

Virtutes oder Wirklichkeit dieses gedestillirten
Olei frumenti.

Wann man in punto des vollen Mons / des Welschen Kümmergewächses/ so Hæmodori genant/ Saame/ Kraut vnd Wurzel abnimbt/ also fort gehacket vnd in gutem Spiritu vini einbeizet/vn̄ also einen Monatlang stehen lasset/ darnach das lauter oben abgesiechen/ dasselbige bis daß es dicklich wirdt/eingesotten/ in solchs mitgleich so viel Olei frumenti vnd auch eben so viel Tincturæ Corallorum vermischt/ vnd täglich dreymahl allwege dreissig tropflein von dieser vermischtung eingenommen/ so mag sich hiermit ein wanderende Person/ es sen zu Lande oder Wasser/ vermassen vn̄ also cōfortiren, daß sie sich aller Speise einer ganzen Wochen lang/ oder bis zu einer solchen gelegenen Zeit/ enthalten können/ vnd hat solche hohe vortreffliche Medicin, ihre vernünftige Ursachen vnd rationes, dann es stercket/ das erste das Gehirne/ das ander erheilt das Herz bey seinem vermögen/ das dritte aber die Leber nutrit, nehet vnd erhelt.

Ein ander Modus.

Nimb schon Rockenmeel/ das knete cum aqua appropriata, nach gelegenheit einer Krankheit/ als Rosen/ Spicenarden/ Krausenmünze/ Maioran/ Lauendel/ oder sonstien andere gedestillierten Wassern/ als zu verstehen/ in der Lungen fäulug/ knettet man cum aqua Scabiosæ, also in andern Krankheiten auch mit den aquis specificis, fermentirs mit gemeinem Saurteige/ wie der gebrauch sonst im Brodt machen ist/ Laß es auffgehen/ formire kleine dünne Brodt darauß/ vnd laß es im Backer Ofen backen/ vnd in allem procedirt, wie man in machung vnd Backung gemeines Brodts zuthun pflegt/ wann es nun gar gebacken ist/ so nimb es auf dem Ofen/ vnd schlage ein rein weiß leinen tüchlein drum/ vnd lege es in einen hierzu bequemen Putreficir Ofen/ wie im vorigen Proces gesagt/ vnd laß es secundum artem durch den dampff Balnei ob einem lawenewr so viel wochen als nötig putreficirn, als dann thue solch Brodt in einen glasinnen retorten vnd destillirs im warmen Sans-

Kr ij

de/gar