

CAPUT I.

Apffel-Baum.

Malus.



Nahmen.

Apfel-Baum heist Griechisch *Μῆλα*, Diosc. l. i. c. 160. Theophr. i. h. 33. i. Caus. 3. Lateinisch, *Malus*, Pomus. Italiänisch, *Melo*, Pomaro. Französisch, *Pommier*. Spanisch, *Manzano*. Englisch, *Apple-tree*. Dänisch, *Äbildträ*, *Ebleträ*. Niederländisch, *Appelboom*.

Apffel nemet man Griechisch, *Μήλον*. Lateinisch, *Malum*, *Pomum*. Italiänisch, *Mela*, *Pomo*. Französisch, *Pomme*. Spanisch, *Manzana*. Englisch, *Apple*. Dänisch, *Äbild*, *Eble*. Niederländisch, *Appel*.

Ex Dicotyledon. Arbor. *Malus* est, flore gaudens Rosaceo, pentapetalo, Ovario intra cordnam innato; petalis ex interstitiis segmentorum natis; staminibus multis ex calicis interno ambitu ortis; Fructu pomo umbilicato, quinqueloculari carnofo; ovarium ex fine pedunculi ort. marginem superiorem habet in coronam quinque segmentorum expansam. B. I. A. 11. 249.

Gestalt.

Der Apffel-Baum ist wegen seiner Nutzbarkeit aller Orten männiglich bekannt. Aus verschiedenen Orten Heil. Schrift, da von dem Apffel-Baum Meldung geschieht, ist nicht uneben zu schließen, daß er einer von den besten und edelsten Bäumen seye: Er wächst aus einem einigen Stamme, wie andere grosse Bäume, mit vielen sich weit ausbreitenden Aesten, 2. bis 3. Manns-Höhe. Seine Rinden ist zimlich glatt, dick, auswendig Aschenfarbig, und bisweilen mit

Moos, sonderlich wann der Baum alt ist, umgeben, inwendig gelb, aus welcher eine gelbe Farbe gemacht wird, so man sie mit Wasser und Alaun siedet. Die Blätter sind etwas rund und länglicht, zuweilen ein wenig ausgespißt, und an dem Umkreise etwas zerkerfft; fallen gleich bey Anfang des Winters von den Bäumen, und kommen in dem May des folgenden Frühlings frisch wieder hervor. Dieser Baum blühet insgemein im Lentzen mit einer weissen, oder auch leibfarben nicht unlieblich riechenden Blume, welche aus fünf Blättlein besteht, und oben auf der Frucht sitzt. Er hat wenig Wurzeln, die da nicht tief stecken, sondern sehr unter der Erden herkrichen.

Herr Wolfgang Jacob Dümmler berichtet in seinem Baum- und Obs-Garten, wenn man zwey Reiser, eines von süßen, das ander von sauren Apffeln genommen, subtil von einander spaltet, und saure und süß zusammen bindet, also daß eines Zweiges Rinden die andere berühret, so werden die Apffel halb süß, halb saure. Und auf solche Weise kan man mit vier unterschiedlichen Zweigen viererley Geschmack in einen Apffel bringen. Solche Zweiglein aber müssen in gut Erdreich gesetzt werden. Also kan man durch allerhand Künste vielerley Art Apffel zuwegen bringen, sonderlich aber durch impfen und pftropfen, denn so man zum Exempel die geschnittene Belkreiser vor dem Impfen in frisch Hecht-Blut unten eintunkt, oder so man sie auf einen gestümmelten Erlen-Stock stecket, sollen die Früchte davon roth werden. Wenn man aber hingegen diese Reiser auf saure oder wilde Birnen-Bäume, oder auf Quitten-Stauden und Kästen-Bäume ganz niedrig psetzt, wird das Obs Gold-gelb, oder Kästen-farb, und zeitiget allererst in dem Weinmonat. Ein Apffel- und Birn-Zweig, jeden subtil von einander gespalten, auch so es seyn kan, die Äuglein zusammen geschnitten, und beyderley Gattung fest zusammen gebunden, mit vermegtem Wachs und Gummi genau verstrichen, daß kein Wasser dazwischen dringen mag, und also auf einen Belz-Stock gepft, so gewünnet die Frucht zugleich Apffel- und Birnen-Gestalt und Geschmack. Wenn der Apffel-Baum seine Früchte bald, und zwar, ehe sie zeitig werden, abwirft, mag man zu den grossen Wurzeln raumen, dieselben aufspalten, etliche wenige Steinlein darein stecken, so behält er die Frucht bis zur Zeitigung.

Geschlechte.

Der Apffel-Baum wird in wilden Sylvestrem und zahnen Domesticam l. sativam getheilet. Raj. Hist. Pl. T. II. 1445. 1448. Des ersten zehlen sie bey uns etwelche Species: 1. *Mala sylvestria, rubra*. C. B. P. 433. *Malus acido fructu, sylvestr.* T. 634. 2. *Mala sylv. minora, alba*. C. B. P. 433. *Malus sylv. acido fructu, albo*. T. 634. 3. *Malus sylv. fructu valde acerbo*. T. 634. Der zahne ist mithin flore pleno. C. B. P. 433.

P. 433. Boerh. Ind. alt. II. 249. H. Eyst.
O. I. F. 5. Fig. 1.

Die Frucht des Apfels ist nur eines Geschlechts: Aber der Gestalt, Größe, Geschmack, Farbe und der Zeit ihrer Zeitigung nach, ist sie so mancherley, daß man solche Gattungen alle schwerlich erzählen kan. Viele haben ihren Nahmen von Personen, als bey den Alten: Appiana poma &c. Der Gestalt nach findet man etliche Apfel rund, andere zusammen gebogen, oder auch eckicht. Der Größe nach sind etwelche groß, andere klein oder mittelmäßig, wie mit mehrern zu sehen in JOH. JONSTONI Dendrographia p. 1. & sequent. Etliche sind mit einer ganz rothen, andere mit halbrother oder striemichter, andere wiederum mit einer bleichen, gelb- oder grünlichten Haut überzogen. Unter dieser Haut sitzt das gemeiniglich weisse, bisweilen auch in etlichen Gattungen rothe Fleisch, welches in der unzeitigen Frucht hart ist, und einen herben, rohen, zusammenziehenden, in der zeitigen aber einen weichen und milden Saft haltet, der gleich in allen dergleichen saftigen grossen Früchten, in kleinen häutichten dünnen Hülselein also eingeschlossen ist, daß er nicht zusammen rinnen kan. Wenn nun solcher Saft dem Geschmack nach veränderlich, also findet man auch süsse, saure, halb saurlichte, weinichte Apfel. Die wilden Apfel-Bäume, so in den Wäldern zu wachsen pflegen, haben allzumahl einen rohen, herben Saft und Geschmack. Die AUCTORES Horti Malabarici beschreiben in dem ersten Theile desselben etliche Apfel-Bäume, deren Früchte ganz bitter sind. Der Zeit nach gibt es frühe und späte Apfel. Die frühen werden zu Ende des Heumonats und Anfang des Augusts reiff; die späten aber erreichen vor Mitte des Herbsts und Anfang des Weinmonats ihre Zeitigung nicht. So ist auch ein grosser Unterschied zu machen zwischen den Äpfeln, welche bald faulen, oder lind und teig werden, deren innerlicher Saft zimlich dünn, wasfericht, und bald in eine Zehrung gerathet, dadurch er scharfflicht wird, die zarten häutichten Bläslein, in denen er eingeschlossen war, zerbeist und in eine Fäulung bringet, und zwischen denen, welche sich nicht nur den Winter über, sondern ganze Jahr halten lassen, deren innerlicher geistreicher Saft, wenn er schon in eine Zehrung gerathet, dennoch dadurch nicht scharff und saurlicht, sondern vielmehr mild, süßlicht und anmuthig wird, hiemit seine Bläslein unangetastet laisset. Ein jeder Apfel hanget an seinem besondern Stiele, welcher in ein Grüblein zu unterst an demselben gehet, ja dieses Stielein theilet seine zäherichten Fibern durch den ganzen Apfel hinaus, damit der Nahrungs-Saft dadurch überall in die Frucht einfließen und eingetrieben werden könne. Oben auf dem Apfel ist ein ander Grüblein, auf welchem das Blümlein desselben gestanden, dessen ausgehörtes Hülselein gemeiniglich bis zur Zeitigung der Frucht verbleibet. Mitten im Apfel sitzen die Saamen-Körnlein, und zwar ein jedes in einem besondern mit hartlicher Haut umgebenem Häuslein; bisweilen werden auch zwey in einem Häuslein gefunden. Solcher Saame ist bey unzeitiger Frucht

weiss, oder grünlicht; wenn aber die Frucht zeitig, ist er braun-schwarz: Alle diese Saamen sind an der Seiten, da sie gegen dem Stielein sich wenden, flach, auf der andern Seiten aber spitz; und wenn man sie aufschneidet, werden sie imwendig weiss erscheinen, haben auch einen süßlichten Geschmack.

Der Apfel-Baum wächst gern in temperirtem Erdreich, da es weder zu trocken, noch zu heiss, oder allzu feucht und kalt ist. Darnenher er in Italien, Indien, Africa und dergleichen heißen Ländern sehr rar ist; Ja auch selten in denen an dem Meer ligenden Orten angetroffen wird. In den Wäldern wird er hin und wider gefunden, und unter die wilde Art solches Baums gezehlet, wenn aber solcher wilde Baum in den Gärten geimpffet oder gepropffet wird, entsprosset daraus eine zahme und zur Speise wohl dienliche Frucht. Darum auch ihrer viele glauben, daß anfänglich alle solche Bäume eine wilde Natur gehabt haben.

Zwey Gattungen Apfel finden sich, welche unter die gemeine Apfel-Bäume in einem wohlbestellten Baumgarten nicht können gepflanzt werden, als da sind die Paradies- und Zwerch-Äpfel, dann die Bäumlein sind nicht groß, sondern klein und niedrig, welche einen schlechten Raum erfordern; derohalben sie gar wohl an die Gebäu oder gar in die Winkel gesetzt werden können, wenn sie nur guten Grund haben, und derselbige fleissig umgebäuet, auch mit erfaultem Rinder-Mist gestünget wird, denn im Gras tragen sie wenig oder gar keine Frucht, am tauglichsten sind sie zu den Obs-Gebägen.

Der Paradies-Äpfeln sind zweyerley, rothe und weisse; diese Früchte zeitigen gar bald, massen sie von den ersten, wo nicht die ersten reiff werden. Die Stämme dörfen keines Belzens, sondern kommen entweder von dem Saamen, als von Kernen, oder von den Beschoffen auf, und tragen wohl im dritten Jahre nach der Besetzung: Die Beschoffe erzeugen sich an diesem Bäumlein gar häufig, und weil sie dem Stamme, wie auch den Früchten den Saft benehmen, so müssen sie zeitlich weggeschnitten, und zu Zeiten nur eines zu versetzen gelassen werden: Nachdem die rothen an der Sonnen stehen, so färben sie sich desto besser. Die Zwerch-Äpfel gleichen den weissen Paradies-Äpfeln, aber das Stämmlein ist geringer, und erfordert mit den Paradies-Äpfeln gleiche Pflege und Warte.

JOHANNES BAUHINUS Tom. I. Hist. Plantar. Univerf. lib. 1. cap. 1. stellet über die sechzig Arten der Äpfeln mit ihren Figuren für, welche meistentheils um das Voller-Baad im Württemberger Gebiet wachsen, und daher viele von ihm in dem Fürstlichen Mümpelgardischen Lust-Garten gepflanzt worden. VALERIUS CORDUS lib. 3. Plantar. Hist. cap. 10. beschreibet mehr als dreissig Geschlechter. Der Gelehrte Herr Doctor BOERHAAVE meldet in seinem Indice Plant. altero. T. II. p. 249. daß in Holland gar leicht über die 200. verschiedener Art zu sehen wären. Die mancherley Gattungen der Äpfeln, so bey unsen Zeiten in Deutschland gefunden werden, hat Herr WOLFFgang JACOB DÜMLER in dem zweyten Theile seines Baums- und Obs-

Obst = Gartens im 1. Cap. wie auch Herr Joh. Sigismund Elzholz in seinem Unterricht von dem Garten = Bau, dem Alfabet nach also verzeichnet:

A.
A dams = apffel große, rothe und leibfarbige.
A mant = apffel.
A mberger = apffel.
A ppies = apffel einfache und doppelte.
A ugst = apffel.
A rtich = apffel.
B.
B ach = apffel weisse und rothe.
B alcuener = apffel.
B avrische = apffel.
B elker = süße Art.
B erg = apffel.
B iechenbrunner, oder Kreißling.
B ischoffs = apffel.
B lau = apffel.
B landriller.
B lut = apffel.
B ohemische = apffel.
B olch = apffel.
B orsdorffer, der frühen mit langen Stielen, halb gelbe und rothe.
B orsdorffer, der späten und grössern mit Warzen.
B raitling.
B rabanter, große und kleine.
B reithartling.
B reithagen = apffel.
B uch = apffel.
B ünner = apffel.
B ulger, so groß.
B urg = apffel.
C.
C alvillen roth.
C alvillen weisse.
S ommer = Calvillen.
C arpendier, oder Capanier = apffel, roth und citronat = apffel. (weisse).
C yrus = apffel.
D.
D eiffbuser.
D rafter = apffel.
E.
E f = apffel.
E isner = apffel.
E ngliche = apffel.
E rlander Scheuber = apffel.
E va = apffel.
F.
F enchel = apffel.
F inden = apffel.
F imlerling.
F liden = apffel.
F rauen = apffel.
G.
G emengte = apffel, zweyerley Farbe und Geschmack.
G ang = apffel.
G las = apffel.
S ommer = Glocken = apffel.
W inter = Glocken = apffel.
G old = apffel.
G olner = apffel.
G roß = apffel.
G raulinge.
G rappe cul.
H.
H albierte = apffel.
H aßlacher = apffel.
H artlinge oder Hart = apffel.
H aßling.
H einning = apffel.
H enger = apffel.
H ennegauer = apffel.
H ennsfelder = apffel.
H enzenberger = apffel.
H erren = apffel.
H erren = apffel, 6. oder 7. auf einem Stiel.
H erregotts = apffel.
H ermetling.
H ochschweren, süß.
H obenländer = apffel.
H off = apffel.
H olländisch = apffel.
H ollarsen aus Flandern.
H olk = apffel.
H onig = apffel rothe und weisse.
H undert mark.
H ütlings = apffel.
I.
I acobs = apffel.
J.
J o. Johannis = apffel, Mala præcocia, roth.
J o. Johannes = apfellein, klein.
J uncker = apffel.
J ungfrauen = apffel.
J uppen = schwencken.
K.
K ant = apffel.
K erling = Winter = apffel.
K arteden = apffel.
K äyser = apffel, roth und grün.
K orn = apffel, roth und weisse.
K irschen = apffel.
K lapfer = apffel.
S üß Klapferling, oder Breitfüßling.
K ling = apffel.
K necht = apffel.
K neckerlein, roth gestreimt und weisse.
K ol = apffel.
K önigling.
K raut = apffel.
K reid = apffel.
K robser, roth und lang.
K robser, Rurenberger Art.
K übnapfel.
K üngen = apffel.
K upferschmid = apffel.
K usenmuser.
L.
L ang Lebens = apffel, dauern ins ander Jahr.
L angstleier = apffel.

Und wer wollte wohl alle Arten der Apfeln erzählen können? Zumahlen bald ein jedes Land solchen Früchten sonderbare Namen gibe. Neben dem, so entstehen bald täglich durch neue Weise zu zweigen und zu pstopfen, neue Arten derselben, welche so wol dem Geschmack, als der Farbe nach, sich merklich verändern. In vielen Gärten allhie

Langheimer = apffel, gestreimt und weisse.
 Leyer = apffel.

M.
M agd = apffel, groß und roth gestreimt.
M agd = apffel, ganz roth.
M agd = ziten.
M atthes = apffel.
M agdalenen = apffel.
M acherling.
M alinger = apffel.
M alziger = apffel.
M eer = apffel.
M eerlacher = apffel ohne Kernen.

M elonen = apffel.
M eloring = apffel.
M anch = apffel.
M us = apffel, breit, rund klein und gelb.

N.
N euenmärker = apffel.
N urenberger Quitten = apffel.

P.
P almenner = apffel weisse und grün.
S ommer = Pallier.
W inter = Pallier.
P appelinge aus Engelland.
E infache Paradies = apffel, rothe und weisse.
D oppelte Paradiesen.
P ariser = apffel.
P ar = apffel.
P asamenten = apffel.
P assepome, roth, weisse und hellweisse.

P aternoster = apffel.
P elker, gelb.
P in = st = apffel.
U lmer = Psalling.
P asfen = apffel.
P asfen = schlappen.
P lank = apffel.
P ols = apffel, oder Gottthard.
P osenreuter.
P ost = apffel.
P resent = apffel.
P rummer = apffel.

Q.
Q uitten = apffel schön groß.
Q uitten = apffel weisse.

R.
R aben = apffel.
R amburen, roth, weisse und grün.
R eige = apffel.
R einetten, frühe, späte, gelbe, graue, weisse.

R ibaw.
R osenhäger.
W eisse Rosenhäger.
R oslacher.
R ostocker.
W eisse Rostocker.
R ötting.
R oussau d'hyver.
R ubiner, weisse und rothe, beyde gestreimt.

S.
S aßfen = apffel.
S ag = apffel.
S affrander.

werden heut zu tage an statt der Rosen = Stauden oder St. Johannestrauben = Stöcken, Zwerch = Bäume gepflanzt, welche man durch besondere Manier zu beschneiden nicht höher als Manns = Länge lassen aufwachsen: Solche tragen allerhand Apffel und Birnen, große und kleine, oft in zimlicher Menge. Unter diesen aber treffen sonderlich vor die

S auer = apffel, groß und klein.
S chaffmüller.
S chem = apffel.

S chenblinger, groß und klein Winter = obst.
S chlotter = apffel, sonst Kern = apffel genannt.
S chmalz = apffel, oder Schmeltling.
S chmedling, roth.
S chweiker = apffel.
S ee = apffel, oder Meer = apffel.

S eider = apffel.
S emmel = apffel.
S nder = apffel.
S ittenbacher = apffel.
S ommer = apffel, roth und weisse.
S ommer = schäcklings = apffel.
S piegler.
S tetmer = apffel.
S tigriser = apffel.
G roße Streiffing, roth und grün.
S treimer.
S up = apffel.

T.
S ommer = Taurich.
W inter = Taurich.
T elker = apffel.
T röstling = apffel.
T rauben = apffel, so traublich besammen hangen.

U.
U lter = apffel.
U olletten.
U lmer = apffel.

W.
W alterstatter = apffel.
W ein = apffel.
W einglinger, saur.
W inden = apffel, bitter.
W ies Winter = Obst.

W elser = apffel.
W einfurchen.
W eising, oder Say = apffel.
W eiding roth.
K lein Bettich. } Wirt-
G elb Bettich. } temb.
W elsch Bettich. } Winter-
G rün Bettich. } Obs.

W einacht = apffel.
W iegen = apffel.
W ienische = apffel.
W eden = apffel.
W inter = apffel.
W olfsberger = apffel.
W uterlinge.
W arzen = apffel.

Z.
Z apfen = apffel.
Z apfer, langlich, roth, braun.
Z ipfel = apffel.
Z eit = apffel.
Z igeuner = apffel, ganz schwarz, roth.
G roße und kleine Zucker = apffel.
Z ülich = apffel.
Z ürcher = apffel.
Z werch = apffel.
Z wiesel = apffel.

so genannten Pommes d'Apis, welche eine Art Carpannier oder Court-Pendus sind, aber ganz kleine, zeitigen erst zu Ende des Herbstmonats, und Anfang des Weinmonats, halten sich aber hernach fast ein ganzes Jahr; sie sind rund, etwas niedrig, dem Geschmacke nach sehr lieblich, delicat und angenehm; In der Farbe sind sie zweierley, denn es gibt der weissen oder bleichen, und der blutrothen, welche nicht ringsherum, sondern nur an dem dritten oder vierten Theile ihres Umkreises, eine amuthige, hochrothe Farbe haben. Man muß sie etwas Zeit liegen lassen, weil sie hart an dem Fleische sind, und also nicht gleich mit Lust können genossen werden.

Sonsten haltet man allhie zu Basel auch viel auf den also genannten Grunacher-Apfeln, welche zweierley, nemlich edle und gemeine. Sie haben eine grün-bleiche Farbe, sind ablang, auch eines süß-säuerlichen Geschmacks, und halten sich den ganzen Winter: Man isst sie nicht bald rohe, sondern brauchet sie gekocht zur Speise bey Geunden und Kranken. Außer denen sind die Boreddorfer und Carpannier nicht nur zur Speise, sondern auch zur Ketten sehr gut und nützlich. Denen folgen in der Lieblichkeit nach die Rambahur, welche groß, rund und ein so delicates, amuthiges weiches Fleisch haben, daß sie in dem Munde gleichsam zerschmelzen. Dannenher sie auch schwerlich über den Herbst mögen vor der Fäulung erhalten werden. Nach denen folgen die Palleponimes, welche in der Forme der Birnen von mittelmäßiger Größe, sehr lieblich an dem Geschmack sind, aber auch bald faulen. So sind auch die kleinen Paradeis-Apfel, welche am allerersten zeitig werden, eines überaus süßen Geschmacks, an dem Fleische zart, von Farbe insgemein weiß; lassen sich auch nicht lang halten.

SUETONIUS schreibt in dem Leben des Kaisers Domitiani, diweilen er bey dem Mittags-Mahle sich der Speisen zur Sattigkeit bediente, habe er bey dem Nacht-Essen selten mehr als einen Martianischen Apfel und ein Trunklein Weins zu sich genommen.

ADAMUS OLEARIUS in dem dritten Buche seiner Persischen Reisbeschreibung am 2. Cap. vermeldet, man finde in Moscau eine Art der Äpfeln, welche so zart und weiß von Fleische seyen, daß man in denselbigen, wenn man sie gegen die Sonne haltet, die Kerne sehen könne, sie sind am Geschmacks lieblich, halten sich aber wegen ihrer überflüssigen Feuchtigkeit nicht so lange als die Äpfel in Deutschland.

Der Indianische Apfel wächst auf einem Baume, welcher sich dem Quitten-Baume vergleicht, die Blätter sind etwas größer und länger, als an unserm Apfel-Baume, auch satt-grün und bitter am Geschmacks: Traget kleine Blümlein mit fünf weiß-röthlichen Blättlein, keines sonderlichen Geruchs, doch lieblich anzusehen, und am Geschmacks wie Saurampffer, die Apfel-Frucht ist langlicht, gelb und gleichsam in mehrere Theile getheilet mit Grüblein, die ein wenig tieff hinein gehen, und die Frucht zieren; In der Mitte hat sie kleinen Saamen, welcher wegen seiner lieblichen Säure amuthig zu essen ist. Dieser Indianische Apfel wächst in Malabar,

Canaria und Malajo, wird von den Einwohnern Carambolos, Camaror, Carabeli und Bolumba genennet. Er wird mit Zucker eingemacht, auch fast sehr in der Arzney und Speise gebraucht. Die reiffen Äpfel werden in hitzigen Fiebern gegeben. Die Canarier vermengen ihren Saft mit andern Arzneyen, so daselbst wachsen, und machen eine Farbe daraus, damit sie die Flecken der Augen vertreiben. CHRISTOPHORUS à COSTA in Libr. Arom. Cap. 47. vermeldet ferner, daß er eine Wehe-Mutter oder Hebamme in Indien gekannt, welche diese Frucht gedörret und gepulvert, mit Bettel-Blättern gebraucht habe, die Nachgeburt und todte Frucht abzutreiben. JACOBUS BONRIUS Lib. 6. Hist. Natural. & Medic. Cap. 11. ist der Meinung, daß man solche Frucht billich unter die gesündeste in ganz Indien zehlen solle. Aus dem frischen Saft wird ein Syrup gemacht, so die Indianer für die rothe Ruhr, hitzige Fieber, und andere von der Galle herrührende Krankheiten gebrauchen: Sie vermischen auch unter diesen Saft ein wenig Rosen-Honig, machen daraus ein Gurgel-Wasser für die inwendige Hitze und Geschwulst des Halses, auch den Anfang der Bräune.

Zu den Indianischen Äpfeln wird auch dasjenige Obst gezelet, welches vorgemeldter CHRISTOPHORUS à COSTA in Lib. Aromat. c. 12. und BERNHARDUS PALUDANUS Annotat. ad Linschot. part. 3. cap. 13. also beschreibet: In Malacca ist ein Obst, eines so lieblichen Geschmacks, daß es alles Obst, so in Malacca und Indien wächst, welches doch viel und gut ist, weit übertrifft. Dieses Obst wird in Malajo der Landschaft, darinnen es herfürkommt, Durpaoen, und die Blüthe Buää, der Baum aber Batan genant. Er ist ein sehr großer Baum von festem und dickem Holze, mit einer grauen Rinde umgeben, hat viele Äste, und traget über die massen viele Früchte. Die Blüthe ist aus dem weissen gelbe. Die Blätter sind einer halben Spannen lang, zwey oder drey Finger breit, rings herum ein wenig zerkerbt, auswendig bleich-grün, innwendig gar dunkel-grün oder doch auf dunkel-grün spielend. Die Frucht ist in der Größe der Melonen, mit einer harten Schalen bekleidet, welche viele kleine, dicke und harte Stacheln hat, auswendig grün und mit Strichlein wie die Melonen gestaltet, man siehet innwendig vier Falten oder Furchen in die Länge, in welchem auch drey oder vier Früchte liegen, weiß wie Milch, in der Größe der Hühner-Eyer, lieblich am Geschmacks und Geruch, als die berühmte Speise, so die Spanier von Reiß und Raphanen-Brüsten mit Rosen-Wasser bey ihren köstlichen Gastereyen zurichten. Welche aber innwendig gelb und nicht weiß scheinen, die sind durch den bösen Luft oder das Regen-Wetter verdorret oder sonst verderbt. Man haltet diese für die beste, die allein drey Früchten in den Furchen, und nach diesen, die so 4. haben; die aber 5. in sich halten, sind nicht gut, wie auch die aufgerissene und gekerbte. Es sind auch selten mehr als 20. Früchte in einem Apfel und in einer jeglichen Frucht ist ein Kern, dem Pflückerne nicht ungleich, aber etwas langlichter, und nicht so süß am Geschmacks, sie machen den Hals rauch wie im-

zeitige Mispeln, darum sie auch nicht genossen werden. Die Frucht ist warm und feucht; welche sie essen wollen, müssen sie erstlich mit den Füßen auf der Erden wälzen und häufiglich treten, damit die Stacheln, so darinnen sind, zerbrochen werden. Die solches Obst zuvor nicht gekostet haben, und erstlich eines aufmachen, bekommen einen Geruch in die Nasen, wie von verfaulten Zwiebeln, wenn sie es aber versucht, achten sie es für andern Speisen lieblich und gut am Geschmacke und Geruch. Es wird von den Inwohnern in solchem Werth gehalten, daß sie sagen, man könne sich dessen nicht ersättigen, derohalben geben sie ihm herrliche Mahnen, machen und schreiben Reimen davon, und halten es in hohen Ehren, wiewohl es überflüssig in Malacca wachset, und das Stuck nicht über vier Malundis kostet, sonderlich im Brachmon- und Augst-Monat, denn zu andern Jahrszeiten wird der Kauff desselben gesteigert. Allhie ist zu merken, eine seltsame und wunderbarliche Widerwerdigkeit oder natürliche Feindschaft zwischen den Durvoen und den Blättern Bettele, welche in der Wahrheit so groß, daß wenn ein ganzes Schiff oder Gewölb voll Durvoen, und nur etliche Blätter Bettele auch darinnen wären, die Durvoen alle verfaulen und verderben wurden, auch wenn man durch überflüssig Essen der Durvoen-Aepffeln den Magen beschweret oder entzündet hat, legt man nur ein Blättlein Bettele auf das Herz-Grüblein, so wird die Geschwulst von Stund an nachlassen: Desgleichen wenn man nach dem überflüssigen Essen dieser Frucht auch etliche Blätter Bettele einnimmt, kan sie keinen Schaden zufügen: Die weil denn diese Frucht so lieblich und angenehm schmecket, als ist kein Wunder, daß die Indianer sie so häufig genessen und Sprichwortsweise sagen, man könne sich der Durvoen-Aepffeln nicht satt essen.

Unter die fremden Aepfel-Bäume zehlet GUILIEMUS PISO lib. 5. Histor. Natural. & Medic. cap. 18. den Ost-Indianischen Baum Alhoay, und vermeldet, daß dessen zweyerley Geschlechter, der große und kleine Alhoay, auch solche beyde nicht allein in der Größe des Baums, sondern auch der Früchte unterschieden seyen. Denn die Früchte des kleineren sind kaum so groß als eine Haselnuß, deren sie auch in vielen Stücken gleich siehet: des grösseren seime aber fallen grösser als die Kastanien, und auf drey eckichte Figur aus. Beyde werden nur in weit abgelegenen Wäldern gefunden. Der Baum hat Blätter, welche drey oder vier Finger lang, und zwey Finger breit, auch dem Laube unserer Aepfel-Bäumen nicht ungleich, und das ganze Jahr über grünen. Die Rinde ist weißlicht. Aus den abgeschnittenen Zweigen dringt ein weißer der Milch sich vergleichender Saft, aber daneben von dem Holze ein so garstiger Gestank heraus, daß man es auch nicht einmal zum Feuer gebrauchen darf, daher man auch nie erfahren, daß die Barbaren oder Wilde es ihrem Brennholze eingeschlichtet hätten. Es haben diese Völker schon oftmals, wenn man von ihnen begehrt, daß sie die Früchte beyderley Geschlechter dieses Baumes weisen sollten, sich dessen geweigert, besorgende, man möchte ihnen dieses Confect selbst einmal

beybringen. Denn, weil noch bis auf den heutigen Tag kein stärkeres Gift, als der Kern dieser Frucht angetroffen worden, nennen sie, dieses geheime Stücklein gebühre nur ihnen allein zu wissen, damit sie desto sicherer ihre teuflische Vergiftungen üben können: Angemercket sie solche rein pulverisiren, oder zu Pulver stoßen, alsdenn auf mancherley arglistige Weise zurichten, und heimlich einem, den sie gern unsterblich machen wollen, unter die Speisen oder in den Taback mischen können, auf daß das Gift schneller oder langsamer wirken möge, nach dem es ihnen beliebt: Dem ungesehr nur ein Scrupel oder 20. Gran davon, weniger oder mehr, in den Mund genommen, kan leichtlich schwerere Zufälle erregen weder einiges anderes Gift. Ja es ist so streng und böhartig, daß man noch bis auf den heutigen Tag kein besonderes Gegen-Gift darwider finden können, und der Mensch, wenn die allgemeine Gift-Arten nicht anschlagen wollen, noch desto geschwinder daran ersticken muß. Die Wilden gebrauchen die Schalen dieser Gift-Nüsse, weilen sie sehr hart sind und klingen, für Schellen und Glöcklein, meistens aber beim Tanze, tragen sie sie um die Arme und Schenkel zum Zierrathe. Die Nüsse werden von ihnen an baumwollene Riemen bis zum Gebrauch verwahrlich bengelegt.

Von denjenigen Aepffeln, welche um die durch das Feuer des Himmels zerstörte Städte Sodoma und Gomorra gefunden werden, hat zu seiner Zeit JULIUS SOLINUS in Polyhist. cap. 35. also geschrieben: Ob wohl dieser Aepfel eine Gestalt der Zeitigung hat, kan man ihn doch nicht essen, dann die äußerste Haut begreift allein viel Ruß und Aschen in sich, welche, so man sie nur ein wenig anrührt, wird dieser Aepfel zu einem Pulver, so wie ein Rauch davon flucht.

Eigenschaft.

Weilen der Aepfel mancherley, als haben sie unterschiedliche Eigenschaften. Ins gemein pflegt man sie in wilde und zahme, oder Wald- und Garten-Aepfel, reife und unreife, frühe und späte, auch große, mittel-mäßige und kleine, wie oben pag. 2. schon angemercket worden, abzutheilen. Alle wilde und unreife Aepfel haben einen sauren und ungeiöhrnen Saft in sich, der von dem immer durchstrahlenden Himmels-Feuer noch nicht genugsam erdünnetet, versüßet und subtiler gemacht ist. Der zahmen und reifen Aepffeln aber sind viererley Arten, (Aspidia) oder Ungeschmackte, welche aus vielen wasserichten, hingegen gar wenig schwefel- und salzichten flüchtigen Theilchen bestehen, und also schlechte Kraft haben, auch geschwind in dem Leibe selbst faulen, und schädliche Durchbrüche erwecken können. Saure, welche entweder scharff-sauer, und also ein scharffes und saures Salz, mit gar wenigen schwefelichten Theilchen in ihrem Saft haben, dadurch sie das Geblüte und andere Feuchtigkeiten unsers Leibs erdickern, scharffen, hie mit allerhand schädliche Verstopfungen, wie auch Grimmen, Magenwehe und dergleichen verursachen können: Darnenher solche Aepfel nicht roh müssen geessen werden, sondern sie sind besser, so man sie kochet, bratet oder

oder backet, um so viel desto mehr, wenn sie zuvor eine zeitlang wohl abgelegt; Denn durch das Feuer, als ein schnell-bewegliches durchdringendes Wesen, werden die scharfsauren Theilchen derselben zerrissen, zerkerbet, und also kleiner, feiner und reiffer, daß sie demnach ohne Schaden mögen zur Speise genossen werden. Oder die sauren Aepffel haben eine gemäßigte Säure, deren saltsichte Theilchen dünner und flüchtiger sind, auch mit mehreren schwefelichten vergesellschaftet; Derentwegen solche moderirte Säure nicht zu verwerffen, sondern wie sie anmüthig ist, also kan sie auch zu Verdauung der Speisen nicht undientlich seyn. Säfte, welcher Saft aus vielen schwefelichten Theilchen, weniger saltsicht-sauren bestehet, hiemit geistreicher, und so wohl zur Speise als Arzney kräftiger ist: Dergleichen Aepffel, wenn sie zugleich einen anmüthigen Geruch haben, werden redolentia, wohlriechende genennet. Endlich sind die mittlere Gattung Aepffel, welche zwischen saur und süß, eine mittlere Natur und Eigenschaft haben: werden weinichte von etlichen genennet, dieweil deren Säfte mit dem Trauben-Saft bey nahe gleich Natur hat. Die Alten pflegten zu sagen, die sauren Aepffel seyen fast kalter und irrdischer Eigenschaft: die süßen neigen sich etwas zur Wärme, und die weinichten seyen mittlerer Natur.

Gebrauch.

Die besten Aepffel, die man bey uns nur aus den Händen wohl zeitig essen mag, sind folgende: nemlich die Borsdörffer, Ribauen oder Rund-Aepffel, Quitten-Aepffel, Rosen-Aepffel, Kapper-Aepffel, See-Aepffel, Wein-Aepffel, Carpender oder Carpannier, Paradies-Aepffel, Pommes d'Apis, Reinetten, Calviler ic.

Brustige
schwiere.
Seitenste-
chen.

Ein halb Quintlein gestossenen Weinrauch in einen süßen Aepffelgethan, ihn in der Aschen braten lassen, und hernach genossen, ist eine gute Arzney wider das Brustgeschwiere, oder Seitenstechen, macht solches zeitigen und auswerffen: doch solle zuvor auf dem Arme der schmerzhaften Seiten eine Ader geöffnet werden.

Gifftige
Blattern.
Angefichte
lauter zu
machen.

Wiewohl der Aepffeln mancherley Geschlechter sind, soll man doch fürnemlich die Blüthe von sauren Aepffel-Bäumen sammeln, und destilliren. Dieses Wasser dienet wohl die Hitze der schwarzen giftigen Hundes-Blattern zu löschen, daß sie nicht also um sich freffen. Das Angesicht damit öfters gewaschen, und wieder trocknen lassen, macht es lauter, und vertreibt die Masen und Flecken, wie Herr AGERIUS berichtet: wenn man ein wenig Mercurii dulcis darinnen verlasset, oder Jungfrau-Milch zumischet, so dienet es noch besser.

Stulgang
befördern.
Galle däm-
pfen.

Unter den Aepffeln loben ihrer viele die Calviler, welche so wohl inn- als auswendig roth sind, und bey dem Nachtische als ein Delicatsse aufgesetzt werden. Die Reinetten aber pflegt man mit Zucker auf gelindem Feuer zu kochen, und vor dem Mittagessen den Melancholischen zu Beförderung des Stulgangs, und Dämpfung der aufsteigenden Gallen, zu geben. MESUE ein alter Arabischer Arzt, gedendlet in seinen Schrifften unter andern

eines gewissen Syrops, welcher nach dem Bericht des berühmten ETTMULLERI, aus dem Saft der Borsdörffer-Aepffeln, nach QUERCETANI Meinung aber aus dem Saft der Reinetten (so doch von ersteren wenig unterschieden) gemacht, und von dem Persischen König Sapor, (welcher den Römischen Kaiser Valerianum in einer Schlacht überwunden, gefangen, und so oft er zu Pferd steigen wollte, zu seinem Fußschämel gebrauchet) zu Stärkung des Herzens, und Abwendung der Milchsucht und Melancholey getruncken worden. Dieser Syrup wird auf folgende Weise beschrieben: Nimm des aus süßen Aepffeln, wie auch aus grünen Ochsen-Zungen und Borretsch-Kraut frisch ausgepreßten Safftes, jedes anderthalb Pfund, außerlesene Senna-Zätschlein 4. Loth, Saffran 1. Quintlein, die zerhackte Senna muß 24. Stund in den zusammen gemengten Safftern eingebeizet, hernach ein bis zwey mahl auf dem Feuer ganz heiß gemacht werden: Als denn seige den Saft, trucke ihn wohl aus, thue den in ein Bündlein gebundenen Saffran darein, vermische 2. Pfund des besten Zuckers damit, und koch es zu einem dem Violon-Saft in der Consistenz gleichen Syrup. Endlich aber muß das Bündlein Saffran daraus gehoben werden.

Herk zu
stärcken.
Milchsucht.

Die saure oder saurlichte Aepffel insgesammt eröffnen die Verstopfungen des Leibs, <sup>Leibs-Ver-
stopfung.</sup> sonderlich so man sie mit ein wenig Rosinlein kochet; dienen auch vielen Patienten sehr wohl, wenn sie mit süßen Aepffeln vermengt werden. Alles rohe Obst aber, sonderlich wenn es noch frisch ist, zeuget gern Winde und Blähungen in dem Leibe, sonderlich wann es in schwache Mägen kommt.

Faule, süße Aepffel genommen, die Schelfse sammt dem Saamen und ihren Häuflein oder Hülslein davon gethan, das übrige mit Baumöl zu einem Mus oder dicken Brey gekochet, und also warm über ein Tuch gestrichen, und auf Fistulöse Schäden, da man zuvor Eypulver auf das faule Fleisch <sup>Fistulöse
Schäden.</sup> gelegt, applicirt, macht das corrodirte Fleisch den. und die Rüfen geschwind ausfallen, reiniget zugleich das Geschwiere wohl aus, zertheilet die durch vieles ehen, oder sonsten entstandene Geschwulst, und verhindert den Brand. ^{Brand.}

Eben dergleichen faule süße Aepffel, mit Chamillen-öl, Saffran, zu einem dicken Mus gekochet, und also warm auf den schmerzhaften Ort in dem Seitenstechen gebunden, <sup>Seitenste-
chen.</sup> auch oft wieder erfrischt, mag den Schmerzen stillen, die Entzündung und Stechen zertheilen, oder so es sich zu keiner Zertheilung anlassen wollte, das Geschwiere bald zeitigen <sup>Brustige
schwiere.</sup> und brechen.

In Frankreich, wie auch anjeko durchgehends, wird viel von denen Aepffeln gehalten, welche gar kurze Stiele haben, und derowegen Curtipendula auf Latein, und Pommes de capendu, oder Court-pendu auf Französisch genennet werden. Sie haben einen wohlschmackenden, temperirten Saft in sich, und sind den Borsdörffer-Aepffeln in Teutschland an Geschmack und Kräften gleich, stärken den Magen und das Herz, deswegen sie auch zu der köstlichen Alkermes-Confection gebrauchet werden.

Ein süßer Apffel unter heißer Aschen gebraten, und zwischen doppelte Luchlein über die Augen gelegt, stillt die Schmerzen und Bebetagen derselben. Ja wenn solcher Augenschmerz von einer Wunden oder einem Schläge herkommt, ist folgendes Cataplasma oder dickes Pflaster gut befunden worden; Nimm 3. süße Apffel, zerhacke und koche sie in Rosen- und Augentrost-Wasser, bis sie lind sind, drücke sie durch ein Tuch, und mische unter die dicke Brey annoch ein halb Loth Zucker, 15. Gran Campher, und 5. Gr. pulverisirten Saffran, streichs zwischen ein doppelt zartes Luchlein, und schlags oft warm über. Solches Mittel kan auch das harte Trüßlein auf den Augliedern, so die Aerzte Grandinem nennen, und wie eine Linse in dem Augliede ohne Schmerzen steckt, vertheilen und wegheben.

Zum Brande des Pulvers pflegt man einen süßen Apffel in dem Breiten-Wegerich-Wasser, bis er wohl weich wird, zu kochen, darnach ihn mit Milch zu einem Mus oder dicken Brey gemacht, warm über den Schaden zu legen. So man will, kan man auch ein wenig weiß Hilgen-Öl zu mischen.

Alle süße Apffel, sonderlich aber die so genannten Carpannier und Borsdorffer, sind in der Milchsucht sehr dienlich, dammenther auch der aus dem ausgepressten und gesohrenen Saft solcher Apffel gemachte Wein sonderbarlich den Milksüchtigen nützlich ist. Der Syrup aber, so aus diesem geläuterten Saft mit Zucker gekocht wird, wird sehr gerühmet in Schwachheiten des Herzens, Ohnmachten, Herzklopfen, Bangigkeiten, welche von Traurigkeit und Kummer herrühren, oft davon Löffel-weiß eingenommen. Wenn man aber die auserlesenen Senna-Blätter in diesem Syrup einweicht und kocht, so gibt es eine sehr liebliche und anmuthige Burgier-Arney, für die Melancholischen und Milksüchtigen, wie auch für andere so wohl junge als alte Leute, sonderlich wenn man zugleich unter dem Kochen ein wenig Zimmt, oder Gewürz-Nägelein dazu wirft.

Aus den saulen süßen Apffeln kan man ein geistreiches Wasser durch die Destillation ausziehen, welches wegen seines verborgenen, flüchtigen, temperierten Salzes in allerhand äußerlichen Zuständen, sonderlich aber in bösen giftigen Geschwüren, allerhand Brände, ja auch in dem heißen und kalten Brande, ein herrliches Mittel ist, wenn es in zarten Tüchern warm und oft übergeschlagen wird. Ja wenn man das wohl versüßte Quecksilber, (Mercurium dulce) oder einen guten Bley-Zucker (Saccharum Saturni) in diesem Wasser zerläßt, ist es ein treffliches Arzney-Mittel in allen um sich freßenden gärrigen Geschwüren, auch in dem Krebs selbst, wenn man ein vierfaches zartes Tuch oft darinnen naß machet, und warm überschlaget. Wird von unterschiedlichen Wund-Aerzten für ein Geheimniß gehalten.

Faule Apffel geschälet, und die Kernen sammt ihren Hülselein davon gethan, den Rest in neuem Schmalze mit ein wenig Schmeer geröstet, und zwischen einem doppelten Tuch über geschwollene Brüste gelegt, zertheilet sie, oder ziehet sie bald auf. Wenn sie offen sind,

thue ein wenig Honig dazu, so reinigen sie, und heilen bald zu.

Man pflegt dünne Apffel-Schnitzlein auf folgende Weise einzumachen: Nimm die schönsten Apffel, schälet sie, und schneidet sie auf, und werffet sie in kaltes Wasser. Zu jedem Pfund Apffel nimm ein Pfund Zucker, und ein Maßel Wasser, davon machet einen Syrup: Darnach schüttet die kurzstielichte Apffel ab vom Wasser, und schüttet sie in den Syrup. Wenn sie beginnen klar zu werden, thut welche dünne Citronen-Schnitte, und etliche Pomeranzen-Stücklein darein. Zu jedem Pfund der Apffel thut den Saft einer Limonien und zweyer Pomeranzen, darnach laßt kochen, und hebet sie in Gläsern mit Fleiß auf, und zwischen jeden Saß legest eine Citronen- und Pomeranzen-Schnitten, bis aufs höchste: machet hernach den Syrup heiß, und gießet ihn darüber. Ist eine köstliche Herk-Erlaubung für die Kranken, und ein Delicatsse für das gesunde und lecherhafte Frauenzimmer. Und also kan man die Apffel in der Küche und Arzney-Kammer auf verschiedene Weise zubereiten, selbige alsdann Gesunden und Kranken, sonderlich in hitzigen Zufällen, Verstopfungen &c. vorsehen und gebrauchen. Wir greiffen aber zu den Birnen.

CAPUT II.

Birn-Baum.

Pyrus.



Nahmen.

Birn-Baum heißt Griechisch *Ἄρ. Π.* Theophr. 2. h. 3. 1. cauf. 3. Lateinisch, *Pyrus*. Italienisch, *Pero*, Peraro. Französisch, *Poirier*. Spanisch, *Peral*, l'Arbore de Peras. Englich, *Pear tree*. Dänisch, *Peretree*. Niederländisch, *Peereboom*.

Birne

Birne heißt Griechisch *ἄπριον*. Diosc. l. 1. c. 167. Lateinisch, *Pyrum*. Italienisch, *Pera*. Französisch, *Poire*. Spanisch, *Pera*. Englisch, *Beare*. Dänisch, *Beere*. Niederländisch, *Bere*, *Benre*, *Beere*.

Das Lateinische Wort *Pyrus*, *Pyrum*, davon das Deutsche Birne scheint ursprünglich zu seyn, wurde aber auf diese Weise besser mit einem *P* geschrieben; kan von dem Griechischen herkommen, nemlich von *Pyr*, Feuer, oder Baar, brennen; auch von der Pyramiden-Gestalt der mehresten Birnen, oder aber von *Pyrnu*, das so viel als Speise und Nahrung andeutet: Worüber wir aber nicht ohne Noth wollen disputieren.

Gestalt und Geschlechter.

Inter Arbores Dicotyledon. *Pyrus* cum *Malo* ejusdem Classis est Flore Rosae. pentapetalo &c. Er wird getheilt in sylvestrem, oder wilden, und zahmen oder fativam: Als
1. *Pyr. sylvestr.* C. B. P. 439. Raj. H. 1451. Tourn. 632.
2. *Pyr. sylv. Fructu majore.* C. B. P. 439. T. 632. und
3. *Pyr. fativa.* C. B. P. ibid. J. B. I. 35. Raj. H. 1450. B. J. A. II. 247.

Der Birn-Baum mag überhaupt unter die grossen Bäume gezehlet werden, denn er viel höher wächst als der Apfel-Baum. Aus dem Stamme sprossen herfür grosse, dicke, lange und breite, jedoch mehr in die Höhe sich sträckende Aeste, mit breiten, steifen, gespitzen, unzerkerbten Blättern, welche an langlichten Stielein hangen, und oben auf glatt und glänzlich, unten aber rauch und weisslicht sind. Die Rinde ist dick, runzlicht und roth-schwarz. Die Wurzeln stecken tief in der Erden, sind stark und röthlicht. Die Blüthe ist fünf-blättrig und weiss, wie in den Äpfeln, zuweilen an den äusseren Enden etwas Purpur-färbicht. Das Holz ist derbe, ohne Nadeln, lässt sich derohalben nicht wohl spalten, wird von den Buchdruckern und Formschneidern genützt, die Bilder darauf zu

schneiden, wie denn auch diese unsere Kräuter auf solches Holz abgemahlet und geschnitten sind. So man zu den mageren Birnen-Bäumen Mist und Aschen schüttet, bekommt es ihnen sehr wohl, und so man etwan Birne bey den Wurzeln findet, solle man Ochsen-Galle darein mischen sie zu verjagen.

Der Birnen sind so mancherley Sorten, und an Gestalt, Grösse, Geschmack, Geruch, Farbe, Orth des Wachstums, Saft und Fleisch unterscheiden, dass es nicht nur verdriesslich, sondern bey nahem ohnmöglich wäre eine jedwedere Gattung derselben absonderlich zu beschreiben. Eine jede Landschaft, ja bald eine jede Stadt gibt den Birnen einen sonderbaren Nahmen. Manche bekommen ihre Nahmen von den Gärtnern, so sie am ersten gepflanzt, oder von den Personen, die sie vor andern geliebet, als bey den Alten *Decimana*, *Dolabelliana*, *Pompejana* &c. Sie werden zu ungleicher Zeit reif, etliche zeitigen im Sommer, und sind nicht dauerhaft, sondern faulen bald; etliche zeitigen in dem Herbst, und bleiben über den ganzen Winter in ihrer Würde; davon kan man sehen *VALERIUM CORDUM* lib. 3. Histor. Plant. cap. 9. an welchem Orte er bey 50. Deutsche und Lateinische Nahmen der Birnen fürbringt, und zugleich beschreibt, welche meistens in Sachsen, Hessen und Meissen wachsen. *JOHANNES BAUHINUS* Tom. I. Histor. Plantar. Univerf. lib. 1. cap. 4. stellet uns über die vierzig Arten der Birnen mit ihren Figuren vor, so in dem Herzogthum Württemberg, bey dem Voller-Baade und umliegenden Orten gefunden werden. Allhier zu Basel und im Elsass werden insonderheit gerühmet die Muscateller-Birnen, Eyer-Birnen, Eyd-Birnen, Butter-Birnen, Beste-Birnen, Zucker-Birnen, Engels-Birnen, Bergomoter- und Citronen-Birnen. Die übrige mancherley Gattungen der Birnen, so bey unsern Zeiten in Teutschland herfürkommen und gepflanzt werden, sind in folgendem Register aufgezeichnet zu finden.

A.	Brutte bonne.
A chsbirn, Früh Obst.	Buchberbirn.
Alantbirn, Pyra Palatina.	Buntbirn.
Almadotten.	Burbirn, oder kleine Muscateller.
Anthonsbirn.	Buttenheimerbirn.
Angsbirn, Pyra Augustana.	Butterbirn.
B.	C.
B achobersbirn.	<i>Cadillae</i> .
Badersbirn.	de la Champagne.
Bangsbirn.	Camelbirn.
Sommer- Winter- und Herbst- Bergamotten.	Christbirn.
Bergamotti Bugy.	Citronenbirn.
Bensfelderbirn.	Clausbirn.
Bezzydery.	Comadye.
Bickelbirn.	Couille-foif.
Bisembirn.	Crocusbirn.
Blutbirn.	Coralbirn.
Bocksbirn.	Crensbirn.
Bonnbirn, von der Stadt Bonn bey Cöllen am Rhein.	D.
Sommer Bouchretinen, oder Malvasierbirn.	D ollbirn.
Winter Bouchretinen.	Doppelt Blüth.
Borselbirn, grosse.	Dornbirn, welsche.
Bratbirn oder Pregelbirn.	Dornbirn, kleine, mit Stacheln.
Brechbirn.	Dresenerbirn grosse, alles spath Obst.
Brirerbirn, rothe.	E.
Brirerbirn, weisse.	E ngelbirn.
Brirerbirn, graue.	Eschenweckerin, frühe.
Brobdbirn.	Esbirn.
	Elpine Rose.

Elpine d'hyver.
Everbirn.
Eysenhüttelbirn.
Excellenbirn.

F.
Fussbirn.
Fenschelbirn.
Feldbirn.
Flachsbirn.
Fleischbirn.
Flugbirn.
Florentinerbirn.
Frankfurterbirn.
Französische Birn.
Foccosolar birn.
Frühbirn.

G.
Ganskopfbirn.
Geiglerbirn.
Glasbirn.
Glockenbirn.
Goldbirn.
Görliher.
Grabenbirn, grosse.
Grabenbirn, kleine.
Graslingerbirn.
Grasbirn.
Grauebirn, oder Gralwing.
Gräulung.
Gronmerbirn.
Günterlesbirn, süßlicht.
Güntersbirn.

B 3

H.
Häberbirn.
Hamelswänste.
Hansbirn.
Häubirn.
Hafenbirn.
Häusbirn.
Hamburgenbirn.
Hängelbirn.
Hellgartenbirn.
Henschbirn.
Hesewegerin.
Hölperer.
Hirschbirn.
Honigbirn, grosse.
Honigbirn, kleine.
Honigbirn, gelbe, sonst Krausbirn.
Holbirn, frühe.
Holbirn, späte.
Holsbirn, vielerley Art.
Holländische Birn.

J.
Jacobsbirn.
Johannsbirn.
Kembert.
Jebanten.
Jungfraubirn, grosse.
Jungfraubirn, kleine.
Junkerbirn.
K.
Kachelbirn.
Kapperzenbirn.
Kandel.

Kandelbirn, Kautbirn,
Würgbirn.
Kakenkopff, große.
Kakenkopff, mittelmäßige.
Katharinabirn.
Kaulbirn.
Käfersbirn.
Kellerbirn.
Käsbirn.
Kirchbirn, große.
Kirchbirn, kleine.
Clair ville.
Klosterbirn.
Klunderbirn.
Klunsbirn.
Kuchtsbirn.
Knochenbirn.
Kochelbirn.
Kösigsbirn, Pyra Regalia.
Kragelbirn, Pyra superba.
Krautbirn.
Krauselbirn.
Krawelbirn.
Kugelbirn.
Küthenbirn, Pyra cydonia.

Langstiel, gelbe.
Laitchbirn.
Laderbirn.
Leonhardsbirn.
Leywarnebirn.
Lemmelosen.
Lersbirn.
Lautenbirn.
Löwenbirn.
Lorbirn.

Margarethbirn.
Martinbirn.
Mamsbirn.
Maulbirn.
Marraumbirn.
Malvasierbirn.
Martin-sec.
Maulatfchbirn.
Meindelnbirn.
Mehlbirn.
Melonenbirn.

Messir Jean gris,
Mischerling.
Mittendick.
Mehelsbirn.
Mönichsbirn.
Mouille bouche.
Müllingebirn.
Muscatterbirn, frühe.
Muscatterbirn, große.
Muscatterbirn, kleine.
Muscatterbirn, halb rothe,
halb gelbe.
Münchsbirn.
Meertufi.

Nadelbirn mit langen
Stielen.
Nürnberg Wasserbirn,
frühe.
Nürnberg Wasserbirn,
späte.

O.
Obristenbirn.
Ochsenhalerbirn.
Oignette rouge.
Osterbirn.
Ofschbirn.

P.
Pfalzgräferin, rothe.
Pfalzgräferin, weisse.
Parietbirn.
Parisbirn.
Paradiesbirn.
Pachlemischbirn.
Pfeißbirn.
Pfaßebirn.
Pfandbirn.
Pferdbirn.
Pechfingeln.
Perlingy.
Pragerbirn.
Sommer-Pomeranzen-
birn.
Winter-Pomeranzenbirn.
Portail.
Preussische Birn.
D.
Düthenbirn.

Quittenbirn, inwendig
roth und späte.

R.
R. Kenschwann.
Regelbirn, frühe.
Regelbirn, späte.
Reisacherbirn.
Reinbirn, gelbe.
Rittersbirn, Pyra stran-
gulatoria, oder Streng-
birn.

Rosenbirn.
Rothbirn, innen und aus-
wendig roth.
Röthelbirn.
Römischesbirn.
Rousslet d'este.
Rousslet d'hiver.
Rulandsbirn.
Rundel, oder Trundel-
birn.
Rudersbirn.

S.
Saffbirn, Winter-
und Sommer-saff-
tige.

Saint Michel.
Salzburgerbirn.
Saurbirn oder Sporbirn.
Schaffbirn.
Scheibebirn.
Schleisschbirn.
Schmalzbirn.
Schönbergerbirn.
Schelbirn.
Scholzenbirn oder Paris-
birn.

Schweizerbirn.
Schuldbirn.
Schwarzburger.
Schwarzlingerbirn.
Schurbirn.
Seebirn.
Seidlingerbirn.
Sommerbirn, große.
Sommerbirn, grüne.
Spittelbirn.
Speckbirn.

den Spaniern Birnen genannt werden. Die
Beruaner haben dieser Frucht den Namen
Balta gegeben, von der Landschaft Baltas,
woselbst sie in großem Ueberflus wachset. Sie
hat eine zarte und leichte Rinde. Das Mark
ist eines quer Fingers dick, und darinnen ein
Steinlein, so der Frucht gleich gebildet.
Man gibe sie den Kranken in Zucker ein-
gemacht. In der Insel St. Dominici,
wann sie recht zeitig sind, schmäcken sie wie
Butter. In Mexico sollen sie kleiner und
zarter von Haut seyn.

II. Die Birnen des Baums Araca sind
klein, und mit ihrer lieblichen Säurlichkeit
dem Gaumen trefflich angenehm; Sie wach-
sen in allen Monaten von mancherley Far-
ben, denn etliche sind roth, andere gelb oder
grün.

III. Die Frucht des Baums Tracaba in
Maragnan, einer Brasilianischen Landschaft.
Dieser Baum ist sehr groß, breit-gezweigt
und schattenreich: trägt Blätter schier wie
Feigen-Laub, gelbe Blumen, und eine Birn-
formige Frucht, mit gelblicher Rinden und
wohl schmäckendem Fleisch, das eine trefflich
gute Nahrung gibe.

IV. Das Obst des Brasilianischen Baums
Copovichovassou, der dem Birn-Baume mit
Aesten, Zweigen und Früchten, sehr ähn-
lich, ohne allem, daß die ein wenig gelber,
und ablänglicher, auch inwendig drey sehr
harte Steinlein verstecket haben.

V. Die

Spiegelbirn.
Spatbrecher, oder Wild-
brecherbirn.
Spindel- oder Hautenbirn.
Stafelbirn.
Steckbirn.
Steinbirn.
Stoekmeßbirn.
Süßbirn, große.
Süßbirn, kleine.
Suctin noir.

T.
T. Elbirn.
Tollbirn.
Trostetterbirn.
Treubelbirn.
Trautenbirn.

V.
V. Irine Musqué
Virgoaleule.
Ungarische Birn.
Vogeleinsbirn.
Ulmer Wasserbirn.
Voldmarische Birn.

W.
Waldbirn.
Wachsbirn.
Weibersterben.
Wallenbirn.
Wasserbirn.
Weingüsterbirn.
Wienerbirn süß und gelb.
Winterbirn, weisse.
Winterbirn, grün und rund.
Winterbirn, graue.
Weinmartsbirn.
Weiß pfifferlingsbirn.

Z.
Zackbirn.
Zapfelbirn.
Zeitbirn.
Zufelbirn.
Zelnerbirn.
Ziegelbirn, von der Ziegel-
Farbe.
Zöllnerbirn.
Zuckerbirn, frühe und späte.

Nunmehr aber hat sich die Zahl durch
ängen, und pflöpfen um vieles vermehret,
und vergrößert sich noch täglich.

JOACHIMUS CAMERARIUS in Horto medico
p. m. 135. berichtet, daß in dem Frankösi-
schen Dorfe Fontaines, nicht weit von Lyon
eine Art Birnen gefunden werde, aus deren
Mitte ein Blatt herfür wachse.

Sonsten halten die Franzosen bey nahem
kein Obst höher als die Birnen, darum sie
auch heut zu tage so viele Arten derselben
bauen und pflanzen, daß bald unmöglich sie
alle zu nennen, sonderlich, weil sie nach
Unterschiede der Provinzien des Königreichs
auch verschiedene Namen bekommen. Gleich-
wol hat der Urheber des Büchleins, L'Abre-
gé des bons Fruits, welches zu Paris im Jahre
1667. herauskommen, über 750. Namen der
vielerley Arten Birnen, so in Frankreich ge-
funden werden, aufgezeichnet.

Die Indianische Birnen werden von ERAS-
MO FRANCISCI in dem 1. Theile seines Ost-
und West-Indischen Lustgartens an dem
657. Blatt also beschrieben.

I. Die Bernanische Birne Baltos. Es
wachst in America ein großer, breit- und
weit-zweigiger Baum, Balto genannt, der-
selbe ist die Mutter dieser Birne, welche mit
ihrem Gewichte und Größe unsern Europäi-
schen Birnen drey oder viermahl überlegen,
aber in Ansehung der Farbe und Gestalt, da-
mit sie unsern Birnen-Obst vergleichlich, von

V. Die Maragnanische Dummery- Frucht, so einer grossen Birne gleicht, und wann sie völlig reiff, unter den allerköstlichsten Birnen die Oberstelle nimmt.

VI. Die Brasilianische Frucht Marucuge: deren Baum gar hoch, und einem wilden Birne-Baume sich vergleichet. Die Frucht, welche lang gestengelt, wird grün abgebrochen, und gibt, nach dem sie wohl ermürbet, eine wohl schmackende, leicht verdäuliche Speise. Damit sie aber desto süßlicher einzusammeln seye, werden die Bäume selbst umgerissen und gefällt: daher man derselben nicht viele findet. Aus dem geritzten Stamme fließet ein Milch-weißer Saft, welcher, wenn er gestanden, für Siegel-Wachs zu gebrauchen.

VII. Die Frucht Araza aus Brasilien, so einem kleinen Birnlein ebenförmig, und nach seiner Zeitigung, nächst der Birne Dummery, die beste ist.

VIII. Die Virginianische Frucht Maraqueimant, welche einer Birne Gestalt und Grösse hat, und sowohl aus- als innwendig treflich roth ist.

Eigenschaft.

Es sind die Birnen von den meisten ausgeheilet in die Sauern, die Rauchen oder Herben, die süßen-Weinichten, und die ungeschmackten-Wässerigen. Doch ist es keine solche Säure, wie in vielen Aepffeln. Alle ins gemein haben mehr zusammenziehende irdische Theilchen in sich als die Aepffel, dadurch sie das Geblüte erdicken, und die Röhrlein der innerlichen Gliedern zusammen ziehen können: Democh aber haben die Holtz- oder wilde Birnen, wie auch alle andere saure, rauche und herbe Birnen weit einen höheren Grad solcher Eigenschaft bey sich, als die süßen und weinichten, welche so sie wohl zeitig, einen lieblichen, und mit vielen schwefelichten geistreichen Theilchen vermischten Saft in sich halten, dadurch sie Magen und Hertz stärken und erquickern können. Die Wässerigen aber sind mit vielem wässerigem, ungeschmacktem, beneben wenig geistreichem Saft begabet. Die Muscateller und alle andere wohlriechende Birnen neigen sich zu einer gelinden Wärme.

Gebrauch.

FRIDERICUS HOFFMANNUS Lib. 4. Pharmacop. Med. Chym. sect. 1. hält die Muscateller-Birnen für die gesündesten, daher sie auch in etlichen Apotheken mit Zucker eingemacht, und als eine Hertzstärkung gebraucht werden.

Die rohe Birnen beschweren den Magen, einige mehr, einige weniger, nach Unterscheid des menschlichen Leibes, und verschiedener Gattung der Birnen; Die gekochte aber befördern die Däumung, laut dem Salernitanischen Verse:

Cruda gravant stomachum, relevant pyra-
cocta gravatum.

Bauchflüss. Die gedorrte und gekochte Birnen, sonderlich was wilder Art ist, werden wider die Bauchflüsse gerühmt. So dienen auch die **Afster aus-** von Birn- und Eichbäumen-Laube gemachte **fall.** Dampf- Bäder wider das Ausfallen des Afsters.

Welche dem Grimmen und Griesse unterworfen sind, sollen sich der Birnen enthalten.

In vielen Orten in Frankreich und England, wo kein Trauben-Wein wächst, machet man von den guten Birnen, wie auch von den zeitigen Aepffeln, aus deren ausgepresstem Saft ein sonderliches Trand, so man Französisch Cidre und Peré nennet, es ist in der Provinz Normandie so gemein, wie in andern Ländern das Bier: Dem Geschmacke nach ist dieser Trand weinicht, welcher auch die Art des Weins hat, denn im Anfange schmecket er süß wie der Trauben-Wein, hernach wird er etwas schärffer, endlich wenn er sich setzt, ist er viel lieblicher, als wenn er gar hell ist. Man macht den Birnwein auch in Teutschland, sonderlich im Schweitzerischen Turgaw, so gut, daß er, wenn er alt ist, für starken guten Wein getruncken wird: Ja ich bin mit dergleichen Birnen-Weine, so man Beerlein-Most nennet, vor unterschiedlichen Jahren von einem guten Freunde aus Bischoffzell begabet worden, welcher, nachdem sich die Hefen zu Boden gesetzt, ganz klar und goldgelb, beneben auch so kräftig worden, daß er von verschiedenen Personen für den lieblichsten und herrlichsten Spanischen Wein getruncken worden.

Wenn man herbe und rauche Birnen zerstücket, hernach in rothem Weine, zu einem Musse kochet, und ein paar zerstoßene Muscatnüsse, ein Löffel voll gepulverten Mastix, eine Hand voll klein-zerschnittene durre Fischmühs, sammt ein paar Löffeln voll Sauer- teig darunter rühret, und solches Mus zwischen ein doppelt Tuch dick aufstreicht, und also warm über den Bauch leget, kan es das Magenwehe, Erbrechen, Grimmen, und rothe Ruhr stillen; Man soll es aber allwegen, so es trocken worden, wieder mit warmem rothem Wein frisch anrühren und aufstreichen.

Die Landleute pflegen auch aus den Birnen, gleich wie aus den Aepffeln den Saft auszutrotten, hernach auf gelindem Feuer einzusieden und zu verschäumen; auf welche Weise denn ein lieblicher, dicker, süßer Most daraus wird, der da zu den Speisen, an statt des gesottenen Weins, ja auch unter den Cern zur Lieblichkeit gebrauchet und gemischet werden kan.

Die eingemachte Birnen geben den Patienten Erquickung, sonderlich denen die Speise zuwider, oder welche mit dem Bauch-Fluss behaftet; Sie werden auch von den Gefunden bisweilen nach der Speise zu Beschließung des Magens und Verhütung der aufsteigenden Dampffen genossen. Man machet aber die Birnen entweder mit Zucker, oder mit Honig und Gewürze also ein. Nennet gute wohlgeschmackte, weinichte, wohl zeitige Birnen, so da bey schönem Wetter in zunehmendem Monden gebrochen worden, schälet sie zart und dünn, schneidet die Stiele halb ab, grabet die Kernen aus, und so die Birnen groß, zertheilet sie in kleinere Stücke, steckt Gewürz-Nägelein, und kleine Stücklein Zimmet nach Belieben darein; Hernach bereitet einen ganz reinen Syrup von weißem Zucker und frischem Brunnwasser zimlich

Grimmen.
Gries.

Birn-wein.

Beerlein-
Most.

Erbrechen
Magen-
wehe.
Grimmen.
Bauchlauf.
Rothe
Ruhr.

Birnmost.

Birn ein-
zumachen.

lich hart gekochten, alsdann leget die berei-
ten Birn-Stücklein darein, laßt ein paar Wälle
darüber gehen, hernach setzet sie vom Feuer,
daß sie erkalten, laßt sie Tag und Nacht ste-
hen, damit der Saft der Birnen sich mit
dem Zucker wohl vermische, nach dem nem-
met den Zucker wieder davon, siedet ihn ab,
bis er die Syrup-Dicke hat, gießet ihn lau
wieder an die Frucht; das thut so oft, bis
der Zucker seine Syrup-Härte auf der Frucht
behält, so werden sie sich unbeschädigt hal-
ten. An statt des Zuckers, kan man den
wohl abgeschäumten und dick gekochten Honig
darüber schütten.

In den Küchen pflegt man aus den Wint-
ter- und andern Birnen, gleichwie auch aus
den Apfeln, kleine Schnitze zu machen, und
solche in Butter zu backen, wenn sie zuvor
in einem Teige, von Milch, Eiern und weiß-
sem Meel, angemachet, eingedundet, und
umgewälzet worden. In solchen Teig mag
man auch wohl geriebene Pfeffer-Kuchen, oder
auch gelb Gewürke und Zimmet thun. Auf
gleichmäßige Weise lassen sich auch Borretsch,
Sauerampfer, Melissen, Fischmünz, Salben,
Betonien, Holder-Bluthe, Weichsel, Kirschen,
Feigen und andre Dinge mehr backen und zum
Nachtisch für anmuthige Speisen aufstellen.

CAPUT III.

Quitten-Baum.

Malus Cydonia.

Große Quitten. Mala cydonia majora.

Kleine Quitten. Mala cydonia minora.



Nahmen.

Quitten-Baum, Kitten-Baum heist
Griechisch, Μηλέα κυδωνία. Theoph.
2. h. 3. Lateinisch, Malus Cydonia,
vel Cotonea. Italienisch, Cotogno, Coto-
gnaro. Französisch, Coignier, Coignas-
lier. Spanisch, Codonero, Membrillo.
Englisch, Quince-tree. Dänisch, Quæd-
eble-Træ, Quædde-Træ. Niederländisch,
Queeboom, Queappelboom.

Quitten oder Kitten heißet Griechisch, Μη-
λα κυδωνία. Diosc. lib. 1. cap. 160. Latei-
nisch, Malum Cydonium, Cotoneum. Ita-
lianisch, Mela Cotogna. Französisch, Coin.
Spanisch, Membrillo, Marmello. Eng-
lisch, Quince-pear. Dänisch, Quædeble,
Quædi. Niederländisch, Queappel, Quee-
Beeren.

Malus cydonia scheint den Namen von
der alten Stadt Cydonia in der Insel Cre-
ta, nummehr Candia gelegen, zu haben, von
der die Frucht, wie PLINUS l. 15. c. 2.

meldet, an andere Orte abgeführt worden;
Die Rudera aber oder Masuren von dieser
Stadt haltet Herr TOURNEFORT in der Re-
lation d'un Voyage du Levant. Tom. 1. pag.
34. nicht vor antiq. genug. Auch kan er sich
nennen von der Insel Cydon: Daher SE-
RENUS singet:

Aut quæ poma Cydon Cretæis misit ab oris &c.

Gestalt und Geschlechte.

Cydoniæ habitus humilior, rami diffu-
si, contorti; Calix, Flos & Ovarium Py-
ri; ex ovario fructus Pyro accedens, lanu-
gine cana vestitus, carnosus, acerbus, um-
bilic. quinque locul. membr. condens femi-
na plura; Der fürtreffliche Botanikus CARO-
LUS LINNÆUS begreift in der Classi Icosandr.
Pentagyn. Pyrum, Malum und Cydoniam
unter einem genere. Gen. Pl. p. m. 218.
N. 481.

Der Quitten-Baum ist dem gemeinen
Apfel-Baume ähnlich, ausgenommen, daß
er

er nicht so groß ist, und auch nicht so grosse Blätter hat, dagegen sind sie glatter, fetter, härter, und auf dem Rücken mit weißlicher Wolle besetzt. Die Wurzel ist groß, von dunkler Farbe. Seine Rinde ist mittelmäßiger Dicke, glatt, ohne Riß, von unten bräunlich, oben auf aber etwas von aschfarbe. Er blühet im Juny, weiß oder wie leibfarbe, wie die wilden Rosen; an dem Umkreise hat diese Blume fünf Blättlein, deren jedes ein halben Zoll breit und rundlich, auch ein weiß, grün und haaricht anderes Blättlein unter sich hat, so hernach den Büßen der Frucht abgibt, wie denn gleich unter diesen Blättlein ein wollicht Knöpflein sich weiset, aus welchem bey dem Abfalle der obersten Blättlein des Blüths die Frucht wächst, und täglich bis zu ihrer Vollkommenheit zunimmt. Aus einem Nestlein wächst nur eine Blume, und nicht viele, wie auf den Aepfel-Bäumen. Mitten zwischen den Blättlein solcher Blume stehen viele purpurfarbige Fädenlein mit gelben Gipfeln oder Höcklein empor.

Dioscorides, Galenus und andere machen der Quitten nur zwey Geschlechter, große und kleine. Von vielen aber wird der Quitten-Baum in sativam, oder zahmen, und sylvestrem, oder wilden getheilet. Wiederum einige unterscheiden ihn in Malum Cydoniam, und Pyrum Cydoniam. In der Schweiz lassen sich fürnehmlich drey Species sehen: Als

1. Mala cotonea majora. C. B. P. 434. Cotonea Malus J. B. I. 27. Offic. Cydonia majora. Raj. H. 1453. Cydonia fructu oblongo, laeviori. T. 632. B. I. A. II. 247.
2. Mala cotonea minora. C. B. P. 434. Offic. Cydonia minora. Raj. H. 1453. Cydonia fructu brevior, & rotundior. T. 633. B. I. A. II. 248.
3. Malus cotonea sylvestris. C. B. P. 434. Raj. H. 1454. Cydonia angustifolia vulgaris, T. 633. B. I. A. II. 248.

Die kleinen sind rund, mit Hohlkeelen ausgeheilet, von Goldfarbe, mit einer zarten Wolle bekleidet und wohlriechend, die sind die rechten und gemeinsten Quitten.

Die grossen sind süß, aber nicht so kräftig und wohlriechend als die ersten. Man findet auch in Rehlheim, und anderswo im Lande zu Böhren, eine wilde Art von Quitten, die doch durchaus den einheimischen sich vergleichen, allein daß die Stauden und Frucht viel kleiner und wilder sind.

Nach Herrn Dümmlers Bericht lieben die Quitten-Bäume zwar kalten und feuchten Luft, jedoch der Mittelstand zwischen kalt und feucht ist ihnen nicht zuwider. Sie wachsen gern in fettem Erdboden und Lette, auch in Gründen und Thälern. Bey ihren Wurzeln treiben sie genugsame junge Zweige, davon für und für wieder Stauden, oder wenn man sie sauber auszucket, junge Bäumlein gezelet, und fortgesetzt werden können. Allein muß fleißige Aufsicht gehalten werden, ob die Zweiglein mit Wurzeln versehen und zu versehen tauglich sind: denn, so sie der selben mangeln, schlagen sie nicht an, wo sie aber mit Wurzeln versehen, kommen sie leichtlich auf.

Die Quitten blühen langsam, nemlich am Ende des Mayen, wenn das besorgliche Geseßte fürüber. Obwohlen die Quitten-Bäume oder Stauden klein und niedrig sind, bringen sie doch die allergrößten Früchten. Will aber jemand dieselben recht groß und vollkommen haben, so biege er den Zweig, daran der Quitten-Apfel hanget in einen Hasen mit Erdreich, und laß den Apfel darinnen wachsen, so wird er recht groß werden.

So man ein Menschen-Antlitz oder eine andere Gestalt an einem Quitten-Apfel haben will, so lasse man sich einen Topf machen, der eines Menschen Angesichte, oder sonst eine andere Form innwendig habe. Wenn denn die Quitten verblühet, biege man den Ast mit der Quitten darein: wie sich das Siegel ins Wachs drucket, also wird sich auch die in dem Topfe gemachte Form in die Quitten drucken, anwachsen und darin bleiben. Gleichermassen kan man mit Kürben, Pseben, Erdäpfeln, zc. verfahren, und ihnen mancherley Gestalten anbinden.

Wenn die Quitten-Stauden viele Früchten tragen sollen, muß man alles Gras um sie hinweg thun, damit den Wurzeln, so nicht tief in die Erden kriechen, der Saft nicht entzogen werde. Man muß sie auch fleißig hacken, und von dem Unkraut säubern, so wachsen sie lustig, bringen viele Früchten, bezahlen die an sie gewandte Arbeit reichlich, und verdienen ihren Ort oder Stelle gar wohl. Weil die Wurzeln viele Nebenschosse treiben, müssen dieselben immer weggeschnitten, drey, aufs meiste vier Stämme beyeinander gelassen werden. Die Limbung von dem verwesten Mist und Aschen um die Stämme gestreuet, machet daß die Früchten groß wachsen.

Die beste Zeit Quitten-Stauden zu versehen, ist in dem Herbst gegen Allerheiligen-Tag. Ob wohl man nicht gewohnt ist die Quitten zu pflanzen, so können doch Zweige von Leonischen, Böhner und andern Quitten-Arten in rechter Zeit abgenommen, wieder auf Quitten, auch auf Birnen- und Aepfel-Bäume in den Stämmen geimpfet werden. Diese bringen hernach schöne und grosse Früchten.

Die Quitten lang zu behalten, darff man sie in kein Gemach thun, in welchem Weintrauben aufgehangen oder aufbehalten werden, denn sie faulen davon gar bald: hingegen in Hirsch, trocken Sand, Seegspähne oder Spreuer gelegt, bleiben sie lang.

In Indien werden zwey sonderliche Geschlechter des Quitten-Baum gefunden.

Der erste ist nach der Beschreibung Jacob Bontii lib. 6. Histor. natural. & medic. cap. 8. ein hoher Baum mit breiten Zweigen und Limonien-gleichen, aber schmäleren Blättern, so sich leicht zerreiben lassen. Die Früchten sind den Citronen ähnlich, ehe sie reiff werden, ist die Rinde grün, so sie aber zur Zeitigung gelanget, scheint sie gelb. Die Rinde ist sehr hart, lasset sich nicht brechen, sondern man muß sie mit dem Messer zerschneiden: Das Fleisch siehet innwendig, wie in der Quitten, gelb, und beschleußt in der Mitte den Saamen, welcher mit einer kleberichten Materie, aber häufiger als in der Europäischen

Entzündung des Halses, Durchfälle.

paischen Quitten, umher bestrichen ist, weß wegen vorgemeldter Herr ihm den Nahmen Quitten gegeben hat: Solcher Kleberichte Schleim dienet für die Entzündung des Halses, Zahngeschwüre und Durchfälle, oder Schwämme auf der Zunge der Kinder. Wenn diese Quitten-Aepffel noch grün sind, haben sie weiß nicht was für einen widrigen Geruch bey sich, nach dem sie aber reiff worden, riechen sie denjenigen Marie-Violen gleich, so von den Arabern Keiri genennet werden. Dieser Quitten-Apffel gebraten, ist eine ungezeifelte Arznei wider die rothe Ruhr und starkes Erbrechen des Magens. Man findet diesen Baum hin und wider in den Waldern, von dannen die Schwarzen mit besonderm Fleiße die Früchten abhohlen, und nach der Stadt feil tragen, oder wider vorernannte Krankheiten selbst aufheben, denn so man sie noch grün abbricht, können sie trefflich lang wehren, und werden um des innwendigen Schleims willen von den Niederländern Slynappelen, Schleim-Aepffel geheissen.

Der andere Quitten-Baum wächst nach dem Bericht GARCIE ab Horto lib. 2. Plant. Ind. in der Landschaft Bengala, daher man die Frucht Bengalische Quitten nennet. Mit seiner Größe vergleicht er sich dem Del-Baume. Die Blätter sind mit ihrer Gestalt und Geruch dem Persia-Laube ähnlich. Er trägt wenig Blumen, so bald abfallen. Die Frucht erzeugt sich anfänglich zart und grün-schwarzlicht, mit einer dünnen Rinde, in der Größe der Bomerangen, mit reiffer Zeitigung aber gelanget sie zu der Größe eines Quitten-Apfels. So man die Rinde dörret, wird sie so hart als eine Indische Muschale: Aus diesem Apffel wird, wie in Teutschland, eine Latwerge gemacht, welche die Aerzte in Guzarata wider die rothe Ruhr gar nützlich gebrauchen. So dieser Apffel in dem braten zerberstet, brennet das heraus springende Marck wie das Büchsen-Pulver.

Eigenschaft.

Alle Quitten-Bäume, und was daran ist und wächst, haben eine Krafft zusammen zu ziehen: sonderlich aber sind dessen brauchbare Früchten, mit einem sauren, rauchlichten, nicht vollkommen gejobrenen Saft begabet, welcher gleich den saurlichten herben Birnen, mit vielen salzichten, groben, und wenig schwefelichten, geistreichen Theilen angefüllet ist. Der Saame der Frucht ist mit einer schleimichten Materie überzogen, welche sich gern in allerhand Wassern zerläset, und solche schleimig machet. Nach der Alten Aussag, ist die Frucht dieses Baums kalt im ersten, und trocken im Anfang des andern Grads.

Gebrauch.

Ein weiße gallertichte Marmalade zu machen.

Aus den Quitten pflegt man allerhand anmuthige Sachen für Gesunde und Krancke zu machen. Als wenn man eine weiße gallertichte Marmalade von Quitten haben will, so nehmet Quitten, die wohl reiff, laßet sie recht mürbe in siedendem Wasser werden, schälet sie hernach, und leget sie beyseits: Darnach nehmt rohe Quitten, schälet sie, und nehmet die Körner aus, alsdann pres-

set und seiget den Saft durch ein Tuch: wäget demnach die mürbe Quitten, nehmet doppelt so viel Zucker, zerlaßet ihn in halb so schwer des rohen Quitten-Saftes, laßt ihn stehen, und schäumet ihn wohl ab, thut die Quitten-Schnitten darein, laßt es zusammen auf gelindem Feuer sieden, bis es eine Gallerey wird, alsdenn thut sie in Gläser.

Will man eine rothe gallertichte Marmalade haben, so schälet die Quitten, nehmet die Körner heraus, und werffet sie gleich in kaltes frisches Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Darnach schneidet sie in dünne Schnitten, und werffet sie allezeit wieder in kaltes Wasser; alsdenn zu jedem Pfund dieser Quitten, nehmet drey Pfund Zucker, hernach leget eine Lage Zucker in die Pfanne, und denn eine Lage Quitten, und machet es so fort, bis sie alle in die Pfanne ge- leget sind, sehet aber zu, daß die Oberlage Zucker sey, sehet es hernach zum gelinden Feuer, und decket sie wohl zu: wenn ihr mercket, daß sie mürbe werden, und anfangen roth auszu sehen, so laßt sie hurtig fortsieden, bis alles recht klar werde, und der Syrup gallerticht, alsdenn hebet ihn auf. Solche Gallereyen sind sehr lieblich, stärken den Magen und das Herz, machen einen guten Mund, verwehren die Halsbräune, stillen die Rubren, und verhindern das Aufstossen und Erbrechen des Magens, wenn bisweilen nach Belieben davon genommen wird.

Der Schleim, so von den Quitten-Kernen mit Rosenwasser ausgezogen wird, dienet wider die rothen fließenden Augen, und heilet die Schrunden der Warzlein an der Weiber-Brüsten, insonderheit aber wird er wider den Brand vom Feuer gelobt. Daher SIMON PAULI in Classe 2. Quadripart. Botanic. p. m. 89. von dem berühmten Holländischen Arzt PETRO FORESTO schreibt, er habe seinem Sohne, als er aus Unvorsichtigkeit mit dem Angesichte auf glühende Kohlen gefallen, und dadurch das einte Auge in grosser Gefahr stunde, allein mit diesem Quitten-Kernen-Schleime, wie auch noch bey andern Leuten den Brand glücklich gelöscht. Solche Warzung thut er noch besser, wenn er mit Froschleichen oder dem aus faulen süßen Aepffeln destillirten Wasser ausgezogen wird.

Quitten-Kernen in Rosen- und Brunellen-Wasser geweicht, ein paar Loth Violen-Syrup darzu gethan, und bisweilen ein paar Löffel voll davon in Mund genommen, dienet wider die Bräune, und heilet alle Geschwüre des Halses mit Verwunderung.

Rohe Quitten in weißem Weine zu einem Blaster gekocht, und zwischen einem Tuch warmlicht über den Magen gelegt, benimmt den Unwillen und Würgen des Magens, stillt auch den überflüssigen Stulgang und allerhand Ruhr.

Quitten-Latwerge zu machen, nehmt wohlzeitige, schöne Quitten, die nicht steinicht sind, solche geschälet, in Viertel zerschnitten, der Saame sammt dem Bußen heraus gemacht, solle man in einem sauberen erdenen Hasen, mit Wasser oder Wein nach eines jeden Belieben so lang sieden, bis sie weich und gantz wie ein Muff werden, hernach also warm mit einem hölzernen Löffel durch ein hares Sieb

Eine rothe Marmalade.

Herz- und Magen-schwachheit. Halsbräune. Ruhr oder Bauchlauff. Aufstossen und Erbrechen. Rothe fließende Augen. Schrunden der Warzen an der Weiber-Brüsten Brand vom Feuer.

Bräune, Geschwüre des Halses. Unwillen und Würgen des Magens, überflüssiger Stulgang.

Quitten-Latwerge.

Sieb treiben, damit was hart oder steinicht, noch zurück bleibe, darauf solle man von dieser Pulpa oder Genuisse zwey Pfund, und Zucker ein Pfund, oder so man die Latwerge süß will haben, auch zwey Pfund Zucker nehmen, solches in einem erdenen Hasen mit einander kochen, so lang, bis es die Dicke einer Latwerge hat, und hernach also warm in saubere Zucker-Lädlein gießen. So man will, kan man unter diese Latwerge, nachdem sie ihre rechte Dicke bekommen, und ehe daß man sie in die Lädlein gießet, folgendes Gewürke, als Zimmet und Nägelein, jedes ein halb Loth, Muscaten-Blüthe ein Quintlein, Galgant und Ingwer, jedes ein halbes Quintlein, rein oder groblicht gestossen, nach jedes Wohlgefallen, darunter vermischen. Diese Latwerge ist anmüthig zu genießen, und sehr nützlich dem bösen und ängstigen Magen, bringet Lust zum Essen, erwärmet den erkalteten Magen, stillt den Unwillen, Erbrechen und die Bauchflüsse, so man Morgens und Abends davon ein Stück zu sich nimmet. Sie ist den schwangern Weibern auch sehr dienlich.

Böser und ängstiger Magen, Unwillen, Erbrechen und Bauchflüsse.

Quitten-Wasser.

Böser Magen, Unwillen, Erbrechen, Aufstossen, Bauchflüsse, Rothe und weisse Ruhr.

Quitten einzumachen.

Quitten einzumachen.

Bauchflüsse.

Teutsch:
Stellt man die Quitten auf, in Honig ein- gemacht,
So greiffe zu, und sprich: Für mich ist diese Tracht.

Der Quitten-Safft, Miva Cydoniorum genannt, wird nach Herrn AGERII Meinung Quitten, also gemacht: Nehmet der besten zeitigsten Quitten, und reibet sie auf einem grossen Reibeisen fast klein, drückt den Safft durch ein Tuch, so viel ihr dessen haben wollt, setz ihn auf ein Kohlfenerlein, und laßt ihn sieden, so lang bis das halbe Theil einsiedet, demnach thut halb so viel guten süßnen Wein, oder neuen süßen Most dazu, als des Saffts gewesen ist, laßt es wiederum sieden, so lang bis es ein wenig dicklicht wird, alsdenn vermischet darunter den dritten Theil Zucker, und laßt es mit einander noch ein wenig kochen, bis es die Dicke eines rechten Saffts habe. Dieser Safft stärcket den Magen, bringet Lust zur Speise, hilft der Däunung, stillt den Unwillen, Aufstossen und Erbrechen des Magens, stopffet den Bauch, ist sehr nützlich in der rothen Ruhr. Die Speiser trinken von diesem Saffe in Sterbens- Läufften, vermeinen dardurch von der Pest gestreuet zu seyn, und das sich wohl zu verwundern ist, bringet er, sonderlich bey alten Leuten einen Schweiß.

Unwillen, Aufstossen und Erbrechen des Magens, Bauchflüsse, Rothe Ruhr, Pest.

So man mit Quitten- und Mastix-Öel den Magen warmlicht ansalbet, benimmt er das Erbrechen und Aufstossen des Magens, wehret den Bauchflüssen und rother Ruhr, sonderlich bey jungen Kindern.

Erbrechen, Unwillen, und Aufstossen des Magens, Bauchflüsse und rothe Ruhr bey jungen Kindern.

In den Apotheken bey uns hat man neben dem Saamen ein Syrupum Cydonior. Aqu. Cinamomi cydoniat &c. welche öfters mit andern Medicamenten vermischet, verordnet werden. Sonsten bereitet man hin und wider auch ein Quitten-Öel, Quitten-Wein, (Vinum cydonites,) bedient sich deren gleichfalls in vorbemeldten Zufällen; In welchen folgenden sehr nützlich befunden: Nehmt eine frische geschälte und ausgekernte Quitten, schneidet sie sammt einer frischen, bitteren Pommerance in Scheiben, streiet allzeit zwischen eine Scheiben der Quitten und Pommerance was wenigens der gepulverten besten edlen Rhabarbar- und Benedicten-Wurk, kochts sodann mit geläutertem Zucker ein, und genießet zuweilen eine Lage davon.

CAPUT IV.

Mespel-Baum. Mespilus.

Nahmen.

Der erste Mespel- oder Mespel-Baum, heisset Griechisch, *Μεσπύλον*, *Αρνια*. Diosc. lib. 1. cap. 169. Latetnisch, Mespilus Aronia Veterum, J. B. 1. 67. Mesp. Aron. Dod. Pemp. 801. Ger. Mespilus folio laciniato, spinosa, fructu majore, esculento J. Raj. H. 1458. Mespilus apii folio laciniato C. B. P. 453. T. 641. B. J. A. II. 256. Azarolus. Cæsalp. Italiänisch, Azarolo.

Der andere Mespel- oder Mespel-Baum heisset Griechisch, *Μεσπύλον*. Theophr. 3. h. 12. it. 2. caul. 10. Latetnisch, Mespilus vulgaris, C 2

Die Quitten, welche mit Cecropischem oder Attischem, das ist, mit dem besten Honig eingemacht worden, haben die alten Römer als eine anmüthige und kräftige Speise bey ihren köstlichen Gastereyen genossen, daher MARTIALIS lib. 14. Epigr. 24. spricht:
Si tibi Cecropio saturata cydonia melle Ponentur, dicas hæc melimela mihi.

1. Mespel-Baum. *Mespilus Aronia.*2. Mespel-Baum. *Mespilus Germanica.*

vulgaris, J. B. 1. 69. J. Raj. H. 1460. *Mespilus Germanica folio laurino non serrato* five *Mespilus sylvestris* C. B. P. 453. T. 641. B. J. A. 256. *Mespilus*, Dod. pemp. 801. Italienisch, Nespolo, Mespolo. Französisch, Neflier. Spanisch, Niespero. Englisch, Metlartree. Dänisch, Mespelträ, Abe-Roff. Niederländisch, Mispelboom.

Die Frucht Mespel oder Nespel heist Griechisch *Μεσπίλος*. Lateinisch, *Mespilum*. Italienisch, Nespola, Mespola. Französisch, Nefle. Spanisch, Niespera. Englisch, Metler, Openarse. Dänisch, Mespel. Niederländisch, Mispel.

Geschlechte und Gestalt.

In *Mespilo* ex fine pedunculi ovarium, cujus apex dat calicem quinquefid. stellat. segmentis long. acut. expans. Flos Rosace. pentap. ovario innat. Stamina numeros. ex ora calicis; Ovarium instr. quinque tubis apice hiantes bifido donatis; fructus coronatus, quasi carnosus, mollis, unicapf. sem. foetus dur. oss. quinq. ut plurimum.

Der erste Mespel- oder Nespel-Baum ist niedrig, hat ein hartes Holze; Die Blätter vergleichen sich mit denen an den Hagedorn-Stauden; jedoch sind sie etwas grösser und dicker, insgemein an drei, bisweilen auch an mehr Orten tieff eingeschnitten. Die Nefle und Blätter sind etwas wollicht. Die Blüthe ist klein, weiß, und selten rothleucht, bestehet aus verschiedenen nach der Ründe zusammengesetzten Blättlein, wie die Rosen, hat also, wie die Botanici ihn nennen, ein Florem Rosaceum, gleich den mehresten Baum- und Staud-Gewächsen. Die Frucht, so hernach folgt, ist rothleucht und rund wie ein Cymbel formirt, kleiner als der gemeinen Nespel, zeitiget langsam, und tauget nicht ehender zu essen, bis sie weich wird;

In Griechischer Sprache heisset diese Frucht *Τρίκωνος*, das ist, drey-körnig, von wegen der dreyen Steinen, so darinnen gefunden werden, und rothfarbig sind. Es finden sich aber oft deren 4. auch wohl 5. und sind ungleich, ablang und hart in andern Geschlechtern des Mespel-Baums, wie unten zu sehen. Diese werden die Italienischen Mespel genannt; weil sie meistens in Italien, sonderlich im Königreich Neapolis, und in Sicilien häufig wachsen. Von dannen sie naher Rom gebracht, und in den Gärten der Herren Cardinälen gezieret werden. PETRUS MATHIOLUS hat ihrer viele erstlich zu Neapoli in des Cardinals Pompeii Columnæ Lust-Garten gesehen, welcher an der Strasse Perdigotta liget, da man in des Virgilii Maronis Grabe hinaus spazieret. Die Einwohner essen diese Frucht mit Lust, denn sie schmedet wohl, machen sie auch mit Zucker oder Honig ein; Auch sind diese Früchte sehr angenehm den schwangern Weibern, denn sie benennen die unnatürliche, oder auch falsche Gelüstung; sie dienen dem Magen, stillen die Bauchflüßel und das Würgen: Obwohlen dieser Baum auch in Teutschlande wachset, mag er doch nicht zur Frucht gebracht werden.

Der andere Mespel- oder Nespel-Baum ist uns in Teutschland gar wohl bekannt, weil er hin und wieder in den Gärten wachset. Er bleibt etwas niedrig und mag dem Apfel-Baume nicht gleich werden, die Blätter kommen etwas mit den Lorbeer-Blättern überein, und sind haaricht, das Holze aber vest und zähe, die Nefle stachlicht, die Blüthe weiß, sich auf Leibfarbe ziehend, fünfblätticht, deren jedes Blättlein breit, und oben in der Mitte etwas eingeschnitten, kommt im Aprillen und Mayen hervor. Die Früchte werden etwas größer als die Gall-Apfel, sind anfangs grün und etwas grau,

grau, auch hart und sauer, oben mit fünf- zündichten Rügen besetzt; eine jede Frucht hat unten fünf harte, dreyeckichte Steine oder Körner. Im Herbst, wann es schon ein oder zweymahl gefroren hat, werden die Früchte abgenommen, denn das erste Gefroste schadet ihnen nichts, sondern machet sie nur mirbe; und weil sie gleichwohl noch nicht zu essen sind, sondern ein weißes, hartes und zusammenziehendes Fleisch haben, muß man sie auf Strohe legen, da sie denn erst recht weich und teig werden, haben einen sauerlichten, zusammenziehenden, lieblichen Geschmack, und sind gut zu essen. Der berühmte TOURNEFORT zehlet neben diesen nach seiner Methode in den Institutionibus Rei Botan. pag. 641. und 642. noch 18. verschiedene Species. RAJUS in seiner Hist. Pl. p. 1457. & seq. hat auch mehrere beschrieben.

Der Mespel-Baum leidet allerley Luft, und wachset in sandigem, steinigtem und leimichtem Erdreich, oder Letten mit Sande vermischt. Er wird gesät von den unwendigen Körnern, als seinem Saamen, aber die Zweiglein kommen langsam auf, daher die Belzung ihnen beförderlich und verbesserlich ist. Er wird geimpfet in sich selbst, wie auch in Birnen, Apffeln, Quitten und Weißdornen. Die Zweiglein oder Belkreiser sollen aus der Mitte des Baums genommen werden, denn an den Gipfeln sind sie gebrechlich, und unten herum gemeinlich zerstoßen und schadhafft. Wenn ein Mespel-Reis in einen Buchdorn, oder Hagenbuch-Stamm in die Rinde geimpfet wird, so wachsen darauf schöne und große Früchte; Kommen die Würme in den Stamm, so nehme man Del-Häffen, oder ein wenig Kalb und Baum-Salbe, bestreiche damit die Wurm-Löcher, und treibe den Anstrich mit einem Griffel in die Löcher, so werden die schädliche Gäste vertrieben. Zwischen Straßburg und Baaden wachsen die Mespeln für sich selbst überflüssig an ungebauten Orten, insonderheit in der Lichtenau.

Der Hochgelehrte JULIUS CESAR SCALIGER, Exercit. 181. sect. 13. schreibt, daß man in Cortopal (ist eine Landschaft in Indien) Mespel-Bäume finde, welche weiße Früchte tragen, so groß als Apffel.

Eigenschaft.

Die Mespel, wenn sie nicht gelegen, und ihr Saft noch ungetrohen, bestehen aus vielen sauren herben Theilen, ziehen stark zusammen. Wenn sie aber auf dem Strohe etwas milder und flüchtiger worden, ziehen sie nicht mehr so viel zusammen; jedoch erdickern sie das Geblüte und stopfen: Und haben also eine kalte und trockene Natur.

Gebrauch.

Die Steine, so in den Apotheken aufbehalten werden, aus den Mespeln zu Pulver gestossen, und eines halben oder ganzen Quintleins schwer in einem Trunck weißen Weins öfters eingenommen, treibet den Schleim und Stein aus den Nieren und Blasen: Darnenber er auch zu dem Marggräfischen Gries- oder Stein-Pulver genommen wird, dessen Zubereitung aus folgenden Sachen besteht. Nehmet der Steinen aus

den Mespeln, präparierten Weinstein, Trochiscor. e specieb. diatrag. frigid. jedes ein Quintl. Hauhechel-Wurk, Süßholz, geschälte Melonen-Kernen, Meerbüsch-Saamen, jedes 20. Gran, Steinbrech-Saamen, Fenster-Saamen, Rettich-Saamen, Eibisch-Saamen, jedes 10. Gr. präparierte Krebs-Steine anderthalb Quintl. weißen Candel-Zucker ein halb Loth. Alles muß zu reinem Pulver gestossen werden, ist gut zu Treibung des Schleims, Sands und Steins der Nieren, und wird von vielen zu einem Präservativ Sand, für den Stein gebraucht; sie nehmen es allezeit 2. oder 3. Tage vor dem Voll- und Neumonden ein paar mahl eines Quintleins schwer ein.

Die zeitigen Mespeln sind eine treffliche Arznei wider allerley Bauchflüsse, rothe Ruhr, Blutspenen, Saamenfluß, starken, rothen und weißen Weiberfluß, daher sie auch in Teutschland mit Honig oder Zucker, wie die Birnen eingemacht werden.

Das Holz wird gebraucht zu den Jägerspiessen und Geislen: Man macht auch daraus Bengel und Knüttel zum Fechten und Kämpffen, die sind nach der Lehr des Herrn CAMERARIJ auch fast gut den bösen Weibern, damit die Lenden zu schmieren.

Die Blätter kan man zu den Bädern gebrauchen, in dem allzustarcken Mutter-Flusse der Weibern, oder nach den Kindbetten, damit sich der Leib wieder eng zusammen schließet. Man kan sie auch unter zusammenziehende Pflaster kochen, oder zu Pulver stossen, und mit anderen in den Wunden gebrauchen.

CAPUT V.

Zahmer Sperwer-Baum,
Sorbus domestica.



Nahmen.

Der zahme Sperwer-Baum wird auch genannt Spenverling, Sporäpfel, Sorbäpfel, Sperbyren und Schmerbyren,

Marggräfisch Gries-Pulver.

I. Wilder Sperwer-Baum.
I. *Sorbus sylvestris*.

boren, heißt Griechisch, *σα, ση, οη, ζα*. Diosc. lib. 1. cap. 173. Theophr. 3. h. 3. it. 3. cauf. 1. Hipp. Sect. 4. l. 48. Lateinisch, *Sorbus*, C. B. P. 415. J. B. 1. 59. Ger. Raj. H. 1456. T. 633. B. J. A. II. 248. *Sorb. fativa legitima*. Park. Italienisch, *Sorbo*, *Sorbolo*, *Sorbolao*. Französisch, *Cormier*, *Sorbier*. Spanisch, *Serval*. Englisch, *Servicetree*. Niederländisch, *Sorbenboom*, *Spreeboom*, *Spreebezinboom*, *Haberboom*.

Die Frucht heißt Griechisch, *δov*. Lateinisch, *Sorbum*. Italienisch, *Sorba*, *Sorbella*. Französisch, *Corme*. Spanisch, *Serva*. Englisch, *Service*. Dänisch, *Naenebaer*. Niederländisch, *Suyper*.

Sorbus kommt von dem Lateinischen Worte *forbere* her, weil die Frucht, so sie recht reif ist, gleichsam kan forbiert werden.

Der erste wilde Sperwer-Baum oder Weich-Baum heißt Griechisch, *σα αργυρα*. Lateinisch, *Sorbus sylvestris*, *foliis domesticæ similis*. C. B. P. 415. Raj. H. 1457. *Sorbus aucuparia*, J. B. 1. 62. T. 634. B. J. A. II. 248. *Ornus* f. *Fraxinus sylvestris*, Park. Italienisch, *Sorbo salvatico*. Französisch, *Cormier sauvage*. Spanisch, *Serval salvage*. Englisch, *Quicken-Tree*.

Der andere wilde Sperwer-Baum wird auf Deutsch sonsten auch gemeinet *Urschrofel*, *Eschrofel*, *Arefel*. Lateinisch, *Sorbus torminalis*, Matth. Lon. Dod. Park. *Mespilus Apii fol. non spinosa*, sive *forbus torminalis*, C. B. P. 454. Raj. H. 1457. *Sorb. torminalis* & *Cratægus Theophrasti*, J. B. 1. 62. *Cratægus*; *folio laciniato*. T. 633. B. J. A. II. 248. Englisch, *The cammon Servicetree* or *forb*.

Hiezu zehlet man Gleichheit wegen noch andere Geschlechter, als da sind 1. *Sorbus Alpina*, J. B. 1. 65. Raj. H. 1459. *Cra-*

II. Wilder Sperwer-Baum.
II. *Sorbus torminalis*.

tægus, *folio subrotundo*, *serrato*, *subtus incano*. T. 633. B. J. A. II. 248. *sylvestris* Aria Theophrasti dicta. Park. *Alni effigie lanato folio major*, C. B. P. 452. *Sorbi torminalis alterum genus*, Cam. Deutsch *wilder Sperwer-Baum*. Italienisch, *Metallo*. Englisch, *The white Beam-Tree*. 2. *Wilder Englischer Sperwerbaum*. Lateinisch, *Sorbus sylvestris Anglica*, Park. Englisch, *Red Ches-Apples*, or Englisch wild *Service*.

Gestalt und Geschlechter.

Sorbo folia sunt ut in Fraxino pinnata; cætera ut in *Pyro* & *Cratægo*.

Der Sperwer-Baum ist nach THEOPHRASTI Beschreibung zweyerley, nämlich das Männlein und Weiblein. Sie werden an der Frucht unterschieden, denn die Aepffel des Männleins sind rund, und an dem Weiblein langlicht, wie ein Ey oder Birne: Es sind auch des Männleins Aepffel an dem Geruche lieblicher, als des Weibleins.

Diese zwey Geschlechter werden wiederum getheilet in das zahme und wilde. Der zahme Sperwer-Baum steigt auf mit einem graden hohen Stammen, spreitet seine Aeste in die Höhe und Weite, hat Blätter gleich dem Esch-Baume, ausgenommen, daß sie schmaler, auf dem Rücken weißlicht und an dem Umkreise zerkerbt sind, hangen an einem langen Stiele, sieben oder acht Paar nach einander. Die Blüthe hänget mit den Blättern an einem Aestlein, und sproffet aus einem Stielein, so über ein Zolle lang ist; Sie ist weiß und drauschlicht, häufig an einander. So die Blumen abfallen, erscheinen Birnen oder Aepffel, auf der einen Seiten bleich-gelb, auf der andern roth; im Herbst werden sie zeitig, da sammet und hänget man sie in Büschlein gebunden auf, oder legt

legt sie auf Stroh, bis sie weich oder teig werden, wie die Nespeln, denn ehe kan man sie nicht essen, wegen ihrer Rauchigkeit und herben Geschmack. Das Holz ist ganz derb und fest, daraus macht man Tische, und aus den Gerten Geißeln, es gibt auch sehr gute Kohlen zum brennen. Die Rinde ist ein wenig rauch, gelblich-weiß, die Wurzel gehet tief in das Erdreich, ist hart und rötlicht. Dieser Baum ist in Deutschland und Italien gemein, in Engelland aber wehret er für sich selbst nicht, er liebt ein vergichtetes, feuchtes, fettes und kaltlichtes Erdreich, kan also strenge Kälte und allerley Ungemach der Zeit wohl ertragen.

Der gemeine oder erste wilde Sperwer-Baum hat keinen Unterscheid von dem zahmen, ausgenommen in den Beeren- oder Früchten, die hauffen-weise und traublicht besammen stehen, sind gelb-roth auf Minien-farbe ziehend, fast in der Größe, wie Bessels-Beeren, haben gar einen andern Geschmack als die zahmen, in dem sie gar unlieblich saur, und so man viele davon isst, ein Erbrechen erwecken. Diese Beeren werden von den Bauren, über den Winter zum Vogelstellen aufbehalten, denn sie den Drosseln, Haselhünern und andern Vögeln sehr annehm. Dieser Baum wächst viel auf den Burgundischen, Lotthringischen und Elfaschen Gebürgen, wie auch auf dem Lucernischen Fracmont oder Frachmeend, und bey uns auf dem Muttenser-Berge.

Der andere wilde Sperwer-Baum, oder Torminalis Sorbus, PLINII, hat Blätter gleich dem Reblaub, die sind glatt und stark. Er trägt runde langlichte Eisenfarbe, etwas rauche hauffig besammenstehende Beeren, wie Trauben an einem langen Stiele, haben einen sauren und herben Geschmack, doch wenn sie teig und mürb worden, sind sie anmuthig saurlicht. Der Baum ist zimlich lang, mit einer glatten Rinden bedekt, welche an den Aesten braunroth, und unten an dem Stamme weiß, überall bitter und zusammenziehend, das Holz laßt sich bald umwenden und biegen. Man findet ihn in zimlicher Menge bey Stollberg und Ifeld, wie auch in Oesterreich und Hungaren. In dem Weinmonat bringet man diese Früchten in Wien auf den Markt, welche die Jugend und arme Leute einkauffen und genießen. Bey uns wächst er auf dem Muttenser- und Reichensteiner Berge.

Das vierte Geschlechte, Aria THEOPHRASTI, wächst aus einem geraden und starken Stamme auf, mit einer rötlichten Rinde, sonderlich an den äußersten Aesten. Seine Blätter sind ablang, rund, zimlich, an dem niedrigen Theile weiß-grau, oben aber grün, an dem Umkreise zerkerbt, eines zusammenziehenden Geschmacks, hangen an kurzen haarichten Stielein. Sein Blust kommt Büschlein-weise, wie an dem Sperwer-Baum, hervor, ist weiß und nicht übel-riechend, hat vier Blättlein. Nach dem Blust folgen kleine Nespeln, kleiner als Haselnüsse, roth, mit ein wenig Wollen überzogen, haben ein gelblichtes Fleisch, so da anfänglich eines rauchen Geschmacks, nachgebends aber, wenn sie aufbehalten worden, und ihr innerlicher Safft gejohren, und also teig worden, sind

sie sehr anmuthig zu essen, ziehen nicht so viel zusammen, als die Früchten der übrigen Geschlechter dieses Baums, und geben den Burgundischen und Lotthringischen Bauren in dem Winter eine delicate Speise ab: Wie sie denn sonst auch gleich den Brust-Beerlein, den Husten linderen, und den Auswurf befördern.

Der wilde Englische Sperwer-Baum, wächst höher nicht als ein Gestäude, sein Stamm und Aeste sind mit einer weiß-grauen, oder aschfarben Rinden umgeben. Die Blätter sind langlicht und breit, an dem Umkreise nicht zerkerbt. Die Blüthe hat eine moosichte Farbe; aus deren eine Frucht wächst in der Größe der wilden Birne, von aussen rötlicht, eines herben Geschmacks; jedoch wenn sie bis in den Winter gelegen, und ihr Safft gejohren, pflegen sie von den Englischen Bauren in Ermanglung anderer Früchten geessen zu werden.

Eigenschaft.

Die Spenyerling sind einer kalten und trockenen Natur: Weilen sie viele irdische, saure und saltsichte, mit gar wenig schwefelichten vermischte Theile in sich haben, und dammenther die Fibern zusammenziehen, auch anhalten und stopfen.

Gebrauch.

So man die Spenyerling Büschlein-weise zusammen bindet, und in einem trockenen Gemach aufhenket, mögen sie eine gute Zeit dauern, und so man sie brauchen will, laßt man sie in Wasser oder Wein erquellen: Man kan sie auch darinnen sieden und genießen, dienen also wider allerley Durchbrüche des Leibs, die rothe Ruhr und starke Mutterflüsse.

Man kan auch diese Früchten schälen, die Körner daraus thun, hernach in dem Wasser mit Zucker, gleich wie Quitten, kochen, und also einmachen. Auf solche Weise stärken sie den Magen, ziehen seine lockeren Fibern und Nerven gelinde zusammen, erwecken die Esflust, und stillen oft das Erbrechen und die Ruhr.

Man schneidet die unzeitigen Spenyerlinge auch von einander, dörrer sie in dem Back-Ofen, und machet ein reines Pulver daraus, welches wider obbemeldte Durchläufe in einer Brühe gebraucht wird, daher MARTIALIS lib. 13. Epigr. 26. recht schreibet:

Sorba fumus, molles nimium durantia ventres,

Aptius hæc puero quam tibi poma dabis.

Die Blätter und Beeren von dem andern wilden Sperwer-Baume, oder Torminali Sorbo PLINII, kan man nutzen, so die zahmen Spenyerling nicht vorhanden. Dieser Baum wächst in Fülle am Hartzwalde, dessen Einwohner die Beerlein, als eine sondere und gewisse Arznei wider die rothe Ruhr gebrauchen.

Neben diesen beschriebenen Sorten zehlet CASPARUS BAUHINUS in seinem Pinace, und TOURNEFORTIUS in den Instit. Rei Herb. noch andere Species mehr: Wir begnügen uns aber der fürnehmsten Figuren und Erläuterungen gegeben zu haben.

CAPUT

Feigen-Baum.

Ficus.

Kleiner Feigen-Baum. Chamæficus Lob.



Nahmen.

Der Feigen-Baum heist Griechisch *Σύκων*. Diosc. l. i. c. 182. 183. 184. Hipp. Sect. 4. l. 8. Theoph. 3. h. 17. & 1. cauf. 3. Lateinisch, Ficus. Italienisch, Fico, Ficajo, Ficaja. Französisch, Figuier. Spanisch, Higuera. Englisch, Figgetree. Dänisch, Figentree. Niederländisch, Bygeboom. Die Frucht oder Feigen heist Griechisch *Σύκα*. Lateinisch, Ficus. Italienisch, Fico. Französisch, Figue. Spanisch, Higo. Englisch, Fig. Dänisch, Figen. Niederländisch, Bygen.

Der kleine oder niedrige Feigen-Baum ist von dem andern nur der Größe nach unterschieden; und trägt bey den Lateinern den Namen Ficus humilis, C. B. P. 457. T. 663. B. J. A. II. 258. Ficus pumila, Matth. Dod. J. B. I. 129. Chamæficus, Lobel. p. 812.

Die furtrefflichen Botanici und Gebrüdere CASPARUS, und JOH. BAUHINUS, thun in ihren Schriften auch Meldung eines wilden Feigen-Baums, Ficus sylvestris Dioscoridi, C. B. P. 457. Raj. Hist. 1433. T. 663. oder Caprificus, J. B. I. 134. Ger. Park. Dieser aber ist von dem vorigen andern nicht unterschieden, als der Pflanzung nach, da der wilde obngepflanzte für sich selbst wächst, und nicht so gute Früchten bringt, als der sonderlich in den Gärten gepflanzte und wohl besorgte Baum bringen kan; auch ist bekannt: Ficus communis, C. B. P. 447. B. J. A. II. 258. Ficus, J. B. I. 128. Ger. Raj. H. 1431. vulgaris. Park.

Gestalt.

Ficus inter Dicotyled. ad Arbores pertinet hermaphroditas, flore mare & ovario, simul unitis nascentibus intra fructum.

Der Feigen-Baum wächst zwar nicht gar hoch; jedoch aber kan der Stamm, durch fleißige Pflanzung und Wartung zur Mannshöhe gebracht werden. Er will warme und mittelmäßige Luft haben; gegen Aufgang und Mittag soll er frey stehen, aber gegen Mitternacht und Abend versichert seyn. Die Rinde, welche die Heuschrecken gern zernagen, ist Aschen-färbig, zart und dünn, wenn dieselbe gerist wird, laßt sie einen weißlichten, bitteren, klebichten Milch-Saft von sich fließen, so dem Geruche nach, gleichwie auch andere Theile des Baums sich der Kauten vergleichen. Die Aeste sind Anfangs grün, hernach werden sie dem Stamme an der Farbe ähnlich. Sie vergleichen sich auch mit den Weinreben, denn sie lassen sich biegen, ziehen und anheften. Daher kan man die Winterhäuser der Pomeranzen- und Citronen-Bäume, gegen Mitternacht, welche gemeinlich den Sommer durch stehen bleiben, damit bekleiden, und an Geländer anheften. Sie geben nicht allein dem Garten zu Sommerszeit eine schöne Zierde, in dem sie mit ihrem grünen und breiten Laube die ganze Wand bedecken, sondern man kan auch den Sommer durch eine Menge zeitiger Feigen davon haben. Gibet also dieser Baum, dessen in Heil. Schrift oft gedacht wird, ein angenehmer Schatten, darunter sich vormals die Israeliten, und noch heut zu Tage viele Einwohner Asiatischer Inseln und Gegenden zu erlustigen pflegten: Daß der rechte Feigen-Baum, so furtrennlich in Egypten, Carien, und der Gegenden wächst, von dem Volcke Israel unter die köstlichen Bäume des Landes Canaan gezehlet worden, ist daraus zu schließen: Weil die Kundschaffter des Landes etwas von den Feigen als ein Beweis der furtreff-

Fürtrefflichkeit desselben mitbrachten: 4 B. Mos. c. 13. v. 24. auch weil es vor eine schwere Strafe Gottes gehalten wurde, so diese Früchten durch Krieg, Hitze der Sonnen, Hagel, Raupen und Ungeziefer verderbet und weggenommen worden: Jerem. c. 5. v. 17. dräuet Gott, daß ein Völk von ferne kommen und ihre Wein-Stöcke und Feigen-Bäume verzehren werde: Mehr nun dergleichen Dräungen kommen vor Hos. c. 2. v. 12. Joel c. 1. v. 7. 12. Amos c. 4. v. 9. Ps. 105. v. 33. Ja es ist nicht zu zweifeln, daß der Feigen-Baum neben dem Wein-Stock, wie ehemals, also noch heut zu Tage eine sonderliche Zierde der Gärten sey, auch seine Früchte, wenn sie reife und vollkommen, eine rechte anmuthige und niedliche Speise darreichen, ohngeachtet viele sie vor ungesund halten, welches aber ein ungekründetes Urtheil und Meynung ist, massen alle übrigen Früchte, wenn sie noch nicht reif sind, oder zur Unzeit und in Überfluß genossen werden, Schaden können, sonderlich solchen, die derselben nicht gewohnt sind. Die Wurzeln sind gelbe, viele und zäsig, schließen nicht tief in die Erden, sondern breiten sich um den Stamm aus, darum kan er nicht das ganze Jahr über im Felde dauern, sondern, so er darinnen steht, (wo er nicht im vorgedachten Sommeranzen-Haus seine Stelle hat) vor Winters-Zeit ausgehoben, und in einen Keller gethan werden: Dero wegen werden in Teutschland meistens Feigen-Bäume in grossen Scherben und in hölzernen Kübeln behalten, daß sie im Herbst abgehoben, und zu andern Bäumen in die Winterung können getragen werden. Es will auch dieser Baum eine fleißige Warte haben, denn in sandichtem und magerem Grunde kommet er nicht fort, die Früchten heben zeitlich an zu welken, zu verderben und abzufallen, derhalben muß ihm gutes schwarzes Erdreich gegeben, dasselbige oft umgeackert, und im Herbst mit Vogel-Mist getünchet und vermischet werden. Die Blätter sind dem Weinreben-Blatte nicht unähnlich, groß, breit, rauch, stark, und gleichsam von aufsenher (meistens an fünf Orten) eingeschnitten. Uns gemein sagen die Baum-Gärtner, dieser Baum bringe seine Früchten ohne einige vorübergehende Blüthe, sondern stosse zu gleich mit den Blättern selbige herfür, welche erstlich wie ein klein Knöpflein oder Warzel ist (die Lateiner nennen sie Groslos) mit der Zeit aber zu einer Feigen wird, und allereist im andern Jahre zeitiget. Daher dann PLINIVS lib. 16. c. 25. sagt: Die Blumen des Feigen-Baums seyen seine Früchte. Aber CORDUS, BAUHINUS, und nach ihnen alle heutigen berühmten Botanici haben in Acht genommen, daß der Feigen-Baum seine Blüthe innwendig der Frucht habe, denn wenn die obbemeldte Frucht beginnt zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen, und bereits die Größe und Figur einer kleinen Birne überkommet, so ereignen sich in der Feigen zarte Faserlein, welche weiß und purpurfarbig sind; dieselbe wachsen aus dem Fleisch der Feigen, machen mitten in der Frucht eine Höhle, und geben also die wahre Blüthe der Feigen ab, welche viele hundert Jahre unbekant war, und erst von dem berühmten Kräuter-Beschreiber CORDO erfunden worden.

Die Frucht, welche man Feigen heisset, wächst langsam, und wenn sie recht zeitiget, wird sie süß und lieblich zu essen, der Feigen werden unterschiedliche Arten gefunden, davon einige ihren Nahmen von der äußerlichen Gestalte her haben; wie denn etliche länglicht-rund sind, wie die Birnen; etliche scheibel-rund, wie die Äpfel; andere halten das Mittel. Andere haben den Nahmen von der Farbe, denn es schwarze, grüne, blaulechte, gelbe, Purpur-farbige und braune Feigen gibt. In Italien werden sie nach den Landschaften, in welchen sie wachsen, genennet: Denn immer eine Landschaft die andere mit Güte übertrifft. Das Fleisch an den zeitigen Feigen ist weich, und innwendig, da die Blüthe gewesen, voller Körnlein. Etliche wollen, man könne aus den zeitigen Körnlein, als aus einem Samen, junge Bäumlein erziehen, aber wir wollens in Teutschland nicht versuchen, weil wir von denen aus den Wurzeln herfür-wachsenden Schößlein genugsame junge Bäumlein haben können. Wer es will probiren, der kan ihn auch unter die Rinden im May im April. Etliche halten dafür, daß solches noch im St. Viti Tage geschehen könne, weil der Feigen-Baum immer, auch den Sommer durch, seine Feuchtigheit habe. In den Maulbeer-Anhorn- und Eppich-Baum kan er beydes mit Neugalein und Reifern versetzt werden.

Zwey sonderbare Dinge kan man an den Feigen beobachten, als 1. die innwendige Blüthe, und 2. die Zeitigung derselben, welche Caprificatio genennet wird. Jenes ist schon beschrieben, dieses aber mit wenigem zu vermelden, und zu mercken, daß nicht alle Feigen am Baume äsig und vollkommen zeitig werden, sondern etliche hart und ungeschmackt bleiben. Damit nun dieselben auch zur vollkommenen Zeitigung gelangen, werden sie von der Natur caprificiert, mit welchem es nachfolgende Verwandnuß hat. In der unzeitigen Frucht ereignet sich eine Fäule, aus derselben wachsen Mücken, welche die Frucht durchbeissen und durchlöchern, also daß sie aus und einschließen können. Dadurch kommet nicht allein der Sonnen Wärme in die Frucht und zeitiget dieselbe, sondern die Mücken saugen auch noch die übrige Feuchtigkeit aus, daß die eingekommene Wärme sie desto eher zeitigen möge, wenn aber solche Caprificatio nicht geschicht, fallen die Früchte hart und unzeitig ab, da sie denn zu nichts taugen. Welche Feigen aber an sehr warmen Orten wachsen, die bedürffen dieser Caprificatio gar nicht, denn sie werden von sich selbst zeitig: Ingleichen diejenigen, welche gegen Mitternacht stehen, die werden von dem Nordwinde ausgetrocknet; ebener massen die Feigen, welche an staubigen Fahr-Begen wachsen, die werden von dem Staube ausgetrocknet. Auf bemeldter Caprificatio wollen viele heutige Botanici gar nichts halten, und zweiffeln sehr daran, darum auch derselben wenig mehr geachtet wird. Mehr aber davon kan man lesen in THEOPHRASTI lib. 2. de Causis Plant. cap. 12. und in P. TOURNEFORTS Relation d'un Voyage du levant. Tom. 2. pag. 23. 24.

Der Feigen-Baum hat die Wärme zu Feinden, als davon sein Stamm durchlöchert und

und durchfressen wird. Wenn man solches mercket, soll man den schadhafften oder durchlöchernten Ort mit ungelöschtem Kalk bestreichen, und ihn auch flüssig in die Löcher thun, so werden die Würme vertrieben. Will man bald zeitige Feigen haben, so bestreiche man dieselben mit Sacco Cæpæ longioris, langen Zwiebel-Safft. Sollen die Früchte groß werden, so kan man dem Baume die Hirffels-Spizlein benehmen, alsdenn kan der Safft desto weniger verschleffen, und muß in die Frucht sich ergießen.

Die Feigen wachsen in grosser Anzahl in Italien, Spanien und Frankreich. Sie werden gedörret zu uns in Teutschland auf dreyerley Weise gebracht: Erstlich in grossen geflochtenen Körben, so man Korb-Feigen nennet: Zum andern in Kisten mit Lorbeer-Blättern bedeckt, Laub-Feigen genant: Drittens in kleinen runden Körblein, so man Marfilische Feigen nennet, dieweilen sie aus Frankreich von Marfilien und umliegenden Orten herkommen, welche zwar kleiner als die andern, aber am Geschmacke viel kräftiger sind.

In beyden Indien werden unterschiedliche Gattungen gefunden. In dem Congianischen Reiche wachsen sie in zimlicher Anzahl und Grösse. Die größten siehet man in der Insel St. Helenæ. In der Landschaft Capitis Bonæ Spei, der guten Hoffnung, tragen die Feigen-Bäume jederzeit ihre Frucht. JOSEPHUS ACOSTA vermeldet, daß in West-Indien unterschiedliche Thäler seyen, allda die Feigen-Bäume durch das ganze Jahr ihre Frucht bringen: Darneben seye wunderbahlich, daß in dem Reiche Peru, allwo die Feigen-Bäume häufig stehen, etliche ein halbes Jahr auf einer Seiten, das andere halbe Jahr aber auf der andern Seiten ihre Frucht herfür stossen. Durch Gottes sonderbare Schickung begibt sich auch, daß allda die Feigen-Bäume ihre Blätter nicht verlieren, damit man wider die giftigen Stiche der Peruanischen Spinnen ein gewisses Hülf-Mittel an der Hand habe, welches der aus den Blättern fließende Safft ist, so man zwey oder drey mal davon in die Wunden gießet, wie NICOLAUS MONARDES in Hist. simplic. Medicam. c. 62. berichtet. In Ost-Indien, fürnemlich in der Gegend von Goa und Malabar, findet man der Feigen die Fülle von mancherley Arten. Die so am meisten wachsen, und am gemeinsten sind, nennen die Indianischen Portugiesen Figos darts, Hoff-Feigen, sie sind etwas dicke. Es ist noch eine andere Art, die etwas kleiner und auswendig glatt, Senorin genant, solche sind von den besten, haben einen sehr lieblichen Geruch, und über die massen guten Geschmack. Die dritte Art wird Cadolyn genennet, und gleichfalls hoch geachtet. Aber die allerbesten heist man Chyncaloy, wachsen meistens in der Landschaft Malabar, diese werden nicht sehr gelbe, bleiben auswendig fast alle grün, sind schmal und lang, haben einen sonderlichen, lieblichen und anmutbigen Geruch, als ob sie voll Rosen-Wasser wären. Noch viele andere Feigen-Geschlechter mehr hat es in Ost-Indien, darunter theils sehr grosse, lange und dicke, wachsen gemeiniglich viele in Cananar, an dem Gestade Malabar, wer-

den wegen dem grossen Ueberflusse gedörret ohne Schaalen, die man zuvor abnimmt, und also in ganz Indien herum verführet und verkauft. Weil aber diese im Schlingen etwas raucher als die andere, ist man sie nicht rohe, sondern gebraten, und wenn sie geröstet, schälet man sie gleich denen, so man will dörren, zerscheibt sie, und gießt Wein darüber, welches ein liebliches Essen, und besser schmäcket als gebratene Quitten. Ebener massen werden sie auch wie die andere in die Länge geschnitten, und mit Zucker gebacken, welches in Indien gar gemein ist. In Summa, die Feigen sind eines des besten und nothdürftigsten Obst in ganz Indien, auch hin und wider des gemeinen Volcks tägliche Nahrung. In der Sinesischen Landschaft Yunnan, bey der Stadt Tali wächst unsere Europäische Art Feigen gar herrlich und häufig, und wird von den Sinesern Blumen-lose Frucht genennet, darum, daß sie im wachsen nicht wie andere Früchte eine Blüthe voran schicket, wie solches P. MARTINUS MARTINI S. J. in Atlante Sinenli p. m. 153. berichtet.

In dem Horto Malabarico sind folgende Geschlechter der Feigen beschrieben und abgemahlet zu finden.

1. Atty alu. Hort. Malab. Ficus Malabarenensis folio oblongo acuminato, fructu vulgari æmulo. D. Syen. Annot. in Hort. Malab. Ist ein Indianischer, grosser, dicker Feigen-Baum, dessen Aeste häufig und weit aus einander gebreitet stehen. Die Wurzel dick, mit vielen zafelichten Neben-Wurzelein, hat unter der schwarzlichten äusseren Haut eine weisse auf roth sich ziehende Rinde, welche so sie aufgeschnitten und abgezogen wird, gleich eine röthere Farbe bekommt. Die Blätter sind ablange, ausgepizet, zweymal so lang als breit, haben keinen Geruch, aber einen zusammenziehenden Geschmack; die Frucht hanget an kleinen, dicken Stielein, kommt mehrfach aus einem Sproßlein, ist der Europäischen Feigen sonsten bey nahesten gleich, wächst gleich andern Indianischen Feigen drey mal des Jahrs hervor, und wird von den Indianern zur Speise genossen, folgende Geschlechter aber werden wenig oder gar nicht gessen.

2. Are alu, H. M. Ficus Malabarenensis, folio cuspidato, fructu rotundo, parvo, gemino. D. Syen. Ist wiederum ein grosser starker Feigen-Baum, dessen Stamm von zweyen Menschen kaum mag umfasset werden; Seine Blätter hangen an langen dünnen Stieblein, haben die Figur wie ein Menschen-Hertz. Die Blüthe siehet man nicht, und scheint in der Frucht verborgen zu liegen. Die Feigen wachsen zwischen den Blättern je zwey und zwey hart zusammen gefügt aus den Sproßlein heraus, sind kleine und runde, und haben einen kleinen schwarzlichten Samen in sich.

3. Tsiela, H. M. Ficus Malabarica fructu Ribesii forma & magnitudine. Ist ein grosser dicker Feigen-Baum bey 70. Schuhe hoch, dessen Stamme bisweilen 18. Schuhe in dem Umkreise hat; Er ist mit ablangen, zugespizten Blättern gezieret. Die Frucht sproßt aus den Aestlein zwischen den Blättern ohne Stielein hervor; ist den St. Johannis-Traublein

Eräublein der Größe halben nicht ungleich, hat viele braunlichte Körnlein in sich; ist ohne Geschmack und Geruch.

4. Tlakela, H. M. *Ficus Malabarica* semel in anno fructifera, fructu minimo. Ist ein Feigen-Baum dem vorhergehenden in den meisten Dingen gleich, doch kleiner, und hat kleinere Beerlein oder Feiglein; welche des Jahres nur einmal wachsen.

5. Teregam, H. M. *Ficus Malabarica* foliis rigidis, fructu rotundo, lanuginoso flaccescente, Cerasi magnitudine. B. Comelin. Ist ein Feigen-Baum bey 30. Schuben hoch, dessen Früchte runde, wollicht, in der Größe unserer schwarzen grossen Kirschen, erstlich grüne, hernach gelblicht; haben viele Körnlein in sich, sonst aber kein Geruch noch Geschmack.

6. Perin Teregam, H. M. *Ficus Malabarica* foliis asperis major, fructu itidem rotundo, lanuginoso majore. Ist ein Geschlechte des vorigen Baums, aber grösser und höher.

7. Itty alu, H. M. Ein Malabarischer Feigen-Baum, mit dicken glänzenden Blättern, und kleiner runder Frucht. *Ficus Malabarensis* folio densiusculo nitente, fructu parvo, rotundo, coronato.

8. Itti Are alou, H. M. Ein Malabarischer Feigen-Baum mit Blutrother, runder, flacher Frucht. *Ficus Malabarica* folio Malicotonei, fructu exiguo, plano, rotundo sanguineo. D. Comelin.

9. Tlierou-meer-alou, H. M. *Ficus Malabarica* folio & fructu minore praecedenti.

10. Katou-alou, H. M. *Ficus Indica*, J. B. 1. 145. *Indica arcuata*, Park. *Indica* foliis Malicotonei similibus, fructu *Ficubus* simili in Goa, C. B. P. 457. *Arbor radicata*, Linschot.

11. Pecalu, H. M. Ein Malabarischer Feigen-Baum mit doppelter hochrother Farbe. *Ficus Malabarensis* folio crassiusculo majori, fructu intense rubente D. Syen.

12. Atty-meer-alou, H. M.

13. Hondir-alou, H. M.

14. *Arbor peregrina fructum Ficui similem gerens*, J. B. 1. 144. *Clus. exot. lib. 1. cap. 11.*

Hieby aber ist wohl zu beobachten, daß die sechs ersten Geschlechter der Egyptischen Feigen-Bäumen, wie die Europäischen fortgepflanzt werden, und auf gleiche Art wie diese von sich selbst sich vermehren und fortwachsen: Entweder durch den Samen, oder durch einige aus der Wurzel aufsteigende Neben-Stämmlein, oder durch Zweigen und propffen. Die drey letzteren Geschlechter hingegen haben auch einen grossen dicken Stamm, aus dessen oberen Theile viele dünne Faseln heraus wachsen, und niedersich hangen, auch endlich unten an dem Stamme wiederum anwachsen, und denselben nach und nach mehr verdickeren. Die fünf mittleren Geschlechter aber lassen solche dünne Faseln oder Ranken nicht aus dem Stamme, sondern aus ihren Zweigen herfürgehen, im Anfange, da sie noch jung sind, welche herunterwärts hangen, und allgemächlich nach der Erden wachsen, bis sie endlich gar hineinkriechen, Wurzel schlagen, und also zu jungen Bäumen werden. Alsdem nehmen solche wiederwachsende Ranken stets in der Dicke zu, daß sie wie neue Stämme oder Bäume anzusehen, und gewinnen oben an allen Seiten Zweige, welche sich ebenmäßig wie die

ersten mit Auswerffung etlicher Ranken in die Erde fortpflanzen. Nach dem auch diese Ranken zu Bäumen worden, wachsen abermalen Zweige daraus, die eben dergleichen Ranken in die Erde werfen, und neue Bäume zeugen. Weil nun solches unaufhörlich fortgehet, geschicht bisweilen, daß ein einiger Baum mit allen seinen eingesenkten Neben-Bäumen eine ganze Italiänische Meile rund um sich her besetzt, und man kaum wissen kan, welches der ursprüngliche Baum oder die rechte Mutter aller eingesenkten Bäumen seye, ohne allein aus der Dicke dieses Baums, welcher oft von 3. Männern nicht kan umfasset werden. Nicht allein aber werffen die untersten Zweige dergestalt Ranken in die Erde, sondern auch die obersten, daher oft ein einiger Baum einen grossen und dicken Busch machet. Wenn man nun einen Durchgang dadurch haben will, hauer man die schmalsten Stämme ab, und machet rechte Galereyen oder gewölbte Lust-Gänge unter den Bäumen, darinnen man sich vor der Sonnen-Hitze verbirget. Dem aus den grossen nidergebogenen Zweigen sprossen sehr viele kleine herfür, welche so dichte in einander geslochten, daß kein Sonnenschein dadurch dringen kan. Wie weiten Raum diese Bäume mit ihren Zweigen und Laube einnehmen, hat man daraus genug zu ermessen, daß unter einem einigen Baume bey dreystausend Menschen stehen können. Von der vielfaltigen und krummen Wegen willen, die unter diesem Baume sich befinden, höret man solchen Widerschall, daß man wohl drey oder viermal seine eigene Stimme, so man geruffen hat, wieder vernimmt. Herr Johann Albrecht von Mandelslo, in dem 1. Buch seiner Hinreise nach Ost-Indien im 7. Cap. berichtet, er habe diesen Wunder-Baum zu Samron oder Ormus angetroffen, an dessen Haupt-Stamme war eine kleine Capelle gebauet, in welcher ein Indianischer Heiliger begraben laget. Bey der Thür sasse ein Indianischer Pfaff, der das Grab verbutete. Er empfienge ihn freundlich mit Datteln, Nüssen, Mandeln und einem kühlen Trunk Wasser, führte ihn in die Capelle zum Grabe; daselbe war mit Türckischen bundten Bohnen dick bestreuet, oben auf dem Grabe stunden etliche brennende Lampen, welche der Pfaff weder Tag noch Nacht muß verlöschen lassen, über der Begräbnus war ein kleiner Himmel mit Seiden-Zeug gemachet.

GOROPEUS BECANUS in lib. 5. rerum Gallicar. p. m. 131. und Indo-scythica p. m. 485. schreibt, daß der verbottene Baum im Paradeis, von dessen Frucht wider Gottes ernstlichen und ausgedruckten Befehle unsere ersten Eltern Adam und Eva gessen, dieser Indische Feigen-Baum gewesen seye. MARTINUS MYLIUS hat des BECANI Schein Grund seinem Lust-Garten der Weisheit angedenket, welche hernach Wolffgang Jacob Dümmler in dem 2. Theile des Baums- und Obst-Gartens im 3. Cap. widerhohlet. Dieweilen aber es dem Heiligen Geiste nicht belieben wollen in seinem Göttlichen Worte den eigentlichen Nahmen des verbottenen Baums und die Gestalt seiner Frucht uns zu offenbaren, lassen wir es auch dabey bewenden.

Eigenschaft.

Die Feigen haben einen etwas schleim- und ölichten, mit einem flüchtigen temperierten Salze vermengten Saft in sich, dannenher sie wohl erdünneren, erweichen, alle Schärfe versüssen, und die Säure des Geblüts miltieren können. In dem Baume selbst ist ein schärferes ölichtes Salz und Saft verborgen. Daher die Alten ihm eine warme Natur zugeschrieben.

Gebrauch.

Die Feigen ist eine edle und gesunde Frucht, insonderheit so sie mit Trauben und Mandeln genossen wird, daher EOBANUS HESSUS recht geschrieben:

Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni
Prima locum merito ficus & uva tenent.
Utraque nam succis implet melioribus, & nil
Quæ noceant vitii damna ferentis habent.

Teutsch:

Süße Trauben, reife Feigen
Sind die allerbeste Frucht,
Welche man auf Bäumen sucht;
Weil sie gute Säfte zeugen.

Sie dienen nebst andern Simplicibus zu einem guten Brust-Trand wider den kalten Husten und Engbrüstigkeit: als zum Exempel: Nimm Süßholz ein halb Loth, vier Feigen, acht Brust-Beerlein, St. Johannis-Brot ein halb Loth, Anis und Fenchel jedes ein Quintlein, zerschneide alles, und bind es in ein Tüchlein, siede es in zwey Maas Wasser, so lang als man ein hartes Ey siedet, und lasse den Kranken nach Belieben davon trinken.

Die aber mit vielem, zehem, kaltem Schleime auf der Brust, Säure in dem Magen belästiget, und sich von langem her mit allerlei Süßigkeiten gleichsam genähret haben, bedürffen solcher Brust und Feigen-Trand nicht, als welche in diesem Fall nur mehr verschleimen; zumahlen auch öfter unter dergleichen Brust-Spec. alte, verdorbene Feigen von schlechter Wirkung sind.

Wider das Grimmen: Nimm durre Feigen, weissen Hunds-Koth jedes eine halbe Hand voll, siede es in anderthalb Pfund oder Quartal Wein zum dritten Theile ein, sieche es alsdenn, thue ein wenig Salz dazu, und gebrauche es wie ein Clystier.

REMBERT. DODONÆUS Histor. stirp. pempt. 6. lib. 3. c. 15. schreibt: So die schwangeren Weiber um die Zeit ihrer Niederkunft täglich etliche Feigen essen, sollen sie desto leichter gebähren. Diefem Rathe folgen die Weiber zu Frankfurt fleißig. Feigen in Wasser gefotten, und den Mund öftt damit geschwenkt, öffnet die innwendigen Geschwüre des Halses.

JOHANNES BAUHNUS Tom. 1. Plantar. Histor. universal. lib. 1. cap. 56. meldet von GALENO, er habe die durren Feigen und Meertrauben in seinem Alter viel gebraucht, in der Jugend aber vor dem 28. Jahre sich wegen andern Früchten übel befunden, derowegen aller derjenigen bis in das hohe Alter sich enthalten, und allein der Feigen und Meertrauben genossen, auch darneben gespürt, daß diejenigen, so seinem Rathe gefolget, ihr Leben zu einem hohen Alter gebracht. Vorgemeldter Herr schreibt auch von dem fürnehmsten Welt-Weisen in Griechenland,

PLATONE, wie er die Feigen und Trauben also geliebet, daß er derowegen φιλοσοφῶν, ein Liebhaber der Feigen und Trauben genennet worden. Wir lesen auch von Artaxerxe Mnemone, daß er einmal auf der Flucht den Hunger mit Feigen und Gersten-Brot gestillet, darüber so dann solcher Worten sich vernehmen lassen: O! welch grosse Wohlthut ist mir bis hieher unbekannt gewesen. Plat. in Apoph. c. 76. SUTONIUS meldet, daß die Feigen eine gewöhnliche Speise des Kaisers Augusti gewesen; desgleichen, wie PLINIUS schreibt, eine Speise der Kämpfer.

Die frischen, neuen Feigen dienen denjenigen, so mit dem Griefe behaftet, denn sie befördern den Harn und treiben den Sand aus.

So man der frischen Feigen zu viel isset, machen sie den Durchlauff, der sich doch bald selbst stillet.

Die mit einem kurzen Athem behaftet, Kurzer und um die Brust mit Koder gefangen sind, Athem. sollen Feigen in gebranntem Weine über Nacht erquellen, und früh nüchtern ein paar essen, es macht den Athem leichter, und reiniget die Brust.

Wann die Feigen gefotten werden, und die Kinder warm davon trinken, machen sie die Blatern und Urschlechten bald heraus kommen, ja verhindern, daß die Durchschlechte, nicht die Lungen angreifen, und eine Lungsucht erwecken kan: vertreiben auch das Blut-harnen in solchem Zustande. SIMON PAULI in Quadripart. botan. class. 3. lobet nachfolgendes Trand: Nehmt geschabten Hirschen-Horn ein Loth, sechs gedörte Feigen, Agley und Fenchel-Samen, jedes ein halb Loth, bindet alles in ein Säcklein, siedet in zwey Maas Wasser, und gebt den Kinderen nach Belieben davon zu trinken. Oder an statt dessen nehmt ein Dohet fette Feigen, Hirschen-Samen vier Loth, Rosenlein ein und ein halb Loth, geraspelt Hirschenhorn ein Loth. Siedet alles zusammen in etlichen Maas Wassers, mischet hernach Scabiosen- und Fenchel-Syrup darunter, und gebts also den Kinderen, so die Durchschlechte haben, zu trinken, es treibt nicht nur wohl aus, sondern machet auch, daß die Pocken nicht allzugroße Gruben und Löchlein in dem Angesichte zurucklassen.

Morgens frühe nüchtern ein paar Feigen mit etwas wenigem Pfeffer genossen, reiniget die Nieren und Blasen von Schleim und Sand. Nieren und Blasen-Reinigung.

Wenn man etwan ein hitzige Geschwulst oder Geschwüre an den Zahnbildern oder anderstwo hat, ist nichts bessers, als ein Stücklein von einer Feigen darauf gelegt, denn es zeitiget geschwinde, und öffnet zugleich das Geschwüre, wiewohl nicht ohne vorhergehende Schmerzen. Gleiche Wirkung haben auch die Feigen, wenn sie neben Eibisch-Blättern, Camillen-Blust, und Safran in Milch gekochet, und die warme Milch öftt in dem Munde auf der Seiten des Geschwüres gehalten wird; es zeitiget und öffnet in gar kurzer Zeit.

Die Feigen werden under die Erweich-Plaster gar nützlich gebraucht, daher vermuthlich, es habe auch deshalb der Prophet Jesajas befohlen, ein Plaster von Feigen zu nehmen, welches man dem kranken König Hiskia auf seine Drüße legen mußten, daß er

Blatern.
Urschlechten.

Nieren und
Blasen-
Reinigung.

Geschwüre
der Zahn-
bildern.

er gesund werde, wie in dem Buche des Propheten Jesaja Cap. 38. v. 21. und im 2 B. der Könige c. 20. v. 7. zu lesen.

Die weilen die Feigen dem Leibe ziemlich Nahrung geben, werden sie viel in der Hungersnoth gebraucht. Daher ATHENÆUS lib. 3. Deipnosophist. & Polybii Megalopol. lib. 12. erzehlet, daß Philipp, PERSEI Vatter, nachdem er mit voller Kriegsmacht Asiam verderbet, und seine Soldaten von den Magnesiern wegen Mangel des Brods mit Feigen beschendete, auch dadurch bey dem Leben erhalten worden, ihnen dafür die eroberte Stadt Myante verehret habe. Die Feigen-Blätter, weil sie etwas rauche, können die Vasa hæmorrhoidalia externa zu eröffnen dienen, so man selbige darmit reibet.

Die Asche von Feigen-Bäumen mit etwas Rosen-Öel vermischt, heylet die gebrannten Glieder; die Laugen davon ist gut die Unreinigkeit der äußerlichen Theilen zu vertreiben, so man sie damit waschet. Der Saft aus dem Baume und Blättern solle die Warzen wegbeissen. Sonsten schreiben viele, daß durre Feigen zu viel genossen Läuse zeugen, und wie SIMEON SETHI meldet, schädig machen. In den Apotheken schneidet man sie unter die ordinari Brust-Species.

CAPUT VII.

Maulbeer-Feigen-Baums 2. Geschlechter.
Sycomori duo genera.



Nahmen.

Maulbeer-Feigen- oder Egyptischer Feigen-Baum heist Griechisch, Συκομορος, Συκαμωρος. Diosc. l. 1. c. 181. Theophr. l. h. 1. & alibi. Lateinisch, Sycomorus, Moroficus, Ficus Pharaonis, Ficus Egyptia. Italiänisch, Sicomoro, Ficomoro, Fico di Egitto. Französisch, Sicomore, Figuier d'Egypte. Spanisch, Higuera de Egypto. Englisch, Figtree of Egypte. Niederländisch, Egyptischer Vygenboom.

Gestalt und Geschlechter.

Sycomorus ex Arboribus est quoque flore fructuque aggregato. R. H. P.

Es finden sich drey Geschlechter dieses Egyptischen Feigen-Baums. Das erste ist Ficus folio Mori, fructum in caudice gerens, C. B. P. 459. Raj. H. 1439. Sycomorus sive Ficus Egyptia, Rauwolfk Park. Sicomorus, J. B. 1. 124. Matth. Dod. Ger. Pothel Theveti, Lugd. Es ist ein Baum an Größe dem weissen Maulbeer-Baume gleich, hat auch bey nahem mit demselben gleiche Blätter: doch sind diese Feigen-Blätter beständig, da hingegen die Maulbeer-Blätter in dem Winter ganz abfallen. Die Frucht wächst zum theile aus dem Stamme, theils auch aus denen dem Stamme nächsten grossen Aesten; ist halb den Feigen, halb den Maulbeeren gleich, dannenher sie auch Sycomorum oder Moroficum genennet werden. Diese Feigen stecken auch voll kleiner Körnlein, welche von den Griechen κερχομίδες genennet werden; obwohl ALPINUS, RAUWOLFUS und andere das Widerspiel hiervon geschrieben. Sie sollen langsam zeitigen, und einen wässerigen nicht unangenehmen Geschmack haben: wenn solche abgelesen werden, wachsen gleich andere hervor, also daß er in einem Jahre drey oder viermahl Früchten bringet; jedoch bringet er so viel Früchten nicht hervor, man verwunde ihn dann mit vielen Streichen, da denn aus den geschlagenen Wunden erstlich ein Milchsaft herausfließt, hernach aber kleine Aestlein wachsen, deren jedes zwey, drey, vier, ja bis sieben Feigen traget. Das Holz des Baums ist roth und hart; wenn man ihn umbauet, bleibt er fortan grün, und wird nicht durr, es sey dann, daß man ihn ins Wasser werffe, da er nun zu Boden under dem Wasser ligt, dörret er allgemach, und schwimmt alsdann empor. Dieser Baum wächst nicht nur in Egypten, sondern auch in Syrien, da er von den Einwohnern um Schattens willen gepflancket wird. Ja es soll nach LEVINI LEMNI pag. 81. und anderer Meinung, eben auch ein solcher Maulbeer-Feigen-Baum gewesen seyn, auf welchen der kleine Zachus (Lucä c. 19.) gestiegen, damit er den Herrn IESUM sehen konnte, als Er durch die Stadt Jericho gieng. Dann da dieser Baum nicht gänglich die Natur und Eigenschaft des Maulbeer-Baums, noch auch des Feigen-Baums, sondern von jedem gleichsam etwas beisset; hat der seel. Herr Dr. Luther ihm deswegen keinen rechten Nahmen gewußt zu geben, mithin ihn einfältig einen Maulbeer-Baum genennet; um so viel mehr, weil zu der Zeit solche Nahmen, wie anjeho, dieses Baums in Teutscher Sprache noch unbekannt waren. In Göttl. Worte lesen wir an unterschiedlichen Orten von diesem Baume folgendes: Als 1 B. der Kön. c. 10. v. 27. Der König Salomon machte der Cedren-Bäumen so viel, als der wilden Feigen-Bäumen: auch findet sich etwas davon bey Jesaj. c. 9. v. 10. 1 Chron. c. 27. v. 28. Das ander Geschlechter ist Ficus folio Sycomori, fructum non in caudice ferens, C. B. P. 459. Sycomorus altera seu Ficus Cypria, Park. Raj. H. 1439. Sycomorus in Cypro, Cord. in Diosc. Ficus Cypria Diosc. J. B. 1. 124. Mumeitz Arabum, Rauwolf. Lugdun.

Lugdun. Ein Maulbeer-Feigen-Baum dem vorigen fast durchaus gleich, ausgenommen, daß seine Früchte nicht aus dem Stamme unmittelbar, sondern aus absonderlichen an den Aestlein hangenden Zweiglein, so einer Spannen lang sind, und keine Blätter zugleich haben, hervorkommen. Diese Früchten sind gleich denen des vorigen Baums, ablang rund, in der Grösse der Zwetschgen. Der Baum wächst in den Inseln Cypern, Rhodis; wie auch in Syrien.

Das dritte Geschlecht ist *Sycomorus foliis minoribus*, C. B. P. ibid. Raj. H. 1440. *Sycomoro similis*, J. B. ibid. Ein Baum dem Maulbeer-Feigen-Baume ähnlich, hat aber kleinere Blätter, wie auch kleine gelbe Früchten. Sonsten dem Samen, Aesten, Rinde, Figur der Frucht, milchichten Saft, und scharffen Geschmack der Blättern nach dem Feigen-Baume ganz gleich. Der Baum ist niemahlen ohne Früchten, diese aber kommen nicht zur vollkommenen Zeitigung: Er vermehrt sich, oder wird auch durch Zweiglein, so in die Erden wachsen, fortgepflanzt.

Mit welcher Gestalt der Maulbeer-Feigen-Baum in Egypten zu unsern Zeiten herfürwuchs, berichtet D. DAPPERUS in seiner Beschreibung von Egypten am 83. Blatte also: Der Stamm des Egyptischen Feigen-Baums ist nicht hoch, aber breit, und theilet sich in zwey oder drey breite Zacken, von welchen wieder andere starke und lange Zacken oder Aeste nahe neben einander ausschiffen, darunter die Reisende des Sommers vor der Sonnen-Hitze beschirmet, in einem kühlen und angenehmen Schatten sitzen können. Der ganze Baum gleicht mit Stamme, Zacken, Früchten, Milch, raucher Beschaffenheit der Blättern und Farbe dem Feigen-Baume, und mit der Gestalt und Grösse der Blätter dem Maulbeer-Baume, wiewohl desselben Blätter dicker und raucher

sind, auch des Winters niemahls abfallen. Dieser Baum ist nach vieler Zeugnisse so fruchtbar, daß er niemahls ohne Frucht sich befindet, welche nicht oben an den Gipffeln sondern bey dem Stamme und von den dicken Zacken hervor wachsen. Die Früchten, so man Feigen nennet, sind nach des Baums Grösse zu achten, nur mittelmäßig groß, nicht dick bauchicht wie die gemeine Feigen, und ragen nicht weit aus den Kerben des Stamms herfür; denn die Rinde des Baums, wenn er Früchten tragen soll, muß allezeit aufgeschnitten werden: Aus diesen Schnitten oder Kerben fließet fort und fort Milch, daraus ein kleiner Zweig wächst, welcher drey, fünf, sieben auch wohl mehr Feigen traget. Vielleicht hat der Prophet Amos dieser Arbeit obgelegen, und der Feigen genossen, Amos c. 7. v. 14. Diese sind unwendig hohl, und mit einem gelblichten, kleinen Zeuge, darinnen gemeinlich Würme nisten, bestreuet. Solche Feigen sind dem Magen sehr schädlich, und machen ihn schwach und edelhaftig, aber wohl gesunder sind sie denen, die auf dem Wege von der Sonnen erhitzt werden, und einer Kühlung nöthig haben, weil sie mittelmäßig kühl und sehr feucht sind; sie verursachen auch offenen Leib, und genesen alle heisse und harte Geschwulst, wenn man sie als ein Pflaster darauf leget.

Der Römische Rechtsgelehrte *ULPIANUS* Lege x. in *Egypto* π. de extraordinariis criminibus ziehet von diesem Baume nachfolgendes Gebott an. Niemand understehe sich einen Egyptischen Feigen-Baum auszureuten. Denn diese Bäume pflanzt man gemeinlich auf die Lämme an dem Nil-Fluss, damit sie durch ihre Wurzeln um so viel fester wurden, und das Nil-Wasser, welches man durch Oeffnung solcher Lämme auf die Felder zur Wässerung ausgelassen, wieder aufgehalten werden möchte.

CAPUT VIII.

Granat-Äpfel-Baum. *Malus punica*.

Granat-Äpfel.

Mala Punica.

1. Blüß
des zahnen
Granat-
Äpfel-
Baums.
1. *Cyrenus*.

2. Blüß
des wilden
Granat-
Äpfel-
Baums.
2. *Balaustium*.



Nahmen.

Nahmen.

Granat-Äpfel-Baum heisset Griechisch, *ῥοδάκναι*, Diosc. l. i. c. 151. Hipp. sect. 4. p. 27. & alibi. Lateinisch, *Malus punica*. Italienisch, *Mela grano*. Französisch, *Grenadier*, *Arbre portant des grenades*. Spanisch, *Granado*, *Granadero*. Englisch, *Pom-Granattree*. Dänisch, *Granat-Eble-træ*, *Granattræ*. Niederländisch, *Granaatappelboom*, *Graanatboom*.

Granat-Äpfel heisset Griechisch, *ῥοδάκναι*. Lateinisch, *Malum punicum*, *Malum granatum*. Französisch, *Grenade*, *Pomme de grenade*. Spanisch, *Granada*. Englisch, *Pomgranat*. Dänisch, *Granateble*, *Granat*. Niederländisch, *Granaatappel*.

Gestalt.

In *Punica finis pedunculi fit Ovarium*, *cujus apici innascitur calix monophyllus*, *multifid. campaniform. colore floris ruberrimo*; *Flos Rosae. polypet. ovario intra calicem innat. staminibus numeros. præditus*; *Ovarium flore excuss. stam. emarcidis, calicem in umbilicum contrahens*; *fit Fructus pomum, cortice lentiss. pulpa vinosa, in loculis multis condens semina plurima*. B. J. A.

Der Granat-Äpfel-Baum wächst nicht sonderlich in die Höhe. Seine Blätter vergleichen sich gar nahe dem Myrten-Laube, sind schmall, dick, glänzend, satt-grün, haben rothe Naderlein, und hangen an rothen Stielen, wenn man sie zerreibt, so geben sie einen scharffen unlieblichen Geruch von sich. Die Äste lassen sich biegen und sind stachelicht. Die leibsfärbige, fünfblättige Blumen stehen offen wie die Körblein, mit einem gestirnten Rande, daraus schliessen zarte purpur-rothe Blättlein, wie in den Klapperrosen, mit kleinen Härlein und Knöpflein in der Mitte. Nach diesen Blumen erscheinen grosse runde Äpfel, die sind auswendig mit einer röthlichten, dicken, harten, jedoch zerbrüchlichen, holzichten Haut umgeben, innenwendig gelb, mit vielen rothen, edlichten, safftigen, harten Granen oder Kernen besetzt, daher sie den Nahmen *Granata mala* bekommen, oder weil sie häufig in dem Reiche *Granata* anzutreffen, sonst auch *Punica* genannt, von den *Poenis* five *Carthaginensibus*, *Carthaginensern*, bey welchen die Edelsten wachsen, oder à colore puniceo floris, & fructus. Die äussere Rinde dieses Baums ist Aschen-färbig, das innere Holz aber gelb.

Die Granat-Äpfel werden in drey Geschlechter, dem Geschmacke nach unterschieden, denn etliche sind süß, etliche ganz sauer, etliche haben eine Mittel-Art, sind Wein-säuerlich.

Heinrich der Vierte dieses Nahmens, König in Hispanien, hat ihme zu einem königlichen Waapen den Granat-Äpfel erwehlet, mit dieser Überschrift: *ACRE DULCE*: Scharff-süß, damit hat er wollen zu erkennen geben, daß ein rechter König die Scharffe mit der Mildigkeit mäßigen solle, wie solches FRANCISCUS de Mendoza S. I. in commentario ad lib. 1. Regum c. 14. v. 2. berichtet.

Die Granat-Äpfel waren bey den Königen und Fürsten eine angenehme Frucht. PLUTARCHUS in Apophthegmatum initio schreibt von dem König Dario: Man habe

ihme einen grossen Granat-Äpfel aufgeschnitten, und gefragt, was für eine Sache er wünschte in solcher Anzahl zu besitzen, als viele Kerne sich in diesem Äpfel findeten? gab er zur Antwort: Er wünschte ihme so viele Zopyros als Kerne da seyen; Denn Zopyrus ein getreuer Diener der Königs war, welcher sich selbst den Nasen und Ohren abschneidete, um sich bey den Babylonieren seines Königs Feinden also einzukaufen, damit er von denselben zu einem Feld-Obersten angenommen wurde. Als er nun solches erlanget, hat er seinem König die Stadt Babylon übergeben. Jedoch hat Darius öfters sich vernehmen lassen, er wollte lieber Zopyrum an seinem Leibe ohngekümlet anschauen, als hundert Babylon besitzen. Eine solche Liebe haben die alten Könige gegen ihre getreue Diener getragen! *ÆLIANUS lib. 1. variar. histor. cap. 33. vermeldet: Als der König Artaxerxes eine Reise durch Persien angestellet, habe ihme Mises einen überaus grossen Granat-Äpfel in einer Wannen verehret, über deren Grösse der König sich verwunderet und gefragt, aus welchem Garten er dieses Geschenk herbringe? Darauf er geantwortet: Aus seinem Hause, welches den König also gefreuet, daß er ihne auch mit königlicher Verehrung begabet hat.*

Man findet den Granat-Äpfel-Baum in grosser Menge in Italien, Hispanien, und etlichen Provinzien in Frankreich. In Deutschland, Holland und Engelland wird er allein in den Gärten mit Mühe gezelet. Der gelehrte Herr P. *TOURNEFORT* zehlet 10. Species, so von einander deutlich differiren. Davon folgende fürnehmlich zu merken:

1. *Malus punica, fativa* C. B. P. 438. *Malus Punica* J. B. 1. 76. Raj. H. 1462. *Punica*; quæ *Malum Granatum* fert. *Cæsalp.* 141. T. 636. B. J. A. II. 250.
2. *Mal. Pun. fativ. fructu dulci*. C. B. P. 438. T. & B. J. A. *ibid.*
3. *Balaustia flore pleno majore*. C. B. P. 438. *Balaustia Hispanica*. J. B. 1. 82. *Mal. Punic. sylv. major, sive Balaustum majus*. Park. Raj. H. 1463. *Punica*; flore pleno, majore. T. B. J. A. *ibid.* Mehr Spec. können in diesen Authoren nachgesehen werden.

Es ist dieser Baum auch schon in dem Lande Canaan, und unter dem Israelitischen Volcke sehr berühmt gewesen, wie wir solches in vielen Orten Heil. Schrift lesen können: Die Kundschafter des Lands haben ja neben den Weintrauben und Feigen auch Granat-Äpfel mitgenommen 4 B. M. c. 15. v. 24. Die Kinder Israel murreten in der Wüste, da sie nebst andern keine Granat-Äpfel fanden. 4 B. M. c. 20. v. 5. Mehr von diesem Baume ist anzutreffen bey Joel c. 1. v. 12. Cant. c. 4. v. 3.

Eigenschaft.

Die süßen Granaten haben einen milten Saft, so da aus vielen wässerigen, gelinden, salzichten, und wenig schwefelichten, zugleich etwas flüchtigen spirituosen Theilen bestehet: Dadurch er nicht nur die nervosischen Fibern des Mundes gelind und mit Fühlung einer süßen Lieblichkeit angreiffet! sondern auch den Magen und Herz stärcket und die Lebens-Geister erquicket. Die sauren Granaten aber haben

haben einen Saft, so aus vielen scharfflichten sauren Salts- Theilen besteht, deren Scharffe die Fibern des Magens und der Därmen beissen und zusammenziehen, hie-mit sehr erkälten, Grimmen erwecken, das Geblüte scharffen, erdickeren und desselben überflüssige Hitze dämpfen und abkühlen kan. Die biselichten endlich haben einen saur-lichten, flüchtigen, angenehmen Saft, wel-cher zu Löschung des Dursts, Erdümmung allerhand zehen und schleimigen Feuchtigkei-ten wohl dienet, auch das jastende Geblüte mäßig abkühlen kan. Die Blüte dieses Baums, wie auch seine Rinde, Blätter und die holzichte Haut der Früchten sind zu-mahlen eines bitterlichten, zusammenziehenden Geschmacks, darinnen ein grobes Saltz mit vielen irdischen und wenig schwefelich-ten Theilen darinnen verborgen ist.

Gebrauch.

Die Wein- sauren Granaten sind die be-rühmteste, kühlen und erfrischen den Mund, löschen den Durst, sind gut dem hitzigen Magen, unterdrücken die Galle, fördern den Harn, bringen Lust zum Essen, wehren dem Unwillen des Magens, dienen trefflich wohl wider die Mattigkeit und Schwachheit des Herzens, sie vertreiben auch die seltsamen Gelüste der schwangern Weibern, und sind gut wider die Verflüchtung des männlichen Samens. Man brauchet sie in den Fiebern, da man den Kernen mit Zucker bestreuen, und den Saft auslaugen kan.

Aus den Granat- Apffeln presset man ei-nen Saft, der wird mit Zucker zu der Dic-ke eines Syrups gekocht. Wenn man dop-pelt schwer Zucker nimmet, und hiemit nicht lang muß kochen lassen, so bleibt er schön roth. Solcher ist gar gut zu den innerli-chen hitzigen und pestilenzischen Fiebern, so man ihn mit gekochtem Gersten- Wasser, oder destilliertem Saurampfer- Wasser zu ei-nem Julep vermischt und trincket, denn er stärcket, löscher den Durst und kühet den hitzigen Magen.

So man in diesen Saft oder Syrup ein Stücklein gebähtes Brot eintuncket, isset und bald darauf den Saft trincket, thut er merck-liche Hülffe wider das Erbrechen des Ma-gens, so von der Gallen pfoget herzukommen. Dieser Saft mit Wegwart- Burgel- oder Rosen- Wasser getruncken, hilfft wider das Bluten.

Dieser Syrup gemischet mit Rosen- Ho-nig, ist trefflich gut wider die Fäule im Munde und des Zahnfleisches. Welchem der Hals unwendig geschwollen, oder das Zäpflein geschossen wäre, der gurgelt lau-lich mit diesem Syrup und Brumellen- Wasser.

Die Blumen von den zahmen Granat- Apffeln nemmet man Cytinum, wiewohl der äußerste Knopff oder Calix fürnemlich also ge-nannt wird, sie ziehet zusammen und trock-net. Die wackende Zähne samt dem bösen Zahnfleische werden nützlich gewaschen mit der Bräbe, darinnen Granatapfel- Blüte gesotten ist. Man dörret auch die Blumen, stoßt sie zu Pulver, und gibt solches auf 15. bis 20. und mehr Gran öfters ein zu

Stillung des Blutens, der rothen und weiß- sen Ruhr. Rothe und weisse Ruhr.

Die Rinden der Granat- Apffeln nemmet man Griechisch, *malicorium* und Sidium, in den Apotheken aber *Cortex Granatorum*. Sie ziehet auch zusammen und trocknet.

So man diese Rinde in Wein kocht, und denselben trincket, tödtet er alle Würme im Wärme. Leibe: *CONSTANTINUS* schreibt, das seye der Granaten sonderliche Krafft.

Eine sonderliche Artzney zum Blut stellen: Blut zu Nimm Granaten- Rinden, Römischen Vi-triol und Alaun, jedes ein Scrupel, stoß es zu Pulver, und streue davon auf, es stellet das Blut an allen äußerlichen Orten des Leibs. Die zerstoßene und mit Rosen- Oel vermischte Blätter werden von vielen in Haupt- Schmerzen auf die Stierne und Schläffe gelegt, und vor gut befunden.

Von den zarten Blättlein der zahmen Granaten- Blüte wird eine Latwerge wie der Rosen- Zucker gemacht, diese Latwerge oder Granaten- Blüth- Zucker bekommet den Wei- bern trefflich wohl, so mit dem weissen Fluß behaftet, und denen die Monatliche Reini-gung zu stark fließet, wie solches *FRAN- SCUS CALZOLARIUS* ein Veronesischer Apote-ker an vielen Weibern wahrgenommen, und hernach *PETRO MATTHIOLO* geoffenbaret hat: Er ist auch sowohl als die Rinde sehr nüt-lich wider den Samen- Fluß, Durchbrüche des Leibes, Blutspen und die rothe Ruhr. Man nimmet davon nach Belieben einer Mi- scatur groß. Weisser Fluß: starke monatliche Reinigung der Wei- bern. Samen- Fluß: durch- bruch des Leibs, rothe Ruhr.

Wider die offene Schäden an heimlichen Orten bey Mann und Weibe: Nimm ge-dörte Granaten- Rinde, gebrannten Baad- Schwämme, guten Moes, jedes ein Quint- lein, gebrannten Alaun 1. halb Quintl. stoß- se alles zu einem reinem Pulver, und streue davon in den Schäden, es bringet ihn bald zur Heilung. Offene Schäden an heimli- chen Orten bey Mann und Weib.

Ein Granat- Apffel in einem wohlvermach- ten Hasen zu Pulver in dem Ofen verbrannt, und davon ein Messerspit voll in Wein, oder wann starke Hitze vorhanden, in Man- del- Milch, Hirshorn- Wasser, frischer Schotten, Julep von Kornrosen- Syrup und Gersten- Wasser, Thee 1c. oft gegeben, ist eine gute Artzney wider die rothe Ruhr. Rothe Ruhr.

Das Wasser, darinnen Granaten- Rinde gekocht worden, den Kinderen so die Kinder- Blatteren oder Durchschlechte bekommen wol- len, über die Augen oft warm geschlagen, oder dieselbe damit warmlicht gewaschen, ver- hindert die Blatteren dahin zu kommen, und solche zu verderben. Noch besser aber ist es, wann auf folgende Weise ein Augen- Was- ser zu eben demselben Zweck zubereitet wird. Nimm der Rinden von Granat- Apffeln 3. Quintlein, oder ein Loth; geuß fünf bis sechs Loth Rosen- Fenchel- und Begerich- Wasser darüber, laß es eine Weile in war- mem Sande oder Asche stehen, hernach seige es durch Fliess- Papier, und mische darunter präparierte Lütien 40. Gran, Safran 4. bis 6. Gran, Camppfer 3. Gran. Solches kan man jederzeit frisch wärmen, aufrütteln und überschlagen. In den Apotheken hat man den Corticem, Rinden, und den Syrup. Granat. &c.

Wil-

Wilder Granat- Baum.

Der wilde Granat- Baum ist dem zahmen ähnlich, allein daß er kürzer und stachlichter ist, bringet keine Frucht, sondern nur dicke Blüthe, die man Balauſtia nennet, wie bey der Figur mit Num. 2. angedeutet worden.

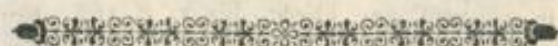
Er wächst viel in Syrien um Aleppo, Africa, und im Spanischen Königreiche Granata. In Persien sind die wilden Granat- Aepffel alle sauer, werden viel in Kanabach an den Bächen herum- stehend gefunden. Die Persier nehmen die Kernen heraus, trocknen sie auf, und handlen damit in andere Dörter: Sie werden gebraucht, die Speisen damit schwarz und sauerlicht zu machen, man weicht sie alsdenn im Wasser, und drückt den Saft durch ein Tuch: Die Persier pressen auch den Saft frisch aus, verwahren ihn wohl, und färben gemeinlich ihren Reis bey den Gastereien damit, er gibt ihnen eine anmüthige Säure, denn diese Völker in und bey ihren Speisen gern säuerliche Säfte gebrauchen, wie bey dem ADAMO OLEARIO in dem 5. Buche der Persianischen Reise Beschreibung im 9. Cap. zu lesen ist.

Herr Wolfgang Jacob Dümmler meldet in seinem Baum- und Obst- Garten, im 2. Theile, am 10. Cap. Weil die Granat- Bäume aus warmen Landen, sonderlich aus Italien, zu uns gebracht werden, so wollen sie ihrer Natur und Eigenschaft nach, einen warmen Luft und gutes Erdreich haben, auch, weil sie in der Winter- Kälte nicht dauern, in den Kellern oder andern warmen Orten aufbehalten werden.

Am aller sichersten werden die Granat- Bäume von den Nebenschossen, so nächst am Stamme von der Wurzel aufschießen, im Frühlinge fortgepflanzt, doch soll man die jungen Schosse eher nicht abstecken, bis man versichert ist, daß sie genugsame Wurzeln haben, und zum versetzen tauglich sind. Die Versetzung kan in Scherben geschehen, und wenn die Sträucher erstarrket, mag man auch größere Gefäße zu denselben nehmen: Wie man denn hierzu hölzerne Kübel oder viereckichte Küsten machet, welche anderhalb oder gar zwey Schuhe weit sind. Es begibt sich auch, daß die in Kübeln oder Küsten gepflanzte Granat- Bäume ansahen im wachsen still zu stehen, daß sie keine junge Zweige mehr treiben: Solches nun ist ein Mierdmahl, daß sie des Gewurkes zu viel haben, und das Gefäße zu eng ist, darum muß man sie im nächsten Frühlinge sauberlich ausheben, ihnen die auswändige Wurzel mit dem Heb- messer abschneiden, alsdenn sie wieder in die Kübel oder Küsten setzen, und mit guter Erde ausfüllen. Schoor- Erden mit Beyden- Geniest vermischet, ist sehr gut hiezu, sonderlich aber Schwein- Mist. NB. Die versetzten Bäume sollen nicht alsbald an die Sonne gestellt, sondern etliche Tage im Schatten gelassen werden. In grosser Herren Gärten haben die Granat- Bäume ihre Stelle in dem Pomeranzen- Hause, da stehen sie in der Erden, schliessen mit ihren Wurzeln tieff ein, und bleiben an einer Stätte: Diese müssen im Sommer fleißig begossen werden. So kan man auch denen in den Kü-

len und Küsten mit giesen nicht leichtlich zu viel thun, sondern sie wachsen nur desto lustiger. Welcher massen beides von Samen oder Kernen, und von abgebrochenen Gipsel- Zweiglein die Granat- Aepffel- Bäume können gezeuget werden, das weist ein wohlgeübter Gärtner zu practicieren. Es kan auch hievon das siebende Capitel im Blumen- Garten Herrn Georg Fischers gelesen werden.

Die Granat- Aepffel- und Myrten- Bäume sollen eine natürliche Zuneigung zusammen haben, daß so man eine Myrten neben die Granaten pflanzt, so wachsen die Granat- Aepffel desto schöner, und werden grösser, wenn sie aber weit von einander stehen, so lauffen sie im Erdreiche mit den Wurzeln zusammen, und flechten sich gern in einander, nicht anderst als ob sie einander lieblosende umfingen, und sich mit einander vermählten. In den Apotheken werden die Flores Balauſtiorum und Cortices Granator. wie auch Syr. Gran. acid. aufbehalten.



CAPUT IX.

Citronen- Baum. Malus Citria.



Der Citronen- Baum ist vor Zeiten in Deutschland nicht bekannt gewesen, weil er ein ausländisches und eines sehr warmen Landes Gewächse ist. PLINIUS nennet ihn den Affrischen Baum, dieweil er erstlich aus Affrica kommen. Es werden die Citronaten auch Persische und Medische Aepffel geheissen, weil sie von einem Neapolitaner, PALLADIUS genant, am ersten aus Media in Italien gebracht worden. Jetztiger Zeit aber sind beides Bäume und Früchte in Deutschland gar wohl bekannt, und werden in vielen wohlbestellten Gärten gefunden, gezeuget und fortgebracht. Woraus nach

nach Herrn Däumlers Meinung so viel abzunehmen, der Grundgütige Gott habe dem beglückten Teutschlande einen so milten Himmel und temperierten Luft gegeben, daß auch diese edle Bäume samt ihren köstlichen Früchten und andern niedlichen ausländischen Gewächsen, so anfangs aus sehr fernen Ländern hergebracht worden, darinnen fast sowohl wachsen, als an ihrem Mutter-Orte, von welchen man doch vor hundert und wenigern Jahren nichts gewußt hat.

Der Citron-Äpfel wird auch Juden-Äpfel genennet, weil die Juden ihn zu Haltung ihres Laubbütten-Fests gebrauchen, wie solches in dem 21. Cap. der Lateinischen Juden-Schul, des Weil. Hochgelehrten und Weitberühmten Herrn JOHANNIS BUXTORFFII Ling. Sanct. Profess. allhier zu Basel ausgeführt wird.

Nahmen.

Citronen-Baum heißet Griechisch, *μηλέα* *περσική*, *μηλέα* *μηδική*, Theophr. 4. h. 4. it. 1. cauf. 22. Diosc. lib. 1. c. 166. *κίτριά*. Lateinisch, *Malus Medica*, C. B. P. 435. Matth. Cord. Dod. Lob. Mal. Citria sive Medica. Raj. H. 1654. *Malus Citria*, Lugd. Lon. Citrus, Tab. Citreum; vulgare. T. 620. B. J. A. II. 240. *Malus Assyria*. Italienisch, *Cedro*. Französisch, *Citronier*. Spanisch, *Cidral*. Englisch, *Citrontree*. Dänisch, *Citronen-Træe*. Niederländisch, *Citroenboom*.

Citronen, Citrinat, Citronat-Äpfel, nennet man Griechisch, *μήλον κίτριον*, *μήλον περσικόν*, *μήλον μηδικόν*, *κίτριον*, *κεδρόμηλον*. Lateinisch, *Malum Citrium*, *Malum Persicum*, *Malum Medicum*. Italienisch, *Cedrone*. Französisch, *Citron*. Spanisch, *Cidra*. Englisch, *Citron*. Dänisch, *Citrone*. Niederländisch, *Citroen*.

Gestalt.

Folia Laurinis similia, rigida; Flos Rosaceus polypet. ex caliculo tenui, carnosus, quinquefidus; Pistillum calicis sit fructus oblongus, crassa carne donatus, divisus in loculos succo & seminibus callolis foetus. B. J. A.

Dieser Baum ist einer mittelmäßigen Höhe, wie auch der Pomeranzen- und Limonien-Baum, mit einem kurzen Stamme. Die Neben-Zweige lassen sich gerne biegen, und sind grün, haben ihre zarte und spitzige grüne Stacheln, welche fast eines Zolls lang hart an den Blättern aus den Nerten hervorgehen. Die Blätter hangen an kleinen Stielen hin und her ohne Ordnung, sind ablang, breit, glatt, stark-riechend, an dem Umkreise ein wenig zerkerbt, an dem oberen Theile glänzend und schön grün, unten aber etwas bleicher, vergleichen sich also den Lorbeer-Blättern, sind aber etwas größer. Sie haben auch in der Mitte eine Ader, welche viele Nertlein auf die Seiten schicket, und hin und wider kleine Bläslein formiret, darinnen kleine mit einem durchscheinenden Saft angefüllte Bläslein zu sehen, darinnen alle Kräuter-Beschreiber bisher dafürgehalten, diese Blätter seyen gleich den St. Johannis-Kraut-Blättern durchlöcheret; weiln solche durchscheinende subtile Bläslein in denen gegen der Sonnen gehaltenen Blät-

tern nicht gesehen worden. Diese Blätter bleiben auch im Sommer und Winter grün, sind von dem Laube der Pomeranzen und Limonien wenig unterschieden, als daß diese an dem Umkreise nicht zerkerbt. Die Blumen neigen sich ein wenig zu Purpur-roth, sind dick, in der Mitte stehen weiße Härlein oder Fäschlein mit gelben Köpflein, von aufsen haben sie kleine Bläslein mit einem dichten wohlriechenden Saft angefüllt. Mittlen zwischen obigen weißen Härlein findet sich ein dicklechter Stiel, welcher oben in dem Gipfelein gespalten, unten kuglicht, sonst aber mit einigen von dichten Saft angefüllten Bläslein besprengt. Welche Blumen mit solchem Stiele nicht begabet, die bekommen keine Frucht, sondern fallen bald wieder ab: Denn aus bemeldten Stielen, so sie wachsen und zunehmen, erwachset nach und nach die Frucht. Wie nun der Baum stäts grünet, also traget er auch Früchte über das ganze Jahr, daß wenn die ersten zeitig sind, alsbald die andern nachfolgen, und hiemit kan man das ganze Jahr hindurch zeitige Äpfel haben, in so fern der Baum genug Sonne hat. Das Zeichen der Zeitigung ist, so sie eine rechte Gold-Farbe gewinnen an der äußern Rinde, die hat Buckeln oder Vollen, und ist mit unzählbaren Bläslein voll dichten wohlriechenden Safts begabet. Unter dieser gelben dünnen Haut steckt eine weiße dicke Rinde, die da weder Saft, noch Geschmack oder Geruch hat. Auch sind die Citronat-Äpfel langleicht, wie die Limonien, haben aber mehr und derber Fleisch, das ist saftig und sauerlich: Darinnen ligt der Samen, wie die Gersten-Körner, allein daß er größer, dicker und bitter ist. Die Schale an diesem Samen ist gleichsam holzigt, die innwendige Substanz aber ist weiß und bitter. Es ist kein kleiner Unterschied in diesen Äpfeln, der Größe und Geschmack halben, denn etliche wachsen so groß, fast als die Melonen, sonderlich die, welche man aus Liguria, und aus den Inseln des Adriatischen und Egyptischen Meers, und andern fernen Orten bringet: Etliche sind kleiner, wiederum etliche die allerkleinsten, fast wie die Limonien, oder ein wenig größer, als die man aus dem Gard-See, *Lacus Benacus* genant, bringet, und diese werden zur Speise die besten geschätzt, denn obwohl die andern größer und schöner, sind sie doch eines harten und nicht so lieblichen Geschmacks, aber dieweil sie mehr Fleisch haben, werden sie in den Apotheken mit Zucker eingemacht.

Geschlechte.

Es ist eigentlich der Citronen nur ein Geschlecht; gleichwohl machen die Botanici einigen Unterschied, welchen sie etwan in den Blättern, Blumen, Früchten, ihren Theilen und derselben Größe, Farbe, Geruch und Geschmacke, auch in dem Orte des Wachstums, finden: Als 1. *Citreum, dulci medulla*. T. 621. B. J. A. II. 240. *Mal. Citr. dulci med.* Ferr. Help. 73. 2. *Citreum magno Fructu*. T. ibid. *Citria Malus cum magno Fructu*. J. B. 1. 94. &c. Der weitberühmte CASPARUS BAUHINUS gedenkt in seinem

nem Pinace loc. supr. cit. fünfferley Arten dieses Baums, welche da sind: 1. *Malus medica vulgaris*, der gemeine Citronen-Baum, den wir wiederum in den zahnen, so in den Gärten gepflanzt wird, und wilden, so da für sich selbst in heißen Ländern, sonderbar in Indien wächst, austheilen. 2. *Malus medica maxima*, pulpa plurima, der gröfste Citronen-Baum mit häufigem Saft. 3. *Malus medica Fructu ingenti tuberoso*, Ein Citronen-Baum mit grosser knorrichter Frucht. 4. *Malus medica*, Ein Citronen-Baum, so von dem Kayser Carolo V. aus Hungaren in Spanien gebracht worden, dessen Frucht nach CLUSII Meinung die allerlieblichste seyn solle. 5. *Malo medicae affinis Javanensis folio rotundiore*. Wenn wir andere Bücher durchgehen, ja unsere eigene Erfahrung zu Rathe ziehen, so finden wir wohl noch mehr Arten der Citronen-Bäumen, welche am besten nach verschiedener Beschaffenheit der Frucht auf folgende Weise ausgetheilet und verzeichnet werden können. Der Grösse nach werden die meisten Früchte gefunden wie grosse Birnen oder Äpfel. Es hat aber Herr Hieronymus Welsch in seiner Reisbeschreibung berichtet, daß um Sevilla in Spanien Citronen wachsen eines Menschen-Kopfs groß. So findet man sie in Guinea nach dem Zeugnisse Hr. Semmerham in seiner Reisbeschreibung, zwey Hände groß oder noch gröfser; von welcher Grösse auch zu uns aus Langendock geschickt worden. Dem Gewichte nach solle es nach dem Bericht Herrn JOH. BAPTISTÆ FERRARI in Hesperid. lib. 2. cap. 3. in Calabria und anderen Italianischen Provinzen Citronen geben, welche bis auf 20. und mehr Pfund im Gewichte haben. So meldet auch GESNERUS, daß solche Frucht bisweilen auf zehn Pfund Gewichts ersteige: Diejenigen aber, welche nach unsern Teutschen Ländern gesendet werden, wägen insgemein von 6. bis 10. Unzen; wiewohl die Karität halben auch zwey bis drey pfundige etwan beifügen. Der Figur und Gestalt nach ist der Citronat-Äpfel auch unterschiedlich, insgemein ist er langlicht, jedoch kan er durch die Kunst oft gar wunderbarliche Figur bekommen: Theils werden rund wie die Quitten; andere formen sich wie Pfeben und Kümmerlinge: Etliche bekommen eine Männliche, andere eine Weibliche Gestalt: Man hat auch gefunden, welche wie ein gehörnichter Polnischer oder Türckischer Schuh gebildet waren, dergleichen JOHANNES BAUHNUS der berühmte Württembergische Fürstl. Medicus in dem Fürstl. Hoff-Garten zu Stuttgart vor Zeiten gesehen. Eine treffliche Abbildung von einem *Malo Citria cornuta* ist zu sehen in Herrn Abraham Muntings Beschreibung der Erd-Gewächsen Fig. 3. So wird in Ephemerid. Natur. Curios. Dec. 1. Ann. 9. Obsc. 3. eines Citronat-Äpfels gedacht, der wie eine Hand gestaltet war. Es gibt auch treffliche Gattner, welche bey den Haffnern allerhand Formen brennen lassen mit verschiedenen innwendigen Figuren; jedoch daß die Form an einem Ort ein kleines Loch habe, dadurch der Luft eingehen, und das Wachsthum der Frucht befördern kan: Solche Formen nun wissen

sie der hervordachsenden Frucht also anzuhängen, daß sie hernach in dem Zunehmen die Gestalt der in der Form eingeschlossenen Bildniß bekommet; wenn sie denn mercken, daß der Äpfel solche Figur bereits bekommen, so heben sie die Forme hinweg, damit der Äpfel bey seiner vollkommenen Zeitigung durch die Strahlen der Sonne auch seine natürliche Farbe erlangen möge. Ich habe auch bey einem Jahre her Früchten gesehen, davon die eine Hälfte eine Citronen an Farbe, Gestalt, Saft und Geschmacke, die andere Hälfte eine Pomeranzen ware: welche Frucht durch eine kunstreiche Zusammenfügung beyderley Samen oder Kells-Reiser und Ineinanderwachung derselben Theilen aus dem daraus entsprossenen Baume entspringen soll. So pflegt man auch durch das Neuglen oder Zupffen der Pomeranzen auf Citronen, oder Citronen auf Limonien und Pomeranzen, dergleichen Bäume zuzurichten, welche zwey oder dreyerley Früchte hervorbringen. Des Geschmacks wegen sind die meisten Citronen sauer, doch ist solche Säure lieblicher, wenn die Frucht wohl zeitig, hingegen haben die amoch unvollkommenlich reifen einen herben sauren Saft. Es gibt auch Citronen, deren Saft süß ist; dergleichen nach Herrn Jacobi Sponii Reisbeschreibung sehr viele um die Stadt Patras in Morea wachsen sollen. In den Europäischen Ländern aber sind sie rar. Der innwendigen Substantz nach gibt es der Citronen, welche viel Saft, andere so da wenig haben; Einige haben viele Kerne, andere wenige in sich; Obangezogener JOH. BAPT. FERRARIUS hat in Acht genommen, daß welche aus dem Maymonats-Blust hervordachsen, einen scharfsauren Saft und viel Samen; die aber aus dem Blust des Augst- oder Herbstmonats entspringen, haben viel Saft, aber wenig und zünlich trockenen Samen: Die aus dem Wein- und Wintermonats-Blust hervorkommen, haben wenig Saft und Samen. Meistens aber ist sich über diejenigen Citronen zu verwundern, da eine Frucht in der andern gewachsen, wie denn dergleichen unterschiedliche Exempel in den Ephemerid. Natur. Curios. German. aufgezeichnet sehn.

Der Citronat-Äpfel-Baum will einen fetten, warmen Grund haben, welcher von Zeit zu Zeit durch frische Regen will angefeuchtet werden: er wächst hurtiger fort an denen Orten, da der Nordwind nicht zukommen kan; denn er einmahl mercklichen Schaden von der Kälte leidet. In unsern Ländern hält man solche Bäume mehr um der Zier als Nutzens halben, und werden in hölzernen mit Grund angefüllten Fässern auf gehalten, damit man sie Winterszeit in warme Keller, oder andere vor äußerlicher Kälte verwahrte Orte bringen und verstellen könne: Alle Frühling muß man aber frischen Grund, welcher von dem fruchtbaren Himmels-Thau durchstrahlet ist, ihnen als ein frisches Beet zukommen lassen.

In Indien, Brasilien, und dergleichen entfernten warmen Ländern hat es Früchte und Bäume, welche sich mit dem Citronen-Bäume mercklich der Blättern und Früchten

ten halben vergleichen, darum sie von etlichen, zu diesen Bäumen gezelet werden. Als da sind: 1. Samacifera Javanensis, welche von JOHANNES BAUHINO Histor. Plant. univ. lib. 1. cap. 44. beschrieben worden. 2. Ibacamuci, davon Margraf. Histor. Plant. Brasilienf. lib. 3. cap. ultim. schreibt. 3. Quauhyac Ocuilensium, deren NIERENBERGIUS Histor. exot. lib. 14. cap. 74. gedenket. 4. Mangostan, von welcher J. BONTIUS in Histor. medic. Indix Oriental. lib. 6. c. 28. und JOH. RAJUS Histor. Plant. lib. 29. sect. 3. cap. 7. p. m. 1662. Meldung thun.

Eigenschaft.

Es sind in dem Citronen-Baume vielerley Eigenschaften, nach Unterscheid seiner Theilen verborgen. Man bedient sich in den Arzneyen bey naben nur des Apfels, und der Blumen. Die äußerste gelbe Haut des Apfels hat viel ölichten, flüchtig, salzig, ten, und geistreichen Safft in sich, dadurch sie erwärmet, eröffnet, durchtrinet, und durchschneidet, die Wind und Blähungen stillt, die unvermerckliche Ausdampfung befördert, dem Gifte widersteht, die Lebens-Geister aufmunteret und vermehret, die Flüsse des Haupts zertheilet, das Herz und Magen stärket. Die innere, dicke, weiße, harte Rinde, ist aus einer irdenen, geist- und kraftlosen Materie zusammengesetzt, hiemit in der Arzney nicht nützlich. Unter dieser Rinden sitzt der dünne saure Safft in seinen Häutlein und Bläslein eingeschlossen, welcher aus vielen salziglichten nicht gar flüchtig-sauren Theilchen bestehet, welche Körperlein viereckicht mit runden Spitzlein verwahret seyn sollen; daher solcher Safft kühet, erdickeret, zusammen ziehet, und also der überflüssigen Hitze des Geblüts, und dem Durste widersteht, auch das Pestilenzialische, von einem corrosivischen Alkali herrührende Gifte, tödten kan. Er wird auch unter die Schweiß- und Harn-treibenden, unter die Herz-erlappenden und Magen-Appetit-erweckenden, ja unter die febrischen Mittel mit Nutzen, wegen seines beissenden, und stärkenden gelind-sauren Saffts gemischet. Der Samen hat mehr irdene und grobe Theile, in welchem einige flüchtige zur künftigen Fortpflanzung nöthige Theile verborgen stecken, in sich, darum er auch bitterleucht, und unter die eröffnenden, erdünnernden, Schweiß-treibenden, und Nieren-reinigenden Mittel kan gezelet werden. Die Blumen haben einen flüchtigen, ölichten Safft bey sich, dadurch sie erquickten, stärken, die Lebens-Geister erfrischen, und das dicke Geblüte erdünneren mögen.

Gebrauch.

Aus der äußersten gelben frisch-saftigen Rinde dieser Frucht, wird mit Zuschüttung etwas Brunn-Wassers, ein sehr wohlriechendes, geistreiches Wasser über den Helm destilliret, welches erstlich wegen denen herum schwimmenden ölichten Theilchen ganz weiß, hernach aber, da das Del sich oben auf dem Wasser zusammengezogen, klar und lauter wird. Das Del kan man hernach mit Baumwollen von dem Wasser scheiden, und absonderlich aufbehalten. Solches Wasser wird noch

kräftiger, wann die Rinde vor der Destillation mit ein wenig weissen Wein angesprengt werden. Das wohlriechende Wasser, wird meistens auswendig zu Reinigung des Angesichts neben anderen Sachen, wie auch zu wohlriechender Abwaschung der Hände gebraucht; das Del aber, auf etliche Tropfen bisweilen mit anderen Sachen eingenommen, stärket den Magen, vertreibt die Winde, und das davon herrührende Grimmen, stärket das Herz, erquickt die Lebens-Geister: dieses Del laßt sich nicht lang halten, sondern bekommet bald als verderbende einen Terpentinen-Geruch.

Aus dem sauren ausgepreßten Safft wird mit Zucker ein Syrup, Syrupus e Succo Citr. so in den Apotheken zu haben, gekocht, sehr lieblich, und zu Zulepen in Abloschung febrischer Hitze, und Saffts des Geblüts nützlich. Wenn er aber auf folgende Weise gemacht wird, ist er noch Herz-stärkender: Nehmt des aus frischen Citronen gepreßten allerfeinsten Saffts, der in dem Balneo Mariae bis auf zwey Dritttheil eingekochet seye, drey Pfund, der äußersten gelben mit dem Reibeisen frisch abgeraspelten Citronen-Rinden ein Pfund, oder nach Belieben anderhalb Pfund, laßt es drey Tage nacheinander an einem warmen Orte, in einem wohlvermachten Glase, oder irdenen Geschire stehen. Demnach truckt den Safft unter einer Presse stark daraus, mischt des besten und zu reinstem Pulver gestossenen, und zuvor an der Sonnen, oder auf dem warmen Ofen wohl ausgetrockneten Canarien-Zuckers, der noch warm seye, vier Pfund dazu, laßt es denn in dem Balneo Mariae, oder Marien-Baad auf gelindem Feuer wohl zergehen, so wird ein herrlicher Syrup daraus, der allem Gifte widersteht, das Herz trefflich stärket, hiemit in hitzigen pestilentialischen Fieberen höchst ersprießlich unter die Zulep und Krafft-wasser zu mischen.

Aus den Rinden, welche in den Apotheken gebüht aufbehalten werden, kan man auf folgende Weise am besten den Syrup machen. Nehmt der äußersten, gelben, klein zerschnittenen Rinden von frischen Citronen ein Pfund, Malvasier- oder des besten Frontinader-Weins zwey Pfund: Laßt es 3. Tage an einem warmen Orte unter einander vermischt stehen, destilliret es hernach aus einer gläsernen Cucurbiten bis zu Austrocknung der Rinden. In dieses wohlriechende Wasser beizet und digeriret wiederum ein Pfund frische gelbe Rinden, so von der inneren weissen dicken Rinde wohl gesäubert worden, laßt es drey Tage also stehen, und destilliret es hernach wiederum. Endlich nehmt noch ein halb Pfund solcher frischen gesäuberten Rinden, digeriret und beizt es annoch zwey Tage in dem destillierten Safft; truckt alsdenn stark aus, laßt es durch ein Fleisch-Papier lauffen, damit es lauter und klar werde. Demnach nehmt alle eingebeizte destillierte, und ausgedruckte Rinden zusammen, kocht sie in vier Pfund frischen Brunn-Wassers, laßt es eine zeitlang wohl kochen, truckt hernach die Brühen aus, mischt zwey Pfund gestossenen Canarien-Zucker darunter; wenn es also erkaltet, so gießt obiges wohlriechendes Wasser darzu, rührt es immerdar um einander,

Citronen-
Syrup.

Pestilentialische Fieber.
Schwachheiten.
Citronen-Rinden-Syrup.

destilliertes
Citronen-
Rinden-
Wasser.

einander, bis der Zucker wohl zergangen und vermengt, so wird ein köstlicher, und sehr kräftiger Syrup daraus: welcher da nützlich kan Löffel-weise gebraucht, oder mit destillirten Wassern und andern Sachen vermischet werden, zu Stärkung des Magens bey schlechter Däumung, Vertreibung der Winden, Stillung des Magenwehes und Grimmens, Erquickung der Lebens-Geistern, Erlebung des schwachen Herzens.

Schwacher Magen, Wind, Grimmen, Magenweh, Herzens-Schwachheit, Syrup ohne Feuer.

Aus dem säuerlichen Saftte laßt sich auch ohne Feuer auf folgende Weise ein Syrup machen. Man schneidet die Safttigen Citronen in runde Schnitten, legt sie hernach zwischen saubern Leinwand also auf einander, daß allwege zwischen solchen Schnitten rein gepulverter Candelyucker gestreuet seye: Diesen angefüllten Leinwand henget man in einen Keller auf, stellet ein erden Geschierre darunter, so wird allgemach aus den Citronen ein Saft herunter fließen, so da sehr lieblich, und anmuthig kühlend in allen innerlichen Hizen, Durst, Bitterkeit des Mundes, ic.

Innerliche Hize, Durst, Bitterkeit des Mundes.

So pflegt man auch ganze Citronen zu zerstückeln, und nachdem die Kernen davon gethan, in Wasser zu kochen, bis sie weich werden, hernach Zucker in solchem Wasser zu verlaßen, zu einem Syrup zu kochen, und also diesen Syrup über die gekochten Stücke zu gießen, so hat man eingemachte Citronen-Schnitze, welche da zu obbemeldten Zuständen sehr gut. Auf gleiche Weise kan man die abgenommene Citronen-Schalen allein einmachen, oder weich candieren.

Citronen einzumachen.

Will man einen Citronen-Balsam haben, so nehme man ausgepreßte Muscaten-Öel, ziehe durch doppelt oder dreyfachen Brantwein allen Geruch daraus, hernach mische das aus der Citronen-Schalen destillirte Öel darunter, so hat man den verlangten lieblichen Balsam.

Citronen-Balsam.

Wenn man aber die äußerste gelbe Rinden von Citronen an hartem Zucker durchgehends abschabt, so bekommt man ein Eleofaccharum Citri, oder Citronen-Schalen-Zucker über, so da kömlich gebraucht wird den Mund lieblich zu machen, oder mit einer Trefney zu vermischen, um den Magen und Herz zu stärken.

Eleofaccharum Citri.

Aus zubereitetem Weinstein, dem Saftte und rein zerschnittenen Rinden von Citronen macht man mit genugsamen Zucker, breite Tafeln, welche da sonderlich durch den Harn treiben, und von denen, die den Saurbrunnen trindken, bisweilen ersprieslich gebraucht werden.

Citronen-Tafeln.

Wenn man die ganzen Citronen, oder derselben Rinden in dem Syrupisirten Zucker kocht, und hernach trucknet, so bekommt man trockene candierte Citronen-Schalen.

Candierte Citronen-Schalen.

So kan aus dem Saftte der Citronen ein Sal Essentiale, natürliches Salz gebracht werden, wenn man den ausgepreßten Saft filtriert, hernach ein gutes Theil einkocht, und in Keller sezt, so wird solches anmuthig säuerliche essentialische Salz anschießen, welches gut ist gallichte Feuchtigkeiten des Magens zu dämpfen, den Appetit zu erwecken, die Deffnung des Leibs zu erhalten, innwendige Hizen abzukühlen.

Essentialisch Citronen-Salz.

Galle des Magens, Leibs, Verstopfung.

Es lassen sich auch trockene kühlende Syrup machen, welche kömlich auf den Reizen können mitgeführt werden. Zum Exempel: Nehmt des aus Citronen-Saftte essentialischen auf obige Manier gemachten Salzes; präparierten Weinstein, jedes zwey Loth. Citronen-Schalen-Zucker, auf obbeschriebene Weise gemacht, und Rosen-Zucker-Tafeln (Sacchari Rosat. tabulat. so in den Apotheken zu finden) jedes 6. Loth, mischt alles zu einem reinen Pulver durcheinander. Von diesem Pulver kan man nun auf der Reize etwan einen Löffel voll unter ein halb Maas frischen Brunnwassers mischen, und aus einem Glase in das andere eine Weile gießen. Diesen trüben jedoch anmuthigen Julep kan man hernach zu Löschung des Dursts und der innerlichen Hizen nach und nach austrindken.

Trockene kühlende Syrup.

Durst, Innerliche Hize.

Das Sal volatile oleosum citratum, oder flüchtige, ölichte Citronen-Salz wird leicht gemacht, so man nur den tartarisirten Brantwein mit dem destillirten Öle aus Citronen-Schalen begießet, so viel er in sich schlucken mag, hernach solchen Brantwein, mit dem flüchtigen urinosischen Salmiar-Geist wohl vermengt. Dieser flüchtige ölichte Geist ist sehr gut in allerhand hitzigen und andern Fieberen, auch sonst, da sich das Geblüte hin und wider stecken, in dem Kreislauffe verbindeet wird, oder wohl gar um das Herz herum stoßen will, und eine Bangigkeit erwecket. Man kan bisweilen 6. 8. bis 10. Tropfen davon mit einem Julep aus Viol-Capillaire-Syrup, Cardobenedicten-Scabiosen- oder anderem destillirtem Wasser eingeben, und da ein Schweiß erfolgen wollte, denselben befördern.

Flüchtig ölichte Citronen-Salz.

Hitzige Fieber, Störung des Geblüts.

Die Citronen-Aepffel haben eine sonderliche gute Eigenschaft, darmit sie dem Gifte Widerstand thun, daher ATHENEUS lib. 3. Deipnosophist. cap. 7. edit. Lugdunens. also schreibt: Daß eine Citron, wenn sie vor genommener Speise und Trandke genossen wird, ein treffliches Mittel wider alles Gift seye, hab ich gewis erkundiget von einem meiner Mitburgern, welchem die Verwaltung Egypten anvertrauet ware, denn als er zween Ubelthäter zum Tode verdammt, daß sie sollten den Thieren vorgeworffen werden, wie dergleichen Leuten zugeschehen pflegt, und sie nun in das solchen Mörderen zur Straffe bestimmte Schauhaus hingingen, hat eine Obst-Verkäuferin an dem Wege aus Erbarmde ihnen eine Citron, so sie in Händen hatte, und allbereit davon gessen, gegeben, welche sie angenommen und genossen: bald hernach als sie den grossen und erschrocklichen Schlangen, Aspides genannt, vorgeworffen worden, und diese die Menschen gebissen, ist ihnen kein Leid widerfahren, welches den Lands-Verwiser nicht wenig bestürzet, der auch hernach den Kriegs-Knecht, so sie verwacht, befragt, ob sie was gessen und getruncken? als er nun erfahren, daß ihnen ohne Arglist nur von Citron gegeben worden, hat er den folgenden Tag befohlen, dem einten eine Citron, dem anderen aber nichts zu geben, darauf jener auf der Schlangen Stich kein Leid empfangen, dieser aber alsbald gestorben, aus welchen so

Gift.

so vielfältigen Proben man genugsam ersehen, daß die Citronen dem Gifte widerstehen. Solches bestätigt auch der hochgelehrte Herr FRIDERICUS HOFFMANNUS in clavi pharmac. Schroeder. p. m. 445.

Falsche
Gelüftung
der schwän-
geren Wei-
bern, Me-
lancholey,
Abnehmen
des Leibs,
giftige
Krankhei-
ten, kalter
Magen,
stinkender
Athem,
Lungensucht,
Ohnmacht
u. schwach-
heit des
Herzens.

Die eingemachten Citronen sind den schwän-
geren Weibern gut, so mit unnatürlicher und
falscher Gelüftung behaftet, sie vertreiben
die Melancholey, dienen wider das Abneh-
men des Leibs, stärken das Herz, widerste-
hen dem Gifte, daher sie in Sterbens-Läuf-
sen nützlich genossen werden.

Die eingemachte Citronen-Schelfen stär-
ken den kalten Magen, befördern die Däu-
ung, vertreiben den stinkenden Athem, die-
nen in der Lungensucht, wehren den Ohn-
machten und Schwachheiten des Herzens.

Der Citronen-Safft-Syrup wird nützlich hitzige und
gebrauchet wider alle hitzige und pestilenz-
sche Fieber, löschet die unnatürliche Hitze, <sup>pestilenz-
sche Fieber,</sup>
stillt den Durst. Er ist auch gut denen, <sup>unnatürli-
che Hitze,</sup>
welche sich mit starkem Weine überfüllt ha-
ben, so sie zu Nacht vor dem Schlasse, und ^{Durst,}
Morgens nüchtern mit frischem Brunnwas-
ser ein Julep machen und trinken, wie sol-
ches AGERIUS bezeuget. <sup>Druckens-
beit.</sup>

Der ganze Apffel wird insgemein wegen
seines flüchtigen alkalischen Oels, und mil-
dsäurlichen Safts, wider den hitzigen Schar-
bock sehr dienlich gebraucht: Dannerher das
Schiffvolck, so bald es irgendwo anlanden
kan, da Citronen und Pomeranzen wachsen,
mit denselben den Scharbock zur Stunde
vertreibt, und als frisch und gesund wider
an seine Arbeit gehen und fortreisen kan.

CAPUT X.

Limonien-Baum. *Malus Limonia.*Pomeranzen-Baum. *Poma aurantia.*

Nahmen.

Limonien nennet man Griechisch, *Λιμόνιον μῆλον*. Davon man aber bey
den Alten nichts liest, gleichwie auch
von dem Pomeranzen-Baume: wiewohl
man glaubt, daß dieser letztere gewesen *Ma-
lus aurea*, *χρυσομήλεα* à colore aureo sic
dicta, oder von der Stadt Arantia &c. La-
teinisch, *Malum Limonium*. Italianisch,
Limone, *Cedronaro*. Französisch, *Limon*.
Spanisch, *Lima*, *Limon*. Englisch, *Li-
mons*. Niederländisch, *Limoen*.

Pomeranzen heisset Griechisch, *Μήλον πο-
ραντίον*. Lateinisch, *Malum nerantium*. Po-
mum arangie, Pomum aurantium. Italia-
nisch, *Arancio*, *Naranzo*, *Melaranzo*. Fran-
zösisch, *Orange*. Spanisch, *Naranja*. En-
glisch, *Oreng*. Dänisch, *Pomerantz*. Ni-
derländisch, *Drancappel*.



Gestalt und Geschlechter

Aurantium & *Limon* C. B. P. 436. seq. J. B.
r. 97. seq. Raj. H. 1656. 1658. T. 620. 621.
B. J. A. II. 239. 240. pertinent ad Arbor. Flore
*Rosac. polypet. Pistillo frugifero; Fructu, car-
nos. Semin. callos. foeto. LINÆUS* hat sie mit
dem Citreo unter einem Genere.

Die Limonien und Pomeranzen können
unter das Geschlechter der Citrinat gerechnet
werden, und sonderlich die Limonien, die
vergleichen sich mit Gestalt und Kraft dem
Citronaten, ausgenommen daß sie kleiner
sind und langlicht, haben nicht so eine dicke
Haut oder Rinde, sind auch saftiger, am
Geschmacke saur und bleich. Die Pomeran-
zen aber sind runder, und so sie zeitig, ge-
winnen sie eine Gold-rothe Farbe. Die Rin-
de ist dicker und bitterer als an den Limoni-
en. Der innerliche Saft und Geschmack
ist

ist nicht in allem einerley, denn etliche sind sauer, etliche süß, etliche Wein-sauer. Die Blätter an diesen Bäumen vergleichen sich fast dem Lorbeer-Laube, sind dick, glatt, wohlriechend und ausgespißt. Die Aeste sind biegsam, zeh und stachlicht. Die Rinde ist grün-weiß. Beyder Baum hat weisse von aussen bisweilen auf Leib-sarbe sich ziehende und wohlriechende Blumen, die sammlet man, und brennet daraus ein gar lieblich und wohlriechendes Wasser. Die Blättlein dieser Blume sind ablang, fünf an der Zahl mit vielen Äseren oder Staminibus vergesellschaftet componieren ein Florem, so die Botanici Rosaceum zu nennen pflegen, gleichwie die Citrinaten und andere mehr. Diese zween Bäume grünen stets, und tragen auch über das ganze Jahr Früchte, wie der Citronen-Baum. Ihre Blätter scheinen auch mit vielen kleinen Löchern durchboret zu seyn, ist aber nicht anderst, als wie mit den Citronen-Blättern, davon in obigem Capitel, beschaffen.

Die Limonien werden zwar, nach Anmerkung vorgemeldten Herrn Dümmlers, in Teutschland hin und wider in den wohlbestellten Gärten von den Kernen gezelet, und durch das Neuglen zur Frucht gebracht: Auch werden zu Sommers-Zeit dreyerley, als Blüthe, junge und zeitige Früchte an dem Limonien-Baume gesehen, und mehr Lustes als Nuzens halben unterhalten, worzu Fleiß und Unkosten gehören. Dann die Ziehung derselben ist mühselig. Die Kernen müssen über zwey Monat in der Erden liegen, ehe sie keymen und herfür wachsen. Daher ist es gut, so man die Kernen in dem Hornung oder Merken säet, so kan man im Mayen und Brachmonat deren Wachsthum sehen. Wenn solche Bäumlein drey oder vier-jährig seyn, kan man sie impfen oder äuglen, daß sie bald fruchtbar werden: Denn läst man sie, wie sie von den Kernen gewachsen sind, so bleiben sie entweder gar wild und unfruchtbar, oder tragen gar langsam, etwan allererst in dem dreyßigsten Jahre, und doch gar wenig. Im Felde, so guten Grund hat, oder der mit Schoor-Erden, Holz-Mist oder Weiden-Genieß verbessert ist, kommen sie zwar am besten fort, aber vor dem Winter müssen sie ausgehaben, oder mit einem Hause überbauet, und für Frost, so sie gar geschwind verderbet, verwahret werden. Das Ausheben ist ihnen auch nicht nutz, denn sie werden dadurch an den Wurzeln von der Erde entbloßet, und können vor dem Winter nicht leichtlich mehr in der Erde beleben, daher stehen viele den Winter durch ab.

In Kubein oder Kästen, so anderthalb oder zween Schuhe weit, können sie in guter Erde fortgebracht, und den Winter über in Kellern und Gewölben erhalten werden: Da muß man fleißig Acht haben, wenn die Blätter anfangen weiß zu werden, daß man sie aushebe, denn es ist eine Anzeige, das Gefäße seye ihnen zu enge, und im Wachsthum hinderlich. Darum sie im Frühlinge ausgehaben, die äußerste Wurzeln abgeschnitten, denn wieder eingesezt, und die Gefäße mit guter Erde ausgefüllt werden müssen, so wachsen die Bäume wieder lustig, die Blät-

ter werden grün, und die Blüthe samt den Früchten ereignen sich nach und nach. Die Limonien-Bäume und Früchte werden aus Spanien, Italien und Frankreich zu Wasser und Land in Teutschland gebracht. Die Frucht-Bäume, so aus Italien kommen, lassen sich zwar in den Gärten fortbringen; jedoch lehret die Erfahrung, daß die Widmunge, so mit geschlachten Kuglein geimpfet werden, dauerhaftere seyen.

Ferner meldet Herr Dümmler, der Pomeranzen-Baum wolle eine warme Stelle, gutes Erdreich und eine fleißige Barte haben, darum werden ihm in grosser Herren Gärten hölzerne Häuser gebauet, so man im Frühlinge wieder abbrechen, und im Winter mit Feuer durch die Oefen erwärmen kan: Dann es ist diesem Baume gut, daß er seine unbewegliche Stelle habe, so kan er desto lustiger wachsen. Seine Früchte sind rund, grosse und kleine, wenn sie zeitigen, gewinnen sie eine Gold-rotte Farbe, und werden gar schön: Der Geschmack ist nicht einerley, denn etliche Früchte sind süß, wie sonderlich die Pomeranzen aus Portugal, und das mögen wohl diese seyn, so man Sinesische Apffel (Pommes de Sine) Appele de Sine of Sines-Appele, Portugeser, nennet; etliche aber sauer: Ihre vorübergehende Blüthe ist weisse und wohlriechend. Sie wachsen in Spanien, Italien und Frankreich häufig, von dannen sie auch in andere Länder Europæ geführt werden.

Die Pomeranzen-Bäume werden in Teutschland von ihren Kernen und Schößlein leicht auferzogen, welche zwar schön wachsen, aber wild, stachlicht, und gar lang unfruchtbar bleiben, darum muß ihnen zu bequemer Zeit mit dem Neuglein zu der Fruchtbarkeit geholffen werden. Die Kernen, wie auch von Citronen, sollen im Ausstecken wohl beobachtet, und die Spitze, da der Keym herfürkommt, unter sich gewendet, anderthalb Zoll tieff in gutes Erdreich gesteckt, und oft mit laulichem Wasser begossen werden.

Es können auch Pomeranzen, Citronen, Cedern, Cypressen, Granat-Bäume u. von den Gipfel-Zweiglein gezelet werden. Man muß sie aber unten eines Glieds lang, wie die Rosmarin-Pflanzen, zerknirschen, sie in gutes Erdreich stecken, und ihnen fleißig warten, so kan man sie wohl fortbringen. Man will aber die, so von Kernen oder Schößlein gezelet werden, für beständiger und dauerhaftere halten, als die von den Gipfel-Zweigen zuwegen gebracht werden.

Wenn es geschieht, daß der Pomeranzen-Baum erfrieret, so muß man ihn bis auf die Wurzel hinweg raumen, die Wurzel aber im guten Erdreich bleiben lassen, es treiben dieselben wieder Schößlein herfür, wo nicht im ersten, doch im andern, auch wohl im dritten Jahre, als die Erfahrung mit erfrorenen Bäumen bewähret hat, welche für untüchtig hinweggeworffen, aber aufs neue eingesezt, und bis an die Wurzel beschnitten, wider junge Zweige getrieben haben.

Die Sinesischen Pomeranzen, deren in dem Königreiche Sina die Menge ist, vergleichen sich mit den Europäischen, so viel die Gestalt

stalt belängt; anregend aber die Güte derselben, findet man etliche Geschlechter darunter, die durch die Europäische mehr beneidet als verglichen werden. In der Sinesischen Landschaft Huquang wächst neben den gemeinen eine besondere Art von Pomeranzen, welche man allda Winter-Pomeranzen nennt. Darum, daß diese, wenn die andere vergangen, erst im Winter anheben zu zeitigen: Sie schmecken ausbündig gut, und viel lieber als die unsrigen. Mit den edelsten Pomeranzen aber wird die Sinesische Landschaft Fotien von der Natur beglückt, und zwar in großem Ueberflusse, denn allda streitet ihre Größe und Gestalt mit den größten in Europa ganz zweifelhaft, am Geruche, Lieblichkeit und Kimmuth erhalten sie auch den Sieg. Die Gestalt und Beschaffenheit dieses Baums ist nicht viel anders, weder des unsrigen Gewächs, sondern fast gleich, doch aber die Frucht im Geschmacke unterschieden, als welcher einer lieblichen Muscateller-Trauben gleicht, beides am Geruche und Geschmacke, also daß man weder in Italien noch in Spanien dergleichen Gewächse von Pomeranzen bisher gesehen oder gerochen: Es ist aber die Frucht von Natur also beschaffen, daß sie ihre goldgelbe und härthliche Schale willig fahren lassen, und das Fleisch in dem Häutlein, damit es bekleidet und unterschieden, auch in seine kleine Theile abgefordert hat. So man die Frucht mit der Schalen zwischen Brettern drückt, und in Zucker einmacht, haltet sie sich ein ganzes Jahr, und versorgen sich mit dieser Leckeren nicht allein die Sineser im Lande zu guter Erquickung, sondern auch die Ausländer, wie solches der berühmte P. MARTINUS MARTINI, S. I. in seinem neuen und zierlichen Sinesischen Atlas berichtet.

Es gibt der Limonien auch in Italien und Spanien vielerley Arten, sonderlich aber sind sie der äußerlichen Gestalt und Größe halben unterschieden. CORDUS hat viererley Arten; CASPARUS BAUHINUS in seinem Pinace p. 436. neumerley; TOURNEFORTIUS vierzehnerley; FERRARIUS und COMMELINUS über die zwanzigerley aufgezeichnet, welche von Raj. H. II. 1656. seq. auch angezogen werden.

In dem Horto Malabarico finden sich auch noch drey sonderbare Arten der Limonien, nemlich: 1. Mal Naregam, auf Malabarisch: Lateinisch aber Malus Limonia pumila sylvestris Zeilanica fructu monopyreno D. HERMANNI. Ist ein Baum mittelmäßiger Größe, mit einer glatten aschfarben Rinde, welche einen Aromatischen, scharffen Geschmack hat. Die Wurzel aber ist weiß, mit rothlichter Rinde umgeben, sonst eines Aromatischen Geruchs, und bitteren Geschmacks, die Aeste haben Stachel und Blätter, den kleinen Europäischen Bäumen ganz gleich, die Blumen aber kommen Büschlein-weise aus einem Schößlein hervor; diese Blümlein sind klein, weiß, wohlriechend, aus vier langrunden, und zugespitzten, dicken, weichen Blättlein bestehende. Die Frucht ist klein, an der Größe und Gestalt den Oliven gleich, hat aber oben auf einen kleinen Stachel, wie ein Dörnlein; ist anfänglich grün, wenn sie aber reiff, so wird

sie gelb, wie eine Citrone; hat eine dünne bittere Schale, und mitten in sich eine Höhle mit einem sonderen, etwas bitterlichten, in seinem eigenen Häutlein steckenden Saft angefüllt; in welchem zugleich ein ablang runder etwas zugespitzter weißer Kern verborgen, am Geruch und Geschmacke den Limonien-Blättern gleich.

2. Tlierou Katou - Naregam, Malus Limonia Indica fructu Pusillo; Ein Indianischer Limonien-Baum mit kleiner Frucht. Ist ein kleines Bäumlein 6. bis 7. Schuhe hoch, hat ein gelblichtes, hartes Holz ohne Geruch oder Geschmack, die Blätter stehen gegen einander über, und hat ein jedes Zweiglein zwey oder drey Paar, und an dem Stypel insgemein nur ein Blatt. Die Blümlein kommen neben den Stacheln aus den Aestlein hervor, sind weiß, sehr wohlriechend am Geschmacke bitter, wie die Wurzel, aus fünf ablangen, runden, in die Rinde ausgebreiteten Blättlein bestehend, und mit einem grünen in fünf Theile unterschiedenen Kelchlein unterstützt. Seine Frucht ist in der Größe der Traubenbeeren, hat drey Kerne in sich, in dem übrigen an der Farbe, Saft und Geschmack den Limonien, oder der vorigen Indianischen Frucht gleich.

3. Moul-Ila, seu Moul-Elavou. Malus Limonia Indica floribus umbellatis Fructu parvo. Ein Indianischer Limonien-Baum 15. Schuhe hoch, mit knodichten Aestlein, einer dunkelgrünen scharfflichten Rinde; dicken, harten und spitzigen Stacheln. Die Wurzel hat einen Aromatischen etwas zusammenziehenden Geschmack. Die Blätter sind gegen einander Paar und Paar-weise gefeget, weich, oben schwarz-grün, unten bleich-grün und glänzend. Die Blümlein kommen an den äußersten Aestlein Büschlein-weise hervor, sind aus vier ablang-runden, etwas grünlichten Blättlein zusammen gefeget; welchen eine runde dunkel- oder braungrüne kleine Frucht hernach folgt, dem Geruche nach den Citronen ähnlich, am Geschmacke aber hat sie zwar einen sauren Saft in sich, ihre dicke Schale aber ist schärffer als der Citronen Schalen.

Die Pomeranzen werden auch in unterschiedliche Arten ausgetheilet, D. CASPARUS BAUHINUS hat viererley P. 436. seq. FERRARIUS aber und andere noch mehrerley Species aufgezeichnet.

Eigenschaft.

Die Limonien haben in allem gleiche Eigenschaften mit den Citronen. Die Pomeranzen aber haben eine Rinde mit einem bittereren Del begabet, welches wegen seines schwefelichten, flüchtigen, alkalischen Salzes trefflich eröffnen, wärmen, Winde vertheilen, Schmerzen, Grimmen und Magenweh stillen, die Verstopfung der Trüsen eröffnen, und alle zähe, dicke Feuchtigkeiten erdünnern und flüchtiger machen kan.

Gebrauch.

Eine Limonien Scheiben-weise zerschnitten, mit Roswasser und Zucker angemacht, davon nach Belieben ein Scheiblein gessen, erfrischt den Mund in hitzigen Fiebern, löscht hitzige Hitze, den Durst, und mildert die Higen, bekommt ber, Durst. wohl

wohl dem Magen, dämpfet die Galle, und bringet Lust zum Essen.

Fäulung und Wärme im Leibe, hitzige Fieber und wüthen de Galle, Durst, Mattigkeit des Herzens, große Hitze, Stein, pestilenzische Fieber, Verhitzten.

Rosen-Zucker schön roth zu machen. Angesichte schön zu machen.

Rothhe und Seiren des Angesichts.

Der Limonien-Syrup, (so in den teutschen Apotheken gemeinlich unter dem Namen Citronen-Syrup verkauft wird,) die- net wieder die Fäulung und Wärme im Leibe, wehret den hitzigen Fieberen, und dem Wüthen der Galle, linderet den Durst, nim- met hinweg die Mattigkeit und Ohnmacht des Herzens, so von grosser Hitze herkommt, und Ohn- treibet den Stein fort, insonderheit aber wird er nützlich gebraucht in den pestilenzis- schen Fieberen, mit Saurampfer-Wasser ein Zulep davon gemacht. Mit Burretsch-Was- ser zu sich genommen, stärket er das Herz, und stillt das Herz-Zittern.

Wenn man mit Limonien-Safft auf Pa- pier schreibt, kan es nicht gelesen werden, so man denn die Schrift an das Feuer haltet, kommen die Buchstaben hervor, braun oder schwarzlicht, daß man sie lesen kan. Den Rosen-Zucker schön roth zu machen, muß man ein wenig Limonien- oder Citronen-Safft darunter rühren.

Dem Angesichte eine liebliche Klarheit zu bringen, oder dieselbe zu erhalten, kan man folgendes Wasser gebrauchen. Nehmt in dem Maymonat der frischen Milch von ei- ner schwarzen Kuh, gießt sie in ein Glas, thut darzu acht klein-zerschnittene Limonien oder Citronen, vier auf gleiche Weise zer- schnittene Pomeranzen, weißen Candel-Zu- cker zwey Loth, Venetianischen Borax ein Loth, destillirt es über einen aläsernen Helm in dem Sand- oder Marien-Baade, so daß das Feuer mittelmäßig und allezeit gleich seye. Endlich laß das destillierte Wasser einen ganzen Tag unbewegt stehen, thut hernach in wohlvermachte Gläser. Wenn man es nun brauchen will, muß man es zuvor ein wenig lau machen, und das An- gesichte mit einem darein gedrückten weichen Leinwat gelind und sachte waschen, wieder abtrocknen, und vor einer Stunde nicht an die Luft gehen; darum es auch besser des Nachts zu gebrauchen. Will man es lieb- lich haben, thue man ein wenig Rosen- oder Pomeranzen-Blust-Wasser darzu. Dieses Wasser vertreibt auch die Rothhe oder die Seiren des Angesichts, so man unter sechs Loth des- selben ein Quintlein des sublimierten süßen Quecksilbers wohl vermischet und zerläset, und also Tücher in dem gewärmten Wasser ein- getunkt, über die rothe Nasen, oder übrige Orte des Angesichts legt.

Oder: Nehmt zwölf geschälte und klein zerschnittene Limonien oder Citronen, zwölf frische Hünner-Eyer, sechs klein zerhackte Lammes-Beiner, ein gutes Stücke von einer Kürbis und von einer Melonen, weißen Can- del-Zucker acht Loth, Venetianischen Borax ein halb Loth, weiß Gilgen-Wasser, Ros- Wasser, jedes eine halbe Maas, destillirt alles unter einander in dem Marien-Baade, das destillierte Wasser kan man wie das vo- rige brauchen. Oder nehmt des aus frischen Limonien oder Citronen ausgepreßten Saffts vier Loth, Ros-Wasser, weiß Gilgen-Was- ser, Bonenblust-Wasser, jedes zwey Loth, sublimiertes süßes Quecksilber, (Mercurii dulcis) aus den wohlbestellten Apotheken anderthalb Quintlein, vermischet alles wohl

auf gelinder Wärme unter einander, bis der Mercurius zerlassen; Von diesem Wasser kan man alle Nacht etwas wenig warmen, ein zartes leimtenes Tüchlein darinnen tuncken, und also warm über das Angesichte schla- gen, nimmt alle Unreinigkeit hinweg. Den folgenden Morgen kan man das Angesichte wieder mit Bonenblust- und Rose-Wasser abwaschen.

Man brennet auch ein Wasser aus dem Safft der Limonien, welches mit dem Sy- rup wider die hitzigen Fieber zu einem Zulep vermischet wird. Die Weiber brauchen sol- ches, das Angesichte damit klar zu machen, es ist auch gut wider andere Flecken des Leibs, tödtet auch die Wärme: Weilen aber in Teutschland der Limonien-Safft ziemlich theuer ist, als wird diß Wasser bey uns nicht destillirt, sondern aus Italien zu uns gebracht, oder das aus Citronen dafür ge- nommen.

Ein lieblicher Trank für den Durst, in- sonderheit in den Fiebern, wird aus den Li- monien also gemacht. Nimm eine safftige Limonien oder Citronen, zerschneide sie in Stücke, schütte eine Maas frisches Brunn- Wasser darüber, lasse es etliche Stunden stehen, hernach seige es, druck's wohl aus, und thue darzu sechs Loth feinen Zucker. Oder nimm vier Loth Citronen-Safft, ein Maas frisches Brunn-Wasser, sechs Loth feinen Zucker, vermische und brauche es für dein Trank.

Die äussere Rinde der Pomeranzen ge- pulvert, und ein halb Quintlein in einem fri- schen lind-gefotenen Ey eingegeben, ist gut wider die Gelbsucht: In Peterlein- oder Erd- beer-Wasser getruncken, befördert sie den ver- steckten Harn.

So man mit Pomeranzen-Safft die Speisen begießet, gibt es ihnen einen lieb- lichen Geschmack, dadurch der Blödigkeit des Magens gewehret, und die Däunung beför- dert wird.

Die eingemachten, oder auch candierten Pomeranzen-Schelfen stärken das Herz, wehren den Ohnmachten, bekommen wohl dem kalten Magen, und fördern die Däun- ung.

Eine frische Pomeranzen Kreuz-weise auf- geschnitten, mit halb Wasser und Wein ge- kocht, zuletzt etwas wenig Zucker darzu ge- than, davon oft ein Stücklein genossen, stär- ket den schwachen Magen, erwecket Lust zum essen, machet gute Däunung, und gibt dem ganzen Leibe eine sonderliche Krafft.

Das destillierte Wasser aus der Pomeran- zen-Blüthe wird sonderlich fleißig zu Neapoli und Luca gemacht, allda man es Napham und Angelicam nennet, hat gar einen anmuthi- gen Geruch. Ist trefflich gut in den pesti- lenzischen und giftigen Fieberen innerlich zu gebrauchen, denn es treibt den Schweiß ge- waltig, stärket das Herz und erquicket die Lebens-Geister sehr (Spiritus animales) wird als eine Herz-Stärkung zu den Krafft- Wasserren und zu den Puls-Überschlägen ge- nußt. In Hispanien gibt man es mit Ro- sen-Wasser den Weibern, welche in gefährli- chen Kindes-Nöthen liegen, Löffel-weise ein.

Etliche Tröpflein von dem destillierten Po- meranzen-Dele in einem Löffel voll weißen Wein

Unreinig- keit des Angesichts.

Flecken des Angesichts und Leibs. Wärme.

Limonade.

Gelbsucht. verstopfter Harn.

Blödigkeit des Ma- gens.

Ohnmach- ten, kalter Magen.

Schwacher Magen. Schwacher Leib.

Pestilenzis- sche und giftige Fie- ber.

Gefährliche Kindes-Nö- then der schwangern Weiber.

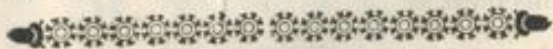
Kalter
Magen,
Ohnmacht
des Her-
zens,
schwacher
Leib, Gicht,
die mit Le-
bensgefahr
zurückblei-
bende Lei-
bes-Frucht.
Magen-
Tregnen.

Dünung
befördern.

Wein eingenommen, stärken und erwärmen den kalten Magen, nehmen die Ohnmachten des Herzens hinweg, geben Kräfte dem schwachen Leibe, wehren dem Gicht, treiben die Würme aus, stillen das Grimmen, und befürdern die mit Lebens-Gefahr zurückbleibende Leibes-Frucht.

Was sonst aus Citronen präpariert werden kan, mag auch mit diesen beyden Früchten geschehen.

Will man eine liebliche Magen-Tregnen haben, nehme man eine frische, wohlzeitige Pomeranzen, schabe an einem Reibeisen das aufserste gelbe Häutlein rein davon ab, mische Zimmet, Nägelein, Cubeben, Muscatmuscic. rein gepulvert darunter, thue Zucker darzu, bis es lieblich wird. Von diesem Pulver kan man oft zu Stärkung des Magens und der Dünung ein paar Messerspiße voll nehmen.



CAPUT XI.

Adams-Apfel-Baum. Pomus Adami.



Nahmen.

Der Baum dieser Äpfel heißt Lateinisch, Malus Adami, C. B. P. 437. Raj. H. 1660. Pomus Adami, J. B. 1. 99. Limon, Fructu Aurantii, B. J. A. II. 241. Malus Assyria vel Poma Adami, Park.

Adams-Apfel heißt Lateinisch, Pomum Adami, Pomum Assyrium. Italienisch, Lomia, Pomo d'Adamo. Französisch, Pomme d'Adam, Poncire. Englisch, Assyrian tree.

Es wird insgemein von denen Gärtneren und abergläubischen Leuten diese Frucht darum Adams-Apfel geheißen, weil sie dergleichen Apfel seyn soll, welchen unsere Stamm-Mutter Eva von dem verbotenen Baume ge-

nommen, davon gessen, und auch dem Adam gegeben, 1 B. Mos. c. 3. v. 6. zum Zeichen dessen wäre er mit dem Zahnbisse bemercket worden. Aber man kan eigentlich nicht wissen, was der unsern ersten Eltern verbottene Baum für eine Frucht getragen habe, wie solches der Hochgelehrte Herr Joh. Heinrich Heidegger, H. S. D. und Profess. zu Zürich, in seiner Hiltoria Patriarcharum. Exercitatione 4. S. 48. genugsam in folgenden verteutschten Worten darthut und bestatiget.

Was der verbottene Baum für ein Geschlecht gewesen, ist eigentlich nicht bekannt. Moses nennet ihn einfältiglich einen Baum. THEODORETUS, MOSES, BARCEPHAS, PROCOPIUS und andere, welchen der meiste Theil bestimmet, meinen, es seye ein Feigen-Baum gewesen, worzu sie von folgender Ursache bewegt werden, daß sobald unsere erste Eltern davon gessen, sie sich bedeckt haben: Sie bedeckten sich aber mit Feigen-Blättern, und also eber von dem Baume, welcher ihnen dazumahlen am allernächsten war. Allein diese Ursache beweiset solches gar nicht: Denn es konnte nahe bey dem Baume, von welchem sie die Frucht genommen, ein Feigen-Baum gestanden seyn. Es scheint auch nicht, daß Eva dem Adam die Frucht bey dem Baume (von welchem sie herkommen) überreicht habe. So ist auch vermuthlich, Eva seye nicht alsobald, nachdem sie die Frucht gessen hatte, schamroth worden, und habe sich also anderstwohin begeben. Und wenn sie sich auch gleich, nachdem sie die Frucht genossen, alsobald geschämnet hätte, wurde sie doch zweiffelsohn vielmehr ein Abscheuen gehabt haben vor solchem Baume, als aber sich mit seinen Blättern bedecken wollen. Und wie hat auch von dem Feigen-Baume können gesagt werden, daß er sehr lieblich seye anzusehen? Derohalben sagen wir billich, daß Moses sich nur allhier des Worts eines Baums einfältiglich habe bedienen wollen, und nicht für nöthig gehalten, des Baums Geschlechte und Art auszudrücken.

Gestalt.

Characteres Limoniae habet Adami Pomum.

Die Adams-Apfel sind an Art und Kräfte nicht fern von den Limonien, denn der Baum, darauf sie wachsen, tragt gleiche Blätter, wie der Limonien-Baum, allein daß sie größer und breiter sind: Desgleichen sind auch die Äste schwand, und mit grünen Rinden bekleidet. Er blühet, wie der Citronen-Baum. Die Früchte oder Äpfel erscheinen rund, zwey oder drey mal größer, als die Pomeranzen, haben nicht eine sehr dicke Rinde, fast wie die Limonien. Diese Rinde ist gerumffet und uneben, mit etlichen Ritzen oder Schrunden, gleich als hätte man mit den Zähnen darein gebissen. Das Fleisch im Apfel ist voll säurlichen Safts, wie die Limonien, doch nicht so lieblich am Geschmacke: Es steckt auch Samen darinnen, wie in den Citronen oder Limonien, mit weißen und bitteren Kernen.

Die Adams-Apfel wachsen in großer Menge in Italien, fürnehmlich um Verona, bey