

Bereitung/ Zusatz und Gebrauch.

Man nimbt ihrer 3. Handvoll/ und auß dem vierd-
ten Grad der Jungfrauen 2. Handvoll/ und auß
dem vierdten Grad des Wassermanns 1. Handvoll/
solche Stück siedet man in Wein und Wasser gang
starck und wohl/ mit diesem Wasser sol man die Schä-
den wohl waschen/ alsdann das weichgesottene Kraut
warm drauff schlagen/ und solches täglich 2. oder 3. mal
repetiren/ so werden sie davon in kurzer Zeit geheilet/
ein theil dieser Kräuter dienen auch in den Leib/ wann
ihnen das phlegma genommen wird/ wie oben gelehret/
und werden alsdann auch gute laxirende Kochgemü-
ser drauff bereitet.



Der zwölffte Tractat.

Vom Fisch.

Der Fisch oder die Fische sind das letzte Zeichen
der phlegmatischen Triplicität / darinnen die
Sonne im Februario lauffet/ die gebräuchlich-
ste darunter gehörige Kräuter sind:

Im ersten Grad.

Blaue Kornblumen calta genant/ das fleischichte an
den Pffirsingen ohn die Kern/ Melangen / Arti-
schocken/ Linsen/ Meerlinsen / Bersich/ Fische/ Melo-
nen/ Curreken und Pfeben etc.

Im

Im andern Grad.

Büchenbaum mit Blättern / Blüt und Frucht/
Fischbein von den Barben/Ahlfleisch und Grä-
ten/ breite grosse Rüben/ und spize Rüben / Kabbis-
köhl / mamortica , Kürbs, und grosser Cucumern-
fleisch etc.

Im dritten Grad.

Magsaamen papaver genannt / rothe Korn. oder
Schnellblumen papaver erraticum genannt/
weisse Kornblumen/ Coriander/ auch schwarzer Co-
riandersaamen nigella genannt etc.

Im vierdten Grad.

Der Fisch torpedo , alle Schlangen-Geschlecht/
Wolfsbeer uva inversa genant / weisser Nach-
schatten solatrum album genant/ Pilsensaamen/ Ei-
senhütlein / gehörnter Magsaamen papaver cornu-
tum, Würrich oder Schirling cicuta genant / wilde
Mören/ opium oder frembde auffgedrucknete Mags-
saamenmilch etc.

Allgemeine Eigenschafft der Fische
und ihrer Kräuter.

Die Fische sind ein antipatisch/wässerich/ weibisch
Zeichen/kalt und feucht im Aufgang / da nemlich
der phlegmatische Geist auffhöret/und hergegen über-
flüssige kalt und feuchte materi ist / dienen ohne grosse
correction nicht in den Leib/insonderheit die 2. letzte
gradus,wegen ihres kalten Erdschwefels/welcher nar-
corisch ist/ und den Menschen erkältet / auch im letzten
Grad

Grad gar ein tödlich kalt Gift ist / äußerlich diene sie zu fühlen/ abstergiren/ auffzuweichen und Frost aufzuziehen.

Welche Theile des Leibs unter die Fische gehören.

Unter die Fische gehören die kleinen Därme/ auch das intestinum flatulentum, item die Blase/ äußerlich aber die Füße.

Antipathia der Fische.

Die Antipathy dieses Zeichens und darunter gehöriger Glieder stehet im Löwen/ welcher diese Glieder flüssig macht/ und das phlegma resolviret mit seiner Schärffe von der Gallen / welche Schärffe zum Sals wird/ und seine Stäre da es entsteht/ aufffrisst und exulceriret/ es wird auch der äußerliche Orth der Fische/ nemlich die Füße/ leicht von der Kälte beschädiget und erfröret/ auß Ursachen/ weil sie von Natur kalt und feucht sind/ als nimbt eine Kälte die andere leicht an/ welcher Frost dann hernach auß eben dieser Ursache/ daß eine Kälte die andere an sich ziehet/ durch dieses Zeichens simplicia, so kalt und feucht sind / wieder aufgezogen wird.

Special - Eigenschafft des I. Grads der Fische.

Sie dienen nicht in den Leib wegen übriger materi, aber äußerlich kan man damit Hitze löschen/ und fühlen/ ihre aufgebrante Wasser abstergiren auch die Haut/ machen die Zähne weiß und stillen ihre Schmerzen.

Die

Vom Zeichen der Fische. Die Zeit ihrer Collection.

255

Eswerden nach dem Brachmonat colligiret/dañ vor demselbigen gehören sie mehr unter den Krebs/ da hergegen auch die eigentliche Krebs-Kräuter des ersten Grads hieher gehören/ wann sie nach dem Junio/oder nach ihrer Verblüung gesamlet werden.

Bereitung.

Iz Gräten und Fischbeine dieses Grads/ nach dem sie von allem fetten Schmutz durchs abfieden oder wie man sie am besten davon erledigen kan/ gereinigt und im Schatten fein trucken gemacht sind/ werden zu einem ganz zarten Pulver gestossen oder gerieben; Die Kräuter aber werden ohn Zusatz (weil sie zu aufwendiger Kühlenng keines Zusatzes bedörffen/ sondern selber gnugsam kühlen) nach ihrer Kleinschneidung/ in Kölsen zu Wasser gebrant / man kan auch wohl in der Eil die Kräuter selber fein safftig stossen und an stat ihres gebranten Wassers zu Kühlenngen brauchen.

Gebrauch.

Mit obgemeldetem zarten Pulver werden die schwarzen/ gelben oder häßliche Zähne mit einem leinen Lümplein/ welches man zuvor ein klein wenig mit eigenem Speichel netzet (damit das Pulver dran behangen bleibe) und alsdann in das Pulver dupffet/ folgendts mit solchem pulverichten Lümplein die Zähne und Zahnfleisch wohl und starck hin und her auff und nieder reibet/ und gleichsam schweuret/ biß es auch etwas blute/ und solches eine gute weile mit offterm Eindupffen ins Pulver und reiben wiederholet/ und solches täglich ein mahl oder zwey gethan/ und wann man jedes mahl vermeint gnug gerieben zu haben/ spüs

spület man mit obgemeldetem Wasser den Mund auß/
so werden die Zähne in kurzen Tagen schön weiß/ auch
auß diesem grad wunderbarlich gestärcket/ uñ ihre schmer-
zen genommen; solches Wasser löschet auch allerhand
Hitze mit duppelten darin genetzten Tüchern überge-
schlagen/ oder wie gedacht in der Eil anstatt deß Was-
fers die frisch safftig gestossene Kräuter.

Special-Eigenschaft des 2. ten Grads der Fische.

Dieser Grad diener zu Geschwulst der Füße/ auch
wem selbige erfroren wären/ und davon offne schä-
den kämen/ so wird der frost mit diesen Sachen wieder
herauß gezogen/ und die Schäden geheilet. Sie ziehen
auch hitzige gallfüchtige Geschwulst auß den füßen/ und
nehmen von Natur hitzige Geister auß den Gliedern
an sich/ und erledigen damit den Menschen.

Ihre Collection.

Sie werden wie die im vorigen Grad colligiret.

Zusatz und Gebrauch.

Weil sie keinen Geist mehr haben/ so muß man ihñ
einen Zusatz thun auß dem 3. grad deß Stiers uñ
2. grad der Zwillinge/ darauß siedet man mit Wasser
und Wein ein Fußwasser/ umb gallfüchtige Geschwulst
damit aufzuziehen; Den frost aufzuziehen nimt man
eine gute Quantität dieser Sachen/ siedet sie in 3. thei-
len Wasser und 1 theil Wein/ wann sie genug gesotten/
hält man die erfrorene füße über den Dampff so davon
gehet/ und läßt ihn allgemach nicht zu warm dran gehē/
alsdann die füße immer näher darzu gethan/ und end-
lich gar in das Bad gesetzt/ und wohl darinnen gebadet/
auch die gekochte simplicia umb die frostigen örter ge-
schlagen/ biß die Schenckel wieder empfunden werden.

Epe.

Special-Eigenschaft des 3. Grads der Fische.

Diese Bräuter sind noch kälter und materialischer als die vorigen/und dienen allein äußerlich zu re-percussiven oder Zurücktreibungen der ansehenden Hitze und Entzündung eines Gliedes damit es zu keinem offenen Geschwür werde/machen sie kräftig kühlen und feuchten / stillen die hitzigen Schmerzen des Haupts/und bringen einen sanften Schlaf/man muß ihnen aber allezeit auf dem 3. Grad des Stiers und 3. Grad der Zwillinge einen Zusatz geben/damit ihre überbrige Kälte keinen Schaden bringe/ ihre Wasser aber kan man ohn Zusatz aufbrennen / und kräftiglich damit löschen/sänfftigen und einschläfen / wann man sie auch corrigiret und zuvor den kalten Erdschwefel aufziehet/ so können sie auch eingenommen werden / aber ohn die correction machen sie toll / und verursachen leicht einen tödlichen Schlaf.

Ihre Collection.

Zu äußerlicher Kühlung sind sie im Majo und Junio am besten/ die Saamen aber wann sie reiff sind.

Correction und Gebrauch.

Diese Saamen dieses Grads/als Coriander/Mag-saamen / schwarzer Coriander etc. werden in ein steinern Geschirr/tieffe Schüssel oder Glas gethan/un guter starker Wein-Essig ein Theil drauf gegossen/ und auch ein Theil oder zum meisten anderthalben theil gegen den einen theil Essig / frisch lauter kalt Regen- oder fließend Wasser darzu/un also den Saamen darin einen Tag und Nacht beigen lassen / folgend nach abgießung den Saamen auf einem Ofen/oder wo eine
X
gelingt.

gelinde Wärme ist/aber nicht an der Sonnen/ allgemach getrocknet/alsdann kan man ihn mit Zucker überziehen/oder in Milch kochen/ oder wie man ihn sonst einnehmen will/ so sänfftiget er die Kehlen und Lufftröhre/ stillt Husten und Heiserigkeit/ und treibet die scharffen Flüsse von der Lungen/ stärcket den Magen/ und bringt sänfftigen Schlaf/ etc.

Die frischen Kräuter aber werden corrigiret wann man zu drey Theilen ihrer hinzu thut zwey Theile auß dem dritten Grad des Stiers oder Steinbocks / und 1. Theil auß dem dritten Grad der Zwillinge/ solches safftig untereinander gestossen/ und zu gedachtem Begehren aufgeschlagen; Die Wasser aber werden auß den gehackten Kräutern allein gebrant und gebraucht wie obstehet.

Special • Eigenschaft des 4. Grads der Fische.

In diesem Grad sind eitel giftige Sachen/ so weder inn- noch äußerlich zu brauchen sind / weil sie mit ihrer überhefftigen Kälte die natürliche Wärme überdemmen/entschlafen und tödten/wann ihnen aber der wässerige kalte Schwefel mit 3. Theilen frischen Wassers/ 2. Theilen starcken weissen Wein-Essigs/ und 1. theil sirnen nicht starcken Weins / mit Einbeziehung 24. Stunden lang / wie in vorgehendem Grad gemeldet worden/ aufgezogen wird/ so können sie äußerlich zu Aufziehung Bissis gebraucht werden.

☞ (o) ☞

Deß