wohl, thue es in eine starcke und weite Retorte, geuß

des besten Spir. Vini, rectif. ℔viij.

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

Nimm Myrrhen

Aloes, die ausgelesen	Tacamahac.
Weyrauch	flüßigen Storax
Opoponac.	Ladani des besten
Bdellii,	frischen Bibergeil. ied. ℥ß.
Ammoniac.	Galbani ℥iiij
Sarcocoll.	Gummi Animæ, ℥iij.
Mastix	
Arabischen Gummi	

Spir. von Terpenthin ℥ß. *in welchem vorher* 3. Wochen lang die Essentz Trochiscorum de Vipera, wohl und gerecht bereitet, (℥ij.) ausgezogen sey, und das Oel davon wohl abgesondert, und die Trochisci davon weggethan seyn.

Alsdenn thue die obigen Species alle mit dem Spiritu Terebinthinæ zu den ersten Sachen in die Retorten, verkleibe es aufs festeste, und laß es im MB. wiederum 3. oder 4. Tage stehen, darauf destillirs ab in der Aschen, erstlich mit gelindem, hernach mit etwas stärckerm Feuer, damit so wohl der Spir. Vini, als auch das Oel, herüber gehe, und nichts mehr ausgelocket werden möge. Wenn dieses geschehen, so sondere das serum vom Oele ab, und verwahre das Wasser gar wohl besonders, massen es zu den resolvirten Gliedern sehr wohl dienet.

Nachdem du das Oel abgesondert, so thue mehr

Spir. Vini rectif. ℔j. vel ℔iß. darzu,

ebenfalls auch nachfolgende Oele, welche aber aufrichtig und genau müssen destilliret worden seyn,

Destill. Oel von Wacholderbeeren	
Agtstein	Lavendel
Muscaten-Nüssen	Spike
Wachs, ied. Untz. j.	Chamillen
Aniß	Cubeben
Fenchel	Zittwer, iedes ℥ß.
Kümel (Pfefferküm.)	Destill. Oel von Zimmet
Roßmarin	Gewürtz-Neglein
Majoran	Zitronenschalen
Thymian	Pomerantzenschalen
Pfefferkraut	rechten Rosen
Isopp	Angelicke ʒj.
Poley	Peruvianischen Balsam ℥iß.
Salbey	
Rauten	

Mische alles wohl zusammen, und destillirs wieder durch die Retorte mit Asch-Hitze. Das Oel, welches zuerst mit dem Spiritu Vini gehet, ist das *beste und subtileste*, auch das wenigste, welches man vom Spiritu Vini separiren soll, und wohl verwahren.

Dieses ist der *Lebens-Balsam*: Die andern Oele, welche folgen, *sind der Farbe nach gelb und roth*, welche man zum äusserlichen Gebrauch aufheben kan. Wie denn auch ebenfalls der Spiritus Vini, von welchem der erste Balsam abgesondert, zum äusserlichen Gebrauch dienet.

Tugend und Gebrauch.

Es ist ein vortreffliches kostbares Mittel wider die Gifft, welche iemals zu nennen ist, sie sey entweder in Pest-Zeit, ansteckender Lufft, oder von vergiffteter Speise und Tranck, oder auf andere Art empfangen.

Denn so iemand 5. Tropffen desselben im Weine, oder 7. oder 8. Tropffen in grosse Rosinen gethan, und die Nacht durchweichen lässet, und hernachmals 2. oder 3. Stunden vor den Mittags-Essen herunter schlucket, der ist vor allen Gifft befreyet, welches in einer Durchläuchtigen Person bewährt befunden worden, *welche, wenn sie vorher von diesem Balsam ein wenig mit Weine genossen, und hernach allerhand Gifft zu sich genommen, solches alles ohne Gefahr hinunter trincken können.*

Es leidet kein giffiges Thier, noch einig anderes Gifft, sondern widerstehet ihm gewaltig, daß es sich an den Menschen nicht wagen darff.

Dafern man dieses nicht glauben will, derselbe nehme ein Glaß, oder ein ander glattes Geschirr, in selbiges giesse man ein weniges dieses Balsams, und zerstreiche man solches mit einer Feder im Glase wohl herum, hernach lege man eine Spinne, Natter, Kröte oder Scorpion, oder sonst irgend ein vergifftetes Thier hinein, nach kurtzer Zeit stirbet dasselbe Thier von des Balsams Geruch. Welches bewährt befunden.

Noch kräfftiger wircket es, so man Campher ein Quentgen dazu thut, und in gelinder Wärme auflöset.

Es præserviret den menschlichen Leib von allen gefährlichen Zufällen, durch welche das Leben einen Schaden leicht empfangen kan. So denn iemand täglich 4. Tropffen desselben entweder im Weine oder Rosinen nimmt, ist er sicher.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0181-8 DFG

Den schwachen Magen ändert es, säubert ihn von seinen bösen Feuchtigkeiten, es reiniget die Leber, Lunge, Miltz und Nieren: Die Gesunden conserviret es, und bewahret es vor der Fäule.

Den bösen Geruch des Odems benimmt es.

Es wehret dem Abnehmen und Vertrocknung.

Es bewahret vor allerley Kranckheiten, die dazu stossen mögen, dem Menschen biß auf das von GOtt gesetzte Lebens-Ziel.

Es hält gleiche Wage zwischen den warmen und kalten Temperament. Die Catarrhe hebet es.

Es verneuret die Gestalt, wenn man das Gesicht damit bestreichet, und machet die Haut klar, subtil, und lebhafft. Alle Flecken und Geburts-Mähler vertüget es.

Es stärcket das Gemüth, Gehirn, Gedächtniß, und Spiritus animales, ingleichen das Gesichte, præserviret vor Catarrhe und Geschwüre, welche auf den Hals, Ohren, Zähne und Augen fallen.

Den Tauben kommt es zu statten, so sie einen Tropffen in das Ohr tröpflen, so bringt es so wohl Alten, als Jungen, das Gehör wieder.

In Ohnmachten und Beschwernüssen muß man beyde Schläfe, Nasenlöcher und Pulsen einsalben, und eine Rosine in demselben eingebeitzet unter der Zunge halten.

Wenn man das Genicke und das Rückgrad damit einsalbet, so stärcket es das Gehirn und alle Sinne: ingleichen alle Nerven des gantzen Leibes.

Es wehret dem Schlage, dafern man von demselben 2. oder 3. Tropffen in Wein oder wohlriechenden Wasser einnimmt.

Die Gicht an Händen und Füssen, den halben Schlag curiret es sehr wohl, so man offt darvon nimmt, und die Glieder äusserlich damit salbet.

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

Wenn man die todten Cörper damit bestreichet und balsamiret, so præserviret es dieselben vor der Corruption und Fäule, welches man folgender Gestalt erfahren kan.

Nim̃ ein junges Huhn, das gepflücket, und ausgenommen, wie man es zum Kochen zu bereiten pfleget, halte es gegen des Feuers Hitze, daß die Haut wohl erhitze, alsdenn schmiere das Huhn, so wohl inn- als äusserlich, und halte es wieder gegen das Feuer, solches thue mit frischem Beschmieren dreymal, lege es hernach, wohin du willt: Es wird nimmermehr faulen, auch keine Würme bekommen.

Dafern man auch von diesem Balsam 3. oder 4. Tropffen in 3 oder 4. Löffel voll Weins, oder 6. Tropffen in zween Löffel voll Rettig-Wassers einem Stein-Krancken eingiebet, so befreyet er alsbald denselben von allen Stein-Schmertzen, er zerbricht die Steine der Nieren und Blasen, und führet es griesicht ab. Es reiniget die Harngänge, daß ohne Schmertzen die Urin und Sand fortgehen kan. Kurtz: Er zertreibet den Stein wunderbarlich.

Dieses verrichtet auch der dicke Balsam, welcher bey der letzten Destillation mitgehet.

NB. In allen kalten Kranckheiten wird er gegeben biß auf 4. oder 5. Tropffen, in 2. oder 3. Löffel voll Spanischen Weine, nach Unterscheid der Kranckheit.

In hitzigen Kranckheiten aber, wird er in destillirten Wässern u. Eßig, welche in den hitzigen Kranckheiten pflegen gebrauchet zu werden, biß auf 5. oder 6. Tropffen.

Der letzte dicke Balsam ist von wegen seiner Krafft dem ersten nicht ungleich. Er wird aber wegen seiner Dicke mehrentheils äusserlich gebrauchet, da er denn sonderlich dienet:

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

Zu Fistel-Schäden, Hühneraugen, Geschwüre, so aus den Frantzosen entstanden, wenn man es warm in dieselben tröpfelt, und die Wunden warm damit einstreichet.

Alle Arten der Krätzen curiret es gäntzlich, und trocknet sie von Grunde aus, desgleichen alle Apostemata, 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 bestriechen werden, werden sie gäntzlich geheilet.

Auch die gefährlichsten tiefften Wunden, da auch der Rückgrad verletzet ist, werden hiermit geheilet.

So iemand von einer Natter, Scorpion oder Spinnen, oder andern gifftigen Thiere, verletzet wäre, der salbe den verletzten Ort, bey der Wärme, mit diesen Balsam, so legt es alsbald den Schmertzen, und stillet die Inflammation, und verhütet vor fernerer Gefahr.

Dieser dicke Balsam thut eben das, was der dünne.

Desselben Bereitung kan in 20. Tagen verrichtet werden.

Wer diesen Balsam hat, und ihn recht zu bereiten weiß, der besitzet nechst GOTT einen guten Schatz, vor welchen er denselben zu dancken Ursache hat.

6. Ein anderer A.

Nimm Bdellii	Indianischen Balsam, ied. ℥iß.
Sarcocoll.	Indianische Spicke
Ammoniac.	Zittwer
Weyrauch	Galgant
Mastix	Cubeben
Leber-Aloe	Cardamomen
Alexandrinische Myrrhen.	Negelein
fliessenden Storax	Zimmet
Ladani	Orientalis. Saffran
Bibergeil	Muscaten, ied. ʒß.
Lorbeeren	

Diese Stücke zerpulvere, und gieß daran Rectificirten Spir. Vini, daß er 4. quer Finger hoch darüber gehe, digerirs 4. Wochen in einem verschlossenen Gefässe, denn destillirs durch eine gläserne Retorte im Sande; also steigen mit dem Spiritu Vini die Essentzen und Kräfften der vorermeldeten Stücke herüber. Diesen Spiritum cohobire etliche male über die rückstelligen Stücke, und mische hernach dabey

Destill. Oel von Muscatenblüt

Negelein	Welschen Kümmel
Rosen	Aniß
Muscatennüsse	Fenchel
Zimmet	Zittwer
Zitronenschalen	Saturey
Pomerantzenschalen	

Destill.

Destill. Oel von Thymian
Cubeben
Lavendel
Salbey
Rauten
Poley
Spick
Isoppen
Majoran
Römischer Camillen
Roßmarin, ied. ʒij.

Digerirs wieder, daß alles vollkommen vermischet werde. Alsdenn theile es in zwey gleiche Theile, den einen behalte vor sich, dem andern füge bey

grauen Amber
des besten Moschi, ied. ʒij. und behalte es zum Gebrauch.

S. Lebens-Balsam mit Amber und Bisam.

Dieser Balsam wird innerlich gebraucht in Ohnmacht, Schlag, Gicht, Schwindel, Haupt-schmertzen, Schwachheit des Gehirns, Schmertzen des Magens, Cacherie, Colica. Im Stein 7. Tropffen mit dem Decocto der Petersilienwurtzel. *Hauhechel oder Malvasier, süssem ausgepreßten* Mandelöl, Tinctura aperitiva M. Im Husten, ausserhalb der Lungensucht, im Süßholtz Decoct. In täglichen und viertäglichen Fiebern in Wegwarten, Tausendgüldenkraut-Decoct. Innerlich schadet er den trocknen und hitzigen Naturen, den kalten und alten Leuten bekommt er trefflich wohl.

Aeusserlich wird er gebrauchet also: Wenn man ihn auf die Scheitel, in die Schläfe und Nasenlöcher streichet, so stärcket er das Gedächtniß, zertheilet die Catarrhen, stillet den Haupt-Schmertzen und Schwindel. Wenn man ihn mit einer Baumwollen in die Ohren thut, so vertreibet er das Sausen; legt man ihn aber auf die Zähne, so stillet er derselben Schmertzen. In Ohnmachten appliciret man ihn den Fußsohlen. Er benimmt den beschwerenden Rückschmertzen, wie auch den stechenden Schmertzen der Gliedmassen hinweg: mit den Sali Armoniac. Blumen verbessert er im Podagra die contracte Glieder. Er tauget vor den Magen-Schmertzen, das Erbrechen, Undäuen, Colikschmertzen, Verstopffung der Miltz, der Leber, in der Geel- und Wassersucht, Nieren-Stein ꝛc. allwo man sich an allen tauglichen Orten damit schmieren kan. Im Schlage und Gicht appliciret man ihn den Rückgrad und Haupte. In der Mutter-Kranckheit (suffocatione uterina) den Fußsohlen. In der Bleichsucht der Jungfr. (Febre alba virginea) unter den kurtzen Rippen. Man gebrauchet ihn auch zu den Flecken des Angesichts, frischen Wunden, Fisteln, um sich fressenden Geschwären.

Es verbessert den stinckenden Odem, und das blutende Zahnfleisch. Im Augenwehe vermischet man ihn mit Rosenwasser, und gebrauchts. Im täglichen und viertägigen Fieber schmieret man den Rückgrad 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. VV.S.

℞. Destill. Oel von Melissen
Majoran
Salbey
Lavendel
Thymian
Wiesenkümmel
Fenchel
Aniß
Zitronen
Pomerantzen
Calmus
Wermuth
Wacholder
Rauten
Dictam
Roßmarin
Negelein

Destill. Oel von Cubeb.
Muscatenblüt
Cardamomen
Sassafras
Krausemüntze
Saturey
Poley
Zittwer
Angelicke
Agtstein
Mastix
Möhrenkům. ied. ʒiß.

Schütte es über Majoran-Wasser in einen Kolben, daß er nur einer Hand hoch leer bleibe, stelle es in MB. destillire es biß ℥iiij. das reine Oel scheide vom Wasser, thue es in einen reinen Kolben, und thue dazu des

Rectificirten Spir. Vini, ℔ij.

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

Grauen Amber
Bisam, ied. ʒiß.
Zibeth ʒß.
Thermesbeeren ʒij.

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

N. Die ersten Reliquien der Oele impastire mit dem weissen Cörper des ausgepreßten Muscaten-Oels, thue ein wenig Bisam und Ambræ dazu, so bekommst du den besten Balsam. Die Dosis dieses sehr werthen Balsams ist von 2. biß 3. und mehr Guttulen in einem ieden Vehiculo, so bekommst du ein edles Stärck-Mittel. Ex Comm. D.D. J.L.

8. Balsam. albus, weisser Balsam.

℞. Venedischen Terpentin ℔x.

Thue ihn in einen grossen verglasurten Hafen, schütte Regenwasser darüber, daß es einer Spannen hoch darüber gehe; hernach so thue frisch darzu, so, wie man es von Zeit zu Zeit im Sommer haben kan, wenn sie in ihrem besten Flor sind,

Blumen von Lilien-Convallien
weissen Lilien
Narcissen
Lindenbaume
Rosen
Holunder
Pomerantzen
Zitronen
Jasmin
Kraut von Isopp mit Blumen
Betonike
Melissen
Krausemüntze
Wohlgemuth
Quendel
Thymian
Basilicken
Majoran
Poley
Roßmarin
Lavendel, ied. Mij.
Pomerantzen- und Zitronen-Schalen, so frisch als zu bekommen, ied. ℔j.

Ehe man alles zusammen hinzu thut, muß man es gröblicht schneiden, und wenn es beitzet, 2. oder 3. mal in der Wochen mit einem höltzernen Spatel wohl umrühren und vermischen, daß wohl alles gleichsam faule. Denn lässet man es den gantzen Sommer über also stehen, doch alle Wochen offt untereinander gerühret. Wenn nun alle Kräuter und Blumen vergangen, so destilliret man es durch eine Blase, so kommt ein Oel herüber, 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 gerieben: also auch wird mit demselben im Schlage verfahren,

wofür er befreyet, und so er einige Flüsse findet, so sticht und zwicket er gleichsam den Ort, indem er dieselben verzehret.

9. Balsamum dorsale D.D. B.O.

Nimm Lorbeeren
Wacholderbeeren
Bibergeil
Euphorbien, ied. ʒij.
Negelein
Muscatenblüth ā ʒiij.
Mastix
Myrrhen
Fliessenden Storax, ied. ℥ß.
Weissen Agtstein
Gummi Elemi
Galbani, ied. ʒiij.

Zerschneide und zerstosse alles, thue es in einen gläsernen Kolben, thue darzu
Lebendiger Regenwürmer num. xv.
Darüber gieß Cyprischen Terpentin ℔j.
des besten Spiritus Vini ℔iiij.
Destillir es.

Er wird in der Gicht und der Glieder Contracturen gebrauchet, und verrichtet Wunder, wenn man des Morgens und Abends laulicht den Rückgrad damit schmieret.

10. Bals. Antipodagricum D.A.G. Balsam wider das Podagra.

Nimm Mumien ℥ß.
rothe Myrrhen
Mastix
Olibani
Bdellii
Opoponac.
Ammoniac. ied. ℥j.
Calcinirten Vitriol ℥ix.
Honig ℔ij.
Tartari ʒiij.
des besten Spir. Vini ℔iiij. Mische.

Geuß an den Vitriol und Tartarum den Spiritum Vini, digerire es bey gelindem Feuer 1. Tag und Nacht, hernach destillirs durch eine Retorte, biß 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 abstrahire ihn auch letztens mit starckem Feuer, ziehe ihn von den Gummien gleichfalls ab, so kommt ein Balsam hervor, statt eines Oels, der auf dem Spir. Vini schwimmet. Denn

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

℞. Dieses Balsams ʒiij.
Spiritus Salis Armoniaci. ℥ß.

Mische es zusammen, und gebrauchs, damit den Ort zu bestreichen.

Es verrichtet in den Zipperleins- und Scharbocks-Schmertzen der Armen und Füssen Wunder, lindert den Schmertzen, wenn man die schmertzhafften Theile mit einem Federlein in diesen Balsam genetzet bestreichet.

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

℞. Salis Tartari, das genugsam mit destillirten Eßige imprægniret worden
Lebendigen Kalch, ied. ℔j.

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

Nimm Kieselsteine ℔j. mache sie glühend und calcinir es mit Sale Tartari, und dem flüchtigen Urin-Saltze ʒiiij.

Campher ʒiij. Mische alles wohl, daß es eine trockne Massa wird; wo aber des lebendigen Kalchs nicht gnug wäre, so thue so viel gepulverisirte Kißlinge dazu, so viel nöthig, und thue alles zugleich in eine beschlagene Retorte, destillirs in offenem Feuer den Graden nach, wie den Spiritum Vitrioli oder Salis. Der Liquor und Spiritus, die hervor kommen, sind der wahre Antipodagrische Balsam, den man inner- und äusserlich gebrauchen kan.

Dosis innerlich von ℈ß. biß ʒß. Aeusserlich schmieret man die schmertzhafften Glieder damit.

12. Ein anderer D.D.R.

℞. Des besten Weinsteins
Frantzosenholtzes ā q. v.

Destillirs durch eine Retorte das Oel, dieses rectificir viermal: aus dem Capite mortuo mache ein Saltz. Nachmals

Nimm Venedischer Seiffen ℔j.

Digerir es etliche Tage und Nächte mit Spiritu Vini, denn thue dazu
Campher ʒß.

Destillirs durch eine Retorte, und rectificirs so lange, biß das Oel wohlriechend aufsteiget. Dieses vermische mit gleich viel Frantzosenholtzes-Oel, und thue auch obiges Saltz darunter. Mache es zu einem Balsam.

Anfangs kan der Patient des Spiritus von Frantzosenholtze 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.

℞. Des Galbani
Serapini, iedes ʒvj.
Teuffels-Koth ℥ß.
Ammoniac. ʒj.

Zerflösset alles in destillirten Wacholder- und Terpentin-Oel,
thut darzu des destill. Lorbeer-Oels ʒß.
Agtstein-Oels ℈ß.
und vermische es alles wohl durch einander.

14. Balsamus Nervinus, Nerven-Balsam.

Nimm Terpentin-Oel ℔j.
Lorbeer-Oel ʒij. M. dann thue darzu
Galbani
Elemi, ied. ʒvj
Epheu Gummi
Olibani, ied ʒij.
Mastix, ied. ℥j.
Myrrhen
gemein Aloe
Ladan. ied. ʒij.
Bibergeil, ied. ʒij. Diese Stücke pulverisir, und vermisch mit den Oelen, laß 3. Tage stehen, hernach
Nimm Galgant
Negelein
Zimmet, ied. ℥ß.
Muscaten
Zittwer
Cubeben, ied. ℥ß.
weissen Diptam
Wallwurtz, ied. ʒiij.
Pulveri-

Pulverisirs und infundirs in ℔iß. oder q. s. Spiritûs Vini, dann misch es mit vorigen, und destillirs durch einen Alembicum oder Retorten von Glaß im Sand, erstlich gehet der Spiritus, darnach das gelbe Oel, und zuletzt ein schwartzes, den Spiritum und das gelbe Oel sammle zum Balsam.

Er erwärmet, stärcket die Nerven, heilet die Gicht ꝛc. wann man sich äusserlich mit schmieret.

Wann man diese Stücke in einer Retorten im Sande destilliret, vorher aber etliche Wochen digeriret, und dann alles rectificiret, so bekommt dieser Balsam vortreffliche Kräffte zur Gicht, und Verkrümmung der Glieder.

15. Balsamus antiarthriticus, Zipperlein-Balsam.

Nimm Mumie
Mastix
Weyrauch
Myrrhen, ied. ʒij.
Gummi Ammoniac.
Bdellii
Opoponac.
Tartar. ied. ʒiß.
Honig
Römischen Vitriol, ied. ℔ij.
Spiritus Vini ℔vj.

Destillirs durch ein Glaß, in eine weite Vorlage mit fünffmaliger Cohobation. Er stärcket die Gelencke, und trocknet derer Defluxionen, lindert die Zipperleins Schmertzen ꝛc.

N. Ein wenig anders beschreibet ihn Weikhart Thes. Pharm. L. 6.

Diese Composition ist gantz ungeschickt, dann von dem Tartar. und Vitriol, Honig, ingleichen von den Hartzen und Gummien nichts, als ein vma, übern Kolben steiget, das da einen wenigen Geruch von den Ingredientien hat, sonsten bekommet man nichts, ob mans schon fünffmal cohobiret.

16. Balsamus Antiparalyticus, Gicht-Balsam.

Rec. Einen Daxen, um Weinlesens-Zeit, der schon fett ist, nimm sein Gedärm, Hertz, Magen, ꝛc. aus ihm, und fülle ihn mit folgenden Stücken aus.

Nimm Galbani
Ammoniac
Serapin
Opoponac. ied. ʒj.
Ladan.
Benzoin
Storax
Olibani
Myrrhen
Bdellii, ied. ʒß.
Carann.
Tacamahac.
Elemi, ied. ʒij.
Wacholderbeer
Lorbeer
Epheubeer
groß Cardom. ied. ʒj.
Kraut von Gamand.
Betonien
Salbey
Wermuth
Majoran
Dosten
Scharlach
Quendel
Spicknard
Erdpin
Poley
Müntz
Isoppen, ied. Mß.
Blumen von Betonien
Camillen
Dill
Lavendel
Johannes, ied. p. ij.
Anitz
Fenchel
Möhrenkümmel
Wiesenkümmel
Ammeysaamen
Eppichsaamen
Groß Klettens. ied. p. j.
Fett von Bären
Fuchs
Enten ā ʒij.
Kalb-Marck
Rind-Marck, ied. ʒij.
gemein Saltz Mj.

Zerschneids und zerstoß, und feucht es in etwas mit Spir. Vini an, dann thue dazu Venedischen Terpentin, neu Wachs ā quart. j. nähe es starck zu, und brate ihn an einen Spieß bey gelindem Feuer. Den abtropffenden Liquorem gieß wieder aufs Fleisch, und diß thue so lange, biß das Fleisch gantz zerbraten ist, der fette Liquor kan aufbehalten, und mit 1. Theil Schwefel-Balsam Rulandi vermischet werden. (Man nimmet dessen 2. Theile zu einem Theil Schwefel-Balsam.)

Er verrichtet Wunder in kalten Kranckheiten und dem Hüffweh.

17. Balsamum Spinale.

Rec. Menschenfett ʒiiij.
Gansfett
Taxenfett, ied. ʒij.
Lorbeer-Oel ℥j.
Salbey
Majoran
Attichblätter
Holunderblätter
Wohlgemuth
Lavendel
Berg-Müntz, iedes Mj.

Kochet es zusammen, so lange, biß die Feuchtigkeit ausgesotten.

Presset es dann aus, und thut dazu
Agtstein-Oel und ausgepreßt Mußcatennuß-Oel, ied. ʒß.
Peterlein und Spick-Oel, ied. ʒij.

Vermischet es nach der Kunst.

18. Bals. Spleneticum Rolfinelli, Miltz-Balsam.

Rec. Ausgepreßt Capern-Oel ʒß.
Schwefel-Balsam mit Terpentin gemacht ʒij.
des rectif. Weinstein-Oels ʒj.

Mischet es über den Feuer nach der Kunst.

19. Balsamus Mneme-cephalicus, Gedächtniß-Balsam.

Nimm des Saffts von Melissen Blättern.
Lilien
Schlüsselblümigen
Roßmarinblüt
Lavendelblumen
Borragenblumen
Pfriemenblumen ā ʒij.
Aquavit
von Seeblumen
Rosen
Veilgen, ied. ℥j.
Cubeben
Cardomomen
Paradießkörner
Gelben Santel
Balsamkörner
Veylwurtz
Orientalischen Saffr.
Saturey
Pbonien
Quendel, ied. ʒß.
fliessenden Storax
Judenpech
Weyrauch
Opoponac.
Bdellii, Galbani
Gummi von Epheu
Ladan ied. ʒvj.
Lang Osterlutzeyw.
Gichtwurtzel
Oel von Terpentin
Narden
Kostenwurtz
Wacholder
Lorbeer
Been
Spick, iedes ʒv.

Was

Was zu pulverisiren ist, pulverisire, vermisch alles, destillirs durch ein Glaß nach denen Graden des Feuers, scheide das Wasser vom Oel.

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 schmiere, und dieses alle Tage, in den zween folgenden Monaten, zweymal in der Wochen, darnach alle Wochen einmal, alsdenn alle 14. Tage einmal, biß das gantze 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 ingleichen der Balsam.

N. Man saget, daß Carl, der Burgundische Hertzog, diesen Balsam von einem Englischen Doctor um zehen tausend Gülden gekauffet habe. Bes. Senn. Pract. l. 1. part. 2. c. 5.

Dieser Balsam ist nicht recht zusammen gesetzet, wegen seiner chaotischen Vermischung der allzuvielen Stücke, und ungereimten Dosi.

20. Bals. Vulnerarium Samaritani, Wund-Balsam des Samariters.

℞. Des schönsten Zuckers 1. Pfund
besten und frischen Baumöls ein Viertel Pfund.

Mischet den Zucker mit dem Oel, und lasset den Zucker auf einer gelinden Glut zergehen, schüttet dann mit steten Umrühren des besten Weins ein halb ℔. dazu, wie auch guten Brandtweins 3. Loth.

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

21. Balsam. Vulnerarium Locatelli, oder Wund-Balsam des Locatelli.

℞. Gelb Wachs und des
besten Weins, iedes ℔j.

Lasset jenes in diesem beym Feuer zergehen, thut dazu
des besten Baumöls
Terpentin mit Rosen-Oel gewaschen,
iedes anderthalb Pfund.

Kochet alles, biß der Wein gantz eingesotten, nehmet es dann vom Feuer, und thut dazu
Roth gesotten Santelholtz ℥ij.
Johanneskrautblumen-Oel ℥iiij.
Indianischen Balsam ℥ij.

Rühret alles untereinander, und lasset es erkalten, so werdet ihr einen herrlichen Wund-Balsam überkommen.

22. Liquor seu Balsamus Saponis, Seiffen-Balsam.

℞. Zerschnittener Venedischer Seiffen, gieß darauf einen Spir. Vini, und destillirs zum öfftern, gieß selben wieder daran, und laß an einem warmen Orte stehen, dann filtrirs durch ein Pappier, er ist an der Farbe wie ein braunes Oel.

Er lindert die Podagrische Schmertzen, wann der krancke Ort damit bestrichen wird.

23. Oleum Saponis, Seiffen-Oel, auf eine andere Art.

℞. Venedische oder Spanische Seiffen, die wohl und zart geschabt ist, und gemeinen Thon ā 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 stärckerm biß die Spiritus alle herüber seyn, und scheide das braune Oel von dem scharffen Spiritu, welches durch die Rectification eine gelbe Farbe bekommet.

Es resolviret mächtiglich, wegen der Laugen, die Schmertzen der Gelencke, die von der Kälte herkommen; es digeriret und zertreibet, treibet den Urin, heilet das Grimmen, so von Winden herrühret, wann man nur den Nabel mit schmieret.

Statt des gemeinen Thons könnte man lebendigen Kalch oder calcinirte Kieselsteine 2. ℔. zu 1. ℔. Seiffen nehmen, und in eine beschlagene gläserne Retorte thun. Das empyreumatische destillirte Oel kan man mit Ξ vermischen, und in einer andern Retorten rectificiren. Es ist ein vortreffliches Oel zu den Flüssen, besonders aber wider das Podagra, wann man äuserlich die schmertzende Gelencke damit schmieret, so leget es den Schmertzen, und treibet nicht zurück, sondern lindert vielmehr durch seine Schmertzen-stillende Krafft, resolviret, trincket gleichsam, vermittelst seines balsamischen Saltzes, die saure Materie in sich.

Das XLII. Capitel. Von den Bissen (Bolis.)

IN denen Apotheken hat man keine Bissen, sondern selbe werden auf Verschreibung alsbald zum Gebrauch verfertiget, und zwar entweder durch vermischen allein, oder aber durch dickmachen ꝛc.

Man machet sie aus Lattwergen, weichen Pulpis und Pulvern, bringet selbe zu einer minder-fliessenden Dicke, die sich leicht verschlingen lässet.

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; alldieweil 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 eingelegter Alantwurtzel zerstossen ʒß.
Res. Scammon. gr. vj.
Tartar. vitriolar. gr. iij.

Mische mit blauen Violen-Syrup, so viel nöthig, zu einem Bissen auf einmal.

N. Man kan auch wohl etwas Zucker dazu thun.

Oder 2.

Nimm Conserve von Negelein ʒß.
Cremoris Tartari gr. xv.
der Wurtzel von Jalappe ℈ß.
destillirtes Oel von Muscatenbl. gr. ij.

Machs mit laxirenden Rosen-Syrup q. ſ. zu einem Bissen auf einmal.

Oder

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0186-7 DFG

Oder. 3.

Nimm ausgeschälten Melonen-Saamen, gr. v. Zerreibe darinn aufs beste

Resinæ Jalapp. gr. vj.

Thue dazu

Crem. Tartari ℈ß. Vermische alles mit Confect. Alkerm. ℥iß. zum Bissen.

N. Dieses ist dem seligen Herrn D. Balthas. Timæo von Gulden-Klee in Gebrauch gewesen, und kan wegen lieblichen Geschmacks ecklenden und reichen Leuten wohl verordnet werden. Es purgieret gar gelinde, ohne einiges Wehe und Beschwerlichkeit.

4.

Nimm gepülverter Rabarbern, ʒj.

frischen Rosen-Conserv. eine halbe Untze.

Machs mit Rosen-Syrup zu einem Bissen.

5.

Rec. Electuar. Lenitiv. von Manna ʒß.

diaphænic.

diacatholic. ā ʒij.

Machs mit weissem Zucker zu einem Bissen, auf einmal.

N. Man kan auch taugliche Pulver dazu thun. Er purgieret die gesaltzene und gallichte Feuchtigkeiten.

6.

Rec. Diagrydii. gr. xv.

Crem. Tartari ʒj. Mache es mit laxirenden Rosen-Syrup und Zucker zum Bissen auf einmal.

N. Dieses dienet vor einen starcken Menschen.

7.

Rec. Frisch ausgezogener Caßien, eine Untze.

Aniß ℥j. Machs mit frischen Mandelöhl zu einem Bissen vors Nierenwehe.

8.

Rec. Zwetschken, num. x.

Brustbeerlein, num. vij.

Ausgekörnte Weinbeere, 1. halbe Untze.

Kochs mit Wasser, colirs starck, dann thue darzu

Caßien-Marck, 2. Untzen. Kochs wiederum biß es so dicke als Honig wird, dann thue darzu

Sennetpulver, ʒiij.

Machs mit Zucker zu einem Bissen, auf zwey oder dreymal.

Es werden aber auch nicht unter der Form der Bissen allein purgierende Mittel den Patienten beygebracht, sondern man bequemet sich damit dem Krancken zu willfahren, auch andere, als stärckende, stopffende, schlaffbringende Sachen zu verdecken. Dergleichen Formulen 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.

Rec. Alten Rosen-Conserve. ʒij.

Ladan. Opiati. gr. iiß. F. Ein Bissen.

Es dienet in Bauchflüssen und dergleichen, lindert den Schmertzen, und bringet den Schlaff.

2. Hertz-stärckender Bissen.

Nimm Conserve von Rosen,

Borragen,

blauen Veilchen, ied. ℥iiij.

Confect von Alkermes, ℥ij.

des besten Theriaks, ℥j.

bereitet Hirschhorn, ℈ß. Mische es zu einem Bissen.

3. Ein anderer dergleichen.

Rec. Confect. de Hyacinth.

Electuar. vom Eye, iedes ℥j.

bereitete Perlen, ℈ß. M. zum Bissen.

4. Schlaff-beförderender Bissen.

Rec. Philon. Roman. ℥j.

Ladan. Opsar. gr. ij.

destillirten Oels von Fenchel, gr. ij.

Syrup von Schnellblumen, ʒj. M.

5. Zusammen-ziehender Bissen.

Rec. Alte Rosen-Conserve, ʒj.

Zältlein von gesiegelter Erde,

Bornstein, iedes ℈ß.

Myrten-Syrup, q. s. M. zum Bissen.

6. Kühlender Bissen.

Rec. Rothe Rosen-Conserve, ʒij.

Spec. Diamargar. frigid.

Sal. Prunell. ā ℥j.

Mische mit blauen Violen-Syrup q. s. zum Bissen.

7. Bolus Hæmorrhoidalis.

Rec. Caßien Marck, ʒiij.

Schwefelblumen, ℥j.

Süßholtz-Pulver, ℈ß.

Machet einen Bissen daraus.

8. Ein Bissen wider den Stein.

Rec. Gekochtes und zu Pulver gestossenes Terpentins, ʒj.

Krebssteine, ℥j.

Des Vitriolirten Weinsteins, ℈ß.

Agtstein-Saltzes, gr. iiij.

Formiret einen Bissen daraus.

Diese gehören vielmehr einem Medico dann einem Apotheker zu, und hat man auch in Apotheken keine bereitete, sondern sie werden erst bereitet.

Das XLIII. Capitel.

Von den Kalch, oder calcinirten Sachen.

WIr 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, z. E. die Kräuter, Wurtzeln und andere verbrennbare Sachen werden mit vielen Feuer verbrandt, biß sie zur Asche worden.

N. Auf gleiche Weise können die Caputmort. die im destilliren überbleiben, auch zu Asche gemacht werden, wann man sie auf einem eisernen Bleche, oder in einem irdenen Geschirre verbrennet. Die Thiere samt derer weichen Theilen werden am meisten in irdenen verschlossenen und zugeleimten Geschirren biß zur Schwärtze verbrandt; also verbrennet

brennet man die Vögel, samt den Federn, wie ingleichen den Haasen samt dem Felle. Die Hörner werden auf dreyerley Weise calciniret, durch die Verbrennung, Dämpffung und Zernagung, die etliche eine ☵ion nennen.

Die Calcination und Incineration seyn von einander unterschieden, wie Genus und Species, und ist eine iede Incineration eine Calcination, oder sie erfordert eine, aber nicht eine iede Calcination ist eine Incineration. Also werden die Mineralien und Thiere samt derer Stücke calciniret, aber nicht incineriret, die Gewächse aber werden erst calciniret, hernacher aber incineriret. Und soll man wissen, daß kein Kraut oder Holtz in einem verschlossenen Gefässe sich in eine ⊖E brennen lässet, daß man daraus ein Saltz ziehen könne, sondern sie brennen nur zu Kohlen, wo die Calcination nicht in der freyen Lufft geschiehet. Wird derowegen etwas in Kalch gebracht, entweder durch das Feuer, und darunter wird auch begriffen die Incineration und Calcination, oder durch amalgamiren, ☵tiren, fumigiren, dämpffen und cementiren.

Durch die Verbrennung *calciniret* man die Hörner, biß sie schwartz und endlich weiß werden. Und dieses geschiehet meistens im Hafners-Ofen, dahero nennet man sie auch gebrandte Hörner.

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

N. Dieses Werck wird in drey Tagen verrichtet, und wird genandt philosophisch calciniren.

Diese Dampff-Calcination wird ietzt eher, dann in drey Tagen zuwege gebracht, wann man nemlich die Hörner in gemeinen Wasser, wie mit einem Saltz-Alcali 4. oder 5. Stunden kochet, biß man die äussere Schwärtze herab kratzen, das Marck aber mit einem Messerlein heraus nehmen kan. Hernacher kochet mans wieder, daß alles Saltz davon komme, biß man sie mit der Hand zerreiben kan, dann werden sie getrocknet.

Dazu kan man gemein oder zugeeignetes destillirtes Wasser gebrauchen, wie ingleichen einen Safft, oder Decoct, das zum Zweck des Medici dienet. Damit aber der Liquor nicht gäntzlich ausrauche, so kan man ie zuweilen frischen nachgiessen.

Die zernagende Calcination geschiehet durch saure Liquores, z. E. Eßig, Salpeter, Vitriol. Spirit. und dergleichen, durch welche die gröbliche, zerstossene oder geraspelte Hörner aufgelöset, und hernacher in einen Kalch (den man Magisterium nennet) ☵tiret werden.

N. Auf gleiche Weise werden auch die Schalen calcinirt.

Gleichwie nun die Weise der Calcination unterschieden, als besitzen die calcinata auch unterschiedene Namen, und dahero komen, die Kalch, Aschen Saffran, Saltz und gebrandte Sachen, also seyn Kalch ☉, bes. 3. B. Kalch, ☽, bes. 3. B. vielerley Aschen, aus denen doch in den Apotheken 4. am gebräuchlichsten seyn, darum sie auch vor allen andern die 4. Aschen genandt werden.

⊖E Absynthii, Wermuth-Aschen.
Fabarum è straminè, Bohnenstroh-Aschen.
Genistæ, Pfriemenkraut-Aschen.
Sarmentor. Juniperi, Wacholder-Aschen.
Crocus metallor. Metall-Saffran.
♂tis aperitiv. eröffnender ♂ Saffran.
adstrictivus, stopffender ♂ Saffran.
♀ris, Kupffer-Saffran.
Von diesen bes. das 3. B.
Combusti cancri, gebrandte Krebs.
Cervor. pulli, zerbrandte Hirschzungen.
Cuculus, verbrandter Guckuck.
Erinaceus, gebrandter Igel.
Hirundo, gebrandte Schwalbe.
Lepus, gebrandter Haase.
Passer Troglodites, verbrandter Zaun-König.
Serpens, verbrandte Schlange.
C. C. ustum, gebrandt Hirschhorn.
Alcis, gebrandt Elendsklaue.
Ungula equi usta, gebrandter Roßhuff.

Das XLIV. Capitel.

Von den Cataplasmaten oder gekochten Kräuter-Müßlein.

DIe Cataplasmata werden gemacht aus medicinalischen Sachen, die gepülvert seyn, oder die da auf andere Art, entweder durch sich selbsten, oder vermittelst einiger Feuchtigkeit, in die Forme eines Breyes können gebracht werden: Vornemlich machet man solche aus grünen oder trockenen Kräutern, Wurtzeln, Blumen, Saamen, Oel, Früchten, Schmaltz, Mehl, 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.

Bey dem Feuer kochet man die Sachen *in einem* zu denen Cataplasmaten dienlichen Liquore; oder die safftige Früchte, daß sie weich werden, dann drücket man sie durch ein zartes Tüchlein, und mischet ihnen andere Sachen bey.

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

N. 2. Es ist besser, wann man die trockene Sachen wohl *pulvert*, u. die grüne zerstösset und kochet.

N. 3. Die Cataplasmata schläget man laulicht über, ausgenommen die Anacollemata und Sinapismos nicht.

In den Apotheken findet man keine nicht.

Doch wollen wir z. E. folgende setzen.

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

10. Cata-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0188-8 DFG

10. Cataplasma cordiale.
11. ad Bubones, zu den Pest-Beulen.
12. Ein anders.
13. Ein anders.
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 anders.
22. Ad fluxum ventris.
23. Ad Vomitum, Wider das Brechen.
24. Anodynum, Schmertzstillendes.
25. Contra dolores scorbuticos.
26. Escharum tollens biduo.
27. Scrophulas suppurans.
28. Antifebrile.
29. Noch ein anders zu den Pulsen.
30. Ein anders zu den Fußsohlen.
31. Refrigerans.
32. Repellens.
33. Ad Hæmorrhagiam.
34. Ein anders.
35. Ein anders.
36. Ad Tumores duros artuum.
37. Ad Ambusta ex quacunque re.
38. in Tumoribus schirtos. mammil.
39. Anacollema frontale.
40. Ein anders.
41. Sinapismus.
42. Vesicatorium, Spanische Fliegen-Pflaster.
43. Ein anders.
44. Ein anders.

1. Cataplasma Cephalicum in Deliriis Zvv. Umschlag um das Haupt, in Wahnsinnigkeit.

Nimm Pfersingkörner, ℥j.
Kirschkörner, ʒij.
Blätter so noch frisch von Wallnußbaum,
Frisches Kraut von Majoran,
Wasser-Müntze,
Roßmarin,
Eisenhart, iedes ℥ß.
Frische oder mit Saltz eingemachte Rosen,
Muscaten-Nüsse, ʒvj.
Wacholderbeeren, ℥ß.
Aus den Schalen frisch genommene Schnecken, num. xij.
Krumen von Weitzen-Brodt, ℥iij.

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

Dasselbe kan man in Wahnsinnigkeit, hitzigen und hungerischen Fiebern, um die Stirn-Schläffe, und über den Wirbel selbsten etwas laulicht schlagen, wenn man vorher die Haare abgeschoren.

2. Cataplasma Hypnoticum. D. D. Reinesii, Schlaff-bringendes Cataplasma.

Nimm Gersten-Mehl, ℥ij.
Alabaster pulverisirt, ℥iß.
Rosen-Holtz-Wurtzel, ʒvj.
weissen Mohn, ℥iij. andere wollen ℥iiij.
Pfersingkörner, num. xxx.
Spiritus Vini, ℥ij.
Aniß-Wasser, andere wollen Dillen-Wasser q. s.

Wenn alles wohl untereinander vermischet, so füge ihnen bey
Philonii Romani. ʒvj. andere wollen ʒij.
Requiei Nicolai. ʒiß.
Saffran, ʒj.
zerlassen Wachs, ℥j.

Dieses Cataplasma kan man den Fußsohlen appliciren.

3. Cataplasma resolutivum Foresti.

Nimm Camillenblumen,
Stöchas-Blumen,
der obersten Spitzen von Wermuth,
Rauten
derer Stengel,
Salbey,
Sevenbaum, ā Mj.

Koche alle diese Stücke zugleich in einer Laugen von Eichen- und Holder- oder weisser Reben-Aschen, knete sie und thu folgendes Pulver darzu
Nimm Alaun,
Schwefel,
Galläpffel,
Cypressen,
gemein Saltz ℥ß.
Aloes,
Lorbeeren,
Bertram, ā ℥ij.

Zuletzt thu darzu frisch Tauben- oder Geiß-Koth.

Die Kräffte.

Es resolviret die grobe Feuchtigkeiten, und die davon entstandene Geschwulsten, als Uberbein den Arabischen Aussatz. Foreſt. L. 29.

4. Cataplasma contra cruorem, Wider gerunnen Blut.

Nimm Armenischen Bolus, ℥iij.
Kreide, ℥j.
gedörrter Schlehen, ℥j.

Pulversirs aufs kleineste, und kochs mit dem sauersten Eßig, dann thue darzu ein wenig von gepülverter Wallwurtzel. Letztens mische darzu noch ein wenig Habermehl, biß es als ein Cataplasma wird, darein tropff ie zuweilen Myrtillen-Oel.

Es resolviret und trocknet das von einem Fall gerunnene Geblüt. Felix Wirz. in Chirurg.

Dergleichen Cataplasmata seyn bey den Wund-Aertzten sehr gebräuchlich, und werden bereitet aus Siegel-Erde, Armenischen Bolus, Drachenblut, Bleyweiß, Pech, Hartz, Agstein, Gallmey, unzeitigen Schlehensafft und dergleichen adstringirenden und trocknenden Sachen.

5. Cataplasma Cydoniatum.

Nehmet eingemachter Quitten, ℥iij.
Scordien-Lattwerg,
Rosen-Honig, iedes ℥ij.
Siegel-Erde so gestossen, ʒiij.
Armenischen Bolus, ʒij.

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

Es stillet die Ruhr und das Erbrechen, und verhütet den Abgang der Frauen.

6. Cataplasma laxativum, Laxier-Cataplasma.

Nimm der geschabten frischen Gichtwurtzel,
gemein fliessend Honig, iedes ℔j
Stier-Gallen ein halb Pf. M. f. Ein Cataplasma, damit man des Abends, weñ man zu Bette gehet, den Magen bedecken soll, den Knäblein ist es zum Würmern, und den Bauch 2. oder 3mal zu bewegen, starck genug. Bey den Erwachsenen aber
Nimm Esels-Kukumern-Safft.
Schweins-Brodt, iedes ℥j.
Wunderbaums u. Wolffsmilch, ied. ℥ß.
Pulver von Hiera piera, ʒiij.
des safftigen Coloquinten-Fleisches,
Beyder Nießwurtzeln, iedes ℈ij.
Frisch-ausgezogener Cassien ℥ij. oder iij. Nutrire dieses alles, machs zum Cataplasma, welches man über den Bauch, vom Nabel biß zur Scham überschlagen kan, es läßt sich auch mit alter stinckender Butter incorporiren.

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

Nimm Schwalben-Nest, N. 1.
Griechisch Weiß ʒiß. al. weisser Hunde-Koth.
Eibischwurtz,
weiß Lilienwurtz, iedes ℥j.
fetter Korbfeigen,
Datteln N. iij.
Kochs in einem Wasser, biß es wie ein Müßlein wird, und thue darzu
Violenöhl,
Camillen-Mehl,
Fœnum gr.
Leinsaamen,
Weitzen, iedes ʒvj.
Katzen-Gehirn ℥ß.
Pulver von einer verbrandten Eulen,
verbrandten Schwalben, ied. ʒij.
Eyerdotter N. ij.
Orientalischen Saffran ℈j. M. machs zu einem Cataplasma.

Man lobet es sehr in den Halsgeschwären, wann man es laulicht um den Hals schläget.

8. Cataplasma antifebrile, Fieber Cataplasma.

Nimm der Blätter von grossen Nesseln,
Nachtschatten,
Hauswurtzeln, iedes Mj.
Spinnengeweb ʒij.
Sal. q. f. machs zum Cataplasma.

Das man in Fiebern über den Puls schlagen kan. Petr. Hisp.

9. Cataplasma ad contusiones & Livorem Faciei, Cataplas. wider blaugestossene Flecken, auch im Angesichte.

Nimm pulverisirte Weißwurtzel, ʒß.
Florentinische Violenwurtz.
weisse Rosen,
Weyrauch, iedes ʒiß.
Campffer, ʒß.
Krumen von Weitzen-Brodte, ℥iß.
Dieses stosse man wohl zu einer Pappen, und thue so viel, als nöthig dazu
Tragacanth-Schleim mit Rosen-Wasser ausgezogen, biß es ein Müßlein werde.
Dieses auf Tüchlein genommen, und über den gestossenen Ort geschlagen, ziehet das Blaue aus, und bringet die rechte natürliche Farbe wieder.

Wo aber gleich dabey eine Zerstossung der Augen ist, und die Augen mit Blute unterlauffen wären, so kan man diesem Cataplasmati zuthun
zwey Eyerdotter,
Pulverisirten Saffran, ʒß.
Und an statt des Tragacanth-Schleim, kan man frisch gemolckne Milch nehmen, daß es ein Cataplasma werde.

Oder:

Nimm Krumen von Weitzen-Brodte, ℥iß.
gepulverte Weißwurtzel, ʒß.
blaue Himmel-Schwertelw. ʒvj.
weisse Rosen,
Weyrauch, iedes ʒij.
Saffran,
Tragacanth-Gummi, iedes ʒß.
Dieses alles zerstosse man mit frischer süsser Milch zu einem Müßlein, zuletzt thue man dazu
Eyerdotter, num. j. oder ij. in welchen Campffer ʒß. zerrieben worden. Welches man laulicht, auf Tüchlein gestrichen, über die Augen legen kan; doch ist zu mercken, daß man es nicht zu fest binde, damit die Durchdämpffung nicht hiermit verhindert werde.

10. Cataplasma Cordiale, Cataplasma zum Hertzen.

Nim̃ frische Citronen- oder Limonien-Schalen,
Pomerantzen-Schalen, das äusserste nur von beyderleyen, iedes ℥ß.
Frisches Kraut von Basilien,
Majoran,
Roßmarin,
Frische Nelcken, iedes ℥ß.
Rosen, oder mit Saltz durchstossene ℥j.
Gewürtz-Negelein, ʒij.
Muscaten-Blüthen, ℥ß.
Orientalischen Saffran, ʒiß.
Krume von Weitzen-Brodte ℥ij.
Schneide alles klein, und stosse es so lange u. viel im Mörsel, biß es ein Gemüße daraus wird, wenn man allezeit mählig von Pomerantzen, Negelein, oder Rosen-Eßig darzu giesset.

Dieses kan man auf Scharlach-Tuch nehmen, und auf das Hertz und Pulsen offt binden.

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

11. Cataplasma ad Bubones, Cataplasma zu den Pest-Beulen.

Nimm Mehl von Ibisch-Wurtzel,
fœnu græc. iedes ℥ij.
Zwiebeln, num. ij.
Feigen, num. vj.

Theriac.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0190-1 DFG

Theriac. Androm. ℥ß.
Schleim von Leinsaamen ℥j.
Dillen-Oel ℥iß.
Dieses werde mit Kuhmilch zu einem Cataplasma gekocht.

12. Ein Anderes.

Nimm Wurtzel von Ibisch oder Altheen
weissen Lilien, iedes ℥ij.
Lein-Saamen
fœnu græci, iedes ℥j.
Koche es in Wasser biß es weich werde, treibe es alsdann durch ein Hären-Sieb, und thue dazu
Pulverisirter weisser Diptam-Wurtzel
Lachen-Knoblauch, ied. ℥j.
Frische Feigen n. iij. mache es mit weiß Lilien- und Camillen-Oel, iedes ℥j.
zum Cataplasma.

13. Ein Anderes.

Nimm gepulvert Lein-Saamen
fœnu græci
reinen Haber ā ℥iiij.
Saffran ʒj.
Chamillen-Blumen
Meliloten-Blumen, iedes Mij.
Ibischwurtzel
weiß Lilienwurtzel, iedes ℥ij.
Feigen ℔ß.
Methridat. Damocrit.
geschäumtes Honigs, iedes ℥ij.
Mache es mit Ziegenmilch zum Cataplasma.
Dieses Cataplasma stillet zugleich den Schmertzen.

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

Nimm Wurtzel von der Beinwelle, wohl gereiniget und zerschnitten ℔j.
Kraut von rothen Sanickel mit der Wurtzel frisch ℔ß.
Consolidæ Sarracenicæ ℔iij.
Blätter von frischen Eichen
Wintergrün
Durchwachs, iedes ℥ij.
Wenn dieses alles klein geschnitten, so koche man es in Brunnenwasser nach und nach aufgegossen, biß daß alle Krafft und Schleim ausgezogen sey. Alle das durchgeseyhete thue zusammen, und laß es über dem Feuer abrauchen, oder Gallertsdicke erhalten, zu derselben thue denn
Pulverisirte Tormentillwurtz ℥iß.
runde Hohlwurtz
rothe Rosen
Granatblumen
Durchwachssaamen
Mastix
Myrrhen
Weyrauch
Drachenblut
Cypressennüsse, ied. ℥j.
Sarcocoll ʒvj.
Laß es wieder kochen bey gelindem Feuer, nur ein wenig, aber allzeit gerühret, biß es die Consistenz eines Cataplasmatis erlanget, welches man in einem Topffe verwahren kan.

Wenn das hervorgeschossene zurecht gelegt, kan man hiervon etwas in ein Tüchlein machen, und des Tages zweymal warm dem verletzten Theile überlegen, und hernachmals mit einem Bande 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 Mucilagine aus oberwählten Wurtzeln 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 hieher setzen wollen.

15. Cataplasma ad livorem faciei, wider die blauen Gesichter.

Nehmet das Pulver von der Weißwurtz
Florentinischer Veilwurtz
weisse Rosen
Weyrauch, iedes ʒiß.
Campffer ʒß.
die Brosamen von weissen Brodt
Bohnenblüth, und
Rosenwasser, so viel nöthig,
Stosset es wohl durch einander, daß es wie ein Brey wird, und schlaget es über die blaue Mähler.

16. Cataplasma pro carbunculis, Cataplasma zu den Carbunkeln.

Nimm Linsen
Galläpffel, iedes ℥iß.
der Wurtzel von weissen Lilien
Wallwurtz, iedes ℥ij.
Sauerteig ℥iiij.
Zwiebeln num. vj.
welscher Nüsse num. xij.
Knoblauchkraut,
Wegerich, iedes Miij.
Nachtschatten,
Apostemkraut,
Pappeln, iedes Mij.
koche es in Brunnen-Wasser, l. q. zerstoß es wohl und thue dazu
Theriack des besten ℥ij.
Saltz ℥iß.
Senff
Saffran
Tauben-Koth, iedes ℥j.
Eyerdotter, num. vj.
Saffran ʒij.
Gerstenmehl
Silberglett, iedes ℥iiij.
Schweinfett ℔ß.
Mache es zu einem Muße.

17. Cataplasma emolliens & discutiens, erweichendes und zertheilendes Catapl. D. D. R.

Nimm der Wurtzel von weissen Lilien
Eibisch
Alraun, iedes ℥j.

Zwiebeln num. vi.
Korbfeigen num iiij.
die Blätter von Pappeln
Wermuth
Salbey
Blumen von Dillen
Chamillen ā Mß.
Kraut von Isop
Dosten, iedes Mj.
Koche es in Wasser und Eßig, iedes q. s.
Wenn sie wohl untereinander gemischet worden, so thue des Mehls von Weitzen
Lein-Saamen
fœnu græco, iedes ℥ij.
Fett von einer Hennen
einem Schweine
gekochtes Camillen-Oel, iedes ℥iß.
Mische und bereite alles wohl zu einem Cataplasma.

18. Cataplasma Ictiaticum.

Nehmet des Hartzes Galbani
Hagapeni
Bibergeil, iedes ℥ß.
Löset sie in Eßig auf, inspisciret sie, und giesset dazu

Lein-Oel ℥iij.	gemein Zwiebelsaamen
Sauerteig	Leinsaamen
Taubenmist ied. ʒiij.	Senffsaamen, iedes ʒij
Meerzwiebel	Euphöbien ʒj.

Stosset alles klein, mischet es unter obige ungelöste Hartze, und hebet es auf, brauchet es als ein Cataplasma.

19. Cataplasma Spleneticum Zvv. Cataplasma zur Miltz.

Nimm frischen Taback ℥iij.
Koche ihn in Frantz-Weine ℔iij.
Colire das Decoctum, und siede es ein, biß zur Consistenz eines Extracti, thue denn dazu
Pulverisirten Gummi Ammoniaci, das in oberwehnten Taback-Weine zu einem Teiglein aufgelöset ℥iß.
Wenn diese vermischet, so thue ferner dazu
Pulverisirt Brunnenkressen-Saamen, so viel als nöthig zum Cataplasma.
ohne einiges ferneres Kochen füge noch bey folgende Sachen:
frisches Kraut von Roßmarin
Eisenhart
Flöhekraut, iedes ℥iß.
frische Wacholderbeeren ℥j.
Campffer ʒij. Mache es zum Muße.
Es dienet wider das viertägige Fieber, und ist wider Verhärtung und Verstopffung der Miltz sehr bewährt.

20. Cataplasma Miraculosum vel Purgans. Purgirendes Cataplasma.

Nimm der Springkörner
des Saffts von Wolffsmilch
Coloquinten ā ʒv.
Eselkürbis
schw. Nießw. ʒiij.
Terpentin
der innern Rinde von Holl. ā ʒvj.
Scammonien ʒiij.
Mische mit so viel, als nöthig, Honige zum Cataplasma.

21. Auf eine andere Art.

Nimm Saamen von Wunderbaum
Coloquinten ā ℥ij.
Wurtzel und Blätter von schwartzer
Niesewurtzel
Wolffsmilch
Safft von Esel-Kürbiß
unreiffen Trauben
Hollunderwurtzel
niedriger Holderwurtz.
Wolffsmilchw. ā ʒvj.
Leber Aloes
Scammon. iedes ʒiß.
Terpentin ʒiij.
Mache mit abgeschaumten 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 machet es Erbrechen, appliciret man es den Lenden, so soll es den Harn treiben. Ex M.S.T.H
N. Mit dergleichen Pflastern ist behutsam umzugehen, weil aus der Erfahrung erhellet, daß es die todte Frucht (da man vorher vergewissert ist, daß die Frucht todt,) abtreibet, wenn es auf die Lenden geleget wird.

22. Cataplasma ad Fluxum Ventris, Cataplasma wider den Durchlauff.

Nimm des Innersten vom Quitten-Apffel ℥ij. Koche es mit gekochten Rosen-Oel und rothem Weine, in welchen glüender Stahl etliche mal abgelöschet worden, so viel als nöthig, zum Brey, thue hernach ferner dazu
Pulverisirte Granat-Schalen
rothe trockne Rosen, iedes ʒij
Rühre es wohl durch einander, daß es ein Cataplasma werde.
Welches man in nöthiger Stopffung des Durchlauffes über den gantzen Unterbauch warm überlegen kan.

23. Cataplasma ad Vomitum, Uberschlag wider das Erbrechen.

Nimm Roggen-Brodt gerieben ℥iij.
Pulverisirte Krausemüntze
Wermuth, iedes Mß.
Mastix ʒii.
Aniß-Saamen
Fenchel-Saamen
gelben Möhren-Saamen
Coriander-Saamen ā ʒj.
Gewürtz-Neglein ʒiß.
Muscaten-Nüsse, eine gantze zerstossen.
Koche es mit Bier-Eßig zum Muße.
Solches dienet gar wohl in des Magens Erbrechung, wenn es warm mit Tüchern übergeleget und offt wiederholet wird.

24. Cataplasm. Anodyn. schmertzstillendes Cataplasma.

Nimm Blumen von Chamillen
Melilothen, iedes p. i.
faule Aepffel ℥ij.

Saamen

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0192-3
DFG

Saamen von fœnu græco, ℥j.
Weitzen-Brodt ℥iij.
Eyerdotter num. ij.
Saffran ʒß. Koche es in süsser Kühemilch zum Muße.

Es dienet gar wohl in den Schmertzen der Augen solches überzulegen.

N. Es würde noch besser seyn, wenn man es in Frauenmilch kochen könnte.

25. Cataplasma contra dolores scorbut. Cataplasma die Schmertzen in Scharbock zu lindern.

Nimm der Regenwürmer ℥iß.
Wurtzel von Ibischwurtzel
weissen Lilien ā ʒvj.
süssen Holtze ʒß.
Blätter von Pappeln
Wullkraut
Blumen von Chamomillen
rothen Rosen
Steinklee ā Mß.
Kraut von frischen Löffelkraut
Brunnenkreß ā Mj.
Bachbungen Mij.
Saamen von Lein
fœnu græco
Flöhekraut, iedes ʒvj.
Mehl von Gersten ℥iij.
Roggen ℥iß.
Wacholderbeeren ℥j.
Pulverisire es subtil, koche es in frischer Geißmilch, denn thue dazu
Regenwürmer-Oel, so viel nöthig, und mache ein Cataplasma daraus.

Dieses muß so laulicht, als es im̃er der schmertzhaffte Ort dulten kan, mit Tüchern übergeschlagen, und so bald als es kalt, wieder aufgewärmet übergeleget werden.

26. Cataplasma Escharum tollens biduo, ut sponte decidat. D. D. Spigelii.

Nimm gemein Saltz ʒß.
Pfeffer ʒj.
fette Feigen num. iij.
grüne Rautenblätter Mj.
alten dürren Sauerteigs ʒj. Mische alles zur Form eines Cataplasmatis.

Ex MS. D. Hartmanni.

27. Cataplasma nobile suppurans Scrophulas ex MSS. H.

Nimm Sauerteig von Weitzen-Brodte ℥iß.
Roggen-Brodt ℥j.
Eyerdotter num. j.
gemein Baumöhl q. s.
Saffran ʒß. Mache es zu der gebührenden Art zum Cataplasma.

So man dieses über die Kröpffe überlegt, suppuriret es dieselben mählig, doch mit grossen Nutzen.

28. Cataplasma Antifebrile, wider das Fieber.

Nimm der kleinen frischen Nesseln
Täschelkraut
frische Rauten, iedes Mß.
zerstosse es mit dem schärffesten Eßig gröblicht, und thue dazu
Brunellen-Steine
gemein Speise-Saltz, iedes ʒß.
Spinnen-Gewebe ʒj. Mische es zum Cataplasma.

Dieses kan man alle 5. Stunden auf die Pulsen in Fiebern binden.

29. Ein anders in hitzigen Fiebern auf die Pulsen zu binden.

Nimm der Mittel-Rinden von den Aesten des Welschen Nußbaums ℥ß.
Prunellen-Stein vel Lapid. Prunell. ℥iij. zerstosse es mit Pest-Eßig und Rosenwasser q. s. daß es ein Müßlein werde.

N. Man muß es doch nicht zu lange auf der Hände Pulsen liegen lassen. Massen bey zarten Leuten es zuweilen zu scharff fället, daß man wieder etwas zu heilen bekommt.

30. Ein anders zu den Fußsohlen.

Nimm des schärffesten Sauerteiges
schwartze Seiffe, iedes ℥iß.
Senff ℥j.
Prunellen-Stein ʒ j.
Rauten-Eßig q. s. Mache es zum Cataplasma.

Dessen grosser Nutzen wird verspüret, wenn man in hitzigen Fiebern dieses Cataplasma etwas laulicht auf die Fußsohlen bindet. Es ziehet alle Hitze aus dem Leibe dahin, wodurch deñ das Haupt auch Linderung befindet, und von Schmertzen befreyet wird.

31. Cataplasma refrigerans, kühlendes Cataplasma.

Nimm Safft von Wintergrün
Wegetritt
Nachtschatten
Meer-Linsen, iedes ℥iij.
Wein-Eßig ℥iij.
weisses Seeblumen-Oel ℥iß.
Gersten-Mehl ℥iij. Koche alles zu einem Muße, alsdann thue dazu
Rinde von Granat-Apffel
Ferber-Baume Sumach
ā ℥j.
M. daß es ein Cataplasma werde.

1. N. Man kan auch Campffer ℈ß. dazu thun.

2. N. So man die kühlende Säffte mit den Pulver ohne Feuer vermischet, daß es ein Müßlein werde, so kühlet es hefftiger, man kans auch alsdenn dazu nehmen.

3. N. Auch können oberzehlte Kräuter allein frisch genommen, gestossen und in Müßleins Form übergeleget werden.

Dessen Gebrauch ist bey hitzigen Zufällen, auch bey Schäden nützlich.

32. Cataplasma repellens, zurücktreibendes Cataplasma.

Nimm Bohnen-Mehl ℥iij.
Safft von Rosen
Granaten
Wegetritt
Wintergrün, iedes ℥j.

Koche

Koche es zum Muße, denn thue dazu
gepulvert Sumach
Myrthen
rothen Bolus, iedes ʒij.
mit Myrthen-Oel mache es zum Müßlein.

33. Cataplasma ad Hæmorrhagiam, wider das Bluten.

Nimm pulverisirten rothen Bolus
Drachenblut, iedes 2. Untz
Weiß vom Eye, und
Safft von Wegetritt, iedes so viel man dazu bedarff. Mache es zum Cataplasma.

34. Ein anders.

Nim̃ Pulveris Sperniolæ aus den Schwertzen Augen bereitet, eine halbe Untz.
Alaun
biß zur Röthe gebrandten Kupfferwassers, iedes 3. Untzen.
unreiffer Gallæpffel gestossen ʒiß.
mit Spermate Ranarum, so mit Alaun verwahret ist, zum Muße gemachet.

35. Ein anders.

Nimm Weyrauch ʒj.
Aloe ʒij. Mische es mit Weissem vom Eye zur Honig-Dicke. Dieses nehme man mit den weichesten Haasen-Haaren auf, und lege es über die Wunden.

36. Cataplasma ad Tumores duros artuum, wider den Glied-Schwamm Zwölff.

Nimm des Medicamentos. Steins Zw. ℥ iiij.
gelben Schwefel 2. Untzen
Gallmeystein
Mastix, Weyrauch, Myrrhen
Gummi Ammoniaci
grüne Wacholderbeeren, iedes 1. Untz.
Wurtzel von runder Hohlwurtzel
Tormentill
Kraut von Roßmarin
Salbey
Feld-Cypressen
Blumen von rothen Rosen
Granaten
Hollunder, iedes ʒvj.
Krumen von Weitzenbrodt 4. Untzen.
Koche es in Antimonialischen Kalch-Wasser biß es zu Muße werde.

Dieses kan man auf die schadhafften Theile des Tages 3. mal warm legen. Es resolviret zertheilet und ziehet aus, trocknet auch dabey. Dannenhero es in den härtesten Beulen allmählig die Theile stärcket.

Das Antimonialische Kalch-Wasser dazu ist folgendes.

Nimm gemeines Antimonii 8. Untzen.
lebendigen Kalch ℥xviij.
Pulverisire sie beyde, und mische alles wohl zusammen, geuß drüber
rothen Wein ℔v. oder ℔vj.
Laß es in der Digestion stehen, ohngefähr 2. Tage lang, da mans denn den ersten Tag etliche mal umrühren kan. Klare es denn ab, und behalt es zum Gebrauch.

Der Lapis Medicamentosus ist dieser:

Nimm weisses Kupfferwasser
grünes Eisen bey sich habendes Kupfferwasser, iedes ℔ij.
Alaun, Bleyweiß
Gallmeystein
rothen Bolus, iedes 9. Untz.
Salmiack 1. Untz.
Wenn alles zu Pulver gemacht, so thue es in einen verglasurten Topff, alsdenn giesse drüber des stärckesten Eßiges, daß er ein Finger hoch drüber gehe, decke es mit einer Stürtze zu, und setze es über Kohlfeuer, welches nur gelinde seyn muß. Laß es so lange stehen, biß man ein Geprassel höret, und alle Feuchtigkeit abgerauchet. Wenn nun alles erkaltet, so nimm den Stein heraus, und behalte ihn.

Sonsten ist dieser Stein nutzbar in der Krätze, kupfferichtem Angesichte, eyternden Bläselein, faulen Geschwüren, faulenden Zahnfleische, Rose, heissen Brande, in Krebse, in erhitzten und exulcerirten Frauen-Brüsten, in hitzigen Augen, derselben Mackeln und Flecken zu gebrauchen. Es ist ein bewährtes Mittel.

Man darff nur desselben 1. Loth oder mehr in Brunnen- oder destillirten Wasser, das da zum schadhafften Theile bequemlich ist, auflösen, und äusserlich appliciren.

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

Nimm Eyerweiß num. ij.
Frisches Rosen-Oel 2. Untzen.
des besten Rosenwassers, 1. Untze.
Rühre und vermische alles wohl mit einander, und applicire es mit einem Tüchlein, und thue es vor 14. Tage nicht weg. Doch kan man es inzwischen des Tages über 2. oder 3 mal befeuchten, biß auf den 4ten Tag. Am 4ten Tag aber thue das Eyerweiß hinweg, und nimm an statt dessen Eyerdotter. Man muß das Tüchlein des Tages zum öfftern mit dieser Materie naß machen. Ist der Brand grösser, so kan man Bleyzucker dazu thun.

38. Cataplasma excellens in tumoribus Scirrhosis Maxillarum qui in Cancrum vergunt. D. D. C. Wider böse Brust-Geschwulste daraus der Krebs werden will.

Nimm des Fleisches von Borsdörffer-Aepffeln
grossen Ruben, iedes ʒj.
Koche es in Geißmilch oder Pappelnwasser biß zur Dicke eines Breyes, thue dazu
die Brosam. vom weissesten Brodt ℥ß.
Bohnen Mehl
des Saamens vom Fœnu græco, iedes ʒij.
der Blätter von Eibisch-Kraut
rothem Kohle
Stockrosen
rothen Rosen, iedes ʒj.
frische Feigen num. vij.
Saffran ℈ß.
Mische mit Rosen-Oel q. s. zum Bley. Wenn man dieses 3. Tage appliciret, so brichts das Apostem auf.

Willt

Willt du, daß es mehr lindern soll, so thue dazu Dyachyli ℥j. Wenn aber das Apostem aufgebrochen, so thue wegen mehrerer Zeitigungen darzu Diachyl. compos. ℥j.

N. Durch dieses Cataplasma ist vor etlichen Jahren ein Apostem Musculi recti ab dominis auf der rechten Seiten getheilet worden, und hat der Eiter durch den Nabel seinen Ausgang gesuchet.

Hieher gehören auch die Anacollemata, welche nichts anders seyn, dann Cataplasma, die man der Stirnen überschläget, die Flüsse zu verhindern, drum werden sie aus adstringirenden Sachen gemacht und meistens mit Eyerweiß vermischet und subigiret, z. E.

39. Anacollema frontale, Stirn-Uberschlag.

Nimm Mastix
Weyrauch
Myrrhen, iedes ʒiß.
Armenischen Bolus
Ziegelmehl ā ʒß.
Saffran ℈j. machs mit Eyerweiß,
Rosen-Oel und ein wenig Eßig zum Uberschlag.

Er dienet in Augentrieffen und Kranckheiten wann mans der Stirne überschläget.

40. Ein anderer.

Nimm gebrandten Letten oder Ziegel-Pulver
Staubmehl
Armenischen Bolus, iedes ʒß.
Schlehensafft
Hypocist. Safft, iedes ʒij.
Machs mit Eyerweiß und einem wenig Eßig zum Stirn-Uberschlag.

Dessen Krafft. Es ist nützlich in Nasenbluten.

Hieher gehören auch die Sinapismi und Vesicarien in Form eines Cataplasmatis.

Diese machet man aus Senff, Kreß, Nesselsaamen, von Wurtzeln von Thapsien, Schweinsbrodt, Meerzwiebel, Knoblauch, Euphorbien, Spanische Mücken, und dergleichen, vermischet selbe mit dem innern von Feigen, Sauerteige, Honig, Seiffen und dergleichen, z. E.

41. Sinapismus.

Nimm das innere Fleisch von Feigen (in Eßig gekocht) ℥ij.
Senff-Saamen ʒj. M.

Er macht die Haut roth.

42. Vesicatorium, zum Blasen-ziehen.

Nimm præparirte Spanische Mücken (oder Fliegen) (d. i. man muß ihnen die Flügel und Köpffe abreissen.) n. xxx.
Scharffen Sauerteig ʒj.

Die Spanische Mücken vermischet man mit Sauerteig und feuchtet selbe, wo es vonnöthen scheinet, mit Essig oder auch mit Brandtwein an.

43. Ein anders.

Nimm bereitete Spanische Fliegen ʒß.
Geriebenen Senff
Euphorbii, iedes ʒj.
Amey-Saamen ʒß.
Schwartzen Pfeffer
Bertrams-Wurtzel, iedes ℈j.
Machs mit Sauerteig zum Cataplasma etwas harter Consistenz.

44. Ein anders.

Nimm des scharffesten Sauerteiges ℥ß.
frische Feigen num. ij.
bereitete Spanische Fliegen ʒiß.
Haasen-Fett ʒj.
Majoran
Muscaten-Nüsse, iedes ℈j.
Hedrich-Saamen ʒß.
Saffran mit ♁ dissolviret gr. iij.

Alles, was klein zu machen, bereite vorher, hernach impastire es mit scharffem Eßig oder Brandtwein, welches letztere besser ist zu einer Massa.

Dieses, so offt ich es in kalten Flüssen, oder Zähn-Schmertzen, Augen-Beschweren, oder an andern Gliedern appliciret, habe ich vor andern dergleichen Blasen-ziehenden Mitteln guten Nutzen befunden.

Man muß aber den Ort vorher mit starckem Brandtweine wohl reiben lassen, deßgleichen überstreicht man damit das Cataplasma, alsdenn binde man es feste an, angemercket, daß je fester man es bindet, weniger Schmertzen empfinden wird, alsdenn auch desto eher eine Blase aufffähret. Nach verflossenen 8. Stunden, oder etwas mehr, besehe 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 Kohlblat täglich zweymal verbinden. Wenn es zur Genüge gezogen, heilet man es mit dem Emplastro Spermatis Ranarum.

N. Man hat sich wohl vorzusehen, daß man dergleichen Pflaster nicht auf Seenen legt. Wie mir bewust, daß einsmals eine Jungfrau dergleichen Pflaster unwissend in die beyden Schläffe legte, derer gantzes Angesicht fast in Blasen auffuhr, und grossen Schmertzen ausstehen muste.

Das XLV. Capitel.
Von denen Clysteren.

CLysmus, Clysma, Enema, das Clyster ist ein Liquor, mit Artzeneyischen Kräfften angefüllet, 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, dazu.

Bestehet derowegen aus 2. Stücken, 1. aus dem Liquore, und dann vors 2. aus gewissen medicinalischen Kräfften, womit besagter Liquor angefüllet ist.

Der Liquor ist ein bequemes Decoct, (der Kräuter, Erbsen, des Fleisches ꝛc.) das dem Medico dienet, z. E. Urin, Milch, Käs-Wasser, Oel, ꝛc.

Die Kräffte der Clystere seyn unterschieden nemlichen purgirend, alterirend, Schmertzen-stillend, Stein-treibend, Wind-treibend, abstergirend, adstringirend ꝛc. Vor andern seyn gebräuchlich die Purgier-Clystere, die meistentheils aus 4. 5. Theilen eines erweichenden Decocts und 1. oder 2. Theil Oel gemacht werden, worzu man hernach noch Purgier-Mittel und andere treibende Sachen, z. E. Lattwergen, Species &c. thut.

N. Der Dosis der Purgantien muß in den Clysteren zweymal mehrers seyn als sonsten 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; biß xij. oder xv. in den Erwachsenen.

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

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

der Wurtzeln und Rinden ℥j. oder ℥ij.
Kräuter Miij. oder iiij.
Blumen, etliche Pugillen,
Früchte x. Paar.

Dafern man denselben, wenn sie purgieren sollen, den Agaricum, Coloquinten, wilden Saffran-Saamen, Senes-Blätter zufügen will, muß man selbe Mittel in ein Bündlein binden, und mit kochen lassen, allermassen sonsten dieselben Sachen alle sich an das Eingeweide hangen, und allerhand Unheil verursachen. Man hat aber auch nicht iederzeit 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 colixet, nimmt man nach Beschaffenheit des Alters oder anderer Umstände von ℥iij. biß ℔j. Sattsam ist

den Kindern die noch saugen, ℥iij.
etwas Erwachsenen von ℥iiij. biß ℥vj.
alten Leuten, ℔j. oder ℥xv.

Bißweilen, da man vor nöthig siehet, daß der Patient das Clyster etwas länger bey sich behalten soll, und die Menge des Clysters nicht die andern Theile drücke, so darff man ℥viij. oder ℥x. nehmen. Wie denn dergleichen im Steine und Colica in acht zu nehmen, gleichfalls auch in Iliacâ Ulceribus Enterocele, Dyspnæa, Hydrope. In dem colirten decocto löse man dieselben Dinge auf, die zu iedes Vorhaben dienen, als Oele oder Butter derer Gewichte man von ℥j. biß ℥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. Alsdenn muß man aber die Mittel so purgieren, auslassen. Ursache ist diese, weil die Natur nur umsonst von den verhärtigten Unflate, so in den Intestinis hanget gereitzet, u. von den angezogenen humoribus allerhand schwere Zufälle würden verursachet werden.

Wäre es aber, daß man purgieren und revelliren wollte, wird ein scharffes Clyster erfordert, und lässet man alsdenn die Oele, also welche der purgierenden Mittel Krafft hintertreiben, aus; hergegen thut man den purgierenden Electuarien zweymal, so viel an Gewicht dazu, als man sonsten zu purgieren innerlich einnimmt. So thut man auch alsdenn Speise- oder Stein-Saltz von ℈j biß zu ℥iß schwer dazu.

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

Wenn nun alles wohl untereinander gemischet, wird es in das dazu bekandte Instrument gethan, und gebührend appliciret.

Die Clystere zu appliciren, ist fast bekandt; gleichwohl 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 schrumpflicht werde; welche dann in der application leicht springen kan.

Wenn es wohl 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 dem Afftern schieben kan, damit der Ausfluß gehemmet werde. Wenn er nun die Röhre in das Intestinum rectum so tieff als immer möglich geschoben, muß er fort für fort mählig nachwinden und drucken; massen zuweilen die Winde sich entgegen setzen, und auch mit Gewalt dieselbe nicht übermeistert werden, so ists alsdann besser 2. oder 3. mal zurücke zu ziehen, und wieder, wenn etwa von Winden oder Unrathe etwas abgangen, damit zu versuchen, biß er gantz eingebracht.

Was den betrifft, das dem Clyster beygebracht wird, ob derselbe auf der Seiten oder Rücken liegen soll, denen sind unterschiedne Meynungen. Avicenna billiget, daß der Patient auf dem Rücken, und wenn etwa eine Seite wehe thut, soll er auf der Seiten, da der Schmertz ist, liegen. Andere thun dazu, daß er die Beine aufschiebe, also gienge der Liquor besser ein. Andere befehlen, daß er auf der lincken Seite liegen soll, weil er alsdenn besser, als wenn er auf der rechten liege, den Liquorem empfangen könne: da man zugleich ein Küssen unter das Creutz legen soll, damit es etwas höher als der Bauch, und das linckere 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 liege auf den Rücken oder Bauche, auf der rechten oder lincken Seiten, wenn es nur bequem und sanfft beygebracht, und das Clyster vor gebührender Zeit nicht ausgelassen wird.

Nach desselben Beybringung, liege der Patiente stille, und bewege sich nicht, damit das Diaphragma und die Musculi abdominis nicht aufgerücket, und gedrücket werden. Er behalte, wo nur beybringlich, das Clyster eine gantze Stunde lang bey sich. Alldieweil etliche dafür halten, das wenigere oder kurtzere Zeit nicht gnug, längere Zeit aber undienlich sey. Meines Bedünckens sehe man darauf, was der Patient ausstehen kan. Uber dieses wollen etliche aus Anleitung des Rondeletii 7. Method. Cur. Morb. c. 24. die Remanenz der Ingredientien, daraus das Clyster gekochet worden, in gestalt eines Cataplasmatis, zugleich über den Bauch geleget haben. Denn er spricht: das der melancholische Humor nicht allein in den Blut-Adern, sondern auch in den Musculen ausgestreuet hänge.

Was das Clyster an sich betrifft, so muß es laulicht beygebracht werden; und darf es nicht heisser seyn als frisch gemolckne Milch, oder, wie in dem nur 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 Clyster kalt beygebracht werden, denn dieses schadet dem Afftern und der Blase,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0196-6 DFG

Blase, und erreget Blähungen. Thomas Bartholinus Centur. 1. Histor. 76. hat angemercket, daß ein kaltes Clyster einem den Tod verursachet.

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

Daß 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, sonsten würde die unverdauliche Speise nach unten zugelocket werden. Drum ists am besten alsdenn dieselben beyzubringen, wenn man zwischen obermeldeten beyden vergewissert ist.

Wenn in den Intestinis eine grosse Verstopffung 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 stärckern Stimuli bedörffen, zuthun.

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

Wenn ein Patient eine Purgantz eingenomen, und es nicht nach 4. oder 5. Stunden wircken will, ist dienlich ein anziehendes Clyster zu appliciren.

Wäre es auch, daß der Krancke nicht lange genug ein purgierendes Clyster bey sich behalten, so ordinire man alsofort ein anders, und so auch dasselbe bald wieder zurücke gienge, 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 ieder Application verstreichen.

Wenn aber das erste wohl gewircket hat, und der Patient krafftloß, so sey man mit dem einen zu frieden.

In schweren Gebrechen, Schlage, Spasmo und dergleichen Zufällen dienen die scharffen Clystere; es sey deñ, daß eines oder das andere es verhindere.,

In Durchlauffe müssen, wegen der Geschwüre in den Intestinis, laulicht und nicht heiß, die Clystere beygebracht werden.

In Stein, so wohl in der Nieren als Blasen, ist nichts bessers als ein Clyster zu gebrauchen, die Uberflüßigkeiten damit abzuführen. Die Menge aber derselben muß nicht so viel als sonsten seyn. Hernach, wenn die Materie abgeführet, gereiniget, und der Schmertz gestillet, soll man allererst die harn-treibende 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 weichen.

Wenn auch unterschiedene purgierende Clystere appliciret worden, und gar keine operation darauf erfolget, so nehme man Speise-Saltz ℥ß. und löse es in Brunnen-Wasser ℔j. auf, und applicire es heiß, so wird es ohne Nutzen nicht abgehen, sondern viel Unrecht mit sich bringen.

Wer auch engbrüstig ist, der darff ein Clyster nicht lange anhalten.

Fabritius Hildanus Observat. Chirurg. Cent. 1. Observ. 78. giebet ein Instrument an die Hand, womit der Patient sich selbsten mit geringer Mühe, auch wohl sitzende, ein Clyster beybringen kan.

Bey dieser Gelegenheit stehet nicht vorbey zu gehen, wie man auch mit dem Taback ein Clyster bereiten könne, zu berichten. Massen in demselben eine purgirende Krafft ist, welches dardurch zu beweisen, daß so man ein Glaß, welches mit Wein oder Bier angefüllet ist, und man des Tabacks auch darein bläset, sattsamen Beweiß giebet, so es getruncken wird, daß es den Leib entläste. Dannenhero etliche um den Leib auch von unten zu entledigen, an statt eines Decocts den Rauch des Tabacks in den Afftern zu lassen, erdacht haben, womit sie den nachläßigen Leib gereitzet, insonderheit denen Zufällen, da ein Clyster nöthig gewesen, zu appliciren. Die Art und Weise hat Herr D. Bartholinus cent. 6. hist. 66. von seinem Bruder Hr. D. Erasmo Bartholino communiciret erhalten, auch die Figur des Instrumenti zur application uns mitgetheilet, welches von einem Engeländer entstanden. Die schlechte und einfältige Art des Enematis ist diese: Man nimmt 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, wohl in einander gedrehet, zusamen. Alsdenn schiebet man eines von den engen Enden in den Afftern, und in das andere enge Ende bläset man tapffer zu, daß also dadurch der Rauch aufwärts in den Leib getrieben werde. Auf diese künstliche Art kan ein ieder, wem dieser Modus also gefällt, ihme selbsten ein Clyster appliciren. Es bedarff auch keiner grossen Arbeit zu kochen, angemercket, daß die Natur dieser Tabacks-Reitzung 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, bißweilen Clystere benöthiget seyn, halte ich nicht dafür, daß es mir übel gedeutet werde, so ich eine oder die andere Formulen hieher fügen. Folgen demnach

1. Clysteres pro Infantibus trium Dierum, Ein Clyster vor ein Kind von dreyen Tagen.

Nimm Wurtzel von weissen Lilien
Eibisch iedes ʒij.
Blumen von Camillen
Violen
Meliloten p. 1.
Koche es in q. s. Violen-Wassers, daß anderthalbe Untzen überbleiben, thue darzu
Camillen-Oel ʒiiß.
Mische es zum Clysterlein.

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

2. Ein anders vor ein Kind von zwey oder mehr Monaten.

Nimm Tag- und Nacht-Kraut
Blumen von Camillen, iedes Mß.

Koche es in Fleisch-Brühe der Colatur. Nim ℥iiij. thue dazu Geläutert Rosen-Honig ℥j.
Eyerdotter ein halbes. Mische es, und applicire es wie oben gelehret.

3. Ein anders.

Nimm Blätter von Stock-Rosen Mß.
Aniß-Saamen
Garten-Kümmel-Saamen, iedes ʒj.
Senes-Blätter in ein Bündlein gebunden ʒij. Koche es in einer Hühner-Brühe q. s. der Colatur. Nimm ℥v. Thue dazu
Gekochtes Camillen-Oel
Rauten-Oel
Violen-Oel, iedes ʒß.
Zucker ʒvj.
Saltz ℈j.
Mische es wohl, und bringe es gebührend bey.

Weil auch bey den Kindern zuweilen ein Durchlauff sich ereignet, und nicht rathsam, daß man es allzubalde stillet, man habe denn vorher erstlich wohl abstringiret, so ist dienlich, daß man folgendes offt applicire. Da ich denn offt angemercket, daß dergleichen Clystere allein den gantzen Schaden gehoben haben.

4. Stopff-Clysterlein vor Kinder.

Nimm gepregelten Gersten, laß ihn mit Brunnen-Wasser aufkochen, biß er bärstet. Desselben Decocti nimm v. oder vj. Untzen.
Löse darinn auf
Thomas-Zucker 1. Untze.
Folgends zertreibe darinn
Ein Eyerdotter. Mische und applicire es laulicht.

5. Clyster die Würme auszulocken.

Nimm gantze Gersten
Kleyen
rothe Rosen, iedes p. ij.
Liquiritzien-Wurtzel geraspelt,
kleine auserlesene Rosinlein, iedes ℥ß.
Koche es in gemeinen Wasser biß ℔ß.
Thue alsdann dazu
Thomas-Zucker 1. Untze.
Eyerdotter num. j.
Mache es zum Clystierlein.

6. Clyster die Würme in dem Intestinis crassis zu tödten.

Nimm Entzian-Wurtzel 1. Untze.
Wermuth-Kraut
Stabwurtzelkraut, iedes Mj.
Aurien Mß.
Wurm-Saamen ʒij.
Koche es in q. s. gemeinen Wassers, nimm der Colatur 8. Untzen. Thue dazu
Gekochtes Wermuth-Oel 1. Untze
Saltz ʒj.
Mische es zum Clyster.

N. Man kan auch des Elect. Benedicti laxativi und Hieræ picræ ied. ʒiij. oder eine halbe Untze dazu thun.

Alten Leuten muß man die Clystere in grösserer Quantität, auch an wirckender Krafft stärcker bereiten lassen.

7. Nimm Urin ℔j. f. Clyster in der Wassersucht.

8. Nimm Oel von Oliven ℥v. vj. vij. f. Clyster zur Bauchlinderung, (man kan auch Leinöhl nehmen.)

9. Nimm die erweichende Kräuter, iedes Mj.
Eibischwurtzel ℥j.
Chamillenblumen Mß.
Fette Feigen N. v.
Eyerdotter N. 1.
Koche in s. q. Wasser biß auf ℔j.
In der Colatur solvir Cass. vor Clyster ʒvj. bened. laxat. ʒß. Chamillen-Oel ʒiij. Steinsaltz ℈j. oder Zucker ʒß. biß ʒj. f. Clyster.

N. Etliche thun gemein oder Stein-Saltz darzu biß ʒj. Allein der Kindere ist gar empfindlich, drum soll man dessen nicht so viel nehmen.

Zu erweichen kan auch folgendes dienen, und ist leicht zu bereiten.

10. Nimm Blätter von Pappeln (Hasenpappel)
Melissen
Tag u. Nacht, iedes Mj.
Blumen von Chamillen
Meliloten, iedes Mß.
Laß es aufkochen in einer Haber-Brühe q. s. seyhe es durch, und nimm der Colatur ℔j.
Löse darin auf
Thomas-Zucker ʒij.
Violen-Oel ʒiij.
Eyer-Dotter wohl zerklopfft num. j.
dieses applicire man laulicht.

Folgendes laxiret und erweichet mehr:

11. Nimm Wurtzel von Eibisch
weissen Lilien, ied. ʒvj.
Blätter von Hasenpappel
Tag und Nacht
Bingelkraut
Saamen von Leinen
fœnu græco, iedes ʒiij.
Frische Feigen num. iij.
Koche es in gemeinen Wasser q. s. biß zum dritten Theile, colire es, des colirten um ℔j. thue dazu
Cassien pro Clyster. ʒij.
Electuar. Lenitiv. F. ℥vj.
Oel von weissen Lilien
Chamomillen, iedes ʒij.
Hennen-Fett q. s. Machs zum Clyster.

12. Ein Clyster in Pestzeiten, dafern ein Durchfluß dabey ohne Schmertzen verhanden.

Nimm Spec. Carminat. Mij.
Kraut von Krausemüntze
Dille, iedes Mß.
Wurtzel von Angelicke
Liebstöckel, iedes ʒvj.
Saamen von Aniß
Citronen, iedes ʒij.
Koche es in Brunnen-Wasser, daß ix. oder ℥xj. überbleiben, winde es durch, desselben nimm und thue dazu
Mithrid. Damocr. ʒij.
Rauten-Honig ʒj.
Eyerdotter num. ij.
Liquores Cornu Cervi Succinati ℈j
Myrtillen-Oel ʒvj. f. Clyster.

13. Enema

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0198-8 DFG

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

Nimm Malvasier-Wein ℔j. Löse in denselben auf Electuarii von Lorbeeren ℥ij.
Eyerdotter num. 1.
destillirt. Lohr-Oel gr. iij. Mische es.

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

14. Nim̃ der vier erweichenden Kräuter ied. Mj.
Bingelkraut, Mj.
Hollunderblüth, M℔.
Eibischwurtzel, ℥ß.
Koche es in gemeinem Wasser der Col. Nim̃ ℥viij. thue dazu
Elect. Lenit. F. ℥ß.
Stein-Saltz. ℈ij.
Eyerdotter, num. 1. Mische es.

N. In der Colica darf man nicht so grosse quantitäten nehmen als sonsten, wegen der Winde, die gemeiniglich dabey verhanden.

15. Clyster Anodynus, Schmertz-stillendes Clyster.

Nimm Blumen von Chamomillen,
Wullkraut,
Stockrosen,
Wilden Mohn, iedes Mj.
Wurtzel von Althee, ℥j.
Saamen von Leinen fœnu græco ied. ℥j.
Koche es in süsser Kühe-Milch. Nimm der Colatur ℔j. und applicire es.

N. Wo der Schmertz groß ist, so kan man aus blossen Johannes-Oel und Böcken-Unschlitt ein Clyster bereiten, welches zugleich die Schmertzen stillet, und zugleich heilet.

16. Enema in Dolore Calculi, in Stein-Schmertzen.

Nimm Oel von süssen Mandeln so ausgeprest,
Leinsaamen iedes ℔ß.
Schleim von Quitten-Kernen, so mit Milch bereitet, ℥iiij.
Mische und bereite es zu einem Clyster.

17. Enema in Calculo Renum & Vesicæ, Clyster in Nieren- und Blasen-Stein.

Nimm Wurtzel von Eibisch,
Haasenpappel,
Süßholtz, iedes ℥j.
Meerhirsen-Saamen,
Mespil-Steine, iedes ℥ß.
Mache alles klein. Koche es in gemeinen Wasser. Nimm der Colatur ℔ß. thue dazu
Ausgezogener Cassien ʒx.
Violen-Oel, ℥iij.
Bereite es zu einem Clyster.

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

Nimm Kraut von Wermuth,
Aurien,
Krausemüntze, iedes Mj.
Aarons-Wurtzel, ℥j.
Koche es in f. q. schlechten Wassers.
Nimm der Colatur ℥ix. Löse darinn auf Electuar. Hieræ c. Agarico ℥iß. und zerklopffe darinn Eyerdotter, num. ij. F. Clyster.

19. Clyster in Asthmate, in Keuchen und Engbrüstigkeit.

Nimm Kraut von Hysop,
Andorn,
Frauen-Haar, iedes Mj.
wilden Saffran-Saamen in ein Bündlein gebunden ʒvj.
weissen Lerchen-Schwamm in Bündlein gebunden ʒij. Koche es in gemeinen Brunn-Wasser. Des geläuterten nimm ℥viij. darinn solvire
Elect. Hier. c. Agar. ʒvj.
Eyer-Dotter, num. ij. F. Clyster.

Hieher gehören auch die Mutter-Clystere, 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 Safft, oder dergleichen was, deme nach Gestalt der Sachen, Pulver, Oel, Lattwergen ꝛc. beygefüget werden. Die Dosis ist auf einmal ℥iij. oder v. vj.

Exempel.

1. Nimm Decoct. von Roßschwantz und Tormentill. ℥iij. Myrtenöhl ℥iß. Trochisc. von gebrandten Helffenbein, ʒj. M℔. Clyster in allzugrossen Monat-Fluß.

2. Nimm Hidromell. ℥iij. v. Honig ℥iß. f. Clyster zur Mutter-Reinigung.

3. Nimm gereinigten Safft von Bingelkraut, oder des decocts der Färberröthe, Manns-Treu oder Schweinsb. oder der eröffnenden Wurtzeln oder Salben, Mutterkraut, Katzenmüntz, ℥iij. Myrrhen-Pulver, ʒij. f. Clyster den monatlichen Fluß wieder zu bringen.

4. Clyster in Suffocatione uteri, In Mutter-Blehungen.

Nimm Galbani,
Opoponac. iedes ℥j.
Süß Mandel-Oel.
Violen-Oel
Weissen süssen Wein. ℥iß.
Die Gummien lasse man über Nacht im Weine weichen, und colire es hernach durch ein Tüchlein. Laß es abermal in den Oelen zergehen, und applicire es wie gebühret.

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

Nimm Kraut von Bergmüntze,
Poley, iedes Mj.
Schwartzen Kümmel,
Turbith-Wurtzel, iedes ʒj.
Coloquinten, ʒj.
Koche es in süssen weissen Wein, so viel nöthig, und applicire es in uterum.

1. N. Jungfrauen muß man so wenig Mutter-Zäpfflein als Mutter-Clystere beybringen.

2. N. So nach applicirung der Mutter-Clyster einige Hitze in utero vermercket wird, so soll man den Ort auswaschen mit einem decocto aus Haasenpappeln mit süsser Milch oder Gersten-Wasser bereitet.

Der Schmertz aber wird mit ungesaltzner frischer Butter gemildert und gehoben.

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

Wer mehrere Formulen von Clysteren verlanget, der beliebe in Mynsichti Armament. Medico-Chymico Section. xxxii. 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.

Zur Einmachung gehören die Sachen selbst die man einmachet, und dann der liquor wormit man einmachet, deme man ein Gewürtz nach Belieben beyfügen kan.

Zum Einmachen sind tauglich die Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte, Nüsse und etliche Blumen.

Zweyerley muß man in Einmachung der Sachen beobachten.

1. Weil diejenige Sache, die man einmachen will, so zu reden, in- und auswendig mit dem liquore muß benetzet werden, so muß selbe weich, und nicht gar zu harte seyn.

2. Weil die eingemachte Sachen meistens zu essen taugen, so sollen selbe nicht unangenehm und widerlichen Geschmacks seyn, dahero wann man was hartes und bitteres einmachen will, muß man es zuvor 5. 6. 7. 8. Tage nach Gestalt der Sachen, in kalten Wasser maceriren, alle Tage frisches Wasser zugiessen, und das alte wegwerffen, oder man kan es kochen, biß es weich, und das 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 Sache zum Einmachen etwan zu groß, dicke und starck wäre, so soll man solche länglicht in die Breite zerschneiden.

N. 1. **Statt des Wassers kan man die Sachen bißweilen in einer Laugen maceriren, und mit gemeinen Wasser wieder absieden.**

N. 2. **Will man die eingemachte Sachen auch würtzen, so kan man mit Gewürtz solche bestecken.**

Der liquor, womit man die Sachen einmachet, ist clarificirter und syrupisirter Zucker, d. i. im Wasser aufgelöset, und dicke gemachet wie ein Syrup, ie zuweilen Honig und Saltzlacke, Saltzbrüh.

Den Zucker clarificiret man folgender Art: Man nimmt zu 3. ℔. Zucker das Weisse von 5. oder 6. Eyern, den Zucker zerbricht man in gröblichte Stücke, und thut denselben in einen Meßingen Kessel, darüber giesset man den achten Theil ohngefehr einem Maße frischen Brunnen-Wassers, alsdenn zerklopffet man das obbemeldete Eyerweiß, (dazu man weißgeschabte Rüthlein aus einem sauberen Besem gemachet haben muß, fein zusammen gebunden) daß es einen weissen Schaum giebet.

Mittler Weile setzet man den Zucker in dem Kessel über ein gutes Kohlfeuer, 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 Wall thun; Weñ dieses geschehen, so schäumet ihn entweder mit einer durchlöcherten Kellen ab, oder seyhet es durch ein weisses wöllenes Tuch, schüttet ihn wieder in ein reines Kesselein, und lasset ihn biß zur Syrup-Dicke weiter einsieden.

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

Man kan auch wohl einen oder etliche Tropffen auf kaltes Eisen oder zinnernen Teller fallen lassen: wenn es alsdenn bald gestehet, und nahe beysammen bleibet, und nicht von einander fliesset, auch klebricht und zähe ist, so ist es genug.

N. Das Eyerklar, muß man in einem Meßingen Becken vorher wohl zerstäupen und schwingen.

Also werden eingemacht

I. Die Wurtzeln.

Nimm die wohlgereinigte Wurtzeln, (gantz,) wann sie zart zerschnitten, wann sie grob seyn, thu davon, wo es vonnöthen, das holtzichte, machs weich, und lieblich, waß noth ist, wie gelehret, dann trockne sie, und kochs mit ā Zucker, (ohngefehr) und mit einem wenig eigenen decocto, oder Wasser biß die Feuchtigkeit hinweg, und es wie ein Syrup worden.

Zum Exempel wollen wir die Cichorien allhier setzen, nach welcher Art man die andern Wurtzel condiren kan.

Nim die Wurtzeln frisch gegraben, wasche und schabe sie wohl rein, hernach in der Mitten nach der Länge gespaltet, und den Pettig ausgenoñen, siede sie in heissem Wasser, biß daß nach Wiederholung solches Siedens mit allzeit frischem Wasser die Bittre davon gekommen, und sie wohl mürbe und weich werden. Giesse hernach das Wasser ab, und lege sie auf ein Sieb oder sauberes leinen Tüch, daß es alles fein trockne, entweder an der Sonne, oder sonst an trocknen Orte. Hernach koche mit derselben Decocto oder Wasser gleich viel Zucker auf, biß zu einer Syrup-Dicke, solches übergeuß auf die Wurtzeln, welche vorher in ein gläsern Gefässe fein dicht geleget seyn müssen. Laß 24. Stunden stehen, besiehe alsdenn ob der Syrup dünne geworden, so gieß denselben ab, koche ihn abermals zur nöthigen Dicke ein, und solches wiederhole so offt, biß du siehest, daß er keine Feuchtigkeit mehr an sich nimmt.

II. Die Rinden.

Die Rinden werden eingemacht wie Wurtzeln. Der Arten sind Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

III. Die Stengel.

Rec. Die Stengel (ziehe die äussere Haut ab) mach sie weich, dann kochs mit ā Zucker allein in Decocto biß zur Dicke.

Auf dergleichen Art werden die Hispanischen Lactucken-Stengel eingemacht.

IV. Die Früchte.

Rec. Die gelinden Früchte (z. E. Kirschen, Johañes-Träublein, Erbsich, Pfersich u. dergleichen) gieß

gieß darzu syrupisirten Zucker oder Honig den halben Theil, kochs, biß die Feuchtigkeit weg ist, sonsten 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 Saltzlacke.

Unter den gelinden Früchten wollen wir einen Vorschlag machen mit

I. Johannis-Beerlein.

℞. Ein halb ℔. schönen Zucker, läutere denselben mit frischen Wasser und einem Weissen von Eye, wie oben gelehret worden; Wenn es durchgesiehen, so laß es wieder einkochen, biß es ein wenig dicklicht wird, und sich am Spatel abspinnet, und gleichsam wie an einem Faden hanget. Thue alsdenn 1. ℔. Johannis-Träublein darein, laß es miteinander wohl sieden, biß es fein dicke 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 Safft wieder einkochen muß, biß es keine Feuchtigkeit mehr annimmt.

II. Berberes-Beerlein.

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

N. So man damit wie mit den Johannis-Träublein verfähret, hält gewissere Probe.

III. Saure Kirschen.

Nimm der grossen sauren Kirschen, (welche man auch Weichseln nennet,) presse den Safft daraus, so viel als zu deinem Vorhaben nöthig, setze den Safft über Kohlfeuer, und so viel als des Safftes gewogen, so nimm halb so viel feinen Zucker, laß es miteinander sieden, und schäume den Unrath mit einem löcherichten Löffel wohl ab: Koche ihn biß zur ziemlichen Consistenz, da denn auch zugleich eine schöne Röthe muß beybehalten werden. Nimm alsdenn die Kirschen, so an einem trocknen Wetter müssen abgepflücket seyn worden, schneide die Stiehle biß an die Helffte ab, und lege sie in den annoch siedenden Safft, laß sie miteinander einen oder zween Walle thun. Rühre sie nicht um, damit sie so viel möglich gantz bleiben. Wenn nun der Safft dicke genug, welches man wissen kan, so man einen Tropffen von dem Syrup auf einen zinnernen Teller fallen lässet, und nicht fliesset, so sind sie zur Gnüge gekocht. Schäume sie nochmals unter währenden Sieden wohl ab. Nimm sie denn mählich mit einer durchlöcherichten Kelle aus dem Safft, lege sie in eine glasurte irdene Schüssel, laß alsdenn beydes die Kirschen als Syrup erkalten, thue sie nachmals in ein Glaß, und geuß den Syrup darüber, daß er wohl darüber gehe. Besiehe zuweilen, ob der Syrup dünne wird, wo es geschicht, so geuß ihn ab, und siede ihn zu gebührender Härte wieder ein.

IV. Pfersing einzumachen.

Zeug die Haut von den Pfersingen auf das subtileste ab: Schneide sie in halbe Theile, oder laß sie gantz, laß sie in ziemlichen wässerichten Julepe sieden, nicht daß sie vollkömmlich sieden, sondern nur daß man sie von ihrer wässerichten Feuchtigkeit purificiren könne; allermassen diese Frucht mit grosser Feuchte angefüllet. Man kan sie hernach wohl in einem dickern Syrup vollkömmlicher kochen, und so lange, biß sie weich werden. Alsdenn lege sie in ein irdenes Gefässe, und geuß ihren eigenen Syrup, darinn sie gekocht, darüber. Damit sie sich aber desto besser behalten lassen, kan man sie mit Zimmet und Muscatenblümlein wohl gewürtzen.

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 geweichet 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 Tuche die Schale gemählich abreiben.

Auf diese Weise kan man auch Aepfel, Birnen, Quitten, Morellen und dergleichen, so gantz, einlegen.

N. Vor andern Früchten beliebet man gemeiniglich die Quitten mit einer schönen rothen Farbe aufzuheben, und hat einer vor den andern 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 hülse sie sauber aus, wirff sie in kalt Wasser. Mache unter währender Ausweichung den gebührenden Syrup darzu, welcher auf folgende Art verfertiget werden soll. Nimm so viel Zucker, als schwer die Quitten wiegen, und so viel ℔. Zucker du hast, so nimm zu iedem Pfunde desselben ein Nössel Brunnenwasser; laß es wohl miteinander sieden; wenn es nun wohl gesotten und abgeschäumet ist, so thue die Quitten und den Safft zusammen in einen irdenen verglasurten hohen Topf, 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, biß man mercket, daß sie eine gute Farbe gewinnen. Alsdenn siede sie geschwinde auf, biß die Quitten mürbe und der Safft gallricht wird. Hebe sie hernach, wie gehöret, auf zum nöthigen Gebrauche.

Quitten-Brodt.

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, biß sie anfahen von sich selbsten zu zerspalten und aufzubärsten. Treibet sie durch einen Durchschlag oder Hären-Sieb, oder auch wohl durch ein starckes Tuch. Darnach nehmet zu 8. ℔. Safft oder durchgewundenes Marck, 3. ℔. des allerbesten und feinesten Zuckers, stosset es wohl durch einander, setzet es über ein lindes Kohlfeuer, lasset es kochen, und rühret es stets mit einem breiten höltzernen Spatel um, biß es genug gekocht hat; und dieses ist daran zu erkennen, wenn nichts mehr an der Pfannen hangen bleibet.

N. Es

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0201-8 DFG

N. Es stehet über dieses einem ieden frey, Gewürtz oder Specerey darzu zu thun; dergleichen sind Zimmet, Neglein, Muscaten Nüsse, Ingber rc. Nur dieses ist in acht zu nehmen, daß man es zuletzt, wenn es einsieden will, darein thue, und mit einem höltzernen Spatel durcheinander rühre.

Weisse Quitten-Marmelade.

Nehmet Quitten, lasset sie recht mürbe in heißsiedendem Wasser kochen, schälet sie hernach, und leget sie bey Seite. Darnach nehmet rothe Quitten, schälet sie, und nehmet die Körner aus, alsdenn seyhet den Safft durch. Hernach wieget die mürben Quitten, wenn ihr sie zuvor dünne von den Hülsen geschnitten habet, und nehmet lieber mehr feinen Zucker, als sie wägen. Messet den Zucker mit dem rothen Quitten-Safft, und lasset ihn stehen, und schäumet ihn wohl ab, alsdenn thut die Quitten-Schnitte hinein, und lasset alles sieden, biß es zur Gallert wird, alsdenn verwahret es in Gläser.

Rothe Quitten-Marmelade.

Bereitet die Quitten durch Schälen und Auskörnen, und so bald dieses verrichtet, werffet sie in kaltes Wasser, damit sie ihre Farbe möglichst behalten. Darnach schneidet sie in dünne Stücke, und werffet sie allezeit wieder in frisches kaltes Wasser. Alsdenn zu iedem Pfunde dieser Quitten-Schnitte nehmet 3. ℔. Zucker. Darnach nehmet eine Lage Zucker in die Pfanne, und dann eine Lage der Schnitte, und machet es so fort, biß sie alle in die Pfanne geleget seyn. Sehet aber zu, daß die oberste Lage von Zucker sey, und die Quitten damit bedecket werden. Setzet es hernach zum gelinden Feuer, und decket sie wohl zu. Wenn ihr nun mercket, daß sie mürbe werden, und rothe Farbe zu gewinnen anheben, so lasset sie tapffer und geschwind aufsieden, biß alles recht klar werde, und der Syrup gallericht, alsdenn hebet ihn auf in Gefässen nach iedes 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 starck nach den Quitten, und in etwas glipffricht ist, so windet die Quitten durch ein gelindes Tuch von Leinen. Darnach nehmet so viel Zucker, der zweymal 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, biß es zur Gallerte wird.

Ein 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 alsofort in ein Becken voll rein Brunnenwasser, sonsten werden sie heßlich und schwartz. Nehmet darnach ein gut Theil Wasser, thut die Quitten hinein, und siedet sie daß sie fast zu kleinen Stücken kochen. Seyhet 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, biß ein gut Theil der Brühe eingesotten. Wenn der Safft an dem Löffel anstehet, so ist es genug gekochet, hebet ihn gleich vom Feuer, und giesset ihn in runde höltzerne Schachteln.

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

Unter die harten Früchte werden Zitronen und Pomerantzen und dergleichen mehr gezehlet, welche denn zu condiren obige Arten wohl zu statten kommen können.

V. Nüsse.

Rec. Grüne Nüsse, durchbohre sie mit was spitziges, macerirs 9. oder 10. Tage in kalten Wasser, dann koche, daß sie lind werden, trockne und würtze sie, bestecke sie mit Zimmet oder Nägelein, und kochs mit ā. Zucker und Wasser, q. s. zum Exempel:

Die Welschen Nüsse müssen um Sanct Johannis-Tag, ehe sie inwendig hart, und die Schalen grünen, abgebrochen werden, nehmt hernach ein spitziges Holtz, 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 frischen Wasser auf, thuts hernach vom Feuer, und giesset es in einen Durchschlag aus, lasset es wohl abtropffen.

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

Zuletzt 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 durchbeitzet werden, und auch die Bitterkeit ausziehen. Wenn man aber keinen Salpeter haben kan, so nimmt man nur einer halben Nuß groß Saltz dazu.

Nachdem man nun siehet, daß obgelehrter Massen die Nüsse bald genug gekocht, also, daß sie fast von einander gehen wollen, so thut man sie heraus, und lässet sie auf einem saubern leinen Tuche abtropffen und trocknen. Hernach spicket man sie mit Citronat-Schalen, Zimmet und Negelein. Alsdenn lasset den Zucker mit wenigen zugethanem Wasser über einem Kohlfeuer zergehen; und wenn die Nüsse wohl getrocknet, und in ein verglasurtes Geschirr geleget 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 Geschirr so lange offen stehen lassen, biß alles erkaltet. Doch muß man auch nach etlichen Tagen besehen, ob der Zucker dünne werden wollte, 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, alsdann eine

Blase

Blase und Pappier darüber binde, und alle solche Sachen an einem bequemen Orte aufhebe.

VI. Blumen.

Die Blumen machet man ein, indem man an selbe syrupisirten Zucker giesset. Es werden aber gar wenige gantz auf solche Weise eingemacht, nemlich nur Zitronen, Pomerantzenblüth, und bißweilen Rosen. Aus den andern machet man nur Conserv. Cappernblumen machet man mit Saltz, Pfriemenblumen mit Saltz und Eßig ein.

N. **Etliche bestreichen die Blumen mit Eyerweiß, und streuen alsdeñ Zucker darauf, setzens in die Sonne, und behalten auf solche Weise die Blumen bey ihren Farben.**

Zum Exempel wollen wir eines mit den blauen Violen anzeigen:

Nehmet blaue oder auch gelbe Violen, pflücket die Blätter fein rein und sauber von den Knospen ab, hernach nehmet Zucker in einen Tiegel, giesset etwas Wasser, darinn Aepfel gesotten worden, darauf, setzet ihn ans Feuer, und lasset ihn etwas sieden, daß er ziemlich dicke wird. Wenn solches geschehen, so nehmet ihn vom Feuer, und thut die Violen hinein, setzet sie alsdenn wieder aufs Feuer, und lasset sie etwas dicke werden, doch daß ihr sie nicht viel rühret, sonsten verschiesset die Farbe. So muß man auch nicht zu viel auch nicht zu wenig Zucker nehmen, sondern daß alles recht eintreffe. 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 aufgelöset, 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 Violen von ihren Knospen und gelben Saamen fein gesäubert seyn: da denn der beste Handgriff das Gelbe heraus zu bringen, dieser ist, daß man die Blätter in ein Sieb thue, und durch langes Rütteln eines von dem andern absondere: Wenn sie nun fein mürbe gekocht, so nehmet sie aus, und leget sie in ein hären Sieb, daß sie wohl ablecken; unterdessen aber nehmt entweder rein Brunnenwasser, oder des Decocti von den Rosen, so viel euch dünckt nöthig zu seyn, thut den Zucker nach gebührendem Gewichte darein, und kochet ihn zu einer starcken Consistenz. Wenn er genug hat, thut die Rosenblätter (welche im vorigen Kochen weiß geworden) hinein, und lasset sie einmal oder zwey damit aufwallen. Hebet sie denn vom Feuer, und lasset sie völlig erkalten, ehe ihr sie in ein Glaß oder Geschirre thut, und sie verbindet.

N. Man kan diese Rosen, wo es iemanden also beliebet, weiß lassen; Widrigenfalls darf man nur etliche Tröpfflein Spiritus Vitrioli darein fallen lassen, so werden sie wieder roth. Die Höhe der Röthe kan man mit mehr oder wenigerm Zuthun des Spiritus Vitrioli erzwingen. Dieses aber nehme man dabey wohl in acht, daß die Menge des Spiritûs nicht den angenehmen Geschmack, der sonsten hierinn gerne beybehalten wird, beraube.

N. Etliche zerhacken die Blätter klein; sie stehen aber weit feiner, wenn man sie gantz lässet.

Frische Citronen- oder Pomerantzenblüthen einzumachen.

Nehmet anderthalb Pfund Zucker in einen Tiegel, giesset ein Maß Aepffel-Safft hinein, lasset ihn aufsieden, hernach thut Zitronen- oder Pomerantzenblüthen hinein, lasset sie so lange sieden, biß der Zucker so dicke wird als ein Syrup. Ist solches geschehen, so hebet es ab, lasset es kalt werden, thut es hernach in ein Glaß, und verwahret es wohl verbunden mit Wachs-Pappier und einer Blasen.

Die gebräuchlichsten eingemachten Sachen seyn

Cond. Rad. Angel. Eingemachte Heil. Geist-Wurtz.

Condita Aurantia poma integra ac in partes dissecta. Eingemachte Pomerantzen gantz und zerschnitten. Aurantiorum flores, Pomerantzenblüth, Cortices, Pomerantzenschalen.

Berberes (sine arill.) ausgekörnt Erbsich.
Borragin. rad. Ochsenzungenwurtz.
Calam. aromat. Calmus.
Cassia, Cassien.
Cerasa amarena, bitter Kirschen.
Cichor. rad. Wegwartwurtz.
Citra poma, Citronen gantz und zerschnitten.
Citria maxima cum carne, Zitronat.
Citria sicca, trockner Zitronat.
Citri Cortices, eingemachte Zitronenschalen.
Flores, Blumen.
Consolid. maj. rad. eingemachte Wallwurtz.
Corna, Welsche eingemachte Kirschen.
Cydonia, eingemachte Quitten.
Cynosbati baccæ, eingemachte Hanbutten.
Enulæ rad. Alantwurtz.
Fringii rad. Mannstreu.
Lactucæ Hisp. caules sicci, trockene Lactuc.
Mala armeniaca præcocia, eingemachte Morellen oder Mammelucken.
Mespilla integra, eingemachte gantze Mespel.
Myrobolani Belliricæ, Chebulæ, Cirrinæ, Emblicæ, diese werden eingemacht aus Indien gebracht.
Nuces Indicæ scil. moschatæ cum involucris, gantze Muscatnüsse mit Schelffen.
Nuces moschatæ, sc. sine involucris, eingemachte Muscatnüsse ohne Schelffen.
Nuces Juglandes, Welsche Nüsse.
Persica, Pfersig.
Pimpinellæ rad. eingemachte Bibenellen.
Piper nigr. schwartzer Pfeffer kommet aus Indien.
Pruna sylvestria, eingemachte Schlehen.
Citria, eingemachte Spilling.
Pyra muscatella, eingemachte Zuckerbirnlein.
Rhabarbarum, Rabarbar.
Ribes, eingemachte Johannesträublein.
Satyrii rad. eingemachte Stendelwurtzel.
Scortzoneræ rad. Schlangenwurtz.
Sorba, eingemachte Speyerling.
Zedoariæ rad. eingem. Zittwan.
Zingiber Chinense, Chineser Ingwer.
commune, gemeiner.

Etliche werden mit Eßig, Saltz und dergleichen eingemacht.

Die Weise einzumachen ist diese:

1. Bestreue es mit Saltz, und drücks zusammen, damit das Saltz in der herausgehenden Feuchtigkeit sich auflöse.

N. **Hat aber die Sache, 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 ausrauchen.

Also hat man

Condit. Cappares, eingemachte Cappern.

Obwohl die Cappern in den Gewürtz-Läden mit Saltz eingepeckelt zu bekommen, so finden sich doch Leute, welche darinn nicht vergnüget seyn, theils deßfalls, weil die eingesaltzene Cappern den Magen kälten sollen, theils auch, daß sie einen lieblichern Geschmack erhalten würden, wenn sie in Zucker eingeleget würden. Beyderley kan geleistet werden, wenn man folgende Weise solche einzumachen belieben wolte. Z. E.

Nehmt zwey Pfund frische Cappern, (oder auch wohl gesaltzene, 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 aus, lasset sie ablecken. Wenn solches geschehen, so nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel, giesset Aepffel-Safft darauf, etwas mehr, als sonsten bey andern Sachen gebräuchlich, lasset ihn aufsieden, und thut alsdenn die Cappern hinein, lasset sie so lange sieden, biß der Zucker so starck wie Syrup wird. Thut sie hernach, wenn sie erkaltet, zusammen in ein Glaß, streuet auch noch ein Handvoll Puder-Zucker darzu, und verwahret sie wohl.

Condit. Citr. flor. cum ✠, Citronenblüth mit Eßig.

Cucumeres, Cucumern.

Diese Arbeit gehöret mehr unter die Haushaltung. Weil sie aber hieher gesetzet worden, auch ihre Bereitung vielerley ist, so berichte ich, daß die gantze Wissenschafft darinn bestehet, daß sie wohl geschmackt, grün und gut bleiben, biß andere wieder wachsen und herfür kommen.

Erstlich soll man bey trocknem 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, lässet sie etliche Tage liegen, biß daß sie fast anfangen welck zu werden; hernach so nimmt man saubere Blätter von sauern Kirschen, wäschet sie zuvor von Staub, Spinnen, und dergleichen wohl ab, machet damit eine Lage in das irdene Geschirre, streuet darauf Saltz, Fenchel oder Dillen-Ständlein, darauf eine Lage von Cucumern. Bedecket sie wieder mit Kirschen-Blättern, und den wieder mit Cucumern rc. u. s. f. biß daß es voll wird, bedecket es oben doppelt mit Blättern, giesset warmes Wasser mit Eßig vermischet darüber, beschweret 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 Brunnenwasser, darnach siedet guten Wein-Eßig, so mit gesaltznem Wasser vermischet 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 Geschirr, streuet Gewürtz, als Canehl, Pfeffer, Muscaten-Blumen, Ingber, Gewürtz-Negelein, iedes nach Gefallen gröblicht 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 schmackhafftig und wohlriechend.

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. Fœnicul. summit. Fenchelspitzlein.

Dieses geschiehet zwar selten, doch geschiehet es also:

Nehmet Fenchel-Ständlein, und bindet kleine Büschlein zusammen, saltzet, und giesset sauren Essig darüber, decket es mit einem saubern Tüchlein zu, wie sauer Kraut, lasset es stehen, biß daß es vergöhret hat.

Condit. Oculi genistæ, Pfriemenkraut-Augen.
Limonia poma, Limonien.
Olivæ, Oliven.
Portulacæ summit. das Oberste von Burtzelkraut.

Werden wie die Fenchel-Spitzlein eingeleget.

Das XLVII. Capitel.

Von den überzuckerten Sachen.

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

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

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

Weise, die Zucker-Confecte zu machen:

℞. Die Sache, die man so bereiten will, thue in einen Confect-Kessel, und tropffe nach und nach dicken syrupisirten Zucker darein, schwencke es unaufhörlich über dem Feuer, daß der Zucker nach verzehrter Feuchtigkeit dem Dinge, das man confitiret, anklebe, und endlich als eine Rinde selbiges umziehe.

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

Wer confitiren will, der muß einen Kessel von Meßing, einer nicht gar zu tieffen Höhle haben, denselben einer queren Hand hoch über einen Ofen, darinn Feuer ist, hencken, 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 einer Schnallen haben, damit man ihn hoch und niedrig hangen kan: Die Handhabe am Kessel müssen mit Tuch oder Leder überzogen werden, und die Hacken am Stricke an einem Orte offen seyn, damit man den Kessel kan aushencken, wenn man will.

Die Sachen, die auf diese Art bereitet werden, seyn Saamen, geschälte Kerne, Gewürtze, Wurtzeln,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0204-6 DFG

tzeln, Rinden und Blumen, und das Oberste von Kräutern, wiewohl letzteres was seltzames ist.

N. 1. Die Saamen, wo es vonnöthen, præpariret man erstlich, indem man selbe in Eßig maceriret, als Coriander.

N. 2. Conficirt 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, auch wohl Candi-Zucker.

Meistens werden anfangs die Sachen mit Stärckmehl und dann mit Zucker überzogen. Dahero seyn zweyerley Confecte, fein, d. i. aus lauterem Zucker, und minderfein, aus Stärckmehl und Zucker, wie oben gemeldet, bereit. Z. E.

Allerhand Corpora zu machen.

Nimm entweder Coriander, Aniß, oder Fenchel-Saamen, oder Canehl in länglichte Stücke geschnitten, oder Mandeln abgeschlaubt, oder was du willst, ohngefehr ein halb viertel Pfund, oder mehr nach Belieben. Säubere alles rein, mache einen solvirten Zucker dazu, welcher nicht darff despumirt seyn, sondern nur durchgeseyhet. Lege den Saamen in den Confectir-Kessel, wirff ihn, daß er an sich selbsten erwärme. Geuß alsdenn vom Syrup einen halben Löffel voll darauf, und streue eine Hand voll Weitzen-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 wenigen und Mehl-Eintragung starcken Reiben, damit 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 auftragen. Die geschiehet mit starckem Wurffe in der Höhe, und der Zucker muß Syrup-Dicke haben, welcher durch einen Löffel, der ein Löchlein 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 Knausten-Zucker bedarff der stärckesten Werffung.

Die Weise, wie man die Sachen candiren soll, ist nicht viel unterschieden von der Weise einzumachen, ausser daß in der einen die Zucker-Brühe etwas dicker ist, damit der Zucker in Crystallen wachse, und damit die Sachen überziehe.

Die gebräuchlichste Zucker-Confecte seyn:

Confectio Amygd. dulc. überzogene süsse Mandeln.
Amygd. amar. bitter Mandeln.
Anisi, überzogen Aniß.
Laxativi, Purgier-Anißzucker.
Calami aromat. überzogen Calmus.
Cardamomi minoris, Cardamomen-Confect.
Carvi, überzogen Kümmel.
Caryophyllorum, überzogen Negelein.
Cichorei rad. überzogen Cichorenwurtzel.
Cinæ santonici sem. lumbricorum, überzogen Wurm-Saamen.
Cinamomi, Zimmet-Confect.
Coriandri, überzogen Coriander, magni, mit grosser Crispatur.
Corporis sine anima, s. Confectio moschardina, moschata, Bisemzucker.
Cubearum, überzogene Cubeben.
Dauci comm. überzogen wild Möhrensaamen.
Erucæ sem. überzogener weisser Senffsaamen.
Fœniculi, überzogen Fenchel.
Lavendulæ florum, Lavendelblumen-Confect.
Macis, überzogen Muscatblüth.
Majoranæ sem. überzogen Majoransaamen.
Pimpinell. rad. überzogene Bibenellwurtz
Pinearum, überzuckerte Pimpernüßlein.
(Man hat auch Rabarbern.)
Zedoariæ, Zitwar-Confect.
Zingiberis, überzogen Ingber.

Candirte Sachen.

Confectio Acori, candisirter Calmus.
Aurantior cort. candirte Pomerantzenschalen.
Caryophyllorum, candirte Negelein.
Cinamomi, candirter Zimmet.
Citronata, i. e. cort. citri major, candirter Zitronat.
Citri cort. i. e. minor, candirte Zitronenschalen.
Macis, candirte Muscatblüth.
Macis moschatæ, candirte Muscaten.
Zingiberis, candirter Ingber.

Hieher gehören auch die Safftzucker, Rosenzucker, Veyelzucker, rc.

Dieses Capitul veranlasset von dergleichen Dingen etwas weitläufftiger zu seyn, und haben uns vorgenommen, allhier allerhand Confecte an die Hand zu geben, damit auch hierinn iedermänniglichen einiges Genügen wiederfahre. Angemercket, daß solches nicht allein zur Apotheker-Kunst dienlich, als auch andern curiösen Leuten anständlich zu wissen.

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

Bey der Crispatur ist zu bedencken:

Weñ man die Crispatur machen will, so ist wohl in acht zu nehmen, daß der Zucker nicht zu hart, auch nicht zu gelinde gesotten sey; Massen weñ er zu hart ist, so reibet oder scheuret sich der Zucker alle hinweg, und giebet einen Staub des Zuckers unter dem Auftragen von sich, so muß der Zucker wieder ein wenig linder mit Rosen- oder schlechtem Wasser gemachet werden. Wenn er aber zu gelinde gesotten ist, so wird das Confect gantz naß, als wenn man Wasser darauf gegossen hätte, da muß es härter gesotten, alsdenn mit gehandelt werden, biß daß er krauß wird.

N. Das schlechte Corpus zum Coriander, Aniß, Fenchel, Kümmel, Negelein, und dergleichen, wird mit Mehl und Zucker (welcher wie ein düñer Saft ist)

ist) gemachet. Das gute Corpus aber zu diesen Stücken bereitet man ohne Mehl von reinem seinem Zucker, gleichwie zum Candiren.

Träfe es sich, wenn man in confitiren den Zucker aufgeust, oder darauf lauffen lässet, 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, biß man das Confect von einander gebracht. Sonsten wenn man das Feuer im Ofen lässet, wird der Zucker bald hart. Der Zucker zu den Mandeln, Zimmet, Negelein, Pomerantzen-Citronen-Schalen, Biesem, Cubeben, Muscatenblumen, muß herunter lauffen.

N. Den Zucker zum Aniß, 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 zäher Zucker-Safft kommen, sondern guter rascher Zucker seyn. Wenn sich das Confect, nicht will kraus geben, so ist der Zucker zu linde, und muß härter gesotten werden. Ingleichen muß in der Crispatur der Zucker zugleich auflauffen, und zugleich geworffen werden.

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

N. Weñ man ein schlechtes Corpus machet, so kan man das Mehl, das man aussiebet, und den Zucker, so sich in confitiren an den Kessel anhänget, heraus thun, wieder stossen, und durch ein Sieb retteln, das kan man denn wieder einstreuen an statt des Weitzen-Mehls.

Glattes Confect zu machen.

So man glattes Confect machen will, als Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Negelein, Muscatenblumen und dergleichen, so darf man mit der Hand nicht reiben: Den Zucker lässet man aus dem Trichter gantz über und über lauffen, hernach gescheuret und geworffen, daß es wohl trocken wird.

N. Wenn man das Corpus zu allen glatten Confecten und Crispatur machet, so muß der Zucker geläutert werden, sonsten wird er schwartz.

Glatte Mandeln zu confitiren.

Nehmet abgezogene Mandeln, sie müssen fein gantz seyn, trocknet sie in einer warmen Stuben wohl ab, daß sie recht hart werden: alsdenn einen Zucker, so hart als zum candiren, abgesotten, (er kan auch wohl ein wenig härter gesotten 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 dieses 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 glatt. Man schüttet auch mit einem Löffel zuletzt weissen Zucker darauf, und lässet sie trocknen.

Schwedische Mandeln zu confitiren.

Man nimmt geschälete Mandeln, und machet es in allem so, wie bey den glatten Mandeln, ohne daß man sie nicht so dicke mit Zucker begeust. 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, Pomerantzen, das schlechte Corpus zum confitiren zu machen.

Der Zucker zu diesen Stücken wird etwas härter als zum candiren gesotten: Nehmet von den obern Stücken was ihr wollet, im Kessel mit dem Zucker wohl übernetzet, allezeit den Zucker warm gehalten, alsdenn mit Weitzen-Mehl über und über, so viel es annimmt, bestreuet; hernach so lange abgetrocknet mit Werffen und Scheuren, biß 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 Weitzen-Mehl und Zucker gemacht, muß es noch zweymal mit Zucker und Krafft-Mehl überworffen 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 machet, kan man den Zucker dicke auflauffen lassen. Man nimmt ohngefähr 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 lässet, sondern bald ausmacht, sonsten fället das Corpus ab, auch muß man sie nicht zum Ofen setzen, sonsten 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 Weitzen-Mehl und zwey Theil Krafft-Mehl. Man nimmt auf 10. ℔. Mandeln zu einem Wurffe, und zur rechten Crispatur 4. ℔. Zucker; dann hingesetzt und trocken werden lassen. Hernach zum völligen ausmachen wieder 4. ℔. Zucker, oder so viel vonnöthen.

Pomerantzen-Citronen-Schalen zu confitiren.

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

Man nehme Schalen von frischen Früchten, die erst abgeschälet seyn worden, säubert das inwendige weisse Marck heraus, alsdeñ schneidet die Schale lang und dünne, und trocknet sie. Oder bindet sie in die Länge mit Fädemen zusammen, hänget sie in der warmen Stuben auf, so bleiben sie fein gerade. Der Schalen kan man anderthalb oder zwey ℔. auf einen Wurff nehmen in den Kessel, den Zucker zum Corpus, wie zu Mandeln und Zimmet.

Oben ist kürtzlich etwas vom schlechten Cörper zu den Saamen, selben zu confitiren, gelehret worden,

den, allhier wollen wir es etwas deutlicher beschreiben, und zwar auf eine andere Art.

Das schlechte Corpus, allerhand Saamen zu confitiren, 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 wohl acht, daß er über und über wohl befeuchtet, mit Weitzen-Mehl wohl eingestreuet, und denn recht getrocknet, das übrige Mehl davon gesiebet, wieder mit Zucker begossen, und mit Mehl eingestreuet werde. Dieses kan sechsmal geschehen, alsdenn in eine warme Stube gesetzet, 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 Weitzen-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 gesotten seyn. Die Saamen Aniß, Fenchel und dergleichen, müssen wohl mit den Händen gerieben werden, daß die Stiele davon kommen, hernach ausgeschwungen und durchgesiebt, daß keine Steine oder sonsten etwas Unreines darinnen bleibe.

Uberzogene Negelein.

Nehmet ein halb Pfund Negelein, (die man Gewürtz-Negelein insgemein nennet,) weichet 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 confitiren auslesen.

N. Andere destilliren mit gemeinem Wasser erstlich die Gewürtz-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 beym Aniß, das Corpus mit Weitzen-Mehl erstlich, denn zweymal mit Krafft-Mehl bestreuet; das Corpus kan man so dicke machen, als es iedem beliebsam. Den Zucker zur Crispatur, als ebenfalls zum Aniß und Fenchel.

Uberzogener Zimmet.

Præparire den Zimmet auf folgende Art; beitze denselben in heissen Wasser, daß er weich wird, das Häutlein ein wenig daraus geschälet, und abgezogen, (da es auch nicht schadet, wenn es darbey bleibet) laß ihn trocken werden. Schneide ihn länglicht und dünne, so ist er zum confitiren 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 Weitzen-Mehl, und das andre mal 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 Aniß und Fenchel, auf einen Wurff anderthalb ℔. die Cubeben werden sauber aufgelesen.

Zu Cardamomen das schlechte Corpus.

Der Zucker zum Corpus als wie zum Aniß und Fenchel, wenn man das Corpus machet, wird der Zucker aufgegossen, und mit der Hand gerieben, wie ebenfalls zum Aniß 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 confitiren schneiden soll.

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

Biesem-Zimmet, das Corpus zum confitiren, und die Zimmet zu præpariren.

Der Zucker zum Corpus wird gar gelinde, als ein dünner Safft, einmal gesotten, wie ein Wasser, alsdenn ein wenig härter; wenn sich denn der Zimmet aneinander hänget, 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 Biesem-Zimmet kan der Zucker auf das allerletzte in der Crispatur aufgetragen werden; oder, man kan Biesem dazu legen, so bekommt er auch den Geruch. Der Zimmet wird præpariret dergestalt, man leget oder beitzet ihn in heiß Wasser, biß er weich wird; denn schälet und ziehet man das Häutlein ein wenig heraus, und lässets trocken werden, so ist es zum confitiren bereit.

Biesem-Kugeln zu confitiren.

Nehmet Zucker, gröblicht zerstossen, durch ein Sieb gesiebet, daß er gleich grob wird, lasset es deñ im Confitir-Kessel erstlichen ein wenig erwärmen, und traget geläuterten Zucker auf, so es sich zu hart ziehet, fast wie zu den Zuckerzältlein, doch nicht zu hart, traget immerzu ein wenig auf, daß er mit dem Safft feucht wird; alsdenn mit der Hand wacker im Kessel in die Runde umgetrieben, biß er trocken. Wenn die Körnlein so groß als eine Linsen, so trage den Zucker auf wie zum candiren, der schon etwas linder ist. Wenn sie werden wie eine Erbsen, so ist der Zucker noch linder: alsdenn den Biesem eingetragen, (welcher zuvor mit Rosenwasser aufgelöset) in Zucker-Safft gegossen,

und im Anfang sowohl als am Ende aufgetragen. Diese Kugeln kan man auf vier oder fünffmal ausmachen, damit sie etwas austrocknen.

N. Zu den Biesem-Kugeln muß der Kessel am Boden gantz 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 Safft mit einem Löffel auf den Zucker auf ein Plätzlein; hernach aber beschüttet man ihn mit gesiebtem Zucker, und mischet ihn wohl durcheinander, daß er überall naß wird, hiernechst mit der Hand gerieben, biß er Staub giebt; alsdenn wieder Safft aufgetragen, und damit so procediret, wie vor gemeldet. Zum Ausmachen der Bisam-Kugeln muß der Zucker, als wie zum Corpus des Negel-Confects bereitet werden.

Bisem-Zucker zu confitiren.

Zu diesem Confect wird das Corpus gemachet als wie zu den Biesem-Kugeln, der Zucker zum Corpus ein wenig grösser als der Mohn-Saamen durchgesiebet: (sonsten muß das Corpus zur Crispatur seyn in der Grösse eines Hagebutten-Kerns) der Safft zur Crispatur wie zum Aniß und Fenchel. Ubrigens wird verfahren, wie bey den Biesem-Kugeln gemeldet.

Wenn sich der Biesem-Zucker mit der Crispatur ein wenig als krauß gesetzet, so kan der Zucker wohl etwas linder zu dieser Crispatur seyn. Sonsten bleibet der Zucker wie beym 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 dünneste und subtileste, als es seyn kan, auflauffen lassen, aber in Ausmachen etwas stärcker.

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

Gebackene Negelein zu formiren und zu backen.

Nehmet obgemeldter Massa vier Loth, gestossene Nägelein vier Loth. Dieses wohl untereinander gemischet und gestossen, alsdenn Negelein daraus formiret. Wenn sie nicht schwartz genug werden wollen, muß man gebrandte Brodtrinden klein stossen, und darunter mischen.

Weisse Zucker-Negelein zu machen.

Nehmet einen Löffel voll Tragant in einen Mörsel, giesset 6. Tropffen Nelcken-Oel dazu, stossets wacker untereinander; hernach stosset und knätet ein Pfund Puder-Zucker darunter, und machet Negelein daraus aus freyer Hand: Also könnet ihr auch schwartze Negelein, welche natürlich sehen, machen. Ihr müsset aber an statt der sechs Tropffen Nelcken-Oel ein halb Loth klein gestossene Negelein nehmen, sonsten handthieret damit, wie mit den weissen.

Gebackenen Zimmet zu machen.

Nehmet gemeldeter Massa vier Loth, gestossenen Zimmet ein Loth, dieses subtil untereinander gemischet. Wenn der Teig nicht roth genug wird, muß man ein wenig Bolum armeniam darunter nehmen, und den Teig dünne auftreiben, und über rundet Höltzlein schlagen, also lassen trocken werden. Die Höltzlein werden hernach heraus gezogen, so scheinet 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 gemischet, wie gemeldet, u. zu Ingber-Zähen formiret.

Gebackenen Calmus zu machen.

Nehmet gemeldeten Teiges abermals 4. Loth, gestossenen Calmus 1. Loth. Dieses untereinander gemischt u. 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 höltzerne Formen gemachet werden, damit man obgemeldte Stücke formiren, und ihnen eine rechte Gestalt geben kan.

N. Eine iede Form muß von zwey Stücken seyn.

Von 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 gesetzet, und sehr dicke gesotten; hernach vom Feuer genommen, und mit einem höltzern Stössel abgerieben, so wird er schön weiß. Weil er noch fliesset, müsset ihr ihn alsobald in die Form oder Modell giessen, und bald über sich bald unter sich halten oder kehren, daß die Form mit Zucker recht belauffen, und die Figur nicht löcherich 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 hineingegossen, mit einem Schwamm ausgetrocknet seyn. Wenn man Citronen giessen will, kan man den Zucker, nach dem er gesotten, gelb färben und trocken werden lassen, und ihme seinen natürlichen Citronen-Geruch geben.

Allerley Früchte, als Aepffel, Birn, Pfirsing, Morellen ꝛc. von Zucker zu giessen, welches man auch schälen kan.

Nehmet schönen weissen Zucker, der, wie vorher gemeldet, muß gesotten werden, alsdenn kan man Aepffel, Birnen, und dergleichen Früchte davon in die Formen giessen.

Die Schalen über das Obst zu machen, nimmt 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 sichs gebühret. Zu den Aepffeln oder Birnen wird

das

das Wachs ein wenig gelbe gefärbet. Wenn man nun diese Früchte essen will, so kan man das Wachs davon schälen. Diß ist eine schöne Kunst, und kommet denen seltzam vor, die es niemalen gesehen.

N. Man kan auch von Marcipan-Teig solche Früchte machen, und auf solche Art überziehen. Die Früchte aber müssen vorhero wohl ausgetrocknet seyn, sonsten sie das Wachs nicht annehmen.

Eine andere Art, allerhand Sachen aufzuwerffen, und ihnen ihre natürliche Farbe zu geben.

Nehmet ein halb Pfund Zucker, der geläutert, lasset ihn sieden, biß 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 hineingethan, so drehet die Form in der Hand um, biß 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, deßgleichen auch Kräntzlein zu machen.

Nehmet ein viertel Pfund abgezogene Mandeln, etwas gröblicht 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 Negelein, Zimmet, Muscaten-Blumen, Pfeffer, Cardomomen, Ingber, ein iedes ohngefehr ein halb Quintlein, oder so viel man will; desgleichen auch eingemachte Sachen, gröblicht zerschnitten, als Ingber, Citronat, Pomerantzenschalen, Citronenschalen, iedes so viel als des andern, nach Belieben, die Mandeln, Zucker und Specerey untereinander gemischet, alsdenn auf die Oblaten geleget ohngefähr eines Daumens hoch und machets zween Finger breit, als wie andere Morsellen, hacket sie hernach in der Torten-Pfanne; weñ die Mandeln an der Seite der Morsellen oder obenher etwas gelbe worden, so sind sie fertig.

N. Man muß oben stärcker Feuer geben, als unten, sie fliessen sonst sehr, wenn das Feuer unten zu starck ist. Man kan sie samt dem Oblaten auf ein Pappier legen, so vorher mit Weitzen-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 Eisen, wie bey den Macronen soll gemeldet werden. Sie können auch mit dreyen Stücklein Gold überzwerg überleget werden.

N. Das Gewürtz wird nicht zu Pulver gestossen, sondern etwas gröblicht. Die Kräntzlein werden in die Runde auch auf Oblat geleget ohngefähr eines Fingers dicke, und gebacken wie Morsellen.

Aufgeblasene Früchte oder Figuren zu machen.

Nehmet etwas Tragant in einem Mörsel, stosset und reibet ihn fein lang, hernach stosset und knätet Zucker darunter, so viel als ihr könnet, nach diesem treibets fein dünne auf, machet Stücke oder Figuren daraus, drücket in Formen, was euch beliebet, thut es aufs Pappier, und backets in der Torten-Pfanne, gebet gleich Feuer, unten wie oben.

N. Etliche machen es auf solche Art, nemlich sie treiben den Teig auf, und lassen ihn dürre 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, Pomerantzen, Morellen, Pfirsingen, Quitten, Pflaumen, ꝛc. zu machen.

N. Alle diese Früchte müssen nur halb reiff seyn; denn ob man sie wohl auch machen kan, wann sie gantz 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, biß sie weich werden, und fast zerfallen wollen. Wenn solches geschehen, so nehmet sie vom Feuer, und schüttet sie in ein hären Sieb, daß das Wasser rein abseyhet; dann reibet sie durch dieses härene Sieb in eine reine Schüssel. Weiter thut fünff Pfund gestossenen Zucker in eine Pfanne oder Schüssel, giesset ein Maß Wasser darauf, und lasset ihn zergehen. Hernach setzet ihn aufs Feuer und lasset ihn ohngefehr eine Stunde, oder so lange, biß er dicke 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 nachmals hinein, rührets wohl untereinander, und setzet es wieder aufs Feuer, daß es wohl zusammen siedet.

Wenn nun die Aepfel keine hübsche lichte Farbe haben, so thut etwas Safft-Grün oder Berbisbeer-Safft hinein, und lassets noch, wohl umgerühret, damit es nicht anbrennet, ein oder zwo Stunden sieden, biß daß es dicke wird; ihr könnet unterweilen etwas auf einen zinnernen Teller klecken, und auf solche Weise probiren, nemlich: Tupfet mit einem Finger darauf, klebet es an, so ists noch nicht starck genug, und muß noch etwas sieden, biß es gut wird. Denn so nimmt man es vom Feuer, und klecket fein förmlich als Figuren alsbald, weil es noch warm ist, mit einem Löffel auf einen Schieber oder schlechtes Bret; (der zuvor mit ein wenig Zucker bestreuet wird,) oder ihr könnet die Pasta aus dem Kessel heraus nehmen, wenn sie dicke genug ist, und verkühlen lassen. Nach diesem aber 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

Nehmet sechs Tropffen Aniß- oder ander Oel einen guten Löffel voll Tragant in einen Mörsel stossets wacker mit einander, hernach stosset oder knätet anderthalb Pfund Zucker, der gestossen gewesen, darunter, treibets fein dünne auf, formirets wie die Pasta mit einem Bißgen 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 glatten 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, biß sie aufspringen wollen; denn giesset 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 iedes gleich viel, den Zucker läutert und kochet, wie zuvor gesaget worden, thut hernach die Quitten hinein, und rühret sie so lange auf dem Feuer, biß sich der Zucker und Quitten vereinigen; denn giessets 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 dreyßig ziemlich grosse Quitten, funffzig harte Aepfel, so wird die Pasta leichter. Es müssen aber die Aepfel absonderlich, doch nicht zu sehr gekochet werden, welche gleichwohl mit den Quitten durchzureiben seyn. Wenn ihr auch ohngefähr anderthalb Pfund aus dem grossen Geschirr zum Abziehen nehmet, so möget ihr einen silbernen Löffel voll geläuterten Zucker dazu giessen, der so dicke wie ein Safft ist, und über geschwindem Feuer unter dem Abziehen gleichsam wie erwallen lassen, so wird die Pasta desto leichter und schöner als sonsten, und wenn sie nach iedem Stoß im Abziehen fast ein Viertel der Pfannen abgelöset, so ist sie recht und gut in die Form zu schlagen. Wollet ihr sie roth haben, so könnet ihr etwas Berbisbeer-Safft darzu thun, ehe denn die Pasta aus der Form ist.

N. Bestreichet sie, auf ein Pappier geleget, zuvor mit Zucker, und besehet auch also das andere Theil, vierzehen Tage lang.

Eine andere Art Quitten-Pasta zu machen.

Die Quitten werden samt den Schalen in Wasser gesotten, so lange, biß 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 ℔. 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 gehsben, werden geschwinde die Quitten gerühret, hernach zusammen in irdene oder zinnerne Formen gethan und getrocknet, darauf wieder aufs Pappier gethan, wohl ausgetrocknet, und nach Belieben vergüldet 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 Fleischigte 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 dicke, als wie zum Penet-Zucker, schüttet die durchgeriebene Quitten darein, und rühret es wohl in den Zucker, daß es durcheinander kommet. Hernach wenn des Teiges viel ist, so nehmet in einen kleinen Kessel zwey oder anderthalb Pfund absonderlich, rüstet 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, biß sie aufspringen, und davon thut die Schalen und Kerne. Denn nehmet zu vier Pfund der durchgetriebenen Aepfel, drey Pfund schönen weissen geläuterten Zucker, siedet den, und machets, gleichwie mit den Quitten geschehen. Man kan sie auch in Formen füllen, wie die Quitten-Pasta, oder runde Küchlein daraus formiren.

Aufgelauffene Quitten zu machen.

Nehmet des besten Quitten-Marcks, und reibets wohl, daß es gar klein wird, vier Pfund von dieser Pasta, Zucker drey Pfund, reibets alles eine Stunde lang. Dann nehmet von 8. Eyern das Weisse, und schlagets wohl, daß es werde wie ein Schaum, dieses streichet auf Oblaten, (welche von allerhand Mantelnüssen geschnitten seyn,) und bestreuet sie wohl.

Gute Quitten-Zälten zu machen.

Schälet Quitten, und schneidet sie zu Stücken, dämpffet sie mit Zucker oder Honig, und seyhet die Brühe herab; darnach zerstosset die Quitten wohl, und giesset die Brühe wieder daran, lasset sie also sieden,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0210-8 DFG

sieden, daß sie fein dicke werden; ihr möget auch einen guten Theil Zitronen-Safft daran thun, alsdenn thut sie in die dazu gehörige Modell und lasset sie darinnen bestehen; wenn sie wohl erstarret, so nehmets wieder heraus, und stellet sie an einen Ort da sie weder zu bald, noch zu langsam abtrocknen auch müssen sie beym Trocknen offt umgewendet werden. Wollet ihr aber die Quitten-Zältlein zum Magen dienlich machen, werden die Quitten in Wein gedämpffet, auch Honig und Gewürtz daran gethan.

Quitten-Strützlein zu machen.

Nehmt zwey gute Quitten, wischet sie sauber ab, und stechet die Blüte heraus; darnach dämpffets in einer Pfannen mit Wasser, biß sie linde werden. Denn ziehet die Schalen sauber ab, und zerschneidet sie zu Schnitzlein, wägets, hernach zerreibets in einen irdenen Gefäß gantz dünne. Denn nehmet so viel Zucker, als die Quitten gewogen haben, und giesset ein wenig Rosenwasser daran: Ferner lasset den Zucker und Rosenwasser ein wenig in einander sieden, und nehmet das Weisse vom Ey, mit Rosenwasser zerklopfft, thut es an die obgemeldten Quitten, und reibets eine Viertel-Stunde wohl untereinander, giesset auch ein oder zween Löffel voll Zimmetwasser, und drey Löffel voll obgemeldeten zerlassenen Zucker also siedend auch darein, und rühret es wieder eine halbe Viertel Stunde untereinander, und also fort an mit dem Zimmetwasser, biß dessen ein halbes Achtelein, und mit dem Weissen vom Eye und Zucker, eines und das andere, biß vier Weisse vom Eye, und viermal angezeigter Zucker, von einer halben viertel Stunde zu der andern darein kommen, und es also eine gantze Stunde an einander gerühret worden; iedoch so mans wohl und etwas länger, als eine Stunde gerühret, ist es desto besser. Wenn denn wie ietzt gedacht, solches wohl gerühret worden, so nehmet frische Zitronen-Schalen, aber nur das gelbe, und siedets so lange im Wasser, als harte Eyer, lassets trocknen, und hackets klein, darnach rührets untereinander; man mag auch, so man sie wohlschmeckend haben will, Bisem im Rosenwasser zerreiben und darunter rühren, alsdenn schneidets zu Stücken, wie ihr wollet, und legets auf Oblaten, darnach leget sie auf ein Bret über den Ofen, lasset sie ein oder zween Tage stehen und austrocknen, so sind sie sehr gut.

Unterricht, allerley Marcipan zu bereiten und zu backen.

Marcipan, wie ein Pyramis, gefroren, von allerhand Farben.

Nehmet zwey Pfund gestossenen Zucker in einen Kessel, giesset zwey Maaß Rosenwasser darauf, lasset ihn zerschmeltzen, alsdenn setzet ihn aufs Feuer, lasset ihn fein starck sieden, so lange, biß er sich am Kessel oder Löffel starck anleget. Wenn solches geschehen, so nehmet ihm vom Feuer, und rühret drey Pfund fein klein gestossene Mandeln darunter, setzet es miteinander wieder aufs Feuer, und lasset es so lange stehen, biß es dicke und starck wird; ihr müsset es aber immerfort rühren, sonst brennet es leicht an. Probieret es mit einem Finger zuweilen, und versuchts, obs anklebet. Wenn es anklebet, so ist es noch nicht starck genug, und muß so lange gesotten werden, biß es nicht mehr anklebet, so ist es gut, und starck genug; alsdenn nehmets vom Feuer, und schüttets in eine Schüssel, sonst wird es küpffericht. Wenn es nun kalt ist, so nehmets auf den Tisch, und knetet so viel Zucker darunter, als ihr könnet. Wenn dieses geschehen, so treibet den Teig auf, und drücket ihn in die Pyramis-Form; machet auch sonsten allerley Stücken Marcipan, was euch beliebet, daraus. Wenn ihr nun wollet färben, so färbet von gutem Safft was Farbe ihr haben wollet, auf den Teig, und knetets wohl untereinander. Das Eiß, so auf das Marcipan getragen wird, findet ihr nachgehends.

Marcipan durch die Spritze.

Also machet auch den Marcipan durch die Spritze, dem ihr, wenn ihr wollet, einen Geschmack geben könnet, nach Zitronen oder Pomerantzen, oder allerley guten Oele, und wird auf folgende Art bereitet: Zu einem Pfund Teig reibet von zwo Zitronen oder einer Pomerantzen die äusserste Schalen, oder auf ein Pfund 8. Tropffen Anniß-Oel, oder dergleichen, und traget es auf den Teig, knetets wohl, und färbet ihn auf was Farbe es euch beliebet, wie vorher schon gemeldet. Wenn solches geschehen, so thut Stücke nach einander in die Spritze, und drucket ihn durch auf Pappier leget und formiret daraus was ihr wollet, und lasset es auf dem Ofen wohl abtrocknen. Solches heißt Marcipan durch die Spritze oder Sernicke.

Aufgelauffene Marcipan zumachen.

Nehmet 3. Pfund Mandeln, davon die Schalen abgezogen, und wohl wieder getrocknet, presset das Oel ein wenig daraus, und stosset die Mandeln mit Rosenwasser gar klein, thut darunter gemeinen Canarien-Zucker anderthalb Pfund, ziehet den Teig aufs härteste ab, und treibet denselben biß er kalt worden; theilet den Teig in zwey Theile und nehmet auf iedes Theil in einem Mörsel ein Loth Tragant, drey Pfund gestossenen Zucker; reibet dieses wohl untereinander, und thut den einen Theil des abgezogenen Teiges dazu, stossets eine halbe Stunde miteinander so ist der Teig fertig. Treibet ihn hernach auf, druckets in Formen, und backets im Ofen, oder einer Torten-Pfanne, alsdenn mit Gold gezieret.

Eine andere Art Marcipan zu machen.

Nehmet der besten Mandeln zu einem Marcipan 2. ℔. weichets in kalt frisch Wasser, biß die Schalen abgehen: wenn ihr es aber haben müsset, so setzet es in die Wärme, allein sie werden nicht so weiß, trocknet sie auf einem reinen weissen Tuch, stossets in einem Mörsel mit Rosen-Wasser genetzet, alsdenn nehmet zu 1. Pf. Mandeln 12. Loth aufs kleineste gestossenen Canarien-Zucker, vermischet es wohl untereinander, setzets in ein Becken auf eine ziemliche Glut, wendets offt um, biß der Teig trocken wird, und sich abschälet; darnach netzet Oblaten an den Enden mit Rosenwasser durch einen Pinsel, klebets zusammen daß es fein glatt wird, ebnet es ab, damit es rund wird, legets auf ein Blech, u. thut den Teig fein gleich darauf. Die Oblat muß zween Messerrücken breit rings umher vorgehen; alsdenn schneidet Oblat-Stücklein, die ein wenig breiter sind, deß das Marcipan dick ist, tuncket den Pinsel in Rosenwasser, bestreichet das Marcipan, auch die geschnittene Oblat rings herum, legets um das Marcipan

eines um das andere, als ob ein Reiff herum läge, hebet mit einem Messer die schmale Oblat unten an dem Marcipan über sich an das Oblat-Reifflein, daß sie aneinander kleben; wo es nicht kleben will, so netzet es ein wenig und drückets genau aneinander; ist es nun wohl gestanden, so thut ferner den allerbesten und kleinest gestossenen Canarien-Zucker in eine Schale, rühret ihn mit gutem Rosenwasser 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, bäckets über dem Ofen, darunter man, wie auch auf den Deckel eine gleiche Glut machet, damit es allgemach trocknen kan, sonst wird es blasicht; wo es aber weiß wird, wie ein gefroren Eiß, so ist es gut.

Noch eine andere schöne und zierliche Art Marcipan zu bereiten.

Nehmet 1. ℔. guter Mandeln, welche vorher eingeweichet, abgezogen, wieder getrocknet, und wie Milch gestossen, darunter mischet so viel Zucker und Rosenwasser, das gut ist, als Mandeln. Thut es alles in ein meßingen Becken, und röstets auf Kohlen, so trocken ab, als immer möglich; wann er nun nimmer anklebt, u. ihr ihn in die Modell drucken könnet, so nehmet schön Krafft-Mehl in ein Tüchlein, streuet die Modell wohl damit über und über, alsdenn drucket den Teig darein, daß es fein eben ist; thut ihn darnach aus dem Modell auf ein Blech oder Teller, setzet es auf den Ofen, und lasset wohl einheitzen, daß es trocknet, schön weiß und licht wird; denn vergüldet es.

Marcipan auf die geringste Art zu machen.

Nehmet ein halb ℔. Zucker, ein ℔. Mandeln, in Rosenwasser wohl abgestossen, machets wohl untereinander, daß dicke wird; den klebet zwey Oblat-Plätzlein mit Rosenwasser an einander, thut den Teig darauf, klopffet ihn wohl breit, wie ein Brodt-Tellerlein, wenn er auf einen quer Finger dick bereitet, so krümmet oben die Reifflein herum, machet ein Flecklein daran, backet es in einem Oefelein, doch nicht zu heiß, daß es fein gelbicht bleibet, streuet Trisanet darauf, oder, so ihr beliebet, schneidet abgezogene Mandeln von einander nach der Länge, vergüldet oben die Plätzlein, und stecket sie voll Mandeln.

Allerhand Farben Eiß auf die erste Marcipan zu machen.

Nehmet Zucker in einen Tiegel, giesset ein wenig Wasser darauf, und lasset es beym Feuer wohl sieden; darnach so lasset es vom Feuer genommen ein wenig verkühlen, und giesset den Safft hinein, mit welchem ihr nach Belieben färben wollet, rühret ihn wohl unter, und streichet solches geschwinde auf die Marcipan, sonsten wird es hart, und lässet sich nicht streichen; ihr könnet auch wohl den Tiegel mit einer Kohlpfannen bey euch setzen, so bleibet das Eiß dünne. Wenn nun das Eiß auf die Marcipan getragen ist, so setzet alsbald die Marcipan aufs Pappier, und backet sie in der Pasteten-Pfanne; sie muß aber so lange über dem Feuer stehen bleiben, biß das Eiß fein auslaufft; denn wird es vom Feuer genommen und verwahret.

Aufgezogen Eiß zu machen.

Nehmet guten gestossenen weissen Zucker, so viel ihr wollet, mit Rosenwasser angerieben, daß es wie ein dicker Safft wird. Streichet von diesem Safft eines Messerrückens dick mit einem Pinsel auf die Marcipan, so zuvor gebacken, und setzet sie in die Torten-Pfanne. Es muß aber obenher etwas starck Feuer gemachet seyn, so wird sichs 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 bleibet es wohl in der Höhe stehen, und wird auch weisser als sonsten.

Spiegel von Zucker zu machen.

Nehmet frisch Eyerweiß, wohl in einer Pfannen geklopffet, daß es wie ein Schaum wird, rühret nach und nach darunter guten Canarien-Zucker, so lange biß es dicke wird. Dieses wird auf die Marcipan eines Messerrückens dick gestrichen, und in gelinder Wärme getrocknet, damit es nicht in gar zu starcker Hitze Blasen bekommt.

Rothe Streu zu machen.

Nehmet rothen gestossenen Santel, angefeuchtet mit gutem Brandtwein, lassets ein wenig stehen, daß es sich roth färbe. Denn nehmet 6. Loth weissen Zucker, thut ihn in eine Pfanne, und giesset Wasser daran, so viel, daß er davon gäntzlich schmeltzet. Hernach siedet ihn fein starck, daß der Zucker springet und leicht wird. Mit diesem hart gesottenen Zucker vermischet man den Santel in einer andern Pfanne, und rühret ihn wohl durch einander, daß sich der Zucker davon färbet, und sich in ein gröblicht Pulver von einander giebet. Nachmals thut mans auf ein Pappier, und wenns in gelinder Wärme ausgetrocknet, gestossen, und durch ein Sieb geschlagen, wird es zum Gebrauch aufgehoben.

N. Hiemit wird auch der Teig, an statt des Fleisches zum Schincken und Bratwürsten geleget, auch andere dergleichen Sachen mehr gefärbet.

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

Nehmt gute frische Mandeln ein halb ℔. in frisch Wasser, daß die Schalen abgehen, geweichet; diese stosset mit Rosenwasser in einem steinern Mörsel ab, so klein, daß sie nicht mehr gläntzen; doch muß man nicht zu viel Rosenwasser nehmen, damit sie nicht gar zu dünne, und also gar zu lange über dem Feuer dörffen 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-Mehl, damit es desto leichter heraus gehe; nach der Formirung wird es auf Höltzlein oder Drath-Stecken gestecket, und wohl getrocknet. Will man auch von diesem Teige etwas aus freyer Hand formiren, so muß man denselben nicht lange in den Händen herum wältzen, sonst wird er gantz blicht und ungestalt; hingegen ie geschwinder man damit umgehet, ie besser die Früchte werden.

Einen

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0212-0 DFG

Einen Teig zu durchbrochenem Zuckerwerck zu machen.

Nehmt 2. Loth des besten Tragants, giesset frisch Wasser daran, und laßt es zwo Nächte und einen Tag weichen, denn rühret ihn mit einem Löffel wohl untereinander, daß er glatt wird; wenn denn das Schwartze aufs fleißigste davon gethan, so zwinget das übrige durch ein Tüchlein, u. rühret 2. Loth guten Canarien-Zucker daran, wircket auch gut weiß Krafft-Mehl darunter, daß es ein zäher Teig wird. Diesen Teig thut in steinerne Geschirr, und setzt ihn über Nacht in den Keller, er bleibet etliche Tage gut.

Unterricht, wie man gut und zierlich aufgelauffenes Zuckerwerck bereiten und backen soll.

Nehmt 1. Löffel voll des allerbesten Tragants, daran giesset Rosenwasser, nebst einer Messerspitzen voll gepülverten Bisams, der gleichfalls mit Rosenwasser angezwirnet, und unter den Tragant gegossen. Es muß aber des Rosenwassers so viel daran gegossen werden, daß der Tragant nässer sey, denn zu den durchbrochenen. Dieses lasset zwo Nächte und einen Tag weichen, darnach rühret guten Zucker darunter, und stossets in Mörsel so lange, biß es sich ein wenig arbeiten lässet; hernach thut es aus dem Mörsel, und wircket mehr Zucker darunter, biß er bequem wird in die Form zu drucken; denn wältzet etwa zween Messerrücken dick, und druckets in die Modell, neben herum schneidets ab, streuet Krafft-Mehl auf ein Blech, auf welches die Modell geleget, daß er nicht anklebet, setzet es in ein warm Oefelein, und lassets darinnen, biß es aufgehet, stehen. Wenn es nun wieder heraus gethan worden, so behaltet es auf dem Blech, biß es erkühlet. Und also habet ihr ein weiß aufgelauffen Zuckerwerck.

Wollet ihr aber ein leibfarbens haben, so nehmt lautern Wein-Neglein-Safft, giesset ihn an den Tragant, an statt des Rosenwassers nehmet halb Wein-Neglein-Safft und halb Rosenwasser, und machets, wie berichtet.

Blau zu färben, nimmt man nur dürre und gepülverte blaue Violen, giesset Rosenwasser daran, und gebrauchts denn zum Tragant-Einweichen, wie oben stehet.

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

Nehmet einen Tragant-Schleim, stosset ihn in Mörsel wohl, daß er weiß wird, denn durch ein sauber Tüchlein gezwungen. Ferner stosset den Zucker und Krafft-Mehl mit dem Zucker zu einem Teige, daß er recht dicke werde. Man kan nur den halben Theil Zucker mit Krafft-Mehl anstossen, und wenn der Teig zu lind, mit der andern Helffte auf einem Tisch ausarbeiten. Aus diesem Teige werden allerhand schöne Zucker-Bilder gemachet, mit schönen Farben gezieret, Silber und Gold, wie man will, bestrichen. Man streuet auch zuvor in die Form etwas von dem Zucker und Krafft-Mehl, aufdaß es sich nicht anhänge. Hernach stecket man es auf ein Höltzlein oder Drath, und lässets trocknen.

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

Nehmt 1. Viertel ℔. Mandeln, ein achtel ℔. gestossenen Zucker, von zwey Eyern das Eyerweiß; die Mandeln werden geschälet, und mit Rosenwasser untereinander gestossen, etwas starck, doch nicht zu dünne; das Eyerweiß schläget man zum Schaum, und thut hernach den Zucker und Mandeln darunter. Dieses leget man denn auf Oblaten, und bäcket es ab in einer Torten-Pfanne, die zuvor mit einem Pappier muß beleget seyn, und lässet es so lange backen, biß daß sie gelb werden, hernach wird ein Glat-Eiß darauf gemachet, und in der Wärme ein wenig stehen gelassen, biß sie gläntzen u. trocken seyn. Welches denn mit drey Streifflein Gold beleget wird.

Wie man sie auf die Oblaten legen muß.

Nemlich also: Man nimt gute weisse Oblaten, die frisch gebacken, und fasset einen Löffel voll dieses Teiges, und leget ihn auf, dergestalt, daß man mit einem andern Löffel ausstosset nach der Länge eines Fingers, etwan 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 Torten-Pfanne abgebacken.

N. Die Mandeln dürffen nicht klein gestossen werden, damit sie was grießlich bleiben.

Figur der Macronen.

Nehmet guten weissen Zucker, so viel ihr wollet, aufs allerkleineste 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 ists fertig.

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

N. Mit diesem glatten Eiß bestreichet man die Macronen obenher eines halben Messerrückens dick mit einem Pinsel, denn wird es abgetrocknet und vergüldet, wie bereits oben gemeldet worden.

Eine andere Art Macronen zu backen.

Nehmet gute Mandeln ein Pfund, schälet und stosset sie in den Mörsel gantz klein, dazu nehmet drey Eyerweiß, sehr wohl geklopfft, daß es gantz dünne und fliessend wird, unter solch Eyerweiß rühret drey viertel Pfund klar gesiebten Zucker, und knetet solches zusammen unter die gestossenen Mandeln. Die Back-Pfanne wird gar subtil mit ungesaltzener Butter bestrichen, darauf der Teig geknetet, und fein langsam abgebacken.

N. Das Eyerweiß kommt deßwegen darunter, damit der Zucker in den Mandeln bleibet.

Unterricht, wie man allerley gut und wohlgeschmackt Zucker-Brodt bereiten und machen soll.

Käyser-Brodt zu backen.

Nehmt 10. Eyer wohl geklopfft, ein Pfund gestossenen Zucker, ein Pfund Weitzen-Mehl, so unter die Eyer gerühret, wiederum wohl geklopffet, und, wie ander Brodt, gebacken.

Frantzösisches Brodt zu backen.

Nehmt 18. Loth gestossenen Zucker, 5. Loth gestossenes Amidum, 3. Löffel Weitzen-Mehl dazu, Eyer und Wein wohl geklopffet, biß es einen Schaum giebet. Hierein erstlich den Zucker gethan und gerieben, darnach 6. Loth Weitzen-Mehl, daß alles wohl untereinander kommet. Dieses wohl geknetet und bereitet, wird in die pappierne 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 Brodt zu backen.

Nehmet ein viertel ℔. klein gestossenen Zucker, ein achtel ℔. Krafft- und eben so viel Weitzen-Mehl, 3. gantze Eyer, die wohl geklopffet, und mit dem Zucker erstlich müssen vermischet und gerieben werden, alsdenn thut man auch das Krafft-Mehl darunter, und reibet es alles wohl untereinander. Dieses thut man hiernechst in eine pappierne Capsel, so in die Torten-Pfanne gesetzet, und backet es mit geschwindem Feuer aus, doch muß oben stärcker Feuer, als unten, seyn. Wenn es nun oben schön gelb wird, so ist es genug. Wäre es aber unten noch teigicht, 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, biß es fein härtlich wird.

N. Die Capseln kan man von einem halben Bogen Pappier machen, ohngefähr 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 deßgleichen auch breit gemachet werden, so darff man sie nicht schneiden.

Eine andere Art Spanisches Brodt zu machen.

Nehmet Milch, und lasset sie fein warm werden, darunter wircket Weitzen-Mehl, daß es ein zäher Teig wird. Aus diesem Teige schneidet Striemen eines Messerrückens dick ohngefähr, zween Finger breit und zween Finger lang. Hernach nehmet Marcipan-Massa, wältzet daraus lange runde Stücken, etwa eines kleinen Fingers dick, und wickelt darein die Striemen des ausgewälgerten Teiges, der zuvor mit Rosen- auch wohl Zimmet-Wasser mit untergemenget, 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 Torten-Pfannen gebacken, biß sie an der Spitzen ein wenig gelbicht erscheinen, so werden sie alsdann heraus genommen, und das ausgezwickte vergüldet.

N. Diese Massa kan man nach Belieben formiren in Pretzel, Hertzen, Buchstaben und dergleichen mehr.

Englisches Brodt zu backen.

Nehmet ein Loth Mandeln und Rosenwasser, ein viertel Pfund wohl abgestossen von Zucker, ein viertel Pfund Weitzen-Mehl, drey gantze Eyer, die in einem Hafen wohl untereinander geklopffet, hierinn thut man den Zucker, und klopffet es wieder zusammen, hernach das Mehl, und wieder ein wenig geklopffet. Hernach giessets in irdene Formen, so vorher mit Butter geschmieret, es muß aber die Form nicht gar zu voll gemachet werden, sonst läufft es über. Alsdenn setzet man die Forme samt dem Teige in eine Torten-Pfanne und bäcket es, bey unten und oben gegebenem Feuer, fein aus. Im Backen siehet man bißweilen darnach, und löset es in der Form an der Seiten ab mit einem Messer. Es wird so lange gebacken, biß es unten und oben ein wenig braungelb wird. Denn nehmet es aus der Form und verguldet es.

Schwedisches Brodt zu backen.

Nehmet ein viertel Mandeln, gröblich abgerieben mit Rosenwasser, ein viertel Pfund Zucker, gelbe Eyerdottern und ein gantz Ey: die Eyer wohl untereinander zerschlagen, daß es einen Schaum gibt, hernach die Mandeln und Zucker darunter gemischet, ferner Zimmet-Neglein, Muscaten-Blüte, Pfeffer iedes ein halb Quintlein, nicht gar zu sehr pulverisiret; so viel Weitzen-Mehl daran gethan, daß man kan auswircken, doch auch nicht gar zu starck. Hernach formiret mans in Brodt-Leiblein und legets auf ein Pappier, das zuvor mit Weitzen-Mehl bestreuet, und backet es aus in einer Torten-Pfanne mit starckem Feuer unten und oben, wenn es gelb wird, ists genug. Wenn es nun unten eher möchte ausbacken, so kan man das Feuer unten mindern, biß es gantz ausgebacken: denn nehmet Bolum armeniam, und ein wenig Küchen-Ruß, oder verbrandte Brodt-Rinden und Colerische Erden mit Wasser angemachet, daß es eine schwartze Brodt-Farbe giebt, so etwas braunlicht, hiemit bestreichets. Wenn es trocken worden, wird es mit einem dicken Zucker-Safft bestrichen, und gröblichen Zucker und Aniß oder Kümmel bestreuet, und wiederum getrocknet.

Portugiesisches Brodt zu backen.

Nehmet ein viertel abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ein wenig gröblich abgestossen, ein halb ℔. gestossenen Zucker. Bolus armen. ein wenig darunter gemischet, damit es durch und durch röthlich gefärbet wird, denn thue dazu ein halb Loth gestossenen Zimmet, Negelein, Cardamomen, Muscaten-Blüte, iedes gleich viel untereinander gröblicht gestossen, vermischet, daß ein Teig daraus wird. Daraus werden formiret Semmeln in der Grösse eines quer Fingers dick, welche man auf ein Pappier, bey lindem Feuer, doch oben stärcker als unten ausbäcket. Wenn sie oben gehärtet, thut man sie heraus und lässet sie auf dem Pappier erkalten. Hernach werden sie mit einem Messer abgenommen, und die Creutzstriche mit des Messers Rücken drauf gedrucket, welche man nach Belieben groß oder klein machen kan.

Danraschen Brodt zu backen.

Dieses wird erstlich gebacken, wie das Käyser-Brodt, so bald es aber aus dem Ofen komt, schneidet man Schnittlein, und nimmt darnach einen geläuterten Zucker, damit ein Schwamm genetzet, und das Brodt überstrichen, auch mit allerley Blumenwerck bestreuet wird, dann so ists fertig.

N. Wenn man will, so kan man allerhand Gewürtz auch mit unterstreuen.

Zucker-Brodt zu backen.

Schlaget 9. Eyer in eine Schüssel, rühret oder schlaget sie eine halbe Stunde sehr wohl, nach diesem rühret sechs viertel ℔. Zucker und fünff viertel ℔. weiß Mehl darunter, welches wieder eine halbe Stunde zusammen durchgerühret, denn giessets in eine blecherne Form, und lassets im Backofen backen, wenn diß geschehen, so schneidet mit einem Messer, daß etwan breit, weil es noch warm ist, feine

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0214-1 DFG

ne lange Stücke daraus, etwa wie ein Finger lang, und lassets wohl abtrocknen.

Eine andere Art Zucker-Brodt zu backen, welches gut zum Trunck ist.

Nehmet fünff Eyer in einer Schüssel eine gute Viertel Stunde wohl geschlagen, rühret darunter ein Pfund Zucker, hernacher ein Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth gestossene Neglein, und drey Pfund weiß Mehl. solches alles wohl mit einander lange gerühret, zuletzt die äusserste gelbe Schale von zwo Zitronen oder runde Pomerantzen, welche noch frisch, auch darunter gethan, und kan man solche Schalen auf dem Reibeisen abreiben; Wenn dieses alles geschehen, so klecket diesen Teig fein förmlich und auf ein Pappier, und backets in einer Torten-Pfanne, wenns nun gahr ist, so lehret und weiset sich es selber.

Eine andere Manier Zucker-Brodt zu backen.

Nehmet 9. Eyer in eine Schlüssel geschlagen, zerschlaget sie eine Viertel Stunde sehr wohl, und rühret 1. Pfund Zucker, auch anderthalb Pf. weiß Mehl darunter. Denn klecket den Teig mit einem Löffel aufs Pappier, machet es fein rund, und backets in der Torten-Pfanne. Oder nehmet nur sechs Eyer, eben so viel Zucker und Mehl, wie ietzt gemeldet, rühret es zusammen, treibet es auf, und machet etliche eckigte, länglichte Stücken daraus, diese backet, wie sichs gebühret.

Mandel-Brodt zu backen.

Nehmet 6. Loth abgezogene Mandeln, mit einem Eyerklar gantz klein abgestossen, darunter stosset ein halb Pfund guten weissen Zucker in einen Mörsel, so lange biß man den Teig auswircken kan, nemlich mit Zucker und keinem Mehl, hernach formiret daraus Brodt oder Pretzeln, oder was ihr wollet, nur daß dasjenige, was man daraus formiret, ein wenig erharten, und im Anfange gleich auf weisse Oblaten geleget werden muß, mit welchen es nachmals in einer Torten-Pfanne bey gelindem Feuer ausgebacken wird, daß sie obenher etwas gelbicht werden. In dem Back-Ofen machet man unten gelindes Feuer, sonsten bärsten sie.

Eine andere Art Mandel-Brodt zu machen.

Nehmet 3. Pfund klein gestossene Mandeln, anderthalb Pfund gestossenen Zucker, 10. Eyer, ein Viertel Weitzen-Mehl, klopffet es alles wohl untereinander, und backets in einem Modell darinn man das Biscoctum zu backen pfleget. Alsdenn dünne Schnittlein geschnitten, welche mit Zucker und Eyerweiß bestrichen, und mit gröblichtem Zucker-Candi bestreuet werden.

Zucker-Brodt von Zitronen und Pomerantzen zu backen.

Nehmt von 2. Eyern das Weisse in eine Schüssel, schlaget sie fein dünne und wohl, hernach reibet zwo Zitronen oder von einer Pomerantzen die äusserste Schalen ab, und rühret sie unter das Eyerklar, knetet auch 2. Pfund Puder-Zucker darunter, auch wohl ein wenigers oder mehrers, darnach es vonnöthen, hieraus machet ferner runde Kugeln, etwa wie ein Eyer-Dotter groß, treibets auf und machet runde dreyeckigte und länglichte Küchlein, diese leget auf Pappier, und backet sie in der Pfanne so lange biß sie auflauffen.

N. Man kan dieses Zucker-Brodt an statt der Zitronen oder Pomerantzen mit allerley Oel backen, und ihme einen andern Geschmack geben.

Quitten-Brodt zu backen.

Nehmet die Quitten, so in Tüchern bleiben weñ man den Safft ausgepresset, drücket sie durch ein Sieb, damit das steinigte Wesen davon bleibt, deñ 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, biß der Zucker von den kalt hinein gethanen Quitten wieder zergangen. Alsdenn ziehet den Teig auf die Pasta-Art über starckem Feuer ab, u. giesset ihn in nasse dazu gemachte Schachteln, lasset ihn etliche Wochen in der Stuben biß es austrockne, alsdenn zugemacht, so habt ihr schön weisses Quitten-Brod.

Schön weisses Quitten-Brodt, so in lange Breter gegossen, und wie Frantz-Quitten geschnitten werden.

Nehmet subtile durchgeriebene Quitten, wie zur Pasta, ein Pfund 20. Loth, von 8. Eyern das weisse, drey Pfund gestossenen feinen Canarien-Zucker. Das Eyerweiß schlaget mit reinem Besemreiß in einem Gefäß eine gute halbe Stunde, alsdenn schüttet den Zucker dazu, und arbeitet es noch zwo oder drey Stunden mit einander. Giesset den Teig hernach in die dazu gemachte Breter, welche von Oblaten müssen ausgefüttert seyn. Ihr könnet auch wohl auf obgemeldetes Oblat den Teig fein sauber mit einem Spätlein aufstreichen, dieselben wohl zugedeckt, 3. oder 4. Wochen in einer warmen Stuben stehen, und also allgemählig austrocknen lassen. Wenn es wohl trocken, muß man es hernach wiederum an einen feuchten Ort setzen, daß man es in Stücklein wie Frantz-Quitten schneiden kan. Denn kan es noch einmal in der Stuben getrocknet und zum Essen aufgehoben werden.

Gelbes Brodt zu backen.

Nehmet ein halb Pfund gestossenen Zucker, zwey Pfund Weitzen-Mehl, zehen Eyerdotter, zwey gantze Eyer, diese wohl untereinander geklopffet. Den Zucker und das Mehl muß man eines nach dem andern hinein thun, und allemal wohl umrühren und klopffen. Hernach thut man in pappierne Capseln oder blecherne Formen halb gefüllet, (die Capsel muß ohngefehr 3. oder 4. Finger hoch seyn,) diese, nemlich die blecherne Formen müssen mit Oel ausgeschmieret werden, denn kan mans in der Torten-Pfanne backen: unten her machet man ein gelindes Feuer, und oben schüttet man ein wenig Asche und Kohlen. Wenn es nun wohl in der Höhe ist, müssen oben her etwas stärckere Kohlen aufgeschüttet, und also gäntzlich ausgebacken werden daß es eine harte Rinde bekommt. Man mag auch bißweilen darzu fühlen, ob es auch noch weich ist; Wenn es nun hart ausgebacken, so nimt man ein Eyerdotter mit Wasser angemacht, und bestreichet 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 heraus, schneidets, weil es noch warm ist, in länglicht

dünne Stücken, eines Messerrückens dick, und lässets trocknen. Dieses wird zum Confect aufgesetzet.

Weisses Brodt zu backen.

Nehmet von achtzehen Eyern das Weisse, zerklopfft dasselbe fein dick, als ein Gescht, ein Pfund Zucker, ein halb Pfund Weitzen-Mehl, wohl untereinander gerühret, gebacken, wie das gelbe Brodt.

Holländisch Zweyback zu machen.

Nehmet Eyer-Weiß, dasselbe wohl geschlagen, biß es feinen weissen Schaum giebt, hiezu thut man von einer Zitronen die äusserste Schalen, nur das gelbe auf einem Reibeisen abgerieben, auch ein wenig vom Safft, so viel man will, und stosset in einem Mörsel, unter das Eyerweiß samt den Schalen und Safft von der Zitronen, guten weissen klaren Zucker, so viel als genug ist, biß es einen Teig giebet, daß man es kan auswälgern, in dem Auswälgern braucht man auch Zucker und kein Mehl, denn wird es mit der blechernen Form ausgeschnitten, und bald gebacken, sonsten, wañ es lieget und hart wird, ziehet es sich nicht auf. Es wird auf ein Pappier in die Torten-Pfanne gelegt, und geschwind mit starckem Feuer ausgebacken, wenn es sich aufgezogen, und etwas gelb wird, so ists genug. Es muß aber unten und oben gleiches Feuer gehalten, und kan hernach um und um vergüldet werden.

Figur der blechern Form.

Diese Formen werden von weissen verzinnten Blechen gemacht, etwa eines queren Fingers hoch, ziemlich scharff, damit sie den Teig oder Massa durchschneiden; wenn nun der Teig aufgetrieben, die Form darauf und mit der Hand durchgedrucket, so gibt ihr die Figur, backet sie denn, wie vorgemeldet.

Wie man die schleimichten Biscoten machet.

Man nimmt drey gantze und gar neugelegte Eyer, die klopfft man eine gantze Stunde, aber nicht gerühret, im Klopffen giesset man einen Löffel voll Wein darunter, hernach schüttet man weniger, als ein Viertel Pfund, gestossenen Zucker darein, und klopffet es wieder anderthalb Stunden. Hierauf thut man darunter sechs Loth gestossen Krafft- oder ander gut Weitzen-Mehl, und schläget es nur ein wenig untereinander, denn wird es in die pappierne Häuslein, so einer Spannen lang, guten Fingers breit, und eines guten Gliedes tieff, gegossen, und bey guter Glut, doch oben mehr als unten, gebacken. Wenn sie nun gebacken sind, so muß mans aus den pappiernen Häuslein auf ein ander Pappier legen, und wieder in die Torten-Pfanne oder Back-Ofen setzen, daß sie wohl austrocknen und rosch werden, weil sie schön und wohl auflauffen.

Andere Biscoten zu machen.

Erstlich nehmet guten lauteren gestossenen Zucker anderthalb Pfund, vier und zwantzig Loth Krafft-Mehl, zwölff Loth gutes Mehl, schlaget eilff Eyer in eine Schüssel, so unter denen gelbe Dottern, werden sie beyseit gethan, und an derer statt andere genommen, denn wenn die Dotter ungleich, werden die Biscoten nicht gut. Nehmet andere eilff Eyer, schlagets auch in eine Schüssel, und machts, wie mit den ersten. Denn nehmt zween Häfen, die wol ausgebrandt, und beyläufftig drey Achtering oder drey Kandel halten, wäget die anderthalb ℔. Zucker halb von einander, und schütter in einen ieglichen Hafen ein Theil, auch in ieden Hafen eine Schüssel der geschlagenen Eyer; Lassets eine Stunde oder länger mit einem Koch-Löffel wohl allezeit auf den Seiten abrühren, so wird der Teig weiß. Darnach nehmet das Amidum und Mehl, theilet es auch halb von einander, und rühret ieden Theil besonders in die Häfen, in die Torten-Pfañe oder Pappier-Capseln, machets zu, und setzet es auf die Glut, 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-Pappier oben auflegen, und also eine Stunde backen lassen, oder biß sie aufschröt, hernach gemach übertrocknen. Die Probe, ob sie genugsam trocken, ist, so man ein Messer durchsticht, und das Messer trocken heraus gehet. Alsdeñ schneidet man es zu Biscoten, darnach sie einer dick haben will, und trocknet sie bey einer Glut oder Sonnen, denn sind sie fertig.

Spanische Pretzeln.

Nehmet 1. Pfund des besten und kläresten Weitzen-Mehls, rührets mit guter süsser Milch ein, zum Teige, thut darein 3. Loth oder mehr guten klaren gestossenen Zucker, treibet den Teig aufs dünneste, als ihr könnet, in Form oder Länge, wie ihr die Pretzel haben wollet.

N. Wenn des Zuckers darunter zu viel genommen wird, so bleibet es nicht beysammen.

Darnach nehmet ein halb ℔. Mandeln, schälet sie gantz rein und sauber, stosset sie mit ein wenig Rosenwasser in einem Mörsel aufs zarteste und kleineste, hierunter stosset wiederum einen gantzen oder halben Eyerdotter, nachdem es vonnöthen. Hernach knetet und stosset ein halb ℔. guten und klar gesiebten Zucker darunter, und machet einen Teig daraus.

Wältzet und treibet solchen Teig in die Länge, wie ihr die Pretzeln haben wollet, schlaget diesen Mandelzeug hernach in dem von Mehl und Zucker gemachten Teig; ritzet es in die Länge mit einem scharffen Höltzlein auf, und backet ihn in der Torten- oder Pasteren-Pfanne, gebet ihnen sowohl oben, als unten, Feuer, und lassets allgemach abbacken.

Leb-Zälten mit Zucker zu machen.

Nehmet 1. Pfund Zucker, lasset ihn in Honig dick sieden, wenn ihr denselben vom Feuer geschoben, so mischet 4. Loth des besten Weitzen-Mehls, und des Rocken-Mehls ohngefehr auch so viel darunter, oder beyde so viel, daß es dick wird, und sich arbeiten lässet, zuletzt thut folgendes Gewürtz dazu: 5. Loth Ingber, 4. Loth Zimmet, 4. Loth Negelein, Muscaten-Nüsse und langen Pfeffer, iedes 2. Loth, breiten Coriander gantz, 1. Loth, gantzen Aniß anderthalb Loth, und lassets trocknen.

Hohl-Hippen oder Hippelein zu machen.

Nehmet zwey Loth gestossenen Zucker, fünff Loth Weitzen-Mehl, zwey Gelbe von Eyern, gestossenen Pfeffer, nach Belieben, Muscatenblumen, mit einem Messer gröblicht zerschnitten, so viel man will, alles untereinander gerühret, und das Gewürtz hinein gethan, hernach mit Rosenwasser dünne gemacht, als wie bey den weissen Oblaten in acht zu nehmen, deßgleichen auch mit dem Backen gehandelt wird.

N. Wenn

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0216-3 DFG

N. Wenn sie ausgebacken, werden sie bald von dem Eisen über ein Küchen- oder Wälger-Holtz gerollet, und, wenn es erhärtet, vom Holtz abgezogen.

Oblaten zu backen.

Nehmet gut Weitzen-Mehl, mit Wasser recht dünne angemacht, nur daß das Wasser ein wenig dicke vom Mehl wird, sein glatt und nicht grumpfficht, hernach traget es mit einem Löffel auf das warme Eisen, drücket es starck zusammen, und haltet es über das Kohl-Feuer, bißweilen wendets um biß sie ausgebacken sind, und fortan. Die Materie muß fein fleißig gerühret werden, damit es nicht klumpfficht wird.

N. Man muß allezeit das Eisen mit Speck, Butter oder weissen Wachs, (welches man in ein weiß Tüchlein bindet,) beschmieren, sonsten klebet das Oblat an. Uber währendem Backen muß das Eisen immer warm gehalten werden, so gehets desto geschwinder von statten.

Bisquiten oder Biscoten zu machen.

Nehmet ein Pfund durchgesiebet Mehl, und so viel feinen durchgesiebten Zucker, das Weisse von sieben Eyern und sechs Dottern: klopffet sie ein wenig, hernach mischet das Mehl und den Zucker durch einander, und thut solche Specerey und Saamen darein, wie euch am besten düncket, mit ein wenig Bisam, grauen Ambra und Rosenwasser. Dieses alles, samt den Eyern, thut in einen steinernen Mörsel, stosse es zwo Stunden lang, darnach bestreichet die Scheiben mit Butter, und lasset darauf tropffen, alsdenn wischet mit einer Feder darüber, eingetaucht in Rosenwasser 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.

Menget ein viertel Pfund Zucker und so viel gut Mehl wohl unter einander, 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 Modell, streuet Mehl darauf, daß er sich im Modell nicht anhänget, drücket ihn denn in die Modell, schneidet auch ein Oblaten, so groß als der Modell ist, streuet gestossenen Coriander und Aniß darauf, leget die Modell auf die Oblat, und setzets also mit einander auf ein küpffern Blech in ein Oefelein, doch daß es unter dem Blech hohl ist, und es nicht aufflieget, backets mit einer guten Hitze, u. lasset das Oefelein zu, biß sie sich wol über sich gegeben haben.

Hobel-Späne zu machen.

Nehmet ein viertel Pfund Mandeln, so viel weissen Zucker, stossets mit Rosenwasser ab, denn streichet es aufs allerdünneste auf ein Oblat, zerschneidets in schmale Trümmlein, ie schmäler, ie schöner, wickelts um eine Spindel, entweder das Glatte oder das Raube heraus, lassets an der Spindel trocken werden, alsdenn ziehets fein sittlich herab, so sehen sie, wie Hobelspäne. Will man, so kan man runde kleine Plätzlein auf Oblaten gar dünne streichen, und über ein Hippen-Höltzlein schlagen, daß es daran ein wenig ertrockne, dabey man das Glatte heraus wendet, so finds Marcipan-Hippelein.

Allerhand zierlich durchbrochenes Zucker-Werck zur Collation zu machen.

Zerklopfft vier Eyer unter einen halben viertel Pfund Zucker, denn nehmet so viel Mehl, daß man den Teig kan abwircken, und sich nicht mehr anhänget, darnach schneidets nach dem Modell aus, hierauf klopffet in einem Häfelein Eyerweiß, biß ihr dasselbe mit dem Eyerweiß umstürtzen könnet, und nichts daraus läufft, rühret ein Viertel des allerbesten Zucker-Mehls wohl darunter, spiegelt damit die durchgebrochene Waare, und verguldets, wie ihr wollet.

Weisse Canel-Röhren.

Nehmet 4. Tropffen Zimmet-Oel und zween Löffel Tragant in einen Mörsel, stossets und reibets wacker unter einander. Alsdenn nehmet ein Pfund Zucker, stosset so viel darunter, als ihr könnet, den übrigen knetet und wircket 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, wohl trocknen, biß man den Stock kan heraus nehmen.

Rothe Canel-Röhren zu machen.

Nehmet ein Loth gestossenen Zimmet, zween Löffel Tragant in einen Mörsel, stosset und reibets wacker unter einander, hernach nehmet ein Pfund Zucker und handthieret wie mit dem vorigen.

Ambra-Aepffel oder Biesem-Küchlein zu machen.

Erstlich nehmet vier Gran Biesem, vier Tropffen Spiritus rosarum, ein oder zween Löffel Tragant, thut es zusammen in einen Mörsel, stosset und reibets wacker unter einander, dazu nehmet anderthalb Pfund gestossenen Zucker vollend darunter. Weiter treibet den Teig auf, und drucket ihn in ein Wapen oder Form, beschneidets fein sauber, oder formiret Küchlein draus, ihr könnet selbige nach Belieben grün, roth oder dergleichen färben, es muß aber mit Säfften geschehen.

Viol-Muscaten oder Biesem-Küchlein, 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, giesset 15. Tropffen Spirit. rosarum, auch ein wenig Rosenwasser dazu: reibets eine viertel Stunde gar wohl mit einander; hernach thut etwas Tragant darzu, so viel, als ihr sonsten pfleget auf ein Pfund zu nehmen, stossets wacker unter einander, hernach stosset und knetet ein Pfund Zucker darunter, giesset auch, so viel euch beliebet, von Violen-Safft hinein treibets fein düne auf, und schneidet lange viereckichte Küchlein daraus: will man nun weisse Küchlein haben, so thut man keinen Violen-Safft hinein.

Weissen Schnee-Zucker zu machen.

Nehmet guten weissen Zucker, so viel ihr wollet, denn ein Eyerweiß, zerklopffts wohl in einer Pfanne, giesset Wasser dazu, daß es werde, wie Schaum u. Wasser, so viel, daß der Zucker recht schmeltzen kan,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0217-9 DFG

alsdenn den Zucker recht gesotten; wenn er sich schäumet, so giesset ihn durch ein Tuch, und wieder über ein Feuer gesetzt, daß er hefftig kochet, man muß wohl in acht nehmen, wenn er recht gesotten, und diß ist die Probe. Man läßt mit einem Spatel etwas fallen, wenn nun der Zucker knacket, wie ein Glaß zerspringet, so ist er genug gesotten, und muß alsdenn vom Feuer gehoben, und das Eyerweiß darein gethan, und wohl mit einem Spatel umgerühret werden, denn so wird der Zucker anfangen zu steigen, darum giesset man ihn eilend in eine papierne Capsel, so steigets fein in die Höhe, und wird lucker, wie ein Schnee, die Capsel muß zuvor mit einem Zucker bestreuet seyn, sonsten hänget 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.

Hausenblasen, item Tragant- oder Zucker-Bilder und Figuren zu machen.

Hausenblasen klein geschnitten, eine Nacht im Wasser geweichet, hernach fein starck und dicke gekockt, und im Kochen ein wenig gantzen Saffran hinein gethan, hernach seyhet man es durch ein Tüchlein in ein Gefäß, und lässets ein wenig erkühlen; alsdenn tragets mit einem Pinselgen auf seine Formen, und löset es mit einem Messerlein fein sauber ab, will man nun silberne oder güldene Figuren, so thut man etwas Muschel-Silber oder Gold in die Haußblasen, es muß aber fleißig umgerühret werden.

Wie man Blumen candiren soll.

Die beste Manier, dieselben zu candiren, ist diese: Man nimmt Rosen, Violen, Neglein oder Schlüsselblumen, 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 anfänget hart zu werden, so man es zuvor mit einem Löffel stetig umgerühret hat, so nimt man es vom Feuer, und rühret stetig in dem warmen Geschirr oder Töpfflein, biß daß man verspüret, daß die Blumen von einander seynd, und der Zucker sich darauf anhängt, als ob er darauf gesiebet sey, giesset 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, schüttelt es auf und nieder, biß 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, tuncke dasselbe wohl in das vorige Gummi-Wasser, und zwinge es aus, hernacher bestreue man sie recht dicke an ieder 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 Zucker mangelt, so ersetzet man es.

Den Zucker zu mahlen u. 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**		dunckelbraun
4. **Saffrgrün**		grün
5. Bolus armena		lichtbraun
6. Umbra		braun
7. **Bergblau**		lichtblau

Diese Farben werden nachfolgender Gestalt gebrauchet und bereitet.

1. **Brasilien-Späne** zu 2. Loth nimmt man den 8ten Theil einer Maaß Wasser, und giesset selbiges darüber, thut darzu einer Haselnuß groß Alaun, lässet alles mit einander sieden, biß ohngefehr auf ein Trinckglaß voll, seyhet es ab durch ein sauberes Tuch, thut darzu 2. Loth gestossenen Gummi, lassets wieder damit ein wenig sieden, biß daß man meynet, daß es schön genug sey.

2. **Saffran.** Nehmet ein Quintlein gantzen Saffran, giesset ein Trinckglaß voll Wasser darüber, lasset es über einem Kohlfeuer halb einsieden, seyhet und drücket es durch ein Tuch.

3. **Lackmus.** Wird nur in Wasser eingeweicht, daß es zergehe.

4. **Saffrgrün.** Ingleichen grün von blauen Lilien, wird ebenmäßig nur mit saubern Brunnen-Wasser angemachet.

5. Bolus armena wird mit reinem Wasser angerieben, und folgends mit Gummi Arab. temperiret.

6. Umbra wird, wie mit dem Bolo armena, verfahren, und gleichfalls mit Gumm. A. temperiret.

N. Umbra wird zum Gebraten der Schau-Essen gröblicht zerschabet, hernach mit Gummi aufgetragen. Der Braten aber wird mit Zitronen gespicket, und mit einem Höltzlein eingestecket.

Zu gebratenen Vögeln, von Zucker gemacht, nimmt man gestossene Neglein.

7. **Bergblau** wird mit Gummi angemacht.

N. Alle Farben, wenn der Zucker damit angestrichen worden, sollen mit starcken Gummi-Wasser angestrichen werden.

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

Das XLVIII. Capitel.
Von den Conserven.

Diejenige Sachen die man conserviret, seyn meistens Blumen, selten Kräuter, am seltzamsten aber das Fleisch der Früchte.

Die Art.

Nimm diß, was du conserviren willt, zerstoß, (in einem steinern Mörsel, und mit dergleichen Stösser) und mische inzwischen Zucker drunter.

Die Proportion des Zuckers ist unterschieden, zu den Früchten und mucilaginosen Sachen nimmet man den Zucker doppelt; zu den Trockenen aber nimmt man ihn dreyfach, 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**

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0218-4 DFG

cker S. S. S. und stellens alsdenn in die Sonne. Andere machen einen Julep. und conservirens durch dessen Vermischung.

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

Die Wurtzeln 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. Absinthii Romani è summitatibus, Wermuth-Zucker.
Accatiæ fl. Schlehen-Conserv.
Acetosæ fol. Saurampffer-Conf.
Acetosellæ fol. Buchampffer-Conf.
Anthos, Roßmarin-Conf.
Betonicæ, Betonien-Conf.
Borraginis, Borragen-Conf.
Buglossæ, Ochsenzungen-Conf.
Calendulæ fl. Ringelblumen-Conf.
Card. bened. summ. Cardobenedicten-Conf.
Citri pulpæ & flor. Citrinat-Conserv, von den innern und Blüthe.
Cochleariæ fol. Löffelkraut-Conf.
Consolidæ maj. Wallwurtzblumen-Zucker.
Euphragiæ summ. Augentrost-Conf.
Fumariæ summ. Erdrauch-Conf.
Galegæ summ. Geißrauten-Conf.
Genistæ fl. Pfriemenblüth-Conf.
Heder. terrestr. comp. Aug. Gundelreben-Conf.
Lavendulæ fl. Lavendel-Conf.
Lilior. alb. fl. weiß Lilien-Conf.
Lilior. convall. Meyenblümlein-Conf.
Majoranæ summ. Majoran-Conf.
Malvæ fl. Pappeln-Conf.
Melisf. fl. Melissen-Conf.
Menthæ, Müntz-Conf.
Nymph. alb. fl. Seeblumen-Conf.
Papav. err. fl. Schnellblumen-Conf.
Portulacæ, Burtzelkr. Conf.
Pæoniæ fl. Gicht-Rosen-Conf.
Persicor. fl. Pfersingblüth-Conf.
Primul. veris, Badengen Conserv, oder Himmelschlüssel-Conf.
Prunellæ fl. Brunellen-Conf.
Puleg. summ. Poley-Conf.
Rosar. alb. weiß Rosen-Conf.
rubear. recens & antiq. neuer und alter rother Rosen-Conf.
Oblata, Oblisirter Rosen-Conf.
Caninarum s. sylvestr. wilder Rosen-Conf.
Salviæ fl. Salvey-Conf.
Sambuci fl. Holderblüt-Conf.
Scabiosæ, Scabiosen-Conf.
Scordii, Wasserknoblauch-Conf.
Tiliæ fl. Lindenblüt-Conf.
Tunicæ fl. Nägelblumen-Conf.
Tussilag. Hufflattigbl. Conf.
Veronicæ fl. Ehrenpreiß-Conf.
Violar. Veilgen-Conf.

Das XLIX. Capitel.

Von den Decocten, oder gekochten Brühen.

DIe Decocta kan man machen aus allerhand Sachen, die durch sieden der Brühe ihre Kräffte mittheilen, aus den Mineralien, Gewächsen und Thieren.

Aus den Mineralien kan man kochen die rohe und calcinirte Erde, die calcinirte Steine, Metall, das rohe und calcinirte ☿, den rohen ♃, Cœruleum, Silberglett, ♁ ꝛc. dann sie theilen auch dem blossen Wasser, wann sie drinnen gekochet werden, etliche Kräffte mit, besonders aber thun sie dieses, wann man sie in einem Liquore, der durchdringender Natur ist, kochet, dergleichen seyn Eßig, Wein, destillirte Wasser ꝛc. Ja auch die unedlen Metalle, besonders wann sie calciniret seyn, z. E. Mennige, Bleyweiß, ♂ feil ꝛc. taugen zum kochen. Doch muß man sie zuvor zu Pulver machen, ehe man sie kochet.

Aus den Thieren taugen zum kochen die fleischichte hautichte Theile, wie ingleichen die geraspelte rohe und calcinirte Hörner ꝛc.

Allein wollen wir allhier nur von denen Decoctis, die man trincken kan, handeln, als welche man in der Practica brauchet, und gemeiniglich Apozemata nennet. Diese werden insonderheit aus den Gewächsen, nemlich Kräutern, Wurtzeln, Rinden, Blumen, Beeren, Früchten, Hölzern ꝛc bereitet. Doch thut man iezuweilen (doch selten,) etliche von den Mineralien oder Thieren darzu.

Der Liquor, in welchem gemeiniglich die Sachen gesotten 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 kocht,) Käß-Wasser, Meth, Wein ꝛc.

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

Die Viele des Liquoris zur Kochung der Sachen ist unterschieden, nachdem 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 4. 5. 6. 10. 12. fach ꝛc.

Diese Weise zu bereiten, bestehet 1. in der Vorbereitung zur Decoction, 2. in der Decoction selbsten, 3. in der Clarification.

Und geschiehet 1. die Vorbereitung durch zerschneiden, zerstossen, raspeln, feylen ꝛc.

2. Die Kochung wird verrichtet 1. bey blossem Feuer, 2. in offenem kupffernen mit Zinn überzogenem Geschirre, 3. durch gewisse Ordnung nach der Kunst. Nach der Kunst kochen aber ist, die materien nicht zugleich auf einmal hinein werffen, sondern zu unterschiedenen malen, vor oder nach, nachdem die Sachen flüchtig oder fix, weich oder hart seyn. Wann man nemlich Hörner, Hölzer, Rinden, Wurtzeln, Blätter, Saamen, Gewürtz und Blumen kochen soll, so muß man erstlich die Hörner, Hölzer, Rinden, Wurtzeln, ein wenig kochen, alsdann die Blätter und Saamen hinein werffen, und endlich die Gewürtze und Blumen darzu thun, weil derer Krafft leichtlich in die Lufft gehet.

Doch hat diese allgemeine Regul auch ihre Exception, und vergnüget keinen, daß es ist bekandt, daß unter den Hölzern, Rinden, Wurtzeln, 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

Grund des gantzen compositi ist, und davon das Decoct die meisten Kräffte bekommen solle, dahero man die Species, die der Grund des Decocti seyn, besonders wann sie keinen Geschmack oder Geruch haben, und fix seyn, Anfangs in den Liquorem werffen, und in selben so lange kochen muß, biß 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 geschiehet gemeiniglich 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 ieden Dosi ℥j. weniger oder mehr, nach Gefallen des Krancken. Ja man pfleget sie auch zu würtzen, indem man was von Gewürtz 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 Lufft gehe, will der Artzt anderst seinen Zweck erreichen, wohin besagte Regul zielet, als welche will, daß man die Gewürtze, und geistige Sachen erst am Ende darzu thun soll, damit derer Krafft durch langes Kochen nicht hinweg rauche, wiewohl sie auch nicht allezeit zutrifft. Dann ob man schon zuletzt die Gewürtze darzu thut, und gantz gelinde 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 Lufft, damit aber das Decoct. kräfftig werde, kan mans entweder in einem Diplomate, oder gläsernen Kolben mit einem blinden Glaß 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, sonsten könte man nicht alles extrahiren, dann wann die Löchlein 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 gesetzet und gestaltet werden. 3. Soll man insonderheit mercken, daß, wann die Saamen allzu klebricht seyn, man selbe mit den Wurtzeln 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 Holtz, weil es dicht und zäh ist, machet das Decoct trübe, dunckel und klebricht, wo mans lang kochet, dahero soll man selbes zusamt den Purgantien mit den Saamen sieden lassen. 4. Wilt du Amber, Bisam, opium &c. mit dem Decoct vermischen, so zerlöse sie mit einen Stössel in einem wenig Decoct. reibs u. vermisch endlich mit dem Decoct. 5. Die härtern Schalen kan man zuerst eine Zeit lang maceriren und dann kochen, biß 2. Theile davon eingesotten; die Früchte und Saamen, wo sie nicht wohl riechend seyn, nicht so sehr, die Blätter aber halb eingesotten. 6. Diß, was ein hartes rauhes Fleisch hat, dicht, grob und leimicht ist, und adstringirende Kräffte hat, muß man lange sieden. 7. Die in einem Decoct. alles und iedes, das nemlich alle und iede Theile unsers Cörpers 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 anderes
9. Ein anderes
10. Ein anderes
11. Ein anderes
12. Ein anderes
13. contra Arthritidem.
14. Vag. Scorb.
15. Cephalicum I. M.
16. Ein anderes Charras
17. Carminativum
18. Clyster. emoll.
19. Cordiale Charras
20. Confortans in Malignis
21. C. C. Sim. Pauli
22. Consolidans
23. Diureticum Augenii.
24. Epaticum
25. Ein anderes Charras
26. Ein anderes
27. Ein anderes
28. Ein anderes
29. Epatis Vituli
30. Expulsivum
31. Ein anderes
32. Ein anderes
33. Ein anderes
34. Ein anderes
35. In Febribus ardentibus
36. Flor. & fructuum
37. Hystericum
38. In Affectibus Hystericis
39. Ictericum
40. Incrassans
41. Majale
42. Ein anderes
43. contra Mens. obstructionem
44. Ein anderes
45. ad Morsum canis rabidi
46. in Mict. cruenta
47. contr. Luem Gallicam Berigardi.
48. Ein anderes Willisii
49. Pectorale Aug.
50. Anderes Charras
51. Ein anderes
52. Ein anderes
53. Ein anderes
54. Ein anderes
55. Ein anderes
56. Ein anderes

57. Ein

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0220-4 DFG

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

1. Decoctum alterans, Alterir-Decoct.

Nimm rothen Santel ℥ß. andere nehmen ʒvj. frischen Zitronen-Safft ʒiß. andere nehmen ℥j. clarificirten Zucker ℥j. rein Brunnen-Wasser ℔iij. laß es eine Nacht lang in der maceration stehen, dann kochs biß auf ℔iß. ein, colirs, und behalts zum Gebrauch.

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

2. Ein anders.

Nimm rothen Santel ℥ß.
Zitronenkerne ʒß.
rother Rosen ʒiß.
Candi-Zucker ℥j.
Spir. Vitrioli ʒj.
Brunnen-Wasser ℔iij.

Digerirs eine Nacht lang, dañ kochs biß auf ʒ. Pf. ein, der Colatur füge bey
Johannesträublein Sültz (Kreide)
Zitronen-Safft
Gereinigten Zucker, ied. ℥j.

Es kühlet und stärcket die Kräffte zusamt dem Hertzen.

3. Ein anderes, pro Magistratu.

Nim̃ Brunnen-Wasser so rein es ist M. xxxij.
des weissesten Zucker-Candi ℥x.
laß es gelinde sieden und colir es.

Nimm diese Colatur, wenn sie siedet 24. Pf. thue darzu
rothen Santel-Holtzes ʒiij.
rother Rosen Mj.
℞ Vitrioli ℈ij.
Zitronen-Safft ℥xxiij.

Infundirs in ein wohl verschlossen Glaß 6. Stunden, denn colirs, und behalt es zum Gebrauch.

Wenn nun dieses einer gebrauchen will, ehe er ins Bette gehet, so

Nimm dieses Decocti ℥viij.
Syrup von Zitronen-Saffte ʒvj.
Berberes-Safft ℥j.
des Safftes von Granaten ℥ß.
Zitronen ℥ij.
℞ Oli ℈ß.
Zimmet-Wasser ℈ß. M.

4. Decoctum Amarum.

Nehmet Tausendgüldenkraut
Chamillen
Odermenge, ied. Mß.
den Saamen von Carduibenedieten
Zitronen, iedes ʒiß.
Ringelblumen p. ij.
Entian-Wurtzel ʒij.
Senet-Blätter ʒvj.
Rhabarbar. ʒv.
Wein
Wasser, iedes ℔j.

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

5. Contra Anasarcam Beckii, Wider die Wassersucht.

Nimm Frantzosenholtz ℔ß.
desselben Rinde
Wurtzel von Sarsaparill. ā ℥iiij.
Süßholtz ℥j.
Senesblätter ohne Stiele ʒiß.
der besten Rhabarbar
Trochiscirten Lerchen-Schwamm ā ʒiß.

Geuß ℔xij. heiß Wasser drauf, laß es eine Nacht beitzen in einem Gefässe, das wohl verdeckt, nachmals koche es, biß auf die Helffte ein, und läutere es zum Brauchen.

Derselbe ist dieser: Des Morgens nehme man um 6. Uhr und iedesmal einen guten Trunck. Um 12. Uhr esse man etwas gebratnes, und trincke man alsdenn nicht; es sey denn, daß die Kräffte anfiengen zu fallen. Um 2. Uhr Nachmittage, nehme man wieder einen Trunck. Glocke 6. speise man. Glocke 8. oder ein wenig darnach, wenn man schlaffen gehen will, nehme man den letzten Trunck. Dieses hat unzehlbar viele restituiret.

6. Decoctum ⅛le D. D. Ludov. ab Hornig.

Nimm Sassafraßwurtzel ℥j.
Eichen-Mistel
Mastix-Baum ʒvj.
Betonienblätter Mj.

Wann diese Stücke zur Decoction bereitet seyn, so kochs in Mens. iv. klarem Regenwasser, laß es eine viertel Stunde aufwallen, dann thue darzu rohes ⅛ ℥j. in einem Tüchlein gebunden, und laß es abermal sieden, biß andert halb Maaß eingesotten seyn.

Es wehret den Flüssen, heilet die Rauden, und führet die Unreinigkeit durch die unempfindliche transpiration und Bauchaus, und kan man davon am Morgen warm einen Trunck thun.

Ob von den Metallen und Mineralien einige Krafft, durch die Kochung den andern species mitgetheilet werde, ist schon erörtert worden. Daß es aber dem so sey, lehret uns hier das ⅛, und ist gewiß, daß darinnen hohe u. wunderbare Kräffte, wider die schweresten Kranckheiten verborgen liegen, weñ man es nur roh in kleine Stücklein zerschlägt, in ein Tüchlein bindet, und nur allein in wässerigen Decocten, nicht aber in Wein verordnet. Zw. soll nicht einiges Frantzosen-Decoct. verordnet haben, wo er nicht zuvor rohes in ein Tüchl. gebundnes ⅛ dariñen gekochet, wie auch folgendes sein Decoct in den Frantzosen ausweiset.

Nimm Frantzosenholtz ℥iij.
Dessen Rinden ℥v.
Sarsaparillen ℥ij.
Sassafraß ℥j.
Lebendig. ⅛ in ein Tüchl. gebunden ℔j.
Rohes in ein Tüchlein gebundenes ⅛ ℔j.

Zerschneid

Zerschneid, was zu zerschneiden ist, kochs in 12. Maaß Wasser in einem Hafen, biß auf den dritten Theil ein und colirs, doch soll der Deckel auf dem Hafen ein Löchlein haben.

Der Gebrauch. Von der Colatur giebet man alle Morgen ℥vj. statt eines Schweißtrancks, und kan man entweder im Bette, oder in einer Stuben drauf schwitzen, das übrige kocht man mit Wasser und Rosinlein, thut ein neu Frantzosenholtz und dessen Rinden darzu, am Ende mischet man ein wenig Zimmet darunter, und thuts zum vorigen, vor einen ordinari Tranck. Den Gebrauch dieses Decocti kan man 4. Tage continuiren, doch soll man folgende Pilulen vorher gebrauchen.

Nimm Extr. Catholici ʒiij.
Arcani Coralin.
Cœruleum ℞ii, ied. ʒiß. M. zu Pilulen.

Derer Dosis ist 20.

7. Decoct. Aperitiv. Majus. A.

Nimm Endivien
Cichorien
Erdrauch, ied. Mj.
Kunigundkraut
Borragen
Ochsenzungen
Flachsseide
rechte Hirschzunge, ied. Mß.
Wurtzel von Süßholtz
Fenchel
Eppich
Petrosil. ied. ℥ß.
Rosinen ʒß.
Saamen von Aniß
Fenchel, ied. ʒij.
welschen Quendel
Tymseide, ied. ʒiß.
Rinde von Tamariscen
Cappern, ied. ʒij.
Senesblätter ℥ij.
Engelsüß ℥j.
auserlesen Lerchen-Schwamm ℥ß.

Was klein zu schneiden, das schneide man, und was zu zerstossen, das zerstosse man gröblicht, alsdenn vermischet, und zum Gebrauch verwahret.

8. Ein anderes eröffnendes, D. I. M.

Nimm der 5. eröffnenden Wurtzeln ℥iß.
Mönchs-Rhabarbar ℥iß.
der Blätter von Odermenge
Pfaffen-Röhrlein
Wegwarten, ied. Mj.
der Blumen von Wegwarten
edlen Leber-Kraut ā p. ij.
grosse Weinbeeren num. xx.

Koche es in s. q. Waddich.

Nimm der Colatur ℥ix. thue dazu
des Syrups von den 5. Wurtzeln ℥iij.
Eupatorio Mes. ℥ij.

Aromatisire es mit Spec. Diatr. Sant. ʒiß. M. auf 4. mal.

Es tauget vor die verstopffte Lebens-Glieder in der Cachexie.

9. Ein anderes in der Gelbensucht, D. I. M.

Nimm der 5. eröffnenden Wurtzeln ℥ij.
grosse Scheelkraut-Wurtzel ℥iß.
der Kräuter von weissen Andorn
Odermenge
Johanneskraut
klein Tausendgüldenkr. ā Mj.
Ringelblumen p. iij.

Koche es in s. q. gestähltem Wasser.

Nimm der Colatur ℥ix.
des Syrups von den 5. Wurtzeln ℥ij.
Andorn
Wegwarten mit Rhabarb. ied. ℥j.

M. auf 4. mal.

10. Ein anderes cum Cavmate Viscerum, eben desselben.

Nimm der Wurtzel von Sauerampffer
Erdbeerkraut
Wegrich
Wegwart, ied. ℥j.
der Kräuter von Wegwart
Sauerampffer
Erdbeerkraut
Pfeffer-Röhrlein, ied. Mj.
der Blumen von Wegwarten
Johannisblumen
rothen Rosen, ied. p. ij.
der grossen 4. kalten Saamen, ied. ʒiiij.
der schwartzen Kirschen N. xij.

Koche es in s. q. frischen Wassers. Nimm der Colatur ℔j. thue dazu
des Syrups von Sauerklee
Kirschen, ied. ℥ij.
Violen-Tinctur ʒiij. M. auf 5. mal.

11. Ein anderes Miltz-eröffnendes, eben desselben.

Nimm der Wurtzel von Engelsüß ℥ij.
Faren
Benedictenwurtz, ied. ℥iß.
der Rinden von Cappernwurtzel
Tamariscen, ied. ℥j.
der Blätter von Bachbungen
Kresse
Hopffen
Hirschzungen
Löffelkraut, ied. Mj.
der Blumen von Pfriemenkraut
Borragen
klein Tausendgüld. ā p. j.
der Saamen von Eschbaum ʒß.
Löffelkraut ʒij.

Koche es in s. q. gestählten Wassers.

Nimm der Colatur ℔j. thue dazu
des Saffts von Bachbungen
Löffelkraut, ied. ℥ij.

Edulcorirs mit Syrup von wohlriechenden Aepffeln ℥ij.

Zucker q. s. koche es, biß zur Dissolution, thue darzu Tartari Vitriolati ʒiij.

Mische es auf 5. Doses

12. Ein anders desselben.

Nimm der 5. eröffnenden Wurtzeln in Wein maceriret, ied. ʒiij.
der Rinden von Cappern-Wurtzeln
Tamariscen, ied. ℥j.

der

der Blätter von kleinen Hirschzungen
Flachsseide, ied. Mj.
Wacholderbeeren num. x.
Hagebutten n. xij.
Geuß ℔iij. gemeinen Wassers daran, koche es, biß der 4. Theil übrig bleibet, oder ℥ix. am Ende der Kochung thue hinbey den Wein, den du von den Wurtzeln verwahret, und laß sieden.
Nim die Colatur, und solvirs über dem Feuer, thue darzu Conserv von Löffelkraut-Blumen.
Pfriemenkraut-Blum. ied. ℥j.
Colir es wieder, und thue dazu
Spir. von Löffelkraut
Aperitiv. Penoti ied. ʒj.
M. auf 3. mal.

13. Dec. contra Arthritidem, wider das Zipperlein.

Nimm der Kräuter von Gamanderlein
Feld-Cypressen
klein Tausendgüldenkr.
ied. Mij.
koche es in f. q. Wasser in einem Diplomate halb ein. Dosis auf einmal 2. Löffel voll Vormittags bey Anfang des Essens, und des Abends nach dem Essen mit Bier.

14. Ein anders, in Arthr. Vag. Scorb.

Nimm der Wurtzel von Scorzoner ℥j.
China 1. Loth
Blumen von Mertz-Veilchen
Tausendgüldenkraut
rothen Rosen
Roßmarien, ied. p. j.
der Oberspitzlein von Gamanderlein
kleiner Weinbeerlein ℥j. (Mij.
Datteln num. iij.
zerschneide und zerstosse es, und kochs in f. q. Brunnen-Wassers in einem Diplomate, biß noch ℥viij. übrig seyn. Diesem füge zu
Spir. Vitriol. rectif. q. f.
des Syrups von Carduibenedicten ℥j.
M. auf 4. mal.

15. Decoct. Cephalicum, D. I. M. Haupt-Decoct.

Nimm der Wurtzel von runder Osterlutzey
Pöonien
Meisterwurtz, ied. ℥j.
der Rinden von Eichen-Mistel
Hasen-Mistel, ied. ℥ß.
der Blätter von Salbey
Rauten
Roßmarien
Betonien, ied. Mj.
der Blumen von Arabischen Stöchas
Roßmarien
Meyen-Blümlein ã p. j.
Lorbeeren ʒj.
Wacholderbeeren ʒij.
Aniß
Coriander, ied. ʒij.
Spir. Vitrioli ʒj. koche es in f. q. Hydromelis.
Nimm der Colatur ℔j. darinn löse auf
des Syrups von Stöchasblumen
Betonienblumen, ied. ℥ij.
In der Clarification thue hinzu
Spec. Diambræ
Dianthos, ied. ʒß.
M. auf 4. mal.
Es wird gebraucht wider die kalten Catarrhen.

16. Ein anderes, Charras.

Nimm Wurtzel des grossen Baldrians
Florentiner Violenw.
Pöonien
Calmus
Eichen-Mistel, ied. 1. Loth.
Blätter von Betonien
Salbey
Majoran
Bergmüntze
Chamædrios, ied. Mj.
Saamen von Raute
Pöonien
Wacholderbeeren, ied. ʒij.
Blumen von Roßmarien
Stöchas
Lavendel
Ringelblumen
Lilien-Convallien, ied. p. j.
Weinstein ℥j. koche es in ℔vj. Wasser, biß daß das vierdte Theil einkochet.

17. Species Decocti Carminativi, A.

Nimm Wurtzel von Süßholtz ℥j.
wilde Wegwart ℥ij.
Aland
Calmus, ied. ʒvj.
Galgant
Florentiner Violenwurtz,
ied. 1. Loth.
Kraut von Melissen
Müntze
Roßmarien, ied. Mij.
Blumen von Römischen Chamillen
Pfriemenkraut Mj. (Miij.
Saamen von Aniß
Fenchel
Möhren
Kramkümmel
Coriander
Dille, ied. 1. Loth.
Lorbeeren ℥j.
Schalen von Pomerantzen
Zitronen, ied. getrocknet ʒvj.
Alles fein gröblicht geschnitten und gestossen, und zum nöthigen Gebrauche auffgehoben.

18. Decoct. emoll. pro Clystere.

Nimm Wurtzel von Eibisch
weissen Lilien, ied. ʒvj.
Blätter von Hasen-Pappeln
Tag und Nacht
Bingelkraut, ied. Mj.
Saamen von Lein
fænu græco, ied. ʒiij.
Diese Sachen alle klein geschnitten und gröblicht zerstossen, dienen zu einem Clyster, so erweichen soll. So es auch noch etwas mehr laxiren soll, so bereite man es folgender Gestalt: Oberwehnte Species alle koche in f. q. Wassers, daß es biß auf den dritten Theil einkoche.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0223-1 DFG

Nimm der Colatur ℔j. thu dazu
Casiæ pro Clysteribus ℥ij.
Elect. Lenitiv. F.
Oel von weissen Lilien
Chamillen, ied. ℥iß.
M. es zu einem Clyster.

19. Cordiale decoct. Charras.

Nimm gantze reine Gersten
Wurtzel von Scorzonera
Borragen
Ochsenzungen, ied. ℥j.
die Blätter obernandter Kräuter
Endivien
Wegwart
Hertz-Klee, ied. Mj.
Frauen-Haar Mß.
Süßholtz ʒij.
der 4. grossen kühlenden Saamen, ied. ʒß.
der drey Hertz-stärckenden Blumen ā p. ß.
Koche es in ℔vj. Brunnen-Wassers in Diplom. biß daß der dritte Theil abgerauchet.

Dieses dienet gar wohl im hitzigen Zufalle, das Hertz zu stärcken und zu verwahren.

20. Dec. confortans & corroborans in Malignis D. D. C. Stärckendes Decoct. in bösen Kranckheiten.

Nimm der Conserven von Zitronen
der Wurtzel von Scorzonera
Benedictenwurtzel ā ℥ß.
Wasser von unreiffen Nüssen
Scordien
Myrrhide
Carduibenedicten
Saurampfer ā q. s.
Laß in einem Diplomate oder blinden Alembico biß auf den dritten Theil einsieden.

Nimm der Colatur ℥ix. darzu thue
℞ Bez. cordialis
Syr. Bezoard. ā ℥j.
des Liquoris tenell. C. C.
Essenz von Himbeeren ā ʒiß.
Mixt. simpl. ʒß.
Confect. Alkerm. ℈ij.
Zimmet-Wasser ʒiß. M.

21. Decoct. C. C. D. Simon. Pauli.

Nimm geraspelt Hirschhorn ℥j.
der Wurtzel von Fenchel
Contrayerva
Eberwurtz ā ʒiij.
Scorzonera ℥ß.
Saamen von Ageley
Fenchel ā ʒj.
Grosse Cibeben, da die Steingen ausgenommen ℥iij.
Koch es in s. q. Gersten-Wasser, gegen das Ende der Kochung thue dazu
Conserv. rosar. r. ℥ij.
Borragen
Ochsenzungen ā ℥j.
Nimm der Colatur ℔ij. thu darzu
des Syrups von Himbeeren ℥ij.
frisch ausgepreßten Zitronen-Safft ℥j.
℞ vdm Saltze ℈j. Mische es.

Man kan sich dieses Decocti in hitzigen und malignischen Fiebern mit Nutzen bedienen, wie denn beyde nachfolgende, nächst Göttlicher Hülffe, auch das Ihre iederzeit wohl verrichtet haben.

Nimm der Wurtzel von Scorzoner.
Rhodii ā ʒß.
Gequetschte kleine Rosinlein ℥iß.
Geraspelt Hirschhorn ʒvj. oder des ohne Feuer præpar. Hirschhorns so viel.
Klapper-Rosen p. ij.
Koche es in s. q. Brunnenwassers biß ℔x. Thue dazu ♃ ⊖. ʒj. mische es.

Oder:

Nimm geraspelt Hirschhorn ʒv.
Geuß Brunnenwasser darauf ℔iiß. laß es biß auf den dritten Theil einkochen, thue denn dazu
der Wurtzel von Scorzoner. ʒß.
Wasser von Lachenknoblauch ℥v.
Laß es ein paar mal aufwallen, hebe es ab, und thue, wenn es kalt, dazu
Safft von Limonien oder Zitronen ℥ß.
Syrup von Limonien oder Zitronen ℥iß.
Mische es, und gib dem Krancken nach Genügen.

22. Decoct. consolidans, D. D. J. M

Nimm der Wurtzel von runder Osterlutzey
Waliwurtz ied. ℥ß.
beyder Consoliden ℥j.
des Krauts von Wegerig
Apostemkraut, ied. Mj.
Sanickel
Johanniskraut, ied. Mij.
Koche es in s. q. Wassers von Sanikel.
℞. Der Colatur ℥ix. darinn zerlöse
des Saffts von Flöhekraut
Sanickel, ied. ℥iß.
Edulcorirs mit s. q. Zucker. M.

Wo etwa nöthig im Leibe, so versehret worden, zu heilen, so nimmt man von diesem Decocto laulicht Morgens und Abends einen Trunck; es heilet sehr wohl, doch etwas langsam.

23. Decoct. diureticum, Augenii.

Nehmet Eppich-Wurtzeln
Petersilien-Wurtzeln, ied. Mj.
die Wurtzeln von der Ferberröthe ℥ß.
Spick
Frauenhaar
Flachs-Seide
Odermeng
rothe Kichern, ied. Mß.
Haselwurtz ʒj.
Calmus ʒß.
Aniß
Petersilien
Eppich-Saamen
Boxhorn-Saamen
Vogelnest-Saamen
Feldkümmel-Saamen, ied. ʒiij.
Melonen- } Saamen, ied. ʒij.
Cucumern- }
Kochet alles in ℔vj. Wasser, biß es ℔ij. eingesotten, seyhet es durch, zuckert es, und lasset davon ℥vj. auf einmal trincken.

24. Decoctum Epaticum, Leber-Decoct.

Nimm rund Osterlutzeywurtzel ℥j.
der besten Rabarbarn ℥ß.

schwartz

schwartz Eberswurtzel ʒij.
Petersilgenwurtzel
Wegwartenw. ied. ʒvj.
weiß Ebersw. ʒij.
Kraut von Endivien
Scabiosen
Betonien
Sauerampfer ā Mß.
Fenchel ℥j. kochs in Brunnen-Wasser ℔vj. biß der dritte Theil eingesotten.

25. Ein anderes, Moys. Charras.

Nimm der 5. eröffnenden Wurtzeln
von Erdbeerkraut
Ochsenzungen ā ʒvj.
Blätter von Endivien
Wegwart
Hopffen
Odermennig
Bibenelle
Kürbel
Pfaffenblatt, ied. p. j.
Frauenhaar
gülden Widerthon ā p. ß.
Saamen von Eppig
Steinhirse, ied. ʒij.
den 4. kühlenden grossen Saamen, ied. ʒj.
Süßholtz ʒij.
Blumen von Borragen
Ochsenzungen
Pfriemenkraut, ied. p. j.
Die Wurtzeln koche in Brunnenwasser eine halbe Stunde, hernach thue den Hopffen und Kräuter dazu, weñ die auch eine Viertel Stunde gekocht, alsdenn die Saamen, Süßholtz und Blumen hinein gethan. Nach einer gelinden Auffwallung hebe es ab, und gebrauche es.

26. Ein anderes in Verstopffung.

Nimm der Wurtzeln von Wegwart
Pfaffenröhrlein
Seeblumen
Saurampfer, ied. ℥j.
Rothen Santel ʒß.
der Kräuter von Sauerampfer
Wegwarten
Burtzelkraut
Endivien, ied. Mß.
der 4. grossen kalten und kleinen Saamen ied. ʒß.
weissen Mohnsaamen ʒij.
der Blumen von Seeblumen
Edel Leberkraut
Ochsenzungen
Wegwarten, ied. p. 1.
Koch es in f. q. seri lactis.
℞. Der Colatur ℔j. darinn löse auf
des Syrups von Wegwartensafft
Zitronensafft, ied. ℥ß.
Tinctur von Rosen
der rothen Lorbeerkrautblumen, ied. ℥j.
M. auf viermal

27. Ein anders temperirt. D.D.B.O.

℞. Der Oberspitzen von Wermuth
Wegwarten mit Blumen ied. Mj.
der Wurtzel von Schwalbenkraut
der innern Holunder-Rinden, ied. ℥j.
der Blumen von Holder
blaue Kornblumen, ied. Mß.
Saamen von Aniß
Wiesenkümmel, ied. ʒß.
Zerschneide und koche es in einer Fleischbrühe. Es ist dienlich in der Wassersucht ꝛc.
Dosis ein guter Trunck, Morgens, Mittags, und Abends.

28. Ein anderes, eben desselben.

℞. der Wurtzeln von Wegwarten
Spargen
Graß
kleinen Nesseln
alles frisch mit dem Kraut ā Mj.
Petersilgen 2. Hände voll.
Zerschneide es, koche es in einer Fleischbrühe. Dieses ist tauglich in den Verstopffungen der Gekröß-Aederlein; daher offt die Atrophia entstehet. Dosis, Morgens, Mittags und Abends einen guten Trunck.

29. Decoctum Epatis vituli, Kalbs-Leber Decoct.

Nimm Kalbs-Leber in Stücklein zerschnitten
Rothen Santel
Zimmet, ied. ʒß.
Spicknard
Rother Rosen, ied. p. j.
Wegwartblumen Conserv. ℥j.
Trochisc. von Rabarben
Kunigundenkraut, ied. ʒvj.
Kochs in einer ziemlichen weiten Violen, die wohl verschlossen sey, im siedenden B. sieben oder acht Stunden, biß die Leber schier versotten; wenn es nun genug gekochet, so kanst du nach Belieben Zucker darzu thun.
Es tauget schier in allen Leber-Kranckheiten, besonders in derer Fluß- und Wassersucht.
Die Dosis ist 3. 4. ℥. 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-Artzneyen darzu thäte. Querc.

30. Decoct. Expulsivum, Austreibendes Decoct. in der Pest und bösen Fiebern, D. J. M.

Nimm der Wurtzeln von Angelike
Baldrian
Tormentill
Pestilentzw. ied. ℥j.
des Krauts von Geißrauten
Carduibenedicten ā Mj.
der Saamen von Angelike
Melissen, ied. ʒij.
Zitronen ʒj.
Koche in gemeinem Wasser f. q.
℞. Der Colatur ℥x. infundir darinn
Conserv. vom inwendigen der Zitronen
Geiß-Rauten
Scordien, ied. ʒvj.
Laß es eine Nacht zusammen weichen, des Morgens laß es auffwallen, und colir es, thue alsdenn dazu
Elixir Pestilent. Croll. ʒj.
M. auf dreymal.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0225-3 DFG

31. Ein anders Decoct.

Nimm der Wurtzel von Scorzoner ℥ij.
Saurampfer ℥iß.
der Kräuter von Cardebenedicten
Apostemkraut, Geiß-Rauten.
Scordien, ied. Mj.
Geraspelt Hirschhorn ℥iß.
der Blumen von rothen Rosen Mj.
Borragen
Neglein, ied. p. ij.
Saamen von Cardebenedicten ʒij.
Zitronen ʒj.
des äussersten Gelben von Zitronenschal. (ʒiß.
Koche es in s. q. gemeinen Wassers.
Nimm der Colatur ℔iß. Thue darzu
des Syrups von Zitronensaffte
Corallen Querc. ā ℥ij.
Confect. Alkermes ʒj.
de Hyacinth. ℈j. M.

32. Ein anders dergleichen.

℞. Der Latwerge vom Eye
Theriac A. ied. ʒij.
Geuß darauf des Wassers von Scordien
Geißrauten, Entzian
Cardebened. ā ℥ij.
Zerstoß in einem marmornern Mörsel, und solvirs auf gelindem Feuer.
℞. Die Colatur, was vorhanden, thue dazu
des Syrups von Zitronensaffte
Scordien, ied. ʒvj.
Mistur. simpl. ʒj. M. auf dreymal.

33. Ein anders in gleichem Falle.

℞. Des Zitronen-Fleisches von den Kernen beweissen Zucker ℥iij. (freyet num. ij.
Koche es in Wasser s. q. biß das Wasser fein sauer darnach schmecket.
℞. Der Colatur ℥vj. darinn infundire
Holder-Muß ℥iij.
Laß in der Infusion eine Nacht stehen, colire es, thue dazu des Syrups von Kirschen mit Negleinbl. bereitet ℥ij. M. es auf dreymal.
N. Die Holderkreyde machet es etwas widerlich. Man kan es auch wohl ohne derselben bereiten, und den Syrup gleichfalls nach Belieben auslassen oder zuthun.

34. Ein ander austreibendes Decoct. in Kindesblattern und Flecken.

Nimm der Wurtzeln von Bibenell
Tormentill, Scorzoner
weissen Diptam, ied. ℥ij.
der Kräuter von Erdrauch
Apostemkraut, ied. p. ij.
der Blumen von Ageleyen p. iij.
Ringelblumen p. ij.
der Saamen von Cardebenedicten
Fenchel, ied. ʒij.
Feigen num. x.
Koche es in s. q. Brunnenwassers.
℞. Der Colatur ℥ix. Thue dazu
des Syrups von Ageleyenblumen ℥ij.
der Tinctur von Ageleyenblumen ʒij.
M. auf visiermal

35. Ein anderes in hitzigen Fiebern.

℞. Der Wurtzel von Sauerampfer, gröblicht zerschnitten ℥j.
Koche es in ▽ s. biß zur Röthe.
℞. Der Colatur ℔iß. Thue dazu
des Syrups von Berbers-Beerlein
Endivien, Klapper-Rosen, ied. ℥iß.
des Saffts von frischen Zitronen ℥ij.
M. Ein Trunck auf einmal zu nehmen.
N. Vor Leuthe, die nicht bey sonderen Mitteln, kan man folgendes bereiten:
℞. Der Wurtzel von Saurampfer ʒvj.
kleine Rosinlein ʒij.
Berbersbeerlein ℥iß.
Koche es in Gersten-Wasser q. s.
℞. Der Colatur ℔j. Thue alsdenn dazu
des frischen Safftes von Zitronen ℥ij.
Edulcorire es mit Julep. rosat. q. s. Thue zuletzt dazu ∽ Vitrioli ℈ß.
Dieses löschet den Durst, und besänfftiget die Hitze, stärcket das Hertze, und wehret der Malignität.
N. Man nimmt der Gersten ℥j. auf ℔j. Decocti.

36. Decoct. Florum & Fructuum.

Nimm der Wurtzel von Süßholtz ℥iß.
Alant
Florentiner Violenwurtz
Bibenellen, ied. ℥ij.
Beinwellen ℥j.
der Kräuter von Isopp
Gunderman
Consolid. Saracen.
Ehrenpreiß
fleckigt Lungenkraut ā Mij.
der Blumen von rothen Rosen
Klapper-Rosen | Borragen
Ochsenzungen | Mertz-Veilgen, ied. (Miß.
Datteln
Feigen, ied. num. xx.
Brustbeerlein num. xxx.
der grossen Rosinen ohne Steine ℥iiij.
Johannisbrodt ℥iij.
Saamen von Aniß
Fenchel, ied. ℥j.
Alles gröblicht zerstossen und zerschnitten behalte zum nöthigen Gebrauche wohl verwahret.
Derselben Specierum Gebrauch ist in den Brust-Beschwehrungen höchst dienlich.

37. Decoctum Hystericum, Mutter-Decoct.

Nimm des Krauts von Poleyen
Beysuß | Qvendel ā Mj.
Stabwurtz | Bibenellenwurtz
Mutterkraut | Lorbeer ā ʒij.
Melissen | Bibergeil ʒj.
Eisenkraut | Sevenbaum ʒij.
M. und machs s. a. zu einem Decoct.
Es stärcket die Mutter, u. treibet den Monatfluß.

38. Ein anderes in Mutter-Beschwehrungen.

Nimm der grossen Neglein ʒß.
des gantzen Orientalischen Saffrans ʒß.
der Kräuter von Roßmarien
Fünffingerkraut
Mutterkraut
Melissen
Convolvulæ
Täschelkraut, ied. Mj.

Gelber

Gelber Veilgen Miß.
Koche es in einem verschlossenen Gefässe in des besten Weines 2. Maassen, eine halbe Viertel-Stunde. Dosis ein guter Trunck, Morgens und Abends warm genommen.

39. Decoctum Ictericum.

Nehmet Gäns-Koth
geraspelt Helfenbein, ied. ℥j.
Schelkraut
Hirschzungen
Johanniskrautblumen, ied. Mij.
Saffran ʒß.
weissen Wein
Wasser, ied. ℔ij.

Lasset es biß zur Helffte einsieden, zuckert es nach Belieben, läutert es mit dem Weissen vom Ey, lasset den Patienten auf einmal davon nehmen ℥v.

40. Decoct. Incrassans, D.D.I.M.

Nimm der Wurtzeln von Wegerich ℥ij.
Süßholtz ℥j.
der Blätter von Burtzelkraut
Seeblumen, ied. Mij.
rothen Rosen
wilden Mohn, ied. p. ij.
des Saamens von Pappeln ʒj.
der 4. grossen kalten Saamen, ied. ʒiij.
der schwartzen Brustbeerlein num. vj.
der ausgekernten grossen Rosinen ℥j.
Koche es in ſ. q. Brunnenwassers.
℞. Der Colatur ℔j. Thue dazu
Syrup von Süßholtz ℥ij.
blauen Veilgen ℥j.
Lohoch von Fuchs-Lungen ʒiij.
Colir es wieder. Mische es.

41. Decoctum Majale.

Nimm Erdrauchkraut Mj.
das oberste von Hopfen
Wegwart
Odermennig
Miltzkraut
Römischen Wermuth, ied. Mß.
Engelsüßwurtz ℥ß.
Süßholtz ʒß.
Senetblätter ℥iij.
Aniß ʒij.
Wann es möglich, soll man alle Stücke frisch nehmen, misch es, und kochs in Käswasser ℔iv. biß auf den dritten Theil ein, in die warme Colatur infundir eine Nacht harte Rabarbarn ʒij. Indischen Spick Gr. viij. Kameelheu ℥ß. Laß es abermal sieden, und colirs. Es reiniget das Geblüt.

42. Ein anderes, Sanguinem purificans, & pro præservatione D. M.

Nimm Blätter von Erdrauch Miß.
Odermennige
Wegwart, ied. p. j.
Blumen von Wegwart
Edel Leberkraut
Maaßlieben
Aland, ied. p. j.
Wurtzel von Engelsüß
Mönch-Rabarb.
Aland, ied. ℥j.
Senesblätter ℥ij.
Koche es in ſ. q. seri lactis
℞. Die Colatur, und edulcorir es mit Zucker, laß es denn biß zur Syrup-Dicke einsieden.
Oder man nehme die Species, und infundire sie in Molcken oder Wasser von Meyenthau.
Man kan auch die Tinctur. Tartar. ♃iatam den Syrup von Erdrauch, und derselben Essenz dazu thun.
Doſ. ℥iij. oder ℥iiij.
Wenn man auch über die Species die Tinctur. Tartar. ♃iat. oder Spirit. aperit. Penoti, oder ♁ Vitriol. ♂. tröpffelt, hilfft es viel zur Extraction und Purgiren.

43. Decoct. in verstopfften Monat-Fluß, D.J.M.

Nimm der Wurtzel von Osterlutzey
Stickwurtz
klein Tausendgüldenkraut
Färber-Röthe, ied. ℥j.
Rinden von Pomerantzen
Zitronen, ied. ℥ß.
der Blätter von Beyfuß
Mutterkraut
Majoran
Melissen
Bingelkraut
Roßmarien, ied. Mj.
Saamen von Petersilgen
Liebstöck. ied. ʒiij.
der Blumen von Lavendel
gelben Veilgen
klein Tausendgülden-kraut, ied. p. ij.
Koche es in ſ. q. gestählten Wassers.
Nimm der Colatur ℔j. Thue dazu
des Syrups von Ringelblumen ℥iiij.
Casiæ ligneæ ʒij.
Saffran ℈j.
Zimmet ʒj. Koche und clarificir es.
Dosis auf viermal.

44. Ein anderes, Ejusdem.

Nimm der Wurtzeln von Graß
Stickwurtz
Baldrian, ied. ℥ß.
der Kräuter von Melissen
Stabwurtzkraut
Mutterkraut
Bingelkraut
Beyfuß, ied. Mj.
der Ringelbumen p. iiij.
Blumen von Tausendgüldenkraut

gelben Violen, ied. p. ij.
Saamen von Liebstöckel
Rauten, ied. ʒj.
Koche es in f. q. Beyfuß-Wassers in einem Diplomate.
℞. Der Colatur ℔j. Thue ferner dazu
Componirten Syrups von Beyfuß
Ringelblumen ā ℥ij.
Essenz von Beyfuß ℥ij.
Würtze es mit Zimmet
Saffran
Orientalischen Saffran, ied. ʒß.
Colir es wieder auf 4. Doses.

45. Decoctum ad Morsum canis rabidi.

Nehmet Rautenblätter ℥vj.
Knoblauchwurtzeln
Theriac, ied. ℥j.
Eisenfeilig ℥iiij.
Siedet es in ℔iiij. weissen Bier, da kein Hopfen dabey, biß zur Helffte, seyhet es durch, tuncket Tücher darein, und schlaget es denn über den verletzten Ort.

46. Decoct. in Mixtione cruenta, In Blut-Harnen.

Nimm der Wurtzeln von Tormentill
Consolid.
Wallwurtz, ied. ℥j.
der Blätter von Täschelkraut p. ij.
Odermennige
Schaafgarben
Consolid. ied. Mj.
der Blumen von rothen Rosen
Johannis-Blumen ā p. ij.
Koche es in f. q. Zuckerwassers.
Nimm der Colatur ℔j. Füge derselben bey
des Syrups von rothen Corallen
Wallwurtz, ied. ℥ij.
der Essenz von Johannis-Blumen ʒij.
rothe Corallen-Tinctur ʒj.
Mische es auf 4. mal.

47. Decoct. contra Luem gallicam Berigardi, Wider die Frantzosen.

Nimm des geraspelten Frantzosenholtzes
desselben Rinde, ied. ℥vj.
des wohl geraspelten Sassafras ℥iiij.
der Wurtzel von Sarsaparill ℥v.
Pestilentzwurtz
China, Fahrenkr. ied. ℥iiij.
Angelike
Tormentill
Scorzoner, ied. ℥iij.
des Holtzes von gelben Sandel
weissen Sandel, ied. ℥ij.
Rosenholtz ℥iß.
Aloesholtz ℥ß.
Saamens von Cardebenedicten
Citronen, ied. ℥ij.
der Blumen von Johanniskraut
den 4. Hertz-stärckenden
Blumen, ied. Mj.
Senesblätter ohne Stengel ℥iiij.
geraspelte Elends-Klauen
Hirschhorn, ied. ℥iß.
Zimmet
Muscatenblüte, ied. ʒiij.
Bezoar-Stein des Orientalischen ʒß.
Wahres Einhorn ʒiß
Koche es mählich in schlechtem Wasser 100. ℔. colir es, und thue, um einen lieblichen Geschmack zu erzielen, Zucker nach Belieben dazu.

Die Remanenz koche wieder in 100. oder 200. ℔. Wassers. Vom ersten ist die Dosis ℥iiij. Morgens und Abends. Das andere gebraucht man zum Ordinar-Tranck.

48. Ein anderes, VVillisii.

Nimm des geraspelten Frantzosenholtzes ℔ß.
der Wurtzel von Sarsaparill ℥viij.
weiß Sandelholtz
Holtz von Mastixbaum, ied. ℥ij.
geraspelt Helffenbein
Hirschhorn, ied. ʒvj.
gemein Spiesglas in ein Bündlein gebunden ℥iiij.
Süßholtz ℥iß.
Infundire und koche es in Brunnenwasser ℔xvj. biß zur Helffte, colir es, und trinck zur ieden Zeit davon, wenn beliebet.

49. Pectorale Decoct. Aug. Decoct. In Brustbeschwehrungen.

Nimm der kleinen gereinigten Rosinlein ℥j.
schwartzen Brustbeerlein
rothen Brustbeerlein, ied. num. xv.
Datteln num. vj.
frische Feigen num. iiij.
gereinigter Gersten ℥j.
des Krautes Frauenhaar Mß.
Isopp ℥ij
Koche es, wenn man desselben nöthig hat, in schlechtem Wasser, colir es, da man denn noch etwa einen brustlösenden Syrup zu thun kan.

Es dienet in allen Brust-Beschwerungen, als Catarr, Husten, Engbrüstigkeit, Seitenstechen. Es lindert die Brust, und reiniget dieselbe von allen angesetzten Feuchtigkeiten.

50. Ein anders, Moysis Charras.

Nimm gereinigter Gersten ℥ß.
rothe Brustbeerlein
schwartze Brustbeerlein, ied. num. xij.
kleine saubere Rosinlein ʒvj.
Feigen
Datteln, ied. num. vj.
Der Blätter von Apostemkraut

Lungen

Lungenkraut, iedes Mj.
gülden Widerthon
Isopp
Blumen von Hufflattig, ied. p. j.
süsses Holtzes ʒij.

Koche es in Wasser ℔iij. biß zum dritten Theile. Ehe es gäntzlich erkaltet, so seyhe es durch, und trincke offt einen Trunck davon.

N. Nachfolgender, aus Herrn Willisii Gebrauch, thut in Brustbeschwehrungen das Seine auch sehr wohl.

Nimm der Blumen von Maaßlieben Mj.
lebendiger gereinigter Schnecken N. iij.
der Wurtzel von Mannestreu ℥ß.
Bibenell ʒiij.
Mäusedorn ʒij.
Blätter von Hudramp
Hirschzungen
Hufflattig, ied. Mß.
Saamen von Fenchel ℥ß.
kleine Rosinlein ʒvj.
rothe Brustbeerlein num. vj.

Koche es in Brunnenwasser, colir es, und mache es nach Belieben süsse mit
Syrup von Klapperrosen q. s.

N. Dieses dulciret das acidum gar wohl, dannenhero es in anfangender Schwindsucht wohl in acht zu nehmen.

51. Ein anderes in bösen Husten aus Hæmoptisi mit einer grossen Hitze des Bluts.

Nimm der Wurtzel von süssem Holtze ʒvj.
Hufflattig
Wegwarten
Engelsüß, ied. ℥ß.
Fl. Veielwurtz ʒij.
besten Chinäw. ʒv.
der Blumen von rothen Damascen-Röslein Mß.
des Krauts von Apostemkraut
Frauen-Haar
Hufflattig
Ehrenpreiß, ied. Mß.
der 4. grossen kalten Saamen ied. ℥ß.
Aniß-Saamen ʒij.
der rothen Brustbeerlein
schwartzen Brustbeerlein
Korb-Feigen num. v.
grosse Rosinen, so ausgekernet ℥j.
Mohnköpffe ohne Saamen num. ij.
reiner Gersten Mj.

Infundire es 6. Stunden oder länger, laß es kochen in gemeinem Wasser q. s. in einem Diplomate halb ein, colir starck ℥ix.
Thue dazu
Syrup von süssem Holtze ʒx.
wider die Catarrhen ℥j.
Lohoch san. & expert.
Colirtes Rosen-Honig, ied. ℥ß.

M. Hiervon nimm Morgens und Nachmittags so an sich, des Abends aber mit Essentia A. Papav. Rhœad. gr. v. Ladani fermentati gr. iij. destillirten Aniß-Oels Gr. i. Wenn diese Stücke zu Pillen gemachet, und auf drey gleiche Theile eingetheilet worden, auf iedesmal einen guten Trunck.

52. Ein anderes, P. H. D.

Nimm der Wurtzel von Lakritzenholtz
Veilenwurtz
Mannestreu
Alant, ied. ʒiiß.
Wallwurtz ℥ß.
des Krauts von Ehrenpreiß
Hufflattig
Lungenkraut
Frauenhaar
Costen
Traubenkraut
Sonnenthau
Gundelreben
weiß Andorn
gulden Günsel
Isopp, ied. Mß.
Mausöhrlein
Sanickel, ied. p. ij.
der Blumen von Apostemkraut
Schnellblumen
oder
Klapperrosen
Johannis-Blumen
rother Rosen
Hollunderblüth ā Mß.
des Saamens von Fenchel
Aniß
Pappeln, ied. ʒj.
kleine Weinbeerlein ℥j.
Datteln ohne Steine num. viij.
Rothe Brustbeerlein num. x.
Feigen num. vj.
geraspelt Hirschhorn ʒvj.

Koche es in s. q. Gerstenwassers biß ℔iß. Der Colatur füge bey

des Syrups von Andorn
Burtzelkraut
Frauenhaar
aus Costensafft
Wallwurtz, ied. ℥iiß.
Lohoch von Pinien
Fuchs-Lungen, ied. ℥iß.

Colir es wieder, clarificir es mit Eyerweiß, und behalt es zum Gebrauch in einem Glase.

53. Ein anderes

Nimm des Krauts Sinau
Sanickel
Lungenkraut
klein Tausendgüldenkraut
Ehrenpreiß
Mausöhrlein

Sinngrün
der Blumen von Leberkraut, ied. Mj.
Koche es in wohl vergohrnem Biere. Von der Colatur trinck des Morgens nüchtern, vor dem Mittag- und Abend-Essen, wenn du willt zu Bette gehen, einen guten Trunck.

54. Ein anderes, D.D.B.O.

Nimm des Krauts von Apostemkr.
Ehrenpreiß
weissen Andorn, ied. Mij.
Edlen Leberkr. Mj.
der Blumen von Veilgen
Borragen
Ochsenzungen, ied. Mj.
der Wurtzel Chinæ ʒvj.
Saamen von Aniß
Fenchel, ied. ℥ß.
geschabet Süßholtz
kleiner Weinbeerlein, ied. ℥ij.

Koche es in s. q. einer Brühe, colir es, und thue des Morgens, Mittags und Abends einen *guten* Trunck davon.

55. *Ein anders.*

Nimm der Wurtzel von Aland ʒiß.
Blumen von Mertz-Veilgen
Schnallblumen ā p. iij.
kleinen Weinbeerlein ℥ij.
ausgesteineten Datteln num. iij.
rothen Brustbeerlein num. vj.
Süßholtz ℥j.
des Krauts von runder Osterlutzey
Kerfelkraut
der Blumen von Huflattig, ied. Mj.

Zerschneide und koche es in s. q. Brunnenwassers.

℞. Der Colatur ℥viij. Thue dazu
des Syrups von rothen Brustbeerlein ℥ß.

Mische es, und trincke nach Belieben davon.

56. Ein anderes dünn-machendes Decoct. in Husten von dicken Feuchtigkeiten, J. M.

Nimm der Wurtzel von Süßholtz
Aland, ied. ʒiß.
Geraspelt Sassafrasholtz ℥j.
der Blätter von Hufflattig
weissen Andorn, ied. Mj.
Saamen von Aniß ʒiij.
Blumen von Alandwurtzel p. ij.
Cubeben, die in Spir. Vini macerirt ʒj.

Koche es in gemeinem Wasser.
Nimm der Colatur ℔j. Thue darzu
des Syrups von Apostemkr.
süssem Holtz, ied. ℥j.
Abgeschumt Honig ℥ij.

Clarificir es in MB. und aromatisir es mit
Spec. Diaireos s. ʒiij. M. auf viermal.

57. Ein anderes zum Husten von einiger Hitze herrührend.

Nimm der Wurtzel von Wegerich
Endivien, ied. ℥ij.
der Blätter von Burtzelkraut
Veilgenkr. ied. Miij.
Saamen von Flöhkraut
Quitten, ied. ʒiij.
rother Brustbeerlein num. xx.
der Blumen von gefleckten Lungenkr.
Schnallblumen
blauen Veilgen ā p. ij.

Koche es in gemeinen Wasser q. s.
Nimm der Colatur ℥ix. Thue dazu
des Saffts von Burtzelkraut
Syrups Diacodii, ied. ℥j.
Zucker-Candi s. q. F. Decoct. auf 5 mal.

N. So der Husten von Kälte verursachet wäre, so dienet folgendes gar wohl dawider.
Nimm der Blumen von Veilgen
Wurtzel von Süßholtz
runder Osterlutzey ā ℥j.
Blätter von Hufflattig
Lungenkraut, ied. Mij.
Blumen von Isopp
Hufflattig, ied. p. ij.
Saamen von Aniß
Nesseln, ied. ʒiß.
grosser Weinbeerlein ℥j.
fetter Feigen num. x.
Koche es in s. q. Lungenkraut-Wassers.
Nimm der Colatur ℥ix. darinn löse auf
des Syrups von Andorn ℥iij.
Byzantin s. ʒiß.
Eßig von Meer-Zwiebeln ℥j.
Aromatisir es mit
Spec. Diaireos s. ʒj. M. und colir es wieder zum Gebrauch.

58. Decoct. contra Phthisin.

Nimm des Krauts von Sinau
Sanikel
Lungenkraut
Aurin
Ehrenpreiß
Maur-Raute
Durchwachs
Edel Leberkraut-Blumen, ied. Mj.
Koche in wohl vergohrnen geringen Biere s. q.
Hiervon trincke nüchtern, Nachmittage, und wenn du zu Bette gehen willst, einen guten Trunck.
N. Mit diesem Decocto soll sich ein Barbirer zu Stettin, der an der Schwindsucht laboriret, auf viele Jahr mit Verwunderung aufgehalten haben.

59. Ein anderes.

℞. Des Krauts von Schaafgarben, weiß und gelbes, ied. ℥ij.
der Wurtzel von Tormentill mit Kraut ℥ß.
des Krauts von Ital. Bibenelle ʒj.
Alles wohl zerschnitten thue in einen vergläserten Topf, thut folgendes dazu:

Con-

Conservæ von rothen Rosen ℥vj. geuß darauf rein Brunnenwasser ℔xij.

Verklebe es wohl, laß es 6. Stunden kochen, hernach colir es, und verwahrs in gläsernen Flaschen an einem kalten Orte.

Hiervon nimm nüchtern ℥vj. Nachmittags um Glocke vier ℥iiij. ein paar Stund vor Schlaffens-Zeit ℥iiiß. allzeit etwas laulicht gemacht.

60. Decoctum Polychrestum.

Nehmet Engelsüßwurtzel ℥iiij.
Wegwarten ℥ij.
Rabarbar ℥ij.
Senet-Blätter ℥ij.
Fenchel-Saamen
Süßholtz ā ℥j.
Rosin ohne Kern ℥iiij.

Siedet alles 4. Stund in Wasser ab, nehmet des durchgeseyheten ℔iiß. thut dazu ausgepreßten Löffelkrautsafft ℥viij.
Zucker
Manna, ied. ℥iij.

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-Schmertzen und Verschwärung.

Nimm der Wurtzeln von süssem Holtz
Pappeln
Eibischwurtz, ied. ℥j.
der Kräuter von Tag und Nacht
Petersilgen
Steinklee
Pappeln
Eibischkraut, ied. Mj.
Saamen von Griechisch Heu (fœn. græc.)
Linsen, ied. ℥ij.
der Blumen von Chamillen
Johannisblumen ā p. iij.

Koche es in s. q. gemeinen Wassers
Nimm der Colatur ℔j. darinn solvir
des Syrups von Wallwurtz ℥ij.
Saffran ʒß. M. auf 4. Doses.

62. Decoctum Rabarbari.

Nehmet Rabarbarn ʒij.
klein zerstossener Weinbeere ℥iiij.
Saurampferwurtzel ℥iij.
Fenchel-Saamen ʒj.

Kochet alles in ℔iij. Rosenwasser
Lasset ℔j. einsieden, mischet ℥j. geläuterten Zucker darunter, und trincket davon des Tages 3. mal.

63. Quercetani Decoctum purgans pro delicatis, Purgier-Decoct vor delicate Leute.

Nimm Senet-Blätter s. l. ℥vj.
Wasser von starckriechendem Obst, oder Erdbeer q. s. auf einmal,

macerirs in einem verschlossenen Gefäß 24. Stunden, und thu ein wenig Lemonien-Safft darzu, dann laß sieden, und drücks starck durch, thu darzu des Saffts von starckriechendem frischen Obst ʒiß. Candizucker q. s. clarificirs mit Eyerweiß, und würtz es mit Zimmet-Wasser.

Es purgiret sanfft ohne Eckel.

Das Laxir-Decoct, das in den vorigen Editionen zu Ende des 2. B. gestanden, setzen wir hieher an seinen Ort, und komet selbes von Hn. D. Spina.

Nimm Sarsaparillenwurtz
Eibischwurtz
Borretschwurtz, ied. ℥ß.
Süßholtz ℥iß.

digerirs 24. Stunden in ℔iiij. siedenden Wasser kochs biß auf ʒ. ℔. denn thue darzu
Engelsüßwurtzel ℥ß.
Thymseiden ʒiij.
auserlesene Senetblätter ℥ß.
bereiteten Lerchenschwamm ʒiß.
der besten Mechoacan ʒij.
Borretschblumen
Ochsenzungenblumen
Veilgen, ied. p. j.
Tamarinden ʒv.
kleine Weinbeerlein ℥ß.
frische Datteln num. iv.
zerstossenen wilden Saffransaam. ʒij.
Aniß
Fenchel, ied. ʒß.
Neglein
Ingwer, ied. ℈j.

kochs noch ein wenig s. a. denn drücks durch, und colirs zum Tranck. Es purgiret die scharffen Feuchtigkeiten, und ist im Grimmen sehr nützlich.

Dosis ist ℥iv. des Morgens, und, wo es beliebet, des Nachmittags.

64. Ein ander purgirendes.

Nimm auserlesener Mannä ℥iiij.
Alexandrinis. Senesblätter s. l. ℥iiij.
der Wurtzel von Engelsüß
kleine Weinbeerlein, ied. ℥iij.
Coriander ʒij.
Fenchel
Zimmet, ied. ʒiß.
Weinstein-Crystallen ʒj.

Zerschneide und zerstoß und gieß warm Brunn-Wasser darauf ℥xvj. laß eine Nacht durchstehen, denn colir es, und drucke es aus, clarificirs und filtrirs durch ein graues Fließpappier.

Dosis auf einmal ℥ij. biß ℥iiij.

65. Ein anderes dergleichen.

℞. Auserlesenen Mannä ℥ij. oder iij.
des auserlesensten Tartari ʒj. vel iß.

Solvir es in MB. mit säuerlichten Brunnenwasser ℥iiij. oder ℥v.

Thue dazu ein wenig frischen Zitronen-Saffts, oder ♁ Martis, damit es eine angenehme Säure bekommt; denn clarificir es mit Eyer-Weiß, und filtrir es durch ein Pappier; mache letztlich selbiges mit frischen Zitronenschalen wohlriechend, welches auch mit Eleosaccharo von Zimmet geschehen kan.

Dosis von ℥iij. biß ℥v.

66. Ein anderes.

℞. Der Tamarinden ℥j.
Wurtzel von Saurampfer gröblicht zerschnitten ℥iß.

Koche es in Wasser, biß der Liquor roth wird, alsdenn colire es.

℞. Der Colatur ℔j. thue dazu

des

des purgirenden Rosen-Syrups
des Syrups Diasereos, ied. ℥ij.
Eleosacch. Citr. ʒß.
M. auf vielmal zu gebrauchen.

67. Decoctum splenis bovis, Rinder-Miltz-Decoct.

Nimm ein Stück zerschnittenes Rinder-Miltz
Gröblich zerstossenen Zimmet ʒj.
Neglein ʒß.
Saffran ʒij.
Malvasier oder weissen Wein q. s.
Thu es in ein grosses Glas, verschließ es wohl, und laß in einem heissen Mß. 24. Stunden sieden, biß das Miltz in kleine Stücklein versotten, und man der wohlriechenden Brüh die Menge hat.

Es ist ein Specificum zur Verstopffung und Härtigkeit des Miltzes, und treibet den monatlichen Fluß.

Die Dosis ist ℥iiij. und soll man dessen Gebrauch 4. oder 5. Tage continuiren, wenn sonsten der monatliche Fluß kommen will. Querc. P. Rest.

N. Man kan daraus auch einen Extract machen.

68. Ein anders.

Nimm ein Miltz von einem Rinde num. j.
Kraut von Hirschzunge
Ceterach.
Milzatell. ied. Mj.
Blumen vom Ginster p. ij.
Fahrenkrautwurtzel ℥iß.
Rinde von Capperwurtzel
Tamariscen
Eschen, ied. ʒß.
Koche es in Milch-Wattig von Ziegen in einem Diplomate, colir es, und koche es mit Zucker zu eines Syrups Dicke. Oder man kan zu ieder Dosi thun
des Syrupi Splenet. Sulzbergeri ʒj.
So beliebet, dienet auch die Essent. Splen. liquid. darzu zu thun

Man könnte auch mit der aufgetrockneten Miltz, und obigen Speciebus ein Infusum bereiten.

69. Decoct. sanguinem purificans, Ein Blut-reinigendes Decoct. in Rauden.

Nimm der Wurtzel von Alantwurtzel
Engelsüß
Mönchs-Rabarb ā ʒj.
der Blätter von Erdrauch Mij.
Apostemkraut
Odermennig, ied. Mj.
der Blumen von Aurin
Borragen, ied. p. ij.
Pfriemenkraut p. j.
der 4. grossen warmen Saamen, ied. ʒj.
Koche es in Erdrauch-Wasser und 3. Theil Alant-Wein in einem verschlossenen Gefässe.

Nimm der Colatur ℔j. thue dazu
des Saffts von Erdrauch
Apostemkr. ied. ℥ij.
Zuckers ℥iiij.
Clarificir es, und aromatisirs mit
Spec. Diarrhod. Abb. ʒj. M. auf etliche mal.

70. Decoctum Vulnerarium, Wunden-heilender Tranck.

Nimm der Kräuter von Ageleyen
Beyfuß
rothe Maßlieben
weisse Maßlieben
Braunwurtz
Johanniskr. ied. Mj.
Isopp
Salbey
Roßmarien
Raute, ied. Mß.
Lavendelbumen Mß.
Koche es in s. q. Weins biß zum dritten Theil. Davon Morgens einen Trunck genossen.

Weil wir nicht gewillet ein absonderliches Capitel von den äusserlichen Decoctis zu verfassen, so setzen wir derselben etliche, die in gemeinen Zufällen gebräuchlich, und offt bewährt befunden worden, hier bey. Und ob gleich nicht selbe allezeit in Apotheken fertig müssen gehalten werden, so haben wir dennoch dem nothleidenden Nechsten damit an die Hand gehen wollen, damit in dergleichen vorfallenden Begebenheiten er ihme selbst einen Rath suchen und verschaffen möge.

Folgen etliche andere Decocta.

1 Decoctum in defluxionibus salsis oculorum
2 Ein anders
3 Zu faulem Zahnfleisch
4 Ein anders
5 Ein anders zu dergleichen Zufällen
6 Noch ein anders
7 Die Zähne zu befestigen (Bräune
8 Im Anfang und Wachsthum der
9 Im Abnehmen der Bräune
10 Zum anfangenden heissen und kalten Brand (tes
11 Wider allen kalte Brand ein bewähr-
12 Alle Krebse und andere faulende Schäden zu heilen.

1. Decoct. in defluxionibus salsis ad oculos, Zu den saltzigten Augen-Flüssen.

Nimm der rothen Rosen
bereiteten Tutien
gelber Mirobolanen, ied. ʒj.
Pulverisir alles subtil; thue es in ein Tüchlein, daß man es in folgendes Decoct hängen kan.

Nimm der destill. Wasser von Rosen
Fenchel, ied. q. s.
darinn laß aufwallen
rothe Rosen p. iß.
Fenchelsaamen ʒj.
Blumen von Augentrost p. iij.
Infundir in der Colatur ℥iij. besagtes Tüchlein.

In den Augenflüssen, wenn einem nehmlich die Augen wehe thun, leget man besagtes Tüchlein, das man mit dem Decocto immer an einem warmen Orte soll stehen lassen, auf die Augen.

2. Decoct. zu breßhafften Augen.

Nimm Gallitzen-Stein (Vitriol. albi) ʒv.
gantzen Orientalischen Saffran Gr. vj.
hierüber geuß
Brunnenwasser ℔iiij.

Laß

Laß es sieden, biß ohngefehr ein Quart eingesotten, hebe es ab; colir es per filtrum, halte es in einem Nönnlein, darzu thue
klein zerschnittenen Campher ʒv.
Binde erstlich ein Tüchlein darüber, darnach ein Pflaster, und stelle es an einen temperirten Ort, heb es auf zum Gebrauch, welcher dieser:

Wenn du iemanden hievon etwas geben willst, so schüttle es gar wohl durcheinander, und damit der Campher nicht heraussér gehe, soll das Tüchlein auf dem Glase allzeit verbunden bleiben. Mit diesem Wasser bestreiche die bösen Augen mit dem eingetauchten Goldfinger gar offt. Und ob es gleich etwas beisset, so achte desselben gar nicht, sondern treuge das Auge ab, und streich anders darein, biß daß es besser worden. Ex MSS. Avi mei, D. Jonæ Danielis Coschwitii.

N. Was ich gutes damit verrichte, mag ich nicht anführen; Der es gebrauchen wird, derselbe wird seinen Ruhm erfahren.

3. Decoct. zu faulem Zahnfleische.

Nimm Granat-Rinden
Sumach
Granat-Blüthe
rothe Rosen, ied. ℥ß.
kleiner Weinbeerlein ℥j.
der Blätter von Sinngrün
Blumen von Ageleyen
Gipfel von Brombeeren, ied. Mj.
Myrrhen
Muscatenblüthe, ied. ʒj.
Alantwurtzel ʒij.
Koche es in gestählten Brunnenwasser q.s. halb ein.
Nimm Colaturam, thue dazu
Rosen-Honig ℥ij.
Löffelkraut-Safft ℥ß.
gebrandte Alaun ʒij.
M. zum Mundwaschen.

4. Ein anders wider das Zahnwehe, D. D. Segleri.

℞. Der Blumen von rothen Rosen Mß.
Salbey p. j.
Wurtzel von Bertram
Natterwurtz ā ℥ij.
Granatschalen
Taback, ied. ʒj.
Granatblüthe Mß.
Cypressen-Nüsse ʒiß.
Gallöpffel num. iiij.
rohen Alaun ʒvj.
Zerstoß und koch es im halben Theil Wasser und destillirten Eßige.

5. Ein anders in dergleichen Zufalle.

Nimm Wurtz von Mengelwurtz ℥ß.
Tormentill ʒij.
geraspelt Holtz vom Buchsbaume ʒiß.
rothe Rosen Mj.
Eisenkraut Mß.
Koche es im halben Theil Wasser und halben Theil destillirten Eßiges M. zum Mundwaschen.

6. Ein anderes.

Nimm Mengelwurtz ℥ß.
Bertramwurtz
weisser Bilsenw.
Flor. Veilchenw. ied. ʒij.
Sassafras-Holtz ʒiß.
der Blätter von Mäusöhrlein Mj.
der Blumen von Römischen Chamillen
Qvendel
Dosten
rother Rosen, ied. p. ij.
Gewürtz-Neglein ℥j.
Koche es entweder in Bier oder gemeinem Wasser sehr starck biß auf den dritten Theil ein.
Nimm der Colatur ℔j. thue darzu
Alaun ℥ß. oder ℥j.
M. zum Mund auswaschen.

7. Ein anderes die Zähne zu befestigen.

Nimm rothe Rosen
Wegtrittblätter
Ehrenpreiß, ied. Mß.
Mirtillen
Sumach, ied. ʒj.
Cypressen-Nüsse ʒij.
Gallas
Schalen von Granaten ā ʒß.
Wurtzel von wilden Pflaumen
Brombeeren, ied. p. j.
Alaun
Mastix
Weyrauch, ied. ℥j.
Zerstossen, koche in rothen Brandtwein ℔ij. biß zum dritten Theil, und wasche die Zähne damit.

8. Decoct. im Anfang und Wachsthum der Bräune.

℞. Der Blätter von Salbey Mij.
der Blumen von Lavendel Mj.
Koche es in s. q. Wein ein, biß ℥vj. colir es auch; füge bey
Diamor. ℥j.
Dianuc. ℥iß.
Brunellen-Saltz (Lap. Brunell.) ʒj.
rohen Alaun ℥j.
M. zum Mund auswaschen.

9. Ein anderes im Abnehmen der Bräune.

Nimm der Kräuter von Zapfenkraut
runder Osterlutzey
Dosten, ied. Mß.
Kleyen in einem Tüchlein gebunden ʒiij.
der Blumen von Lindenblüthe
gelben Steinklee
Lavendel, ied. Mß.
Saamen von Lein
fœnu græco, ied. ʒiß.
Koche es in s. q. Gerstenwassers biß ℥vj.
Der Colatur füge bey
Brunellenstein ʒß.
Salis Armoniaci ℥ß.
Syrup von Isopen ℥ß.
Süssen Holtz ʒij.
M. zum Mund waschen.

10. Ein Decoct. zum anfangenden heissen und kalten Brande.

Nimm der Wurtzel von Osterlutzey
Schwalbenwurtzel ā ʒiß.
der Blätter von Eichen
Wermuth, ied. Mj.

Blät-

Blätter von Rauten
Scordien
Feig-Bohnen
Wacholderbeeren ā Mß.
Myrrhen
Aloes, ied. ʒiij.
gemein- oder Meer-Saltz ʒj.
Kupfferwasser
rohen Weinstein, ied. ʒß.
der Wasser von Endivien
Wegerig
Weineßig, ied. ℥viij.
weissen Wein oder gemeiner Laugen ℔iij.
Zerschneide und zerstoß alles gröblicht, koche es miteinander, und colir es.

Denn thue zur Colatur folgendes:
Brandtwein ℥ij.
Campher ʒij.
Mische es wohl.

N. Mit dem Decocto soll der Chirurgus den krancken Theil vorher waschen: denn Ungv. Ægypt. und nach diesem das Decoct. in einem Epithemate überlegen.

Es widerstehet nicht nur der Fäulung und dem Verderben, sondern löschet auch die *wider natürliche* Hitze, und verzehret die *dorthin* geflossene Feuchtigkeiten.

N. Wenn *aber* die Feuchtigkeiten gar zu starck *dahin fliessen*, so kan folgendes Defensiv 3. Finger breit appliciret, und alle Tage zweymal erneuert werden.

Nimm Gersten-Mehl ℥ij.
Armenischen Boli ℥j.
unzeitige Galläpffel
Cypressen-Nüsse
Granatenschalen, ied. ℥j.
M. mit Oxymelle zum Defensiv-Pflaster.

11. Ein anderes bewährtes wider allen kalten Brand, weß Geschlechts er auch seye, Heslingii.

℞. Bleyweiß ℥ij.
Silberglett ℥ij.
gebrandte Alaun ℥j.
Alles klein zerstossen. Mische es, und habe es allezeit in Vorrath bey dir, denn es verdirbet nicht.

℞. Alsdenn zweymal durch die Asche gegossene scharffe Laugen ℔ij. und guten scharffen Eßig auch so viel. Mische es in einem viermäßigen Hafen, setze es übers Feuer, und laß sieden; wenn es siedet, so hebe es alsdenn vom Feuer, und rühre voriges Pulver alles hinein, mit einem höltzernen Spatel, so wird es weiß wie Milch, und so es auffsteiget und über lauffen will, so rühre wacker darein, so wird sichs setzen: alsdenn 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 überläufft, so ist es bereitet.

Darinn netze also warme leinene 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 Stunden thun, allemal wohl warm gemacht, und wenn sich das schwere Pulver an den Boden gesetzet, soll man es wohl umrühren, daß sich das Pulver auch an die Tücher hänge; und alsdenn allzeit wohl warm appliciret, so wird der Patient nechst GOTT in 24. Stunden glücklich curiret.

Wenn nun obiges also verbraucht, so applicire folgende Salbe:

℞. Frische Butter, wie sie aus dem Butterfasse kommt, drücke die Milch ein wenig aus, derselben nimm ℥iß. thue dazu
Arsenici flavi pulverisati ʒij.
Mische es wohl, damit bestreiche mit einem höltzernen Spatel den kalten Brand, oder alt-aufgebrochene Rothlauff-Schäden, um und um die Löcher, und lege das Emplastrum strictícum Crollii darüber. Und also verbinde den Schaden drey Tage lang nacheinander, so wird der kalte Brand gestillet. Denselben heile alsdenn 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
Wurtzel von Schlangenmord
Schwalbenwurtz
Scordien, ied. 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 anderes, alle Krebse und andre faulende Schäden damit zu heilen.

℞. Des besten Zuckers ℥iiij.
Runde Osterlutzey. Schneide sie in Scheiben, schneide die Schalen davon ab, und wasche solche drey- oder viermal in weissen Wein ab.

Hernach nimm 1. Maaß des besten weissen Weins, thue das vorige hinein, verlutir es im Geschirr wohl, damit der Spiritus nicht ausdämpffe. Laß denn gar gelinde kochen, biß der dritte Theil davon consumiret. Denn nimm es vom Feuer. Und so es kalt worden, so seige und presse es wohl hart, damit alle Kräffte daraus kommen, alsdenn behalt es zum Gebrauch.

Derselbe ist dieser: Von diesem Liquore wärme auf einer Glut-Pfannen, denn tuncke zarte Tüchlein darein, und wasche den schmertzhafften 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 eingetuncketes Tüchlein, und dieses repetire alle 6. Stunden. Und wenn du siehest, daß sich ein Circkel zwischen dem guten und bösen Fleische auffwirfft, welches ein Zeichen der Separation der Gangrænæ ist, so nimm nach und nach das böse Fleisch hinweg, und continuir also biß zur gäntzlichen Heilung.

Dieser Liquor heilet auch alle alte faule Geschwäre, Geschwulst an Gliedern und Spann-Adern, alte Wunden, sie seyn wie sie wollen. Auch alle Quetschungen, durch stossen, werffen oder fallen verursachet.

Wer mehr Decocta begehret, der lese Querc. Pharm. Restit. Weckern, Poterium und andere.

Das

Das L. Capitel.
Von den Eclegmatis, Lohoch und Linctibus.

DJeses Mittel hat seinen Namen von der Art, dasselbe zu gebrauchen, erhalten. Bey den Arabern heisset es Loch. Die Griechen nennen es ἐκλείχω, vom ἐκλείγμα, lambo, ich lecke; die Lateiner heissen es Linctum. Alle also vom Lecken; weil es allmählig herunter gelassen wird. Die Materie zu diesen reichen die Brust-Artzneyen dar, nemlichen die Pulver, Conserv, Schleim, Syrupen, Decoct, Honig, ꝛc.

Die Art selbe zu bereiten:

℞. Taugliche Pulver, Früchte, Arabischen Gummi, Tragant, Süßholtz-Safft, Stärck-Mehl, ꝛc. incorporirs (in einem höltzernen Mörsel) mit Honig, Syrup, Schleim, einem Decoct, und dergleichen klebrichten Säfften q. s. biß sie recht m. e. a. vermischet seyn, und die Dicke eines Honigs bekommen.

Die ex tempore verordnet werden, machet man aus den gebräuchlichen Eclegmatis, Pulvern, Conserven und Syrup. q. s. incorporirets, oder man bereitets allein aus Syrup und Zucker q. s.

N. 1. Es können auch die Decocta und Säffte mit Zucker Eclegmata werden durch das Kochen.

N. 2. Die Proportion der Pulver ist ʒß. zu ʒij. Syrups.

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 dünner, als eine Opiata seyn soll.

N. Man bedienet sich auch ein Lohoch zu bereiten, von der Butter, worzu man den Zucker oder Honig 2. Theile zuthut: dergleichen in Husten und Schärffe des Halses wohl thut. Denselben kan man noch über das allerhand Pulver biß ʒiij. und Syrup s. q. beyfügen. Vid. Morell. loc. cit. p. 173.

Die gebräuchlichsten Eclegmata seyn:

Lohoch de Casia
de Caulib.
de farfara
de papav.
passulatum, dergl. bes. 2.
de Pino
de portulaca
de pulmone vulpis
Sanum & expert.
è succo scillæ

Davon besiehe das Augspurgische Dispens.

1 Lohoch de Casia
2 passulatum
3 Domesticum
4 Hæmoptoicum
5 Incrassans
6 Sanum reformatum
7 Pectorale
8 Ein anders
9 Noch ein anders

1. Lohoch de Casia pro Clysteribus, Lohoch von Casien zum Clystieren.

Nimm Pappelnkraut
Bingelkraut
S. Peterskraut
Violenkraut
Mangold
Wermuth, ied. Mj.
Kochs in s. q. ℣æ biß auf ℔iiij. Thue darzu Cassien-Marck und abgeschäumt Honig ā s. Lohoch.

2. Lohoch passulatum, s. Electuarium passulatum.

Nimm der kleinen Weinbeerlein ʒiv.
Canditzucker ℥ij.
Wasser von Scabiosen
Fenchel
Hufflattig, ied. ʒij.
f. s. ā Eclegma.

Es ist nützlich in Husten, und lindert die Schärffe der Flüsse.

3. Lohoch Domesticum.

Nehmet süsses Mandel-Oel ʒiiij.
Brustbeer-Safft
Frauenhaar-Safft, ied. ʒij.
Zucker ʒij.
Mischet es alles wohl durcheinander.

4. Lohoch Hæmoptoicum.

Nehmet rothen alten Rosen-Zucker ʒiij.
des Saffts von der Wallwurtz ʒij.
von Seeblumen, Portulac. ied. ʒiß.
Bilsen-Saamen ʒiiß.
weissen Möhren-Saamen
rother Corallen Pulver, ied. ʒiß.
Schwefelgeist 6. Tropffen
Nehmet es Löffelweiß, allein es muß behutsam gebraucht werden, weil es sonst gefährlich.

5. Lohoch incrassans.

Nehmet Althe-Wurtzel ʒß.
Die kalten Traganth-Species ʒj.
Süßholtz ʒiß.
Süß Mandel-Oel ʒx.
Penidien-Zucker ʒj.
Brustbeer-Saffts ʒiiij.
Mischet alles untereinander, und nehmet es Löffelweis.

6. Lohoch sanum reformatum Charas.

Nimm gereinigter Gersten ℥j.
der Wurtzel von Pestilentzwurtz
Alant, ied. ʒß.
Damascen-Pflaumen
frische Feigen
rothe Brustbeerlein
schwartze Brustbeerlein, iedes num. xij.
Blätter von Isop
Berg-Müntz
Frauenhaar
gülden Widerthon, ied. Mj.
Saamen von Pappeln
Eibisch
Baumwolle
weissen Mohn, ied. ʒij.

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 feinesten Zuckers ℔ij.
Koche es bey gelindem Feuer ein biß zur Dicke eines Syrups: alsdenn hebe es vom Feuer ab, und mische hinein
Pinienkerne
Süsse Mandeln, beyderley vorher wohl gereiniget, gestossen, und durch ein Sieb gerieben, iedes ℥vj.
Wurtzel von Süßholtz
Gummi Tragacanth
Arabische Gummi
Wurtzel von Floren. Violenw. auf das subtileste gestossen, ied. ʒiij.
Wenn es nun alles erkaltet, so aromatisire das Looch mit
destillirtem Oele von Aniß
Fenchel, ied. Gr. iij.
welche in Zucker vorher müssen zerrieben seyn, und behalt es zum Gebrauch.

Seine Krafft und Wirckung ist wider die Husten und Heischrigkeit, so aus Kälte entstanden. Es incidiret die dicken Feuchtigkeiten in der Brust und Lungen.

7. Lohoch Pectorale, Ejusdem.

Nimm des Schleims von Gumi Tragacanth
mit Rosenwasser ausgezogen
Zucker-Candi
Penidien-Zucker, ied. ℥ij.
Süßholtz ℥ß.
Florent. Violenw. ʒij.
Wurtzel von Alant ʒj.
Mit dem Syrupo Magistrali pectorali und de Papav. albo bereite ein Lohoch, welches, so du willst, kanst du mit
destillirtem Oele von Aniß
Fenchel, ied. Gr. ij.
so in Zucker aufgerieben worden, aromatisiren. Hebe ihn zum Gebrauch auf.

8. Ein anders, Gerh. Blasii.

Nimm Wurtzel von Süßholtz
Fenchel, ied. ʒj.
Eibisch
Aland, ied. ℥ß.
Kräuter von Isopp
Ochsenzungen, ied. Mj.
Hufflattig mit Wurtzel Mß.
Blumen der Hertz-stärckenden p.j.
frische Feigen num. vij.
ausgekörnte Rosinen ℥j.
Saamen von Aniß
Fenchel, ied. ʒj.
Koche es in Brunnen-Wasser ℔ij. biß 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 anderes Desselben.

℞. Gereinigter kleinen Rosinlein ℥iij.
Frischer Feigen ℥ij.
Wurtzel von Süßholtz ℥j.
Koche es in halb Isopp-Wasser und Wein āā q. s. biß daß alles weich wird; Treibe es hernach durch ein hären Sieb; dem Durchgetriebenen thue hinzu:
Lohoch de farfara ℥ß.
des Syrups von Isopp
Frauenhaar, ied. q. s.
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 Täfelein. Von den ersten handeln wir hier.

Die Weise zu bereiten ist unterschieden, darum kan selbe eher durch Exempel, denn gewisse Reguln gewiesen werden.

Die gemeine Lattwergen, (die man insgemein Confectiones opiatas nennet,) werden bereitet aus zarten Pulvern, abgeschäumten warmen Honig (selten aus syrupirisirtem Zucker) welchen man auffl̈ößliche Sachen, wo es vonnöthen, beyfüget, doch löset man selbe vorher besonders auf, und stellet sie hernach an einem warmen Ort zur Göhrung.

Die andere machet man nur durch die Vermischung der Pulver, der gebräuchlichen Lattwergen eingemachter Sachen, (in Stücken zerschnitten) Conserven, Extracten oder Essenzen, ꝛc. die man mit einem Liquore, besonders mit einem Syrup q. s. biß zur rechten Dicke menget, und diese nennet man insgemein Mixturen.

N. Man thut ꝛezuweilen etliche wenige Tropffen von destillirtem Oele, oder dem Vitriol-Spiritus und Saltz darzu.

Unter den Mixturen verdienen die einfachen Bereitungen ein Lob, diejenigen aber, die aus einer grossen Menge einfacher Stücke, die zum öfftern miteinander streiten, seyn lächerlich, und nichts nütze; wenn, saget Zwölff. dadurch die Natur nicht gantz verderbet wird, so schwächet sie doch selbe dadurch.

Die Lattwergen seyn alterirend und purgirend.

Die gebräuchlichste Alterir-Lattwergen seyn, denen wir auch noch andere beygefüget haben;

Elect. 1. Diacor. Aug. Ein anders.
2. Pseudo-Acori
3 Alexipharmac.
4 Alexiterium
5 Ein anders.
6. de Ammonic.
7. Asthmaticum
8. Bezoardicum
9. Ein anders.
10. de Ciconia.
11. Alkerm.
12. Allio
Anacardinum A.
13. Camphorat
14. Caryophillatum
15. Chalybeat Aug.
16. Arcul.
17. ad Coitum
18. Ein anders

19. Corro-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171100-p0236-4 DFG