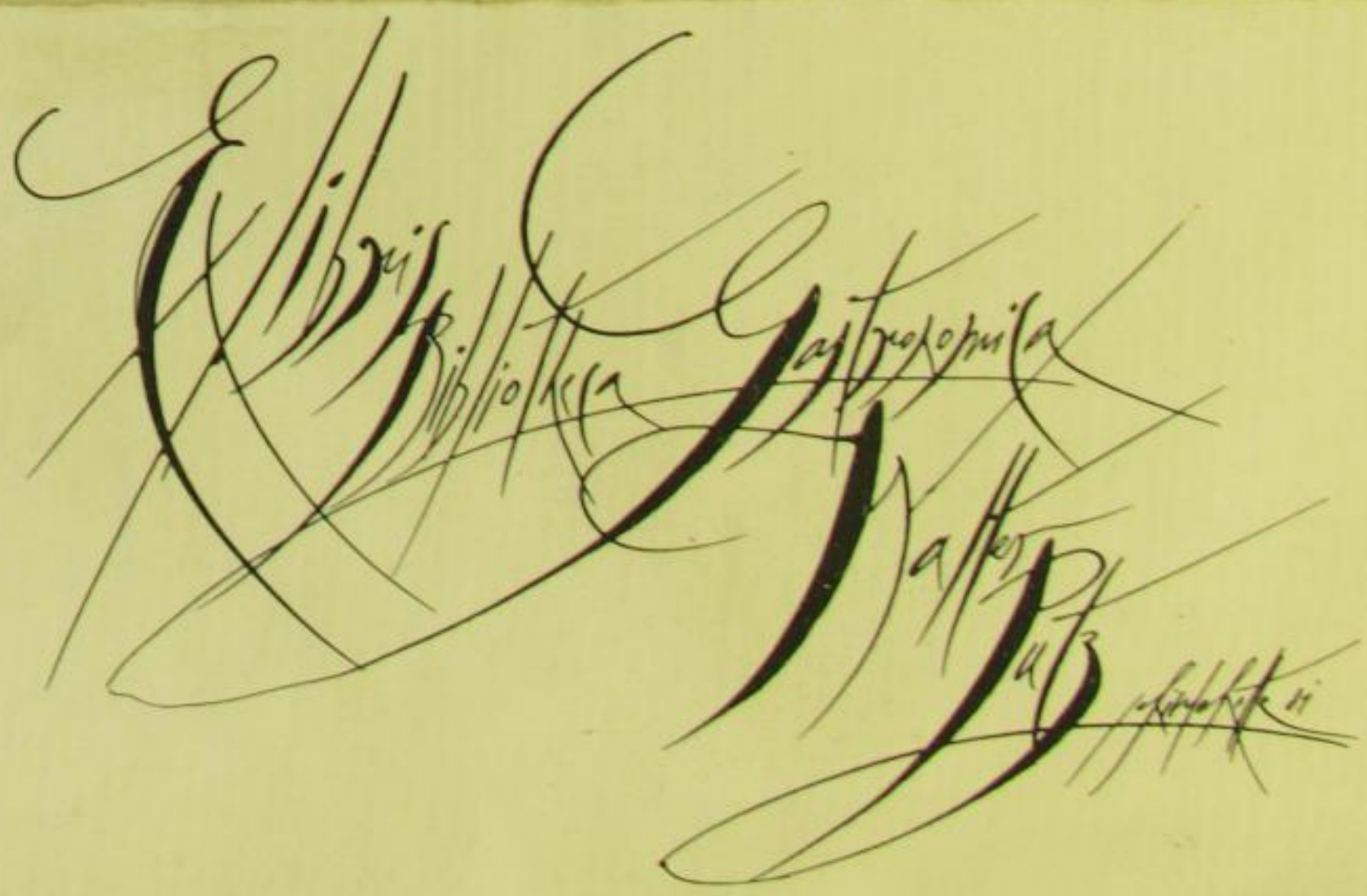
Unique



Ein Koch- und Artzney-Buch.

Gedruckt zu Grätz /

Bey denen Widmanstetterischen Erben. 1688.

1906.

Eigenthum des

Rudolf Pommerenke pen.

Radniamsdorf in Preußen

Jan. 20

Folget das

Koch-Buch.

Von allerley Letzelt / Zuckerwerck / vnd eingemachten Sachen.

Magen-Strützl.

NIMME ein Pfund Zucker / 4. Loth eingemachte Citronen / 3. Loth eingemachte Imber / 5. Loth Mandel / 1. Loth Zimmet / 1. Quintl Muscatblühe / 1. Quintl Nägelein / dise Stuck müssen alle gleich vnd gleich geschnitten seyn / wann dises geschehen / muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen / vnd 1. Seidl Wasser darauff giessen / vnd auff dem Feur sieden lassen biß er fliegt / alsdann vom Feur gehebt / zum ersten das Eingemachte / darnach das Gewürtz / zu letzt die Mandel darunter gerührt / vnd wann er anfangt dick zu werden / so muß man jhn in die pa-

pirene Häußl oder Marmelstein giessen / wann sie kalt vnd trucken seynd / gehen sie gern herab.

Muscatzin-Letzelten.

NImme ein Pfund vngeschölt / Mandel / wische den Staub darvon / alsdann stost mans gröblicht / aber fein gleich / vnd gantz ohne Zugiessen / wanns gestossen seynd / nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker / 8. Loth Mundmehl gestossene Zimmet / daß sie braun darvon werden / Muscatnus geschnitten so vil man will / mische alles wol vnder einander / vnd schlage 6. gantze Ayr darein / vnd mache den Taig darmit an / man darff nicht alles auff einmahl daran giessen / dann es bald vergossen / der Taig muß fest angemacht werden / darnach auff Oblath gelegt / vnd nach dem Brod oder Basteten bachen.

Bätzl zu machen.

NImme ein Pfund Zucker / schönes Mehl 1. Pfund / Zimmet 2. Loth / Nägl 1. Loth / von drey Lemonien die Schäler / dises alles vnder einander gethan / darnach schlag 6. frische Ayr daran / vnd arbeits ab / doch nicht gar zu vest / mache Kügel darauß / legs auff ein Blech so zuvor mit Wax bestrichen / aber wider mit einem Tuch sau-

ber

ber abgewischt ist / bachs fein braun ab / so seynd sie schön vnd gut.

Gute Mandel=Letzelt.

NImb Mandl ein halb Pfund / laß waichen biß die Haut abgeht / hernach schneids bröcklet / auß einer Mandl 6. Brocken / trückere sie auff einem Offen daß sie rösch werden / nimb alsdann ein halbes Pfund Zucker / 12. Loth schönes Mehl / von zwey Ayern die Klar / vnd ein wenig Wasser darunter / zerschlags wol vnder einander ab / ein halb Loth Muscatnus klein zerschnitten / muß man auch in Zucker vnd Mehl thun / rühre es wol vnder einander ab / nimb hernach die Mandl / vnd thue sie auch darunter / mach Letzelt darauß / bachs fein kühl in einer Dorten=Pfann.

Gute Gewürtz=Letzelt.

NImme 1. Pfund schönes Mehl / 1. Pfund gestossenen gefähten Zucker / Zimmet / Nägl / Muscatnus jedes 1. Loth / das Gewürtz alles groblecht zerschnitten / 5. Ayrklar / 3. Ayr Totter wol abgeklopfft / vnd den Taig damit angemacht / vnd Letzelt darauß.

Hobelschaitten zu machen.

NImme ein halbes Pfund Mandel/ ein Vierling stoß groblecht / vnd den andern Vierling schneid klein gestüfflet / gieß etlich Tröpffl Wasser daran / vnd gestossenen Zucker so vil daß süß wird/ schneid gantz vkreckete Fleckel von Oblat/ schmiere es darauff so dick als ein Messer-Rucken / du must Lemonischäller auch darunter mischen / laß bachen daß es ein wenig braun wird / überstreichs mit Eiß / laß wider bachen / daß das Eiß wol außgezogen ist.

Springerl zu machen.

NImme ein Pfund Zucker / stoß vnd fähe jhn/ nimb 24. Loth Mehl/ vnd misch darunter/ nimb Zimmet / Nägel / Muscatnuß / vnd Lemonischäller / schneids so klein als du kanst / mische es auch darunter / machs an mit Ayrklar / vnd Lemonisafft / mach den Taig so dich als du kanst/knöt jhn wol ab / walck jhn wol auß / am dünsten wie ein Papier/truck auff einer Seyten den Model/ laß ein baar Stund stehen / darnach bachs Semmelbraun/ laß kühl werden / überstreichs mit einem Eiß / leg es wider in die Torten-Pfannen/daß das Eiß Blatern gibt / laß kühl werden.

Das

Das Zimmet=Brod zu machen.

NImme 12. Ayrdotter / 6. gantze Ayr / drey Vierling Zucker / rührs in einer Schüssel ein gute Stund lang wol ab / nimb hernach drey Vierling schönes Mehl / vnd rühre ein Löffel voll nach dem andern hinein / hernach nimb ein wenig Muscatblühe klein geschnitten / ein halb Loth geschnittene Zimmet / rühre das Gewürtz auch darunter / hernach nimb grob geschnittene Mandel ein Vierling / die Mandel müssen gantz auff die Letzt darunter gerührt werden / schmiere den Model mit Butter / gieß den Taig darein / wann es schon halben Theil gebachen ist / so nimb den Model auß dem Ofen / vnd nimb ein grob gestossenen Zucker / rühre jhn in einem Wasser ab / vnd bestreiche den Taig / vnd mit Zucker=Wasser setz in Ofen.

Wie man die Stüffteln=Letzelt macht.

LAng geschnittene Mandel / Pistatzy / Zimmet / Nägel / Pomerant'chen=Schalen / Citeronen=Schalen / alles vnder einander / man nimbt auch ein Ayrklar / vnd klopffts gar faimig ab / darnach nimb Zucker / vnd rührs vnder die Ayrklar als wie ein Köchl / vnd mach mit demselben Taiglein

die

die Mandel ab / man nimbt auch Zucker darzu so süß mans haben will / darnach nimbt man Oblat / vnd schneid Letzelt viereckig / vnd streicht auff vnd oben ein Wasser-Eyß / vnd bachs fein schön.

Pasterial-Letzelt.

AUff ein Pfund Mandel / ein Pfund Zucker / die Mandel klein gestossen / vnd den Zucker schön gefähet / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / vnd die gestossenen Mandel hinein / vnd abtrücknet / vnd abkühlen lassen / darnach mit dem halben Pfund Zucker abknetten / vnd außgemacht / vnd fein dün außgewalcken / vnd Letzelt-Mödel daran gedruckt / vnd zwey Stund lassen stehen / damit sie nicht auß einander rinnen.

Wie man die Grün-Pätzl / oder Letzelt-Lauber macht / oder was man will / von Pistatzy-Taig.

NImme gestossene Mandel ein halb Pfund / auch gefähten Zucker ein halb Pfund / nimb darvon ein Vierling Zucker vnder die Mandel / vnd in einem Beck abtrücknet / alsdann nimb den andern Zucker zum trückern / vnd außmachen / auch ein abgeklopffte Ayrklar darunter / vnd darmit abgemacht / man macht den Taig mit Spinät / man

muß

muß schönen Spinat nemmen / vnd lassen sieden / alsdann dasselbige Wasser hinweg gossen / vnd in ein frisches Wasser gelegt / vnd außgebald / vnd vnder die Mandel gestossen / nicht gar zu vil / das rechte Farb hat / vnd oben an ein Eiß / vnd bachen / auch oben mehr Glut als vnten.

Wie man die Baurn-Krapffen macht.

NImme zwey gantze Ayr / vnd drey Dotter in ein Haffen / vnd klopffs gar wol ab / nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Haffen / vnd klopffs ein gute halbe Stund / nimb grob gehackte Mandel 4. Loth / vnd lang geschnittene Citeroni-Schäller / auch Muscatblühe / vnd Mehl so vil / daß ein dünnes Taigl wird / darnach nichts mehr gerührt / vnd auff Oblat gelegt / vnd mit Mandel gesteckt / vnd bachen / oben an mehr Glut / als vnten an.

Ein gutes Confect.

NImme Zucker wie vil du wilst / vnd laß jhn gar dick sieden / biß er hart wird / wann man ein Wasser träff / nimb lang geschnittene Mandel / Pistatzi / Pomerantschen schäller / Lemonischäler / Lemonisafft / wann man vom Feur nimbt / so druck

den Safft hinein / vnd auch das geschnittene in Zucker gerührt / vnd die Mödel ins Wasser gelegt / vnd herauß geschwungen / vnd den Zucker hinein gossen.

Mußquetirer-Brod.

NImme ein halb Pfund Hönig / selbige schön geläutert / 1. Loth Nägl / 1. Loth Zimmet / 1. Loth Imber / 1. Loth Pfeffer / 1. Loth Coriander / 2. Muscatnus / vnd von 2. Lemoni die Schäler / dise Stuck alle groblecht geschnitten / vnd in das warme Hönig gethan / vnd ein wenig mit dem Gewürtz sieden lassen / darnach nimb Bachmel / thue es vnder das Hönig vnd Gewürtz / mach ein festen Taig an / knet jhn wol ab / der Taig muß nicht kalt werden / sonsten gehet er nicht zusammen / leg jhn in ein Dorten-Pfannen / laß jhn 3. oder 4. Stund bachen / oben mehrer Glut als vnten.

Piscotten zu machen.

NImb 1. Pfund gefähten Zucker in ein Haffen / 12. frische Ayr / von denselben die Vögel alle hinweg gethan / thue die Ayr in den Zucker / rühre es 2. Stund / hernach nimb ein halb Pfund Stärck / ein halb Pfund schönes Mundmehl /

mehl / vnd rühre es in die Ayr vnd Zucker / daß es wol durch einander kombt / gieß den Taig durch ein Strauben=Trachter auff ein Papier / in Form der Pi cotten / bachs in der Dorten=Pfann / vnd schneids warmer vom Papier.

Geröste Mandel.

NImme 1. Pfund Mandel in ein messinges Beck / setz auffs Feuer / laß rösten biß sie gantz dürr vnd hart werden / man muß es allezeit vmbwenden / daß sie sich nicht verbrennen / schütte selbige auff ein saubers Tuch / wische sie ab daß kein Staub darauff bleibt / nimb 3. Vierling Zucker in ein Beck / gieß ein halb Seidl Wasser daran / laß jhn sieden biß er wol schwimmet / thue die gerösten Mandel hinein / laß mit dem Zucker wol rösten / biß er sich wol an die Mandel legt / als ob sie candirt seyn / also seynd sie fertig.

Letzelten von grünen Pomerantschen.

REib das Gelbe von Pomerantschen auff einem Riebeissen herab / das Grüne binde darnach in ein Tüchl / vnd stoß es in ein siedentes Wasser / laß ein Suth hierüber thun / thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser / vnd das thue so lang

biß die Handigkeit herauß kombt / drücker hernach die Pomerantschen daß sie gantz drucken werden / stoß sie in einem steinern Mörser / gieß darzu Lemonisafft / vnd alleweil gestossenen Zucker nach vnd nach ein Löffel voll / biß es wird wie ein Taig / darnach mache Letzelt darauß / vnd drückers auff einem Bretl.

Weisse Lemoni=Letzelt zu machen mit Aepffel oder Kitten vermischt / von Aepffeln werden sie schön weiß / aber von Kitten geschmächer.

NImme ein Citeroni / thue die gelben Schalen darvon / darnach reibe das Weisse in ein frisches Wasser / laß ein halbe Stund waichen / alsdann den geribenen Citeroni auß dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / vnd in ein haisses Wasser gestossen / daß die Rauchen hinweg kombt / hernach herauß geschwind in das kalte Wasser gelegt / darnach nimb den Citeroni vnder ein halb Pfund durchgetribne Kitten / oder Aepffel gerührt / vnd nimb ein halb Pfund schönen weissen Zucker / stoß jhn klein / mische jhn vnder die Kitten / laß jhn sieden biß er sich vom Beck schölt / alsdann in ein Schüssel gestürtzt / laß jhn

jhn über Nacht stehen / alsdann auffs Papier den Letzelt-Form auffgestrichen / vnd nach Gefallen der Dicke in den Model gedruckt / man kan das Saure von Citronen schön außlesen / vnd darunder mischen gleich wann mans vom Feur will heben / man muß aber Achtung geben / daß die Hitz nicht zu gäch hinzu gehet / wann sie 2. Tag auff dem Papier ligen / muß man sie schon abledigen / daß sie fein rösch drucken werden / so bleiben sie inwendig schön safftig.

Marillen-Pätzl.

NImme 6. Pfund Marillen / sieds im Wasser so lang / biß jhnen anhebt die Haut abzugehen / schöls sauber / thue die Kern herauß / treibs durch ein weites Sieb / nimb 1. Pfund Zucker / gieß 1. Seidl Wasser darauff / laß jhn sieden biß die dicke Tropffen herab fallen / thue die durchgeschlagene Marillen hinein / laß es sieden biß es sich wol vom Böck abschölet / thue gefähten Zucker darein / überdrückers über dem Feur / walcke grosse Flecken auß / druck runde Letzelten darauß.

Gute Citeroni-Letzelt zu machen.

ERstlich nimb die Citeroni / schneid die gelben

Schalen herab / schneide sie gar klein / binds in ein Tüchlein / laß es sieden biß das Handige darvon ist / alsdann nimb auch das Weisse von den Citronen / schneid es wie Ruben / thue es in ein Tuch einbinden / laß wol sieden / biß sie so weich werden daß sie sich zerstossen lassen / alsdann nimb ein Pfund Zucker der grob gestossen ist / vnd 3. Vierling solche gesottene Citeroni / vnd den Zucker gar wol vnder einander biß gar klein ist / alsdann thue die gestossene Citeroni in ein Beck / setz auff ein Glut / thue ein Saures von den Citeroni darein / vnd die gelben Schäler auch so vil du wilst / alsdann wird ein feines Taigl / mach die Letzelt darauß / thue es beym Ofen trückern / sie seynd gewiß gut.

Wie man die Weixel zu dem Gebratenen einmacht.

NImme schöne zeitige Weixel die nicht mailig seynd / wische sie sauber ab / thue die Stengel darvon / legs in ein Glaß / so offt ein Leg Zucker / so offt ein Leg Weixel / biß es voll ist / man muß es aber wol zuckern ; hernach gieß ein guten Wein-Essig darein / daß der Essig über die Weixel gehet / binds zu / stich mit einer Spönadl Löchlein darein

ins

ins Papier / laß den gantzen Sommer an der Sonnen stehen / sie bleiben gantz vollkommen / vnd seyn gar gut zu dem Gebratenen / auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

Pomerantschenblühe = Saltzen zu machen.

NImme die Blühe / vnd überbrenn es / hernach leg es ein wenig in ein frisches Wasser / nimb solche wider herauß / vnd stosse es in einem steinern Mörser / hernach ein Zucker dicklecht sieden / vnd thue nacher die gestossene Blühe darunter / vnd laß es ein wenig mit einander sieden / nimb es herab vom Feuer / vnd füll es ins Glaß / also ist es fertig / du must aber vnder die Blühe ein Zucker stossen / sonsten werden sie gar schwartz.

Die Rumel = Sultz gar gut zu machen.

MAn soll einen grossen Hechten am Bauch auffmachen / aber nit spalten / vnd grosse Stuck darauß machen / vnd fein blau absieden / doch nicht gar an die statt / vnd behalten / darnach soll man nemmen den schönsten vnd besten Wein / vnd auff 4. Achtering oder Maß 3. Loth frische Hausenblatern nemmen / dieselbe sauber waschen /

vnd

vnd klein schneiden / vnd in dem Wein waichen vnd sieden lassen / alsdann soll man denselben Wein nemmen / vnd sovil darzu giessen / so vil man Sultz machen will / allezeit auff ein Pfund Hechten ein Achtering Wein / vnd bey einem Seidl schöne lautere Arbes=Suppen / vnd so vil Essig daß fein räß wird / auch ein baar gantze Zwiffel=Häupel / vnd etliche vngeschölte Aepffl=Spältl / die muß man bey zeiten herauß thuen / daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken / vnd alles in einem glassirten Haffen / oder verzihnten Kessel sieden lassen / darnach solle man nemmen folgends Gewürtz: Imber gar sauber gewaschen / vnd grob geschnitten / Pfeffer mit einem Tuch sauber abgeriben / Muscatblühe gewaschen / auch Nägele gewaschen / deren sollen nicht zu vil seyn / auch Zimmet der muß zimblich vil seyn / das solle man in ein oder etliche Säckel nähen / auch gantze Safferan=Blühe in ein Säckl besonder nähen / vnd in der Suppen sieden lassen biß vom Gewürtz die rechte Räß / vnd vom Safferan die rechte Farb hat; es muß wol gelb seyn / auch muß man vngestossenen Zucker darunder legen sovil daß süß genug ist / alsdann soll man die Säckl herauß thun wans schier

gesot=

gesotten ist / soll man den Fisch darein legen / vnd jhn an statt sieden lassen / wann er gesotten / jhn auff ein Bred legen / daß er erkaltet / vnd die Sultz siden biß sie gesteht ; will man die Sultz ein Zeit behalten / soll man den Fisch in ein erdenes Geschirr legen / zuvor am Boden geselcht / vnd wol abgedrücknete Mandl / vnd Lorbeerblätter / darnach ein weiß wollenen Sack von gutem Kern-Tuch darüber auffhencken / die Sultz also heisser darein giessen / vnd wanns ein weil gerunnen / wider Mandl vnd Lorbeerblätter darzwischen legen / vnd die Sultz folgends lassen darauff rühren / vnd an einem kühlen Orth stehen lassen / wann man davon brauchen will / soll man ein Stuck von der Sultz sambt den Mandl vnd Lorbeerblätter darzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so ists besser daß man die Sultz besonder gieß / sie ist besser anzurichten / so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzl darzwischen legen.

Wie man das Weixl-Wasser macht.

NJmme 2. Viertl schön saubere abgezopffte frische Weixel / darvon löse ein gute Hand voll Kern herauß / stoß solche in einem Mörser /

thue es zu den andern Weixlen / zerstampffe selbige mit einem saubern höltzenen Stempffel / daß sie gantz zerdruckt seynd / vnd safftig werden / gieß 3. Viertl Brunnen Wasser darauff / rührs wol vnder einander / schits in ein härinen Sack / laß durchlauffen / machs süß nach eines jeden Verlangen.

Wie man den Zucker läutern vnd clarificiren soll / den man zum Confect überziehen vnd andern Sachen brauchen thut.

AUff ein Pfund Zucker soll man nemmen ein halbe Maaß Wasser / den Zucker gar klein zerschlagner in ein messinges Beck thun / vnd darein giessen ein Seidl fliessendes Wasser wann mans haben kan / ein weil stehen lassen / daß der Zucker zergehet ehe mans über das Feuer setzt / darnach soll man nemmen das Weiß von einem neugelegten Ay / mit einem halben Seidl Wasser abgeschlagen / daß zu lauter Jöß wird / wann man nun den Zucker übersetzet hat / vnd er anhebt warm zu werden / aber noch nicht heiß ist / soll man den Jöß darein sieden / vnd die Ayrschalen darein werffen / vnd fein gemach lassen anheben zu sieden / wann er geschwind auffsied / fallt der Faimb aller vnder sich / wann er nun anhebt auffzusieden / soll man

das

das ein halbe Seidl Wasser zur Hand haben/ vnd den dritten Thaill darvon zu dem auffsiedenten Zucker giessen / vnd den Zucker damit abschröcken/ solches Abschröcken soll dreymal geschehen / doch muß der Zucker übersich sieden / darnach soll man sauber abfaumen / vnd zu rechter Dicke sieden zu was man jhn braucht.

Wie man allerhand Sachen candiren soll von Gewürtz / Früchten / vnd auch Blumen.

DJe Zimmet mag man klein oder grob / wie man will / schneiden / vnd fein drucken / die Nägelein müssen gar drucken seyn / Venedische Mandl vnabgezogen / an einem Tuch fein abgeriben / Muscatblühe fein groß geschnitten ; die Früchten / als Citeroni/ Lemoni/ Pomerantschen-Schalen / Birn / Nussen / muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn / vnd wider wol trücknet werden. Kräutl- vnd Blümlwerck muß man alle in einem Buch fein glat pressen / vnd auff trückern / daß sie glat bleiben ; oder durch ein gesottenen Zucker ziehen / wider trückern / vnd zum candiren behalten ; man kan das Gewürtz alles durch einander / oder jedes besonder candiren. Was man

nun candiren will / soll man einrichten in ein kupffers oder zihnenes Geschirr das gleiche weite / oder unten ein wenig enger ist ; darnach soll man nemmen auff ein Pfund Specerey zwey Pfund schönen / wie vor gemelt / clarificirten Zucker deß härtisten vnd bestem Cononei-Zucker / vnd ihn sieden biß er sich zwischen den Fingern eines Gliedfinger lang auffziehen last / so soll man den Zucker kalt lassen werden / also / daß man ein Suppen auff das wenigste essen kund ; darnach soll man ihn über die Specerey giessen / vnd ein dickes Bretl das recht darein / darauff legen / daß es sich ein wenig schwärt / doch nicht hart / nur daß nicht übersich schwimbt / vnd der Zucker eines Messer-Rucken dick darüber gehet ; alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen / doch nicht zu nahe zum Ofen / vnd zwey Nacht stehen lassen / darnach das Kössele gemach umbstürtzen / vnd Zucker abseihen lassen / vngefehr zwey Stund lang in einer warmen Stuben / darnach soll man das Kössele ein wenig nach der Seiten über ein Glut halten daß es heiß wird / alsdann soll mans mit stürtzen so gehts herauß / alsdann soll mans mit einem Messer fein gemach von einander thun / auff ein mit Papier außgefütertes Sübl / vnd in einer war-

warmen Stuben über Nacht stehn lassen/darnach soll man so das Kössele sauber vnd drucken ist / die Specerey wider darein richten / vnd den abgeflossenen Zucker nemmen / vnd ein Pfund frischen clarificirten Zucker darzu / vnd ihn sieden lassen wie zuvor / vnd in ein wenig wärmer als lablicht fein gemach darüber giessen / wider zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider abgesihen / vnd von einander klauben / vnd wider über Nacht stehen lassen wie zum ersten / darnach wider ins Kössele einrichten / vnd lauter frischen Zucker sieden in vorige Prob darüber giessen / in obstehender Wärme / diß soll man so lang treiben biß dick genug candirt ist / man soll jeden Zucker nur zwey mal brauchen / man kan den überblibenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

Wie man das Confect weiß vnd krauß überziehen soll.

DEn Zimmet muß man langlecht schneiden/ deßgleichen die Imber vnd Pomerantschen-Schalen / die Nägelein muß man zuvor über Nacht in Wasser waichen / vnd mit einem scharpfen Messerlein von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-

Essig baitzen/ vnd wider wol trücknen/ man muß aber jegliches besonder überziehē/ darnach soll man nemmen auff ein Viertlpfund Specerey/ ein Pfund schön Cononey-Zucker/ denselben clarificiren vnd sieden biß er gleich zwischen den Fingern schlipfferig wird/ vnd sich ein wenig ziecht / die Specerey soll man in Confect-Kessel thun/ vnd über den Ofen hencken/ vnd den Zucker auff einem neben-Kohlfeuer behalten daß er warm bleibt/ aber nicht siedet/ die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / vnd diß geläuterten Zuckers vngefehr ein halben Löffel voll durch das darzu gehörige Trächterl darauff giessen / das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn / also/ daß vom ersten Guß wol überall naß wird / darnach im Kessele abtrücknen/ hernach soll man etlichmal giessen / vnd wider abtrücknen/ darnach soll mans auff ein gefütertes Sibl thun/ vnd in einer warmen Stuben stehen lassen zween oder drey Tag; darnach soll man wider nemmen ein halb Pfund schön Cononei-Zucker zum sieden wie zum ersten/ die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden/ vnd den vierdten Theil in den darzu gehörigen Trachter giessen / vnd fein dünn auff den Trachter lauffen lassen / vnd geschwind

schwind vmbwerffen / fein gemach abtrückern/ es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich daß über und über gewürtzt; wann man nun meinet es seye kraußlet genug / darff man ihn den Zucker nicht gar nemmen / ist es aber nicht krauß genug / so nimbt man mehr Zucker / man sols zum letzten ein gantze halbe Stund abtrückern / vnd in der Wärme behalten.

Den Zucker-Pinat zu machen.

ZU dem Zucker-Pinath muß man kein harten Zucker nemmen / er läst sich nicht gern ziehen / wird bald hart; man soll nemmen ein Pfund weiß Cononei-Mehl / oder sonst weichen Zucker / daran soll man giessen anderthalb Maaß fliessendt Wasser / vnd ob einem Kohl-Feuer sieden lassen / darnach solle man zu Hand haben zwey runde Höltzl eines Fingers dick vnd lang / die solle man legen in ein Häfferl kaltes Wasser / wann nun der Zucker dicklet wird / soll man der Höltzl eines darunter drucken / vnd alsobald ins kalte Wasser werffen / über ein kleine weil soll mans wider herauß thun; wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Höltzl ins Maul nemmen / vnd den Zucker mit den Zähnen herab ziehen / bleibt

der

der Zucker als wie ein Gläßl / so soll man jhn ein wenig ins kalte Wasser halten / vnd geschwind ins Maul nemmen vnd zerbeissen ; zerspringt es als wie ein Glas / so hat er genug / ist er aber noch etwas zäch / so last man jhn länger sieden biß er die Prob hat ; darnach muß man jhn auff einen Marmelstein / oder mit vngesaltzenen Butter zuvor geschmiert ist / giessen / fein weit von einander ; darbey muß eingeschraufft seyn ein guter eysener Schrauffen eines guten Fingersdick / vnd einer guten Spann lang / den muß man auch mit Butter schmieren / vnd in der Schüssel ein Umberthumb=Mehl bey der Hand haben / darein soll man die Hand duncken / vnd den Zucker nemmen vnd an den Schrauffen werffen / vnd geschwind ziehen biß er weiß wird ; wann er nun weiß genug ist / soll man jhn auff ein weiß Pergament das mit Umberthumb besträhet ist / thun / vnd in das Pergament einwicklen / vnd vnder die Achsel nemmen daß er fein warm bleibt / alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nemmen von dem Zucker / da muß ein anders Mensch ein Schär haben die mit Butter geschmiert ist / vnd solang man den Zucker haben will / mit der Schär abschneiden ; darnach must den abgeschnittenen

Zucker

Zucker fein gleich ziehen vnd drähen / vnd fein gerad auff den Tisch legen / also lang ligen lassen / biß er warm zu essen ist ; wann er noch zäch ist / oder sich an die Zähn legt / muß er länger ligen. Darnach soll man jhn in einer Gestadl behalten / darff nicht gar zu warm stehen.

Allerley Kräutel- vnd Blümelwerck mit Zucker zu überziehen.

MAn soll Tragant in Rosen=Wasser weichen / vnd durch ein Tüchl drucken / vnd ein Löffel voll Zucker darein rühren / daß es wider wie ein kleines Kinds=Köchel / die Kräutl vnd Blümbl soll man damit mit einem Pembsel überstreichen / vnd darnach in klein gestossenen vnd gefähten Zucker wol vmbkehren / daß sie über vnd über mit dem Zucker überzogen seyn / darnach auff ein Papier legen / vnd in einer Dorten=Pfann / oder bey einem Ofen kühl abdrückern. Die Ribes=Beerl oder Weixel kan man gleich also überziehen ; allein die Ribesl müssen gar drucken / vnd die Weixel ein wenig überdörrt seyn / vnd man muß nur in der Stuben drückern / nicht in der Dorten=Pfann.

Das auffgeworffene Zuckerwerck zu machen.

MAn soll schönen weissen Tragant über Nacht in Zimmet= oder Rosenwasser weichen / vnd durch ein dickes Tuch drucken / daß er gar vest ist / vnd in ein steinen Mörser thun / vnd wol stossen mit dem allerfeinisten vnd schönsten Zucker der ein dreymal gefäht ist / daß ein fester Taig wird / von demselben Taig soll man herauß nemmen nach Gelegenheit deß Models / vnd Krafftmehl auff ein Papier strähen / vnd jhn eines Fingersdick außwalcken / den Model darauff drucken / vnd fein nach dem Model herauß schneiden / darnach in einer Dorten=Pfann bachen / so gehen sie hoch auff / aber man muß sehen daß nicht braun wird / vnd die Glut muß vnten vnd oben gleich seyn ; will man es aber gefärbt haben / so nimbt man auß der Appotecken allerley Farbtücher / die weicht man über Nacht in Rosen= oder Zimmet=Wasser / vnd waicht den Tragant darein ; man mag sie auch den von gebognen Mödeln außschneiden / so werden sie auch gar schön / aber man muß auff Oblath legen sie zerbrechen sonst / man mag auch von disem Zeug allerley machen Holippen / Pretzl / vnd dergleichen.

Wie

Wie man das durchsichtige Eiß macht.

MAn soll gar einen schönen Tragant stossen / vnd zimblich vil Rosenwasser daran giessen / daß er wol zergeht / darnach durch ein Tüchl drucken / daß er in der Dicken ist wie gar ein dünnes Kindsköchl / daß man jhn giessen kan / gar lauter ; darnach solle man nemmen den schönsten dreymal gefähten Zucker / vnd darein rühren daß er dick wird / wie ein Grießkoch / das soll man also stehen lassen ; wan man etwas machen will darzu man das Eyß bedarff / so soll mans ein Tag zuvor machen / so zergeht der Zucker darinn / vnd wann mans auffstreichen will / soll mans in ein haisses Wasser setzen / sonst läst es sich nicht gern auffstreichen / man muß nicht fast rühren / sonst wirds nur weiß vnd dick / vnd nicht spitzlet vnd durchsichtig.

Die Kitten=Spalten einzumachen.

MAn soll schöne gar wol zeitige Kitten waich sieden / sauber schölen / vnd das Weich oben herab schneiden / nicht zu tieff auff das Steinige / deren soll man nemmen ein Pfund / vnd darzu 5. Vierling schön weissen gefähten Zucker / vnd in ei-

nem messingen Beck gar wol abreiben bey einer Stund/ daß schön weiß wird/ alsdann bey einem röschen wol abgebrunnenen Feur wol abdrückern vnd abrühren / laß nicht anbrennen / biß er sich von der Pfann schölt / vnd gesteht wie ein gute dicke Latwergi / darnach solle mans rühren biß schier gestehet/alsdann in kleine tieffe erdene Schüsseln schlagen welche die Größ einer halben Kitten haben/ vnd bey einer Stund stehen lassen/ in der Mitte mit einem Löffel darein drucken daß sie holl seyn / vnd sehen wie halbe Kitten / also soll mans ligen lassen biß sie ein wenig erstarren / vnd oben auffdrucken werden / alsdann ein weisser/ rother / weixelbraun/oder blauen Safft / was man will / wie voran beschriben/sieden/ fein kühl darüber giessen/dise Spalten aber muß man nur in breite dero Gläser einrichten / daß ein drey in einem Glaß ligen / daß mans mit dem Glaß auff die Taffel gibt / dann sie lassen sich nicht gern gantz herauß heben / aber sonst seyn sie schön vnd gut.

Den weissen Kitten-Safft über die Spalten / vnd in die Mödl zu machen.

MAn soll von einem Citeroni das weiß March schneiden zu dünnen Blättlein / derselben 2.

gute

gute Hand voll nemmen / vnd die Potzen von den gesottenen Kitten / davon man das gute abgeschnitten hat / die solle man zerschneiden sambt den Kernen/ein sechs oder siben solche Potzen/vnd zwey Gauffen voll rohe vngeschölte Kitten=Spältl nemmen / daran soll man frisch Wasser giessen/vnd auff einem röschen Feur sieden biß die Kitten spältl vnd Citeroni waich werden / alsdann zwey Handvoll Spältl von Birn / Aepffel darein thun / vnd noch ein Suth oder drey thun lassen daß die Spältl ein wenig erkalten / darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben / darnach wider durch ein Tuch seyhen / damit nichts dickes darein kombt / vnd der Safft schön lauter wird; von disem Safft solle man mehr als ein halbe Maaß/vnd doch nicht gar drey Seidl zu einem Pfund / oder ein Vierling Zucker nemmen / vnd wann der Zucker zergangen / auff ein rösche Kohl=Glut setzen daß bald anhebt zu sieden/ vnd sauber zu faimben / vnd also sieden lassen biß er gesteht/darnach soll man jhn wider ein weil auff einem kleinen Glütl stehen lassen / daß er nicht mehr sied / vnd sauber abfaimen/ so kan man jhn über Spälten / oder in die Mödel giessen.

Ein gar gute Kitten=Salsen.

MAn soll von den gesottenen Kitten=Spalten den außgepresten Safft nemmen ein halbe Maß / drey gute Gauffel voll wol zeitige weisse Weinbeer / die soll man zerstampffen / vnd mit sambt dem Safft in obbemelten Safft schitten / vnd darinn sieden lassen biß er schön Weixelbraun wird / darnach durchseyhen / vnd die Hülsen wol außdrucken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seidl Safft nemmen ein Vierling Zucker / vnd mit einander sieden lassen biß er gestehet / darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemoni=Schalen daran thuen / vnd noch ein wenig sieden lassen / vnd in ein hoches Glaß giessen. Dise Salsen kan man zum Bratens geben / wann mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auff die Schalen geben / wann mans fein Stückweiß heraußfast / vnd mit Confect besträhet.

Die druckene Kitt=Spalten einzumachen.

MAn soll die Kitten=Spalten allerding in Syrup einmachen / man solle schone grosse Kitten sieden / daß sie fein gleich durchsotten seyn / nicht gar waich / nur daß sie sich greiffen lassen / sauber

sauber schölen/ vnd eine in zwey oder drey Spältl schneiden/das Steinen wol herauß/ vnd mit Zimmet/ darnach in ein Tögl einrichten/ vnd ein Zucker in der Dicken sieden daß er sich ein wenig auffziecht/ vnd darüber giessen; darnach solle man schönen Zucker sieden so vil daß er Haar gibt/ doch nicht so vil als zu den Zelten giessen; darnach solle man jhn mit dem Reibholtz in der Pfann wol starck reiben daß er weißlet wird / in der Dicken als ein Kindskoch; die Spalten müssen zuvor auff einem Reiterl wol abtrieffen/ vnd bey einem Ofen wol abdrückern/ darnach soll mans im Zucker vmbkehren / daß er fein dünn daran hangen bleibt/ vnd einen neben dem andern auffs Reiterl legen / vnd in einem Bachofen oder gar haissen Stuben geschwind drückern/ so bleiben sie inwendig fein waich; man soll auch mercken wann man sie drückern will / soll mans zuvor in dem Syrup darin sie gelegen seyn/ zimblich waich sieden/ vnd noch mehr Zucker darzu legen.

Das schöne durchsichtige Kittenwerck zu machen.

MAn soll die allerschönsten Kitten nemmen/ so nicht roth vnd mailig seynd/ gar weich sieden/ vnd wol dick schölen/ damit nichts Rothes

dar=

darbey bleibt / vnd nur das Beste herabschneiden / vnd geschwind durch ein enges Sieb schlagen / nur was gern durchgeht ; vnd weil man die Kitten durchschlägt / soll man derweil ein Zucker sieden / damit sie nicht lang stehen därffen / man soll auff ein halb Pfund Kitten ein Pfund deß allerschönsten Zuckers / denselben gar klein zerschlagen / vnd daran ein Seidl schönes Wasser giessen / vnd so lang sieden lassen / daß / wann man ein Tropffen in ein kaltes Wasser fallen läst / er von Stund an gesteht / vnd zwischen den Fingern als ein Wax wutzlen läst / darnach soll man die Kitten darein rühren / biß fein glat wird ; man muß nicht gar lang rühren / es wird sonst nicht durchsichtig. Darnach soll man in die darzu gehörigen Mödl schlagen / dieselben zuvor ins heisse Wasser legen / vnd hernach in einer Stuben / doch nicht in einer gar warmen Stuben lassen drucken werden / wann mans in einer gar warmen Stuben drücknet / bekommen sie gar ein grobe Haut / es muß auch nit zu kalt seyn ; man kans auch mit allerley Farb-Tüchern gefärbt machen / wann man dieselbe in das Wasser weicht das man an den Zucker giest / vnd mit blauen Kornblumen-Safft kan mans schön blau färben / daß es schön an Gestalt gesotten /

ten/vnd die Kitten darein gericht seyn / wann man nur ein klein Löffel voll dises Saffts darein giest / man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwartzen Weinbeeren weixelbraun färben / wann man die gar wol außgepresten Bälg in dem Wasser siedet/daß man an Zucker giest/ biß es die Farb annimbt.

Das Citeroni-Krauth zu machen.

MAn soll von Citeroni fein gar dünne Blättl nach der Läng schneiden / vnd dieselben gar schmal nach der schliemb schneiden wie ein Krauth/ daß an jedem Orth vnten vnd oben ein wenig von der gelben Rinden bleibt / je kleiner sie geschnitten / vnd je länger sie seyn / je schöner sie seynd / vnd so lang in frisch Wasser legen biß sie gar schön durchsichtig werden / darnach auff einer Reitern lassen abtrieffen / vnd auff ein Tuch schitten / vnd es in ein Geschirr thun / vnd ein solchen Julep darüber machen wie vorn zu den eingemachten Citeronen / vnd kalt darüber giessen; wann er wässerig wird / wider sieden biß er recht bleibt / man darff den Zucker nicht gar nach dem Gewicht nemmen/ nur daß der Julep fein/gemach darüber gehet / er wird gar schön durchsichtig / vnd spreitzt sich schön glantzend wie ein geschlagenes Silber.

Das Genuesische in die Nödl von Zwespen.

MAn soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser giessen / vnd ein Viertel Stund stehen lassen / so lassen sie sich die Häutl abziehen / darnach soll mans zu Spältl schneiden / vnd zu einem Pfund Zwespen ein Pfund gefähten Zucker nemmen / vnd in einem Beck auff einem Kohlfeur sieden biß es sich von der Pfann schölt / darnach in bogene Mödel schlagen / vnd drückern.

Wie man die Ribesl vnd Weinscherling=Safft bereiten vnd behalten soll über ein Jahr / damit man allerley Sachen färbt.

MAn soll die wolzeitige Beerl von dem Stengel abbrechen / mit einem höltzenen Stöffel in einem Erdenen Geschirr zermaschen / darnach über ein Kohlfeur setzen / vnd bey einer viertel Stund mit stätigen Zerstampffen sieden / darnach in einen Wollensack schitten / vnd das lautere lassen durchträffen / dasselbe in einem zihnenen Standner so vnten ein Büchsen hat / in einem Keller behalten / vnd oben darauff Baumöl giessen.

Ein

Ein Hetschebetschen=Salsen zu machen.

NImme Hetschebetschen die der Reiff brennt hat/ doch daß sie nicht zu weich seynd/ machs sauber auff/ thue die Körnl vnd das Rauche herauß/ ein grosse höltzene Schissel voll/ setz ein schönes Wasser zu in einem Hafen/ wann das Wasser über vnd über walt/ so schitt es auff die Hetschebetschen daß die Schissel gantz voll wird / nimb ein saubers Tuch vnd decks zu/ vnd ein Schissel oben darauff daß kein Dunst darvon kombt/ laß also ein zwey Stund stehen / hernach wann du sihest daß sie fein hübsch waich seyn/ so seyhe das Wasser herab/ schlags durch ein enges Sieb/ das erste ist dünn vnd wässerig/ das thue gantz weg / darnach wirds schön dick/ schlags also durch biß du ein Pfund hast/ nimb alsdann ein Pfund Zucker/ sied vnd läutere jhn so dick daß er sich spinnt / nimb den Zucker gieß jhn in die Hetschebetschen / rührs gar gemach daß nicht knopert werden/ gieß in ein Glaß / laß bey einem Ofen den gantzen Abend nicht gar zu nahend stehen / zu Morgens setz auff ein lüfftiges Orth/ so bleibt es so lang du wilst.

Wie man die Weixel/ Ribesel/ vnd anders Obst gemein einmachen soll / zum Dortenfüllen vnd dergleichen.

ERstlich nimb auff ein Pfund frisches Obst ein Pfund Zucker / zerstoß denselben / hernach butze des Obst sauber / lese die Kern herauß / oder schöle es nach dem das Obst ist / thue es sambt dem Zucker in ein messinges Beck / vnd spritz ein wenig frisches Wasser daran / vnd laß es so dann auff einer Glut fein langsamb sieden / biß die Fürgesultz vom Löffel fallt/hernach nimb es vom Feur / vnd laß es überkühlen / so ist es fertig.

Marillen / Himbeer / oder andere Salsen.

NImme die Marillen/oder Himbeer / vnd treibe es durch ein Sieb / die Marillen aber müssen vorhero geschölt seyn / auff ein Pfund Obst drey Vierling Zucker / thue es zusammen in ein Beck / laß miteinander sieden biß es auff einem zihnen Deller gesteht oder gesultzt wird/ also ist es fertig / wann es siedet so muß man alleweil rühren / daß es sich nicht anbrennt.

Weixel=Safft / oder Ribesel vnd dergleichen zu machen / so man zum Abgiessen braucht.

NJmme auff ein Pfund Zucker ein Viertl außgepresten Safft / laß solchen aber vorhero etlich Stund stehen / biß er sich setzt / hernach seyhe jhn durch ein saubers Tuch / vnd gieß jhn auff den Zucker / laß mit einander sieden biß zu einem dicken Safft oder Julep wird / also ist es fertig.

Von allerley Gebachtwerck.

Mandel=Krapffen zu machen.

MAn soll Mandel auff das kleinest bereiten / vnd wol zuckern / vnd von zwey oder drey Ayrn die Klar nemmen / nachdem man vil macht / mit einem frischen= oder Zimmet=Wasser wol zu kochen / vnd vnder die Mandel rühren / darnach soll man mit den Ayr=Tottern vnd schönen Mehl ein Taigl abmachen / vnd zimblich zuckern / vnd ein Blätl außwalgen / die Füll darauff legen / vnd mit einem Rädl fein lange Stritzl / die eines Fingers lang / vnd eines zwerchen Fingers dick seyn /

abrädlen / vnd das abgerädlete übersich kehren / vnd an den Oertern mit Ayrklar fein zusammen bicken wie ein Ringl / vnd in einer Dortenpfann bachen; wans halb gebachen seyn / einen Ayr=Dotter mit einem frischen Wasser vnd Zucker abschlagen / vnd darmit bestreichen / vnd folgends bachen.

Andere Mandel=Krapffen in dem Schmaltz gebachen.

MAn soll die Mandel auff das kleinest bereiten / vnd ein Pfenning werth Semelschmollen im frischen Wasser waichen / vnd wider wol außdrucken / vnd darunter stoffen / vnd wol zuckern; darnach 3. oder 4. Ayrdotter daran schlagen / daß es ein feines Taigl wird / ist es zu lehn / so kan man jhm mit einer gestoffenen Semmel helffen / darnach soll man Feurwitzl darauß machen nicht gar eines Fingers dick / die müssen vntersich gespitzt seyn in der Form der kleinen Rüblein / die man Gefehrter=Rübl nennt / darnach in einem Schmaltz fein kühl bachen / vnd wann mans herauß thut / oben darauff ein Rosmarin Wipffel stecken / so stehen sie gar hibsch / vnd seynd warm gar gut / wann mans also warmer auff die Taffel gibt.

Den

Den Taig zu den bachneu Aepffel/Weixel/ vnd andern Sachen/ daß er gar hoch aufflaufft.

MAn soll nemmen die süsse abgenomene Milch/ dieselbe wol warm lassen werden / vnd ein wenig Schmaltz darinn zergehen lassen / vnd schönes Mehl darein rühren / daß es so dick wird wie ein Koch / darnach soll mans auff einer Glut wol abtrücknen / vnd 2. oder 3. Ayr/ darnach man vil macht/ ins heisse Wasser legen/vnd eines nach dem andern in Taig schlagen / vnd glat abschlagen oder rühren / daß er in der Dicken ist wie ein Strauben=Taig; wann man Weixel darauß bachen will/soll man nur allezeit ein Weixel nemmen/da der Stengel halb abgeschnitten ist / in den Taig duncken / vnd im Schmaltz bachen / so lauffen sie gar hoch auff; also kan man auch Aepffel/Salvi/ Zwespen Zibeben / vnd was man will/bachen. Wann man dörte Weixel siedet / vnd fein überdrückern läst / vnd steckts an kleine Spießl / vnd bachts auß solchem Taig/ so werden sie gar schön vnd gut; wann mans anricht/ muß man die Spießl darauß nemmen oder ziehen / will man gern / so macht man ein gutes zuckertes Weixel=Süppel darüber.

Krau=

Krauste Weixel= oder Aepffel=Strauben zu machen.

MAn soll mit drey Ayern / ein wenig warmer Milch / vnd schönen Mehl einen Strauben=Taig anmachen / alsdann gar ein wenig Mehl in Schmaltz geröst / darein brennen / den Taig schön glat abrühren / vnd ein Schmaltz in einer Pfann übersetzen / die inwendig die Größ haben als ein gleiches Deller / also groß als man will / vnd durch ein Straubenträchterl den Taig in das Schmaltz ziehen wann es heiß ist / als wann man sonsten Sträubl bacht / aber sie muß nicht braun seyn / auch nicht gar dick / man muß herauß thun weils noch weiß ist / darnach wider ein solche Strauben bachen / die muß aber ein wenig bräuner seyn / darnach widerumben ein weisse Strauben / wie die erste / als soll man den Taig der übrig worden ist / mit süsser Milch ein wenig dünner machen / vnd die Weixel oder Aepffel in den Taig ziehen / aber daß nicht vil Taig daran hangen bleibt / darnach soll man ein weisse Strauben in die Pfann legen / vnd die taigigen Weixel darauff / fein eine neben der andern / doch daß sie nicht einander anrühren / daß die Strauben nicht durchsichtig wird ;

als=

alsdann soll man die braune Strauben eine darauff legen / daß fein darauff bicht / vnd wider Weixel legen wie das erstemahl / vnd wider ein braune Strauben / vnd wider Weixel / vnd mehr ein braune Strauben / vnd wider Weixel / vnd mehr ein braune Strauben / vnd wider Weixel / vnd oben darauff ein weisse Strauben. Darnach soll man in ein andere Pfann die gleich so weith ist / ein Schmaltz nemmen / vnd wol hitzen / vnd über die Strauben giessen / damit das Schmaltz schön durch vnd durch gehet; die Pfann soll man von einer Seyten zu der andern halten / vnd fein gemach bachen auff einem kleinen Feuer daß nicht bald braun wird / darnach soll man die Strauben vmbkehren in die läre Pfann / vnd wider in der lären Pfann ein Schmaltz hitzen / vnd auff die Strauben giessen / damit das Schmaltz durch vnd durch gehet / also soll mans 3. oder 4. mal vmbkehren / von einer Pfan in die andere / biß es sich fein hat außbachen / vnd fein röschlet / vnd nicht verbrennt wird / es ist ein schönes seltzames Gebächt; man kan es auch von dörten Weixel machen / die müssen zuvor gesotten / vnd übertrückert seyn / man mag den Taig auch zuckern; wann man es von Aepffel macht / müssen sie nicht dick

geschnitten seyn / nur eines halben Fingers dick / vnd nicht breit.

Die runden Brand-Küchl zu machen.

MAn soll in ein schönes Wasser eines halben Ayr groß Schmaltz legen / vnd darinnen sieden lassen / darnach ein schönes Mehl darein rühren / sovil daß nur das Mehl naß seye / darnach soll mans auff heissen Aschen wol abdrückern / daß er gar drucken wird / alsdann soll man Ayr in ein heiß Wasser legen / vnd eins nach dem andern daran schlagen / vnd wol abrühren / oder in einem Mörser stossen / biß der Taig so dick wird als ein Koch / alsdann soll man jhn auff ein schmaltziges Deller thun / vnd mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmaltz ziehen / das Schmaltz muß nicht gar heiß seyn / vnd also fein kühl bachen / stäts rügeln / vnd mit einem Löffel darauff giessen / so lauffen sie schön auff / vnd werden gar rogl.

Spritz-Krapffen zu machen.

MAn soll den Taig machen wie zu den Brand-Küchlein / allein an statt deß Wassers soll man ein süsse Milch nemmen / vnd wann der Taig fein zäch abgestossen ist / soll man in die Spritzen ein

ein zerlassenes Schmaltz giessen / vnd den Taig darein thun / vnd also in die Pfann=Dorten in das Schmaltz nicht dick über einander / nur zweyfach / das Schmaltz muß ein wenig wärmer seyn als zu den Küchlen / doch auch nicht gar heiß.

Spritz=Krapffen von Mandel.

MAn soll Mandel auff das kleinest bereiten mit frischen Wasser vnd Zucker / darnach darunter nemmen ein schönes gefähtes Krafft=Mehl / vnd mit Ayrklar von neu gelegten Ayern ein Taigl anmachen / so dick daß in der Spritzen bleiben / darnach ein Schmaltz übersetzen / daß aber nicht gar heiß wird / vnd wie andere Spritz=Krapffen durch die Spritzen hinein drucken / vnd bachen / sie müssen nicht braun werden / je weisser sie seyn je besser / wanns noch heiß seyn / soll mans zuckern.

Ein guten Spitz=Krapffen zu machen.

MAn soll in einem Seidl gute obere Milch / die gar süß ist / eines Ay groß Butter oder Schmaltz zergehen lassen / vnd darunter thun ein zwey Löffel voll frische Biergärben / vnd 5. Ayr=

Dotter / alles wol abgeschlagen / darnach mit schönen Semmel-Mehl das warm sey / ein Taig anmachen / so vest daß er immer in Händen klebt / vnd mit den Händen wol arbeiten / vnd jhn auff ein Schüssel legen / zudecken / vnd auff einem Ofen lassen auffgehen / alsdann wider außwürcken / vnd zu drey Stucken schneiden / vnd fein langlecht würcken / darnach den darzu gehörigen Spieß mit Schmaltz schmieren / vnd jhn lassen warm werden / den Taig vmb vnd vmb darumb schlagen / vnd mit einem guten Zwirn überbinden / vnd mit zerklopfften Ayr-Dottern überstreichen / vnd bey einem brennenden Feur braten biß erstarret / vnd jhn wol mit zerlassenen Schmaltz schmiren biß er braun wird / vnd warm geben.

Zucker-Sträubl zu machen.

MAn soll schönes Mehl nemmen / vnd fast den dritten Theil Zucker / darnach Ayrklar / vnd zwey Löffel voll frisch Wasser / vnd ein Loffel Wein nemmen / alles wol zerklopffen / vnd darmit ein dünnes Sträubl-Taigl anmachen / vnd gar wol rühren / vnd das Schmaltz in der Pfann lassen heiß werden / aber nicht gar zu heiß / vnd den Taig durch ein enges Strauben-Trächterlein

darein

darein ziehen / vnd bachen / nit braun / vnd wann mans herauß thut / soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wicklen / wie die Hollipen / vnd mit dem Prügerl auff die Schissel legen / darinn mans anrichten will / vnd erst auff der Schissel das Prügerl außziehen / sie lassen sich nimmer vmblegen / zerbrechen vnter den Händen.

Die Waffen-Krapffen mit Mandel zu machen.

MAn soll nemmen ein halb Pfund klein bereite Mandel / vnd 4. Ayr-Dotter / vnd ein gantz Ay / mit dem soll man die Mandel wol abtreiben / vnd wol zuckern / darnach soll man nemmen ein gutes Stückl süssen Ram / vnd ein gutes Stuck Butter darinn zergehen lassen / vnd an die Ayr vnd Mandel giessen / vnd wol abtreiben / darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren / daß so dick wird wie ein Strauben-Taig / alsdann das darzu gehörige Eysen wol lassen warm werden / vnd mit Butter schmieren / vnd den Taig mit einem Schöpff-Löffel darauff giessen / vnd ob einer Glut herab bachen / vnd wann mans vom Eysen thut / geschwind über ein Walger wicklen / daß sie krumb werden wie ein Hollipen.

Sack = Kuchen zu machen.

MAn soll nemmen 8. Ayr / vnd ein gute süsse Milch / vnd wol abrühren / vnd mit schönen Mehl ein Taig anmachen wie ein Strauben = Taig / denselben in ein leines Säckl giessen / nicht voll / vnd zu binden / vnd in ein siedendes Wasser legen vnd sieden lassen biß vest wird / darnach herauß thun / vnd lange Schnitl darauß schneiden / zween Finger breit / vnd kühl im Schmaltz bachen / die Pfann stäts rügeln / vnd mit einem Löffel das Schmaltz darauff giessen / so gehen sie schön hoch auff / vnd werden gar schön hoch.

Ram = Krapffen zu machen.

MAn soll nemmen vngefähr ein halbes Seidl obern süssen Ram nach dem allerbesten / in ein Pfann / vnd also siedig darein kochen gar ein schönes Mehl / daß so dick wird als ein Koch / vnd soll man jhn auff der Glut wol abdrückern / zuvor aber vier Ayr in ein warmes Wasser legen daß so warm ist / daß man die Hand nit darinn halten kan / vnd sie ein wenig anlauffen / da soll man eins nach dem andern in Taig schlagen / vnd wol rühren ; darnach den Taig auff ein schmaltziges

Deller

Deller thun / vnd fein Stritzl in ein nicht heisses Schmaltz einziehen / ist der Taig zu lehn / so fahrens von einander / vnd kan mans rund einziehen.

Die drey Pfannen-Krapffen.

MAn soll in Kühewarmer Milch ein Bröckl Schmaltz zergehen / vnd wol warm lassen werden / vnd mit fünff Ayrn die zuvor in warmen Wasser gelegen / vnd schönes Mehl / ein Taig anmachen / ein wenig dicker als ein Strauben-Taig / man muß nur ein Ay nach dem andern darein schlagen ; darnach soll man ein kleines Bißlein Schmaltz in ein Pfann nemmen / vnd zergehen lassen / vnd den Taig darein schitten / vnd auff gar einem kleinen Glütlein lassen drückern biß er sich schneiden läst / darnach soll man jhn auff ein schmaltziges Deller legen / vnd langlechte Strützl darauß schneiden / nur ein wenig / vnd fein kühl in Schmaltz bachen.

Ein gutes Essen so man den faulen Hannß nennet.

MAn soll nemmen vmb 3 Kreutzer ein schön weissen Semmel-Taig / vnd ein halb Maaß deß besten Milchramb / vnd 4. oder 5 Ayr-Dotter

darinn

darinn wol zerschlagen / auch ein zwey Löffel voll frische Biergärben / als in den Taig giessen / vnd abrühren / ist er zu dünn / so soll man mehrer Mehl darein nemmen / vnd rühren / vnd auff einem warmen Ofen stehen lassen / vnd auffgehen / alsdann soll man den Taig noch einmal gar wol vnd starck würcken daß er fest wird / vnd formen wie einen Zuckerhut / vnd in den Backofen schiessen / vnd fein warm / doch gemach lassen bachen / sovil daß man jhn schneiden kan / alsdann soll man ein scharpffes Messer nemmen / vnd am Boden herab schneiden eines grosses Fingers dick / vnd das andere alles nach einander zerschneiden eines Messer-Rucken dick / allein der Kopff muß auch so dick seyn als das vntere / alsdann solle man ein frischen Butter wol mit Zucker vermischen / vnd die Schnitten zu beyden Seiten zimblich dick damit bestreichen / vnd wider in den Bachofen einschiessen.

Die Blättleten Golatschen zu machen.

MAn soll nemmen ein Mäßl schönes Semel-Mehl das warm ist / vnd gar ein gute Biergärben bey einem halben Seidl / dieselbe warm machen /

machen / vnd wol rühren daß gar säumig wird / darnach ein guten Milchram nemmen / so vil daß man den Taig in rechter Dicken / wie ein Krapffen=Taig anmachen kan / den Milchram warm machen / vnd vnder die Gärben giessen / wol rühren / vnd damit den Taig anmachen / zuckern / vnd auff den Ofen setzen / ein zwey Stund / biß daß er fein auffgehet / doch muß nicht zu heiß auff dem Ofen seyn ; wann er gangen ist / soll man jhn auff den Tisch thun / vnd mit den Händen ein wenig überstossen / darnach allemahl so vil nemmen als zwey Hand groß / vnd mit einem Walger der Läng nach außtreiben einer Spannen breit / vnd eines Messer=Rucken dick / darnach mit zerlassenen Butter oder Schmaltz schmieren / vnd über=einander wicklen wie zuvor / aber nicht mehr bestreichen / das soll man drey oder viermahl thun / zum vierdtenmahl soll man jhn mehr so dünn auffwalgen als eines Daum dicks / vnd mit Schmaltz bestreichen / vnd ein wenig rasten lassen / darnach wider so dünn außwalgen als das erstemahl / vnd wider über einander wicklen / vnd wider so dünn außwalgen / vnd wann mans hat zum andern=mahl außgewalgt / soll mans wider bestreichn / vnd wider zusammen wicklen / vnd noch zweymahl also

dünn außwalgen / vnd allezeit zusammen wicklen; darnach soll man jhn ein Spann breit / vnd zwey Spann lang machen / also kan man den gantzen Taig verarbeiten / vnd bey einer Viertl Stund ligen lassen daß er ein wenig außgehet / vnd wann mans einschiest / mit Schmaltz bestreichen / sie seyn lang gut / man kans in einer Dorten-Pfann wärmen / so werden sie als wären sie ersten bachen worden.

Die gar guten Böheimischen Golatschen.

MAn soll einen solchen Taig nemen / wie nechst vermeldet / vnd eines Messer-Rucken dick runde Blättl außwalgen / ein wenig grösser als ein zihnenes Deller / darnach soll man von gar guter süsser Milch vnd Ayrn / ein gar gutes Töpffel machen / dasselb auff einem Tuch vnd Reiterl gar wol auffstreichen daß gar drucken wird / das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Ram / vnd zerlassenen Butter anmachen / in der Dicken als ein Koch / daß es sich auffstreichen läst / vnd also diß Töpffel auff die außgewalgene Blätl streichen / vnd so dick als der Taig ist / man muß gar nicht an die Oerter hinauß streichen / sondern man

man muß ein Finger breit läer lassen / zweyfach über einander legen / daß am Ranfft dicker wird / damit die Faisten nicht anbrinnen kan ; ehe mans einschiest / muß mans aber mit Butter bestreichen / vnd muß die Füll erst darauff streichen / wann das Lädl auff dem Ofen=Schissel ligt / wann mans essen will / soll mans wärmen.

Pugatschen=Brod von Kockholkhy.

EIn Mäßl Mehl / ein Fudermäßl / ein Mäßl Anneiß / ein Mäßl Fenchel / ein Löffel voll Schmaltz / zwey Mäßl Milch / vmb zwey Pfenning Gärben / ein Vierling Zucker / ein wenig Saltz / ein wenig frisches Wasser. Dises alles zusammen wacker abgeknedet / vnd zu einem langen Strutzen formiret / hernach gehen lassen / vnd bachen / hernach wann es bachen ist / also warmer zu Blättl geschnitten / so dünn als mans haben will.

Den Butter=Taig zu machen.

WAnn man auff ein Schüssel machen will Butter=Krapffen / oder ein Dorten / soll man nemmen von zwey Ayrn die Klar / vnd zwey gantze Ayr / vnd schönes kühles Wasser / vnd mit gar schönen Semmel=Mehl ein zimblich vesten

Taig anmachen / denselben gar wol arbeiten / darnach außwalgen / eines halben Fingers dick / darnach von einem Butter dünne Blättl schneiden / vnd im Wässer erstarren lassen / darnach auff einem Tuch abdrückern / vnd das halb außwalgende Blatt damit überlegen / vnd das halb darüber schlagen / den Butter wol darein walgen / vnd wider von einander walgen / vnd wider mit Butter das halbe Blatt überlegen / vnd diß also dreymahl / der Butter muß allezeit Messer=Rucken dick seyn / vnd wann der Butter nach den dreymalen wol darein gewalgen ist / soll man den Taig eines Fingers dick außwalgen / vnd nach dem Modell ein Butter=Dorten / oder Weckl zu Butter=Krapffen darauß schneiden / mit einem heissen Messer / vnd in einer Dorten=Pfann bachen.

Ein marben Taig zu machen.

MAn soll gar schönes Semmel=Mehl nemmen / das nicht nachläst / sie zerinnen sonst / darnach soll man nemmen ein guten süssen Ram / vnd ein frischen Butter darein schneiden / doch daß deß Butters mehr sey als deß Milch=Rams / den soll man darinn zergehen lassen / fein kühl / vnd weil es warm / aber nicht heiß ist / in 8. oder 10.

Ayr=

Ayr=Dotter darein zerrühren / vnd diß ins Mehl giessen / vnd fein geschwind den Taig anmachen ; man muß jhn nicht vest arbeiten / darnach eines guten Fingers dick Blat außwalgen / so groß die Dorten oder Pasteten seyn soll / vnd darein füllen was man will.

Ein Mandel=Dorten zu machen.

NImme ein Pfund Mandl / weich es über Nacht in einem Wasser / am Morgens schöls / vnd stoß / vnd laß Butter zergehen / aber daß er nicht heiß wird / bey einem halben Pfund / vnd gieß jhn in die Mandel / schlag daran 12. Ayr / 8. gantze vnd 4. dottere stoß auch darunter fein nacheinander / aber von den 8. gantzen Ayern nimbt man von 2. die Klar besonders / schlagts wol ab mit einem Lemoni=Safft / vnd gieß es hernach vnter den Butter / vnd also rührs stät zwey oder drey Stund so vil Zucker nimb darein so süß jhrs haben wolt / rührts vnd stäts auch noch einmahl / vnd darnach giest mans in die Dorten=Mödel / setz in ein Dorten=Pfan / nimb frische Glut vnd bachs ab / wann man will macht man ein Eiß darüber.

Zimmet=Dorten zu machen.

MAn soll die Mandel klein bereiten / wie gebührlich / vnd gar wol zuckern / vnd darein rühren gar klein gefähte Zimmet=Stup / so vil daß Hirschbraun wird / vnd ein zimbliches Stuck Butter darunter stossen / darnach mit Ayern anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben Theil Ayern nur die Dotter / vnd halben Theil gantz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citeroni darein thun / vnd in den Dorten=Model giessen / vnd in Pasteten=Ofen bachen / nicht zu gäch / daß sie sich fein außbacht; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eiß es bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kans auch mit dem Eiß an den Seiten vnd oben auff fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen / es muß aber dasselb geschehen / wanns gar an die statt bachen ist / das Eiß wird sonst hart / man muß aber ehe auß dem Model thun / ehe daß Eiß macht / man zerbricht sonst das Eiß.

Ein gute Reiß=Dorten.

MAn soll schön geklaubten Reiß in einer guten süssen obern Milch sieden / wie man jhn

sonst

sonst kocht / wol dick / den soll man in einem Mörsel wol abstossen / darnach solle man nemmen gar kleine gestossene Mandel / vngefähr so vil als der Reiß ist / vnd darunter stossen / auch ein gutes Stritzl Butter / vnd von einer Zweyer-Semmel die Schmollen in Milch geweicht / wider außgedruckt / vnd darunter stossen / vnd wol zuckern vnd Ayern anmachen / in der Dicken wie sonst ein gar grosse Mandel-Dorten / vnd also bachen.

Mandel-Dorten mit Zimmet.

MAn soll nemmen ein halb Pfund / oder drey Vierling Mandel / selbe bereiten wie gebräuchig / vnd stossen / doch nicht gar zu klein / darzu ein Hand voll Zirbernüßl / ingleichen gestossen / auch einen guten Brocken frischen Butter darunter mischen / hernach schlagt man 7. Ayr-Dotter daran / vnd mischt darunter ein guten eingemachten Citeroni / fein gewürffelt geschnitten / vnd zuckert / vnd von einem guten marben Taig ein Dorten-Haffen zwey Finger hoch auffgesetzt / den Zeug darein gefüllt / oben darauff dünne Schnitlein von Citeroni gelegt / in rechter Hitz gebachen / so lauffens schön auff.

Ein

Ein grüne Kräuter=Dorten zu machen.

MAn soll schönen jungen Spinat nemmen / mit heissen Wasser überbrennen / vnd wol außballen / darnach gar klein hacken / vnd darunter hacken ein Theil Ayr=Töpffel / daß fein außgesigen ist / vnd in ein gute Milch geweichte Semmel=Schmollen / vnd mit Ayrdotter / vnd guter süsser obere Milch anmachen / zu rechter Dicken / vnd fein lind saltzen / vnd wann mans in Dorten=Haffen giest / den Boden zuvor mit Butter überlegen / auch oben darauff vnd also bachen / vnd warm geben / wer gern will / mag auch ein wenig Perchtrumb darunter nemmen / sie wird gar wolgeschmach darvon.

Ein Speck=Dorten zu machen.

MAn nemme fünff Pfund Speck der nicht gesaltzen ist / überbrenn jhn / vnd schabe jhn / darnach stosse jhn / vnd nimb zwey gute Handvoll Mandel / vnd stoß auch darunter / man muß die Mandel zuvor stossen / ehe man den Speck darunter stost / man muß von zwey Semmel die Schmollen in ein gute Obermilch weichen / vnd auch darunter stossen / die Semmel muß wol außge=

gedruckt seyn ehe mans vnder den Speck stost/ darnach alles wol gestossen / vnd auff ein Schüssel thun / vnd drey Ayrdotter darunter gerühret seyn/ je länger mans rühret / je besser ist es / darnach ein Taig angemacht / vnd zwey Ayrdotter darzu genommen als wie ein Mandel=Taig / darnach ein Blät außgewalget das nicht gar zu dick ist / darnach ein Schüssel mit Butter geschmiert/vnd das Blat darein gelegt / hernach den Taig darein gossen / vnd fein ein Raiff mit Butter geschmiert/ vnd darumb gemacht/darnach in einer Dorten=Pfann gebachen / dann es muß gebachen werden wie man das Mandel = Koch macht / also ist es gut vnd recht.

Von allerley Fleisch=Speisen.

MAn soll ein gutes Rindfleisch von der Gerb nemmen / vnd fein Glidweiß hacken / nicht grosse Stuck / einsaltzen / vnd heissen Essig darüber giessen / also zwey Stund ligen lassen / darnach auff einem Rost fein gemach abbrennen / daß hübsch braun wird / darnach Wasser / Essig / vnd ein wenig Bier daran giessen / darnach soll man Zwiffel schnitlich schneiden / vnd wol im Schmaltz

rösten / vnd darzu thun / vnd also mit einander an die statt sieden lassen / vnd darnach pfeffern.

Den Rindern Lung zu machen.

MAn soll marbes brätiges Fleisch bey einem Pfund gar klein hacken / vnd ein halb Pfund dörte Faisten fein bröcklet schneiden / vnd ein Schmollen von einer Pfenning werth Semmel in obere Milch waichen / vnd darunter hacken / auch ein Zwiffel gar klein hacken / vnd in Schmaltz rösten / vnd vier Ayr / auch geschnittene Petersill / vnd halb Fleischsuppen einsetzen anderthalb Seidel sieden / die Suppen darüber giessen / nur ein wenig Imber darauff strähen. Von Wildprät macht mans auch also / aber über dieselben muß man ein gutes Pfefferl machen.

Kälberne Würstl zu machen.

MAn soll Kälbernes Brätl / sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken / vnd darunter mischen / ein gesaltzene Lemoni / auch ein Semmelschmollen in obere Milch gewaicht / auch Pfeffer / vnd Mayran / darnach ein kälbernes Netzl / das gebackte darauff schlagen / fein Würstl darauß machen / mit einem Faden binden / vnd auff dem Rost braten.

Die

Die jungen Schaafmägl zu sieden.

DIe Schaafmägl müssen gebutzt seyn / darnach gesotten sein / daß sie nicht zäch seyn / darnach soll man Kälberne / Rinderne / oder Schaf=Faisten / auch frischen Speck klein hacken / darunter zwey Hand voll geribene Semmel nemmen / darnach man vil Mägl füllt / auch ein gerösten Zwiffel / vnd Petersill ; darnach zwey oder drey Eyr daran geschlagen / ein Obermilch / auch Pfeffer darzu thun / daß ein feine dicke Füll wird / vnd die Mägl an ein jedes Spießl stecken / braten / vnd mit zerlassenen Speck oder Butter begiessen.

Würstl von Kapaun= vnd Hüner=Lebern.

MAn soll die Lebern vnd Faisten von Kapaun klein hacken / pfeffern / vnd gar lind saltzen / ein gute obere Milch daran giessen / vnd von einem Spanfärl die grösten Därm einfüllen / vnd in einem heissen Wasser ein wenig überbrennen / darnach auff ein Rost legen.

Hirschen=Würstl zu machen.

MAn soll ein gar saubern Faisch von Hirschen auffheben / darnach ein Jungfrau=Brätl klein hacken / ein Rinderne Faisten fein gewürfflet schneiden / zimblich vil / vnd darunter mischen / auch vil Faisch dareip seyhen / daß fein roth wird / darnach pure Obermilch darzu nemmen daß fein dick wird wie zu den Leberwürsten / darnach saltzen vnd gewürtzen mit Pfeffer / Imber / vnd gestossenen Muscatnus / vnd in den faisten Maß=Darm von Hirschen einfüllen / der zuvor sauber gebutzt ist / darnach in einem heissen Wasser überbrennen / auff einem Rost bräunen / vnd auff grüne Blätter anrichten.

Bachene Hüner vnd Dauben.

MAnn die Hüner vnd Dauben zerglidlet seyn / soll man die Beinlein wol zerklopffen / vnd über Nacht in zimblich gesaltzenen Wasser legen / darnach mit guten Essig besprengen / vnd wider ein weil ligen lassen / darnach in Mehl vmbkehren / vnd im Schmaltz bachen / vnd ein schön grün Peterfil in ein heiß Schmaltz werffen / vnd gleich wider herauß thun / vnd darauff legen / er bleibt schön grün.

Hünel

Hünlein oder junges Fleisch in Agriß zu kochen.

WAnn das Hünlein sauber gebutzt / vnd zergliedert ist/ soll mans mit heissen Wasser überbrennen / vnd in ein Reindel legen / ein Semmel-Schnitten fein gewürffelt schneiden/ vnd ein wenig im Schmaltz rösten / Muscatblühe / vnd zermihlten Pfeffer / vnd ein gute Handvoll Agriß-Beerl/ oder vnzeitige Weinbeer darzu thun/ ein gute Rindsuppen daran giessen / vnd an die statt sieden lassen/ wann mans will anrichten Butter darzu legen. Mit grünen Arbeiß kocht mans auch also.

Ein gefüllten Kapaun zu kochen.

MAn soll den Kapaun zum braten einsaltzen / darnach die Leber nemmen / je mehr je besser/ gebröcklet schneiden / vnd ein klein gehackten Zwiffel in Kapaun-Faisten rösten / auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten/ vnd Rosenmarin / Petersil / Meyran / Pfeffer / darzu thun/ vnd alles in Kapaun füllen / mit gesottenen schmecketen Austern oder Kösten / auch ein gebratenen Kälber-Nieren klein hacken / geröstes Brod darunter mischen / vnd damit füllen.

Ein Hünlein in einer schwartzen Suppen.

MAn soll den Schweiß von einem Hünlein / oder mehr / in Wein oder Essig auffangen / das Hünlein zerglidern / vnd im heissen Schmaltz abbräunen / darnach in ein Häfferl thun / vnd ein sauern Apffel klein hacken / im Schmaltz rösten / vnd ein wenig geribene Semel darzu / daran giessen Wasser / Wein / Essig / auch den Schweiß / vnd sieden lassen / darnach darzu thun Pfeffer / Zucker / Zimmet / vnd Nägelstup.

Ein gutes Essen von Lebern.

MAn soll Hüner / Kälberne / oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimblich vil Kapaun / oder andere Faisten / vnd einer gewaichten Semmel-Schmollen in Obermilch / vnd zwey Ayrdotter daran geschlagen / darzu nemmen Meyran / Petersil / Muscatnus / Pfeffer / vnd ein süssen Ram / ein Butter in einem Pasteten-Reindl zergehen lassen / den Zeug darein giessen / vnten vnd oben Glut geben / so lauffts auff / vnd wird gar schön rogl / man muß im Reindl auff den Tisch geben. Man machts auch also vön einer Kälbernen Nieren.

Ein

Ein gute Carbanada zu machen.

MAn soll ein hinders Bügl abbratten / das Fleisch von den Beinlein ablösen / vnd klein schneiden / an dem langen Beinlein Brät lassen / vnd auff die Schüssel legen / ein wenig mit Essig besprengen / ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen / gar klein pfeffern / vnd ein wenig Suppen daran giessen / vnd Butter daran legen / vnd zugedeckt / auff einem Glütl lassen heiß werden

Ein gutes Lämmeres Dämpff-Brätl.

MAn soll ein hübschen Stritzel Lämmeres Fleisch nemmen / dasselbe auff dem Rost abbräunen / zuvor mit Saltz besprengen / darnach in ein Häfferl thun / vnd darzu vier Aepffel pältl von ein saurlechten Apffel / sie seyn grün oder dürr / vnd ein geribene Semmel im Schmaltz rösten / daran giessen ein wenig Fleischsuppen / Pfeffer / Imber / vnd Muscatblühe darzu thun / fein zugedeckt / auff einem Glütl stehen vnd dämpffen lassen.

Ein

Ein Hünlein wie ein Hasselhünlein zu zurichten.

MAn soll ein Löffel voll Essig / vnd ein halben Loffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals giessen / auffhencken / vnd also verzaplen / vnd über Nacht hencken lassen / darnach rauffen vnd sengen / vnd die Füßlein ein wenig brennen / wann man gern will / mag man Hasselhünl-Füßl daran schitten / vnd mit Speck oder Gewürtz picken / darnach braten ; man mags auch also in ein Pasteten einschlagen / man muß heissen Essig nemmen / denselben gewürtzen / vnd es damit begiessen / vnd also mit Butter vnd Lemoni in die Pasteten einschlagen.

Rauch-Würst.

NImme zwey Theil magers schweines Fleisch / ein Theil magers Rindfleisch / hacks gar klein / saltze es mit einem gerösten Saltz zimblich wol / dann nimb klein gestossenen Zimet / Nägl / Imber / ein wenig Muscatblühe / Muscatnus groblecht zerstossen / Pfeffer mischt vnter bemeltes Fleisch daß wol vnder einander kombt / nimb ein geräuchten Speck / in Mangel dessen ein frischen / klein gewürff-

let

let geschnitten / darunter gethan / ein wenig mit rothen Wein genetzt / in die Bratwürst-Därm gefüllt gar vest vnd gut / mit Spenadl gestupfft / daß kein läres Orth in Därmen bleiben / sonsten werden sie gleich schimplecht ; die Därm müssen nicht naß / sondern fein drucken seyn / wanns alsdann gut vnd vest eingefüllt sey / so bind mans mit einem Spaget an beyden Orthen zusammen / vnd an ein Stänglein hencken / nur der Spaget / die Würst aber müssen mit beyden End übersich / vnd drey Tag am Lufft lassen trückern / hernach in Rauch gehenckt / vnd gar kühl abselchen lassen / die Würst gehören vnder die Arthen deß saurs Krauts / Kehl / Ollea / könen auch roher geessen werden.

Die guten geschelten Kastraun-Schlegl zu machen.

ERstlich nimbt man die zween Schlegel / vnd saltzts gar wol / absonderlichen wo die Faisten ist / da muß man recht das Saltz hinein stecken / darnach thut mans in ein Schaff / vnd giest alle Tag die Suhr herunter / vnd wider darüber / vnd lasts 5. oder 6. Tag also ligen / oder noch etwas länger / darnach hencks in Rauch auch 5.

oder 6. Tag hencken müssen / auch mit Kranawetstauden geselcht oder geraucht werden / vnd man muß offt darzu sehen / daß sie nicht zu wenig oder zuvil seyn / sie werden grad drucken vnd fest wann sie genug seyn.

Wie man die Hammen selcht.

ERstlich / laß sie es fein wol saltzen / vnd in ein Schaff legen / vnd acht Tag beschwären / oder auch nicht so lang / vnd alle Tag einmahl die Suhr abgiessen / vnd widerumb darüber / hernach nimbt mans vnd sied sie in einem Kessel daß sie hübsch Weite haben / in einem wolgesaltzenen Wasser / so lang als man ein kälbernes Fleisch siedet / darnach thut mans herauß / seyhet das Wasser ab / vnd henckts in Rauch / vnd raucherts mit lauter Kranawetstauden / die dörffen über sechs Tag nicht selchen / ein oder zween Tag mehr hat es nichts auff sich / man muß sehen wann sie genug seyn.

Spanische Öhly zu machen.

ERstlich nimbt man darzu ein Stuck Rindfleisch / setz sauber zu / vnd faims wol ab / vnd wann das Fleisch schon die helffte gesotten ist / so

nimb

nimb Kastrauner=Brust/ oder Schweiff/ von jungen Schweinlein / Füssel/ Schweiffel/ Kälberenes Brüstl / Bratwürst / ein guten Kapauner gebraten oder gesotten / ein gut Stuck geselcht Bauchfleisch oder Schuncken / ein Zerbelate=Wurst / ein geselchte Zungen; zu diser Speiß gehört guter Kehl/ weiß Kraut/ Seller / Winter=Salat / Zwifl vnd Knoblach / Pastanati/ weisse Ruben/ Scher=Ruben / Kesten / vnd Zissern / was vnd alles gutes Gewürtz / wie es auf ein Speiß gehört / vnd alles in einem Hafen wol zusammen gesotten/ richte die Speiß auf ein grosse Schüssel an/ daß man alles sehen kan.

Rindfleisch auff Englich zu kochen.

NImme von einem Rind ein gutes Schwaiff=Stuck/ vnd zertheils gemach daß mans nicht zerschlägt / nimb Finger lang / vnd Finger dick Speck / vnd spicks fein wol; der Speck muß aber wol gesaltzen vnd gewürtzt seyn / vnd spick das fein nach der Läng hinein / nimb ein Hafen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn / alsdann laß wol sieden / daß allezeit wol zugedeckt bleibt / wann das Fleisch anfangt weich zu seyn / würffe darein ein Zwiffel voller Näglein gesteckt/ vnd ein Stuck

Imber von einander gebrochen/ vnd groben Pfeffer/feine Kräuter / als Roßmarin/ Kundelkraut / drey Lorbeer-Blätter/ ein halbe Stund zuvor man anrichten will/muß man die Faisten darvon schöpffen/ vnd hinein giessen ein Seidl von guten Wein / vnd ein halb Seidl guten Essig / nimme Schwäml vnd Oxengäm / müssen klein geschnitten werden / vnd laß einsieden daß die Suppen kurtz ist / dann richte das Fleisch sauber an / vnd reguliers mit dem Schwämel vnd Oxengäm.

Von allerley Suppen.

Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

MAn soll gar klein bereite Mandel nemmen / vnd im frischen Wasser geweychte Semmel wol außdrucken/ vnd darunter die Mandel stossen/ vnd mit gesottenen Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben daß ein dicke Mandel-Milch wird / darnach zuckern / vnd ein Siedl thun lassen / weil es siedet mit dem Löffel wol klopffen / vnd auff beyde Seyten anrichten / wann man ein Binckele eines Ay groß Weitzene Kleyen in Wasser oder

Sup-

Suppen siedet damit mans durchtreibt / so stopffens nicht / wann mans mit einer Suppen durchtreibt muß mans nicht zuckern.

Schmaltz-Suppen von Maurachen.

NEmbt sauber butzte Maurachen / schneidet überzwerch eines Messer-Rucken dick Ringl darauß / thuts in ein Haffen / schneidet Petersill vnd Perchtram darzu / vnd Pfeffer vnd Saltz / gieß darauff drey oder vier Schöpfflöfl voll gute Fleischsuppen / laß darein sieden / alsdann schneid ein wenig weniger als zu einer Schmaltz-Suppen rockes Brod auf / vnd richt die gesottenen Maurachen darauf an / die Suppen muß nicht zu drucken auch nicht zu naß seyn / darnach ein Schmaltz heiß gemacht / darüber gebrennt / vnd ein wenig Pfeffer.

Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

MAn soll rockes Brod auffschneiden wie zu einer Schmaltz-Suppen / ein gute Rind-Suppen darüber giessen / vnd lassen eindrucknen / hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten / vnd auff das Brod gelegt / vnd im Schmaltz wol gerösten Zwifl darauf legen / pfeffern / vnd ein

wenig mit Essig besprengen / darnach gar ein heiß Schmaltz darüber brennen.

Die Jäger=Suppen zu machen.

MAn soll Haußbrod auffschneiden wie zu einer Schmaltz=Suppen / vnd in ein Schüssel richten / darnach soll man von einem Brätl / es seye Kälberen Schäfferen / oder Wildbräd / gar klein hacken / vnd auff das Brod strähen / vnd wider ein Leg Brod / vnd wider gehacktes Brätl biß die Schüssel voll wird / darnach ein heisse Fleischsuppen darauff giessen daß naß wird / vnd heiß Schmaltz darauff brennen ; man muß auch zu weilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen / vnd also auff den Tisch geben / ist gar gut.

Ein gute Bier=Suppen.

MAn soll gutes Bier nemmen / vnd wan es gar handig vnd starck ist / mit Wasser mischen / vnd darunter abspeitlen vier Ayrdotter / vnd ein guten Ram / vnd wol miteinander abklopffen / vnd sieden / vnd wann mans will anrichten ein gutes Stückl Butter darein zergehen lassen / vnd das Brod darauff mans anricht / gewürfflet schneiden.

Wein=

Wein Suppen zu machen.

MAn soll süssen vnd sonst guten Wein nemmen / vnd darunter zween Löffel voll frisch Wasser / drey oder vier Ayrdotter / vnd ein süssen Ram also wol abspeitlen / darnach ein Schmaltz in einer Pfann wol hitzen / vnd die Suppen darein schitten / Zucker / Muscatblühe / vnd Safferan darein thun / vnd wol den vierdten Theil lassen einsieden; die Weinsuppen seynd gar schädlich wanns nicht wol gesotten seyn / seynd auch nicht gut.

Ein gutes Süppel über bratene

MAn soll ein Schmaltz lassen heiß werden / vnd Zucker darein rösten daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran giessen / Muscatblühe / Pfeffer / Imber / vnd Zimmet / vnd ein wenig geribene Semmel darzu thun / vnd sieden lassen / darnach frische Lemonischalen daran schneiden / vnd nimmer sieden lassen.

Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.

MAn soll ein Schmaltz lassen haiß werden / vnd

vnd Semmelbröckl gewürfflet schneiden / darein rösten / daran giessen Essig vnd Wasser/vnd in wenig Pfeffer/ Zimmetstup/ vnd Muscatblühe sieden lassen / nicht zu lang / vnd darnach einen Butter darein legen.

Ein Süppel über Gebratenes.

MAn soll ein Schmaltz lassen heiß werden/ vnd ein Essig vnd Wein darein giessen / auch Zucker / Zimmet / vnd Meyran daran thun / vnd sieden lassen.

Ein Süppel über bratene Kapaun/ vnd Rebhüner.

MAn soll frische Lemoni-Schalen klein schneiden / oder hacken / vnd in Wasser übersieden/ daß sie nicht häntig seynd/vnd gar wol außballen / darnach das Sauere von Lemoni daran drucken / vnd ein wenig Wein vnd Wasser / auch Pfeffer / Näglstup / vnd Zucker daran thun / doch daß die Säure fürschlägt / darnach in einem Pfännlein ein Schmaltz lassen heiß werden / vnd ein Löffel voll geribene Semmel darinn rösten/vnd das andere darein schitten / vnd ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni / so nimbt man

man dürre Lemoni- oder Pomerantschen-Schalen / vnd an das Sauern statt Rosen-Essig.

Ein Mandel-Geschärb über ein Rechschlegel.

MAn soll etliche Semmel-Schnitten in einem Schmaltz rösten / fein braunlecht / daran giessen halb Wasser halb Wein / solches sieden lassen / durchschlagen / vnd gilben / auch gestossenen Zimmet / Pfeffer / Muscatblühe / Zucker / Weinbeerl / Nägele / vnd geschnittene Mandel darein thun / vnd wol lassen sieden.

Ein anders Süppel über Kapaun / vnd Rechschlegel.

MAn soll ein Schmaltz heiß machen / vnd ein guten Löffel voll Mehl darinn rösten / vnd frisch Wasser vnd ein Wein darein giessen / auch etliche Wipffel grün oder dürren Rosmarin / oder Meyran / auch klein geschnittene Lemoni-schalen / so alles ein weil gesotten hat / soll man ein Hand voll Weinschärling darauß die Kern gelöst seyn / oder Ribesbeerl darzu thun / auch Pfeffer- vnd Zimetstup / vnd wanns zu sauer ist / zuckern / vnd sieden lassen / darnach über den Kapaun vnd Rech-Schlegel anrichten.

Ein gutes Süppel über ein Zung.

MAn soll ein Mehl zimblich braun in dem Schmaltz rösten / daran giessen Wasser vnd Essig / darnach mit Zucker oder süssen Safft süß machen / vnd ein wenig Rosmarin / Zimmet / vnd Näglstup darzu thun / vnd sieden lassen / vnd über die Zung so zuvor gesotten / vnd auff dem Rost abbräunt ist / giessen.

Rosmarin-Süppel.

MAn soll ein Mehl in einem Schmaltz einbrennen / zimblich braun / daran giessen Rindsuppen / vnd den Rosmarin klein darein schneiden / vnd muß Muscatblühe darzu legen / vnd sieden lassen.

Nägeln-Süppel zu machen.

MAn soll ein Mehl wol braun in Schmaltz einbrennen / Fleischsuppen / Näglstup / vnd ein wenig Essig darzu thun / vnd sieden lassen.

Ein gute Königs-Suppen zu machen.

NImme ein Kapaun er sey gesotten oder gebraten / vnd nimb das Weisse darvon / vnd mach ein

ein gutes Gestossenes / nimb darzu ein halb Pfund Mandel / vnd ein Schmollen von einer Semmel / vnd zertreib das mit einer guten halben Kapauner-Suppen durch / vnd halt sie fein warm biß mans anrichten will; nimb Brod vnd laß auff einer Kohlen wol anlauffen / mit guter Suppen vnd Substantz / vnd richte die Suppen darüber an; zum reguliren der Suppen nimb Brißl / Pistatzen / vnd nimb außgelöste Granat-Aepffl / will mans mehr wehrmirt haben / so nimbt man gestossene Krebsfarb / vnd Kälbernen Brätlsafft / vnd regulirt die Suppen darmit.

Ein Suppen über Hechten / Eschling / vnd Fehren.

MAn soll Aepffel vnd Zwiffel durch einander gar klein hacken / vnd mit einer Hand voll geribenen Semmel im Schmaltz rösten / nicht zu vil daß nit braun wird / darnach das Schmaltz darauß drucken / hernach drey gesaltzene Lemoni fein außwaschen / die Kern herauß thun / vnd auch hacken / darnach halb Wein vnd Wasser daran giessen / das Saltz vom Fisch sauber abstreichen / denselben in ein Reindl legen / vnd die Suppen darüber giessen / auch ein wenig Essig

darzu thun / wann der Fisch schier gesotten / gewürtzen / mit Pfeffer / Imber / Zimmet / Muscatblühe / Safferan vnd Zucker ; wann mans über Ferchen vnd Eschling will geben / sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

Ein gute Suppen über Hechten / Rutten / vnd Scheiden.

MAn soll ein Gauffen voll Zwiffel schnittlich schneiden / Wasser daran giessen / gar waich sieden / das Hechtl abstreichen / vnd die Suppen mit dem Zwiffel daran giessen / wanns verfaimbt hat / ein guten Kochlöffel voll Schmaltz daran legen / vnd wol damit lassen einsieden / vnd zermilten Pfeffer darzu thun / darnach auff gebähte Schnitten anrichten ; also kocht man auch die Rutten vnd Scheiden.

Allerley Köche.

Das gute Citeroni=Koch.

NImb grosse Citeroni fünff oder sechs auff ein Schüssel / schneid die Schalen gantz dün herab / hernach treib die Citeroni biß auff das Saue=

re /

re/ thue das weisse geribene in ein Tuch oder Säckl/ brenns etlich mal mit einem saubern siedigen Wasser ab / vnd gieß allzeit wider ein frisches darauff/ vnd drucks wol auß biß alle Härtigkeit völlig waich ist / druck es dann gar sauber vnd woll ab/ stoß es in einem steinigen Mörser gar klein / nimb hernach ein halbes Pfund Zucker / gieß nach beduncken mit rothen Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauff / laß zu einem zimblich dicken Julep sieden / alsdann thue die klein gestossene Citeroni darein / vnd laß es sieden in rechter Maaß/ vnd rühr es mit einem Lemoni-Safft nach Belieben / vnd es muß gleichwol noch die Dicke haben wie ein andere Latwerg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüssel / vnd nimb von 7. oder 8. frischen Ayern die Klar / die Vögerl aber weg / rühre das Koch wie das Kittenkoch ; ein gantze Stund muß die Ayrklar in einem Häfferl gar wol abgewült werden / vnd immerzu ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auff die letzt klein geschnittene Citeroni schalen die nicht handig seyn / hinein / thue es in ein silberne geschmierte Schüssel / bach es wie das Kittenkoch/ es laufft schön auff / man darff kein Reiff nemmen / so ist es gerecht vnd gut.

Das gute Pistatzi-Koch.

NJmme ein Pfund Mandel / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker / schütte die gestossene Mandel hinein / drückers ab / die Mandel müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / vnd gerührt wie ein Mandelkoch / so offt ein gantzes Ay / so offt ein Dotter / vnd gerührt biß die rechte Dicken hat / vnd also bachen / 12. Ayr / 6. gantze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdotter mehr.

Krebsen-Koch zu machen.

NJmme von einer Rundsemmel die Schmollen / waichs in einer guten Milch ein / darnach balgs gar wol auß / nimb 40. Krebsen / vnd abgesotten / vnd dieselbe außgelöst / Schwaiffel vnd Schärl nimb in Butter ein Vierling / vnd im Butter wol abgerührt wie zu Schmaltz-Knödel / darnach nimb die Krebsenschweiffel vnd geweichte Semmel / auch grob gestossene Mandel / auch Butter in ein Mörser / vnd stoß es gar wol ab / darnach nimb Ayr in ein Häfferl / vnd wütels säumig ab vnd vnter den gestossenen Taig in einer Schüssel abgerührt; wann man gern will / kan mans

zu-

zuckern oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestrichen.

Ein gutes Schmaltz=Koch zu machen.

MAn solle gestossene Stärck nemmen / vnd wann man auff ein Schüssel machen thut / soll man nemmen 4. Ayrdotter / vnd ein gute süsse Milch / die Ayrdotter in der Schüssel wol zerklopffen / vnd mit der Stärck einen Taig anmachen / vnd in den zerlassenen Butter / wann er gleich anhebt zu sieden / kan man eingiessen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchig / wann das Schmaltz lauter ist / so ist es gesotten genug / dann soll mans abseyhen.

Wie man das gute Krebsenblat macht.

NImb Krebsen sied sie ab / mach ein rothen Butter / vnd von lebendigen Krebsen ein Krebsen=Eiterl vnd Krebsen=Schweiffel klein gehackt / auch grob gestossene Mandel / vnd eingemachte Citeroni=Bröckel / vnd grob geschnittene Bistatzi / vnd gefähten Zucker / so süß mans haben will / zwey gantze Ayr / vnd zwey Dotter / vnd dar=

darmit abgemacht / auch ein Brocken Semmel-Schmollen die in der Milch gewaicht ist / dises alles vnder einander gerührt / vnd auff ein Blat gestrichen / mach ein Raiff herumb / vnd also bachen.

Ein gar gutes Mandel-Koch.

MAn soll nemmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel / mit frischen Wasser / vnd gewaichte Semmel in guter Milch darunter giessen / darnach ein weite zihnene Schüssel nemmen / ein zimblich groß Stuck Butter darein zerbrocken / vnd in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in die Schüssel gethan / daran schlagen zwey gantze Ayr / vnd von siben Ayrn den Dotter / wol zuckern / vnd rühren auff der Glut / so gehts fein schön auff / vnd wird weiß ; darnach in einem Pfändl ein wenig Schmaltz gar heiß lassen werden / vnd darein brennen / vnd alleweil rühren / darnach ein andere Schüssel nemmen / ein wenig Butter darinn zergehen lassen / das Koch darein schütten / daß vnten vnd oben fein braun wird ; man mag auch ein Eiß darauff machen.

Man-

Mandel-Reiß Koch.

MAn muß den Reiß sauber klauben/ waschen/ vnd wider dörren / daß er sich stossen last / darnach muß mans durch ein Sibl fähen / hernach nimbt man das Reiß-Mehl vnd die Mandel/ vnd rührts mit einer Milch in einer Rein fein glat ab / vnd kochts auff einer Glut / laß gar gemach Kämel sieden / vnd ehe mans anricht / muß man ein Brocken Butter daran legen / vnd zuckern / vnd darnach ein Suth lassen thun.

Agreß-Koch zu machen.

NImme ein gutes Häfferl voll Agreß-Beerl / darnach das Reindl groß ist / vnd gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß sieden daß es sich durchtreiben last/vnd wann sie durchgetriben seyn/ so nimb Zucker vnd Butter / vnd 4. Ayrdotter / vnd rührs durch einander ab / vnd schmier zuvor ein Reindl mit Butter / vnd gieß das Koch darein / vnd laß also bachen.

Ein gutes Aepffel-Koch.

MAn soll saure Aepffel zu Spältl schneiden / im Mehl vmbkehren / vnd in Schmaltz ba-

chen / darnach klein hacken / drey Ayr / ein süssen Ram / ein wenig geribene Semmel / auch Zucker vnd Zimmet darein rühren / hernach in ein Reindl ein wenig Schmaltz lassen heiß werden / vnd darein schitten / vnten vnd oben Glut geben.

Das auffgangene Kitten-Koch.

MAn soll die Kitten in Wasser gar weich sieden / vnd durchschlagen / dasselbe auff ein Schüssel thun / vnd wol zuckern / vnder den Zucker lang vnd wol rühren; darnach von zwey oder drey neu gelegten Ayrn die Klar nemmen / vnd wol abspeitlen daß lauter Faimb wird / von disem soll man nach vnd nach in die Kitten thun / vnd immerzu wol rühren / je länger mans rührt / je schöner wird es; zu letzt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonischalen darunter rühren / vnd wann man gleich will anrichten / soll man ein Schüssel mit Schmaltz schmieren / vnd das Koch darein richten / fein hoch auff einander wie ein Schneemilch / vnd in Pasteten-Ofen oder Pfannen setzen / es bacht sich gar bald; der Ofen muß nicht heiß seyn / wann mans zu frühe bacht so falts wider nider / oben auff soll man vil Zucker strähen.

Ka-

Kapaun-Müßl zu machen.

MAn soll von einem gesottenen Kapaun nur das Brät vnd March nemmen/ solches auff das allerkleinest so möglich ist/ hacken/ darnach ein gutes bätes Semel-Schnittel in gute Fleisch-Suppen waichen / vnd auch darunter hacken / auch eins oder zwey frische Ayr / nachdem man vil macht/ die fein lehn gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken sambt dem Weissen/ daß soll man von der Schalen herab schaben/ je kleiner mans hackt / je besser ist es; darnach wann man schier essen will / muß man gar ein gute Fleischsuppen daran giessen / doch nicht zuvil/ daß fein dicklet wird wie ein Binädl / hernach auff ein Glütl gesetzt / vnd alleweil gerührt biß fein heiß wird; es muß aber nicht sieden/es wird sonst hart/ es wird hübsch weiß / vnd gar gut.

Schüssel-Koch zu machen von Mandel.

MAn soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinest bereiten / wol zuckern / vnd vier Ayr in obere Milch zerschlagen/ vnd daran giessen / daß in der Dicken sey wie ein Strauben-Taig /

darnach die Schüssel mit Schmaltz schmieren / den Zeug darein giessen / vnd auff der Glut sieden lassen biß fest ist.

Ein gutes Müßl von Hüner=Leber.

MAn soll die schön außgewässerten Lebern gar schön vnd klein hacken / vnd eins oder zwey Ayr / vnd obere süsse Milch daran giessen / vnd es in einer Schüssel / oder Pasteten=Reindl fein gemach lassen auff einem Glütl sieden / nicht zu lang / daß nicht zergeht.

Das May=Muß zu machen.

MAn soll ein gutes rechtes Kindskoch machen / nicht gar ein Pfändl voll wie man einem Kind von einem Jahr macht / vnd solches auff ein Schüssel thun weils noch warm ist / vnd 4. Kreutzer Strützel Butter darunter schneiden / vnd gar wol abrühren; den Butter muß man nach vnd nach darein rühren / vnd wol zuckern / vnd ein Löffel voll frisch Wasser darüber giessen / man muß länger dann ein Stund rühren / je länger mans rühret / je besser ists / darnach muß mans wider auff ein Schüssel thun / fein hoch auff einander / vnd mit Blümlein bestecken.

Ein

Ein gutes Semmel-Koch.

ERstlich nimb Schmollen von einer steinharten Semmel / weichs in ein Wasser / balg es drucken auß / brösels klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmaltz / rührs biß es weiß wird ; hernach nimb drey Ayrdotter darunter / vnd zwey Ayr mit Dotter vnd Klar / rührs gar wol ab ; darnach nimb klein geschnittene Citeronischällerl / aber daß das Händige darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken / setz in ein Schüssel auff ein Glut / vnd oben auff auch ein Glut / es ist ein gutes Speißl.

Das Mandel-Milch-Koch zu machen.

NImbe ein Handvoll Mandel / ziehe jhnen die Haut ab / vnd stoß auffs aller kleinest / balgs mit einer guten neu gemolckenen Milch / oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch / es muß diser Milch so vil seyn als man zu dem Koch bedarff ; wann die Mandel wol durchgebalgt seyn / hebt mans auff / vnd zuckert die Milch / vnd macht mit einem schönen Mehl in ein Reindl ein Kindskoch / vnd wann das Koch anfangt zu-

sieden / so rührt man die gestossene Mandel / wo nicht alle / doch was beliebt / auch darein / zuckerts widerumb wann man will / daß ein rechte Süsse bekombt / vnd man muß sehen daß das Koch nicht gar zu dick wird.

Allerley Milch.

Gesultzte Milch zu machen.

MAn soll von 10 Ayern das Klar nemmen / vnd mit eim Pemsel ein Löffel voll Wasser wol zerschlagen / vnd darzu nemmen zweymal so vil süssen Ram / zuvor in einem Häfferl sieden / vnd wider überschlagen lassen / darnach die Ayrklar darein rühren / gar wol daß fein dick wird / vnd wol zuckern / vnd auff ein Schüssel legen / anrichten / vnd kalt geben.

Die Spanische Milch zu machen.

MAn soll gute obere süsse Milch nemmen / ein gutes Häfen voll / dieselbe sieden lassen bey einer Viertel Stund / oder ein wenig mehr ; darnach soll mans in gar nidere Erdene Geschür giessen / vnd über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen /

lassen / so wirffts ein Haut auff ; darnach soll man schöne bäte Semmelschnitten nemmen / vnd in ein gute Milch weichen / vnd auff ein Schüssel legen / vnd wol zuckern / die Häutl fein mit einem Abnehm-Löffel abnemmen / vnd darauff nehmen fein dick auff einander / vnd allezeit Zucker darzwischen strähen / vnd also kalt geben.

Schnee-Milch zu machen.

MAn soll auff ein Schüssel bey einer halben / oder drey Seidl gar gute süsse obere Milch nemmen / vnd von fünff neugelegten Ayern die Klar / mit einem Löffel gar wol durcheinander abschlagen / daß gar faimig wird ; darnach bähte Semmel-Schnitten in ein Schüssel legen / zuckern / vnd ein wenig Zimmet darauff strähen / vnd den Faim von der Milch darauff legen / fein gar hoch auff einander / je höcher je schöner ist es / wann die Milch nimmer faimbt solang ein Löffel voll darinn ist / soll mans nur wider speitlen / sie faimbt / doch muß die Milch gar gut seyn.

Ein Topffen-Milch zu machen.

MAn soll gar ein gute obere süsse Milch nemmen / vnd drey gantze Ayr wol zerklopffen /

vnd

vnd durch ein Seichpfänlein darein seyhen / vnd zum Feur setzen / vnd wanns gleich will anheben zu sieden / Käßmolcken in einer Milch wol zertreiben / daran giessen / vnd wol rühren / vnd bey einer Glut stehen lassen biß er sich gleich anhebt zu brechen / vnd zu einem Topffen werden will / darnach ein weil stehen lassen / vnd das Töpffel abseyhen / vnd in die darzu gehörige Mödel schlagen / die fein formirt wie ein Löffel / vnd seynd von Körbelzäunen geflochten; vnd wann das Käßwasser wol darvon gesigen ist / soll mans auff ein Schüssel vmbstürtzen / vnd ein gute süsse Milch daran giessen / man mags zuckern oder nicht.

Reiß=Milch zu machen.

MAn soll gute obere Milch nemmen / vnd ein Reiß darinn kochen / nicht zu vil / wann er nun anhebt zu sieden / muß man jhn nicht rühren / wann er ein anderthalb Stund kocht / so setzt sich das Dick am Boden / so soll man die Haut herab heben / darnach das durch ein dünnes Tuch lassen lauffen / daß nichts von dem Reiß darein kombt / zuckern oder nicht / kalt lassen werden.

Die

Die Spanische Milch / Nates genant.

NImme zwey zimblich schwartze unglassirte Weidling / je weiter sie seyn / je besser wirffts auff ; darnach nimb ein gantz neu gemolckene Milch wie sie von der Kuhe herkombt / seihe / thue es in Weidling / setz es auff eth glühenden Aschen / thue aussen herumb kleine glühende Kölerl / und laß also ein 4. oder 5. Stund stehen auff dem glühenden Aschen / wann er gantz außlöscht / thut man wider ein frischen darunter / damits alleweil von unten gemach / und gemach walt / nur nicht zu vil Glut / sonsten wird die Haut gleich hart und spör / aber fort muß alleweil / nur daß mans merckt / wallen / und wans genug auffgeworffen / ein 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen / nimbs von der Glut / setz zudeckter in Keller / laß über Nacht / nimb die obere dicke Haut herab / legs auff ein Schüssel über einander / und zuckers / also ist es gemacht.

Mehr ein andere gute Milch.

ERstlichen nimbt man von der gestrigen Milch den süssen Ram der von eim Mäßl /

auff ein mittere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Mäßl/ alsdann zween Löffel voll Zucker / dises alles in einem saubern Haffen oder Rein wol durch einander gerührt / vnd in ein Schüssel gossen / hernach auff der Glut ein Suth lassen thun / damits aber nicht angesengt wird / vnd also abkühlter auff die Taffel geben.

Allerley Pasteten zu machen.

Ein gute Lungenbraten=Pasteten zu machen.

MAn soll ein schönen Lungen=Braten schön außädern / vnd mit der Fleischbarten mit dem breiten Orth wol zerklopffen / vnd mit einem Messer stupffen / darnach einbeitzen / mit Saltz / Kronawethen / vnd Kim / vnd ein guten Essig darüber giessen / daß er wol darinn ligen kan / man muß jhn bißweilen vmbkehren / vnd also 2. Tag oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen / vnd beitzen; darnach an einem Spieß braten / vnd von dem Essig darinn er gebeitzt nemmen / vnd ein zimblich Stuck Butter darinn zergehen lassen / den Braten damit zu etlichmalen begiessen; wann

er

er halb gesotten ist / soll man jhn abziehen / vnd weil er heiß ist/wol abwürtzen/mit Pfeffer/Imber/ vnd ein wenig Nägelstup auff beyden Seyten / vnd wann man Zeit hat / ein halben Tag zugedeckt ligen lassen; darnach soll man nemmen / nachdem der Braten groß ist / etliche Zwiffelhäupel / ein sauren Apffel sovil deß Zwiffels ist / ein gesäuerten Lemoni / vnd ein gutes Stuck Speck / diß alles wol durch einander gehackt; darnach solle man von Rocken-Taig ein Pasteten auffsetzen / fein langlecht / daß der Braten darinn ligen kan / vnd das Gehackte an Braten legen eines Fingersdick/ darnach den Braten darein / vnd wider Gehacktes so dick darauff / vnd vil breit geschnittene Lemonischallen / von gesäuerten Lemoni darauff legen / darnach zumachen / vnd in einem Bachofen langsamb bachen / vnd wans schier halb gebachen / soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen / vnd durch ein Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein giessen/ vnd folgends bachen lassen / das Loch soll man oben wider mit einem Taig zu machen / es gehet sonsten der beste Geschmach herauß / vnd sie also auff den Tisch geben / es ist ein außbündige Pasteten. Will mans für Patienten machen / so nembt an statt

deß Specks Butter vnd Aepffel für den Zwiffel / in alle Pasteten / ist auch gar gut das Kräutlein Hertzenfreud / so man Pfefferkräutl nennt ; man kans auch von einem Wildprät=Braten also machen / aber das muß man spicken.

Das Pfefferl zu der Pasteten oder andern Sachen.

MAn soll ein Zwiffelhäutl nemmen / vnd ein sauren Apffel gar klein hacken / vnd ein geribenes rockes Brod nemmen / vnd das alles fein in ein wenig Schmaltz nur ein wenig rösten / darnach das Schmaltz außdrucken / vnd es in ein Häfferl thun / darzu ein Schweiß von Hünern oder Spenfärl / oder von wem mans haben kan / darein an Essig so vil daß zimblich sauer wird / vnd sieden lassen / darnach durchschlagen / vnd Zucker / Zimmet / vnd Nägelstup daran thun / nur so vil Zucker daß dannoch die Säuere fein fürschlägt ; ist es zu dick / so kan man Wein vnd Wasser nachgiessen / oder ein Fleischsuppen / hat man kein Schweiß / so nemme man Weixel=Salsen / oder dürre Weißel.

Ein

Ein gute Karpffen- vnd Ferhen-Pasteten / da man die Kräten auch darmit essen kan.

MAn soll den Fisch am Bauch auffthun / vnd das Ingeweid herauß / vnd von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimbsel darein schneiden / vnd einsaltzen ; darnach auff den Kopff giessen ein drey Löffel voll Brandtenwein / vnd jhn ein drey Stund ligen lassen in der Kühl / darnach den Fisch über vnd über mit einem gar scharpffen Essig besprengt / denselben laß heiß werden / darein rühren Pfeffer / Imber / vnd Nägelstup / daß so dick wird wie ein Müsel / darnach soll man den Fisch inwendig vnd außwendig darmit bestreichen / vnd jhn wider mit Brantwein über vnd über besprengen / vnd zugedeckt über Nacht stehen lassen ; darnach wann man einschlagen will / soll man zuvor ein heiß Schmaltz zu beyden Seyten darauff brennen / vnd wann man in den Taig einschlägt / am Boden vnd oben auff vil Butter legen / vnd das Gewütz darinnen erbeytzt hat / vnd Lemonschnittel darzu legen / vnd also einschlagen / vnd gar langsamb bachen / es muß ein 4. oder 5. Stund / nach dem der Fisch

groß ist / bachen; vnd man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein giessen / es wird nicht allein der Fisch / sondern auch die Gräten / sonderlich im Kopff / so marb / daß man alle mit einander essen kan / man muß kalt geben. Die Haasen seynd auch gar gut / wañ mans also einbeitzt / dergleichen das Federwildprät; allein muß man den Essig heiß darüber giessen / darnach erst gewürtzen.

Krebs-Pastetl zu machen.

MAn muß auff ein Tisch hundert Krebsen haben / wann sie nicht gar groß seyn / vnd dieselbe an die statt sieden / vnd auff einem Tuch wol lassen abdrücknen daß sie nicht gar naß seyn / darnach auffthun / vnd die Hälsel vnd Schärl soll man in einem Mörsel wol stossen / daß sie wie ein Taig werden / darnach ein Zweyer-Semmel-Schmollen in ein obere Milch weichen / wider außdrucken / vnd vnder die Krebs stossen / auch ein Strützl Butter / vnd ein wenig Pfeffer / so wirds ein schönes Taigl / von dem solle man kleine Pastetl aufflegen / deren man ein acht oder zehen auff die Taffel gibt; man muß am ersten von einem gemeinen Dorten-Taig kleine Blättl außwal-

walgen / daß man sie darauff setzt / der Boden hält sonst nicht / daß mans von Dorten=Blättl thun kan ; darnach soll man ein gutes Krebs=Töpffel machen / wie vorhero bey den Dorten / dasselbe vnder das Gelb von Krebsen / vnd vnter die Ayrl mischen / ein wenig Pfeffer / vnd grünes Kräutlein darein schneiden / auch etliche Hälsel darein nemmen / vnd solches einlegen / vnd vil Butter darein legen / darnach mit der Hüll zumachen / vnd mit einem Papier binden / vnd in einer Dorten=Pfann bachen ; vnd sie darffen nicht bachen / es ist ehe als kocht / man muß es gar warm geben ; zum Außmachen muß man ein Semmel gerechtlen / die muß man dörrter stossen / vnd fähen / die braucht man an statt deß Mehls.

Aber ein gutes Krebs=Pastetl zu machen.

MAn soll von einem guten Taig ein Pastetel auffsetzen / vnd die Krebs überbrennen mit gesaltzenen Wasser / vnd auffthun / die Hälsel vnd Scherl samht dem Gelben nemmen vnd pfeffern / darnch solle man ein Hechtel fein absieden / vnd zerblätlen / vnd in das Pastetel am Boden Butter legen / vnd darnach ein Leg Krebs / vnd darauff

auff ein Leg Hechten / vnd ein Leg Butter / vnd das so offt biß das Pastetel voll wird / darnach ein gute Arbes=Suppen daran giessen / zugemacht / vnd also bachen.

Fleisch=Pastetel zu machen.

MAn soll ein marbes Kälbernes / oder Hennen=Brät nemmen / vnd zimblich / aber nit zuvil / Kälberne oder Rinderne Feisten / vnd solches alles auff das kleinest so möglich ist / durch einander hacken / vnd saltzen / darnach ein Semmel in ein obere Milch / oder Fleischsuppen geweicht / wider wol außdrucken / vnd zwey Ayrdotter darzu thun / vnd alles wol in einem Mörser zerstossen / so wirds ein Taig / darvon kan man mehr / oder nur ein Pastetel auffsetzen / vnd am Boden da mans darauff setzt / ein kälbernes Netz legen / oder ein Taigblätl / darnach solle man Kopaun= oder Hüner=Leber die in vil Wässern / daß sie schön weiß werden / außgewässert seyn / solche in ein gar heisses Schmaltz werffen / vnd stracks wider herauß thun / vnd gar ein wenig saltzen / vnd pfeffern / vnd grünes Kräutel daran schneiden / vnd ein gesäuerten Lemoni hacken / vil Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauff

auff/ vnd die Leberl darein füllen / oben darauff wider Butter/ vnd breit geschnittene Lemoni-Schnitzel legen / zumachen / vnd bachen; sie dörffen länger bachen als die Krebs-Pastätel / dann sie seynd roch; wann mans geben will / muß man ein wenig/aber nicht vil/Fleischsuppen daran giessen. Von Fischen kan mans gleich also machen / man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huchen nemmen / daß man die Gräten leicht herauß schneiden kan / vnd Hechten-Leber / oder Karpffen-Zungen darein füllen / vnd an statt der Fleischsuppen / Arbessuppen nemmen.

Ein gutes Pastetel mit Hechten-Kraut zu machen.

MAn solle schön gesottenes saubers Kraut nemmen / vnd ein Hechtel an die statt sieden / vnd fein zerblätlen / daß die Kräten fein herauß kommen / darnach ein Blat von einem Butter legen / darnach Krauth / hernach von dem Hechtel / vnd zermilte Pfeffer / vnd also fort an / biß genug ist daß mans überschlägt / nur zimblich vil Butter; man mag es auch also in einem Frantzösischen Blätl-Taig in ein auffgesetztes Pastetel machen / vnd wider ein Hechtel sieden daß

zerstückelt ist / vnd die Stücklein in ein heisses Schmaltz werffen / also ein wenig bachen / vnd darzwischen legen / vnd wann mans schier anrichten will / soll mans auffschneiden / vnd ein guten dicken Milchram daran giessen / vnd noch ein wenig im Ofen lassen.

Mehr ein Fleisch-Pastetel zu machen.

NImme Kalbfleisch gar brätiges / vnd äders gar wol auß / nimb auch gar vil Feisten darzu / hacks gar klein / schlag drey oder vier Ayer-Dotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerl / Muscatblühe / vnd Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander ab / setz es darnach auff zu einem Pastetel / leg von einem Kalb das Netzl am Boden / inwendig leg ein Lämmeres Fleisch / oder Hünel darein / leg auch Lemoni / Pfeffer / Petersill / vnd Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Ayrdotter / vnd bachs ; vnd wann du es wilst anrichten / mach oben an der Hül ein Löchlein / gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein / aber nur gleich wann mans anrichten will / sonsten zerweicht sie sich.

Ein

Ein Ungarisch überschlagenes Pastetel.

NImme ein schönes weisses Mehl / daß nicht nachläst / sondern fein rösch ist / vnd nimb ein guten süssen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter / doch daß deß Butters mehr seye als deß Milchrambs / laß ein wenig zergehen bey einem Glütl / doch fein kühl / daß der Butter fein schmaltzig wird / vnd wanns also vnder einander zergangen ist / so schlag Ayrdotter darunter 8. oder 10. rührs vnder einander ab / vnd gieß diß alles in das Mehl / vnd mach den Taig ab / doch daß man nicht zu lang daran knötet / walg ein Blat auß so groß als die Pasteten seyn muß / aber nicht zu dünn / eines guten zwerchen Fingers dick muß der Taig seyn / vnd füll darnach ein gehacktes Fleisch darein / oder ein Lämeres Biegl daß fein überbrent / vnd mit Essig besprengt ist / schlag den Taig darüber / vnd bachs fein kühl / wanns halb bachen ist / mit Ayrdotter bestreichen

Mandel=Pastetl zu machen.

NImme Mandel / schöle sie / stoß in einem

Mörser gar klein / gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran / man muß stossen daß sie nicht ölig werden / schlag auch 2. Ayr daran / zuckers gar wol / rührs durch einander daß zimblich dick wird / darnach setz auff zu einem Pastetel / füll darein was du wilst / mach von disem Taig auch ein Hüll darüber / setz in ein Ofen oder Pfann / laß kühl bachen / vnd wanns zimblich bachen / nimbs herauß / vnd mach ein Eiß / bestreichs über vnd über / wann du vermeinst daß es nicht schön genug sey / kanst du es noch einmal überstreichen / vnd also gar bachen.

Ein gutes auffgesetztes Pastetel mit dem weissen Süppel.

MAn soll ein schön gemachtes Hünel / oder Lämmeres Fleisch zu hübschen gar kleinen Stücklein hacken / vnd absieden / darnach schön außwaschen / vnd von weissen Taig ein Pastetel auffsetzen / darnach das Fleisch darein legen / mit vil Butter darzwischen / auch zimblich Pfeffer / vnd übersottene Peterlin Würtzel / vnd also zumachen vnd bachen / darnach solle man nemmen ein gute Fleischsuppen / vnd in derselben zerrühren / drey Ayrdotter also rocher / vnd durchseihen / dar-

darnach wann das Pastetel schier gebachen ist / soll man das Süppel darein giessen / vnd an die statt lassen bachen/man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen / Meyran / oder Hertzen-Freud.

Ein gutes Fisch-Pastetel zu machen.

MAn soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch auffthun / vnd fein zu Stuck machen wie einen Aal / einsaltzen / vnd darnach an Spiessel stecken / vnd auff einem Rost braten/ vnd etlichmal mit Essig vnd zerschmoltzenen Butter bestreichen / vnd also halb braten ; darnach soll man ein anders Hechtel sieden / vnd zerblätlen ; oder man kan von einem Fisch nemmen / den man etwan auffgehebt hat / es sey was für einer wöll / ins Pastetel soll man etliche bäte Schnittel von einer Semmel in Arbes-Suppen geweicht/ legen/ vnd Butter darauff / vom zerblätleten Fisch / vnd wider Butter / vnd den bratnen Fisch darein/ vnd zerribenen Pfeffer / darnach wider Butter vnd Fisch / vnd also fortan / damit das Pastetel / das von weissen Taig gemacht ist / voll wird / vnd allezeit die bratene Stückel / vnd das Blätlet kommen / vnd oben darauf wider Schnitten vnd Butter/

ter / vnd also zumachen / vnd bachen; vnd wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechter Arbessuppen darein giessen / man mag auch Rosenmarin darzwischen legen / auch Lemoni / man mag auch grüne Agreßbeerl / oder vnzeitige Weinbeer darein nemmen / ist auff alle dise Form gut. Man kans auch eben also von Fleisch machen / vnd an statt deß Butters rindern March / vnd an statt der Fleischsuppen Arbessuppen nemmen.

Die Allebatriten Pasteten zu machen.

MAn soll nemmen etliche Cronaweth-Vögel / auch kleine Vögelein / guten Kapaun / vnd ein zwey Tauben / auch zwey Bratwürst / alles fast halb braten / den Kapaun vnd Tauben soll man zerschneiden / auch die Bratwürst / auch soll man nemmen 6. Kälberne Vögel / vnd so vil braten biß fein gelb werden / vnd sonsten auch was man gern darein will thun; darnach soll man nemmen ein gutes feistes Nierenbrätlein / vnd das Brätlein sambt dem feisten Nieren fein dünn vnd klein schneiden / vnd ein Hand voll geribene Semmel in Schmaltz rösten / daß fein gelb wird / vnd darunter mischen zermilten Pfeffer / darnach soll

man

man etliche Semmelschnitten in zerklopfften Ayrn vmbkehren / vnd im Schmaltz bachen / hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen / vnd am Boden der Pasteten legen / die muß von einem Rocken=Taig auffgesetzt werden / darnach Butter darauff / vnd diß obbemelte Kälberne Brätl / vnd klein geschnittene Lemoni / darnach die obbemelten gebratenen Stuck fein vnder einander darein legen / etliche gebratene sauber geschölte Kesten darzwischen / darnach wider ein Leg Butter / vnd Kälbernes Brät vnd Lemoni / vnd also fort an / biß die Pasteten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemonischnitzel legen / vnd wider Schnitten vnd Butter darauff / vnd zu machen / vnd also bachen / wanns ein weil bachen ist / ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein giessen / vnd folends bachen.

March=Pastetel zu machen.

MAch ein Taig an von Butter / Mehl / Ayr / vnd Zucker / walg den Taig auß / vnd setz gar kleine Pastetel auff / schneid ein frisch Rindernes March fein viereckig / thue Zucker vnd Zimmetstup darunter / fülls in die Pastetel / machs oben gantz zu / vnd bachs im Schmaltz.

Aller=

Allerley Speysen von Fisch.

Ein Hechten in einer Polnischen Suppen.

MAn soll den Hechten schüpen / zu Stucken schneiden / vnd einsaltzen / vnd ein Stund oder zwey / nachdem der Fisch groß ist / im Saltz ligen lassen / darnach soll man nemmen ein Handvoll Arbes / ein Handvoll zerschnittene Zwiffel / etliche Petersill-Würtzel / die sauber gebutzt seyn / vnd zwey oder drey Semelschnitten in Schmaltz geröst / in einem Wasser sieden lassen biß es sich durchschlagen läst / darnach durch ein saubers Sib durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst daß dünn genug sey / gewürtz es wol mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / vnd Safferan / den Fisch auß dem Schmaltz abstreichen / vnd in die Suppen legen / vnd sieden lassen.

Hechten in Lemoni zu kochen.

MAn soll den Fisch schüpen / vnd zu Stucken schneiden / einsaltzen / vnd in Wein vnd Essig sieden / darnach ein guten Wein nemmen

Sa-

Safferan / Imber / Zucker / vnd klein geschnittene Lemoni darein thun / mit einander sieden / den Fisch darein thun / vnd ein Suth lassen thun.

Hechten=Köchel zu machen.

MAn soll das Hechtel am Rucken auffthun / das Ingeweid herauß / vnd es von einander thun / einsaltzen / vnd es hernach auff einen Rost legen / darnach soll man Butter nemmen / auch Essig vnd Gewürtz / den Butter im Essig zergehen lassen / vnd Rosmarin=Stäudel darein legen / das Hechtel offt damit bestreichen biß er gebraten ist / darnach die übrige Suppen darauff giessen / vnd also auff den Tisch geben.

Hechten in Oel zu kochen.

MAn soll den Hechten schüpen / vnd zu Stucken machen / vnd einsaltzen / darnach soll man Oel in einer Pfann hitzen / vnd abschröcken / ein gute Gauffen voll Zwiffel schnittlich schneiden / darinn rösten daß er fein lind vnd gelb wird / damit auch rösten ein Hand voll geribene Semmel / vnd ein gute Arbes=Suppen so vil genug ist daran giessen / vnd vil zermilten Pfeffer darzu thun / den Fisch zuvor absieden / oder in das heisse

Oel werffen daß erstarret / darnach in ein Rein legen / die Suppen darauff giessen / vnd an die statt sieden lassen.

Ein gefüllten Hechten zu machen.

MAn soll einem mittelmässigen Hechten am Bauch auffthun wie ein Bratfisch / das Ingeweid herauß thun / sauber waschen / vnd saltzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nemmen / klein hacken / vnd darunter ein gute geweichte Semmel-schmollen / ein Handvoll nicht gar klein gestossene Mandel / vnd ein Brocken Butter / Pfeffer / Muscatnus / Perchtramb / vnd Weinbeerl / daran soll man schlagn ein Ay / vnd in Hechten einfüllen / vnd jhn auff dem Rost braten / vnd offt schmieren / darnach ein gutes Capra-Süppel darüber machen.

Hechten in Krien zu machen.

DEn Hechten soll man schüpen / vnd zu Stucken machen / vnd einsaltzen / vnd ein oder zweymal mit heissen Wein abschröcken / so wird er fein kürnig / darnach ein gute obere Milch sieden lassen / vnd den Fisch darein legen / darzu ein Löffel voll gestossenen Krien / Muscatblühe / vnd zerstossenen Pfeffer / vnd an die statt sieden lassen.

Ein

Ein gesottenen Hechten in Capra.

WAnn der Hechten sauber geschüpt / vnd im Schmaltz / Saltz / gelegen ist / soll man jhn mit halb Wein vnd Wasser sieden / vnd in ein Rein legen / halb Wein vnd Arbes=Suppen daran giessen / darnach ein Hand voll fein außgewaschene Capra darzu legen / hernach ein wenig Oel in einer Pfann heiß machen / vnd abschröcken / darzu so vil Schmaltz legen / vnd ein wenig Zwiffel fein gelb darinn rösten / vnd auch darzu schitten / auch Pfeffer / Imber / vnd Muscatblühe darzu thun / vnd also mit einander lassen sieden.

Ein Hechten in einer Braun Suppen.

WAnn man den Hechten auffthut / soll man den Schweiß fein mit einem Wein herauß waschen vnd behalten / den Fisch schüpen / vnd einsaltzen / darnach zwey bäte Semmel=Schnitten in Schmaltz rösten / vnd darzu thun vil Petersill=Würtzel / auch zwey Häupel Zwiffel fein braun in Schmaltz rösten / vnd die Leber vom Hechten darzu thun / auch noch ein wenig Wein / vnd über den abgestrichenen Fisch giessen / mit Nägelstup vnd Pfeffer gewürtzen / vnd sieden lassen.

Ein Karpffen in einer gar guten Suppen.

MAn soll von zween Karpffen den Schweiß in Essig fangen / vnd wol rühren / vnd so vil Wein darein giessen daß der Fisch darinnen sieden kan / vnd deß Essigs muß sovil seyn daß es wol saur wird; wann es nun auffsiedet / soll man ein gutes Stuck Zucker / daß es fein süß wird / vnd doch die Säure fürschlägt / daran legen / darnach mit allerley Gewürtz würtzen / den Fisch / wann er zuvor geschüpt / vnd im Saltz gelegen ist / darein legen; vnd wann er schier genug gesotten hat / jhn herauß nemmen / vnd die Suppen wol lassen einsieden / wanns schier gar ist / den Fisch widerumb darein legen / allezeit nur zwey Stuck auff einmal ; wann man schier will anrichten / ein frischen Lemoni klein darein schneiden / fein auff den Fisch legen / vnd zugedeckter auff einer Glut behalten / der Lemoni muß nicht darinnen sieden / es wird sonst handig; will man jhn zu einer Sultz haben / so setzt man an ein kühles Orth / so gestets.

Ein Karpffen in einer gelben Suppen.

MAn soll den Karpffen schüpen / vnd zu Stucken machen / vnd einsaltzen / darnach in guten Wein sieden / wann er verfaimbt hat / ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun / auch Safferan / Zucker / Imber / Pfeffer / vnd Zimmet darzu thun / vnd an die statt lassen sieden / wann man anricht Zimmetstup darauff strähen.

Ein Aal zu bachen.

MAn soll die Aaal in Saltz absieden / wie recht ist / darnach im Mehl vmbkehren / vnd im Schmaltz bachen / wann man anricht Lorbeer-Blätter / vnd sauere Pomerantschen darzu legen.

Ein Aal zu braten.

HAnn der Aal die Haut abgezogen / vnd die Adern so durch den Ruckgrad gehet / herauß genommen ist / soll mans sauber waschen / vnd zu Stucken machen / vnd mit Saltz / Imber / vnd Nägelstup besträhen / vnd ein gute Stund ligen lassen / darnach die Stuck nach der Läng an ein Vögelspießl stecken / vnd braten / vnd gar offt mit zerlassenen Butter / vnd Rosen-Essig begiessen /

sen / wann sie schier gebraten / mit Zimmet / Nägele / vnd Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechtel braten / allein dörffens nicht so lang im Saltz ligen / nur wie man sonst einsaltzt.

Rutten einzumachen.

MAn soll Arbes-Suppen in ein Rein giessen / vil Petersil-Wurtzen daran legen / auch zermilter Pfeffer / vnd gestossene Muscatnus / vnd ein wenig Wein darzu thun / alles ein Suth lassen thun / die Rutten schleimen / vnd einsaltzen / darnach in die Suppen legen / vnd sieden lassen biß genug ist; wann mans will anrichten / vil Butter daran legen.

Ein Huchen oder Scheiden zu bratten.

MAn soll von einem Huchen oder Scheiden ein schönes Stuck schneiden / oben neben dem Ruckgrad / wol dabey lassen / so es am dickesten ist / den Ruckgrad fein langlet schneiden / in der Form eines Brätels / dasselb einsaltzen / vnd an ein Spieß anstecken / mit vier Schmalen Spännern / vnd mit einem Spaget an Spieß anbin-

den/

den / sonsten fällts herab / darnach soll mans fein braten wie sonst ein Brätl / hernach ein Stuck Butter zerlassen / saurn Lemonisafft oder Rosen=Essig darein giessen / vnd pfeffern / vnd es immerzu begiessen biß schier gar hart / wann mans zum letzten begiest / soll mans ein wenig mit geribener Semmel besträhen / vnd auff grüne Blätter anrichten / vnd ein sauern Pomerantschen von einander schneiden / vnd darzu legen.

Scheiden einzumachen.

MAn muß die Scheiden im heissen Wasser schleimen wie ein Rutten / vnd Stücklein darauß machen / allein den Schweiff läst man einer halben Elen lang gantz / den braucht man hernach zum braten; die Stuck soll man einsaltzen / darnach nemmen zimblich vil Perchtramb / Petersil=Kraut / vnd Wurtzel / vnd ein Semmelschmollen / daran soll man giessen ein Arbes=Suppen / vnd sieden lassen biß alles weich wird / vnd durchschlagen / vnd mit allerley Gewürtz gewürtzen / die Scheiden darein legen / vnd gilben / wann mans will anrichten / ein guten Brocken Butter darein legen.

Den

Den Schaiden-Schweiff zu braten.

WAnn er zuvor eingesaltzen ist / muß man jhn über vnd über mit einem Faden binden / dann er sonst zerfällt / vnd auff einem Rost braten / stäts mit Butter / Rosen-Essig / vnd Pfeffer bestreichen / vnd wann er schier gebraten ist / mit Zimmer vnd Nägelein bestecken / vnd wann er gebraten ist / mit Rosenmarin bestecken / man mag jhn drucken / oder auff ein Suppen geben.

Sälbling haiß abzusieden.

MAn soll nemmen schöne Sälbling / weil sie noch frisch vnd nicht blöd seyn / vnd nach jhrer Größ auffthun / entweder spalten / oder zu Stucken machen / oder gantz lassen / vnd im gesaltzenen Wasser fein rösch absieden / darnach im besten Suth mit Wein-Essig geschwind abschröcken / vom Feur abheben / vnd auff ein Salvet anrichten.

Die Ferchen schön blau abzusieden in die Sultzen.

MAn solle sie am Bauch auffthun biß zu dem Schweiff / so geben sie sich von einander / den Ruck-

Ruckgrad abstechen / doch nicht durch die Haut schneiden / darnach absieden wie oben die Sälbling / vnd wann mans vom Feur hebt / mit kalten Essig abschröcken / vnd ein wenig Allaun darein werffen / vnd wann mans herab nimbt / mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken / daß kein Dampff davon mag / so werden sie schön blau / so legt man zwey gegen einander auff den Bauch / als wann sie schwimmen / vnd giest die Suppen darneben her.

Ferchen in Oel zu kochen.

MAn soll die Ferchen am bauch auffthun / vnd soll kleine Krimbsel schneiden / darnach frisches Oel in ein Pfann nemmen / dasselbe wanns heiß ist / mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschröcken / vnd ein gantzes geschöltes Zwiffelhäuptl damit hitzen / so nimbt es jhme den groben Geschmach / vnd Rosen-Essig / oder sauern Pomerantschensafft daran thun / damit soll man die Ferchen so zuvor gesaltzen seyn / vnd auff ein Rost legen / offt bestreichen biß sie gar braten seyn / man muß auch Gewürtz darein thun / als Pfeffer / Imber / vnd an das übrige soll man giessen ein guten Wein / vnd ein Hand voll Capra / vnd ein halbe

Hand voll Weinbeerl / Zimmet / vnd Nägelstup / aber die Säuere muß fürschlagen / dises alles fein in einem Häfferl gesotten / vnd über die Ferchen gossen / wann mans anricht fein Lorbeer-Blätter darzu gelegt.

Geselchte Fisch zu kochen.

MAn soll Petersil-Wurtzel nemmen / sie in einer Arbessuppen gar weich sieden / darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmaltz rösten / vnd darzu thun / den Fisch muß man waschen daß er nicht versaltzen sey / vnd in die Suppen legen / vnd zu recht sieden; darnach ein gutes Stuck Butter / zermilten Pfeffer / vnd Muscatblühe darzu legen / die Petersil-Wurtzel müssen vil seyn / aber man muß nicht gar vil Suppen daran machen.

Den frischen Hausen zu braten.

MAn soll fein dünne Schnittel schneiden / vnd einsaltzen / vnd auff einem Rost fein gemach braten / vnd immerzu mit frischen Butter bestreichen / darnach mit Zimmet vnd Nägelein bestecken / vnd fein warm auff den Tisch geben / drucken oder in einem Süppel.

Den

Den frischen Hausen abzusieden.

MAn soll die Stuck nicht gar zu dick schneiden / sauber waschen / vnd ein weil im Wasser ligen lassen / darnach in wol gesaltzenen Wasser sieden lassen biß genug ist / darnach herauß legen / vnd ein heissen Essig darauff giessen / vnd zermilten Pfeffer darauff strähen / vnd fein warm anrichten ; oder will man jhn kalt geben / so last man den Essig daran / vnd thut Petersil darauff legen.

Ein Biber=Schweiff zu kochen.

MAn soll den Biber=Schweiff sambt den Tatzen übersieden / biß die obere Haut herab gehet / darnach in gesaltzenen Wasser wider sieden ungefähr drey Stund / biß er weiß wird / vnd wann er die andere Haut läst / soll man jhn säubern / vnd so er schier gesotten ist / Essig / Safferan / Zucker vnd anders Gewürtz darzu thun ; man mag auch gesaltzene Lemoni darbey sieden.

Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

NImme die Schildkrotten / hack jhnen Köpff / Füß / vnd Schweiff ab / sieds in einem Was=

ser so weich biß sie die Schalen lassen / alsdann zerlegs in vier Theil / vnd butz die Haut sauber herab / die Leber vnd Ayr leg fein darzu / alsdann gewürtze sie mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / vnd saltz sie / vnd schneid einen Petersil gar klein / strähe jhn darauff / alsdann nimb ein Butter in ein Pfann / wann er zergeht / so laß ein geribene Semmel darin anlauffen so vil / daß jhr vermeint es gebe ein dickes Süppel / hernach legt die gewürtzte Schildkrott darein / rührt sie umb daß sie den Butter fein annimbt / gieß ein Arbessuppen daran / laß sieden / vnd wann jhrs wolt anrichten / so legt wider ein Brocken Butter daran / wann jhr wolt / so last die tieffen Schalen von der Schildkrotten sauber butzen / vnd setzt sie auff ein Schüssel / vnd richts darein an.

Blatelte Plateisen zu kochen.

MAn soll die Plateisen Tag vnd Nacht / oder länger in einer kalten Laugen weichen / so geschwellen sie gar schön / vnd gehet jhnen die Haut ab / darnach soll mans gar schön außwaschen / vnd ein weil im Wasser ligen lassen / zu Stucken schneiden / vnd ein gute weil sieden lassen wie recht ist / die Haut abziehen / vnd sie zerblätlen / vnd die Gräten herauß lösen / darnach

sie

sie in ein Reindl thun / vnd ein gute Arbessuppen daran giessen / vnd darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmaltz geröst; will man gern/ kan man auch ein Zwiffel mit rösten / vnd ein zermilten Pfeffer / vnd Muscatblühe / auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Meyran / oder was man will darzu thun / vnd sieden lassen / darnach ein Stuck Butter daran legen.

Von allerley Sachen.

Den Hausen abzusieden daß er ein halbes Jahr bleibt.

MAn soll jhn sauber waschen / vnd zu Stucken schneiden / vnd in wol gesaltzenen Wasser sieden / darnach auff ein Tuch vnd Reiterl außlegen/ daß er verdrücknet / darnach soll man die Suppen nemmen / vnd halb Wein vnd halb Essig daran giessen / vnd sieden lassen / vnd wider kalt lassen werden / darnach den Hausen in ein Aiches Fäßl legen/ zermilten Pfeffer vnd Salvenblätter / oder Rosenmarin darzwischen strähen / vnd von der Suppen darauff giessen / also fortan / biß das Fäßl voll wird / vnd die Suppen darüber geht / darnach das Fäßl zuschlagen / vnd an einem kühlen Orth behalten.

Kunst

Kunst allerley Vögel einzubeitzen/ vnd wie sie sich lang behalten lassen.

ERstlichen muß man die Vögel sauber rupffen vnd butzen / die Köpff vnd Krämpel abschneiden/vnd das Ingeweid herauß nemmen/hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Haffen zum Feur/ wann das Wasser siedet / so würff die Vögel hinein / vnd laß nur ein Suth thun / darnach nimme sie herauß auff ein Bret damit das Wasser absinckt / darnach nimb ein höltzenes Fäßl / darnach du Vögel hast / vnd legs voll an / saltz es daß sie recht im Saltz seyn / vnd leg ein wenig zerstossene Kronawetbeer darzu / gieß ein mittelmässigen Essig daran / daß über die Vögel gehet / vnd vermach es / wann du essen wilst / mach du das Fäßl auff / vnd brats. Probatum est.

Die Schweitzer-Käß zu machen.

ERstlich in Somber wann man zu der Nacht melchen thut / vnd die Milch in die Stürtzel seihen thut / so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen / ist es aber im Winter / so kan mans ein drey Tag stehen lassen / biß mans ab-

abraumbt / hernach nimbt man dieselbige Milch/ vnd thuts in einem Kessel den man hencken kan/ vnd macht ein kleines Feur darunter / daß die Milch ein wenig wärmer wird als sie von der Kue kombt / hernach trähet mans weg vom Feur / die Lup hinein / darnach man vil Käß macht / muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist/ so nimbt man weniger als wann sie alt ist / wann man hat die Lup hinein than / so rührt mans mit dem grösten Abraum=Löffel durch einander / aber nicht auff dem Feur / hernach last man den Löffel darinnen schwimmen / wann der Löffel steht / so ist es zusamen gangen ; hernach thut man mit dem Löffel das Schandliche so oben auff schwimbt herauß schöpffen / dann die Lup ist auch offt oben/ hernach mit dem Löffel ein wenig so die zusamben gangene Milch zerschnitten / hernach wider auff das Feur/ vnd rührt es mit einem Spuel alleweil auff der Glut biß es ein rechter Topffen wird / vnd sich zusamben setzt / der Topffen muß gantz hartlet seyn/ wann man rührt / vnd thut hernach den Spuel herauß / vnd daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimbt / daß man gar nichts darvon sicht / so ist es vest genug/ hernach greifft man hinein / vnd formirt darin ein wenig den Käß / vnd hebt jhn her=

auß

auß auff einen Stein/ hernach einen höltzenen oder blechenen Reiff darüber/ vnd wider einen Stein darauff geschwärt/ vnd in ein oder zween Tagen gesaltzen/ vnd so etliche Tag alle anderte Tag/ hernach offt sauber abgebutzt/ also ist er fertig.

Wie man aber die Lup zu disen Käsen machen muß/ ist also:

ERstlich nimbt man von den Kälbern den Magen/ wascht vnd säubert selbigen fleissig/ hernach blast man jhn auff/ vnd behalt jhn biß man ein Lup machen will/ nimbt man diser Magen ein oder 2. darnach man vil machen will/ vnd thut es in ein kleines Wändel/ daß unter sich ein Zäpffel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen/ wañ man 2. Magen nimt/ so muß man ein Händl voll Saltz neñen/ nimbt man aber nur einen/ so nimbt man halben Theil so vil/ saltzt also die Mägen/ vnd hernach Käßwasser darauff/ vnd laß es an einem lableten Orth stehen/ daß es nicht zu kalt oder zu heiß ist/ also ist es fertig. Probatum est.

Den Käß muß man ein drey Wochen saltzen/ aber nur alle anderte Tag/ vnd sauber butzen mit Wasser/ hernach erst saltzen.

Ende deß Koch-Buchs.

Folget

Folget das Arzney-Buch.

Allerley Wasser.

Ein fürtreffliches Wasser für die Dörr/ vnd Lungelsucht.

NImme erstlichen Furen-Gereb mit der Zugehör/ mit der Gall/ vnd sambt der gerechten/ vnd ungerechten Röhrl/ daß es aber in kein Wasser kombt/ oder gewaschen werde/ hacke solches/ vnd nimb darzu ein Hand voll Salve/ Isop/ eben so vil Weinkräutl/ Perchtramb/ Ehrnpreiß/ rechten Brunnkreß/ Lungel-Kraut so auß den Bäumen wachst/ so vil Hirschen-Zungen; Dise Kräuter sollen alle zum Gereb gehackt werden/ vnd in ein glassierten Hafen eingefast/ vnd durch einander gerührt/ vnd darauff den besten

starcken Wein 6. Viertl. Nimm ein gerechten Haffen-Teckel zu dem Haffen / deck den Haffen zu/ verstreich ihn mit rechten Taig / daß kein Dampff herauß kan / laß es 9. Tag beitzen / als dann mach es in einem Brennkessel außbrennen.

NB. Nimb Morgens vnd Abends ein Löffel voll darvon / ist probiert worden / vnd solt die Lungel nur ein Nuß groß seyn / so wachst sie wider.

Ein gutes Wasser für die Husten/
vnd Catharr auff der Brust.

ERstlichen nimb Isop / Salve / Ehrnpreiß/ aller Welt Heyl/ Scabiosa den blauen / Petonia / Käßpapel / Rörl / Kefferuill / Hueffblätter-Kraut wie es auff den Bäumen wächst / jedes zwey Hand voll / Entzion ein gute Hand voll/ Lerchenschwamb zwey Loth / Süßholtz / braunen Zuckergandel Bockshörnl / jedes vier Loth / dises alles klein geschnitten / oder gehackt / vnd hernach darauff gossen ein Viertel guten alten weissen Wein / vnd ein Viertel frisch Brunnen-Wasser/ laß also in einem Keller vier Tag beitzen / hernach brenn es auß.

NB. Von disem Wasser nimbt man immerzu ein Löffel voll.

Einen

Einen guten Krafft-Essig zu machen auff die Puls / Hertz vnd Schläff auffzulegen / auch darvon zu schmäcken geben.

ERstlichen nimb Himbeer-Essig / vnd Feigel-Essig jedes ein Mäßl / hernach nimb Zimbmet / Gewürtz Nägerl / Mußcatnuß / vnd Galgant auch Roßmarin / rothe dicke Nägel / Laffendel / vnd Spicke / jedes ein Loth / mehr dicke Gamillen / vnd Wolgemuth / jedes ein halb Loth ; dises muß alles dürr seyn / schneid solches alles klein / vnd thue es unter die zwey Essig unter einander / vnd behalts wol vermachter in einem Glas zum Gebrauch.

Ein gutes Augen-Wasser / wann die Augen wehe thun / vnd roth seyn.

ERstlich nimb weissen Zuckergandel ein Loth / weissen Nix / præparirten Duci / weissen Vitriol jedes ein Quintl / præparirte Perl ein halb Loth / dises alles pulversier so klein als es müglich ist ; nimb außbrentes Fenchelwasser / vnd weiß Rosenwasser jedes ein Mäßl / misch alles unter einander / vnd rühr es zu Zeiten auff / seihe es durch ein Tüchl / vnd behalts zum Gebrauch.

Ein anders vortreffliches Wasser für die Fell vnd alle Augen-Wehe/ so schon vilen geholffen.

NImb einer halben teutschen Nuß groß rechte venedische Saiffen/ vnd zwey mal so vil weissen Venedischen Vitriol/ thue es in ein saubers Häferl/ gieß ein halbe Maß frisch Wasser daran/ laß ein zwey zwerch Finger einsieden/ das Häferl aber muß fein zugedeckter seyn/ so machts ein rothe Haut wie ein Rauden/ das thue hinweg/ vnd das andere Wasser seihe durch ein Tüchlein in ein Glas/ das kan man ein gantzes Jahr behalten.

NB. Wann einem Menschen die Augen wehe thun/ Fell oder Blatern hat/ soll man von disem Wasser drey mal deß Tags/ jedes mal ein Tropffen durch ein Federkihl in das Aug fallen lassen.

Ein gutes Fraiß-Wasser.

ERstlich nimb zwey Pfund Ruben-Samen/ stoß ihn klein/ mehr Petonia-Wurtzen ein Pfund/ Hueblern-Wurtzen ein halb Pfund/ dise zwey Wurtzen sauber gewaschen/ schabs/ vnd schneids hernach/ stoß in einem Mörser/ hernach thue

thue alles zusammen in ein saubere Kandel / gieß drey Viertel frisches Wasser darauff / vnd laß über Nacht stehen / alsdann in einem Brennkessel außgebrennt / vnd wann es außbrennt ist / so thue zwey Loth Bibergall darein / vnd laß es ein weil an der Sonnen stehen.

NB. Einem alten Menschen gibt man darvon zwey Löffel voll / einem Kind aber ein Löffel voll ein.

Ein gutes Ohnmacht=Wasser / darvon einzunehmen / vnd auch zu riechen.

NIimme Lilium Convalium zwey gute Hand voll / blaue Feigelblühe / gelb Feigelblühe / Schlehenblühe / Poragiblühe / Scabiosablühe Schlüsselblumenblühe / Ochsenzungenblühe / Petoniablühe / Hollerblühe / Gamillenblühe / vom Salve die Blühe oder Wipfferl / Meyranwifferl / Palsenwipfferl / rothe Rosen / Nägerl / Rosmarin / vnd Kefferfüll jedes ein Hand voll / Zimmet ein gute starcke Hand voll / Muscatnussen / Cobeben / Gallgant / vnd Gewürtz=Nägerl jedes ein Loth / schneid solches alles klein / vnd misch unter einander / vnd thue es in ein saubers Geschirr / gieß

darauff zwey Viertel guten weissen Wein / laß im Keller wol verdeckter neun Tag stehen / hernach brenne es fein kühl auß / vnd behalts zum Gebrauch.

Ein gutes Wasser vor die Geschwulst.

NImme Attich wann er blühet mit Kraut vnd Wurtzen / wasche jhn schön auß / hacke jhn / vnd brenn ihn auß / vnd hernach nimb zwey Viertel solches Wasser / darnach nimb blaue Lilgen-Wurtzen / säubere sie schön / ziehe die obere Haut darvon / vnd schneid es gar dünn vnd klein / vnd würff ein gar grosse Gauffen voll solcher geschnittenen Wurtzen in das Wasser / laß es 24. Stund also stehen / hernach thue es wider in einen Brennkolben / vnd brenns wider kühl auß / so ist es gerecht.

NB. Gib dem krancken Menschen zu Morgends vnd Abends allemal drey Löffel voll auff einmahl ein / vnd unter den Wein so der Krancke drincket / soll man allezeit von disem Wasser darunter mischen / ist gar bewehrt vor die Geschwulst.

Ein

Ein gutes Wasser welches trefflich gut ist vor die Mutter / auch gut vor die Wind / vnd das Reissen / auch vor den Magenwehe / darvon ein Löffel voll zu nemmen / ist gut vor die Manns- vnd Weibs-Bilder.

ERstlich nimb Braunmüntzen / Braunpalsu / unser Frauen Blätter / Polley / Perchtram / Weinkräutl / Petersil / Kefferfüll / Feld-Comillen / Schnittlich / Feldstieff-Mütterl / Hünerdärm / Mellisse / Salve vnd Mutterkraut / jedes ein Hand voll / muß alles grün seyn ; dürre Perageblühe wann man es nit frisch haben kan anderthalb Hand voll / hernach nimb Kimb / weisse Imber / Cordamembl / Galgant / Muscatblühe / Lorbeer / Fenchel / Zimmet / Nägel / Muscatnuß / Paradeißkern / langen Pfeffer jedes ein halb Loth ; die Kräuter hack alle klein / vnd die andere Species mach zu groben Pulver / mische es unter die gehackten Kräuter / hernach gieß ein Viertel außbrenntes Melisse-Wasser / vnd drey Viertel guten alten weissen Wein darauff / verbind es wol / vnd laß in einem Keller ein drey Tag stehen / hernach brenn es fein kühl auß / vnd behalt es zum Gebrauch.

Ein

Ein vortreffliches Wasser zum Eingeben/ vnd zum waschen / wann einen der Schlag getroffen hat/oder wann man sonsten Schmertzen in Glidern hat/ welche von den Flüssen oder Erkältnussen herkommen/ oder wann man grosse Mattigkeiten in den Glidern empfindet / soll man sich mit einem Schwamen mit disem Wasser waschen.

NJmb Calmuß-Wurtzen / Muscatnuß / Gewürtz-Nägel / Muscatblühe/ Zimmet / Mastix / weissen Weyrach / schöne rothe Gold-Myrrhen / Cobeben / Paradeiß-Kern / Citeroni-Kern / Petonia-Wurtzen / Cordamembl / weisse Imber / langen Pfeffer / Citwer-Wurtzen / Lorbeer / Fenchel-Saamen jedes ein Loth / Lilium Convalium Blühe / Paragi-Blühe / bleu Feigel-Blühe / gelbe Feigel-Blühe/ Lavendel-Blühe/ Spicanardi-Blühe / Meyran / Rosmarin / rothe Rosen / schöne schwartze zeitige Cronawet-Beer / Salve / Prannmüntzen / Wolgemuth/ Polley / dicke Petonia-Blätter / Melissen / Weinrauthen / jedes ein Hand voll / stoß vnd schneid alles groblecht unter einl ander / gieß darauff den besten Brantwein so man haben kan / der von wenig Leger gebrennt ist / vier Viertel / vnd laß solches

ches in einem saubern Glas wol vermachter vierzehen Tag / oder wann du wol Zeit hast / gar drey Wochen an der Sonnen stehen / alsdann brenn es auß / vnd behalts in dicken Gläsern wol vermachter zum Gebrauch.

Ein gutes Wasser vor den Sand vnd Stein / oder wann sich der Urin verschlagen thut.

NJmme schwartze zeitige abgebutzte Holler-Beer ein Pfund / sauber gebutzten vnd zerblättlet geschnittenen Krien auch ein Pfund; mehr sauber gebutzten vnd blättlet geschnittene Rätich-Wurtzen / schwartze schöne zeitige Cronawetbeer / jedes ein halb Pfund; die Cronawetbeer zerschmettere ein wenig in einem saubern Mörser / thue solches alles zusammen in ein saubers außgebrenntes glassirtes Häfen / gieß darauff zwey Viertel weissen starcken fertigen Wein / vnd ein Mäßl auß gebrenntes Erdbeer-Wasser / verbind das Häfen wol / daß kein Dampff darvon kan / setz es in einen Keller auff einen Ganter / damit es nicht auff blosser Erden stehe / laß also 14. Tag beitzen / hernach brenns fein kühl vnd gemach auß / also ist es fertig.

NB. Wo ein Stein verhanden ist / muß man das Wasser neun Tag nach einander brauchen / einer grossen alten Persohn alle Morgens ein Löffel voll in der nücht / vnd darauff ein Stund gefastet; vnd auff die Nacht zwey oder drey Stund nach dem Essen ein Löffel voll. Denen Kindern braucht mans auch auff dise Weiß / allein muß man jhnen von disem Wasser / nach dem jhr Alter ist / mehr oder weniger geben; wo aber der Sand nur allein ist / vnd kein Stein darbey / oder sich der Urin verschlagt / darff mans nicht neun Tag brauchen / sondern nur so lang / biß der Harm wider ohne Schmertzen gehet / vnd hernach allzeit im abnemmenden Mond einmahl auff die Nacht eingenommen.

Ein gutes Wasser für die Bleichsucht.

NImme Comillen-Blümlein / die dörr seynd / Imber / Mutter-Nägel / wann man aber keine haben kan / nur andere gemeine Gewürtz-Nägel jedes ein Loth / schöne rothe Goldmyrrhen / Galgant jedes ein Quintl / stoß dises alles groblecht / thue es in ein saubers Geschirr / gieß darauff zwey Viertel guten weissen Wein / laß es

wol

wol vermachter in einem Keller fünff Tag stehen/ hernach brenne es auß / also ist es fertig.

NB. Wer dise Kranckheit der Bleichsucht hat / der soll den Leib wol purgiren / hernach dises Wasser ein Monat lang brauchen / darvon nembt alle Abend wann man schlaffen gehet zwey Löffel voll / vnd zu Morgens wann man auffsteht auch zwey Löffel voll / man muß zwey Stund darauff fasten kein Salat / nichts Schweines / kein Milch/ vnd nichts dergleichen ungesundes essen.

Wann man einen Geist oder Spiritus von Pomerantschen / Wermuth / oder dergleichen machen will.

NJmme die außgeschnittene Schalen von den Pomerantschen / oder den Wermuth was du hernach noch machen wilst / schneide solches klein / thue es in ein saubers Glas oder Geschirr/ gieß darauff ein guten starcken alten weissen Wein daß er ein zwey oder drey Finger darüber gehet / laß es ein drey oder vier Tag beitzen / hernach brenne es fein kühl auß / vnd behalts in einem dicken Glas zum Gebrauch.

Ein gutes Schwalben-Wasser zu machen.

NIimme junge Schwalben die noch in Nestern ligen/ deren nimb Schock 3. 4. oder 5. nimb ein guten starcken Essig in einen Hafen / vnd reiß jede Schwalben in der Mitte von einander/ schneide die Schweiffel vnd Flügl ab / doch daß die Kiel darinnen verbleiben / legs nach einander in den Essig / daß der Essig ein halben Finger darüber gehet/ deck es zu / vnd laß ein Tag fünff oder sechs stehen; alsdann nimb zu drey Schock Schwalben / sechs Loth Piberçall / zerschneide sie gar klein / mische es unter die Schwalben / laß noch ein Tag oder ein Nacht also ligen / leg es in einen schönen saubern Brennhut / daß gar kein Dampff darvon kan/ vnd brenns gar kühl auß / auff das fleissigist so du nur kanst.

NB. Dises Wasser nüchtern getruncken / ist ein gewisse Artzney für den fallenden Siechthum/ allerley Ursachen wegen / wann schon der Mensch fünff Jahr darmit behafft wäre/ solle es ihme helffen / wann er das Wasser vier Tag nach einander nüchter trincket; einem Alten einen guten Löffel voll / einem Jungen halb so vil / einem saugenden

genden Kind etlich Tropffen in seiner Mutter Milch / dises soll man acht Tag nüchter brauchen / es stärcket das Kind wunderbarlich.

Besorgt sich ein Mensch vor dem Schlag / es ist ein gewisse Kunst / ein Tag drey oder vier nüchtern ein zimblichen Löffel voll / vnd diß im Jahr zwey mahl also gebraucht; er soll sich zuvor wol purgiren. Dises Wasser ist auch bewehrt für den Schwindel eingenommen; es sollen sich auch hüten schwangere Frauen wegen der Frucht. Wer es sonsten brauchen will / der soll sich hüten vor Kraut / Schweinen Fleisch / vnd was zu hitzigen Kranckheiten nicht tauglich / vnd der Natur zuwider ist. Auch wer sich deß Siechthumbs besorget / der soll zwey Monat kein Wein trincken / es ist bewehrt.

Ein gutes Wasser für die Flüß der Zähn / macht sie auch rein vnd weiß.

NImme zwey Pfund Alaun / den brenne gar weiß / vnd stoß ihn klein / hernach nimb ein Pfund ungebrenten Alaun / vnd stoß ihn auch / thue alles zu sammen in ein Helbn / vnd distilier ein Wasser darauß; hernach nimb den vierdten Theil so vil Braunellen-Wasser / so vil Algey-Wasser /

vnd so vil Salve-Wasser / misch alles zusammen / schneid noch zwey Loth Muscatnuß klein / vnd ein Loth schöne rothe Myrrhen / thue es darein / vnd laß neun Tag an der Sonnen stehen / so dann behalte es.

NB. Mit disem Wasser wasche alle Wochen einmahl die Zähn wol darmit / es lasset kein Wehetagen noch Fäulen kommen / hindert das Fallen der Flüß / benimbt den Gestanck / vnd macht weisse Zähn.

Ein gutes Wasser für das Schwinden.

NIimme Regenwürm / nicht auß dem Mist / sondern unter den Steinen / thue sie in ein Glas / vermach es wol daß kein Dampff darvon gehe / setze es auff einen Kachel-Ofen der nicht zu heiß ist / so wird ein schönes Wasser darauß / also ist es fertig.

NB. Wer schwinden thut / der streiche sich mit disem Wasser / es hülfft / vnd vergeht.

Ein gutes Wasser / oder Essig für alle brennende vnd hitzige Schäden.

ERstlich nimme ein neuen Hafen sambt dem Hafen-

Hafendeckel / darein drey halbe gehen / legs in ein frisches Wasser / laß ein weil ligen / darnach nimme es herauß / leg ein Vierling gestossenen Alaun darein / gieß ein Maaß frisch Brunnen=Wasser darauff / vnd deck den Hafen zu / laß ein Finger breit einsiden / nimb hernach ein andern Hafen sambt dem Deckel / thue darein ein Pfund gestossenes Silberglett / gieß ein Maaß guten scharpffen Wein=Essig daran / den laß ein Weil einsieden / rührs gar wol / vnd laß kalt werden; darnach gieß es alles in das Alaun=Wasser / vnd rührs wol unter einander / behalts in einem saubern starcken Glas / so ist die Gulden=Milch recht vnd gut. So offt man davon braucht / soll mans allezeit vorhero auffrühren biß wol weiß wird; doch das Glas zuvor auffmachen / sonsten zerspringt das Glas. Wann man darvon braucht daß es weniger wird / vnd vil Dickes auff dem Boden bleibt / kan man von Kalch ein Läuglein machen vnd nachgiessen / so ist die Milch gerecht.

NB. Es ist für alle rothe hitzige Geschwulsten / Schäden für alle Rothläuff / geschwollene Brüst / auch vor alle Frauen; auch für alle schwartze Blattern / hitzige Wunden / damit gewaschen. Für alle Gefrier / auch Flüß vnd alle

Schä=

Schäden der Schenckeln; wann mans brauchen will/ muß man ein wenig in ein Schüssel thun/ vnd überschlagen lassen / ein Tüchlein darein geweicht/ vnd gantz über den Schaden gelegt.

Ein gutes Wasser vor den Gliedschwammen.

ERstlichen nimb rohen Alaun/ Kupfferwasser / vnd Salitter/ Saltz jedes ein Hand voll/ scharpffe Laugen/ vnd scharpffen Essig jeds drey Mäßl/ dise Stuck mische unter einander/ vnd setze es in einem neuen Hafen zu dem Feuer/ laß es so lang sieden als man ein paar Ayer hart siedet/ so dann behalt es zum Gebrauch.

NB. Nimb ein abgetragenes wollenes Tuch/ solches lege dreyfach zusammen/ in der Grösse daß es den Gliedschwammen bedecken kan / nähe es mit einem Faden ein wenig zusammen / daß es nicht von einander fallen kan / hernach moche die obbesagte Laugen bey einem Feur gantz sied heiß/ duncke das wollene Tuch darein/ daß es gantz feucht wird; nimb es herauß/ vnd truckne es also starck auß/ daß alle Feuchtigkeit darvon kommet/ vnd lege das Tuch also heisser über den Glid-Schwammen/ deß Tags zweymahl zu Morgens

vnd

vnd Abends; hernach mit einem andern wollenen Tuch verbunden / daß es nicht weichen kan / solches etlich mal nach einander gebraucht / verzehrt die Feuchtigkeit deß Glied-Schwammens.

Ein guter Purgier- oder Laxir-Brantwein zu machen.

ERstlichen nimb vier Loth Salapi / ein Loth præparirten Weinstein-Pulver / drey Loth Zuckergandel / vnd von einem Citeroni die Schalen / thue es in ein Viertel guten Brantwein / laß es auff der Sonnen / im Winter aber laß es auff einem warmen Ofen stehen / vnd rügels offt unter einander / also ist er fertig.

NB. Von disem Purgier-Brantwein muß man auff einmahl zween oder drey Löffel voll / nach dem die Natur ist / aber im abnemmenden Mond einnehmen.

Allerley Pulver.

Ein gutes Schröcken- oder Fraiß-Pulver vor grosse Leuth / vnd Kinder.

ERstlich schönen weissen Zucker siben Loth /

Petonia-Blühe / Petonia-Kern / Lindenblühe-Knöpffel / Storchenschnabel-Kraut sambt der Blühe / Tiptan-Wurtzen / Aichene Mistel die mittere Rinden / Rubsaamen / præparirtes Hirschhorn jedes ein Loth / rothe Gold-Myrrhen / gesegnete Distel / Lindene Kohlen jedes ein halbes Loth; dise Stuck alle zu Pulffer gemacht / vnd sauber gefähet / vnd durcheinander gemischt / auch geschlagenes feines Blätlgold mit einem saubern Messer in das Pulffer geschnitten / vnd gemischt daß mans gar wol sicht / vnd also zur Notturfft behalten.

NB. Dises Pulver solle alles im abneñenden Mond darzu gebrochen vnd gemacht werden; wann ein Mensch oder ein Kind / welches auch noch an der Brust ligt / die Fraiß hat / oder erschricket / oder sonst erkrancket / daß man nicht weiß was jhnen ist / so solle man von disem Pulffer nach jedes Menschen Alter 1. 2. 3. mehr oder weniger Messerspitz voll eingeben / in Erdrauch / Cordebenedict / oder frischen Wasser wie man will; den kleinen saugenden Kindern kan mans zum besten in der Gespinn einbringen.

Ein

Ein gutes Pulver für die Dörr/ vnd Lungelsucht.

ERstlich nim braunen Zucker-Gandel sechs Loth/ Süß-Holtz drey Loth/ Fux-Lungel auch drey Loth/ Fux-Leber/ Lungel-Kraut/ Leber-Kraut/ Tämerischken-Kraut jedes zwey Loth/ Fux-Miltz/ schöne schwartze zeitige Kronawetbeer/ Centauer/ Ehrenpreiß/ Hirschen-Zungen/ Salve/ Isop/ gesegnete Distel/ wildes Wein-Kräutel/ Garten Weinkräutel/ Melisse vnd Lerchen-Schwam jedes ein Loth/ Alent-Wurtzen ein halb Loth/ dises alles unter einander zu einem Pulver gemacht.

NB. Von disen Pulver soll Morgens/ Mittags/ vnd Nachts gebraucht werden/ jedes mal so vil als man zwischen zween Fingern fassen kan/ man kan es truckener schlecken/ oder in was man will einnemmen.

Pulver vor den weissen Fluß der Weiber.

GEfeihltes Helffenbein ein Hand voll/ weisse Tiptan-Wurtzen/ weissen Feiderl auß den Krebsenschärl/ schöne Venedische Veigelwurtzen jedes ein Loth/ weissen Augstein/ Melissen An-

torn / Kundel-Kraut jedes ein halbes Loth / dises alles mache zu einem subtilen Pulver unter einander.

NB. Von disem Pulver muß man alle Morgenfrühe in einem außgebrennten Aichenen Laub Wasser / oder endlich auch in einem frischen Wasser einnemmen / vnd darauff zwey Stund fasten.

Ein gutes Pulver zum Eingeben / in den hitzigen Ungarischen Kranckheiten / vnd der Prein.

ERstlich nimme braun oder weissen Zucker-Candel ein halb Pfund / Imber / Gaffer / Zitwer / brenntes Hirschen-Horn / weissen Terasigilata / St Paulus Erd jedes fünff Loth / rothe Terasigilata / vnd schöne weisse Prein- oder Salitter-Zeltl nennt mans / jedes vier Loth / mach diß alles unter einander zu subtilen Pulver / vnd behalts zum Gebrauch.

NB. Von disem Pulver gibt man einem grossen alten Menschen ein 4. gute starcke Messerspitz voll / einem Jungen aber weniger / nach deme das Alter ist / in Cordebenedict / Melisse / vnd Paragiblühe-Wasser / unter einander vermischt / ein.

Ein

Ein gutes Pulver wann ein Weibs-Bild gar zu starck fliest.

NImme rothe Klaffter-Rosen / dörre solche sauber / aber an keiner Sonnen / damit kein Dampff darvon kombt; deren gedörrten Rosen nimm vier Loth / vnd ein Loth Muscatnuß / mache solches alles unter einander zu subtilen Pulver / so ist es fertig.

NB. Wann ein Weibsbild gar zu starck fliest / so gibt man nach geduncken von disem Pulver nach dem der Fluß starck ist / mehr oder weniger / in Täschlkraut-Wasser ein / vnd wann es auff einmahl nicht hülfft / kan mans öffter geben.

Ein gutes Pulver vor die Ruhr / vnd Durchbruch.

ERstlich nimme gedörrten vnd pulverisirten Saupfifferling acht Loth / mehr Himmelbrand-Wurtzen / Tormentil-Wurtzen / Nater-Wurtzen / Erdbeer-Kraut vnd Wurtzen / Benedict-Wurtzen / Muscatnuß / Valdrian-Wurtzen / ungebrenntes Hirschhorn / gedörtes Bocks-Blut jedes vier Loth / dises alles mache zu zarten Pulver / vnd mischs unter einander / so ists fertig.

NB. Wann ein Mensch die Ruhr / oder den Durchbruch hat / soll man jhm von disem Pulver zwey oder drey Messerspitz voll / auch weniger / nach dem das Altar ist / in außgebrennten Aichenen Laubwasser eingeben.

Ein gutes Pulver welches die Satt-Häls / vnd auch die Kröpff vertreibet.

ERstlich nim altes Schuch-Leder von den Solen / Türckischen Pfeffer / geweichtes Saltz / Puchen-Aschen / vnd Kropff-Schwammen jedes ein Loth / thu solches alles in ein saubers neues gemeines Stein-Häfferl / vermach solches mit einem Deckel / vnd Laimb / setze solches in einen Bachoffen daß es gantz glütig wird / vnd sich die Species darinnen gantz zu Pulver verbrennet / nim solches wider auß dem Ofen / vnd laß es abkühlen / nim die Species, herauß / vnd nim von dem gebrennten Häfferl zwey oder drey Scherbl darzu / vnd zerstoß solches mit den andern Species, vnd fähe es zu Pulver / also ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch einen Satt-Hals / oder einen Kropff hat / der soll von disem Pul-

ver

ver die letzten drey Tag in dem abnemmenden Mond / zu Morgens frühe in die nüchter drey / oder weniger / nachdem deß Menschen Alter ist / Messerspitz voll / in einem scharpffen Essig einnemmen.

Ein köstliches Fieber-Pulffer.

TOrmentil-Wurtzen / Bibernel-Wurtzen / Angelica-Wurtzen / Meister-Wurtzen / Zitwer-Wurtzen / Baldrian-Wurtzen / Petonia-Wurtzen / Calmus-Wurtzen / Nater-Wurtzen / Gambs-Wurtzen / Bäern-Wurtzen / Eber-Wurtzen / Benedict-Wurtzen / weisse Tiptan-Wurtzen / Teuffels Abbiß-Wurtzen / rothe Rosen jedes ein Loth; Zimmet / Muscatblühe / Nägelein / Imber / Mastix jedes ein Quintel; Safferan ein halb Quintel / Citeronischalen / Krien / vnd Lorbeer jedes ein halb Loth; Gaffer zwey Loth; Terra sigilata / Terra S. Pauli jedes ein Loth; Myrrhen drey Loth; Aloe Epatica vier Loth; Polus Armeni anderthalb Loth / fein Zucker acht Loth. Dises alles klein zu Pulver gemacht / wol durch einander gemischt / so ist es fertig.

NB. Von disem Pulver nimbt man zwey gute Messerspitz voll ein / gleich wann das Fieber angreifft /

greifft/in Erdrauch-oder Cordobenedict-Wasser; oder die es mit der Kälten angreifft kan mans in Wein; oder die es mit Hitz angreifft / in Essig eingeben/vnd darauff wol schwitzen.

Dises Pulver ist auch gut in der Pest zu gebrauchen/ wann man auch zwey gute Messerspitz voll in einem Essig eingibt / wol zugedeckt / vnd zwey oder drey Stund muß schwitzen lassen.

Man kans auch zu allerhand Kranckheiten gebrauchen/ wo Schwitzen vonnöthen ist.

Ein treffliches vnd bewehrtes Pulver für den Sand vnd Stein / so an vilen Leuthen probiert worden.

NImme erstlich Fenchel-Saamen / Petersil-Saamen / Rättich-Saamen / Anißkern / Wälschen Cortamani/ diser Stuck jedes ein Loth; Muscatblühe / Pfersigkern sambt den Schälern jedes zwey Loth; Steinbrech-Saamen Krebsen-Augen jedes ein halb Loth; gebrennte Hechtenkoy / Hetschenpötschen jedes ein halb Loth; kleine Pertlingstein / Nespelkern jedes ein Loth. Dises alles zu Pulver / jedes besonder / vnd auch durch einander gemischt.

NB.

NB. Von disem Pulffer nimb alle Nacht / wann der Mond ein Tag alt ist / nicht mehrer so vil als ein Quintel truckener / vnd faste darauff drey Stund / es zermahlt den Stein in den Blasen / vnd treibt gemach ohne Schmertzen. Wer es aber truckener nicht nemmen kan / der muß in einer warmen Suppen / oder warmen Wein einnehmen.

Ein gutes Pulffer wann der Scharbock im Munde ist.

NIMme vier Loth krauste Müntzen / vier Loth Agleykraut / acht Loth Muscaten / vnd acht Loth Myrrhen / anderthalb Loth Hechten-Zähne / ein Loth vnd ein Quintel gebrennten Alaun. Mach alles zu Pulffer / vnd misch es vnder einander / also ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch den Scharbock in dem Mund hat / soll man diß Pulffer in einem Hönig vermischen / daß es wie ein Salben wird / vnd auff einem kleinen Kohlfeur wol vnder einander rühren / hernach mit dem Finger das Zahnfleisch vnd Gaumen damit reiben / vnd den Unflat wider sauber außspirtzen / so dann Lavendel-

vnd Salve-Wasser vnder einander mischen/ vnd den Mund fleissig darmit außwaschen.

Ein köstliches Pulffer so für villerley Sachen zugebrauchen.

MAn nimbt Muscatblühe/ Zitwer/ Alant-Wurtzen/ præparirtes Hirschenhorn / süß Holtz / Kronawetbeer jedes ein Loth; weisse Imber/ Zimmet/ Galgant/ Nägelein/ Salve/ Hirschenzungen/ Ehrenpreiß/ Cordabenedict jedes ein halb Loth; Aneiß/ Fenchel/ Kimb/ Petersil-Samen/ Nessel-Saamen jedes drey Quintl; Cubeben/ Cordamämel jedes dritthalb Quintel; præparirten Weinstein anderthalb Loth; Senffblätter sechs Loth; Rebarbara drey Quintlein: Fuchslungel zwey Loth: Gambswurtzen zwey Loth: Gambsenkugel ein Loth: weissen Zuckergandel acht Loth: fein Gold 20. Blätter. Dises alles mit einander zu reinen subtilen Pulffer gestossen/ vnd alles mit einander wol vermischet/ also ist es fertig. Das Gold aber thut man gantz auff die letzt darzu/ vnd vermischt mans darmit.

NB. Dises Pulffer dienet zu dem Haubt/ Schwindel/ vnd andern Haupts-Kranckheiten:

Item

Item vor den Magenwehe / vnd Anblasen desselben / macht ein frisches Hirn / stärcket das Hertz / die Lungel vnd Leber behalts bey der Gesundheit ; reiniget das Miltz vnd die Blasen ; treibet den Schleim auß dem Halß / machet lind auff der Brust / treibet auch den Stein / ist auch gut für das Fieber / erkläret das Gesicht / macht ein gute Farb / es stärcket die Sinn / vnd reiniget die Gedärmb ; hält den Menschen bey offenem Leib ; in Summa / dises Pulffer ist nicht genugsamb zu loben / versuch es ein viertl Jahr nach einander / so wirst du Wunder von disem Pulffer sehen vnd empfinden. Von disem Pulffer nimbt man deß Morgens nüchter / vnd auff die Nacht drey oder vier Messerspitz voll / truckener / in einem Wein / oder wie man will.

Ein gutes Pulffer welches löschet den Krebs / den Wolff / vnd die Fistlen.

NJmme blauen Galitzenstein ein Loth / weissen Weinstein zwey Loth / brenn es mit einander gar wol in einem Topff / vnd stoß alsdann zu Pulffer / so dann ist es fertig.

NB. Wann man dises Pulffer bedürfftig / soll man darvon in die Wunden strähen; ist es aber zu scharpff / daß es zu sehr beissen wolte / so gieß ein wenig warmes Rosenöl darein.

Ein Pulffer für die Zehn-Schmertzen.

NIimme Zwespen-Laub / Margrantenschalen / Salve / Schlehen-Blühe jedes acht Loth / Rosmarin vier Loth / Nägl / Alaun / rothe Corallen jedes zwey Loth / Mastix / Scharlich-Rosen / Feigel-Wurtzen / Hol-Wurtzen jedes sechs Loth; dise Stuck alle klein zu Pulffer gemacht / also ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch grossen Zahnschmertzen hat / oder das Zahnfleisch weicht / soll er von disem Pulffer drey kleine Eßlöffel voll nemmen / darauff giessen ein Mäßl frisch Bronnenwasser / vnd ein Finger einsieden lassen / hernach stehen lassen daß sich das Pulffer auff den Boden setzt / vnd das Maul offt darmit außwaschen.

Ein gutes Zäpffel-Pulffer.

ERstlichen nimb Tauben-Koth / vnd Mäuß-Koth jedes drey Löffel voll / Saltz drey

Nuß

Nuß voll / dises alles dürre / vnd fähe zu Pulffer / mische es vnder einander / vnd behalts zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch verstopfft ist / vnd gern einen Stul haben wolt / so nimbt man auff drey Zäpffel ein Eßlöffel voll Hönig / dasselbig in einem Pfändl sieden biß es braun wird / alsdann nimb von disem Pulffer einen guten Messerspitz voll / schitt es in das Hönig / vnd laß noch ein wenig sieden / so dann nimb ein zihnenes Deller / schmier es wol mit einem Oel an / gieß das Hönig darauff / rühr es wol vnder einander biß es gesteht / so dann mache Zäpffel darauß / gibs dem Krancken. Den Kindern macht mans kleiner / nachdem die Grösse vnd das Alter ist; sie müssen auch in der Kyhl behalten werden.

Allerley Rauch.

Ein guter Trinck-Toback.

ERstlich nimb rechte gemeine Tobackblätter 2. Loth / Mastix 1. Loth / Mayran / Salve / Petoniablätter / Quendelkraut jedes ein Quin-

tel / Rosmarin / Rosmarin-Blühe / Ringelblumen / Schlüsselblumen / Lavendelblühe / rothe Rosenblätter / Lilium Convalium / Lindenblühe / Zimmetrinden / Muscatblühe / Gewürtz-Nägel / jedes ein halbes Quintel. Dises muß alles dürr seyn / vnd wol groblecht vnder einander zusammen geschnitten / vnd zu einem Trinck-Toback vermischt werden.

NB. Wer Zahnschmertzen / Catharr / oder sonsten den Flüssen vnderworffen ist / der solle von disem Pipen-Toback zu Zeiten trincken.

Ein gute Rauch-Kertzen zu machen.

ERstlich nimb ein gelbes Wax ein Pfund / weissen Weyrauch drey Loth / schöne rothe Goldmyrrhen zwey Loth / Speck anderthalb Loth / Assanck / gefälltes rothes Hirschhorn / so zwischen vnser Frauen Tagen gefangen / H. Geist Wurtzel / Bimbernel-Wurtzel / Meister-Würtzel / Krebsen-Augen / guten Safferan jedes ein Loth / Gaffer ein halb Loth ; dises alles mache klein zu Pulffer so gut du kanst / mische es vnder einander / vnd laß es sambt dem Wax vnder einander zergehen /

hen / mach Kertzen oder Strützl darauß / nach selbst deinem eigenen Gefallen.

NB. Dise Kertzen damit zu rauchen / seynd gut für Affel / Wildnussen / Geschwulsten / Flüß / vnd für alle gesichtige Geschwer; man kan es auch in den Kindelbethen brauchen / vnd für das Vergicht.

Ein guter Rauch vor die Wind / die Mutter / vnd das Reissen.

ERstlich nimb Lorbeer=Schäler / Ringelblumen / Kimb vnd Fenchel jedes zwey Loth / Muscatblühe / Rebhünl=Federl die rothen / vnd rothe Myrrhen jedes ein Loth / Bibergall ein halb Loth / stoß solches alles groblecht vnder einander / oder schneide es klein / vnd vermisch zu einem Rauch vnder einander.

NB. Wann ein Mensch an den Winden leydet / oder Reissen hat / soll man von disem Rauch ein Tuch oder Kisselein darmit anrauchen / vnd über den Bauch legen.

Ein guter Rauch vor Flüß / Catharr / vnd Apostem.

ERstlich nimb rothe Rosenblätter / Laffendel=

Blü=

Blühe / Spicanardi-Blühe / Rosmarin / Meyran jedes ein Handvoll / Spanisch Bech / Storax / Kuchelzucker / weissen Weyrauch / roche rothe Corallen jedes zwey Loth; gelben Augstein / Mastix / Lein Saamen / H. Geist Saamen / Meister Wurtzel / dicke Comillen jedes ein Loth / zerschneide vnd zerstosse solches groblecht / mische es wol vnderein-ander zu einem Rauch.

NB. Wann ein Mensch ein Fluß oder Schmertzen in der Achsel / Füß oder dergleichen hat / soll man von disem Rauch ein Tuch anrauchen / vnd sich darmit streichen / oder vmbschlagen / oder wann ein Mensch ein Catharr im Kopff / oder sonsten im Kopff Schmertzen empfindet / oder sich eines Apostem besorget / soll er ein Tuch oder Hauben wol anrauchen / vnd also auffsetzen / aber nicht warmer / dann dises ist gar vngesund; wann ein Apostem im Kopff seyn solte / so mag man auch wol von disem Rauch auff ein kleines Glütlein legen / vnd einen Trachter an das Ohr halten / vnd das Glütlein mit dem Rauch vnder den Trächter halten / damit der Rauch in das Ohr hinein gehen kan.

Ein

Ein guter Rauch vor den Zwang/ Ruhr / oder Durchbruch.

NImme erstlich Feld=Camillen / gelben Augstein / Calavoni wie es die Geiger zu dem Fidelbogen streichen gebrauchen / von jedem zwey Loth / Muscatnus / Himmelbrand=Blühe / Mastix / vnd härben gemeinen Käß jedes ein Loth / stosse vnd zerschneide alles groblecht/vnd vermische alles vnder einander zu einem Rauch.

NB Wann ein Mensch Zwang / die Ruhr / oder Durchbruch hat / soll man in ein kleines Häfferl ein wenig frisch Glütl thun / vnd von disem Rauch darauff werffen / vnd dem Krancken vnder den Leib halten / daß der Rauch wol in den Leib kan/ hernach soll man auch ein Tuch / ein alt gewaschenes ist besser / fein wol mit disem Rauch anrauchen / vnd vor den Leib legen/ dises soll man im Tag etlichmal thun.

Rauch vor den weissen Fluß der Weiber.

ERstlich nimb Ayrschalen / so von außgefallenen Hünlein seyn / zwey Loth / mehr die Rinden von Birckenholtz / Coriander vnd weissen

Weyrauch jedes ein Loth / vermisch solches grob-lecht vnder einander zu einem Rauch.

NB. Wann ein Weib an disem Zustand leydet / soll sie sich mit disem Rauch / mit einem Häfferl warinnen ein kleines Glütlein ist / darmit rauchen / daß der Rauch wol in den fordern Leib hinein gehet / aber nicht heiß.

Ein guter Rauch vor die wilden Wehe.

NImb erstlich Coriander zwey Loth / Zwiffelschäler / wilden Hanff-Saamen jedes ein Loth / zerschneide die Zwiffelschäler klein / den Coriander vnd Hanff-Saamen zerstoß in einem Mörser / doch nicht gar zu klein / hernach mische ein halbes Loth Kim-Oel darunter / misch alles wol vnter einander / so ist es fertig.

NB Wann ein schwangers Weib Wehe hat / soll man sie mit disem Rauch ein wenig rauchen / darüber stehen lassen / auch ein Tuch geraucht / vnd auff den Leib gelegt.

Ein guter Podegram-Rauch.

NImme Mastix / Storax / Weyrauch / Kronawet Holtz / wilden Hanff / Hünelbrand-Blühe /

Blühe / vnd Scharlach-Rosen jedes ein Loth / schneide solches groblecht vnder einander zu einem Rauch / also ist es fertig.

NB. Wer das Podegram hat / der rauche Tücher mit disem Rauch / vnd schlage die schmertzhaffte Glider darmit ein / er ist sehr dienstlich.

Die guten Spanischen Pastilien zu machen.

ERstlich nimb Spanisches Pech vier Loth / Storax / Calamimita zwey Loth / Gewürtz Nägel ein Loth / Bisam vnd Ambra jedes zwaintzig Gran / Zibet zehen Gran / was kan gepulffert werden zu Pulffer gemacht; hernach nimb Tragant / weich jhn in einem frischen Bronnenwasser ein / hernach druck jhn wol auß durch ein Tuch / thue die Pulffer vnd den Zibet darunter / stoß es wol vnd lang durch einander / biß sich der Taig fein arbeiten last / hernach formir Zeltl / oder was du wilst darauß / vnd laß bey dem Ofen trücknen / also seynd sie fertig.

N.B. Diser ist ein lieblicher vnd wolriechender Rauch in Zimmern zugebrauchen / können jhn aber nicht alle leyden.

Ein guter Rauch vor die Pestilentz.

KRonawetbeer / Weinrauten / Alant / Birckene Rinden die mittere / Segenbaum / Bockshorn / Roßhueff jedes zwey Hand voll / Aichenes Laub ein Handvoll / rothe Myrrhen 4. Loth / Schwefel ein Loth: dises alles vnder einander groblecht zu einem Rauch geschnitten / oder gestossen.

NB. Wann dise gifftige Kranckheit regiert / soll man fleissig mit disem Rauch in Zimmern / vnd andern Orthen rauchen.

Ein guter Rauch vor die Schön / oder das Rothlauff.

NJmb ein Handvoll Habern / den die Roß auß dem Maul lassen fallen / den muß man linden oder röschen / daß er gar braun wird in einer Pfannen / alsdann groblecht zerstossen / Heydenbrein auch ein Handvoll / vnd also gestossen / rothe Myrrhen ein Quintel / Gaffer ein Quintel / Waldrauch / Meerhirsch / Weyrauch jedes ein Loth / rothen Florimori / Ringelblumen / blaue gemeine Rittersporen jedes ein halb Loth: dises alles klein zerschnitten / vnd vnder einander gemischet / also ist es fertig.

NB.

NB. Wer das Rothlauff oder die Schön hat/ soll ein Tuch anrauchen / vnd darüber schlagen.

Ein guter Rauch vor den Leib-Darm.

NIMme Terpentin / schwartzen Weyrauch / schwartzen Augstein / vnd Spenling=Kern / jedes ein Quintl/ mische es groblecht vnder einander zu einem Rauch.

NB. Wann einem Menschen der Leibdarm außgehet / so rauche Tücher mit disem Rauch/ vnd leg es vor den Leib.

Ein guter Rauch wann ein Weib gar starck fliest / daß mans zu stellen begehrt.

NIMb Coriander ein Loth / Kimb / Fenchel / Mastix jedes ein Quintl / Schäler von den Raiffen von Weinfässern ein Hand voll / schneide die Schäler klein / das andere aber groblecht zerstossen / misch vnder einander / also ist es fertig.

NB. Wann man disen Rauch bedürfftig ist / soll man ein angerauchtes Tuch über den Bauch / vnd eines vor den Leib legen.

Kinder-Rauch wann solche auß dem Schlaff kommen.

NImb gedörrtes Sau-Koth / vnd weissen Magen jedes zwey Loth / Weyrauch / Mastix / Meyran-Wipfferl / wilden Safferan / vnd Gaffer jedes ein Quintel / Asanck ein halb Quintel / mach solches vnder einander zu einem Rauch.

NB. Wann die Kinder auß dem Schlaff kommen / vnd nicht schlaffen können / soll man jhnen mit disem Rauch die Windel / vnd Wiegen darmit rauchen.

Von allerley Latwergen vnd Säfft.

Ein guter Hauß-Teriack / oder Mytridath.

NImme Entzion-Wurtzen / Allant-Wurtzen / Lorbeer / schöne schwartze zeitige Cronawetbeer jedes acht Loth / Angelica-Wurtzen / Meister-Wurtzen jedes 4. Loth / weisse Tiptan-Wurtzen / Bibernell-Wurtzen / Schwalben-Wurtzen / Faltrian-Wurtzen / Teuffels Abbiß Wurtzen / Anhacken-Wurtzen / Nater-Wurtzen / Zitwer-Wurtzen

tzen jedes zwey Loth / Cordebenedict-Kraut / Weinrauthen Kraut/ Scabiosa, Ehrenpreiß/ Centauer/ Petonia Blatter jedes ein Handvoll/ weissen Imber/ langen Pfeffer/ Pomerantschen Schalen/ Citeron-Schalen / Pibergall / schöne rothe Goldmyrthen / Mumia, Alapatsica, Gaffer / schönen Safferan / Storax / Liquida, Cronawet-Oel / Terpentin-Oel jedes ein halb Loth/ guten alten starcken weissen Wein zwey Mässel. Dises alles mach klein sovil dir möglich ist / vnd siede es mit fünff Pfund geläuterten schönen Hönig zu einer rechten Dicke.

NB. Dise Latwergen / Teriack / oder Mytridat / ist gut / wann sich ein Mensch vmb das Hertz / Magen / oder sonsten klagt / vnd kranck ist / jhm darvon nach geduncken / mehr oder weniger / nachdem er alt ist / einzugeben / vnd drauff schwitzen lassen; ist auch gut außwendig zugebrauchen / wann man Magenwehe hat/ oder durchfällig ist / auff den Magen auffzulegen.

Nußhöpel-Safft.

MAn nimbt der grünen Nußhöpel oder Schalen / stoß sie / vnd preß den Safft darvon. Dises Saffts nimb vier Pfund / geläu-

ter-

tertes Hönig zwey Pfund / dises siedet man biß es ein rechter Julep wird.

NB. Diser Safft ist gut vnd heylsam / wann man Halswehe / oder sonsten Geschwer / Blattern / auch Löcher oder dergleichen in dem Maul / Zahnfleisch / oder in dem Halß hat / soll man darvon brauchen.

Erdrauch-Safft zu machen.

NIMb erstlich einen schönen frischen grünen Erdrauch / wasche vnd butze jhn sauber / presse jhn auß / vnd nimb von disem Safft ein Pfund / ein schönen feinen Kuchel-Zucker ein halb Pfund / gieß den außgepresten Safft auff den Zucker / vnd lasse es mit einander einen starcken Suth thun / vnd nimb ein Ayrklar vnd läutere es darmit / so kombt das Unsaubere alles davon hinweg : hernach seyhe es durch ein saubers Tuch / vnd thue es wider in ein saubers Messinges Beck / vnd siede es zu einem rechten dicken Safft / oder Julep.

NB. Diser Safft ist gut wann ein Mensch / oder Kind kretzig / oder sonsten außgeschlagen ist / auch wann die Kinder den Eyrich / oder Viertziger wie mans zu nennen pflegt / haben / darvon im̃erzu einzugeben / dann er treibt den Unflat gewaltig auß dem Leib.

Ein

Ein guter Rosen Purgier-Safft.

NImme der guten rothen Rosen-Blätter ein Pfund / thue es in ein saubers Geschirr / gieß daran ein Viertel saubers siedentes frisches Brunnenwasser / laß es über nacht wol verdeckter an einem kühlen Orth stehen; alsdann trucke vnd balge es wol auß durch ein saubers Tuch / nimme widerumb (aber nur ein halbes Pfund) frische Rosen-Blätter / vnd hacke es / gieß den außgepresten Safft darüber / vnd lasse es mit einander ein wenig sieden / hernach decke es zu / vnd laß mit einander wider über Nacht stehen; den dritten Tag balge es wider auß / vnd nimb widerumb ein halb Pfund frische Rosenblätter / hacke es / vnd gieß den außgepresten Safft abermahl darüber / laß auch wider ein wenig sieden / vnd also wol vermachter fünff Tag an einem kühlen Orth stehen / vnd nimb ein halb Pfund sauber geklaubte Senff-Blätter / drey Loth schöne Rebarbara / auch so vil Lerchenschwam / schneide es groblecht / vnd gieß über dise drey Stuck auch ein Viertel siedentes frisch Bronnenwasser / laß es auch fünff Tag an einem kühlen Orth wol vermachter stehen / hernach preß oder balg solches wol durch ein saubers

Tuch / auch das andere / als die Rosen / vnd thue es zusammen / nimb zwey Pfund schönen Kuchel-Zucker / gieß dise außgepreste Säfft darauff / vnd laß es zu einer rechten Dicken oder Julep sieden.

NB. Von disem Safft kan man einem Menschen oder Kind / nachdeme das Alter ist / mehr oder weniger nach geduncken eingeben / purgiret lind / ist gut für die Brust / kühlet die Leber vnd das Geblüte.

Ein gute Saltzen vor die Geschwulst.

ERstlich nimb schöne zeitige Atichbeer / dieselbigen presse auß / nimb alsdann von disem außgepresten Safft zehen Viertel / laß jhn halben Theil einsieden biß fünff Viertel verbleibt. Hernach nimb ein Viertel schöne schwartze zeitige außgeklaubte Kronawet-Beer / überstoß dieselbigen ein wenig / vnd schitte sie zu dem Safft / laß ein gute Stund sieden / hernach seyhe es durch ein Sib / vnd laß es wider sieden / biß es schier die rechte Dicken einer Saltzen haben will. Alsdann nimb runde Holwurtzl / Allantwurtzel / Bibernelwurtzel / Angelicawurtzel / die Wälsche ist besser / Lust-Stockwurtzel / vnd Meisterwurtzel jedes

des ein Loth/schöne rothe Goldmyrrhen ein halbes Loth / Gaffer ein Quintl; dises alles mache zu zarten Pulffer / vnd fähe es durch ein dickes Sieb/hernach thue es in die Saltzen / vnd laß noch so lang sieden / biß sie die genugsambe rechte Dicken hat.

NB. Wann ein Mensch/ auch die Kinder geschwollen seynd / oder man sich der Wassersucht beförchtet / soll man jhm nach eines jeden Alter/mehr oder weniger / offt darvon eingehen.

Ein köstlicher Zucker für das schwäre Hertzklopffen / vnd Ohnmachten.

ERstlichen nimb ein oder zween Citeronen / nachdeme sie groß seyn / hacke sie mit Schäller vnd allem gar klein / nimb den Wälschen Rosmarin / Poragi-Blühe / Oxenzungen Blühe/ gelbe Feygel-Blühe / eines so vil als deß andern / thue es in ein Glaß / gieß ein guten Muscat / oder ein andern starcken Wein darauff / daß es gleich durch vnd durch recht naß wird / laß ein zwey Tag beitzen / alsdann brenn es fein kühl auß / hernach nimb von disem Wasser ein Mäßl / gieß es auff ein Pfund Kuchel-Zucker / vnd laß jhn sieden biß er gesteht / alsdann nimb zwölff Loth schöne di-

cke rothe frische abgeschnittene Nägel / vnd stoß es wol in einem steinen Mörser / hernach schitte es in den Zucker / laß es noch zwey kleine Suth thun / hernach thue von sechs Lemoni das Sauere herauß / thue auch in den Zucker / vnd laß noch ein drey oder vier Suth thun / hernach nimb es von dem Feur / vnd gieß es in ein Glaß zum Gebrauch. Wer will vnd es leyden kan / der kan auff die letzt / wann mans in das Glaß thut / ein drey Gran Bisam oder Ambra / die wol abgeriben ist / hinein rühren.

NB. Diser Zucker ist ein gewaltige Hertz-Stärck / wann ein Mensch kranck oder schwach ist / ein wenig darvon gessen: man kan es auch auff ein Scharlach-Fleckl auffstreichen / vnd über das Hertz legen.

Ein guten Allkermus zu machen.

ERstlichen nimb schöne safftige süsse Aepffel / Spreß darvon den Safft auß / von disem außgepresten Safft nimb sechs Loth / mehr außgebrentes Rosenwasser sechs Loth / Carmisin-Kern damit man die Carmisin-Farb macht / auch sechs Loth / Paradeiß-Holtz drey Ducaten schwer / die

die Kern zerstosse / vnd das Holtz schneide klein / so gut du kanst / thue es alles zusamben in den außgepresten Safft vnd Rosenwasser / laß es mit einander in einem saubern glassirten Häfferl 24. Stund lang beitzen / hernach mache es bey einer Glut warm / vnd balge es durch ein saubers Tuch / so dann laß es bey einem Kohlfeur gemach vnd langsamb sieden / biß es wie ein Hönig dick wird / alsdann 15. Gran (ein Gran ist sovil als ein Pfefferkörnl schwär / vnd fünff Gran Bisam / den zerreib gantz subtil zu Pulffer / misch es vnder das Gold / vnd wann der Safft schon kühl ist / so rühre es darunter / vnd behalts wol vermachter zum Gebrauch. Wann es eintrücknen solte / kan mans mit einem Lemoni-Safft wider erweichen. Wer den Bisam nicht leyden kan / der mag solchen außlassen.

NB. Dises ist ein gewaltiger Alkermus vnd Hertzstärck vor krancke vnd schwache Leuth / darvon einen Messerspitz einzugeben / auch darvon auff einem rothen Scharlach auffgestrichen / über das Hertz / vnd Pulsen gelegt.

Ein guter Zucker vor die Wind / vnd Gall.

ERstlich nimbe acht Loth frischen Wermuth / wasche jhn sauber / hacke vnd stosse denselben in einem steinenen Mörser gantz klein/alsdan nimb acht Loth süsse Pomerantschen / lasse die Kern darvon / vnd das übrige hacke alles sambt den Schällern auch gantz klein; alsdann nimb drey Vierling schönen Kuchel=Zucker / an disen gieß ein wenig mehr als ein halbs Mäßl frisches Bronnenwasser / laß solchen ein weil sieden / vnd läutere jhn mit einem Ay / hernach seyhe jhn/daß er fein schön lauter vnd klar wird; so dann schüte den Wermuth sambt den Pomerantschen darein / vnd laß solches miteinander so lang sieden / biß du vermeinst daß sich die Rauche von dem Pomerantschen=Safft / vnd Wermuth recht versotten hat/vnd es in der Dicken wie ein Rosen=Zucker wird / dann wann sich die Rauchen nicht versiedet / so schimpelts gern.

NB. Wann ein Mensch an den Winden/ an der Gall / oder Magen=Wehe leydet / soll er bißweilen von disem Zucker zur Nachts vnd Morgens jedesmal einer halben Nuß groß einnemmen/

men / dann es vertreibt die Wind vnd Gall / vnd stärcket gewaltig den Magen.

Ein guten Zucker=Rosath zu machen.

ERstlich nimb schöne abgeschnittene rothe Scharlach=Rosen / daß nichts gelbes darbey bleibt ein Pfund / dieselbige stoß in einem steinen Mörser auff das allerkleineste / nimb zwey Pfund schönen weissen Kuchel=Zucker daran / gieß ein halb Viertel gutes außgebrentes Rosenwasser daran / laß also den Zucker zimblich dick sieden / vnd ein wenig überkühlen; darnach thue die Rosen darein / vnd laß es ob einer röschen Glut geschwind sieden / etwann so lang / als man ein baar Ayr siedet; darnach soll man etlich Tropffen Spiritus Vitriol darein thun / wegen daß es ein schönere Farb bekombt / oder von zwey Lemoni den Safft; aber mit dem Lemoni Safft muß mans ein wenig sieden / dann sonst bleibt es nicht / mit dem Spiritus Vitriol aber darff mans nicht wider sieden / solches behalt hernach in einem Glaß / oder sonst Erdenen saubern Geschirr.

NB. Wann ein Mensch sich sehr erhitzt befindet / oder sonsten schwär vnd übel auff der

Brust

Brust ist / soll er zu Zeiten darvon nemmen/ dann es kühlet gewaltig die Leber / das Geblüt / vnd die Nieren; den Mannsbildern ist es nutzlicher als den Weibern/ dann die Weiber können es nicht alle leyden wegen der Mutter / dann die Rosen seynd der Mutter zuwider.

Ein gute Latwergen für den Sand.

ERstlichen nimb ein Pfund weissen Kuchel-Zucker / gieß darauff ein Mässel außgebrentes Erdbeerwasser / laß jhn sieden biß er sich spint / alsdann nimb ein halb Pfund durchtribene Hötschepötschen / mehr nimb von Hötschebötschen die Körner / wasche vnd trückne sie wider / stoß vnd fähe es zu Pulffer; von disem Pulffer nimb zwey Loth / vnd thue es sambt den durchtribenen Hötschepötschen in den Zucker / vnd laß es wider drey Stund sieden / oder so lang es die Noth erfordert / daß es in der rechten Dicken einer Saltzen wird / wer gern will / kan eingemachte Citeroni-Schäller darunter schneiden / so ist es desto angenember.

NB. Wer an dem Sand oder Stein leydet / oder sich der Urin verschlagt / soll zu Zeiten von diser

diser Latwerg essen / dann es treibt gewaltig ; die schwangere Weiber aber sollen nicht darvon essen/ oder auffs wenigist nicht vil / weilen es treibt.

Ein köstliche Mutter=Latwerg.

ERstlich nimb Teriack zwey Loth / Bibergal / Weinrauten=Saamen / Kreß=Saamen / vnd weissen Senff Saamen jedes ein Loth/ dise Stuck alle besonder gar wol zerstossen / vnd gefäht wie ein Mehl / hernach wol in einem Mörser zerstossen daß es wol vnder einander kombt / vnd man nichts mehr groblecht in der Latwerg begreifft / alsdann ist es fertig / vnd behalts in einem Gläßl / es bleibt vil Jahr gut / vnd je älter es wird / je besser ist es.

NB. Wann ein Weib die Mutter so sehr plaget / vnd daß sie auch vermeinet vnd verspürt/daß jhr nichts helffen will / so soll sie einer guten Arbesgroß von diser Latwerg einnemmen in was sie will / kan mans aber so blosser hinab bringen / ist es besser / vnd sich nider legen / fein warm halten / vnd darauff ein Stund / auch mehr oder weniger fasten/ vnd in fünff Stunden darnach kan mans wider nemmen / es ist gewiß hauptsächlich gut / man kans zu aller Zeit einnemmen/schadet nicht /

so gar auch Kindelbetherin könnens brauchen; ist auch gut für die Mannsbilder / wann sie den Vatter haben.

Ein guten Vich=Medrithat zu machen.

ERstlich nimb Calmuß=Wurtzen / Teuffels Abbiß Wurtzen / Schwalben Wurtzen / Angelica Wurtzen / Bimpernell Wurtzen / Einhacken Wurtzen / Wärmuth Kraut / Isop Kraut / Abruthen Kraut / Salve Kraut jedes acht Loth; dise Wurtzen vnd Kräuter müssen alle dürr / vnd zu Pulver gemacht werden; hernach nimb Vich=Myrrhen / Gaffer / Lorbeer / die Schäler aber hinweg / von einem jeden vier Loth / mach es auch klein zu Pulver so vil als dir müglich ist / mische es wol unter einander / vnd siede es mit Hönig zu einer rechten Dicken einer Latwerg / vnd behalt es zum Gebrauch.

NB. Wann ein Vich erkrancket / soll man jhm von disem Medrithat mehr oder weniger / nach dem das Vich alt oder jung ist / eingeben.

Ein

Ein guten Rossoles zu machen.

ERstlichen nimb ein Loth Zimmet / Gewürtz-Nägl / Aneiß jedes ein Quintl / zerschneid oder zerbröckel solches / hernach binde solches in ein saubers Tüchlein / nimb ein Pfund Zucker / gieß darauff ein Mäßl schönes frisches Bronnen-Wasser / würff das Bünckerl darzu / vnd ein Viertel guten Brandwein / der von weissen Weinläger gebrent ist / laß wider mit einander ein gute viertel Stund lang sieden / hernach nimbs vom Feur / laß es abkühlen / vnd schüts in die Glässer zum Behalt.

NB. Wann einem Menschen der Magen wehe thut / oder zu Winterszeit reysen muß / der soll von disem Rosoli ein wenig trincken / es erwärmet vnd stärcket den Magen.

Ein guter Safft vor die Brust.

NJmme erstlich süß Holtz drey Loth / Ehrenpreiß / Hirschenzungen / Lungelkraut / Leberkraut / Creutz-Salve / Isop / Perchtram jedes ein Quintl / schwartze Cronawet-Beer fünffzehen / Feigen zwölffe / dises alles klein zerschnitten / vnd die Kräuter ein wenig zerriben / darauff gieß an-

derthalb Mäßl frisches Bronnenwasser/laß es also in einem saubern Krug drey Tag an einem warmen Orth stehen / hernach seihe vnd druck es wol durch ein saubers Tuch auß; so dann nimb sechzehen Loth Zucker / vnd ein Mäßl schönes Hönig / misch vnder einander/gieß das außgepreste Wasser darauff/ vnd laß es miteinander zu einer rechten Dicke eines Julep sieden / so dann ist es fertig.

NB. Diser Safft dienet zu der Brust / vnd Husten / auch zu der Dörr vnd Lungel ucht / darvon Morgens vnd Abends einen guten Löffel voll genommen ; den Kindern oder jungen Leuthen gibt man etwas weniger als ein Löffel voll / nachdem sie das Alter haben.

Gute Kopff-Zeltl.

NImme Muscatnus ein halb Loth / Muscatblühe ein Quintl / Zimmet / Gewürtz-Nägelein halb Quintl / Cobeben / der besten Ambra jedes 20. Pfefferkörnl schwär / Romanische Gambswurtzen 12. Pfefferkörnl schwär / auffgelöste gute Perl/rothe Corallen / vnd Schmaragd jedes sechs Pfefferkörnl schwär / Rosenmarinöl/

öl/ Lavandelöl/ vnd Meyranöl jedes fünff Tropffen/ weiß Augsteinöl drey Tropffen / was zu Pulverisiren ist das mache zu subtilen Pulffer/ hernach nimb schönen weissen Zucker in Petoniawasser baludirt zehen Loth/ mische die obbenennten Species darein / vnd mache runde Zeltl darauß.

NB. Dise Zeltl seynd gut zu Zeiten eines darvon zu nemmen / dann es stärcket das Haubt/ vnd ist gut für den Schwindel.

Allerley Salben.

Ein gute rothe Salben.

ERstlichen nimb Johannes Krauth/ Linden-Blühe / Perchtram Krauth vnd Wurtzel / Erdbeer-Kraut vnd Wurtzel / Tormentil-Kraut vnd Wurtzel / Nater-Wurtzel / Poßmollen Kraut vnd Wurtzel / guldener Kaalkraut / Heydnisch Wundkraut / Salve / Benedict-Wurtzen / aller Welt Heyl / Camillen / Kefferfüll / Rörl Kraut / Hueff-faltig / Waldmeister / Isop / Lungen-Kraut / Leber-Kraut / Geschwulst-Kraut / Ehrenpreiß / Meisterl / wilder Salve / Scabiosa, breiten Wegrat / gespitzten Wegrat jedes zwey Handvoll /

wasche diß alles fein sauber / hernach hack es klein / vnd vermisch unter sechs Pfund Butter / also in einem saubern Geschirr verbundener drey Tag beitzen / hernach sied es fein gemach / biß die Krafft vnd Feuchtigkeit von den Kräutern wol herauß kombt; hernach seihe es durch ein Tuch / vnd die Feuchtigkeit so noch von den Kräutern in der Salben ist / die setzt sich auff den Boden / so seihe alsdann die Salben fein gemach herunder in ein anders Geschirr / vnd das andere / als die Feuchtigkeit / schütte hinweg / dann wann mans in der Salben ließ / so wurde sie schimplicht; wann du also die Salben gesihen / vnd solche überkühlet hat / so leg darein schöne rothe Wurtzen / vnd laß so lang weichen / biß die Farb fein schön roth hat / hernach nimb die Wurtzen wider herauß / vnd behalt die Salben in einem saubern Geschirr zur Notturfft. Wann man die rothe Wurtzen in die heisse Salben legen thäte / oder darmit sieden ließ / so wurde sie nur schändlich braun / vnd nicht schön roth gefärbt.

NB. Dise Salben ist köstlich gut außwendig zum schmieren / vnd zum einnemmen zu gebrauchen / wann ein Mensch sich schwär vmb die Brust befindet / oder Husten / Catharr / vnd Trucken

cken auff der Brust hat / oder Stechen vnd Schmertzen in der Seiten / oder Creutz-Schmertzen / oder einen harten Fall thut / vnd dergleichen mehr / so soll man jhm von diser Salben mehr oder weniger / nach dem der Mensch alt ist / eingeben / vnd sich an demselbigen Orth / wo er Schmertzen empfindet / damit schmieren.

Ein gute Salben vor den Sand / die Wind / vnd das Reissen.

ERstlich nimb Eybisch Wurtzel / Gaißpapel Kraut / Feld-Comillen / die Blüml Tag vnd Nacht sambt dem Kraut jedes zwey Hand voll / Petersil Kraut sambt den Wurtzen / Rätich vnd Hünerdärm jedes ein Hand voll; dise Kräuter vnd Wurtzen wasche sauber / vnd hacke es klein / hernach nimb Weinrauthen Saamen / Kimb / Fenchel / Aneiß / vnd Lorbeer jedes ein halb Loth / vnd dise Saamen zerstosse unter einander / vermische unter die gehackten Kräuter / vnd beitze solches ein mit vier Pfund Butter / laß in einem saubern Geschirr fünff Tag beitzen / hernach laß es gar gemach auff einer Glut sieden / biß daß die Krafft wol herauß kombt / so dann balg es durch ein saubers Tuch / vnd behalts in einem saubern Geschirr zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch am Sand leydet/oder von Winden geblagt wird / oder das Reissen hat / soll man jhm mit diser Salben das Creutz vnd die Lenden / vnd auff den Maaßdarm zu schmieren / wie auch den gantzen Bauch; man kan auch von diser Salben ein wenig / nachdem deß Menschen Alter ist / einnehmen / wann es auff das schmieren sich nicht bessern will.

Ein gute Mutter=Salben.

ERstlichen nimb Meyran / Laffendel / Spici / Catzmüntzen / Braunmüntzen / Stieffmütterl / Brodmüntzen / Bolley / Wermuth / Perchtramb / Schnittlich / Camillen / Brosenkraut / Arrauthen / Thinniß / vnser Frauen Blätter / Schaffmolcken / Kimb mit sambt dem Krauth; dise Kräuter aber müssen alle sauber gewaschen vnd geklaubt seyn / deren nimb von einem jeden ein Handvoll / Melissen zwey starcke Hand voll / mehr Lohrbeer / Nägl / Muscatnus / vnd Muscatblühe jedes ein halbes Loth / stoß dises alles groblecht / die Kräuter aber hacke gar klein / gieß darauff ein halb Viertel guten alten vnd starcken weissen Wein / laß solches in einem saubern Geschirr wol vermacht acht Tag beitzen. Den neun=

ten

ten Tag laß dise beitzte Species ein halb Stund sieden / hernach nimb darzu drey Pfund Butter / vnd laß wol mit einander sieden / biß die Krafft vnd Feuchtigkeit wol heranß kombt / vnd eingesotten hat / alsdann balg es durch ein Tuch / vnd behalts zum Gebrauch.

NB. Wann ein Weib die Mutter hat / oder ein Mann den Vatter / so soll man nach geduncken darvon in einer warmen Suppen einnemmen / vnd in ein halbe Nußschallen von diser Salben einfüllen / vnd auff den Nabel legen.

Ein gute Wurmb-Salben.

NImme Wermuth / Salve / Nachtscheiden / breiten Wegrath / Weinrauthen / Cordabenedict / Arruthen / Pfersig Laub / vnd Nuß-Laub / dise Kräuter müssen alle grün seyn / vnd sauber gewaschen werden / jedes ein Handvoll / hernach hacke solche alle klein vnder einander / vnd siede es in einem Pfund Butter daß die Krafft wol darvon kombt / so dann balge es durch ein saubers Tuch / vnd thue es wider in einen Kessel / nimme Allipatica klein gestossen / vnd zu Pulver gefäht / Assanck auch so klein gepulvert als dir möglich ist / von einem jedem ein Quintel / auch zween

Löffel voll Scorpion-Oel/ thue solches in die außgebalgte Salben/ vnd laß wider ein wenig sieden/ hernach wann es vonnöthen wäre/ kanst du es wider seihen/ so dann behalts zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch Würm hat/ soll man mit diser Salben den Nabel schmieren/ oder in einer Nußschalen auff den Nabel legen/ man kan auch wol darvon nach eines jeden Menschen Alter/ mehr oder weniger nach geduncken/ eingeben/ es treibt die Würm untersich weg.

Ein gute Salben für die Ruhr/ Und Durchbruch.

NJmme von einem Hirschen auß allen vier Füssen/ von unten biß zu dem Knie hinauff/ das March so in den Röhren ist/ solches thue in ein Gläsl/ darzu nimb ein kleine geschabene halbe Muscatnuß/ misch wol unter einander/ bind das Gläsl zu/ vnd laß es an der Sonnen ein weil stehen/ hernach behalte es zum Gebrauch. Wann der Hirsch groß ist/ kan man wol ein gantze Muscatnuß darzu schaben.

NB. Waß ein Mensch die Ruhr/ oder Durchbruch hat/ soll man ihm von diser Salben ein halben/

ben/ oder gantzen Eßlöffel/ mehr oder weniger/ darnach ein Mensch alt vnd starck ist/ in einer warmen Suppen eingeben/ wanns auff einmahl nicht gleich hülfft/ kan mans öffter eingeben.

Ein gute Salben vor die jenigen so nicht können niderkommen/ vnd es doch Zeit ist.

NImme auß einem Mertzen-Haasen die Feisten herauß/ thue es also roher in ein Glas/ vnd laß es zergehen/vnd behalts zum Gebrauch/ je älter daß es ist/ je besser ist es.

NB. So ein Weib nicht gebären kan/ streich solche auff ein Tüchel einer Hand breit auff/ vnd legs dem Weib auff die Lend wol hinab/ wann das Kind auch angewachsen ist/ so ledigets ab/ vnd ist bewerth.

Ein alte Ehe-Salben zu machen.

MAn nimbt Eybisch-Wurtzen zwey Pfund/ Leinsaamen/ Venum Græcum Saamen jedes ein Pfund/ Baumöl drey Pfund/ Inßlet zwey Pfund/ Terpentin vier Loth/ Tannen oder Feuchten-Pech zwölff Loth/ die Wurtzen zerstoßen/

sen/vnd baitze es ein in zwölff Pfund Wasser drey Tag vnd Nacht lang; den vierdten Tag kocht mans biß sie einen starcken oder dicken Schleim lassen/ dises hernach starck außgeprest/ von disem außgepresten Schleim nimbt man zwey oder drey Pfund / vnd kocht es in dem Oel vnd Inßlet biß alle Feuchtigkeit dises Schleimbs verzehret ist / darnach durchgesigen/ vnd den Terpentin vnd Pech / wie auch den Leinsaamen / vnd Venum Græcum , welcher zuvor soll zerstossen werden/darzu gethan/ vnd zwey oder drey Stund lang / oder noch länger nach deinem gutbedunckeu sieden lassen / hernach balg es durch ein Tuch / also ist es fertig.

NB. Dise Salben dienet zu allen Schmertzen so von Verrenckung vnd Uberhebung / wie auch den Schmertz harten Geschwulsten / Beulen so von Kälten entspringen thut / solche erweichen vnd erwärmen; ist auch gut vor die Schmertzen der Brust so von Kälten verursacht werden / erweicht auch die erstarrten Nerven / heylet auch allerley Wunden.

Ein

Ein gute Salben so man die Bettler-Salben nennet.

ERstlichen nimme Teuffels-Abbiß Wurtzen / sauber abgebutzt / grüne Cronawetbeer jedes zehen Loth / Alber-Broß fünff Loth / stosse dise Stuck ein jedes besonder / thue es hernach alles zusammen / vnd mische es fein wol vnder einander / vnd thue es in ein Pfund Schmaltz / so von Kühe-Milch gemacht worden / laß es auff Kohlen sieden biß die Stuck im Schmaltz reuschen / so ist es genug gesotten / preß oder palg es durch ein Tüchl / vnd rührs mit einem Haselnuß-Stecken biß es dick wird / so ist sie fertig vnd gerecht.

NB. Erstlichen ist dise Salben gut / wem das Haupt wehe thut / der schmiere sich mit diser Salben an dem Schlaff.

2. In einem Ohrsichtagen / der solle dise Salben brauchen / aber lassen warm werden / vnd deß Tags dreymal allezeit / zu einmal ein Tröpffl in ein Ohr fallen lassen.

3. Wer Mangel an dem Gehör hat / jhme dasselbe verfallen ist / der bähe dasselbe zuvor auff ein Glut gelegt / die Ohren ob dessen Rauch / vnd

braun Petonia Wasser gesotten / vnd nimb in den Mund Bonen oder Arbes / damit die Gäng deß Gehörs offen werden / oder bleiben / vnd der Tampff hinein gehe / dann auff solche Bähung greifft die Salben ein / vnd bringt das Gehör widerumb.

4. Wer ein Weheklagen in dem Hals hat / der schmiere sich darmit außwendig.

5. Für Wunden vnd Stöß / es heylet gut vnd bald.

6. Ist sie gut wann jemand ein Beinbruch hat / der schmire sich offt darmit / es heylet bald. Item / wann zum ersten einem die Pestilentz auffahrt / es seyn Beulen oder Blattern / der schmiere sich mit diser Salben / es ziehet zusammen / vnd macht daß es herauß fallet / so bricht es auff / alsdann heyls mit dem Wundöl zu.

7. So ist sie gut zu allen Geschwulsten / sie seyn roth oder weiß / absonderlich zu dem Rothlauff wo es immer hat / ist auch zum hitzigen Geschwären / vnd grossen rothen Beulen der Kinder hinder den Ohren. Item ist sie gut zu den schwartzen hitzigen Blattern / die bricht es bald auff / vnd heylets vom Grund. Auch ist sie gut zu allen

beis-

beissenden vnd vmbfressenden Gelfleder / die dörts vnd heylets von Grund herauß.

8. Item wann sich einer verbrent / es löscht / dört / vnd heylet. Wer an einem Glid oder Fuß ein Geschwär hat / der schmiere solches wol mit diser Salben / es ist besser du badest zuvor die Füß in Wasser / darein Miter-Wurtzen / diß ziehet den Frost herauß; wo aber Löcher in die Füß gefallen / mag man darein tropffen / oder Fäßerlein darein legen.

9. Wer ein Finger oder Zehen zerknirst hat / oder ein anders Glid / der schmiere sich mit diser Salben / vnd binde es mit Dörr-Pflaster zusammen.

10. Wann den Weibern jhre Brüst hart / hitzig / vnd geschwollen seynd / so schmiers mit diser Salben / so bricht es auff / heyls mit der Wund-Artzney zu.

11. Item ist sie auch gut vor den Hundbiß / so vorhin mit breiter Wegrach-Wasser außgewaschen / alsdann dieselbe gebraucht. Wann du dise Salben wilst brauchen / so streich sie über mit der Hand / vnd schmiere den Schaden deß Tags dreymal / Morgends / Mittags / vnd Abends. Ferner hat die Salben dise Arth vnd Eigenschaft

an

an jhr / daß / wann sie anfangt zu würcken / mache grossen Schmertzen; laß dich aber nicht irren / es ist ein gute Artzney / vnd ist ein Anzeigen einer guten Würckung. In Summa die Kräfften diser Salben seynd nicht genugsamb zu loben / ist aber nur außwendig zugebrauchen / vnd nicht zum einnemmen.

Ein gute Zug-Salben.

NImb erstlichen schönen Terpentin / gelbes neues Wax / Schaaf-Schmaltz jedes ein Pfund / dises zerlaß langsamb vnder einander / vnd wanns zergangen ist / so rühre darein schönen weissen Weyrauch / schöne rothe Gold-Myrrhen / vnd Gaffer jedes ein halb Loth. Dise drey Stuck müssen vorhero klein gestossen werden / vnd zu Pulver gemacht / hernach laß es mit einander ein gute Viertel Stund lang sieden / vnd balge es also heisser durch ein saubers Tuch / so dann ist sie fertig vnd gerecht.

NB. Dise Salben ist gut / ziehet von allen Schäden das Eyter vnd den Unflath herauß / ist auch gut für alle Aiß vnd Geschwär; da aber bey einem Schaden wildes oder faules Fleisch ist / so soll man von diser Salben bey einem Vierling

ein-

ein Loth gutes klein geribenen / vnd subtil gepulfferten Grünspat darunter thun / vnd ein wenig damit sieden lassen / so dann nimbt es das wilde vnd faule Fleisch hinweg.

Ein gute Brenn=Salben.

ERstlichen nimb ein Pfund Butter / ein halbes Pfund gelbes Wax / ein Hand voll Kitten=Kern / drey Hand voll mittere Rinden von Hollerstauden / zwey Löffel voll Terpentin / dises alles mische unter einander / vnd laß ein halbe Stund lang sieden / darnach balge es durch ein Tuch / vnd rührs biß es dick wird.

NB. Dise Salben ist gut wann sich ein Mensch verbrennet / es seye mit Feuer / Faisten / oder Wasser / soll man alsbald mit diser Salben schmieren.

Ein gute Salben für die Ruhr / Zwang / vnd Durchbruch.

ERstlichen nimb Himmelbrand / breites Wegratkraut / rothe Dorn vnd Gänsfrich / jedes ein Hand voll / hernach nimme Hirschen=Inslet / Schmaltz so auß Kühemilch gemacht / jedes ein halb Pfund / hernach mische solches wol unter

einander / vnd laß so lang sieden / biß die Krafft wol heraussen ist / so dann balg es durch ein Tuch / so ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch die Ruhr / Zwang / oder Durchbruch hat / soll man jhn mit diser Salben den gantzen Bauch schmieren am Leib / ist bewerth.

Ein gute Miltz-Salben.

NIMb Tamerischken Oel / Capri Oel / Capaun Faisten / Gäns Faisten / Venedische Saiffen / vnd klein gehackte Zwiffel-Röhren / jedes acht Loth laß dises alles unter einander ein Stund lang sieden / so dann balg es durch ein Tuch so ist es fertig.

NB. Wann einem Menschen das Miltz wehe thut / oder erhartet ist / der streich von diser Salben auff einen zwilchenen Fleck einer Hand breit auff / vnd legs auff das Miltz / hernach ein rothen Flecken von einer Juchten Haut darüber legen / alsdann nimb wider ein frisches.

Ein gute Geschwulst-Salben.

NIMme zwey Pfund braiten Wegrich / ein Pfund Aland / ein Pfund Schaafgärben / ein

ein Vierling Anneiß / Salve / Sanickel / Fünff-Finger-Kraut / vnd Wintergrün jedes ein Pfund. Dise Kräuter stoß alle mit einander / vnd nimme vier Pfund Schmer / vnd zwey Pfund Butter / vnd laß es alles durch einander sieden / rühre es mit einem Löffel vmb / daß sich der Kräuter-Krafft mit dem Schmer wol temperire. Darnach drucke es auß durch ein reines Tuch / thue die Kräuter hinweg / vnd thue noch ein halb Pfund Schmer darzu / rühre so lang biß weiß wird / nimme alsdann ein Vierling Wax / Weyrauch / Myrrhen / Venum Græcum, Mastix jedes ein Loth / diß klein gestossen wie Mehl / vnd thue alles vnder einander / vnd rühre es wol durch einander / daß es gleich mit einander verreiniget / so ist die Salben gut.

NB. Wann ein Mensch geschwollen ist / oder sonsten geschwollene Wunden vnd Schäden hat / solle sich darmit schmieren.

Ein bewerthe vnd gerechte Geschwär-Salben / für alle geschwürige Brüst / vnd andere Geschwär / so vilen Menschen geholffen / vnd bewerth ist.

NIMme grüne Rauten / oder Wein-Kräutel / Teuffels-Abbiß Kraut vnd Wurtzen / jedes

vier Hand voll / Eybisch / oder guten Haindrich / oder Schaff=Kraut jedes zwey Hand voll / ungewaschenen Butter drey Pfund / gelbes Wax ein Pfund / vnd dreyzehen Ayrdotter / dise Kräuter grüner zerhackt / thue es darnach mit den andern nachfolgenden Stucken in den zerlassenen ungewaschenen Butter / laß fein gemach durcheinander sieden / daß die Krafft wol von den Kräutern kombt / preß demnach wol auß / vnnd behalts in einem Tögl.

NB. Wann jhrs brauchen wolt / so streichts fein auff ein Tüchl / vnd wärme es ein wenig ob einem Glütl / leg es über / es lindert vnd zeitiget / heylet auch mit Gottes Hülff alle Geschwär. Probatum est.

Ein gute Gefrier=Salben.

NIimb gefrorene Ruben die schön weiß seynd / reibe sie / vnd röste sie mit einem frischen Speck / seihe es durch ein Tuch / vnd gieß ein frisches Wasser darauff / vnd wasch die Salben / also ist es fertig.

NB. Wer sich gefröret / der nemme und schmiere sich mit diser Salben.

Ein

Ein gute Wund-Salben.

NJmme ein halbes Pfund Mayen-Butter/ Calophonium ein Vierling / gelbes oder weisses Wax vier Loth / Schwalben-Kraut vnd Wurtzen / vnd Petonia wann sie blühen jedes ein halbe Hand voll. Wann die ersten drey Stuck in einer eysenen Pfannen zerlassen seyn / würfft man die beyden Kräuter vnd Wurtzen darzu/ last es ein wenig mit einander sieden / vnd preß es hernach durch ein Tuch/ also ist es fertig.

NB. Dise Salben dienet zu allen frischen/ vnd alten Schäden vnd Wunden / auch zu den Beinbrüchen/ vnd den Brand.

Ein Bruch-Salben.

NJmme Petersilöl/ Terpentinöl/ Ayröl/ Sanickelöl / Bäern-Schmaltz / Hunds-Schmaltz / Hasen-Schmaltz jedes ein Loth / solches schmeltze alles zusammen / also ist es fertig.

NB. So jemand einen Bruch hat / der schmiere den Schaden alle Tag darmit / vnd der Patient muß in einem Bruch-Band gehen.

Ein gar edle Schlag-Salben / oder Schlag-Balsam.

NIMme Muscatöl ein Quintl / Ambra sechs Gran / schwartzen Ambra drey Gran / Bisamb sechs Gran / Zibet zehē Gran / Lilium Convalium Oel etlich Tröpfflein / weiß Augstein Oel deß allerbesten / daß im Geschmach etwas fürtrifft / solches alles wol vnder einander gerührt.

NB. Wer sich vor dem Schlag besorget / der nemb alle Wochen ein wenig von diser Salben / vnd bestreich sich vnder der Nasen / vnd auff dem Werffel auff dem Kopff; vnd so einen der Schlag schon getroffen hat / so soll man demselben ein wenig in Gaimb streichen / so wird er wider redent; es ist auch gut vor die Fraiß zu gebrauchen. Vor die Fraiß ist auch gut das Wasser fol. 122. Item das Pulver fol. 135. Mehr vor die Fraiß vnd den Schlag ist gut das Wasser fol. 126.

Ein gute Salben drey Wochen vor der Niderkunfft zugebrauchen.

ERstlich nimb frisch Gänsfaisten / vnd alte Ehesalben jedes vierthalb Quintl. Item blau Feigel-Oel / Camillen-Oel / weiß Lilien Oel /

süß

süß Mandel-Oel jedes drey Quintl. Mehr den Schleim von Käßpapel Saamen / den Schleim von Eibisch-Saamen / den Schleim von Kittenkern Saamen / den Schleim von Kehl Saamen jedes zwey Quintl. Dise Schleim sollen mit distilirten Käßpapel-Wasser außgezogen werden / hernach nimb auch gelbes Wax einer Nuß groß / misch alles zusammen / vnd laß es auff einem linden Kohlfeur zusammen gehen / so dann ist es fertig.

NB. Wann ein Weib ein schwäre Tracht hat / daß sie sich besorgt das Kind möchte angewachsen seyn / oder sonst einer schwären Niderkunfft / soll sie sich drey Wochen vorhero / als die Raittung auß ist / mit diser Salben die Wochen zwey oder dreymal die Reich vnd das Creutz darmit schmieren.

Ein gute Unterwachs-Salben / wie auch die Brust wann sie wehe thut / darmit zu schmieren.

ERstlichen nimb ein halb Pfund Baumöl / Capaunfaisten / Gänßfaisten / Venedische Saiffen / vnd altes Schmer jedes ein Vierling / mehr von gebratenen Zwiffel den außgepresten

Safft

Safft etlich Löffel voll / mische alles unter einander / laß es fein gemach sieden / vnd rührs stäts / daß sich nicht anbrent / wann es wol gesotten hat / schütt es in ein saubers Geschirr / vnd behalt es zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch oder Kind unterwachsen ist / muß man bey einem Glütl mit diser Salben umb die Rippen schmieren / doch daß nicht den Magen berühret / dises muß man ein Zeitlang continuiren / dann auff einmahl kan es nicht helffen / absonderlich wann ein Mensch oder Kind schon lang unterwachsen ist.

Ein gute Salben zur Stärckung vnd Kühlung der Leber.

ERstlichen nimb Fenchelöl / weiß Rosenöl / weiß Wax / Sandsalben / vnd alte Ehesalben jedes ein Loth / mische alles zusammen / vnd laß unter einander gar kühl zergehen / aber nicht sieden / sodann ist es fertig.

NB Wann man diser Salben bedürfftig / ist / streicht mans auff ein Leder / vnd legts über die Leber.

Ein

Ein gute Salben vor die Zitrach / vnd auch vor den Grind.

ERstlichen nimb Mercurium sublimatum vier Loth / schöne rothe Gold-Myrrhen zwey Loth / dise beyde Stuck reib auff das kleineste jedes besonder / hernach nimb Rindernes Schmaltz ein Pfund / Terpentin ein halb Pfund / dise beyde Stuck laß gemach vnder einander zergehen / vnd wans zergangẽ ist / so hebs von dem Feur / vnd thue dise zwey Pulffer darein / vnd rühre die Salben so lang biß sie gestehet / also ist es fertig.

NB. Wer einen Zitrach / oder auch den Grind hat / soll sich mit diser Salben schmieren / wann aber dise Zuständ gar zu starck seynd / so schmiert man sich alle dritte Tag darmit. Dise Salben ist auch vor das Vich in solchen Zuständen zugebrauchen.

Ein gute Purgier-Salben.

NImme erstlichen ein halbes Pfund frischen Butter / der nicht gewaschen ist ; Item die mittere Rinden von Holler / Attich-Bötzl / Tag vnd Nacht Kraut / Camillenblühe / Hollerbötzl /

rothen Kehl/weisse Biessen/ blaue Lilien-Wurtzel / Erdbeer-Kraut / blaues Feigel-Krauth/rothe Biessenblätter / Senff-Blätter / vnd Käßpapel / jedes klein gehackter vier gute starcke Handvoll / thue es in den Butter / vnd laß fein kühl zergehen / vnd mit einander sieden / wann es genug gesotten / druck es durch ein saubers Tuch / vnd behalts zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch oder Kind gern purgiren will / ohne dem daß es was einnimbt / so schmiere mit diser Salben warm den Bauch.

Ein gute Salben vor den Brand / vnd auch vor den Krebs.

ERstlich nimb Rosenöl / vnd weisses Wax jedes sechs Loth / zerlaß miteinander ob einer Glut / alsdann nimb Bleyweiß vnd Entzion jedes zwey Loth / mache solches zu Pulver / nimb auch außgepresten Safft von Judenkerschen acht Loth / misch alles vnder einander zu einer Salben / also ist es fertig.

NB. Wer diser Salben bedürfftig / soll solche auff ein Tüchl auffstreichen / vnd überlegen.

Von

Von allerley Oel.

Den edlen Balsamb vnd Wund-Oel zu machen / so inwendig vnd außwendig zugebrauchen / vnd für ein Schatz zu halten ist / weilen er so vil Würckung thut.

ERstlichen nimb Paldrian Kraut vnd Blumen / Cordebenedict Kraut vnd Blumen / S. Johannes Kraut / Schlangen-Biß / oder Pfennich-Kraut / dise vier Kräuter jedes ein Hand voll / hacke solches klein / wasche es aber vorhero sauber auß / thue es in ein zihnene Kandel / oder Flaschen / gieß darauff einen guten alten weissen Wein / daß er ein guten zwerchen Finger darüber gehet / hernach nimb ein gute Hand voll schönen außgeklaubten Waitzen / zerschmettere jhn in einem Mörser / vnd mische jhn auch vnder den Wein / vnd die Kräuter / laß es also wol vermachter in einem Keller neun Tag / hernach gieß es in ein kupfferne oder messinge Pfann oder Kessel / thue darzu anderthalb Pfund gutes Baumöl / vnd laß mit einander sieden biß sich der Wein hat eingesotten / vnd nichts mehr dann das Oel darauff ist ; hernach seihe es ab / vnd balgs vest durch ein saubers Tuch auß / thue es wider in ein

saubere Pfann / vnd nimb vier Loth schönen weissen Weyrauch / denselben stosse vnd fähe durch ein subtiles Sieb / daß er zu einem gantz subtilen Pulver wird / wie auch vier Loth schönen klaren Terpentin / thue solches alles in das Oel / hernach laß es wider sieden / biß daß du vermeinst daß es genug eingesotten hat / hernach nimb es von dem Feur / laß überkühlen / vnd seyhe es wider durch ein saubers Tuch / damit das Dicke so sich auff den Boden setzt / darvon kombt / hernach behalt das Oel in einem Glaß zum Gebrauch.

NB. Diser Wund-Balsamb oder Wundöl / ist ein köstliche Sach außwendig vnd inwendig zugebrauchen.

Erstens dienet dises Oel zu alten vnd neuen Schäden / mit Wein außgewaschen / vnd das Oel darein gegossen.

2. Für die Bäulen vnd Geschwulst / mit disem Oel alle Tag zweymal geschmiert / wann es nicht auffbricht / so verzehrt sichs so.

3. Wer ein Glid verzuckt / übertritt / oder überhebt / das Geäder oder Flax verderbet / wol mit disem Oel geschmiert / vnd ein Tuch in warmen Wein eingedunckt / vnd wider ein wenig außgepalgt / vnd also warmer darüber gelegt.

4. Der

4. Der Zahnwehe hat / inwendig vnd außwendig mit dem Oel gesalbet / vnd warm gehalten / es verzehret die Flüß. Ist aber ein Zahn hol/ so soll man ein Baumwoll in das Oel duncken/vnd in den hollen Zahn hinein legen.

5. Wer jhm ein Rippen einfalt / oder Achsel bricht / mit disem Oel geschmiert / vnd ein warmes Wein=Tuch darauff gebunden / alle Tag einmahl / auch alle Tag von disem Oel ein halben Löffel voll eingeben.

6. Wann einer auff den Tod gestochen ist / daß es auch so tieff daß mans hinein spritzen muß/ soll man das Oel hinein spritzen / vnd ein warmes Wein=Tuch darauff legen/vnd bey leib nicht waitzlen. Ist aber die Wunden nicht so tieff / soll man sie mit warmen Wein außwaschen / vnd das Oel in die Wunden giessen / hernach ein warmes Wein=Tuch darauff legen; man soll auch alsobald von disem Oel einen Löffel voll in einer Suppen oder Wein eingeben.

7. Wer ein Aiß oder Geschwär hat / mit disem Oel geschmiert.

8. Der Schmertzen oder Geschwär in Ohren hat / der laß von disem Oel hinein / vnd lege sich auff die andere Seiten / damit das Oel besser

in das Ohr durchtringen kan / es lindert / nimbt den Schmertzen / vnd heylet.

9. Wer das Reissen oder Grimmen hat / der laß von disem Oel zweymal im Tag / allezeit auff einmahl einen Löffel voll in einem Wein oder Suppen.

10. Wer an der Mutter leydet / oder etwas die Mannsbilder an dem Vatter / der nemb von disem Oel ein Löffel voll ein in einem Wein / oder in der Suppen.

11. Wer von einer Athern / oder etwas giffti-ges gebissen wird / oder etwas gifftiges essen thut / der nemme alsobald von disem Oel ein / ist aber der Schaden offen / so muß man auch mit disem Oel schmieren / oder eingiessen.

12. Wer ein Apostem hat / der nemme alle Tag von disem Oel in einem Wein oder Suppen ein / vnd wo er befindet daß er ein Schmertzen hat / muß er sich alle Tag zweymal mit disem Oel an demselben Orth schmieren / dises muß er drey Wochen lang an einander brauchen / thut es nicht öffnen / so führts die Materi deß Apostem durch den Stulgang auß.

13. Der die Pestilentz hat / der nemme alsobalden ein Löffel voll ein / es nimbt das Gifft / vnd

vnd lindert den Schmertzen/ vnd er ist sicher / daß mit GOttes Gnad nicht daran stirbt. Hat er aber schon das Zeichen / so muß man jhm mit disem Oel schmieren.

Denen Kindern gibt man weniger von disem Oel/ nachdem jhr Alter ist.

Ein gutes Oel vor den Magenwehe/ Reissen / vnd Durchbrüchen.

ERstlichen nimme Wermuth / Braunmüntzen / vnser Frauen Blätter / Weinrauthen / Palsu / vnd Arruthen jedes ein Handvoll / dise Kräuter müssen alle grün seyn / hernach nimb Muscatnus Zimmet Rinden/ Gewürtz=Nägel / Calmus / Zitwern / Galgant / Muscatblühe/ Rosenmarin / gelbe Feigel/ Mastix / vnd langen Pfeffer jedes ein Loth / die Kräuter wasche sauber vnd hacke sie klein / die andern Species schneide vnd stosse sie klein / misch vnder einander / vnd thue es in einen glassirten saubern Hafen / darzu gieß ein halb Viertel guten alten starcken Wein / laß es mit einander Tag vnd Nacht baitzen / hernach nimb zwey Pfund gutes Baumöl / laß miteinander sieden / biß sich der Wein vnd die Feuchtigkeit wol versotten hat / vnd die Krafft auß den Kräutern/

tern / vnd andern Species wol heraussen ist / so dann balg es durch ein saubers Tuch / vnd behalt es wol vermachter in einem Glaß zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch Magenwehe / oder Reissen hat / oder die Ruhr / oder sonsten Magenfällig / vnd Durchbruch hat / soll man jhn mit disem Oel den Magen schmieren / vnd auch darvon in einer Suppen / nachdem der Mensch alt ist / mehr oder weniger eingeben. Wann man jhm Magenpflaster / oder dergleichen auff den Magen oder Bauch macht / kan man allzeit von disem Oel darunter mischen / ist gewiß gewehrt.

Ein gutes Oel für das Außwachsen / oder Krump seyn.

ERstlich süß Mandelöl / rothes Rosenöl / blau Feigelöl / weiß Lilienöl / Gamillenöl / Mastrotzenöl / Regenwürmöl / Kühkotöl / jedes zwey Loth / misch wol vnder einander / vnd behalts zum Gebrauch.

NB. Wann ein Mensch anfangt außzuwachsen / oder kuglet zu werden / so soll man alle Morgends vnd Abends dasselbige Orth wo der Mensch außwachst / mit disem Oel schmieren. Dises Oel aber muß warm seyn / vnd der Mensch

soll

soll bey einem warmen Ofen stehen / oder bey einer Glut die Händ offt wärmen / damit das Oel desto besser hinein geht.

Wann man Johannes=Oel / Camillen=Oel / oder sonsten allerley Oel machen will.

NImme Johannes=Blühe / oder andere Blühe oder Kräutl / was du für ein Oel haben wilst / thue es in ein Messinges Pfändl / darauff gieß nach Beduncken / nachdem du vil machen wilst / gutes Baumöl / laß es mit einander / biß du vermeinst daß die Krafft auß der Blühe / oder auß dem Kräutel wol außgesotten; hernach balg es durch ein saubers Tüchl / vnd thue in das Oel wider frische Blühe oder Kräutel hinein / vnd laß es also verbundener stehen.

NB. Dise Oel welche auff dise Manier gemacht werden / seynd vil kräfftiger / als wann man die Blühe oder das Kräutl so in das Oel gelegt / vnd nicht sieden lasset.

Ein gutes Oel für den Krebs an den Brüsten der Weiber.

QImme gestossenen Schwebel / gieß daran

so vil Baumöl daß es wird wie ein Brey / oder wie ein Muß. Darnach thue es in ein gläsfern Kolben / vnd distilir es / so dann nimb deß distilirten Oels acht Loth / vnd vier Loth außgepresten gespitzten Wegracht-Safft / vnd laß es ein weil mit einander in einem glassirten Hafen ob einem Feur sieden / also ist es fertig.

NB. Wann man von diser Artzney bedürfftig ist / soll man den Schaden zuvor wol mit Brandwein / oder sonsten weissen Wein abwaschen / darnach das Oel darauff giessen / so wird der Krancke in wenig Tagen gesund.

Ein gutes Oel so alle Fistel heylet.

ERstlich nimb Schlangenkraut / Rothbuchen / Nachtschaden jedes ein Hand voll / sieds in einem Pfund Baumöl / vnd drucks durch ein Tuch starck auß / so dann nimb ein halb Loth klein geribenen Gaffer / thue jhn in das Oel / schütte es in ein zihnene Flaschen oder Kandel / vnd setze es in ein siediges Wasser / laß so lang sieden als man ein Ay siedet; hernach schitte es in ein Geschirr / vnd leg Nachtschaden-Blätter darein / so ist es fertig.

NB.

NB. Wann ein Mensch ein Fistl hat / soll er sich mit disem Oel schmieren / vnd ein Blätl mit dem Nachtschaden-Kraut darüber legen / so heylet es alle Fisteln auch andere Schäden / sie seyn alt oder neu.

Allerley Pflaster.

Ein gutes Pflaster welches alle Geschwär zeitiget / vnd heylet von Grund auß / auch alte vnd neue Schäden.

ERstlich nimb zwey Pfund Baumöl / Bleyweiß / gelbes neues Wax jedes ein Pfund / gieß das Oel in ein messinges Beck / das Bleyweiß zerstosse gantz klein / vnd thue es in das Oel / laß es mit einander ein halbe Stund lang sieden / hernach schneide das Wax klein bröcklet darein / rührs wol vnder einander / vnd laß es wider sieden biß es braun wird / so rührs immerzu; darnach thue ein wenig auff ein zihnenes Deller / wanns kalt wird / vnd nicht mehr pickt / daß es gern von dem Deller herab gehet / so nimb es von der Glut / rühr es kühl ab / vnd dick wird / hernach schmiere die Händ mit Baumöl wol an /

vnd mache Stritzel darauß nach deinem Gefallen/ so ist es fertig.

Ein gutes Mellotten-Pflaster.

ERstlichen nimb Eybisch/ Leinsaamen / Venum Græcum, Saur-Klee / Camillen / Pimperl-Wurtzel / rothe Papel/Lorbeer / Cordomembl / Storax von einem jeden vier Loth/zerstoß vnd zerschneid dises alles klein / darnach nimme Lerches-Pech/ gelbes Wax / Terpentin / vnd Hirschen-Inßlet von einem jeden drey Loth/ thue dises alles zusammen / vnd lasse es mit einander ein halbe Stund sieden / hernach balge es durch ein Tuch/ so ist es fertig vnd gerecht.

NB. Dises Pflaster ist vor alle Geschwulsten / absonderlich aber wann einem Menschen der Halß wehe thut / vnd daß man sich der Angina befürchtet / oder die Mandel geschwollen seyn / soll man von disem Pflaster auff ein Tüchl streichen / vnd über den Hals hüllen oder legen.

Ein Fundanell-Pflaster zu machen.

ERstlich nimb sechzehen Loth weisses Wax / mehr ein Loth Terpentin / Rosenöl ein halb Loth / weichen Storax / Liquida ein Quintel /

Hir-

Hirschen-Inßlet sechs Loth / dises alles laß vnter einander auff einem Glütl zergehen / hernach schneide von weissem Papier die Pflaster so groß du es haben wilst / vnd ziehe es durch / vnd laß wider drückern.

Das Froschleich-Pflaster.

NImme deß Froschleichs im Mertzen zwey Pfund / Baumöl auch zwey Pfund / thue es zusammen in ein messinges Beck / setz es auff ein Kohlfeur / rühr es immerdar / biß sich die schwartzen Aeugelein verliehren / vnd ein gewisser Schleim / wird / alsdann seihe es durch ein Tuch / daß die schwartzen Augen alle hinweg kommen / thue es wider in das Becken / vnd laß es gemach auffsieden.

Zuvor aber muß schon das Bleyweiß klein gestossen / vnd klein gefähet in Vorrath stehen / dessen nimbt man zwey Pfund / vnd rührs gar gemach ein; man muß sich hierinn vorsehen / daß man das Bleyweiß nit in das siedente Oel thut / sondern vorher ein wenig überkühlen lassen / sonst verbrennet es darinnen / vnd wird das Pflaster schwartz / dann daran ist am allermeisten gelegen / vnd wann man nicht Achtung gibt / so gehet es al-

alles über / vnd wann es eingerühret ist / muß jemand darbey bleiben / stäts rühren / vnd Achtung geben daß es nicht übergehe / dann es steiget sehr. Also last man es wider zwey Stund lang sieden / hernach nimb zweintzig Loth schönes weisses Wax / laß es absonderlich zergehen / vnd wann es zergangen ist / so gieß es vnder das siedende Pflaster / laß es widerumb gemach sieden / hernach probier es in einem Wasser / wann es nicht starck anklebt an dem Wasser / an dem die rechte Prob eines Pflasters ist / so ist es genug gesotten. Hernach nimb ein halb Loth Gaffer / mit ein wenig Brandwein in einem Mörser abgeriben / vnd hernach hinein gethan / wie auch Saccharum Saturni ein Loth / weissen Weyrauch ein Loth / Mastix ein Loth / vnd Allaun vier Loth. Wann man die Species in das Pflaster thun will / muß man das Pflaster vom Feur nemmen / sonsten laufft es über / die Species müssen klein gestossen oder geriben seyn / gleich wann mans will hinein thun / vnd das muß erst geschehen wann mans von Feur will hinweg nemmen. Hernach läst man abkühlen / salbet die Händ mit Oel / macht Strützlein darauß / wickelts in Papier / behalt es in einer Schachtel / es bleibet vier Jahr lang gut. Dises ist zu mercken / daß man

das

das Froschleich im Oel wol versieden lasse/daß man von den schwartzen Augen nichts mehr sehe / auch daß man ein grosses Becken / vnd kleines Feur habe / sonst geht es alle Augenblick über.

Ein gutes Pflaster vor die Schön/ oder das Rothlauff.

ERstlichen Baumöl acht Loth / Wax acht Loth / Silberglet vier Loth / Bleyweiß vier Loth / die mittere Rinden von dem Holler / laß vnder dem Baumöl sieden / preß den Safft herauß / thue es vnder das Wax / laß zum ersten zergehen / das Silberglet auch darein / vnd das Bleyweiß / laß es sieden / darnach rühre acht Loth rothen Menig darunter / wann es schier kalt ist / so rühre auch von zwey Ayern das Weisse darein / so ist es fertig.

NB. Wann ein Mensch die Schön oder das Rothlauff hat / so leg das Pflaster über.

Pflaster auff die Brust zwölff Stund nach der Geburt auffzulegen/ vor die jenige welche nicht saugen thun.

QJimme Hirschen=Inßlet / weiß Wax / weiß

Lilienöl / etliche gantze Blühe Safferan / vnd ein wenig Weyrauch / laß vnder einander zergehen / also ist es fertig.

NB Wann man diser Pflaster bedürfftig ist / so laß es zergehen / vnd dunck Tüchl darein / die auff die Brüst groß genug seyn / in der Mitten schneide Löchel darauß / daß die Wartzen herauß gehen / so dann leg die Pflaster lablecht über die Brüst / vnd rauche es mit der Rauchkertzen an / so zu finden fol. 148. Wie auch ein angerauchtes Tuch darauff / vnd also warmer zugefätscht.

Das Nürnberger Pflaster zu machen.

ERstlich Silberglet ein halb Pfund gar klein gestossen / zwey Seidel scharpffen Wein-Essig darüber gossen / vnd so drey Tag vnd Nacht stehen vnd baitzen lassen / hernach den Essig in ein messinges Beck herab gesigen / vnd ein halbes Pfund Menig darein gethan / auch ein halbes Pfund Froschleich-Wasser darzu gossen / vnd wider drey Tag vnd Nacht stehen lassen / allein alle Tag etlichmal auffgerührt. Darnach ein Pfund frisches Baumöl darzu gossen / auch sechs Loth gemeines Saltz / vnd so gar langsamb sieden lassen /

sen / biß es die rechte bräunlechte Farb / wie das Nürnberger Pflaster hat. Zu letzt thut man ein Quintl Gaffer hinein rühren / vnd in die Schächterlein giessen.

Augen-Billulen zu machen.

NJmme Alepatica vierthalb Quintl / alle fünff Species mirabulorum, Rebarbara, Mastix / Wermuth / Rosenblätter / blauer Feyel / Senffblätter / Lerchenschwam / Seiden so in Haar wachst 15. Gran / auß den fünff Species mirabulorum, muß man die inwendige Kern hinweg thun / diß alles stoß zu Pulffer; zu disem Pulffer nimb anderthalb Quintl vnd acht Gran Dicogridium stoß solches mit Fenchel-Wasser / daß fein wird wie ein harter Taig / behalte auff zur Nothdurfft.

Schlaff-Billulen zu machen.

NJmme wilde Hunds-Zungen Wurtzen / Schlaffkraut-Saamen / oder Pilsenkraut / Oppy jedes ein Loth / Myrrhen sechs Quintl / Weyrauch fünff Quintl / Gewürtz-Nägel / Zimmet / Storax zwey Quintl / mach dises alles zu Pulver / stoß es ab mit blauen Feigel-Safft / oder

Rosenwasser zu einer harten Massa/wann jemand kein Schlaff haben/ so nimb von diser Massa siben Gran / auffs mehrist zehen Gran. Von siben Gran mach darauß zwey Billen von zehen Gran drey Billen / gibs zu Nachts vmb neun Uhr ein so machts schlaffen. Man muß alle dise Billen erst damalen machen / wann mans brauchen will.

Christier in schwären Catharren zugebrauchen / auch zu der Angina gar dienstlich.

NImb vngewaschene Gersten ein Gauffen voll / gieß darauff heiß Wasser anderthalb Mäßl / laß ein einigen Suth darüber thun / seihe das Wasser ab / nimb darein zwey Ayrdotter / zwey Löffel voll geläutertes Hönig / ein Ay groß frischen Butter / zwey gute Löffel voll Kuchel-Zucker / Saltz ein kleinen halben Löffel voll / gibs warmer.

Christier wann man grossen Schmertzen am Sand vnd Stein leydet.

NImme ein Seidel gutes frisches Baumöl / laß warm werden / gieß alsdann ein Christier-

stierblatter / laß in der Blatter also kühl werden / daß du es ein wenig leyden kanst / daß dich nicht brennet / gibs dem Krancken mit grossem Fleiß / ist bewehrt für den grossen Schmertzen am Sand vnd Stein.

Ein andere gute Hauß-Christier.

NJmb frisch Bronnenwasser ein halb Maß / darein Gersten / Gamillen ein halbe Hand voll / blau Feigelkraut der einfachen / Pincklkraut / Gaißpapel / Graßwurtzel / Fenchelsaam / Kimb / eines jedwedern was man zwischen zween Fingern fassen kan ! diß alles laß sieden biß halber Theil ist eingesotten / alsdann durchgeprest / nimb zwey Ayrdotter / Christier-Zucker zwey Loth / Christier-Latwerg zwey Loth / frischen Butter ein Ay groß / Saltz was man zwischen drey Fingern haben kan.

Billulen für die Pest.

QAlepatica der besten vnd säubersten zwey Loth / Rebarbara vier Quintel / Lerchen-Schwam ein Quintel / Safferan ein Scrupel / Myrrhen ein Quintel / vnd Venum Græcum, jedes ein Scrupl / deß besten Teriack einer Nuß

groß / Medridat auch so vil / dise Stuck alle gestossen vnd gefäht / in dem Medridat gestossen / mit Händen wol durch einander gebört / daß ein vester Taig wird / Billulen darvon gemacht einer Arbeiß groß / mit Entzionpulver eingesträhet / daß sie nicht an einander kleben.

Wie man dise Billulen brauchen soll.

ALle Morgen eines eingenommen / so ist der Mensch vier vnd zwaintzig Stund sicher vor der Pest; so einen aber die Pest anstieß / der nehme alsobalden acht oder zehen ein / ehe vier vnd zwaintzig Stund vorüber gehen / vnd schwitz wol darauff / dises ist von etlich hundert Persohnen probirt worden / vnd erfunden / daß / der dise Billulen brauchte / keiner an der Pest gestorben. Sie bringen auch gute Gedächtnuß / schärpffen das Gesicht / bekräfften vnd stärcken alle inwendige Glider / sie wenden das Grimmen der darzu geneigt ist / halten den Leib in stäter öffnung / vnd halten den Menschen in stäter Gesundheit. In Summa / so sich ein Mensch übel auff befindet / durch übriges Essen vnd Trincken / der nemme alsobald diser Billulen acht oder zehen ein / vnd schwi-

schwitze darauff / so genäst der Mensch von Stund an / er sey was Complexion er wolle / vnd darffen es alte vnd junge Leuth von zwey Jahren / biß in das höchste Alter brauchen.

Braunellen zum purgiren.

NJmme 6. Loth schön vom Stengel geklaubte Senffblätter / vier Loth Manna / ein wenig zerschnittenen Zimmet / ein wenig überzogenen Coriander / dises alles zusammen in ein saubers Tüchl gebunden / vnd ein halb Maaß siedentes Wasser daran gossen / wol verbunden in einer Kandel oder Flaschen im Keller stehen lassen / nach 12. Stunden muß man das Wasser von denen Senff-Blättern in ein Beck giessen / vnd die Senffblätter außdrucken / doch nicht gar zu starck / vnd ein halb Pfund schöne gantze Braunellen / sambt acht Loth braunen Zuckergandel darein legen / vnd fein gemach sieden lassen / daß die Suppen fein schön wie ein Sultz einsiedet / alsdann in einem Glas behalten / vnd wann man den Leib will offen haben / muß man es Abends gleich ein halbe oder viertel Stund vor dem Nachtessen / fünff / siben / oder neun / auch wann es vonnöthen ist mehr essen / so laxiren sie zwey oder drey mahl / darnach man vil nimbt.

Pur-

Purgier-Salben.

Hünerdärm / Käßpapel / Cubeben / blau Feigelkraut / blauen Köhl / kan man den nicht haben / so nimbt man den andern Köhl / Hollerbötzl / so vil als der andern Kräuter alle / dise Kräuter zerstoß vnder einem vngewaschenen Butter gar wol / laß sie kühl auß / vnd mach sie ein / dreymal mit frischen Kräutern frisch. Wann der Attich treibt / so nimb Attichbötzl / zerstoß sie vnder die Salben / vnd laß sie wider kühl auß / seihe die Bötzel / wie auch die andern Kräuter / sauber darvon; alsdann darmit den Bauch / die Rippen / vnd Ruckgrad / wie auch die Lenden wol geschmiert.

Allerley Sachen.

Tugend der Cronawetbeer / wie solche præparirt / vnd gebraucht werden sollen.

WAnn du wilst / so must du die Cronawet-Beer im September einsamblen / so schön blau vnd zeitig seynd / solche in ein Viertel-Glaß oder Meolligen-Geschirr gethan / darüber giest man

man den stärckesten Wein / den man bekommen kan / so vil / als die Cronawetbeer vonnöthen haben / damit sie können baitzen / laß alsdann vier vnd zwaintzig Stund stehen / vnd also baitzen; hernach thue den Wein herab seihen / vnd gieß ein grosses Trinckglaß voll Brandwein darauff / vnd ein starcke Hand voll Zucker / vnd beutels vnder einander. Von disen Beeren nimbt man acht oder zehen Frühe oder zu Abends / man muß sie aber sehr wol zerbeissen / vnd essen / doch dergestalt / daß man solche einen Tag außlassen thut. Wann man will / kan man ein baar Löffel voll Wein darauff trincken. Diß ist ein treffliches Recept allzeit zu brauchen / erhalt den Menschen lange Zeit gesund.

Erstlich stärcket es das Haupt.

Anderten / zu erhalten die Gedächtnus / vnd trücknet auß die überflüssige Feuchtigkeit / vnd vertreibt die Kälte deß Haupts.

Drittens / vermehrt vnd stärckt die Gedächtnus.

4. Trücknet auß die überflüssige Feuchte.
5. Erhalt den Leib bey guter Gedähung.
6. Erhalten sie ein gutes Gesicht der Augen.
7. Seynd gut für die Brüst.

8. Seynd

8. Seynd gut für das Hertzkloppffen.
9. Für fallende Flüß.
10. Für die Wind.
11. Für Zähnschmertzen.
12. Für den stinckenden Athem.
13. Erkältung deß Leibs.
14. Für Stein / Sand / vnd Grieß.
15. Für das Gifft.
16. Für Melancolische Feuchtigkeit.
17. Für üble Lüfft.
18. Verhalten Guts.
19. Für die guldene Ader.
20. Für das viertägige Fieber.
21. Macht gute Verdähung der Speiß.
22. Macht gutes Geblüt.
23. Macht gutes Gehör.
24. Treibet den Urin.
25. Für das Augenrinnen.
26. Stärckt den Magen.
27. Für den Schlag vnd Schwindel.
28. Für Zittern Kranckheiten.
29. Stärckt das Marck in den Gliedern.
30. Für gifftige Attern vnd Fippern / wegen Anblasen muß man zerstossen / vnd in Wein trincken. Die schwangere Frauen aber müssen dises nicht brauchen.

Re-

Recept vor die Dörr.

ERstlichen nimb Zuckergandel	sechs Loth.
Weinbeerl - -	zwey Loth.
Rebundica - - -	zwey Loth.
Süß Holtz - -	anderthalb Loth.
Feigen - - -	ein Hand voll.
Süß Wurtzel - -	ein Hand voll.
Blauen Feigel - -	ein Loth.
Salve - - -	ein Hand voll.
Hirschenzungen - -	ein Hand voll.
Guldenes Leberkraut -	ein Hand voll.
Lungel Kraut - -	ein Hand voll.
Aiches Laub - -	ein Hand voll.
Ehrenpreiß - -	ein Hand voll.
Wermuth - -	ein Hand voll.
Centauer - -	ein Hand voll.
Rebarbara - -	ein Quintel.

Dise Kräuter vnd Species klein geschnitten/ darauff gieß zwey Maaß guten gerechten alten Wein/ vnd so vil Wasser/ laß drey Finger einsieden/ vnd daß kein Dampff darvon kombt/ laß es auff ein blosse Erden setzen/ darvon trinck alle Morgen lablecht ein halbes Mässel/ vnd alle Abend auch so vil/ doch nicht so warmer/ son-

dern Kellerkühl / man kan auff dise Kräuter den Krug noch einmal angiessen / vnd sieden lassen.

Ein gutes Hitz-Tränckl.

MAn nimbt lebendige Krebs / vnd schneidet die Gall hinweg / hernach stost man die Krebs in einem Mörser / druckt den Safft durch ein Tuch auß / nimb drey Löffel voll solchen Krebsen-Safft / drey Löffel voll Haußwurtzen-Safft / von einem Roß den Zirck außgedruckt / auch drey Löffel-vol / drey Löffel voll Rosen-Essig / drey Löffel voll Himbeer-Essig / drey Löffel voll Holler-Essig. Dises alles vnder einander gemischt / mit Zuckergandel ein wenig gesüst / vnd dem Krancken eingeben / dises dienet zu allen hitzigen Kranckheiten.

Laxier-Wein vor die dreytägige Fieber / wie auch der Gelbsucht.

NImme zwey Loth Senffblätter / ein Loth Steinwurtzel / ein Handvoll Wermuth / ein halbe Hand voll Cordabenedict / ein Hand voll Centauer mit der Blühe / ein Löffel voll Fenchel / ein Löffel voll Anneiß / ein Wurtzen Imber / zerschnittener auch darunter. Dise Kräuter alle klein

klein geschnitten / vnd ein Maaß Wein darauff gegossen / vnd den Hafen wol mit einem Leimb vermacht / vnd ein Seidel einsieden / vnd dem Krancken / wann er den guten Tag hat / ein halbes Seidel warmer zu trincken geben / Frühe vmb sechs Uhr. Nachmittag vmb vier Uhr wider sovil zu trincken geben.

Purgier-Wein zu Außführung der Gall / vnd Reinigung deß Geblüts.

NImme Centauer / Cordabenedict / Zickory Kraut vnd Wurtzen jedes ein halbe Hand voll / Polley / Sonnenwend-Gürtl was man mit vier Finger heben kan / Rosmarin neun wipffel / Rebarbara ein halb Loth / schöne geklaubte Senff-Blätter ein Loth / gantzen Safferan fünffzehen Blühe / Muscatblühe fünff Zincken / ein Quintl Fenchelsaamen / ein Quintl Lorbeer / præparirten Weinstein ein halb Loth / Seegenbaum ein Quintl / Lerchenschwam zwey Quintlein. Dise Stuck alle groblecht geschnitten / in ein subtiles Säckel gethan / gieß daran drey halbe Rein-Wein / oder sonsten ein guten Wein / vnd drey Seidl Melissen-Wasser / laß vier vnd zwain-

tzig Stund weichen. Wann jhr disen Wein brauchen wolt / könt jhr Morgens frühe ein warme Suppen essen / vnd ein Stund hernach ein Gläsſel Wein von disem Wein nemmen / beyläuffig den dritten Theil eines Seidels. Wann es zu wenig purgirt / kan man ein Stund vor dem Essen wider ein Gläſſel voll nehmen.

Ein guter Purgier-Wein für alle Geschwulst so von Fiebern kommen / macht ein guten Magen / reiniget das Geblüt / vnd alle Verstopffung der Leber.

NJimme 3. Loth Senffblätter / Attichwurtzen / Rebarbara / auch der schwartzen Rebarbara / in der Apotecken nennt mans Repuntcja Wurtzel / Schmelkraut-Wurtzel / Cordabenedict-Wurtzel jedes ein Quintl / Wermut vnd Centauer-Blühe jedes ein wenig / dises alles klein zerschnitten / in ein Säckel gethan / vnd darauff ein Maaß Wein gossen / vnd verdeckter stehen lassen / vnd vor dem Mittag-Essen ein Glas darvon getruncken.

Das Manna sehr gute Tränckl.

MAn nimbt ein halb Seidel frisches Wasser / last es haiß werden / darein seihet man zwey

Quintl

Quintl præparirten Weinstein / vnd last jhn zergehen. Wann er zergangen ist / so thue sechs Loth Manna darein / vnd laß ein Seidel Wasser darauff thun / vnd läutere es mit einer Ayrklar / vnd seihe es hernach durch ein Tüchel / so ist es fertig / vnd gut.

Ein Purgier-Wasser für die Kinder.

EIn halbes Loth geklaubte Senffblätter / Zwey Loth Manna / ein wenig Fenchel / vnd ein wenig Zimmet in ein Tüchel gebunden / vnd in ein halbes Seidel warmes Wasser eingeweicht / vnd über Nacht stehen lassen / zu Morgens kalter dem Kind / darnach es alt ist / vnd zu purgiren ist / eingeben drey oder vier Löffel voll / es purgiret gar lind.

Purgier-Köchel für die kleine Kinder.

NIimme ein Loth außgezogene Cassa / drey Quintl Feigel-Julep / ein Loth Manna / die Manna treib in Lindenblühe Wasser ab / vnd seihe durch ein Tüchlein / nimb hernach die Cassia darunter / vnd zertreibs auff einem Glütl /

nimbs vom Feur / vnd gieß den Feigel-Julep darein/gibs dem Kind Löffelweiß lablecht ein. Probatum est.

Ein Mutter-Säckl zu purgieren/vnd Reinigung der Mutter.

Schgorzianey-Wurtzel / Zickori-Wurtzel / - - - ein Loth.
Groß-Wurtzel - - - ein Loth.
Der besten Rebarbara - - ein Loth.
Manna - - - - vier Loth.
Lorbeer - - - ein halb Quintl.
Senffblätter - ein Loth zwey Quintl.
Weinbeerl - - - - drey Loth.
Muscatblühe - - ein Quintl.
Melissen vnd Kerbelkraut jedes drey Quintl.

Dises alles klein zerschnitten / vnd in ein Säckel gethan / vnd darüber gossen fünff Seidel oder Mäßl siedhaisse vngesaltzene Hennensuppen / hernach verbunden / vnd an einem kühlen Orth über Nacht stehen lassen. Den andern Tag seyhet man ein halbes Seidel darvon herab / macht es warm / vnd trinckts also alle Tag / so lang die Suppen wäret. Das Säckel muß allezeit in der Suppen ligen bleiben / vnd allezeit

ein

ein wenig außgedruckt werden. Wann die Frau jhr Zeit hat / vnd der neundte Tag vorbey / so muß muß mans anfangen zu trincken.

Christier wann ein Mensch den Durchlauff hat.

NImme ein Seidel Milch / ein guten Brocken Hirschen Inßlet / zwey Ayr-Dotter / gibs in rechter wärme.

Ein Christier vor ein Kind.

NImme ein kleines silbernes Becherl voll guter Milch / ein Löffel voll Kuchelzucker / ein halb Stritzl Butter / dises alles in rechter Wärme dem Kind zu geben. Ist zu brauchen / wann ein Kind Hitz oder Cathar hat / oder verstopfft ist.

Wie man die Hönig-Zäpffel macht.

ERstlich nimb geläutertes Hönig / schab ein wenig Saiffen darein / auch Aneiß vnd Saltz / vnd alle beyde Stuck laß durch einander sieden / vnd wann das Hönig schon hart will werden / so gieß es auff ein Mörser-Boden / mach Zapffen darauß / vnd waichs in ein Baumöl.

Ein

Ein bewerthes Pflaster wann einem das Miltz nach dem Fieber / oder sonsten erhartet / wehe thut / vnd sticht.

NImb ein Seidl frisches Leinöl vor ein grosse Persohn / hernach nimb drey grosse Zwiffelhäuptl / schöle sie sauber ; so vil dise Zwiffelhäupel wegen / so vil vnd schwär nimb grüne Kehlblätter / zerhack dise zwey Stuck gar klein / laß es in dem Leinöl sieden / allgemach / daß dick wird als ein Koch / streichs auff ein vngebleichte Leinwath / so groß als dir das Miltz wehe thut / legs deß Tags zwey mal / so warm du es leyden kanst / über / brauch solches acht Tag nach einander / es ist bewerth / vnd probirt worden an vilen Persohnen.

Ein Pflaster den Kindern auff die Brust zu legen / wann sie Catharr haben.

ERstlichen nimb ein Löffel voll sauern Taig / fünff Löffel voll Wein / Butter ein halbes Strützel / guten Safferan neun Blühe / ein wenig Gaffer / vnd ein Ayrdotter. Dises Pflaster legt man drey Tag nach einander auffs Brüstl / darnach

darnach drey Tag auff das Bäuchel; es muß aber allezeit frich gemacht werden / diß ist offt an den Kindern probirt worden.

Ein Bruch / oder Brüchlein zu heylen.

NIimme Petersilöl / Ayröl / Sanickelöl / Hernschmaltz / Hundsschmaltz / Haasen=Schmaltz jedes ein Quintl. Solches zusammen geschmoltzen / vnd den Schaden darmit geschmieret / der Patient muß in einem Band gehen. Probatum est.

Für den Stein der Kinder.

WAnn kleine Kinder den Stein haben / daß sie das Wasser nicht lassen können / so nimme Hirsch daß nicht gestampfft ist / mit Höpel vnd alles / sieds in Wasser vnd Wein / legs in einem Säckel dem Kind auff so warm es erleyden kan / so kombt es alsbald zu recht. Diß ist mit einer Fräule mit fünff viertel Jahr / vnd sonst an einem Kind probirt worden.

Für die Spil-Würm der Kinder.

LAß die Gall von einem Rindvich fein gantz Haußschneiden / binds dem Kind auff den Nabel / so lauffen sie häfftig von jhm.

Wann die Kinder das Reissen haben.

NImme ein Milch / sied ein wenig Kimb darin / laß den Kimb darinnen / vnd auß derselben Milch ein rechtes Kinds-Koch gemacht / rühre ein wenig Mandelöl darein / vnd legs zwischen zwey Tüchl dem Kind über das Bäuchl / also ist es fertig.

Oder wann das nicht hülfft / ist auch gut / vnd ist probirt worden.

NImme einen Hann wans ein Knab ist / ist es aber ein Mägdlein / so nimb ein Henn / schneid es lebendiger bey dem Bauch auff / nimb also warmer das gantze Ingeweid herauß / leg es zwischen zwey Tüchlein dem Kind also warmer auff das Bäuchlein.

Vor

Vor die Würm zu gebrauchen.

NImme Pfersich=Laub / zerstoß / vnd rothe Myrrhen darunter / legs auff ein Tüchl / vnd auff den Nabel / es ist gar gewißlich gut.

Mehr ist auch gut.

EInen Knaben Kranen in der Milch gesotten / vnd also warmer auff den Bauch gelegt. Ist auch gut / wann man Knobloch in einer Milch siedet / vnd darvon zu trincken gibt.

Mehr ist gut der Medridath in der Milch / drey Tag nach einander zu geben im abnemmenden Mond / oder etlich Tropffen mehr oder weniger / nach dem ein Mensch groß oder klein ist / Baumöl in einem rothen Wein.

Mehr ist gut der Wurmsaamen / wie man jhn in der Apotecken / oder Materialisten kaufft / ein wenig darvon einzugeben. Das Pomerantschen=Pulver einzugeben ist auch gut vor Wind / Magen / vnd Würm.

Für das Stechen / vnd alle Apostem / sie seyn wie sie wollen.

NImme Feigen die klein geschnitten / vnd ein=

wenig Hönig darzu / mehr gestossene Haarleisent/ Venedische Saiffen/ Leinsetöl / rockes Mehl ein Löffel voll / neu gemolckene Milch / ein wenig rothe Salben / vud ein Wax / laß sieden biß ein Koch wird / mach hernach darauß ein Pflaster / vnd legs dem Menschen auff die Seiten wo es jhn sticht / es hilfft jhm gewißlich/ ist probirt.

Ein bewerthes Recept vor die Wassersucht / welches vilen Leuthen geholffen.

ERstlich nimb frischen Krien auß dem Erdreich welcher niemals ins Wasser kommen ist / schabe die Erden sauber ab / jede Wurtzen schneide zwey mal nach der Längs in vier Theil/ schneid die selben widerumb überzwerch gar klein gewürfflet / stoß ihn in einem Mörser / gleich wann du selbigen über ein Rindfleisch stossen wollest / vnd wann der Krien schier genug / jedoch nicht gar zu klein gestossen / so nimb halb so vil frischen weissen Tauben-Koth / stoß selbigen unter den Krien so lang biß sich beyde Species wol unter einander vermengt haben. Nimb ein leines doppeltes Tüchlein / so lang vnd breit die Fußsolen deß Patienten seynd / streich das Gestossene zu einem

nem Pflaster darauff/binds dem Patienten unten auff beyde Solen / vnd so offt ein Stund vorbey / sihe widerumb darzu / vnd wann der Auffschlag sich dürr vnd trucken befindet / thue das hinweg / vnd schlage widerumb frisch über / wie voran gesagt/ vnd thue das so offt vnd lang / biß der effect an dem Krancken würcklich erweist.

Das Erkennen der Würckung wirst du an dem Krancken finden / wann der Urin durch das gewöhnliche Orth häuffig von jhm fliesset / dann diß ist jenes Wasser / so in allen Glidern deß Menschens steckt / von disem Krien vnd Taubenkoth gezwungen / vnd außgeführt werden muß. Und ist darneben nicht vonnöthen eine andere innerliche / noch äusserliche Medicin zugebrauchen / es seye Schmirerey / oder was anders. Probatum est.

Dise Medicin zugebrauchen / muß wenigist drey Tag vnd Nacht continuirt, vnd gebraucht werden / absonderlich wann die Wassersucht schon sehr überhand genommen / daß die Geschwulst der Füß vnd deß Bauchs schon bey dem Hertzgrübel heroben wäre / so dann ist gewiß grosser Fleiß anzuwenden / vnd Gefahr zu besorgen. Von vnderhalb ist es gut / vnd grosse Hoffnung

deß Auffkommens. Zu vil Krien vnd Taubenkoth muß niemal gesotten werden / je frischer es ist / je besser.

Wann ein Frau nicht kan niderkommen / vnd es doch Zeit ist.

NImme Pores wie es die Goldschmid brauchen / eines Goldgulden schwär / vnd siben Blühe Safferan / so das Kind in der Geburt ist / vnd nicht fort kan / so gebts der Frauen in einem Wein / oder was es ist / ein / es hilfft mit GOttes Hülff.

Ein anders.

TIpton / Amalte-Kraut / einen kleinen Messerspitz voll in weiß Lilienwasser eingeben / wann das Kind gewehnt ist. Ist auch gut für die todten Kinder / daß sie weg müssen. Dises Kraut muß vorhero gedörrt / vnd zu Pulffer gemacht werden. Probatum est.

Vor den weissen Fluß der Weiber.

WEisser Andorn ein Handvoll / weiß Kundelkraut ein Hand voll / Camillen / Hirschen-

schenzung jedes ein halbe Hand voll / weissen Tipton / weissen Beyfuß auch jedes ein halbe Hand voll / auff dises ein Maaß oder Viertel Wein gossen / den ersten Trunck zur Mittag-Mahlzeit allzeit darvon getruncken.

Wann ein Frau oder Jungfrau jhre Rosen zu vil hat.

NImb ein gute Hand voll Täschlkraut / frisch oder dürr / sieds in halb Wasser vnd halb Wein / vnd laß ein etlich Suth thun ; dann legs zwischen zwey Tücher / so warm man es leyden kan / auff die Reich / wann es kalt ist / so machs widerumb warm. Ist es aber so starck / vnd es sich nicht stellen wolt / kan man etliche Löffel voll von dem Wein / warinnen das Täschlkraut gesotten / warmer nehmen / es hilfft mit der Hülff Gottes gar gewiß / vnd ist offt probirt worden.

Vor die Mutter-Ohnmachten.

NImme Weinrauthen / Petersil / Kerblkraut / Muscatnus / Zimmet / Nägerl / Muscatblühe / dises alles gestossen / vnd mit Medritat / vnd geschlagenen Gold vermischet / auch mit einem guten kräfftigen Mutter-Wasser abgetri-

ben /

ben / vnd fein lablecht über die Pulß vnd Hertz geschlagen.

Säckel vor das Drängen auff die Reiche.

NImb Käßpapel / Gamillen / vnd Melissen / vnd thue es in zwey Säckel die sied in Milch / vnd leg eines vmb das andere warm auff die Reich.

Ein gute Suppen zu Reinigung der Mutter.

MAn nimbt ein halbe gebutzte Henn / zerstoset sie wie zu einer Capaun-Sultz / nimb ein Hafen so drey halbe hält / nimb auch ein Hand voll rothe Zifern / so vor überbrennt seynd / vnd das Wasser hinweg gossen in dem sie gesotten / vnd leg die halbe zerklopffte Henn in ein Hafen / auch drey gebutzte Petersil-Wurtzen / gieß drey halbe Wasser darauff / vnd laß sieden biß sich die Krafft wol herauß gesotten; hernach seihet man die Suppen herab in ein kleines Häfelein / vnd legt darein fünffzehen Lorbeer klein zerschnitten / ein Quintl Muscatblühe / ein Quintl Kaselnig / ein halbes Quintl Zimmet / ein halbes Quintel

Bi-

Bibernellwurtzen/ die Wurtzen klein geschnitten/ das andere gestossen/ laß es widerumb sieden/ biß auß den Species die Krafft herauß gesotten/ von diser Suppen trinckt man warm zu Morgens vnd Abends ein Schälerl voll.

Daß ein Kind die Fraiß nicht bekommen kan.

NImb ein halbes Loth Bibergall/ vnd drey Hand voll Petonien-Blätter/ sied es in vier Pfund weissen Wein/ vnd alsbald das Kind auff die Welt kombt/ leg es gleich in das Beth/ vnd wasch am gantzen Leib/ so ist es sicher vor der Fraiß/ vnd fallender Sucht. Dise Kunst ist an acht Kindern einer Mutter bewehret worden/ auß welchen zweyen dises nicht ist gebraucht worden/ an der Fraiß gestorben/ die andern sechs aber dardurch erhalten worden.

Ein gutes Pflaster vor die Ruhr.

NImb ein Schmollen Semmel/ laß in einer Geißmilch gar wol sieden wie ein Köchel/ nimme Mastixkörnl/ drey Muscatnuß/ ein wenig Nägele/ stoß alles gar klein/ rühr darein/ vnd streichs auff ein Tuch/ vnd wann es auffgestri-

chen ist / so gieß Wermutöl darauff / hernach leg es also warm über den Bauch / es ist bewerth.

Ein gutes Pflaster wann ein Frau besorgt umb das Kind zu kommen.

MAn nimbt der dicken Nürnberger Letzelt / wie mans dutzet weiß verkaufft / deren drey oder vier / thut es klein reiben / vnd giest den besten Muscat darauff in ein messinges Pfändel / daß in der Dicken wie ein Koch wird / hernach nimbt man Zimmet / Nägel / Mußcatnuß / vnd Mastix / alles klein gestossen / eines so vil als das andere / nach geduncken / daß aber wol kräfftig darvon wird / rührs auch darein / vnd zwey Löffel voll Hönig / das last man durch einander auff einem Glütl sieden / so lang biß anfangt zu bicken / wann mans zwischen die Finger nimbt / hernach nimb von einem Rech oder Stuck-Häutl / welches gar subtil ist / vnd schneide ein Pflaster so groß als der Bauch ist / den Nabel aber schneide auß / streiche das Pflaster darauff eines guten Messer-Rucken dick / oder noch dicker / schmiere den Bauch wol mit Kinder-Balsam an / vnd leg dises Pflaster so warm du es leyden kanst / über / kan also neun Tag verbleiben ehe mans widerumb

frisch

frisch machen thut. Wann sich ein schwangere Frau eines Anstoß befürchtet / oder Reissen empfindet / daß zu besorgen ist umb das Kind zu kommen / so kan mans ohn alle Sorgen geschwind auffleggen / wann auch ein Ungesund darbey solte seyn / so halts dises Pflaster nicht auff / sondern stärckt vnd erhalt allein das Kind / wanns anderst müglich ist / auff die rechte Zeit außzutragen / aber geschwind muß mans brauchen.

Ein gutes bewerthes Mittel vor die schwangere Frauen / welches nicht last umb die Kinder kommen / vnd bewerth ist.

ERstlichen nimb neun Mutter-Nägel / siben Creutz-Salveblätl / neun Wipffel Wolmuth / drey Creutzl auß den Nußschalen / wann die Nussen dürr seynd / thue es in ein Häfelein / gieß darauff ein Seidl frisch Bronnen-Wasser / oder ein Seidl Wein / was dir angenehmer ist / vermach das Häfelein mit einer Brod-Rinden / daß kein Dampff darvon kan / laß drey Finger einsieden. Wann ein schwangere Frau sich erzürnet / schröckt / oder dergleichen Anstöß leydet / soll man von disem allzeit drey Löffel voll lab-

lechter einnehmen / oder letztlich auch kalt / in dem Tag so offt mans bedürfftig ist.

Für hefftige Kopffwehe.

NImme Rosen-Essig vier Löffelvoll / Meyran-Wasser vier Löffel voll / Haußwurtzen-Safft / weissen Magen ein Quintl / von zwey Ayern die Klar / Weyrauch ein Quintl / Cronawetbeer ein Löffelvoll / zehen Pfersig-Kern / das alles gestossen / durch einander gerührt / vnd von Hanffwerck Bölsterl gemacht / diß darauff gestrichen / auff beyde Schläff / vnd in das Genäck gelegt.

Für die Mundfäule.

ERstlichen Löffelkraut-Safft ein Loth.
Maulbeer-Safft ein Loth.
Blauen Feigel-Safft ein Loth.

Mit disen Säfften / so unter einander gemischt / das Maul im Tag etlich mal darmit bestrichen / zuvor aber allzeit Löffelkraut-Wasser genommen / vnd das Maul darmit wol außgewaschen.

Gurgel-Wasser.

NImb Isop / Salve / dürre Margrantenschäler / Rosen-Essig / frisch Bronenwasser / laß mit

mit einander wol sieden mit Rosen-Hönig / oder andern süß gemacht / vnd offt deß Tags warm gegurglet.

Ein anders.

NIMb Rosen-Essig / frisch Bronnenwasser / Zucker / Brod / laß es alles mit einander waichen / je länger je besser / drucks alsdann auß / laß warm werden / vnd gurgel dich deß Tags etlich mahl / wer will / kan auch ein wenig Senffmehl darzu nemmen / es reiniget den Hals gar wol.

Für den Catharr auff der Brust.

MAn soll nemmen zwölff dürre Feigen / dieselben mitten von einander schneiden / hernach viertzig Zibeben / vnd von denen die Körner herauß thun / ein Quintel süß Holtz / zwey Sträußl Isop / dises alles muß man zusammen in ein kleines Häfelein thun / ein wenig mehrers Wasser als ein Seidel darauff giessen / vnd so lang sieden / biß das Wasser fast alles eingesotten ist / daß nur so vil darauff bleibt / daß sich die Feigen nicht anbrennen. So man einen Catharr auff der Brust hat / muß man ein halbe Feigen / vnd ein Zibeben ins Maul nemmen / zerbeissen / ihn / vnd den Saft hinunder lassen / di-

ses thut den Cathar abledigen auff der Brust/ vnd macht außwerffen.

Ein Köchel auff die Brust / vor alle Cathar auffzulegen.

NJmme erstlich zween oder drey sauere Oepffel / laß sie gantz waich sieden / oder braten/ thue die Schäler hinweg / vnd hernach klein schaben / alsdann nimb Gäns-Schmaltz / Capaun-Schmaltz / auch rothe Salben mit Sparmeret, ohne andere Stuck / jedes einer kleinen Nuß groß/ hernach in kleinen Löffelvol blaues Feigelöl / klein gestossenen Weyrauch deß weissen/ auch zwey guter Messerspitz voll / 15. oder 20. Safferan-Blühe / dises alles unter einander vermischt / vnd sieden lassen / vnd alsdann zwischen zwey Tücher/ so warm als mans leyden kan / auff die Brust gelegt. Von disem wird so vil / als man auff zwey mal auff legen kan. Wann die Cathar starck seynd / so kan mans deß Tags drey oder vier mal brauchen / vnd aufflegen. Dises Pflaster aber gehört nur für grosse Leuth.

Regi-

Register
Uber das Koch-Buch.
Von allerley Letzelt / Zuckerwerck / vnd eingemachten Sachen.

Gute

Maril-

Von allerley Bachwerck.

Von allerley Suppen.

Ein

Von allerley Köch.

Von allerley Milch.

Allerley Pasteten zu machen.

Allerley Speysen von Fisch.

Ein

Von allerley Sachen.

Register
Uber das Artzney-Buch.
Von allerley Wasser.

Ein

Allerley Pulver.

Allerley Rauch.

Rauch

Von allerley Latwergen vnd Säfft.

Von

Register über das Artzney-Buch

Von allerley Salben.

Von allerley Oel.

Allerley Pflaster.

Brau-

Allerley Sachen.

Register über das Artzney-Buch.

E N D E.