

Recipe Mumia Balsamica de Arbore Joviali albi Unc. vj.

Olei Olivæ Unc. xxiiij. Misce & in Vitro digerantur & Circulantur, Postea aufer oleum per inclinationem, filtra & ad Usam reserva.

Est Balsamus perfectissimus Calefaciens siccans & à putredine conservans; in quo sunt omnes naturales virtutu Balsami naturalis, & vis conservativa maxima.

Hierbey ist zu merck n / daß solche Rinden oder Schaalen müssen colligirt werden / zu solcher Zeit, wie oben vorhergehende von der Frucht oder Zapfen ist gelehret worden.

Wo aber Wunden und Schäden unrein sind / oder mit andern Zufällen beladen / so muß dieser Balsam also versetzt werden.

Recipe Oleum Balsami simplex Unc. iiij.

Balsamum duorum Sulphureorum nostri fol. 27.
præscripti nc. j s.

Misce fiat Balsamus Olei compositus.

Oder wo es von nöthen also:

Recipe Oleum Balsami compositum

Balsamum duorum Sulphureorum nostri fol. 29.

lin. 22. præscripti ana Unc. j.

Misce fiat Balsamus.

Wem beliebt kan zur ersten Preparation dieses Balsams etliche Uncias rothen Wein hinzu thun / und solange lassen kochen / biß sich der Wein consumirt hat.

Wer aber hiervon eine Salbe beahret / (wie den die Cariofität auch Nothwendigkeit solches erfordert) der kan an statt des Oehls Mayen Butter nehmen, welche sol ungesalzen seyn.

Das