

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 Gifte, 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 Aepffeln heisset 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 heisset Lateinisch, Pomum Adami, Pomum Assyrium. Italianisch, 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 Aepfel 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 einsältiglich 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 eher 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 einsältiglich habe bedienen wollen, und nicht für nöthig gehalten, des Baums Geschlechte und Art auszudrücken.

Gestalt.

Characteres Limoniae habet Adami Pomum.

Die Adams-Aepfel 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 Aeste schwand, und mit grünen Rinden bekleidet. Er blühet, wie der Citronen-Baum. Die Früchte oder Aepfel erscheinen rund, zwey oder drey mal größer, als die Pomeranzen, haben nicht eine sehr dicke Rinde, fast wie die Limonien. Diese Rinde ist gerümpfet und uneben, mit etlichen Ritzen oder Schrunden, gleich als hätte man mit den Zähnen darein gebissen. Das Fleisch im Aepfel ist voll säurlichen Saffts, 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-Aepfel wachsen in grosser Menge in Italien, fürnehmlich um Verona, bey

bey dem Gard-See, oder Laco Benaco, wie auch in Portugall und Hispanien.

In Candien findet man grosse Bäume voll Citronen, Limonien, Pomeranzen und Adams-Äpfel.

Die Griechen drücken deren Saft aus, füllen Fäßelein damit, und verkaufen solche den Türcken, so sie nach Constantinopel und an andere Orte der Türkei führen, sich dieses Safts an statt des Agrests, oder des Safts von den unreifen Trauben zu bedienen.

Herr Johannes Rajus meldet in seiner Historia Plantar. Lib. 29. sect. 3. cap. 4. von fünfferley Gattung dieses Äpfels, welche der äusserlichen Gestalt nach meistens unterschieden.

Eigenschaft.

Dieser Baum samt seiner Frucht hat gleiche Eigenschaft mit dem Citronen- und Pomeranzen-Baume. Dammehet man auch alle Arzney-Mittel daraus zubereiten kan, die man aus obigen Früchten zu machen pflegt.

Gebrauch.

Der Saft aus diesen Äpfeln hat alle Wirkung, welche dem Limonien-Saft zugeschrieben werden, doch ist er nicht so kräftig: Insonderheit aber dienet er wider den Grund und Räude, so man einen Äpfel mit-ten entzwey schneidet, gestossenen Schwefel darauf streuet, ein wenig unter der warmen Aschen bratet, und damit die schädige Haut bestreicht.

CAPUT XII.

Cacao - Frucht. Cacao, Cacavate.



Namen.

Die Frucht Cacao hat ihren Namen aus America, da sie wächst, bey nahem alleine her; wie denn die Lateinischen Scribenten dieselbige ingleichen Cacao, oder Cacavate nennen. Von JOHANNE BAUHINO T. I. 291. hat sie auch den Namen Cacao America, sive Avellanae Mexicanae; und von CASPARO BAUHINO P. 442. Amygdala similis Guatimalensis, bekommen. JOHANNES RAJUS, der berühmte Englische Botanikus nennet sie Cacao, Ger. H. 1670, auf Englisch Thee Caco Tree. Cacao sive Cacavate Park. Cacao. Clus. Exot. 55. T. App. 660.

Der Baum, so diese Frucht trägt, wird bey den Americanern Cacavaquahuatl, oder Cucaotal geheissen. Lateinisch, Arbor Cacari, Cacavifera, Fr. Hernand.

Geschlechte und Gestalt.

Arbor Cacao Auth. Car. Plumerio Flor. habet Rosaceum; Calic. multif. Fructum ex Pistillo nat. Cucumiformem, striatum, seminibus foetum in quinque ut plurim. acervulos collectum, oblongos in multas veluti Amygdalas fissiles.

Es sollen nach HERNANDEZ vier Geschlechter dieses Baums gefunden werden, der Grösse nach allein unterschieden: Die zwey ersten werden genennet Cacahuahuatl: Das dritte heisset bey den Americanern Xuchicacahuahuatl, dessen Frucht von aussen roth, im übrigen den anderen gleich. Das vierte nennen sie Thalcacahuahuatl, so die kleinsten Früchten trägt. Alle diese Bäume aber wachsen gern in feuchtem, schattichem, fettem und moosichem Grunde: Werden in America oder West-Indien, und sonderlich in desselben Provinzien, Guatimala, Nova Hispania, Nicaragua, Cuba, Hispaniola, Jamayca mit grossem Fleisse gepflanzt, kommen auch wohl selbst im Walde und schattichten Thälern hervor. Nunmehr werden die Cacao-Bäume in America neben dem Coffee, auch auf verschiedenen andern Inseln und Enlanden, sonderlich von denen Holländischen Compagnien gepflanzt und mit der Frucht starker Handel getrieben. Sie tragen Früchte von ungleicher Grösse; die Grössere, Amygdala pecuniaria von etwelchen also geheissen, gebrauchen sie an statt des Gelds, die Kleinere aber zu ihrem Geträncke, davon unten Meldung geschiehet, auch ist davon etwas zu lesen in Wilhelm Dampiers Reise um die Welt. P. 1. cap. 3. pag. 116. 120. und cap. 6. pag. 285. und ERASM. FRANCISCI Ost- und West-Indischen Lust-Garten P. I. pag. 487. und folg. Alle diese Bäume sind so zarter Natur, daß sie weder die starke Hitze der Sonnen, noch die herbe Kälte der Nacht, noch auch grosse Wetter erdulden können. Dammehet die Americaner allzeit grosse schattichte Bäume, welche Cacaoquantli von ihnen genennet werden, darneben pflanzen, damit sie unter derselben Schatten von allem äusserlichen Schaden gesichert seyen. Die Spanier setzen ganze Felder voll solcher Bäumen, eben wie die Europäer ihre Wein-Gärten: In dem andern Jahre tragen sie schon Früchten,

Früchten, und hernach zweymal des Jahres, um den Brachmonat und den Jenner, nach dem zwanzigsten Jahre aber fangen sie an zu verderben.

Der größte dieser Bäume ist von mittelmäßiger Größe, dessen Stamm bey nahem so dick, als der Stamm unserer Zwetschgen- und Pflaumen-Bäumen wird; hat durchgehends eine glatte Rinde, und spreitet sich gleich den Kirsch-Bäumen rund um in viele Aeste aus, welche allgemach oben dünner werden, und sich zusammen thun, daß der Baum gleichsam zugespitzt wird. Die Blätter sind dunkel-grüne, etwas schmaler und länger als die Pomeranzen-Blätter; hängen mit ganz kurzen Stielen an den Aesten. Die Blume ist groß, gelb-weiß, gleich dem Saffran, nach deren Abfall, dünne, grüne, langlichte, und wollichte Faserlein verbleiben, aus welchen hernach die Birn-Würbel-gestaltete Früchte, so sie Cacavacentli nennen, hervordachsen; die da, wann sie reiff werden, den Melonen an Dicke, Größe und Gewichte nichts nachgeben, auch eines theils Saffrangelb, und wo sie der Sonnen etwas entgegen stehen, roth und Fleisch-färbig werden, beneben der Länge nach, wie die Melonen, mehrfach eingeschnitten sind, oder eingebogene Höhle haben. Ihr innwendiges Fleisch ist mit zehen bis zwanzig, oder auch mehr Kernen begabet, welche der Gestalt nach denen welschen Bimpermislein, aber in der Größe unseren Mandeln gleich, und mit einer dunkel-rothen Haut umgeben sind. Diese Kernen haben innwendig eine ölichte, dünne Kastanien-braune, bitterlichte, aber doch nicht unliebliche nahrhafte Substanz, aus deren man mehr Del, denn aus den Mandeln pressen kan. Dieser ölichte Saft sitzt in den Kernen wie eine weiße milchichte Sult, welche in dem Munde alsobald vergehet. Wenn die Americaner solche Früchten eingesamlet, nehmen sie die Kernen heraus, ziehen ihnen die außere Haut ab, säuberen sie von dem anklebenden Schleime, und dörren dieselben alsdenn an der Sonnen auf leinenem Tuche, oder Binden- oder Stroh-Decke, bis sie ganz dörre sind: alsdenn stoßen sie solche zu Pulver, oder zu einer Masse, welches eine Anzeigung ist, daß auch in denen gedörren Kernen amoch ein kleb- und ölichte Materie verborgen seye. Aus dieser Masse oder Klumpe, machen sie hernach mit Zuthun anderer Sachen ihre Chocolate, welche über Meer in unsere Europäische Lande geführt wird, und viel besser ist, als die man aus denen zu uns über geführten Kernen in Engelland, Holland, Spanien oder anderswo machet, weilen diese obwohl gedörre Kernen, amoch unterwegs von dem Meer-Lufft allerhand Feuchtigkeiten an sich ziehen, dadurch sie schimmlicht, schlecht und übel geschmactt werden.

Eigenschaft.

Von diesem Baume wird nichts, als der Kern gebraucht, welchen die Americanische Männer und Weiber auch frisch ohne einigen Schaden der Gesundheit essen. Er hat ein häufiges Del, mit etwas räuchlichtem wenigem Salze in sich, dadurch er ein bitterlichten, mit gelinder Süßigkeit lieblich ver-

mischten Geschmactt bekommt, und ein recht temperierte Eigenschaft hat, die scharffen Feuchtigkeiten zu miltieren, die Säure des Magen-Saurteigs zu versüssen, die zähen und schleimerigen Flüsse zu erdünnern, die Lebens-Geister zu erfrischen, den überflüssigen Stulgang durch gelinde zusammen ziehende Kraft zu mäßigen, wann man sie nur mäßig gebrauchet: So sie aber ohne Masse gesessen werden, erwecken sie gefährliche Verstopfungen, und schaden der Gesundheit, darum auch die Americanischen Weibsbilder, so dergleichen Früchten lieben, und täglich genießen, ganz bleiche, oder Bley-färbig in dem Angesichte werden.

Gebrauch.

Der Kern von der Frucht dieses Baums gibt viele Nahrung; man muß ihn aber mit Masse genießen, eben wie die Mandeln, damit er nicht das Geblüte zu viel erdickere, und ölicht mache. Sonderlich soll er wegen seiner schaumigen, schwefelichten, mit flüchtigtemperiertem Salze vermischten Feuchtigkeit den Samen bey den Menschen vermehren, und hiemit die Mannheit erwecken und befördern. Damit aber solche Kraft dieser Kernen desto größer werde, als pflegen die Americaner auch andere kräftige Sachen dazu zu mischen, und also eine vermischte Artney zu machen, welche sie *Chocolata* nennen, und in Form der Zapfen, wie man die Pflaster in den Apotheken machet, oder großer Tafeln und Ruchlein in Europam zu versenden. Damit man aber eigentlich wisse, wie solche *Chocolata* zubereitet werde, und wozu sie dienen solle; als kan man folgende aus etlichen heutigen Botanicis zusammen getragene Beschreibung nach Belieben lesen, und daraus die beste Weise selbige zu seinem Nutzen zuzurufen, oder zu verändern erwählen.

Chocolata, Chocolati,

Chocolata, *Chocolate*; auf Italienisch, Spanisch, Französisch und andere Sprachen, hat es den Americanischen Nahmen behalten, auf Latein aber mag es *Succolata Indorum* genennet werden. Bedeutet entweder die aus den Cacao Kernen, samt andern zugemischten Dingen bereitete Masse, oder den hieraus gemachten Trand. Die Masse aber der *Chocolate* wird auf unterschiedliche Weise zubereitet.

Ehe die Hispanier in Americam geschifet, haben die Indianer solchen Trand nur aus den Kernen Cacao allein gemacht, und nichts nach der Lieblichkeit gefragt; dieser Trand aber brauchten sie ordinari bey ihren Mahlzeiten, wie wir den Wein oder das Bier trinken. In Jamaica schälen sie die Kernen, dörren sie hernach, stoßen sie groblicht, und machen ein- zwey- bis drey-pfündige Kuchen daraus; welche an dem Schatten weiters gedörret aufbehalten werden: So sie aber hernach den Trand davon haben wollen, schaben sie solche Kuchen an dem Reibeisen, oder andern dienlichen Instrumenten zu einem reinen Pulver, und zerlassen dasselbe im Wasser, und mischen nach Belieben Zucker darunter. In anderen Inseln schälen sie die Kernen, dörren sie auf gelindem

gelindem Feuer, oder an der Sonnen gemächlich, stossen sie in einem marmorsteinernen Mörsel ganz reine, machen Kuchen daraus, aus welchen sie hernach entweder allein, oder mit Eyeren und ein wenig Mayzöl Meel kleine Ruchlein, oder Tafelchen formiren, welche zwischen Papier an dem Schatten, (denn an der Sonnen schmelzen sie) getrocknet, und gehärtet, demnach zu täglichem Gebrauche über ein Jahr aufbehalten werden. Solche Kuchen, oder Ruchlein bringen die Europäische Kauffleute mit aus America in Engelland, Spanien und Holland, und soll die beste Chocolate seyn, aus welcher sie allererst die vermischte bey uns gebräuchliche Chocolate machen.

Die Spanier aber, wie auch andere in Americam schiffende Europäische Kauffleute, welche auf die Lieblichkeit des Trandts viel halten, haben auch unterschiedliche Sachen mit der Kuchen solcher Indianischen Kernen vermischet: Wie denn MARRADO schreibt, daß die Chocolate mehrentheils aus folgenden Sachen gemacht werde; als nemlich, man nehme der Kernen Cacao, 700. Zucker anderthalb Pfund, Zimmet 4. Loth. Chilles, oder Mexicanischen Pfeffer 14. Körner; Gewürz-Nägelein ein Loth. Vanillen 3. Schotten, oder an deren Stelle, Amis-Samen 4. Loth. Achioten einer Haselnuß groß. Etliche mischen annoch ein wenig Bomeranzen-Blust-Wasser, Bisam und Ambra, wie auch Hirschen-Zungen-Pulver darzu: an deren Statt, andere die Mandel- und Haselnuß-Kernen, wie auch das Pulver von Alexandrinischen Rosen damit vermengen. In vielen Orten thut man annoch das Türckische Korn Mays genannt, Indianischen Hirß, Xochinacatlis, oder Oreivelas, (Oregioella, Clus. exot. Flos auriculæ) Mecaxochitl, dessen Frucht dem langen Pfeffer gleich, Xococonchitl, (Piper Tavasci, Hernand. Piper odoratum Jamaicense Nostratibus.) Carpoballum Officin. auch andere Sachen dazü. Damit aber die Chocolate wohl ausfalle, so trocknen und dörren sie die Sachen, so gedörret sollen werden, (die Achioten ausgenommen auf ganz gelindem Feuer, ein jede absonderlich, rühren sie unter dem Dörren immerdar, damit sie nicht anbrennen, oder schwarz und bitter werden, auch die Kräfte nicht samtllich verlieren: stossen hernach oder reiben jede sonderbar auf einem weiten, glatten, etwas gehöhlten Steine, so sie Metatl oder Metate heißen, zu reinem Pulver; solche Pulver vermengen sie in einem sauberen Gefäße mit der gestossenen Cacao, damit zuvor die Achioten vereinigt worden, und rühren alles wohl untereinander zu einer weichen Kuchen, welche sie hernach wieder auf obiger steinernen Tafel, darunter ein kleines Kohlf Feuer gestellet ist, wohl reiben, Tafeln daraus formiren, auf Papier an dem schattichten trocknen Luft trocknen, und hart lassen werden, hernach in hölzernen Büchsen zu dem Gebrauche aufbehalten. Anjeko nehmen die gemeinen Leute in America zu der Chocolate nichts anders als die Kernen von Cacao, Amis-Samen, Chilles oder Pfeffer (an dessen Stelle andere den Zimmet vorziehen) und Achioten, so ein aus dem Ker-

ne der rothen Frucht des Achiotl, Changuarica, oder Pamaqua-Baums ausgestruckter, und auf dem Feuer erdickter Saft ist, welcher die Krafft hat zu eröffnen, die schleimige Feuchtigkeit zu erdünneren, und flüßig zu machen; auch wegen seiner Röthe der Chocolate die Farbe geben muß. In Europa soll die beste Chocolate zu Cadix in Spanien gemacht werden. Die beste Chocolate aber ist diese, so da nicht schmelzet, und einen lieblichen, angenehmen, aromatischen Geschmack hat, wenn man sie in dem Munde leuet, oder zerlassen trincket. Sie muß auch nicht alt, von den Moten und Würmen nicht durchlöcheret seyn, und keinen seltsamen Del-faulen Geruch haben.

Der Trand von dieser Chocalote wird auf verschiedene Weise bereitet. Die Gemeinen in Jamaica schaben mit einer zimnernen Feile, oder einem Reibeisen alle Morgen, so viel sie nöthig haben, von der Chocolate Kuchen rein hinweg: demnach zerlassen sie etwas weniger ihres Cassava Brods in frischem, klarem, kaltem Wasser, welches leicht geschiebet; dieses Wasser samt dem Brot stellen sie über das Feuer, wann es zu kochen anhebt, werffen sie die geschabene Chocolate hinein, rühren es mit einer hölzernen Spattel, oder Köffel oft um, lassen es eine Vierteltunde kochen: wenn es gekochet, gießen sie es in eine Schüssel aus, mischen ein wenig Zucker darzu, und setzen es ihren Arbeits-Leuten täglich warm zu trincken vor. Andere rühren die geschabene Chocolate in dem kalten Wasser mit einem hölzernen Stößel so lang um, bis sie einen Schaum von sich gegeben, diesen Schaum thun sie in ein anderes Geschirre; das Wasser aber setzen sie mit genugsamem Zucker über das Feuer, und wenn es wohl warm, auch der Zucker zerlassen, so gießen sie es über den zuvor abgesonderten Schaum, und trinckens also warm. Etliche füllen das Geschirre, so sie voll Chocolate auszutrincken verlangen, mit siedendem, frischem Brunn-Wasser halb auf, zerlassen ein wenig Chocolate-Pulver darinnen, rührens mit einer hölzernen grossen Gabel durcheinander, bis es dick und schaumig seye, hernach füllen sie das Trinck-Geschirre mit heißem Wasser, darinnen Zucker zuvor zerlassen worden, ganz voll, und trincken die Chocولاتen also warm. Viele kochen nur Chocolate-Pulver, und Zucker in Wasser, bis ein fetter Schaum oben auf schwimmt, und trinckens also warm. An den öffentlichen Mahlzeiten pflegen die Americaner die Chocolate auch kalt also zu trincken; sie rühren das Pulver davon in kaltem Wasser, bis der Schaum vorhanden, thun den Schaum in eine Schüssel, zerlassen alsobald Zucker in obigem Wasser, und gießen es hoch über den Schaum herunter, trinckens hernach also kalt; viele aber können solchen Trandt, weil es zu sehr kühlen soll, nicht vertragen. Heut zu tage bereiten sie es in Frankreich auf folgende Weise: Man gießt so viel Bächer voll Wasser in das Chocolate-Geschirre, so viel Personen zugegen sind, welche zu trincken verlangen, wenn das Wasser siedet, wirfft man auf jeden Bächer Wassers 2. Loth Chocolate-Pul-

ver, und eben so viel Zucker hinein, rührt also wohl untereinander, bis es ganz schaumend ist, gibt es alsdenn warm zu trinken. An Statt des Wassers nehmen etliche Kuh-Milch, und das gelbe von frischen Hühner-Eyeren; auf welche Weise sie zwar lieblicher, aber nicht durchaus so gesund wird.

Die zubereitete Chocolate wird von vielen nur trocken mit weit besserem Appetit gegessen, als, da sie gekocht ist, getrunken. Die Zuckerbecken plegen sie auch zu verzuckern, oder in die Marzipan, Biscuit, und andere Leckereien zu thun.

Kalter
schwacher
Magen.
Müdigkeit
der Lebens-
Geistern.
Schwach-
heit des
Herzens.
Husten.

Wenn man aber die Ingredientien, so zu der Chocolate genommen werden, wohl erwägt, wird man nicht unschwer abnehmen können, daß diese Sache sowohl eine Speise als eine Arznei kann genennet werden, denn sie recht temperierter Natur und Eigenschaft ist, gibt viele Nahrung, stärkt und wärmt den kalten und schwachen Magen oh-

ne ihn sonderlich zu erhitzen, löscht den Durst, erfrischt und vermehrt die Lebens-Geister, stärkt das Herz, ist gut für den Husten, erweicht und macht auswürgen, heilt die verkehrten Lungen, erleuchtet den schweren Athem; erquickt die von harter Arbeit ermatteten Glieder, stillt den öfteren Stuhlgang und Ruhr, sonderlich mit Muscatnus und Mandeln angerühret. Fürnehmlich aber erweckt, und reizet sie zur Heilheit und Liebeslust, dannenher die übelversorgten Weibsbilder solchen Trand ihren Ehemännern oft nicht ohne erwünschten Liebesnachdruck zurufen. Man kan ihn öfters auch ganze Jahre aus trinken, ist Alten und Jungen gleich nützlich. Von der Chocolate haben viele ganze Tractatlein geschrieben: Als ANTON. COLMENERUS de Ledesma: Opusculum de Nat. & Qualitate Chocolatae. STEPH. BLANCARDUS. Franc. Maria Cardinal. Brancat. JOH. de Laet. in Descript. Indiae Occident. ANONIMUS und andere.

CAPUT XIII

Pfersing-Baum. Malus Persica.

Rothe Persing. Mala Persica rubra.



Nahmen.

Pfersing, oder Persing-Baum heisset Griechisch, Μηλέα περσική. Th. 4. h. 4. Lateinisch Persica, Malus Persica. Italianisch, Persica, Pelco. Französisch, Pecher. Spanisch, Pexego. Englisch, Beachtree. Dänisch, Persic-Træ. Niederländisch, Perzylboom.

Pfersing, oder Persich nennet man Griechisch, Μηλον περσικόν. Lateinisch, Malum Persicum. Italianisch, Persica. Französisch, Pèche. Spanisch, Persago. Englisch, Beach. Dänisch, Persic. Niederländisch, Berse.

Persica hat den Nahmen von Perside, von dar er zuerst soll kommen seyn.

Gestalt und Geschlechte.

Persica pertinet ad Arbores; Flore Rosaceo; Ovario in Calice nato, abeunte in Fructum carnosum, foetum testa ossea continente nucleum. B. J. A.

Der berühmte Herr Dümmler, beschreibt ihn also. Der Persing-Baum ist eine schöne Garten-Zier, und ein Baum rechtmäßiger Größe, denn er wächst hoch auf, und breitet sich aus mit seinen Aesten. Der Stamm wird stark, ist anfangs mit einer rötlichen Rinde, welche hernach braunlicht wird, bekleidet. Die Blüthe, so vor den Blättern sich ereignet, ist gar schön und anmuthig, mit fünf leibfarb-rothen Blättern

teren besetzt, welche in der Mitte viele Wur-
pur-farbe und weißlichte Faserlein hat: Die-
se Blüthe hanget ohne Stiele an den Aesten.
Die Blätter sind länglicht, spizig, rings
umher zerkerft, und eines bittern Geschmacks.
Die Früchte, welche nach der Blüthe erfol-
get, ist unterschiedlich, nach des Baums Art
und Geschlechte: Etliche sind frühe, etliche
spathe, andere groffe und kleine, etliche sind
imwendig am Marcke weißlicht, etliche gelb,
es sind auch andere rothsfarbig und gar
schön: Sonst ist die Frucht fleischig und saft-
tig, auswendig mit einer zarten Wolle um-
geben, und gleichsam mit einem Spalte ein-
geschnitten. In der Mitte ligt ein harter
raucher Stein, welcher imwendig schön und
glatt ist, auch einen weissen Kern hat, so
eines bittern doch annehmlichen Geschmacks
ist.

Dieser Baum ist keiner wahrhaften Na-
tur, und gelanget nicht zu hohem Alter, weil
er mancherley Gefahr und Zufällen unterwor-
fen, denn die Kälte kan ihm bald schaden,
rauche Luft ihn hindern, Unsauberkeit des
Grunds verderben, und die überflüssige Frucht-
barkeit auf einmal alle Kraft ihm beneh-
men, oder samt der Wurzel aus dem Grunde
heraus reißen: Dammher ist vornehmlich,
daß man immer junge Sträuchlein hernach
ziehe, daß man den Abgang wieder ersetze.
Erfriert ein Pfersing-Baum, so muß man
nicht alsbald im Frühlinge den ganzen Baum
mit Wurzeln und allem heraus graben,
sondern man kan ihn anfangs nur bis an das
Erdreich wegschneiden, damit er von denen
noch in dem Boden stehenden frischen Wur-
zeln wieder ausschlage, und solcher Gestalt
bald wieder zur Fruchtbarkeit gelange: Wenn
der Sommer fürüber und keine jungen Schosse
vorhanden, so ist es Zeit, daß man die
Wurzel auch ausreute. Merket man im
Grunde an den Wurzeln eine Unsauberkeit,
so muß zu denselben geraumet, der alte hin-
weg und neuer guter Grund dahin gethan
werden. Ist die Fruchtbarkeit überflüssig,
so muß man zeitlich den Baum mit Stü-
ben unterbauen, daß die Aeste nicht abrei-
ßen, noch der Baum aus dem Boden bewe-
get, sondern die Früchte daran erhalten,
und zur Zeitigung gebracht werden. Die
überflüssige Feuchtigkeit ist den Pfersing-Bäu-
men auch schädlich, denn sie verursacht fau-
le und abfällige Früchte, derselben aber ab-
zuhelfen, wird unten in den Stamm, oder
in die groffe Wurzel ein Riel von Nessel-
oder Kriechen-Holz geschlagen, daß der
Stamm oder Wurzel aufgespalten bleibe, so
ziehet sich die übrige Feuchtigkeit heraus.

Obwohl der Pfersing-Baum in allen Or-
ten, in warmem, feuchtem und sandigem
Erdboden wächst, so muß er doch in unse-
rem Teutschlande gegen Mittag gesezt wer-
den, und vor dem rauchen Nordwinde ges-
chert seyn, damit er für Frost bewahret zu der
Fruchtbarkeit gelange.

Es werden auch die Pfersing-Bäume
in die Wein-Gärten gesezt. In oder an
die Blumen-Felder taugen sie gar nicht,
denn ob sie zwar schmale Blätter haben, so
geben sie doch einen Schatten in die Felder,
und hinderen das Blumen-Werck. Den
Wein-Gärten sind sie auch nicht gar wohl

anständig, weil sie so wohl den Trauben als
den Blumen die Sonnen-Strahlen fürhal-
ten. Derohalben muß man sie in Wein-
Gärten also pflanzen und sezen, daß ihr
Schatten die Wein-Stöcke nicht berühre.
Hierbey ist auch diß zu merken, daß die
Pfersing-Bäume einen guten wohlgetüngten
Grund begehren, und in Waasen nicht gut
thun, sondern wässerige und ungeschmackte
Früchte bringen.

Die Pflanz- und Setz-Zeit ist allhier
auch zu beobachten. Pfersingen wie auch Ma-
rillen und Mandel-Kern kan man schon im
dem Jenner, in zunehmendem Monden,
in gute mittelmäßige feuchte Erde, so in
einer weiten Schärpe ist, und an einem lau-
lichten Orte stehet, stoßen, so werden sie
bald keimen und aufgehen, alsdenn können
sie wieder in dem wachsenden Monden in
kleine Geschirre, so mit gutem Erdreiche ge-
füllt sind, wohl umgesezt, und etwas feuch-
ter, bis in den Aprill erhalten werden.
Wenn nun ein Sträuchlein vier oder sechs
Blättlein getrieben, alsdenn kan man sie
wiederum in dem zunehmendem Monden
mit der Erden aus dem Geschirre heben,
oder dasselbe gar zerbrechen, und an die
Stelle sezen, da man eines Pfersing-
Baums bedürftig ist, so wird ein solcher
Gestalt verfestes Zweiglein noch denselben
Sommer über ein hohes und lustiges Baum-
lein werden, welches bald seine Frucht brin-
gen, und dem Garten-Herrn Nutzen ge-
ben wird.

Ist das Erdreich offen, so kan man schon
in dem Hornung oder im Anfange des Mer-
kens, jedoch zween oder drey Tage vor dem
Vollmonden, Pfersing- und andere Stein-
Obst-Kernen in wohlgebauten Grunde stös-
sen; Diese wachsen hernach sehr hurtig.
Man kan sie zwar auch zur Herbst-Zeit
stoßen, welche hernach in dem Frühlinge her-
für wachsen, jedoch wegen den Feld-Mäu-
sen, so den Winter durch diesen Kernen
nachstellen, sie aufstießen und fressen, ist die
Frühlings-Pflanzung am allerbesten. Die
Frühlings-Zeit ist auch zum Versetzen der
jungen Pfersing-Bäumlein am bequemsten,
weil dieselbe noch in dem Herbst schosse,
und gar spath neue Aestlein treiben. Aber
doch muß man auch in dem Frühlinge nicht
zu lang warten, weil sie zeitlich trucken und
treiben. Andere Bäume, wenn man sie
versetzt, müssen gestümmlet oder geschnitten
werden, aber dieses ist dem Pfersing-Baum-
lein zuwider, denn sie werden gänzlich ver-
sezt. Ingleichen ist den jungen Pfersing-
Bäumlein der Schnitt des Heb- oder ande-
rer eisernen Messern zuwider. Aber dieses
ist ihnen fürträglich, daß wenn sie in ersten
Jahren stark zu wachsen beginnen, und
viele Zweige treiben, daß man dieselben als-
bald sauberlich mit den Fingern abklemme,
damit ein schöner, gerader Stamm gezogen
werde. Wenn man aber die Aeste mit ein-
ander läffet aufwachsen, so werden sie dicke,
und bleibet der Baum niederträchtig. Im
Herbst wird zu denen Wurzeln geraumet,
in die Gruben werden die abgefallenen Pfer-
sing-Blätter gethan, und mit Erdreich be-
deckt, alsdenn faulen sie, und geben dem
Baume gute Lüng- und Nahrung. Andere
Bäume

Bäume werden durchs Belzen gebessert, aber die Pfersing-Bäume bleiben, wie sie von den Kernen gezelet werden, und können nicht besser gemacht werden, ist der Kern gut, so wird auch die Frucht gut. Aber mit Zungen und fleisigem Hacken kan ihnen grosser Nutzen geschafft werden. Will aber jemand das Belzen mit den Pfersingen probieren, derselbe pstopfe einen Nußbaum-Stock, und besprenge denselben hernach oft mit Ziegen-Milch, so wird er fruchtbar, und bringet grosse Pfersing-Aepffel, die innwendig Nüsse haben.

Willst du daß ein Baum halb Pferschlen und halb Nüsse trage, so nimm von einem jeden ein Zweiglein, schneide sie in der Länge von einander, und theile auch die Augen, alsdenn richte zwei halbe Augen gleich zusammen, binde und verwahre sie mit Baumwachs, schneide nicht alle Nebenschosse hinweg, so werden halb Pferschlen und halb Nüsse wachsen. Auf solche Weise kan man auch Marillen oder Mandellern zu Pferschlen vereinigen.

Wenn zur Sommers-Zeit durch langweilige Sonnen-Hitze das Erdreich ausgetrocknet wird, so manglen auch die Pferschlen-Bäume ihrer dürfftigen Nahrung, weil ihre Wurzeln nicht tieff in die Erde schliessen. Daher lassen sie ihre Früchten unzeitig abfallen: Daß nun dieselben zu vollkommener Zeitigung verbleiben, müssen die Bäume mit laulichem Wasser täglich, oder über den andern Tag begossen werden.

In Frankreich hat man eine Frucht *Prunoperlicum*, die ist auswendig wie ein Pflaume, und der Kern eines Pferschlen.

Die alten Teutschen haben von dem Pferschlen-Baume nachfolgendes denkwürdiges Sprüchwort.

Pfersing-Baum und Bauren-Swalt,
Wächst schnell, vergehet bald.

Herr Walter Schulzens in dem 3. Buch seiner Ost-Indianischen Reis-Beschreibung im 16. Cap. beschreibet die Indianische Pfersinge also. Die Frucht, von den Niederländern und Indianern Mangos genennet, wächst an Bäumen, so dem Baume Jaka nicht unähnlich sind. Diese Mangos scheinen so groß wie ein Pfersich, sind aber länger, und im Anfange grün, hernach werden sie gelblicher: Wenn man ihnen die dünne Schale nimmt, findet man in derselben ein saftiges Mark: so säuerlich und etwas zähe im Schneiden befunden wird: Innwendig sitzt ein Stein, so dem Pfersich-Steine nicht ungleich ist. Diese Frucht wird von den Ost-Indischen Völkern häufige überzuckert, auch wohl eingesalzen, und hernach anstatt des Aekes aufgestellt, ist in dem übrigen ein gutes Mittel wider das hitzige Fieber. Zu Ormuz sollen die allerbesten, und zwar so begierlich und reißend verkauft werden, daß da sonst der Markt mit allerhand köstlichen Indianischen Früchten angehäuffet, dennoch fast alles für dieser Frucht verschmähet werde, wie solches GARCIA ab Horto lib. 2. Plant. Histor. cap. 9. berichtet, und darneben vermeldet, es seye nach dem Unterscheide der Ländereyen auch die Frucht von verschiedener Güte:

Derjenigen, die in Ormuz befindlich, schreibt er den ersten und besten Preis zu; den andern derselben, die in Guseratte wächst; den dritten dieser, die Balagate zeuget. Er erinneret sich, zwey Stücke dieser Obst-Frucht gesehen zu haben, welche vier Pfund und ein halbes gewogen. Auf seinem Landgute in Bombami hatte er einen Baum, so dieser Früchte zweyerley Arten getragen, und im Maymonat solche, die zwar den übrigen mit Geschmacke und Geruch weit vorgangen, gegen dem Ausgange des Herbsts aber andere, welche noch köstlicher gewesen. Darneben wachsen sie auch lieblich in den fürnehmsten Städten des Königs Nizamora, als in Chacanna, Quindor, Madanager und Dultabado: Man findet sie ferners gut in der Landschaft Malabar, Goa, Bengala, Pegu und Moluca. Die Frucht hat eine grün-röthliche Farbe, und gibt einen annehmlichen Geruch von sich. Man isset sie wie in Teutschland die Pfersich, aus Wein: sind auch kalter und feuchter Natur wie die Pfersing. Sie werden in Indien mit Zucker, und bisweilen zerschnitten mit Essig, Del und Salz eingemacht. Die frischen Kernen genossen tödten die Wärme im Leibe wegen ihrer Bitterkeit, gleich wie bey uns die Pfersich-Kernen. Die Sinesische Flora R. P. MICHAELIS BOYM S. I. berichtet, daß diese Frucht bey den Sinesern Manko genennet werde, und sehr überflüssig in denen Südlichen Landschaften herfürkomme; sie seye bey den Indianern mancherley Gattung, wäge, wenn sie groß, zwey, auch zuzeiten drey Pfund, sonderlich so sie entsprosset aus dem Zweige eines Baums, der dem Cedern-Baume eingesprosset, von dessen Frucht sie den Geruch und runzelichte Haut nicht ungerne entlehnet. Bey welcher Gelegenheit er zugleich andeutet, daß die Impfung und Propfung auf andere Bäume in Sina nicht auf solche Weise geschehe, wie bey uns in Europa: Angemerkt die Sineser nur einen Zweig von der Manga abschneiden, solchen an den Zweig oder Ast eines andern Baums schlecht anbinden, und mit Mist oder Leim bedecken, worauf die Zweige mit der Zeit sich ebelich vergatten, zusammen in einen Leib verwachsen, und Früchte herfürbringen, deren etliche, wenn sie reiff, grün, andere gelb oder roth sind, auch innwendig ein süßes, gelbes oder Purpur-färbiges Mark haben: das innwendige Kernlein seye so bitter wie Bellota, und tödte die Wärme im Leibe.

Unter die fremden Pfersich-Bäume wird auch der Jambos-Baum gezelet, welchen BERNHARDUS PALUDANUS in notis ad Linscotti part. 4. cap. 9. und CHRISTOPHORUS à COSTA in libro Aromat. cap. 48. also beschreibet. Die Indianer halten diesen Baum hoch, und ward erstlich aus Molucca zu ihnen gebracht. Er ist so groß, wie die größten Spanischen Pomerangen-Bäume, breitet sich mit Neben-Aesten weit herum, und gibt einen grossen Schatten, derohalben er gar schön anzusehen ist. Der Stamm und die Aeste haben eine aschenfärbige Rinde. Die Blätter sind schön und lind, länger als die Breite einer Hand, mit einem dicken Faden in der Länge, und vielen durchlaufenden Aederlein,

Nederlein, auswendig gar grün, innwendig etwas bleicher, mit Blüthlein, die sich aus dem rothen auf die Purpur-farbe ziehen, und vielen Fädenlein in der Mitte, die auch lieblich anzusehen sind; sie haben einen Geschmack wie die Zincklein an den Wein-Reben. Die Frucht ist in der Größe einer Birne, oder nach etlicher Meinung eines grossen Spanischen Gall-Appfels: dieser Früchten sind zweyerley Arten; eine ist dunkelroth, siehet als ob sie schwarz wäre, hat gemeinlich keinen Kern, ist geschmackter denn die andere, welche blau-roth, oder aus dem rothen purpurfarbig, mit einem lieblichen Rosen-Geruche, hat in sich ein weisses und hartes Steinlein oder Kern, nicht gar rund, in der Größe eines Pfersch-Kerns, weiß, und mit einem rauchen Häutlein überzogen. Diese, ob sie wohl nicht so groß wie die vorige, ist doch angenehmer den Leckerbästen Leuten. Sie riechen alle beyde wie liebliche Rosen, sind kalt und feucht, ganz sanfft und lind, mit einem dünnen Häutlein umgeben, das man mit keinem Messer kan abschälen. Dieser Baum wurzelt sehr tieff, und wird in vier Jahren fruchtbar, trägt auch durch das ganze Jahr, und wird nimmer ohne Frucht oder Blüthe gesehen: Denn er gemeinlich entweder voller Blüthe, oder voll zeitiger und unzeitiger Früchten stehet. In wenn die Blüthlein abfallen (von welchen das Erdreich anzusehen ist, als wäre es mit rother Farbe angestrichen) so wachsen wiederum frische: daher etliche Früchte erst anfangen zu wachsen, andere zu zeitigen, etliche aber schon zeitig sind, und gelesen oder abgebrochen werden. Wenn man den Baum schüttelt, fallen die zeitigen alsobald ab, so man aber die Aeste unterschleicht, reissen sie leichtlich. Man isset diese Frucht über dem Tische vor anderen Speisen, und sonst auch den ganzen Tag über. Die Blüthe und Frucht werden von den Indianern mit Zucker eingemacht, und in den hitzigen Fieberen gebraucht, den Durst damit zu vertreiben.

In den Europäischen Ländern werden unterschiedliche Arten der Pferschlen beobachtet, deren Unterscheid aber allein bald in der Frucht erhellet. Sonderlich sind diejenigen Pferschlen hochgeachtet, deren innwendiger Stein selbst von einander spaltet, und welche deswegen für Weiblein gehalten werden; als da sind 1. Gemeine weiche Pferschlen, sowohl grüne als weisse: *Malus Persica* J. B. 1. 157. Dod. pempt. 796. Raj. H. 1515. *Persica molli carne, vulgaris viridis & alba*, C. B. P. 440. T. 624. B. J. A. II. 243. 2. Die Blut-Pfersinge, *Persica succo quasi sanguineo*, C. B. P. 440. T. 624. B. J. A. I. c. *Persica rubra*. Lon. Tab. I. 995. welche von aussen wollicht, innwendig roth. 3. Pfersinge mit gefüllter Blüthe, *Persica vulgaris pleno flore* T. 624. B. J. A. II. 243. welche zur Curiosität in den Gärten gezelet werden. Die übrigen aber behalten ihre Steine auch nach der Zeitigung hart beschloffen, unter welche Gattungen gezelet werden.

1. Die harten, grossen Herk- oder Muscateller Pfersinge, *Persica dura carne candida, aliquando ex albo subrubente*, C. B.

P. 440. T. 624. *Persica duracina*, Matth. Lob. *Persica Hispanica*, *Melocotonea quorundam*, J. B. 1. 158. Raj. H. 1515. Diese werden oft einer Faust groß, haben ein hartes, weisses, an dem Umkreise etwas grünlichtes, um den Stein herum rothes, sonst aber wohlgeschmacktes, weinichtes, an dem Steine hart anklebendes Fleisch. Sind mit einer hartlichten wolligen Haut überzogen, zeitigen spath.

2. Die kleinsten, weissen Pferschlen, frühe oder St. Johannis-Pferschlen, *Persica minima alba*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. *Persica æstiva Armeniacis similia*, C. B. P. 440. *Præcocia*, Tab. Sind wohlgeschmackte Pfersinge, mit weisser, wollichter Haut umgeben, und einem weissen den kleinen Steinen anklebenden Fleische begabet, werden zu Ende des Heu- und Anfange des Augustmonats reiffe, und kommen zu der Größe der kleinen Darrillen.

3. Kleine, weisse Pfersinge, *Persica parva alba*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. haben ein liebliches, von den Steinen sich gern lösendes Fleisch.

4. Mittelmäßige weißlichte Pfersinge, *Persica mediocria alba*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. Haben eine bleich gelblichte Haut, und sind mit weissem von den Steinen gern abgehendem Fleische begabet.

5. Grosse weisse Pfersinge, *Persica alba maxima*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. haben ein saftiges, nicht ungeschmacktes Fleisch, so an dem Steine nicht hart anlebet. Ihre Haut ist, wie der übrigen, wollicht.

6. Weisse schleimicht-saftige Pfersinge, *Persica alba mucosa & succulenta*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. deren Frucht, so sie geöffnet, und leicht gedrückt wird, alsobald in einen Saft zerrinnt, welcher sauer weinicht, mit etwas Bitterkeit vermischt, das Fleisch haltet an dem Stein sehr hart an, welches denn ein Zeichen, daß die Frucht nicht von den besten ist.

7. Mittelmäßige gelbe Pfersinge, *Persica lutea mediocria*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. sind äußerlich gelb, haben ein hartlichtes, wohlgeschmacktes, von den Steinen sich gern lösendes Fleisch; sind nicht so rund als die übrigen, und haben einen tiefferen Kanal oder Spalt in der Mitte.

8. Grosse gelbe Pfersinge, *Persica maxima lutea*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1515. welche an der Farbe und Größe den Quitten gleich, haben ein hartlichtes, schmackhaftes, von den Steinen leicht abgehendes Fleisch.

9. Kleine kahle Pfersinge, *Persica parva glabra*, J. B. 1. 162. Raj. H. 1516. haben eine gelblichte, glatte Haut, und ungeschmacktes an den Steinen anhaftendes Fleisch.

10. Quitten-Pfersinge, *Persica dura, carnea, buxea*, J. B. 1. 161. Haben eine Goldgelbe Farbe, ein angenehmes, saftiges, weinichtes Fleisch, und sind bey nahezum die gesündesten unter allen.

11. Nuß-Pfersinge, glatte Pfersinge, *Persica juglandina*; *Nuci Persica*, C. B. P. 440. Matth. J. B. 1. 163. Der Baum dieser Frucht ist niedriger, als die übrigen Pfersing-Bäume; der Stamm, und die grösseren Aeste sind mit einer weißlichten Rinde bedeckt, die kleine

kleineren Zweige aber sind roth; der Blätter und Blumen halben ist von dem Pfersing-Baume kein Unterscheid. Die Frucht aber ist kleiner und runder, grün, fleisch- und saftig, ohne Spalte und Ritz, von außen glatt, und mit keiner Wolken umzogen; das innere Fleisch ist keck, hartlicht, eines sehr lieblichen Geschmacks; in welchem ein harter Stein gleich einer Nuß ligt, mit einem bitteren Pfersing-Kerne beladen. Solcher Nuß-Pfersinge hat PARKINSONUS sieben- oder acht Arten in seinem Paradiso aufgezeichnet, zu denen JOH. RAJUS in Histor. Plantar. noch mehr Gattungen gesetzt, welche meistens der Farbe der Früchten halben unterschieden. In dem Horto Catholico sind auch mehr Species aufgezeichnet.

12. Mandel Pfersinge, *Perlica amygdala*, Matth. *Perlica Amygdaloides*, C. B. P. 440. *Amygdaloperficum*, J. B. I. 163. Camer. Park. auf Englisch *The Almonde Peach*. Der Baum ist dem Pfersing-Baume gleich, hat auch eine dem Pfersinge ähnliche Frucht, diese aber mit weit mehr Fleisch als die Mandel-Frucht, und mit viel weniger als der Pfersing begabet. Der innwendige Stein ist in der Figur und Größe des Mandelsteins; hat aber Runzeln wie der Pfersingstein; sein Kern ist dem Geschmacke nach süß wie die Mandlen, kan auch dafür gesessen werden; das Fleisch aber der Frucht schmeckt wie Pfersing. Diese Frucht pflegt man, ehe der innwendige Stein hart wird, gleich den unreifen Nüssen, in Honig oder Zucker einzumachen.

Man könnte noch wohl mehr Gattungen dieser Frucht finden und aufzeichnen, wie denn durch Zupffen und Propffen alle Jahre frische Arten hervordachsen, sonderlich in Italien und Frankreich, da man sich absonderlich auf vielerley Arten der Früchten, durch die Kunst beleiht. Der berühmte Herr Johann Sigismund Elsholtz hat in seinem Tractat von dem Garten-Bau neun und neunzigerley Arten Frankreichs aufgezeichnet, deren Nahmen er aus dem, Anno 1670. herausgegangenen Büchlein, *Instruction pour connoitre les bons Fruits*, gezogen.

Eigenschaft.

Die Blüthe des Pferschen-Baums ist bitter, hat einige, scharffe, gelind purgierende Salz-Theile in ihrem Saft verborgen. Die Pferschen haben dergleichen auch bey sich, sie sind aber mit vielem, wasserichem Saft also vermischt, daß sie keine solche Wirkung haben können, es sey denn, daß man solcher Früchten zu viel esse, massen sie gern jehren, und in dem Leibe faulen, hiemit schädliche Durchbrüche erwecken: in den Kernen befindet sich ein mit saurem Salze vermengtes Del, daher man einen sauren Geist neben einem Harn-treibenden Del daraus destillieren kan.

Gebrauch.

Die Pfersinge bekommen dem Magen nicht gar wohl, und so man ihren zu viel isst, bringen sie Schleim, erkälten den Leib, und erwecken saule Fieber, deshalb soll man sie mäßig brauchen, nicht nach der Speise,

sondern zuvor, damit sie nicht lang in dem Magen liegen, vielmehr schnell durchgehen; also erweichen sie den Bauch. Etliche essen sie aus einem guten Wein, so in Spanien gar gemein ist. Am besten sind sie mit etwas starcken Wein, Zucker und Zimmet gekocht auf gelindem Kohlfener, dann auf solche Weise können sie auch neben anderen Speisen bey der Tafel ohne Schaden genossen werden.

Die Latwerge von Pfersing-Blüthe wird mit Zucker wie die Rosen-Latwerge gemacht, ist den Kinderen sehr nützlich, welche mit den Würmen geplaget sind, sie ist nicht so unlieblich einzunehmen als der Wurm-Samen: gleiche Würkung hat auch das von der Blüthe destillierte Wasser, oder der daraus gepresste Saft. Wärme.

So man nimmt fünfzig Pfersing-Kerne, hundert Kirschen-Nüßlein, eine Hand voll Holder-Blüthe, solches in eine Maas Wasser thut, und in einem irdenen Hasen zehn Tage stehen laßet, darnach alles mit einander in einem gläsernen Helm destilliret, gibt es ein kräftig Wasser für den Stein, so man dessen am Morgen nüchtern ein paar Löffel voll einnimmt, wie solches Herr AGRIVUS vor anderen bezeuget hat. Stein.

Die Blüthe von den Pfersingen wie ein Salat bereitet und gessen, bringet den Stulgang, ist den Wasserfüchtigen nützlich. Geschälte Pfersing-Kerne sechs oder sieben eingenommen treiben den Stein: sollen auch die Trunkenheit verhindern, so man sie vor dem Essen gebrauchet. Wasser sucht.

Welchem das Haar ausfallet, der stosse Haar aus Pfersing-Kerne, mache mit Eßig daraus ein Sälblein oder Nüßlein, und schmiere damit den kahlen Ort. Wasser sucht.

Das aus der Pfersing-Blüthe destillierte Wasser laxiert die jungen Kinder, und tödtet bey ihnen die Wärme. Wärme.

Aus der Pfersing-Blüthe machet man in den Apotheken einen nützlichen Syrup, welcher auf 1. oder 2. Loth nach dem Alter jungen Kinderen eingegeben, sie gar fein und sanft purgieret: ist trefflich den Kindern die Wärme zu vertreiben, welchen der Wurm-Samen zu hitzig ist, und nicht allen ohne Schaden gegeben wird, sonderlich das zerstoßene bittere Pulver, welches von den Landfabrern und gewinnfüchtigen Apothekern, die Leute damit zu betriegen, feil gebotten wird. Bey gestandenem Alter Manns- und Weibs-Personen, von vier bis auf sechs Loth, Morgens nüchtern mit gebührender Lebens-Ordnung gebrauchet, führet er die wässerige und gallichte Feuchtigkeiten wohl aus, tödtet die Wärme. Ist eine edle Arznei, weil sie der Natur im geringsten kein Schaden zufüget. Wärme.

Pfersing-Kernen-Del in die Ohren getropfet, linderet deren Schmerzen: an die Schläffe gestrichen, dienet wider das Hauptwehe: ein paar Loth Morgens nüchtern getruncken, miltet das Grimmen und Gries. Es ist auch dienlich zu den schmerzhaften guldernen Aderen, sie damit warmlicht angesmieret, und ein wenig Baumwolle darauf gelegt, so gleichfalls in dem Del gebeizet worden. Ohrenschmerzen. Hauptweh. Grimmen. Gries. Schmerzen der guldernen Aderen.

Für

Schmerz des Hauptes Für das Kopffweh: nehm des aus Eisen-Kraut gepreßten, und dick gekochten Safts ein halb Loth, des aus weissem Magsamen, und Pserfing-Kernen ausgepreßten Oels jedes ein Quintlein, mischet es wohl zu einem Sälblein durcheinander, welches man oft auf den Scheidel und an die Schläffe schmie- ren kan.

Man kan auch aus den Kernen ein dien- liche Milch bereiten: Nehmt Pserfing-Ker- nen 3. Quintl. weissen Magsamen 2. Quint- lein, Eisen-Kraut- und Betonien-Wasser, jedes vier Loth. Zerstoß den Samen und die Kerne in dem Mörsel, gieß die Wasser darüber, rühret es wohl untereinander, truct es durch ein Tuch, so ist es eine Milch, mit deren man amnoch ein Loth Rauten-Esig, oder ein Quintlein geläuterten Salpeter ver- mischen kan. Diese Milch oft gewärmt, ein Tuch darein getunkt, und warm über die Stirne und Schläffe gelegt, dienet zu Stil- Hauptweh.

lung des Schmerzens in dem Haupt, macht schlaffen, so man in Fieberen oder andern Schläff- bringen. Hizen des Hauptes nicht schlaffen kan.

CAPUT XIV.

Marillen-Baum mit grosser Frucht.
Malus Armeniaca fructu majore.

Marillen-Baum mit kleiner Frucht.
Pomus Armeniaca minore fructu.



Nahmen.

Marillen, Barillen, Barellein, Gold- Pserfing, oder St. Johannes-Pser- fing heissen Griechisch, μήλον αργεν- νιακόν. Diosc. l. 1. c. 165. Lateinisch, Ma- lum Armeniacum, praecox. Weil er aus Armenien zu erst in andere Länder verführt worden, und da er früher als die übrige Pser- finge zur Zeitigung gelanget, wird ihm der Name Praecox beigelegt, daher per cor- ruptionem Apricot, oder Abricot scheint de- riviert zu seyn. Italienisch, Armellina. Fran- kösisch, Abricot. Spanisch, Alvarcoque, Albarcoque. Englisch, Apricots. Niderlän- disch, Broechgepersen, Avantpersen, Abri- loos.

Der Baum wird genennet: Malus Arme- niaca, minor & major, Marillen, Baril- len-Baum. Griechisch, μήλον αργεννιακόν. Diosc. l. 1. c. 165.

Gestalt und Geschlechte.

Ex eadem Classe cum Persica Malus quo- que est Armeniaca. Linnæus hat ihn unter dem genere Pruni.

1. Malus Armen. min. C. B. P. 442. Arme- niaca Mala minora, J. B. 1. 167. Raj. H. 1513. T. 624. Armeniaca; Malus: fru- ctu min. ex luteo rubescence. H. L. B. J. A. II. 242.
2. Armeniaca Mala maj. C. B. P. J. B. loc. cit. Raj. H. 1514. Armen. Mal. fruct. maj. ex lut. rubesc. H. L. B. J. A. II. 242.
3. Mala, Armeniaca, maj. nucleo dulci. C. B. P. T. loc. cit. Armen. Mal. fructu maj. albesc. nucl. dulc. H. L. B. J. A. II. 242.
4. Armen. Mal. fructu albo. B. J. A. ibid. und andere Species mehr können bey ci- tierten Authoren und auch in dem Horto Catholico nachgesehen werden.

Der grosse Marillen-Baum ist ein Baum rechter Höhe, welcher sich gar wohl in einen Obst-Garten schicket; sein Stamm ist stark und mit schwarzer, raucher Rinde umgeben; die Aeste breiten sich weit aus; die Blätter vergleichen sich mit dem Laube des schwar- zen Bappel-Baums, sind breit, oben gespitzt, und am Umkreise zerkerft; die Blüthe ist weißlicht; die Frucht vergleicht sich den Pser- fingen, ohne daß sie kleiner und goldfarbig, das

Das Fleisch dieser Frucht ist süß und lieblich; inwendig hat sie einen harten Stein, der ist auf beyden Seiten erhaben, läßt sich nicht leicht brechen, in diesem liegt ein Kern, der ist in etlichen bitter, wie der Pfersing-Kern, in etlichen süß, wie die Mandeln: Welcher unterschiedliche Kern-Geschmack daher rühret, weil ein Baum für dem andern besser verspöget und gewartet wird, daher ist auch einer vor dem andern besser und vollkommener.

Der kleine Marillen-Baum hat auch eine rechte Höhe, einen dicklichten, starken Stamm; seine Blätter sind breiter und kürzer als der Pfersing-Bäumen, den Nerven nach röthlich gesprengt und am Geschmacke säuerlich, die Blüthe ziehet sich von Leib-farbe auf weiß, bestehet aus fünf Blättlein, nach Rosen-Art disponiert, wie in den Pferschken, seine Frucht ist ein wenig größer als die Pflaumen, von aussen und innen gelb, deren Fleisch etwas fatter, ja auch schmackhafter als der Pfersingen, sondert sich von dem Steine gern ab.

Insgemein werden die Marillen von ihren Kernen fortgepflanzet, gleich wie die Pferschken, aber sie werden nicht so groß als die gepelzten. Das rathsamste ist; wenn man sie von Kernen ziehet, daß man nach den größten Arten, sonderlich nach den gepelzten trachte: Da aber dieselben nicht zu bekommen, kan man mit gutem Grunde den ungeimpften auch zimlich wohl forthelfen. Wobey auch diß in Acht zu nehmen: Wenn man die Marillen von Kernen fortbringen will, daß man gleich anfangs den Stein an den Ort setze, da er verbleiben soll, denn weil der Marillen-Bäume Wurzel tieff in die Erde schließen, so sind sie zum ausgraben und versetzen nicht gar tauglich, sondern wird ihnen vielmehr Schaden gethan: Wenn sie aber je müssen versetzt werden, so kan dasselbe bald im ersten oder andern Jahre geschehen, eh die Wurzeln tieff einschließen: Die Versetzung geschieht bey uns in dem Frühlinge, aber in warmen Orten im Herbst.

Die ungepelzten lassen sich gegen Morgen und Mittag pflanzen, mögen in etwas die Kälte erleiden, übertreffen auch vielmal die gepelzten mit Mänge oder Vielheit der Früchte. Die gepelzten aber können die kalten Lüfte gar nicht erleiden, sondern wollen eine warme Stelle und wohlverwahrten Ort haben. In Orten und Enden, die gegen Mittag frey stehen, und von Mitternacht mit hohen Gebäuden verwahrt sind, kommen sie am besten fort, zumahlen wenn sie so nahe an den Häusern stehen, daß der Sonnen Widerschein in die daran wachsenden Früchte wirken kan, so werden dieselben groß und wohlgeschmackt. Wenn sie aber frey stehen, so wird derselben Blüthe leichtlich beschädiget, daß sie welcket, und samt dem Stiele abfällt, auch die jungen Schosse verderben.

Insgemein wollen die Marillen-Bäume ein gutes, wohlgebautes Erdreich haben, welches fleißig gehacket, und vom Gras-Wachs befreyet ist; schwerer, leimichter Boden ist für sie nicht gut: Sandichter

Grund ist ihnen zwar im Winter nicht zu wider, aber im Sommer taugt er nicht zu der Früchte Wachsthum, denn die Früchte werden von solchem Grunde gar klein, darum muß man noch vor Winters-Zeit mit gutem Bau, wohlverfaultem Rinder-Miste tungen, so wachsen davon schöne und große Früchte.

Marillen werden in sich selbst auf Pferschken- und Pflaumen-Bäume geimpfet, und muß dasselbige zeitlich fürgenommen werden, weil diese Bäume bald Saft bekommen und frühe drücken: Das Spalt-Zweigen ist hierzu am bequemsten, damit sie zeitlich Frucht tragen: Das Neuglen tauget auch hiezu. Wegen der Belkreiser ist genaue Aufsicht zu haben, daß man so viel möglich Laub-Reiser vor den Blut-Reisern erwehle, denn diejenigen, so Blut-Neuglein haben, gehen gemeinlich wieder zurück, welche aber nur Laub-Augen haben, die wachsen lustig, und bringen bald schöne und große Früchte.

Gleichwie die Marillen-Bäume im Anfange des Frühlings blühen, also zeitigen die Früchte im Anfange des Sommers, denn nach den Kirschen im Brach- und Heumonat werden sie für andern Obst reiff, (daher man sie auf Latein Mala præcocia nennet) sie sind dem Fische eine Zierde, und dem Menschen eine angenehme Speise.

Etliche halten es für eine gewisse Regel oder Anmerkung, daß wenn die Marillen gar wohl gerathen, ein geringer Wein-Wachs zu besorgen, aber guter Wein zu erwarten seye.

Eigenschaft.

Marillen haben einen geringen Unterscheid vor den Pferschken, sind auch mit einem leicht-ziehenden Saft begabet, darinnen eine verderbliche, scharfflichte Säure verborgen. In den Kernen steckt ein Del, mit etwas flüchtig-saurem Geiste vermischt, davon sie eine Kraft zu lösen, und zu erdunnen haben.

Gebrauch.

Die Marillen sind dem Magen bequemer als die Pferschken, denn sie verderben nicht so bald darinnen, und so man sie zum Beschlusse nach andern Speisen isset, stören sie die hitzigen Dämpfe, und lassen sie nicht empor steigen. So sie mit Zucker oder Honig eingemacht werden, sind sie gar angenehm.

Man presset aus den Marillen-Kernen ein Del, von dem schreibt der alte Mesue, es seye eine aus den fürnehmsten Arzneyen, zu der hitzigen Geschwulst des Nistern und der gülden Ader, denn es kühet und benimmt den Schmerz. Es dienet auch wider das Weithum der Ohren und Nasen von Hitze, und wider die Schrunden der Brüste, sonderlich so man es mit Hirschen-Unschlit mischet, und warmlicht anstreichet.

Es werden die Marillen auch geschälet, wenn sie noch nicht vollkommen reiff, hernach in Wasser ein wenig gekocht, und endlich in saubere Geschirre gethan, und zu

zu Syrup: Dicke gekochter Honig oder Zucker, mit dem Wasser, darinnen die Warillen gekocht, darüber gegossen, und also eingemacht.

Man kan sie auch, wie oben von den Bferschlen gemercket, mit Wein und Gewürze kochen, und als etwas annehmliches bey dem Nach-Tische aufsetzen.

CAPUT XV.

Zürgel-Baum. Lotus.

Vermeinter Zürgel-Baum.
Pseudolothus Matth.

1. Zürgel-Baum.
2. Die ganze Frucht.
3. Ein Blatt.
4. Ein aufgeschnittene Frucht.
† Die Blüth.



Nahmen.

Zürgel-Baum heist Griechisch, *Λαλός*. Diosc. lib. 1. cap. 171. Lateinisch, Lotus Arbor. Park. Ger. Raj. H. 1483. Lotus arbor fructu cerasi. J. B. 1. 229. C. B. P. 447. Italienisch, Loto albero. Französisch, Alisier, Micocaulier. Spanisch, Almez. Englisch, The Nettletree. Niederländisch, Lotusboom.

Gestalt und Geschlecht

Flos est Rosaceus, polypetalus, mult. Staminibus brevib. stipatus; Ovarium bicorni fit Bacca rotunda, semine subrotundo foeta. B. J. A.

Der Zürgel-Baum, wiewohl er bisweilen sehr hoch und breit gefunden wird, so wächst er doch gemeinlich in des Birne-Baums Größe: hat einen dicken Stamm, trägt langlichte Blätter, wie die Stein-Eiche, die sind am Angriffe scharff, und an dem Umkreise zerkerfft. Die Blüthe soll nur zwey Blättlein haben, und oben auf der Frucht sitzen: Seine Früchte sind groß als die Kirschen, hängen auch fast neben jedem Blatte an langen Stielein, verwandeln sich in mancherley Farben, denn erstlich erscheinen sie grün, bald bleich-gelb, darnach so sie zeitigen, roth, endlich, so sie ganz zeitig werden, (welches im Weinmonat ge-

schicht) gewinnen sie eine schwarze Farbe, haben wenig Fleisch und Saft, am Geschmacks nicht unlieblich und ein hartes Steinlein in sich. Dieser Baum wächst in großer Menge in der Insel Bbaris, von der Frucht haben sich die Einwohner derselben Dörter genehret, und sind daher Zürgel-Esser genannt worden. Nicht minder wächst er auf dem Lande, als nemlich in Africa, denn man liest bey dem THEOPHR. lib. 4. Histor. Plantar. cap. 4. daß das Heer des Dphelli, als er wollte gen Carthago ziehen, sich von dieser Frucht in Mangel anderer Speise erhalten habe, solche Menge dieser Bäume ist an denselbigen Orten. So ist auch dieser Baum in Italien gemein, wiewohl an diesem Orte die Frucht nicht so lieblich und süß ist, welches dem Unterschiede der Ländern und des Luftes, davon die Gewächse geändert werden, zu zuschreiben. In Teutschland hab ich diesen Baum nirgend gesehen, denn allein in der Landschaft Tyrol, in dem Umkreise der Stadt Tramin, daselbst nennet man ihn Zürgel-Baum, und die Beeren Zürgel. JOHANNES BAUHINUS hat ihn in den Gärten um die Stadt Rom, wie auch in Langendock bey Motpelier gesehen.

Es ist noch ein anderer Baum in Italien, welchen MATTHIOLUS auch hat abmahlen

mahlen lassen. Nämlich Pseudolotus Matth. Tab. Diospyros sive Faba Græca, latifolia, Pseudolotus Matthioli Lugd. 349. Guajacana. Vielleicht haben ihn welche also benamset in der Meynung, seine Kraft und Tugend komme in etwas überein mit dem Guajaco. Aus dem erstern machet TOURNEFORT ein ander Genus, und nennet selben: Celtis fructu nigricante. 612. B. J. A. II. 231. Weil er nach seiner Methode einen Florem Rosaceum &c. oder der Rosen-Blüthe gleichkommen- de Blüthe; der andere aber, nämlich Guajacana, ein Florem Campaniformem, oder Glocken-förmichte Blüthe traget: Davon 2. Species beschrieben werden:

1. Guajacana. J.B. I. 238. T. 600. Lotus Africana, latifolia. C. B. P. 447. und
2. Guajacana angustiore folio. T. loc. cit. Lotus Africana angustifolia, sive foemina. C. B. P. 447.

Etliche vermeinen, es seye der rechte Zürgel-Baum, aber diweil er in etlichen Stücken mit der Beschreibung des rechten wahren Zürgel-Baums nicht zuträgt, hat er ihn Pseudolotum, das ist den vermeinten Zürgel-Baum genennet. Er bringet steiffe Blätter, fast gestaltet wie des Birn-Baums Laub. Seine Beeren hangen dick bey einander, sind schön anzusehen, blau, ausgepikt, und am Geschmacke nicht unlieblich. Andere haben gemeinet, dieser Baum seye das Frankosen-Holz, mit denen haltet er es auch nicht, denn man weißt, daß das Frankosen-Holz eine andere Gestalt hat, wie auch MATTHIOLUS von glaubwürdigen Spaniern und Portugalesern (so den Baum in fremden Landen gesehen haben) berichtet. Dieser Baum bleibet auch in unsern Gärten, jedoch muß man ihn fleißig zudecken.

Eigenschaft.

Es wird von diesem Baume in der Arzney nichts gebraucht, jedoch hat er eine zusammenziehende Kraft in sich, wie denn dessen Frucht, so sie reiff, zwar süß und annehmlich ist, aber darneben zugleich was wenig zusammen ziehet: Und daher viele irdichte, auch wohl rauche salzichte Theile, die da nicht sonderbar flüchtig sind, bey sich hat.

Gebrauch.

Die Frucht kan man, wie andere Früchte, in Zucker einmachen, und denen zu essen geben, welche mit Durchbruch, rother Ruhr, oder vielem Erbrechen behaftet. Es ist auch solche eingemachte Frucht denen gut, welche dem Nasen-Bluten, oder andern Blut-Ergießungen unterworfen.

Die Rinde von diesem Baume in Wasser gekocht, und das Wasser für einen ordinari Trank getrunken, ist auch wider obbemelte Krankheiten gut und nützlich. Mit diesem gekochten Wasser das Haupt bisweilen gewaschet, verwehret das Haar ausfallen, und soll schöne gelbe, oder auch, wie DIOSCORIDES und SERAPION melden, rothe Haare machen.

Rubr.
Erbrechen.
Nasenblu-
ten.

Haar aus-
fallen.

CAPUT XVI.

Thierlein-Baum. Cornus.



Nahmen.

Thierlein-Baum, Cornel-Baum, Männlein, Kürberer oder Welscher Kirschen-Baum, heißt Griechisch, Κρανία, Hipp. Sect. 4. pag. 27. Diosc. lib. 1. cap. 172. Theophr. 3. h. 12. Lateinisch, Cornus. Italienisch, Cornio, Corniolo. Französisch, Cornouiller, Cornier. Spanisch, Cornizo, Cornejo. Englisch, Cornelltree, The Corneliancherry. Dänisch, Corneolitrae. Niderländisch, Cornolie-Boom.

Gestalt.

Cornus est ex Arboribus flore Rosaceo innato summitati Ovarii ossiculis foeti. B. J. A. RAJUS hat Cornum Mar. hortens. Unter den Arboribus Pruniferis; Fœminam oder Virgam sanguineam. J. B. Unter den Bacciferis, wie unten zu sehen.

Der Thierlein-Baum wächst in mittelmäßiger Länge, hat viele, knödicke, starke Aestlein, die entsprossen aus einem kurzen Stamme. Der ganze Baum ist mit einer rauchen, aschfarben, braunen Rinde bekleidet, die hat einen sehr strengen und zusammenziehenden Geschmack. Das Holz ist sehr hart, man macht daraus Speichen an die Räder, und andere feste Werkzeuge. Vor Zeiten ware es dem Apollo geheiligt, und zu Bögen geschnitten. Seine schwarz-grüne Blätter vergleichen sich dem Faul-Baume oder Hartriegel, sind glatt, adericht, in der Mitte breit, oben aufgespitzt. Die Blüthe kommt in dem ersten Frühlinge vor den Blättern aus den äußersten Zweiglein der Aesten von ganz kurzen Stielein häufig hervor, und besteht

stehet aus vielen von Purpur-farbe auf gelb sich ziehenden Blättlein, innert welchen an noch unterschiedliche gleichfarbe, kleine Blättlein sich finden, von deren Zusammenfügung acht, neun, bis zehn haarichte Gipfel aufsteigen, so sich in vier Saffran-gelbe Blättlein ausbreiten, welche kleine gelbe Fäserlein in sich haben. Aus den Blüthenlein wachsen langlichte Beeren, den Oliven allerdings gleich; erstlich sind sie grün, darnach so sie zeitigen, erscheinen sie schön gelbroth, und bisweilen, so sie ganz reiff worden, gewinnen sie eine schwarzlichte Farbe. Wenn sie unreiff, so haben sie einen herb-lichen, rauchen Geschmack; so sie zeitig, gewinnen sie eine liebliche, mit ganz gelinder zusammenziehender Säure temperierte Süßigkeit. Diese Frucht hat auch einen ablang-runden harten Stein in sich, mit einem süßlichten dünnen Kernen begabet. Daher weil das Holz und der Stein hart wie Horn, scheint der Name Cornus deriviert zu seyn. Sonsten hat es auch der Thierlein, welche in den Gärten gezeiblet, Wachs-gelb, oder Purpur-roth bleiben, wenn sie gleich reiff werden. Der Größe nach hab ich auch kleinere und grössere gesehen. Die Frucht wird in dem August- und Herbstmonat erst reiff.

PLINIVS lib. 21. Histor. natur. cap. 12. schreibt, man solle den Thierlein-Baum nicht zu den Bienen-Häuslein setzen, denn so die Bienen oder Immen die Blüthen essen, bekommen sie ein Durchbruch, und sterben davon.

HIERONYMUS TRAGUS in dem 3. Theile seines Kräuter-Buchs im 37. Cap. berichtet, man finde den Thierlein-Baum in zimlicher Menge zwischen den Städten Metz und Trier in den Hecken wie andere wilde Bäume, an der Mosel aber, dem Rhein- strom und Elsas werde er in die Gärten gepflanzt.

Es wird auch eine wilde Art dieses Baums in Meissen, Thüringen, Nider- Oesterreich und Dalmatien gefunden, welche einer Stauden ähnlich, durch die Pflanzung aber zu einem schönen Baum wird, auch süsse und grössere Früchte bringt als der zahme. Mithin dieser Baum nicht unrecht in sylvestrem, oder wilden, Männlein und Weiblein; dann in hortenslem oder zahmen: Des erstern sind in der Schweiz bekandt:

1. Cornus sylvestris Mas. C. B. P. 447. T. 641. Welcher sich unter den Stauden finden lässt.

2. Cornus foemina. C. B. P. 447. Park. Ger. Raj. H. 1591. T. 647. B. J. A. II. 256. Corn. foem. putata Virga sanguinea. J. B. I. 214. wird mit obiger Spec. an gleichen Orten gefunden. Des zahmen zehlen wir folgende:

1. Cornus Mas. Park. Ger. Raj. H. 1536. Corn. hortensis Mas. C. B. P. 447. T. 641. B. J. A. II. 256. Corn. sativa seu domestica. J. B. I. 210.

2. Cornus hort. Mas, fructu ceræ colore. C. B. P. 447. T. 641.

3. Cornus hort. Mas, fructu albo. C. B. P. 447. T. 641.

4. Cornus hort. Mas, fructu saturatius rubente cum ossiculo crassiore & brevior. C. B. P. 447. T. 641.

5. Cornus foemina foliis variegatis. H. L. T. B. J. A. loc. cit.

Eigenschaft.

Die Rinde, Blätter und Frucht dieses Baums sind kalt und trocken, ziehen zusammen, stopfen allerley Flüsse im ganzen Leibe. Sind also mit vielen irdichten, auch etwas rauchen, sauerlich-gesalzenen Theilen begabet.

Gebrauch.

Man bereitet aus diesen Beeren eine Latwerge auf solche Weise, wie die Quitten-Latwerge gemacht wird: Diese Latwerge nennet man Cornelinam, Diacornon, Diacornio, latum Electuarium, ist sehr dienlich in Durchlauff, davon nach Belieben einer Muscatnus groß genommen.

Diese Frucht wird auch mit Zucker, wie die Kirschen eingemacht, und denen, so mit der Ruhr, Erbrechen oder Bluten behaftet sind, zu essen geben: Sie erfrischen den Mund, und stärken den Magen.

Man bereitet einen sonderlichen Wein aus diesen Beeren also: Nimm rothen Wein, der klar und recht dick ist, 25. Maas, zeitl. Thierlein-ge, ein wenig zerquetschte Cornel-Beeren 5. Wein. Pfund, gestäubelt Wasser, oder darinn die Schmiede gebrennt Eisen ablöschen, drey Maas, thue alles zusammen in ein sauberes Fäßlein, lasse es 15. Tage stehen, darnach zeube den Wein ab in ein ander Fäß. Dieser Wein ist ein edler Trand wider alle Durchbrüche des Leibes bey Mann und Weibe.

Die Frucht gedörret, zu Pulver gestossen, Durchbruch und bis auf ein Quintl. davon öfters einge- ben Mann und Weib. stellet durch seine zusammenziehende Kraft alle Ruhr, alles Bluten, es seye durch die Nasen, Stulgang, Harn- oder Mutter-Gänge. Man kan aber auch die gedörte Thierlein in Wasser siedem, und dergleichen Patienten zu trincken geben.

Diese gedörte Früchten reine zerstoßen, mit Würten, Mastix oder Quitten-Del zu einem Pflaster gemacht, nach Belieben eine zerstoßene Muscatnus, samt ein wenig Sauerteig damit vermischt, oft warm über Leibwehe. den Magen und Leib geschlagen, stellet das Erbrechen, Leib-Weh und Ruhr.

~~~~~

#### CAPUT XVII.

##### Nahmen.

**S**Artriegel, Kürbeeren, falscher Cornel-Baum, heist Griechisch, *κράνεια*, *Θηλυκράνεια*. Lateinisch, Virga sanguinea, Cornus foemina, Corniolus. Italianisch, Cornio, Corniolo salvatico, sanguineo, sanguinello. Französisch, Cornouiller femelle, sauvage. Spanisch, Cornizo salvaje. Englisch, Dog-tree, The Female Cornel, Dog-Berry-Tree, Gatter-Tree, Birdwood. Niderländisch, Wilde Cornelieboom, of Wyssion.

##### Gestalt.

Hartriegel. *Virga sanguinea.*

## Gestalt.

Videatur supra Corn. pag. 54.

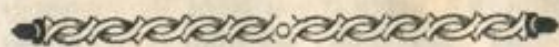
Hartriegel wächst in den Sträuchern und Hecken mit vielen Aesten, welche mit einer Blut-rothen und etwas nach Wein riechenden Rinde umgeben. Seine Blätter sind schwarz-grün, schier wie an dem Erlen-Baume. Im Brachmonat gewinnt er bleich-weiße, nicht übel-riechende, mit vier Blättlein begabte, drauschlichte, gestirnte Blüthlein, fast wie der Attich, viele auf einem Stiele, aber doch kleiner; daraus entspringen grüne, an Blut-rothen Stielein hangende, den Wachholder-Beeren gleiche Beerlein, im Herbst werden sie zeitig und schwarz, wie an dem Beinholze, haben Steinlein mit zwey Kernen in sich. Der Stamm ist von Art ein hartes weißlechtes Holz, widerlegt sich dem Eisen, läßt sich schwerlich schneiden und durchbohren, dannerher er auch den Nahm Hartriegel bekommen hat. Was von Rad-Speichen und Arch-Geschirre daraus gemacht wird, das ist wahrhaft und beständig, zerreißt und bricht nicht bald.

## Gebrauch.

In Tyrol zu Trient und in umliegenden Orten kocht man die Beeren des Hartriegels in Wasser, alsdenn preßt man ein Oel daraus, welches allda, wie bey uns das Nuss-Oel, Nachts zu dem Lichte gebraucht wird. Ferners berichtet MATTHIOLUS, daß in Heurten diejenigen, welche von den Bissen der wütenden Hunden geheilet worden, so sie ein Stück von dem Hartriegel in den Händen behalten, bis es erwarmet, davon wiederum rasend werden. Wer solches erfahren hat, wird es auch glauben.

In Italien pflegt man aus dieses Baums Holze ein Wasser zu destillieren, welches, da

es sonst je möglich, die Kröpfe hinwegnimmt, im Falle aber dasselbige nicht geschehen kan, so macht es dieselben doch etwan kleiner.



## CAPUT XVIII.

Pflaumen-Baum. *Prunus.*

## Nahmen.

Pflaumen-Baum heißt Griechisch, *κοκκυμυλία*, Diosc. lib. 1. cap. 174. Theophr. 4. h. 3. & alibi. *κοκκυμύλη*. Lateinisch, *Prunus*, à Græc. *Προυν*. Italianisch, *Prugno*, *Prugnolo*. Französisch, *Prunier*. Spanisch, *Pruno*. Englisch, *Blummetree*. Dänisch, *Kreigetræ*. Blomme. Niederländisch, *Prunboom*. Die Frucht oder Pflaume, heißt Griechisch, *κοκκυμύλον*. Lateinisch, *Prunum*. Italianisch, *Prugna*, *Brugna*, *Pruna*. Französisch, *Prune*. Spanisch, *Prunas*. Englisch, *Blomme*. Dänisch, *Kreige*. Blomme. Niederländisch, *Prunne*.

## Geschlechte und Gestalt.

*Calix monophyllus, quinquefidus; Flos Rosac. pentapetal. cum triginta vel plur. staminibus; Ovarium in fundo Calicis sit Fructus ovatus, vel globos. pulpæ sub tenui, glabra pellicula mollis, succulentæ, in cujus medio ossiculum oblongum, compress. utrinque acuminatum, nucleo unic. foetum; a pediculo sat longo fructus pendet.* B. J. A. II. 241. Dividitur *prunus* in *sativam*. C. B. P. 443. *Raj. H. 1526.* & *sylvestrem*. C. B. P. 444. *J. B. 1. 193. Raj. H. 1527.*

Von den Pflaumen-Bäumen schreibt Herr Dümmler also: Die Pflaumen-Bäume sind gar wohl bekannt, und werden unterschiedliche Gattungen in den Gärten angezogen, wird auch kein wohlbestellter Baum-Garten

Garten seyn, in welchem nicht eine sonderbare Art der Pflaumen-Bäumen gewiesen wird. Solche, und so viel derselben nahhaft gemacht werden können, hieher zu setzen, wäre dem Leser verdrießlich, darum für diesmal nur insgemein von den Pflaumen-Bäumen etwas wenigens angezeigt werden soll.

Die Pflaumen-Bäume sind zimlicher Höhe, und haben eine feine Breite. Die Blätter sind den Apfelbaum-Blättern nicht ungleich, ohne daß sie an der Farbe nicht so grün, sondern etwas auf schwarz gehen, auch glatt, und im Umschweiffe zerkerst sind. Die Blüthe ist weiß, fünf-blätzig, ereignet sich in dem Aprill. Der Stamm wird stark und dick, das Holz röthlicht, sonderlich auf den Kern zu, darum es von Schreimern und Holz-Drechsleru vielfältig gearbeitet wird. Die Rinde ist schwarz und rauch, läßt einen Gummi von sich fließen. Die Früchte sind mancherley, etliche sind schwarz, etliche blau, etliche roth, etliche weiß, etliche auch grün, andere sind braun und purpurfarbig, dem Geschmacke nach sind einige süß, andere sauerlicht, etliche herb oder mittelmäßigen Geschmacks, insgemein doch eines saftigen und lieblichen Fleisches. An der Figur gibt es runde, lange, Birn- und Eyer-förmige, große, kleine, mittelmäßige, in welchen ein harter Stein mit einem bitteren Kerne verborgen liegt.

Es werden die Pflaumen-Bäume auf dreierley Weise gezeuget. Erstlich wachsen sie von der Wurzel von sich selbst auf. Darnach werden sie von den Kernen gepflanzt, und über das durch das Pelsen nicht allein fortgebracht, sondern auch verbessert. Denn meistens Pflaumen-Bäume haben die Eigenschaften, daß sie viele Neben-Schosse, und aus den Wurzeln viele Bruten treiben. Die Beschosse, so nahe den Stämmen stehen, sind zeitlich hinweg zu thun, weil sie den Saft entziehen, und die Frucht hindern. Welche aber etwas ferne vom Stamme aufwachsen, davon kan man etwas stehen und aufwachsen lassen, wenn nemlich in dem Herbst von der Brut das schönste Zweiglein wird erwählt, und die andern hinweg gehauen werden. Auf solche Weise kan man hin und wieder junge Baumlein ziehen, welche auf fleißige Pflege und Warte, auch erlangter Erstarkung ausgegraben und versetzt werden können. Bei welcher Veretzung die Stümlung oder Abwerfung der Aesten nicht zu vergessen, sondern fleißig in Acht zu nehmen ist, denn so alle Aeste glatt hinweg geschnitten werden, so wachsen sie von neuem desto lustiger, und tragen in kurzer Zeit viele Früchte.

Die Kernen werden entweder in dem Wintermonat, oder in dem Anfange des Frühlings, auch wohl, wenn anderst das Erdreich offen, noch in dem Hornung, einer Spaten tief in die Erde gestossen, davon wachsen schöne Baumlein.

Es können zwar die Pflaumen auf Apfel-Auß-Mandel-Pferschen-Kirschen- und andere Stämme gepflanzt werden, aber es ist beydes kein Bestand, und wenig Fruchtbarkeit von solchen zu hoffen, darum werden sie am bequemsten in sich selbst gezeuget,

dadurch dem Baume zu mercklicher Fruchtbarkeit geholffen wird. Denn unter allem Stein-Obst ist das Pelsen auf eigene Stöcklein den Pflaumen am zuträglichsten, weil sich zur Pels-Zeit der Gummi nicht so stark ereignet, wie in anderen Gattungen des Stein-Obsts.

Unter den Pflaumen gibt es eine Art, so man Pruna Asinina, Ros-Pflaume, nennet, welche zwar äußerlich eine schöne Gestalt haben, aber zu essen nicht gar angenehm sind, die können durch pelsen verbessert und dem Geschmacke annehmlich gemacht werden. Das Neugeln und Schelfen-Pelsen kan auch an den Pflaumen-Bäumen practicieret werden: Jedoch ist ihnen die Pelsung in Spalt am bequemsten, denn die Erfahrung hat bewähret, daß die Reiser darvon hoch wachsen, und gar bald zur Fruchtbarkeit gelangen, gestalten manches Reis im ersten Jahre nicht allein bis auf zehn Schube lang, in die Höhe gewachsen, sondern noch in selbem Jahre Früchte getragen. Die Reiser mögen im Aufsetzen entweder bey dem Geläuche oder bey dem Neugeln genommen werden, allein wenn der Stamm dick, solle man das Reis bey dem Geläuche einschneiden, damit es das Drucken des Stammes desto besser erleiden möge. Die Reiser selbst sollen nicht zu lang seyn, denn übermäßige Länge ist ihnen an dem Aufwachsen hinderlich, die Länge eines Fingers kan dazu schon angeben.

Der Grund mag seyn wie er will, steinicht, sandicht, merglicht, so wachsen sie doch darinnen ohne sonderbare Wartung fort; jedoch einen guten, feuchten und fetten Boden verachten sie nicht, sondern er ist ihnen gar bequem und nützlich; mittelmäßig Erdreich aber ist ihnen am zuträglichsten. Den neuen Mist dulden sie nicht, weil die Früchte davon wurmicht, und vor der Zeit abfällig werden; aber der alte und wohlgesaulte ist ihnen, sonderlich den grossen und gezeigten Bäumen sehr dienlich; das fleißige Umhacken bekommt ihnen auch gar wohl, wie sie denn im Bau-Felde besser fortkommen, als im Wäsen.

Der Pflaumen-Bäumen Stelle will warm seyn, damit derselben Früchte schön und wohlgeschmackt werden. Sie mögen zwar auch die Kälte erleiden, aber die Bäume werden müßig, und die Früchte unlieblich. Sie dürfen auch nicht enge zusammen gesetzt werden, sondern weiter als die Birnen von einander stehen, damit der Luft ihnen bekommen, und der Wind ihre dicke Büsche durchwehen, sonderlich das alte Laub gänglich abwerfen, und die Bäume reinigen möge. Es mögen auch diese Bäume, wenn sie schon zimlich groß sind, versetzt werden, weil ihnen hiedurch kein Schade geschieht, und wenn sie nur recht gestimmt werden, so können sie schöner und lustiger wachsen, bringen auch mehr Früchten.

Hier ist zu mercken, daß die Pflaumen vor andern ihre Anstöße und Hinderungen haben, deshalb einem Gärtner obliegt, auf dieselben Achtung zu haben, und so viel an ihnen ist, allen Schaden zu wenden. Sind die Bäume an Stamm und Aesten müßig, so muß man das Gemüß fleißig abschaben, darzu das Schabmesser tauglich

tauglich, oder in desselben Mangel zur Zeit des Regens mit einem härten Tuch das Gemüß abwischen oder abreiben. Werden sie an der Rinde schadhaft, daß der Gummi herausfließet, darff man dasselbe nicht stehen, hart und alt werden lassen, sondern man soll die schadhafte Rinde bis auf die frische oder gute ausschneiden, und den Schaden mit der Baum-Salbe verstreichen, auch nach Beschaffenheit verbinden. Das dürre Holz muß man ihnen benehmen, denn läßt man es ihnen, so verdirbt der Baum gar bald. Lassen die Bäume gähling ab, daß sie keine Frucht mehr bringen, und gleichwohl grün sind, so ist thunlich, daß man zu den Wurzeln grabe, frischen Grund darzu schütte, und denselben mit Weinreben Aschen vermenge.

Die Zwetschken sind eine Art der Pflaumen, unter welchen das beste Lob denen zugeeignet wird, so Pruna Damascena von den alten Scribenten genennet werden, alldieweil sie von dem Berge Damasco in Syrien erstlich hergebracht worden sind. Ob diese in Teutschlande wachsen, wird von vielen gezweifelt, da doch hingegen von andern die Hungarischen Zwetschken für Damascenen Pflaumen geachtet, welche nunmehr in Teutschlande häufig gebauet, und auf mancherley Weise grün und dürr genuzet werden.

Die gedörrten Pflaumen, so man aus Oesterreich, Ungaren, Böhmen, Siebenbürgen und andern Ländern zu uns bringt, oder auch bey uns dörrt, pflegt man nun insgemein Zwetschken zu nennen.

Die Frucht zeitiget vor Michaelis, ist langlicht, die Schelffen blau, das Fleisch gelb und süß, der Kern im Steine etwas bitter. Es ist auch eine Art, die man Pruna Iberica, Spanische Zwetschken nennet, weil man sie aus Spanien gebracht. Dieselben sind rund, dick, und klebet das Fleisch stark am Steine, löset sich nicht so schön ab, als in den Hungarischen, und sind an Farbe blau. Über dis ist noch eine blaue Art langlichter Zwetschken, Testiculi Caprini genennet.

Obwohlen die Zwetschken-Bäume von Kernen und Brut aufwachsen, so werden sie doch durch das Pflügen merklich verbessert, als oben von den Pflaumen insgemein gesagt worden. Im Bau-Felde wird die Frucht süßer und vollkommener, als im Wasen, wollen auch eine temperierte Lust und warme Stelle haben, sonderlich die langlichten, welche, wenn sie nicht zwischen Häuser gesetzt werden, daß sie Aufenthalt haben, so erfrieren sie gar bald in der freyen Lust. Neuer Mist taugt nicht für sie, wenn aber wohlgefaulter Rinder-Mist ihnen zugehackt oder bengethan wird, so ist es ihnen fürträglich. Weil die Zwetschken-Bäume, so von Brut und Kernen aufwachsen, im Anfange viele freche Schosse, so den Baum buschicht machen, treiben, und die Sonnen-Strahlen aufhalten, als müssen immer die innern und kleinen Aeste ausgeschnitten, und der Baum erdünnert werden, denn wenn solches nicht geschieht, so heben die Aeste an zu dörrn, nach einander abzustehen, und sammt dem Baume zu verderben, welches bey den gepflanzten nicht vomöthen ist, weil solche Bäu-

me-lange und rahmlechte Aeste treiben. Will man Zwetschken-Bäume versetzen, so soll es nächst dem Neumonden, etwan drey oder zwey oder ein Tag bevor geschehen, welches bey andern Stein-Obst so genau nicht in Acht genommen, sondern im wachsenden Monden, wie auch derselbige seyn mag, versetzt werden.

Spilling. Pruna Cerea.



Pruna cerea. Cord. in Diosc. Gef. Hort. Pruna Amygdalina. Ger. Ic. Pruna coloris Cerae ex candido in luteum pallescente. C. B. P. 443. Prun. cerea five cereola. Tab. Ic. 991. Prunus fructu cerei coloris. T. 622. B. J. A. II. 241.

Gelbe Pflaumen oder Spilling-Bäume, kommen im Gewächse mit den andern Pflaumen-Bäumen überein, ohne daß ihre Früchte, wenn sie zeitigen, Wachs-gelb werden. In der Form sind sie langlicht, und ihre Kernen spitzig, auch am Geschmacke lieblich. Derer sind zweyerley, kleine und grosse. Die kleinen Spillinge sind den andern Pflaumen nicht unähnlich, ohne daß sie etwas langlicht sind. Die größten gleichen der Gestalt nach den Himer-Eyeren, und sind nicht so wohl geschmact, als die kleinen.

Die Myrobalanen oder Mirabellen-Pflaumen, Pruna myrobalana, sind eine anmuthige Pflaumen-Art, welche erstlich aus Arabien in Griechenland, von dannen in Italien und Frankreich, vor kurzer Zeit aber in Teutschland gebracht worden. Ihr Baum (Prunus Myrobalana) ist ein schnell-wachsender Baum, welcher bald zu einer feinen Größe kommet; sein Stamm ist mit einer glatten Rinde umgeben: Die Rinde ist braun und weiß getüpfelt, seine Blätter sind zum Theile den gemeinen Pflaumen-Blättern, theils den Kirschen-Blättern ähnlich, zart und lind, rings umher zerkerfft. Die Blüthe

the ist weiß, und ereignet sich mit der Mandel- und Pfirschen-Blüthe, entweder im Merken oder im Anfange des Aprils. Eben daher, weil dieser Baum früh blühet, kan desselben Blüthe gar leicht im kalten Frühlinge Schaden nehmen, deßhalb ist Achtung zu geben, daß man diesem Baume eine solche Stelle einlege, da ihm der kalte Nordwind und die scharffe Luft nicht bekommen kan; zwischen Gebäuden und Gemäuren kan die Blüthe sicher seyn. Nach der Blüthe folget die Frucht, welche rund ist, theils wird sie in der Grösse wie ein zinnliches Daulen-Ey, theils wie eine gemeine welsche Nuß, hanget an einem langen subtilen Stiele, als an einem seidenen Faden: Anfangs wird die Frucht grün, darnach zeitiget sie, und gewinnet eine von Purpur-roth auf schwarz sich neigende Farbe, ist zwar süß, aber doch sehr wässerig, und nicht einem jeden angenehm, rohe zu essen, weilen sie dem Esser in das Angesichte, oder auf die Kleider zu spritzen pfeget. Sein Fleisch klebet stark an dem kleinen Steine, welcher einen süßlichen Kern bey sich führet. Es gibt auch eine weiße und gelbe Art dieser Myrabellen-Pflaumen, welche an Lieblichkeit der ersten nichts nachgeben.

Es will der Myrobalanen-Baum, wie allbereit Meldung geschehen, eine warme Stelle und mittelmäßige Luft, auch einen guten Grund haben. Das Welken ist ihm gar nützlich und anständig, denn es kan dadurch die Frucht nicht allein verbessert, sondern auch also vermehret werden, daß sie traubicht besammen hangen. Er wird in sich selbst, wie auch auf Zwetschen- oder Pflaumen-Stämme, in Kernen und Rinden, wie es dem Gärtner beliebig, gepelzet, wobei auch diß zu merken: Weil der Myrobalanen-Baum geschwind und buschicht wächst, daß man denselben mit Erbauen erdümmer, damit die Luft und die Sonne ihm bekommen möge.

Es wird auch eine sonderliche Gattung der Pflaumen in Teutschlande hoch und werth gehalten, welche Pruneolen, Brigniolen, Pruna Briolensia, oder Brignolensia. Pruna ex flavo rufescentia, mixti saporis, gratissima. C. B. P. 443. Prunus Brignonensis, fructu suavissimo. T. 623. genennet werden, weilen man sie bisher von Brignols, einer Stadt der Landschaft Provence in Frankreich, geschälet, die Kernen oder Steine daraus genommen, und wie die Feigen in Schachteln eingemacht, in andere Länder gebracht. Sie sind röthlicht, auf gelb sich ziehend an der Farbe; haben ein leckes, sauer-süßes Fleisch, sammt einem kleinen länglichten harten Steine, welcher einen bitterlichen Kern bey sich führet.

Sonsten werden durch das Impffen und Propffen vielerley Arten zahmer Pflaumen in Italien, Frankreich und anderstwo herfürgebracht. Wie denn CASPARUS BAUHINUS 16. einheimischer, und 12. ausländischer dem Pflaumen-Baume ähnlicher Gattungen in seinem Pinace gedenket. JOH. RAJUS erzehlet in seiner Histor. Plantarum pag. 1529. dreißigerley Arten der besten Pflaumen, welche in Engelland gepflanzt werden. P. TOURNEFORT Inst. Rei Herb. p. 622. hat 28.

Species aufgezeichnet, und Johann Sigismund Elsholtz ziehet in seinem Garten-Bau aus einem Französischen Tractätlein 170. unterschiedliche Arten dieser Frucht an.

#### Eigenschaft.

Die zeitigen Pflaumen haben ein lockes Fleisch, und einen leicht zehrenden Saft in sich, so da mit scharff-sauren, etwas eynden Saltz-Theilen begabet, welche in denen nicht gar reiffen Pflaumen, sonderlich aber den Spillingen weit scharffer sind. Dammher diese Frucht reiff und mäßig gebraucht, laxiret; unreiff aber und unmäßig gessen, gefährliche Durchbrüche und die rothe Ruhr erwecket. Die gesündesten Pflaumen sind, welche an dem Geschmacke zum theile süß, und auch etwas säuerlicht sind. Die Blüthe hat gleiche Eigenschaft. Die Blätter aber haben eine Kraft, den Schleim zu lösen und zu zertheilen.

#### Gebrauch.

Welcher auf die Verstopfung des Leibs geneigt, der nehme zwey Loth erlesene <sup>Verstopfung des Leibs.</sup> ne-Blätter, Aenis ein halb Loth, binde solches in ein sauberes Tüchlein, schütte darüber ein halb Quartal frisches Brunn-Wassers und weißen Weins, lege dazu ein Bierling süßer Zwetschen, lasse alles ob einem Kohl-Feuerlein allgemach sieden, bis der halbe Theil eingesotten, alsdenn thue vier Loth gestossenen Zucker, und ein Quintlein <sup>Varier-Zwetschen.</sup> gestossenen Zimmet dazu. Von diesen Varien-Zwetschen kan man zur Zeit der Leibs-Verstopfung, Morgens nüchtern fünf, sechs oder sieben, und so viel Löffel-voll Brühen einnehmen. Es wird dieses Mittel gar nützlich in den Sauer-Brünnen und Baaden-Curen gebraucht, und soll zu derselben Zeit nicht aus der Acht gelassen werden. Arme <sup>Hitze Fieber, Braune, dürre Zunge, Durst.</sup> Leute, so am hitzigen Fieber und Bräune krank sind, legen die Zwetschen in frisches Wasser, lassen sie erquellen, und halten sie darnach in Mund, sie feuchten und erquickten die dürre Zunge, und lindern den Durst.

Es werden in den Apotheken sonderlich gebraucht die Damascener Zwetschen, dafür gewöhnlich die Hungarische und Böhmische Zwetschen, auch in Mangel dieser, unsere ausgedörte blaue Pflaumen genommen werden. Aus Mähren bringt man die Brünner-Zwetschen. Sonderlich werden gerühmet die Briniolen, welche dürr ohne Kernen in Schachteln verwahret, zu uns kommen, und eingeweicht, in den hitzigen Fiebern eine gute Erquickung sind. <sup>Hitze Fieber.</sup>

Zu Bononien in Italien pfeget man den <sup>Pflaumen Saft.</sup> Pflaumen-Saft, wie bey uns den Quitten-Saft etwas dick zu sieden, und hernach in Schächtelchen zu gießen, welcher den Kranken eine sonderliche Erlabung ist.

Die gedörten guten Zwetschen in weißem Wein ein wenig gekocht, und mit Zucker besprenget, sind bey der Tafel eine gesunde Speise, und halten auch zugleich einen offenen Leib, daher Martialis Libr. XIII. Epigrammat. XXIX. schreibet.

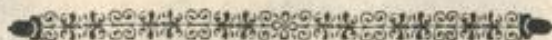
Pruna peregrinae carie rugosa senectae  
fume, solent duri solvere ventris onus.

## Deutsch:

Wenn du willst deinen Bauch von Feuchtig-  
keiten raumen,  
So esse bey dem Tisck zuweilen gedörte  
Pflaumen.

Wenn man aus einer frischen Citronen  
ein wenig Saft darauf giesset, sind sie den  
Kranken noch anmüthiger, denn sie kühlen  
und halten den Mund sauber.

Die Blätter neben Salben und Herbst-  
Rosen in halb Wein oder halb Esig und Was-  
ser gesotten, mit ein wenig Rosen-Honig ver-  
mischt, und oft warm gegurgelt, verzehren  
und zertheilen den in den Mandeln und dem  
Schleim des Halses steckenden Schleim, und vertreiben  
also derselben Geschwulst.



## CAPUT XIX.

Schlehen-Dorn. *Prunus sylvestris*.



## Nahmen.

**S**chlehen-Dorn oder Schlehen-Baum  
heisset Griechisch, *Αγριοκοκκυμυλιά*.  
Lateinisch, *Prunus sylvestris*. C. B. P.  
J. B. Raj. T. B. J. A. loc. supra cit. Aca-  
cia Germanica. Italienisch, *Prugno salva-*  
*tico*. Französisch, *Prunier suavage*, *Pru-*  
*nellier*, *Prunier de Buillon*. Spanisch,  
*Pruno salvage*. Englisch, *Slootree*. Dä-  
nisch, *Slaacentorn*. Niderländisch, *Sleedorn*,  
*Sleendoren*.

Der Schlehen Frucht nemmet man Grie-  
chisch, *Αγριοκοκκυμυλιά*. Lateinisch, *Prunum*  
*sylvestre*. Italienisch, *Prugno salvatico*.  
Französisch, *Prunelle*, *Prune de Buillon*.  
Spanisch, *Pruna salvage*. Englisch, *Sloe*.  
Dänisch, *Slaaen*. Niderländisch, *Slee*,  
*Sleedruyme*.

## Gestalt.

Der Schlehen-Dorn ist überall gemein in  
Wäldern, im Felde und bey den Zäunen.  
Er ist ein niedriges, stachlichtes Bäumlein,  
trägt Blätter wie der Pflaumen-Baum,  
allein daß sie schmaler, harter und raucher  
sind. Der Stamm ist röthlicht, rauch,  
dick, hart, läßt sich nicht biegen, sondern  
knacket bald und zerbricht. Im Lengen er-  
zeiget er sich vor den Blättern mit vielen  
weißen Blüthlein, und ist ein jedes Blüthm-  
lein mit fünf weißen Blättlein besetzt, dar-  
innen stehen viele, zarte Härlein, mit gelben  
Gipffelein, und ein grüner, langlichter Stiel  
in der Mitte: Diese Blüthlein riechen bey-  
sammen wohl, eines aber allein fast nichts:  
Am Geschmacke sind sie bitter. Auf solche  
Weise blühen fast alle Obst-Bäume, als  
Pflaumen, Kirschen, Nessel und Birnen,  
doch findet man etwan mehr Härlein und  
Gipffelein derselben, als in der Schlehen-  
Blüthe. Aus gemeldten Blumen schließ-  
sen braun- oder blau-schwarze Beeren, de-  
ren etliche groß, andere klein, etliche rund,  
andere ablang sind, eines herben und stren-  
gen Geschmacks: Man isset sie, wenn sie  
zuvor von der Kälte sind milde worden. Die  
armen Leute sengen die Schlehen etwan über  
dem Feuer, damit sie derselben mögen genieß-  
sen, das lehret sie der Hunger.

Der Schlehen-Dorn, wenn er fleißig ver-  
setzt und gepropffet wird, verändert sich,  
und wird unheimisch und zahm, davon,  
wie hier zu sehen, die großen Schlehen, die  
noch so groß sind als die andern, und Ita-  
lianische Schlehen genannt werden, herkom-  
men: Solche zeitigen ebender, und sind auch  
lieblicher und besser zu essen. Man nemmet  
sie auch Haber-Schlehen (*Pruna sylvestria*  
*præcocia*.) C. B. P. 444. *Prun. sylv. præ-*  
*cox. altior*. T. 623. *Prun. sylv. major*.  
Raj. H. 1528.

Es ist auch etwas sonderliches zu mercken  
an diesen Früchten, denn zu derselbigen Zeit  
da sie verblühet, wenn es sehr regnet, wird  
die Frucht verwandelt in eine leere lange Hül-  
se, die nennen sie gemeiniglich in Italien  
Turcas. Solches kommt von einer gewissen  
Gattung Mücken her, welche bey solcher Zeit  
die Blüthe durchstechen, und ihre Eylein  
dahin legen.

## Eigenschaft.

Das ganze Gewächse hat viele, grobe, un-  
gejohrene, zusammenziehende Salz-Theilgen  
in sich, dadurch es zusammen ziehen kan.  
In der zarten Blüthe aber befinden sich mehr  
flüchtige, schwefelichte, mit etwas scharff-  
licht-echendem Salze vermischte Theilgen,  
dadurch sie die Eigenschaft haben zu lartie-  
ren, und wegen ihrer Bitterkeit die Wärme  
zu treiben.

## Gebrauch.

Die Schlehen in rothem Weine gesotten  
sind anmüthig zu essen, man mag sie also  
wider den Durchlauff und rothe Ruhr ge-  
brauchen.

Etliche nehmen Schlehen-Blüthe, dörren  
und stossen sie zu Pulver, geben davon ein  
Quintlein in einem Trunk warmen weissen  
Weins,

Stein. Weins, soll manchem Menschen wider den Stein geholfen haben.

Seitenstich, Husten, Nieren- und Blattern, Schleim, Sand und Gries. Aus der Schlehen-Blüthe wird in den Apotheken ein Syrup wie der Viole-Syrup gemacht, welcher gar sanft den Leib öffnet und laxiret, dienet wohl in dem Seiten-Stich und Husten, reiniget die Nieren von Schleime, Sand und Gries: Man gibt ihn bis auf sechs Loth den Erwachsenen; jungen Kindern aber von einem halben bis auf zwey oder drey Loth; löset ihnen den Schleim von der Brust, und treibt auch die Wärme aus.

Wärme. Ehe dann die Schlehen anfangen blau zu werden, soll man sie brechen, in einem Mörsel klein zerstoßen, solche in zähen Wein geworfen, wohl gerührt und darnach zugeschlagen, bringen ihn gewislich wiederum zu recht: Man kan diese gestossene Schlehen im Luft dörren, und über ein Jahr zu diesem Gebrauche behalten.

Zäher Wein. Der graue weißlichte Moos, welcher an den Schlehen-Stauden gefunden wird (Muscus Acaciarum off.) in rothem Wein gesotten, und davon übergelegt, verhindert das Zunehmen der Brüchen. Solcher Moos gedörret, zu Pulver gestossen, und eines halben Quinl. schwer oft eingegeben, dienet zu Stillung des Nasen-Blutens, auch anderer Blutflüssen und Durchbrüchen.

Brüche. Das destillierte Schlehenblüth-Wasser ist gut wider die Seiten-Geschwüre und Brust-Krankheiten: Wird auch nützlich getrunken wider alles Drucken um das Herz und Magen. Aus den zarten Schößlein des Schlehen-Dorns wird ein Wasser destilliert, welches die hitzige Geschwulst und Geschwüre des Halses in der Hungarischen und Französichen Seuche hinwegnimmt, so man den Mund oft mit ausschwenket.

Seiten-Geschwüre, Brust-Krankheiten, Herz- und Magen-Drucken. So man Schlehen-Saft streichet an die Ort, da man begehret keine Haare zu haben, machet es dieselben kaal und glatt.

Nasen-Bluten. Blutflüß. Welchem der Mast-Darm ausgieng, der soll ihn mit Schlehen-Safte bestreichen, oder Schlehen-Pulver darauf zetteln, und den After mit einem warmen Luchlein wider hin ein drucken, darnach ein Säcklein mit Haber wärmen, und darauf sitzen, wie solches AGERIUS befehlet.

Vorfallung des Mast-Darms. NICOLAUS BRAUNIUS lehret die frischen Schlehen und den Schlehen-Compost, wie auch den Schlehen-Wein also zu präpariren: Nimm wohlzeitige Dorn-Schlehen, die alle Stiele haben, daran giesse zwey Theile Honig, und einen Theil Wein, laß es sieden, bis der Wein verzehret ist, setze die Schlehen in Schalen, oder worem du willst, mit den Stielen übersch, daran giesse den Honig, bedecke es mit einem Brettlein und etwas darauf, daß sie von der Brube bedeckt werden, und setze es in einen Keller.

Einge-machte Schlehen. Den Schlehen-Compost macht man also: Nimm wohlzeitige Schlehen, Aepeln, die nicht gar zeitig sind, wohl reife, geschälte Quitten, geschnitten und vom Samen gesäubert, jedes so viel du willst: Gefällt es dir, so bestecke die Quitten mit Gewürze, nach dem sie zuvor in Honig und Wein etwas sind gesotten worden, alsdenn beschwere sie für dem Aufschwimmen. Diese also eingemachte

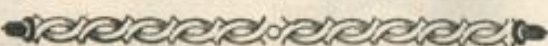
Schlehen werden nützlich gebraucht in allerley Bauchflüssen.

Zum Schlehen-Wein pflegt man die zeitigen Schlehen zu sammeln, zerstoßet sie in einem Mörsel, machet sie zu runden Bol-len, trocknet sie in einem warmen Ofen, wirft sie darnach in ein Faß, und schüttet Wein darüber. Dieser Wein bekommt eine schöne rothe Farbe und einen lieblichen Geruch. Er ist dem hitzigen Magen ein angenehmer Trand, denn er stärket und kühlet ihn, wird nützlich gebraucht in allerley Bauchflüssen, Blutspenen und starkem Weiberfluß, sündert den Harn, reiniget die Nieren und Blasen von dem Schleime und Sande.

Eine Handvoll gedörretes Schlehen-Blust in Wein oder Wasser gesotten, und getrunken, laxiret ganz gelind den verstopften Leib. Man kan sie auch in Milch-Schotten zu gleichem Zwecke sieden.

Schlehenblust-Wasser gewärmet, Zucker-Candel darinnen verlassen, und also warm oft davon Löffel-weise genommen, ist gut wider die Heisere des Halses, löset den Schleim der Brust, stillt den Husten, und linderet die Engbrüstigkeit bey Jungen und Alten.

Zu einem Herz-stärkenden Haus-Kraft-Wasser nehmt vier Loth Schlehenblust-Wasser, drey Loth Porretsch-Wasser, ein halb Loth Rosen-Wasser, Honig oder Citronen-Syrup, zwey Loth, Zimmet-Wasser, so man will, ein halb Loth, Manuschrift-Zäfelein ein Loth, mischt alles wohl unter einander; gibt ein sehr liebliches und kräftiges Wasser, davon man dem Patienten oft ein paar Löffel voll geben kan. In unsern Apotheken hat man das Blust, die Rinde, den Syrup, das destillierte Wasser und die Conserv.



## CAPUT XX.

### Nahmen.

Africa hat es amoch sonderbare Arten der Pflaumen-Bäumen, von welchen die Früchten in Europa hinüber gebracht werden. AVICENNA hat sie insgemein Dilegi, und SERAPIO, Hartileg genennet. In unsern Apotheken aber werden sie Myrobalanen, Lateinisch, Myrobalam, Myrobalani, Myrabulani geheissen. Englisch, Myrobalanes. Französich, Mirobalanes, Myrobolans. Davon die Alten nichts geschrieben, gleichwohl halten welche dafür, Diosc. habe unter dem Nahmen βάλαρος und χρυσόβαλανος davon Meldung gethan. JOH. RAJUS beschreibet sie auch unter den Arboribus Pruniferis, quarum Ros Bali seu imo fructui adhæret.

### Geschlechter.

Die alten Araber haben viererley Geschlechter dieser Frucht erkannt; GARCIA ab Horto aber will fünfferley haben, deme auch viele bestimmen: Sie werden hin und wider in den Apotheken angetroffen: Darum sie auch in folgende Lateinische Verse gebracht worden.

3

Myro-

Myrobalanen = Baum. Myrobalanus.



Myrobalanorum species sunt quinque bonorum,

Citrinus, Chebulus, Bellericus, Emblicus, Indus.

Primo trahit Cholera Citrinus, phlegma secundo.

Chebulus, è contra Bellericus Emblicus æquè

Ilud, & in nigram cholera niger imperat Indus.

JOH. PLATEAS. I. de simpl. Medic. cap. 18.

Das erste Geschlechte ist der gelbe Myrobalanen = Baum, und soll von selbstem wachsen in Ost-Indien, sonderlich in der Gegend Goa, wird auch in der Medicin am mehesten gebraucht; Französisch lautet es Myrobolans Citrinus. Lateinisch, Myrobalanus citrina, Ger. Park. Raj. H. 1531. citrea; Mel. Myrobalani teretes citrinæ, bilem purgantes. C. B. P. 445. Myrobalani citrinæ. J. B. I. 201. & seq. Myrobalani flavæ, citrinæ, luteæ, Tabern. Er soll Blätter haben wie der Sperwer-Baum; seine Frucht aber ist ablang, rund, satt getrunken, runklicht, etwas grösser als ein Muscatnuß, mit fünf Seiten oder Ecken, so der Länge der Frucht nachstreichen, begabet, unter dem äusseren Häutlein steckt alsobald ein Kelslein wie ein Kisselein, so da zerbrüchlich, gumicht, etwas herb sauerlicht; darauf folgt eine dicke Schale, welche edicht der Länge nach, und durchgehend mit kleinen Löchlein durchgraben, so da kleine Höhlen mit Honigsüßem Saft angefüllet machen; innert dieser Schale steckt ein langer, dichter, ungeschmackter, und mit einem Purpur-rothen Häutlein umgebener Kern.

Das andere Geschlechte ist der schwarzbraune Myrobalanen = Baum, kommt ebenfalls in Indien um Decan und Bengala selbst herfür: Französisch wird es Myrobolans Chebules benamset. Myrobalanus Chebula, Park. Ger. Raj. H. 1531. Myrobalani maximæ, oblongæ, angulosæ, pituitam purgantes, C. B. P. 445. Myrobalani Chebulæ, Tab. Quebolia & Quebulgi, Arab. Myrobalani Chebulæ, citrinis similes, nigricantes, J. B. loc. f. cit. Ist ein Baum, der Blätter trägt, wie der Pferschen-Baum; seine Frucht aber ist den gelben Myrobalanen durchaus gleich; also daß viele Kräuter-Beschreiber, unter denen auch die Monachi in Mesuem sind, glauben, die gelben Myrobalanen seyen nichts anders, als die unreifen Myrobalani Chebulæ. Diese Myrobalanen sollen eingemacht oder candiert sehr lieblich und gut seyn.

Das dritte Geschlechte sind die grünen Bellerischen Myrobalanen, Myrobalanus Bellerica, Park. Ger. Raj. H. 1532. Myrobalani rotundæ belliricæ. C. B. P. 445. Belleregi, Arab. Myrobalani bellericæ rotundiores J. B. loc. f. cit. Ist ein Baum mit etwas aschenfärbichten Blättern, in der Figur der Lorbeer-Blättern. Wenn die Frucht davon noch grün, ist sie rund, glatt, einer Nuß groß, hat viel und dick Fleisch; wenn sie aber gedörret, so ist sie gerumpft, wie die Zwetschen. Die besten sind groß und schwer. Ihr innwendige Schale ist zwar edicht, aber nicht so durchlöcheret, wie die vorgehenden, hat einen grossen Kern.

Das vierdte Geschlechte machen die Indischen Myrobalanen. Myrobalanus Indica, Park. Ger. Raj. H. 1531. Myrobalani Indæ, nigra, sine nucleis. J. B. loc. f. cit. Indica, Lob. Tab. Myrobalani nigra, Octangulares C. B. P. 445. Dieser Baum soll Blätter haben gleich den Weiden-Blättern. Seine Frucht ist in Grösse der Oliven, satt, knodicht, an Farbe schwarzlicht, wie Pech; deren innwendige Materi wie Berg = Harz oder dick Eßholz = Saft, schwarz = glänzend und hart ist: Hat einen sauren, aber nicht herben oder rauchen Geschmack, und keinen Kern in sich; welches daher kommt, weil die Frucht ganz unreif, da der Kern samt seiner Schalen noch nicht gewachsen, abgenommen, gedörret und versendet wird. Wenn sie aber zur Zeitigung kommet, so ist sie nicht ohne Kerne, wie denn JOH. RAJUS den Anfang solcher Kernen in unterschiedlichen dergleichen Früchten in Acht genommen. Von dieser Frucht müssen erwehlet, und andern vorgezogen werden, welche schwarz, hart, dick, satt und schwarz sind.

Das fünfte Geschlechte ist der Aschenfärbige Myrobalanen-Baum. Myrobalanus Emblica, Park. Ger. Raj. H. 1531. Empelica, Matth. Myrobalani Emblicæ in segmentis nucleum habentes, angulosæ. J. B. loc. f. cit. Myrobalani Emblicæ, C. B. P. 445. Dieser Baum ist in der Grösse des Palmen-Baums, hat kleine, zerkerste Blätter: Seine Frucht ist etwas rund und runklicht; mit sechs Ecken oder Furchen: Hat ein glattes, sattes, nicht durchlöcheretes, am Geschmacke sauerlichtes, und etwas herbes Fleisch; wenn sie gut sind, sollen sie im Wasser zu Boden fallen.

fallen. In Mitte der Frucht sind sechs Höhlen oder Grüblein, darinnen sechs unterschiedliche schwarz-braune, dreieckichte Kerne stecken. Diese Frucht wird oft eingemacht oder candiert aus Africa in Europam übergeführt. JOH. RAJUS vermeint, diese Frucht seye eine Gattung schwarzer Brust-Beeren, und gehöre also dahin, weil sie viele Kerne habe; weil sie aber von allen Botanics bisher unter die Myrobalanen gesetzt worden, als hat er sie auch dabey stehen lassen. Dieses Wort aber kan von *μύρον*, unguentum, und *βαλανος*, glans herkommen, als wollte man sagen, glans medicamentosa, weil einige dieser Früchten den Eichen der Figur nach gleich kommen, und in der Medicin Nutzen schaffen. Sie wachsen allzumahl in Ost-Indien: In Cambaya, Malabar und Bengala fürnemlich.

Eigenschaft.

Die Myrobalanen haben insgemein viele irrdichte, grobe, wie auch saure, zusammenziehende und scharfflichte Salz-Theilgen in sich, daher sie theils zusammenziehen, theils auch gelind laxieren und viel kühlen. Wann man blaues Papier benetzt mit Wasser, darinnen Myrobalani vorher gebeißt worden, bekommt es von dem sauren Salze eine rothe Farbe.

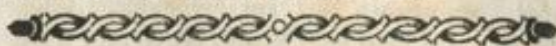
Gebrauch.

Alle Arten der Myrobalanen, wenn sie gedörret zu reinem Pulver gestossen, und 20. bis 30. 40. Gran schwer in Wegerich-Wasser oft eingenommen werden, haben eine Kraft zu stopfen, die Ruhr zu hemmen, das Geblüte zu erdickern, und allerhand Bluten zu stillen. Zu welchem Zwecke denn folgendes Pulver sonderlich gut; Nimmt gepülverte Myrobalanen, präparierte Armenische Erde, jedes ein halb Loth, präparierte Corallen, gegraben Einhorn-Pulver, jedes ein Quintlein, Muscatnuß, Mastix, jedes ein halb Quintlein, Zucker ein Loth. Zerstoßet alles zu reinem Pulver, und gebt dem Patienten alle Morgen und Abend zwey gute Messerspiße voll in Mandel-Milch ein. Es ist auch gut wider die rothe Ruhr, allein muß man in derselben nicht alsobald stopfen, sondern zuvor den Leib reinigen, zu dem Ende kan man ein Loth Myrobalanen sammt den Kräutern, Sanikel, Odermännig, Garbenkraut, Wegerich und dergleichen, in Wasser kochen, und einen guten Trunk davon eingeben zum gelinden Laxieren. Denn so die Myrobalanen gekocht werden, so ziehen sich fast allein die purgirende Salz-Theilgen aus denselben in das Wasser, die zusammenziehende irrdichte aber bleiben zurück.

Die Leber und das Milze gelind zu laxieren: Nimmt Frauen-Haar, Odermännig, Hirschen-Zung, Melissen, Borretsch, Taubenkropff, oder Erdrauch, jedes eine Handvoll, Engel-süß-Wurzen, Benedikten-Wurzen, jedes ein halb Loth, Fenchel-Samen ein Quintlein; Zerhackt alles unter einander, siedet es in einer Maas frischen Wassers, sichtet das gekochene Wasser, legt ein paar Loth Myrobalanen, sammt drey Quintlein Rhabarbar-Wurzen und ein

Quintlein präparierten Weinstein über Nacht darein, den folgenden Morgen kocht es noch ein wenig, sichtet es durch ein Tuch, und gebt alle Morgen dem Patienten ein Glas voll davon zu trincken. Es ist auch nützlich den Magen und die Därme zu reinigen, und zugleich zu stärken bey denjenigen, welche zu vielen Durchbrüchen geneiget sind.

Magen-Blödigkeit.



CAPUT XXI.

Sebesten. Myxa.



Nahmen.

Sebesten oder schwarze Brust-Beerlein heißen Griechisch, *μύξα*, Paulo. *από της μύξης*, à lentore s. mucolento, womit diese Frucht begabet ist. *Μυξάριον*. Lateinisch, Sebestena, Sebesten, welches ein Arabisches Wort, vielleicht von einer Stadt, da sie häufig gewachsen, herkommend. Myxa, Myxarium. Italienisch, Sebesteni. Französisch, Sebeste. Englisch, The Sebesten, Assyrian-Blum. Die Alten haben nichts davon aufgezeichnet.

Flos est pentapetalus, Rosac. racemos. ex Ovario in fundo calicis Fructus Pruniformis, calice exceptus, ossiculo simplici, aut triplici loculo instructo, cum nucleo in singul. uno; pediculo longo. B. J. A. Species ordinaria est Myxa sive Sebesten. J. B. I. 197. Raj. H. 1555. Sebestena, domestica. C. B. P. 446. Myxos sive Sebesten. Park. Sebest. Mixa, sive Mixara. Ger. Mixa. Dod. pag. 806. B. J. A. II. 246.

Gestalt.

Man bringet die Sebesten aus Syrien und Egypten, von Alexandria gen Venedig, von dannen in Teutschland; und wie die Rauffleute bezeugen, so gleichet der Sebesten