

Mandeln und klein Rosinen oft
genossen hilfft auch wohl.

Darneben kan das Crystal-
ten Pulver oft gebrauchet wer-
den.

Sie soll sich nicht starck be-
wegen / in ihre Suppen soll oft
Lattich oder Wegwartkraut oder
grüner Fenchel geleget werden.

Oder dieselbe soll 1. Dvintl.
Salat-Saamen in ihre Suppe
in einem Säcklein kochen lassen.

Gut ist auch eine Erbis oder
Linsen Brüe mit Fenchel gekochet.

Habergrüß-Brüe thut auch
zimlich Milch geben.

Aniß oder Fenchel oft ges-
sen hilfft wohl.

Oder mögen solche Saamen
in Ruhe Milch gekochet abgesei-
et und genossen werden.

Hünerbrülein seynd kräft-
tig gut:

Überzogene Mandeln und
kleine Rosine seynd nutz und dien-
lich.

Ein gut Pulver zur Milch.

Nim Kleesaamen

Aniß-Saamen

Fenchelsaamen

weissen Kohn

iedes 1. Loth.

Machs zum Pulver dar-
von gieb vor der Speise in Wein
oder roter Richer Brüe 1. Dvintl.

Ein ander Pulver.

Nim den viertem Theil von
einer gedörten Ruhe / Niter /
thue darzu Aniß und Fenchelsaa-
men / iedes ein Loth / schwarzen
Kümmel 2. Dvintl. Zucker 3.
Loth / machs zu Pulver und gieb
davon ein halb oder ganz Dvint-
lein in Wein oder warmen Bier.

Præparirte Crystallen ein
2. oder 3 Messerspißen genom-
men in Fenchelwasser thut sehr
wohl zur Milch.

Ein Trancß darzu

Nim reine Gerste 6. Loth.

Rote Richern 4. Loth.

Fenchelsaamen 2. Loth.

Kochs in Wasser und geneuß
oft einem Truncß davon.

Ein Pflaster darzu

Nim schwarzen Kümmel.

Die Wurzel Ferberrote

Calaminthen

Feigen / iedes eine halbe
Handvol.

Mache daraus wenn es zer-
stossen und zerhackt / und darzu
Milch