



SIO/FRINOBEM/NEPESIA

1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532
 533
 534
 535
 536
 537
 538
 539
 540
 541
 542
 543
 544
 545
 546
 547
 548
 549
 550
 551
 552
 553
 554
 555
 556
 557
 558
 559
 560
 561
 562
 563
 564
 565
 566
 567
 568
 569
 570
 571
 572
 573
 574
 575
 576
 577
 578
 579
 580
 581
 582
 583
 584
 585
 586
 587
 588
 589
 590
 591
 592
 593
 594
 595
 596
 597
 598
 599
 600
 601
 602
 603
 604
 605
 606
 607
 608
 609
 610
 611
 612
 613
 614
 615
 616
 617
 618
 619
 620
 621
 622
 623
 624
 625
 626
 627
 628
 629
 630
 631
 632
 633
 634
 635
 636
 637
 638
 639
 640
 641
 642
 643
 644
 645
 646
 647
 648
 649
 650
 651
 652
 653
 654
 655
 656
 657
 658
 659
 660
 661
 662
 663
 664
 665
 666
 667
 668
 669
 670
 671
 672
 673
 674
 675
 676
 677
 678
 679
 680
 681
 682
 683
 684
 685
 686
 687
 688
 689
 690
 691
 692
 693
 694
 695
 696
 697
 698
 699
 700
 701
 702
 703
 704
 705
 706
 707
 708
 709
 710
 711
 712
 713
 714
 715
 716
 717
 718
 719
 720
 721
 722
 723
 724
 725
 726
 727
 728
 729
 730
 731
 732
 733
 734
 735
 736
 737
 738
 739
 740
 741
 742
 743
 744
 745
 746
 747
 748
 749
 750
 751
 752
 753
 754
 755
 756
 757
 758
 759
 760
 761
 762
 763
 764
 765
 766
 767
 768
 769
 770
 771
 772
 773
 774
 775
 776
 777
 778
 779
 780
 781
 782
 783
 784
 785
 786
 787
 788
 789
 790
 791
 792
 793
 794
 795
 796
 797
 798
 799
 800
 801
 802
 803
 804
 805
 806
 807
 808
 809
 810
 811
 812
 813
 814
 815
 816
 817
 818
 819
 820
 821
 822
 823
 824
 825
 826
 827
 828
 829
 830
 831
 832
 833
 834
 835
 836
 837
 838
 839
 840
 841
 842
 843
 844
 845
 846
 847
 848
 849
 850
 851
 852
 853
 854
 855
 856
 857
 858
 859
 860
 861
 862
 863
 864
 865
 866
 867
 868
 869
 870
 871
 872
 873
 874
 875
 876
 877
 878
 879
 880
 881
 882
 883
 884
 885
 886
 887
 888
 889
 890
 891
 892
 893
 894
 895
 896
 897
 898
 899
 900
 901
 902
 903
 904
 905
 906
 907
 908
 909
 910
 911
 912
 913
 914
 915
 916
 917
 918
 919
 920
 921
 922
 923
 924
 925
 926
 927
 928
 929
 930
 931
 932
 933
 934
 935
 936
 937
 938
 939
 940
 941
 942
 943
 944
 945
 946
 947
 948
 949
 950
 951
 952
 953
 954
 955
 956
 957
 958
 959
 960
 961
 962
 963
 964
 965
 966
 967
 968
 969
 970
 971
 972
 973
 974
 975
 976
 977
 978
 979
 980
 981
 982
 983
 984
 985
 986
 987
 988
 989
 990
 991
 992
 993
 994
 995
 996
 997
 998
 999
 1000
 1001
 1002
 1003
 1004
 1005
 1006
 1007
 1008
 1009
 1010
 1011
 1012
 1013
 1014
 1015
 1016
 1017
 1018
 1019
 1020
 1021
 1022
 1023
 1024
 1025
 1026
 1027
 1028
 1029
 1030
 1031
 1032
 1033
 1034
 1035
 1036
 1037
 1038
 1039
 1040
 1041
 1042
 1043
 1044
 1045
 1046
 1047
 1048
 1049
 1050
 1051
 1052
 1053
 1054
 1055
 1056
 1057
 1058
 1059
 1060
 1061
 1062
 1063
 1064
 1065
 1066
 1067
 1068
 1069
 1070
 1071
 1072
 1073
 1074
 1075
 1076
 1077
 1078
 1079
 1080
 1081
 1082
 1083
 1084
 1085
 1086
 1087
 1088
 1089
 1090
 1091
 1092
 1093
 1094
 1095
 1096
 1097
 1098
 1099
 1100
 1101
 1102
 1103
 1104
 1105
 1106
 1107
 1108
 1109
 1110
 1111
 1112
 1113
 1114
 1115
 1116
 1117
 1118
 1119
 1120
 1121
 1122
 1123
 1124
 1125
 1126
 1127
 1128
 1129
 1130
 1131
 1132
 1133
 1134
 1135
 1136
 1137
 1138
 1139
 1140
 1141
 1142
 1143
 1144
 1145
 1146
 1147
 1148
 1149
 1150
 1151
 1152
 1153
 1154
 1155
 1156
 1157
 1158
 1159
 1160
 1161
 1162
 1163
 1164
 1165
 1166
 1167
 1168
 1169
 1170
 1171
 1172
 1173
 1174
 1175
 1176
 1177
 1178
 1179
 1180
 1181
 1182
 1183
 1184
 1185
 1186
 1187
 1188
 1189
 1190
 1191
 1192
 1193
 1194
 1195
 1196
 1197
 1198
 1199
 1200
 1201
 1202
 1203
 1204
 1205
 1206
 1207
 1208
 1209
 1210
 1211
 1212
 1213
 1214
 1215
 1216
 1217
 1218
 1219
 1220
 1221
 1222
 1223
 1224
 1225
 1226
 1227
 1228
 1229
 1230
 1231
 1232
 1233
 1234
 1235
 1236
 1237
 1238
 1239
 1240
 1241
 1242
 1243
 1244
 1245
 1246
 1247
 1248
 1249
 1250
 1251
 1252
 1253
 1254
 1255
 1256
 1257
 1258
 1259
 1260
 1261
 1262
 1263
 1264
 1265
 1266
 1267
 1268
 1269
 1270
 1271
 1272
 1273
 1274
 1275
 1276
 1277
 1278
 1279
 1280
 1281
 1282
 1283
 1284
 1285
 1286
 1287
 1288
 1289
 1290
 1291
 1292
 1293
 1294
 1295
 1296
 1297
 1298
 1299
 1300
 1301
 1302
 1303
 1304
 1305
 1306
 1307
 1308
 1309
 1310
 1311
 1312
 1313
 1314
 1315
 1316
 1317
 1318
 1319
 1320
 1321
 1322
 1323
 1324
 1325
 1326
 1327
 1328
 1329
 1330
 1331
 1332
 1333
 1334
 1335
 1336
 1337
 1338
 1339
 1340
 1341
 1342
 1343
 1344
 1345
 1346
 1347
 1348
 1349
 1350
 1351
 1352
 1353
 1354
 1355
 1356
 1357
 1358
 1359
 1360
 1361
 1362
 1363
 1364
 1365
 1366
 1367
 1368
 1369
 1370
 1371
 1372
 1373
 1374
 1375
 1376
 1377
 1378
 1379
 1380
 1381
 1382
 1383
 1384
 1385
 1386
 1387
 1388
 1389
 1390
 1391
 1392
 1393
 1394
 1395
 1396
 1397
 1398
 1399
 1400
 1401
 1402
 1403
 1404
 1405
 1406
 1407
 1408
 1409
 1410
 1411
 1412
 1413
 1414
 1415
 1416
 1417
 1418
 1419
 1420
 1421
 1422
 1423
 1424
 1425
 1426
 1427
 1428
 1429
 1430
 1431
 1432
 1433
 1434
 1435
 1436
 1437
 1438
 1439
 1440
 1441
 1442
 1443
 1444
 1445
 1446
 1447
 1448
 1449
 1450
 1451
 1452
 1453
 1454
 1455
 1456
 1457
 1458
 1459
 1460
 1461
 1462
 1463
 1464
 1465
 1466
 1467
 1468
 1469
 1470
 1471
 1472
 1473
 1474
 1475
 1476
 1477
 1478
 1479
 1480
 1481
 1482
 1483
 1484
 1485
 1486
 1487
 1488
 1489
 1490
 1491

Neu Kochbüch

Für die Krancken.

Wie man Krancker
personen in mancherley
fehl vnd Leibsgebrechen warten
vnd pflegen sol/ Mit zürichtung vnd Ko-
chung viler nützlicher gesunder Speiß
vnd Getranck ic. Den Krancken war-
tern/ vnd sonst jederman in der not-
turfft zur vnderweisung ge-
stelt/ Durch
Gualtherum Ryff, Medicum.



Cum Gratia & Priuilegio.

Getruckt zu Franckfort am Meyn
Bei Chr. Egenolffs Erben.

Ther. gen. 57 720. 296

Faint, illegible text at the top of the page, possibly a title or header.

Main body of faint, illegible text, heavily obscured by numerous brown stains and foxing marks.

Faint, illegible text at the bottom of the page, possibly a footer or concluding text.

Partial view of the adjacent page on the right, showing some legible text in a Gothic script.

Vorrede zum Leser.

Wie nützlich vnd notwendig die heylsam Kunst der Arzenei Menschlichem geschlecht/ist nit notwendig mit vielen Worten zu bezeugen/sonder ein jeder verstendiger kan solichs bei jm selber genügsamlichen erachten. Dann so wir frisch vnd gesundt/ ist vns diese hochnützliche Kunst vonnöten/ vns rechte bequeme Ordnung zustellen/ damit wir nit in Kranckheit fallen. So wir dann Kranck werden / ist abermals die hülffe des Arzts vonnöten/ die Kranckheit hinweg zutreiben. Darauß nun wol zumercken/ daß wir der hilff vnd getrewen raths der arzenei zu keiner zeit entrathen mögen/ Sonderlich so jezund die notturfft vorhanden / vnnnd wir von Gott dem allmechtigen/ von wegen vnserer missethat heimgesucht werden mit Kranckheit/ mancherley zufäll vnd gebrechen angefochten/ vnnnd beleydiget werden. Wo wir dann soliche zeit in der not eines verstendigenn Arzts manglen/ ist es böß/ vnd gefehrlich/ Wie sich dann vilmals begibt / denen so auff

Vorrede.

Schlössern / in Dörffern / vnd Fleckē / vnd
Kleinen Stetlin wonen / oder vff der reysß
seindt / vnn einer gegne inn die ander zu
ziehen / Also / ob sie gleich vnderweilen
auch einn Arzt bekommē / dem selbigen
villeicht seiner Kunst halber nit getrawē.

In solicher not müssen wir abermals
dem rath vnd lere der alten ärzt folgen /
welche / wo inē ein solcher gebrechen für
kommen / den sie nit wisten zu Curieren /
liessen sie die natur wircken / dann die na-
tur gnügsam vermöglich / jede krankhey-
ten zu wenden vnn vertreiben. Es sei
dann sach / daß der gebrechen stercker sei /
wann die kräfte vnd vermögen des Pa-
tienten / so mag die Natur solchen gebre-
chen nit hinweg treiben / ihr werde dann
mit bequemen rath eines fürsichtigenn
Arzts geholffen. Ist es aber sach daß
die kräfte des Patienten stercker ist wann
die krankheit / so ist solcher hülff nit not-
wendig / sonder die Natur / wie obgesa-
get / ist krefftig genüg solichen zuuertret-
ben. So aber die Natur vnd d̄ gebrech in
gleicher stercke sindt / so ist dan die hülff
der artzney von nöten / darmit die kräfte
des

des

Vorrede.

Des menschen gesterckt werde. So dann ein bequemer verstendiger Arzt vorhanden/der wirdt soliche gebürliche bekräftigung wol wissen zu ändern. Aber der vnerfarn so er vnderstehet die Natur solicher massen zustercken/sol er sie wol also bald vndertruckten/vnd schwächen/Darauf dann etwan der spruch Aristotelis war wirt/nemlich/dasß mehr Krancken auß vnuerstand der ärtzt/dann von biesthafftigkeit der Kranckheit hinweg sterben/Dann sie etwan die hülff der Natur vermeynen zuförderen / so sie doch die selbig mehr hinderen. Dieweil vns nun soliche gefehrlichkeit entstehn mag/so wir die ärtzt haltē/wie vil grösser gefehrlichkeit ist/wo wir die selbigen nicht bekommen mögen?

Darauf nun wol zumercken ist / wann der Arzt nit zugegen / oder wo er gleich zugegen / aber nit dermassen erfahren/dz ihm zuuertrauen/dasß man hierinn die Natur müß wircken lassen / also / dasß er kein andere arzenei brauch / dann wie er gewonet / da er noch gesundt / vnnd mit solicher Kranckheit noch nit behaffte ge-

Vorrede.

wesenn/ Also/ daß er sich dermassen halte/ daß er nit esse / er hab dann lust / auch nit trincke / er hab dann durst. Solche zeit sol er jm auch die leichtesten vnd geringsten speißlin bereyten lassen / deren er doch gewonet ist in seiner gesundheit.

Weitter sol er sich nit leichtlich überreden lassen / odder dahin bringen / ob er gleich einen Arzt bei jm hab / Es sei dan sach / daß er jm wisse gantzlich zuuertrauen / daß er starcke arzney einneme / da etwas gefehrlichkeit bei / als ein ader öffnē / vnd vil blüts zulassen / oder zu purgieren mit scharpffen giftigen Laxatiuē / oder treibender arzney / als Coloquinten / Scamoneen / Tiefs wurz / Kräen äuglin / vnd dergleichen. Fürnemlich sol mann sich auch vor starcken scharpffen Clistieren von Coloquinten vnd dergleichen bereydt / hüten.

In solichē fall seind auch nit weniger verdächtlichen die grossen Apotectischē Compositiones, Latwergen / Confect / vnd Antidota, von so vil vnzälichen stücken vermische / oder Componiert / als Triac / Metridat / Theodoricon, vnd dergleichen

Vorrede.

gleichen vil mehr/ In sonderheit wo sie in solicher massen geordnet vnd bereydt werdē/ wie sichs gebürt/ So ist jr tugent vilfeltig/ vnd die wirckung über die maß starck vnd krefftig. Darumb mann soliche on gūten rath eines erfarnen arzts nit brauchē sol/ Dañ wo solche wie sichs gebürt/ gebraucht würden/ Curieren sie den Patienten schnell. Wo mann aber hierinn irret/ entpfahet er darauff vnwi derbringlichen schaden/ vn̄ kompt in tödliche gefar. Darumb mann geringer argenei vnd hilff in solcher not erwelē sol/ Als an statt der läß/ schrepffköpff/ oder Ventosen/ oder wasseräglin anzusetzen/ Auch den leib mit vnschädlicher purgierung reynigen / als mit Manna, das ist Himmeltaw / Praumenn / Violenn sirop/ vnn̄ Rosen sirop/ vnn̄ dergleichen sanfftenn vnschädlichen argeneien/ vnden oder oben einzugeben.

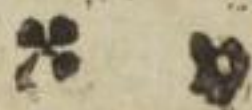
Die speiß auch zu ringeren/ mag man Gerstenwasser brauchen/ mit mancherley Siropenn vermischet/ odder die Siropen mit bequemen gedistillierten was

Vorrede.

fern zertriben/ vnd darmit trāncklin bereyt. So mag mann auch mancherley vnſchädliche trāncklin ſieden von Süßholz/ Maurrauten/ Burzetsch/ vnd Ochſenzung bletter / Endiuien ſamenn/ der wolriechenden rinden von gelben Citriſaten öpffeln/ Endiuien wurzel / Fenchelwurzeln/ Spargenwurzeln/ vnd mancherley ſamen/ als Endiuien ſamen/ Leniſſ/ Fenchel/ die groſſenn vier kalten ſamen von Kürbßfrüchten/ vnd dergleichen. Soliche geringe vnſchädliche arzenei mag mann in mancherley fehl vñ gebrechen nützlichen gebrauchenn/ dann ſie keinen ſchaden bringen / noch den gebrechen mögen mehren / oder anreyzen/ ſonder wie man ſpricht: Helffen ſie gleich nit vil/ ſo ſchaden ſie doch wenig. Vnd wie obgeſagt/ begibt es ſich vnderweilē/ daß auch die groſſen ärzt nicht weiter ſchreiten döſſen/ dann zu ſolchen geringen dingen / wo ihn die uſach ſolicher Kranckheit vnderweilen nicht eygentlich beandt iſt. Ober ſolche geringe erzelte ſtück halten die bitteren Latwergen/ Hieræ, genant / das mittel / wie auch
der

Vorrede.

Der Agaricus, oder Dammenschwamm/
Turbitih/vnd Cassia fistula, dz schwarz
marck auß den langen rören frisch gezo-
gen / welches doch am aller sicherstenn
vnder solchen stücken / vnd am wenigste
schaden erwecken mag. Der Agaricus
aber / wiewol er zimlicher massen vn-
schädlich / vnd sicher zubrauchen seiner
laxierung / odder purgierung halb / so ist
er doch seiner scherpfte vnd trückne hal-
ber fast schädlich / wo mann in einem ge-
brechenn den ganzen leib befeuchtigen
wolt. Solcher massen haben die kost-
barlichen Latwergenn Hieræ genant /
auch ire schädlichkeit in sonderlichen ge-
brechen. Darumb vnser gantzliche meyn-
ung vnd warnung / daß man in Kranck-
heit / vnd gebrechen leiblicher zufäll al-
ler solcher artzney deren wirckung krefft-
tig vnd manigfaltig ist / sich enthalten
sol / vnd on fleissige verordnung eines er-
farnen Arzts die nit brauche in Keyner-
lei weiß / Es sei dann sach daß mann gut
wissens vnd erfarnuß hab / wie soliche
unschädlichenn gebrauchet werden mö-
gen.



Vorrede.

Darmit du aber soliches eygentlichen warnemest/ so merck/ daß der Tiriac von den alten hochgelobt wirt/ den menschlichen cörper vor mancherley schädlichen gebrechen zuenthalten/ vnd beschirmen/ Vnnd befindet sich in der warheit also/ ja wo er von denen gebraucht wirdt so in irer Complexion zu kelte geneygt/ vnd einn kalten feuchten magen haben/ Wo er aber von denen inn solcher massen gebraucht wirt / die einn hitzigen magen habē/ würde sich treflicher vnrat̄h darauß erheben. Also wil ein jede artzenei nit alleyn in bequemer kräckheit/ sonder auch zu rechter zeit/ vnd gebürlicher Complexion gebrauchet werden / darmit sie die Wirkung volnbringe/ deren man̄ erwar ten ist/ Vnd wo solchs nit mit fleiß war genommen wirt/ entstehet vnderweilen mehr schade/ dann nutzbarkeit darauß/ wie dann auß obgemeltem gemeynem Exempel ein jeder verstendiger selber wol erachten wirt.

Darumb wo in solcher notturfft mancherley fehl vnd gebrechen kein füglicher erfarnet Arzte zubekommen/ ist von nö-
ten

Vorrede.

ten daß mann den Krancken mit bequē-
mer ordnung der Diet erhalte/ vnd auff-
bring durch fleissige gebürliche pflegūg
vnd wartung.

Solcher vrsach halb (günstiger Le-
ser) haben wir dises kurz Tractätlin/ge-
meynem nutz zu gutem inn Truck gefe-
tigt/vnd außgehen lassen/darmit in den
fürnembsten Kranckheitē/so vil die fleis-
sige wartung / vnnnd gute pflegung be-
trifft/einn kurzen notwendigen bericht
setzen wollen/der hoffnung/bei dem
güthertigen Leser nit we-
nig nutz zuschaf-
fen.

Register

Register der pfleg vnd wartung.

Wie in jeder krankheit böse zufäll soln
gewendt werden. am blat.

Grosser frost vnd schaudern. ibi.

Vnmessig schwitzen. 3

Hefftigs nasenbluten. 5

Vnwillen vnd sehr erbrechen. ibi.

Schwerer bauchfluß / odder durchbruch
des leibs. 6

1 Hefftiger durst inn hitzigen weeta-
gen. 7

Tieffer schlaff in krankheiten. 8

2 H HAUPTS beschwernuß. 9

Vil wachen in krankheiten. ibi.

2 MAGENS / vnd bauchswehe. 10

Keuhe vnd schwerze der zungen. 11

Hefftig niesen oder prausten der kran-
cken. 12

Hauptswuhe. 14

Hüsten / vnnnd dergleichen in febern.
ibidem

3 APPETITS vnd lusts verlierung. 15

Stümpfflinge onmacht vnnnd schwa-
cheit. 16

Schwerer

Register.

Schwerer athem vnd Reichen.	161.
Angst/vnd traurigkeit.	17
Schwerlich hinab schlinden.	161.
Hefftig Kelte der eussern glider.	18
Wartung inn der Schwindtsucht.	9
	ibidem
In allen Febern wartung.	25
Pestilenzische scharpffe Feber.	40
Schnelle hitzige scharpffe Kranckheyt-	
ten.	51
Blödigkeit des hirns vnd haupts viler-	
handt.	71
Melancholei/vnd wanwitz.	87
Schwindel.	91
Fallendtsucht.	95
Erlamung der glider.	98
Blöd gesicht.	102
Cathar: / Schnupffen/ vnnnd Haupt-	
fluß.	105
Reichen/schwer athmen/in hitz vnnnd	
Feber.	109
Engzündung des Ripffellins/Pleure-	
sis.	122.
Schwache blöde magen.	133
So der Appetit vnd lust zur speiß ent-	
gangen.	137
	Leber.

Register.

Lebersucht.	148
Wassersucht.	150
Bauchs durchbruch/Weisse rür.	162
Bauchs verstopffung.	168
Lenden vnd Nieren wehe.	169
Biennendt eyter/vnd blütharn.	190
Wartung in vilerhandt mangel der Weiber.	193
Olfschenckel/ vnd andere Melancholi- sche gebrechen.	203
Podagrims wartung.	206
haltung in pestilenzischem luffte.	212
Malzei/oder Auffatz.	214
Von Reude/grindt/vnd schebigkeit.	219
So jemandt gar von leib kommen.	221
So jemandt gar zu fett/mast/vnd lei- big ist.	226
Wartung deren so warme bäder brau- chen.	232
Wartung deren so mann ins holz legt.	236.

Kochbüch=



Fragment of text from the adjacent page, including a large decorative initial 'D' and some illegible characters.

Rochbüchlin für die Krancken.

Von etlichen mißlauffen=
den gebrechen/oder schädlichen zu
fällen/so beineben den Febern sich erhe=
ben. Wie solche von den Kranckenwar=
tern/oder Pflegern/gewendet wer=
den sollen / in abwesen eines
erfahrenen Arzets.

Von grossem frost/ vnd heff=
tigem schaudern.
Das Erst Capitel.

Simeynlichen in Fe=
bern tregt es sich zu / daß
der Patient mit ein heff=
tigen harten frost vnd
schaudern behafft wirt.
Für das erst / wann sol=
cher frost vnd schauder nit hefftig/ist nit
2

Kochbüchlin für

von nöten / daß mann sich bemühe mit
sonderlicher artzney solchen hinweg zu-
treiben / sonder es dienet hierinn am be-
quemesten besser vnd wärmer obdeckug/
also / daß die vmbstender / oder Kranckē-
warter den Patienten mit allem fleiß
warm halten / auch die eussersten glider.
Deßgleichen den ruckgrad oder ruck-
meyffel wol erwärmen mit warmen tü-
chern / vnd mit warmen steinen in tüch-
er eingewicklet / vorhin mit wein ein we-
nig besprenget. In solchem fal mag man
auch die gemächt / die lenden / das haupt /
vnd alle glider wol erwärmen. Wo auch
hefftiger wärme von nöten / sol man ein
blasen / oder rund zinnen gefeß vol war-
mes wassers thun / vnd also wie gesagt /
brauchen. Oder wie in Welschland der
brauch / daß mann ein eisen heys macht /
vnd in ein darzübereyt Kästlin legt / vnd
vnden an die füß gelegt. Dann solches
brauchen sie nit allein in disem gebrechē /
die frostigen füß zu erwärmen / sond auch
wann sie Winters zeit zu wagen faren /
stellen sie die füß darauff.

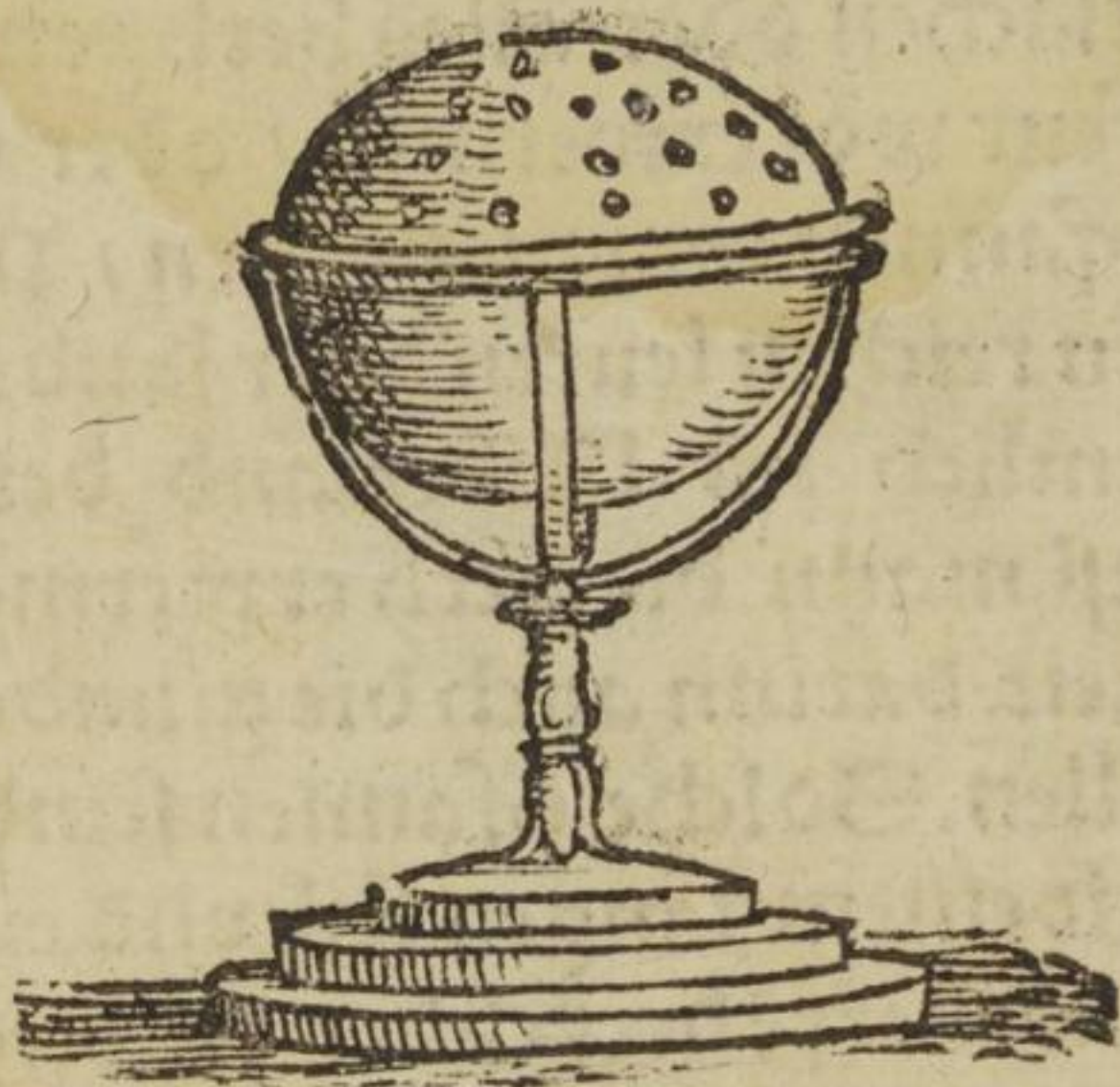
Weiter sol mann inn disem fall auch
die

Die leilachen oder alles bethgewandt bei dem feur wol erwermen / oder mit einer glütpfannen warm machen / Wie dann bei den reichen leuten diser landsart / vnd fürnemlich im Niderland der brauch ist / daß mann die beth erwernet Winters zeit / darinn auch die gsunden schlaffen sollen. Solche pfannen seind kúpfferrin / mit einem langen stil / vnd einem runden gelöchertē deckel / der wol einschleusset / Darein thüt mann glüende kolen / thüt darnach die pfann widerumb gehob zū / vnd streicht damit im beth on alle nidertruckung senfftiglichen hin vnd wider.

Aber zum haupt / oder andere glider zu erwermen / mag mann die leinin tücher auff einem Balbierer trückofen wermen / also geformiert / wie du auff der andern seiten dises blats fürgemalt sihest.

In solchen kopff thüt mann brennende kolen / die nit riechen / hält die schweyßtücher darüber / vnd erwernet sie. In solchem fall mag mann auch wackenstein brauchē / oder gebackten Ziegelstein / mit geringem leichten wein ein wenig

Kochbüchlin für



begossen/damit sie einn warmen dampff
geben.

Weiter so werden auch die glider wol
erwermet / so mann sie hart trenget mit
binden / wie dann beschicht / so mann die
werme oder hitz von inen herauf zwin-
gen wil. So mann die haut mit groben
tüchern wol bereibe / oder senfftiglichen
Krawet / erwermet die glider auch wol.

¶ Sie merck auch inn sonderheyt / daß
solche fleissige pflegung vnd wartüg / vil
nutzlicher vnd bequemer ist / dann daß
mann den Patienten mit wermenden öle
vil salbe / Dann solche öl nach dem frost /
wann die hitz kompt / die hitz mehren.
Aber

Aber die fürnembssten bequemesten öler
 so in disem fal amfüglichsten gebraucht
 werden mögen/ seind Dillen öl/ Camillen
 öl/ Rauten öl/ Lilien öl/ vnd dergleichen.

Es sollen auch die fleissigen Pfleger
 der Krancken in sonderheit gute achtung
 haben/ daß sie den Patienten inn der zeit
 solches frosts vnd schaudern nit speisen/
 Es wer dann sach/ daß solcher frost vn-
 abläßlich were/ vnd von not wegen ihm
 solche speiß gereycht werden müste. Als
 dann so gib im die speiß warm/ nach sol-
 cher gelegenheyt/ wie in jedem gebrechen
 von vns verordnet worden / Als beque-
 me brülin/ gestossen Hünlin / mit Zimmet
 vnd dergleichen abbereyt. Weyche fri-
 sche eyer / vnd dergleichen krefftigende
 speiß. Aber so jezund der frost sich nahe-
 ren wil / mag mann solchen Patienten
 wol vndfüglichen speisen/ nach der gele-
 genheyt der materi. Diereil auch in sol-
 chem gebrechē etwan sonderliche trāncē
 verordnet werden / die mehr zur arznei
 dienen/ mag mann die selbigen in sonder-
 heyt auchfüglichen geben.

Vor allen dingen sollen auch die Kran-

Kochbüchlin für

Kenpfleger gute achtung haben / daß sie den Patienten dermassen regieren / daß sie im nach möglichem fleiß vnderstehn allen vnfall vnd kummer / warinnen das hertz vnd gemüt bewegt wirt / fern hindañ treiben / vnd in sonderheyt die grosse forcht. Dann sol mann auch die krafft des Patienten stercken mit nutzlicher bequemer speiß / welche mann in obgemelter massen bereyten sol auff zwo oder drei stunden / vor dem daß solcher frost vnd schaudern entstanden. Solche speiß sol auch leichtlicher dāwung / vnd mildt sein / als zarte fleyschbrülin / mit külendē gewürtz abbereytet / oder mit wermendē gewürtz / nach erforderung des gebrechens / 2c.

Von vnmeßigem schwitzen in etlichen gebrechen. Das Ander Capitel.

Vr das erst sol mann wissen / daß solcher schweyß / so er als ein endzeychen der krankheyt kompt / nēlich / im abnemen vnd nachlassen der feber /

ber/mit gestillet oder gestopfft werdē sol/
er sei dann also hefftig/dz der Kranck dar
von ganz schwach werde/ vnd in grosse
onmacht fall. So aber der hertzschweyß
vorhanden/so in hitzigen scharpffen brē=
nendē febern sich erzeygt/sol er gestopfft
vnd verhindert werden. Aber d̄ schweyß
sol nit gestopfft werden / welcher gleich
zu anfang der feber sich erhebt/dann sol=
cher bedeut grossen vberfluß der materi.

So du aber nun merckest / daß mann
solchē schweyß stillen od̄ stopffen mag/
ist von nöten daß die pfleger der Patien
ten vber andere obgesetzte auffmerckūg
in scharpffen schnellen febern/ inn speiß/
tranc̄/vnd allen eusserlichen dingen/ vn
derstehn den lufft des gemachs zukülen.
Vñ fürs erst wirt der lufft des gemachs
fast sensstiglich gekült mit wechern/vñ
fliegenwedeln/so man vō pfawenfedern
bereyt/sampt anderer külung des luffts.
Wie dan̄ an vilen orten dises büchlin̄s d̄
Kranckenpflegung angezeygt wirt.

Aber die ansich haltend krafft zuster=
cken/sol mann innerhalb vnd aufferhalb
die leibs külung brauchē/Als aufferhalb

Kochbüchlin für

den Krancken vnderweilen salbē mit Rosenöl/das von grünem vnzeitigē Baumöl bereyt sei/Oder mit Myrtillen öl/oder Weidenbletter öl. Aber innerhalb mag man solchem Patienten etwan 8 Trochiscen oder Kügeln geben / von gelbem Agstein bereyt/oder besigleter erden/mit Seebäumen wasser / vnd ein wenig dem Sirop von Myrtillen zertriben / vermischet/vnd eingeben. Doch gehört solches den erfarnen ärzten zuuerordnen. Aber die Kranckenpfleger sollen in disem fall dahin gericht sein / daß sie des Patienten fleissig warten mit bequemer obdeckūg/ daß er nit zuheiß lige. Man sol in auch nit vil schlaaffen lassen / dan der schlaaff treibt den schweyß auch.

Der alt Arzet Auicenna lobet sehr dz man dem Patienten offtmals des tags von den Confect täfeln/Rosata nouella genant/gebe/ wo der Arzet nit vorhanden / oder zubekommen / wo solche nit schädlich.

¶ Sie sollen auch die Krancken merckē/ daß die bequemesten ort/ so man in disem gebrechen salben mag/dise seind/nemlich/

lich/

lich/ die stirn/ die schläff am haupt/ den
puls ann armen/ vnd den ruck grad.

Von hefftigem Nasenblüten im
Sebern vnd andern gebrechen.

Das Drit Capitel.

In fast hitzigen scharpffen Se-
bern erhebt sich zu vilmalen ein
hefftig vnnatürlich nasenblüten/
von der grossen hitz wegē / so das geblüt
subtil vnd scharpff machet. Darumb der
erfahren Arzet solcher hitz in mancherley
weg widerstand thun sol. Aber so vil die
Kranckenpfleger betrifft / ist nit wenig
daran gelegen / daß sie den Patienten in
disem fall zimlicher massen külen / Vnd
in sonderheyt das haupt mit reinen lei-
nin tuchlin / in Rosenwasser genezt / vñ
ausserhalb vmb das haupt gelegt. Oder
in hefftiger hitz mag mann auch hefti-
gere stuck brauchen / als den safft von
Nachtschatten / oder Haußwurtz / See-
blümen wasser / rot Armenisch Bolus /
Trachenblüt / vnd dergleichen darunder
vermischet. Es sei dann sach daß etwas

2 v

Kochbüchlin für

verhinder / als beschwerniß des haupts /
schnupffen / kelte des haupts / oder sorgli-
che geschwulst der kelen / die Squinanzē
genant.

Inn solchem fall sol auch der patient
Rosenwasser / oder ander gemeyn was-
ser / das fast kalt sei / oder küender kreu-
ter safft ansich ziehen mit dem athem in
die nasen / darunder mag man auch man-
cherley stuck vermischen / rein gepülvert /
so das hefftig vnnatürlich blüten der
nasen stopffen. Aber fürnemlichen sol-
len die Kranckenpfleger auff die stett
oder gāng / durch welche das blüt seinen
züfluß zū der nasen hat / außserhalb lei-
nin tüchlin inn obgemelten stucken ge-
netzt / vberlegen / vnd zū solchen gedistil-
lierten wassern etwan ein wenig essigs
vermischen / vnd darinn genezte tüch-
lin vmb die nasen herum legen / In son-
derheyt wo man das haupt nit wol kü-
len darff.

Von vnmessigem vnwillen /
oder obenauß brechen.
Das vierdt Capitel.

In

In hefftigem vnwillen sol mann
 mercken/ wo solcher fluß ein end-
 zeychen der Kranckheyt ist / daß
 mann ihn nit stillen oder stopffen sol.
 Aber wo sunst der Patient zu solchem
 vnwillen geneygt / sol mann nach eva-
 cuierung / oder hinnemung der materi/
 auch andere eusserliche hülf vnd mittel
 brauchen/ also daß mann dem Patienten
 je ein träncklin saures Granaten öpffel
 saffts eingebe/ oder Quittensafft / vnd
 inn solchem safft erweychte schnitten
 brots. Sein speiß mag mann im auch be-
 reyten mit essig/ Agrest/ Quitten / Cori-
 ander/ Kürbts. Vnd vnderweilen so gib
 ihm ein wenig Quittenlatwerg/ die aber
 on alles gewürz bereydet sei/ Sanct Jo-
 hans treubellatwerg / Saur auch/ oder
 Erbselen beer latwerg/ Zucker rosat lat-
 werg / so mann vonn Eschrößlin berey-
 tet/ oder von Hagbutten / Kirschen lat-
 werg/ vnd dergleichen. Aber an statt ei-
 ner arzney magstu im Rosensirop/ Myr-
 tillen sirop / vnd Granaten sirop auch
 vnderweilen geben / vnd kleine träncklin
 darvon bereyten.

Von

Kochbüchlin für
Von vnmesſigem bauchfluß / oder
durchbruch des leibs.
Das fünfft Capitel.



Von ſcharpffer hiziger Choleriſch
er materi in ſcharpffen hizigen fe
bern vnnd gebrechen / erhebt ſich
auch vnderweilen ein hefftiger vnmeſſi
ger durchbruch des leibs / vn̄ durchlauſſ /
Wo dann ſolcher fehl nit beſchicht zu et
nem endzeychen der krank̄heyt / ſol er ge
ſtopfft werden. Vnd magſt in ſolchē fall
dem Patienten vnderweilen nutzlichen
geben des Sirops oder Saffelatwergē
von Myrtillen / oder vō S. Johans treu
bel / oder von vnzeitigen ſaurē Treublin /
oder ſolche ernente ſtuck mit Zucker ein
gebeyzt

gebeyzt/oder eingemacht. Aber in der speiß gib im Linsen/die in zweyen brüet wol gesotten worden seind / mit Granaten öpffel safft / oder mit Essig saur gemacht. Weiter magstu im auch folgende stück in der speiß nutzlichen brauchen/ als von Kreutern/ Endiuien/ vnd Latwerg/ Welschen hirsen/ oder vnsern gemeinen Fench/oder gerollten Hirsen / Von solchen stücken bequeme müßlin bereyten/wie gnügsam angezeygt. Desgleichen dienet auch die Gersten/ vñ vñ früchten/Quitten/ Nespeln/ mit Zucker eingemacht / wie auch die Johannis treubel/ vñ Saurauch beerlin / Fürnemlichen aber die Quitten Latwerg on alle gewürtz zubereytet. Aber als bequeme artzney solchen bauchfluß zustopffen / mag man geben Zucker rosat / der vber ein jar alt sei / der Confect täfelin Dia tria sandali/ vñ dergleichen.

Weiter außserhalb des leibs zubrauchen/mag man den magen vñ vnderste bauch salben mit Myrtillen öl/ Rosen öl/Quitten öl/vñ dergleichen.

Von

Kochbüchlin für
Von hefftigem Durst in scharpfen
hitzigen gebrechen.
Das sechst Capitel.

Wiewol der Durst mancherley vrsach habē mag/wollen wir doch dises Orts allein von solchē Durst reden/welcher sich in scharpfen hitzigen febern vnd Kranckheyten erhebt. In solchem fall sol man dem Patienten ein trüncklin Gerstenwasser geben/das zimlichen Kalt sei. Die Welschen geben in solchem vnMESSigen hefftigen grossen Durst des saffts von iren Welschen Kürbis fruchten / oder das gedistilliert Wasser daruon.

Wo aber solches nit füglich beschehē mag / sol der Pfleger des Patienten mit allem fleiß schawen / daß er dem Patienten alle zeit etwas inn den mundt gebe / das im den mund frisch vnd feucht behalte / als frischer saurer Pflaumen / oder auffgedörter Zwetschen / die inn Wasser vorhin wider auffgeweycht seien. Etliche machen auch kleine runde säcklin / thün Quittenkernen hinein / legen die in
frisch

= frisch wasser / vnd lassens den Patienten also im mund halten. Von den frembdē Welschen Kürbis früchten mag man den reingeschelten samen / in Rosenwasser vnd Zucker wol erbeyzt / auch solcher gestalt inn mund nemen. So man aber solche stück nit bei der handt hette / mag man vom Obs / öpffel oder byrn / runde scheublin schneiden / in frisch wasser legē / vnd je vber ein weil eins auff die zungen nemen / so bald dann solche erwarmē / sol man andere frische an die statt wider inn mund nemen.

Es ist auch hierinn inn sonderheyt nutzlich vnd gut / daß man den mund zum offtern mal schwencē oder abspüle mit Gerstenwasser / oder frischem brunzwasser / auch damit wol gurglen / aber nit hinab schlinden. Doch sol man solche wasser mit ein wenig Zuckercandit vorhin süß machen. Oder man vermisch wasser mit Granaten öpffel safft / vnd mach es süß mit Zuckercandit. Oder nim gesotten wasser / vnd vermisch süß pomeranzē safft darunder. Oder gib im vberweilen einn Julep von Rosen / oder
Violey

Kochbüchlin für

Violen sirop / in sonderheyt wo der maa-
gen weych ist / oder safft von den Citrina-
ten / oder gelben Judenöpfeln / mit Zu-
cker vermischet / oder einen Sirop daruō
bereyt / vnd vnder ander getrāncē gethō /
ist in disem fall auch fast nutz vnd be-
quem. So mag mann in disem fall auch
nuzlich getrāncē sieden von mancherley
kühlenden kreutern / oder die gedistilliertē
wasser daruon brauchen / Als von Endi-
uien / blawen Wergzen violen / Lactic / fri-
scher Kürbis / vnd dergleichen frūcht.
Etliche brauchen den Zucker candid / also
daß sie in in frisch kalt wasser legen / doch
daß er nit zergang / dann in den mund ge-
nommen / vnd also senfftiglichen darin
zergehn lassen. In disem fall dienet auch
nit wenig / daß mann das hertz vnd das
haupte küle / in solcher gestalt wie obges-
agt ist.

Don tieffem schlaaff in man-
cherley gebrechen.

Das sibend Capitel.

Der tieff schlaaff ist auch ein mit-
lauffender gebrechē in mancher-
ley

ley scharpffen febern vnd gebrechen. So vil aber hierinn den Kranckenpflegern zústeht/ist/ daß man den Patienten vñ solchem schaff auffenthalt mit schwe- gen vnd erzehlig solcher ding/die im wol- gefallen / vñd auch den Patienten zum offtern mal anreyze zureden/ jezund zu zorn/ jezund zu freud. Es ist auch sehr güte/ daß man im schmerzen verursach mit hartem binden am schenckeln/ dar- mit man in wacker behalte. Man sol in auch mit harten rauhen tüchern wol bereiben/in sonderheyt die schultern / vñ den rücken/arm/ vñd schenckel/ daß man ihm auch etwan die haut abreibe. Wie auch in dem grossen Schlag geschehen sol / als hernach weiter wirt angezeygt werden.

Weiter mag man im auch brot in essig getunckt/für die nasen halten / vñd sol solcher essig in sonderheyt fast saur/ oder starck sein. Der geruch von Har- strangwurzeln sol auch die schlaffenden ermuntern.

B

Kochbüchlin für
Von beschwerntz des haupts.
Das acht Capitel.

Sovil in disem mitlauffenden ge-
brechen dem pfleger der Francken
von nöten / ist daß er wisse das
haupt zubähen / nach dem das selbig kalt
oder hitzig / als nemlich / mit Camillen vñ
Welschem steinklee / oder Melilot. Wo
dann das haupt fast hitzig / so laß in al-
lein riechē an essig / mit Rosenwasser ver-
mischet. Doch sol mann hierinn auch in
sonderheyt die euffern glider wol berei-
ben / darmit die materi vom haupt hins-
weg gezogen werde.

Von hefftigem vnmesfigem was-
chen in mancherley gebrechen.
Das neundt Capitel.

Son grosser vñnd hefftiger hitz er-
hebt sich inn febern vñnd andern
hitzigen gebrechen hefftig wachē /
vñnd grosse vnruhe / solche / wo sie zuvil
vberhandt neme / sol man jr mit folgen-
den stucken widerstand thun. Vñnd für
das

das

Das erst sol mann dem Patienten ein solches fußbad zürichtē: Nim Welsch Melilot oder Steinklee/ Camillen/ vnnnd der häupter von weißem oder gemeynem Magsamē/ jedes gleich vil/ seuds in wasser/ vnd laß in darinn die fuß halten/ vnd die arm. Du magst auch ein weiß leinlin tuchlin in solcher brü nezen / vnnnd vber die schläff legen. Oder salb im die schläff mit Violöl/ oder Rosenöl/ oder Seebäumen öl. Oder so du die Poplen salb hec- test/ soltu im die schläff vnd stirn damit salben vnnnd bestreichen. Oder du magst im auch ein trāncclin geben vō zwey lot des Sirops von weißem Magsamen bereyt/ mit Seebäumen wasser vermischet/ auff zwo oder drei stund nach der speiß.

Vom Magsamen macht mann auch ein gute milch / die braucht mann in der speiß. Mann sol im auch die glider hart binden/ aber schnell wider aufflösen/ ihm auch die augen lassen zūhalten. In dem gemach sol mann auch wasser gießen/ vnnnd von hohem herab fallen oder fließen lassen / wie mann solche gar wol mit sonderlichē Instrumenten zuwegē bringē

Kochbüchlin für

gen mag/ Als wir inn vnserm besondern wercklin von den wasserkünsten gnügsamlichen angezeygt haben. Wo aber solche nit vorhanden/ sol mann kalt wasser von einem gefeß in das ander triessen lassen/ damit es rausche / vnd ein gedöß gebe.

Von schmerzen des magens vnd bauchs.

Das zehend Capitel.

SOm stetigen herzu flasz der Chole
rischen feuchten im magen / wirt
der selbig mit schmerzen behafft/
von dem nagen vnd beissen / oder jucken
solcher scharpffen materi. Solchē aber
mag mann zum theyl fürkōmen / so man
dem Patienten vor der zeit daß man der
ankunfft gewartig / ein schnitten brots
in Granaten öpffel safft eingedücket / ein-
gibt / oder in Agrest / das ist / saurer Treu-
bel safft / erweycht / vnd dann den magen
salbet mit Rosenöl / Myrtillen öl / oder
Quittenöl. Inn solchem fall mag mann
auch die obgesetzte Epithimierung der
Lorberen brauchen. Jns

In disem mitlauffenden gebrechen sol man den Patienten in aller gestalt regieren/das er zu külig geneygt werde. Darumb fast nutz vnd gut / das man im die speiß mit Agrest / oder dergleichen / saur abbereyte. Desgleichen auch seinē trāck / als fürnemlichen mit Granaten öpffel safft / Pomeranzen safft / vnd dergleichen.

Solches alles dienet wol den hefftigē gebrechen zu fürkommen. Wo aber solcher jezund vorhanden / sol man in hinweg ziehen mit gewalt / mit hartem binden vnd bereibung der glider. Man mag auch in disem fall einn grossen schrepffkopff auffsetzen / auff den vndersten bauch.

Wo du aber vermerckest / das der leib solchen weethumb fület / die von windtgen plästen oder plähungen verursacht werden / so nim Camillen blumen / Enis samen / vnd gemeyner zamer Weinrauten / Solcher stück aller nim gleich vil / seud sie mit einander in wasser / vnd netz einn filz in der brü / truck ihn widerumb auß / vnd leg in warm vber den bauch.

Kochbüchlin für

Oder in solchem fall mag man auch ein warm brot auß dem ofen heraus nemē/ die brosen also warm mit öl vnd Honig zerstoßen vnd vberlegen. Doch ist am aller sichersten/ daß man mit hartē binden der glider/ vnd zimlich hartem Kraut vnd bereiben der glider/ die materā abweise.

Von reuhe vnd schwerze

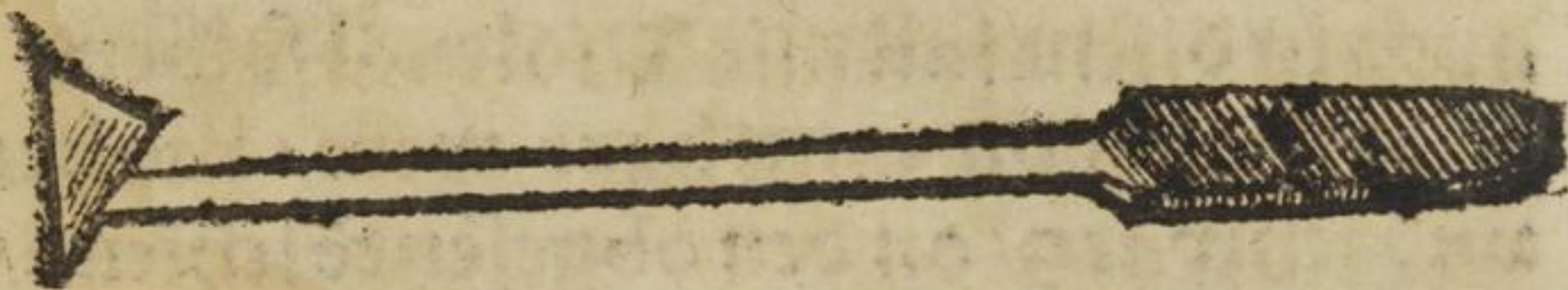
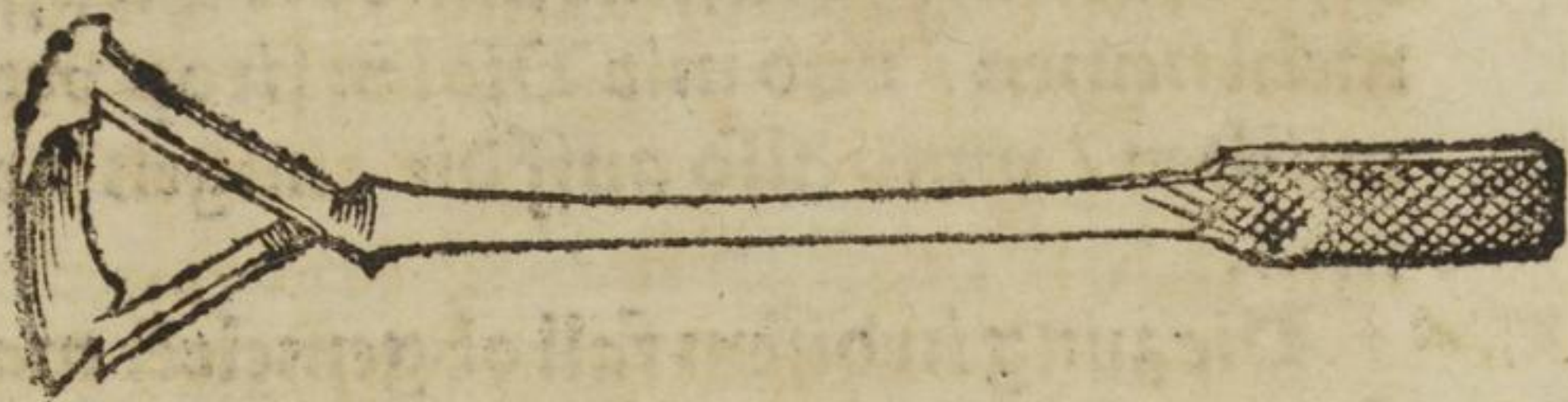
der zungen.

Das eylffte Capitel.

Die zung wirt in mancherley fehl vnd gebrechen/ sonderlich inn Sebern/ vnd scharpffen hitzigen gebrechen etwan inderhalb fast schwach vñ Kranck/ So dann auch bei solcher schwerze vnd reuhe ein grober zeher schleim vorhanden/ so nim̄ warm Gerstenwasser viij. lot/ des sauren Essig sirops/ Oximel simplex genāt/ ij. lot/ vermischs wol zusammen/ darmit wesch den mund wol/ dann so trüekne vnd reynige in mit ein leinin tüchlin. Oder in solchē fal magstu auch ein schwämm̄lin an ein hölzlin binden.

denz

Se/in obgemelter brü nezen/ vnd die züg
damit wol seubern. Oder du solt dir in di
sem fall wissen Kleine mündschäberlin vō
holz zubereyten / oder bei einem Goldts
schmid ein solches mündschäberlin ma
chen lassen/ Wiewol man auch solche vō
eisen bereyt findet/ in diser gestalt.



In disem fall sol man dem Patientē
auch Zuckercandit geben/ im mund vor
hin zuhalten. Oder nim des samen vonn
Welschen Kürbis früchten/ mit Rosen
honig wol zusamen gestossen. Oder gib
im des rechten Süßholzsaffts / der nit

B iij

Kochbüchlin für

zuhart gesotten sei / oder des gemeynen / mit ein wenig Violensirops. Solche stuck soltu erstlich brauchen / darmit der zehe schleim erstlich wol erweyche / dann so schab die zungen mit obgesetzten Instrumenten / vnd wäsche / sauber / vnd reinige sie / wie gesagt ist. Du magst auch in disem sal nützlich Amidum / oder Krafft mehl nemen / vnd mit Violensirop vermischen / vnd also auff die zungen nemen.

Die zung in disem fall obgemelter massen zuwäschē / ist auch in sonderheyt nützlich vnd bequem das gemeyn frisch brunnenwasser / mit ein wenig essig vermischet / vnd mit Zucker süß gemacht. Vm den hals herumb sol man den Patienten auch in disem fall mit Violenöl salben.

Wo aber die zung hart were / rauhe / vnd schwarz / on den obgesetzte schleim / sol man im obgemelte stuck geben / daß er sie im mund halte. Vnd sol auch der Kranckenpfleger gute achtung haben / daß er auff keinē hitzigen küssen mit dem hals lige. Er sol auch den Patienten nit lassen rüctlingen ligē. Er mag auch den
Krancken

Krancken lassen athem schöpffen ob kaltem wasser/ vnd das selbig ihn etwan im mund halten lassen.

Von hefftigem Niesen oder prausten der Krancken.

Das zwölfft Capitel.

ES ist ein gemeyn sprichwort bei vnsern Begeinen vnd Kranckenwarterin/ daß sie sprechen/ das niesen mach den Krancken gnesen/ halten vil darauff/ vermeynen der Kranck sei halber gesundt / wo er anfahet niesen. Dieweil aber auß starcker bewegung des hirns/ durch solches niesen das haupt mit dünsten vnd dempffen erfüllet wirt/ vnd solches/ wo es vberflüssig/ fast schedlich/ sol jm auch in sonderheyt fürkommen werden/ nach der meynung Aristotelis/ nemlich/ daß man die augen bereibe / vñ den hals / fürnemlich am hindern theyl des hals vnder sich hinab gestrichen. Wo dann das haupt nit vnmeßig erfüllet/ sol man dasselbig auch mit warmen tüchern wol bereiben. Man sol auch ein we-

B v

Kochbüchlin für

nig warmes Camillē öl in die ohren tropf-
fen lassen/ vnd die wangen darmit sal-
ben.

So man auch ein solchen Patienten
aus dem schlaaff auffweckt/ sol man in
mit stümpfflingen auffwecken / darmit
er nit hart bewegt werde/ vnd solche vn-
messige niesung iren vrsprung habe.

Wo auch solche dämpff hizig vnd
scharpff seind / als in hefftigen scharpff-
fen/ vnd grossen vnmessigen hizigen ge-
brechen/ sol man in an kühlende wolrie-
chende ding riechen lassen / so das hirn
in sonderheyt stercken vnd bekrefstigen/
als Rosen / Violen/ vnd dergleichen/
Auch die gedistillierten wasser der selbt-
gen durch den athem in sich schöpffen/
oder in die nasen ziehen/ vnd sich mit sol-
chen olen salben. Man mag auch inn
solchem fall nutzlichen Rosenwasser für
die nasen halten / mit ein wenig Essigs
vermischer/ vnd solche dergleichen stück/
wie droben von hefftigem nasenbluten
gesagt ist. Vor allen dingen sollen auch
die Kranckenpfleger inn disem fall mit
fleiß fürkommen/ daß weder rauch noch
staub

staub sich erhebe/den der Patient empfa-
hen möge.

Von schmerzen vnd wee-
thumb des hauptes.
Das XIII. Capitel.

DOn der grossen hitz inn hitzigen
scharpffen febern vnd gebrechen/
erheben sich vnderweilē fast sched-
liche dāmpff inns haupt/ die nit wenig
schaden bringen vnd schmerzen erwe-
cken. Inn solchem fall sollen die pfleger
des Patienten / darmit die materi vom
haupt hinweg gezogen werde/ die eusser-
sten glider hart binden / vnd vnderweilē
gnügsamlich bereiben/ vnd in solchem be-
reiben allzeit die arm vnd beyn wol vn-
dersich hinab streichen. Das haupt mag
man in disem fal auch wol Epithimirn/
mit Rosenwasser/ Essig / vnd Rosenöl/
wol zusamen geschlagē/leinin tüchlin da-
rin genezt/ vñ vber die stirn vnd schlāff
gelegt. Vnder solche vermischung mag
man auch ein wenig des saffts vō Haus-
wurz thun/ od Nactschatten/ vnd der-
gleichen/

Kochbüchlin für

gleichen/ Inn solcher gestalt/wie droben
von hefftigem nasenbluten gesagt ist.
Man sol im auch für die nasen halten/
vnd alles was kület/einriechen lassen.
Doch sol das haupt in allen solchen din-
gen zubrauchen / nit vnneffiglichen er-
füller sein/ Dan wo hūsten/fluß/schnupf-
fen oder nasenpfnisel vorhanden/welche
von herabfallenden feuchten verursacht
werden/sol man diser ding keines brau-
chen.

Von vnneffigem hūsten inn Fe-
bern/vnd dergleichen gebrechen.

Das XIII. Capitel.

Son hitz vnd trückne entspringt in
diesen febern etwan hefftiger vn-
neffiger hūsten. In solchem fall
sol man dem Patienten geben was kü-
let vnd befeuchtet/ wie dan solche stück
droben / von hefftigem durst zuleschen/
gnügsamlichen angezeygt wordē seind.
Darumb mögen die stück / daselbst ver-
ordnet/im mund gehalten werden / dar-
mit sie langsam hinab steigen in die gur-
gel

gel vnd brust. Vnd mag in solchem gebre-
 chen vnderweilen nit vnfüglichen geben
 werden von den gemeynen Hostkügeln/
 so man Krebsaugen nennet / Oder ein
 Scheiblin von reingschabnem Süßholz/
 in Zuckerwasser erbeyget / vnd dann im
 mund gehalten. Solcher gestalt mag
 man auch frische Pflaumen / oder der
 auffgedörte Zwetschen in wasser auff
 geweycht / im mund halten / oder Zucker-
 candit / Violensirop / des Sirops vom
 Magsamen bereydet / der grossen Brust-
 küchlin / Diadragantum frigidum, Dia-
 papauer / vnd dergleichen. Man mag
 ihn auch nutzlich bequeme trancß sieden
 von Gersten / mit schwarzen Brustbeer-
 lin / Süßholz / vnd dem samen von grö-
 ßern Kürbis früchten / solchen trancß od
 brü mit ein wenig Zucker angemacht /
 daß es in zimlicher süsse werde.

Weiter mag man auch ein wenig Dio-
 lenöl warm machen / vnd darinn ein we-
 nig weiß Venedisch wachs zerlassen.
 Mit solchem salbin magstu dem Kran-
 cken die gurgel vnd brust salben. Zu sol-
 chem öl magstu auch wol ein wenig Hen-

netts

Kochbüchlin für
menschmalz nemen das nit gesalzen sei.

Von gantzlicher verliering des
lusts oder Appetits in febern/ vnd
dergleichen gebrechen.
Das XV. Capitel.

S O der lust vnd Appetit der speiß
den Francken in febern/ oder andern
dergleichen gebrechē entgehet/ sol
mann vor allen dingen mit fleiß vnder-
stehn den selbigen zuerwecken/ vnd wide-
rumb auff die ban zubringen / darmit er-
gantz vnd gar erlige. Wo dann grosse
überschwencliche oder vnmesseige hitz
vorhanden/ mag mann sie laben vnd er-
frischen mit brosem von brot / in frischē
wasser wol erwaschen oder generzt. In
solchem fall ist auch die Quittenlatwerg
on alle specerei bereyt / mit wein zertribē
vnd eingenommen/ ein sehr nutzliche be-
queme artzney vnd hülff/ die erlegē krafft
wider zuerquickē. Vnd dienet hierzu in
sonderheyte alles was ein güte geruchs
ist/ vnd in sonderheyte reytzet der Essig
hefftig / fürnemlich mit den Roselin/
oder

oder grossen Meertreibeln gesottē/ Wie weiter von solchem essig an bequemen ort gesagt ist. Was auch saur ist/ mag in disem fehl vnd gebrechen nutzlichen gebraucht werdē/ vnd fürnemlich die Granaten vnd Pomeranzen öpffel/ nemlich/ wo die hitz hefftig vnd gross ist. Mann mag auch mancherley güter bequemer Salsamenten bereyten von saur treubel oder Agrest safft/ Granaten safft/ vnd dergleichen/ vnd bekommen auch fast sehr wol die gebratens die saur gemacht werden/ vnd was mann von fleyschspeiß bereytet/ daß solches alles zu seure geneygt sei. Ringemachte Capres mit essig seind auch nutzlich vñ güt/ desgleichen die eingemachten Oliuen. Was dir aber hierin/ solchen verlorren Appetit zuerwecken/ weiter von nöten sein wirt/ magstu hernach in sonderlichem Capitel suchen.

Von stümpfflicher fallung in onmacht vnd grosse schwachheyt inn febern.

Das XVI. Capitel.

Wo

Kochbüchlin für

Wie die Kranckenpfleger vernehmen/ daß solche schwacheyt vnd onmacht dem Patienten geserd/ sollen sie im/ eh dan in solche angreifen/ ein schnitten brots geben / in Granaten öpffel safft eingebeyzt/ oder inn andern gutem wolrtechendem kresstigem wein/ sampt andern dergleichen stuckē / so wir droben in sonderlichem Capitel verordnet haben/ von denen / so mit hefftigem vnwillen des magens/ auffstossen/ vnnnd erbrechen/ behafftet seind.

So aber der Patient jezund mit solcher onmacht vnnnd schwacheyt beladen wer/ sol man im die schenckel vnd arm wol vnd hart reiben vnd streichē / Auch mit gebänd wol binden.

Von hefftigem Reichen/ vnd Kürze des athems. Das XVII. Capitel.

In solchem fall sol der pfleger vñ andere vmbstender des Krancken/ alle eusserliche ding/ auch dē luffte des gemachs/ zu külung vnd feuchte neygen/

gen/

gen/den Patienten am haupt vñ an der
 brust zimlicher massen salben vñ schmie-
 ren/mit bequemen ölen. Vnd wo solches
 von werme vñ trückne verursacht wer/
 daß mann solche öl brauche/die külen vñ
 befeuchtigen / als mit Violen öl/ dem öl
 von Weiden oder Wilgen/süß Mandel-
 kernen öl/ mit dem schleim von Welschē
 Flöhsamen/ Psyllium gnant/vermischt/
 vnd in hefftiger vnmessiger hiz mit dem
 marck von Kürbis. Mann sol auch ein
 solchen Patienten mancherley külung ge-
 ben im mund zuhalten / als wir droben
 gnügsamlichen angezeygt haben/vō vn-
 messigem durst zuleschen. Wo dann sol-
 che onmacht vnd schwachheit verursache
 wirt von grosser vnmessiger hiz/so zum
 hertzen vbersich steigt / sol mann solche
 hertzsterckung brauchen/die külen inner-
 halb vnd aussershalb / als Rosenwasser/
 vnd Julep von Violen/ mit Seebäumen
 wasser eingetruncken. Inn solchem fall
 dienet auch wol der safft von sauren Ci-
 trinaten öpffeln/ vnd andere dergleichen
 hertzsterckung/ vnd higtü-
 lung.

C

Kochbüchlin für
Von angst vnnnd traurig-
keyt der Krancken.
Das XVIII. Capitel.

In disem fall dienet alles was das
hertz in sonderheyt stercket vnnnd
bekressigt/ Desgleichē auch was
den vnnessigen vnwillen des magens
stopffet. Doch sol man in disem fal auch
in sonderheyt eingeben küende Confect/
wie solche im Capitel von vnnessigem
schweyß verordnet seind/ vnd sich in allē
dingen halten/ wie daselbst angezeygt
worden.

Von schwerlichem hinab schlins-
den oder verschlucken.
Das XIX. Capitel.

In solchem fall ist külung vnd be-
feuchtung von nöten/ also daß
man dem Patienten je vber ein
weil ein wenig Julep von Violē einge-
be/ oder andere bequeme küende vnd be-
feuchtende stuck/ wie dan solche zum off-
tern mal gemeldet worden.

In

Inn disem fall ist auch fast nutz das
 man den hals salbe/ vnd auff vnd nider
 wol streich mit bequemen olen / bis zu
 mitte der schultern / mit Violen öl / oder
 dergleichen öl / mit safft von Lactic ver-
 mischet. Man sol im auch gurgelwas-
 ser bereyten mit ein wenig essig vnd Zu-
 cker candid / oder von Julep bereytet / vñ
 mit ein wenig Zimmet angewürzet.

Von hefftiger Kelte der eusser-
 lichen glider.

Das XX Capitel.

Die eusserlichen glider erkalten et
 wan dermassen / das sie erstarrē /
 als ob sie erfroren werē / darauß
 grosser vnradt erwechset / Darumb man
 hierinn nit geringe auffmerckung thun
 sol. Darumb soltu vnderstehn on vnder-
 laß den Patienten warm zuhalten / inn
 solcher gestalt / wie droben in dem ersten
 Capitel gnügsam sampt eigentlicher für-
 malung etlicher Instrument an-
 gezeygt worden / 2c.

C ij

Kochbüchlin für

Wie man der Schwindsüchtigen/ vnd so mit dem feber des abnehmens behafftet/ warden vnd pflegen sol/ inn Speiß/ Trancß/ vnd allen eusserlichen dingen/ die pflegung be-
treffend.

Das XXI. Capitel.

Derweil inn disem gebrechen der Schwindsucht/ abnemen oder verdorrung des leibs/ sehr vil gelegē an gebürlicher pflegung vnd wartung/ damit die erhitzigten erdortē cörper wider gekült vnd befeuchtet werden mögē/ soltu/ souil die speiß belanget/ etlicher fürnehmsten Regeln in sonderheyt warnemen.

Die erst Regel ist/ daß alles was man disen Krancken braucht/ kalter vnd feuchter natur sei. Vnd wo es sich je begebe/ daß man warme ding brauchen müste/ daß solche mit kalten vermischet seien.

Die ander Regel ist/ daß alle speiß od Kost/ so man disen Krancken abents vnd morgens gibt/ die sol feucht sein/ gesottē/ vnd nit gebraten/ dann also wirt die na-
rung

zung der glider deſter leichtlicher vñ den ſelbigen angenommen werden / dann ſolche ſpeiſen auch leichtlicher / vñnd führen baß.

Die drit Regel iſt, daß alle ſolche ſpeiſß der hitz vñd entzündung zuwider ſein ſol / alſo / daß alle vñnatürliche hitz vil mehr darvon geleſcht dann entzündet werde / welcher vñſach halben die Krebs / vñnd was dergleichen art iſt / vñ Meermuſche lin vñd ſchnecklin in diſem fal in ſonderheyt hoch gelobt werden / wie auch von gemeynen ſpeiſß / was von Gerſten bereyt wirt / vñd Lattich.

Die vierdt Regel iſt / daß alle ſolche ſpeiſß / die man diſen Krancken gibt / dermaßen bereytet / auch ſolcher natur ſein ſol / daß ſie leichtlich in leblichē geiſt verwandelt werde.

Die fünfft Regel iſt / daß man auch in ſonderheyt der krafft vñd vermöglicheyt warneme / dann ſo die ſelbigen noch etwas krefftig / deßgleichen in Winterszeiten / mag man ſie deſter weniger im tag ſpeiſen. Aber wo ſie faſt ſchwach vñ blöd / ſollen ſie mit ſpeiſen nit oberladen

Kochbüchlin für

werdē/sonder vil mal/aber jedes mal wenig gespeiset werden.

Diß seind die speisen so mann disen Patienten fürnemlich zülaffen sol. Von fleyschspeisen mag mann zart Lambfleysch / jung hünner / jung Samelfleysch / Wider / Kalbfleysch / vnnnd je jünger solches fleysch / je bequemer es in disem gebrechen / dann es dester feuchter. Solcher ursach halben mag ihm auch von einem jungen Spanferlin vnderweilen zügelassen werden. Von solchē ernēnten speisen mag mann gute müßlin / vnd mancherley bequeme richt oder essen bereyten.

Von Fischen seind in disem gebrechen erlaubt / was inn frischen süßen wassern gefunden wirt / vñ in sonderheyt Karpffen / so mann inn fließenden wassern fahet / Krebs / Meermuscheln / vnd was vō Fischen mit solchē harten schalē bedeckt.

Von andern gemeynen speisen dienen in sonderheyt weyche eyer auß der schalen / Gerstenmüßlin / Reißmüßlin / Hirsen / vnnnd dergleichen abgeschelte Kornfrücht. Vnd wo man sich vor dem durchbruch besorgt / sol man im gebriante müßlin bereyten.

• Von

Von fruchten mag man diesem Patienten nutzlich geben süß Granaten öpffel/oder die weinsaur/Dann so man dieser öpffel acht nimpt am geschmack/seind jr dreierley/als saur vnd süß/vñ eins mit len geschmacks. Die süßen Pomeranzen mögen auch in diesem fal nutzlicher dann die sauren gebraucht werden. Quitten gebraten/oder mit ein wenig wein vnd butter in einem häfelin gehet zügedeckt/vnd darinn verdempfft ganz/allein den buzen außgeschnitten/oder zu viertheil zerschnitten / So man auch ein wenig gepüluert Zimmetörn darzü neme / das gibt ein köstliche speiß / mit Zucker wol süß gemacht. Byren mag man in nassem werck in heysser äschen braten / oder verdempffen. Von weinsauren vnd süßen öpffeln mag man gute sanffte öpffel müßlin bereyten.

Welche der Welschen speiß gewonet/die mögen zarte müßlin von den gemeynen zamen Kürbsen/so zu der speiß außgezilt werden/bereyten lassen. Desgleichen vñ den schönen frembden gelbē vñ schwarzen Kürbsfruchtē/so newlich in

Kochbüchlin für

dise landsart kommen. Die Melonen vñ
Beben seind auch güt/ mögen zu rechter
zeit nachgelassen werden. Desgleichen
die schön lieblich frucht der Kirschen/ od
Kirschberen/ Pfirsich/ Pflaumen / vñnd
Agrest.

Von Kreutern so mann auß den gärten
in die Kuchen braucht/dienen in son-
derheyt Lactic/ Buzzelkraut/ Wegrich/
Ochsenzung/ Buzretsch/ Wegweise/ inn
sonderheyt die mann inn gärten zilet/ vñ
schöne krause weisse häupter bringt. Vñ
gemüßkreutern/ Binetsch/ Mangolt/ vñ
Miltten/ oder Buechhart / darvon mann
sanffte linde krautmüßlin bereiten mag/
als wir an andern orten zu vilmalen an-
gezeyge haben.

Weiter ist auch nit wenig daran gelee-
gen/ wie mann die oberzelte speiß bereyt
vñnd zürichte/ dann wie gesagt ist/ alles
was feucht/ ist bequemer / Darumb die
fleyschspeisen mehr gesotten werden sol-
len dann gebraten. Mit solchem fleysch
sol mann auch allzeit ein wenig gerolter
Kornfrucht sieden lassen/ damit die brü ei-
nen schleim darvon bekomme. Oder man
mag

mag

mag ein wenig Lactibletter / wie ander
gemüßkreuter / daran schneiden / oder der
obgemelten grünen Krausen häupter / der
Wegweisen / Wurzelkraut / breyt Wege-
rich / vnd etwan vmb mehrer külung wil-
len / Haußwurz.

Vom lust vnd anreyzung der begirde
zur speiß / ist nutz vnd güt / daß mann sal-
sen bereyte von Agrest / das ist / der saure
Treubel safft außgepreßt. Oder mann
mag solche safft bereyten von Pomeran-
gen safft / Granaten öpffel safft / mit fris-
schen Mandelkernen zu einer dünnē sal-
sen durchgestrichen / mit ein wenig bro-
sem von brot / vnd vngewürztem Lebkü-
chen / vnd dergleichen / mit Zucker zimli-
cher massen süß gmacht. Der Essig mag
auch gebraucht werdē / aber seiner trück-
ne halben muß mann erfeuchtende stuch
darzū brauchen.

Vom getränk soltu auch in sonder-
heyt mercken / daß wiewol das güt frisch
wasser / oder Gerstenwasser in diser hitzi-
gen trucknen schwindsticht vnd feber
des abnemens am bequemesten were / ist
es doch nit sicher zugebrauchen / Dann

Kochbüchlin für

dieweil die dawende krafft inn disem gebrechen fast schwach vnd blöd/ vnnnd die materi der frucht rohe/ vnd vngedawet/ ist besser / in sonderheyt inn diser landsart/ da wir des weins gewonet/ das man den wein zulasse/ inn sonderheyt gewässerten wein. Vnnnd sol auch solcher wein nit siern sein/ dann der siern wein ist hitziger/ vnd truckner/ sonder man erwele einem solchen Patienten einen gemeynen ganz leichten wein/ der nit süß oder saur am geschmack/ den sol man mit frischem wasser mischen/ dann solches kület vnnnd befeuchtet.

Die milch ist in disem fehl inn sonderheyt ein nutzlich gute speiß/ dan die milch von irer art vnd eygenschafft dem menschen ein natürliche speiß vnnnd kreffteige fürung / dann solche leichtlich in gut gesunde geblüt verwandelt wirt. Vñ wirt die milch von allen ärzten in disem fall nit als ein speiß/ sonder ein kreffteige arznei sonderlichen hoch gelobt/ Doch das weder hauptwee/ catharren/ noch andere schädliche zufäll vorhanden. Darumb man sich on fürsichtigen rath eines erfarnen

farners

farnen Arzets nit vnderstehn sol solche milch einzugeben. Welcher auch inn der erste solcher milch gar ein wenig geben/ oder zulassen sol / nemlich auff ein löffel vol/dann zwen/dann drei/dann je lenger je mehr/nach dem mann merckē/das solche dem Patienten wol bekompt.

Zu einer erquickung vund labung sol mann im von eingemachten dingen geben/mit Zucker eingebeyzte Kürbis/ vñ die Welschen grossen Kürbis frucht/dann solche gar schon eingemacht werden mögen/Als wir in sonderheyt angezeygt haben in kurzem begriff der Hausapoteccken. Die kleinen Muscatellerbeeren seind auch nutz vund gut/desgleichen die eingemachten Myrabolanen. Mandelkernen mit Zucker bezogē/Pineen kernen/vnd die kernlin von allen frembden Kürbsfrüchten mag mann mit Zucker vberziehen/vund in disem fall nutzlichen brauchē. Desgleichen der vberzogē weiß Magtsamen/welcher wol schlaffen machet. Mann mag im auch vberzogen Coriander geben.

Die Marzapan/welche nit vnfüglich
Krafftbrög

Kochbüchlin für

Krafftbröt von etlichen genant/ werden mit Perlen vnd Edlem gestein bereytet/ seind in disem fall sehr nutzlich/ krefftig vnd güt/ Desgleichen die weissen Zucker täfelin/ Manus Christi genant / Zucker rosat/ Burretsch zucker/ Ochsenzung zucker/ saur Kirschen latwerg/ Quitten latwerg vnd dergleichen. Wiewol etlich vñ dem fleysch eins güten Capaunen rein gestossen/ mit Pineen kernen/ süß Mandelkernen / vñ dem samen von frembden Kürbsfrüchten / weissem Magsamen/ reingertben Corallen/ vñ Perlen/ zucker so vil darzū gebürt/ mit Rosenwasser an gemacht/ hart gesotten/ vñ Zuckerzeltlin darvon bereyt. Aber was mehr die arznei wann die speiß antriffet / ist dises orts nit vnser meynung weiter zuhandlen/ dieweil wir solchs in der newen Practic der ganzē Leibarznei gnügsamlich gehandelt haben.

¶ **Pflegung der schwindfüchtigen in allen notwendigen eusserlichen dingen.**

Das gewach / darinn sich ein solcher Patient

Patient helt/ sol ganz cēperiertes lufft
 sein/ zu keltē fürnemlichen/ vnd zu feuch-
 te geneygt. Darumb ist in disem gebrech-
 en nutz vñ güte/ daß das gemach auff der
 erden sei/ den tag vnd lufft von Mitter-
 nacht her habe/ dann der selbig am reine-
 sten vnd gesündesten / auch am külesten/
 fürnemlich Winters zeit am aller beque-
 mesten. Aber Winters zeit ist der lufft
 von Occident oder Nidergang der Son-
 nen der bequemeste. Darumb wer nutz
 vñ güte Sommers zeiten / daß ein sol-
 cher Patient sein gemach vñd wonung
 an ein fließenden wasser hett / dann sol-
 ches nit allein fast lustig/ sonder in disem
 gebrechen vber die maß nutzlich vnd bez-
 hülfflich. Wo aber solcher lust vnd nutz-
 barkeyt nit gehabt / oder leichtlichen zu-
 wegen bracht werden mag / sollen doch
 die fleissigen warter vnd Kranckenpfle-
 ger solches gemach on vnderlaß kühl hal-
 ten/ vnd feucht/ mit besprengung mit kal-
 tem wasser/ vnd vnderstrewung wolrie-
 chender blümen/ Kreuter/ vñd gewechs/
 zu kalter vñ feuchter natur geneygt / als
 wie Rosen/ Violen/ Seebümen/ Weiden-
 bletter.

Kochbüchlin für

Bletter / Bromber zweiglin / Reblaub / vñ
dergleichen / Dann der käl luft in disem
gebrechen Sommers vnd Winters zeit
durch den athem empfangen vnd ansich
gezogen / ist vber die maß nutzlich / fürnē-
lich das erhizigt hertz zu külen. Den gan-
zen leib sol mann nit zu wol oder warm
bedeckē / weder mit bekleydung / noch
bethgewandt / Dann wo die heymlichen
gāng der schweyßlöchlin verstopft / wür-
de schaden bringē / so die dūnst vñ dāmpf
nit verriechen möchten / sonderlich die
scharpffen hizigen dāmpff / welche also
verhalten / grossen schaden vnd hefftige-
re engzündung verursachen würdē. Wint-
ers zeit sol die hefftig kelte des lufts mes-
siglich temperiert werden / Wiewol es
in disem gebrechen nit bequem / daß man
sich beim feur einiger weiß werme / oder
erhizige. Sommers zeit sol mann ganz
leicht leinin gewandt brauchen / In sol-
cher zeit ist auch der luft besser zu endern.
Aber Winters zeit hüt sich vor gefütter-
ten kleydern / vnd beltzwerck.

Dieweil in disem gebrechen auch von
erfarnen ärzten gemeynlich gute wasser
bäder

Bäder mit bequemen Kreutern verordnet werden / sollen die pfleger diser Patienten gute achtung haben / daß der Patient nit vber die verordnet zeit darinn bleibe / damit er nit schwach werde. So er dann außsteigt / sollen sie ihn mit guten linden warmen tüchern wol abtrücken / dann auff ein wol auffgeschütlet betlin nieder legen / vnd mit solchen salben vnd ölen / von den erfarnen ärzten verordnet / wol salben. Wer aber kein Arzet zugegen / mag man ihn salben mit külenden befeuchtigenden ölen / als Violen öl / Seeblümen öl / von weissen vnd gelben Seeblümen bereyt.

Mann merck auch hie ein sonderliche Regel / nemlich / daß man nit baden sol in obgemeltem wasserbad / es sei dann sach / daß die speiß im magen wol gedäwert sei / desgleichen von der leber / darmit vom baden die werme die glider nit anreize / vngedäwete rohe narung ansich zuziehen. Doch merck auch inn sonderheyt / dz der magen auch nit zugar entleddigt / oder hungerig sein sol / damit er ins bad nit in onmacht od schwacheyt falle.
Darumb

Kochbüchlin für

Darumb die best/ erwelet/ vnd bequeme-
ste zeit geachtet wirt / wann die narung
inn die glider außgespreytet werden sol/
dann also werden die glider von d wer-
me der bäder gesterckt vnnnd bekräftigt/
daß sie jr gebürliche narung deßer gwal-
tiger ansich ziehen. Darumb die böseste
zeit zubaden/ vor dem morgen vnd nach
imbisß. Im bad/ wo sie grossen durst ha-
ben/mag man inen Gerstenwasser ge-
ben/2c.

Wann sie also gebadet/ abgetrücknet/
gesalbet / vnnnd darauff gerühet haben/
gebe man ihnen ein dünn Gerstenbrü-
lin/oder müßlin / mit fleyschbrülin oder
Mandelmilch bereytet. Es ist auch gut/
daß er abgezogen Mandeln auß frische
wasser niesse/2c.

Von anfechtung des gemüts sollē die
pfleger/ vnnnd wer solchen Patienten in
sonderheyt in hüt hat / wol achtung ha-
ben/ daß sie im alle traurigkeyt/ vnmüt/
beschwerniß des gemüts / weit hindan
treiben/ kein vrsach zum zorn geben/ oder
forcht noch trauren/dann solche anfech-
tungen des gemüts sehr trücknen/ vnnnd
Ders

den leib verzeren / welches in disem gebre-
chen mit höchstem fleiß fürkomme wer-
den sol. Die vnkeuscheyt ist der fürtreff-
lichen bewegung eine des gemüts / welche
gar vermeidet / vnd als ein schedlich gift /
in sonderheyt gescheuet werde sol. Dañ
wie Auicenna spricht / were solches vil
schedlicher / dann so im zwey mal also vil
geblüts entzogen were.

Er sol schlaaffen so vil er mag / dann
der schlaaff befeuchtiget / Sonderlichen
schlaaff er des nachts auff der seiten / vn̄
mit rüchlingen ligend / dan so von solchē
rüchlingē ligē das marck des ruckgrads
erhitzigt würde / brächt es auch ertrück-
nung vnd verdorung. Des tags sol er
müßig / vnd in stetem wachen sein / so vil
im möglich / Es sei dann sach / daß er des
tags gewonet hab zuschlaaffen.

Die rüh ist in disem fall am bequeme-
sten / dann alle übung bewegt vn̄ ertrück-
net. Aber an statt solcher bewegung sol-
len die Kranckenpfleger alle glider mit
gütem linden warmen leinē tüchern wol
bereiben / dann daruon werden die glider
erwernet / vnd die ansich ziehende krafft

D.

Kochbüchlein für

der selbigen gemehret/ damit sie die nar-
rung dester krefftiger ansich ziehen/re-

Gemeyne vnnnd fast nutzliche nots-
wendige vnderrichtung / aller speiß / so
mann den febricitierenden nutz-
lich brauchen mag.

Das X X I I. Capitel.

¶ Speisen so temperiert seind.

In rechtmessig temperierten spei-
ßen seind die gerollten Kornfrucht/
oder Kernen/ desgleichen das grob-
griessmehl am nutzlichsten/ vnd bei erfar-
nen ärztē am gebrauchlichstē/ gibt schle-
mige narung/ welcher mangel im mit gü-
tem weissem Zucker benomen wirt.

Weych eyerdotter vnnnd weiß mit ein-
ander auß der schalen gessen/ oder in was-
ser geschlagen/ ist ein krefftige narung/ so
vber die maß wol füret.

Die weissen Linsen seind ein bequeme
temperierte speiß/ aber hartzdäwig. Sol-
cher mangel wirt von inen benomen / so
mann sie ein mal oder drei wol sendt/ vñ

die

Die Hülsen darvon hinweg thut.

Die Hirsen geben grobe narung / darüb mag man sie in scharpffen Febern / deßgleichen inn der Rote / Vrschlechten / oder Purplen geben.

Zucker stopffet innerliche gāng / aber solcher mangel wirt ihm benommen mit Granatenöpfel safft / die das mittel inn seure vnd süsse halten / füret baß wan der Honig.

Junge Hüncker / Cappen vnd Hennen / die nit zuseyst / Kephüncker / Haselhüncker / Fasan / vnd dergleichen kostlich wildtpret / Wachtlen / vnd Lerchen.

Junge Kitzlin / die nit zumager / danit was zumager / ist in solchen Febern vnbequem.

Kalbfleisch / ist aber schleimig / Solcher mangel wirt ihm benommen mit Essig bereytet.

Die Gempsen seind vor allē Wildpret gelobt.

Die Kleinē Walduöglin / Ginccken / Lerchen / Gollamer / vnd dergleichen / werdē auch vnder die tēperierte speisen gezelet / wiewol sie mehr zu wermē geneygt.

D. ij

Kochbüchlin für

Zungen geben feuchte narung.

Süß / fürnemlich forder süß / aber man
sol sie ganz weich zu lumpen sieden / sind
fast schleimig / aber solcher schleim wirt
in benommen mit Essig / vnd ein wenig
Saffran.

Frisch vngesalzē butter in wasser wol
erwaschen.

Diß seind die rechtmessig temperiertē
speisen. Solgen die so nit rechtmessig tem-
periert / sonder zu den vier Qualiteten ge-
neygt.

¶ Kalt vnd feuchte speisen.

Vom brot sol mann in sonderheyt in
einer gemeyn mercken / daß das Semel-
brot / oder weißbrot / von gutem vnschad-
hafftem Weytzen gebachen / wie sich ge-
bürt / rechtmessig gesalzen / vnd geheflet /
oder angefeurt / ist am nutzlichsten.

Spelzbrot wirt kalter vnd feuchter
Complexion geachtet im ersten grad /
schleimig / vnd hartdäwig / blähet. Aber
solcher mangel wirt ihm benommen / so
mann das mehl von den kleien wol auß-
beutel / vnd den teyg mit Zuckerwasser
bereytet.

bereytet/ Vnnd was mann von müßlin/
oder speisen daruon bereytet/ mit Zucker
wol anmachtet.

Von Gerstenbrot / Hirsenbrot / vnnd
dergleichen/ ist nit not zuschreiben/ dann
solche nit mehr im brauch.

Von feuchten kalten kreutern so man
mag zum Salat brauchen / ist fürnemli-
chen der Lattich / die krausen häuptlin
vō Endiuien/ das ist der recht zam Weg
weise/ so mann inn gärten auffzilet/ Zur
Gelkraut/ vnnd dergleichen/ wie wir her-
nach weiter anzeygen werden.

Von fleyschspeiß ist keins das zu kelte
vnnd feuchte geneygt/ sonder alle tempe-
riert/ oder zu werme geneygt/ außgenom-
men des Krancks fleysch / welches kal-
ter Complexion geachtet wirt. Die tem-
perierten fleyschspeisen haben wir drobē
angezeygt.

Aber hie merck/ daß solche temperier-
te fleyschspeisen / auch so nit temperiert/
wol zu kelte vnd feuchte geneygt werdē
mögen durch die bereytung/ so mann sol-
che kühlende feuchtende stück in der berey-
tung darzü braucht.

Kochbüchlin für

Von sonderlichen speisen etlicher glied
der thier/ist das hirn kalter vnd feuchter
Complexion/macht aber den magen vn=
lustig/vnd benimpt den Appetit od lust
zur speiß/Darumb wirt im solche sched=
lichheit benommen/ so mann es mit saltz/
halb wein vnd wasser / mit ein wenig
Matkümmel oder Pfeffer absendt.

Marck hat gleiche natur mit dē hirn/
wiewol Rasis wil/ dz es temperiert sei.

Die augē seind kalter vnd feuchter na=
tur/schleimig/dem magen widerstendig.
Solche schedlichheit wirt in benommen
mit ein wenig Pfeffer gessen.

Von der Kueutern pflegt mann ein
lustige Herrnspeiß zubereyten/ gesotten/
vnd auff dem rost abgetrücknet / Oder
mit gutem gewürz in einen Pfeffer ein=
gemacht. Ist sunst von ihr selber kalter
vnd feuchter natur im ersten grad/wirt
langsam gedawet / gibt aber gute na=
rung.

Die Lung ist auch kalter vnd feuch=
ter natur/gibt flegmatische narüg/ dar=
von bereyt mann Lungenmüßlin/ oder
sendt sie mit halb wein vnd wasser / ma=
chet

chet

thet ein gelbes brülin/ oder ein nāgelbrülin daran.

Die andern stuck vnd glider seind eintweders zu werme geneygt/ oder dē Krancken vnbequem/ als die Kuttelflecken / vñ dergleichen.

Von fischwerck dienen die fisch so im süßen wasser gefangen werden / dan solche seind kalter vnd feuchter Complexiō im andern grad / Die Meerfisch geben aber weniger schleimige narung. Doch mag man solchen mangel wenden / so man sie mit hellem feurlin wol vñ resch abseudt/ scharpff mit saltz/ oder mit halb wein vnd wasser/ oder mit essig blaw abgefotten/ vnd mit gutem gewürtz / Pfeffer/ Imber/ vnd Nāgelin. Die Meerfisch seind bequemer vnd leichter dāwung.

Krebs seind kalter vñ feuchter natur/ harte dāwig/ Solches wirt in benomen/ so man sie mit Saltz/ Essig/ vñ Pfeffer abseudt/ Vnd auff dem tisch mit scharpffem essig vnd Zucker/ Zimmet/ vñ Pfeffer isset / wie man die species Bertoldi genant/ zu solchē Salsen pflegt anzumachen.

Kochbüchlin für

Die Meermuscheln/ vñnd dergleichen
Welsche speisen dienen den Krancken nit.

Von bequemen kreutern so mann auß
den Krautgärten in die Kuchlen braucht/
mancherley gemüß darvon zubereyten/
ist der zam Wegweiß in sonderheyt be-
quem/ den wissen die Welschen gar art-
lich zubereyten/ daß er krauß/ mürb/ vñnd
schneeweisse häuptlin gewinne. Als wir
in vnserm newen Lustgarten gnügsam-
lich angezeygt haben. Wirt kalter vñnd
feuchter natur geachtet.

Spinat oder Binetsch ist ein gemeyn
gemüßkraut/ sol auß Hispanien seinn er-
sten vrsprung haben. Ist kalter vñ feuch-
ter natur im ersten grad/ gesünder vñnd
besserer narung dan der Mangolt / oder
Meier.

Der Mangolt oder Benet ist kalter
feuchter natur im andern grad/ des habē
wir dreierley art/ als weissen/ schwarzē/
vñnd roten Mangolt. Diß gemüßkraut
sol dem magen schedlich sein / von einer
angebomen saltscherpffe/ welche im be-
nommen werden mag/ so mann die erste
brü hinweg schüttet/ vñnd wo es der ge-
brechen

brechen erleiden mag/ daß man es ein wenig würzet.

Lactic ist kalt vnd feucht im anderen grad/ dienet dem erhitzigten magen vber die maß wol/ in der speiß mit dem fleysch gesottē/ oder zu Kräuttmüßlin gebraucht. Die gsunden essen in im Salat/ aber den Krancken sol mann den Lattich vorhin durch ein siedend wasser ziehen/ eh man in zum Salat brauche. So man in aber rohe haben wil/ sol er nit gewaschen werden/ dann von der waschung plähet er.

Burgelkraut / des haben wir ein zames geschlecht/ welches in sonderheyt zu der speiß inn gärten auffgezilt wirt. Ist kalter vñ feuchter natur im andn grad/ fast hartzdäwig / vertreibet den Appetit oder lust zur speiß.

Die Kürbis seind an etlichen ortē fast gemeyn/ vnd werden in sonderheyt auch zu sehr nutzlicher lieblicher speiß inn gärten auffgezilt/ haben aber die art/ daß sie sich leichtlich in die feuchte verwandlen/ welche sie im magen finden. So man sie mit Agrest bereyt/ seind sie gut/ vnd gesundt.

Kochbüchlin für

Die müßlin vnd brülin so man bereyt
von Kornfrucht / gerollten Kernen / vnd
grieff / die werden geendert / vnd zu Kette
vnd feuchte geneygt durch die Kreuter so
mann darzu braucht / Wie auch droben
von fleyschspeisen gesagt ist.

Der kern von Speltz ist kalter vnd
feuchter natur / darumb sol man die müß
lin vnd brülin so mann darvon bereytet /
mit Zucker wol süß machen.

Von fruchten seind die süßen Grana
ten öpffel kalt vnd feucht im erstē grad /
verwandlen sich in Cholerische feuchte /
Darumb sie inn febern nit bequem / inn
sonderheyt inn scharpffen hitzigen fe
bern. Aber die sauren Granaten / desglei
chen die / so in der seure vnd süße das mit
tel halten / die mag mann wol vnd nutz
lich brauchen.

Maulbern seind kalt vnd feucht im er
sten grad / die mag mann etwan vor an
derer speiß geben / doch gar wenig. Die
grossen Kürbsfrucht / Melonen / Buckē
vnd Beben / seind inn febern unbequeme
speiß. Aber die sauren oder inneren kern
lin darvon / von jren hülßen gereinigt / die
seind

seind

seind von natur kalt vnd feucht/ die mag man in mancherley gestalt nutzlich brauchen/ vnd wie vonn Mandeln ein bequeme milch bereyten.

Pflaumen seind kalt vnd feucht im andern grad/ beschweren den magen/ vnd machen wärm im leib wachsen/ fürnemlich die süßen wässerigen Pflaumē. Aber die sauren mag man inn Cholerischē Sebern zulassen/ vnd denen/ so im magē versamlete gallen haben.

Süße öpffel die wol zeitig seind / die seind kalter vnd feuchter natur / die mag man gebraten vnd mit Zucker bestreuet/ zulassen.

Pfirsich seind kalt vnd feucht im andern grad/ betreffrigen den magen/ doch werden sie darinn leichtlich zerstört. Darum pflegt man sie in einem bachofen auffzudören/ dann in der brü da Enis in gesotten/ wider außschwellen.

Pomeranzen seind kalter vnd feuchter natur / schaden dem kalten magen/ aber dem hitzigen magen bekommen sie wol / dann sie demmen die scherpfte der feuchten.

Die

Kochbüchlin für

Die vngesalznen Limonen haben die natur der Pomeranzen.

Kirschen seind kalt vnd feucht / mögē in disem gebrechen zügelassen werden / fürnemlich die sauren Kirschen / vñ braunen Weichseln / oder Amerellen / Solche pfeget man mit Zucker einzumachen / vnd in hizigen febern vnd Kranckheyten zu einer labung geben. Oder wo man solche nit hat / sol man die auffgedörten Kirschen in frischem wasser wol widerumb erwaschen / vnd also drauß essen zu einer külung.

Milch ist kalter vnd feuchter natur / wirt im magen gar schnell vnd bald corumpiert / sol in keinen starcken febern geben werden. Aber in der schwindsucht / vnd feber des abnehmens / so man den Ethic nennet / mag sie / als wir in sonderlicher pflegung des selbigen gebrechens angezeygt haben / nützlichen gebrauch werden.

Saurmilch mag man etwan sülfen / in sonderheyte die Saurmilch süplin mit Salbeyletter bereydet.

Frischer weycher Kess der nit gesalzen ist

ist

ist kalt vnd feucht biß in den drittē grad /
Wiewol in etlich biß vff den ersten grad
setzen solches temperaments / bekompt
dem magen zimlich wol / füret wol / vnd
machtet feyst.

¶ Kalt vnd feuchter tranck.

Frisch wasser ist kalter vnd feuchter
natur biß in den vierdten grad / schadet
dem magen vnd eingeweyd / darumb sol
mann kein rohes wasser zulassen / sonder
gesotten / vnd mit zucker vermischet.

Gerstenwasser von gerollter oder ge-
schelter Gersten gesotten / mit zucker süß
gemacht / oder on den zucker gebraucht /
ist ein gut nutzlich tranck in aller hitz.

¶ Kalte vnd truckene speiß.

Von den kalten vnd feuchten speisen
haben wir bißher gnügsamlich gehand-
let. Darumb wir fortan die fürhanden
nemē wollen / so kalt vnd trucken in ihrer
Complexion oder temperament seind.
So vil solche speisen denen so mit feber /
vnd dergleichen krankheyt vnd gebres-
chen nutz vnd bequemlich.

Stirsen

Kochbüchlin für

Zirsen/wie andere Kornfrucht/ gerollet/ ist kalter vnd truckner Complexion/ mag in der speiß den febricitierenden zugelassen werden. Er stopffet aber härtlich/ darumb muß man ihm solchen mangel benemen/ also/ daß man in mit feysten fleyschbrülin bereyte. Das verstehe auch von Gersten/ Welschem Hirsch/ Fench/ oder Fuchschwanz genät. Solche müßlin sol man nit zudick/ sonder fast dünn machen.

Gersten ist kalter vnd truckner natur im erste grad/ sol auch geschelet oder gerollet werden/ so man sie zur speiß brauchen wil. Vom Gerstenmehl mag man auch inn febern nutzliche müßlin bereyten/ sonderlich in scharpffem feber dünne brülin/ etwan allein mit wasser gekochet/ etwan mit fleyschbrülin/ nach dem man wil daß solche müßlin oder brülin vil oder wenig narung geben sollen.

Amidum/ oder Krafftmehl/ von gute Weytzen bereyt/ ist kalt vnd trucken im ersten grad/ darvon mag man müßlin vnd brülin machen/ wie von der Gersten gesagt ist/ mit Zucker wol süß gemacht.

Von

Von fleyschspeisen ist das Kranck-
fleyſch kalt vnd trucken in ſeiner Com-
plexion/iſt aber nit im brauch den Kran-
cken einzugeben/dann es iſt zuhart/ vnd
aderecht/ob es gleich in der Qualitet be-
quem.

Von vögeln mögen die Hezlin inn di-
ſem fall in der ſpeiſſ genoffen werden.

Das eingeweyd/därm/ vnd dergleich-
en/ſeind wol kalter natur / aber von irer
ſchleimigkcyt wegen/vnd daß ſie vndä-
wig/ſollen ſie vnderlaſſen werden.

Von früchten mögen die blawen Hey-
delbeern vnderweilen zügelaffen werdē/
dann ſie ſtercken vnd bekrefftigen den hi-
zigen magen.

Saur Granaten öpffel ſeind kalter
truckner natur/ vnd mögen zügelaffen
werden.

Byrn ſeind kalt vnd trucken im erſtē
grad/ So mann ſie bratet oder dämpffet
wie obgeſagt/ wirt inen ihr ſchedlicheyt
benommen/ Doch ſol mann jr wenig nieſ-
ſen/vnd mit Zucker.

Nespeln ſeind dem hizigen magen be-
quem.

Der

Kochbüchlin für

Der Saurrauch oder Erbselen beer/
die seind kalt vnd trucken/stercken den hi-
zigen magen/mögen nutzlich gebraucht
werden/fürnemlich der safft darvon.

¶ Kalt vnd truckner tranck.

Der safft von sauren Granaten öpfa-
feln ist ein krefftig külend tranck inn den
scharpffen hizigen febern/die hiz d Cho-
lerischen feuchten zudemmen.

Agrest/das ist saurer vnzeitiger treu-
bel safft/ist kalter vnd truckner Comple-
xion im andern grad/sterckt vnd bekreff-
tigt den erhizigten blöden magen/vnd
reyzet zu lust vnd begirde.

Essig ist kalter truckner Complexion
im andern grad/dienet dem magen / vnd
wirt garnahen in allen faulen febern nutz-
lich gebraucht / außgenommen was die
Melancholische feuchte verursacht.

¶ Warm vnd feuchte speiß/so man
inn febern brauchen mag.

Von kreutern ist der Borretsch vnd
Ochsenzung warmer vnd feuchter Com-
plexion/

plexion / vñ gibt gut geblüt / sol aber mit Lacticlettern temperiert werden.

Von fleyschspeisen solcher massen inn ihrem temperament gealteriert / seind in den Febern dise nachfolgende nutz vñnd bequem / Als Hamel oder Spünwidder fleysch / welches in dem alter vñnd Complexion nutzlich gebraucht werden mag / Außgenommen was sehr alt / das ist vnbequem.

Hennenfleisch ist warmer vñnd feuchter Cöplexion / in sonderheyt junge Hennen / dann die alten neygen sich mehr zu Kelte. Hennenfleisch gibt gut gesundt blüt / vñnd ist leichtdäwig.

Schweinen fleisch ist warmer vñnd feuchter natur / doch mehr zu feuchte geneygt / feyst vñnd schmaltzig / ist schwerlicher däwung / vñnd nit bequem.

Jung saugend Lambfleisch ist warmer natur im ersten / vñnd feucht im andern grad / Fettschig / vñnd schleimig / gibt flegmatische narung / laufft bald durch.

Taubenfleisch ist warmer vñnd feuchter natur im andern grad / harte däwig / gibt solchs geblüt das schnell erhitzigt.

£

Kochbüchlin für

Entenfleisch ist das aller hitzigst aller zamer vögel so man auffzeucht/ In allen Febern fast schedlich.

Pfawenfleisch ist hartzdäwig / vnd gibt fast böß geblüt.

Wachtlen seind warmer vnd feuchter natur auff dē andern grad / hartzdäwig / vnd reytzen zu Feber.

Die augen / fürnemlich von feystē thieren / seind warmer vnd feuchter Complexion im andern grad / geben ein schleimige narung / vnd seind schwerlicher dāwung.

Die leber ist warmer vnd feuchter natur zum andern grad / gibt grob trüb geblüt. Aber die Hünnerlebern gesotten / vñ dann abgetrücknet sampt dem bratē / die mag man vnderweilen nutzlich geben / zum lust anzureytzen / vnd die begirde zu der speiß zuerwecken.

Die geyln aller thier seind unbequent / außgenommen junger Hanen / die noch nit gestigen haben / dann solche geben vber die maß gute gesunde narung.

Von nutzlichen kreutern / daruō man mancherley gericht / vnd gute krautmüßlin

lin

lin bereyten mag/ist der Binetsch in sonderheytt nutz vnd gut in allen Melancholischen Febern vnd Kranckheiten.

- Rüben seind warmer vñ feuchter natur/füren wol/werden härtiglichen gedawet. So mann sie aber in Febern oder andern Kranckheiten brauchen wil / sol mann die Brü zwey mal abgiessen / vñ mit feystem fleysch kochen.

Pestenaus seind warmer vñ feuchter natur im ersten grad/hartdawig/geben grob geblüt/seind vngesundt.

Was feyst vnd schmutzig/ist dem magen vnlustig/vnd zuwider.

Der frisch butter ist warm vñ feucht/füret wol/vñnd machet den leib feyst.

Aber die speiß darmit bereyt/wirt hertdawiger/darüb sol mann sie in der speiß der febricitierenden vnd anderer Krancken/gar messig brauchen.

Der dotter von dem ey ist warm vñ feucht/aber mit dem weissen / oder dem klar/werden die eyer temperierter natur gesetzt. Vñnd ist bei den ärzten ein sonderliche disputation / ob mann in febern auch eyer geben mög.

Kochbüchlin für

Von fruchten seind die Feigē dem ma-
gen schedlich.

Süß öpffel seind warmer vnd feuch-
ter natur im ersten grad / inn sonderheyt
die wol zeitig seind / dann die vnzeitigen
öpffel neygen sich mehr zu kelte vñ feuch-
te / aber solche vnzeitige öpffel seind sched-
lich. Die wolzeitigen aber mag man bra-
ten / oder gute öpffel müßlin daruon be-
reyren / mit Zucker wol süß machē / Doch
sol man dem krancken solcher fast we-
nig geben.

Süß Maulbern die wol zeitig / seind
warmer vnd feuchter natur / schaden dē
magen / vnd werden darinn leichtlich zer-
stört.

Wolzeitig süß Mandelkernen seind
warmer vnd feuchter Complexion / hart-
däwig / geben gute narung / aber der selbi-
gen wenig.

Die Römischen Haselnuß seind war-
mer vnd feuchter natur im ersten grad /
erwecken Choleriche feuchte / plähen / vñ
seind hardäwig / fürnemlich die durren
Haselnuß.

Wolzeitig Weintrauben seind warm
im

im ersten / vnd feucht im andern grad / geben gute narung / vnd wirt der leib feyst darvon. Aber frisch vom Weinstock abgenom̄en / plähen sie sehr / vnn̄d grun̄et der bauch darvon.

Frische milch ist warmer vnd feuchter natur / Melancholischer Complexiō am gleichförmigsten / Mag denē nutzlich geben werden / so am leib verdorret / fast abgenom̄en haben / mit dem Ethic beladē / alten personen / vnd in gebrechen / da ein sonderlich Feber vorhanden.

¶ Warm vnd feuchter tranck.

Leicht geringe wein / weiß von farbē / vnd wässerig / ist warmer vnn̄d feuchter Complexion / Ob solcher in den febern zū gelassen werden mög / ist auch ein grosse disputation bei den ärzten.

Von Kreutern so mann nutzlich brauchen mag zū mancherley speisen / ist die Krauß Balsam mintz / od̄ Bachmintz / warmer vnn̄d truck̄ner natur im andern grad / dienet dem Slegmatischen magen / vnd bekräftigt in in sonderheyt wol.

℞ iij

Kochbüchlin für

Saluey ist warm im erste / vnd trucke
im andern grad / bekräftigt den magen /
vnd trucknet auß die feuchtigkeyt dessel-
bigen.

Cappres so mann zum beissen brauch
en mag / seind warm vnd trucken im an-
dern grad / ledigē ab die schedlicheyt vber
flüssiger zeher schleim ger feuchten im
magen / vñ eröffnen verstopffung. Aber
solche schedlicheyt wirt benommen / so
mann sie in heyssem wasser wol wässern
laßt / dan mit Essig vnd Baumöl ange-
macht.

¶ Warm vnd truckne speisen.

Ziemern / Amseln / Trosteln / vñnd der-
gleichen geuögel / seind warmer vñ truck-
ner Complexion im ersten grad / fast här-
ter vnd schwerer dāwūg / doch mag man
im solche dāwung erleichtern vnd zube-
reyten / daß sie in irer Complexion geen-
dert / vnd auch in Sebern vnd andern ge-
brechen nutzlich gebrauchet werden mö-
gen / vnd in sonderheyte mit guter frischer
fleyschbrū gesotten / vñnd ein bequemes
müßlin darvon bereyt.

Turtel

Turteltauben seind auch warmer vnd truckner Complexion im andern grad / wiewol sie ein oberflüssige feuchte habē / seind hartzdäwig / vnd geben böse narüg.

Wachteln seind warmer vñ truckner Complexion / aber fast hartzdäwig.

Alles wassergeuögel ist warmer vnd truckner natur / vnd gibt ganz vil oberflüssigkeyt.

Hasenfleisch ist warmer truckner Complexion im andern grad. Jung halbge- wachsen Hasen gesotten / vñnd bequeme brülin darüber gmacht / ist leichtdäwig / vnd ein gute speiß.

Von Fischwerck seind die gesalzener fisch warmer vnd truckner natur.

Von kreutern damit mann mancherley speisen verbessern mag / ist die Peter- sili die fürnehmste in der reichen vnd armen mans kuchen / Ist warmer vñ truckner natur bis in dritten grad. Das kraut sterck die däwung / aber die wurzel ist hartzdäwig.

Andere dergleichen gemüßkreuter mögē auch nutzlich gebraucht werdē / kraut- wüßlin darvon zubereyten.

Kochbüchlin für

Das Kolkraut ist warmer vnd truckner Cöplexion/warm im ersten/vnd trucken im andern grad/die obersten zarten Krausen bletlin mag man Winters zeit brauchen zu gemüß/wiewol solchs hart dāwig/Doch wirt im solche harte dāwig keyt benomen/so mans mit guter fleysch brü bereyt/die feyst sei/sonderlich vō hū nerbrü.

Maieron wirt von wegen seines gütz geruchs/zur speiß gebrauchet/wie auch d Rosenmarin/seind warm vnd trucken auff dem dritten grad/stercken das hirn/vnd eröffnen verstopffung der leber vnd des milzes.

Die gemeynen weissen Erbsen seind warm vnd trucken im andern grad/hart dāwig/fürnemlich/wo sie nit geschelet werden von den hülßen/vñ plāhen sehr. So man sie aber schelet/seind sie güt/vnd mögen zūgelassen werden/dienē der lungen vnd lebern.

Kets ist warm vnd trucken/füret fast wol/stopfft aber sehr/welches im benōmen wirt/so man in vbernacht in kleie erbeygt.

Rettich

Rettich vñ wurzeln / so man zu beies-
sen / vñnd fürnemlich der Meerrettich / ist
warmer vñnd truckner substanz / dem
haupt vñnd gesicht fast schedlich.

Zwibel ist warm vñnd trucken im an-
dern grad / fast hartzdäwig / dem haupt /
hirn / vñnd gesicht schedlich / Doch lediget
sie ab den schleim / vñnd reytzet zum lust
die selbigen.

Zwibel Lauch ist hizig vñnd trucken
im dritten grad / plähet vñnd schadet dem
magen / ist hartzdäwig / vñnd gibt böß ge-
blüt.

Selgen die auffgedört seind / wie man
sie pflegt auß Welschen landen zu vns
zubringen / seind warm vñnd trucken zu
end des andern grads / dem magen sehr
güt / dann sie eröffnen die geng der speiß.

Pineen kernen seind warm vñnd tru-
cken / schwerlich zudäwen / geben grobe
narung.

Kuß seind schwerlicher däwung / dem
magen schedlich / vermehren die Choleri-
sche feuchte.

Castaneen seind warm vñnd trucken
im ersten grad / fast schwerlicher dä-

Kochbüchlin für

wung / geben vnd äwige flegmatische feuchten.

Dür: Haselnuß seind warm vnd trucken / geben vil windiger pläst / vnd seind hartzdäwig / Darumb sie am nutzlichsten gessen werden mit Zucker bezogen / dann wö der werme im Kessel wirt solche schädlicheyt von jnen benommen.

Gesalzner Käß ist warm vnd trucken im dritten grad / gibt wenig narung / vnd bringt den stein inn lenden vnd blasen.

Der vngesalzen Käß der wol trucken ist / bekompt dem magen wol / ihn damit zubeschliessen / nach der speiß ein wenig eingenommen.

Honig ist warm vnd trucken im andern grad / harter däwung / plähet sehr / vnd gibt rohe windigkeyt vnd pläst. Solcher mangel wirt jm benommen / so er gesotten wirt.

Süßer wein oder gesottener most / ist warmer vnd truckner Complexion / harter däwung / plähet sehr / vnd gibt vil narung / wirt an etlichen enden gar vil gebraucht / die speiß damit anzumachen / od verbessern.

Senff

Senffsamē / des habē wir zweyerley / als weissen vnd grünen Senff / Der weiß ist zu der speiß am nutzlichsten / Warm vnd trucken im vierdten grad / trucknet die feuchtigkeyt im magen vñ milz / schadet aber dem hirn. So man in aber corrigiern / oder in solche schädlicheyt benehmen wil / zerstoß man süß Mandelkernen damit / vñ ein wenig Coriander. Enis samē wirt auch zu mancherley kost gebrauchet. Ist warm vñ trucken im dritten grad / stercket den magen / vñ eröffnet verstopffung der leber vñ milzes. Solchs verstehe auch vom Fenchel.

¶ Warmer vnd truckner tranck.

Starcker wein ist warm vnd trucken im drittē grad / aber nit also gar starck / biß in den andn grad. Wie aber der wein zuzulassen / sol auß rath eins erfarnen Arzets verordnet werden.

Dises seind die fürnembsten stuck / darvon man mancherley speisen bereyten mag / nit allein inn Sebern / sonder auch in andern krankheytē vnd gebrechen /

chen /

Kochbüchlin für

chen/allein daß mann des Tēperamentes
warneme/ Also/ wo die Kranckheyt hit-
zig/daß mann die speiß zu kelte vñ feuch-
te neyge. Weiter mag mann von brülin
vñ müßlin solche stück bereyten/wie
folget.

Von Müßlin / Brülin / vñ derg-
gleichen sanffter linder kost/inn febern/
vñ sorglichen gebrechen.

Das XXIII. Capitel.

Derweil in jeder landsart sonder-
licher gebrauch vñ gewonheit/
mancherley kost zubereyten den
Krancken/vñ solche den fleißigen hauß-
hälterin vñ verstendigen Matronen be-
kantlicher / wann daß von nöten solche
mit vilen worten zumelden / wil doch vñ
nöten sein/den vnuerstendigen in sorgli-
chen gebrechen hitziger feber vñ Kranck-
heyten/ein anleytung zugeben / vñ etli-
che geringe kost anzuzeygen/ derē sie sich
nuzlich in solchen fall wissen zubrauchē
vñ niessen.

Für das erst mag mann auß Gersten-
mehl/

mehl/vnd allein auß wasser solch nutzliche müßlin oder brülin bereyten/die werden zu kelte vnd feuchte geneygt/dañ darinn vbertrifft die feuchte des wassers die crüctne der Gersten/welches in allen febern in sonderheyt erfordert wirt / vñ sehr bequem ist. Vnd je dicker oder dünner solche brülin bereydet werden/ je mer oder weniger sie narung geben/ speisen/ oder füren.

Solche brülin mag mann auch inn febern von obgemeltem mehl vnd kernen bereyten/mit fleyschbrülin vom fleysch/welches inn seiner Complexion oder natur temperiert / oder zu werme geneygt. Vnd seind solche müßlin oder brülin nit also sehr külend als die obgemelten.

Von Weyzenmehl mag mann obgemelte müßlin auch bereyten / die geben mehr narung vnd speisen baß. Wan solche mit kaltem wasser bereyt werden/ so seind sie auch mehr zu kelte geneygt dan zu werme/ als wan sie mit fleyschbrülin bereyt seind.

Amidum müßlin/von Ammelmehl/ oder Krassmehl bereydet / ist solcher
art

Kochbüchlin für

art/wie von Gerstenmüßlin gesagt ist

Brotmüßlin von brosem von brot bereyt mit frischem wasser / wirt von etliche für ein rechtmessig temperierte speiß geachtet. Aber Auerhois setzet solche müßlin kalt vnd feucht. Aber solch brotmüßlin mit fleyschbrü bereytet / wer mer zu werme geneygt / nach de solch fleysch sehr warmer natur ist.

Mann pflegt auch gar gute nutzliche müßlin zumachen mit brosem von brot / durchgestrichen mit fleyschbrü / dan mit eyerdotter ein dünnes müßlin gemacht. Vnd aber damit solches nit zähzig / sol es temperiert werden mit Agrest / oder saurer Granatenöpfel safft / vnd dergleichen. Vnd an statt des gewürtz mag man Coriander samen brauchen. Dise brotmüßlin, welche inn Sebern vnd dergleichen krankheiten sehr nutzlich gebraucht werden mögen / mag man auch also bereyten / nemlich / daß man die brosem vom brot erstlich in frischem wasser wol erweychen lasse / dann ausgepreßt / vnd mit fleyschbrü ein gut müßlin damit bereytet.

Von

Von fleyschbrü mag man auch ein
brossem von brot / allein mit eyerdorffer /
gar gute krefftige brülin bereyten / mit Zuck-
er oder Granatenpffel safft.

Weiter mag man auch gute krefftige
müßlin bereyten von gutem fleysch / das
temperierter natur ist / wol zu müß gestof-
fen / dann mit guten fleyschbrülin wol
durchgestrichen / darnach ob dem feur wi-
der ein wenig sieden lassen mit Zucker / dz
es wol erdickte wie ein zartes müßlin. Di-
se müßlin seind in Teutsch landen / da un-
sere Patienten mehr narung erfordern /
am gebreuchlichsten / vnd geben fast gute
krefftige narung.

So man aber solche gestoffne fleysch
oder Hünermüßlin noch krefftiger ma-
chen sol / neme man fleysch / Hünner / Cap-
paunen / Gansan / Kephünner / vnd der-
gleichen / das vber die maß rein vnd wol
gestoffen sei / dann erbeyte man brosem
von weißbroten in gutem krefftigem Ros-
senwasser / das stoff man darunder / nim
dann auch frische feyste Mandelkernen /
vonn hülßen abgezogen / die stoff auch
wol / vnd auff das aller reinst in einem
Marmel-

Kochbüchlin für

Marmelstein in möser / streich es alles miteinander wol durch ein härin pfeffertuch mit guter fleyschbrü / setz wider zum feur / vnd laß mit stetigem vnablässlichem rüren sensstigtlichen sieden / daß es werd in bequemer dicke eins müßlins / auff's leetz sol mann Agrest daran giesen / daß es ein sauren geschmack bekomme / mit Zucker vnd Zimmetrinden wol anmachen / vnd ein wenig Coriander / das ist vber die maß ein bequeme gute speiß dē trancken / vñ auch etwan den schwach essigen gesunden.

Solches aber sei in einer gemeyn von speisen vnd getränk in febern / vnd was sich auff solche art zeucht / genüg gesagt.

Wie mann deren pflegen sol / so mit Pestilenzischen scharpfen febern behafft.

Das XXIII. Capitel.

Derweil in disen scharpfen schnellen giftigen Pestilenzischen febern in guter bequemer wartung in speiß / tranck / vnd dergleichen allen eufferlichen

serlichen dingen nit wenig gelegen / das
 mann den Krancken wiß auffbringe / vnd
 solche Pestilenzische feber gemeyn / wil
 vns in sonderheyt von nöten bedunckē /
 auff's aller fleissigst anzuzeygē / wie man
 solcher in allen dingen radtlichen pflegē
 sol / dann in disem gebrechen man etwan
 forcht vnd schreckens halben / vil weni-
 ger rühet / oder wartung haben mag.

Der speiß halben sol man erstlich wis-
 sen / das solche speiß / damit man dise Pa-
 tienten speisen wil / fast reichlich fürē sol /
 vnd wol nehren / damit die natürlichen
 Kräfte damit auffgebracht werden. Sol-
 che speisen sollen auch ganz leichtlicher
 dāwung sein / zu kelte vnd trüctne geney-
 get / damit der feulniß geweret werde / vñ
 nit von solcher speiß faul schedliche hu-
 mores / oder feuchten verursacht werdē /
 sonder mann sol der feulniß mit aller
 macht widerstehn / vnd sich kein Putre-
 faction erregen lassen. Vnd ist der Saur-
 ampffer in solchem fal vber die maß güt /
 dann zu dem das er kület / trüctnet / vnd
 der feulniß widerstand thüt / so reyget er
 auch zum lust vnd Appetit der speiß / vñ

§

Kochbüchlin für

leschet die hitz des Febers/ Dann diser ge-
brechen/nemlich/der Pestilenzischen Fe-
ber/schwecht den menschen am aller heff-
tigsten/darumb er vil mehr/ vnd zu off-
tern mal mit speiß sol er quicket werden.
Darumb das Cappaunen wasser in rech-
ter gestalt köstlich gedistilliert / in disem
fehl vnd gebrechen inn sonderheyt fast
nuzlich/kressstig/vnd gut ist/dann sol-
ches ganz schnell füret/vnd die leblichen
geyster in sonderheyt mehret/darvñ der
ganz leib gsterct vnd bekräftigt wirt.
Damit aber solches wasser seiner subt-
ligkeye halben/schnell erhizigt vnd ent-
zündet werden möchte/ sol man es mit
bequemen stücken bereyten/ distillieren/
vnd abziehen/ von welchen solch wasser
zu kelte geneygt werde. Weiter sol man
auch nuzliche stucck darzu brauchen / so
das hertz stercken vnd bekräftigen / wie
wir dir solcher güten kressstigen wasser
gnügsam beschriben vnd verordnet ha-
ben inn vnserm newen Distillierbüch.
Doch zu mehrerm berichte/magstu solch
Capaunen wasser auch auff dise weise be-
reyten:

¶

Nim einn guten Capaunen/ oder feyß Capaunen wasser.
 te Hennen/ oder einn guten frischen Sa-
 san/ Oder für das gemeyn volck/ welches
 solche nit wol bekommen möge / die ne-
 men allein gut Bizlin fleysch. Solcher
 stuck eins/ welches mann nemen wil/ sol
 mann mit Rosenwasser/ essig / oder einn
 wenig wein wol erwaschen / vnnnd fast
 klein hacken / dan nim darzû Coriander/
 Sandel/ Edelgestein/ vnnnd Perlen/ nach
 dem du solchs wasser krefftig habē wilt/
 deßgleichen rot edel Rosen / der zamen
 Wegweise/ so mann inn gärten auffzilt/
 Seebäumen/ vnnnd dergleichen so zum her-
 zen dienlich/ das selbig stercket vnnnd be-
 krefftigt. Etlich giessen auch gedistilliert
 wasser daran/ vnnnd lassens miteinander
 in bequemen Instrument oder Distilla-
 tion abgehn. Aber die manier solcher
 Krafftwasser/ in disem vnnnd andern ge-
 brechen zubereyten / haben wir in obge-
 meltem vnserm Distillierbüch exempel
 gnüg viler güter stuck gesetzt.

Wie merck auch in sonderheyt vom es-
 sig/ welcher/ wiewol er von allen ärzten
 in disem fall nit allein inn der Prefera

Kochbüchlin für

uation/solchem gebrechen zu fürkōmē/
sonder auch zuuertreiben/ für güt geach-
tet wirt / daß mann ihn doch mit gutem
rath brauchen sol/ in sonderheyt wo der
mensch einn kalten magen hette / welche
der essig nit güt/sonder schedlich ist/ dan
wie wenig sie des selbigen brauchē/ wirt
doch die speiß im magen darvon corrup-
piert / so aber die speiß also corruppiert/
so wirt der gefaßt der narung auch zer-
stört/welches dann gar schedliche feuch-
te gibt/zü der feulniß geneygt. In disem
fal seind auch fast güt die gestoßen müß-
lin/von temperiertem fleysch bereyt / als
wir droben angezeygt haben. Doch sol
man solche müßlin mit Agrest / vnd mit
Saurampffer safft wol saur machen/
vnd zu kelte neygen. Solchs fleysch sol
auch mit solchen sauren dingen gesotten
werden.

Weiter sol mann auch in sonderheyt
mercken/daß mann solche Patienten des
tags gar offtmals speisen sol/ vnd ob sie
gleich nit lustig/sol mann sie doch vnder-
stehn zü der speiß zuzwingen. Dann wie
obgesagt / die natur inn disem gebrechen

in sonderheyt hefftig geschwecht wirt.
Dieweil aber die Kräfte also geschwecht/
müß man die Patienten offtmals spei-
sen/damit man sie nit auff ein mal vber-
setzige/dann die schwache natur möchte
von der speiß vndergetruckt werden/dar-
rüb ist von nöten/das man sie des tags
drei oder vier mal speise/vnd je zwischen
solcher speiß Confect/Latwergen/vnnd
dergleichen hertzsterckungen darreiche/
was dann von den ärzten hlerinn ver-
ordnet wirt. Aber in solcher speisung sol
man fürnemlich anschawen das alter/
die Cöplexion/vermöglichkeit/die Kräfte/
gewonheit/vnnd dergleichen/Dann die
beste zeit ist / das man ihn speise solche
zeit / so er gewonet gewesen in seiner ge-
sundtheit die speiß zunemen. Doch sol
man/souil immer möglich/dahin trach-
ten/das der Patient die speiß mit willen/
vnnd etwas lust neme / wie gering auch
der selbig sei/damit er nit zu vnwillen an-
gereyzt werde/welcher in disem gebrech-
en ganz leichtlich zuerweckē. In solcher
speisung sol man auch in sonderheyt gü-
te ordnung halten/also/das man nit wi-

Kochbüchlin für

der speiß neme / es sei dann die vor einges-
nommen verdawet. Vnd merck hie in son-
derheyt/daß man/ so vil inder möglich/
kein speiß brauchen sol / die des selbigen
jars gewachsen/ dann solche gemeynlich
von giftigem lufft auch schedlich seind.

In disem fall soltu auch dem Patien-
ten Gerstenbrölin vnd müßlin bereyten
von fleysch/ das mit sauren dingen gesot-
ten/ wie obgemelde. So er dan also krefft-
tig/ daß er kernen mag / so gib ihm aller-
hand bequemer speiß / die ihm anmütig
seind/ also/ daß er einen lust darzu hat/
Doch daß solche nit schedlich/ oder in di-
sem fall verboten/ also/ daß man ein gü-
te saure Gallrey mache/ mit Zimmet an-
gewürzt/ von hünern vnd Kalbfleisch/
mit Essig saur gemacht. Zum gebraten
mag er auch; Rosenessig/ Pomeranzen
safft/ Limonen/ vñ Granaten safft nutz-
lich brauchen / oder grüne Salsen / mit
Agrest vnd Saurampfferkraut/ mit leb-
küchen/ oder brosem von brot/ vñnd süß
Mandelnkernen wol zerstoßen/ vñ durch-
gestrichen/ mit ein wenig Coriander vñ
Zimmetbrölin angewürzt. Solcher maß
mag

mag man Salsen mit Pomeranzen
 safft bereyten / mit ein wenig der Lat-
 wergen von Pflaumen / Quirten / oder
 Birschen zertriben / oder angemacht / vñ
 mit Zucker süß gemacht. Dann in disem
 gebrechen sol man vor allen dingen gü-
 te achtung haben / daß man den Appe-
 tit vñ lust zur speiß / welcher gmeynlich
 hinfallet / vñ der stehe zuerwecken / anzu-
 reyen / vñ zuerhalten. Solche Salsen
 mag man auch bereyten von nutzliche
 grünen kreutern / so das hertz stercken /
 wol zerstoßen mit essig vñ dem süßen
 safft von frischen Meertreubeln od̄ gros-
 sen Rosin angemacht / vñ wo es vñ nö-
 ten were / auch mit Zucker.

¶ Sie merck auch in sonderheyt / daß
 sovil inmer möglich / allzeit der Essig zu
 der speiß gebraucht werden sol.

Über die gebraten oder gesotten hün-
 lin magstu auch ein gut kurtz brälin oder
 Eindunckel bereyten von Mandelmilch /
 mit Agrest oder Pomeranzen safft be-
 reytet / oder mit Granatenöpfel safft /
 mit brosen von weißbrot ein wenig
 dick gemacht / doch fast rein durchge-

Kochbüchlin für

Fricken/das es ganz glatt vnd eben/nit voller grumpen lige / so wirt es schnee-weiß/darumb pflegt man frische kernē von Granaten öpffel darein zulegen / das steht sehr wol/vnd machet den Patientē lustig. Solches brülin sol man mit Zimmet würzen/vñ mit Zucker wol süß machen.

Von gemeynen Zwibeln mag man auch ein nutzliche Salsen oder Lindüch bereyten/ also/das man neme ein Zwibel/vnd die wol in der äschen brate/das sie ganz weych werde/dann laß man sie auff zehen stund in gutem starckem essig erbeyzen/darnach stoß man sie wol zu müß/vnd streich sie durch ein tüch mit ein wenig erweychter brosem/strewe ein wenig Zimmet darauff/ das gibt ein gute Salsen/ daruon der Appetit oder lust zu der speiß in sonderheyt wol angereyget wirt.

Sommers zeit mag man Linsenmüßlin bereyten/doch das man die erste brü zwey mal abschütte / dann mach solche Linsen saur. Winters zeit sol man gute Reißmüßlin bereyten mit Mandelmilch.

milch. Von Zisererbsen mag man auch solche brülin vnd müßlin bereyten/ also/ dz man sie ganz wol siede/ daß sie mürb werden/ daß man sie zertreibē mög/ solche müßlin mag man mit Zucker süß machen.

Weyche eyer seind auch ein fast nutzliche speiß/ die sol man Sommers zeit mit dem dotter / aber Winters zeit den dotter essen on das weiß oder klar.

Von speisen vnd mancherley kraut- müßlin/ früchten/ vnd dergleichen / soltu dich aller massen halten / wie an andern ort dises büchlins gesagt/ wie man sich halten sol/ so man disem grausamen gebrechen fürkommen wil.

¶ Vom Getranck in Pestilenzischem feber.

In disem gebrechen ist sehr nutz vnd gut vor andern getranck/ gemeyn Gerstenwasser/ in sonderheyt darinn goldtzeynen abgelescht werden / oder genütze fein Gold/ als Ducaten/ Rosennobel/ vñ dergleichen. Oder an statt solches Ger-

§ v

Kochbüchlein für

stenwassers mag man Zuckerwasser bereyten / vnd mit der obgemelten sauren Safft einem vermischen. Vnder solches wasser mag man auch Essig vermischen / vnd den Zucker heraussen lassen / so man wil. Aber von Saurachsafft mag man ein schön liecht rot wasser machē / welches dem Patienten / seiner rote farb halben / fast annützig. Der Granaten safft mag auch / als ein gemeyn tranck / getruncken werden.

In disem fall mag man auch vnderweilen nutzlich gedistillierte wasser brauchen / so zum hertzen dienlich / dasselbige zustercken vnd bekräftigen. Zu solchē gedistillierten wassern sol man auch obgemelte saure safft vermischē / als nemlich / das gedistilliert wasser von Saurampfer / Endiuien wasser / Wegweiß wasser / vnd dergleichen.

Wer aber der Patient fast schwach / oder dich die lange gewonheyt / oder andere vnuermeidliche vrsach darzu tribe / das du ihm wein geben müstest / so erwele ihm einn weissen bittern reinen wein / wol gewässert / vnd einn güten geruchs.

Doch

Doch sol mann on den rath eins erfarnē Arzets / den wein nit also leichtlich zūlassen.

Weiter so merck / daß mann vber solchē gmeynen tranck / den Patienten auch mit Medicinalischen trancklin haltē sol / von welchen mann ihn allen augenblick geben sol / vnd sie fleißig darzū ermanen / vnd bereden / daß sie solchen einnemen. Solche Medicinalische trancklin sol man bereyten vō gūten Siropen / so das hertz in sonderheyt stercken vnd bekräftigen / Als nemlich / mit dem Sirop von dem sauren safft der gelben Citrinaten öpfel bereydet / dem Sirop von Limonen safft / dem Sirop von Saurampffer safft / von S. Johans treubel / von Saurrauch / von Agrest / vō Seebäumen / Wehsenzung / Burretsch / vnd dergleichen. Solche Sirop sol mann mit bequemen gedistillierten wassern wol vermischen / wie sichs gebürt zu gūten bequemen trancken / als mit den gedistillierten wassern vō Burretsch / Wehsenzung / zamer Wegwelse / Endiuien / Seebäume / Saurampffer / Rosenwasser / vnd dergleichen.

Zu

Kochbüchlin für

Zu solchen wassern vnnnd Siropen mag man auch etlich saure säfft vermischē / als Saurampffer safft / Limonē / Pomerangen / Citrinaten / Granaten.

Die milch so mit den erzelten wassern bereyt von den kernlin / oder samen der vier grösserē Kürbsfrücht / die kält auch wol / vnd ist vber die maß nuzlich / krefftig / vnd güt.

¶ Hiemerck / daß man solche Medicinalische trāncē sol in warmer zeit frisch vnd käl eingeben / vnnnd zu kalter zeit ein wenig (doch daß solchs nit wol gespürt werde) gewermet.

¶ Nuzliche pflegung in allen eusserlichen dingen / in vorgemeltem Pestilenzischem feber.

Der lufft im gemach sol auch rectificiert vnd geendert werden / allzeit in solcher massen / als wir droben in der Preseruierung von disem gebrechen inn sonderheyte angezeygt haben / also / daß man on vnderlaß helle feurlin in solchem gemach anzünde / vnd daß man den verschloß =

schloffen lufft auch wol erlüfftige / vnd sol dise enderung des lufftes zu kelte vnnnd zu werme geschehen / nach dem es in der zeit des jars ist.

Es ist auch sehr bequem / daß man tücher in Essig vnd Rosenwasser netze / vñ im gemach hin vnd wider hencke in hitziger zeit. Solcher gestalt sol mann auch kühlende vnd wolriechende blümen vnnnd Kreuter in dem gemach hin vnnnd wider streuen.

Reiche leut die es vermögen / sol man von stundan von der wonung vnd dem gemach hinweg thun / da sie Inficiert worden / doch daß sie von solcher verenderung keinn schaden empfabē / wie dan hernach weiter von der bewegung gnügsamlich angezeygt worden. Solcher gestalt sol auch nit allein die wonung oder das gemach / sonder auch das beth vnnnd bethgewandt verendert werden. In solcher wonung des lufftes vnnnd gemachs sol mann nit allein der gegenwertigen zeit / sonder der Complexion / eygenschaft vnnnd gewonheyte des Patienten warnemen. Mann geb ihm auch nach solcher
auff

Kochbüchlin für

auffmerckung noch etwas in die hende/
daß eines güten lieblichen anmütigen ge-
ruchs sei/doch wie erstgemeldet / nach
erforderung der Complexion / gegen-
wertiger zeit vnd schickung der Kranck-
heyt.

Weiter aber / von der bewegung des
leibs zureden / wie obgemeldet / ist von nö-
ten / daß mann den Patienten / wie ge-
sagt / von dem Inficierten ort / da ihn der
gebrechen angestossen hat / hinweg füre /
vnd solches gemach oder ganze wonüg
verendere / Doch sol dise verenderung be-
schehen den ersten tag / so ð Patient noch
nit zugar schwach vnd vnuermüglich
ist. In solchem fal sol auch das gemach /
in welches der Patient gelegt werdē sol /
mit gütem krefftigē geruch wol verwa-
ret / vnd gnügsamlich / doch alles nach ob-
gemelter anzeygung vnd auffmerckung
geendert werden.

¶ Sie merck aber zu einer sonderlichen
Regel / nach dem der Patiēt also ein mal
die kamer oder das gemach / darinn er al-
so Inficiert worden / verwandelt hat / dz
mann ihn hernach weiter nit fast bewe-
gent.

gent.

gen/oder regen sol / darmit er nit weiter daruon geschwecht werde/vnnd die leblichen geyster resoluiert/vñ auch die giftig materi/so jezund sich gesetzt/ vnd gestillet hat/wider auffbewegt werde/ vñ durch solche hefftige bewegung zum herten hinzu tringe / das selbig vergiffte/vnnd also den menschen in tödtliche gefahr bringe/ dan solche bewegung ist gemeynlich ein fürderniß zum todt / Darumb man ein solchen Patienten ganz still halten sol / so vil immer möglich ist/ vnd nit allein in disem gebrechen/ sonder in allen Kranckheyten/ da der Patient fast schwach ist.

Schlaaffens vnd wachens halben ist zumercken/ Erstlich/ dieweil alle materi durch den schlaaff hineinwerts getriben wirt/aber das gegentheyl von erfarnem Arzet erfordert wirt/ in disem gebrechē/ nemlich/ solche giftige materi heraußwerts zutreiben/ auff das aller fürnehmste/ ist wol zumercken/ daß in disem fall der schlaaff nit bequem. Doch wo der Patient auß hefftigem wachen dermassen geschwecht würde/ daß man grössere gefahr

Kochbüchlin für

gefahr besorgen müste / mag er wol ein wenig rühen / oder schlaaffen / doch alle zeit in solcher gestalt / daß er mehr wach dann schlaaff / dann die krafft wirt gesterckt vom schlaaff. Darumb so die natürlichen kräfte schwach vnnnd blöd / sol der schlaaff etwas lenger sein. Doch hab mann gute achtung / daß der schlaaff nit zutieff sei / dann die so mit diser sorgliche vnnnd schweren plag der Pestilentz angefochten / die pflegen gemeynlich in einen fast tieffen schlaaff zu fallen / vnd fürnemlich / als ich achte / wann die materi flegmatisch oder Sanguinisch ist.

Von erfüllung vnd entledigung ist zū theyl in ordnung der speiß gesagt wordē / vnd mann sol in disem gebrechen den Patienten fürnemlich reytzen zū der speise / vnd in zum offtermal speisen. Doch mit solcher massen erfüllen / daß der magen beschwerniß darvon füle / oder vberlestiget werde. Derhalben sol mann ihn zum stülgang reytzen / vnd die vberflüssigkeit zum offtermal hinweg nemē mit den gemeynen gebreuchlichen stülzepfflin / oder linden sanfften Clistieren.

Von

Von den bewegungen des gemüts sol der Patient aller gestalt in solcher massen regiert vnd gehalten werden / wie im gemeynen vnderrichtung / wie man diesen gebrechen fürkommen sol / gnügsamlich angezeygt worden ist.

¶ Von mancherley nützlichen bequemen stücken / so in gemeltem Pestilenzischen Sebers gebrechen von den fleissigen Kranckenpflegern außserhalb des leibs gebrauchet werden mögen.

Die weil etwan im abwesen des Arzts / oder in aller notturfft / so diser erschrocklich gebrechen wenig verzug leiden mag / von nöten / dz die umbstender / Kranckenwarter oder pfleger / allerhandt eusserlicher hülff wissen zubrauchen / wil ich solchs in kurzem auch einn sonderlichen bericht setze. Vnd für das erst mag man das hertz laben / erquickten / stercken / vnd bekrefftigen / durch mancherley eusserliche aufflegung. Vnd erstlich mit einem

¶

Kochbüchlin für

solche stücklin vber das hertz gelegt/ das magstu also bereyten:

Ein roter edler Rosen anderhalb handtuol/bereyter (das ist in Essig erbeyt) Coriander Körner ein quintlin.

Gebrañt Helffenbein/

Rot Corallen/weiß Corallen/mit Rosenwasser auff ein glatten Marmelstein wol abgeriben/rot edeln Sandel / jedes zwen scrupel / reingeribner Perlin einen scrupel/

Des beinigen Knürspelin auß dem hertzen eines Hirzen ein halb quintlin/ der frischen gelben rinden von Citrinatē ein quintlin / Campher vier Gerstenkörner schwer. Dise ding alle sol man groblecht zerstoßen / vñ in ein seidin säcklin thün/ solches säcklin sol man wermen ob dem dampff eines heysen ziegels/ oder newē maursteins / mit sechs lot Ochsenzungwasser / vñd zwey lot Essigs besprenget/oder mit Rosenwasser/Essig/ vñd ein wenig gutes krefftiges weins/dar nach also wol erwermet vber das hertz legen.

In warmer oder hiziger zeit nim Rosen

sen

senwasser/ Saurampffer wasser/ Ochsen-
zung wasser/ Melissen/ vnnnd dergleichen
Krefftige gute wasser/ Wie dann solche
in sonderheyt in vnserm neuen grossen
Distillterbüch/ zu stercküg des hertzens/
vnnnd für disen erschrecklichen gebrechen
geordnet seind. Solcher wasser nim̄ ein
theyl/ vnd thū folgende stück darunder/
als nemlich / vō den Knürspelin auß dem
hertzen eins Hirtzen/ rot vnd gelb San-
del / rot Armenisch Bolus / Besigleter
erden/reingeribner brüchlin von Sma-
ragden/ Hyacincten/ Perlin/ vnd derglei-
chen/ alles was das hertz zustercken ver-
ordnet ist/ zu kelte geneygt. Desgleichen
von der gelben wolriechenden rinden vō
Citrinaten / Aloes holz/ oder Paradeiß-
holz/ so zu werme geneygt/ sol man̄ mit
den külenden stücken vermischen / dar-
mit solche rechtmessig temperiert wer-
den / nach dem das hertz vil oder wenig
erhizigt ist. Wo dann sehr grosse vnd
hefftige entzündung vorhanden / mag
mann auch ein wenig Campher darzu
nemen/ vnd also vermischet / nit allein
das hertz/ sonder auch die ganze brust.

Kochbüchlin für

Epithimieren oder bähren / fürnemlichen
wo man merck / daß die materi nit inn
der brust / vnnnd der athem vnuerhindert
ist. Dan wo solche vorhanden / muß man
vil grössern fleiß anwenden / vnnnd solche
Epithimierung nit brauchen / dann mit
größerer fürsichtigkeyt.

Von warmer Epithimierung ist nit
von nöten dises orts zuhandlen / dan wir
solcher in disem gebrechen nit notwëdig /
sonder allein hertz külung fordern. Vnd
sol in solcher gestalt auch die leber gekült
werden / aber das hertz magst du mit sol-
cher Epithimierung von stundan küle /
aber die leber nit / es sei dann solche vor-
hin durch die lässe gereinigt / oder mit an-
derer bequemer artzney. Hierinn sol man
in sonderheyt der krafft vnnnd vermögen
des Patienten warnemen / deßgleichen
auch die hefftigkeyt des gebrechens wol
betrachten. Vnd in solchem fall magstu
dise folgende Epithimierung fast nutzli-
chen brauchen.

Nim Endiukenwasser acht lot / gutes
scharpffes weinessigs zwey lot / rot edel
Sandelholz anderhalb quintlin / Den
Sandel

Sandel sol mann vber die maß klein stof-
fen / oder puluerizirn / mit den wassern
vermischen / vnd dann vilfeltige leinin
tuchlin darinn genetzt / vbergelegt. In
warmer zeit sol mann es kalt vberlegen /
Aber in kalter zeit ein wenig fast gering
wermen.

So du dise leberkühlung etwas kreffti-
ger haben wilt / so nim̄ weiter auch dar-
zū ein wenig gebrannt Zelffenbeyn / ein
wenig Granatenöpfel safft / vnd vnder-
weilen auch der species Diarhodum ab-
batis, oder vom samen der kalte Kürbs-
frucht.

¶ Sie merck auch weiter / daß vnder-
weilen der magen gantzlichen seinen lust
vnd Appetit verleurt / darumb soltu im̄
hierinn vor allen dingen in solcher maß
vnd gestalt zuhülff kommen / wie hernach
in besonderer vnderrichtung angezeyget
wirt.

Dieweil aber auch in disem fall vnd
gebrechē vnderweilē der ruck mit schmer-
zen behafft / sol der selbig mit kalten ölen
gesalbet werden / als mit Rosenöl / mit
Seeblumen öl / Violenöl / vnd dergleichē.

Kochbüchlin für

Vnd in heffziger hitz mag man vnder
solche öl auch küende safft brauchen/ als
Nachtsharten/ Zaßwurz/ vnd derglei-
chen.

Aber nach der aderlässe ist die Epith-
mierung der gemächt die aller krefftigst.
Darumb wo es von nöten sein wil/ sol-
len die Kranckenpfleger auß befelch des
Arzets dem Krancken solche ort behen
mit küenden wassern/ mit gutem kreff-
tigem wein/ vnd etwan auch mit ein we-
nig Essig vermischet. Doch dieweil sol-
che nit dann auß rath vnd befelch eines
erfarnen Arzets geschehen oder gebrau-
chet werden sollen/ wöllē wir hiemit sol-
ches beschliessen.

Ordnung/ Regiment/ vnd pfle-
gung/ deren/ so mit scharpffen hitzigen
schnellen Kranckheytē vnd gebre-
chen beladen seind.

Das XXV. Capitel.

Die scharpffer seucht / je genawer
Diet vnd fleissigere pflegung vñ
Nöten in allen eusserlichen dingē
für

fürnemlich in speiß vnd tranck/also/dass
man nit allein wisse in solchen schnellen
scharpffen gebrechē die speiß bequemlich
abzubereyten/sonder auch die selbige zu
deren der Patient etwan ein lust hat/an-
zumachen/dass sie im nit schedlich sei/ob
sie gleich in solcher suchte nit bequem.
Vnd für das erst sol mann in solchen ge-
brechen / vnd scharpffen seuchten / die
Mandelmilch also bereyten.

¶ Mandelmilch zubereyten.

Nim der schönesten besten Mandel-
Kernen/ die klaub heraus/ also dz du kein
stück/noch erfaulte bitter Mandeln dar-
zu nimest / die ziehe ab mit kaltē wasser/
vbernacht darinn erschwoellet/oder in 3
eil magstu siedend wasser darüber gief-
sen/vnd ein wenig stehn lassen/ das die
belg abgehn / oder die haut abgezogen
werden mög/laß sie dann in warmē was-
ser ligen/dass sie wol auffschwellen/dann
also geben sie mehr milch/ darnach stoß
sie wol in einem saubern steinin / oder
Marmelsteinin mörser mit einem hülzi-
gen stößel/dass es wol zu ein müß werd.

Kochbüchlin für

In solchem stossen solt du sie mit wasser ein wenig besprennen/ damit sie nit ölig werden/ dann so streich sie senfftiglichē durch ein rein härin tuch/ so man ein Pfeffertuch nennet/ Solche durchgestrichene milch thū inn ein irden verglasurt töpfflin/ oder in ander bequem geschirz/ vnd stell es bei ein sanfft Kofeurlin / daß es nit rauche/ vnd laß fast gemächlichen sieden/ mit stetigem rüren/ vnd thū je ein wenig reingeriben brosem von brot / so rein als solches immermehr geribē werden mag/ darunder. Vnd merck/ daß solches brot weder zuhart / noch zuweych sein sol/ darmit es wol darinn sieden möge. Mann sol aber die milch vnablässlich vmb rüren/ auch das löffelin hin vnd wider vmbwenden/ damit die milch nit anbrenne/ oder brenzeln werde/ so sie dann ein wenig gesotten/ sol man sie auch ein wenig salzen. So aber dem Patienten süsse kost anmütiger were / sol man sie ein wenig mit Zucker süß machen / oder mit Penidien/ den man auch geträhetē Zucker nennet / oder mit ein bequemem Sirop solcher massen vermischet. Vnd

vor allen dingen sol mann fleiß anwenden/dz man zu solcher speiß nichts brauche/es sei dann ganz sauber vnd rein / in sonderheyt wo mann für den Patienten kompt/das er kein abscheuens oder vnlust bekomme.

¶ Sie merck/so man die Mandeln mit kaltem wasser abzeucht/vnd die abgezogenen kernen in kaltem wasser wässern/vnd auffquellē laßt / das solche milch vil schöner vnd weisser wirt/ Aber es gehet vil langsamer zu.

Von brosem von brot magst du auch ein bequeme speiß bereyten/Also/das du nimmest ein gut frisch weych weißbrod/dem schneide rings herumb die rinden oder krusten wol hinweg/vnd schneid es dann zu dreien stücken/die leg in ein bequemes geschirz/vnd geuß warm wasser darüber/das es wol warm vnd weych werde/dann so zerstoß es krefftig vnd fast rein zu müß/ Nim dan die substanz der Mandeln so im pfeffertuch bliben/vnd nit hart durchgetriben worden / vñ andere frische Mandeln darzu / streichs alles mit warmem wasser wol durch/setz

Kochbüchlin für

es inn bequemen geschir: wol zum feur/
vnd laß fast senfftiglicheden sieden / mit
vnablässlichem rüren / geuß dan je ein we
nig Mädelmilch daran / saltz es auch ein
wenig / Oder nim Zucker / oder Penidien /
vnd von bequemesten Siropen darun
der / so hastu ein gar gute nutzliche speiß
in disen scharpffen seuchten.

In fast hitzigen scharpffen brennendē
Sebern sol mann allein brosem vō weiß
brot nemen / vnd frisch wasser darüber
giessen / vnd also erweychen lassen / Das
gibt bequeme speiß vnd tranck.

Es begibt sich auch zu vilmalen inn
solchen scharpffen hitzigen gebrechen / dz
der bauch sehr verhartet vnd verstopft
wirt. In solchem fall sol mann dem Pa
tienten külennde müßlin bereyten / die den
bauch lindern vnd senfftigen / vnd auch
die vnmeßig hitz külen vnd demmen.
Vnd ist in disem fall ein solches Kraut
müßlin von Nachtschatten kraut fast
nutz vnd bequem / also / daß mann neme
der schönesten zarten / vnd frischen blet
lin von Nachtschatten / die selbigen inn
heyssem wasser einn wall auffrieden laß /
dann

Dann wol außballen / vnd auff das aller
 kleinst gehackt / so vil immer möglich /
 dann Butter oder frisch süß Mandelöl
 warm gemacht / vnd mit der Brü darinn
 es gesotten wol erstehn lassen / wie man
 solche müßlin zu einer gemeynen speiß al
 lenthalben pflegt zubereyten. Solches
 müßlin mag man auch mit Mandel
 milch bereyten. Du solt es auch ein we
 nig saltzen / damit es nit gar vngschmack
 sei. Zu solchen müßlin magstu mancher
 ley güter bequemer Gartenkreuter brau
 chen / wie auch zu theyl in folgenden stu
 cken gemeldet wirt / was in jeder Kranck
 heyt vnd leiblichen gebrechen am notwē
 digsten.

Wer es auch sach / daß die seure dē Pa
 tienten anmütiger were / so magstu sol
 che müßlin mit Essig oder Agrest anseu
 ren / dann solche müßlich seind fast nutz
 lich vnd bequem / nit allein den erharten
 verstopfften bauch zusenfftigen vñ mil
 tern / sonder auch die hitz zustillen vnd
 demmen.

Wo es aber sach were / dz der bauch in
 diser hitz sich nit wolt milttern lassen / sol
 man

Kochbüchlin für

mann des schwarzen marek's von dem
Cassia fistulae rören nemen / vnd die selb-
ben mit der brü von solchem krautmüß-
lin zertreiben / vnd solche kühlende senfft-
gende müßlin damit bereyten / fürnêlich
mit guter frischen süßen Mandelmilch
aufgepreßt.

¶ Sie merck auch in sonderheyt / daß
die Kreuter so mann auß den Krautgär-
ten zu der artzney braucht / vil küler seind /
wann sie an kalter feuchter statt wach-
sen. Darumb hierinn in disem gebrechen
auch sonderliche auffmerckung geschehē
sol / also / daß mann solche Kreuter neme
die am aller feuchtesten ort gewachsen
seien.

Du solt auch für ein sonderliche Regel
halten / daß mann in solchen febern kein
Schwein in schmalz noch fett / auch kein
Baumöl zu der speiß brauchen sol / dann
damit wirt die hiz der scharpffen Leber
gesterckt.

Was kalt vnd feucht ist / vnd wol kü-
let vnd befeuchtet / ist in disem fall am
nuzlichsten vnd bequemesten / Darumb
wo es in der zeit were / daß man die halb-
zeitigen

zeitigen Eßkürbis haben mag/ so nim̄ einen der zimlicher gröſſe sei/ vñ doch zart vnd mürb/ den laß in warmer äschen braten/ daß er ganz weych werde/ nim̄ das marck heraus/ truck die feuchtigkeit wol darauß/ vnd schneide kleine stücklin darvon/ geuß Agrest/ das ist/ vnzeitiger treubel safft darüber/ saltz es ein wenig/ vñ laß den Patienten je ein stücklin darvon als ein salat essen/ dann solches ist vber die maß ein nutzliche kressftigende speiß/ vnd in allen scharpffen hitzigen gebrechē vber die maß nutzlich.

Oder du magst nemē der grossen Kürbisfrucht/ so man dieser zeit allenthalbē mehr irer schönen gestalt halben/ dan anderer nutzbarkeyt/ in gärten auffzuecht/ die zerschneide in etlich viertheyl mit der rinden/ vnd laß sie also in wasser wol siedē/ dann nim̄ es heraus/ vnd truck den safft wol darauß/ schneid dann die rindē herab/ das schön rot leg in Agrest/ vñ saltz es ein wenig/ so hastu ein sehr lustige anmütige speiß in diesem gebrechē/ dan es kület vber die maß sehr/ vnd leschet dē hefftigen vnmeßigen grossen durst.

Wo

Kochbüchlin für

Wo es aber sach were/dasß ein solcher Patient mit scharpffen hitzigen Sebern beladen/sehr schwach vñ onmechtig were/vnd einn vnlust hette zū aller solchen nutzlichen vnd bequemen speiß / vñ man ihm von fleyschspeisen etwas bereyten müste/ darmit die leblichen kräfte zuerquickten vnd stercken/inn solchem fall mag man im von flügeln vnd Hünereköblin geben/Kleiner vögelin/junger Hünner/vnd kostbarlich geuögel/als Kephünner/vnd Sasan/dann solche stück haben wenig fleysch/vnd nemen vil nagens od Kiefens/darvon der lust vnd Appetit angereyzt wirt.

Vnd merck aber/dasß das fleysch anderer ursach in scharpffen hitzigen Sebern nit verbottē wirt dann der feyste halbē/dann solches feyst vnd schmalzig ist ein vrsprung vnd bekräftigung der feber/vnd der hitz der selbigen. Darumb man inn Sebern das fleysch nit geben sol/oder andere fleyschspeiß zulassen/aufgenommen (wie gesagt) die Kräglin/flügel/vñ hinderköblin/ mit Agrest/ Essig / oder Granatenöpfel safft begossen / Solche speiß

speiß gibt auch geringe narung/ dan wenig fleysch an solchen theylen. So aber der Patient ganz schwach vnd onnuechtig were, also daß er bekrefftigung ganz von nöten/ so bereyt im solche speiß:

Nim ein gute feyste Hennen / die laß in bequemen geschir: in wasser also lang sieden/ bis dz sie ganz vnd gar verseude/ vnd das fleysch vonn beynen fellt / dann stoß sie in ein saubern reinē mö:ser oder Marmelstein fast wol zu müß/ geuß dan der Brü/ damit sie gesotten worden / darzu/ vnd streich es durch ein reyn härin Pfeffertuch / darunder rür dann brosem von reinem brot/ vnd bereyt ein müßlin darvon/ des gib im ein wenig / dann solches ist vber die maß ein nutzliche kreffti ge speiß.

Wo aber dem Patientē der hals eng/ daß er solche speiß nit wol schlindē möchte/ so nim von der Hünnerbrü/ vnd lasse brosem von brot wol darinn erweychen/ dann truch solche Brü darvon wol widerumb auß durch ein rein sauber tuch/ das gib ihm zutrinken / dann es ist inn disen scharpffen seuchten ein nutzlicher tranck

Kochbüchlin für

erancē vnd arznei / also / daß es speiset vñ
träncket.

Wder nim̄ des safftes von dem Zennet
fleysch wol zerstoßen / vñnd mit der brü
bereyte ein dünnes brülin daruō / darun-
der vermisch die brosem vom brot / vñnd
laß darinn erweychen / vñnd gib im solche
brülin vñnd zarte speisen.

Wer es aber sach / daß der Patient inn
diser sucht einen flüssigen bauch hette /
welcher vrsachen halben du im kein son-
derliche arznei geben darffst / soltu im di-
se folgende arznei geben / welche sehr
stopffet :

Nim̄ ein gute feiste Zennē / die bereyte
schön ab / wie sich gebürt / die laß mit gü-
tem krefftigem Rosenwasser inn beque-
mem geschirz wol sieden / wie obgemeldt /
so lang biß das fleysch von den beynen
hinweg fallet / nim̄ dann fleysch vñ beyn
miteinander herauf / vñnd stoß in einem
steinin oder Marmelsteinin mörser wol
zu müß / vñnd streichs durch ein sauber
rein härin pfeffertuch. Von solchem
durchgestrichenen marcē solt du ihm
mit der brü bequeme müßlin bereyten /
vñnd

vnd brülin/vast nützlich in disem fall.

So aber der Patient zu arm were/vnd solches nit vermöcht / so send die hennen inn frischem brunwasser / wie sichs gebürt/stoß sie/ vnd streichs dann durch/ wie gesagt ist. Aber zum durchstreichen magstu an statt der brühen rosenwasser brauchen/darvon bereyt ein lindes sanfftes brülin / darunder rür brosem vom brot / vnd gibs im zumessen wie obgesagt / dann solches stopffet den flüssigen bauch / macht in lustig zu der speiß / bekräftiget die leblichen kräfte/ vnd leblichen geister vnd alle glider.

So auch der Patient vast schwach vnd kräfte los were/sol mann in einem bequemen pfänlin frisch wasser wol heysß vnd siedend werden lassen / dann so schlahe ein frisch ey hinein/vnd laß darinn siedend/so lang / daß das weiß darvon zusammen siede / heb es dann herauf/ vnd legs in ein schüssel/ begieß mit Rosenwasser/ oder Agrest/das ist über die maß ein nützlich kräftige speiß.

So es sich auch also begeben / daß der Patient einn solchen luff hett zum wein/

h

Kochbüchlin für

Daß man ihm solchen nit wol versagen
möchte / soltu ihn also temperieren / dar=
mit er im nicht schaden bringe / nemlich /
daß du nimmest drei theyl wassers / vnd
ein theyl guts kresstiges weisses weins /
vermisch wol zusammen / wirff warm brot
hinein / vnd laß den Patienten den wein
also auß der brosam suppen. Odder nim
ein reyn leinin tüch / vnd truck solche bro=
sam wol auß / vnd so es kalt worden ist /
so gib dem Patienten darvon zu trin=
cken.

Diß finde die fürnembssten speisen / so
man in schnellen hitzigen gebrechen ge=
ben sol / wo kein Aposten / odder hitzige
geschwulst vnd enzündung vorhandē.
Wo aber auch Aposten zugegen / als in
Pleuresi (das ist / in scharpfem feber / mit
geschwulst vnd enzündung des ripfel=
lins) oder inn der Lungensucht / Peri=
pneumonia genant / inn welchem / wie=
wol das feber auch schnell vnd hitzig / ist
doch in sonderheyt das Aposten / vnd
solche hitzige scharpffe geschwulst / vnd
hefftige enzündung auch sorglichenn.
Darumb solche Patienten als in gefehrli=
chen

chen gebrechen/vill besserer genawer war-
tung/vnd fleissiger pflegung bedö:ffen.
Vnd für das erst mag man in solchem
gebrechen nützlich ein solches brülin
machen/also/das man neme des geschel-
ten odder gerolten weyzen kernen/den
sol man in warmem wasser erstlich wol
verschleimen / dann ganz vnnnd gar zu
müß sieden / vnnnd mit Zucker vberseh-
wen.

So da aber wilt das solich speiß noch
baß maturier/oder zeitige/so nim Hisep/
vnnnd reyngeschaben Süßholz / geuß
warm wasser darüber / laß ein tag vnnnd
nacht stehen zuerbeyzen / seihe es dann
seuberlichen durch / dann siede darinn
Nertreubel/vnd Rosinlin/auf welchen
die inneren kernlin hinweg genömen sei-
en / Dann soltu obgemelte müßlin mit
grieff/oder geroltem Weyzen bereyten/
das ist in disem fall vber die maß nützi-
chen/heylsam/vnnnd krefftig. Zugantz
genawer Diet pflege man auch nützliche
Kleien müßlin zubereyden / mit mandel-
milch/also/das man frische reyne Wey-
zen Kleien neme / die gieß inn heysß

Kochbüchlin für

siedend wasser / dann seihe es wol durch ein dünnes tüchlin / mit solcher dicken schleimigen brühe / vnd Mandelmilch bereyt ein bequemes brülin / das magstu zu letzt mit zucker / oder Penidien süß machen.

Wiltu aber solche speiß noch geringer haben / so nim weiter zu solchem weyzen wasser von kleien durchgestrichen / der innern kernlin von Kürbißfrüchten / als Melannen / Cierullen / vnd gemeynen Kürbißkernen / die stoß wol zu müß / vnd zerreibs in obgenelter brühe von kleien / so gibt es ein schön milch / die laß ein wenig erwallen / vnd gib sie dem Patienten.

Wo aber in solchen schnellen krankheiten / vnd scharpffen hitzigen seuchten die Aposten hitzig / vnd hitzige materi weren / so nim gerstenmehl / das seud wol in wasser / dann es vast harter substanz ist / dann nim mandelmilch darzu / vnd laß mit einander sieden / daß es ein müßlin geb inn rechter bequemer dick / das mach süß mit zucker / oder Penidien.

In disem fall soltu auch ptisanam bereyten / das sein gar nützliche gersten brülin /

lin /

lin/in mancherley gebrechen des leibs zu-
 brauchen. Bereyts also: Nim ein theyl
 gerolter gersten / vnd neun theyl also vil
 wassers / seud es mit einander den halben
 theyl ein / dann heb es herab vom feur /
 laß erkalten / seihe es dann wol durch ein
 tüch / das nit zu dick sei / laß dann ob ei-
 nem sanfften feurlin vast langsam vnd
 gemächlich sieden / so lang / das es anfa-
 het gerinnen mit guter mandelmilch / dz
 es ein bequem brülin geb / das man einsup-
 pen mög / das sol man mit zucker odder
 Penidien süß machen. Wo er dann meh-
 lust hett zu einem müßlin / dann zu solch-
 em dünnen brülin / so laß es bas sieden / so
 lang / dz allein der drittheyl bleib / die zwei
 theyl einsieden / streichs dann durch ein
 tüch / vnd gibs wie obgesagt.

Du magst auch in solchem fall dise fol-
 gende brühe bereyten / Nim obgemeltes
 schleimigs gersten wassers / oder brühen /
 leg brosam von brot darinn / vnd laß wol
 erweychen / Dann streich solche brosam
 vom brot mit der brühen der gersten
 wol durch / vnd machs mit zucker / Peni-
 dien / oder bequemen Siropen süß / vnd
 gibs jm.

Kochbüchlin für

Wo es aber sach were / dz der Patient in disem fall sehr verhartet vnd verstopfet were im leib / so nim̄ drei oder vier der auffgedorren Pfraumen vō Damasco / vñnd so vil der rotten frischen bruustberlin / die erwasch wol inn warmem wasser von allem Kade vnd unreinigkeit / die sied dann mit der vilgemelten gersten brühen / mit ein wenig auffgedörter Violien.

So aber der Patient ein flüssigē bauch hett / so mach ihm obgemelte brülin süß mit Rosen sirop / doch dz solcher Rosen sirop schlecht on allen zusatz bereydet set.

Du magst auch hart brodt nemen / dasselbig zu puluer stossen / inn ein reyn leinin tūchlin binden / vñnd inn solches gersten wasser hengen / daß es darinn wol erweych / Dann streich es mit solcher brüh wol durch / machs süß mit Rosen sirop / als obgesagt / das ist inn disem fall ein krefftig arzenei / vñnd stillt solchen fluß bald / füret auch wol / löschet den durst / vñnd zeitiget das Apo- stem.

Solichs

Solichs verstehe aber / wo der gebrech
 in vast hitziger zeit den Patienten beley-
 digt / Dann in kalter zeit sol mann solche
 speiß auff ein andere art bereyden / al-
 so / dz man neme der oberen zarten schöß-
 lin oder dellen von Spargen / vñ Brusc /
 odder dergleichen kreutteren / die laß mit
 einander wol sieden mit solcher brühen /
 bereydt ein Mandelmilch / die mach süß /
 vnd gib sie dem Patienten. Etliche gies-
 sen das erst wasser odder brühe hinweg
 vonn gemelten kreutteren gesotten / dann
 sie fast bitter / vnd nemen das ander
 wasser / das ist aber nicht also krefftig.

Dise speiß ringert die materi inn gliedern
 des athems verhaßft / vnd füret sie auß
 durch den harn . Vonn den gesotten
 Spargen mag man mit Agrest auch ein
 Salat bereyden / vnd dem Patienten
 darvon geben in grosser hitz. Odder nim
 Surretsch bletter / die hack erstlich wol /
 vnd erwasch sie reyn mit sauber wasser /
 laß dann in einem frischen wasser ein we-
 nig sieden / das schütte auch hinweg / laß
 zum dritten mal also sieden / die drit brühe
 behalt / nim darunder Mandelmilch /

Kochbüchlin für

vnd machs mit Penidien süß/ vnnnd gibs
im zu einer speiß/das reynigt das geblüt
kressiglichen wol/vnd zeitigt die innerli-
chen Apostem. Solcher massen magstu
auch ein brühe vonn Petersilien sieden/
mit mandelmich bereyten / vnnnd einge-
ben.

**Ordnung vnd Diet in scharpffen
Kranckheytten / in abwesen des Arzts/
oder wo die Kranckheyt nit eygentlichen
erkennt werden mag. Auch von
rechter bereytung mancher-
ley essensspeise.**

Das X X V I. Capitel.

In solchem fall ist die höchste zü-
flucht / dz man in mit bequemer
pflung vnd regierung erhalte/
so lang / daß die art / vnd gewisse vrsach
der Kranckheyt auff's fleißigst erkündigt
werde/darmit man wisse/was derselbi-
gen zuwider/ oder ir annützig/vnnnd be-
häßlich sei/sie vertreib/mehre/odder len-
ger erhalte. Diweil aber solche regie-
rung vnnnd pflegung vor rechter erkant-
nuß

muß der Kranckheit von nöten / ist hierin
in sonderheit grosse achtung zuhaben /
daß solchs regiment dem Patienten / wo
nit behüßlich / doch vnschädlich sei.

Damit aber weiter der Kranck nit ver-
letzt / oder die sucht gemehret oder gester-
cket werde / ist von nöten / daß mann gar
gütem fleiß anwende / daß mann nichts
brauche / es sei dann inn aller Qualites
ganz rechtmessig temperiert / entweder
von natur / oder durch die bereytung also
temperiert / Dann von solchen stücken
wirt menschlicher Körper nit verwand-
let / vnnnd wo solche gleich ein vnoordnung
brächten mit der zeit / ist dieselbtg nit also
mercklichen / daß sie schaden bringen mö-
chte / oder also schädlichen / dz solcher scha-
de nit leichtlichen zuwenden sei . Darmit
du aber hierinn nit leichtlichen irren mö-
gest / wil ich dir ein bequemer ordnung
der fürnehmsten stück / darmit in solch-
em fall der Patient gespeiset werdē mag /
auff's kürzest verordnen / vnnnd beschrei-
ben.

Die erste speise solcher stück / welche on
sorg in mancherlei gebrechen gebraucht

h v

Kochbüchlin für

werden möge/ so dem Arz̄t die recht art
v̄nd eygenschafft der krank̄heyt inn
der erst nit bek̄andt/ Oder wo inn solcher
krank̄heyt kein verstendiger Arz̄t vor-
handen / welcher die bequeme Diet wist
zuuerordnen/ ist reyn brosam von Wey-
gen brot.

Die brosam vonn Zweibach / das ist/
brodt das erstmals gebachen / darnach
inn der mitte von einander geschnitten/
inn dem bachoffen widerumb ein mal
wol getrücket wirt. Dise brosam mag
mann in wasser / oder gewässertem wein
erweychenn / v̄nd dem Patienten ge-
ben.

Mandelmilch ist ein sonderliche be-
queme speise der krank̄en/ mag man mit
obgemelter brosam von brodt geben.

Von Mandelkernen mit zucker zersto-
sen / mag mann fast nützliche Krafft-
brodt / odder Marzapan bereyden/ Als
wir in vnserm newē Spiegel der gesunde-
heyt/ oder Regiment büchlin/ Hauß apo-
tecken/ v̄n anderen klaren Tractätlin sol-
che zubereyden/ ganz eygentlichen ange-
zeygt haben.

Gerolten

Gerolten weytzen Kernen über nache im warmen wasser wol erschwillet/ dan den safft wol heraus gepreßt / so es zu müß gesotten / vonn solchem safft nie zwei mal also vil Mandelmilch gesotten zu bequemer zimlicher dicke eines müßlins.

Am lung müßlin von Krafftmehl bereyt man also/ Nim sauber reyn Krafftmehl/ das recht bereydt/ vnd wol auffgerücknet sei/ daß es nit saur worden / laß mit wasser zwen wall auffsieden/ nim sieben mal also vil Mandelmilch darzu/ vñ laß sieden zu einem dünnen zarten müßlin in bequemer dicke.

Gersten müßlin bereydt man also/ Nim gerolter gersten/ laß in wasser wol sieden/ so lang/ dz sie gar zerferet / nimm zweimal also vil Mandelmilch zu solchē safft/ vñnd laß mit einander sieden zu bequemer dicke.

Solche gersten müßlin magstu auch auff ein andere art bereyden/ also dz du nemest gerolte gersten/ in wasser wol gesotten/ dann in einem steinin/ oder Marmeln möser wol zerstoffenn / Vom saffer

Kochbüchlin für

safft / mit dreimal also vil Mandelmilch ein müßlin bereyt.

Von geroltem odder geschelten speltz kernnen mag man in solcher massen / wie von der gersten gesagt / mit dem durchgesehenen safft / vnd zwei mal also vil Mandelmilch auch solche brülin bereyten.

Haber kern gibt auch solche müßlin wie Speltz / oder Gersten / vnd ist solcher gerolter haber in gemeynem brauch.

Von Weyzenmehl mag man auch ein müßlin bereyten / solchs mehl in wasser zweimal auff sieden lassen / dann dreimal also vil Mandelmilch darzu genommen.

Von Gersten magstu auch ein solchs müßlin bereyten / Laß gerstenmehl mit der brühe wol sieden / darinn vorhin Sichelwurgel gesotten worden / nim dann zwei mal also vil Mandelmilch darzu / vnd bereyde ein bequemes müßlin darvon.

Hirsens müßlin bereyt also : Nim auffgedörter pflaumen die süß seien / die sied vorhin wol in einem hünner brülin / damit seud das mehl vom Hirsens / nim dan
zwei

zwei mal also vil Mandelmilch darzu
vnd bereyt ein müßlin darvon.

Reißmüßlin solen also bereyten: Seud
Reiß vff zwen güter wall / inn schlech-
te saubern wasser / dz er wol auffschwelle
dann geuß so lang Mandelmilch hinzü
dz es inn rechter dicke ein bequemes müß-
lin gebe.

Solche Reißmüßlin magstu auch be-
reyten mit dem reyngepulverten mehl
vonn Reiß / solchs mehl vorhin ein wall
auffsieden lassen inn wasser / dan drei mal
also vil Mandelmilch darzu gebraucht /
vnd ein müßlin gesotten / wie gesage
ist.

Linsenmüßlin bereyt also: Nim der
weissen Linsen / dann es seind dreierley
art vnd geschlecht der Linsen / als weiß /
schwarz vnd rot / Aber die weissen seind
am bequemsten / vnd am wenigsten
schädlichen / laß sie in reynem wasser wol
auffsieden / schütt dasselbig hinweg / seud
es dann wider inn wasser / so lang / dz sie
ganz weich vnd milc werden. Nim dan
zwei mal also vil Mandelmilch darzu /
laß fast gemächlich mit einander sie-
den / dz es ein müßlin gebe. Von

Kochbüchlin für

Von den linsen magstu auch ein solch
sehr anmütig güt müßlin bereyden.
Seud die linsen / wie erst gemeldet wor-
den / daß sie ganz weych werden / dann
nim von den gemeinen zwiblen die schön-
sten weissesten zwibeln / so mann weib-
lin nennet / die schneide fast klein / vnd
schweyß sie in gutem Baumöl / von vn-
zeitigen Oliven außgepreßt / oder in süß
Mandelfernen öl / oder wie inn Teutsch-
landt der gemeynst brauch / inn frischer
süssen butter / gieß ein wenig effigs darā /
vnd rür ein wenig reingepüluert Corian-
der an statt des gewürz darunder / darinn
soltu die weychgesotten linsen rösten.

Die Linsen obgemelter massen gesot-
ten / vnd die erste brühe hinweg geschüt /
magstu hernach auch mit gütten hünere-
brülin / oder Kalbfleischbrülin zu einem
bequemen müßlin sieden.

Erbsenbrülin magstu also bereyden /
nemlich / daß du die erbsen inn fließent-
dem wasser wol siederst / dann bereyde ein
brülin darvon / darinn weych brodt zu
supplin.

Oder seud die Erbes mit hinwegschüt-
tung

zung der ersten brühe fast wol/ streich es durch ein tüch/ würze es an mit Safran vnd Couiander/ vnd bereyde süpplin darvon.

Vonn Ziser erbsen mag mann solche brülin auch bereyden/ mit der brühe gesotten darinn Fenchelwurtzel gesotten/ dan mit saffran / vnd mit weissen zwible angemacht zu brülin/ darvon mag mann süpplin bereyden.

Faselen/ oder Welsche bonen sol mann also bereyden : Laß sie über nacht inn heyssem wasser wol erweychen / darinn vorhin Rhömischer Kümmel/ den mann auch Pfefferkümmel nennet/ gesotten sei/ des morgens laß widerumb drei wall auffsteden mit der brühen vonn iungen Eizlin fleysch/ dann nim also vil Mandel milch darzu/ vnd bereydt ein müßlin darvon.

Vonn rohen speisen mag mann auch nützlichen geben vnderweilen wolzeitlig Kirschen/ oder Kirschen brühe mit brosam vom brodt/ oder mit ein wenig wein also durchgestrichen/ vnd ein müßlin darvon bereydt.

Erdbere

Kochbüchlin für

Erdbereen müßlin bereyt man auch solcher massen/ Die wolzeitigen Erdberen mit rotem wein durch ein härin pfefertüch gestrichen/ mit Zimmet angewürzet/ vnd mit zucker süß gemacht.

Auffgedörte Zwergken/ odder Pflaumen inn wasser widerumb erweycht / vn̄ gessen.

Auffgedörte Kirschen mag man auch solcher massen erwässern/ vnd geben/ oder / wie gesagt / mit brosam vnn brot durchstreichen / vnd müßlin daruon bereyten.

Güte frische weintrauben/ so auff vier wochen zum wenigsten auffgehenc̄et/ vnd verwelc̄et worden/ mag man dem Patienten auch geben in frischem wasser erwaschen / oder mit brosam vnn brot ein müßlin daruon bereyt.

Frische Rosein oder Meertreibel inn kaltem odder warmen wasser wol erwaschen/ vnd erschillet/ dann die inneren kernlin herauß genommen/ die mag man den Krancken also essen lassen.

Odder streich sie durch mit einem wenig brosam vnn brot wol zerstoßen/ vnd

vnd

vnd bereyde dünne müßlin daruon/mit
zucker angemacht.

Also sol auch von den Cibeben/ vnd
kleinen Rosinlin verstanden werden.

Wolzeitig Pfirsich auffgetrückt net
in einem bachofen/ die mag mann auch
in wasser widerumb erfrischen/ vnd mit
brodt den Patienten essen lassen / odder
durchgestrichen/vnd ein müßlin daruon
bereydt.

Von öpffeln mag mann mancherley
kost bereyten / den Krancken personen
fast annützig/vnd nützlich. Dan erstlich
mag man ein frischen schnitz von einem
apffel niessen rohe/so er/ nach dem er vō
baum abgebrochē / zum wenigsten sechs
wochen gelegen/vnd inn sich selbst wol
zeitig wordē ist/ Solche öpffel mag man
braten/vnd dempffen/oder öpffeln:ßlin
mit ein wenig zuckers/weins/vñ saffran
daruon bereyten.

Die öpffel zuverdempffen / sol mann
oben den stiel wol herauf schneiden/ vnd
ein löchlin hinein machen/das mann ein
stücklin zucker Caudit hinein stossen mö
ge/dann setz mann das büßlin widerunt

Kochbüchlin für

Darauff/ vnd setz solcher öpffel etliche inn
ein niderig weidtruchet töpflin neben
einander/ geuß ein wenig wein vnd was-
ser darüber/ thū es gehet zu / laß es also
vom dampff inn heyssem Kofeurlin wol
dempffen/ mit ein wenig Zniß vnd Sen-
chelsamen.

Die kleinen Marsilier Feigen sol man
in warmem wasser wol erschwillen/ vnd
dann also auß frischem wasser essen. Od-
der streich sie durch mit brosam von
brod/ vnd mach ein feigen pfefferlin dar-
von.

Süß Mandelkern in warmem wasser
erweycht/ daß in die haut abgang / dann
in kaltem wasser wol auffschwellen las-
sen / mag man auch essen mit brosam
von brodt/ zu einer bequemen speiß/ Oder
Mandelmilch mit brosam von brodt / o-
der on dieselbig darvon bereyten / wie
hernach genügsamlichenn angezeyget
wird in bequemer pflegüg hitziger schnel-
ler scharpffer feber.

Muscatteller berlin mag man vnder-
weilen mit brodt rohe essen/ odder die ge-
dortten biren inn wasser gesotten/ odder
solche

solche mit brosam von brodt durchgestri-
chen / vnd ein biren müßlin darvon be-
reydten.

Die gemeynen nüss / so man Wall-
nüss / oder Welschnüss nennet / sol man
in warmem wasser wol wässern lassen /
so schwillen sie widerumb auff / vnd wer-
den grün / also / daß man die heutlin dar-
von hinweg nemen mag. Also reynges-
chelet / mag man sie dem Krancken auch
geben mit brodt zu essen / oder mit andern
müßlin bereydt.

Die innern kernlin von Granaten öpf-
feln sind den Krancken auch ein anmüti-
ge labhafftige speiß.

Pineen kern inn warmem wasser wol
erschwillen lassen / dan mit weissem wein
besprenget / oder mit Rosenwasser vnd zu-
cker / ist ein bequeme speiß / doch daß man
zu allen solichen speisen allezeit ein we-
nig brosam von reynem weissen brodt
esse.

Von Krautnüsslin magstu ein solches
müßlin bereyden / Nim zwey teyl Sur-
retsch bletter / vnd ein theyl Binetsch / od-
der nim Garten kressen / odder Man-

Kochbüchlin für

golt / mit dem halben theyl saur Klee / vnd dem drittentheyl Petersilien wolgesottē erstlich / vnd die brühe hinweg gegossen / dann mit Mandelmilch / oder mit gesotten brülin von hünern / Kalbfleisch oder jung eiglin fleisch gesotten / vñ ein müßlin daruon bereyttet.

Ein solches müßlin mag man auch bereyten von zwey teyl Garten Kressen / vñ den dritteyl Spinat / oder Binetsch / oder an statt des Binetsch / Mangolt / oder Beten.

Weitter magstu auch solche Müßlin vonn Garten Kressen / so man zum salat braucht / vnd weissen Mangolt / jedes gleich vil / vnd halb also vil Petersilien Kraut / gebriwet / odder gesotten / außgeballet / vnd mit fleischbrülin vnd ein wenig butter / oder süß Mandelkernen öl ein sanfft lindes Krautmüßlin daruon bereydt.

Oder nim drei theyl Körbelkraut / vnd den drittentheyl Binetsch / oder Spinat / oder Mangolt / vnd bereyde ein solches müßlin daruon.

Du magst auch nemen zwey theyl
Mangolt

Mangolt/oder Beten/vnd den drittheyl
Peterfilien/odder Milten/ so mann auch
Zuckart nennet.

Odder nim̄ zwei theyl Milten / odder
Zuckart/vnd ein teyl Peterfilien/ daruō
bereyt ein müßlin.

Von Lattic mag mann auch gute nü
gliche Krautmüßlin bereyten / also / daß
mann neme Lattic bletter/sie vorhin ein
wall auffsieden laß/ nim̄ darzü den drittē
theyl Peterfilien/vnd den sechsten theyl
Wassermingen/dz gibt gar ein gut wol-
schmeckend Kraut müßlin.

Die jungen Kōlsprossen inn warmem
wasser wol erweycht / die mag mann
dann mit Mandelmilch/ oder mit guten
hfinerbülin wol hernach sieden/ vnd
soliches Krautmüßlin darvon bereyt-
ten.

Oder du magst solcher Kōl also mit fri
schem schweinm fleysch auch nützlichen
brauchē/also/ daß du nach dem dz fleysch
halb gesotten/das Kōlkraut darzü thüst/
vnd sieden lassst. Solcher Kōl mag man
inn sonderheyt den bereyten/ so die zeit
ihrer gesundtheyt sich mit dem Kōlkraut

Kochbüchlin für

ernerer / als die Sachsen / vnd Niederländer.

Von Wurzelkraut / odder Wurzelein zwey theyl / vnd ein theyl Petersilien / vnd den vierdten theyl Krauser Balsam münz / mag man auch solche Krautmüßlin bereyden.

Die jungen dollen von den Spargen erstlich mit saltz vnd wasser gesotten / vñ die brühe hinweg geschüttet / mit Mandelmilch / odder hünnerbrülin / oder Kalbfleischbrülin gesotten zu einem krefftigen guten müßlin.

Die vnzeitigen grünen Kürbiß soltu also bereyden: Nim der langen Kürbiß / welche mehr zu der speiß dann die anderen auffgepflanzet werden / wann sie noch grün seindt / vor dem sie am kernen erharthen / vnd schneide die eussersten rinden von den Kürbsen hinweg / laß erstlich mit einander klein geschnitzet wie rüben / mit wasser vnd saltz wol sieden / vnd schüt dieselbig brühe hinweg / dann nim hünnerbrülin / oder sonst gute feyste fleischbrühe / seuds darmit wol / daß es lind werde / Oder anstatt solcher brühe magst

magst du auch Mandelmilch nemen /
vnd soliche müßlin darmit bereyden /
vnd mit Coriander anwürzen / auch zu
lest mit ein wenig Saffran gelb fer-
ben.

Von den grossen schwarzen Kürbiß
so auch gelb werden / wann sie wol zeitig /
magst du auch soliche müßlin bereyden /
aller massen / wie gesagt ist.

Rotte zame Mozen / so man auch gelb
rüblin nennet / seud man in wasser / schüt
dasselbig ab / vnd röstet sie in butter / oder
süß Mandelkernen öl / ist ein nützliche
liebliche speiß. Solcher massen magst du
auch die gelben Mozen / die langen Pesti-
nack wurzel / vnd geirlin also bereyden /
mit butter / oder mit feyst von speck dar-
an gebrant.

Die langen Pestinack wurzel bereydt
man mit Wasser / gesotten / die erste
brühe hinweg geschüttet / dann wol
mit butter feyst gemacht / vnd ein we-
nig Honig / odder gesotten most daran
gossen. Andere nemen Zwibeln dar-
zu.

Die gelben Mozen seindt nützlichent

Kochbüchlin für

erstlich mit wasser / hernach mit bequemer fleyschbrüh gesotten.

Junge hünner / oder alles gewögel was ein kamp / odder kreiden hat / mag man mit Petersilien wurzel sieden / vnd mit ein wenig Safran gelb machen / oder ein wenig Muscaten blüt daran werffen / solche brülin suppen / oder das fleysch von hünnern essen.

Das fleysch von solchen hennen / hennen / odder gewögel wol zerstoßen / vnd durchgestrichen mit kletenbrüh oder gerstenbrülin / oder Speltzbrülin / vnd dergleichen / soll man ein gestoßen hünner mäßlin darvon bereyten / solche mit rein gepülvertem Coriander anwürzen / vnd mit ein wenig gebrants speck feyst machen / Auch wo der saur geschmack lieblicher vnd angenehmer / mit ein wenig Agrest temperieren.

Alles gewögel vnd dürr gebratens mag man mit Agrest anmachen / vñ im braten mit zerlassenem speck wol betreyffen / oder durchspicken.

Junge Küniglin / so man auch Canin nennet / die drei oder vier Monat alt / oder

der

Der älter / sol mann erstlich wol erschwellen / mit speck durchspicket / dann wie hünnerbrühe sieden lassen / odder braten.

Junge halbgewachsene häßlin mag mann auch also bereyten.

Die Kleinen vöglin sol mann aufnehmen / vnd bereyten / dan in heyssem wasser vorhin wol erschwellen / vnd ein saur brülin darüber machen / mit Agrest / vnd Coriander angewürtzt. Oder mann mag sie auch braten / wol gespicket / vnd mit Agrest gessen.

Von der lungen eines jungen eiglins / vorhin wol gesotten mit wasser vñ saltz / dann klein gehacket / vnd widerumb gesotten mit Mandelmilch fünff theyl / essigs den sechsten theyl / vñ mit Coriander an statt scharpffer würtz angemacht.

Du magst auch vonn solcher lungen ein güt lungen müßlin bereyten / also / dz du nimest die gesotten lung / wie obgemelt / in wasser vñ saltz gesotten / dann fast klein gehacket / vnd mit Agrest / odder halb wasser vñ wein gesotten / das es mürb werde. So du wilt magstu auch

Kochbüchlin für

ein wenig zwibeln schweyssen / vnd da-
ran thun / mit ein wenig zimmet vnd Co-
riander puluer angewürzt.

Gebraten lamb odder kizlin fleysch /
mag mann auch dem krancken vnder-
weilen wol geben / mit bequemen salsen /
vnd Agrest bereydt / vnd mancherley
kräuter säfft / als Saurampffer / Peterfi-
lien / vnd dergleichen / oder mit Rosenes-
sig / oder gemeynen essig abbereydt.

Frische weyche eyer gesotten / odder in
wasser geschlagen / vnd für sich selber / od-
der mit Agrest gessen.

Solche frische eyer pflegt mann auch
nützlich in einer platten / oder zinnen ge-
fäß / in süß Mandelkernen öl / oder in but-
ter zubachen / mit saltz / oder mit Agrest
zuessen.

Von Mandelmilch mit eyern magstu
auch ein solches müßlin bereyden / also /
daß du den sechsten theyl essigs darzu ne-
mest / vnd alleyn ein ey nigen wall thun
lassest / dann ein ey oder zwey darinn ge-
schlagen / nach dem du solche milch gern
dick hettest / so du es herab vom feur he-
best.

Ein

Ein gute saurmilchs süpplin von ein
ey zubereyden: Nim fünf teyl wassers/
vnd ein teyl effigs/laß mit einander einen
wall auffsteden/ vnd rür wolzerschlagne
eyer darunder / vnd so du es vom feuer
abnimbst/so würtz es mit ein wenig reyn
gepuluertem Ingber / vnd Coriander/so
hast du gar ein gute lustig saurmilchs süp
plin. Du magst an statt des gewürz auch
ein blätlin oder etlich Salbey hinein
thun.

Frische schotten/oder keßmolcken von
Geyßmilch gescheyden/vnd wol durch-
gesihen / darinn mag man brosam vom
brodt weychen/vnd ein süpplin darvon
essen.

Krebs mit pfeffer vnd effig / oder al-
leyn von ihrer selbst eygner brühe gesot-
ten/ist auch ein gute speiß.

Das fleyschicht marck von krebsen
stößt man auch wol zu müß/ streicht es
mit bequemer fleyschbrühe durch/das es
ein müßlin gebe/das neñet man ein kreß
müßlin / ist sehr lieblich vnd gute zunief-
sen.

Noch ist ein art der kleinen Meer-
Krebs

Kochbüchlin für

Krebßlin/grablen genant/die pflegt man
mit essig abzusieden/ Ist über die maßein
anmütige speiß/so in sonderheyt zu essen
lust bringt.

Vonn fischen ist der Bersig sehr nütz
vnd gut/vnderweilen scharpff mit saltz
abgesotten/dann die scharpffe haut dar-
von gethan/ vnd von gutem gewürz ein
bülin bereyt/mit wein angemacht / dar-
über gossen/vnd gessen.

Grundeln vnd ander Klein fischlin/so
vnder die gesunden frischen fisch geach-
tet werden/ seude man mit halb wein vñ
wasser ab / macht ein gut dick Ingber
bülin daran / mit ein wenig Mattem-
mel.

Weleter mag man etliche fisch auch
auff einem rost mit sanfftem Kolfeyrlin
wol braten/mit essig vnd butter betreyf-
fet.

Merck auch für ein sonderlich regel/dz
man inn aller speiß fast wenig saltz
brauchen sol.

Weissen zucker mag man in allerhand
kost nützlichen brauchen / nie darmit ge-
sotten/sonder allein darauff gesehret.

Vonn

Vom Violen sirop/oder Rosen sirop/
mag man auch vnderweilen gute tranck
lin bereyten.

Der safft von außgepreßten äpfeln
verschumpft/vnd gesotten/gibt auch ein
gut nützlich tranck.

Granaten äpfelsafft außgepreßt / ist
ein sehr nütlicher guter tranck. In solli-
chem Granaten äpfelsafft mag man
vnderweilenn Fenchelwurzel erbey-
gen.

Von Meertreibeln mag man auch ein
nütlichen tranck bereyten.

Wie man deren so mit gebrechen
des blöden hirns/vnd mancherley zufäll
derselbigen pflegen sol/ mit Speiß/
Tranck/ vñ aller eusserlichen
wartung.

Das XXVII. Capitel.

Erstlich/so vil speiß vnd tranck be-
langet/ist ein gemeyn Regel / daß
man sich in solchen gebrechen der
blödigkeit des hirns inn sonderheyt be-
fleiß / daß man solche speiß brauch / die
leicht-

Kochbüchlin für

leichtdäwig sei/vil gûts gfunnds gblûts/
oder reichliche narung geb / Solche spei-
sen sol mann in sonderheyt bereyden/vñ
wol abwûrzen mit gûtem gewûrz/ für-
nemlich mit gûtem scharpffen außgebis-
sen Zimmet.

Vnder allen speisen dienen ihm wol
weychgesotten eyer. Solche eyer sol man
denen so mit blödem hirn vnd haupt be-
hafft seindt/ eingeben/ bereyden / daß sie
in wasser gesotten werden weych/ das ist
die beste weise die eyer zu kochen / oder zu
der speiß zubereyten. Solche weyche ey-
er sol mann auch zu anfang/ vnd vor an-
derer speiß einnemen/ mit ein wenig saltz
auß der schalen gessen.

Weitter sol mann einem solichen pa-
tienten von feyßten hennen auch gûte
brülin bereyden / vnd eingeben / süpplin
mit weißbrodt daruon gemacht. Von
solcher hennen seind im auch sehr nüzli-
chen die leber gessen / vnd das hirn/ dann
das hirn von hennen vñnd allem harten
geuögel/ so in wälden vnd gebirg sich ent-
helt/ hat sonderlich krafft/ tugent / vñnd
eygenschafft / Das blöde hirn in aller-
handt

handt zufallen desselbigen zustercken/vñ
 bekrefftigen. Darumb mann im von sol-
 chem geuögel/wie gesagt / mancherley ge-
 richt bereyden sol / fürnemlich süplin
 gemacht von der brühen des jungen lam
 fleysch/oder eiglin fleysch/ welches fleisch
 in sonderheyt gesotten werden sol mit
 Petersilien wurzel/oder rüblin/Doch dz
 mann solche rüblin alle zeit vorhin sieder/
 vnd die erste brühe hinweg gieß. Mann
 sol auch etwann an soliches fleysch ein
 wenig Petersilien kraut/ Mayeran/ Bur-
 retsch / vñnd Ochsenzung blümlin vñnd
 kraut werffen/ darmit das brülin ein gü-
 ten geschmack vñnd geruch darvon em-
 pfahet. Gegen dem Herbst aber so das
 wetter etwas mehr zu kälte gneygt/mag
 mann Muscatenblümen/ vñnd Zimmet-
 rölin soliche brülin anzuwürzen / auch
 brauchen.

Darmit auch der lust vñd Appetit der
 Krancken/ so mit blödigkeit des hirns/ vñ
 andern darvon verursachten gebrechen
 behafft seind / erhalten / vñnd wo er vn-
 dertruckt / wider erquicket / vñnd ange-
 reytet werde / mag mann diese Salsen
 fast

Kochbüchlin für

fast nützlichen brauchen / welche du also bereyten magst.

¶ Lim süß Mandelkernen / von den hül-
sen wol gereyniget / frischer Rosein / oder
Meertreubel / jedes gleich vil / brosam vñ
brodt auch ein wenig. Dise stück stoß al-
le wol zusammen / dann so seihe es mit ein-
ander durch ein pfeffer tuch / mit einem
gütem brüln von hünern / odder anderm
fleysch / wie obgesagt / gesotten / so hastu
ein gut salsen / so man auch für ein müß-
lin mit dem fleysch essen mag / Vnd da-
mit es krefftiger sei den Appetit / odder
lust zu der speiß anzureyzen / ist vonn nö-
ten daß du ein wenig essigs dazu nimest /
solchen essig bereyt man auch in sonder-
heyt nützlichen mit grossen Rosein / oder
Meertreubelen / vnd nennet in Acetum
palsulatum / den magstu also bereyten
wie volgt.

¶ Lim güter frischer Rosein acht loth /
scharpffes essigs vonn weissen wein be-
reyt xij. lot / laß die weinber im essig wol
erbeyzen / dann siede es mit einander. Dis-
sen essig also bereyt / magstu zu mancher-
ley speisen in disem vnd andern gebrechē
nützlichen

nützlichen brauchen / wie an jedem ort in sonderheyt angezeygt wirt.

So aber der Patient zum fleysch vn- lustig were / odder mann sonst des fleysches ein abbruch vnd enthaltung haben wolt / mag mann jm die frischen eyer auß der schalen in ein wasser schlahen / also / daß du reyn wasser vbersetzest / vnd on alle flammen / daß der rouch nicht hinein schlahe / sieden lassdest / brech die schalen / vnd laß das ey in das siedend wasser fallen / wann es gerinnet / so heb es mit dem löffel sensstiglich her auß / ehe der dotter verharre / thū butter in ein zinnen schüssel / laß sie warm werden darinn / vnd lege das ey also hinein / das ist gar ein zarte gute speiß. Solche eyer mag mann auch auff ein andere art bereyden / also / daß mann den heysen butter in der schüssel wol warm werden läßt / dann das frisch ey / darinn obgemelter massen bricht. So mann aber an statt der butter süß Mandelkernen öl brauchet / were besser / vnd nützlicher.

In diser zeit mag mann ihm auch vnderweilen nützliche süpplin bereyden

B

Kochbüchlin für

von roter Zisererbs brühe / odder Kraut-
müßlin machen von Binetsch / Man-
golt / vnd dergleichen von güten beque-
men Kreutern / also / daß man solche Kreu-
ter neme / vnd wol reynige von aller vn-
sauberkeyt / dann in siedendem wasser
wol brühe / daß sie mürb / zart / vnd lind
werden / dann mit butter / oder süß Man-
delkernen öl wol geröstet / vñ der heysen
brühe / darinn solches Kraut gesotten / da-
ran gessen.

In der zeit auch / so man sich des fleysch
enthalten wil / werden auch harte fisch /
so in frischen harten steynigen wassern
gehen / vnschädlich zügelassen / als Ber-
sig / Goldfisch / vnd dergleichen / hart vñ
scharpff mit saltz abgesotten. Zu solchen
fischen mag man auch obgemelte falsen
brauchen / mit dem Meertreubel essig be-
reydt.

Zu einem beieffen von früchten / seindt
die Pineenkern nützlich / die sol man a-
ber in einem warmen wasser erstlichen
wol erschwellen / dann mit Rosenwasser
vnd zucker angemacht / messiglichen nies-
sen. Solcher massen brauchen wir in di-
ser Landt

fer Landtart die Mandelkernen ganz
füglichen/ vnd die frischen feyßten Meer
trenbel. Solche mag man vor/ oder nach
der speiß essen/ dan sie nit alleyn lustig zu
essen/ sonder auch güt.

Winters zeit mag man zu geringem
beiessen nebē anderer speiß auch ein nütz-
lichen Feigenpfeffer machen / auff vol-
gende weise: Nimm reyn semelmehl/ als
reyn du es haben magst/ das rüt mit sau-
berem wasser wol ein / daß es ein zartes
müßlin geb/ würtz es mit Zimmet rindē/
vnd Muscaten blümen / sied die Feigen
ein wenig besonder / dan wirff sie hinein/
vnd laß mit einander sieden zu rechter be-
quemer dicke / Auff das legst so man es
auffgeben wil / sol man es mit ein wenig
Saffran in wein zertrieben/ ferben/ vnd
zu rechter dicke sieden lassen. Die Feigen
werden auch in sollichem fall nützlichē an
Kleine spißlin von holz bereydt/ angestre-
cket / vnd senfftiglichen gebraten auff eis-
nem Koifeurlin/ Solche speiß ist nicht ala-
leyn lieblich/ sonder auch nützlich/ dan sie
miltert vnd senfftigt den bauch.

Man sol ihm auch vnderweilen

K ij

Kochbüchlin für

Quitten / oder birn in der äschen braten /
vnd mit zucker besprennen / vnd also ein-
geben nach der speiß / darmit den magen
zubeschliessen / daß die schädlichen bösen
dämpff nit vbersich riechē in das haupt.
Soliche Birn oder Quitten zu braten /
solt du in naß werck verwicklen vnd
wol bewinden / dann in heysse äschen / o-
der glüende kolen wol eingraben / vnd al-
so gebraten reynschelen / vnd den innern
bürgen herauß schneiden / dann zu kleinen
viertelin geschnitten / mit zucker bespren-
get / dem krancken fürtragen.

Don Getranck / in vorgemel- tem gebrechen.

In seinem getranck sol er niessen vnd
brauchen roten wein / der schön / clar
vnd lauter / vnd eins güten geruchs
sei / zimlichen wein hab / doch nit zu kreff-
tig / vnd nit verwässert sei. Sommers
zeit sol er disen wein / fürnemlich den leg-
ten trunck / mit zuckerwasser vermischē /
oder temperieren. Zwischen den malen
sol er sich vor trincken enthalten.

Don

Von anderer eusserlichen hal-
tung / vnd wartung / obge-
melts gebrestens.

Rstlich des luffts halben / sol man
einem solichen patienten ein ge-
mach erwelen / das zu messiger
wärme vnd trüekne mehr dann zu ande-
rer Qualitet geneyget sei / hell / vnd clar /
dann aller trüber lufft ist schädlich / vnd
so es feucht wetter ist / sol er sich gantzli-
chen inhaltten / vnd nicht für sein gemach
heraus kommen / an solichen feuchten
lufft.

In solcher zeit sol mann auch in obge-
meitem gemach den lufft mit gutem ge-
ruch zu wärme vnd trüekne neygen / Dar-
zu sol mann dise folgende reuchkügelin
bereyden:

Nimm schönes clares erlesnen Wei-
rauchs / der dünnen eussersten schelffen
der Citrinaten rinden / scharpffes außge-
bissens Zimmets / roter edler dürrier Ko-
sen / Lorber bletter / rot vnd gelb wolrie-
chend Sandel / Muscatennuß / frischer
feyster Nügelin / jedes anderthalb quin-

℞ iij

Kochbüchlin für

een/ Aloes/ odder Paradis Holz/ ein halben Scrupel / das ist ein halb dritteyl vñ einer quinten / des besten vnverfälschten Bilsams vnd Ambers / jedes drei gersten Eßlin schwer.

Dise stück alle zu reynem subtilem puluer gestossen / feucht an mit reynem claren Terpentin/ daß es an einander behafften mög / vñnd ein zehen teyg gebe / stoß krefftig vñnd wol durcheinander / vñnd bereydt kleyne kugelin daruon / der magstu eins auff ein glätlin legen / vñnd das gemach jederweilen darmit bereuchen.

Wo es auch also geordnet / sol mann ein sanfftes lindes kolfewrkin darinn brennen lassen von dürrer wolriechendem Holz / als Rosmarin / Wecholter / vñnd dergleichen. Der kalt Mitnacht lufft ist in disem fall auch fast schädlich / fürnemlich so er dem Mittägigen luffte / oder Ostwindt volgt. Sommers zeit sol man sich halten / daß mann nit an der Sonen sich mit dem haupt entplöß / Das gemach sol auch nit zu klein sein / Man hüte sich auch vor dem Mondschein.

Diser Patient sol auch nicht vber sieben

ben

Ben Stunden schlaffen / dann von vilen wachen resoluierten sich vil der leblichen geyster / darumb von nöten solliche widerumb zu erfüllen. Derhalben wo er nicht schlaffen mag / sol er doch obgemelte zeit zum wenigsten rühren / Doch sol er nicht zu bett gehen / oder sich zu bett rühren / es seien dann zwo Stunden vergangen auff das nachmal. Als dan sol er sich warm zudecken / vnd in sonderheyt das haupt bewaren mit nachthauben / Die eusserlichen glider sol mans in auch in sonderheyt wol bereiben / vnd erwärmen mit warmen tüchern / fürnemlich winters zeit / dann solliche erwärmung eusserlicher glider ist vber die mass der dārung fürderlichen. So es aber sach were / daß solcher Patient bei nacht nicht schlaffen möcht / sol er auch des tages rühren / doch daß er obgemelte mass nicht übertrette / vnd damit die gebürliche reynigung der vberflüssigkeiten verhinderet werden / Solicher schlaff nach mittem tag / sol auch auff zwo Stunden lang nach der speiß verzogen werden. Doch sol mans

K. liij

Kochbüchlin für

hierinn der gewonheyt inn sonderheyt nachgeben.

So bald der Patient des morgens erwacht/ sol mann ihm die arm vnd schenckel mit warmen tüchern/ wie obgemelt/ bereiben/ vnd erwärmen / darmit die natürlich wärme / vnd der leblich geyst darinn erquicket/ gestercket / vnd bekräftiget werde / vnd sich alle dämpff verziehen / Doch sol er mit allem fleiß vorhin vnderstehen sich von aller vberflüssigkeit zu reynigen / vnd seubern / aber fürnemlichen des stülgangs/ in welchem fall der Arzet sonderlichen fleiß anwenden sol. Auch mag mann den stülgang/ wo er mit seinem natürlichen gang hart/ mit bequemen stülzäpflin anreyzen / soliche zäpflin mag man mit Honig bereyden/ hare gesotten / mit ein wenig saltz / vnd mit öl gesalbet / Oder man mag Alaun zäpflin / Seyffenzäpflin / odder reyngeschabne Mangolt wurzel brauchen/ inn dillen öl gesalbet/ vnd mit ein wenig saltz besprenget.

Nach der speiß sol er kein sonderlich exercitium brauchen / noch sich vil üben
oder

oder bewegen/ es sei dann vorhin die speiße im magen genügsamlichen gedäwet/ welches am volkörnlichsten beschicht in vi. stunden. Soliche übung sol auch fast messig sein / vnd darauff nicht von stund an gespeißt werden/ sonder ein wenig verziehen. Das haupt sol mann solchem patienten mit warmen tüchern auch wol bereiben vnd erwärmen/ dann fast senfftiglichen mit einem helffenbeynen strehl wol kemmaen/ welches für ein sonderliche beübung des haupts geacht wirt.

Wie man deren / so mit hitzigem hauptwee beladē/ in speiß/ trancck/ vnd fürnemmbsten eüsserlichen dingen pflegen sol.

Das XXVIII. Capitel.

In solchem hauptwee/ welches seinen vrsprung hat/ oder fürnemlichen verursachet wirt von vberflüssigem geblüt / ist fürnemlich von nöten daß mann alle hüzige speiß vermeid/ deßgleichē alles so hefftig vber sich dämpfet in das haupt / als gemeyniglich alle

K v

Kochbüchlin für

Gewürz speiß / deßgleichen alles was feyst vnd schmalzig ist / auch was scharpff vnd häñig / als Zwibeln / Knoblauch / vnd dergleichen / Auch speiße eingeb / mehr zu trüctne dann zu feuchte geneygt / es sei dann den bauch zu miltern / mag mann von erst brauchen was senffriget. Aber was hernach genomen wirt / sol der vrsach halb / darmit den auffreichenden Dämpffen in das haupt zufürkommen / mehr zu trüctne geneyget sein / vnd fürnemlich wo soliche auch in obgemelter rechtmessiger tēperierung zu ein wenig kälte geneygt / were vil besser vnd bequemer / Doch alleyn daß sie leichtdäwig seien / dann die harte däwige speiß wirt dester hefftiger vber sich in das haupt getriben / wie auch alle speiß die leichtlichen im magen erfaulet / odder zerstöret wirt / als milch / vnd rohe obfrücht.

Welche auch zu solchem hauptwee geneyget / die sollen sich speisen mit solchem fleysch sommers zeit / das / wie gesagt / leichtdäwrig / vnd zu messiger külung geneyget sei / als junger Hünner / Kiglin / Kep-

Rephüner/ vnd dergleichen geuögel/ vnd für den gemeynen man/ welchem solches zu köstlich / Kalbfleyisch. Aber Winters zeitten / Capaunen / vnd Hämelfleyisch / oder Spännwidern / vnd vorgebraten Künplin / fürnemlich an solchen orten / wo es im brauch dieselbigen zu der speiß zubrauchen/ vnd erziehen.

Aber fürnemlich ist in disem fall ein sonderliche gute kost / daß mann ihn vnder obgemelten speisen ein ey in wasser schlahe / dann ein kurz brülin odder eindunck darzu bereydt/ mit dem safft vnzeitiger treubel/ Agrest genant/ Granaten odder Pomerangen safft bereydt. Aber in der zeit so der Patient jezundt mit sollichem hauptwee beleydiget/ vnd angefochten were/ sol mann ihm gar kein fleyisch speiß eingeben / deßgleichen auch keine eyer/ vnd alles was vil narung gibt / das ist/ daruon das geblüet reichlichen gemehret wirt / sol mann ihm nicht geben / sonder wie obgesagt/ sol alle speiß dermassen bereydt werden/ daß sie mehr küle/ vnd bass trüctne. Wie solches der alt Arabisch arbet Auisenna in sonderheyt anzeyget/

wek

Kochbüchlin für

welcher spricht/das mann die / so mit hitzigem hauptwee behaffte / nit allein mit külender artzney speisen sol / sonder mit solcher/darvon kühl geblüt gezogen / vnd das selbig etwas erdicket werd / vnd solches fürnemlichen der vrsach halber / damit der schmerz des haupts also verhindert werd / die materi in sich zuziehen in das haupt. Darumb mag mann in solchem fall dem krankē fast nützliche müßlin bereyden von Linsen / Hirsen/ odder Fench / das ist / der groß Welsch hirsen/ mit guten feysten hünnerbülin gesotten/ vnd bereydt / Es sei dann sach/ das der bauch gar hart verstopffet sei/ welchem gebrechen mann in allen solichen krankheiten/ wie auch obgemelt/ in sonderheit fürkommen sol / dann wo der stülgang nit seinen rechten gang hat / erhebet sich mercklicher vnrath darauß. Wo es auch von nöten/ mag mann in disem fall senfftigende krautnüßlin bereyden / mit bequemen vnd hierzū dienenden kreutern / als der zamen garten Bappelen / so nur vor etlichen zeitten in Italien/ vnd jetzt vndt auch in Teutschland auffgeziet

wert.

wirt. Desgleichen andere bequeme Kreuter/ als Saurampffer/ Wegerich / Surretsch/ vnd Ochsenzung/ die ein ringe stipicet mit haben.

Von fischen mag man harte fisch erwelen/ vnd solche auff einem rost senffelglichen abtrüctnen/ vnd braten/ mit einem einduncel gessen/ von Zygrest / odder Granaten öpffeln safft bereydt.

Nach der speiß ist auch in sonderheyt gut / daß man etwas einneme / darmit den magen zuschliessen/ daß die dampff nit auffsteigen/ als ein wenig vñ einer gebraten Quitten / oder gebraten birn/ mit Coriander zucker/ der doch nit mit zucker gar hart bezogen sei / bespreytet / eingesen. Desgleichen vnderweilen ein wenig Quitten Latweg. Sommers zeit/ so die Welschen kirschen/ so man Thyrilin/ vñ auch Kürberen nennet/ mag man in etliche geben/ desgleichen von linden wolgeschmackten berlin/ doch fast wenig/ vñ alleyn zum beschluß. Wo auch sehr grosse hitz / vnd heftigs wüten vorhanden were/ sol man den Kranckē alleyn mit gersten brülin speisen / von gerolter gersten bereydt.

Von

Kochbüchlin für
Von Getranck in vorgemeltẽ
hitzigen hauptwee.

Denen so zum hauptwee gneyt
sich aber gern mit fleissiger hal-
tung vnd wartung von solchem
gebzechen enthalten wolten / den sol man
solchen wein zulassen zu ihrem täglichen
getranck / der von farben schön / rot / vnd
ein wenig rauhe am geschmack sei / aber
doch sol er des weins fast messiglichen
brauchen / vnd nach dem er starck ist / wol
vermischen / oder wässeren mit solchem
wasser / darinn Coriander samen geso-
ten sei / oder mit gestäheltem wasser. So
aber jezundt der Patient mit hauptwee
behaft / vnd solches jezundt ihn hefftig
ansicht / sol er sich vor wein gänzlich
enthalten. In solchem fall soltu im nütz-
lichen gerstenwasser bereyden / Wie her-
nach in sonderheyt mancherley berey-
dung solcher tranck angezeyget werden.
Oder magst im gemeyn trinckwasser zu
seinem täglichen tranck stähelen lassen /
vnd mit ein wentig saur Granaten öpffel
safft vermischen / oder mit bequemen si-
ropen

Ropen süß machen / als mit vermischung
Rosen sirops / Quitten sirops / des si-
rops von Johans treublin bereydt / vnd
dergleichen.

Nach dem er sein speiß vnd erant be-
quemlichen eingenommen / ist nütz daß
mann das gemach darinn er ligt / besin-
stere / vnd daß er auch an solchem ort still
vnd heymlichen sei / vor aller vnrüwe vñ
gedöß / doch daß er sich vor schlaffe ent-
halte. Wann mann ihm auch hend vnd
füß in warm wasser legt nach der speiß /
auff ein halbe stund / were sehr nützlich /
dann durch soliche wärme würden die
auffriechenden vnd vbersichsteigenden
dämpff vom hirn hinweg / vnd zu ruck
gezogen.

Don anderer eusserlichen haltung vnd wartung / in obgemel- tem gebrechen.

Des lufftes halber sol mann son-
derliche fleißig achtung haben /
daß soliches gemach / da der Pa-
tiēt ligt / nit zu hizig sei / noch dämpffig /
dß auch kein geruch darinn gespürt werd /

Kochbüchlin für

von starckem gewürtz / oder dergleichen
hitzigen starckriechenden dingen / dann
fast starcker geruch erwecket schmerzen /
vnd hauptwee / er sei zu hitz / oder kälte ge
meygt / Doch sind die hitzigen gewürzten
geruch in disem gebrechē am aller schäd
lichsten. Der lufft sol reyn vnd clar sein /
es sei dann sach / daß jezundt der schmer
zen vorhanden / als dan sol mann die ge
mach befinstern / dann vom liecht werdē
die feuchten vnrüwig / wie auch von aller
vnrüwe / geschrey / boldern / thönen / oder
lauten klingen / Darumb solchs ort ganz
still sein sol. Dann in solchem fehl vnd ge
brechen ist nichts nützlicher / wann daß
sich der Patient ganz still vnd rüwig
halte / vnd sich alles des messige / darvon
das haupt vnd hirn bewegt werden ma
ge / als schwerliche gedancē / vnd für
nemlich vnkeuscheyt.

Zu anfang solches hauptwee / ist auch
nützlich dz man dem Patienten die schen
ckel senfftiglichen bereibe / in darmit / wo
er nit schlaffen mag / zu der rüwe zubrin
gen. Durch soliche bereibung der schen
ckel wirt auch die materi vnder sich her
ab ge

ab ge

ab geführt in die schenckel / von welcher
abweisung der gebrechē gereynigt wirt.
Solicher visach halb werden auch die
schenckel nütlichen vñ bequem in warm
wasser gesetzt. Doch sol mann in sonder-
heyt acht haben / daß mann der obern gli-
der verschone / vnd sie nicht beweg / so der
schmerzen jezundt vorhanden ist. Es
were dann sach / dz solcher jezundt nach-
gelassen hett / so mag mann das haupt
nütlichen kēnen mit einem helffenbeinē
strehl / damit die schädlichen dāmpff vñ
haupt verriechē. So jezundt der schmerz
nit zugegē / sol er fast messiglichen schlaf-
fen / sich des tags auch in sonderheyt des
schlaffs enthalten / auch nit bald auff die
speiß schlaffen / fürnemlich nach dem
nachtimbis nit vor zweyen stunden ein-
schlafen.

So aber der Patient jezundt mit sol-
chem gebrechen behafft / sol er etwas len-
ger an der rüwe / vnd dem schlaff behal-
ten werden / Dann ob wol die materi dar
durch verhalten / oder hineinwerts getrū-
bē werdē möcht / so wirt doch d̄ schmerz
darvon etwas gemiltert / vnd geringert /

L

Kochbüchlin für

von wegen der rüwe. Solicher vrsach
halb/soll mann sich in disem fall gantzli-
chen hüten vor aller hefftiger bewegung
des gemüts/es sei zu zorn/vnwillen/oder
dergleichen.

**Gebürliche wartung od=
der pflegung/deren so mit hauptwee/
von kelte verursacht / be=
hafft seindt.**

Das XXIX. Capitel.

Welche zu hauptwee auß kelte ge-
neygt / oder darmit behafft / die
sollen sich fast messig / vnnd ge-
naw halten in speiß / vnd tranck / vnd für
nemlich sollen sie vermeiden alles was
grob vnnd schleimige speisen seindt / des-
gleichen auch was feyst / schmalzig /
scharpff / vnd hannig / vñ vbersich in das
haupt steigt / es sei dan sach / daß der leib
von aller schädlichen materi wol gerey-
nigt / vnd purgiert sei / dann wo soliches
purgieren beschehen / mag man dan nütz-
lich etliche gute gewürz brauchen / als
Zimmet rören / Muscatennuß / vnd beyde
Galgant wurzel / Klein vnd groß. Alle
speiß

Speiß sollen von natur auch in disem fall ganz leichtdäwig sein/ vnd gute narung geben/ ein wenig zu wärme geneygt/ Der halb bereydt mann jm in sonderheit gut Hämél / oder Spinnwidernfleysch / fürnemlichen winters zeitten. Capaunen/ vnd junge tauben/ vnd walduögel/ vnd seind in disem gebrechen/ wo die flegmatistische feuchte vberhandt genommen hette/ die Wecholter Zimmern vnnnd dergleichen geuögel am aller bequembsten / inn welchem gebrechen soliche geuögel vnnnd Spinnwiderfleysch am bequembsten gebraten gessen werden. Aber wo mann zeychen verneme vberflüssiger Melancholischer feuchten/ vnnnd trückne/ würd solche kost bequemer gesotten eingenommen. Weyche eyer seind in disem fall auch nützlichen vnnnd gut / desgleichen brülin die mann bereydt mit eyern vnnnd brosam von brode/ oder roter zisererbse brülin.

In disem fall mag man jm auch kraut müßlin bereyden von disen folgenden kreutern / vnnnd dieselbigen auch brau- chey / die speiß mancherley darmit an

Kochbüchlin für

zumachen/als nemlich Beten/oder Man
golt / Maiozan / Hisop / Saluey / Krauß
Balsam münz / Eniß / Fenchel / Peterfi-
lien Kraut vnd wurzel.

Von Getrānck in gemeltem hauptwee.

Du seinem bequemen täglichen ge-
trānck sol mann im wein geben der
zimlichen weinig sei / doch so der
schmerz jezundt zugegen / sol derselbig
gewässert werden mit Mastix wasser.
Vnd darmit die dāmpff nit auffstetgen/
vnd vber sich riechen in das haupt / sol
mann einnemen bezognen Coriander / der
aber vorhin wie sich gebürt bereydt sei.

Von gebürlicher haltung vnd wartung in andern eusserlichen dingen in obgemeltem hauptwee.

Der lufft des gemachs darin sich
ein solcher Patient enthelt / sol zu
wärme vñ trückne geneygt sein /
doch sol mann maß halten in der trück-
ne/

ne/wo man nit gewislichen weyß / ob die materi mehr zu Melancholischer / oder Flegmatischer feuchte geneyget sei / Solches gemach sol auch zimlichen tag / oder liecht haben. Wo aber der lufft in sollichem gemach sollicher maß nit geschicket were / sol man in also bereyden mit feur vnd bequemer bereuchung / allen trüben neblichten lufft vnd wetter vermeiden / desgleichen die kalten scharpfen winde / fürnemlichen wann der kalt wind von Mitnacht sich verwandelt auß dem Ostwindt. Sommers zeit / so es trüb tuncfel wetter / desgleichen Winters zeit so es kalt ist / sol man ein hell feurlin machen von Weiden holz / oder Dännen holz / auch zu rectificierung solches luffts / gütten wein hin vnd wider bespiengen.

Weder nim zu solchem dämpffen güte krefftige wolriechende wasser / oder gedistillierte wasser / von Surretsch / Ochsenzung / vnd Erbsen / zertreib ein wenig der wolzerstoßnen eussersten rinden von Citrinaten öpfeln / von etlichen auch Juden öpfel genant / vnd ein wenig Am-

L iij

Kochbüchlin für

bers/der vnuerfälscht sei/ vnd laß es also außdampffen.

So der Patient mit dem schmerzen nit behafft/ mag er sich zimlicher massen fast senfftriglichen üben/vnnd gemächlichen ergehen / Aber so der schmerz vorhanden / ist die rüwe am aller bequembsten/vnd je hefftiger der schmerz ist / ihe mehr sich die rüwe gezimmet.

Vil schlaffens / fürnemlich des tags/ ist auch schädlich / desgleichen auch so er mit niderigem tieffgesencktem haupt schläfft/ oder zu bald auff die eingewomen speiß. Hieran sol mann auch in sonderheyt achtung haben / wo solicher gebrechen mehr zu feuchte wann zu trückne geneygt / daß man die zeit des schlaffs darnach wiß zu messigen/ dann in der trückne gebürt sich mehr wann in der feuchte zuschlaffen / Dann in flegmatischer feuchte ist zimlich wachen bequem. Vor allen dingen sol sich der Patient dar zu halten vn̄ schicken/ daß er täglich sein bequemen stülgang hab.

Wie

Wie sich die weiber in sonderheyt halten sollen / welche mit hauptwee beladen / auß vrsach der Bermütter.

Das XXX. Capitel.

Es begibt sich vilnials das den weibern sonderlich hauptwee entspringe / auß vrsach der Bermütter entstanden. Welche mit solchem gebrechen beladen / die sollen sich rechtmessig temperierter speiß gebrauchen / die doch ein wenig zu küle geneygt sei / vnd stopfung / Aber in sonderheyt sol man vermeiden alles was windige pläst im leib erwecket / vnd langsamer dāwung ist / als alles gemüß / starck fleysch von hohem vihe / oder gewilde / was auch sehr hitzig / scharpff / vnd hannig ist / vnd hefftig gewürzt / als Zwibel / Senff / ic. Es schadet auch alles in disem fall / was sehr bitter / oder ganz matsüß / desgleichen was feyst ist. Man bereyde in speiß von jungen hünlin vnd Turteltauben / welche auß sonderer eygenschafft das hirn stercken vñ bekreffigen / fürnemlichen mögē

℞ iij

Kochbüchlin für

auch die Kleinen Waldtuögelin / vnd die sich im gebirg enthalten / nütlichen in der speiß genossen werden.

Von fischwerck sind die harten schüppichten fisch am aller bequembstē / Doch merck in sonderheytt / daß fürnemlichen alle speiß gsotten vil bequemer seind / dan gebraten bereydet.

Von Getranck.

In diesem fall sol mann sich in sonderheytt hüten vor allem starcken groben wein / vnd in sonderheytt die weissen starcken wein gantzlichen vermeiden.

Bequeme haltung in euserlichen dingen / in gemelter pflegung zu mercken von nöten.

In diesem gebrechen sol mann / wie obgemelt / hitzigen lufft / vnd der schnell in das haupt steigt / als vō starckem geruch / gantzlich vermeidē / Es sol auch das gemach nit zu clar sein / oder zu liecht / mann hüt sich auch vor aller hefftigen

hefftigen bewegung / Das gemach sol etwas lufftig / vnd ein wenig tuncckel sein. Zuwil wachen ist schädlichen / wiewol auch vil schlaffen in der erst nit bequem ist / der vrsach halb / daß die materi hinein werts gefürt wirt. Doch ist vnmeßig wachen schädlicher / dann vil schlaffen in disem fall des hauptwees. Vnmeßige bewegung des gemüts zu zorn / ist fast schädlichen.

Weitter ist auch nützlich daß man etliche stuck in sonderheyt brauche / die solche vbersichsteigende dämpff nider sich trucken / als nemlich / daß man etwann ein wenig gebratner Quitten esse / oder Quitten Latweg / welche doch on alles gwürtz bereydt sei. Man mag auch in sollichem fall nütlichen Coriander samen mit zucker bezogen brauchen / odder jederweil ein eingelegten Mirabolanen essen.

Den wein / welchen solcher Patient zu seinem täglichen tranck niessen vnd brauchen sol / sol man vermischen mit der brühen darinn des sauren sämlins Sumach oder Saurachberlin gesotten seind / mit

Kochbüchlin für

etlichen Coriander Körnlin. In solchem wasser mag mann auch jederweilen ein wenig stahels ableschen.

Gebürliche haltung vnnnd

pflegung / deren so zu der Melancholey in sonderheyt geneygt seindt.

Das XXXI. Capitel.

WAs vnrat vnd schaden auß der Melancholey entspringen mag / ist dises orts nit von nöten zusagen. Darumb wir alleyn anzeygen wollen wie sich die / so zu derselbtigen geneygt sindt / halten / vnd irer in allen dingen gepflegen werden sol / daß sie von solicher Melancholey entlediget werden. Vnd ist in solehem fehl vnd gebrechen in sonderheyt von nöten / daß mann in solche speiß bereydt / welche gesundt vnd gut sei an ir selbst / vnd zu feuchte geneygt / Wo auch solche speiß vbersich in das haupt rüch / ist sie in disem fall nit bequem / Soliche speiß sol auch nicht / weder zu hitz / noch krückne geneygt sein / Alles was Melancholey

choley

choley erweckt / sol mann in disem fall in sonderheit vermeidē / als alles gekochsel / odder gemüß / vnnnd was windige pläßt erweckt / oder den bauch blähet / fürnemlich hüt mann sich auch vor altem käß / grobem fleysch / grosser thier gesalzen vnnnd gereuchtem fleysch / vnnnd dergleichen.

Gesotten weych eyer seindt in disem fall sehr nützlich / aber die gebachen vber die maß schädlich / was mann ihm auch von fleyschspeiß gibt / als Kleyner waldt- uögel / vnd was sich vom geuögel im gebirg enthelt / die sol mann in gesotten geben / vnd zu der speiß bereyden / in gütem gelben brülin / mit Rosin / vnnnd dergleichen. Man erwele auch gut weiß brodt / daß nit zu frische / sonder auff zweyer tag alt sei. Von gutem gsunden fleysch / mag mann im auch die brülin geben.

Von fischwerck mag mann im zulassen solche fisch / die nit schleimig seind / sonder hart vnd schüppecht. Es were auch sehr nütz daß mann im des abendts nach der malzeit ein mundtuol oder zwen geb von Lactic kraut / in einem gütem brülin gesot-

gesot-

Kochbüchlin für

gefotten / doch on brode / dann darvon
wirt er zu sanfftem schlaff gereyzt.

Von Getrânck.

In disem fall / nemlichen denen so
zu solicher harten sucht der Me-
lancholei geneygt / darauß zu letst
die Melancholisch wanwizigkeit vol-
gen möcht / sol mann zu ihrem täglichen
trancck nit starcken wein geben / Desglei-
chen auch nit der sehr subtil ist / vnnnd fast
vbersich in das haupt reucht. Der beque-
mest wein sol zimlich sein / in krefftten vn̄
sterck ein wenig süß.

Von eusserlicher haltung vnd pflegung.

In allen dingen sol mann ein sol-
chen Patienten allezeit vnderste-
hen frölich zumachen / darmit er
allen vnmüt vnd schwerliche gedanccken
von sich auß dem sinn schlahe / Vnkeusch-
heyt ist in disem fall auch in sonderheyt
schädlich / dann das haupt fürnemlichen
darvon getrücknet wirt.

Das gemach sol dermassen temperiert
werden / daß der luste darinn zu kälte vn̄
feuchte

feuchte geneygt werde/ doch nit zu vberflüssig / also / daß derselbig lufft nicht zu warm/ oder feucht/ sonder dick vñ dämpfig/ doch nit zu feucht sei. Darumb hohe gemacht in disem fall nit bequem / sonder in der nidere/ doch daß sie nicht zu feuchte seien. So der Patient wachet/ sol es heyter/ oder liecht in solchem gemacht sein/ so er sich aber zu der rüwe begibt/ sol man es gantzlichen befinstern/ es sei des tags/ oder des nachts.

Winters zeit sol er auch nit zuvil bei dem feuer sitzen / sich auch nit vnmiessiglichen beüben / dann die rüwe bequemer ist. Er sol auch lang schlaffen/ so vil ihm möglich/ sich selbst zum schlaff zwingen/ Vnd wo er nit schlaffen mag/ sol er doch in solchem finstern gemacht mit beschlossenen augen rüwen in feuchtem lufft/ welcher lufft in sonderheyte befeuchtiget werden mag mit dämpffung kostbarlicher wasser / vnd vnderstrewung bequemer kreuter vnd laub.

Die schenckel dem Patienten senfftiglich beriben / reyzet auch zum schlaffen.

Wie

Kochbüchlin für

Wie man deren in sonder
heyt pflegen sol / so in Melancholi-
sche wanwitzigkeit gefal-
len sein.

Das XXXij. Capitel.

SJe so mit dem gebrechen der Me-
lancholischen wanwitzigkeit be-
hafft / haben mancherley vrsach
halb / guter wartung von nöten / nit al-
leyn in speiß vund tranck / sonder in aller
eusserlichen pflegung. Vnd erstlich der
speisung halber sol man in sonderheyt
vberflüssige ersettigung vermeiden / für-
nemlich wo die dawende krafft blöd ist /
dann darauff vil vberflüssigkeiten ver-
samlet werden. Aber in sonderheyt sol
man in disem gebrechen alles vermeidē
so Melancholische feuchte verursacht /
als alles fleysch wann von grossen thie-
ren die grosses leibs sind zu der speiß ge-
braucht wirt. Von aller eingesalzener
speiß / es sei fleysch / odder fisch / wirt auch
grob vnreyn Melancholisch geblüt ver-
ursacht / Aber Hasen / wie die bereyt wer-
den / haben sie die art in sonderheyt / Das
Me-

Melancholisch geblüt zu mehrē/ fürnemlichen die alt seind/ dann die jungen halb gewachsenen häßlin in ihrer natur noch rechtmessiger temperiert seind.

Von Kochkreutern sol mann das Kōlkrout vnnnd alle Salas Kreutter so mann mit essig einbeytzt / odder wie Compoß einsaltzt / genglichen vermeiden / dann soliche fürnemlich Melancholisch geblüt erwecken / außgenommen die jungen hopffen sproß / welche also genossen/nemlich / daß mann sie vorhin ein wenig siede / dann mit Essig / Baumöl/ vnd Saltz abbereydt / sonderliche kresse haben/der Melancholischen feuchten widerstandt zuthun / dann das geblüt darvon gereyniget wirt / sonst seind alle andere Kochkreutter so mann zu der speiß braucht / der art / daß sie Melancholisch geblüt geben / fürnemlich obgemelter massen genüget / außgenommen Bursretsch / Ochsenzung/ vnnnd der Lactic.

Eingesalzene Oliven / vnnnd Cappren / seindt in disem fall auch schädlich / dann wiewol den Cappren zügemessen wirt/daß sie die Melancholischen feuchten

feuchten

Kochbüchlin für

feuchten purgiern / vnd außführen sollen / wirt doch dieselbig vermehret von der substanz solcher speiß. Aber Käß ist vngesundt / vnd alle gemüß / oder geköchsel verursachen Melancholische feuchte / in sonderheyt die Linsen. Weiter / auch alles was bitter ist / vnd solche bitterkeit von hirtz entpfangen hat. Darumb alle gebratne oder gebachne speiß vnbequem ist in disem fall.

Aber von bequemen nützlichen speisen in disem fall seind die / so den leib befeuchtigen / vnd gute narung vnd gsand blüt geben / leichtdäwig. Darumb man in solchem Patienten gestosne müßlin bereyden sol von hünern / vnd zartem fleysch / als Hämeln / odder spinnwiderfleysch. Weiter / seind weychgesottene eyer in disem fall auch in sonderheit nützlich vnd gut / oder in wasser geschlagen wie obgemelt. Turteltauben seind auch in disem fall in sonderheyt zu loben / aber alles ander geuögel sol man vermeiden / der trückene halben. Es schreiben aber die alten Arabischen ärtzt dem Habbich fleysch sonderliche eygenschafft zu / daß
es ist

es ist

es in disem fall dienstlichen set.

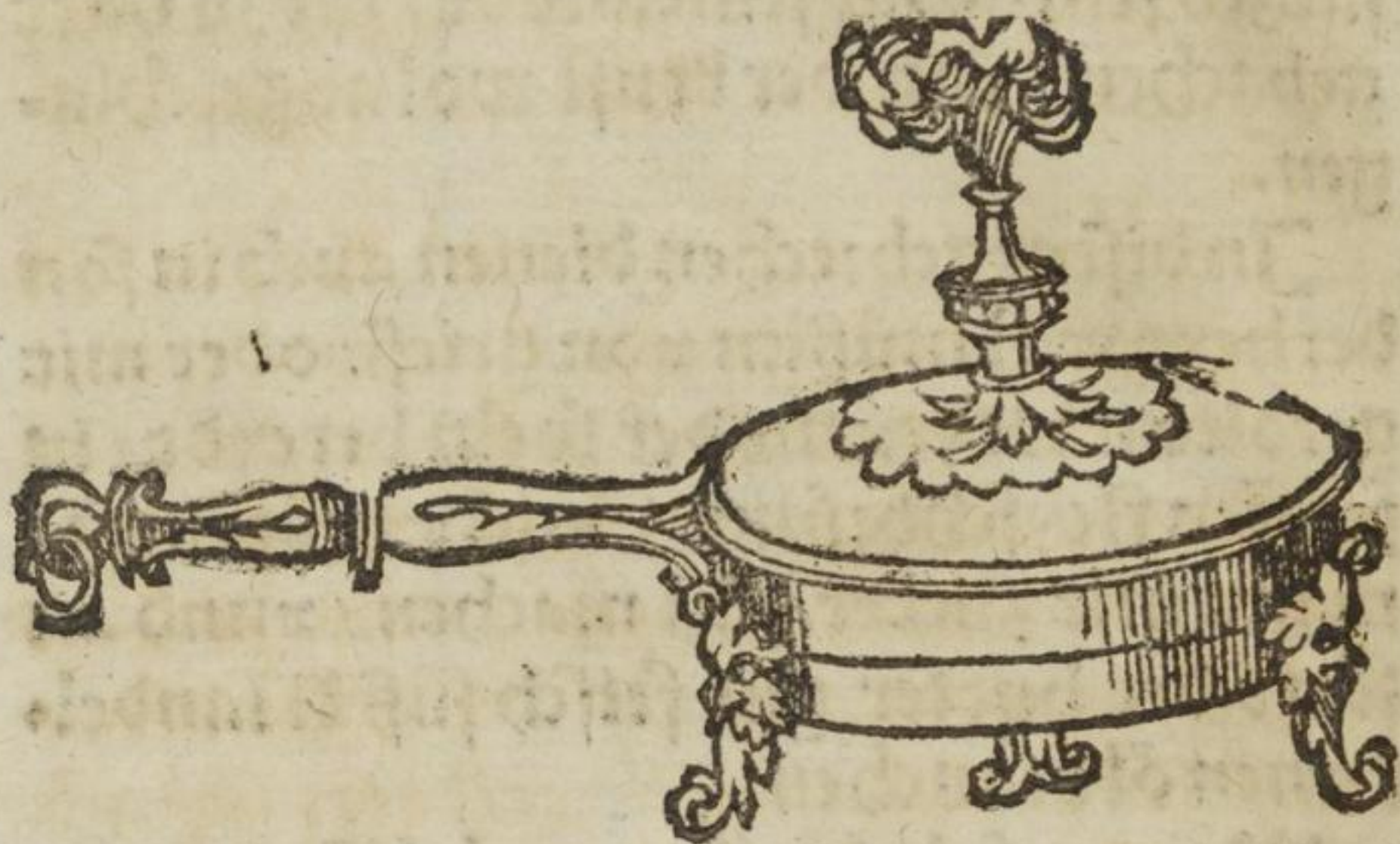
Das brodt so er zu der speiß braucht/
sol von den Kleien fast wol außgebeutele
werden/nit wol geheflet/ vnd gar vnges-
salzen sein. Güt semelbrodt / nit zu hart
gebachen / von der krust wol abgeschla-
gen.

In disem gebrechen dienen auch in son-
derheyt wol müßlin von grieff/ oder mit
geroltem weytzen/oder speltz bereydt / in
feysten fleyschbrülin. Solche müßlin sol
mann mit zucker süß machen / vnd an
statt der butter güt frisch süß Mandel-
Kernen öl brauchen.

Weitter sole du ihm auch Marzapan
bereyten / mit Mandelkernen zerstoßen/
vnd dem fleysch von jungen hünern wol
zerstoßen / vnd mit zucker süß gemacht/
vnd mit süßem Mandelkernen öl ange-
feuchtet/ mit ein wenig Zimmet/vnd reyn-
gepüluert Aloes holtz angewürzet / al-
so/das du nimest auff acht loth Mandel
Kernen/sechs loth des marcks von hünern
fleysch/wol zerstoßen / vnd durchgestri-
chen / schöns weisses zuckers ein halb
pfund/stoß alles krefftig vnd wol durch

Kochbüchlin für

einander/vnd geuß das Mandelöl darā/
vnd bespreng es oben mit dem Zimmet
vnd Moes holz/dann so bach es in einer
solchen pfannen.



Solche Marzapan mag man billich
Krafftbrod nennen/dann alle innerliche
glieder dauon gestercket vnd bekrefftiget
werden.

In diesem fall seind auch in sonderheyt
nützlich vnd gut die kleinen rüblin/gesot-
ten erstlich in wasser/vnd die brühe zwei
mal abgossen/dann des dritten mals mit
güter fleyschbrü/oder hünnerbrühe gesot-
ten.

In solchem fall mögen auch die gelben
rüblin vnd Pastinacken wurzel zu der
speiß

speiß nützlich bereyt werden. Aber über solche speiß alle/ werden von den altē hochgelobt in disem fall die süßen rüben wurzlen von Burzetsch.

Vonn fruchten seindt furnemlichen gut vnd bequem Pineen kernen/ vnd Feigen/ bereydt wie obgesagt/ doch mit massen genommen.

Von Getrânck.

Für das täglich getrânck solches Patienten sol man ein gütten weissen wein eruelen / der zimlicher krafft sei/ doch nach dem er starck / vnd der Patient solichs gewonet/ gewässert/ oder gemischet. Wo es dann von nöten/ solchen wein zuermischen/ sol man ein wasser sieden von wolgereynigten Burzetsch wurzlen/ mit zucker süß gemacht.

Von bequemer pflegung in eussere-lichen dingen.

In disem fall sol man fürnemliche warmen trucknen lufft vermeidē/ darvon die feuchten verbrennet/

Kochbüchlin für

vnd in Melancholey verwandelt werden / Gleichermassen sol auch der sehr Kalt lufft vermittē werden / der erdickert / Desgleichen mehret auch der trüb grob nüblig lufft die Melancholische feuchte.

Die wärter so diser Krancken pflegen / sollen ihm auch des tags zwey mal auff das wenigst den ganzen leib vber fast senfftiglichen bekräwen / vnd mit rauhen leinen tüchern bereiben / darmit die glider sterck vnd kräfte entpfahen / die nahrung dester gewaltiger an sich zuziehen / vnd die dämpff vnd plähende windigkeit in glidern verschlossen / außdämpffe / vnd verrieche. Vnd ist die bequemest zeit solcher kräwing auff vj. stund nach der eingenommen speiß.

Vnderweilen mag auch der Patient in disem fall nützlich gebadet werdē mit Camillen / Steinklee / Fenigrec / vnd dergleichen bereydt / mit süßen fließenden wasser / dann von sollichem bad wirt der mensch leibig erhalten vor der schwindt sucht / odder abnemen / so in disem gebrechen gemeyniglichem volgt.

Klach

Nach solchem bad sol man in wol ab
erücken/dan den ruckmeyffel mit frisch
Mandelkern öl / vnnnd Viol öl. zusammen
vermischt/wol salben.

Vil wachen ist in disem fall sehr schäd
lich / darumb man den Patienten zum
schlaff fürdern sol/ so vil immer möglich
en/fürnemlich des nachts / Vnnnd wo er
bei nacht nicht gnügsamlichen außgerü-
wet/auch des tags. So er sich zu rüwen
begibt / sol das gemach nit zu gar befin-
stert werden/auff daß er nit in ein forcht
fall/Solchs gemach sol auch nit zuliecht
sein/darmit die spiritus nit resoluiert/vñ
der schlaff hinweg getrieben werd/ Vnd
wo er solche zeit nit schläffet / sol er doch
zum wenigsten rüwen/dann solche rüwe
ist ein halber schlaff.

Weitter ist auch inn sonderheyt
von nöten / daß man den Patienten die
zeit so er wachet / vnderstehe frölich zu-
machen/vnd allen kummer vnd Melan-
cholische trawrigkeit auß dem sinn vnd
gemüt schlah/das beschicht so man ihm
seinen willen läßt / Doch so vil möglich/
ihn von vilerhandt fantasien abwende/

Kochbüchlin für

was er begert / sol im verheysen werden.
Mann laß auch alleyn die zu im / so ihm
anmütig sind / vnd verier in nit bald.

Das gemach sol auch nit schwarz / sin-
ster noch verdumpffen sein / vnd alles woz
schwarz ist / sol mann vor ihm hinweg
nemen / dann solichs alles vrsach gibt
der bewegung Melancholischer feuch-
ten.

In disem fall benemen auch den wan-
witzigen Melancholischen vil fantasie /
so mann auff lieblich klingenden Instru-
menten spilet / vnd süßiglichen singet / vñ
auch müglichen fleiß zu freuden vñ kurz-
weil richtet.

Bequeme wartung vñnd pflegung deren / so mit hefftigem Schwindel beladen seindt.

Das XXXIII. Capitel.

Dem hefftigenschwindel vnd vñ
lauffen folgen gemeinglichen
schwere plagen vñnd krankhey-
ten / aber fürnemlichen die fallendtsucht.

Dar

Darumb in sonderheyt in disem fall grosse achtung zuhaben / daß mann sich inn speiß vnd tranck / vnd allen eusserlichen dingen recht vnd ordenlich halte. Vnd erstlichen der speiß halben ist zu merckē / daß alle vnmesligkeit schädlich ist / vnd die messigkeit in speiß vnd tranck hochgelobt wirt. Doch sol kein solcher abbruch beschehen / daß darauff die leblichen geyster vnmesliglichen erhitzigt werden / vñ vnordenlich getrieben / Darumb vil fasten in disem fehl schädlich ist. Weiter sol mann in disem gebrechen fürnemliche vermeiden alle speise so hefftig inn das haupt auffsteigen / fast übersich riechen / vnd sehr plähen. Von den auffriechendē dingen sich zuenthalten / vermeide mann alle gewürzte kost / was feyst vñ schmalzig / scharpff vnd hannig ist / als Zwibel / Lauch / Senff / Essig / vnd dergleichen. Aber die spetsen welche plähen / seind alle gemüß / odder geköschel / kalte kochkreuter / als Lactic / vnd Burtzelkraut / die sehr kelten seindt auch sehr schädlichen.

Die speisen aber deren er sich nützlich

III iiii

Kochbüchlin für

lich gebrauchen mag / sollen leichtdäwig
sein / vnd ein'güts geblüt gebē / als weych
gesotten eyer / junge hünner / vnd geuō-
gel / so nit im wasser ire wonung haben.
Die junge Tauben so nit geesset / oder ge-
mestet worden / sein inn disem fall auch
nütz vnd gü. Man sol auch weitter alle
Flegmatische speiß vermeiden / das ist /
welch ein zehen flegmatischen schleim ge-
ben. Darumb die grossen fisch / vnd was
nicht hart geschüpt ist / in disem fehl sehr
schädlichen seind / vnd so man fisch zulas-
sen wolt / sollen sie hart geschüpt sein. Vñ
seind in solchem fall die Meerfisch weni-
ger schädlich / wann die so in andern süs-
sen wassern gehen. Solche fisch sol man
auch mit halb wein vnd wasser scharpff
vnd wol absieden / mit Matkümmel.
Für alle obßfrucht sollen alleyn Mer-
treubel / Pineen Kernen / vnd Mandelker-
nen zügelassen werden / bereyt wie obge-
sagt.

Weiter ist auch in sonderheyt achtüg
zuhaben / daß man auff ein malzeit nicht
mancherley kost niess / die speiß auch nit
ungekewet geiziglich in sich freß / daß die
speiß

speiß wol kernen/ist in disem fall inn son-
derheyt notwendig/ vnd fast nützlich.
In sonderheyt sol man sich auch hüten
vor vnmesziger ersettigüg/sonder allezeit
mit gutem lust / vnd keinem vnwillen zu
der speiß vom tisch auffstehen.

Von Getrânck.

DUm täglichen tranck mag dünner
frischer wein zügelassen werden/wie
wol etlich vermeynen/ man sol den
wein gantzlich vermeiden / vnd daß das
wasser in disem fehl das nützlichst trâck
sei/mag man verstehen vō grobem wein/
der hefftig übersich in das haupt reucht/
deßgleichen vonn newem trüben wein.
Darumb wir den wein in disem gebrechē
zülaffen / doch daß er / wie gesagt/schön
von farben/clar vnd dünn sei/leichter ster-
cke/vnd geringer krasse / Dann so er vil
wein hett/wie man spricht/ist er in disem
fehl nit bequem. So man in auch wäs-
seren/odder temperieren wil/als nemlich
sommers zeiten/sol es beschehen mit zu-
cker wasser.

Kochbüchlin für

Was weiter zu gebürlicher hal-
tung vnd pflegung in disem gebre-
chen inn eusserlichen dingen
wargenommen wer-
den sol.

Dusserlicher haltung / ist die schi-
ckung des lufftes der fürnemstē
ding eins / also / daß mann inn son-
derheyt achtung hab in disem gebrechen /
daß mann trüben nüblichten lufft ver-
meid / vnd allen wind / fürnemlich den
Ostwindt / so von Mittertag her weht.
Weiter ist auch zuvil heller lufft nit be-
queme / als an clarē Sonnen / oder Mon-
schein. Darumb sol das gemach so vil
müglich / zü wenigsten einer stegen hoch /
vnd gegen auffgang der Sonnen ge-
richtet sein. Wo dann feucht wetter vor-
handen / als fürnemlichenn winters zeit /
sol mann solichen lufft temperiern mit
einem sanfften Kolfeyrlin / vonn wechol-
ter / Rosenmarin / vnd dergleichen ange-
zündet. Doch sol der Patient sich nicht
genzlichen gegen der flammen richtenn
solichs fewers / oder brennender Kerzen /
dann

Dann solichs in disem fehl vnd gebrechen des schwindels fast schädlich ist.

Vor dem er des morgens die speiß einnimpt/sol er sich ganz sensftiglichen beiben vnd bearbeiten mit sanfftem ergehn auff ein halb stund lang/ Doch vor stümpflinger bewegung sich enthalten/ Das haupt schnell übersich odder vnder sich zuneygen/dann von solcher schnellen bewegung des haupts/ der schwindel gar bald verursacht wirt.

Des morgens sol mann im die schenckel sensftiglichen bereiben/ eh daß er auß dem beth steige/ Doch sol er sich vorhin von aller überflüssigkeyt des harns vnd stülgangs entledigt vnd gereynigt haben. Dann sol mann im auch das haupt mit warmen tücheren wärmen/vnd das haar sensftiglichen kemma.

In disem fehl ist lang odder vil schlaffen auch nit bequem/ inn sonderheit der mittags schlaff/ oder so mann bald auff das essen/ oder eingenommen speiß schläffet/ Darumb sol mann vor zweyen stunden auff die speiß nit schlaffen/vñ auff dz aller lengst sol man nit über siben stundē schlaffen.

Kochbüchlin für

schlafen. Der Patient sol sich auch dermassen zu schlaffen schicken vñnd legen/ daß er mit auffgerichtetem haupt lige/ vñ dasselbig mit bequemer bedeckung wol beware. Es ist auch bequemer daß er sich auff die lincke/dann auff die rechten seiten lege. Er schlaff auch in solchem gemach da er vor winde vñnd kelte sicher ist.

Der bewegung des gemüts halber/sol er sich in sonderheit enthaltē vor stümpfflinger veränderung/weder zu freud/oder leydt/trauren/ odder fröligkeit/dann daruon die leblichen geyster hefftig bewegt werden. Vnkeuscheyt ist inn disem fehl vñd gebrechen auch inn sonderheyt verboten.

Diser Patient sol sich auch fürnemlichen enthalten daß er nit gedencē/ vñ inn sinn fürbilden laß solch ding die schneller bewegung seind/als schnell lauffende mülräder/vñd dergleichen. Er sol auch nit von oben herab tieff vñnder sich sehen/oder von vñdenher hoch über sich/dann in beyden die leblichen geister hart angefochten werden.

Gebür=

Gebürliche pflegung vnd

wartung / deren so mit der Fallendensucht beladen seind.

Das XXXIII. Capitel.

Die fallendtsucht ist ein erschreckliche schwere plag / welche inn erwachsenen nit wol zuwenden / dann in fleissiger vnd gebürlicher veränderung speiß vnd tranck / vnd fürnemlich des luffts / wie auch Hippocrates in sonderheyt bezeugt. Aber erstlichen solche Patienten in speiß vnd tranck ordentlich zuhalten / vnd gebürlichen zu pflegen / ist in sonderheyt von nöten / dz man nach der meynung Auicennæ / fürnemlichen wo flegmatische feuchte überflüssiglichen überhandt genommen / vnd Kette des magens vnd milzes vorhanden / daß man alle grobe schleimige speiß vermeide / vnd alles gemüß odder geköchsel / desgleichen alles fleysch von solchem vitz oder wilpret vermeide / das groß von leib ist / Dann fürnemlichen alle speiß vnd nahrung inn disem gebrechen solcher massen angerichtet werden sol / daß man solche Patienten

Kochbüchlin für

Patienten speiß mit solcher kost/ darvon
am aller wenigsten überflüssigkeit sich
erhebe. Darumb in disem fall alle gebrat-
ne oder gebachene kost in disem gebrechē
bequemer/ dann gesotten/ wo man sie
dāwen mag.

Derhalben sol man zu der speiß für-
nemlichen erwelen solche geuögel / die
truckner natur sein/ vnd sich im gebirg
vnd wälden halten. Die Tureltauben
sind auch in disem fall auß sonderlicher
eygenschafft nützlichē/ vnd bequē.
Aber vonn gemeynem fleysch mögen die
jungen kizlin/ halb gewachsne häßlin/ vñ
künglin zu der speiß gebraten werden/
Wiewol das kizlin fleysch von etlichen
verworfen wirt/ dan dises thier mit der
Fallendensucht in sonderheit geplagt vñ
angefochten wirdt / Derhalben schaffs
fleysch/ vnd Kephüner von erfarnen är-
zten in disem gebrechen in sonderheit ver-
boten werden. Die leber eins bocks sol
auch disem gebrechen in sonderheyt erwe-
ckē/ auß welcher vsach dz geysen fleysch
auch verdächtlichē wirt. Dan der rauch
von

von

von den geyßklawen/oder der geyßhauē
sol die so mit diser plag behafft/fallē ma-
chen. Darumb solche speiß nit bequem in
disem gebrechen geachtet wirdt. Aber
junge Taubenn so jezund flück wor-
den/seindt nützlich vnnnd gesundt/ Doch
daß mann ihn die kōpff abhawe/ vnnnd
nicht darmit zu der speiß bereyde.

Junge hūner seindt nicht tūglich/ wie-
wol die alten hennen zūgelassen werden.
Alles wassergeuōgel vnnnd Fische werck/
sol mann vermeiden / des gleichen was
feyßt vnd schmalzig ist. Aber von obge-
melten fleischspeisen was zūgelassen
wirdt/ wo mann es nicht gnūgsam dā-
wen mag/sol man es stossen/daß mann
es durchstreichen/vnd müßlin darvon be-
reytten mög.

Von eyerdotter mag mann auch man-
cherley nütliche speiß bereyten. Ziser
brūlin/vñ Reißmüßlin seind in disem fall
auch vnschädlich/ Aber die Reißmüßlin
sol mann mit der milch bereyten vnnnd
Pineen kernen / aller gestalt zūgericht/
wie mann die Mandelmilch pflegt zube-
reyten / Dann die Mandelmilch ist
inn

Kochbüchlin für

Ist in diesem fall nit bequem / vnn wegen
der sonderlichen auffriechenden dämpfi-
gen krafft.

In diesem fall sol man in der speiß alle
Kochkreutter vermeiden / die kalter vnn
feuchter natur seindt / vnn ist der
essig in sonderheit schädlich in diesem ge-
brechen. Aber von Kochkreuttern mag
mann vnderweilen nützliche Krautmüß-
lin bereyten von weissem Mangolt / mit
Zisop vnd Saluey bereydt / Dann der Zi-
sop hat sonderliche tugent vnd krafft wi-
der disen gebrechen. Der alt Serapion lo-
bet den Fenchel / Rosenmarin / Mit solch
en Kreuttern mag mann im mancherley
obgemelter kost nützlichen anmachen vñ
bereyten. Solchs mag auch von andern
trucknenden Kreuttern verstanden wer-
den / wie vom Zisop / Rosmarin / vnn
Saluey gesagt ist / Es sei dann sach daß
solche hefftig übersich riechen / mit
feuchte zimlicher wärme vermischet / dan
solche seind schädlich vnd vnbequem / als
Lattic / Zwibel / Knoblauch / Pastinackē /
Senff / vnd dergleichen.

Alle frucht sol mann vermeiden / on
die

die Krancken.

97

die hartgedorren Haselnuß / mit zucker bezogen / Pineen kernen / vnd frische Marsilier Seigen / die mag man zum lust zu beiessen brauchen.

Von Getrânck.

Der fürnemst alt Arabisch arzt Auicenna wil / daß man in disem gebrechen den wein messig brauchen sol / vnd sol solcher wein fiern sein / vnd ein wenig saur. Doch sol man in nit bald zulassen / es sei dann der leib genügsamlichen gereynigt vnd purgiert / sunst ist winterszeiten das Honig wasser vil bequemer / aber sommerszeit das zucker wasser mit Hisop / Salbey / Muscatenuß vnd Cubeblin ein nützlich tranck gesotten / vnd mit zucker süß gemacht / ist in disem fehl vnd gebrechen ein sehr nützlich bequem tranck.

Haltung vnd pflegung in eusserlichen dingen.

Grober vnreiner trüber feuchterluste

7

Kochbüchlin für

ist fast schädlich / inn sonderheyt inn solchen orten / da vil gewässers ist / dann der lufft in disem gebrechen fürnemliche gerichtet werden sol zu trückne / Er sol auch hell / clar / vnd liecht sein / vnd eines guten geruchs / doch nit zuhefftig / dann von fast starckem geruch / wie auch Aucenna bezeugt / mag diser gebrechen verursacht werden. Darumb sol mann inn feuchtem trüben wetter den lufft temperieren / doch daß der leib vonn aller überflüssigkeit gereynigt sei / mit gutem gewürz / als mit dem wolriechenden gummi Storax calamita , Zisop / Majoran / Rauthenn / vnd dergleichen.

Lang schlaffen / dergleichen auch vnder tags zu schlaffen / ist in disem fehl vn gebrechen schädlich. Auff die eingenommen speiß sol auch der Patient nicht schlaffen / es seien dann zwo stunden vn gefehrlichen verschienen / dan lege er sich zu rüwen mit auffgerichtem haupt / Decke sich auch warm zu / vnd in sonderheit sol er die eusseren glider warm halten. So er sich zu der rüwe begibt / sol mann

das

Das gemach befinstern/ vnd so mann in auffweckt/nicht stämpflingen anfallen/ voder mit grossen geschrey / vnnnd hefftigem bolderen/ daruon möchte er sonst leichtlichen inn soliche Kranckheyt fallen.

Vor der speiß sol er sich leichtlichen bewegen/vnd zu fuß auch sensstiglichem erspaciern/damit die materi vnder sich hin ab hindersich zuziehen. Aberschnelle hefftige übung ist hierin schädlichen/ desgleichen auch so er mit vnuerwandtē gesichte ewoz stracks anschawet/dz schnell umbgetrieben wirt. Die glieder des oberen theyls des leibs/fürnemlich das haupt / sol nit geübt/oder mit einiger bewegung bewegt werden/damit die materi nit über sich gezogen werde in dz haupt. Diser Patient sol sein haupt auch allzeit strack über sich halten/vnd nit sincken lassen/ so vil ihm immer möglichen. Der vrsach halb ist nützlich / daß mann sich so vil manns immer mag/von bereibung des haupts/ zwahens/oder kemmens enthalte. So auch der bresthafftig iezunde mit solchem gebrechen beladen / sol mann ihm

Kochbüchlin für

das haupt halten/ daß er es nit bewegen
mag.

Gebürliche wartung vnd

pflegung/ deren/ welchen die glider
erlamet seind.

Das XXXV. Capitel.

Die betrisen/ oder so mit lammuß
vnd erkeltung der glider/ Nerven/
vnd geäders behafft/ sol mann
mit speiß/ vnd aller eusserlichen wartung
halten/ dz alle ding/ fürnemlich die speiß/
zu wärme vno trüekne geneygt werden.
Darumb in disem fehl vnd gebrechen für
nemlichen vermitten werden sol alles wz
kalt vnd schleimig ist/ als käß / vnd alle
speiß vonn teyg bereyttet/ schleimige ge-
braten fisch/ Lattic / Wurzelkraut/ wässe-
rige frucht/ als kirschen/ pflirsich/ vñ der-
gleichen. In sonderheyt aber sol mann
sich in disem gebrechen vor dem essig hü-
ten/ dann wie mann ihn braucht/ bringet
er schaden. Derhalben auch der wein inn
disem fehl schädlich ist/ dann er leichtlich
en in essig ver wandelt werden mag/ so er
vngedäe

ungedäwet zum geäder vnd Nerven geführt wirdt/ welcher vrsachen halb man sich fürnemlichen enthalten sol vor weissem süßem wein/ fürnemlichen zu anfang der speiß/ vnd so man grossen durst hat/ desgleichen auch so man sich etwas hart bearbeit/ odder geübt hett/ dann solcher gestalt wirdt der wein fast schnell zu den Nerven geführt. Aber weiter sol man sich auch in sonderheyt vor kaltem wasser hüten.

Zu einer sonderlichenn reglen mercke man auch/ daß man des abents vil weniger/ wann des morgens essen sol. Zum nachtimbiß sol man sollichem Patienten auch ein wenig brülin vnd feuchter kost verordnen vnd geben. Sein brot sol auch zimlichen wol gebacken sein/ vnd gesewert/ nit zurein/ vnd ein wenig gesaltze. Doch Winterszeit mehr/ dann im Sommer gesaltzen.

Solches brot sol er nit essen/ es sei dan dreier tag alt/ fleyschbrülin/ Ziserbrülin/ vnd dergleichen/ sindt im nützlichen vnd gut. Man mag im auch weychgesottne eyer geben.

Kochbülin für.

Von kreutern so mann zu mancherley speiß braucht/ dienet inn sonderheyt die Salbey/Maioran/Rosenmarin/braun Betonic/Isop/vnd dergleichen. Mit solchen kreutern mag mann auch von Beeten/oder Mangolt vnderweilen nützlich Krautmüßlin bereyten/mit fleyschbrühē/oder in butter geröstet.

Von fleyschspeisen mögen zügelassen werden/vnd vor andern gelobt/das fleysche von jungen hämeln/oder Spinnwidder/fürnemlichen Winterszeit/vnd von erstärcketen erwachsenen Kälbern. Sommerszeit mögen auch die Hasen zügelassen werden/vnnd ist in disem fall das hasenhirn in sonderheit bequem vnd nützlich. Dann als alle ärzt bezeugen/ sol dz gebraten hasenhirn in disem gebrechen in sonderheit ein nütliche hilff haben/ vnd von natur ein krefftige artzenei sein/ wie das fleysch von einem Fuchs/vnd Gembesen fleysch.

Von geuögels seindt Winterszeit inn disem gebrechen die Capaunen fast bequem/doch daß sie nit zu feyst seien/ Die jungen Tauben so iezundt flück findt/ werden

werden

werden auch in sonderheit gelobt. Doch
daß man den kopff vnd hals darvon
hinweg schneide.

Zu ende der malzeit / mögen ettlichen
zügelaßen werden / Mandel kernen mit
zucker bezogen. Meertreibeln / Pineen /
Bonnen / vnd die kernen der welschen Pim-
pernißlin. Were es aber sach / daß den ap-
petit odder lust zu der speiß zuerwecken
vonn nöten wer / erdencken etliche salsen
oder kurtz brülin zubereyten / man mag
ein wenig effigs darzú brauchen / Doch
nit rohe / sonder mit frischen Meertreu-
beln / oder grossen Rosin bereyt / wie die
ben angezeygt / solichs zu nützen / brauch
man auch zimlicher massen Zinnet rind /
Muscatennuß vnd blüt.

Don Geträuck.

Disem fehl vnd gebrechen / die-
net fürnemlichen zimlicher wein /
in stercke vñ krefft / rechtmessig
teperirt zu mittelmessigkeit / vñ sol somers
zeit mit honig wasser vermischet werden.
In solchem honigwasser mag man auch

¶ iij

Kochbüchlin für

ein wenig Salbey odder Zisop siedent/
Doch sol er vorhin/so vil möglich/essen/
ehe daß er trincke/ Doch wo er mit heffti-
gem schmerzen der gleych der glider an-
gefochten/ were besser / daß er des weins
gang vnnnd gar sich enthielte / vnnnd das
Honig wasser odder den Meth brau-
chte.

Von eusserlicher wartung vnnnd
pflegung/in gebrechen des geäders
vnd lännis.

Aß auß der erkeltung vnd blödig-
keyt der Neruen vnd weissen geä-
ders/ vil mehr schädlicher gebre-
chen verursacht/vnd sich mit der zeit er-
heben mügen/ist bekandlicher/wann dz
weiter von nöten solche anzezeygen. Da-
rumb nit allein in speiß vnd tranck in sol-
chem fall/sonder auch in allen eusserliche
dingen grosser wartung von nöten ist.
Darumb mann gut achtung haben sol/
daß mann fürnemlich das geäder vnnnd
eufferen glider / inn sonderheyte winters
zeit/in guter achtung hab/vñ wol warm
halte.

halte. Derhalben das gemach darin sich solcher Patient enthalt/zu wärme vnnnd trückerne geneygt sein sol/ Mann sol sich auch in sonderheyt vor Kelte vnd feuchte trüben lufft bewaren / vnnnd enthalten/ deßgleichen vor windt vnd nebel.

Sommerzeit were auch nichts schädlichers/ wann mann sich an dem Monchein abents hielte/ Darumb mann sich auch in der nacht inn sonderheit wolbewaren sol mit warmer obdeckung. Aber fuchsen fütter hat sonderliche eygenschafft das erkaltet geäder zuerwärmen/ vnd darmit zubekreffigen. Der lufft inn gemachen sol auch rectificiert werdē mit hellem feurlin vō dürrem Eychen holz/ vnd Wecholter holz/ Mann sol auch vnderweilen einen rauch machen von Rosenmarin vnd Salbey holz/ Oder magst zu solchem behen dises puluer brauchen/ das bereyde also:

Nimm weissen Weirauch / scharpffs außgebissens Zimmets/ Muscatennüß/ außgelesen feyster Nägelin / Muscatenblüt/ jedes ein halb loth.

Dise stuck sol man klein zerschneidene

¶ v

Kochbüchlin für

odder gröblecht zerschmitzen/ vnnnd das puluer auff glüende kolenn werfen.

Weitter ist auch nütz vnd bequem/ dz sich der patient vor der malzeit sensstiglich beweg/ vnd zimlicher massen beübe/ Wo er aber von schwachheit der glider/ hierzu vnuermöglich/ sol mann ihn mit leinen tüchern die etwas hart/ ein wenig an armen vnd schencklen bereiben. Doch daß er vor solcher bereibung vonn aller schädlichen überflüssigkeit entlediget werde.

Das haupt sol nach diser bereibung der vndersten glider/ auch sensstighen gestrehlet vnd berieben werden. Nach der speiß sol er rüwen auff fünff odder sechs stunden.

Überflüssiger schlaff vñ wachen sind beid schädlichen/ die recht bequem mass ist des nachts auff vij. stundē lang/ doch etwan mehr/ nach brauch vnnnd gewonheit des patienten. Wo er auch nicht schlaffen möcht/ sol er doch solche zeit zu wenigsten im bett rüwen / sich auch des morgens nit zu früwe auffmachenn / damit

mit

mit das weiß geäder von kelte des luffts
nit geschädigt werde. Wo er auch gewo-
net hett vnder tags zuschlaffen / sol das
selbig nit ganz vnd gar verbotten wer-
den / aber nicht stracks auff das essen be-
schehen / es seien dann zwo stunden ver-
schienen.

Soleher massen sollen auch die Regi-
ment gehalten / vnd irer gepflegt werden /
welch mit dem schlag / Parliß / lännuß /
vnd dergleichen gerürt vnd angefochten
werden.

**Wie man sich halten vnd
pflegen sol inn blödem ge-
sicht.**

Das XXXVII. Capitel.

Das gesicht ist dem menschen ein
edel kleynot / derhalben man son-
derlich fleissige achtung haben
sol / dasselbig zuerhalten / zu welcher er-
haltung gute rechtmessige ordnung der
speiß in sonderheit von nöten ist. Aber
fürnemlich sol man auch gute ordnung
halten die speiß einzunemen / also / dz man
die

Kochbüchlin für

Die linde schlüpffertig speiß zu erst einnehmen sol/vnd hernach die harter/vnd gröber / doch nit stümpfflingen auff einander. Aber alle speiß dauon die dāwung verhindert wirt/ die sol man vermeiden/ als alle rohe frucht/vnd rohe speiß / vnd fürnemlich salat von Lactic bereyt/ dan die Lactic schadet vonn natur dem gesicht.

Was weiter auch inn sonderheyt keltet/ als Agrest Pomeranzen/vnd Limonen safft/sol mann vermeiden/ es sei dan sommers zeit/vnd in grosser hitz/ als dan mögen sie nit schaden/ wo mann sie mesiglichen brauchet. Alle grobe speiß/ vnd was fast übersich reucht/vnd Melancholisch dāmpff gibt/ vnd die leblichen geyster betrübet/sol mann in sonderheyt vermeiden/ als rindfleisch/ hohes wildpret/ vnd fleysch vonn grossen thieren/ was auch zehe vnd fast schleimig ist/ das ist auch schädlichen/ als feyst fleisch/ schweinen fleysch/vnd dergleichen/ Mann sol auch alles wasser geügel vermeiden/ vñ alles was übersich in das haupt reucht/ als Zwibeln/ Lauch/ Senff/ starcker wein/

wein/dick vnnnd trüb wein/auch alles hitzig vnd scharpff gewürtz/vnnnd fürnemlich der Pfeffer. So man aber die speiß zu mehrer lust vnd appetit anmachen wil/vnnnd würtzen/mag man Nägelin brauchen/vnnnd Muscaten blüt / mit ein wenig Corianders.

So du aber hie merckest vor welchen speisen/als schädlichen/du dich hüten soltest/ist darauß wol zuuernemen / welche nüzlichen vnd bequem seien. Vnnnd erstlich vom brodt zusagen/sol das selbig nit genossen werden / es sei dann dieier tag vngeserlichen alt. Von fleysch sindt am nüzlichsten junge Kiglin / lamb fleysch/hüner/vnd curtel tauben. Von fischen sol man wenig brauchen / die besten aber seindt die kleinsten harten geschüptē fischlin.

Nach der malzeit sol man auch jedes mal etwas essen/den magen damit zuschliessen/darzu die Quitten Latwergen von den alten ärzten in sonderheit hoch gelobet wirt. Vnderweilen mag man auch überzogen Fenchel/oder Coriander samen also niessen.

Von

Kochbüchlin für Von Getränck.

In diesem fehl vnd gebrechen der
blödigkeit des gesichts/ sol mann
zu teglichem tranck zimlichen sub
tilen claren wein erweln/ der weins gnüg
nach notturfft hab/ den mag mann auch
nach gefallen vermischen mit zucker was
ser.

**Wie mann sich in diesem gebrechen
inn allen eusserlichen dingen
halten sol.**

Es lufftes sol man in sonderheit
güt achtung haben/ dann wo sol
cher inn hiz/ kelte/ trüekne/ odder
feuchte vnmessig/ oder zu hefftig/ so wirt
das blöd gesicht daruon geschädigt vnd
verlezet. Derhalben mann die augen be
schirmen sol vor hizigem sonnenschein/
desgleichen vor hiz der feuerflammen/
hizig baden/ odder in hizigen stüben/ ist
dem blöden gesicht auch schädlichenn.
So man auch fast an hizig ding reücht/
als an hizige gewürg / dann vonn sol
cher erhizigung wirt das blöde gesicht
inn

inn

inn sonderheit geschädigt.

Der abent lufft ist seiner Kelte halben dem blöden gesicht auch schädlichen/ für nemlichen am Monschein. Der Mittag windt erfeuchtet vnnnd beschweret auch das haupt / welcher vrsach halb er dem gesicht auch schadet/wie auch d̄ scharpff Kalt lufft so vom Mitnacht herwehet. Darumb der lufft im gemach ein solchem Patienten also temperiert werden sol/dz er zu zimlicher wärme vnd trückne genē get sei / soliches mag man fast leichtlichen zuwegen bringen / so man einen bequemen rauch macht inn solchem gemach.

Schlaffens vñ wachens halber soltu mercken/wiewol von stettigem wachen das gesicht sehr geschwächet vnnnd gemindert wirdt/ ist doch vnmissig schlaffen auch schädlich / fürnemlichen so man bald auff die ersettigung vnd eingenommen speiß schlaffe/Darum die recht maß des schlaffs auff sibē stunden gesetzt werden sol. Wo es dann von nöten/also daß man nachts nicht gnügsam schlaffen/mag man des tags auch ein wenig rühren/

Kochbüchlin für

rühren/doch wie zu vilmalen angezeygt/
mit schnell auff das essen.

So auch der leib vom stülgang vnnnd
anderer überflüssigkeit gereynigt / mag
mann die glider sensstglichen bereiben/
die hend vnd fuß in warmem wasser vil
mal erweychen.

Schön grün farb/odder blawe farb
seind beyde dem gesicht auch güt / vnnnd
wolgesetzte schrifft / zimlicher größe le-
sen/aber die klein geschrifft thüt dem ge-
sicht fast wehe / desgleichen alles was
fast rein vnd klein ist/ darauff mann fast
scharpff sehen muß/ Weisse vñ rote farb
schadet auch dem blöden gesicht/desglei-
chen rauher finsterer trüber lufft / vnnnd
staub. Vnder allen bewegungen des ge-
müts sol ein zimlich maß gehalten wer-
den / Donn messigem weynen werden
die augenn durch die zeher gereyni-
get.

Solcher massen mag mann sich für-
nemlichen in allem gebrechen der blöden
augen vnd gesichts halten inn bequemer
wartung vñ pflegung der speiß/ tranck/
vnd aller eusserlichen ding. Doch mehr o-
der

der

der minder zuhitig oder kelte neygen/nach
erforderung des gebrechenn / wie auch
inn anderer diser vnderrichtung der
Krancken pflegung verstanden werden
soll.

**Wie man sich halten vnd
regieren sol im Catharren/ vnd heff-
tigen flüssen so vom haupt
obenherab fal-
len.**

Das XXXVII. Capitel.

Es ist ein gemein plag / darauff
auch nit kleiner vnrath entsethet/
so das haupt dermassen erhitzigt
wird/das die flüß von obenherab fallen/
Darumb man in solchem gebrechē für-
nemlichen achtung habe solicher gang
fleissiger wartung in allen notwendigen
dingen/speiß/ tranckes/ vnd eusserlichen
haltung vnd wartung. Vnd erstlich so
vil die speiß vnd tranck betrifft/ sol man
sich fast messig halten/vnd fürnemlichen
für überflüssigē trinckē sich hüten. Über
weisset von speisen in sonderheit zumelz



Kochbüchlin für

Den/sol man sich enthalten vor aller speiß die hefftig auffreucht/vnd das haupt erhitzigt. Darumb alles hitzig gewürtz für nemlichen in disem gebrechen zu vermeiden/ Desgleichen alles was feyst/schmalzig/vnd sehr süß ist. Was sehr kalt vnd feucht ist/sol auch in sonderheit vermicthen werden/als alle fruchte/Lactic/vnnd dergleichen kalte gemüß Kreutter / es sei dann sommers zeit in grosser hitz/ Was auch bitter vnnd versalzen ist/sol man fürnemlichen vermeiden/desgleichen sardre scharpffe hannige speiß/vnd was zehe schleimig/vnd klebrig ist. Solcher visach sollen Käß/fisch/vnd alle milchspeiß vermicthen bleiben/wiewol kleine fischlin/vñ so in hartem sand vñ kiz gehen in fließen de wasser sommers zeit zügelassen werden mögen / Alle gemüß vnnd gekochsel sol man vermeiden/der plähung halber die sie erwecken. Warm frisch brot ist auch schädlich / darumb man in disem fall kein brot essen/es sei dann auff dreier tag alt/das sol auch allermassen recht bereyt sein in heflen/salzen/vñ bachen/ wie sich gebürt.

Eyer

Eyer in frischwasser geschlagen/ seind auch ein n. zliche bequeme speiß. Was er vom fleyschspeisen niessen sol/ ist gut dz es nit zu jung/ oder ketsch sei/ der milch zu nahe. Winters zeit ist hâmeln/ odder Spinnwiderfleysch am bequemsten/ Aber Sommers zeit Kalbfleysch. Die kleinen walduöglin/ Kephüner/ vnd dergleichen/ seindt auch nütz vnd bequem denen so dieselbigen zubezalen haben. Die armē behelffen sich mit obgemeltem fleysch/ oder mit jungen Tauben / fürnemlichenn turtel Täublin. Aber die gemeinen Tauben sind vngesundt.

Von Kochkreuttern/ mag mann kraut müßlin bereitten/ mit ein wenig Maierō vnd Salbey/ Doch sol mann nit zuvil/ oder überflüssig soliche kreuter brauchen/ Dann wiewol sie dem haupt nütz/ dienstlich/ vnd bequem/ erwecken sie doch ihrer natürlichen wârme halber / solche übersich steigende dünst/ vnnnd auffriechende dâmpff / Welche ein sonderliche vrsach sind/ des scharpffē fluß vn̄ zittern/ welche wir mit diser ordenlichē pflegung in sonderheit vnderstehen zuvermeiden vnnnd

Handwritten notes in a cursive script, likely a later addition or correction, partially obscured by the page's texture and age.

Kochbüchlin für

fürzukommen / Desgleichen die / so dar-
mit beladen / zueretten / vnd solcher ge-
brechen zuentledigen.

Von fruchten mag man etlicher fey-
ster speiß zulassen / als frisch feyße Meer-
treubel / etwan Mandelkernen / vnd für-
nemlichen winterszeit / Die Pineen kernē
sind aber bequemer / vnd weniger schäd-
licher dann die Mandelkernen. Nach der
speiß werden auch in sonderheit zum be-
schluß des magens / Bieren vnd Quit-
ten inn warmer äschen gebraten / ge-
braucht.

Von Getränck.

Die starcke krefftige wein sol man
inn disem fall vermeiden / wie vnn
allen fürnemen ärzten inn sonder-
heyt nützlichen geraten wirt / Dann von
wein das haupt fürnemlichen beschwert
wirt / darumb man sich des weins ganz
vnd gar messigen sol . So man den-
selbigen nit vermeiden mag / wirt er welt
weiß leicht wein / der nit vil weins hab-
den sol man ein wenig vermischen oder
semper

temperiern. So auch die dāwung ange-
haben/sol mann keines weins mehr trin-
cken / Es pflegt aber die dawung ge-
meynglichē in einer stūd oder anderhalb/
nach dem die speiß eingenommen/ anzu-
gehen/sonder mann trincke über die mal
zeit/darmit sich speiß vnnnd tranck vnder
einander vermische/ Derhalben sol mann
kein grossen trunck thun/sonder da trin-
cken also teylen/das mann jedes mal ein
wenig trincke.

Von regierung vnd pflegung ob-
gemelts gebrechens/in allen eusser-
lichen dingen.

DJe vnmeßige qualitet des luffts
zu hefftiger hitz oder kelte/ ist der
fürnembssten vrsachenn eine solli-
ches obgemelten gebrechens / darumb er
vermitten werden sol/ Darumb sol man
sich Sommers zeit fürnemlichen hüten
vor hizigen lufft vnd sonnenschein/ son-
derlich wo das selbig das bloß haupt be-
trifft/ Solches verstehe auch von jedens
hizigen lufft/ als warmer stüben / odder
hiziges baden. O iij

Kochbüchlin für

Der Monschein ist auch nicht weniger schädlich seiner kelte halben / sonderlich wo solcher durch ein fenster / odder dergleichen hindurch scheint / da solcher schein eingefasset / vnd zusammen getrun-gen wirt. Solcher visach halb soll man sich auch fürnemlichenn hüten vor dem luffte so vonn Mittag herwehet / seiner wärme halber / desgleichen vor dem Mitnächtigen windt / der kelte halben / vnd in sonderheit wann der kalt windt dem warmen gleich volgt / dann vonn dem Mittag luffte wirt das haupt erfüllet.

Aber der Mitnächtig luffte trucket das hirn zusammen / durch die kelte / dardurch solche feuchtigkeit vnd fluß / gleich als auß einem schwammen außgepreßt werden / wie Aristoteles bezeugt.

Ein jeder kalter feuchter nüblicher luffte vnd wetter ist fast schädlich inn disem fall / solches trüb nüblich wetter sei warm / oder kalt. Darumb sol man inn solchem wetter in disem gebrechen nicht für das gemach in luffte gehn / so vil möglich ist / sonder man halt sich in einem solchen gemach / oder andern gebew / daß
seine

seine fenster gegen der Sonnen auffgäg
gerichtet seien/oder ein wenig gegen dem
Mittag geneygt. Inn solchem gemach
sol mann den lufft temperieren zu einer
geringen küle vnd erlicke/ Darumb so
das wetter fast kalt vnd feuch ist / sol
mann solche kelte temperiern mit einem
bequemen feurlin von Wecholder holz/
Rosennarin/ vnd dergleichen. Oder wo
soliches nit zubekommen/ mit gesundem
vnuerfaultem dürren eychen holz. Oder
mann bereyt einn rauch von Weirauch/
Wecholderbeer/ Mirthen/ Aloes/odder
Paradis holz/dem wolriechenden gum
mi Storax calamita, Dise stück alle wol
zerstossen/vnd mit clarem Terpentin an
geseuchter/vnd küglin darvon gemacht/
die wirfft mann auff ein glütlin.

Gleicherweiß inn vnneffiger hitz soll
mann den lufft in solchem gemach zu kü-
lung neygen/vnd mit besprengung frisch
wassers vnd essigs / außdämpffung
vonn Rosenwasser solchen lufft tempe-
riern / den bodenn mit Weidenbletern/
Violen/ Rosen/ Seeblumen/vnd derglei-
chen überstrawenn / nach dem es inn

Ⓞ itij

Kochbüchlin für

der zeit ist. Opffel schelffen auff ein glüt-
lin geworffen / temperieren solchen luft
auch zu küle. Oder bereyt folgende küg-
lin zu einem güten geruch.

Tümm des gelben wolriechenden Sā-
bels / roten Sandel / Rot Corallen / sauer
Zimpffer samen / jedes fünff quinten.
Wecholder gummi ein quinten / Cam-
pher fünff Gran / odder gerstenkömlin
schwere / stoß alle gemelte stück zu reynē
pulver / vnd mit dem erweychten schleim
vom frembden gummi Dragant bereyt
Kleine runde küglin darvon.

Doch merck hie inn sonderheit / so je-
gundt das haupt beschweret vnd erfül-
let / daß solche erfüllung vom gemelten
geruch gemehret wirt. Darumb in sol-
chem zweiffel / so mann sich des fals des
fluß besorgt / ist bequemer daß der luft
alleyn geändert werd mit wärmenden
odder külenden stücken / on das ge-
würz.

Schlaffens halber sol man verstehen /
daß von vilem vnmeßigen schlaffen das
haupt mit feuchtigkeit erfüllet wirt / Da-
rumb sol man sich fast meßig halten / nie

zuuill schlaffen/ vnd allein des nachts/ vñ
 nit des tags/ dann solches ein fürnembsse
 vrsach der flüß/ Darumb mann auch nit
 bald auff das essen/ es seien dann zwo stü
 den zum wenigsten verschienen/ schlaffen
 sol. D3 haupt sol wol bedeckt/ vnd warm
 gehalten werden/ mann schlaff auch mit
 hoch auffgerichtem haupt/ vñ halt man
 auch andere glider inn zimlicher wärme/
 dann wo dieselbigen erkalten / bringet
 auch nit wenig schaden dem haupt vnd
 hirn. Darumb mann allezeit / in sonder-
 heyt die füß warm halten sol / doch sol
 mann sich nicht zuhart zudeckenn / daß
 die fürnembssten glider dardurch vnmes-
 siglich erhitzigt werden/ dann solches nit
 wenig vilgemelt flüß verursachen wür-
 de.

Wo es auch von nöten sein würd des
 tags zuschlaffen/ sol mann sich mit zim-
 lich bewartem vnd verdecktem haupt in
 ein länen stül/ odder bequemen sessel auff
 richtig setzen/ vñnd darinn ein wenig rü-
 wen.

So mann sich zu der rüwe vñnd beth
 legt/ sol mann sich auff die rechte seitten



Kochbüchlin für

legen zuschlaffen / darmit die dāwung
zu stercken vnd bekräftigen. Aber keines
wegs sol mann rücklingen ligen / dann al
so würden gar vil dāmpff vnd dūnst sich
erheben / vnd übersich inn das haupt rie-
chen. Das haupt in disem fehl vil bereibē
oder krawen / ist schädlich.

**Wie mann sich halten vnd
regieren sol in hefftiger Brustsucht /
Reichen / vnd schwerlichen
athmen.**

Das XXXVIII. Capitel.

Welcher mit disem gebrechen be-
hafft / der gemeinglich der ver-
warlosung / volget obgemelter
fluß / so darselbig inn die brust herab fel-
let / bedarff es auch sonderliche fleissige
wartung / oder pflegung / dann noch wei-
ter vnrat folgen mag / wie dan hernach
weiter gesagt wirt. Darumb sicherstlich
in speiß vnd trancē zu hüten was schäd-
lich / vnd erwelen vnd gebrauchen was
nützlich ist. Vnd erstlich sol mann mer-
cken / das inn sonderheit vnn nöten ist /
das

das

Daß mann sich des abents mit speiß vnd
 tranck/vil messiger vnnnd genawer halte/
 wann des morgens/vñ seindt alle speisen
 die hefftig übersich steigen/vñ auffrieche
 in disem fall in sonderheit zuuermeiden/
 desgleichē auch alle kaltestopffende ding
 werden für schädlich geachtet. Was
 auch langsamer darung ist/sol man ver-
 meiden/ nemlich / was fast hart / zehet/
 schleimig/seyßt/fast dürr/odder trucken
 ist/ Darumb warme brülin am nützlich-
 sten seind. Fürnemlich sol das brot recht
 bereydt werden / wie zuuilmalen gemel-
 det/das sol mann warm nicht essen/son-
 der frische / aber nit so es über zween tag
 alt worden/ Vnnnd so mann Eniß samen
 vnd Süßholz in wasser seudt/vnnnd mit
 demselbigen solchen brotteig mache/ we-
 re es bequemer. Solchs brot sol auch
 wol gebacken sein.

Von fleyschspeisen sol mann eruelen
 was zu zimlicher truckne geneygt ist/ als
 waldgeuögel/ Kephüner/ vnnnd derglei-
 chen/ nach eines jeden vermögen.

Von anderm vihe vnnnd wildpredt mag
 man niessen von Hasen/ Hirzen/ so noch
 jung

Kochbüchlin für

jung seind. Wo man aber solichs nit
haben mag / seindt dienstlich hennen/
vnd Cappaunen. Das Fuchsfleisch/
vnd fürnemlich die lungen / werden von
allen erfarnen ärzten zu der speiß hoch=
gelobt.

Aber Kalbfleisch / lamb fleisch / vnd
alles wassergenögel ist inn disem fall vn=
bequem/dann solche zu schleimig sein.
Solcher visach halb werden die jun=
gen Taubenn auch für schädlich geach=
tet.

Von fischen sol man sich inn sonder=
heyt hüten vor denen die groß vom leib
seinn/vnd nit geschäppet / Aber harte fi=
schlin/so man in harten strengen wasse=
ren fahet/die mag man vnderweilen zu
lassen/vnd seindt die Meerfisch weniger
schädlich dann die so man in süßen waf=
sern fahet. Doch ist es vil bequemer / daß
man an statt der fisch eyer speiß/welche
vnder aller kost am leichtdäwesten/wan
sie frisch vnd weychgesotten/vnd am we=
nigsten überflüssigkeit geben / Solche
mag man sieden/ vnd auß der schalen es=
sen/oder in ein reyn wasser schlagen/ mit
ein

ein wenig frischer butter gessen/dann die frisch butter inn diesem fall auch fast nütz vnd gut ist. Aber jeder Käß ist schädlich/er sei alt oder jung/vnd sol inn diesem fall inn sonderheyt vermittelt werden.

Ziser brülin selndt inn diesem fall auch bequem/defsgleichen die weissen oder grünen erbsen berlin / doch daß mann alleyn die brülin niess/vnnd nit die substanz der Ziseren/oder gemelten erbsen / dann darvon entstehen plähung. Darumb mann solche erbsen vnnd kichern nicht vnfüglichen mit Salbey / gewürz / vnnd Rhömischen kummel pfeget zusehen.

Von gerolter Gersten mag man auch nützliche müßlin bereyten / defsgleichen grüßmüßlin mit mandelmilch bereyttet/vnd zucker süß gemacht. Solche müßlin mag mann auch fast nützlichen mit mandelmilch von gersten/ oder Bonen mehl bereyten.

Alle kost so von teyg bereyt wirdt/als gebachens/oder kühlin/soll mann in diesem fall vermeiden/ defsgleichenn die Käß schabent

Kochbüchlin für

schaben / vnd was in solcher gestalt von
Eß bereyttet wirt.

Die brülin vonn Kolkraut mit fleysch
gesotten / mag mann auch brauchen / aber
die substanz nit. Winters zeit mag man
bequeme Krautmüßlin bereyten von Be-
ten / oder Mangolt / mit Hysop / vnd Ma-
ioran.

Zum fleysch mag man auch nützliche
salsen / odder eindunck bereyten / den lust
zuerwecken / vonn Mandelkernen ge-
stossen / mit essig angemacht / darinn
Meertreibelerbeyzet vnd gesotten / mit
Zimmetkörnen vnd Saffran angewür-
zet.

In solchem fall mag mann gemelte sal-
sen an statt des essigs auch nützlichen an-
machen mit süßer Pomeranzen safft.

Von fruchten mögen genützt werden
Pineen kern / solcher massen bereydt wie
obgesagt / frische süsse mandelkern / wel-
sche Pimpernüßlin / Fisticci oder Pistacia
tenant / grosse Rosin / oder Meertreibeler /
Doch daß mann die inneren kern heraus-
neme.

Sommers zeit mag mann auch süß
Granaten

Granaten öpffel/ vnd süsse Pomeranzen
brauchen/ sunst alle frucht vermeiden/
fürnemlich die öpffel/ dann wie Auerio's
bezeugt/ verursachen sie in der dritten vñ
vierden dāwung windige plāst/ welche
plāst der lungen vnd lufftrörlin darinn/
in sonderheit schädlichen sein sollen.

Diser regel sol inn solchem gebrechen
auch fürnemlichen wol wargenommen
werden/ nemlich/ daß mann in einer mal-
zeit nit vilerley speiß oder kost gebrauchē
sol. Desgleichen auch daß solche speiß so
mann in einer malzeit einnimpt/ zum we-
nigsten nicht widerwertig/ sonder so vil
möglichen/ gleicher natur seien.

Solcher massen sollen die speisen auch
nit mancherley art bereydt werden/ also/
daß mann gesotten/ gebraten/ vnd geba-
chens auff ein malzeit einneme/ sonder
des morgens ist gesottens am bequemb-
sten/ vnd abents gebratens am nützlich-
sten.

Von Getrānc.

Des getrāncs halber sol in disem zū-
felligem

Kochbüchlin für

fehligen gebrechen inn sonderheit wargenommen werden / also / daß mann solichs theyl / vnd nit heuffeche auff ein mal inn sich schütte / sonder offte trincke / vnd jedes mal ein wenig / darmit sich speiß vnd tranck wol vermische.

Die ander regel ist / daß mann zwischē den malen / deßgleichen nach dem nachessen nit trincke.

Die dritt regel ist / daß mann sich hütē sol vor kaltem trincken / fürnemlichen sommerszeit / vnd in grosser hitz / oder so mann hefftigen durst hett. Derhalbens sol der wein nit gekület werden / dan der gekült wein / derbrust in sonderheit schädlich ist / fürnemlich wo mann fast begierlichen trincket.

In disem fall dienet auch inn sonderheit wol güter wein / der zimlichen wein hab / siern sei / subtil / von farben weiß / etwas süß / vnd sommerszeit mit zuckerwasser vermische / vil odder wenig / nach dem der wein starck ist / Doch sol hierinn der gewonhete vil nachgeben werden / ob solche gleich wol nit löblichen.

Halbung

Haltung vnd pflegung inn allen eusserlichen din= gen.

Der lufft solichs gemachs odder
orts darinn sich solcher Patient
helt/sol rechtmessig sein/nit zu hi=
zig/noch zu kalt/doch ein wenig zutrück=
ne geneygt/vnd bequemer in der wärme/
dann mit Kelte.

Winters zeit aber ist nit zu loben fast
hitziger lufft/als in warmen stüben/oder
dergleichen orten / da der lufft verschlos=
sen/vnd von dem feuer erhizigt wirdt/
dann solche hitz fast schädlich ist / dann
für das erst mag von solcher hitz die feu=
chte des hirns zerfliessen/vnd solche flüss
herab fallen/darauß nit eingeringer scha=
den erwechset.

Dieweil auch von solcher vnmesigen
hitz die brust erhizigt/ist von nöten daß
vil athems ansich gezogen werde/ solche
zukülen. Dieweil aber der athem inn di=
sem gebrechen fast kurz/wirt das keichen
gemehret/vnd der athem schwerlich ge=
zogen. Solche grosse hitz ist auch seltē on

P.

Kochbüchlin für

rauch/welcher auch darmit ansich gezogen wirt durch den athem/welches in diesem fall in sonderheit schädlichen ist. Darumb man solche gemacht je über den andern tag mit frischem lufft erwittern sol. Zu solcher veränderung pflegt man oben in den fenstern kleine rauch fensterlin zumachen/solchen dampff vnd rauch wie gesagt/hinauß zulassen. Dann in diesem gebrechen des luffts inn sonderheit gute achtung zu haben ist/dann von keinem ding mehr der selbig verbösere werden mag.

Weiter ist solcher hiziger lufft auch fast schädlich / der ursach halb/das den Patienten eben solichs begegnet / wann sie vonn der hiz inn die kelt kommen/ als wann der scharpff Mitnacht windt de Mittägigen windt nach weht/ nemlich/ das von der wärme das haupt erfüllet/ vnd dampffig wirt/ welches die kelte ersticket/oder flüssig macht/wie man mit der handt die feuchtigkeit auß einem bad schwammen außpreßt.

So nun ein solcher Patient in warmer
lufft

Luftt erhitzigt wirt/ vnd dann an den kalten luftt kompt/ so wirt das hirn von der Kelte comprimirt/ vnd solche fluß verursacht/ die hernach heraber fallen auff die brust/ vñ vil vnrathts erwecken. Darumb mann das haupt in disem gebrechen fürnemlichen halten sol / daß es nit zuhefftig erhizige. So dann andere glider erkaltet roeren/ sol mann sie mit bequemer wärme widerumb erwärmen/ vnd bedecken. In disem fall ist auch schädlich mit dem haupt auff weychen küssen zuligen.

Sommers zeit sol mann sich hüten in disem gebrechen/ daß mann sich nicht an warmem sonnenschein halte. Wo es aber sich begebe/ daß der leib sommers zeit hefftig erhizigt würd/ sol man sich doch hüten so vil möglichhen/ daß man sich nit stümpflingen darauff erkelte/ sonder fast gemächlichen in temperiertem luftt sich küle/ als obgemelter schädigung halber/ so wie obgemelt / darauff entspringenn mag.

Weitter sol mann auch in sonderheit vermeiden allen trübenn nübligten luftt zu feuchte geneigt/ er sei warm oder kalt.

Kochbüchlin für

Darumb wo solche feucht trüb vnd nüblich wetter vorhanden/ sol mann nit an den lufft gehē/ oder die fenster gemach eröffnen/ sonder sich innhalten in dem gemach ann rechtmessig temperierten lufft.

So es dan fast kalt wetter ist/ sol man solchen lufft im gemach mit wolriechendem gewürtz temperieren / doch keinen rauch machen/ dann der rauch inn disem fall fast schädlichen ist/ sonder man mag einen guten geruch machen in solchem gemach/ so mann darinn gut gewürtz hencket/ als Zimmetrözen/ Aloes/ oder Paradis holtz/ Amber/ der rinden oder schelffen von dem wolriechenden gelben Citrinaten/ vnd Pomeranzen schelffen/ Doch daß inn sollichem fall kein schmerz noch weetagenn des haupts vorhanden sei/ dann solichs gewürtz als dann schädlich were.

Wo auch von nöten were / daß mann solichs gemach wärmen sol mit feuer/ sol mann darzü brauchen wolriechende hart dürr Weholter holtz/ dännē holtz/ vnd dergleichen/ fürnemlich von dem geschlecht

schlecht

schlecht der dannen/so man Lerdannen nennet/vnd das Terpentim schwitzē/ dann das selbig in disem fall inn sonderheyt nützlichen vnd güt ist.

So man aber sommers zeit soliches gemach zu külung neygen wolt / mag man darinn spreiten reben laub/blawe Mergen violen/weiß vnd gelb Seeblümen/vnd dergleichen/ nach dem es in der zeit ist. An stat solcher blümen mag man inn gleichem fall auch fast nützlichen die gedistillierten wasser brauchen/in sonderheyt das edel krefftig wolriechendt Rosenwasser / Aber den essig sol man inn diesem fall vermeiden / dann er schädlich.

Weitter die übung odder bewegung des leibs betreffend/sol man mercken dz in disem fall täglichen zu bequemer zeit/nemlich des morgens / nach dem der leib vonn aller überflüssigkeit gereynigt/natürlicher weiß/odder mit bequemer hilff der arzenei/ der gang leib zimlicher massen bewegt werden sol mit messiger spazierung. Doch das solche übung des ergehens messiglichen/vñ am aller sanfftesten

Kochbüchlin für

sten angefangen würde/ dann wo man
sich inn der erste hefftig bemühen wolt/
wird der athem kürzer/ vnd das keichen
oder schwerlich athmen gemehret/ so vn-
serer gegenwertigen meynung/ oder In-
tention ganz zuwider. Obgemelte beü-
bung des leibs sol also lang weren/ odder
angetriben werdē/ biß sich die glider wol
erwärmen/ doch nit zusehr vnmesigliche
erhitzigen.

Merck auch daß solche übung vn mes-
sige bewegung des leibs nicht allein des
morgens / sonder auch des abents über
dem nacht imbiß füglichenn beschehen
mag/nach dem die speiß im magen/ vnd
das gefäfft darvon in das leben/ vnd die
narung in andere gebürliche weis außge-
spreytet werden. Doch sol man nit also
bald auff solche übung odder bewegung
die speiß nemen/ sonder man sol ein vn-
derruhe halten / darmit die glider rüwen
mögen/nemlichen/auff ein stund/darmit
alle überflüssigkeit gnügsamlichen auß-
gefuret werden/welches durch solche ü-
bung in sonderheit vnderstanden wurde/
außgefuret zuwerden/ Vnd gleicher maß
als

als solche bearbeytung des leibs fast bequem / also dienet auch nit wenig die Übung etlicher glider in sonderheit / als für nemlich des haupts / nemlich / daß mann nach dem der gantz leib obgemelter massen bearbeytet worden / hernach auch das haupte beübe / mit bequemer bereibung / Krauwen / vnd strehelen / darmit die überflüssigen dämpff verziehen / welche sunst zerfließen möchten / vnd solliche flüss herabfallen / welches inn diesem fall fast schädlichen ist. Doch sol mann das haupt nit also hartreiben / oder handlen / daß dardurch nit frembde materi hinuff gezogen werde.

Weitter were auch fast nützlich vnd gut / daß mann die brust vnd schulter solcher massen beriebe mit warmē tüchern / Aber die brust wirt in sonderheit wol geübe / vnd rechtmessig bearbeit / so mann nüchtern mit zimlicher lautter stimm vñ mancherley sach redet vnd fröliche gesprech heltet / dann von solchē redē werdē die glied des athems gesterckt vñ bekreffrige. Aber so der magē mit speiß ersettigt sol dise redsprechigkeit nicht beschehen /

Kochbüchlin für

Dann solichs in disem gebrechen schädli-
chen.

Schlaffens vnd wachens halber sei di-
ses die erst regel/nemlichen/das man sich
hüte das man nit zu lang schlaffe/nem-
lich/nicht über sechs oder siben stunden/
dann wo man zulang schlieffe / würde
das haupt mit dämpffen erfüllet/welche
dämpff hernach in flüss verwandelt/ od-
er resoluiert werden/vnd herab auff die
brust fallen. Von solchem langen schlaf-
fen werden auch vil dämpff vñ die brust
herumb verhalten/welches ein fürnemb-
ste vrsach ist dises gebrechens. Wo es auch
möglich were/ oder füglich beschehen
möcht/sol man vnderweilen zwischenn
dem schlaff auffwachen/ also/ das man
nit an einander schlaffe/dann wie Rasis
spricht / bekommen gesunde leuth einen
kurzen athem von langem schlaffen/wie
vil mehr nun die/so mit solchem gebrechē
jegundt behafft sein.

Des tags sol man in disem gebrechen
auch gar nit schlaffen/es wer dann groß
von nöten/ als nemlich sommers zeit/so
die tag lang/vnd man des nachts nicht
gnügsam

gnügſamlichen geſchlaffen hett. Aber
hierinn muß man auch der gewonheyt
vil zugeben/ vnd zum wenigſten ſolichen
ſchlaff auch zwo ſtunde nach dem eſſenn
verziehen.

Des nachts ſol man inn ſonderheyt
das haupt vnd alle andere glieder mit zim
licher bedeckung wol bewaren/ damit ſie
nit erkalten / dann die kelte der euſſeren
glieder/ fürnemlichen der füß/ in diſem fall
ſchädlich/ dan von ſolcher kelte dz haupt
ſchnell ſchaden entpfahet/ darumb man
die füß inn ſonderheyt warm haltenn
ſol.

So es auch die notturfft also erhey-
ſchen würde/ daß man des tags ſchlaf-
fen muß / ſol es mit auffgerichter bruſt
beſchehen/ also/ daß man auffrecht ſitz/
odder faſt hoch auffgericht lige. Des
nachts kere man ſich also mit dē haupt
hoch auffgericht auff eine ſeiten/ fürnē-
lichen aber ſol der lengſt ſchlaff auff der
lincken ſittenn geſchehen / dann also
wirdt der dārung nicht wenig geholff-
fen.

Rü. Klingen ligen iſt in diſem gebrechē

p v

Kochbüchlin für

auß vilfeltiger vrsach halb / fast schädlich-
chen. Dan für das erst fallen also die flüss
vil leichtlicher in das keltör vnd luffrör-
lin der lungen.

In solchem ligen wirdt auch die groß
stimmader der leber erhizigt / daruon vil
mehr dämpff vnd dänst übersich steigen
in das haupt / vnd wirt in solchem ligen
inn sonderheyt der athem fast gekür-
zet.

Weitter der bewegung halber des ge-
müts in mancherley affect / sol mann vor
aller hefftiger bewegung sich in sonder-
heit hüten / es sei zorn / vngestümmigkeit /
angst / traurigkeit / vnd vnmüt. Darumb
die pfleger der patienten sich in sonder-
heit befleissen sollen inn diesem vnd an-
dern dergleichen gebrechen / daß sie ihren
patienten allen vnmüt vnd traurigkelt
auß dem sinn hinweg nemen / vnd vertrei-
ben / Dann so der mensch wol zufriden /
vnd aller solcher anfechtung ledig ist / er-
frewet sich der leblich geist / wirt auch da-
von gemehret / gestercket / vnd betreffri-
get.

Wie

Wie man deren pflegen vñ
 wartung thun sol/mit speiß/trancß/vnd
 allen eusserlichen dingen/so mit hefftige
 flüssigen Feichen / odder schwerlich
 athmen/mit Hitz vñnd Fe-
 ber behafft
 sind.

Das XX XIX. Capitel.

S O der mensch von hefftigen schar-
 pffen herabfallenden flüssen inn
 stopffung des athems gehindert/
 vñnd die inneren glider / als fürnemlich
 der mag vñ leber dermaß erhizigt wirt/
 daß ein feber darmit laufft/sol mann sei-
 ner solcher massen pflegen/vnd wartung
 thun in speiß vñnd trancß/ nemlich/ daß
 mann für ein besonder regel halt/dz man
 des abëts sich der speiß vil mehr messige/
 wann des morgents. Des abendts sol
 mann auch kein feuchte speiß niessen/
 wo der magen also krefftig / daß er zim-
 liche speiß dawen mag. Was auch hizig
 ist/vñnd übersich reucht inn das haupt/
 vñnd scharpff ist/fürnemlichen wo solie-
 ches

Kochbüchlin für

ches noch feucht/das sol mann nie brau-
chen / Solicher vrsach halb ist starcker
wein auch schädlichen.

Wz schleimicht/zehe/feyst/vñ schmal-
zig ist/sol mann in disem gebrechen auch
in sonderheyt vermeiden/ als/ schwein-
fleysch/ Kalbfleysch/ vnd lambfleysch/ für
nemlichen von jungen lammern. Aber
mann mag sich gebrauchen Hämeln/ od-
der Spinnwideren fleysch so eines jars
alt seind / vnd junger ziglin/odder Eizlin
sommers zeiten. Wiewol auch von solch
em fleysch was fast schleimig / als die
Musculen/oder Meußfleysch/vnd eusser-
sten glider / desgleichen auch was sehr
feyst ist/in sonderheit vermitten werden
sollen.

Von geuögels dienen winters zeit Ca-
paunen/aber sommerszeit hennen. Was
auch von wildtpret vnd geuögel sich im
gebirg erheltet/ist nützlicher vnd gesün-
der / dann was vom vihe auffgezogen
wirt. Alles wassergeuögel/vnd was sich
inm wasser erhelt / sol vermittenn blei-
ben.

Alle speiß so mann von teyg bereydt/
seind

seind schädlich / auch alles fischwerck / es were dann sommers zeit / so mag man die fisch zu einer selzamkeit zulassen / vnd fürnemlichen kleine fisch / so inn harten steinigen waldwässerlin gefangen werden / die mag man backen / vnd ein bröselin darüber bereyten mit zerstoßenen süß mandelkernen / mit dem safft von süßen pomeranzen zertrieben / vnd angemacht / darmit man den lust vnd Appetit zu der speiß erhalte.

Eyer werden inn diesem fall auch fast nützlichen gebraucht / mit der schalen gesotten / vnd also gessen / oder in ein wasser geschlagen / dann in warme butter gelegt / dann solches in diesem fall ein sonderliche bequeme speiß ist.

Des Winters zeit mag man gute kraut müßlin bereyten von Beten oder Mangolt / mit ein wenig Hisop / Bethonien / Burretsch / vnd dergleichen bereyttet.

Aber Peterfilien vnd Fenchel sind in diesem fall nit zu loben / dann die geng des hirns zu fast darvon eröffnet werden / vñ die materi darin erdüñert / vñ gesubtilirt / darvon zu fluß deßer baß geschickt wirt.

Som

Kochbüchlin für

Somerszeiten mag man solche müßlin bereyten von Surretsch/mit Lactic blettern. Soliche Kreutter mag mann auch mit hennen sieden/vnnd gute süpplin oder brülin darvon bereyten.

Von fruchten sol mann vermeiden alles was scharpff ist / als Limonen / Pomeranzen / Agrest / vnd dergleichen / auch alle feuchte obsfrucht / als Kirsche / Pirsich / Melanen / vnd dergleichen / es sei dann sommerszeit inn grosser heftiger vnmesziger hitz / sich innerhalb zu külen. Es seind auch nit weniger schädlich alle rauhe herbe stopffende frucht / als Birn / Nespelen vnd dergleichen.

Aber von fruchten mag mann in sonderheit nützlichen brauchen als zu einem bei essen / süß Mandelkern / Feigen / Meer treubel / odder groß Rosen / Doch von iren inneren kernen gereynigt / mit Pineē kernen / vnd den welschen Pimpernüsslin gessen. Doch sol mann gegen dem abent der Mandlen nit vil brauchen / dan sie ein sonderliche öligkeit in sich haben / derhalben fast übersich riechen inn das haupt / vnd ander dämpff mit sich bringent.

gen.

gen. Doch mag man inen solche schädlichkeit benemen/so man sie in warmem wasser auff drei stunden lang erbeygen läßt/vnd dann mit einem warmen leinwand rüchlin widerumb trücket.

Von Getränck.

Sein tranck sol ein zimlicher mittelmessiger wein sein inn farben/stercke/odder krefft/en/mit zucker wasser vermische/doch des abents mehr gewässert/oder also vermische/dan des morgens. Es sol hierinn auch weitter die gewonheit gemerck/ vñ der zeit war genommen werden / dann sommers zeit ist von nöten das er mehr dann im winter gewässert werd.

Zu solcher vermischung magstu auch wol ein fast nützlichen tranck sieden von reyngeschabenem vnd wolbeschnittenem Süßholz/Maurrauten/ vnd Zucker / welcher tranck am bequembsten were / wo sonderliche hitz gemercket würde.

Gebürck

**Kochbüchlin für
Gebürliche pflegung vnnnd war-
tung in andern eusserlichen
dingen.**

Erstlich des eusserlichen vmbge-
benden lufftes halber sol man mer-
cken/ daß solcher ganz rechtmes-
sig temperiert sein sol/ also/ daß man dz
gemach eins solchen Patienten halte inn
zimlicher wärme/ nicht zu warme / vnnnd
auch nicht zu kalt/ dann vnMESSIG hitz ist
schädlich/ der vsach halb/ daß solche dz
haupt flüssig machet/ desgleichen auch
die vnMESSIG kelte / derhalben daß das
haupt darvon außgetrücknet wirdt/ sol-
che flüß vnd feuchtigkeit von sich zuge-
ben/ als wir von beyden winden/ dē Mit-
nacht vnd Mittags lufft ein Exempel ge-
setzt haben.

In disem fall sol man sich auch gantz
lichen hüten vor trübē feuchten nüblich-
ten lufft. In solchem wetter sol der Pa-
tient nit ann lufft gehen/ sonder sich inn
einem gemach halten/ das zweyer gaden
hoch sei/ vnnnd seinen tag von Orient her
hab. Den lufft mag man in solchem ge-
mach

mach auch wol temperieren/ doch nicht mit beräuchung/dann der rauch inn sollichem fall fast schädlich ist / Darumb der lufft inn solchem gemach alleyn mit gütem gewürz vnd wolriechenden stücken temperiert werden sol/ als mit Zimmet/ Aloes holz/ der grünen schelffen von Citrinaten/ oder Pomeranzen öpffel. Wo auch vonnöten solichs gemach zu wärmen/ bereyt mann ein hell feurlin on allen rauch von dürrem Wecholder holz/ Dännen holz/ vnd dergleichen. Doch wo vnmeslige hiz vorhanden / sol der lufft nit erhizigt werden/dann also würde der athem fast gekürzt/vnnd hefftigs Reichen verursacht/so mann von wegen der hiz vil hiziges luffts noch ansich ziehen würde.

Sommers zeit so der lufft zu hizig/ sol er gekület werden mit besprengung/ oder außspreytung külender stück/welch doch kein reuhe odder stipticitet haben/ als blawer Mergen violen/ weiß vnd gelb Seebäumen/ Weiden bletter/reblaub/ vñ dergleichen. Odder an statt solcher stück mag mann auch das gemach mit gedisa



Kochbüchlin für

stillierten wassern besprennen.

Weiter der bewegung halber des leibs /
ist die fürnehmste meynung / daß der Pa-
tient inn groffter hitz sich ganz still vñnd
rührig halte. Vnderweilen mag man
im die schenckel füglichem bereiben. So
vil im möglichem / sol er alle tag seinn ge-
wonlichen stülgang haben / vñnd sich von
aller überflüssigkeit wol endeledigen.
Als dann so er mit keiner hitz oder feber
beschweret / sich zimlichen ergehen / vñnd
also mit sanfftem ergehen sich üben / Dar
auff sol er ein gute stund rühren ehe daß
er die speiß neme / solche berührung be-
schehe an einem rechtmessig temperiertē
ort. Solche übung oder bewegung mag
auch hernach beschehenn nach dem der
mag vonn der eingenommen speiß durch
die abdäwung gefertigt / odder geleidi-
get ist / nemlich / vor dem nacht im-
biß.

An stat solcher übung oder bewegung /
mag man auch etliche glider in sonder-
heit üben / als das haupt senffteiglichem
kämmen / oder strähelen / davon die heim-
lichen geng oder schweyßlöchlin eröffnet

wers

werde/also / dz die dämpff verriecken mögen/vnd die leblich oder ntürlich wärme darinn gesterckt vnnnd gemehrt werde. Die brust mag man solicher massen mit sanffter rede auch bewegen vnnnd üben.

Auff die speiß sol man vor zweien stunden nicht schlaffen / sich auch des tags genglichen vor allem schlaffen enthalten/ es sei dann sach daß sich der patient lange zeit darzu gewänet hab. Das gemacht da er schlafft sol dunckel vnd finster sein/ Er schlaff auch mit hoch auffgerichtem haupt / vnnnd allen glideren zimlicher massen wol zügedeckt/nicht rücklingen/ sonder auff der einen seiten/ auff welcher er am meystenn zuschlaffen gewonet hat.

Man sol auch in disem fall nit zu lang schlaffen/ als nemlichen / nicht über sieben stunden lang. Wo es auch füglichen beschehen möchte/ daß er inn solicher zeit auffwachet/vnd sich von aller überflüssigkeit wol errensperet / mit schneuzen vnnnd außwerffenn / das were fast

Q ij

Kochbüchlin für

nützlich vnd bequem/2c.

Inn aller anfechtung des gemüts sol mann sich so vil immer nütlichen/mehr zu freud dann zu leyde/oder traurigkelt begeben.

Wie mann die halten / regieren / vnd irer pflegen sol / so geneygt seind zu scharpffer entzündung des Ripffellins / Pleuresis genant.

Das XL. Capitel.

Es begibt sich etwan daß einer geneygt zu der scharpffen hizigenn sucht des geschweres / oder entzündung des ripffellins / mit stechen vnd schmerz in seiten / mit feber. Darmit aber solich Patientenn gemelter geferligkeit entgehen mögen / ist gar eygendtlich gute wartung vnd pflegung von nöten. Vnd erstlich der speiß halber / sol mann ganz vnd gar vermeiden alles was hizig ist / als jung Taubenn / odder antuoßgel / Trosteln / Wachteln / vnd dergleichen.

Welter

Weitter hüt man sich auch vor aller
 hiziger gewürzter speiß / Desgleichen
 was scharpff/hanig/vnd versalzen/ vor
 allem gemüß vnd geköchsel / fürnemlich
 aber vor Zwibeln/ Knoblauch / Senff/
 Rettich/vnd dergleichen. Aber von spei-
 sen dienen in sonderheyt was kület / vnd
 vor zerstörung vnd fluß bewaret. Inn
 disem fall wirt aber inn sonderheit hoch-
 gelobt die lung von einem Fuchs/bereyt-
 tet in einem lungen müß/vnd gessen/ od-
 der wie solichs auff das best vnd wolge-
 schicktest bereydt werden mag. Vor star-
 ckem wein sol man sich inn sonderheyt
 hüten.

Vonn andern eusserlichen dingen/sol
 man einem solchen Patienten auch inn
 sonderheyt rechtmessig temperiertē lufft
 erwelē/vnmessig hizigen lufft sommers
 zeit/oder anderer zeit vermeiden/ sonder-
 lich den hizigen lufft in warmen stüben/
 odder so man sich bei dem feuer zulang
 erhizigt. Aller hiziger geruch ist inn die-
 sem fall auch schädlichen.

Diser Patient sol sich auch inn sonder-
 heyt hüten vor vnmissigem wachē/heff-

Kochbüchlin für

eiger übung oder bearbeytung des leibs /
scharpffsinnigen gedanc̄en / vnd derglei-
chen. Zorn vnd hefftige entrüstung seind
inn disem fall auch über die maß schädli-
chen.

Wie mann deren pflegen
sol / so mit geschwere der lungen behafft
zum schwinden vnd abnemen / vor
der lungen sucht geneygt
seind.

Das XLI. Capitel.

Es begibt sich vilmals / daß von
mancherley ursach / als von herab
fallenden flüssen / durch ire scherpf
fe die lung zerstöret vnd geschädiget
wirdt / wo mann dann solchem anfahen-
den gebrechen nichts widderstandt thun
mag / daß mann fürtan noch inn weiter
gefehrlichkeit kompt / als nemlich in die lū-
gensucht / vnd zuletzt zum schwinden vñ
abnemen des leibs. Welcher nun zu sol-
chem gebrechen geneyget / der bedarff inn
sonderheit bequemer oder füglichher pfle-
gung / vnd fürnemlichen inn speiß vnd
tranc̄t

erancē/ Vnd sol mann sich in sonderheyt
 in solchem fehl gantzlichen hüten vor al-
 ler speiß die hefftig auffreucht/ oder in dz
 haupt steigt/ vnd hiziger natur ist. Dar-
 umb alles gewürtz in disem gebrechen in
 sonderheyt verboten wirdt/ desgleichen
 alles was sehr feyst vnd schmalzig ist/
 auch alle külende ding/ fürnemlichenn da
 überflüssige feuchte auch bei ist/ als alle
 obßfrucht/ Beten/ Binetsch/ Lactic/ vnd
 dergleichen/ Es sei dann sach daß es som-
 mers zeit in sehr vnmessiger grosser hiz
 were/ oder nach dem mann sich mit har-
 ter beübung wol erhizigt hett/ sich inner
 halb damit zu külen/ &c.

Weitter sol mann inn diesem fall auch
 vermeiden alles was bitter/ scharpff/ han-
 nig/ vnd versalzen/ saur vnd herb ist.
 Doch was mit solcher sewer vnd scher-
 pffe ein süßigkeit züermischet het / dar-
 von wirdt die materi hinweg genomēn/
 welche inn diesem gebrechen den hūsten
 erwecket/ als essig von Meertreibel od-
 der grossen Rosein bereydet / wie droben
 angezeygt ist worden/ solchen essig zube-
 reyten/ vñ süß Granatē öpffelsafft. Desß

Kochbüchlin für

gleichem die sauren Kleinen Koseinlin mag man in diesem fall auch fast nützlich brauchen. Solche stuck sind etlicher mass oberzelter vrsach nütlichen vñ bequem/ aber wo sie zu scharpffe/ sind sie der brust schädlichen.

Was schleimig vnd zehe/ das ist auch schädlich/ Darumb fisch/ vñ alle milch speiß in diesem fall verboten werden sollen. Doch mag man sommers zeit kleine fischlin / die inn harten steynigten wassern gehen / etlicher massen zulassen.

Alle gemüß seind schädlich/ von wegē irer plähung/ dann von solcher plähung werden die dünst vñ dampff über sich in das haupt getrieben.

Frisch warm brodt wie es auß dem ofen kompt/ ist auch vnbequem/ sol nit genossen werden/ es sei dann vorhin zweier oder dreier tag alt.

Von bequemen speisen mag man ihm gersten müßlin bereyten/ Frisch eyer inn wasser geschlagen/ sindt auch nütlichen vnd bequem.

Von fleyschspeisen sollen sie der milch
nit

nicht zunaher/das ist nit zu jung sein/als Winters zeit hämel/oder Spinnwiderē fleysch/Sommers zeit kalbfleysch/ das jung kizlin fleysch ist auch bequem/vnd kleine waldtuöglin/defgleichen Kephūner/wo es inn der vermöglicheyt der Patienten solichs zubekommen. Doch mag man auch ann statt derselbigen junge Tauben brauchen/vnnd fürnemlich Turteltauben/welche inn disem gebrechen in sonderheyt nützlichen vnnd gut sein sollen.

Die Wälschen ärtzt loben inn diesem fall in sonderheyt die frösch vnnd schnecken/welche inen ein anmütige speiß/vñ in disem gebrechen nicht wenig nützlich. Dieweil aber solche nit im brauch/ist besser solche vnderlassen.

Die Fuchs lung wirdt inn sonderheyt hochgelobt in disem fall als ein edle heylsame speiß/die lungen vnd angehörige athems glider zustercken vnd bekräftigē/in allen gebrechen.

Von Mangolt oder Beten/mag man auch linde sanffte krautmüßlin bereyten/vnnd solchem einen guten geschmack ge-

Kochbüchlin für

ben mit Majoran vnd Saluey bletlin.
Doch sol mann solche nützliche Kreutter
nit zuvil brauchen/dann wiewol sie dem
hirn nützlich vnd krefftig seind/verursa-
chen sie doch von wegen irer hitz/ herab-
fallende flüss/welches der fürnembstem
ursachen eine/darauß dise gebrechen/ wie
obgemelt/verursachet werden. Solichs
ist in sonderheit inn disem gebrechen wol
zumercken / vnd abzunemen/dann vil
stück seindt die an einem ort behülfflich/
aber an andern schaden brechten/darum
zuvermeiden.

Von fruchten so mann zum lust inn
der speiß brauchet/seindt fast nütz vnd be-
quem die grossen Rosein/oder Meertreu-
bel/auch etwan süß Mandelkernen/ vnd
Pineen kernen/fürnemlich Winters zeit.
Doch sol mann sie nit zuvil brauchen/der
ursach halb/das sie übersich in dz haupt
riechen.

Nach der malzeit mag mann auch
nützlichen gebraten bieren/ odder Quit-
ken eingebenn/mit Zucker wol überstre-
wet.

Von

Von Getrânck.

Alles starcker wein ist in diesem fall fast schädlichen / dann der wein erfüllet das haupt / derhalben man sich ganz messiglichenn halten sol dem wein zugebrauchen / Darumb der wein so diser Patient zu seinem täglichen trânck trincken sol / nicht zuvil weins haben sol / vnnnd ist der lautter weiß wein am bequemsten / der sol auch gewässert / odder vermischet werden nach dem solichs inn der zeit / oder wie es die gewonheit / odder auch die stercke vnd krafft des Patienten erfordern.

So die dârwung jezundt imm magen angehaben hat / sol man nicht darauff trincken / desgleichen auch nit zwischen den malzeiten / sonder so man isset / sol man ie ein wenig darzû trincken / damit die speiß mit dem tranck wol vermischet werde.

Von rechtem gebrauch / vnnnd gebürlicher pflegung in eusserlichen sachen.

In

Kochbüchlin für

In disem fall sol man rechtmessig temperierten lufft eruelen/ der nit zu hiz/sonder mehr zu külung geneygt sei / fürnemlich wo vnmesseige hiz vorhanden/ Solicher lufft sol auch ein wenig mehr zu feuchte dann trüchne geneygt sein. Doch ist der trüb feucht lufft schädlich/ wie aller lufft vonn pfützen/pfülen/vnd dergleichen feuchten orten. Fast kalter lufft ist auch schädlichen/ dann die brust vonn jeder kelte geschädiget wirt. So wirt auch das hirn/ wie zuwilmalen angezeygt/vō kelte astringiert/vnnd die flüß darinn außgepreßt/welche herab auff die brust vnd lungen fallen. Staub vnd rauch ist inn disem fall auch schädlichen/darvon auch der hūsten verursacht wirt.

Obgemelter vrsachen halb ist von nöten/das der lufft inn solchem gemach/da diser Patient sich heltet / zu dem das er/wie gesagt/rechtmessig temperiert/ auch hell vnd clar sei/ Sommers zeit gegē Mitternacht/Winters zeit gegē Auffgang sein einfallendt liecht oder öffnung hab/ vnd wo es von nöten kelte halben/ mag soliches

ches

ches gemach auch mit bequemen feurlin
von dürren holz gewärmet werden.

Doch ist besser daß sich der Patient mit
warmen tüchern wärmen laß / wann dz
er von der hitz der feuerflamen erhizigt
werde.

So Sommers zeit külung von nöten
were / sol mann weidenbletter in das ge-
mach streuen / des gleichen auch reblaub /
blawe Nertzen violen / Seebäumen / vnd
der gleichen kükende kreutter vnd blümē.
Von solchen stücken mag man auch ein
wasser sieden / vnd im gemach hin vnd
wider sprengen. Oder du magst an statt
soliches gesottenn wassers gedistillierte
wasser brauchen / oder ann statt solcher
wasser / wolzeitige frucht in das gemach
legen / darvon der gut geruch inn dem ge-
mach sich zerspreyte / Oder magst volgen-
de reuchung brauchen.

Nimm des wolriechenden gelbē San-
dels / weissen Magsamen / Burgelkraut
samenn / jedes ein quinten / gebrant Helf-
fenbeyn / rot Corallen / Seebäumen / jedes
fünff quinten / Amber ein Scrupel. Diese
stück sol mann alle zu reynem puluer stof-
fen /

Kochbüchlin für

sen/dann erweych gummi Dragant mit
Rosenwasser / darmit stoß es alles wol
vnd kressig vnder einander / so lang / dz
es ann einem lumpen behafft / daß du
magst kleine kuglin trehē / der wirff eins
auff ein glütlin.

Sie merck in sonderheit / daß solche re-
ctificierung in sonderheyt hoch von nö-
ten ist / dan der lufft der fürnehmste stück
eins ist / darvon dieser gebrech nachlas-
sen odder zunemen mag / wie auch die vn-
messig hitz in sonderheit schädlichen ist.
Darumb mann sich Sommers zeit wol
bewaren sol / daß mann von der Sonnen
nit zu vnmessiglichen erhitzig / oder sunst
vil an hitzigen lufft gang.

Mann sol in diesem gebrechen auch nie
zu lang schlaffen / dan wiewol der schlaff
dienstlich ist der befeuchtung halber /
wirt doch das haupt darvon erfüllet / vñ
die flüß darvon verursacht herab zufala-
len.

Der schlaff so vnder tags gschicht / sol
in sonderheit vermittem bleiben / inn son-
derheit Winters zeit / Doch Sommers
zeit mag er vmb der befeuchtung wil-
len

len

len vnderweilen zügelassen werden/doch
daß er nit beschehe/es seien dann zwo stü
den auff das essen/ oder die eingenommē
speiß verschienen.

Die vndersten glider sollen inn disem
fall auch in sonderheit geübt vnd messig
lichen bearbeytet werden/doch daß solch
bearbeytung nicht beschehe bei ersettig
tem bauch/sonder wo der selbig vonn ala
ler überflüssigkeit wol erledigt vnd gerei
nigt ist. Doch sol mann sich in solcher
beübung wol fürsehen/daß die glider nit
vnmessiglichen erhizigt werden / dann
darvon werden sie ertrücket / welches
wir in sonderheit inn disem fall fürkom
men sollen/Verhalben in disem gebrechē
die rüwe vil bequemer dann vnmessige
bewegung. Darumb mag mann den leib
rüwen lassen/vnd das haupt vnd obern
glider in sonderheit beüben/als mit zartē
sanfften bereiben mit warmen tücheren/
vnd das haupt vnderweilen senfftigliche
strehelen oder kemmaen.

Der bewegung halber des gemüts/vñ
dergleichen Affect / sol mann sich aller
massen zu freud vnd wolust ziehen vnd
richten/

Kochbüchlin für

richten / wie zuuilmalen angezeygt ist
worden/dann von sorg/kummer/vnd vn-
mut/der leib in sondheyt verdo:ret wirt/
vnd ertrücket.

Wie mann deren fürnem-

lichen pflegen sol in speiß/tranck/vñ
allen eusserlichen dingen/ so

Eyter speihen.

Das XLII. Capitel.

In solicher Patient sol fürnemli-
chen also gehalten/ vnd seiner mit
höchstem fleiß gepflegen werden/
so vil die speiß belanget / daß mann ihm
nichts fürtrage das nit leichtdäwig sei/
sonder die leichtdäwigen speiß sindt an
aller bequembsten/ als weyche eyer/vnnd
andere zärtliche speiß von Kephünereen/
Sasanen/vnnd dergleichen. Welchem a-
ber solche zu kostbarlichen/ sollen mit jün-
gen hünern vnd hennen gespeiset werdē/
oder mit Kalbfleisch/vnd den kleinen vög-
lin/doch alles wassergeuögel/außgenom-
men. Solche speiß sol mann nit braten/
sonder sieden/vnd mit mancherlei brülin
zübereyt

zubereyten/dann alles gebraten ist in di-
sem fall schädlich. Für allen andern flei-
schspeisen wirt von den alten furnemb-
sten erfarnen ärzten das Fuchsfleysch/
vnd inn sonderheit die lungen hochge-
lobt.

So es an solchen orten were/da man
die Ostern vnd Meermuscheln haben
mag / seindt die selbigen inn diesem ge-
brechenn über die maß ein nützliche
speiß.

Das brot so er zu solcher speiß brauch-
en sol/bedarff nit gantzlichen von der klei-
en außgebeutelte sein/doch zimlichen wol
geheslet vnd gebachen. Vnd so zu solche
brot der teyg von melb bereyttet würde
mit der brühen darinn Fenchel/Enis/vn
Süßholz gesotten/ das wer inn sonder-
heyt auch fast nütz/bequem/vnd gut/Vn-
der solchen teyg mag man auch ein we-
nig Saffran vermischen. Solichs brodt
nieß er so es zweyer tag / odder auff
das aller höchst dreier tag alt worden
ist.

Von gemeinen Kreuttern so in der kü-
chen zu mancherley bereytung der speiß



Kochbüchlin für

sen gebreuchlich seindt/mag mann in soñ
derheyt nützlichen brauchen/ Burzetsch/
Fenchel/Maioran / Hisop / zam gartenn
Bappeln/ Scabiosen Kraut/ Bethonien/
Bingelkraut/vnd andere dergleichen vn-
geschmackte garten kreutter/dauon man
nützliche müßlin bereyten mag.

Von obgemelten kreuttern mag man
Krautmüßlin bereyten/oder mit fleysch-
brühe solche fieden/nach dem jeder landt
art vnd gebrauch ist.

Alles Fischwerck ist inn disem fall nit
zuloben/darumb vil nützer vnd gesünder
an statt der fisch/ weyche eyer zu niessen/
weychgesotten / odder gebratenn/odder
inn ein wasser geschlagen/vnnd inn but-
tern gelegt. Von eyern mag mann ihm
auch ein müßlin bereyten / also / daß
mann die eyer mit weissen vnd dotteren
wol zerklöpffe/dann in warmer frischer
buttern wol röste / vnnd mit folgendem
puluer ein wenig anwürze/ Dieses speiß
puluer/so inn sollichem fall über die maß
nützlich vnnd bequem/sol mann also bes
reyten.

Nimm Süßholz das reyngeschaben
vnd

vnd wol bereyt sei/nemlich überzwerch
 klein geschnitten/vnd von aller überflüs-
 sigkeit gereyniget / scharpffes außgebis-
 sens Zimmet/ Zniß samenn/jedes fünff
 loth/ Fuchs lungen ein halb loth / Saff-
 ran ein quinten. Dife stuck alle reingepül-
 uert vnd wol vermischet.

In disem fall ist auch bequem dz man
 vnderweilen ein gute süsse Mandelmilch
 bereyt / vnd mit zucker vnd gebeheten
 schnitten esse.

Weitter mag mann auch von gersten
 mehl vnd Ziser erbsen mehl mit Mandel
 milch gute müßlin/oder brülin bereytcē/
 vnd mit zucker wol süß machen.

Von früchten dienen in disem fall inn
 sonderheit nach der malzeit vff die speiß
 zu niessen zum bschluss/süß Mandelkern/
 Pineen kern/ vnd welsche Pimpernüß-
 lin/welchen solche gelieben / desgleichen
 gute feyßte grosse Rosein / odder Meer-
 treubel.

Es ist auch nit böß / sonder fast nütz
 vnd gut/das mann vnder weilen zu an-
 fang der speiß zwo odder drei güter Sei-
 gen nieß/fürnemlich vonn den gemeyneit

Kochbüchlin für

weissen Marsilier Feigen. Solche Feigē
seind in disem fall in sonderheyt nützlich
en vnnnd güt / so mann sie an ein hölzlin
spißlin stößt / vnd ob einer hellen glüt ein
wenig braten läßt. Vnd so mann mit sol
chen gebraten Feigen ein wenig reynge
püluert Hisop puluer esse / das were sehr
nützlich vnd güt / dann es hilfft wol zum
außwerffen. Frische süsse Dacteln wer
den in disem fall für ein nützliche frucht /
als ein ander gemein beiessen eingenom
men.

Zu mehrerm lust vnnnd Appetit der
speiß / mag mann auch vnderweilen ein
nützliche Salsen bereyten zu einem be
quemen eindunck / von Lactic kreuttern /
Scabiosenn / vnnnd dergleichen / mit essig
durchgetriben der von dem süssen marck
der Meertreubel bereyt sei. Oder nimm
süß Mandelkern / frischer Meertreubel /
oder grosser Rosin / des inneren marcks
vonn wolzeitigen Dactelen / zerstoß wol
mit einander / dann streich es durch ein
härin sipp mit vilgemeltem essig / vonn
wolzeitigen Meertreubeln bereydt / dar
von magstu kurz brülin / oder pfeffer be
reyt

reyt

reytten zu mancherley speisen/mit ein wenig Saffran angefeucht/oder gewürtzt. Solcher massen mag man mancherley lieblicher kost bereyten/so die brust mildern/senfftigen/vnd messiglichenbefeuchtigen/mit einer gar geringen wärme. Was aber herb/rauhe/vnd fast trücknend ist / dardurch dann das außwerffsen gehindert wirdt / das sol man vermeiden.

Von Getrânck.

Dieser Patient sol zu seinem täglichen tranck brauchen weiß subtil wein / der ein wenig süß trinckig sei/nicht vil weins hab / solchen wein sol man auch zum theyl vermischen/ odder temperiern mit zucker wasser/ darinn ein wenig Mauerauten gesotten sei. Aber Winters zeit mag man an statt des zuckers Honig brauchen/der doch in sonderheyte wol geleuttert / vnd fast reyn verscheumpt sei.

Wie merck aber in sonderheyte/ daß alles so diser Patient einnehmen sol/vō speiß

R ij

Kochbüchlin für

odder tranck / daß es nit keltten sei / sonder
es sol alles zum wenigstenn loh warm
sein.

Von notwendiger auffmerckung
aller anderer eusserlicher ding / so zu
eygentlicher pflegung zu-
wissen vonnö-
ten.

DEs luffts halber ist zu wissen daß
sich der Patient in sonderheit hü-
ten vnnnd bewaren sol vor kaltem
feuchtem trüben nüblygtem luffte / def-
gleichen vor dem Mittägigen vnd Mit-
nächtigen windt / Darumb sol mann sol-
chen luffte fürnemlich erwelen disem kran-
cken / so zu einer kleinen wärme vnd trü-
ckne geneygt ist. Wo dann solcher luffte
nit vonn sich selbst solicher Qualitet ist /
sol mann ihn mit bequemen stücken also
temperiern vnd rectificiern. Solicher ur-
sach halb ist von nöten daß das gemach
nit auff der erden / sonder gaden hoch sei /
vnd wo es möglichhen / daß das fenster ge-
gen Auffgang der Sonnen gerichtet sei.
Des

Des tags sol mann in nit schlaffen lassen/es sei dann in sonderheyt hoch vonnöten/ langwiriger gewonheit halber/ als dann sol er sich/ doch zum wenigsten vor dem schlaff enthalten nach der speiß auff zwei stunden lang/ des abents nach der malzeit sol er auch nit ehe es sei dann solche zeit verschienen/ zu beth gehen. Bedeck auch des nachts das haupt/ vnd andere eusserliche glider wol/ darmit sie nit erkalten. Er sol auch nit wol auffgerichter brust zu beth ligen/ vñ des nachts nit vber sieben stunden schlaffen. So er auch vnderweilen auß solchem schlaff erwachet/ were fast güt/ dz er vnder stunde sich zu reuspieren/ vñ mit außwerffen die brust zu reynigen.

Auff ein gute stund vor der speiß/ nach dem er sich von allen überflüssigkeiten wol gereynigt hat/ ist nützlichenn vñnd güt daß er sich fast sensstiglichenn über vñnd ein wenig bearbeyte. Wo er dann sein gebürlichen stülgang nit habē mag/ sol mann in darzu reytzen mit bequemen stülzäpflin.

Von bewegung vñnd anfechtung des

R iij

Kochbüchlin für

gemüts / sol er sich in sonderheit hüten / allen vnmut / schrecken / zorne / vn̄ vngedult / gantzlichen vermeiden / sonder so vil immer möglich / sol man ein solchen Patienten frölich vnd leichtes muts machen. Die fleyschliche vermischung ist auch in disem gebrechen vnbequem. Alle überige füll vn̄ überfluß in speiß vnd tranck ist schädlich. Er meide auch in sonderheit was zehe vn̄ schleimig ist / als Käß / gallradt / Schwein fleysch / feyst fleysch / aller handt gebachsens / vnd alles so man von teyg bereydet. Weyche schleimige fisch seindt auch vast schädlichen.

Weitter sol er auch gar kein essig brauchen / dann wie obgesagt / zu den Salsen / mit Rosin / oder Meertreibel vorbereytet. Desgleichen seindt ihm auch andere saure scharpffe ding schädlichen / als saure Pomerangen safft / Agrest / vnd dergleichen / was auch fast grober narung ist / das sol er auch vermeiden / als alle grobe vnd awige speiß / als gesaltzē rind fleysch / Senff / Zwibelen / Knoblauch / vnd dergleichen.

Gebürliche

Gebürliche haltung derē/

so ein schwachen blöden magen ha-
ben/mit vndäwigen plästen
erfület.

Das XLIII. Capitel.

In disem gebrechen sol mann inn
sonderheyt gut achtung haben/
das mann solichen Patienten gar
nicht fürbringe/ das sie unlüstig machen
möchte zu der speiß/ oder das in abscheu-
lich were. So mann sie auch speisen wil/
sol mann inen der kost nit zuvil auff ein
mal bringen/ Desgleichen sol man sie nit
offt mit einerley speiß speisen/ sonder nit
allein die speiß mancherley abwechseln/
sonder auch jedes mal auff ein besonder
weiß abhereytten.

Mann speiß sie auch mit keiner star-
cken übersich riechenden speiß/ die fast hit-
zig sei/ dann von solchem auffdämpffen
wird der mensch gemeinglichen unlüstig.
Darumb speiß ihn allein mit solcher kost
die in anmütig vnd wolschmecket/ Dann
so der mag die speiß entpfahet mit lust
vnd begierde/ so behelt er sie dester kreff-

R v

Kochbüchlin für

eiger. Wo sie ihm aber zuwider/brech er
sie fast leichtlichen wider von sich/ vñnd
würden von solcher speiß auffstossen vñ
saur räpsen verursacht/ vñnd plähen des
magens. Aber in sonderheyt sol mann in
disem fall vermeiden alles was feyßt vñnd
schmalzig ist.

Es ist auch alles fleysch dem mensche
vonn natur widderstendig/ als das inn-
geweydt der darme/der schwantz odder
zagel vonn thieren / gänßfleysch/ änten
fleysch/ vñnd alles so ein langen hals hat.
Die speiß sol auch nit gar süß/sonder zim-
lichen scharpff gesalzen sein / Aber inn
sonderheit sol mann alles das vermei-
den so ihm zu wider/ob gleich solche kost
nütz vñnd gut were / wie der alt Hippo-
crates hieruon einn sonderlichen spruch
setzet / daß er wil daß alle speiß die mann
mit lust einneme/weniger schadē bringe/
ob sie gleich vngesundt/dann die gesundt
speiß so mann mit vnlust vñnd vnwillen
einnimpt.

Alle speiß sol mann auch dermassen be-
reytten/dz sie nit alleyn wolschmeckend/
sonder auch eines güten geruchs seien/
dann

Dann vonn solchem wirdt die natürliche wärme gemehret/gestercket/vnd bekreff- tiget/welches die fürnembste Intention ist die blödigkeit des magens hinweg zu- nemen. Dann Galenus schreibet inn son- derheit/das zu gleicherweiß als alle ding die eines übelen bösen geruchs seind/dem magen widerstendig/vnd den selbigen zu vnwillen/vnd oben außbrechen reytzen/ das also auch herwiderumb was eins gü- ten lieblichen geruchs ist/den selbigē ster- cke/vnd bekreffte.

Was an im selber kalt ist/oder hefftig keltet/das sol mann inn diesem fall auch inn sonderheit vermeidenn / dann soliche ihrer widerwertigkeit halber / gegen der natürlichen wärme schwerlicher daw- ung seindt / darauß dann windige pläst darin verursacht werden/ vnd schmerzē im magen. Solcher vrsach halb in disem gebrechen alle saure frucht/ vnd der auß- gepreste safft daruon fast schädlichenn seind/als saurer Pomeranzen/ Limonē/ Agrest / vnd dergleichen. Der Essig vnd schwacher blöder wässeriger wein dienet auch nit wol/sond er ist auch fast
schädli

Kochbüchlin für

schädlichen/wie alle kalte obfrucht/ als
Kirschen/pflaumen/vnd dergleichen.

Weitter sol mann sich auch hüten inn
disem fall vor allerhandt fleyschspeisen/
vnd was von teyg bereyt wirt. Sonder
aller kost darmit ein solcher patient ge-
speiset werden sol/der sei wenig/ leichtdä-
wig/messiger wärme/vnd etwas zu feu-
chte geneygt. Vnd seind in disem fall ge-
uögel vor anderem fleysch zuerwelen.

Wo auch der magen in disem fall fast
zart/blöd/vnd schmerzhaftig wer/mag
mann von solchem geuögel zarte müßlin
bereitten/das fleysch wol zerstoßsen/vnd
mit der brühendurchgestrichen durch ein
härin tüch/vnd also bequeme müßlin da-
von bereyten.

In sonderheit dienen weyche eyer fast
wol inn disem gebrechen/dann ob mann
gleich wenig einnimpt / speisen sie doch
wol / geben wenig überflüssigkeit/ vnd
verwandlen sich in gute narung/vnd na-
türlichs reyn geblüt. Von solichen eyern
mag mann auch süplin machen/ mit der
brühen darinn zart edel geuögel gesottē.
Solichs müßlin/oder brülin mag mann
auch

auch

auch inn sonderheit wol abwürzen mit gutem scharpffen außgebissen Zimmet. Doch sol mann nicht allezeit bei solichen eyeren vnd gestossen fleyschmüßlin bleiben/sonder auch andere speisen bereyttē/ als müßlin von haber kernen/oder anderer Kornfrücht/gerolter kernen / mit Zucker süß gemacht. Ein müßlin von diser erbsen bräen/mit biosam von brodt zerstoßen/ist in disem fall auch fast nützlich en vñnd gut/ auch wie obgesagt/ mit Zucker süß gemacht/vñnd mit Zimmet gewürzt/Solcher massen mag mann auch nütlichen die durchgestrichen erbes süßlin bereyten. Doch sol mann der regel allezeit inn gedencē sein/ daß mann sich nit überdrüssig mach mit überflüssigkeit der speisen.

Von Getränck.

In disem fehl vñnd gebrechen dienet inn sonderheit ein lieblicher weisser wein/der nit zu saur odder zu scharpff / noch zu gar vil weins hab/ es were dann sach daß der Patient in son
der

Kochbüchlin für

Derheit des roten weins gewonet weret / als dann sol mann jm einn roten wein erwelen / der nit zu dick / von farben dünn / schön vnd clar sei. Den wein sol er fast messiglichen trincken / damit die speiß im magen nit obschwim̄ / Vnd in sonderheit so mann weyche kost neußt / dann der magen darvon in sonderheit geplähet wirt.

Pflegung in allen andern eusserlichen notwendigen stücken.

In diesem fehl seindt in sonderheyt nützliche vnd hoch von nöten alle stück so die natürlichen wärme des ganzen leibs / vnd auch fürnemlich des magens stercken / mehren / vñ bekreff- tigen / Darumb mann alles das vermeiden sol / darvon soliches gemindert / geschwächt / oder geringert wirt. Darumb erstlich bequemer lufft zuerwelen / ist von nöten daß er zu wärme geneygt sei / doch nit zu vnmesziger wärme / oder hefftiger hitz / dann der magen darvon geschwecht wirt. So ist jm auch die kele fast hefftig
zu

zu

zuwider/dann mit seiner widerwertigen
 qualitet wirt darvon die wärme desselbi-
 gen zerstöret.

Winters zeit sol mann etlicher visach
 halber im gemach des patienten ein feur
 lin anzünden von gutem wolriechenden
 holz / als von Rosenmarin / odder We-
 cholter holz/das wol dürr sei/ so man in
 diser landt art bass bekommen mag.

Das gemach mag mann inn sollichem
 fall auch bespiengen mit der brühen dar-
 inn/so mann in gutem kressigen wein di-
 se folgende stück sendt/als Maioian/Ro-
 senmarin/Wermut/Kraußming / Zim-
 met/Kägelin/vnd Galgant.

Odder in sollichem fall mag man auch
 einen nützlichen rauch machen inn obge-
 meltem gemach/mit disen folgenden stü-
 cken.

Ein schöns clares weiß Weirauchs
 ein quinten/frischer feyster Kägelin/der
 gelben schelffen von Pomeranzen / oder
 Citrinaten schelffen / Zimet rinden/jeder
 ein quinten/Paradis/oddere Aloes holz/
 fünff quinten/Amber/Bisam/jedes vier
 gersten kornlin schwere.

Dise

Kochbüchlin für

Dise stück sol mann alle fast reyn zu pulver stossen/ vnd dann mit gutem claren Venedischen Terpentiu wol stossen zu einem Klumpen/ oder harten teyg/ darvon nimm je ein wenig/ einer erbes groß/ vnd legs auff ein brennenden Kolen / vnd mach ein rauch darmit.

Solcher massen verstehe auch Sommers zeit den lufft zu rectificieren/ vnd külen / mit bespiengung külender stück/ als mit begießung Rosen wassers/ oder der gedistillierten wasser von andern külenden stücken/ als von Seeblümen/ Violen/ Ochsenzung/ mit ein wenig essig vermischet.

Inn disem fall mag mann auch einen rauch machen/ mit roten edlen Rosenn/ gelben wolriechenden Sandel/ Violenn/ vnd ein wenig Camphers / wol zusamen gestossen.

Des schlaffs halber sol mann in disem fall inn sonderheit gut achtung haben / dan wo solcher auff ein stund lang nach der speiß beschicht/ so das die natur darzu reytet/ würd die natürliche wärme in sonderheit darvon wol gesterckt/ vnd be
krefftigt.

Preffteigt. Aber mit lerem magen sol man
nit schlaffen/dann dauon würde der ma-
gen geschwächt.

So mann schläfft in disem gebrechen/
sol mann das haupt gebürlicher massen
auffrichtig halten/die eusserlichen glider
alle wol warm zügedeckt/ sich in finsterē
gemach also zu der rüwe legen/erstlichen
auff die lincken seitten/ vnnnd also den be-
sten schlaff thun/dan solches der dawüg
in sonderheit behülfflich ist.

Alle vnmesseige überflüssige ersetti-
gung vnd überfüllen sol mann in sonder-
heit vermeiden/wie droben auch weiter
angezeyget / dann daruon wirdt die na-
türliche wärme ersticket/vnd vndertru-
cket.

So aber der speiß wenig eingenommē
wirt/mag sie gedawet/ vnnnd die natürli-
che wärme daruon gestercket/ vn̄ bekreff-
tiget werden.

Nach dem die speiß eingenommen/ ist
auch dann von nöten/das mann sich vn̄
derüwe/vnnnd still halte von aller bewe-
gung in disem fall nach der speiß schädli-
chen ist/fürnemlich so die krafft blöd/ vn̄



Roßbüchlin für

vnuermöglichē. So aber die speiß durch die dāwung auß dem magen hinweg ist/ so mag mann sich zimlicher massen üben vnd bearbeyten/dann darvon wirdt die natürliche wärme bekräftiget. Zu solcher übung dient fast wol daß man sich/nach dem der leib vonn aller überflüssigkeit gereynigt ist/zimlicher massen ergehen vnd spaciere/an lustigem ort mit guter gesellschaft/vnd mancherley kurzweilige gesprech halt.

Wie mann deren pflegen
sol/welchen der lust zu der speiß ganz vn̄
gar vergangen/ vnd allen Appetit
verloren haben. Vnd erst-
lich von der
speise.

Das XLIII. Capitel.

Auß mancherley vrsach halber ver-
leuret der mensch allen lust vnd Ap-
petit zu der speiß/ welchem fehl vn̄
gebrechen inn sonderheit mit fleiß vor-
kommen werden sol / darmit nit grösser
geferligkeit volge. Vnd erstlich die speiß
be-

belangend / sol mann sich darnach wissen
zurichten daß mann nit zuvil der Kost vff
ein mal fürtrage / Darmit er nit maßley-
dig darob werde . Mann sol in auch nit
vonn einer speise on vnderlaß speisenn /
sonder die speiß on vnderlaß abwechß-
len / vnnnd je auff ein ander weiß bereyt-
ten.

Sizige dämpfige speiß die hefftig auff-
reucht / sol mann im nit geben / Dann der
mensch darvon inn sonderheyt vnlustig
wirt. So in auch der starck geruch der
speiß vnlustig machet / soltu ein wenig
Baumwollen in gutem krefftigen wein
netzen / vnnnd im in die naßlöcher triessen
lassen / Vnder solchen wein magstu auch
wol ein wenig Rosenwasser giessen.

Weitter sol mann in disem fall in son-
derheyt vermeiden alles was feyßt vnnnd
schmalzig ist / dann dauon wirt der lust
vnnnd Appetit fürnemlichen nidergetru-
cket / vnnnd vertrieben / dann solliche speiß
erweyhet den magenmundt . Dar-
umb inn solchem fall alles marck / öl / but-
ter / vnnnd dergleichen fette ding nicht be-
quemlichen seindt. Was auch sehr süß

Kochbüchlin für

ist / das vertreibet auch allen lust zu der speiß.

Von fleyschspeiß seind etlich dem magen auch in sonderheit widerspennig / als die darm kuelen / vnnnd inngeweydt / die schwantz / oder zägel / vnd die augē / Gänß fleysch vnnn feyßten gemesten Gensenn / Andtuögel / vnnnd was einen langen hals hat.

Der Saffran hat auch sonderliche eygenschafft / daß er den lust obder Appetit zu der speiß nider trücket / Darumb er inn disem fall nicht gebraucht werden soll.

Die speiß sol auch inn disem gebrechen nit zu süß / oder vngeschmack sein / sonder mit bequemen saltz ein wenig gescherpfet werden. Was auch den magen vnwillend macht / das sol mann vermeiden / ob es wol gleich für sich selbst ein gesunde nützlich speiß were / auß oberzelter vrsachen. Was aber dem Patientē anmütig / vnd daruon jm der lust vnnnd Appetit zu der speiß angereyzt werden sol / das mag mann sicherlich brauchen / ob es gleich an jm selber nicht fast gesunde ist / Doch wo
sol.

solche speiß vngesundt/ sol mann ihr de-
ster weniger geben / darmit der Patient
allein seinen lust büßen mög. Oder wo er
zu solcher speiß sonderlichen lust vnd be-
gierde hett/ mag sie jm dermassen bereyt
werden/darmit mann ihr solche schädli-
cheyt benemen möcht.

Die speiß sol auch nit lohwarm sein/
dann soliche wärme macht den magen
auch vnwillendt / Darumb die speiß inn
diesem fall mehr zu wärme geneygt sein
sol. Es ist auch von nöten daß sie in dün-
ner substanz eingenommen werde/ also/
daß mann sie nicht vil kwen dörf/ dann
also ist sie auch wenigens widerständig.
Wz geröstet/ oder gebachē/ist nit also be-
quem/ als gesotten/ oder gebraten. Doch
halt dich hierin obgemelter Reglē nach/
nemlich/ daß du jm die speiß sidest / odder
bradtest/ nach dem sie jm am aller annüt-
tigsten ist.

Die speiß sol mann in diesem fehl auch
inn sonderheit würzen/darmit sie einen
güten geruch bekomme/darzu dienet inn
sonderheit wol scharpffes außgebissens
Zimmets/mit Paradis oder Aloes holz/

Kochbüchlin für

vnd ein wenig Klägelin vermischet / vnd zu reynem puluer gestossen.

So aber hiez vorhanden were / mag mann ein wenig Essigs brauchenn / die speiß darmit anzumachen / vnd zuuerbesseren / Solcher essig ledigt auch ab die zähen flegmatischen schleim / von welchen der lust vñ Appetit zu der speiß manichs mal vndergetruckt wirt.

Inn disem fall ist auch inn sonderheyt nützlich vñnd bequem / daß mann den mund wol abspül vor der speiß / mit gütē frefftigen gewürzten wein / als mit Malvasier / oder andern gütten wein / der ihm nit abschaulichen ist / darmit auch die herde vñnd das angesicht erwaschen. Odder mann mag den mund auch abspülen mit ein wenig des sauren Sirops / mit wasser vermischet.

Weitter / den verlorren Appetit vñnd erlegnen lust zu der speiß anzureyzen / mag mann auch zu der speiß nützlichenn brauchen Capres / odder eingesaltzen Oliven / dan wo im solche nit zuwider / würd der Appetit darvon sehr gereyzet / vñ gescherpffet.

Inn

Inn dlesem fall mag mann aber auch sonderliche nützliche brülin/ Salsen/ od- der Linduncß bereyten/ als nemlich mit wolzerstoffener Krauser Nlingz / mit frischenn Rosein/ odder Meertreubel/ vnd ein wenig essigs durchgestrichen/ vnd an gemacht / mit obgesetztem gewürz ver- bessert.

In disem fall ist folgendes puluer auch fast nützlich vnd gebreuchlich auff man- cherley kost zubesprenge/ vnd damit an zumachen/ das bereyt also:

Nimm scharpffes außgebissens Zime- mets fünff loth/ weissen Ingber/ Musca- ten blüt/ Galgant/ jedes dritthalb quin- ten/ Cardamömlin/ Muscaten nüß/ jedes ein Scrupel/ Nägelin ein halb loth. Dise stück alle zu reynem puluer gestossenn/ Nimm dann weiter darzu so vil sie alle an gewicht haltenn/ schönes weissen zu- ckers.

So aber ein solcher Patient gar keinen lust odder Appetit zu einiger speiß hett/ sol mann erforschen welche speiß im pfl- get am anmütigsten zusein/ dieselbig wer- de im bereit. Es reytz auch nit wenig zu

S lij

Kochbüchlin für

Der speise/ so mann andere sihet darpffer
hinweg essen.

Von Getrânck.

In täglichem tranck in disem gebre-
chen sol mann jm einen wein erwele
der zimlichen wein hab/ nit süßtrin-
ckig sei/ sonder ein geringe reuhe hab/ den
sol mann temperieren/ oder mischen wo
der Patient solichs gewonet/ mit Ma-
stix wasser.

Von gebürlicher haltung vnd pflē- gung aller anderer eusserli- cher ding.

In disem gebrechen sol mann für-
nemlichen einn solchen lufft erwe-
len/ der in keiner sonderliche Qua-
litet die rechtmessigkeit übertreff/ vnd
ist bequemer das solcher lufft ein wenig
zu wärme dann zu kelte geneygt sei/ aber
nit zu feuchte. Darauß zuschliessen/ das
aller trüber dunckeler nübelichter lufft
schädlich ist/ vnd fürnemlichen der wind
so

so

so vonn Mittag herwehet/ welcher das haupt in sonderheit beschweret/ vnd den lust vnd appetit zu der speiß nidertractet. Darumb wo solichs wetter vorhanden sol er sich innen halten/ vnd nit für das gemach anr lufft gehen. So er nicht schwach vnd blöd/ ist nütz vnd gut daß solichs gemach sein öffnung habe gegen Aufgang der Sonnen/ hell vnd clar sei.

So ein regenwetter ist / sol mann den lufft des gemachs ändern / odder rectificiern mit besprengung folgender brühen/ mit solchen kreuttern gesotten wie angezeygt wirt.

Nimm des bitteren Wermuts / Krauser edler Balsam müntz/ roter edler rosen jedes ein handeuol/ scharpffes außgebissens Zimmets/ Nägelin/ Galgant / jedes fünff quinten/ Muscaten blüt ein halbes loth / Aloes / Paradis holtz / ein quinten.

Dise stuck sol mann klein hacken/ vnd zum theyl groblecht zerstoßen/ vnd in einer guten maß krefftiges fiernen weins zimlich einn wall oder drei auffsieden las

S v

Kochbüchlin für

fen / Dann gieß mann auff ein pfund Rosenwasser darunder / darmit sol man wie obgemelt / das gemacht begiessen.

Dise bespiengung sol mann in feuchte regenwetter je über den anderen tag einmal brauchen.

Wo es auch füglich beschehn mag / also daß der Patient so vermöglichen ist / were nützlich vnd gut daß er sich je ein wenig übt / mit sanfftem ergehn den leib zu bewegen / vnd etwas zubearbeiten / Doch on alle beschweruß.

Wo aber von schwachheit oder blödigkeit wegen obgemelte übung nit beschehen möcht mit bewegung des leibs / sol mann die glider mit leinin tüchlin senffteiglichen bereiben auff ein gut stund vorder malzeit / vnd in solcher bereibung sol mann oben ann schenckeln anfahen / vnd also vnder sich hinab streichen. Dann bereib man auch die brust / vnd streich auch wie gsagt / vnder sich hinab / Desgleichen vonn schulteren an biß über den rücken hinab. Aufßs letst streich mann dann auch die arm also / dann von solcher bereibung werden die glider erwärmet / innerlichen

lichen vnd eusserlichen / vnd verriechen die dünst vnd dämpff / vnd wirt die nahrung herzu gezogen / dardurch auch die aderen so das gefäss auß dem magen saugen von der speiß / begirig / vnd also der lust vnd Appetit zu der speiß darvon erweckt vnd angereyzt.

Wann solches beschehen / ist auch in sonderheit nütz vnd güc / daß mann also auch das haupt senfftiglich bereib mit einem warmen tüchlin / dann mit einens Helffenbeynen strehel wol kemme.

¶ Sie merck aber in sonderheit daß solcher bewegung der glider keins geschehē sol / es set dann der leib von allen überflüssigkeiten gereyniget / Vnd fürnemlichen daß der Patient täglich seinen stülgang hab / natürlich / odder mit bequemer arzney angereyzt / Dann so der magen lehr / oder ledig ist / erhebt sich der lust deßer hefftiger. Darumb wo der stülgang nit seinen rechten natürlichen gang hett / sol mann ihn mit bequemen stülzäpfflin fürdern / Wo aber die stülzäpflin zu schwach werē / mag man im ein sanfftes Clister geben nach verordnung eines

eines

Kochbüchlin für

eines erfarnen Arztes/nach brauch vnd gewonheit der landt art.

Weitter soltu!auch mercken/das̄ mes- siglichen wachen in disem fall nützlicher vnd bequemer ist/dann überflüssiglichen schlaffen/fürnemlich wo der Patient nit zu schwach vnd blöd were/dann von wa- chen werden die glider mehr bewegt/ vñ die überflüssigkeit zum außgang getrie- ben/dann im schlaff/dauon der lust auch mehr angereyget wirdt. Doch so er also wachet/were fast nütz vñnd bequem das̄ er sich erspreche mit gūten freunden. Dar umb würt im die lengst zeit des schlaffs gesetzt auff siben stunden / vnd nit darü- ber/mit wol auffgerichtem haupt/allent halben wol bedeckt / auff das̄ er warm lige.

So mann in auch vnderweilen auß dē schlaff füglich erwecket/ sich vonn der überflüssigkeit mit reuspereu/ vnd nasen buzen zuentledigen vnd reinigen/dz wer in disem fehl vnd gebrechen fast nützlich vnd güt.

Von anfechtung des gemüts/ welchs mann inn allen gebrechen inn sonderheit gūte

gūte

güte achtung haben sol / were fast nütz
 vnd gut daß mann ihn so vil möglich / zu
 freud vnd leichtsinnigem gemüt anbre-
 chte / allen kummer / vnmüt / vnd mißtrost
 außzuschlahen / vnd von dem hertzen zu-
 treiben / dann von fröligkeit / vnd leicht-
 zem gemüt begeben sich die leblichen gey-
 ster inn die eussersten glider / welche vom
 schrecken / trawren vnd kummer / oder vn-
 müt hineinwerts getriben werden. Aber
 die glider werden von den leblichen gey-
 stern gestercket / vnd bekräftiget / die na-
 türliche wärme gemehret / daruon sie ihr
 gebürliche narüg dester krefftiger ansich
 ziehen / dardurch der lust vnd Appetit in
 sonderheyt krefftiglichen angereyze
 werden.

Wie mann deren in sonder

heyt pflegen sol / in speiß / tranck / vñ
 allen eusserlichen dingen / so
 einn schwachen blöden
 vnd äwigen magē
 haben.

Das XLV. Capitel.

Erstlich

Kochbüchlin für

Erstlich die speiß belangende / sol
mann in diesem gebrechen der blö-
den dawung inn sonderheyte ver-
meiden vilerhandt kost inn einer malzeit
einzunemen / desgleichen die malzeit zu
lang verziehen / die speiß übel kochen / zwis-
schen den trachten lang verziehen / vnd
mancherley speise die ganz widderwertig-
er natur seindt / vnoordentlichen durch
einander essen / also / daß mann die grobe
speiß vor der weychen zarten erstlichenn
einneme / Es were dann sach / daß solcher
patient fast hungerig were. Weiter
auch so mann vil trincket / vnd in sonder-
heit zwischen den malzeiten / so jetzunde
die dawung angehabē / bald auff die spei-
se mit ersettigtem magen / ist inn diesem
fall auch in sonderheit schädlichen. Man
sol auch in diesem gebrechen in keinē weg
bald auff die eingenommen speiß / odder
ersettigung schlaffen.

Desgleichen ist auch fast schädlich so
mann schnell auff das essenn etwas für-
nimpt / darinn die gedancken vnd sinnlig-
keit geübt vnd gescherpfft werden / es sei
zu studieren / odder andern tieffsinnigen
gedancken. Die

Die speiß sol mann in Keinen weg ein-
nemen/es sei dann sach daß der mag solt-
ches mit lust begere / vnnnd so er jezundt
mit der voreingenommen speiß entledis-
get worden / welches auß der erleichte-
rung vnd beringerung desmagens leicht-
lichen abzunemen / auch so die überflüs-
sigkeit des stülgangs hartzdarwig ist / vnd
sich der harn ferbet. Dann wo hierinn
kein ordnung odder fleissige pflegung ge-
halten wirt / mag die dawung daran ge-
hindert vnd verstorbt werden.

Weitter sol er sich auch hüten vor al-
ler vndawiger kost / vnnnd grober harter
speiß / als rindtfleisch / Hirzen wildpret /
vngeheflet brot / vñ dergleichen / als nem-
lich alles gesalzen fleisch / vñ fischwerck /
vnd was von hohem wild für wildprede
geacht wirt / Desgleichen auch vor allens
wassergeuögel / vnd gemüß sol er sich inns
sonderheit hüten.

Im seindt auch weitter schädlichen al-
le zehe schleimige / od schlüpfferige ding /
vnd fürnemlichen schweinin fleisch.

Dieser vrsach halber sol mann auch ver-
meiden alle speiß so von teyg bereit wirt /

als

Kochbüchlin für

als mancherley gebachens / vñnd dergleichen. Feyster zehet Käß / butter / vñd was von fladen odder gebachens daruon bereydt wirt / ist auch in sonderheit schädlichen.

Weitter soll dieser Patient auch vermeidenn alles was seiner Kette halb schädlich ist / als gemeynlichen alle obsfrücht / weyche kreutter / als Lactickenn / Wurzelkraut / vñd dergleichen. Solicher massen verstehe auch vom Essig vñd Agrest / es were dann sach daß mann sehr wenig dauon nützte / vñd allein zu Salsen vñd Lindunct.

Fürnemlichen sol mann sich auch hüten vor aller vngewonter Kost / vñd dafür mann ein sonderliches abscheuhens hat / sie sei wie gut / oder gesundt sie wöll.

In disem gebrechen sol mann sich auch in sonderheit der messigkeit gebrauchē / also / daß mann sich nimmer mehr zu fast ersettige / dann kein speiß also gesundt vñd gut / die nit schädlich werden mög / wo jr zuvil eingenommen wirt / dann vonn der vile wegen / mag die digerierend krafft nit gnügsam sein solche zu dauwen / odder digerieren /

Digerieren /

digerieren/welches hterinn in sonderheit fürkommen werden sol.

Von Getrânck.

Wie sich des trinckens halb zuhalten/ ist droben in kurzem gemeldet worden. Aber zu bequemen täglichen tranck sol mann fürnemlichen erwelen einen zimlichen guten wein/der nit zu starck übersich in das haupt riech/sonder zimlich wein hab/ vnnnd lieblich/ doch nit süßtränckig sei. Alle grobe starcke wein seind schädlich.

Pflegung in allen eusserlichen dingen/der mann sich on vnderlaß gebraucht.

Alle vnmesige hefftige übung/ oder bearbeitung sol mann fürnemlichen vermeiden/ Wie auch vnmesige faulheit vnnnd stete rüwe herwiderumb fast schädlichen geachtet wirdt/wie dann droben in kurzem / so vil dises orts zuwissen von nöten/inn sonderheit angezeygt worden.

¶

Kochbüchlin für
Gebürliche pflegung derē/
so einen blöden vnwillenden magen ha-
ben/ der leichtlichen zu obenhin-
aufbrechen angereyzt
wirt.

Das XLVI. Capitel.

So die dāwendt krafft vnuermögs-
lich vnd blöde/ vnd der magen zu
vnwillen/ odder obenaußbrechen
genzlichen geneygt/ sol mann für ein ge-
wisse Regel achten vnd halten/ daß alle
ding in solchem fall vnd gebrechen fast
schädlich seien/ so der dāwung zuwider/
Welche aber fürnemlichen zweifeltiger
weiß vnderſcheyden werden mögen/ dan
etliche seind der dāwung zuwider / nicht
darumb daß sie schwerlichen zu dāwen/
sonder daß sie die selbig verhindern. So
seind etlich der dāwung ihrer hartigkeyt
halber zuwidder/ also/ daß sie grobe na-
rung geben / als jedes grob fleysch vnn
grobem hohen vihe/ oder wildpredt/ als
rindtfleisch / odder Hirtzen wildpredt/
vnd dergleichen/ Wie auch die substanz
aller gemüß/ odder geköschel/ kölkreutter
hart

Hart gesotten/ Senff/ vnd allerhand garten speiß.

Weitter seindt auch etliche speisen der dawung zuwider/ irer schletnigkeit halber/ als das schweinin fleisch/ vnnnd alles feyst fleysch/ vnd was mann vom teyg bereydt/ vñ fürnemlich frischer käß/ grosse glate fisch / als åle/ vnnnd dergleichenn/ Mausicht fleysch / hirn/ vnd gedärm/ zc.

In disem gebrechen seindt auch solche stück in sonderheit schädlichen so fehr keltten/ mit einer tieff durchtringendē krafft/ als fürnemlichen der essig/ Agrest/ odder saurer vnzeitiger treubel safft/ sauer pomeranzen safft/ Limonen safft/ vnd dergleichen.

Vor kaltem wasser sol mann sich inn disem fall auch in sonderheit hüten/ vnd gleicher vrsach halb auch vor wässerigē wein.

Weiter seind auch noch andere stück/ welche/ wiewol sie nit schwerlichen geändert werden/ werden sie doch irer zärtigkeit halber/ im magen leichtlichen zerstöret. Derhalben sie auch schädlich / als nēlich/ die milch / vnnnd feuchte obsfrücht/

Kochbüchlin für

als Kirschen / pirsing / pflaumen / vnnnd
dergleichen / fürnemlich wann sie gar zu
zeitig seind.

In disem fehl vnd gebrechen sol mann
sich auch in sonderheit hüten vnd fürse-
hen / vor aller vngewonlicher speiß / ob sie
gleich nütz / gesundt / vnnnd gut ist / Dann
dieweil jr die natur vngewonet / wirt sie
darvon leichtlicher vnd mehr verletzet.
Solcher vrsach halb sol mann sich noch
vil mehr hüten vor allem dem so dem ma-
gen zuwider / vnd abscheulichen ist. Aber
herwiderumb was dem Patienten anmü-
tig / vnd darzû er einn sonderlichen lust
hett / das sol mann im bereyten / vnd für-
tragē / vñ solche speiß dermassen bereytē /
daß sie zu wärme geneygt sei / als weyche
eyer / die brülin von kleinen vöglin / vnnnd
solche vöglin mancherlei bereyten inn
kurze brülin. Capaunen vnnnd hünner die
zimlich feyßt / seindt auch gut vnnnd be-
quem / fürnemlich mit Hämeln / odder
Spinnwideren / vnnnd sommers zeit mit
Eiglin fleysch gesotten. Vonn solchem
fleysch vnd hünern / oder Capaunen mag
mann mancherley nützlicher richt bereyt
ten!

ten/vnd mit guten Salsen/Linduncken/
oder Kurtzen brülin bereyten / vnd essen/
als vonn süß Mandelkern / mit frischen
freyßten Rosein/odder Meertreibel wol
zerstossen/vnd durchgestrichen/ mit Zu-
cker süß gemacht/vñ mit ein wenig Zim-
met/vnd Nägelin angewürzet/So ihm
aber die seure anmütiger were/ sol mann
ein wenig der beyden essig/ vonn Rosen
vnd grossen Meertreibeln/wie obgsagt/
darzū vermischen.

Weitter sind noch etliche sondere stü-
cke/dauon die dāwung verhindert wirt/
die den magen in sonderheit zu vnwillen
vnd oben außbrechen treiben vnd anrey-
gen/Also/so mann in einer malzeit man-
cherley speisen einnimpt/vnd fast wider-
wertige speisen auff einander isset/odder
sunst vnordenlichen durcheinander isset/
als so mann grobe harte speiß/vnnd der-
selbigen vil mit einander isset/ vnd dann
weyche dünne subtile speiß darauff nies-
set.

So mann die speiß auch übel dāwet/
das ist sehr schädlich/ vnd auch so mann
je zwischen einer speiß zu der andern fast

Kochbüchlin für

lang harren muß. Weiter auch so manne vil mehr trinckt dann isset/oder so manne zwischen den malzeiten trinckt/nemlich/so jezundt der magen angehaben hat zu darwen. Mann sol auch nicht essen/es sei dann sach das der hunger/oder lust zu d speiß anreytze/vnd die vorhin eingenommen speiß auß dem magen sei. So manne sich auch bemüdet/oder bearbeytet hat/sol manne nit schnell darauff die speiß nemen/es sei dann vorhin solche müdigkeit verzogen/vnd die glider gerüwet.

Von Getrânck.

Der wein so in diesem fehl vnd gebrechen nützlichen vnd bequem/sol inn der substanz mittelmessig sein/zu roter farb geneygt. So er dann zu starck/oder kressstig/oder der patient gewonet were solchen zu mischem / sol manne Mastix wasser darzu bereyten/wo solches im nicht zuwidder/vnnd den wein darmit mischem / nach dem der selbig starck/odder der patient hierinn gewonet ist. Dann wiewol hierinn der Ma
stix

stix in sonderheit bequē/ sol doch nichts mit vnwillen gebraucht werden.

Von ordenlicher haltung vnd pflegung inn allen andern eusserlichen notwendigen dingen.

Bald auff die speiß sol mann sich vor schlaffenn hüten/ auch nichts stümpffling auff das essen fürnehmen das vil sinn bedarff/ vnd scharpffe nachtrachtung. Nach der speiß sol man sich auch nit hart bearbeyten / oder hefftig bemühen / dann soliches were schädlich/ wie auch bald auff die speiß vnkeuscheit treiben/ oder mit andern bewegungen oder affect des gemüts angefochten werden/ als mit zorn/ vnmüt / verdrieff/ vnd dergleichen.

Ordenliche pflegung inn vnmeßiger hitz vnd trüekne der Leber.

Das XLVII. Capitel.

T iij

Kochbüchlin für

Vß diesem gebrechen / nemlich der
vnmessigen hitz / odder entzündung
mit trüctne der Leber / mögen vil
andere schädliche böse zufäll verursacht
werden / darumb solchem gebrechen bei
zeiten mit ordenlicher haltung vnd pfle-
gung fürkommen werden sol. Vnd erst-
lich der speiß halber / sol mann fürnemli-
chen vermeiden alle hitzige speiß / als nem-
lichen / alles das so vonn Honig bereydt
wirt / allem scharpffen hitzigen gewürtz /
Kleinem geuögel / vnd dergleichen / Man
hät sich auch vor milch / weychen eyern /
Lauch / Zwibel / Knoblauch / Senff / Ma-
ioran / vñ allen dergleichen hitzigen kreut-
tern.

Vonn fleysch speisen mögen aber für-
nemlichen gebraucht werden inn diesem
fall junge kitzlin / oder kalbfleysch / junge
hüner / Turtel tauben / Vñ Winters zeit
von hämeln / oder spinnwideren fleysch /
wiewol das lambfleysch inn Sommers
zeit inn sonderheit nützlichen gebrauchet
werden mag. Von fischwerck werden
zügelaßen kleine fischlin / so inn hartem
steynigen wasser gehen / vñnd wo mann

die

Die Meermuscheln bekommen möcht/
 die weren inn disem fehl auch ein sonder-
 liche anmütige kost/ Oder ann statt der
 selbigen mag man die gemeynen bach-
 Krebs recht bereyt/nit zu sehr gepfeffert/
 auch nützlichen brauchē / Doch daß man
 sie im munde wol zerkerwe. Vnd ist auch
 in disem fall alle gesottē speiß nützlicher/
 dann gebraten.

Von Kreuttern so in der Küchen zu mā-
 cherley speiß nützlich/vnd gebreuchlichē/
 mag man brauchen Lactic/zame Weg-
 weiß/ Burretsch bletter vnd wurzel/ Bi-
 netsch/ Burtzelkraut/ vnd etliche gemüß
 Kreutter/ als Mangolt/ Buckart/ Meier/
 vnd dergleichen Kreutter.

Weitter mag man auch müßlin be-
 reyten von Hirsen/gerolter Kornfrucht/
 vnd dergleichen/ Oder solche müßlin mö-
 gen auch mit obgemelten Kreuttern be-
 reyrt werden. Doch sol man in sonderheit
 mercken daß in disem gebrechen das saltz
 fast schädlich ist/darumb alle kost nit zu
 fast gesalzen werden sollen/2c.

Von Getränck.

T v

Kochbüchlin für

In seinem täglichen tranck sol mann
ihm leichten weissen wein geben / der
wenig weins hab / vnd nicht starck
noch krefftig sei / wol gewässert / doch
mehr im Sommer / dann im Winter. Er
sol auch jedes mal fast wenig trinckenn /
in sonderheit wo hitz vnd hefftiger durst
vorhanden. Wo es auch die hitz vnd
entzündung erfordern würde / were bes-
ser daß man gersten wasser mit zucker zu
täglichem tranck bereyter / in sonderheyt
Sommers zeit.

Auffmerckung aller anderer eusser
licher notwendiger
ding.

So vil möglich ist / sol mann sich
in disem fall vor hitzigem trucknē
luffte hüten / vñ wo es von nöten /
daß mann geschafft halber ann lufft ge-
hen muß / soles in der selbigen zeit besche-
hen / wann der lufft am rechtmessigstenn
ist / als somers zeit abents vnd morgens
in der küle.

Des nachts sol mann sich mit viler ob
deckung

Deckung auch nit zu fast erhitzigen / sonderlich den rücken / Darumb sol er auff keinem hitzigen beth rüwen / als pflaumē feddern bethgewandt.

Der übung vnd bewegung halber des leibs / ist auch zumerckenn / daß alle harte mühsame bearbeytung / darvon der leib erhitzt wirt / in disem fall schädlichen ist / fürnemlich wo solichs bald auff das essen beschicht. Darum der leib ganz senfftiglich geübt oder bewegt werden sol / vff sechs oder siben stund nach der eingenommen speiß / also / daß auch der leib vorhin vonn aller überflüssigkeit gereyniget sei. Soliche übung sol auch nicht also hefftig sein / daß der leib darvon bemüdet werde / dann die rüwe allermasß in disem gebrechen bequemer / dann die bemüdung.

In schlaffen vund wachen sol manna auch die mittelmasß halten / Aber doch ist überflüssig schlaffen vnschädlicher wann zuvil wachen. Doch sol man vnder tags nit schlaffen / es erforders dan sonderliche vnuermeydliche notturfft / also / daß man des nachts gar nichts geschlaffen hett /
als

Kochbüchlin für

als dann mag man sich zu der rüwe begeben vnder tags / an einer dunckelen oder finsteren statt.

In speiß vnd tranck sol man sich maßig halten / nicht überfüllen / wie auch vnmessiger hunger schädlichen ist / dann er reytet zu erhizigung / vnd mehret die engzündung.

Vor vnkeuscheit / vnd fleyschlicher begirlichkeit sol man sich als vor einem schädlichen feindt inn sonderheit hüten / wie auch vor aller bewegung des gemüts / als vor zorn / vnmüt / traurigkeit / vñ dergleichen.

Gebürliche pflegung inn speiß / tranck / vnd aller eusserlicher wartung / inn dreierley art vnd geschlecht der Wassersucht.

Das XLVIII. Capitel.

Der Wassersucht seindt fürnemlichen dreierley art vñ geschlecht / als wir soliche mit ihren vnder-scheydnen warzeichen gründtlichen vnd

ey

eygentlichen zuerkennen ganz fleissig beschreiben haben in der grossen neuen Practic der ganzen Leibartzney.

So nun einer mit dem erstē geschlecht der Wassersucht / welche wir an erstgemeltem ort Ascitenn genennt haben / be-
 hafft ist / also / daß im alleyn der bauch vō
 gewässer auffschwillet / soltu seiner mit
 speiß also pflegen / vñnd ganz fleissige
 wartung thun / Vñnd fürnemlich dieweil
 dises gebrechen der fürnemsten vrsachē
 eine ist verstopffung der leber / soltu ihm
 von speisen gerichte ordnen oder bereyt-
 ten / was grob / zehe / oder schleimig ist / o-
 der stopffet / desgleichen was kalt ist / vñ
 die innerliche natürliche hitz leschet. Vñ
 was von grober speiß auch hitzig ist / das
 ist inn sonderheyt auch schädlich / dann
 von der hitz wegen wirdt solche vngedä-
 wet schneller ansich zogen / vñnd die ver-
 stopffung darvon gemehret. Solcher
 vrsach seindt in disem fall inn sonderheit
 schädlich das fleysch / oder fleyschspeisen
 von hohem grossen vihe / odder gewild /
 fürnemlichen wo solche gesalzen / Des-
 gleichen auch alter fauler käß / der fast ge-
 sale

Kochbüchlin für

salzen ist/vnd alles gesalzen fischwerck/
dann dauon verstopffung in sonderheyt
verursacht vnd gemehret wirdt/dann sie
von inen selbst fast grob/so entpfahen sie
auch ein hitz vom saltz/wiewol sie erstge
melter vrsachenn halben auch schädlich
seind vngesaltzē/wie alles geköchsel/genß
vnd änten fleysch.

Wiewol aber hierauf inn sonderheit
zu mercken/das alle grobe speiß in disem
gebreechen schädlichen / folget aber doch
derhalben nicht herwiderumb/das alles
was zart vnd subtil/nützlich sei / dann
was subtil vnd zart/aber doch ein durch
tringende scherpfte hat/als der Essig/vñ
was dergleichen saur ist/dz ist schädlich/
dann von wegen der nagenden oder beis
senden scherpfte/seind solche der Lebern
fast vnbequem/vnd schädlichen.

Dieweil auch alle zehe schleimige ding
die art haben / das sie verstopffung ver
ursachenn / sol mann sie gantzlich ver
meiden/Wo auch solche schleimige ding
kalt weren/seind sie noch schädlicher. Di
ser vrsach halb sol mann vermeiden fri
sche fisch/ die glatt/vñ wenig schüppen
haben/

Haben/vnd alle speiß so von teyg bereyde wirt/vnd alles jung fleysch so der milch zu nahe/weych vnd ketsch ist/als fürnemlich die jungen vnzeitigen lammmer/vnnd die glider vonn thieren die fast Teruisch seind/oder sehr feyst/vnd was schleimig ist/als von süßen/köpffen/kroß/vnd inn-geweydt/Dann soliche alle inn disem fall über die maß schädlich seindt.

Wo auch soliche zehe schleimige speisen zu süßigkeit geneygt weren/seindt sie noch schädlicher/dan also werdē sie auch vil begierlicher vor der dawung zu den inneren glidern gezogen.

Diser vrsachen halb ist süßer wein/Honig/vñ alles so vom Honig eingemacht/oder bereit wirt/in sonderheit schädlich/defgleichen auch was mann vonn zeher materi von speisen bereydt/mit Zucker/odder Honig süß mache/vnnd anwürgt mit scharpffem hitzigen gewürtz. Dann vonn der wärme vnnd süßigkeit wegen werden sie mit irem schleim zu der lebern gezogen.

Dieweil aber solcher vrsach halb/wie angezeygt/

Kochbüchlin für

angezeygt/die speiß nicht alleyn vngedä-
wet zu der lebern gezogen wirdt/ sonder
auch wo jr zuuil were/sol mann diser vr-
sach halb sich inn der speiß gar genaw
halten/ dann vonn überfluß der gefäße
der narung/ werden die aderen auch ver-
stopffet.

Damit du aber ganz eygentlichen be-
richt habest/ ein solchen Patientē zu spei-
sen/wil ich dir etliche sonderliche Regel se-
gē/welcher du dich fürnemlichen gebrau-
chen solt.

Vnnd erstlich vom brodt zusagen/sol
mann Speltz brot vor anderem erwelen/
vnd mann sol den teyg zu sollichem brodt
anfeuchten mit der brühen darinn Weg-
weiß wurzel/ Fenchelwurtzel / vnnd ein
wenig Eniß gesotten/ Solichs brodt sol
mann auch wol heflen / odder zimlichen
seuren. Wo dann solichs brodt zu hart
gebachen were im ofen/ sol mann die kru-
sten daruon schneiden/vnd wol beschla-
gen/also/das mann alleyn die brosam es-
se. Doch sol mann des brodts als wenig
essen als mann mag / dann die leber zum
brot wenig lust hat/vnnd wirdt daruon
gar

gar

gar leichtlich verstopffung verursacht.

Von fleyschspeisen mag man in disem fall junge Hünner vnd geuögel brauchen/ zame/odder wildfang/als Zimmern/ oder Kramets vögel/vnd dergleichen/ vnd dienen auch wol die Kleinen waldtuögelin/doch daß sie nit gemestet seien/ Aber die Wecholter zimmern seindt am aller nüzlichsten.

Vor anderem fleysch mag man zu der speiß brauchen was nit zu sehr feyst ist. Junge halbgewachsen hasen seind auch gut vnd bequem.

Vonn fischspeisen mag man zulassen Kleine harte fischlin/ die gesaltzen gewesen/aber widerumb erwässert. Die Leber wirt auch in sonderheit gestercket vñ bekreffiget von hünner lebern/vnnd antuögel lebern/doch daß soliche nit zu hart gesotten seien.

Etliche loben als ein gewisse Erpearienz/vnnd krefftige arzney / Wolffs lebern/oder Fuchs leber/gesotten/ vnd inn der speiß genossen. Solche lebern mag man mit fleyschbrülin sieden/ vnnd ein wenig Peterfilien kraut vnnd wurzeln/

V

Kochbüchlin für

Zisop/ vnd dergleichen daran schneiden/
Oder solche lebern mag man auch auff
einem rost braten/ oder ein lebersulz dar-
von bereyten / mit obgemelter brühen
durch ein härinn tüch gestrichen / vnd
mit ein wenig scharffes außgebissens
Zimmets angewürzet.

Wo auch der mag also krefftig were
daß er solche speiß verdawē möcht/ were
besser vnd bequemer gebatens/ dann ge-
sottens zuniessen. Doch sol hierinn auch
in sonderheit dem lust vnd Appetit geho-
fieret werden. Mann sol auch ein solt-
chen Patienten wenig brülin oder süplin
geben/ vnd solche alleyn der visach halbē
zügelaßen werden/ daß der bauch damit
sanfft vnd lindt behalten werd.

Vnderweilen sol man ihm auch ein
frisch ey geben/ darmit die natürlichen
kräfte zustercken/ Doch sol man ihr nit
zuuul brauchen/ dann sie der lebern schäd-
lich seind.

Vonn milchspeiß mag man vnder-
weilen die geysß milch zulassen/ doch daß
man solche geysß mit guten kreutteris
weyde/ der lebern nüzlichen vnd gesund.

Zu

Zu einer gemeinen speiß mag man vnderweilen erbes brülin bereyten/ vnd andere speiß darmit annachen.

Von kreuttern vnd wurtzeln / was man auß den gärten in disem fehl nützlich brauchen mag/ das seind Koltkreuter/ Fenchelkraut vnd wurtzel / Petersilien kraut vñ wurtzel/ Hisop/ Wegweiß/ Acker odder Veldming/ Kressen/ Spargen/ die langen rüblin / Brachenn distel wurtzel/ Weiß kummel wurtzel/ Mozen/ oder gelbrüben/ vnd dergleichen. Von solichen kreuttern vnd wurtzeln mag man mancherley gericht zubereyten/ wie solichs dem Patienten annützig/ vnd jeder landt art/ sitte/ vnd gebrauch ist/ vñ wir hierinn in besonderem teil dises büch lins auch kurzen bericht setzen vnd ordnen werden.

So man auch Zwibeln oder Lauch eusserlichen zu der speiß braucht/ wer nit also gar schädlichen.

Weitter mag man von hünner lebern vnd antuögel lebern auch kleine müßlin machen/ gesotten/ vnd durchgestrichen/ zu der fleyschspeisen für ein Salsen

Kochbüchlin für

oder Eindunck zubrauchen. Oder man
neme frische brosam von brot/ abgezogē
süß Mandelkernen/ vnnnd stoß wol zusa-
men mit frischen Meertreibel/ oder Ro-
sein / die inneren kernlin vorhin darvon
genommen/ vnd mit bereytem essig von
Meertreibel wol gestossen/ vnnnd durch-
getriben. Odder nimm ann statt des es-
sigs/ süß Granaten öpffelsafft / machs
süß mit zucker/ vnnnd würtz es ein wenig
mit zimmet/ oder mit disem in sonderheit
für disen gebrechen geordneten speißpul-
uer/ das magstu also bereyten:

Nimm scharpffes außgebissens zim-
mets/ weiß reyngeschaben Ingber/ Gal-
gant/ jedes ein loth / der Apotecchischenn
Spicanardi/ Calmus/ jedes drei quinten/
Enißsamen/ Fenchelsamē/ jedes ein halb
loth/ gelb wolriechendt Sandel andert-
halb quintenn/ auffgedorrtter Wolffs le-
bern ein halb loth.

Dise stück alle zu reynem puluer gestos-
sen / vermische so vil reyngestoffens zu-
ckers darzu. Mit solchem puluer magstu
auch kartz brülin oder eindunck bereyt-
ten/ also/ daß du ein wenig gutes kresssti-
ges

ges weins daran gießest / vnd also zu der speiß brauchest für ein Salsen. Wo auch solcher stuck eins dem Patienten widerwertig were / sol es herauß bleiben / damit er keinn vnwillen / oder abscheuhung dar ab entpfahē.

Sommers zetitenn mag mann grüne Salsen bereyten vonn nützlichen gūten Kreuttern / als vonn Wegweiß / Odermenig / Endiuien / mit ein wenig sauer Amppfer zerstoßen / vnd durchgetriben mit bequemen fleyschbūlin / vnd essig vonn Meertreibel bereyt / mit ein wenig Zimmet angewürzet. Von solchen Salsen mag mann in diesem gebrechen brauchen wann der Patient mit grossen durst angefochten wirt.

Weitter ann statt des butters mag mann die speiß darmit anzumachen / frische süß Mandelkernen öl brauchen / oder von bitter Mandelkernen / so etwas krefftiger ist.

Von frūchten so mann für beiessen zu der speiß brauchet / sol mann Meertreibel die nit zu süß seien / niessen / sunst vonn allen obsfrūchten sich enthalten.

Kochbüchlin für

In hefftigem durst mag mann auch/
wo mann sie bekönnen mag / frische Gra-
naten öpffel die süß seindt / brauchen / den
durst damit zuleschen. Doch sol mann al-
ler frucht / ob sie gleich etlicher massen
für vnschädlich geachtet / sich ganz mes-
siglichen brauchen / dann solche gemeyn-
lichen harter dawung sind / als nemliche
die Mandelkernen.

Von Getränck.

In diesem gebrechen ist inn sonder-
heit von nöten / daß man sich trin-
ckens halber fast messiglichen hal-
te / daß mann weder inn nüchteren / noch
auff die speiß trincken sol / sonder auff ein
güte stund nach der speiß / wie Serapio
meldet / oder noch lenger / so vil im müg-
lich zuhalten / als dann sol er auch ein we-
nig trincken auff ein mal. Aber solche
meynung der alten ist vnsüßlich / dann je
zu bequemer vermischung der speiß zim-
lichs trincken von nöten / darmit die spei-
ße im magen wol vermischet / vnd süß-
lichen gedawet werden mög / darmit das
gefäße

gefäßt der narung in der leber auch seinē bequemen durchgang haben mög. So man aber/wie obgemelt/ also lang mit dem trincken verzüge/würde die speiß im magen darvon zerstöret/vnd die darwūg verhindert/auch die speiß vngedāwet vō der leber ansich genommen/ darauff verstopffung/vnd grosser vnrath inn disem fall folgen würde.

Darumb solicher verzug des trancks in disem gebrechen/ dauon die alten ärzte reden/nit verstanden werden sol das trincken/darmit die speiß vermischet wirdt zu der dāwung / sonder so die speiß jezundt schon abgedawet/ daß solches gefäßt der narung darvon flüssiger werde/darmit es dester bass vnd leichtlicher allē glideren zu bequemer narung außgetheylet werden mag / vnd leichtlicher durch die leber hindurch tringe. Wie wir in obgemelter vnserer neuen Practic der gangen Leibartzney genügsamliehen gemeldet haben.

Weitter aber von bequemen tägliche tranck zu der speiß zubrauchen/mag kein sonderlich bestimpte Regel gesezet wer.

Kochbüchlin für

den/dann wo ein vnnatürliche hitz vnd
durst vorhanden/sol der wein gar gering
sein/Vnd wirt dünner leichter wein von
roten trauben in disem gebrechen in son-
derheit gelobt/ doch daß er ganz gering
von farben sei.

Bequeme haltung inn allen eusser- lichen notwendigen pflegun- gen.

Der lufft im gemach eins solichen
Patienten sol etlicher massen zu
erückne geneygt sein/mit einer ge-
ringen wärme/Aber der kalt lufft ist fast
schädlich/vnd in sonderheit sol mann feu-
chten trüben dicken nüblichten lufft ver-
meiden/vnd soliche winde. Vnmessige
hitz schwächet den menschen / ist derhal-
ben auch schädlich/Darumb fast warme
stüben winters zeit nit wenig schädlich
seind.

Winters zeit mag man den lufft auch
ändern vnd rectificiern mit folgender be-
reuchung/die bereyt also:

Nimm scharpffes außgebissens Zim-
mets

mets / Nägelin / der frembden Apotecie-
schen Spicanardi / jedes anderthalb quin-
ten. Diese stuck sol mann alle zu reynem
puluer stossen / nimm darzu der wolrie-
chenden Styracis Calamitæ, ein halbe
quinten / vnnnd incorporier es mit claren
Terpentin wol zusamen / daß es einn har-
ter teyg werde / daß du kleine Küglin dar-
von bereyten möchst / inn der größe wie
die bittern Feigbonen / der wirff eins vff
brennende Kolen.

Somers zeit magstu ein wenig Cam-
pher / vnd des gelben wolrtechendē San-
dels darunder thun.

Die übung vnnnd bewegung des leibs
wirt von den alten ärzten in der Wasser-
sucht in sonderheit hochgelobt / vnnnd sol
solche übung fast arbeitsam sein / also / dz
der ganz leib dardurch wol geübt werd /
vnd alle glider darvon erschwizen / so vil
immer müglichen ist.

Were es aber sach daß von blödigkeit
vnd schwachheit wegen der glider / soliche
übung nit beschehen möcht / also / daß der
leib vnd glider von geschwulst ganz be-
schwert / daß der Patient nit zu fuß gehn

Kochbüchlin für

möcht/sol man in tragen auff ein sessel/
hin vñ wider schleyffen/ oder auff einem
schlitten ziehen/ oder mit anderer beque-
mer übung wol bewegen. Vnd so im der
schweyß außbricht/ sol man im dēselbigē
mit warmē lein tüchern wol ab trucknē.

Wo aber soliche übung inn keinerley
weg beschehen mag/sol man in mit war-
men tüchern wol bereiben/erstlichen die
schenckel/vnd alle zeit wol vnder sich hin
ab streichen/nachmals den rücken/ dann
die arm/ vñnd zuletzt den geschwollenen
bauch mit sanffter bereibung auch also
streichen/in der erste mit fast warmen tü-
chern/ aber hernach je lenger je wärmer/
biß auff ein vtertheyl einer stunden lang.
Dann inn solicher bereibung sonderliche
hilff zuuerhoffen / dann die überflüssige
feuchteigkeit solchs orts wirt zerspreytet/
vnd dāmpffet hinweg.

Doch merck hie in sonderheyt/das sol-
che übung vñ bewegung des leibs geord-
net werdē sollē/nach kräften vñ vermüg-
lichkeit des menschē stercke / dan wo man
vermerckē würde dz er sich übel dauō fü-
let/vñ im schwach darob würde/sol man
sie ringeren/vñ messigen. Dise

Dise gemelte bewegung sollē auch nit beschehen/ es sei dann der magen von der eingenommen speiß entlediget/ also / daß er abgedawet hab. Vnd wo es sein mag/ sol die leber von allen grossen schädliche überflüssigkeiten gereynigt sein. Mann sol auch in sonderheit inn solcher übung die glider auff ein stund lang rühren lassen/ ehe mann die speiß daruff neme.

Des schlaffs halber sol mann mercken daß in disem fall vnMESSIGER schlaff nicht nützlich/ darumb mann den Patienten weiter nit rühren lassen sol/ dann alleyn so vil die leblichen kräfte zu erquickē vñ erholen vonnöten. Dann so würde die feuchtigkeit vil mehr resoluiert / welche in mancherley weg mercklichen/ vnd verborgen hinweg gehen / welche aber inn schlaff verhalten würden.

Solcher vrsachen ist der schlaff vnder tags auch schädlichen/ es sei dann vonnöten der vrsachen halb/ also / daß mann des nachts nicht geschlaffen hett. Des nachts sol mann auch nit über sibē stunden lang schlaffen vff dz aller lēgst. Man sol auch nit bald schlafen nach dē essen/ es seien

seien

Kochbüchlin für

seien dann vff das wenigst zwo stunden
verschienen. So er dann des nachts er-
wachtet/sol er sich vom harn/vnd aller ü-
berflüssigkeit entledigen. In sonderheyt
sol mann wol warnemen des schlaffens
halber / daß mann sich nit auff die recht
scitten lege/es sei dann der magen genüg-
samlichen gereynigt / vnnnd die speiß wol
abgedawet / dann also würde die ver-
stopffung fürnemlichen verursacht.

Von bewegung oder affecten des ge-
müts/sol mann für ein sonderlich Regel
halten/daß in disem gebrechen alle solche
bewegungen des gemüts die zu kelte ney-
gen/vnd hineinwerts zwingen/in disem
fall schädlich seindt/ als traurigkeit/vn-
müt/schwermütigkeit/ vnd dergleichen.
Darumb sich die franckenpfleger inn di-
sem vnnnd andern dergleichen gebrechen
in sonderheit befleissen sollen/daß sie den
francken frölich machenn / vnnnd ihm
allen kummer vnd forcht auß dem hertzē
reden/Dann vonn leichtem müte/freude/
vnd wolgefallen/werden die lebliche gey-
ster vnd lebliche kräfte gesterckt/vnd ge-
mehret.

So

So der Patient schwach vnd blöð/ sol er sich in sonderheit vor fleyschlicher begierd der vnkeuscheit enthalten.

Pflegung vnnnd wartung im andern geschlecht der Was- sersucht.

Das XLIX. Capitel.

As ander geschlecht der Wasser-
sucht wirt Hydrops, vnnnd aqua
intercutem, uel intercus genant
von ärzten/ Wie solcher gleich zu erken-
nen/ vnnnd vnnnd vnnnd andern geschlechten der
Wassersucht zu vnderseyden/ ist in vn-
serer grossen Practic der Leibartznei ge-
nügssamlich zuuerstehen/ dises orts nicht
von nöten. So nun der mensch mit diser
plag/ vnnnd tödlichem gebrechen behafft/
also / daß sich die wässerigkeit zwischen
fell vnd fleisch setzet/ sol seiner also gepfle-
get werden.

Erstlichen die speiß belangend/ sol sich
diser Patient hüten vor allem das sehr
kalt ist/ es sei speiß odder tranck / desglei-
chenn vor aller grober zeher schleimiger
kost.

Kochbüchlin für

Kost/vnnd auch was süß ist/vermeide als
les geköchsel/ fisch/ grob rindtfleysch/
schweinen fleysch/hirzen wildpret/ vnd
dergleichen.

Das brot sol mann im zimlichen wol
heflen/vnnd ein wenig salzen/ ein wenig
Zniß/ Fenchel/ Mattkümmel/ vnnd der-
gleichen samen darunder vermischet / vn̄
darmit gebachen.

Von fleyschspeiß mag mann im gebē
Kalbfleysch/Taubē/die doch nit zu feyst/
vnnd Kephünner/wo es in seinem vermō-
gen/vn̄ dergleichē adeliche speiß. Schwei-
ninfleysch ist der schleimigkeit halber/vn̄
vonn seiner feyste wegenn schädlich-
en.

Zu einer gemeynen Regel merck / daß
alle speiß so du ihm geben wilt/güter na-
rung sei/nit grob/ zehe / odder schleimig/
leichtdāwig/vnd den leib wol nere / oder
für. Weiter sol er sich doch inn son-
derheit enthalten vor überflüssiger kost/
sol die speiß auch nit nemen/es dring ihm
dann der hunger darzū/ also / daß er lust
darzū hab / er ersettig sich auch nimmer
der massenn / daß er den lust/odder Ap-
petit

petit ganz vnnnd gar verliere.

Von Getrânck.

Diesem Patienten sol mann für sein
 tæglichem tranck erwehlen ein
 wolriechendenn claren subtilen
 wein/ der fiern sei/ vnnnd etliche mal vnnnd
 der heffen abgezogē/ oder abgelassen sei/
 mit keinem wasser gemischet. Doch wo
 ihm solicher wein zu starck were/ mag er
 wol vermischet werden mit der brühen
 darinn Fenchel wurzel/ Petersilien wur-
 zel/ Rniß samen/ Fenchelsamen/ vnd Zi-
 ser erbsen gesotten.

Haltung vnnnd pfiegung inn allen eusserlichen dingen.

In diesem gebrechen sol der lufft zu
 wårme vnnnd trüekne geneygt sein/
 darauß wol zumercken/ daß die nã-
 drigen gemach auff der erden vnbequem
 vnnnd schädlichen sein.

Wo der lufft nüblich/ feucht/ vnnnd trüb/
 odder regenwetter vorhanden were / sol
 mann

Kochbüchlin für

mann im gemach solichs Patienten einn
rauch machen/den lufft zu temperieren/
Zu solchem rauch magstu Klein Küglin in
folgender weiß bereyten:

Nimm weiß erlesen Weirauch / Ma-
stix / Aloes / oder Paradis Holz / des wol-
riechenden gummi Storacis Calamitæ,
jedes gleich vil / stoß zu reynem puluer/
vnd mit clarem Venedischen Terpentini
Incorporier es / vnd wirff jederweilen ein
Klein Küglin darvon auff einn brennendē
Kolen / so gibt es einen lieblichen vnd sehr
nützlichen anmütigen rauch.

In diesem gebrechen ist die bewegung
In sonderheit nützlich vnd bequem / durch
welche der leib geübet vnd bearbeytet
wird / Doch daß solche übung oder bewe-
gung auff vier stunde nach der malzeit
beschehe / odder darvor / also / wo der Pa-
tient zu schwere sich zu erspacieren / daß
er reitte / oder fare / wie auch droben ange-
zeygt worden. Doch so vil die natur vnd
leibliche kräfte des Patienten hierinn dul-
den vnd vertragen mag / dann durch sol-
che bewegung eröffnen sich die heimliche
Geng der schweyßlöchlin:

¶

An statt solcher übung vnd bewegung
 des leibs/dienen auch in sonderheit wol
 eusserliche Krautung vnd bereibung des
 leibs/vnd eusserlicher glider / mit groben
 harten leinen tüchern / des morgens so
 der Patient erwachet ehe daß er auffstan
 de/vnd auch vor der speiß/nach dem man
 sich obgemelter massen bearbeytet hat.
 Wo er auch vonn solcher bereibung er
 schwitzen würde/sol man mit solcher Kra
 wung vnd bereibung fortfaren / darmit
 die heimlichenn geng der schweyßlöcher
 nit verstopffet werden.

In disem gebrechen sol mann auch nie
 lang schlaffen / vnd den schlaff vnder
 tags gantzlichen vermeiden. Des abents
 sol man auch nit schlaffen auff die speiß/
 es seien dann zwo stunden verschienenn/
 dan zu nächtllicher zeit werden die dünst
 vnd dampff innbehalten / vnd in wässe
 rigkeit zerlassen/oder resoluiert / Aber so
 der Patient wachet / würden mehr sol
 cher dampff verziehen/vnd außgefuret.

Den bauch sol mann in disem gebrechē
 auch so vil immer möglichhen/sanfft vnd
 linder behalten / darmit alle überflüssig

£

Kochbüchlin für

Zeit zimlicher massen hinweg gang.

In anfechtungen des gemüts sol man
in halten dermassen/das er alle forcht vñ
trostlosigkeit von dem hertzen schlahe.

Ordenliche pflegung des

dritten geschlechts der Wassersucht/
Tympanites genant/mithiz
der Leber.

Das L. Capitel.

Das drit geschlecht der Wasser-
sucht/Tympanites genant/wirt
von etlichen die trucken Wasser-
sucht genant/ odder die windig Wasser-
sucht/wiewol sie nimmer mehr also win-
dig/das nit auch ein wässerigkeit darbet.
Derhalben solichen Patienten gar nahe
in allen dingen pflegung vñnd wartung
beschehen sol/wie in beyden nechstuorge-
henden geschlechten der Wassersucht.
Also/das mann ein solichen Patientenn
ein gemach verordne in der höhe das hell
sei.

Das brot so er zu seiner speiß brauchen
sol/werde nit allein von Weytzen/sonder
auch eins theyls mit Rothen vermische/
gebachen/

gebachen/oder von Spelz. Den teyg zu
solchem brodt sol mann auch in sonder-
heit annachen mit der brühen darinn Pe-
tersilien/ vnd Fenchel wurzel inn gesot-
ten. Solichs brodt sol auch von Kleien
nit zu gar reyn außgepeuttelt sein/vñ ein
wenig gesalzen werden.

Sein tranck sei geringer weisser wein/
der ganz wenig weins hab / den sol er
auch über die maß messiglichen trincken/
vñ nit vor der speiß/ sonder nach dem
mann zimlichen gessen hat.

Gebürliche pflegung deren
so on vnderlaß mit dem durchbruch des
bauchs/odder weissen rür be-
hafft seind.

Das LI. Capitel.

Auß mancherley vsachen wirdt dis-
ser gebrechen fürnemlichenn verur-
sacht/so dises ortz nit notwendig/
auch nit vnser fürnemens zu erzelen ist.

So nün einer mit disem gebrechen be-
hafft were/nemlich / daß er on vnderlaß
mit der weissen rür/ oder sollichem durchs

Æ ij

Kochbüchlin für

bruch des leibs angefochten wirdt/ soltu
in schwerlicher vnd sorglicher zufall zu-
uermeiden/ in der Diet also halten:

Erstlich/ daß du wol merckest / daß
mancherley kost die widerwertiger na-
tur vnd bereytung/ Inn einer malzeit zu
niessen/ über die maß schädlich seind/ Da-
rumb soltu in also halten/ daß du in für-
nemlichen speisest mit einer oder zweyer-
ley kost/ die einander inn der Complexion
gleich/ auch fast gleicher art vnd massen
bereyt seien. Vnd ist gebratene kost in di-
sem fall allezeit vnbequemer / wann die
gesottene/ Es sei dann sach daß der fluß/
oder durchbruch hefftig gieng / als dann
ist die gebraten nützlicher.

In diesem fall ist auch vonnöten daß
mann sich gar recht halte inn der speiß/
dann so die glider ledig seindt/ mögen sie
dester krefftiger darwen/ Wann sie auch
hungerig seindt/ entpfahen sie ire narüg
dester begierlicher. Darumb sol sich diser
Patient nimmermehr dermassen ersetz-
gen/ daß er nit lust hab zu der speiß/ das
ist/ er sol allezeit lustig vnd hungerig vñ
der malzeit gehen/ was er auch isset/ das
sol

sol er fast langsam vnd wol kernen.

Was grobe narung gibt/sol man in sonderheyt vermeiden/als fürnemlichen alles geköchsel/grob starck fleysch/ vnd alten käß. Aber junge halb gewachsen häßlin mögen zügelassen werden / aber was grob fleysch/oder fisch ist/ vnd fürnemlichen was gesalzen ist/sol man vermeiden/defgleichen auch was schlüpfferrig vnd schleimig ist / als glate fisch die kein schüppen haben / welchem man auch vergleichē mag alles schleimig meinsicht fleysch/vnd was jung/ vnd noch zu weych vnd ketsch ist/als hirn/kopff/fuß/kröß/vnd inngeweydt. Das fleysch von wassergeuögel ist auch in sondeheit schädlichen/ vnd was man von speisen vntz teyg bereyttet.

Darmit du aber wissest was einem solchen Krancken nütz vnd güte sei/ so mercke daß du im nicht bereiten oder geben solt/ es sei dann leichtdäwig/geb güte narung/ vnd sei in keiner Qualität vnmesigliche temperiert/sonder der natur des Patienten rechtmessig / vnd fürnemlich so der Patient solcher gewonet ist.

Æ liij

Kochbüchlin für

Von fleyschspeisen ist das genögels in
ditem fall bequemer / von anderm fleysch
dienen die vorderen viertheyl baß wann
die hindern / Aber inn sonderheyt mag
mann ihm Capaunen vnd Waldgenög-
gel inn mancherley gestalt zubereyten /
Doch vnn wegen der trückne solicher
vögel / seindt sie ringer gesotten / dann ge-
braten / Sommers zeit seindt hanen am
aller bequembsten . Lamb fleysch mag
auch zügelassen werden / doch dases auff
dreier Monat alt sei / sonderlichen Som-
mers zeiten / Als dann mag mann auch
Künglin so mann Canin nennet / essen.
Aber Winters zeit dienet Spinnwider /
oder Hämelfleysch so eines jars alt / vnd
Kalbfleysch / das fünff monat alt sei . Von
solchem Kalbfleysch mag man auch Knöt-
lin / oder runde Küglin bereyten / Klein ge-
hackt / mit Rosein / odder Meertreubel
wol zerstoßen / vñ ein frisch ey darunder
vermischet / dann zu runden Knötlin ge-
formiert . Das Kalbfleysch / oder ander ob-
gemelt fleysch mag mann auch fast nütz-
lichen in einem brülin bereyten mit Ro-
sein / oder Meertreubel / vnd zu mehrerm
lust

lust

lust etwan süß machen/ vnnnd mit gutem
scharpffenn außgebissen Zimmet ange-
würzt. Solche speisen seindt in disem ge-
brechen in sonderheyt nützlichen vn̄ gut/
dann die leber wirdt trefflichen darvon
gestercket.

Von fischspeisen werden in disem fall
inn sonderheit zügelassen harte fischlin/
die inn steinigen wassern gehen / als inn
den rauschenden waldwässerlin. Vnd
seind in disem fall in sonderheit nütz vnd
gut die Forellen/ so wider den strame des
wassers steigen/ desgleichen die Bersing/
vnnnd Kautten/ so mann auch Goldfisch
nennet/ odder Külbersing. Doch mö-
gen solche fisch Winters zeit minder zü-
gelassen werden dann im Sommer/ welche
zeit sie am aller nützlichsten vnd bequē-
sten/ Fürnemlich so mann ein gute Sal-
sen/ oder Kurtz brülin darzü bereytet von
Mandeln mit Zucker / vnnnd ein wenig
Pomeranzen safft/ odder ein wenig des
essigs von Meertreubel/ oder grossen Ro-
sein bereytet/ wie an anderen bequemen
orten genügsamlichen angezeygt ist wor-
den.

Kochbüchlin für

Vonn obgemelten fleyschbrülin mag man auch süpplin bereyten/oder brotmüßlin/mit brosam von brodt. Sommerszeit schlahe man eyer inn wasser/ vnd begieß mit ein wenig Rosen wasser/ oder bereyde mit eyerdotter vnnnd Rosen wasser zarte müßlin / odder mit brosam von brot darunder gerürt/vnd mit Zimmet angewürtzet. Geschelte oder gerolte Kornfrucht gebē auch sehr krefftige müßlin/mit guter feyster fleyschbrühen gesotten/vnd bereyt/ Oder mit Mandelmilch einen Hirsen/oder Reißmüßlin gesotten/ oder von Grieß. Die durchgestrichnen erbesbrülin oder müßlin/ seind inn disem fall auch fast bequemlichen / Doch wo der fluß zu hefftig gieng/ sol man dieser ding sich etwas messigen.

So der fluß jezundt nit gieng/ sonder wie beschehen/nachgelassenn hett/seindt von guten kreutern/so man zu der speiß brauchte/fast nütz vñ bequem Burretsch/Ochsenzung/Mangolt/odder Binetsch/mit Saluey vnd Melissen vermischet. Winterszeit mit Maiozan/vnnnd Sommerszeit mit Lactic blettern.

So

So aber der fluß hefftig gieng mit
scherpff vnd grimmen im leib/ sol mann
zu solichenn Krautmüßlin / odder ande-
rer speiß Breydt wegerich kraut brau-
chen.

Von früchten aber/ so der fluß nit ge-
het/ mag er niessen Meertreybel / von de
inneren kernlin gereyniget/ desgleichenn
Pineen kernen/inn wasser vorhin wol er-
beytzt vnd erschwellet/dann mit zucker
vnd Rosenwasser angemacht. Oberzo-
gen haselnüß sind auch in diesem fehl inn
sonderheit gut/ Doch braucht mann sol-
che frucht bequemer Sommers zeitenn/
dann im Winter.

So aber der fluß jezundt seinen gang
hett/ sol man die Meertreybel/ oder gros-
sen Rosen mit iren inneren kernlin nies-
sen/ vnd die selbigen wol zerbeissen/ vnd
kewen.

Granaten öpffel die nit saur oder süß
seind/ die mag man Sommers zeit auch
fast nüzlichen brauchen.

Gebratene Quittenn messig nach der
speiß gessenn / seindt auch fast nüz vnd
gut / Odder der bereydt Quitten Lat-

Kochbüchlin für

würgen ein schnidlin oder zwei gessen.

Vñ mancherley Salsen oder beieffen/
die speiß darmit anzumachen/odder ver-
bessern / mag mann Winters zeit ein
nüzlich pfefferlin bereyten von süß
Mandelkernen zerstoßen/ mit hünner le-
bern vnd Rosein / mit bequemer fleysch-
brühe wol durchgetriben/mit zucker süß
gemacht/vnd mit gutem scharpffen auß-
gebissen Zimmet zu reinem puluer gestof-
fen/angewürzet/Odder so mann es saur
haben wil/ thū mann ein wenig des be-
reyten essigs von grossen Rosein/odder
Meertreubel daran.

Sommers zeit dienet wol der safft vñ
Pomeranzen/ mit zucker süß gemacht/
zu einem kurtzen brülin/ oder Lindunck.
Doch darmit die külung ein wenig ge-
dämmet werde/so brauch man Muscatē
blüt darzu/vnnd Zimmet/ darmit anzu-
würzen. Wo auch der fluß gegenwer-
tig wer/mag mann solche Salsen/odder
kurze brülin von Granaten öpffel saffe
bereyten.

Das brodt so dieser patient brauchen
sol/ sei zum wenigstenn eines tags odder
zweier

zweier alt/odder ein wenig altbachener/
 Winters zeit ein wenig gesalzen/ Som-
 mers zeit sol es nit hart gebachen werdē/
 sonder mann beschlahe es wol vonn der
 Kräfte. So mann auch inn dem wasser
 darmit mann solchen teyg annachtet / zū
 brot Sommers zeit Endiuie/ oder Weg-
 wurzel süde/ aber Winters zeit Hirzun-
 gen bletter/ were sehr nütz vnd güt. Des
 brots sol mann wenig brauchen in disem
 fehl/ vñ nit gar reyn außgepeuttele brot/
 es sei dann der fluß jezundt vorhanden/
 als dann sol es vonn den Kleien bass ge-
 beutelt werden.

Von Getränck.

Der wein so diser Patient zu seine
 täglichen tranck trincken sol/ der
 sol mittelmessig sein/ in farb/ sub-
 stanz/ sterck/ vñnd krefften/ doch Som-
 mers zeit geringer dann Winters zeit/
 Vnd ist auch in disem gebrechen inn son-
 derheit fast nützlich/ daß er vermischet
 werde mit gestäheltem wasser / mit zu-
 cker bereyt.

Des

Kochbüchlin für

Des trinckens halb sol mann auch inn sonderheit gute ordnung halten/also / dz man zu der malzeit auff das aller höchst drei trinck thun/mann sol auch jedes mal fast wenig/vnd nit zuvil trincken/vnd so sich die speiß im magen gesetzt hat/ auff ein stund nach der malzeit sol mann kein trinck mehr thun. Somers zeit sol sich diser Patient in sonderheit enthalten vor spetem trincken/ Dann wo mann hierin vnordnung halten würde/möcht grösser schaden darauß erwachsen.

Gebürliche haltung vnd pflegung inn allen eusserlichen din= gen.

Diser Patient sol in sonderheit allen groben trüben feuchten nüb-
ligten lufft vermeidenn/ Windt/
Nebel/vnd lufft/ Es sol auch inn seinem
gemach schön/hell/ vnd clar sein / es sei
dann sach/das er begere zuschlaffen. Sol
ches gemach sol auch in keiner Qualitet
vnrechtmessig geneigt sein. Wo es Som-
mers zeit vnn nöten den lufft zu külen/
v 0 18

von wegen der hitz/mag man das leinin
gewandt vnnnd andere ort mit bequemen
gedistillierten wasseren begiessen vnd be
sprengen/oder man spreyt hin vnd wi
der inn das gemach rebenlaub / Wilgen
bletter/in frischem wasser vorhin wol ge
negzt. Mann vnderstrawe auch blawe
Mertzen violen/weiß vnnnd gelb Seeblü
menn /vnnnd dergleichenn külennde blü
men/hin vnd wider in das gemach. Som
mers zeit sol er auch nit außgehen / es sei
dann in der küle. Sommers zeit ist auch
nüglich vnd gut daß solches gemach ge
gen Mitternacht gerichtet sei/ den küien
lufft zu entpfahen. Winters zeit aber sol
dz gemach wol getäflet/ vñ inn der höhe
sein/vnd sein öffnung gegen Mittag / o
der Auffgang der Sonnen haben. Wo
dann solichs gemach gewärmet werden
sol/bereydt man ein feurlin vonn Dän
nen holtz/oder Weiden holtz. Solichs
gemach mag man den lufft zu rectifi
ciern/ auch bereuchenn mit Weirauch/
Weholter gummi/ vnd öpffel schelen in
die kolen gelegt/oder auff brennende kolē.
Den leib sol er auch nit zu hefftig/son
der

bet

Kochbüchlin für

Der fast messiglichen bewegen vnd üben/
mit erspacieren / wo er also vermüglich
ist / also / daß er auff drei viertheyl einer
stunden senffteiglichen hin vnnnd widder
gang / doch auffhöre ehe daß er zu müd
werde. So aber der fluß zugegen / ist solt-
ches erspacieren schädlich / vnd die rüwe
am bequemsten.

In solchem fall mag man die eusserli-
chen glider mit leinin tüchern wol berei-
ben / Doch sol solches alles nit beschehen /
es sei dann vorhin der leib genügsaml-
ichen vnd wol von aller unreinigkeit vnd
überfluß gereynigt / als fürnemlich vom
harn vnnnd stülfgang / Doch sol man inn
der zeit so der fluß gehet / die vnderen gli-
der nit bereiben. Wann solche bereibung
beschehen / sol man den Patienten nicht
gleich darauff speisenn / sonder die glider
wol rüwen lassen.

Schlaffens halb sol man sich auch
zimlicher massen halten / also / daß man
des nachts auff sibem odder acht stunde
schlaffe / vnd nit lenger / darmit dem hirn
oder magen kein schaden begegne / Wo
er auch die obbestimpte zeit nit schlaffen
möcht.

möcht/ sol er doch zum wenigsten im bet-
ligen bleiben/ vnd rühren. Des tags soll
er nit schlaffen/ es sei dann sach daß er des
nachts gewachet hett/ als dann sol der
schlaff nit schnell auff die speiß zügelas-
fen werden/ sonder nach dem zwo stundē
verschienen. Wo es auch sach were/ daß
der Patient sich lange zeit her zum mit-
tags schlaffe gewenet hett/ sol mann im
denselbigen auch nit gar verbieten/ Doch
sol er nit vnd tags über ein stund lang/ o-
der zwo schlaffen. Er schlaff auch an ei-
ner finsternen statt / vnd auffgerichtet/
Winters zeit wol bedeckt/ daß im die euf-
fern glider nit erkalten.

Des abents sol er nit zu beth gehen es
seien dann zwo stunden nach dem nacht
imbis verschienen/ als dann mag er sich
nider legē/ doch mit hoch auffgerichtem
haupt vnd schulter. Er lege sich auch nit
rücklingen/ sonder den erstenn schlaff sol
er thun auff der rechten seiten/ der sol nit
lang weren/ dann wende er sich auff die
lincken seitten/ vnd bleib also die ganze
nacht ligen.

So der fluß nit vorhandē/ sol er doch
sonderlich

Kochbüchlin für

sonderlich sich befließen / daß er seinen gebürlichen stülgang hab / von natur / oder mit hilff der arznei / welche darzu gerichtet.

Es were in diesem fall auch in sonderheit nützlich vnnnd gut / daß man zu der wochen zum wenigsten ein mal fastet / oder abstinentz hielte.

Von allen anfechtungen des gemüts sol man sich in sonderheit messigen / vñ gute hoffnung haben / inn einer kurzen zeit fröliche gesundtheit zu erlangenn /
26.

Gebürliche pflegung vnd wartung deren / so einn harten ver- stopfften bauch ha- ben.

Das LII. Capitel.

Sleicherweiß als etliche in sonderheit geneygt seindt / daß sie stetigs einn weychen flüssigen bauch haben / also seind auch andere herwidern / welchen der bauch zum offtern mal verhartet / vnnnd on vnderlaß verstopffet wirdt /

wirde / vnd soll man dieser also pflegen:

Erstlich sol man für ein besondere regel halten / daß man vor dem morgen imbis / oder nachtmal / auff ein vtertheil einer stunde zu dem wenigsten inn der wochen einmal oder zwei ein brülin geb von einem hünlin das zimlichen feyst sei / mit einem loth zucker wol feyst gemacht. In solchem fall ist auch fast nüzlichen vnd güt / so man inn solicher gestalt etwann auff drei Feigen einneme / die feyst seien / als die grossen schwarzen Laubfeigen / vnd so man mit solchen Feigen ein wenig des marcks von inneren kernlin des wilden distil Saffrans einesse / das were in sonderheit nüzlichen vnd güt.

In diesem fall mag man auch brülin einnemen von grünem kolkraut / daß nit wol gesotten sei / mit süßem Mandelkernen öl feyst gemacht / vnd mit zucker süß gemacht. Aber in solchem fall soltu groben feysten zucker bauchen / dann er sonderlichen auch Laxieret.

An statt bequemer arznei / mag man in diesem fall ein solchs Latwerglin auch

℞

Kochbüchlin für

bräuchen / vnd vor der speiß / wie obge-
sagt / auff einer Castaneen groß einnemē /
das bereyt also :

Nimm clar reyn Terpentin zwey lot /
frischer feyster Laubfeigen / ann der zal
sechs / des inneren weissen marckes vnn
wildenn distil Saffran ein loth / zerstoß
die Feigen mit dem marck des Saffrans
samen kressig vnd wol in einem möser /
dann vermisch das Terpentin auch dar-
under / thū also vil reynes gepülverts
zuckers darzü / daß es inn bequemer herte
werde.

Were es aber sach / daß kressiger pur-
gierende artzney von nöten were / sol man
hierinn den rath haben eines fürsichtigē
erfarnen Arzts / welches dises orts nicht
vnser fürnemens weiter zu handeln.

Gebürliche pflegung derē

so zum lendenwee geneygt / vnd mit
blödigkeit der Nieren behafft
seind.

Das LIII. Capitel.

SO man sich in disem gebrechen vn-
gebürlich

gebürlich heile / folgen vil schädlicher böser vnd fast gefehrlicher zufäll hernach / Darumb fleissige pflegung / vnd getreue wartung hierinn in sonderheit von nöte ist.

Erstlich in speiß vnd trancck / sol mann diesem Patienten gar nichts geben das da hitzige / scharpff / oder trucken sei. Derhalben sol mann sich inn sonderheyt hüten das mann ihm kein speiß versalze / dann was gesalzen ist / das bringt im schaden. Darumb besser were das mann ihm gar kein saltz brauchet / es were dann alleyn darmit den lust zu der speiß anzureygen / vnd behaltē / welcher vsachē halb alle sein kost fast wenig gesaltzē werdē sol.

Weiter sol er sich auch hüten / vnd gētzlichen vermeidenn vor allem hitzigen gewürtz / so hitzig vnnnd scharpff seindt auff der zungen.

Weitter vermeide er auch den brauch des essigs / vnnnd aller saurer scharpffer ding / was sehr odder hefftig sauer vnnnd scharpff ist / Dann was ein messige seure hat / mag den lust vnd appetit zu d̄ speiß zuerhalten / zūgelassen werden / als d̄ saur

Kochbüchlin für

Ampffer wein / sauer Granatenn öpffel /
vñ Saurauch / oder Erbselen berlin / mit
andern bequemen Kreuttern zu Kurtzen
brülin / Salsen / vñnd Einduncck gebrau-
chet / wie hernach weiter angezeigt wirt /
fürnemlich den magen Sommers zeit zu
der speiß anzureyzen / vñnd lustig zuma-
chen. Doch sol mann inen die scherpfste
vnd seure dämmen / vñnd zum theyl bene-
men mit Zucker. Vor Honig sol man sich
in sonderheytt hütten / vñnd allem so man
mit Honig bereydet.

Zwibel / Knoblach / Raut / vñ derglei-
chen scharpfste harnige Kreuter seind auch
vast schädlichen / Vñnd in summa alles
was den harn treibt sol man inn diesem
fehl vñnd gebrechen vermeiden / dann dar-
von wirt die materi zu den blöden schwa-
chen nieren getribē. Solcher vrsach halb
sol man kein Pastinacken / Moren / odder
gelb rüben / Spargen / dollen / oder hopf-
fen schöß / vñnd was darvon bereydt ist /
sonderlich nit essen / odder inn der speiß
brauchen. Wie auch alle andere stück so
den harn treiben / als Cappren / Senehel
samen / kraut / oder wurzel / Petersilien
samen /

samen/kraut/wurzel/vnd alles was den harn treibt/als vonn früchten die bitter Mandelkernen/ Feigenn/weisse trauben/ fürnemlichen so man sie on die heuelin vnd inneren kernlin isset.

Die grossen frembden Kürbiß frücht/ als Melanen/vnd Heben/Burgken/vñ dergleichen/wiewol sie zimlicher massen wol külen vñnd befeuchtigen/ mögen sie doch in disem fall nit on schaden gebrauchet werden / vñ wegen irer feuchtigkeit/ welche schnell hinab dringt zu den nieren.

Darmit du aber auch wissest wie du solcher Krancken in der speiß pflegen solt/ wil ich dir folgendes die stuck erzelenn/so in nützlichen vnd bequem seindt.

Vnd erstlich vom brot zuschreiben/ so merck daß im Spelz brot vor dem weysen brot gesünder vnd besser were. So aber d' Weytzē gebreuchlicher/sol er doch nit zu alt sein/als nēlich vber jars alt/vñ den kleien wol erbeuttelt / Den teyg sol man auch annachen mit wasser darin Süßholz/das reyn vñnd wol geschaben sei/gesotten. Solches brodt sol man nit mehr häßlen/dann daß es blößlichen vff

Kochbüchlin für

gehen mög/vnd sol gar nit gesalzen werden/So es zu hart gebachen/sol man die Krusten abschlahen/Solichs brodt roerd auch nit gessen/es sei dann zwölff stundē alt/vnd nit vil über eines tags alt.

Von fleyschspeisen seindt Sommerszeit am bequemsten vnd nützlichsten junge hünlin/aber Winterszeit/Capauen/oder junge hennen/Kephüner/Turteltauben/vnd Fasanen weren auch inn sonderheit nütlichen vnd sehr bequem/wo sie zubekommen/Doch besser vnd gesünder inn disem fall gesotten/vnd mit einem kurzen brülin bereyt/wann gebraten.

Junge Tauben/Wachtelen/odder ander feyst gemest geuögel/seind in disem gebrechen nit nütlichen/inn sonderheyt die Wecholtzimmern. Aber die andern gemeynen walduöglin/als Buchfinken/Lerchen/vñ dergleichen/die mag man ihm nütlich geben/doch mehr gesotten/vnd mit kurzen brülin abgemachet/dann gebraten/wie obgesagt/Alle wassergeuögel sol man vermeiden.

Von andern gemeynen fleyschspeisen
seind

seindt die jungen Eigelin allezeit nützlich vnd
güt/vnnd sonderlichenn die nierlin dar-
von / dann sie haben sonderliche eygen-
schafft inn der speise/die blöden nieren zu
stercken/vnd bekräftigen. Darumb die
selbigen inn diesem fehl inn mancherley
speiß inn sonderlichem gebrauch sein sol-
len. Doch daß mann sie dermassen berey-
te/ daß sie leichtdäwig seien/vnd ire hart
däwigkeit verlassen / Darumb sol mann
sie gar wol sieden/dan stossen vnd durch
treibenn/vnnd mit anderem bequemen
fleysch bequeme müßlin darvon bereyt-
ten / wie zum theyl auch hernach gesagt
wirt.

Kalb fleysch so es dreier Monat alt/
ist inn diesem gebrechen zu der speiß auch
zügellassen/fürnemlichen Sommers zeit/
Aber inn Winter ist das Hämel odder
Spinnewideren fleysch bequemer. Vom
wildpredt seindt die Gämbsen/ an den or-
ten/da mann sie zu gemeynner speiß brau-
chet/auch fast nützlich vnd gesundt/Desglei-
chen die jungen halb gewachsenhasen/vñ
in sonderheit werden von den altē hoch-
gelobt die wildē Igel in der speiß zubrau-

Kochbüchlin für

chen/dann sie ein sonderlich eygenschafft haben so den die nieren zustercken vnd bekräftigen. Aber vñ allen solchem fleysch seindt dir die vorderen viertheyl bequemer vñd nützlicher / dann die hindersten.

Wo mann auch zu einem lust von solchen speisen etwan braten wolt/soll man die eusserst hart gedort haut hinweg nemen/also/das mann allein das inner lück fleysch niese / wie zuuilmalenn gesagt ist. Doch ist soliche speiß nützlicher vñd bequemer gesottenn / dann gebrauten.

Von fischwerck mag mann harte geschüpte fisch auch zimlicher massenn zulassen/was mann von solichen fischen in harten fliessenden wassern fahet. Aber alle gesalzen fisch/vñd was inn stillstehenden wassern gefangen wirt/ist schädlich.

Die eyer seindt in disem fall auch nützlich/weychgesotten vñ eingesuppet/oder im wasser gefellet / dann inn frische süsse butter gelegt.

Von eyern mit mehl mag mann auch
güte

güte eyermüßlin bereyten. Solche müßlin bereyt auch von nützlichen kreutern/ als von zartem Binetsch/ Saur ampher/ Burretsch bletter / Sommers zeit mit Lactic/ vnd ein wenig Wurzelkraut. Vñ solchen kreutern mag man mit fleysch brülin / odder mit butter nützliche zarte Krautmüßlin bereyten.

Dergleichen müßlin mag man auch bereyten von Grietz/ vñnd anderen dergleichen abgeschelten Kornfrüchtenn/ als von Hirsen/ vñ Pfenig/ mit guten fleysch brülin abbereyttet/ vnd Reißmüßlin/ mit fleyschbrülin bereyt. Von Amidum, oder Krafftmehl / odder semelmehl/ vñnd fleyschbrülin mag man auch solche bereyten / mit frischem süßen Mandelkerzen öl an stat des butter feyst gemacht/ vnd mit zucker süß gemacht.

In diser Landt art ist fast gebreuchlichen/ daß man solche müßlin mit milch bereydt / vñnd sonderlichen ein müßlin mit milch vñnd reynem Bohnen mehl bereydt/ wirdt in disem gebrechen hochgelob t.

Sommers zeit mag man auch nach

R v

Kochbüchlin für

mittag/nach dem die speiß so mannt zum
morgennal eingenommen hat/gedäwet
ist / nützlichenn einen guten trunck geysß
milch thun/mit zucker süßgemacht. Auff
solche milch mag er auff vier stunden fa-
sten/dz er daruff weder esse/noch trincke.

Den lust vnd Appetit zu der speiß zu-
behalten/mag man in diesem gebrechen
auch etliche nützliche Salsen bereyten
auff dise weis: Nimm abgezogener süß-
ser Mandelkern zwei theyl/ als nemlich
zwei loth / Pineen kernen inn warmem
wasser wol erschwellet/ dann wol ertri-
cknet/ein loth / zwo lebern vonn zweien
hennen/die nit zu fast gesotten seien/ zer-
stoß dise drei stück wol mit einander/vñ
treibs durch ein härin tuch mit der hün-
ner b:ühen/ dann laß ein wenig mit zu-
cker sieden daß es erdicke/vand würze es
an mit gewürz/ odder guten specereien/
wie hernach gesagt wirt. Wo es dem
Patienten auch anmütiger were ein we-
nig saur/so nimm des essigs darzü vonn
grossen Rosen/od Meertreubeln bereit/
wie solichs zuuilmalen gedacht worden.

Sommers zeit so es noch seurer ge-
macht

macht werden sol/neme mann darzü pomeranzen safft/oder Limonen safft/oder Granatenn öpffelsafft/die weinsaur seindt. Vnd magstu auch also den zucker vnd die specerei oder gewürtz ändern oder mehren/ nach gelegenheit der zeit.

Deßgleichen Salsen/odder kurze brülin für ein eindunck magstu auch bereyten vonn brosam vonn brodt / mit so vil feyßter frischer Meertreubel wol zerstoßen/ Doch daß solche brosam vonn brodt vorhin in güter fleyschbrühen erweyhet sei. Du magst auch am statt der grossen Rosein der Kleinen weinsamenn Roseinlin nemen / vnnnd mit Mandeln also zerstoßen/vnnnd durchstreichen/ mit zucker vnd gewürtz anmachen. Oder nimm ein frischen eyes dotter oder zween/ die hart gesotten seien/stoß sie wol mit zweien oder dreien güten frischenn hünner lebern/ die nit versotten seindt/ Vnn Meertreubeln darzü/ vnnnd streichs mit hünner brühen wol durch/machs süß/od saur/ nach deinem gefallen/wie droben genügsamlichen angezeyget worden.

So man auch Sommers zeit ein grüne

te

Kochbüchlin für

ne Salsen bereyten wolt/ sol man Saur
ampffer mit edler krauser Balsam münz
wol zerstoßen/ vnd ein wenig breyt We-
gerich darzu nemen/ mit wein saur Gra-
naten öpffelsafft wol durchstreichen/ vñ
mit Zucker süß machenn zu einer Sal-
sen.

Die speiß zu würzen soltu dise Spece-
rei/ oder speißpuluer bereyten: Nimm
Muscatennüß/ Calmus/ Muscatenblüt/
Cardamömlin/ Nägelin/ jedes andert-
halb quinten/ der wolriechendenn roten
edelen Rosen/ der frembden wurzeln Co-
sti, rot Corallen/ bereyt Coriander samē/
auffgedorrtter krauser Mlinzen/ jedes ein
quinten/ des sauren sämlins Sumach/
reyngeschaben Süßholz / jedes ein halb
quinten/ Saffran ein Scrupel / dz ist ein
Drittheyl von einer quinten.

Dise stuck sollen alle zu reynem puluer
gestoßen werden/ vñd wol vermischet/
nimm halb also vil güts weiß zuckers da-
zu/ als solche am gewicht halten/ vñd
brauchs.

Von bequemen fruchten so Somers
zeiten zugelassen werden wögen/ mag er
von

von

Von etlichen Kirschberren essen die wol zeitig seien/ Desgleichen von den pfeumlin odder pflaumen vonn Damasco/welche diser zeit auch in vnseren landen auffgezelt werden. Doch merck/das man soliche frucht zum wenigsten drei oder vier stunden lang vor aller anderer speiß niessen sol.

So es auch in der zeit were / mag man im auch vnderweilen ein bitten oder drei vonn wolzeitigen pfirsingen zulassenn/ Seindt aber solchepfirsing hart vnd trucken/mögen sie nach der speiß eingenommen werden/wie gebraten biern vñ Quitten/so man nach der andern speiß brauchet/den magen zubeschliessen.

So man auch nach der speiß vnderweilen ein täflin oder zeltlin des kostbarlichen Confects von Rosen bereyt/ Aromaticum Rosatum genant/braucht/oder mit den species solichs Confects mit zucker vermischet/inn gestalt einer Tresey einneme/mit ein wenig gepüluert Coriander samen vermischet/were fast nützlich vnd gut.

Weitter mag man auch vnderweilē
einen

Kochbüchlin für

einem schnitz vonn einem gebraten apffel
essen. Sommerszeit sindt nütz vnd gut
Granaten/vnd Pomerangen öpffel/ die
ein wenig süß seindt.

Von Getränck.

In disem gebrechen sol mann zu
täglichem tranck erwelen einn gü
ten roten wein/der nit raube/son
der süßtrinckig/vnd alt sei/den sol mann
Sommerszeit mischen mit gestäheltem
wasser/aber Winterszeit siede mann in
solchem mischwasser ein wenig reynge
schaben Süßholz/ꝛc.

Von gebürlicher pflegung aller eusserlicher ding.

In disem gebrechen sol sich der pa
tient an sollichem luffte halten/ der
rechtmessig temperiert sei/inn kei
ner Qualität vnmissiglichenn übertref
fendt/das ist/weder zu hitz oder kelte son
derlichen geneygt. Also verstehe auch in
feuchte vnd trückne/dann solicher recht
messig temperiert lufft allezeit zuerwelē.
Hieraus

Hieraus wol zu mercken / daß die wärmē
stüben / oder inn hartem winter sich vor
feurflammen zubraten / fast schädlich vnd
vngesundt ist. Mann sol auch in sonder-
heit der lenden vnd ruckens verschonen /
daß man sie nit zu sehr erhitzig / sich auch
nit zu hart gürtte. Sommers zeit sol man
sich in sonderheyt vor der hig bewaren /
fürnemlichen vor heyssem sonnenschein.
Aber Winters zeit beschirme mann sich
vor Kelte / vñ kaltem scharpffen Mitnäch-
tigen winde / grobem trüben feuchtē nüb-
ligten lufft / welcher inn disem gebrechen
fast schädlichen ist. Wo es auch möglich
sol mann sonderlich gemacht erwelen / die
Winters zeit jr liecht gegen Orient / oder
Auffgang der Sonnen haben. Somers
zeit sol mann den lufft rectificiern / odder
temperieren zu küle / also / daß mann das
gemach bespreng mit kaltem wasser / dar
in Violen / Rosen / Seebäumen / reblaub /
vnd Weiden bletter gesotten. Soliche
bletter vnd blümen mag man auch nütz-
lichen in das gemacht hin vnd wider strö-
wen / oder an stat solcher strawung mag
mann mit gedistillierten wasserenn das
gemach

Kochbüchlin für

gemach vnd leinwad t begiessen / oder besprengen / Odder einen rauch machen mit öpffel schelen / odder von diser folgenden bereuchung:

Nimm weisser vnd gelber Seebüme / Blauer Nertzen violen / jedes ein quinten / gelb wolriechend Sandel ein halb quinten / weiß weirauch anderthalb quinten.

Dise stuck sol man alle zu reinem puluer stossen / vnd mit ein wenig Terpentin anfeuchten / daß es bei einander bleibe / oder bekleb / mach klein kuglin darauß / der wirff eins auff ein glütlin.

Winters zeit so der lufft zu wärme vñ trückne geneygt werden sol / als nemlich in grossen trüben nübligen lufft / vnd regenwetter / sol man den lufft rectificieren / erstlichenn mit einem güten feurlin von Wecholder holz / reblaub / vñ dergleichenn / so auch einen güten geruch geben / oder mit dürrem Lychen holz.

In disem fall mag man das gemach auch besprengen / odder begiessen mit der brühen darinn Majoran / Rosenmarin / Hisop / Acker / oder Veldminz / Polei / vñ

bet=

dergleichen gesotten sei/ auch auff's letzte ein wenig Zimmet vnd Nägelin darein gethan/ oder mit gutem kressrigen wein solichs gemacht besprenget.

Zu einem guten rauch inn diesem fall/ magstu folgende rauchkuglin bereyten:

Nimm frischer feyßter Nägelin/ Muscatblüt / jeder ein quintenn / weiß Weisrauch/ des schwarzen gummi Laudani, jedes ein halb quinten. In einem warmen mörser mit einem warmen stöffer zertrieben/ vermeng ein wenig des wolriechenden gummi Storacis, vnd ein wenig wachs darunder/ vnd drehe kuglin darvon/ der wirff eins auff ein glütlin/ Doch sol mann das gemacht nit zu sehr erhitzigen.

In disem fall vnd gebrechen ist vil bequemer das mann sich still vnd rüwigg halt/ wann harte bewegung/ darvon man in lenden erhitzt wirt. Solicher vrsach halb ist auch bequemer das mann mehr schlaffe dann wache.

Der bewegung des gemüts halb / soll man allen vnmüt außschlahen/ vnd vom hertzen treiben.

Kochbüchlin für

Gebürliche wartung derē

welchen die Thieren Ulceriert/oder geschädiget seindt/vnd außschweren.

Das LIII. Capitel.

Auß was Ursachen die Thieren schweren/verferet/Ulceriert/oder geschädiget werden/auch was von bösen zufällen weiter folgen mögen / haben wir inn unserer grossen Practic der ganzen Leibartzenei gnügsamlich angezeyget. Darmit aber weiterem schaden für kommen/vnd dieser gebrechen benommē werde/ist fleissiger wartung vnd pflegung in speiß/trancck/vnd allen eusserlichen dingen inn sonderheit vonnöten. So vil aber die speiß antrifft / odder belangt/wirt von alten Arabischen ärzten ein solche fürnemliche regel gesetzt vnd verordnet/nemlichen/das man inn sonderheit alle hefftige saure speiß vermeidē sol/vñ alles woz scharpff vñ versalzen ist/ Desgleichen auch alle matsüße ding/dan solliche gart leichtlichenn inn Cholerische feuchte verwandelt werden. Dann von solchen
solchen

solichen gemelten stucken allen werdenn die feuchten gescherpffet/ wann sie dann zu den Thieren fließen/ wirdt die schädigung darvon gemeret/ vnd von solcher scherpffe weiter eingefressen/ Wann diese schädigung zu Curieren/ müssen die feuchten von aller scherpffe abgewendet werden. Darumb fürnemlichen zu vermeiden in speiß vnd tranck/ alles was scharpff/ bitter/ oder saur ist.

Darumb wil Serapio/ daß man soliche speiß inn diesem fall verordnen sol/ welche den feuchten alle scherpffe benehme/ sie milter / vnd süß mache. So auch jezundt der eytter fleußt/ sol man kein rauhe stopffende speiß brauchen/ darmit solicher eytter nicht zusammen getrungen/ vnd verhalten werd/ vnd die nieren weiter schädige vnd zernage. Doch sol hierinn der erfaren arzt die artzney vnd speiß wissen zu ändern. So vil aber die pflegung vnd wartung betrifft/ soltz erstlichen mercken daß man disen Patienten speisen sol mit gutem Weytzen brot/ dz doch nit gar rein von den Kleien aufgebüttelt sei / ganz vngesalzen/ vnd fast

Kochbüchlin für

wenig gehäset odder angefeuret. Den
teyg zu solchem brodt mag man anma-
chen mit wasser/darinn gersten vñ Süß
holz gesotten. Von solchem brodt sol
man im allein die inner brosam geben/
auch solichs brodt nit über zween odder
drei tag alt werden lassen. So man auch
zu disem brodt Sommers zeit neme den
drittentheyl von gersten mehl/were sol-
ches brot vil bequemer.

Von obgemeltem brot mag man auch
nützliche brotmüßlin bereyten/mit gütē
fleyschbrülin/oder süplin mit solchen brü-
hen darvon gessen.

Mit Gersten mehl/vnd fleysch/ odder
hüner brülin mag man inn diesem fall
auch in sonderheit nützliche gütē müßlin
bereyten/mit Mandelkernen/vnd Zu-
cker/also/ daß man von den Mandeln
ein bequeme milch mache/vnd dann soli-
che müßlin darmit von gersten mehl be-
reyte/oder mit griess von Speltz. Hirsen
müßlin mit fleyschbrühen bereydt/ sindt
auch in diesem gebrechen inn sonderheyt
nützlichen zubrauchen. Weiter mögen
auch in disem fall von etlichen kreuttern
müßlin

müßlin

müßlin bereydt werden / als vonn zamer gartenn Bappel / Binetsch / Lactucken / vnd Wurzel Kraut / sommers zeitten / mit ein wenig Fenchelkraut / aber Winters zeit mag mann den Mangolt / vnnnd dergleichen gemüß Kreuter auch darzü brauchen / Vnd imn Friling junge Hopffen schoß. Vnd so mann solich glider sterckē vnnnd bekrefftigen wolt / mag mann auch breytten Wegerich darzü nemen.

Von fleyschspeisen sol mann junge Zi- cclin erwelen / vnd in sonderheit die nier- lin der selbigen in der speiß brauchen. Jü- ge hünner sindt in diesem fall auch fast be- quem / deßgleichenn jung saugendt Kalb- fleysch / aber das feyst sol mann vermei- den / vnd das äderig erwelen. Kalbs füß wol gesotten / daß die beyn dauon fallen / seindt in disem fall auch nützlichen vnnnd bequem / dann die scherpfte der feuchte daruon fast gedämnet wirt / dann sie ge- ben Kalte vnd feuchte narung / vnnnd wer- den doch leichtlichen gedäwet / wie Aui- cenna bezeugt. Junge halbgewachsen häß- lin seindt in disem fall auch nütz / vnd fast gebreuchlichen.

Kochbüchlin für

¶ Sie merck aber in sonderheit/ wo sol-
che schädigung erfordern würde die rey-
nigung/ also/ wann der eyter noch im fluß
ist/ daß man solche fleyschspeisen am be-
quemsten gesotten bereyttet. So aber
die schädigung heylen wil/ ist gebraten
fleysch am bequemsten.

Taubenn sol man inn diesem gebre-
chen von wegen irer vnmeßigen hitz ver-
meiden/ desgleichen auch gänß vnd an-
ten.

Vō fischen seind die harten schüppech-
ten fisch am nützlichsten/ als Hecht/ Her-
sing/ vnd dergleichen/ resch abgefottē mit
halb wein vnd wasser/ vnd nit gebraten/
oder gebachen.

Krebs seind auch nützlich/ doch en es-
sig/ vnd mit wenig saltz bereyt.

Die Welschen mögē in disem fall auch
fast nütlichen die hinder viereheyl vnn
den grünen fröschen brauchen/ vnd die
schnecken/ weiche speiß inn disem fall inn
sonderheit zuloben.

Frische weychgesotne eyer seindt auch
nütliche speiß inn diesem gebrechen/ aber
hart eyer sol man vermeiden. Die Wel-
schen

schen

schen ärzt wöllen daß mann soliche eyer vor dem mann sie in wasser seudt/ auff etliche stunden mit der schalen inn güten scharpffen essig erbeyzen sol.

Von feystigkeit darmit die speiß anzu machen/ist das süß frisch Baumöl vil bequemer vnd besser/wann die butter/ dan solichs hitzigt weniger. Darumb etliche das grün vnzeitlig Baumöl für gesünder achten. Zu einer Salsen/ odder pfefferwürlin mit anderer speiß zu einem lust zu essen/ sol mann nemen der nieren von jungē zicklin oder kizlin/ vnd sieden lassen/dann wol zerstoßen/vnd mit Granaten/odder Pomeranzenn safft durchstreichen/ vnd mit zucker ein pfefferlin darvon bereyten. Sommers zeit magstu es auch mit dem safft von Sauerampffer kraut durchstreichen/vnd also dem Saurampffer die seure ein wenig benehmen mit zucker.

Inn diesem fall wirt auch weiter die milch inn sonderheyt hochgelobt / doch sol sie nicht mit anderer speiß genommē werden/vō wegen daß solche gar schnell im magen corruppiert/od zerstört wirt.

Kochbüchlin für

Solcher vrsach mag man sie Sommerszeit für einen vnder trunck brauchen / vff sechs odder siben stunden / nach dem die malzeit beschehen / als dann mag man auff zehen odder zwölff loth vngesehrlichen nemen / mit zucker süß gemacht. Vñ wo es also gefügt werden mag / ist nütz vnd gut / daß man sie ganz frisch vnd warm wie sie erst gemolcken worden / ein neme. Vnd ist in disem fall solche schädigung zu Mundificieren vnd Abstergiere / die Geyßmilch am aller bequemste. Aber zu heylen dienet die Schaffsmilch / vnd nach dieser die Kühmilch besser. Es were auch in sonderheit nütz / daß solichs vñ he geweydt würde mit denē kreutern / welche in disem gebrechen in sonderheit nütz vnd dienstlichen.

Vnder solche milch sol man auch vnderweilen vermischen reyngepüluert gummi Dragant, ein halb quinten / vnd zwen Scrupel rot Armenisch Bolus, so man die schädigung / odder Vlcerierung der Thieren heylen wil. Von fruchten mögen auch zügelassen werden zu der reynigug / Kirschen / S. Johans pirsing / wolzeit-
tig

eig Pflaumen/vnd Pfirsing/vñ süß wolgeschmeckte öpffel/die süß/ odder weinsaur seien/vnd wolzeitig Maulberer.

Doch merck/dasß man alle obgemelten frucht wenig niessen sol auff ein viertheil einer stund vor anderer speiß / wie Galenus in sonderheit meldet/Vnd sind solche frucht sommers zeit am bequemsten/ doch dasß kein faul feber vorhanden sei/dan wo solche vorhandē/so ist d safft von Granaten/Pomeranzen/die süß/ oder weinsaur sein/am bequemsten.

Weitter werden auch in sonderheit gelobt die Melonen/odder Burgken/vnnd junge vnzeitige Kürbis / Doch sol man sie fast messig brauchenn/ ihrer hefftigen harnreibenden krafft halb/ Dann in diesem fall alles schädlich ist so den harn treibt. Darumb man alle speisen vermeiden sol die ein solche krafft haben/als Erbes/ Ziser/vnd Kolkraut brülin.

Vor solchen salat kreuttern soll man sich auch hüten/als Rocklen/Capren/vñ Bacillen/Doch Somers zeit mag man sich wol inn grosser hitz zu külen/ vnderweilen von Melonen/Beben/odder Pfe.

Kochbüchlin für

Ben/vnnd dergleichenn Kürbiß frucht es-
sen.

Winters zeit dienen vonn fruchtenn/
Pineen kern/vnnd süß Mandelkern. Die
nüß/vñ Haselnüß sind schädlich/vō wegē
ihrer hitz/Meertreubel vnd Feigen seindt
auch nit bequem. Aber so sich der eytter
jegunde gestillet hat / mag mann vnder-
weilen die malzeit beschliessen mit gebra-
ten Bieren/oder Quitten/vnd etwan ein
wenig gebratener Castaneen.

Von Getrânck.

Donn getranck wollen wir für ein
gewisse Regel setzen/das man sich
darin fast messig halten/vnd auff
das aller wenigst trincken sol/es sei vonn
warmen brülin / gesotten wasser/ odder
wein.

Aber das gemeyn tranck das sol ein
güter geringer wein sein/ zimlicher farb/
vnnd nit saur/sonder ein wenig süßtrân-
ckig/mit wasser vermischt/darinn ein we-
nig Süßholz gesotten/vnnd Bappel sa-
men. Oder magst in auch alleyn mit Zu-
cker

Uerwasser mischen/ so man solche schädigung milderenn vnd senfftigenn wolt.

So aber der eytter verflössenn/ vnd man jezundt die schädigung heylē wolt/ vnd die Nieren vermeynen zustercken vñ bekrefftigenn / sol man gröberen wein brauchen/ der inn roter farb baß geferbet sei/ vnd ein wenig rauhe.

Von gebürlicher pflegung aller ander eusserlicher ding.

Hitziger lufft ist in diesem fehl vnd gebrechen schädlichen/ desgleichen auch aller trüber feuchter nübligter lufft / warm stüben / odder sich beim feuer zu fast erhitzigenn / ist auch schädlich. Dann von hitzigem lufft wirt die Cholerische feuchte gemehret/ davon die feuchten gescherpffet werdē/ so durch die nieren fließen/ vnd daselbst grössere schädigung verursachē/ irer zernagendē scherpfte halb.

Darumb soll man das gemach
dies

Kochbüchlin für

dieses Patientenn Käl halten/ Doch nit zu Kalt/dann die Kälte schadet allen verferungen/odder Ulcerierten schäden. Solichs gemacht sol auch nit feucht/oder auff der erden verdumpffen sein/sonder zu trückne geneygt. Mann sol sich auch hüten dz mann nit lang an heyssem sonnenschein stande/oder daß mann die lenden mit hizigem belzwerck zu fast bekleyde vnd erhizig. Darumb was von Fuchs/oder der gleichen hizigem belzwerck gefüttert ist über die lenden/nicht getragen werden sol/ob es gleich Winters zeit ist.

Sonners zeit sol mann auch in grosser hiz den lufft ein wenig temperieren vnd zu Kälte neygen/mit külenden kreuttern/blümen/vnd blettern/als Rosen/Seebümen/vnd dergleichen. Das gemacht sol mann auch in grosser hiz mit Rosenwasser besprengen/oder mit Essig/vnd frischem brunwasser. So aber der patient fast hizig were/vnd mit einem feberlin angefochten würde/ sol man im gemacht blawe Violen/Lactic/Wurzelkraut/vn dergleichen vnderstrawen/ vnd besprengen mit der brühe darinn Magsamen mit

mit

mit den heupteren/ oder klüpfelen gesot-
ten.

Der übung vnd bewegung halber des
leibs /ist zu mercken das er sich vor aller
bearbeytung des leibs in sonderheit hü-
ten sol so vil in inmer möglich. Vnd aber
an statt solicher übung vnd bewegung
sollen die glieder fast sensstiglich berieben
werden. So es aber sach were das man
dem eytter behülfflich sein wolt / darmit
er dester leichter außfliessenmöcht / ist nie
vnbekuem das man in im gemach fast
sensstiglich auff vnd nidergang / Doch
das solches nit ehe beschehe / die speiß sei
dann auß dem magen / vnd die darung
in der leber auch volbracht. Aber dar-
mit die dämpff vnd dünst verriechen mö-
gen / sol man oben die schultern vnd arm
mit warmen tüchern wol bereiben / nach
solcher bereibung rüwe er zum wenigste
ein gute stunde lang.

Schlaffen vnd wachen betreffen / sol
man wissen / das vnmeszig wachen in dē
sem fehl vnd gebrechen fast schädlichen
ist / dann darvon wirt entzündung vnd
krückne verursacht. Herwiderumb ist vn-
messig

Kochbüchlin für

messig schlaffenn eben also schädlichen/
dann dardurch werden vilerhandt über-
flüssigkeit in irem außgang verhindert/
vnd verhalten/welchesich an dem geschä-
digten ort versamen. Darumb ist genüg
daß man siben stunde schlaff des nachts/
vnd sol solicher schlaff zum wenigsten
auff anderthalb stund verzogen werden
nach der speiß/ Sommer/vnd Winter.
Man schlaße auch inn einem finsternen
gemach/das haupt / vnd eusserliche glied
wol bedeckt / Ihm soll auch kein warm
pflaumfedern bett vndergelegt werden/
sonder ein liderin strat/ damit die lenden
nit erhitzt werdē. In disem fall sol man
auch erstgemelter visach halb/ nit rück-
lingen/sonder auff der seiten ligē/vñ für-
nemlichen auff der seiten da er am wenig-
sten schmerzen fület.

Weiter ist in disem gebrechen auch in
sonderheyt nütz vñ güt/das er allzeit ein
sanfften linden bauch hab/dan also fließ-
sen vil materien zum gedärm / die also
durch den stülgang hinweg gehen / die
sonst in verstopffung zu den harngegē
flüssen/vnd vnrat erweckten/rc.

Gebürle

Gebürliche haltung vnn

pflegung deren/so mit dem Lenden-
wee/ Sandstein/ Gries inn
Nieren vnd Blasen/be-
hafft seind.

Das LV. Capitel.

In diesem gebrechen/welcher allent
halben über die maß gemeyn / soll
mann sich in essen vnd trincken in
sonderheit messig/ vñ fast gnaw halten.
Nach der speiß sol mann nit vil / sonder
fast wenig trincken / fürnemlichē starckes
Kressstigs weins / der weiß oder goldfarb
sei / sonder mann trinck leichten wein / der
mittelmessig in farben vnd Kresssten.

Weitter sol mann vermeiden in diesem
fall odder gebrechen alle grobe zehe fleg-
matische oder schleimige speiß / als vonn
feyßtem fleysch / schweinen / vnnnd rindt-
fleysch / Was auch vonn solchen fleysch-
speisen zehe vnnnd schleimig ist / sol mann
vermeiden / als das kros / oder darm / hirn
vnd dergleichen.

Von gemeinē fleyschspeisen mag er nies-
sen kalbfleysch / daß nit zu feucht / weych /
oder

Kochbüchlin für

odder Ketsch sei/odder der milch zu nahe/
sonder ein wenig erstarcket. Junge Kitz-
lin seind in disem fall auch nützlich vnd güte/
desgleichen hennenn/Kephüner/Sasam/
vnd Turteltauben/vnd alles waldgeuö-
gel. Aber alles wasser geuögel ist böß/vñ
schädlichen.

Weitter sol mann sich auch hüten vor
Käß/milch/vñnd aller speiß so mann mit
teyg bereyttet/vor vngeschäletem brodt/
vñ dergleichen schleimtigen speisen/ als
grosse glatt vngeschüpte fisch.

Von Kochkreuttern seind auch schäd-
lichen die da kelten/vñnd befeuchtigen/
als Lactukenn/Burgelkraut/vñnd Bi-
netsch. Aber von Mangolt/oder Beten/
vnd Fenchelkraut/Petersilien/Kerffeln/
Burrettsch/Salbey/vñ dergleichen/ mag
mann nützliche krautmüßlin bereyten/
vñnd solche kreutter inn mancherley kost
brauchen.

Von früchten/schaden in sonderheyte
Kirschen/Pfirsing/Biren/ Nespelen/vñ
dergleichen früchte.

Rohe früchte seindt vnderweilen be-
quem/vnd mögen wol zügelassen wer-
den/

den / fürnemlich aber vor der speiß / als Mandelkern / die doch nit zu frisch seien / vñ fast wol zerkerwet / Rosen oder Meer treubel auch wol gekerwet / vñ vnderweilē der Römischen / oder mit zucker bezoggen Haselnuß / vñnd der schönen weissen Marsilier Feigenn / Doch daß mann ihr auff das aller wenigst / vñnd mehr zum lust / dann zu einer speiß brauch.

Sein tranck sei wein / der doch nit dünn / odder subtil sei / des gebrauch er sich wenig / vñnd fast messig / Weiß wein ist auch nit bequem / er werde dann durch ein arzenei gebraucht / also / daß mann etwan vff ein stunde vor der malzeit ein trüncklin thut auff drei oder vier süßer oder bitter Mandelkern / fürnemlich wo etwas von materi vorhanden were / die sich inn den Nieren versamlet hett / die man wole austreiben / welches sonderlichen gemercket wirt / so einer inn lenden vñnd vñ die Nierenn herumb beschwernuß fület mit grossen schmerzen.

Mit der speiß ist nit gut daß er weissen wein brauch der schnell durchlauffe / dan es kan sich nicht fehlen daß etwas unge-

Kochbüchlin für

darwets mit solchem hindurch dring/ vnd zu den Nieren vnd Lenden gefürt werde/ daruon der stein erwachsen mag.

¶ Sie merck auch in sondheit/ dz man die speiß nit nemē sol/ es sei dan der magē ganz vñ gar vñ der voreingenommenspeiß gereynigt vnd entlediget/ vnd jezundt d̄ natürlich hunger vnd lust vorhanden ist zu der speiß. Man sol sich auch auff ein mal nit zu fast ersettigen/ sonder mit gutem lust zu essen auffhören.

Nach der speiß sol man sich weder üben/ noch bewegen/ es seien dann vier oder fünff stundē verschinē/ in sonderheit mit mühsamer bewegūg/ oder schwerer bearbeytung des leibs/ dann darauß folget zwifacher vnrath. Erstlich/ daß die vngedawet speiß zu den glideren der nahrung gezogen/ vnd zerpreytet wirt. Zum andern/ daß hievon die Nieren vnd Lenden inn sonderheit hefftig erhizigt werden / welches der fürnehmsten vrsachenn eine ist der wachung vnd erhaltung des steins in Lenden/ vnd Nieren.

Solicher vrsach sol man für ein gemeyn Re-

meyn Re-

meyn Regel halten/ daß mann sich nicht schwerlich noch hart üben/oder bewegē sol/in sonderheit zu fuß/darvon die Lenden vnd Tieren fürnemlichen erhitziget werden.

Obgemelter vrsachē halb merck auch/ daß mann sonderlichen fleiß anwenden sol/daß mann die Tieren nicht erhitze/odder die Lenden mit hitziger Kleydung oder bedeckung/als mit Fuchs belz/vnd anderem warmen belzwerck / vnd dergleichen/darmit die Lenden vnd der Rücken sonderlichen vmbgürtet werden.

Darumb mann auch gut achtung haben sol/daß mann sich nicht inn beth lege die warm seind/wie auch droben angezeygt worden. Vñ dienen in disem fall die Baumwollen strat vil mehr/dann die weychen pflaumfedern beth. Mann sol auch nimmer mehr rücklingen zu beth ligen / soltche erhitzigung der lenden zuuermeiden.

Weiter sol man auch alle andere stuck vermeiden/ darvon die Lenden erhitzigt werden mögen / als scharpff hitzig gewürz/starck wein/Zwibel/Lauch/Knoblauch/vnd dergleichen scharpffe hanni-
ge speiß.

Kochbüchlin für

Zorn vnnnd vnmüt dorret den leib / ist
auch schädlichenn / Desgleichenn vn-
keuscheyt treiben auff die ersettigung.

Solichs haben wir dises ortz in kur-
zem anzeygen wollen / dann wie mann
sich in disem gebrechen in alle weg halten
vnnnd regieren sol / haben wir ein Teutsch
vnd Lateinisch büchlin inn sonderheyt
beschrieben / vnnnd im truck außgehen las-
sen.

Grdenliche haltung vnnnd

pflegung deren / so mit dem brennen-
den harn hefftig beladen
seind.

Das LVI. Capitel.

Welch mit diesem schmerzhafti-
gen gebrechen des brennens des
harn beladen seind / die sollen al-
le scharpffe versaltzene speiß vermeiden /
vnnnd alles so im mund scharpff / hannig /
hizig / oder räß gespürt wirt / so mann es
kostet / was auch matsüß ist / sol mann
vermeiden / dann solchs leichtlich in Cho-
lerische feuchte / odder gallen verwandelt
wirt.

wirt. Weiter sol mann sich auch in sonderheit hüten vor allen dem dz den harn hefftig treibt / Dann ob gleicher maß etliche stuck von wegen ihrer kälenden natur / vnd beseuchtigen / in disem fall nützlich vnd bequem / sol mann sie doch nit brauchen / der vrsach halb / daß die materi hefftig herzü getrieben wirt / als wir an anderem bequemem ort genügsamlich angezeygt haben.

Obgemelter vrsach halb seindt inn disem gebrechen die bequemsten vnd nützlichsten speisenn / die kein sonderlichen geschmack haben / so mann sie auff der zungen kostet / vnd kalter vnd feuchter natur seind / odder ganz rechtmessig temperiert / vnd grobe zehe schleimige narung geben.

Der harntreibenden krafft / vnd obgemelter vrsach halb / sol mann in allen speisen fürnemlich vermeiden Petersilienn / Fenchel / Eniß / vnd dergleichen kreutter / vor erbeßbrülin / vnd ziser Brülin auch in sonderheit / deßgleichen vor allē gewürtz / Essig / Zwibeln / Knoblauch / vnd dergleichen. Seigen seindt auch inn disem fall

Kochbüchlin für

schädlich/ desgleichen starcker wein/ vnd
wolgehoppffet bier/ oder dünner subtiler
wein/ dann der rot wein ist im gesünder/
fürnemlich Sommers zeit/ mit gerstenn
wasser gemischt/ vnd mit ein wenig gū-
mi Dragant eingenommen. Solicher
wein sol auch gar kein seure haben / sond
zimlich frisch/ vnd süßtränckig sein.

Das brodt so er täglichen zu der speiß
niessen sol/ das berereyde mann reyn/ von
Kleien wol außgebeutelt / angesalzen/
vnd auff das aller geringest gehäset/
Die eusser Krusten soll mann auch dauon
abschlahen/ vnd alleyn die brosam brau-
chen.

Von fleyschspeisen werden die jungen
zicklin inn sonderheyt gelobt / die mag er
brauchen so lang es in der zeit/ daß mann
solche haben mag/ dann solche inn disem
gebrechen in sonderheyt nützlich vñ güt
sein/ Es hat auch das hirn/ vnd die köpf
lin eyn sonderliche eygenschafft/ dadurch
solche in disem gebrechen nützlich gebrau-
chet werden mögen. Kalbfleisch ist auch
nützlich vnd güt von jungen saugenden Käl-
bern/ inn sonderheyt was äderig/ zehet
vnd

vnd schleimig ist/ als fürnemlich die füß
darvon/dann so man sie wol seudt/vnd
recht bereit/geben sie kühlende/vñ befeuch-
tende narung/vnd werden ganz leichtli-
chen gedawet.

Junge hünner vnd hennen seind inn di-
sem fall auch fast nützlichen vnd gut/inn
sonderheit Kephünner/wo man sie geha-
ben mag.

Frische weyche eyer auß den schalē ges-
sen/oder in ein wasser geschlagen/mit ei-
nem brülin vonn Agrest / doch onn saltz
gessen/seind inn disem fall treflichen nütz
vnd gut.

Von fischen mögen alle fisch garnache
In disem fall zügelassen werden/aber für-
nemlich die harten schüppigen fisch auß
harten steinigen wassern mit halb wein
vnd wasser abgefotten/vnd weder gebra-
ten noch gebachen.

Krebs mögen auch zügelassen wer-
den/ aber wie obgemelt / on essig vnd
saltz.

Von etlichen kequemen kreutern mag
mann auch nützliche krautmüßlin bereit-
ten/als vonn Binetsch / Burretsch blet-

Kochbüchlin für

ter / Mangolt / oder Betē / Wurzelkraut /
zau garten Bappeln / blawe Merzenn
Violen bletter / Lactuken / vnd dergleichē
Kalte Kreutter.

Von solchen Kreuttern mag man man
cherley speiß bereyten / auch mit dem ob-
gemelten fleysch sieden / dan von den brü-
lin mit gerolten Kornfrüchten / als Reiß /
Hirsen / vnd dergleichen / bereyt man gü-
te müßlin. Solche müßlin mögen auch
mit kühmilch / odder geysmilch bereydt
werden.

Sommerszeit mag ein solicher Patient
auch vnderweilen ein trunck von geys-
milch thun / mit zucker süß gemacht / Er
sol aber weiter nichts darauff niessen /
auch sich weiter darauff nicht bewegen
odder beüben / noch schlaffen / sonder also
still vnd rüwig halten. Wo in auch som-
merszeit gelüftet ein salat zuessen zu ei-
ner külung / bereydt man im Lactic / vñ
Wurzelkraut / mit heyssem wasser gewä-
schen / vñ erstlichen begossen / dann an-
statt des essigs mit vngesaltzener Agrest
angemacht / dem doch die scherpfte ein
wenig benommen wirt mit rotem wein.

Von

Von fruchten mag man zulassen die saur kirschen/wolzeitig pflaumen/vnnd fürnemlichen die so man Damascena, odder pflaumen vonn Damasco nennet/welches die edelst art ist aller pflaumen. Opffel mögen auch nützlichen gebraucht werden/rohe/ odder gebraten/ fürnemlichen süß opffel/vnd bieren/vnnd dergleichen/aufgenommen die nüß/ Haselnüß/ Seigen/Traubeln/ vnnd dergleichen/wie dann auch droben angezeygt ist worden.

Pflegung vnd wartung in allen andern eusserlichen dingen.

DEs luffts halber ist zumerckenn/ daß aller hiziger lufft fast schädlich ist / Darumb man sich vor erhizigung inn sonderheit hüten sol/ als vor heyssem sonnenschein/ vnd auch vor grossen winde vnd rauch.

Der leib sol auch eusserlich mit gedeck inn keinen weg erhiziget werden / weder des tags/noch bei der nacht/darmit weder die Leber/ noch die Nieren erhiziget

Kochbüchlin für

werden. Man sol auch diser vrsach halß die kleyder vmb den leib nit zu hart gärten. Dz bett daruff er des nachts rüwet/ sol auch nit zuweich/ oder hizig sein/ danß solchs in disem gebrechen fast schädliche. Darauß zu mercken / daß in allen dingen küle vnd feuchte am nützlichsten/ vnd in disem gebrechen am bequemsten ist.

In schlaffen vnd wachen sol man auch sonderlich gute ordnung halten/ als nemlichen/ dz man den schlaff anfahet auff ij. stunden nach der eingenommenen speiß/ darmit sich die speiß innu magen wol gesetzt hab/ ehe dan man daruff schlaffe.

Es were auch besser mehr schlaffenn dann wachen/ dann vom wachen wirdt man mehr erhizigt/ vnd der harn mehr gescherpffet/ daß er dester hefftiger brennet.

Weitter sol man sich auch in sonderheit hüten/ daß man nit am rucken lig so man schlafft/ dann von wegen der erhizigung der lenden/ wirdt die materien auch erhiziget/ vnd der harn/ wie obgemelt/ gescherpffet. Gleicher vrsach halb sol man sich zuschlaffen auch nit auff die rechte

rechte

recht seitten legen/damit die leber nit en-
zündet/oder erhizigt werd. Darumb ist
es am aller bequembsten/ das mann sich
auff die lincke seitten lege/vnnd sich inn
beth gang still halte/vnd fast wenig hin
vnd wider umbwelze/darmit er nicht zu
harnen angereyget werd.

Diser Patient sol sich vil sanfter vnd
rühriger halten inn aller bewegung des
leibs/dann sonst velleicht sein gewonheit
ist/dann von solcher übung vnnd bewe-
gung des leibs wirt man auch erhiziget/
Doch wo solche übung fast messig were/
würden daruon die harnlider gester-
cket/vnd bekreffiget. Aber solche gering
übung sol auch nit beschehen/es sei dann
die dāwung beschehen/darmit die mate-
ri nit mit hauffen zufalle zu den Nieren/
vnd harnengen.

Gebürliche haltung vnnd

pflegung deren/ so mit scherpffe vñ
brennen des harns/ auch vil

Eyters harnen.

Das LVII. Capitel.

Were es

Kochbüchlin für

Were es aber sach / daß mann mit
scherpffe vnd brennen des harns
auch vil eytter harnet / soltu ihn
also regieren in der speiß / nemlich / daß du
im gar nichts gebest das fast scharpff o-
der saur sei / bitter / odder versalzen / Des-
gleichen auch was sehr süß ist / dann soli-
ches gar bald in gallenverwandelt wirt /
daruon dann der harn je mehr gescherpf
fet wirt / hefftiger brennet / vnd je weiter
in der schädigung vmb sich frisset.

Obgemelter vrsach ist nütz vnnnd be-
quem / daß alle speiß so mann einem soli-
chen Patienten bereydt / aller massen wie
gesagt ist / ganz vngeschmack bereyt / vn̄
auff das aller wenigst gesalzen. Was
auch von gewürtz / oder essig bereit wirt /
das sol er gantzlich vermeiden / vnnnd ge-
brauch-sich aller ordnung vnd Diet / wie
in nechstuorgehender vnderrichtung an-
gezeygt worden.

Gebürliche pflegung derē /

so Blüt harnen.

Das LVIII. Capitel.

In

In diesem gebrechen ist sich aller massen zuhalten / wie inn beyden Oberzelten / odder nechst fürgesetzten / Dann alles was fast sauer / scharpff / vnd hannig ist / das sol man vermeiden / als Zwibeln / Knoblauch / Senff / Køl-Kraut / vnd dergleichen / was auch versalzen vnd bitter / ist in diesem fall auch inn sonderheit schädlichen / Dan soliche ding geberē scharpffefeuchtē / dauon der harn gescherpffet wirt. Doch merck / daß hier inn alleyn schädlich von sauren dingen / was gang vnd gar sauer ist / dann was ein geringe seure hat / so wir gemeynlich ein weinseure nennen / dann auch soliche seure mit zucker ein wenig benommenn / das ist in diesem fall nützlich vnd gut / die scherpff der materi zu dämmen / als nemlich der safft von Granaten / die nicht zu gar saur seien / vñ Agrest / od saur treubel safft / so auch in der seure gedämnet / wie ob gesagt. Aber d weinessig ist schädlichē / c.

Weitter sol mann in diesem gebrechen auch in sonderheit vermeiden was die inneren geng in sonderheit eröffnet / vnd den harn treibt. Solcher vrsachen seindt
die

Kochbüchlin für

Die Brülin von Erbsen/ vnd was mit Jenthel vnd dergleichen harntreibenden stücken bereyt wirdt/ schädlichen/ vnd in sonderheit die Cappren. Was auch sehr hitzig vnd trücket/ soll man vermeiden/ als alles scharpff vnd räß gewürz/ was auch sehr feucht/ sol man auch vermeiden/ als Melanen/ vnd dergleichen Kürbiß frucht/ vnd was sehr wässerig ist/ als wolzeitige wässerige Pfirsing/ vnd weintrauben.

So du nun ein solichen Patienten speisen solt/ so bereyde ihm alle seine kost fast ungeschmact/ doch ein wenig zu süsse geneygt/ Doch nit zu süß/ auß obgemelter vrsachen.

Das brodt so er essen sol/ sei von einem subtilen semelmehl/ wol von Kleien außgebeuttelt/ gebachen. Den teyg anzumachen/ seudt reyn geschaben Süßholz inn wasser/ das sol nit sehr angefeuret/ odder geheflet sein/ vnd on alles saltz gebachen. Wo solichs brodt auch hart gebachenn were / sol man die krust/ odder hart gebrandt rindenn darvon beschneiden.

Von

Von fleyschspeisen magstu ihm sommerszeiten von jungen Kitzlin oder zicklin fleysch/ mancherley speiß bereyten. Aber winterszeit halbgewachsen hasen/ auch vnderweilen Kalbfleysch/ vnnnd hãmelfleysch/ so doch nit über eins jars alt. Junge hünner sind auch fast bequem/ deß gleichen auch Gasan/ Kephünner/ vnd dergleichen/ wo mann sie haben mag. Aber Tauben/ Wachteln/ vnd alles wasser gewögel sol mann vermeiden/ &c.

Sie merck aber auch in sonderheit / dz alle fleyschspeisen nützer vnnnd gesünder seindt gesotten/ dann gebraten. Vnnnd wo man über die maß grösseren lust hett zu gebratner kost/ sol mann sie vorhin siedden/ odder wol erschwellen lassen / dann senfftiglich abtrücken / als ob sie gebraten weren. Doch sol mann auch von solcher speiß nit essen/ was außserhalb vñ hitz des feners in solchem braten verhartet worden ist.

Vonn fischenn mögen harte kleine fischlin zügelassen werden auß fließendem wassern / Aber was vonn fischenn fast groß leibs ist/ vngeschüppet/ glatt / vnnnd
schleimig

Kochbüchlin für

schleimig/ als äl/ Schleienn / Kufolcken/
vnd dergleichen/die seindt schädlich. Die
fisch seindt auch aller massenn / wie vom
fleysch gesagt ist/nützlicher vñ gesünder
mit halb wein vnd wasser gesotten / dan
gebraten/ oder gebachen.

Die Walhen mögen in disem gebrechē
ire frösch vnd schnecken nützlichen brau-
chen.

Die kost mancherlei speiß anzumacher/
ist das frisch Baumöl vil bequemer dan
die butter/sonderlichen vonn vnzeitigen
Oliuen außgepreßt.

Alter käß ist inn disem fall verboten/
aber junger odder frischer käß / der gar
leiß/oder wenig gesalzen/vnd nicht über
zwen odder drei Monat alt ist / den mag
mann wol brauchen/doch fast messiglich
en/dann daruon wirdt auch seiner schlei-
migkeit halb/die scherpfte der materi zū
theyl gedämnet.

Milch ist inn disem fall auch nützlich/
Doch daß sie allein on alle ander speiß ge-
nommen werd/ vñ mit zucker süß gmacht.
Soliche milch solmann auch nicht kalt/
sonder fast lohwarm / odder inn solicher
wärme

wärme wie sie gemolckē wirt/ eingenom-
men werden. Auff die milch sol man sich
nit sonderlichen üben/ oder bewegen/ son-
der ganz still sein/ auch nit daruff schlaf-
fen. Vnd wirt von dem alten fürtrefflich
en arzt Auicenna in disem fall die schaffs
milch in sonderheit hochgelobt.

Von mancherley brülin mag man in
disem fall auch nützliche gute süpplin be-
reytten/ vnd müßlin zürichten von Hir-
sen/ Pfenig/ Reiß/ vnd andern dergleichē
geschelten Kornfrüchten/ mit guten feystē
fleyschbrülin bereyttet.

Zu anfang der malzeit mag man ihn
vnderweilen ein frisch weychgesotten ey
geben/ doch vngesalzen oder gar wenig
mit saltz gessen.

Vonn Kochkreuttern / zu Krautmüß-
lin/ oder anderen speisen zu brauchen/ die-
nen fürnemlich Lactic / Wurzelkraut/
Miltten oder Buckart/ Binetsch/ Man-
golt/ oder Beten/ Doch daß man die er-
ste brühe hinweg schütte/ dazu mag man
auch Wurzelkraut/ vnd Ochsenzung blet-
ter brauchen.

b

Kochbüchlin für

Vom Getranck.

Der Wein sei mittelmässig von
Farben/ vnd von Kräfften/ dann
alle starcke Wein sol man vermei-
den/ Er sol auch nit scharpff/ oder saur/
sonder ein wenig süßtränckig sein/ Solt-
chen Wein sol man mit Süßholz was-
ser vermischen.

Inn andern eufferlichen Dingen halte
man sich allermasß / wie droben genüg-
samlichen angezeygt.

Pflegung vnd haltung in Speiß/ tranck/ vnd allen eufferlichen Din- gen der Weiber/ so kalter vnd feuch- ter natur halber vnfrucht- bar seind.

Das LIX. Capitel.

Es trägt sich vil mals zu / daß die
jungen gesunden Weiber / so mit
keinem mercklichen gebrechen be-
hafft/ doch vnfruchtbar/ vnd zu der em-
pfengnuß vntauglichen sind/ welcher ge-
brechenn kein sonderliche Cur erfordert/
dann ordenliche haltung/ vnd gebürliche
pflegung/

pflegung/ fürnemlichen in essen vñ trin-
cken/ vñnd andern eusserlichen dingen.

Darumb wir auch dises orts sonderliche
Regeln ordnē vñd setzen wöllen/ darnach
sie sich wissen zuhalten. Vñnd erstlichen
die speiß belangend/ sol mann wissen dz
alle kost so inen fürgetragen wirt/ odder
deren sie sich gebrauchē/ leichter darwung
sein sol/ guter narung/ vñnd wenig über-
flüssigkeit geb. So vil möglichē zugleich
in wärme vñd trückne temperiert.

Das brot so sie zu täglicher speiß brau-
chen/ sol auch weiß/ lüct / vñnd reyn sein/
ein wenig gesaltzē/ vñ mit Enis gebachē.

Von fleyschspeisen seind am nützlichstē
vñ bequembsten hünner/ oder waldvögel/
oder jung hāmel fleysch. Mit Mandel-
milch mag mann inen vnderweilen fast
nützliche müßlin bereyten vñn Reiß/
Hirsē/ Pfenig/ vñd dergleichen gerolter
oder geschelter Kornfrücht kernen.

Weychgesotne eyer seind in disem fall
auch ein bequeme speiß/ desgleichē durch
gestrichne erbes müßlin/ Ziser brülin/
vñnd krautmüßlin / darunder Fenchel
kraut/ Kerffeln/ Hisop/ Timiā/ Sadaneu.

Kochbüchlin für

vnd dergleichen warme gartenkreuter
gehacket / fürnemlich Winterszeit. Was
zehe / schleimig / vnd meufffleyischig ist / sol
len sie vermeiden / als milch / Käß / geba-
chens / vnd was vom teyg bereyttet
wirt.

Essig / Agrest / vnd alles was scharpff /
saur / vnd hannig ist / weiß wein / vnd
grob dick rot wein / seindt schädlichen.

Ihr täglicher tranck sol ein guter mil-
ter mittelmessiger wein sein in farben vñ
stercke / am geschmack etwas rauhe. Som-
merszeit sol er der hig halber mit zucker
wasser gemischt werden.

Pflegung vnd wartung inn allen anderen eusserlichen din- gen.

DEs tags sollen sie sich zimlichen
üben vnd bewegen / auch vnder-
weilen das haupt vnd glider wol
bereiben lassen / darmit die verschlossenen
dämpff iren gebürlichen außgang habē
mögen.

Zum schlaffe ist gnüg sibem oder acht
stunde /

stunde/ Doch sol man Winterszeit mehr
dann im Sommer schlaffen. Mit auff-
gerichtetem haupt/ vnd erhöchter brust
sollen sie zu beth ligen des nachts/ die euf-
ferstenn glider wol gedeckt / warm hal-
ten.

Weitter ist auch von nöten/ das sie al-
le tag irn bequemen stülzang haben/ sich
in speiß vnd tranck messig halten/ vñ wo
es möglich/ sol mann zu der wochen einn
tag abstinenz halten.

Man soll auch allen vnmüt/ kummer/
forcht/ schrecken/ vnd zu grosse schamhaf-
tigkeit vom hertzen vnd müt treiben/ vñ
so vil möglich/ inn ehrlichen wollust/
vnd gebürlichen freuden leben.

Pflegung vnd haltung

der Schwangerenn
weiber.

Das LX. Capitel.

Darmit die frucht inn mütterleib
zu rechter zeitigung/ vnd gebür-
licher vollkommenheit kome/ soll
mann sich in der entpfengnuß auch fast

b iij

Kochbüchlin für

ordenlichen halten/ vnd in sonderheit der
massen pflegen lassenn/ daß nit mißling-
ung/ odder anderer vnratz verursachet
werde.

Vnnd erstlich sollen die schwangeren
weiber/ nach dem sie entpfangen haben/
sich vor aller schweren vnnnd mühsamen
bearbeytung/ oder übung des leib hüten/
fürnemlich vor jähem hinauff steigen an-
stigen/ odder leytern/ die arm auch nicht
zuwil übersich halten/ odder inn die höhe
strecken. Zuwil hiziger odder kalter lufft
ist in schädlich/ Sie sollen sich auch hütē
vor vnmesfigem wachen/ vnd vor vilem
fasten/ des gleichen vor allen dem so heff-
tig vn vnmesfiglichen hizigt. Vñ ist der
zorn/ traurigkeit/ oder forcht/ dē schwan-
geren weibern fast schädlichen/ vnnnd inn
sonderheyt vil vnkeuscheit treiben nach
der empfangnuß.

In der speiß sollen sie vermeiden alles
was fast scharpff vnnnd hannig/ als Zwi-
bel/ Knoblauch/ Senff/ Essig/ Salz/ vn
alle hizige Specereien/ odder gewürtz/
fürnemlichen aber den Pfeffer/ Saffran/
vnd Zimmet rinden. Wo sie aber vonta
speisen

Speisen etwas würzen wollen / sollen sie
 Zägelin / Muscaten nüß / vnd Muscaten
 blüt brauchen / vnd doch allezeit ein we-
 nig bereyttes Coriander samens / oder ein
 wenig reyngeribner Corallenn darunder
 vermischen.

Starcke weisse wein seindt ihnen
 nicht gut / inn onderheit die fast subtil
 seindt.

Vil suppen oder brülin seindt inē auch
 nit nütz / desgleichen alle linderend / oder
 purgierende arzney / als wir hievon auch
 vil weitlenffziger gehandelt haben in ei-
 nem besondern büchlin / Regiment büch-
 lin / oder Spiegel der Schwangeren wei-
 ber / vnd Hebammen genant.

Pflegung der Weiber / wel- chen die Geburt glider geschädigt / oder zerrissen.

Das LXI. Capitel.

Die Beermütter wirdt auß man-
 cherley vrsachen geschädigt / vnd
 verletzt / so dises orts nit vō nōtē /
 umb kürze willen / zuerzelen. Darmie

b iij

Kochbüchlin für

ihnen aber fürderlicher geholffen werde/
sol mann irer also pflegen/ Darum merck
erstlichen daß sie in disem fall vermeiden
sollen alles was versalzen/ oder scharpff
ist/ als fürnemlich alles gewürtz/ vnd sol
che stück/ so wir droben gnügsamlichenn
erkleret haben. Weiter aber für ein ge-
meyne Regel/ dienen alle speisen die gute
narung geben/ in keinem geschmack über
treffen/ sie seien dann ein wenig süß.

Weitter mögen in disem gebrechen keine
sonderlichen speisen bestimmt werden/
dann nach dem sich der eytter erzeygt/ sol
auch die speiß mancherley geändert wer-
den/ welcher mann kein gewisse Regel se-
zen/ oder eygentlichen bestimmen mag.
Also sol auch vom getranck verstanden
werden.

Der bewegung des leibs halber/ ist vñ
nöten/ wo solcher schaden heyleu sol/ daß
mann sich rüwig halt/ So aber der eyter
im fluß ist/ erfordert er zu mehrer reyni-
gung messiger bewegung. An statt sol-
cher übung des leibs/ mögen auch die gli-
der wol berieben werden/ sonderlick en o-
ben vmb die schulter herum erstlichenn
fast

fast gemacht angefangen/dan̄ etwas heff-
tiger.

Weitter sol mann sich fast gnaw vnd
messig halten in speiß vnd tranck. Dies-
weil aber der leib von langwirigkeit we-
gen dises gebrechens fast gekräncket vnd
geschwächt wirt/sol mann die speiß also
teylen/das̄ mann sie des tags offtmals/
doch jedes mal wenig speise.

Vonn bewegung des gemüts / ist inn
sonderheit güt/das̄ mann alle forcht vnd
schrecken außschlahe/vnd gute hoffnung
hab in kurzem gesundtheit zuerlangen/
Dann gute hoffnung / vnd starckes ver-
trawen zu der arzney / bekräftiget vnd
stercket die selbig inn irer wirckung.

Pflegung vnd gebürliche

wartung der Weiber / so mit dem
Weissenn fluß beladen
seind.

Das LXII. Capitel.

S Iser gebrech wirt inn sonderheit
durch gebürliche pflegung/vnd
bequeme vnderhaltung Curiert/

b v

Kochbüchlin für

Derhalben man sich hierinn in sonderheit beflissen sol/also/ daß man fliehe/ vnd gantzlichen vermeide alle grobe feuchte kalte speiß/ die soliche narung gibt/ haredäwig ist/ vnd vil überflüssigkeit gibt. Solcher vrsach halb sol man fürnemlichen in disem gebrechen vermeiden alles feyst fleysch/ vnd was mensicht ist/ oder äderig/ als die füß von mancherley thieren/ vnd alles fischwerck. Es sei dan/ daß man vnderweilen ein wenig gesalzener fisch zulassen wöll.

Alles geköchsel ist in disem fehl vnd gebrechen schädlichenn/ deßgleichen alle kalte kreuter/ zu feuchte geneygt/ als Lacic/ vnd Wurzelkraut/ Binetsch/ vnd dergleichen/ Es were dann sach/ daß man solche Somerszeit fast messiglichē brauchen wolt.

Alle kalte feuchte frucht sol man in disem fehl auch vermeiden/ als fürnemlichen äpfel/ wolzerttig pirsing/ Melanmen/ Beben/ vnd dergleichen.

Milch vnd käß seindt beyde schädlich/ doch mag man vnderweilenn nach der speiß ein wenig vō einem Schaffskäßlin zulassen/

zulassen/aber mit guter achtung / vff dz
mann im nit zuwil thun.

Essig / Saurampffer Kraut / Agrest/
Pomeranzen/vnnd Limonenn safft sol
mann auch vermeiden. Aber Sommers
zeit mag mann doch in grosser hitz zu ei-
nem eindück / Salsen / oder kurze brülin/
ein wenig Granaten öpffel safft brauchē/
nit von den sauren / sonder vonn den süs-
sen Granaten öpffeln / odder den sauren
safft inn seiner scherpfte gedämnet / mit
zucker süß gemacht. So mann aber zu dē
grünen Salsenn grösseren lust hett / soll
mann Saurampffer mit Melissen/vnnd
ein wenig Krauser Balsam mirtz zersto-
sen/vnd ein bequeme grüne Salsen von
dem durchgetribenen safft bereyten.

Das brot so diser Patient brauchet / sol
zimlichen von Kleien erbeuttelt / doch nit
zu reyn sein / rechtmessig angeseuret / oder
gehäset / vnd ein wenig gesalzen / &c.

Von fleyschspeisen sol mann Somers
zeit junge hünner vnnd hennen brauch-
en / Aber Wnters zeit sind Cappannen/
die doch nit zu feyst seien / Kephünner / vn̄
alles waldgeudgel in disem gebrechē sehr
nützlich.

Kochbüchlin für

nützlichen/ vnd gebrauchlichen. Winterszeit seindt auch junge Tauben gut/ doch daß sie nit zu jung seien/ desgleichen wecholder Zimmern/ vnd Turteltauben/ vñ Spinnwider fleysch/ oder Hämelfleisch/ so nicht über eins jars alt. Junge Kitzlin mögen auch zu mancherley Kost bereydt werden.

Von nützlichen Kreuttern so mann in disem fall auß den gärten inn die Küchen brauchen mag/ seindt diese am bequemsten/ als nemlichenn/ Burzetsch/ Ochsenzung/ Bethonien/ Fenchel/ Hisop/ Maio ran vnd Saluey. Soliche Kreutter mag mann zu bequemen Krautmüßlin / vñnd mancherley gerichte brauchen / als vonn Binetsch/ Mangolt/ Milten/ vnd dergleichen bereyttet. Durchgestrichen erbes brülin vnd müßlin/ desgleichen Ziser brülin/ seind in disem fall auch in sonderheit nützlichen vnd bequem/ Vnd frische hünner eyer/ daruon mag mann mancherley guter Kost bereyttten/ &c.

Von früchten dienen in sonderheit die Pineen kern/ vohin in warmem wasser wol erschwellet/ dann mit warmen tüch

lin

lin wol abgetrücknet / mit zucker beseh-
wet / vnd also gessen.

Zu einem beieffenn für den lust / mag
mann in sonderheit auch nützlichen brau-
chen grosse Rosein / odder Meertreubel /
aber mit den inneren kernlin wol zerbis-
sen / vnd zerkerwet / vnd jederweil 3wo
odder drei kleiner weissen Marsilier Sei-
gen.

Vom Getranck.

In diesem gebrechen des weissen
Weibischen fluß / dienet fürnem-
lichen roter wein / der ein wenig
herb oder rauhe sei / vnd zimliche starck
von wein. Des Sommers sol er gemische
werden mit gestäbeltem wasser / vnd soll
mann sich des weins inn sonderheit fast
messig halten.

Vorbereytung aller anderer eusa-
serlichen haltung vnd pfl-
gung.

Aler feuchter lufft / vnd feucht trüb
wetter / fürnemlichenn zu kelte ge-
neygt.

Kochbüchlin für

neygt/ist in disem gebrechē fast schädlich
en/Darum man sich in sondheit darvor
hüten sol/auch in solchē lufft nit für das
gemach gehen/welches wolgetäflet/vnd
geheb vermacht sein sol/vnnd seinen tag
vonn Auffgang der Sonnen her haben
sol/oder von Mittag her.

Winters zeit sol man solchs gemach
wärmen/vnd den lufft darinn rectificierē
mit einer hellen feurflammen / von dürre
gesunden Lychen holtz/ odder wo man
es haben mag/vonn dürrem Wecholter
holtz/oder rebholtz.

In trübem nubligen lufft mag man
soliches gemach zu änderung des luffts/
auch wol mit folgenden rauchküglin be-
räuchen/die bereyt also:

Stim̄ des schwarzen wolriechendenn
gummi Laudani, anderthalb quinten/
weiß Weirach/Trägelin/des wolriechē
den Confects/Gallia muscata, jedes ein
halb quinten. Diese oberzete stück sol
man alle zu reynem puluer stossen/vnd
mit ein wenig Terpentin in ein warmē
mörser wol incorporieren/Dan drehe klei-
ne runde küglin darvon / der wirff eyns
auff ein brennende glüt. Som

Sommers zeit sol diser Patient den
 beclufft inn sonderheit vermeiden/sich
 auch weder den Mittags od Mitnachts
 lufft anwehen lassen.

Zu vil rüwig sein/ist in disem gebreche
 nit güt/sonder mann sol den leib zimlich-
 er massen üben vnnnd bewegen/ Doch ge-
 bürt solche übung mehr den obern/dann
 den vndern glidern. Ist derhalb nützlich
 en daß der Patient des morgens vnder-
 stehe sich von aller überflüssigkeit zuent-
 ledigen/dann wider zu beth gehe/vnd im
 den rucken vn die arm wol bereiben laß.

Überflüssig schlaffen ist in disem fall
 auch schädlich / fürnemlich so mann des
 tags schlafft / Darumb sol mann sich
 mehr zum wachen/dann auff den schlaff
 richten/also/das mann des nachts nicht
 über sibem stunde schlaffe. Wo es aber
 sach were/dz man des nachts nit geschlaf-
 fen het/als fürnemlichen Somers zeitē/
 mag man den mittags schlaff vnderwei-
 len zulassenn/Doch daß bei zwo stunden
 zum wenigsten vff das essen verschienen
 sein/ Also verstehe auch des abents gegē
 der nacht. Zum schlaff soll sie nimmer
 rücklingen/

Kochbüchlin für

rücklingen/sonder allezeit auff einer bey-
der seiten ligen/mit auffgerichtetem haupt
vnd brust/wol zügedeckt/2c.

In disem fehl vnd gebrechen sol mann
sich auch in sonderheit messig halten inn
speiß vn̄ tranck/dan̄ vō wegē überflüssig-
keit der speiß/wirt die dawung gehinde-
ret/welches in disem fall fast schädlichen
ist.

Von anfechtung vnd bewegung des
gemüts/halt mann sich so vil möglichē/
zu freuden / Wiewol geringer zorn inn
disem fall auch nicht allezeit schädlichen
ist.

Gebürliche haltung vnnnd

pflegung der Weiber/so mit hefti-
gem mütterwehe geplagt
werden.

Das LXIII. Capitel.

Die Mütter bringet den weiberen
mancherley geferlicher gebrechē/
also/das̄ sie etwann für todt vn-
empfindlich niderfallen. Welche nun
zu solchem gebrechen geneygt sein/die sol-
len

len

len sich in sonderheyt wol halten / daß sie solicher tödtlichen gefehrligkeit entgehn mögen / Dann sie vnderweilen wo man ihnen nit schnell zu hilff kompt / darvon erstickten.

Darum sollen sie vor allen dingen vermeiden alle speiß die da stopffet / desgleichen auch alle grobe schleimige speiß / alles feyst fleysch / vnnnd was zehe / äderig / vnd schleimig ist / feyste grobe fisch / vnd garnache alles fischwerck / außgenommen die kleinen harten schüppigen fischlin / welche man vnderweilen zulassen mag / doch fast wenig / vnnnd recht wie sich gebürt / bereytet / als nemlich / mit roten Dosten / odder Wolgemüt / mit halb wein oder wasser / vnd Essig abgefotten.

Von fleyschspeiß sol man inn diesem fall das schweinen fleysch inn sonderheit vermeiden / desgleichen die Kutlen / Kröß / odder inngeweydt der thier / vnnnd was schleimig ist. Solcher vrsach halb seindt auch die hirn nit nützlichen / desgleichen alles grob fleysch / als rindtfleysch / vnnnd hirtzen wildpredt. Man vermeide auch alles geköschel / außgenommen erbes brü

Kochbüchlin für

kin / Ziser brülin / vnd Faselen. Inn diesem fall mag mann auch kühlende ding nicht brauchen on schaden / Dann alles was kaltet / sol mann in diesem gebrechen vermeiden / als kalt wasser trincken / alle kalte obsfrucht / Lactic kraut / Burgel kraut / pomeranzen safft / Limonenn safft / Agrest / Essig / vnd dergleichē / ist alles fast schädlichen.

Aber nützliche vnd bequeme speisen so mann in disem fall brauchen sol vn̄ mag / seind die da rechtmessig temperiert seind / in irer Qualitet nit sehr kühlend / oder unmessiglichen hitzigen / vnd leichtdäwig seindt / gute narung geben / vnd wenig überflüssigkeit / gebürlicher weiß bereydt / vnd mehr gesotten dann gebraten / als junge hūner / Kephūner / vnd alles dergleichen waldgeuögel / die vonn inen selber feyßt / oder gemestet seiē / Solche mag mann Sommerszeit niessen vnd brauchen / aber Winters zeit dienen Capaunen / vnd Hämelfleysch.

Von eyern mag mann in disem gebrechen aber fürnemlichen vom dotter gar mancherley gütter speiß bereyde / dan̄ folgende

che

che in disem fehl erwelet / außgenommen
die hartgebratnen eyer.

Das täglich getranck inn disem gebre-
chen / sei guter milder wein / zimlicher ster-
cke / mittelmessiger substanz / vn̄ fürnem-
lichen weiß wein.

Vonn früchten werden zügelassen Pi-
neen / vnd süß Mandelkernen / mit zucker
bezogen / mehr zum lust dann gemeynen
spetß gessen / vnd etliche Feigen / so man
Marfilier Feigen nennet.

Pflegung vnd vorbereytung in allen eusserlichen din- gen.

D Alter lufft ist in disem fehl vnd ge-
brechen sehr schädlichen / vnd zu-
wider / dann er treibt die dünst vn̄
dämpff hineinwerts / vnd lasset sie nicht
veritechen / odder außdämpffen. Zuwil
hitziger lufft ist in disem fall auch schädli-
chen / dann die humores , odder feuchten
werden daruon auffgewegt. So ist der
grob trüb nüblig feucht lufft auch schäd

Kochbüchlin für

lich/vnd aller dämpffiger lufft/ vnd fürnemlichen die warmen stüben/dann darvon werden vil dämpff resoluert. Aber solchen lufft sol man Sommerszeit wol erlufftigen/Winters zeit mit hellen feur flammen wärmen.

Oberflüssig schlaffen ist fast schädlichen / in sonderheytt wo mann bald auff das essen schlafft/so mann sich ersettigt hat/Wiewol vnMESSIG wachen auch nit weniger schädlichen ist / von erhitzigung wegen. Doch ist es bequemer daß mann in vilem wachē übertrette/ dann in überflüssigem schlaffen. Des tags sol mann auch gar nit schlaffen/sonder des nachts mit warmer bedeckung.

Den leib sol mann auch inn sonderheit in disem gebrechen messiglichen übē mit sanfftem erspacieren/ Dann zuvil rühren vnd müßig sein/ist auch schädlichen. Solche übung vnd bewegung des leibs sol auch zu rechter bequemer zeit beschē/ also daß der mag der speiß durch die abdarung entlediget / vnd sich der ganz leib von aller überflüssigkeit gereyniget hab. Nach solicher bewegung sol man

man

mann ein stund rüwen/ehe das mann die speiß neme.

Von anfechtung des gemüts sol man alle forcht außschlahen/vnnd güte hoffnung haben zu der gesundtheit.

**Gebürliche haltung vnnd pflegung deren/so voller trübes vnreins Melancholisch geblüts/mit ölschenckel/ gebrochen adern / vnnd dergleichen Melancholisch gebrechen be-
hafft vnd beladen
seind.**

Das LXIII. Capitel.

Sonn grobem trüben vnreynem schwarzen Melancholischen geblüt werden gar mancherley innerlicher vnd eusserlicher schädlicher gebrechen verursacht. Welche nun zu solchem geneygt / die sollen sich folgender weiß halten vnnd regieren. Erstlich/das sie nichts rohes niessen sollen/sonder das soliche speiß vil mehr ein art vnnd eygen- schafft hab/die rohigkeit zudäwen. Solche speiß sol auch nicht grob sein / So ist

Kochbüchlin für

auch alles was verstopffungverursacht/
inn disem gebrechen fast schädlichen/ als
was grob/zehe/vnnd schleimig ist/odder
sonst vorn seiner reuhe / vnnd zusammen-
ziehendenn krafft wegen fast stopf-
fet.

Weitter mercke auch/ daß alle sehr kal-
te/vnd fast hitzige speisen fast schädliche
seind/darauff zu mercken/vnd eigentliche
zu schliessen/ daß die nützlichen speisen in
diesem fall zu wärme vnnd feuchte sollen
geneygt seyn.

Das brot welches der Patient zu täg-
licher speiß braucht/sol mann bachen vñ
Weyzen/vñ den kleien nit zu fast außge-
beutelt/auff ein tag/zween/ odder dreier
alt/vnd nit darüber/zimlicher massen an-
gehäset/ oder geseuret/vnd nit fast hart
gebachen/ Wo es aber zu hart gebachen
were/sol mann die rinden vnd krusten vñ
dem brodt hinweg nemen/vnnd abschla-
hen/rc.

Von fleyschspeisen seindt nütz vnd güe
feiste hennen/junge hünner/berggeuögel/
Doch daß solche feyst seien / Dann etli-
che geben für/wo sie mager seien / daß sie
Melan.

Melancholisch geblüt geben / irer trücf-
ne halb. Von gemeynem fleysch seindt
auch in sonderheit nütz vnd bequem jun-
ge Kitzlin / Kalbfleisch / vnd Spinnwi-
der / oder Hämelfleisch. Soliche speisen
seindt besser / vnd in disem fall vnd gebre-
chen bequemer gesotten / dann gebraten.
So man sie aber doch luffts halber bra-
ten wolt / soltu die eussersten hartgebrat-
nen oder verdörret rindē daüon hinweg
nemen / &c.

Grob fleysch / als Kühefleisch / schweis-
nen fleysch / vnd geysen fleysch / sol man
in sonderheit vermeiden / gesalzen / vnd
ungesalzen / aber fürnemlichen das gesal-
zen dürz rindtfleisch.

Alles wassergeuögel ist inn disem fall
in sonderheit schädlichen / desgleichē der
mehrertheil; wildtprets / als Hirzen
wildpredt / grosse hasen / vnd dergleichen /
so grob Melancholisch geblüt geben /
Doch seind die jungen Canin / oder König-
lin inn diesem fall nicht gar zuvermei-
den.

Käß ist fast schädlich / inn sonderheit
alter fauler vnd gesalzener Käß.

Kochbüchlin für

Von geköchsel oder gemüß sol er sich
inn sonderheit hüten/ als nemlichen für
Linsen/vnd Bonen/Deßgleichen vor al-
len groben gemüßkreuttern / vor Senff/
Kettig/vnnd Meerrettig/allerhandt ge-
schlecht der kölkreutter/ vnnd in summa
was scharpff vnd versaltzen/ das ist ihm
zuwider.

Weych eyer sind in disem fall ein nütz-
liche speiß/doch daß mann sie nicht zuvil
brauche/in sonderheit denen so die gebro-
chenen adern voller geblüts haben/dann
das geblüt wirt vonn solicher speiß über
die maß sehr gemehret/ dan sie geben fast
reichliche narung.

Von fischen mag mann kleine hart fi-
schlin zulassen / die wol geschüpt seindt/
mit halb wein vnnd wasser abgese-
ten.

Von obgemeltem fleysch mag mann
nützliche süpplin vnnd brülin bereyten/
auch mancherley güter müßlin machen/
von gerolten oder geschelten kornfrücht
kernen/mit Mandelmilch/ vnnd zucker/
welche in diesem gebrechen fast nützliche
vnd gut seindt.

Von

Von fruchten zu der speiß zum lust zu
niessen/sind fast bequem mit zucker bezo
gene Mandelkern/vñ Pineen kern/Meer
treubel/vnd dergleichen.

Zum täglichen tranck sol mann einen
miltē wein erwelē/der nit zu starck/noch
kressstig sei/ auch nit weiß wein/ der düñ/
subtil/vnd durchtringend sei/ sonder zim
licher substanz/vñnd mehr zu roter farb
geneygt/zimlicher stercke/vnd mit zucker
wasser vermischet. Die übung vnd bewe
gung des leibs betreffendt/ist zumercken
daß die rüwe befeuchtiget/ darumb sie in
disem gebrechenn bequemer dann die ü
bung/oder bewegung des leibs. Soliche
rüwe ist auch der geschädigten schenckel
halber/vil bequemer/ dann die übung vñ
bewegung/darvon solche schädigung er
hizigt/vnd die materien heuffiger herzu
geführt würde/ Solicher vrsach halb ist
die bewegung des leibs so zu fuß bschicht/
in sonderheit schädlichen. Darumb sol
mann an statt solicher übung die oberen
glieder wol bereiben/ als nemlichenn die
schulter/vnd arme/welche bereibung be
schehen sol auff zwo stundenn des morns

Kochbüchlin für

gens frühe/ vnnnd auff ein stund vor dem
nacht imbiß. Doch daß mann vorhin sich
vor aller überflüssigkeit reynige/ vnd bey
de abdäwing beschehen seien/ als nemli-
chen/ im magen/ vnd in der leber. Solche
bereibung sol auch in geheb vermachten
gemach beschehen/ darinn der lufft recht
messig temperiert sei/ nach art der zeit/ vñ
gegenwertigen wetters. Wo auch der
Patient also vermüglichenn were/ daß er
sich jergundt beüben vñ bearbeyten möch-
te/ were in disem fall nüzlichen vnd gut/
Es were dann sach daß er hitz vom feur-
werck darzū haben müst.

In schlaffen vnd wachen sol gleicher
mass gehalten werden / dann vnneffig
wachen döret vnnnd trücknet sehr/ so ge-
biert vnneffigs schlaffenn vil feuchtig-
keit vñ flegmatischen schleim. Doch ver-
stehe hie daß solliche vngleichung nit be-
schicht in gleicher zeit/ dann vij. oder viij.
stunde zu wachen/ werden auff xij. stundē
vergleicht zuschlaffen/ dann vom schlaff
wirt der leib in vij. oder viij. stunden ebē
also vil gefeuchtet/ als er vñ xij. stunden
wachens getrücknet wirt.

Vil

Vil fastens/oder sonderlichē abbruch
 leiden in disem fall/ist nit nützlich/ dann
 die feuchten werden dauon verdörret vn̄
 verbiennet werden / Darumb ist hierinn
 die messigkeit in sonderheit zuloben.

Von anfechtung vnn̄d bewegung des
 gemüts/dienen allein die/daruon der leib
 zimliche vnn̄d rechtmessige getemperierte
 wärme entpfahet / als fröligkeit / vnn̄d
 getröster mǖt/ Aber traurigkeit/vnmǖt/
 forcht/vnn̄d schrecken/ seindt ihrer erkla-
 tung halb schädlich/wie auch zorn/wü-
 ten vnn̄d toben der erhizigung halben.
 Darumb soliche Affect so vil m̄glich/
 vom sinn vnn̄d vom hertzen getriben wer-
 den sollen.

Gebürliche wartung derē
 so mit dem schmerzhaftigen gebre-
 chen des Podagrams behafft
 seind.

Das LXV. Capitel.

Dieser gebrech hat bei dem gemeyn-
 nen mann den namen etlicher ort
 bekommen / daß er der reichē leue
 krankheit!

Kochbüchlin für

Kranckheit/oder sucht genant wirt/dann
er die selbigen den mehrern theyl behafft/
so irer am besten wissen zupflegen/Dan
dijer gebrechen in sonderheit fleissig war
tung erfordert/wo man dem schmerz
hafftigen vnleidlichen gebrechen vnder
stehn wil eines theyls zuzufürkommen.

Vnd werden inn disem gebrechen etli
che sonderliche Regeln gesetzt/deren man
sich erstgemelter vrsachen gebrauchenn
müß. Vnd für das erst/das man gute
auffmerckung hab/mit was speisenn der
Patient gespeiset werden sol/Dann hier
an nit wenig/sonder groß gelegen. Die
speiß sol man auch wol krewen/vnd inn
einer malzeit nit mancherley speiß/odder
vil richt vnd trachten essen/sonder man
sol sich des imbiß mit einer richt / odder
trachten benügē lassen/oder auff's höchst
mit zweien.

Weitter sol man auch nit zulang ü
ber der malzeit verziehen / sonderlich im
nachtmal/also/ das man vil geschweiz
treibe/vnd also langsamer verziehe/son
der man sol die speisen gebürlicher weiß
hinweg essen/vnd darzwischen zu beque
mer

mer

mer vermischung auch messiglichen trincken / Doch nicht inn der erste / sonder wann mann ein gütte Portion gessen hat.

Weitter ist zu mercken / daß man auch in sonderheit vermeiden sol alles was kaltet / vnd was auch kalt an ihm selber ist / vnd alle saure kost / vnd fürnemlich vorscharpffem weinessig. Doch was nicht zu gar saur / sonder in der seure etwas milder / das mag sommers zeit zu einer külung nützlich gebraucht werden / als Granatē öpffel safft / Quitten safft / Saurampffer safft / Sanct Johans treubel safft / vnd bergleichen / welche nicht allein in sollichem fall vnd gebrechen vnschädlichen / sonder ettlicher massen behülfflich seindt.

Weitter sol mann gantzlichen vermelden alles was dünn / wässerig / vnd subtil blüt gebiert / welcher vrsach halb inn diesem gebrechen inn sonderheit vermitteln werden sollen etliche gartenkreutter / so mann zu mancherley gemüß pfeget zubrauchenn / fürnemlich Binetsch / odder Spinat / Mangolt / odder Berenn / junge Kürbiß /

Kochbüchlin für

Kürbiß/ vnd dergleichen. Als alle feuchte
obsfrucht/von welchen wir hernach wei-
ter sagen werden/ Desgleichen sol man
sich auch wetter hüten vor allen dem/da-
von die humores, od feuchten redimirt/
oder subtiliert werden/vnd die geng cröff-
net/damit solche deste leichtlicher in flusß
kommen/ als nemlich vor scharpffem ge-
würtz/ als Pfeffer/ Zimmet/ Saffran/ vñ
dergleichen / als Zwibeln/ Knoblauch/
starcken wein / sonderlich vor weissen
wein.

Die speisen so in disem fall gebreuchli-
chen/ sollen wenig überflüssigkeit geben/
leichtdäwig sein/ wol füren/ oder reichli-
che narung geben/ doch nit zu überflüs-
sig/ darmit das geblüt nit zu sehr gemeh-
ret werde/ Derhalbē man sich der fleysch
speisen in sonderheit messigen sol.

Das brot so er zu täglicher speiß brau-
chet/ sol vonn gutem Weyzen gebachen
sein/ nit gesalzen/ auch nit hart gebachē/
auff's aller höchst zweier tag alt. Wo es
auch zu hart gebachen were / sol man die
krusten/ od der rinden darvon schneiden/
vnd wol beschlahen.

Von

Von Hirsen/ vnd p fenig/ oder dergleichen gerolten vnd geschelten Kornfrucht Kernen / mag man inn diesem fall auch nützliche müßlin bereyten / mit guten fleyschbrühen gekocht/ fürnemlich Sommerszeit/ aber Winters zeit Reismüßlin/ mit Mandelmilch vnd Zucker bereydet. Von guten fleyschbrühen mag man auch süpplin vnd brotmüßlin bereyten/ Doch seindt solche brülin nicht bequem die ein eröffnende krafft haben/ als erbsen/ vnd Ziser brülin/ vnd die brülin vonn kölkraut / Desgleichen seindt auch nit nütz die hitzigen harntreibende stück / als Fenchel / Kümmel / gelb Rüben/ Enis/ vnd dergleichen. Linsenbrülin/ vnd solche müßlin mögen vnderweilen nützlich zügelassen werden/ doch daß man die erste brühe darvon hinweg giesse.

Von Kochkreuttern so man auß den Krautgärten inn die küchen braucht/ dienet in sonderheit der Säurampffer/ vnd breydt Wegerich kraut/ vnd krautmüßlin vonn etlichen gemüßkreuttern/ Doch daß jnen die schädlichkeit benomen werd/
mit

Kochbüchlin für

mit Salbey vnd Hisop bereyt. Winterszeit mag man vnderweilen an stat der fleyschspeisen auch weyche eyer suppen/ vnd von eyern auch mancherley richt bereyten/ mit einer Salsen/ oder kurze brülin/ Sommerszeit von Saurampffer/ aber im Winter von Hisop vnd Salbei abbereyttet.

Von fischspeisen mögen kleine schüppige fischlin zügelassen werdē/ als Hecht/ Bersing/ vnd dergleichen/ mit halb wein vnd wasser abgefotten/ vnd Salsen darzū bereyt zum bequemen eindunckē/ von Saurampffer/ Granaten öpffel safft/ vñ dergleichen/ odder mit essig abbereyttet/ dem seine scherpfte vnd seure benommen ist mit Gerstenn/ Rosen/ oder Meertreibsel.

Von fleyschspeisen findt bequem was zu trückne geneygt/ vñ natur/ oder durch die bereytung des Kochens. Darumb Sommerszeit wildpædt von einem Rehböcklin fast nütz vnd gut ist/ Aber Winterszeit Hämeln/ oder Spinnwiderfleysch/ so eines jars alt seindt. Von vögelen/ mag man nützlich brauchen
alles

alles waldgeuögel / vnd fürnemlich die
 Turteltaubē. Junge hünlin seind Som-
 mers zeit auch bequem / aber Winters
 zeit Cappauenn / Aber alles solich
 fleysch ist gesünder gebraten dan gesot-
 ten. Vnd damit mann den lust vnd Ap-
 petit anreytze / mag man kurgebrülin da-
 rüber machē / oder bequeme Salsen dar-
 zu bereyden / mit Pomerantzenn / odder
 Granaten safft / mit zucker ein wenig süß
 gemacht / darmit jm die scharpffe seure
 vergang.

Vonn früchten sol man / wie auch in
 kurtzem obgemeldet / vermeiden alle vast
 feuchte frucht / die ein feucht wässerig ge-
 blüt geben / als pflaumen / vnd pfirsing /
 die wol zeitig seindt / Kirschen / Melau-
 nen / vnd dergleichen.

Zu der speiß mag er aber nüzlichen
 brauchen Zibeben / frische Meertreubel /
 oder Rosein / der weissen Marsilier feigē /
 doch sol mann solcher frucht vast wenig
 niessen. Nach der malzeit den magenn
 zubeschliessenn / mag man nüzlichen vn-
 der weilen brauchen ein schnitz oder zwen
 von gebraten Quitten öpffel / oder bieren /

Kochbüchlin für

in der äschen gebraten. Harte truckne
Pfirsing/ die sich von den kernen wol ab-
schelen / mögen inn disem fall auch vast
nützlich gebraucht werden/ doch nit zu
vil. Winters zeit mag mann auch pi-
neen kern brauchen/ doch vorhin im was-
ser wol erschwellet / dann mit warmen
tüchlin wider abgetrücknet/ vnd mit zu-
cker beschwet. Mit zucker bezogene
Haselnüß mögen auch nütlichen gebrau-
chet werden.

Vom Getranck.

DOm getranck sol mann in diser Kur-
zen Regeln in sonderheit wol ach-
tung nemen/ nemlich daß der wein
in disem gebrechen von den fürnembsten
ärzten gar verbotten ist/ vnd in sonder-
heyt grober trüber wein. Dieweil aber
solichs in disen landen fast schwerlichen/
nemlich / daß mann sich des weins gar
enthalt / So wollen doch etliche fürne-
men erfarnē ärzt / daß mann sich des
weins zum wenigsten ein jar odder zwei
enthalte/ Dann in disem gebrechen nicht
schädlicher ist wann die wein Franck-
heit/

heit/also daß vnser Podagriscchen sich
 Des weins nit enthalten/ odder messigen
 mögen. Darumb sie sich doch desselbigen
 als messiglich gebrauchen sollen/ als im-
 mer müglichen/ dieweil sie seiner/ wie ge-
 sagt/ nit gar entrathen mögen/ Vnd die-
 net inn diesem fall vor anderem / der rot
 wein/ so ein wenig rauhe ist/ Sommers
 zeit gemischet mit gestäbeltem wasser/ a-
 ber Winters zeit mit Honig wasser / vil
 oder wenig/ nach dem der wein starck/ o-
 der kressig.

Von gebürlicher bereytung vnd pflegung/ in eusserlichen notwendi- gen dingen.

Für das erst sol mann Winters
 zeit in sonderheit güten temperier-
 ten lufft erwelen / zu ringer wär-
 me geneygt/ Aber Somers zeit zu beque-
 mer küle/ doch on feuchte/ Dann von der
 feuchtigkeit lassenn die gleych der glider
 nach/ vnd werden fast gelämet/ vnd ge-
 schickter die herzü fliessend materi zuent-
 pfahē/ vñ anzunemē. Darum man in disē

d ij

Kochbüchlin für

gebrechen alle feuchte wonung inn sonderheit fliehen sol/ als an pfützen/ sumpffen / vnnnd dergleichen feuchtem orten. Aber sonderlich in gemachen sol mann solchenn lufft vermeiden / dann niderige feuchte verdumpffne gemach in disem gebrechen inn sonderheit vast schädlichen seindt. Der scharpff lufft so von Mitternacht her wehet/ ist auch vast schädlich/ deßgleichen eyn ieder grober trüber nüblicher lufft.

Sommers zeit sol man sich auch inn sonderheit hüten des abends vor dem Mondschein. Winters zeit so auch der lufft von natur kalt vnd feucht ist/ sol man sich mit warmem gedeck/ kleidern/ vnnnd gewandt vor kelte wol bewaren/ fürnemlich mit den warmen fuchs belzen/ welches füter in disem fall in sonderheit nützlich vnd bequem ist.

Das gemach sol man in solchem wetter auch in sonderheit wärmē mit hellem feurlin/ von gutem dürren eychen/ odder büchenholz/ fürnemlich wo mann es haben mag / von gutem dürren Wechholterholz. Mann sol auch solichs gemach
wol

wol beräuchen mit volgender beräuchung:

Nim weiß Weirauch/scharpffs außgebissens Zimmets/Muscaten nüß/Clāgelin/Muscatenblüt/jedes ein halb loth. Dise stück stoß alle zu reynem puluer inn einem warmen möser/ nim also vil Styracis liquidæ darzū (ist ein weych flüssig wolriechend gummi) daß es an einander beklebe / darvon bereyete kleine Kugelin / der wirff eines auff ein glüendt Kōlin.

Wiewol die glider vnnnd geleych der selbigen vonn übung vnnnd bearbeytung des leibs gestercket vnd bekrefstiget werden/sol mann sich doch messig hierin halten/in sonderheit daß mann die schenckel nit zusehr bemühe/es sei von gehen/ oder langem stehen/odder andere dergleichen übung vnd bewegung der schenckel/darvon sie bemühet werden. Solche messige übung sol auch zu rechter bequemer zeit beschehen/wie zuuilmalen angezeygt ist worden. So aber solche übung füglich nicht beschehen mag/sol mann die obern glider/als nemlich die arm vñ schul-

Kochbüchlin für

fern messiglich bereiben/ Aber 3 schmerz-
hafftigen schenckel mit solicher bereibung
verschonen.

Sie merck auch in sonderheit/ das war-
me fußbäder inn diesem gebrechen auch
schädlichen seindt/ dann die gleych wer-
den darvon erweycht/ vnd erlamet/ vnd
die humores, oder feuchtē bewegt. Dar-
umb wo es in diesem gebrechen von nöte
were/ die fuß zu waschē/ oder zu reynigē/
sol es nit mit wasser/ sonder mit laugenn
beschehen/ welche doch nicht zu scharpff
sei/ darin sol man ein wenig saltz thun/ vñ
ein wenig roter edler Rosen darin sieden
lassen. Doch merck/ das solche waschung
auch nit beschehen sol/ wo jezund solcher
gebrechen vorhanden ist/ sonder wan der
Patient keinen schmerzen fület.

Vnkeuscheit ist auch inn diesem gebre-
chen verboten/ vnd fast schädlichen/ für
nēlich bald auff die speiß/ vnd ersettigūg.

Inn diesem fall ist schlaffen nütlicher/
dann wachen/ Die recht zeit zu schlaffen
ist auff sibē oder acht stunden/ fürnem-
lich zu nacht/ vnd nicht vndertags/ es sei
dann inn sonderheit notwendig/ auß ge-
wonheit/

wonheit/oder anderer vrsachen halb. Daz
beth sol auch nit zu weych sein. Er leg
sich auch nit nider/ es seien dann vor der
malzeit zwō stundē verlauffen/ dan bald
auff die speiß schlaffen/ ist der aller schäd
lichsten stuck eins in disem gebrechen.

Von bewegung des gemüts/ vnd der=
gleichen anligen/sol mann sich in sonder=
heit hüten/ vor zorn/wüten/trawren/vn
müt / Kummer / vnnnd hertzenleydt/dann
soliche alle diese gebrechen mehr fürderen
vnd mehren/dann hinderen/oder vertrei
ben.

Hosen vnd schühe sollen auch nicht zu
eng anliegen an den schenckeln vnnnd füß=
sen. Mann sol auch nit auff rauhem vnd
vnebenem weg gehn/ oder sich vil anstos
sen/dann daruon wirt der schmerzen er=
wecket vnd gemehret.

Gebürliche haltung vnnnd

pflegung in zeit der pestilenz/
vnnnd vergiftes
lufts.

Das LXVI. Capitel.

o iij

Kochbüchlin für

Dieweil die fürnehmste vrsach in
dijem geferlichen gebrechen/ dar-
von der mensch vergiffret/ vnnnd
inficiert wirt/ von allen erfarnen ärzten
dem vergifften lufft zügemessen wirdt/
wollen wir erstlich ein nützliche vnder-
richtung setzen/ wie mann sollichem ver-
gifften pestilenzischenn lufft möglicher
weiß widerstandt thün mög. Vnd ist a-
ber kein besserer / noch gewisser Regel/
wann den selbigen / so vil immer möglt-
chen/ fliehen/ vnd vermeiden. Wo aber
solichs nicht wol oder füglich beschehen
mag/ sol mann sich doch genglichen innē
halten/ vnd nicht vil an den lufft gehen/
auch sich an solches ort nicht begeben/ da
vngesunder vergiffter lufft versperret/ o-
der gefangen/ also / daß er keinen freiem
durchgang haben mög. Darumb mann
die versamlung des volcks/ oder viler per-
sonen inn sonderheit scheuchen/ vnnnd ver-
meidenn sol / sonderlich ann der enge/
sich auch den selbtgen nit nehen/ oder wo
mann zu sprache käme/ den athem dessel-
bigen der vergiffret were/ nit auffschöpf-
fen/ oder innsich ziehen.

Dise

Dise zeit sol mann auch weder fremb-
de Kleider / gewandt / odder dergleichen
brauchen / so vil immer möglichhen. Vor
vnd ehe mann auch in disem gefehrliche
gebrechenn auß dem gemach an den lufft
gang / sol mann das angesicht / hende / vñ
arm / Sommers zeit so es fast warm ist /
vorhin wol netzen vñnd erwaschenn mit
Rosenwasser / Saurampfferwasser / vñnd
Rosen essig / ein wenig vermischet / eines
als vil als des andern.

Warmen hizigen lufft sol mann flie-
hen / es sei in der zeit des jars / oder in hizig
gen gemachen.

Winters zeit / odder in kaltem trüben
nübligen lufft / sol mann das gemach sit-
tiglichenn wärmen mit gutem gesunden
dürren holz von Weholter / vñnd derglei-
chen / oder Reben holz. Du magst auch
in solichen gemachen den lufft füglichenn
ändern / odder rectificiern mit bequemer
beräuchung / auff diese folgende weiß be-
reyt:

Nimm weiß Weirauch / frischer feys-
ter Tägelin / Ochsenzung blümlin / gelb
wolriechendts Sandels / Weholter gü-

Kochbüchlin für

mi/jedes ein halb quinten / Amber zwey
Scrupel/ Aloes oder Paradis Holz/ vier
gersten Körnlin schwere/ Bisam zwei ger-
sten Körnlin schwere.

Diese stuck alle zu reynem puluer ge-
stossen/stoß wol zusammen mit ein wenig
Terpentin/vnnd drehe kleine Küglin dar-
von/der soltu eins auff ein glütlin werf-
fen.

So mann auch auß dem hauf/ odder
gemach an den lufft gehen wil/sol mann
ein wenig Zitronen im munde halten/oder
ein wenig der wolriechenden gelben rin-
den von Citrinaten öpffeln wol zerkerwē.
Vnd merck in sonderheit das es fast nütz
vnd gut ist/das mann allezeit das ange-
sicht von dem abwende/ welcher mit dir
redet.

Von dem Regiment vnnd ordenlich-
er haltung inn Speiß vnnd Trancck/ sol
mann alle vnmeslige fülle vermeiden/für
nemlich vor böser schädlichen speiß/ vnd
in sonderheit vor obs/ dann in disem fall
alle feuchte speiß/vnd was befeuchtiget/
sehr schädlich seindt. Wiewol mann
auch alle grobe speiß vermeiden sol/ was
vndäwig

vnd äwrig ist/ vnd auch was schnell fau-
 let/ oder leichtlichen zerstöret wirt/ als al-
 le feuchte speiß so auch ein wärme danc
 haben/ Vñ wiewol vnMESSIG fülle schäd-
 lich / so ist doch zu grosser abbruch auch
 nit bequem/ dann der leib vnd innerliche
 glider darvon entzündet/ vnd vnMESSIG-
 lichen erhiziget werden. Kalter trucke-
 ner speiß sol mann sich in diser zeit in son-
 derheit gebrauchen/ durch die bereytung
 zu solicher Qualität alleyn geneygt / als
 mit essig/ Agrest/ Granaten / Pomeran-
 zen/ vnd Limonen safft also bereyttet/
 vnd angemacht.

Starcke wein die trüb oder süß seind /
 sol mann vermeiden/ vnd einn güten zim-
 lichen wein erwelen/ denselben vermischē
 nach dem es inn der zeit ist/ vil/ odder we-
 nig/ nach dem auch der wein starck.

Was hierinn weiter vonn nöten zu
 wissen/ haben wir gnügsamlichen inn ei-
 nem besondern büchlin von rechter Cur
 dises sorglichen gebrechens beschrieben/
 vnd inn Truck verordnet.

Wie

Kochbüchlin für
Wie mann sich halten vnd
regieren sol/in Speiß/ Trancß/ vnd aller
eusserlichen pflegung/so einer zu der
Malzey/oder Nüssatz geney-
get/oder darmit behafft
were.

Das LXVII. Capitel.

S Under allen gebrechen ist kaum ein
schnöder/odder scheutzlicher / dan
die Malzey/oder Veldsucht/ Dar
umb sich mit höchstem ernst/ vnd gros-
sem fleiß zu vnderstehn mit allem mögli-
chen halten zu anfang disem schädlichen
gebrechen zuwiderstehn / oder wo er vor-
handen/ vnd der mensch darmit behafft/
daß er sich doch zum wenigsten solicher
massen halte vnd regier/daß er nit weit-
ter verunreynigt werd/ vnd solcher gebre-
chen zu fast einwurzelt/ als wir gnügsam
lich/ vnd fast weitleuffig angezeygt habē
inn vnserer grossen Practic der ganzen
Leibartznei.

So ferz aber die ordenliche haltung vñ
pflegung betrifft inn dieser scheutzlichen
verunreinigung / wollen wir erstlichen
ein

einn anfang nemen an der speiß. Vnd sol mann hierinn für ein gemeyne Regel halten/das alle speiß vnd tranck in disem gebrechen fast leichedärwig sein sollen/vn̄ gute narung geben/dann die fürnehmste Intention in allen gebrechen vonn Melancholischer feuchte verursacht/ ist erfeuchtung der trüctne/welche erfeuchtung beschehenn sol mit erfeuchtender narung.

Vnd für das erst sol mann einem solichen bresthafftigen sein brodt bereyten von gutem gesunden Weyzen/ vnn̄d nit über drei tag alt werden lassen / Solich brodt sol auch nit zu gar reyn vonn den Kleien außgebeuttelt werden/doch zimlicher massen gehäset / odder angeferret/vnd nit zu frū gehaben/ noch zu hart gebachen/ein wenig/ vnn̄d nit zu sehr gesalzen. Wo auch der Patient hiziger cōplexion were/möcht mann nit vn̄füglich zu dem weyssenmehl auch gerstenmehl vermischen/vnd also brot darvon bache / das were in disem fall bequemer/ oder gesünder.

Von fleyschspeisen mag mann im inn̄
son̄

Kochbüchlin für

sonderheit gute hünner bereyten/ die wol feyst/ oder gemestet seyen/ darvon seindt die brülin in sonderheit nützlich vnd gut/ die Melancholische feuchte zu ändern / vnd rectificieren / Doch sollen die hennenn nicht zu alt sein / Keyne über zweyer Jar alt.

So man auch solche hünner in sonderheit speiset nach der leere vnd meynung Rabbi Moysis/ were solliche speiß inn diesem gebrechen ein sonderlich nützlich fürneme artzenei / Also/ daß man einen breyten platz mit reiß wol umbzeunet/ vñ vil hünner dahinein versperret/ von allem mist vnd vnsauberkeyt wol außgeret/ also/ daß sie nichts vnsaubers oder vnreyns essen mögen. Solliche hünner sol man speisen mit Gerstenmehl/ mit milch eingerürt/ vnd der weissen Marsilier Feigen darunder Klein geschnitten / vnd ihn wassers gnüg darbei gesetzt. Die brülin von solchen hennen die also gemestet worden/ seind über die maß nützlich/ krefftig/ heylsam vnd gut/ vnd den Aussezigen/ oder Veldsiechen ein sonderliche bequem artznei.

Von

Von fleyschspeisen dienet auch in sonderheit wol in disem gebrechē alles wald geuögel / außgenommen was sich im wasser helt / vnd erneret. Winters zeit ist Hämelfleisch nützlich vnd güc / aber Sommers zeit von jungen Eizlin / oder zicklin / Kalbfleisch vnd jung schweinen fleisch / das doch nit fett sei / als die jungen spenferckeln. Von wildpiedt dienet alles was jung vnd zart fleisch hat / fürnemlich aber die jungen Canin / oder Königlin.

Von fischen mag man zulassen Kleyne hartgeschüpte fisch / die inn lauterem harten fliessenden wasser gefangen werden / Aber alle schleimige glatte vngeschüpte fisch sol man vermeiden / Doch damit ire schädlichkeit durch die bereytung von inen genommen werde / sol man sie mit halb wein vnd wasser sieden / mit Petersilien / Mattkümmel / Fenchel / Salbei / vnd dergleichen.

Frische weyche eyer seindt in disem gebrechen in sonderheit fast nützlich / krefftig / vnd güc / fürnemlich so man sie vor anderer speiß zu anfang der malzeit einnimpt.

Von

Kochbüchlin für

Von Kochkreuttern Krautmüßlin/oder andere nützliche bequeme richt davon zu bereyten / mag mann brauchenn Man- golt / odder Binetsch / vnnnd fürnemlich Burzetsch / vnd Ochsenzung bletter dazu nemen / vnd Lactic / dann Sommers zeit solche in sonderheit nützlichen vñ bequē. Winters zeit mag mann die Salbey / vñ Fenchel brauchen.

Zu seinem täglichen tranck sol mann ihm erwelen weissen clarenn lautteren wein / der nicht zu starck sei / den sol mann mit zuckerwasser vermischenn / nach dem er fast starck vnnnd krefftig. Vonn roten wein mag er trincken / der nit dick geferbe sei.

¶ Sie merck inn sonderheit das mann alle speiß vermeiden sol die da bald faulen / oder zerstöret werden / Darumb etliche wollen / das mann kein speiß essen sol indisen gebrechen / die über nacht gestanden sei.

Von wurzeln bequemer kreuter / mag mann rüben / vnd fürnemlich der langen Kleinen rüblin / Fenchelwurzel / vnd Burzetsch wurzel zu mancherley speiß fast nützlichen

nüglichen brauchē/ Aber Zwiebel/ Lauch/
Knoblauch/ vñ dergleichen w3 scharpff
vnd hannig/ sol mann vermeiden/ vnd in
sonderheit milch/ vnd gewürz. Dañ wo
mann higige scharpffe ding brauchet/
mit denen so leichtlichen faulen/ ist es inn
diser sucht über die maß schädlichen.

Vor allem gemüß odder getöschel sol
mann sich enthalten/ außgenommen die
erbeßbrülin/ vnd Ziser Brülin/ 2c.

Von fruchten werden vnderweilen zu
gelassen süß Mandelkern/ Rosen. odder
Meertreibel/ vñ Feigen/ Aber Casta-
neen/ Nüß/ Haselnüß/ vnd Nespelen/ soll
mann in disem fall vnd gebrechen in son-
derheit vermeiden.

Inn niessung der speiß sol mann auch
güte ordnung halten / also daß zuuo: flüs-
sige speiß erstlich / vñ die gröber her-
nach gessen werde/ inn sonderheit so der
bauch verstopffet ist. Mann sol auch al-
lezeit inn sonderheit dahin trachten/ daß
die speiß nit allein nütz vñd gut / sonder
auch dermassen bereyt seien/ daß sie nütz-
lichen/ vñd mit lust eingenommen wer-
den.

**Kochbüchlin für
Von gebürlicher haltung vnd
pflegung anderer eusserlicher
ding.**

In disem gebrechen ist der warm
luft zu feuchte geneygt / am be-
quemsten / doch daß solche feuch-
te nit schädlich sei / als vñ gewässer / moß /
weither / lachen / pfügen / vnd dergleichen.
Darumb sol man in ein lüftig gemach
verordnen / vnd bereyten / das wol getä-
flet sei / vnd gehet vermacht / das seinen
luft / tag / vnd eröffnung vom Auffgang
der Sonnen her hab / ann einem solichen
ort / da er vor allem gestanc / dämpffenn /
dünsten / vnd feulnis am aller sichersten.
Vnd ist in disem fall odder gebrechen die
wärme der stüben / wie inn disem Landt
der gemeyn brauch / fast schädlichen / des-
gleichen ein jeder verdumpffener / odder
eingesperter luft. Wo es dann sach wer /
daß sich solcher luft zu kelte vnd trückne
neygt / welcher schädlich ist in gegenwer-
tigem gebrechen / sol man in ändern / vñ
rectificieren / als nemlich / so man den
luft külen wil / sol man gemele gemach
mit külenden kreuttern / laub / vnd gras
besprey.

bespreyten mit Rosenwasser / vnd Rosen
 effig begiessen. Bequeme Krafftwas-
 ser von kühlenden kreuttern gedistillieret /
 mit Sandel / Campher / vnd dergleichen
 vermischet / einen wolriechenden dampff
 machen / vnd in sonderheit mit der brühē
 darin der wolriechendē gelben Citrinatē
 spffel schelen gesotten.

In grosser hitz vnd kelte sol mann sich
 hüten / daß mann nit vil hin vnd widder
 gehe / oder sich inn lufft begeben.

Der übung vnd bewegung halb des ge-
 müts / ist nützlich vnd gut daß mann sich vn-
 derweilen ergehe / odder erspacier / zu roß /
 oder zu fuß / doch des morgens frühe inn
 der küle / so es hell / clar / vnd frisch wetter.
 Vnd mag mann sich zu fuß auff ein stun-
 de / aber zu roß auff anderhalb stunde sol-
 cher massen erspacieren / dan auff soliche
 übung sensstiglichlichen rühren.

Des morgens ehe daß ein solcher Pa-
 tient auffstehet / sol mann in hin vnd wi-
 der wol bereiben über den ganzen leib /
 also / daß mann erstlich an schenckeln an-
 fahet / dan die schulter vn̄ arm solcher mas-
 sen wol bestreich / vnd den leib mit rauhē

Kochbuchlin für

leinen tüchern. Wann solichs beschehen/ sol sich der Patient von allen überflüssigkeiten wol entledigen/ Wo solichs nit natürlicher weiß hinweg gehn wil/ sol man ihm mit bequemer arznei inn sollichem behülfflich sein/ in sonderheit dem stülzgäg/ welcher alle tag seinen gebürlichen gang haben sol / Wo solicher verhindert/ sol man ihn mit bequemen stülzäpfeln anreitzen/ vnnnd dergleichen sanfften lindern vnnnd vnschädlichen purgierenden arzneien. Dann sol man das haupt auch fast senfftiglichen kemmaen/ vnd hernach erst den leib in obgemelter übung bewegen vnnnd bearbeyten/ dann wol darauff rühren ehe daß man die speiß neme/ Solcher massen sol man sich auff ein stunde vor dem nachtmal üben/ vnd wie obgesagt/ zu bewegung/ vnnnd bequemer bearbeytung des leibs/ mit reitten/ gehen / oder erspacieren. Doch sol man solche übung nach der speiß nit fürnemen / es sei dann die speiß imm magen wol abgedawet/ als gemeyniglich im spaciern etliche stunde beschicht. So er aber zwischen solcher bereibung rühret/ sol er kurtzweilig/

lig/

lig/vnd frölich sein/so vil jm möglich/al-
len vnmut/vnd traurigkeit vom hertzen
schlagen.

Vom schlaff sol mann mercken / wie-
wol die gemeyne zeit gemeynlich gesetzt
ist auff sibem stunde zuschlaffen / so mag
mann doch in diesem gegenwertigen fall
wol bis auff neun stunde schlaffenn / des
nachts / odder tags / wie dann solichs die
nocturfft erforderen / odder erheyschenn
würde.

Sommers zeit sol mann nit inn wey-
chen betten schlaffen in disem gebrechen /
vonn wegen der vnmeßigen erhitzigung
der glider / Man sol auch als wenig man
mag / nit auff der rechten seitten ligen / vñ
nit weiters / dann so bald mann sich ge-
leget hat / mag mann sich wenden auff
die recht seitten / so bald aber der schlaff
kompt / kere mann sich vmb auff die lin-
cke / vnd bleib also die ganzen nacht ligen
bis an den morgen / als dann mag mann
sich aber auff die rechten seitten vmbwen-
den / damit die überflüssigkeit zu irem be-
quemen außgang gerichtet werde.

Zu vil fasten / oder sich vnmeßiglichen

Kochbüchlin für

überfüllen/ seind in disem fall beyde schädlichen / Darumb ist am bequemsten/ daß man des tages alleyn zwe malzeit halte/ vnd sich fast messiglich halte inn allen dingen/ Doch zum morgenmal genawer/ dann zum nachtmal/ dann die natürlichen kräfte wircken baß des nachts/ dann zum tage.

Pflegung vnd wartung

deren/ so mit Reud/ Grindt/ vnd schebigkeit verunreiniget sein.

Das LXVIII. Capitel.

Dann vnreynem bösen schädlichen geblüt wirt die haut in mancherley gestalt verunreiniget/ als mit reud/ grindt/ vnd schebigkeit/ Aber solches geblüt zu erleutern/ erklerē/ vnreynigē/ dienet nie wenig bequeme vffmerckung in speiß/ tranck/ vnd dergleichen pflegung/ Darumb wir ein sonderliche ordnung setzen wollen/ wie sich die selbigen halten sollen/ daß sie solcher verunreinigūg/ die fast gemeyn ist/ bald entlediget werden.

Zum

Zum ersten so vil die speiß antrifft / ist zu merken daß man in diesem gebrechen fürnemlich vermeiden sol alles woz scharpffe ist / vnd hizig / dauon das geblüt entzündet / odder verdorret werden möcht / als Zwibeln / Knoblauch / gewürz / starck wein / vnd milch speisen / vñ was fast süß ist / dann soliches leichtlich inn scharpffe Gallen verwandelt wirdt. Was aber leichtdäwig ist / vnd gute narung gibt / dz dienet wol in diesem gebrechen.

Das brodt so er täglichen zu der speiß brauchet / sol von gutem Weyzen zimlichen reyn gebachenn werden / nicht zu frisch / vnd auch nit zu hart / Vnd so man zum Weyzen mehl den dritten theyl gersten mehl neme / were es vil besser. Soliches brot sol auch ungesalzen vnd im backen nit verbrennet / odder zu hart gebachen werden.

Von fleyschspeisen dienē in sonderheit jūge hūner / Kizlin / od zicklin / kalbfleisch / spinnwider / oder hāmelfleisch. Kephūner / Turteltauben / Wachteln / junge tauhen / vnd ander waldnōgel / seindt irer hitzigkeit halber schädlich.

Kochbüchlin für

Vonn obgemelten fleyschspeisen mag man die brülin auch in sonderheit niesen vnnnd gütte süpplin darvon bereyten.

Von fischwerck mag man inn disem gebrechen zulassen klein vnnnd groß fisch/ Doch daß sie hart vnd schüppecht seien/ inn süßen fließenden wassern gefangen. Die im Meer gehen / seindt nicht also bequem.

Von kreutern mag man auß den gärten brauchen zu krautmüßlin vnd andern speisen/ Binetsch/ oder Spinat/ Burretsch/ Ochsenzung, Lactic/ vnnnd ein wenig Fenchel/ vnd Salbei.

Alles geköchsel sol man auch in sonderheit vermeiden/ desgleichen was hart dāwig ist/ vnnnd alle speiß vonn teyg bereyt.

Zum täglichen tranck sol man erwehlen zimlichen milten wein / der nicht zu starck/ vnd mit zucker wasser wol vermischet sei. Weiter sol man sich in speiß vn̄ cranc̄ fast messig halten/ damit die überflüssigkeiten im leib nicht gemehret werden.

Wie

Wie mann deren pflegen
vnd wartung thun sol/ so ganz vnd gar
mager worden/ vnd abgefallen/ da-
mit sie wider zum leib kom-
men/ vnd zunemen
mögen.

Das LXIX. Capitel.

Alle speiß vnd tranck sol zu feuchte
geneygt sein / on alle schleimigkeit
leichtlichen durchtringendt / Aber
nach vnderscheydt der jarzeit sol mann
auch vnderscheydt der speisung haltenn/
dan Winters zeit/ deßgleichen im herbste/
vnd Fruling/ ist nit von nöten daß man
in offte/ oder vil speiß/ dieweil von schwa-
cheit der hig/ vnnnd hertigkeit der glider
wenig resoluiert wirt. Darumb er solliche
zeit gespeiset werden sol mit solchen spei-
sen/ deren fast wenig eingenommen reich-
lichen nehren/ vnd wol füren. Vnd die-
weil solche langsam dawen/ ist nit von
nöten daß mann sie offte speiß / sonder es
ist genüg daß sie des tags ein eynige mal-
zeit halten/ Wo auch solliches beschwer-
lich were/ mag mann diese zeit noch weis

Kochbüchlin für

ter erstreckenn / als fürnemlich Winters
zeit / wo die natürliche wärme also blöd /
Daß sie vil speiß nit geweltigen mag / vnd
zubeforgenn / daß sie daruon gar ersticket
werde. Darumb mann solliche zeit nit vil
auff ein mal / sonder jedes mal ein wenig /
aber zum offtern mal speisen sol / fürnem
lich wo die natürlich wärm / vnd leiblich
en kräfte / also gar blöd / daß sie auch we
nig speiß gar kaum übergeweltigen mö
gen. Doch mag es sich inn disen kalten
landen gar selten begeben daß die natur
also gar geschwächt / daß vonn nöten sei
des tags solchen Patienten über zwei / o
der drei mal zuspeisen. Aber Sommers
zeit vonn wegen viler zerspreytung / ist
vonn nöten daß er vil offter gespeiset wer
de / als des tags vier mal / wieder gemeyn
brauch vnder dem handtwercks volck /
sich zuspeisen. Darmit du aber wissest
welche speiß inn diesem fall nützlich vnd gut
sei / so merck daß er alle zehe schleimige
flegmatische feuchte speisen vermeidenn
sol / dauon die flegmatisch / oder Melan
cholische feuchten zunemen mag / dauon
die adern verstopffet werden / als alles ge
müß

müß

müß/oder geköchsel/gesalzen/vnd vngesalzen fisch/vnd dergleichen. Er hüt sich auch ganz vnd gar vor allem groben fleysch/zam/oder wildpiedt/ gesalzen/oder vngesalzen/vnd allem wassergeußgel/vnd auch was von teyg bereyt wirt/ als gebachens/ Gladen/Pasteten/vnd dergleichen.

Alle feuchte frucht seind in diesem fall auch in sonderheit schädlich/ des gleichen auch kalte feuchte kochkreutter / als Lactickraut/ Burtzelkraut/ Binetsch/odder Spinat/vnd dergleichen. Es were dann sach daß mann külend sanffte krautmüßlin darvon bereyten wolt in grosser hitz/ als dann mag mann Fenchel kraut/Maioran/vnd Melissenn kraut darunder brauchen. Merck auch / daß es vil nützer vnd gesünder ist in diesem fall/ daß mann die speiß/ fürnemlich fleyschspeise / sieder dann brate.

Von Salsen/oder Eindunck/vnd kurgzen brälin / so mann zum lust bereydt zu mancherley speiß/ist nützer vñ bequemer daß mann solche bereydt von wein/dann von essig/dann inn disem fall ist der essig
fast

Kochbüchlin für

Fast schädlich. Von gewürtz mag man
zu solchen Salsen am aller bequembsten
scharpffes außgebissens Zimmets brat-
chen.

Honig ist inn diesem fall über die maß
nützlich vnd güt/inn sonderheit der wol
verscheumpt/ vnnnd reyngeleutert Ho-
nig.

Von fleyschspeisen mag man im nütz-
lich bereyten junge hennen/ Capaunen/
vnnnd hanen / weyche eyer/ vnnnd derglei-
chen. Alles edel geuögel was sich inn
gebirg vnd wälden enthelt/ ist inn disem
gebrechen auch nütz vnd güt. Dan solche
fast ringdawig/ vnd geben doch überflüs-
sige narung.

Milch mag in disem fall auch nützlich
gebraucht werden/ doch sol man sie wis-
sen inn rechter zeit zubrauchen / also/ daß
man sie nit niesse/ es sei dann der magen
gnügsamlich gereynigt / vnd aller vorein-
genommener speiß entlediget / Dann sol
man ihr fast wenig essen/ als ungefahr-
lich in der erste auff sechs loth/ dann auff
ein ander mal hernach etwas mehr / eyn
wenig Zuckers/ odder Honigs darunder

ver-

vermischet/dann darvon wirt sie im ma-
gen nit leichtlich erhitzt. Vnnd Som-
merszeit ist die geyßmilch am bequem-
sten/Aber Winters zeit schaffs milch/oder
Kühmilch. So mann solche milch ge-
truncken hat/sol mann nit daruff schlaf-
fen/sich auch mit keiner harten bewegung
daruff üben/oder bearbeyten. Darumb
mag mann soliche milch bequemlichens
morgens nüchtern brauchen / alleyn on
alle vermischung anderer speiß/ Doch sol
mann warnemen/vnd gute achtung dar
auff haben/nemlich/ wo jm soliche milch
nit wol bekeme/also/das sie im magen ge-
rünnt/welches mann darbei spüren mag/
wo sie jm auffsteigt mit sauren reupzen/
vnd im magen sehr plähet.

Käß sol mann auch in sonderheit ver-
meiden/fürnemlich alten gesalzen Käß.
Aber frischen Käß / mit zucker süß gema-
chet/mag mann wol zulassen. Frischer
butter/als Meybutter/ ist auch ein nütz-
liche speiß/ vnd dienet bass alle speiß dar-
mit zubereytten/ dann ander öl / odder
fete.

Von Kochkreuttern dienet inn sonder-
heit

Kochbüchlin für

heit der weiß Mangolt / Fenchelkraut /
Petersilien kraut / Bethonic / Burzetsch /
Melissen / Salbey / vnd dergleichen Kreu-
ter / so warmer vnd feuchter natur seind.
Vonn solchen Kreuttern mit dem fleysch
gefotten / mag mann auch nützliche müß-
lin bereyten.

Von fruchten seind nütz vñ güt Man-
delen / vñ Pineen kernen / erstlichen inn
siedendem wasser wol erschwellet / vñ
die haut abgezogen / dann widerumb ge-
trücket / vñ mit zucker gessen. Die Sei-
gen sol mann in diesem gebrechen allezeit
vor der malzeit / oder anderer speiß nemē.
Gefotten vñ gebraten kessen / so mann
sie messig isset / seind inn diesem fall nicht
schädlich / mit zucker beschwet / vñ nach
anderer speiß genossen. Von gemeynen
speisen mag mann im gute feyste hün-
brülin geben / gersten müßlin / oder gerol-
ten kern von anderen Kornfruchten.

In diesem fall ist auch inn sonderheyt
güt / daß mann abgeschelter gerstenn ne-
me / so mann gerolte gerstenn nennet / die
selbig in wasser siede / vñ wol verschlei-
me / dann mit guter feyster fleyschbrühe /
oder

oder

odder Mandelmilch ein müßlin bereydt. Soliche müßlin magstu wie obgesagt/ auch von andern Kornfrüchten bereyttē/ vnnnd dergleichen mancherley richt mag mann von oberzelten fleyschspeisen vnd gemüßkreutern in mancherley gstat nützlich bereyten.

Das süß Mandelkern öl mag auch zu mancherley kost in sonderheit nützlich gebraucht werden/ wie auch das süß wol zeitig Baumöl.

Dünn rot wein ist in disem fall am besten/ der nit wässerig/ doch dünn vnd subtil sei/ eines güten gerüchs/ vnnnd süß zu trincken. Sommers zeit sol mann in vermischen mit zuckerwasser/ aber Winters zeit mit honigwasser/ Doch sol er nit verwässert / sonder gar gering gemischet werden.

Von bequemer wartung vnd pflegung inn allen eusserlichen dingen.

Zuckner vnnnd windiger luffe ist inn alle weg zuuermeiden/ vnnnd inn sonderheit

derheit

Kochbüchlin für

berheit kelte. Das gemach mag man auch besprengen mit frischem brunnwasser/darunder ein wenig weins vnd effigs vermischet sei.

In sollichem gemach mag man auch eyn bequeme beräuchung machen von edlen wolriechenden dingen/gewürz/vñ Specereyen/als Amber/Aloes/oder paradisiß holz/des wolriechenden gūmi Syracis Calamitæ, vnd dergleichen/Darvñ mag man auch kleine küglin bereyten/also/das man obgemelter stück neme/jedes gleich vil/fast reyngepüluert/angemacht mit dem erweychten schleim von gummi Dragant, darvon kleine küglin bereyttet/der sol man eins auff ein glühende kōlin werffen / vnd im gemach räuchen lassen. Doch sol man des lufftes halb in sonderheit gute achtung haben/das er nit zu trucken sei. Der übung vnd bewegung halb des leibs/ sol er sich fast messig halten/damit er im nit zuvil thū/dann er sich dermassen nimmer mehr bearbeyten sol/das er darvon müd werde. Vñnd so er sich zimlicher massen erlūstigen wil mit leiblicher übung / sanfftem erspacie

erspaciern/ sol es beschehen so jezunde die speiß im gang ist/ daß sie von den gefäßrenn ansich gezogen werden sol / das ist gemeyniglich in sechs oder sibem stunden / nach dem daß mann die speiß eingenommen hat / fürnemlich mag er des morgens frühe sich ein wenig mesiglichen ergehen/ vnnnd abents vor dem nachtimbs/ Doch daß mann darauff rüwe/ ehe daß mann die speiß darauff neme.

An statt obgemelter bewegung des leibs/ mag mann auch nützlich bereibung brauchen der glider / fürnemlichen an schenckeln wol vnder sich hinab gestrichen / dann über die schultern / vnnnd arm/ vnd zum letzten über die brust herab. Vnnnd ist inn diesem fall soliche bereibung über die maß nützlich/ vnnnd fast gebreuchlich / dann die glider werden darvon gestercket/ vnd betreffigt/ vnnnd also die narung deßer krefftiger zu den selbigen gewendet. Soliche bereibung sol auch dermassen beschehen daß mann ein wärme füle/ vnnnd augenscheinlich sehe daß sie anfahen rot werden/ vnnnd sol

f

Kochbüchlin für

mann warme tücher brauchenn / darmit die glider inn solcher massen zubereiben.

Inn solicher bereibung sol mann auch in sonderheit des haupts nit vergessen / sonder das selbig mit einem zeltzen beyden streichel senfftiglichem kemmaen / dann das hirn dauon inn sonderheit grosse halff entpfahet / dann die dünst vnnnd dampff / vonn welchen die natürliche wärme vndertrücket wirdt / die riechen hinweg / vnnnd dampffen solicher massen auß.

Doch solten hie in sonderheit mercken / daß die rüwe in diesem fall in allweg nützer vnnnd bequemer ist / vnnnd obgemelte übung des leibs anders nit dann zu einer ermunderung geschehen sol. Was aber hie von der übung vnnnd bewegung des leibs gesagt / sol auch vom schlaffen vnnnd wachen verstanden werden / also / daß vil schlaffen in disem fehl vil bequemer / dann vil wachen / dann der schlaff beseuchtigt / aber vom wachen ertrücket / vnnnd verdörret mann. Darumb mag mann inn diesem fall bis auff die acht odder neun stunde

stunde

Stunde schlaffen zum aller wenigsten/ vñ
auch lenger. Vnd wo es sach were/ daß
er nicht solche zeit schlaffen möchte/ sol er
doch zum wenigsten im beth ligen blei-
ben zu rüwen/ dann solcher massen in ei-
nem weychen sanfften bethlin gelegenn/
vnd nicht geschlaffen/ wirt für einen hal-
ben schlaff doch geachtet.

Des tags wo in gelüftet/ mag er auch
schlaffen/ doch daß solcher schlaffe nit zu
schnell auff das essenn beschehe/ es were
dann sach daß mann den mittags schlaff
ander vrsach halb für schädlich achtenn
wolt.

Allezeit sol mann in nach dem schlaff
ein wenig vnd fast senffteiglichen bereibē
allein zu einer vorbereytung der verzie-
hung der dämpff.

In grosser hitz sommers zeit vmb den
mittag were auch bequem vnd fast güt/
daß er sich in ein weychen bettlin hiele/
vnd also rüwet/ so lang bis die größte hitz
hinüber were.

Vonn anfechtung vñnd bewegung
des gemüts ist es fast nützlich vñnd güt inn

Kochbüchlin für

diesem fall / daß sich der Patient frölich halte.

Vnkeuscheit ist inn diesem fall hoch verboten / vnnnd ganz schädlich / Darumb sol mann sich daruor hütenn als vor einem schädlichenn tödtlichenn feindt.

Pflegung vnnnd regierung

deren / so zu fett vnd maßt von leib seind /
darmit sie widerumb zimlicher massen rüwig werden.

Das LXX. Capitel.

Die vnmeßige feyste ist eyn grosse hindernuß / vnd bschwernuß des leibs in allen dingen / darumb die so vnatur darzü geneygt / sich inn speiß vnnnd tranck / vnnnd andern eusserlichen dingen solcher massenn halten sollen / darmit sie solcher schweren bürden / vnnnd hefftigen überlasts entledigt werden. Vnd für dz erst sol mann in speiß vnd tranck etliche sonderliche Regel mercken vnnnd halten. Für das erst / daß mann sich in allen dingen

gers

gen fast messig halt/vnd alle zeit von der malzeit auffstehe mit gutem lust vnd hunger.

Zum wenigsten sol mann auch in der wochen eyn mal fastē/oder von der speiß ihm selber einn abbruch thun / oder abstinenz haltenn / also / daß mann den ganzen tag nicht esse bis gegen dem abent.

Die ander regel ist / daß mann zu anfang der speiß zu einem voressen solliche kost gebe/dauon wir den lust schnell büssen vnd der hunger bald gedämnet werde/als was feyst od schmalzig ist. Doch sol man vff solliche speiß nit lang rühren/oder verziehen/sonder schnell auff einander hinweg essen. Soliches aber mag alleyn füglich gebraucht werden / wo mann keinen sonderlichen lust hat zu solicher feyster kost. In solchem fall mag mann einen bissen brodt mit einem guten klumpen butter essen / oder ein bissen brodt inn süßem Baumöl genetzt/odder eingedunckt/oder sunst ein gut feyst fett fleysch. Vnd wiewol inn disem fall süß Mandelkernen/vnd pineenkern vonn

Kochbüchlin für

den alten ärzten hochgelobt worden / so
seindt sie doch der vrsach halb etlicher
massen zuvermeiden / dieweil sie von irer
art vnd eygenschafft halber sehr feyst
machen. Gleichertweiß aber als wir ge-
sagt haben vonn der messigkeit inn der
speiß zuhalten / also sol auch vnderstan-
den werden imm tranck / sonderlich des
weins.

Die speiß sol auch nicht dermassen an-
mütig / vnd lieblich bereydt werden / daß
wir gereyzt werden dester mehr darvon
zuessen / Darumb sol man sie nit mit fleiß
anwürgen / oder mit kurtzen brülin / vnd
Kindunck zum lust bereyten / sonder dz
alleyn der hunger darmit gesettigt wer-
de.

Solliche speiß sol auch nit reichlichen
füren. Gesottens ist auch bequemer dan
gebratens / dann gebratenn fleysch füret
daß dann gesottens / wo sie sunst aller-
ding gleich seindt / Die narung vonn
gebratenn fleysch ist auch bestendiger /
wann vonn dem gesottenen / welche flüs-
siger ist / vnd leichtlicher schmelzet. Al-
le speiß auch so er braucht / sollen ein sub-
tilies

tilierende oder trüctnende krafft haben/
saur/oder bitter sein/dann solliche an ge-
ringsten führen.

Des brodts halb so er zu täglicher
speiß braucht/sol mann mercken/dz Wey-
zen oder Spelzbrodt nit bequem/dann
solliches gibt zu reichliche narung / son-
der gersten brodt/das von kleien nicht zu
wol außgebeutelt worden / das ist am
aller nützlichsten vnd bequemsten / zim-
lichen gebachenn / vnd zum wenigsten
zweier odder dreier tag alt zum höch-
sten.

Hirsen brodt wirt in disem fall in son-
derheit hochgelobt/die krusten sol mann
auch nit hinweg schneiden / dann solliche
macht das dieses brot dester weniger fü-
ret.

So mann des brots halber diese regel
helt/folget in disem vnserem fürnemē nit
wenig nutzbarkeit der ordenlichen fürüg
halber/Aber das Gerstenbrodt ist am be-
quemsten.

Von fleyschspeßen ist ein gemeyn Re-
gel/das mann sich aller fast wenig brau-
chen sol/alles edel waldgenügel / vñ was

Kochbüchlin für

sich imm gebirge enthelt / vermeide inn sonderheit Kephüner / Sasan / Pfawenn / feyste hennen / Cappaunen vnnnd dergleichen. Aber von wasser geuögel mag man zu der speiß nüzlich brauchen Entenn / Gänß / vñ dergleichen / was sich auß dem wasser nehret. Jung hāmelfleysch sonit über jätig / Kalbfleysch vnd Schweinē fleysch sol mann auch vermeiden / vnnnd an statt rindtfleysch das gar nicht feyst sei / inn der speiß brauchen. Von wildpredt ist das hirtzenn wildtpredt / vnnnd Hasenn für bequem geachtet / dann solliches fürnemlich Cholerische narung gibt.

¶ Sie merck das mann inn diesem fall das fleysch allezeit fast mürb siedenn sol / also / das es garnabe zerfalle / zc.

Von eyern / milch / Käß / butter / vnd dergleichen wölln wir in sondheit meldung thun / dann hierinn inn sonderheit gütte achtung zuhaben / dann solliche alle fast krefftiglichen füren / vnnnd inn sonderheit die frischen hünner eyer / Darumb mann solche in disem fall vermeiden sol. Aber
andere ge

andere gericht darvon bereyt/ als gefüle
eyer/hart eyer in einer Agrest/vnnd der-
gleichen speisen/wie solche an andern be-
quemen ort von vns beschribē / mit gütē
hitzigen kreutern abbereytet/ mag mann
nüglichen brauchen.

Von milch vnnd butter sol mann sich
auch hüten/vnnd an statt der butter inn
der speiß Baumöl brauchen. Gleicher
weiß als vonn hünereyern gesagt/ also
sol auch von allen andern eyern/ vn̄ auch
von fischrogen verstanden werden/dann
alle solche speiß fast nehret/vnd sehr wol
füret.

Was von blüt bereydt wirt/sol mann
auch inn sonderheit vermeiden/ als nem-
lich die schweinin blütwürst / dann sol-
ches der gemeynschafft wegen mit dem
menschlichenn geblüt/ sich gar leichtlich
vn̄ bald in narung/oder fürung verwan-
delt.

Von fischen sol mann mercken/ daß al-
le fisch speiß vil bequemer sein/dan̄ fleisch
speiß/dann sie weniger vnd geringer na-
rung geben. Doch sol mann von fischen
vermeiden Salmen/äle/ Schleien/vnnd

f v

Kochbüchlin für

dergleichen feyste fisch/vnnd inn sonderheit Krebs / Dann soliche wie die alten ärzt fürgeben / in sonderheit wol führen / Sunst mögen alle harte geschüpte fisch nützlich gebraucht werden / gebachen / od vff einem rost gebraten / vnnd mit bequemen Salsen / gewürz vnd Pfeffer abbereydt / vnd inn sonderheit mit essig vnnd zwibel.

Hierinn ist auch ein sonderliche Regel zu mercken / daß man soliche fisch nicht warm / sonder wann sie erkaltet seindt / wiessen sol. Es seindt auch inn diesem fall gesalzene fisch vil bequemer / dann vnge-salzene.

Vonn nützlichenn güten Kreuttern so man inn disem fall zu mancherley speiß brauchenn mag / dienen inn sonderheit wol Majoran / Krauß Balsaminnz / Acker odder Veldminnz / Peterfilienn / Brunnkressenn / Bachminnz / Hysop / Bole / Basilien / Rauthenn / Römisch Küm-mel / Mattekümmel / Wermüt / vñ dergleichen.

Von kalten Kreuttern mag man zum salat / vnd anderer speiß nützlich brauchē
Lactucken /

Lactuckenn / Wurzelkraut / Melanzen /
 Kürbiß / vnd dergleichen. Von solchē kal-
 ten vnd hitzigen kreuttern mag man gar
 mancherlei Salsen / Eindunck / kurze brü-
 lin / vnd dergleichen bereyten.

Von Kornfrüchten vnd geköchsel / die-
 nen in disem fall fürnemlich gerolte Ger-
 sten / Hirsen / Pfenig / vnd Linsen / dann
 solche trucknen. Aber Reiß / vnd ander
 geschelte Kornfrüchttern / als Haselen / Er-
 bes / vnd Ziseren / sol man vermeiden.

Coriander samen / Saurach beer / S.
 Johans treublin / vnd das saur sämlin o-
 der frucht / Sumach genant / vnd die rote
 berlin / Juden döcklin / oder Juden kirsche
 genant / die sol man mehr für eyn arze-
 ney / dann für ein speiß niessen.

Von früchten sol man sich hüten vor
 frischen trauben / oder weinberen / sonder-
 lichen die wol zeitig sein / vnd fürnem-
 lich auch vor frischen Feigen / vor Pineen
 kernen / Haselnüß / Mandelkernen / frisch
 welschnüß / Castaneen / Dactelenn / groß
 Rosen / oder Meer treubel / vnd derglei-
 chen.

Alle andere obsfrucht mögen in disem
 fall

Kochbüchlin für

fall garnache allesamen zügelassen werden/vnnd inn sonderheit harte truckene Pflrsing/die nicht wässerig/ oder zu wolzeitig seind/ Nespelen/ Bieren/ Äschreßlin/ Maulberen/ Quitten/ eingesalzen Oliuen/ Cappren/ vnd dergleichen. Von solchen fruchten sol mann nützliche Confect mit zucker/oder mit essig Salat/vnd dergleichen mancherley speiß bereyten/vnd Salsen.

Rüben/Pastinacken/gelbrüben/ oder Mohren/ fürnemlich mit gütter feyster fleyschbrühe gekochet/ sol mann gar selten/ vnnd fast wenig brauchenn/ also/ daß sie mehr als ein harntreibende arznei/dann bequeme speiß genügt werden sollen.

Solcher massen mag mann auch brauchen Fenchelwurzgel/Petersilien wurzel/Zwibel/ Rettich/ Eschlauch/ Zwibellauch/oder Knoblauch/ vnnd alles was scharpff/vnd hannig. Doch sol mann solcher ding sich fast messiglichen brauchē/ damit sich nit anderer vnrathe dauon erhebe/oder verursacht werde.

Vom

Vom Getranck.

In diesem fall sol mann sich inn sonderheit hütten vor newen rot farben weinen / die da süßtränckig seind wie der Velteliner wein / sonder mann sol sich mit gemeynem weissen sauren wein benügen lassen / der nit new / sonder siern sei / den mag mann auch nach notturfft mischen.

Von aller eusserlicher hal-
tung vnd pfle-
gung.

In diesem fall sol mann fast war-
men lufft inn sonderheit erwelen /
oder zimliche külung / dann der tē-
periere lufft ist inn disem fall vnbequem /
dann daruon wirdt die ansichziehende
krafft erstreckt / also / daß sie die narung
dester weniger ansich ziehē / welchs auch
ein fürneme vrsach ist der magerkeit.
Doch ist es besser in disem fall daß mann
den lufft zum offtermal verwandel / je-
bunde zu hig / dann zu kelte.

Sich

Kochbüchlin für

Sich messiglichen bereiben/ odder den
leib bewegen/ Desgleichen auch zimliche
rürwe/ seind in disem fall vnbequem/ son-
der der leib sol hart bearbeit werden/ für-
nemlich wann mann fast hungerig ist.
Mann sol auch wol rürwen ehe das man
die speiß neme/ vnd so mann vor der speiß
schliesse/ were noch bequemer. Doch be-
schehe solichs zu der woche ein mal/ vñ
nit öfter.

Weitter ist in disem fall vnd gebrechē
auch fast nützlich das mann schweyßba-
de nüchtern/ in sonderheit wo mann fast
hungerig were/ aber wasserbaden ist nit
also bequem/ oder nützlich. Vñ mag man
obgemelt baden auch nütlichen an statt
der bewegung brauchen/ den leib darmit
züben.

Weitter sol mann auch inn diesem fall
nit vil schlaffen/ dann wie sehr die natür-
lichen kräfte dauon gesterckt werden/ ist
jederman beandtlich.

Hieraus ist zumercken/ das man alles
vermeiden sol darvon der schlaff erlen-
gert wirdt/ vñnd sonderlich abendes sol
mann sich mit mancherley übung/ kurz
weil/

weil / odder bequemen geschafften auff
 lengst so mann mag / vñ im schlaffen ent-
 halten / also / daß mann nach dem nacht-
 mal etwan auff die vier stunde wach / so
 setz sich auch die speiß dester besser in ma-
 gen / vñ reucht dester weniger vber sich in
 das haupt. So man sich auch niderlegen
 wil / sol mann die schenckel vnder sich hin-
 ab wol bereiben / darmit mann die
 dampff hinab ziehe / welche ein sonder-
 liche fürneme vrsach seind lengers schlaf-
 fens. Oder inn solicher meynung mag
 mann auch warme fußwasser brau-
 chen.

Mann soll auch allezeit nach dem
 nachtmal eynen schnitzen vonn gebra-
 ten Quitten öpffel / oder bieren essen / od
 Quittē Latwergē / so on gewürz bereyt
 sei / oder sechs od siben bezogen Coriander
 samen / Dann darmit werden die auffstei-
 gende dampff insondheit nidergetruckt.

Mann sol auch in einem harten bett
 schlaffen / darmit mann des ligens müd
 werde / vñ am schlaffen gehindert.

Aber in sondheit sol man sich in speiß
 vñ

Kochbüchlin für

vnd tranck fast messig halten/ fürnemlich Winterszeit.

Es were auch nütz vnd güt/ daß mann des jars zwei mal ein ader eröffenet/ Aber hierinn ist dises orts nit vnser fargenommene meynung weiter zuhandlen.

Vonn bewegung des gemüts ist nütz vnd güt/ daß mann sich etwan mit sorg vnd grossen geschäften belade/ auch etwan erzürnet werde/ Doch in allem messiglichen.

Wie manñ deren in Speiß/

Tranck / vnd allen eusserlichen dingen pflegen sol/ so warme bäder brauchen.

Das LXXI. Capitel.

Was krafft vnd merckliche tugēt die natürlichenn warmen bäder habē / auch wie sich aller massen darinn zuhalten vnd regieren/ haben wir in besonderem Tractätlin von vns in truck verordnet/ gnügsamlichenn angezeigt/

zeygt/ vnd nützlichen bericht geben. Die weil aber hterinn auch sonderlicher fleissiger auffmerckung der Diet von nöten/ wollen wir inn kurzem die fürnembsten Regeln erzelen/ wie sich in speiß/trancē/ vnnnd dergleichen eusserlichen dingen zuhalten. Damit wo solches baden anderst wircken würde dann vnser fürnemen ist/ daß wir vil mehr der vnfleissigenn wartung vnd pflegung die schuld zümessen/ dann der natur/ krafft/ vñ wirckung des badens.

Erstlich sol mann kein speiß brauchē/ sie sei dann rechtmessiger Qualitet/ vnd Quantitet. Durch die Qualitet verstehe daß sie leichtdäwig sei / dieweil jezundt der magen vonn der hitz des badens etwas geschwecht worden. Solch speiß sollen auch zimlich narung geben / vnnnd gut reyn frisch geblüt/ vnnnd wenig überflässigkeit. Darumb frisch weyche eyer inn diesem fall sehr bequiem sind/ desgleichen temperiert fleysch speiß/ als von jungen hünlin / jungenn Kitzlin / saugender Kälblin / Kleiner walduoegel/ Capaunenn/ Gasant / Kephünner / vnnnd dergleichen

Kochbüchlin für

Kostbarlichem wildpredt.

Weitter sol mann auch gut achtung haben/das mann in disem fall kein speiß niessse die den magen vnlustig/ odder vnwillend mach/ als sehr feyste schmalzige kost. Was auch verstopffung verursachen mag / sol mann vermeiden/ als alle grobe speiß / desgleichen was sehr hizig ist. Darumb seind die jungen Tauben insonderheit den badenden nit nütz/ odder gesund/ desgleichen die Turteltauben, vñ Wachteln, vnd fürnemlich was alt vnd zehe/ oder zubehalten eingesalzen wirdt.

Von fischen mag mann die besten vñ gesündesten fisch erwelen auß fließendem wasseren/ die hart vñ wolgeschüpt sind/ mit halb wein vnd wasser/ oder mit salz scharpff/ oder mit essig blawe vñnd saur abgefotten.

Von fruchtē sol man sich enthalten/ dann sie verursachen feulnuß/ vñnd böse feuchte/ Dann vonn der wärme des badens werden sie bald erfault/ vñnd jeren im magen auff/ Darumb ein grosser mißuerstandt/ das mann sich vermeynt mit mancherley fruchten/ vnd obs in solchen bädern

bädern

bädern zu erquickē / laben / vñnd erfrischen. Dieweil aber der Appetit ein schalcke / vñnd wir am meysten begeren was wider vns ist / mögen solicher frucht vñnderweilen zum lust ein wenig zügelassen werden / doch nit zuvil / obgemelter vrsachen halb.

Der Quantitet halber sol mann die maß der speiß verstehn / dann dieweil der magen / wie obgesagt / geschwecht / mag er so vil speiß nit füglich ertragen als er sunst gewonet ist / Darumb mann zimliche maß der speiß / vñnd zu gelegener zeit einnemen sol.

Milch ist fast vngesundt / doch wo er solche brauchen wolt / muß er sie einnemē vor anderer speiß.

Käß ist nit also gar schädlich / den magen nach der eingenommen speiß darmit zubeschliessen.

Aber in kurtzer summa sol mann mercken / daß alles was leichtlich corrupirt / od bald zerstört wirt / sehr erhitzt / vñ fast trücknet / in disem fall vermittem bleiben sol / Darum man starcke wein in sonderheit vermeidē sol. Aber hierinn sol

Kochbüchlin für

fürnemlich der gewonheit/natur/ vnnnd
Complexion/ deßgleichenn dem alter vil
nachgeben werden.

Es ist auch der brauch bei etlichen nit
zumerwerffen/dz sie des morgens ein güt
Maluasier süpplin/odder vonn anderm
Krefftigen gewürzten wein einnemē mit
gebehetem brodt.

Vom Getranck.

Weißer subtiler clarer wein ist
fast nütz vnnnd güt/ aber grober
raucher wein ist schädlichen. A-
ber vonn wasser ertricken soltu mercken/
das solchs nüchtern über die maß schäd-
lich getruncken wirdt nach dem bad/wie
etlich pflegen / wann sie vom bad erhi-
ziget werden/dann so die inneren glider
von der hitz eröffnet / tringt das wasser
hindurch/vnd thüt mercklichen schadē/
Dann dardurch ihre digerierende krafft
verletzt/verhindert/ vnnnd verderbt wer-
den/Welcher ursach halb das wasser in
diesem fall dem wein auch vngedürlich
vnd nicht on schaden vermischet wirt.

Darumb

Darumb mann den wein nicht mischen sol/sonder ein geringen leichten wein erwelen. Wo aber der durst von hitz des badens also groß were/das er vom wein nicht also leichtlich on grösser nachtheyl möcht geleschet werden/sol mann in mischen mit gesötenem wasser.

Were es aber sach / das er des wassers also kalt zu trincken gewonet were/vnnd im sunst leibs halben nichts mangelt / also / das er starck vnnd vermöglich were / mag er den wein darmit vermischen. Aber welcher an den inneren glidern mangel oder bresten hett/der sol kalt wasser inn allen dingen vermeiden.

Hier auß ist wol zumerckē wie schwerlichen die irren/so fürgeben vnd rathen/das mann auff das bad eyn trunck Gerstenwassers trincken sol / mit Granaten öpffelsafft vermischet/darmit die erhitziget Leber zu külen.

So aber der durst sehr hefftig were/mag solliches tranck / wie erstgemelt bereydt/mit zucker süß gemacht/wol zügelassen werden zwischen den malzeiten.

Kochbüchlin für

Wo auch kein gebrech vorhanden/ in welchem der essig schadet/ mag man den selbigen zu mancherley noturfft nützlichen brauchen.

Vonn Kreutteren so man auff den Krautgärten in die Kuchlen brauchet/ dienet in sonderheit wol Lactuken/ Endiuinen/ Wegweiß/ Wurzelkraut/ Beten/ oder Mangolt/ Binetsch/ Kolkraut/ Kürbiß/ vnd dergleichen/ darvon mag man linde sanffte Krautmüßlin bereyten/ vñ Salat. Zum fleysch mag man Petersilien/ Fenchelkraut/ vnd wurzel brauchen. Erbes brülin vñ Ziserbrülin seindt inn diesem fall auch nütz vñ bequem.

Nach der speiß sol man auff ein stunde/ oder halbe stund wol rühren. Wo es dann sach were/ daß sich der mensch von solchem baden sehr bemüdet fület/ sol er ein wenig schlaffen/ auff ein stund/ oder lenger/ nach dem in bedunckt von nöten sein/ vñ in sonderheit wo er also zuschlaffen gewonet hett vñ der tags / dann die leiblichen kräfte also darvon gestercket vñ bekräftigt werden. So bald er auß dem

dem

Dem bad eritt / sol er mit warmē tüchern
wol getrücket werdē / vñ sich dan in ein
beth legen / vnd warm zudecken.

Was hierinn weiter zumercken von
nöten ist / haben wir / als obgemelt / in be-
sonderem Tractätlin vonn vns newlich
in Truct verordnet / genügsamlichen an-
gezeygt.

**Wie man den deren inn son-
derheit pflegen vnd wartung
thun sol / so inn Holz
ligen.**

Das LXXII. Capitel.

WAs grosser krafft das edel kost-
barlich holz Guaiacum, odder
Franzosen vñ Indianisch holz
habe / ist dieses orts vnnotwendig / auch
nit vnser s fürnemens zubeschreiben / dan
es diser zeit auch jederman gnügsamlich
zuwissen. Dann darmit nit alleyn die bö-
sen schäden der Franzosen / sonder vil an-
dere vnheylbare gebrechen / so von keiner
argenei der Cur gehorsamen wöllen / mit

G iij

Kochbüchlin für

diesem holz Curiert/vnnd gründtlichen
vertrieben werden.

Dieweil aber soliche kostbarliche edle
heylsame artzney zubrauchen/in sonder-
heit güter pflegung/vnnd fast eygentli-
cher wartung vonnöten / wil ich dir
volgends solchs einen nützlichen berichte
setzen.

Vnnd merck erstlich daß dieses holz
ein baum ist/den man auß Indien zu
vns bringt/ auß der Inseln im Mittägi-
schen Meer gelegen/vnd sol dieser baum
in der größ sein einer äschen/oder äschen
baums/mit bletteren wie Wegerich blet-
ter gestalt/mit den ripplin aber nicht also
breidt/odder groß / aber ründer/vnnd
stercker. Diser baum bringet ein nüßlin
wie büchen/oder Castaneen/ Die rinden
des baums ist äschen farb / in krafft vnd
tugent nit also güte als das holz. Die di-
cke des baums ist in der größe eines men-
schlichen cörper in der weyche/ so er am
dicksten wirt.

Das holz ist außserhalb nechst der rin-
den weißferbig/ zu einer gelben farb ge-
neygt/Aber in der mitte ist der kern bla-
schwarz/

schwarz/ vnd welches holtz in der mitte
einn grossen schwarzen kern hat/ das ist
der best.



Dieses holtz ist über die mass hart/ also/
daß es nit wol/ odder leichtlich gehawen
werden mag/ ist auch fast schwere/
vnd ie frischer es ist/ also/ daß es noch den
natürlichen safft vnd feyste innsich hat/
je besser es ist. Es hat auch einen güten

g v

Kochbüchlin für

lieblichen geruch / welcher am frischem
holz auch am krefftigstem ist. So
mann es auff der zungen kostet / ist es ein
wenig bitter. Etlich wölln dz die fruchte
dieses baums ein purgierende krafft hab.
Die gestalt warhafftiger Contrafactur
hastu hievorin fürgemalet.

So nun einer mit diesem Holz Curiert
werden sol / ist vonn nöten / wie gesagt /
güte ordnung / vnnnd bequeme pflegung
inn allen eusserlichen dingen. Vnnnd
erstlich / daß mann allen kalten lufft
genzlich vermeiden sol / vnnnd in sonder-
heit vngesunden lufft / vnnnd starcken
windt / feuchte vnd faule dämpff. Dar-
umb nach gelegenheit des jars / vnd wet-
ters / der lufft mancherley geändert
werde / Auch Winterszeit werde sol-
ches gemacht füglich gewärmet mit
gütem durren gesunden holz / das nicht
faul oder ertruncken sei. Mit sollichem
holz mag mann nützlich stüben wärmē
mit vermachten fenstern / damit der kalt
eusserlich lufft nit hinein schlahe. Aber
Sommerszeit sol mann den lufft tempe-
rieren /

rieren / also / daß mann des tags etliche mal ein fenster öffne / damit sich der lufft wol erlüfftige.

Soliches gemacht sol auch mit nützlichen bequemen kreuttern wol vnderstrawet werden / als mit Camillen / Krauserming / Weidenbletter / Reblaub / vnd der gleichen.

Doch merck hie / daß in sonderheit der lufft geändert werden sol / wie ein jede Kranckheit an jr selber erfordert / als dan folgendes gnügsamlichen angezeygt worden / Dann inn grosser hitz ist vonn nöten / daß mann auch etwan das gemacht mit külen wasser begieß / Aber messige wärme ist in disemfall in allen gebrechen in sonderheit bequem. So mann nun solches gemacht solcher massen bereydt hat / ist erstlichen vonn nöten / daß mann die schädliche materi inn jeder Kranckheit so mann mit disem holz Curieren wil / purgieren oder reynige / wie sich gebürt / vnd wir in einem besondern büchlin genügsamlich angezeygt haben.

So nun alle ding obgemelter massen zügericht / vnd die purgation / oder reynigung des

Kochbüchlin für

gung des leibs bequemlichē volbracht/
vnd der Patient die Cur anfahen wil/
sol er des morgens inn nüchtern so bald
der tag anbricht/eyn becherlin vol des er
sten tranck's trincken/welches am krefft-
tigsten ist. vngesefhlich zwölff loch/oder
weniger. Doch sol hierinn die art der
Kranckheit/krafft vnd vermögen des Pa
tienten angesehen werden/also/das man
von disem tranck vil/odder wenig einge-
be. Solchen tranck sol er warm eintrin-
cken/sich wider zu beth legen / warm zū-
decken/vnnd zwo stunde still ligen/ also/
das er rüwen mag/vnd schwitzen/wo es
möglichen ist. Solchen schweyß sol man
ihm abtrücken mit güten warmen tü-
chern/dann bleibe er also berüwen bis zu
der malzeit/welche eingenommen werdē
sol vngesefhlichē auff fünff stündē/oder
mehr/nach dem er den tranck eingenom-
men hat.

Zu seiner malzeit sol man ihm geben
vier vng/das ist/acht lot brots/das wol
geseuret/oder gehäset sei/aber nit gesal-
zen / vnnd drei vng/das ist sechs loch
Kalbfleisch / odder Eizen fleisch / odder
von

vonn einem jungenn hün / Kephün /
vnnnd dergleichenn / als Zimmern / Ler-
chen / Fincken / vnnnd soliches Kleinen geuß-
gels.

Vnnnd merck hie in sonderheit daß solt-
che kost on saltz bereyttet sein sol / sie wer-
de gesotten / oder gebraten.

Zu seinem täglichen tranck sol er vom
andern wasser trincken so vil ihm geliebt /
ob er gleich keinen durst hat / sol er doch
trinckenn / darmit sich soliche speiß mit
dem tranck wol vermische / vnnnd die na-
rung darvon ein argeneiende krafft be-
komme. Als dann sol er auff sibem od-
der acht stunde rüwenn nach dem ein-
genommenen imbiß / Dann trincke er
widerumb eynen becher vol des erstenn
trancks warm / in solcher maß vnnnd ge-
stalt wie obgemeldet / leg sich dann zu
beth / vnnnd decke sich warm zu vff zwo
stunde. So es müglich / so schwitze er
also / vnnnd esse nichts / sonder schlaffe
also.

So er aber hefftigen durst heet des ta-
ges / odder des nachts / so trincke er des
wassers des anderen trancks / so vil ihm
wolge-

Kochbüchlin für

wolgefellig/also sol er sich alle tag/abēts
vnnnd morgens halten/auff zwenzig ta-
ge/oder lenger/so er also starck vnnnd ver-
möglich were/das er solchs möchte erzeu-
gen.

Wann solche zeit verschiene/vnd der
Patient sich nit enthalten mag / schwa-
cheit vnnnd blödigkeit halber / das er des
tags alleyn einmal gespeiset werde / so
theyl jm die speiß/aber mehre sie ihm nit
vil/sonder gib jm zum morgen imbiß vj.
loth brodts/vnd vier loth fleysch. Zum
nachtmal drei loth brodts/vnd ij. odder
ijj.loth fleysch. Vnd sol er das nachtmal
thün zum wenigsten auff fünff stunde
nach dem er dē abents trancē eingenom-
men hat der erstenn Decoction des holz
trancē's.

Etliche brauchen diesen holztrancē
auff ein andere manier / also / das sie den
ersten tag zwen trüncē/den andern drei/
den drittenn vier / vnnnd also für vnnnd
für eynen truncē allen tag mehr geben/
biß auff die zehen trüncē / Aber soliches
hat keinen platz/dann inn grobenn beu-
tischen Cō:pern. Darumb dieser ange-
zeyge

zeygt brauch des Holzes für den bequemsten zuachten/ Wiewol noch andere vil mehr manier gefunden werden.

Merck hie auch innsonderheit/ daß es allezeit besser were/ daß mann in solicher Cur des Holztrancckes gar keinen wein trüncke/ es were dann sach/ dz es die Kranckheit in sonderheit erfordert/ oder der Patient des weins dermassen gewonet were/ daß er on sonderlichenn abbruch der Kräfte/ sich des weins nit enthaltē möchte. In solchem fall mag man im wein geben mit der speiß/ doch daß er gemischet sei mit dem trancck der andern Decoction/ oder zweiten suds.

Du solt auch der natur vnnnd eygenschafft des menschen innsonderheit gar wol warnemenn / dann etliche von natur her / keinen hunger leiden mögen/ von langwiriger verwurzelter gewonheit wegen. Darumb soltu hierinn gar fleissig sein / also / daß du dem selbigen mehr brots vnd fleysches verordnest/ als nemlich auff xij. loth brodts/ vnnnd acht loth fleysches/ Mann mag auch denen ee
was

Kochbüchlin für

was von speisen zülaffen/so vngessen nie schlaffen mögen/ oder sunst rüwen mögen/Dann es seindt vil menschen solcher art vnd Complexion/das sie von hunger vnd mangel der speiß in onmacht fallen. Dise müß mann des abents essen lassen/ als nemlich/ auff zwen od der drei bitten brodts/vnd einn trunct darauff gethan der anderen decoction des holzwasfers.

Solicher massenn sol mann einenn jeden seine Regel setzenn vnd ordnen/nach dem er geartet / vnd genaturt ist/ dann mann kan kein gewisse Regel setzen / die allen denen so diese Cur des holzgetrancks brauchen wollen / genüg sei.

Aber der tranck der ersten Decoction sol allezeit des tags zweimal/ abents vñ morgens getruncken werden/ er werde gleich einmal/oder zweymal des tags gespeiset. Solchen tranck neme der Patient obgemelter massen vnd gstat zum wenigsten auff vierzig tag lang/ also/dz er gar kein tag laß übergehñ/es sei dann sach/das er solichenn tranck wie sich gebürt/

bürt/

bürt/eingenommen hab/ dan zum offtern mal grosser vnrath darauß entstanden. Darum man die gebürliche ordnung biß zum ende volnführen sol solicher massen/ daß darinn gar niches übersehen werde/ oder vnderlassen/ so lang/ daß der Patient solichs gebrechens entlediget sei/ vnd sich gang wol entpfinde. Als dann halte er sich auff zween Monat lang darnach gang wol/ vnd in guter Diet in allen dingen/ hüte sich aber fürnemlich für vnkeuscheit/ dann kein grösser schädlicheit in allen gebrechen dem Patienten/ so er widerumb auff die füß keme / widerfaren möcht.

Das tranck vom holz soltu also bereyten / Laß dir es einen Schreiner zu kleinen spänlin mit einem höbel wol abstoßen/ oder laß dir es einen Treher abtrehen/ Von solchen reynen spänen nim ij. pfunde/ die thū in einen schönen grossen neuen hafn/ der innerhalb wol verglasurt sei / gieß darüber frisch sauber wasser auff sechzehnen pfundt/ vnd laß also eyn tag vnd ein nacht/ das ist/ vier vnd zwenzig stunde lang stehn zuerbey-

h

1129

Kochbüchlin für

gen/oder auff zwen tag lang/Dann stelte es zum feuer das es fiede/Dem magstu also thun: Nimm den hafenn mit seinem deckel wol vermache vnd bedeck et/ den stell auff einen breytten herd da es keinen schaden thun mit dem feuer / leg maurstein auff spannen weit rings darumb her auff einander / als ob du ein kleines meurlin darumb bauen woltest / Zwischen den hafenn vnd das selbig meurlin soltu kolen schütten/dann gemächlich anzünden lassen/ vnd also gemächlich sieden lassen/ so lang/dz der halb theil eingeseudt.

Der hafenn sol auch zimlicher größe sein/also/das vngesehrlich der viertheil lehr sei/darmit es platz habe genug zusieden / Es sol auch nicht zu schnell/sonder gemächlichen sieden / on allen rawch / damit keyn rawch darzu schlahe.

Im sieden sol mann den schaum wol hinweg nemen/vnd denselbigen auffsamlen/dann mit solchem schaum mag man die scheutzlichen schäden reynigen. Wie wol es besser ist / das mann solliche schäden

den

Den mit der ersten Decoction wol erwasche.

So nun der halbtheil des wassers eingefotten ist / so hebe den pot od hafn vñ feuer / vnd laß sitzen einen tag lang / dan so seihe es ganz fleissig durch ein bequemes seihetuch / vnd behalt es inn einem glasz wol vermacht. Dieses ist der erste tranck / oder die erste Decoction des Holz wassers / darvon man des tag zweimal trincken sol / nemlich / des morgens vnd abents.

Dann nim das erste holz widerumb / gieß aber also vil wassers darüber als vor / nemlich sechzehen pfundt / setze es dann wider wol verdeckt zum feuer / mit dem meurlin vonn bachen steynen darzū bereyt / vnd laß es sieden biß zur verzerung des drittentheils / seihe es auch durch / vñ behalte es auch inn einem grossen gläsin geschirz. Vonn diesem wasser sol man dem patienten geben wan ihn gelüftet.

Dieses wasser sol auch sein bequemer tranck sein zu der speiß / Dann so vil möglich ist / sol man den wein vermeiden. Vñ

Kochbüchlin für

diesem wasser mag er trincken des tags
vnd nachts/so oft in dürstet/ Vnd wirt
der tranck oder Holzwasser des andern
subs genant.

Sie merck auch in sonderheit daß es
mit gutt were/daß der Patient ein tag für
über gehen ließ/daß er dieses wassers nit
trincke/darmit kein zeit gelassen würde/
in welcher sich die materi/ dauon der ge-
brechen verursacht worden/erheben mö-
chte. Darumb merck eben/daß du je zwei
pfunde frisch holz bei zeit wider einsetze
solt/che daß soliches wasser außgetrun-
cken sei/darmit dem gebrechen kein trin-
cken mangel/so lang daß die Cur zum en-
de/wie sichs gebürt/vollführt werde/wel-
ches gemeynlich inn vierzig tagen ge-
schicht. / Doch nach dem die krankheit
geartet ist. Dann je schwerer vnd tieffer
die krankheit eingewurzlet ist/je lenger
zeit sie erfordert der Cur/also/daß etwan
solche Cur über die drei Monat lang ver-
zogen wirt.

Zu einem beschluß merck auch/Je len-
ger dieser Tranck gesotten wirdt/je ster-
cker

Der vnd krefftiger er wirt/vnd je in kür-
zerer zeit der Patient Curiert/vnd seines
gebrechens dardurch entlediget wirdt.
Desgleichē auch je mehr er solichs Holz
wassers trincket/je schneller er Cu-
riert wirt. Doch wöllen alle
ding ihre gebürliche
maß vnd zeit ha-
ben.

g Ende.

Getruckt zu Franckfort am Meyn/
Bei Christian Egenolffs
Erben.
Anno M. D. LV.

23 Aug 1983



50

~~M... ..~~

Zum Domin

Broter gepir

Ab... ..

Path. gen. 7366



P
7