www.e-rara.ch

D. Jacobi Theodori Tabernaemontani neu vollkommen Kräuter-Buch darinnen uber 3000 Kräuter mit schönen und kunstlichen Figuren, auch deren Underscheid und Würckung sammt ihren Namen in mancherley ...

Theodorus, Jacobus

Gedruckt zu Basel, 1731

Stiftung der Werke von C.G.Jung, Zürich

Shelf Mark: Online

Persistent Link: https://doi.org/10.3931/e-rara-8510

Die siebende Section, von dem Geträid und seinen Geschlechten.

www.e-rara.ch
Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Visual Library

A Verletzung der Lung. Denjenigen so die Lung verletzt ist/ sollen stätig Zuckerpenid mit frischer Milch zerlassen trincken/ so kein Fieber vorhanden ist.

Penidzucker in frisch gemolckener Milch zerlassen/ und offtermals darvon getruncken/ sonderlich aber des Morgens und des Abends/ vertreibt man die dürre und rauhe der Stimm/ und benimmt die Heisserigkeit.

Heiserigkeit.

Wider die Verletzung des Halß/ der Kälen und der Lungen/ so von den Purpeln oder Durchschlechten ist verursacht worden/ nachfolgendes Latwerglein: Nimm rein gepülverten Penidzucker drey Loth/ frischen ungeschmeltzten Buttern 2. Loth/ den Schleim von gewechten Quittenkernen ein Loth/ gepülvert Arabisch Gummi 1. halb Loth. Vermische diese Stück wol mit Brustbeerleinsyrup so viel genug ist/ daß es ein dünnes Latwerglein geben möge. Von diesem gib dem Krancken jederweilen ein halbs Löffelein voll/ oder mache ihm ein Benselein von geschabenem Süßholtz/ und laß den Krancken stätig darvon saugen. Diese Artzney mögen auch die jungen Kinder ohne einige Gefahr nützlich gebrauchen.

Verletzung der Brust und Lungen.

B Brustbeerleinsyrup

Gepülverten Penidzucker mit frischem ungeschmeltzten Buttern vermischet/ und wie ein Latwerglein temperiert/ ist denen nützlich und gut/ die Alaun/ Vitriol/ oder andere scharffe/ hitzige oder ätzende Ding gessen hätten/ und davon wären verletzt worden/ jederweilen einer halben Castanien groß davon eingenommen.

C Zahnfleisch.

Eusserlicher Gebrauch des Penidzuckers.

Penidzucker in frisch gemolckener Milch zerlassen/ ist ein gute Artzney das böse Halßgeschwär Angina darmit zu erweichen/ an statt eines Gurgelwassers gebraucht/ und den Halß offt darmit gegurgelt. So man darzu Eselsmilch könte haben/ so wäre diese Artzney desto besser und kräfftiger.

Zuckerpenidwasser.

Aqua Sacchari Penidii decocta, oder Sacchari penidii decotionis aqua.

D Aus dem Zuckerpenid pfleget man ein herzliches Trinckwasser vor etliche Kranckheiten auf folgende Weiß zu sieden: Man nimmt weissen Zuckerpenid fünff Untzen/ frisch Brunnenwasser hundert Untzen. Diese thut man zusammen in ein sauber und wolgewässert irrdin Geschirr/ seudet solches bey einem linden Kohlfeurlein ohne Rauch sittiglich zum halben Theil ein/ darnach seihet man es durch ein sauber Tuch/ und behalt es zu nachfolgendem Gebrauch. Es dienet denen die ein truckne/ rauhe Kälen haben/ es benimmt die Heisserigkeit/ löscht den Durst/ dienet wider den Husten/ lindert die Brust/ fürdert das Außwerffen/ stärcket die Lung/ erweichet den Bauch/ ist ein fast nutzlicher Tranck den Schwindsüchtigen/ und denen so mit der E Lungensucht beladen sind.

Rauhe Kälen. Heiserigkeit. Husten. Außwurff fürdern. Lung stärcken. Bauch erweichen. Lungsucht.

Zuckerpenidtäffelein oder Confect.

Diapenidion.

ES wird in allen wolgerüsten Apothecken ein Confect bereitet funden/ welches Diapenidion, und zu Teutsch/ Zuckerpenid Confect/ oder Penidzuckertäfflein genannt wird. Das dienet wider den Husten/ erwärmet die Brust und Lung und stärcket dieselbigen/ hilfft wider das Keichen und schwärlich athmen/ kompt denen zu Hülff die Eyter außwerffen/ dann es reiniget die Lungen/ und macht diesen Unraht außwerffen/ dienet wider die Brustgeschwär/ leget und mildert den F Schmertzen der Brust/ vertreibet die Heisserigkeit/ und machet ein helle Stimm/ und thut den Schwindsüchtigen und Lungensüchtigen grosse Hülffe/ so man jederweilen ein paar Küchlein darvon isset.

Husten. Brust und Lung erwärmen. Keichen. Eyter außwerffen. Brustgeschwär. Heiserigkeit. Schwindsucht.

Dieweil wir nun an den Zucker kommen/ alle Sorten desselben beschrieben/ samt ihren Kräfften und Tugenden/ solten wir nun auch etwas von dem Manna und Honig sagen/ aber wir wöllen solches biß in sein gebührlich Ort spahren/ und diese Section schliessen/ und zu dem Getrayd schreiten.

Die siebende Section/

Von dem Getráid und seinen Geschlechten.

Das I. Capitel.

Von dem Rocken und Korn.

A Dieweil unter allem Getráid das Rockenkorn am Rheinstrom/ Waßgau im Odenwald/ Spessart/ Schwartzwald/ und vielen Orten mehr unsers Teutschlands/ das allergemeinst ist/ wöllen wir auch in dieser 7. Section ihme die erste statt geben/ uñ dieses Capitel einraumen.

1. Und haben wir dessen zwey Geschlecht/ nemlich den Winterrocken und Sommerrocken/ und ist aber der Winterrocken das beste Korn/ das pflegt man um S. Egidii Tag an im Herbstmonat/ schier biß um den Christtag/ so man gut und trucken Wetter hat/ zu säen und ins Erdreich zu werffen. Das thut sich erstmals noch vor dem Winter mit seinen spitzigen braunfarben Kemmen herfür/ und wird bald zu schönen graßechtigen Blättern/ wurtzelt auch vor Winter ein wie ein Wasen/ wann es schön und trucken Wetter hat/ also

B daß ein jedes Korn gegen dem Frühling/ 12. oder 13. geährter Hälmer herfür bringt/ und wird ein jeder Halm mit scharffen Graßblättern bekleidet und angezogen mit Graßscheiden wie der Weitzen/ und hat ein jeder Knopff sein eigen Blatt/ deren gemeinlich vier an jedem Halmen gefunden werden/ daher auch dieses Getráid viel höher wächst als die anderen Korngeschlecht/ gegen dem Mäyen gewinnt es seine Aeher/ die werden im Brachmonat gar rauch und granechtig/ blühen bleichgeel und kommen nach der Blüht in fünff Wochen zu ihrer vollkommenen Zeitigung.

II. Das ander Sommerkorn säet man gegen dem Frühling mit der Sommergersten/ ist dem Winterrocken allerding gleich/ ist aber von Gewächs kleiner und wird im Heumonat zeitig/ also daß es im fünfften Monat nach der Saat in die Scheuer kommt.

II. Sommerrocken.

Von

A

Rocken. Secale.



B

C

Von den Namen des Korns.

ES ist viel Jahr unser Korn von den Gelehrten vor das Siligo der Alten gehalten worden/ aber was vor ein grosser Irrthum und falscher Wahn das gewesen seye/ gibt solches leichtlich männiglich zu erkennen/ sintemal bey den Alten/ wie Plinius solches lib. 18. c. 9. bezeuget/ das allerschönste und beste Weißbrodt auß dem Siligine ist gebachen worden/ welches Brodt auch wie Paulus Ægineta berichtet/ under allem Brodt am meisten Nahrung gibt/ so meldet auch Plinius an dem obgemeldten Ort/ daß Siligo ein Außbund des Weitzens sey/ auß welchem dann leichtlich abzunemmen ist/ daß unser Rockenkorn/ das die allergemeinste Frucht
D ist under allem Getráid/ darauß man nicht das schönste und beste Weißbrodt backet/ sintemal es ein Geschlecht des Weitzens ist/ und man nur das gemeine Haußbrodt darvon machet vor den gemeinen Mann/ mit nichten das Siligo seyn kan/ welches ein Geschlecht des Weitzens ist/ wie wir hernach an seinem Ort weiter darvon Meldung thun wöllen. Nun ist aber unser Rockenkorn kein ander Geschlecht des Getráids/ dann das von Galeno Griechisch Βρίζα oder Βρύζα genandt wird/ und Lateinisch/ Briza oder Bryza, von Plinio Secale und Farrago, und von andern Secala und Secla. [Secale hybernum vel majus C. B. Secale Fuch. Dod. gal. Lob. Matth. Secale & Farrago Plinii, Lug. cast. Siligo, Brun. Lon. veterum & Secale, Trag. Rogga sive Secala, Dod. Olyra, Cordo in Dioſc.] Italiánisch heisset es *Segala*.
E Hispanisch/ *Centeno* und *Centena* oder *Senteno*. Frantzösisch/ *Segle*. Ungerisch/ *Ros* und *Tauazi Ros*. Böhmisch/ Zito. Flámmisch und Brabándisch/ Rogghe. [Englisch Rie.] Hochteutsch/ Korn/ Rocken/ Rockenkorn/ zum Underscheid des Weitzens/ der im Westerreich und anderen Orten mehr auch Korn genandt wird.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung/ und Eigenschafft des Rockenkorns.

DAs Rockenkorn hat eine temperierte Wärme/ ist doch weniger warm als der Weitzen/ und wärmer als die Gerst. Es speiset mehr dann Gersten/ und minder dann der Weitzen.

F

Innerlicher Gebrauch des Rockenkorns.

DAs Rockenbrodt ist ein kräfftiges und gesundes Brodt vor gesunde Leut/ und sonderlich vor diejenigen/ so der Arbeit gewohnet sind/ und auch denen/ so von Jugend auff mit demselbigen ernehret sind/ und ist nicht ungesund/ wie etliche darvon geschrieben haben/ wie wir an seinem Ort weiter anzeigen wöllen.

Es ist das Korn heutiges Tages auch in die Kühchen kommen/ das samlet man/ wann es noch grün ist/ ehe es gar zu vollkommener Zeitigung komt/ dörret solches in einem warmen Bachofen oder in der Sonnen/ alsdann verwahret man das in einem lufftigen Ort. Wann man das nun zum Kochen gebrauchen wil/ so
G leg es in ein frisch Brunnenwasser/ so quillet es wieder auff/ als wann es noch frisch und grün wäre/ darnach seude es wol in einer Ochsenfleisch/ Hammelfleisch oder Hünerbrühen/ saltz ein wenig/ daß genug ist/ so wird es ein anmühtige und gute Kost vor gesunde und frantzöcke Leuth. Etliche sieden junge Hüner und Vögel darbey/ und hacken ein Speck mit Majeran oder Thymiankraut gar klein und lassens darbey sieden.

Auß dem Rockenmähl bereiten die Köch einen Teig/ darauß machen sie die Gefäß zu den Pasteten/ der ist vielbequemer darzu/ denn der Teig von anderem Mähl. Wann die Pasteten geessen sind/ machen sie darnach aus den gemeldten Gefässen gute Pfeffer/ die wolgeschmackt und besser sind dann die/ so von anderm Brodt gemacht werden/ die gehören allein vor gesunde Leut/
H dann sie mehren die Melancholische Feuchten und verbramte Gallen.

Auß dem jungen Graß des Korns machet man durch den Winter über und auch im Frühling gute Kornsalsen/ den Appetit zum essen darmit zu erwecken/ die isset man zu Fleisch und Fischen/ und wird also gemacht. Nim jung Korngraß/ das wäsche sauber/ stosse es in ein feucht Tuch/ und schwinge es wohl auß/ daß alle Feuchtigkeit davon komme/ stosse es wol in einem Mörser/ und trucke den Safft auß durch ein Pfeffersack. Darnach bähe ein Schnitten oder zwo Rockenbrodts auf einem Rost/ laß mit Weineßig oder Agrest auffsieden/ wann es kalt worden ist/ so schütte den außgepreßten Kornsafft darzu/ mische es durch einander/ und streich es durch ein härin Tuch/ thue Saltz darzu/ das
I genug ist/ machs darnach ab mit ein wenig gestossenem Pfeffer/ Ingber/ so gibt es ein herrliche/ gute und wolgeschmackte Salsen.

Etliche die haben ein besonder Experiment wider die fallende Sucht oder S. Veltens Siechtagen: sie nemmen Rockenmähl/ und machen mit dem Taue/ der auf S. Johannes Tag des Morgens frühe vor der Sonnen Aufgang gesamlet worden ist/ einen Teig darauß/ darvon backen sie ein Kuchen/ und geben denselben dem Krancken zu essen/ das soll eine gewisse Kunst seyn/ und soll dem Krancken helffen.

So einer einen stinckenden Athem hat vom Fieber oder anderen Kranckheiten/ der esse drey Morgen nacheinander nüchtern Rockenbrodt/ auß frischem Brunnenwasser/ das wol gesaltzen seye/ so wird ihme sein Mund wieder wolschmeckend/ und bekommt einen
K Lust zum essen.

Wider das Lendenwehe mach folgende Clistier: Nimm Rockenkleyen anderthalb Handvoll in ein Tüchlein gebunden/ Gersten/ Camillenblumen/ Leinsaamen ein wenig gequetscht/ Griechisch Heusaamen ein wenig gequetscht/ Eibischkraut/ Brunnenkreß/ Tag und Nacht/ Pappeln jedes eine Handvoll. Zerschneide die Kräuter klein/ vermisch es mit den Kleyen und andern Stücken/ thue sie in ein bequemes Geschirr/ schütte darüber 3. Pfund Wassers/ laß sittiglich mit einander sieden/ biß das halbe theil eingesotten ist: Das seihe darnach durch ein Tuch/ Nim der Brühen 12. Untzen/ der

Lattwergen
laxativæ,
Chamillen
Quintlein/
diese Stück
sie warm z
Stunden
ren/ und la
Rocken
in anderth
und getrun
ist beyde de
den jungen
Oder/ m
lein Sebas
B seude die in
darvon: N
Unzen/ verr
ten Honigs
es zu dem M
es tödtet di
Wider
frisch gema
Mühlen ko
ter/ und zwo
geflossens
Stück wol
warmen He
sim Experim
C Wider d
Verstopffun
flussen und d
seude die in
fahret/ und
die Brühe d
trincken/ des
ren einen/ un
Aus dem
dem Stulga
demmahls 2
mit Sperkl
Zarsiem klei
mal/ so schmi
Korn ode
schwär mit
ander oder
So man G
nemmen Ro
bereiten wie
und den Gär
Rockenstr
vor das Rin
wol vermisc
sonderlich al
Winter zu h
So ein
soll man ihm
Krancken v
ein Pferd di
lauter Rocke
2 wegen 1. Ho
das laurwarm
ist von der K
Rockenko
wird/ und w
statt seines B
dann es wir
es Würm b
soll ihme auc
anderem W
Rockenko
den Rossen
zum Futter

A Latwergen Diacatholicon, der Latwergen Benedictæ laxativæ, der Latwergen Diacassiæ, jedes ein Loth / Chamillenöl 6. Loth / des Pulvers Lichontrip. ein Quintlein/Saltz anderthalb Quintlein. Vermische alle diese Stück durch einander zu einer Clistieren/und thue sie warm zu dem Krancken des Morgens nüchtern drey Stunden vorm Essen/ oder nach Mittag um drey Uhren/ und lasse ihn drey Stunden darauff fasten.

Rockenkorn gewäschen/ und eine Handvoll darvon in anderthalb Maß Wassers gesotten/ durchgesiegen und getruncken/treibet die Spülwürm aus dem Leibe/ ist beyde den alten und jungen Leuten/deßgleichen auch den jungen Kindern dienstlich.

Oder/ nimm Rockenkorn/der schwartzen Brustbeer-lein Sebastian genannt / jedes ein gute Handvoll/ B seude die in anderthalb Maß Wassers / und trinck darvon: Nim̃ auch ferner des gemeldten Trancks 12. Untzen/ vermische damit 3. Untzen Buttern und 2. Untzen Honigs/ machs warm in einem Wasser/ und thue es zu dem Menschen/ so Würm hat / wie ein Clistier/ es tödtet die Würm/ und führet sie aus.

Wider den Durchlauff oder Bauchflüß: Nimm frisch gemahlen Rockenmahl also warm/wie es von der Mühlen komt/ rühr darunter zween frischer Eyerdotter/ und zwo gepülverten Muscatnuß/ auch so viel rein gestossens breiten Wegerichssaamen / vermische die Stück wol durcheinander/darnach backe sie auf einem warmen Herd/ und gibs dem Krancken zu essen/ist ein sein Experiment vor arme Leuth.

C Wider das Grimmen und Reissen im Leib/so keine Verstopffung vorhanden/ als nemlich in den Bauchflussen und der Ruhr: Nim̃ zwo guter Handvoll Korn/ seude die in anderthalb Maß Wasser/biß das Korn zerfähret/ und zu einem Mus wil werden/ alsdann seihe die Brühe darvon/ jedesmal ein guten Becher voll zu trincken/ des Morgens einen/ Nachmittag um 2. Uhren einen/und auch einen/ wann er zu Beth gehen wil. Aus dem Rockenmahl machet man gute stulzäpflein/ den Stulgang damit zu fürdern: Man nimt des Rockenmahls 2. theil/gemein saltz 1. theil/das vermischt man mit Eyerklar zu einem Teiglein / daraus macht man Zäpflein klein und groß/und wañ man die gebrauchen wil/so schmieret man die mit Buttern oder Baumölen. Korn oder Rockenkorn gepülvert und 1. Quintleins schwär mit weissem Wein getruncken/ treibet fort die ander oder Nachgeburt/ Secundinam.

So man Gänß mästen oder feist machen wil/soll man D nemmen Rockenmahl/ soll das mit Honig oder Mähl bereiten wie ein Teig/daraus soll man Küglein machen/ und den Gänsen zu essen geben.

Rockenstroh klein geschnitten/ ist eine gute Speiß vor das Rindvieh/ so man ihnen das mit ihrem Essen wol vermischt/ so werden sie feißt und starck davon/ist sonderlich allem Vieh dienlich/dasselbe damit über den Winter zu halten.

So ein Roß engbrüstig ist/ und das Keichen hat/ E soll man ihm neun Tag nacheinander nichts dann Rockenkleyen vor sein Futter zu essen geben. Wann aber ein Pferd die Strengel hat/ soll man ihme drey Tage lauter Rockenkleyen zu essen geben/ und ihme auch allwegen 1. Handvoll in sein Trincken werffen/ und ihne das lauwarm trincken lassen. Such weiter im Capitel von der Kleyen in gemein.

Rockenkorn in Regenwasser gesotten/ biß es weich wird/ und wieder getrucknet/ darnach dem Roß anstatt seines Futters zu essen geben/nützet das Roß viel/ dann es wird davon purgieret und gereiniget/ und so fall Würm bey sich hat/ werden sie außgetrieben/ man soll ihme auch das Wasser zu trincken geben/ und mit anderem Wasser vermischen.

Rockenkorn über Nacht in Wasser geweicht/ und den Rossen mit Spreuer oder geschnittenem Stroh zum Futter zu essen geben/ machet die Roß starck und F feist/ und werden schön und glathärig darvon. So man aber über Feld reiset/ und man die Zeit und Gelegenheit nicht haben kan/ das Korn zu weichen/so soll man dem Pferd nicht halb so viel Korn geben als Habern/ und es auch in fünff Stunden nicht darauff trincken lassen/dann so bald man es darauf trincken lasset/ so muß das Roß zerspringen und sterben: Damit aber du solchem begegnen und vorkommen mögest/und das Roß auch nicht Durst leiden müste/ so gib dem zuvor zu trincken vor dem Futter/ so schadet es ihme gar nichts/ und wird schön / feist und glathärig darvon/ und kommt also mit einem Malter Rockenkorns so weit als mit dritthalb Malter Habern. Pferd schön und glathärig zu machen.

Rockenkorn ein gut Theil in Wasser gesotten/ und solches den Rossen zu trincken geben/reibet die Würm von ihnen. Oder/nimm Rockenkleyen/vermische darunter ein wenig gestossenen Schwefel/ und schütte es dem Roß mit gestossenem Kornwasser ein/ es treibet die Würm kräfftiglich hinweg. G Würm der Pferd.

Wann ein Roß Blut harnet/ so lasse ihme die Mutterader/ und nimm Rockenkorn und Kleyen/ jedes ein gut Theil/ seude es wol in Wasser den halben Theil ein/ nimm der Brühen dann durch ein Tuch gesiegen auf ein halb Maß/vermisch damit ein gepülvert Granatenrinden/ und schütte es dem Gaul etliche Morgen nach einander/jedesmal so viel warm ein/und lasse ihn also etliche Tag still stehen. Blut harnen der Pferd.

So ein Pferd ein Spinn/ Scorpion oder sonst ein gifftiges Ungeziffer geessen hätte/ so soll man es weidlich lauffen lassen/ biß es wol erwarmet und schwitzet. H Darauf soll man ihme alsbald das Blut am Gumen lauffen lassen/ und dasselbig ihme also warm einschütten/ und ihme auch Rockenkorn und Lauch mit einander gekocht zu essen geben/ so schadet es ihme nichts. So ein Pferd gifftiges Ungeziffer geessen.

Wann ein Roß mager wird/soll man ihme geröscht Rockenkorn für sein Futter und Habern geben/ und ihme zweymal so viel fürschütten/ und es täglich zweymal zum wenigsten über den gantzen Leib streichen und reiben lassen. So offt er auch ihme das Korn fürschütten will/ soll ers zuvor trincken lassen. So ein Roß mager wird.

So ein Pferd die Feiffel bekäme/lasse ihme dieselbige aufreissen/und alle Körnlein der Feiffel heraus thun/ darnach nim̃ ein weiches leinines Lümplin/ duncke es in einem Eyerweiß/ und stosse es ihme den Schaden hinein/ schlage es auch gleichfals über den Gebresten ausserhalb/decke das Roß mit einer Decken warm zu/ I führ es hin und wieder/biß ihme die Ohren erwarmen/ gib ihme dann ein Büschlein gutes/ kräfftiges Heues/ mach ihm folgends ein Eymer voll Brühe aus dem Rockenmahl/ Saltz und Wasser/ wol durch einander vermischet/ gib es ihme zu trincken/ und lasse es ein Tag oder drey nacheinander im Stall ausruhen. Feiffel der Pferd.

So du ein Roß sehr geritten hast/ und besorgest es seye zu rähe/so lasse es eine Nacht ungeessen und getruncken stehen/ des Morgens nim̃ eine gute grosse Handvoll Rockenkleyen und wenig gestossenen Saffran/ vermisch es mit lauem Wasser/und gibs dem Gaul zu trincken/kanst du aber auch ein Balg von einem Wisel bekommen/so lege denselben auch in das Trincken/ so wird diese Artzney desto besser und kräfftiger/ und mache ihme auch ein Einschlag mit Saltz und Eyern/ K und schlage ihm denselben warm ein. Rähe Pferd.

Rockenkleyen ist ein edel Futter vor die Esel/ und werden sehr starck und feist darvon/ und essen die sehr gern/dann wañ sie zu acht Tagen/einmal ein Kleyenfutter haben/so vermeinen sie/sie haben fast wol gelebt.

Rockenkleyen mit gesottenen Rüben vermischet/ ist ein edle Mastung vor die Schwein/ dann sie sehr feist darvon werden / und wann man haben wil / daß die Weidschwein/so bald sie von der Weid getrieben werden/bald zu Hauß lauffen/ soll man ihnen Rockenkleyen unter Käßmolcken oder Spülwasser vermischen/ und ihnen in ihren Trog schütten/ so gewohnen sie desselbigen/ Schwein-Mästung.

A selbigen/ und eilen von der Weide den nächsten zum Trog zu. Solches Getränck erweichet ihnen auch die andere Speiß/ die sie den gantzen Tag geessen haben.

Limonen/ Citronen und Pomerantzen lang frisch zu behalten.

Wiltu Limonen/ Citronen oder Pomerantzen lang frisch und gut behalten/ so mache sie in ein Korb ein mit geschnittenem Rockenstroh / also daß keine die andere anrühre/ und verwahre sie in einem lüfftigen und kühlen Ort/ oder aber in einem truckenen Keller.

Eusserlicher Gebrauch des Rockenkorns.

ES haben die Ackerleut aus langwiriger Erfahrung gemercket/ wann viel Rockenkorn und Weitzen wächset/ und dieselbigen wol gerahten/ so soll auch der Wein wol gerahten/ und desselbigen viel wachsen/ und

B haltens also gar gewiß.

Schön Haar machen.

Ein schön Haar zu machen: Nimm ein gut Theil Rockenähr/ geuß ein Laug darmit und zwag dasselbige offt mit dieser Laugen.

Rinnen der Augen.

Rockenkorn zu Pulver und Aschen gebrannt/ solches mit weissem Wein zertrieben/ und wie ein Augenwässerlein gebraucht/ vertreibt das Rinnen der Augen.

Böse Zähn außfallen machen.

Böse Zähn von sich selbst machen ausfallen: Nimm Rockenmähl/ und mach mit Springwurtzmilch ein Teiglein daraus/ thue darvon in den holen Zahn/ lasse es ein gut Weil darinn/ so fällt er von sich selbst aus.

Hangende Brüst der Weiber steiff zu machen.

Die hangende Brüst der Weiber steiff und hart zu machen: Nim Rockenmähl vier Untzen/ gepülverten Weyrauch/ 2. Loth/ rein gepülverten Mastix ein Loth. Vermische diese Stück und temperier sie mit einem

C weissen eines Eyes/ und Haußwurtzsafft so viel genug ist/ daß es ein Pflaster werden möge/ das streich auff ein Tuch/ und legs über die Brust.

Erhartete Brüst der Weiber.

Wider die erhartete Brüst der Weiber und den Schmertzen/ der daraus erfolget nach der Geburt: Nim Rockenkleyen/ seude die mit Rautensafft zu einem Pflaster/ lege es auf die Brust/ zuvor auf ein Tuch gestrichen/ so werden sie wieder weich/ und legt sich der Schmertzen. Die gemeldte Artzney ist auch gut wider die Biß

Gifftiger Thier Biß.

der gifftigen Thier/ gleichfals gebraucht.

Wurm und Krebs der Brust.

Wider den Wurm und Krebs der Brüst: Nimm Rockenmähl und Weitzenmähl/ jedes 3. Loht/ bereiteten Kupfferschlag auf das kleinste gerieben 2. Loth/ mache solche Stück mit Rosenwasser an so viel genug ist/ daß es ein Pflaster geben möge/ streichs auf ein

D Tuch und legs über den Schaden.

Grosse Bauch-Würm.

Die grossen Bauchwürm zu tödten und auszutreiben in alten und jungen Kindern: Nim Rockenmähl 6. Loth/ bereiteten Coriander/ Korbfeigen/ jedes anderthalb Loth/ Nardensaamen/ Wermuht/ Mastix/ jedes 1. halb Loth/ rohter klein geriebener Corallen/ Aleopatick/ Saffran/ jedes 1. Quintlein/ Feigbonenmähl anderthalb Loth. Alle Stück/ ausgenommen die Feigen/ müssen klein zu einem reinen Pulver gestossen seyn/ die vermischt man dann alle durch einander/ die Feigen schneidet man klein/ stösset sie darnach wol zu Muß in einem Mörser/ thuts zu den andern Stücken/ und noch Wermuhtsafft/ Wermuhtölen/ jedes vier Loht/ Rautensafft und Rautenöle/ jedes 2. Loth. Solches alles stösset man wol durch einander in einem Mörser zu ei-

E nem Pflaster/ streichet es auf ein Tuch einer Hand breit/ und legt das über den Nabel.

Windige Auffblehung des Leibs.

Wider die windige Auffblähung des Leibs: Nimm Rockenkleyen 2. Handvoll/ Mattkümmel/ Saltz/ Aenissaamen/ ungestampfften Hirschen/ Steinklee/ Chamillenblumen/ jedes 1. Handvoll/ zerstosse die Saamen ein wenig groblechtig/ den Hirschen laß gantz und vermische alle diese Stück durch einander/ reihe sie ein in ein leinen Säcklein/ besprenge ein heissen Ziegelstein mit ein wenig Weins/ und wärme das Säcklein darauf/ das leg darnach also warm über den Bauch/ und trag es darauff.

Unmäßiger

Wider den unmäßigen Blutfluß der Weiber: Nim

F Rockenmahl ein gut Theil/ mach mit Wermuht/ Nachtschatten und Wegtrittsafft/ jedes gleichviel/ ein Pflaster daraus/ so dick wie ein Brey/ das streich auff zwey Tücher/ leg das eine über den Nabel/ das andere über die Scham.

Wider die Geschwulst des Zäpffleins und so dasselbig abgefallen/ und wieder aufzuheben: Nimm Rockenkorn so viel als ein Hünereye wigt/ darzu ein gantzes Hünereye/ und auch eins Eyes schwär Saltz/ solches vermisch und brenne es zu Aeschen in einem irrdenen Geschirrlein/ darzu thue ferner ein Eyerschal voll Pfefferkörner/ solches stoß alles zu einem subtilen Pulver/ behalt es zum Gebrauch. Wann es die Nohdurfft erfordert/ so blaß des Pulvers Morgens nüchtern durch ein Röhrlein ein wenig in den Halß/ und nach

G dem Essen wieder ein wenig/ es hilffet wunderbarlich.

Wider das drittägig Fieber ein bewährte Hülff: Nimm Rockenmähl ein gut Theil/ vier Eyerdotter/ Eisenkrautsafft/ Wegerichsafft/ Römisch Nesselwurtzsafft/ jedes gleich viel/ so viel genug ist/ daß es ein Pflaster werden möge/ das streich auf ein Tuch/ und legs vor der Ankunfft des Fiebers über den gantzen Bauch/ laß es darauff ligen/ biß daß es trocken wird und abfällt/ darnach erfrisch es wieder auf den Tag/ wann das Fieber kommen soll/ und gebrauchs wie vorhin.

Rockenkorn ein gut Theil in Wein gesotten so lang biß daß sie zerfahren und zu Muß werden wie ein Brey/ streich sie darnach auf ein Tuch wie ein Pflaster/ das bringt die erlahmeten/ contracten und schlächtigen Glieder wieder zu recht/ so man das des

H Morgens und des Abends warm darüber schlägt.

Rockenkleyen und Attichwurtzel zu Pulver gestossen jedes gleich viel/ seud die in gutem Weinetzig zu einem Pflaster/ und streichs auf ein Tuch/ das ist trefflich auch wider die zerstossen oder gequetschte Glieder/ von Fällen/ schlagen/ oder stossen/ warm darüber gelegt.

Die Wartzen zu vertreiben: Nim ein Rockenkornmen/ zünde den an/ und brenn die Wartzen damit. Darnach nim rein gestossenen Schweffel/ seude die zu Baumölen/ thue Saltz und Schmaltz darzu/ daß es wie ein Pflaster werde/ und leg es darüber.

So einer verwundt wird/ und ihm das Gliedwasser lauffet/ so streue rein gebeutelt Rockenmähl darauf/ so streicht es.

Aus dem Safft des jungen Korngraß machen die Wundärtzt ein heilsames Wundpflaster zu allen frischen Wunden/ welches sie behütet vor Entzündung und Wundsucht/ das nennen sie Emplastrum Georgianum, oder Emplastrum divi Georgii, das ist/ Sanct

I Georgen-Pflaster/ und wird also gemacht: Nim des ausgepreßten Korngraßsaffts/ ein Maß oder vier Kandel/ merpfund/ Baumölen 32. Untzen/ laß sittiglich miteinander sieden/ biß das Safft eingesotten und gar verzehret ist/ darnach seihe es durch ein Tuch/ und gar wol darinn Terpentin und neu Wachs/ jedes 16. Untzen/ rühre es biß es kalt wird/ so ist es bereit.

Ein sehr gemeine gute Wundsalbe von Rockenmähl. Nimm Rockenmähl 2. Loth/ zerlassenen Speck 3. Loth/ und Honig 2. Loth/ vermische es durch einander zu einer Salben. Oder nimm Rockenmähl/ zerlassen Speck/ jedes 4. Loth/ Honig zwey Loth/ und vermisch es zu

K einer Wundsalben/ dann sie heilet Wunden/ die nicht beinschrötig sind/ sehr bald.

Rockenkorn in Wasser gesotten/ biß es zergeht und wird wie ein Pflaster/ das zeitiget alle hitzige Geschwulst/ auf ein Tuch gestrichen und warm übergeschlagen.

Oder/ nimm Rockenkorn neun Untzen/ jung Fenbeln 6. Untzen/ Kol und Kappeskraut 3. Untzen/ jung Fenede solche Stück wol/ und temperier sie mit Schmaltz zu einem Pflaster/ und legs warm über/ es erweicht alle harte Geschwulsten.

Alt Rockenkorn/ so alt als man es haben kan/ auch wann es gleich schier faul ist/ seude ein gut Theil in Wasser/ darinnen ein Stück Specks lang gesotten worden

A den ist biß daß es zergehe wie ein Muß/das streich auf ein Tuch/ und legs warm über/ es löst auf und vertreibt alle Bäulen wo die am Leib sind/und ist ein Experiment.

Bäulen.

Wider die harten Bäulen und Geschwär/und sonderlich aber die hitzigen Bluteissen zu zeitigen und zu erweichen: Nim Rockenmähl/frische Eyerdotter/Honig und Schweinenschmaltz / temperier dieses alles durcheinander zu einem Pflaster oder Salben/und legs über die Geschwär auf ein Tüchlein gestrichen.

Bluteissen.

Wider den Wurm am Finger: Nim Rockenmähl 3. Loth/rein geriebenen Kupferschlag anderthalb Loth/ ein Eyerweiß und frisch Rosenwasser so viel genug ist/ diese Stück zu einem Pflaster zu temperieren / davon streich auf ein Tüchlein und leg es über den Schaden.

Wurm am Finger.

B Oder nimm das innerste zarte Häutlein von einem Eye/lege es auf den Schaden/darnach nimm Rockenmähl und temperiers mit gebranntem Wein / daß es werde wie ein Pflaster/streich darvon auf ein Tüchlein/ und legs über das Häutlein/daß es dasselbig und den Schaden bedecken möge / der Wurm stirbt in dreyen Stunden. Wider den Brand denselben an einem Glied zu löschen/er seye gleich wie er wölle: Nim Rockenmähl 8. Loth/geriebenen Kupferschlag 4. Loth/Honig 8. Loth. Vermisch diese Stück mit genugsamen Eyerweiß zu einem Pflaster / streich davon auf ein Tuch / und legs über den Brand.

Brand.

Die Schäden so erfroren oder vom Winterfrost verursacht worden sind: Brey Rockenkorn zu Pulver/und streue es in die Schäden. Oder nimm Rockenmähl ein C gut Theil/seude das mit 2. Theil Wassers/und ein theil Weins zu einem Brey/streichs auf ein Tuch/und legs über wie ein Pflaster / es hilfft wol und heilet.

Erfrorne Schäden.

Neu Rockenkorn / sonderlich Sommerkorn und Rauthen/ jedes gleichviel zu Pulver gebrannt / truckets und heilet die flüssige / alte und böse Schäden / so man es darein streuet.

Rockenkornwurtzel getrucknet und zu Pulver gestossen/ trucknet und heilet die Fistulen/ werden gestreuet.

Fistulen.

Wider die bösen und faulen Schäden der Schinbein: Nimm Rockenkorn und ungescheelt Gersten/ Taubenkaht/eines so viel als des andern/ein gut Theil/ thue sie in ein neuen Hafen/verdeck ihn/ und verlutier den wol / setze ihn in starck Feur / und brenne die gemeldten Stück zu Pulver/stosse es darnach/und schlags durch ein Sieblein/davon zettel täglich ein wenig in den D Schaden / es nimmt alles faul Fleisch hinweg und verzehret es / ist auch zu allen andern Schäden dienlich.

Schinbein.

Den bösen außsatzigen Grind zu heilen: Nim Rockenmähl sechs Loth/Feigenbonenmähl 6. Loth/scharffe Laug/wie sie die Seiffensieder gebrauchen/ Baumöl/ jedes 12. Loth/Schweinenschmaltz 8. Loth/ Frantzösische Seiffen 6. Loth/seude alle gemeldte Stück mit einander / biß die Laug eingesotten ist/ darnach misch darunder rein geschabenes Wachs 4. Loth. Wann das Wachs zergangen/ so thue es vom Feuer / und rühre es biß es kalt wird. Mit dieser Salben schmiere die schadhafftigen Ort / doch daß der Leib zuvor durch Aderlassen und Purgieren wol gereiniget seye.

Grind.

Wilt du frische Eyer lang behalten/daß sie nicht ältzen oder stinckend werden/so begrabe sie in Rockenkorn.

Wilt du daß ein Wein gut und beständig bleibe/ sein Farb und Krafft nicht verliehre biß ans Ende / so nimm im Herbst Kornblüt/ thue die in ein Säcklein/ hencke dasselbig in den Most/und wann der verjähren hat / so thue das Säcklein wieder herauß.

Daß ein Wein nicht breche/oder wann er gebrochen ist/daß er wieder zurecht komme: Nimm gebeutelt Rockenmähl/ und wann der Wein jähret/ so rühr das dein / und wann er schon gebrochen wäre / so bringt es ihn wieder zu seiner natürlichen Farb.

Daß sich ein Wein nicht von dem Donner verändere: Wann es anfahet donnern / so mach ein Ballen aus truckenem Rockenmähl/und lege ein saubers Tüchlein auf die Spunten des Fasses/und den Mählballen darauff/drucke den wol in den Spunten/so bleibet der Wein beständig und verändert sich nicht.

F

Rockenkorn / Habern und Hünerkaht / jedes gleich viel/ein gutes Theil in ein Hafen gethan/den Hafen wol vermacht und verlutiert / darnach in ein Feur gesetzt und zu Pulver gebrennt/ist ein fast köstliche Artzney zu den Wunden und Schäden der Roß/die vom drucken des sattels verursacht worde sind/dieselben zu heilen/so man von gemeldtem Pulver täglich ein wenig darein streuet.

Schäden der Roß von drucken des Sattels.

Wunden der Pferdt.

Rockenkorn allein vor sich selbst zu Pulver gebreñet/ heilet alle Wunden und Schäden der Pferdt/so man es rein stösset und täglich darein streuet.

Brüch der Pferdt.

Alle Brüch und Wunden der Pferd zu heilen: Nim Rockenmähl mit den Kleyen/das noch nicht gebeutelt ist/und Kühkaht/jedes gleichviel/das vermische wol durcheinander / thue es in ein neuen Hafen/ und fülle denselben damit/thue ein Deckel darüber/verlutier ihn gar wol/ setze den darnach in ein starck Feur / laß darinnen stehen/biß der Hafen gantz glüend wird/darnach lasse das Feur von sich selbst abgehen / und den Hafen darinnen stehen / biß er erkaltet / und das Feur verlöschet / alsdann mache den Hafen auf / und stosse die Materi darinnen zu einem subtilen Pulver/ mit diesem Pulver heilest du alle Brüch/Schäden und Wunden der Roß.

G

So sich ein Pferdt angereichet hätte / so nim Rockenkleyen und Essig/seude die mit einander/biß ein dicker Brey darauß wird / binde es dem Gaul über den Schaden gar warm mit einem Hasenbalg / daß es nicht abfalle / es hilfft und ist gewiß.

So sich ein Pferdt angereichet.

H

Gallen der Pferdt.

Vor die Gallen der Pferdt: Nim Rockenmähl/Essig und Menschenharn/vermischs under einander gleich einer Salben/und schmier dem Gaul die Gallen damit.

Hornspalt der Roß.

So ein Roß Hornspalt hat: Nim Rockenkorn/ seud das in wasser/biß es zergehe wie ein dicker brey/und binds heiß mit einem starcken Leder auf die Hornspalt/ das weichet das Horn/und zeucht es wieder zusammen.

Oder seud Rockenkorn in Milch/so lang biß es wird wie ein dicker Brey/schlags dem Roß obgemelter massen heiß über den Hornspalt / thue es so lang / biß daß das Horn weich wird / alsdann stich mit einer Seulen dardurch/und hefft e den mit einem Schuhmacherdrat zusammen / so heilet er zu.

Huffzwang.

Wider den Huffzwang: Nimm ein Viertheil eines I Pf. Rockenkorns oder 4. Untzen/seude das so lang/biß das Korn weich wird und aufreisset / und alle Feuchtigkeit sich verzehret hat/vermische damit 1. Pf. zerlassen Unschlitt / darvon binde dem Roß auf den Huff.

Verzuckter Fuß der Roß.

Wann ein Roß ein Fuß verzucket hat / so seud Rockenkleyen mit Essig zu einem Brey/ und schlags ihm warm um den Fuß.

Gedistilliert Korngraßwasser. Secalini graminis aqua stillatitia.

Aus dem grünen Korngraß brennen etliche ein gut Wasser/wann es noch jung ist/ehe es anfängt Aher zu stossen / so hacken sie es klein / und distillierens sänfftiglich in Balneo Mariæ. Man mag es auch in Vesica durch das frisch Brunnenwasser distillieren.

Innerlicher Gebrauch des Korngraßwassers.

K

Korngraßwasser obgemeldter massen des Morgens und Abends/jedesmal 4. oder 5. Loth getruncken/ und auch den Tranck darmit gemischet/dienet wider die hitzige Entrichtung der Leber/der Nieren und Blasen/ treibet aus das Grieß und den Nierenstein.

Hitzige Entrichtung der Leber/Milz/ Nieren und Blasen. Grieß.

Korngraßwasser 4. Untzen/mit 2. Loth Violensyrup vermischt/alteriert alle hitzige Entrichtung aller innerlichen Glieder des Eingeweids/Morgens und Abends jedesmal so viel getruncken. Gemeldter Tranck ist auch ein guter Löschtrunck in hitzigen Fiebern/darvon mag man auch den jungen Kindern jedertweilen ein Löffe-

Hitzig Fieber.

A lein voll davon geben/wann sie hitzige Fieberlein haben/ oder sonst hitzig sind.

Eusserlicher Gebrauch des Korngraßwassers.

KOrngraßwasser in die Augen gethan / oder aber leinene Tüchlein darinn genetzt und darüber gelegt/ dient sehr wol wider das hitzige Augenwehe / miltert den Schmertzen / und zeucht die Hitz herauß.

Hitzig Augenwehe.

Deßgleichen zweyfache Tücher in gemeldtem Wasser genetzt/und ein wenig ausgedruckt/daß die nit mehr trieffen / miltert das hitzige Haubtwehethum / über die Stirn und beyde Schläff geleget/und so offt sie trucken werden / wiederum erfrischet. So aber die Hitz und der Haubtschmertzen sehr groß wäre/und man die Artzney stärcker haben wil/soll man 4. Loth geschelter Mandlen/1. Loth Pfersingkernen auch geschelt/und 1. Loth weissen Magsaamen/diese Stück alle soll man fast klein in einem Mörselstein stossen/darnach mit einer halben achtmaß des Korngraßwassers durchstreichen/daß alle Krafft aus den gemeldten Stücken in das Wasser komme/darzu soll man dann ferner thun auf die 2. Loth Rosen- oder aber Schnellblumeneissig/und fünff Granen Campffer darinn zertrieben/ so hat man ein köstliches Haubtwasser obgemeldter massen zu gebrauchen.

Haubtwehethum.

B

Gesotten Kornwasser. Secalis decoctionis aqua, oder Aqua decoctionis Secalis.

MAn pflegt auch aus dem Rockenkorn ein Wasser zu sieden / das braucht man zu einem gemeinen Tranck/wann die Kinder Würm haben/und wird daselbig also bereitet: Man nimt 4. Loth Rockenkorn/2. Loth schwartzer Brustbeerlein sauber gewäschen/und ein wenig ausgeschnitten/bereiten Coriander 1. halb Loth. Diese Stück thut man in ein Kanten/schüttet darüber anderthalb Maß Wassers / stellet darnach die Kante wol verlutiert um den Rannfft in ein Kessel mit heissem Wasser/und lasset diese Stück vier Stunden lang mit stätem Feuer in der Kanten sieden/darnach seihet man es durch ein Tuch wann es kalt worden ist/und lässet die Kinder nach Durst darvon trincken.

C

Würm der Kinder.

Rockenbier. Cerevisia Secalina.

AUs dem Rockenkorn machen etliche auch heutiges Tags ein sehr gut und kräfftig Bier/wiewol es nicht sehr im Brauch ist / sintemal diese Frucht mehr dann ein einig ander Getráid vor den gemeinen Mann zum Haußbrodt gepflantzet und aufgehaben wird. Dieses Bier stärcket wol und gibt gute Nahrung / wird die Maltz darzu bereitet/wie auch das Bier davon gesotten / wie von der Gersten.

D

Ein Rockentranck vor die Armen den Durst darmit zu löschen. Secalinus potus pro pauperibus.

VOr den armen Mann / machen etliche ein guten Tranck von dem Rockenmähl/sonderlich die den Wein und Bier nicht vermögen zu bezahlen/ und gebrauchen den vor ein gemeinen Speißtranck/sintemal er mehr speiset/ dann das Wasser/und darneben auch den Durst loschet/und ist anmüthig und lieblich zu trincken/der wird also gemacht: Nimm ein Vierntzel Rockenmähls mit den Kleyen das ungebeutelt ist/thu das in ein halb füderichs Faß/und fülle das Faß allgemächlich mit siedendem heissem Brunnenwasser / rühre es im Füllen wol mit einem löcherechtigen Scheid / wann nun das Faß voll ist/so halt es ein Tag oder sechzehen biß in zwantzig zu/und lasse es ruhen/so hast du ein guten gesunden Speißtranck.

E

Rockenkornöle. Secalinum Oleum.

AUs dem Rockenkorn pflegt man auch ein nützlich Oele zu bereiten/das machen etliche also: Nim Rockenkorn / lege es auf ein Amboß in einer Schmitten oder sonst auf ein Eisen / daß es ein wenig thalhängig F seye / druck darnach ein glüende Schieneisen darauf/ so fleusset das Oele heraus/das samlen sie. Andere legen das Korn zwischen zwey eisene Blech oder Platten/die gar heiß gemacht sind / und pressen das Oele heraus. Die dritten legen das Korn zwischen einem Marmelstein und ein Feuerheisse eisene Platten/drucken die fest zusammen/und empfahen das Oele das heraus fleusset. Andere stossen das Korn groblecht/thuns in ein Kolbenglas und ziehen das Oele darvon durch die Distillation wie andere Alchimistische Oele. Etliche nemen ein auß Theil Rockenkorns/ stossen es groblecht in einem Mörser / thuns darnach in em Pfann / röschtens und machens heiß über dem Feuer / im röschten besprenckens ein wenig mit eim guten Wein/und wann es wolheiß ist/thun sie es under ein Preß und drucken das Oel daraus. Es werde nun dieses Oel bereitet wie man wil/auf diese oder ein andere Weiß/so ist es zu nachfolgenden Gebrechen dienstlich. Es reiniget und vertreibt alle Flecken der Haut / heilet die Räuhe des Angesichts und vertreibt die Schiepen/Schrunden/Zittermäler/ und die Haubtgeschwär der kleinen Kinder. Auf diese Weiß mag man auch das Oele von Weitzen/Gersten/ Haberkorn und anderem Getráid bereiten.

F

G

Das II. Cap.

Von dem Rockenbrodt.

DIeweil wir an das Getráid kommen sind/ und die Nothdurfft erfordern/auch von dem Brodt etwas zu schreiben/sintemal solches nicht allein zu der Speiß dem Menschen geschaffen worden ist/ sein zeitliches Leben damit aufzuhalten / sondern es wird auch sonst darneben beydes innerlich und eusserlich zu vielen Leibsgebrechen und Schwachheiten in viel Weg als ein heilsame Artzney gebraucht. So viel aber das Brodt zur Speiß zu gebrauchen belangen thut / übertrifft dasselbige alle Speiß / dann natürlich davon zu reden/findet man keine/die den Menschen in die Länge ernehren und bey dem Leben erhalten kan / ohne das Brodt/derwegen alle Menschen GOtt den HErrn täglich um das Brodt anruffen und bitten sollen / daß er uns dasselbig zu Erhaltung dieses zeitlichen Lebens bescheere/dañ wer das hat als die edelste Speiß und Nahrung / der hat sich nicht zu beklagen / wie solches dann nachfolgende Reimen uns zu Gemüth führen/die zu eines Sprüchworts weiß pflegen zu sagen/die also lauten:

H

I

Wer gsund / Saltz / Holtz und d Sonnen
Täglichs Brodt mag bekommen /
Der soll weiters nicht klagen /
Sonder GOtt Danck drum sagen.

Es schreibt Plinius lib. 7. c. 56. daß Ceres ein Hesperische Göttin das Malen und Brodtbacken erstmals erfunden/und dieselbe Kunst/als die Menschen auf Creta, Sicilien und Italien hab angezeigt/ ertlich in Arden nichts anders dann Eichlen assen / ertlich in Armen damit unterwiesen / dannenher sie dann auch vor eine Göttin gehalten worden / dergleichen erdichten Hesperischen Fabeln findet man hin und wieder viel in den Bücheren der Heyden / wie auch bey dem Lactantio c. 20. und 21. de falsa religione zu lesen ist. Solches Gedicht aber der Heiden widerlegt das Wort GOttes dem die Christen billich glauben sollen/ als Gen. 3. da GOtt der Schöpffer aller Ding unserem ersten Altervater Adam erstmals das Brodt hat angezeigt/und über darinn unterwiesen/als er zu ihme sprach/im Schweiß deines Angesichts solt du dein Brodt essen. Item Gen. 18. als Abraham den Englen GOttes eine Mahlzeit liesse zurüsten/befahl er seinem Weib Sara/sie solte eilends aus Weißmähl ein Teig machen/und den Gästen Kuchen backen / welche Kunst und Brauch oben allen Zweiffel lang vor Abraham wird gewesen/und von seinen Voreltern auf deren Nachkommen und ihn gebracht seyn. So bezeuget auch der 104. Psalm/woher das Brodt

A Brodt sein Ursprung habe / da der Prophet also spricht: Du lässest Graß wachsen vor das Vieh / und Saat zu Nutz der Menschen / daß du Brodt aus der Erden bringest / durch welches des Menschen Hertz gestärcket wird / daraus offenbar ist / daß das Brodt den Menschen von GOtt dem Allmächtigen gleich im Anfang der Welt ist angezeiget worden / und findet man nirgend / daß die Leut zuvor Eicheln geessen haben / ehe das abgöttisch Weib die Brodtkunst geoffenbaret / und die Leut hab mahlen und backen gelehrt / wöllen derwegen GOtt unserm Schöpffer und Erhalter diese Ehr und Danck geben / und die ungläubigen Heiden mit ihrer falschen Göttin und Fabeln fahren lassen / weiter in unserm Vornemmen fortfahren / und die Namen des Brodts B anzeigen / wie es von allen Nationen genennet werde.

Von den Namen des Brodts.

DAs Brodt wird in gemein von den Griechen genannt / Ἄρτος, Lycophr. Νᾶσος, und von Homero, Πύρνος. Lateinisch / Panis. Arabisch / *Kobos*. Italiänisch / *Pane*. Hispanisch / *Pan*. Frantzösisch / *Pain*. Engelisch / Bread. Flämisch und Brabändisch / Broot / und Hochteutsch / Brodt. Die Brosam des Brodts wird von den Griechen genannt Ψώμισμα, Ψίχη, und Ψίχιον. Lateinisch und Italiänisch / Mica. Hispanisch / *Migaja*. Frantzösisch / *Mie* und *Miette*. Englisch / Crue oder Crume of bread. Flämisch und Brabändisch / Cruyme / Brocke und Morsel. Hochteutsch / Grutzel / Grumen / Brosam und Brosmen. Dieweil aber nun vielerley Sorten des Brodts sind / nachdem sie von ihren besonderbaren Früchten und Getráid gebacken werden / und C auch ein jedes Brodt seinen eigenen Namen hat / wöllen wir an ihren gebührenden Orten derselben Namen erzehlen / und jetzund allein von dem Rockenbrodt handlen / das wird Griechisch / Ἄρτος Σεκαλίδος, genannt. Lateinisch / Panis Secalicius und Secalinus, von Plauto, Panis Ater, und von andern Panis cibarius. Italiänisch / *Pane negro* und *Pane di Segala*. Hispanisch / *Pan de senteno*. Frantzösisch / *Pain de seigle*, und *Pain Brun*, *Pain bis*, *du gros Pain*, *du pain gris*. Flämmisch und Brabändisch / Rogghenbrood. Hochteutsch / Rockenbrodt / Haußbrodt / und Speißbrodt.

Von der Natur / Krafft / Würckung / und Eigenschafft des Rockenbrodts.

DAs Rockenbrodt hat ein temperierte Complexion D und Eigenschafft / dañ es ist nicht so warm als das Weitzenbrodt / und ist wärmer als das Gerstenbrodt / speißt mehr als das Gerstenbrodt / und weniger dañ das Weitzenbrodt / wiewol das Rockenbrodt fast wol speiset / sonderlich das so aus dem zartesten Mähl / (Polline oder Vorschuß / welches man die Blum des Mählsnennet) gebacken wird / und machet ein gut Geblüt / fürnemlich aber bey uns Teutschen / die dessen von Jugend auf gewohnet sind / und ist wolschmackend auch anmüthig zu essen / und wird an vielen Orten dem Weitzen oder Speltzenbrodt fürgezogen / wiewol etliche fremde Nationen dieses Brodt als ein ungesundes Brodt verwerffen / das machet daß sie es nicht versucht / und auch die Weiß solches zu bereiten und zu backen nicht wissen / dann ich selbst auf dem Westerwald / in Zütphen / im E Land zu Gällern und in Braband Rockenbrodt geessen / das so schwartz und gleifferechtig innerhalb war wie ein Teig / das war gleich wol zum Theil von den Gränen und Kleyen nicht abgesöndert / oder das Mähl durchgeteutelt worden / sonderlich auf dem Westerwald / welches von dem gemeinen Volck nicht geachtet wird / und ist ein ungesundes Brodt / das innerliche Verstopffung und viel Schleim / Unrath und Fieber gebieret / ist doch gleichwol das Korn nicht so geschlacht wie am Rheinstrom / da es aller anderen Nationen Rockenkorn in der Schöne und Güte weit übertrifft. In Braband aber da sie besser Rockenkorn haben dann auf dem Westerwald / und dasselbig auch vom Rheinstrom hinab zu ihnen geführt wird / ist dasselbe Brodt nicht weniger

F schwartz / gleifferechtig und teigechtig / wie das Brodt auf dem Westerwald / das macht allein / daß sie die weiß solches zu bereiten und zu backen nicht wissen / wiewol sie sonst herzlich gut und gesund Weitzenbrodt backen.

An unserm Rheinstrom / im Elsaß / Westerreich / Brurhein / Kreichgau und auch an etlichen Orten Lotthringen / und andern mehr Orten / pfleget man gut / gesund / gemein Haußbrodt aus dem Rockenkorn zu backen / das Rockenmähl aber lässet man nicht durch die gar reinen Beutel lauffen / das gibt ein güt wolschmackend Brodt zum täglichen Haußstatt / wird doch an einem Ort mehr weisser / reiner und besser gebacken dann am anderen.

Das wolgebacken und recht gehöfelt Brodt erkennet man also / wann man darvon in ein kalt Wasser legt / G und es in der Mitten des Wassers schweben bleibt / so ists wol und recht gehöfelt und wol gebacken. Wann es aber bald zu Boden fällt / ist es ein Zeichen daß es ungehöfelt ist / und wann es auf dem Wasser schweben bleibet / so ist es zu viel gehöfelt.

Je reiner das Mähl ist / je besser Brodt darvon gebacken wird / und je leichter es auch verdäuet wird / speiset wol und macht gut Geblüt. Das Brodt / so von neuem Mähl / das erst aus der Mühlen kommt / gibt feuchtere Nahrung und auch subtiler Blut / dann das von altem Mähl gebacken wird / derwegen soll man das Brodt vor die Krancken / und die so starcke und strenge Fieber haben / von reinem und neuem Mähl backen lassen. Kleine Brodt / die man Schrötzlein nennet / hat viel Rinden oder Crusten und wenig Brosam / ist baß gebacken dann das grosse Brodt / oder Haußläben / derowegen gibt es wenig Nahrung / und ist hart zu däuen / gibt aber gute Feucht / stopffet darneben den Bauch / und machet harte Stulgáng. Das groß Brodt aber oder die Haußläben ist nicht so wol gebacken / hat weniger Crusten aber viel Brossam / gibt derowegen schleimige grobe Nahrung / und ist schwärer zu verdäuen: Zu dem macht viel Brosam des Brodts / Wind und Bläst im Leib / deßgleichen viel Schleim / und auch offtermals das Grimmen und Därmgegicht. Ungehöfelt und zu viel süß Brodt / gibt gar zu viel Nahrung / ist hart zu verdäuen / bleibt lang im Magen ligen / bringt Verstopffungen den Gliedern des Eingeweids / macht Würm im Leib wachsen / und ist in summa weder gesunden noch krancken Leuten nutz.

Starcke Fieber.

Bauch stopffen.

Bläst ins Leib. Grimmelt.

Würmt.

I Das Brodt so von altem Korn / das übel schmecket / und ersticket ist / gebacken wird / ist hartdäuig / gibt wenig Nahrung / und machet böß und faul Geblüt / aber das / so von frischem und gar neuem Korn gebacken wird / gibt von wegen seiner überflüssigen Feuchtigkeit eine feuchte und schleimige Nahrung / ist schwärlich zu verdäuen / blähet auf und macht viel Wind im Leib / speißt wenig / und gibt dem Leib ein grobe / schleimige und zähe Führung / die wird bald in eine Fäulung verkehrt / erwecket schmertzen und wehethum in den Seiten / und wachsen Würm davon im Leib. Es soll derowegen das Mähl / daraus das gesunde Brodt gebacken wird / nicht zu alt noch zu jung gelegen seyn / sonderen von mittelmässigen Korn von den Raden und Wicken wol gesäubert / gemahlen werden. Es soll auch der Teig nicht K zu feucht gemacht / oder zu viel Wassers daran gethan werden / daß er nicht zu dünn werde / auch nicht zu dick und zu starck / zu dem soll er zimlich gehöfelt und gesaltzen werden / dann ungehöfelt und ungesaltzen Brodt ist sehr schädlich und ungesund / macht Verstopffungen in den Gängen der Leber und der Nieren / gebieret den Stein in den Nieren und Blasen / das Zipperlein und die Gliedsucht / machet auch faule Feuchten / daher die Würm wachsen. So der Teig zimlich gesaltzen wird / macht es das Brodt lucker und ringer / wird besser verdäuet / und macht weniger Verstopffung. Wann es zu viel gehöfelt wird / so gewinnt es ein unlieblichen und bösen Geschmack / macht den Magen unwillig und unlüstig.

Schaden von Brodt so von altem Korn gebacken.

Schaden von ungehöfeltem und ungesaltzenem Brodt.

A lustig. Das Brodt soll gebacken werden in einem weiten Ofen/in einer zimlichen Hitz/der soll eingeheitzt werden mit wol gedörrtem gesundem Holtz / das nicht erstickt oder faul seye. Das beste Brodt zu Erhaltung der Gesundheit/soll eines oder zweyer Tag alt seyn/und nicht darüber/so es älter ist/sollen es zarte Leuth/Müssiggänger/und die so blöde Mägen haben/ vermeiden/ und sollen es den starcken arbeitenden Menschen / die starcke und grobe Baurs-Arbeit thun/ befehlen / denen es gut und gesund ist/als die es am besten verdäuen können. Es soll auch das Brot/ so es noch warm ist/nicht genossen werden / dann es entzündet und erhitzet den Magen/ blähet den Leib auf/ bringet grossen Durst/ macht den Magen unlustig/ und ist schwärlich zu verdäuen / derowegen gesunde und krancke Leuth sich darvor hüten sol-
B len / wie auch solches die Gelehrten der Hohenschul zu Salerna in Engelland lib. de conservanda valetudine, verbotten / und kürtzlich in folgenden Versiculis Rythmicis, begriffen haben / die also lauten:

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus.
Sed fermentatusq; oculatus, sit bene coctus,
Et salsus modice, ex granis validis electus.
Ne comedas crustam, choleram quia gignit adustam.
Et panis salsus, fermentatus, bene coctus.
Purus sit sanus, non talis sit tibi vanus.

Das ist:

Dein Brodt sey weder warm noch alt/
Gesäurt und leicht / nicht ohne Saltz/
Von gutem Geträid gebacken wol/
Die Rind macht dich schwartzes Geblütes voll.

C Das inner Theil des Brodts/das ist die Brosam/ist das best/und je reiner und klärer das Brodt ist/je baß und mehr nehret es den Leib / und je mehr Kleyen und Grieß darunter ist/je minder es nehret / und je bälder es durch den Leib gehet. Die Rind oder äusser Theil des Brodts/ macht ein verbrennt/ grob und melancholisch Geblüt/und ist schwärlich zu verdäuen/ist weder Krancken noch Gesunden gut/außgenommen denen / die ein sehr feuchten Magen haben/und die da begehren mager zu werden/die mögen dieselbige wol im End des Essens gebrauchen / machet die Speiß untersich steigen / und stärcket sehr wol den Magenmund. Das Rockenbrodt wird desto besser uud gesunder / so man halb so viel Weitzen oder Speltz darzu mischet/das Mähl rein ausbeutelt und wol backet/dann übel gebacken Brodt ist
D ein Ursach vieler Kranckheit.

Von dem innerlichen Gebrauch des Brodts.

WOl gebacken Rockenbrodt / wie man solches bey uns am Rheinstrom zu backen pflegt/ist gesunden Leuten ein gute Speiß / nehret wol und machet gut Geblüt / und gibt schöne / gesunde und starcke Leut / wie solches die Erfahrung bezeugt/und das sonderlich/wañ sie viel Brodts zu anderer Speiß essen/wie auch hergegen wiedrum alle diejenigen/die wenig Brodt und viel Fleisch oder andere Speiß essen / bleiche / blöde / und schwache Leuth sind/ und bekommen darvon übelschmeckende und stinckende Athem/derowegen man sich darvor hüten soll/und zimlich viel Brodts zur Speiß essen / sonderlich aber zu dem Fleisch speisen / so man anderst die Gesundheit lieb hat/uñ dieselbige erhalten wil.

E Mit wolgebackenem Rockenbrodt und Wein kan der Mensch sein Leben und Gesundheit erhalten / und starck darvon bleiben / wann er schon nimmer kein andere Speiß zu sich nemme/doch soll darinn der Uberfluß vermitten/und allein die Nohtdurfft gebraucht werden.

Aus geriebelter Brosam des Rockenbrodts macht man köstlich gut Müßlein und Brodtbreylein / seude die mit guter/feister Fleisch- Hüner- oder Capaunenbrühen / und gibs Gesunden und Krancken / dann sie nehren und stärcken wol. Etliche sieden diese Breylein allein mit Wasser/röschten die Brodtbrosem zuvor in Butter oder Schmaltz/giessen darnach frisch Wasser darzu/ lassens wol sieden/ und saltzens zimlich/ ist auch ein gutes und gesundes Essen.

F Andere bereitens gleicher gestalt mit Wein und den 3. theil Wasser/oder so mans noch kräfftiger haben will/ mit guter Fleisch- oder Hünerbrühen/thun Zucker nach Notturft darzu/und ist ein kräftige Speiß. Etliche aber röschten die Brodtbrosam in Butter oder schmaltz/giessen darnach gut Bier zu/lassens wol zu einem Brey sieden/das gibt auch gute Nahrung/und speiset sehr wol.

Etliche andere lassen die Brosam des Rockenbrodts trucken und hart werden/zertreibens darnach oder stossens klein / schütten darüber gute Milch / und lassens sehr lang und wol sieden / solche Speiß geben sie den Kindern zu essen/ und sättigen sie darmit / die werden gar schön und starck darvon / und bleiben gesund.

Das geriebelt Mähl von gedörrtem Rockenbrodt in zimlichem Wasser wol gesotten/und durchgestrichene gesottene Apfel oder Bieren zuvor in Wasser weich
G gesotten/gleich so viel dazu gethan/folgends sieden lassen zu einem Brey/und zimlich gesaltzen/ist sehr eine gute Speiß vor arme Leuth/und nehret zimlich wol. Die es vermögen/die können Butter darzu thun/ so wirds besser und wolgeschmackter/fürnemlich aber so man das Brodtmähl zuvor in Butter oder Schmaltz röschet/ darnach erst das Wasser zugeusset.

Man macht aus dem Rockenbrodt ein köstliche Saltzsen vor schwache und blöde Leute/die ein schwaches Hertz und blöden Magen haben / wie folgt: Man nimt die Brosam von Rockenbrodt / bähet die auf einem Rost oder Kolen/biß sie braun werden/legt sie darnach alle warm in ein guten Weinessig / biß sie wol erweichen/ darnach stösset mans / streichts auf ein Pfefferluch mit genugsamem Essig und Rosenwasser/temperierts mit Zucker/daß dem Essig sein Schärff benommen werde/thut darnach darzu 2. Theil gestossen Zimmat und Näglein/ Muschatennüß und Blüt/alles gestossen/jedes 1. Theil/ doch daß deren wenig und nicht zu viel sind/lässets darnach ein wenig in einem neuen Häfelein sieden / so hat man ein edle Salsen in allen schwachheiten des Hertzens und Magens/mit ander Speisen nützlich zu gebrauchen.

Wider das Unwillen und Erbrechen des Magens: Nim ein schnittlein gebähtes Rockenbrots/thues in ein Schüsselein/und geuß darüber/dieweil das Brot noch warm ist/4. Untzen sauer Granatensafft/ wañ das Brod nun weich worden ist/so gibs dem Krancken zu essen/ und laß ihnen das übrig safft im Schüßlein darauf trincken.

Rockenbrodt in Baumöl geweicht/ist gut wider den Hundshunger/dasselbig geessen. Deßgleichen Rockenbrodt in Most oder dickem gesottenem Wein geweicht/ und genug geessen/hat gleiche Würckung. Etliche weichen das Brodt in Oeltrusen/und geben es wider den gemeldten Gebrechen zu essen.

Wider das Grimmen und Leibwehe von hitzigen Gallen verursacht: Nim Rockenbrodt/weichs in frischem Brunnenwasser/streu guten Zucker darauf/und iß es/oder weich das Brodt in frischem Molcken/und gibs dem Krancken mit Zucker zu essen.

Brodt gebacken von dem Rockenmähl/das zum allerersten/so bald das Korn von der Mühle gebrochen wird/ herauß lauffet / mit Wasser / darinnen dürre Küttern schnitz und Tormentillwurtzeln gesotten worden ist/ bereitet / dienet wider alle Bauchflüß / in der Kost zur Speiß gebrauchet/deßgleichen auch Müßlein/ Brodbreylein und andere Speißlein darvon bereitet.

Diejenigen so lahm oder contract sind / und denen ihre Glieder zittern / die sollen nüchtern/wann sie aus dem Bad kommen/Rockenbrodt aus frischem Brunnenwasser essen / das bekommt ihnen sehr wol.

So ein Roß ein Durchlauff oder Bauchflüß bekomt von Erkaltung/so soll man geröscht Rockenbrot zerreiben/mit rohtem Wein und Rosenwasser sieden/ und diese dieselbe Brühe warm einschütten / das hilfft ihm bald.

Eusserlicher Gebrauch des Rockenbrodts.

ROckenbrodt mit dem schleim des erweichten Pfluemen saamen/ in einem Mörselstein durch einander gestossen

A stossen/und temperiert wie ein Pflaster/miltert das grosse Haubtwehethum in den hitzigen Fiebern/auf ein Tuch gestrichen/ und über die Stirn und beyde Schläff geleget. Oder nimm die Brosam vom Rockenbrodt/stosse die wol mit frischen Blättern des Bilsenkrauts/ und geuß darzu Rosenöl und Essig / temperier es wie ein Pflaster/uñ gebrauche es obgemelter massen. Oder stosse mit der Brodtbrosam Magsaamenblatter/und temperier es obgemeldter massen/uñ gebrauche es auch also.

Die Brosam von Rockenbrodt mit einem Eyerdotter temperiert wie ein Pflaster / miltert und leget den Schmertzen der Augen / auf ein Tuch gestrichen / und über die zugethanen Augen geleget.

Wider den Schmertzen der Ohren: Nim ein Rockenbrot wie es aus dem Ofen kommt/schneide dasselbig entzwey/ und halts so warm vor die Ohren / als warm du es erleiden kanst. So einer von einem Büchsenschall oder einem andern Gethön das Gehör verlohren hätte/ der gebrauch das Rockenbrodt gleicher gestalt/es hilfft.

Wider den Schmertzen der Zähn: Nim die Brosam von warmem Rockenbrodt / gebratenen Käß / einen warmen Dotter eines Eyes/und ein wenig Saltz/stoß es durch einander / und legs also warm auf die Zähn.

Die schwartzen Zähn weiß zu machen: Nimm die Rinden von Rockenbrodt/brenne die auf einer Gluth/ daß sie gantz schwartz werden wie Kolen/darnach stosse sie zu Pulver/und reibe die Zähn wol darmit/wäsche die folgends mit frischem Brunnenwasser wieder aus.

Rockenbrodt wol im Mund gekäuet / vertreibt die blauen Mähler und die schwartzen Masen von Fallen oder Stossen / wie ein Pflaster darüber gelegt.

Rockenbrodt mit Saltz gekäuet/darnach mit Seifen temperiert wie ein Pflaster / tödtet die Pestilentz-Blattern oder Carbunckeln / darüber gelegt.

Die Halsgeschwulst und die Geschwär zu eröffnen: Nimm ein warm Rockenbrodt/ zerbrich das entzwey/ und empfahe den warmen Dampff oder Schwadem darvon in den Hals / das eröffnet die Geschwär und zertheilet auch die Flüß.

Welchem der Mund stincket oder übel reuchet nach einer Kranckheit oder sonst/der esse warm Brodt mit tem aus einem kalten Brunnenwasser/ so viel er mag.

Wider den schwären und übelriechenden Athem/esse öfftermals Rockenbrodt aus Wein/und streue rein gepülvert Salbey darauf. Oder nimm die Obercrust von Rockenbrodt/weiche die in Wein/bestreue die folgends mit gestossenem Galgan / und esse die.

Die Brosam von Rockenbrodt mit Peterlein oder Epichkrautsafft temperiert und angemacht wie ein Pflaster/zertheilet die erharten Brüst der Weiber nach der Geburt / wie ein Pflaster darüber gelegt.

Oder nim die Brosam des Rockenbrodts/und temperier es mit Wasser und Baumölen zu einem Pflaster/ oder weich Rockenbrodtbrosam in Weinmeth/und leg es über wie ein Pflaster.

Rockenbrodt das zweymal ist gebachen worden/auf einem Rost geröschet/ darnach in Essig geweichet/ und temperiert wie ein Pflaster/ist eine gute Artzeney wider das Klopffen des Hertzens / über die beyde Pülß der Hände geleget: Bringet auch die wieder zu Kräfften/ die in Ohnmacht gefallen sind.

Wider das Klopffen des Hertzens von kalter Ursach: Nim zwo Untzen geröschter Brosam von einem Rockenbrodt/weiche die in einem guten firnen Wein/ thue darzu Muschatenüß ein Quintlein / Majeran/ Näglein/ rothe Rosen/ und Citrinatrinden / alles rein gepülvert/temperier es wie ein Pflaster/und legs außwendig auf ein Tuch gestrichen über das Hertz.

Oder so das Hertzklopffen von hitziger Ursach herkommt/so nim 2. Untzen der Brosam von gebratenem oder geröschtem Rockenbrodt / weiche das in Rosenwasser und Ochsenzungensafft / temperiers zu einem Pflaster/und thu darzu rothe Rosen/weissen und rothen

F Sandel/jedes 1. halb Loth/ Muschatenblüht/ Majeran / Näglein / weisser und rother geriebner Corallen/ weissen geriebenen Agstein/ jedes ein Quintlein/ alles zu einem subtilen Pülverlein gestossen/vermisch alles wol durcheinander zu einem Pflaster/und thu ein Löfflein voll Nägleinblumenessigs darzu/streichs auf ein Tuch/ und legs auswendig über das Hertz.

Aus dem Rockenbrodt machet man ein gut Pflaster zu dem unrühigen auffstossenden Magen / der keine Speiß behalten kan: Man nimt ein Crusten Brodts auf einem Rost oder Kolen gantz braun gebraten vier Loth / solches erweichet man wol in gutem Weinessig/ darzu thut man ein wenig Höfel oder Saurteig / und anderthalb Loth Gerstenmähls/gepülvert Balsamüntz ein halb Loth/Mastix/Weyhrauch/jedes ein Quintlein zu Pulver gestossen. Solche Stück alle stößt man wol durcheinander in einem Mörser/und geußt im Stossen ein wenig zu/ biß daß es wird ein dicker Brey/ darvon streichet man auf ein weissen Barchen/und legts warm über den Magen und das Hertzgrüblein. Auffstossender Magen.

Andere machen aus dem gemeldten Brodt dieses Pflaster mit mehren Stücken etwas kräfftiger: Sie nemmen von einer braun gebratenen Crusten Rockenbrodts vier Loth / weichen die ein halbe Stund in gutem scharffem Weinessig / thun ferner darzu ein halb Loth gepülverten Quittenschnitz/Balsammüntz anderthalb Quintlein/Mastix/gebrannten Helffenbein/Weyrauch/weissen und rothen Sandel/alles zu einem subtilen Pulver gestossen/rohter geriebener Corallen/jedes ein Quintl. Quittenöle/3. Loth/Mastixöle 2. Loth/Gerstenmähl so viel genug ist. Alle gemeldte Stück temperieret man durch einander/und geust so viel Essig zu als es vonnöthen ist/ein Pflaster daraus zu machen/ das brauchet man wie das obengemeldte Pflaster.

Wider das stätig Brechen und Kotzen des Magens: Nim ein Crusten Weißbrodts wie ein kleines Schildlein geschnitten/mach inwendig Rautenriß darein mit einem Messer / lege es darnach auf Kolen oder einen Rost / und brate und röschte es biß es braun wird / besprengs folgends oder befeuchtige es mit einem guten Malvasier / und reib ein wenig Mastix und Näglein-Pulver darein/wickel ein leinen Tuch darum/und legs als warm du es leiden kanst/über das Hertzgrüblein/ das thue offt und so lang biß sich das Kotzen leget. Brechen des Magens.

I Oder nim ein Crusten Rockenbrodts/röschte es auf Kolen wie gemeldet / besprenge es dann mit scharffem Rosen- oder gemeinen Essig/streue gestossenen Mastix und Balsammüntz darauf / und leg es warm auf den Magenmund / laß drey Stunden darauf ligen / darnach erfrische es wieder / thue das so lang biß sich das Kotzen leget.

Oder nimm ein gebähetes oder geröschtes Rockenbrodt/ stoß es wol mit Saltz und Essig/ daß es werde wie ein dicker Brey/streichs dick auf ein Tuch/und legs warm über das Hertzgrüblein wie ein Pflaster.

Ein warme Schnitten geröschts Brodts mit gutem Wein besprengt / und gepülvert Muschatnüß und Näglein darauf gestreuet/stärcket den erkalten blöden Magen / warm darauf gelegt. Erkalter Magen.

K Den erkalten Magen zu erwärmen und zu stärcken: Nimm Rockenbrodt/röschte es auf Kolen/zerstosse es zu Pulver / thue darzu gepülvert Muschatnüß und Näglein/jedes 1. Quintl. Wermuthsafft/und Krauß-müntzensafft/jedes gleichviel/daß es möge ein Pflaster werden/das streich auf ein Tuch/und legs warm über den Magen.

Wider den Schmertzen des Magens: Nim einen Boden von einem Rockenbrodt/ bähe den auf einem Roost/bestreich ihn dann mit Honig / und streue darauf Balsammüntz/ Römischen Kümmel/Nardensaamen/und Anißsaamen/jedes gleichviel zu einem reinen Pulver gestossen/und lege es warm über den Magen/ du wirst gute Besserung befinden. Magenschmertz.

A Wider den Unwillen und Maßleid des Magens: Nim̃ der Rinden von Rockenbrodt drey Loth/Mastix/ Balsammüntz/rothe Rosen jedes 3. Loth zu einem subtilen Pulver gestossen/Gerstenmähl ein halb Loth/temperier diese Stück mit genugsamem Rosenessig zu einem Pflaster/streichs auf ein Barchen/und leg es über das Hertzgrüblein und den Magen.

Unwillen und Maßleid des Magens.

Klux. Ein warm Rockenbrodt in ein Tuch gewickelt und über den Magen gelegt/vertreibt den Heschen und Klux.

Seitengeschwär. Wider das Seitengeschwär Pleuritim: Nim̃ die Brosam von einem wolgehöfelten Rockenbrodt/stosse die wol mit frischem Butter/die Salben Dialthea und Lorölen/jedes gleich viel/so viel genug ist zu einem Pflaster/darvon streiche auf zwey Tücher/ und lege es vornen und hinden gegen dem Geschwär.

B Wider den Schmertzen der Seiten von den windigen Blästen: Nim̃ ein Crusten Rockenbrodts/röschte die auf Kolen/schlag ein leinin Tuch darum/und lege es warm über die Seiten.

Schmertz der Seiten von Blästen.

Geelsucht. Wider die Geelsucht/lasse etliche Brodt von Rockenmähl mit Kleyen und allem backen/und wann sie aus dem Ofen kommen/so schneide sie entzwey/und lege sie zusammen in eine verdeckte Bütten/setze dich darein/ und schwitze wol darinnen/dann es treibt den Schweiß gewaltig/und nimmt die Geelsucht mit hinweg. Diese Wassersucht. Artzney oder Schweißbad thut auch den Wassersüchtigen grosse Hülffe/ und machet sie nicht schwach wie andere Schweißbäder.

Windige Wassersucht. Wider die windige Wassersucht: Nim̃ gedörrtes Rockenbrodts zu Pulver gestossen fünffzehen Untzen/

C Pfefferkümmel achthalb Loth/Majeran 6. Loth/Bertram zwey Loth/Meisterwurtz/ Gummi Euforbii, jedes 1. Loth/ alles zu einem subtilen Pulver gestossen/ vermische es wol durcheinander/und mache mit Wein-Meth ein Pflaster/das streich auf Tücher/und bedecke den gantzen Bauch und Rucken damit/lasse es je über den anderen Tag einmal erfrischen/ und thue das einmal oder sechs.

Rechte Wassersucht. Wider die rechte Wassersucht/stosse Rockenbrodt/ und gepülverten Ysop mit Saltzwasser durcheinander wie ein Pflaster/ streichs auf ein Tuch/ und legs über den gantzen Leib/ und erfrische es alle Tag.

Erhartung des Miltzes. Wider die Erhartung des Miltzes: Nim̃ gedörrt Rockenbrodt/stoß es zu Pulver/und Rinden von Cappernwurtzel/mit der fremden Frucht/die man Myrobalanum Myrepsicam oder Glandem unguentariam nennet/ alles klein gestossen/ und mache mit dem sauren

D Honigsyrup Oxymelite ein Pflaster daraus/ streichs auf ein weissen Barchen/ und lege es äusserlich über das Miltz.

Langwiriger Bauchfluß. Wider den langwirigen Bauchfluß: Nim̃ geröscht Rockenbrodt auf die 8. Untzen/das weich in Essig/daß es nur ein wenig weichelechtig werde/ thue darzu der innersten eichenen Rinden 3. Loth/Gallöpffel 2. Loth/ alles zu einem subtilen Pulver gestossen/und mache mit genugsamem Wegerichkrautsafft ein Pflaster daraus über dem Feuer/ streiche darvon auf ein Barchen/ und lege es warm über den gantzen Leib.

Schmertzen von Stein. Rockenbrodt in Bastard oder süssem Wein gesotten/daß es werde wie ein Brey/ und folgends auf ein

E Tuch gestrichen/ und um die Lenden gelegt wie ein Pflaster/ deßgleichen auch über die Scham/ legt den Schmertzen vom Stein.

Täglich Fieber. Wider das täglich Fieber: Nimm die Brosam von einem Rockenbrodt und die Gallen von einer Geiß/ jedes gleich viel/thue darzu ein weich gebraten Eye/ und stoß in einem Mörser mit genugsamem Lorölen/daß es werde wie ein Pflaster/ streichs auf ein Barchen/ und legs über den Magen und Bauch.

Schmertz des hitzigen Podagrams. Rockenbrodt mit frisch gemolckener Milch und Nachtschattensafft/ sampt einem wenig gestossenem Saffran zu einem Pflaster gesotten/ miltert den Schmertzen des hitzigen Podagrams oder Zipperlein

F und Gliedsucht/ auf ein Tuch gestrichen und über die schmertzhafftigen Oerter gelegt.

Die Brosam von Rockenbrodt in Kühe- oder Schafmilch gesotten wie ein Brey/und darnach darzu gethan zween Eyerdotter und ein wenig gepülverten Saffran/ist ein gute Artzney wider das Hüfftwehe und die Gliedsucht/auf ein Tuch gestrichen und warm übergelegt wie ein Pflaster.

Oder so der Schmertzen der Gliedsucht unleidlich groß ist/so nim̃ 1. Pfund Brosam von einem Rockenbrodt/lasse die sieden in Weiber- oder Schafsmilch/ und thue darzu des aufgetruckneten Magsaamensafftes Opii 1. Quintl. gepülverten Saffran ein halbes Quintlein/ und 1. Loth Rosenöl oder Brey/streichs darnach auf ein Tuch/und lege es über die schmertzhafftigen Ort.

G Warm Rockenbrodt wie ein Pflaster über die Pestilentzbeul gebunden/zeucht alle Vergiffung gewaltig heraus.

So auch ein Mensch an der gifftigen Seucht der Pestilentz gestorben wäre/und man dasselbig Gemach gern von der vergifften Infection säubern wolt/ soll man dasselbige sauber reiben und ausfegen/darnach ein warm Rockenbrodt/wie es aus dem Ofen kömt/in der Mitten entzwey schneiden/und in zwey Ort oben in das Gemach hencken/ das zeucht alle Vergiffung an sich/ das Brodt aber muß man darnach hinweg thun und in die Erden begraben/damit niemand dardurch Schaden widerfahren mag.

Die Brosam von Rockenbrodt mit frischem Wasser gestossen/ und wol durcheinander temperiert wie ein

H Pflaster/ das vertreibt und legt nider die Geschwulst und Aufblähung der Mannsruhten/auf ein Tuch gestrichen und warm übergelegt.

Die Brosam von Rockenbrodt mit Meth und Baumölen zu einem Brey gesotten/vertreibt die hitzige Geschwulst der Gemächt/ auf ein Tuch gestrichen und wie ein Pflaster darüber gelegt.

Schlier und andere dergleichen Geschwär zu zeitigen und zu erweichen: Nim̃ die Brosam von einem Rockenbrodt/zwey Theil der kleinen Corinthträublein/ Schweinenschmaltz und Sauerteig oder Höfel/jedes ein Theil. Seude diese Stück mit einander in genugsamer Milch zu einem Pflaster/darvon streich auf ein Tuch/ und lege es über den Schlier oder Geschwär/ und erfrische es alle Morgen und Abend/ so wird es bald zeitig und sich zum aufgehn schicken/ wann es nun

I aufgangen/so brauch Salben/ die die Geschwär reinigen und heilen.

Die Brosam von Rockenbrodt mit Wein und Baumölen zu einem Pflaster gesotten/ zertheilet die Geschwär und Apostemen/ so man aber an statt des Weins Honigwasser oder Meth nimmt/ so erweicht es dieselben.

Rockenbrodt mit Essig zu einem Pflaster gesotten/ ist eine gute Artzney zu den zerstossenen oder zerquetschten Gliederen von fallen oder stossen/auf ein Tuch gestrichen/ und warm über die geschädigten Ort gelegt. Die gemeldte Artzney dienet auch zur Verrenckung der Glieder/ gleichfalls gebrauchet.

Die Brosam von Rockenbrodt mit Laugen oder

K Wein und Saltz gestossen/ und temperiert wie ein Salb/ist gut wider die Geschwulst der Schenckel in der Wassersucht/ so man die Schenckel darmit anstreicht und vier Stunden daran lässet. So nun eine wässerichte Feuchtigkeit daraus lauffet/ soll man dieselbige mit einem linden Schwammen abwischen/ und mit einem weichen Lümplein trucknen/ und darnach die verletzten Oerter mit Quitten oder aber Myrthenöle schmieren.

Die Brosam von Rockenbrodt mit Wasser und Rosenölen durch einander temperiert wie ein Pflaster/ heilet das Mittel oder den Wurm am Finger/auf ein Tuch gestrichen und übergeleget. Solches thut auch so man

A man das Rockenbrodt Morgens nüchteren käuet/und legts über das Mittel wie ein Pflaster.

Die Brosam von Rockenbrodt mit ein wenig frischer Wallwurtzel gestossen / vertreibt die Krebsgeschwulst/wie ein Pflaster darüber gelegt.

So einer die Glieder durch fallen geschädiget hätte: Nimm ein dürre Crusten von einem Rockenbrodt/ und stosse die klein/siede solche darnach mit gutem starckem Wein- oder Biereſſig/und lege es auf ein Tuch gestrichen so warm über als ers leiden kan/ das stärcket das Glied / und leget den Schmertzen.

Wider alle äusserliche Entzündungen wie die Namen haben möchten: Nim der Brosam von einem Rockenbrot/2. Loth/Baumnußkernen/Wermuth/Wegerichsaamen/jedes 1. Loth/stosse alles gar klein/und seude die B mit genugsamem Essig zu einem Brey/streichs darnach auf ein Tuch / und legs warm über wie ein Pflaster.

Die Brosam von einem Rockenbrodt mit Milch gesotten zu einem dicken Brey/und ein paar frischer Eyerdotter damit vermischet/ist ein gute und heilsame Artzney wider den Schmertzen der Feigblattern / auf ein Tüchlein gestrichen und warm darüber gelegt.

Wider die Blattern der Schienbein: Nim die Brosam von einem Rockenbrodt das wol gehöfelt ist/zerriebel die klein / thue darzu Honig und Weins genug/ C sude es wol bey dem Feuer wie ein Supp / in dieser Brühe netze darnach ein zweyfach leinen Tuch/ und lege es warm über die Schenckel oder Schienbein/und wañ es trucken wird / so netze es wieder / thu solches so lang biß die Bläterlein vergangen und heil worden sind.

So einer ein grossen Schmertzen an einem Glied hätte/es seye gleich wo es wölle / der nemme die Brosam von einem Rockenbrodt / das noch frisch und warm sey/lege die in ein siedend heiß Wasser / und wann die weich wird / so balle die wol mit den Händen aus / daß alles Wasser darvon gehet: Darnach nimme desselbigen Brodts 12. Untzen / die Dottern von dreyen frischen Eyern/und Rosenölen/so viel genug ist. Diese stosse wol durch einander/und vermische ferner darmit ein Quintlein gepülverten Saffran/mache darauß ein Pflaster/das lege warm über das schmertzhafftig Glied/es stillet den Schmertzen gewaltig/und ist ein fürtreffenliches Anodynum, wie ich solches dann offtermals erfahren habe / und allwegen gut befunden. Wann aber der Schmertz sehr groß wäre / so nimm an statt des Rosenöls Magsaamenöle / oder deren beyde jedes gleich viel.

Oder aber in sehr grossem Schmertzen mache nachfolgendes Pflaster von Rockenbrodt: Nim der frischen Brosam von Rockenbrodt 8. Untzen / frisch gemolckene Schaaffmilch/zwey Pfund/ Chamillenöl/ Lilgenöl/ jedes 2. Untzen/des aufgetruckneten Magsaamensafft ein halb Loth/mit der obgemeldten Milch zertrieben / lasse solche Stück mit einander sieden zu einem Pflaster / und wann es zu rechter bequemer Dicke gesotten worden ist/so rühre fünff frischer Eyerdotter darein/ so ist es gerecht / solches streich auf ein Tuch/ und leg es warm über / es legt ein jeden Schmertzen wie groß er auch seye in kurtzer Zeit.

Die Brosam von Rockenbrodt mit Baumöl temperiert wie ein Pflaster / und auf ein Tuch gestrichen übergelegt/zeitiget ein jedes hitziges Geschwär.

Oder/nim der Brosam von Rockenbrodt 12. Untzen/ frisch gemolckene Kühemilch 16. Untzen/oder so viel du bedarffst/ Kölkraut- und Kappeskrautsafft 3. Untzen/ Lilgenöl/drey Untzen/vermisch und seude es durch einander zu einen Pflaster / und leg es warm über.

Die Brosam von wolgehöfeltem Rockenbrodt ein Nacht in einer starcken Laugen geweichet / darnach in einem Mörser wol gestossen / zeucht den Eyter und Fäulnuß aus der Tieffe einer Fistel/und heilet/wie ein Pflaster darüber geleget.

F Die Schäden/so vom Winterfrost verursacht worden sind / zu heilen: Nimm der Brosam von einem Rockenbrodt 8. Untzen/Schweinenschmaltz 4. Untzen/ Bier so viel genug ist/lasse die mit einander sieden zu einem Pflaster/darvon streiche auf ein Tuch/ und legs warm auf den Schaden/erfrisch es des Tags zweymal/ das ist / des Morgens und Abends / es hilfft / wann es schon lang gewähret hat. Schäden von Winterfrost.

Wider das Rotlauffen oder Wildfeur/den Brand und alle Entzündung: Nimm der Brosam von Rockenbrodt drey Untzen/breiten Wegerichsaamen/Wermuht / Baumnußkernen / jedes 1. Loth / alles klein zu Pulver gestossen/vermische solche Stück mit genugsamen Weineſſig/lasse die mit einander sieden zu einem Pflaster/streich davon auf ein Tuch/und legs über den G Schaden / es hilfft bald. Rotlauffen. Brand. Entzündung

Die Entzündung und Hitze der Wunden zu löschen/ oder wie mans sonst nennet die Wundsucht zu vertreiben: Nimm der Brosam von Rockenbrodt 2. Theil/ frischer Nachtschattenblätter/ Haußwurtzblätter / und breiten Wegerich/jedes ein Theil/stosse die wol durcheinander mit genugsamem Honig/daß es ein Pflaster werde / streiche darvon auf ein Tuch / und leg es über. Wundsucht.

Wann ein Wein zu viel geschweffelt ist / und nach dem Einschlag stincket/so nimm ein heiß Rockenbrodt/ das allererst aus dem Ofen kommt/schneide unten an dem Boden des Brodts ein Loch/und die Rinde hinweg / lege das Brodt über die Pundten des Faß / und lasse es darauf ligen biß es kalt wird/ so zeucht es den Geschmack des Schweffels an sich / das thue ein mal H oder drey / nach dem das Faß groß ist. Schweffel aus dem Wein zu ziehen.

So sich ein Wein verzehrt hätte/und ein übeln Geruch und Geschmack bekommen/so nimm ein heiß Rockenbrodt wie es aus dem Ofen kommt/und legs obgemeldter massen über die Pundt/er wird wieder zu recht. Ubler Geruch des Weins.

So man einen brentzlenden Wein machen wil/soll man drey oder vier Schnitten Brodts/mehr oder weniger/nachdem das Faß groß oder klein ist/auf einem Roost oder glüenden Kolen braun braten / und sie in einem leininen Säcklein in dem Herbst also warm in den frischen Most in das Faß hencken/und es acht Tag lang darinn lassen hangen / darnach wiederum heraus thun/so gewinnet der Wein ein lieblichen brentzenden Geschmack. Wein brentzelend zu machen.

So ein gifftig Thier in den Wein gefallen wäre/rahtet Democritus bey dem Constantino 7. agric. c. 27. I daß man ein heiß Brodt in das Faß werffen soll/das soll dem Wein alles Gifft benemmen. Gifft aus dem Wein zu ziehen.

Wilt du daß die Hüner täglich frisch Eyer legen: So nimm geröscht Rockenbrodt/lege das in ein frisch Wasser/ laß darinn über Nacht erweichen/ des Morgens gib es den Hünern vor anderer Speiß zu essen/ und darnach um den Mittag wieder. Gegen dem Abend aber gib ihnen Gersten/Habern/Weitzen/oder ein wenig Hanffsaamen/das macht die Hüner fruchtbar/ daß sie auch in der grösten Kälte Eyer legen/wie dann solches offt probiert worden. Hüner täglich zu legen machen.

Wann ein Roß in ein Aug geschlagen würde: Nim ein frisch Brosam Rockenbrodts / legs in ein frisches Brunnenwasser/und binde es darnach dem Roß über das Aug wie ein Pflaster/das hilfft ihme/und läßt kein K weiteren Schaden einreissen/welches auch an anderem Rindvieh ist probieret worden. Augenschad der Pferdt von schlagen

Oder nimm gebähet Rockenbrodt/netze es in weissem Wein/ und legs dem Roß oder Rind über das Aug.

Wann ein Roß die Frösche hat/daß ihm die Backen schwartz werden/soll man nemmen gebratens Rockenbrodt/und dem Gaul inwendig die Backen wol damit reiben/ biß daß sie bluten/ darnach nimm Saltz und Honig / temperiers durch einander / und bestreich ihm damit die Backen uñ das Maul/so genießt es bald. Frösch der Rossen.

Wider die Gallen der Roß außwendig des Beins. Brenne dieselbigen mit einem glüenden Eisen / und Gallen der Roß.

lege darauf die Brosam von Rockenbrodt also warm/ wie es aus dem Ofen kommt/laß drey Tag darauf ligen / darnach thu es wieder herab / dann nimm alt Schweinenschmeer / Saltz/ Baumöle / und gepülvert Brombeerblatter / vermische das durcheinander zu einer Salben/darmit verbinde dem Gaul alle acht Tag einmal / es heilet in acht Tagen.

Floßgallen der Pferdt.

W der die Floßgallen der Pferd: Stosse dem Roß ein glüend Eisen in die Floßgallen/und lege die Brosam von einem heissen Brodt darüber/und laß es drey Tag darauf ligen/dann nims hinweg/und nimm Kübelhartz/und alt Schweinenschmaltz/mach daraus ein Salb/ und verbinde den Schaden damit/ so heilet er. Oder nimm gepülverten Schwefel / gepülvert Thannenblätter und Pech/jedes gleich viel. Vermische diese Stück mit altem Schweinenschmaltz zu einer Salben/und verbinde dem Roß den Schaden darmit / es heilet und ist probiert.

Geschwulst der Roß von drucken.

Die Brosam von Rockenbrodt in genugsamem Essig geweichet/und zu einem Muß in einem Mörser gestossen / leget den Rossen die Geschwulst / die vom reiten und drucken des Sattels verursacht werden / wie ein Pflaster darüber geschlagen.

Auswerffender Wurm der Roß.

Die Brosam von einem Rockenbrodt mit Saltz vermischet / vertreiben den Rossen den auswerffenden Wurm/so man dieses drey oder vier Tage darauf bindet / und allwegen über Nacht darauf lässet.

Rehe der Pferdt.

So ein Pferdt zu rehe ist: Nimm die Brosam von einem Rockenbrodt 2. Untzen/2. Loth guten Theriack/ ein Stück von einer Wisselshaut/die noch unbereit ist/ zweyer Finger breit/und eins Fingers lang/zu fast kleinen Stücklein geschnitten/zertreibe diese Ding alle mit Wasser / und schütte es dem Gaul ein, ehe er getränckt wird.

Mauchen der Roß.

Die Mauchen der Roß zu heilen: Brenne das Ort wol mit einem heissen Eisen / bicks darnach mit einer Flieten oder Laßeisen/und leg gebähetes Rockenbrodt mit Saltz also warm darauf / laß 24. Stund also ligen / alsdann thue es hinweg / und streue gepülvert Spanischgrün darein.

Außwurff der Tielen an Pferdten.

Wider den Außwurff der Tielen an Pferden: Nim ein hart Brosam Rockenbrodts / vermisch mit Saltz/ und lege es auf den Schaden / darnach salbe ihm die Hüfft mit Baumölen / biß es heil wird.

Ausgeworffen Roß zu heilen.

So man einem Roß die Geilen oder Hoden ausgeworffen hat: Nim die Brosam von einem harten Rockenbrodt und Saltz / jedes gleich viel / binde es dem Roß drey oder vier Nächt über den Schaden / und wirff täglich gepülvert Spanischgrün darein/so heilet es wieder.

Solen der Pferdt so sie hinweg gezogen.

Wann einem Roß die Solen gar hinweg gezogen sind: Nimm ein Brosam von einem frischen Rockenbrodt/temperier die wol mit Saltz/leg es über Nacht über die Solen/des Morgens nimm ungebrannten Leimen und Spanischgrün durcheinander vermischt/und binde es dem Roß auf die Füß/thue es alle Tag zweymal / biß es genug ist.

Tritt der Roß.

Wann sich ein Gaul getretten hat/so nimm ein gebähtes Rockenbrodt / vermischs mit Saltz / und binde es dem Gaul über den Tritt / es heilet bald.

Roß so die Füß verbället.

So ein Roß die Füß verbället hat: Nimm die Brosam von einem Rockenbrodt / weichs in gutem Weinessig / und schlage dem Roß etliche Tag alle Abend damit ein.

Hund daß sie jemand lieben.

Ein Stück Rockenbrodts unter einen Arm gethan/ und darunder gehalten/biß es wol schweissig und feucht wird/darnach einem Hund zu essen fürgeworffen/ das machet/daß dich die Hund lieb gewinnen/ und fleissig aufwarten.

Ferner über die bißher vielfaltige Mittel und Artzneyen/so vom Rockenbrodt erzehlet worden sind/haben wir auch nicht underlassen wöllen/die Krafft und Tugend des frisch gebachenen Rockenbrodts/die es vermag den Leib äusserlich zu nehren / und den Menschen bey dem Leben zu erhalten/so man allein an das frisch Brodt reuchet / erquickt es und stärckt die leblichen Geister gewaltig/derowegen man krancke verzehrte Leut/die gar nicht essen können / offtermals an frisch Brodt sollen riechen lassen/durch welchen kräfftigen und lieblichen Geruch eines wolgebackenen Brodts das Leben wol natürlich ein Zeitlang mag erhalten werden/wie man solches von Democrito bey dem Diogene Laërtio lib. 9. liest/ welcher hundert und neun Jahr alt war/und hat doch sein Leben allein von dem guten Geruch des Brodts drey Tag lang erhalten / wie Diogenes solches mit etlichen Verßlein bezeuget / die er Griechisch geschrieben/ und Lateinisch außgelegt sind.

Quisnam tam sapiens visus, qui tale patrarit
Unquam, quale sciens omnia Democritus?
Qui per tres tenuit præsentia fata dies, &
Illa recens cocti panis odore aluit.

Von diesem liese weiter den Conciliatorem diff. 155. und Manardum lib. 18. ep. 16. derowegen ist nicht wenig gelegen an einem guten Geruch/sintemal er die innerlichen sinnlichen Geister des Hirns gewaltig stärcket/und auch das Hertz fürnemlich darvon bekräfftiget wird / wie man solches an gutem kräfftigen Wein abnemmen kan / welcher mit seinem guten Geruch das Hertz und lebliche Geister mercklich erquicket.

Gedistilliert Wasser von Rockenbrodt.

Secalini panis aqua stillatitia.

Aus dem wolgebackenen puren Rockenbrodt pflegt man auch ein sehr nützlich Wasser zu distillieren/ darzu nimt man die Brosam allein / riebelt dieselbige klein/thut darvon in ein Brennkolben/daß drey Finger über drey Zwerchfinger hoch mit bedecket seye / thut einen Helm darüber/und zeucht durch das Balneum Mariæ ein liebliches und helles Wässerlein darvon / das hat ein anmürhigen sauerlechtigen Geschmack / das ist fast dienlich in allen Bauchflüssen / und sonderlich in der rothen Ruhr/so man des Tags zum wenigsten zwey mal/des Morgens und Abends/ jedesmal zwo Untzen davon zu trincken gibt. Einem Kind gibt man jeweilen ein Löffelein voll.

Man macht auch dieses gedistilliert Brodtwasser mit mehren Stücken: Man nimt der Brosamen von Rockenbrodt drey Pfund/acht guter und gepülverter Muschatennüß / das Brodt riebelt man klein / vermischet die Muschatennüß damit/thuts in ein steinen oder gläsin Geschirr/darüber schüttet man des ausgepreßten frischen Saffts von wilden Byren / und laßt es 24. Stunden mit einander beitzen/darnach theilet man es in drey oder vier gläsine Kolbengläser ab/und distilliert in Balneo Mariæ das Wasser darvon. Von diesem Wasser gibt man einem alten Menschen/ der mit dem Durchlauff oder aber mit der rothen Ruhr beladen ist/ des Morgens und Abends vor den beyden Imsen jedesmal 3. Untzen / einem so unter vierzehen oder dreyzehen Jahren/anderthalb Untzen/einem zehen jährigen biß auf fünff Jahr ein Untz / und einem Kind unter fünff Jahren ein Loth.

Gemein Speißwasser von Rockenbrodt.

Aqua cibalis ex pane Secalitio.

In den hitzigen Fieberen und anderen dergleichen Kranckheiten/da man nicht allwegen Gelegenheit hätte Wasser zu sieden / machet man ein gutes gesundes und kräfftiges Speißwasser zum Imsen/ und löschet den Durst zu löschen/aus dem Rockenbrodt / auf folgende Weiß: Man nimmt der Brosamen von Rockenbrodt / auf die fünff oder 6. Untzen / riebelt die gar klein / thut die in ein steininen Krug / schüttet darzu ein Maß frisch Bruñenwassers/geüsset das etliche mal von einem Geschirr in das ander / also daß es sich wol vermischt / darnach soll man es zum wenigsten zwey oder drey Tag lang an einem kühlen Ort stehn lassen/biß es sich gesetzt/und dann das Wasser

A Wasser durch ein Tuch davon abseihen/oder aber durch ein Claretsack lauffen lassen biß es lauter wird. Dieses ist ein lieblich Wasser zu trincken / und nicht allein in hitzigen Fiebern/sondern auch in andern Schwachheiten / darinnen der Wein verbotten ist / dann es löschet nicht allein den Durst / sondern es nehret und speiset auch den Leib. Etliche aber die ein blöden schwachen Magen haben/ die mögen das Wasser vorhin sieden/ und wiederum zu gemeldtem Gebrauch lassen kalt werden/so man dann weiter 1. halb Loth gestossenen Zimmat mit dem Brodt vermischt/ das Wasser obgemeldter massen darüber schüttet/ein paar Stund stehen lässet/darnach durch ein Claretsack lässet lauffen / so wird das Wasser desto kräfftiger und wolgeschmackter.

B

Das III. Capit.

Von dem Weitzen.

Weitzen. Triticum.



C

D

DEr Weitzen ist ein gemeines wolbekandtes Gewächs so wol in unserm Teutschland als in anderen Nationen / und haben wir ohn den Winter- und Sommerweitzen noch vier Geschlecht/ wiewol sie vor Zeiten fremd gewesen/ sind sie doch nunmehr auch bekandt worden / die unser Erdreich auch annimt/und man sie nun auch weißt zu säen und zu pflantzen.

E I. Der gemeine Weitzen der fast allen Länderen Europæ bekandt ist/stösset erstmals vor Winter kleine/ schmal Graßblättlein herfür/zarter dann die Blättlein des Rockenkorns / das theilet sich darnach auf dem Erdreich wie ein ander Graßgewächs. Nach dem Winter gegen Aprillen / fahet es an schön zu wachsen und grün zu werden/und steiget in die Hälmer und Aeher/ ein jeder Halm wird etwas dicker dann ein Rockenhalm/und ist mit etlichen Gleichen oder Gewerben unterscheiden / ein jedes Gewerb ist mit einem schmalen rechtigen Graßblat bekleidt/also daß die holen Halmer durch die graßechtige Blätter herfür schlieffen biß zu den Aehren/die bluhen um St. Johannis-Tag/wañ die verblühet/folgen die lange/geele Granen / deren etwa 60. weniger und auch bißweilen mehr in einem Aeher

F gefunden werden / und darff auch diese Frucht keines scheelens / sondern wird mit Fleglen wie das Rockenkorn ausgetroschen.

II. Das ander Geschlecht ist der Sommerweitzen/ der ist mit den kleinen Blättern / Knöpffen / Halmen und Aehren / deßgleichen auch mit den Granen / dem Winterweitzen gleich / ausgenommen daß die Aeher viel längere und spitzere Stachlen oder Grad haben wie die Gersten/und ist ein jedes Aeher ordentlich mit zweyen Zeilen Granen oder Körner besetzet/der ligt in Häußlein verschlossen wie die Speltz/oder St. Peters-Korn/ darum diese Frucht wie Speltz gescheelet muß werden. Dieser Saamen ist nicht so geel wie der Winterweitz/ sondern weißlecht. Der beste Weitzen zu säen soll vollkommen/satt/leicht und goldgeel von Farben seyn/als G der wol und vollkommenlich zeitig worden ist/welches man wol erkennen kan/wann es gebacken wird. Welcher Saamen aber zerstochen/runtzelechtig und mager

II. Sommer-Weitzen.

I. Welscher Weitzen. Triticum Typhinum.



H

I

ist/soll man nicht nemmen/dann er ist untüchtig. Es muß der Weitzen tieff gesäet werden/und begehret ein lettechtig oder leimechtig Erdreich/ uñ das etwas feucht ist. Es wächst auch sehr gern in einem kalchsteinechtigen Erdreich/deßgleichen in dem Kreidengrund da er gar keines tungens bedarff. Der Winterweitz soll im Herbst vor Winter gesäet werden/und der Weiß- oder Sommerweitzen im Hornung und Mertzen.

III. 1. Das erst Geschlecht des Welschenweitzens/ welches Figur in der zweyten Stell hierbey stehet/der ist K nicht allen Orten Teutschlands bekandt/wird aber doch in dem Elsaß und etlichen Orten am Rheinstrom gezielet/ist mit den Halmen und Blättern dem gemeinen Weitzen gleich/ausgenommen daß sie etwas vollkommener sind. Dieser Weitz hat gar grosse/lange/vollkommliche Aeher/gleich wie die Wintergerst/mit sehr langen Spitzen. Es sind auch die Aeher von den Weitzenkörnern getrungener und runder dann die Aeher des gemeinen Weitzens / ist ein schön und lustig Gewächs anzusehen. Diesen Weitzen muß man etwas dünner säen / (dann es ein starck Gewächs und viel Halmen gibt) dann den gemeinen Weitzen. Im Elsaß nahe bey dem Gebirg ist dieser Weitzen wol bekandt

III. Welscher Weitzen.

und

A

II. Brauner Weitzen.
Triticum nigrum peregrinum II.



B

C

und sehr gemein/da man dessen viel zu säen pflegt/von wegen des Wilds und der wilden Schwein/die dann der Frücht an diesen Orten sehr gedrang thun/die versuchen diesen Weitzen gar selten / von wegen der langen / scharffen / stechenden Granen oder Stacheln / davon sie / so sie die versuchen / ersticken und erstummen müssen.

IV. Welscher Weitzen.

IV. 2. Das zweyte Geschlecht des welschen Weitzens ist stärcker von Gewächs dann alle andere Weitzengeschlecht/die Aeher sind auch sehr groß und schön/

IV. Welscher Weitzen.
Triticum Typhinum IV.



D

E

F

III. Weitzen auf doppel Aeher.
Triticum Typhinum multiplici spica III.



G

H

mit fast langen/stachlechtigen/scharffen Spitzen/etwas auf braunfarb geneiget / die sind mit schwartzbraunen grossen Weitzenkörnern besetzt/die sind hart und glantzend. Dieses Geschlecht ist in Welsch Flandern gemeiner dann bey uns/wird mehr der Seltsamkeit halben dann Nutzes halben bey uns gesäet und gepflantzt/ sintemal wir des edlen guten Weitzens und anderen Getraids genug haben / daß wir GOtt nicht genug dancken können.

I

V. 3. Das dritt Geschlecht des Welschenweitzens/ ist mit dem Gewächs dem ersten Geschlecht gleich/ausgenommen daß die Aeher manigfaltig und schön doppel sind und mit Nebenährlein besetzt/ist auch ein lustig Gewächs anzusehen / und ist der Weitzen dem ersten Geschlecht gleich.

VI. 4. Das vierdt Geschlecht des Welschenweitzens/ ist dem zweyten Geschlecht Gewächs halben fast gleich/ die Gran aber oder der Weitzen / so es in den langen spitzen und gebarten Aehren bringt/ist schöner und gute weisse Frucht/die ein weisses und zartes Mähl gibt.

K

Von den Namen des Weitzens.

ES gedencken die alten Lehrer in ihren hinderlassenen Schrifften mancherley Geschlechten des Weitzens/wie dann auch dieselben in mancherley Landschafften wachsen / wie bey dem Theophrasto lib. 8. cap. 4. zu lesen ist / aber wir wöllen uns mit den unseren und bekandten Geschlechten behelffen / und deren Namen nach der Ordnung erzehlen. Der Weitzen wird in gemein von den Griechen auf ihre Sprach Πυρὸς, genant. Lateinisch/bey dem Columella Robus, Triticum, Frumentum und von den Kräutlern / Triticum Robum. Arabisch wird er genannt von Serapione lib. simplic. c. 29. *Henta*, von Avicenna, *Hantha*, und von anderen/ *Henca*, *Henea*, *Heuda*, von dem Glossographo Avicennæ, *Mest*, und von dem Glossographo Haliabbas, *Zemarum*. Das Weitzenmähl wird Arabisch *Dacha* genannt / und *Alchamed*, und *Alhavari*, das Weitzenmähl das mit Wasser gewäschen ist/wie Andreas Bellunensis bezeuget. Italiänisch heisset der Weitz/ *Frumento*, *Grano*, *Formento*, und *Solina*. Hispanisch/ *Trigo*. Frantzösisch/

A tößisch/ *Froment*, *Froment*, *Blé*, und *du Blé*. Polnisch/ Zboſe und Zitho. Ungerisch/ *Buza*. Englisch/ Weete und Wheate. Flämmisch und Brabändisch/ Terwe und Koren. Hochteutsch/ Weitzen/ und im Elsaß und Westerich/ Korn.

Der allerleichteſt Weitzen/aus welches Mähl die Alten das allerbeſte Weißbrodt gebacken haben/der innwendig nicht satt gefüllt/sondern luck und nicht Mählreich iſt/wie der an vielen Orten gefunden wird/ und wie gemeiniglich aller Weitzen iſt/ ſo in Franckreich wächſet/ der wird Griechiſch genannt/ Σιλίγνις, von Hippocrate, Στρυγὶς und Τρυγὶς. Lateiniſch/ Strygis, und Trygis Hippocratis, Siligo, Triticum Siligineum, und von Columella, Triticivitium: Plinius nennt dieſen Tritici delicias. Spaniſch wird er genannt/ *Trigo candial*. Unter dieſem und dem anderen Weitzen iſt kein ander Unterſcheid/ dann daß der gemein Weitzen ſatt/und voller dickes Marcks ſchwär und Mählreich iſt/ dieſer aber iſt leicht/ luck/ und gibt wenig/ doch gleichwol gut und ſchön Mähl/ daraus die Alten das allerſchönſte Brodt gebacken haben/wie ſolches Plinius bezeugt/irren derwegen diejenigen nicht wenig/die biß daher noch heutiges Tages das Rockenkorn fälſchlich Siliginem genennt haben. Arabiſch wird Siligo genannt *Alebec*, *Selec*, *Sulch* und *Seleth*. Der ſchwär und ſatt vollkommlich Weitzen/ wird fürnemlich und eigentlich von Columella Robus, und von den Simpliciſten/ Triticum Robum, genannt/ wie derſelbig ſchöner und ſchwärer in Seeland wächſet/dann er in einigem Ort Teutſches- oder Welſcheslandes wachſen mag. Spaniſch heiſſet er *Trigo Ruvion*.

I. Der Winterweitzen wird von den Kräutlern Triticum ſemeſtre, Triticum hyemale und hybernum genannt. [Triticum hybernum ariſtis carens, C. B. Triticum, Brun. Dod. Gal. Geſ. hort. Cord. hiſt. ſpica mutica, Lugd. Ger. ariſtis carens, Cæſ. Tritici primum genus, Trag. Fuch. Lon. Siligo ſpica mutica. Lobelo.] Engliſch/ Winter Wheate. Flämmiſch und Brabändiſch/ Winterterwe/ und Hochteutſch/ Winterweitzen.

II. Der Sommerweitzen aber wird von den Griechen genannt Σταναίας, Πυρὸς τρίμηνος, Σταναῖος, und von Dioſcoride, Πυρὸς τριμηνιαῖος. Lateiniſch/ Triticum trimeſtre, Dioſcoridi Triticum Trimeſtre, Columellæ Setanium, und von den Krautern/ Triticum æſtivum. Hiſpaniſch/ *Trigo Tremeſino*. Engliſch/ Sommerwheate/ Flämmiſch und Brabändiſch/ Sommerterwe/ und Hochteutſch/ Sommerweitzen. Frantzöſiſch wird er genannt *Blé de Mars*, das iſt/ Triticum Martium, ſintemal er im Mertzen geſäet wird. Italiäniſch heiſt er *Fariola* und *Marzolo*.

IV. Das erſt Geſchlecht des Welſchenweitzen/wird Lateiniſch von den Kräutlern genannt/ Triticum Typhynum. Hochteutſch/ gebarter Weitzen. Flämmiſch und Brabändiſch/ Ghebaerde Terwe. [Engliſch/ Bearded Wheate.]

V. 2. Das zweyte Geſchlecht wird von den Kräutlern Lateiniſch genannt/ Triticum nigrum. Flämmiſch und Brabandiſch/Bruyn blinckend gheebarde Terwe. [Engliſch/ Flat Wheate.] und Hochteutſch/ braunen Weitzen.

VII. 4. Die Wallonen nennen den in Welſchflandern/ *Blé Luſier*. [Engliſch/Bright Wheate] und der ährdte wird von ihnen *Blé Loca*, genannt. Bey uns Teutſchen werden ſie alle Welſch Weitzen/ und gebarte Weitzen getaufft. [1. Triticum typhinum ſimplici folliculo, C. B. Triticum, Matth. Lac. Caſt. Lagd. ariſtis munitum, Cæſ. Tritici 3. genus. Trag. Fuch. Lon. Typha Dodonæi & Fuchſii, Lugdun. Typha cerealis, Dod. gal. II. Triticum longioribus ariſtis ſpica cærulea. C. B. Triticum loca vocatum alterum, Lob. ic. Tragus frumenti genus ſpica cærulea, Lugd. Triticum lividum, Ger. III. Triticum

F multiplici ſpica, C. B. Lob. icon. Triticum ramoſum Plinii ſpica ramoſa, Cæſal. Tritici quinta ſpecies, Anguillaræ. IV. Triticum longioribus ariſtis ſpica alba. C. B. Robus ſive Triticum Inſulanis Gallobelgis Locavocatum, Lob. icon. Triticum typhinum, Ger.]

Von der Natur/ Krafft/ Würckung/ und Eigenſchafft der Weitzen.

DEr Weitzen hat ein mittelmäſſig Temperament zu wärmen und zu trucknen/ und wird vor allem andern Getrayd und Kornfrüchten hoch geprieſen/ und aber nicht allein um ſeiner groſſen und kräfftigen Nahrung willen/ſondern auch darum/daß er auch ſonſt zu vielen innerlichen und äuſſerlichen Leibsgebrechen faſt nützlich in der Artzney gebraucht wird/ und übertrifft G der gemeine Weitzen die Welſchenweitzen alle in der Güte. Nach dieſem iſt der erſte/ dritte und vierdte Welſchweitzen zu erwehlen. Das zweyte Geſchlecht Triticum nigrum genannt/iſt der allerſchlechſt/gibt ein braun Mähl und ein ſchwartz grob Baurenbrodt/daß allein vor die ſtarcke Arbeiter/ Holtzflöſſer und Ackerleut gehört/die es beſſer danu blöde Menſchen verdäuen können. Der Weitzen und ſein Mähl haben eine Krafft zu miltern/ zu heilen und zu zeitigen.

Innerlicher Gebrauch des Weitzens und Weitzenmähls.

ES iſt der Weitzen heutigs Tags auch in die Küchen kommen und ſehr gemein darinn worden/dann unſere Weiber und der groſſen Herren Meiſterköch/ pflegen denſelbigen/ſo er noch jung und ſchier noch in der H Milch iſt/oben mit dem Stroh abzuſchneiden/und ſengen die Aeher über dem Feur/oder dörren ſie in einem Backofen/wann das Brodt heraus komt/etliche aber laſſen die in der Sonnen dürr werden/ reiben dieſelbigen wol zwiſchen den Händen/biß die Weitzenkörner heraus fallen/ſolche pflegen ſie/nachdem ſie wol geſäubert ſind/mit guter Ochſenfleiſch- oder Hammelfleiſchbrühen abzubereiten/thun jung Dillkraut klein geſchnitten oder Peterleinkraut darzu/und iſt ein herrliches und Nierenſchmertz. Samenfluß. geſundes Eſſen/beyde vor geſunde und krancke Leut/ iſt denjenigen ſonderlich nutz/ ſo mit Nierenſchmertzen und dem Saamenfluß beladen ſind.

Andere laſſen das gemeldte ausgerieben Weitzenkorn dürr werden/und behaltens über Jahr zur Speiß/und I wann ſie es brauchen wollen/ſo legen ſie es in ein friſch Brunnenwaſſer/ ſo quellet es wieder auf/als wann es grün wäre/ das bereiten ſie dann wie gemeldet iſt.

Die Weitzenkörner mit Kühemilch wol geſotten/ Nierengebrechen. Hundshunger. ſpeiſet ſehr wol/ iſt dienlich in Gebrechen der Nieren/ und ein fürtreffliche gute Speiß/ denen ſo mit dem Hundshunger beladen ſind.

In den hitzigen Fiebern iſt ſolches ein nutzliche und Hitzig Fieber. anmüthige Speiß/ ſo man die gemeldten Weitzenkörner/ nachdem ſie in einem friſchen Brunnenwaſſer wol erweichet ſind/ mit einer Hünerbrühen abbereitet/ und wol ſieden läſſet/ biß die Kernen ſchier zerfahren/ und mag man ein wenig der vier kalten Saamen/von Melonen/ Kürbſen/ Cucumern und Citrullen zerquetſcht und in ein Tüchlein gebunden darbey ſieden laſſen/daſK ſelbe im Sieden offtermals auswerffen/ außtrucken/ ſo wird dieſe Speiß deſto kräfftiger.

Von dem Weitzen- oder Semelmähl das vom Weitzen bereitet wird/ machet man treffenliche gute Breylein mit Milch/Hüner- oder Fleiſchbrühen alſo: Man nimt des Mahls wenig oder viel/ nachdem man des Breyes wenig oder viel machen wil in ein Pfännlein/ thut friſchen Butter darzu/ſchweiſſets ein wenig/doch daß es nicht braun wird/ſchüttet darnach Milch/Fleiſch oder Hünerbrühe zu/ und läſſets wol ſieden/ biß es ein Bruſtkranckheiten. Böſer Hals. Blutſpeyen. Huſten. dünner Brey wird. Dieſe Breylein ſind faſt dienlich in Bruſtkranckheiten/in Gebrechen des böſen Hals und des Zäpffleins/ deßgleichen in Blutſpeyen/ im Huſten

in Ver-

A in Verſehrung der Nieren und Blaſen / in Durch-
Nieren- und Blaſen-Verſehrung. läuffen oder Bauchflüſſen/und ſonderlich in der rothen
Durchlauff. Rothe Ruhr. Ruhr.

Viel Milch machen. Weitzenmähl mit Milch und friſchem Gänßſchmaltz zu einem Brey wol geſotten/iſt ein kräfftige gute Speiß für die Säugmütter/dann ſie machet und gebieret viel Milch/und macht dieſelbige fallen. Alle gemeldte Speiſen ſoll man zimlich und doch nicht zu viel ſaltzen.

Lungenſucht Bruſtgeſchwär. Weitzenmähl mit Milch/friſchem ſüſſem Mandelöl und ein wenig Zuckers zu einem Brey geſotten/iſt eine heilſame Speiß den Lungenſüchtigen / und denen ſo ein Geſchwär in der Bruſt haben.

Huſten von Kälte. Weitzenmähl mit friſchem Butter / weiſſem firnen Wein / und genugſamem Zucker zu einem Breylein wol geſotten / iſt eine treffenliche Speiß und Artzney
B wider den Huſten von Kälte verurſacht.

Hitzige Schwachheiten. In hitzigen Schwachheiten mag man auf folgende Weiß ein nützliches Weitzenbreylein bereiten: Man neñe Señel- oder Weitzenmähl/laſſe das mit friſchem Bruñenwaſſer über einer Glut auffieden ein Wall oder ſechs / darnach ſchütte dreymal ſo viel Mandelmilch darzu / und laß es wol zu einem Breylein ſieden.

Innerliche Entzündung Weitzenmähl in Meth und Honigwaſſer zu einem Breylein geſotten und genützet/ benimmt und ſtillet alle innerliche Entzündung.

Würm. So jemands Weitzen rohe zu der Speiß gebrauchet/ machet er Würm im Leib wachſen/welches nicht allein Serapio lib. cap. 29. ſondern auch die tägliche Erfahrung ſelbſt bezeuget.

Ungeſchickte Männer. Weitzenkörner ein wenig zerſtoſſen/und mit friſcher Milch zu einem Brey geſotten/iſt denen ſo ungeſchickt
C ſind zu den ehelichen Wercken / eine gute Speiß und Artzney / dann ſie hilfft wieder in den Sattel.

Viel Milch machen. Zerſtoſſene Weitzenkörner mit Geißmilch und friſchem Mandelöl zu einem Brey geſotten und geeſſen/ machet den Säugmüttern viel Milch. Solches thut es auch/ſo man gequetſchte Weitzenkörner ſeudt mit genugſamem friſchem Mangoltſafft und Gänßſchmaltz zu einem Brey/und gibt den der Säugmutter zu eſſen.

Lungſucht. Ein Weitzenmüßlein von drey Theil Weitzenkernen/ einem Theil Mähl von Griechiſchem Heuſaamen / einem halben Theil geſtoſſenem Aniſmähl/und Penidzucker und Honig/jedes 2. Loth/und 1. Loth friſch Roſenöl/geſotten und bereitet/iſt ein heilſame Speiß und Artzney wider die Schwind- und Lungenſucht.

D Gebrochene Bein. Weitzenbreylein oder Müßlein ſind denjenigen ſo die Bein oder Glieder gebrochen/nicht allein eine gute Speiß/ſondern auch ein überaus treffenliche gute Artzney / dann ſie heilen die gebrochenen Bein ſehr / und löhten oder hefften ſie zuſammen.

Schädlichkeit der Chriſtwurtz. Die gemeldten Breylein ſind denen auch dienlich und nutz ſo Chriſtwurtzel geeſſen haben/dann ſie benemmen die Schädlichkeit / ſo ſie hinderſich läſſet.

Huſten. Rauher Hals. Weitzenmähl mit Balſammüntz und Butter geſotten/iſt gut wider den Huſten genützet / und ſänfftiget den rauhen Hals und Schlund.

Blutſpeyen. Weitzenmähl mit Waſſer zu einem dünnen Breylein geſotten/und ſänfftiglich hinein geſchluckt/ iſt gut wider das Blutſpeyen und Brechen.

Lungſüchtige. Ein Breylein von Weitzenmähl und Milch mit
E ſüß Mandel- oder Seſaamenöl gemacht/iſt den Lungenſüchtigen eine geſunde Speiß und Artzney / und ſo man an ſtatt der andern Milch Eſelsmilch nimt/ſo wird es deſto nützlicher ſeyn.

Bruſtgeſchwär. Weitzenmähl mit Mandelmilch zu einem Breylein geſotten/iſt faſt ein dienliche Speiß und Artzney wider das Bruſt- und Seiten-Geſchwär und innerliche Apoſtemen / mit geſtoſſenem Penidzucker ſüß gemacht.

Rothe Ruhr. Wider die rohte Ruhr: Nimm wolgeröſchter Weitzenkörner die braunlechtig ſind 2. Loth/wolgeröſchter Gerſten und Erbſen/jedes 1. Loth. Stoſſe die zu einem ſubtilen Pulver/und ſchlage es durch ein härin Sieblein / thue dann darzu ſechs Untzen wol verſchäumtes
F Honigs/vermiſch es wol durch einander zu einer Latwergen/und gib dem Krancken Morgens nüchtern 2. Loth darvon zu eſſen ein Stund vor dem Imbiß/ und thu das täglich / ſo lang die Latwerge währet.

Gantze Weitzenkörner etliche Tage nach einander auf die 15. oder 16. des Morgens nüchtern gantz geſchluckt/ſollen den weiſſen Weiberfluß/das Weißgeſicht genannt / ſtillen und verzehren.

Weitzenmähl mit einem Eye/Butter und Pferdsbruntz zu einem Teiglein gemacht/und in warmer Aſchen gebacken oder gebraten/hilfft dem Rindvieh/ ſo ihm Blut zu dem Hinderen oder Gemächt / oder aus der Naſen heraus laufft / ſo man es ihm zu eſſen gibt.

Weitzenmähl 15. Untzen in einer Pfannen über einem Kohlfeuer wol geröſcht/darnach mit 2. oder 3. Pfund
G Waſſers zertrieben / dienet wider den Durchlauff des Rindviehs / ſo mans ihnen einſchüttet.

So ein Roß kranck wäre/und man wüſte nicht was ihm wäre / ſoll man ihm Weitzenmähl in Waſſer zertreiben/und das Roß ſolches Waſſer und kein anders trincken laſſen.

Wann ein Pferd das Fieber hat/ſoll man ihm Weitzenmähl vor ſein Futter zu eſſen geben/doch nicht ſo viel auf einmal / und ſoll ihm auch das Mähl in lauem Waſſer zertreiben / und ſonſt nichts anders trincken laſſen.

Wann ein Pferd zu viel mager wird/ſoll man ihm geröſchten Weitzen zum Futter zweyfach verſchütten/ und zum Tag dreymal träncken: Bleibt dann das Pferdt noch mager / ſoll man ihm den Weitzen mit Kleyen vermiſchen/und das Pferdt mit geringer ſtarcker
H mer Arbeit üben.

Die Schwein werden ſehr feiſt/ſo man ſie mit Weitzenkleyen mäſtet/dazu iſt auch gut das ausgereuter von Weitzen in den Scheuren und auf den Speichern.

Die Spreuer und Außgereuter von dem Weitzen iſt dem Rindviehe ſehr gut/ſo man ihnen ſolches unter ihr Eſſen und Gebrütes machet/dann ſie werden ſtarck und feiſt darvon.

Wann man die halbjährigen Kälber wol mästet und feiſt machen wil / ſoll man ihnen Weitzenkleyen und zart jung Graß zu eſſen geben/und des Tags dreymal/nemlich des Abends und Morgens träncken.

So man Gänß mäſten und feiſt machen wil / ſoll man ihnen geweichten Weitzen zu eſſen geben/und ihnen des Tags dreymal damit ſpeiſen/und ihnen fein ander
I Waſſer zu trincken geben/dann das/daraus man roh und blutig Fleiſch gewäſchen hat/ſo bekommen ſie auch groſſe Leberen. Oder nimm Weitzenmähl / mache mit Waſſer und Honig einen Teig daraus/und ſpeiſe die Gänß des Tags dreymal damit.

Die Wachteln macht man feiſt/ſo man ihn gruben Weitzen zu eſſen gibt/und ſauber Waſſer zu trincken.

Wilt du daß die Hennen fruchtbar werden und viel Eyer legen / ſo gib ihnen Weitzen zu eſſen.

Die Pfauen wann ſie Eyer legen/werden ſie kümmerlich und ſehr matt davon/aber denen wird wieder geholffen wann man ihnen Weitzen zu eſſen gibt.

Die Hüner werden feiſt/ſo man ihnen nichts dann Weitzenkleyen zu eſſen gibt.

Wilt du gute und feiſte Capaunen machen/ſo ſperre
K ſie ein in ein dunckele Kammer/weiche ihnen Weitzenkörner in einem beſonderen Geſchirr zu mit Milch/und gib ihnen auch Milch in beſonderm Geſchirr: zu trincken/und thu das täglich ein Monat lang oder dreiſſig Tag / gib ihnen aber darneben nichts anders zu eſſen oder zu trincken/ ſo werden die Capaunen ſo feiſt/daß ſich zu verwundern/und gewinnen darvon ein ſehr gutes / weiſſes und wolgeſchmacktes Fleiſch.

Wil man die jungen Gänß bald aufbringen / ſoll man ihnen Weitzen in Waſſer gequellt zu eſſen geben/ ſo bald ſie außgeſchloffen ſind/darvon werden ſie bald flück und feiſt.

Die jungen Gänß machet man feiſt und gut/wann

A man nimt 4. Theil Weitzenkleyen / und 2. Theil Gerstenmähl / das rühret man ihnen mit warmem Wasser / und lasset sie dreymal des Tags so viel essen als sie mögen. Sie müssen aber trincken genug darbey haben.

Enten mästen.

Wann man Enten feist machen wil / soll man sie in einem verschlossenen Ort unter dem freyen Himmel halten / und ihnen Weitzen genug zu essen geben / den soll man in ein Trog mit Wasser werffen / und den daraus essen lassen.

Engbrüstige Roß.

Wann ein Roß engbrüstig ist und sehr keichet / soll man Weitzenmähl mit lauem Wasser einrühren / und dem Roß solches zu trincken geben / und etliche Tag nichts anders trincken lassen.

Eusserlicher Gebrauch des Weitzens und Weitzenmähls.

B Es hat das gemeine Bauersvolck eine gemeine Regel / wann man ein gute Weitzenernd habe / und viel Weitzens wachse / so soll auch dasselbige Jahr ein reicher Herbst werden / und viel Weins wachsen.

Haar zu machen.

Weitzenstroh in heisser Laugen gesotten / und das Haubt damit gewagen / und in der Sonnen damit gestrält / macht ein schönes und geeles Haar.

Schuppechtig Haubt.

So einer ein schupechtig Haubt hat / der nehme ein gut Theil Weitzenkleyen / thue die in ein Hafen / und schütte siedend heiß Wasser darüber / lasse es dann Tag und Nacht stehen / darnach seihe es durch ein Tuch / und zwage sein Haubt offt damit / und streich es täglich etlich mal auf das Haubt / und lasse es von sich selbst trocken werden / es vertreibet die Schiepen.

Tunnen Pflaster der Augen.

C Weitzenmähl mit Honigwein oder Wermuth zu einem Pflaster gesotten / dienet wider die Carbunckeln der Augen / auf ein Tuch gestrichen und darüber gelegt.

Augapffels.

Weitzenspreuer in Wasser gesotten und durchgesigen / ist gut wider das Abnehmen und Schwinden des Augapffels / so man ein ungewäschen Schaffwollen darinn netzet / wieder ein wenig außdrucket / und warm über das Aug leget / und offtermals damit bähet.

Augen.

Wider den schmertzen der Augen: Nim 1. handvoll Weitzenmähl / ein gebratene Zwibel / frischen Butter / Schweinenschmaltz / Rosenöl und Rosenwasser / jedes so viel genug ist / ein Pflaster darauß zu machen / das vermische wol durch einander / streich darvon auf ein Tuch / und legs über die zugethanen Augen.

Augenwasser.

Wider das dunckel und blöde Gesicht ein kräfftig D stosset den in einem Mörser / thut den in ein küpfferin Becklein / geusset darüber einen guten weissen Wein / lässet solches eine zeitlang stehen / darnach seihet man dieses durch ein Tuch und behaltet es zu gemeltem Gebrauch / darvon thut man täglich ein paar Tröpflein in ein jedes Aug / das erläutert das Gesicht wunderbarlich / und verzehret auch die Flecken in den Augen.

Weitzen zwischen zween Stein gelegt und hart damit ausgedruckt / das gibt ein wasserechtige Feuchte / die vertreibet die Flecken in den Augen / so man sie darmit anstreichet.

Sommerweitzen im Mund wol gekäuet / erweicht die Geschwär der Augen / wie ein Pflaster übergelegt.

Flecken und Runtzeln des Angesichts.

Wider die Flecken und Runtzeln des Angesichts / und daß der Mensch lang jung geschaffen scheine zu E sein: Nim Weitzen oder Semmelmähl 8. Untzen / Habermähl 1. Untz / Marmelstein / Gips / jedes 1. Loht / geriebene Perlein / gebranter Crystall / weiß Corallen / jedes ein halb Loht / Nitersaltz 1. quintl. Alle gemeldte stück soll man zu einem subtilen Pulver stossen und wol durch einander vermischen / und etliche Grän Bisems darzu oder nach deinem gefallen. Von diesem Pulver nimm ein wenig / zertreib das mit gutem Rosenwasser / daß es werde wie ein dünnes Sälblein / damit bestreich dein Angesicht des Nachts / wann du zu Beth wilt gehen / und des Morgens wäsche es mit lauem Wasser / darinn Bonen gesotten sind / wiederum ab / thu das ein zeitlang nach einander / und hernachmals je zu acht Tagen einmal oder zwey.

F Oder / nimm Semmel oder Weitzenmähl / und temperier das mit Honigwein oder Weinmeth wie ein Sälblein / streich Abends / wann du zu Beth wilt gehen / das Angesicht darmit an / und wäsche es des Morgens mit gesottenem Bonenwasser wiederum ab.

Rauhigkeit und schmertz des Hals.

Weitzenkleyen in Wasser gesotten und durchgesigen / ist gut wider die Rauhigkeit und den Schmertzen des Hals und der Kälen / offtermals warm darmit gegurgelt.

Geschwulst und Geschwär unter den Achseln und bey den Gemächten.

Weitzenkleyen mit Schweffel und Terpentin zu einem Pflaster vermischt / heilet die Kröpff und Knollen des Hals / auf ein Tuch gestrichen und darüber gelegt / heilet auch die Geschwulst und Geschwär unter den Achslen und bey den Gemächten.

Angesicht schön zu machen.

Weitzenmähl mit Milch und Baumöl temperiert G wie ein Sälblein / und die Lefftzen und das Angesicht darmit angestrichen / verhütet daß sie nicht runtzelechtig werden / und machet die weiß und schön.

Schmertz der Brüst.

Wider den Schmertzen der Brüst / von übriger Milch: Nimm Weitzenmähl / seude das wol mit Wasser / thue darzu Rosenwasser / Rosenöl / jedes vier Loht / und ein drittheil eines quintleins gestossenen Saffran / temperiers und seuds wol zu einem Pflaster / darvon streich auf ein Tuch / und legs darauf.

Apostemen der Brüst.

Wider die Geschwulst und Apostemen der Brüst: Nimm Weitzenmähl / 4. Loht / Rosenhonig / 3. Loht / zween Eyerdotter und Schweinenschmaltz / so viel genug ist / temperier es wol durch einander zu einem Pflaster / darvon streich auf ein Tuch und legs darauff.

Geschwulst der Brüst nach der Geburt.

Weitzenkleyen in der Brühe / darinnen Rauten ist gekocht worden / gesotten und temperiert wie ein Pfla- H ster / legen die Geschwulst der Brust nach der Geburt / übergelegt. Gemeldte Artzney ist auch gut wider die Biß der Viperschlangen / und das Grimmen des Bauchs.

Viperschlangenbiß. Bauchgrimmen.

Weitzenmähl mit Baumöl angemacht und temperiert wie ein Pflaster / erweichet die harten Geschwär der Brüst / auf ein Tuch gestrichen und darüber gelegt.

Harte Geschwär der Brüst.

Etliche sieden das Weitzenmähl mit Wasser und Baumöle zu einem Pflaster / und gebrauchens gleicher gestalt / das erweichet die Geschwär in kurtzer Zeit.

Hangende Brüst der Weiber.

Weitzenmähl mit Weinessig gesotten wie ein Pflaster / und darvon auf ein Tuch gestrichen / vertreibt die hangenden Brüst der Weiber / über nacht drüber gelegt.

Seitenstechen.

Weitzenkleyen in ein bequemes Säcklein gethan / und Rautenweiß mit einem Faden geriegen / darnach ein wenig in einem Wasser erwallen lassen / dann hart außgedruckt mit zweyen Tellern / daß es nicht mehr trieffe / miltert das Stechen in dem Seitengeschwär / warm darüber gelegt / und so offt es kalt wird / wiederum in der vorigen Bruhen gewärmet.

Magenschmertz.

Weitzenkleyen obgemeldter massen in ein Säcklein gefüllt / und in gutem Wein gleichfals gewärmet / leget und miltert den Schmertzen des Magens / warm darüber gelegt / und solches offtermals reiteriert.

Magengeschwär.

Die Geschwär des Magens zu erweichen: Nimm Weitzenmähl zwölff Untzen / Höfel oder Sauerteig 2. Untzen / süß Mandelöl drey Untzen / rein gepülverten Saffran ein halb Loht / frisch Brunnwasser 24. Untzen. Alle solche Stück soll man durch einander vermischen / und über einem linden Kohlfeuerlein zu einem K Pflaster sieden lassen / daß es nicht zu dick seye / das soll man mit einer ungewäschenen Schaaffwollen über den Magen / und das schmertzhafftig Ort warm legen / wird solches die Apostemen bald erweichen.

Leberschmertz

Wider den Schmertzen der Leber: Nimm Weitzenmähl 8. Untzen / Gänßschmaltz 2. Untzen. Seude solche stück mit einander in Wasser / darinnen Chamillenblumen und Wermuht gesotten worden ist / zu einem Pflaster / streich es auf ein Tuch / und legs warm über die Leber.

Hitzige Geschwulst der Leber.

Wider die hitzige Geschwulst der Leber: Nim Weitzenmähl 8. Untzen / Rosenöl 2. Untzen / und Wegwartenwasser 1. Pfund. Lasse solche stück sittiglich mit

A einander sieden zu einem Pflaster / streich darvon auf ein Tuch/ und legs über die Leber.

Apostemen der Leber und Miltz. Weitzenmähl mit Baumól und Wasser gesotten zu einem Pflaster / erweichet und zeitiget die Apostemen der Leber und des Miltzes/ auf ein Tuch gestrichen/ und warm darüber gelegt.

Erhartung des Miltzes. Wider die Erhartung des Miltzes: Nim̃ Weitzenmähl 6. Untzen/ gepülvert Cappernwurtzel/ Senffsaamen/und Meisterwurtzel/jedes 2. Loth/alles rein gepülvert/Cappernól 2. Untzen/starcken Weinessig/ gesotten Most/jedes 8. Untzen. Solche Stück soll man durcheinander vermischen und über einer linden Glut zu einem Pflaster sieden lassen / darvon auf ein Tuch streichen/ und äusserlich über das Miltz legen.

Geschwulst der Leber. Weitzenmähl das nicht gebeutelt ist mit seinen Kleyen mit Violenölen/ frischem ungesaltzenem Buttern und
B Wasser zu einem Pflaster gesotten / und äusserlich über die Leber gelegt/ vertreibt die Geschwulst derselbigen.

Wassersucht Die jenige so mit der rechten Wassersucht beladen sind / die sollen sich in ein Kasten mit Weitzen vergraben und zudecken/daß nur das Haubt heraus gehet/so wird ihnen geholffen/ dann der Weitzen trucknet alle wasserechtige Feuchtigkeit bey ihnen aus.

Schmertz des Ruckens. Weitzenmähl das nicht gebeutelt ist mit seinen Kleyen genommen/ mit ein wenig gepülvertem Ysopkraut/ mit Wasser und Honig zu einem Pflaster gesotten/leget und miltert den Schmertzen des Ruckens/auf ein Tuch gestrichen und darüber geleget.

Aufblähung der Därm. Weitzenmähl mit Bilsenkrautsafft vermischt/ ist gut wider die Aufblähung der Därm / wie ein Pflaster
C übergeleget.

Weitzen ein wenig gebrochen/ und in ein bequemen leininen Sack eingeriegen mit einem Fadem/ darnach ein wenig in halb Wasser und Wein gesotten / folgends mit zweyen Brettern hart außgedruckt / und warm über den Nabel und Bauch geleget/ ist ein gute Artzney den Weibern/denen sich ihre Bärmutter hinabsencket/ und aus der statt verrucket wird.

Verruckte Bärmutter.

Schmertz von Stein. Weitzenmähl mit wenig Saltz und Sesamól zu einem Pflaster gesotten / und auf ein Tuch gestrichen/ miltert den grossen Schmertzen/ der vom Stein verursachet wird/ warm über die Lenden gelegt.

Oder nimm Weitzenmähl 12. Untzen/ Baumól 4. Untzen/Fenchelkrautsafft 16. Untzen und 2. Loht Essigs/ solches seude miteinander zu einem Pflaster / und leg es
D des Tags zweymal warm über den Schmertzen. Dieses Pflaster dienet auch wider den Lendenschmertzen gleichfals gebrauchet.

Lenden-Schmertz.

Schmertz von Blasenstein. Weitzenkleyen mit Tag und Nachtkraut/jedes gleich viel in ein leinen Säcklein eingeriegen / darnach ein wenig in Wasser gesotten/ und folgends mit zweyen Tellern außgepreßt/und über das Gemächt warm gelegt/ und so offt es kalt wird wieder gewärmt / miltert den grossen Schmertzen von dem Blasenstein verursachet.

Nierenstein. Wider den Nierenstein/ wann der so in den Nieren verhartet ist/nicht fortgehen will/und grossen Schmertzen erwecket: Nimm Weitzenmähl 4. Untzen/ Leinsaamen/ Griechischheusaamen/ alles zu reinem Pulver gestossen/jedes 3. Loht/ gepülvert Eibischwurtzel 2. Loht/ Dillól/ geel Veyelól/ jedes 3. Loht/ Honig 3. Untzen/
E Wasser / darinn Chamillenblumen gesotten worden sind / solches alles vermische durcheinander / und laß sittiglich über einem linden Kohlfeurlein sieden zu einem Pflaster / und wann es gesotten ist / so thue darzu 3. Loht Terpentin / und vermische es wol durcheinander/darvon streich auf ein Tuch/und leg es warm über die Lenden und Nieren / das legt den unleidlichen grossen Schmertzen/ und erweitert die Gäng.

Geschwulst der Gemächt Wider die Geschwulst der Gemächt: Nimm Weitzenmähl 4. Untzen / gepülvert Cypressennüß 1. Loht/ seuds mit Honigwein oder Weinmeht zu einem Pflaster / und legs warm auf ein Tuch gestrichen über / es ist offt bewährt.

F Oder nimm Weitzenmähl 4. Untzen/durchgestrichen Marck von Feigen 2. Untzen/ Baumól vier Loht/seude es mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster/und gebrauch es wie gemeldet.

So sich die jungen Kinder sehr übergeben und keine Speiß können behalten: Nim̃ 4. Loth Weitzenmähl/ röscht es in einem eisern Pfännlein / biß es gar braun wird / thue darzu zween hart gebratener Eyerdotter/ rein gepülverten Weyrauch 1. Loth/Mastix auch gepülvert 1. halb Loth/Gummi Arabicum, rothe Rosen/Myrrhen/ schatennüß/ alles gepülvert/ jedes ein Quintlein. Alle gemelte stück stoß wol durch einander mit 2. theil Essig und Balsammüntzsafft einem Theil / daß es wie ein Pflaster werde / darvon streich auf ein leinen Tüchlein oder weissen Barchen/ und legs dem Kind warm über das Hertzgrüblein und Magen.

G Wider den Zwang und Gelüst zum Stulgang: Nim̃ Weitzenkleyen/thue sie in ein Säcklein / seud die in gutem Weinessig / druck es mit zweyen Tellern hart aus/ und sitz so warm darauf als du es leiden kanst / es hilfft.

Wider den grossen Zwang des Maßdarms/ wie er pfleget in den Bauchflüssen und in der Ruhr zu kommen: Nimm Weitzenkleyen und Pappeln/jedes gleich viel / thue sie in ein leinen Säcklein / reihe sie Rautenweiß mit einem Faden/ daß sie nicht zusammen lauffen/ seude es darnach in Weinessig / drucks folgends mit zweyen Tellern hart aus / und lasse den Krancken also warm darauf sitzen/ und wann es erkaltet/ so wärme es wieder/ thue solches offt/es ist bewährt.

H Wider den schwärenden Hindern und verwundten Maßdarm: Nimm rein Semmel oder Weitzenmähl/ alt Baumölen/ jedes gleich viel / und ein wenig Pech/ lasse diese Stück zergehen / nemlich das Baumól und das Pech/welches nur halb so viel seyn soll als des Vels/ darnach thue das Semmelmähl darzu/und temperiers wol durcheinander zu einer Salben / und legs warm auf leinene Tüchlein gestrichen über den Schaden.

Den Stulgang zu fürdern: Nim̃ 2. Theil Weitzenmähl und 1. Theil Saltz / mache mit einem Eyerweiß ein Teiglein daraus/mach darvon Zäpfflein nach Dannem gefallen/ lasse sie trucknen/und wann du sie gebrauchen wilt/ so salbe sie mit Baumól oder Butter.

Sextus Pompejus hat sein Zipperlein oder Podagram mit Weitzen geheilet/ der ist (wie Plinius schreibet) biß über die Knie im Weitzen gesessen / und ist davon erlediget worden. Daher habens etliche erfahren/ daß sie Weitzen mit seinen Kleyen in Essig gesotten zu einem Pflaster/solches übergeschlagen und den Schmertzen des Zipperleins darmit gemiltert. So man aber den Weitzen groblecht zerstößt / denselbigen darnach über dem Feuer in einem bequemen Geschirr wärmet/ die Füß darnach darein setzet/ thut es den Podagramischen viel guts/leget den Schmertzen und verzehret die Feuchten/die sich in die Gleich und Gewerb setzen.

I

Oder nimm ungebeutelt Weitzenmähl mit seinen Kleyen 15. Untzen/Rosenól/Chamillenól jedes 6. Untz/ rein gepülvert Amelmähl/Wachs/jedes 6. Untz. Seede das Weitzenmähl mit frischem Wasser zu einem Brey / zerlasse darnach das Oel und das Wachs mit einander/ rühre das Amelmähl darein / und vermische es darnach wol mit dem vorhin gesottenen Brey / darK aus wird ein heilsames Pflaster/welches den Schmertzen eines jeden Zipperleins und der Gliedsucht benimt und miltert.

Weitzenmähl mit dem Safft aus Bilsenkraut zu einem Pflaster gesotten/ist gut wider die Flüß der Nerven und Sennaderen / auf ein Tuch gestrichen und darüber gelegt.

Allen Schmertzen aller Glieder des Leibs zu legen und zu miltern: Nimm Weitzenmähl/ Gerstenmähl/ Chamillenblumen/Rosen/jedes gleich viel/und zu Pulver gestossen / jedes zwo Untzen/ Chamillenól/ Rosen-

A ölen/ jedes zwey Loth/ seude es mit einander mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster/ streiche darvon auf ein Tuch/ und legs über das schmertzhafftige Glied.

Brennende Blatter.

Weitzenkleyen in Essig gesotten/ ist gut wider die verrencken Glieder und Sennadern/ warm wie ein Pflaster übergeschlagen.

Geschwulst von Trieb.

Weitzen gestossen und 2. Theil desselben mit einem Theil gepülverten Weyrauch und genugsamem Wein temperieret/ und übergeschlagen wie ein Pflaster/ vertreibet die Seyerlein und Flechten die darvon verursacht/ sie seyen gleich im Angesicht/ Händen oder andern Orten des Leibs.

Weitzenmähl 2. Theil mit einem Theil rein gepülvertem Venedischem Glaß/ mit Frauenmilch die ein Mädlein säuget/ temperiert zu einem Pflästerlein/ heilet den Wurm am Finger/ oder das Mittel auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt.

B

Weitzenmähl 2. handvoll mit zweyen Eyerdottern/ einem Löffel voll Honig/ und mit Milch zu einem Pflaster temperiert/ vertreibet die Geschwulst vom Aderlassen verursacht/ warm übergeschlagen.

Die Hände offt mit warmem Wasser und Weitzenkleyen gewäschen/ macht sie lind/ schön und weiß.

Weitzenmähl mit altem Baumöl gesotten/ Terpentin dazu gethan/ temperiert wie ein Pflaster/ heilet Nabelgeschwär/ auf ein Tüchlein gestrichen/ darüber gelegt/ und des Tags zweymal verbunden.

Geschwär zu erweichen: Nimm Weitzenmähl/ seude es mit Wasser und Baumöle zu einem Pflaster/ streichs auf ein Tuch/ legs warm über/ es erweichet in kurtzer Zeit ein jedes Geschwär.

C

Hitzige Beulen und Geschwär zu erweichen: Nim Weitzenmähl 8. Untzen/ Rosenöl 4. Untzen/ gepülverten Saffran ein halbes Quintlein/ seude es mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster/ und legs abgetrieffter massen über.

Oder nimm 6. Untzen Weitzenkörner/ käue die gar klein und wol des Morgens/ wann du noch nüchtern bist/ also daß sich die Speichel wol darmit vermische/ darzu thue Rosenöl 2. Untzen/ rein gepülverten Saffran ein Quintlein. Vermische diese Stück wol durch einander/ und legs des Tages zweymal oder dreymal über die Beulen/ biß sie genug erweichet ist.

Ein gutes Sälblein daß die Rüffen von den Beulen und allen Schäden hinweg nimmt: Nimm Weitzenmähl/ Rosenöl/ Butter/ jedes 2. Loth. Vermische diese Stück wol durch einander/ und thue darzu ein Dotter von einem Eye/ darmit schmier die Rüffen etlich mal des Tags/ so fallen sie hinweg.

D

Oder nimm Weitzenmähl 2. Loht/ ungesaltzen frisch Unschlit/ frischen ungesaltzenen Butter/ jedes 1. Loht. Vermische diese Stuck mit einem oder zweyen Eyerdottern zu einer Salben/ und gebrauchs wie gemeldet.

Weitzenmähl mit Eppichsafft und Honig temperirt zu einem Pflaster/ zeitiget die Carbunckeln oder Zinnblatern/ auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt.

Oder nimm Weitzenmähl 2. Untzen/ Honig/ Butter/ jedes 1. Untz/ Kappeskrautsafft/ Rautensafft/ Holdersafft/ jedes 3. Loht/ laß diese mit einander sieden über einem linden Kohlfeuerlein zu einem Pflaster/ das gebrauch wie oben gemeldet ist.

E

Oder so du nichts weiters haben magst/ so nimm Weitzenmähl/ mach mit Baumöl ein Teiglein daraus/ streich es auf ein Tüchlein/ und legs über die Zinnblater.

Weitzenmähl 1. Handvoll mit einem Eyerweiß und Honig zu einem Pflaster temperiert/ löschet und miltert die Entzündung der Wunden/ und vertreibet die Wundsucht/ auf ein Tuch gestrichen/ und übergelegt.

Weitzenkörner gekäuet oder auch ungekäuet/ dienen wider den wütenden Hundsbiß/ dann wann sie ganz darein geleget werden/ so ziehen sie die Feuchtigkeit an sich/ quellen auf und werden groß/ daß sie also den Biß oder Geschwär weiter machen. Etliche vermeinen und haltens vor gewiß/ daß der Weitzen von einem nüchtern Menschen gekäuet/ von dem Fasten ein besondere Krafft überkomme/ damit er dem Gifft widersteht/ solches halten aber etliche vor ungewiß/ wann man aber sonst nichts anders haben kan/ solle man diese Artzney nicht verwerffen/ und sie gebrauchen biß bessere Mittel zur hand kommen.

F

Giftiger Thierbiß.

Sommerweitzenmähl mit Essig und Wein zu einem Pflaster temperiert und übergelegt/ ist gut wider alle Stich und Biß der gifftigen Thier.

Schädlichkeit von eingenommener Bilsensamk.

Weitzenmähl mit Wein zu einem Pflaster temperiert/ benimmt die gifftige Schädlichkeit des eingenommenen Bilsensaamens oder des Krauts/ auf ein Tuch gestrichen und außwendig über den Magen gelegt.

G

Geschwulst erweichen.

Weitzenmähl mit Schweinenschmaltz temperiert wie ein Pflaster/ erweichet alle Geschwulst. Das Weitzenmähl aber mit Oel gesotten und wie ein Pflaster übergelegt/ erweichet alle verhartete Geschwulst.

Weitzenmähl das wol gebeutelt ist/ mit Butter/ Honig/ Zwiebelsafft und Wasser zu einem Wasser gesotten/ erweichet alle Geschwulst und Geschwär/ wie die Namen haben mögen/ wie obgemeldt/ übergelegt.

Linsenflecken. Masen des Angesichts.

Weitzenmähl mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelite) temperiert wie ein Sälblein/ vertreibt die Linsenflecken/ Sprutlen genannt/ und andere Masen des Angesichts/ dieselben täglich darmit angestrichen.

Grind. Anfahende hitzige Geschwulst.

Weitzenkleyen in scharffem Weinessig zu einem Brey oder Pflaster gesotten und warm übergeschlagen/ vertreibt den Grind und Räude/ und sänfftiget alle anfahende hitzige Geschwulst.

H

Muselsucht.

Weitzenkörner von einem nüchtern Menschen wol und zum allerkleinsten gekäuet/ also daß sich der Speichel wol darmit vermische/ 2. Untzen mit 4. Untzen schwartzer Seiffen temperiert zu einer Salben/ heilet den bösen Grind/ der dem Aussatz gleich ist/ sonst die Muselsucht genannt/ die befleckten Ort darmit gesalbet.

Brennende Nachtblater

Weitzenmähl und Linsenmähl jedes gleich viel mit Wasser gesotten/ gleich einem Brey oder Pflaster/ löschet die Hitz und den Schmertzen der brennenden Nachtblatern/ auf ein Tuch gestrichen und übergelegt.

Blut stellen.

Weitzenmähl zwey theil mit einem Theil rein gestossenen Gips mit Eyerweiß temperiert wie ein dünner Brey oder Salben/ und mit Hasenhaar in die blutende Wunden gelegt/ stellet das Blut gewaltig/ und ist ein kräfftige Blutstillung auch vor das bluten der Nasen/ gleichfals wie gemeldet/ über die Stirn gelegt.

I

Flechten der Händ.

Die Flechten der Händ zu heilen: Nimm Weitzenähren/ brenn die zu äschen/ aus der äschen mach ein Laugen/ darinn lasse zergehen 3. Loht Galoensafft/ und wasche die Händ Morgens und Abends warm daraus.

Vögel vertreiben.

Daß die Vögel den gesäeten Saamen nicht auffressen: Nimm Weitzen und weiß Nießwurtz/ vermische die unter einander/ seude die in Wein/ und säe die gerings um den Garten herum.

Erfrorne Glieder.

Weitzenspreuer in Wasser den dritten Theil eingesotten/ ist gut die erfrorne Glieder von der Winterkälte wieder zu recht zu bringen/ so man sie anfänglich in diesem Wasser badet. Wann aber dieselben wund werden/ und anfahen zu schwären/ so brate oder röschte Weitzenkörner in einer eisenen Pfannen/ biß sie braunschwartz werden/ die stosse zu einem subtilen Pulver/ und streue die in die geschädigten Löcher und Oerter/ das reiniget/ säubert und heilet sie.

K

Wiseln vertreiben.

Die Wiseln zu vertreiben: Erweiche Weitzenkörner mit Salmiax in Wasser/ und säe die an den Ort/ da sie gemeiniglich ihre Wohnung haben/ welches dann darvon isset/ das stirbt oder fleuhet darvon.

Fisch mit den Händen zu fangen.

Allerley Fisch mit den Händen zu fahen: Nimm Weitzenmähl/ Reiherschmaltz/ Baumöl/ und der Bein von einem Reiher/ jedes 1. Loht/ stoß die Reiherbein

A zu einem sehr reinen Pulver und schlahe die durch ein härins Sieblein / und vermische solches wol mit den andern obgemeldten Stücken zu einer Salben/ wann du nun Fisch fahen wilt / so salbe damit die Händ und Schinbein/ so wirst du Wunder sehen/ wie sich die Fische nahen werden / also daß du sie leichtlich mit den Händen fahen kanst.

Stinckenden Wein zu recht zubringen.

Schimlenden und stinckenden Wein wieder zu recht zu bringen: Mach Semmel- oder Weitzenmähl heiß in einem Backofen / thue das in ein Säcklein/ und hencke dasselbige in den Wein mitten in das Faß/ in drey oder vier Tagen kommt der Wein wieder zu recht und wird wol geschmackt.

Seigern Wein frisch zu machen.

B Zähen / seigern und trüben / molckenfarben Wein wieder zu recht zu bringen/und lauter und frisch zu machen: Nim Semmel- oder Weitzenmähl/frisch gemolckene Milch und das Weiß von Eyern wenig oder viel/ nach dem das Faß / darinnen der Wein ist / groß oder klein ist / schlag diese Stück durch einander / biß daß es ein Schaum gibt/und geuß mit einander in den Wein/ schlag den Wein mit eim durchlöcherten Rührscheidt durch einander / biß daß er anfänget zu schaumen/ darnach lasse ihn ruhen / so wird er in vier Tagen schön/ lauter und frisch/ den fünfften Tag lasse ihn dann ab in ein ander sauber bereitet Faß/ und lasse den zum wenigsten vierzehen Tag zugeschlagen ruhen / so hast du einen hellen/ schönen/ klaren und frischen Wein.

Essiglechter Wein.

Wann ein Wein essigt oder anzickt: Nimm Weitzen und neu Wachs / jedes ein Pfund / schneide das Wachs zu kleinen Stucken/vermische es mit dem Weitzen / thue es in ein oder zwey Säcklein / hencks in den C Wein/ so kommt er wieder zurecht/ verleuret den Essiggeschmacks und wird lieblich zu trincken / welches offt bewährt und erfahren ist.

Abgefallener Wein.

Dem abgefallenen Wein seine natürliche Farb wieder zu bringen: Nimm zu einem Fuder Weins 24. Untzen Weitzens / stoß den biß die äusserste Scheelen oder Rinden darvon kommen/ darnach wasche ihnen aus einem saubern Brunnenwasser / schütte darzu ein halb Maß Milch/vermisch und geuß es in das Faß/bewegs und rühr es wol durcheinander mit einem durchlöcherten Rührscheidt/ fülle das Faß und schlage es zu/ lasse den also 14. oder 15. Tag ruhen / so hast du ein schönen/ klaren und kräfftigen Wein.

Ein guten brentzlenden Wein zu machen: Nimm D zu einem Fuder Weins 16. Untzen Weitzens / röschte

Brentzlenden Wein zu machen.

den in einer Pfannen / biß es anfahet zu brentzlen und braun zu werden / den henck darnach also heiß in ein Säcklein gethan in den Most / und lasse den acht Tag darinn hangen/ ehe er zu jähren anfängt/ darnach thue das Säcklein wieder heraus/ so wird der Wein natürlich gut.

Saur Bier zu recht zu bringen.

Wie man sauer Bier wieder zu recht bringen soll/ daß es lustig und anmüthig zu trincken werde: Nimm zu einer grossen Ahmen ein Pfund Weitzens / zerstosse den groblechtig in einem Mörser / und henck ihn in einem Säcklein mitten in das Faß. Oder nimm den zerstossenen Weitzen und vermenge den mit der Hefen desselbigen Biers/und schütte den in das Faß/ lasse darauf ruhen biß es sich gesetzet hat und das Bier lauter wird/ so ist es wieder gut und anmüthig zu trincken. E

Stinckendes Bier.

Wañ ein Bier nach dem Faß stinckt/so nim 1. handvoll Weitzenkörner / hencke die in ein Säcklein in das Faß/ das Bier wird wieder wolgeschmackt und gut.

Gut Bier zu behalten.

Daß ein Bier lang gut / wolgeschmackt und nicht saur werde: samle Weitzenähr/ehe der Weitzen gar zeitig wird / doch daß er schon zu Korn gestossen hab / wie man den also frisch zu kochen pflegt/die laß trucken und dürr werden/und behalte sie in einem saubern leininen Sack: Wann du nun Bier fassen wilt/ so thu in ein jeden Ahmen vier guter handvoll der gemeldten gedörrten Weitzenähren/ und fülle das Faß mit Bier/ schlage es zu / es bleibt gut und frisch.

F Wann einem Rindviehe die Augen geschwollen sind: Nimm Weitzenmähl / temperier das mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster/ und binde es dem Rind über das Aug / es hilfft und vertreibet die Geschwulst.

Wider den Huffzwang der Roß: Nimm Weitzen zerstoß den groblechtig / temperier den mit Schmaltz/ und seude die mit Wasser/ daß der Weitzen weich wird wie ein Pflaster / das binde dem Roß über den Hufft mit einem wüllinen Tuch.

So einem Roß die Hüfft oder Heessen sind aufgelauffen: Nimm Weitzenmähl und Eyerklar mit den Schalen / zerstosse die Schalen gar klein / und vermische alles durch einander wie ein Salbe / und schmire den Gaul darmit.

G Wann ein Gaul ein harte Geschwulst hat/ die ihm nicht vergehen oder nachlassen will: So nimm Weitzenmähl/ Kleyen/ Essig und Honig/ und ein Eyerklar/ Vermische solche zu einem Pflaster / das schlag dem Gaul über die Geschwulst / laß drey Tag darauf ligen/ darnach thue es hinweg / und lege ein frisches über wie zuvor/ das thu so lang/biß daß die Geschwulst gar verzehrt und vergangen ist.

Wann ein Gaul unter dem Sattel gebrochen und wund worden ist / so brenne oder röschte Weitzen in einer eisenen Pfannen / stosse den zu Pulver und streue dasselbige in den Bruch und Schaden/ es heilet gewaltig.

So ein Roß ein Uberbein hat: Nim Semmel oder Weitzenmähl/ und mach mit Wasser ein Teiglein darH aus / das binde dem Roß über das Bein wie ein Pflaster/das lasse 3. Tag ligen/dann nimms hinweg/ist nun die Haut nicht offen / so öffne dieselbige mit einer Fiten/ mache darnach ein Pflaster von Weitzenmähl mit Säukaht und nüchterm Speichel/ binde es über das Uberbein/ laß wieder drey oder vier Tag ligen/ so leget es sich ab vom andern Bein.

Wider die Struppen der Pferdt: Nimm ein Theil Weitzenmähl/seud es mit Wasser zu einem dicken Brey / zerlaß darnach Kübelhartz halb so viel / vermische solches und temperiers wol mit dem Brey durch einander / daß es ein Pflaster werde / streichs auf ein wüllin Tuch/und leg es also warm auf die Struppen/ laß es drey Tag darauf ligen/darnach zeuch das Tuch geschwind hinweg / so bleiben die Butzen und Kolben an dem Tuch hangen/ darnach wäsche das geschädigte Ort mit einer warmen Laugen / wann es gewäschen und trucken worden ist / so temperier Nußöl und Eyerklar durch einander/ und salbe es darmit/ so heilet es bald.

Wann ein Roß an den Bügen oder an allen vieren Mangel hat/ also daß das Geäder am Bug zerstossen / oder verrucket und sich verbüget hat: Oder so ein Pferdt sehr geritten worden/ daß es an allen vieren vermüdet ist/welches die Roßärtzet den lauffenden-Hensch nennen / so mach ihm ein Einsatz von Semmel- oder Weitzenmähl mit Wein und Honig / und schlag dem Gaul etliche Tag alle Abend damit ein / und thue das so lang biß es besser wird.

Weitzenwein Pyrites oder vinum ex Tritico.

K

IM Elsaß machet man ein sehr starcken Weitzenwein von dem Weitzen/der ist fast lieblich und süß zu trincken/ist aber sehr starck/ er schwächt das Haubt/ alle Glieder und die Nerven/macht Haubtwehetum/ Schmertzen und Reissen in Gliedern/ ein schädlicher Tranck allen denen / so ein blödes Haubt und Hirn haben / auch den jenigen / so mit dem Zipperlein und Gliedsucht behafftet sind / vor einen gemeinen Trunck getruncken. Hergegen aber ist es denen fast nutzlich/ die ein schwären Athem und das Keichen haben/ desgleichen auch den jenigen/ so die Brust erkaltet/ und

denen so die Lungenröhrlein mit zähem Schleim und Koder gefüllet sind/ dann er erwärmet die Brust/ erweichet den zähen/ widerspenstigen Schleim/ reiniget die Brust und macht außwerffen/ so der mit Bescheidenheit und vor eine Artzney allein getruncken und gebrauchet wird/ dann so man dessen zu viel trinckt/ bringet er Schaden. Es wird der Weitzen in lauterem frischem Most gesotten/ aber wie der eigentlich mit dem Gewicht oder Maß bereitet wird/ haben wir biß daher nicht erfahren können/ dann diese Kunst heimlich gehalten wird.

Weitzenöle. Tritici oleum.

Es wird das Weitzenöl auf mancherley Form und Weiß bereitet/ etliche pflegen es also zu machen/ nemlich/ daß sie dasselbige außdrucken zwischen zweyen glüenden Blechen. Andere breiten den Weitzen auf ein Amboß aus in einer Schmitten/ oder sonst auf einem Eisenblech oder Tafel/ und drucken mit einer glüenden Schieneneisen das Oele heraus/ das samlen sie also mit einem Löffelein zum Gebrauch. Marcellus Empiricus der heisset den Weitzen auf ein glüenden Ziegel ausbreiten/ und das schwartze Oele so heraus lauffet mit einem Löffelein samlen. Etliche andere breiten dieses per descensum, wie das Oel vom Wachholderholtz/ das ist durch das untersich breñen in zweyen Häfen. Mesue der schreibet/ daß der gescheelte Weitzen werde gedistilliert und abgezogen durch ein sublimir Gefäß/ wie das Ziegeisteinöle/ Oleum philosophorum genannt. Razes lehret dieses Oele zwischen einem Marmelstein und einem dicken eisenen Blech außdrucken/ Andere stossen den Weitzen/ und rösch- ten den in einem Kessel über dem Feuer/ biß daß er wol heiß wird/ darnach pressen sie den aus wie das Nußöl/ Etliche andere distillieren dieses Oele wie das Aenisöle/ dann dieses wird viel krafftiger und fürtrefflicher dann die andern. Es werde aber nun bereitet wie es wölle/ so ist es fast nutz die Zittermal und Flechten darmit zu heilen/ deßgleichen den spitzigen/ beissenden Grind/ Raud/ und alle andere Befleckung der Haut. Es macht auch die rauhe Haut des Leibs glatt und schön. Marcellus Empiricus lobet es zu den geschwolnen und abgelauffenen Zäpfflein/ so man es nur ein wenig damit bestreichet oder anrühret/ soll es auf ein Stund helffen.

Das IV. Cap.

Von dem Weitzenbrodt.

Das allerbeste und fürnemste weiß Brodt/ haben die Alten aus zartem reinem gebeuteltem Semel- oder Weitzenmähl lassen bereiten/ das muste ziemlich gehöfelt/ gesaltzen und gebacken werden/ dann ein solch Brodt stärcket den gantzen Leib sehr wol/ und gibt gute Nahrung/ sonderlich wann das Mähl von gutem wolzeitigem Weitzen gemahlen worden ist. Frisch Weitzenbrodt von neuem Weitzenmähl gebacken/ nehret den Leib fast wol/ und macht den Menschen feist und starck/ doch daß es zum wenigsten eines Tags alt sey. Heutiges Tages hat man in unserm Teutschland viel Leut und wolerfahrne Becker/ die wissen aus dem schönen Semelmähl von Weitzen herrlich wolschmeckendes Weißbrodt zu backen/ sonderlich aber am Rheinstrom/ im Elsaß/ zu Straßburg/ zu Heidelberg/ zu Pfortzheim und anderen mehr Orten/ da das Weitzenbrodt sonderlich den Preiß hat/ und soll dasselbige allwegen außerwehlet/ und vor das beste gehalten werden/ wie wir hiebevor von dem Rockenbrodt der Länge nach gelehret.

Von den Namen des Weitzenbrodts.

Das Weitzenbrodt wird von den Griechen/ Πύρινος ἄρτος, Arabisch/ *Ebobos* und *Damarach*, und Lateinisch/ Triticeus panis genannt/ und das Brodt so frisch und gar weich ist/ *Ierdbe*, *Almele* aber wird das Brodt genannt von den Arabern/ das auf heissen Steinen und mit Aeschen gebacken wird. Das allerschönste Weißbrodt so von der Blumen des leichtesten Weitzens bereitet und gebacken wird/ heisset bey den Griechen/ Σιλιγνίτης ἄρτος, bey dem Seneca, Panis Siligineus, bey dem Fabiano, Panis Primarius und Panis Candidus. Italiänisch heißt es *Pane bianco*. Hispanisch/ *Pan Blanco* und *Pan de Trigo*, *Pan cardial*. Englisch/ Wheate Breadde und white Breadde. Flämmisch und Brabändisch/ Heerenbrood und Wittenbrood. Hochteutsch/ Herrenbrodt und Weißbrodt.

Das Brodt das von dem Semelmähl des Weitzens gebacken wird/ heißt bey den Griechen Σεμιδαλίτης ἄρτος. Lateinisch/ Panis Similagineus und Panis Similaceus. Italiänisch/ *Pane di Fior de Farina*. Hispanisch/ *Pan de Abemite*, und *Pan floreado*. Frantzösisch/ *Pain de Fleur de Farine*. Englisch/ Breadde of Fyne Mele. Flämmisch und Brabändisch/ Fyn Terwenbrood. Hochteutsch/ Simelen/ Semelen/ Simel oder Semelweck/ Simel- oder Semel-brodt und Feinbrodt. Das Weitzenbrodt aber das sein Kleyen noch hat und nicht gebeutelt worden ist/ heißt Griechisch/ Αὐτόπυρος, bey dem Dioscoride, Συγκόμιστος, bey dem Hippocrate Ἀνέρειτος, bey dem Athenæo, Ξηροπυρίτης, und bey dem Phrynicho, Ἀλευρίτης. Lateinisch heißt es bey Cicerone, Panis cibarius, bey dem Celso, Autopyrus, bey andern Panis confusaneus, und bey dem Suetonio, Panis secundarius. Italiänisch/ *Pane grosso*, und *Pane secundario*. Hispanisch/ *Pan Bazo*. Frantzösisch/ *Pain de menage*. Flämisch und Brabändisch/ Grof Terwenbrood/ und Huysbroodt. Hochteutsch/ Grob Weitzenbrodt/ Bürgerbrodt und Speißbrodt.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung/ und Eigenschafft des Weitzenbrodts.

Das Weitzenbrodt/ Weißbrodt und Semelbrodt von dem subtilsten und der Blumen des Weitzenmähls gebacken/ nehret besser dann kein ander Brodt/ stärcket/ gibt gute Krafft/ und gebieret ein gut Geblüt/ ist mittelmäßiger Natur/ wärmet doch mehr als kein ander Brodt/ wird nicht allein zur Speiß/ sondern auch nutzlich zu der Artzney gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des Weitzen- und Semelbrodts.

I Es wird die Brosam von dem Weitzen- oder Semelbrodt sehr in der Küchen gebrauchet/ dann daraus macht man gute Müßlein und Breylein/ beyde vor die Gesunden und Krancken/ die bereitet man ab mit guter Ochsenfleischbrühen/ oder mit Hammelfleisch/ Hüner- vder Capaunen-brühen/ welche man deren jederzeit an der Hand haben kan. Solche Müßlein speisen sehr wol/ und geben dem Leib gute Nahrung/ gebähren ein frisches und gesundes Geblüt/ und stärcken den Leib/ sind fast dienlich den blöden Menschen/ die von langer Kranckheit ausgemattet worden sind. Ausmattung von langer Kranckheit.

Etliche bereiten die gemeldten Müßlein mit guter frischer Milch/ oder aber mit Mandelmilch/ und temperieren die mit Zucker/ sonderlich aber in den Brustkranckheiten. Brustkranckheiten.

K Denen die mit hitzigen Fieberen und dem Seitenstechen oder hitzigen Apostemen beladen sind/ soll man diese Breylein mit wolgesottener Gerstenbrühen und ein wenig frischen Butter bereiten/ und sind ihnen auch anfänglich dienlich/ wann sie nur allein mit frischem Brunnenwasser gemacht werden. Hitzig Fieber Seitenstechen.

Ein sehr köstliches anmüthiges und liebliches Breylein die krancken verzehrten Menschen darmit zu stärcken in allen Schwachheiten/ da keine hitzige Fieber vorhanden sind: Nimm die Brosam von Weitzensemel/ riebel die klein/ nimm darzu 2. Theil gutes weisses firnen Wein/ und ein Theil guter feißter Hüner- und Capaunen- oder Ochsenfleischbrühen/ ein wenig gepülverten Zimmat/ und eines Hellers schwer rein gepülverten Verzehrte Menschen.

A verten Saffran/ſeude dieſe Stück wol bey einem Kohl-
feurlein ohne Rauch/zu einem dünnen Breylein/wann
es geſotten/ thue darzu zween friſcher Eyerdotter / laß
ein klein wenig noch ſieden und temperiers mit ſchö-
nem gepülvertem Maderyzucker nach deinem oder des
Krancken Gefallen / und ſoll ſo viel zu einem Gerücht-
lein auf einmal bereitet werden/ ſolches ſtärcket über die
Maß wol.

Blut auß-werffen. Denjenigen ſo Blut außwerffen / ſoll man Brey-
lein von Weitzenmahl mit Mandelmilch bereiten/ und
ihnen zu eſſen geben/ iſt eine Speiß und Artzney.

Weitzenſemel-Broſam in ein Zinlein oder Schüſſe-
lein geriebelt/ darzu gethan ein wenig gepülverten Zim-
mat/ darnach Wein darüber geſchüttet/und mit gnug-
ſamem Zucker eine kalte Schalen bereitet/und dieſelbi-
B ge mit Löffeln geeſſen/nehret ſehr wol / iſt krancken und G
geſunde Menſchen dienlich/die nicht hitzige Feber haben.

Hitzige Schwach-heiten. In den Fieberen aber und hitzigen Schwachheiten/
mag man ſolche Schalen allein mit friſchem Brunnen-
waſſer / ein wenig Zimmat und Zucker bereiten / das
ſtärcket wol/löſchet den Durſt/ und nehret. Es mögen
auch geſunde Leut in groſſer Hitz/ wañ ſie groſſen Durſt
haben/ denſelben mit dieſer Artzney wol löſchen.

Lungenſüch-tige. Weitzenbrodt-Broſam geriebelt und mit friſch ge-
molckener Geißmilch/ohne Butter und Saltz zu einem
Breylein geſotten und geeſſen / iſt eine kräfftige gute
Speiß den Schwind- und Lungenſüchtigen/wann kein
Fieber vorhanden iſt. So man aber ein mercklichs
Fieber ſpühret / ſo ſoll an ſtatt der Geißmilch Mandel-
milch genoſſen werden. Aber zu dieſem Breylein hab
C ich die Milch alſo bereitet / und ſie allwegen in der ge- H
meldten Kranckheit nutzlich befunden: Man nimt drey
ächtmaß friſch gemolckener Geißmilch / oder in man-
gel derſelbigen Kühemilch / thut die in ein neues wol
gewäſſertes Häfelin / miſt mit einem weiſſen Stäb-
lein wie hoch die Milch gehet/ an daſſelbige Ort ſchnei-
det man ein Kerfflein/ ſchüttet ferner darzu 1. ächtmaß
friſches/ſüſſes Brunwaſſers/und 1. Loth ſchönen Ma-
ryzucker / ſtellet darnach das Häfelein zu einem Kohl-
feurlein/läſſets ſittiglich ſieden/ſo lang biß das Waſſer
verzehrt/und die Milch wieder ans Kerfflein am Stäb-
lein komet. Mit dieſer Milch hab ich die gemelten Brey-
lein laſſen bereiten/und auch den Krancken geribelt Se-
melbrodt in ein Schalē gethan/deren Milch darüber ge-
ſchüttet/ und ſie es mit Löfflen alſo kühl außeſſen laſſen/
D hab ſie auch darnebē ſolch bereite Milch nach Durſt trin- I
cken laſſen/dañ die Milch alſo bereitet geriñet nit im Leib
wie andere Milch/ſpeiſt und ſtärckt die Krancke ſehrwol.

Stulgang ſtopffen. Alt/dürr Weitzenbrodt ſtopffet den Stulgang allein/
oder mit andern darzu dienenden Stücken vermiſchet.
Sind derowegē die brotmüßlein oder Breylein ſo dar-
von bereitet werden/faſt nützlich in allen Bauchflüſſen.

Gänß mä-ſten. Weitzenbrodt in Waſſer geweichet/ iſt ein treffenli-
che gute Mäſtung vor die Gänß/ dieſelbige mit feiſt zu
machen/ ſo man ſie des Tages dreymal darmit ſpeiſet/
und ſie darneben genug trincken läſſet.

Hüner mä-ſten. Der Arabiſche Artzet Razes lehret / wie man von
Weitzenmähl die Hüner ſo feiſt machen ſoll/ daß ſie ſich
kaum in ihrer Haut ſollen behalten: Man ſoll nemmen
Weitzenmähl / und daſſelbe vermiſchen mit Eydechſen-
ſchmaltz/ Niterſaltz und Pfefferkümmel/ und den Hü-
E nern das zu eſſen geben. Aber ſo du nim̃ſt Weitzenbrodt K
von ungebeuteltem Weitzen/weicheſt ſolches in Milch/
und gibſt den Hünern oder Capaunen ein Monat lang
in einem beſondern Gemach zu eſſen / und läſſeſt als die
gemeldte Zeit nichts anders als Milch trincken/ſo wer-
den ſie über die Maß feiſt/und bekommen ein weiſſes/
mürbes und wolgeſchmacktes Fleiſch. Andere machen
die Hüner auch feiſt allein mit Weitzenbrot / in fri-
ſchem Waſſer geweichet.

Euſſerlicher Gebrauch des Weitzenbrodts.

DJe Broſam von Weitzenbrodt mit ſüß Mandelöl
zu einem Pflaſter temperiert und auf ein Tuch
F geſtrichen/miltert und leget das Haubtwehethum/ober- Hauptwe-
gelegt. So aber das Haubtwehethum von Hitz kommt/
und der Schmertz ſehr groß und ſcharff iſt/ ſoll man an
ſtatt des Mandelöls / Magſamenblumenöl nemmen/
und das Pflaſter mit anmachen.

Wider das hitzige Augenwehe: Nimm 1. Untz Bro- Augenwe-
ſam von Weitzenbrodt klein geribelt/Roſenöl/Chamil-
lenöl/jedes 1. Untz/ des Schleims von erweichtem Lein-
ſaamen anderthalb Untz/ſeude das mit genugſam Brun-
nellenwaſſer zu einem Pflaſter / wann es geſotten und
kalt worden iſt / ſo vermiſch zwey Eyerklar darunter/
darvon ſtreich auf ein Tuch/ und leg es über die Augen/
es löſchet die Hitz gewaltig/ und ſtillet den Schmertzen.

Die Broſam von warmem Weitzenbrodt / wie es Brand der
aus dem Ofen kommt/in Wein geweichet/wie ein Mus
ſter temperiert / heilet die rothen und blutigen Augen/
auf ein Tuch geſtrichen/und warm darüber gelegt/ das
ſoll des Tags zum wenigſten drey oder viermal geſchē-
hen. So man aber das warm Brodt nicht allwegen
haben kan / ſoll man es auf einem Rooſt oder Kohlen
bähen und heiß machen / darnach obgemeldter Maſſen
temperieren.

Wider die Schüppen des Angeſichts: Nimm die Schuppen
Broſam von Weitzenbrodt/ſo warm ſie aus dem Ofen
kommt/ weich ſie in weiſſem Wein/ Roſenwaſſer/ Bo-
nenblüt und Seeblumenwaſſer/jedes gleich viel/laß an
einem warmen Ort mit einander Tag und Nacht bey-
tzen/ des Morgens druck das Brodt aus/und ſeihe das
Waſſer durch ein Tuch / wäſche damit das Angeſicht/
und laſſe es von ſich ſelbſt trucken werden/das thu etlich
H mal/ das vertreibt die Schüppen/ und macht ein ſchö-
nes und hübſches Angeſicht.

Die Broſam von Weitzenbrodt mit Honig tempe- Mundfeu-
riert wie ein Pflaſter / heilet und vertreibet die Mahlen
im Angeſicht / von Schlagen / Stoſſen oder Fallen.
Dieſe Artzney vertreibt auch die Schüppen des Ange-
ſichts/wann es dünn mit Honig angemacht und tempe-
riert wird wie ein Sälblein/darmit ſoll man das Ange-
ſicht des Abends anſtreichen/ und Morgens mit gu-
tenem Kleyenwaſſer abwäſchen.

Die Broſam von Weitzenbrodt in Waſſer geſotten/ Geſchwulſt
darnach hart außgedruckt / und durch ein Tuch gſto-
gen / miltert / lindert und heilet die rauhe Kälen und
Schlund/ offtermals warm darmit gegurgelt.

Broſam von Weitzenbrodt ſo warm von dem Brodt Bräune.
genomen/wie es aus dem Ofen komt/und mit Spinds
ſafft und Honig zu einem Pflaſter temperiert / heilet
und vertreibt das Halsgeſchwar Anginam, auf ein
Tuch geſtrichen und warm um die Käl geſchlagen.

Broſam von Weitzenbrodt mit Milch und Roſenöl Brand der
geſotten zu einem Pflaſter/ und darzu gethan ein paar
friſcher Eyerdotter und ein wenig geſtoſſenen Saffran/
ſolches wol durch einander vermiſcht / auf ein Tuch ge-
ſtrichen und warm übergelegt / leget die hitzige Ge-
ſchwulſt der Weiberbrüſt/und miltert den Schmertzen.

Friſch Broſam von Weitzenbrodt in Nachtſchatten- Podagra.
ſafft oder Haußwurtzſafft geſotten zu einem Pflaſter/
und über das hitzige Podagram oder Zipperlein gelegt/
ſtillet den Schmertzen deſſelbigen. Gleichfals gebrau-
chet / ſtillet es auch den Schmertzen der Gliedſuchti/ es
ſeye gleich an welchem Glied es wölle.

Friſch Weitzenbrodt mit Saltzwaſſer zu einem Pflā- Grind.
ſter temperiert/ heilet die Flechten oder Zitterſchen/ auf
ein Tuch geſtrichen und darüber gelegt.

Weitzenbrodt in Meth oder Honigwaſſer geſotten/ Geſchwulſt.
und wie ein Pflaſter übergelegt / ſänfftiget alle hitzige
Geſchwulſt/von wegen ſeiner Krafft / damit es erwei-
chet und kühlet/und ſonderlich wann nützliche oder dien-
liche Kräuterſäfft darunter vermiſchet werden.

Broſam von Weitzenbrodt mit Baumöl oder Brand der
Schweinenſchmaltz temperiert zu einem Pflaſter/ auf
ein Tuch geſtrichen und übergelegt/ erweichet und trei-
get alle hitzige Apoſtemen.

Das

A Oder nimm Brosam von Weitzenbrodt 4. Untzen/ Korbfeigenmarck durch ein Sieblein gestrichen 2. Untzen/ kleiner Roseinleinmarck 1. Untz / rein gepülverten Saffran 1. halbes Quintlein. Seude solche Stück alle mit 3. Untzen Schweinenschmaltz in genugsamem Wasser zu einem Pflaster/ und vermisch damit zween Eyerdotter/ streiche es auf ein Tuch und legs über/ dañ es ist ein treffliche Weichung.

Rothlauffen. Brosam von Weitzenbrodt mit dem inneren geschabenen Marck der Kürbsen in einem Mörser wol durcheinander gestossen/ daß es werde wie ein Pflaster/ löschet das Wildfeur und Rothlauffen/ darüber gelegt.

Von dem Weitzenbrodtwasser. Panis Triticei aqua stillatitia.

B Aus dem Marck oder Brosam des Weitzenbrodts/ distilliert man auch ein Wasser / innerhalb und ausserhalb des Leibs nutzlich zu gebrauchen / das ribelt man gar klein und zeucht es sanfftiglich ab in Balneo Mariæ.

Innerlicher Gebrauch des Weitzenbrodtwassers.

Weitzenbrodtwasser des Morgens und Abends/ jedesmal 4. oder 5. Loth getruncken / dienet wider alle Bauchflüß und die rothe Ruhr. Davon mag man auch den jungen Kindern jedesmal ein Löfflein voll zu trincken geben.

Wider das viertägig Feber: Nimm die Brosam von Weitzenbrodt/ zerriebel die klein in ein steinen oder gläsines Gefäß/ schütte darüber ein gemeinen gebrannten Wein / laß die ein Nacht mit einander beitzen/ darnach distilliers durch ein gläsinen Distillierzeug/ dieses Wassers nimm 16. Untzen und thue darzu 4. Untzen guter Näglein zu einem groblechtigen Pulver gestossen/ behalts in einem Glaß wol vermacht / laß acht Tag stehen und mit einander erbeitzen/ darnach seihe es sanfftiglich ab durch ein sauber Tuch und behalts zum Gebrauch. Wann nun einer das Quartan-Feber hat/ so gib ihm davon auf den Tag wann das Feber zu kommen pflegt/ ohngefährlich ein Stund oder anderthalb zuvor/ allwegen zween Löffel voll.

Oder nimm die Brosam von zweyen frischen Weitzenbrodten die erst aus dem Ofen kommen/ und schütte in einem Geschirr darüber ein Quatier oder áchtmaß Essigs/ distilliers darnach durch ein gläsinen Distillierzeug/ und gib dem Febricitanten davon 2. Löffel voll zwo Stund nach dem ihn das Feber verlassen / zu trincken.

Eusserlicher Gebrauch des Weitzenbrodtwassers.

Das gedistilliert Weitzenbrodtwasser trucknet die Flüß der Augen/ vertreibt die Röthe und Flecken darinn / jederweilen ein paar Tröpfflein darein getrafft/ vertreibet auch die Flecken und Schüppen im Angesicht / dasselbige offtermals damit angestrichen und von ihm selber lassen trucken werden / und macht ein schöne und weisse Haut.

Die Haut des Angesichts und der Hände schön und weiß zu machen: Nim der Brosam von frischem Weitzenbrodt 6. Untzen/ thue sie in ein sauber Gefäß/ schütte darüber 24. Untzen Geiß- oder Esels-Milch / laß wol erbeisen / darnach distilliers in Balneo Mariæ, damit bestreich die Händ und Angesicht / nach dem du sie zuvor sauber gewäschen hast/ thue das offt und laß sie allwegen von sich selbst trucken werden.

Oder nimm frisch Brosam von Weitzenbrodt/ weiche dasselbige in Eyerklar zu Wasser geschlagen/ distilliers darnach mit einander / gebrauchs wie gemeldet.

Oder wiltu dieses Wasser noch kräfftiger haben/ so beitze die Brosam von Weitzenbrodt in sauer Pomerantzen- oder Melonen-safft / darnach distilliers und gebrauchs obgemeldter Massen.

Oder nimm die Brosam von Weitzenbrodt 16. Untzen/ ein grünen Kürbis mit Rinden und allem klein zerschnitten/ der weissen Türckischen Bonen / geschelter Pfersichkernen/ gereiniget Zürbelnüßlein / jedes acht Untzen/ Pfeben oder Peponenkernen/ Melonenkernen/ alle mit der Rinden groblechtig gestossen / jedes 4. Untzen/ ein junge Taub ausgenommen/ und mit den Federen zu kleinen Stücken zerschnitten/ alle gemeldte Stück soll man klein in einem Mörser stossen/ thue sie darnach in ein steininen Krug / schütte Geißmilch darzu / daß sie zum wenigsten zween Zwerchfinger über die genannten Stück gehe / laß also ein Nacht stehen und mit einander beitzen / darnach distilliers und behalts zu obgemeldtem Gebrauch.

Zarte und glatte Haut zu machen. Oder mach nachfolgendes Wasser welches ein sehr schöne zarte und glatte Haut macht: Nimm 4. Untzen Brosam von frischem Weitzenbrodt / weiche die in Lemonensafft ein / so viel genug ist / thue darzu sechs frischer Eyer mit ihren Schalen zerklopffet / Honig vier Untzen/ sechs rother Schnecken/ stoß alle diese Stück wol durcheinander: Nimm ferner noch vier Untzen frischer Brosam von Weitzenbrodt / zerriebel das in einem Kolbenglaß / schütte darüber 16. Untzen weiß Rosenwassers/ und die andern obgemeldten Stück darzu/ setze ein Alembicum auf den Kolben / und distillier mit sanfftem Feuer das Wasser darvon/ welches die Haut schön und glatt zu machen sonderlich erfahren und fürtrefflich ist/ dieses Wasser vertreibt auch den Kindbetterinnen die geelen Flecken im Angesicht / so sie sich darmit anstreichen.

Geele flecken im Angesicht der Kindbetterin.

Brodtwein. Vinum panatum oder Vinum ex pane, oder aber Clareum vinum ex pane.

Verzehrung des Leibs. Aus dem Weitzenbrodt machet man ein herrlichen guten Speißwein oder Claretwein / in grossen Schwachheiten und Verzehrungen des Leibs/ von langwieriger Kranckheit verursacht / sonderlich denen nützlich / die wenig essen/ und die Speiß nicht wol genieſſen können/ dañ er stärcket und nehret sehr wol/ und machet man den also: Man nimmt schön Semmelbrodt wie es aus dem Ofen kommt also heiß / darvon nimmt man der Brosam 6. Untzen / thut die in ein steininen Krug/ und noch ferner dazu 4. Untzen guten Maderyzucker/ und 1. halb Loth scharffen ausgelesenen Zimmat groblechtig gestossen / darüber schüttet man ein Elsasser Maß guten firnen Wein/ lasset solches zwölff Stunde mit einander erbeitzen / darnach seihet man es durch ein Claretsack / lasset solches so lang durchlauffen / biß es lauter wird / und damit dieser Wein desto leichter und klärer werde / soll man darzu schütten ein Pfenninggläßlein voll frischer Milch / und ihne alsdann lassen durchlauffen.

Das V. Cap.

Von der Speltz oder Dünckel.

1. Speltz. Der Speltz haben wir zwey Geschlecht / das erste Geschlecht / das eigentlich von uns Teutschen Speltz genannt wird/ ist mit seinen Graßblättern/ Halmen/ Knöpffen und Aehren dem Weitzen gleich / allein daß er sich nicht mit Fleglen außtröschen lässet/ sondern muß auf der Mühlen wie die Gersten gerollet und gescheelet werden. Ein jedes Hülßlein hat gemeiniglich zween Kernen / als zween Zwilling neben einander eingeschlossen / zeitiget mit dem Weitzen und muß ein gutes wolgebauenes Erdreich haben.

11. Einkorn. II. Das zweyte Geschlecht der Speltz/ sonst Einkorn genannt/ ist mit den Halmen kürtzer/ kleiner und schmäler dañ die Speltz/ siehet doch der Speltz nicht ungleich/ ausgenommen daß diese Frucht mit Halmen / Hülsen und Granen/ braunröthlecht ist/ die Aeher haben zween Verß oder zwo Zeilen / und lange rauhe Stachlen wie die Gerst/ wird under den Speltz und Weitzenfrüchten am allerlangsamsten zeitig/ wiewol sie im Herbstmonat mit der Speltz gesäet wird/ die muß auch gleich wie die

A I. Speltz. Zea.



B

C

Speltz auf der Mühlen entblösset und gescheelet werden. Diese Frucht wächst gern in rauhen Feldern/und darff keines sonderlichen getüngten Ackers / derwegen sie die Bauleuth auf die rauhen Felder/ die lange Zeit ungebauen / und ungepflüget gelegen/ zu säen pflegen.

Von den Namen der Speltz.

DJe Speltz ist am Rheinstrom viel gemeiner als der Weitzen/ und ist ein wahres Geschlecht desselben/ wird von den Griechen auf ihre Sprach/ Ζέια oder Ζεα genannt. Lateinisch Zeia, Zea, Spelta, Semen und Far, wie Dionysius Halicarnassæus und Asclepiades bey dem Galeno 9. secundum loca bezeugen/ sonst wird es auch genannt / Ador, Adoreum. Semen Adoreum und
D Far Adoreum. Bey dem Serap. lib. simpl. c. 123. wird Arabisch genannt *Hais*, und von Avicenna, *Hareoman*, und *Herthaman*. Sonst werden auch bey den Arabischen Authoren folgende Namen gelesen / *Hals*, *Halta*, *Harcoman*, *Hartemum*, *Ielben*, und *Iulben*. Italiänisch heisset die Speltz *Zea*, *Spelta*, *Biada*, *Pirra*, *Alga* und *Farro*. Hispanisch / *Spelta*. Frantzösisch/ *Espeautre*, *de l'Espeautre* und *Espeltra*. Ungarisch/ *Tenkoly*. Böhmisch/ Spaltha. Flämmisch und Brabändisch / Speelte. [Englisch/Spelt Corne.] Hochteutsch/ Speltz/ Dünckel/ Tinckel/ Dinckelkorn und Zweykorn.

I. Das erste Geschlecht aber wird von dem andern Geschlecht auch / wiewol ihme alle obgemeldte Namen eigentlich gebühren/ mit besonderen Namen unterscheiden / wird von den Griechen/ Ζέα δίκοκκος genannt/
E und Lateinisch/ Zea Dioccus, sonst gebühren ihm aller obgemeldter Sprachen Namen. [Zea Dicoccos vel major C. B. Lugd. Zea Brun. Cord. in Dioſc. Dod. Lon. Zeæ primum genus, Fuch. Turn. Typha, Anguil. Spelta prima, Trago, sec. descript. Far primum, Cæsal. Zea altera. Matt. Lac. Cast. Dicoccos, Matt. Romanis veteribus Semen. nunc Spelta, Dod. gal.]

II. Das ander Geschlecht aber wird von den Griechen Ζέα ἁπλῆ, und Ζέα μονόκοκκος. Lateinisch/ Zea Monococcus, Zea simplex und Frumentum Monococcum. [Engl. Saint Peters Corne.] Teutsch/ Einkorn/ Rimkorn. S. Peterskorn/das ist/ Frumentum divi Petri, und Blicken. [Zea briza dicta vel

F II. Einkorn. Zea Monococcos.



G

H

Monococcos Germanica, C. B. Zea Mneslithei Dod. Zea simpl. Matt. Lac. Cord. in Dioſc. Zeæ alterum genus Fuch. Spelta I. Trago. sec. ic. vulgo, Spelta. Cæsal. Monococcon & Frumentum barbarum, Fi venniculum rubrum, Col. Siligo & Zeæ alterum genus Tur. Briza, Dod. gal. Ad. Lugd. monococcos, Lob. Ger. minor & monococcos, Lugd.]

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft der Speltz.

SPeltz oder Dünckel hat ein Mittel Art und Natur zwischen dem Weitzen und der Gerst / truckne sänfftiglich/ gibt bessere Nahrung dann die Gerst/ und füttert geringer dann der Weitzen.

Innerlicher Gebrauch der Speltz und Speltzenmähls.

I

AUß dem Speltzenmähl machet man herrliche gute Breylein nicht allein vor die Gesunden/ sondern auch vor die Krancken/ die bereitet man mit Mandelmilch / mit Kühe- oder anderer Milch/ Fleisch-Brühen und Capaunenbrühen/ wie es jede Zeit die Gelegenheit geben will. Solche Breylein aber müssen sehr wol gekocht seyn / die sind nutzlich in den Krancheiten der Brust und Lungen/ dienen wider den Husten und die Lungensucht oder Schwindsucht / sind auch sonderlich sam in allen Bauchflussen.

In der Lungensucht soll man solche Breylein mit Geißmilch zurichten/ und damit sie in dieser Schwachheit desto dienlicher seyn mögen/soll man die Geiß mit
K lauter Speltz füttern und erhalten/ und sie sonst nichts anders essen lassen. Speltzenmähl mit Butter und Wasser zu einem Breylein wol gesotten/ ist denen sehr dienlich die Blut ausspeyen/ täglich genützet.

Speltzenmähl mit Mandelmilch zu einem Breylein gesotten ist eine heilsame Speiß / denen so mit dem drittägigen Feber beladen sind.

Speltz in Wasser gesotten und die Brühe getruncken/ oder mit Geissen-Unschlit zerlassen / darnach ein Clistier zu sich genommen / ist dienlich wider die Bauchflüß / heilet die Verfehrung der Därm / oder verhütet / daß sie nicht von der scharffen Feuchte verfehret werden.

Essen

Eusserlicher Gebrauch der Speltz und Speltzenmähls.

Wernher in den Augen.

SPeltzenkleyen in Essig gesotten / vertreibet die Wernher der Augen/wie ein Pflaster übergelegt.

Speltzenmähl mit seinen Kleyen oder ungebeutelt mit Mertzoeyelöle und frischem Butter / der nicht gesalzen ist/ temperiert wie ein Pflaster/ ist ein gute Artzeney wider die Geschwulst der Leber von Hitz / auf ein Tuch gestrichen und übergelegt.

Leber-Geschwulst von Hitz.

Schlauchwasser-sucht auswendig.

Wider die Schlauchwassersucht: Nimm 30. Untzen Speltzenmähls / der Blumen von dem Asierstein 15. Untzen/Mumig 12. Untzen/ alles zu reinem Pulver gestossen / temperiere diese Stück mit Schweinenschmaltz / das ein Nacht im Wein gelegen seye / zu einem Pflaster / streich es auf ein bequem leinin Tuch oder auf einem Barchen / und legs über den gantzen Bauch / solches erfrische wiederum je über den dritten Tag.

Eyer frisch zu behalten.

Wilt du Eyer über den Winter frisch behalten / so vergrab sie wol in Speltzen/ daß sie warm ligen.

Das VI. Cap.

Von Speltzkern Alica, und andern Stücken / so von Speltz bereitet werden.

Speltzen.

DEr Kern oder Speltzenkern wird aus der gemeinen zweykörnigen Speltzen heutigs Tags noch bey uns wie bey den Alten bereitet/ ausgenommen / daß er nicht mit dem Gips/wie vor Zeiten geschehen ist/ gemacht wird. An etlichen Orten/da der Weitzen überflüssig wächst/und Mangel an der Speltz ist/wird auch der Kern aus Weitzen/gleichfals wie aus der Speltz/zu dem täglichen Gebrauch der Küchen bereitet. Theophrastus der schreibet / daß man auch aus wilder Gersten guten Kern machet. Aber gemeiniglich wird durch das Wort Alica allwegen der Kern/ so aus der Speltz gemachet/ verstanden/ wie auch Dioscorides lib. 2. cap. 84. bezeuget / daß zu seiner Zeit der Kern aus der Speltz gemachet worden seye / wie dann auch derowegen die Speltz noch auf den heutigen Tag von den Mayländern auf ihre gemeine Spraach *Alga*, das ist Alica, genennet wird / dieweil man den Kern Alicam daraus bereitet.

Von den Namen des Kerns.

ES ist der Kern bey den Alten nicht auf einerley Weiß gemacht worden/derowegen er auch mit besondern unterschiedlichen Namen genennet/ wiewol sie denselbigen alle gemeinlich aus der Speltz bereitet haben/ irren derowegen diejenigen nicht wenig/ die solches vor ein sonderlich Geschlecht des Korns oder der Fruchtgewächs halten/ sintemal es ein gemachtes Korn ist/ so furnemlich aus der Speltz gemacht worden ist. Alle Lateinische und Griechische Scribenten / die den Galenum und andere Griechische Authores in das Latein verdolmetscht haben/die haben die Griechischen Wörter ἄλιξ und χόνδρος, welches zwey unterschiedliche Ding sind / Halicam oder Alicam interpretiert/ daß aber Ἄλιξ und χόνδρος nicht ein Ding sey/ ist aus Paulo Aegineta lib. 1. c. 78. leichtlich zu beweisen/und darzuthun/welcher diese Ding außdrucklich unterscheidet/und einem jeden sein besondere Würckung und Eigenschafften zuschreibet/ und auch an etlichen Orten je eines vor das ander substituiert/als in dem 19. 39. und 62. Capitel des dritten Buchs zu sehen / und der Unterscheid abzunemmen ist. Der Unterscheid aber dieser stehet allein in der Bereitung dieser beyden. Dann der Kern/ so aus der Speltz bereitet wird/ist das recht Halica, welches wie Plinius lib. 22. c. 25. schreibet/ daß es ein Römisch Werck seye/ welches zu den Zeiten Pompeji magni noch nicht im Gebrauch gewesen/ dieser Kern wird von Paulo Aegineta Griechisch und eigentlich Ἄλιξ geneñet/welches nicht mit Gips und Sand/wie der Kern Chondrus genannt/ sondern mit Kreiden gereiniget / præpariert und weiß gemacht worden ist. Solchen Unterscheid aber haben ohne zweiffel/dieweil nur an der Bereitung gelegen ist/ die gemeldte Lateinische Dollmetscher nicht geachtet und den gering geschätzet / daher auch solcher Irrthum/ wiewol er unschädlich / auf unsere Medicos gerathen/ die noch heutiges Tages darbey bleiben / sintemal man zu unser Zeit von der Præparation der Alten nichts weist/ und der Kern oder Alica viel anders von Speltz und Weitzen bereitet wird/dann vor Zeiten. Das ander Geschlecht des Kerns/die mit dem Gips und Sand bereitet worden / die ist eigentlich von den Griechen χόνδρος, und von Aëtio χόνδρος ἄλικος genennt worden / und ist die Bereitung von allen Griechischen Authoren nicht beschrieben worden/ausgenommen von dem Keiser Constantino, der sie lib. 3. c. 7. lehret zubereiten/ und sie vielleicht etwan aus einem Lateinischen Author abgeschrieben hat/welche Præparation wir vor schädlich halte/ sintemal sie mit dem Gibs bereitet wird/ wer aber Lust hat mag dieselbige an gemeldtem Ort suchen und bereiten / wir wöllen uns mit unserm Kern/ wie der heutiges Tags vor die Küchen zur täglichen Speiß und Nahrung bereitet wird / genügen lassen/ sintemal man dieselbige viel nutzlicher gebrauchen kan dann einige Sort der Alten Kern. Von unsern Aertzten wird er genannt Alica, Halica, Chondrus, und von den Practicanten / Granum, Chandarusium und Candarusium. Die gesottene schleimechtige Brühe darvon/ wird von den Griechen χόνδρος πλυτὸς genannt / und von den Practicanten / Ptisana Halicacea oder Zeacea. Die Brühe aber/so von dem Weitzenkernen gesotten und bereitet wird / heist von den Griechen Πτισάνη oder Πτισάνη πυρίνη. Lateinisch/ Ptisana Triticea. Teutsch / Weitzenmüßlein / wie das andere so vom Speltzkernen bereitet wird / Speltzenmüßlein. Der Kern wird von Serap. lib. simp. c. 75. *Chandaros*, c. 323. *Arizi*, und c. 447. *Handain*, Arabisch genannt. Flämisch und Brabändisch/ Gort. Hochteutsch/Kern und Speltzenkern/ zum Unterscheid des andern/ so aus dem Weitzen bereitet wird/ den neñt man Weitzenkern/ und Lateinisch / Halicam oder Alicam Triticeam.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Kerns.

Stulgang stopffen.

DEr Kern wie Galenus, Paulus Aegineta und die Erfahrung selbst bezeuget/ nehret kräfftiglich und stopffet den Stulgang mehr dann der Reiß / und ist dem Magen auch bequemer/sonderlich aber die Brühe darvon/ wann die zu einem Müßlein gesotten wird/ die ist Gesunden und Krancken dienlich / gebieret aber schleimige Feuchten/und macht gern den Stein in Nieren und Blasen wachsen. Der Kern aber in der Substantz mit der Brühen zu eim Muß gesotten ist schwärlich und hart zu verdäuen / dienet allein vor grobe arbeitsame Leut und Holtzflösser.

Stein.

Innerlicher Gebrauch des Kerns.

DEr Kern wird heutiges Tages von den Köchen und Haußmütteren sehr in der Küchen gebrauchet/ sintemal er kräfftiglich speiset / und eine gute Kost vor arbeitsame Leut/ die im Feld/ Weinbergen und Wälden arbeiten/dann er sättiget bald/und hält wol wider/ sonderlich aber wann er mit Wasser gekocht wird/ doch nehret er besser/so man den mit Milch kochet/ist ein gute Speiß den jenigen / so mit dem Hundshunger beladen sind/ und die Frassen/ die man nicht ersättigen kan.

Hundshunger.

Vor die Febricitanten und in hitzigen Schwachheiten/ ist es ein Speiß und Artzney/ so man den Kern mit frischem Wasser wol seudet / biß daß er eine dicke schleimige

Febricitantes

A schleimige Brühe überkommt / darnach seihet man die Brühe von den Kernen ab/ das stärcket und nehret die Krancken sehr wol. So man aber haben will/daß diese Brühlein mehr kühlen/ soll man im sieden die Milch von den vier kalten Saamen / und ein wenig weissen Magsaamen zugiessen. Etliche so sie die Krancken / so von langwiriger Kranckheit in Verzehrung/ wieder zu recht bringen und sie besser nehren wöllen / bereiten solche Brühlein oder Mußlein / mit guter Ochsen- oder Hammelfleischbrühen/ oder aber mit Hüner- oder Capaunenbrühen/ und scheiden darnach die Kernen darvon / und geben die Bruhen den Krancken/ und thun sehr wol und recht daran/ dann es wol stärcket und den Leib kräfftiglich nehret.

Milch machen.

B Speltzen- oder Weitzenkernen mit Milch zu einem Brey gesotten und durchgestrichen / ist eine herzliche und kräfftige Speiß vor die Säugammen/ denen die Milch verseihen wil/ dann es macht ihnen viel Milch/ und machet dieselbige auch fallen / daß sie wol säugen mögen.

Rothe Ruhr.

Die Brühe / da der Speltzkern eingesotten ist/ wird fast nutzlich gebrauchet wider die rothe Ruhr / die mit grossem Schmertzen im Leib kommt / dieselbig wie ein Clistier zu sich genommen.

Eusserlicher Gebrauch des Kerns.

Fistel und Geschwär der Augen. Rauche Nägel an Fingern. Raud.

SPeltzenkern gestossen und mit Essig zu einem Brey oder Pflaster gesotten/vertreibt die Fistel und Geschwär der Augen / auf ein Tuch gestrichen und darüber gelegt. Gemeldte Artzney heilet auch die rauhen unebenen Nägel an den Fingeren/ deßgleichen auch die

C Räude und den Grind/ gleichfals übergelegt.

Von Grieß oder Grießmähl.

DAs Grießmähl haben vor Zeiten Griechenland und Italia ein lange Zeit an statt des Brodts gebraucht/ und Brey daraus bereitet/dann auch die Römer viel Jahr lang nur Brey und kein Brodt geessen haben/ wie Plinius lib. 18. cap. 8. solches bezeuget/ und spricht / daß es hernach zum Gebrauch der Artzney verändert worden seye. Grieß aber ist gröber dann ander Mähl/und wird/wie Dioscorides beschreibet lib. 2. cap. 78. aus Weitzen und Speltz gemacht / darauß dann Gemüß und Breylein bereitet werden/ welche überflüssig nehren/aber schwärlich im Magen verdäuet werden.

Stulgang stopffen.

Das Grießmähl aus Speltz gemacht / die vorhin gedörrt worden ist/stopffet den Stulgang hefftiger. Vor

D Zeiten hat man den Grieß auch erstlich aus Gersten gemacht/ ist aber der/ so aus der Speltz oder Weitzen bereitet/ nutzlicher befunden worden. Heutiges Tages wird solches Mähl beyde von Speltz und Weitzen hin und wieder in Ober- und Nieder-Teutschland gemachet/ fürnemlich aber am Rheinstrom aus der Speltz / da dann dieselbige in grosser Menge wächset / im Westerreich aber und anderen mehr Orten / da der Weitzen überflüssig wächst/ deßgleichen auch in Nieder-Teutschland / wirds allein aus dem Weitzen gemacht/daraus bereitet man gute Brey/etwan mit Wasser/etwan auch mit Milch/und auch bißweilen mit Fleisch oder anderen kräfftigen Brühen / die nehren sehr wol / und sind ein herzliche/ kräfftige Speiß vor arbeitsame Leut/ die wol

E widerhalte und kräfftig füttern. Dieses Mähl aber wird von den alten Griechen/ Κρίμνον genannt / und scheinet daß es anfänglich seinen Namen von der Gersten / die da Griechisch Κριθὴ heisset/ bekommen habe. Von den Nachkommen aber/oder von den neuen Griechen ist es nicht Κρίμνον, sondern Πόλτος und Πολτάριον genannt worden. Lateinisch/Crimnum, Pultarium, Puls, Pulticula und Farina crassior. Teutsch / Grieß und Grießmähl/ sintemal es eine Gestalt wie ein Sand hat.

Von Kinderbreylein.

AUs dem rein gemahlenen/wol gebeutelten Speltzenmähl machten die Alten ein Mußlein einem dünnen Breylein ähnlich / welches von den Griechen Ἄθαρα,

F Ἄθαρ und Ἄθηρα genannt ward/welches wie Plinius lib. 22. cap. ultimo bezeuget/ ein Egyptisch Wort ist/ seye aber doch gleichwol von den Griechen angenommen worden/ daher es auch noch heutiges Tages von den Lateinischen Athara oder Athera genennet wird/ dieses haben die Alten nicht allein die jungen Kinder damit zu speisen gebraucht / sonder auch zu den Pferstern. Solche und dergleichen Breylein werden heutiges Tages nicht allein bey uns aus dem gebeutelten Speltzenmähl/sondern auch aus dem Weitzenmähl bereitet/ zur Speiß und Nahrung der jungen Kinder. Aëtius sagt/ daß man sie auch aus dem Krafftmähl machet/und Plinius aus dem Mähl des Amelkorns. Julius Pollux nennet den Brey von Hirschenmähl gemacht auch Atheram. Die armen Leut in Teutschland machen auch diese Breylein aus Rocken- und Heiden Korn-

G mähl mit Wasser/Bier oder Milch/wie es ein jedes seiner Gelegenheit nach haben kan. Dergleichen Breylein werden bald verdäuet / nehren ziemlich und bald/ derowegen sie ein gute Speiß vor die jungen Kinder und alte betagte Leut sind / die aus Mangel der Zähn das Brodt und andere Kost nicht wol käuen können.

Das VII. Capit.

Von dem Speltzenbrodt.

AUs dem wolgebeutelten Speltzenmähl macht man ein herzlich schön Weißbrodt oder Semelweck am Rheinstrom/ wie man solches sonst an andern Orten aus dem Weitzensemel zu backen pflegt/

H welches ausserhalb des Weitzenbrodts vor allem andern Brodt / so aus andern Früchten gebacken wird/ den Preiß hat/ wie es dann auch sehr künstlich und wol bereitet und gebacken wird / ist aber etwas tucker und milter dann das Weitzenbrodt/ist lieblich und dannoch tig zu essen / wann es noch frisch ist / so es aber über zween Tag alt wird/ so wird es zähe und ungeschmack/ und ist auch schwärlicher zu däuen.

Von dem Namen des Speltzenbrodts.

DAs Speltzenbrodt/ sonderlich das aus dem Semelmähl der wolgebeutelten Speltzen gebacken wird/ hat einen gemeinen Namen bey den Griechen mit dem Weitzenbrodt/ das aus dem Semelmähl des gemahlenen Weitzen bereitet wird/ und wird Σεμιδαλίτης ἄρτος, genannt / Lateinisch / Semidalites panis. Teutsch/ Speltzensemelen und Semelweck. Das gemein Speltzenbrodt heist Lateinisch / Speltaceus oder Zeaceus panis. Teutsch/Speltzenbrodt. Dieses Brodt wird durch die Becker an vielen Orten/die dem Gewinn nachtrachten / durch die Kunst zugericht / daß es groß und scheinbar wird / thut sich auf und wird luchtricht wie Schwamm/das wird von den Griechen Σπογγώδης ἄρτος genannt. Lateinisch / Panis Spongiosus. Italiänisch / *Pane Buffero*, und *Pane Spongoso*. Hispanisch/ *Pan Sponioso*. Frantzösisch/ *Pain Bouffe*. Englisch/ Breadde Lyle a Spounge. Flämmisch und Brabandisch/ Pofbroodt oder Hoofbroodt/ und Hochteutsch/ schwammechtig Brodt.

Von der Natur/Krafft/Würckung/und Eigenschafft des Speltzenbrodts.

DAs Speltzenbrodt nehret weniger als das Weitzenbrodt/ und ist am unmüthigsten zu essen/ und auch verdäulicher/ wann es eines Tages alt ist / ist es aber älter / wird es undäulich / und gibt sehr geringe Nahrung. Das schwammechtig Speltzenbrodt ist gesund / machet viel Wind im Leib / und blähet den Bauch auf/ wird darzu schwärlich abgedäuet.

Innerlicher Gebrauch des Speltzen-Brodts.

AUs der Brossam des Speltzenbrodts machet man allerhand gute Breylein und Mußlein wie auch dem Weitzenbrodt mit Milch/ Mandelmilch/ Hüner-

A oder Fleischbrühen/ oder mit Wein/ Bier und Zucker/ allerdings wie wir oben von dem Weitzenbrodt Meldung gethan haben / die nehren alle wol und kräfftiglich/ werden beyde vor gesunde und krancke Menschen nutzlich zugericht.

Purgirts. Leberfluß. Ein Brey von geröschtem Speltzenbrodt mit Milch oder Hünerbrühen zugericht / ist ein edle Artzney und Speiß vor die Bauchflüß und Durchläuff / und sonderlich aber vor den Leberfluß.

Eusserlicher Gebrauch des Speltzenbrodts.

Brüchen. Die Brossam von Speltzenbrodt mit Milch / die frisch gemolcken ist / und mit Rosenöl zu einem Pflaster gesotten/ zertheilet die Knollen von erstockter B Milch in der Weiberbrüsten / auf ein Tuch gestrichen und warm übergelegt.

Geschwär. Wider das schmertzliche Seitenstechen und Geschwär / Pleuritis genannt: Nimm ein Speltzen neu gebacken Brodt/schneide das mitten von einander/und salbe beyde Theil innwendig mit dem allerbesten Theriack/mache sie warm über einer Gluht/ und leg ein Theil also warm über das schmertzhafftige Ort/ und das ander theil auf den Rücken/ stracks dagegen herüber / die binde darnach wol mit einer bequemen Binden / damit sie nicht abfallen / lasse sie also 12. Stund ligen/ und thue das so lang/biß das Geschwär breche/wann es nun aufgangen ist/so thue das Brodt hinweg/und gebrauch Artzneyen/ die da weiblich machen auswerffen/und die Brust und Lungen reinigen.

C Wider das Erbrechen und Undäuen: Röschte ein Speltzenbrodt auf Kolen/biß daß es braun wird / weiche es in Essig/ thue darzu 2. Loht gepülverten Mastix mehr oder weniger/ nachdem des Brodts viel oder wenig ist/und Narden und Mastixöl so viel genug ist/seude diese miteinander zu einem Pflaster / streich darvon auf ein Tuch / und legs warm über das Hertzgrüblein und den Magen / das wird das Erbrechen bald legen.

Das VIII. Cap.

Von Weitzenspeltz oder nackender Gerst.

D

Weitzenspeltz. Zeopyrum.



E

F Weitzenspeltz. DJe Weitzenspeltz ist mit ihrem Gewächs allerding der Speltz fast ähnlich / aber die Kernen oder der Saamen ist nicht in seinen Hülßlein so wohl verschlossen als die Speltz/wird derowegen außgedroschen in den Scheuren wie der Weitzen/ und hat einen braunen geelen Saamen fast wie die Weitzenkörner. Dieses Weitzen Geschlecht ist im Waßgau und Westerich gantz gebräuchlich / beyde zum Brodtbacken und auch zum Gebrauch in der Küchen/ den bereitet man auch wie den Weitzenkern/ machet Suppen und Brey daraus. Am Rheinstrom ist diese Frucht fremd und schier unbekannt.

Von den Namen der Weitzenspeltz.

G WEitzenspeltz ist ein halb Weitzen- und ein halb Speltzenkorn / daher es auch seinen Namen empfangen hat / es wird von Galeno Griechisch / Ζειόπυρον oder Ζειοπυρον, genannt. Lateinisch/ Zeopyrum, und von den Kräutlern Triticospelthum und Hordeum nudum. [Zeopyron seu Triticospelthum, C. B. Zeopyron & Gymnocrithon, Galeno: Speltæ 3. species, Trag. Zeopyron. Dod. gal. & post Ad. Lob. ic. & obs. Lugd. Hordeum hexasticum, Cord. in Dioscor. glabrum, Cord. hort. hist. nudum, Ges. mundum Cæs. gymnocritho, Camer.] Italiänisch / *Zeopyro* und *Orzo nudo*. Englisch/Wheate Barly und nacke Barly. Flämmisch/ Terwespelte/ und neackte Gerste. Hochteutsch / Weitzenspeltz / Speltzweitzen / Nacketgerst und Kern / sintemal an etlichen Orten Kern daraus gemachet wird.

H Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Speltzenweitzens.

DEr Weitzenspeltz hat eine vermischte Natur und Eigenschafft der Speltz und des Weitzen/als wañ Weitzen und Speltz durch einander vermischet wäre/ wie solches auch Galen. lib. 1. de alim. facult. bezeuget.

Innerlicher Gebrauch des Speltzenweitzens.

DEr Speltzenweitzen muß an etlichen Orten die Gerst in der Küchen vertretten/den kocht man wie die Gerst und Kern/ mit Milch oder Fleischbrühen/ auch etliche mit Wasser / und ist ein kräfftige und gute Speiß vor arbeitsame Leut / dann sie widerhält wol/ und nehret auch den Leib treffenlich wol.

Aus dem Mähl dieser Frucht werden auch herzliche und gute kräfftige Breylein und Mützlein gemacht/
I beyde vor gesunde und krancke Leut / allerdings wie wir hiebevor von dem Weitzen und Speltzenmähl Underricht gegeben haben.

Das Brodt/ das aus dieser Frucht gebacken wird/ stärcket und nehret besser dann das Speltzenbrodt.

Sonst mag man aus dem Mähl und Brodt allerhand gute Artzneyen bereiten / innerlich in Leib zu gebrauchen/ wie hiebevor von dem Weitzen und Speltzenmähl und Brodt angezeigt worden ist.

Eusserlicher Gebrauch des Speltzweitzens.

AUs dem Mähl und Brodt des Speltzweitzens/kan man gute Pflaster und andere tügliche Artzneyen zu den äusserlichen Gebrechen des Leibs bereiten lassen/
K allerdings wie wir von dem Weitzenmähl und Brodt gelehret haben.

Das IX. Cap.

Von dem Amelkorn.

DAs Amelkorn ist ein Geschlecht der Speltz/wiewol es so viel Halmen/ Blätter und das gantze Gewächs anlanget / samt der Frucht oder Kernen/ so ist es dem Weitzen ähnlich/ außgenommen daß sein Aeher rauhe Haar haben / und etlicher massen der Gersten ähnlich und gleich sind/ die sind in zwo Zeilen mit den Granen getheilet wie die Speltz oder Sommergerst / die Granen aber seyn in ihren Hülßlein verschlossen

Amelkorn.

A **Amelkorn.** Frumentum Amyleum.



B

C schlossen / und müssen auch also wie die Speltz auf der Mülen gescheelet werden. Dieses Korn wird im Frühling gesäet/ und kommt in dreyen Monaten zu seiner Zeitigung wie andere Sommerfrücht.

Von den Namen des Amelkorns.

ES wöllen etliche ein Soñerweitzen aus dem Amelkorn machen / aber sintemal es seine Frucht oder Granen in Hülsen verschlossen hat wie die Speltz/ und mehr Gemeinschafft hat mit der Speltz dann mit dem Wäitzen/ soll es billicher der Speltz zugeeignet werden. Es scheinet dieses Gewächs das Far Halicastrum Columellæ zu seyn/ welches im Frühling gesäet wird/ und derowegen auch Trimestre genennet wird. Dieses Korn wird von Dioscoride und andern Griechen auf
D ihre Sprach ὄλυρα genannt. Lateinisch von Plinio Olyra und Arinca, und von Kräutlern/ Frumentum Amyleum, Triticum Amyleum, Zea und Spelta Amylea, und von Hieronymo Trago, Far candidum. [Zea amylea, vel Zeopyrum Amyleum C. B. Tritici 2. genus, Trag. Euch. Lon. Olyra, Dod. gal. Lugd. Amyleum frumentum, Far halicastrum Dodonæo.] Flämmisch und Brabändisch/ Amelkoren/ und Hochteutsch/ Amelkorn. [Englisch / Starche Corne.]

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Amelkorns.

AMelkorn gibt geringere Nahrung dann die Speltz/ welches auch von dem Brodt zu verstehen ist/ wiewol ein schön und hübsch Weißbrodt daraus gebacken
E wird. Man macht auch schön Grießmähl daraus/ deßgleichen auch Amelkorn uñ dem Teutschen bekomen hat.

Innerlicher Gebrauch des Amelkorns.

AUs dem Amelkorn/ seinem Mähl und Brodt/ mag man wie aus dem Wäitzen gute Brey und Gemüß bereiten/ wie dann solches im Westerreich gemein ist.

Das X. Cap.

Von dem Amelkern.

Amelkorn. DEr Amelkern Tragus genant / ist dem Kern/ welchen man Alicam nennet / ähnlich / und ist ein Kern / der durch die Kunst bereitet
F wird: Irren derowegen nicht wenig / die es für ein besonder Korngewächs halten/ und wird aber solches wie Galenus libro de aliment. bezeuget / aus dem besten Amelkorn bereitet: Aber in den Commentariis lib. 1. de ratione victus in acutis schreibet er / daß solcher Kern aus Speltzen gemacht werde. Cassius Dionysius bereitet diesen Kern aus dem Alexandrinischen Wäitzen. Plinius sagt lib. 18. daß er aus Wäitzen allein in Campania und Egypten gemacht werde. Er werde aber nun aus Amelkorn/ Weitzen oder Speltz gemacht/ so ist kein anderer Unterscheid under dem andern Kern und dem Amelkern/ dann allein in der Bereitung/ daß nemlich der Kern Chondius und Halica mit Gyps-
G Sand und Kreiden bereitet werden / und der Amelkern allein in Wasser gebeitzet/ und folgends geschelet wird/ wie das Cassius Dionysius lib. 3. agric. solchen zu scheelen lehret / nemlich / man nimmt Alexandrinischen Weitzen / der wird in Wasser geweicht und gescheelet/ in der heissen Sonnen gedörret/ darnach wird er wieder in Wasser geweichet/ und das so offt und vil biß alle Häutlein und Zäselein darvon fallen / darnach wird er zum Gebrauch behalten. Auf diese Weiß soll der Kern auch aus dem Amelkorn bereitet werden/
H welcher eigentlich Tragus genennet wird.

Von den Namen des Amelkerns

DEr Amelkern wird Griechisch von Dioscoride, Galeno, und anderen Griechischen Aertzten/ Τραγος genannt/ und von dem Hippocrate 2. de Diæt. Τρῦγις. Lateinisch/ Tragus, Tragus cerealis und Tragus frumentarius, und von Hippocrate Trygis.
H Teutsch/ Amelkern/ das ist/ Halica Olyrina.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Amelkerns.

AMelkern nehret viel weniger dañ die Speltz/ spricht Dioscorides, von wegen der Spreuer/ deren es viel hat/ derhalben wird es auch schwärlich im Magen verdäuet / und hat aber eine Würckung/ damit es den Bauch erweichet. So aber dieser Kern wol von den Hülsen/ Spreuen und Häutlein gereiniget wird/ gibt er ziemliche Nahrung / und wird auch desto leichter verdäuet.

Innerlicher Gebrauch des Amelkerns.

DEr Amelkern obgemelter massen bereitet/ wird mit Milch oder guter Fleischbrühen bereitet/ darauß macht man gute Gemüß und Brey/ die fürtrefflich und geben sehr gute Nahrung also zugericht: Wann man sie aber allein mit Wasser kochet / nehren sie viel weniger.

Zu den Zeiten Galeni, wie er selbst lib. de alimento bezeuget/ hat man den Amelkern erstlich in Wasser gesotten/ darnach im sieden gesottenen Most oder süssen Wein oder Weinmeth zugegossen / und Zuckerlein zuvor in Wasser geweichet / biß sie aufgequellen/ darüber gestreuet.

Das XI. Cap.

Von dem Amelmähl oder Steiffmähl.

DIeweil das Amelmähl heutiges Tages an vielen Orten aus dem Amelkorn gemacht wird/ daher es auch den Namen von den Teutschen bekommen hat / haben wir nicht underlassen wöllen/ dasselbige hie in diesem Capitel nach dem Amelkern und was ferner daraus bereitet wird/ auch zu beschreiben / und wird aber solches auf nachfolgende weiß bereitet. Nimm Amelkorn das sauber gewäschen und gereinigt seye/ nach deme du viel oder wenig des Amelmähls machen wilt / thue das in ein frisch kalt Brunnenwasser/ laß darinnen ligen/ und rühre es den Tag offt durch einander/ und geuß täglich das wasser ab/ und wiederum frisch Wasser darüber. Wann der fünffte Tag herum/ soll man das Wasser gar rein ab-

A seihen / also daß man das Ammelkorn nicht unter ein-
ander rühre / und die Kleyen mitgehe / aber das allerlet-
te Wasser so herab gehet / solt du in ein sauber Geschirr
thun / das Ammelkorn solt du stossen / und durch ein
Tuch streichen wie ein Pfeffer / und jegliches Wassers
ein wenig damit vermischen / daß das Marck desto baß
durchgehn möge / solches solt du in der heissen Sonnen
in einem bequemen Geschirr trocken lassen werden / und
stätig das Wasser davon abschütten / so bekommest du
schön Krafftmahl.

Das allerbeste Ammelmähl / wie Dioscorides bezeu-
get / wird in Candien und Egypten aus dem Sommer-
weitzen gemacht / und geschicht solches wie folget: Man
nimmt wol gereinigten gesäuberten Sommerweitzen /
befeuchtiget denselben mit Wasser / und geußt alle Tag
B fünff mal frisch Wasser darüber / und wann es seyn
kan auch des Nachts: Wann der Weitzen nun also
weich worden ist / so geußt man das Wasser sittiglich
ohne besondere Bewegung ab / damit nichts nutzliches
darmit abfliesse. Darnach wann der Weitzen aller
weich worden ist / so schöpffet man das Wasser ab / und
tritt ihn mit Füssen / wann das geschehen / so geußt man
wiederum Wasser darüber / tritt den wiederum wie zu-
vor / und rühret es wol durcheinander. Zum letsten so
nimmt man die Kleyen die obenher schwimmen mit ei-
nem Sieb heraus / und das übrig so durch das Sieb ge-
trieben und gesigen ist / leget man von stund an auf neu-
gebackene Ziegelstein in den heissen Sonnenschein zu
trucknen / dann so es eine kleine Zeit feucht bleibt / so wird
C es sauer.

Es wird auch Krafftmähl aus der Speltz gemacht /
wie folget: Man lässet die Speltz zween oder drey Tag
lang weichen / wäschet und arbeitet sie mit den Händen /
wie man thut im Brodt machen / darnach setzet man sie
wie oben gemeldet in den heissen Sonnenschein / und
lässet sie trucken werden / aber solches Krafftmähl ist
unttüchtig in der Artzney zu gebrauchen / aber zu andern
Dingen ist es tauglich. Es machen auch etliche das Am-
melmähl aus Gersten / aber das so aus dem Ammelkorn
und Weitzen gemacht wird ist das beste. Aëtius ge-
brauchet das Ammelmähl von der Gersten in die Au-
gen-Artzney / Athanasiam lib. 7. c. 104. Galenus gebrau-
chet an statt des Ammelmähls die Blum von dem schö-
nen Weitzenmähl / lib. 7. loc.

D

Von den Namen des Ammelmähls.

Das Ammelmähl wird von den Griechischen Aertz-
ten auf ihre Sprach / Ἄμυλον, und von dem Ari-
stophane, Ἀ μυλ☉, genannt. Lateinisch / Amylum und
Amylus, derhalben daß es ohne die Mühlen gemacht
wird. Die Apothecker und gemeine Artzet die nennen
es mit Verwechselung eines Buchstabens / Amydum
oder Amidum. Von den Simplicisten wird es genen-
net Farina Amyla und Amylea Farina. Arabisch wird
es von Avicenna und Andrea Bellunense genannt / Ne-
sastegi, Nasestegi und Alnefastegi. Von dem Glossogra-
pho Avicennæ, Alnesci und Alnesti, von Haliabbate Re-
gal. dispositior. an vielen Orten Eneri. Sonst werden
auch hin und wieder in den Arabischen Authoren fol-
gende Namen gelesen / Hanubum, Hebacul, Hebal,
Nefreugi, Nice, Niche, Nicke, Nixe, Rosiliab und Ta-
E linnac. Italiänisch wird es genannt / Amylo und Amido.
Hispanisch / Amidon und Leche de Trigo. Frantzösisch /
Amydon. Flämmisch und Brabändisch / Ameldonck und
Stoffiel. Hochteutsch / Amelmähl, Amelung / Amlung /
Krafftmähl / Steiffmähl / Amidum und Numerdum.

Von der Natur / Krafft / Würckung / und Ei-genschafft des Ammelmähls.

F Ammelmähl oder Krafftmähl ist kühler und trucke-
ner dann der Weitzen oder Ammelkorn / davon
es bereitet wird / kühlet doch mit einem Temperament /
wird nutzlich beyde innerlich und äusserlich zu vielen
Gebrechen in der Artzney gebrauchet / deßgleichen auch
in der Küchen.

Innerlicher Gebrauch des Ammelmähls.

Das Ammelmähl kan man in der Küchen nicht wol entrahten / dann treffentliche gute Süpplein / Mußlein und Breylein vor die Krancken darvon be-
reitet werden / und sind dieselbigen sonderlich dienstlich in den Catharren / die Flüß zu stillen / den rauhen Hals / Kälen und Brust zu miltern / zu dem Husten / allen hi-
tzigen Gebrechen der Brust und Lungen / sind eine heil-
same Speiß und Artzney in der Lungensucht / Entzün-
dung der Lungen / Brustgeschwär / Seitengeschwär und Stechen / und so einem ein Ader in der Lungen zer-
sprungen oder zerbrochen wäre / sind dienlich in allen innerlichen Apostemen / deßgleichen in den Geschwären des Magens / der Nieren und Blasen / und wider den Saamenfluß Gonorrhæam. Solches Breylein aber G soll man also bereiten: Nimm schönes und saubers Ammelmähl nach deinem Gefallen zu einem subtilen Pulver gestossen und durchgesiebet / lasse es mit fri-
schem Wasser ein Wall oder etliche aufsieden / geuß darnach siebenmal so viel Mandelmilch darzu / und ein wenig Buttern / laß sittiglich sieden zu einem dünnen Mußlein oder Breylein / thue Zucker darzu nach dei-
nem Gefallen / oder bestreue es wann du es angericht hast mit gestossenem Zucker. Arme Leut mögen es auch mit gemeiner Kuhemilch zu obgemeldten Gebäcken be-
reiten / fürnemlich wann kein Fieber vorhanden ist.

Flüß. Hals und Brust miltern. Hitzige Gebrechen der Brust und Lung. Brustgeschwär. Innerliche Apostemen. Magen Geschwär. Samenfluß.

Die Amelungbreylein sind auch fast dienlich in allen Bauchflüssen und Durchläuffen / deßgleichen wider die rothe Ruhr / und sind ein gute Speiß und Artzeney mit Milch oder Hünerbrühe bereitet. Oder nimm zwey H Loth rein gepülvert Krafftmähl / ein hart gebratenen Eyerdotter / zertreibe den mit der Brühen von einem gesottenen Feldhun / oder in Mangel deren / mit Hü-
nerbrühen oder aber mit gestählter Milch / streiche den dann durch ein Pfeffertuch / thue darnach das Ammel-
mähl darzu / schütte Brühe darüber / so viel du bedarffst / laß es sittiglich zu einem dünnen Breylein sieden / saltz es daß genug ist / doch nicht zu viel / und gibs dem Krancken zum wenigsten zweymal des Tages in Essen / es wird dem Krancken wol thun / dann Ammelmähl zu allen Speisen / oder auf welcherley Weiß das ge-
braucht wird / ist nicht allein in der rothen Ruhr / son-
dern auch sonst in allen andern Bauchflüssen fast dienlich.

Bauchfluß. Rotheruhr.

Ammelmähl mit Kühe- oder Mandelmilch und Pe-
nidzucker mit einem frschen Eyerdötterlein zu einem I Breylein gesotten / ist ein heilsame Artzney und Speiß denen so Blut auswerffen.

Blut auswerffen.

Ein Breylein oder Mußlein mit Mandelmilch / Geißmilch oder Hennenbrühen bereitet / wol gesotten / und ein wenig mit Penidzucker süß gemacht / ist ein edle Speiß und Artzney vor die Lungensüchtigen.

Lungsüchtige.

Den Schwindsüchtigen / die mit dem schwindsüch-
tigen Fieber beladen sind / soll man ein Breylein von Ammelmähl und wolgesottener Gerstenbrühen ohne Buttern bereiten / das ist ihnen nicht allein ein gute Speiß / sondern auch ein heilsame Artzeney.

Schwindsüchtig Fieber.

Wol gepülvert Ammelmähl mit guter frischer Geiß-
milch oder Kühemilch / mit süssem frischem Mandelöl und ein wenig Zucker zu einem dünnen Breylein gesot-
ten / dient den Schwind- und Lungsüchtigen sehr wol. K Oder mach ein Breylein von Krafftmähl mit Mandel-
milch / ein paar frischer Eyerdotter / vermischs durch ein-
ander / laß wol sieden / und machs süß mit Penidzucker.

Wider die Heiserigkeit / rauhe Kälen und Brust von scharffen Flüssen verursachet: Mach ein Brey-
lein oder Mußlein von Ammelmähl mit frisch gemol-
ckener Milch und einem Löffel voll Honigs / lasse es wol sieden / und gibs warm zu essen / es hilfft.

Heiserigkeit.

Ammel- oder Krafftmähl eine Nacht in frischem Wasser geweichet / darnach mit frischem süssem Man-
delöle zu einem Breylein gesotten / und mit Penidzucker süß gemacht / dienet wider die Apostemen der Brust.

Apostemen der Brust.

A Ein Müßlein oder Breylein gemacht von Aũelmähl mit Milch und ein wenig Zucker/und wol gesotten/dienet wider die Flüß und Catharren zu der Brust so kein Fieber vorhanden ist/so aber ein Fieber darbey ist/soll man die Brühe von wol gesottener Kochgersten nemmen/ und wie gemeldet/ ein Breylein darvon bereiten.

Flüß zu der Brust.

Lungengeschwär.

Wider die Geschwär der Lungen und das Eiterauswerffen / mach folgendes Breylein: Nim̃ gepülvert Aũelmähl 4. Loth/des Schleims von wolgesottener Kochgerst 8. Loth/und junge Hüner- und junge Hanenbrühe so viel genug ist/seude es wol mit einander zu einem Breylein oder Müßlein/und gib es dem Krancken täglich zu essen/dann es nehret wol/und ist darbey auch ein herzliche Artzney.

Heisse Catharr.

B Wider den heissen Catharren / wann Hitze und ein Fieber darbey ist: Nim̃ rein gepülvert Aũelmähl, und seude das wol mit gedistilliertem Violenwasser zu einem Breylein / thue Zucker darzu nach deinem Gefallen / und nutze es.

Bauchflüß mit Fieber.

Wider die Bauchflüß da ein Fieber darbey ist/mach folgend Amelungbreylein: Nim̃ Krafftmähl zu reinem Pulver gestossen 4. Loth/mehr oder weniger nach deinem Gefallen / seude das mit einer Milch von vier kalten Saamen und weissem Magsaamen bereit zu eim dünnen Müßlein / und laß die Krancken gebrauchen.

Schwärende Nieren und Blasen.

Ammelmahlmüßlein oder Breylein mit frisch gemolckener Milch bereitet/dienen denjenigen denen die Nieren und Blasen schwären.

Wolgepülvert Aũelmähl mit der gesottenen Brühen und frisch gemolckener Milch zu einem Breylein oder

C Müßlein gesotten und genützet/ist gut wider die Harnwind/und denen so den Harn schwärlich von sich lassen. H

Harnwind.

Schwache Menschen. Lebliche Farb.

Ammelmüßlein oder Breylein mit guter Capaunenbrühen bereitet / wol gesotten / und mit gepülvertem Saffran ein wenig gegilbet/gibt den schwachen Menschen gute Krafft / stärcket wol und nehret / gibt auch dem Leib ein gute / lebliche und gesunde Farb.

Blutspeyen. Brechen. Räuhe des Halß.

Rein gepülvert Aũelmähl mit einem weichgesottenen Ey eingesupt / dient wider das Blut ausspeyen/ dasselbe getuncken/thut deßgleichen/leget das Brechen/ sänfftiget die Räuhe des Hals und Schlunds.

Husten von Hitz.

Wider den Husten von Hitz und alle andere hitzige Gebrechen der Brust und Lungen: Nim̃ 4. Loth rein gepülvert Ammelmähl/vermische das mit frisch gemolckener Milch / darzu thue gescheelte Citrullenkernen

D klein gestossen anderthalb Loth/ und ein wenig frisches I Mandelol. Seude diese Stück fast wol zu einem Breylein / und machs süß mit Penidzucker / gibs darnach dem Krancken zu essen.

Hitzige Gebrechen der Brust und Lung.

Heisser Husten.

Oder mach folgende Küchlein zu dem heissen Husten von Krafftmähl: Nim̃ rein gepülvert Krafftmähl oder Amelung 1. Loth/Gerstenmähl 2. Quintlein/weissen Traganth / Penidzucker / jedes anderthalb Quintlein / 4. Loth weissen gepülverten Canarienzucker / den Traganth laß eine Nacht weichen in Rosenwasser/ Morgens stoß alle diese Ding durch einander/daß ein Teiglein daraus werde/daraus mach runde Küchlein/ bestreue sie mit ein wenig Ammelmähl / und lasse die trocken werden/darvon gebrauch jedertweilen ein Paar/ lasse sie sittiglich im Mund zerschleiffen / darnach laß

E allgemächlich hinein schleichen. K

Keichen.

Wider das Keichen/Bestremmung der Brust und kurtzen Athem / von dünnen hitzigen Flüssen / die vom Haubt zu der Brust fallen / und die Lungenröhrlein füllen und verstopffen: Nim̃ rein gepülvert Aũelmähl anderthalb Loth / Penidzucker 2. Loth / der Küchlein Diatragacanthæ frigidæ, des Schleims von geweichten Küttenkernen / jedes 1. Loth. Vermische solche Stück mit Brustbeerleinsyrup / so viel genug ist ein dünnes Lattwerglein daraus zu machen / darvon nimm ohne Underlaß ein wenig mit einem Benselein von Süßholtz/und sauge es also gemächlich herauß/ und lasse es folgends sittiglich hinein schleichen.

Ein dünnes Breylein gemacht von rein gepülvertem Ammelmähl mit Zucker und genützet / dienet denen wol so da mit der Harnruhr beladen sind.

Gepülvert Ammelmähl mit rein gestossenem Tragant vermischet/und Süpplein oder auf andere Weiß eingenommen/vertreibet das hefftige Brennen des Harns.

Ammelmähl in Wasser gesotten/darnach essigen lassen und durchgesigen / ist eine gute Artzney wider die Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks / solcher wie ein andern Speißtranck getruncken. Solcher Tranck verbessert auch die Schädlichkeit des eingenommenen Kalcks. Zu dem sind auch fast nutzlich die Süpplein und Breylein vom Ammelmähl bereitet.

So ein Roß von Arbeit und Mudigkeit das Fieber gewinnt und mager wird: Nim̃ 4. Loth gepülvert Ammelmähl / Geißmilch 20. Untzen / Baumöl fünffhalb Untzen/und das Weisse von vier Eyern. Solche Stück vermisch alle mit Burtzelkrautsafft/und schütte es dem Pferdt drey oder vier Tag nach einander ein/ oder so lang biß es gesund wird.

So ein Roß Blut stallet: Nim̃ 10. Loth rein gepülvert Ammelmähl / frisch gemolcken Geißmilch 20. Untzen / 10. Eyer / und 7. Untzen Baumöl / vermische dieses alles durcheinander / und schütte es dem Gaul durch ein bequemes Instrument in den Hals.

Wann ein Roß den Bauchfluß überkommt oder durchfällig wird: So nim̃ Ammelmähl zu Pulver gestossen 6. Loth/ rein gepülvert Galläpffel 2. Loth / vermische diese Stück mit 17. Untzen rothen / harbem Wein / und schütte es dem Gaul ein / es hilfft.

Eusserlicher Gebrauch des Ammelmählß.

Ammelmähl rein gepülvert / ist gut wider die Flüß der Augen und die tieffe Geschwär derselben/darein gestreuet / derwegen es auch nutzlich zu den Augen Artzeneyen vermischet wird.

Wider die tieffe Geschwär der Augen ein gut Wässerlein: Nimm gepülvert Ammelmähl durch ein rein Sieblein geschlagen 4. Scrupel/des Gummi Sarcocollæ, Canditzucker/alle rein gepülvert/jedes ein Quintl. gedistilliert Wegerichwasser 4. Loth: Solche Stück vermisch alle wol durcheinander/ und behalts in einem Gläßlein/damit wäsch die Augengeschwär/und neß leinine tüchlein dariñ/un̄ leg die in und über die Geschwär.

Oder nimm rein gepülvert Ammelmähl 3. Quintl. gebrannt Hirtzhorn / bereit Spießglaß 1. halb Loth/ Weyrauchrinden / Myrzhen / geribene Saphyrsteine / jedes 1. Quintlein. Alle gemeldte Stück stoß aufs subtilste gepülvert seyn / darnach vermisch sie mit Frauenmilch / die ein Knäblein säuget / mach ein Teiglein daraus/davon formier kleine Küglein einer Erbsen groß/die tröckne und behalt sie zum Gebrauch: Wann es nun die Noth erfordert solche zu gebrauchen/so gib ne leinine Fäselein darinn und legs in den Schaden.

Ammelmähl allein rein gepülvert und mit Frauenmilch temperiert zu einem Wässerlein/ und wie oben gemeldet gebraucht/heilet auch die tieffen Augengeschwär.

Ammelmähl zu veinem Pulver gestossen 1. Loth/ mit eim halben Loth des aufgetruckneten Saffis Lyci, und mit Rosenwasser temperiert wie ein dünnes Sälblein/heilet die Schrunden der Leffzen damit angestrichen.

Wider die Schrunden des Munds und Zungen in hitzigē Fiebern: Nim̃ rein gepülvert Aũelmähl/Penidzucker/Canar- oder Maderyzucker/Rosenzucker 1. Loth/ temperier die mit Rosenwasser zu eim Lattwerglin gleich eim dünen Sälblein/und bestreich die Schrunden des Munds und der Zungen offtmals damit/so heilen sie.

Wider die weissen Bläterlein der jungen Kinder in dem Mund/das Essen genannt/soll die Säugammen des Kinds Ammelmahl im Mund wol und klein kauen/ folgends mit ein wenig Rosenwasser vermischen / so es werd wie ein dünnes Sälblein / darmit soll sie dem Kind

A Kind den Mund und Zungen offt anstreichen. Oder zertreib Amelmähl allein mit Rosenwasser wie ein Sälblein/und gebrauchs gleicher gestalt.

Zahnwehe. Rein gepülvert Amelmähl mit gesottenem Most oder dünnem Traubenmuß und warmem Wasser vermischet zu einem Mundwasser / und solches warm im Mund gehalten / stillet das Zahnwehethum von Truckenheit verursachet.

Eyterende Schrunden an den Warzen der Weiberbrüst. Amelmähl mit Rosenwasser wie ein dünnes Sälblein temperiert / heilet die Schrunden und Verwundungen an den Wartzen der Weiberbrüst / so sie offtermals darmit bestrichen werden.

Unmässiger Schweiß. Wider den unmässigen Schweiß / davon bißweilen B Verzehrung des Leibs und das schwindsüchtig Fieber erfolgt: Nimm rein gepülvert Amelmähl 2. Untzen/die Bröcklein von Weyrauch auch zu einem reinen Pulver gestossen / temperier die Stück mit einander mit Eyerweiß zu einem dünnen Sälblein / und bestreiche den gantzen Leib darmit.

Nieren und Blasen-Geschwär. Wider die Geschwär der Nieren und Blasen: Nim gepülvert Amelmähl 1. Loth / Leinsaamen / Tragant/ weissen Magsaamen/gescheelten Cucumernsaamen/jedes 1. halb Loth. Alle gemelte Stück stoß klein/mach mit Wasser ein hartes Teiglein daraus/und formier Kügelein darvon wie Feigbonen/lasse die trucken uñ dürr werden/davon gib morgens uñ abends 1. quintl. gepülvert mit eim Trünckle in Bastard oder sonst süssen Wein.

Schwärliches Harnen. Wider das schwärlich Harnen und den grossen brennenden Schmertzen der Harnwinde: Nim rein gepülvert Amelmähl / zertreibe das mit frisch gemolckener C Milch/und thue es mit einer Schritzen in die Mannsruthen hinein.

Weiberfluß. So einem Weib ein wasserechtige böse Feuchtigkeit aus der Mutter fleußt: Nim rein gepülvert Amelmähl 3. Loth/gepülverten Weyhrauch/2. Loth/Gerstenmähl anderthalb Loth / schifferechtigen Alaun 1. Loth / alles rein gepülvert und durchgesiebet. Diese Stück alle vermische wol durch einander/und zertreibe die mit Eselsmilch/geuß darnach lauwarm durch ein bequemes Instrument in die Mutter.

Amelmähl zu einem subtilen Pulver gestossen und mit Eyerweiß temperiert zu einem Sälblein/stillet das hefftig Fliessen der gülden Adern / darüber gelegt.

Nasenbluten. Wider das unmässig Bluten der Nasen: Nimm Amelmähl 4. Loth/gestossenen Gips 2. Loth/Drachenblut gepülvert 1. Loth/vermischs mit Eyerweiß zu einem Pflaster/und lege es auf ein Tuch gestrichen über D die Stirn / es hilfft bald.

Oder nimm Amelmähl 1. Loth / und Alaun ein halb Loth/machs zu Pulver/und streue es in die Naßlöcher.

Amelmähl mit einem Schweinshirn und Rosenöl gestossen/und durch einander temperiert wie ein Pflaster / darnach auf ein Tuch gestrichen und übergelegt/ legt den grossen unleidlichen Schmertzen in der Gliedsucht und Zipperlein/also daß die Krancken desto eher wieder gehen / und ihre Hände gebrauchen können.

Amelmähl zu einem subtilen Pulver gestossen/heilet die Schrunden und Verwundung der heimlichen Ort darein gestreuet. Oder nimm Amelmähl/Griechisch Harz und Weyhrauch/jedes gleich viel/stoß die zu einem subtilen Pulver / und zettels in die Schrunden. K

Amelmähl zu Pulver gestossen/heilet die Verletzung und Verkehrung der jungen Kinder zwischen den Beinen und am Hindern / von der Schärpffe des Harns verursacht/deßgleichen auch die Verkehrung am Hals und andern Orten/sie werden gleich verursacht woher sie wollen.

Ruthen. Wider die innerliche Verwundung der Mannsruthen: Nim Amelmähl 1. halb Loth/Fleischleim Sarcocolla genannt/Bleyweiß / jedes anderthalb Quintlein / Kühemilch darinnen glüende Kiselstein abgelöschet worden sind 4. Untzen. Vermische diese Ding alle wol durch einander/und schrütze darvon alle Tag drey oder viermal in die Ruthen / sie heilet sehr wol.

F Amelmähl im Mund gekäuet/dienet wider den Biß eines rasenden Hunds / darüber gelegt. Rasender Hundsbiß.

Brand vom Feuer. Wider den Brand vom Feuer machet man ein gute Salb aus dem Amelmähl: Nimm Amelmähl / gewäschen Silberglett / Bleyweiß / jedes 2. Loth / Rosenöl / St. Johannes-Oel / jedes 6. Loth / neu Wachs 2. Loth / zerlasse das Oel und Wachs über einer Glut / laß erkalten und wäsche sie drey oder viermal mit Nachtschaden und Hartriegelwasser / wann das geschehen / so thue die andern Stück rein gepülvert darein / rühr die wol durch einander / so hast du ein köstliche Brandsalbe.

Rotlauffen. Wider das Rotlauffen oder das heilig Feuer: Nim rein gepülvert Amelmähl / temperiers mit Baumölen und Eyerweiß zu einer Salben / schmiere den Schaden G damit / und lege Mangoltblätter darüber.

Alte Schäden. Geschwär. Amelmähl zu Pulver gestossen / und in die alte Schäden und Geschwär gestreuet / hefftet die zusammen / macht Fleisch darinnen wachsen und heilet sie.

Aus dem Amelmähl machet man auch schöne Bilder und allerhand Gethier mit Zucker wie folget: Nim rein gepülvert Amelmähl acht Untzen / schönen gepülverten Madery- oder Feinzucker 24. Untzen / Tragant der hübsch weiß ist / Arabisch Gummi das klar und lauter ist / jedes 3. Loth / der Tragant und Gummi Arabicum thut man in ein Geschirrlein / und schüttet vier Untzen frisch Wasser darüber / lasset die 24. Stunden darüber beitzen / darnach thut man alle Stück mit einander zusammen in ein Mörser / und stösset die auf ein Stund wol durch einander / so wird ein fester Teig daraus / darvon machet und trucknet man allerhand Bilder und Thier in Formen / wie man die haben wil / läs- H set die darnach trucken werden / die illuminiert man darnach mit mancherley Farben / versilbert und verguldet sie nach eines jeden Gefallen.

Gedistillierte Wasser klar zu machen. Wie man gedistilliert Wasser so trüb und unrein worden sind / wiederum lauter und klar machen soll. Wirff gepülvert Amelmähl darein / rühre es durch einander / stelle das Glaß hin / so wird sich das Amelmähl zu Boden setzen / und die Trübigkeit und Grobheit in Wasser mit sich ziehen / darnach seihe es oben ab.

Schwürige Augen der Roß. Die schwürige Augen der Roß zu heilen: Nimm Amelmähl zu reinem Pulver gestossen 2. Loth / gestossenen Weyhrauch 1. Loth / vermisch es und temperiers wol mit Honig / und thue darvon dem Roß alle Tag drey oder viermal ein wenig in die Augen.

Das XII. Cap.

Von dem Teutschen Reiß.

Teutscher Reiß. DEr Teutsche Reiß ist auch ein Sommergeträid und dem Weitzen nahe verwandt / die Aeher haben rauhe / spitzige Haar / wie die Gerstenäher / und ist sonst mit den Blättern / Halmen und Wurtzeln dem Weitzen ähnlich / die Körner aber oder Saamen ist weisser / der ist wie das Amelkorn in seinen Hülsen verschlossen / und wird auch also auf der Mühlen geschelet. Dieses Geträid wird im Westerreich auf den guten Feldern gezielet mit den andern Sommer-Früchten / am Rheinstrom aber ist diese Frucht unbekandt.

Von den Namen der Teutschen Reiß.

ES wird dieses Geträyd von dem Bauersvolck im Waßgau und Westerreich / Teutscher Reiß genannt / wiewol es keine Gemeinschafft oder Gleichheit mit dem Reiß hat / daher es auch von den Kräutlern Oriza Germanica, und Risum Germanicum ist genennt worden. Etliche wöllen das Tragum Dioscoridis daraus machen / aber sie irren sich / dann Tragus ist kein besonder Geschlecht des Geträids / sondern ein gemachter und geschelter Kern / der gemeiniglich aus dem Amelkorn und auch bißweilen aus dem Weitzen durch die Kunst bereitet wird / wie wir hiebevor in dem zehenden Capitel von dem Amelkern aus Dioscoride

A ride und Galeno erwiesen haben / und ist aber solches Gewächs das Tipha Theophrasti, welches von ihm Griechisch Τύφη genannt wird / und Lateinisch/Tipha, oder Typha, und Typha cerealis oder Frumentacea, zum Unterscheid des Wasserkolben / der auch Typha genannt wird. [Zeocryton seu Oryza Germanica, C. B. Oryza Germanica, Trago, cui & Far candidum & Tragum cereale, Dodon. cui & Far Gallicum & frumenti barbati genus Ruellii videtur. Olyra, Ad. an Far Clusinum? Lugd.]

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft und dem Gebrauch des Teutschen Reiß.

B ES hat der Teutsche Reiß ein temperierte Natur zwischen dem Weitzen und der Gersten / dann es ein halb Weitzen/und halb Gersten-Geschlecht scheinet zu seyn. Er wird in der Mühlen abgescheelet und bereitet zu der Küchen / den seudet man mit Milch oder Fleischbrühen wie den Reiß / und ist ein kräfftige gute und wolschmäckende Speiß / die gute Nahrung gibt/ wie auch das Brodt das darvon gebacken wird. Etliche bereiten diesen Kern oder Teutschen Reiß mit Wasser ab/und essen ihn mit kleinem geschnittenen Peterlein und Dillkraut/das sättiget die Armen/die das Fleisch nicht zu kauffen haben / auch wol.

Das XIII. Cap.

Von dem Türckischen Korn.

C **Türckisch Korn.** Frumentum Turcicum.



D I

E Türckisch Korn. DAs Türckisch Korn hat viel harter / aberechtiger / weisser Wurtzeln von einem Haubt herkommend / das stösset erstlich so bald es aufgehet / nur ein Graßkeimen gleich dem Hirschen/ nach dem folgen die andern Blätter / die werden je länger / breiter und grösser dann die Blätter des Rohrs/ die runde/dicke/gleichechtige Stengel werden Manns hoch und auch bißweilen höher / die sind mit einem weissen Marck inwendig gefüllt wie die Zuckerröhr. Am Obertheil thut sich gegen dem Heumonat ein straußechtige Blum herfür/wie die Blume des Rohrs/ die theilet sich in viel Aeher aus/und blühen wie ander Korn/ deren sind etliche weiß / etliche geel / und etliche

K

F **Roth Türckisch Korn.** Frumentum Turcicum rubrum. **Braun Türckisch Korn.** Frumentum Turcicum purpureum.



G braun / nachdem die Frucht eine Farb gewinnen soll/ die befruchtigen sich aber nicht wie ander Getraid sondern bleiben leer/und vergehen wieder ohn einige Frucht/ dargegen aber stösset ein jeder gleichechtiger Stamm an den Seiten zwischen den breiten Blattern aus dem Gleichen herfür runde grosse und dicke Kolben/die sind in grossen Graßscheiden verschlossen und eingewickelt.

H Ein jeder Kolben/ so er entblösset wird / hat er etwan 8. oder 10. Verß oder Zeilen mit glatten und hart zusamen gedrungenen Körnern besetzt in einer Ordnung/ die sind eckechtig rund in der Grösse der Gartenerbsen. Die obersten Gipfel der Fruchtkolben / sind mit reinem und langem zottechtigem Haar gezieret/etlichs ist weiß/ etlichs geel/etliches braun oder rothfarb / nachdem die Frucht ein Farb hat/die in der Graßscheiden und ihren bälglein verschlossen ligt. Die Stengel dieses Gewächs wann sie noch grün und safftig/sind sie süß wie Zucker. Die Frucht wird spaht im Ende des Augstmonats und im Herbstmonat zeitig. Dieses Korns haben wir zum wenigsten viererley Farben/als nemlich weiß und geel und roth und braun. Es wil ein guten und feisten Grund haben / kan keinen Frost oder Kälte nicht leiden / und sonderlich thun ihm die Reiffen bald schaden/im April len pflegt mans in ein gut Erdreich zu setzen/und mit sen die Körner zu wenigst ein werckschuh von einander gesetzt werdē/an ein ort/da die Soñ wol hinkommen kan.

Geel Türckisch Korn. Frumentum Turcicum luteum. **Weiß Türckisch Korn.** Frumentum Turcicum album.



Das

Von den Namen des Türckischen Korns.

A Valerius Cordus haltet das Türckisch Korn vor das Triticum Bactrianum Plinii, aber es reimet sich gar nicht damit/ und sind die Körner viel zu klein darzu/ sintemal Theophrastus schreibet/ daß das Triticum Bactrianum so groß wachse/ daß ein jeder Kern einer Oliven sich in der Grösse vergleiche. Mit dem Milico Indico Pliniano aber / vergleichet sich dieses Gewächs viel besser/ darvor wir es dann auch halten/ biß wir eines bessern bericht werden. Es wird heutiges Tages von den Kräutlern Frumentum Turcicum, Triticum Turcicum, Frumentum Asiaticum, Frumentum Indicum, Maizum und Maizium genannt. [Frumentum Indicum Mays dictum, C. B. Turcicum frumentum & Tipha magna, Trago: Frumentum turcicum, Fuch. Ang. Ges. hort. (cui & Panicum peregrinum) Dod. Indicum, Matt. Lon. Cast. Triticum Bactriaticum) Lac. Indicum Plinianum Ruel. Ges. in cat. Ad. Lob. ic. & obs. Maiz Indicum, Cæs. Camer.] Italiänisch/ *Mais Turquesco*. Frantzösisch/ *Blé de Turquie*. In Westindien/ *Mais* und *Maiz*. Ungarisch/ *Torok Buza*. Engelisch / Türckisch Wheate. [Turkie Corne.] Böhemisch/ *Fourmento Indiano* und *Grano d' India*. Hispanisch/ Turckskören und Torexcoren. Hochteutsch / Türckisch Korn und Türckischer Weitzen.

B

C

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Türckischen Korns.

DAs Türckische Korn ist ein wenig wärmer dann der Weitzen / welches leichtlich von dem süssen Geschmack abgenommen werden mag. Doch nehret es viel weniger als kein Getraid unter allen denjenigen so bey uns wachsen. Das Brodt das von dem Mähl dieses Korns gebacken wird/ ist ziemlich weiß/ so es wol gebeutelt worden ist / ist aber trucken und hart / ist fast schwärlich zu däuen / und stopffet den Bauch / macht viel Wind/ und ist ein gute Speiß vor Schiffleuth/ Holtzflösser / und diejenigen so grosse und schwäre Arbeit thun.

Innerlicher Gebrauch des Türckischen Korns.

D

DAs Mähl von dem Türckischen Korn wird heutiges Tages von den Köchen in der Küchen gebrauchet/ darvon machet man gute Gemüß und Brey mit Milch oder Fleischbrühen / die nehren mehr als das Brodt/ ist ein gute Speiß vor arbeitende Leuth/ dann sie sättiget wol / und hält hart wider. Aber schwachen und blöden Menschen sind solche Speisen zu starck/ sintemal sie die schwärlich verdäuen können.

Wider die langwierigen Bauchflüß: Nimm Türckisch Kornmähl das wol gebeutelt ist/ röschte es wol in Butter/ schütte Wasser oder Milch darzu daß es genug ist/ laß wol sieden zu einem Brey/ und gib dem Kranckem zu essen / es stopffet ein jeden Bauchfluß.

E

Eusserlicher Gebrauch des Türckischen Korns.

DJe Blätter des Türckischen Korns/ wann sie noch frisch und grün seyn / gehackt / darnach in einem Mörser gestossen/ und den Safft darvon ausgedruckt/ der leschet alle Hitz uñ Entzündung/ sonderlich aber das Rotlauffen/ Tücher darinn genetzt und darüber gelegt. Weiter haben wir keine Erfahrung mehr von diesem Gewächs/ wozu es ferner möchte gebraucht werden.

Das XIV. Cap.

Von dem Indianischen Korn.

DAs Indianisch Korn ist mit dem gleichechtigen Stengel / Blättern und Blumen dem Türckischen Korn gantz ähnlich / deßgleichen

F **Indianisch Korn.** Frumentum Indicum.



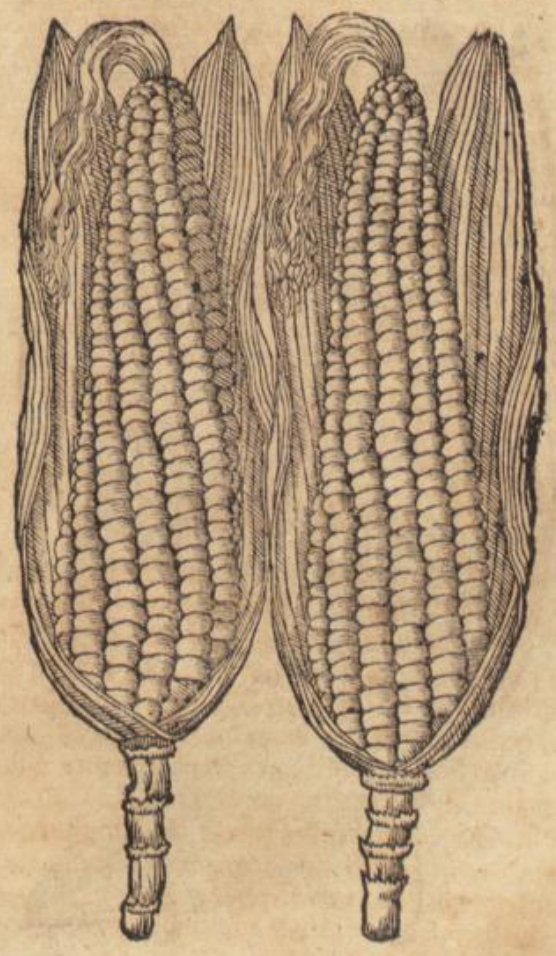
G

H auch mit der Wurtzel/ außgenommen daß es noch vier oder fünff biß in sechs unterschiedene Rheyen besonderer Würtzlein über dem Grund hat biß zu dem ersten Gewerb oder Gleichen/ daraus die ersten Blätter wachsen / und ist auch das gantze Gewächs gantz vollkommenlicher/ stärcker/ grösser/ dicker und höher/ dann das gemein Türckisch Korn. Die Kolben deßgleichen sind den Kolben des Türckischen Korns der Form und Ge-

Geel Indianisch Korn. Frumentum Indicum luteum.

Braun Indian. Korn. Frumentum Indicum spadiceum.

I



K

A **Kolben vom Indianischen Korn.**
Frumenti Indici ſpica.



B

C

stalt halben auch ähnlich/aber doch wie das gantze Gewächs grösser und schöner / deßgleichen auch die Körner oder Granen / und siehet man ein besonder groß wunderbarlich Geheimnuß an diesem Kolben / daß GOtt der HERR also wunderbarlich durch die Natur/die ihm dienen muß / spielet und handelt in seinen

F **Weiß Indianisch Korn.** Frumentum Indicum album.

Schwartz Indian. Korn Frumentum Indicum nigrum.



G

H

Wercken/und sonderlich in diesem Gewächs / deß wir uns billich zu verwundern haben/und den einigen/ewigen/wahren GOtt auch allein aus seinen Creaturen solten erkennen lernen / dann etliche Kolben dieses Gewächs sind mit ihrer Frucht gantz weiß / etliche schwartz und schön glantzend/etliche geel/etliche braun/

Veyelbraun Indian. Korn. Frumentum Indicum violaceum.

Goldgeel Indian Korn. Frumentum Indicum aureum.



D

E

Geel/weiß/auch etliche blau und veyelbraun: auch etliche geel und weiß Indian. Korn mit veyelbraunen und blauen Pünctlein besprengt.



I

K

A **Weiß/braun und blau Indianisch Korn.**
Frumentum Ind. album, spadiceum & cæruleum.

Veyelbraun/weiß/schwartz/braun / und zum Theil mit braunen Pünctlein Indianisch Korn.



B

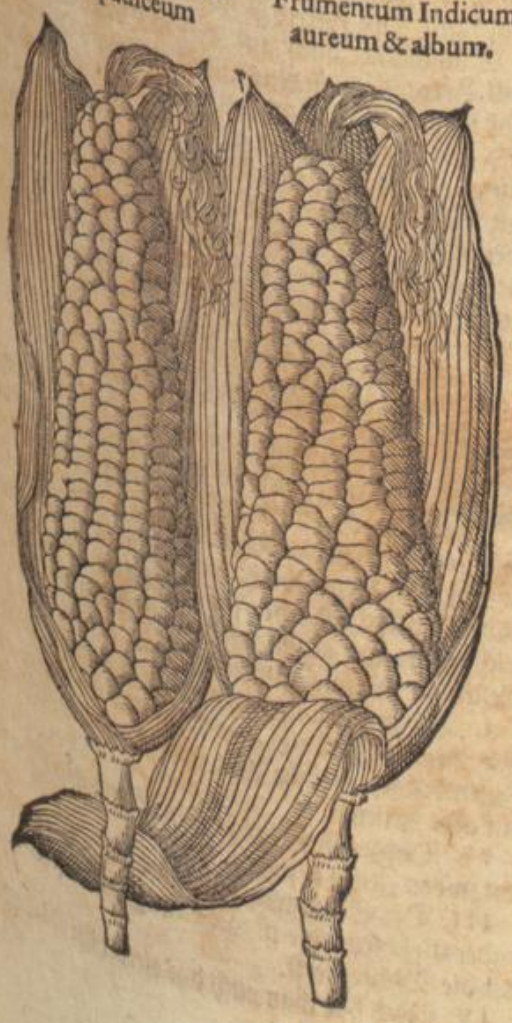
C

und die andern weiß / braun und blau durcheinander gemenget/also daß etwan etliche Rheyen halber weiß/ die andern braun / und die dritten blau / und etliche Granen darnach durcheinander vermenget und versetzet seyn / also daß etwan eines / zwey oder drey weiß/

Roht und Kestenbraun Indianisch Korn.
Frumentum Indicum rubrum & spadiceum

Goldgeel und weiß Indianisch Korn.
Frumentum Indicum aureum & album.

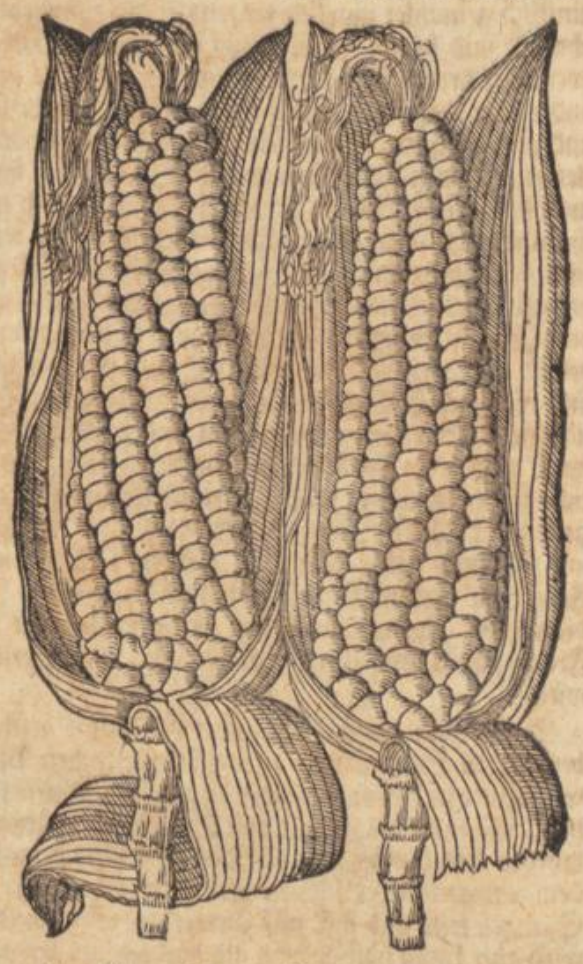
D



E

F **Roht/schwartz uñ braun Indianisch Korn.**

Weiß/veyelbraun/geel und mit braunen Pünctlein besprengt Indianisch Korn.



G

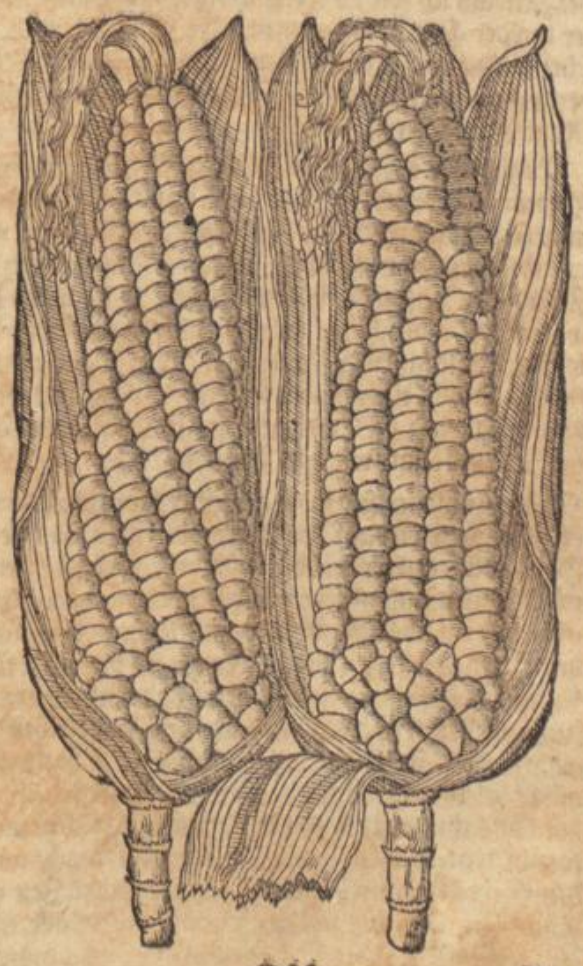
H

die andern blau/wieder weiß und darnach Castanienbraun / also abgewechselt an einer Reihen / und darnach durchaus an den andern gesehen werden. Etliche Kolben sind mit ihren Granen gar geel / die anderen gar braun / etliche weiß / braun und blaue / die andern

Blau / geel / weiß und mit blauen Pünctlein besprengt Indianisch Korn.

Cæruleum, luteum album & punctulis cæruleis pictum frumentum Indicum.

I



K

A Veyelbraun / weiß / schwartz und blau / darunter die weissen und blauen mit kleinen braunen Düpfflein artlich besprenget sind/als wann sie durch ein Mahler also künstlich gemahlet worden wären. Etliche sind roht/ schwartz und braun / etwan eins ums ander / etwan zwey oder drey/auch vier/mehr und weniger eins ums ander also versetzet. Etliche sind weiß / Veyelbraun und geel/darunter die weissen und geelen mit schönen kleinen/braunen Düpffling gemahlet sind. Noch findt man daß etlicher Kolben Frücht geel / weiß / auch etliche blaue und Veyelbraun/auch etliche geel und weiß sind / darunter die geelen und weissen / mit Veyelbraunen und blauen Pünctlein besprenget sind / und hergegen wiederum die Veyelbraunen und blauen mit geelen und weissen Pünctlein. Etliche Kolben aber
B sind roht und Castanienbraun/hin und her eine Farb um die ander versetzt / die andern sind Goldgeel und weiß/ auch je ein Farb um die andere versetzet / und etliche blaue / geel und weiß / darunter die weissen und geelen mit blauen Düpfflein besprenget sind/also daß/ wie wir auch zuvor gesaget / sich höchlich an dieser Frucht zu verwundern ist / und sind also dieses Indianischen Korns fünffzehen Geschlecht / da die Frucht allein mit ihren Farben also unterscheiden wird.

Dessen habe ich noch ein ander Geschlecht gesehen/ bey Herrn Steffan Vesu, der Churfürstlichen Pfaltz Schaffner zu Libenau/welcher es in seinem Garten gehabt/und ihme die Körner von Straßburg zugeschickt worden sind/das ist / so viel das Gewächs belanget/
C dem vorigen mit Blättern und Stengel gleich / der Stengel feist und dick mit Gewerben unterscheiden/ wird aber kaum halb so hoch als das vorige Gewächs/ das bringt seine Frucht am Obertheil da die Blumen sind herauß/und nit neben an der Seiten aus den Gewerben zwischen den Blättern heraus/wie das gemeldte Indianisch oder aber auch Türckisch Korn. Die Frucht hat mancherley Farben/ als weiß/ roth/ Castanienbraun/geel/braunschwartz/und auch bißweilen mit den Farben vermengt oder versetzt/ allerdings wie wir von dem Indianischen Korn angezeigt haben. Ich hätte dieses Gewächs auch gern abreissen lassen/und dem gütigen Leser gern vor die Augen gestellet/ so hatte ich der Zeit/als ich solches Gewächs gesehen/keinen Mahler bey der Hand / soll aber mit der Zeit auch noch ge-
D schehen/wann mir GOtt der HErr das zeitliche Leben vergönnen wil / welches in seiner Hand und in seinem Raht beschlossen ist.

Es sind diese Frücht erstlich aus West-Indien in Hispanien gebracht worden / und von dannen auch in andere Landschafften / und in unser Teutschland / und wil ihrer wol mit Pflantzen gewartet seyn/dann sie die Kälte und Reiff nicht leiden können / und müssen den warmen Sonnenschein haben/ zu dem muß deren mit wässeren mit lauem Wasser wol gepflogen werden/so fern es auch in einen guten feisten Grund gesetzt wird/ und wird zeitig im Ende des Augstmonats/oder aber im Herbstmonat / wie das Türckisch Korn.

Die Indianer setzen die gemeldte Kornfrüchte also/ es gehn ihrer viel auf den Acker oder Feld / da sie die
E Frücht hinsetzen wöllen/die stehn ordentlich in einer geraden Zeilen und gleicher Weite nacheinander / deren jeder hat ein scharffen Pfal/damit sticht er ein Loch in die Erden/wirfft mit der lincken Hand vier oder fünff Körner in dasselbige/und scharret das Loch mit einem Fuß wiederum zu / damit es vor den Papageyen verwahret seye. Tritt darnach einen Schritt hindersich/ macht wieder ein andere Grub wie er die erste gemacht hat / also thut er auch mit der dritten/ vierdten/ und so fortan/trittet allemal ein Schritt zurück/macht auf jeden Schritt ein Gruben / biß er seine gantze Zeit vollbracht hat. Gleicher gestalt thun die andern alle/ein jeder in seiner Ordnung und Reihen/biß das gantze Feld
F besetzet ist: Aber ehe sie die Körner ins Erdreich setzen/ lassen sie den zuvor 2. Tag in Wasser weichen/zu dem setzen sie den nicht eher/es seye dann das Erdreich vorhin vom Regen feucht worden. Auf solche Weiß mag man diese Frucht auch in unsern Landen setzen / und muß aber solches im Aprillen geschehen/sonst kömt diese Frucht nicht zu ihrer rechten Zeitigung.

Von den Namen des Indianischen Korns.

ES ist diese Frucht ein Geschlecht der Frücht / die wir heutiges Tages Türckisch Korn nennen/ welches die Form und Gestalt beyder Gewächs bezeugen/ beyde was die Gewächs an ihnen selber/und dann auch beyder Kolben und Früchte belangen thut/dergestalt sie auch von einander nicht abgesöndert sollen oder können werden/obschon diese Indianische Frucht die andere in der Grösse und Schöne übertrifft. Unsere Kräutler nennen sie zum Unterscheid der andern/ Frumentum Indicum, Triticum Indicum, und Milium Indicum. Die Indianer nennen sie *Mays* und *Marcamentum* [Englisch/Corne of Asia.] Wir nennens Indianisch Korn. [Frumentum Indicum, Mays dictum alterum, C. B. Milium Indicum, Cast. Milium Indicum aliud, Lob. icon. Frumentum Asiaticum, Ger.]

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft/und dem Gebrauch des Indianischen Korns.

DAs Indianisch Korn hat gleiche Krafft und Würckung mit dem Türckischen Korn/und mag
H beyde das grün Kraut/ die Frucht und das Mähl/ so darvon gemahlen wird/beyde innerlich und äusserlich/ wie das Türckisch Korn gebraucht werden. Es gibt ein schönes und fast weisses Mähl/das Brodt aber/das daraus gebacken wird/ist süß und zähe/das stopffet den Bauch / ist hart und schwärlich zu verdäuen / soll nur vor die Tröscher/ Holtzhauer/ Schmid und andere/ so grosse mühsame Arbeit thun müssen/gebacken werden. So man aber dieses Mähl mit Rockenmähl vermischet/und Brodt daraus bachet/so wird ben Theil vermischet/und Brodt daraus bachet/so wird es milter und verdaulicher / gibt zimliche gute Nahrung/hält wol wider/und ist arbeitsamen Leuthen nicht ungesund / und füttert sie wol.

Man machet auch aus diesem Mähl gute Mues und Brey/etliche siedens mit Wasser und Butter/ wol/saltzens ziemlich/und gebens dem arbeitsamen Gesind/den Hunger damit zu büssen/zu essen/dann es sättiget wol/und ist ein starcke Speiß/gehört allein starcken arbeitsamen Leuthen. Etliche bereiten diese Brey oder Gemüser mit Milch/oder mit guter Ochsen- oder Hammelfleischbrühen/die geben bessere und kräfftigere Nahrung/wiewol sie doch auch langsam abgedäuet werden.

Das XV. Cap.

Von der Gersten.

DEr Gersten sind fürnemlich in unserm Teutschland zwey Geschlecht / nemlich die groß und kleine Gerst/ oder aber die Winter- und Sommergerst / darneben haben wir auch noch zwey Geschlecht/und ob gleichwol dieselben nicht so gar gemein sind/so werden sie doch auch in Teutschland und Frankreich gesäet und gepflantzet/und werden aber diese nur Geschlecht wie folget unterscheiden.

I. Die gröste und Wintergerst hat grosse kolbichte
K tige Aeher/und ist ein jedes Aeher mit 4. Versen oder Zeilen besetzet / etliche aber auch mit sechs und etliche mit acht Zeilen.

II. Dargegen ist die gemein Sommergersten nur mit zwoen Zeilen besetzt.

III. Der Sommergersten aber haben wir noch ein ander Geschlecht/die ist mit vielen Zeilen besetzet/gleich wie die Wintergerst.

IV. Noch hat man auch das vierdte Geschlecht

A I. Wintergerst. Hordeum polystichum. F



B

C

ist in Franckreich gemein / die wird bey uns Rheingerſten genannt/darum daß die Körner/wann ſie zeitig werden/ſelbſt aus ihren Hülſen fallen/die man ſonſt in andern Gerſten ſchwärlich von den Hülſen abſöndern kan. Sonſt ſind alle erzehlte Geſchlecht mit ihren Graßblättern / Halmen und ihren rauhen Granen einander vaſt gleich/ und deßwegen nicht wol von einander zu unterſcheiden. Am ſiebenden Tag nach der Saat gehen ſie auf und kriechen ihre Keimen herfür/ alſo daß ein jeder Kern beſonder zween Keimen beköm̃t/nemlich an jeder Spitzen einen. Der erſt bringt die Wurtzel der begehret unterſich/der ander aber den Halm mit ſeinen Blättern und folgends die Aeher. Die graßechtige Blätter ſind breiter und luſtiger anzuſehen dann die Blätter des Weitzens/dagegen aber werden die Halmen des Weitzens höher und kräfftiger dann ſie an der Gerſten ſind. Die Gerſt wächſt ſchneller und bälder in die Aeher dann einig ander Getráid/ bringet gar keine Blühet / ſondern ſo bald ſie zu den Aehern kommen iſt/bringt ſie auf Stund ihren Saamen in dünnen Häutlein verſchloſſen / der erſtlich gar weich und weiß wie ein Milch/zeitiget ſehr bald. Theophraſtus 3. hiſt. 3. der Alt Griechiſch Artzt ſchreibet/ daß die Gerſt verändert werde in Weitzen / und der Weitz in Gerſt/das haben wir in unſern Landen noch nie erfahren können/mag vielleicht in andern Ländern geſchehen. Man kan dieſe Frucht alle Jahr zwey oder dreymal ſäen / nemlich vor dem Winter / im Mertzen und auch im Máyen/wie es in unſern Landen bráuchlich iſt. Es wil dieſe Frucht ein gut geſund / getüngt und wol gebauen Erdreich haben / ſonſt mißrahtet ſie und wird zu Unkraut / ſonderlich aber wann feuchte und naſſe Jahr ſind.

II. Sommergerſt. Hordeum diſtichum.



G

H

Von den Namen der Gerſt.

DJe Gerſt wird in gemein von den Griechen/κρίθη genannt. Lateiniſch / Hordeum.

I. Die Wintergerſt die viel Reyhen hat/wie auch die Sommergerſt mit vielen Reihen/wird Griechiſch/ πολύστιχον, genannt. Lateiniſch / Hordeum polyſtichum, hordeum hyemale oder hybernum, und Hordeum majus. [Hordeum polyſtichum hybernum, C. B. Hordeum, Brun. Matt. Lac. Geſ. hort. Lob. Lon. Caſt. Dod. Cæſ. Ger. majus Trago. primum Ang. ſecundum hyemale, Cord. in Dioſc. polyſtichum, Fuch. Tur. Dod. gal. Lugd.]

I K

III. Die Sommergerſt aber mit viel Reihen wird zum Unterſcheid der andern / Hordeum polyſtichum æſtivum geheiſſen / und Hordeum trimeſtre polyſtichum. [Hordeum polyſtichum vernum: C. B. Lobel. ic. ſenis verſibus, Matt. Cam. Septentrioni notiſſimum πολύστιχον, Lob. ob.] Die Wintergerſt wird gemein-

III. Sommergerſten mit vielen Reihen. Hordeum polyſtichum æſtivum.

D



E

A gemeinlich Gerst und groß Wintergerst genannt / wie die Sommergerst mit vielen Reihen/zum Unterscheid der kleinen Wintergerst / groß Sommergerst.

II. Die klein Sommergerst aber wird Griechisch Αἴσιχον, genannt/und von Columella Lateinisch/ Hordeum Galaticum, von andern Hordeum distichum Hordeum æstivum und trimestre minus. [Hordeum distichum C. B. Fuch. Dod. gal. Tur. Cord. in Dios. Lob. Lugd. minus, Trag. hordei alterum genus, Cæs. binis versibus, Matt. Cam.] Zu Teutsch / klein Gerst und Futtergerst. Flämmisch und Brabändisch / klein Gerste und Sommergerste oder Gerste met twe Ryhen. Englisch/Common Barley/in Welsch Braband und Flandern / Pamelle.

Die Gerst aber die sechs Reihen oder Verß hat/
B wird Griechisch Ἑξάστιχον. Lateinisch / Hordeum Hexastichum, und von Columella, Hordeum cantherinum genannt.

IV. Die rein Gersten aber/die von sich selbst/wann sie zeitig wird/aus ihren Hülsen fället/wird Griechisch Γυμνόκριθον. Lateinisch / Cymnocrithum, Hordeum mundum und Hordeum nudum genannt/ ohnangesehen daß der nacket Haber auch Hordeum nudum genannt wird. Diese Frucht soll auch in Cappadocien wachsen und gemein seyn/wie Oribasius l. 1. coll. c. 1. bezeuget.

Sonst wird die Gerst von Serapione lib. simpl. ca. 131. auf seine Arabische Sprach *Xahaer* genannt/von dem Glossographo Haliabbatis, *Sair Xair*, und *Sahir*, und von Avicenna *Shair*. Sonst werden auch nach-
C folgende Nahmen hin und wieder bey den Arabischen Authoren gelesen *Hahaber*, *Hahaheer*, *Sarahan*, *Xaahar*, *Scahair*, *Xahair Scehair*, und *Xahar*. Italiämisch heisset die Gerst *Horigio* und *Orzo*. Hispanisch / *Cevada* und *Zavada*. Frantzösisch / *Orge*. Ungarisch / *Arpa*. Böhmisch / Geczemen. Polnisch / Yanczmyen. Candisch/ *Chrithari*. Englisch/Barley. Flämmisch/Brabändisch und Hochteutsch/ Gerste. Die gantze Gerst / die nicht gescheelet ist/wird von Hippocrate Griechisch ἄπτις Θ- κριθὴ genannt. Lateinisch / Hordeum integrum. Das Gerstenmähl wird Griechisch Ὠμήλυσις und auch mit einem zusammen gesetzten Wort Ωμήλυσις genannt. Lateinisch/Hordei farina cruda und Omelysis, und von Haliabbate, Arabisch / *Heveri*. Das geröscht Gerstenmähl aber wird von Hippocrate Griechisch / ἄλφιτον,
D genannt. Lateinisch/Alphitum und Polenta, oder Farina Hordei tosti. Das Gerstengraß / ehe es zu seinen Aehren stosset / und dem Vieh zum Futter abgemähet wird an statt des Heuwes/wird von etlichen Griechisch/ Τρᾶσις genannt / wiewol auch viel es nicht ungeschicklich / halb gedörret Heu auslegen. Lateinisch heisset es Farrago Hordeacea.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft der Gersten.

DJe Gerst kühlet und trucknet im ersten Grad/ sie reiniget/sänfftiget/zeitiget/erweichet und lindert: Sie treibet den Harn / ist dem Magen zuwider / blähet den Leib auf/gibt zimliche Nahrung/führet doch weniger dann der Weitzen / und wird aber deren das Aufblähen benommen durch das Kochen/sie wird nicht al-
E lein zur Speiß und Tranck/sondern auch zu der Artzney in viel Weeg nutzlich gebrauchet.

Innerlicher Gebrauch der Gersten.

ES haben die Alten die Gerst vor anderm Getraid in der Küchen fast sehr gebrauchet/und ist wahrlich ein gesunde gute Speiß/nicht allein den gesunden Menschen dienlich/sondern auch den Krancken in viel Weg nutzlich. Die alten Fechter haben sich bey der Gersten als einer kräfftigen Speiß beholffen/und dieselbige in stättigem Gebrauch gehabt / derowegen sie auch / wie Plinius lib. 18. cap. 7. vermeldet/Gerstenfresser genañt wordē sind. Heutigs Tags wird in keiner Landschaft der gantzen Christenheit die Gerst mehr in der Küchen und
F Speiß genutzet dann in unserm Teutschland/und wäre wol zu wünschen / daß wir bey derselbigen und dergleichen gemeinen und bekandten Speisen bleiben/und uns damit liessen begnügen / wurden wir ohn allen Zweifel vieler Kranckheiten entladen seyn/die wir durch den unmässigen Uberfluß über unsern Hals bringen/ welcher auf diesen heutigen Tag noch kein End will haben/und auf einen Imbiß mit Fleisch/ Hünern/Fischen und so mancherley Speisen die Natur überladen/ den Magen also verderben/daß wir ehe Zeit unser Leben zur Straff verliehren müssen.

Es wird aber die Gerst auf mancherley Weiß gekocht und bereitet. Erstlich pfleget sie der gemeine Mann in frischem Wasser zu sieden/ biß sie auffspringt/zerfähret und zu Muß wird / die schmeltzt er mit Butter oder
G Schmaltz/ saltzet die ziemlich/ und speiset sich und sein Gesinde darmit / isset die mit Brot / und ist über die Maß ein nutzliche Speiß / die ziemlich nehret.

Die Reichen aber kochen die gerollte Gerst mit Hünerbrühen/ Capaunenbrühe oder Rinds- oder Hamelfleischbrüh/die gibt von wegen der gemeldten Brühen kräfftiger und bessere Nahrung/macht ein guts (doch dickes) Geblüt/ist derwegen beyde Gesunden und Krancken ein sehr nutzliche und köstliche Speiß.

Etliche sieden die Gerst mit Milch zu einem Muß/ das nehret auch trefflich wol/ein gesunde Speiß alten und jungen Menschen/die nicht Fieber und Haubtwehethum haben / sonderlich aber ist dieses ein kräfftige Speiß vor die Kinder/bleiben darbey gesund/und bekommen darvon ein gesunde / lebliche Farb.

H Gerst mit Mandelmilch zu einem Müßlein gesotten und mit ein wenig Penidzucker süß gemachet / ist ein heilsame Speiß und Artzney in dem Seitenstechen/ Brustgeschwär/Lungensucht und allen hitzigen Gebrechen der Brust und Lungen.

Ein Gerstenmüßlein mit Fleischbrühen wol gesotten / und mit sauer Granatensafft temperiert / ist eine fast nutzliche Speiß zu dem Magenwehe von Hitzen verursachet. Solches mag man auch in hitzigen Fiebern mit lauterem Brunnenwasser also sieden/biß die Gerst zerfähret/darnach mit sauer Granatensafft oder Agrest abbereiten/ und soll man aber das fleissig merken/ daß die Gerst sehr wol gesotten werden soll zu allen Speisen / sonst blähet sie den Leib auf / und wird schwürisch verdäuet/welches ihr durch das wol sieden benommen
I wird/daß sie nicht allein nicht blähet/sondern leichtlich abgedäuet wird / und auch bessere Nahrung gibt.

Gerstenbrühlein von wolgebeuteltem Gerstenmähl bereitet/ohne Butter/Schmaltz oder Oel/dienet wider die Geschwär des Magens / doch müssen sie nicht zu starck gesaltzen seyn.

Gerstenbrühlein von reinem Gerstenmähl mit frischer Milch gesotten/ziemlich gesaltzen/dienet wider die Geschwär der Nieren und Blasen / deßgleichen wider alle innerliche Geschwär.

Gerstenmähl wol in Butter geröschet/ und mit gestählter Milch zu einem Breylein oder Müßlein gesotten / stopffet den flüssigen Bauch.

Ein kräfftiges und nutzliches Müßlein wider die Schwind- und Lungensucht: Nim ein Handvoll rein
K gebeutelt Gerstenmähl/Amelmähl 4. Loth/Krebsschwäntz von den Schwäntzen 8. Untzen. Das Gersten- und Amelmähl seude mit genugsamer Mandelmilch / die Krebsschwäntz aber seude wol mit 32. Untzen frischer Geißmilch oder Schaaffmilch/die streiche auf ein Pfertuch/thu sie darnach zu dem Breylein von dem Gerstenmähl/vermische es wol/und thue noch ferner darzu ein frischen Eyerdotter und 4. Loth Zucker/laß gemächlich über einem Kolfeuerlein sieden / biß ein Breylein darauß wird/davon gib dem Krancken Morgens und Abends zu essen.

Ein sehr kräfftiges und wolgeschmacktes Gerstenmüßlein vor gesunde und krancke verzehrte Leut bereitet:

A also: Nim̃ gerollte Gersten / laß sie wol in Wasser sie-
den/darnach thue sie in ein Seihpfannen/und wäsche
die sauber aus/thue sie folgends in ein saubern Hafen/
schütte ein kräfftige Hüner- oder Fleischbrühe darvon
das feist abgehaben ist darüber/ lasse so lang sieden biß
die Gerst dick wird: Nim̃ darnach ein gesottene Hen-
nen- oder Capaunen-Brust/schneide die klein/und stoß
se sie wol in einem Mörser / lasse die mit der gemeldten
Gersten sieden.

Ein ander gutes Gerstenmüßlein vor krancke Leut/
welches sehr wol nehret und stärcket: Nim̃ gerollte Ger-
sten/wäsche sie sauber/thue sie in ein bequemes Geschirr/
seude sie wol mit guter Fleischbrühen/ biß sie zerfähret/
die streich durch ein Pfeffertuch/thue darzu frischen un-
gesaltzenen Butter/daß genug ist/und rühr etliche fri-
B sche Eyer darein/laß sittiglich mit auffsieden/versaltze es
nicht/so wird ein kräfftiges wolgeschmacktes Breylein
daraus.

Etliche kochen die Gerstenmüßlein mit Milch auf
folgende Weiß: Sie nemmen gescheelte Gersten/sieden
dieselbige erstlich wol mit einem Wasser / waschen die
wol aus mit frischem Wasser/thun sie in ein bequemes
Geschirrlein / giessen frische Kühemilch darüber / thun
auch frischen Buttern darzu / lassens wol über einer
Glut sieden/ biß es dick wird / saltzens ein wenig / rich-
tens also an/und bestreuen es mit Zucker / ist eine sehr
anmüthige Kost / die sehr wol speiset.

Etliche bereiten die vorgemeldte Speiß mit Man-
delmilch/sieden die Gerst zuvor in Wasser/und waschen
C sie darnach sauber mit frischem Wasser / thun Butter
und ein wenig Saltz darzu / siedens biß die Gerst zer-
fähret/ und dick wird / gleich einem Müßlein / richtens
darnach an und bestreuen es mit Zucker. Gemeldte
Müßlein ist in der Heisere/Rauhigkeit der Brust/Lun-
gensucht/Brustgeschwär/Seitengeschwär/ deßgleichen
in dem dürren und truckenen Husten/wie auch in allen
hitzigen Gebrechen der Brust und Lungen/und in allen
hitzigen Fiebern ein gesunde und köstliche Speiß und
Artzney.

Etliche machen ein gutes Gerstensüplein in Fiebern
und andern Kranckheiten also: sie nemmen Gersten/
sieden die in Wasser/wäschen sie darnach in einer Sei-
D hen mit frischem Wasser wol ab/thun die Gerst in ein
Hüfelein / schütten darüber ein gute lautere Erbsbrü-
hen / thun auch ein wenig ungesaltzenen Butter darzu
und ein wenig Saltz/oder so viel genug ist/lassens wol
sieden/biß die Gerst aufbricht und weich wird/darnach
nemmen sie Peterleinkraut/Majeran oder sonst andere
wolriechende Kräuter / wie die einem jeden am anmü-
thigsten sind / hacken sie gar klein / röschten sie mit dem
Butter/und schütten es in das gemeldte Gerstensupp-
lein/lassens wol sieden/ darnach richten sie es an/ dann
es ein kräfftiges / anmüthiges Süpplein vor krancke
Leut / die ein Abscheuen an dem Fleisch haben. So
man aber gemeldtes Süpplein kräfftiger haben wil/
daß es mehr nehre/so soll man an statt der Erbsbrühen/
gute Hüner- Capaun- oder Rindsfleischbrühen nemmen/
über ein gute kräfftige Hammelfleischbrühen / oder
und obgemeldter massen wol sieden lassen/und mit gu-
E den Kräutern abbereiten.

Etliche bereiten die Gerstenmüßlein also vor Febri-
citanten / und vor die / so von unnatürlicher Hitz und
Früchte der Complexion / mit Herzschung des Bluts
krancke sind: Man nimmt gerollter Gersten / lässet die
mit Wasser wol sieden/so lang biß sie gar zerfähret/dar-
nach thut man zweymal so viel guter Mandelmilch dar-
zu/lassets miteinander sieden zu bequemer Dicke. Man
mag auch auf folgende Weiß machen / also daß du
nemmest gerollte Gersten in frischem Wasser wol ge-
sotten / biß sie zerfähret / darnach wol durch ein sauber
Pfefferruch gestrichen / thue darnach dreymal so viel
Mandelmilch darzu/und laß sittiglich miteinander sie-
den / biß ein Breylein wird.

F Gemeldte Müßlein dienen wol in allen hitzigen Fie- Hitzig Fieber
bern/in Brust- und Lungenkranckheiten/in der Heisere Brust- und Lungen-
und Trückne des Halß/im Seitenstechen/Brust- und Kranckheit.
Seitengeschwär / und allen anderen Gebrechen von Heisere.
Hitz verursachet/sonderlich aber wider den dürren Hu- Seitenstechen.
sten/und mag man dieselbigen mit Penid- oder Can- Brustgeschwär.
ditzucker / nach eines jeden Gelegenheit süß machen. Dürrer Husten.

Oder: Nimm Gerstenmahl/lasse das wol mit einer
Brühen/darinn zuvor ein Handvoll Fenchelwurtzel ge-
sotten worden ist/sieden/und thue dann zweymal so viel
Mandelmilch darzu/laß es so lang sieden/biß ein Müß-
lein daraus wird/das gib dem Krancken mit oder ohne
Zucker zu essen/wie es eines jeden Gelegenheit seyn wil.

Wider die Bauchflüß mach ein Gerstenmüßlein Bauchflüß.
G auf folgende Weiß: Nim̃ gerollte Gersten/wäsche sie
sauber/und lasse sie wieder trucken werden: Darnach
kreche sie ein wenig in einem Mörselstein/röschte sie in
einer eisenen Pfannen/biß sie braun wird/darnach thu
sie in ein Häfelein oder Kesselein / schütte darüber ein
gute Mandelmilch/und laß sieden/biß ein dickes Müß-
lein darauß wird/saltz und schmaltz es nicht zu viel/und
gibs dem Krancken zu essen. Du magst auch gemeldtes
Breylein mit gestählter Kühemilch bereiten/ so du die
Mandelmilch nicht gehaben kanst.

Wider die Lungen- und Schwindsucht ein gute köst- Lungensucht
liche Gerstensuppen bereite also: Nimm 16. Untzen ge-
rollter Gersten / wäsche sie sauber / seude die mit einer
guten/bereiten und ausgenommenen Hennen in sieben
Massen Wassers/biß die Gerst zerfähret/un̄ das Fleisch
der Hennen sich von den Beinen ablöset / darvon gib
H dem Krancken die Brühe zu trincken / und mache ihm
Süpplein und gute Breylein darvon.

Oder nim̃ 2. oder drey Löffel voll gerollter Gersten/
wäsche die sauber/setze die zu mit Wasser in einem Häfe-
lein / das ohngefährlich 1. halb Maß oder 32. Untzen
haltet/thue darzu ein Viertheil von einer guten Hennen
oder Capaunen / laß sittiglich mit einander bey einem
linden Kohlfeurlein sieden/so viel es genug ist.

Wider das Blutspeyen: Nim̃ Gerstenmahl nach Blutspeyen.
deinem Gefallen: seude solches mit genugsamer Man-
delmilch zu einem Breylein / und gibs dem Krancken
Morgens und Abends zu essen. Gemeldtes Breylein
dienet auch wider die Faulung der Lungen / und mag
man es mit Zuckercandit oder mit Penidzucker süß
machen.

I Wider das Schwindsüchtige Fieber Hecticam: Schwind-
Nim̃ Gerstenmahl/das rein gebeutelt ist/ein Händlein süchtig Fie-
voll/rein gepulvert Aniselmahl halb so viel/seude solches ber.
mit genugsamer Mandelmilch zu einem dünnen Brey-
lein/ thue darzu zwey frischer zerklopffter Eyer und an-
derthalb Loth Penidzucker/so wird es fast lieblich und
anmüthig/das gib dem Krancken täglich zu essen/dann
es ist ihme nicht allein ein gute Speiß/sonder auch ein
heilsame Artzney.

Wider das ausdörren und schwinden der Nieren/ Ausdörren
K ein kräfftige Speiß und Artzney von Gersten mach al- der Nieren.
so: Nim̃ gerollter Gersten 8. Untzen / wäsche die sau-
ber / thue sie in ein bequemen Hafen / und noch ferner
darzu drey junger Hänlein sauber ausgenommen und
bereitet / schütte darüber vier Maß frisch Brunnen-
wassers/laß sittiglich mit einem Feuer ohne Rauch sie-
den / biß die Gerst anreisset / und das Fleisch von den
Hänlein sich von den Beinen ablöset/seihe darnach die
Brühe darvon/und laß den Krancken jederweilen ein
Trunck darvon thun / und mache ihm alle Morgen
und Abend ein Breylein darvon / wie folgt: Nim̃ ein
Becherlein voll der gemeldten Brühen/und zertreib da-
rinn drey frischer Eyerdotter / die denselbigen Tag ge-
legt worden sind/und 2. Loth Penidzucker/laß mit ein-
ander auffsieden / und gibs dem Krancken Morgens
und Abends zu essen / jedesmal so viel wie gemeldet:
Nachmittag um 2. Uhren nim̃ der obgemeldten Brü-
hen 12. Untzen/zertreibe darinn vier frischer Eyerdotter

und

A und 1. Loth gepülverten Zucker/laß es zu dem Krancken durch ein Cliſtierzeug thun/ zimlich warm/ daß er ſolches auf dem Rück ligende bey ſich auf ein paar Stunden behalten möge/thue das ein Tag etliche nach einander/ ſo wirſt du gute Hülff befinden/ dann etlichen Menſchen mit dieſem Brühlein iſt geholffen worden.

Schlaffen machen. Wann ein Menſch nicht ſchlaffen kan/ſo mach ihm nachfolgendes Brühlein von Gerſten: Nim̃ gerollter Gerſten 3. Untzen/ſeude die in genugſamem Brunnenwaſſer/biß die Gerſt zerfähret und dicklechtig wird wie ein dickes Müßlein/ ſtreiche die durch ein Pfeffertuch/ und was übrig darvon bleibet/das thue in ein Mörſelſtein/und noch ferner darzu 3. Untzen geſcheelter Mandeln/ Kürbſenſaamen/ Citrullenſaamen/ Cucumeren- und Melonenſaamen/alle von ihren Hülſen gereiniget B und geſcheelet/weiſſen Magſamen/jedes 1. Loth. Stoſſe alle gemeldte Stück aufs allerkleineſt/ ſtreichs darnach mit 4. Untzen Roſenwaſſers und zwo Untzen Roſenzuckers durch wie das erſte mal/und vermiſchs mit der durchgeſigenen Gerſten/laß es ein Wall oder zwo auffſieden/und gibs dem Krancken zween Abend nach einander allwegen das halb Theil warm zu Suppen/ wann er ſich zu der Ruhe begeben wil.

Schwärlich harnen. Harnwind. Ein Gerſtenmüßlein von 3. Untzen gerollter Gerſten/1. Loth Leinſaamens/Cucumern/Melonen/Kürbſen und Citrullenſaamens alle von Hülſen geſcheelet/ jeder 1. Loth bereitet/dienet wider das ſchwärlich harnen und die Harnwinde.

Lungſüchtige. Ein Gerſtenmüßlein mit Zucker oder verſchäumptem Honig bereitet/ iſt dienlich den Lungenſüchtigen.

C Gerſten mit friſcher Milch zu einem Muß geſotten und geeſſen/ giebet den Säugmütteren/ die truckener Complexion ſind und nicht ſäugen können/viel Milch. Das thut auch die Gerſt in andere Weiß und Weg in der Speiß genutzet/ wie man die bereitet.

Milch der Säugmütter mehren.

Täglich Fieber. Drittägig Fieber. Rein gebeutelt Gerſtenmähl mit Mandelmilch zu einem Müßlein geſotten und genoſſen/ iſt denen ſo mit dem täglichen Fieber beladen ſind/dienlich/deßgleichen auch denen die das drittägig Fieber haben.

Fieber von groſſem Durſt. Gerſtenmüßlein mit dem Safft von ſauren Granaten/und ein wenig Zucker bereitet und genützet/ſind faſt dienlich den Fiebern/ ſo von groſſem Durſt ihren Urſprung haben/deßgleichen denjenigen/ſo mit den Purpeln und Röteln beladen ſind.

Viertägig Fieber. D Wider das viertägig Fieber: Nimm geſcheelte Gerſten 8. Untzen/Ziſererbſen ein wenig geſtoſſen 1. Untz/ Fenchelwurtz ein Loth/Süßholtz/Venushaar/jedes ein halb Loth/ Wermuth/ Weinrauten/ Hirtzzungenblätter/jedes ein Quintl. Dieſe Stück ſeude alle in 2. Maß Waſſers/biß ein vierter Theil davon eingeſotten iſt/darnach ſeihe das Waſſer darvon ab durch ein Tuch/und behalt das in einem ſteinin Krug in einem Keller. Die überbliebene Gerſt und andere Stück/ darvon du das Waſſer geſotten haſt/ thue wiederum in einen bequemen Hafen/ſchütte darüber anderthalb Maß Waſſers/ und laſſe die wiederum ſieden/biß ein Maß überbleibet/ das ſeihe auch durch/und thue es zu dem vorigen Waſſer in den Krug. Die überbliebene Species ſeude wiederum zum dritten Theil mit anderthalb Maß Waſſers/ biß eine Maß überbleibet/ſeihe es aber wie zuvor durch E ein Tuch/ dann wirff die Kräuter und Wurtzeln hinweg/und thu das Waſſer zu den andern in den Krug. Von dieſem Waſſer laſſe den Krancken nach Durſt trincken/und daß er zu den beyden Imbſen ſeinen Wein wol damit temperier.

Allerhund Fieber. Wider alle Fieber in gemein/ein köſtlicher Tranck: Nimm acht Untzen Gerſten/ ſchütte darüber ein halb Maß friſch Brunnenwaſſers/ und laß ſittiglich beym Feuer halber einſieden/ darnach ſeihe das Waſſer ab und behalts/ſchütte wiederum ein halb Maß Waſſers über die vorig geſottene Gerſt/ laß wiederum zum halben Theil einſieden wie zuvor/und ſeihe das Waſſer davon zu dem anderen/ das thue auch zum dritten mal/ F und wann du die drey Waſſer bey einander haſt/ ſo wirff die Gerſt hin/ thue darnach zu dem geſeihten Waſſer drey Loth Wegweißwurtzeln/edel Gamanderlein/ und blau Feberkraut/ jedes ein Handvoll. Laß dieſe Stück ſittiglich miteinander zum halben Theil einſieden/ darnach ſeihe den Tranck ab/ und drucke die Würtzelein und Kraut hart aus: Nimm weiter 2. Loth Senatblätter von den Steinlein und Stenglen gereiniget/weiſſen Ingber klein geſchnitten drey Quintlein/ thue dieſelbe in ein Kanten/ und geuß den vorigen Tranck ſiedend heiß darüber/ laſſe darnach ein Nacht an einem warmen Ort ſtehen/ des Morgens mach es ſiedend heiß/druck die Senatblätter hart aus/ſeihe den Tranck dann durch ein Tuch/und zerlaß 6. Loth Frantzzucker darinn. Von dieſem Tranck gib dem Krancken G alle Morgen nüchtern vier Stund vorm Eſſen 2. Untz warm zu trincken/ und behar: das ſo lang der Tranck währet.

Ein ſanfftes und lindes Cliſtierlein in den Feberen ohn alle Gefahr und zu jederzeit zu gebrauchen/ wann Verſtopffung vorhanden iſt: Nimm gerollt oder geſcheelte Gerſten/ Veyelkraut/ Mangolt/ Pappelen/ jedes ein Handvoll. Seude dieſe Stück in drey Pf. Waſſers den dritten Theil ein/und ſeihe es dann durch ein Tuch/Nimm der durchgeſiegenen Brühen 12. Untzen/ Mertzviolenöl 3. Untzen/friſchen Butter 2. Loth/gemeines Speißzucker 2. Loth/1. friſchen Eyerdotter/und anderhalb Quintl. Saltz/vermiſches wol durcheinander/und thu das lauwarm zu dem Krancken durch ein Cliſierzeug/und laſſe ihn dieſelbig zum allerwenigſten ein ſtund H bey ſich behalten/es wird fein ſanfft und wol wurcken.

Ein ander lindes Cliſtierlein in dem Seitenſtechen zu gebrauchen/ darinn dann alle ſtarcke purgierende Artzeneyen verbotten ſind zu gebrauchen/ das bereite alſo: Nimm gerollte Gerſten/Mertzviolenkraut/jedes anderthalb Handvoll. Seud dieſe in einer halb Maß Waſſers/ biß es halber eingeſotten iſt/ ſeihe die Brühe dann durch ein Tuch/ nim̃ deren 12. Untzen/ Violenöl drey Untzen/ gemeinen Speißzucker oder Honigzucker vier Loth/gemein Saltz 1. Quintl. und einen Eyerdotter/ vermiſche alle gemeldte Stück durcheinander/ und gebrauche die/ wie die vorgemeldte lauwarm/ ſie wurcket ohn allen Schaden.

Wider den hitzigen unreinen Magen/der mit Gallen und hitziger Feuchtigkeit beladen iſt. Nim̃ Gerſten 6. Untzen/ ſchütte darüber drey Maß friſch Brunnenwaſſers/ und laſſe bey einem Feur den dritten Theil einſieden/dann ſeihe es ab von der Gerſten in ein beqwemes Geſchirr/thu darein Wegweißwurtzeln vier Loth/ Fenchelwurtzel 2. Loth/Venushaar/Ochſenzungenkraut/ des 2. Handvoll/Borragenkraut/Endivienkraut/ jedes ein Handvoll. Zerſchneide dieſe Stück klein/und laſſe ſie wiederum den dritten Theil einſieden/darnach ſeihe den Tranck ab/ zerlaß darinn ein Vierling Madery- oder Canarienzucker/laß ein Wall oder zwo auffſieden/darnach ſeihe es wieder durch ein ſauber Tuch/ und trincke alle Morgen und Abend nüchtern 3. oder vier Untzen warm darvon. Darnach wann der Tranck ausgetruncken/ ſo purgiere die abgeweichte Feuchtigkeit mit anderthalb Loth Quetſchgen-Lattwergen Diaprunum ſolutivum compoſitum genannt/ mit Wegwartenwaſſer zertrieben/das nimm Morgen vier Stunden vor dem Eſſen nüchtern ein/ und trincke es warm.

Die Därm in der rothen Ruhr zu ſäubern und von der böſen vergifften Materien zu reinigen: Nimm ungeſcheelte Gerſten ein Handvoll/wäſche die ſauber und laſſe die in einer Maß Waſſers den dritten Theil einſieden/darnach ſeihe das Waſſer ab/und thu darzu 2. oder 3. Löffel voll Honigs/laſſe ſie ſieden/und verſchäume es wol/ darnach vermiſche ſo viel Molcken darunder/ſo viel der gemeldten Waſſers iſt/laß ein wenig mit einander ſieden und hebs vom Feuer/darvon gib dem Krancken des Morgens nüchteren/zu Mittag/ Nachmittag

A mittag um zwo Uhren/ jedesmal ein Becher voll mit Milch vermischt/warm zu trincken/ das säubert die verwundten Därm und heilet sie.

Wider das nagen/ schmertzen und stechen der Därme: Nim̃ ein Handvoll Gerst/ und Magsaamen auch ein Handvoll. Seud diese beyde stück in drey ächtmaß Wassers den halben theil ein/ seihe die Brühe darvon ab durch ein Tuch/ nim̃ deren 12. Untzen Rosenöl/ und 10. Grän des außgetrucknete Magsaamensafft Opii, mach solches warm und thu es zu dem Krancken durch ein Clistierzeug/ so wird solches den Schmertzen und Stechen bald legen.

Wann man ein böß ungesund Trinckwasser verbessern wil/ daß es einem nicht schadet/so soll man saubere Gersten mit den Rinden darein legen/ oder aber B nur ein wenig die Gerst darinn sieden lassen.

Wann ein Roß die Squinantiam und die Geschwulst der Zungen überkommt/ soll man ihme das Maul und den Schlund mit warmem Wasser bähen/ darnach mit Rindsgallen reiben lassen/ und ihm nichts anders dann Gersten oder Gerstenmähl mit Salpeter vermischt zu essen geben.

So ein Roß groß Haubtwehethum und das Hirnwüten darvon überkom̃t/ so laß ihm an beyden Schläfen oder am Haubt/ und gib ihm frisch Gerstentiroh mit Lattichblättern/ Eppichkraut und Kleyen durcheinander gemischet zu essen.

So ein Roß nicht zunemmen oder mager werden wil/ soll man es alle Tag über den gantzen Leib zweymal wol stricheln und reiben lassen/ und ihme zweymal C so viel gestossener Gersten (so viel man ihm sonst Habern zu geben pflegt) zu essen fürschütten. Oder gib ihm Gersten und Wicken in Wasser geweicht zu essen/ und laß ihme des Tages dreymal zu trincken geben.

Wann ein Roß durchbrüchig ist/und den Außlauff hat/ so laß ihm am Haubt/ und gib ihm lau Wasser zu trincken/ darinn ein Handvoll Gerstenmähl zertrieben ist.

So ein Roß anfängt zu husten: So nim̃ 2. handvoll Gerstenmähl/ Bonenmähl und Wickenmähl/jedes 1. Handvoll/ zertreibs in lauem Wasser/ und gibs dem Pferd zu trincken.

Wann ein Maulthier oder Maulesel hinden krämpfig wird/ so schlag ihm Gerstenmähl mit warmem Krauffroein über wie ein Pflaster/und so ein Geschwulst D vorhanden ist/ so öffne ihm dieselbig.

Gersten gesotten und dem Rindvieh zu essen geben/ wird es über die maß feißt darvon/ so man auch die Gersten mahlen lässet/und gibt es ihme mit ihrem Gebrühs zu essen/ mästet sie auch sehr wol und macht sie feißt.

So ein Rind den Frosch under der Zungen hat/ so bindt ihm das Haubt übersich/ und brenn ihm die Blätterlein mit einem glüenden Eisen/ darnach nim̃ Gerstenmähl und geröschte Weitzensemelmäl/jedes 15. Untzē/ vermisch diese durcheinander/ machs darnach naß mit Wein/ und gibs dem Rind oder Ochsen zu essen.

Wann ein Rindvieh den Durchlauff hat/ daß sein Speiß wieder ungedäuet von ihm hinweg geht: So nim̃ 15. Untzen Gerstenmähl/ und geröscht Weitzenmähl achthalb Untzen/ vermischs mit Wasser und gib es dem Rind zu essen/ oder schütt es ihm ein.

So ein Rind Graßsiech ist und Blut harnet/ so grade Gerst mit Speck in Wasser/ zerreibe Rockenbrodt darein/ und schütte es dem Rind durch ein bequemes Instrument warm ein.

Etliche pflegen Gersten sehr wol und lang in Wasser zu sieden/ biß sie auffreisset/und zerfähret/ und schütten die Brühe mit der Gersten dem krancken Rindvieh ein/ für ein jede unbekandte Kranckheit/ und befinden solche Mittel sehr gut zu seyn.

Wann ein Rind den Husten hat: Nim̃ gemahlene Gersten/ das kleinist und reinist von Spreuer und

F Wickenmähl jedes auf vier Untzen/ das netze und theils ab in drey Theil/ und gibs dem Rind nach einander zu essen.

Geschlachte Kälber.

So man geschlachte Kälber begehrt zu haben/so soll man den Springstier oder Steiger zween Monat zuvor/ ehe man ihn steigen lässet/ mit Gersten füttern und wol ausmästen/ so werden die Kälber geschlacht.

Geschlachte Färcklein.

Man pfleget auch die Schwein mit Gerst zu mästen/ die werden sehr feißt darvon/und bekommen geschlachte Fercklein.

Bauchfluß der Hüner.

Gerstenmähl in Wein genetzt/ und mit Wachs und gesottener Granaten- oder Küttenöpffel-Brühen zu einem Teiglein bereitet/ kleine Küglein darauß gemacht/ und den Hünern zu essen geben/ heilet denselbigen den Bauchfluß.

Gänß und Hüner mästen.

G Gerstenmähl mit Wasser eingerührt/ zu einem Teig und Kügelein daraus gemacht/ dieselben lassen trocken werden/ sind ein köstliche Mastung Gänß und Hüner damit feißt zu machen und zu mästen/ und überkom̃en die Gänß schöne und grosse Lebern darvon. Es schreibet Alexander Benedictus, daß er ein Leber von einer Ganß gesehen hab/ die also gemästet worden/ die habe über die 48. Untzen gewogen.

Gerst in Wasser geweichet/und den Gänsen zu essen fürgeschüttet/ macht sie feißt/ und bekommen ein schön weiß Fleisch davon.

Antvögel mästen.

Wann man die Antvögel feißt machen und mästen wil/ soll man sie in beschlossenen Zwingern ziehen/ damit sie nicht hinweg fliehen können/ in der mitten aber des Zwingers soll man Graß säen/ und soll ihnen Gersten in Wasser werffen/ und sie deren genug lassen essen/so werden sie sehr feißt darvon.

Hüner grosse Eyer legen machen.

Wiltu daß die Hüner grosse Eyer legen/ so gib ihnen halb gesottene Gersten und Hirschen zu essen.

Schwein mästen.

Gerstenmähl mit Käßmolcken eingemacht/ mästet die Schwein sehr wol/ und werden starck und feißt darvon/ so mans ihnen zu essen gibt. Etliche rühren den Schweinen das Gerstenmähl mit Buttermilch oder Pumpelmilch ein/ und gebens ihnen zur Mastung zu essen.

Junge Pfauen auffzubringen.

Den jungen Pfauen gibt man am dritten Tag/ nachdem sie außgeschloffen sind/ Gerstenmähl zu essen/ das mit Wein eingerühret ist/ und mit solcher Speiß bringet man sie auff.

Junge Fasanen auffzubringen.

I Die jungen Fasanen bringet man erstlich mit Gerstenmähl mit Wasser eingerührt auff/ folgends gibt man ihnen auffgequollenen Leinsaamen unter das Gerstenmähl/ und auch jedertweilen gerollte Gersten/ darvon werden sie groß und feißt/ so man aber ihnen die Gerst in Milch weichet/ und gibt ihnen sonst nichts anders zu essen/ uud auch kein anderen Tranck zu trincken dann Milch/ so werden sie feißt und starck davon/ und bekommen ein schönes/ weisses und mürbes/wolgeschmacktes Fleisch/ ist ein Speiß für grosse Fürsten und Herren.

Turteltaubs mästen.

Turteltauben die werden mit gescheelter Gersten feißt gemacht und gemästet/ und muß man ihnen darneben des Tags etlichmal frisch Wasser fürstellen/darinnen sie baden und sich abwäschen mögen.

Tauben daß sie nicht hinweg fliegen.

Gerstenmähl mit Wasser gesotten/ und mit zerstossenen Korbfeigen mit ein wenig Honigs durch einK ander geknetten/ und den Tauben zu essen fürgestellt/machen daß sie nicht hinweg fliehen und ihre Jungen lieb gewinnen.

Hasel- und Rebhüner mästen.

Gerstenmähl mit Wasser eingerührt und den Haselhünern und Rebhünern fürgesetzt/mästet sie wol und macht sie feißt/darneben aber soll man ihnen auch Meth und Honigwasser zu trincken fürstellen.

Küniglein mästen.

Gersten und Kleyen durch einander gemischt/ und den eingeschlossenen Küniglein zur Speiß fürgesetzt/ ist ihnen eine sehr gute Mastung/ und werden feißt darvon.

Daß die Trauben an den Weinstöcken/ ehe sie zeitig

A werden/ nicht faulen/ so schütte geringsherum um den Stock/ der bald faule Trauben bringt/ Gerstenmähl mit Burtzelkrautsaamen vermischt.

Fäulnuß der Trauben an den Weinstöcken zu verhüten.

Eusserlicher Gebrauch der Gersten und Gerstenmähls.

hitzig Haubtwehthum in Fiebern.

WIder das hitzig Haubtwehethum in den Fiebern: Nim̃ Gerstenmähl zwo Handvoll/ temperier das mit frischem außgepreßtem Fenchelkrautsafft und frischem Rosenöl zu einem Pflaster/ und legs auf ein bequem Tuch gestrichen lauwarm über die Stirn und beyde Schläff.

Schmerz der Augen von hitziger Geschwulst.

Gerstenmähl in Weinmeth oder Honigwein gesotten zu einem Pflaster/ auff ein Tuch gestrichen und übergelegt/ miltert den Schmertzen der Augen/ so von

B hitziger Geschwulst seinen Ursprung hat.

Augenschmertz. von schlahen

Gerstenmähl mit Pappelnsafft und dem weissen von einem Eye/ durcheinander temperiert wie ein Pflaster/ auff ein Tuch gestrichen und übergelegt/ legt den schmertzen der Augen/ so von schlahen oder stossen verursachet worden ist.

Geschwulst und Schmerz der Augen.

Gerstenmähl mit ein wenig rein gepülverten Gallöpffeln in Wasser temperiert wie ein Pflaster/ leget die Geschwulst und Schmertzen der Augen/ auff ein Tuch gestrichen und warm übergelegt.

Ohrenschmertz.

Gerstenmähl mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster gesotten/ vertreibt den Schmertzen der Ohren/ außwendig warm darüber gelegt/ und so offt es trucken wird/ wieder erfrischet.

Goldgeel Haar zu machen.

Das Haar schön und Goldgeel zu machen: Nim̃

C Gerstenstroh oder die Aeher darvon/ Süßholtzrinden/ geschaben Buxbaumenholtz und die Blätter darvon/ Römischenkümmel/ jedes ein Handvoll/ Saffran ein wenig. Seud diese Stück in einer Laugen von Rebäschen gemacht/ darmit wäsche das Haar offt und dick/ und lasse es von ihm selber trucken werden.

Taubheit.

Gerstenmähl mit Wein und Veyelwurtzöl zu einem Pflaster gesotten und auff ein Tuch gestrichen/ vertreibt die Taubheit und das übel gehören/ übergelegt.

Ohrmützel.

Gerstenmähl 2. Theil mit einem theil Leinsaamenmähl in Wein oder Honigwein mit ein wenig Schweinenschmaltz zu einem Pflaster gesotten/ vertreibt die Ohrklamm oder Ohrmützel/ auff ein Tuch gestrichen und warm übergelegt.

Gerstenmähl mit Geißbonen und Honig zu einem

D Pflaster durch einander wohl gestossen und übergelegt/ hat gleiche Krafft.

Schwartze Masen und Flecken im Angesicht.

Die schwartzen Masen und Flecken im Angesicht zu vertreiben: Nim̃ rein gestossen Gerstenmähl von gescheelter Gersten bereitet/ Bonenmähl/ jedes zwölffthalben Untzen/ Sal Armoniac/ gebrandt Hitzhorn/ Gummi Armoniac jedes 2. Loht/ gepülvert Veyelwurtz zwölffthalb Untz̃/ zerlaß das Gummi Armoniac in frischem Wasser/ vermisch die anderen Stück rein gepülvert darunder/ und mach einen Teig daraus/ darvon bereite kleine Kügelein/ die laß trocken werden und behalt sie zum Gebrauch: Wann du sie nun gebrauchen wilt/ so stosse deren etliche/ so viel du bedarffst zu Pulver/ und mach mit frischem Wasser ein dünnes Sälblein daraus/ darmit streich das Angesicht an/ laß es

E trocken werden/ darnach wäsche es mit Wasser/ darinn Türckischbonen gesotten worden sind/ wiederum ab/ und thue das offt/ so vergehen die Flecken.

Oder nimm gescheeltes Gerstenmähl/ Ervenmähl/ Bonenmähl/ Costenwurtzel/ Nitersaltz/ Veyelwurtz und Weyrauch/ alle zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes acht Untzen/ bitter Mandeln von den Häutlein gereinigt an der Zahl 10. stoß die bitter Mandeln in einem Mörser auffs allerkleinst/ thue die obgemelte Stück darnach darzu/ stosse sie wol durcheinander mit Eyerweiß und Eselsmilch/ daß es ein Teig daraus werde/ darvon mach runde Kügelein wie obgemeldet/ laß sie trucken werden/ und gebrauche sie auch also.

F Wider die Muselsucht/ den Grind und schüpechte ge Haut des Angesichts: Nim̃ Gerstenmähl/ das in einen Hafen/ schütt Wasser darüber/ und rühre es wol durch einander/ laß ersitzen/ und nim̃ darvon das lauter und klar Wasser/ und wäsche das Angesicht offtermals damit/ so wird es lauter und schön.

Gersten in Wasser wol gesotten/ und darnach das Wasser darvon abgesiegen/ das vertreibet die scharffe Räudigkeit des Angesichts/ so man sich offtermals mit demselbigen wäschet/ dann es heilet die Räude/ machet eine gute Farb/ und wird die Haut lind und weich.

Gerstenmähl mit gutem Weinessig und Honig temperiet wie ein Sälblein/ und das Angesicht damit offt angestrichen/ vertreibt die Mähler und Linsenflecken des Angesichts.

G Die abscheuliche Röhte des Angesichts zu vertreiben: Nim̃ Gersten und Haberspreuer/ seude die wol mit einander in Wasser/ und fomentier und wäsche das Angesicht offt darmit/ darnach bestreich es mit Citronensafft/ und laß von ihm selber trocken werden.

Oder nim̃ Gerstenspreuer 2. Handvoll/ Haberspreuer/ Pappelnkraut und Wermuht/ jedes 1. Handvoll. Seude diese Stück in 2. Maß Wassers den dritten Theil ein/ seihe das Wasser darnach durch ein Tuch/ un̄ bähe oder wäsche das Angesicht offt darmit/ darnach bestreich es wie oben gemeldet mit Citronensafft/ und laß es selber trocken werden.

Wider die Bräun und verbrandte/ schwartze/ verwundte Zung in den hitzigen Fiebern: Nim̃ Gersten

H 2. Loht/ weissen Tragant/ Pappelensaamen/ Kürnen/ geschaben ungeschnitten Süßholtz/ Süßholtzsafft/ jedes 1. Loht. Seude diese Stück in genugsamem Wasser/ und drucke es hart auß durch ein Tuch/ dieweil es noch warm ist/ zertreibe darnach darinnen vier Loht Penidzucker/ darmit bestreich den Mund und Zung offt mit einem Federlein.

Oder seude Gersten in Wasser so lang/ biß sie auffreisset/ nim̃ darvon der durchgesiegenen Brühen 3. Untzen/ rein gepülverten Canditzucker 3. Loht/ schäumt Honig ein halb Loht/ laß mit einander ein Wall auffsieden/ und bestreich die Zung offtermahls damit.

Gerstenmähl mit Korbfeigen wol durcheinander gestossen/ daß sie werden wie ein Pflaster/ vertreiben den Schmertzen des Nackens und des Hals/ auff ein Tuch

I gestrichen und darüber gelegt.

Gerstenmähl mit weichem Pech/ Wachs/ Baumölen und Kinderharn/ zu einem Pflaster gemacht/ genget die harte Geschwulst des Hals/ und heilet die Kröpff auff ein Tuch gestrichen und darüber gelegt.

Wider das Halsgeschwär Anginam, auß Hitz: Nim̃ Gersten 3. Loht/ geschaben Süßholtz/ Magsamen des weissen/ Corinthträublein/ Quittenkernen/ Psillienkrautsaamen/ jedes ein halb Loht/ Feigam 2. Loht. Seude diese stück mit genugsamem Wasser biß die Gerst auffquillet/ darnach seihe die gesottene Brühe durch ein Tuch/ und zertreibe darinn 3. Untzen Rosenhonig/ darmit gurgel den Hals warm/ und thue es offt.

Gerstenmähl mit Milch und Saltz durcheinander temperiert wie ein Sälblein/ macht schöne weisse Zähn/ so man die offtermals darmit anstreichet.

K Oder nim̃ Gerstenmähl 4. Loht/ Saltz 2. Loht/ vermisch es mit Honig so viel genug ist/ und temperiers wol durch einander wie ein Sälblein und reibe die Zähn damit.

Oder nim̃ Gerstenmähl 30. Untzen/ Crystallinsaltz zu Pulver gestossen 2. Loht/ vermisch es mit Essig und Honig zu einem dicken Teig/ thue den in ein begquemen irrdenen Hafen/ verlutier denselbigen mit einem Deckel bedeckt wol um den Rannfft mit luto sapientiæ, und stelle den Hafen in ein Gluht/ laß die materiam darinnen Tag und Nacht brennen/ darnach wann die Kuchen worden ist/ so thue sie heraus/ stoß die zu Pulver und

A vermische damit Indische Blätter / Indianische Spicanarden und Veyelwurtz / jedes ein wenig/ daß dem Pulver nur einen guten Geruch gebe / und reibe darmit die Zähn / so werden sie schön und weiß.

Oder mach nachfolgendes Zähnpulver/ welches du nicht wol verbessern kanst: Nim Gerstenmähl 120. Unzen/ die Blätter von Tag und Nacht / die noch frisch und grün sind/ stosse die Blätter in einem Mörser / thu das Gerstenmähl darzu/ und mache mit genugsamem Honig ein festen und starcken Teig darauß / den thue dann in einen bequemen Hafen / deck ein Deckel darüber/ verlutier den Deckel und Hafen wol/ und setze darnach den Hafen in ein Glut / laß die Materi darinn 24. Stund mit stätem Feuer wol brennen/ wann das geschehen/ und der Hafen kalt worden ist / so thue die B Materiam herausser/ und nim ferner darzu außerlesener Mastixkörner 2. Untzen/ Veyelwurtz 1. Untz / Indianische Spick/ und Indianische Blätter/ jedes 1. Lot/ stoß alle Ding zu Pulver/ und schlags durch ein härin Sieblein/ und behalts zum Gebrauch: Nim von diesem Pulver/ und reib die Zähn darmit / und thue das täglich/ so werden die Zähn nicht allein weiß darvon/ sondern sie werden auch fest / zu dem wehret es den Flüssen.

Rohe Gersten in ein Hafen gethan samt einer handvoll Saltz/ ein Deckel über den Hafen gestürtzt / und darnach mit dem luto sapientiæ, allenthalben wol verkleibet/ folgendes 24. Stunden in einem stäten Feuer gebrandt/ und darnach erkalten lassen/ die Materi folgends auß dem Hafen genommen / und wol in einem C Mörser gepülvert / darnach mit Honig temperiert wie ein dünnes Sälblein/ ist auch ein fast gute Artzney die Zähn damit zu säubern und weiß zu machen / so man dieselben offtermals damit reibet.

Den Fluß des Haubts und Schnuppen zu vertreiben: Nim Gerstenstroh/ Haberstroh/ Pappelenkraut / Baumwollen mit den Körnern / jedes 1. Handvoll. Seud diese Stück alle in einem Hafen mit Wasser/ und empfahe den warmen Dampff darvon in den Mund und in die Nasen/ darnach leg dich nider/ und schwitz wol darauf.

Gerstenmähl mit Rinderkaht/ jedes gleich viel in Essig zu einem Pflaster gesotten / leget die Hitz und den Schmertzen der entzündeten Weiberbrüst / auf ein Tuch gestrichen und warm darüber gelegt.

Wider die Geschwulst der Brüst von übriger milch: D Nim Gerstenmähl/ Bonenmähl / Rinderkaht/ jedes 3. Untzen/ lebendigen Kalck 2. Loht/ Chamillenblumen und Steinklee zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes anderthalb Loht/ gepülverten Saffran 1. quintl. Seude diese Stück in genugsamem Wasser zu einem Pflaster/ und wann es gesotten ist/ so rühre 2. Eyerweiß darunter/ streich davon auf ein Tuch/ und legs darüber.

Ein anders wider die Geschwulst und hitzige Entzündung der Weiberbrüst: Nim Gerstenmähl 3. Loht/ Bonenmähl 2. Loht / des sauren Honigsyrups Oxymellis simplicis, 6. Untzen/ Rosenöl 2. Loht/ vermische E diese Stück durch einander / und lasse sie sittiglich über einer Glut sieden/ biß daß sie dick werden wie ein Brey/ darvon streich auf ein Tuch/ und leg es warm über die Brüst wie ein Pflaster.

Oder nim Gersten und Bonenmähl / jedes 3. Untzen / gepülverten Pfefferkümmel 1. Loht / Lippen oder Gerinsel von einem Ziegenböcklein dritthalb Loht klein gestossen/ Mertzveyelöl 3. Loht. Seude diese Stück mit Saurampfersafft / oder dem gedistillierten Wasser von Saurampfer/ so viel genug ist/ zu einem Pflaster/ und gebrauchs wie das vorgemeldte.

Oder nim Gerstenmähl/ Geißbonen/ seude die mit genugsamem Eßig zu einem Brey oder Pflaster / und gebrauchs obgemeldter massen auf ein Tuch gestrichen.

Wider die Geschwär der Brüst von Hitzen: Nim Gerstenmähl/ 3. Untz/ Eybischwurtzel/ Chamillenblum/ F Schüchleinkraut/ alles zu Pulver gestossen/ jedes 1. loht/ gepülvert Rosen ein halb Loht/ frischen Butter / Chamillen und Mertzveyelöl / jedes 2. Loht. Seud diese Stück alle mit Nachtschattensafft und halb Essig / so viel genug ist zu einem Pflaster/ und legs äusserlich auf ein Tuch gestrichen warm über.

Wider das Hertzzittern in den hitzigen Fieberen: Hertzzittern in hitzigen Fiebern.
Nim Gerstenmähl 2. Handvoll/ Eybischkraut klein gestossen ein Handvoll/ thue darzu gepülverten Sandel/ gebrandt Bonen und Campffer/ jedes ein wenig/ seud das mit Haußwurtzsafft oder Bürtzelkrautsafft zu einem Pflaster / streichs auf ein Tuch / und lege es laulechtig über das Hertz. Dieses Pflaster dienet auch wider die Entzündung des Magens gleicher Gestalt gebrauchet. Entzündung des Magens.

G Gersten in ein Säcklein eingeriegen und in Essig der nit zu scharff ist/ (wo er aber gar starck und scharff ist/ soll man den dritten theil Wassers darzu thun) gesotten/ darnach ein wenig außgetrucket/ daß das Säcklein nicht träuffet/ und über das schmertzhafftige Stechen der Seiten warm gelegt/ so warm es zu leiden ist/ und solches offtermals wieder gewärmet/ miltert den Schmertzen / und vertreibet das Stechen/ dann der Essig der macht die zähe schleimige Feuchte dünn/ löset sie ab und zertheilet dieselbige. Seitenstechen.

Oder nim Gerstenmähl vier Untzen / Steinklee und Magsaamenhäubtlein zu reinem Pulver gestossen / jedes zwey Loht/ Schäffinbutter der frisch ist/ vier Loht/ Hünerschmaltz 2. Loht. Vermische diese Stück mit genugsamem Wasser/ darinnen Dillsaamen innen gesotten worden ist/ und seuds zu einem Pflaster/ das lege H auf ein Tuch gestrichen warm über die schmertzhaffte Seiten.

Oder nim Gerstenmähl 2. Handvoll/ gepülvert Chamillenblumen 1. Handvoll / vermische die und thu sie in ein Pfann/ und noch ferner darzu frischen Butter und Mertzveyelöl/ jedes zwey Loht/ und Wasser so viel genug ist/ daß man ein Pflaster darauß sieden möge/ das gebrauch dann wie oben gemeldet.

Wider die Hartigkeit und Schmertzen der Seiten: Hartigkeit und schmertz der Seiten.
Nim Gerstenmähl vier Untzen / Griechisch heusaamenmähl 3. Loht/ Baumöl 4. Loht/ Hünerschmaltz 2. Loht. Vermische diese Stück durch einander in einer Pfannen/ schütte darüber halb Wein und halb Wasser / so viel genug ist / und seuds zu einem Pflaster / das lege I warm über auf ein Tuch gestrichen.

Wider den Schmertzen des Magens von einem Wurff/ fallen oder stossen: Nim Gerstenmähl 3. Untzē/ gepülvert Laudanum 1. Loht/ Aloepatick rein gepülvert anderthalb loht/ rother gepülverter Rosen 3. quintlein/ weiß Lilgenöhl vier oder fünff Loht. Seude die Stuck alle mit einander in genugsamem Wegerichsafft zu einem Pflaster/ darvon streich auff ein Tuch/ und lege es warm über den Magen. Magenschmertz von fallen oder stossen.

Wider die hitzigen Geschwär des Magens: Nim Gerstenmähl 5. Loht/ rohten und weissen gepülverten Sandel/ jedes dritthalb loht/ Mertzviolen/ Pappelenwurtzel zu reinem Pulver gestossen / jedes anderthalb Loht/ Rosenöl 5. Loht / Alle gemeldte Sück soll man vermischen / und mit genugsamem Nachtschattensafft zu einem Pulver sieden/ darvon auf ein Tuch streichen K und warm überlegen. Dieses Pflaster dienet auch wider die Entzündung des Magens/ der Leber/ und aller anderer Glieder des Eingeweids. Hitzige Geschwär des Magens. Entzündung des Magens/ der Leber/ und anderer Glieder.

Gerstenmähl mit außgepreßtem Pappelnsafft so viel genug ist/ und ein paar Löffel voll Schweinenschmaltz zu einem Pflaster gesotten/ und ein Eyerdotter darein gerührt/ erweichet die Geschwär des Magens. Magengeschwär.

Wider die Aufblähung der Därm: Nim Gerstenmähl drey Untzē/ Leinsaamenmähl/ Mähl von Fönigrec/ jedes 2. Loht/ gepülvert Rauten anderthalb Loht/ Dillöl 6. Loht / seuds mit einander in genugsamem Trauffwein zu einem Pflaster/ und leg es auff ein Tuch gestrichen Aufblähung der Därm.

A strichen über den untersten Bauch/ so warm es zu leiden ist.

Grosser Durst. Wider den grossen unleidlichen Durst: Nim̃ Gerstenmahl/ des innern frischen Marcks von Cucumeren oder Kürbsen/ Haußwurtzsafft/ Lattichsafft/ jedes vier Loht/ Psilliensaamenschleim 3. Loht/ guten Weinessig 1. Loht/ weissen und rohten rein gepülverten Sandel/ jedes 1. halb Loht/ vermisch diese Stück durch einander zu einem Pflaster/ darvon streich auf ein bequemes Tuch/ und lege es im Sommer also kühl über/ und im Winter lauwarm/ es hilfft sehr wol.

Hitzige Entrichtung des Magens und der Leber. Wider die hitzige Entrichtung des Magens und der Leber: Nim̃ 5. Loht gescheelter Gersten/ laß ein Nacht in Endivienwasser weichen/ und darnach wieder trocken werden/ die zerstosse darnach groblechtig in einem B Mörser/ thu sie in ein gläsin oder Porcellanschüsselein/ schütte wolriechend Rosenwasser darüber/ verdeck es wol/ daß nichts darein falle/ und stells in die Sonnen oder im Winter auf einen warmen Ofen/ biß es trocken und dürr wird: Nim̃ weiter anderthalb Loht außerlesenen und gereinigten Coriander/ weiche den also gantz in Rosen/ Veyel oder Hindbeereßig/ darnach laß den auch wieder trocken werden/ stoß den darnach groblechtig/ und thu den in ein porcellan oder gläsin Schüsselein/ schütte darüber ein guten Rosen- oder Veyeless ig/ decke es zu/ und laß es in der Sonnen oder auf einem Ofen trocken werden/ alsdann thu die vorgemelte Gersten darzu/ stosse diese beyde zu einem Pulver/ und schlags durch ein härin Sieblein/ thue darzu vier Loht weissen gepülverten Maderyzucker/ und 2. Loht gepülC verten Rosenzucker/ vermisch alles wol durch einander/ und behalts in einem Schachtelein zum täglichen Gebrauch/ darvon nim̃ auf einmal ein paar Löffel voll wie folgt: schneide ein paar schnittlein Weißbrods/ bähe das ein wenig über Kohlen auff einem Roost/ schabe das verbrannt darvon/ thue sie in ein Schüsselein/ schütte ein wenig Rosenwasser darüber/ so viel die Schnitten an sich ziehen mögen/ darauf zettel das Pulver/ darnach schütte auff die 2. oder 3. Untzen guten firnen weissen Wein daruber/ nnd isse das des Morgens nüchter/ und auch nach dem Morgenimbiß zum Beschluß des essens/ deßgleichen Abends wann du zu Beth gehen wilt/ dieses löschet den Durst/ und macht Lust zum Essen.

Lebergeschwär. Gerstenmahl mit gestossenen Feigen/ Datteln und Rosenölen in Wasser zu einem Pflaster gesotten/ dienet D wider die Geschwär der Lebern/ dieselbige damit zu erweichen/ auf ein Tuch gestrichen und übergelegt.

Geschwulst des Miltzes. Wider Geschwulst des Miltzes: Nim̃ Gerstenmahl 3. Untzen/ Gummi Armoniac 2. Untzen/ Griechisch heu zu Pulver gestossen anderthalb Untz oder 3. Loht/ Bdellium das Gummi zu Pulver gestossen 4. Loht/ gepülvert Veyelwurtz 3. Loht/ Cameelenheu und Wermuht zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes 2. Loht/ zerlaß das Armoniac in 6. Untzen starcken Weineßig/ thue darnach so viel Honig darzu/ so viel genug ist/ daß es ein Pflaster geben mag/ stoß es wol durch einander/ streich darvon auff ein Tuch/ und legs über das Miltz.

Oder nim̃ Gerstenmahl und Geißdreck/ jedes gleich viel/ seuds in halb Essig und halb Wasser zu einem Pflaster/ streichs auf ein Tuch/ und legs über.

Oder nim̃ Gerstenmahl 2. Untzen/ Capernwurtzel/ E Meisterwurtzel/ Senffsaamen jedes 1. Untz/ alles zu Pulver gestossen/ seuds und bereits wie oben gemeldet/ und gebrauchs auch also.

Wassersucht Gerstenmahl und Geißdreck jedes 3. Theil/ und Nitersaltz ein Theil mit Wein gesotten/ zu einem Pflaster auf ein Tuch gestrichen und über den gantzen Bauch gelegt/ verzehret die Wassersucht.

Oder nim̃ Gerstenmahl 6. Untzen/ gepülverten Fönigrecsaamen 3. Untzen/ Bonenmahl/ Nitersaltz/ jedes 3. Untzen/ gepülverten Schweffel 3. Untzen/ gedörrten Rinder- oder Kühe-dreck 16. Untzen. Seud diese stück mit genugsamem Eßig zu einem Pflaster/ im sieden thu F darzu 8. Untzen Honig/ und sechs Untzen Baumöl/ und wann es pflastersdick gesotten ist/ so streich darvon auf ein Tuch/ und legs über den gantzen Bauch/ und so offt es trocken wird und abfällt/ so streichs wieder frisch auf/ und lege es über/ das thue so lang/ biß das die Geschwulst gar verzehret ist.

Oder nim̃ Gerstenmahl ein Pfund/ Kühdreck 2. Pfder gedörrt und zu Pulver gestossen ist/ seude sie mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster/ und vermische damit 3. Lot rein gepülverten lebendigen Schwefel/ streichs auf ein Tuch/ und legs obgemeldter massen über den gantzen Bauch.

Wider die hitzigen Geschwär des Miltzes: Nim̃ Gerstenmahl 3. Untzen/ des inneren Marcks von Kürbsen drey Untzen/ weissen Magsaamen ein Untz/ weissen und rohten Sandel jedes 1. Loht. Alles zu einem subtilen G Pulver gestossen/ Veyelöl 2 Untzen/ alle solche Stück jede mit Wegweiß und Nachtschattensafft/ jedes gleich viel zu einem Pflaster/ streich darvon auf ein Tuch und legs über das Miltz. Dieses Pflaster löschet auch die grosse Hitz und Entzündung des Magens und der Leber/ gleichfals übergelegt.

Die Geschwär der Nieren zu erweichen: Nim̃ Gerstenmahl 2. Untzen/ Staubmhal so man in den Mühlen von den Wänden und sonst hin und wieder samlet und abfeget/ Leinsaamenöl/ jedes 2. Loht/ gepülverten Jonigrec/ Eibischwurtzel/ Mertzviolen/ Steinflee/ alles zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes ein Loht/ Veyelöl vier Loht/ Lilgenöl 2. Loht. Diese Stück alle tol man mit genugsamem Wasser/ darinnen Korbsegam H wol gesotten worden sind/ zu einem Pflaster sieden/ davon auf ein Tuch streichen und überlegen.

Gerstenmahl mit gepülverten Myrtenbeeren oder Granatenrinden/ oder wilden Byren/ oder ungereiften Brambeeren/ mit Wein zu einem Pflaster gesotten/ stopffet alle Bauchflüß über den Bauch gelegt.

Gerstenmahl mit dem Wasser darinn Sumachkörner wol gesotten worden sind/ zu einem Pflaster gesotten/ darüber der jungen Kinder/ riert/ ist gut wider die Bauchflüß der jungen Kinder/ auf ein Tuch gestrichen und über die Bäuchlein gelegt.

Wider die Harnruhr Diabeten genandt: Nim̃ Gerstenmahl ein gut Theil/ Rosenöl so viel genug ist/ feuds es mit gutem Weinessig zu einem Pflaster/ streichs auff ein Tuch/ und lege es über die Nieren. Man soll aber dem Krancken darneben Gerstenmüßlein zu essen I geben.

Den Bauch zu erweichen in den hitzigen Fiebern. Nim̃ Gersten anderthalb Handvoll/ Mertzviolenkraut/ Eibischkraut/ jedes 1. Handvoll/ der rohten und schwartzen Brustbeerlein/ jedes 2. Loht. Seud diese Stück in 2. ächtmaß Wassers den halben Theil ein/ nim̃ den durchgesiegenen Brühen darvon 12. Untzen/ vermische damit Mertzveyelöl 3. Untzen/ Psilliensaamenschleim 3. Loht/ außgezogener Cassien oder Lattwergen darvon bereitet 2. Loht/ und ein Eyerdotter/ und gibs laumarm durch ein Clistierzeug ein paar stund vorm Essen/ es thut sehr wol/ und miltert darneben das Fieber/ ist ohn alle Gefahr zu gebrauchen.

Gerstenmahl mit gescheelten Kütten in Essig gesotten/ miltert die hitzige Entzündung des Zipperleins/ auf ein Tuch gestrichen/ und wie ein Pflaster übergelegt.

Gerstenmahl mit gesottenem Most/ der den dritten K theil eingesotten worden ist/ bey dem Feuer temperiert/ wie ein Pflaster/ und auf ein Tuch gestrichen und übergelegt/ stillet den Schmertzen der Gliedsucht.

Gerstenmahl 3. Untzen mit 3. Loht Geißkaht in dem sauren Honigsyrup (Oxymelite simplici) zu einem Pflaster gesotten/ vertreibt das schmertzliche Kurmen/ obgemeldter massen übergelegt.

Gerstenmahl mit Kleyen/ Essig und Butter/ jedes so viel genug ist/ zu einem Pflaster gesotten/ dienet wider der die Verrenckung der Glieder/ auf ein Tuch gestrichen/ und warm übergelegt.

Geschwär der Mutter.

A Wider die Geschwär und Schäden der Mutter und der heimlichen Oerter der Frauen und Mannen: Nim Gersten zu Pulver gebrannt 3. Loht/ Silberglätt/ gewäschen und bereitet Bleyweiß/ alle zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes 3. Loht/ Gänßschmaltz 6. Untzen/ Geissen-Unschlit fünffthalb Untzen/ Myrthenöl 3. Untzen/ Honig 2. Untzen/ und Terpentin zwey Loht/ lasse das Silberglätt und Bleyweiß ein wenig mit dem Myrthenöl sieden/ biß sie sich mit einander vermischen/ darnach thue das Gänßschmaltz und Geissenunschlit darzu/ rühre es wol durch einander/ und wann es schier kalt werden wil/ und genug überschlagen ist/ so thue das Honig und den Terpentin auch darzu/ und letstlich die gebrannte Gersten zu einem subtilen Pulver gestossen/ rühre sie alle wol durch einander/ so wird darauß ein köstliche Salbe/ die die B Schäden und Geschwär der Mutter und der Scham kräfftiglich heilet/ und löschet darneben die Hitz/ und miltert den Schmertzen der von gemeldten Schäden herkommt.

Gersten und Kleyen/ jedes gleich viel so lang gesotten/ biß die Gerst zerfähret/ und die Kochung dick wird wie ein Brey/ dienet wider die Apostemen/ Schlier und andere dergleichen Geschwulst/ wie ein Pflaster übergelegt.

Gerstenmähl mit etlichen Eyerdottern/ Saltz und Honig/ jedes so viel genug ist/ durch einander temperiert wie ein Pflaster und übergelegt/ erweichet die Pestilentzbäulen und Zinnblatern.

Wider den Schmertzen und Geschwulst der Hoden: Nim Gerstenmähl 3. Untzen/ zwey hart gesotC tener oder gebratener Eyerdotter/ Nachtschattensafft/ Rosenöl/ jedes 2. Untzen/ Meth oder Honigwasser/ so viel genug ist/ seud sie mit einander biß zu einem Pflaster/ das striech auf ein Tuch/ und legs über die Geschwulst.

Oder seud Gerstenmähl 1. Theil/ mit Chamillenblumen und Magsaamenhäubtlein zu reinem Pulver gestossen/ jedes ein vierdten Theil in genugsamem Honigwasser oder Meth/ und gebrauchs wie gemeldet ist.

Oder nimm Gerstenmähl 4. Loht/ Linsenmähl/ Bonenmähl/ jedes 2. Loht/ Mertzviolen zu Pulver gestossen 1. Loht/ Rosenöl 3. Loht/ seuds mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster/ und gebrauchs obgemeldter massen.

D Gerstenmähl mit Meth oder Honigwasser und Wein/ jedes gleich viel zu einem Brey gesotten/ auf ein Tuch gestrichen und übergelegt/ vertreibet die Geschwulst des Zagels oder Mannsruhten.

Wider die faulen Geschwär der Mannsruhten/ mache folgende Salb: Nimm Gerstenmähl/ Bonenmähl/ jedes 1. Loht/ ein frischen Eyerdotter/ Rosenhonig 2. Loht/ Taubenkropffsafft/ Schellwurtzsafft/ jedes ein wenig/ oder so viel genug ist/ temperiers zu einer Salben/ und gebrauch es mit Fäselein oder wie ein Pflästerlein auf ein leinen Tuch gestrichen.

Gerstenmähl mit Eßig und Rosenöl zu einem Pflaster gesotten/ vertreibet den Saamenfluß/ auff ein Tuch gestrichen und über die Nieren gelegt.

E Gerstenmahl mit Bärenschmaltz/ oder Hüner- oder Gänßschmaltz zu einem Pflaster temperiert/ leget den Schmertzen des Zipperleins und der Gliedsucht/ auf ein Tuch gestrichen und über die schmertzhafftigen Ort gelegt.

Gerstenmähl 2. Theil mit einem Theil Leinsaamenmähl in Nachtschattensafft zu einem Brey gesotten/ dienet wider den Schmertzen und Aufblähung der Schinbein und der Füß/ von gehen/ grossen Reisen/ oder anderswoher verursacht/ auf ein Tuch gestrichen und wie ein Pflaster übergelegt.

Gerstenmähl mit Eßig wol gesotten/ und die Brühe darvon außgepreßt und mit Pech wol gesotten/ ist gut wider die Flüß der Gleichen übergelegt.

F Gerstenmähl mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelite simplici,) zu einem Pflaster gesotten/ heilet die Biß der Zißmäuß/ wie ein Pflaster übergelegt. Zißmäußbiß

Gerstenmähl mit Wein/ darinn Weinrauten gesotten worden ist/ zu einem Pflaster gesotten und übergelegt/ ist gut wider die Stich der Scorpionen. Scorpionenstich.

Gerstenmähl mit Honigwein/ darinnen grosse Feigen/ Rauten und Lorbaumblätter gesotten worden sind/ zu einem Pflaster gesotten und temperiert/ heilet die Biß der gifftigen Erdspinnen. Erdspinnen-Biß.

Gerstenmähl mit Wasser und Honig zu einem Brey gesotten darnach auf ein Tuch gestrichen/ und wie ein Pflaster über den Magen gelegt/ benimt die Schädlichkeit des eingenommenen Ochsenbluts Schädlichkeit des eingenossenen Ochsenbluts

Gerstenmähl mit Pech zu einem Pflaster gesotten/ vertreibt die rauhen ungleichen Nägel an Händen und G den Füssen/ auf ein Tuch gestrichen/ und darüber gelegt. Rauhe Nägel an Händen und Füssen.

Gerstenmähl mit Korbfeigen und Taubenkaht zu Muß gestossen/ und in genugsamem Essig zu einem Brey gesotten/ zertheilet alle Geschwulst/ Geschwär und Versamlung/ wie ein Pflaster übergelegt. Geschwulst. Geschwär.

Die Geschwulsten und Geschwär von hitziger feuchten zu zeitigen: Nim Gerstenmähl 4. Untzen/ roht Rosen/ Mertzveylen zu Pulver gestossen/ jedes ein Loth/ Chamillenblumen/ Steinklee/ die öbersten Gipffel von Dillkraut/ jedes 1. Quintlein/ alles rein gepulvert/ Baumöl 2. Loht/ Chamillenöl/ Dillenöl/ Lilgenöl/ jedes ein Loht. Solche Stück alle soll man vermischen/ und in genugsamem Wasser sieden zu der dicke eines Pflasters/ und solches überlegen.

Gerstenmähl mit Scariol oder kleinem Endivienkrautsafft zu einem Pflaster distemperiert/ vertreibt und H zertheilet die Geschwulst/ so vom Aderlassen ihren Ursprung her hat. Geschwulst von Aderlassen.

Gerstenmähl mit Eybischkrautsafft zu einem Pflaster gesotten und übergelegt/ vertreibt die Geschwulst/ die vom fallen oder stossen ist verursacht worden. Geschwulst von fallen oder stossen.

Gerstenmähl mit Wasser gesotten/ und die Brühe herauß gepreßt/ darnach mit Pech und Baumöl gesotten und übergelegt/ bringet die Geschwär zu Eyter. Geschwär.

Gerstenmähl mit Pech/ Kübelhartz und Taubenkaht zu einem Pflaster temperiert/ erweichet alle harte Geschwulst/ darüber gelegt. Harte Geschwulst.

Gerstenmähl mit Taubenkaht zu einem Pflaster temI periert/ heilet die Brodtgeschwär Panos. Brodtgeschwär.

Gerstenmähl mit Butter zu einem Pflaster vermischet und übergelegt/ legt allerhand Schmertzen. Schmertzen.

Oder nim Gerstenmähl 5. Untzen/ rohte Rosen zu subtilem Pulver gestossen 2. Loht/ Rosenöl und frischen Butter/ jedes drey Loht. Seude diese stück mit Trauffwein zu einem Pflaster/ und wann es kalt worden ist/ so vermisch darmit 2. Loht rein gepülvert Mastix/ darvon streich dann auf ein Tuch/ und legs über das schmertzhafftige Ort/ es legt auch allerhand Schmertzen/ auch die Schmertzen des Podagrams. Schmertz des Podagrams.

Wider die Beinbruch: Nim Gerstenmähl 3. Untzen/ Weyrauch zu einem subtilen Pulver gestossen 2. Loht/ vermische diese Stück durch einander/ und temperier sie mit Eyerweiß zu einem weichen Pflaster/ das streich auf ein Tuch/ legs über den Bruch/ und verK binde den Bruch gerings herum wol/ daß es nicht von einander gehen mag/ und laß ein Tag etlich darauff ligen/ biß der Bruch wieder angeheilet ist/ das geschicht bald/ wanner nur recht eingerichtet wird. Beinbruch.

Gerstenmähl in scharffem Weinessig gesotten/ und wie ein Pflaster übergelegt/ heilet den Grind uñ Räude. Grind.

Gerstenmähl mit frischer gemolckener Milch/ die gewässert ist/ wie ein Sälblein temperiert/ heilet die hitzigen Bläterlein des Leibs/ dieselben offtermahls darmit angestrichen und gesalbet. Hitzige Bläterlein.

Die Rüffen und Bläterlein der Frantzosen zu heilen: Nim Gerstenmähl 6. Untzen/ Pappeln 3. Hand- Rüffen und Bläterlein der Frantzosen.

A voll/ die noch grün sind/ seude die in genugsamem Wasser/ biß das Wasser schier eingesotten und die Gerst zerfahren ist/druck darnach den Safft also warm mit einer Pressen herauß/ thue darzu fünff Untzen frisch Scheinenschmaltz/ laß sittiglich in einem Pfännlein mit einander sieden/ biß alle Wässerigkeit verzehret ist/ darnach seihe es durch ein Tuch/ und bestreich die Rüssen und Bläterlein darmit/ so werden sie bald dörren und heilen. Diese Salb nimt auch allen Grind hinweg.

Brand vom Feuer. Gersten mit ihren Rinden zu Pulver gebrannt/und mit Eyerweiß zu einem Sälblein temperiert/heilet den Brand von Feuer/ darmit offtermahls gesalbet.

Oder nim Rosenöl 3. Loht/Wachs 1. halb Loht/ zerlaß diese beyde stück durch einander/ und vermische rein gepülvert gebrannt Gerst darunter/ so viel daß es ein dünnes Sälblein geben mag/ damit salbe das geschädigt oder gebrannte Ort offtermals/ es wird sich fein schicken/ und bald heilen. B

Pestilentz-blatern. Gerstenmähl 4. Loht und 2. Loht gepülvert Meisterwurtz und ein wenig Baumöl in Wasser zu einem Pflaster gesotten/ weichet und heilet die Pestilentz- oder Zinblatern/ wie ein Pflaster darüber gelegt.

Hitzige Geschwulst. Wider alle hitzige Geschwulst und Entzündung: Nim Gerstenmähl 3. Untzen/ Linsenmähl 3. Loht/ Bonenmähl/rohte gepülverte Rosen ein Loht/ Rosensandel und Armenischen Bolus, alles rein gepülvert/ jedes 1. halb Loht/ gepülverten Ganffer ein Quintlein/ des aufgetruckneten Magsaamensaffts Opii drey Granen/ Nachtschattensafft/ Haußwurtzsafft/ jedes 2. Untzen/ Rosenöl drey Untzen. Seude alle gemeldte Stück zu einem Pflaster/streich darvon auff ein Tuch/ und legs über. C

Alte faule Schäden. Ein gute Salb alle faule unreine Schäden damit zu reinigen/ Unguentum mundificativum genandt/ die wird also gemacht: Nim Gerstenmähl zwey Loht/ Eppichkrautsafft drey Loht/ Rosenhonig 6. Loht/ Terpentin 2. Loht. Diese Stück lässet man ein wenig warm werden/ und vermischet sie durch einander zu einer Salben/ die braucht man mit leininen Fäselein die Schäden und faule Wunden damit zu heilen.

Oder ein kräfftigere macht man also: Nim rein gebeutelt Gerstenmähl 2. Loht/ gepülverten Aleopatick ein Loht/gepülverten Myrrhen 1. Loht/der grünen Apostelsalben (Unguentum Apostolorum) vier gantzer Eyer/ solches alles temperiert man ordenlich durch einander/ so hat man ein köstliche gute Salb. D

Allerhand Schäden. Die ungescheelte Gerst in ein irrdinen Hafen gethan/ und ein Deckel darüber gesetzet/ denselbigen wie auch auch den gantzen Hafen wol mit luto sapientiæ zugekleibt/ dann in ein starckes Feuer gesetzet/ und vier und zwantzig stunden lang gebrennt/ den Hafen lassen erkalten/ die Matery darinn herauß gethan/ und zu einem subtilen Pulver gestossen/ das reinigt allerhand Schäden/ machet gut Fleisch darinn wachsen/ und heilet. I

Schäde von Frost. Gebrannt Gerstenpulver und rein gepülvert Gallæpffel/ jedes gleich viel mit Beerenschmaltz zu einer Salben temperiert/ heilet die Schäden die von dem Frost der Winterkält herkommen sind/wie ein Pflästerlein darüber gelegt.

Strengel der Roß. So ein Roß die Strengel hat/ so nim ein Mäßlein Gerst/ laß die in genugsamem Wasser wol sieden/ biß das Wasser schier eingesotten ist/ darnach laß es überschlagen/und setze den Hafen mit der Gerst in einen Sack/ und binde dem Roß den Sack an den Kopff/ daß nur die Augen herauß gehn/und verbinde den also/ daß der Dampff nicht zu den Augen komme/darmit sie nicht darvon geschädiget werden/ sondern nur zu dem Mund und den Naßlöchern/ so vergehet ihm die Strengel. E K

Rotzig Roß. Wann ein Roß rotzig ist/ und ihme die Nasen ohn underlaß träuffet: So nim ein weisse Gantz/ und gibe ihr ein Monat lang nichts anders dann Gerst zu essen und Wein zu trincken/ wann die herum/ so haue ihr F das Haubt ab/ und thue dem Pferd das Blut in beede Naßlöcher mit einer schritzen.

So einem Roß das Geschröte geschwollen ist: Nim Gerstenmähl/ temperier es mit frischer Geißmilch und starckem Weinessig wie ein Pflaster/ streichs auf ein Tuch/ und binde es ihm des Tags zweymal über.

So ein Roß nicht essen mag/ und ihme der Magen und das Gedärm verwüstet ist/und gib ihm an statt seines Futters dürre Gersten zu essen und Hartheu: Darneben so seude Heublumen in Wasser/ und lasse es drey gantzer Tag nichts anders trincken dann dasselbige Wasser/ so werden ihme der Magen und Därm wieder gereiniget/ und wird wieder lustig zu essen werden.

Wann ein Roß lauter stallet/ so lasse ihm Gersten- G mergerstenmähl in seinem Wasser/das es trincken soll/ zertreiben/ und ein Händlein voll Saltz/und gib ihme das zu trincken/und sonst nichts anders/ biß ihme wol der geholffen wird.

Quittenäpffel/ Citronen/ Lemonenäpffel/ auch Damsäpffel/ und Pomerantzen zu behalten/ daß sie lang währen und nicht faul werden/ die soll man in Gersten legen und vergraben daß keine die ander anrühre/ also kan man auch sonst allerhand Aepffel lang behalten und die vor Fäulung bewahren.

Didymus bey dem Käyser Constantino lehret/ wie man Rosen lang frisch und gut behalten soll/ nemlich/ man solle grüne Gersten mit der Wurtzel auffropffen/ dieselbige in ein neuen unverpichten Hafen legen/und Rosen/ die noch nicht gar aufgangen sind/ darauf legen/ darnach verdeckens mit der Gersten/ und behaltens also. H

So. Etliche streuen die grüne Gersten nur auf den Boden/ und legen die Rosen nur darauf.

So ein Käß alt und bitter worden ist/ so soll man den wieder befeuchtigen/und mit Gerstenmähl bestreuen/ und so man den brauchen will/ soll man die öberste Rind herab schaben.

Wiltu viel Fisch fangen/ so mache folgend Fischaas: Nim Gerstenmähl/die Brosam von gehöfeltem Weitzenbrodt/ Geissenunschlit/ jedes 4. Loht/ gestossenen Safran 1. Loht. Zerlaß das Unschlit/ und vermisch es mit den anderen stücken/ thue darzu so viel Menschenhaar als du bedarffest/ daß du ein Teig darauß machen magst/den stoß und knette wol durcheinander/davon mache ein Stuck einer Nuß groß/ und hencks in die Reussen/ oder henck ein stücklein an ein Angel/so fahstu viel Fisch.

So ein Wein schimmelechtig und stinckend wird/ so hencke ein Säcklein mit der Gersten an das Faß/ alsdann wird der Wein wieder gut und wolgeschmack. I

Wiltu guten Essig machen/ so nim ungefehrlich Gersten/ röschte sie wol in einer Pfannen über dem Feuer/ biß sie braunschwartz wird/ und wirffe sie also heiß in den Wein/ so hast du in zween Tagen ein guten Essig.

Gerstengraß gedistilliert Wasser.

Graminis aqua stillatitia. Hordei

Aus dem grünen Graß oder Kraut der Gersten/ distilliert man auch ein gut Wasser/ und ist aber die beste Zeit solches zu distillieren im mitten des Mayens/ nimt man das Kraut allein des Morgens frühe mit dem Thau/ und distilliert es in einem gläsinen Distillierzeug wie das Rosenwasser. Oder man mag es auch durch das Wasser distillieren wie andere/ so von fülenden Kräuteren gedistilliert werden/ wie wir solches von dem Endivienkraut berichtet haben.

Innerlicher Gebrauch des Gerstengraß-Wassers.

Das Gerstengraßwasser ist ein köstlich gut Löschwasser alle innerliche Hitz darmit zu löschen/jedesmal sechs len ein Untzen/ zwo biß in drey darvon vor sich selbst allein getruncken/ oder mit kühlenden Syrupen vermischet/ und Julepsweiß gebrauchet. Ende

Eusserlicher Gebrauch des Gerstengraßwassers.

Gerstengraßwasser ist ein sonderlich gut Augenwasser/ die hitzigen / flüssigen Augen darmit zu heilen/ und die Flüß derselbigen zu trücknen / jederweilen ein Tröpfflein oder etlich in die Augen gethan / und zarte gedoppelte leinine Tüchlein darinn genetzet und außwendig darüber gelegt.

Dienet auch wider das hitzige Haubtwehethum. So man es aber kräfftiger haben will/ soll man nemmen 2. Loht gescheelter Mandeln / bitter Mandeln und Pfersing- kernen alles gescheelet/ diese soll man klein in einem Mörser stossen/ darnach 3. Löffel voll Roseneßig darzu thun/ und solches mit acht Untzen gedistilliert Gerstenkrautwasser durchstreichen wie ein Mandelmilch/ und darinn zertreiben fünff oder sechs Granen Ganffer. Von diesem Wasser soll man ein wenig in ein Zinnlein thun/ auf Kohlen lassen warm werden/ dariñ netzen ein lang doppel Tuch einer Zwerchhand breit / und es also laulechtig über die Stirn und beyde Schläff legen/ und so offt es trucken wird/ wieder netzen / und also stätig auffliegen/ biß das Haubtwehethum nachlässet.

Gesotten Gerstenwasser. Hordei aqua cocta, oder Hordei decoctionis aqua.

Es wird das Gerstenwasser sehr ungleich bereitet / dann etliche nemmen viel Gersten darzu / und die andern wenig. Der gemeine Mann ist beredt/ man soll zu einer Maß Wassers nicht mehr als neun Gerstenkörnlein nemmen / und darauß soll ein kräfftig Gerstenwasser werden/ welches nur ein eiteler Wahn ist / und ein Aberglauben der alten Weiber. Man soll aber erstlich mercken/ wann man reinigen/ säubern und abwischen und trucknen wil / soll man gantze Gerst mit den Rinden oder Hülsen nemmen: So man aber milteren/ weichen und den Durst löschen wil / soll man geschelte Gersten zu dem Wasser nemmen. So man aber darnehen den Krancken nehren und speisen will/ soll man der Gersten desto mehr nemmen / und mehr sieden lassen/ biß sie aufspringt/ gemeiniglich aber soll ein Gerstenwasser für die Krancken zu trincken also bereitet werden: Niñ sauber gewäschener Gersten 2. Untzen / thue sie in ein saubern gewässerten Hafen/ schütte darüber zwo Maß Wassers/ laß bey einem Feur ohne Rauch wol sieden/ so lang biß die Gerst auffreisset/ laß darnach erkalten/ und seihe es durch zu einem gemeinen Tranck. So man aber das Wasser kräfftiger haben wil/ daß es auch speise/ soll man zu zwoen Massen Wassers sechs Untzen Gersten nemmen / und die so lang sieden lassen/ biß sie aufreisset.

Diese gemeine Gerstenwasser ohn allen Zusatz mögen vast nützlich gebrauchet werden in dem Haubtwehthum von Hitzen/ und allen anderen hitzigen Schwachheiten des Haubts / deßgleichen in der Lungen- und Schwindsucht / Seitenstechen und Rippenfellinsgeschwär / in der hitzigen Geelsucht / in allen hitzigen Schwachheiten der Leber / und allen hitzigen Fiebern / wie die Namen haben mögen.

Gerstenwasser mit Zucker. Aqua decoctionis Hordei saccharata.

Das gezuckerte Gerstenwasser wird also bereitet: Man nimt der Gersten zu 2. Maß Wassers 2. Untzen/ oder so man es kräfftiger haben wil/ auch drey oder vier Untzen/ gewäschener Gersten / guten Canarien- oder Maderyzucker vier Untzen / solches soll man sittiglich sieden bey einem Feuer ohne Rauch/ biß die Gerst auffreisset wann es nun kalt worden ist / soll man es zum täglichen Tranck durchseihen.

Dieses Gerstenwasser ist fürtreffenlich gut / denen so mit dem Brust- und Seiten-geschwär behafftet sind/ dient den Lungsüchtigen vast wol/ und zu allen Kranckheiten der Brust und innerlichen Apostemen/ es reiniget die Brust und Lungen / dann es macht außwerffen/ ist sehr gut den Hustenden/ vertreibt die Heissere/ und bekommt wol der rauchen Brust und Lungen/ die von scharpffen hannigen Flüssen verletzet und geschädiget worden sind/ wendet den truckenen Husten / und bekom̃t sehr wol/ denen die Nieren und Blasengeschwär haben/ dann es reiniget dieselbigen vom Eyter und fürdert die Heilung / derowegen soll man zu diesem Wasser ungescheelt Gersten nemmen. Rauhe brust und Lung. Truckener Husten. Nieren- und Blasengeschwär.

Wider die Bräun und schwartze / verbrannte und verwundte Zung in den hitzigen Fiebern: Nimm des stärckesten gemeinen Gerstenwassers 2. Untzen/ Canditzucker 3. Loht / des Schleims von Psiliensaamen / 1. Loht/ verschäumtes Honig 1. halb Loht/ laß ein wenig mit einander sieden/ biß der Zuckercandit zergehet/ und wann es kalt worden ist / so bestreiche die dürre Zung/ nachdem du sie zuvor wol geschwencket/ geschaben und gewäschen hast/ wol darmit/ und thue dasselbige offt/ so wirst du gute Besserung befinden. Bräun. Verbrannte und verwundete Zung in hitzigen Fiebern.

So du Eyter außwürffest / so nim̃ ein Maß Gerstenwassers von roher Gersten mit ihren Hülsen gesotten/ und vermisch darmit 6. Untzen Rosenhonigs/ und brauch das zu einem gemeinen Speißtranck/ und niñ darneben des stärckesten Gerstenwassers 3. Untzen/ und zertreib darinn 1. Untz Rosenhonig und 1. Loht Ysopensyrups/ vermischs wol/ und trincks alle Morgen nüchtern warm/ und auch des Abends gleich so viel/ wann du zu Beth gehen wilt / behalt das also etliche Tag lang/ das wird den Eyter von der Brust und Lungen fein abwischen und säubern. Eyter außwerffen.

Wider den Krampff der von Oedin und Hitz seinen Ursprung hat: Nim̃ anderthalb Maß Gerstenwasser von gescheelter Gersten gesotten / thue darein sechs zimlich wolgewäschener Bachkrebs/ seude die bey einem guten Feuer ohne Rauch/ biß daß ein Maß eingesotten ist/ und darnach seihe es ab/ und lasse den Krancken nach Durst von diesem Wasser trincken/ welches sich dann schier gantz und gar zur Speiß und Nahrung verwandelt. Oder seude für ein halben Schilling Waldschnecken in anderthalb Maß des stärckesten Gerstenwassers gleicher Gestalt / und lasse es den Krancken ebenmässig trincken. Krampff.

Ein gut Gerstenwasser in dem hitzigen Haubtwehethum vor ein gemeinen Speißtranck zu trincken / mache also: Niñ roher ungescheelter Gersten 3. Handvoll/ kleiner gewäschener Roseinlein 3. Untzen/ Aenissaamen 1. Loht. Thue die gemeldten Stück in ein wolgewässerten Hafen/ schütte darüber dritthalb Maß frisch Brunnenwassers / laß es mit einander sieden biß die Gerst auffreisset/ alsdann wirff darein 3. Quintlein klein geschnittens oder groblechtig gestossenen Zimmats/ und laß ein Wall oder fünff aufsieden/ und hebs vom Feur/ bedecke es beheb/ und laß es erkalten/ darnach seihe es durch ein Tuch / und behalt es in einem kühlen Ort zu dem obgemeldten Gebrauch. Hitzig Haubtwehe.

Ein ander gut und zu trincken anmühtig Gerstenwasser in Schmertzen des Haubts von fallen oder Verwundung verursachet / welches Ich Weyland dem Durchleuchtigen und Hochgebohrenen Fürsten und Herren/ Herren Johann Wilhelmen / Hertzogen in Sachsen / hochseliger Gedächtnuß/ im Jahr 1570. geordnet hab/ als ihr F. G. von einem grossen Fall etliche Wunden in das Haubt von einem Schlitten gefallen und bekommen hat / darauf ein grosses Haubwehethum erfolgt/ also daß sie an statt des Weins nachfolgendes Gerstenwasser getruncken/ biß sie heil worden/ und das Haubtwehethum gar nachgelassen hat / und soches ihren F. G. sehr wol bekommen ist/ das wird also bereitet: Niñ wol gewäschen Gersten 3. Untzen/ Zimmatrinden anderthalb Loht / die außerlesen und scharff ist/ weissen Canarien- oder Maderyzucker fünff Loht/ Corinthträublein sauber gewäschen 3. Loht. Solche Stück thue zusammen in ein bequeme Kanten / und schütte darüber zwo Maß frisch Brunnenwasser/ Haubtschmertzen von fallen oder verwundung.

A verlutier den Ranfft der Kanten wol mit einem zweyfachen Tüchlein in einem Teiglein von Weißmähl und Eyerweiß gemacht/ daß nichts ausriechen möge/ und setze die Kannte in ein Kessel mit Wasser/ lasse die darinn vier Stunden mit einem stäten Feur und in stätem Sudt sieden/ darnach thue sie herauß und laß von sich selbst kalt werden/ thu folgends die Kannt auff/ und seihe den Tranck durch ein sauber Tuch/ den behalt dañ wol verwahret in einem kühlen Keller zum Gebrauch.

Seitenstechen. Rippfellinsgeschwär.

Ein Gerstenwasser/ welches fast dienlich und nutz ist wider das Seitenstechen und Rippfellinsgeschwär/ vor einen gemeinen Tranck getruncken: Nim̃ gescheelt und gereinigt Gersten fein sauber gewäschen 4. Untzen/ Corinthträublein zwo Untzen/ der rohten und schwartzen Brustbeerlein/ jeder 2. Loht/ geschaben Süßholtz klein B geschnitten 1. Loht/ Mertzviolen ein Händlein voll/ Venushaar ein halbes Händlein voll/ der Gipfflein von dürrem Ysop/ so viel man mit dreyen Fingern fassen kan. Alle solche Stück soll man in ein sauberen Hafen thun/ und dritthalb Maß Wassers darüber schütten/ darnach gemächlich bey einem linden Feurlein sieden lassen/ biß die Gerst auffreisset/ alsdann soll man es durch ein Tuch seihen/ und zu dem gemeldten Gebrauch an einem kühlen Ort behalten.

Lungsüchtige.

Ein herzlich gut Gerstenwasser den Lungen- und Schwindsüchtigen fast heilsam und nutzlich vor einen Speißtranck zu trincken/ den mach also: Nim̃ gesäuberte Gersten 3. Untzen/ geschaben und klein geschnitten Süßholtz/ klein Roseinlein/ jedes 2. Loht/ Melonenkernen/ Cucumerenkernen/ Citrullen und Kürbsenker- C nen/ Baumwollenkörner/ jedes 1. Loht/ Griechischheusamen/ Veyelwurtz klein geschnitten/ jedes 1. loht/ Venushaar/ Ysopkraut/ jedes ein Händlein voll. Alle gemeldte Stück seud in vierthalb Maß Regenwassers den dritten theil ein/ seuhe es durch ein Tuch/ und thue zu der durchgesigenen Brühen guten weissen fein Zucker neun Untzen/ schön Jungfrauenhonig 3. Untzen/ laß wiederum sieden/ verschäume und läuter diesen Tranck/ biß er rein wird/ darnach seihe den wiederum durch ein Tuch.

Lungen-Kranckheit.

Ein Gerstenwasser zu allen Kranckheiten der Lungen dienlich: Nim̃ gesäuberte Gersten 6. Untzen/ geschaben und klein geschnitten Süßholtz 1. Loht/ Fenchelsaamen/ Bibernellensaamen/ Mertzviolen/ jedes 1. halb loht/ Marsilierfeigen/ klein Roseinlein sauber gewäschen und die Feigen zu Stücken geschnitten/ jedes D 2. Loht/ Hirtzzungenblätter/ dürren Ysop/ spitz Salbey/ jedes ein halb Händlein voll/ rohter auffgedörrter Rosen ein Quintlein. Thue alle gemeldte Stück in ein saubern Hafen/ laß bey eim Kohlfeur so lang sieden/ biß die Gerst auffreisset/ darnach seihe es durch ein Tuch. Dieses Wasser löschet den Durst/ und vertreibt alle Hitz/ kühlet die Leber und alle innerliche Glieder/ machet sehr außwerffen/ säubert und reiniget die Lungen/ Leber/ Miltz/ Nieren und Blasen/ treibet den Harn/ und ist ein heilsamer Tranck in allen Fiebern zu trincken.

Innerliche Hitz. Lung/ Leber/ Miltz/ Nieren und Blasen reinigen. Allerhand Fieber.

Milch den Säugmüttern machen

Ein Gerstenwasser den Säugmütteren die Milch zu bringen: Nim̃ gescheelte Gersten 4. Untzen/ Zisererbsen 2. Untzen/ Fenchelsaamen 2. Loht. Seude solche Stück in drey massen wassers den dritten theil ein/ darnach seihe den Tranck ab zu obgemeldtem Gebrauch.

E

Kaltseich/ Brennen des Harns.

Ein Gerstenwasser wider den Kaltseich und hefftig Brennen und Schneiden des Harns: Nim̃ Gersten drey Handvoll/ schwartzer und rohter Brustbeerlein/ jedes anderthalb Loht/ Süßholtz/ Cucumerensaamen/ Kürbsensaamen/ Citrullensaamen/ jedes 1. Loht/ Bürtzelkrautsaamen/ Lattichsaamen/ jedes 3. quintl. Seud diese Stück in drey Maß Wassers den dritten Theil ein/ seihe den Tranck ab durch ein Tuch/ und trincke den für ein gemeinen Speißtranck/ biß du genieseſt.

Tertiana notha.

Ein Gerstenwasser fast nützlich in dem Tertian-Fieber von Gallen und Schleim verursachet (Tertiana notha) zu trincken zu einem Speißtranck: Nimm gesäubert Gersten drey Untzen/ Süßholtz/ dürren Ysop/ jedes 1. Loht/ Zisererbsen/ der rohten und schwartzen Brustbeerlein/ Corinthträublein/ alle sauber gewäschen/ jedes 2. Loht/ seuds mit einander in dritthalb Maß Wassers den dritten Theil ein/ seihe es durch ein Tuch/ wirff darnach darein 3. Quintlein scharffen Zimmat/ groblechtig gestossen/ und vier Untzen Zuckers/ laß den Zucker über einem Kohlfeurlein zergehen mit dem Zimmat/ darnach laß es durch ein Claretsack lauffen/ biß der Tranck lauter wird.

Ein sehr nutzliches und heilsames Gerstenwasser in den hitzigen Fiebern/ welches ich sehr im Gebrauch habe: Nim̃ gewäschen Gerst 3. Untzen/ klein geschnitten geelen und weissen Sandel/ jedes 3. Quintlein/ auffgetrucknet Saurachbeerlein zwey Loht/ Canarien-Zucker 5. Loht. Solche Stück alle thu zusammen in ein bequeme Kannten oder Fläschen/ schütt darüber 2. Maß frisch Brunnenwassers/ verlutier den Ranfft der Kannten wol mit einem Rockenteig/ daß nichts ausriechen mag/ und lasse vier Stunden in einem Kessel mit Wasser bey stätem Feur sieden/ thue hernach die Kannten herauß/ und laß von sich selbst kalt werden/ alsdann mache die Kannten auff/ und seihe den Tranck darvon durch ein Claretsack/ biß er klar wird/ so wird er lustig und fast anmühtig zu trincken.

F G H I K

Gerstenmeth. Mulsa hordeata, oder Mulsa ex hordeo.

Auß der Gersten pfleget man ein guten Meth zu bereiten/ welches ein fast anmühtiger und gesunder Tranck ist/ denen so mit Fiebern behafftet sind/ und ihnen der Wein zu trincken verbotten ist/ dienet auch denjenigen/ so stätigen Schmertzen im Hertzgrübleins empfinden/ und offtermals in Ohnmacht fallen/ der wird also bereitet: Nim̃ sauber gewäschen Gersten 8. Untzen/ weissen Magsaamen 3. Loht/ weissen/ gerösteten und rohten Sandel/ Kürbsensaamen/ Citrullen/ Cucumeren und Melonensaamen/ alle von ihren Hülsteren gereiniget/ jedes 1. halb loht/ Süßholtz anderthalb quintl. Näglein/ Zimmatrinden/ Indianische Spicanarden/ Muschatnuß/ jedes ein Quintlein/ der weissen Magsoder Seeblumen/ Galgant/ jedes 2. drittheil eines quintleins. Gamffer ein drittheil eines quintleins. Seude die Gersten/ Magsaamen/ Sandel und die Saamen der Kürbsen/ Citrullen/ Cucumern/ Melonen und das Süßholtz in dreissig Maß Wassers/ biß der drittheil eingesotten ist/ seih das gesotte wasser davon ab/ thus in ein sauberen Hafen/ und noch ferner darzu zwo Maß guten Honig/ und 32. Untzen guten Zucker: seuds darnach gemächlich über einem linden Glut/ biß daß 12. Maß überbleiben/ und verschäums wol im sieden/ und thue darzu ein halb maß gut Rosenwasser/ schütte es in ein bequemes Faßlein/ und hencke die Gewürtz/ Indianisch Spick/ Seeblumen und den Gamffer/ groblechtig gestossen in einem Säcklein in das Fäßlein/ lasse den Meth darüber vergähren/ und darmit er desto leichter und besser vergähren mag/ so thue ein paar Löfflein voll guter Bierhefen darein/ so wird er bald jähren und gut zu trincken werden.

Gerstenöle. Oleum ex hordeo.

Es wird das Gerstenöl auff mancherley Form und weiß bereitet/ gleichwie das Weitzenöl/ wie wir solches hiebevor angezeigt haben/ und dient solches eben zu den Gebrechen/ darzu das Weitzenöl gebraucht wird.

Das XVI. Cap.

Von dem Gerstenmähl/ das von geröschter Gersten gemacht/ Polenta genandt.

Es wird auch besonders ein Gerstenmähl von geröschter Gersten gemacht/ das wird zum Unterscheid des gemeinen Gerstenmähls Polenta Lateinisch/ und Griechisch Ἄλφιτον, bey dem Hippo-

A crate genandt/ wie das gemeine Gerstenmähl/ Ἀμήλυσις und κριθῶν ἀμήλυσις, zum Unterscheid des vermischten Gerstenmählś/ mit dem Mähl des Leinsaamens und des Fönigróc/ welches auch von den Griechischen Roßärtzten/ wie Pelagonius bezeuget/ Ὄμηλυσις, und Lateinisch Omelysis genandt wird. Die Practici nennen dis Alphitum oder Polentum, Hordei tosti oder fricti farinam, und wird solches also bereitet: Man begeußt die Gerst mit Wasser/ und lässet sie über Nacht trucken werden/ darnach röschtet man sie des andern Tags über dem Feuer und last sie mahlen. Etliche die röschten sie noch besser/ und besprengen sie noch ein wenig mit Wasser/ lassen sie darnach trucken werden/ ehe sie dieselbige mahlen lassen. Galenus lobet das B die zimlich geröscht worden ist/ bereitet wird.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung/ und Eigenschafft des geröschten Gerstenmähls.

DAs geröschte Gerstenmähl hat ein Natur und krafft zu trucknen und zu stopffen, wird nicht allein zur Speiß/ sondern auch nützlich zu der Artzney gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des geröschten Gerstenmähls.

AUs dem geröschten Gerstenmähl werden gute/ kräfftige Brey gemacht/ mit Hüner- oder Fleisch-brühen/ oder aber mit Milch/ die stärcken und nehren sehr wol/ sind sonderlich denjenigen dienlich/ die ein flüssigen Bauch haben/ und die stätig mit der Gaderzick C (Cytocacio) beladen sind. Diese Brey mit Wasser und Butter gekocht/ sind den arbeitenden Leuthen die grosse Feldarbeit thun/ ein gute und gesunde Nahrung/ dann sie speisen wol.

Ein Breylein von geröschtem Gerstenmähl mit einer kräfftigen Hüner- oder Fleischbrühen gemacht und wol gesotten/ darnach mit Quittensafft oder sauer Granatensafft oder aber Agrest/ temperiert und saurlechtig gemacht/ ist fast eine gute Speiß denjenigen/ so ein Maßleid ab der Speiß haben/ dann sie machet den Magen lustig und erwecket den Appetit/ ist sonderlich D gut den schwangeren Weibern/ die gar keine Speiß sonst riechen können.

Wilt du Hüner oder Capaunen bald feist machen/ so thue sie in ein warm finster Gemach/ ropff ihnen die Flugfedern auß/ und speise sie mit geröschtem Gerstenmähl/ das mit Wasser oder Wein angefeuchtet seye.

Wann die Hüner den Bauchfluß haben/ so nim I eine Handvoll geröscht Gerstenmähl/ und gleich so viel Wachs/ das zerlaß und vermische diese zusammen mit Wein/ und mache Kügelein daraus/ und gib ihnen das vor anderer Speiß zu essen.

Wann ein Ochs oder Rind das Fieber hat/ so rühre geröscht Gerstenmähl in Wein/ und gebe es ihme zu essen. Oder rühre das gemeldt Gerstenmähl mit Saltzwasser ein/ gibs ihme zu essen/ und decke ihn mit einer Decken zu/ daß er erwarmet/ so wird ihme geholffen.

Eusserlicher Gebrauch des geröschten Gerstenmähls.

WIder die faulen Geschwär des Zahnfleisches/ der Biller und der Mandeln im Hals: Nim zwey K theil geröscht Gerstenmähl und ein Theil Saltz/ stosse diese wol durch einander in einem Mörser mit Weinmeth oder Honigwein/ daß es werde wie ein Teig/ darauß mache dann kleine Brödtlein/ und backe die in einem Beckerofen/ behalte die zum Gebrauch: Wann es nun die Nohtdurfft erfordert dieselbigen zu gebrauchen/ so stosse deren eins zu einem subtilen Pulver/ und temperier es mit Wasser zu einem dünnen Sälblein/ und schmiere darmit das Zahnfleisch und die geschädigten Ort des Tags offt und dick damit/ so heilen sie.

Die schwartzen und geelen Zähn weiß zu machen: Nim geröscht Gerstenmähl ein gut Theil/ mache daraus ein Teig mit dem allerschärffsten Weinessig/ fülle F darmit ein Hafen/ thue ein Deckel darüber/ und verlutier den Deckel und Hafen allenthalben wol mit luto sapientiæ, setze den darnach in ein Haffners Ofen/ und laß darinn brennen/ biß die Hafen gebacken sind/ darnach thue den Hafen auf/ und pülver die Materi darinn/ und schlags durch ein härin Sieblein/ das behalt darnach in eim Büchslein oder Schächtelein zum Gebrauch/ nim jederweilen ein wenig/ und reibe die Zähn wol damit/ und thue das offt/ so werden sie schön und weiß. Wann du dieses Pulver gern wolriechend hättest/ so magstu ein klein wenig gepülvert Florentinisch Veyelwurtz damit vermischen.

Die hitzige Entzündung und Geschwulst der Weiberbrüst zu vertreiben/ mach folgend Pflaster: Nim Entzündung der Weiber-Brüst.
G Schweinenschmaltz 6. Untzen/ das weiß von zweyen Eyern/ Honig vier Loht. Zerlaß das Schmaltz/ und wann es überschlagen ist/ so vermisch die Eyerweiß damit und das Honig/ darnach vier Loht gepülvert Nitersaltz/ und zum letsten so viel geröscht Gerstenmähl/ als viel genug ist/ daß es die dicke eines Pflasters haben möge/ darvon streich auf ein Tuch/ und legs über. Dieses Pflaster zertheilet alle hitzige Geschwar und erhitzigte Bäulen. Hitzige Geschwär und Bäulen.

Oder nim geröscht Gerstenmähl 12. Untzen/ Schweinenschmaltz 12. Untzen/ eilff Eyer mit den Dottern und Weissen/ gepülvert Nitersaltz vier Loht/ und Honig so viel genug ist/ zu einem Pflaster/ temperier diese Stück alle durch einander/ und gebrauchs wie oben gemeldet. Wiltu aber/ daß es den Schmertzen mehr miltert/ dañ H die Geschwulst/ oder Bäulen zertheile/ so lasse das Nitersaltz herauß.

Geröscht Gerstenmähl mit den Gipfflein von Brombeerstauden/ oder Burtzelkraut/ oder Haußwurtz wol Erlöcherter Magen.
gestossen/ und mit ein wenig wasser besprengt/ folgends wieder wol gestossen/ daß es ein Pflaster werde/ ist ein edle Artzney wider den erlöcherten Magen/ auf ein Tuch gestrichen/ und über den Magen gelegt.

Geröscht Gerstenmähl mit altem Baumöl gesotten S. Fiackers Kranckheit.
zu einem Pflaster/ und so warm es zu leiden ist/ auf ein Tuch gestrichen und übergelegt/ heilet die runden und harten Knollen des Hindern/ S. Fiackers Kranckheit genandt: vertreibt auch die Knollen an andern Orten des Leibs.

Geröscht Gerstenmähl mit Wasser zu einem Brey Brand von Feuer.
gesotten/ heilet den Brand vom Feuer/ auff ein Tuch gestrichen/ und wie ein Pflaster übergelegt.

Wann der Brand aber schon Bläterlein bekomen hat/ so nim zwey Theil geröscht Gerstenmähl/ und ein Theil rein gepülvert Sumachkörner/ seude die mit einander in gutem Weineßig zu einem Brey/ streichs darnach auff ein Tuch wie ein Pflaster/ und legs über.

Wiltu viel Fisch fangen/ so nim geröscht Gersten- Fisch zu fangen.
mähl/ mache das mit Wasser an/ und mache Kügelein daraus/ die wirff ins Wasser/ so komen die Fisch herbey.

Das XVII. Cap.

Von der dick gesottenen Gerstenbrüh/ Ptisana und Cremor Ptisanæ, genandt.

DIeweil wir hiebevor viel von der Gersten und Gesottene Gerstenbrüh
ihrem Gebrauch geschrieben/ und sonderlich von dem Gemüß und anderen dergleichen Speisen/ die daraus gemacht werden/ haben wir auch für ein Nohtdurfft geachtet/ hie an diesem Ort auch etwas von den dicken Gerstenbrühlein oder den lautern Müßlein/ die man Ptisanas nennet oder Ptisanæ cremores, Meldung zu thun/ sintemal der berühmteste Griechisch Artzet Hippocrates ein eigen Buch darvon und seiner Nutzbarkeit geschrieben hat/ welches nit allein lib. vinctus ratione in Morbis acutis, sonder auch liber de Ptisana genennet wird. Es wird aber sonst

A sonst fürnemlich durch das Griechisch Wort Πτισσάνη oder Πτησάνη, oder Lateinisch/ Ptisana, die geschelte Gersten/ Hordeum decorticatum, oder mundatum verstanden/ wiewol sie aber auch von vielen nachmalen Ptisana Hordeacea genandt ist worden/ sintemal sie auch aus andern Früchten/ als aus der Speltz/ Weitzen/ Reiß und den Linsen ist bereitet worden/ hat man dieselbige nicht schlecht Ptisanas genandt/ sondern die Namen der Früchte/ darvon sie gemacht worden seyn/ hinzu gesetzt/ als die von der Speltz haben die Griechen genandt Ζειᾶς Πτισσάνην, Zeaceam Ptisanam, die von dem Weitzen/ Πτισσάνην πυρίνην, Ptisanam Triticeam, die von dem Reiß/ Ὀρύζης πτισσάνην, das ist/ Oryceam Ptisanam, und die von den Linsen/ Φακοπτισσάνην, das ist/ Ptisanam ex lentibus. Hernachmals aber ist auch das dick Breylein von der gekochten B Gersten/ beyde von den Griechen und Lateinischen Ptisana genennet worden/ wie solches dann auch noch heutiges Tags von den gelehrten Aertzten genandt wird/ welches Wort die gemeinen und unerfahrnen Practicanten/ und sonderlich die Calenderschmid vor das gemein Gerstenwasser verstanden haben/ und es noch mit den Apotheckern/ die es von ihnen gelehrnet/ fälschlich Ptisanam nennen.

Es lobet der alt Hippocrates diese Gerstensüpplein oder Breylein Ptisanas sehr höchlich an dem obgemeldten Ort/ und gibt ihnen den Vorzug vor allen andern Speißlein/ die auß den Kornfrüchten gemachet werHitzig Fieber den/ sonderlich aber in den hitzigen Fiebern und dergleichen geschwinden Kranckheiten. Diese Breylein C aber zu bereiten hat man vielerley Weisen/ aber die gemeine Weiß bey den Griechen beschreibet Galenus lib. 1. alim. Man nimt gescheelter Gersten/ wäschet die sauber/ und klaubet alle Spreuerlein von den Hülsen darvon/ deren nimt man ein theil/ seudet die in zehen Theil/ oder wie Paulus Ægineta wil in 15. Theil frisch Brunnenwassers/ so lang biß die Gerst weich und groß aufgequollen ist/ alsdann geußt man ein wenig Essig zu/ und ein wenig Oel (Butter) das man gleichwol auch anfänglich dazu thun mag/ und mit sieden lassen. Wañ es nun genug gesotten ist/ thut man ein wenig gerieben Saltz darein/ und ein klein wenig Dillkraut oder Leuchel klein geschnitten/ und dieses ist die beste weiß die Gerstenmüßlein zu bereiten/ die Febricitanten in hitzigen schnellen Kranckheiten damit des Tags zweymal D zu speisen.

Unsere erfahrene und gelehrte Medici Practici, die pflegen die Ptisanam oder Gerstenmüßlein gleicher Gestalt zu bereiten/ lassen aber den Leuchel und Dillkraut haussen/ und wann es wol gesotten ist mit dem Butter/ lassen sie es darnach durch ein Seihpfannen lauffen/ das gebrauchen sie darnach den Krancken/ und so es die Nohthurfft erfordert/ thun sie ein wenig Essig darzu/ deßgleichen Dill und andere gute Kräuter klein geschnitten/ je nach Gelegenheit der Kranckheit. Wann sie auch wöllen/ daß sie mehr nehren und stärcken sollen/ sieden sie die gescheelt Gersten mit 15. mal so viel Hüner-Capaunen- oder kräfftiger Ochsen- oder Hammelfleisch-brühen/ und speisen die krancken Febri- E citanten damit.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft der dicken Gerstenbrühen.

DAs dick Gerstenbrühlein Ptisana simplex, das allein mit frischem Brunnenwasser/ ein wenig Butter und Saltz ohn allen anderen Zusatz bereitet wird/ kühlet und befeuchtiget/ nehret zimlich/ und gebieret ein gut Geblüt/ wüschet ab/ und öffnet die Adern. Das aber mit Hüner- Capaunen- oder Fleischbrühen bereitet wird/ nehret mehr/ stärcket besser/ und gibt sehr gute Krafft.

F

Gebrauch der gemeinen dicken Gersten-brühen Ptisana.

DJe gemein dick Gerstenbrühe Ptisana, so allein mit dem frischen Brunnenwasser bereitet wird/ ist bequam in allen hitzigen Fiebern/ in dem hitzigen Haubtwehethum/ und allen geschwinden/ hitzigen Schwachheiten/ und bekommt sonderlich denen wol/ die Haubtwehethum haben vom trincken hitziger und geschwefelter Wein/ stillet die subtilen Catharren und Haubtflüß/ dienet wider den dürren hitzigen Husten/ ist gut wider das Seitenstechen/ die innerliche Geschwären der Lebern/ Lung- und Brustgeschwär/ wider die hitzige Geelsucht und den Lendenschmertzen/ ist fast heilsam den Lungensüchtigen/ und denen so mit dem Schwindsüchtigen Fieber beladen sind/ dienet in den hitzigen G Schwachheiten des Magens/ der Leber und aller innerlichen Glieder des Eingeweids/ löschet den Durst/ bekommt sehr wol allen hitzigen Gebrechen der Augen/ der Ohren/ und in der wütenden Kranckheit des Hirns Phrenesis genandt/ ist gut denen/ so stätig Gallen brechen/ änderet und verbessert die hitzige Entrichtung der Leber/ dienet wider die Heisserigkeit/ und lindert die rauhe Brust von scharffen Flüssen verursacht/ und ist ein heilsame Artzney denjenigen/ so ein Ader in der Brust und Lungen zerbrochen haben/ dienet den Miltzsüchtigen/ und verbessert die gifftige Schädlichkeit von eingenommenen Goldkäfferlein/ sonst auch spanische Mucken genandt/ deßgleichen in der Wolffswurtzel/ Zeitlosenwurtz/ Arsenicks/ und aller andern scharffen Gifft. Es bekomt auch sehr wol im Halsschwär/ und denen so mit dem Tertian-Fieber/ und denen jenigen/ so mit den Fiebern von Gallen und übererntem Geblüt beladen sind/ deßgleichen den Weibern die von übriger Hitz und Truckne ihrer gebührlichen Monatblumen verstopffet sind/ und sonst allen andern ren Kranckheiten/ so von unnatürlicher Hitz mit Verschung des Bluts verursachet werden. Dieternian Gibs oder Kalch eingenommen haben/ die sollen stätig der gemeldten Gerstenbrühlein geniessen/ die vertrefern auch die Schädlichkeit des eingenommenen Mörtelsaamens.

Dicke Gerstenbrühen mit Essig bereitet/ sind dienlich in der Därmruhr/ in Grimmen von der hitzigen Gallen verursachet/ deßgleichen denen/ so mit hitziger Entrichtung des Miltzes beladen sind.

I Ein Gerstenbrühlein mit ein wenig Kleyen und Mandelöl gesotten/ darnach durchgesiegen und genutzet/ ist eine gute Speiß und köstliche Artzney denjenigen/ so das Seitenstechen/ Brustgeschwär und innerliche Apostemen haben.

Ein Breylein mit der durchgesiegenen Brühen von der Gersten und rein gepülvertem Amelmahl gemacht/ ist denen nützlich und gut/ so da Blut speyen.

Dicke Gerstenbrühlein mit rohten und schwartzen Brustbeerlein und weissem Magsaamen gesotten/ und darnach durchgesiegen/ ist dienlich wider die hitzigen Haubtflüß und den trockenen Husten.

Die gemeldten Breylein mit Honig gesotten und temperiert/ vertreiben die alten trockaen Husten.

K Ein dickes Gerstenbreylein mit kleinen Rosinlein/ schwartzen Brustbeerlein und ein wenig Mandelmahl gesotten und durchgesigen/ dienet wider die Entzündung der Lungen.

Durchgeschlagene Gerstenbrühlein mit frischen Eyerdottern ein wenig erwallet/ ist ein köstlich und kräfftige Speiß denjenigen/ so lang kranck gewesen/ und sich am Leibe verzehret haben.

Ein dickes durchgesigenes Gerstenbrühlein/ mit rein gepülvertem Amelmahl und Zuckerpenid zu einem dünnen Breylein gesotten/ ist eine köstliche Artzney/ die Heisserigkeit zu vertreiben/ neben dem daß es auch den Leib speiset/ und gute Nahrung gibt.

Ein

Ein dickes Gerstenbrühlein mit Mandelmilch / Zucker und frischem Butter gesotten und bereitet / ist denen dienlich / so das Keichen und schwären Athem haben / von Hitz verursachet.

Wider die Schwindsucht: Nim des durchgeschlagenen Gerstenschleims vier Untzen / rein gepülvert Amelmähl 2. Untzen / vermische es mit guter Hüner- oder Capaunenbrühen / so viel genug ist / laß sittiglich mit einander sieden zu einem dünnen Breylein / und gibs dem Krancken Morgens und Abends zu essen.

Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig temperiert / und warm getruncken / ist gut wider das Seitenstechen / und erweichet denselben Krancken den Bauch / und bringet Stulgäng.

Dick Gerstenbrühlein mit Honig gesotten und temperiert samt ein klein wenig gestossenem Pfeffer / ist ein heilsame Speiß und Artzney vor die Miltzsüchtigen.

Ein dickes Gerstenbrühlein mit Kalbsfüssen gesotten / darnach durchgeschlagen / und mit ein wenig Essig sauer gemacht / ist ein sehr gute Speiß wider die rohte Ruhr.

Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig und Baumöl vermischt / und durch ein Clistierzeug gebracht / und zu sich genommen / erweichet den verstopfften Bauch / und machet sanffte Stulgäng.

Ein Gerstenbrühlein mit ein wenig rohter Rosen gesotten / durchgeschlagen / und darnach durch ein Clistierzeug warm zu sich genoñen / vertreibt den Zwang / und die grosse schmertzliche Gelüst zum Stulgang Tenesmum.

Eusserlicher Gebrauch des Gerstenbrühlein.

EIn durchgeschlagenes Gerstenbrühlein in dem Mund gehalten / löschet die grosse Hitz der verbrennten Zungen in den hitzigen Fiebern / vertreibt die Bräun und heilet die Schrunden.

Oder nim der dicken gesottenen Gerstenbrühe vier Loht / die durch ein Sieb geschlagen ist / Quittensaamenschleim / zwey Loht / Pappelensaamenschleim / Süssholtzsafft / jedes 1. Loht / Penidzucker / 2. Loht / vermisch diese Stück durch einander zu einem dünnen Lattwerglein / nim jedertweilen ein wenig davon in den Mund / halt es ein weil darinnen / es vertreibet die verbrannte Schärff / und heilet die Zungen / schlucke auch jedertweilen ein wenig hinab / die Hitz im Hals zu legen / und die Schrunden und Verwundung von der Hitz zu heilen. So offt du aber diese Artzney gebrauchen wilt / soltu den Mund und Hals zuvor wol wäschen und gurgeln / und die Zunge sauber fegen.

Durchgeschlagene Gerstenbrühe offtermals ein gute weil im Mund gehalten / miltert das Zahnwehe das von Hitze und Trückne verursacht wird.

Durchgeschlagene Gerstenbrühen in dem Mund gehalten / heilen die hitzigen Geschwärlein des Zahnfleisches / und legen die Hitz und den Schmertzen.

Das XVIII. Cap.

Von dem Gerstenbrodt.

DAs Gerstenbrodt ist für alle arme arbeitende Leute ein gutes und gesundes Brodt / es hält wol / doch weniger als das Weitzen- oder Rocken-brodt / und wider / gibt gute Nahrung und stärcket wol / weil gute starcke Mägen haben. Etliche vermischen halb Weitzenmähl unter das Gerstenmähl / wann sie backen wöllen / und wird dasselbige Brodt besser und verdaulicher / die andern / da es nicht Weitzen hat / die thun Speltz und Rockenkornmähl darunter / das gibt auch sehr gut Speißbrodt / die Armen aber wären mit Gerstenbrodt sehr wol zufrieden / wann sie dessen nur genug haben könten.

Von den Namen des Gerstenbrodts.

DAs pur Gerstenbrodt / das allein auß lauterm Gerstenmähl gebacken wird / heisset Griechisch Κριθινὸς ἄρτος. Lateinisch / Panis Hordeaceus. Italiänisch / *Pan d'orzo*. Hispanisch / *Pan de ceuada*. Frantzösisch / *Pain d'orge*. Flämmisch und Brabändisch / Gerstebroot.

Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Gerstenbrodts.

DAs Gerstenbrodt ist zimlich temperierter Natur / an ihm selbst zimlich trucken und külender Eigenschafft / gibt gute starcke Nahrung / man vermisch es gleich unter Mähl / oder backe es vor sich selbst allein.

Innerlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

ES ist das Gerstenbrodt ein gutes Brodt vor Leuth / die schwäre Arbeit thun / zu niessen. Es geben etliche für / daß diejenigen / so Gerstenbrodt stätig in ihrer Speiß gebrauchen / daß sie aller Kranckheiten der Flüß sicher seyn sollen. Es schadet dieses Brodt denen / so mit dem schwären Athem und Keichen beladen sind / und ist den Weibern / so ihre Monatblumen überflüssig haben / nutz / deßgleichen auch den Wassersüchtigen. Flüß. Schwärer Athem. Monatblum. Wassersucht.

Sonst kan man auch gute Brodtbrey und Müser mit Milch oder Fleischbrühen auß der Brosam bereiten / wie auß anderm Brodt / die speisen das Gesind und Taglöhner wol / und geben gute Nahrung.

Eusserlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

GErstenbrodt zu Pulver gebrennet / folgends in einem Mörser klein gerieben / und mit Bärenschmaltz und rein gepülvertem Saltz zu einer Salben temperiert / machet Haar wachsen / so man das Haubt damit salbet. Etliche brennen das Saltz mit dem Brodt / stossens darnach klein / und machen darnach mit Bärenschmaltz und Böckinunschlit ein Salb darauß. Haar wachsen machen.

Ein warmes Gerstenbrodt in der mitten entzwey geschnitten / wie es aus dem Ofen komt / und gepülverten Weißkümmel darauff gestreuet / erkläret und schärffet das trübe Gesicht / vor die Augen also warm gehalten. Trüb Gesicht.

Die schwartzen und geelen Zähn weiß zu machen: Nim Gerstenbrodt 8. Untzen / die Schalen von 60. Eyeren / rohter Corallen / Weyrauchrinden / jedes 2. Loht / Tag- und Nachtkraut / klein Miltzkraut / in der Apothecken Ceterach genandt / jedes 2. Handvoll. Mache diese Stück in einen Hafen / thue ein Deckel darüber / denselben verlutier wie auch den gantzen Hafen mit luto sapientiæ, setze den darnach in ein Feur / laß ihn 24. Stund in stäter Hitz darinnen brennen / darnach nim die Materiam herauß / stosse die zu Pulver / und thue ferner darzu Fischbein / die die Goldschmied brauchen / ein Loht Nägelein / bereiteten Coriander / Zimmetrinden jedes ein halb Quintlein / Veyelwurtz ein Quintlein / alle zu reinem Pulver gestossen / vermische die wol durch einander / und behalte die in einem verschlossenen Büchslein zu dem Gebrauch / darvon nim täglich ein wenig / und reibe die Zähn damit / so werden sie schön / sauber und weiß. Weisse Zähn zu machen.

So sich ein Wein verkehret hätte / so nim ein heiß Gerstenbrodt / wie es auß dem Ofen kommt / schneids von einander / und lege ein Theil also heiß über den Pundten / laß ligen biß es kalt wird / und thue das etlich mal nach einander / so zeucht es alles auß / was dem Wein schädlich ist: ist auch sehr gut / wann ein Wein verschweffelt ist / und nach dem Einschlag stinckt / dann es zeucht den Schweffel und allen Gestanck auß dem Wein / so auch ein Wein stinckend wäre / und ein übeln unlieblichen Geschmack bekommen hätte. Verkehrten Wein zu recht zu bringen.

Wann sich ein Bier verzehret hat / soltu in gleicher gestalt Verkehrt Bier.

A gestalt/wie mit dem Wein gemeldet/ mit dem Gersten-
brodt zu Hülffe kommen.

Bösen schleim auß dem Wein zu ziehen.

Den bösen Schleim und Feuchtigkeit auß dem Wein zu ziehen/ thun etliche Gerstenbrodt in ein Körblein/ und hencken es in den Wein/ wie Apulejus bey dem Käyser Constantino lib. 7. agric. c. 26. bezeuget.

Guten Eßig zu machen.

Wiltu guten Essig machen/ so nim̃ ein guten alten Wein/wenig oder viel / nachdem du des Eßigs wenig oder viel machen wilt / den lasse über dem Feur siedend heiß werden/schütte ihn in ein Hafen oder Krug/ stelle den hin/ und wann er kalt worden ist/ so nim̃ ein heiß Gerstenbrodt/wie es auß dem Ofen kom̃t/das sehr wol gebacken ist/das schneide zu Stücken/und wirffe es in den Wein/ laß darinnen ein Tag und Nacht ligen/
B nim̃ es dann herauß / laß wol ertrieffen/ und stelle den Hafen darnach verdeckt in die Sonn/oder im Winter auff einen Ofen/ so hastu in kurtzer Zeit ein sehr guten Eßig.

Das XIX. Cap.

Von dem Maltz.

Maltz.

DAs wir Teutschen Maltz nennen/ und die Lateinischen Maltum oder Malta, welches Wort sie von dem Teutschen Namen Maltz entlehnet haben / das wird Griechisch von dem Griechischen Artzt Aëtio Βύνη genandt/ dann die alten Griechischen nichts darvon geschrieben haben/ sintemal
C solches ihnen unbekandt gewesen ist/ und wird auß der Gersten gemacht/derowegen wir auch nicht haben wöllen unterlassen/ hie an diesem Ort nach der Gersten desselbigen Meldung zu thun. Janus Cornarius hat das Wörtlein Byne bey dem Aëtio, Hordeum madefactum, quod germen emisit, verdolmetschet/ das ist/ naßgemachte oder zeweichte Gersten / die Keimen gestossen hat/dieselben bereitet man also: Man weicht die Gerst in Wasser / biß sie auffquillet/ darnach leget man sie auf ein Kornboden/lässet die trucken werden/ wendt sie täglich/ biß sie anfängt Keimen zu stossen / darnach wird sie an einem bequemen Ort/ da man ein besondern Ofen hat/ künstlich durch das Feur getrucknet/und das sonderlich Winterszeit / wiewol auch bißweilen Sommerszeit/auff einem getäfelten Boden/ sonderlich aber
D in Hundstagen/ da man es fast dünn auff den Boden streuet/ und es des Tages offt wendet/biß es gar trucken wird/ solches wird heutiges Tags den mehrentheil zum Biersieden gebraucht. Die Flämming und Brabänder nennen es auff ihre Sprach Mout.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Maltzes.

DAs Maltz hat eine truckne Eigenschafft/uñ bekom̃t ein wärmende Krafft durch die Bereitung/ doch ist die Maltz von Natur mehr zu wärmen geneigt/ die durch das Feur getrucknet wird / dann die durch die Wärme der Sonnen bereitet wird/ und bekom̃t Wärme im Anfang des ersten Grads.

E Gebrauch der Maltz in der Artzney. K

DJe Maltz/ wird innerlich nicht in der Artzney gebraucht/dann allein zum Biersieden / worzu nun dasselbige dienen/wird im nächst folgenden Capitel neben dem Gebrauch des Trinckens angezeigt werden.

Bauchgrimmen.

Gerstenmaltz in einer Pfannen über dem Feur gerösicht/ heiß gemacht und in ein Säcklein gethan/ vertreibt den Schmertzen und die Grimmen des Bauchs/ warm übergelegt.

Geschwulst der Wassersucht.

Ein Pflaster von Maltzmähl gemacht und über den gantzen Bauch gelegt / verzehret die Geschwulst der Wassersucht.

Das XX. Cap.

Von dem Bier.

ES ist das Bier ein nutzlicher Tranck/welcher in den Mittnächtigen Landen/ da kein Wein wächst/in grosser Menge bereitet wird/welcher heutiges Tages in Teutschland nicht allein in den Niederlanden/ Frießland/ Westphalen/ Hessen/ Düringen/Sachsen/Bäyeren/Pom̃ern/in der Marck und andern dergleichen Nationen/ darinn kein Wein wächset/sondern auch am Rheinstrom/ Elsaß und andern Orten/da die köstlichsten und edelsten Wein wachsen/ als ein gesunder und nutzlicher Tranck in gemeinem Gebrauch ist/ wiewol solcher Tranck an einem Ort
G kräfftiger/ besser und stärcker dann in andern gemacht wird: In etlichen Orten des Rheinstroms macht man jetziger Zeit Bier/daß es immer Schad ist/daß man die gute Frucht also verderbt/und zu schanden bringt/ dann kommt den Leuthen kaum den halben Theil zu gut/ dann ehe sie ein Faß halber außgetruncken/ ist das ander halbe verdorben und sauer worden/ also daß man es außschütten muß/ das hat drey grosser Mängel/ wann die verbesseret möchten werden / so wurden wir auch gut Bier haben / und sind aber dieses die Mängel/ nemlich daß man der Maltz zu wenig nim̃t/ des Wassers aber zu viel/ daß es nicht genug gesotten wird / ich geschweige des andern Betrugs/ der mit unterlauffe/ als daß etliche an statt der Hopffen Weidenblätter nemmen / und etliche Caminruß/ der dem Bier ein schöne
H fe und braunrohte Farb gibt/ aber welcher fleissig darauf acht hat/ und durch den Geschmack den Unterscheid erkennen kan / der wird den Betrug leichtlich merckẽ/ sintemal ein solches verderbet das Geblüt/ verbrennet es/machet grossen Durst/ abscheuliche/ heßliche/ rohe und purpellechtige Angesichter/ und auch die Malatzey und den Außsatz/ blähet den Leib auf/ letzet das Panis und alle innerliche Glieder des Eingeweids/wie dann auch Dioscorides zu seiner Zeit von seinem Zython oder Bier solches geklagt hat/ und er libro 2. cap. 76. Schrifften hinter sich gelassen/ welches aber nicht der Gersten und andern guten Früchten/ die ein liebliche und süssen Geschmack von sich geben/ und gut gesunt Geblüt gebähren/ zuzuschreiben ist/ sondern dem Geiz und falschen Betrug der Menschen/ die ander Leuth nicht allein um ihr Geld bescheissen/ sondern sie auch als heimliche Mörder um ihr Leib und Leben bringen/ derwegen auch die Obrigkeiten solche Dieb und Mörder an Leib und Leben straffen solte. Wiewol nun das Bier in viel weg heutiges Tags gefälscht wird/ so sind doch noch auch etliche Leuth/ die gut Bier machen/ welches zimlich wol nehret/ gut Geblüt machet/ und den Kindern und jungen Leuthen viel dienstlicher / nützer und gesunder ist dann der Wein/ dann sie wachsen wol darvon / werden starck und gewinnen ein schöne und liebliche Farb/ wie der Augenschein an denen Orten solches bezeuget/ an jungen und alten Menschen/ da sie von Jugend auff des Biers zu trincken gewohnet haben/und thun die groß unrecht/ die das Bier ohn allen Unterscheid als ein schädlichen / ungesunden Tranck verwerffen/ und auß Dioscoride schliessen wöllen/ dem weil sein Zythum oder Bier so ein schädlicher Tranck seye/ daß es ein böß unsauber Geblüt mache und den Außsatz gebähre/ daß sie ein Universal daraus machen wöllen/ daß darum alle Bier ungesund solten seyn/ und derengleichen Schaden bringen/ das folget gar nicht/ sondern es soll solches allein von den gefälschten Bieren deren man heutiges Tages hin und wieder viel machet/ verstanden werden/ die auch zu den Zeiten Dioscoridis von wegen des Gewinns also gemacht und verfälschet worden sind/ wie jetzund bey uns geschicht. Zu dem ist offenbar/daß wo gleich ein herrlich gut Bier/ oder auch ein anderer gesunder Tranck/ so köstlich und gut er immer

A mer seyn mag / nicht allein zu der Nohtdurfft und den Durst zu löschen / sondern zum Uberfluß getruncken wird / daß grosse schwäre Kranckheiten darauß entstehen / wie wir solches an den vollen Weinzapffen erfahren / die sich Tag und Nacht mit dem besten und köstlichsten Wein überfüllen / was vor grosser unheilbarer Kranckheit darauß erfolgen / als Haubtwehethum / Zittern der Glieder / Augenkranckheiten / Lämde der Glieder / Gliedfeuchten / Zipperlein / Aussatz / Wassersucht / das Parlyß und auch bißweilen die Hand Gottes / und derengleichen / schwäre Kranckheiten / wie die tägliche Erfahrung das bezeuget / solte darum einer darauß ohne allen Unterscheid in hauffen hinein schliessen / der Wein wäre ein ungesunder böser Tranck / der B selben nicht für ein tollen Fantasten halten / der der lieben und edlen Creatur des Weins / die Gott der HErr uns zu einer besondern Auffenthaltung des zeitlichen Lebens erschaffen / solches zulegen wolt? Wöllen nun weiter fortschreiten / und von der Præparation und Bereitung des Biers auch etwas anzeigen.

Dioscorides beschreibet an dem hiebevor bemeldten Ort neben dem Bier / das er Zythum nennet / noch ein andere Art desselben / das nennet er Curmi, und spricht / es wird noch ein anderer Tranck aus der Gersten gemachet / welchen man Curmi nennet / der wird offt an statt des Weins gebraucht / er machet aber Haubtwehethum / und gebieret böse Feuchten / thut den Nerven schaden. Solche Getränck werden auch aus dem C Weitzen von den Inwohnern der Landschafft Hispanien / das gegen der Sonnen Nidergang gelegen ist / gemacht / deßgleichen in Engelland. Wie aber solches und dergleichen Getränck bereitet werden / das gedenkt er gar nicht / dieweil es gemeine und bekandte Getränck der Inwohner der gemeldten Landschafften gewesen sind / wie sie dann noch auf den heutigen Tag an den gemeldten Orten bereitet werden / und in täglichem Gebrauch sind / derowegen nicht zu zweiffeln / daß der Alten Zythum und Curmi eben dieser Getränck Arten und Sorten seyen / die wir Bier nennen / daß aber Dioscorides auch von dem Curmi, welches kein ander Getränck ist / dann eben das Bier / wie es heutiges Tages noch in Engelland beyde von dem Weitzen und der Gersten gemachet wird / Meldung thut / daß es Haubtwehethum mache / böse Feuchten generier und gebäre / und die Nerven beschädige / ist allein D von dem Überfluß und Mißbrauch zu verstehen / dann das Englisch Bier mässig gebrauchet / machet eine schöne und lebliche / gesunde Farb / wie man an den Einwohnern des Lands zu sehen hat / und wir auch selbst an diesem Bier erfahren haben: Solches aber unmässig zum zutrincken und Füllerey gebraucht / machet Haubtwehethum / und thut den Nerven schaden / welches nicht allein von dem Bier / sondern auch von dem allerbesten Wein den Vollsäufferen widerfähret.

Etliche machen das Bier zu unser Zeit also / wie folget: Sie nemmen Weitzen / Gersten / Speltz / Rockenkern oder Habern / ein jedes insonderheit / (dann aus allen gemeldten Früchten gut Bier kan bereitet werden) oder deren Früchten zwo oder drey zusammen / E weichen die in frischem Brunnen- oder schönem fliessendem Wasser / oder welches noch besser ist / in gesottenem Hopffenwasser / so lang / biß die Frucht auffspringt / darnach lassen sie das Wasser darvon / und dörren die Frucht in der Sonnen / das Wasser aber / darinn die Frucht geweichet worden ist / das heben sie auf und verwahrens / und wann die Frucht wol dürr worden ist / lässet man die in der Mühlen mahlen / thut das Mähl in das vorige Wasser / darinn die Frucht geweichet ist worden / und lässet das drey oder vier Stunden darinn sieden / und wirfft im sieden ein gut theil Hopffen dar- F in / und schäumet das im sieden wol und fleissig ab / wann solches geschehen / lässet man es durchseihen / und in andere Geschirr einfassen: Etliche werffen ein wenig Sauerteig darein / so gewinnt es bald ein zangerenden und bitzlenden Geschmack / und wird lieblich zu trincken.

Die Engelländer pflegen in das gebrauen Bier bißweilen / damit es desto lieblicher zu trincken seye / Zucker / Zimmatrinden / Nägelein / und andere gute Gewürtz / in ein Säcklein eingemacht / zu hencken. Die Flämmingen aber mischen auch Honig oder Zucker und Specerey darunter / machen einen Tranck darauß wie ein Claret oder Hippocras. Andere vermischen unter das gebrauen Bier Honig / Zucker / Remel und Syrup genannt / das machet nicht allein das Bier lieblich und anmühtig zu trincken / sondern es gibt ihme auch eine schöne braune Farb. Diese Künst das Bier wolG geschmackt zu machen / die auch unsern Bierbräuern durch die Flämmingen und Niderländer bekandt worden sind / die sind noch wol zu dulden und zu leiden / wie auch die / so mit Lorbeeren / Erdkyffer Chamæpitis genannt / Gagel und Scharlachkraut das Bier stärcken / daß es währhafftig bleibe / und nicht bald abfalle und sauer werde. Die aber / so mit Lulchsaamen / Ruß / Bilsensaamen / Indianischen Kockelkernen und anderen derengleichen schädlichen Dingen das Bier stärcken / sollen verworffen und verdamt werden / und solte man auch diejenigen / so mit derengleichen schädlichen Künsten das Bier verfälschen / als abgesagte Feind des menschlichen Geschlechts / als Dieb und Mörder am Leib und Leben straffen. Es werde aber nun das Bier bereitet wie es wölle / so ist doch keines H nützlicher und besser dann das / so allein aus der Maltz von guter gesunder Frucht gemachet und dem Hopffen bereitet wird.

Etliche machen ein herrlich gut Bier mit einer gewissen Maß auf folgende Weiß: Sie nemmen acht Summer oder ein Malter grob gemahlen gut Maltz / es sey von Weitzen / Speltz / Gersten / Rockenkorn oder Haber / ein jedes besonder / oder deren etliche durch einander gemischet / weichen das in zwo Rheinischer Ohmen / da sechs Ohmen ein Fuder machen / schönes / lauteres / siedendheisses Brunnen- oder Bach-wassers auf die vier Stunden lang / darinnen zuvor auf die 10. oder 12. Handvoll Weitzenkleyen gesotten worden seyen / darnach soll mans sittig durch ein Stroh in ein ander Gefäß ab lassen lauffen und durchseihen / das nun I also durch das Stroh durchgesiegen ist / thut man in einen Bierkessel / und noch ferner darzu vier Pfund gedörrter und getruckneter Hopffenblumen / lasset solches anderthalb Stund / auch zwo biß in drey Stunden / nach dem man daß Bier schlecht oder kräfftig und gut / und auch langwährend haben wil / in einem stäten Sud sieden / dann je besser es gesotten wird / je kräfftiger und besser das Bier wird / und je länger es sich auch haltet / wann es nun also gesotten ist / thut man es in ein breiten Züber der nicht zu hoch / darinnen lässet man es kalt werden / so es nun auch kalt worden ist / thut man zu zehen Pfunden des abgekühlten Biers anderthalb Pfund der besten Bierhöfen / vermischet solches wol durch einander in ein ander Gefäß an einem warmen Ort mit hin und her rühren / geusset K also allgemach von dem abgekühlten Bier zu / biß es alles mit der Höfen wol vermischet wird / darnach decket man den Züber mit Sergen und andern dergleichen Decken zu / damit das Bier desto baß verjähren möge. So das nun auch geschehen ist / so wird es wieder durchgesiegen / in Fässer gefüllt / und wann es dann genugsam verjähren ist / so schlägt man die Fässer zu / so hat man ein köstlich und sehr kräfftiges Bier / wann es ein zeitlang gelegen ist.

Diese Maltz aber / darvon das Bier / wie gemeldt / gesotten worden ist / nimt man und geußt wieder frisch und heiß Kleyenwasser darüber wie zuvor / kochet und bereitet das gleicher Gestalt wie angezeigt / so gibt es ein

A dünnes und schlechtes Bier für die Armen und auch das Gesind darmit zu speisen.

Sonst werden die Bier je nach Gelegenheit der Landschafften anderst und anderst gemachet/ etliche nemmen frisch Brunnenwasser/ die anderen Bachwasser oder fliessend Wasser/ die andern stillstehende Wasser aus unsaubern Lachen und Pfützen/ darinn allerhand Wust und Unsauberkeit geschüttet und getragen wird/ welches nicht durchauß zu loben ist/ und obwol die besten und beständigsten/ langwährenden Bier aus altem faulem Wasser gemachet werden/ so sind sie darum nicht alle gesund/ und zu trincken nützlich/ dann dieselbigen generieren ihrer Art nach auch ein unsauber Geblüt/ daher der Außsatz/ Schorbock/ und andere unreine Kranckheiten erwachsen/ dann
B wie der Safft ist/ darauß das Bier gemachet wird/ al- G so werden auch die Feuchten und das Geblüt in den Menschen/ so solche Bier trincken/ derowegen soll man zu Erhaltung guter Gesundheit/ die wüsten unsauberen Wasser/ darein Mistlachen lauffen/ der Menschen und des Viehes Harn/ Spülwasser und andere Uureinigkeit und Wust kommet/ zum Biersieden nicht nemmen/ und wiewol ein jedes faules Wasser durch das sieden wiederum gerectificiert wird/ beständiger und langwiriger bleibet/ dann das so von einem frischen Brunnenwasser gesotten wird/ so wird man doch den Harn und andere Unreinigkeit so sich mit dem Wasser vermischt/ nicht herauß sieden können/ sintemal sie sich mit einander vereiniget/ daher dann die Bier auch solcher Eigenschafften müssen
C theilhafftig/ und der Menschen Geblüt/ die solche Bier H trincken/ muß inficiert werden/ und zur Fäulung gerahten. Wann man aber je ein beständiges und gutes Bier machen wil/ das das Alter leiden kan/ soll man etliche Züber und Fässer mit gutem frischem Brunnenwasser/ oder in Magel dessen/ mit einem reinen und sauberen fliessenden Wasser füllen/ dieselbigen verwahren/ daß kein Wust oder aber sonst etwas unsaubers darein fallt/ und verdeckt oder zugemachet drey oder vier Monat ligen lassen/ biß das Wasser anfängt trüb zu werden und faulen will/ das soll man dann zum Bier nemmen/ und die Maltz allerdings/ wie oben gemeldet/ mitsieden/ so wird diß Wasser durch das sieden wiederum gerectificiert und frisch/ und wird das Bier/ das darvon gesotten wird/
D nicht allein beständiger und lange Zeit gut und besser/ I dann das so mit frischem Wasser gesotten wird/ sondern es wird auch zu trincken annühtig/ und machet ein gutes Geblüt/ so dargegen das ander unrein Wasser den guten Safft/ der auß dem guten Maltz gesotten wird/ an sich zeucht/ und denselben corrumpiert/ daß er schädlich und ungesund wird. Daß aber ein sauber Brunnenwasser/ so es lang in einem saubern und wolverdeckten Gefäß biß schier zur Fäulung verwahret wird/ besser und wiederum durch das sieden rectificiert werde/ kan man in dem versuchen/ so man ein solches Wasser in einem besonderen Geschirr wol seudet/ darneben auch ein frisch Brunnenwasser auch besonder/ und sie beyde hinstellet/ so wird man befinden/ daß das erste Wasser/ so von dem faulen Wasser gesotten worden/ beständiger und zweymal länger gut K
E bleiben wird/ dann das frisch gesottene Brunnenwasser.

Von den Namen des Biers.

DAs Bier wird von Dioscoride Griechisch/ ζύθος und von Theophrasto ζῦθος und βρύτος, genannt. Hellanicus bey dem Athenæo sagt/ daß auch Bryton, das ist Bier/ auß dem Reiß gemachet werde. Von Aristotele wird es genannt/ οἶνος κριθινος und πῖνον. Simeon Sethi einer auß den neuen Griechischen Aertzten/ nennet das F Bier mit einem Namen von den Arabern entlehnet/ φύκας, φυκάδιον und φυκάδιον. Die andere Art des Biers/ davon Dioscorides nach dem Zytho Meldung thut/ wird von ihme κόρμι, genandt. Lateinisch/ Curmi, und von dem Posidonio, Cormi. Sonst heisset das Bier bey den Lateinischen Zythum, oder Zythus, von Theodoro Gaza, Zethum, von anderen Pinum, Phucas, Phucadium, und Phocadium, wie es dann auch noch heutiges Tages in Griechenland von dem gemeinen Mann also genandt wird. Bey den Arabern aber wird nicht allein das Wort Phucas, von dem Bier allein oder dem Tranck auß Gersten verstanden/ sondern auch von einem anderen Tranck/ der auß Semmelbrodt/ (ex pane Hevari vel Alhaveri) Balsammüntz und Peterlein gemacht wird/ wie solches die Arabischen Aertzt Razius, Avicenna und Haliabbas bezeugen. Sonst wird auch das Bier von etlichen/ wie Plinius davon schreibet/ Celia, Ceria, Sicera, und von Hermolao Barbaro, Sicerites vinum, Hordeaceum vinum, und von den Poeten/ Peleuiacus potus, genant. Dieser Tranck wird zu unserer Zeit von den Gelehrten Cervisia und Cerevisia, geheissen/ von den Italiäneren/ *Zitho* und *Cervosa*. Hispanisch/ *Ceria* und *Cerueza*. Frantzösisch/ *Cervoise*, *de la Biere*, und *de la Cervoise*. Arabisch/ *Fuca*, *Foca* und *Alfoca*. Böhmisch/ Piva. Englisch/ Beer. Das beste Englisch Bier wird von ihnen Ale/ und Lateinisch Ala genannt. Flämisch/ Brabändisch und Hochteutsch/ Bier/ welche Namen/ wie etliche vermeinen/ von dem Griechischen Wörtlein Byne, welches zu Teutsch Maltz heisset/ seinen Ursprung her bekommen haben soll.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft der Bier.

ES wird das Bier auß mancherley Sorten der Frücht gesotten und bereitet/ wie wir hiebevor erzehlet haben/ derowegen es auch mancherley Kräfften bekommt. Das Bier/ so allein aus Gersten wird gebräuet/ wiewol es eine kleine wärmende Krafft durch die Præparation des Maltzes bekomt/ so kühlet es doch gegen dem Wein zu rechnen/ und ob es wohl ein wenig wärmet/ so übertreffen doch die andern Sorten des Biers/ die auß dem Weitzen oder Speltzenmaltz gebrauet werden/ in der Wärmde das Gerstenbier/ obangesehen daß ihre Wärmde des Weins Wärmde nicht zu vergleichen ist/ sondern halten allein das Mittel/ und ist ein jedes Bier/ so es genug gesotten und von guter Maltz gebrauen wird/ ein gesunder und nutzlicher Tranck/ nehret wol/ machet starck/ und gebieret gut Geblüt/ treibet den Harn/ löschet den Durst/ erkühlet den Leib mässiglich/ wie solches auch die Schule zu Salerna in Engelland mit folgenden Versen bezeuget/ da sie vom Bier also spricht:

Crassos humores nutrit Cerevisia, vires
Præstat, & augmentat carnem, generatq; cruorem.
Provocat urinam, ventrem quoque mollit, & inflat,
Frigidat & modicum.

Das ist:

Das Bier gibt grober Feuchten viel/
Stärckets Geblüt/ und mehrts Fleisch ohn zil/
Es lärt die Blasn/ und weicht den Bauch/
Es kühlet ein wenig/ und bläst auch auf.

Es soll aber auch das Bier zimlich alt seyn und nit sauer/ von guter gesunder Frucht/ und wol gesotten/ dann sauer Bier/ und das zu dünn und übel gesotten ist/ nehret weniger/ machet viel Bläst und roher Feuchten/ und beschwäret den Magen/ wie dann auch die vorgemeldete Schul zu Salerna vermahnet/ wie folget:

Nim

Non acidum sapiat Cerevisia, sit bene clara,
Ex granis sit cocta bonis satis, ac veterata,
De qua potetur stomachus non inde gravetur.

Das ist:

Das Bier sey klar und alt von Jahrn /
Nicht saur / gekocht von gutem Korn.
Dem Bier so Maltz oder Farb gebricht /
Das saur oder jung ist / trincke nicht /
Trincks doch nach Noht / und füll den Kragn.
Nur das nicht werd beschwärt dein Magn.

Das Bier / so auß Gersten und Habermaltz gemacht
aber gebrauen wird / verstopfft weniger / macht auch
weniger Bläst / und nehret und fuhret minder. Das
auß Weitzen oder anderm Geträid / ist hitziger / wärmt
und stopffet vester / nehret auch besser / je dicker ein Bier
ist / je mehr es nehret / und je gröber Geblüt und Feuch-
ten es gebieret / je dünner ein Bier ist / doch daß es
Maltz genug habe / und wol gesotten seye / je besser und
subtiler Geblüt es machet / dringet auch bald durch / blä-
het den Leib weniger und machet wol harnen. Das
Bier / so wol gehopffet ist / haltet den Bauch offen / und
fürdert den Harn. Die Bier / so mit dem Scharlach /
Lavanderblumen / Gaghel / und andern hitzigen über-
sich riechenden Dingen bereitet werden / seyn schädlich /
und sonderlich denen Menschen / die ein blödes Haubt
und Hirn haben / dann sie schwächen dieselbigen merck-
lich: Es ist auch die Trunckenheit vom Bier nachthei-
liger / schädlicher und langwährender dann des Weins /
sintemal sie viel grober / aufriechender Dämpff machet
und zähen Schleim / die schwärlich und langsam ver-
gehret werden. Die Bier aber / die mit Bilsensaamen /
Indianischen Kockelkernen und derengleichen Stücken /
bereitet werden / soll niemand trincken / dann diejenigen
so das Leben verwircket haben / dann die bringen
Hirnwüten / Unsinnigkeit / und bißweilen den gähen
Tod: So dürren die / so mit Ruß inficiert werden / die
Leber und Lungen auß / verbrennen das Geblüt / ma-
chen ein unersättlichen Durst / und machen abscheuliche /
heßliche / rothe Angesichter gleich dem Aussatz. Das
Bier / das nicht wol gesotten ist / und zu dem man des
Maltz zu wenig / und des Wassers zu viel nimt / und
darzu nicht halber genug seudet / wie an etlichen Orten
am Rheinstrom der Gebrauch ist / verursachet viel Bläst
und Auffauffen des Bauchs / und gebieret viel unge-
dauter böser Feuchten / und das aber noch mehr / so mit
der neuen Kunst der Weidenblätter / die man an statt
der Hopffen brauchet / gebrauen und bereitet wird / dañ
es kühlet zu viel sehr / machet Grimmen und Därmge-
sicht / je besser Wasser man auch zu dem Bier nimt / je
besser Geblüt das Bier gebieret / und das nicht darum /
daß das Wasser Geblut machen solt / sintemal kein
schlecht Wasser Geblüt generiert / sondern darum / die-
weil sich der Safft und die Krafft in der Maltz mit dem
Wasser im brauen vermischt / so nun das Wasser gut
ist / und von anderem Wust und Uuraht gesäubert / so
wird auch das Bier sauber und gut / und machet auch
ein reines gut Geblüt / so das böß inficiert Wasser von
Menschen und Viehharn / von Mistlachen / und dariñ
man alle Unsauberkeit und Wust zu tragen pflegt / im
brauen die guten Säfft und Kräfften des Maltzes an
sich reucht / und werden mit demselbigen inficirt / derwe-
gen solche Bier / die darmit bereitet werden / allerhand
bösen Grind / Muselsucht / Krebs / Scharbock / und auch
den Aussatz generieren / derowegen alle diejenigen / so ih-
re Gesundheit lieb haben / die sollen sich solcher Bier
enthalten und sie nicht trincken.

Im Land zu Preussen macht man viel Sorten gu-
tes und herzliches Biers / aber unter denselbigen allen
hat das Dantziger Bier / das man auch Joppen Bier
nennet / den Preiß / und übertrifft anderer Landschafften
Bier in seiner Stärck und Krafft / das ist schön braun-
roht und dick wie ein Syrup / es nehret sehr wol / machet
viel grobes und dickes gutes Geblüts / und machet ein
schöne lebliche Farb / so man dessen wenig und nicht zu
viel trincket / und sonderlich aber denjenigen / so dessen
von Jugend auf gewohnet sind / und ist in einem Tisch-
becherlein voll dieses Biers mehr Krafft und Nah-
rung / dann in einer gantzen Maß gemeines Biers.
Aber diejenigen / so es nicht gewohnet sind zu trincken /
den macht es grossen Durst / dann es vielmehr ein Artz-
ney ist dann ein gemeiner Tranck / und so sie dessen zu
viel und es übermässig trincken / so werden sie erhitzigt
darvon / gewinnen Haubtwehethum und rohte auffzü-
gige Angesichter. So man desselbigen Biers ein ge-
meinen Trinckbecher voll in ein gantze Maß unsers
Biers / wie man es hie zu Land machet / vermischet / so
wird ein herzlich gut und starck Bier darauß / das wol
nehret / den Durst löschet und gut Geblüt machet.

Polnisch Bier.

Die Polnische Bier sind gute weisse Bier / die auch
mancherley bey den Polen gebrauen werden / und wer-
den aber die vor allen andern gelobt / die ein Weinsäur-
echtigen Geschmack haben / die löschen den Durst / neh-
ren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / und wär-
men mittelmässig.

Hamburger Bier.

Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Weitzen gemachet / und wird andern Weitzenbieren
vorgezogen / die in Teutschland gemacht werden / es hat
ein guten anmühtigen Geschmack / ist starck und kräfftig
von dem Weitzenmaltz / es nehret sehr wol / gebieret gu-
te Feuchten und ein gut gesund Geblüt / und gewin-
nen / die es trincken / eine schöne lebliche Farb / wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen und Weibern dieses
Orts zu sehen ist / die alle wol gefärbt / und eine zarte
und linde Haut haben / so haltet man auch für gewiß /
daß diejenigen / so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen / dann es treibet den Harn / reiniget die
Nieren und Harngäng / es ist in Summa ein herzliches
und gesundes Bier / wiewol es nicht alt wird / wie alle
andere Weitzen- und Speltz-Bier. So man sein aber
zu viel trinckt / und man damit zusauffen will / so macht
es ein rohtes und buckelechtigs Angesicht / das mit der
Zeit abscheulich wird / und von blauer / bleyfarber und
rohter vermischter Farben anzusehen ist / wie die Gugeln
der Indianischen Hahnen / gleich wie es denen begeg-
net / so die starcken hitzigen Wein übermässig trincken.

Lübeckisch Bier.

Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starckes unfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
truncken macht / das Haubt verdollet / wie das so mit
den Indianischen Kockelkernen bereitet wird / und
bringet auch darneben langwirige Haubtwehethum /
ist ein böser / schädlicher und ungesunder Tranck denje-
nigen sonderlich / die ein blödes und schwaches Haubt
haben.

Goßlarisch Bier.

Das Goßlarisch Bier hat eine zimliche wärmende
Natur und Eigenschafft / ist etwas süßlechtig im An-
fang / darnach bitzelt es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen / ist ein gesundes Bier / gibt gute Nahrung
und gebieret ein gut Geblüt.

Embeckisch Bier.

Das Embeckisch Bier ist dünn / subtil / klar und
durchtringend / ist am Geschmack bitterechtig mit einer
lieblichen Schärffe auf der Zungen / löschet den Durst
wol / setzt sich bald und blähet sehr wenig / haltet sich
nicht lang um die Hertzkammern / es treibet den Harn
kräfftiglich von wegen seiner subtilen und durchdrin-
genden Substantz / und das es so wohl gehopffet ist / lö-
schet den Durst wol / steigt nicht in das Haubt übersich
wie andere Bier / es führet auch die Gallen durch den
Harn / ist ein nützlicher Tranck in der Geelsucht / deß-
gleichen in allen Fiebern / dann es hitziget nicht / so käl-
tet es auch nicht zu viel / sondern ist in seiner Natur
temperiert / und ist derowegen ein gesunder Tranck im
Sommer / beyde von gesunden und krancken Menschen
getruncken.

Braunschweigisch Bier.

Das Braunschweigisch Bier / das man auch Mum
nennet, ist dem Embeckischen Bier vast gleich / ist doch

A an der Substantz etwas dicker und nicht so subtil wie das Embeckisch / der Geschmack ist demselbigen auch gleich/ und wiewol es den Harn sehr treibet gleich dem Embeckischen / so machet es doch gern den Kaltenseich und die Harnwind / sonst ist es an seiner Natur und Eigenschafft temperiert wie das obengemeldte / löschet den Durst wol/ nehret aber wenig.

Rostocker Bier. Das Rostocker Bier ist der Braunschweigischen Mum an der Natur und Eigenschafft gleich / nehret wenig/ löschet den Durst/ treibt den Harn/ und ist ein gesunder Tranck Sommerszeit zu trincken.

Zerbster Bier. Zerbster Bier ist ein gutes und anmühtiges Bier zu trincken / es gibt gute Nahrung/ und gebieret gute Feuchten / es gehet aber schwärlich durch den Harn / verhaltet sich lang um die Hertzkammern / blähet den
B Leib auf / und erwecket auch bißweilen ein scharffe und brennende Harnwind / ist denen derowegen schädlich die darzu geneigt sind / und mit Noht harnen.

Neuburger Bier. Das Neuburger Bier ist in dem Land zu Thüringen vast berühmt/ das ist an seiner Substantz krafftig/ und wol gesotten/ es stärcket sehr wol und gibet gute Nahrung/ so man aber dessen zu viel trincket / schadet es dem Haubt/ den Augen/ und machet ein blöd und dunckel Gesicht/ es sollen sich auch viel an diesem Bier blind gesoffen haben / derowegen sollen diejenigen / so ein blöd Gesicht und schwaches Haubt haben / sich für dem unmässigen trincken dieses Biers hüten.

Erdfurdisch Bier. Erdfurdisch Bier ist auch ein herzlich und wolschmackend lieblich Bier zu trincken / es gebieret gute Feuchten/ und gibt überflüssige Nahrung / und ver-
C richtet alles das/ was einem guten und gesunden Bier gebühret.

Meißnisch Bier. Das Meißnisch Bier ist auch ein edel gut und gesundes Bier / wird in etlichen Orten fürtreffenlich gut gemachet / unter welchen das Torgisch Bier sehr berühmt ist/ dann es ist fürtreffenlich gut / zu dem speiset und nehret es wol/ gebieret gute Feuchten/ und ein lieblich Geblüt / und stärcket darneben von wegen seines guten Würtzgeruchs und Geschmack alle principalische Glieder des Leibs.

Belgerisch uñ Freyburgisch Bier. Das Belgerisch und Freyburgisch Bier sind beyde gute Bier / die dem Torgischen in der Güte nicht weichen.

Wittenberger Bier. Das Wittenbergische Bier häl tet das Mittel unter den obgemeldten Bieren/ wiewol es nimmer so kräff-
D tig und gut gemachet wird/ als es vor Zeiten gebrauet ist worden/ und mag solches wol mit dem Rheinischen Bier verglichen werden.

Hessisch Bier Im Land zu Hessen hat es auch macherley Bier / an welchem Orth auch je eines besser ist als das ander/ unter welchen auch das Rauschenburger Bier den Preiß hat/ das treibet den Harn / und wird höchlich gelobet wider den Stein.

Westphalisch Bier. Das Westphalisch Bier wie auch das Frießländisch sind auch berühmt/ und hat aber das Padelborner Bier den Preiß vor andern/ es nehret wol/ treibet den Harn/ und machet ein grobes und dickes Geblüte.

Brabändisch Bier. Das Brabändisch und Gellerisch Bier / wie auch das so in Zütphen gemacht wird / die machen ein böß/ unrein Geblüt / sonderlich die von dem Dorffwasser
E gemacht werden/ die machen den Kaltseich / und den Schorbock/ und bekommen denen nicht wol/ die deren von Jugend auf nicht gewohnet haben.

Flämmisch Bier. Das Flämmisch Bier ist auch ein gut Bier/ und sonderlich das Doppelbier / wie man es zu Gent und Brucken zu brauen pfleget / das übertrifft alle Bier in den Niederlanden / es speiset und nehret sehr wol / machet ein gut Geblüt / und eine schöne lebliche Farbe / wie der Augenschein solches an denen bezeuget / die dieses Bier von Jugend auf gewohnet haben zu trincken.

F Die Englischen Bier sind auch treffenliche gute Bier/ sonderlich aber das Englische Ael / welches von gutem Weitzen gebrauen wird/ es nehret trefflich wol/ machet feißt/ gebieret gut Geblüt / und machet ein schöne lebliche Farb / zimlich und nach Nohtdurfft zu truncken / so man aber dessen zu viel und übermässig trincket / machet es rohte / buckellechtige / abschewliche Angesichter.

Die Rheinischen Bier werden ungleich gebrauen/ darunter ein Theil gar schlecht und gering sind zu trincken / mehr schädlicher dann nutzlich/ sonderlich aber wird vor anderen das Heidelberger Hooff-Bier gelobet/ dann es nehret und stärcket wol/ machet gute Feuchten und gut Geblüt / es mag aber nicht jederman werden. Nach diesem ist das Bier/ so man in der Statt
G machet/ auch nicht zu verwerffen / gibt zimliche gute Nahrung und stärcket wol. Das Straßburger Bier ist auch zimlich gut / wie auch das Mäintzer / welches auch auf mancherley weiß bereitet und gebrauen wird/ da eines das andere in der Güte von Kräfften übertrifft / deßgleichen auch das Franckfurter Bier / die nehren alle zimlich wol / und sind auch gesund zu trincken.

Das Cöllnisch Bier übertrifft alle Bier in Gellern und Braband in der Stärcke und Güte / giebet gute Nahrung und speiset wol / und ist ein gesunder Tranck/ aber die Oberländische Rheinische Bier sind nicht werth daß man sie Bier nennen oder deren gedencken soll/ und ist immermehr schad / daß die Frucht also soll verderbet werden.

Innerlicher Gebrauch des Biers.

AUs dem Bier wissen unsere Köch gute Süpplein/ Mußlein und Breylein zu bereiten / und werden dieselbige auf mancherley weiß beyde für die gesunden und krancken Menschen bereitet.

Für die gesunden Menschen und das Hauß-gesind machet man eine gemeine Biersuppen also: Man nimt Bier/ und lässet es mit ein wenig Butter/ so viel man zu einer Suppen bedarff/ aufsieden / und wann es aufgesotten/ saltzet man es ein wenig/ richtet es an über eingeschnitten Rockenbrodt / und ist solches eine gute Biersuppen für das Gesind / die nehret und speiset sehr wol.

Etliche zerklopffen ein paar Eyerdotter mit ein wenig gestossenen Zimmat / und dreyen Gerstenkörnern schwär oder groß/ rein gepülverten Saffran / giessen darnach allgemächlich Bier zu/ lassen es aufsieden über einem linden Feuerlein / thun frischen Buttern und gepülverten Zucker im sieden darzu / jedes so viel genug ist/ rührens stätig/ daß es nicht zusammen laufe/ und wann es auffgesotten hat/ so saltzen sie es ein wenig/ so ist es ein sehr gute Biersuppen/ die den Krancken auch vast dienstlich ist sie darmit zu speisen und zu tränken/ dann sie nehret sehr wol/ und wird bald in gut Blut verwandelt.

Etliche nemmen Weitzen-Bier/ thun Butter und ein wenig Fischkümmel darein/ lassen es über einem Kohlfeuerlein nur warm werden / und nicht aufsieden/ saltzen es ein wenig / richtens an über Rocken- oder
K Weiß-brodt/ und essens für ein Biersuppen.

Die gemeinen Biermußlein oder Bierbrey machet man also: Man nimt gut Bier/ zerriebelt darein ein Brosam von Rockenbrodt / lässet es darnach über einer Glut wol sieden zu einem Brey oder Muß/ thut darzu den thut man darzu Buttern/ so viel es genug ist/ saltzet es darnach ein wenig / so ist es völliglich bereitet/ und ein gesundes Essen/ das wol speiset/ und auch eine kräfftige Nahrung gibet/ das Haußgesind mit demselbigen zu speisen.

So man aber diese Breylein kräfftiger haben will/

A so soll man zwey oder drey Eyerdotter zerklopffen/ im zerklopffen darzu thun ein wenig gepülverten Zimmat und Saffran/ und solches mit gutem gesundem Bier zertreiben/ein Brosam Weißbrodt darein riebeln/darnach mit stätigem rühren uber einem Kohlfeuerlein sieden lassen/ im sieden Butter und gepülverten Zucker darzu thun/jedes so viel genug ist/und wañ es genug gesotten ist/soll mans ein wenig saltzen/ so ist es ein köstliches und wolgeschmacktes Breylein / die schwachen und verzehrten Krancken darmit zu speisen und zu laben.

Bierbreylein allein mit Brosam von Rocken oder Weißbrodt/zerklopfften Eyern und ein wenig Buttern gemacht/ und wol gesotten/ ist ein sehr gesunde und gute Speiß die Kinder damit zu speisen/ dann darvon werden sie starck / wachsen sehr / nemmen wol zu / und bekommen ein schöne/ lebliche und gesunde Farb.

Weitzenbier nicht allein zum Tranck / sondern auch in der Speiß gebraucht/Suppen/Müßlein und Breylein darauß gemachet und genossen/ mehret den natürlichen Saamen / richtet die hangende Mannsruhten wieder auff/ und hilfft den schwachen Männern / die zu den ehelichen Wercken ungeschickt sind/wieder in den Sattel.

Neu und frisch Bier macht den Säugmüttern viel und überflüßige Milch / beyde getruncken und in der Speiß gebraucht/ und kan ein Säugmutter/ die Bier trinckt / sänfftet zwey Kinder säugen / dann die eines säugen kan/ die Wein trincket/ aber unsere Weiber am Rheinstrom besorgten sich/daß sie sterben müßten/ wañ sie im Kindbeth Bier trincken solten/ oder aber daß ihnen doch zum wenigsten der Weinzahn außfallen solte. Wann sie aber ihr und der Kinder Wohlfahrt bedächten/ solt ihnen das Bier/so gut ist zu trincken / anmühtiger und auch viel gesunder seyn / dann die starcken und hitzigen geschweffelten Wein / darauß ihnen und den Kindern hernachmal grosser Unraht entstehet/ also daß sie lahm werden/ die Kinder Gegichter überkommen/ da sie doch / so sie Bier trincken / gesunder bleiben und die Kinder deßgleichen/ und darzu stärcker und wolgefärbter. Doch ist es blöden Weibern/ denen die Reinigung nicht von statt wil gehen / die ihre eigene Kinder selbst säugen müssen / rahtsamer/ daß sie einen gesottenen Wein hätten getruncken mit einem gemassucker/zween Eyerdotter/6. Loht Butter/ oder aber die Zeit ihrer Reinigung vorüber ist / darnach ist ihnen das Bier gesünder / und gibt stareke und gesunde Kinder/ den gedingten Säugmüttern aber solt man allein Bier zu trincken auferlegen.

Bier das frisch und gut ist mit einer Baumnuß groß gesaltzenen Butter aufgesotten / und darnach warm getruncken/ erweichet den Bauch und macht zu Stuhl gehen.

Oder nim ein guten Trunck frisch Bier/ thue einer Baumnuß groß Butter darzu / und zween frischer Eyerdotter / zerklopff die Eyerdotter wol mit dem Bier/ thu ferner darzu anderthalb Loht Speißzucker zu Pulver gestossen/ setze es auf ein Hafen mit siedendem Wasser/rührs wol/und laß es warm werden/ biß der Butter vergeht/ und lasse es nit sieden/ das trinck also warm nüchtern/es sey vor Mittag oder nach Mittag/ nur ein halb Stund vor dem Imbiß/so erweichet es den Bauch und macht Stulgäng. Zu diesem aber ist das Dantziger oder Joppen Bier ein Außbund.

Oder mach folgendes Hauß-Clistierlein von Bier: Nim frisch und wolgesotten Bier auf die zwölff oder vierzehen Untzen / zertreib darinn 4. Loht Zuckerhonig / Kernel genannt/ oder in Mangel dessen 3. Loht Thomassucker/zween Eyerdotter/6. Loht Butter/ oder aber so viel Baumöl/ und ein halb Loth Saltz/mach solches warm/biß der Butter zergeht/ laß es überschlagen/ und thu es lauwarm zu dir durch ein Clistierzeug/ behalt es 1. stund oder 2. bey dir/so machet es sanffte Stulgäng.

F Ein Becherlein voll warmes Dantziger oder Joppen-Bier warm gemacht und im Bad getruncken / so warm es zu leiden ist / macht gewaltig schwitzen/als wann einer Theriack eingenommen hätte. Das thut auch ein jedes Bier/ doch eins mehr und auch weniger/ nachdem es kräfftig und gut/ oder aber schlecht und dünn ist. Schwitzen machen.

Die Bierhöfen vermischen etliche mit weiß Mähl zu einem Teiglein/ das zerschneiden sie zu Stucklein/und backens in Butter zu kleinen Wecklein und essens / ist ein Speiß für gesunde Leuth und den Krancken schädlich und ungesund. Etliche rühren unter den gemeldten Teig zerklopffte Eyer und backens darnach / so werden diese Wecklein desto besser und anmühtiger zu essen. Schwein mästen.

Andere geben die Bierhöfen den Schweinen zu essen/ und machen dieselben darmit feißt/ welchen dann G diese Speiß viel gesunder und nutzer ist dann den Menschen.

Eusserlicher Gebrauch des Biers.

DAs Bier macht ein schön glatt Angesicht und weiche zarte Haut sich damit gewäschen. Es vertreibt auch also gebraucht die Schüppen des Angesichts/das thut auch der Schaum von dem Bier. Schön glatt Angesicht. Schüppen des Angesichts zu vertreiben.

Man pfleget die neugebohrnen Kindlein mit Bier / darinn Butter zerlassen ist/ warm zu reiben und streichen bey einem Feuer oder warmen Ofen/ das stärcket ihnen die Glieder wol / nemmen fein zu / und werden starck darvon. So man auch gestossene Farnwurtzel darmit vermischet/ und den Kindern den gantzen Rücken und die Lenden wol damit salbet oder reibet/ werden sie bald starck/ daß sie allein sitzen können/ und gewinnen darvon ein zarte und glatte Haut. Neugeborne Kindlein zu stärcken.

Die Becker gebrauchen die Bierhöfen an statt des Deissams oder Sauerteigs / und bereiten ihre Teig darvon/ das macht dieselben wol aufsteigen / und das Brodt/ so darvon gebacken wird / das wird luck und schwammechtig.

Biereſſig. Cereviſiæ Acetum.

IN Niderland/ Flandern und andern Landen/ da kein Wein wächset/ und der Wein theur ist/pflegt man auch zimlichen guten Essig auß Bier zu machen auf folgende Weiß: Etliche nemmen Bier / viel oder wenig/ nachdem sie viel oder wenig machen wöllen/sieden es / und lassens wiederum kalt werden/ darnach I thun sie geröschte Erbsen also heiß darein und ein wenig Höfel oder Saurteig / so wird in kurtzer Zeit guter Essig darauß. Andere werffen gerösche Weitzenkörnlein in das Bier / dieweil es im jähren ist / und geröschte Rinden von Rockenbrodt / und ein wenig Myrrhen/ so wird ein guter Essig darauß.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung / Eigenschafft und Gebrauch des Bier-Essigs.

DEr Eßig / so auß dem Bier gemacht wird/ ist lieblich/ sauer und gut / ist aber weniger scharff / auch nicht so krafftig und durchtringender Würckung und Eigenschafft als der Weineſſig. Er wird allein in der Speiß / dieselbigen darmit einzumachen/ und zu den K Saläten gebrauchet. Dieser Eßig machet das Fleisch mürb und wolgeschmackt / sonderlich aber das grob Ochsenfleisch: Etliche beitzen solches zuvor darinnen / Andere netzen ein sauber leinen Tuch in Biereſſig / wickeln das Fleisch nur darein/ das wird darvon mürb und wolgeschmackt / und verhütet dasselbige auch Sommerszeiten fur dem Geschmeiß der Mücken und der Würm. Sonsten hat er keinen Gebrauch in der Artzney / und thun diejenigen groß unrecht/ und solten billich höchlich gestraffet werden/ die Biereſſig an statt des Weineſſigs in die Artzneyen vermischen.

A **Habern.** Avena. F **Nacketer Haberen.** Avena nuda.





B G

C H

Urit enim lini campum seges: urit Avena.
Urunt letheo perfusa papavera somno.

Das XXI. Cap.

Von dem Habern.

MAngesehen daß der Habern bey den Alten nit in solchen hohen Würden gehalten ist worden/ wie er heutiges Tags bey uns gehalten wird/ und derselbig bey ihnen/ wie Galen. lib. 1. alim. schreibet/ allein zu dem Gebrauch des Rindviehes gesäet worden seye/ haben wir nicht unterlassen wöllen/ denselben hie in diesem Capitel zu beschreiben/ und in seiner Würden/ die er sonderlich bey uns Teutschen auß langwiriger Erfahrung und täglichem Gebrauch überkommen/ dieselbigen zu loben und zu rühmen/ als eines fast nutzlichen Geträids/ dessen wir so wenig als D des Weitzens/ Speltz und Korns und der Gersten entrahten können/ wöllen derowegen diese Frucht erstlich/ so viel die Gestalt belangt/ und wie sie gesäet werden soll/ beschreiben/ darnach auch deren nützlichen Gebrauch beyde in der Speiß und Artzney anzeigen/ und sind aber dessen zwey unterschiedliche Geschlecht. I

I. Habern. I. Das erst und gemeineste Geschlecht ist mit seinen ersten Keimen/ Graßblättern/ Hälmern und Gewerblein/ dem Weitzen gleich/ wie auch Dioscorides lib. 2. cap. 28. bezeuget. Die Aeher schlieffen auß den graßechtigen Scheiden/ thun sich darnach auß einander wie die Sträuß oder Aeher am Rohr. Die langen spitzigen Granen hangen ledig zwischen den auffgethanen Flügeln der Aehren/ je zwo Granen neben einander/ und ist deren eins grösser dann das ander/ die sind E außgespreitet und mit ihren Flügeln aufgethan/ anzusehen wie die Heuschrecken. Dieses Geträid wird bey uns gegen dem Lentzen/ im Ende des Hornungs/ und im Anfang des Mertzens/ gesäet. Man säet auch solche Frucht nicht in gute sondern in wilde Felder/ die man mit der Tunge nicht wol erreichen kan/ als da sind felßechtige oder bergechtige Oerter/ wie im Schwartzwald/ Waßgau/ im Hessenland/ und in der Eiffel/ zu sehen ist/ dann dieses Geträid märgelt ein gut/ feißt und wolgedüngt Erdreich in kurtzen Jahren auß/ wie solches auch Theophrastus lib. 8. histor. cap. 9. neben der Ackerleuth täglichen Erfahrung bezeuget/ und der Poet Virgilius lib. 1. Georg. gedenckt/ da er also spricht:

Es muß der Habern/ soll er schön/ vollkommentlich und reichlich wachsen/ zimlichen Regen haben/ den pfleget man zu mähen/ wann man das Rockenkorn/ Weitzen/ Speltz und Gersten eingeerndet hat.

II. Das ander Geschlecht des Haberns ist dem jetzgemeldten/ so viel das Gewächs anlangt/ gleich/ allein daß die Körner mit der Farb der nackenden Gersten oder Weitzenspeltz ähnlich sind/ und nicht also in Hülsen eingeschlossen wie der gemein Habern/ und ist auch dieses Geschlecht nicht so gemein/ ohnangesehen daß es besser und wohlgeschmackter ist/ als der gemein-Habern.

Von den Namen des Haberns.

DEr Habern wird Griechisch/ Βρόμος, oder βρόμος und Βόρμος, per transpositionem literarum, Ἀκρόσπελος und Σιφώνιον, genandt. Lateinisch/ Bromus, Acrospelus, Siphonium und Avena. [Avena vulgaris seu alba, C. B. Avena, Brun. Matth. Fuch. Tur. Ama. Dodon. Lac. Lon. Lobel. Cast. Ad. Lugd. Sativa & prima Trago. vesca, Ad. Lob. Germanorum, Cæs. frumentum, Cordo in Dioscor. Avena mitior, prima species Angu.] Von Serapione lib. simp. 226. wird er Arabisch/ *Churtal* genandt/ da der Dollmetscher ihn auch fälschlich *Carthamum* verdollmetschet hat/ welches Wort eigentlich dem wilden Saffran gebührt/ von andern wird er auch *Polmelarsich* geheissen. Italiänisch/ *Vena, L'avena, Gena, Avena*, und *Biava*. Hispanisch/ *Avena*. Frantzösisch/ *Aveine* und *Avoine*. Dänisch/ Wowes. Ungarisch/ *Zab*. Englisch/ Otes. Oatmeal. tes und Haver. Flämmisch und Brabändisch/ Haver/ und Hochteutsch/ Haber.

II. Das ander Geschlecht wird von den Kräuterern/ dieweil es nicht wie der gemein Haber in den Hülsen beschlossen ligt/ sondern bloß darinn wächst/ [Avena nuda. C. B. Adv. Lob. Dod. Ger.] genandt. Englisch/ Naked oates. Flämmisch und Brabändisch/ Naeckter Haver/ und Hochteutsch/ nacketer Haber. Das Habermähl nennen die Frantzosen/ *Farine d'avoine*. Lateinisch wird es Avenacea farina, geheissen.

A

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Haberns.

DEr Habern ist ein wenig kühler als die Gerst/und hat auch etwas stopffende Art und Eigenschafft/ also daß sie auch die Bauchflüß stopffet. Sie trücknet auch darneben und zertheilet mässiglich. Galenus sagt/ in der Speiß seye er warmer Natur/ und in der Artzney kalter Complexion/ und wird er innerlich und äusserlich zur Speiß und Artzney nützlich gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des Haberns.

PLinius lib. 18. cap. 17. schreibet/ daß die Teutschen kein ander Gemüß oder Brey essen dann Habernbrey/ welches falsch ist/dann obwol der Habernbrey ein gemeine Speiß ist/ und mehr in unserm Teutschland/ B sonderlich im Waßgau/ Odenwald/ Algau/ Torgau/ Schwaben und andern vielen Orten/da sie diese Brey sonderlich wol zu kochen und bereiten wissen/ genossen werden/ so gebrauchen sie doch auch darneben Grießmähl/ Heidenkornmähl/ Weitzen und Speltzenmähl/ darauß sie dann auch gute Brey zu machen pflegen. Sonst ist nicht ohne/ daß zu unsern Zeiten das Habermähl und Haberkern also in ein guten Ruff/als ein gesunde Kost kommen/ daß nicht allein das Baursvolck/ Handwercksleuth und gemeine Burger/ sondern auch die vom Adel/ja auch Graffen/Fürsten und Herren des Haberkerns und Habermählś in ihren Küchen nicht entrahten wöllen/ sondern lassen köstliche und gute Suppen/ Brey und Müßlein darauß machen/ die nit allein die gesunden Menschen essen/ sondern auch die C Krancken vielfaltig geniessen.

Der Haberkern oder Habermähl in der Speiß genossen/ es sey gleich in Suppen oder Breyen/ oder wie H der immer mag gebraucht werden/dienet sonderlich in dem hitzigen Haubtwehethum/ und sonst auch in allen Kranckheiten des Haubts und der Augen von Hitz verursachet/ deßgleichen den Hirnwütigen und Tobsüchtigen/ denen so mit dem Schwindel beladen sind/ und die das Parlyß gerührt hat/ bekomt über die maß wol den Hustenden/ und denen so mit innerlichen Apostemen oder Seitenwehe behafftet sind/ deßgleichen den Lebersüchtigen und Miltzsüchtigen/ und alteriert die hitzige Entrichtung gemeldter Glieder/ dienet auch den contracten Menschen/ deßgleichen den Gliedsüchtigen/ D Podagrämischen/ und denjenigen so das Tertian oder Quartan Fieber haben/ ist auch ein fürtreffenliche gesunde Speiß für das Grien in der Nieren/ die Harnwinde und das schwärlich harnen/ dient für die Heisserigkeit/ alle Gebrechen der Brust von Hitz verursacht/ I und ist sonderlich heilsam denen/ so Eyter außwerffen/ und ein gebenedeyte Speiß und Artzney in allen hitzigen und Pestilentzischen Fiebern.

Die Haberkern kocht man mit Rindfleischbrüh oder einer Haberbrühen/ dünn oder dick/ wie es einem jeden gefällt/ und streuet Peterleinkraut/ oder andere wolriechende und gute Kräuter klein geschnitten darüber/ die sind beyde gut und ein köstliche gute Speiß/ beyde für gesunde und krancke Leuth/ dann sie stärcken und geben sehr gute Nahrung.

E Die Breylein oder Süpplein von Habermähl werden auch auf viel weg bereitet. Etliche bereiten das Habermähl mit ein wenig Butter/ giessen darnach K Wasser zu/lassens wol sieden/ saltzens das genug ist/ und gebrauchens für ein Süpplein/ etliche thun ein wenig Essigs oder Agresis darzu/daß es ein wenig saurlechtig werde/sonderlich aber/wann sie diese Süpplein den Febricitanten geben wöllen.

Etliche röschten das Habermähl/wie oben gemeldet/ und machens an mit einer Erbesbrühen/ gebens also den Krancken/ oder machens ein wenig sauerlechtig mit Agresi oder Essig.

Etliche nemen Haberkern/ quellen die und wäschen die sauber auß/setzen die zu mit Erbesbrühen/thun Butter und Saltz darzu/ lassens wol mit einander sieden/ so wird es auch lieblich zu essen. Andere wäschen die Haberkern und klauben sie sauber auß/ setzen die mit guter frischer gesottener Milch zu/ lassens wol sieden/ so wird ein gute anmühtige Speiß darauß/ die sehr wol speiset und nehret.

Die Reuter und Kriegsvolck/ wann sie zu Feld ziehen/ so rüsten sie sich mit Habermähl/ röschten es wol in Butter/schlagens also in ein Fäßlein ein/ wañ sie nun etwan in ein Ort kommen/ da nicht viel übriger Proviant ist/ so können sie auf ein Eil ein paar Essen auß Habermähl bereiten. Erstlich nemmen sie ein Löffel voll oder vier Habermähl/ das also in Buttern geröschtet ist/thuns in ein Pfann oder Hafen/ giessen Wasser zu/ lassens wol sieden/ saltzens daß genug ist/ so haben sie G ein gute Suppen/ die essen sie mit Brodt. Wöllen sie dann auch ein guten Brey machen/ so nemmen sie des habermählś mehr/ giessen Wasser zu/lassens darnach zu einem Brey sieden/so haben sie zwey guter Gerücht/ daran sie sich wol sättigen können/und thun solche Speisen den Kriegsleuthen manchmal sehr wol.

Die gemeinen Haußleuth pflegen ihre Haberbrey auch obgemeldter massen zu bereiten/ und speisen ihre Kinder und Haußgesind darmit/ und ist in der Warheit ein gute und gesunde Kost/ die sehr wohl nehret und stärcket/ welches die tägliche Erfahrung bezeuget/ ohnangesehen daß der Habern bey den Alten darfür nicht gehalten/ sondern allein für ein Speiß und Futter der Pferd und des Rindviehs ist gebraucht worden. Aber wir haben auß täglicher Erfahrung/ daß die Kinder und Jugend/die mit Haberkern und gekochtem Habermähl gespeiset werden/ sehr starck und wol gefärbt darvon werden/ wie solches auch die fremden Nationes, die zu uns kommen/ bezeugen müssen/ sonderlich aber die Engelländer/ die ihre Kinder allein mit Haber gespeiset/ und ihnen Morgens und Abends zur Speiß und Nahrung einen guten dünnen Haberbrey lassen machen/ darinn sie die Brosam von Rockenbrodt geriebelt/ und darmit dick gemacht/ das haben die Kinder zum Morgen- und Nachtimbiß essen und sich darmit sättigen müssen/ darvon sie dann so starck und schön sind worden/ wie Milch und Blut gefärbet/ daß sich auch der fürtreffenliche und Hochgelehrte Mann/ Doctor Guilielmus Turnerus, darüber verwundern müssen/ welcher auch seine Kinder mit solcher Speiß erzogen/ und dem Haber deßwegen auch ein besondern Preiß und Lob zugeschrieben/ und denselben mehr als zuvor in sondern Würden gehalten.

Wil man aber die Haberbrey besser haben/ so mag man die mit guter Hünerbrey/ oder aber mit Ochsenfleischbrühe sieden und abbereiten/ so nehren sie vielmehr/ und stärcken besser.

Etliche sieden das Habermähl mit frischer Milch fast wol zu einem Brey/ das nehret auch sehr wohl/ ist alten und jungen Leuthen/ insonderheit aber den Kindern ein liebliche und heilsame Speiß und Nahrung/ die ihnen nicht mag verbessert werden.

Etliche sieden solche Breylein mit guter Mandelmilch für die krancken und außgematteten Menschen/ deßgleichen auch für die Febricitanten/ und kräfftigen sie sehr wohl.

Galenus der berühmte Griechische Artzt/ lib. 1. alim. schreibt/ daß man zu seiner zeit die Haberkern mit Wasser gekocht habe/ und die mit süssem Wein/ oder gesottenem Most/ oder aber mit Honigwein geessen hab.

Etliche aber zu unserer Zeit machen einen herzlichen Brey auß dem Habermähl für gesunde und krancke Leut/ der treffliche gute Nahrung gibt/ sehr wol speiset und kräfftiget. Sie nemen Habermähl wenig oder viel/ schütten darüber guten weissen Wein/ und gute feiste Ochsenfleisch- Hammelfleich- Hüner- oder Capaunenbrühe/ was sie jederzeit bey der hand haben/ jedes gleich viel/thun Butter und Saltz/ jedes so viel genug ist/dar-

A zu/ vermischen etliche frische Eyerdotter darunter / lassens wol sieden zu einem Brey/ machens süß mit gestossenem Zucker/ so wird es ein sehr kräfftiger Brey/ sonderlich aber die Krancken damit zu stärcken und zu laben/ und ist auch alten / schwachen und betagten Leuthen sonderlich nutz und heilsam.

Erkaltete Brust. Husten.

Etliche sieden Haberkern mit Wasser / biß es zerfährt/stossen den Kern klein / oder streichen es durch ein Pfeffertuch/ thun Honig darzu/ lassens auffsieden zu einem dicken Brühlein/ trinckens darnach also warm / das erwärmet die erkalte Brust/ und ist gut wider den Husten.

Haberkern in Wasser wol gesotten/ daß es ein dicklechtiges Brühlein werde/ und der Brühen genommen 12. Untzen / frischen ungesaltzenen Butter drey Untzen/ mit dem Brühlein zerlassen/ dient wider den Schmertz

B

Schmerz der Därmruhr.

der Därmruhr und auch andere Bauchflüß/ so man das warm durch ein Clistierzeug zu dem Krancken thut. Man mag auch vast nützlich an statt des Butters in diesem Fahl nemmen Gänßschmaltz / Enten- oder Hünerschmaltz/oder aber Böcken oder Geissen-unschlit.

Bauchflüß.

Es lobet auch Dioscorides den Haberbrey zu den Bauchflüssen / und daß er den Stulgang stopffen soll.

Husten.

Habermähl geröscht und mit Meth oder Honigwasser getruncken/ ist eine gute Artzney denen / so stäts husten.

Brennen des Sods.

Etliche brauchen den Haberkern den Sod und hefftig Brennen des Magens damit zu vertreiben/ und essen so offt sie der Sod ankommt/ 20. Haberkernen / und halten solches für ein besonder Experiment.

C

Schweiß treiben.

Habermähl mit Wein und ein wenig Essig gesotten zu einem Süpplein oder Brühlein / und warm getruncken/fürdert den Schweiß gewaltig/ derowegen etliche wann sie beduncket, ihnen der Schweiß vonnöhten seyn wil/ solche Mittel gebrauchen/ sonderlich aber wann sie in das Bad wöllen gehen.

Schwein mästen.

Etliche machen etliche Wochen die Schwein zuvor / ehe sie dieselben stechen und metzgen lassen/ mit gequelltem Haber feist / und mästen sie auch also auf.

Capaunen mästen.

Es werden die Capaunen sehr feist und über die maß gut/ so man die einsperzt/ und ihnen nichts anders als geweichten Habern in Milch 1. Monat lang zu essen gibt / und eitel Milch zu trincken fürstellet/ so gewinnen sie darvon ein zartes und mürbes/ wolgeschmacktes/ weisses Fleisch.

D

Eusserlicher Gebrauch des Haberns.

Haubtwehe von Kälte.

WIder das Haubtwehethum von Kälte oder kalter Feuchtigkeit: Nim̃ Haberstroh 2. theil / Fenchelkraut/ Heublumen/ jedes 1. Theil/ thue diese Stück in einen Kessel / schütte Wasser darüber / und laß wol sieden/ stelle darnach den Kessel in ein zugedeckte Bütten/ dariñ schwitze wol/ nachdem es deine Kräfften erleiden können/ leg dich darnach nieder in ein warm Beth/ decke dich wol/ und lasse dir das Haubt mit warmen Tüchern reiben/ darnach verbinde es wol mit warmen Tüchern. Wann du nun wol geruhet hast/so halt dich auf den Schweiß im warmen / und hüte dich für dem Lufft/so wird dir besser/und der Schmertzen nachlassen.

Oder nim̃ Haberstroh 2. Theil/und ein Reutermäßlein Habern/Fenchelkraut/ Heublumen und Baldriankraut/ jedes 1. Theil. Seude diese wol in einem Kessel mit Wasser/mach darvon ein Schweißbad / wie zuvor gemeldet/ und halt dich gleicher gestalt/es wird dir baß. Ein solches Schweißbad mag man auch in anderen Schwachheiten machen lassen/ wann schwitzens vonnöhten seyn wil.

E

Hitzige Augen.

Der Safft von dem jungen Graß des Haberns außgepreßt/und mit darinnen genetzten Tüchlein über die hitzigen Augen gelegt / zeucht die Hitz heraus / und leget den Schmertzen.

Anfahende Stahren der Augen.

Wider die anfahende Stahren der Augen: Nim̃ die öbersten Theil des Haberns mit den Aehren 2. Handvoll / Griechischheusaam 4. Loht / Fenchelkraut / Fenchelsaamen/ Augentrost/ Betonienkraut / jedes 1. Handvoll / Alexandrinische Senatblätter/ Steinklee / Chamillenblumen/jedes 1. Handvoll/Weinrauten so viel man mit dreyen Fingeren fassen kan/ seude solche Stück in einem Hafen mit Wasser/ und empfahe den Dampff des Morgens und Abends darvon in die Augen/ thue darnach ein Tröpfflein oder zwey gar distilliert Honigwasser darein / das von einem Pfund Honig / und einem halben Loth gestossenem Pfeffer mit einander vermischt / gedistilliert worden sey/ und beharre das also eine zeitlang / so wird der anfahende Stahren sich vertheilen und verzehret werden.

F

Habermähl mit Bleyweiß gemenget / jedes gleich viel in Wasser gesotten/ und das Angesicht offtermahls darmit gewäschen / macht es schön weiß und klar.

G

Habermähl mit Essig zu einem Brey gesotten / vertreibt die Flecken und Anmähler des Angesichts / wann Pflaster auf ein Tuch gestrichen/ und warm übergelegt.

Die abscheuliche Röthe des Angesichts zu vertreiben: Nim Haberspreuer 4. Handvoll / ungeschelter Gersten zwo Handvoll / seude die in Wasser den dritten Theil ein/ wäsche das Angesicht offtermahls warm darmit/darnach streiche es an mit Citronensafft/und laß es von ihm selbst trucken werden.

Habermähl mit Taubenkaht zu einem Brey gesotten/ darnach auf ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster und übergelegt/ heilet die Ohrmützel oder Ohrflamm/ vertreibt auch die Kröpff und Drüsen.

Oder nim̃ Habermähl/Leinsaamenmähl/jedes gleich viel/ und so viel Taubenkaht/seude die mit einander in Wein zu einem Pflaster/und gebrauch es wie gemeldet.

H

Habern ein gut Theil mit Saltz in einer Pfannen geröscht/ und folgends in ein leinen Säcklein gethan/ vertreibet den Schmertzen und stechen der Seiten von Kälte oder windigen Blästen verursacht/ so warm als es zu leiden ist / übergelegt.

I

Wider den grossen Schmertzen und Grimmen des Bauchs: Nim̃ 2. theil ungescheelten Habern/ Wacholderbeeren ein wenig zerquetschet in einem Mörser/ Peterleinsaamen jedes ein Theil. Solche stück soll man vermischt in ein Säcklein thun/ das Säcklein mit dem Faden reihen/ damit sie nicht zusammen lauffen mögen/ das soll man dann in halb Wein und Wasser sieden/ folgends mit zweyen Tellern außpressen/daß das Säcklein nicht mehr trieffe/ darnach so warm/ als man es leiden kan/über den Bauch und schmertzhaffte Ort legen/ und so offt dasselbige erkaltet/in der vorgenandten Brühe wiederum wärmen / und das so lang antreiben/ bis der Schmertzen und Grimmen gar nachlässet.

Oder nim̃ Habern und Saltz / jedes 2. Theil/ Dillsaamen/ Aenissaamen/ Fenchel und Dillsaamen/ jedes ein Theil. Röschte diese Stück wol in einer Pfannen/ thu die darnach in ein Säcklein / und legs warm über/ und wann das Säcklein kalt wird/so wärme es wiederum auf einem heisen Ziegelstein / mit Wein besprengt/ und legs wiederum über.

Oder nim̃ ungescheelten Habern zwey Theil/ ungestampfften Hirschen/Kleyen und Fenchelsaamen/ jedes 1. Theil/ röschte die über dem Feuer / und legs warm über/wie oben gemeldet/biß der Schmertzen nachlässet.

K

Wider das Grimmen und Leibwehe: Nimm ein Reutermäßlein voll ungescheelten Habern / und halb so viel zerstossener Wachholderbeeren/ und auch so viel Knoblauchkraut das dürr seye und klein zerschnitten/ thue diese Stück in ein leinen Säcklein/ reihe die Nasenweiß ein / daß sie nicht zusammen lauffen / laß das Säcklein ein Wall oder vier auffsieden/ drucks darnach mit zweyen Brettlein oder Tellern hart auß / daß das Säcklein nicht mehr trieffe / und legs warm über den gantzen Bauch / wärme das offt in der vorgemeldten Brühen / und legs so lang über / biß sich der Schmertzen leget.

Habern

Haberstroh ein gut theil genommen/und darzu gethan Baldriankraut/ und der obersten Gipffel mit den Aehren von Gerstenstroh/ jedes zwo Handvoll / solches in ein Kessel gethan/ Wasser darüber geschüttet und gesotten/darnach in eine Bütten gesetzt/ und ein Schweißbad darauß gemachet/ also daß der Laum wol an den Leib schlagen möge / das treibt den Schweiß gewaltig/sonderlich wañ man jederweilen ein glüenden Singelstein darein abgelöscht.

Wann einem die Schenckel erkaltet sind von Frost/ und man die nicht erwärmen kan : Nim ein halb Sümmern Habern/ seude den wol in halb Wein und Wasser / so viel du darzu bedarffst/ und laß halber einsieden/ thu darnach den Habern in zween Säcke/ der ein jeder einer Ellen breit und lang ist/ und binde dem Erkalten um ein jedes Bein oder Schenckel einen/ so warm er den leiden kan/ das thue ihm des Morgens/ zu Mittag und zu Abends/und beharre das drey Tag nach einander / so erwarmen ihme die Schenckel fein wiederum.

Wider das kalt und lauffend Gesicht in den Gliedern: Nim Haberstroh zwey theil/ die Gipffel von den grossen breñenden Nesseln mit den Blumen und Saamen/ Holderschoß/ Wachholderbeern zerstossen/ jedes ein Theil/Attichkraut und Hartheu/jedes 1. halb Theil. Lasse solche Stück in einem Kessel mit Wasser wol sieden/ den stell darnach in ein wol verdeckte Butten / darinn schwitz wol/und damit du desto besser schwitzen mögest/ so nim ein halben Schilling grosse Kiselstein/mach die glüend/ und lösche jederweilen ein paar in dem Kessel mit den Kräutern ab/ wann du nun wol geschwitzet hast/ und auß dem Bad gangen bist / so nim guten Malvasier oder des allerbesten firnen Weins und frischen Butter/ zerlasse die durch einander / daß eines so viel seye als des anderen/und salbe darmit den gantzen Rückgrat und die schmertzhafftigen Glieder warm darmit/ und ruhe darauf im Beth/ so du nun trucken worden bist/ so nim Baumöl und Rindermarck/ jedes vier Untz/und 1. Untz Wachholderölen von den Beeren gedistillirt / zerlasse sie durch einander / und schmier dich auch wie vorhin darmit bey einer Gluth/thue das acht Tag nach einander alle Tag / also daß du allweg zuvor badest/ so wirst du gute Besserung befinden.

Habermähl mit Essig und Butter zu einem Pflaster gesotten/ ist gut wider die Geschwulst der verrenckten Glieder / auf ein Tuch gestrichen und warm darüber gelegt.

Habermähl mit Essig und Feigenbonenöl zu einem Pflaster gesotten/ erweichet die erharten und geschwollenen Nerven auff ein Tuch gestrichen/und warm darüber gelegt.

Haberstroh in Wasser gesotten/heilet den Grind der jungen Kinder/so man sie darinn badet.

Habermähl mit Lorol und Essig zu einem Pflaster gekocht/ heilet allerhand bösen Grind darüber geschlagen.

Habermähl mit Pech / Vogelleim und gestossenem Schweffel zu einem Pflaster temperiert/erweichet alle erharte Apostemen / Knollen und Geschwulst/ auf ein Tuch gestrichen und darüber gelegt.

Habermähl mit Weitzenmähl / jedes gleich viel zu einem Pflaster gesotten / thut deßgleichen.

Wider die Schäden und Löcher der heimlichen Oerter : Nim Habermähl / Bonenmähl / jedes gleich viel/ Pappelkraut und Armenischen Bolus so groß wie ein Eye. Seude diese Stück zu einem Pflaster / und leg alle Tag dreymahl über den Schaden.

Habermähl in genugsamer Geißmilch zu eim Brey gesotten / ist gut wider den Brand vom Feuer oder heissem Wasser/ auf ein Tuch gestrichen / und wie ein Pflaster darüber gelegt.

Ein Handvoll oder drey vier in Wasser gesotten/ so lang biß der Habern weich wird / das Wasser darnach darvon abgesiegen/ den Habern wol in einem Mörser gestossen/und den dicken Schleim davon wie ein Pflaster über die erfrornen Schäden / so von Winterfrost herkommen / gelegt/ heilet sie.

Schaaff und Hämmel mästen.

Die Schaaff und Hämmel werden sehr feißt vom Habern/so man ihnen des Tags zweymal/ jedesmal so viel/was man in einer Hand halten kan / zu essen gibt/ wo man ihnen aber zu viel gibt/ werden sie so feist/ daß ihnen das Netz zerspringet / und müssen davon sterben.

Saur Bier gut zu machen.

Wann ein Bier sauer worden ist/ so hilff ihm also: Wann der Haber in der Gilb ist/so schneid das Stroh mit dem Habern ab / mach Büschelein darauß / die henck in das Bier/ so stosset es wieder auf wie ein Bier das noch neu ist/ und wird wieder wolgeschmackt und gut zu trincken.

Wein schön zu machen.

Sauber Haberstroh gewäschen / darnach wieder getrucknet/ und in ein Most oder einen andern Wein ein zeitlang gehenckt / wird der Wein gar schön und klar wie ein Gold.

Trauben lang frisch zu behalten.

Wann man gute/ gesunde und zeitige Trauben lang frisch uñ gut behalten wil/sol man sie in Haberstro legen.

Bauchfluß der Rinder.

Wann ein Ochs oder Rind den Bauchfluß oder Durchlauff bekomt/ so gib ihm geröscht Habermähl zu essen.

Rotzige Pferd.

So ein Pferd rotzig ist/ so seude Haberstroh in einem Kessel mit Wasser/ schütte es darnach in ein Züber/ und setze ein Wannen mit Habern auf den Züber/ und lasse das Roß darauß essen.

Wurm und Feiffel der Pferd.

Wider den Wurm und Feiffel der Pferd : Nimm Habern und Gersten / jedes gleich viel/ röschte sie in einer Pfannen über dem Feuer/ daß sie gar heiß werden/ thue sie darnach in ein Säcklein/ und lege sie dem Roß warm über das Creutz/ und schütte ihm Essig über das recht Ohr/ und reibe es unten an dem Bauch mit eim Stecken oder der Sträugabel/ daß es warm werde.

Rehe der Pferd.

Wann ein Roß sehr geritten worden ist/ und man sorget es werde zu reh / so binde den Gaul/ daß er sich nicht legen oder sonst bewegen kan/ und reibe ihm alle Schenckel wol mit Haberstroh/ und lasse ihn also drey Stund gebunden stehen/so schlägt ihme die Rehe nicht in die Schenckel.

Harnwinde der Pferd.

Wider die Harnwinde der Pferdt: Seude Haberstroh in Wasser / schütte das Wasser in ein Züber/ und stelle es unter das Roß / daß der Laum wohl zu dem Schlauch mag gehen / decke das Roß mit Decken und Sergen warm zu/ wirff jederweilen ein glüenden Singerstein in den Züber / wann nun das Pferd wol gebähet ist worden/ so reib es wol mit dem warmen Stroh/ so wird ihm geholffen.

Bauchwehe der Pferd.

So einem Roß der Bauch wehe thut/ so wärm Habern/thu den in ein Sack / und binde ihn dem Gaul also warm auf den Bauch/ so lässet ihm der schmertz nach.

Stallen der Pferd.

Wann ein Pferd nicht stallen kan / so seude Habern in genugsamem Wein den dritten theil ein/ und schütte dem Roß den Wein warm ein/ so wird er bald stallen.

Geschwulst an Pferden.

So ein Pferd etwan Geschwulst hätte/es wäre gleich wo es wölle/ so schweisse Habern in Essig/und binde den dem Roß also warm über die Geschwulst / das zertheilet sie/ und leget sie bald nider.

Geschwulst des schlauchs der Pferden.

So einem Roß der Schlauch geschwollen ist / so mache ihm ein Dampff von Haberstroh/und lege jederweilen ein heissen glüenden Sinckelstein darein/ daß der Dampff wol den Schlauch berühren mag/ so wird ihm geholffen/und leget sich die Geschwulst.

Brand der Pferd.

Wann man ein Pferd gebrennet hat / soll man den Brand also heilen : Seude Habern in einem Hafen in genugsamem Wasser / biß daß er gar weich wird / und stoß denselbigen wol in einem Mörser/ zwing darnach den Schleim und das Marck durch ein Tuch/ darmit salbe den Brand/ so heilet er.

Habergraß oder Haberkrautwasser. Avenacei graminis aqua stillatitia.

Etliche distillieren auß dem jungen Graß oder Kraut des Haberns in dem End des Mayens ein Wasser/

wie

A wie man die Rosen zu distillieren pfleget / das gebrau-
Hitzige schwachheiten der Augen.
chen sie zu den hitzigen Schwachheiten der Augen/ thun jederweilen in ein jedes Aug ein paar Tröpfflein/ netzen auch zweyfache leinine Tüchlein darinn / und legens über die zugethanen Augen / das milteret den Schmertzen/ und vertreibet die Hitz und Entzündung.

Die Moscowiter pflegen auch auß Habern ein Wasser zu distillieren / welches sie an statt des Weins pflegen zu gebrauchen. Solches Wasser hitziget und macht die Leuth so gar truncken und voll / als der beste Wein immermehr thun mag.

Haberbrodt. Panis avenaceus.

DAs Haberbrodt ist nicht allenthalben gebräuchlich/doch wird man in grosser Theurung gezwun-
B gen/aus dem Habern Brodt zu machen/ und ob es wol ungeschmackt und undäulich ist/ so macht doch die grosse Noht und der grosse Hunger / daß es wol schmäcket und wol verdäuet wird/ so ein guter Koch ist der Hunger.

Das XXII. Cap.

Von dem Heidenkorn.

Heidenkorn. Ocymum cereale.

C



D

Heidenkorn.
DAs Heidenkorn oder Buchweitzen ist zu unser Zeit sehr gemein worden in unserm Teutschland / und wird solches gegen dem Mäyen in das Erdreich geworffen/ kommet bald herfür mit seinen Keimen / stosset erstmals zwey breite Blättlein wie der Köhl/hat ein eintzige Wurtzel mit vielen Zaseln/ die ist hart und holtzechtig/die Stengel werden Ellen hoch/
E sind zart / dünn / glatt / Purpurroht / und inwendig hol / mit vielen Gleichen oder Gewerblein unterscheiden/ gewinnet viel Nebenästlein / die sind allenthalben mit breiten und vornen außgespitzten Blättern bekleidet / den Blättern des Epheuenkraut ähnlich / außgenommen / daß sie linder / weicher und außgespitzter sind/ darzu länger und schmäler. Im Brachmonat bringt dieses Gewächs viel kleiner weisser Blümlein / die sind in einander getrungen wie die Holderblümlein/ die werden letztlich zu dreyeckechtigen schwartzen Körnlein gleich den Buchwinden/ welche so sie gemahlen werden / gibt es schön weiß Mähl/ und vergleichet sich dem Weitzenmähl / sonderlich so es durch ein
F reinen Beutel gelauffen ist. Dieses Korn oder Getráid wird viel um die Reichsstadt Hagenau in sandechtige Felder gesäet/ darinnen es dann sehr gern wächset/deßgleichen in den rauhen/ sandechtigen Gebirgen/ als im Ostwald/ Waßgau/ Spessart und dergleichen rauchen Orten / und wird solche Frucht den mehrern Theil dem Rind- und andern Vieh zum Futter gesäet/ dann das Vieh sehr feißt und starck davon wird/wiewol die Einwohner des Waßgaus/ Ostwalds und der jetzgemeldten Oerter auch Brodt darauß machen/und wird sonderlich gut Breymähl darauß bereitet.

Von den Namen des Buchweitzens oder Heidenkorns.

ES irren sich diejenigen nicht wenig / die das Heidenkorn für das Ocymum Dioscoridis halten/
G dann derselbige Namen gehört keinem andern Kraut zu dann unserm Basilgenkraut/ wie wir darvon an seinem Ort weiteren Bericht gethan: so ist es auch nicht das Ocymum Catonis oder Columellæ, dann dasselbige Ocymum ist kein besonder Geschlecht eines Krauts/ sondern ein Namen eines Futters/welches von Getraid und Hülsenfrucht für das Vieh gesäet wird/wie solches Varro lib. 2. c. 31. als er von dem Ocymo schreibet/ bezeuget/und hat den Namen Ocymum daher bekommen/ dieweil es schnell aufgehet und bald wächset / und ist solches Futter noch heutiges Tages im Elsaß und andern mehr Orten/ in denen es nicht Wiesen hat/ gemeine/ da man solch Futter jährlich pfleget zu säen und es wachsen läst/biß es schier anfahen wil Aeher oder Schoten zu bekommen / alsdann mähet man es ab wie das
H Graß/machets dürr/und behalts über Jahr dem Vieh/ und gibts/ihme an statt des Heues zu essen/und ist gewiß / wie das Heidenkorn bey den Alten gemeinet worden/ oder ob es ihnen auch bekandt gewesen sege/ dann wo es nicht das Erysimum Theophrasti ist/wissen wir ihme auch keinen Namen bey den Alten einzuverimen. Es wird dieses Gewächs heutiges Tags von
I Cast. Lugd. Frumenti genus folio hederaceo, Cord. in Dioscor. Formentone vulgo, Cæs. Ocymum veterum, Trago, Varronis, Anguil. Tragotrophon & Fagopyrum cum Dodo. gal. Irio cerealis sive Erysimum, Ruellio, Erysimum cereale, Ges. in cat. Port. Theophrasti, Lob. in icon.] Italiänisch heißt es *Fromentone*, und zu Friaul/ *Saracina* und *Saraceno*. Böhmisch/ Pohanka. Englisch/ Berchwheate und Bockwheate. [Bockewheate] Flämmisch und Brabändisch/ da es dann auch in grosser Menge gepflanzet wird/Bockweydt/ Bueckenweydt und Boeckweyten. Hochteutsch/ Heidenkorn/ Bockweitzen/ Buchweitzen und Grütz.

Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Heidenkorns.

K

DAs Heidenkorn oder Buchweitzen / gibt wenige Nahrung dann das Rockenkorn oder die Gersten/ führet aber mehr dann der Hirschen und der Pfennich. Die Mützlein und die Kuchen/ so von dem Mähl des Heidenkorns gemacht werden / werden leichtlich verdäuet/ setzen sich bald/ und gebähren ein zimlich gut Geblüt.

Innerlicher Gebrauch des Heidenkorns.

WJewol das Heidenkorn erstlich allein in unserm Land für das Vieh ist gesäet und gezielet worden/

so ist

A so ist es doch mit der zeit in die Küchen kommen/ und so gemein worden/ daß nicht allein von dem gemeinen Mann zur Nohtdurfft gebrauchet wird/ sondern muß auch nunmehr der grossen Herren Taffeln helffen zieren/ sintemal so es gemahlen/ und nicht zu viel gebeutelt wird/gibt es ein schönes und herzliches Mähl zu den Breyen oder Müßlein/ die es den Weitzenbreyen weit fürthun und wol geschmackter sind.

Etliche sieden und kochen diese Brey mit Milch wie den Hirschen/ und ist ein gute Speiß/ die wol sättiget und nehret/ den Kindern und dem jungen Volck fast anmühtig und lieblich zu essen.

Etliche andere sieden das Heidenkorn oder das gemahlen Mähl darvon mit einer feisten Ochsen- oder B Hammelsleischbrühen zu einem Brey/ und wird ein sehr wolgeschmacktes Essen/ das wol stärcket und gute Nahrung gibt.

Andere sieden das Heidenkornmähl mit lauter Wasser und ein wenig Butter und Saltz/ so viel genug ist/ gibt gute und gesunde Brey/ das Haußgesind und die Taglöhner damit zu speisen.

Etliche andere bereiten diese Brey mit Mandelmilch/Hüner- oder Capaunen-Brühen/ die nehren und stärcken auch sehr wol.

Was sonst andere von dem Heidenkorn geschrieben haben/ die es für das Ocymum Dioscoridis gehalten/ welcher Namen unserem Basilgenkraut eigentlich gebührt/ die haben auch die Krafft und Tugend der Basilgen diesem Kraut auß Unverstand zugeschrieben/derowegen man sich darvor hüten und wohl für- C sehen soll/ daß niemand aus Unverstand ihme selbst Schaden zufüge.

Sonst ist das Heidenkorn ein edele und gute Mastung für das Rindviehe/ und für die Schwein/dieselbigen damit feist zu machen.

Die Hüner werden über die maß feist von dieser Frucht/ und das in kurtzer Zeit/ so man ihnen dieselbige allein zu essen gibt.

Weitern Gebrauch diese Frucht oder Kraut äusserlich zu nutzen/ ist uns zu dieser Zeit nicht bewust.

Heidenkornbrodt.

IN Ostwald/ Waßgau/ auf dem Spessart und anderen rauhen Orten/ da man dieser Frucht viel pfleget/ pfleget das gemeine Landvolck auch Brodt auß dem Mähl des Heidenkorns zu backen/ das ist so viel den Geschmack belanget lieblich zu essen/ wird aber schwartz/sättiget doch wol/blähet den Bauch auf/ doch D nicht so hefftig/ setzet sich bald unterstich/ gibet zimliche Nahrung/ ist ein gute Speiß für die arbeitende Leut/ dann es haltet zimlich wider/ ist doch unverdaulicher dann das Haberbrodt.

Das XXIII. Cap.

Von dem Staubmähl.

DAs Mähl/ so von dem Mahlen hin und her fleuhet oder stäubet/und sich an den Wänden oder auf dem Boden in der Mühlen anhencket/das pfleget man mit Kehrwischen zusammen zu fegen. Dieweil nun solches auch in der Artzney gebraucht wird/uñ wie wir biß daher in dieser Section E von allem Getraid und darauß bereitetem Mähl gehandelt/und derselben nutzlichen Gebrauch angezeigt/ haben wir nicht underlassen wöllen/ hie auch von dem Staubmähl etwas zu schreiben/und zu berichten/ wie dasselbig nützlich in und ausserhalb des Leibes möge gebrauchet werden. Wann man aber dieses Mähl samlen wil/ so kehret man es fleissig von den Wänden ab/ und lässet es wieder durch einen Beutel lauffen/und hebet es auff zu dem Gebrauch.

Von den Namen des Staubmählts.

DAs Staubmähl wird von den Griechen Γύρις oder Γῦρις, Lateinisch/ Pollen, Farina volatilis oder F Farina volatica, von dem Glossographo Haliabbatis wird es Arabisch genandt/ *Gebara, Gebaran* und *Gyri*, von Haliabbate, *Gurum, Girum, Geranera, Girum* und *Giri*, welche Namen von den Griechen mehrtheils ohn zweifel ihren Ursprung bekommen haben/und also durch die Araber sind corrumpiert worden. Italiänisch heist das Staubmähl/ *Farina dispersa*. Hispanisch/ *Harina Buela*. Frantzösisch/ *Folle farine*. Englisch/ Mill Powder oder Millduste. Flämmisch und Brabändisch/ Stuyfmähl/ und Hochteutsch/Staubmähl und Mühlstaub.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung/ und Eigenschafft des Mühlstaubs.

DEr Mühlstaub oder Staubmähl hat eine Krafft und Würckung zu theilen und zu conglutinieren/ Zerhauene Nerven. Beinbrüch.
also daß es auch die zerhauenen Nerven und die Beinbrüch in kurtzer zeit wieder zusammen hefftet/ wird G innerlich und äusserlich nützlich gebrauchet/ und deßwegen zur Nohtdurfft auffgehaben.

Innerlicher Gebrauch des Staubmählts.

SO einem ein Ader in der Brust oder an der Lungen entzwey gesprungen wäre/dem soll man Brey- Zersprungene Adern der Brust und Lungen.
lein und Süpplein von dem Staubmähl machen/ und die wol sieden lassen/ und dem geschädigten offt zu essen geben/ das wird ihm bald zur Heilung und Gesundheit verhelffen. Solche Breylein sind auch dienlich und heilsam denjenigen/so durch gestochene Wunden innerlich an der Lungen/ Leber oder dem Miltz verletzet worden sind/ deßgleichen auch denjenigen/so ein Lung/ Leber und Miltzverwundung
Bein oder ander Glied entzwey gebrochen ist/ dann H solche helffen wunderbarlich zu der Heilung.

Staubmähl-Breylein oder Müßlein mit gestähelter Milch zubereitet/ sind denjenigen fast dienlich so mit der Därmruhr/ oder andern Bauchflüssen beladen sind/ dann sie heilen die verwundten Därm und die Bauchflüß. Därmruhr.

Eusserlicher Gebrauch des Staubmählts.

WIder das schmertzliche Seitenstechen: Nimm Staubmähl/ und mach mit Wasser ein Teig Seitenstechen.
darauß/ davon mach kleine Küchlein/ backe die in Scorpionenöl in einem Pfännlein/ lege sie darnach also warm auf das schmertzhafftige Ort/ da du das Stechen am meisten fühlest/ und so bald eines kalt worden ist/so leg wieder ein warmes auf/ und wechsel je eines nach dem andern ab/ biß so lang der Schmertzen I nachlässet/ und das Geschwär anfängt zu brechen/ und durch den Husten mag außgespeyet werden/ darnach brauche Küchlein/ Säfft und Latwergen/ die da machen außwerffen/ so wird der Krancke wieder gesund.

Das Bluten der Wunden zu stillen: Nim Staubmähl und streue es in die blutende Wunden/ biß sich Bluten der Wunden.
das Blut mit dem Mähl verpappet/ darnach verbinde die Wunde/ so verstehet das Blut/ und ist ein gewiß Experiment.

Von dem Staubmähl macht man eine gute Wundsalb/ die hefftet und heilet die Wunden ohne die Na- Wundsalb.
del/ und wiewol solche Wundsalb gering und nicht von köstlichen stücken gemacht wird/ so übertrifft sie doch in Hefftung und Heilung der Wunden/ alle gefärbte und gemahlete Karrensalbpflaster der Messerschleiffer und K Baderhütmacher/ die bereite also: Nim sauber Honig 2. Theil/Rosenöl das allein mit Leinöl gemacht und eingesetzt ist worden/ wie wir von den Rosen solches zu bereiten Bericht gethan haben/1. Theil nach deinem gefallen/ nachdem du viel oder wenig machen wilt/ thu gemelte stück in ein Pfännlein/ und lasse sie sittiglich zergehen/ doch daß sie nit auffsieden/ sondern sich nur allein vereinigen/ darnach streue rein gebeutelt Staubmähl darein/so viel genug ist/und vermische es zu einer dicken Salben/darvon streich auf ein Tuch/ und lege es über wie ein Pflaster/ und lege auch ein wenig mit Fäselein von leinenem Tuch in die Wunden/ die verbinde darnach wol/ und thue das alle Tag/ so wirst du augenschein-

A scheinliche Hülff dieses Pflasters oder Wundsalben befinden.

Zerhauene Nerven und Adern hefften.

Ein anders das gleichfals wol hefftet und heilet: Nim̃ rein gebeutelt Staubmähl 2. Loht/ Weitzenmähl/ Weyrauch/ Mastix und des Gummi Sarcocollæ, alles rein gepülvert/ jedes 1. Loht. Vermisch diese Stück mit Eyerklar zu einer Salben/ und legs über die Wunden. Du magst auch die obgemeldten Stück zu einem Hefftpulver gebrauchen ohne das Eyerklar.

Staubmähl mit den Schnecken ohne die Häußlein in einem Mörser wol durch ein ander gestossen/ darnach wie ein Pflaster übergelegt/ hefftet die zerhauenen Adern und Nerven wieder zusammen und heilet sie.

Gebrochen Bein.

So einer ein Bein entzwey gebrochen hätte oder ein ander Glied/ so richte es erstlich wieder wol ein/ daß es B zusammen schliesse/ wie es seyn soll und zuvor gestanden ist/ und schlage ein Tuch darum/ das zuvor in Rosenöl genetzet seye/ darnach nim̃ Staubmähl/ temperier es mit Eyerklar zu einer Salben/ legs auf den Bruch mit Hänffenwerck/ schiene das Glied darnach wol und binds steiff/ daß es sich nicht bewege/ und laß also zehen Tage ligen/ ehe du es wieder aufbindest/ es wäre dann sach/ daß der Schmertz so groß und der Schenckel anfahen wolt zu apostemieren/ so magst du es sänfftiglich aufbinden ohne sondere Bewegung/ damit der Bruch nicht von oder ab einander gehe/ bestreiche ihm alsdann das Glied mit Rosenöl/ und verbinds wiederum wol wie zuvor/ und schlage ihm dargegen herüber ein Ader/ und halte den Geschädigten in einer mässigen Ordnung mit essen und trincken.

C Oder nim̃ rein gebeutelt Staubmähl 4. Untzen/ Gerstenmähl/ Bonenmähl/ jedes 2. Untzen/ gepülverten Bolus Armenus 3. Loht/ versiegelter Erden/ Drachenblut/ Mastix/ alle zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes 1. Loht/ vermische solche stück mit Eyerklar und brauchs wie oben gemeldet. Damit du aber nicht besorgen dörffest daß das Glied apostemier/ so nim̃ Rosenöl acht Untzen/ Wachs vier Untzen/ Terpentin 2. Untzen/ zerlaß und rühre des gemeldten Pulvers drein/ so viel genug ist/ daß es dick werde wie ein Pflaster/ davon streich dann auf ein bequem leinen Tuch/ lege solches über das gantze Glied wie das vorige/ das verhinderet daß das Glied nicht dick oder entzündet werde/ wehret dem apostemieren/ stärcket das gantze Glied/ und fürD dert den Beinbruch/ zur Heilung.

Schrunden im Hindern.

Staubmähl heilet die Schrunden im Hindern/ so man dasselbige rein gebeutelt/ darein streuet.

Das XXIV. Cap.

Von der Kleyen.

Kleyen.

DJeweil wir hiebevor in dieser Section von allem Getráid und desselben Mähl/ so darvon gemahlen wird/ gehandelt haben/ haben wir auch hie in diesem Capitel von den Kleyen etwas zu schreiben nicht underlassen wöllen/ damit unserem Werck nichts mangele/ und wiewol wir auch bißweilen von jedem Getráid der Kleyen auch etwas also obenhin gedacht/ soll das überig/ das biß daher gespart worden/ und zuvor underlassen ist worden/ jetzund erE stattet werden/ sintemal die Kleyen in viel weg/ beyde innerlich und äusserlich nutzlich in der Speiß und Artzney mag gebrauchet werden/ ohnangesehen daß man deren wenig achtet/ und sie nur allein zu der Mastung des Viehes vermeinet dienstlich zu seyn/ sonderlich aber die Schwein darmit feist zu machen.

Von den Namen der Kleyen.

DJe Kleyen von einem jeden Getráid oder Mähl/ ist die grobe Unreinigkeit desselbigen/ welche durch das beuteln von dem Mähl abgesöndert wird/ das heisset bey den Griechen/ Πίτυρον und Κυρίδιον. Lateinisch/ Furfur. Arabisch bey dem Serapione lib. simp. ca. 29. F Nokale. Bey dem Glossographo Avicennæ, Alcuzuz. Bey dem Glossographo Haliabbatis, Hucha. Sonst werden auch folgende Namen bey den Arabischen Artzten in ihren Schrifften gelesen/ Nochale, Nocale, Huchala, Hucalia, Huchala, und Anocazena, wie Matthiolus Sylvaticus bezeuget. Italiänisch heist die Kleyen Semola und Crusca. Hispanisch/ Salvado und Somas. Frantzösisch Du Son und Du Bran. Englisch/ Bran. Flämmisch und Brabändisch/ Semel und Gruys. Hochteutsch/ Kleyen und Grüß.

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft der Kleyen.

ES hat die Kleyen ein Natur und Eigenschafft abzuwischen/ zu säubern/ zu reinigen und zu erweichen/ und wird nutzlich zu der Speiß gebraucht. G

Eusserlicher Gebrauch der Kleyen.

ES wird die Kleyen nicht allein zur Mastung des Viehs und der Schwein/ sondern auch zu der Speiß nützlich gebrauchet/ und behaltet unter denselbigen die Weitzenkleyen sonderlich zum innerlichen Gebrauch das Primat/ wiewol sie von anderem Getrayd Mähl abgesöndert wird/ auch nicht zu verwerffen ist/ dann gleich wie ein Frucht die ander in der Güte übertrifft/ also übertrifft auch die Kleyen/ so von derselbigen Mähl komt/ je eine die andere.

Man bereitet auß der Kleyen treffliche gute Säfftlein für die Krancken: Man seudet dieselbige in frischem Wasser/ biß die Krafft wol herauß komt/ und ein dicklechtiges Brühlein gibet/ das zwinget man dann durch ein Tuch/ thut Butter und Saltz/ jedes so viel H genug ist/ darzu/ lassets mit einander aufsieden/ und reichets den Krancken zu essen für mit oder ohne Brodt/ nachdem die Gelegenheit des Krancken sich zutreget. Etliche lassen ein klein wenig geriebelt Brodt von Weißbrodt mit dem gemeldten Brühlein aufsieden zu einem dünnen Breylein. Solche Speißlein nehren zimlich/ setzen sich bald und halten den Leib offen/ den sonderlich höchlich in nachfolgenden Krancheiten gelobt/ als in den Catharren und Haubtflüssen/ in Heisserigkeit/ dem Halsgeschwär/ Husten/ Schwulst des Athems und dem Keichen/ in allen innerlichen Apostemen/ in dem Seitenstechen und Geschwar des Rippfellins Pleuritide, ist sehr dienlich in den Nierenheiten der Brust und Lungen/ deßgleichen in den Nieren und Blasen-Geschwären/ sind sonderlich gut denen I so Eyter außwerffen/ bekommen wol in den hitzigen und truckenen Fiebern/ in der Därmruhr und anderen Bauchflüssen/ dann sie säubern und reinigen die Därme von der scharffen/ bösen Feuchten/ und heilen die Verwundung derselbigen/ und miltern den Schmertzen/ und bekommen sonderlich wol denjenigen so mit der Leibwehe/ Grimmen und Därmgegicht beladen sind.

So man aber haben wil/ daß die gemeldten Säfftlein oder Breylein mehr nehren und kräfftigen sollen/ mag man sie mit guter Hüner- Capaunen- oder Fleischbrühen bereiten.

Wider die Entzündung/ Verletzung der Lungen und Lungensucht/ dienet fast wol von der durchgeschlagenen Kleyenbrühen ein Breylein mit rein gepülverten Amelmähl und ein wenig Tragant bereitet/ dann es K ist in gemeldten Gebrechen nicht allein ein Speiß/ sondern auch ein gute und bequeme Artzney.

Ein Breylein von durchgeschlagener Kleyenbrühe/ Mändelmilch und ein wenig Gerstenmähls bereitet/ und wol biß zu bequemer Dicke gesotten/ ist ein fast nutzliche und heilsame Speiß für das täglich Fieber.

Ein Süpplein von durchgeschlagenen Kleyenbrühen/ mit frischem Mandelöl bereitet/ dienet fast wol wider den schwären und truckenen Husten.

Gerstenkleyen in Wasser oder Fleischbrühen wol gesotten/ darnach durchgeschlagen/ und ein Brey von einem Weißbrodt darein geriebelt/ folgends

A Schwärer Athem.

schen Butter und Zucker oder Honig/ jedes so viel genug ist/ samt ein wenig rein gepülverten Saffran dazu gethan und zu einem Breylein gesotten/ ist fast nützlich und heilsam den Keichenden und denen so einen schwären Athem haben/ jedertweilen genutzet.

Ein ander gutes kräfftiges Breylein bereite also: Nim Weitzen-Kleyen ein Handvoll oder 2. thue die in ein verglasurt Geschirr/ schütte ein warm Wasser darüber/ laß verdeckt biß auff die acht Stund stehen/ zwings darnach durch ein Tuch/ thue so viel guter kräfftiger Mandelmilch darzu/ so viel der Kleyenbrühen ist/ und 2. Löffel voll rein gepülvertes Amelmähls/ laß wol sittiglich mit einander sieden/ und wirff ein wenig Saltz darzu/ und wann es genug gesotten/ so temperiers mit

B Trockenung der Brust mit Kleyen. gepülvertem Speißzucker nach deinem Gefallen/ und gibs denen zu niessen/ denen die Brust verstopffet/ und die Lungenröhrlein mit dickem und zähem Schleim gefüllet sind/ dann es reiniget die Brust und Lungen und machet wol außwerffen/ vertreibet auch also den alten bösen Husten.

Wider den Husten: Nim durchgeschlagene Kleyenbrühen 32. Untzen/ guten Zucker und Jungfrauen-Honig/ jedes 2. Untzen/ laß es mit einander zergehen und 1. Wall oder vier auffsieden/ davon gib dem Krancken alle Morgen und Abend ein gemein Tischbecherlein voll zu trincken/ so warm als er es trincken kan/ es hilfft sehr wol. Es mögen auch junge Kinder diese Artzney gebrauchen/ dann sie ist lieblich und anmühtig/ also daß man auch den säugenden Kindlein/ jedesmal ein Löffelein voll darvon mit grossem Nutz geben mag/ und

C dienet solches nicht allein wider den Husten/ sondern auch den Bauch damit zu erweichen und den Stulgang zu fürderen.

Durchgeschlagene Kleyenbrüh mit Honig und süß Mandelöl das frisch außgedruckt ist worden vermischt/ und Morgens und Abends/ jedesmal ein Untzen oder drey getruncken/ erweichet den Husten und macht außwerffen.

D Durchgeschlagene Kleyenbrüh ein Becher voll genommen/ und darmit in einem Schüsselein zween frischer Eyerdotter zertrieben/ darzu gethan einer Castanien groß frischen Buttern/ das Schüsselein darnach auff einen Hafen mit siedendem Wasser gesetzet/ und lassen warm werden/ biß der Butter zergangen ist/ und nicht sieden lassen/ dann so warm du es leiden kanst/ des Morgens und Abends ein Stund vor dem Morgen- oder Nachtimbiß getruncken/ erweichet den verstopffeten Bauch und machet Stulgäng. Ist eine gute Artzney/ denjenigen so schwärlich zu Stul gehen/ und für die so über Feld reisen/ die man an allen Orten wo man hinkommet bereiten kan.

Oder nim der durchgeschlagenen Kleyenbrühen ein Becher voll/ zertreib darinn ein halbes Tischbecherlein voll Baumöl/ und zwoer oder dreyer Baumnüß groß rahes Honigs/ vermischs durch einander und laß warm werden/ und thue es hernach durch ein Clistierzeug zu dir/ und behalt es eine Stund oder länger/ so bringet es Stulgäng/ und ist eine Artzney die ohn einigen Schaden zu jederzeit wann es die Nohtdurfft erfordert/ mag gebrauchet werden.

E Durchgeschlagene Kleyenbrüh durch ein Clistier warm zu eim gethan/ miltert das Leibwehe und Grimmen. So aber der Schmertzen gar groß ist/ und das Grimmen von kalter Feuchten herkomt/ die Verstopfung auch groß ist/ so zertreib 3. Quintl. oder 1. Loht des Gummi Euphorbii zu einem subtilen Pulver gestossen in der gemeldten Brühen/ so vollbringet es seine Würckung kräfftiger.

F Durchgeschlagene Kleyenbrühe allein für sich selbst ein Pfund ohngefehrlich zu einem Menschen warm gethan/ das die Ruhr oder Därmruhr hat/ miltert den Schmertzen/ wäschet die scharffe Feuchte ab/ und heilet die Verwundung des Maßdarms.

Eingenommen Gifft.

So einem mit Gifft vergeben wär/ oder sonst etwas gifftiges geessen oder getruncken hätte/ der nemme ein Becher voll warmer durchgeschlagener Kleyenbrühen mit Baumöhl ein/ und breche es bald wieder von sich/ und trincke die gemeldten Brüh etlichmal also mit dem Oele vermischet auf einander/ und breche sie allwegen wieder/ so wird ihme geholffen/ daß ihme das Gifft nicht schaden mag.

Keichen des Roß.

So ein Roß das Keichen hätte und schlechtbäuchig wäre: Nim ein gute Handvoll rein gestossener Kleyen und drey Handvoll gepülvert Saltz/ zertreibe diese stück mit weissem Wein/ machs warm und geusse es dem Roß neun Tag nach einander alle Tag einmal ein/ durch ein Rohr/ so wird dem Roß geholffen.

G Oder gib dem Roß drey Tage nach einander nichts anders zu essen/ dann truckne Rockenkleyen.

Halßgeschwär des Roß.

Wann ein Roß ein Halsgeschwär hätte/ so lasse ihm unter der Zungen/ und zertreib Kleyen in Wasser/ daß es zimlich dick werde/ und gib es dem Roß zu trincken/ und sonst nichts anders biß es gesund wird/ wann es aber anfänglich nicht trincken will/ so lasse ihn wol durstig werden/ so wird ers trincken.

Roß zunemmen machen

So ein Roß mager ist und nicht zuneinen wil/ ob es gleich Futter genug hat/ so gib ihm Kleyen mit Weitzen vermischt zu essen/ und laß es mit sittiger Arbeit sich üben.

Hünergrosse Eyer legen machen.

Wiltu daß die Hüner grosse Eyer legen/ so nim ein Reutermäßlein Kleyen/ und vermische ein Becher voll gepülverte Schneckenhäußlein darunder/ machs mit Wein und gibs den Hüneren zu essen. Etlich nemmen so viel Gerstenkleyen/ und vermischen gepülverte Ziegelstein an statt der Schneckenhäußlein darunder/ rührens an mit Wein und gebens den Hünern zu essen.

H

Capunen feist machen.

Wilt du Capaunen feißt machen/ so steche ihnen die Augen auß/ und bereit ein Aas von Kleyen und halbgesottener Frucht/ mach ein Teig daraus/ und gibs ihnen zu essen und sonst nichts anders/ so werden sie in viertzig Tagen gut und feißt.

Gäuß feist machen.

Gänß feißt zu machen/ soll man sie in einem warmen Ort halten/ und vier Theil Kleyen nemmen/ und 2. Theil gerösch Gerstenmähl/ solches vermischen/ und mit warmem Wasser einrühren/ den Gänsen fürwerffen/ und sie essen lassen so viel sie wöllen/ und sie genug lassen trincken.

Hund starck machen.

Etliche pflegen die grossen Hund und Riden mit Kleyen in Molcken oder schmutzigen Suppen eingerührt zu speisen/ davon werden sie sehr feißt und starck.

I

Schwein mästen.

Mit Kleyen macht man auch die Schwein gut und mästet sie darmit aus. Etliche fleissige Meyers-Weiber pflegen den Schweinen Kleyen mit Käßmolcken oder Spülwasser einzurühren zu einer Tränck/ und schütten solches in die Säutrög/ gewöhnen also die Schwein daß sie nicht lang wann man sie von der Weide treibet/ umschweiffen oder hin und her lauffen/ sondern stracks zu ihrem Trog lauffen/ das erweicht ihnen auch die andere Speiß/ welche sie den gantzen Tag auff der Weide haben geessen/ ruhen darnach die Nacht über desto besser auß/ und werden nicht bald kranck.

Eusserlicher Gebrauch der Kleyen.

K Es wird die Kleyen auch äusserlich zu vielen Leibsgebrechen beyde den Menschen und Vieh gebrauchet/ damit man wol so viel außrichten kan als mit den allerköstlichsten Artzneyen.

Nun soll man mercken/ so offt wir in ein Pflaster oder folgender Artzneyen eine die Kleyen begehren und die gebrauchen/ soll allwegen rein gepülvert und durchgesiebet Kleyen verstanden werden/ welches wir hiemit den Leser vermahnt haben wöllen/ so kan ein jede Artzney ihre Würckung desto besser vollbringen.

Haubtschmertz von Kält.

Kleyen ungestossen in ein Säcklein gethan/ warm gemacht und auf das Haubt gelegt/ legt den Schmertzen desselbigen von Kält und Frost verursacht.

Schüppen des Haubts.

Wider die Schüppen auff dem Haubt: Nim ein

A halbes Mäßlein gantzer Kleyen/ thu die in ein Geschirr/ schütt frisch Brunnenwasser darüber / daß die Kleyen nur naß davon werde/ lasse sie über Nacht weichen/ des Morgens reib sie wol mit den Händen/ und drucke den Safft oder Feuchtigkeit durch ein Tuch / thue darzu des besten Weinessigs ein Becher voll / laß sittiglich über einem linden Feuerlein sieden mit stätigem rühren/ biß daß dick wird wie ein Honig / damit bestreich das Haubt offtermals/ und wäsche es je über 12. Stunden mit warmem Wasser/ darinnen Feigenbonen / oder Griechischheusaamen/ oder Mangoldkraut und Wurtzel gesotten worden seye.

Zerknirschung des Haubts.

Wann einem das Haubt zerknitschet worden ist / es sey von schlagen/ fallen/ stössen oder würffen / so nimm rein gepülvert Weitzenkleyen / thue darzu den drittentheil Schweinenschmaltz / seude diese mit einander mit Traufswein zu einem Pflaster / streiche darvon auff ein Tuch / und lege es warm über den Schaden.

B

Schüppen und Läuß des Haubts.

Kleyen mit Essig gesotten / und das Haubt darmit gewäschen/ vertreibt die Schüppen und tödtet die Läuß/ rein gepülvert Kleyen mit scharffem Weinessig angestrichen wie ein Sälblein/ hat gleiche Würckung. Dieser Artzney gedenckt auch der Poet Serenus lib. de re med. cap. 5. in folgendem Verßlein / da er also spricht:

Quin etiam furfur mixto medicatur aceto.

Eiterende Bläterlein des Haubts.

Kleyen zu reinem Pulver gestossen / und mit Honig zu einem Pflaster temperiert / heilet die eiterende Bläterlein und Geschwärlein des Haubts/ wie ein Pflaster übergelegt.

Sausen der Ohren.

Wider das Sausen oder Thönen der Ohren und Blödigkeit des Gehörs: Nimm Kleyen drey theil / rothe Rosen ein Theil / Wermuht 1. halb Theil/ seude diese Stück mit einander in Wein / und schlage die warm über die Ohren wie ein Pflaster / und erfrische solches offtermal.

C

Nasenpfnüssel.

Weitzenkleyen in Wasser gesotten / und mit der durchgeschlagenen Brühen den Hals offtermals warm gegurgelt/ vertreibt den Nasenpfnüssel.

Schön Angesicht und zarte Händ zu machen.

Kleyen ein Handvoll mit eim Eyerklar mit weissem Wein gesotten/ und mit der durchgesiegenen Brühen das Angesicht und Händ offtermahls gewäschen/ macht dasselbig schön weiß und zarte glatte Hände.

Geschwär der Zung.

Kleyen in Wasser gesotten/ biß das Wasser schlüpfferig wird/ darnach durchgesiegen und mit Honig vermischet / dient wider die Geschwär der Zungen / öffters warm im Mund gehalten / und wann es kalt wird / wieder außgespeyen/ wird darvon das Geschwär entweder zertheilet werden / oder aufbrechen.

D

Hitzige Geschwär des Munds und der Kälen.

Kleyen 2. Theil mit einem Theil zerschnittenem oder zerquetschtem Süßholtz in Wasser gesotten / und mit der durchgesiegenen Brühen den Mund offt warm gespület / und eine zeitlang auch darinnen gehalten/ darmit auch den Hals offtermals warm gegurgelt / ist gut wider die hitzige Geschwär des Munds / und der Kälen / und vertreibt alle hitzige Geschwulst.

Schrunden des Munds.

Kleyen und Roßhaar / jedes ein Handvoll auf einem heissen eisenen Blech zu Pulver gebrandt/ solches darnach mit Honig zu einem Sälblein temperiert/ heilet die Schrunden des Munds oder der zerspaltenen Lefftzen/ dieselben offt damit angestrichen.

E

Zahnwehe von Trückne

Kleyen in Wasser gesotten und die durchgeschlagene Brühe warm im Mund gehalten/ miltert das Zahnwehethum von Tröckne verursachet.

Zahnwehe von Hitz.

Wider das Zahnwehe von Hitz verursachet: Nim das Marck oder Fleisch von süssen gescheelten Aepffeln gantz klein zu Muß gestossen vier Loht/ vermische damit 6. Loht Kleyen/ gepülverten Saffran ein drittheil eins Quintleins und Rosenöl 2. Loht. Vermische diese Stück und mach ein Pflaster darauß / das leg außwendig auf über das Ort da der Schmertz ist.

Heisserigkeit

Kleyen in Meth oder Honigwasser gesotten / und die durchgesiegene Brüh warm gegurgelt / ist gut wider die rauhe Kälen und vertreibet die Heisserigkeit.

Kleyen in Wasser gesotten biß die Brühe schlüpfferig wird / darnach durchgesiegen und mit Honig vermischt / dienet wider das Halsgeschwär Anginam, offtermals darmit warm gegurgelt.

F

Oder nimm rein gepülvert Kleyen zwo Handvoll/ Pappelnkraut/ Mangoltblätter / jedes ein Handvoll/ stosse die Blätter wol / thue darzu eines Eyes groß Schweinenschmaltz / seuds mit einander mit Wein oder Honigwasser zu einem Pflaster / streich davon auf ein Tuch / legs warm außwendig um die Kälen / und erfrischs täglich zweymal / und brauche das obgemeldte Gurgelwasser darneben so lang biß das Geschwär gütig wird und aufbricht.

Oder nimm rein gepülvert Weitzenkleyen und zu pülverten weissen Hundsdreck / von einem Hund der Bein geessen hat / jedes gleich viel / mache mit genugsamem Honig ein Pflaster darauß/ das lege obgemeldtermassen um die Kälen / so wird sich das Geschwär bald theilen / und ist solches ein gewiß Experiment.

G

Gerstenkleyen in warmem Weinessig gebeitzet/ darnach durchgeschlagen und warm gegurgelt / thut grosse Hülff in den gemeldten Halsgeschwär / so mans gleich im Anfang gebrauchet.

Gepülverte Kleyen in Wasser und Wein / jedes gleich viel mit frischem Butter zu einem Pflaster gestossen / ist gut wider die Entzündung der Lungen/ auf ein Tuch gestrichen und warm über die Brust und Seiten gelegt.

Kleyen zu Pulver gestossen und mit Wasser und Butter zu einem Pflaster gesotten / vertreibt daß Seitenstechen Pleuritim, auf ein Tuch gestrichen / und warm übergelegt / oder füll ein Säcklein mit Kleyen / reihe es kreutzweis mit einem Faden/ daß die Kleyen nit zusammen lauffe / machs warm in Weinessig / streichs darnach mit zweyen Tellern hart aus daß es nicht weiche / und legs warm über die schmertzhafftige Ort.

H

Weitzenkleyen zu Pulver gestossen und mit Wasser zu einer Brey gesotten / darnach auf ein Tuch gestrichen und wie ein Pflaster warm übergelegt/ ist gut wider die harte geschwollene Brüst der Weiber.

Gepülvert Kleyen vier Theil mit einem Theil Wurtzrautenpulver in Eßig gesotten / zertheilet die geronnene Milch in den Brüsten / wie ein Pflaster aufgelegt.

Oder seude gepülverte Weitzenkleyen mit Rautenwasser / und legs über wie ein Pflaster.

Wider den Schmertzen des Magens: Nim Ehrenpreiß zwo Handvoll / Hirschen der ein wenig gestampfft ist/ eine Handvoll/ Saltz ein halbe Handvoll / röschte dieß Stück in einer eisenen Pfannen / thu sie darnach in ein Säcklein/ besprengs ein wenig mit firnem Wein / der den vierdten Theil mit Rosenwasser temperiert und gebrochen seye/ lege das warm über den Magen/ und so es kalt wird/ so wärme es wieder auf einem heissen Ziegelstein mit dem obgemeldten Wein besprenget/ legs wieder über/ und thu das so offt biß der Schmertzen nachlasse.

I

Die Durchschlechten oder Purpeln bald zu stillen und zu heilen: Nimm Weitzenkleyen ein Handvoll/ Mertzviolen/ Chamillenblumen/ jedes ein halbe Handvoll/ Aleopatick ein Loht. Seud gemeldte Stück in genugsamem Wasser den drittentheil ein / seihe es darnach durch ein Tuch / netze leinine Tüchlein darinn / und leg die warm über die Purpeln / so werden sie bald stillen.

K

Wider die kalte Geschwulst der Wassersucht: Nim grobe Kleyen vier Handvoll / Saltz/ Pfefferkummel/ Anissaamen/ Hirschen/ Steinklee/ Chamillenblumen/ jedes 2. Handvoll. Alle gemeldte Stück thu in einen bequemen leininen Sack / den reihe Rautenweiß mit einem Faden/ wärm den auf einem Ziegelstein / besprengs ihn dann mit Wein / und lege den über den ganzen Bauch / so warm du ihn leiden maast / so offt er auch kalt wird / so wärme denselben wieder.

Kleyen und Hirschen der ein wenig gestampfft ist/ jedes gleich viel durch einander gemischt/ in ein Säck-

A lein gethan und den Bauch warm damit gebähet/ miltert den Schmertzen des Grimmens/so von windigen Blästen herkomt.

Ein Pflaster von Kleyen zu Pulver gestossen/ mit Wasser und Baumölen gesotten / und warm auff ein Tuch übergeschlagen / leget den Schmertzen der Nieren / welches auch der Poet Serenus lib. de med. ca. 24. mit folgenden Versen gedencket:

Furfur item parca fuerit cum fervidus unda,
Post oleo madidus succis immittitur aptis,
Qua vix passuris urentes addito membris.

Gemelte Artzney dient auch wider alle andere schmertzen und Wehethum des Leibs / sie seyen wo sie wöllen/ gleichfals gebrauchet.

B Wider den Schmertzen der Nieren vom Stein verursachet: Nim rein gepülvert Kleyen vier Untzen / Marck von Korbfeigen 3. Untzen / Fönigrecsaamen/ Eibischwurtzel / jedes 4. Loht / alles rein gepülvert / Dillsaamen gepülvert / Beyfußpulver / jedes zwey Loht / Baumöl sechs Untzen. Alle gemeldte Stück soll man mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster sieden / darvon soll man auf ein Tuch streichen / und über die Nieren und Lenden warm legen. Man mag zu gemeldten Gebrechen obgemeldte Stück in ein langen Sack thun / den in Bachwasser sieden / ein Lendenbad daraus machen/und des Tags zweymahl/jedesmal ein Stund oder anderhalb darinn baden/und den Sack im Bad um die Lenden winden.

Wider den verhaltenen Harn und das schmertzlich harnen: Nim Weitzenkleyen vier Handvoll / Eppichkraut oder Wassereppich 2. Handvoll/seude die in Wasser biß das Wasser verzehrt ist/ schlage die darnach zwischen Zweyen Tücheren über die Blasen/ oder aber über die Schloß so warm du es leiden magst.

Wider den Zwang des Stulgangs Tenesmum: Füll zwey Säcklein mit Kleyen/ laß die warm werden in Essig / presse eins auß mit zweyen Tellern/ darnach setze dich so warm darauf/ als du es leiden kanst/ wann dises kalt wird/ so nim darnach das ander / und wechsel je eins um das ander ab / so wird der Schmertzen bald nachlassen.

Oder thue Kleyen in ein Säcklein/ mache die warm auf einem Ziegelstein und sitze darauf. Oder nimm Kleyen/ Hirschen/ jedes 2. Theil/ und Saltz ein Theil / röschte die in einer Pfannen / thue sie darnach in ein Säcklein und sitze darauff.

Ein Pflaster von Kleyen / Saltz und Honig gemacht/ dient denen so gestürtzt und hoch gefallen sind / auf ein Tuch gestrichen und über die geschädigten Ort gelegt.

Weitzenkleyen in Essig gesotten / miltert das Kniewehe/ wie ein Pflaster warm übergelegt.

Kleyen zu reinem Pulver gestossen/ mit Kühekaht und ein wenig gepülverten Pfefferkümmel und Bonenmähl/ so viel der Kleyen ist/ wol durch einander gestossen und mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelite simplici) zu einem Pflaster temperiert / miltert die Schmertzen des Zipperleins und der Gliedsucht/ über die schmertzhafften Ort gelegt.

So ein Mensch gern wolt zu Stul gehen und kan es doch nicht / so nim Kleyen und Pappelenkraut mit den Wurtzeln/ jedes gleich viel / und fülle einen Sack darmit / zerschneide das Kraut klein / vermisch es mit der Kleyen / seuds in Bachwasser / mache darauß ein Lendenbad/ setze dich darein biß an den Nabel/ so warm du es erleiden kanst/das wird dich erweichen.

Oder thue der Kleyen und des Pappelkrauts unter einander vermischt in 2. Säcklein/ laß die in Wasser heiß werden / presse sie dann mit 2. Tellern hart auß/ lege das ein vornen auf den Bauch mitten über den Nabel/ das ander hinden auf die Lenden so warm du es leiden magst / das wird den Leib erweichen / daß du leichtlich wirst zu Stul gehen.

F Weitzenkleyen zu reinem Pulver gestossen und mit frischem Butter zu einem Pflaster temperiert/ legt gewaltig allerhand Schmertzen übergelegt. Allerhand Schmertzen.

Kleyen rein gepülvert und mit gesottenem Most zu einem Pflaster temperiert/ hat gleiche Krafft allerhand Schmertzen zu stillen / und ist ein wahres Anodynum.

Gepülvert Kleyen mit Essig zu einem Pflaster gesotten / ist gut zu allen bösen Geschwären übergelegt / sonderlich aber im Anfang. Böse Geschwär.

Rein gepülvert Kleyen mit dem sauren Honigsyrup zu einem Pflaster temperiert/ dient wider alle erharte Geschwulst der Leber und des Miltz/auf ein Tuch gestrichen und übergelegt. Es dient auch wider andere harte Geschwulst wo die am Leib seyn mögen/ gleichfals gebraucht. Erharte Geschwulst der Leber und des Miltz.

Oder nimm rein gepülvert Kleyen / und mach mit
G dem sauren Honigsyrup/darinn ein gut Theil des Gummi Armoniacks zertrieben/ wie ein Pflaster / und gebrauchs gleicher Gestalt zu erharten Geschwulsten.

Rein gepülvert Kleyen mit Essig zu einem Pflaster temperiert/dient wider die Biß und Stich der vergifften Thier/über die geschädigten Ort gelegt / und sonderlich aber wider die vergifftigen Stich der Erdspinnen. Giftiger Thierbiß.

Wilt du im Sommer die Eyer gut und frisch behalten/ so vergrabe sie so bald sie gelegt worden sind in Kleyen / so bleiben sie gut und frisch / andere reiben die Eyer mit rein gepülvertem Saltz/ oder wäsche sie ab mit Lack oder Saltzwasser/ lassen die darnach ein stund oder vier ligen / biß sie gar trocken werden/darnach vergraben sie dieselben in Kleyen. Eyer frisch zu behalten.

Wann ein Roß ein Geschwulst hat/ so nim Kleyen/
H Weitzenmähl/ Essig und Honig / mach darauß ein Pflaster/ thu darzu das weiß von einem Eye/ und legs dem Roß über die Geschwulst/ laß es drey Tag darauff ligen/ das erfrisch darnach je über den dritten Tag/ und thue das so lang biß die Geschwulst vergehet. Geschwulst der Roß.

Wann sich ein Gaul gereichet hat: Nim Kleyen zu reinem Pulver gestossen/ seude die mit gutem Weinessig biß die dick wird wie ein Pflaster/ und binds über den Schaden mit einem Hasenbalg. Gaul der sich gereichet hat.

So du ein Roß zu Rehe geritten hast: Nimm Rockenkleyen / röschte die in Essig biß die trucken wird/ schlags dann dem Roß fein warm über die Füß mit einem Hasenbalg / daß das Haar inwendig gewandt seye / und thue das zweymahl nacheinander/ so bald der erste Einsatz kalt worden ist. Wann das geschehen/ so
I nim gebrannten Wein ein Gläßlein voll und rein gepülverten Caminruß / rühre das durch einander/ daß es werde wie ein Sälblein / solches schlage dem Pferd mit Hänffenwerck in die Füß/ und verbinds wol / so wird ihme geholffen. Rehe der Roß.

Von dem Kleyentranck / Scharzbier genandt.

MAn pflegt ein Tranck auß den Kleyen zu bereiten der wird Bullo genandt / die Niderländer nennen diesen Scharzbier / der wird also bereitet: Man seudet Kleyen in Wasser und seihet das Wasser durch/ wann es kalt worden ist thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Höfel oder Saurteig/ und läßt es ein Tag etlich ligen/ so wird ein heller und bitzlender Tranck darauß / das Gesind damit zu speisen / ist lieblich zu trincken/nehret aber wenig/ist doch besser dann schlecht Wasser/ bekomt denen so es gewohnet sind nicht übel / die es aber
K nicht gewohnet haben / denen machts bißweilen Leibwehe / geht doch bald durch die Därm/und wäschet dieselben ab.

Kleyenbrodt. Furfuraceus panis.

ES wird auß Kleyen auch Brodt gebacken / das gibt man an grossen Herren Höfen den Hunden/ wiewol es arme Leuth in der grossen Theurung auch essen/ wann sie es nur haben können / es nehret wenig und gehet bald durch den Stulgang wieder hinweg.

A

Von den Namen des Kleyenbrodts.

DAs Kleyenbrodt wird von den Griechen Πιτυρίτης und Πιτυρίτης ἄρτος, und Πιτυρίας genannt. Lateinisch / Panis furfuraceus und furfurosus, und von Plinio, Panis recrementitius. Italiänisch / *Pane pieno di remola.* Frantzösisch / *Pain de son*, und *Pain de Bran.* Spanisch / *Pan de Salvados.* Englisch / Bread of Bran. Flämmisch und Brabändisch / Gruysbroodt / und Semelenbroodt. Hochteutsch / Grüßbrodt und Kleyenbrodt.

Das XXV. Cap.

Von dem Sauerteig.

Sauerteig.

B DJeweil wir biß daher fast alles Getráid / und was darauß bereitet wird / ordentlich beschrieben / und darneben auch deren Gebrauch beyde in der Speiß / Tranck / und Artzney angezeiget / und zum fleissigsten so es geschehen können / unterwiesen haben / so haben wir es auch für ein Nohtdurfft gehalten / den Sauerteig oder Hófel / der auß dem Máhl des Geträids gemacht wird / hie in diesem Ort auch zu beschreiben / und desselbigen Gebrauch anzuzeigen / sintemal er auch neben dem gemeinen Gebrauch zum Brodtbacken / nützlichen zum Gebrauch der Artzney genommen werden / und seine Lucken vertretten kan. Was nun seinen Gebrauch zum Brodbacken belangen thut / ist derselbe nicht allein den Beckern / sondern auch allen rechtschaffenen Haußmüttern bewußt / derwegen wir auch ihn

C denselben samt seiner Bereitung wöllen befohlen haben.

Von den Namen des Sauerteigs.

DEr Sauerteig oder Hófel / wird von den Griechen Ζύμη, und Ζύμωμα und Φύραμα genandt. Lateinisch / Zyma und Fermentum. Arabisch wird er von Serapione lib. simpl. c. 29. *Kamir* genandt / von Avicenna, *Chamir*, von dem alten Glossographo Avicennæ, *Alchamita*, von Haliabbate, *Juminizum*, und von andern auch *Chamib.* Italiänisch / *Fermento* und *Lieveto.* Frantzösisch / *Levain.* Hochteutsch / Sauerteig / Deissam / Hüfel / Urhab / Hebel und Hófel.

Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Sauerteigs.

ES hat der Sauerteig ein widerwärtige Natur / sintemal er auß widerwärtigen Eigenschafften ver-

D mischet ist / dann von wegen seiner Säure kühlet er / von wegen aber des Saltzs und Mählś darauß er gemacht wird samt der Jáhrung und Putrefaction / bekommt er etlicher massen eine wármende Eigenschafft / also daß er auß solchen widerwärtigen vermischten Eigenschafften ein temperierende Wármde und Krafft zu kühlen überkommet / daß er weder zu viel hitziget / noch zu viel kältet / und hat eine Krafft zu resolvieren / zu vertheilen / zu zeitigen / aufzubrechen / und ohn Beschwárung / ohn Beissen und Schmertzen aus der Tieffe an sich zu ziehen / und mit einer durchdringenden subtilen Krafft und Würckung.

Innerlicher Gebrauch des Saurteigs.

Hitzig Fieber der Kinder.

E WIder das Fieber der jungen Kindern von Hitz mit grossem Durst / mache nachfolgendes Trácklein: Nim̃ Saurteig 1. loht / Saffran 1. halb quintl. halb gebrannt Helffenbein 4. Scrupel / weissen Madery oder Canarienzucker dritthalb Loht / frisch Brunnenwasser / das ein Wall oder etlich aufgesotten hat und noch heiß ist 12. Untz. Vermische alle diese Stück durch einander und laß sie 3. Stund mit einander beitzen / darnach seihe es sittiglich durch ein Tüchlein ab und gib dem Kind alle stund 1. löffelein vol davon zu trincken / das lóschet die febrische hitz und den durst / und stárckt darneben sehr wol.

Ruhr der Kinder.

Wider die Ruhr und Durchlauff der jungen Kinder: Nim̃ Saurteig anderthalb loht / zertreib den in 16. Untzen wasser / darin̄ anderthalb qu. zerstossene Tormentillwurtzel / gebrandt Helffenbein ein halbes qu. rote Rosen / Gallópffel / jedes ein drittheil eines qu. und thu darzu 3. Loht alten Rosenzucker von alten Rosen / laß die

F 3. stund mit einander beitzen / darnach seih es durch ein Tüchlein ab / und gib dem Kind nach Durst zu trincken.

Eusserlicher Gebrauch des Saurteigs.

SAurteig mit Essig zertrieben / und wie ein dünnes sálblein temperiert / vertreibt die Riesamen / Linsenflecken / und andere Flecken des Angesichtes / daß ich offt damit angestrichen / und des Morgens mit Wasser darin türckisch Bonen gesotte worden sind / abgewáschen.

Guten starcken Saurteig mit Balsamkrautsaft und starcken Weineßig temperiert wie ein Pflaster / stillet das hefftige Erbrechen des Magens / es komme gleich woher es wölle / auf ein Tuch gestrichen und über das Hertzgrüblein und den Magen warm gelegt.

G Sauerteig mit Eyerdottern durch einander gesotten / und zu einem Pflaster temperiert / erweichet die Geschwár des Magens und des Eingeweids / Pflastersweiß übergeleget.

Sauerteig von Weitzenmáhl gemacht / hat eine Krafft zu erwármen und außzuziehen (spricht Dioscorides) sonderlich aber vertreibt er die Schwüllen und Krähenaugen der Füß.

Sauerteig mit Saltz vermischet / zeitiget die harten Báulen und die Bluteissen / und eróffnet dieselbigen / wie ein Pflaster übergelegt.

Alte Geschwár zu vertheilen oder zu eróffnen / ist ein gutes Pflaster sonderlich berühmt: Nim̃ guten starcken Sauerteig 3. Untzen / gepülvert Reuschgeel / Seifen / jedes 2. Loht / gepülvert Griechischheuschamen 1. Loht / Pinhartz 6. Untzen / Griechischhartz / Wachs / jedes drey Untzen. Den Saurteig zerlasse mit genugsamem Schweinenschmaltz durch einander wol gerieben und zu einem Pflaster temperieret / dient wider die hitzige Geschwulst von der Aderlásse verursacht / und zertheilet die gerunnenen Blutsknollen.

Sauerteig mit scharffer Laugen temperiert wie ein Pflaster / zeucht alle Fáulnuß auß der Tieffe der Fisteln auf ein Tuch gestrichen / und darüber gelegt.

I Sauerteig mit Baumól und Saltz zu einem Pflaster vermischt / zeitiget und eróffnet die Pestilentzblattern oder Zinnblattern / darüber gelegt.

Oder nim̃ Sauerteig und káue den wol nüchtern im Mund / lege den auf ein Tuch gestrichen über die Zinnblatter wie ein Pflaster / das reutet dieselbig darauß. Solches thut auch so man den Saurteig allein mit Saltz durch einander temperiert / und wie ein Pflaster überlegt.

Oder nim̃ scharffen Saurteig 3. Untzen / Hünerschmaltz 2. Untzen / zween Eyerdotter / gepülverten Saffran 20. Gerstenkörnlein schwár / vermische solche Stück wol durch einander mit genugsamem Rosenól zu einem Pflaster / darvon streich auf ein Tuch und legs über die Zinnblatter / das zeitiget sie sehr bald.

K So ein Roß ein Geschwulst hat die ihm nicht vergehen wil: Nim̃ Saurteig und vermische den mit Saltz und Weineßig zu einem Pflaster / und leg das so lang über biß die Geschwulst vergehet.

Wiltu guten Eßig machen / so nim̃ Saurteig und backe den in einem Backofen / und lege den in ein Eißfáß mit warmem Wein / und vermache dasselbige gut heb zu / so wird ein guter starcker Essig darauß.

Wilt du ein schlechten Essig gut und starck machen / so henck ein guten Saurteig in das Faß oder Gefesse darinn der Essig ist / und leg oder setze den Essig an ein warm Ort oder hinder ein warmen Ofen in ein Stuben / so wird der Eßig gut und starck.

Etliche stopffen die Gefäß darinnen sie den Essig bewahren

A wahren und halten mit Sauerteig zu/ und es wird ein sehr starcker und guter scharffer Essig darauß / wann er schon gar schlecht und gering ist.

Weissen der Haut.

Sauerteig mit Wein und ein wenig gepülverten Weyrauch zu einem Sälblein vermischet / dienet wider das Beissen und Jucken der Haut / und wider die Seiten des gantzen Leibs / sonderlich aber des Angesichts / offtermahls angestrichen / oder welches besser auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt wie ein Pflaster.

Sauerteigtranck. Potus ex fermento.

DJe Moscowiter und die Sclaven / die bereiten auß dem Sauerteig einen Tranck / den sie neben dem Meth in täglichem Gebrauch haben / wie auch andere Völcker / der ist im trincken lieblich / bitzelt auf der Zungen / und löschet den Durst besser als Meth oder Wasser / eines solchen Trancks gedencket der Poet Virgilius, der auß dem Sauerteig gemachet wird in Carmine Georgico:

B

Hic nocłem ludo ducunt, & pocula læti
Fermento atque acidis mutantur vitea sorbis.

Das XXVI. Cap.
Von dem Reiß.

Reiß. Oryza.



C

D

DEr Reiß wird von Plinio und Cornelio Celso unter das Getráid und Korngeschlecht gerechnet / Aëtius der rechnet ihn einmal unter das Getráid / darnach auch bißweilen unter die Hülsenfrücht oder Zugemüß / Legumina genandt / Galenus aber gesellt denselbigen allein unter die Hülsenfrücht. Es hat der Reiß ein Halm oder Stengel der ist dicker und stärcker dann der Weitzenhalm / einer Ellen lang und länger / mit Gewerben oder Gleichen unterscheiden / hat Blätter wie die Lauch / am obern Theil gewinnet es rohte Blumen wie der Hirschen / darauß werden langlechtige Hülßlein gleich wie kleine Säcklein / darinn findet man den Reiß / der ist etwan roht und etwan weiß / und hat dieses Gewächs die Art an ihm / daß es gleich blühet und auch in die Kern wächst. Diese Frucht oder Geträid ist zun Zeiten Theophrasti

E

F nicht sonderlich in Griechenland und anderen Landschafften Europæ bekannt gewesen / die als ein neue Frucht der Zeit aus Indien gebracht worden ist / und wiewol sie heutiges Tages in Teutschland sehr gemein und in täglichem Gebrauch ist / so wil doch der Teutsch Acker solche Frucht ohne grosse Müh und Arbeit nicht fortbringen / wie dann solches in Franckreich auch mehr als einmal vergeblich ist versucht worden. In Italia wird des Reiß heütiges Tages in zimlicher Menge gezielet / der weichet dem nicht in der Güte der auß Cypern / Asien / Cilicien / und aus der Türckey zu uns gebracht wird. Es muß aber dieses Gewächs ein feuchten / wasserechtigen und pfulechtigen Boden haben / sonst gerahtet er nicht. Die Indianer in dem Reich Calechuten haben den Reiß in grosser Menge

G und hauffechtig / und wann sie denselben säen wöllen / so thun sie dasselbige mit Cymbalen / Tantzen und allerhand Freudenspiel / wie die Historienschreiber solches in ihren Geschichten melden / und ruffen ihre Götter die Teuffel an / daß sie ihnen überflüßige Frucht wöllen beschehren.

Von den Namen des Reiß.

DEr Reiß wird von den Griechen Ὄρυζα, und von Theophrasto Ὄρυζον, genannt. Lateinisch / Rizum, Risum, Oryza, Oryzum, Hordeum Galaticum und Hordeum Sicilienſe. Arabisch / *Arz* und *Arzi*, wie Serapio lib. simp. cap. 13. bezeuget / bey dem Haliabbati 2. Canon. c. de Granis, wird er genandt / *Arsura* und *Aezum*, und bey dem Glossographo Avi-

H cennæ, *Jaibedi*. Der Brey aber von Reiß wird Arabisch genandt / *Albede*, wie Andreas Bellunensis bezeuget. Italiänisch heisset der Reiß *Riso* und *Reso*. Hispanisch / *Arroz*. Frantzösisch / *Ris, du Ris*. Hungarisch / *Ris, Kusa*. Böhmisch / Reyze. Englisch / Rice. Flämmisch und Brabändisch / Rys. Hochteutsch heisset er / Reiß und Rys.

Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Reiß.

DEr Reiß ist warm im ersten und trucken im anderen Grad / wie Galenus lib. 2. alim. bezeuget. Er nehret mittelmässig / ist hart zu verdäuen, und stopffet den Bauch / führet weniger dann der Kern / aber doch mehr dann die Gerst / dienet den arbeitsamen Menschen / dann er haltet wol wider / und sättiget bald.

I

Innerlicher Gebrauch des Reises.

ES ist der Reiß heutiges Tages bey uns Teutschen fast so gemein als die gescheelte Gerst in der Speiß / dañ man gute kräfftige Suppen / Breylein und Reißmüßlein daraus machet / beyde für die Gesunden und Krancken / und werden sonderlich solche Speißlein davon zu nachfolgenden Kranckheiten höchlich gepriesen / sintemal sie den Krancken nicht allein ein Speiß / sondern auch ein heilsame Artzney sind / und sind gut denen / so mit dem Haubwehethum / das von der geelen Gallen komt / beladen sind / dienen wider die Haubtflüß / das übermässige Bluten der Nasen und gülden Adern / das Blut harnen / und unmässigen Blutfluß der Weibern / Blut speyen und den Blutfluß der Lungen / be-

K kommen wol denjenigen so den Leberfluß haben / den Hustenden / Lungensüchtigen / und denjenigen / so Lungengeschwär haben / auch denen / so der Mund stätig voll Speichel lauffet / die einen erlöcherten Magen haben / und stätig sich erbrechen und unwillen müssen / auch so Geschwär im Magen haben / item wider die übermässige Begierd zum Essen / sind dienlich in den Geschwären der Eingewäid / der Därm / Nieren und Blasen / deßgleichen in den Bauchflüssen und Därmruhr / dann sie heilen die schwärende und verwundte Därm / und vertreiben den Zwang zum Stulgang / stärcken die schwachen Nieren / dienen wider den Außgang des Affterns und die Harnruhr / verbesseren die

Haubtwehs von der geelen Gallen.
Haubtflüß.
übermässig Bluten.
Blutharnen
Blutspeyen.
Leberfluß.
Husten.
Lungsucht.
Erlöcherter Magen.
Geschwär im Magen / Därm / Nieren und Blasen.
Bauchflüß.
Zwang zum Stulgang.
Außgang des Affters.
Harnruhr.
Schädlichkeit von eingenommenem

A Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks / Operments / Reuchgeels und des lebendigen Kalcks.

Arsenick / Operment / ꝛc.

Etliche bereiten solche Süpplein und Breylein mit Wasser / Butter und ein wenig Saltz / lassens wol sieden / biß der Reiß zerfährt: Die andern lassens wol mit Hüner- oder Fleisch-brühen sieden / so werden sie kräfftiger / und nehren gewaltiglich / doch gebähren sie ein dickes und grobes Geblüt / und stärcken sehr wol.

Andere sieden die Reißmüßlein mit frischer Milch / biß der Reiß zerfährt / thun Butter darzu / lassens sieden / biß ein Müßlein oder Breylein darauß wird / saltzens darnach / daß es genug ist / und richtens an / das nehret über die maß wol.

Etliche bereiten sie also: Sie nemmen Reiß / wäschen den wol / setzen ihn darnach zu mit frischem Brun-
B nenwasser / lassen den sieden / biß der Reiß wol aufquellet / giessen allgemächlich dreymal so viel Mandelmilch darzu / lassens sieden / biß ein bequemes Breylein darauß wird / schmeltzens darnach mit frischem Buttern / und temperierens mit gestossenem Zucker / nach eines jeden Gefallen / das dienet sonderlich wider den Husten / und wider alle Mängel der Brust und Lungen / Räuhe der Kälen / des Schlunds und Bestremmung der Brust.

Husten. Brust- und Lungen Mängel.

Oder nim̃ rein gepülvert Reißmähl / setze es mit frischem Wasser an / thue guten frischen Butter darzu / so viel genug ist / laß es sieden / biß sie sich mit einander vereinigen / darnach geuß dreymal so viel Mandelmilch darzu / und seude es biß ein Breylein darauß wird / die mache nach deinem gefallen süß mit Zucker / das ist dien-
C lich zu den gemeldten Gebrechen / und bekommt denen sonderlich wol / die mit dem schwindsüchtigen Fieber beladen sind / sind auch dienlich in dem Halsgeschwär und andern Gebrechen des Schlunds.

Schwindsüchtige Fieber. Halsgeschwär.

Reißbreylein mit frischer Kühemilch gesotten und dieselben genossen / machet den Säugmüttern die wasserechtige Milch dick / gut und kräfftig / und ist fast dienlich den Weibern die ihren monatlichen Fluß zu viel haben / oder mit dem Blutfluß der Mutter beladen sind.

Milch der Säugmüttern kräfftig zu machen. Weiberfluß.

Darzu sind auch dienlich gesottene Reißmüßlein mit Erbesbrühen gesotten / und durch ein Pfeffertuch gestrichen.

Reiß in einer guten und feisten Rindfleisch- Hüner- Capaunen- oder Hammelfleisch-brühen gesotten / also daß die Kern noch gantz bleiben / darnach mit klein ge-
D schnittenem Peterleinkraut / oder andern guten bequemen Kräuteren übersäet / wann es angerichtet ist / ist ein gesunde Speiß nicht allein für gesunde Menschen / sondern auch für die Krancken. Man mag den Reiß auch sieden / biß er zerfähret / dann durchstreichen / folgends zu einem Müßlein sieden lassen / daß es werde wie ein Brodtbreylein / darnach mit Rindfett schmeltzen / und so es angerichtet wird / klein geschnittenen Peterlein oder andere gute Kräuter darauf streuen.

Etliche machen ein gutes Gebackens von Reiß also: Sie nemmen Reiß / sieden den wol in frischer Milch / biß daß er gar dick wird / saltzens ein wenig / und rühren im sieden ein weissen gepülverten Zucker darein / giessen den auff ein sauber Brett / daß er sich von einander theile / und wann der kalt worden ist / so schneiden
E sie lange / viereckechtige Stücker darvon / bestreuen die mit Mähl / nnd backens sanfftiglich in Butter / das bestreuen sie darnach mit Zucker / wann sie es anrichten / das dienet nicht allein für gesunde Menschen / sondern es mögens auch die Krancken wol essen / die mit Bauchflüssen beladen sind.

Bauchflüß.

Ein Reißmüßlein mit Milch oder Hüner- oder aber Fleischbrühen wol gesotten / darnach durch ein Pfeffertuch gestrichen / ein paar frischer Eyerdotter darunter gerühret / und ein wenig wiederum auffsieden lassen / ist eine fürtreffenliche gute und gesunde Speiß wider den Blutfluß der Leber / und denen so Blut harnen.

Leberfluß. Blutharnen

F Reiß mit Milch und ein wenig weissen rein gepülverten Tragant zu einem Müßlein gesotten und genutzet / dienet wider die Geschwär der Nieren und Blasen.

Die so ungeschickt sind zu den ehelichen Werckẽ / sollen Breylein oder Müßlein von Reiß mit frischer Milch oder Mandelmilch bereiten / und dieselben nutzen / so wird ihnen wiederum in den Sattel geholffen.

Ein gute Reißsuppen für gesunde und kranckẽ Leut mach also: Nim̃ Reiß / quelle den in frischem Wasser / und wäsche ihn fein sauber auß / setze den mit einer lautteren Erbesbrühen zu / lasse den wol sieden / doch daß die Kernen fein gantz bleiben / thue frischen Butter darzu im sieden / und ein wenig Muschatenblüht / so wird es ein kräfftige / wolschmeckende Reißsuppen.

G Ein anders: Nim̃ Reiß / quelle den in Wasser / und lasse den sieden / wann er nun wol auffgequollen ist / so schneide frische gescheelte Mandeln / die nicht garstig sind / gantz klein / röschte die mit dem Reiß in Buttern / doch lasse sie nicht zu braun werden / machs süß mit Zucker / und thu kleine Weinbeerlein / die sauber gewäschen sind / darzu / so ist es ein gut gesund Essen. Etliche thun die gemeldte Stück in ein Turten und backens / gebens darnach warm oder kalt zu essen.

Ein Reißmüßlein mit Kleyenwasser / darinn ein Handvoll Kleyen 24. Stunden geweichet haben / und durch ein Tuch gesiegen / zu einem Müßlein gesotten / und ein wenig gesaltzen / und ungeschmeltzt gessen / ist ein köstliche Speiß und Artzney für die Lungensüchtigen / und die so das schwindsüchtige Fieber haben.

H Reiß geröschtet in einer eisenen Pfannen / und dann nach aus Regen oder gestähltem Wasser sauber ausgewäschen / und mit Geißmilch / oder aber an deren Mangel / mit Kühmilch / darinn glüende Backen oder Kiselstein abgelöschet worden sind / zu einem Müßlein oder Breylein gesotten / ist ein heilsame gute Speiß wider die rohte Ruhr und alle andere Bauchflüß. Gemeltes Breylein ist gut wider den erlöcherten Magen.

Ein anders wider die Därmruhr und alle Bauchflüß: Nim̃ geröschten Reiß / setze den mit Rosenwasser zu / thu darein ein paar gebrühter und gestümpelter Kalbsfüß / laß mit einander wol sieden / biß der ganz verfahren wil / saltz es zimlich / und gib es den Krancken zu essen. Wilt du nun haben / daß dieses Müßlein darneben besser stärck / und Nahrung gebe / magst du an statt des Regenwassers gute Fleisch- oder Hüner-Brühen
I nemmen / und darnach mit den Kalbsfüssen sieden lassen.

Ein Reißmüßlein mit Milch und ein wenig Arabischen Gummi rein gepülvert / gesotten / ein wenig gesaltzen / und genutzt / dient denjenigen / so auß dem Mund gen bluten / oder von einer zerbrochenen Ader in der Brust oder Lungen.

Reiß mit Schweinenfüssen und frischem Wasser wol zu einem Müßlein gesotten / und mit ein wenig Saltz genützet / dienet sehr wohl den Weibern / die Geschwär an der Bärmutter haben.

Ein Reißmüßlein mit gestähelter Milch bereitet / und wol zu einem Breylein gesotten / ist ein edle Artzney denjenigen / so mit grossem Schmertzen und Reissen im Leib / kotzen und stätig zu Stul gehen müssen / dem wird
K bald mit diesem Müßlein geholffen.

Ein Müßlein mit Reiß und frischer Milch wol gesotten / darein gepülverte Zimmatrinden und ein wenig gepülverten Saffran gerühret / und zimlich geschmeltzet und gesaltzen / ist ein fast dienliche Speiß den erkalteten Mannen / die zu den ehelichen Wercken ungeschickt und erkaltet sind.

Reiß in Wasser gesotten / und dasselbige stätig für einen gemeinen Tranck getruncken / nimt hinweg die vergiffte Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks oder Rattengiffts / deßgleichen des Operments / Reuchgeels und ungelöschten Kalcks. Es ist auch

A denen dienlich/ die Schaden empfangen haben von den eingenommenen Treibkörneren oder Sprüng-Kürbsensaamen/ Safft oder Wurtzeln. Zu allen obgemeldten Gebrechen sind auch die Speisen/ Süpplein und Müßlein/ so von dem Reiß bereit werden/ dienlich und heilsam. Deßgleichen auch wider die Schädlichkeit der eingenommenen Spannischen Käferlein.

Tormentill.

Wider die Därmruhr/ setze Reiß zu mit Wasser/ darinnen ein Handvoll breit Wegerichkraut wol gesotten worden ist/ seude es wohl/ biß der Reiß zerfahret/ schmeltz es mit frischem Geissenunschlit/ saltze es ein wenig/ schneide frisch Dillkraut und Leuchel klein/ und wann du es angerichtet hast/ so streue es darauf/ und gib es dem Krancken zu essen/ das ist ein Experiment/ das solt du ihm etlichemal also geben.

B Oder nimm wolgesottener durchgeschlagener Reißbrühen 12. Untzen/ zerlaß darinn 3. Untzen frischen Butter/ und gib es dem Krancken durch ein Clistierzeug/ daß er/ so lang er es kan/ bey sich behalt/ das heilet die Versehrung des Maßdarms. Es ist auch treffenlich dienstlich getruncken. Darzu dienet auch Entenschmaltz/ Hünerschmaltz/ Böcken und Geissenunschlit/ gleicher Gestalt mit der Reißbrühen genützet.

Gesotten und durchgeschlagene Reißbrüh/ des Tags etlichmal getruncken/ ist ein gewisse und wunderbarliche Hülff wider den Husten.

Eusserlicher Gebrauch des Reiß.

Reiß zu einem subtilen Puler gestossen/ und mit Milch vermischet/ macht ein schön und weiß zart Angesicht/ offtermals darmit gewäschen. Es machet auch weisse und zarte Händ/ gleichfals gebrauchet.

H Rein gepülvert Reißmähl mit Wein vermischet wie ein Sälblein/ vertreibet das Gleiffern des Mundes/ so offtermals darmit angestrichen. Das thut auch der Wein/ darinnen der Reiß gesotten ist worden/ den Mund offt warm damit außgeschwencket.

Reiß in Meth oder Honigwasser gesotten/ und den Hals offtermals darmit gegurgelt/ ist gut wider das Halsgeschwär Anginam.

Reiß vier oder fünff Stund in Wein geweichet/ darnach zu einem Muß mit dem Wein gesotten/ auf ein Tuch gestrichen/ und über die erharten und entzündeten Brüst geleget wie ein Pflaster/ heilet dieselben.

D Oder Reiß zu einem subtilen Pulver gestossen/ und mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelite simplici) zu einem Pflaster temperiert/ und gleichfals gebrauchet.

Wilt du weisse und zarte Händ machen: Nim Reißmähl/ Gerstenmähl/ Amelmähl/ Bonenmähl/ Wolffbonenmähl/ rein gepülvert Veyelwurtz/ jedes sechs Loht/ rein pülverten weissen Tragant zwey Loht/ Solche stück vermisch alle durch einander/ und so du es gebrauchen wilt/ so nim ein wenig darvon/ vermische es mit Wasser/ reibe die wol darmit/ und wäsche die darnach sauber. Du magst auch so viel Seiffen als des Pulvers ist darzu thun/ dieselbig rein schaben/ darnach mit dem Pulver in einem Mörser wol durch einander stossen/ und im stossen Rosenwasser zugiessen/ daß ein dicker Teig darauß werde/ alsdann mach darvon Seiffenkügelen nach deinem gefallen/ und gebrauche die zum Händ wäschen.

K Oder nim Reißmähl 4. Untzen/ die Brosam von Weißbrodt oder Semmelbrodt/ gepülvert Zisererbsenmähl/ jedes 3. Untzen/ weiche Seiffen 2. Untzen/ Honig so viel du genug hast ein dicken Teig darauß zu tretten oder zu stossen/ darvon mach darnach Seiffenkügeln.

Rein gepülvert Reißmähl in das Beth auf die Leilachen gestreuet/ darinnen die Krancken ligen/ die die Purpeln oder Durchschlechten haben/ verzehret die überflüssige Feuchtigkeit derselben.

Rein gepülvert Reißmähl von geröschtem Reiß bereitet/ und in die aufgethanen Purpel gestreuet/ trucknet die aus/ und heilet sie/ also daß keine Löcher oder hole Gruben darvon bleiben/ wie gemeiniglich zu geschehen pfleget.

Oder nim geröschten Reiß/ der fein braun ist/ stosse den zu einem subtilen Pulver/ darvon nim zwey Loht/ durch ein reines härin Sieblein geschlagen/ weissen Tragant 1. halb Loht/ zerstosse den Tragant/ thu den in ein Geschirrlein/ geuß darüber 3. Loht gut Rosenwasser/ lasse die Tag und Nacht verdeckt stehen/ biß der Tragant wol zergangen ist/ vermisch darnach das gemeldte Reißpulver darmit in einem Mörselein/ und geuß im vermischen so lang Rosenwasser zu/ biß daß es wird wie ein dünnes Sälblein/ damit bestreich die Purpeln.

G Wider den feuchten und fliessenden Grind: Nimm rein gepülvert Reißmähl 3. Untzen/ rein gepülverten lebendigen Schweffel 2. Loht. Vermische es mit scharffem Essig zu einem Sälblein/ und salbe den Grind damit/ der wird bald trucknen und heilet. Fliessender Grind.

Die Flechten oder Zitterschen zu heilen: Gib einem Kranatvogel nichts dann Reiß zu essen/ samle dann den Kaht/ oder Dreck/ temperier den mit ein wenig Essig wie ein Sälblein/ und salbe die Flechten damit. Flechten.

Gedistilliert Wasser von Reiß. Orizæ Aqua stillatitia.

WJewol man kein gemein Wasser auß dem Reiß zu distillieren pflegt/ so bereitet man aber ein Wasser darauß mit einem Zusatz/ welches das Angesicht überauß schön und zart machet/ so man dasselbig offtermals darmit anstreichet/ und von ihm selber lässet trucken werden/ das bereite also: Nim Reiß zu Pulver gestossen 16. Untzen/ frischen ungesaltzenen Buttern 24. Untzen/ vier Füß von einem Kalb/ der Brosam von Semmelweck oder Weitzenbrodt 8. Untzen/ weiche die Semmelbrosam und das Reißmähl in Geißmilch/ das genug ist/ die Kalbsfüß seude in fliessendem Wasser/ so viel genug ist/ biß das halb Theil eingesotten ist/ mische darnach alles durch einander/ thu darzu 12. Eyerklar samt den Schalen und den inneren Häutlein/ und distilliers sänfftiglich in Balneo Mariæ, darnach zerlaß ein wenig Ganffer und Alaun in diesem Wasser/ und behalts zu dem obgemeldten Gebrauch.

Getränck so von dem Reiß gemacht wird.

I DJe Völcker gegen Auffgang der Sonnen/ die unter dem Gebiet und Gewalt des grossen Can sind/ die machen einen Tranck aus dem Reiß und allerhand Specerey und Gewürtz/ den sie in täglichem Gebrauch haben/ und wann sie den trincken/ werden sie toller und trunckener davon dañ von dem Wein. Man kan auch auß dieser Frucht wie auß anderem Getráid gut und gesund Maltz und Bier machen.

Reiß-Brodt. Orizaceus Panis.

DAs Brodt/ so auß dem Reißmähl gebacken wird/ ist schwärlich zu verdäuen/ und stopffet den Bauch/ wie das Brodt so von dem Türckischen Korn gebacken wird/ wiewol es in den Landschafften Indiæ ein gemeines Brodt ist/ da dann der Reiß in grosser Menge gezielet wird/ und wird von den Inwohnern vor anderer Getráid Brodt gelobet/ und ist ihnen annühtiger dann ein ander Brodt/ und wiewol der Reiß/ so er gemahlen wird/ ein schönes weisses und nährhafftiges Mähl gibet/ und das Brodt/ so darvon gebacken wird/ wol sättiget/ und den arbeitenden Leuten/ und dem Baursvolck/ die starcke Mägen haben/ fast nützlich und gut wäre/ so ist es doch zu theuer in diesen Landen/ und dörffte also ein Baursmann an Reißbrodt allein mehr verzehren/ sich auff einmal zu sättigen/ dann ihn ein herzliche gute Mahlzeit kosten möchte.

A Hirß. Milium.



B

C

F Schwartzer Hirß. Milium nigrum.



G

H

Das XXVII. Cap.

Von dem Hirschen.

DEs Hirschens haben wir heutigs Tags zwey Geschlecht / nemlich den gemeinen Hirschen / den man täglich in der Speiß gebrauchet / und dann den schwartzen / der in kurtzen Jahren uns auch bekandt worden ist.

1. Hirß. I. Der gemeine Hirschen keimet bald / nach dem er in das Erdreich gesäet wird / herfür / und steiget in kurtzer Zeit in die Stengel / die sind dick mit sieben oder 8. Gewerben und Gleichen unterscheiden / die Blätter sind den Rohrblättern ähnlich / die Aeher schlieffen D aus einer graßechtigen Scheiden / sind gantz drauschelechtig und zottechtig wie Aeher des gemeinen Deckrohrs / blühet braun / auß der Blüht werden kleine / runde und feste geelbechtige Körnlein / deren ein jedes zwischen zweyen dümen / fliegenden Blättlein besetzt ist: Die Wurtzel ist gantz zasechtig / man säet die im Mertzen und im Aprillen. Etliche säen ihn auch des Jahrs zweymal / nemlich im Glentzen / und darnach im Anfang des Brachmonats. Hesiodus aber hat zu aller Sommersaat die erste Zeit des Glentzen / das ist um die Sommer Sonnenwend / wann die Pleiades oder die Sternen Vergiliæ aufgehen / für andere Zeit erwehlet / welche Zeit auch viel Bauleut dem Hirschen achten bequemer seyn. Es wächst gern an sandechtigem feuchten Erdreich / sonderlich aber in feüchten Land- E schafften / als wie im Brurheyn / der Ober- Graff- K schafft Katzenelenbogen / welches man das Gerauer Ländlein nennet / und derengleichen Orten. Er wil am Morgen früh oder auff den Abend in der Kühle gesäet / oder in Grund geworffen werden. Dieses Zugemüß bedarff keines besondern grossen Unkostens / dann ein wenig Saamen füllet ein groß Stück Feldes / so bald man den gesäet hat / soll man den mit Hurden oder Gereiß wol bedecken / damit er nicht von der übrigen Sonnen-Hitz auffspringe oder verderbe.

11. Schwartzer Hirß. II. Das ander Geschlecht hat einen höheren und dünnern Stengel / sonst mit den Rohrblättern dem anderen gleich / deßgleichen auch mit der Blüht / der Stengel aber ist glatt und nicht haarechtig / auch mit Gleichen unterscheiden / und wird der Saamen Kohlschwartz und glatt / ist an der Gestalt und Form langechtiger dann der gemein Hirschen / und ist aber das inner Kernlein weisser dann der ander Hirschen. Dieser wird von wegen der Seltzamkeit bey uns noch zur Zeit allein in die Gärten gesäet. Dieser Hirschen muß stättig gejetten / und von dem Unkraut gereiniget werden.

Von den Namen des Hirschens.

ES wird der Hirschen von den alten Griechischen Aertzten Κέγχρος genannt / von Hippocrate Πασπάλη von Πάσπαλος, und von den nuen Griechischen Aertzten / Πίσον. Lateinisch heisset er Cenchrus und Milium, von Strabone, Cenchris, von den Kräutlern aber von den Griechischen Namen Paspale oder Paspalus Hippocratis und Pistum. [Milium semine luteo vel albo, C. B. Milium, Brunf. Trag. Matth. Fuch. Tur. Dod. Cord. in Diosc. Lac. Lon. Lob. Cast. nostras Lugd. Milium Dioscoridis, Theo. & Plin. Cæs. vulgare, Ges. hort. Ad. commune, Ang. aureum & album. Cam. II. Milium semine nigro, C. B. Milii nigri species apud Ottobasium, Ang. Milium semine nigro & latiore lubà, Lob. obs. alterum genus è colore nigro deterius, Cæs. jubâ subinde coloris nigricantis, Dod. nigrum, Cam. Ger.] Arabisch heisset er bey dem Serapione lib. simp. c. 102. & 357. *Jevers*, und *Gevers*, bey dem Alsaharavio, *Algaures*, bey dem alten Glossographo Avicennæ, *Algenares*, bey dem Haliabbati, *Aruzum* und *Lauseſum* in lib. de doctrina, *Albavi*, und bey andern *Algenars*, *Piners*, *Gechias* uñ *Giaures*. Welche Namen entweder die Araber von dem Griechischen Wort Cenchros oder Cenchris in ihre Sprach corrumpirt / oder haben die Griechen den Namen Cenchros von der Araber *Jevers* und *Gevers* entlehnet / wie dann etliche viel mehr Wörter die Griechen von andern Barbarischen Völckern angenoñen haben. Italiänisch heisst der Hirß *Miglio* und *Meglio*. Hispanisch / *Millo*, *Milho* und *Mijo*. Frantzösisch / *Mil du Mil*, *Millet*, *du Millet*, und *Mil*. phoyer / *Citrach*. Englisch / Myll / Mylen und Millet. Ungarisch / *Loles*, und der gestampfft Hirschen / *Kolo*.

Plinius

A Flämmisch und Brabändisch heisset es Hirs/Milie und Gheers / und Hochteutsch/ Hirß/ oder Hirschen. Das Hirschenmähl heisset Griechisch / Κέγχρινον ἄλευρον, bey dem Dioscoride. Lateinisch / Milii farina. Die Spreuer von dem Hirschen heißt bey dem Plinio lib. 18. cap. 10. Applauda, oder wie die correctiora exemplaria haben Appluda, das ist Purgamentum Milii, mit gleichem Namen werden auch die Spreuer und der Abgang des Sesams und Fenchs genandt.

Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Hirschens.

DEr Hirschen ist kalt und trucken/ stopfft den Bauch und trucknet / ist harter Däuung / er ist aber kalt im ersten Grad / und trucken im dritten/ oder im andern gantz vollkomen mit einer subtilen Substantz. Seinen Gebrauch und Würckung samt dem Fench beschreibet Baptista Fiera in seinem Cœna kürtzlich mit folgenden Versen / und spricht:

B *Sunt jejuna, alvum durantia, gratia dolori,*
Similia ignitis sint prius usta focis.
Lacte incocta fovent, molli vel inusta liquore
Plenius, at Cœnæ tarda tenacis erunt.
Panici uberior levioris mensa superbit,
Sæpius exiguis cedere magna solent.

Innerlicher Gebrauch des Hirschens.

DAs gemeine Volck in Teutschland kochet gute Hirschenbrey auß dem gestampfften oder geschelten Hirschen mit Milch und Butter/ und kan keine Kirchweihe nicht gehalten werden / es seye dann der Hirschenbrey mit rohtem Zucker übersäet darbey/ und gibt C solcher Brey gute Nahrung / und speisset sehr wol/ ob gleichwol der Hirschen härter Däuung ist so wird er doch bey denen/ die dessen von Jugend auf gewohnet sind/ zimlich bald und wol verdäuet/ und ist ein gute und gesunde Speiß für die Kinder/ dann sie werden starck und wol gefärbt darvon/ und wären dergleichen Speisen den Kindern viel gesünder/ dann daß man sie also mit vielen Fleischspeisen überfüllet / wie bey vielen jetzund ein gemeiner Gebrauch ist/ daher ihnen Würm/ faule Fieber und andere Kranckheiten zustehen.

Galenus schreibet lib. 1. alim. daß zu seiner Zeit das Bauersvolck auß Hirschenmähl gute Brey mit Schweinenschmaltz oder mit Oel gekocht und geessen haD ben. Es ist heutiges Tages noch in Franckreich und Hochburgund der Gebrauch / daß die Haußmütter Hirschen mit Wasser zu einem Brey sieden/ schmeltzen I den ein wenig / und saltzens daß genug ist / mit solchem speisen sie ihr Gesind und Taglöhner auff dem Feld/ geben ihnen grob Brodt von ungebeuteltem Mahl gebacken darzu/ und Wasser zu trincken/ damit ihr Gesind wol zu frieden ist / dergleichen auch die Taglöhner/ solche Speiß oder Brey sind nicht für unsere Taglöhner/ wann sie nicht in guter Milch zugerichtet werden / dann sie dann auch nicht genug haben / sondern es müssen auch noch drey oder vier Trachten darbey seyn/ und Wein vollauff.

Etliche kochen die Hirschenbrey bey uns wie folget: Sie nemmen geschelten oder gestampfften Hirschen / E waschen den sauber auß frischem Wasser/ thun den in ein saubern Hafen / schütten eine gute feißte Ochsenfleischbrühen daruber / setzens auff ein Kolhfeuer / lassens sittiglich sieden/ rühren es stätig daß es nicht anK brenne/ thun Saltz darzu so viel vonnöhten ist/ und richtens an/ ist ein gute gesunde Speiß die zimmlich wol nehret.

Hirschenbrey mit Milch oder Fleischbrühen gekocht und wol gesotten/ sind fast dienlich den Säugmüttern die wasserechtige Milch haben/ dann diese Speiß machet ihnen die Milch dick und gut.

Hirschenmähl mit Geißmilch zu einem Breylein gesotten/ und mit Zucker süß gemacht/ ist eine gute speiß und Artzney für die Lungsüchtigen / wann kein Fieber F vorhanden ist: So aber ein hitzig Fieber mit unterlaufft / soll man an statt der Geißmilch eine gute frische Mandelmilch nemmen/ und das Breylein also damit sieden.

Du magst auch für Febricitanten und andere Krancken in hitzigen Gebrechen ein solches nützliches Hirschenbreylein bereiten: Nim süsse Quetschgen oder Ungarische Pflaumen/ die seud wohl in einem Hünerbrühlein/ schlage oder seihe die Brühe durch ein Tuch / thue Hirschenmähl in ein Häfelein/ lasse es wol in der Brühen sieden/ darnach thu zweymal so viel Mandelmilch darzu / und seude es so lang/ biß es ein dünnes Breylein wird/ das gib den Krancken zu essen / dann es stärcket und speiset sehr wol/ und ist leichlich zu verdäuen. Febricitanten.

G Es ist auch der Brey oder Gemüß von Hirß noch heutiges Tages in der Tartarey sehr gemein/ die bereiten die Tartarer mit Pferdsmilch / darvon sie sich mehrentheils speisen und erhalten. Sie nemmen auch das Hirschenmähl und lassen einem Pferd ein Ader an einem Schenckel schlahen/ vermischen es mit dem Hirschenmähl/ und essens also rohe und ungekocht.

Antonius Guainerius, ein berühmter Artzet/ der schreibt in cura Tertianæ von einem Tranck von Hirschen/ den soll der H. Ambrosius gemacht und gebrauchet haben wider das drittägige Fieber / damit er zu Mäyland vielen Menschen geholffen hat/ der wird also gemacht: Nim gescheelten Hirschen ein Pfund / seud den in drey Pfund Wasser/ biß der Hirschen aufbreche/ und sich das Wasser färbe. Von diesem durchgesiegenen Tranck solt du ein zimlichen Trunck thun an dem H Tag/ wann dich das Fieber geschüttelt hat / und sich die Hitz schier enden und nachlassen wil/ darauf solt du dich wol decken und schwitzen. Dreytägig Fieber.

Hirschen in Wasser gesotten / die Brühe mit Zucker ein wenig süß gemachet / und darvon ein Becherlein voll warm getruncken / treibt den Schweiß gewaltiglich / ist eine gute Artzney vor arme Leuth / wann sie ins Bad wöllen gehen. Schweiß treiben.

Hirschen ist den Kramatsvögeln / Wachteln und Turtultauben eine anmühtige Speiß/ und werden feißt davon. So mästet man auch die Fassanen und Birckhanen damit auß / dann sie essen den sehr gern.

So man den Hüneren Hirschen genug zu essen gibt/ so legen sie schöne und grosse Eyer.

Etliche machen die Schwein mit Hirschen feißt / und sind die Spreuer und der Abgang davon gut für das Rindvieh / sie mit anderm damit außzumasten. Schwein mästen.

Eusserlicher Gebrauch des Hirschens.

UNgestampfften Hirschen vier Untzen mit 1. Untzen Saltz vermischet/ darnach in einer Pfannen über dem Feuer geröscht/ und in ein langes/ schmales Säcklein gethan/ auf die Scheitel des Haubts/ so warm als man es leiden kan/ gelegt/ vertreibt den Catharren und Haubtfluß. Haubtfluß.

Oder nim ungestampfften Hirschen zwey Theil/ Saltz und Chamillenblumen/ jedes 1. Theil/ röschte die über einem Feuerlein/ und legs über die Scheitel des Haubts also warm/ dienet auch wider den Schmertzen der Ohren von Kälte und windigen Blästen verursacht/ außwendig über die Ohren warm geleget in einem Säcklein: miltert auch das Zahnwehethum von Kälte/ also warm über den Backen geleget/ auf die Seiten/ da der Schmertzen ist. Ohrenschmertz von Kälte.

Die übrige Milch der Säugmütteren zu verzehren: Nim ungestampfften Hirschen / zwo Handvoll/ Bonenmähl/ Chamillenblumen/ jedes ein Handvoll, röschte es in einer eisernen Pfannen/ darnach thue es in ein Säcklein/ und legs so warm über die Brüst/ als es zu leiden ist/ und sollen aber dieser Säcklein zwey seyn. Milch der Säugmüttern zu verzehren.

Wider den feuchten und kalten Husten von kalten Haubtflüssen verursachet: Nim Hirschen/ der nicht gescheelt ist/ zwo Handvoll/ Saltz/ Ackermüntz/ Wolgemuht/ Kalter Husten.

muht/ Poleyenkraut/ jedes ein halbes Händlein voll. Zerschneide die Kräuter/ vermische es mit dem Hirschen und Saltz/ röschte es darnach/ und legs warm über die Kron und Scheitel des Haubts/ das wird den Husten trucknen.

Seitenstechen. Wider das schmertzlich Seitenstechen: Nim̃ ungestampfften Hirschen 2. Handvoll/ Kleyen 1. Handvoll/ Saltz ein halbe Handvoll. Vermische diese stück/ röschte sie darnach über einer Glut/ thu sie in ein bequemes Säcklein/ und lege es/ so warm du es leiden kanst/ über die schmertzhafftige Seiten/ darnach salbe die Seiten mit der Eibischwurtzelsalben/ Unguentum Dialtheæ genandt.

Grimmen. Wider die Schmertzen und Grimmen des Bauchs und der Därm/ so kein Verstopffung vorhanden ist:

B Nim̃ ungestampfften Hirschen 4. Handvoll/ Chamillenblumen/ Rockenkleyen/ Saltz/ jedes zwo Handvoll/ Dillsaamen oder die obersten Gipffel darvon ein Handvoll. Vermisch diese stück durch einander/ röschte die in einer Pfannen/ thu sie in ein bequemen leininen Sack/ und lege den so warm über den Bauch/ als du ihn leiden magst.

Oder nim̃ ungestampfften Hirschen 3. Handvoll/ Saltz 2. Handvoll/ Leinsaamen/ Dillsaamen/ Fenchelsaamen und Anissaamen/ jedes 1. Handvoll/ röschte die wie gemeldet/ und leg sie warm über den gantzen bauch in einen Sack. Solche Artzney vertreibt auch die Bläst und Wind oder das Aufblähen des Bauchs.

Aufblähen des Bauchs.

Bläst des Leibs in der Wassersucht Wider die Bläste des Leibs von wasserechtiger Feuchte oder der Wassersucht: Nim̃ ungestampfften

C Hirschen vier Handvoll/ Fench/ Bonenmähl/ jedes 2. Handvoll/ 3. Untzen lebendigen Schweffel gestossen 1. Handvoll/ röschte die wie gemeldt/ und legs warm über die Geschwulst/ so warm du es leiden kanst.

Oder nim̃ ungestampfften Hirschen/ Fenchsaamen/ Rockenkleyen/ jedes 3. Handvoll/ Saltz 3. Handvoll/ Römischen Kümmel/ Aenissaamen/ jedes zwo Handvoll/ Lorbeeren groblecht zerstossen ein Handvoll/ röschte diese/ und lege sie in einem Sack warm über den Bauch.

Verstopfung der Leber. Ungestampfften Hirschen mit Saltz in einer eisernen Pfannen über dem Feuer gerösch/ und in einem Säcklein warm über die Leber gelegt/ eröffnet die Verstopffung derselben von den Blästen verursachet.

Leberschmertz von Kälte. Wider den Schmertzen der Leber von Kälte: Nim̃

D ungestampfften Hirschen 3. Theil/ Rockenkleyen zwey Theil/ Saltz 1. Theil/ röschte diese Stück wie gemeldet/ und legs in einem Säcklein warm über.

Geschwulst und Aufblähung des Miltz. Wider die Geschwulst und Aufblähung des Miltz: Nim̃ ungestampfften Hirschen 2. Theil/ Saltz 1. halb theil/ mache zwey leininer Säcklein/ und thue die gemeldte Stück darein/ reihe die darnach Rautenweiß mit einem Fadem/ daß die Matery nicht zusammen laufen kan/ und wärme die auf einem heissen Ziegelstein/ der mit scharffem Essig besprengt werde im wärmen/ und lege also je ein Säcklein um das ander über das Miltz/ so warm du es leiden kanst.

Nieren- und Lenden-Schmertz. Hirschenmähl und Gerstenmähl/ jedes gleich viel in weissem Wein zu einem Brey gesotten/ und auf ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster/ legt den Schmertzen der Nieren und Lenden des Tags zweymal warm über-

E gelegt.

Harnruhr. Tröpffling harnen. Hirschenmähl mit Gerstenbrühen zu einem Brey gesotten/ auf ein Tuch gestrichen/ warm über den Nabel und über das Gemächt geleget wie ein Pflaster/ ist gut wider die Harnruhr und tröpfflingen harnen.

Nierenstein. Den Nierenstein außzutreiben machet man ein köstlich offt probiert Lendenbad wie folgt: Nim̃ Hirschenkraut mit Stengel und dem Saamen fünff Handvoll/ alt Kölkraut 3. Handvoll/ Chamillenblumen, Käßpappeln/ Fünfffingerkraut/ Meerhirschenkraut/ jedes 2. Handvoll/ Wassereppich/ Peterleinkraut/ brennende Nesseln/ Poleyenkraut/ Tag und Nachtkraut/ Bachmüntz jedes ein Handvoll/ diese Kräuter soll man im Bachwasser wol sieden/ und ein Lendenbad daraus machen.

F Hirschenmähl mit dem Wasser/ darinnen Sumach-körner gesotten worden sind/ zu einem Brey gesotten/ stillet den jungen Kindern den Durchlauff oder bauchfluß/ auf ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster/ und über des Kinds Bäuchlein gelegt.

Hirschen hinden auff die Hufft gelegt/ benim̃t den rothen Außgang oder Ruhr/ und stillet den unmäßigen Blutfluß der Weiber.

Wider die schmertzliche Gelüst zum Stulgang von Kälte verursacht: Nim̃ ungestampfften Hirschen Kleyen/ Saltz/ Weinrauten/ jedes 2. Handvoll. Vermische diese Stück durch einander/ röschte sie darnach in

G einer Pfannen/ thu sie in ein leinen Säcklein/ und legs so warm du es leiden kanst/ über den Hindern.

Hirschenmähl in die Beth auf die Leilachen gestreut/ darinn die/ so an den Purpeln kranck sind/ ligen/ denen trucknet es die übrige Feuchtigkeit der Purpeln auß.

Hirschenmähl mit Wein und dem sauren Honigsyrup (Oxymelite scillitico) Buttern und ein wenig Terpentin zu einem Pflaster gesotten und temperiert/ vertreibt die Geschwulst der Hoden.

Wider die Aufblähung der Mutter: Nim̃ ungestampfften Hirschen 2. Handvoll/ Chamillenblumen/ Mettram/ Poleyenkraut/ jedes ein Handvoll/ Dillsaamen/ Möhrensaamen/ jedes ein halbe Handvoll/ Saltz ein Handvoll. Zerschneide die Kräuter/ und vermische die mit dem Hirschen und Stücken/ röschte die in einer

H eisenen Pfannen/ thu sie darnach in ein bequemes Säcklein/ und legs außwendig auf den understen Bauch/ so warm man es leiden kan.

Geröschter ungestampffter Hirschen allein in Säcklein übergelegt/ vertreibet und miltert alle Schmertzen/ die von Kälte und schleimiger Feuchten entspringen. Gleiche Würckung hat auch das Hirschenmähl mit Buttern zu einem Pflaster temperiert/ auf ein Tuch gestrichen/ und warm über das schmertzhafftige Ort gelegt.

Hirschenmähl mit Tär- oder weichem Pech zu einem Pflaster temperiert/ heilet der Schlangen/ Nesselwurms und aller anderer kriechender Thierbiß/ auf ein Tuch gestrichen und über die Biß gelegt.

I Auß dem Hirschen wird ein bewährt Pulver zu den Fisteln und dem Krebs gemacht/ das bereitet man also: Nim̃ ungestampfften Hirschen drey Pfund/ Saltz/ Hünerdreck/ jedes anderthalb Pfund/ der Wurtzeln von Aepffelbaumen und Aepffelbaumenrinden/ Coloquintenäpffel/ jedes 5. Untzen/ schneide die Wurtzeln und Rinden klein/ vermische die mit den anderen Stücken/ und thue sie in einen verglasurten Hafen/ thue ein Deckel darüber/ verlutier den Hafen wol mit Lapidis sapientiæ, und setz den in ein Haffners Ofen/ lasse denselbigen so lang darinn stehen/ biß die Häfen gebachen sind/ und die Matery darinn zu Pulver und zu Aschen gebrandt ist/ das stosse darnach zu einem subtilen Pulver/ und streue darvon in die Fisteln oder den Krebs.

K Wilt du Quitten oder Küttenäpffel lang frisch behalten/ so vergrabe sie in ungestampfften Hirschen/ so bleiben sie lang frisch und gut.

So man Fleisch in Hirschen verscharret/ bleibt es viel Tag unversehrt/ und faulet nicht.

So einem Rindvieh ein Knie oder Schenckel geschwollen wäre/ seude Hirschenmähl und Leinsaamenmähl/ jedes gleich viel in Essig zu einem Pflaster/ streiche es auf ein Tuch/ und legs warm über das Knie.

Wann ein Roß Leibwehe oder das Grimmen hat/ so nim̃ ungestampfften Hirschen und Saltz/ so viel genug ist/ röschte es über dem Feuer in einem Kessel/ darnach thu die in ein leinin Sack/ und bind den dem

A Roß über den Bauch/ so wird ihme wieder geholffen.
So ein Roß ein Hornspalt hat/ so seude Hirschen/ der geschelt ist/ in Wasser/ thue darzu ein Stück Hirschenunschlit/ und das weiß von einem Eye/ und seude es wol/ biß es wird wie ein Pflaster / streichs auf ein Tuch/ und binds dem Roß warm über den Fuß/daran der Spalt ist / und thue das alle Tag einmal / so lang biß der Spalt wieder zusammen heilet.

So einem Roß der Kern schwindt/ so lasse ihm denselben wol außwurcken / darnach nim ungestampfften Hirschen/und stoß den groblechtig/ seude den in frischer Milch zu einem dicken Brey / und schlage dem Roß darmit ein/ verbinde es/ daß es nicht herauß fallen kan/ laß das Roß also biß an andern Tag stehen / darnach B thue das hinweg/und schlage ihm wieder den gemeldten Brey ein wie zuvor/ und thue das so lang/ biß der Kern genug hat / so dann dem Roß die Solen wieder hart worden seyn / so mag man es wiederum ohn allen Schaden reiten.

Wann ein Roß vernagelt worden ist / so seude Hirschen mit altem Schmaltz / brich dem Roß das Eisen ab / und binde ihm die Matery darüber / so schadet es ihme nicht/ über 2. Tage schlage ihme das Eisen wieder auf / und reite das Roß wieder / wohin du wilt.

Gedistilliert Hirschenwasser. Milii aqua stillatitia.

Es wird auch ein köstlich gut Wasser von dem Hirschen auf folgende weiß gedistilliert: Nim im Heumonat/wann der Hirschen blühet/ und fast zum Saamen stossen will / Kraut und Wurtzeln samt der Blüt C und Saamen / so viel du wilt / wäsch die Wurtzel sauber/ hacke sie darnach mit Kraut und allem gantz klein/ und distilliers mit sanfftem Feur in Balneo Mariæ, darnach nim der Aeher vom Hirschen mit Blumen und Saamen getrucknet und gedörrt/ zu einem groben Pulver gestossen / vier Untzen zu jeder Maß Wassers/ und distilliers zum anderen mal / und laß es darnach sein gebührliche Zeit in der Sonnen rectificieren/ alsdann behalt es zum Gebrauch.

Innerlicher Gebrauch des Hirschenwassers.

D Das Hirschenwasser ist ein bewährt und heilsames Wasser den Harn zu fürderen/die Nieren/Harngäng und die Blasen von allem Unraht und Schleim zu reinigen/ sonderlich aber den Stein der Nieren oder den reissenden Stein außzuführen / des Morgens und Abends/ jedesmal 4. oder 5. Loth getruncken. 1

Etliche brauchen je über den dritten Monat 6. Tag nach einander / und trincken alle Morgens nüchtern / desgleichen auch des Abends 2. Stund vor dem Nachtessen / jedes 2. oder 3. Untzen/ das soll ein gewiß Experiment seyn den Menschen 3. Monat vor dem Stein zu bewahren.

So einen der Stein anstiesse / soll er das hiebevor verzeichnet Lendenbad vom Hirschenkraut bereiten/ und wann er zu baden einsitzen wil / soll er des gemeldten Hirschenwassers 5. oder 6. Loht trincken / das wird den Stein bald ohn einige Nachtheil forttreiben.

E **Hirschenbrodt.** Miliaceus panis.

Das Hirschenbrodt spricht Dioscorides lib. 2. c. 85. desgleichen auch Galenus lib. 1. alim. nehret weniger dann sonst Brodt auß allen anderen Kornfrüchten / und ist truckener und kalter Natur. Solch Brodt wird selten in Teutschland gebacken/es sey dann in grosser Theurung des Getraids und Hungersnoht. Dieses Brodt ist schwarlich zu verdäuen / und stopffet den Bauch/ ist derwergen denen/ so von Natur hartes Leibes und schwärlich zu Stul gehen mögen/ungesund/ hergegen aber die stätig einen flüssigen Bauch haben / oder mit Bauchflüssen beladen sind / die mögen wol Hirschenbrodt essen / oder aber das Mähl von anderm Getraid/ daraus sie ihr Brodt machen lassen/ mit dem F halben Theil Hirschenmähls vermischen. In Gasconien ist das Hirschenbrodt gemeiner dann bey uns in Teutschland. Das Hirschbrodt wird von den Griechen κεγρίας und κεγχριδίας, genandt / Panis Miliaceus.

Das XXVIII. Cap.

Von dem Fench oder Fuchsschwantz.

1. Fench oder Pennich. Panicum.



G

H

Theophrastus hat den Fench dem dritten Geschlecht des Geträids oder Kornfrucht zugerechnet / Columella hat ihn erstlich der Hülsenfrucht oder dem Zugemüß zugesellet/hernachmahls aber hat er demselben seinen Platz auch unter dem Geträid geben und eingeraumet / denselben Platz wöllen wir ihm auch gern lassen / unangesehen daß Galenus denselben lib. 6. simp. dem Zugemüß oder der Hülsenfrucht auch zugeschrieben hat/ und haben wir desselben zwey zahme Geschlecht. I

1. Das erst und gemeineste Geschlecht hat ein vielfaltige und zasechtige Wurtzel / oder ein Wurtzel von vielen Zaseln oder kleinen Würtzlein / das Graß oder vielmehr die graßechtige Blätter sind viel rauher / schärffer und spitzer weder die Blatter des Hirschens. Die Halmen oder Stengel sind rund / haben viel Gleich oder Gewerb etwan auf die zehen an einem Stengel / und hat ein jedes Gewerb oder Kopff ein langes / schmales Blatt: die Aeher sind nicht wie anderer Frucht Aeher / auch nicht zertheilet wie des Hirschens/ sondern gantz runde gestalt wie die Moß oder Lieschkolben / die in den Weyhern wachsen / die sind bißweilen weiß / und etwan braun oder schwartz / mit unzehlichem kleinem Saamen außgefüllt / welcher / so er außgetroschen wird / dem Hirschen so ähnlich und gleich ist / daß sie kümmerlich von einander können unterscheiden werden / der Unterscheid aber ist allein darinn / daß der Fenchsaamen ein wenig kleiner ist dann der Hirschen. Der Fench wachst gern in rauhen und sandechtigen Orten / derowegen diejenigen / so ihn säen wöllen / sollen allwegen ein leicht sandechtig und steinechtig Erdreich darzu erwehlen / das hubelechtig K

1. Fench.

und

A II. Indianischer Fench. Panicum Indicum.



B

F III. Wilder Fench. Panicum sylvestre.



G

H

C und bergechtig seye/ da nicht viel Wasser zukommen kan/ so gehet er bälder auf dann der Hirschen/ und wächst freudig/ also daß er innerhalb viertzig Tagen zur Zeitigung kommet/ und eingeerndet mag werden. Im Algäu/ Hegäu/ Waßgau und andern mehr dergleichen rauhen Orten/ ist diese Frucht sehr gemein und wird in grosser Menge gepflantzet/ wird im Glentzen gesäet und im Sommer.

II. Fench. II. Das ander Geschlecht ist gröſſer und lustiger anzusehen/ beyde am Stengel/ Blättern und den kolbechtigen Aehren/ die schön zottechtig sind/ das wird allein in den Gärten gezielet/ und wächset gern in einem jeden Grund/ solches ist erstlich auß der Landschafft Indien in Hispanien/ und von dannen in unser Teutsch-
D land gebracht worden.

III. Fench. III. Noch wächst bey uns hin und wieder ein Geschlecht dieser Frucht/ das ist viel kleiner dann das erste zahme Geschlecht/ hat schmäler und kürtzere Blätter/ die sind auch rauher als die Blätter des zahmen Fenchs/ die knodechtigen Hälmer oder Stengel werden Elen hoch mit Holkälen. Die Aehren sind rauhe/rohtfärbig/ und auch kleiner dann des zahmen.

Von den Namen des Fenchs.

DEr Fench wird von den Griechen/ Ἔλυμος, Μεχάνη, Μελάνη und Μέλινος, genannt. Lateinisch/ Elymus oder Helymus. Meline oder Melyne Melinus, und von Diocle, Mel frugum, von Plinio und anderen Panicum, Panica, und Panicula. [Panicum Germani-
E cum sive panicula minore, C. B. Panicum, Fuch. Cord. in Dios/& hist. Ges. hort. Dodo. Lon. Adverſ. Lob. Cæs. Cam. Ger. Milium agreste sive exiguum, Trago.] Von Serapione lib. simp. c. 104. wird er Arabisch *Dochon*, von Isaac Eben/ *Amram*, dem Arabischen Artzet/ *Dora*, von Alsaharavio, *Glares*, von andern *Dochen*, *Diochen*, *Dolin*, und wie Matthæus Sylvaticus bezeuget/ auch *Dorathin* und *Buthicin*. Italiänisch heisset er *Panico* und *Panigo*. Hispanisch/ *Panico*, *Paniso* oder *Panizo* und *Painso*. Frantzösisch/ *Panic*, *Paniz*, *du Paniz*, *du Panitz*, *Semblable au millet* und *du Paniz Omiliet*. Böhmisch/Ber. Englisch/Panick. Flämisch und Brabändisch/ Panickoren. Hochteutsch/ Fench/ Pennich/ Heydelpennich/ Panikorn/ Fuchsschwantz/ Heydel/ Heydelfench und Bußweitzen.

II. Das zweyte Geschlecht wird von den Kräuterern Lateinisch genandt/ Panicum villosum, Panicum Indicum, Panicum Hispanicum, und Panicula Hispanica. [Panicum Italicum sive panicula majore, C. B. domesticum, Matth. Indicum, Dod. aliud Indicum panicula villosa, Lob. Panicum Lac. Castori.] Flämisch und Brabänd. Indiaensch Panickoren. Hochteutsch/ Indianischer Fench/ Indianisch und Hispanisch Panickorn. [Englisch / Indian Panick and Otemeale.]

III. Das wild Geschlecht wird von den Kräuterern Panicum sylvestre, Panicula sylvestris, und von etlichen auch Gramen Mannæ sylvestre genannt/ Andere wollen ein Ischæmum darauß machen. [Gramen panicum spica divisa, C. B. Panicum sylvestr. Matth. Adv. Cast. Lugd. Cam. herbariorum syl. Lob. Panicastrella Cæsal. Gramen mannæ alterum Dod. Lugd. Milium
I syl. & supinum, Clus. hist. an Milium sylvestre Hispanum Ang.] Teutsch heisset es/ Wilder Fench/ und Panikorn/ und nennens auch etliche wild Manngraß/ oder wilden Himmelthau. [Englisch/ Wilde Panick.]

Von der Natur/ Krafft/ Würckung und Eigenschafft des Fenchs.

FEnch oder Panikorn ist kalter Natur im ersten und trucken im zweyten Grad wie der Hirschen/ nehret sehr wenig/ machet Wind/ist hart zu däuen/ machet ein
K dick Geblüt und dessen sehr wenig/ ist alten Leuten nichts nütz/ stopffet den Bauch mehr als der Hirschen. Der wild Fench hat die Krafft und Eigenschafft wie der zahm/ kühlet aber und stopffet mehr.

Innerlicher Gebrauch des Fenchs.

UNangesehen daß der Fench schwärlich zu verdäuen/ und grobe Nahrung gibt/ und den mehrern theil von dem Baursvolck und dem gemeinen Mann zu der Speiß gebraucht wird/kan derselbige doch durch künstliche Bereitung auch für die Krancken nutzlich bereitet werden/ daß er nicht allein gut und leichtlich zu verdäuen/ sondern auch gute Nahrung gibt/ und

A ein löblich gesund Geblüt machet. Es ist der Fench bey etlichen Völckern in Thracia so gemein / daß sie den täglich in ihrer Speiß gebrauchen / daher auch Xenophon in lib. expeditionis Cyri 7. dieselbigen Melinophagos, das ist Fenchfresser genennt hat. Das gemein Volck in Franckreich und Teutschland / sonderlich aber an denen Orten / da des Fenchs die Menge gezielet wird / machen gute Brey darauß / ihr Gesind und Taglöhner darmit zu speisen / dann es eine gute Speiß ist wie der Hirschen für grobe starcke Leut / als Frösch / Holtzflösser / Schmidt / und andere die schwärer Arbeit thun müssen / dann es sättiget bald. Die Frantzosen kochen den mit Wasser / Butter oder Schmaltz / sieden den zu einem Brey / saltzens darnach / und wann sie den anrichten / so bestreuen sie ihn mit B klein geschnittenem Leuchel und Dillkraut / ist ein zimlich gut essen für das Gesind / sie thun auch bißweilen ein wenig Essig darein / daß es saurechtig wird / so ist es in heisser Zeit etwas anmühtiger zu essen.

Unser Baursvolck / das etwas verleckter ist / sieden den Fench mit Milch zu einem Brey / thun Butter und Saltz so viel genug ist darzu / und speisen darmit ihr Haußgesind / ist kein böß Essen / gibt sehr gute Nahrung und speiset wol.

Fench in der Speiß genützt / ist denen dienlich / die Blut speyen / stätige Bauchflüß haben / und die zu übermässig geneigt sind zu der Unkeuschheit / deßgleichen auch denen / so schwache Nieren haben / und so mit dem Saamenfluß beschwäret sind / denen der natürlich C Saamen ohn ihren Willen oder aber des Nachts im Schlaff entgehet. Es dienet auch denen / so mit kalten Catharren und Haubtflüssen beladen sind.

Rasis der rahtet / daß man den Fench mit Milch kochen soll / doch daß er zuvor ein zeitlang in Kleyenwasser geweichet worden seye / so soll er ein gute und löbliche Nahrung geben.

Pfennichkernen sauber gewäschen / darnach mit einer guten feisten Fleischbrühen zugesetzt / und zweymal so viel Mandelmilch zugegossen / zu einem bequemen dünnen Breylein gesotten / ist ein gute Speiß für die / D so rohten Außlauff und alle andere Bauchflüß. Dienen auch wider die Geschwär der Nieren und der Blasen.

Man kan auch gleich wie auß dem Hirschen allerhand gute Eßlein darauß bereiten.

Fenchsaamen zu Pulver gestossen und mit rohtem Wein getruncken / dienet wider die rohte Ruhr / und alle andere Bauchflüß des Tags zweymal gebraucht.

Eusserlicher Gebrauch des Fenchs.

WIder das Haubtwehe von Kälte: Nim Fenchsaamen / der nicht gescheelt ist zwo Handvoll / Rosenkleyen / Saltz / jedes eine Handvoll / Salbey / Majeran / jedes ein halbes Händlein voll / Anißsaamen / Lorbeern groblechtig zerstossen und Fenchelsaamen / jedes ein Loth / röschte sie in einer Pfannen / thue E darnach in ein bequemes Säcklein / und legs so warm über das Haubt / so warm du es erdulden magst. Fenchsaamen der nicht gescheelet ist 2. Theil / mit krauser Ballsamkraut und rohter aufgedörrter Rosen / jeder 1. Handvoll geröscht / darnach in ein leinin Säcklein gethan und über den Magen gelegt / leget das Kotzen und Erbrechen: Wann das Säcklein kalt wird / so wärme es wieder auff einem heissen Ziegelstein mit gutem Weinessig besprengt / und legs wieder auf / das thu so lang biß das Brechen nachlässet.

Ungescheelten Fenchsaamen zwey Theil / mit Saltz / Käyen und Dillsaamen / jedes ein Theil in einer Pfannen geröscht / darnach in ein Säcklein gethan und F warm über den Magen gelegt / vertreibt den Schmertzen von Winden und Kälte verursachet. Schmertz von Wind und Kält.

Fenchsaamen 2. Theil mit einem Theil Saltz obgemeldter massen geröscht / vertreibt den Schmertzen und stechen der Seiten in einem Säcklein warm übergelegt. Gleicher Gestalt gebraucht stillet es allen schmertzener / seye am Leib wo er wölle / von Kälte und schleimiger zäher Feuchten verursachet / vertreibet auch das Grimmen. Schmertz und Stechen der Seiten. Grimmen.

Ungescheelten Fench 2. Theil / mit Saltz / Rockenkleyen und Mattkümmel / jedes 1. Theil / obgemeldter massen geröscht / und warm über den Leib gelegt / vertreibet das Aufblähen desselben / und zertheilet die Winde. Aufblähen des Leibs.

Wider das Grimmen und Reissen in den Därmen: Nim ungescheelten Fenchsaamen vier Handvoll / G Chamillenblumen / Fischkümmel / Dillsaamen / Rauten / Poleyenkraut / jedes 1. Handvoll / Saltz zwo Handvoll / Aenissaamen / Wolgemuht / jedes ein halbe Handvoll / röschte solche Stück zuvor klein geschnitten über dem Feuer in einer eisernen Pfannen / thue sie in ein bequemen Sack / und lege den / so warm du es leiden kanst / über den Bauch. Grimmen.

Wider die übrige Feuchtigkeit der Durchschlechten oder der Purpeln / streue rein gepülverten Fench auf die Leilachen / darauf die Krancken ligen. Purpeln.

Wider das äusserlich schwären und Verwundung der Nieren und des Rückens / vom ligen und langwirigen Kranckheiten: Nim Fenchmähl ein gut Theil / Rosen oder Myrrhenöle ungefehrlich auf 6. Loht / seude H die zu einem Pflaster / streichs auf ein leinen Tuch / und legs über. Eusserlich schwären und verwundung der Nieren und des Ruckens vom ligen.

Fenchmähl mit Wein und dem sauren Honigsyrup Aceto mulso, mit genugsamen Butter und ein wenig Terpentin zu einem Pflaster gesotten / vertreibet den Schmertzen und Geschwulst der Gemächt / auf ein Tuch gestrichen und warm übergelegt. Schmertz und Geschwulst der Gemächt.

Ungescheelten Fench 2. Theil / mit einem Theil Saltz in einer Pfannen geröscht / und in ein Säcklein gethan / ist gut wider die Gelüst zum Stulgang / welches mit einem andern Namen der Arszwang genennet wird / warm über den Hindern gelegt / oder aber darauf gesessen / so derselbig von Kälte ist verursachet worden. Gelüst zum Stulgang.

Fenchsaamenmähl und Bonenmähl / jedes drey Untzen mit genugsamer Geißmilch und Schweinenschmaltz zu einem Pflaster gesotten / vertreibt alle Schmertzen / sie seyen am Leib wo sie wöllen / und auch die Schmertzen des Zipperleins und der Gliedsucht. Allerhand Schmertz.

Fenchbrodt. Penicaceus Panis.

MAn hat auch vor alten Zeiten auß dem Fenchmähl Brodt gebacken / wie Dioscorides lib. 2. cap. 86. bezeuget / wie es dann von ihme unter das Geträid oder Kornfrücht ist gesetzt worden / welche Gewohnheit heutiges Tages noch auf uns geerbt ist / und wird sonderlich in theurer Zeit an den obgemeldten Orten / da des Fenchs viel gezielet wird / von dem gemeinen Mann Brodt darauß gebacken / das wird aber trucken / ungeschlacht und zerriebelt sich bald / sintemal es kein Fette oder Schleimerichkeit in sich hat / die dasselbig zusammen haltet / wie anderer Geträid Brodt. Solches Brodt kühlet sehr / trucknet und machet den Leib fest / ist schwärlich zu verdäuen / der groß Hunger aber / welcher wie man zu sagen pflegt / ein guter Koch ist / der machet daß es leichtlich verdäuet wird / darzu auch Gott der HErr / ein Herr der Natur / seinen Seegen gibt.

Das XXIX. Cap.

Von dem Sorgsaamen.

DEr Sorgsaamen / welcher auch Indianischer Hirschen genennet wird / ist ein fremd Gewächs / welches in kurtzen Jahren zu uns Sorgsaamen

A

Sorgsaamen.

Sorgum.



B

C

auß Italien in Teutschland ist gebracht und bekandt worden. Es wird diese Frucht bey uns im Frühling gesäet / und gehet erstlich auf wie der Hirschen/ gewinnet etwan ein Korn vier oder fünff lange Stengel/ die sind dicker und höher dann das gemein Deckrohr / mit grossen und dicken Knöpffen oder Gewerben unterscheiden / die sind mit scharffen/ langen Rohrblättern bekleidet / allwo sie auff ein Acker oder Feld gesäet werden/ ist dasselbe anzusehen wie ein Rohrbusch. Die Rohr aber oder vielmehr die Riedtstengel dieses Gewächs sind inwendig nicht hol/ sondern mit weissem / luckem Marck außgefüllt/ fast wie die Zuckerröhr/ das

D hat einen süßlechtigen Geschmack. Gegen dem Heumonat kommen an dem obertheil der Stengel bartige und zottechtige Aeher auß ihren Graßscheiden herfür / die sind vollkommenlicher und mehr zusammen gedrungen/ dann die Aeher des Hirschens / die blühen geel wie andere Frücht / und so sie gegen dem Herbst zeitig werden / werden sie rohtfarb mit unzehlichen vielen Körnlein besetzt / die sind mit scharffen Hülßlein überzogen / welche so sie darvon abgesöndert werden / findet man den braunen runden Saamen / ein jedes Korn fast einer Linsen groß/ und ein wenig spitzig. Es wächset gern in einem jeden Erdreich / doch muß es wol gebauen/ und zimlich getünget seyn.

Von den Namen des Sorgsaamens.

E Es ist der Sorgsaamen den Griechen unbekandt gewesen/ und unsers erachtens von ihnen nicht beschriben worden. Von den Kräutlern wird er genandt/ Melica, Melega, Sagina, Milium Indicum, Milium Zaburrum, Sorgum, Panicum loculare, und Milium Saracenicum. Etliche nennens auch Panicum Indicum, doch nicht ohne Jrthum / dann was Panicum Indicum ist / haben wir hiebevor angezeiget. [Milium arundinaceum subrotundo semine, Sorgo nominatum, C. B. Milium Indicum, Matth. Fuch. icon. (cui & Sarracenicum) Cast. quoad descript. Lugdun. Ges. hort. Cord. hist. Panicum Dioscoridis & Plinii, Trag. Sorgi. Fuch. Dodon. gal. Lon. Sorgo Melica Italorum Lob. Sorgum,

F Ges. hort. Ger. Melica, Cæs. Dodon, Panicum Indicum, Ges. hort.] Italiänisch heissets *Sorgo, Melega, Melegua, Sagina* und *Saggina*. Hispanisch / *Milho Saburro*. Frantzösisch/ *Ble Barbu*, und *Froment Barbu*. Ungarisch/ wie Andreas Bellunensis bezeugt/ *Darhe*. Turkisch/ Cirok. Englisch / Myll of Jndie. [Turkie Millet.] Flämmisch und Brabändisch/ Sorghaedt. Hochteutsch Welscher Hirschen / Jndianischer Hirschen / Sorgsaamen/ Surgsaamen / Sorgi und Sorgweitzen. Das ist/ Triticum Sorginum.

Von der Natur / Krafft / Würckung und Eigenschafft des Sorgsaamens.

G Der Sorgsaamen vergleicht sich mit seiner Natur und Eigenschafft dem gemeinen Hirschen / dann er kühlet/ trucknet und stopffet/ wird auch gleicher gestalt so wol in der Artzney als in der speiß nützlich gebraucht.

Jnnerlicher Gebrauch des Sorgsaamens.

H Der Sorgsaamen und das Mähl / so darvon gemahlen wird/ werden wie der gemein Hirschen / mit Wasser/ Butter und ein wenig Saltz zu Mußen oder Breyen gesotten / das Gesind darmit zu speisen/ dann es ist ein Speiß/ die nicht allein wol sättiget/ sondern die auch wohl widerhält / und langsam verdäuet wird/ gehört nicht für die so ein schwachen Magen haben / sondern für Holtzhauer / Schiffleuth/ Baurenvolck / und alle die grosse und schware Feldarbeit thun.

So man den Saamen oder Mähl mit Milch oder guter Ochsenfleischbrühen bereitet / und wol siedet/ so sättigen sie besser / sind leichter zu verdäuen/ und geben auch bessere Nahrung / und dienen für Kinder und ander Haußgesind/ und speisen sehr wol.

Sorgsaamen oder das Mähl darvon mit gestähelter Milch gesotten zu einem Brey/ dient wider die Ruhr und alle Bauchflüß. Jn summa/ man mag allerhand gute Müßlein darauß bereiten / wie hiebevor von dem Hirschen gesagt ist/ und dienen aber die gemelte Speißlein eben zu denselben Gebrechen/ die wir an demselbigen Ort angezeiget haben/ sonderlich aber sind die denen dienlich/ die mit stätem Nieren- oder Lendenschmertzen beladen sind.

Die Kröpff am Hals zu vertreiben: Nim Sorgsaamenstengel mit zehen Knöpffen oder Gewerben/ die schneide auf / und thu das Marck herauß/ thue das zu ein geelen Meer- oder Bad-schwammen / thue das in einen wol verlutierten Hafen / und brenne es zu Pulver/ vermisch darmit zwölff rein gepülverter Pfefferkörner und 2. Loht Weitzenmähl / darnach thue frischer dazu ein frisch Ey/ temperiers wol durch einander/ und formier ein Kuchen daraus / backe den wol darunter einer heissen Aschen / schneide ihne nachmals in sechs gleiche Theil / davon gib dem/ dem du den Kropff vertreiben wilt / der Stück eins in dem abnemmenden Liecht zu essen / des Nachts wann er sich zu Bett begeben wil/ und lasse ihn nicht darauf trincken: Dergleichen thue auch über den andern Tag/ also/ daß du in zwölff Tagen in dem abnemmenden Liecht alle die sechs Stück gemeldter massen nach einander zu essen gebest. Nach dem andern und nächsten Vollmon solt du wiederum ein andere Kuchen obgemeldter massen backen/ denselbigen auch wie zuvor in sechs stück abtheilen/ und auch zwölff Tage nach einander zu über den andern Tag essen lassen/ das soll auch nach dem dritten Vollmon geschehen/ so wird sich der Kropff also allgemächlich verzehren/ welches an vielen ist probiert worden.

Sorgsaamen in einer eisenen Pfannen geröstet/ darnach zu Pulver gestossen und getruncken/ stillet alle Bauchflüß.

Die rohte Blumen gepülvert/ und eines quintleins schwär mit rohtem Wein getruncken/ stillet den unmä-

A ſigen Blutfluß der Weiber. Die Blumen aber ſo weiß- lechtig ſind zu Pulver geſtoſſen / und in gleichem Ge- wicht und Geſtalt getruncken / ſtillet den weiſſen Wei- berfluß. Dienet auch wider die rothe Ruhr und alle an- dere Bauchflüß ebenmäſſig genützet.

Die Häutlein oder Hülßlein / darinn der Saame verſchloſſen geweſen iſt / zu einem ſubtilen Pulver ge- ſtoſſen / und mit einem Eye zu einem Teiglein tempe- riert / darnach in der Aſchen zu einem Küchlein geba- cken / und nüchtern geeſſen / hat gleiche Würckung wi- der die Ruhr und alle andere Bauchflüß / wie die Na- men haben mögen.

Sonſt gebrauchet man den Sorgſaamen zu einer Maſtung der Schwein / der Hüner und Tauben / der- wegen es auch von den Lateiniſchen und Italiänern B Sagina und Saggina iſt genennet worden. Es pfleget auch an etlichen Orten der gemeine Mann und das Baursvolck Brodt darauß zu backen / das iſt harter Däuung wie das Hirſchen- und Pfennigbrodt.

Das XXX. Cap.

Von dem blauen Indianiſchen Fench.

HOch pflantzet man ein ſchön Geſchlecht des Fenchs in den Niderlanden / welches auch auß Indien erſtlich in Hiſpanien / und von dañen in die Niderland und andere Landſchafften C iſt gebracht worden / es hat dieſes Gewächs / nach dem es groß iſt / ein kleine Wurtzel / iſt des gemeinen Fenchs- wurtzel gleich / die Stengel ſind Manns lang / und ei- nes groſſen Fingers dick / gleich dem Rohr / die haben ihre Nebenäſt / ſind mit Gleichen unterſcheiden / mit bleichfarbem Marck außgefüllt / die Blätter vergglei- chen ſich den Rohrblättern / ſind aber etwas breiter / und hat ein jedes Blat durch die mitte ein Nerven oder Rippen gehen / untenher ſind die Stengel näher der Wurtzel zu blaufärbig / und etwas mit purpur- braun vermiſcht und ſchön glantzend. Am Obertheil deſſelben / wie auch an den Nebenzweiglein / gewinnet es ſchöne dicke / runde und langlechtige Kolben-Aeher / faſt wie das Türckiſch Korn / mit ſchönen liechtblauen Blümlein / darauß wird ein langlechtiger kleiner Saamen / der gedrungen in einander wächſt / der Ge- ſchmack vergleicht ſich dem Hirſchen. Man ſäet den Saamen im Mertzen / und wird die Frucht zeitig ge- gen dem Herbſt. Es muß ein wolgebauenen zimlichen warmen Boden haben. [Panicum Indicum ſpica

Blauer Indianiſcher Fench.
Panicum cæruleum Indicum.



D E F obtuſa cærulea, C. B. Americanum, Cluſ. hiſt. cæ- ruleum Indicum, Ad. Lob. Cam. Indicum, Dod. Ger. Lugd.]

Von der Natur / Krafft / Würckung / Eigen- ſchafft und Gebrauch des blauen Fenchs.

DEr blau Indianiſch Fench hat / ſo viel man auß dem Geſchmack abnehmen kan / eine gleiche Krafft mit dem Hirſchen und Fench / ſonſt haben wir keine weitere Erfahrung von dieſem Gewächs / ſintemal es noch fremd und zu dieſer Zeit nur allein wie ein ander ſeltzam Gewächs in den Luſtgärten zum ſchau gezielet wird.

ENDE des Erſten Theils dieſes Kräuterbuchs.

