

Stempffel/ daß sie ganz zerdrückt seynd / und safftig werden / gieß 3. Maß Brunnenwasser darauff / rührs wol untereinander / schüts in ein härinen Sack/ laß durchlauffen/ machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesl / und Weinschärling = Safft bereiten/ und behalten soll über ein Jahr / damit man allerley Sachen färbet.

Man soll die wolzeitige Beerl von dem Stingel abbrechen / mit einem hölzernen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen / darnach über ein Kohl-Feuer setzen / und bey einer Viertl- und mit stätigen Zerstampffen siedend/ darnach in einen Wollen-Sack schütten / und das Lautere lassen durchtropffen/ dasselbe in einem zinnernen Standner so unten ein Büchsen hat / in einem Keller behalten/ und oben darauff Baumöl gieffen.

529. Weixel-Safft/ oder Ribesl und dergleichen zu machen/ so man zum Abgieffen braucht.

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß aufgepresten Safft / laß solchen aber vorhero etlich Stund stehen/ biß er sich setzt / hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch/ und gieß ihn auff den Zucker / laß miteinander siedend biß zu einem dicken Safft oder Julep wird/ also ist es fertig.

530. Zucker-Burrer.

Nimb frischen Butter so vil du wilst / nimb gestoffene Mandl zimlich vil / rührs unter den Butter/ darnach rühr auch wol Zimmet darein / daß der Butter fein roth wird / und Zucker daß er süß genug ist / schlag ihn darnach durch ein saubers Reuterl/ daß es gewürblet wird / ehe man den Butter aber durchschlagt/ setz ihm in ein Keller / wan alles darein geknötten ist.

531. Krebs-Burrer zu machen.

Erstlich nimb zimlich vil Krebsen / sieds ab in frischen Wasser / hernach nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel / so zimlich vil seyn müssen/ löse das Fleisch herauß/ zerstoß auff das kleinest/ nimb auff ein halb Pfund frischen Butter drey lebendige mittlere Krebsen / stoß unter die obige zerstoffene Krebs-Schären/ alsdann nimb ein neue Rein / so vorhero mit Wasser abgebrannt ist / setz auffs Kohl-Feuer / leg das halb Pfund Butter in die Rein / schüts das Gestoffene darzu / und rührs stäts umb / laß eine weil siedend / hernach nimb ein Schüssel/ und ein weißes Tüchl / seyhe den warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gestehen / brauche ihn nach Belieben.

Folget künzlich beschriben die Ordnung / wie man sich im Essen und Trincken verhalten soll.

Man folget zwar diser Ordnung gar wenig / sondern ein jegliches Land gibt seine Speisen / wie es alldorten gebräuchlich / man hat es aber

nur darumben anhero gesetzt / zu zeigen / wie es dem Menschen am nützlichsten und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen so dün / und leicht zu verdäuen am ersten geben / als Suppen / Kehl / Spenat / weiche Ayer und dergleichen / und dises darumben / weilen selbige (wan man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kommen / dardurch der Magen verderbt wird / und keinen Ausgang hat / daß also eines mit dem Andern verderben muß / desgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hünner / Kalbfleisch / und Fisch vor dem Rindfleisch / und Wildbrät aufstragen.

Hippocrates, und Galenus melden / daß man des Tags zweymal essen solle / was aber Kinder / und wachsende Persohnen / können wol öfters essen / wie auch die Alten / dise aber jedesmal wenig / man haltet aber darvon am gesundesten zu seyn / daß man des Mittags nach Genügen / zu Abends aber sehr wenig esse / so soll man auch von einer Mahlzeit bis zu der andern sich der Speisen enthalten / damit sich selbige jedesmal recht verkochen können / bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken / zwischen der Mahlzeit aber gar nichts / dan sonst der Däuing des Magens dardurch verhindert wird. Auff Suppen / starcke Bewegung / auff Zorn / und auff das Bad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confects, doch nicht überflüssig / der Käß / obwolen er härter Concoction, so schließt er doch den Magen / Galenus sagt : Daß der Käß / so eines mittelmäßigen Alter ist / am gesundesten seye ; Den Butter aber soll man jederzeit vor der Mahlzeit essen / der Kättig bekombt sehr wohl / wan er in der Mahlzeit genossen wird / nach der Mahlzeit verursachet er übel-rüchende Dünste / und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tischzeit soll man fein-safftig hin / und wider spazieren / auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register.

In welchen zu finden was vor Speisen bey den vornehmsten Krankheiten denen Patienten tauglich / man kan von disem eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

A.

Bey den Augen-Zuständen / seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostern-Zuständen / wie bey der Dörz und Lungensucht.

Bey der Golden Ader / wie bey der Hectica.

Bey der Angina / Halswehe und Haisrigkeit / die Sulz von Kerblkraut / fol. 196. Num. 20. auß dem Arzney-Buch / noch eine fol. 197. n. 21. auß dem Arzney-Buch / darvon ein Löffel voll genommen / und in gutter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen / so bey dem Cathära zu finden.