

und Linderung oder Verhütung des Leiden-Wehs.

Wenn man aber den Zucker zuvor in frischem Wasser zerläßt, hernach des bey denen Zucker-Becken sich findenden Sauerteigs darunter mischt, und also fermentieren oder jehren läßt, hernach destilliret, so gibt er einen brennenden Schwefel-Geist, gleich dem Branntenwein aus.

Einen dienlichen Zucker-Syrup bereite also: Nimm des gemeinen Branntenweins, der nicht wohl rectificiert ist, nach Belieben, mische einen guten Candel-Zucker darein, so wird er sich darinnen zerlassen, und also einen guten, süßlichten Syrup geben, welcher von etlichen Oleum Sacchari genant wird. Andere nehmen anstatt des gemeinen Branntenweins, den Reckholder-Branntenwein, und bereiten solches Mittel daraus. Ja andere ziehen mit dem Branntenwein zuvor die Essenz aus weißem Andorn, Ehrenpreis, Hysop, Alant-Wurk, und dergleichen, und zerlassen hernach Zucker darinnen. Solcher Zucker-Syrup bis weilen Löffel-weise genommen, lindert den von kalten Flüssigkeiten herrührenden trockenen Husten, erweicht den auf der Brust sitzenden zähen Schleim, befördert den Auswurf, vertreibt die Haisere und rauche Stimme, und erleichtert den engen Athem. Ja dieser Zucker-Syrup, oder Oleum Sacchari wird auch nützlich zu Heilung frischer Wunden, und Säuberung fauler alter Schäden gebraucht. Daher auch die Orientalischen Völker ihre empfangene Wunden täglich mit warmem Weine auswaschen, hernach gepulverten Zucker darein streuen, und also glücklich ausheilen.

Wenn man destilliertes Zimmet-Wasser mit dem Branntenweine, darinnen Zucker verlassen ist, in dem Marien-Baad destilliret, und ein Bindelein mit Bisam in den Helm heuget, so gibt es ein sehr liebliches, geistreiches Wasser, welches innwendig bis weilen eingenommen, das Herz trefflich stärket, die ermattete Lebens-Geister wieder ermuntern und aufwecken, und den erkalteten Magen wohl erwärmen kan.

Sonsten wird der Zucker nummehr in der ganzen Welt in denen Küchen zu Versüßung allerhand Speisen trefflich mißbraucht. Die Zucker-Becken aber bedienen sich desselben zu Ueberziehung und Candierung allerhand Früchten und Samen, wie auch Bereitung allerley Back-Werks. In denen Apotheken wird kein Syrup, keine Conserve, kein Tafelwein, oder Ratweg bald mehr ohne Zucker zubereitet; zumahlen auch die heutige Welt und sonderlich das candierte Frauenzimmer also verschleckt und delicat, daß man ihnen bald keine Arznei mehr ein-schwezen kan, sie seyen denn zu gutem Nachtheile ihrer Gesundheit verzuckeret.

Der aus denen wohlriechenden Violett-frisch ausgepresste Saft, sonderlich wenn zuvor heiß Wasser über die Violett gegossen worden, mit Zucker vermischt, und gekocht, gibt den Violett-Zucker, Saccharum Violaceum, ab, welchen man in Form runder Tafelwein bringen kan. Wenn man aber den Zucker in Rosen-Wasser, oder ausgepresstem Rosen-Saft zerläßt, kochet, und

zu Tafelwein machet, so wird er Saccharum rosaceum tabellatum genant.

CAPUT XL

Moskollen. Typha.



Nahmen.

Der Moskollen heißt Griechisch, Τύφη. Th. 8. h. 9. 4. h. 11. 2. h. 4. it. 4. Caus. 6. Diosc. lib. 3. cap. 133. Lateinisch, Typha Matth. Fuchs. Am. Lac. Tur. Cord. in Diosc. Lon. Lob. Cast. Tab. Ger. Typha palustris, Ruell. Cæs. Typha aquatica, Cæstus aut Clava morionis. Dod. Italianisch, Pevera guglia, Sihianza, Mazza sorda. Französisch, Masse. Spanisch, Bohordo, Junco amacoroado. Englisch, Wattertorch, Catstail, Redmace. Niederländisch, Dodden, Dollen, Zotsknodje. In Deutscher Sprache wird er auch genant, Liefkollen, Narrenkollen, Wasserkollen, Liefknospen, Weyerkollen, Maurkollen und Dietelkollen.

Habitus in Typha arundinaceus; Flos mas folis staminibus nudis, pulverulentissimis constans, ex quibus dense compactis spica fit gracilis; sub qua ovaria tenuia, multis filamentis instructa in spicam dens. composita hærent; utraque spica in formam clavæ per eandem continuatam longitudinem porriguntur. B. J. A. Linn. ad Class. Monoec. Triandr. redeg. p. 447. Ed. post.

Gestalt.

Der große Moskollen: Typha palustris. Lob. Ic. 81. major, C. B. P. 20. T. 530. B. J. A. II. 167. J. B. 2. 539. maxima, Park. Typha. Lob. Ic. 81. Ger. Raj. H. 1312. Hat eine große gleichichte Wurzel, mit vielen

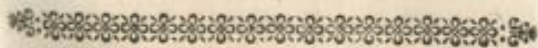
vielen Gewerben, gleich wie die rechte Acker-Wurzel, ist auch also mit vielen Wurzeln behendigt, ligt überzwerch in der Erde, innwendig weiß und luct, eines süßen Geschmacks. Sie stoßet jährlich neue Augen oder Sprossen von ihren Gewerben, daraus wachsen lange Schwerd-Blätter, gleich dem Ried-Gras, ausgenommen, daß sie viel breiter, länger und ausgepitzter sind, als die Blätter des Ried-Grases, erscheinen drey-eckicht, sonderlich wenn sie ihre Vollkommenheit erlanget. Zwischen denen Blättern wächst ein gerader, runder, glatter Stengel, anzusehen wie die großen Weiden-Binsen, fast eines Manns-hoch, der ist innwendig nicht hohl; darauf wächst im Jun- und Augustmonat ein runder braunschwarzer Kolben, von einer sanften wollichten Blüthe zusammengesetzt, welcher fast einer Spanne lang, und eines Daumens dick, ja bisweilen auch dicker wird, der endlich wie eine flockichte zarte Wolle von dem Winde dahin fliehet. Solches Gewächse ist sehr gemein, wächst fürnemlich in denen Gräben, Weiden und Sümpfen. Wird allhier in denen Büschen bey Mischelfelden und hin und wider in denen Fisch-Weiden gefunden.

Der mittlere Moskolben: *Typha palustris media*, J. B. 2. 540. Raj. H. 1312. *palustris clavata gracili*, C. B. P. 20. T. 530. B. J. A. II. 167. *Typha media*. Clus. H. Pann. 716. Ist von dem vorigen, als der Größe halben, nicht unterschieden.

Der kleine Moskolben aber: *Typha palustris minor*, C. B. P. Raj. H. T. B. J. A. loc. cit. *Typha minor*, J. B. loc. cit. Lob. Ic. 81. minima, Park. Hat lange, gestreifte, schmale, spitze, etwas rauche Gras-Blätter, und zwischen denenselben einen zweyer Ellenbogen langen, rauchen Binsen-Stengel. Wächst bey Genff an dem Orte, da die Arve in den Rhone-Fluß fällt.

Eigenschaft.

Die Moskolben haben eine mittelmäßige Natur, und wie Abr. Munting. in seinem Holl. Kräuterb. p. 920. schreibt, sollen sie vertrocknen, erwärmen und etwas zusammenziehen; der unterste Theil der Blätter soll gut seyn zu essen: Es dürfte aber dieses rauche Futter wenig Liebhaber finden: Uebrigens kan man aus denen Blättern Sessel und Stühle flechten; Sonsten wird dieses Gewächse in der Arzney nicht gebraucht.



CAPUT XII.

Papier-Ried. Papyrus.

Nahmen.

Papier-Ried, Rohr, Schilff, heißt Lateinisch, *Papyrus*. Plin. Alp. *Papyrus Nilotica* f. *Aegyptiaca*, C. B. P. 19. *Papyrus Nilotica*, J. B. 2. 506. Ger. Raj. H. 1302. *Antiquorum Nilotica*. Park. *Papyrus Syriaca* vel *Siciliana*, Ejusdem. Griechisch, *πάπυρος*, Th. 4. h. 9. Diosc. lib. 1. cap. 115. Englisch, *The Paper-Reed*.

Papier-Ried. Papyrus.



Gestalt.

Das Papier-Ried ist eine Art des Schilffs, so in Egypten an denen Gestaden des Flusses Nili, und denen dabey gelegenen Sümpfen, wie auch hin und wider in Sicilien, wächst: Treibet viele lange, glatte, glänzende, und aufrechte, drey-eckichte Stengel, welche von sechs bis zehen Ellen hoch über das Wasser heraus wachsen. Die Wurzeln sind zäsig, gleich denen Wurzeln des Rohrs oder Rieds, daraus wachsen lange grüne Schwerd-Blätter auf, denen Blättern des Moskolben nicht ungleich, doch guten Theils niedergebogen. Zwischen denen Blättern kommen die drey-eckichten Stengel herfür, deren Gipfel sehr schöne Blumen gewinnen, in der Rinde gleich einem schönen Kranz, sehr dick und gleich mit Aehren besetzt, mit vorgehenden zarten Spiglein oder Büttlein zusammengestrungen, und nicht ausgebreitet. Unter denen Blumen sind kleine schmale Blättlein, viel kleiner als die unten von der Wurzel aufwachsen; in denenselben aber steckt der Blumen-Knopf gar schön und fein. Die Stengel sind so dick, daß einer eine zusammengethane Manns-Hand ausfüllet.

Gebrauch.

Dieses Papier-Ried, wenn es noch grün ist, wird von denen Egyptern Stückleinweise in Mund genommen, gekäuet, ausgesogen, und endlich wieder ausgespien. Die Egyptischen Priester ließen sich auch Schuhe daraus bereiten; ja es werden aus solchem Riede annoch heut zu Tage Schiff-Gezeuge, Seiler, Decken und anders daraus gemacht. So wird auch glaubwürdig gehalten, daß vor alten Zeiten aus diesem Rohr-Gewächse Schiffe zusammengeflochten, und

und mit Bech wohl verwahrt worden. Demnach kan wohl die Weizen, darinnen Moses von seiner Mutter auf den Nil-Fluß gesetzt ward, aus denen Papier-Röhren gemacht worden seyn.

Sonderlich aber pflegte man aus diesem Gewächse Schreib-Papier auf folgende Weise zu machen. Die Wurzel und der Blumen-Knopf wurden abgeschnitten, daß der drey-eckichte Stengel ledig und allein da war; denselben hat man alsobald nach der Länge in zwey gleiche Theile von einander geschieden. Solche Theile wurden nach ihren in sich habenden zarten Häutlein mit einer Nadel von einander gethan, und abgesonderet, und also lang zerlassen, als es der Stengel zugegeben. Die Häutlein, so nächst an der äußersten Schelße waren, taugten zu dem schlechten, die innersten aber zu dem besten Papier. Die abgezogene Häutlein wurden erstlich auf ein Brett gezogen, und mit trübem Wasser aus dem Fluße, oder denen Pfützen Nili, benetzt, denn solches Wasser ist lieblich und pappet zusammen. Auf solches nach der Länge aufgezogetes Häutlein wurde ein anders auch mit trübem Nilus-Wasser befeuchtetes Häutlein nach der Quer, oder überzwerch gezogen, denn fest zusammengepresst, und hernach an der Sonne getrocknet. Jenes als das erste aufgepappte Häutlein, konnte man den Zettel, dieses aber, so überzwerch gelegt worden, den Eintrag oder Wasel heißen; auf denselben wurde auch geschrieben, und ware die Breite des besten Papiers etwa dreyzehn Quer-Finger; auf die andere Seite des Zettels wurde gar selten geschrieben, als der nicht sonderlich bequem dazu war, gleich wie der Eintrag, so seine Zeil gleich überzwerch hatte. Die Art und Weise dieses Papier zu machen, soll nach PLINII Bericht Aspalus Biblus erfinden, und dessentwegen Bibli Rahmen davon getragen haben.

Also hatte man auch vor Zeiten auf Datelbaums-Blätter, auf Baum-Rinden; nachgehends auch in bleyerne, wächsene und steinerne Schreib-Tafeln geschrieben. Endlich wurde das Pergament von Fehlen und Häuten der Thieren dazu bereitet, welches man wohl biegen, und in Bücher-Form leichtlich einbinden können, auch demnach so lang gedauert, bis man endlich das heutige aus leinenen oder seidenen Lumpen gestampfte Papier erfunden. Dessen Erfindung zweyen Männern Antonio und Michaeli zugeschrieben wird, welche um das Jahr Christi 1470. aus Galicien in Deutschland, und zwar nahe Basel kommen, hiemit die Kunst das Lumpen-Papier zu machen, sollen mitgebracht, und, weiln allda eine treffliche Gelegenheit zu allerhand Mühlen aufzurichten sich erzeigte, auch die Papier-Mühlen zu bauen, sollen angegeben haben. O kluger Fund! man kan aus abgenutzten Sachen,

Und altem Lumpen-Zeug, Papier und Bücher machen.

Ihr Künstler! habet Dank! Nur eines bitt ich hier:

Ach! macht, was Lumpen heißt, durchgehends zu Papier!

CAPUT XIII.

Weizen. Triticum.



Nahmen.

Weizen heißt Griechisch, *πυρός*. Hipp. l. 4. p. 13. l. 10. Th. 1. h. 18. it. 3. caus. 2. Diosc. lib. 2. cap. 107. *Σίτον*. Lateinisch, Triticum, Robus, Frumentum. Italianisch, Formento, Grano. Französisch, Froment, Bled. Spanisch, Trigo. Englisch, Wheate. Dänisch, Hvede. Niederländisch, Tarwe, Koorn. Im Elßas und Westereich, Korn.

Triticum inter Plantas Monocotyled. Apetal. Flores gerit hermaphrod. apetal. ex staminibus trib. suis tenuibus testiculis praeditis constant. intra quos Ovarium binis, cirrhosis, recurvis tubis instructum sub binis foliis petaloidibus, saepe aristatis, per appendicem longam, acut. gracil. jam pilosam, alias glabram, cinct. rursus duobus foliolis cavis, carinatis calicis vicem praestantibus; sustentantur hac uno pedunculo; qui cum aliis accretus uni axi spicam facit densam. Semina magna, oblonga. B. J. A.

Geschlechte und Gestalt.

Der Weizen ist mániglich bekannt, wird in etliche Arten unterschieden. Denn erstlich ist er der Zeit der Säung halben unterschieden, indem etlicher Weizen vor dem Winter gesät wird, als der den Frost und Kälte nach der Keimung wohl duldet; dis ist eine vollkommene und speißhafte Frucht. Den andern Weizen sät man im Merzen. Diese beyde Arten werden gesammelt, obngefähr um den Heumonath. In etlichen Landen wächst er auf, und wird zeitig im dritten Monat (daher ihn die Alten Trimestre nennen) solches geschicht aber nicht überall, auch in Deutschland nicht.

Der andere Unterschied des Weizens ist in denen Aehren, denn in etlichen sind sie gleich

gleich kahl ohne Spizen: *Triticum*; *hyper-*
num; *aristis carens*. C. B. P. 21. T. 512. B. J.
A. II. 155. *Trit. vulgare*, *glumas trititando de-*
ponens. J. B. 2. 407. *Trit. spica mutica*. Ger.
Park. Raj. H. 1236. *Siligo*, *spica mutica*.
Lob. Ic. 25.

Triticum aestivum. C. B. P. 21.

Triticum siligineum. C. B. P. 21. Th. 355.
T. 512. B. J. A. II. 155. *Trit. spicis &*
granis albis. Raj. Syn. 244. H. 1237.

Wiederum sind etliche mit langen, rau-
chen, stachlichten Spizen besetzt, also daß
ihm das Gewilde nicht bald angreiffet: *Tri-*
ticum rufum hexastichon, C. B. P. 21.
J. B. 2. 408. T. 512. Raj. H. 1237.

Ferner gibt es ein Weizen mit vielfacher
Aehre: *Triticum multiplici spica glumas*
facile deponens, J. B. 2. 407. *Spica mul-*
tiplici. C. B. P. 21. Ger. Park. Raj. H.
1238. T. 512.

Item ein Weizen mit langen Kernen:
Triticum speciosum oblongo grano, *aristis*
dodrantalibus aut pedalis.

Item ein Weizen mit Spizen, rothen
Aehren und Kernen: *Triticum aristis mu-*
nitum, *rubentibus granis*, & *spica*, *glu-*
mis laevibus & splendentibus. Raj. H. 1238.

Wiederum ein aschfarber Weizen mit
längsten Spizen: *Triticum cineritium ty-*
phinum, *maximis aristis donatum*, *glumas*
trititando deponens, *calamis proceris ge-*
niculatis, *foliosis*, *spica fere sesqui-*
palmari, *glumis hirsutis*, *cinericeis*.

Item ein Weizen mit langen Spizen
und blauer Aehre: *Triticum longioribus*
aristis, *spica coerulea eleganti & magna*,
granis magnis & duris, *atropurpureo co-*
lore nitentibus.

Item ein Weizen mit langen Haar-Spi-
zen und weißer Aehre: *Triticum longiori-*
bus aristis, *spica granisque albis*.

Item ein Candianischer wilder Weizen:
Triticum sylvestre Creticum, *spicis nigri-*
oribus, *aristis brevioribus* und andere mehr,
so bey denen Botanics zu finden.

Zum dritten ist der Weizen unterschieden
an der Fruchtbarkeit oder Menge, denn et-
liche Aehren sind mit sechzig, mehr oder we-
niger Körnlein besetzt.

Zum vierten wird er unterschieden an der
Substanz und Güte, denn etlicher Weizen
gibt das allerschönste, kräftigste und wohl-
geschmackte Mehl und Brod. Aus diesem
Weizen macht man auch das Kraft-Mehl.
Dagegen findet man andern, welcher gegen
jetzgemeldter Güte geringer ist.

Aller Weizen hat Blätter wie das Ried-
Gras, sie sind schmaler denn in der Gersten:
Auch ist der Stengel oder Halm glätter,
läßt sich nicht bald brechen. Wächst aus
vielen dünnen Wurzelein, treibt viele hohe,
knodichte, dicke, hohle Stengel und rund-
lichte, bald weiße, bald braunrothe Samen-
Körner.

Der beste Weizen, aus welchem das
schönste und beste Brod gebacken wird, ist
nicht mürb, sondern wohl zeitig, vollkom-
men, derb, schwer, Gold-färbig, klar,
glatt, sauber, und von einem fetten Erd-
reiche. Denn es geschieht oft, daß der Wei-

zen auswendig gelb und derb anzusehen ist,
innwendig aber ist er mürb, weich, luff
und unvollkommen. Solcher gibe viele
Aleyen, und das Brod, so von diesem
Weizen gebacken wird, bringet dem Leibe
nicht gute Nahrung, beschweret den Magen
mit bösen Dünsten.

Das beste Weizen-Mehl achtet man,
welches nicht über die maßen zermahlet, nicht
allzu neu, auch nicht sehr alt oder verlegen
ist, und nicht sehr grobe Aleyen hat.

Eigenschaft.

Weizen als eine Arznei gebraucht, und
übergelegt, soll einiger maßen wärmen, doch
mag er weder feuchten noch trocknen offen-
bahrlich. Das Kraft-Mehl, so aus dem
Weizen gemacht wird, ist etwas kälter und
trockener, denn der Weizen an ihm selbst.
Sonsten führt der Weizen-Kern ein stich-
tiges, miltes Salz, neben einem schwefeli-
chen Spiritu, bey sich, und hat daher die
Tugend und Kraft, dem Leibe die beste Nah-
rung, und dem Geblüte rechtschaffenere Kräf-
te zu bringen.

Gebrauch.

Dioscorides Lib. 2. cap. 107. schreibt,
so man den Weizen rohe isst, mache er
Würme im Leibe wachsen.

Sextus Pomponius, ein Fürst in Hispa-
nien, hat das Podagra mit Weizen gehe-
let. Er ist bis über die Knie im Weizen
gegessen, dadurch er die Füße dermaßen ausge-
trocknet hat, daß er seines Schmerzens wun-
derbarlicher Weise entlediget worden, wie
solches Plinius Lib. 22. Histor. natural.
cap. 25. berichtet.

Ein Pfund Weizen-Mehl in einer Pfan-
ne über dem Feuer wohl geröstet, hernach
mit einer Maas Wasser wohl zertrieben, vieh.
dient wider den Durchlauf des Rindviehs,
so man es ihm einschüttet.

So ein Pferd krank wird, und man nicht
weiß was ihm ist, soll man Weizen-Mehl
in Wasser zerreiben, und das Pferd solches
Wasser trinken lassen.

Wenn ein Pferd zu mager wird, soll man
ihm gerösteten Weizen zum Futter zweyfach
vorschütten, und solches des Tags dreymahl
träncken, bleibet denn das Pferd noch mager,
soll man ihm den Weizen mit Aleyen ver-
mischen, und das Pferd mit geringer satt-
samer Arbeit üben.

Willst du gute und fette Capaunen ma-
chen, so sperre sie in ein dunkles Gemach,
weiche ihnen Weizen-Körner in einem beson-
dern Geschirre mit Milch, und gib ihnen
auch Milch aus einem andern Geschirre zu
träncken, thue das täglich einen Monat lang,
gib ihnen aber darneben nichts anders zu essen
oder zu träncken, so werden die Capaunen
so fett, daß sich zu verwunderen, und ge-
winnen davon ein zartes, weißes und wohl-
geschmacktes Fleisch.

Will man die jungen Gänse bald aufbrin-
gen, soll man ihnen Weizen in Wasser ge-
quellet, zu essen geben, so bald sie ausge-
schlossen sind, davon werden sie bald fett.
Ferner macht man die jungen Gänse fett
und

Podagra

Durchlauf
des Rind-
viehs.

Krankheit
der Pferde

Mager
Pferd.

Fette Ca-
paunen zu
machen.

Junge
Gänse fett
zu machen.

und gut, wenn man nimmt vier Theile Weizen-Kleien und zwey Theile Gersten-Mehl, das rühret man ihnen mit warmem Wasser, und lasset sie dreymal des Tags so viel davon essen, als sie mögen; sie müssen aber zu trincken genug dabey haben.

Engbrüstigkeit der Pferde. Wenn ein Pferd engbrüstig ist, und sehr leuchet, soll man Weizen-Mehl mit lauem Wasser einrühren, und etliche Tage das Ross nichts anders trincken lassen.

Harte Geschwüre der Brust. Weizen-Mehl mit Baum-Dehle wie ein Pflaster angemacht, erweicht die harte Geschwüre der Brüste, auf ein Tuch gestrichen, und darüber gelegt. Etliche fieden das Weizen-Mehl mit Wasser und Baum-Dehle zu einem Pflaster, und gebrauchen es gleicher Gestalt, das erweicht die Geschwüre in kurzer Zeit.

Geschwollene Augen des Rind-Viehs. Wenn einem Rind-Vieh die Augen geschwollen sind: Nimm Weizen-Mehl, vermische es mit Honig-Wasser oder Meth zu einem Pflaster, und binde es dem Rind über das Auge, es vertreibt die Geschwulst.

Harte Geschwulst der Pferde. Wenn ein Pferd eine harte Geschwulst hat, die ihm nicht vergehen will, so nimm Weizen-Mehl, Kleien, Essig und Honig, samt einem Eyerklar, vermische alles zu einem Pflaster, das schlage dem Pferde über die Geschwulst, laß es drey Tage darauf liegen, darnach thue es hinweg, und lege ein frisches über, wie zuvor: Das thue so lang, bis die Geschwulst gar vergangen ist.

Zittermahl, Grind. Der auf einem feurig-heissen Blech geröstete, hernach gestosene und ausgepreste Weizen gibt ein Oehl, so da dienlich die Zittermähler und den spitzen, beissenden Grind zu heilen.

Nahrung dem Leibe zu geben. Weisser Brod-Brosam in einer Schüssel gerieben, und ein wenig gepulverten Zimmet dazu gethan, darnach Wein darüber geschüttet, und mit genugsam Zucker eine kalte Schale bereitet, diese mit Löffeln gessen, nehet sehr wohl, ist Kranken und Gesunden Menschen dienlich, die nicht hitzige Fieber haben.

Schuppen des Angesichts. Wider die Schuppen des Angesichts: Nimm die Brosamen von Weizen-Brod, so warm es aus dem Ofen kommet, weiche sie in weißem Weine, Rosen-Wasser, Bohnenbluth- und Seebluthmen-Wasser, jedes gleich viel, laß an einem warmen Orte mit einander Tag und Nacht beizen, des Morgens drücke das Brod aus, und sichte das Wasser durch ein Tuch, wasche damit das Angesichte, lasse es von sich selbst trocken werden, und thue es etliche mahl, das vertreibt die Schuppen, und machet ein schönes Angesichte.

Hitzige Geschwulst der Weiber-Brüste und des Bodagrams. Brosam vom Weizen-Brod mit Milch und einem Loth Rosen-Dehle zu einem Pflaster gefodten, ein paar frische Eyer-Dotter und ein wenig gestochenen Safran dazu gethan, solches wohl druch einander vermischet, auf ein Tuch gestrichen, und warm übergelegt, milderet die hitzige Geschwulst der Weiber-Brüsten, und milderet die Schmerzen des Bodagrams. Bisweilen röstet man nur das Mehl, mischt ein wenig Campher darunter, und schlägt also auf die Ueberreste.

Glieder, so mit der Ueberrothe oder Podas

gramischer, hitziger Geschwulst angefochten; mag trefflich kühlen, und die Geschwulst vertheilen.

Das Kraft- oder Ammel-Mehl kan man Flüsse, Hu- in der Küche nicht wohl entzathen, denn sind, raucher gute Supplein, Müßlein und Brühlein, Hals, Kälte und Brust, vor die Kranken davon bereitet werden, und hitzige Geschwüre sind dieselbigen sonderlich dienlich die Flüsse der se zu stillen, den rauchen Hals, Kälte und Brust zu mildern, zu dem Husten, allen Lungen, hitzigen Gebrechen der Brust und Lungen: sind eine heilsame Speise und Arzney in der Lungenfucht, Entzündung der Lungen, Wagens, Brust-Geschwüren; und so einem eine Ader in der Lungen zersprungen wäre; sind nutz- lich in allen innerlichen Geschwüren des Wagens, der Nieren und Blasen, wie auch Durchlauf, wider die Gonorrhæam oder den Samen-Fluß, Harnwinde, desgleichen wider allen Durchlauf und rothe Ruhr.

Gepulvertes Ammel-Mehl mit rein gestos- senem Tragant vermischt, und davon einge- nommen, vertreibt das heftige Brennen des Harns.

Ammel-Mehl mit Rosen-Wasser wie ein Schründen dünnes Salblein vermischt, heilet die an denen Schründen an denen Warzlein der Weiber-Brüste, so sie ostermahls damit bestrichen werden: Also ist es auch gut wider die weißen Blästerlein auf der Zunge bey denen Kindern.

Ammel-Mehl mit Bolus zu Pulver gestos- sen, heilet die Schründen und Verwundung an heimlichen Orten, darein gestreuet.

Ammel-Mehl trocken übergestreuet, heilet die Verfehrung der jungen Kindern zwischen denen Beinen und dem Hindern, so sie von der Schärffe des Harns verursacht ist, des gleichen auch die Verfehrung am Halse und andern Orten, sie werden gleich verursacht, woher sie wollen.

Wider den Brand von dem Feuer ma- chet man eine gute Salbe aus dem Ammel-Mehl: Nimm Ammel-Mehl, Silberglette, Bleyweiß, jedes ein Loth, Rosen-Dehl, St. Johannis-Dehl, jedes drey Loth, neu Wachs ein Loth, zerlasse das Oehl und Wachs über einer Gluth, wenn es erkaltet, so thue die andern Stücke rein gepulvert darein, rühre die wohl durch einander, so hast du eine köstliche Brand-Salbe, wie solches Herr THEODORUS TABERNEMONTANUS bezeuget.

Es werden die Gofren und Hippen aus Gofren. dem besten Weizen- oder Semel-Mehl mit Wein, Wasser, Zucker, dem Gelben von Eyern und ein wenig Salz gemacht, sich deren zu dem Trund bey denen Gastereyen zu bedienen.

FRANCISCUS, König in Frankreich, ware ein solcher Liebhaber der Gofren, daß er ihm ein silbernes Gofren-Instrument machen ließe, wie solches JOHANNES BRUYERUS Lib. 6. de re Cibaria Cap. 19. berichtet.

Bei denen Römern ware das Semel-Mehl auch in vielem Gebrauch, aus welchem sie allerley Confect zu ihren Nachtschen bereiteten, daher MARTIALIS Lib. 13. Epigramm. 10. spricht:

Nec

Nec dotes poteris simulæ numerare nec usus,
Pistori toties cum sit & apta coquo.

Aus und Kraft des Semel-Mehls läßt sich
nicht so leicht beschreiben,
Weil der Becker und der Koch damit ihre
Künste treiben.

Die Juden pflegten auch ihren ankomen-
menden Gästen Brod oder Kuchen von
Semel-Mehl bereitet, aufzutragen, daher
von Abraham in dem 1. Buch Moses am
18. Cap. v. 6. gelesen wird, daß er seiner
Sara anbefohlen habe, drey Maas Semel-
Mehl zu nehmen, und Kuchen zu backen,
dieselbige mit denen übrigen Speisen denen
dreyen Männern, seinen werthen Gästen,
aufzustellen.

Aus dem Weizen und andern Kernen
pflegt man auch Bier zu kochen. Ja wenn
man den Weizen mit Bier-Häfen, oder auch
frischen Wein-Häfen vermischt, und also
jehren läßt, bis der sauerlichte Geruch in
die Nase riecht, hernach destilliert, so gibt
es einen brennenden Geist, welchen man
Frucht-Branntwein nennet, auch in de-
nen Bier-Ländern häufig trincket.



CAPUT XIV.

Spelt. Zea.



Nahmen.

Spelt, oder Dinkel heist Griechisch,
Zea, Zeia. Hipp. 1. 5. p. 206. l. 12.
Diosc. lib. 2. cap. 3. Lateinisch,
Zea, Far, Ador, Adoreum, Semen &
Far adoreum, Spelta. Italianisch, Farro,
Farre. Französich, Espeautre. Spanisch,
Spelta, Espelta. Englisch, Speltcorne.
Niederländisch, Spelte. In Deutscher Spra-
che wird es bey uns auch gemeinlich Korn
genannt.

Character. gener. Zea ut in Triticum; vel
& in Hordeo.

Geschlechte und Gestalt.

Spelt wächst in großer Menge, ist zwey-
erley Geschlechts. Eines wird Zea dicoc-
cos, vel Zea major. C. B. P. 22. Zea five
Spelta. J. B. 2. 412. Ger. Raj. H. 1242. Zea
dicoccos five Spelta vulgo. Park. Zea ma-
jor. dicoccos. Lugd. genannt, darum daß
gemeinlich zwey Körnlein als zween Zwi-
linge neben einander in einem Täschelein
oder in einer Hülse eingeschlossen sind. Ist mit
dem Halme, Knöpfen und Aehren dem
Weizen gleich, und das wird gemeinlich
Spelt, Dinkel, Dinkel-Korn oder Zwey-
Korn genannt.

Das andere Monococcus: Zea Briza di-
cta, seu Monococcus Germanica, C. B. P.
21. Hordeum distichum spica nitida, Zea
seu Briza nuncupatum. T. 513. B. J. A. II.
159. Zea monococcus Briza quibusdam J.
B. Raj. H. 1242. Zea monococc. five simplex,
five Briza. Park. Briza monoc. Ger. Hat
nur ein Körnlein, ist mit Halme und Aeh-
ren kürzer denn der Spelt, die Aehren ha-
ben zwey Zielen, und sind mit ihren langen
rauchen Spiglein der Gersten ganz gleich.
Dieses wird auch Einkorn, Rinkorn, St.
Peters-Korn, und Blicken genannt.

Beide Geschlechte lassen sich nicht mit
Flegeln ausdröcken, sondern müssen auf
der Mühle wie die Gerste gerollt werden.

Zea Amylaea vel Zeopyrum amylaeum.
C. B. P. 23. ist eine Art, welche bey uns ei-
nige derer Bauern säen.

Eigenschaft.

Spelt, so viel die Wärme und Kälte
betrifft, hat eine Mittel-Art zwischen dem
Weizen und Gersten, trocknet sanftiglich:
Gibt wegen seinen temperierten, flüchtigen
Salz- und balsamischen Schwefel-Theilen
eine bey nahe so gute Nahrung als der
Weizen.

Gebrauch.

Aus dem Spelte oder Dinkel macht
man, sonderlich in unserer Eydnosschaft,
darinnen der Weizen wegen Mangel guten
Bodens nicht aller Orten gesäet wird, Mehl
und Brod, das nicht unlieblich zu essen,
zur Leibes-Nahrung zwar etwas geringer
denn das Weizen- aber besser denn das
Gersten-Brod.

Ein Supplein von geröstetem Spelten-
Brod mit Milch oder Hüner-Brühen zuge-
richtet, ist eine gute Speise und Arzney
vor die Bauch-Flüsse.

Die Brosamen des Spelten-Brods mit
frischer Milch und Rosen-Oehl zu einem Knollen
Pflaster gesodten, zertreibet die Knollen von der
verstopfter Milch in der Weiber Brüsten, stockter
auf ein Tuch gestrichen, und warm über
gelegt.

Hat in dem übrigen auch gleiche Wür-
kung mit dem Weizen, so daß man ihn
anstatt desselben überall gebrauchen kan.

CAPUT XV.

Gerste. Hordeum.



Nahmen.

Gerste heist Griechisch, *κομβή*. Diosc. lib. 2. cap. 108. Th. 8. h. 4. Lateinisch, Hordeum. Plin. l. m. 18. cap. 7. Italienisch, Orzo. Französisch, Orge. Spanisch, Cevada. Englisch, Barley. Dänisch, Bøg. Niederländisch, Geerste.

In Hordeo Spica crassior; Calix, Glumi, Aristæ, flos ut in Tritico & Secali; Aristæ autem asperæ. Semen tumidius, utrimque apice acutiore, glumæ arcuè adhaerenti unitum. B. J. A.

Geschlechte.

Die Gerste ist insgemein zweyerley, groß und klein. Die große hat große kolbichte Aehren, eine jede Kolbe aber ist mit Zeilen besetzt, etliche mit viere, andere mit sechs, und wiederum andere mit achten. Derohalben wird diß Geschlechte bey denen Griechen *πολύστικον*, Polystichum, das ist vollzeitig, genannt: Hordeum polystichum hybernium, C. B. P. 22. T. 513. B. J. A. II. 159. Hord. polyst. J. B. 2. 429. Raj. H. 1244. davon wird der Saat nach untersch. Hordeum; polystichum; vernum. C. B. P. 22. Th. 439. T. 513. B. J. A. II. 159. Hordeum hexastichum pulchrum. J. B. 2. 429.

Die kleine oder gemeine Futter-Gerste, hat nur zwe Zeilen, wird derowegen *διστικον*, Distichum, das ist zweyzeitig, geheissen. Deren die Kräuter-Kundiger etwelche Arten anmercken: 1. Hordeum distichum, quod spica binos ordines habet Plinio. C. B. P. 23. Th. 440. T. 513. B. J. A. II. 159. 2. Hordeum; distichum; spica brevior & latior; granis confertis. Raj. H. 1243. T. 513. B. J. A. II. 159. Zeocriton, sive Oryza Germanica. C. B. P. 22. Th. 421.

Sonsten sind diese beyde Arten mit Keimen, Gras, Stroh, und denen rauchen Granen nicht wohl zu unterscheiden.

In Frankreich findet man eine Art der Gerste, genannt: Hordeum mundum, das ist, reine Gerste, darum das die Körner selbst aus denen Hülfsen fallen, so man doch in der andern Gersten die Körner schwerlich von denen Hülfsen ablösen kan.

Gestalt.

Am sibenden Tage nach dem die Gerste gesäet ist, schleicht gemeinlich der Keim herfür, also daß ein jedes Gerstenskorn zween Keime gewinnet, an jeder Spitze einen. Der erste bringet die Wurzel, die begehret untersch. Der andere den Halm. Das Gras der Gerste ist breiter und freundiger anzusehen, dagegen ist Weizen-Stroh stärker und höher denn der Gerste. Steigt ohne alle Blüthe in die Aehren, und bringet ihre Körner in rauchen Häutlein verwahret, sie erscheinen erstlich ganz weich und weiß, als die Milch. Die Spitzen an denen Aehren sind länger, stärker und schärffer, denn im Weizen. Die Wurzel ist zäsig.

Die Winter-Gerste wird im Heumonath, die Sommer-Gerste aber erst im Augustmonath reif eingesamlet. Sie will gesäet seyn auf gutes, fettes, und wohlgedüngtes Erdreich, sonst misrathet sie, und wird zu Unkraut, fürnemlich aber so das Gewitter sehr naß ist.

Die beste Gerste ist weiß, lauter, wohl gediegen, derb und schwer, läßt sich bald kochen.

Eigenschaft.

Die Gerste hat mehr sauerlich-süchtiges temperiertes Salz, und weniger öblichte Theile, als der Weizen und Dinkel bey sich, wird deswegen von denen Alten kalter und trockener Natur geachtet. Säuberet, öffnet, zeitiget, erweicht und linderet; deren Mehl und Brod nicht so viel Nahrung gibt, als derer vorigen Früchten.

Gebrauch.

Es haben die Alten die Gerste vor anderm Getraide in denen Küchen sehr gebraucht, ist eine gute Speise, nicht allein denen gesunden Menschen dienlich, sondern auch denen Kranken in vielem nützlich.

Die alten Fechter haben sich mit der Gersten als einer kräftigen Speise beholfen, und dieselbige in ständigem Gebrauch gehabt, derowegen sie auch, als Plinius Lib. 18. Cap. 7. vermeldet, wie heutiges Tags die Studenten, Hordearii, Gersten-Fresser genannt worden. Es wird in keiner Landschaft der ganzen Christenheit die Gerste mehr in der Küche und denen Speisen genuset, denn in unserm Deutschlande, und wäre wohl zu wünschen, daß wir bey derselben, und derengleichen gemeinen und bekanten Speisen blieben, und uns damit lassen begnügen, so wurden wir ohne allen Zweifel vieler Krankheiten entladen seyn, die wir durch den unmaßigen Uebersuß unserm Halse zuziehen.

E3

Es wird aber die Gerste auf mancherley Weise gekocht und zubereitet. Der gemeine Mann pfleget sie in frischem Wasser zu kochen, bis sie aufspringt, und zerfahret, die schmelzet er mit Butter, salzet sie zimlich, und speiset sich samt seinem Gesinde damit; er isset sie mit Brod, als eine nützliche Speise, die zimlich nehet.

Die Reichen kochen die gerollte Gerste mit guter Fleisch-Brühen, gibt also eine bessere Nahrung, macht gutes Geblüte, ist derowegen Gesunden und Kranken eine kräftige Speise. Denen Kranken ist sonderlich die ganz klein gerollte, und bey uns sogenannte Ulmer-Gerste mit Fleisch-Brühen gekocht, eine sehr kräftige und gesunde Speise.

Andere kochen die Gerste mit Milch, nehet wohl, ist eine nützliche Speise vor die Kinder, denn sie davon gesund bleiben, und eine lebhaftige Farbe überkommen.

Man soll dieses fleißig anmercken, daß die Gerste wohl gekochet werde, sonst sie den Leib aufblähet, und schwerlich verdauet, welches ihnen durch das Wohl-sieden hinweggenommen wird.

Etliche machen die Gersten-Brühe auf nachfolgende Weise: Erstlich nehmen sie gerollte Gerste, reinigen und waschen sie wohl, hernach kochen sie diese Gerste, bis sie ein Schleim von sich gibt: Solchen Schleim heben sie ab, und kochen ihn wiederum mit Fleisch- oder Hühner-Brühen zu einem dünnen Mäßelein, und thun zuletzt ein wenig Salz dazu.

Hitzige Fieber, Brust- und Lungen-Krankheiten, Man- gel der Milch bey den Säug- Müttern. Diese gekochte Gersten-Brühelein und Mäßelein dienen wohl in allen hitzigen Fiebern, insonderheit aber in Brust- und Lungen-Krankheiten, sie vermehren auch den Saug-Müttern die Milch. Ja sollen von denen, welche mit Durchbrüchen behaftet, fleißig gessen werden.

Wider die Geschwulst und hitzige Entzündung der Weiber-Brüsten: Nimm Gersten-Mehl anderthalb Loth, Bohnen-Mehl ein Loth, des einfachen sauren Honig-Syrups, (Oxymel simplex in denen Apotheken genannt) sechs Loth, Rosen-Dehl ein Loth, vermische diese Stücke durch einander, und lasse sie sittiglich über einer Gluth kochen, bis daß sie dick werden wie ein Brei davon streich auf ein Tuch, und lege es warm über die Brust, wie ein Pflaster.

Es wird das Gersten-Wasser sehr ungleich bereitet, denn etliche nehmen viel Gerste, und die andern wenig dazu. Der gemeine Mann ist berecht, man könne zu einer Maas Wassers nicht mehr als neun Gersten-Körnlein nehmen, welches nur ein eiteler Wahn und Aberglauben der alten Weiber ist. Gemeiniglich wird ein Gersten-Wasser für die Kranken zu trincken also bereitet. Nimm sauber gewaschener Gerste zwey Loth, thue sie in einen reinen gewässerten Hasen, schütte darüber ein Maas Wassers, laß bey einem Feuer ohne Rauch wohl kochen, so lang bis die Gerste aufreisset, und wenn es erkaltet, seige es durch zu einem gemeinen Trank. Dieses Gersten-Wasser ohne allen Zusatz wird nützlich gebraucht in allen hitzigen Zufällen des

Hauptes, in der Lungen-Sucht, Seiten-Stecken, Gelb-Sucht, hitzigen Schwachheiten der Leber und Fiebern, wie sie auch Nahmen haben mögen.

So man zu diesem Gersten-Wasser vier Loth guten Zucker mischt, ist es sehr dienlich denen, welche mit Krankheiten der Brust und innerlichen Seiten-Geschwüren behaftet sind, weilen es den Auswurf befördert, ferner bekommt es wohl denen, die Nieren- und Blasen-Geschwüre haben, denn es reiniget dieselben von dem Eiter, und förderet die Heilung.

Ein Gersten-Wasser, welches dienlich ist wider die Brust-Geschwüre und Brennen des Harns, vor einen gemeinen Trank zu gebrauchen: Nimm geschelte und gereinigte Gerste, fein sauber gewaschen vier Loth, Rosinen kleine zwey Loth, der rothen Brust-beerlein ein Loth, geschabten Süßholzes klein geschnitten, Viol- und Maß-Blümlein jedes ein halbes Loth, alle solche Stücke soll man in einen saubern Hasen thun, und zwey Maas Wasser darüber schütten, darnach gemächlich bey einem Feuer kochen lassen, bis die Gerste aufreisset, alsdenn solle man es durch ein Tuch seigen, und zu dem gemeldten Gebrauch an einem kühlen Orte behalten.

Ein Gersten-Wasser denen Säug-Müttern die Milch zu bringen: Nimm guter Gersten vier Loth, Zisererbsen zwey Loth, Fenchel-Samen ein halbes Loth, seide solche Stücke in zwey Maas Wassers, darnach seige den Trank ab, zu obgemeldtem Gebrauch.

Die Natur und Kraft mancherley Biers, so von der Gersten, Weizen, &c. gebrauet oder bereitet wird, beschreibet weitläufig THEODORUS TABERNÆMONTANUS in dem ersten Buch von Kräutern der siebenden Section am 20. Cap. JOHAN. BAUHINUS Tom. 2. Hist. plantar. universal. lib. 18. cap. 11. CASP. BAUH. lib. 1. Theatr. Botanic. sect. 4. cap. 25. Dahin ich den günstigen Leser will gewiesen haben.

Wenn man ein paar Hand-voll geröstet amnoch warmes Gersten-Mehl, mit eben so viel zerhackter Hopfen in frischem Baum-Dehle oder Butter röset, und kochet, hernach wie ein Papp-Pflaster zwischen ein doppeltes leinen Tuch streichet, und also warm Harn über den Bogen oder untern Leib schlaget, so wird es verwunderlich die Schmerzen von dem Blasen-Steine, wie auch das Harnbrennen, oder die Harn-Winde gar geschwind lindern und stillen.

Gerste mit Wachholder-Beeren verstoßen, in ein Säcklein genähet, hernach trocken gewärmet, und auf die schmerzhaften Glieder, welche mit einem kalten Fluß angegriffen worden, gelegt, zertheilet den Fluß, und lindert den Schmerz gewaltig.

Meines Erachtens könnte man auch die rohe Gerste gleich dem unten beschriebenen Haber-Trank zurüsten, und in hitzigen Unreinigkeiten derer Säftern des Leibs gebrauchen: Z. E. Nehmt 16. Loth mehr oder weniger gereinigter Gersten, vier Loth geraspeltes Helsenbein, so viel frischer oder sauber gedörter Wegwisch-Wurzel, zwey Hand-voll, Edelleber-Kraut, Salis Prunell.

Na a 3

Sal.

Hitzige Haupt-Krankheiten, Lungen-Sucht, Seiten-Stecken, gebraucht in allen hitzigen Zufällen des

Gelb-Sucht, hitzigen Schwachheiten der Leber und Fiebern, wie sie auch Nahmen haben mögen. Brust-Krankheiten, Seiten-Stecken, Nieren- und Blasen-Geschwüre.

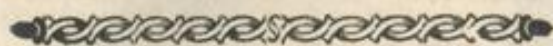
Brust-Geschwüre, Brennen des Harns.

Milch den Säug-Müttern zu bringen.

Brennen, Harn-Steine.

Glieder-Schmerz von kaltem Fluß.

Sal. Tartar. jedes ein und ein halbes Quintlein alles wohl vermischet mit acht bis zehen Maas frischen Brunn-Wassers gesodten, und auf die letzt die Rinde von einer frischen Pomranzen, oder die Helfte einer Citrone zugeworffen, hernach etliche mahl gezeit, in saubere Gläser oder Flaschen gezogen und in dem Keller aufbehalten; davon kan Morgen und Abend eine Quart Maas wohl überschlagen oder warm getruncken werden mit oder ohne Zumischung etwas Zucker-Candels. Die Gerste kan auch mit andern zu einer Gallert oder Sults gekocht werden, und hernach in Fleisch- und andern Brühen zerlassen, nützlich gebraucht werden. Der furtrefliche Griechische Medicus HIPPOCRATES hatte zu seiner Zeit denen meisten Kranken einen ordinaren Trank von der Gerste, bald dicker, bald dünner, nach verschiedenem Abfordern derer Krankheiten geordnet.



CAPUT XVI.

Rocken = Korn. Secale.



Nahmen.

Rocken = Korn heist Griechisch, *Βούζα*. Quib. rec. Lateinisch, *Secale*, *Farago*. Italianisch, *Segala*. Französisch, *Seigle*. Spanisch, *Centeno*. Englisch, *Nie*. Danisch, *Rug*. Holländisch, *Rogghe*.

Omnia ut in *Tritico*, *alt spica compressiore aristata semper, grano strigiosiore nudiore*. B. J. A.

Geschlechte und Gestalt.

Das gemeine Rocken = Korn wächst auf allerley Erdreich. Die Halme sind schmaler, länger und zäher, denn in dem Weizen, lassen sich biegen, derothalben machet

man aus Rocken = Stroh, zuvor in Wasser geweicht, Bänder zu denen Wein-Reben. Die Aehren haben nicht so stachelichte Spizen, stehen selten über sich, sondern neigen sich fast allwegen unter sich gegen der Erde. Die Körner liegen nicht wohl in Hüllen verschlossen, darum sind sie schwärzlich anzusehen. Seine Blüthe erzeit sich gelblich: Ein Same davon treibt insgemein zwölf Aehre = Halme über sich.

Das Rocken = Korn wird zweymahl im Jahre gesät, erstlich im Herbst, bleibt also über den Winter in grünen Maasen, gegen dem Frühlinge schoßt es in seine Halmen; diß nennet man Winter = Korn: *Secale hybernum*, vel *majus*. C. B. P. 23. T. 513. B. J. A. II. 156. *Secale*, J. B. 2. 416. Ger. Raj. H. 1241. *Secale vulgatus*. Park. Nach der Blüthe wird es in fünf Wochen zeitig, und ist das beste. Hernach in dem ersten Anblick des Frühlings, welches Sommer = Rocken; *Secale vernum*, vel *minus*. C. B. P. 23. M. H. 3. 179. T. 513. B. J. A. II. 156. *Secale vernum* vel *aestivum*. C. B. Th. 427. 428. *Secale alterum*. Lugd. 396. heißet, und erst im Augustmonat reif wird.

Eigenschaft.

Das Rocken = Korn hat nicht so viele, flüchtige, geistreiche, sondern mehr wässerige, dichte Theile, als der Weizen und Dinkel, und deswegen eine mittelmäßige Wärme, ist doch weniger warm, als der Weizen, aber wärmer denn die Gerste. Es speiset mehr als Gersten, und minder denn der Weizen, sättiget wohl, und ist das Brod von desselben Mehl härter zu verdauen.

Gebrauch.

Gesunde Leute, und sonderlich die dessen gewohnt, mögen wohl Rocken-Brod essen, aber kranken Leuten ist Weizen-Brod viel nützer und bequemer: Doch wird das Rocken-Brod desto besser und gesunder, so man zu dem Korn so viel Weizen mischet, das Mehl rein ausbeutelt und wohl backet, denn übel gebackenes Brod ist ein Ursprung vieler Krankheiten.

Die Blüthe von dem Korn ist gar bit-^{Dreytä-}ter, wird von vielen gebraucht in dem drey-^{giges}tägigen Fieber, welche solche in einer war-^{Fieber.}men Brühen einnehmen.

So einer einen stinckenden Athem hat, ^{Stincken,}der Athem vom Fieber oder andern Krankheiten, der esse drey Morgen nach einander nüchter Rocken = Brod aus frischem Brunn = Wasser, das wohl gesalzen sene, so wird ihm sein Mund wieder wohlriechend.

Es haben die Acker = Leute aus der Erfahrung angemercket, wenn vieles Rocken-Korn und Weizen wächst, so soll auch der Wein wohl gerathen, halten es also für ein gutes Zeichen.

Rocken = Korn ein gutes Theil in Wasser wärmeder gesodten, und solches denen Pferden zu trin-^{Pferden.}cken gegeben, treibet die Wärme von ihnen.

Es wird aus denen Aehren und Krant-^{Lenden,}sammit dem Halme ein Wasser destillirt, ^{Stein-Hiße}welches man wider den Lenden-Stein und der Nieren-Hiße der Nieren gebraucht.

Man

Man findet oft lange, schwarze Körnlein an denen Rocken = Aehren, die innwendig weiß sind, neben denen andern guten Körnlein; an etlichen Orten nennet man es Todten = Kopf, und ist ein Mißgewächse, wie der Brand: *Secale luxurians*. C. B. P. 23. J. B. 2. 417. Diese unter der Zunge gehalten, stellen das Bluten.

Bluten.

Selbe Haar machen.

Heilsames Wund- Pflaster zu frischen Wunden.

Die Romenzen = Schelfen und Syreuer von Korn, mit ein wenig Honig in Wasser gesodten, machet die Haar gelb.

Aus dem Saft des jungen Korn = Gras machen die Wund = Aerzte ein heilsames Wund = Pflaster zu allen frischen Wunden, welches sie behütet vor Entzündung und Wundfucht, das nennen sie Emplastrum St. GEORGII, St. Georgen = Pflaster, und wird also gemacht: Nimm des ausgepreßten Korngras = Safts eine Maas, oder vier Krämer = Pfund, Baum = Oehl 64. Loth, laß wohl mit einander sieden, bis der Saft eingedickt und gar verzehret ist, darnach sichte es durch ein Tuch, und zerlasse darinnen Terbenthin und neues Wachs, jedes 32. Loth, rühre es, bis es kalt wird, so ist es bereitet.

Wurm am Finger.

Wider den Wurm am Finger: Nimm das innerste zarte Häutlein von einem Ey, lege es auf den Schaden, darnach nimm Rocken = Mehl, vermische es mit gebranntem Wein, daß es werde wie ein Pflaster, streich davon auf ein Luchlein, leg's über das Häutlein, daß es dasselbe und den Schaden bedecken möge.

Verzuckter Fuß der Pferde.

So ein Pferd den Fuß verzucktet hat, siede Rocken = Kleien mit Eßig zu einem Brei, und schlage es ihm warm um den Fuß.

Flecken der Haut, Schuppen, Schrunden, Jittermäher.

Rocken = Oehl vertreibet die Flecken der Haut, die Schuppen, Schrunden und Jittermäher.

Ohren = Schmerz, Vertierung des Gehörs von einem starken Schalle.

Wider den Schmerz der Ohren: Nimm ein Rocken = Brod, wie es aus dem Ofen kommt, schneide dasselbe entzwey, und halts so warm vor die Ohren, als du es erleiden kannst. So einer von einem Büchsen = Schalle oder einem andern Gethöne das Gehör verlohren hätte, der gebrauchte das Brod gleicher gestalt, es bekommt wohl.

Wurm am Finger.

Die Brosamen vom Rocken = Brod mit Wasser und Rosen = Oehle durch einander vermischet wie ein Pflaster, heilet den Wurm am Finger, auf ein Luchlein gestrichen und übergelegt: Solches thut auch, so man das Rocken = Brod Morgens nüchter leuet, und wie ein Pflasterlein überlegt.

Geschwulst der Pferde vom Drucken.

Die Brosamen von Rocken = Brod in gemugsamem Eßig geweicht, und zu einem Mus in einem Mörsel gestossen, legt denen Pferden die Geschwulst, die vom Reiten und Drucken des Sattels verursacht worden, wie ein Pflaster darüber geschlagen.

Wurm der Pferde.

Die Brosamen von einem Rocken = Brod mit Salt vermischet, vertreibet denen Pferden den auswerfenden Wurm, so man diese drey oder vier Tage darauf bindet, und allwegen über Nacht darauf lässet.

Ueberröthe Entzündungen.

Rocken = Mehl wohl getrocknet, auf blau Papier gestreuet, und über die mit der Ueberrothe oder andern Entzündungen behafteten Glieder gelegt, linderet den Schmerz und zertheilet die Geschwulst; man pflegt auch oft die Armenische präparierte Erde, samt

ein wenig Campher darunter zu mischen. So ist auch das Mittel gut, die Entzündungen der Brüsten zu heilen, da man anstatt des blauen Papiers nur zarte leinene Tücher nehmen kan.

Entzündung der Brüsten.

So wird auch das Rocken = Mehl zu denen erweichenden und zeitigenden Cataplasmaten nützlich gebraucht.

Die Kleien von Rocken, sowohl als die von übrigen Früchten, haben eine gute Kraft zu säubern und zu reinigen, daher sie neben andern Sachen in denen Clystieren und Fuß = Wassern gekochet werden.

Diese Kleien mit geröstetem Salze vermischet und zusammen in ein Säcklein gethan, hernach das Säcklein gewärmt, und also warm auf die Seiten gelegt, vertreibet den Stich, wenn manns auf den Bauch leget, zertheilet es die Winde und das davon entstehende Grimmen.

Seitensich, Wind und Blähungen Grimmen.

Ein gutes Stück Rinde von diesem Rocken = und andern Brod geröstet, hernach mit warmem Eßig oder dick = rothem Wein angefeuchtet, und mit Muscatnuß, Zimmet und andern Gewürze besprenget, demnach also warm auf den Magen gelegt, stillt das Aufstoßen, das Erbrechen und den Durchbruch. Wenn man die bemeldte Rinde mit Malvasier = Wein oder einem guten Schlag = Wasser, oder Kinder = Balsam, (Balsamo Embryonum) anfeuchtet, hernach denen Schwängern auf den Nabel bindet, stärket es die Mutter und das Kind, und verhütet die frühzeitige Mißgeburt.

Erbrechen, Aufstoßen, Durchbruch.

Mißgeburt.

Die Brosamen dieses und andern Brods, mit Zimmet und Muscatnuß destilliert, gibt einen sauerlichen Aromatischen Geist, welcher zu Stärkung des Magens, Stellung aller Durchbrüche, und in der rothen Ruhr selbst, sehr nützlich köffel = weise gebrauchet wird. Es wird auch der aus dem Brod allein destillierte sauerliche Geist zu der Zubereitung allerhand Metallen = Tincturen in der Chymie öfters angewendet.

Magen, Bißigkeit, Ruhr, Durchbruch.

CAPUT XVII

Saber.

Avena.

Nahmen.

Über heis Griechisch, *Βρώμη*, Diosc. lib. 2. cap. 116. Hipp. l. 4. pag. 23. lin. 42. *Βρώμη*, *Βρώμη*, *αρόσως*, *α*, *σιφώνιον*. Lateinisch, Bromus, Acrospelus, Siphonium, Avena, fortè ab aveo, ut Vossius putat. Italienisch, Vena. Französisch, Avoine. Spanisch, Avena. Englisch, Etes. Dänisch, Hafvre. Niederländisch, Haver.

In Avena à fine pedunculi folia bina calicis instar concavitate suâ condunt tertium folium concavum, instructum longâ hastulâ pilosâ & multis pilis unâ cum alio minori opposito foliolo, stamina tria cum suis antheris, & ovarium in centro positum tubâ bicorni, fimbriata præditum, sem. oblong. acumin. cum sulco longiusculo. Fasciculi penduli a pedunculis in spicam laxam dispositi. B. J. A.

Die

Haber.

Avena.

Eigenschaft.



Die Species sind:

1. Avena; vulgaris; seu alba. C. B. P. 23. Th. 469. M. H. 3. 209. T. 514. B. J. A. II. 161. Avena alba. J. B. 2. 432. Raj. H. 1253. Avena. Dod. p. 511. Avena vesca. Lob. Ger. Park.
2. Avena; nigra. C. B. P. 23. J. B. 2. 432. M. H. 3. 209. a. Raj. H. 1253. T. 514. B. J. A. II. 161.

Gestalt.

Der Haber ist mit Gras, Halm und Knoden dem Weizen etwas ähnlich. Die Aehren thun sich aus einander, der spitzige Same hanget ledig zwischen denen aufgethauenen Flügeln der Aehren, je zwey Kornlein neben einander ausgebreitet und zerspalten, anzusehen, wie zweyfüßige Heuschrecken.

Der Haber wird bey uns gegen dem Lenzen im Anfange des Merzens gesät: Man sät ihn auch nicht in gute, sondern in wilde Felder, die man mit der Zunge nicht wohl erreichen kan, als da sind felsichte oder bergichte Dörter, denn dieses Geträide ein gutes und wohlgetüngtes Erdreich in kurzen Jahren ausmargelt.

Urit enim lini campum seges, urit avenæ.

Man findet noch eine andere Art des Habers: so Avena nuda, C. B. P. 23. Th. 471. J. B. 2. 433. Dod. p. 511. M. H. 3. 209. Ger. Park. Raj. H. 1254. T. 514. B. J. A. II. 161. oder nackender Haber genennet wird, dieweilen die Grane oder Körner nicht als wie des vorigen in Hüllen eingeschlossen sind, sondern sich der nackenden Gersten vergleichen: In dem übrigen kommt er mit dem vorgemeldten Habern überein. Er ist nicht gemein, aber besser und geschmackter als der vorige, wächst in Engelland, aus welchem man allda ein köstliches Bier zubereitet, auch Brod und Kuchen daraus backet.

Der Haber hat mehr temperierte, künftige, öblichte und weniger wasserige Theile, als die Gerste; daher er warmer Natur geschätzet wird.

Gebrauch.

Haber ein gutes Theil mit gestoßenen Wachholder-Beeren und Salze in einer Pfanne bey dem Feuer geröstet, hernach in ein leinen Säcklein gethan, und warmlicht über den Bauch gelegt, stillt das Grimmen, wenn das Säcklein kalt wird, warmet man es auf einem heißen Ziegel-Steine, und legt wiederum über. Die Weiber brauchen solches auch also wider das Mutterweh.

FRIDERICUS HOFFMANNUS Lib. 4. Pharmacop. Med. Chym. Sect. 1. berichtet, daß an denen Halmen des Habern ein verwickletes Kraut gefunden werde, davon man ein nützliches Wasser wider die Wassersucht destillire. Die Jungfrauen sieden Haber-Stroh mit Laugen, die Haar damit gelbe zu machen.

THEODORUS TABERNEMONTANUS rühmet die Habermehl-Brüblein oder Süpplein als eine nützliche Kost für Gesunde und Krancke, denn sie stärcket und nehet. Die Zugend bekommt eine gute Farbe davon, daher die Engelländer ihren Kindern Morgens und Abends ein Habermehl-Brey aufstellen, davon sie wie Milch und Blut gefärbet werden. GUILLIEMUS TURNERUS, ein Engelländischer Medicus, kan sich nicht genugsam darüber verwunderen, derowegen hat er auch seine Kinder mit solcher Speise gesund erhalten, und dem Habern ein besonderes Lob zugeschrieben.

Die Habermehl-Brüblein sind dienlich in denen Krankheiten des Haupts, dem Schwindel, Husten, Lung- und Leber-Sucht, Darm- und Ruhr, drey- und viertägigem Fieber, Gries und Harnwinde.

Die Schaafe und Hammel werden vom Habern sehr fett, so man ihnen des Tags zweymal, so viel als man in einer Hand halten kan, zu essen darwirft, wo man aber ihnen zu viel gibet, werden sie so fett, daß ihnen das Aetz zerspringt und davon sterben müssen.

So ein Bier ist sauer worden, kan man also helfen. Wenn der Haber in der Silbe ist, schneide das Stroh mit dem Habern ab, mache Büschelein daraus, die hende in das Bier, so stoßet es wieder auf, wie ein Bier, das noch neu ist, und wird wiederum wohlgeschmackt zu trinken.

Wenn ein Pferd nicht stallen kan, so siede Haber in genugsamem Wein den dritten Theil ein, und schütte dem Pferde den Wein warm ein, so wird es bald stallen.

Wenn einem Pferd der Schlauch geschwollen ist, mache ihm ein Dampf von Haber-Stroh, und lege jederweilen einen heißen, glühenden Sackel-Stein darein, daß der Dampf den Schlauch wohl berühre, so wird ihm geholfen.

JOHANNES COLERUS schreibt in dem 13. Theile seines Haus-Buchs im 65. Cap. Wenn die Hühner wenig Eier legen, solle

solle man ihnen gerösteten Haber zu essen geben.

Die Moscoviter pflegen aus dem Haber ein Wasser zu destillieren, welches sie anstatt des Weins gebrauchen. Es machet die Menschen voll und truncken, wie bey uns der Wein.

Mit Habern wird auch der bekannte Haber-Tranc, oder die Haber-Cur zubereitet; welche von RICH. LOWER einem Englischen Medico zuerst beschrieben worden, und dann in sehr vielen Beschwerdten M. & treffliche Dienste gethan: Ein anderer Medicus in Engelland D. DE S. CATHARINA soll bey dem täglichen Gebrauch dieser Haber-Cur 120. Jahre erreicht haben. Der Tranc wurde auf folgende Weise gemacht: Etwan ein und ein halbes Pfund Haber, so neu und sauber, eine Hand-voll zerschnittene Weg-wis-Wurzen wurden mit 12. Maas frischen Brunn-Wassers bis auf die Helffte eingekocht, hernach ohne zu trucken durch ein Tuch gesiebet, mit einem Loth Salis Prunellæ, und 12. Loth Zucker noch einmahl gesodten, doch so, daß nichts einsiede, dann den folgenden Tag wieder gesiebet, und in wohl beschlossenen Gläsern in dem Keller zum Gebrauch aufbehalten: Ein solches Mittel ist furtrefflich das verdorbene Geblüte zu verbessern, Verstopfungen zu eröffnen, den Harn zu treiben, Flüsse zu zertheilen, und also in denen meisten Krankheiten recht heilsam: Wie mit mehrerem zu lesen ist in JOH. GOTTFR. FIEDLERS inaugural. Dissertation von der Haber-Cur zu Halle 1714. gehalten sub Præsid. FRID. HOFFMANN. Man kan diese Composition auch nach Umständen der Patienten einiger maßen ändern durch Zusetzen verschiedener andern Wurzeln, Blumen und Kräutern; doch ist es das beste nicht allzuviel zu vermischen, damit nicht der Haber in seiner Wirkung gehindert werde; anbey ist eben auch nicht nöthig solches zwey mahl zu kochen, wohl aber kan man es zwey mahl filtriren, eh man selbiges in Flaschen in Keller setzet.

CAPUT XVIII.

Reiß. Oryza.

Nahmen.

Reiß heißt Griechisch, *ὄρυζα*, *ὄρυζον*. Diosc. lib. 2. cap. 117. Th. 4. h. 5. Lateinisch, *Oryza*, *Oryzum*. Plin. lib. 8. cap. 7. *Hordeum Galaticum*, & *Siciliense*. Italianisch, *Riso*. Französisch, *Riz*, *Ris*. Spanisch, *Arroz*. Englisch, *Rice*. Niederländisch, *Rys*.

Flos ut in prior. apert. Semina nata in panicula sunt crassiuscula, ovata, recondita in capsula in aristam abeunte. Secund. Linn. ad Hexandr. Digynias pertinet. Gen. Pl. p. 152. Ed. post.

Gestalt und Geschlechte.

Des Reiß sette Blätter vergleichen sich dem Lauch, die Halme steigen Ellenbogenhoch, oft höher, sind dicker und stärker denn im Weizen, mit Gläichen abgetheilet. Er trägt eine rothlichte Blüthe, dar-

Reiß.

Oryza.



aus werden Täschlein, darinnen findet man den rothen und weißen Reiß. Die Wurzel ist wie des Weizens.

Die Species ist *Oryza* Matth. 403. J. B. 2. 451. C. B. P. 24. Th. 479. M. H. 3. 208. Ger. Park. Raj. H. 1246. T. 514. B. J. A. II. 160. & alior.

Dieses Getraide ist zu Zeiten THEOPHRASTI ERESII nicht viel in Griechenland und andern Landschaften in Europa bekannt gewesen, sondern als eine neue Frucht aus Indien gebracht worden, und wiewohl sie heutiges Tags in Teutschland sehr gemein ist, so will doch der Teutsche Acker solche Frucht ohne große Mühe nicht fortbringen, wie denn solches in Frankreich mehr als einmahl vergeblich ist versucht worden. In Italien wird der Reiß nunmehr in zimlicher Menge gezelet, er erreicht aber in der Güte den nicht, welcher aus Egypten, Asien, Cilicien, und der Türcken zu uns gebracht wird. Es muß aber dieses Gewächse einen feuchten, wasserichten und pflichtigen Boden haben, sonst gerathet es nicht.

Die Indianer in dem Reiche Calicut haben den Reiß in großer Menge, und wenn sie ihn säen wollen, so thun sie dasselbige mit Eymbalen, Tansen, und allerhand Freuden-Spielen, und rufen ihre Götter die Teufel an, daß sie ihnen überflüssige Frucht bescheren wollen.

Eigenschaft.

Der Reiß hat viel temperiertes flüchtiges Salz, mit balsamisch-schwefelichten vermischten Theilen, und ist also mild, warm und trocken, gibt dem Geblüte des Menschen eine treffliche Nahrung und Stärke.

Gebrauch.

Es ist der Reiß heutiges Tags bey uns Teutschen fast so gemein, als die geschälte Gerste,

Hauptweh-
thum,
Haupt-
Flüsse,
Nasen-
Bluten,
Blut-spen-
en, Blut-
harnen,
starker
Blutgang
der Wei-
bern.
Husten,
Lung- und
Leber-
Sucht.
Viel Spei-
chel im
Munde,
Bauch-
Flüsse.
Geschwüre
des Ma-
gens, der
Därmen,
Nieren und
Blasen,
Zwang
zum Stuhl,
Gänge,
Schwache
Nieren.
Ausgehen
der After.
Bauch-
Flüsse.

Gerste, denn man gute Suppen, Brüh-
lein und Reiss-Müßlein für Gesunde und
Kranke daraus machet, welche dienen wi-
der das Haupt-Wehthum, Haupt-Flüsse,
übermäßiges Bluten der Nasen, Blut-Spen-
en, Blut-Harnen, und starken Blutgang
der Weibern. Ferners bekommen sie wohl
denen Hustenden, Lung- und Leber-süch-
tigen, auch denen, so den Mund stets voll
Speichel haben: Ueber das sind sie dienlich
wider alle Bauch-Flüsse, und die Geschwie-
re des Magens, der Därmen, Nieren und
Blasen, vertreiben den Zwang zum Stuhl-
Gänge, stärken die schwachen Nieren, und
den ausgehenden After.

Der gebackene Reiss ist nicht allein gesun-
den Menschen dienlich, sondern auch denen
Kranken, welche mit Bauch-Flüssen be-
schweret sind.

Die Völker gegen Aufgang der Sonne,
welche unter dem Gebiete des großen Chams
sind, machen einen Trank aus dem Reiss
von allerhand Gewürze, den sie in täglichem
Gebrauch haben, davon werden sie toller
und trücker als von dem Weine.

In Hispanien und Mauritaniën pflegt
man den Reiss in einer Milch einzunweichen,
und hernach zu destillieren, gehet von erst
ein schön lauter Wasser herüber, darnach
etwas fetter und ölicht; von diesem wer-
den die Leute, welche keinen Wein trinken,
fröhlich, und auch schier so trunken, als
vom Weine.

Bei denen Türken ist der Reiss in vie-
lem Gebrauch, welchen sie also pflegen zur
Speise zu bereiten: Sie nehmen eine zim-
liche Anzahl Reiss, und lassen ihn bei
dem Feuer lang aufwallen, aber sie rühren
ihn nicht, denn PETRUS BELLONIUS lib. 3.
observation. cap. 41. berichtet, wenn man
ihn in dem Sieden umrühre, verderbe er.
Leonhard Rauchwolf in dem I. Theile sei-
ner Morgenländischen Reise im 8. Cap. zeigt
an: Unter allen Speisen sey bei denen
Türken keine so gemein als der Reiss,
welchen sie so dick kochen, daß sie ihn auch
in Brocken mit Fingern essen: Dieweilen
auch die Türken, wie vorgemeldter BELLO-
NIUS lib. 1. observation. cap. 59. schreibt,
keine Wirthshäuser haben, behalten sie in
ihren Spitälern ein Reiss-Gemüß auf, so sie
denen Durch-Reisenden darstellen, welcher
Gebrauch auch von denen Geistlichen auf
dem Berge Sinai gehalten wird.

CAPUT XIX.

Indianisches Korn, Frumentum Indicum,
Mays genannt. Mays dictum.

Nahmen.

Indianisches oder Türkisches Korn heisst
Lateinisch, Frumentum Indicum,
Miliun Indicum, Frumentum Tur-
cicum. Italianisch, Formento Indiano,
Grano d'India. Französisch, Ble ou Fro-
ment des Indes, de Turquie. Nieder-
ländisch, Indianesch Korn.

Ex Plantis graminifol. hermaphrodit.
flore a fructu remoto Mays est; cujus ha-
bitus Arundinaceus; flores mares constant

Indianisch Korn,
Mays genannt.

Frumentum Indicum,
Mays dictum.



binis foliis longis, cavis, carinatis, fibro-
sis, marginibus pilosis, intra hæc duo
alia magis tenera, cava, carinata, petalo-
rum sede & munere fungentia, in horum
medio cotyla, ex qua tria stamina; alio
loco ovaria rotunda, in caliculo brevi,
proprio nata, tuba longissima donata, in
densam spicam compacta, hærent, quæ
spica foliis vaginalibus arcte obvoluta, ex
apice horum tubæ eminent ovariorum. B.
J. A.

Geschlechte.

Es wird in vielerley Arten oder Gat-
tungen unterschieden. Eins mit braunem,
das ander mit röthlichem, das dritte mit
gelbem, das vierdte mit weißem und andern
Korn: Auch wird noch eins gefunden, das
roth, blau, gelb, in einander ist, und sehr
lustig anzusehen.

Tourn. p. 531. zehlet 16. varietates,
dann sie seynd in Wahrheit nur an Farbe
unterschieden. Die gemeinste bey uns ist
Mays granis aureis. T. 531. B. J. A. II.
166. Frumentum, Indicum, Mays dictum.
C. B. P. 25. Th. 490. M. H. 3. 248. Trito-
cum Indicum. J. B. 2. 453. Raj. H. 1249.
Frum. Turcicum. Dod. p. 509. Miliun
Indicum maximum Mays dictum, seu
Frumentum Indicum. Park. Frum. Turci-
cum & Indic. Ger. wiewohl auch übrige
anscho nicht mehr rahr sind.

Gestalt.

Dieses Korn trägt einen hohen, dicken,
runden, knodichten Halm oder Rohr-Sten-
gel, darinnen steckt weißes Mark. Oben
an dem Stengel, gewinnt es Aehren, die
sind ohne Spizen und ganz leer, denn sie
haben darinnen keinen Samen, blühen jetzt
braun,

braun, jetzt roth, weiß oder gelb, nach dem das Korn, so sie bringen, gefärbt ist. Die Frucht oder das Korn ligt in großen, runden ausgepreßten Gras-Scheiden, welche nach der Seite der Halme aus denen Gläichen wachsen. Es sind auch diese Körner bloß, aber hart zusammen gedrungen, glatt und etwas rund, in der Größe der Erbsen, und hat etwan eine Scheide acht Zeilen, die andere zehen, selten darüber. Das dicke Haar, so oben aus der Gras-Scheide wächst, hat eben die Farbe wie das Korn, so darinnen verschlossen ligt, die Wurzel ist aus vielen harten kleinen Härlein zusammen gesetzt.

Auch ist ein Geschlechte dieses Kornes, welches innerhalb zweyen Monaten gesät und reif wird. Wiederum ist ein anders, welches in vierzig Tagen nach der Saat zeitiget. Aber solches frühzeitige Korn ist kleiner und geringer. Daher man es hier und da nicht sät, oder man habe eine Theuerung zu befürchten.

In unsern Landen sät man dies Korn im Aprilen, sonst kommt es nicht zu seiner Zeitigung, es wird aber erst gegen dem Herbst zeitig.

Eigenschaft.

Das Indianische Mays-Korn hat mehr flüchtiges Salz, und schwefelichten Geistes in sich, und ist wärmerer Natur als unser Weizen oder gemeines Korn.

Gebrauch.

Die Indianer bereiten aus ihrem Mays-Korn einen Teig, und machen daraus Kuchen, welche sie auf eine sonderliche Art zurichten, daß sie wahren mögen: Diese haltet man für Lecker-Bislein. Zu dem so haben sie auch eine sonderliche Manier von Pasteten erdacht, welcher Teig mit Blumen und Zucker vermischt wird. Ferners dienet das Mays-Korn nicht allein zum Brod, sondern auch zum Weine. Dieser Trand von Mays-Korn, welchen man in Peru, Azica, und fast durch ganz Indien Chicha nennet, wird auf unterschiedliche Weise zu gerichtet. Das stärkste Geträncke machen sie wie das Bier, welches sie also zurichten. Die Mays-Körner beitzen sie, bis sie anfangen zu keimen, darnach brennen sie es auf eine sonderliche Art; diß wird so kräftig, daß es einen bald widerwirft. Man beisset es in Peru Sora, und wird ihnen im Gefäße verboten, wegen des großen Schadens, so daraus entstehet, denn es machet unsinnig trunken. Sie geben aber nicht viel auf das Gefäße, sondern halten ihre Dünge dabey, und trinken es Tag und Nacht. Man machet auch dieses Azica oder Chicha also. Sie keimen das Mays-Korn, und bereiten einen Sauer-Teig daraus, was nun also gekäuet worden, das sieden und brauen sie. Die Indianer halten dafür, daß das Mays-Korn, da es recht sauer werden solle, von alten verrunzelten Weibern gekäuet werden müsse, welches denen so es hören, wohl einen Eckel bringen möchte: sie aber achten es nicht, sondern trinken wacker davon. Ist ein gesunder Trand, welcher von denen vornehmen Indianern

und Spaniern für eine Arzney gebraucht wird, denn sie befinden in der That, daß es denen Nieren wohl bekommt, und leicht harnen machet. Dieses ist, wie viele wollen, die Ursache, daß in West-Indien wenig Leute hieran Noth leyden, die vorge-melten Chicha-Trand gebrauchen. Wenn das Mays-Korn noch zart und in denen Aehren ist, so essen es die Indianer und Spanier für Lecker-Bislein, rösten es entweder, oder kochen es in Milch. Sie brauchen auch die Häuflein oder Dotten anstatt des Butters und Oehls, denn sie sehr fett sind: Darum pflegte der Vice-König Don Francisco de Toledo zu sagen: Die in Peru besitzen zwey Sachen, welche ihnen Reichthum und Nahrung bringen, nemlich ihr Mays-Korn und Vieh im Lande.

Für die große Indianische Herren werden kleine Ruchlein aus dem gesiebten Mays-Korne zubereitet, welche so zart, dünn und reinlich, daß man schier durchhin siehet, maffen sie so dünn wie ein Papier. Ingleichen machet man auch kleine Teller-Ruchlein von diesem gesiebeten Korne, die zwar dick, jedoch durchsichtig scheinen. Aber diese beyde Gattung Ruchlein sind nur für die Indianische Fürstliche Mäuler.

Bei uns bedient man sich auch des Türken-Korns, wer kein Brod oder Brey will davon backen, allerhand Thiere und Gefügel damit zu masten.



CAPUT XX

Sirse. Milium.



Nahmen.

Sirse heist Griechisch, *πάρωνας*. Hipp. l. 4. p. 24. l. 3. Th. 1. h. 18. it. 2. caus. 17. Diosc. lib. 2. cap. 119. *Βββ 2* *πάρωνας*.

πασαλη, κέχυρο, lid. ibid. κέχυρος.
Lateinisch, Milium. Plin. lib. 18. cap. 7.
Italiänisch, Miglio. Französich, Mill,
Millet. Spanisch, Mijo. Englisch, Mil-
let. Niederländisch, Hirs, Hirse, Heers,
Millie.

Flos apetalus plurim. stamin. constans,
per fasciculos in laxam ramosam, sparsam
paniculam sive jubam dispositus. Semina
subrotunda, vel ovata glumâ, antea quæ
floris calix erat, induta. B. J. A.

Gestalt.

Der gelbe Hirse: Milium semine luteo,
C. B. P. 26. Th. 502. M. H. 3. 196. T. 514.
B. J. A. II. 162. Milium. J. B. 2. 446. Ger.
Dod. p. 506. Raj. H. 1251. Mil. vulgare al-
bum. Park. Hat viele haarichte und knodich-
Stengel, die sind Ellen-hoch. Die Wur-
zel ist ganz zäsig, stark und weiß. Die
schwarz-rothen Aehren, schließen aus einer
grasichten Scheide, sind ganz drauschlicht
und zotticht, wie des Rohrs. Jedes Hirs-
Körnlein ist sonderlich zwischen zweyen, dün-
nen, fliegenden Blättlein gesetzt. Solches
Körnlein ist klein, rund, vest und gelb-
licht. Der Hirs wächst gern im sand-
ichten, feuchten Erdreiche, will am Mor-
gen früh, oder auf den Abend in der Kühle
gesät oder in Grund geworfen werden. Es
bedarf keines besondern großen Unkostens,
denn ein wenig Samen füllet ein groß Stück
Felds, so bald man den gesät hat, soll
man ihn mit Gerste wohl bedecken, damit
er nicht von der Sonnen Hit auffspringe
und verderbe.

Sonsten hat man auch einen weißen Hirs:
Milium semine albo, C. B. P. 26. Th. 502.
T. 514. Raj. H. 1251. welcher längere und
breitere Blätter, auch einen längern, dickern
Halm und weißen Samen trägt.

In dem Schweizerischen Ergäu wird
eine Art des schwarzen Hirses gesät: Mi-
lium semine nigro spadiceove, J. B. 2. 446.
Milium semine nigro. C. B. P. 26. Th. 505.
M. H. 3. 196. Raj. H. 1251. T. 514. B. J.
A. II. 162. Milium nigrum. Tab. Ic. 278.
Ger. Park. Welche breitere Blätter als der
gemeine Hirs trägt, der Stengel ist nicht
so hoch, auch sind die Aehren kleiner, hin-
gegen ist der Same grösser und runder:
Dieser Hirs wird zum Gemüse viel nützlicher
als der gemeine gebraucht. In andern Län-
dern aber bekommt dieser schwarze Hirs ei-
nen höhern, dünnen und glatten Stengel.

Ferner findet sich auch ein kleiner runder
Hirse, welcher süßer ist, als unser Hirs,
und in dem Guineischen Reiche Sabo gesät
wird: Milium Sabzum, C. B. P. 26. Raj. H.
1251. An Milium lucidum argenteum ex
Cayro, J. B. 2. 447.

Der Rohr- oder Schilff-Hirse aber, wel-
cher von vielen, Jobs-Thranen genemmet
wird: Milium arundinaceum, multis, La-
chryma Jobi, J. B. 2. 449. Lichospermum
arundinaceum, C. B. P. 258. Raj. H. 1252.
Lachryma Jobi. Ger. Park. Clus. H. H.
Eyst. T. 532. B. J. A. II. 166. Hat Ellen-
lange knodichte Halme und Blätter, wie
das Türkische Korn, so bisweilen auch über
Ellen lang und zwey Zolle breit sind. Er

trägt keine Blumen-Blättlein, sondern
nur ein Blumen-Becherlein; die männli-
che Blumen-Theile sind in eine Aehre zu-
sammen gedrungen; an einem andern Orte
aber ist der Everstoc mit einer langen, zwey-
hörnigen Röhren, aus welchem eine harte
Schale mit einem Samen-Kerne kommt,
der Stein-hart, glatt, anfänglich gelb,
hernach glänzend-röthlicht, in der Größe
der Ziser-Erbse ist. In denen Inseln Can-
dia und Rhodus, wie auch in Syrien
wächst er häufig; In Europa aber wird er
in denen Gärten gepflanzt, dessen Same
aber kommt selten zur Zeitigung.

Bei citierten Botanicis kommen zwar
noch mehr Species vor, wir übergehen aber
solche, um nicht allzu weitläufig zu seyn.

Eigenschaft.

Der Hirse ist kalter und trockener Natur,
hat ein zimlich temperiertes, flüchtiges Oehl
und Salz bey sich, und daher die Kraft
wohl zu nehren, durch den Schweiß zu
treiben, und die scharffen Feuchtigkeiten des
Geblüts zu versäffen.

Gebrauch.

Der Hirs bringt dem Menschen die ge-
ringste Kraft unter allem Geträide, so man
zur Kost braucht. Wenn man ihn zur Spei-
se will genießen, soll er in Milch gesodten
werden, verdauet leichtlicher, stopft wen-
ger, und ist lieblicher zu essen. In Com-
bardia macht man Brod daraus, welches
warm verkauft wird, und etwas süß zu essen
ist, hat einen guten Geschmack, aber sobald
es erkaltet, verleuret es ihn und wird hart.
Die Italiäner bereiten aus dem Hirs, Mehl
und Milch ihre Ruchlein, man muß sie aber
warm essen, sonst sind sie unangenehm.
Zu Venedig werden sie ganz warm auf de-
nen Strassen verkauft. Die Bauern aus
Portugal backen Brod aus dem Hirs-Mehl
und Honig, welches sie sehr hoch halten,
und in ihrer Sprache Veroas nennen. Die
Wald-Bauern bey Trient in Tyrol kochen
den Hirs mit Milch zu einem Gemüse, wel-
ches sie Polenta nennen, und sich dessen
durch das ganze Jahr neben dem Wasser-
Trande bedienen, es bekommen ihnen wohl:
Solch ein guter Koch ist der Hunger.

Diejenigen Säug-Ämmer, welche eine Mangel
wässerige Milch haben, sollen sich des Hirs, der Milch
Mehls, mit Milch oder Fleisch-Brühen ge- bey denen
kocht, bedienen. Säug-Ämmer.

Ein treffliches, Schmerzen-stillendes Säck- Schmer-
lein bereite also: Nimm zwey Hand-voll ken-stillen-
etwas wenig gerösteten Hirses; eine Hand- des Säck-
voll gemeines, gering-geröstetes Salz; lein zu
Eisen-Kraut, Chamillen-Blust, jedes an- machen.
derthalbe Hand voll, Rosen-Wurz zwey
Loth, Zitronen-Wurz ein Loth, zerhacke
und zerstoße alles unter einander, nehe es
in ein Säcklein. Dieses Säcklein oft ge-
wärmet, und nach Belieben mit dem Hun-
garischen Rosmarin-Wasser oder einem an-
dern Schlag-Wasser angesprenget und auf
den Scheitel gelegt, vertreibt den Schmerz:
Ueber die Ohren gebunden, benimmt und
zertheilet das Sausen und Brausen, brin- Für das
get das Gehör wieder zu recht; über andere Gehör und
schmerzhaftes Glieder geschlagen, zertheilet Glieder
den Schmerzen

den darinnen sitzenden, kalten, Schmer-
zen bringenden Fluß.

Gries,
Nieren- und
Blasen-
Stein,
Schleim in
denen Nie-
ren oder
Blasen.

Das aus dem Hirse destillierte Wasser ist
sehr dienlich wider das Gries- und den Nie-
ren- oder Blasen-Stein, so man Morgens
und Abends vier oder sechs Loth trincket,
treibet es den Stein fort, und reiniget die
Nieren und Blasen von allem Schleim.

Dreitägi-
ges Fieber.

ANTONIUS GUAINERIUS lobt und be-
schreibt einen Trank, welchen der heilige
Ambrosius, Bischoff zu Wienland, wider
das dreitägige Fieber solle erfunden, und
damit zu Wienland vielen Menschen gehol-
fen haben: Nimm geschelten Hirs ein Pfund,
siede den in drey Pfunden Wasser, bis er auf-
breche und das Wasser färbe, von diesem
durchgesehenen Trank sollt du einen zimli-
chen Trunk thun an dem Tage, wenn dich
das Fieber geschüttelt hat, und die folgende
Nacht sich auch enden will, darauf sollt du
dich zudecken, und wohl schwitzen.

Hitzige Fie-
ber, Pocken
oder Kinder-
Blattern.
Roth-
Ruhr.

Dieser Trank ist auch sehr nützlich in
hitzigen Fiebern, Pocken oder Kinder-Blat-
tern, da es nicht nur kület, durch den
Schweiß treibet, sondern auch die Lungen
vor dem Gifte bewahret, und die rothe Ruhr
stellet und heilet.

Hirse ist denen Gramats-Vögeln, Wach-
teln und Turtel-Dauben eine anmüthige
Speise, also daß sie davon fett werden. So
man denen Hünern genug Hirs zu essen gibt,
sollen sie schöne und große Eier legen.

Wenn man Arzneyen, als Rhabarbar, Mechoacana, Campher und dergleichen in
Hirse bedeket, bleiben sie desto länger unver-
sehr. Auch so man Fleisch zuvor in ein
dünnes Tuch eingeschlagen also behält, ver-
dirbt es nicht so bald. Desgleichen thut
man mit denen Pomeranzen, Citronen,
Quitten und Granat-Aepfeln.

CAPUT XXI.

Sorgsamens. Sorgum.



Nahmen.

Sorgsamens heißt auf Lateinisch, Sor-
gum, Ges. hor. Tab. Melica, Milium
Indicum aut Saracenicum, Ges. hor.
Cord. Lugd. Panicum locale. Tab. Mi-
lium arundinaceum sive Indicum semine
subrotundo, C. B. P. 26. Th. 511. M. H.
3. 196. T. 514. B. J. A. II. 162. Sorghi.
J. B. 2. 447. Melica, sive Sorghum. Dod.
p. 508. Sorgum. Ger. Raj. H. 1252. Me-
lica sive Sorgum. Park. Italienisch, Sor-
go. Aber Sagina wird er genannt, die
weissen die Kinder und Schweine damit ge-
masset werden. Französisch, Bled ou Fro-
ment barbu, millet d'Inde. Spanisch, Mi-
jo sabarro. Englisch, Turkie Millet. Ni-
derlandisch, Sorghsaed. In Hochdeutscher
Sprache wird er auch genannt, Italiä-
nische Hirse, Indianische Hirse und Sorg-
Weizen.

Gestalt.

Der Sorgsame wächst auf einem hohen
und dicken Stengel, mit langen, schmalen
und scharffen Ried-Blättern, wie die Röh-
re: Wenn er zeitig wird, ist die Stelle,
darauf er steht, anzusehen wie ein Rohr-
Busch. Der Stengel oder Rohr ist inn-
wendig nicht hohl, sondern mit weißem
Marcke ausgefüllt, fast wie der Hollunder,
am Geschmacke süßlich. Oben dringen seine
hartichte und zottichte Aehren aus denen
Gras-Scheiden, welche, so sie zeitigen,
werden sie röthlich, an etlichen schon weiß-
lich, etliche ziehen sich auf eine gelbe Fä-
be, mit unzähligen vielen Körnern besetzt,
die sind mit scharffen Häutlein überzogen,
groß als die Gersten-Körner.

Dieses Geträide ist erstlich aus Indien in
Hispanien, Italien, Frankreich, und end-
lich auch in Deutschland gebracht worden.

Eine andere Art des Sorgsamens: Mi-
lium arundinaceum semine plano & albo,
C. B. P. 26. T. 514. Raj. H. 1253. Sorgum
album, Milium Indicum, Dora, J. B. 2.
448. wächst in Arabien um die Stadt
Ana, wird von Leonhard Rauchwolf in
dem 2. Theile seiner Morgenländischen Reise
am 6. Cap. beschrieben. Es gewinnet lange
Stengel, sechs bis acht Ellen hoch, ist son-
sten mit denen Blättern dem Türkischen
Korne, oder vielmehr denen Zucker-Rohren
nicht unähnlich, dafür er ihn auch erstlich
gehalten, sonderlich wie die Einwohner sol-
che vor die Zucker-Rohre zerbeissen, den
lieblichen, süßen Saft, (welcher in diesen
Stengeln mehr im obern Theile, in denen
Zucker-Rohren aber im untern sich erzeiget)
also heraus ziehen, bis daß er zu oberst die
zottichten, langen und weiß-farben Boschen
ersehen; diese sind voller weissen rundlichten
Körnlein, deren jedes zwischen jungen Blätt-
lein steckt, welche in der Größe der Erven,
doch an der Seite etwas mehr zusammen ge-
drückt sind. Aus diesen Kernen backet man
gutes, wohlgeschmacktes Brod, welches
aschfarb ist. Man nennet diese Frucht Ara-
bisch, Dara. PETRUS BELLONIUS Lib. 2.
Observation. C. berichtet, daß solcher Sorg-
samen auch in Cilicien und der Landschaft
Epiro wachse, allda ihn die Bauern in
B b 3 große