

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Spatula fetida wantlussz krut Cap. cclef.

patula fetida latine. Der meister Paulus in dem capitel
spatula fetida spricht das diß sy ein krut by na als yreos ge-
nant swertel. Diß krut stincket fast vkel vnd wechselt gern by
den züne vnd da es dunckel ist. Diß krut ist nit zu nutzen vßwendig
des lybes. Der safft von diessem krut zücht vß der hude die böle
rüde morsea genant. Der safft sat also bereyten werden.nym den safft
vn laß yn dorren an der sonnē dar nach stoss yn zu puluer. darvnder
mische puluer von dem safft stafisagrie das ist bysmyntz. des glichen
vo dem krut flämule vn hermodactili. auch attrament iglich s glisch
viel vn misch diß mit efig vn schwynē smaltz also das diß werde ein
salbe. mit dißer salben smiere die morseen vn leg dan darüber ein köp
blatt oder wegerich blatter du genyst an zwysel. das schmieren saltu
thün des dages drü male. Diß
mit wyn vnd lege es vff ein zur
vß an allen wetu. Diß krut
wende vnd in die

puluer vo dißem saft menge
krust glidet zücht die keyn
veriaget die wantluss in die
bette ladē ge
leyt

