Won allerlen Essig.

N° 1. Recept/ wie man den Goldenen Essig machen soll.

MARftlichen nimb 2. Pfund ichones neues Blen / brenn bas in einem unverglaften neuen Safen (aber feines von febrargen Gefchirz) wann der Safen gant ergluet ob dem Feuer / fo thue das Blen Darein/wanns gergangen / fo rubre mit einem enfernen Schäufferl / Das voll Löcher ift auch zuvor glutig / big das Bley schier will anfangen zu Pulver zu werden / alsdan nimb ein Ducaten / wurff ihn in das Blen / und ruhre es alles wol durch einander / bif daff es alles ju Pulver wors den ift/ ruhrs gemach ein gute Weil auffeinem Roblfeuer / daß der Sa fen alleweil gluetig ift/ nimbs fo bann vom Fener/lag alles zumahl erfals ten/thue von folchen Pulver 3. gute Eg & Loffel voll in ein Glag / worein 5. Seitl geben / schutte über folches Pulver ein Mag guten weiffen Bein : Effig / stell es an die Sonnen / oder sonft in ein warmes Drth / laß alfo 14. Tag stehen / man kan noch einmahl Essig darauff giessen / wann nur der Effig füß wird / ift gut zu allen offenen Schaden und Ges schwulft / Lachfeuer / das Gefroren / für die Bert Brein/auch sonften in higigen Rrancheiten / als 3. und 4. täglichen Fiebern überauß gut / ein Tuchl darein genest / und auff das Bert / Pulf und Genick gelegt / ziecht die Sig auß / und ffarckt das Berg / man gibt auch gar einer gewachsenen Persohn ein Löffel voll in einem frischen Brunnen ; Waffer ein: für das Zanwehe ift es auch gut / den Effig laffen warm werden / und in den Mund genommen/ so hort der Schmerken auff / difes todtet auch den Wurm/ Uffel am Kinger und andern Orthen / daß sonffen offt ein Glied muß abgenommen werden / fo bald man empfindet / daß ein Blied wehe thut/oder geschwollen wird/daß man beforgt/ es mocht ein Wurm wachsen / alfobalden difen Effiglaffen warm werden / und mit eie nem Tuchl warmer auffgelegt / wann aber die Schaden hisia fennd / fo legt mans kalt auff es ift auch vor die Peft / man ift 24. Stund ficher / der ein Loffel voll einnimbt / er ift auch für alle Gefchwar gut; Item für die geschwärende Bruft/er zertreibt die Gespun und henlet die Warbl wan sie schwürig sennd / difes Pulver bleibet vil Jahr / will mans aber kräfftiger haben/ so muß man ju 2. Pfund Bley / 4. Ducaten nehmen / henlet geschwinder, und ift beffer.

N° 2. Den Gifft:oder Bezoar Effig zu machen / vor als lerlen Kranckheit/für Pest/Fieberische Alterationes, kan auch vor Blattern/Klecken/ Alten und Jungen / ja so gar den Kindern in

der Wiegen gebraucht werden.

3 3mb Pimpernell-Ungelica Meifter: Wurken / Paltrian : Schwale ben: Burgen/weissen Diptam/Pestileng, 2Burgen/ Tormentill/ Engian/Zitwer/von jeden 2. Loth/ Bacholderbor 2. Hand voll/ Rauten, Blatter 3. Sand voll/ Benetianischen Theriac 3. Loth / Benes tianifchen Medritat 1. Loth / Citronitern/Saurampffer/Saamen / Cis troni : Schallen jedes 2. Loth / obgemeldte Stuck groblecht gerfloffen / und alle mit einander in ein Glaß gethan/ barauff goffen 2. Pfund / oder ein Maß Brantwein / und 5. Pfund guten Wein . Effig / das Glag wol verwahrt 8. Zag/alle Zag durcheinander gerührt/aledan durchgepreft/ und den Effig in ein Glaß gethan / und darein 2. Quinti Spiritus Vitrioli, 3. Quintl rothe Myrihen / 2. Quintl Schwebel Blue/ 1. Quintl Birsch: Creuk/aufgeprest Citroni , Safft 3. Loth. Gebrauch: So jes mand von difem Effig bedurfftig / wol auffgerührt / 3. Löffel voll einges ben/alle 7. Stund nach Groffe ber Derfohn/ Den jungen und schwachen Leuthen weniger / und fo bald die Leuth Frost ober Ralte flagen / einges ben/es werden imer etliche schwach darauff / woran man sich nicht schros den darff laffen/ dann difer Effig treibt vom Bergen alles Gifft / darumb nennt man ihn auch den Bezoar Effig/ weilen er fo vil Würckung hat/ als der Bezoar, fo an vilen Leuthen ift probirt worden.

Imb Wacholderbor, Zitwer; Angelica; Meister; Alant, Englüß; Pimpernell, Paltrian: Diptam: Heiligen Geist. Wurken / Holler: blue/Lorbeer/Schöllkraut. Wurken/ Wermuth / rothe Münken/ Weinrauten/ jedes 1. Loth/ Gaffer ein halb Loth / Schöllkraut 1. Loth/ Ensian 1. Quintl/ diß alles klein zerschnitten / und in ein Glaß von 3. Halbe gethan/ und so vil Wein darüber gossen / daß die Species bedeckt werden/ und über Nacht stehen lassen / des Morgens giesse darzu so viel Essig/daß das Glaß 2. Finger breit lähr bleibe / laßetlich Tag lang stechen/ und alle Tag 1. oder 2. mahl gerührt/ diß es sauer wird / wann sich hernach ein Mensch übel besindet / es wäre durch schwäres Hauptwehe/ Hike / Blöde / Forcht / oder Erschröcken / auch Entsetung/ so brauche man alsodald deß Essigs/ schwize wol darauff / und lege sich zu Weth/ so hilffres vor das Gisst / wann das schon einen Menschen hat angrüßen:

mare es aber Sach / daß der Mensch den Effig wieder von fich breche /

welches

Gifft-Essig zu machen.

welches ein schlechtes Anzeigen / ist zu beförchten / daß das Gifft schon überhand genommen / so lasse nicht nach / sondern gib wiederumb z. Löfz sel voll ein / wills noch nicht / so nimb 2. Messerspig voll guten Wenetias nischen Medritat/oder Theriac darzu/ bleibt es noch nicht / so ist wenig Hossinung des Lebens / sonst ist der Estig offt und vilmahls gebraucht / bewehrt besunden worden / da ein Mensch mit Gist zum Todt vergeben wurde / so kan mit disem Mittel / mit der Hülff Gottes / ihme geholssen werden: In Summa / dises Essigs Krasst und Tugend ist nicht außzus sprechen.

N° 4. Ein guten Krafft-Essig zu machen/auff die Pulß/ Hert und Schläff auftzulegen/auch davon zu schmecken geben.

Rstlich nimb Himbor; Essig/gelb Beigl, Essig/jedes 1. Seitl/dars nach Zimet/ Gewürk, Nägel/ Muscatnuß / Galgant / Rosmarin / rothe dicke Nägel/ Lavendl/Spicanardi/ jedes 1. Loth / dicke Chasmillen / Wolgemuth / jedes ein halb Loth / dises muß alles durz seyn / schneid alles klein / und thue es in die 2. Essig / wol untereinander ges mischt/ behalts wol vermachter in einem Glaß zum Gebrauch.

N° 5. Den Meer. Zwiffel. Effig zu machen.

An nimbt von den præparirten Meer-Zwiffel 16. Loth/thue ihn in gläserne Flaschen/ giesse darauff 2. Pfund Essig/vermachs wol/und laß an einem warmen Orth stehen. Gebrauch: so einer von disem Essig täglich 2. oder 3. Lössel voll einnimbt/ und gehet ein Virtlessund darauss/der ist sicher vor Mundsail/und Hales Geschwär/der Mas gen wird gestärckt/bekombt ein leichten Uthem/klares Gesicht/gutes Gehör/verdauet die Speiß/macht gebührliche Stuhlgäng. In Sums ma/es ist kein besser Urinen vor den schwären Uthem/als diser Essig/verhütet auch das Podagra/macht lang leben/verzehrt alsgemach als lerlen Cathar und Flüß.

N° 6. Recept eines Pest-Essig.

Ind Angelica / Rhabarbara / jedes 3. Loth / Liebstockle Galgant;
Baltrian: Meister: Imber-lange und rundte Holl: Wur;
Ben / weiß Diptam: Allant: Calmuß: Ensian: Schwalben: und
Benedicten: Wursen/ jedes 2. Loth/ Lorbeer Cubeben / Wacholderbor/
Cardobenedict/ Saturen/ Eisenkraut / rothen Bensuß / Schaftgarben /
Bimet: Rinten / Boragi und Muscatblue / jedes 2. Loth / Tormentill /
E. 2

Rrahen-Aeuglein/Wermuth/Weinrauten/Salve/ Boli Armen 23 Terræ Sigillatæ die rothe / Citron: Schallen / gebrenntes Hirschhorn / Gaf: fer/ jedes 1. Loth/ Bibergail / grune Nuß: Höpel/ Hönig / Wacholder: Safft/ jedes ein halb Loth.

Instruction, solchen Pest-Essig zu præpariren/und zugebrauchen.

Ife vorstehende Species durcheinander / muffen in kleine Stuckl gerschnitten/ fodan in ein dictes Flaschen : Blag/ (fonft wann das Glaß subtil ift / so zerspringt es / das Glaß muß gegen 3. Maß groß fenn) die obige Species hinein gethan / und darauff ein scharffen Wein: Effig gegoffen/ wol zugebunden / Damit die Starckenicht außraus che und fodan zum warmen Ofen gefeht / ein Zag und Racht alfo fteben laffen / folgende alle Morgen nuchtern ein guten Löffel voll von folchem Effig eingenommen / und 2. Stund darauff gefastet / fo ift einer / mit Gottes Gnad/ 24. Stund vor der Peft ficher / und wann er gleich unter den Inficirten herumb gehen folt / fo greifft es ihn nicht an / einer wurch lich inficirten Persohn aber je ehender / je bester / muß man 3. gute Loffel voll eingeben / darauff 3. Stund lang wol schwißen / und ben Rrancken ben leib nichts von Milch effen laffen, alsdan wann er wol aufgaeschwist bat/muffer fich frifch anlegen / und das Beth : Gewandt aufgelufftert merden / und Difes einem Rrancken 3. Zag nacheinander eingeben / fo wird er/ mit Gottes Bulffgefund.

Es ist ferner zu observiren / daß man den Essig von den Specien nicht gar abgiest / sondern nur diß auff die Helste / und alsobalden mit ein guten Wein Essig wiederumb voll anfüllt / und stehen lasset 24. Stund / solche Species behalten ihre Krafft und Würckung in 3. Jahr

lang.

N° 7. Wie man den guten Pest oder Bezoar-Essig

Imb erstlich Schwalben: Burt / Enhian: Nater: Paltrian: Pim; pernell: Erdbor: Zitwer: groß Weegtritt: Allant: Pestilenh: Tor: mentill: Teusselbis: und Scorzonera-Wurhen/ von jeden ein halb Loth/Lacken: und Anoblach: Araut / so vil man zwischen 4. Fingern fassen kan/ Cardobenedict / Weinrauten / Ringl: Blumen/ Wermuth: Gipssel / von jeden so vil als des obigen / Diptam: Wurk 3. Quintl/ Eistroni: Schäller / Citroni: Rern / von jeden 1. Quintl / Cronabethbor / Nushbopel so duri/ jedes 1. Loth/ rothen Sandl/ ein halb Quintl / rothe

Ter-

Terra Sigillata 1. Quintl/gebrenntes Hirschhorn/ein halb Quintl/les bendigen Schwebel 2. Quintl/Gaffer ein halb Quintl/rothe Myrrhen

ein Quintl/ guten Theriac ein Loth.

Dife Studalle klein zerschnitten / und in ein grosses Glaß gethan?
2. Maß guten Essig/ so scharff darauff gossen / daß der Essig zwen Hand hoch über die Species gehet / an die Sonnen wol vermacht geseht / oder sonsk warmen Orth / und alle Zag 2. mahl durcheinander gerührt / und

also behalten.

Difer Effigiff aut wider alle Deft und alle hisige Rieber / folgender Gestalt zugebrauchen : Wann man ein Argnen zum Schwigen will eingeben/ fo fan man folche in dem Effig gertreiben !/ und warmer eins nehmen. Zum andern / wann man difes Effige allein 2. oder 3. Loffel voll mit ein Messerspis voll Theriacs, oder Orvictan einnimbt, vertreibt er alles Gifft von Bergen / und treibt den Schweif auf / zu Morgends foll man mit difem Effig die Pulf und Nafen, Locher negen / und ein wes nig einnehmen / auch auff ein heiffen Bugl / oder Gifen fprigen / und mit dem Dunft die Klender und Zimmer rauchen / sonderlich wann man vers meint es fen eins an einem gefährlichen / oder inficirten Orth gewesen. Item/ foll man in difen Effig ein fleines Schwämel einneben / folches in einen Bifami Rnopff ben fich tragen / und offt ruchen; Endlich fan man auch mit difem Effig die Speifen ein wenig fauern/ fonderlich den Salat/ Gerften / und andere / fo man pflegt mit Effig gugurichten; Wann man der wolzeitigen Cronabethbor darein thut / fan man derfelben zu Mors gens frühe den Dienftbotten darvon geben / ehe einer auf dem Sauf gehet.

N° 8. Ein köstlicher Pest-Essig / so auch dient wider die kalten Fieber.

Ind Walfer-Knoblauch : Kraut / Eisenkraut / jedes anderthalbe Hand voll / Galgant / Weinrauten / jedes 1. Hand voll / Lemonis Schäller ein Loth / Pomeräntschen Schäller anderthalb Quintl (Moes : Holf 1. Quintl Muscatblue / Nägerl / jedes 2. Loth / Zitwers Pestileng: Calmuß: Angelica: Wurßen / jedes 1. Loth / Beer-Scorzonera-weise Diptam: Meister : Wurßen / jedes 3. Quintl / Allantwurßen ein Quintl / deß besten Theriacs / Medritats / Diascordi Fracastorii-Lats wergen / jedes 6. Quintl / Gasser 4. Scrupel / Cronabethbör ein Loth / Lorber 1. Quintl / Sasser 1. Scrupel; dise Sachen alle mitlmässig ges schnitten / und gestossen / in einem guten starden Wein : Essig paigen lassen / bis sich die Species alle geset haben / und der Essig gang klar wird /

wann sich ein Mensch in der Pest Zeit beklaget / kan man ihm ein Löffel poll oder mehr eingeben/ und darauff schwizen lassen. In kalten Fiebern dienet diser Essig ebenfalls / darvon ein Löffel voll eingenommen / und darauff geschwitzt ist vilmals probirt worden.

Won allerlen Safft.

N° 1. Den Alkermes zu machen.

Simb ein Loth groblecht gestossene Alkermesbor / thue sie in ein Meffingene Pfan / so ein Maß halt / darauff gieß frisch Waffer / biff obenan vollist/ fet es über das Keuer/ fo bald es anfangt auffzusteden, fo tropffe nach und nach Weinstein, Del hinein big und fo lang du siehest / daß es die hochste Scharlach : Farb bekommen hat / fo Dann fenhe es durch ein faubers Zuchl in einen verglafferten Weidling / nimb 3. Loth guten rothen gestossenen Allaun / und zerlaß ihn imfrischen Brunnen-Waffer/über ein gelinden Feuer / wann der Allaun gergangen ift / fo fenhe ihn durch ein wollenes Euch / daß fein klar wird / fo dann gieß von disem Allaun, Wasser nach und nach hinein in das obige rothe Scharlachfarbe Waffer/ biff und fo lang du fieheff ein Pulver zu Boden fallen/ alsban hore auff von difem Allaun : Waffer hineinzugieffen / und laffe dife zusammen fo lang ftehen / big fich alles auff den Boden gefest / fenhe difes Waffer/ wo das Pulver auff den Boden geschlagen ift / durch ein Rluß Papier / fo bleibt das Pulver auff dem Papier ligen / damit aber die Scharffe von dem Dulver hinweg tombt/fo gieffe auff das rothe in dem Vavier ligende Pulver/ fo lang frisch lablechtes Wasser / welches fauber muß fennibif du nichts mehr Scharffes fpuhren thuft/difes fambt dem Vapier truckne in einem Schatten / wie ein nasse Leber / so ist das Pulver als das Principal/Berd ju Alfermes fertig / fo dann nimb ein Seitl Muschankter: Aepffel Safft / von feinesten Zucker 2. Pfund / lag alle beebe in einem erdenen Gefchirz dick einfieden / und wann ber Safft erkaltet / so thue ihn in ein Meffingenes Beck / und thue von dem obigen Alkermes Pulver / so noch feucht fenn muß / und ruhre mit einem hölhern Stoffel so vil hinein / big der Safft die höchste Scharlach Farb bekombt / dann es hat kein gewisses / wie vil man nehmen muß / sondern fich nur/ nach der Karb zu richten / wann er alfo die hochfte Karb bekoms men hat/ so mische auft die lett nachfolgende Dulver hinein / Paradengs Holk 3. Quintl/gelbes Sandl: Holk 6. Quintl/Zimet 2. Loth / prapas rirten Lapidis lasuri 6, Quintl/ Corallen 1. Loth/ Perlen 3, Quintl/ alles