

## Zucker Rosat / oder Conserven von Rosen zumachen.

**D**ie Imb der rothen Purpurfarben Rosen /  
die solt du abb echen / wenn der Himmel  
schön / klar und helle ist / des Morgens / wenn  
sie von der Sonnen gedrückter sind von dem Thaw /  
schneide sie darnach mit einem Scherlein ab / also / daß  
das Weiße Bislein unten am Blätlein darvon kom-  
me / und denn hacke sie klein auff einem saubern Hacke-  
bret / mit einem darzu bereiteten Messer / daß sie gar zu  
Musse werden / denn so vermische darmiter zu einem  
Pfund dieser zerschmittenen oder zerkhacketen Rosen /  
zwey Pfund reinen gestossenen Zucker / thue es in ein  
Glas / und henge es an die Sonne / dieser Zucker Ro-  
sat ist ganz nützlich zu dem schwachen und däuwigem  
Magen von übriger Gallen / denn er stiller und be-  
nimbt ihre Schärffe / er stiller auch den Bauchflus und  
die Rote Ruhr / stärcket und kräftiget das Herk Hirn  
und alle innerliche Glieder / mag auch denē mit frische  
Rosen Wasser gegeben werden / die in hitzigen Fiebern  
liegen / wo ihnen der Leib nicht verstopffet were / denn  
er leschet die Hitze kräftiglich / mildert und befeuchtet  
die Zungen / und Kelen in allen hitzigen Kranckheiten.

## Violen Zucker / oder Conserva zumachen.

**D**iese Conserva oder Viol Zucker wird es  
ben auff diese Weise und Art bereitet / wie  
von den Rosen gesaget ist / also das man neh-