Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Manuscripta chymico-medica - Cod. Durlach 177

[S.l.], [1638]

urn:nbn:de:bsz:31-279745

Visual Library

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

Durh 167. 177

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

16[illegible]

Jn dem buch Jesus Sirach am 38. Cap.

Der Herr laßt die Artzenei auss der Erden wachsen, Und ein Vernünfftiger verachts sie nicht, Und er hatt solche kunst den Menschen gegeben, das er gepriesen würde, in seinen Wunderthaten.

Homo est bulla levior, momento brevior, imagine vanior, sono inanior, vitro fragilior, vento mutabilior, vmbra ~~fui~~ fugacior, somno fallacior.

Anna Marggrefin Zu Baden Und Hachberg.

G. B. HOFBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Von Aller handt Artzeneien Wie selbige Zu zurichten Undt Zu gebrauchen Sein.

Daß Marggrefisch Pulfer sol also zu gericht werden

Nemb peonien Wurtzel deß manleins
Eichen mistel – – – – – 1 loth
beraite Elendt klawen
beraite helfenbein
beraitt hirschhorn vom pfirsch hirsch
klain abgeriben Bezoar stain
beraite rothe Corallen
beraite perlein jedes 1 quintlein
der blätlen von dem besten und reinsten Ducaten
geldt geschlagen an der Zal 20
Alles zu ainem gar dunklen pulfer zu machen
und in ainem helfenbeinen büchslein zu verwaren.

Weiber Aqua Vita.

Nemb Zimet rinden, negelein, weisen Jngwer,
Cubeben, Cardomomen, Parisskörner, jedes 3 loth –
galgant, gantzen langen pfeffer, jedes 1 loth –
Zitwar 2 loth – weissen kümel 5 loth – Aniß
Samen 6 loth

zerschneidets klein thut es alles in einen
steinen krug und verbindets fest, giest
darauff gar guten wein setz es in den
keller und rütlets stets undereinander
und wan es 9 tag gestanden so thut darzu
Creitz salbey, und roter müntzen ~~[illegible]~~ iedes 2
handt voll, rosmarin ein wenig: laß es
wider 14 tag stehen und wan die würtz ge-
weichet ist dan giest den wein wider, herab
und stoss die würtz gar wol zu muos und
giesse den wein wider darauff und distilirt
es fein sanfft vermach den helm gar wol
daß kein krafft darvon kome. hir von den
morgen ein löffel vol genommen. Gott geb
sein genad zu allen mitlen.

Wie man den spiritum od geist
von den Maien blumen machen
solle

Der grund dieses wassers ist ein gar wol
und guter bereiter spiritus vini oder geist des
weins. der müste gleichwol auch von einem edlen
wein, als Maluasier od muscateller gemacht
werden man mag in aber auch auss einem ge-
branten wein haben, muss auff folgende weiß

gemacht werden. Der gebrandte wein soll in
einen gläsernen kolben gesetzt werden und 3
mit gemachem feüer in der aschen, (merckh wol
daß feüwer sol also geschehen daß die aschen
einer menschen handt leiden möge und kan
dieses am bequemlichsten geschehen in einem faulen
heintzen, wie man diesen offter nent.) auffs
wenigst 5 mahl distilirt werden.
In der balle solle man ~~fürüber~~ hirüber gehen
lassen ungefährlich 3 theil, 2 von diesem so
distiliert sol man wider einsetzen, und hirüber
gehen lassen ~~ebh~~ etwas mehres dan die 3 theil
3 von diesem widerumb etwas mehes, dan die
3 theil, 4 von diesem widerumb etwaß mehr
5 von diesem wider etwaß mehrs, 6 und aber
mahlen von diesem etwaß mehrs, so würdt sich
befinden daß von diesem gaist in dieser
letzten distilierung in dem helm steigt, in kolben
sich zwischt würdt sehen lassen, sonder man würd
allein sehen die troppen in daß under ange
setzte glaß fallen dieses ist der rechte gaist des
weins und muß man dieses ein guoten theil
haben es braucht viel dan wan man die hitz
zu warm macht geht d daß gras hinunder und
ist die distilierung umb sonst daß man es
auff ein neües wider überziehen und sehe

zust machen werd, laufft dadurch mehr zei
auss. Wan man diesen geist hat, sol
im meyen die meyenblumen gesamlet werden
so frisch als immer müglich dan sie haben einen
sehr reinen und flüchtigen geist der ihnen bald
vergeht sein sie gesamlet worden bei frisch
wetter soll man sie abzopfen und auff ein
rein tisch in einem trockenen gemach auff 3 stund
zerstreut lassen ligen und etwass lassen ab
trucknen, bekommen sie ein bessern geruch
und werden von überflüssiger feuchtigkeit
erledigt sein sie bei frischer zeit gesamlet
sol man sie von iren stielchen in ein frisch
wasser setzen 3 stund lang so bekomen sie
wider ein bessern und lieblicheren geruch,
als dan sol man sie erst abzopfen und
zu diesem werck gebrauchen, Es sol der obge
meldte geist des weins in ein klein, weitbauchi
kolben glass gethan und die meyenblumen in
denselben geist also abgezopft geworfen werden
so viel dass der geist gantz nicht mehr über
dieselben gehe darzu ein zimliche anzal
erfordert würdt wan dass kolben glass mit
den meyenblumen wol angefült dass es nicht
eben gar bis zu dem mund loch zu gefült

werde, sol selbst mit einem gantzen schreib-
papier und darüber gebundenen blätteren wol
vermacht werden und also 8 wochen in einem 4
kalten ort stehen bleiben ist wol zu mercken
dass die nachfolgende distillation desto kräftiger
würdt wan man zuvor dass jenige so zum
erstenmal herab gangen, wider mit neüen blu-
men angesetzt und hernach auch dieses distilierte
auff 8 wochen auffgehalten und hernach gedistil-
lirt würdt.

Dieses ist aber die distilierung man sol in
einem gläsernen kolben von diesen mayenblüm
wein undt gaist dass wenig hinsetzen so viel dass
hinwiderumb halb mit einandter oder in einem solchen
"so viel wein geist dass wenig und maienblumen gleich zu stehen kommen"
kolben) angesetzt "sol in Balneum Mariæ wie so gemein verma-
"werden und mit gar gelinder wärm ge-
distilirt werden bis schier auff die letz dass mag
sed sonderlich auffgehalten werden und etwan ge-
meinen leiben zur labung mitgetheilt werden. Sa dass
jenig so von der distilation heraus kombt sol man in
ein von zuckerrotd rosen wasser thun, folgender gestalt
sol man nemen ein gut kräftig rosenwasser thue dessen dass
canari zucker so viel aufflösen mag ist hivan
nicht viel gelegen der augenschein gibt es wan ge-
nug zucker auffgelöst

Dieses wasenwasser soll man nemen, 1 theil und s
es giessen under 2 theil deß abgedistillierten Essigs
von den mayenblümlein und wol under einander
schwenken so wirdt es gleichsam anfangen zu
jähren daß soll man ein tag und nacht stehen
lassen biß es kalt dan sol man nemen ein
rein flüßpapier und kauff dasselben ein
zugespitzen sack machen und in ein grossen gläsern
trächter thun und diß distilirte darein thun
aber kein fleißig zu decken daß nichts hinein fale
so gehts schon lauter hindurch und ist alsdan
dieses wasser od Aquavita schon fertig dienen
aber die bereitung deß Essigs deß weins gehn
nicht schier aber fleiß und aufsichtig arbeiten
bedarff sol der fernig der es bereiten will
fleißig schauen daß er im distiliren einer
deß reinste von den unreinsten thue und ab
sondere welches die erfahrung, zeit und ein
geben wirdt.

Wie diß wasser zu gebrauchen

Dieses wasser Aqua vita mag zu sonderbarer
sterckung deß haubts (oder gedechtnus

verhüetung dess schlag vnd anderer gefährlichen
zufäll gebraucht werden volgender gestalt 5
ein brosamlein brodt eingeweicht vnd ein löffelein
voll dieses wasser darüber gegossen vnd ge-
nossen ist ohn allen schaden zu gebrauchen über zeit
am allernutzlichsten aber morgens früehe nüchter
vor ein magenstrückhlein in 2. 3. 4. oder wenig
oder mehr tagen wider so gebraucht wird ent-
pfinden dass es zu seiner gesundheit wird sich
schickhen. man ~~mg~~ mag es auch eüsserlich gebrauchen
oben auff den wirbel dess etlich tröpflein
giessen vnd fein gemach hinein reiben ist auch ge~~waltig~~
waltig wol allzeit befunden worden.

Ein köstlich wasser für dass
abnemmen.

Nim frischlich ein ziemlichen kappen iage denselben
ein weil darnach bald so würge in brauchs
vnd zerschneide in nimb die früschte darvon vnd so
du dem wilt brühen so geschehe es nachfolgender
massen. Nimb burretsch vnd ochsen zungen blümlein
wasser violen vnd rosen wasser desgleichen
melissen vnd gilt wasser jedes ~~ʒ ℔~~ frische gilt
wurtz ʒ lottig, gilt körner 9, geläuterte perlen, ein
drittheil eines quintleins, rotte corallen, vnd dess
beinleins von einem hirschherzen, desgleichen einhorn

ytglichen 1 loht, doronj 11 quintlin, deß besten
Zimet undt muscatenblüet ygliche 1 quintlin,
negelen j quintlin rotter rosen Vialen, borretsch
undt ochsen Zungen blümlein yeglichs 3 fingerle
vol diese stück alle lasse mit einem glüen-
en kolfander distiliren, Von diesem wasser
morgens undt abendts 3 löffel vol eingenommen
undt ein stund darauff gefast.

Doctor hans langen Wasser

Arabischen stechas blumen 8 loht, Lavendel
blumen 8 handt vol, rosmarin 3 handt vol
negelin 6 quintlin, cubeben 3 quintlin, raub
distam eichen mistel jedes 2 loht, fenchel samen 4 loht
langen pfeffer 2 loht peonien würtzel undt samen
jedes 7 quintlin, muscaten bluet 3 quintlin mai-
ran 1 handt vol Zimet 1 loht undt 4 stangel
muscatnuß 3 loht, praeparirte mehr Zwibel 3 loht
peonien bläter schlüsselblümlein jedes 3 handt vol
solichs alles in 8 maß meyenblümlein wasser ein-
gebeist undt 8 tag stehen lassen die meyen
blumen müssen vor in malvasier eingebeist sein
8 tag gedistilirt des malvasier mues 8 maß sein
zu yeder maß ~~z[illegible]~~ 8 handt vol
meyenblümlein.

5
6

Ein gemein wasser zu brennen

Man soll nemmen 1 pfundt Anis —
Römischer kümich. 1/2 —
wald kümich } jedes 2 loht —
dieses gröblecht zerstossen in ein glas gethan
vnd anderhalben maß güten brandten wein
daruber gegossen zwen dag stehen lassen, dan
im ~~B B~~ Balneum abgebrandt so ist dass rechte
gemein wasser.

Ein sehr köstlich und herlich
Aqua vita

Nimb zwo maß deß rechten weins so wir Alicant
~~ten~~ ten wein nemmen, so er aber nicht zu bekom
en ist so nimm zwo maß deß besten vndt
roten stärcksten weins so zu bekommen ist darin
leg nachfolgende stück

Weissen Imber
Muscatennüß
Pommerantzen schalen } iedes 1 loht
Rosamarin blüst
Salbeyen bläter
Negelin
Paradiß körner } iedes 1/2 loht

Diese stück alle zerstossen thue in den
wein lass acht stund darüber stehen dar-
nach distilirs in einem gläsernen kolben helm
mit einem glüendem feüer doch ist zu
merken dass man es nicht gar bis auff die
letz lass kommen dan sonst wirdts nicht so
starck und kräftig.

Tugent und wirckung dieses
Aqua vita

1. Ist sehr gut vor allerhand flüss so
von kälte herkommen wan man morgens und
abends ein löffel voll trinckt und an
dem ort da sich der fluss hinsetzt warm
mit kräfft.

2. So iemand milben läuss od. sonsten unrein-
igkeit auff dem haubt hat der netz alle
morgen sein haubt darmit es vertreibts.

3 So einer den grind nissen oder sonst
was böses auff dem kopf hat der lass
im die har kurtz abschneiden und netz
ein tuch darin und wäsch den kopf darnach
darmit dess tags einmahl od. 3 mahl mit solchem
wasser es heilet in kurtzer zeit

4 Es hilfft wider alle hitzen und dampf
von sich selbsten alle schmertzen dess leibs
insonderheit so man den ort da man schmertzen
fühlt äusserlich damit wäschet

5 So man dess gehör wegen kälte und schlag
verloren der Ohr zwen od 3 tropffen dises
wassers warm in dess ohr und verstopffe es mit
baumwolen es wirdt dess gehör baldt wider bringen
wirdt auch den schmertzen oder dass getös so vil
fühlt baldt hinweg nemen

6 Es ist uber die masen gut vor Zanwehe
wan dass von flüssen her kombt so man es
warm macht ein tüchlen darein netzt und es
auff den backen legt den mund fein nahe zu
helt bis dass es kalt wirdt solches als dan
wider erfrischen und es so lang treibt bis
der schmertzen sich stilt welches bald geschehen wirdt.

7 Es hilfft auch wunderbarer weis für den
bösen geruch dess mundtes er kom von zehnen
oder vom magen her so es warmlich getrunken
und der mund damit gewäschen wirdt so es oft
gebraucht wirdt hilfft es auch vor mundtfeul schar,
bock und andere inflamationes.

8 Ist auch sehr gut vor allerlei schwachheit
deß hertzen ohnmachten verzuckungs [illegible]
[illegible] und entschlaffung der glieder hilfft
wider die Melancholia temperirt das geblüt
stärket die glieder und erhält die übrige
kräfftigkeit.

9 Dieses wasser morgends und abends ein
löffel vol darvon genommen od[er] zwen heilet
den schmertzen der lenden und nieren ist gut
vor das grieß auch wan man von disem wasser
den harn nicht lassen kan.

10 So es mit tiriac vermischt wird hilfft
es wider alles gifft heilet die biss wütig
er hund, an menschen und thieren, so
auch andere wunden mit gewäschen werden
hütet es vor fäulung und heilts bald.

11 So es stillet auch das geblüt so man sich
die nasen od[er] das glied so [illegible] da
mit gewaschen und geriben wird.

Deß Churfürsten von Sachsen
Aqua vita vor die pestilentz
mit [illegible] hült ich die 500
personen erhalten hatt.

Meister würtz, natter würtz, bibernell,
baldrian, tormentil, entzian, teüfels abiß
iedes 2 loht. klein geschnitten in ein maß guten
brandtenwein gelegt wol vermacht stehen lassen
dan etwan in 14 dagen ein klein trinckhlein
iß 2 od 3 löffel voll nach dem ein mensch ~~jung~~ jung
oder ~~klein~~ alt, ist eingenommen morgends, und 2
stund darauf gefast, daß behalt den menschen
gesund, ward aber ein ~~k~~ mensch krank
der trinck 3 löffel voll, und faste 2 stund
darauf und leg sich nider und schwitz 2 od 3
stund.

Gülden hertz carfunkel
wasser

℞ Rosmarin blüest maien blumen Violen burragen – – –	jedes 12 loht
Lavendel kraut maioran salbei cardo benedicta blätter	jedes 6 loht

Kardus distel

Herbet die kräutter alle klein
und nemt ferner

krausen balsam od[er] krimenten

muscatnuß
muscatblüet
weißen ingwer
negelein
zimet
Cardomomen
paradis holtz
eichen mistel
cubeben
galgant

} jedes 2 loth

weckholderbeer
schwertwurtzel
haslen mistel
[illegible] gold

jedes 1 loth

2 scrupel bisam

peonien samen od[er] körner darauß die würtz
geschölt hirschhorn so zwischen den frauentag
gefangen worden jedes 2 loth

preparirte perlen
gebrant hirschhorn
elendts klauen
Cardobenedict od[er] muschelstein

} jedes 1 loth

Diese stück alle gröblecht geschnitten und
gestossen auch dreß. maceriert. jeder [illegible]
wasser und rosen wasser jedes 1 maß darüber
gossen und ein monat stehen lassen in einem
kühlen keller oder sonsten an einem kühlen
ort oder in einem sand bis in die [illegible]
dreß geschirr

NB Zu dem Carfunckel zerstossen so stoss
dem 8 blatt diesses buechs beschriben
gehort nach dissen folgenden braucht man
vielfarbe benante stuck alle ein jedes
besonder wischts hernach zusamen ein schut
ein wenig malvasir darein und macht
kügelen daraus dan es muss sein wie
ein bonij die kügelen mies schelen muss
gross
Darnach nimt man vorst die gehabten
kreiter mit sambt den kügelen so auss
den andern sachen gemacht seyen legts
durcheinander in ein sauberen steinen
krug schitt darüber gutten ~~statt~~
malvasir spicken blut wasser rosen wasser
wasser und regen wasser jedes 1 mass
macht den krug fest zu und wan der
brachmonat warm ist setzt man denselben
tag den krueg in einen kalten sand in
einen tiefen keller lest stehen bis auff
den tag wan der ander monat widerumb
ist dan nimt man den krug auss
dem keller seihert die brühe rein ab
und stosst die materi in einem mörsel

schütt in 4 brennkolben die an wass
stehen und schütt auch die brüh in
4 theil in iden brennkolben ein d
vermacht die brennkolben wol und b
es fein kühl dass es nicht siedet
lasst die materi nicht gar aussbren
sondern dass es noch feücht bleibe sonst
wird dass wasser bitter hatt d
die materi noch krafft so schütt m
ettlich noch wein daran gibt so e
schlechtes aber doch noch ein gutt wass
dass erste hebt man sonder auff

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein köstlich Erdbeer safft zu machen vor deß miltz vnd deß geiriß zu gebrauchen

Nimbt zwei maß gebrandten Wein, lege
darein Erdbeer von den zeitigsten vnd
thue die vnzeitigen darvon lege hinein so
viel als der Wein ertragen kan laß sie
darin stehen 24 stundt wol zugedeckt daß
kein lufft darzu kombt alsdan zwinge sie
durch ein härin tuch vnd truckhe die Erdbeeren
ein wenig daß nit gar zu viel darnach lege
in denselben safft wider so viel frische Erdbeeren
als zuvor vnd laß es wider 24 stund weichen
drückhe sie auß wie zuvor vnd diß sol geschehen
4 oder 5 mahl vnd wan es zum lezten mal
außgetruckht so thue von dem besten Zuckher
hinein bis es eine liebliche süssigkeit bekomme
als dan thut mans in ein glaß wol ver-
macht daß kein lufft darzu kombt kan es
also verwahren vnd nach gelegenheit ein löffel
2 od 3 vol gebrauchen. ~~[illegible]~~
~~gut Wann~~

Ein gute brust salben.

Nim Aron kraut ein gut theil siede es in
einer pfannen mit wasser lasse es sieden
bis es weich wird dass mans durch streichen
kan

Nimb hirschen unschlit
baumöhl
lein öhl
terpantin
hartz
wachs
dreimonat schmaltz } Jedes ein vierling

thue dis alles in ein pfannen lass es
zergan, thue dass durch gedruckte lein
dem kraut allgemach darein und rüre
es und dass nit uberlaufft bis alles da
rein ist rüre es ein gantze stunde und
so ist es gar recht.

Ein sehr köstliche dresanei

Nimb Jngwer —— 2 loth
Süsholtz —— 1 loth
Edle salbei —— } iedes 1 loth
rauten samen —— }

Zimet — — 1 loth
fenchel 1 loth
Enis ein loth
zitwerling — 1 loth
zucker 4 loth

Diese stuckh alle gepulfert und under
einander gemischt Und alle morgen nüchtern
1/2 quintlin desgleichen so viel zu abendtz
obgemeldte Dresenei ist für nachfolgende
kranckheiten

Es sterckht die lungen
Es sterckht das hertz
die leber miltz und gallen sterckht es auch.
vertreibt die heiserkeit
raumt den weg zum hertzen.
erwermt den magen.
ist gut für gifft
für geschwulst für zanwehe so mans ein
weil im ~~mal~~ maul behalt Es purgirt
auch.

bibergail wasser

Mutter negelin }
Zimet } iedes 2 loht
Muscatnuß }
Cassia rinden }

Indianische Spiber 1 loht
bibergail — — 4 loht
lorber — — 8 loht
geschniten vnd gestosen mit dem besten
weisen wein 3 maß an gebrüht 3 dag
stehen lasen dan gadistilirt im kolben.

Vich Tiriack

Entzian }
lorber } iedes 4 loht
mihrren }
holwurtz }
geleüterter honig 2 ℔ schwer
alles wein gestosen vnder dem honig gerüert
2 oder 3 dag allemahl 1 stund gerüert

Fuchs lungen latwerg

Nimbt 2 loth fuchs lungen
Süeßholtz safft deß schwartzen 2 loth
Anis fenchel jedes 2 loth alles rein gepulfert
Ole mauervauten oder Frauwen har — 2 loth
Stein zucker 1 pfundt weniger 2 loth —
Thut ein wenig wasser daran lasts sieden bis
ein faden spint so last den zucker kalt werden
als dan würt deß pulfer darein zu einer lat-
wergen.

Viol würtz Täfelein für Engbrüstigkeit.

Erstlich nimbt ein pfundt zucker ein loth viol
würtz pulver 2 loth kraftmel vnnd Tragandt
treibt in wol in stößer thut ein löffel vol nach
dem andern darein nimbt so viel tragant
~~vnd so viel tragant~~ bis ir es nehmen könd
stost wol durch einander zu einem zehen teig
darnach macht täfelein daraus lest sie
trucknen

Zahn pulfer zu machen

Roter corallen — 3 quintli
Violen würtz 3 quintli
[illegible] schalen 3 quintli
[illegible] muscat 2 quintlin
Alles klein gestossen vnd vermischt

Ein andere Zahn pulffer

Nimb schwartz gebrennt brott dürr ob gar ha[rt]
stoß es zu einem pulfer undt es durch ein
sieb zu 7 loht pulffer nim 1 loht gebrand
allaun klein geriben Und darundter gemisch[t]

handt pulfer

Nimb geschelter mandel — 8 loht
weißen Zuckher — — $2\frac{1}{2}$ loht
und alles wol durch einandern im mörsel
thue darzu gestoßen weißen weinstein
Viol würtz jedes — 3 loht
mische dieses alles Under einander Und
wasch die händt darmit

Rauch Däfferlin mit od
ohne ~~ohne~~ bisam

Nimb benzoin: paradis holtz, gelben
Sandel, negelin, iedes 1 loht 12 gran
bisam weißen Zuckher 24 loht Under einand[er]
gestoßen mit tragant der in rosen wasser
geweicht ist angestoßen Und dan trib fein
wol abgestoßen daß er fein zehe wird
Und zeltlin drauß formirt

Brost pulver

Nimb schwäm zunder zir an in einem hafen
lass sie zu pulver verbrennen, nimb des
pulvers 24 lath totidem Lapidis Calami-
calis ℥iiii spongiæ saabadz albi ℥vij Misa
Rh: bimbenstein 24 lath weissen zucker
18 lath

Ein sälblein vor wüten
in gliedern

Hosen schmaltz, gensschmaltz undt frische
rauten zusammen in ein mörsel gethan
und klein zerstossen bis es ein sälblein
gibt ~~den~~ darnach das glied mit gewärmt
über sein alb und sich gestrichen bei der
wärme

Nuss latwerg für die
pest

frische rauten -- 8 hand voll
frische feigen -- 1½ #
baum nüss die kern --- 8 hand voll
wachholderbeer -- 2 hand voll
alles klein verschniten und vermischt
darzu saltz 1 hand voll und starken essig
ein latwerg daraus gemacht es darf nit gekocht
sein

Wechholder beer latwergen

nimb wechholder beer die zeitig auß geleßen
vnd wol abgewaschen sein 1 ℔ solche ge-
stossen vnd in bornn wasser so viel genug
gesotten, dan durch ein härin sieb getrieben
dan thue darzu 1 ℔ deß weisesten zuckers
koch wie ein latwerg sein soll hernach
thue darein muscatenblüet calmus indt
ij quintlin weisen ingwer cardomomlen
zimet 1 quintlin wol darunder gerürt
zucker gepülffert.

Kräfftige haubt vndt magen sträuzlein

Spec. diatr. sant. ʒij
diacubeb
taculæ. ari ʒß.
Spec. latit Gal.
an̄. ros. an ʒij
Sach. ʒvi in aq. agrimoniæ
Soluti. q. s. fiant mors
pondere ʒj.

Allerhandt kreiter wein zu machen

Nimb wermuet oder allerhandt kreiter da man kreiter wein von machen will Undt streif die bletter saüber ab Unndt mache sie dür oder nimb sie dür auss der Apotecken Undt nim ein Verglassürt dis erden schüsslein Undt setz dass schüsslein auff ein glutpfan Undt thue die kreiter oder bletter daran man den wein von machen wil in die erden schüssel Undt geüss von deinem besten doppelten brandten wein drüber Undt züir es mit der ~~[illegible]~~ handt biss der Rauch Undt der geschmack vom brandten wein vergeht nim darnach ein saüber tüchlein Undt trucket den safft auss Undt thue den safft in ein saüber gläselein Undt verwahre es eben gar wol dass kein lufft darzu kombt so kan man darnach allerhandt kreiter wein darvon machen doch zü iedwedem kraut ~~besond~~ besondere zugericht darnach man den kreüter wein starck oder geschmack haben wil so nimt man etlich tropfen von dem safft in ein glass oder nachdem dass geschir gross ist so nimt man auch von dem safft

5. Deß selbigen gleichen von allerhand
Spezereien negelin zimet od was man fa-
weil stoß die spezereien klein doch ein
inder sunder und mach es wie mit den creüt-
tern so wol auch von allerhand blüst
von bäumen und blumen

Rosen honig

Läutere schönen honig laß ihn durch ein dün-
laufen und laß in dan wider kochen dan
nimm leibfarbe rose geschniten halber sie
gar rein und siede es in dem honig zu seiner
rechten dicke er muß nicht zu hart gesoten
sein.

Rosen oehl

Nim weiße Rosen bletter halber sie thu
sie in ein hafen daß der hafen bis an
den rauft voll sey schütt baumoehl da-
rüber vermach ihn wol laß in an der
wärme stehen ein dag oder 8 od so lang
du wilt schütte es in ein kesselein, setze
es auff ein klein koltfeüerlein laß es
fein sitiglich sieden daß der saft einsiede
aber daß es nicht verbrenn

dan laß es durch ein härin tuch lauffen
wan es kalt ist so schütte es in ein glas und
behaltz wan du wilt so magstu wider frische
rosen ~~blätter~~ blätter haken und dass öhl
wider drüber schüten magst es ein mal 2 od 3
thun übergiesen darnach du es starck haben
wilt so magstu aller öhl von kreüteren und
blumen machen.

Quitten öhl

weiß quitten ohn geschelt 12 loth, ausgebrochen
kern 12 loth, baumöhl 3 ℔ einmal od 2
eingebeist dan abgekocht wie die anderen.

Regen würm öhl

Regen würm ein halb ℔ mit wein wol abgewäschen
dan in 2 ℔ baumöhl gelegt, wein 4 loth in einem
gedoppelten geschir abgekocht, zu verzerung deß
weins.

Sanct Johannis öhl

Nim ein hafen deß 6 maß wein eingeht und
ein den besten wein so du haben kanst der alt
sey nim Sanct Johannis blumen und die knöpflein
kopf ab dem stengel füll den hafen darmit daß
er mehr dan halber voll sei und nim 2 ℔
terpentin anderthalb ℔ baumöhl 3 quintlein
saffran

ein loht weirauch, ein halb loht mastix,
solches alles thue zusamen in den hafen
den wein darüber gegossen der hafen muss in
wendig wol verglasurt sein, muss auch ein
deckel darüber thun und wol, zu machen
und verkleiben dass kein geruch herauss
mag, setz in in kalten loch, in 6 wochen stehen
darnach nim ihn herauss und thue darein
ein grosse handt vol regen würm rüer es alles
wol under einander lass übernacht ~~anstehen~~
stehen am morgen wans sieben Uhr ist so
setz in in ein kessel mit wasser übers feuer
doch dass der hafen wider zugemacht und ver
bleibt, sied lass stets an einander sieden
bis widerum auff den abendt umb 7 Uhr ist
und wans wasser einsiedt so fülle allwegen den
kessel wider und wan es die 12 stund
gesotten hat so thue in herab, schütz in ein
leinern sack, lass durch laufen, morgendes
so schwimbt das öhl oben, schöpf ab in
ein glass, und setz an die sonnen, so geht
das oel übersich und bleibt das wasser
am boden, schöpf ab bis kein wasser mehr
darbei ist, so ist es fertig und recht.

Die Althea salben

Ebisch würtzel 2 ℔, Leinsamen, Fœnum grecu
samen ~~zideln~~ zideslin 2 ℔, dess öels 8 ℔,
walsch terpentin jedes 2 ℔, Die würtzeln und
samen gestossen dan 3 dag in 5 mass frisch
brunen wasser gebeitzt, oder so viel als genueg,
den vierten ~~stück~~ dag abgesotten biss es einen
dicken zehen schleim gibt dan durch ein thuch
od sack getruckt wann dass durch getruckhten
schleim kocht es mit dem öhl und dem
anderen abgemelten ab, biss sie die feuchte od
wässerige dess schleimes verzehrt, und schon haller
gesoten ist, dan thuet dass wachs darzu und
kochts wie es gehört so ists recht.

bleiweiss sälblein zu bereiten

Erstlich nimb schiffer bleiweiss — 8 loht
schlecht bleiweiss 16 loht — auff einem mar-
mel steinen reibstein gerieben mit rosen öl
rein gepulferten Mastix — 1 loht
Salmerij — 1 loht
dieses alles obgeschriben zu ein mersel gethan
mit weis rosen öl und scharpfen essig abgerieben
als eins umb dass ander biss zu einem sälblein

Kälblein wirdt zu letz daß weis von
auf dreunder greint so ist es gemacht 2

Recept vor die übergälle
am Rindtvieh

Nim fænum græcum — — 1 ℔

Bibergail — — — 2 ℔

Thür daß fænum græcum in einen weiten
hafen mit dem bibergail also daß diese
beide theil und stück under einander kom
dann einen deckel drüber verklaibe in
daß mit leimen sch. der hafen in ein
backofen daß mit einander zu pulfer
verbrennen stoß es gar klein und gib
einem haubt vieh ein halben löffel voll
alzeit zu morgend früh und lasse es
ein stund drauf fasten.

Für ein Kuhe

lorbonen — i hand voll.
schwefel — — i hand voll u. 4 loht.
hopfen — — i hand voll.
Wacholderbeer — — i hand voll.
Bibergail — — — i ℔ vierling.
fænum græcum — — — 2 ℔.

Verzeichnus wie man dass
Haubt öel soll machen.

Nimb meyenblümlein so Von den grünen
stilen abgezobft sein so Viel man machen wil
darnach muss man auch nemen. 1c
Erstlich nemb mayen blümlein — — 1 ℔
baumöhl — — — — — 1 halb ℔
Muscatenblüst } iedes 4 loht
Muscatnus }
Negelin so rein gestosen doch nicht durch ein
sieblein geraden — — — 8 loht
darnach nemb diese mayen blumen Und die würtz
Und leg sie in ein zinen büchs hin lege umb die
ander Von der würtz Und mayenblumen biss
die büchsen Voll wirdt darnach baumöl drüber
gegossen Und wol Verbunden, dass kein wasser
kan ein lauffen solches lassen über nacht stehen
am morgen frueh in ein kessel mit wasser ge-
[illegible] Und 12 stund in einem stuck lassen sieden
dan weg gethan, Und aussgebresst, wie man dass
l starck haben mag man dass aussgebreste
l wider über abgeschribene sachen schütten Und
solches 2 oder 3 mal so sieden nach dem man
dass öel wil starck haben.

Ein Wasser für den stain
Und griess.

Nimb 2 mass malvasier Und 1 hand v[ol]
Brönrettich, Peterling würtzel Und samen
Violen würtzel Und samen, iedes 1 hand vo[l]
Wecholderbeer auch ein güte hand vol di[e]
würtzeln klain Verschniten nicht würfels gros
Und züsamen gethan in einen glasürten ko[lben]
distilirt Und 4 wochen stehen lassen wol
Vermacht seige es, nachmal, Und distilirs wider
dass wasser, darnach ist es gerecht gib einem
alten 2 löffel vol einem jungen ein löff[el]
vol Und lass in einem warmen bet schwitz[en]

brust tranck der Ebersin
Von lauenstain

Erstlich nemt feigen — — — 2 loht
Datelen — — — — 3 loht
Anis, fenchel — — — iedes 2 q
Rosinlein } iedes 4 loht
grosse weinbeerlein }
brust blätter — — — 1½ loht
süssholtz — — — 1 loht

Muscatblüest — — ½ quintlin
Saltz — — — — ein halb handt
vol
Kirschenstein — — — 2 quintlin
Diese vorgeschribene stuckh klein zerschnitten
thut drüber 3 pfundt frisch brunnwasser lasse
wol miteinander sieden daß ein ℔
bleibt das theil in 3 theil 3 morgen nach
einander allweg ein theil warmlecht ingenumen
darauf gefast wie auff ein andere purgation.

Schwartz Kirschen Wasser

Schwartze kirschen 8 ℔, Lavendel blumen
1 handt vol Mayenblumen 2 handt vol
kauf 4 loht solches in genugsamen wein ein
gebeist dan 14 tag stehen lassen dan in
Balneo ~~gef~~ gedistilirt.

Ein gurgel Wasser

Nimb Rosmarein, Virbholtz, und Maioran granat
schalen iedes 1 handt vol, der granaten
ein loht, das koch in 3 nosel wein und las
ein nosel oder schoppen ein sieden daß ein
halbmaß bleib das zuring seich durch ein
tuch und thue rosenhonig darunder ij loht

oder so viel man will, Und lass wider
auff sieden, Undt trucks wider durch ein duch
darzu thür gebrandten ~~wein~~ alaun, losst
Undt warm darmit gegurgelt abendts Und
morgens

Kreitter in ein Säcklein von
Zendel auff haubt zulegen
dass säcklein muss eine
handt lang Und breit
sein

braune betonien, Eisenkraut, Camillen
blumen, rosterosen, iedes gleich viel dass
es zusamen ein klein halb händtlein voll ist
alles geschnitten Und in den rosten Zendel gar
dün gesteppt so auff dass haubt gelegt
oder rosen essig auff ~~auff~~ ein neuen ge-
bachenen heissen stein geschüt den dampff in
dass säcklein gefangen Und ziemlich warm
Ubergelegt.

Wan einem ein schlang beist
oder geschwer hat

Nimb die wurtzel von den gelben gilgen
die auff dem feldt stehen sidt sie ein

wasser und trinck darab ist fast gutt
vor geschwer und wan eins ein schlangen beist
der brauch die wurtzel ein trincken auch
in der speis. ~~wan~~

Ein bewerte kunst für
die ruhr

Nimb zimet ründen ——— i quintli.
kreid ———— i quintlin.
Muscatenblüet ——— i quintli
galgant ——— i sechzech ~~theil~~ theil
von hüner magli das innerst häutli ein halb quintli
das alles klain gepulffert und wol under ein
ander vermischt so ist solche artzenai fertig.

für die gichter an kind
od kalten leiden

Nim zaichen sid sie in einem wasser als
lang als man ein hart bav eier siedt, nim
braut maien blümlein wasser eins so viel
als das ander das es alles ein halb viertheil
sei und wans wol auffgebrochen ist so gibs
ihm am morgen nüchtern ein löffel vol und
das nachts so du es wilt schlafen legen
auch ein leffel voll, einem alten mensch[en]

muost du dir Zwei gebrenten Wasser nemen,
Und 2 löffel Öl geben, wie du es einem
kind gibst.

~~Dise [illegible] gehört zu [illegible]~~
~~büchlein~~

So eine(m) Zur nasen heftig bluet
dasselbe Zustellen

Nim ein handt voll Erdtbeer kraut und
wurtzel siedts darnach dass Ende werde
in roten wein und wan gesoten ist habe
es dem menschen dass bluet für die nasen
dass der dampf wol Zu ihm riche soll
bewert sein

So ein kindt die Erbüster
ausstossen gib im dass es
ist bewert

Nim benonien körner schür die schwartzen
schallen darvon und stoss die wie
mandelkern darnach treibs mit einem
frischen brunnenwasser durch wie ein mandel
milch undt gibs dem kind zu trinken
und befilh Gott

Wan ein alt oder Jung
mensch die schwindsucht
hatt

Nim Rotte Schnecken saltze sie wol lass 8 stund
stehen dan so lass sauber wäschen Vnd thue das
wasser sauber darvon Vnd brenne sie allerding
wie man pflegt andere wasser zu brennen auch
brenne Erdtbeerkraut Vnd Scabiosa wasser. sein
iedes besonder die dreÿ wasser zusamen doch dass
schnecken wasser das halbtheil seÿ, die andere beide
wasser dess halbtheil sein sollen thue die drei
wasser in ein gutter zusamen. ~~folgt~~ folgt wie
mans für die schwindsucht gebrauchen soll, nim die
obgeschribene wasser thue in ein halb mass 7 tropfen
thue es einem kinde in sein wasser so viel
es alle tag trinckt Vnd gibt ihm kein tag
zu trincken es sol sonst nichts anders trincken
~~den~~ do dises wasser nicht Vnder wer es hilft
sonst nicht, man mag es im aber noch lenger geben,
wan es angemacht were, weil es dass abgeschribene
wasser braucht sol man ihm allerweg 3 tropfen
in sein milch oder wass(er) es ist ihm das kind
sol in 3 wochen nicht baden dergleichen sollen sie
ein alt mensch auch also halten doch dass

man einem alten menschen allezeit 3 löffel
vol under sein trank der es alle dag
trinckt nicht, und sonst ein eben also 3
tropffen lüt, das sol man aber mundts mor
brauchen, und wan es nicht hilft mag eins
in einem halben jar wider gebrauchen
und mag es 15 tag gebrauchen.

Ein ander wasser für das
grieß

nim stainbrech wasser gebrand allwegs
~~oder~~ über 2 ~~abend~~ ~~und~~ oder 3 morgen 3 löffel vol ge
nomen es last kein stein wachsen es zer
malmts

Ein güet spült vor den
krepß

nim cardobenedicte distel und zerstoß den
zu pulfer und streu es darnach in den
~~schaden~~ "schaden und bren die distel und wasch
den "krebs mit.

Ein bewerte kunst für reisma

man sol nemen schnecken die an den bäumen
auff steigen nim ein hundert sottes in einem ~~safe~~ "mayersal
"auff sein "sade "halb ehen lang und ein viertel

breit ist Undt lege eine grosse gauffstad
saltz oben darauff Und auch den grosse gauffstein
Unden an den boden daß rauch, Und staude
sie an die wärme so treibt sie ein oel drauß
darinnt selber die käme Undt anderen schaden
der weder rost nach gestolen ist da
man nichts sicht es heilt gewiß.

Wan ein mensch ein glidt
gefrört hatte

der nem hirschen Unschlit Undt verlaß
nim ein gefrorener rück Undt röste darin
Undt lege es über do es erfroren ist so salb
es selber mehr nim [illegible] vän gallen Undt be
streiche daß erfröt glidt darmit es ist be..
werth.

Daß recht lebendig wasser
von den mäyen blumen

Nim 4 gütte hand voll mäyenblumen thue
es in ein gläsern kolben Und gieb daran
ein gutte maß malvasir oder ein anderen starke
[illegible] wein vermach mit einem kündtlein dan
[illegible] setz darnach 14 dag an die sonn
distilirs darnach gemach daß es nit zu hitzig
gehe

gieß darnach dasselb wasser wider über ein
handt voll frische maienblümlein thür
Jnen wider wie den vorigen und setz wider
14 dag an die Sonnen, And distilirs dar
nach wider so ists gemacht. Und wan
mans brauchen will so trinck morgens und
nachts 2 löffel voll ein alt mensch ein
jungs halb so vial, dis wasser ist
gut wan einer stechen im leib hat vor apostem
für alle böse zufäll, zur kraft, und
stärcke dass hertz und hirn.

Muscatnuß öel zu machen

Nim 1 pfundt muscatennuß stoss ab das
nit zu klain thür es in ein kupfferin
keselein gieß 2 maß wasser drüber setz
darnach den helm über dass keßlein und
verklaibe ine darnach mit papier und ein
taiglin von wasser gemacht, dass es
nirgent kein lufft habe und lege 2
stainlein oben auff den helm darnach
darnach wir dass vor an ein ander gestehen

wirdt dass vornach gleich so wol mit sachs
Und darnach mache ein klein feierlein/ und
den offen und lasse es gleich warm werden
Und setz dass fürgesetzt ~~glas~~ glas für
dass ror und wan es anfangt zugehen so lass
ein guette moss heraus gen so dass du den
offen erhalten wilt und den dass wasser und
öl von einander scheiden so nim ein gläsin
trächterlein und giess dass brunnen wasser darin
und heb den finger für dass röhrlein und
lass so lang darin bis dass öl all über
sich kumt darnach lass wasser unden darvon
doch wan du siehst dass dass öl gehn wil so
heb den finger wider vor und gies mehr dass
muscatwasser ins trächterlin lass dan
wider nider fallen bis dass öl wol darvon
wil wan aber dass öl viel im trächterlin
so thu es in ein gläslin in welchem du
es hernach behalten wilt und wan
du durch trächterlin ~~scheiden~~ scheiden wilt
so thu den finger nicht gar vor dem
trächterlin darmit du bald wider zu
heben mögest

Und nicht über ein halb stund müssen
im kesslein bleiben und wann anhebt rauch
zu lauffen so siche dass dass war nicht
zu hitzig werde und die hitz nicht zu weit
streich komm ein schefflein dadurch das
pechfre gehet und kalt wasser sein da mit
kan ein mensch sein dass 2 schüssel in der
hand habe und dass war mit dem wasser
kühle dass dass glas nit zerspringe und
wan das wasser warm würdt dass mans
halb rauß thue und schüdt ein ander kalt
wasser dazu und widerum in das schiff
geschütt und muss das glass mit etwas
vermacht sein und oben am halß auch also

Dies öhl ist gut für den schwindel
hinden auff dem nacken nur 2 tropfen und
hinein geriben auch in die nass löcher ein
klein wenig thun 8 od 14 tag am morgen
gebraucht wider in der gestalt gebraucht
ist gut dass gäder zu bekräftigen insonderheit
die schlagader oben am nacken ist weiter

gutt für beschwernüß deß hertzen morgendts
vnd abendts zwischen die schulter blätter am
hatrenüster

Bescheid über daß muscat öel

Diß öel ist hitzig vnd wan mans braucht sol
sich der mensch auffs wärmest halten so müglich
sich vor kühlung hüten, dan als nützbar es ist
so es in wärme gebraucht wirdt, so schädlich ist es
wan es in kälte gebraucht wirdt; so einer
lähme in armen oder mehr glieder hatte darzu ge-
braucht so hilft es. E.

Ein negelin öel zu machen

daß oel von gewirtz negelin mach wir daß muscat
öel, als daß diß an boden felt vnd wan
mans scheiden will so wart bis sich daß oel gar
boden felt im gläsernen kräglein dan schne
daß wasser oben herab vnd thue daß öel in ein
gläßlein.

Ein gewiße kunst vor salbe
handts biß offt probirt
auch an leiden die schon
gewüt haben,

Wan nimt roten Bocksbart, braunen betonien,
bauredistel ~~cardobenedict~~ cardobenedicta vnd

Wein rauten krauth iedeß 2 handt voll heimwurtz
ein handt vol salbeÿ blätter 9 an der zahl
Angelica wurtzel 2 loht diß alles klein geschnidt
Undt in einer kannen von 3 maßen gethan mit
dünnem bier gesoten die kanden eingedekt wol
verdekt in einem kessel vol waßer gesetz
Und 3 stundt darin gesoten Undt wan es wol
kalt ist sol mans auffmachen Undt alle morgen
Und abendts ein grosen trunck gethan warm Undt
in ihr über den drieten tag ein güten schweis
gehalten den tranck 9 dag fleisig gebraucht
hatt vielen geholffen.

Ein gutes örl aus Wechholder
holtz zu machen

Nim zwen häffen von Erden Undt stürtz über
einander Undt der ober haffen sol ein loch haben
im boden denselben oberen haffen sol man
füllen mit Wechholder holtz das drucken ist
Und soll auch wol verwacht werden darnach
sol man ein gutt feüwer Umb den haffen
machen wan das holtz inwendig verhitzig
ist so fleüst ein örl auff dem obern haffen.

in den Andern dass öhl ist gutt aber gibt
wenig ist gutt für dass fellen der leide vor 25
dass öhl in die ohren thut ist gutt vor die
dampffheit.

Ein Verzeichnuß der grünen Salben

Man soll nemen 20 ℔ Meyen butter die rein geleüt-
tert / Und wan man die Salben machen soll so
soll man die butter lassen vergehn Und die kreüter
darein thun. erstlich. 3 handt vol brunkressen.
3 ~~handt~~ handt vol bachbungen od wolbkrautt
3 handt voll nachtschatten 3 handt voll breitwegerich
3 handt voll tausentgülden, mit mit dem blumen
3 handt voll mücker krautt Und hacke die kreüter
klein Und thue die butter Und kreüter in einen
neuen ~~hafen~~ Und lass sie 5 od 6 ~~stundt~~ wochen
stehen Und rüer sie alle dage Und wan die butter
hart würdt so lass über ein kolfeüer zerghen dass
sich rühren lasst, Und wan die die zeit umb ist
soll man sie in einen Messingen kessel thun, Und
ein weil sieden lassen dass der saft wol eingesotten
würdt so halten sie sich darnach desto lenger.
Darnach soll mans ~~nemen~~ durch ein starcken duch
lassen lauffen dass dass krautt allein hainssen
bleibe Und dass hart außtrucken dass die krafft
wol auss dem kreütern kombt. Darnach soll man
1 ℔ honig drein thun Und soll ein glat theil

Der rotschlichen oder regenwürme nemen
Und die klein hacken oder stossen Und 5 lot
essig durch ein tucher durch streichen Und der
würmen salben darzünemen dass es wol durch
kumb, wan diss alles in der salben ist so soll
man den die salben das nach mit sieden, so lang
biss man dünckt die feüchtigkeit sei von kräutern
eingesotten, darnach thue sie wider in den hafen
Und thue 5 loht breitwegrich samen drein der
klein gestossen ist Und rüre die salben fein wol
durcheinander dass thue ein dag oder 4 biss
die salb gantz kalt würd darnach thue es
in ein fein häfelein so helt sie sich lang Und
würd grün

wan ein mensch gefallen Und gestossen oder
geronnen geblüt bei sich hatt dem soll man
der salben einer haselnuss gross darvon ein
geben in bir oder in einem trunck wein Und
wa es ein wehe thut salb man ihn mit feinem
Und darnach alle dag ein dag oder 3 morgendts
Und abendts Und mittags wie obsteht gebrauchen
Und so eins vor 10 jaren gefallen Und geronnen
blüt bei sich hette Und braucht die salben
es hilft mit der hülf Gottes ist bewert Und
gewiss wan ein mensch die sprach verloren
hette es sei vom schlag oder sonsten

Pestilentz Lattwerg.

Man soll nemen

Weissen Diptam wurtzel — — — 3 loht
Gedörrte rautten blatter — — — 3 loht
dürre roth rosen blatter — — — 3 loht
Cretischen Diptam — — — — 3 loht 2 quintlin
Cyperi wurtzel — — — — 1½ loht
Rosol wurtzel 3 quintlin
~~Vögel~~ Veihel wurtzel — — — 3 loht
Ugalin — — — — — 3 loht
Mastix — — — — — 3 loht
Spica nardi — — — 1 loht
Zimetrinden — — — 1 loht
Guten saffran — — — 1 loht
Wachholder beer — — — 1½ loht
Lorbeer — — — — 1½ loht
Trochi pcierty agaricum Trochi deagerici 3 quintli auss der apotek.
Mirrhen — — — — 2 quintlin
Boli armeni — — — — 1½ loht
Specierum liberantis Galeni — — 1½ loht auss der Apoteck

Diese sachen muss man nemen und alle fein klein und subtil verstossen ein iedes besonder

Undt durch ein Klein Sieb durchtreiben
daß ein zart geschir Und gleichsam ein Mehl
darauß werde

Wann daß beschehen

Soll man nehmen schöne geschelte frische
nuß kern von welschen nüssen — 1 u. loth
frische gutte Feigen auß den Körben, die fein
frisch Und nit veraltet seindt 1½ Vierling.
die soll man in wein wäschen Und Sauberen,
nachmahlen die Feigen mit sambt den
nüssen in ein Mörsel wohl zerstossen, Undt
alles mit einander durch ein rein Sieb mit ein
em löffel durchtreiben daß es werde als ein
muß oder brey Nach diesem soll man nemmen
Feinen gutten weissen Zucker 2½. Pfundt Undt
6 loth, den soll man mit ein wenig wasser
ob einem Kohlfeuerlein oder glurt zerlassen, Undt
darzu schütten 3 Schoppen Rendel verschäumbtes
Und geläutertes Honigs mit einander Eindtlich
sieden lassen, biß daß wasser verricht-
als dan thue man die gestossene Feigen Undt nüssen
auch herein, so daß beschehen, soll man ~~die ge-~~
~~stossene Feigen~~ zur handt haben ein halbes

pfundt Undt 6 loht gutten Theriac rosen Zucker
1½ Vierling, dicken wermut safft auß der
Apotheken 3 loht. Alles auch Zusammen
hinein gethan, noch ein wenig sieden lassen
Undt mit einer langen hölzernen spättel wall
herumb gerürt als dan vom feüer gethan Undt
allerweil herumb gerürt, biß es erkaltet, so es
erkaltet soll man als dan erst die obgemelte
species so man zu Pulfer gestoßen, ~~darein thun~~
alle fein wol Undereinander mengen, Undt mische,
Undt alß dan algemach hinein Under diese ge-
sottene Materi einstreüwen, Undt fein Umb Undt
Umb einmischen, Undt als dan ein ganze lange
stundt durch einander Umbrühren, daß es treflich
wol Undereinander kome, Undt vermengt werde,
So dieses alles Verricht soll man nemen gutte
Ambra 1 quintlein gutten bisam 18 grän, die
auch klein Zerstoßen Undt ein wenig gutten brandt
en wein, in ein saubere schüßel darein ein wenig
rosen wasser Zuvor gegoßen sei, Zerreiben Undt
disolviren, ~~lassen~~ Als dan dieses auch in die vorig
materi geschüttet, noch ein weil durch einander
gerürt, so ist dieses herrliche Antidotg fertig
Undt zum gebrauch gericht.

Rechter gebrauch dieses Antidoti
Undt seiner Würkung

Dieser fürtreffliche Antidotus ist zur Zeit der pestilentz auch sonsten in allen anderen giftigen hitzigen Kranckheiten ein sonderlich Praeservativum undt Artzeney auch gutt wider eingegebene gifft es dient wider grobe Übelgekochte undt ein magen verderbte unverdäuige speiß, und tranck nach welchem dem menschen grauwet so er sie gessen undt ein widerwillen hatt bekommen, darauß als dan fieber entstannen oder sonsten böses geschwär, geelsucht magentrucken undt grimen erfolgen etc. Es ist auch gut den jungen kindern so sie hitz kopfwehe undt trucknen husten haben, darauff kindtsblatern undt flecken Item auch Bauchwehe undt würm folgen, also dass dieße latwergen sicherlich undt ohn sorg mag gebraucht werden ob schon keine vergifftung im menschen ist, so schadet es doch nicht sonder es benimbt allwegen einer anderen Kranckheit materi undt ursach hinweg.

Einem erwachsenen menschen gibt man ein
quintlein, dass ist einer ducaten schwer ein
in 4 loth rosenwasser einem ~~iärichen kind~~
jungen halb so viel in 3 loth rosenwasser
einem iährigen kind ein halbe erbis gross in
einem löffel rosen wasser.

Wan nun ein mensch jung oder alt an den
orten da die pest regiert, mit gählinger,
schwermütigkeit, ~~schläffel~~ schläfferig keit, haubt
wehe, zerschlagenheit der glieder, zu lauffendt
er hitz oder frost, trüben der brust oder angst
umb das hertz überfallen wird welches dan
die rechte vorbotten sein und zeichen der pestilentz
so soll man dem menschen von stundt an und
vor allen dingen dieses herlichen Electuarij ein
quintlein eingeben, ist die kranckheit mit frost
ankommen, so soll man es mit ein wenig cardo
benedicta wasser anmachen darein zerreiben und
disolviren biss es zergangen und alles ausstrinken
ist sie mit hitz ankommen, so soll man es mit
rosenwasser mit ein wenig zitronen oder
holderbeer essig, oder mit lindenblüt essig, oder
auch rosen essig vermischt, anmachen und alss
bald ausstrincken, alss baldt darauff ein bett
wol ~~schwitzen~~ zugedeckt, sich zum schweiss richten, ein
stundt darauff fasten

nachmalen, den Cranckhen mit gebüren
der labung vnd kräfftigen süpplein
versehen, dass werck würdt die Artzney
genungsam loben.
So ist es auch in Osterreich vnd Vngarn
wider die Vngarische Cranckheit welches
nichts anderes alss ein giftiges hitziges
fieber, so in denselben landten fast järlich
vmbläuffendt, ein rechtes hauptstuck, welches
in der that erfaren.
Es erweiset seine Crafft vnderschiedlicher
weiss, baldt durch den schweiss, baldt durch
den harngang, baldt durch leibs purgierung
vnd durchs kotzen zwar am seldesten, jedoch
beyde, aber gemeiniglich vndt fast allezeit.

Ein bewerte Salben für den
Erbgrindt.

Man soll nemen ein Vierling frischen butter
der nit zum wasser kommen ist, so man in haben
kan ist der mayen butter zum besten, den
soll man lassen vergehen, doch nit dass er heiss
würdt, darnach soll man in ob dem feüwr
oder kolen thuen vndt soll von 4 frischen
Eyeren dass Es dotter nemen vndt wol vnder
den butter rüeren,

als dan soll man nemmen 2 loht, gar gutten
gedürten langen pfeffer, der auff dass reinst
gestossen durch ein wusch sieb gemacht Undt ein
lot gestossen schwebel dieße 2 stück sol man auch
allgemach Under den butter Undt eyer rüren so
lang biss dass die salben bestett so ist es recht.
so ein mensch mit dem erbgrindt behafft, soll
mans allemal mit dießer salben schmiren
Uber den anderen dag, Undt alle achttag mit einer
laugen zwagen, Es seÿ dan gar ein wüesten man
so sol man ein dag 3 oder 4 nach warten zu
last wan es nit mehr gar bös ist, Undt nimer
aüffwirft, so ist es genung, dass man einem
alle 14 dag zwagt, soll aber fleissig mit dieser
salben fortfaren, biss keine böse har mehr
da sein, Undt gar nimer auffwirft. es hilft
mit Gottes hülf gewiss.//

Ein bewert wasser für dass Grimmen oder schwindsucht

Man soll nemen ein kalbs leber gleich
frisch auss dem kalb die noch warm ist,
so schwer als die leber salbeien die auch
frisch ist solche beide stück, wol durch
einander gehackt, darnach soll man so schwer
als die leber Undt salbeÿ ist, darüber schütten
gutten weissen wein, alsdan wol durcheinand
rüren, so man will kan mans gleich aussbren-
nen

oder Ubernacht stehen lassen, zu Celler,
~~alsdan soll man's gleich auffbrennen~~
~~[illegible] dann man es gleich auffbrennen~~
alsdan soll man es fein stetig auffbrennen
darnach stelt man dass wasser an ein küelen
ort oder in Celler stellen dass nit sauer
wirdt.

Gebrauch dieses wassers

So ein mensch die schwindsucht oder dass abnemen
hatt, soll man Ihme 9 morgen einander
nach alzeit ein gutten löffel vol geben
darauff 2 stundt lassen fasten, so es ein
kindt ist soll man Ihme ein ~~[illegible]~~ kleinen löffel
voll geben undt 18 morgen einander nach
so es aber ein kindbetter kindt were, oder,
nur etlich wochen alt, sol man Ihme nur
9 tropfen allemal geben, undt auch 18 morgen
einander nach, es ist bewert mit Gottes
hülf.

Recept wie man dass recht
gifft pulfer macht

℞. Aloes Hepatica . . 4 loht
Myrrhen — — — 4 loht
Saffran — — — 4 loht

Zimet ~~rinden~~ rorren der besten — 3 quintlin

Coriander in Essig gebeist — — 3 gß

Aniß samen — — — 3 ~~[illegible]~~ gß

Tormentil würzel — — — 3 loth

Boliarmen oder Bolum armeni — — 2 loth

Terra Sigilata — — — 1 loth

Basilien samen — — — — 2 gß

Scabiosa samen — — — 2 gß

So waß nit zu bekommen, muß man die blumen nehmen wan sie gar zeitig sindt undt dieselben außtrockhen.

Ackolej samen. aquilegiae — — 3 gß

Bernn würtz roth undt weiß, indeb — — 3 gß oder Brei gen würtzel

Sandel roth undt weiß indeb — — — 1 gß

Cassia fistula — — — — ½ gß

Paradiß holtz — — — — ½ gß

Hirsch ~~hertzlein~~ kreitzlein — — — ½ gß

Perlein — — — — — ½ gß

Geschabt ~~ht~~ helfenbein — — — ½ gß

Campfer — — — — — 2 gß

Rotte corallen —— —— 1 [illegible]

Diese obgeschriebne stück sol man allesambt durcheinander mischen Undt zu einem pulffer machen, durch ein würtz sieb daß es wol vermengt werde, solches pulffers soltu nehmen ein loth, Undt theilen in 3 theil daß ist 2 ½ scrupel, uf einmal, Undt solt der theil einer nemmen wan dich die plage der pestilentz ankombt von stundt an, Undt die andere 2 theil die andern 2 morgen, solt auch solches in welsch nuß lauff wasser einnehmen, hast du deß wassers nit so nim menschen harn, graut dir darvor so nimb essig, deines eigenen harns aber ist besser so du daß nuß lauff wasser nit haben kanst.

Diß wasser auß nuß lauff distilirt ist besser dan gelt vor die seüch der pestilentz Undt soll kein fürsichtig mensch sein welches daß wassers thugent nicht weiß Undt deßelbe nit brent, man mag auch dem menschen ader brauchen nach gelegenheit ein ader schlagen lassen solch pulfer vor ein vorsorg Undt praeservatiu zu gebrauchen, mag ein gesundt mensch der 3 theil ~~von~~ eins von einem loht 8 dag

oder 10 tag deß morgens nüchtern einnehmen
vndt ein weil drauf fasten, so ist er mit
der hülf Gottes sicher darvor vndt vnd
darf sich gar nicht besorgen, dz gifft pulfer ist ein
edler bewerte artzeney, sonderlich vor die pest
würdt auch sonsten für allerley fieber vor
gifft, geronnen geblüet im leib von fallen oder
schlagen, hertz zitern vnd glieder zitern, brust
beschwerung, geschwulst der brust auffsteigen
der mutter windt vnd blehungen im leib, vor
gähling flüß vor den huesten, erbrechen, wehe
rüer, bluet harnen, stein, rieden vnd lenden
wehe, auch reißen der glieder, tauglich zugebrauchen.

Für kröpff am halß

Nimb ein hüpschen gelben Badschwamen ein
stückh einer muscatennuß groß oder einer welsch
nuß, zündt an einem wachs licht an, laß den
rauch in den halß gehn, wan es nit mehr raucht
so streich daß schwartz in einen löffel ab, nimb
den schwambstein (: lapis spongiæ :) so viel deß
schwartzen pulferß ist daß vom schwamb ge=
brent ist, stoß klein thue 2 löffel voll wein
daran, rüer wol durcheinander trinck morgen
nüchtern faste ein stundt oder 2 darauff
lasse ein löffel voll über damit schmier den

Crafft am halb desgleichen thür auch abend
ein stund oder zwei nach Essen, ist und trinck
nicht mehr darauf, das brauch biss der Crafft
vergeht, alwegen wie obsteht, von brauch dess
mondts biss zum neuen alle dag, undt wan
er in den ersten brauch der 14 dag ersten mon
nadts nit vergeht so brauchs hernach über 14
dag wider, also bis er vergeht.

Der hallweilische wundt
tranck ist ein be-
werttes stück

Nimb rotten mangolt, heidnisch wundt Krautt,
winter grün, Rotten bückelos Sanickel,
Rinauw: diese genante Kreütter eins so viel
als das ander am lufft gedürt das keine
sonnen darzu kombt alsdan gepülfert
undereinander gemischt undt wan sich eins
hauet oder sticht das offen ist aussermals soll man
diss bulfers so viel nemen als ein welsche nuss
thue es in ein ungelaschten, oder unverglasurten
hafen, undt ein gutte alte mass weissen
wein, darüber undt behebs zu gedackt dass
kein dampf darvon gehe, dan lass es allge-
mach ohne überlauffen sieden, so lang ein
hart ei gesotten werden soll, dan vom

feüwer gethan Undt also bedekt kalt werden
lassen, Undt alsdan in ein Kanten gethan
wol Zugedekt lassen, Undt dem menschen alle
dag 2mal ein güttes tränklein eingeben
nemlich am morgen nüchtern zu mittag
nach dem Essen, Undt zu nacht 2 stundt
nach dem ~~Essen~~ nacht Essen wan er nicht mehr
Essen Undt trinken will, sonsten am morgen
Undt zu mittag allewegen auch 2 stundt
nüchtern darauf geblieben, Undt sol allewegen
der trank in einem gläslein gewarmt Undt
warmlecht getrunken werden, so aber einer
ein stinkel spitz, dorn oder auch ein kugel
noch in sich hette, sol man under dass pulfer
ein hösslein feürbaum thun, und darin sieden
lassen, oder wan der Eiter nit gehen will an
einem schaden, so soll man den feüerbaum
darein thun. Diese Kreütter müssen alle
im Augusto gesamblet werden.

Ein gütter und bewerter dranck
wan ~~[illegible]~~ eins gefallen,
und sich im leib wehe getan
hatt.

Man soll nehmen Rotten Buben Undt Ritter,,
sporen mit den blauwen blümlein, im
Augusto gebrochen, Und gleich wie die kreitter

ein Wundtranck gedörrt, wirt so viel
alß das ander genomen, gleich wie daß
Wundtranck sieden lassen, Undt zu trinken
geben, wan eins gefallen were, das man
besorgt daß geronnen geblüet im menschen
gehen hette alß dan soll man auch ~~gut~~
Kranbaum darin sieden, wo einem ein
~~rieb~~ Rieb oder glied entzwei ~~worf~~ were,
soll man ein gutt theil buchsholtz darein da
einen ~~sied~~ sieden, daß heilet gar mechtig.

Ein guttes orl Vor das
Zanwehe.

Nimb Weiß perlein — ℥ ß.
Corallen rotte — — — gr XXV.
Camphorae — — — ℥ ß.
Sal: Armoniaci — — ~~℥ß~~ gr XXXV.
gumi Ammoniaci — — — gr XXV.
Aq. fortis — — ʒ vi.
piretri oder ~~Bertram~~ Bertram ℥ ß.
Ol: petrae — — — ʒ ß.
Ol Cariophil: — — ℥ i.

Die brendte öhl nemlich dass petroleum Undt
negelein öel thue zu forderst in dass Aquafort
in ein gläslein zusamen, darnach thue die coral
lan so ein wenig zustossen mögen werden do
die stücke zu grob sein, hinein, dass gleichen die
~~halb~~ botherlein ohn zerstossen, werden also baldt
in aquafort auffgelöst, folgendts schneidet die
Bertram wurtzel zu kleinen stücklein Undt würf
sie auch darzu, letzlich nimb die Übrige stück
miteinandter zerstoss sie in einem klingelstein
Undt thue sie auch ins glass, als dan mache einen
faden Um dass glass, Undt henke es Uber ein gluet
dass es allgemach heiss werdte, Undt fast ¼
stundt lang biss es sich anfangt im gläslein Uber
sich zu thuen, lasse, aber dass gläslein offen,
als dan ist es genung, thue es herab Undt so baldt
es ein wenig gestandten, Undt der gröste ~~st~~ hitz,
vergangen, so mache dass gläslein zu wo es nun
gantz erkaltet so rittele Undt schüttele die materi
wol Under einandter Undt mache es behebzu.

Gebrauch dieses öels

Wan man es brauchen will so mache man ein klein
wenig baumwolen Umb ein eisslein an der spitz,
thue es saüberlich in den holen zahn dass es die zung
oder fleisch nicht berürt, hört dan der schmertz

an Wan einnmal nit aufft, so thue es mit
dem zischlein wider herauß, do es der schlein
der es gicht vnduchtig gemacht [hatte], so thue
ein frisches hinein [vnd stoss] einmal 2 oder 3 biß
der schmertzen auffhört do es auch wider käme
so lege man es wider hinein, Wan aber der
Zahn nit hol ist, so doch selben bricht, so
~~solle~~ lege man es aben auff den Zahn, do
auch ungefer dieses öhl ~~an~~ die Zungen oder Zahn
fläisch auff solte beissen, oder verletzen, so
schmier es mit honig, so vergeht es baldt wider.

~~[illegible]~~

~~Wan ein schwartzen [illegible] ihn, vnd~~
~~werde [illegible] aufft einen [illegible] nit der [illegible]~~
~~[illegible] haben den klein kappen [illegible] den [illegible]~~
~~[illegible] miteinander, [illegible] in nachfolgende~~
~~[illegible] Tag~~

Ein gutt recept vor das
grieß ist, offt bewert

Man muß in der minuten ~~daß~~ wan der
Mon neu wirt, nemen knoblauch zehen, vnd dieselben
gar klein schneiden, ~~[illegible]~~ so viel, das es ein gutten
löffel vol gibt, denselben mit brandenwein
auffstehen, vnd also hinnemmen, wan es geradt im
neu man ist, solches muß man alle jar 3
monat miteinander nach thun, ~~dan~~ vnd auff

Zeichen, welchen monat man es das erste mal
hat
eingenommen, daß man es darnach alzeit
wider ~~alt~~ umb dieselbe Zeit über Jar ein
nimbt 3 monat nacheinander. hat mit Gottes
hülf vielen leiten geholfen.

Daß hirschkolben Wasser

Man sall nemen hirschkolben, daß seind die
gehirn, wan sie noch rauch und weich seind, 2
pfündt, die sall man klein zuschneiden, undt
darzu thun rothe und leibfarbe Rosen ein
halb pfündt: ochsenzungen bluemen, boragen bluemen
Rosmarin bluemen lindenblüet, Maioran Waldt
meister iedes 8 loht. ~~[illegible]~~ Pfonien Rosen,
Mertzen Vielen, ugelein oder grasblumen, Lub"
bluemen Roben der noch in der milch ist iedes"
4 loht, Robenblüet, Citronenschalen, rothen und
gelben Sandtel iedes 2 loht, kleine Rosinen 8 loht,
Galgant 1 loht, Muscatennüß, muscatenblüet,
ugelein iedes ein halb loht, Saffran ein halb
quintlin, Campher ein Scrupl. die kreütter und
bluemen zerhakt, die würtz gestossen, und ver"
mischt, und daran gegossen, Rosen, Boragen,
Ochsenzungen, lindenblüet, Ehrenpreiß, undt Waldt
Melissen, waldtmeister undt Bethonien Wasser
iedes ein achtmaß, Malvasier ein halbe maß, alles
wol undereinander gerürt und etliche stunden

deß besten Eßeldts, etliche dag darin ligen lassen, darnach in Balneo mariæ distilirt, undt so es alles abgangen, darein gelegt, geriebene perlein, coralen, einhorn hirschkreitz, paradißholtz, Bisam, Ambra, Goldt undt silber blätlein, undt ~~Eichennüssle~~ Eichennüssel so viel man jegliches will, Von diesem wasser soll man morgen undt abendts, auch sonsten bißweilen, ein löffel voll brauchen, stercket daß hertz gewaltiglich vertreibt die ohnmachten, hertz zittern undt hertz klopffen. /

Ein guettes gurgel Wasser
Man eins halb wache
hatt

Nimb braunellen wasser ein halbes viertheil
desgleichen rossen wasser auch so viel
violen ~~[illegible]~~ syrup, süeßholtz safft, undt Rosen
honig undt habe ein wenig gebrandten
alaun darunder, daß es ein wenig säuerlicht
werde doch nit gar zu viel undt wan du mit
gurgeln wilt so machs ein wenig warm es
hilft sehr wol.

Ein Guetes pflaster

Nim Galbanum — — i Untz ij quintlin
Amoniac — — iij Untz iij quintlin
Baum öhl — — 24 Untz
Myrrha — — ij Untz ij quintlin
Spanisch grün — — 1 Untz
Bedellion — — 2 Untz
Opponax — — iij Untz iij quintlin
Gelb wachs — — ij Untz
Galt glätte — — 17 Untz
Olibanum — — ij Untz
Weyrauch — — i Untz ein quintlin
Mastix — — 1 Untz
Magnetstein Orientalisch wan es müglich zu bekommen dan der ist am besten ij Untzen
Welche Materien Undt abgemeldte sachen so man stossen kan sol man klein stossen Undt durch ein sibe schlagen

Folget Wie man dies alles soll mischen, sieden, Undt dies pflaster zu riechten.

Erstlich nim die 3 Gumi, Galbanum
Opoponax und amoniac, stosse sie grob
oder schneide sie klein und weich sie in
4 ℔ guten starcken wein essig in einem irden
irdenen hafen weiche es biß sie schmeidig werden
und schlags durch ein tuch welches geschehen
kan in 4 oder 5 tagen, darnach solle man
es in ein starck tuch oder härin tuch thun
tringe es starck daß alle die Gumi durch
gehen außer etliche kleine steinlein so
im Gumi sein, darnach thut mans in ein
schönen kessel und siedts auff einem kleinen
feuer biß es ist wie ein brei darnach
nimt man daß baumöhl und das gelbwachs zu
kleinen stücklein geschnitten thuts in den
obgemelten kessel und stets gerürt sonst
verbrennts, nim daß Goldtglät klein ge-
stossen, stets gerürt daß sichs nit an boden
ansetz so lang die farb braun ist, darnach
nim die andere materi und streue sie in den
kessel eins nach dem anderen, erstlich nim
daß spangrün thuts thuts in die Salb
stets gerürt darnach die Mirhen, dan die
lange holwurtz, darnach den Mastix,

darnach daß Olibanum, darnach Bdellion
dan weirauch undt darnach den magnetstein
rüer es gemächlich auff einem kleinen fiewer
so lang die farb derselben ist zwischen
schwarz und roht, wan man daß zeichen sicht
soll man ein tropffen thun auff ein schiffer
stein, wan es nicht an der handt klebt so
hat es genung gesotten.

nimb sie dan ab vom fiewer rüer so
lang biß dick undt kalt wirdt, alsdan be
sprenge ein schieferstein oder ein marmelstein mit
essig, leg die salb darauff rüer so lang
biß mans mit den handten brechen kan wie
ein taig ein halb stundt lang, dan soll man
rollen darauß machen undt thue sie in ein
weiß leder so behelt es seine krafft 20
jar, darvon nun macht man ~~die~~ ein pflaster
auff den schaden undt verbindt denselben
morgens undt abendts, undt macht ~~auffs~~ die pflaster wider von
new salben auff daß leder gethan, undt wider
auffgelegt, so kan man daß leder 4 oder 5
dag gebrauchen.

sie hatt die krafft daß sie alle alte undt
neüe schäden heilt in 10 dagen mehr alß
sonsten ein andere in etlich monatten

reinigt den schaden macht ein fleischfast
kein anderen schaden darzu kommen, ständet
die zerbrochnen schäden, heilt alle stich
und biss der tollen hundt zieht dass
gifft herauss, item sie heilt und lindert
alle Apposthemen so sich vom ~~hals~~ haubt
erheben in oder aussewendig, wan man
nemblich die pflaster darauff legt auch alle
Appostemen wo her sie auch kommen heilts
in kurtzer zeit, vornemlich auch fistlen
und krebs ist auch gut vor den kalten brand
zu löschen und verhindert dass nicht weiter
kombt ist auch gut zu allen schäden von
heimlichen orthen ob sie krebs brandt od
anderer schäden, ist gut wan man sich stost
dass bloe ist oder zerknitscht wan dass haubt
ungewohnlich geschwollen ist. nimbt man diss
har weg, und legt dass pflaster auff
den kopf, so heilts volkommenlich dass
sausen und brausen im haubt ist auch gut
wan iemand der hat plagt es heilts auch
den ~~halsgründ~~ haubtgründ, und zanwe
legt man dass pflaster an die schläff

legt, ist auch gut vor die gifft darauff legt man diß pflaster, so stillets den schmertzen, wan auch die pferdt daß wütten haben, soll man ihnen daß pflaster aufflegen oder nur von der salben aufflegen, und schmeltzen, es hilfft.

Augen lattwergen

Nim fenchel samen, bereidt weiss kümel samen jedes 2 loth, augen trost, 2 loth. Ebenander lein, welches man in der Apothecken Cisaman denas nent, 3 loth. Ysop, burragen blümlein jedes 2 loth. Zucker ein klein stücklein, auffgeschelte körner Sophistici, werden auff teutsch huber nüßlein genant, klein geschnitten anderthalb loth. Und dan die anderen stück klein zerstossen, in wol verschaumtem honig so viel zu einer lattwergen gehört. darvon abendts und morgens genomen.

Die Weimarische Pomaden

Man soll nemen, zu einem pfund butter ein gute handt voll blawe Eisenkraut, ein gutte handt voll, ~~Johannis krautt~~ S. Johannis blumen wie es der stengel mit sich bringt, solches zusamen verbrandt, und so viel dieser Aschen ist, so viel

nimbt man auch wein räben äschen, darzu,
Undt dan ein gütte ~~handt~~ maß frisch brunnen wasser
giesst es über die äschen, daß es eine laugen darvon
wirdt giesst es 3 mal über so gibt es ein schöne
gelbe Laugen Undt sehet zu dass mit keiner handt darein
gegriffen wirdt dan nimbt die butter lasset
sie heiß werden, schaumet sie daß sie fein
lautter wirdt, nimbt ein frisches ey Undt ein wenig
weizen mehl, machet ein Läuglein darauß Undt
schneidet ein gütten hartischen Apffel. darein, Undt
bacht ihn als dan, wie man sonsten Äpffel bacht
wan sie auff der butter kommen, so schüttet dan
die butter in die laugen, rühre sie wol Undt
in der kalten laugen, wan sie anfangt dick
zu werden, so schütte zwen löffel Voll baum
öhl darein, Undt den schleim von quitten kern
welche zu vor in Rosenwasser sollen geweicht
sein der quitten kern muss ungefehr ein löffel
voll sein, daß nur ein geruch darvon kombt
drücke es durch ein tüchlein, rühre es wol Undter
einander biß sich die laugen wol aller herauß
arbeitet Undt fein weiß wirdt dan thue zimet
wasser hinein so viel ihr wollet, daß wol riecht,
dan behaltet es in einem feinen zinbernen geschirr
Undt die laugen muss besonders in einem küehlen
ort behalten werden, so ist es gemacht Undt
seindt die tugenden nicht alle zu beschreiben

Krafft Und gebrauch von Wein

Erstlich ist dieser Romarin guet, wan einem die flüss fallen, Und da ein mensch die sprach verleürt, soll man ihme darvon eingeben, Und die brust damit schmieren, wan iemandt einen bössen hals hatt, soll darvon einnemen Und sich damit schmieren, da iemandt grosse hitz empfindt auch damit geschmiert zum haubt oder die Stirn damit bestrichen, ist auch sehr guet für dass rotlauffen dasselbe mit geschmiert sonderlich auch zur leber, Reissen der glieder Und wo einem menschen wee ist am gantzen leib mag er sich mit schmieren, es legt den schmertzen vor böse augen hat der schmiere sich die augliedern damit, ist auch zu allen wunden innerlich Und eüsserlich zu den fallen, bösen brüsten, Und auch den kleinen kindern sehr dienstlich, für den stein ist diese salben sehr guet dass man den Rücken mitt schmiert Und wo es einen reisst.

Von der Laugen

Die Laugen ist guet für geschwulst, Und dass abnemen, Für die wassersucht Lungensucht, Und zur hitzigen leber, Gelbsucht Apostemen, solcher Laugen ein guetten trunk gethan, auch vor hitzige fieber [illegible] stehen, oder wo Apostemen Vorhanden, soll man sich mit der salben schmieren wo der schmertzen ist.

Vor den Stein

Nimb zeitige Erdbeer in ein glass mit gebrandten
wein gethan dass der brandte wein 4 finger
darüber gehet lass es 40 stund stehen, darnach
auss gebreßt wider andere Erdbeer in den ge
brandten wein gethan, und lasst wider 40
stund stehen, diss thuet ein mahl 3 od
4 darnach seicht man ab, helt den
brandten wein auff nimbt etwan ein
löffel vol in grossem schmertzen von
stein auch wol zur preservation
bisweilen ein löffel voll morg
nüchtern NB diss letzte mahl
gehört wan es durch geseicht ist Zu
darein biss es süss genug ist darn
im keller wol verwart stehen lassen

Spannisch Rauchwerck

Benzoin —— — 10)
Styrax —— — 2) loht
Weiden kolen —— — 4
Rein gestossen Jedes besonders Und
zu sammen Vermischt
Item 2 loht dragant in Rosenwasser
eingeweicht den dag zuvor, darein schuet
2 quintlin guten, graven ambra mach
rauch kertzlein darauss bestreich sie wan
sie treuckhen sein mit ciuet

Bastilien

Benzoin —— — 8 loht | 4 l
Styrax liquida —— — 1 loht | 1 loht
Styrax Calamita —— — 1 1/2 loht | 1 loht
bisam — — — 1 1/2 quintlin
Ambra grisa — — 1 quintlin | 1 loht
fiat omnium pulvis subtilis, ligne fiant
igne modico formentur tabella secundum
artem

Ein Zahn pulffer

Nim lacca coccinia 2 1/2 loht
Gebrandt gersten brodt 2 loht
Paradiß holtz — — 1/2 loht
Bimstein glüend und in wein und
essig abgelöscht — 2 loht
Drachen bluot gumi — 1 loht
gebrandten alaun — — 1 loht
honig gebrandt biß daß es schwartz
würdt — 3 quintlin
kohlen von rosmarin holtz 3 quintlin
Zimet weissen weinstein jedes — 1/2 loht
Benzoin Alabaster jedes — 1 — quintlein
Bolus Armenus — — 2 ~~quintlein~~ loht 1 quintlin
perlein — — 1 loht
Augstein — — — 1 loht
Rohten corallen — 3 loht
gefeilt helffen bein — 1/2 loht
verbrandte unzeitige quitten 1 1/2 loht

Mastix, — — 1 1/2 loth

Dieses alles, wan zu pulfer gestossen, mache es durch ein Sieb und nicht es durch ein andere thür darzu ein wenig bisam etlich Goldt und silber blättlein

Vor die fliesende freisch an dem Viehe

℞ Erstlich ein güte handt voll Brusten Schwartz würtzel 6 loth, wasser begfrüd ein güte handt voll, Marien Magdalena blumen ein kleine handt voll wermuth eben massig, liebstöckel 5 loth, die würtzel, Muscatnuss 3 loth nägelein 3 loth der Samen von wacholder 3 oder 4 loth so viel man haben kan wacholder beer zwo handt voll diese sachen züsamen in ein grossen hafen der auff 4 oder 5 mass helt gethan, und wein wol lassen sieden dan dem krancken Vieh ein schoppen darvon eingeschüt den

gesundten Viehe mag man auch
indem ½ schoppen nüschitten oder auch
mehr nach deme das Vieh starck ist. p

Recept fürr pomaden

Man nimt ein pfundt schmaltz ~~...~~ schweinen
wirfleisch und legets darnach in wasser
lassts etliche dag darinnen weichen dan auss
dem wasser in einen steinen krug und darüber
4 lot schön weiss wachs 2 loht wolratt
ein lott süss mandel öl und das nimb man
einen zittronen welche vor in der schon gebraten
Ehe man aber bratt muss die gelbe schalen
abgeschnitten werden dan muss der krug
in einen kessel mit wasser gesotten werden
4 stundt lang es muss aber nur diss nemlich
von ~~...~~ zittronen darein gethan werden, und
dan wan ~~...~~ genug gesotten in kalt wasser ~~...~~
gethan biss man kan klümpen darauss machen
dan in etlich wasser gewaschen zuletzt in
rosen wasser als dan ist recht ... so man ge-
brauchen will nimt man einer halben nuss gross
sich an ... wirt das gesicht damit und
wischt es nicht weck ... bis zu morgens, am ...
so man will mit frischem Wasser.
man muss ihr alle dag frischen

wachs tuch zu machen Van der Neys

Man nimt 3 lott schön weiss wachs
1 löffel voll walratt
1 halb lott bitter mandel oel
weiss wachsen, oder pfitzen ungerist wasser.
in ein schüssel gethan und mit ein ander ein
wenig sieden lassen hernach wan man herab
thut so thut man ein halb quintlein venisch
öel darein und duncket das tuch darein
klopfft und streicht das hernach über den tisch
fein glatt. Ein anders
man nimt 4 lott weiss wachs den safft von
einer zitronen, lasst das wachs fleissig zergehen
und thut hernach den safft hinein, und gleich von
dem feuer, ein wenig under einander gerührt
und das tuch darein gedunckt, als dan glatt
gestrichen.

Ein anders das angesicht zu wäschen

Man nimt kalbsfleisch und ungeschälte gersten
und siedet thut darnach das fett weg hernach
und wascht sich alle abend mit dem brühen man
muss aber das tuch nicht der anderen seiten
nemen da es nit hinein gedunckt ist worden

Handschuh zu wäschen Von meiner Fl. Schwester.

Erstlich nimt man die handschuh macht sie erst Vnd wäscht sie mit laulicht wasser wol bis nicht trüeb mehr darvon gehet dan ~~[illegible]~~ ...t man sie wider Von ein ander, Vnd nimt alsdan ...n Etlich Eierdotter das gelb, nach dem man vil handschuh hatt Vnd klopft das mit rosen wasser Vnd truckt dan Von einer Zitronen oder den safft darein, Vnd legt dan die handschuh darein lasst solche Etwan ein 24 stund darin ligen dan nimt man sie herauss streicht sie ...der wol auff ein ander, Vnd hengt sie in die sonnen lasst sie trückenen, dan nimt man ein ...nd hirschen Vnschlit Etwan 8 lott dass vor in der sonnen geblicht ist, schütt rosen wasser daran, lasst es sieden bis das wasser eingesotten ist vnd wachs streicht ist es genug, als dan nimt man 8 lott mandel öhl 6 lott wolratt ...lott weiss wachs lasst es auff einer glut ein gemach Zergehen schütt das hirschen Vnschlitt darunder truckt wider Von einer Zitronen den safft darein rürt es alles Vnder einander als dan dunkt man die handschuh darein dass sie überal wol hinein kommen Vnd streicht sie wider herauss dan auff ein flach gschir gelegt Vnd wol gerieben ein wenig warm lasst dass nit zu vil heiss

biß sie wider durchsichtig sein als dan und
gerend so sein sie recht ./.

Ein lattwergen vor die Zähn

Man nimt drachenbluet 2 loth
rothen Sandel 3 $\frac{1}{2}$ loth
rothen corallen 1 loth
weiße corallen 1 loth
praeparirte perlein 1 loth
Bimsstein – 1 loth
sapholein 2 loth
diese stuckh gestoßen und durch gesiebt under
einander gemengt und mit rosen honig in
einem mörsel wol durch einander gerieben zu einer
lattwergen, und dan die Zän mit gerieben ./.

Mund Zäpflein vor Mundfaul Scharbock

Man nimt weißen Zuckher 1 ℔
Zibet 10 gran   zuletst den bisam und
bisam 2 tröpfel.   zibet in Rosmarinbluet wasser
dises alles angemacht mit tragant und rosen
wasser, dan küchlein daraus gemacht.

hülfen das har mit zu trücknen 40

Man nimt weiß wachs weicht in 3 tag alle
tag aber gibt man ihm frisch wasser darnach
trücknet man es wol auß und stoßt solches
zu einem pulfer, nimbt das har damit
wan wil thut etwas wolriechends darein,

Rauch däfelein zu machen von einem
allerliebsten g. schwester v. g.

Man nimt die knöpf von leibfarben rosen
schneid das weiß darvon ab, und nimt derselben
blätter 1 # stoßt sie in einem mörsel gar wol
darnach nimt man 2 loth benzoin schütt rosen
wasser darüber ~~laßt~~ laßt es ein stund oder
weichen, darnach tut man under die gestoßene rosen
mischt es wol durch einander, tut darzu 10
gran bisam 15 gran ambra, stoßt solches zu vor
in einem kleinen mörsel, tut ein wenig zucker
darunder, das nit so anhengt, als dan in die
rosen und benzoin gethan, auch 15 gran zibet
und dan alles wol durch einander gestoßen
und dan däfelein daraus gemacht, ein wenig
zibet an die hend gethan das nit so anklebt
wan die däfelein dan formirt müßt man sie
zwischen rosen blätter legen und in der
sonnen lassen trücknen. f.

Doctor Jacob Langen Wasser wie
solches mein [illegible] Schwester
hatt pflegen zu machen

Es werden zu zwey Massen Rheinischen oder
deß besten weinischen Weins bei 10 ahngefehr
handvol Meyenblüemen genommen vier tag auch
wol 1 Monat lang darin gebaisst hernach gleich
distiliert und übergezogen, nachmalen darzu gethan
volgende species, und an der Sonnen 8 tag
lang zum wenigsten stehen lassen, ist deß
übergangenen viel, so kan über die species noch
etwas zuvor mit gedachtem wein besprengt
und außgehaltenen Meyenblüemen noch darzu
gethan werden volgendts distiliert werden

Zimet deß besten 8 oder 9 quintlin
Muscaten nuß 6 quintlin
langen pfeffer 3 quintlin
lavendel blüet 3 loth
Rosmarin blüet 2 loth
Arabischen stöchas blumen 5 quintlin
Cubeben – 3 quintlin, bisem mistel benedicten
würtzel, weissen diptam, iedes 5 quintlin

[...]ist alles gröblich zerstossen und durcheinander
gemengt ./.

Vor die rotte ruhr welche man
Ist bis schwerster den leitten
fast gefehrlich zu brauchen

Erstlich wan kind die ruhr anstost gibt man
ihm ein guten trunk warme kuhmilch
zu trinken, darnach wan sie einmal lenger anhalt
gibt man den leitten morgends und
abends tiriac ein, nach dem das menschlich ist
einem alten menschen gibt man ein quintlein
zwai oder einem kind aber, sonderlich den gar kleinen
gibt man einer erbsen gross ein, vor den
zwang macht man kleine überlegte säcklein
mit wullenblumen und kraut gefüllt in
milch gesotten und vor den leib warm
gelegt ./. man gibt auch wohl Clistieren
~~[...]~~ zu nirlicher heilung

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein gutte grüne Salben

Nimb hauswürtzel
Nessel würtzel der grossen
Bettel mandl, od. starcken schwabl,

Odermenig

Sinawe
Sanickel klein und gross
rott hüener darm
fridenisch würtz kreutt
pfening kreutt
fünff finger kreutt
dosten od. walgmutt
weiss monatt blümlein und kreutt
margalt
Singrün
Wintter grün
Görblein kreutt,
weiss dossten
breitt wegerich spitz wegerich
Melissa, lindenblüett
gutte heinrich
oster lutzej
rotte burdan

Ehren preiß
Eichen laub
Eissen krautt
Liebstöckel
Salbey
Biberwellen
Ysop
Schaffthey
Rautten
Wermuth
Cardo benedicta
Brunellen
Braune Bettonien
Brunnkressen
Balsam krautt, Maioran,
Körbel iedes ein gutte handtvoll
Zehen zerstossen knobl.

Diese kreütter alle wohl zerhackt und 12 [illegible] Mayen essig
tt gutten essig den zwelffen theil die kreütter
alle darin laßts ein woll auff sieden
biß alle kreütter zu samen kom[men] dan soll
man sie durch ein tuch treiben und darnach
2 handt voll schaffts mist treibt den mit essig
durch auß orgen wein 4 handt voll

wirdt der boch deß lautters auff den laenen
fleisch, zerlassenen vnd geschwemmen brechenten
4 lott hirschen vnschlitt 8 lott leinöhl 8 lott
dan vnder einander geschotten gutt sorg haben deß
nicht verlauffe wan es mit mehr brauchet wan man
ein brechen vnd schinder wirfft so hatt es genug.

Bibergail wasser

Muscatten Negelen } iedes 2 lott
Zimmet
Muscatten nuss
cassia rinden
Jndianische schiben 1 lott
bibergaill 4 lott
lorberen 6 lott
geschnitten vnd gestossen mit dem besten weissen
wein 3 Mass eingebeitzt 3 tag stehen lassen
dan gedistiliert in schalen ./.

Kinder balsam

Muscatten nuss, Muscatten blüett, negelein Jngwer
weckholder, paradiss körner Zitwer iedes 3 lott
galgant 1½ lott alles klein geschnitten
Negelein oder grass blumen von den rothen Vallig,
linden blüett iedes 1 pfundt Krut salbey
fenchel krautt Roldt kümmel, eisen krautt vnd

lavendel jedes 8 lott brauhen müntzen
braun wurtzel und Römisch grün, hiehr mischel (?)
bi obgemelten wol gebrochen jedes 4 lott
die breiten blum gehabt und will genung sei
harter Zimmet der in Mer tille gebrochen
und alles zusammen vermischt in ein Zinn
geschirr und daran gegossen 2 kanden guttes
Malvasier und wol vermacht in einem keller
vergraben 3 wochen lang und den des ehe mal
auff graben will soll man nemen 1 pfund frisch
geschelte mandeln und daran giessen guttem rein
wassers und achten junge wessen lindes [illegible] mengwaßer
und soll man nemen 1 [hand geborst maltz [illegible]] [illegible] blumen und
kalten wasser jedes 1 messel, diese 2 stuck
soll man jedes besonder also in das und 1
nacht stehn lassen und weichen lassen aber den
die mandeln mit dem wasser darin sie geweicht
zerstossen und auffs kleinste gerieben das es
werde wie ein weiß, darnach das maltz mit dem
wasser dazu gethan und wol under einander
gequerelt das es werde wie ein dünne milch
und so das wasser nicht genug were mag man
das malvasier so vor den wein gestanden

darzu nemen Und wan es wohl zu schlagen so
schütt es zu den Kräutern Und mischen Und
mische es wohl Und thue darzu einen wol
geläutterten honig ein halb pfundt daß thue
alles in ein kolben Und distiliers so trucken im
sandt nicht im wasser auch nicht in durch [illegible]
öfen laß gemach gehen Und verwahr es wohl
daß kein dampf herauß gehet solches gibt das
erste wasser zu den fallenden [illegible] der Kinder
Item als dan nim ein alten Cappaunen von 3 oder
4 Jahren binde ihme den halß fest zu Und
henke ihn auff daß er gar frei hange Und
wan er verstickt schneide ihn auff Und wirf alles
hinweg waß Unrein an ihm ist hatt er feist
daß reiß auch ab Und wirfs hinweg zerschneide
den Cappaunen allein in ein verglästen topf
Und geüße daran ein kanten malvasier
Item borragen Melissen fenchel Und salbey wasser
auch iedes ein kanten voll Und thue weiter darzu
fleische dattelen ohne die kernen, grosse Und kleine
rosinen Muscatten, negelein jedes 4 lott zimet
rinden ingwer zittwer, paradiß körner jedes 1 lot
saffran ein halb lott rotten [illegible] zucker
8 lott

Alles in den kessel verschnitten denselben
mitt seinem saft / dick knoblauch und genug
gesotten biss das fleisch von den beinen löst
als dan den den köpf ausgethan und wider
noch heiss ist darin gethan vier gantze
seenmal so heiss sie aus dem offen
kom, wie genug dass diken schnitten
brodt 1 ℔ denselben in scheiben geschnitten
und ziemlich braun geröst darauf jede scheiben in
honig bestrichen und auch in die brühe zu den
capaunen gethan und seini gekocht das es
weichen möge nach dem kessel wid zu und lass
also stehen, das andern tags heissen die
füssen ein ob und stosse den capaunen
mit allem was darbey ist das es werde
wie ein brey gürsch die füssen wider drein
und wirs wohl durcheinander und distilirs
gleich wie das erste.
von allen den dreyen ersten distilierten wassern
und disem capaunen wasser nimb so viel als
das ander / schwerwiß hin beide lege

darin ungerisch(?) goldt lass 3 tag an der
Sonnen stehen dar nach distilier wider
im sand und verwar es wohl im distiliren
und sagt das kein dampf(?) herauß gehe
dises wasser ist köstlich vor schwanger weiber
und offt probirt und gibt bestendigen wertz(?).

Schwartz kirschen wasser

schwartze kirschen 8 lb, lavendel bluemen
ein handvoll, Majoran bluemen 2 handvoll
zimet(?) 4 loth zuckher(?) in genugsamen wein
eingebeitzt 14 tag stehen lassen und darnach
in Balneo distiliert.

Die rottlauff(?) Salb von
der alten Waldtnerin(?)

Nimb ein geschmeltzt butter das in kein
wasser ist kommen darzu ein vierling
terpentin 3 eier Clar, rosen wasser rüert
es wohl undereinander dan schüttet es in
ein büchsle(?) so ist sie gerecht so mans
braucht nimt man ein ungebleicht tuech
und schmiert wohl salben daruff und legts
[illegible] alle tag [illegible] und ist [illegible]

Weiber aqua vita

Ein köstlich wasser zu reinigung der
Mutter die sich erwarmet und daß
böse geblüt treibt sterckt die
mutter und ist auch sehr gutt vor
schwangere weiber zu gebrauchen

Nim Zimett rinden, Muscatenblüett, negelin,
weissen Jngwer, Cubeben, cardamomum,
Paradiß körner, jedes 3 lott galgant, gantzen
langen pfeffer, jedes 1 lott Zittwar 2 lott
Zerschneide kleine schnitte alles in ein stein
krug und verbindets ~~fest~~ fest gieß darauff
8 kanten gar gutten wein setze in den keller
und rüttels stets under einander und wan es
9 dag stehet so thue darzu Krauß salbey, und
rotten müntzen jedes 2 hand voll die dür
sein, laß es noch 14 dag stehen und wan die
würtz gantz woll geweicht ist dan geuß den
wein ab und stoß die würtz gantz wol zu
mueß und geuß den wein wider darauff
und distilirs vermach den helm gar woll
daß kein krafft heraus gehett.

Ein schwangere frauw mag den disen 49 40
wasser offt am morgen nemen sterckt mutter
und kind auch so sie etwan erschrickt
oder gefallen were ist treflich gutt und
schadet ihr nichts so sie alß balt i löffel
voll darvon nimbt

Etliche gebachne sachen. köstlich
ein Korbl muss man machen
h. Bischoffer V.n.g.

man nimbt Korbl so viel etlichmal man will schütt
siedig wasser darüber darnach nimt man die
Korbl schütt sie auff, man muss sehen dass
keine gallen darin kumt, nachgehends
legt man sie in ein schüssel schütt
darzu zucker wann ein zimlich theil
nach dem der Korbl sogen gerieben brodt dass
mit eyern geschlagen ist, pfeffer
und viel frischer
butter setzt auff eine kohl pfann und
überschüttlen biss es genug gebacht hatt.

Grebs Dorten zu machen

~~man~~ siedt die krebs recht wie sonst brüht
sie auß daß kein gallen mit hinein
komt darnach macht man einen teig
auff diese weiß man nimt daß mehl
daß muß schön weiß sein schütt ein wenig
wasser daran und saltz es wie sich gehört
nachgehends thut man viel frischen butter
in den teig der muß aber nicht zu warm
sondern mit dem wal holtz immer geschlagen
sein biß er sich machen lesst als den
schmiert man daß bäcken blech darin
die Dorten solt gemacht werden gar
wol mit butter an legt die krebs
hinein so man will auch morcheln
dar zu thun schwebt es nicht viel schüt
schüsen ~~darein~~ ziemlich viel und viel frische
butter ~~grün~~ walt lange ~~streich~~ schniblein teig
und wendelt zu beiden seiten auff und
macht den deckel auff die Dorten
und lest sie als den schön bachen.

In diesen gemelten teig füllt man
auch öpfel die müssen ~~vorher geschnitten~~
~~und gesotten und wie ein~~ vorher geschält sein ein
schnitt und dan mit zucker und zibeben angemachet sein
oben darauf und darnach bestreüt man
geschnitten zitronatten ~~und~~ und als dan
den deckel darauf lassen backen
so kann man auch gebachte forst an
kuchen darein füllen an statt des
salz nimt man wolgewäschen sal
sardellen klein geschnitten und ungefähr
auch die kirsch auch so man will
weichseln darein auf die küch aber
muss viel frischer butter gethan
werden wie bei den krebsen und wol
gepfeffert auch ein wenig muscatten
blüet

Ein Essen von einem nieren.

man nimt ~~[illegible]~~ einen gebratenen nieren/
und hacket ihn klein dort darzu sieben
weinberen ein gutt theil, etliche eier 2
oder 3 das weiss und gelb, geriben eier brod

verschatten bleibt und schöne dunkel die
schüssel mit einem eisenen deckel legt
kohlen oben und unden lasts gemächlich
kochen bis es oben auch braun
wird dan streicht man zucker darauf

Ein balnische brühe zu machen

erstlich siedt man den kopf ab mit
salz und wasser darnach nimt man
wein schneidt ein weiss brodt darein
und lasts wol drein kochen darnach
streicht mans durch ein siebpfen mit
essig darnach thut man ein gutt theil
zucker darein und pfeffer, salz, safran.
2 zitronen siedt man vor in wasser bis
nun die bitterkeit vergeht und dass sie
wol weich sein als dan schneidt man ein
schüblen und thut auch darzu und
viel zitronen frischen blätter, lasst diese
brühe ein wenig kochen als dan thut man
den fisch in stuck geschnitten darein

lasst langsam wid kochen bis es ...
genug ist.

panaden so man auss
distilirter brühe macht

man nimt ein gutt theil brüh
hüt gerieben schwartz brod dan lest
wol kochen biss dass brod weich ist
noch gehackt gutte frischen butter an
zimlich viel dann saltz dass es
genug, lests wid kochen als dan
wan man anrichten will so schlecht man
so vol geklopft sein soll
2 eier dotter darin dass es auch
nit so hart ist nicht wol darin so
ist es gemacht

Ein gutte bier suppen

man nimt halb wein halb bier
setz über lests sieden nachgehends klopft
man etlich eier dotter ~~thut~~ thuts zu bier
und ein gutt theil frischen butter dass
es klopffts so durch ein ander als

Dan schitt man den siedigen wein
vnd butter darüber laßt wider ein
mal sieden so ist es gerecht es muß
viel zucker haben

Ein andere Suppen

man nimbt wasser vnd laßt es sieden
thut ganz muscaten blüet darein
biß es gesotten so nimbt man etliche
bieren dotter vnd frischen butter wol
vnd ein andere alß dan schitt man diß
siedig wasser darein thuet daß zerschlagen
wider herauß nimbt es gar wol vnd
miteinander laßt es alß dan wider ein mahl sieden
man muß acht haben daß es nicht gerinnt
muß nit rinnen dan schitt man über vnd
daß brodt sälzt es vor daß brodt

Ein gesottene Suppen

man schneidt brodt in schnitten vnd röst wie
zusamen noch ein wenig in die schüssel darauf
schitt man siedig gsalzen wasser darüber biß
daß brodt weich ist schitt man daß wasser herab
thut viel frischen butter daran zerrührt
[illegible] laßt kochen biß es genug hatt

Stoß milch suppen.

man nimt stoß milch legt sie wallen
wan sie gewalt ist klopft man etliche
eier dotter darein und frische butter ~~salz~~ legts
und ein wal schüren salzt das brod
und richts an. das brod muß würflich
geschnitten sein

Ein gebrütelte hennen zu machen

man nimt junge hünner verschneidt sie
in stückh und röst's in schmalz bis
dan ~~ligt man~~ thut man das schmalz
darvon legt gar gutten ~~f~~ frischen butter
darzu und thut darbey wein ingwer
saffran und ein wenig geriben schwarz brodt
lasts wol kochen biß die brühen wol dick
wird so richt mans an.

geröste Epfel zu machen

man schölt die Epfel schneidt sie halb entzwey
es müssen aber gutte saure Epfel sein als
dan röst man sie in schmalz thut das schmalz
darvon und schütt wein daran zucker und rosin
auch ein wenig zimet lasts auff der kolen
kochen

Die lörchen süpplein machen

man nimt gebratene lörchen schneid
sie von einand bis auff das kopff stük
nimt davon ab das eingeweid das
gehackhten nimt man stost in einem
mörsel treibt mit fleisch brüh durch
ein häfen durchgeschlagen in ein häfelen [illegible] davon
zu feuer [illegible] last sieden
darnach thuet man zu das [illegible] brüeh
davon last noch ein wenig sieden wan
man über gewürfelt brodt so kan man
von feldhüner und anderen vögelen auch
machen.

Junge hüner zu füllen

Nach dem daß hün gebrüet Und die haut
wol davon geschunden Und alß gemacht soll
man nemen so viel als ein halb ey butter
ein wenig süßen rahm, muscatenblüet
ein wenig Timian, ein wenig salbey i ganz
ey darunter daß hünen gefüllt Und wol
lassen sieden daß gar wird darnach
~~wenß~~ schnitten wol in butter geröst als
dan ein ey dotter ein bißgen süssen rahm
ein wenig hüner brüeh saltz und noch in einem
pfennig gekocht gar wenig als dan über
die schnitten welche in ein schüssel auff
gebreit geschütt auff kohlen gesetzt und mit
ein ander lassen kochen samdt dem hüen

Ein kuchen mit 9 Kunsten zu backen

man soll nemen schön weiß mehl 3 eyer süßen
rahm und ein deiglein darauß machen gleich einem
streüben deig dan ein wenig schmaltz in ein
pfannen gethan ein wenig von dem teig darin
gethan daß der boden bedeckt ist wan
es ein weil gebacken auff ein deller

stück gerand das Ess brenn oben bis unten
den wider ein wenig brüh daraüff gegossen
und kochen lassen dan wider Nachgeschitt
allezeit das brenn aber und das so
offt man will, als den bei dem Nachtessen
woll lassen aüff kochen NB zü zeiten
ein wenig schmaltz stecken in die Schüssel
gethan

Ein gefüllten kalbs kopff

soll man den kalb den kopff mit haüt
und haar abschneiden den wol brühen und
butzen dan in ein saüber düch gebünden
wol sieden biss die bein sich lass machen
als den die 2 bäcklein heraüss genommen
hingegen ein füllsel nach belieben hinein gethan
auch so man will zwischen die haüt und
zü geschoben und wol wol sieden lassen als
dan aüff dem rost od ein bütter
gebratten dan ein brüh von wein
wenik mehl bütter wirtz negelen und saltz
gemacht auch ein wenig von der brüh
darin er gesotten daründer genommen

Ein kerbels süppen

man nimt kerbs so vil man wille
sied die mit wasser vnd wenig saltz
ein klein weil ab alß dan auß schwenckt
die schallen gestossen vnd mit fleisch
brüh durch getriben die kerbs klein
geschnitten vnd schwitzen in schmaltz
gieß die brüh daran gegossen
die geschnitten kerbs ein wenig saltz
geschabt muscaten blüet daran gethan
vnd auff kohlen lassen kochen

Ein bratt wurst an einem
spiß gebratten

man solle nemen ein lange brattwurst
die solle nit zu kleinen stückh weil
schälen alß dan die wurst an ein
hültzen spißlein mit weiß stecken vnd
an ein eisen bratspiß binden
sachte zu recht bratten lassen darnach
ein brüchlein von wein mehl in butter
gebratten wein saltz negelein gemacht
daran gegossen

Ein feldt hün zu kochen

man nimbt daß (mehr) feldthün und butzt
wie den in ein halbe kalbs
welches zu vor nass gemacht gebunden
und säusste össen gegraben ungefehr
ein viertel stund biss daß gantz
weiss auff sicht als dan gespickt
und gebratten hernach genummen mit
ein frischen butter zittronen safft
und schalen ein wenig saltz und Jngwer

Ein gut essen von einem (kalb)
man nimbt wein Jeber zimet
schneidt dem wab dick brossen ab
als dan in den wein gericht
mit lang hernach in heiss schmaltz
wol gebratten biss es braun
wird und heraus genommen und
geschnittenen mandlen drü gespickt
und in ein schüssel gelegt den

Übrigen Wein darüber geschüttet
und auffs Kohlen auf lassen kochen
biß es wol weiß wirt

Butter = Klöß

nemt frischen Butter eines halben
faust groß rührt in einer schüssel
biß er ganz weiß wird dan ein
8 Eyer weiß und gelb, so rührt
wid so lang als du den butter
gerührt hast dan einen geriebenen weck
mehl viel darin, daß es nit zu fest
salz und muscatblüt ein klein wenig
Zucker dan setz ein pfannen mit wasser
über saltz und wirf ein par petersilgen
würzel darein laß sieden und thue die
glößlen langsam darein laß so
lang als ein hart ein Eyer sieden
darnach butter in ein schüssel gethan
auch ein wenig von der brüh und die
glöß darein gelegt auch ein klein
wenig gebacht auffs kohlen und
wenig muscatenblüet

Doller küchlein

nim wasser du ein wenig butter
darein laß sieden, dan schön
mehl in ein schüssel gethan
hernach mit dem siedigen wasser
angebrüeht daß der daig ein
steif wirdt, als dan wil ein
wenig ausbren in ein pfannen gethan
den daig darein wol abgetrücknet
wie ein mandel daig, als dan wid
in ein schüssel gethan den daig
mit ayren angemacht daß er
recht ist dan ein wenig butter
auff ein Doller den daig
darauff gethan und mit einem
messer in den heißen butter
geschnitten und gebachen daß recht
ist

Bletter küchlein

nim ein mitlern mehl mach ein dig
darauß thue eyern wann drei da
die milch zuvor gesodet ist ungefer ½ maß
milch auch ein ½ vierling frischen butter
gar wenig saltz darauß ein kleinen
teig gemacht den küchlein darauß
formiert hiernach dollar breit dan
bletter zu küchlein geschnitten
darauf gelegt semel mehl darauff
geschittet ein wenig saltz und kümel
wer will in einer dorten pfan
gebachen unden und oben feür

Heffen küchlein

man nimt ein ½ bar voll schön
mehl ½ achtmaß ungefehr bier heffen
solche mit einer acht maß halber milch
angerührt darnach ein halb maß
wal warm aber nit siedig milch daran
gegossen mit einem löffel wol durch
einander gerührt dan durch ein seyher

in daß wohl gerührt solche will wohl
durch einander gerührt / daß recht gemengt
sey / als dan ein bat hand voll
mehl darauff gestreut daß brun
brunnen kriegt sie auff ein warmen
offen gesetzt ungefehr ein ½ stund
gehen lassen biß die schüssel voll
worden ferner dan 8 eyer
darein geschlagen recht gesaltzen
wol und ein und gerührt auch ein
schmaltz heiß gemacht und will wol
überschlagen lassen darein gerührt
und zu letzter dicke gewirkt lassen
sich walgeren lasst alß dan gebacken
in Pfannen
Ehe auff solche weiß worden
der Gugelhopffen an gemacht wan
daß der teig auff die letzt ist
so soll wohl bekommt und daß
lassen darein er gebacken wird

zu vor wol mit frischem butter 315
geschmirt dan den deig darein
gegossen und recht weil ein wenig
geben lassen es ist in einer eilen kant

Wie grüne Artischocken ein
zu machen

nimb die Artischocken so frisch
abgebrochen sind lege sie 2 oder 3
tag in ein keller darnach nimb ein
neüe irdenes düpfen nach menge der
Artischocken thut das düpfen
voll wasser und last es sieden das heiß
worden thut dan die Artischocken
darein last ein wenig quellen wie
man kappis krautt quellt wan man
es einmacht in allem ein stund das
es die schalfen nit loß worden
darnach nimb sie herauß und legt es auff
ein brett das sie kalt worden
lasts ein nacht ligen und nimb das
ein düpfen und legt die Artischocken
darein und die spitzen und sich gewendt

beschüttet sie mit einem stein und
schwingen saltz laßen so zu dem
sie wol rein geschlagen und verschwint
ist. und wie kalt worden und den
dass claer davon abgehebt und daß
[illegible] so halten sie sich gar
lang wol ein gantz jar. wenn man
sie brauchen will muss man sie
zuvor wesseren daß das saltz
wasser davon kombt, eh man wessert
muss man zuvor [illegible] ein wenig
in den boden schneiden als den
gekocht wie die grünen fischen und
[illegible] zu gesetzt mit frischem wasser

Ein gar guetter Meth von
H. D. Spina.

nimbt man einen geleütterten honig 3 maß
frisch brunnen wasser 40 maß
diße 2 stuckh soll man sieden 4 stund
lang algemach biß etwan 10 maß ein
gesotten und 30 maß bleiben darnach
soll man daßelbige in ein Züber
schütten und wan es darin 2 tag gestanden
alß dan ein wenig bier hefen darunder
mit einem besen weiß schlagen und
an die warme setzen doch nicht in die
sonnen und es daselbst wol zu gehen laßen
darvon alles folgen wan man wil
kan man auch zu besser in sieden ein
maß Rheinischen wein darunder schütten
und $\frac{1}{2}$ lott Zimet $\frac{1}{2}$ lott negelen 2
lott Zitronen schalen daß es auch
darunder siedt gibt dem meth ein gutten
geschmackh wan es also ein tag 4 gestanden
so kan man es [illegible] abzapfen und
in ein faß in keller legen

Wie die Müller belgische Käß zu machen 157

60

Man nimt die milch so bald sie gemolken ist und setzt in wasser trög da [illegible] wasser [illegible] ab und zu [illegible] und lest so lang stehen biß der rahm sich oben gezogen dan [illegible] abgenom̃en hernach die süeße milch in ein kessel gegossen und wird so warm lassen über dem feür werden als sie gemolken wird als dan den [illegible] geschüttet und geliebt wie die geiß käß auch also gemacht man lest wol ein gantz Jar ligen eh sie recht gut werden

Neuen Sauren milch Matten sie also gemacht

man nimt ein [illegible] dörzt den süßen milch ab lest in einem kessel warm werden geüßt darnach die saure milch dar zu lest so lang über dem feür biß die matten oben recht seÿ dan abgehoben und die [illegible] gemacht wie Käsken

NB Wan man Hütlein auffstöst
soll man dergestalt auff 2 oder 3
hütten ein wenig Saltz wasser gies-
sen gegossen soll desto weniger von
dem hütten abgehen

61

Noch ein Kalbfleisch zu backen 58

Nimm ein pfund Kalbfleisch thue
die haut und adern alle darauß
das beim darin bleibt nimm auch ein
pfund Speck dazu der nicht alt
gantz frisch seye das ein fleisch
davon ist nimm den Speck halb
und schneid das Kalbfleisch wol darin
hack das Kalbfleisch auff einem brett
und butter und ein wenig wan es gebraten
ist so hacke es gantz klein je kleiner
je besser es ist nimm auch ein halb
pfund semmel statt [illegible] davon nemmen
darein haben und ein halb pfund
butter wol gewaschen und ein wenig
darnach thuen under den übrigen Speck alles
klein haben wie ein brey und und das
gehackte fleisch wol mit einem löffel
gar wol durch gantz breit wie ein
ein anders gemacht und 2 grosse Stuck
Mehl auch ein wenig [illegible] [illegible]
alles auch klein gestossen

ein wenig saltz und ist kocht ob
wol wie die drey mit ander schlag den
2 eyer weiss und gelb wie ob wol
durch einander
Sonnst nach ein daig mit warm
wasser und geschmaltzen butter
das wol feist wirdt man kan auch
wol feisten butter nemmen auch
aber nicht sein als geschmaltzen butter
formiert ein schüss von dem daig
und leg das abgeschälten geschabte
in das schüss von daig gemacht
so man castanien hatt kan man
sie und leg sie darein wann aber
das nit hatt sied 4 oder 5 eyer
schneid das gelb halb mit zwey und
legts an statt der castanien
darauf gantz als das nimm
einen guetten theil capern

Vnd der sie alle oben darauff durch
ein außstatten muß wie sie auff ein
Reibstein auff die dort einen gütten
theil es muß beim zucker dasel durch
gemacht werden dass thuet kein güt
sonder muß so mit dergleichen theillen
gelegt werden wie ein deckel
Es muß in einer dorten pfannen gebachen
werden so sonst formiert wie die
dorten seint sonst von einander
die dorten pfann muß mit ein
wenig geschmaltzen bütter vnd gemacht
werden sonst sonst nicht auß

Ein dorten von Kalbs bratten

nim ein Kalbs bratten dass kein fleisch
ist sonst auch hamels bratten kommen wird
aber besser von Kalbfleisch muß gantz nicht adrig
sein nim sonst so viel gleich Castanien als das
gebradtens ist vnd nim den gütten theil zücker
nach dem man gern süeß hatt vnd ein gütten
theil frische bütter. das woll fett wirdt wan
man rinder marck hatt so nim darein ist sehr
güet nim auch rosen wasser darzü vnd ein klein
wenig saltz der teig muß von kalt wasser
vnd frischen bütter gemacht sein

Ein pastett von rindtfleisch
kalbfleisch oder wildtbrett

ein anderthalben pfundt fleisch schlag es mit
~~pfläugel~~ einem plaüell weich dan ein messer
undt würffele es wol ein ein viertels
pfundt speck dazu ein viertels pfundt
rinders fett von nieren den speck muss
man schier alle nemmen undt dass fleisch
wol mit spickhen, darnach muss man nemmen
2 messerspitz voll imber einen wol angeben
ein halb messer spitz voll pfeffer undt ein
wenig saltz dass durch einander gemengt undt
die stücklein speck darin gewelgert da
dass fleisch mit gespickht wirdt undt nim
dan draüben safft von den unzeittigen traüben
undt lege dass fleisch darein lass darinnen
ligen biss der taig gemacht wirdt dan thue
es heraus undt leg dass fleisch auff den
taig dan du geformet hast undt nim den
übrigen speck dass fett von rinderen undt
hackh es gar klein hab auch ein viertels pfundt
frischen butter misch darunder und leg es oben
auff das fleisch gantz dick voll dass man
dass fleisch nicht sicht

Und leg ein nägelein 5 oder 6 oben drauff
Und ein par lorber bletter wirf dan
auff einem rib küssen ein außgetanen teig
zettel ob oben darauff die übrige teig so
dan stecke ist abzufallen müste auch auff
daß fleisch liegen wan die pastett schier
nah gebacken müste ein loch oben in
die pastett machen und dan die brüh
darin daß fleisch gelegen hatt, darein
gießen und dan mit teig oben wider zu
kleiben daß der dampff nicht heraus kan
und dan gar auß backen lassen wan sie
gebacken ist so mach ein waren duch und
schlag die pastett darein und laß sie liegen
daß macht sie gutt daß sich daß fett schön
durchzieht wan sie von kalbfleisch ist so
schlag eyer dotter in die brüh so du in
die pastett schütest der teig muß von
warem wasser und geschmoltzten butter gemacht
werden wan man keine unzeitige kranken
hoft hatt nimbt man an statt dessen
wein und ein wenig wasser

Ein fisch zu bratten

nim den fisch schüpp in wol und wasch in
eh er auff geschnitten wirdt dan muß
kein wasser darzu kommen nim in auß
thue die gall und blasen hinweg sonst
daß alles darinen auch daß blut der
teig muß mit warm wasser und geschmoltzenem
butter gemacht werden gar fett wan der teig
gemacht und geformt leg den fisch hinein
der fisch muß aber erst innen und aussen
mit saltz gesprengt werden auch so ligen
lassen biß der teig gemacht wirdt man
muß auch ein gutt theil caperen nemen
3 viertels pfundt frische butter undt in
den fisch füllen und 3 lange schnitt in
den fisch thun auff den rücken auch voll
~~auf~~ caperen und butter legen auch dan ein
gutt theil negelein ein wenig Ingber
gar wenig pfeffer von der würtz muß
auch in den fisch gefüllt werden

Ein dauben od Jung Hüener gestotten

nim die dauben od Junge Hüner
mach sie fein sauber bisz hinauf alle
bein entzweij und zerschlag sie ein
wenig nim dan ein gutt theil frisch
butter auch so viel speck darnach du
es gern gutt haben wilt und hack
durch einander mach ein deig von warm
wasser und geschmeltzt butter form ein
hauß daraus leg die dauben hinein
und den gehackten speck und butter
nim speck schnidt dan so dünn du kanst
leg die dauben od hüner voll ein
und muscatennuß schab klein darüber
thue auch zucker und saltz darein

Kalbfleisch zu kochen

~~nim~~ kalbfleisch daß fein gut ist
da ~~[illegible]~~ nicht viel bein an ist und mach die haut
gantz weg schlag daß fleisch wol mit
einem blauel

mit der Zungen, weylein mitheraben ihs
auff saltz mag es wol durch einander
3 ein dotter wirfft auff das fleisch
ringt herumb daß du meinst daß
genug ist nim ein hafen thu geschmeltzter
butter hinein laß sie zergehn und leg
dan daß fleisch darein und wendts als
dan einer seitten zu der andern wan
dich dunckt daß genug sey und gar so nim
gelb würtz und frischen citronen rinden dan
geriebner milch / mach durch einander
daß raumb muß ein gut theil seyn
thuts bey daß fleisch laß mit einander
sieden ist sehr gut wan der raum darbey
ist müste auch ein wenig unzeitigen trauben
safft darbey thun ~~wan~~

Kalbfleisch auff ein andere
art daß bald gar wird

nim kalbfleisch schneidts in lange dünne
stücklein thu es in ein schüssel ~~schütt~~
thu ein wenig wasser und frisch butter
darüber ein klein messer spitz voll zucker

ein wenig muscatten nuß auch saltz
setz auff ein kolpfann biß sieden
wan daß fleisch gar ist vnd die schissel
woll warm auch von geriebter milch
sem gelb werffen davon so viel eine gern
will gist vber daß fleisch last ein weilig
sieden so ist es genug

ein bey Essen von gebradens

nim von kalb~~fleisch~~ gebradens schweinß
es sein dünn vnd nim geschmeltzte
butter daß geschen schweiß ein wenig
darin vnd wan daß ein
peterselgen darin vnd wan daß ein
wenig gebratten hatt so werfe daß
fleisch hinein vnd ein wenig muscatennuß
vnd von geriebter milch ist gar

Hecht auch wol zu sieden

nim die fisch vnd mach sie rein
darnach nim ein schaffen wein der gerecht
ist vnd ein wenig wasser darunder saltz
vnd ein gute theil frischen butter

ein wenig ingeber lass sieden
wan er gesotten hatt nim den fisch
und worf in hinein und wan er genug
gesotten hatt so nim zwey dicken weinbeer
ein wenig zimber muscatten nuss und
gelb wurtz wirt durch einander schütt
über den fisch lass sieden und wan sie
genug gesotten hatt richt in an ein
ein schüssel und schitt von ein paar zeitige
trauben den safft darüber lass noch ein wenig
sieden nim von dieser brüh schitt über
salatt da kein baumöl darüber ist
schmeckt gar woll.

Karpfen zu sieden

nim den fisch schupp und wasch in sauber
darnach nim in aus thue die bloss
und gall heraus das blut aber muss darin
bleiben besprang in wol mit saltz lass
so stehen biss die brüh gesotten hatt so
thue die fisch mit dem saltz hinein
die brüh muss also gemacht werden
nemb anderthalben schoppen guten wein

schaffen wasser 4 ~~loth~~ lorber
blätter laß wol sieden ein aich
ein guten theil frischen butter
wan die butter geschmaltzen ist thu
den fisch gleich hinein lass in lang
sam wol sieden darnach nim 2 messer
spitz zucker gar ein wenig geschaben
ein gut theil negelein ein stückelein
honig küchen gerieben ~~2 löffel~~
daß under einander
~~voll brauchen~~
gemengt von der brüh genommen
es mit dünn gemacht und über den
karpfen geschütt dan er balde gar ist
laß in dan gar sieden
ein hart gesotten eyer schel sie
und schneid sie von einander schütt
von der warmen brüh darüber schmeckt
sehr wall

Ein Dorten zu machen.

nim 2 oder 3 Eyer darnach ein dorten groß soll seÿe zu einem Jeden Ey ein Eß löffel voll mehl – die Eyer müssen all genomen werden mit gelb und weiß und müssen gar wol die Eyer und mehl durch ein ander zerklopft werden mit ein klein wenig saltz, zu einem Jeden Ey muß ein halber schoppen milch genomen werden die milch muß zu vor sieden darnach die Eyer und mehl darein gerührt werden und gar wol sieden lassen wie ein breÿ daß es nicht mehr nach dem mehl schmeckt oder riecht dan giest es in ein schüssel wird es kalt wird thut dan zucker darein so man will und ein wenig rosen wasser und vor dem gebrauch Zimet und ein hand voll gestossener mandeln und butter schmier ein dort thut die abgeschiebene sachen hinein macht auch so mit kreutzlechten stückeln ein deckel darauf

Vnd bak sie warm sie gebacken ist
so gieß rosen wasser darüber weil
sie noch warm ist und streich zucker
darauff

Auff ein andere Art

mach auch ein deig von kalten wasser
und butter formen ein dorten darauß
nim den 7 od 8 eyer darnach einen
dorten groß sein solle man mueß die
~~das gelb von den eyern mueß die~~
das gelb von den eyer nemen mueß das
wol klopfen thue zucker darein
das wol süeß wird auch rosen wasser
klopft alles wol durch ein and
nim ein guet theil frischen butter
so nicht gesalzen ist thue es in
ein schüssel laß zergehen auff
kohlen fein langsam und wan die
butter zergangen ist so thue das
ander darein und rüer es biß kalt
wird

schüt es ein die formirten dort auff ab

Ein gutten Küchen
zu machen

Nim drey dottern wein undt mehl ein
wenig saltz undt mach ein teig daraus
er muß aber gar wol gearbeittet werden
form langlichte küchen daraus legs
auff babier schütt in baboffen lasß
baken ist sehr gut

Ein andere art

Nim 2 oder 3 eyer undt ein wenig saltz
klopfft es wol dan als ein bisschen
mehl darunder gerürt biß mans arbeitz
kan mach ihn so hart als ein andern
teig Und form ein rund wie ein küchen
nim dan ein pfann oder kesselchen so ein
wenig weit ist schüt wasser drein lasß sieden
und wans gesotten hatt so wirff die küchen
hinein lasß sieden so fahret der küchen in
die höh dan schöpf ihn heraus undt wirff
in in kalt wasser biß er kalt wird

den Stüke in heraus bey in [illegible]
2 Dücher [illegible] in ab [illegible] ein
gespaltenen [illegible] [illegible] in oben
mit bey in in [illegible] der
noch wal wann ist der [illegible] [illegible]
hat [illegible] ist gut

Ein sehr gut kräftig Essen 67
Blanc manger genant

nemet reiß den besten fein rein aufges
suchet ein sauber [illegible] ihn wie
gegen dem fein oder setzt in der wärme
dass er nicht trücken wird und man ihn
kann stossen dass dass er wol sauber
bleib und nichts hinein stäube
darauf stosset den reiß klein und
treibet ihn durch ein weiß sieb nemet
dess gestossen reiß welche ein halb
pfund und der zu schönen weissen
Canari zucker auch ein halb pfund
stosst den selben gar klein treibt ihn
durch darauf nemet mandlen und gestosse
ein halb [illegible] oder [illegible] schalt sie
und stost sie wol klein und in frischer
süsser milch in 3 maß und treibt die gestossen
mandlen in ein sauber tuch und schüttet
die milch über die mandlen durch das
saubere tuch

Und reibst wol durch darmit die kraft
von den mandlen wol darein kumt
schüttet die durch geribene milch
wider über dise mandlen aber wie
vorhin dass thut man wohl 3 ~~oder~~
dass das nichts von den mandlen
in die milch falle wie dass die
milch die kraft darvon behalte
darnach thut die mandlen wol
th ihr aber dieses richtet so nemt
ein kappaunen oder hennen siedets gar
wol in wasser ab dass es gar
weiss werde und nembt auss den
brust dass hinder alles weisse fleisch
und reisst es so klein als wie ein faden
ihr könnets auch wol mer klein
schaben und also balds in dessen wasser
thun dass das wasser das klein
geschabte fleisch bedecke darinnen

lasst es viertelstund oder 3 wochen 68
wan sie lang gestanden so schütt 71
sie sauber auff dem wasser weg
in ein reinen mörsel stosst sie
klein darnach nemt die durch gestri-
chene milch und schütt sie in die pfannen
oder kessel darin ihrs sieden wolt
das weiss wohl und den gelben und
das gestossene fleisch durch einand
und schüttet ein wenig von der milch
darein und rüret es wol damit es
nicht klumpachtig wird darnach wider
ein wenig milch biss ihr endlich die
milch gemächlich gantz darein gegossen
habt dan rüret es wol durch einand
damit man das fleisch von den Cappau-
nen nicht sehe darnach so schütt es mit
und über ein kohl feur stellt über
ein flammen lasst es ein gantze stund fein
langsam sieden und rüret es immer fort
damit es nicht anbrenne zum anfang wan

beginnt zu sieden und es däucht
einen es werde zu dick werden so
schlagt man ein wenig milch warm
zu giessen doch aber hünerschmalz ganz
und der brey.. nit zu hart

Zu distalierten brüh eine
man 7 od 8 hüner wan man
kein rindsfleisch darzu will thun
verhaut sie und thut sie in
zinnen fläschen und vergleibt
sie wol mit daig dass kein lufft
darzu kommt hernacher in ein
kessel mit wasser setzen dasselb
16 od 18 stund lassen sieden
fertige auff füllen hernach wan
genug durch ein häärin tuch lassen
lauffen in ein über gläsern hafen
und an ein kühl ort in keller
setzen dass soll aber alsbald..

72

Verzeichnuß der Malaun
wie ist

Erstlich soll man nemen ein schwein
blosen diese in frisch brunnen wasser
legen etlich mal auss waschen dan
mit einem reinen leinen tuch abtrückn
und sie oben ein wenig abschneiden
dan dass aussewendig inwendig
werden

Darauf wan die schwein blosen umgekehrt
werden soll man das magen
fleisch nemen so viel man bedarf
und gantz klein hacken und auff ein
das fleisch soll man $\frac{1}{2}$ loth
salz nach dem es gut ist nemen
und ein wenig gestossen negelein das
man oben schmeckt
Darauf soll man nemen schweinen speck
das fetten stück auff dem rucken
und in kleine viereckete stücklein als
würfel schneiden

so viel mich dünckhet dass genueg sey
Dan soll man auff ein iedes pfund
abgezogen 2 lott weiß saltz schütten
vnd darein rüeren den alles zusamen
ein füllen vnd fleissig zu sehen vnd
verbinden damit kein wind darein
kombt oder zwischen bleibt da dieselbe
gefunden mit einer nadel aufschlagen
wan sie nun gantz gefüllt vnd zu
gebunden sein bindt man ein starken
bindtfaden in 8 theil vnd die würst
gleich wie melonen wan sie nun
fertig sol man sie über nacht in kein
kelen ort stehen lassen damit sie
sich setzen darnach in rauch hencken

Leber würst zu machen

Man soll die leber gantz klein stossen
vnd durch ein durchschlag schlagen vnd
von ein weiß schwammig weck zu einer
leber nemen dasselbe zu schneiden

in schnitten Und gesottene milch so
heiß darein gegossen Und darin lassen
weichen darnach salz ~~salz~~ man es auch
ein Durchschlag schlagen man nimt auch
zu einer Leber 3 Zungen Und ein lungen
siedt gar gesotten Und die Zungen
geschelt Und auff der lungen die äderlein
auß gethan den auch klein gehackt darnach
thut man gestossen muscatten nuß, negelein
pfeffer Und zerriebenen Maioran so viel man
vermeint daß genug sey man muß aber
ziemlich viel fett von der blümen dazu
nemmen Und die därm schön ein schlüpffen
Und solche voll füllen wan sie gefüllt
seyn last man daß wasser erst sieden
Und thut ein hand voll salz darein
last dan die würst gar sieden Und
wan sie erkalten werden mag man sie
auch ein wenig in rauch henken auch
gleich so frisch daran braten Und
wan sie auff springen wollen mit nädlen
stupffen

Brod würst

man reibt den brod auff einem
reib eisen und siedt dan frische milch
auff lasst sie laulicht werden und
schütt sie auff den brod dass dass es
nicht zu dick würd thut darein ein
wenig saffran dass es gelb würd
auch ein wenig Ingwer und saltz so viel
genug ist dan speck von den blumen
hirsch würfelicht geschnitten muss auch
halb gesüdt seyn und dan bey den
leber würsten gesotten und auch wie
mit denselben gemacht wan man sie
gar gut haben will muss man auch
ein Eÿ dotter darein thun

weiss würst

Man nimt den reiss siedt den in milch
das nicht zu weich thu darein Ingwer und
saffran verschnitten würstlein ~~speck~~ speck
darunter alles zusammen die därm halb
voll füllt dan mit den andern würsten
gesotten und auch wan man will ein wenig

ein rauch gehenket und darnach in ein
keller

Ein Essen von kalbfleisch
nimt kalbfleisch abgesott ein wenig
auff dem rost
8 Esslöffel voll zitronen safft
2 löffel voll caperen
ein wenig zimet
gutten wein
pulver nach belieben
ein wenig pfeffer
oder safran so man will

Ein gut geiss oder anderen käss
nimt den magen von einem kalb
den er gebrüet ist und wasset denselben
sauber auss und den mit saltz auss
gefüllt und henkt in ein [illegible] biss
er [illegible] wirt dan [illegible]

76

wird kräuß und henckt es an einen
reinen ort da keine meiß oder katzen
hinkomen dan nimt die abend milch
deß morgens und setzt die in ein dief
irdenen schüssel auff kohlen lest so
lang darauf stehen biß der rennen schön
krauß wird dan in keller gestelt
dyß thut man so lang biß man ein
kesselein voll hatt darnach nimt man
den rennen ab und schüttet die milch
in ein kessel und mach sie so warm
als wie sie ~~gemol~~ gemolcken wird NB
den abend zu vor schnidt man ein klein
stücklein von dem besagten magen und
legt dyß in 3 oder 4 löffel voll frisch
brunnen wasser und wan die milch ein
wenig wider warm gemacht so schütt die
ein geweicht und zertriben ~~milch~~ labb
und wasser darein und rüert die milch
mit einem löffel dan zu gedeckt #

Wan ein stund ist die milch gestanden,
so thuet man sie in die geschürr will
man die milch aber gleich essen so
mag man die milch so baldt nemen
als sie gemolcken ist und auff ein
durch schütten dass heist man ein mayss
kass und bestreicht sie mit zucker
und zimet und auch Rosenwasser
darüber

Wan dass Vich übergällig ist

solle man ihm geben alle morgen auff
einem schnitten brodt gestossen Entzian
wurtzel ein gut theil und ein wenig
saltz Item solle man nemen 2 mässlein
saltz daran giessen rotten wein und dass
solle wol durch mengen ferner dasselbe
saltz in bachofen dürren dass es gantz
hert wirdt und darnach dasselbe stossen
und einen schelen haubt der so dick ist
als 2 däumen oben absagen, und mit einem

vöglein borer durch den baum mitten
durch boren daß es werde wie ein ror
dasselbe voll deß saltzs stossen und
darnach oben zu stossen mit einem stupfel
von dem selben holtz und als dan
allererst den baum unden vom stamm
abschneiden dasselbe in einem backoffen
zu pulver od eschen verbrannen und
dieselbe eschen nehmen, den saltz so darinnen
ist, welches gantz wie ein stein wird
stossen und zusamen mischen darund
nemen Zittwel fuit fünf handt voll
wermut, Entzian, schaffgarben der
braunnen Jöd ein handt voll darund
mischen und dem vich zu lecken geben
zu ... wan sie ins hauß kamen
und gantz nicht darauf zu trincken
geben daß muoß man 3 tag nach
einand thun darnach an machen 3 woch
biß man ~~schein~~ nicht mehr schiert daß es gut
ist

weiters läst man eine in stall 7 s. 18
ein bündlen futter geben daß alle
abend im stall daß treibet sie heim
auß daß sie nicht fallen.

Wann ein kuh daß wild
feür hatt

solle man ihr alß balde einschütten
menschen harn, darnach solle man
das Rind am schweiff creütz weiß
verschneiden und und der zungen
die ader schlagen od. mit einem messerlein
ritzen. Item hinden am schweiff solle
man ihr die ader lassen Item ein
strich die hinden auff der zungen
herfür wachsen und sie ab machen hinweg
schlündlen Item tiriack od. mitridat
3 quintle messer spitzlein eingeben mit
essig od. brühen so aber daß nit
helfen will solle man nemmen 3 große
messer spitz tiriac Item 21 kroßaugen

zu stossen, Item ein gestrichen löffel
voll Honig Item gantzen Saffran was
man zwischen 2 finger halten kan
den muss man klein zerschneiden
alles in scharfen wein essig gethan
vnd wol gemischt dem Vieh eingegossen
vnd warm zu gedeckt od[er] gehen lassen
dass warm wird

wan die kuh das rott
hatt

soll man einen lebendigen frosch nemen
vnd der kuhe die zungen herauss thun
vnd den frosch in halss werffen vnd
dan die zung wider fahren lassen
so zieht sie mit der zung den frosch
also lebendig in leib man sol dem
Vieh nit zu trincken geben

Für dass kalten Fieber

dass muss man erkennen wan ein
Kuh zittert und steht gleich einem
Ochsen kalb und stehen ihr die Har
all gegen weg so soll man nemmen
Christ wurtz und soll ihr auff beiden
seiten an die förderen bein stecken das
Vieh darf nit trinken und nit durch
wasser gehen lassen

Für das darm gicht

dass muss man erkennen wan das
Vieh sich niderlegt so streckt biss das
hie stirbt dan sol man nemmen schweinen
Seiffen und salz zerlassen und dem Vieh
3 wasser sprizen, volle davon eingeben
bey dieser krankheit soll das Vieh nicht
trinken und soll auch durch kein wasser
treiben

für das vich lauffen.

man solle nemmen menschen kott und
von haar und solle es einem küeh durch
einander mischen und solches dem küehen
ein geben :

für den husten und
hertz fäullen.

soll man haber nemen und solle den
selben dürren als ob man mehl darauß
machen wolt und solle darunder nemen
negelein wurtz und krautt dass soll
man durch einander haben und dem vich
eingeben

für die blatteren.

soll man nemen hasel wurtz und soll
von küehen die zung auff dem halss
ziehen und soll dem vich die blatteren
under der zungen auff treiben und die
hasel wurtz dem vich eingeben.

~~Mugst wurtz~~

Hol wurtz
Tausent Cron
gülden wirtzen
Schwartz kümel
garten Eppich samen

soll man dem Vich
ein geben wan man
sorgt dass ihm
von bösen Leüthen
etwass geschehen.

Wan die Kuoh dass feür
im Maul hatt.

Soll man nemmen saltz und dem Vich
dass maul damit reiben dan soll man
nemmen guoten wein essig und dem
Vich ins maul schütten so lauffen die
würm herauss dass man mit den fingern
herauss ziehen kan und muss man 3 stück
[illegible] eine nuss glaich gross in
einem stück brod eingeben dass muss
man nemmen wan sie schwitzen dass
tropffen in der nasen stehen.

Wan dem Vieh die Lungen
steigt.

Deß soll man erkennen wan die adern dem Vieh auffschwellen dafür muß man dem Vieh lassen

Für die gelbsucht

soll man einen wilden saffran und denselben klein zerstossen und dem Vieh in gutem wein Essig eingeben darnach muß man dem Vieh die haut auffschneiden neben an den rippen so thut es ein grossen knall.

Daß gebackenen fluß salz
zu machen.

℞ weißen auffgelossenen tragant . 4 loth
Arabisch Gummi . . . 2 loth
Starckmehl — — 1 loth
wein gesottenen fürb salz ½ loth

Cucumern }
Citrullen }
außgemachte Melonen } iedes ein halb lott
Kürbiss }

weissen magsamen 3 quintlin
Camphor so ein grossen körnen schwer
gepulverter zucker 6 lott
Alles zerstossen und zerschnitten auffs
kleinist zu einem pulffer

Abschrifft der kühlenden Specierum
von Viol wurtz

℞ weisse florentinische i lott
kühlender tragant Specierum
weissen Candi zucker Jedes ½ lott
auch alles zusammen vermischt wie oben
zu bereitung. diss weiss geriebenen süss
holtz welches von obstehenden Speciebus
zu bereittet würdt

Rc. der küehlendt tragant Speciorum
und der einfachen Viol Speciorum
von den abgeschriebenen descriptionibg
od. abschrifften Jeder gattung 1 halb lott
wein geschaben süeß holtz 1 lott
weiß gestossen Zucker 12 lott
dieses alles mit tragant schleim von
rosen wasser zu bereittet angestossen
biß zu einer consistents od. praeparation
wird daraus nach belieben Zeltlein
gemacht. Vor die gelbsucht
kan gebraucht werden Erstlich dass
morgens gesäubert wegwart 1 messer
spitz voll in einer brühen in dass
treiben weissen andorn darnach
gülden odermennig Cardobena dicta,
Camillen, salbey und treiben gelegt

däglich darvon getruncken man
sol auch 3 stückhlen von dem
harn daüber abschlagen wasfeld
in rauch hengen und dürr lassen
werden.

Etliche stuck vor die rotte
ruor.

muscatnuss wasser morgens undt
nachts 7 löffel voll genommen
brodt wasser alzeit getruncken
hirschhorn an sie hencken
auch schwatzel würtzel so recht ist
haubt der gelben viol würtz solle man
an hals hencken
von hasen schweiss gebülfert gibt
man dem kindt ein 3 wasser spitz voll
gebülfert ein in rottem gestültem
wein

das pulver von dürren eichlen
gibt man ein eichel wasser ein 5 wasser
spitz voll

Item hirschkolben wasser
frisch schäfen wasserlin allerlei
brüch offt ein genommen.
geschehlte mandel milch.

für Muscaten wasser vor die
ruhr

Nim 5 vierling muscatten nuss zerstosse
sie klein und giss daran rot eichen laub
wasser Johannis kraut wasser wildbiren
wasser breit wegerich wasser und rotten
gestälten wein wie er gewachsen ist
ein guten schoppen lass 5 tag stehen
und es und ein ander [illegible] aber gar
wol vermacht als dan brenn es biss
selbst nur 3 schoppen sein und herauss
gebrent werden so ist es das beste
darnach giss wider ein mass voll
gestälten wein daran selbst ist auch
guet. ~~wan den wid ein mass heraus~~
ist das braucht man wie vergemelt
in dem zuvoren so gar
starck sein

Vor- Seiten stechen

soll man nemmen von einem braunen
pferdt mist so viel als 2 Eyer und
mit Körbel wasser durchgetrieben
ein wenig mit honig und Zucker sirop
gemacht auch nuss geschmalz wöllen ein
wenig Zimet darin gethan kalt eingeben
ein becher voll 3 mal nach ein and.

In der rotten ruhr kan man gebrauchen das distilirte brodt wasser

wirdt also gemacht man nimbt das brodt
warm eh der ob gar aussgebacken ist
schneidts auff thut die brosamen herauss
alsbald in einen Kolben gethan und ge=
distilirt.

Bachen Quitten zumachen

schneidt grosse quitten zu dünnen scheiben schäl
daraus die kernen und stein und legts in
warm schmaltz dass nicht heiss seye lass
auff einem glütlein schön steigen so werden

weich, dan so nim ein dünnen Daig
mit wein und Zucker abgemacht, streich
dardurch, bachs in schmaltz, also dass der
Daig gelb bleib.

Quitten lang auffzuhalten

Man soll von zeitigen schönsten Quitten die
gantzen besten mit einem tüchlein abwischen
sauber schälen und in einem unverjohrnen
süssen wein wohl sieden, fein weich, doch dass
sie nicht zerfallen, darnach herauss nemen
und mit negelein und Zimet bestecken, und den
most darin sie gesotten haben so dick sieden
als man sonst den gesottenen wein siedt, und die quitten
in jedes gefäss thun, den süssen wein
kalt drüber giessen und oben darauf ein wachs
giessen, so bleiben sie ein gantz Jar, wann
kan sie brauchen wie man wille.
Wan man herauss wil haben, macht man
ein loch in dass wachs und langt die
Quitten fein sittlich mit einer gabel herauss.

Ein Spiß kuchen zu machen.

man soll nemen ein Schüsselein od[er] etwaß mehr schön weiß mehl und 7 od[er] 8 Eyer auch so zucker vom butter der teig muß laufen wie ein streibler teig, wan er nun also bereit muß der Spiß warm gemacht mit butter wol begossen sein darnach als teig aufgegossen und herum getrehet werden biß er gebachen und fein schön braun ist

gefüllte Zitronen in Sirup od[er] truckhen

Man soll die kleinen Zitronen nemen und oben ein blettelein wegschneiden und gar sauber ausholen daß Saure und häutlichte hinweg thun und sie allerdings einmachen wie sonst Zitronen darnach soll man ein andere eingemachte Zitronen klein schaben und daß Saure von einer Zitronen so mit Zucker abgesotten ist darunder thun und solches in die außgeholten Zitronen füllen und daß bletelein mit einem faden wid[er] darauf binden

Undt in den Voriegen schüsch legen man
mans auff den tisch gibt schädt man den
faden herab stolet ein wenig geschnitten drin
dass es schit. Wan man aber treiben
will so solle man zu vor ehe mans füll
in einer warmen stuben treiben darnach füll
die blättlein mit Zimet auf hohen machen
ein Zucker giessen fast wie zum Zelten
sindten das nicht zu starck soll in schnee
mit einem höltzen stösser reiben dass er
weiss wirdt undt dick wie ein kindts brei
darauff soll man die zitronen schön drin
umbwenden dass der Zucker schön dünn
daran hangen bleibt undt 2 höltzlein
auff ein weitterlein legen die zitronen drauff
dass sie nicht steiff auffligen undt geschwind
in einer warmen stuben drücknen lassen.

Tauf Küchlein

man soll nemmen 8 Eyer vnd ein gute
süeße milch vnd mel abrüren ein schönen
mehl ein Teig machen wie ein Strauben Teig
denselben in ein leine säcklein giessen
das säcklein mit salz vnd ab zu binden
in ein siedendes wasser legen vnd sieden
lassen biß fest wird darnach heraus thun
lange stücklen darauß schneiden 2 finger
breit vnd bachs in schmalz laßen die
pfannen stets riegelen vnd mit einem löffel
das schmaltz darauf schöpfen so gehen sie
sich auff sich vnd werden schön

bachene schmal nudlen

Man soll eines ganz zu groß frisch schmaltz
nemmen dasselbe in kaltem wasser so lang
waschen biß schön weiß wird darnach 2 Eyer
dotter 2 oder 3 löffel voll süeßen rahm
vnd schönes mehl mit diesem vnd dem gewaschenen
schmaltz ein teiglein machen daß sich in fünden
verbünden laß darauß einen finger lange vnd
dick stücklein machen vnd in küchlein schmaltz
bachen sie werden eines vnd gut

Ein gutter Weichsel küchen

Man soll seine dürre geriebene semel
nemmen und etlich Eyer darnach der küche
gross soll seyn und ein par löffel voll
abend süsse milch darin ein daig anmachen
dicken als ein strauben daig darnach
grün oder dürre weichslen nemmen wan sie
aber dürr [illegible] seyn muss man sie vor sieden lassen
seyn sie grün so zupft man ihnen den stiel
und schitte in den daig ziemlich viel er
wird sonst nicht gutt darnach ein wenig
schmaltz in einer pfannen zerlassen und den
daig mit den weichslen darein schütten
oben und unden glüt geben so gehet er
schön auff wan er bachen ist soll man
davon feine dicke schnitten schneiden
und wol zuckern

Ein braunen salsel zu machen

man soll nemmen ein weisser semel schneid
denselben würfflecht aber nit gar zu
klein sondern so wie man Biscuitlen zu[illegible]

[illegible] an zu stossen darnach ein oben
fünff milch wol zerklopfen und ein
wenig rosen oder zimmet wasser darein
thun und siedheiß lassen werden
darnach über die semmel giessen und
ligen lassen biß der semmel wol weich
wird so soll man auff ein tisch jedes
schnittlein legen ~~zu~~ zu ein dorten pfannen
setzen und bachen daß schön braunlecht wird
wan man schier anrichten will soll man
ein weiß ~~[illegible]~~ eiß von zucker und eÿer
klar ~~[illegible]~~ machen und die semmel oben
über und über dick bestreichen und wie
in die dorten pfannen setzen übersich glut
geben so laufft es schön auff ist es
am ersten nicht schön genug so überstreicht
man noch einmal und setzt es wider in die
dorten pfannen so wird es gar schön als wan
gefroren were man muß dem semmel die
rinden aber schön dünn abschneiden.

Die Pfanschen Semel

Man soll von einer Semel die rinden
abschneiden und die Semel zu 8
langlechten Theilen schneiden und in einem
gutten süessen rahm 2 Eyer klar zerschlagen
wol zerboren und die Semel darin
wol weichen darnach schön in ein schüssel
legen und frische butter darauf und
die Semel fein creutz weiss übereinander gelegt
und wider butter drauff darnach die Süeß
milch daran giessen und ein wenig auff
die schüssel gesetzt und ein dorten pfann
deckel und gluot darauff und ein weil
baken lassen

Ein forel mit barben

Man soll die barben ein wenig
überschnidten und auff thün die galleln
herauß und die schuppen und schalen in
einem mörsel stoßen und mit kalten
brühen durchtreiben auch ein semel
~~schnitten~~ schnitten in wein gedunckt mit durch
treiben und in diese suppen ein groß
stück butter ingwer pfeffer auch saffran
und muscatenblüth darzu thün
darnach ein semel oder mehr gewürfelt
schneiden wie ein laub ist gar von
rinde und in schmaltz röschen daß ein
wenig hart wird und die barben häuslein
fein schön zwischen stecken auff ein
schüssel legen und die suppen drüber
gießen und auff einer glüt sieden lassen

Mandlen Knödlen

Man soll klein geriebene mandlen nemmen
geriben und gewäschen darnach 2 Eyer
dotter und 2 löffel aber süsse milch
und ein wenig frischen butter alles wol
durch einander rüren wol zu klein knöpfl
darauß machen und in schmaltz bachen und
ein gutte süeß süpplein darüber machen

Knödlen von Äpflen

man soll säurlechte öpfel nemmen sie
klein schaben und in schmaltz rösten
darnach ein halb so viel geriben semel
weiben zucker zimet und so viel von
nötten Eyer darein schlagen und knödlen
darauß machen in mehl umbkeren und
fein kühl in schmaltz bachen darnach
ein gutt süeß süpplein darüber machen
also macht man auch von weichslen und
zwetschgen man muß die weichsel durch ein
reitteralen durchschlagen

Blanc mangé.

Man soll ein schön weiß reiß nemen fein
dörr stossen und durch ein eng sieb
schlagen. dieß mehl soll man mit einer guten
süessen ahrnen milch sieden dass wie ein
dünnes müeslein wird, und wol rühren
darnach soll man von gesotten hünern
dass weiss an der brust nemen und ob gar
klein zupfen und wan dass müeslein aufsiedt
dass darein rühren und wohl lassen sieden
auch ein löffel voll rosen wasser daran
giessen darnach soll mans in ein schüssel
anrichten und kalt lassen werden dann
stücklein davon schneiden und ein geläuterte
Mandel milch daran giessen man macht
auch also. Man nimmt safft der ahn kitz
gesotten, man kan auch an statt der milch
ein mandel milch nemen.

Ein guetts mandel Käs

Man soll Von 4 Ayren Vnd einer obern
süessen milch ein gar dickh angerüerts
machen darnach 1/4 ℔ gar klein geriebne
mandlen doch ein gerüerte Vnd einen gestossen
Vnd etliche schnitten semel in obert milch
geweicht wol sibrenn mit 2 od 3 Ayren
Vnd guetter obern milch od mandel milch
anmachen, in der dicke als ein Brandten
Daig, in eine schüssel lest man ein frisch
butter zerlassen Vnd dan den Zeug darein
giessen Vnd oben glüet so gehts schön auff
Wan man mandel milch nimbt so darff
man nit so viel od gar keine gestossene
mandlen nemen man soll auch die mandel
milch fein kräftig machen Vnd die semel
nit doch dreiben für warmbe ist es
besser.

Ein semel muß

Man soll von einer schönen weissen semel
die brosamen nemen vnd in guter milch
sieden weichen lassen vnd es in tiegel sieg
pfännlein schlagen darauf etliche
Eyer dotter darein rieren zu lassen vnd
ein butter in einer schüssel zerlassen
den brey darein giessen vnd werden wie
auch oben gleich geben.

Von Epfflein ein essen

Man soll einen sauren epfel die sauber
schelen vnd zu dünnen blättlen schneiden
vnd in ein schüssel thun darzwischen streüwen
zucker vnd zimet vnd gar ein wenig wein
daran sprengen zu decken vnd also fein
dempffen lassen biß die schnitzlein weich
werden man mag auch vnd den wein rosen
wasser nemen.

Ein anders guttes Epffelkoch

Man soll Öpfel sieden wie sunst zu einem Epffel koch durchschlagen darein nemen 8 Eyer dotter ein löffel voll süeßen rahm und ein gueten handvol auch zucker und weinberlein und in einem geschier daß schmaltz lassen heiß werden und den zeug darein gießen werden und oben glüet geben daß braun wirdt so geht es schön gantz heraus:

Nudlen zu machen

Man soll erstlich kleine geschnittene nudlen nemen und in ein heiß schmaltz werffen schier braun werden wie heraus thun darnach ein gütte aber nicht darein gießen und ein fein schüssel aufff mit glüet setzen selber drin so man will den nach den gebachenen strauben kan man auch also machen.

Ein Quitten gebachts

Man soll die quitten in wein sieden
und durchschlagen darein einen 3 Eyer
dottern und ein wenig rosen wasser auch
zucker und zimet ein butter auff einer
glut zergehen lassen den zeug darein
gießen und ein weil auff der glut
sieden lassen.

Capaunen müsselein zu machen

man soll von einem gesottenen Capaunen
das weisse nemmen an der brust solches
klein hacken als müglich ist darnach ein
gebähte semmelschnitten in gutter fleisch brüh
weichen und auch darunder hacken stoßen in der
2 nach dem man will viel machen streiche
diese die brüh gesotten. wan als dan man
essen wolt darunder haben sambt dem
weissen man muß die schalen von semmel
herab machen in kleine man es habt in
besser [illegible] ist darnach gießt man ein gutt
fleisch brüh darein das nit zu dick

daß sein dickelecht bleibt und alle
weil gerüert biß sein heiß würdt, es
muß aber nit sieden sonst würdt es
hart. ist süeß und guett

Daß kalte dotter muß

Man soll als ein löffel voll schönes
semel mehl nemmen und 12 eyer dotter
daran schlagen wol rüeren daß nit
klotzecht würdt ie langer man rüert ie
besser es ist darauf soll man algemach
siedenden wein daran giessen nit auff einmahl
und auff einer gluet sieden und fein
bladern man muß nit lang sieden darauf
voll zibeben und auff einer schüssel
lassen kalt werden.

Ein guet füll von Äpflen
in dorten

Man soll guet mürbe schöne äpfel nemmen
und sie sauber schelen und zu stücklein schneiden
in dem mehl umbkehren und in heiß schmaltz
werffen daß sie fein gelb werden

Darnach nehm weinbeer vnd kleine ge-
schwartze weinbeer gar sauber waschen
vnd treübern vnd grob gestossenen
Zimet darzu thun auch eingemachte
Zittronen darnach in den dorten hafen
füllen der von gutten butter teig
gemacht ist vnd gutter 2 finger dick
auch von teig ausgeschnittenen deckel
drauff machen man muß ein ein dorten
Model setzen od ein blechen reif drein
legen, sie helt sonst nicht fest vmb, vnd
also backen.

Ein andere füll von
mandlen

Man soll gar klein gestossen mandel
nemen vnd sovil der selben seye soll
man darzu nemmen zucker besatt. vnd
weil doch ein ander stossen den auch ein
ziemlich stück butter wird es vom zucker
besatt nicht süeß genug kan man noch mehr
zucker drein thun vnd klein geschnittene
lemonien schalen die eingemacht seyen

werd wischen und in ein Dorten Ver-
bitterdig auffgesetzt einfüllen.

Ein gute Füll von Biren

Man soll muscateller biren schellen und die stengel weg schneiden und sie in einem Zucker wasser sieden biß sie schön lindt werden. darbey auch sindten langlecht geschnitten lemoni od citronen schalen Zimetlich viel darzu thun ein handt voll rosen zibeben und kleine rosin und gut gestossen Zimet also kan man auch von Zimet machen.

Ein Füll von Weichslen

Man soll auss den weichslen die kernen thun und viel Zucker darzu daß gar schön süß würdt

Ein füll von weichseln und
auch von Sauerach in eine
dorten zu machen

Man soll auff den weichseln die kern
thun und viel zucker darauf daß gar
fein süß wirdt darnach soll man ein
gutte handt voll geriebenen semel nemen
in ein schmaltz ein wenig röschten daß fein
gelb wirdt daß schmaltz wol abseihen und
ziemlich viel zimet und die geröscht semel
nehmen und alles zu den weichseln thun
ein wenig mit einander sieden lassen biß die
semel ein theil feüchtigkeit von den weichseln
an sich zieht so kan mans darnach einfüllen
die dorten muß mit gutter dannen auff
auffgesetzt seyn von sauerach kan mans auch
also machen aber man muß den zimet
außlassen und die semel mit dem sauerach
sieden aber gar wol zudecken.

Ein Mandel Stückl die gar gutt

Man soll nemen ein klein Groschen mandlen und so viel derselben sein soll man darzu nemen halb so viel Zucker vorsatt und wan durch ein ander stossen auch ein gewisses stück butter wird darunter Zucker vorsatt nicht süess genug soll man noch mehr Zucker darein thuen und klein geschnittene lemoni schallen die ein gemacht seyn darunter mischen und in ein dortten blech butter daig aufgesetzt einfüllen und auch ein deckel darauf machen

Ein gutte reiß dorten

Man soll schön geklaubte reiß in einer gutten süßen ohrwen milch sieden wie man ihn sonst kocht wol dick den soll man in einem mörsel stossen recht darnach nemmen gar klein gestossen mandel ungefehr so viel als das reiß ist und darunder stossen auch ein guttes stückle butter und eingeweicht semmel schmollen ~~vom einer~~ in milch geweicht wied außtrucken und darunder stossen und wol zerklopfen und mit zuckher annahen in der dicke wie sonst ein geschettene mandel dort und also bachen.

Ein gutte mandel dorten

man soll nemmen kleine geriebene mandeln und gar wol zerklopfen darnach ein 1/4 ℔ gutt frisch ochsen mark das zuvor schön außgewaschen und klein geschnitten sei

solches durch stossen und 8 eyer daran
schlagen und wol rüren wan man aber
solches in die dorten mödel giest muss
man zu vor ein blettlein von wieben
dieg darein legen man kans sonst nicht
gantz herauss bringen sie würdt gar nicht

gesültzte milch zu machen

man soll von 10 eyeren das clare nemen
und ein löffel voll rosen wasser daran
giessen 2 mal so vil sießen raum den raum
zu vor in einem häfelein sieden lassen und
wider abschlagen darnach die eyer clar
darein rüren gar wol dass sein dicklecht
würdt wol zu decken deckh ein schüssel darauff
und kalt geben

Die schwäische milch zu machen

Man soll gute süsse aber milch nemen
ein guts häfelen volle daßselbig sieden
lassen bey einer viertel stund oder ein
wenig mehr darnach in ~~einem~~ gar nider
irdenen geschier giessen und darnach
in einem gar kalten keller stehn
lassen so würdt ein häutlein auff
darnach schön gelb [illegible] sauel schnitten
in ein guts milch weißen auff ein
schüssel legen und wall zu dem die
häutlen fein mit einem ebnen löffel
herab nemen darauff legen fein dick
auff ein and und alzeit zucker das [illegible]
streuen und also kalt geben.

Eyer käß zu machen

Man soll bey einer [illegible] gutten süssen
rahm nemen 8 oder 10 eyer dieselbe

wol zu geschlagen sind in die milch
gießen und gar wol mit einander
thuen und sehen und stoß einen
ess mit an bremen und ein wenig
sieden lassen bis zu samen geht
Danach legt man einer sieden
seugt wird der Saft hart Danach
auff ein disch und mittelmi schütten
und woll lassen außstreichen Danach
mit einem löffel zertreiben und dann
mal selbert soll man und die milch
2 löffel voll rosen wasser gießen
Danach in die dargehörige model
schlagen die löchlein haben man muß
zuvor schön gewaschene weinbeerlin
darein streuen und an einem kühlen
ort stehen lassen. Danach in ein
schüssel auff grüne blatter legen

man kan auch also von gutten di-
cken mandel milch machen ist
gar guett in grossen hitz zu essen.

Ein gutte schmaltz suppen

Man soll nemen geribens Haußbrodt so viel
als auff ein schüssel genug ist darnach 8
od 10 Ayer verlieren das sie fein lauter bleiben
darnach das brodt in ein schüssel thuen
und gesaltzen siedig wasser darauf thuen
nur so viel das das brodt nass wird
als ein schmaltz suppen dan soll und den
halben theil verlorne Ayer darauf legen
ein heiss schmaltz darauf ~~legen~~ brennen dann
ein schüssel darauf decken und stürtzen
und wider den halben theil Ayer darauf
legen und heiss darauf brennen.

Ein gutte Erbes suppen

Man soll ein gutte lautere Erbiss suppen
nemmen und ein guette süsse milch darund

giessen zerlassen und ein stücklein
lassen auff gebähte semel schnitten
anrichten und so man will mit Zimet
bestreüen schmeckt gar gutt wie ein
mandel süpplein

Ein andere Erbis süpplein

man solle ein lautere Erbssuppen so fein
mit petersilgen wurtz und muscatten blüet
gesotten ist sieden heiss machen 2 oder 3 frische
Eyer dotter auff ein schüssel legen und
geschwind mit der siedigen Erbssuppen
durchtreiben auff ein schüssel darin
gebähte schnitten ligen man macht auch
so mit gutter fleisch brüeh und legt ein
stück butter darin versehen ist gar gesund
helt den leib offen.

Mandel suppen

man soll gar kleine bereitte mandeln
nemen Und in frischwasser geweichen laßen
wol auffschwellen ~~Und~~ Und die mandel
stossen Und mit guter frischer fleisch brühen
an mit gesottenem wasser durch treiben
daß ein dicke mandel milch wird
darnach sieden Und ein sidlin schnitten
lassen weich sieden mit dem löffel wol
klopfen Und auff gebachte schnitten anrichten
wan man ein schönen kindlein seind
zu geust weißen klößlin in wasser an
suppen sind damit man durchtreibt so
... nit wan man mit kleine suppen
durchtreibt muß man mit sieben

Weinbeeri Süpp

man muss die weinbeer sauber waschen lassen
und darnach ein gebähte semel schnitten in
wein geweicht, mit guttem wein durchstreichen
und ein bisse butter darein zerklopfen
Zucker Zimett und muscatenblüet darein thun
und so lang sieden lassen wie ein par eyer

1 Ein gutte supp über gebrattene
Hüner

man soll ein schmaltz lassen heiss werden
und zucker darein rösten dass er gleich hart
wird darnach ein wenig wasser und essig darein
giessen muscatenblüet, pfeffer zucker und
Zimet ein wenig geriben semel und lassen
sieden darnach frische lemonien schalen
daran kleine schnitzlen aber einen sieden
lassen

1 Vber Capaunen Vndt Jung 96
hüener ein guss

man soll frische lemonen schalen
klein schneiden vnd haben in wasser
Vbersieden dass sie nit bittig seyen
Vndt wol auff wallen darnach dass
säffer von lemonien daran druckhen
ein wenig wein vndt wasser auch zuckher
nägelen vndt zibeben daran thuen das
dass dass säffer verschlag darnach in
einem pfännlein ein schmaltz heiss
machen ein löffel voll mehl darin
röschen dass ander darein schütten vndt
ein wenig sieden lassen hatt man nit
frische lemonien so nimt man dürre oder
pomerantzen schalen vnd an statt dess saffts
wasser essig

Ein andere brüeh über
capaunen

Man soll daß fäiste nemen, daß auß
dem Capaunen am bratten herauß rinnt
ein Zwifel fein langlecht schneiden und
darein röschten, darnach ein fleischsupp
daran giessen, auch muscatten blüet und
pfeffer und ein wenig dürren Majoran
alles durch ein ander sieden, so man will
thüet man auch ein wenig saffran darbey.

Ein brüeh über hüener und
fisch

Man soll 4 oder 5 ein gestiehte limonien
und so vil sauere öpfel schön schellen
~~In~~ in einem schmaltz fein wenig ~~ein~~ wol röschen
das geschelet darein schneiden und mit ein ander
röschen darnach halb wein und halb wasser
daran giessen zuker pfeffer muscattenblüet
und saffran darzu thüen und an die statt
sieden lassen

5. Lemonien und Pomerantzen gefüllt

Man muss die lemonien schalen in zucker einmachen wie man sonst pflegt wann sie nun ein Tag eingemacht seyn so seyn sie schon gutt. Dieße halbe lemonien und pomerantzen schalen sol man einfüllen mit allerley gutten sachen was man etwan hatt von alten und angefangenen eingemachten sachen es seye von Zitronen und Quitten Und also auff ein schüssel legen 6 oder 7 stück darnach soll man ein Löffel safft von gesottenen [illegible] zerschmeltzt nemen Und zierlich zu ihnen darein legen Und hindern lassen biß gestockt Und sein drüber hergiessen.

Öpffel in seine rotten sultz

Man soll nemmen wolzeitige weinber abblickhen
Und zerschlagen nemen 2 handvoll Und ein
halbmass gutten rotten wein oder öpffel
safft die weinbör wol darin sieden lassen
Und durchstreichen darnach weinlechte öpffel
glatt schelen die butzen herauss stechen den
den gesottenen safft darüber giessen Und fein
gemach sieden das zimlich weich wirdt sein
darnach soll man herauss nemmen Und an statt
der butzen anfüllen mit Margetteman oder eingemacht
lemonien oder Citronen darnach den zuckher
in safft legen zimlich viel so gesotten sonst nicht
Und wan er schier gestehen will die öpfel
wider darein legen man muss an kosten nicht
weich sieden wan man öpffel safft nimt
darff man so viel zuckher sie gestehen lieber
darnach fein auff ein schüssel anrichten

1 Die Forhen abzusieden, daß 98
man ihr ein halb Jar
behalten kan

Man soll den fisch sauber weschen
zustuckhen schneiden in wol gsaltzenem
wasser sieden darnach auff ein duech
vnd erkuelen lassen daß er vber
truckhnet darnach soll man dieselbe
sulzen nemmen vnd wol halb wein
vnd Essig darein giessen sieden vnd
wider kalt werden lassen darnach den
Forhen in ein bücheins fässlen legen [illegible]
[illegible] vnd Salua bletter od Rosmarin
da zwischen vnd von der sulzen darauff
giessen also fort an biss das fässlein
voll wird vnd die sulzen darüber
geht darnach das fässlein zuschlagen
vnd an einem kühlen ort behalten

Stockfisch zu kochen

Wan der Stockfisch bleich ist soll
man 4 tag wässern darnach in wasser
sieden und zu zupffen die grätt darauß
klauben ihn in ein hafen thun
und ein gutte fleisch suppen daran giessen
wol gewürtzt und sieden lassen darnach
ein gutt stuck butter daran gelegt

Krebs in Austern schalen

Man soll von den überbrühten Krebsen
die außgethan häuslen sambt den schwelen
und scheren ein weil in frischem butter
schweißen und ein löffel voll geriebene
semel darzu thun darnach hacken und
auff Austern schalen thun und ein

iglichs ein löffel voll gutten wein
giessen vnd auff einer glut vnd
ein wenig sieden lassen

Die schweinfüß würstlen: /

Man soll einer frischen schweinsau die
haut abziehen vnd ein brättlen
einer schweinsau klein hacken zu mischen
pfeffer darund mischen vnd ein wenig
maioran daß schweinsfüß hütlein mit
saltz sprengen vnd daß brät über vnd
über darauff streichen daß hütlein fein
übereinander wickeln fein fest über vnd über
mit einem spagat binden in wasser
wein vnd essig sieden vnd kalt
lassen werden darnach zu fein runden
scheiblen schneiden vnd ein wenig essig
daran giessen vnd auftragen

1 Würstlen von Cappaunen od(er) hüener lebern

Man soll die lebern und brüsten von Cappaunen klein hacken, pfeffern und saltzen ein gutte obers od milch daran giessen und in ein frischen schaffüllen darm in die gäste einfüllen und in heißem wasser ein wenig überbrühen darnach auff dem rost braten

Ein gutt essen von lebern

Man soll hüener od kälbern od lemmer lebern nemen klein hacken sambt zimlich viel cappaunen od ander brüste und ein geweichten semel schnitten in süße obers milch und 2 eyer dotter darein schlagen mit petersillg muscatnuss und maieron ~~[illegible]~~ pfeffer ein süssen rahm darein

giessen ein butter in einen
kleinen häfelen lassen zergehen
von Teig davon giessen butter und
aber glüt geben so laufft es auff
und wird schön vögel. man muss
~~thi~~ Zu den ~~[illegible]~~ häfelen auff den
tisch geben man macht auch so schon
kleinen küchlen davon.

Butter leber würst Zu machen

man nimt die leber wie sie auss der
Sau kombt muss Ja nicht gequelt werden
sonder gantz frisch geschabt und schlagt sie
durch ein sieb nimt darnach weck
schneid die ausserst rinden darvon
und weicht den in milch wan die weck
wol geweicht seind so schabt man sie
auff der seich und drückt die milch
ein wenig auss dan weck wird gantz

werden die weigst gnug drüm
den schlagt man den weis auf dürch
ein sieb dass weis muss so viel
sein als der bohn schott dan das
gestossene muscatenblüst, muscatenblüt
ist gleich viel ein wenig uber und
ein wenig gedörten majoran alles
klein gestossen und schmiert die kleinen
von der hand dünn dan füllt man
sie in die därm und quellt oder siedt
sie wie andere weigst aber nicht gar so
hart sie halten sich aber nicht so lang
als andere weigst nur 14 tag nicht
wan man sie essen will müssen sie
gebraden seÿn

fasnacht küchlein auff ein
sondere art

man nimt schön weiss mehl nachdem
man viel wil machen thuets in ein
grosse weite schüssel machts in der
mitte von einander darnach schlagt
man etliche eijer darein # und ein gut theil schmaltz und zerrierts allgemach
mit einem löffel dass das mehl fein
allgemach von den seiten herein felt
muss nicht zu viel mehl drein kommen
sonst wirdt er zu starck, wan dan
der daig die dicke hatt dass man in
arbeiten kan macht man küchlein daraus
schneid zuvor stücklein die einand gleich sein
darnach nimt man ein zinnernen kännen
kann und truckt die küchlein mit
einem finger drüber dass sie auff
der andern seiten so ein löchlein
erhalten und in der form wie eine
castanien werden darnach bacht man

sie in einem gar heissen schmaltz
fein langsam und wann sie bereit
sind last sie nit gar zu braun
werden.

1 fisch knöpflen

man siedt hecht od karpffen ab wie
sonst thut die gratt wol darvon
das fleisch hackt man gar klein
darnach schneidt man ein wenig maieran
und petersilgen krautt gar klein
und mischt darunder auch ein par eyer
nach der fisch viel seyn muscatten
blüet, pfeffer, und ein wenig hirschen wecken
~~dises~~ ein gering gerieben Eyer brott.
dises alles macht man undereinander
wie ein knöpflein teig samelt
mit 2 löffelen legts in ein schüssel

Denen waren vergangenen frische Butter ist besser ein wenig auff haben so sein sie recht.

Stein pulver monatlich ein nehmen ein zu nemen in steinbrech[illegible] oder [illegible] wasser

Rx

Nucl. Messpilorum
Specier. Diatragantz. frig.
Cristallor. Tartari ana ʒj
Rad. Ononidis
Liquiritia
Sem Melonum excort.
Milij Solis ana ℥j
Saxifragiæ
Genistæ
Raphani
Althea ana ʒß
Sachari Candi albi ʒij

Misc. fiat pulvis subtilis. in 7 part. æqual. Signe Stein pulver

Recept für ein wasser zu dem
angesicht zu gebrauchen dasselbe
schön zu conserviren soll
von einer schönen Princessin aus
Frankreich herkommen

R. 1 Unz Frauen Eiss das nicht fett
und schön weiss ist

1 Unz panoblan } NB anstatt dessen 1 Unz weissen magsamen genommen

1 Unz des Racines de Iraccary von der weissen

1 Unz sublimert

1/4 Unz gemischen

1 Unz campfor

1/2 Unz von Bouras

der safft von 6 lemonien oder zitronen

das weiss von 6 eyern so dem das gelegt sein

alles wol gestossen und zusammen gethan

in 1 mass weissen der nicht geschwefelt

seye und darzu gethan ein mass bonenblumen

wasser 1 mass bonen blüt wasser

~~[struck through]~~. Und soll als dan
in einem keller oder kühlen ort
wohl verwart werden mit diesem
wasser soll man sich abends sauber
abwaschen das gesicht und halß.
Und weil abgedachtes wasser die art
hatt das es alle schmutzige haut
abfrißt das sie sich aufschiebt und
abschält so muß man zu diesem wasser
nachfolgende pomade gebrauchen und
das gesicht und halß mit schmieren
volgender maßen, ehe man sich gewascht
muß man sauber doch nemen und das
gesicht mit abwaschen das der schmutz wird
sauber herab geht nachgehends ein wenig von
der pomade nemen und das gantze gesicht
und halß mit über schmieren und dan
mit einem weißen tüchlein wied abwischen

die pomaden zu machen

R/ Von einem kalbs nieren das
fett und weicht es in einen irdenen ver
glasten hafen 9 tag und alle tag
2 mal frisch wasser darüber gethan
allemal sauber auß gewaschen und
dan mit einem weissen saubern duch wol
abgetrücknet darnach in ein schüssel
gethan und auff einer glut gemach lassen
zergehn, darnach wan es ein wenig gesotten
ist muss man es durch ein rein duch seihen
und wid auffs feuer gesetzt und sieden
lassen wan schaum darauf abgenommen und
alsdan wid durch gedruckt und thut
dan auff das feuer thue daran von
ein halb bohnenstück campher und so viel
ein halb ... so viel walrath und von ein
pourass so viel ... , den campher
... & jungfrauen wachs
und bourass ~~...~~ gar rein zerstossen eins
nach dem andern und thut es in das fett…

105

Undt wan es wol zerschmolzen so 104
schüdt man's in wasser undt rührt es stettig
biss man's kan in einen glass wol
verwaren da kein lufft darzu kommt
an einem kühlen ort.

Mundtsalb von Vatter J. B. van
Nassau.

Man nimt 1 vierling frischen butter
undt 2 weinsaure äpffel undt ein frische
zwiebel. diss alles zusamen gebacht
undt ein stückhlein gelb wax, darbey
gethan vor 3 blappert argueneth
undt ein stückhlein van den schönst en Zuker
alles zusamen gethan undt ein wenig
lassen fein kochen undt den durch ein duch
getruckt undt auff gehoben

Pomada auch von dero P. B.
von Nassau

R venedischen Terpentin vor 12 stiber
Campher vor 12 stiber
weiss wax vor 12 stiber
Ungesaltzenen butter 1 pfundt

saft von 2 Zitronen
Boras vor 6 stiber
dan muss man daß weisse wachs ein
wenig schmeltzen mit ein wenig von dem
butter in einer pfan welche man solle
in einen kessel mit siedendem wasser
halten wan daß wachs geschmaltzen ist
solle man den rest von dem butter
darzu thun und es wol rüren bis daß
es begint zu gestehen und solle man den
terpentin alß er wol gewaschen ist in die
geschmeltzte butter mengen der terpentin der
muß aber mit rosen wasser gar wol gewaschen
sein der Boras klein gepülfert alß wie
staub so wol auch der Campfer ieder
besonder dan zusammen in ein glaß gethan
und den saft von zittronen darein gethan
und wol gemengt und dan so in den
geschmeltzten butter wol gerürt so ist die
Pomaden recht

Milch von den Häringen zu Kochen

Man nimt die milch wascht sie sauber auss, Und schütt die würcklein von den Häringen welche man auch sauber wäscht Und klein schneid, dazu und so man will an statt dessen Sardellen sauber gewaschen Und klein zerschnitten daran gethan, danach Pfeffer, frischen butter, Und ein wenig fleisch brüh lasst als dan wallen mit einander kochen

Wie sich eine Braut verhalten
soll so sie noch 4 wochen mit
dem kindt zu gehen hatt .1.

1 Sölle sie alle morgen nüchtern 3 frische
feigen Essen, etliche haltends vor gesünder
wan man sie gebratten esse, Und zu nacht
wan sie will schlaffen gehen sölle sie Essen
so viel fenchel zückher als man zwischen 3
fingern haben kan, hernach solle sie 14 dag
alle wochen 2 wasser bäder gebrauchen, Und
in wärenden baden soll sie auff einen
langlechten sack mit lein und flachssamen gefült
sitzen, denselben forne und hinden an die schoss
woll herauf ziehen. dieser sack solle 3 viertel
lang sein 1 1/2 viertel breit nicht gar halb
voll mit leinsamen gefüllt, denselben sölle
man absonderlich in einem hafen sieden biss
er woll glüewaich ist und wan sie in bad
sitzt soll man ihr den sack geben sich darauf
zu setzen so warm als sie es erleiden kan
wan er erkalten will söll man ihn wid

in seiner schlüpfrichten breüh wermen
vnd der fraüen wid geben einmal 3 od 4
kan man in solcher gestalt wermen ein
halbe, od 3 viertel stund mag sie baden
wan sie es leiden kan nur nicht zu heiss
vnd wan sie auss dem badt steigen will
soll man ihr ein wenig kalt wasser so
vngesotten auf Creitz schütten dass sie erschrickt
damit wan sich die nachgebuert angelegt
hette durch dass ~~fillt~~ zu lassen loss gemacht
würd hernach soll sie sitzen herauss steigen
vnd sich wol abtrücknen, ein stund darauf ruhen
in dem bett, alss sie im badt sitzt soll sie
ein drunk blauen eisenkraut wasser trinken
es ist auch wol in acht zu nemmen ob die
fraüen dass bad leiden kan vnd dass die stuben
vnd dass badt nicht zu warm ist damit sie
nicht matt würd die letzten 14 tag abends soll
sie nicht mehr baden, aber die feigen vnd
treubel soll sie fort brauchen.

2 Etliche leütt brauchen gel violen
öl und weiss lilien öll Mandel vermischt
und schmiren den leib unden über der geburt
und die schlass seiden an creütz mit disem
öl wan sie auss dem badt kommen und
sunst abendts sucht zu bedieben vor starcker
bewegung zorn und schreken soll sie sich
hüetten damit die geburt nicht vor
der zeit befürdert werdt blawe fischbein
wasser soll sie ott brauchen hilfft dem
kind zur rechten geburt

Was bey einer frawen die gebären
will, in acht zu nemen und
was man ihr gebrauchen soll

Erstlich soll man in acht nemen dass
alles was auffhalt so eine frawe anhaben
soll man hinweg thun so bald ihr wee wird
als demant adlerstein, od corallen hergegen
solle man die 3 stein auff den nabel halten
als smaragd schwalbstein und krottenstein
wer die stein nicht hatt lass ein durchrlich
fach gespalten ihr auff den nabel mit flachs

hand halten damit man die frau 107
arbitt sie keinen schaden am nabel bekomt
den halß soll man ihr wohl u acht
nemmen mit einem schnübdüch verbinden
daß wan sie arbeitt keinen kropf bekomt
3 zu verhüttüng der gichten soll man wan
man vermeint daß es ernst sey ihr
so viel + daß weissen geists als man zwischen
3 fingern heben kan in schlüssel blüemen
wasser eingeben und so es sich länger als
ein tag verweillt alle tag so viel
4 soll man ihr von kräfftigen sachen
zu stärkung eingeben als malvasier doch
wenig, citronatt. zimet carfünkel od
linden balsam wasser doch ist sich mit
hitzigen sachen wol vor zu sehen man kan salbe
wasser mit blaüen nessenkraütt wasser vermischen
und wan die hebam sagt daß daß kind
recht stehet so geb man ihr * ein [illegible] gald in
carfünkel wasser ein bisweilen ein löffel
voll berlein wasser

das sich ewig muss klein gefeilt
werden zu einem Crütz ein gar blüttlein
geldts:
5. So aber das kindt nicht recht gewendt
ist und anstehen, soll man grall kielen
öl warm machen und an den ort schmieren
wo das kindt ansteckt
6. Da es über zwerch lag soll man ein
flanders fürtuch auf den nabel die spitz unter
sich gewendt haben, und 3 körner kialsamen
mit wein eingeben und die frauen mit
arbeiten zu halten
7 soll man den Mumi mit einem
löffel voll wein eingeben 12 gran Mumi
8 Da es aber recht gewendt und doch nicht
recht fort will soll man ihr 3 hasen
sprüng so zu ~~wasser~~ pulver gebrent mit
weiss lilien und allerley blumen wasser
eingeben und so es nicht hilft nach 5.
den hasen den ring, soll man warm
recht steckt ihr an den hertz finger

an die rechte hand geben Und so 108
baldt sie gethan wie schonn halten 109
alle diese sachen noch nicht helffen
müsten weitere mittel gebraucht werden
aber man nicht zu gar lang sich Unwilt
solle die natur auch nicht übler trieben
werden;

9 Im fall die wärm vergehen Und das kindt
eingetretten wehre Und nicht fort will so gibt
man ihr; od 2 löffel voll von gesotten wein
warm; od zimet wasser mit quitten safft
etlich mal doch mit eisenkrautt wasser vermischt
weil das zimet wasser etwas hitzig helffte
noch nit so nimt man 9 scharlach blätter sied
sie in bier od in mangel dessen wein Und
lege die blätter die spitzen Und sich auf den nabel
Und so mattigkeit vorhanden solle man die kraft
sälblein auf den nabel Und pulß legen ein
nicht wol riechendt zu den sälblein zu setzen
nemen;

10 Und so bald das kindt zu erreichen Und ein
getretten solle die hebam das wolriechend öl
so genennet dem kindt aufs haubt streichen
ich halte aber nur hitzig sol die hebam ein

blauer Viol öl oder wällen oel gebrauchen
lassen
Da es sich aber erhitzt und mein
11 vorhanden sind und gleichwol in der gebährm.
sich lang verweilen wolte solle man dasselbe
Benedicten öl nemmen und ein stücklein
schwam darein netzen solches in die gebährm.
gelegt es treibt fort
12 So die vorige mittel nicht anschlagen
wollen kan man die Hirsch brunnen so
gross als ein erbsen in ein wenig butter
zertreiben, in die schoss oder pfannen über
dem bürzel schmieren
13 Dem adlerstein wann erst stoßt und
nicht fort will an mangel der wehen
solle man ihr auf die inwendig schenkel am
rechten bein anbinden so bald das kind fort
wider herab binden.
14 Wan alles nicht helfen wolt so gebrauch
das benedicten öl wie vor gemeldt, nach
einmal und als dan [illegible] [illegible]
brennöl. und wan [illegible] [illegible] als dan

vnd dieser beiden und schmiert den
leib vom gürtel an vnd und vnd die
beiden seitten herab in die schoss indem
dass dass kind recht gewendt ist und in
der geburt stehe, so bald aber dass kind
von der mutter ist soll man den leib
fleissig mit abtrucknen dises muss nicht
gebraucht werden es sey dan grosse nott

wan die frauen gelegen
dass nachwehen zu beschaiden

so bald dass kind fort ist sie ledig
soll man der frauen etwan 3 brossen
brod in frisch wasser geweicht zu essen geben
und ein drinkele frisch wasser darauff hilft
vor die hitz in dem ganzen kindbett
15 wan die nachgeburt nicht fort will
soll man ihr ein gutten drunk Balsy
wasser geben wan geblüt aber heftig geht
soll mans ihr nicht geben.
16 ist auch gut 1 büschele stundt kraut in
die hand zu geben in die wehe, biss die
nachgeburt hinweg ist probirt

17 weissen andorn mit wein oder hünerbrü
gestossen etlich löffel vol eingegeben

18 so nimt man auch maseran in wein
gestossen 2 löffel voll

19 rotte meslibehen in schalen in wein
gestossen und so warm eingeben oder
in die geburt gelegt.

20 Dieselben zu nachgeburt salbe
gebraucht werden eine grosse reebris gross;
und den ort eusserlich wo sie ligt wol
mit einer warmen hand geschmiert herum
wan sie weg wol wider allen abgewüscht
was man geschmiert hatt.

21 So sie noch nit fort will sol gelb
Violen oel so mit dem gemein gemacht in
nabel geschmiert werden und wan sie weg ist
wol sauber wider abgewüscht werden in mag
diss falls das agstein öl gebraucht werden
und auch auf das fleischigst mit wein wie
abgewaschen werden

22 soll man der krancken einen rauch machen vom huf spän so von einer stuten müssen sein

23 so alles nicht anschlagen wolte soll man hasen fett auf ein blauer papier thun und auf den nabel legen und so bald die [illegible] hailung ein kommen wird abwäschen sonst treibts das hertz geblüet

24 und wan alles fordt ist soll man ihr ein duch mit warmen wein und ~~[illegible]~~ müllen öl bespritzt geben das soll sie zu ihr [illegible] und in seiner stuben wird [illegible] warmen und soll man ihr ein bett halten solten schwachheit kommen soll man ihr bei leib kein carfunckel wasser geben sonder das mutter wasser zu riechen geben, bibergail weinrauten oder ein warmdt rauch gehört zu solcher zeit und nichts wol riechendts

25 Vor das hertz geblüt auch
wan es haufft zu hefftig geschwill
Den blutstein in die hand geben oder
schüsterb brech auch wans die not ist
die finger mit rotter seiden binden
26 gebt ihr 2 löffel voll hirschblut
wasser mit dem hirsch creüz mit perlen
vermischt
Ein düchlein in dinten genezt und
27 in die geburt gelegt hilfft auch
28 Ruß auß einem camin mit essig
angemacht auf beide füeß gebunden
29 wans alles nicht helffen will
gebt ihr etlich dropfen von ihrem flu
in einem löffel voll wein. das ist
er wans nicht zu sehr geht einer kindbetter
nicht nuz wan man den fluss stelt
muss hernach mit müh offt wider zu wegen
gebracht werden

Wie mans halten soll wan iii
ein Frau ist gelegen Und die
nachgeburt auch hinweg ist 112

So soll man ihr gleich ohne große bewegung
ins bett helfen ihr daß mutter wasser auch
ein tüchlein schütten vor die nasen halten
Und sonst nichts wohlriechendts zu ihr bringen die
gantze kindbett Und wan abkräften komen
bey leib ihr kein Carfunkel wasser geben
Und sie nicht hoch legen damit daß hertz geblüet
nicht gehe sie sol sich auf die rechte seiten legen
Und ein gantze stund so ligen bleiben Vor einer
stundt soll man sie nicht schlafen lassen ein
gutt Roggen oder hüner brüh soll man ihr
bringen mag sie was davon haben so ists gleich
gutt soll sie warme brühen brauchen wegen
der Krämpfe sie soll nicht viel reden wan ihr schon
wol ist kan bald umschlagen Wan ein stund
verbey soll sie ein schläflein thun Und hernach
wan Von nöthen ist weiß gewiß wenn so Krancki
ich warmt wol gewicht ist worden

31 soll das brust Pflaster als dan auffgelegt
werden Und das ~~[illegible]~~ brennende brust ...
fest darüber geschmiert Und tag Und nacht
so lassen biß den 3 od 4 tag wan die
milch auffhört Und sie sich beigt so soll
man solche schaben Und die grünen schalen
auff die brust legen das tags 3 od 4 mal
tüch so wol zu nachts Und allemal wied frisch
zu schmieren Und sich die 9 tag im bett
halten außerhalb wan man nahen muß
damit ja kein lufft od wind an sie gehe
Und zufäll geb als böse brüst wettlauffe ...
augen Und andere krankheiten dan wans kindt
schon da ist so ist man deß noch nicht über
den graben.
32 den stern stein Und krebsenstein auf ...
weyßkündelein sol sie anhalten die
stein hindern sich das ~~[illegible]~~ zwischen die schulter
Und das schadet warum sie zwischen die brüst
vor die milch

113
112

33 Sie solle alle morgen Und abends
warme Geyssen brühen mit ein wenig
muscatten blüet trinken; Viel schön Geyssen
fett gar dann so zu der mit muscatenblüet
aufgelassen ist eine rechte gross [illegible]
gibt aber gar eine fette haut ich halte
die brüh allein genommen seÿ besser
34 solle Verstopfung kommen solle sie stuhl
zäpflein von brot zucker machen mit
butter angestrichen oder sülber (?) kügelein
brauchen solte dass nicht helfen solle sie
ein Clistier von hüner brüh ein eyer dotter
4 löffel blau vieolen saft; [illegible] gross
frischen butter in gebürender warme zu gebraucht
35 etliche legen ein pflaster auf den bauch
ich halte aber nicht viel darauf allein wan
sie das pflaster auf die brüst legt solle
sie den bauch mit einem breiten schlayer
zusammen binden gibt sonst ein weiten Ungestalten
leib
36 solle sie sich mit ihrem Essen wol halten zu
vorderst stundt Und nur was gesund ist Und
nicht blabt

37 Soll ihr krank seyn ein dieser geweschter
weisse [illegible] bein [illegible] weben ihnen ordin[illegible]
bräut wasser, [illegible] zu Stiel wasser [illegible] Lindem [illegible]
gibt man klöster Mutter in [illegible] ein mal
ein löffel voll blaues mälen [illegible] gessen
werden damit die leber nicht erhitzt wird

38 Wan sie 4 wochen in der kindbett und
sie gern ein schnürbrust thun will die haut
sauber zu machen stehet zu gefallen vor den
9 tagen oder bald hernach ist gutt dass man
all 1 tag oder 3 nacheinander zu morgens im bett
schwitzt und in der 4ten wochen wird das
macht leichte glieder und ein saubere haut
dass gesicht soll man nicht waschen so es
aber schweitzig oder schiffrecht [illegible] soll
man [illegible] bitter auss der [illegible] nemmen
und mal mit warm wasser ausswaschen als dan
dass gesicht mit abwaschen

39 Solt sich etwan ein Mutter aufsteigen erzeigen
diss ihr von dem Mutter wasser ein löffel voll
warm eingeben und sich still im bett
halten

liebstöckel wurtzel anhencken biß
vor die geburt die frucht hülffe ein abspen-
stemmt sprüchen und den rechten arm gelegt
mit wermuth mitsamt ganzen safran ein
ein blauen papierlein binden angezündet ihr
vor die nasen heben ist vor die Mutter
und ohnmachten
40 Kalte Kopff weh wann soll man nicht
negelein brauchen saltz und brodt in ein säcklein
gethan und die stirn binden oder pferschigkernen
gestossen mit weiber milch genetzt auff
tüchlein auff die schläf gelegt.
41 Wan ein rottlauffen kome soll man
ein gran oder Bezoar mit einem messerspitz
hirschhorn vermischt mit melissen wasser
eingeben, ein schweiß darauff thun und wol
mit warmen tücher abtrucknen, so viel möglich
soll man nichts von Doctorn in die
kindtbett brauchen da sie einem nicht
acht was etwan schaden macht so wol ein
Clistir als ein allen artzneyen ist die
wenig schädlich bringt auch gar leichtigen
zu wegen

halt eine purgation von nötten seye so
das nicht leicht geschicht wehre sie auff
nachfolgende weiß anzustellen guter
dieth und nicht zu früh auffstehen ist
die beste kinderbett artzeney

Descriptio einer purgation

Melissen wermut odermenig gamanderlein
boragen blumen römischen camillen jedes
so viel man mit 3 fingern fassen kan

Spargen wurtz }
Erdbeer wurtz } jedes 1 ½ quint

guter rebarbara 1 lott
klein weinbeer 1 lott
muscat blüet 1 scrupel
saffran 5 gran
fenchel samen 15 gerstenkorn schwer
camel heu 1 scrupel, dieses alles klein
zerschnitten in ein säcklein gethan und 3
frankfurter maß frischen wein darüber geschütt

Und in Keller gesetzt, ein Trinkglas
von diesem wein ein stund vor dem Mittag
essen getrunken wan er nicht genug wirkt
abends wider so viel vor nacht essens.

Wie das brust pflaster gemacht wird

Ein loth Hirschen unschlitt, ein loth
weiss wachs und mit einand zerlassen, dar-
nach ein tuch so viel auff die brust
von nöthen ist, halbes zu vor in lavendel
und Ilgen wasser gleich viel mit ihm,
und wan das tuch wider trucken ist so tunkt
halbes wider nach ein mal 3 4 mal
dass allzeit wider trucken werden und
das letztemal wan trucken ist so druckt
in das zerlassen wachs streicht glatt,
dies pflaster die ganz 8 wochen auf, verhalt
wan man den halden bruch auff behalten
ist ein gewisse kunst wan man setzt
den kinder Gott thu mit allzeit
gut

Verzeichnuss der Hülsensäcklein

wachholder beer is gestossen
fischer rauthen, Melissen römischen kümel
lavendelblüet so viel mit 3 fingern zu fassen
schwartz brodt gerieben alles undereinander gemischt
und in säcklein gefast in essig oder wein
oder Cardobenedict wasser genetzt und übergebunden

Das säcklein auf das Herz den
nabel in kindsbetteren

Zimet, negelen Muscatennuss
Vogtle rosen blaue Violen
Weinrauten } so viel man mit 3
Melissen } fingeren fassen kan.
Rosmarin
lavendelblüet

Die allanten kügelen vor die
Verstopfung

halb allant halb zucker und gewaichten
dragant darzu kügelen draus gemacht und
hart lassen werden und wan man sie braucht

will ir ein öl gemacht und zu sich
genomen

Bericht wie man mit dem kindt soll umbgehen.

das kindt soll man nicht ablösen biss
die nachgeburt fort sey, ob es weile
sich dan gar zu lang und werde das
kindt schwach. So die amm ablöst
soll sie das blut in der schnur wol
zu dem kindt zu melken dan mit der
seiden schnur wol verstreichen und in [illegible]
nemen ablösen und die abgeschnittene
[illegible] dem kindt die zan bildelen mit
reiben und solle in acht nemen das dem
kindt die zung recht gelöst sey und
die schnur recht verstrickt sey.
wan kindt schwach were solle man ihm gestossen
saffran ins gäumle streichen und solle ein
[illegible] negelen kräuter und das kindt
anblasen auch galgand und muscatennuss
anzünden und [illegible] und ihm den rauch
in die nasen gehen lassen als eins nach
dem andern

was nicht gutt thun wolt soll man
dem kind die füess biss an die kn[ie]
in kuie in warmen wein heben

Man nimbt auch den boden von einem
weissbrot gebäht mit maluasier al wein und
mit gestossenem zimmet bestreüt und legt
dem kind über den nabel
man soll dem kind weiss seyn kan
ehe man es ablöst wo nicht dass gleich
ein ersten badt (welches von wasser und
milch seyn solle) dass kindtspülen
eingeben und dass 3 tag nach einander
die erben soll dass kind wol mit but[ter]
schmieren und reiben und darnach baden
dass kind soll man von der milch
halten so lang es seyn kan und und
dessen mit brot zu ... frischen butter
und mandel öhl und warm zu lassen
dass kind erhalten.
dass kind soll alle tag gebadt werden
in wasser und milch biss der nabel
ab ist

als dan über den andern Dag.
biß 14 Dag. und sagen od 3 wochen
darnach ist es nicht nötig mehr zu baden
wan ihm nicht wol ist solle man gar
nicht baden sonderlich wo man sich der
gichter besorgte
Solte dieselben besorgt werden solle
man ihm 3 tropfen schwalben wasser
in seiner Ammen milch geben
Die Ersten 3 od 4 Dag ist ihm nichts
vor die grimmen zu thun als kand
zucker mit mandelöl
wan es etwas älter wird kan ihm
auch ein wenig olag wasser mit kand
zucker gegeben werden so wol auch den
den rotten hünerdarm wasser
wan gar zu sehr schreit ein tropfen gelb
Violen öl in seiner Ammen Milch eingegeben
Das muß man aber nicht oft thun eben
mäßig ein tropfen Anis öl

Man braucht auch vor die grimmen
brennenden wassen mit ein wenig gestossen
negelein gebrennt ein tüchle & sich dann
genetzt und warm übers bäuchle gelegt
das muss der nabel vor wol heil seyn
zur verstopfung ein zuber kugel oder
ein clistierlein 3 löffel wasser heisse brühen
darein etliche körnlein römischen kümmel
auch ein ettliche blümlein, 2 löffelein
voll blauen violen saft und ein löffel
voll mandelöl ein gebrennender wärme dem
kind zu gebraucht wan es starke grimmen hat
braucht öl wan sie sich oft brechen nach
den ersten 5 oder 6 tagen kan man ihm
das näglein mit [illegible] schmieren
das kinderpulfer alle viertel zu geben
zu 8 oder so gar auch biss in 10 oder 16 gr.
wans zäricht, wans gesund darf es nicht
so oft brauchens

wachs will man ihm allzeit
weiß bulfer auff den brey ein
klein messer spitz voll streüen
wan sie gelbsucht blattern haben
braucht man weiß saltz g pulfer
zum brüthlen
Nichts wol gehört zum brittlen so
offt mans wilt ./.

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Krebs schmaltz Ach

Man nimt 20 auch mehr krebs hert
die krebs und schelfen davon auß,
alß dan stöst man daß übrige, giest
ein wenig milch davon treibt die
gestossene krebs mit durch und weg
ein schnitten brodt in die selbige milch
halt alß dan diß die krebs und daß
brodt zusamen 8 lott butter darzu
und 2 eyr dotter darund gerührt alß dan
thut mans in ein zinnen schüsslein
und noch ein wenig butter darzu
setzt es auf einer glüt kein kohlen
wol und gerührt daß nit anbrent
so ist es gemacht
auf solche weiß macht man
auch die krebs dorten

Wein nimt man zu einem pfund
krebs 1 vierling mandlen darund und
so vil zucker als nach dem man es süß
haben will

die Krebs müssen zu dorten
gestossen werden sambt dem butter
und mandlen und nicht geschabt. ;

Mandel bastetlein

1 lb mandlen abge~~stossen~~ zogen und gestossen
ein wenig wasser dran gossen dass nit
örlig wird stoss zucker darund so viel
als mans süss haben will nemt ayrclar
so viel dass die mandlen zusammen
halt auf ein pfund 3 oder 4 ayrclar
damit es auch nicht zu dünn wird
und sich zu bastetlen aufsetzen lasst
dan kan mans mit eingemachten sachen
ausfüllen den dekel bestreicht man
auch mit ayr clar dass besser bey
samen bleibt als dan bacht mans
in schmaltz so ist es gerecht.

Aufgelassen möllelenkoch

nemt 1 halb pfund möllen anderhalb
vierling zucker die möllen müssen wol

weiß sein und geschält dan gestoßen
Zucker darunder gerührt daß muß anderthalb
halben stund gerührt werden stett
auf einer seitten darunder nimbt man
3 Eyer Clar die klopft man zu
einem schaum und rührt darunder
wan gerührt ist so thuet man
in ein dorten pfan gar ein wenig
glüet umb die pfan herum, darauf
aber noch so laufft sie auf wan
alß dan die haut oben dick würd
so thuet man oben und unden die gl
hinweg lest ein weil noch zu gedeckt
stehen so ist es gemacht, es muß in
einer hübscht sauberen Zeden schüssel
gemacht werden die setzt man in die
dorten pfan hinein.

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

folgen etliche künsten

1 mit gold zu malen und zu schreiben

Nein geschlagenes goldblatter zerreibe sie in einem mit schalwurtz saft die maler brauchen sein andert

2 gold auf zu tragen

Wan du gold auf tragen auf gemain auf papier, oder sonst so ein papier leim / lege denselben in ein wenig frisch wasser laß es 3 tag im schatten stehen darnach stell es an die sonne 5 oder 7 tag lang biß der leim biß der leim aller faul und stinkendt wirdt und wan und dessen das wasser ein trucknet so giss mehr dazu wan der leim also wol gestrichen so ein Ziegelstein verdorben oder gibt zerreibe sie zu kleinen pulver vermische dasselbige mit vorgemeldeten leim netz darnach den ort damit da

du daß gold haben wilt und leg
in also einen gewicht nicht zu dick
leg darnach gold blatt darauff und
laß trucknen gelitten und polier ob
darnach mit einem Zahn daß weiß
nicht zu hart

3 auff papier und pergament

nim fischleim weiche denselben in Essig
und Gummi Arabico laß darnach zerlassen
in warmen wasser zergehen schreibe
und mal damit daß pergament und
lege gold blatt darauff laß trucknen
werden und polier ob säuberlich mit
einem Zahn

4 auff glaß

Nim salarmoniac zerreibe ob mit
wasser und Gumi arabico schreibe und
male damit und thue im übrigen wie
zu vor.

5 Ein glaß quitt und
klein zu machen ./

ein Eyer dotter kuchen kraut
Und ungelöschten kalck stosse
es wol Und mach dass es nit zu
dick sey lasse ein glass damit zu
kommen es geht nicht wider heraus.

ô corallen zu contrefaicten

Nim weiss kalck horn reiss es Und
zerreibe es darnach zu einem kleinen
pulfer mach darnach Von Eschenrinden asche
~~[illegible]~~ ein starck laugen weich dises
pulfer darein lass es 5 tag stehen
Nim darnach Zinober welcher wol
mit wasser zerriben ist menge
den selbigen mit dem obigen pulfer
Nach dem du die laugen schön darvon
gesigen hast reibe dise beide Und
durch Und dess zinobers so Viel biss
der ~~deig~~ deig eine rechte corallenfarb
hatt kanne dar nach corallen wie du
wilt lass sie trücknen werden hardt
pallier es

7 bernstein zu machen

nim wol geschlagen eyer weiss thu
dasselbig in ein wol verschlossen
geschirr lass 14 dag stehen, nim ob
darnach säuberlich herauss vnd
lass im schatten trucknen

Wiltu wasserhafft oder ander sachen
darauss machen so mache oder nim
dem eyerweiss wie vorgemeldt giess
dasselbige in eine form wie du den
hafft oder ander arbeit haben wilt stelle
darnach gemeldte form versich in
ein ort da weder sonn noch ~~mond~~
wind hin kombt lass sie 14 oder
20 dag stehen oder aber lass sie in
einem kessel mit wasser sieden zerbrich
darnach die form so findestu den bern
stein darin wie die form gestaltet ist
stell in also an die sonn biss er

hart wirdt dieße arbeit kanstu
probiren wie du wilt. wan die
dieselbige farb und das Eisenweiss
schlagst ./.

8 Schmaragt zu machen

Nim agrest saffe od. durch ein filtz
mische spangrün, bergblauen und ein
gepülferts Cristal darunder lasse es
also stehen 20 tag wan es hernach
rauss so ist es wie ein natürlicher
Schmaragt

9 Steine zu probieren

reibe ihn auff bley anderst er als
dan die farb so ist er falsch bleibt
er wie zuvor so ist er gutt. /

10 Ein schrift zu machen die man liest
bein feüer

Nim Salarmoniac zerlass es in frischem
wasser das es doch nicht zu dick ist
schreib damit und mach die buchstaben
weit von ein ander so kan man nicht lesen
als bei dem feüer

11 graüe har zü vertreiben

Nim weiße frischen ungelöschten kalck undt goldglett mische es durch einand wie ein salb, salbe die grawen har damit lest du solches lang darauff so werden sie schwartz wäsche du es bald herab so werden sie bo

12 daß die har nicht grawe werden

Nim Eÿd würzen verbrenne sie zu asche mische dieselbige mit oel undt salbe das haübt mit so werden die har nicht grawes.

13 Jederzeit verwahrt die kleider vor schaben undt vor motten ./.

Ein quitt an stein undt saltz zu brauchen nim 3 putzen ungelöschten kalch undt ein untz kisselstein

zweimalen hin klein undt menge
sie wol undt ein and mit
weißem firniß

14 Ein starker kütt damit man
glaß zu samen leimen kan

klein stein gein weißen firniß
undt menig alles wol undt ein and
leim damit ein wenig gewärmet
laß trukhen

15 Gold zu malen oder
schreiben nim steinginen [illegible]
[illegible] mit [illegible] [illegible] es durch ein [illegible]
durch darnach reib es wol auff einem
marmelstein mit wasser und honig
darnach so es trukhen reib es wid
mit gummi wasser

16 Ool von pomerantzen bluet
nim süß mandel kern die zuvor wol
gereinigt undt geschribert ein pfundt
pomerantz blüet frisch so viel du
willt teile diesen bluest in 3 teil

lege daß ein theil auch ein klein
durch ein ein sieb und zerschnitte
das halbe theil mandeln auff den
bläch und widerum auf dise
mandeln das ander theil bläch darnach
von den übrigen mandeln mache ein and.
lege auf den bläch und zu letzt
bedecke sie auch mit dem 3tentheil
das bläch also daß die mandeln
zwischen den bläch liegen allzeit
eine lage und die ander und dieses
wollest thun so das lang nach
einander alle daß den bläch erraichen
und streichen dar zu nemen darnach
so dieses geschehen so stoß die mandeln
darnach in ein dünne duch binden
und sie zwischen deller oder bretter
auffstechen und eine presse biß
daß oel heraus fliesset. darnach nimb

darein ein wenig bisam gibt
und bletzen Und stell es 8 tag lang
an die Sonen so ist es recht.

17 Ein Leim Zu machen

Nim klein gestossen weissen Weinrauch Und
Eyerklar misch wol Und ein ander so wirdt
es Zu einem Leim

18 Ein anders

Nim weissen firnis Und bleyweiss misch
wol Und ein ander Und mach Zu einem Leim.

19 Ein statt licher leim

Nim zerriebnen mennig oder bergzenober Und
maler firnis eines so viel als deß
andern deß wol stossen nachmals alles
mit ein ander Vermischen Und mach Zu einem
leim

20 Ein leim für stein Und glass

Nim der [illegible] pulver von glass Und
Ungelöschten kalck Vermisch mit dem saft
von feigen so wirdt es Zu einem leim

21. Leim für gläßer und erden geschirr

Nim halb bleiweiß und Eyer klar kreid so viel als deß andere und reib es und macht zu einem leim

22 Ein Leim Cristal auf holtz zu leimen

Nim menig bergzinober und bleiweiß misch mit dem pulfer von weigeln Ziegelstein und einen weißen fliessende firniß wol und reib es auf einem stein wol ~~[illegible]~~ zusammen daß holtz damit bestreichen die stein darauf fügen und laß an der sonnen trucken werden ./.

23 Ein Leim von papir

laß abschnidni von papier einen gantzen tag in einem frischen wasser weichen nachmals in ~~ein geschirr~~ eben demselben wasser eine weil sieden daß wasser

nit gleich so viel mehr verwischen
Und will also mit ein andern finden so hast
einen gutten schonen ...

24 Wie viel Gummi man zu einer
jeden farb nemmen und gebrauchen
solle

Wer die farben recht temperiren will der
muss dis wissen und warumen dass das fein
blaue viel Gummi, das grün, die Lac
mei, und Zinober, dessen ein mitelmessige
mänge, das bleiweiss aber zum allerwenigsten
erfordert und bedarf den es gibt dem
fleischfarb gantz keinen schein ~~wie ... bei~~
~~einer jeden~~

25 firniss vor gemählt

wie das weisse und saftigen puchstab
weirauch prosambrin, und schreiber firniss
so viel nimb jeden ein nötten wisch wol und
nimmt ein nasenalb venedischen Terpentin
dass in einem Zarten kleinen hefelein
Zergehen thu das puchsen fein algemach
darein rürs wol und nimmt sich dass
es nicht zu dinn werde und dass also warm
durchstreichen und wan du es brauchen wilt

so mache es zu stur warm und streich
ihn dünn auff so wirdt es in einem
stück bleiben

25 Von farben reiben

solstu wissen das blauwe reibt man
nicht denn sie wirdt weiss, dass zimi
n blauwe aber, wie gleichfalls der
zinober, mennig, rott, und lack und
allerlaij farben müssen wol und auff
das allerbeste geriben werden die
p[illegible]farb reibt man nur einmal
mit fliessen und dasselbig mit soll
lautter wasser und temperiret sie
nach aufweisung der description
mit Gummi ij

27 Zinober zum mahlen zu
zurichten

Lass den zinober auff einem reibstein mit
soll frisch brunnwasser wol reiben nach dem
er widerum lauter worden in einem
mit harn wol wasch und abermals
lautern werden und wan sich der zinob

auf den boden gesetzt so gieß den
alten harn fein allgemach ab Und ein einen
andern frischen darüber dis bis an morgen
stehen welches also 4 od 5 tag mit dem harn
ab so wird er nach den aller besten purgiert
so nim dan Eijer Clar so viel du meinst
das dan nötten seij vnd dasselbig mit einem
truben Und dürren holtz wol ab bis es
zu einem hellen claren wasser werde
wol Und rein und gieß über den zinober
also das derselbe einen guten finger
drüber gehe rüir mit einem truben Und
dürren ungeschälten holtz wol Und rein und
laß sich den zinober setzen Und wechsel
mit den Eijer Clar wie mit dem harn
2 od 3 tag ab so wird der zinober
seine Unreinigkeit loß endlich gieß andre
clar Eijer Clar drüber rüir Und misch
wol Und rein und laß also bis gantz vollkom
werde stehen ./.

28 Die Mini zu zurüsten

leg die Mini auf einen darzu ver-
ordneten stein mit wasser von
arabischen Gummi wol und ein weilen
mit Eyer Clar vermischen und nach dem
es trucken worden mit einem Gummi
wasser und Eyer Clar temperiren.

29 Die farb auf presilgen
zu ziehen

Schneid die presilgen in stuck mit
einer genugsamen menge alumen Roch
in ein glaß voll Essig und setz es
ein zeit in die Sonne so bekombst
eine gutte farb

30 Ein schöne rotte farb

nim presilgen 2 lott leg dieselbe klein
schnitten und schaben und in so viel wasser
daß es damit bedekt werden einweichen
und endlich ein 3 teil misch dan

130
129

nachmals ein aluminis Rocha
vnd so vil schalen so viel einer iden
von nötten sigst wol vnd mit einander schütt
es mit dem wasser von presilgen in
ein schüssel so nicht verglasuriert
sey vnd lass also mit einander trucken
werden so wird es fein

31 Hell rosen farb carmesin
zu machen
Nim der farb von presilgen vernis
mit ein wenig bleiweiss so mit einem
hellen vnd lautteren wasser ist
abgeriben werden so hastu die farb
dunkel rott
Nim dicht rosen farb carmesin
vernisch mit ein wenig Indich der
angeriben ist mit hell lautteren
wasser
32 schön violen farb
nim ein wenig Indich vnd ein wenig
presilgen farb dass wol zu eineinander ist
reiben vnd thu ein wenig bleiweiss
darunter

33 Ein veielecht farb zu machen

Nim das aller schönsten kornblü
Und ein wenig bleiweiß reibs mit
hollun wasser wol und mach an

34 Scharlach farb zu machen

Nim ein pfund geschorne scharlach
wallen laß sie in einem wagen
~~hefen~~ in einer laugen die nicht
fast scharf ist biß die farb an sich
ziehen mach man diß geschehen ein
häfelein so aber weit und unden spitz
sei thue die scharlach wallen darein
gieß laugen darüber setz ein geschirr
und und truck den hafen darnach
auß das alle gesteupt mit sambt
der farb herauß tringe laß den
hafen und die wallen also waschen

daß nichts von der farb darin
hangen bleibe, nach disem allem die
also gefärbte laugen bei einem feüwer
warm werden und doch nicht sieden laß
als dan sie und klein häfelein mit
einem laulicht warmen wasser zu einem feüwer
thu wan es kalt worden so löst daß
gebrüchsten Aluminis Rochè darein
nachmals alles miteinand in den vor
gemeldten sack sezt ein verglasurt
geschirr darunder und so bald es anfangt
rott durch den sack zu laufen so gieß
heiß wasser in den sack hinein nachmals
auch alles daß jenige so in daß geschirr
hindurch geloffen und daß so oft biß
es nicht mehr rott hindurch laufft sonder
weiß wie ein Ewigen dan wan daß
wasser säuberlich hindurch geloffen so
bleibt die farb im sack ligen dieselbe
würt mit einem tissen oder mit einer

plattel von holtz auff undt gleich
kein Massa daraus schneidt zu
stücklen undt leg an schatten laubig

35 blawe farb auf papier
zu malen

nim der feinen undt aller subtilsten
himelblauwen farb ein theil carmes
2 theil weiss weil und nimst
temperirs mit einem hellen undt
lauteren Gummi wasser so ist es
schön

36 das blauweiss wirdt mit
ein wenig weissen weinrauch undt
hernach mit einem Gummi wasser temperi
undt dich selbs mitel sehr schön

37 ein vott aller sachen
zu vergülden undt zu schattiren

nim klein zerschnitten presilgen legs in
einen weil zerklopften eiir clare

ein weissen vndt + day stehen wirt
düglich wol vnd ein ander thüt man es
durch gesiegen ist Alumen Rochee einer
bicheren gross, hinein lass nachmals an
der Sonnen vertruckhnen werden, vndt behalt
zu deinem gefallen vndt wan du es
itzundt gebrauchen wilt vndt darinen mahlen
so thueit ein wenig dauon herab lass
in einem frischen wasser mit weichen so
kanstu alle farben damit schattiren
vndt vergüldten du must aber ein wenig
honig hin zu thuen vndt das wasser mit
ein wenig Risgallo 8 day drücken lassen.
vndt es endtlich an schatten trückhnen

31 Ein vmbra von pressilgen

thueit die pressilgen köstlich zu kleinen
stückhlein temperir darnach mit einem eyer
klar lass + day stehen temperirs wan
du itz brauchen wilt wid mit eyerklar
vndt frischem wasser vndt lass die pressilgen
an einem schatten trückhnen werden biss

die farb dieselbigen recht anzünde

39 Ein schattierung von himel blauw

Lass die himelblauw mit Indich ein
temisch widerum mit gleich so viel ~~himl~~
himelblauw und der schattierung von
brasilgen.

40 Ein ander über auß schöne farb

Nim ein hüner ey mach oben ein klein
löchlein darein thue durch dasselbig
1 lott quecksilber hernach stopff
das loch fein fleissig wol zu und
setz es also 25 tag und ein mist
so ist es recht.

41 Die grünspan also zu temperiren das es schön wird

Lass den grünspan klein zerreiben
nachmals ein wenig an einem feüchten
ort setzen und nim alsdan der

frischen blätter vom Wein venth
gleich so viel stoss und trucke den
saft herauss vermisch denselbigen mit
kleinen geläuterten arabischen Gummi
und wan der Gummi gantz zu wasser
ist so nim des grünspans so viel
du wilt thue es in den gemelden
saft und rühr wol und fleissig
herum damit es sich besser vermische

42 Ein schön grüne farb

Nim Baumöl oder Leinöl so schön
hell und clar ist lass in einem hafen
bei einem feüer heiss werden thue
zu einem pfundt desselbigen 1 lot
des klein gepulverten Aluminis Rocha
hinzu und wan dasselbig zergangen
gleich so viel hin, und mit genugsamer
menge öl wol zerriben grünspan
decke das geschirr bei dem feüer wol
zu

hab es nachmal von dannen und
heiß wag, Laß 8 tag stehn nachmals
von neüm reiben so wird es an
der farb wie ein schmaragt in dem
Du es aber also reibst must du ein
wenig fichten hartz hin zu thun
so wird es schön

43 gold zu reiben das man
mit schreiben kan

setz ein wenig honig auf einen reibstein
an die sonn bis er auf denselben zer
schmeltzt darnach gold blätlein
darauf und reibs fein algemach so
lang und eine.. bis der honig gantz
zergangen nachmals thu den honig
mit sambt dem langen und wasse
es mit derselben so lang und viel
bis es recht rein und das honigs gantz
los worden wan solches geschehen so

temperirs mit arabischem Gummi 133
so lässt sichs mit schreiben

94 Vergüldte sachen zu säubern

Nim sal armoniac und Alumen Rochae
lass in einer scharfen laugen so von
einer gewissen weinen und Hefftilen aschen
gemacht sein sieden thue das jenige so
du auffbutzen wilt darein netz
ein bürstlein in der laugen und
wasch oder reib die sachen damit ab
so werden sie fein rein und sauber
scheinend als dan in einem frischen
und lautern wasser auss und trücknen
es mit einem reinen tuch fein sauber
ab und auff solche weiss kan man
fast alle geschirr von messing butzen
und reinigen noch dem sie zu vor in
einer anderen laugen damit das wohl
unschlitt und anderer unrath so
daran hangen bleiben säuberlich kann
sieden lassen, und abschwencken wie gemelt

45 silber arbeit zu reinigen

Nim der allerschärfsten Laugen so von äschen und der heffen von Wein ist gemacht worden nach dem du das silber itzundt waschen wilt mit einem stück seiffen ein seiffen wasser darauss ein stüblein durch darinnen nass und reib das silber so wol und fleissig als du kanst so wird es schön und sauber als wer es neu

Etliche nemen trukene weinhefen lassen dieselbe in einem weissen wein zergehen überstreichen die geschirr gleich wie mit einem pflaster damit lassends ein weil an der sonnen stehn und waschens mit rein wasser wider ab

man nimt auch harn ein pfundt honig, gummi saltz, und weinstein zu...

jedes 1 pfundt gemein öl fein.
halb pfundt Sal armoniac ein lasst
und destils alles mit einander biß
auf 2 dritteil ein sieden

40 Flecken auß allerley
geschirr zu bringen

Nim deß besten opermentz so sich
in stücken zerspalten lasst und
fein hell ist mach es mit der feil
rieb metall 3 od 4 mal ein streiche
wann stein darauf und nimbt die
flecken auß

41 Die flecken auß willen duch,
doppel daffet samet und allerley
seiden gewandt herauß zu bringen

Nim ungelöschten kalch benetz und nim
denselben in einem geschirr voll wasser
heraus mach ein starke laugen darauß
laß 2 tag also stehen rüers offt umb

streich es nochmals in ein ander geschirr
durch und wan es hell worden so
thue es wider in ein ander geschirr von
glaß widerholt daß gewand oder zeig
und ein wind wall und netze die
flecken so oft du wilt und reib mit disem
wasser oder laugen so oft es noth ist

48 flecken auß carmesin zu bringen

Nim daß aqua vitæ so 3mal distilirt
worden netze den flecken damit auf
allen beiden seiten damit ein nochmal
daß weiß von einem frischen Ey streich
über den flecken daß er an der sonnen
trucknen werden und endlich mit frisch
wasser wider wäschen und wol außschwenken
daß alles thue 2mal

49 die flecken von wein auß
damast zu bringen

Nim ein gutt rocken brodt so
fein hart seij schneid dasselbige in
der mitten entzwey biß auf einen
rost rösten schab die aschen und allen
unrath davon ab und reib die
flecken also warm fein allgemach
und so lang damit biß du nichts
mehr von flecken siehst solches
kan man zu allen farben brauchen
außer carmesin

Daß ein zeüg den man wäscht
sein farb nicht verliert

Die seiden zeüg und andere in denen
eine seiden ist muß man mit aquafort,
von kleyen und ein wenig pulverisirt
Alumen Roche gemacht waschen so verliern
sie die farb nicht.

Zan pulfer

man nimbt gebrandt hirschhorn
bims
rote Corallen
weisse corallen
preparierte Tutia
Mastic weckholder hartz
Zimet iedes i quintlin
Negel würtz i lot
Und macht alles zu pulfer diss
säubert die Zän und macht sie weiss
es zicht das Zanflaisch zusamen
und hilfft das die würtzlen der
Zän fest stehen bleiben

Das köstliche magen wasser

6 lott weckholderbör
2 lott Zimet
2 lot Galian
i quintlin saffran

1 handt voll Lafendel
1 handt voll Salbey
4 quint. Spec. Elect. de Gemmis Calidis
1 ½ q Diacastor
1 lott gelben senff
1 lott Bräulberstein
3 nösel 3 mal gedistilierten brandtenwein
dises alles zusammen gethan in der
Sonnen oder in einer warmen stuben
fest vermacht 4 wochen stehen lassen
darnach distilier es in gläsern kolben
dises wasser ist gutt vor den magen
etwas ein einen löffel voll warm genumen
abendts und morgens den magen wol
damit angeschmirt in der hertz grüben
mit einem warmen tüchlein überlegt
man kan auch ein wenig davon einnemen
ist auch gut vor den schlag und kalte flüss
auch schwindel stein, husten, winde und
eine schwere brust vor den schlag nimt man es
verwendten worden

Doctor Frewiß Pulffer zu
Verhütung der gichter

R. Essent. Radic. Paeoniae in
forma Pulver.

F. S.

Extr. Rad. Paeoniae iusto tempore
effossae;
Cum Cranio human. Aqua Epilept.
langy prig ~~pp~~ ppto, excepti gr. XV
Magisterij Margaritar. gr. VI
Elaeosacch. ligni Sassafras gr V
Exactè in mortar. misceantur &
dz vigesies. in charta

alle quartal den abend zuvor
eh dass quartal anfangt zu
gebrauchen, ein scrupel oder der
dritte theil eines quintleins
uff einmal zu nemen./

D. Helwichs pulver in
Wenden gichter offtmals
zu widerholen bey 3 ungefehr
ist 3 mal auf einmal zu geben

℞. Extracti Rad. Paeoniae cum Cranio
huma. Aqa Epilept. Langy pp^to
excepti et siccati, ʒß. & ʒi.

Magister. Corallarum
Margaritar
ana ʒi. ß.

Extracti Rad: Tormentill.
Cum Cor Cervi, Aqua Epil
langy ppto, excepti & exsiccati
℥ij. s.
Essent. rad Paeon. in forma
pul. ℥ij. ʒij.
Elaeosacch: Faeniculi ʒij.
Miscentur in mortario ac ℞
in scatul.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

54.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

i4 5
146

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

159
1 5c 8

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

162
163

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

55

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

176
175.

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1 8.7
185

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

285
176

12.8 f

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

189 190

Ein gutt öhl darmit
allerhandt farben kan anmachen

1 lott Sanderac ein lott spick öhl
Es muss der Sanderac zu vor in einem
warmen wasser abgewaschen werden undt wied
getrucknet undt dan noch in einem mörsser
gar klein gestossen undt dan in dass spick öhl
geschittet undt mit einem stecken wol durchein-
andergerüret undt dan fest mit einer blossen
zu gebunden undt auff dem offen in einem
scherben mit warmen wasser gesetzt dass es stetig
warm bleibt biss es von sich selbst zu einem
claren öhl wirdt ~~wan~~ man muss es über den
andern dag einmal umbrüren es setzt sich
sonsten zu hart auff dem bodten zusammen
wann dan alles zergangen so ist es erst zu brauchen
wan man will brauchen so nimbt man die
farben wass man will haben undt reibt
sie gar klein undt rüret sie auff ein blech
mit einem höltzernen still wol durch einand

Oder dan woraüff man will gestrichen
oder aüff den offen getrükert so wird
es ein wenig matt so nimt man dan
dass öhl undt allein oder streicht es damit
wider über oder dan wid getrükert
so wird es schön glentzendt und bleibt
beständig man muss so lang offen trükern
biss man den spitz nicht mer sieht.

Wasser von fleur d'orange
zu brennen

Man nimt ein kleinen kupfern helm oder
ein kleine retorte oder kessel das sich
fein zü samen schickt weil man der blüst
nicht gar viel haben kan, setzt dan ein
oder oben in den helm steckt man ein
über zwerchs hölzlein daran henckt man
ein bündelein mit fleur d'orange gefüllt
oder brennts als dan aüff sanft feüer
brennen gerücht man dass bündelein nicht ehe
denn ist geschadet

Zu dem Varnisen öl dienlich

Zu grün nimt man destillierten grünspan zu roth von dem feinsten florentinischen lack

Zu gelb gobume

Zu blauw von dem besten Ultermarin. Diese farben die nicht durchsichtig sein nimt man

Zu schwartz den rauch von einer wachs kertzen nach dem sachten wie man das farben haben will

Von allerhandt Eingemachten Sachen, wie selbige zu zurichten sein

Wie man daß gekrübende obs machen solle.

Nembt schöne grosse mollelein schele sie sauber
thue die kern und stein herauß theilen sie halb
von einander darnach läutert schönen weißen Zuckher
lasset die brüe auff das dünste bleiben und wol
erkalten, darnach thue die molelein darein lasset
gar gemach sieden bis das sie durchsichtig werden
dan thue sie herauß und legets in ein tief zinnen
schüssel oder inden schüssel lasset die brüe
noch ein mahl sieden doch soll sie nicht zu dick
sein und wan sie wol kalt ist so schütte über
die mollelein und secht alle tag darzu wan die
brüe gar ring wird so siedens wider an und
thue allewege ein wenig wasser under die brühe
wan ir sie auff das Feüwer sezen und giesen
die brüe kalt drüber, sie mögen ein dag 8 oder
14 wie mans will in der brühe ligen dan
nem man sie auß der brüe, leg sie in ein geschir
das die brüe darvon rinnen dan wider

ein zucker brüe von dem schönsten fein
zucker lass sie gar dick sieden bis es fliegt
wan dan die zucker brüe ein wenig kalt wird
so ziehen ein zücker mehlein dardurch und
legt sie auff einen zinen deller dass er
wol mit gar reinem weissen zucker bestreut
sei und kan das teller mit deren meholen
gegen einem warmen offen doch muss die
kräumer nicht gar zu nahe schiesse gehe sie
werden sonst zehe und keren sie alle
tag einmahl umb und allemal mit
der brüe so darvon worden bestreichen und
lassen sie so lang vor dem offen stehen
bis sie trucken werden

Die Quitten theil in 4 theil oder in
2 theil nach dem sie gross sein das steinig
sol sauber darvon geschnitten werden die
äpfel oder biren quitten sein am besten
Die biren macht man auch also man mag
ein theil gantz lassen ein theil halb auch zer
schneiden. Die pflaumen lasst man gantz
Die pfersing schneidt man entzwei, man mag
auch zween halbe pfersing wie auch die

under ein ander drucken.
Die Kirschen macht man auch also
die Pomeranzen und Citronen schelfen
macht man auch also sie müßen aber
zuvor in wasser abgesotten sein.

Eingemachte Himbeer
in Schällelein

Nembt Himbeer die schön groß sein ein
halb Pfundt weißen gestoßenen Zucker
wasser 8 Loth schüdt daß wasser in daß
Schelain oder Pfan daß der boden voll naß
sei darnach den gestoßenen Zucker darnach
die Himbeer auf darein Laßts mit einander
gemach sieden und immer zu mit wenig gerüttelt
daß sie nit anbrennen, und dan schön algemach
abgeseubt wan die brüe fein dicklecht ist so
thue es fein ordenlich mit einem ~~messer~~ meßerl
oder einem Löffel in Schalen gießt die brüe
darüber so gestecht sie fein wie ein sultz
wan einer gern wil so kan man für daß wasser
auß gebrochen Himbeer saft nemen

Himbeer in ein büchß:

Nim Canari Zuckher verlaß in säuber
daß nichts unsaubers darinnen sei nim 1 ℔
Zuckher Himber 1 ℔, außgebreßten Himber
safft oder wasser. 1 ℔, laß es auch sein so
gemach sieden wan es anfangt dickhlecht zu
werden so schwetts ab wans ein wenig kalt
wirdt schitts in ein büchß oder glaß.
wan man gern ein groß büchß vol will ge-
macht hatt nimbt man wider ein pfund
oder 2 ℔ wan man zu viel auff ein
mal nimt werden sie nit schön, wan man
die die schönsten herauß gelesen hat nimt
man die anderen zum safft.

Himbeer safft

rauch vor die morliche
schmertzen in gliederen

℞ Storax
Mastic
Weirauch
weissen augstein
Sandarach
Gummi animæ
ein idrs. zwey quintlin
paradiss holtz ½ quintlin
rotte rosen blatter 2 hand voll
zerschnitten und zerstossen in ein
schachtel auff gehebt wan man gebraucht
räuchert man das bett legt sich
warm darein
dass hat zu vertreiben.
– Wann unzeitige schlehen stoss die
– und salbt dass ort damit es vergeht

Etliche wol riechende Sachen zu machen

I Wolriechende kügelen paternoster zu machen

Nim 3 Untzen Ambra gris 2 Untzen mosch
ein halb lott Zibet civette 1 lott Poudrille
von Napless ein halb lott benjoin
ein halb lott weissen Zucker alle
obgemelte sachen muss man klein stossen
und zusamen mischen (NB man kan disen
und ambra ~~auf~~ zu nicht stossen wann ihr
dan ein wenig gesiebten zucker darzu)
und dan zusamen mischen biss es wie
ein dickes teich wird als dan mach kügelen
dar aus wie du wilt welche müssen
an einem ort trückhen dass der lufft
nicht darbey kan.

Nim i lott schwartzen Ambra Von
Levan 2 Vntzen mosche musque i Vntzen
padrille Von Zipern ein halb lott Zibet
ein halb lott Zimet räder ein halb
lott Nägelein ein halb lott weissen
Gilben ein halb lott lignum aloes
welche obgenante stück alle bestand
müssen klein sein gestossen vnd dan wol
gesiebt vnd ein tag zuvor setz ein
Vntzen gummi homme Advagati in rosen
wasser zu weichen vnd mit dasselben so viel
als du von nötten hast vnd dich daucht
das genug sey das man den teig mit
an macht das er halte so mach dan
körner daraus wie ahne gewolled kugeln
zu dreheln werden.

schmeckende Kertzen zu machen

Nim ein schnidt Benzoin begetta,
ein viertel mit schnidt benzoi delbonieg
Restoraks calami ist storax calamite
ein halb schnidt / kohl von weiden
und stoss es alles gar klein durch
stoss und misch es zu samen und thue es
in ein kupfern geschirr ein tag aber
zuvor ehe du ein solchen mixtum machen
wilt so lege 4 quenten gumi Adragant
in rosen wasser weichen und giess es ab
geschwindt [illegible] und stoss es mit
demselben in einem steinern mörsel
biss es gar wol vermischt ist wiltu
sie aber gar gut machen so thu ein
quenten schwartzen ambra darzu und also

dan mach die höltzen und setze
sie an einen ort da weder sonnen
noch lufft darzu kompt biss sie
trucken werde als dan schmier sie
ein wenig mit oleo.

Hendtschuch von schwartz Ambra zu machen

Nim ein viertel von einer untzen
mußgatt und zerreibs uff einem stein
lass es gar wol in rosen od bisem
wasser weichen also lass es gar
zergohn und werde wie wasser. und
darnach reib die hendtschuch ~~und~~
gar wol darmit sonderlich die nath
und lass sie trücknen darnach reib
sie in den henden biss sie weich werden
darnach nim ein viertel von einer untzen
Ambra gar klein zerstossen

Und durch ein sieb geseittelt. Und 2
halb octave zinn Und setz es in ein
geschirr auff feüer Und so viel scharbendt
wasser daß der Ambra darein ...
Und wan es zergangen ist so thue es Vonn
feür Und darein ein wenig rosen öhl ein
lass Von schließenden ~~welrischen ölen~~
welrischen blumen Und reib es gar
wol alles zusammen biß es werde wie
ein sälblein darnach schmiere die hand
schuch damit so gleich du brauchst
Und lass sie trücknen.

Riechende Seifen zu machen

nim venedische seifen reib sie klein Und
einen [illegible] thue sie in ein tiefe
schüssel Und setz sie in die sonnen biß
sie gantz dürr werde darnach nim
den Vierten theil so starkes rosenwasser

200

Und netze sie damit alß dan
setz setz sie wid an die sonnen
Und lasset sie dürr werden Und nimb
darnach durch ein durchschlag Und nim
darnach den Viertten theil so viel
Kirschen kern auß den schalen od
nim dergleichen Michalepo in ein rein wasser
wasche sie darin so lang biß die hautt ab ist
thue es in ein rein verglasürt geschirr
da ein nacht rein wasser in gestanden ist
und schütt 4 finger hoch rein wasser
darauff lassets stehen biß sich daß wasser
gar darin gezogen hatt / nim es darnach
Und stosse es in einem marmorstein gar
wol thue es hernach in ein rein tuch
Und truckne die milch herauß Und
mische es Und die seiffen daß es ein
harter teig werde Und nit zu weich
nim dan 2 theil bisam ein theil ambra
ein halb theil Zibet reibs wol Und mi ad

in marmerstein laß ein dag und
nacht darinnen stehen darnach mache
Küglen darauß

Ein ander Rot

Nim frische rotte Rosen stoß sie wol
in einem Marmerstein thu sie in ein
rein tuch trückhe den safft darauß
darnach nim bisam Ambra Zibet wie
viel dir wol gefalt und stosse dieselbe
wol zusamen in einem reinen mörsel
thu darzu ein wenig deß auß
gebrenten rosen saffts mische wol durch
ein ander ein darnach Venedische seifen
so viel du wilt und dich genug
dunckt seife setz in einer glasirten oder
zinnen schüssel an die sonnen und
wende sie in der schüssel deß dags
zwey oder 3 mahl biß daß sie gar trucken
wird

daß du sie in den fliegenen
zerreiben kanst wie wohl dan
stosse sie in einem hültzenen mörsel
und darnach Iris daß vierten theil
der seiffen schier gleich wohl so viel
michalepo aschen schalen in rosen wasser
getunckt, als daß Iris ist, Kalmi
gestossen und gemüschet einmal darnach
etwas daß bisamb ambra und zibetten
so in dem rosen safft gethan thues
zu der Iride und michalepo
und darnach zu der seiffen stoss
wal ~~durch~~ daß nit zu hart
auch nit zu weich seye daß
darnach verdeckt 4 od 5 tag
stehen in einem keller unnd
darnach und stoss noch einmal macht
darnach küglen daraus wie ferrn
du wilt

bleibt noch übrig von dem
wesen sott darin der bisam
ambra und zibett gelöst worden
so nim dessen viertheil ein theil
zibett mich zu sammen in einen gläsern
schalen und wann wol gemischt so schütte
in ein gläslein wie die spaltlein
habe darin sie dan wesen zu üben
schein lass stehen in der sonnen
40 tag und wan die tag um
seindt wirstu ein wolriechende materi
finden die man nent zibetha
antisirosa diss braucht man zu
zibetten geruch.

Wolriechent pulfer das erste zu machen.

Nim weisses von einen Eichbaum
mach feücht mit rosen wasser lass es ein
wenig trucken werden in der Sonnen
wan trucken ist so netz wider mit rosen wasser
und lass trücknen thue solches 3 oder 4 mahl
das letzte mahl mach wol feücht das
sich voll rosen wasser ziehe stosse es wol
darnach wan es gestossen trucken und zu
pulfer worden ist so nimb darvon
nim ein theil dess pulfers und halb
so viel dessen so in etlichen Aloe sich
findet so die würm gestochen und
das hart ist stoss klein und wan [illegible]
kanst aber dessen nicht haben so nim so
viel Aloe darnach nim ein wenig saffran
und thue ihn in ein glass schütt es finger
hoch Rosenwasser oder bisam wasser darauf
lass so lang stehen dass ein wenig gelb
wirdt

als dan einen gummi von tragant thue
ihn in ein glass sihe dass wasser
mit dem schwam gemach durch ein tuech
zu dem gummi dragant und thue ihn
darnach zu den kreiden gemeldem pulfers
und stoss wol biss du siehst dass es ein
stuckh teig wird mach kügelein daraus
lass in der sonnen oder sonst warmen
ort truckhen werden stoss darnach wid
und mein so viel du wilt bisam ambra
und [illegible] darunder

ein anders

nim viel wurtz die gut und weiss
sei und nicht alt stoss wol klein
[illegible] darnach leg dass pulfer mit
rosen wasser feucht gemacht uff ein sieb
dass mit einem duch zu und nim
2 theil Benzoi und ein theil klar
klein gestossen und gemüttert legs uff
ein [illegible] uff ein glass und lass

den rauch von diesem in die nasen
rück durch, das sich ziehen lass die
materi mit dem lang liegen sonst
verzehrt und wan du es wilt starck
haben so thue es desto öffter.

Wolrichende Körner zu machen

Rx 4 lott rotte rosen gedört dabei
das weisse abgeschnitten sein und sollen
dieselbe in einem mörsel zerstossen werden
darnach nim 2 lott benzoi auch zerstossen
und misch es und die rosen, 2 cronen
schwer Ambra gris, darnach ein cronnen
schwer bisam und den vierten theil einer
cronen schwer zibet dise 3 stuck müssen
zuvor abgerieben sein auff einem mörsel
darnach stosse alles und einander und nim
gummi tragant in rosen wasser geweicht
stosse diß zu pulfer darin mache körner
nach belieben

Ein Vortrefflich walrichender
Handtschuh

Erstlich mus man die handtschuh ein
wenig mit rosen wasser netzen als dan
auff bretten auff spannen oder sonst
auff etwas damit mans darnach wol
brauchen kan und sie nit etwas zu
dalten damit ob den rauch wol kan
an sich nemen sie als dan brauchen mit
castilien oder sonst mit etwas sehr
walrichendes das thuet man 3 dag und
alle dag darzwischen mit obbenantem rosen
wasser genetzt und ohngefehrlich alle stund
ein mahl den rauch gemacht und als
dan wan diss geschehen die handtschuh
in ein tuch ein geschlagen und die
sachen zu bereittet als nemlich zu 4
par handtschuh nimt man 1 untzen ambra
ein halb untzen bisam

ein halb untzen Zibet man muss 203 204
aber zu vor den bisam auff einem
marmelstein reiben wie die mahler ihre
farben reiben bey 3 stunden nacheinand
als dan thue darzu den ambra und
reib ihn als dan noch ein halb stund
und einand als dan nim den Zibet und
reibs als auch einand anderthalben
stund lang nim als dan darzu gar
ein wenig öhl und reibs auch darzu
auch uber ein halbe stunde nim aber
ein wenig öhl biss dass es fein weich
wirdt dass mans auff die handschuch
streichen kan, das öhl muss sein von
Jasminen und eh man die handschuch
will anfangen zu bestreichen so netz zu
vor die handschuch ein wenig mit dem
rosen wasser und wan dan angeschmiert
[illegible] so ein wenig und leg [illegible]
waren ein nacht ad 2 zwischen dem
bett und [illegible] sein gut [illegible]

wolriechende körner in anderer art

nim 2 loth ambra geiss 1 lott bisam 1 lot zibet dass thue in ein silbern schüssel setz in heiss wasser so zergeht es darnach stoss mach körner daraus nach belieben.

Ein ander gattung

Nim ein halb ℔ benzoi 1 ℔ storax oder wie viel du wilt den es soll es fein zusammen klein gestossen, 1 lott ambra 1 lott bisam 1 quintlein zibet gutt rosen wasser darüber gossen feuer guttem sand hoch und wol lassen sieden biss man es arbeiten kan und es hoch wird man muss nicht füllen es wird sonsten sand schütt dass wasser herab wans sich gesetzt hatt so wirds schön lauttere damit besprengt man der kirchen ihr bett.

man muss aber doch auch wasser
darein lassen und auff einer heissen
eschen stehn lassen biss die körner
gemacht seindt man nimt auch wegen
dess ein untz und mit geschlichtem
schwartzen zucker macht man die
körner hart

noch ein andere gattung

wan sie recht wegen die dürr seindt wie
du weist die mixtur wegen wessen
am besten, 1 untz ambra gris 1 quintlin
bisam ein quintlin zibett 1 quintlin
zucker den ambra stoss zuvor klein
und thu den zibett darzu und thue
in ein silbern kenn setz in ein kessel
mit siedigem wasser lass es zerschmeltzen dan thu den bisam auch
darzu und stoss wol thue den zucker
darein stoss biss ein teig wirdt darnach
mach die körner bald man darf nit lang
od viel daran stossen ob ... seindt

und balde gemacht wan der dag
zu ist.

Ein bewert recept vor pferdt
und rindt Vieh in sterbens fellen
wermut, wurtzwurtz, rotte bibern, feinbeeren
rott St. Johannes krautt, Ehrenpreiß
bibernell und lungenkrautt, iedes ein
gutte handt voll, enzian, und lorbern
jedes 6 loth dises alles thut in einen
neuen hafen der noch nie gebraucht
ist worden stell in in ein warmen
backofen dass es alles wol dürr
wirdt dann ist mans zu einem stossen kleine
schneidt eine gutte handt voll Fleiß
kühl auch wachholder und saltz
pulver so viel als dan gib dem pferde
Vieh davon ein abendts und morgens
so viel als du zwischen 3 fingern
halten kanst auff einer schnitten brodt
da man fleißig braucht wird es mit
Gottes hilff wol thun.

Ein anderes vor rindt
vich.

Nimb Zibel schölwurtzen Junge wechholder
schößlein Jungen holder augen
kraut, Ehrenpreiß wurtz, Sanickel,
Wegel kraut, erdblaub, gottes gnad,
gündelreben, peterlen, Jedes ein handt voll
dieses schneid alles klein thut hernach
darunter müß kerne Eschen und eb Eschen
auch iedes ein handt voll alß dan 2 loth
schwebel und saltz damit daß saltz
in allem etwaß fürtreffe daß gebe
dem vich alle tag zu Essen ein
Zeitlang es hilfft.

Zu den fistelen

nemt einen lebendigen maullwurf
wirf in in einen neüen irden haffen
mach den hafen Zu und setzt in in backoffen
lasset in so lang darin stehen biss
der maullwurf gar Zu brent das
man in Zu pulfer stossen kan man
muss aber den maullwurf mit keiner
blossen handt an rüren gebt dem
kranken alle morgen und tag ein
nuss so viel alss man auff einer halben
oblatn halten kan mit ehrenpreiss
wasser ein. Will mans lenger
brauchen es schadt nicht

Item soll man nemen rosmarein,
fistelen krautt, so man auch weinschen
krautt nent, Isopen krautt, balsam,
salbei, fenchel krautt, baldrian,

krautt, weiß salbeij, iedes gleich viel
haltet alles klein undt dessen
ziemlich viel in ein dotter von einem
eij. das weisse an die schaden streicht
dotter halbes das dotter von eij
mit dem krautt undt lasset den
krancken essen lasset die schaden
mit ehrenpreiss wasser waschen diss
gebrauche man so lang biss es heil
wieder hatt mit ~~gott~~ Gottes hülff
vielen geholffen

Der krancke solle sich hütten vor
schweinen fleisch, milchwerk, undt
bieren außer dem darin das
krautt gebaden ist

Vor schwangere weiber

rotte rosen der rechten weisen
Adlerstein, Mastic, paradiß holtz
preparierte perlein, dessen iedes i quintlein
rothe corallen, Indianische spicanarden
Muscatennuss, zimetrörlein, carda
mömlein, iedes ein halb quintlein
zehen lott weissen zucker daß soll
ordenlich zusamen in ein träsenj
gemacht werden trägt ein frauw ein
kind so stärckt es das kind wo
nicht so treibt es böse flüß hinweg
besonders ad rectificiert sich seine
andre kind sie sich sonst wol so
nemme sie als beleden darvon nichts
mir gebähten schnitt brodt in wein
gemischt.

Har zu vertreiben

Nim ein lebendigen maulwurf und leg in in ein glass mit regenwasser und lass ihn ligen biss ihm die har abgehn als dan wan er kein har mehr hatt so lass man dises wasser durch ein sauber duch laufen und bestreich den ort damit ~~da~~ da man kein har will wachsen haben so wachsen keine mehr

recept fuer gutt kreitter salben zu sterkung der glieder und den schmertzen derselben zu vertreiben:

Erstlich soll man nemen frischen Maijen butter der noch nie in kein wasser kommen ist darnach soll man nemen Camschmaltz dreuss hundts schmaltz

Die kräutter anlangt seind diese

Junge Wachholder Schoss.

Ehrenpreiss

Sanickel

Waldmeister

Heidnisch Wundkraut

Bitter wurzeln

camillen blumen

Edler salbey

Sant Johans kraut

rotte bucken

Eblich weis

Schlangen kraut

odermenig bachbunden

Liebenwell, Brunnen kressen.

mayen blumen

Müll kraut Pesten blumen

Dormentill kraut

Liebstockell

Wachholder beern

auch soll man Erbs aber
schalen drunder halten so viel
nach dem man viel schalen haben
will 50 oder 100 und soll
die schalen alle wochen einmahl
auff einem biß man schein bekomen
satt und sieden will als nemlich
im september und herbst

nachfolgende würtzeln schiedt
man im Augusto auch darin
halt sie drunder

Wal würtz
Ehr würtz
Tormentill würtz
Aron würtzel

Ein gutt Zahn pulffer
daß die Zähn weiß macht und
fest erhält.

Erstlich soll man nemen ein alten
Ziegelstein Je älter er ist ie besser
er ist dieselben muß man sauber
wäschen und trücken lassen darnach
soll man den Ziegelstein gar wohl stossen
und durch ein beüttel oder schleier durch
durch beütteln daß daß pulffer rein
wird wie mehl soll darnach diß Ziegel
mehl nemen und mit frischem Rosen wasser
wol anrüren daß man kan küglen oder
zäpflen darauß machen etwan eines
fingers dick darnach soll man sie
auff ein sauber brett legen und gleich
nach dem brett in backofen thün
daß sie wol dörr werden dan soll
man sie wider stossen und aber mit
frischem Rosen wasser anmachen und
wider machen wie vorhin und dörrt

Zucker und schalen darnach
und gar vein stossen und durch
ein beüttel machen daß es gar vein
wirdt darnach solle man gar vein
gestossen Zucker nemmen und darund
thuen aber nit viel daß man den
Zucker nit spüren würdt alß dan
solle man für 1 lott drachenbluot
nemmen soll es auch vein stossen
und durch einand machen so ist es
ein guott Zahn pulffer

Tranck vor die frost

Wermuht, rauthen, salbey, ides
3 lott alles in einem mörsel zer
stossen darnach in ein newen hafen
der verglässt ist thun ein wenig
mehr alß ein schoppen guotten sauren
Essig darüber gegossen und einem
silbernen od messingen Löffel wohl
und einand gerürt und wol mit einem

sonderen durch ein gedeckt übernacht
Und also 24 stund beÿ einander stehen
lassen den anderen tag soll man
die materi wohl durch ein ~~[illegible]~~ tuch
auß sonderen in ein zinnen blatten,
den safft wird in einen zinnen hafen
thun und 2 lott turbit dreÿ [illegible]
dass alles voriste gepülfert seÿ
darein gethan gar wol undereinand
gerürt und wird wol zu gemacht
und 24 stehn lassen dan wird durch
ein tuch gedruckt und in ein glass
gethan von diesem tranck soll man
4 morgen nach einand ein löffel voll
und einer bohnen groß dass alles
ersten Schwarbs darinnen zerrieben
~~alle morgen~~ einnemmen und iedes mal 3 oder
4 stund darauf fasten man mag
auch darauf schwitzen so ist man nit

Bolus hilft sicher vor der Zio
Pest Es soll aber nichts hitzigs
darneben gebraucht werden
Da aber ein mensch die krankheit
an stieße soll man ihm alsbalde
4 löffel voll und 4 tabsen quarz liniale
ein geben und darauf schwitzen lassen

Ein anders vor die Pest
von der Englischen Residentin
zu Basel geleret

Nimmt ein maß und ein halbe starken
muscateller wein
1 hand voll roter salbey
1 hand voll rauten und ein wenig
wermuth, 1 loth klein verschnitten Zucker
1 loth langen pfeffer
1 loth muscatten nuß
hacke die rauten und salbey dünne
und ein ander verschneiden die specereyen klein
und lege es in den muscateller

dan setze es zum feüer und lasse
es fein sieden biss dass es zu einer
maass kommen seye dan nim es vom
feüer hinweg und seyhe es auss
und nachdem schütte in dasselbe 2 lott
venedischen theriack und 2 lott
vom Mitridatt und dass 8te theil
einer maass Angelica wasser und
alsdan setze es wider zum feüer
und lasse es ein viertel stund
fein warm werden dan endlich
schütte es in ein glass und
so bewar es wol so dan ein
mensch inficirt wird so gib ihm
2 löffel voll und lasse es
etlich stund darauff wol schwitzen
es hilfft durch gottes gnad.

Den bisam zu erkennen ob er
gut ist

Sol in acht genommen werden wan man ihn
in den heüttlein kaufft ob das heüttlein
irgend ein loch habe wan das loch merklich
groß ist so ist er nicht just od so man
an dem heüttlein spüret das etwas gemacht
daran were so ist es betrug: auch der versach
dan die heüttlein werden der gestalt
von dem thier genommen es gibt sich an
dem bauch heraus wie ein geschwer wan
man nun viel heüttlein nemmen
das junge so sich heraus so bindt man
mit einen faden zu gesetzt hatt hart
samben schneidt darnach
hind dem faden ab also solle er unver
fälscht sein müssen sie besehen sein;
kaufft man aber bisam ohne heüttlein
so probiert man in also man nimbt ein
wenig auff die handt rüeth mit ein
an verschmiltzt er dar von so ist er streicht
wo nicht das er körnlich bleibt so ist er just
so ist er verfälscht.

Den ambra zu probiren

soll ein acht genommen werden dass
wehr ein gar just will haben soll sehen
dass er gerne stückher haben in den
selben und soll man zu sehen, ob sich
darin befinden stückhlin von Vögel
schnäbeln welche volgender gestalt hinein
kommen sollen wann sich der ambra auss
dem Meer herfür gibt so ist er weich
und dan sein die Vögel gar begirig
darauf bicken mit schnäbeln hinein und
so baldt er dan ein weil ausser dem
wasser ist wirdt er hart so könen dan
die Vögel ihre schnäbel nicht mehr zu rück
bringen und brechen sie darinnen ab
wo dan die stückhlen darvon gefunden
werden kan man sehen dass er gerecht
ist / dem Zibet soll man alzeit sehen
dass er weiss seye der ist der beste
und wan man den Zibet stossen will
der thue ein wenig gestossenen Zucker
daran

Ein Kunst wolriechende ~~[illegible]~~ essence zu machen ~~[illegible]~~ durch dass oleum de ben welches in wolbestelten apotecken gefunden wird.

man nimt ein hiltzenen kinar der zimlich hoch ist in denselben kinar lasst man so vil man will darnach man vil materi hatt rihmlein machen die sich gerad darein schicken auff die rihmlein legt man dass dünne canifas wie man darauf neht darnach so nimt man baumwollen und feucht sie wol mit dem oleo deben an und legt dan auff den canifas ein reine fleur dorange oder jasminen wormit man den geruch will haben auff die blumen ~~[illegible]~~ legt man die baumwoll und dan wider ein reine blumen darnach wider ein rihmlein mit canifas und dan ein reine blumen wie vor gemeldt ist so offt auff einander als man will oder hett wan dieses geschehen

so lest mans wol bewart stehen so
lang bis man meint der geruch sey
heraus alsdan nimt man die
blumen wider und doublet [?] sie aus
riecht es starck so stelt mans auff wo nicht
so nimt man noch einmal frische blumen
machts wie oben gemeldt worden

geschwind etwas wolriechendt
zu machen dass nicht viel
kost

man nimt mandel öl und negelein oel
rürt nach belieben ein wenig zibet darein
schmirt das nach handschuh oder was man will
damit an

Ein salb vor gebärende
weiber welches offt wol
ist befunden worden.

Man nimt ein stück oder 5, 6, offener hal
wurtz und siedt es wol in baumöl dass
es wie ein salben wirdt, dasselbe baumöl
darin diese wurtzel wol gesotten hatt nimt
man und schmiert den Frauen die in
gebären ist die schlos wol damit

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

A A

Aqua vita f. 1
Abrennen wasser f. 2
Aqua vita ein andere f. 5.
Althea f. 19
Abrennen wasser f 26
Augen lattwergen f 34
Ardischschen ding zu halten f 55
Außschlagen das vieh zu heilen f 78
Ayer käß f 93

a a

a a

a a

B

Brust salben f. 8.
bibergail wasser f 9
bleiwaiss salblein f 14
brust wasser f. 15.
bastillen f 36
bibergail wasser f 43
bolnische brüh zu machen f 48
birn zu kochen f 48
bradtwurst an einem spiss f 52
butter gelöflen f 53
butter brüehlen f 54
brü über gebradens f 63
birnen dorten f. 90
bisam körner f. 196
bisam ander art f 197
Bisam und ambra zu probieren f 211
bronnen f. 123
bomeranzen oel f 125

B

blauw farb f 130
bleiweiss f 130

B B

B B

B B

C C

carfunckel wasser. f. 7
Capaunen müeßlin
Vber gebrattne Capaunen
ein brüeh zumachen f. 98
Ein andere brüeh an Capaunen f. 98
Capaunen würstlen f. 99
Corallen zumachen f 123

C

D D

Doctor Langen wasser f 4
Dyssenteri f 8
Doctor Langen wasser
das erste f 40
Dotter küchlen f 53
Dorten von Kalbs-bratten f 59
Dorten zu machen f 85
Darm gicht an Viech zu
vertreiben f 78
Dotter muß f 89
Dorten von öpffel f 89

D D

E E

Erdbeere Kocht f. 8
Erstörte Zelten f. 19
Erbsgemüß kochen f. 25
Eingebeitzte Hünner f 50
Essich gewürtzt f 50
Essich Brödlen f 86
Essich zu machen f. 88
Ein anderer Essich auch f 88
Erbiss supen f 94
Ein andere Erbssuppen f 94
Essence die wahrhaftige
zu machen f 212

E E

F 3 F

fürs Springen lattwergen f 10
fall tranckh f 29
flüssend fleisch an pferden
zu vertreiben f 37
feldhüenner mürb zu machen f 52
fisch gesottn f 62
feüer so das Vich
im maul hatt zu ver-
treiben f 79
fisch in einer brüeh f 96
fasnacht küechlein f. 101
fisch knöpflein f. 101
fischottern zu vertreiben f 205 / 206
fleur d' orange f 193
firniß zu machen f 127
farben reiben f 127
flecken auß gschirr zu
bringen f 134
flecken auß wüllen duch
zu bringen f 134

in andern flecken
zu vertreiben f 134
wachs flecken auß
Samet zu bringen
eodem
das die farb in
denn man sie
wäscht nicht abgehe
f. 135

[illegible]

G

grünen wasser f.5
grosst hülsser f.11
grieß wasser f.15
gurgel wasser f.16
(für gespieen f.16
vor giften f.17
vor giften f.18
grieß wasser f.18
grüne salben f.22
gift pulffer f.26
grosst pulffer f 28
vor grieß. f 30
gurgel wasser f 31
gute grüne salben f 42
gesichter (kopf) f 49
grieß bäß f. 72
gelbsucht f 79
gebacken süb salt f 79
vor gelbsucht f 80
grieß pulffer f 102
ein glänzend öl f 192
die farben so man braucht 193

G

gold zu malen f 12
gold auff zu tragen f 122
auff papier pergament
auff glaß
ein glaß kütt f 122
grauen har zu vertreiben
f 124 grauen har
verhütten f 124
grün zu malen f 125
Gummi zu den farben
wie es muß gebraucht
werden f 127
grünspan zu temperieren
f 131
grüne schöne farb f 13[illegible]
gold zu reiben f 13[illegible]
vergüldete arbeit sauber
zu machen f 133

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

H H

Haubt zu wäschen f 10
Haubt latwergen f 11
Haubt öel f 15
Haubt säcklein f 16
Haltbarlich wund trank f. 28
Hertzsterckhen wasser f. 31
Handschuch zu schmieren f 39
Hüner zu füllen f 51
Hopffen küchlein f. 54
Hüner pastet f. 62
Hecht zu sieden f. 63
Hüner an Spiß zu
füllen f. 78
Hüner so geberatten mit
einer brüh kochen f. 95
Hünlein zu erhalten daß
sie frisch bleiben f. 98
Himbeer in schalen f. 194
Himber in ein büchs f 195
Händschu von schwartz
Ambra f 198

Handschuch die welschen
zu machen f. 202
Haar zu vertreiben f 196
Haar ein anders f 207
Himmelblawe schatten
f 131 noch ein and
farb f 131
D. Helwich 2 säcklein
vor die gichter f 136

F. F.

545

J J

Johann öl f i3

F F

F F

F F

K

Kreütter wein f 12
Kropf zu vertreiben f 18
Kind balsam f 43
Krebs muß f. 48
Krebs dorten f. 47
Küchen mit 9 Künsten f 51
Kalbs kopff gefüllt f 51
Krebs süppen f. 51
Käß zu machen f 57
Kalbfleisch pastet f. 58
Kalbfleisch zu bachen f. 62
ein ander art f. 63
Karpffen zu sieden f. 64
Küchen zu machen f 66
Kalbfleisch zu bachen f 72
Kräpfflen von mandlen f 86
Krapf in küsteren schalen f. 98
Körner die Waleischen zu machen f 202
Ein andere art f 203
noch andere
wider andere f 204

K

Kreütter salb zu den glideren f 207
Kreüs schmaltz koch f 119
Kütt zu machen f 122
Ein ander f. 25

245

L E

Läim zu verkitten f. 18

lerchen supp f. f 50

leber würst f. 70

lungensucht an vieh zu heilen f. 79

ein Essen von leber f. 99.

leber würst f. 100

Läu Milchen zu kochen f 105

Eyer zu machen f 126 auf siebenerlaij art

L E

E E

E

M   M

Marggrafen Sultzen f. 1
Majen blumen geist f. 1
majen blumen wasser f. 9
muscatnuss öl f. 19
mund däfelen f. 39
Mett zu machen f. 50
Melonen [illegible] f. 79
muscaten wasser f. 81
Mandel Käs f. 87
Ein Muß von [illegible] f. 88
mandel dorten f. 90
mandel dorten f. 92
[illegible]
mandl dorten f 92
milch so man [illegible]
milch frisch halt zu [illegible] f 92
mandel [illegible] f 95
mund [illegible] f 104
mandel bißkotlen f 12
Müllalen Käß f 120
motten und schaben
zu vertreiben f 124
mäus zu [illegible] f 128
magen wasser von
Doctor H. E. f 135

M M

M M

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

M M

N N

Nuß blatt wegen f 11
Nessel blätter f 17
Negelen öhl f. 21
Nieren zu kochen f 47
Nudlen zu backen f 84
Nudlen anderst zu machen f 88

N N

Öpfel in einer vollen
Frucht f97

0 0

O O

P P

Pestilentz latwergen f. 23
pflaster zu heilung vieler
schäden f 32
Pomaden vor das angesicht f. 38
pulffer das harn zu treiben f ~~[illegible]~~ 40
pannade zu machen f. 48
plane mange zu machen f 67
Blattern am leib zu heilen f 78
plane mangé ein anderes. f. 87
pulffer das wolricht
zu machen f 201
noch eins f. 201
Pest tranck f 2[illegible]
ein ander tranck f 210
pomade unde mit rosenwasser
dar bey, dem angesicht f. 102
103
pomade von F B von
Nassau f. 104
pfersichen saut auf zu ziehen f 128
noch ein ander art f 129

7 7

Q Q

Quitten öhl f 13

Quitten zu backen f. 82

Quitten auff zu halten f. 82

Quitten zu kochen f 89

R R

rauch däfelin f 10
rosen honig f. 12
rosen öel f. 12
regen würm öel f 13
für ruor f 17
rauch däfelen von rosen f 40
für rotte ruor stellende mittel f. 41
rottlauff salben f 45
rindtfleisch pastet f. 80
das rotte dem vich zu vertreiben f. 77
rotte ruor f. 81
für rotte ruor f 82
reiss dorten f 92
rauch vor die glieder f 196
recept vor rinder vich f. 204
ein anders f 205
rott zu vergülden und schattieren f 130

R

R

S

Schwartz kirschen wasser f. 16
Spanisch rauchwerk f. 38
Schwartz kirschen wasser 45
Roßmilch sirups f. 50
Spelter von Kalt weich f. 80
die aufstehen.
Vor saitten stechen f. 82
Spiß kuchen f. 83
Sack küchlein f. 84
Semel zu kochen 85
Spanische Semmel f. 85
Semel mit kirschen f. 86
Spanische milch f. 93
Schmaltz suppen f. 94
Sultz von Limonien
oder Pomerantzen f. 97
Stockfisch zu kochen f. 98
Spanisch würstlen f. 99
Schwebende Brotzen f. 97
Seiffen die weiß ist
zu machen f. 98

S

Seiffen die braun
sicht [illegible] art f. 199
Vor schwangere
weiber f. 206
Vor schwindsucht f. 18
Salb vor gebärende
weiber f. 213.
~~Kreist~~ Von schwangeren
und gebärenden weibern
Ordnung f. 105.
Schmaragt zu machen
f. 124
Stein zu probieren f. 124
Schrifft die man nicht
lesen kan als bei
dem feür f. 24
Silber arbeit zu
reinigen f. 133

S. S.

T T

258 259

225

T T

Dieweil Nach dich fy
belle hundt biss
zu heilen. f. 21
taubheit abd f. 194

525

V . V

Violen ayhelen f. 10
Übergäll an Vieh f. 14
Übergallen Vieh
zu heilen f. 74
Violen farb f. 129
Umbra von persichen f. 131

200
261

V V

W W

reÿssen in gliederen f 11
Wachholder beer lattwerg f 11
Wachholder öhl f. ~~7~~ 21
Wünnerische bonnden f. 34
Wachdüch zeölij f. 38
Wachswasser f. 38
Weißen Aqua Vita f. 45
Wasser fürs auff zu
finden. brot f. 49
Weck zu bachen f. 52
Weck würst f. 72
Wildt feüwer den
Küechen zu vertreiben f. 75
wildt feüwer den
Küechen zu vertreiben f. 78
Weichsel küechen
Weichsel dorten f. 95
Weinber suppen f. 95
Walrischen stöel zu
machen f. 212
Weisse farb f. 130

201 262

y y

Z Z

Zahn pulffer f. 10
Zahn pulffer f 10
Zahn öhl f 29
Zahn ~~wach~~ pulffer f 37
Zahn Latwergen f. 39
Zitronen zu gefüllt f 83
Zahn pulffer f 208
Zinober zu zurichten f. 127
Zan pulffer von Doctor gelegen f 135

G. H. HOFBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg